



Městská knihovna v Praze **120 let**



**Magdalena
Dobromila
Rettigová**

**Domáci
kuchařka**



Půjčujeme:

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

Fpřístupujeme:

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

Pořádáme:

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

www.mlp.cz

knihovna@mlp.cz

www.facebook.com/knihovna

www.e-knihovna.cz

Znění tohoto textu vychází z díla Domáci kuchařka tak, jak bylo vydáno v nakladatelství Jar. Pospíšila v roce 1868 (RETTIGOVÁ, Mag. Dob. *Domáci kuchařka*. Praha : Jar. Pospíšil, 1868. 522 s.).

Autorem portrétu Magdaleny Dobromily Rettigové na obálce e-knihy je Jan Vilímek.



Text díla (Magdalena Dobromila Rettigová: Domáci kuchařka), publikovaného [Městskou knihovnou v Praze](#), není vázán autorskými právy.

Citační záznam této e-knihy:

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domáci kuchařka* [online]. V MKP 1. vyd. Praha : Městská knihovna v Praze, 2011 [aktuální datum citace e-knihy - př. cit. rrrr-mm-dd]. Dostupné z WWW: <http://web2.mlp.cz/koweb/00/03/36/98/79/domaci_kucharka.pdf>.



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

Verze 1.0 z 15. 06. 2011

Obsah

Předmluva k desátému vydání.....	6
Úvod.....	8
Polívky masité.....	12
Příchoutky čili asietky.....	35
Hovězí maso a rozličná jeho úprava.....	42
Omáčky k hovězímu masu.....	54
Naloženiny k hovězímu masu.....	62
Smaženiny, pořezky, svítky a kotletky.....	68
Zeleniny.....	79
Zadělávaná a dušená jídla.....	102
Zadělávaná zvěřina.....	146
Paštyky.....	161
Moučná jídla, obyčejná i jemnější.....	172
Pudinky.....	203
Nákypy.....	209
Pečené.....	244
Saláty.....	257
Kompoty.....	263
Masité rosoly (huspeniny, Sulzen).....	269
Rybí a postní polívky.....	284
Rozličné ryby.....	296
Raci, žáby, šneci a mušle.....	323
Vejece.....	328
Ještě některá postní jídla.....	334
Koláče, buchty rozličné jiné pečivo a pamlsky.....	347
Nádivky do koláčů, buchtíček a koblih.....	375
Ledy rozličných barev.....	378
Dorty.....	382
Cukrovinky.....	395
Sladké rosoly.....	416
Zmrzliny.....	432
Nápoje.....	439

Ovocní zavařeninky	446
(Hodí se k nadívání dortů, koblih a jiných pamlsek.)	446
Zavařené celé ovoce.	453
Ještě některé potřebné přípravy.	462
Rozličné míšeninky.	462
Rozličná másla.	464
Rozličné octy.	467
Dodatek.....	469

Předmluva k desátému vydání.

„*Domáci kuchařce*“ od Magd. Dobromily Rettigové dostalo se již tak velkého rozšíření; žeby zbytečno bylo milým krajankám našim nově doporučovati knihu, kteráž u nich tak skvělé pověsti si dobyla; devatero načisto vyprodaných vydání, každé u valném počtu výtisků, jest nejvýmluvnějším důkazem všeobecné její oblíby. Spisovatelku její – staršímu pokolení našemu i jinak chvalitebně známou co horlivou národovkyni a původkyni mnoha spisů zábavných – právem nazvati můžeme matkou všech novějších kněh kuchařských, ješto jsme s potěšením shledali a i každý jiný bližším nahlédnutím v tu neb onu část přesvědčiti se může, že jiným spisům toho oboru pro svou užitečnost a přiměřené uspořádání za vzor a pravidlo sloužila.

Vedle úplné spolehlivosti předpisů v knize této obsažených podáno jest vše tak zřetelně a tak srozumitelnou řečí, že i pouhá začátečnice, zdravým rozmyslem nadaná, bez další porady všemu snadno porozumí.

Avšak jakož nižádné lidské výkony povždy na stejném stupni stati nezůstávají, takž i v umění kuchařském za drahně již let, co naše velezasloužilá Dobromila Rettigová v lůnu země odpočívá, mnohé pokroky se staly a mnohé poměry se změnily, což seznávaje p. nakladatel požádal mne o důkladné prohlédnutí a rozmnožení této knihy, já pak ochotně jsem se podrobila práci této dílem z lásky k věci, dílem pak z úcty ku zvěčnělé spisovatelce, jejíž osobní žačkou z části nazvati se mohu, v outlém svém mládí delší čas u ní pobývši. Upravila jsem toto nové vydání zcela pro dobu, v nížto žijeme; vymýtila jsem co možná kořeni, jež novější doba nemiluje, ponechavši je pouze tam, kde se odstraniti nedá; rozmnožila jsem vydání toto značným počtem nových pokrmů masitých, moučných, labužnických, rosolů a jiných, takže nyní 1112 *samostatných* čísel obsahuje, což za tou příčinou vytknouti si dovoluji; že jinde, snad k vůli okázalému rozmnožení čísel, mnohý předpis více než jedním

číslem naznačen jest. I doufám, že snaha moje, všem požadavkům naší doby vyhověti, žádoucího cíle dojde.

Končím upřímnou radou aby každá nastávající kuchařka neb hospodyňka následující všeobecný úvod bedlivě sobě přečtla a podaného tam základního poučení přísně šetřila, ješto by jinak všechna práce její, nemohouc dařili se, nejenom uznání nedošla, nýbrž ona snadno i ku mnohé citelné škodě přijítí mohla, jižto ji uvarovali srdečně sobě žádám.

V Praze, v květnu 1868.

Antonie Dušánková.

Úvod.

(Důležité předběžné poučení.)

Čistota, pořádek a dobré vyhovění každé i maličké věci v kuchyni jest základ celého umění kuchařského; pročež přáli jest, aby si nastávající kuchařky následujícího poučení bedlivě všimly.

Předně musí se k tomu hledět, aby *všecko kuchyňské nádobí*, v němžto jídla se vaří, bylo úplně čisté, v Sečky hrnky a rendlíky nechať se chovají čistě umyty a poklopeny v přiměřených příhradách, a když některého upotřebeno býti má, musí se ještě čistým šatem náležitě vytříti.

Železné nádobí, jehož se v novějším čase zhusta užívá, nemá se, když je prázdné, nechávati stát na horkém místě, protože v takovémto případě vnitřní bílý nátěr snadno odpryskuje; stane-li se to však přece, tedy se nesmí v takovéto odprýskané nádobě nic kyselého vařit, protože by tím způsobená plíseň mohla býti zdraví škodlivá.

Měděné nádobí se musí buď popelem nebo červenou hlínou tak dlouho drhnout, až se leskne jako zlato. Uvnitř, kde je cínované, meje se luhem a přesličkou; načež se hodně oplákne ve studené vodě a v létě na slunci, v zimě pak u teplých kamen osušit nechá. Při tomto nádobí má se vůbec pozorovali, aby vždy, nežli se ho upotřebí, dobře bylo vyčištěno, taktéž aby se v něm pokrmy, zvláště kyselé, stati nenechávaly, hlavně v takovém, které není dobře vycínované, protože to jest zdraví nanejvýš škodlivé, ano i nebezpečné.

Mosaz čistí se nejlépe utlučeným, ve vinném octě nebo v kořalce rozmočeným tryplem; tře se hodně sukem, a tak je vždy jako nový.

Plechové formy se mejou luhem a přesličkou, pak se opláknou a usušejí; nežli se jich upotřebí, jest třeba bedlivě je prohlédnouti, zdali se nikde rez neusadil. Plech, na němž se cukrovinky pečou, nejlépe se vyčistí, když se před upotřebením na horkou plotnu

postaví a pak pijavým papírem všude hodně vytře.

Že i všecko ostatní kuchyňské náradí v úplné čistotě držeti se musí, jest již zpředu podotknuto; pročež přikročíme k poučení o zacházení s *masem* všeho druhu a s jinými předměty.

Maso vesměs musí se čistě vyprat a jest nejlépe přistavit je k ohni se studenou vodou. Hovězí maso musí se vařiti tři hodiny, má-li býti dosti měkké; neškodí, když se před vařením dřevěnou paličkou trochu stluče. Skopové maso jest měkké za půl druhé, nejdéle za dvě hodiny; jehněčí, telecí a mladé vepřové za tři čtvrti hodiny, nejdéle za hodinu. Musí se vždy k tomu hledět, aby se maso nerozvařilo, poněvadž by tím ouhlednost i chuť ztratilo.

Nežli hovězí maso do varu přijde, utvoří se na něm špinavá pěna; tato se musí dírkovanou sběračkou pilně sbírat, neboť kdyby se pěna v polívce zavařila, stala by se tato kalnou a neouhlednou. Potom teprva, když všecka pěna je sebrána, osolí se maso a dá se k němu následující dobře očištěná a vypraná zelenina: celer, petružel, pór, pažitka (*Schnittling*), kapusta, mrkev, karfiol, špargl, kadeřník (*Braunkohl*), a zimního času také cibule, na jaře pak openec, hřebíček, mladý kmín a rozličné bylinky; kuchařka však musí býti opatrná, aby se v bylinkách nezmýlila a nedala nějaké jedovaté, které by neškodným byly podobny. – Chuť polívky se velmi zvýší, když očištěnou zeleninu s kouskem hovězích jater nakrájíš, na kousku másla udusit necháš a pak teprva k polívce to připojíš. Ostatně se může také k zvýšení chuti použít rozličných odpadků, jako: kuřecích nebo kachních krčků, drůbežích nožiček a žaloudeků, přívažků hovězího i jiného masa; všechny tyto věci náležitě očištěné mohou se se zeleninou, jakou právě v kterém ročním počasí dostati lze, na másle udusit a k polívce připojit.

Je-li masa větší zásoba, musí se k tomu hledět, aby nezapáchlo; stane-li se to však přece, tedy se takové maso nikdy nesmí vařit. Nejlépe se ho ještě použije, když se na rendlíku s kusem másla, s cibulí, kořením a octem udusí a jíškou zapraží.

Také jest dobře v každé větší domácnosti míti v zásobě kyselý rosol čís. 27, str. 56. Když se chce spěšně kyselá omáčka připravit,

naleje se na jistou část onoho rosolu trochu hovězí polívky, přidá se octa nebo vína, zapraží se to buď jíškou, nebo se to zakloktá žloutkama, přidá se trochu strouhané žemličky, aby to zhoustlo, a omáčka jest hotova.

Všecka domácí *drůbež*, aby se stala křehčí, má v létě aspoň přes noc zabita ležet, v zimě déle; zvláště kapouni, husy, topani vydržejí ve studeném místě, kde však příliš nemrzne, 6 i 8 *dní*, aniž by škodu utrpěli. Nejlepší jest drůbež škubaná; paří-lise však, musí se dáti pozor, aby se nepřepařil. Proto je dobře, když se kuřata, kapouni a t. d., hned jak se zabijou, strčí do studené vody; tím zbělí a zkřehnou, a tak snadno se nepřepaří. Když jsou dobře očištěni, vykuchají, omejou a připraví se na pekáč, totiž: křídélka se naloží nazad, nožky se do polou uřežou a špagátem ouhledně stáhnou anebo dřevěnými špejlky zašpejlí; nesmí se však na špejlky vzítí dříví borové nebo smolné, aby to nedostalo nepřijemnou chuť. Holubům se hlava uřeže nebo zrovna utrhne; někdo je i zadušuje, aby z nich krev ne vytekla; pak se oškubou a vykuchají.

Bažanti, koroptve, tetřevi, divoké kachny a jiná *divoká drůbež* musí též několik dní ve studenu viset, aby zamřela, pak se oškube, jen hlava ne, a chloupky se opálí; nohy se však nesmějí uřezat, sice by to bylo neouhledné.

Vysoká zvěřina, totiž: jelen, srnka, daněk, když se rozseká, nesmí se před nakládáním ve vodě máčet, an by se snadno porušila; musí se hned jak je rozsekána, nasolit, posypat tlučeným jalovcem, do kbelíčka naložit, prkýnkem přikrýt a kamenem přitížit.

Ani maso ani zvěřina nesmí se ukládati v takových místech, kde je ztuchlinu cítit, sice to načichne jest nechutné.

Vepřové maso jak se k *uzení* nakládá, jest na str. 507 čís. 2. uvedeno. -

Zelenina zachová se přes zimu nejlépe v suchém sklepě, a sice: zelí, kapusta a karfiol vytaná se ze země i s kořenem, pak se kořenem zastrká do vlhkého písku; taktéž křen, petružel, celer, mrkev, kolník atd., všecko s natí, zahrabe se do vlhkého písku až po nať, a písek se časem pokropí, aby to zůstalo pořád čerstvé a

neporušené.

Ovoce ukládá se v suchých sklepích na prkna slamou postlaná.

Mouka, kroupy, jáhly, krupice, hrách, čočka atd. uchová se nejlépe v truhlách s příhradami, tak zvaných špižárnách; ve víku těchto vyřežou se kulaté díry a tyto se pobijou dirkovaným plechem. Špižírny však musejí vždy státi v takovém místě, kde vane čerstvý vzduch. Čerstvě mletá mouka musí se ale v otevřené špižárně několik dní nechat vyvětrat, a pak se ní musí častěji hodně od spodu zamíchat aby neztuchla. -

Žádné z těchto poučení nesmí se pokládati za zbytečné, neboť nedopatřením a neopatrností hospodárně: mnohá věc porušení běže aneb docela se zkaží a při větších zásobách ovšem i velmi značná škoda se způsobuje.

Polívky masité

Polívka je základ každé větší i menší hostiny. Dobrý znatel soudí dle polívky na celý oběd; každá kuchařka musí tedy býti toho bedlivá, aby jak náleží chutné polívky připravit uměla. O zacházení s hovězím masem a kterak se obyčejná dobrá polívka docílí, jest v úvodu dosti obsírně pojednáno, o tom tedy slov šířiti nebudu, nýbrž přikročím hned k pojednání o úpravnějších polívkách.

1. Hnědá silná polívka.

Dej na rendlík kus másla, dvě na koláčky rozkrájené cibule, jeden celer, dva kořeny petružele, dvě mrkve, jednu kapustu, všecko rozkrájené, potom rozkrájej na kousky libru hovězího, libru libového skopového a půl libry uzeného masa, vlož ho s rozličnými zbytky od drůbeže na tu zeleninu a nech to až do hnědá dusit; musíš však bedlivě dohlížet a častěji tím zamíchat, aby se to nepřipálilo; pak to dej do hrnku, nalej na to 8 nebo 10 žejdlíků hovězí polívky a nech to ještě asi hodinu vařit; potom polívku proced', vlej ji do mísy na smažené, na nudličky rozkrájené žemličky, a nes ji na stůl.

2. Bílá polívka s rejží pro 6 osob.

Ovař čtvrt libry přebrané a vařící vodou dobře vyprané rejže v dobré hovězí polívce, pak ji utři s kouskem čerstvého nového másla a se třemi žloutky, nalej na ni vařící hovězí polívku, dobře ji rozkverluj a vlej ji do mísy. Máš-li kuřecí pupíčky a jatýrka, tedy je na drobno skrájej a k tomu připoj.

3. Rejžová polívka s parmazánským sýrem.

Dej do hrnku půl libry přebrané a několikrát ve vařící vodě vyprané rejže, nalej na ni dobrou hovězí polívku a nech ji do měkká uvařit, dej však pozor, aby zůstala celá; potom rozstrouhej na misku parmazánský sýr a dej ho na stůl zároveň s polívkou.

4. Polívka s rejžovými knedličkami.

Uvař čtyry loty přebrané a dobře ve vařící vodě vyprané rejže ve smetaně na hustou kasičku a nech ji vychladnout; potom utři na misce dva loty nového másla a dva loty hovězího tuku, vmíchej do toho tu kaši, šest žloutků, ze třech bílků sníh, trochu soli, a dobře to utři; pak zavařuj malou lžičkou knedličky do vařící hovězí polívky, a nech je asi deset minut povařit. Kdyby těsto bylo řidké, může se k němu přimíchat lžička pěkné mouky.

Tyto knedličky mohou se též do rozpáleného propouštěného másla klásti, do zlatová usmažit, a pak polívka na ně nalejt.

5. Polívka žlutá s rosolem pro 8 neb 12 osob.

Vrať do hrnku 12 čerstvých vajec, vlej k tomu žejdlík vlažné hovězí polívky, hodně to rozklokej (rozkverluj) a dej k tomu trochu květu; pak obvaz dobře hrnek papírem a pověš ho do vařící vody tak, aby tam žádná voda nemohla, a nech to hodinu vařit; potom vybírej malou lžičkou rosol po kouskách a vlož je do mísy. Vrať do hrnku šest žloutků, rozklokej je s vlažnou polívkou, pak na to nalej vařící dobrou polívku, ještě ji hodně rozklokej a potom ji vlej do mísy na tu ssedlinu.

6. Polívka s mozečkem pro 8 osob.

Rozkrájej na kousky libru telecího masa, krčky a všeliké kousky od drůbeže, dvě cibule, několik kořínků petružele, celeru a mrkve, dvě kapusty, a nech to s kusem nového másla dusit; musí se však dohlížet, aby to nezčervenalo; pak na to nalej hovězí polívku a nech to hodinu vařit, potom to proced' a trochou bílé jíšky připraž. Vezme se buď telecí nebo jehněčí mozeček, očistí se, obalí se dříve v mouce, pak se omočí v rozklokčaném vejci, obalí se ve strouhané žemličce, osmaží se v rozpáleném másle, a potom se naň vleje polívka. Není-li času ku smažení, může se mozeček dobře očištěný do té procezené polívky dát vařit, a tato se pak vleje na smaženou, drobnince

rozkrájenou žemličku.

7. Polívka tlučená.

Uvař starou slepici při hovězím mase do měkká, potom vyřízni prsíčka, ostatní slepici v moždíři dobře utluč, dej ji do hrnce, přidej k ni rozkrájenou mrkev, petružel, celer a kousek zázvoru, nalej na to polívku, v níž se slepice vařila, a nech to hodinu vařit. Zatím usekej drobně ta vyříznutá prsíčka, dej je do hrnku, přidej k tomu kousek nového másla, čtyry žloutky, rozklokej to s půl žejdlíkem vlažné polívky, tu ostatní polívku proced' skrze husté sejtko, a když se vaří, zaklokej (zakverluj) ji s těmi žloutky a prsíčkama, a vlej ji hned do mísy, sice by se srazila.

8. Tlačená polívka na jiný způsob, s míšeninkou.

Vymaž velký rendlík máslem, skrájej na kousky libru telecího, půl libry uzeného masa, kousek jater, jeden celer, dvě petružele, jednu cibuli, jednu mrkev, půl kapusty, a vlož to všecko do toho vymazaného rendlíku; také se mohou k tomu připojit pupičky a jatýrka od kuřat, bažantů aneb od koroptví, přikreje se to poklicí a nechá se to dusit; musí se však po chvilkách přilévat hovězí polévka, aby to nezčernalo; jsou-li zbytečné koroptve, tedy se může též jedna při tom nechat dusit. Když je všecko měkké, tedy vyndej telecí maso, pupičky a jatýrka od kuřat, jakož i koroptev, s této skrájej maso od kústek, kústky utluč v moždíři a hod je zase na rendlík, přidej k nim asi čtyry vařečky mouky a nech to tak dlouho, až se mouka vsuší; potom na to nalej 8 žejdlíků hovězí polívky a nech to asi půl hodiny vařit. Zatím dělej míšeninku: Vlož do mísy na tenké řízky nakrájený usmažený chlebiček, jednu v polívce uvařenou a na drobno rozkrájenou kapustu, 8 sazených vajec, na másle s petruželkou dušené hřibky, usekej na drobno ty pupičky, koroptví a telecí maso, a vlož též všecko do mísy, pak na to nalej tu dobrou procezenou vařící polívku a nes ji na stůl.

9. Polívka s jaternými knedlíčkami.

Usekej nebo ustrouhej půl libry telecích aneb hovězích jater, vyber z nich všechny žilky a mázdry, pak je dej na misku, ná níž jsi byla dříve čtyry loty hovězího tuku utřela, dobře to zamíchej, přidej k tomu trochu majoránky, trochu na drobno usekané citronové kůry, dva stroužky se soli rozetřeného česneku, trošinku pepře, vraz do toho dvě celé vejce a dva žloutky, osol to patřičně, a přimíchej do toho strouhané žemličky tolik, aby to nebylo ani řídké ani příliš tuhé; potom z toho zavařuj lžičkou knedlíčky do dobré hovězí polívky a nech je asi deset minut povařit; pak vlej polívku do mísy na usekanou zelenou petruželku.

10. Polívka se žemlovým svítkem pro 6 i 8 osob.

Vraz do hrnečku dvě celé vejce a dva žloutky, rozkloktej je, dej do toho trochu květu, trochu zelené petružele, trochu soli a jednu ustrouhanou žemličku, pak trochu dobré sladké smetany, a všechno pospolu dobře umíchej; potom vymaž rendlíček máslem, posyp strouhanou žemličkou, vlej do něho tu míchaninu a nech svítek upéct; když vychladne, rozkrájej ho na kousky, nalej na něj hovězí polívku a nech to trochu povařit, pak zapraž polívku trochou bílé jíštičky a nes ji na tabuli.

11. Polívka s krapličkami pro 6 i 8 osob.

Vezmi kus studeného kapouna nebo telecí pečeně, usekej to na drobno, dej k tomu strouhané žemličky, drobně usekané zelené petružele, trochu květu, a nech to na másle chvilku dusit, potom k tomu dej asi lžičku nebo dvě hovězí polívky, tři žloutky, a nech to ještě chvilku na uhlí, pak to nech vychladnout. Těsto udělej tak jako na nudle, pak ho rozválej a rozkrájej pro malé krapličky, okolky pomaz bílkem, na každý lístek dej hromádku té sekaniny a pěkně to slož, okolky přimáčkni, a krapličky zavař do dobré polívky. Máš-li právě čerstvé hříbky, tedy jich usekej na drobninko a dej je na

rendlíček na kus nového másla smažit, přidej k nim zelené petružele, trochu květu, trochu pepře, a pak je dej též do polívky povařit

12. Polívka míchaná ze zelených věcí pro 12 osob.

Dej k hovězímu masu vařit tři kapusty, tři růže karfiolu a tři celery; když je to měkké, vyndej to; kapustu rozkrájej na nudličky, celer na koláčky, karfiol nech v malých růžičkách, a dej to do polívkové mísy; potom vezmi malé hříbky, rozkrájej je a dej na máslo, přidej k nim trochu pepře, trochu květu, hodně zelené petružele, a nech je hezky dusit; pak je dej do hrnku, nalej na ně hovězí polívky a nech to chvíli povařit. Zatím usekej několik vařených pupíčků a jatýrek od drůbeže, dej je se strouhanou žemličkou a zelenou petruželí na máslo na uhlíčko, a nech to s několika lžičkami hovězí polívky trochu povařit, potom k tomu dej dva žlutky a nech to vychladnout. Vypíchej kulatou formičkou malé žemličkové kotoučky, namoč je v mléce nebo ve sladké smetaně, dej vždy na jeden kouteček trochu té sekaniny, přiklop druhý kouteček, omoč je ve vejci a obal ve strouhané žemličce, pak v másle usmaž, načež je dej k té míchané sekanince, nalej na to dobrou, trochu květem okořeněnou hovězí polívku a dej to na tabuli. Tyto smažené, sekaninou nadívané kobližky můžou se použiti do každé dobré polívky, i také do hnědé čísl. 1, nebo do dušené čísl. 17, což každá hospodyně sama nahlídne a dle své libosti změnit může.

13. Krupovka (*Gerstel*).

Nech pro 12 osob vařit půl libry pěkných, tak nazvaných Švábských nebo perlových krup, musí se však dáti pozor, aby se nepřipálily; když jsou měkké, dají se do jiného hrnku, a k nim tři loty nového másla, pak se utřou a dobře rozmíchají, naleje se na ně 6 žejdlíků hovězí polívky, dobře se to rozmíchá, skrze dršlák (cedník) nebo sejtko procedí a okoření květem; může se buď jen tak nechat,

nebo se v jiném hrnku rozdělá asi 6 žloutků s trochou vlažné polívky, a s tím se to předešlé zakloktá (zakverluje); také se může místo polívky na rozmíchání těch žloutků vzít trochu vařené vychladlé smetany, to přijde na chuť, jak to kdo raději má. Tato krupovka podává se v kávových šálkách při večerních společnostech, v bálech anebo též při večerech. Má-li přijít k obědu na stůl, může se aspoň třetina krup v ní nechat.

14. Polívka žemlová na způsob krupovky pro 12 osob.

Ostrouhej kůrku se čtyř obyčejných žemliček a dej je s kouskem nového másla do hrnku asi šestižejdlíkového, dobře to rozetři, pak naplň hrnek dobrou hovězí polívkou, nech to trochu povařit, rozkloktej 4 žloutky s vlažnou hovězí polívkou, a když se ta žemlová polívka vaří, vlej to do ní, hodně rozkloktej a okořeň ji květem. Nyní se již vařit nesmí, a podává se hostům v kávových šálkách tak jako předešlá při večerních společnostech. K obědu může se na půlměsíčky rozkrájená žemlička usmažit, dát do polívkové mísy a tato polívka na ni nalejt; byla-li by příliš hustá, musí se přilejt hovězí polívky.

15. Polívka ze žloutků na způsob krupovky.

Pro 12 osob vezmi 12 žloutků do hrnku asi šestižejdlíkového, rozmíchej je asi se třemi loty nového másla, dej k tomu trochu květu, a s trochou vlažné hovězí polívky to rozkloktej; pak doplň hrnek dobrou hovězí polívkou. Tato polívka se též při večerních schůzkách v kávových šálkách podává; má-li se jí však použít k obědu, jsou dále poznamenány rozličné věci, které se buď do mísy dají, a tato polívka se na ně naleje, anebo zvláště na mísu urovnány okolo se nosí, a každý sobě dle libosti polívku na to naleje.

16. Krupičná polívka na způsob krupovky.

Zavař do 6 žejdlíků dobré hovězí polívky pšeničné krupice, mnoho-li zapotřebí, a nech ji hezky povařit; v jiném hrnku

rozkloktej tři žloutky s půl žejdlíkem vlažné polívky, třemi loty másla a trochem květu, nalej na to tu krupičnou polívku, rozkloktej, a roznášej ji též při večerních společnostech v kávových šálcích. Je-li krupice suchá a polívka tuze zhoustla, přileje se čisté polívky; použije-li se této polívky k obědu, může býti trochu hustší.

17. Dušená polívka.

Rozkrájej na kousky libru hovězího a libru skopového masa, půl libry hovězích jater a všeliké jiné odpadky od drůbeže, jako: nožičky, jatýrka, žaloudky atd. Dej všecko na rendlík, k tomu kus másla, tři rozkrájené cibule, dva kořeny petružele i s natí, dvě mrkve, jeden celer, dvě kapusty, vše rozkrájené, kousek zázvoru a jeden bobkový list, popraš to s půl lžicí soli, přikrej poklicí a nech to dusit až do vysmahnutí; rozumí se, že se tím častěji musí zamíchat, aby se to nepřipálilo. Když to již hnědou barvu dostává a máslo pod tím se pěnit začíná, popraš to lžicí mouky, přidej k tomu ještě asi lot másla, a míchej tím nyní ustavičně; když pak se na dně kůra utvoří, nalej na to 6 žejdlíků vody a míchej tím stále, aby se to přischlé na dně odlouplo; potom to zase přikrej pokličkou a nech to opět asi dvě hodiny vařit, konečně to proced' skrze sejtko.

Tato polívka se může buď večer v kávových šálcích podávat, anebo se jí může v poledne s rozličnými svítky, které dále poznamenány jsou, použít.

18. Polívka se stříkánkami.

Vezmi pro 12 osob na mísu 5 lžic pěkné suché mouky, nech rozpálit lot propouštěného másla, vlej ho do té mouky, pak vařícího sbíraného mléka tolik, co by se z toho při spěšném míchání hustý knedlík udělal; pak se musí tím tak dlouho spěšně míchat, až se z toho udělá hladké těstíčko a zcela to vystydně; potom do toho vraz tři celé vejce a dva žloutky, trochu to osol, musí se však každé vejce zvlášť dobře rozmíchat, aby se žádné žmolky neudělaly. Nyní nech rozpálit propouštěné máslo, a klad do něho co lískový nebo půl

vlašského ořechu velké kousky toho těsta, a nech je hezky do zlatová usmažit; potom je dej do polívkové mísy a vlej na ně buď polívku ze žloutků číslo 15, nebo dušenou polívku číslo 17, anebo také polívku hnědou číslo 1. Tyto stříkánky se mohou buď samotné, nebo , s jinými věcmi míchané, jak dále poznamenáno bude, do těchto třech polívek použít.

19. Polívka chlebová.

Nakrájej tvrdý chlebiček na tenké řízky a vysmaž ho v propouštěném másle do hnědá; taktéž se na nudličky rozkrájená cibule hezky brunátně usmaží, jen aby se nespálila; dej oboje do polívkové mísy, k tomu rozkrájenou zelenou pažitku (*Schnittling*) a petružel, pak nech na kuthánku vařit trochu hovězí polívky, vraz do ní celých vajec tolik, kolik jest osob u stolu, a nech je jenom tak jako sazené vejce na měkko vařit; na ten chlebiček do mísy vlej chutnou hovězí polívku, okořeň ji květem a zázvorem, a ty vejce opatrně buď do ni vlož, nebo je zvlášť na talíři okolo tabule dej roznést; tak-li se stane, tedy se ani cibulka ani pažitka do mísy nedá, ale vejce se dají na talíř, okolo se udělá věneček ze smažené cibulky, a vejce se posypou krájenou pažitkou. Také se mohou k této chlebové polívce místo vajec dobré pečené klobásy podat, a tu se může jak cibulka taktéž pažitka vynechat.

20. Míchaná chlebová polívka.

Usmaží se chléb a cibulka jako ku předešlé, nechá se však při hovězím mase vařit jedna nebo dvě kapusty (kolik je osob a mnoho-li polívky zapotřebí, dle toho se musí kuchařka řídit), jeden celer a jedna pěkná žlutá mrkev; když je vše uvařeno, rozkrájí se to na nudličky a dá se to do mísy. Chlebiček a cibulku dej do hrnku, nalej na to dobrou hovězí polívku a nech ji asi půl hodiny vařit, pak ji proced' do mísy. Vejce se též jako v předešlém čísle buď dají do mísy, nebo zvlášť okolo se nosí; také se mohou k této polívce dáti na krátké špalíčky ukroucené pečené klobásy.

21. Polívka hnědá s bažantem, nejméně pro 12 osob.

Rozkrájej čerstvou slaninu na lístky, vylož ni kuthan nebo rendlík, pak dej vrstvu na koláčky rozkrájené cibule, na to řízky z hovězího a telecího masa, krčky od drůbeže, jatýrka a pupičky od bažantů a koroptví (když jsou, což se beztoho jen při velkých tabulích stává), dej k tomu tři kořínky petružele, dva malé nebo jeden velký celer, dvě mrkve, jeden pór, vše na řízky rozkrájené, přiklop to pokličkou a nech to hezky do hnědá dusit; po chvilkách můžeš dohlížet a několik lžic hovězí polívky podlévat, aby se to nepřipálilo.

Druhý kuthan vyloží se též na dně slaninou, posype se cibulí na lístky rozkrájenou, pak se dá jeden malý celer, kořínek petružele, oboje na koláčky rozkrájeno, asi tři horkou slanou vodou spařené, na půlky rozkrájené kapusty, a na to se položí nasolený mladý bažantek (je-li více než 12 osob, musejí býti dva), přiklopí se pokličkou a nechá se to do hnědá dusit; musí se též častěji hovězí polívkou podlévat, aby se to nepřipálilo; potom se kapusta a bažantek vyndá, šťáva však i ta dušenina z prvního kuthanu dá se do hrnce, naleje se na to dobré hovězí polívky a nechá se to vařit asi půl hodiny, pak se to procedí, a nechá se to zase, až se to začne vařit; načež vhod' do té polívky asi ze dvou bílků sněhu a nech to chvilku povařit, tím se polívka vyčistí; nyní ji proced' buď skrz husté žíněné sejtko nebo skrz řídký ručiček (servítek); potom rozkrájej kapustu na nudličky, a bažantka též pravidelně rozkrájej a urovnej na mísu, okolo něho udělej věnec z těch kapustových nudliček a posyp to na kostky rozkrájenou, do zlatová smaženou žemličkou. Tato polívka čistá jako sklo buď se vleje na mísu, nebo se nosí v konvicích okolo; taktéž bažantek. Při nedostatku bažantů mohou se i koroptve k této polívce použít. Žemlička může též místo na kostky, na půlměsíčky nebo na tříhraničky rozkrájena a smažena býti, to si může kuchařka dle libosti zařídit.

22. Polívka mozečková se hříbkami.

Rozkrájej mladé hříbky na tenké lístky a nech je se zelenou, drobně usekanou petruželkou na másle dusit. Uvař v trochu hovězí polívce dva telecí mozečky a protlač je skrze hustý cedník do hrnečku. Když pak hříbky již vysmahovat počínají a máslo se na nich pění, dej k nim lžíci pěkné mouky a nech to ještě chvilku dusit; potom dej k tomu mozeček, dobře to promíchej, dej vše do šestižejdlíkového hrnku, nalej na to dobrou hovězí polívku a nech to ještě povařit; pak to vlej na žemličku do zlatová usmaženou.

23. Polívka mozečková se smaženým hráškem.

Rozkrájej rozličné odřízky a přívažky telecího masa, dej na rendlíček dva kořínky petružele, jeden celer, zelenou cibulku, dva loty másla, a nech to do červena dusit, pak na to nalej hovězí polívku a nech to ještě asi půl hodiny vařit. Uvař v hovězí polívce dva telecí mozečky a protlač je skrze hustý cedník do šestižejdlíkového hrnku, připoj k tomu dušené houbičky, drobně nakrájenou kapustku, na měkko uvařený karfiol, hlavičky od šparglí, a proced' na to tu dušenou polívku.

Hrášek dělej takto: Vraz do hrnku 4 žloutky, rozmíchej je se třemi lžicemi pěkné mouky a tolika smetany, co by to jako kapané těsto husté bylo, pak nech rozpálit přepouštěné máslo, a lej do něho to těstíčko, které musíš krapýtek osolit, buď skrze řídký cedník nebo skrz obrácené struhadlo; musíš však při protékání těsta vařečkou napomáhat a cedníkem čerstvě pohybovat, aby se utvořil kulatý hrášek. Když je hrášek do zlatová usmažen, dej ho do mísy, nalej na něj připravenou vařící polívku a nes ji spěšně na stůl.

24. Polívka se ságem.

Vyper čtvrt libry sága, proced' na něj čistou silnou hovězí polívku a uvař ho do měkká, pak rozkloktej v hrnečku tři nebo čtyry žloutky s vlažnou polívkou, přimíchej to k ostatní vařící polívce a nes ji na

stůl.

25. Polívka z houbiček a telecích brzlíčků.

Rozkrájej mladé hříbky na tenké lístky a nech je se zelenou, drobně usekanou petruželkou a trochem pepře na másle dusit, až vysmahnou; potom přidej k nim lžíci mouky a nech je ještě trochu dusit Uvař napolo dva telecí brzlíčky, očisti je od šumu, rozsekej je na drobno a nech je též s jednou drobně usekanou cibulkou na kousku zpěněného másla dusit; za chvíli je dej i s těmi houbičkami asi do čtyřžejdlíkového hrnku, nalej na to dostatečně hovězí procezené polívky a nech to ještě půl hodiny vařit; pak rozmíchej v hrnečku tři žloutky s trochou vlažné polívky, zakloktej tím všechnu ostatní polívku a nes ji hned na stůl.

26. Zelená polívka s jarních bylinek

(Kräutersuppe).

Nasbírání se jarních bylinek, totiž: opence, hřebíčku, jahodových a fíjalových lístků, chudobičky, cikorie, kerblíku (*Körbelkraut*), zelené petruželky, mladé zelené cibulky, kmínových lístků, vše se dobře očistí a v několika studených vodách přemeje, aby v tom pisku nezůstalo, naleje se na to dle potřeby hovězí polívky a nechá se to asi deset minut vařit; potom to proced' a bylinky na prkénku drobnince rozsekej, pak je dej do -čistého hrnku, polívku, v níž se bylinky vařily, na to vlej, a nech to opět u ohně stát, až se to počne vařit. Potom vezmi tolik rovných kávových lžiček pěkné mouky, kolik žejdlíků je polívky, také tolik lotů čerstvého másla a též tolik lžic sladké smetany, a na každý žejdlík tři žloutky, to všecko rozmíchej, okořeň květem a s tou vařící polívkou to zakloktej, pak to nalej na smaženou žemličku nebo na smažený hrášek číslo 23.

NB. Tato polívka, když jest zakloktaná, nesmí se již vařit, nanejvýš nechá se ještě přejít jeden var, přičemž se ale ustavičně míchat musí. Pro domácnost a v čase, když jsou vejce drahé, může

se dáti žloutků jen polovička, a kdo tuto polívku nemá rád přioustlou, může mouku docela vynechat.

27. Polívka se zemčaty.

Uvař ne příliš do měkká malá zemčátka, oloupej a rozkrájej je na lístky, pak jich dej vrstvu na hluboký talíř, posyp je usekanou uzeninou, na to dej opět vrstvu zemčátek, pak opět uzeninu, a tak pokračuj, až je všecko vyrovnáno; navrch musejí přijít zemčátka; nyní to polej několika lžícemi dobré tučné hovězí polívky, postav talíř na třínožku do trouby a nech to povrchu do zlatová opéct. Několik ovařených zemčátek oloupej a ustrouhej, dej je do procezené hovězí polívky, přidej k tomu trochu drobně usekané zelené petruželky a nech to chvíli vařit; potom vlej polívku do mísy, a talíř s těmi opečenými zemčátky dej na stůl zvlášť, aby si mohl každý dle libosti posloužit.

28. Polívka se zemčaty na jiný způsob.

Pro 6 osob oloupej 12 prostředních zemčat, rozkrájej je na lístky a nech je buď na rozkrájeném hovězím loji nebo na čerstvém másle s rozkrájenou cibulkou hezky do zlatová usmažit; potom na ně nalej 4 žejdlíky dobré hovězí polívky a nech je do měkká rozvařit, pak je rozmačkej, rozmíchej a proced'. Oloupej zase 12 malých, pěkných stejných kulatých zemčat, nakrájej z nich na stýblo tenké koláčky, a opět je buď na loji nebo na novém másle do zlatová vysmaž, pak je dej do polívkové mísy, polívku okořeň květem a vlej ji na zemčata. Edo tuto polívku trochu přioustlejší míti chce, může zemčata před rozvařením ještě dvěma kávovými lžícema pěkné mouky poprášit a ještě trochu smažit nechat, pak teprv polívku na ně nalejt a dále s rozmícháním, jak podotknuto, pokračovat.

29. Polívka s knedlíčkami z hovězího tuku.

Pro 8 osob se vezme 8 lotů tuku (morku) a rozdělí se na dva díly, jeden díl se nechá rozpustit a druhý díl se rozkrájí na malé kostky; v

tom rozpuštěném usmaží se půl ostrouhané a na malé kostky rozkrájené žemličky, druhá polovička žemličky se též rozkrájí a namočí se ve sladké smetaně; onen na kostky rozkrájený tuk se též rozpustí, přecedí a vychladlý se utře, pak se do něho vrazí tři žloutky a jedno celé vejce, dá se k tomu ta ve smetaně namočená, vymačkaná žemlička, lžíce pěkné mouky a též ta do zlatová vysmažená žemlička a trochu zelené drobně rozkrájené petržele; z toho se pak kávovou lžičkou zavaří do dobré hovězí polívky malé knedlíčky a polívka se okoření květem.

30. Polívka s knedlíčkami ze slaniny (*Specklnödel*) pro 8 osob.

Uvař půl libry hezky tučné uzeniny, nech ji vychladnout a pak ji rozkrájej na kostky; rozkrájej též jednu ostrouhanou žemličku na kostky, polovic namoč ve sladké smetaně a polovičku usmaž do zlatová; polovičku kostek ze slaniny nech rozpustit, pak vychladnout, utři ji, vraž do ní 2 žloutky, dvě celé vejce, připoj k tomu onu ve smetaně máčenou žemličku, trochu to osol, dej k tomu něco skrájené pažitky, pak plnou lžící pěkné mouky a též tu smaženou žemličku. Potom zkus, je-li těsto dost husté: dej totiž kousek těsta se lžičkou na zkoušku do polívky, což se při vSech knedlíčkách, dříve než se zavařují, státi má. Je-li těsto ještě řídké, tedy se přidá ještě mouky, též krájená uzenina, dobře se to promíchá, a pak se knedlíčky malou lžičkou do polívky zavářejí. Kdo není milovník zeleniny, může pažitku vynechat.

31. Polívka s knedlíčkami z jehněčích plíček.

Uvař a usekej plíčky (*Lunge*) z mladého jehňátka, taktéž srdéčko; potom usekej též čtvrt libry syrového telecího masa, dva loty hovězího tuku, dej k tomu 4 míchané vychladlé sekané vejce, půl ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, trochu květu, trochu citronové kůry, vše dobře rozsekej a utři, pak to s rozsekanými plíčkami promíchej, osol, a zavař z toho knedlíčky do

dobré hovězí polívky; jatýrka ale rozkrájej na tenké řízky, s cibulkou hezky do zlatová usmaž, dej do mísy a polívku s těmi knedlíčky na to vlej. Chceš-li polívku míti lepší, tedy zavař ty knedlíčky do polívky číslo 17. Tyto knedlíčky stačí pro 8 i 12 osob.

32. Polívka se smaženými knedlíčkami.

Uvař buď několik telecích brzlíčků, nebo sklepané telecí řízky z libového masa, nebo kuřátko; to se rozkrájí na drobné kouštinky, pak se rozkrájí mladé čerstvé hříbky, vyperou se ve studené vodě a nechají se na rozpuštěném másle na rendlíčku se zelenou petruželkou dusit; když vysmahnou, přimíchej k tomu to rozkrájené masíčko a připoj k tomu čtyry rozkloktané vejce, osol to patřičně a dej trochu květu; pak tím míchej, aby to stuhlo jako míchané vejce, nech to trochu vychladnout, pak dělej dle libosti velké hromádky (ku př. jako malý vlaský ořech) na oplatky vejcem pomazané, zaobal to hezky do kulatá jako knedlíčky, omoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž do zlatová v rozpáleném přepouštěném másle, potom to dej do polívkové mísy, nalej na to buď polívku z hub číslo 25, nebo dušenou polívku číslo 17, nebo jinou dobrou, trochu bílou jíškou připraženou hovězí polívku; když jsou houbičky, jest to ovšem nejlepší; na místě hříbek mohou se též vžiti smrže i žampiony.

33. Polívka s míchanými knedlíčkami s račími ocásky.

Pro 8 osob vezmi dvoje jatýrka a dvoje prsíčka od kuřat, 2 loty hovězího tuku a 10 vařených vyloupaných račích ocásků, všecko dobře usekej, připoj k tomu dvě míchané vejce, půl ostrouhané, ve smetaně namočené a vymačkané žemličky, a zase to dohromady dobře usekej a promíchej; z těch račích slupek udělej račí máslo, dej ho lžící na misku, k tomu tu sekaninku, vraz do toho jedno celé vejce a jeden žloutek, přidej trochu soli a hodně to tři; konečně do toho vmíchej tu druhou půlku ustrouhané žemličky; nyní dělej knedlíčky a zavař je do hovězí polívky, pak rozkloktej v hrnečku šest žloutků,

nalej na to vařící polívku, zakverluj a okrášli ji račím máslem.

34. Polívka s krupičnými knedlíčkami.

Utři 6 lotů nového másla, nebo 5 lotů sebrané mastnoty s hovězího masa, při kterém se buď tučná slepice nebo husí drobečky (kaldoun) vaří, do toho se vrazí dva žloutky, dvě celé vejce a trochu se to osolí; pak se do toho dá lžíce studeného mléka a tolik krupice, aby se z toho, když se to asi čtvrt hodiny ustojí, nechaly knedlíčky do polívky zavařit. Velké suché krupice je dost půl žejdlíka, není-li suchá, musí se přidat. Tyto knedlíčky mohou se zavařit do čtyř až pěti žejdlíků dobré hovězí polívky, a stačí pro 6 i 8 osob.

35. Polívka se zemčatovými knedlíčkami.

Utři na misce 6 lotů másla, pak dej k němu pět žloutků a jedno celé vejce, šest lžic ustrouhaných zemčátek, vrchovatou lžící pěkné mouky, trochu zelené drobně rozkrájené petruželky, trochu soli, a všecko dobře promíchej a utři; pak z toho sázej malou lžičkou do vařící procezené polívky knedlíčky a nech je několik minut povařit, potom to vlej do mísy. Polívku můžeš trochu bílé jištičky připražit.

36. Polívka s knedlíčkami ze strouhaného chleba.

Ustrouhej domácí tvrdý chléb, pak ho odměř lři vrchovaté lžíce a nech ho smažit buď na čerstvém hovězím tuku, nebo na propouštěném másle do hnědá; taktéž usmaž do zlatová půl drobně rozkrájené cibule; pak dej obé na misku, a když to vychladne, vraz do toho dvě celé vejce, připoj k tomu tři lžíce dobrého mléka, trochu soli, a hodně to utři, potom k tomu dej ještě jednu lžící buď chleba nebo strouhané žemličkové kůrky a nech to stát ve studenu; když je čas k zavaření, tedy klad' malou lžičkou do vařící polívky jako ořech velké knedlíčky a nech je několik minut povařit, pak to vlej do mísy. Máš-li zbytky od koroptve, můžeš je k této polívce i s omáčkou přidat.

37. Polívka smíchanými knedlíčkami.

K těmto knedlíčkům může se všelichého použití, co zkušená kuchařka, nevážíc se na míru a váhu, dle libosti smíchat může. Vezmi ku př. pro 6 osob dvoje jatýrka od kuřat, čtvrt libry vepřového, čtvrt libry telecího libového masa, 2 loty hovězího tuku, to vše drobně rozsekej, dej k tomu 3 míchané, vychladlé, drobně usekané vejce, a něco přes půl ostrouhané, buď ve vodě nebo v mléce omočené a vymačkané žemličky, vše dohromady ještě dobře usekej, promíchej a utři, osol to, okořeň trochu květem a přidej k tomu něco krájené zelené petružele; pak dělej podlouhlé knedlíčky, omoč je v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce, vy-smaž v rozpáleném přepouštěném másle, anebo je uvař v hovězí polívce, která se bílou jíštičkou připravit může. Těchto knedlíčků buď smažených buď vařených můžeš použiti k polívce číslo 17 nebo 21.

38. Polívka s moučnými knedlíčkami.

Utři čtyry loty dobrého nového másla, přidej k němu čtyry žloutky a dvě celé vejce, tři lžíce smetany, trochu usekané citronové kůry, osol to patřičně a dobře to utři; mezi třením vmíchej do toho tolik pěkné mouky, co je potřeba na volné těstíčko, pak zavař knedlíčky po lžičce do polívky a nech je asi deset minut povařit; potom vlej polívku na mísu a nes ji na stůl.

39. Polívka s mozečkovými vandličkami.

Očisti dobře telecí mozeček a nech ho s cibulkou a s trochou zelené petruželky na kusu spěněného másla dusit. Namoč ve mléce jednu ostrouhanou žemličku, pak ji vymačkej, dej ji do moždíře i s tím vychladlým mozečkem a dobře to utluč. Utři v misce tři loty másla se dvěma žloutky, protlač k tomu skrze sejtko tu tlučenou míchaninku, osol to, přimíchej k tomu ještě vrchovatou lžící strouhané žemličky a konečně do toho vmíchej ze dvou bílků sníh; nyní vymaž malé formičky (tak nazvané vandličky) máslem, vysyp

je strouhanou žemličkou, dej do nich tu michaninku, vlož je do rendlíku, v němž jenom asi na prst vysoko vody být smí, aby se formičky nepotopily, přikrej je poklicí a nech je hodinu vařit; pak vandličky vyklop, dej je do mísy a nalej na ně polívku číslo 17 nebo také jinou.

40. Polívka s buchtou v páře vařenou

(Pudding).

Vezmi pro 8 i 12 osob žejdlík smetany, vraz do ní 3 celé vejce, rozkloktej to a vlej na dvě ostrouhané, na kostky rozkrájené žemličky, a nech je asi půl hodiny močit; pak utři s jedním žloutkem asi dva nebo tři loty přepouštěného nebo račího másla, nebo s tučné hovězí polívky sebrané mastnoty, přidej k tomu asi lot čerstvého hovězího tuku, trochu květu, osol to, konečně k tomu dej tu močenou žemličku, trochu zelené drobně rozkrájené petružele, a všecko dobře promíchej; potom vymaž servít máslem, vlej do něho tu michaninku, zavaž to hezky volně a nech to v hovězí polívce hodinu vařit; pak to rozvaž, dej to do mísy buď na kousky rozdělené nebo celé a polej to se žloutky připravenou polívkou čísla 15.

41. Polívka s jinou vařenou buchtou.

Usekej drobnince pro 8 osob dvoje nebo troje jatýrka a prsíčka od kuřat, dva loty hovězího tuku, dej k tomu dvě míchané vejce, půl ostrouhané, ve smetaně namočené a vymačkané žemličky, z desíti vařených raků oloupané ocásky a klepýtko; když se to vše dobře useká, dej na mísu lžíci račího másla, které se zatím z těch račích slupek udělá, vraz do něho jeden žloutek, jedno celé vejce, pak ustrouhej druhou polovičku žemličky a dej ji k tomu, a jsou-li buď šparglové hlavičky, nebo na kousky rozebraný karfiol, nebo čerstvé malouninké smržičky, tedy se v másle a lžíci hovězí polívky trochu otuží, a když to vychladlo, přimíchej je k tomu; pak dej k tomu též tu sekaninu, osol to, okořeň květem a zelenou drobně rozkrájenou petruželí, namaž servít hodně novým máslem, aneb dostačí-li,

račím, vylož pěkný věneček ze zelené petružele a malouninkých smržičků, nebo ze šparglových hlaviček a t. d. dle libosti, vlej na to tu míchanou sekaninu, volně to zavaž a nech to asi půl druhé hodiny v hovězí polívce vařit; pak to vyklop na hluboký talíř a urovnej okolo buď uvařená nebo upečená a sličně rozkrájená kuřátka. Je-li špargl, smrže nebo karfiol, tedy je nech v hovězí polívce a máse dusit, a pak je urovnej vůkol těch kuřátek do věnečku, postříkej vše račím máslem a postav to na tabuli; polívku buď číslo 15 nebo 17 nos okolo v konvicích. Té buchty a ostatního vezme si každý dle libosti. Jsou-li kuřátka vařená, hodí se lépe polívka číslo 15, jsou-li pečená, tedy polívka číslo 17.

42. Polívka ještě s jinou vařenou buchtou.

Usekej půl libry vepřového, půl libry telecího masa a lot hovězího tuku, dej k tomu dvě míchané vejce, půl ve vodě namočené, vymačkané žemličky, vše dohromady dobře usekej, pak to dej na mísu, vraz do toho dvě celé vejce, osol to, přidej k tomu trochu tlučeního květu, a všecko ještě hodně promíchej a utři; potom namoč ve studené vodě čistý servítek, vyždímej ho, dej do něho tu míchaninku, volně to zavaž a nech to v polívce hodinu vařit; pak to vyndej na prkénko, rozkrájej to na čtverhranné kousky, vlož je do mísy a nalej na ně polívku s houbičkami.

43. Polívka s dršťkami.

Když jsi dršťky dobře vyčistila, nech je asi půl hodiny vařit, pak je vyndej na prkénko, každý kus ještě nožem seškrab, všecky okolky odřízni, dršťky hodně vyper, dej je do jiného hrnce, nalej na ně zase čistou vodu, osol je a nech je do měkka uvařit, potom je rozkrájej na nudličky, a jsou-li dost měkké, dej je do hovězí polívky, bílou jištičkou zapražené, jsou-li však ještě tuhé, tedy je nech v nezapražené polívce tak dlouho vařit, až změknu, pak teprv polívku připraž, okořeň ji tlučným zázvorem, dej do ní zelenou drobně usekanou petržilku a nes ji na stůl.

44. Žlutá polívka s míšeninkou.

Uvař čtvrt libry rej že v dobré tučné polívce, vmíchej do ní tři žloutky a okořeň ji trochu květem; do prostřed hlubokého talíře dej rozkrájená jatýrka a pupíčky od drůbeže, z té rejže udělej kolem věnec, a máš-li raky, okrášli to račimi ocásky a klepýtky, udělej trochu račího másla a postříkej ním tu míšeninku; nejsou-li však raci, tedy můžeš k okrášení použít karfiolu nebo šparglových hlaviček. K této míšenince dá se na stůl zvlášť do mísy polívka číslo 15.

45. Polívka s moučným svítkem.

Dej na misku 6 lotů másla a tři ho půl hodiny, pak vmíchej do něho čtyry žloutky jeden po druhém a půl žejdlíka pěkné mouky, osol to, udělej ze čtyř bílků sníh a též ho znenáhla do toho vmíchej; potom dej na železný rendlíček rozpálit kousek převařeného másla, musíš však rendlíček otáčet, aby se máslo kolem dobře rozlilo, vlej do něho to těstíčko, vstrč ho spěšně do trouby a nech ho do zlatová upéct; pak svítek vyklop na prkénko, a když trochu prochládnul, rozkrájej ho na podlouhlé kousky, dej je do mísy, nalej na ně dobrou vařící polívku a nes to na stůl.

46. Polívka se svítečky z vepřové pečené.

Usekej drobnince kousek studené vepřové pečené a dej ji na misku; kolik vrchovatých lžic máš sekaninky, dej k tomu tolik vrchovatých lžic strouhané žemličky a též tolik vajec, všecko dohromady dobře utři, přidej k tomu na každé vejce dvě lžice sladké smetany, trochu to osol a krapýtek stlučeným kmínem okořeň; potom dej na plotnu lívancový plech s důlkami, máslovačkou pomaž důlky máslem, dej do každého důlku lžici té míchaninky, a když to je na jedné straně upečeno, obrať to na druhou stranu, a tak pokračuj, až jsou všechny svítečky hotovy; pak je rozkrájej na dlouho, vlož je do mísy na drobně usekanou petruželku a nalej na

ně buď dušenou nebo jinou dobrou vařící polívku.

47. Polívka se svítečky ze zemčat.

Uvař několik pěkných zemčátek, pak je oloupej a ustrouhej; utři na misce dva loty čerstvého másla, dej do něho tři lžíce ustrouhaných zemčátek, tři žloutky, tři lžíce smetany a lžící pěkné mouky, trochu soli a hodně to utři, naposled do toho vmíchej ze třech bílků sníh a peč z toho svítečky jako v předešlém čísle, pak je rozkrájej, dej do mísy a nalej na ně vařící silnou polívku.

48. Polívka se svítečky krupičnými.

Uvař z půl žejdlíka dobrého mléka hodně hustou krupičnou kaši a nech ji vychladnout; utři na misce lot nového másla se třemi žloutky, pak do toho zamíchej tu vychladlou kaši, osol to trošinku, naposled do toho vmíchej ze třech bílků sníh a peč svítečky jako v čísle 46, pak je rozkrájej, hod' je do vařící polívky a nech jenom ještě var přejít; potom vlej polívku do mísy a dej do ní trochu květu a pažitky.

49. Polívka se svítečky kapustovými.

Uvař při hovězím mase jednu velkou kapustu, pak ji usekej a nech ji se dvěma loty rozkrájeného hovězího tuku trochu dusit, okořeň ji trochu pepřem a nech ji na misce vychladnout; potom do ní vraz tři celé vejce, dej k tomu půl ostrouhané, v mléce namočené vymačkané zemličky, přidej ještě krapýtek soli, všecko dobře promíchej a peč svítečky podle čísla 46, pak rozkroj každý na čtyry díly, vlož je do mísy a nalej na ně dušenou polívku číslo 17.

50. Polívka s nudlemi.

Vezmi na vál žejdlík mouky, udělej v ní důlek, vraz do něho dvě celé vejce a zadělej nožem tuhé těsto, pak ho rukama hodně prohněť, při čemž stále mouku podsejpej, načež těsto válečkem

rozávej na tenké placky, až jsou skoro průhledné, polož je na čistý ubrousek a nech je oschnout; potom vezmi každou placku zase na vál, přeřízni ji v půli, z těch půlek pak nakrájej na dva prsty široké stužky, tyto polož na sebe a krájej z nich tenké nudličky; musíš je ale častěji protřásti, aby se neslepily; potom jich poměrně zavař do dobré hovězí polívky, zamíchej jimi a nech jenom několik varů přejít, aby se nepřevařily, načež vlej polívku na mísu a nes ji na stůl. Připoji-li se dušené houbičky anebo rozkrájené žaloudky od drůbeže, dodají polívce lepší chuti.

51. Polívka se strouhankou.

Zadělej těsto jako na nudle, ale udělej ho co možná ještě tužší; když je dobře vyhněteno, tedy ho na struhadle ustrouhej, při čemž to rozstrouhané častěji rozhrnuj, aby oschlo; potom zavař strouhanky do dobré polívky tolik, aby nebyla ani řídká ani příliš hustá, a nech ji hezky provařit; pak vlej polívku na mísu a přidej k ní drobně nakrájené pažitky.

52. Polívka tak nazvaná bavlněná.

Dej do hrnečku pět lžiček pěkné mouky a rozdělej ji se smetanou jako na kapánku, potom k tomu vraz pět vajec, každé dobře rozkloktej, a zavař to mezi ustavičným kverlováním do dobré hovězí vařící polívky; okořenit ji můžeš dle libosti.

53. Polívka hrachová.

Uvař měkce půl žejdlíka hrachu, pak ho rozmačkej a proced' do hrnku, nalej na něj dobrou hovězí polívku, přidej k tomu trošinku na prášek rozsekané majoránky, trošku zelené petruželky, dvě rozstrouhané zemčátka, a nech to vařit; zatím udělej bledou jističku, zapraž ní trochu tu polívku a vlej ji do mísy na smaženou žemličku.

54. Rosol polívkový (Glace, čti glas).

Vezme se 5 liber hovězího, 5 liber telecího masa, libra hovězích jater, 4 telecí nohy, 3 libry vepřové pečené, 2 staré slepice, čtvrt libry

uzeného masa, 2 hřebíčkem prostrkané bílé cibule, dvě oškrabané mrkve, dva petruželové kořeny, jeden velký celer, to vše se dá na veliký kuthan, nebo do velkého měděného, dobře vycínovaného kotlíka, podleje se to asi dvouma mázy vody a nechá se to zponenáhla dusit, při čemž se pěna a mastnota sbírá a chvilkami vody se přilévá. Když to je do měkká uvařeno, proced' to skrze řídké sejtko do jiné čisté nádoby a nech to zase vařit, musíš tím však stále míchat, aby se to nepřipálilo; když se to vyvařilo do hustá jako syrob, proced' to do mělké mísy, v které se to ustydnout nechá a pak vyklopené na malé tabulky rozkrájí; nebo se to zrovna do malých, k tomu ustanovených formiček lejtí může. Takovou jednou tabulkou, když se dá do mázu dosti slabé hovězí polívky, stane se tato velmi chutnou. Též k mnohým omáčkám se tento rosol výborně hodí, jak o tom dále pojednáno bude; pročež by se v každém větším hospodářství vždy v zásobě chovati měl.

55. Jiný rosol polívkový.

Na 3 libry hovězího masa nalejou se 4 mázy vody, přihodí se k tomu 2 nebo 3 telecí nohy, a nechá se to až na 3 mázy vyvařit. Na velký, máslem vymazaný kuthan rozkrájí se na kousky libra hovězího a libra telecího masa, dají se k tomu dva kořínky petružele, dva kořínky mrkve, jeden velký celer a půl bílé cibule, hodí se do toho 4 loty omletého sága a asi 6 neb 8 otevřených, očištěných šneků, dobře se to přikreje a nechá se to za častého míchání dusit, až to zcela vysmahne; pak se k tomu přidají asi dva loty másla, a když se začne u dna pěnit, posype se to třemi lžícemi pěkné mouky, a nechá se to za častého míchání, až se mouka na dno jako škrabán přiškvaří, ale aby to nezbrunatnělo; potom se na to nalejou ty tři mázy polívky, míchá se tím častěji, a nechá se to zase něco přes půl hodiny vařit, načež se to skrze cedník na jiný kuthan procedí, nechá se to chvilenku vařit, pak se to zase skrze husté sejtko procedí a k potřebě schová. V zimě to ustyдне za několik hodin, a kousek toho rosolu, vhozeného do hovězí, třeba slabé polívky, udělá ji velmi

chutnou a zdravou zvlášť pro souchotináře, kašlavé a churavé lidi.

Tímto ukončuju pojednání o masitých polívkách, jsouc toho míněni, že jen poněkud zkušená kuchařka podle těchto zde uvedených polívek rozličnými proměnami mnohem více jich upravití může. Toliko ještě připomínám, že, chce-li se dobrá polívka docílit, nesmí jí být příliš mnoho, a pak že se dobrých kostí a rozličné zeleniny nesmí šetřit; celer, petružel, pór, mrkev, kapusta, modré zelí a v zimě, když by nic jiného k dostání nebylo, má se aspoň cibule při hovězím mase vařit.

Příchoutky čili asietky.

V nynější době jest obyčejem, při každé i sebe menší hostině po polívce před hovézím masem nějakou příchoutku podati, pročež uvádím jich tu jistou část, kterou však vtipná kuchařka všelikými vlastními změnami ještě rozmnožit může.

1. Telecí mozek.

Nech telecí mozek chvíli stát ve studené vodě, aby zbělel, pak na něj nalej horkou vodu, stáhni s něho všechny kůžičky a vlož ho na rendlík, jehož dno tenkými lístky z cibule a slaniny pokladeno být musí, dej k tomu několik zrněk pepře, trochu soli, přikrej to poklicí a nech to dusit, chvílemi však přilévej po troškách hovézí polívky, aby mozeček nepřilehl; potom ho vyndej celý a polož ho na máslem vymazanou misku. Zatím dej na rendlíček rozpustit kousek másla, vmíchej do něho asi tři vařečky mouky a tolik valícího mléka, až se udělá hezky hustá omáčka, a míchej ní stále, až se táhne a leskne, potom ji vlej do hrnečku, zakverluj do ni dva syrové žloutky a polej tím všude stejně ten mozek, posyp ho strouhanou smaženou žemličkou, pokrop ještě rozpuštěným máslem a postav ho do trouby; když dostane patřičnou barvu, přilej pod něj trochu polívkového rosolu čís, 54 (str. 25) a nes ho na stůl.

2. Telecí mozek na jiný způsob.

Očisti mozek jako předešle ode všech mázder a vlož ho do studené vody. Dej na rendlík kousek másla, tence nakrájenou cibuli, petružel a mrkev, několik zrněk pepře, asi dva hřebíčky, a nech to dusit, při čemž znenáhla přilévej hovézí polívky; když je to hodně rozvařené, proced' to na jiný rendlík, vlož do toho ten mozek, osol ho a nech ho asi čtvrt hodiny vařit, pak ho vyndej celý na misku, udělej okolek z uvařeného rozebraného karfiolku, z račích ocásků a klepýtek, nejsou-li, tedy z usmažené, na půlměsíčky nakrájené

žemličky, k té šťávě na rendlíku přidej krapýtek mouky, zaced' ji citronovou šťávou, polej tím mozek, posyp ho po vrchu strouhanou smaženou žemličkou a nes ho na stůl. Máš-li lanýže (Trüffel), tedy je dobře očištěné, na tenké lístky nakrájené, 8 kusem másla, třemi šalotkami (malé zelené cibulky), nasekanou zelenou petruželkou, několika lžícemi dobré polívky a sklenkou vína udušené a docela bílou máslovou jíštičkou přihoustlé k tomu připojit můžeš. Tím stane se tato příchoutka výbornou a velmi vzácnou.

3. Telecí mozek s majonézovou omáčkou.

Očisti mozek jako předešle, vlož ho do vařící slané vody a nech ho asi čtvrt hodiny vařit, pak ho vyndej na misku, posyp nakrájenou pažitkou a nes na stůl.

Omáčku k tomu dělej takto: Dva syrové a dva na tvrdo uvařené, skrze sejtka protlačené žloutky tři s čerstvým olivovým olejem tak dlouho, až to zhoustne, potom k tomu přidej čtyry lžíce francouzské hořčice (Genf), trochu octa, soli a pepře, a ježte to zamíchej, pak nalej omáčku do omáčnicku a nes ji zároveň s horkým mozkem na stůl. Že musí omáčka býti již dříve hotová, nežli mozek se uvaří, samo sebou se rozumí.

4. Nepravé ústřice.

Nakrájej na drobno čtyry telecí brzlíčky, vlož je do rendlíku na zpěněnou na másle cibulku a nech to dusit. Na jiném rendlíčku nech opět jednu drobně nakrájenou cibulku na másle zpěnit, musí však zůstat docela bílá, dej k ní tři vařečky mouky, přilej k tomu asi půl žejdlika dobrého mléka, a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne; potom k tomu dej ty brzlíčky a čtvrt libry očištěných, se dvěma loty másla dobře rozetřených sardelí, a všecko náležitě promíchej. Očisti ústřicové skořepiny, dej do každé hromádku té míšeninky, posyp je strouhanou žemličkou a postříkej máslem, pak je urovnej ouhledně na misku a postav je asi na deset minut do trouby, co by se prohřály, potom je oblož citronovými koláčky a nes na stůl.

5. Nepravé mušle (lastury).

Nech na rendlíčku rozhrát kus másla, a dej do něho tolik pěkné mouky, aby se udělala řídká jíška, pak vlej do ni hned tolik dobrého mléka, aby z toho byla hustá kaše, načež do ní vmíchej dva žloutky a ze dvou bílků sníh. Udělej na cibulce telecí mozeček, usekej na drobno kousek studené telecí pečené, dvě na tvrdo uvařené vejce, a smíchej tyto tři věci dohromady. Rozetři 3 nebo 4 sardele a nech je s lotem kaprli ve víně vařit; když je to hodně provařené, vymaž mušlové skořápky čerstvým novým máslem, dej do každé nejprve kousek té kaše, na to kousek té míšeninky z masa a vajec, pokrop to vínem, v němž se sardele vařily, navrch je pokrej opět tou kaší, posyp je strouhanou žemličkou a postříkej čerstvým novým máslem, pak je dej na plech a postav je na chvíli do trouby; potom je ouhledně narovnej na misku a nes na stůl.

6. Závitky s míchaninkou.

Udělej z půl žejdlíka smetany dle popisu v předešlých číslech hustou kaší a nech ji vystydnout. Dej na rendlík kus másla, drobně rozkrájenou cibuli, vlož na to kus telecího masa a nech ho do měkká udusit; pak maso vyndej a na drobno usekej, taktéž čtyry na tvrdo uvařené vejce a tři očištěné sardele, načež všecko vmíchej do té vychladlé kaše; nyní nastříhej z oplatku čtyrhrané kousky, dej na každý kousek trochu té míchaniny, zaviň je, omoč nejprve v rozkloktaném vejci, pak je obal ve strouhané žemličce a usmaž je do zlatová buď v převařeném másle nebo sádle; potom závitky urovnej na misku, okrášli je citronovými koláčky a zelenou petruželkou, a nes je na stůl.

7. Telecí řízky se sardelemi.

Nakrájej ze studené telecí kejty teninké řízky; pro šest osob utři šest lotů sardelí se šesti loty másla, dej k tomu trochu majoránky, asi dva stroužky se solí rozetřeného česneku, a vmíchej do toho půl

strouhané žemličky, pak pomaz touto nádivkou každý telecí lístek hezky tlustě, vymaž miskou sardelovým máslem, urovnej na ni ty řízky, a zbylo-li trochu nádivky, tedy na ni nalej trochu polívky a polej tím ty řízky, dej je na chvíli do trouby a pak je nes na stůl.

8. Zavínuté telecí řízky.

Z telecího plécka nařezej tenké řízky a naklepej každý hřbetem nože po obou stranách. Utrí šest lotů másla se šesti loty očištěných sardelí, a přidej k tomu trochu drobnince rozkrájené cibulky, načež pomaz každý řízek tím sardelovým máslem, zaviň a obvaž každý čistou nití, aby se nerozdělaly. Dej na rendlíček kus čerstvého másla a jednu drobně nakrájenou cibulku, na to polož ty zavínuté řízky, přikrej je pokličkou a nech je dusit; když se šťáva zpod řízků již ztrácet začíná, tedy musíš poznenáhla podlévat hovězí polívku, aby se řízky nepřipálily, šťáva však aby pěknou červenou barvu dostala. Když chceš řízky dáti na stůl, podlej pod ně krapýtek vína a přisyp kávovou lžičku strouhané žemličky; potom urovnej závitky do prostřed misky, okolo udělej věnec z vlašských makaronek, dříve ve slané vodě uvařených, a polej to hojně všude tou šťávou z řízků; anebo uvař na sytko rejži v hovězí polívce a dej ji okolo těch závitků.

9. Žemličky se sardelovým máslem.

Nakrájej tenké řízky ze čtyř žemliček, utri čtyry loty másla se čtyřmi sardelami, uvař tři vejce na tvrdo, žloutky vyndej a rozetři, a bílky usekej na drobno; nyní pomaz půlku každého řízku sardelovým máslem a druhou půlku žloutkami, na žloutky poklad sekané uzené maso a na máslo sekané bílky.

10. Žemličky se sekaninkon.

Ostrouhej žemličky a rozkrájej je na tenké lístky, pak je pomaz novým máslem, urovnej je na máslem pomazaný talíř, s kterým se dají na stůl, a postav je do teplé trouby, aby se trochu opekly. Zatím

rozkrájej drobnince prsíčka z pečeného bažanta a koroptve, usekej buď několik jatýrek od bažantů anebo husí játra, dej na kastrol dva loty nového másla, dva loty drobně nakrájené slaniny a trochu drobně rozkrájené cibulky, vlož do toho to nasekané maso s těmi játrami a nech to dusit; pak to okořeň tlučeným pepřem, přidej k tomu trochu mastné polívky a osol to; nyní pomaz tím ty žemličky, posyp je tou ostrouhanou kůrkou, pokrop je rozpuštěným máslem a nech je pect; podlej však pod ně drobet hovězí polívky, aby trochu zvlhly a nebyly příliš tvrdé. Když je chceš dáti na stůl, oblož je citronovými koláčky.

11. Žemličkové řízky s jaterní dušeninkou.

Ustrouhej pěkná telecí játra, aby v nich ani mázdřičky nezůstalo; rozkrájej na drobounko okrouhlým nožem dvě cibule a čtvrt libry slaniny, dej to s kouskem másla do kastrolu a nech to na plotně zpěnit; nyní do toho vlož játra a nech je dusit, musíš však častěji dohlížet a po lžici tučné polívky přilévat, aby se nepřipálily; osol to a okořeň tlučeným pepřem nebo paprikou, a přidej k tomu též trochu drobně nasekané zelené petruželky. Nakrájej řízky ze žemliček a nech je na másle do zlatová usmažit, pak je polej trochou horké polívky, aby zvláčněly, ale hned je opět vyndej, pomaz každý řízek těmi připravenými játrami a nes je na stůl.

12. Nadívaná cibule.

Oloupej bílých španělských cibulí tolik, kolik hostů je u stolu, a vydlobej je uvnitř tak, aby se jen pohromadě držely; pak vymaž rendlík máslem, postav do něho ty cibule jednu vedle druhé a dej je do vlažné trouby, aby se prohrály. Zatím dělej nádivku: Na dvanáct cibulí ku př. rozkrájej celou pečenou studenou telecí ledvinu a ještě kousek masa, pak rozkrájej drobnince ta z cibulí vydlobané, dej na rendlík dva loty nového másla, dva loty na malé kostky rozkrájené čerstvé slaniny, vlož do toho tu rozkrájenou cibuli a pech ji do zlatová usmažit; potom k tomu přidej tři vrchovaté lžice ustrouhané

žemličky a nech ji trochu zčervenat, pak do toho vlož tu rozkrájenou ledvinku, přidej k tomu tři lžíce hovězí polívky, čtyry lžíce vína, dvě lžíce vinného octa, nebo z jednoho citronu šťávu, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, okořeň to trochu tlučeným pepřem a novým kořením, a nech to chvilku dusit, aby to zhoustlo. Nyní tím naplň ty prohřáté cibule, a sice tak, aby navrchu byly ještě kopečky, a postav je do horké trouby. Když začnou cibule ze zpodu žloutnout, podlévej je polívku a rakouským vínem, aby zůstaly při šťávě, a když jsou do zlatová upečeny, polož je na teplé talířky, omáčku zaced' citronovou šťávou, podlej ji pod cibule, vůkol nich udělej věnec ze smažených zemčátek a nes to na stůl. Pro změnění chutě můžeš také někdy do té sekaninky přimíchat drobně sekané, dříve na másle dušené lanýže nebo kus šunky, nebo kaprle, anebo sardele; zkušená kuchařka musí se o to starat, aby vždy jinou a jinou chuť docílila, pročež považuju to za zbytečné, abych pro jednu přísadu celou tuto nádivku opakovala.

13. Vepřové jitrničky s pivem.

Usekej libru vepřového libového masa, osol ho a podej k němu dle libosti tlučeného pepře, pak dělej z toho malé jitrničky, obal je ve strouhané žemličce a vlož je na máslem vymazaný rendlík; když jsou na jedné straně červené, obrat je na druhou stranu a podlévej je po troškách pivem; potom je urovnej na misku, není-li dost šťávy na rendlíku, přilej ještě trochu piva, pak tím jitrničky polej a nes je na stůl.

14. Malé řízky ze studené pečeně.

Ze studené telecí pečeně nakrájej malé řízky, asi jako velké nudle; usmaž na máslo asi dvě vrchovaté lžíce žemličky, dej do ní ty řízky, přidej k tomu trochu citronové kůry, trochu kaprlí, trochu míšeninky z dymiánu (viz mezi míšeninkami), trochu tučné polívky, trochu vinného octa, a nech to zvařit; pak to dej na misku, oblož to na půlměsíčky nakrájenou usmaženou žemličkou a nes to na stůl.

Je to dobré. jídélko a nestojí mnoho; může se udělat z dosti malých drobtů, které by se jinak ani na stůl dáti nemohly.

Hovězí maso a rozličná jeho úprava.

1. Obyčejné hovězí maso.

Když se staví obyčejné hovězí maso, musí se, jak již v úvodu podotknuto, trochu dřevěnou paličkou sklepat, aby bylo křehčí; když jest uvařeno, položí se slušně na mísu, posolí a poklade se zelenou petruželí dá se na tabuli. Jsou-li hosti, posype a okrášlí se pro větší ouhlednost strouhanou, do zlatova osmaženou žemličkou, a k tomu se hodí každá omáčka. Chceš-li však maso ještě více okrášlit, můžeš to učinit s velmi lehkými pomůckami; na příklad:

a) Máš-li husí nebo kachní krev, tedy ji udělej na cibulce s kmínem, uvař rejži v hovězí polívce a oblož tím maso, dej totiž vždycky lžičku brvě a lžičku rejže, až je všechno; anebo:

b) Vaří-li se při mase velká kapusta, tedy ji usekej na drobno, dej na rendlíček rozpustit kousek na drobno rozkrájené slaniny, vhod' k ní tu kapustu, osol a opepři to trochu, a nech to dusit; mimo to uvař pěkná zemčátka, oloupej a usmaž je na čerstvém másle; potom ozdob maso týmž způsobem, jako předešle, dej totiž vždy hromádku kapusty a pak hromádku zemčat.

c) Též drobnince nakrojená, na másle a cukru dušená, a krapýtkeni mouky poprášená mrkvička hodí se výborně za ozdobu k masu; lžíce mrkve a lžíce v polívce uvařené rejže poskytuje oku pěkný pohled.

d) Také se může maso jenom nakrájenými kyselými okurkami, hryzcemi anebo řetkvičkou okrášlit.

2. Dušené hovězí maso.

Sklepej dobře pěkný kus hovězího masa z kejty, osol ho a dobře slaninou (špekem) prostrkej, dej na rendlík kousek másla, ku př. na čtyry libry masa tři krty másla, jednu na koláčky rozkrájenou cibuli, dva kořínky petružele, jeden celer, 12 celých pepřů, tři kousky

zázvoru, pak na to vlož to sklepané maso, nalej na to asi tři čtvrtě žejdlíka vody nebo neslané polívky, přikrej to pokličkou a nech to dusit; obračej však maso častěji, aby bylo všude stejně měkké. Když je dost měkké, přelož ho na jiný rendlík, se šťávy seber masnotu, proced' ji zase na maso a nech ho hezky do hnědá opéct; pak rozetří 4 sardele snovým máslem, dej je k tomu, též plnou lžící kaprlí, půl žejdlíka červeného vína, kouštínek hnědé jíšky, a nech to ještě trochu spejchnout; potom polož maso na mísu a podlej ho omáčkou. Kdyby byla omáčka příliš hustá, přilej krapýtek hovězí polívky, maso posyp smaženou strouhanou žemličkou, nebo ho poklad' citronovými koláčky.

3. Dušené hovězí maso na jiný způsob.

K této velmi chutné pečení hodí se nejlépe maso z kejty a ze zpodní části. Vezmi asi šest liber jako špalíček useknutého masa, nakrájej čtvrt libry slaniny na kousky asi jako velké stroužky česneku, obal je hodně ve tlučeném, se soli smíchaném pepři a zázvoru, a prostrkej jimi všude maso, pak ho natři též povrchu tou mišeninkou a nech ho v létě nejméně dva, v zimě i šest dní ležet. Když ho chceš péct, tedy poklad' velký rendlík slaninou, nakrájej šest cibulí, jeden petruželový kořen, jednu mrkev a jeden celer, vlož všecko na tu slaninu, přidej k tomu kousek dymiánu, tři bobkové listy, několik zrnek nového kořeni a pepře, a na to všecko polož to maso, přilej k tomu sběračku mastné polívky a žejdlík vína, přikrej to poklid a nech to nejméně čtyry hodiny dusit; pak vyndej maso na pekáč, se šťávy seber zbytečnou masnotou, šťávu proced' opět na maso, postav ho do trouby a chvílemi ho polévej šťávou, k nížto trochu vína připojit můžeš; když maso trochu zčervená, vyndej ho na mísu, oblož usmaženými zemčátky, polej tou dobrou šťávou a nes ho na stůl.

4. Hovězí maso se zázvorem.

Je-li více hostů, vezme se 4 nebo 6 liber pěkného masa ze

zpodního šálu, hodně se sklepá, přílišný lůj se ořeže, maso se osolí, dá se na kuthan máslem dobře vymazaný, poklade se povrchu též máslem, přikreje se pokličkou a nechá se asi půl druhé hodiny dusit; pak se odkreje, posype zázvorem a dá se do trouby hezky do hnědá upéct; musí se ale jak při dušení, taktéž při pečení častěji obracet, tlučeným zázvorem však se posype a čerstvým máslem mastí toliko při pečení, aby dostalo hezky hnědou kůru a šťáva aby též byla hezky hnědá. Takto pečeného masa, vůkol okrášleného pečenými zemčátky, může se použít buď po polívce místo hovězího masa, nebo místo pečeně; kdyby se ho použilo místo hovězího masa, může se k němu také dát omáčka zvlášť v nádobkách k tomu zřízených, totiž: šťáva z pečeného masa připraží se hnědou jíškou a přileje se hovězí polívky. Místo zemčátek mohou se k tomuto masu též dát buď kyselé okurky aneb okurkový salát; lepší jest však pouze ve šťávě.

5. Sekané řízky z hovězího masa.

Vezmi dvě libry libového hovězího masa od zadku a usekej ho sekáčkem jako na karbanátky, potom k němu přidej poměrně soli, trochu tlučeného pepře a drobně usekané zelené petružele, a prohněť to rukama, pak z toho udělej tenké kulaté placičky, potří každou rozpuštěným máslem a popraš je po obou stranách moukou. Nech na rendlěčku v loji nebo v másle zapěnit drobně rozkrájenou cibulku, vlož do něho ty placičky a nech je do hnědozluta upéct, pak je urovnej na talíř do výšky, okolo udělej věnec ze zemčátkové kaše a nalej na to tu šťávu z řízků. Takto připravené maso hodí se výborně k večeři.

6. Tak nazvaná svičková pečeně

(Lungenbraten).

Vezmi asi 4 libry tak nazvané svičkové pečeně, totiž onen kus libového masa pod ledvinou, okrájej s ni všecky kůžičky a lůj, a nasol ji; vezmi asi 2 žejdlíky vinného octa, rozkrájej do něho celou

cibuli, dej k tomu 12 celých pepřů, 4 kousky zázvoru, trochu dymiánu, a nech to povařit. Zatím prostrkej nasolené maso slaninou, vlož ho do hliněné nádoby, polej ho tím vařicím octem a nech ho asi tři nebo čtyři dni, v zimě i déle v tom láku ležet, ale musil ho každodenně obracet. Pak ho znenáhla peč jako zajíce, a polévej kyselou smetanou, až je hezky hnědě upečeno. Může se dát po polívce buď místo hovězího masa, nebo se ho může použít místo pečeně; také se může teplé nebo studené s octem a olejem požívat.

7. Svíčková pečeně na jiný způsob.

Když jest maso na předešlý způsob upečeno, nakrájej z něho na dva prsty tlusté řízky, pak rozmíchej dva žloutky s trochou kyselé smetany, vlej to do té omáčky, v které se maso peklo, a nech to trochu povařit; potom narovnej řízky ouhledně na mísu, proced' na ně omáčku a povrchu je posyp smaženou strouhanou žemličkou. Může se též místo hovězího masa nebo místo zadělávaného použít.

8. Svíčková pečeně ještě na jiný způsob.

Naklepej a prostrkej slaninou (vyšpikuj) asi tři libry masa od svíčkové pečeně, s kterého se dříve všechny kůžičky a lůj okrájely, dej ho na kuthan, posyp ho drobnince krájenou cibulí, trochu pepřem, hřebíčkem, zázvorem, novým kořením a dymiánovou míšeninkou, potom k tomu dej celer, petružel, bobkové listí, kousek másla, a též ty odřízky od masa, podlej pod to trochu hovězí polívky, trochu octa, a nech to pod pokličkou hezky do hnědá dusit, až to jest dostatečně měkké; potom se může ta šťáva trochu hnědou jštičkou připražit a na maso, které se na mísu pěkně položí, procedit, a na vrchu okrášlit citronovými koláčky nebo půlměsíčky. Takto připravené maso může se též studené s olejem a octem požívat, jen že se nesmi připražit, ale pouze ve šťávě pečené nechat. Také se může teplé zrovna po polívce místo hovězího masa na stůl dát, buď omáčkou podlité, anebo se může omáčka zvlášť v nádobkách k tomu určených okolo nosit.

9. Svičková nebo jiná hovězí pečeně.

Prostrkej slaninou kus hovězího masa, ode všech kůžiček a loje očištěného a dřevěnou paličkou dobře sklepaného; na kuthan rozkrájej kus slaniny, dej k tomu ty odřízky od masa, jednu cibuli, asi 3 loty cukru, hřebíček, zázvor, celý pepř, a nech to do hnědá upražit, pak polož na to ten kus prostrkaného hovězího masa, přilej trochu hovězí polívky a vinného octa, a nech to až do měkká dusit. Také se může pod to dát několik bobkových lístků a trochu dymiánu. Když je maso dostatečně měkké, tedy se omáčka připraží, zacedí citronovou šťávou, pak se procedí a dá se do ní trochu drobně rozkrájené citronové kůry a asi lot bílého cukru, aby byla přisládlá; potom se položí maso na mísu, posype smaženou strouhanou žemličkou, a omáčka se dá zvlášť do nádobky k tomu určené. To se může dáti po polívce místo hovězího masa.

10. Beefsteak aneb hovězí řízky.

Vezmi kus masa od svičkové pečeně, ořež všechen lůj a kůžičky, nakrájej přespríč na prst tlusté řízky, sklepej každý obráceným nožem a trochu je osol; potom rozkrájej kousek slaniny na malé kostky, dej ji na kuthánek rozpálit, přidej k ni půl drobnince rozkrájené cibule, trochu zelené petružele, a když se to zapění, polož na to ty sklepané řízky a nech je spěšně hezky do hnědá upéct; ty odřízky a kůžičky dej na jiný kuthánek, k tomu kousek slaniny, cibuli, jednu petružel, jednu mrkev, půl celeru, dva bobkové lístky, trochu dymiánu, lot másla (je-li však při těch odřízkách více loje, není třeba másla) a nech to hezky do hnědá dusit, potom dej k tomu vařečku nebo lžící mouky, a nech to chvilku, až se mouka jako hnědá kůra na dně usadí; pak na to nalej žejlik hovězí polívky, nech to hezky povařit, potom to proced', dej do toho trochu zázvoru, trochu pepře, trochu nového koření, trochu citronové kůry, a vlej to na ty hnědě dušené řízky; nyní se to však již nesmí nechat dlouho vařit, aby to příliš nezhoustlo; kdyby se to ale přece stalo, tedy se musí přilejt hovězí polívky, a když se má dávat na tabuli, zacedí se

to citronovou šťávou; potom to dej na mísu a udělej okolo věnec z pečených zemčat, totiž: oloupej malé syrové zemčata, rozkrájej je na tenké lístky a nech je asi půl hodiny ve studené vodě namočený, pak je osuš čistým šatem, posol je trochu, vhod je do rozpuštěného másla a nech je hezky do zlatová usmažit. Edo chce, může dříve půl drobnice rozkrájené cibulky v másle do zlatová usmažit a pak teprv zemčátka do toho vložit. Tyto zemčátka hodí se i okolo jiných podobně připravených jídel.

Není-li právě svíčková pečeně k dostání může se vzít kypré maso z kejty.

11. Beefsteak na čerstvý způsob.

Narež napříč ze svíčkové pečeně na prst tlusté řízky, sklepej je, osol, omoč v másle, popraš moukou, dej je na pánev na cibulku do zlatová přižloutlou a nech je na prudkém ohni smažit jen co mouka trochu zčervená, pak je obrať a nech je i na druhé straně zčervenat, potom je vyndej, posyp tou cibulkou a nes je na stůl. Za osm nebo deset minut musí to být hotové.

12. Beefsteak se sardelemi.

Nakrájej řízky ze svíčkové pečeně jako v předešlém čísle, naklepej, osol a vhod je do rozpálené mastnoty; nejdéle za deset minut jsou dost; potom je vyndej a polož na každý řízek kousek sardelového másla. Chceš-li je míti ještě úpravnější, tedy udělej tolik sazených vajec, kolik máš řízků, pak těmi vejci hezky oblož, posyp je nakrájenou pažitkou a nes to na stůl.

13. Karbanátky ze svíčkové pečeně.

Nakrájej naloženou svíčkovou pečení na tenké řízky, naklepej je obráceným nožem, dej na kuthánek kousek drobně rozkrájeného hovězího loje, drobně rozkrájenou cibulku, polož na to ty naklepané řízky, dej k tomu petržel, mrkev a čtvrt kapusty, a nech to do hnědá dusit; když jsou řízky měkké, nalej na to půl žejdlíka hovězí

polívky, půl žejdlika vína a nech to chvilenuk povařit; pak dej karbanátky na jiný kuthánek, do šťávy dej trochu hnědé jíšky, nech to povařit a proced' to na karbanátky; je-li to husté, přilej trochu vína, dej troehu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu pepře, a neeh to ještě trochu povařit, potom to dej na stůl.

Není-li naložená svíčková pečeně, mohou se karbanátky takto připravit ze sekaného hovězího masa, jenom že se musejí při sekání trochu osolit a okořenit tlučným pepřem.

14. Roštěnec (Rostbraten).

Dej si hned v masném krámě od řezníka nařezat ouhledné řízky z boku, které pak musíš obráceným nožem jako karbanátky naklepat a osolit; potom se rozpustí kus másla, utře se soli několik stroužků česneku, vhodí se do toho másla a nechá se zapěnit, pak se ty řízky v tom másle omočí a nechají se spěšně na rošti na uhlí po obou stranách hezky do hnědá opéct; takto se-dají na tabuli a k nim na čtvrtky nakrájené citrony. Nejsou-li právě tak nazvané rostbrátle k dostání, tedy se může kypré maso z kejty sklepat, jako karbanátky okulatit, v másle omočit, na rošti upéct, a dát na tabuli s citronovými čtvrtkami. Toto se může buď v poledne místo hovězího masa, nebo u večer jakožto pečeně požívat. Jsou-li u tabule samí mužští, může se každý řízek mimo solí také ještě trochu pepřem posypat. Edo není milovník česneku, může nechat místo téhož drobně rozkrájenou cibulku v másle zapěnit.

15. Roštěnec na francouzský způsob.

Z boku nasekané řízky hodně naklepej po obou stranách obráceným nožem a prostrkej je slaninou v soli a tlučným pepři obalenou; dej na rendlík buď na kostky nakrájenou slaninu nebo sádlo, poklad' to na koláčky nakrájenou cibulí, na to vlož ty řízky, ještě jo povrchu popraš solí a nech je zvolna do měkká dusit; musíš však pilně přihlížet, aby se nepřipálily, nýbrž aby se docílila pěkná hnědá barva šťávy, pak přilej k ní skleničku vína. Když jsou řízky

měkké, vyndej je na teplou misku, měchačkou rozetři hodně tu cibuli a slaninu, přidej k tomu kouštinyk jíšky, proced' to na řízky a nes je na stůl.

16. Roštěnc s kyselou smetanou.

Dej na rendlík kus másla nebo čerstvého loje, hodně mnoho nakrájené cibule, asi dvacet zrněk celého pepře, vlož na to dobře sklepané a nasolené ledvinové řízky, přikrej je dobře přiléhající poklici a nech je dusit. Když jsou měkké, vyndej je na jiný rendlík, ku šťávě, která se přilétáním polívky nebo vody byla utvořila, přidej dle množství řízků poměrně kyselé smetany s trochou mouky rozmíchané, a asi lžici nebo dvě octa, proced' to na řízky a nech to ještě trochu povařit; je-li to příliš husté, přilej trochu hovězí polívky; potom řízky vyndej na mísu, oblož je usmaženými zemčátky a nes to na stůl.

17. Fašírovaný roštěnc.

Usekej asi libru kyprého hovězího masa z kejty se čtyřmi loty hovězího tuku (morku), a vytahej všecky žilky; udělej dvě míchané vejce a dej je na prkénko, dej k nim půl ostrouhané, ve studené vodě namočené vymačkané žemličky, a pospolu to dobře usekej, potom dej k tomu to usekané maso, osol to a sekej to ještě pohromadě, pak dej k tomu kousek drobně rozkrájené cibule, trochu tlučeného pepře, a dobře to promíchej; nyní z toho dělej jako dlaň velké, na dvě stébla tlusté placky, pěkně je urovnej, omoč je nejprve v rozpuštěném másle, pak v rozmíchaném vejci, posléz je obal ve strouhané žemličkové kůrce, vlož je hned na mělký kuthan do rozpáleného přepouštěného másla, upeč je spěšně na obou stranách do zlatová a dej je na teplou mísu; do toho másla nařed' buď citronovou šťávu, a dej k tomu z několika sardeli sardelového másla, zamíchej to a podlej tím ty opečené placky; nebo je nech suché, dej k nim citronové čtvrtky a nes to na tabuli. Kdo nerad koření, nebo cibuli a česnek, může to vynechat. Toto vůbec v celé

knížce na zřeteli míti sluší.

18. Fašírovaný roštěnec na jiný způsob.

Usekej kus libového masa se čtyřmi cibulemi na kaši, osol to a okořeň trochu bílým pepřem, pak to prohněť a dělej z toho podlouhlé placičky, omoč je v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž je na pánvi do hnědožluta; potom je vyndej na rendlík, do másla, v němž se smažily, dej vařečku mouky a nech to trochu sežloutnout, pak přidej k tomu trochu hovězí polívky, trochu vina a trochu kaperli, proced' to na roštěnec a nech všecko pospolu povařit; potom to dej na mísu, udělej okolek ze zemčátek a nes to na stůl.

19. Gulaš (*Gulaschfleisch*).

Rozkrájej na malé kostky pro 6 osob nejméně půl druhé nebo dvě libry hovězího masa, buď od svíčkové pečeně nebo ze spodního šálu, dej ho na rendlík, k němu kousek másla (na dvě libry masa asi tři loty), dvě cibule a petruželový kořínek, oboje drobně rozkrájeno, a nech to spěšně dusit; kdyby to tuze vysmáhlo, podlej to trochu hovězí polívky nebo také vody, osol to patřičně, a dej k tomu trochu majoránky, trochu tureckého pepře (Paprika) nebo jen obyčejného pepře; když to dáš na mísu, udělej okolo věnec ze zemčat.

Tento guláš může se dělati také z telecího i ze skopového masa.

20. Gulaš na jiný způsob.

Vezmi dvě libry kyprého hovězího masa z kejty, dobře ho naklepej, nařezej z něho na dva prsty široké, na tři prsty dlouhé a na malík tlusté kousky, přemej je v čisté vodě, dej na kuthan na kostky rozkrájený ledvinový lůj nebo slaninu, dvě na drobně rozkrájené cibule, trochu dymiánových lístků, vlož do toho ty řízky, malinko to osol, posyp trochu tlučeným pepřem, dobře to přikrej a nech to dusit; když to počne vysmahovat, podlévej po lžici hovězí polívky, aby se to nepřipálilo. Když jsou řízky dost měkké, dej je buď jenom

tak ve šťávě na teplou mísu, vůkol udělej věnec ze smažených zemčátek dle čísla 10. a dej to k večeři na tabuli. Kdo by nebyl milovník cibule a pepře, může oboje vynechat.

Nebo když jsou řízky dost měkké, nalej na ně trochu vinného octa, potom tolik hovězí polívky, mnoho-li omáčky je třeba, dej k tomu trochu hnědé jíšky, přilej kyselé husté smetany, dej trochu drobně rozkrájené citronové kůry a nech to trochu povařit; pak to dej na mísu a vůkol udělej věnec ze smažených zemčátek, nebo dej zemčátka zvlášť, anebo udělej věnec z naložených, na koláčky, rozkrájených okurek.

Nebo když jsou řízky dost měkké, nalej na ně jeden díl hovězí polívky, jeden díl červeného nebo rakouského vína, dej k tomu trochu dobrého vinného octa, trochu hnědé jíšky, trochu citronové kůry, z několika sardelí sardelového másla, nech to povařit, a dej to na tabuli.

Nebo když je maso dost měkké, přilej k tomu hovězí polívky a trochu dobrého vinného octa, dej do toho hnědé jíšky tolik, mnoho-li třeba, aby nebyla omáčka ani příliš hustá ani řídká, pak upraž s kouskem másla 2 loty cukru hezky do hnědá, dej ho k tomu, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, okoštuj omáčku, je-li dost kyselo-přisládlá, a není-li, přidej buď kousek bílého cukru, nebo trochu citronové šťávy nebo vinného octa. Okolek můžeš udělat buď opět ze smažených zemčátek, nebo také z máslového těsta; oboje jest dobré.

21. Pečený hovězí jazyk.

Uvař do měkká hovězí jazyk ve slané vodě, pak ho oloupej a rozkrájej na koláčky na prst tlusté, omoč každý koláček v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž je do zlatová v rozpáleném másle. Uvař buď suché šípky nebo suché višně v polovici vína a v polovici vody; když je to hodně rozvařené, proced' to, dej k tomu trochu smažené žemličky, trochu tlučené skořice, asi tři tlučené hřebíčky, s půl citronu nakrájenou kůru,

kousek cukru, a nech to povařit; kdyby to bylo řidké, přidej trochu strouhané žemličky; potom děj jazyk na misku a omáčku do nádoby k tomu určené.

22. Hovězí jazyk se sardelovou omáčkou.

Utři s novým máslem čtyry očištěné sardele, dej je do hrnečku, nalej na ně dobrou hovězí polívku a trochu vína, přidej k tomu hned též kus jíšky a trochu strouhané smažené žemličky, a nech to povařit; potom to vlej na měkce uvařený, oloupaný a na koláčky nakrájený jazyk, posyp ho strouhanou smaženou žemličkou a dej ho na stůl.

23. Hovězí jazyk s polskou omáčkou.

Udělej brunatnou jíšku a dej do ni kus cukru, aby dostala hodně tmavou barvu, pak na ni nalej asi žejdlík hovězí polívky, skleničku vína a trochu octa, dej do toho nakrájenou citronovou kůru, dva loty velkých přebraných hrozinek, čtyry loty oloupaných na nudličky nakrájených mandlí, trochu tlučeného hřebíčku a nového koření, a nech to hodně povařit. Olupej do měkká uvařený hovězí jazyk, rozkrájej ho na koláčky, vlož ho do misky, polej tou připravenou omáčkou a oblož ho věnečkami z máselného těsta.

24. Nadívaný hovězí jazyk.

Uvař ne docela do měkka hovězí jazyk, oloupej ho, rozkroj po délce v půli a vyškrab ze vnitř obou půlek tolik masa, abys měla dosti velký žlábek pro nádivku; tuto pak dělej takto: usekej čtyry loty šunky s tím vydlabaným jazykovým masem, přidej k tomu trochu tlučeného pepře a dobře to promíchej; nyní tím naplň ty prostory v jazyku, dej obě půlky zase jak patří k sobě a svaž jazyk po celé délce nití dohromay. Dej na pekáč hodný kus másla, jednu rozkrájenou cibuli a kousek petrušele, vlož na to ten jazyk a nech ho péci; musíš však po chvilkách hoven polívku podlévat a také jazyk toutéž polívkou hojně polévat. Když je jazyk úplně měkký, potři ho

sardelovým máslem, vyndej ho na mísu, polej tou šťávou, oblož citronovými koláčky a nes ho na stůl.

25. Hovězí jazyk na rožni pečený.

Uvař hovězí jazyk, oloupej ho a všecko zbytečné s něho okrájej, pak ho vůkol hezky hustě jako jinou zvěřinu slaninou prostrkej (vyšpikuj), nastrč ho na rozen a při pečení polévej ho kyselou smetanou, konečně ho pokrop máslem, posyp strouhanou žemličkou, a když hezky zčervenal, sejmi ho z rožně, dej ho na mísu, podlej pod něj tu okapanou šťávu a nes ho na tabuli.

26. Hovězí ledvinky.

Vyper dobře hovězí ledvinku, rozkrájej ji na lístky a dej ji na rendlíček, na němž se byla dříve jedna drobně nakrájená cibulka s kusem másla zpěníla, přidej k tomu trochu kmínu, přikrej poklicí a nech ho dusit až jsou ledvinky měkké, což ani za dvě hodiny se docílí; pak to osol, přidej k tomu asi měchačku nebo dvě mouky, zamíchej to a nech to ještě povařit; kdyby šťáva vysmahovala, musí se polívky nebo vody přilévati; potom se dají ledvinky na misku a obloží se zemčátky.

27. Hovězí ohon.

Dej na rendlík kus loje nebo másla, čtyry na koláčky rozkrájené cibule, kousek zázvoru, několik zrněk pepře a nového koření, dva bobkové listy a snítku dymiánu, vlož na to v kluubách nasekaný hovězí ohon, osol ho a nech ho do měkka dusit; chvílemi musíš přilévat trochu polívky nebo vody, a ku konci přidej octa dle libostí, jak to kyselé miti chceš; potom ohon vyndej, omáčku proced' do hrnku, zapraž ji hodně hnědou jíškou, přidej k tomu na nudličky nakrájenou citronovou kůru, kus do hnědá upraženého a s trochou omáčky rozmíchaného cukru, vlej všecko opět na ohon, nech to ještě trochu povařit a nes to na stůl.

Omáčky k hovězímu masu.

1. Omáčka cibulková.

Dej na rendlíček kousek másla a udělej řídkou jištičku; když je již žlutá jako zlato, dej do ní trochu strouhané žemličky a nech ji tak dlouho, až dostatečně zčervená, pak skrájej zelenou cibuli, kousek staré cibule a trochu zelené petružele, hod to do té jíšky, nech to zapěnit, nalej na to hovězí polívky a nech to chvilkenku povařit.

Tak se dělá též česneková omáčka.

2. Omáčka polská.

Udělej jíšku tak jako při cibulové a česnekové omáčce, potom usekej zelený česnek, zelenou cibulku, stroužek česneku, kousek staré cibule, trochu pažitky a trochu zelené petružele, dej to do jíšky, nalej na to hovězí polívky a nech to povařit.

3. Zlatá cibulová omáčka.

Rozkrájej drobně půl cibule, dej ji do žejdlíkového hrnku, nalej na ni hovězí polívky a nech to chvilku povařit; dej do hrnku pěl ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, kousek čerstvého másla, trochu sušeného, na prášek rozetřeného šafránu, rozetři to dobře, nalej do toho tu polívku, v které se cibule vaří, rozkverluj to a nech to povařit, potom dej k tomu zažloutlé jíšky, nech to ještě povařit a dej to na stůl. Tak se dělá také česneková omáčka; k té cibulové můžeš také připojit trochu tlučeného kmínu.

4. Cibulová omáčka s vínem.

Usmaž půl drobně rozkrájené cibule, a když začne červenat, dej k ní kávovou lžičku mouky, dvě lžíce strouhaného domácího žitného chleba, a nech to do hnědá usmažit, potom to dej do hrnku, v kterém se obyčejně omáčka vařívá, nalej na to jeden díl vína, dva díly

hovězi polívky a lžíci dobrého vinného octa, nech to povařit, upraž kousek cukru do hnědá, dej ho k tomu, a když se to opět povařilo, dej to do nádoby k tomu určené. Tato omáčka může se dáti buď k hovězímu masu, nebo jsou-li zbytky od rozličných pečeň, rozkrájej je na ouhledné řízky, dej je do kuthánku, nalej na ně tu omáčku, dej k tomu trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu kaprlí, a je-li libo, také kousek sardelového másla - vždy je to dobré.

5. Omáčka z naložené okurky.

Rozkrájej na drobninko kyselou okurku, dej ji do hrnečku, nalej na ni hovězí polívky a vinného octa, dej k tomu trochu skrájeného zeleného kopru a nech to trochu povařit. K zapražení vezmi kousek červené jíšky, kousek do tmavá upáleného a kousek bílého cukru, trochu citronové kůry, rozklokej to a nech to ještě povařit.

6. Omáčka z čerstvé okurky.

Nakrájej na drobno čerstvou oloupanou okurku, dej ji do hrnečku, přidej k ni drobně usekané zelené petruželky, trochu octa, nalej na to hovězí polívků a nech to vařit; v jiném hrnečku rozmíchej kousek čerstvého másla asi se dvěma vařečkami mouky a s trochou vlašné polívky, nalej na to tu zvařeninu, kverluj tím, aby se neudělaly žmolky, a nech to ještě trochu povařit; když chceš omáčku nésti na stůl, zakverluj do ní jeden žloutek.

7. Omáčka koprová.

Nech vařit v hrnečků hovězí polívku a vinní ocet; když se to Vaří, dej do toho drobnince rozkrájený kopr do jiného hrnku dej kousek nového másla, trochu mouky trochu kyselé husté smetany a jedení nebo dva žloutky, dobře to rozmíchej, pák s tou koprovou polívkou zaklokej, nech to ještě trochu povařit - a omáčka je hotová.

8. Omáčka z koření.

Udělej ze dvou lotů loje hnědou jíšku, dej do ní jednu nakrájenou cibuli, 10 zrněk pepře a 10 zrněk nového koření, kousek zázvoru, dva bobkové listy, kousek dymiánu, nalej na to hovězí polívky tolik, mnoho-li je na omáčku potřebí, a přidej k tomu asi dvě lžíce octa; když se vše hodně dlouho pospolu vařilo proced' to do hrnku; je-li omáčka příliš hustá přilej polívky, okus ji, a je-li málo kyselá, přidej krapýtek octa.

9. Omáčka z kerblíka (*Kerbelkranz*).

Utluč v moždíři plnou hrst kerblíku a vymačkej šťávu skrze plátýnko, pak vezmi 3 na tvrdo vařené žloutky a několik topinek sušené a ve vinném octě namočené žemličky, oboje v moždíři dobře utluč, octem rozdělej, tu kerblíkovou šťávu k tomu přimíchej a oslad' to asi lotem cukru. Lot cukru, půl žejdlíka octa a z půl žemličky sušených topinek jest dosti na tři žloutky. Tato omáčka se dá studená na stůl v nádobkách k tomu zřízených. Kdo rád sladší, může přidat cukru. Při hostině se dá na stůl mimo této omáčky ještě jedna teplá, protože každý studené omáčky nemiluje.

10. Omáčka s kyselou smetanou.

Nech v žejdlíkovém hrnku vařit půl žejdlíka hovězí polívky a půl žejdlíka vinného octa (je-li ocet tuze kyselý, musí být polívky více nežli octa), dej do toho jednu hrubě rozkrájenou cibuli, dva stroužky celého česneku, 6 zrněk pepře, 6 zrněk nového koření, kousek zázvoru, kousek dymiánu, 6 lístků rozmariny, a nech vše hezky povařit; potom udělej hnědou jíšku a proced' do ní tu zvařeninu. Jíšky musí být tolik, aby, když se přileje ještě půl žejdlíka kyselé smetany, byla omáčka zrovna dost hustá. Aby byla chutnější, může se k ní přidat trochu citronové kůry.

11. Omáčka sardelová.

Omej ve studené vodě 2 nebo 3 sardele, odděl kůstky a sardele utři s novým máslem, nalej na ně trochu polívky, trochu octa, udělej jíšku jako k okurkové omáčce, zapraž ji, nech ji povařit a dej ji na tabuli. Nechceš-li ji mít nakyslou, vynech ocet.

12. Omáčka kaprlová.

Nech na rendlíčku zpěnit jednu malou cibulku, přidej k ní tři měchačky mouky a udělej červenou jíšku, pak na ni nalej hovězí polívky tolik, abys měla zahoustlou omáčka, přidej k ní trošinku octa, dva loty kaprlí a nech ji ještě trochu povařit.

13. Omáčka z angreštu.

Dej do žejdlíkového hrnečku půl žejdlíka nezralého angreštu, nalej na něj hovězí polívku a nech to vařit, pak to proced', v jiném hrnečku rozděluj kousek nového másla se dvěma vařečkama mouky a trochou studené smetany, a zakverluj tím tu omáčku; kdyby byla málo kyselá, přidej krapýtek octa; když se má dát na stůl, zakloktá se do ní jeden nebo dva žloutky.

14. Omáčka z rajských jablek.

Dej na rendlíček kousek másla, čtyry velké rajske jablíčka, kousek rozkrájené cibule, několik zrnek pepře a nového koření, a nech to dusit, pak to hodně rozmačkej, nalej na to žejdlík hovězí polívky a proced to do hrnečku, přidej k tomu trochu octa a trochu vína, zapraž to bledou jíškou, dej do toho kousek cukru, trochu sekané citronové kůry a nech to ještě povařit.

15. Omáčka ze žampionů.

Usekej na drobno několik pěkných žampionů a nech je na kousku másla s trochou drobně nasekané zelené petruželky dusit, pak to dej do hrnečku, nalej na to hovězi polívku a trochu vína, zapraž to

bledou jíškou, okořeň to trochu tlučeným pepřem a nech to hodně povařit.

16. Omáčka z ryzců.

Vezmi několik čerstvých ryzců, kořínky odřízni, hlavičky vyper, na podlouhlé kousky rozkrájej, nech je na kastrolku s kouskem másla a trochou kmínu pod pokličkou dusit, a chvilkami podlévej po lžici hovězí polívky; potom to dej do hrnečku, nalej na to trochu vinného octa a ještě tolik hovězí polívky, mnoho-li omáčky potřebuješ, zapraž ji hnědou jíškou, nech ji povařit, přidej několik lžic dobré husté kyselé smetany, dobře ji rozmíchej a vlej do nádoby.

17. Omáčka ze suchých hub.

Namoč suché hříbky a slej s nich tu černou vodu, pak na ně nalej hovězí polívku a nech je do měkka uvařit, potom je usekej na drobnou, dej je zase do té polívky, přilej k tomu trochu octa, zapraž to tmavou jíškou a nech to ještě hodně povařit.

18. Omáčka z kořínků od zelenin.

Ustrouhej jednu cibuli, půl petruželového kořínku a půl mrkve, dej to do hrnku, nalej na to hovězí polívku a nech to vařit, pak to proced, zapraž hnědou jíškou, přidej k tomu hodně zelené petružele, trochu tlučeného pepře a nech to ještě povařit.

19. Omáčka na holandský způsob.

Utluč v mosazném moždíři tři na tvrdo uvařené žloutky s lotem oloupaných mandlí, dej k tomu kousek cukru, 8 lžic dobrého vinného octa, dobře to promíchej a proced' do hrnečku, v němž jsi byla dříve vařečku mouky s kouskem čerstvého másla a trochou vody rozmíchala, dej k tomu tři očištěné, na drobounko usekané sardele, trochu skrájené pažitky, trochu usekaných kaprlí, a míchej

tím na plotně tak dlouho, až se utvoří hustá omáčka; pak ji odstav stranou, až ji potřebuješ.

20. Studená omáčka.

Vezmi tři na tvrdo vařené žloutky, 4 omyté sardele, z kterých kůstky jsou vyndány, a kousek bílé cibule, každé zvlášť drobnince usekej, utři to na misce, přimíchej k tomu poznenáhla 2 lžíce brabantského oleje, 4 lžíce hořčice (Senf), půl lotu tlučeného cukru, a tolik vinného octa, aby to bylo jako omáčka, a dej to buď k hovézímu masu, nebo ke studené pečení, anebo též k modré nebo nakládané (marynirované) rybě; je-li málo ryby, můžeš buď nakládaného kapra neb ouhoře na kousky rozkrájet, urovnat ho do hlubokého talíře, polejt tou omáčkou, poklásti rozpůlenými omytými sardelami, udělat věnec z postního aspiku a posázet ho kaprlemi. Také se může na modro vařená štika, kapr i ouhoř dohromady smíchat a dát v postní i masitý den po pečení.

21. Studená omáčka ku zvěřině.

Rozkrájej půl bílé cibule, 3 na tvrdo vařené žloutky, dej k tomu trochu drobně rozkrájené citronové kůry, půl lotu tlučeného cukru, asi 10 zrněk dobře utlučeného jalovce, to všecko dobře promíchej, dej k tomu dvě lžíce brabantského oleje, asi 10 lžic vinného octa, ze dvou citronů šťávu, a je-li to husté, přilej ještě octa. Tato omáčka se dává obyčejně k černé rosolované (sulcované) zvěřině; a máš-li jenom neouhledné zbytky, tedy je rozkrájej na malé řízky, urovněj na misku a polej tou omáčkou; také zbytky jelení nebo srnčí kejty i hřbetu mohou se s touto omáčkou takto připravit; nejlépe však se k tomu hodí černá zvěřina.

22. Omáčka mejonézová.

Skrze sejtko na porcelánovou misku obráceně postavené protlač dva na tvrdo vařené a dva syrové žloutky, a s krapýtkem soli je utři, načež přidej k tomu při ustavičném míchání tři syrové žloutky a

dvanáct lotů olivového oleje, a sice dej vždy jeden žloutek a kávovou lžičku oleje, a stále míchajíc takto pokračuj, až je všecko smícháno; konečně k tomu přidej po částkách též za ustavičného míchání čtyry lžice rozpuštěného studeného polívkového rosolu čís. 54 (str. 25), z půl citronu šťávu a několik lžic estraganového octa. Dokonalé zdaření této omáčky záleží zvláště na pilném míchání.

23. Křen smetanový.

Ustrouhej dobře křen, dej ho do hrnečku, k němu trochu bílé mouky, kousek nového másla, trochu květu a oloupané, ustrouhané nebo tlučené mandle, dobře to umíchej, nech vařit dobrou smetanu, dej do ní kus cukru, zakloktej ní ten křen a, nech ho trochu povařit, potom ho vlej do omáčníku, posyp na vrchu drobet květem a dej ho na stůl. Je-li křen málo perný, musí se dát teprv, až jest ostatní povařeno.

24. Křen polívkový.

Ustrouhej křen a žemličku, dej to do hrnečku, přidej k tomu kousek nového másla, trochu květu, nech to povařit - a křen je hotov. Je-li křen málo perný, tedy se nechá žemlička v polívce povařit, pak se teprv do toho dá strouhaný křen a zamíchá se, nesmí se však již nechat vařit. Na to se i při smetanovém křenu hledět musí, protože křen při vaření zeslábne, následovně se jen příliš palčivý křen může chvíli s sebou vařit.

25. Křen kyselý.

Ustrotíhej jedno červené jablko a dej ho do omáčníku, taktéž i křen, přidej k tomu kus na citronové kůře ustrouhaného cukru a nalej na to tolik octa, až je všecko pokryto, pak tím zamíchej a dej to na stůl.

26. Hořčice.

Na čtvrt libry hořčicové mouky nech svařit dva žejdlíky dobrého vinného octa s několika hřebíčky, citronovou kůrou a kouskem květu, pak dej hořčici na mísu a nalej na ni za ustavičného míchání ten vařící ocet, musíš však hodně míchat, aby se nenadělaly žmolky; když to vychladne, nalej to do flašky a ulož na chladném místě. Edo chce, může při vaření do toho dát kus cukru.

27. Kyselý rosol (aspik).

Rozkrájej na kousky dvě libry hovězího, libru telecího, půl libry uzeného masa a kus jater, vlož všecko do velkého rendlíku, přidej k tomu kus rozsekaného telecího kolena, čtyry cibule, kořen petružele, jednu mrkev, jeden celer, všecko rozkrájené, též tři bobkové listy, kousek dymiánu, kousek zázvoru, několik zrněk pepře a nového koření, nalej na to šest žejdlíků vody, šest žejdlíků octa, a nech to zvolna vařit. Do jiné nádoby dej čtyry rozsekané telecí nožičky, nalej na ně šest žejdlíků vody a nech to dvě hodiny vařit, při čemž stále šum sbíratí musíš: potom to proced' a nech to ještě asi na žejdlík vyvařit. Když je maso uvařeno tak, že s kostí samo odpadává, přilej k tomu tu zvařeninu z nožiček a nech to pospolu ještě povařit, pak to odstav; když se to ustálo, seber s toho všechnu masnotu, proced' to do jiného kastrolu, rozmačkej do toho dvě celé vejce i se skořápkami, vařečkou tím pohni a nech ještě několik varů přejít; nyní přivaž čistý ubrousek ke čtyřem nohám obrácené stolice, postav pod něj čistou nádobu a rosol do ni proced'. Hleď k tomu, aby rosol byl čistý jako sklo; kdyby byl kalný, nech ho ještě jednou vařit, rozmačkej do něho ještě jedno vejce a opět ho proced'. Rosolu toho může se použít k okrášlení nejvzácnějších studených masitých pokrmů.

Naloženiny k hovězímu masu.

1. Okurky ve vodě naložené.

Zdravé prostřední okurky namoč ve studničné vodě, potom vylož dno buď soudku nebo velkého hrnku koprem, vinnými a višňovými listy, na to urovnej okurky jednu vedle druhé, pak dej opět vrstvu kopru a listů, na to zase vrstvu okurek, a tak pokračuj, až je nádoba plná; navrch musí přijít kopr a listů. Zvař studničnou vodu se solí a nech ji vychladnout, potom jí nalej na okurky tolik, aby přes ně přesahovala, navrch polož kulaté prkénko, na toto hezky velký kámen a postav nádobu na vlašné místo. Pokud okurky nezačnou kysat, nesmí se s nimi ani pohnouti, protože by se kysání přerhlo a okurky by se zkazily; kam nádobu postavíš, tam musí bez pohnutí zůstat stát, až se pěna ztratí a bílá mázdra se utvoří, což asi v osmi nebo desíti dnech se stane; pak sejmi svrchu pokladené listy i s tou mázdrou, prkénko očisti a dej ho zase na okurky, polož na něj malý kámen, jen co by se okurky v láku potopily, a postav nádobu na chladné místo. Takto naložené okurky vydrží dosti dlouho, jsou výborné a mnohem zdravější nežli v octě nakládáné. Do octa nakládají se okurky jen tenkrát, když mají celou zimu vydržet, o čemž v následujícím čísle jest pojednáno.

2. Okurky v octě naložené.

Nech od bednáře udělat a vysmolit soudek s děrou v jednom dně, okurky vyber možno-li bez vady, aby nebyly očkované nebo dokonce nahnilé (neboť jedna nahnilá okurka pokazí lehce všechny ostatní), nech je celý den ve vodě močit, každé dvě hodiny však musíš na ně dát čerstvou vodu; potom je urovnej na velkou mísu, polej je horkým slaným vinným octem, ale honem ho zase slej, a okurky rozlož na čistý šat, aby oschly a vystydly. Když vystydnou, polej je opět tímž octem, pak ho zase spěšně slej, a nech je opět

osušit Na čtvrtvėdrovŷ soudek nech v octě povařit ětvrt lotu nověho kořeni a těž tolik pepře, a nech ocet zcela vystydnout. Když jsou okurky studeně, dej vezpod soudku vinně a viřňově listŷ, na to vrstvu okurek, pak zase vrstvu vinněho, viřňověho listŷ a kopru, zase vrstvu okurek, a tak pokračuj, aŷ je soudek plnŷ; na to se vřak musŷ pilně hledět, aby okurky byly pevně a rovnnŷ uloŷeny, a navrch musŷ pŷjŷt zase hodně listŷ, jako vespod, aby byl soudek pevně doplněn; nynŷ se na to naleje ten zvařenŷ a zcela vystydlŷ ocet, dŷra se zacpe zŷtkou (řpuntelem) a zaleje smolou, aby tam ani dost mŷlo vzduchu nemohlo, soudek postavŷ se do chladněho suchěho mŷsta, kde nenŷ řadnŷ stuchlŷ vzduch, a denně se obracŷ, totiŷ jeden den postavŷ se na jedno, druhŷ den na druhé dno, a tak se okurky dlouho zachovajŷ. Kdo mŷ tureckŷ pepŷ v zelenŷch luskŷch, nemusŷ dŷt obyějnŷ kuchyňskŷ pepŷ, ale proloŷŷ okurky těmi zelenŷmi luskami nebo řiřkami – jsou tŷm chutnějšŷ.

3. Malě okurěiěky v pŷře naloŷeně.

Malě okurky ěistě omej a osuř, pak je posyp hrstŷ soli a promŷchej, aby sŷl vřude pronikla, a nech je tak řest hodin stŷt. Mezitŷm zvař dobrŷ vinnŷ ocet a nech ho vystydnout, potom nŷm polej okurky a nech je v něm do druhěho dne; druhŷ den ocet slej, nech ho zase zvařit a vystydnout, pak nŷm okurky opět polej a nech je v něm zase stŷt; tŷetŷ den zvař ěerstvŷ ocet se solŷ a pepřem poměrně k okurkŷm, tyto vynde j z toho starěho octa, vloŷ je do sklenic, jakŷch se obyějně k zavařenŷ ovoce uŷŷvŷ (*Einsiedglŷser*), pŷidej k nŷm ouhledně otrhaně stoneěky kopru a kmŷnu, nalej na ně ten ěerstvě svařenŷ a vychladlŷ ocet, obvaz sklenice nejprve plŷtnem, pak hodně mŷěenŷm a ěistě vypranŷm měchyřem, sklenice postav do studeně vody do velkěho hrnce, tento postav na plotnu, a kdŷ voda pŷijde do varu, nech okurky jenom deset minut v pŷře vařit. Takto naloŷeně okurky vydrŷŷ dvě lěta, jsou vŷborně a majŷ ten prospěch, ŷe se v zimě nemusŷ na ně ocet pŷilěvat, a ŷe jsou poŷad ěistě a pěkně zeleně.

4. Okurky oloupané.

Oloupej velké zdravé okurky, rozkroj každou v půli a vyškrab z nich všechny jádra, pak okurky rozkrájej po délce na kousky a dej je na misku; zvař vinní ocet se solí, vlej ho vařící na okurky a nech je vněm do druhého dne; druhý den slej svrchu jenom ten čistý ocet, přidej do něho ještě čerstvého octa, trochu soli, dva loty pepře, půl lotu nového koření, několik bobkových listů, několik pepřik, a nech všecko zvařit, pak vychladnout; zatím okurky urovnej do kamenného hrnku, pak na ně nalej ten zvařený vychladlý ocet se všemi přísadami, hrnek obvaž měchýřem a postav ho do chladného místa. – Také se mohou tyto oloupané okurky jako předešlé do sklenic dát a v páře vařit.

5. Naložené ryzce.

Ryzce rostou v naší milé vlasti skoro v každém borku, a kysele naložené jsou velmi chutný k hovězímu masu. K nakládání musejí se vybírat jen mladé ryzce, které nejsou ještě porušeny. Tato houba, ač tvrdá, běře velmi lehce porušení, protož musí se hned jak se nasbírá, připravovat; v teplém místě zčervíví přes jednu noc, ba za několik hodin, a pak se již pro každého nehodí; proto hned jak se ryzce z lesa přinesou uřežou se jim kořínky u samé hlavičky, z čeho je vidět, jestli porušení vzaly, porušené se odstraní, dobré však hází se do studené vody; potom se dá na kuthan, nebo je-li více ryzců, do hrnce vařit vinní ocet, osolí se, a na dva žejdlíky octa dá se kávová lžička kmínu, 12 pepřů, 12 zrnek nového koření a 3 kousky zázvoru. Když se ocet vaří, vhodí se do něho ryzce dobře v několika vodách vyprané (octa musí býti tolik, aby se potopily) a nechají se asi čtvrt hodiny povařit, pak se vezmou od ohně a nechají se vystydnout. Již druhého dne mohou se potřebovat. Běře-li se od nich hned, mohou se nechat ležet v tomto láku; mají-li se ale schovat, tedy se musí, když jsou uvařeny, z láku vyndat, nechat vystydnout a oschnout, pak do hrnce urovnat a polejt octem, který se prvě s jiným kořením vařil, osolil a pak nechal vychladnout; octa však musí býti tolik, aby

se ryzce aspoň na dva prsty potopily; potom se pevně ovážou kolikerym papírem a častěji se na ně dohlíží; kdyby navrchu plesnivou mázdru dostávaly, musejí se očistit a přilévat vařeného octa. Mají-li se dlouho udržet, může se i tento ocet zcela odlejt, a nalejt na ně čerstvý vařený a zase vystydlý; takto se mohou dlouho udržet, a mnohý je raději než okurky požívá.

6. Ryzce v parních sklenicích naložené.

Uřež mladým neporušeným ryzcům kořínky u samých hlaviček, ryzce vyper a nech je na rendlíku ve slané vodě s kmínem do měkká uvařit, pak je vyndej a dej je hned do parních sklenic; zvař dobrý vinní ocet se solí a pepřem (také můžeš k tomu připojit několik bobkových lístků), nalej ho na houby, pak postav sklenice do hrnku se studenou vodou, a sice tak, aby voda až k hrdélkám sklenic dosahovala, a postav hrnek na plotnu; zatím si nastříhej z hovězího měchýře kulaté lístky mnohem větší nežli je otvor sklenic, namoč je v několika vodách, a když sklenice s houbami asi pět minut ve varu stály, vyndej je, obvaz hodně pevně měchýřem, pak je postav zase do odstavené s ohně vody a nech je v ní vystydnout. Je-li měchýř dobře obvázan, tedy každý zapadne do vnitř, tvoříc jako mističku. Takto naložené houby vydrží déle než rok, aniž vezmou nejmenšího porušení.

7. Naložené hříbky.

Vyber samé malinké hříbky, kořínky ulom, hlavičky vyper a dej je do hrnku se solí, octem a celým pepřem vařit, pak je odstav a nech je do druhého dne; druhý den vyndej houby lžičkou do parních sklenic, zvař opět čerstvý ocet se solí, bobkovým listím a pepřem, nalej ho na houby a dále pokračuj tak jak v předešlém čísle udáno. – Tak se také žampiony nakládají.

8. Naložené bobové lusky.

Vezmi mladé jemné bobové lustičky, ořež stopky, stáhni s každé

lustičky nitku se hřbetu a dej je do studené vody. Nech na rendlíku vařit vodu se solí, vlož lusky do ní a nech je jenom několik minut povařit, pak je vyndej na čistý ubrousek a nech je oschnout. Zatím zvař ocet se solí a pepřem, je-li lustiček mnoho, dej je do hrnku, nalej na ně ten zvařený a vychladlý ocet, hrnek obvaž hodně tlustým papírem a postav ho do chladného místa; máš-li však jen málo lusek, tedy je můžeš dát do sklenic a vařit je v páře, jak v předešlých číslech jest udáno.

9. Naložená červená řepa.

Červená řepa se čistě omeje, do měkka uvaří, pak se olouπά, rozkrájí na koláčky a takto se naloží: Oškrab křen a rozkrájej ho na koláčky, potom vlož do hrnku vrstvu řepy, oblož ji několika koláčky křenu, posyp trochu anýzem nebo feniklem a trochu solí, na to dej opět vrstvu řepy, pak zase to ostatní, a tak pokračuj, až jest všecko naloženo, potom na to nalej dobrý vinní ocet – a ve čtyryadvaceti hodinách jest řepa k potřebě.

10. Naložené brusinky (*Preiseifelbeeren*).

Přeber a vyper zralé brusinky, dej je na rendlík, nalej na ně čtvrt žejdlíka vody a též tolik vinného octa, přidej k tomu čtvrt libry cukru a nech to vařit; když se brusinky již hezky povařily, vyndej je do hrnku, je-li příliš mnoho šťávy, slej ji a nech ji ještě trochu do hustá svařit, pak ji nalej na brusinky, hrnek obvaž silným papírem a postav ho do chladného místa. – Také se mohou brusinky bez octa a vody, pouze ve vlastní šťávě zvařit a uschovat; když pak se v zimě mají dát k nějaké pečení, tedy se na ně naleje trochu rakouského vína a posypou se hodně cukrem.

11. Naložená míchaninka.

Oloupej malé hříbky a dávej je hned do studené vody, aby nezčernaly; shromáždí malé okurčičky a dej je též do studené vody; oškrab pěknou žlutou mrkev, rozkrájej ji na tenké koláčky, z těchto

nadělej hvězdičky, věnečky, půlměsíčky, nudličky, čtyrhramníčky, a nech je též v čisté vodě namočené; potom nech hříbky zvlášť a mrkev také zvlášť vařit v trochu osolené vodě, a sice hříbky něco přes pět minut a mrkev deset minut; pak to oced' a nech to vystydnout; taktéž nech vařit ocet a také vystydnout. Potom vezmi skleněnou nádobu, vlož do ní vrstvu okurek, vrstvu hříbků, vrstvu mrkve, pak opět vrstvu okurek a tak dále, až jest nádoba na prst neplná; nyní na to nalej ten svařený a opět vystydlý ocet, aby se to zatopilo, nádobu obvaž papírem, postav ji do studeného místa, kde nemrzne, a častěji k tomu dohlížej; když by se ocet strávil, musíš opět vařeného a zase vystydlého octa přilejt; tak se to nechá až do roka udržet. Kdo miluje kořeni, může nechat v octě s sebou vařit trochu celého pepře a nového koření, není toho ale třeba. Tato míšeninka se dá na talíř, a máš-li zavařené brusinky, tedy udělej z nich okolek; při velkých tabulích můžeš okrášlit mísu vůkol masa touto míšeninkou a brusinkami.

Smaženiny, pofézky, svítky a kotletky.

(Těchto věcí možno použití co obložků k zeleninám, o nichžto v příštím oddílu pojednáno jest)

1. Smažená kuřátka.

Jak se s drůbeží zacházet! má, o tom jest zpředu v úvodu této knihy dosti obšírně pojednáno, bylo by tedy zbytečné, znova to podotýkala.

Rozkrájej malé dobře očištěné kuřátka na čtvrtky, krček s hlavičkou mohou též jeden díl tvořit, osol je, však opatrně, aby nebyly přesoleny, obal každý kousek nejdříve v mouce, omoč ho v syrovém, vidličkou na talíři rozšlehaném vejci, posléz ho obal po všech stranách ve strouhané zemičce a urovnej všecky kousky na prkénko; když je čas ku smažení, nech na velikém železném kastrolu převařené máslo hodné rozpálit vlož do něho možno-li všecky kuřecí čtvrtky najednou, aby byly stejně usmažené, a nech je po obou stranách do zlatová usmažit.

Těmito kuřátkami buď se poklade zelený hrášek, anebo se jich může se salátem co samostatného jídla použít.

2. Smažená holoubata.

Očisti a vykuchej pěkná holoubata, rozkrájej je na čtvrtky, vlož je na misku, nalej na ně sbíraného mléka, co by se pokryly, a nech je v něm asi tři hodiny ležet, pak je vyndej, omej, osol a nakládej jimi jako svrchu dotčenými kuřátky. Přihnědlé holubí maso v mléce pěkně zbělí a tím kuřecímu masu docela se vyrovná.

3. Smažené kůzlátko.

Rozřízni v půli hlavičku od kůzlátka, nalej na ni vlažnou vodu, aby zbělela, pak ji opět slož k sobě, obvaz nití a nech ji ve slané vodě několik minut vařit. Zatím nařež na ouhledné kousky krček a

předeček, vyper je a nasol, hlavičku vyndej, sejmi nit a nech ji trochu prochladnout, pak mozečky posyp trochu pepřem a solí; nyní obal každou půlku hlavičky zvlášť, jakož i každý kousek nejdříve v mouce, omoč je v rozkloktaném vejci, posyp hojně strouhanou žemličkou a smaž je v rozpáleném přepouštěném másle.

4. Smažené telecí řízky.

Nakrájej z telecí kejty ouhledné řízky, sklepej každý obráceným nožem, osol je, obal v mouce a smaž spěšně v rozpáleném přepouštěném másle. Také je můžeš nejdříve v mouce, pak v rozkloktaném vejci a konečně ve strouhané žemličce obalit; to závisí od libosti, jak to kdo raději má. Tyto řízky, obložené citronovými čtvrtky, mohou se předložit co samostatné jídlo, anebo se jimi může poklásti nějaká zelenina.

5. Smažené telecí nožičky.

Dobře očištěné a v půli rozseknuté telecí nožičky nech ve slané vodě do měkká uvařit, pak je omej ve studené vodě, každou půlku překroj na dva díly a nech je na suchém servítku osáknout, potom je obal v mouce, omoč v rozšlehaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž do zlatová v rozpáleném přepouštěném másle. Anebo rozděl v širokém hrnečku asi ze dvou žloutků, trochu dobrého mléka a z pěkné mouky husté těstíčko, z těch dvou bílků ušlehej sníh, vmíchej ho do toho, osol to, je-li to řídké, přidej ještě mouky, načež vtom omoč každý díl nožiček a smaž je jako předešle. Někdo je má takto připravené raději, nežli se žemličkou. Tyto nožičky můžeš buď co samostatné jídlo se salátem místo pečeně předložit, anebo jich ku každé zelenině použít

6. Smažený telecí mozek.

Telecí mozek omej dříve ve studené a potom v teplé vodě, kůžičky opatrně stáhni, aby mozek se nerozbryndal, každou polovici rozděl na tři nebo čtyry kousky, vlož ho na misku a osol,

každý kousek obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž v rozpáleném přepouštěném másle.

7. Svítečky z telecího mozku.

Utři na misce čtyry loty čerstvého másla, děj do něho z celé telecí hlavy přemytý a ode všech kůžiček očištěný usekaný mozek, vraz k tomu tři celé vejce, osol to, přidej trochu usekané zeleně petružele a pažitky, smíchej vše dohromady, posléz do toho vmíchej osm lžic strouhané žemličky a nech to chvilku stát, potom z toho peč na dolečníku malé svítečky. Důlky dolečníku musejí se na každý svíteček dobře máslem vymazat. Svítečků těchto může se použít ku každé zelenině.

8. Mozečkem nadívané žemličky (pofézky).

Nech asi dva loty másla s drobně nakrájenou cibulí na rendlíčku spěnit, vlož do toho dobře očištěný mozek, osol to, dej k tomu trochu tlučeního pepře, trochu usekané zelené petružele, vraz do toho dvě celé vejce a všecko dobře promíchej; když to trochu ztuhne, odstav to a nech vychladnout. Nakrájej ostrouhané žemličky na tenké lístky, polej je trochu mlékem, hned ho ale opět slej, sice by se rozpadly, potom pomaz vždy jeden lístek tím mozkiem, druhý lístek na to přimáčkni, omoč to v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž v rozpáleném propouštěném másle.

9. Klobásky z mozečku.

Omej dva telecí nebo vepřové mozky, stáhni s nich všechny mázdry a mozky usekej, dej to na misku, přidej k tomu jednu ostrouhanou, v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, nech rozpustit čtyry loty rozkrájeného sádla, a když vychladne, dej ho též k tomu mozku, osol to patřičně, přidej k tomu ještě dva loty oloupaných, drobně usekaných mandli, s půl citronu drobně nakrájenou kůru, trochu květu, a dobře to promíchej, potom to dej do stříkačky a naděj tím dobře vyprané jehněčí střívka. Tyto

klobásky na sádle usmažené hodí se výborně zvláště na špenát

10. Smažené telecí uši s brzlíkem.

Dej na rendlík kus másla, drobně nakrájenou cibuli a zelenou petruželku, půl celeru, kořínek mrkve, kořínek petružele, všecko též drobně rozkrájené, vlož na to čtyry telecí uši a dva brzlíky, osol to, nalej na to asi půl žejdlíka vody, přikrej poklici a nech to vařit; kdyby se to vyvařilo, přilej k tomu trochu polívky; potom brzlíku vyndej, něhoť tyto jsou měkké dříve nežli uši, a nech to ještě vařit; když pak i uši jsou dosti, měkké, pokrájej brzlíky na malé kostky a uši na nudličky. Dej na rendlíček jednu ostrouhanou, v mléce namočenou žemličku a nech ji na plotně zvařit v hustou kasičku, pak do ni vmíchej ty rozkrájené ouška i brzlíky a nech to vychladnout; nyní vraz do toho čtyry žloutky,, okořeň to trochu květem, přidej k tomu lžičku šťávy, v nížto se ouška i brzlíky vařily, a na konec vmíchej do toho ze dvou bílků snůh. Navlaš obyčejné oplatky rozšlehaným bílkem, na každý oplatek dej lžici té míšeninky, zaobal to a konce smáčkni dohromady, aby nádivka nemohla vyběhnout, pak závitky omoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce, klad hned do rozpáleného přepočteného másla a nech je do zlatova usmažit – Může se jich použít ku každé zelenině.

11. Smažené křupky z telecího hrudí.

Omej pěkné telecí hruď dříve ve studené vodě a pak na něj nalej ještě teplou vodu, aby se krev hodně vymočila. Vymaž kastrol máslem, poklad' ho cibulovými, celerovými a petruželovými koláčky, na tyto vlož hruď, osol ho, podlej pod něj asi půl žejdlíka vody, přikrej poklici a nech ho asi čtvrt hodiny vařit; potom hruď vyndej na dřevěný talíř, ostrým nožem odřízni křupky od žeber a nakrájej je na kousky asi dva prsty široké, taktéž i všecky žebírka zvlášť rozřež. Nyní potří tlustě máslem dno rendlíku, vylož ho jednou na koláčky rozkrájenou cibulí, polovicí celeru a polovicí

petruželového kořene, oboje též na koláčky pokrájeno, urovnej; na to všecky řízky, přisol to, přikrej poklicí a nech to do měkká dusit; musíš však pilně dohlížet, aby se to všude stejně dusilo a aby to nezčervenalo, pročež podlévej dle potřeby chvílemi po lžici vody nebo polívky a častěji to obracej. Když je to dost měkké, vyndej kousek po kousku na misku a jinou miskou to přiklop, aby to neoschlo; pozůstalou šťávu pak proced' skrze husté sejtko na jiný rendlík a nech ji ještě zvařit, až zhoustne, pak ji odstav a nech ji vychladnout; načež do ni vmíchej tři žloutky, postav to zase na plotnu a míchej tím stále, až to jak fikáme jen malinko spejchne, pak to nech vystydnout. Nyní pomaž tou kasičkou každý řízek po obou stranách s nůž tlustě, posyp ho prosátou strouhanou žemličkou, pak ho omoč v rozpuštěném másle a opět posyp žemličkou, načež všecky řízky urovnej na plechový pekáč, na nějž jsi dříve byla položila čistý papír, čerstvým máslem tlustě pomazaný, a deset minut předtím, než chceš dáti řízky na stůl, postav je na horké místo; tři minuty postačí, aby dole zčervenaly, načež pekáč odstav, za chvílenku všecky řízky opatrně obrat, postav pekáč opět na horké místo a nech řízky i na druhé straně zčervenat; potom je opatrně sejmi s papíru a poklad jimi nějakou vzácnou zeleninu; chceš-li jich ale použití co samostatného jídla, tedy je urovnej na misku, pozůstalou šťávu smíchej s trochou silné polívky a šťávou z citronu, a řízky tím podlej. Úprava těchto řízků požaduje velikého vyhovění, jsou ale výborné.

12. Telecí karbanátky čili kotletky.

Každá kuchařka zajisté zná kus masa, jenž karbanátl se nazývá; z toho tedy nasekej po jednom žeběrku tenké lístky, seškrab všechno maso s kůstky dolů k masu, načež karbanátky obráceným velkým nožem hodně sklepej, při sklepávání je trochu osol, pěkně je urovnej, aby vyhlížely jako placaté hrušky, omoč je v rozpustěném másle, obal ve strouhané žemličce a smaž je spěšně v rozpáleném převařeném másle.

13. Tytéž kotletky na jiný způsob.

Nasekej a sklepej kotletky na předešlý způsob, kůstky opět oškrab, kotletky ouhledně zakulať, osol je, omoč v rozpuštěném másle, obal ve strouhané žemličce a nech je ležet; když je čas ku smažení, tedy je opět omoč v másle, obal zase ve strouhané žemličce a smaž je v rozpáleném másle nebo sádle. Můžeš jimi poklásti jakoukoli zeleninu.

14. Nadívané telecí řízky.

Zbyde-li ti teleci pečeně, nakrájej ji na stejné tenké řízky; utři dvě velké očištěné sardelky se čtyřmi loty másla, dej k tomu půl drobnice usekané cibulky, krapýtek majoránky, půl ustrouhané žemličky, a všecko dobře umíchej, pak tím pomaž vždy jeden řízek, druhý na to přitlač, a takto pokračuj až máš všechny, pak je omoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce a smaž je v rozpáleném másle. Mohou se buď samotný s citronovými koláčky na stůl dát, anebo se jich může ku kapustě použít.

15. Fašírované karbanátky.

Rozklepej karbanátky hodně tence a široce; nech drobně nakrájenou cibulku na másle spěnit, dej do ní asi půl libry ode všech žilek očištěných, drobně usekaných jater, čtyry loty drobně rozkrájené čerstvé slaniny, trochu pepře, osol to a nech to dusit, pak tím pomaž každý kabanátek uprostřed na stéblo tlustě, okolní maso na to shrň a pěkně urovnej, načež karbanátky oba v mouce, omoč v rozšlehaném na talíři vejci, posyp hojně strouhanou žemličkou a usmaž je na mělkém kastrolu v rozpáleném přepouštěném másle.

16. Jiné fašírované karbanátky.

Usekej libru telecího a libru vepřového masa, utři na mise čtyry loty hovězího tuku, dej k němu to maso, jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou a vymačkanou žemličku, tři míchané vejce, trochu

tlučeného pepře, tři stroužky se solí utřeného česneku, půl drobně nasekané cibule a trochu soli, všecko dobře promíchej a dělej z toho kulaté karbanátky, pak je obal ve strouhané žemličce a usmaž v rozpáleném másle. Kdo není milovník česneku, cibule a koření může vše vynechat.

17. Míchané karbanátky s kapustou.

Ober a vyper dvě kapusty, polej je horkou vodou a nech je chvíli v ní stát, pak vodu sced', kapusty vlož do hrnku, dej k nim půl libry uzeného masa, s půl libry vepřového masa odřízni kůži a co se nedá usekat, přidej to též ke kapustě a nech to. pospolu vařit; ostatní maso usekej, dej ho na misku, přidej k němu půl ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, a když jest kapusta i spolu vařené maso dost měkké, tedy vše okrouhlým nožem drobně rozkrájej a dej to též k tomu syrovému masu, vraz do toho tři celé vejce, osol to dle potřeby, okořeň trochu tlučeným pepřem a dobře vše promíchej; je-li to řídké, přidej k tomu dvě nebo tři lžíce strouhané žemličky; pak dělej z toho kulaté karbanátky, obal je ve strouhané žemličce a usmaž v rozpáleném přepouštěném másle. – Může se jich použít ku každé zelenině.

18. Závitky z kapusty.

Dej do hrnku dvě dobře očištěné a vařící vodou spařené kapusty, půl libry mladého uzeného masa, jakož i. všeliké masité odřízky, jednu hřebíčkem prostrkanou cibuli, a nech vše pospolu vařit; mezitím usekej půl libry tučného vepřového masa a dej ho na misku; když jest kapusta i maso měkké, vyndej to na prkénko, rozkrájej vše drobně a dej to k tomu syrovému vepřovému masu, přidej k tomu půl ve vodě namočené a vymačkané žemličky, vraz do toho dvě vejce, okořeň to trochu tlučeným pepřem, osol to patřičně a všecko dobře promíchej; nyní pomaz rozšlehaným vejcem obyčejné oplatky, pomaz je na malík tlustě tím fašem, zaviň je, omoč opět v rozmíchaném vejci, obal ve strouhané žemličce a smaž je v

přepouštěném másle po obou stranách. Mohou se buď tak suché dát na stůl co samostatné jídlo, nebo se jich může použít k jakékoli zelenině. – Chceš-li to mít na čerstvější způsob, tedy můžeš z toho faše na dolečnicku smažit malé svítky a kteroukoli zeleninu jimi obložit.

19. Jelítka z husí krve.

Chyt husí krev do hrnečku a kverluj ji vařečkou, aby se nessedla; usekej kus tučného vepřového masa a dej ho na misku s tou krví, připoj k tomu půl ostrouhané, v mléce namočené a vymačkané žemličky, kousek drobně nakrájeného rozpuštěného sádla, okořeň to dle libosti novým kořením, pepřem a hřebíčkem, osol to, dobře promíchej a naděj to do čistých jehněčích střívek, načež jelítka dříve uvař a pak je usmaž. Dej je buď na zelí nebo na kapustu.

20. Smažená játra.

Omej telecí játra, stáhni s nich kůžičku, vlož je na misku do mléka a nech je v něm asi hodinu nebo dvě ležet, aby zbělely a příjemné chutí nabyly; pak je rozkrájej na ouhledné lístky, osol, obal je v mouce, omoč v rozšlehaném vejci, posléz je obal ve strouhané žemličce a usmaž v rozpáleném sádle. – Můžeš jimi obložit každou zeleninu, vyjma zelený hrášek.

21. Smažené vemeno.

Uvař vemeno do měkká ve slané vodě, pak ořež s něho všecky kůžičky, rozkrájej ho na pěkné ouhledné, ne příliš tlusté kousky, popraš je ještě krapýtkem soli, obal je nejdříve v mouce, pak v rozšlehaném vejci, konečně ve strouhané žemličce, a nech je na kastrolu v rozpáleném přepouštěném másle do zlatová usmažit.– Může se jim poklásti mrkev nebo také jiná zelenina.

22. Svítek z telecí ledvinky.

Někdo nejlí rád telecí ledvinku pro tučnost; v tom pádu odřízne celou ledvinku, a když vystydne, skrájí ji okrouhlým nožem na drobninko, dej ji do hrnku, vraz k ní pět celých vajec, osol to, přidej k tomu tři vrchovaté lžíce strouhané žemličky, trochu drobně nakrájené citronové kůry, trochu nasekané zelené petržele, a dobře ho promíchej, pak vymaž kastrolek máslem, vysyp ho strouhanou žemličkou, vlej do něho tu míšeninu a nech to v troubě do zlatová upéct; potom svítek vyklop a dej ho na stůl buď co samostatné jídlo, nebo ho rozkrájej a poklad' jim buď mrkev aneb jinou zeleninu.

23. Svítek z okruží.

Vyper telecí okruží nejdříve hodně v soli, pak ještě v několika čistých vodách, a nech ho do měkká uvařit; potom ho drobně usekej a dej na misku, na níž jsi byla dříve dva loty čerstvého másla utřela, přidej k tomu trochu drobně skrájené citronové kůry, trochu zelené petržele, kousek drobně nasekané cibule, trochu tlučeného květu, vmíchej do toho šest celých vajec a šest lžic smetany, osol to patřičně, posléz k tomu připoj dvě ustrouhané žemličky a vše ještě náležitě promíchej, načež to dej na máslem vymazaný, žemličkou vysypaný kastrol a nech to do zlatová upéct, pak svítek vyklop, pokrájej na ouhledné kousky a pouz' ho buď ku špenátu nebo i k jiné zelenině.

24. Svítek z jater.

S půl telecích jater stáhni kůžičku a nech je asi hodinu nebo dvě v mléce namočené, pak je omej, na prkénku seškrab, žilky a mázdry odstraň, játra se třemi loty hovězího tuku hodně usekej a dej je na misku, vraz do nich čtyry celé vejce, každé s játry dobře rozmíchej, dej k tomu jednu ostrouhanou, v dobrém mléce namočenou a vymačkanou žemličku, trochu nasekané zelené petržele, trochu majoránky, citronové kůry a dle libosti tlučeného

nového koření, osol to a ještě náležitě promíchej; nyní vymaž kuthánek máslem, vysyp ho strouhanou žemličkou, dej do něj tu míšeninu a upeč svítek, pak ho vyklop, pokrájej do hvězdy nebo jinak a použi ho k některé zelenině.

25. Jehněčí kotletky.

Nakrájej z jehněčího ledvinového kusu masa malé kotletky, kůstky seškrab do čistá jako u telecích až k masu, kotletky obráceným nožem hodně rozklepej, pak je shrň opět ouhledně dohromady, vezmi každý za kústku, omoč ho v rozpuštěném másle, obal ve strouhané žemličce a smaž je do zlatová v rozpáleném převařeném másle. Může se jich použití ku špenátu nebo i k jiné zelenině.

26. Jehněčí kotletky nadívané.

Rozklepej hodně obráceným nožem jako v předešlém čísle nařezané karbanátky, popraš je malinko solí a nech je na prkénku ležet. Zatím uvař čtyry loty vyprané a spařené rejže v tučné hovězi polívce do hustá, pak ji vyndej na misku, rozmíchej a nech ji stát. Nech spěnit na másle půl drobně nakrájené cibulky, dej k ni půl telecího mozečku, trochu sekané zelené petržele, trochu tlučeného pepře, vraz do toho jedno celé vejce, a míchej tím, až je to husté, pak to dej k té rejži, jakož i čtvrt libry na drobně usekaného uzeneho masa, osol to a přimíchej k tomu ježte trochu strouhané žemličky; nyní dej do prostřed každé kotletky kousek té nádivky, okolní rozklepané maso na to shrň a přimáčkni, načež kotletky posyp trochu moukou, omoč je v rozmíchaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž je v rozpáleném másle.

27. Vepřové kotletky.

Sejmi kůži s vepřového masa od ledviny, nakrájej tenké řízky, sklepej je hodně a nakládej jimi tak jako telecími a jehněčími.

28. Vepřové fašírované karbanátky.

Usekej libru vepřového masa, dej ho na misku, vraz k němu dvě celé vejce, přidej jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou a vymačkanou žemličku, osol to, opepři dle libosti a dobře to promíchej; je-li to řídké, přidej ještě trochu strouhané žemličky; nyní z toho dělej kulaté nebo podlouhlé karbanátky, obal je ve strouhané žemličce a usmaž v rozpáleném přepouštěném másle. – Hodějí se ke každé zelenině.

29. Klobása.

Usekej na drobno mnoho-li chceš vepřového masa, osol ho, na libru masa přidej s půl citronu nakrájenou kůru a půl v pivě namočené žemličky, promíchej to dobře, dej to do stříkačky čili nabíjáku a nadívej dobře vypraná skopová střívka.

Zeleniny.

1. Kadeřník (*Braunkohl*) s klobásou.

Kadeřník musíš nejprv pěkně od stopky obrat, ve slané vodě o vařit, pak ocedit a drobnince osekát; potom dej na rendlík kus nového másla, nech v něm rozpustit kus cukru, ne však do hnědá, dej do toho tu sekaninu a nech to dusit; pak to posyp drobet moukou, přilej k tomu trochu hovězí polívky a nech to povařit; musí to ale býti dobře mastné a sladké; upeč v troubě půl libry kaštanů, pak je oloupej, připoj je též ke kadeřníku a nech to ještě pospolu vařit. Když to dáváš na stůl, můžeš na to dát pěkně na rožti pečenou klobásu nebo na lístky rozkrájený uzený jazyk. Chceš-li kadeřník mítí ještě lepší, tedy dej více kaštanů, polovičku jich drobně rozkrájej jako mandle, polovičku dej buď celé, buď na půlky rozkrájené.

2. Brukve (kerlubi, *Kohlrübe*) s jehněčím masem.

Oloupej mladé brukve, rozkrájej je na koláčky, nech upražit na másle kus cukru, vlož do něho ty brukve a nech je dusit; mladé listy od brukvi též rozkrájej a nech je uvařit ve slané vodě. Zároveň nech vařit kus jehněčího nebo skopového masa, a polívku z něho přilévej na brukve. Když jsou brukve měkké, zapraž trocha té jehněčí polívky červenou jíškou a vlej ji na brukve, dej k tomu trochu zázvoru, trochu květu, trochu zelené petružele, konečně do toho vlož to jehněčí maso na kousky rozkrájené a nech to ještě hodně povařit. Listy pak usekej na drobno a nech je na kastrolku, na němž jsi byla dříve kousek cukru s máslem upražila, trochu dusit; potom dej brukve na mísu a okolo udělej věnec z listů.

3. Brukve nadívané.

Oloupej a vydlabej pěkně mladé brukve, dej ale pozor, abys žádných dírek do nich nenaděla; to co vydlabeš, nech vařit s

kouskem uzeného masa. Zatím usekej drobnince libru syrového telecího masa, vytahej z něho všechny žilky, usekej též to uzené vařené maso s tím vydlabaným z brukví, vlož všechno na mísu, k tomu tři celé vejce a jednu strouhanou žemličku, pak buď kousek usedaného tuku (morku) aneb kousek nového másla, trochu květu, všechno dobře promíchej a nadívej tím ty vydlabané brukve. Nech kus cukru v másle na rendlíku do tmavá upražit, vlož do toho ty brukve a nech je dusit, potom na ně nalej trochu hovězí polívky, aby změkly, zapraž je červenou jíškou, dej trochu sekané zelené petružele, trochu květu a trochu zázvoru. To zelené od brukví nech též uvařit, drobnince to usekej, podlej toutéž omáčkou a nech to hezky vysmahnout. Když strojíš na tabuli, dej brukve na mísu do prostředka, z toho zeleného udělelej okolo věnec a poklad' to uzeným jazykem, klobáskami nebo kotletkami čís. 12.

4. Zelený hrášek se smaženými kuřaty.

Nech na rendlíku kus cukru v másle rozpustit, dej do toho přebraný, vypraný mladý zelený hrášek a nech ho do měkká dusit, pak ho popraš hrstkou mouky, zalej hovězí polívkou a sladkou smetanou, dej k tomu trochu květu, trochu sekané zelené petružele a nech to ještě povařit; potom vyndej hrách na mísu a oblož ho smaženými kuřaty čís. 1.

5. Zelený hrášek s mrkvičkou.

Pro 8 i 10 osob dej na kuthánek čtyry loty nového másla, dva loty tlačeného cukru, a nech ta zapěnit, pak dej do toho dva velké žejdlíky nového zeleného hrášku a nech ho dusit, až je dost měkký, potom ho zasyp lžící pěkné mouky, nalej na něj polovic hovězí polívky a polovic vařené smetany, aby byl sice vláčný, ale omáčka aby nepřetýkala, dej trochu květu, trochu drobně rozkrájené zelené petružele, a třeba-li, trochu to přisol. Na jiném kathanu nech spěnit opět 4 loty másla s půl druhým lotem tlučeného cukru, dej do toho též dva žejdlíky mrkvičky na drobné nudličky rozkrájené a nech ji

těž do měkka duusit, pak ji posyp lžící pěkné mouky a zalej trochou hovězí polívky, co by zvláčněla a omáčka nepřetýkala, dej trochu květu, trochu drobně rozkrájené zelené petružele, a třeba-li, trochu to přisol, a než se to dá na tabuli, nech to ještě chvilku dusit, což jest i při hrášku k pozorování. Pak dej hrášek na mísu do prostředka, z mrkvičky udělej vůkol pěkný věnec a poklad' to buď smaženými karbanátkami čís. 17, nebo telecími karbanátkami čís. 12.

6. Špenát se smaženými nožičkami.

Přeber čistě špenát a nech ho ve slané vodě spejchnout, pak ho oced' a drobně usekej. Nech jednu drobně usekanou cibuli s kusem sádla na kastrolu do bledožluta usmažit, pak přimíchej k tomu několik malých vařeček mouky, nech to spěnit, vhod' do toho ten špenát, zalej ho trochou hovězí polívky, okořeň ho trochu květem a nech ha hodně vysmahnout. Když ho vyndáš na mísu, oblož ho smaženými telecími nožičkami čís. 5 (str. 65).

7. Špenát ve formě.

Ostrouhej jednu žemličku, kůrku schovej na posypání, žemličku pak roztrouhej a usmaž ji do zlatová, pak ji dej na misku a nech ji vychladnout, potom do ni vraz 5 žloutků, dej k tomu 8 lžic sladké smetany, 8 lžic ve slané vodě ovařeného, drobně rozsekaného špenátu, trochu to přisol, okořeň tlučeným květem a dej k tomu tuhý sníh ze třech bílků; nyní vymaž melounovou formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, dej doni tu mícháními, postav to do vařící vody a nech to půl hodiny v páře vařit, pak to postav i s vodou do horké trouby a nech to asi čtvrt hodiny po vrchu ztuhnout; potom to vyklop, posyp strouhanou žemličkovou kůrkou, polej rozpáleným čerstvým máslem a nes to na tabuli.

8. Šťovík se smaženými játrami.

Přeber a dobře očisti mladý zahradní šťovík, vyper ho v několika vodách, konečně ho vhod do vařící vody a nech ho trochu ovařit,

pak ho oced' a na prkénku jako špenát dobře usekej; nech na kastrolu rozpálit čtyry loty másla, vlož do něho ten šťovík, a když meti častým mícháním trochu -vysmahne, vmíchej do něho lžíci mouky, několik lžic kyselé smetany a posléz asi dva žloutky s trochou studené vody rozdělané; potom dej šťovík na mísu a oblož ho buď smaženými játrami nebo klobásou.

9. Karfiol omaštěný.

Pro 6 osob očisti pěkně ode všech lístků 6 růží karfiolu, pak dej aspoň dva loty nového másla do slané vařící vody, vlož do ni karfiol a nech ho vařit; když je dost měkký, ne však rozvařený, vylož ho pěkně na mísu, polej rozpáleným novým máslem, udělej okolo věnec se strouhané, do zlatova usmažené žemličky a nes ho na stůl. Na malou mističku nastrouhej parmazánského sýra a podej ho zároveň s karfiolem, aby si každý dle libosti posloužil. Takto připravený karfiol může se požívat v den postní, a voda, ve které se vařil, může se v masitý den přilejt k masité, v den postní pak může se užitečně použít k postní polívce.

10. Karfiol a kuřátkami.

Okrájej a připrav pěkně karfiol, a nech jej v hovězí polívce povařit; kuřátka pěkně očisti, zašpejluj, dej je na rendlík na kousek másla dusit (můžeš k nim také dát půl bílé cibule a kousky karfiolu) a podlévej je tou polívkou, v nížto se karfiol vařil, až jsou měkké; potom je dej na jiný čistý rendlík, do šťávy, v které se dusily nalej tu ostatní polívku z karfiolu, zapraž to bílou jíštičkou, proced' to na kuřátka a okořeň trochu květem. Potom urovnej kuřátka do prostřed mísy, karfiol pěkně okolo, a chceš-li to míti ještě krásnější, tedy omoč polovic karfiolu ve vejci a ve strouhané žemličce, a vysmaž ho, pak dej vždy jednu růžičku smaženého a jednu růžičku vařeného karfiolu, tak je to ouhledné.

NB. Nejsou-li kuřátka, tedy se může i bez nich karfiol s takto připravenou omáčkou podati.

11. Karfiol v krému pro 8 osob.

Uvař karfiol na polo v hovězí polívce, vymaž mísu máslem, urovnej na ni ouhledně karfiol, uvař zejdlík sladké smetany, nech ji vychladnout, rozkloktej v ní dobře 12 žloutků, trochu to osol, pak to nalej na karfiol a dej to do trouby; když to po vrchu trochu ztuhne, udělej okolo věnec buď z račích ocásků nebo šparglových hlaviček, nebo z mladých a čerstvých smržičků, nebo také jen ž ocásků a stejných kousků karfiolu, s petruželovými lístky promíchaného (to se zanechává vtipu kuchařky, kterak to chce okrášlit), po vrchu se poklade vše ještě račím máslem a nechá se to v troubě zvolna pěkně do žlutá upéct, potom se to dá na tabuli i s mísou, v které se to peklo.

12. Karfiol ve faši pro 8 osob.

Očisti 6 růží pěkného karfiolu, jsou-li však růže velké, jest dosti třech nebo čtyř, a nech je na polo uvařit v čisté tučné hovězí polívce. Z kopy vařených raků olámou se ocásky a klepýtko, z kterých se pěknější zvlášť uloží a neoloupají; ostatní pak se oloupají a ze slupek se udělá račí máslo. Faš dělá se buď z telecího masa, nebo připustí-li to hodná zásoba drůbeže, ještě lépe z prsíček buď od kuřat nebo od slepic; neboť pro 8 neb 12 osob musí býti na tento faš aspoň tři čtvrtí libry masa a 4 loty hovězího tuku; to tedy drobnince usekej, dej k tomu 3 míchané vejce, trochu květu, osol to, připoj k tomu dobře do bíla ostrouhanou, ve smetaně namočenou vymačkanou žemličku, dobře vše usekej a utři, pak to dej na mísu, vraz do toho jedno celé syrové vejce a jeden žloutek, a ještě vše dobře utři a promíchej. Nyní vymaž račím máslem kulatou hlubokou bílou mísu nebo formu, vylož na dno vůkol nejprve věneček z těch uschovaných račích klepýtek, od kterých se musí jedna špička ulomit, do toho pak udělej druhý věneček ze smržů na másle dušených (pod které se musí při dušení podlévat po lžičce polívky, v které se karfiol vařil, aby byly měkké), do prostřed pak udělej třetí věneček z račích ocásků; je-li mladý Špargl, tedy ze šparglových hlaviček, a není-li, tedy se vyloží

v prostředku věneček z petruželových lístků; pak to vylož fašem, dej na to vrstvu na kousky rozebraného karfiolu a račích ocásků, pokrop to račím máslem, dej druhý díl faše, zase karfiol a račí ocásky, konečně opět faš; potom to nech hodinu v páře vařit, načež to postav i s vodou do trouby, aby se to také po vrchu opeklo. Zatím udělej trochu bledé jištičky, vlej na ni polívku, v níž se karfiol vařil, a nech to povařit, pak to proced', dej trochu květu a přilej k tomu také trochu sladké vařené smetany. Když jest faš uvařený, tedy se vyklopí a poklade se okolo do věnečka co hrách velkými kouštíčky račího másla, které když se rozpustí, velice to ozdobí. Omáčka se naleje zvlášť do nádoby. Mezi karfiol a račí ocásky mohou se též přimíchat v hovězí polívce vařená jatýrka od kuřat, špičky od kuřecích křídylek a kohoutí hřebínky; taková změna zanechá se zase vtipu zkušené kuchařky.

13. Špargl (chřest, *Spargel*).

Ober se šparglu všecky slupičky až k hlavičce, ten bílý kousek dole oškrab a ukroj, a když špargl přemeješ, svaž ho hlavičkama k sobě, ale volně, a nech ho v pohodlné nádobě ve slané vodě vařit; musí ale býti celý potopen a tak dlouho se vařit, až je dost měkký, což se pozná, když se z vody za bílý konec vezme a to zelené se přehýbá; pak vodu slej, špargl vlož prozřetelně na mísu, aby se hlavičky neulámaly, posyp ho zemličkovou kůrkou a omasti rozpáleným máslem. Někdo rád špargl sladký; komu se tedy líbí, může mezi zemličkovou kůrku tlučeného cukru a trochu květu smíchat i tím špargl posypati.

14. Špargl na způsob zeleného hrášku.

Je-li toliko tenký špargl a nemůže-li se proto ze slušnosti dát omaštěný na tabuli, tedy jej očisti, nakrájej od hlavičky až tak daleko, jak daleko je zelený a měkký, tak drobně, jako zelený hrášek (pro 6 osob stačí dva velké žejdlíky takto nakrájeného šparglu), nalej na něj vařící vody, ale hned ji zase sced', nech rozpustit na kuthánku

4 loty másla, dej do něho ten špargl a nech ho do měkká dusit; musíš však podlévat po lžičce dobrou hovězí polívku, aby se nepřipálil; když je dost měkký, nalej na něj trochu polívky, připravené bílou jíškou, ale jen tolik, aby byl vláčný a omáčka aby nebyla přes vrch, a není-li to dost slané, tedy to trochu přisol a okořeň tlučeným květem; potom to dej na mísu, vůkol urovnej pěkný věnec z karbanátků čís. 17 a nes to na tabuli. Jsou-li právě raci, tedy to můžeš pokropit račím máslem a okrášlit račími ocásky. Kdo by to chtěl máti přisládlé, tedy dej do másla zapěnit půl druhého lotu tlučeného cukru, a pak při zapražení dej polovic hovězí polívky a polovic vařené smetany, trochu květu a trochu drobně rozkrájené zelené petružele; v tom pádu však jest lépe, když se raci vynechají, ač kdo by chtěl, může je také beze škody připojit; taktéž se vůkol udělá věnec z karbanátků.

15. Artičoky s omáčkou.

Očisti dobře artičoky, hořejší listy stejně seřízni, spodní tvrdé lístky a stopky ořež, a nech artičoky ve slané vodě do měkká uvařit. Mezitím udělej na kastrolku z kusu másla a dvou lžic pěkné mouky bledou jíšku, nalej na ni půl žejdlíka vína a půl žejdlíka hovězí polívky, hodně to zamíchej, přidej k tomu kousek cukru, z. jednoho citronu šťávu a trochu tlučeného květu, slej to db hrnku a ještě tím hodně kverluj, aby byla omáčka hladká, a nech ji povařit. Když jsou artičoky dost měkké, tedy je vyndej a nech osáknout, načež je urovnej, na misku; do omáčky zakverluj tři s trochou studené polívky rozmíchané žlutky, vlej ji do nádoby k tomu určené a nes ji zároveň a artičkami na stůl.

16. Artičoky dušené.

Očisti artičoky jako předešle a uvař je ne docela do měkka ve slané vodě, pak je vyndej na kastrol, jehož dno hodně máslem potřeno být musí, a nech je dusit; přilej k tomu trochu vinného octa a trochu dobré hovězí polívky, okořeň to tlučeným květem, pepřem

a nakrájenou citronovou kůrou, a mezi dušením polévej artičoky stále tou šťávou; když jsou dost měkké, vyndej je na misku, do šťávy přidej lžici polívkového rosolu čís. 54 (str. 25) a vařečku mouky s kusem másla rozdělanou, zamíchej tím, polej artičoky a nes je na stůl.

17. Zelené boby (fazole) s jehněčím masem.

Uřež od mladých bobových lusek špičky, se hřebítků stáhni vlákna, každou lusku asi na dvakrát překroj a nech je vařit ve slané vodě. Dej na kastrol kus másla, kousek bílé cibule a kousek celeru, vlož na to mladé jehněčí maso, malinko ho osol a nech ho do měkká dusit. Udělej bílou jističku, nalej na ni trochu hovězí polívky a šťávu z toho jehněčího masa, hodně to rozmíchej, vlej to. opět na maso a nech to trochu povařit. Nyní boby oced' a dej je na čistý rendlík, maso rozkrájej na kousky, vlož ho k bobům, omáčku proced', okořeň květem a všechno ní polej; když to chceš dát na stůl, urovnej maso do prostřed mísy a boby okolo.

18. Mrkev se smaženým vemenem.

Ostrouhej mrkev a rozkrájej ji na drobné nudličky; nech cukr do tmavá upražit, hoď do něho tu mrkev, míchej ni začas té a podlévej trochou hovězí polívky, aby se nepřipálila; když změkne, zapraž ji trochu žlutou jističkou a hovězí polívkou, nech ji hezky vysmahnout a dej do ní trochu nového koření. Když ji chceš nésti na stůl, oblož ji smaženým vemenem čís. 21.

19. Mrkev s kaštanami.

Oškrab mrkev, rozkrájej ji na drobné nudličky a čistě ji přemej; na půl kopy mrkve dej na kastrol rozpustit 4 loty másla, nech v něm do bledožluta upražit 3 loty cukru, dej do něho tu mrkev a nech ji do měkka dusit, při čemž přilévej hovězí polívky, aby se nepřipálila. Upeč půl kopy kaštanů a oloupej je, 15 jich rozkrájej drobnince, 15 na 4 díly, dej oboje do mrkve, okořeň to trochu tlučeným novým

kořením, dej k tomu trochu drobně rozkrájené zelené petružele a nech to ještě trochu povařit; hled' ale na to, aby omáčka nebyla příliš hustá a také aby přes mrkev neplavala. Nyní urovnej mrkev na mísu a poklad' ji pečenou klobásou; pro domácnost však, není-li klobása, může se mrkev jen s vepřovým nebo jiným masem dát na tabuli. Takto připravená mrkev jest velmi chutná a zdravá.

20. Nadívané okurky.

Rozkrájej velké oloupané okurky v půli na dlouho, vydlabej z nich jádýrka, okurky přemej a vytrí je suchým čistým šatem. Na 6 okurek vezmi čtvrt libry telecího masa, dva loty hovězího tuku, a oboje drobnince usekej jako kasičku, dej k torní; dvě míchané vychladlé vejce a půl ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, osol to, a kdyby to nebylo dosti drobně usekáno, tedy to utluč v mosazném moždíři, a dej k tomu trochu květu a trochu citronové kůry. Nyní vymaž rozkloktaným vejcem ty rozpulené a vydlabané okurky, a nadívej je tomto nádivkou, dej vždy dvě k sobě patřící půlky dohromady a obvaz je buď silnou niti nebo bílým špagátem; potom dej na kuthan kousek na kostky rozkrájené slaniny (špeku), 10 zrnek nového koření, dva kousky zázvoru, dva kořínky rozkrájené petružele, čtvrt celeru, půl malé cibule a kousek másla, polož na to ty okurky a nech je dusit. Když počne zelenina vespod červenat, vyndají se okurky a dají se na jiný kuthánek, ta zelenina se popráší dvěma kávovými lžičkami pěkné mouky a nechá se chvilenu až do hnědá zapěnit; pak se na to naleje čtvrt žejdlíka vina a čtvrt žejdlíka polívky, nechá se to trochu povařit, a je-li to husté, přileje se polívky, procedí se to na okurky, dá se trochu citronové kůry a šťávy, trochu květu, a nechá se to ještě chvilenu povařit; pak se špagát nebo nitě odvinou, okurky narovnají se na mísu buď celé nebo na čtvrtky rozkrájené a polejou se omáčkou. – Kdo chce, může okurky v celosti vydlabat a nadívat, pak je dát na tabuli rozkrájené na špalíčky, a okolo může udělat věnec ze smažených kuřátek nebo karbanátků; nebo může udělat větší částku faše, z toho pak dělat

buď klobásky, nebo karbanátky anebo věnečky, a tyto pak usmažené okolo mísy ouhledně urovnat.

21. Kapusta krájená.

Ober a přemej pro 6 osob 6 neb 8 pěkných kapust, rozkrájej je nejprve na půlky, pak přespříč na hrubé nudle, vlož je na mísu, polej je vařící vodou, přikrej jinou mísou a nech je tak chvilku stát. Zatím dej ha kastrol asi dva loty másla a dva loty cukru a nech to do hnědá pražit, pak do toho vlož tu kapustu dobře vymačkanou a nech to zvolna do měkka dusit; musíš však tím častěji zamíchat, aby se kapusta nepřipálila, a dát pozor, aby se nerozmíchala. Potom udělej hnědou jíšku, nech v ní upražit asi lot cukru, aby dostála pěknou barvu, nalej na ni polívku, v které se vařilo buď mladé vepřové nebo tučné skopové hrudíčko, nech to povařit a pak to nalej na kapustu; tato omáčka nesmí však býti hustá, aniž jí smí býti tolik, aby kapusta plavala; pak dej do toho buď ouhledně rozkrájené vepřové nebo skopové maso, okořeň to trochu tlučeným pepřem, dej do toho stroužek se solí rozetřeného česneku a nech to ještě chvilku povařit; potom to urovnej na mísu a okolo dej jelítka z husí krve čís. 19 anebo svítek z jater čís. 24. Kdo nemá rád česnek a koření, může oboje vynechat.

22. Kapusta s karbanátkami.

Kapustu pěkně očisti, rozkroj ji na čtyry čtvrtě, a je-li malá, tedy na půlky, vyper ji a spař vařící vodou; potom nech na másle do tmavá upražit kus cukru, vlož do něho tu spařenou kapustu a dej do prostředka hřebíčkem prostrkanou cibuli. Když jest kapusta měkká, zapraž ji hnědou jíškou a hovězí polívkou, dej do ní několik stroužků utřeného česneku, trochu nového koření, trochu zázvoru a pepře, a nech ji ještě povařit; potom dej do ní buď jehněčí nebo vepřové maso, anebo ji po vrchu poklad karbanátkami čís. 16.

23. Kapusta nadívaná.

Nech 6 kapust trochu spejchnout, rozlož lístečky, srdínka drobnince usekej, taktéž usekej půl libry syrového telecího a půl libry vařeného uzeneho masa, dej k tomu čtyry loty hovězího tuku, jedno celé vejce, dva žloutky, jednu ve vodě máčenou vymačkanou žemličku, dva stroužky česneku a trochu květu, všecko dobře usekej a utři, potom potří bílkem ty rozložené lístky, pomaž je tou sekaninou, zase je pěkně slož a přimáčkni, aby držely pohromadě. Nech kus cukru na másle do tmava upražít, vlož do toho kapustu a nech ji chvilku dusit, potom ji podlej hovězí polívkou, zapraž červenou jíškou, nech ji v té omáčce až do měkká uvařit, ale ne aby se rozplynula, a dej ji na stůl. Okolo mísy můžeš dát buď klobásy nebo smažená játra čís. 20.

24. Kapusta s uzeneým jazykem v páře vařená.

Pro 6 osob vezmi asi 6 aneb 8 kapust, ober všecky zbytečné lístky, srdínka rozkrájej na čtvrtky, vyper je v několika vodách, aby v nich nezůstal písek ani cos jiného, narovnej je do čisté hliněné nádoby, nejlépe do hrnce, polej je slítnou vařící vodou a nech je asi čtvrt hodiny přikryté stát. Nech rozpustit máslo (na 6 kapust asi 3 loty) na kuthaně nebo na rendlíku, urovnej do něho ta spařená srdínka jedno vedle druhého, do prostřed dej jednu hřebíčkem prostrkanou cibuli, přikrej. to pokličkou a nech to dusit, až jest kapusta na polo měkká. Zatím nech zvařit asi půl žejdlíka mléka, v hrnečku rozděluj dvě lžíce pěkné mouky s několika lžícemi studené smetany, vlej to do toho vařícího mléka, a míchej tím ustavičně, až se to zvaří v hustou kasičku, pak ji nech vychladnout. Utři asi půl druhého lotu másla, dej do něho tu kasičku, vraz do toho 4 žloutky, maličko to osol, a dej trochu květu a sněhu ze třech bílků; potom vymaž kulatou formu novým máslem, vylož okolo pěkně do věnečka na koláčky rozkrájený uzeneý jazyk, do prostřed udělej z něho hvězdu, mezi kterou se také mohou dát malinké srdínka kapustové, na to se narovná dušená kapusta, pak se na ni naleje polovic té kasičky, tato

se opět poklade jazykem a kapustou, na to se vleje ta ostatní kasička a nechá se to hodinu v páře vařit, totiž: postaví se to i s formou do vařící vody tak, aby se do formy voda nemohla nabrat, nádoba se přiklopí pokličkou, a konečně se to postaví na chvílku do trouby i s vodou, jako každé v páře vařené jídlo, aby to nahoře ztuhlo. – Vyklopené nese se to na tabuli.

25. Kapusta fašírovaná pro 8 osob.

Ober čistě 4 nebo 5 kapust, vyper ji dříve ve studené, pak v horké vodě a nech ji více než na polo uvařit (nejlépe s kůži a s jinými odřízkami od vepřového masa, jež máš na faš připravené), pak ji vlož do rozpuštěného másla a nech ji do měkka dusit; aby však nezbrunátněla, podlévej po lžici polívky, ve které se vařila. Zatím dělej faš takto: vezmi tři čtvrtě libry libového vepřového a asi půl libry telecího masa, oboje dobře a drobně usekej, žilky vyber tak jako při každém faši, k masu přidej jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou a vymačkanou žemličku, dva loty hovězího tuku, 3 míchané vejce, trochu zázvoru, trochu květu, trochu pepře, dva stroužky se solí dobře rozetřeného česneku, osol to, a sekej to ještě tak dlouho, až je to jako kaše, potom to dej na mísu, vraz do toho ještě jedno syrové vejce a dobře to promíchej. Nyní vymaž formu máslem, kapustu rozřízni na čtvrtky, z prostředka vyřež srdínka a vylož z nich na dno formy pěknou hvězdu; ostatní kapustu rozkrájej na nudličky, taktéž rozkrájej ty vepřové odřízky a kůži, a smíchej to s těmi kapustovými nudličkami; načež potři fašem hezky tlustě tu hvězdu z těch kapustových srdínek, pak dej opět vrstvu kapusty smíchané s masem, zase faš, opět kapustu a na vrch zase faš, dobře to přimáčkni, postav to s formou do vařící vody a nech to hodinu vařit, pak to postav i s vodou do trouby, aby se to také na vrchu opeklo. Zatím udělej bledě hnědou jističku, dej do ní asi lot tlučeného cukru, a nech to tak dlouho na uhlí, až více zhnědne a cukr se zapění, čímž jíška zjasní. Do té jíšky nalej polívku, ve které se vařila kapusta s vepřovinou, hodně to rozmíchej, pak to proced',

okořeň trochu zázvorem, pepřem, květem a novým kořením, a nech to ještě povařit. Když jest faš dostatečně vařený a po vrchu upečený, tedy se vyklopí a poleje tou omáčkou.

26. Kapusta faširovaná na jiný způsob.

Ober asi 4 nebo 5 pěkných tvrdých kapust, rozkrájej ji na půlky, vyper ji dříve ve studené, pak ji spař v horké vodě, konečně na ni nalej vařící vody a nech ji v ní chvíli stát, pak ji vlož na rendlík do rozpuštěného másla a nech ji do měkká dusit; aby nezbrunatněla, podlévej ji tučnou masitou polívkou. Zatím dělej faš takto: usekej libru telecího, ode všech kůžek očištěného masa asi se 4 loty hovězího tuku, dej k tomu dvě míchané vejce, jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou a vymačkanou žemličku, trochu květu, trochu zázvoru, vše dobře jako kasičku usekej a rozmíchej, dej to na mísu, vraz do toho jedno celé syrové vejce a jeden žloutek, osol to patřičně a ještě to dobře promíchej. Potom rozkroj každou půlku kapusty na dvě čtvrtky, srdínka vyřízni a ostatní rozkrájej na nudličky. Oloupej klepýtko a ocásky s půl kopy vařených raků, ze slupek udělej račí máslo, ocásky a klepýtko rozkrájej na nudličky, něco jich nech na vyložení formy a ostatní promíchej s těmi kapustovými nudličkami. Nyní vymaž formu račím máslem, dno poklad' těmi kapustovými srdínkami a račími ocásky, na to dej třetinu toho faše, tento poklad' polovičkou kapustových nudliček smíchaných s raky, na to dej druhou třetinu faše, pak zase druhou polovičku kapusty a na vrch ostatní třetinu faše; nech to hodinu v páře vařit, pak to poklad' po vrchu račím máslem a postav to i s vodou do trouby, aby se to po vrchu hezky do žlutá opeklo. Zatím dělej omáčku. Do másla nebo šťávy, ve které se kapusta dusila, dej lžící pěkné mouky a nech ji až do zlatová zaškvarit, pak to posyp asi půl lotem tlučeného cukru a nech to: ještě zapěnit, potom na to nalej dobré masité polívky, nech to povařit, až to zhoustne, pak to proced', a máš-li, dej do toho kousek račího másla, trochu květu, a nech tuto omáčku připravenou, až jest faš uvařený a opečený, potom jej vyklop, polej

rozpuštěným račím máslem a nes ho na stůl zároveň s omáčkou ve zvláštní nádobce. Kdo nemiluje sladké, ať cukr vynechá.

27. Kapusta s rejži v páře vařená.

Spař 3 pěkné, dobře očištěné kapusty, vodu sced' a kapustu nech s půl librou mladého uzeného masa a s jednou hřebíčkem prostrkanou cibulí do měkka uvařit, nesmí se však převařit. Přeber pět lotů rejže, vyper ji několikrát v horké vodě a nech ji na kusu másla dusit; aby se nepřipálila, podlévej po lžici polívky, v níž kapusta s masem se vaří. Usekej půl libry tučného vepřového masa, dej ho na misku, přidej k němu jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou a vymačkanou žemličku, dvě míchané vejce, osol a okořeň to pepřem, nakrájej drobnince také to vařené uzené maso a dvě kapusty, dej oboje též k tomu syrovému masu, vraz do toho ještě dvě syrové vejce a rozmíchej to na kaši. Nyní vymaž melounovou formu hodně máslem, vysyp ji ostrouhanou žemličkovou kůrkou, dno vylož pěkně tou třetí, na půlčtvrtku rozkrájenou kapustou, potřij ji na malík tlustě tím fašem, na tento dej vrstvu rejže, pak opět faš, zase rejži a na vrch opět faš, postav formu do hlubokého pekáče s vařící vodou a nech to nejméně tři čtvrtě hodiny v páře vařit, pak to postav i s vodou asi na čtvrt hodiny do trouby, aby to po vrchu trochu zčervenalo. Zapraž říd'ounce bledou jištičkou asi půl žejdlíka té vyvařené kapustové polívky, a když kapustu na mísu vyklopíš, podlej ji tou omáčkou a nes to na stůl.

28. Kapustová poupata s rakami.

Vytrhej na zimu kapustu i s kořeny a nasázej ji ve sklepě do písku; časně na jaře vyrážejí na kořenu malá poupata; ty tedy ober (pro několik vzácných hostů dostačí jich půl druhého nebo dva žejdlíky), přemej je nejprve ve studené vodě, pak je polej vařící vodotí a nech je chvílku přikryty stát. Zatím dej na kuthan dva loty másla a nech v něm lot cukru bleožlutě zapěnit, dej do toho ta kapustová ocezená poupata a nech to dusit; aby se to nepřipálilo,

podlévej po lžici tučnou polívku. Uvař ve slané vodě půl kopy malých raků, ocásky očisti a ze šlupek udělej máslo; potom udělej řídkou přížloutlou jíšku, nalej do ní polívky a nech to povařit, pak to nalej na kapustu, dej do toho lžici račího másla a nech to ještě trochu povařit. Uřež křídélka od čtyř kuřátek, špičky křídélkové též odřízni, tak máš 16 kousků; tyto trochu osol a popraš na obou stranách moukou, rozmíchej asi dvě vejce s trochou rozpuštěného másla, omoč v tom ty křídélkové kousky, obal ve strouhané housce a usmaž je v rozpáleném rozpouštěném másle. Nyní dej na mísu ty kapustové poupátka, vůkol mísy urovnej ty karbanátky z kuřecích křidélek, ty smažené špičky od křidélek nastav do kapusty, uprostřed udělej ouhledný věneček z račích ocásků, pokrop to račím máslem a dej to na tabuli. Nejsou-li raci, mohou se vynechat, a místo karbanátků ž kuřecích křidélek mohou se dáti karbanátky buď z telecího nebo vepřového masa, nebo obyčejná smažená kuřata. To je psáno jen pro ten případ, když by byl u tabule vzácný kost a kdyby byl dostatek kuřat a také raci k dostání, aby se jinak sprostá zelenina ouhledné a skvostně připravit mohla- Kdo chce, může tuto kapustu buď tlučeným květem aneb novým kořením okořenit, není toho však nevyhnutelně zapotřebí.

29. Míchaninka ze zelenin.

Když je mladý špargl, mladé boby a zelený hrášek, může se chutná míchaninka udělati takto: vezme se žejdlík mladého zeleného hrášku, žejdlík na malé kousky rozkrájeného šparglíčku a žejdlík mladounkých bobových lusků, taktéž na malé kousky rozkrájených, dá se na kuthánek 4 loty nového másla a dva loty cukru, a nechá se to rozpustit, až se to začne pěnit; nyní se do toho hodí ty troje zeleninky a nechají se pohromadě dusit, až jsou měkké, pak se na ně nasype lžička pěkné mouky a nechá se to zase chvilinku dusit, potom se na to vleje půl žejdlíka dobré hovězí polívky, a kdo chce, několik lžic sladké vařené smetany, přidá se k tomu trochu drobně rozkrájené zelené petružele a trochu květu,

nechá se to ještě chvilinku povařit, a pak se to nese na tabuli okrášlené věncem buď ze smažených kuřat nebo ze smaženého jehněčího masa, nebo ze smaženého vemínka, anebo z jiné smaženinky.

30. Jiná míchaninka pro 8 i 12 osob.

Rozkrájej na půlky dvě kapusty, vyper je a pak je spař vařící vodou; vezmi čtyry mrkve, dvě vodnice, jeden větší nebo dva malé celery, každé jinak rozkrájej, a nech každé zvlášť na másle dusit, přičemž to podlévej tučnou hovězí polívkou, což jest ovšem trochu pracné, ale pro mladé hospodyňky ke zkoušce trpělivosti hezká zábava. Potom dělej faš: usekej dobře 3 čtvrtě libry telecího masa a 4 loty hovězího toku, dej k tomu jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou vymačkanou žemličku, 3 míchané vejce, a když je to dobře usekáno, dej to na mísu, vraz do toho jedno celé syrové vejce, jeden žloutek, osol to a ještě to dobře promíchej a utři. Nyní vymaž formu novým máslem, vylož dno kapustovými srdínkami a rozličnými hvězdičkami neb obloučky ze řepy a mrkve, na to dej částku faše, pak to poklad dle libosti zeleninou a na tenké Řízky rozkrájeným uzeným masem, nebo jazykem, nebo měkce uvařeným skopovým hrudičkem, na to dej zase částku faše, pak zase zeleninu a maso, a na vrch ostatní faš; potom to nech hodinu v páře vařit a pak v troubě po vrchu opéct. Omáčku dělej takto: rozkrájej do hrnku jedna kapustu, jednu vodnici, dvě mrkve, nalej na to dobrou polívku z masa a nech to uvařit; udělej hnědou jíšku, dej do ní lot tlučeného cukru, aby zjasnila, nalej na ni tu polívku, ve které se zelenina vařila, nech to povařit a pak to proced' do hrnku. Když pak tu faširovanou míšeninku vyklopíš, tedy ji buď omáčkou polej, anebo dej omáčku zvlášť do nádoby k tomu určené.

31. Měsíčné řetkvičky.

Pro 6 osob vezmi dvě kopy malých řetkviček, okrájej zelenou nať a oškrab vrchní kůžičku, přemej je ve studené vodě, dej je do hrnku,

polej je vařící vodou a nech je v ni asi pět minut stát, pak oced' vodu a nech je osáhnout. Dej na rendlík nebo na kuthan 3 loty másla a půl druhého lotu tlučeného cukru, a když jest oboje rozpuštěno, vhod do toho ty řetkvičky a nech je za častého zamíchání dusit, až jsou přiměkklé, ne však docela měkké, a až cukr s máslem pod nimi žloutnout počíná; potom vyndej řetkvičky na jiný kuthánek, do toho niásla nasyp rovnou lžící mouky a nech to zapěnit, nalej na to dobré hovězí polívky, ve které se také na polo ovařila dvě jehněčí hrudička, a nech to povařit, potom to vlej na řetkvičky a okořeň to květem. Když jsou hrudička na polo uvařená, vlož je do studené vody, omej s nich všecken šum a ouhledně je rozkrájej; potom nech na rendlíku rozpustit dva loty másla, vlož do něho to rozkrájené maso, přikrej pokličkou a nech ho do měkka dusit; aby nezbrunátnělo, musíš chvilkami podlévat po lžičce hovězí polívky. Když strojíš na tabuli, dej maso do prostředka, řetkvičky okolo a polej všecko omáčkou.

32. Kolník s vepřovým masem.

Oškrab kolník, rozkrájej ho na podlouhlé kousky, přemej ho, polej vařící vodou a nech ho chvilenku stát; zatím dej rozpustit na kuthan nebo na rendlík čtyry loty másla se dvěma loty cukru (na 4 žejdlíky kolníku) a nech to do zlatová upražit, pak dej do toho ten kolník a nech ho do měkka dusit; aby se nepřipálil, podlévej ho po lžici buď hovězí nebo vepřovou polívkou. Mezitím nech uvařit mladé vepřové maso (dej však pozor, aby se nepřevařilo) a rozkrájej ho na ouhledné kousky; pak udělej jíšku, a když počne žloutnout, dej do ní lot cukru, aby zhnědla, potom do ní nalej té vepřové polívky a nech ji povařit; nyní proced' tu omáčku (která však nesmí být příliš hustá) na kolník, dej do toho to rozkrájené vepřové maso, nech to ještě trochu povařit a okořeň to (chčeš-li) trochu tlučeným novým kořením, pak to dej na mísu a nes na tabuli.

33. Kolník s kaštanami.

Oškrab kolník, rozkrájej ho na koláčky, polej ho vařící vodou a nech ho trochu stát. Na čtyry žejdlíky takto rozkrájeného kolníku dej na kuthan 4 loty másla, dva loty cukru a nech to do hnědá upražit, potom dej do toho ten kolník, aby se ale nepřipálil, podlévej ho polívkou: pak udělej hnědou jíšku, nech v ní upražit asi lot cukru, nalej do ní tučnou buď vepřovou nebo hovězí polívku, rozmíchej to, nech to povařit a nalej to na kolník; upraž a oloupej 30 kaštanů, 15 jich rozkrájej drobnice a 15 na půlky, dej je k tomu kolníku a nech to ještě chvílku povařit; potom to dej na mísu, poklad to buď pečenými klobásami nebo kotletkami čís. 13 a nes to na tabuli.

34. Vodnice (*Wasserrübe*).

Oloupej vodnici a nakrájej ji na koláčky, anebo chceš-li, vykrájej z ní formičkou k tomu zřízenou kuličky, potom ji přemej a polovic ji dej na kuthan, na němž jsi byla dříve 4 loty másla se dvěma loty cukru do hněda spěnit nechala; na jiný kuthan dej druhou polovici vodnice, vlož do ní jednu hřebíčkem dobře prostrkanou cibuli a půl libry na polo uvařeného uzeneho masa, nalej na to trochu hovězí polívky a trochu vody a nech to na obou kastrolích do měkka dusit, přičemž však na to hleděti jest, aby se to nepřipálilo, pročež se musí časem po lžičce přilévat dobrá masitá polívka. – Zatím dělej faš. Usekej půl libry telecího a půl libry vepřového masa, dej k tomu dva loty hovězího tuku, jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou vymačkanou žemličku, dvě míchané vejce, trochu citronové kůry, trochu hřebíčku, trochu květu, všecko dobře usekej, aby to bylo jako kaše, oloupej 15 upečených kaštanů a drobně usekané je k tomu přimíchej, potom dej vše na mísu, vraz do toho ještě dva syrové žloutky, jedno celé vejce a osol to patřičně. Když je řepa měkká, vyndež z ní to uzene maso, rozkrájej ho na malé řízky, a řepu nech vychladnout. Nyní vymaž kulatou plechovou formu máslem, vylož ji vůkol i na dně slaninou na tenounké lístky rozkrájenou, a urovnej kolem formy tu vychladlou dušenou řepu, a sice vždy jednu vrstvu

brunátné a jednu vrstvu bílé, prostředek však nech prázdný, a když jest všecka řepa vyrovnána, vyplň prostředek fašem, tento pak prolož uzzeným masem na tenké řízky rozkrájeným, pomaž to povrchu s máslem utřenými žloutky, posyp to strouhanou zemličkovou kůrkou a nech to v troubě upéct šťáva, ve které se dusila obojí řepa, sleje se dohromady, dají se k tomu dvě kávové lžičky pěkné mouky, nechá se to zapěnit, naleje se na to dobré polívky a nechá se to zavařit. Když jest řepa upečená, tedy se vyklopí, slanina se čistě obere a řepa se poleje tou omáčkou; nesmí však omáčky být mnoho aniž hustá. Také se může tato šťáva bez mouky nechat zvařit, až zhoustne, a pak se procedí na vyklopenou řepu. Na místě slaniny může se též vymazaná forma vyložit papírem, který se také máslem pomaže, a když se řepa vyklopí, čistě se obere. Taktéž v nedostatku uzzeniny může se i tato vynechat. Mnohá kuchařka ovšem řekne: „Kdo pak by se řepou tak se trmácel!“ – pro takovou však nejsou tato jídla psána.

35. Vodnice na kyselo.

Oloupej vodnici, rozkrájej ji nejprve na koláčky, pak na nudličky, polej ji vařící vodou, přikrej ji a nech ji chvilku stát. Zatím dej na kuthan buď máslo nebo vepřové sádlo, upraž v něm do bleložluta kousek cukru, dej do toho tu řepu, k tomu trochu drobně nakrájené cibule, trochu kmínu, trochu soli, a nech to dusit, pak to posyp trochu moukou a nech to opět dusit; potom na to nalej trochu vinného octa a nech to ještě chvilku na teplém místě; pak to dej na mísu, a na to buď pěknou mladou vepřovou pečení, nebo pečenou klobásu, nebo. koroptve, bažanta a vůbec co se ku sladkokyselému zelí dává. Takto připravená vodnice je tak dobrá jako zelí.

36. Vodnice naložená.

Vodnice se skrouhá tak jako zelí na kruhadle k tomu zřízení, osolí se a nechá ukysat. Když jest ukysaná, může se připravit tak jako zelí čísl. 39 a dát na tabuli okrášlená buď smaženým vemenem,

nebo klobásou aneb čímkoliv, co se dává také na zelí.

37. Řepa s vepřovým masem.

Rozkrájej řepu na podlouhlé malé kousky, dej jí polovic do hrnku, na ni kus vepřového masa, na maso tu ostatní řepu, osol to, nalej vody a nech to vařit. Když jest mladé vepřové maso měkké, bývá i řepa přes polovic uvařena. Dej na rendlík kousek másla, do něho buď kus cukru nebo lžíci syrobu, a nech to do červena upražit, potom do toho vhod' tu vařenou odcezenou řepu a nech ji chvíli dusit; zatím udělej přihnědlou jíšku, zapraž ní tu polívku, ve které se vařila řepa s masem, a vlej to na řepu, maso pak rozkrájej na kousky a vlož ho též do řepy. Když to chceš dáti na stůl, urovnej ouhledně řepu vezpod a maso na vrch. Do řepy se dá trošínku pepře, zázvoru a nového koření, a musí se hledět, aby to nebylo příliš husté, což se i při předešlých zeleninách pozorovati musí. Často pokazí i to nejlepší jídlo neopatrnost neb nedbanlivá pohodlnost kuchařčina.

38. Sladké zelí fasiované.

Rozřízni hlávkou pěkného zelí na čtyry díly, košťálek vyřízni, zeli přemej ve studené vodě, narovnej ho do hrnku, polej ho slanou vařící vodou a nech ho asi 5 minut vařit, pak ho vhod' zasp do studené vody, přemej ho a nech ho trochu vysáknout. Dej na rendlík půl libry telecího a půl libry na polo uvařeného uzeneho masa, jednu hřebíčkem dobře prostrkanou cibuli, vlej na to půl žejdlíka dobré hovězí polívky a nech to pod pokličkou dusit. Mezitím usekej půl libry syrového vepřového masa, jak potřebí na faš, a dej ho na mísu, polovičku zelí rozkrájej na nudličky, druhou polovičku pak rozkrájej drobnince s tím dušeným uzeneým a telecím masem, a dej to k tomu syrovému vepřovému masu, vraz do toho 4 žloutky a jedno celé vejce, dej k tomu trochu nového koření, trochu pepře, zázvoru, ze čtvrt citronu kůru a lžíci strouhané žemličkové třídy, osol to patřičně a dobře to promíchej; nyní vymaž formu máslem,

celý vnitřek vysyp žemličkovou strouhanou kůrou, na dno dej na malík tlustě toho faše, na tento vrstvu na nudličky rozkrájeného zelí, pak opět faš, opět zelí, a tak pokračuj až ku konci; na vrch však musí přijít zase faš. Toto jídlo stačí pro 8 i 10 osob. Máš-li více uzeného masa, tedy ho můžeš na nudličky rozkrájet a dno formy ním poklásti. Nech to zvolna pěkně do zlatova upéct, pak to opatrně vyklop a dej k tomu omáčku, jako k faširované 4 kapustě čís. 25.

39. Kyselé zelí s vepřovou pečínkou.

Uvař kyselé zelí do měkká, nech na rendlíku rozpustit kus na kostky rozkrájeného vepřového sádla nebo slaniny (špeku), dej do něj několik vařeček mouky, udělej zažloutlou jištičku a vmíchej do ní jednu rozkrájenou cibuli, pak do toho dej zelí, přilej trochu kyselé smetany, zamíchej a nech to trochu vysmahnout; potom dej zelí na mísu, do prostřed pěkně upečenou vepřovou pečínku, okolo klobásu, a nes to na stůl. Je-li zelí málo kyselé, musíš přilejt trochu vinného octa; je-li příliš kyselé, dej méně zelné vody a více smetany; to musí kuchařka sama posoudit.

40. Kyselé zelí pečené.

Uvař do měkka pro osm osob kyselého zelí asi ve dvoužedlíkovém hrnku, rozkrájej na kostky čtvrt libry vepřového sádla, nech ho až do žlutá rozpustit, pak dej do něj lžíci mouky, udělej přižloutlou jíšku, vhod' do ni půl velké nebo celou malou, drobně rozkrájenou cibuli a nech ji chvilenu škvařit, pak zelí oced', dej ho do toho, přilej k tomu 4 lžíce té oce-zené vody a 4 lžíce kyselé smetany, a nech to chvilku dusit. Je-li to tuze husté, může se ještě přidat lžička vody a lžička kyselé smetany. Uvař libru mladého vepřového a libru mladého uzeného masa, rozkrájej ho na malé řízky, vymaž fortnu máslem, vysyp strouhanou žemličkovou kůrkou, na dno vylož věnec z uzeného masa, pak dej vrstvu zelí, na to vrstvu uzeného a vepřového masa, pak opět zeli a opět maso, až je všecko urovnáno; na vrchu to pomaz žloutkem utřeným s

máslem, posyp strouhanou žemličkovou kůrkou a nech to v troubě vypéct; potom to vyklop velmi opatrně, aby se to nerozbořilo, a nes to na tabuli.

41. Hlávkový salát nadívaný.

Ober s několika hlávek salátu spodní zelené listy, salát vyper a nech ho asi dvě minuty ve vodě vařit, potom ho vyndej a vhod' do studené vody, z té pak ho opět vyjmi, rozeber všechny listy až do vnitř, dej však pozor, aby se neulámaly, a rozlož hlávky na prkénko, aby osákly. Zatím usekej libru vepřového libového a půl libry uzeného masa, dej ho na misku, vraz k němu jedno celé vejce a jeden žloutek, přidej k tomu čtyry loty na drobno nakrájené a rozpuštěné slaniny, půl ostrouhané, ve vodě namočené a vymačkané žemličky, osol a opepři to dle libosti, a hodně to promíchej; nyní tím pomaž každý salátový list až do vnitř, přitlač listy k sobě a hlávky opět hezky urovnej, pak je vlož na kastrol na kus másla a nech je dusit, přičemž častěji dohlížet a polívku přilévat musíš, aby se nepřipálily. Potom vyndej hlávky na jiný kastrol, do šťávy vmíchej trochu mouky a přilej ještě trochu hovězí polívky, upal do hnědá kousek cukru, vlej na něj omáčku, zamíchej a proced' ji na salát. Okořenit to můžeš dle libosti.

42. Hrách.

Hrách čistě přeber a vyper, dej ho do hrnku, nalej na něj čistou měkkou vodu (na žejdlík hrachu dva žejdlíky vody) a nech ho vařit; když se všechna voda vyvařila, přesyp hrách do jiného hrnku, osol ho trochu a přilévej na něj horké vody, až je do měkka uvařen potom vodu sced' až do poslední kapky, hrách vysyp na misku a omasti ho rozpáleným sádlem. Na stůl dej k němu buď kyselé okurky anebo syrové naložené zelí. Velmi dobře k němu chutná mladé, do měkka uvařené uzené masíčko.

43. Hrách promačkaný.

Uvař hrách do měkká. Nech na kastrolu spěnit na sádle cibulku a hrách do ni skrze cedník promačkej, je-li potřeba, přisol ho, vmíchej do něho lžíci strouhané žemličky, pak ho dej na miska, omasti sádlem nebo máslem a oblož ho buď uzenkami nebo smaženými kotletkami čís. 27.

44. Čočka.

Přeber a vyper pěknou velkou čočku, dej ji do hrnku, nalej na ni měkkou vodu, osol ji a nech ji do měkká uvařit. Nakrájej drobně cibulku a nech ji na másle do zlatová uškvatit; potom čočku oced', vysyp ji na misku, polej ji po vrchu tím máslem s cibulkou a oblož ji buď smaženými telecími játrami čís. 20 nebo smaženým vemenem čís. 21.

Zadělávaná a dušená jídla.

1. Kuřata s knedlíčkami.

Náležitě očištěná a zašpejlovaná kuřátka nech buď v hovězí polívce vařit anebo na kastrolu na novém másle dusit; v posledním případě musíš je častěji podlévat polívkou, aby nezčervenaly. Zatím usekej drobnince půl libry telecího masa, vyber z něj všechny žilky, dej k němu 4 loty hovězího tuku (morku), jednu ostrouhanou, ve vodě máčenou vymačkanou žemličku, 3 míchané vejce, trochu na drobno rozkrájené citronové kůrky, trochu květu, trochu soli, všecko dohromady dobře usekej a umíchej, pak namáčejíc ruce v čisté studené vodě dělej z toho malé knedlíčky a klad' je na prkénko. Když jsou kuřátka dost měkká, vyndej je, šťávu z nich proced' do hrnku, přilej k ní ještě dostatečně polívky a zapraž to bílou jíškou v hezky hustou omáčku, pak ji vlej opět na kastrol, vlož do ni kuřátka a nech to povařit; knedlíčky pak vhod do vařící, trochu osolené vody, a když jsou dost vařené (což poznáš, když jeden okusíš), urovnej kuřátka do prostřed mísy, knedlíčky dej okolo a polej vše omáčkou, k nížto můžeš připojit buď trochu květu nebo sekané zelené petružele.

2. Kuřata se hříbkami.

Dobře očištěná kuřátka nech buď vařit v hovězí polívce, anebo, je-li k tomu čas, nech je dusit na kousku másla. Suché hříbky nech asi půl hodiny ve vodě močit, aby zbělely, pak je uvař v hovězí polívce; když jsou vařeny, usekej je na drobninko, dej je ke kuřátkům s trochou usekané zelené petružele, polívku zapraž bílou jíštičkou, přidej k tomu trochu sladké vařené smetany a trochu květu, nech to ještě malinko povařit a nes to na stůl. Mísu okrášlí kolem zelenou petruželí.

3. Kuřata s celerem.

Příprav kuřátka jako prvé, celer pak nech vařit v hovězí polívce, a když jest měkkým rozkrájej ho na koláčky a dej ho ke kuřátkům; potom rozkrájej jeden celer a nech ho asi v žejdlíku hovězí polívky do měkka uvařit, pak ho rozetři s kouskem nového másla a několika žlutky, dej k tomu trochu květu, připraž to bílou jištičkou a proced' to skrze sejtka na kuřátka. Když strojíš na stůl, dej na mísu kuřátka pěkně do prostředka, okolo celerové koláčky a mísu okrášli zelenou celerovou natí.

4. Kuřata na spěšný způsob.

Dej na rendlík dobře očištěná kuřátka, nalej na ně tři díly vody, jeden díl vinného octa, osol je, přidej k nim jednu cibuli, 3 stroužky česneku, 3 bobkové listy, několik celých pepřů, hřebičku, kousek celého zázvoru, a nech je měkce uvařit; potom je dej na mísu, podlej pod ně trochu té polívky, v které se vařily, a posyp je hodně smaženou strouhanou zemličkou.

5. Kuřata s paprikou.

Dej na kastrol kus čerstvého másla, jednu tenince rozkrájenou cibuli, vlož na to dvě na čtvrtky rozkrájená kuřátka, osol je trochu, přikrej poklicí a nech je na polo udusit, pak je vyndej na jiný rendlík, do šťávy dej vrchovatou lžící mouky, rozmíchej to, přilej k tomu asi žejdlík hovězí polívky a půl žejdlíka husté kyselé smetany, a nech to ještě povařit; nyní to proced' na kuřátka, přidej k tomu asi půl kávové lžičky papriky a nech kuřátka v omáče dovařit; pak je urovnej na mísu a polej omáčkou.

6. Kuřata se žampionami.

Nakrájej dobře očištěné hlavičky od žampionů na lístky a nech je na kusu čerstvého másla a trochu zelené petružele chvilenu odusit; pak na ně vlož dobře očištěná a na kousky rozkrájená kuřátka, osol

to patřičně, přikrej poklicí a nech to dusit; musíš však častěji přihlížet, aby se to nepřipálilo; když jsou kuřátka dost měkká a šťáva počíná vysmahovat, popraš to malinko moukou, přilej k tomu trochu hovězí polívky a nech to ještě jen trošinku povařit.

Takto může se též telecí maso připravit.

7. Kuřata s lanýžemi.

Očisti asi čtvrt libry lanýžů, nakrájej je na lístky, vlož je na kastrol, přidej k nim kousek másla, několik tence nakrájených šalotek, nasekanou zelenou petruželku, trochu vina, soli, několik lžic hovězí polívky, a nech je do měkka dusit. Kuřátka rozkrájej na čtvrtky, trochu je osol, nech je též na kuse másla dusit a podlévej je častěji polívkou. Rozmíchej v hrnečku kousek másla se dvěma vařečkami mouky a trochou chladné polívky, nalej to na lanýže, zakverluj to dohromady, vlej to na kuřata a nech to ještě povařit.

8. Kuřata s rejží.

Přeber rejží, vyper ji nejprve ve studené, pak asi ve třech vařících vodách, potom na ni nalej hovězí polívky a nech ji do měkka uvařit; hled' ale k tomu, aby zůstala celá. Dej do hrnečku 3 žloutky, kousek nového másla, trochu květu, rozkloktej to s hovězí polívkou, vlej to na rejži a zlehýnka ní zamíchej. Nyní dej na mísu uvařená kuřátka vezpod, rejži na vrch a nes to na tabuli.

9. Kuřata s omáčkou z rajských jablek.

Kuřátka buď uvař v hovězí polívce nebo je nech na novém másle dusit; potom uvař ve víně dvě nebo tři rajská jablka, dej k tomu jednu ostrouhanou, ve smetaně máčenou žemličku, přilej ještě trochu hovězí polívky, dej trochu květu, trochu nasekané citronové kůry a lot cukru, rozmíchej to a proced' na kuřátka.

10. Kuřata se žlutou omáčkou.

Očištěná kuřátka buďto upeč na rožni nebo je nech na másle dusit; omej tři sardele, kůstky vyndej, sardele utři s novým máslem, dej je do hrnečku, vraz k tomu 3 žloutky, přidej kousek másla, trochu květu, trochu bílé mouky, citronové kůry a trochu vína, a dobře to rozmíchej; do jiného hrnečku dej vařit jeden díl vína a jeden díl polívky, dej do toho půl cibule, stroužek česneku, několik zrněk celého pepře, též zázvoru, a nech to chvilku povařit, pak to proced' do prvního hrnečku, zakloktej a vlej to na kuřátka. Když to chceš dáti na stůl, zaced' to citronovou šťávou, ale dřívě ne, sice by se to srazilo.

11. Kuřata na turecký způsob.

Rozkrájej za syrová dvě kuřata na čtvrtky, nebo, jsou-li větší, na oudky, dej je na kastrol nebo na rendlík, přidej na každé kuře dva loty másla, rozkrájej na kostky dvě cibule, dej je k tomu, posyp to pepřem a nech to do měkka dusit; když jsou kuřata zahnědlá, posyp je citronovou kůrou a zaced' je citronovou šťávou.

12. Kuřata s kyselou smetanou.

Utři 4 sardele s máslem, dej k tomu trochu citronové kůry, pak dej do hrnečku trochu květu, lžičku pěkné mouky, rozdělej to se čtvrt žejdlíkem husté kyselé smetany, nech vařit čtvrt žejdlíka vína a čtvrt žejdlíka hovězí polívky, vlej to do toho, pak to nalej na ty rozdělané sardele a hodně to rozkloktej; potom vlož do kastrolu dvě pečená kuřátka, vlej na ně tu omáčku, nech to ještě jen trochu povařit a nes to na tabuli.

13. Kuřata se šparglovými hlavičkami.

Ober slupičky s otýpky šparglu, hlavičky uřež asi na dva prsty sdělí a odlož je stranou, ostatní pak nařež na drobné kousky až dolů ku tvrdému dílu a dej to se dvěma nasolenými kuřaty na kus másla

dusit; když jsou kuřata měkká, udělej bled'ounkou jíšku, nalej na ni dobré hovězí polívky tolik, mnoho-li chceš míti omáčky, vlej ji dobře umíchanou na kuřata a nech to povařit. Zatím uvař ve slané vodě do měkka ty šparglové hlavičky, a když kuřata vyndáš na mísu, tedy hlavičky dobře oced' a kuřata jimi po vrchu poklad'.

14. Karafa s karfiolem, hříbkami a račimi ocásky.

Nech vařit kuřata při hovězím mase. Rozeber na kousky dobře očištěný a vypraný karfiol, a košťál tak daleko, pokud je měkký, rozkrájej na koláčky, vlož oboje s kouskem másla na kastrolek, přilej k tomu několik lžic polívky, přikrej pokličkou a nech to dusit, častěji ale k tomu přihlížej. Malé hříbky rozkrájej na lístečky, vyper je, dej je na jiný kastrolek, k nim kousek čerstvého másla, nasekanou zelenou petruželku, krapýtek soli, a nech je pokličkou přikryté taktéž dusit. Uvař půl kopy malých raků, ocásky oloupej a ze slupek udělej račí máslo. Nyní vyndej kuřata na kastrol, udělej z čerstvého másla bílou jíšku, zapraž ní asi dva žejdlíky dobré hovězí polívky, vlej to na kuřata a nech to do hustá povařit; pak dej kuřata i s omáčkou do mísy, nejdříve udělej okolek z račích ocásků, potom z karfiolových růžiček, konečně z houbiček, postříkej vše račím máslem a nes to na stůl. – Takto připravená kuřátka jsou výborná.

15. Kuřata s račím konsumé.

Pro 12 osob ovař na polovic v hovězí polívce 4 kuřata a omej je ve studené vodě, pak udělej bílou jíšku, vlej do ní polívku, v níž se kuřata vařila, proced' to na kuřata a nech je zlehounka dovařit. Potom dělej konsumé. Uvař asi 20 raků, vyndej z nich žluč, všecko ostatní v moždíři dobře utluč s jednou ostrouhanou, ve smetaně namočenou žemličkou, dej to do dvou žejdlíků sladké, dříve zvařené a pak vychladlé smetany, dobře to promíchej a proced'. Usekej buď ze dvou slepic prsíčka, nebo půl libry telecího libového masa, z kterého se musejí vybrat všecky žilky, dej k tomu 3 loty hovězího tuku, nalej na to tu procezenou smetanu, vraž k tomu 6

žloutků, dej trochu květu, hodně to dohromady rozmíchej a patřičně osol; nyní vymaž hodně máslem věncovou formu, vlej to do ni a nech to ve vařící vodě hodinu v páře vařit; potom to vyklop, do prostředka dej kuřátka i s omáčkou, k nížto se přidá kousek račího másla a trochu květu, a okolo nastrkej do konzumé asi půl kopy uvařených raků, klepýtkama do vnitř, jako by vylézaly, na vrch udělej věnec ze zelené petružele, okolo mísy též, a nes to na stůl. Na to musí býti hluboká mísa; je-li ale u stolu jen 6 osob, tedy se toho může jen polovička v kulaté formě vařit, pak se to vyklopí do prostředka mísy, okolo se narovnajú kuřata, do konzumé se nastrkají raci jako u předešlého, do prostředka se dá pěkný celerový vršek a okolo mísy se udělá věnec z celerové natě. Je to chutné a sličné jídlo. V nedostatku kuřat mohou se také použiti sklepané telecí řízky.

16. Kuřata s majonézovou omáčkou.

Uvař kuřata v hovězí polívce, nakrájej je na ouhledné kousky, urovnej je na mísu, polej je majonézovou omáčkou čís. 22 a okrášli je račími ocásky, na tvrdo uvařenými, na koláčky nakrájenými vejci a ve víně uvařenými lanýžemi.

17. Kuřata s černou omáčkou.

Chyť krev z kuřátek, rozmíchej ji hodně v hrnečku s trochou octa a postav to stranou. Kuřátka oškubej, vykuchej, nakrájej na kousky, omej a vlož je s kusem másla, jednou rozkrájenou cibulí, několika zrnkami pepře, nového koření a dvěma hřebíčky na kastrol, osol je a nech je dusit; když pod nima šťáva vysmahovat začíná, přilej k tomu půl žejdlíka vína a dostatečně hovězí polívky a nech to povařit. Zatím udělej jíšku, dej do ní kousek cukru a nech ji zbrunatnět, pak na ni vlej tu polívku s kuřátek, zamíchej to a proced' opět na kuřátka, přidej k tomu tu krev a trochu citronové kůry, zamíchej vše a nech to ještě trochu povařit.

18. Kuřata nebo kapouni faširovaní.

Když se kuřata nebo kapouni zabijou, hned za tepla se pěkně po píрку oškubou, aby se kůže nepotrhalo, pak se spěšně opálají archem papíru, aby byly zcela čisté, protože se nesmějí pařit; potom se kůže na hřbetě rozřízne a opatrně se svlíkne, křidýlka a nožky se v kloubu uříznou a nechají při kůži, kterážto se položí do vlažné vody. Teď se maso s prsíček čistě obere a drobně useká. Kolik je kuřat nebo kapounů, podle toho vezmi hovězího tuku (na prsíčka jednoho kuřete půl druhého lotu, na prsíčka od kapouna neb od slepice dva loty), ten s tím masem drobně usekej, dej k tomu půl ostrouhané, ve smetaně namočené vymačkané žemličky, dvě míchané vejce, všecko usekej a promíchej, pak to dej na misku, vraz do toho ještě jedno syrové vejce, osol to, přidej k tomu trochu tlučeného květu, trochu citronové kůry, a ještě všecko dobře promíchej; nyní tím naplň ty stáhnuté kůže, pěkně je urovnej, jako by kuřata nebo kapouni byli celí, na zádech je hezky hustě seší, aby nadivila nemohla vytéct, a nožky přitáhni nitkou. Potom vymaž kuthan máslem, kuřátka do něho urovnej, nalej na ně trochu polívky, kuthan dobře přikrej a nech je dusit; musejí se však častěji opatrně obracet, aby nepřilehly ke dnu. Kůstky od kuřat, když z nich vnitřnosti vybereš, roztluč, dej je na jiný rendlíček nebo kuthánek, k nim kousek másla, půl bílé cibule, jeden celer, dva kořínky petružele, trochu zelené petružele a celeru, vše na kousky rozkrájeno, přilej k tomu několik lžiček hovězí polívky a nech to dusit; je-li právě karfiol nebo špargl, tedy se může také několik kousků k tomu přidat. Když to zcela vysmahne a žloutnout počne, přilej na to polívky tolik, mnoho-li potřebí na omáčku, udělej trochu bílé jíšky, dej ji k tomu a nech to trochu povařit. Zatím jsou kuřata dost uvařena; ty se nyní vyndají na čistý kuthan a omáčka se procedí skrze cedník do šťávy, v které se vařily; kdyby to bylo tuze řídké, přidej k tomu kousek jíšky; potom to proced' na kuřata, okořeň to trochu květem, a jsou-li raci, může se do omáčky dáti trochu račího másla a mísa se může okrášlit račími ocásky; i do nádivky mohou se

drobně rozkrájené račí ocásky přimíchat. Také se mohou do faše přimíchat malé kouštinky karfiolu nebo šparglové hlavičky; takové změny se zanechávají kuchařce, která je dle libosti na kolikerý způsob učinit může.

19. Telecí maso s kmínem.

Rozkrájej telecí maso na kousky, dej ho na rendlík, k němu kus másla, trochu soli, trochu kmínu, krapýtek vody, a nech ho tak dlouho dusit, až zcela vysmahne; potom dej k němu ještě kousek másla, přilej trochu hovězí polívky, a nech ho tak chvilku na ohni, aby zůstalo hezky při šťávě, pak ho dej na mísu a nes na stůl. Je to spěšný ale chutný pokrm.

20. Telecí maso dušené.

Dej na rendlík na kousky rozkrájené telecí maso, pod něj kus másla a trochu dymjánu, osol ho a nech ho dusit, až je červené, pak na něj nalej trochu hovězí polívky a trochu vinného octa a nech to chvilku povařit; nyní maso vyndej na čistý rendlík, posyp ho strouhanou žemličkou, proced' na něj tu omáčku, dej k tomu trochu nového koření, trochu citronové kůry a trochu kaprlí, nech to ještě trochu povařit a nes to na stůl.

21. Telecí řízky se sardelmi.

Rozkrájej telecí libové maso na ouhledné kousky, sklepej je a něco málo posol; dej ná kuthan na libru řízků asi čtyry loty másla, půl drobně pokrájené cibule a nech to trochu zapěnit, pak do toho vlož ty řízky a nech je přikryté dusit, až jsou dost měkké; kdyby příliš vysmahly, musíš přilévat po lžici hovězí polívky, aby zůstaly ve šťávě; nyní udělej ze čtyř sardelí sardelové máslo, dej ho k tomu masu a nech to ještě chvilku dusit; potom to dej na mísu, okolo udělej věnec ze strouhané, do zlatová usmažené žemličky, dej k tomu citronové čtvrtky buď' vůkol mísy, nebo zvlášť na talířek, a nes to na stůl.

22. Telecí řízky ze studené pečeně.

Ze studené telecí pečeně nakrájejí se ouhledné řízky, mísa nebo kuthánek vymaže se máslem, několik sardelí se uměje, kůstky se vyndají, sardele se rozetřou s novým máslem, potom se vloží na mísu vrstva řízků, na každý řízek se dá kousek sardelového másla a posype se to strouhanou žemličkou, pak se dá zase vrstva řízků, na to sardelové máslo, posype se to strouhanou žemličkou, a tak se pokračuje, až jest všecko; nyní se na to naleje trochu hovězí polívky, přiklopí se to talířem a nechá se to na teplém místě trochu prohřát. Když se to dává na tabuli, může se to buď zacedit citronovou šťávou, anebo se můžou okolo mísy dát citronové čtvrtky, aby si každý dle libosti šťávy nacedil. Ještě chutnější to jest, když se mezi sardelové máslo přimíchá trochu citronové kůry a trochu květu.

23. Telecí řízky se smržemi.

Ze studené telecí pečeně nakrájejí se opět malé řízky jako velké nudle a dají se na kuthánek; na jiný kuthánek se dá kousek másla, do toho se dají rozkrájené čerstvé smrže, osolí se, dá se k nim drobně rozkrájená petružel, a nechají se dusit, až vysmahnou; pak se trošinku zaprášejí moukou, nechají se chvilku zapěnit, potom se na ně naleje trochu hovězí polívky a dají se k těm telecím řízkům. Jsou-li raci, mohou se k tomu dát račí ocásky, nebo několik fašových knedlíčků, brzlíčků, pupíčků od kuřat atd., a okolo se udělá věnec ze smažené, na půlměsíčky rozkrájené žemličky. Je to také chutné jídlo.

24. Telecí řízky a vínem.

Nakrájej na prst tlusté řízky buď ze syrového telecího plécka nebo ze syrové kejty, sklepej je hodně hřbetem velkého nože a malinko je osol. Rozkrájej na malé kostky kousek slaniny, dej ji na kuthánek, vlož na ni ty řízky, dej k nim asi půl malinké drobnince usekané cibulky, a nech je dusit, až po obou stranách zčervenají. Nech v hrnečku rozpustit kousek másla (ku př. na libru řízků lot

másla), vmíchej do něho kávovou lžičku pěkné mouky, vlej do toho čtvrtku vína, čtvrtku polívky, dej k tomu trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu květu, dobře to rozkloktej, vlej to na ty do červena opečené řízky a nech je povařit. Chceš-li, můžeš je trochu zacedit citronovou šťávou, nebo také jenom tak nechat, oboje jest dobré.

25. Telecí řízky s paprikou.

Nakrájej telecí maso na ouhledné řízky, každý trochu sklepej a ve studené vodě přemej, pak je dej na kuthánek, k nim na každou libru řízků aspoň dva loty másla, a kolik liber masa, tolik prostředních drobně pokrájených cibuli, osol to a nech to do měkka dusit; obyčejně bývají řízky dost měkké, když voda, kterou ze sebe pustí, ve šťávu vysmahne; nejsou-li však ještě dosti měkké, tedy je podle několika lžícemi hovězí polívky, a třeba-li, přidej také kousek másla; pak posyp řízky tlučenou paprikou, anebo v nedostatku této třeba obyčejným tlučeným pepřem, a dej je jen tak v té šťávě na mísu.

26. Telecí řízky s kyselou smetanou.

Nakrájej pěkné řízky z telecího plécka, sklepej je hodně, každý řízek asi třikrát protáhni nakrájenou slaninou, posyp je trochu zázvorem, omoč je v másle, posyp trochu moukou a nech je na máslem vymazaném kuthánku po obou stranách hezky do červena opéct, potom na ně nalej dobré kyselé smetany a trochu hovězí polívky, nech je trochu povařit, dej trochu drobně rozkrájené citronové kůry, a když se mají dát na tabuli, zaced' je citronovou šťávou.

27. Telecí řízky s kyselou smetanou na jiný způsob.

Nakrájej z telecí kejty pěkné řízky, dobře je sklepej, posol, pak je pomaz rozpuštěným máslem, posyp trochu tlučeným pepřem, drobně pokrájenou citronovou kůrou a krájenými kaprlemi, a pokrop je rozpuštěným sardelovým máslem; nyní každý řízek zaviň

a několikrát protáhni nakrájenou slaninou, omoč je v másle, obal ve strouhané žemličce a upeč je na kuthaně hezky do hnědá; pak je urovnej na mísu, s kterou přijdou na stůl, dej do hrnečku ze dvou sardelí sardelové máslo, asi půl kávové lžičky mouky, rozmíchej to s několika lžícemi rakouského vína, vlej do toho půl žejdlíka husté kyselé smetany, přidaj k tomu trochu drobně rozkrájené citronové kůry, polej tím ty řízky, postav mísu do trouby na třínožku a nech to trochu vysmahnout, pak to zaced' šťávou z jednoho citronu a nes to na stůl.

28. Telecí řízky s kaprlemi.

Nakrájej, sklepej a posol řízky z telecího masa; vymaž kastrol máslem, posyp rozkrájenou cibulkou, pokrájenou slaninou, dej k tomu trochu dymiánových a trochu bobkových lístků, kousek celeru, kousek mrkve, kousek petruželového kořínku, všecko na kousky pokrájeno, několik zrnek nového koření, pepře a kousek zázvoru, vlož na to ty řízky a nech je do hnědá dusit; když jsou řízky dost měkké a cibulka pod nimi do hnědá vysmahla, vyndej řízky na jiný kuthan, na tu zeleninu nalej půl žejdlíka hovězí polívky, půl žejdlíka rakouského vín tři lžice dobrého vinního octa, a nech to chvílku povařit Usmaz hezky do zlatová dvě lžice strouhané žemličky s jednou kávovou lžičkou mouky, posyp tím ty řízky, proced' na ně tu zvařeninu, dej k tomu drobně nakrájenou citronovou kůru, lžici pěkných čerstvých kaprlí, a nech to ještě povařit.

29. Telecí hradí dušené.

Vezmi pěkné telecí hradí, nařizni ho vůkol křupek, vytahej z něho všecky kosti a přemej ho ve studené vodě; dej na kuthan kousek másla, kousek nakrájené slaniny, dvě cibule, kořínek petružele, jednu mrkev, jeden celer, vše na koláčky pokrajeno, vlož na to hradí, osol ho patřičně, přikrej poklicí a nech ho dusit; když se šťáva počíná ztrácet, přilej pod to, aby to nezčervenalo, hovězí

polívky, anebo, nemáš-li ji, třeba i vody, a nech to do měkká dusit; pak hrudí vyndej na jiný kuthan, šťávu popraš trochu moukou, zamíchej to hodně a proced' na hrudí; kdyby to bylo příliš husté, přilej trochu polívky.

30. Telecí hrudí vyslaněné (vyšpikované).

Z telecího hrudí vytáhej kostí, přemej ho a s těmi též přísadami, jak v předešlém čísle udáno, vlož ho na kuthánek a nech ho jen chvilku dobře přikryté dusit; pak ho vyndej, trochu, ale ne mnoho osol, pokrájenou slaninou jako zajíce třeba šesti řadami protáhni, načež ho opět vlož na kuthan a nech dusit; nesmí také zčervenat, pročež musíš častěji po lžici hovězí polívky přilévat. Asi půl hodiny předtím, než se má dát na tabuli, vyndej ho na jiný kuthánek, šťávu proced', podlej ji pod hrudí, postav ho do horké trouby slaninou vzhůru, jak beztoho pořád ležet musí, a polévej ho pilně, až zčervená; pak ho vyndej na mísu, do šťávy přidej ze dvou sardelí sardelové máslo, zamíchej to a vlej na hrudí.

31. Telecí hrudí s vinní omáčkou.

Z telecího hrudí vytahej kosti, přemej ho a trochu osol, dej na kuthan kousek másla a půl rozkrájené cibule, vlož hrudí na to, přidej k němu ještě malý kousek libového masa a nech to dusit; nesmí to však zčervenat, proto, když to vysmahne, musíš přilévat po lžici hovězí polívky. Dej do hrnečku půl žejdlíka hovězí polívky, půl žejdlíka rakouského vína, dva stroužky česneku, dva bobkové lístky, kousek celého zázvoru, deset zrněk nového koření, deset zrněk pepře, a nech to zvařit. Když je hrudí dost měkké, vyndej ho na jiný kuthan, ten kousek masa, který spolu se dusil, rozkrájej na kousky, pak ho dej do moždíře, k němu čtyry na tvrdo vařené žlutky, kousek v mouce rozváleného másla a všecko pospolu na kaši utluč, potom to dej do hrnku, nalej na to tu zvařeninu s kořením, dobře to rozkverluj a nech to trochu povařit, pak to proced' na hrudí a dej k tomu trochu tlučeného květu a trochu citronové kůry; chceš-li,

můžeš do toho též trochu citronové šťávy nacedit

32. Telecí hrudí nadívané.

Z pěkného telecího hrudí vytahej kosti, podeber ho jak obyčejně a vlož ho do vlažné vody; usekej půl libry libového masa z plécka, vytahej z něho všecky žilky, dej ho na mísu, k němu asi tři loty hovězího tuku, dvě míchané vejce, půl ostrouhané, ve studené vodě namočené vymačkané žemličky, všecko ještě dohromady usekej a hodně promíchej, osol to, okořeň trochu tlučeným květem, konečně do toho vraz ještě jedno celé vejce a dobře to umíchej; nyní hrudíčko trochu osol a naděj ho tou nádivkou (co od ní zbyde, udělej malé knedlíčky), pak hrudí zaši, vlož ho na máslem vymazaný kuthan a nech ho do měkka dusit; zčervenat nesmí, proto musíš častěji přilévat trochu hovězí polívky. Když je hrudí dost měkké, vyndej ho na jiný kuthan, do šťávy přilej hovězí polívky a nech v ní uvařit ty knedlíčky, pak je vyber a dej ke hrudí, do polívky vmíchej trochu bílé jíšky a nech to povařit, pak to proced' na hrudí a nech ho ještě chvílku povařit; potom vlož na , mísu hrudí do prostřed a knedlíčky vůkol něho, do omáčky dej ještě trochu tlučeného květu a proced' ji na hrudí.

33. Telecí hrudí s mašlemi.

Vytahej kosti z telecího hrudí, trochu ho osol a nech ho asi čtvrt hodiny s kouskem másla a pokrájenou cibulí dusit, potom ho šesti řadami jako v čísle 30 slaninou protáhni, vlož ho opět na kuthan a nech ho jako obyčejnou pečení pěkně upéct. Otrí dobře asi 30 mušlí, omyj je ve víně, vlož je na kuthánek a nech je s kouskem másla a několika lžícemi rakouského vína dusit; vlej do hrnku půl žejdlíka hovězí polívky a půl žejdlíka rakouského vína, přidej k tomu kousek celého zázvoru, deset zrnek pepře, deset zrnek nového koření, jeden bobkový list, a nech to pospolu vařit; do mosazného moždíře dej čtyry na tvrdo vařené žloutky, půl ostrouhané, ve víně namočené vymačkané žemličky, ze čtyř sardelí sardelové máslo, a utluč to na

kasičku, pak to dej do hrnku, proced' na to tu vinní zvařeninu, dobře to rozkverluj a nech to povařit; okořeň to trochu tlučeným květem a drobně pokrájenou citronovou kůrou, vlej to na hrudí a nech to tak malou chvilku stát, potom dej hrudí na mísu do prostřed, mušle okolo, polej to šťávou z mušlí a nes to na stůl; chceš-li, můžeš omáčku dříve, než ji do mísy na hrudíčko vleješ, zacetit šťávou z jednoho citronu.

Právě tak může se hrudí s ústřicemi připravit.

34. Telecí hrudí pečené s omáčkou.

Z telecího hrudí vytahej všechny kosti, jen chrupavky v něm nech, nasol ho a nech ho upéct. Dej do žejdlíkového hrnku jeden díl polívky, jeden díl rakouského vina, stroužek česneku, půl cibule, 10 zrněk pepře, 10 zrněk nového koření, kousek zázvoru, bobkový lístek, kousek dymiánu, a nech to z vařit. Do mosazného moždíře dej tři tvrdé žlutky, půl cibule a lot v mouce dobře vyváleného másla, dobře to utluč, pak to dej do hrnku, proced' na to tu vinní zvařeninu, dobře to zamíchej a nech to povařit; potom to proced' na hrudí, okořeň to trochu tlučeným květem a drobně nakrájenou citronovou kůrou a nes to na tabuli. Kdo chce, může to zacetit citronovou šťávou, ale i bez citronu to výborně chutná.

35. Zavinuté telecí řízky.

Když po velkých tabulích zbyly rozličné pečeně, ku př. husy, kachny, kuřata, vepřová pečeně, šunka a tak dále, vezme se od každého něco, drobnince se to rozkrájí, a je-li šunka tučná, tedy se od ní nakrájí tuku, nebo se k tomu přidá na drobně rozkrájená slanina, dá se to na kuthánek, k tomu buď drobnince nakrájená cibulka nebo pažitka (*Schnittling*), a nechá se to škvařit; mohou se k tomu připojit také dušené lanýže (*Trüffel*), nebo v hovězí polívce ovařené a drobnince rozkrájené hříbky, pak trochu pepře, vrazí se do toho dvě celé vejce, zamíchá se tím a vezme se to s ohně; je-li to příliš husté, mohou se k tomu přidat asi dvě nebo tři lžice hovězí

polívky, v které se vařily ty houbičky. Nařež tenké řízky z telecí kejty, sklepej je hřbetem nože, posyp je trochu pepřem a soli, a je-li ta sekanina málo slaná, tedy se musí také trošinku přisolit. Nyní pomaž řízky tou sekaninou, zaviň je a obvaz čistou nití, dej je na kuthánek, k nim drobně rozkrájenou slaninu a cibulku, také trochu těch houbiček, přikrej je pokličkou a nech je zlehounka aspoň hodinu dusit; aby se nepřipálily, musíš podlévat po lžičce hovězí polívky, až cibulka začíná červenat. Na jiný kuthánek dej všecky odřízky i kůstky, k tomu též cibulku, pažitku a houbičky, a buď kousek másla nebo slaniny, a nech to též tak dlouho dusit, až jest cibulka červená; pak buď na to nasyp trochu mouky a nech to až mouka na dně zčervená, nebo k tomu dej kousek hnědé jíšky, nalej na to polovic rakouského vína, polovic hovězí polívky, a nech to chvilku povařit, pak to proced', a je-li to husté, přilej ještě vína a hovězí polívky, a dej do toho trochu rozkrájené citronové kůry. Zatím jsou řízky dost; sejmi tedy s nich nitky, rozkroj každý po délce, urovnej je ouhledně na mísu, podlej pod ně tu omáčku, a šťávu, v které se dusily, lžičkou na ně nalej; vůkol pak dej citronové čtvrtky, aby si mohl každý dle libosti přidat k tomu citronové šťávy. Nejsou-li právě ani hříbky, ani lanýže, tedy se mohou vynechat.

Toto jídlo může se dát na tabuli po polívce místo máslových pastiček, anebo mezi zadělávaná jídla s věncem z máslového těsta.

36. Sekanina z telecí pečeně.

Rozkrájej drobně všelijaké zbytky od telecí pečeně, dej na kuthánek kousek másla a strouhané žemličky tolik, co by obnášelo asi osmý díl toho sekaného masa; je-li totiž masa osm vrchovatých lžic, tedy dej jednu vrchovatou lžící strouhané žemličky. Když je žemlička do zlatová usmažená, dej k ní to sekané maso, zamíchej to, přilej čtvrtku hovězí polívky, dej k tomu trochu citronové kůry, trochu nového koření, trochu zázvoru, a nech to trochu povařit.

37. Telecí kejtička.

Vezmi půl telecí kejty, totiž to masité, ořež s ní všechny kůžičky, pak ji sklepej, přemej, nasol a vyšpikuj; nyní vymaž kuthánek máslem, vlož do něho tu kejtku, dej k ní ty odřízky a kůžiky od kejtky i od slaniny, pak rozkrájenou cibuli, dobře to přikrej a nech to dusit, až je to hezky hnědé; dej však pozor, aby se to nepřipálilo, proto se musí přilévat po lžici hovězí polívky, až to jest měkké; pak dej kejtku na jiný kuthan, do šťávy nalej půl žejdlíka vína a půl žejdlíka hovězí polívky, zapraž to hnědou jíškou a do hnědá upraženým cukrem, pak to proced' na kejtičku, dej k tomu ještě kousek bílého cukru a s půl pomeranče drobně rozkrájenou kůru, a nech to ještě trochu povařit; potom to dej na mísu a oblož to vůkol pomerančovými půlměsíčky; také se může do omáčky nacedit trochu pomerančové šťávy; v nedostatku pomeranče může se i citronu použít - je to též chutné.

38. Telecí kejta s celerovou omáčkou.

Sklepej dobře telecí kejtu, ořež všechny kůžičky, pak seřízni vrchní maso až do kosti a dobře ho vyšpikuj čerstvou slaninou; vymaž rendlík nebo kuthan máslem, vlož do něho to maso, trochu ho posol, dej k němu celer, petružel a mrkev, nech to dobře přikryté dusit, a podlévej po chvilkách hovězí polívky, až je to měkké. Uvař v hovězí polívce dva velké celery, jeden zcela do měkka, druhý hezky ztuha; jsou-li celery malé, tedy uvař od každého dva udělej trochu bílé jíštičky, vlej do ní polívku, v které se celery vařily, ten měkce uvařený celer dobře rozetři a v té polívce rozmíchej, pak to nech ještě trochu povařit a okořeň to trochu tlučným květem. Když to chceš dát na tabuli, vyndej kejtku na teplou mísu, omáčku vlej do šťávy, v níž se kejtko dusila, dobře to zamíchej a proced' na kejtku; ten na tuho vařený celer rozkrájej na koláčky, urovnej je do věnečku okolo kejtky a vstrč do každého koláčku kousek čerstvé celerové natě, tak to co věnec roztomile vypadá. – Může se ovšem celá dobře sklepaná kejta takto připravit, podělí se více hostů, ale není to tak

ouhledné, nač se zvláště při vzácném hosta hleděti musí.

39. Telecí kejta se smetanou.

Sklepej dobře uleželou (zamřelou, mürbe) telecí kejtu, ořež kůžičky, osol ji a buď ji vyšpikuj jako srnci kejta, nebo udělej špičatou vařečkou do ní díry a prostrkej ji v pepři obalenou, trochu posolenou slaninou. Odřízky od slaniny, kousek másla a několik lžiček vody dej na pekáč, polož na to kejtu, na vrchu ji poklad opět máslem a nech ji péct jako obyčejnou pečení; když jest asi – na polovic upečena, vlej na ni žejdlík rakouského vína. Nech v hrnečku rozpustit asi dva loty nového másla, dej do něho vařečku pěkné mouky a dobře to rozmíchej, vlej na to půl žejdlíka husté kyselé smetany, dobře to rozkloktej, a polévej tím po chvilkách tu pečení, po vrchu ji pak vždy ještě máslem buď potři nebo poklad'; tím se po vrchu udělá hnědá kůrčička; konečně na ni naced' šťávu z jednoho citronu; nyní vlož kejtu na mísu, podlej ji procezenou omáčkou, okolo mísy můžeš poklásti citronové koláčky a kejtu posyp drobně rozkrájenou citronovou kůrou. Takto připravená telecí kejta může se směle postavit mezi zadělávané; právě tak pečená může se také mezi pečeně dát, v tom pádu se ale musí vynechat jak citronové koláčky tak sypání citronovou kůrou, a okrášlí se jenom zelenou petruželí jako jiné pečité.

40. Půl telecí kejty dušené (Fricandeu).

Z telecí kejty vyřízni ten zakulatělý masitý kus (tak nazvaný ořech), okrájej s něho kůži jako se zajíce, přemej ho, osol a slaninou dle možnosti bohatě protáhni (vyšpikuj); vymaž kastrol máslem, vlož na něj to maso, dej k němu kousek na lístky pokrájené uzeniny, jednu na koláčky pokrájenou cibuli, kousek celeru, kořínek petružele a mrkve, vše na lístky pokrájeno, a nech to dobře přikryté zvolna dusit, až to změkne; obracet se to; nesmi, ale dříve to polévej tou šťávou, a když to vysmahuje, tedy střídavě vždy jednou rakouského vína a jednou hovězí polívky po lžici na to přilévej, tak

aby se to v bledohnědé šťávě dusilo. Dříve než to dáš na tabuli, postav to na třínožku do horké trouby, polej to ještě šťávou, pokrop máslem a nech to po vrchu do zlatova opéct; vespod však to nesmí docela vysmahnout, proto se musí pořád po lžici vína a hovězí polívky podlévat; rozumí se, že polívka nesmí býti tuze slaná, sice by to bylo přesolené. Nyní vlož maso na teplou mísu, se šťávy seber přílišnou mastnotu a šťávu na maso proced'; kdo chce, může šťávu dříve, než ji na maso vleje, zacedit šťávou z jednoho citronu. – Toto jídlo hodí se pro málo osob místo pečeně a jest ouhledné i chutné.

41. Fašírovaná kejta.

Vezmi půldruhé libry telecího masa z kejty a libru vepřového, okrájej všecky žilky a kůžičky, maso vyper, pak ho drobně usekej, dej k němu čtvrt libry hovězího tuku (morku), půldruhé ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, 4 míchané vejce, citronovou kůru, pepř, 4 stroužky česneku, půl cibule, všecko drobně rozkrájené dohromady dobře usekej, utři, osol, a pak z toho utvoř kejtu; místo kosti dej kořen petružele, anebo můžeš také dát kousek příslušné kosti. Dej na pekáček kus másla, kus čerstvé slaniny (špeku), ty všelike odřízky od masa, dvě cibule, trochu dymíánu, polož na dno křížem dvě vařečky nebo dva kousky dřívěk, vlož na ně tu kejtku a dej ji do trouby péct. Když jest pečená, podlej ji hovězí polívkou a trochou vinního octa a nech ji chvilku vařit; udělej tmavou jíšku, zapraž omáčku, přilej kyselé smetany, dej k tomu citronové kůry, nového koření a kaprlí, a nech to ještě povařit; potom kejtu pozorně vyndej na mísu, proced' na ni omáčku a posyp ji kaprlemi. Místo kyselé smetany může se dát též kus hezky do tmava upáleného a kus bílého cukru, a pak se to může okrášlit citronovými koláčky.

42. Fašírovaná kejta s bílou omáčkou.

Usekej libru telecího masa, vyber z něho všecky žilky, dej k němu 4 loty hovězího tuku, a ještě to sekej, až to jest jako kasička; nyní

udělej 3 míchané vejce,- dej je na prkénko vedle toho sekaného masa, dej k nim jedna ostrouhanou, ve vodě namočenou vymačkanou žemličkou, a usekej ji s těmi vejci, pak to smíchej s tím masem, přidej k tomu trochu drobně rozkrájené citronové kůry, osol to, okořeň trochu květem, ještě to dohromady dobře usekej a utři, pak z toho udělej ouhlednou kejtíčku; vymaž kuthánek nebo pekáček máslem, vlož na něj tu kejtíčku a nech ji v troubě hezky do zlatová upéct; udělej bílou jištičku, nalej do ní hovězí polívky a nech to jen tolik povařit, co by z toho byla ne příliš hustá omáčka; tu pak proced' na kejtíčku, dej k tomu něco přes půl lotu tlučeného cukru, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu květu, nech to povařit, a posléz to zaced' citronovou šťávou; nyní dej kejtku na mísu, omáčku na ni proced' a nes to na tabuli.

43. Hrášky nebo jablka z telecího masa.

Vezmi půl libry telecího libového masa, vyřež z něho všecky žilky, hezky ho sklepej a nech ho na čerstvém másle do měkká dusit, pak vychladnout. Ostrouhej jednu žemličku, nech ji ve smetaně močit, pak ji vymačkej, to dušené telecí maso rozkrájej na kousky, dej k tomu tu vymačkanou žemličku a šest míchaných vajec, a všecko v moždíři dobře utluč; potom to dej na mísu, dej k tomu kousek jako půl vejce špenátového tvarohu, trochu květu, trochu citronové kůry, trochu hřebíčku, osol to patřičně, dobře to promíchej, a dělej z toho buď hrušky nebo jablka, do každého dej do prostředka jeden hřebíček kvítkem na vrch a dolů místo stopky hřebíček kvítkem do vnitř, a nech je v hovězí polívce uvařit. Odřízky pak nech «s kouskem cibule a petružele až do červena dusit, zasyp to lžičkou mouky, nech to zapěnit, pak na to nalej polovic vína, polovic polívky, a nech to povařit, potom to proced', dej k tomu květu, citronové kury a nalej to na hrušky; nebo (chceš-li) můžeš na ně nalejt sodo, ve kterém je trochu citronové šťávy i kůry.

Pro uvarování obšírnosti nechci již více pojednávat o telecím mase, protože příčinnivá kuchařka dosti málo přemýšlejí, z těchto

uvedených jídel o telecím mase mnohými změnami ještě více jich připravit může; neboť všech omáček, kterými se kuřata a kapouni připravují, může se též použiti k telecímu masu, které na řízky rozkrájené se sklevalo a na másle dusilo. Jestliže to ale čas nebo místo nedovolí, aby se řízky naklepaly a dusily, může se telecí maso také jen ovařit, rozkrájet a těmito omáčkami ouhledně připravit; musí se však zvláště na to hledět, aby se nikdy nepřevařilo.

44. Telecí hlavička s frykasem (podpoušťkou).

Opař čistě telecí hlavičku, uřež nejprve uši a dej je stranou, potom odděl podbradek, jazyk vyřízni a oboje též stranou ulož; načež hlavu rozpolti, vyndej z ni opatrně mozek, aby se nerozbryndal, a také ho ulož. Nyní dej hlavu do hrnce, nalej na ni vařící vodu, přikrej ji a nech ji alespoň půl hodiny stát; potom hlavu vyndej, přemej ji ve studené vodě, vlož ji opět do čistého hrnce, nalej na ni dva díly vody, jeden díl vina a několik lžic dobrého vinního octa, přidej k tomu bobkový lístek, jednu hřebíčkem prostrkanou cibuli, tři stroužky česneku, deset zrněk pepře, deset zrněk nového koření, kousek zázvoru, osol to a nech to tak dlouho vařit, až hlavička jest měkká; pak ji vyndej na mísu do čisté studené vody, omej s ní všečen šum, načež ji pokrájej na ouhledné kousky a vlož ji na čistý kuthánek. Vraž do hrnečku tři nebo čtyry žloutky, dej k nim jako vlaský ořech velký kousek másla, trochu květu, trochu citronové drobně pokrájené kůry, lot tlučeného cukru, rozetři to, dej k tomu dvě kávové lžičky pěkné bílé mouky, nalej na to asi půl žejdlíka rakouského vína, dobře to rozmíchej, pak do toho nalej půl žejdlíka té přecezené polívky, ve které hlavička se vařila, a nech to při ustavičném kverlování trochu povařit, pak to nalej na tu pokrájenou hlavičku a nech to stát na teplém místě; musíš ale k tomu hledět, aby se to již nevařilo, neboť se to rádo sráží a tím neouhledné se stává. Když to má přijít na stůl, a chceš-li to míti příkyslé, tedy naceď do omáčky šťávu z půl citronu, pak to dej na mísu a vůkol udělej věnec z drobně pokrájených, v přepouštěném másle do zlatová

usmažených žemličkových kostek. Kdo to nechce mít kyselý, může citronovou šťávu vynechat, a kdo má rád hezky sladké, může přidat cukru.

45. Telecí hlavička s hnědou omáčkou.

Uvař připravenou hlavičku jako předešle, pak ji ouhledně pokrájej, urovnej na kuthánek, dej k ní dvě vrchovaté lžíce do zlatová usmažené strouhané žemličky, nalej na to jeden díl polívky, ve které hlavička se vařila, a jeden díl rakouského vína, dej k tomu trochu drobně pokrájené citronové kůry, trochu demutových lístků a trochu nového koření, naced' do toho trochu citronové šťávy a nech to trochu povařit; aby byla omáčka přisládlá, můžeš k tomu připojit kávovou lžičku řídké hnědé jíšky s kouskem praženého cukru; v nedostatku citronové šťávy může se do toho dát třeba dvě lžíce dobrého vinného octa.

46. Telecí okruží s frykasem.

Dobře vyčištěné a v soli dobře přemyté telecí okruží se hezky měkce uvaří, pak se rozkrájí na malé kousky a dá se na kousek rozpuštěného másla dusit; potom se udělá frykas jako při čísle 44, okruží se dá na mísu, poleje se frykasem a posype se na kostky rozkrájenou a do zlatová usmaženou žemličkou.

47. Telecí okruží se smetanou.

Telecí okruží se uvaří, rozkrájí a nechá se jako předešle na másle dusit. Do hrnečku se dají 3 žloutky, kousek másla, kávová lžička mouky, rozdělá se to se lžičkou studené smetany, dá se k tomu trochu květu, trochu drobně rozkrájené citronové kůry a lot flučeného cukru, přileje se půl žejdlíka sladké vařící smetany a čtvrtka polívky, nechá se to povařit a vleje se to na okruží.

48. Telecí srdce a brzlík.

Očisti telecí srdce a brzlík a nech oboje ve slané vodě do měkka uvařit, pak to ouhledně rozkrájej a vlož do kastrolku; dej do hrnečku tři žloutky, kousek čerstvého másla, dvě kávové lžičky mouky, trochu květu, trochu drobně nakrájené citronové kůry, krapýtek cukru, a rozmíchej to s půl žejdlíkem vína, pak to proced', přilej k tomu trochu té vařící polívky, v nižto srdce i brzlík se vařily, zakverluj to, vlej to do kastrolku na to nakrájené maso a nech to jen spejchnout, pak to dej na misku a nes na stůl.

49. Teleci brzlíky dušené.

Dej na kastrol kousek nakrájené slaniny s jednou na koláčky nakrájenou cibulí, vlož na to dobře očištěné brzlíky, osol je a nech je po obou stranách dusit, pak je vyndej, nakrájej na kousky, do šťávy vmíchej asi vařečku mouky, trochu hovězí polívky, trochu citronové šťávy, vlož brzlíčky opět do toho, přidej ještě trochu sekané zelené petrúžele a nech to povařit.

50. Telecí játra dušená.

Stáhni s pěkných telecích jater vrchní kůžičku, to žilovaté vespod okrájej a játra přemej; nakrájej pěknou čerstvou slaninu, posyp ji soli a pepřem, prostrkej ní (vyspikuj) ty játra asi čtyřmi řadami jako zajíce, vymaž kuthan máslem, rozkrájej na koláčky dvě cibule, dvě mrkve, dva kořínky petrúžele a půl celeru, dej to na kuthan, vlož na to játra slaninou zhůru, dej k tomu dva kousky celého zázvoru, 4 celé hřebíčky, 5 bobkových lístků a trochu dymiánu, přiklop to pevně pokličkou, aby pára neucházela, a nech to dusit. Když začnou zeleninky vespod červenat, podlej pod to tři čtvrtky rakouského vína a nech to zase dusit. Na jiný kuthánek dej ty odřízky od jater, kousek telecího masa a takovoutěž zeleninu, jaká jest při jatrách, a nech to s kouskem másla do hnědá dusit, pak na to nalej žejdlík hovězí polívky a čtvrtku vína, dej do toho kousek hnědé jíšky, 3

lžíce vinného octa, a nech to chvilenu vařit; potom to proced' na játra, nech to zase chvilenu vařit, a na vrch dej na plech trochu uhlí, aby se slanina opekla; nyní vyndej játra na mísu a podlej pod ně tu procezenou omáčku. Játra se nesmějí solit, ješto je patřičně osolená omáčka za čtvrt hodiny dostatečně oslaní.

51. Knedlíky z telecích jater.

Usekej libru telecích jater a pak je utři na kaši; se čtyř žemliček ostrouhej kůru a nech ji na posypání, žemličky ustrouhej a dej je na rendlík s kouskem másla, anebo máš-li slaninu, rozkrájej ji na drobné kostky a nech s ní do zlatová usmažit tu ustrouhanou žemličku; potom dej oboje na mísu, totiž ty utřené játra a tu smaženou žemličku, osol to, vraz do toho tři celé vejtfé a jeden žlutek, dej k tomu asi 4 lžíce smetany, trochu majoránky, 4 stroužky česneku, trochu nového koření, pepře a zázvoru, a dobře to promíchej. Kousek té sekaniny, asi co obnáší jeden knedlík, dej do hrnku, nalej na to trochu hovězí polívky, trochu octa, a nech to zvařit na omáčku; je-li to řidké, přidej kousek jíšky a proced' to. Když je čas, zavařuj z té sekaniny buď kulaté nebo po lžici knedlíky do slané vody, a nech je hezky dlouho povařit, aby nebyly uvnitř syrové, o čem se nejlépe přesvědčíš, když jeden na zkoušku roztrhneš. Když jsou knedlíky dost vařeny, vyndej je na mísu, posyp je ostrouhanou žemličkovou kůrkou, polej rozpáleným máslem a nes je na stůl. Omáčka dá se k nim zvlášť v nádobce k tomu určené. Také se může k nim udělat omáčka sardelová.

52. Telecí plíce.

Uvař měkce telecí plíce a srdce ve slané vodě, pak je drobně rozkrájej okrouhlým nožem; dej na rendlík asi 4 loty másla, do něho půl strouhané žemličky a nech ji do zlatová usmažit, pak dej do toho tu sekaninu, přilej k tomu čtvrt žejdlíka rakouského vína, trochu polívky, dej trochu citronové kůry, trochu dymiánové míšeninky, nebo aspoň trochu nového koření, a nech to trochu povařit; potom

dej okolo buď věnec z máslového těsta, nebo ze smažené žemličky, a nes to na tabuli. Může se to buď zacedit citronovou šťávou, nebo dát několik lžic vinného octa, nebo i bez octa nechat, jak to kdo rád, buď kyselé nebo jen tak míti chce.

53. Telecí plíce na jiný způsob.

Uvař telecí plíce a srdce jako předešle, dej je do studené vody, pak je rozkrájej na nudličky a dej je do rozpuštěného másla s drobně rozkrájenou cibulkou trochu dusit. Omáčku dělej takto: Rozkrájej slezinu a kousek jater, nebo kousek telecího masa, a nech to do hnědá dusit s rozličnou zeleninou, jako: s celerem, petruželí, cibuli, dymiánem, bobkovým listím a kořením; pak na to nalej půl žejdlíka vina, půl žejdlíka polívky, ve které se plíce vařily, 6 lžic vinného octa, dej do toho kousek hnědé jíšky a nech to povařit, pak to proced' na plíce a nech to ještě trochu povařit; potom to dej na mísu a okolo udělej věnec z máslového těsta, nebo to oblož smaženou, na půlměsíčky rozkrájenou žemličkou; anebo to můžeš dáti do paštiky, pak se ale musí dáti méně omáčky.

Také se mohou plíce a srdce na nudličky rozkrájet a na kousku másla nechat dusit s trochou rozkrájené cibulky a s trochou kmínu; potom se udělá hnědá jíška, naleje se na ni polovic polívky a polovic vinného octa, a nechá se to trochu povařit, pak se to procedí na plíce, dá se k tomu trochu citronové kůry, několik hřebíčků, nechá se to ještě chvilku povařit a dá se to na tabuli.

54. Telecí osrdí pečené.

Nech ve slané vodě uvařit pěkné telecí plíce a půl druhé libry tučného vepřového masa, pak oboje drobně usekej jako do jitrnic; játra za syrová oškrab a usekej jako na jaterné knedlíky, pak je smíchej s těmi sekanými plícemi a s tím vepřovým masem, dej k tomu dvě ve vodě namočené vymačkané žemličky, s půl citronu rozkrájenou kůru, utluč 12 hřebíčků, 15 zrnek nového koření, 15 zrnek pepře, rozetři v soli 6 stroužků česneku, dej to všecko do té

sekaniny, přisol to, dej k tomu lžičku majoránky a všechno dobře promíchej; rozkrájej na malé kostky 4 loty vepřového sádla, nech ho rozpustit a vlej ho do té míchaniny; nyní vymaž velký kastrol nebo kuthan máslem, dej to do něho, povrchu to pomaz zase rozpuštěným sádlem a nech to v troubě hezky do hnědá upéct. Na tabuli dej k tomu mlsu dobře připraveného kyselého zelí; je to jako jaternice a mnoho osob se tím poděli. Je-li ke stolu málo osob, může se všeho vzít jen polovička, a druhá polovička může se jinak použít.

55. Kapoun s lanýžemi.

Upeč kapouna nebo kuřata, lanýže usekej, uvař je ve sladké smetaně, pak je vezmi ven a nech je na novém másle trochu osmažit. Ustrouhej žemličku a nech ji na másle do zlatová usmažit, pak ji nech vařit v té smetaně, v které se vařily lanýže, přilej k tomu trochu hovězí polívky, rozmíchej to, proced' to skrze sejtko na pečeného kapouna, dej k tomu trochu květu a nech to chvilenuku na plotně stát; potom vyndej kapouna na mísu a okrášli ho těmi smaženými lanýžemi.

56. Kapoun s mušlemi.

Upeč čistě obraného kapouna jak obyčejně na rožni nebo na pekáči; mušle nejdříve dobře otři suchým šatem, potom je umej ve vině, dej je na rendlík s kouskem másla, přikrej je pokličkou, dej pod ně uhlíčko a nech je tak dlouho dusit, až se začnou otvírat; pak na ně nalej půl žejdlíka vína, půl žejdlíka hovězí polívky a dej k tomu trochu citronové kůry a trochu květu; omej 3 pěkné sardele, utři je s kouskem nového másla, dej to do hrnečku, přidej k tomu tři žloutky a malou vařečičku bílé mouky, rozetři to s několika lžicemi studeného vína, rozkloktej s tím tu polívku smíšenou s vínem na mušlích a nech to ještě trochu spejchnout; nyní dej kapouna na mísu do prostřed, mušle okolo, polej to omáčkou a nes to na stůl.

57. Kapoun s ouhořem.

Upeč kapouna, ouhoře stáhni, rozkrájej ho na špalíčky, dej ho na rendlík, k němu kus nového másla, citronovou kůru a nech ho upéct; utři několik sardelí s novým máslem, dej k tomu půl ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, dva nebo tři žloutky, přilej k tomu hovězí polívky, okořeň to květem, rozkloktej to, vlej to na ouhoře a nech to trochu spejchnout; potom dej na mísu kapouna do prostřed, ouhoře okolo, omáčku na to proced' skrze sejtko a dej to na stůl.

58. Kapoun se šnekama.

Opař, očisti a upeč kapouna. Uvař půl kopy šneků, vyndej je z domků, očisti je, ocásky uřež, střívka vytáhni, šneky se solí přemej a nech je ještě v hovězí polívce uvařit, aby byly měkčí, domky pak se solí čistě omej a nech je vysáknout. Nádivku dělej takto: Utři 6 lotů čerstvého másla, rozetři s kouskem másla 6 lotů pěkných omytých sardelí, dej je do toho másla, k tomu jednu strouhanou žemličku, tři stroužky česneku, trochu citronové kůry, trochu květu, trochu majoránky, dobře to utři a zkus, je-li to dost slané; není-li, musí se to přisolit. Nyní vyndej šneky z polívky, dej do každého domku kousek nádivky, pak jednoho šneka, a na toho opět nádivky tolik, co by se šnek zadělal, tak jako by byl zavřený; potom vlož kapouna na kastrol nebo na bundový kuthánek, dej k němu ty šneky, do nádivky, která vybyla, nalej polívku, v které očištěné šneky se vařily, a přilej ještě hovězí polívky tolik, aby bylo dost omáčky, nalej ji na šneky a nech to povařit; kdyby to bylo řídké, může se k tomu připojit kávová lžička bílé jíšky a nechá se to ještě povařit; potom se dá kapoun na mísu do prostředka, šneky se vůkol ouhledně urovnají, omáčka se na to naleje a dá se to na tabuli. Místo kapouna může se i pěkná slepice uvařit, rozkrájet a takto se šnekama připravit.

59. Holoubata s bílou omáčkou.

Uvař holoubata v hovězí polívce, rozkrájej je na čtvrtky a urovnej je na kuthánek. Udělej bílou jištičku, vlej do ní hovězí polívky, nech to trochu povařit, pak to proced' na holoubata, dej k tomu trochu citronové kůry, lot tlučeného cukru, trochu květu, a nech to ještě trochu povařit. Když se to má dáti na tabuli, zacedí se to citronovou šťávou. Takto se mohou připravovat i kuřata, kůzlata, ano i telecí a jehněčí maso.

60. Holoubata dušená.

Rozkrájej dobře očištěná holoubata na čtvrtky, dej na rendlík kus másla, na koláčky nakrájenou cibuli, dva bobkové listy, stonek dymiánu, několik jalovců, 6 zrněk pepře, 6 zrněk nového kořeni, kousek zázvoru, vlož na to ta rozkrájená holoubata, přilej trochu vinního octa, přikrej je poklicí a nech je dusit; potom je vyndej na jiný rendlík, proced' na ně tu šťávu, rozdělej rukou asi tři vařečky mouky s kouskem čerstvého másla, udělej z toho několik malých kuliček, vlož je tu a tam do omáčky a nech to za častého lehounkého zamíchání zvolna do husta zvařit; přidej též do omáčky kousek do hnědá upraženého cukru, tak jest výborná.

61. Jehněčí kotletky s omáčkou.

Dej na kastrol kus másla, jednu cibuli, jednu mrkev, jeden petruželový kořínek, vše na koláčky nakrájeno, několik lístků šalvěje a několik zrněk pepře, vlož na to nařezané jehněčí kotletky, osol je a nech je dusit; musíš hledět, aby šťáva zčervenala, ale aby se to nepřipálilo; když jsou kotletky dost měkké, tedy je vyndej, omáčku hodně rozmíchej a proced', přilej k ní trochu octa, zapraž ji hnědou jíškou, je-li hustá, přilej polívky, posléz přidej do ní trochu kyselé smetany, nech ji ještě jen málo povařit a vlej ji na kotletky.

62. Jehněčí hrudičko se špaňhelskými ptáčky.

Vytahej z jehněčího hrudí ty dlouhé kůstky, osol ho, dej na kuthánek drobně rozkrájenou cibulku a drobně rozkrájenou slaninu, vlož do něho to hrudi a nech ho s kouskem másla do hnědá dusit; dej však pozor, aby se cibulka nepřipálila, pročež když cibulka začíná červenat, musí se vždy podlévat lžička hovězí polívky, až jest hrudí dost měkké. Nakrájej z telecí kejty tenké řízky a naklepej je hřbetem nože. Usekej na kaši telecí játra, dej na jiný kuthánek několik drobně rozkrájených šalotek a drobně rozkrájenou slaninu, dej k tomu ty jitra, osol to, okořeň pepřem a nech to dusit; potom tím pomaž ty sklepané řízky, zaviň je, protáhni je slaninou a nech je na másle a cibuli jako to hrudičko do hnědá dusit; pak podlej jak hrudičko tak ty ptáčky trochu hovězí polívkou a buď rakouským nebo červeným vínem, a nech to ještě chvilenukovařit; potom dej na čistý kastrol hrudičko do prostředky ptáčky vůkol ouhledné urovnej, omáčku od hrudí i od ptáčků slej dohromady, připraž ji hnědou jištičkou a do hněda upraženým cukrem, proced' ji na hrudí, dej k tomu drobně nakrájené citronové kůry, a chceš-li to míti přikyslé, přičeď trochu citronové šťávy, a dej to na tabuli.

63. Nadívané jehněčí hrudičko s rakami.

Podeber hrudičko z mladého jehněte nebo pěkného kůzlete, anebo v nedostatku obojího také telecí hrudi, a kůstky prozřetelně vytahej. Usekej kousek libového telecího masa a přitom kousek hovězího tuku (ku př. na půl libry masa 2 loty tuku), dej k tomu dvě míchané vejce, půl ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, osol to, okořeň trochu květem, a hodně to usekej a sekáčkem na prkénku utři, tak aby to bylo jako kasička, pak to dej na misku, vraz do toho jezte jedno celé syrové vejce, dej k tomu dvě lžíce rozpuštěného račího másla a na kousky rozkrájené račí ocásky, ještě to dobře promíchej, pak tím naděj to hrudičko a zaši ho; vymaž kuthánek máslem, dno poklad' petruželovými a celerovými lístky, polož na něj to hrudičko, přikrej ho pokličkou a nech ho dusit; aby

nezčervenalo, musíš častěji podlévat po troškách polívky. Když je hrudí dost měkké, vyndej ho na jiný kuthánek, do šťávy nalej tolik hovězí polívky, mnoho-li potřebí na omáčku, zapraž ji bílou jíškou, ne však příliš hustě, a nech ji trochu povařit, potom ji proced' na hrudíčko, dej k tomu dvě lžice račího másla a oblož to račími ocásky; anebo zbylo-li trochu nádivky, zabal vždy jeden račí ocásek do nádivky jako knedlíček a nech je uvařit v hovězí polívce prvé než ji zapražíš, pak je dej ke hrudí, omáčku na to proced' a nes to na tabuli.

64. Jehněčí nebo skopová kejta s kyselou smetanou.

Vezmi jehněčí nebo skopovou kejtu, prostrkej ji šalvěji, dej na rendlík kousek másla a dvě cibule, vlož na to kejtu a nech ji na uhlí polehounku dusit, až změkne, přičemž ji podlévej polívkou, aby se nepřipálila; pak na ni nalej polovic polívky a polovic vinního octa, a nech to trochu povařit; nyní vyndej kejtu na jiný rendlík, do omáčky dej brunátné jíšky a kyselé smetany, zamíchej to dobře a nech to trochu povařit, potom to proced' na kejtu, dej k tomu citronové kůry, trochu nového koření, nech to ještě povařit a pak to dej na stůl. -

65. Skopové hrudí dušené.

Vyber ze skopového hrudí ty dlouhé kosti a hrudí malinko osol; dej na kastrol kousek na kostky rozkrájené slaniny nebo kousek másla, jednu drobně rozkrájenou cibuli, trochu dymíánových lístků, na to vlož hrudíčko, přikrej ho a nech ho dusit; chvílemi dohlížej, aby se cibulka nepřipálila, ale hezky zčervenala, a hrudíčko častěji obracej, až též hezky zčervená; potom na něj nalej buď hovězí polívky, nebo nech vařit přivažek a ty vytahané kosti, nalej na to tu polívku a trochu vinního octa, přidej k tomu hnědé jíšky a nech to povařit; pak dej do té omáčky něco přes lot hezky do hnědá upraženého cukru, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, a chceš-li, trochu tlučeného nového koření (nemusí ale být), a nech to tak dlouho vařit, až je hrudíčko dostatečně měkké; nyní ho dej na teplou mísu, podlej omáčkou a nes ho na tabuli. Vůkol mísy můžeš

pro domácnost dáti v másle opečené zemčátka.

66. Skopové hrudí se smetanou.

Vyber ze skopového hrudí ty dlouhé kosti, hrudí přemej a trochu ho osol; dej na kastrol kousek másla, jednu ne velkou drobně rozkrájenou cibuli, trochu dymiánových lístků, na to vlož hrudí (také se může k tomu dát jeden kořínek petružele, jedna na koláčky rozkrájená mrkev a 10 zrněk nového koření, nemusí to však nevyhnutelně býti), dobře to přikrej a nech to při častém obracení do hnědá dusit; potom na to nalej buď hovězí polívku, anebo nech vařit přivažek a ty vytahané kosti, a nalej na to té polívky, dej k tomu několik lžic dobrého vinního octa, a nech to ještě tak dlouho vařit, až jest hrudí dost měkké; pak dej k tomu hnědé jíšky a kyselé husté smetany tolik, mnoho-li jest omáčky zapotřebí; nyní dej hrudí na jiný čistý kutkan, proced' na něj omáčku, dej k tomu trochu drobně rozkrájené citronové kůry, jeden nebo dva loty čerstvých kaprlí, a nech to ještě trochu povařit; pak dej hrudí na ohřátou mísu, nalej na něj omáčku a nes to na stůl.

67. Skopové maso se šnekovou omáčkou.

Uvař mladé, tučné skopové maso a ouhledně ho rozkrájej; utři na kuthánku (na dvě libry masa) aspoň 3 loty čerstvých sardelí se třemi loty nového másla, dej k tomu trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu tlučené květu, dva stroužky se solí rozetřeného česneku, trochu majoránky, půl ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, a dobře to rozetři, pak na to nalej té polívky, v které se skopové maso vařilo, tolik, mnoho-li omáčky třeba, dej k tomu asi kávovou lžičku bílé jíšky a nech to trochu povařit; nyní dej do toho to skopové maso a nech to ještě chvílku na teplém místě stát, ale již se to nesmí vařit, pak to dej na místi a nes to na tabuli. Pro domácnost můžeš také k tomu dát oloupané zemčátka.

68. Skopové maso s majoránkovou omáčkou.

Uvař mladé skopové maso a ouhledně ho rozkrájej; udělej přížloutlou řidounkou jíšku, nalej na ni té polívky, v které se maso vařilo, vlož maso do toho a dej k tomu (na dvě libry masa) dva stroužky dobře se solí rozetřeného česneku, trochu drobně rozkrájené zelené petružele, trochu majoránky a trochu květu, oloupej uvařené malé zemčátka, dej je k tomu a nech to malou chvilku povařit; potom urovnej na misu maso do prostředka, zemčátka okolo a dej to na tabuli.

69. Skopové ledvinky dušené.

Když máš asi deset nebo dvanáct skopových ledvinek, nakrájej je po délce na lístky a vyper je; nakrájej drobně jednu velkou cibuli a nech ji s kusem másla na kastrolu zpěnit, vlož do toho ty nakrájené ledvinky, přidej k nim trochu kmínu a nasekané zelené petružele, a nech je nesolené do měkká dusit; potom je osol, přidej k nim buď trochu strouhané žemličky nebo mouky, zamíchej to, posléz do toho naceď šťávu z půl citronu, nech to ještě povařit a pak to dej na mísu.

70. Skopové jazyky s citronovou omáčkou.

Uvař do měkká několik skopových jazyků ve slané vodě, a nech při nich vařit kousek celeru, kousek petruželového kořenu, kousek mrkve a půl cibule; potom jazyky oloupej, rozkroj každý po délce na dvě půlky a vlož je na kastrol; dej do hrnečku asi dva loty másla, dvě malé vařečky mouky, kus cukru, na kterémž jsi byla ostrouhala kůru s jednoho citronu, naceď k tomu i šťávu z téhož citronu, rozmíchej to, nalej na to přes půl žejdlíka přecezené vařící polívky, v nížto jazyky se vařily, smíšené s koflíčkem vína, rozkverluj to náležitě, vlej to na jazyky a nech to ještě povařit. Chceš-li, můžeš do omáčky, ale teprva když to již na stůl nést! chceš, rozkverlat dva syrové žloutky, ale i bez nich je to dobré.

71. Vepřová hlava.

Vepřová hlava se měkce uvaří, rozkrájí a dá se na rendlík; potom se vezme tři díly polívky, v které se hlava vařila, a jeden díl vinného octa, dá se k tomu vařit trochu strouhaného perníku, připraží se to hnědou jíškou, nechá se upražit kousek cukru a dá se k tomu; potom se to procedí na hlavu, dá se k tomu citronové kůry, hřebíčku, nového koření, velkých a malých hrozin, loupaných mandli, nechá se to trochu povařit a dá se to na stůl.

72. Vepřové maso na pivě.

Rozkrájej na kousky mladé vepřové maso, vlož ho na kuthánek, osol ho, na dvě libry masa dej kávovou lžičku mouky, dva stroužky se solí rozetřeného česneku, nalej na to dva žejdlíky piva a nech to přikryté vařit. Když je maso na polo uvařeno, zasyp to strouhanou chlebovou střídou tolik, aby se udělala přihoustlá, ne však příliš hustá omáčka, přidej k tomu trochu květu, trochu citronové kůry, a nech to dovařit; musíš však dáti pozor, aby maso příliš nezměklo, sice by bylo nechutné, nač se vůbec při vepřovém mase hleděti musí. Když je maso dost uvařeno, urovná se ouhledné na mísu a poleje se omáčkou; je-li omáčka tuze hustá, může se přilejt trochu piva nebo polívky. – Takto se může též klobása připravit

73. Fašrovaná kejta z vepřového masa.

Usekej drobně asi dvě libry libového vepřového masa a dej ho na mísu; rozetři s máslem 6 sardelí, polovičku dej k tomu usekanému masu, vraz do toho šest celých vajec, dej k tomu dvě strouhané žemličky a pět lžic sladké smetany, trochu citronové kůry, asi dva stroužky česneku a čtvrt drobně rozkrájené cibule, vše dobře promíchej, patřičně osol, posyp prkno moukou a udělej z toho pěknou kejtu, pak ji dej na máslem vymazaný kuthan a nech ji hezky do hnědā upéct. Odřízky od masa, kůstky od sardelí, celer, petružel, cibuli, zázvor, pepř a nové koření dej s kouskem másla na

kuthánek a nech to dusit; když jest všecko hnědé, nalej na to polovic vína, polovic polívky, každého nejméně tři čtvrtky, dej k tomu trochu hnědé jíšky, aby to zahoustlo, proced' to do hrnečku, dej k tomu tu druhou polovičku sardelového másla, trochu květu, trochu citronové kůry, dobře to rozkverluj, vlej to na tu pečenou kejtu a nech to trochu povařit; potom to dej na mísu, okrášli kejtu i mísu pěkně nakrájenými citronovými koláčky a zaced' to také trochu citronovou šťávou. - V nedostatku vepřového masa může se kejta dělat i z telecího masa, jen že se v tom případě musí vzít na dvě libry masa aspoň 4 nebo 5 lotů hovězího tuku.

74. Špaňhelské ptáčky.

Usekej drobně libru vepřového masa, dej ho na mísu, vraz do něho dvě celé vejce, přilej půl koflíka sladké smetany a dej k tomu strouhané žemličky tolik, mnoho-li jest potřebí, aby to dobře pohromadě drželo, dej k tomu citronové kůry, nové koření, hřebíček a dobře to osol. Nech na polovic uvařit zelnou hlávkou, rozeber lístky, a zaobal do nich té sekaniny tolik, co se do každého vejde, pak je nitkou pěkně obvaž, aby se nerozvinuly, a nech je v rozpáleném másle vysmažit; potom odvaž nitky, narovnej to do kastrolku, polej to sladkou smetanou a nech to v troubě vypéct; pak to dej na stůl buď tak s kastrolem nebo na míse.

75. Zadělávané kůzle.

Časem jest mladé tučné kůzle chutnější nežli beránek, a zvláště v hlavních městech se jich o Velikonocích na sta místo beránek prodá. Zadeček se obyčejně peče jako mladý beránek, přední čtvrtky však se použijou k zadělání. Vezmi tedy přední čtvrtku kůzlete, odřízni plecko, nasekej ho a pak ho rozkrájej na ouhledné kousky, taktéž rozkrájej hrudí a karbanátek; když jest vše rozkrájeno, přemej to, dej to pa kastrol, trochu to posol, dej k tomu asi dva loty čerstvého másla, přikrej to pokličkou a nech to dusit; když je to měkké, což dlouho netrvá, můžeš (libo li tobě) dát s sebou dusit asi půl malé

drobně rozkrájené cibule nebo trochu zelené petružele a jeden kořínek na koláčky rozkrájené petružele; dej však pozor, aby to nezčervenalo; když jest všecko dost měkké, přendej maso na jiný čistý kastrolek, na šťávu nalej trochu polívky, zapraž ji bílou jíškou a nech ji povařit, pak ji proced' na maso, dej k tomu půl kopy račích ocásků, lžíci račího másla a trochu květu; potom dej na ohřátou mísu maso do prostředka, račí ocásky vůkol, nalej na to omáčku a nes to na stůl.

76. Přední čtvrtka kůzlete se šparglem a smržemi.

Na jaře bývají mladé smrže i špargl; oboje čistě přemej, smrže rozkrájej na věnečky, nebo jsou-li malé, nech je celé, špargl oškrab a rozkrájej na malé kousky tak daleko, pokud jest zelený a měkký, dej oboje do hrnečku, nalej na to hovězí polívky a nech to vařit. Přemej přední čtvrtku od kůzlete nebo dvě hrudička, nech to buď celé, anebo lépe když to ouhledně rozkrájíš, osol to trochu, dej to na kastrol s kouskem čerstvého másla, přikrej to a nech to do měkká dusit, dej však pozor, aby to nezčervenalo; potom vlož maso na jiný kastrol, dej k němu ty vařené smrže a špargl, a na šťávu, v které se maso dusilo, proced' polívku, v které se vařily smrže* & špargl, zapraž to bílou jíškou a nech to povařit; pak proced' tu omáčku na maso, okořeň to trochu tlučeným květem, a jsou-li raci, přidej k tomu půl kopy račích ocásků; nyní dej na mísu maso do prostředka, okolo smrže, špargl a račí ocásky, nalej na to omáčku, poklad' to vůkol kouštinkami račího másla a dej to na stůl. Nejsou-li raci, nemusejí být je to také dobré.

77. Přední čtvrtka kůzlete s citronovou omáčkou.

Rozkrájej ouhledně čtvrtku kůzlátka a dobře ho přemej; dej na kastrol dva loty másla, půl drobně rozkrájené cibule, na to vlož to maso, trochu ho posol, ne však mnoho (protože by pak, když přijde do omáčky hovězí polívka, která jest obyčejně slaná, bylo přesolené), a nech ho dusit, až je dost měkké, dej však pozor, aby nezčervenalo;

potom dej maso na jiný čistý kastrol, do šťávy nalej hovězí polívky, dej k tomu bílou jíšku a nech to trochu povařit, pak to proced' skrze řídké sejtka na maso, dej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, trochu tlučeného květu, a nech to ještě malinko povařit; nyní dej maso na mísu, do omáčky naced' citronové šťávy tolik, mnoho-li třeba, aby byla hezky přikyslá, vlej ji na maso a dej to na stůl. Chceš-li to míti kyselosladdké, přidej k tomu půl lotu tlučeného cukru.

Také se přední čtvrtky od kůzlat mohou zadělávat s karfiolem, s celerem a i jiným způsobem, jako kuřata nebo telecí maso, což však pro obšírnost zde uvesti nelze. Také se toto maso může vařit, není ale tak chutné jako dušené; proto radím, aby se raději vždy nechalo dusit – ten kousek másla a ta dohlídka nahradí se hojně chutí.

78. Zadělávané vemeno.

Jak se má vemeno ku smažení připravovat, udáno jest v čísle 21. Když je vemeno měkce uvařeno, okrájej s něho všecky tučné kůžičky, rozkrájej ho na lístky dvě stébla tlusté, omoč každý lístek dříve v rozpuštěném másle, pak je obal ve strouhané žemličce, vlož je na kuthánek do rozpuštěného másla a nech je na obou stranách do zlatová osmažit; pak na ně nalej jeden díl hovězí polívky, jeden díl rakouského vína, několik lžic dobrého vinního octa, dej k tomu trochu tlučeného květu, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, a nech to povařit, aby na tom byla omáčka ne příliš hustá ani řídká; je-li zapotřebí více omáčky, tedy přidej k tomu do zlatová usmažené žemličky. Kdo chce, může také, dříve než se to dá na tabuli, místo octa k tomu přicedit šťávu z jednoho citronu.

79. Sekanina z vemena.

Rozkrájej drobnince kus do měkka uvařeného vemena i s tím tučným, nech dusit na másle a cibuli asi půl libry telecího masa, a pak ho též drobnince rozkrájej; nech asi dvě lžíce strouhané žemličky s kouskem másla do zlatová usmažit, vlož do ní to rozkrájené vemeno i to telecí maso, nalej na to jeden díl polívky, v

kteře se vemeno vařilo, jeden díl rakouského vína a několik lžic vinného octa (anebo když to chceš dát na tabuli, naced' do toho šťávu z jednoho citronu), dej do toho 8 půl citronu drobně rozkrájené kůry, dva loty drobně rozkrájených kaprlí a trochu drobně rozkrájené zelené petružele, a nech to trochu povařit; potom to dej na hluboký talíř nebo mísu, vůkol udělej věnec ze smažené, na kostky rozkrájené žemličky nebo ze smaženého vemena, a dej to na tabuli.

80. Dršťky.

Když se dršťky dobře vyčistily, nechají se vařit; když se půl hodiny vařily, dají se do jiného hrnku, naleje se na ně čistá voda, teprv se zasolí a nechají se do měkká vařit. Také se nechá při nich vařit kousek uzeneho libového masa. Potom se jak drátky taktéž to uzene maso rozkrájí na nudličky, a slanina se k tomu rozkrájí na kostky, udělá se bílá jištička, a když se již hezky pění, hodí se do ní drobnince rozkrájená cibule, nechá se drobet spejchnout, pak se tam hodí ty dršťky i s tím uzeneým masem, zaleje se to trochu hovězí polívky, dá se k tomu drobně rozkrájené zelené petružele, trochu květu a trochu zázvoru, nechá se to povařit a dá se to na mísu. Okolo se může dát něco z máslového těsta, nebo také jenom na koláčky rozkrájené smažené žemličky.

81. Nadívané žemličky.

Vezmi malé žemličky, ostrouhej kůrku, vyřízni nahoře kulatý kousek a vyber všecku střídku, dej ale pozor, aby se neudělala žádná dírka, pak je polej trochu sladké smetany a nech je osmahnout, načež je vysmaž pěkně do žlutá v rozpáleném másle a nech je stát na vlažném místě. Usekej prsíčka ze dvou kuřátek, dej k tomu trochu hovězího tuku, čtvrt ostrouhané, ve vodě namočené a dobře vymačkané žemličky, dvě míchané vejce, trochu květu, trochu citronové kůry, všecko dobře usekej a umíchej, pak z toho udělej knedlíčky menší než lískový ořech a nech je v hovězí polívce uvařit

Rozkrájej mladý špargl a mladé smrže, nech oboje vařit v té polívce, v které se vařily ty knedlíčky, a připraž ji bílou jíštičkou. Rozkrájej račí ocásky, dej je na rendlíček s těmi knedlíčky, šparglem a smržemi, proced' na to tu připraženou polívku, nech to povařit, aby to ztuhlo, a dej k tomu trochu květu a račího másla; nyní urovnej na mísu ty vysmažené žemličky, naplň je tou míchaninou, ostatní omáčku vlej pod ně, kolem narovnej račích ocásků, a nech to stati na teplém místě, však ne dlouho, potom to nes na stůl. Je to velmi chutné jídlo. Nejsou-li raci a špargl, může se vzít karfiol a telecí brzlíček, nebo na drobnu rozkrájené pupičky a jatýrka od kuřat. Také se mokou tyto žemličky nadívatí jablkovou kaší, jsou též dobré.

82. Fašírovaná kachna.

Pěkně obranou kachnu rozřízni na zádech tak, jako při kuřatech podotknuto, kůži opatrně svlékni, nožky i křídla pozorně od těla odděl a neb je při kůži, pak ober maso s prsíček, vyndej vnitřnosti a vše dobře přemej. Nyní usekej drobně to obrané maso s půl librou tučného vařeného uzeneho masa, dej k tomu půl malé usekané cibule, jeden stroužek dobře v soli rozetřeného česneku, jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou vymačkanou žemličku, trochu citronové kůry, 3 míchané vejce, osol to, a všecko ještě dohromady usekej a promíchej; nyní tím naplň tu stáhnutou kůži s kachny, zašiji a urovnej, dej na máslem vymazaný kuthan na koláčky rozkrájenou cibuli, celer, mrkev, dymián, bobkový lístek, polož na to kachnu, dobře ji přikrej a nech ji dusit, přičemž podlévej po lžičce hovězí polívky. Na jiný kuthan dej od kachny rozsekané kosti, játra, žaludek, odřízky od uzeneho masa, dymián, bobkový list, cibuli, petruželové kořínky, jednu mrkev, vše na kousky rozkrájeno, 10 celých hřebíčků, 10 zrněk nového koření, dva kousky zázvoru, 10 zrněk pepře, kousek másla, dvě lžice hovězí polívky, a nech to hezky do hnědá dusit, přičemž přilévej po lžičce hovězí polívky, aby jatýrka a žaludek změkly. Když je to měkké a hnědé, nalej na to tři

díly hovězí polívky a jeden díl vinného octa, dej k tomu kousek hnědé jíšky a nech to chvilku povařit; taktéž, když je kachna hezky do hnědá udušená, nalej na ni tři díly hovězí polívky a jeden díl vinného octa a nech ji v tom povařit; potom ji vlož na jiný kuthan, omáčku slej dohromady a proced' ji, dej do ni asi dva loty hezky do hnědá upraženého cukru, nech ji opět povařit, pak ji proced' na kachnu a dej k tomu citronové kůry a lot bílého cukru. Že zkušená kuchařka cukr neváží, nýbrž dá ho od ruky, není třeba podotýkat. Tolik cukru, co zde udáno, dává se, když je omáčky nejméně dva žejdlíky; je-li jí méně, tedy se musí dát i méně cukru, sice by byla příliš sladká. Místo octa může se také dát citronová šťáva, a kdo nerad cibuli a česnek, tedy může v nádivce oboje vynechat. Takto může se kachna i bez faše zadělat.

83. Husí drůbky s knedlíčkami.

Uvař se zeleninou, jaká se obyčejně dává k hovězímu masu, dobře obrané a očištěné husí drůbky do měkka; játra však za syrová usekej na kasičku, odstraň všechny žilky a játra dej na misku, na níž jsi byla dříve asi čtyry loty másla utřela, vraz do toho dvě celé vejce a dva žloutky, přidej k tomu šest lžic dobrého mléka, trochu nasekané citronové kůry, osol to a vmíchej do toho strouhané zemličky tolik, aby to nebylo ani příliš husté ani řídké, pak z toho dělej kulaté knedlíčky a klad' je na prkénko. Udělej ze čtyř lotů másla bledou jištičku, polívku z drůbků proced' a nech ji ustát, pak ji znenáhla vlej na tu jištičku, rozmíchej to náležitě, aby byla omáčka jako hedbávná, drobečky umej ve studené vodě, nasekej je na ouhledné kousky, žaludek a srdce rozkrájej na několik dílů, dej to i s omáčkou na kastrol a nech to pospolu povařit. Když je čas, zavař knedlíčky do trochu osolené vody a nenech je dlouho vařit; potom dej drůbky i s omáčkou na mísu a knedlíčky urovnej kolem.

84. Husí drůbky s nudlemi.

Uvař husí drůbky jako předešle a udělej ze dvou vajec malé

nudličky. Když jsou drůbky dost měkké, sced' polívku a nech ji ustát, pak ji slej do kastrolku, nech ji vařit, a když je v hodném varu, zavař do ní ty nudličky. Drůbky ouhledné nakrájené měj připravené na teplém místě, potom je dej na mísu a na ně ty zvařené nudle.

Těž slepice do měkka uvařená a na tento způsob připravená poskytně velmi chutný pokrm.

85. Husí játra dušená.

Jakmile játra z husy vyndáš a od žluče je očistiš, vlož je hned do mléka a nech je v něm 24 hodin močit; tím pěkně zbělejí a nabydou; potom s nich stáhni kůžičku, vlož je na rendlík, na němž jsi dříve byla nechala cibulku s máslem spěnit, a nech je přikryté při mírném ohni dusit; musíš je obracet a častěji po lžici hovězí polívky přilévat, aby stále byly v dostatečné šťávě; když jsou dost, osol je, posyp trochu tlučným bílým pepřem, vyndej je na misku a nalej na ně šťávu, v nížto se dusily. – Chceš-li je míti ještě úpravnější, tedy je za syrová prostrkej na tenké podlouhlé kousky na způsob hřebíčku nakrájenými lanýžemi (*Trüffel*), nech je jako předešle hezky zvolna dusit a podlévej je po lžici dobrou hovězí polívkou. Očisti dobře kartáčem čtvrt libry lanýžů, rozkrájej je na tenké lístky, dej je do hrnečku, nalej na ně půl žejdlíka vína a nech je uvařit; nyní seber s jater zbytečnou mastnotu, nalej na ně to víno s lanýžemi, osol to trochu a nech to pospolu ještě trochu dusit; potom dej na mísu játra do prostřed, lanýže okolo a polej to šťávou.

86. Slepice a citronovou omáčkou.

Uvař slepici s obyčejnými kořínkami zeleniny ve slané vodě do měkka; udělej ze čtyř lotů másla bledou jíšku, polívku se slepice proced' do hrnku, pak ji nalej na jíšku a řádně to rozkverluj, slepici ouhledně rozkrájej, dej ji na rendlík, nalej na ni tu omáčku a nech to povařit; potom to zaced' šťávou z půl citronu, dej však pozor, aby se do toho nedostaly citronová jádra, po kterých by omáčka mohla zhořknout; kdyby to bylo málo kyselé, může se ještě šťávu přidat.

Také s rejži (jako v čís. 8) zadělaná slepice jest velmi chutná.

87. Míšeninka (ragout, čti: ragú) z drobnůstek od drůbeže a z kuřecích hřebínků.

Když se strojí nějaká hostina, lze snadno sebrati rozličné drobnůstky, z kterých se může upravit velmi vzácné jídlo. Takových jídel zde několik uvedu, a radím, aby každá pečlivá hospodyňka na ně zřetel obrátila.

Shromáždí hřebínky, jatýrka a žaloudky od kuřat, též od kachen a od husí, hřebínky opař v horké vodě, kůžičku s nich stáhni (mnouc je solí mezi prstami) a všecky ostatní věci dobře očisti; dej na rendlíček kus másla, půl drobně nasekané cibule, trochu nasekané zelené petružele, kousek na kostky nakrájeného celeru, vlož na to všecky svrchu dotčené očištěné drobnůstky i kuřecí hřebínky a nech to dusit; musíš však chvílemi přilévat po lžici polívky, aby to nezčervenalo; jatýrka vyndej dříve, to ostatní ale nech dusit tak dlouho, až je to měkké; potom to rozkrájej, jakož i jatýrka na malé kousky, hřebínky nech celé, dej vše opět do té šťávy a nech to stát na teplém místě, Na jiném rendlíčku nech na másle dusit asi deset žampionků nebo hříbků, a přidej je též k těm drobnůstkám. Udělej ze čtyř lotů másla bledou řídkou jíšku, nalej na ni dobré hovězí polívky a nech to zvařit v hustou omáčku, pak do ni dej tu míšeninku i se šťávou, přidej k tomu z půl, nebo libo-li, i z celého citronu šťávu, trochu pepře, trochu citronové kůry, a nech to na teplém místě stát, až to neseš na stůl. Jsou-li raci, karfiol nebo špargl, tedy chuť jídla tohoto velmi zvýšíš, jestliže některou z dotčených věcí nebo docela všechny připojíš. V tom případě se raci uvařejí, ocásky a klepýtky se oloupají, a ze slupek udělá se račí máslo, pak se všecko připojí k té míšenince a tato okráší se povrhu rozebraným, v polívce uvařeným karfiolem a šparglovými hlavičkami.

88. Míšeninka z telecích uší, brzlíků a jazyků.

Dej na rendlík kousek másla, půl cibule, kořínek petružele, jednu

mrkev, půl celeru, vše rozkrájeno, vlož na to dvě telecí uši, dva brzlíky, dva jazyky, přilej nejméně půl žejdlíka hovězí polívky a nech to dusit; když je to měkké, pokrájej uši na nudličky, jazyk a brzlík na malé kostky. Nech ve dvou lotech másla zpejhnout čtvrt cibule a trochu zelené drobně pokrájené petružele, dej k tomu rovnou lžící strouhané žemličky a nech to do bleložluta smažit, pak do toho dej to pokrájené masíčko a proced' na to šťávu, v nížto se vařilo, přidej k tomu několik lžic rakouského vína, trochu drobně pokrájené citronové kůry, ze dvou očištěných sardelí sardelové máslo, z jednoho citronu šťávu, a nech to trochu dusit; chceš-li to mít hustší, můžeš do toho vmíchat ještě jedno celé vejce a jeden žloutek; potom to urovnej na mělký talíř, posyp to povrchu smaženou strouhanou žemličkou, vůkol udělej věnec ze smažené, na půlměsíčky pokrájené žemličky, a nech to v teplé troubě ještě trochu stát, ne však příliš dlouho, aby to nevyschlo. Kdo chce, může k tomu také přidat drobně pokrájené kaprle; je to vždy dobré jídélko.

89. Míšeninka z hovězích chámů, brzlíků a račích ocásků.

Hovězí chamy jsou při tomto jídle velmi oblíbené, nejsou však snadno k dostání; máš-li tedy dva nebo tři, očisti je dobře a nech je tak dlouho vařit, až s nich bílou kůžičku stáhnout můžeš, pak je nech s kusem másla, šťávou z jednoho citronu, několika zrnkami pepře, půl cibulí, bobkovým listem ve slané vodě do měkka uvařit. Brzlíky vlož „do horké vody, aby zbělely, stáhni s nich všechny mázdříčky a nech je na másle s trochou sekané petruželky dusit. Raky uvař, ocásky a klepýtko odděl a oloupej, to hořké odřízni, ze skořápek udělej kousek račího másla a odlož vše stranou. Když jsou chamy dost měkké, nakrájej je na tenké kousky a brzlíčky rozkrájej na kostky. Udělej ze čtyř lotů másla bledou řídkou jíšku, nalej do ní polívku z chámů a nech to zvařit v hustou omáčku, pak do ní vlož ty chamy, brzlíky i raky, přidej k tomu několik lžic vína a vmíchej do toho dva žloutky; potom to dej na misku, pokrop račím máslem a

nes to na stůl. Jsou-li žampionky, tedy jich několik nech na másle dusit a připoj je k tomu.

90. Míšeninka z telecího srdce a plíc.

Ořež se srdce a plíc všechny mázdry, vyper oboje a nech to ve slané vodě asi půl hodiny vařit, potom nakrájej srdce na tenké lístky a plíce na drobné kostky; dej na kastrolek kus másla a nech v něm spěnit půl drobně nasekané cibule a dvě šalotky, pak do toho vlož to nakrájené masíčko, přidej k tomu trochu nasekané zelené petržele, jeden bobkový list, trochu citronové kůry, trochu květu, osol to a nech to do měkka dusit, přičemž střídavě přilévej půl žejdlíka vína a půl žejdlíka polívky. Udělej ze dvou lotů másla přičervenalou jíšku, zapraž ni tu šťávu na míšenince, přidej k tomu dva loty kaprli a nech to ještě povařit; když to dáš na mísu, oblož to na kostky nakrájenou usmaženou zemličkou.

91. Míšeninka s bílým okolkem.

Dej do hrnku jedno kuře, půl libry telecího libového masa, kousek celeru, jednu mrkev, jednu petržel, osol to a nech to vařit. Máš-li lanýže, tedy je dobře očisti, nakrájej a nech je v dobré hovězi polívce s několika lžicemi vína dusit. Čtvrt libry dobře vyprané a spařené rejže uvař v tučné hovězi polívce do měkka sice, ale aby zůstala celá, a zamíchej do ní kousek čerstvého másla; tím se stane velmi ouhlednou. Když je kuřátko dost uvařeno, skrájej s něho všechno masíčko, křidélka však a krček nasekej na drobné kousky, vlož všecko do hrnečku a nalej na to trochu polívky, aby to neoschlo; telecí maso usekej na drobně, kostičky z kuřátka utluč v mozdíři na kasičku, přilej k tomu trochu polívky a proced' to na tu sekaninku. Udělej bledou řídkou jíšku, nalej na ni polívky tolik, abys měla asi žejdlík omáčky, a přidej k ní trochu sekané zelené petržele a trochu tlučeního květu; potom do ní vlož to kuřátko i s tím telecím masem a vmíchej do toho ještě tři žloutky. Nyní vymaž miskou máslem, udělej na ní okolek z rejže, do prostřed vlož to zadělávané

maso, poklad' to povrchu těmi dušenými lanýžemi, a než to dáš na stůl, postav to na čtvrt hodiny do trouby.

92. Míšeninka ze studené pečeně.

Nakrájej z pozůstalé telecí nebo skopové studené pečené malé tenké řízky, omoč je v rozpuštěném másle, obal ve strouhané, se solí a tlučeným pepřem smíšené žemličky a usmaž je v rozpuštěném sádle nebo másle.

Usekej na drobno půl cibule, dvě šalotky, trochu estraganových lístků (sibiřský pelyněk), zelené petružele, dymiánu, basiliky a citronové kůry, vlož vše na kastrolek a nech to s kusem másla trochu spěnit, načež přimíchej k tomu lžící mouky, nalej na to hovězí polívky a trochu vinního octa, a nech to zvařit v hladkou omáčku, pak do ni vlož ty řízky, nech ještě var přejít a nes to na stůl.

93. Míšeninka ze zajíce a sardelí.

Maso se zaječímho předku nakrájej na drobné kousky, dej na rendlík kus másla, nasekanou cibuli a dvě šalotky, tlučený bobkový list, dymián, pepř, na to vlož to nakrájené maso, trochu to osol a nech to dusit; kosti zaječí utluč v moždíři a nech je s cibulí a kouskem dimiánu vařit; když dušenina na rendlíku vysmahovat začíná, podlévej ji polívkou z těch kostí. Když je maso dost měkké, přidej k němu dvě lžíce strouhané smažené žemličky, dvě trochu vymočené nakrájené sardele, dva loty kaprlí, trochu nasekané citronové kůry, několik lžic vlna, a nech to ještě povařit.

94. Míšeninka z hovězích chamů, z ledvinky a vemena.

Očisti dobře dva hovězí chamy, jednu ledvinku a kus kravského vemena, vlož všechno do hrnku, dej k tomu petruželový kořen, celer a mrkev, osol to a nech to do měkka uvařit; potom to vyndej na prkénko, s chamů sejmi bílou kůžičku a to nečistě ořež, taktéž i od vemena, a nakrájej všechno na malé kostky. Očisti a nakrájej několik pěkných žampionků, nech je na másle dusit a zaced' je citronovou

šťávou; načež k nim dej to skrájené maso, přilej trochu polívky, v nižto se maso vařilo, a nech to ještě dusit Udělej ze čtyř lotů másla bledou jíšku, přidej k ni dvě na drobno rozsekané šalotky, trochu nasekané zelené petružele, kerblíku (*Körbelfrautt*) a citronové kůry nalej na to asi žejdlík polívky, přidej několik lžic vina a nech to zvařit v hladkou omáčku; také můžeš k tomu přidat lžičku estraganového octa. Nyní dej dušeninu do omáčky, která však nesmí přes vrch sahat, a nech to stát na teplém místě, až to neseš na stůl. Chamy musejí se vařit nejméně čtyři hodiny, mají-li být úplně měkké.

Zadělávaná zvěřina.

1. Černá zvěřina (divoký kanec).

Když jest černá zvěřina dobře opálena, tedy ji čistě omej, vlož ji do hrnce, nalej na ni tři díly vody, jeden díl vinního octa, osol ji a nech ji do měkká uvařit. Na půl žejdlíka suchých višní nalej žejdlík vína a nech to hodně rozvařit, přilej k tomu trochu polívky, v které se zvěřina vařila, rozmíchej a proced' to, dej k tomu kus cukru, trochu citronové kůry, hřebíčku a skořice, zapraž to žlutou jíškou a nech to povařit. Potom se zvěřina ocedí, zaobalí se do pěkně složeného servítka a dá se na stůl; omáčka dá se zvlášť do nádoby k tomu určené. Místo višní mohou se ve víně uvařit sušené šipky.

2. Černá zvěřina na jiný způsob.

Oškrab a omej čistě hradí z divokého kance, vlož ho do čisté nádoby, jejížto dno jsi byla pokladla rozkrájenou cibulí, celerem, petruželí a mrkví, osol a posyp to povrchu několika zrnkami jalovce a pepře, nalej na to žejdlík vody, žejdlík octa, žejdlík vína, a nech to ve studeném místě přikryté čtyryadvacet hodin nebo i déle státi; potom zvěřinu vyndej do jiné nádoby, nalej na ni dva žejdlíky červeného vína, přidej k tomu sběračku moku, v němž zvěřina ležela, i s tím kořením, a nech ji do měkká dusit. Udělej z hovězího čerstvého loje jíšku, a když začíná červenat, přidej k ní dvě kávové lžičky tlučeného cukru, a míchej ni neustále, až hodně zčervená. Když je maso dost měkké, nakrájej ho na stejné kousky, polívku, v níž se vařilo, oced', zapraž tou jíškou, přidej k tomu ještě trochu červeného vína, z půl citronu šťávu a též trochu nasekané citronové kůry, vlož maso do omáčky a nech to pospolu ještě povařit; pak to urovnej na mísu a udělej okolek z máslového těsta (viz paštiky, čís. 1).

3. Zvěřina srnci zadělávaná.

Když jest zvěřina ze srnce dobře naložena a dost uležena, tedy ji vymej, dej ji do hrnce, nalej na ni tři díly vody, jeden díl vinného octa, dej k tomu bobkové listí, dymián, cibuli, několik jalovců, celý pepř, zázvor, nové koření, a nech ji více než na polo uvařit, pak ji rozkrájej a nech ji na rendlíku na másle trochu udusit; potom zapraž červenou jíškou žejdlík polívky, v které se zvěřina vařila, zalej ji hustou kyselou smetanou, proced' ji na zvěřinu, a dej k tomu citronové kůry a kaprle; chceš-li však míti omáčku načernalou, tedy místo smetaný upraž do tmavá kus cukru a dej ho do ni. K tomu se také můžou dát okolo mísy citronové koláčky, nebo se může udělat věnec z máslového těsta.

4. Zvěřina a jalovcovou omáčkou.

Uvař dvě libry dobře vyprané zvěřiny ve slané vodě do měkka s připojenou zeleninou, jaká se dává k hovězímu masu; nech na rendlíku rozpustit kus čerstvého loje nebo másla, dej do něho dvě kávové lžičky tlučeného cukru a nech to zčervenat, pak do toho vmíchej dvě plné lžíce mouky, a když je jíška hodně hnědá; nalej na ni znenáhla asi půl žejdlíka polívky ze zvěřiny, trochu octa a sklenici červeného vina, přidej k tomu hrst protlučeného jalovce a nech to hodně povařit; pak maso rozkrájej na kousky, urovnej ho na mísu a omáčku naň skrže cedník proced'.

5. Divoká kachna.

Když divokou kachnu dobře očistíš, vlož ji na rendlík, dej k ní cibuli, dymián, bobkové listí, všeliké kořeni, totiž: hřebíček, nové koření a zázvor, všecko celé, též kousek slaniny a kousek másla, a nech kachnu do tmavá dusit, dej však pozor, aby se nepřipálila; pak na ni nalej tři díly polívky a jeden díl vinného octa, a nech ji vařit, až jest měkká; potom vyválej v melice kousek nového másla (mouky musí býti tolik, mnoho-li zapotřebí, aby omáčka zhoustla) a udělej z

toho malé šištičky; nyní kachnu vyndej, do omáčky vhod ty šištičky a nech je rozvařit, pak to rozmíchej a proced', dej do toho kus upraženého a též kousek bílého cukru, aby to nebylo trpké, proced' to na kachnu, dej k tomu citronovou kůru, kaprle a citronové koláčky, a. nech to trochu povařit; potom to urovnej na mísu a udělej okolek z máslového těsta. – Takto se může připravovat také domácí kachna, jakož i lyska.

6. Koroptve dušené.

Koroptve dobře očisti, trochu je osol a vlož na rendlík, dej k nim kousek slaniny, dymián, bobkové listí, cibuli, hřebíček, zázvor a pepř, též kousek másla, jakož i kus telecího masa, žaloudečky a jatýrka od koroptvi, a nech to všecko do tmavá dusit, pak na to nalej jako na kachnu tři díly polívky, jeden díl octa, a nech to povařit; potom telecí maso, jatýrka a žaloudečky vyndej a vše drobnince usekej se zelenou petruželkou, kaprlemi a citronovou kůrou; nyní dej koroptvičky na jiný rendlík, omáčku připraž červenou jištičkou a proced' ji na koroptve, dej k tomu tu sekaninu a nech to ještě povařit; pak udělej okolo pěkný věnec z máslového těsta a dej to na stůl. Také se může k tomu přidati kousek brunátně upraženého a kousek bílého cukru.

7. Koroptve a pomerančovou omáčkou.

Dej na rendlík kus másla, jednu na koláčky nakrájenou cibuli, dva bobkové listy, vlož na to dobře očištěné a patřičně osolené koroptve, přikrej je poklici a nech je dusit. Na jiný kastrolek dej kousek slaniny, kousek másla, kousek hovězího masa, žaloudky a jatýrka od koroptví, jednu velkou cibuli, jeden petruželový kořen i s natí, vše na drobno pokrájeno, a nech to do hnědá dusit, pak na to nalej sběračku hovězí polívky, trochu vína, naced' do toho šťávu z jednoho citronu, a nech to ještě hodně pospolu vařit; zatím udělej hnědou jíšku, přidej k ní dvě drobně usekané šalotky, zapraž ni tu zvařeninu a proced' to skrze hustý cedník; pak vyválej kousek

čerstvého másla v mouce, přidej ho do té omáčky, rozkverluj ho a omáčku nech ještě povařit; posléz do ni naced' šťávu z jednoho pomeranče a dej do ni též trochu drobně nakrájené pomerančové kůry; nyní vlož do omáčky koroptve na čtvrtky rozkrájené, a šťávu, v níž koroptve se dusily, můžeš také připojit, a nech vše ještě trochu povařit; potom koroptve ouhledně na mísu urovnej a polej je omáčkou.

8. Koroptve na francouzský způsob.

Dej na rendlík tence nakrájenou slaninu, cibuli, petružel, mrkev, celer, vše na koláčky rozkrájeno, též několik řízků syrové šunky, kousek dymiánu a několik bobkových listů, vlož na to dvě dobře očištěné, slaninou protáhnuté a nasolené koroptve, přikrej je poklicí a nech je dusit; když jsou na polo měkké, sejmi poklici, koroptve postav do trouby a polévajíc je šťávou, v níž se dusily, nech je do červena upéct; pak je vyndej na jiný rendlík, šťávu, k níž jsi byla přilila trošinku hovězí polívky, na ně skrze cedník proced', vmíchej do ní vařečku mouky, přilej skleničku vína, zamíchej do toho též plnou lžici francouzské hořčice a nech to ještě trochu povařit, až to zhoustne, pak do toho naced' šťávu z jednoho pomeranče a z jednoho citronu, a přidej kousek cukru, na kterém jsi byla ostrouhala kůru s toho pomeranče i citronu; nyní urovnej koroptve na mísu a podlej je touto výbornou omáčkou.

9. Zadělané zbytky od koroptví.

Zbydou-li ti pečené koroptve, tedy maso s prsíček i s nožiček nakrájej na ouhledné řízky, tyto urovnej na misku, postav je na teplé místo a přikrej je máslem pomazaným papírem, aby neoschly; všecky kůstky pak jakož i hlavičky utluč v moždíři na kaši. Dej na rendlík kus másla, dva řízky syrové šunky, několik žampionů anebo hříbků, dvě šalotky, půl cibule, vše pokrájeno, a nech to zapěnit, pak do toho dej ty utlučené kůstky, přidej k tomu tři sardele, dvě lžice strouhané žemličky a trochu citronové kůry, přilej sklenku bílého

vína a sběračku hovězí polívky, osol to trochu a nech to hodně povařit. Když to chceš nesi na stůl, tedy naceď do omáčky šťávu z jednoho citronu, dej do ní kousek cukru, na němž jsi byla ostrouhala kůru s půl citronu, zamíchej ji ještě hodně a proced' ji na ty koroptvi řízky. Také se mohou do omáčky přimíchat asi tři žloutky, v tom pádu však nesmí se již vařit, nýbrž musí se hned nesi na stůl.

10. Dušení bažanti.

Ober čistě dva nebo tři bažanty, vykuchej je, vyšpikuj čerstvou slaninou a trochu je osol; rozkrájej na koláčky dvě mrkve, dva kořínky petružele, jeden celer, jednu cibuli, dej to na kuthánek, k tomu též hezký kus rozkrájeného hovězího loje, vlož na to bažanty, přilej k tomu lžíci hovězí polívky a půl žejdlíka červeného vína, a nech to přikryté do měkká dusit; potom bažanty vyndej, k těm kořínkům přidej ještě kousek másla a nech je do hněda vysmahnout. Bažanty hezky ouhledně rozkrájej a ty lepší kousky přikrej, aby neoschly; polovičku těch odpadků a několik kousků žemličky vysmaž v přepouštěném másele a pak to utluč v moždíři i s tou druhou polovičkou odpadků. Když jsou kořínky hezky hnědé a začnou se v másele pění, tedy k tomu přidej lžíci bílé mouky a nech to na kuthaně hezky do hnědá přischnout, pak na to nalej žejdlík dobré polívky a žejdlík červeného vína, přidej k tomu to v moždíři utlučené, a mezi ustavičným mícháním nech to zavařit v hustou kaši, načež to proced' skrze husté sejtka a zaced' to šťávu z jednoho citronu. Nyní se dá polovička této kasičky na mísu k tomu ustanovenou, na to se urovnej ty rozkrájené kousky bažantů, a tou ostatní kasičkou se to pěkně prikreje. Půl hodiny předtím, než to přijde na tabuli, postav to do trouby na plech, který se posype na dva prsty tlustě soli nebo popelem, a nech to jako šneky opéct. Když to neseš na tabuli, okrášli to na půlměsíčky rozkrájenou, do zlatová usmaženou žemličkou.

11. Karbanátky z bažantů neb koroptví.

Při velké hojnosti bažantů nebo koroptví, když by se tyto chtěly na obzvláštní způsob připravovat, mohou se dělat následující karbanátky: S několika bažantů nebo koroptví seříznou se křídla i prsíčka, od křidélek uříznou se špičky, kůstka se ostrouhá jako při jiných karbanátkách, s prsíček se nařežou řízky a sklepá se všecko hřbetem velkého nože; nohy a to ostatní od bažanta dá se na kuthan, přiloží se k tomu několik kořínků petružele, dvě mrkve, jeden celer, jedna hřebíčkem prostrkaná a jedna na lístky rozkrájená cibule, půl libry uzeneho a půl libry telecího masa, na to se naleje trochu dobré hovězí polívky a nechá se to do měkka dusit; také se mohou k tomu dát na lístky rozkrájené lanýže (*Trüffel*) nebo hříbky. Když je to měkké, tedy se vyberou nohy a co jest pěknějšího od bažantů neb koroptví, uloží se to zvlášť, a ostatní se nechá do hněda dusit, musí se však dáti pozor, aby se to nepřipálilo; pak se na to naleje opět několik sběraček dobré polívky a nechá se to chvíli vařit, až je to jako zahoustlá omáčka, potom se to ocedí a nechá se to statí na teplém místě; na kosti však se zase naleje polovic polívky a polovic červeného vína, a nechá se to ještě chvíli vařit. Na 6 karbanátků rozkrájí se půl bílé cibule, trochu zelené petružele, pak buď čerstvé hříbky nebo lanýže (nejsou-li čerstvé, tedy se nechají sušené v hovězí polívce a v másle trochu dusit), a nechá se vše v rozpuštěném másle trochu zapěnit; nyní se v tom omočejí ty sklepané a trochu posolené karbanátky, obalejí se ve strouhané žemličce a nechají se spěšně po obou stranách opéct buď na rošti na uhlí, nebo na mělkém kuthánku; potom se urovnají na mísu, ta procezená šťáva z kostí se pod ně podleje a mísa se okráší citronovými půlměsíčkami.

Takové jídlo dělá se jen při velké hojnosti bažantů neb koroptví a toliko pro velmi vzácného hosta. Ostatně se však přitom nic nezmaří. Žaloudky a jatýrka, které se také dusily při těch zbytkách od bažantů neb koroptví, se vyberou, s kůstek se masíčko obere a všecko se drobně rozkrájí i s kouskem telecího masa, které se také s sebou dusilo, a smíchá se to se dvěma loty drobně rozkrájených

kaprlí a s kůrou s půl citronu; ke kůstkám se dá trochu hnědé jíšky, nechá se to povařit, pak se to procedí na čistý kuthánek, dá se do toho kousek do hnědá upraženého cukru, pak ta sekaninka, a nechá se to hezky prohřát; potom se to dá na mísu k tomu ustanovenou, nohy a hřebítky se na to urovnají, přikreje se to jinou mísou a nechá se to stát v teple; když se to má dát na tabuli, dají se okolo mísy buď citronové půlměsíčky, nebo se to poklade smaženou, na půlměsíčky rozkrájenou zemličkou, a tak se opět docílí ouhledné a chutné jídlo. – Takto se mohou připravovat také kvíčaly, divoké kachny, i jiní lesní i vodní ptáci, což každá jen poněkud zkušená kuchařka lehko nahlédne, a bylo by tedy zbytečné, o každém zvlášť pojednávatí.

12. Sekaninka z bažantů neb koroptví.

Strojí-li se po několik dní hostiny, tedy obyčejně od jednoho neb druhého dne něco zbyde, a častěji se stává, že mezi takovými zbytkami jsou také bažanti a koroptve, kteréžto však když se ohřívají, ztratí chuť; pročež jsem se vynasazila, uvesti zde způsob, jak by se z těchto bažantů a koroptví mohla upravit ouhledná a chutná krmě, a sice takto: Seřízni prsíčka, stáhni s nich kůžičku a maso ulož stranou; ostatní maso ober od kostí a připrav ho k usekání. Jatýrka, žaloudky a srdínka (což se všecko dříve k této potřebě schovalo), omej a dej je na kuthan, ty obrané kůstky utluč v moždíři a připoj je k tomu; mimo to k toma dej půl libry teleciho a kousek uzeneho masa, několik kořínků petružele, jednu na lístky rozkrájenou cibuli a jednu mrkev, kousek zázvoru, několik zrněk pepře a nového koření, nalej na to půl žejdlíka dobré polívky a nech to dusit; když to vysmahne a jest hezky hnědé, přilej zase čtvrt žejdlíka polívky a půl žejdlíka červeného vína, a nech to trochu povařit; potom jatýrka a srdínka vyber a všecko drobně usekej s tím od kostiček obraným masem, dej k tomu vždy na jednoho bažanta nebo jednu koroptev lot kaprlí a na dvě koroptve kůru s půl citronu, trochu zelené petružele, a když jest všecko drobně rozkrájeno, tedy usmaž do zlatová na dvě koroptve vždy jednu lžící strouhané

zemličky, dej k ní tu sekaninku, přilej k tomu té omáčky, v níž se všecko dusilo, tolik, aby to bylo tak zahoustlé jako jiná sekaninka, a nech to trochu povařit; potom to dej na mísu k tomu ustanovenou, a prsíčka, je-li jich více, vtiskni pěkně do věnečka do té sekaninky, ne však hluboko, aby je bylo vidět, dobře to přikrej a postav to nu takové místo, kde by to zůstalo dost teplé, ale aby se to nevařilo. Když se to má dát na stůl, okráší se mísa okolo buď obloukem z máslového těsta nebo citronovými půlměsíčkami, nebo smaženou buď na půlměsíčky nebo na tříhranníčky rozkrájenou zemličkou, anebo na lístky rozkrájenými, na másle a trochu hovězí polívce dušenými lanýžemi. – Tato sekaninka se může v chuti rozličně změnit, totiž: může se udělat zakyslou, když se do ni přičedí citronové šťávy; nebo se mohou kromě kaprlí k tomu ještě přidat sardele – kolik koroptví, tolik lotů kaprlí a tolik lotů sardelí; anebo místo kaprlí a sardelí mohou se k tomu také dát buď čerstvé nebo suché, v hovězí polívce a v másle dušené lanýže nebo žampiony anebo hříbky. Také se mohou, je-li prsíček málo, tyto rozkrájet na malé řízky, a těmito se poklade sekaninka; anebo mělo-li by být málo masa na sekaninku, tedy se můžou nechat spolu dusit jatýrka buď od kachen, od husí aneb od kapounů; když se to dohromady dusí, nabyde to stejné chuti. Takovým způsobem může se z rozličných zkytků od zvěřiny upravit velmi ouhledné a chutné jídlo.

13. Zadělávané sluky.

Ze dvou dobře očištěných sluk vyber vnitřnosti, žaludek odstraň, jatrička, srdce a střívka ulož k další potřebě, sluky oblož několika lístky slaniny a nech je pěkně upéct. Utrí s máslem čtyry dobře očištěné sardele, dej je na rendlík s jednou ustrouhanou, do zlatova usmaženou zemličkou, přilej k tomu půl žejdlíka vina, trochu hovězí polívky, naced' do toho šťávu z půl citronu, dej k tomu s půl citronu drobně nasekanou kůru, krapýtek tlučeného pepře, a nech to povařit; kdyby to příliš zhoustlo, přilej dle potřeby polívky. Nyní ty vnitřnosti usekej s kouskem slaniny na kasičku, a máš-li jatrička buď

od kuřete, neb od kachny, aneb od husy, tedy je s sebou usekej, dej k tomu půl rozstrouhané cibule, trochu nasekané zelené petržele, trošinku pepře, a nech to s kouskem másla na rendlíčku dusit, musíš však po lžících vína a polívky přilévat, aby to nevysmahlo. Ostrouhej tvrdou žemličku, nakrájej ji na koláčky, tyto pak omoč zčerstva v mléce a vysmaž je do zlatova v rozpáleném másle, načež je pomaž tou dušenou sekaninkou. Nyní dej sluky na misku, omáčku na ně proced' a oblož je těmi pomazanými žemličkovými řízkami.

14. Dušení skřivánci.

Ober, vykuchej a očisti náležitě skřivánky. Dej na rendlík kus másla, dvě drobně nasekané cibule a nech to do zlatova spěnit, pak dej ptáčky do toho, osol je, přikrej poklicí a nech je dusit; když se vypuštěná z nich šťáva začíná ztrácet, přisyp k nim asi lžíci mouky, „zamíchej to a přilej tolik hovězí polívky, mnoho-li je potřebí, aby bylo dostatečně omáčky, pak to trochu okořeň tlučeným pepřem, přilej čtvrtku vína, nech to ještě trochu povařit a dej to na mísu“.

15. Malé ptáčky s omáčkou.

Ptáčky dobře ober, uřež jim zobáčky, vlož je na rendlík, na němž jsi byla dříve jednu velkou drobně nasekanou cibuli s kusem másla nechala spěnit, osol je trochu a nech je dusit; usmaž žemličku do žluta, dej ji k těm ptáčkům, nalej na to hovězí polívky, přidej trochu pepře a nech to povařit, až to zhoustne. Okolo mísy dej pěkně na koláčky rozkrájenou usmaženou žemličku.

16. Malé ptáčky v župana.

Nech ptáčky jako předešle na cibulce smažit; mezitím uvař půl druhé libry uzeného a libru telecího masa, pak ho nech na másle dusit, napotom oboje drobnince usekej, dej k tomu čtvrt libry hovězího tuku, 4 míchané vejce, trochu hřebíčku, citronové kůry, květu, všecko ještě dohromady usekej a utři to na míse, potom k

tomu dej tolik strouhané žemličky, aby to bylo jako těsto; nyní vymaž máslem melounovou fortnu, vysyp ji žemličkou a vylož ji na dva prsty tlustě tou sekaninou, pak dej do toho ty usmažené ptáčky, a když jest forma plná, udělej na to pokličku z tohotěz těsta a nech to v troubě hodinu zvolna pect.

Omáčku dělej takto: Dej na rendlíček ty odřízky od telecího a uzeného masa, několik ptáčků, cibuli, hřebíček, citronovou kůru, kousek hovězího loje, a nech vše do tmavá dusit, pak na to nalej polovic vína a polovic hovězí polívky, připraž to červenou jíškou, proced' a dej to k těm ptáčkům na stůl v nádobkách k tomu určených.

17. Zadělávané drozdy aneb kvíčaly.

Ober čistě 24 drozdů nebo kvíčal, střívka vytahej, ptáky přemej a hezky zašpejluj. Rozkrájej na nudličky několik malých nebo jednu velkou cibuli, vymaž kuthan hodně máslem, posyp dno těmi cibulovými nudličkami, na ně narovnej ty ptáky, trochu je osol a nech je tak dlouho péct, až cibulka hezky zčervená; pak vezmi ptáky ven, urovnej je na jiný kuthan, jednoho nebo dva ptáky v moždíři dobře utluč, dej je k té hnědé cibuli si nech to chvilenu dusit, potom na to nalej půl žejdlíka rakouského vína a tři čtvrtky hovězí polívky, přidej k tomu půl strouhané, do zlatova usmažené žemličky, a nech to trochu povařit; pak to proced' na ptáky, nech to ještě chvilku vařit, a přidej citronové kůry; načež ptáky pěkně urovnej na mísu, polej je tou omáčkou a okolo udělej věnec buď z máslového* těsta nebo z nakrájené usmažené žemličky.

18. Křepelky a rejží.

Očisti dobře a osol dvě křepelky, a nech je na másle upéct, přičemž je častěji vlastní šťávou polévej. Přeber, vyper a spař čtvrt libry rejže, dej ji na rendlík s kusem másla, vlož do ní jednu hřebíčkem prostrkanou cibuli, přikrej poklicí a nech ji na polovic udusit, potom do ní dej ty křepelky i s procezenou šťávou, přilej k

tomu ještě trochu rozpuštěného polívkového rosolu čís. 54, a nemáš-li ho, tedy silné hovězí polívky, a nech to pospolu dusit, až to dostatečně zmlkne.

19. Kvíčaly s rejží.

Upeč 8 nebo 10 dobře očištěných kvíčal, prsíčka a nožky odděl od zadečků a odlož je stranou, zadečky s hlavičkami a s vnitřnostmi (mimo žaludku, který se odhodí) utluč v moždíři na kaši, dej to na rendlík s kusem másla, s jednou nakrájenou cibulí a s několika přetlačenými zrnkami jalovce, přidej k tomu kousek telecího a kousek tence nakrájeného uzeneho masa, a nech to dusit, potom na to nalej asi žejdlík dobré hovězí polívky, nech to hodně zvařit a proced' to. Tuto šťávu přimíchej k rejži, na předešlý způsob uvařené, a nech ji ještě chvíli dusit; pak dej rejži na miskou, prsíčka a nožky na vrch ouhledné urovnej a nes to na stůl.

20. Dušený tetřev.

Dobře oškubaného, vykuchaného a vypraného tetřeva uvnitř nasol, prsa a stehna protáhni nakrájenou, v tlučeném pepři, dymíánu a soli obalenou slaninou, vyhýbající směšeninou tetřeva povrchu posyp a nech ho tak přes noc ležet; druhý den zvař dva žejdlíky octa se dvěmi nakrájenými cibulemi, bobkovým listem, celým pepřem a novým kořením, a nech to vychladnout, pak tím tetřeva polej a nech jej v tom láku několik dni ležet; musíš ho ale každý den obrátit na jinou stranu; potom ho vyndej, zašpejluj a vlož ho na rendlík, jehož dno máslem vymazáno a čerstvými cibulovými koláčky pokladeno jest, přidej k němu jednu nakrájenou mrkev, jednu petružel, přilej trochu toho moku, v němž ležel, pak asi půl žejdlíka polívky, a nemáš-li ji, tedy vody, přikrej ho poklicí a nech ho nejméně tři hodiny dusit; když začíná měknout, přilej k němu žejdlík vína, přidej trochu nakrájené citronové kůry, vyválej kus másla s moukou a udělej z toho kuličky, ty pak vházej do omáčky, a když tato zhoustne, proced' ji a dej do ni dva loty kaprlí; potom

tetřeva nakrájej, urovnej na mísu a polej ho tou omáčkou.

21. Zaječí předek zadělaný na černo.

Zaječí předek naseká na kousky, pak se přemeje, vloží se na kuthan, k němu se dá kus másla, drobně rozkrájená slanina, půl drobně rozkrájené cibule a dymiánové lístky, nebo trochu dymiánové míšeninky, trochu se to osolí, přileje se k tomu půl žejdlíka vody nebo hovězí polívky, přikreje se to a nechá se ty dusit, až to zcela vysmahne a cibulka začne červenat; pak se na to naleje půl druhého žejdlíka hovězí polívky, půl žejdlíka vinního octa, a kdo chce, může k tomu přilejt také trochu rakouského nebo červeného vína, a není-li zajíc ještě měkký, tedy se to nechá ještě trochu povařit; potom se to zapraží hnědou jíškou, do které se může dáti lot tlučeného cukru, aby byla hezky tmavá, a nechá se to ještě trochu povařit. Nedá-li se do toho dymiánová míšeninka, tedy se musí dát citronová kůra a ostatní koření, které patří k míšenince. – Takto připravený zaječí předek, když jest ouhledně rozkrájený, zastane v čas nedostatku i zvěřinu, a může se jako zvěřina okrášlit buď máslovým těstem nebo citronovými lístky, anebo také smaženou, na půlměsíčky rozkrájenou žemličkou.

22. Zaječí předek na jiný způsob.

Když jest zajíc mladý, tedy se předek na ouhledné kousky rozkrájí, pak se přemeje a vloží se na kuthan, k němu se dají dvě drobně rozkrájené cibule a kousek rozkrájené slaniny, trochu dymiánové míšeninky, asi 4 loty másla, několik lžic hovězí polívky, přikreje se a nechá se dusit, až vysmahne a cibulka zčervená; nyní se trochu posolí, přileje se k tomu opět několik lžic hovězí polívky, nechá se to zase trochu dusit, a přidá se k tomu ještě kousek másla. Když je to dost měkké a jen jako v zahoustlé šťávě, tedy se to urovná ouhledně na mísu a okolo se udělá pěkný věnec ze strouhané, do zlatova usmažené žemličky a v prostředku se udělá kopeček z tétéž žemličky. – Je to chutné a ouhledné jídlo, a takovými změnami v

připravování předejde se přejedení zaječích předků, zvláště v čase, kdy zajíc přichází častěji na tabuli.

23. Karbanátky ze zajíce.

Když je zajíc stažen a všechny kůžičky s něho ořezány, tedy se maso pěkně okrájí a drobně useká. K masu z celého zaječího zadku dej 3 loty kaprlí a 3 loty sardelí, vše drobně rozkrájej, a dělej z toho karbanátky jako tvrdý tolar velké a na, prst tlusté; pak vymaž máslem mělký kuthan, urovnej do něho karbanátky jeden vedle druhého, rozkrájej buď čerstvé nebo sušené lanýže (*Trüffel*) anebo hříbky, přidej k tomu trochu pažitky (*Schnittling*) a lot kaprlí, posyp tím ty karbanátky a nech je dusit; musíš je však obracet tak dlouho, až jsou na obou stranách do hnědá opečeny, pak pod ně podlej asi dvě lžíce vína a nech je vyšmahnout; potom přelož karbanátky na jiný kuthánek, do šťávy nasyp lžíci bílé mouky a nech to do hnědá přischnout na kuthánek jako kůru, pak na to nalej půl žejdlíka rakouského vína a půl žejdlíka hovězí polívky, a nech to povařit, až to zahoustne, načež to proced' na karbanátky a nech to ještě povařit; nyní urovnej karbanátky na mísu, posyp je smaženou, na kostky rozkrájenou žemličkou, a okolo mísy poklad na půlměsíčky rozkrájené citronové lístky. Pro domácnost a je-li k stolu málo osob, nemusí se na tyto karbanátky brati zaječí zadek; pro 3 nebo 4 osoby jest dost masa z jednoho předku, pak se ale musí vzíti menší částka kaprlí a sardelí; je-li více osob, mohou se vzíti dva zaječí předky a zadečky se mohou použít k pečení. – Tyto karbanátky mohou se také dělat ze zvěřiny.

24. Sekaninka ze zajíce.

Zaječí předek rozkrájí se na kousky, přemeje, osolí a vloží se na kuthánek, dá se k němu jedna celá cibule, kousek slaniny, trochu dymíánu, a nechá se dusit; když jest hnědý a měkký, obere se maso od kostí a drobně se useká, kosti se dají opět do kuthánku a nechá se to ještě hezky do hnědá dusit, pak se na to nasype asi půl lžíce

mouky a nechá se to mezi častým mícháním hezky ke dnu přischnout, potom se na to naleje čtvrt žejdlíka červeného nebo rakouského vína a čtvrt žejdlíka hovězí polívky, nechá se to povařit a pak se to procedí. K tomu usekanému masu dají se dva loty kaprlí, dva loty sardelí, lot lanýžů nebo hříbků, vše drobně rozkrájeno, nechá se na kuthánku rozpustit máslo, sekaninka se dá do něho a nechá se trochu dusit, pak se na to naleje několik lžiček té připravené omáčky, aby to bylo jako obyčejná jiná sekaninka z masa. Když se to má nesti na tabuli, dá se to na mísu a obloží se to na kostky nakrájenou smaženou žemličkou. – Kdo by toho více míti chtěl, a měl by jen jeden zaječí předek, může dříve nechat na kuthánku do zlatova usmažit půl strouhané žemličky a pak do toho dát tu sekaninku; v tom pádu se ale udělá omáčka bez mouky, toliko z vína a polívky; ostatně se to stejně okrášlí.

25. Studený zajíc, bažant, koroptve, srnci a jeleni pečeně.

Zbydou-li takové věci, tedy se můžou přivavit na způsob salátu, totiž: takovou studenou zvěřinu (buďsi již ptačí aneb od čtvernožců) rozkrájej na malé řízky, jako velké nudle, omej a očisti sardele od kústek, rozkrájej je také na nudličky, jakož i kaprle a čistý rosol z telecích nožiček čís. 27, pak dej vždy do třech lžic rozkrájené zvěřiny jednu lžici míchaninky z kaprlí, sardelí a rosolu, promíchej to dohromady dvěma vidličkami, a když je všecko promícháno, urovnej to na mísu k tomu ustanovenou; nyní utluč v moždíři něco kústek, byli-li to ptáci, je-li to ale zvěřina od čtvernožců, tedy utluč kus masa, několik tvrdých žloutků, několik zrnek pepře, několik bobkových lístků, a buď půl nebo celou cibuli (což se vše musí řídit dle množství řízků), nalej na to vinního octa, pak to proced', přidej k tomu několik lžiček dobrého brabantského oleje, rozmíchej to hodně a nalej to na řízky; okolo udělej věnec ze sekaných tvrdých žloutků a prostředek posyp sekaným rosolem. Není-li rosol pohotově, tedy se může vynechat, a dají se k tomu jen ostatní věci, a může se to okrášlit třeba rozkrájenou pažitkou (*Schnittling*). Obzvláště kráší

takovou mísu, jakož i všecky rosoly a podobné míchaniny čerstvý buď citronový nebo pomerančový anebo bobkový list. Jsou-li tyto studené řízky z bažanta, tedy se mohou k tomu též přimíchat syrové, na nudličky rozkrájené lanýže, a jsou-li k dostání. ústřice, tedy se jimi můžou řízky povrchu poklásti. Pokaždé se k tomu dá na stůl ještě zvlášť ocet olej a pepř, aby si tím každý dle libosti posloužit mohl. I zde může kuchařka všelicos změnit, nesmí však nikdy smíchat maso ptačí se zvěřinou od čtvernožců, a zase naopak.

Paštyky.

1. Křehké těsto k paštykám.

Dej. na vál libru pěkné mouky a rozzmol v ní čtvrt libry čerstvého a čtvrt libry přepouštěného másla, pak v tom udělej důlek, vraz do toho tři žloutky a jedno celé vejce, osol to trošku, přilej několik lžic vína a několik lžic. vody, zadělej těsto hodně tuhé, prohněť a vypracuj ho náležitě, a nech ho pod miskou hodinu odpočinout.

2. Máslové těsto k paštykám.

Máslové těsto nejlíp se podaří, -když se na noc zadělá á ráno teprv se rozvaluje. Vezmi tedy večer na vál pět čtvrtí libry mouky, rozděl ji na dva stejné díly, do jednoho dílu rozdrob čtyry loty čerstvého másla, udělej v tom důlek a zadělej těsto se čtyřmi žloutky a s několika lžícemi kyselé* smetany, osol, ho trochu a vypracuj ho náležitě nejméně půl hodiny, načež ho dej mezi dva talíře. Druhý díl. mouky vmíchej do dvaceti osmi lotů másla a hodně ho válečkem la vále vypracuj, pak ho dej mezi dva talíře a postav ho i s tím těstem na noc do chladného místa. Ráno rozválej těsto na placku jako německý koláč, taktéž máslo, polož oboje na sebe a rozválej ho pospolu co možná tence, načež to přelož na třikrát, tak jako šátek se skládá, a pak opět v šířce od levé ruky k pravé a od pravé. k levé, a nech to chvílku odpočinout, potom to zase rozválej, přelož opět jako poprvé, a nech to zase chvíli odpočinout; tak to opakuj ještě dvakrát, aby bylo těsto čtyrykrát přeloženo, načež ho rozválej na brk tlustě a dělej z něho buď malé nebo velké paštyky, jak dále udáno bude. - Z tohoto těsta mohou se také dělati všeliké jiné věci, jako na př. obloučky, taštičky se zavařeninkou anebo s mandlovou nádivkou.

3. Jiný způsob máslového těsta.

Dej na vál libru mouky, rozděl ji na dva díly, jeden větší a druhý menší, k tomu menšímu dílu dej dvacet osm lotů čerstvého másla a vpracuj ho pomocí válečku všechno do mouky, pak z toho udělej kulatou placku, dej ji mezi dva talíře a postav ji do studeného místa. Ve druhém dílu mouky rozzmol čtyry loty čerstvého másla, udělej v tom důlek a zadělej to takto: vytlač šťávu z jednoho citronu do koflíčku studené vody, osol to trošku a zadělej tím těsto hezky tuhé; míra vody se nedá docela určitě udat, poněvadž to závisí od toho, jak mouka je suchá, pročež musíš dle vlastního rozumu opatrně zadělávat, abysi buď nepřelila nebo abysi mohla vody přidat; načež těsto dobré půl hodiny propracuj, pak ho vlož mezi dva talíře a nech ho též ve studenu hodně dlouho odpočinout. Když je čas, tedy rozval těsto i máslo na stejné kulaté placky, polož je na sebe a rozvaluj“ opatrně hezky tence, pak to přelož od shora dolů a od zdola nahoru, nato zase od pravé ruky k levé a od levé k pravé. Tento čtyrhraný bochánek rozválí se třikrát na udaný způsob, vždy se opět přeloží, před každým rozválením však se nechá chvíli odpočívat; po čtvrtém rozválení se z něho teprva tvoří co je potřeba. – Toto těsto schvaluju zvláště k malým pastičkám anebo na okolek k zadělávané zvěřině.

4. Máslové pastičky s koroptvemi.

Udělej máslové těsto podle čísla 3; když ho po čtvrté co brko tlustě rozválíš, vykrájej z něho koblíhovým kružadlem malé koláčky; polovičku koláčků nech celé, z druhé polovičky ale vypíchej menším kružátkem prostředky, načež celé koláčky pomaz povrchu rozkloktaným vejcem, ale velmi opatrně, aby po stranách nikde vejce neteklo, sice by to vyběhnutí do vejšky pečivu vadilo, nyní na ně klad ty ve prostřed vy-kroužené koláčky, opět je pouze povrchu vejcem opatrně pomaz, a upeč je y dobře vyhřáté troubě, neboť na tom při tomto pečivu velmi záleží; načež pastičky nadívej následující míchaninkou, kterou vsak již dříve připravit si musíš:

Upeč dvě koroptve, okrájej všecko libové masíčko s prsíček, křidýlek a nožiček, a drobnince ho usekej; to ostatní utluč v mosazném moždíři s kouskem uzeného masa a s půl cibulí, a dej to s kouskem slaniny nebo másla na kastrolek dusit; když to začne červená přilévej po lžících polívky a vína, a nech to zvařit na zhoustlou omáčku; pak to proced' na jiný rendlíček, dej k tomu to usekané koroptví maso, trochu tlučeného pepře, lžičku strouhané žemličky, naced' do toho z půl citronu šťávu, je-li potřeba, trochu to přisol, a zamíchej tím, načež to dávej hezky teplé do pastiček a nes je spěšně na stůl. – Ty vypíchané malé lístky můžeš také pomazané vejcem spolu upéct a pak jich na pastičky co vícek použít.

5. Pastičky s brzlíkem.

Dva telecí brzlíky vlož na půl hodiny do vlažné vody, aby pěkně zbělely, pak je vyndej, omej a nakrájej na malé kostky; nech na rendlíčku půl ustrouhané cibule s máslem spěnit, dej k. tomu ty brzlíčky, trochu drobně usekané petruželky, trochu soli, a nech to dusit, přičemž musíš častěji dobré hovězí polívky přilévat; načež k tomu přidej půl ostrouhané, namočené a vymačkané žemličky, naced' do toho citronové šťávy tolik, jak přikyslé to míti chceš, a když se to povařilo, přimíchej k tomu čtyry žloutky, nech to ještě spejchnout a pak tím naděj pastičky.

6. Pastičky z telecích plíc.

Nech telecí plíce ve slané vodě s půlcibulí, jedním bobkovým listem, několika zrnkami pepře, nového koření a kouskem zázvoru do měkka uvařit, pak je na prkénku drobnince usekej; nech na kuthánku půl ustrouhané žemličky se třemi loty másla usmažit, dej k tomu ty usekané plíce, přilej trochu polívky, v níž plíce se vařily, a trochu vína, přidej trochu nakrájené citronové kůry, naced' do toho z půl citronu šťávu, a když se to hodně povařilo a zhoustlo, tedy tím naděj dle čísla 3; připravené pastičky a nes je hodně teplé na stůl.

7. Pasticčky ze studené telecí pečené.

Když zbyde telecí pečeně, tedy jí kus drobnince usekej; kolik velkých lžic máš sekaninky, tolik kávových lžiček strouhané žemličky usmaž, smíchej to dohromady, přilej k tomu dvě lžíce bílého vína, dvě lžíce hovězí polívky, a nech to trochu dusit; načež k tomu přilej ještě stejné díly vína a polívky, mnoho-li je třeba, abys měla z toho hustou kaši, dej k tomu trochu citronové kůry, trochu květu, lžičku na drobno rozsekaných kaprlí, čtyry dobře očištěné a s lotem másla utřené sardele, smíchej to vše dobře, a je-li potřeba, trochu to přisol, pak tím nadívej dle čísla 3. připravené pastičky a nes je teplé na stůl.

8. Pasticčky mozečkové.

Nech na čtyřech lotech másla spěnit půl rozstrouhané cibule, dej k tomu půl ustrouhané žemličky, a když to začíná žloutnout, vlož do toho z jedné telecí hlavy pěkný, ode všech kůžiček očištěný a omytý mozek, přidej k tomu trochu nasekané zelené petružele, trochu tlučeného pepře, osol to a nech to chvílku dusit, načež k tomu přimíchej tři dřívě v hrnečku rozkloktané vejce, jakož i na másle dušené a drobně utkané hříbky nebo žampionky, a nadívej tím pastičky.

9. Pasticčky sardelové.

Ostrouhej a namoč ve víně půl žemličky; nech na rendličku půl velké cibule s máslem spěnit, hled ale na to, aby nezčervenala, dej k tomu tu namočenou žemličku a nech to zvařit v hustou kasičku; očisti náležitě šest lotů sardelí a utři je se čtyřmi loty másla, přimíchej to k té kaši, přidej k tomu trochu usekané citronové kůry, krapýtek na prášek rozemnuté majoránky, a vmíchej do toho dva žloutky nenech to však již dlouho na ohni; nyní udělej rovný počet koleček z máslového těsta dle čísla 2 nebo 3., vlož jich polovičku na čistý plech, pomaž je povrchu rozkloktaným vejcem, dej na každý

kousek nádivky, poklad je druhými koláčky, pomaž je opět pírkem opatrně jen povrchu vejcem a nech je v dobře vyhřáté troubě upéct.

10. Pasticčky s parmazánským sýrem.

Utluč v moždíři čtvrt libry parmazánského sýra, připoj k němu čtyry loty čerstvého másla a opět to pospolu tluč, konečný ktomu přidej dvě celé vejce a ještě to dobré čtvrt hodiny tluč. Vykrájej koblíhovým kružadlem stejný počet kulatých lístků z máslového těsta buď čís. 2 nebo 3, pomaž je rozkloktaným vejcem, na polovičku lístků dělej hromádky z té míšeniny, poklad' je druhou polovičkou lístků, nech je v horké troubě upéct a nes je teplé na stůl.

11. Pasticčky s telecími játrami.

Stáhni mázdru s pěkných telecích jater, usekej je na kasičku, odstraň všecky žilky a mázdry, a játra protlač ještě skrze sejtko; ustrouhej jednu velkou cibuli a nech ji se čtvrt librou na drobounko nasekané slaniny zapěnit, dej k tomu játra a nech to přikryté dusit, přihlížej však pilně, aby se to nepřipálilo; když to vysmahuje, podlévej dobrou tučnou polívku; pak to odstav, osol, přidej k tomu trochu tlučeného pepře, trochu drobně nasekané citronové kůry a dvě lžíce strouhané žemličky. Nyní vymaž malé formičky máslem, vylož je tence rozváleným křehkým těstem (číslo 1), naplň je tou míchaninkou, pokrop je červeným vínem, vlož na každou lístek slaniny, pomaž kraje rozkloktaným vejcem, přikrej je víčkem z téhož těsta udělaným, kraje přitiskni k sobě, pomaž pastičky též povrchu vejcem a nech je v dobře vyhřáté troubě zvolna upéct, pak je vyklop a teplé nes na stůl.

12. Tuhá paštyka se zajícem.

Vlož na kuthan 4 loty hovězího loje od ledviny a 4 loty na lístky rozkrájené slaniny (špek), dej k tomu na lístky rozkrájenou cibuli, petruželové kořínky, mrkev a celer, trochu dymiánu a několik bobkových lístků, trochu pepře, trochu nového koření a kousek

zázvoru, všecko netlučeno, vlož na to na kousky rozkrájený zaječí předeček a buď jedny husí játra nebo kus na řízky rozkrájených telecích jater, a nech vše do hnědá dusit! Upeč jak obyčejně dobře slaninou prostrkaný (vyšpikovaný) zaječí zadek, nesmí se však smetanou polévat, a když jest upečen, okrájej s něho všecko libové maso na ouhledné řízky, to ostatní utluč v mosazném moždíři, dej to k tomu dušenému předku, který se taktéž v moždíři utlouci musí, a nech to ještě dusit; pak na to nalej červeného vína a něco víc než žejdlík hnědé polívky, kterou sobě k tomu zvlášť udělat musíš, a nech to hodně rozvalit, až je to jako tuhá kaše; nyní do toho vraz jedno celé vejce, hodně to rozmíchej a propracuj (pasíruj) to nejprv skrze cedník a pak skrze řídké žíněné nebo jiné sejtko; potom udělej sardelové máslo ze čtvrt libry sardelí a dvou lotů čerstvého másla, a propracuj ho k tomu též skrze sejtko; načež k tomu přidej s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, lžici drobně rozkrájených kaprlí a vrchovatou lžicí v hovězí polívce uvařených, drobně rozkrájených lanýžů (*Trüffeln*) nebo suchých hříbků, trochu tlučeného květu, a naceď do toho šťávu z půl šťavnatého citronu, aby to bylo hezky přikyslé; je-li však citron málo šťavnatý, tedy musíš dáti šťávu z celého citronu. Máš-li játra z několika husí, tedy je nech s cibulkou hezky do hnědá dusit.

Těsto dělej takto: Dej na vál 3 žejdlíky pěkné mouky, rozkrájej do ní asi dva loty másla a hodně ho rozděl s tou moukou, pak do toho udělej důlek, vraz do něj 3 žloutky a jedno celé vejce, a přilej tolik smetany, aby se z toho mohlo udělat tuhé těsto, trochu to osol, a vypracuj těsto skoro tak tuhé, jako na nudle; potom rozděl těsto na tři díly; jeden díl rozválej na tři stébla tlustě, udělej z něho placku tak velkou jako mísa, a dej ji na tuhý, máslem pomazaný papír a na plech; z druhého dílu těsta udělej na palec široký a na palec vysoký okolek, pomaž placku vůkol vejcem přilep na ni ten okolek a oštípej to vůkol tak, aby to dobře pohromadě drželo. Nyní na to dej polovičku toho připraveného faše, urovnej na něj ty zaječí řízky a ty husí játra, a pokrop to tou cibulkovou šťávou, v které se játra dusily, pak to pomaž druhou polovicí faše, hezky to urovnej a dej pozor,

aby toho nebylo výše než ten okolek z těsta, načež to ouhledně poklad' kaprlemi, citronovými lístky, lanýžemi a sardelemi, jak nejlépe chceš a rozumíš, a přiklop to z třetího dílu těsta na stéblo tlustě vyválenou plackou, pomaž to vejcem, zbytek těsta tenounce rozválej, vytač z něj formičkami rozličné okrasky a nalep je na to vůkol do věnečka; blíže prostředka pak urovnej opět věnec z těch okrasek, a v prostředku udělej několik dírek, aby se to nadmulo, konečně to zase pomaž vejci a nech to zvolna péct. Když je to upečeno a má se to dát na tabuli, tedy víko opatrně odkrej, aby se nepolámalo, co na tom zbytečného, ober, a je-li to vysmahlé, pokrop to hnědou polívkou, smíchanou s vínem a citronovou šťávou, a je-li toho třeba, okrášli to citronem; pak zase víko přiklop a dej to na tabuli. - Tato tuhá paštyka může se požívat teplá i studená, jest vždy dobrá: Jsou-li zbytky bažantů a koroptví, mohou se též na řízky rozkrájené k tomu připojit; taktéž se mohou při tom nechat dusit jatýrka od bažantů a koroptví; beztoho se cos takového dělá jen při velké tabuli, kdežto jest hojnost. takových odpadků, a každá jen trochu zkušená a hospodářská kuchařka umí toho použít, tak že taková věc ani polovic tolik nestojí, co by stála, když by se vše zvlášť k tomu jednati mělo; a, třebaš nebyla tato paštyka vzácná a drahá, jako jsou ony. z ciziny přivezené, tedy jest aspoň tím chutnější, protože jest čerstvě doma udělána. Pro mnoho hostů musí ovšem býti větší, pro málo osob jest však takto dost velká - a mladý zajíc jest lepší nežli starý.

13. Tuhá paštyka z basy.

Usekej drobně dvoje husí játra a očisti je ode všech žilek; dej na kuthánek dvě drobnince rozkrájené cibule a buď kousek másla nebo trochu čistého, čerstvého husího sádla, vlož k tomu ty usekané játra, a nech to dusit. Okrájej maso s prsou pečené husy, rozkrájej ho na ouhledné řízky a ulož je stranou, zbytky pak od prsou a maso buď se stehna nebo odjinud drobnince rozkrájej, dej ho k těm jatrám a nech to dusit; aby se to nepřipálilo, přilévej po lžici vína; ovař v

hovězí polívce buď čerstvé nebo suché lanýže, rozkrájej je drobnice a dej je též k tomu dusit; také můžeš pod to podlévat po lžici té polívky, v které se lanýže vařily; pak dej k tomu ještě trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu pepře, asi dvě lžice do zlatová vysmažené strouhané zemličky, a třeba-li, také trochu soli; vína a té polívky od lanýžů nalej do toho tolik, aby to bylo vláčné jako jiná kaše. Nyní udělej těsto jako u předešlé paštyky, potří ho na dva prsty tlustě tou kaší, pak na to urovnej ty řízky s husích prsou, načež dej opět kaši, pak opět řízky a naposledy zase kaši, potom to přiklop víčkem a pokračuj jako při předešlé.

14. Telecí paštyka s plačkami.

Se dvou telecích plécek ořež všecko libové maso, odřízky pokrájej a dej je s jednou velkou cibulí a kusem másla na rendlík, přidej k tomu kořínek petružele, půl celeru, asi dvacet malých ptáčků (nejlepší jsou jikavci) trochu to osol a nech to do měkka dusit, načež ptáčky vyndej a ulož stranou. To libové maso nakrájej na malé kousky, taktéž půl libry vařené uzeniny a kousek slaniny, dej to buď s nakrájenými žampionky nebo hříbky na kousek másla na rendlík, přikrej to a nech to též dusit; když je to měkké, přidej k tomu jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou a hodně vymačkanou zemličku, tři míchané vejce, trochu citronové kůry, trochu pepře, osol to a utluč to v moždíři na kaši. Udělej paštykové těsto dle čísla 1., rozval ho na stéblo tlustě a vylož jím máslem vymazanou paštykovou formu, dno poklad slaninovými lístky, na tyto dej na prst s výší té sekaniny, na tuto urovnej ptáčky jednoho vedle druhého, pak dej zase sekaninu, na to zase ptáčky a navrch opět sekaninu, poklad to opět slaninovými lístky, kraje těsta pomaž rozkloktaným vejcem, přikrej to rozváleným těstem, přebývající těsto vůkol odřízni, kraje hodně k sobě přitiskni a nech paštyku asi půl druhé hodiny zvolna péct. Mezitím přidej do šťávy, v níž se odřízky s ptáčkami dusily, asi půl žejdlíka vína, odstraň z toho zeleninu a nech to na husto zvařit. Když je paštyka upečena, odkroj opatrně těstové víko, polej ji

povrchu tou přecezenou šťávou, načež ji opět víkem přikrej a nes ji na, stůl.

15. Paštyka z husích jater.

Omej dvoje pěkná husí játra, stáhni s nich kůžičku, prostrkej je nakrájenými lanýžemi, posyp je trochu tlučeným bílým pepřem a solí, a nech je tak stranou ležet.

Nakrájej na lístky telecí játra, nech je se čtvrt librou slaniny, celerem, petruželí a mrkví na rendlíku dusit, a přilévej častěji polívky, aby nezčervenaly; když jsou měkké, vyndej zeleninu ven, k jatrám přidej jednu drobně usekanou cibuli, trochu citronové kůry, šest sardelí, trochu zelené petružele, sklenku červeného vína, a nech to pospolu ještě dusit, pak to utluč v moždíři na kaši a protlač to ještě skrze sejtko; načež k té míchanince přidej nakrájené a buď v polívce nebo ve víně dušené lanýže, osol to náležitě a dobře to promíchej. Nyní vyválej z paštykového těsta ,číslo 1. dle velikosti mísy na malík tlustý kulatý koláč, polož ho na máslem pomazaný papír na plech, udělej na palec Široký a též tak vysoký okolek, pomaž placku vůkol rozkloktaným vejcem, okolek na ni přilep a dole ho oštípej, aby šťáva nikudy ubíhat nemohla, dno poklad' všude slaninou, načež ho potří tou sekaninou, tuto poklad' připravenými a na lístky pokrájenými husími játry, pak dej opět vrstvu sekaniny, na tuto zase řízky z jater, a tak pokračuj, až všecko spotřebuješ; navrch musí přijít sekanina, tuto pak poklad' slaninovými lístky, hezky to všude utlač, aby nebyly nikde mezery, udělej kulatý svršek, okolek pomaž vejcem, víko naň přitiskni, pomaž ho též vejcem a nech paštyku dvě hodiny zvolna péct, načež ji nech vystydnout; potom svršek opatrně sejmi, na paštyku nalej polívkového rosolu (čís. 54), nech ho do ni hodně vtáhnout, pak ji opět vlkem přikrej a nes ji na stůl.

16. Paštyka ze zajíce v páře vařená.

Očisti pěkného zajíce, stáhni s něho všecky kůžičky, nasol ho,

vlož ho na pekáč do octa s cibulí, posyp ho pepřem a nech ho přes noc v tom moku ležet; druhého dne okrájej s něho všecko maso, utluč ho v moždíři na kaši, taktéž drobně usekej troje syrová játra a čtvrt libry slaniny, a protlač všecko, skrze sejtko na mísu; dej na rendlík na kus másla jednu rozkrájenou cibuli, dvě šalotky, čtyry loty černých očištěných ustrouhaných lanýžů, trochu zelené petružele, a nech to trochu dusit, pak to též skrze sejtko protlač k tomu masíčku a dobře to smíchej; potom do toho vraz šest celých vajec a čtrnáct žloutků, přidej k tomu tlučeného květu, nového koření, pepře a citronové* kůry dle vlastní vůle, osol to a patřičně promíchej. Nyní vymaž formu máslem, dej do ní ten faš, poklad to povrchu slaninovými lístky, přikrej to železnou poklicí a postav to do připravené nádoby s vařící vodou, na poklici dej častěji žhavé uhlí, a nech to asi půl druhé hodiny takto vařit; vody musí být skoro až po samý kraj, musí však se bedlivě na to hledět, aby voda do vnitř nevnikla; pak to odstav a nech prochládnout, načež to vyklop a studené a tuhé teprv nakrájej. –

Tímto výborným jídlem končím pojednání o masitých paštykách, jsouc toho přesvědčení, že v nynějších časových poměrech zřídkka kdo takováto nákladná jídla strojiti se odhodlá, a jestliže se to přece v některé velké kuchyni stati může, tedy vtipná a zběhlá kuchařka sna–, dno tento zde uvedený počet zdvojnásobnit dovede; tu př. dej v čís. 14. místo ptáčeků odušená kuřata nebo holuby mezi faš, a máš kuřecí a holubí paštyku; nebo v této poslední dej místo zajecího – srnčí nebo jelení maso, a máš opět srnčí a jelení paštyku.

V následujícím čísle pojednám ještě o rybí paštyce pro postní dni.

17. Paštyka ze štiky.

Trhni pěknou velkou štiku, vnitřnosti vyber, hlavu odřízni, štiku rozkroj na dva díly, s jednoho nakrájej pěkné řízky a druhý zatím odlož stranou; hlavu nech na kusu másla s kouskem celeru, petružele, mrkve a cibule dusit, a když se z toho udělá pěkná šťáva, protlač to skrze cedník na jiný kastrol, vlož do toho ty řízky ze štiky,

osol to, přidej k tomu trochu zelené petružele, několik nakrájených žampionky nebo, máš-li, lanýžů, dvě nebo tři usekané šalotky, a nech to přikryté jen malou chvilku dusit; mezitím uvař půl kopy raků, ocásky a větší klepýtko vyloupej, a ze slupek udělej račí máslo. Umaž na rendlíku tři ustrouhané zemličky pěkně do zlatová, přilej do ní tolik mléka, až se udělá hustá kaše, a nech ji vystydnout. Zatím rozkrájej to syrové maso od štiky, dej ho do moždír se čtvrt librou másla, čtyřmi loty očištěných sardelí, třemi míchanými vejci, a utluč všecko na kaši, pak to protlač skrze cedník, přimíchej k tomu tu vychladlou zemličkovou kaši, šest žloutků, trochu citronové kůry, osol to patřičně a okořeň to dle vlastní vůle; nyní vymaž formu máslem, vylož ji dle čísla 1. připraveným na dvě stébla tlustě rozpáleným těstem, poklad dno kouskami másla, potři ho na prst tlustě tou míšeninou, tuto poklad těmi rybími řízkami, mezi ně dej račí ocásky a houbičky, pak dej opět míchaninu, na tuto zase řízky s račími ocásky a houbičkami, a tak pokračuj, až máš formu plnou; navrch dej míchaninu, kterou hojně račím máslem poklad, kraj těsta potři rozkloktaným vejcem, přitiskni naň kulatý těstový svršek, zbytečné těsto seřízni, opět vyválej a vypíchej z něho všeliké okrasky, načež paštyku pomaž vejcem, přilep navrch ty okrasky, pomaž to zase vejcem a nech to hodinu zvolna péct.

Moučná jídla, obyčejná i jemnější.

1. Moučné knedlíky.

Rozkrájej žemličku na kostky, usmaž ji pěkně do zlatova v přepouštěném másle a nech ji vystydnout; utři na míse kus nového másla, vraz do něho 6 celých vajec jedno po druhém, po každém vejci dej lžičku pěkné mouky a lžičku sladké smetany, osol to a dobře to promíchej; potom vmíchej do toho tu smaženou žemličku a mouky tolik, aby, když se rukou na těsto plácne, na ruku se nepřilíplo. Nyní udělej hodně velké knedle, dej je do vařící slané vody a nech je vařit, jsou uvnitř dobře povařeny; potom rozkroj každý na čtyry čtvrtě, posyp je strouhanou žemličkovou kůrkou a polej je rozpáleným máslem. Tyto knedlíky jsou k černé rybě výborné.

2. Jiné moučné knedlíky.

Rozkverluj čtyry žloutky v žejdlíku vody až do spěnění, osol to a zadělej tím dva žejdlíky pěkné mouky na misce; nakrájej na drobné kostky dvě žemličky, vlož je na vrch na těsto, nech rozpustit čtvrt libry čerstvého másla, polej ním opatrně ty žemličkové kostky a nech tak těsto dvě hodiny stát. Když je čas k zaváření, zamíchej vařečkou žemličku do těsta, hodně ho ještě protluč, pak dělej hezky velké knedlíky, klad je do vařící slané vody a nech je nepřikryté hodně provařit; potom je vyndej, rozpul každý, posyp strouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným máslem. Tyto knedlíky jsou též výborné.

3. Knedlíky se slaninou (špekem).

Rozkrájej na kostky půl libry slaniny a dvě žemličky, a nech to pohromadě na rendlíku pěkně usmažit, pak to dej na mísu a nech to vychladnout; pitom do toho vraz 4 celé vejce a 4 žloutky, dej k tomu

dvě na kousky rozkrájené, ve smetaně máčené žemličky, a tolik mouky, mnoho-li na těsto zapotřebí, načež to promíchej a osol; pak usekej půl libry uzeného libového masa a dělej knedlíky; dej vždy do prostřed těsta hromádku toho sekaného libového masa, knedlíky pěkně zakulať a nech je vařit ve slané vodě nebo v té polívce, v které se vařilo uzené maso; když jsou uvařeny, posyp je strouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným máslem. To sekané uzené maso může se také do těsta zamíchat.

4. Knedlíčky ve smetaně.

Utři 4 loty převařeného a dva loty čerstvého másla, vraz do toho 6 celých vajec, trochu to osol, a vmíchej do toho pěkné mouky tolik, aby z toho bylo heboučné těsto; pak nech vařit dobrou sladkou smetanu, a zavařuj do ní knedlíčky lžičkou, dej do toho trochu na citronu ostrouhaného cukru, malinko to osol a nech v troubě vysmahnout, pak to posyp tlučeným cukrem a nech to povrchu hezky do červena opéct.

5. Švestkové knedlíky.

Utři na misce asi čtyry loty másla, vraz do něho čtyry celé vejce a dva žloutky, vlej do toho žejdlík mléka, přidej k tomu čtvrt libry ustrouhaného tvarohu, osol to trochu a vmíchej do toho tolik pěkné mouky, aby bylo těsto tužší, nežli na buchtíčky, a dobře ho vypracuj; pak vyndej těsto na vál, udělej vždy z kusu dlouhou kulatou šišku a klad na ni pěkné zralé švestky jednu vedle druhé, načež každý dílek těsta se švestkou nožem odkroj švestku těstem dobře zabal, a tak pokračuj, až jsou všechny knedlíky hotové; nyní je zvolna vpouštěj do vařící vody a hned jimi opatrně vařečkou ode dna pohni, aby nepřilehly; když vyplnou na vrch a ještě několik minut se vařily, vybírej je dírkovanou sběračkou na mísu, posyp je strouhaným tvarohem, nebo perníkem smíšeným s cukrem, a polej je čerstvým rozpáleným máslem.

6. Švestkové knedlíky s kvasnicemi.

Udělej těsto na předešlý způsob a přidej do něho lot lisovaných kvasnic; když pak jsou knedlíky hotové, nech je zkynout, ostatně s nimi zacházej jako s předešlymi.

7. Zemčatové knedlíky.

Uvař velká zemčata do měkka a ustrouhej je na struhadle; na libru strouhaných zemčat utři 4 loty nového másla, dej do něho ty zemčata, vraz do toho dvě celé vejce a dva žloutky, osol to, přidej k tomu asi dvě lžíce sladké smetany a nasyp do toho pěkné suché velké krupice tolik, aby se z toho nechaly dělat pěkné kulaté knedlíčky a na ruce se nelepily; je-li krupice suchá, není jí potřeba ani žejdlík; pak uvař knedlíčky ve slané vodě, posyp je ostrouhanou žemličkovou kůrkou, polej rozpáleným máslem a dej je na stůl. Místo krupice může se též vzít pěkná mouka.

8. Zemčatové knedlíky na jiný způsob.

Uvař 8 zemčat a co nejrychleji je oloupej, načež je na vále tak horké válečkem zároveň se žejdlíkem pěkné krupice rozmačkej a smíchej (neboť od rychlého smíšení horkých zemčat s krupicí závisí podaření těchto knedlíků), vraz do toho tři vejce, dej k tomu dvě na kostky rozkrájené usmažené žemličky, osol to, a je-li to řídké, přidej trochu mouky; nyní dělej hezky velké kulaté knedlíky, vpouštěj je do vařící vody a nech je dobré čtvrt hodiny vařit; načež vyndej jeden na zkoušku, roztrhni ho dvouma vidličkami, a když je dost, vyndej všechny na mísu, rozpůl je jako ten první, posyp je ostrouháno žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným novým máslem.

9. Zemčatové šlejšky.

Uvař pěkná zemčátka, oloupej je a na struhadle strouhej; na 12 velkých ustrouhaných zemčátek dej dvě celé vejce, osol to a hodně to rozetři, pak to dej na vál a vmíchej do toho tolik mouky, aby se

těsto na vál nelíplo; potom z něho vyválej na velký prst tlusté šlejšky, z těch opět nakrájej na prst široké šlejšky, a buď je nech ve slané vodě vařit, pak je oced' a polej hodně rozpáleným novým máslem; nebo pomaž plechy máslem, šlejšky pěkně jednu vedle druhé naň urovnej, povrchu je opět pomaž máslem a nech je pěkně do zlatova upéct; mezi pečením mohou se ještě častěji pomazat rozpuštěným máslem. Když jsou upečeny, dají se na mísu a polejou se rozpáleným novým máslem.

10. Zemčatové závitky s uzeninou.

Ustrouhej asi šest vařených studených zemčat, vraz k nim dvě celé vejce, osol to a přimíchej k tomu tolik mouky, až je z toho vláčné ale tuhé těsto. Uvař půl libry uzeného masa, usekej ho, vlož ho na jednu drobně nasekanou a na mašle do žluta usmaženou cibulku, přidej k tomu trochu nasekané zelené petružele a dobře to smíchej. Nyní udělej z těsta stejné kuličky asi jako brambor velké, rozválej je válečkem na tenké placičky, vlož na každou asi lžící té sekaniny, zaviň je jako štrudličky a klad' je na máslem vymazaný kastrol nebo na pekáč, potří každou po stranách hodně máslem, aby se při vyndávání od sebe oddělovaly, a když jsou všechny na pekáči, podlej je troškou dobrého mléka, pomaž je po vrchu rozpuštěným máslem a nech je do zlatova upéct.

11. Krupičné knedlíky.

Dej na hlubokou hladkou, miskou libru velké krupice, k ní dvě na kostky nakrájené usmažené žemličky a trochu, soli; když je všechno připraveno, nech zvařit asi čtyry žejdlíky vody, a když je v největším var, tedy nalévej na krupici mezi ustavičným mícháním co možná spěšně tolik vody, až se udělá hodně tuhé těsto; dej však pozor, abys nepřelila; načež těsto okus, zdali je dost slané, pak dělej jako pomeranč velké knedlíky a vpouštěj je do vařící vody; za čtvrt hodiny můžeš jeden vyndat a vidličkama roztrhnout; jsou-li dost provařené, tedy je vyndeš, roztrhni každý, posyp ostrouhanou

žemličkovou kůrkou, polej hojně rozpáleným máslem a nes je na stůl.

12. Krupičné knedlíčky v krému.

Uvař z malého žejdlíku dobrého mléka hustou krupičnou kaší, a pokud se vaří, nech v ní povařit lot nového másla, pak do ní vraz jeden žloutek a jedno celé vejce, dej k tomu lot tlučeného cukru, malinko to osol, vše to na ohni dobře umíchej a nech to vychladnout; pak z toho zavařuj kávovou lžičkou do vařící slané vody malé knedlíčky; když jsou uvařeny, nech je na čistém šatě osáknout, vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkovou kůrkou a narovnej do ní ty knedlíčky; vraz do půl žejdlíka vařené a pak vystydle smetany 4 žloutky, jedné celé vejce dej k tomu dva loty tlučeného cukru, hodně to rozklokej, vlej to na ty knedlíčky do formy a nech to jak obyčejně hodinu v páře vařit, pak to vyklop a dej to na tabuli. Pro domácí potřebu se ,to může také dát jen do máslem vymazaného kuthánku, ve smetaně méně žloutků rozkloktat a v troubě nechat vypéct, pak cukrem posypat a s kuthánkem dát na tabuli - je to také dobré.

13. Tvarohové knedlíky.

Utři kousek nového másla, rozmíchej s ním půl libry dobrého tvarohu, vraz do toho 3 žloutky a 3 celé vejce, přimíchej k tomu strouhané žemličky tolik, aby se z toho mohly dělati knedlíky, trochu to osol, a dělej pěkné kulaté knedle, uvař je ve slané vodě, posyp je strouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným máslem. Místo strouhané žemličky může se též dát pěkná mouka nebo krupice; v tom pádu však musí býti více tvarohu.

14. Tvarohové šlejšky.

Utři kousek nového másla s půl librou dobrého tvarohu, dej do toho dvě lžičky kvasnic, trochu tlučeného cukru, hrstku malých, čistě přemytých hrozinek, vraz k tomu 3 žloutky a 2 celé vejce, a

dobře to promíchej; potom dej na vál asi dva žejdlíky mouky a rozválej v ní dobře ten připravený tvaroh; nyní z toho dělej na prst dlouhé a na prst tlusté šlejšky, nech je trochu zkynout, a usmaž je hezky do zlatova v rozpáleném másle.

15. Tašky s tvarohem.

Udělej z jednoho vejce a z koflíčku vody hezky tuhé těsto, osol ho trochu a nech ho chvilku odpočinout.

Zatím si připrav tvaroh. Na toto těsto vezmi půl nebo tři čtvrtě libry tvarohu, hezky ho oslad, vraz do něho dvě vejce, dej do něho trochu malých hrozinek, několik hořkých mandlí, a dobře to promíchej. Nyní rozválej těsto tence jako na nudle, pomaž ho celé tím tvarohem a zaviň ho jako štrudličku, pak nakrájej z něho na čtyry prsty široké kousky, dobře je po obou stranách prstama přimáčkní a hod je do hodně vařící vody. Když se povařily, vyndej je na mísu, posyp je perníkem nebo strouhanou žemličkou, polej rozpáleným máslem a nes je na stůl.

16. Turecké knedlíčky.

Pro šest osob přeber čtvrt libry rejže, vyper ji dříve ve studené, pak ve třech vařících vodách, potom na ni nalej vařící vodu *a nech ji v ní čtvrt hodiny stát. Zatím vezmi půl libry hovězího libového masa, okrájej a něho všecky kůžičky a drobně ho usekej, dej k tomu 3 loty buď čerstvé slaniny nebo hovězího tuku (morku) a ještě to usekej; rozkrájej drobně prostřední cibuli a nech ji na másle do bleděžluta dusit. Potom dej na mísu tu rejži a to usekané maso, přidej k tomu polovic té dušené cibulky, trochu, pepře a trochu zázvoru, osol to a dobře to promíchej; odřízky od masa vhod na kuthan k té cibulce. Nyní přemej kapustové listy a spař je vařící vodou, pak dej do každého listu lžíci té míšeniny, zaobal je co možná do kulata a zavaž niti, pak je urovnej pěkně jeden vedle druhého na tu cibulku a odřízky a nech je celé dvě hodiny pokličkou přikryté dusit; musejí se však často obracet a musí se pod ně

podlévat polívka, abyse nepřipálily, ale jen zahnědlá šťáva pod nimi byla. Když se dvě hodiny dusily, tedy se kapustové listí obere, knedlíčky se urovňají na mísu, šťáva se na ně procedí, posypou se žemličkovou kůrkou a polejou rozpáleným máslem.

17. Nudle ve smetaně.

Udělej ze třech vajec drobné nudle; ze dvou vajec jich zavař do smetany, nech je hezky vyvařit, pak trochu vychladnout; potom je dej na mísu, vraz do nich 5 žloutků, dej k tomu 4 loty tlučeného cukru, kůru z jednoho citronu, buď na cukru ostrouhanou aneb drobnince rozkrájenou, všecko dobře promíchej, a konečně do toho vmíchej sníh z těch pěti bílků; pak vymaž máslem jinou mísu dej to do ní a nech to v troubě trochu upect. Mezitím usmaž v rozpáleném másle ty ostatní nudle, posyp je hodně cukrem a skořicí, udělej z nich pěkný věnec okolo mísy s těmi pečenými nudlemi a dej to na stůl. Také se mohou nudle jenom do smetany zavařit, osladit a beze všech vajec nechat v troubě vysmahnout, pak těmi smaženými nudlemi okrášlit a dát na stůl.

18. Nudle smažené.

Udělej ze dvou vajec drobninké nudle, nech je ve smetaně hezky uvařit, a míchej jimi, aby se neslepily, pak je nech vychladnout; potom vmíchej do nich 4 žloutky a ze dvou bílků sníh, cukr a citronovou kůru nebo skořici; nyní navlaž oplatky bílkama, aby se nelámaly, zaobal do nich ty nudle tak jako kobližky, omoč je ve vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž je hezky do zlatová v rozpáleném převařeném másle, pak je posyp cukrem a skořicí, nebo k nim dej šodó a nes je na stůl. Také se může do nich dát vanilie.

19. Nudle s tvarohem.

Pro 9 osob udělej ze dvou vajec na stéblo široké nudle a uvař je ve slané vodě; utři libru dobrého tvarohu s lotem nového másla, vraz do něho 4 celé vejce, dobře to rozmíchej, dej do toho 4 loty

tlučeného cukru, dva loty velkých hrozin bez jadýrek, lot malých hrozin, dva loty loupaných drobně rozkrájených hladkých mandlí, trochu citronové kůry, trochu květu, dobře to promíchej a trochu osol, pak dej k tomu ty ovařené a očezené nudle, a ještě to lehce zamíchej, jen co by se to promíchalo; nyní vymaž máslem bundový kuthánek, dej to do něho, hezky to urovnej a poklad novým máslem, Vraz do půl žejdlíka sladké smetany dvě celé vejce, dobře to rozkloktej a polej tím ty nudle, posyp to hrubým cukrem a nech to pect; když ji to na polo upečeno, tedy to zase posyp cukrem, smíchaným se strouhanými mandlemi, pokrop to rozpuštěným novým máslem a nech to pěkně do zlatova upéct; pak to ještě trochu posyp cukrem a dej to i s kuthánkem na tabuli.

20. Nudle s mandlemi.

Udělej ze dvou vajec nudlí jako k maštění, uvař je ve slané vodě, oced' je, rozkrájej drobně dva loty sladkých mandlí, dej nudle na mísu, mandle k nim, pak dva loty tlučeného cukru a kousek vanilie, vlej do toho asi tři čtvrtky sladké vařené smetany, zamíchej to, vymaž mísu máslem, vlej to do ní, poklad to máslem a nech to v troubě vysmahnout, pak to posyp cukrem.

21. Nudle s rakami.

Udělej ze dvou vajec nudličky a nech je ve smetaně dobře vysmahnout, pak dej do nich trochu na citronu ostrouhaného cukru, kouštínek másla, a nech je vychladnout. Dej do hrnečku 5 lžic mouky, 6 žloutků a žejdlík dobré sladké smetany, dobře to rozkloktej, osol to trochu, vlej to na rendlík, nech to na uhlíčku vařit, a míchej tím pořád, až to zhoustne; pak to dej na misku, utři to s kouskem nového másla, a dej do toho kousek tlučeného cukru; potom to namaž na papír asi na dvě stébla tlustě, dej to na plech a nech to do žluta upéct. Když je to upečené, pomaž to těmi připravenými nudlemi, posyp to drobnince sekanými mandlemi, postříkej to račím máslem a zaviň to jako tažený štrudl; nyní z toho

nakrájej na prst tlusté lístky, poklop hluboký talíř (nebo mísu) na mělký, urovnej na něj ty nakrájené lístky pěkně jako kopeček, postříkej to trochu sladkou smetanou a račím máslem, posyp to sekanými mandlemi, oblož to račími ocásky a nech to malinko v troubě opéct; potom to posyp cukrem a dej to na stůl.

22. Nudle s jablkami.

Udělej ze třech vajec nudle; uvař je ve slané vodě, oced' je a nech je prohladnout. Utři nového másla 3 loty, dej do něho ty nudle, vraz do toho 6 žloutků, dej k tomu 3 loty tlučeného cukru a trochu skořice, a dobře to promíchej. Olupej míšeňská jablka, seřízni víčka, jablka nožem vystrouhej, naplň je nějakou zavařeninkou, a zase je víčkama přikrej. Nyní dej nudle do máslem vymazané formy, nastrkej do nich ty jablka, tak, aby byly jen něco přes polovic v nudlích, ostatek aby koukal ven, poklad to po vrchu kouskami nového másla, posyp to hrubým cukrem a nech to péct. Mezi pečením musí se sypání cukrem ještě asi dvakrát opakovat, aby to po vrchu dostalo pěknou červenou kůrčičku.

23. Smažené nudle nebo rejže.

Udělej nudle z jednoho vejce a dvou žloutků, zavař je ve sladké smetaně, aby z nich byla hezky hustá kaše, a nech je vychladnout, pak do nich vraz 4 žloutky, přidej k nim sníh z jednoho bílku, dva loty tlučeného cukru, a buď kousek vanilie nebo strouhané hořké mandle, nebo citronovou anebo pomerančovou kůru, malinko to osol a všecko dobře rozmíchej. Nyní omaž obyčejné oplatky bílkem, udělej na ně z nudlí hromádky a oplatky pěkně do kulatá zaobal, omoč je v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané, žemličkové kůrce a vysmaž je hezky do zlatová v rozpáleném přepouštěném másle, pak je posyp skořicí a cukrem a nes je honem na tabuli. Místo nudlí může se také rejže přebrat, vyprat ve vařící vodě a nechat vymočít, pak se uvalí ve smetaně, a ostatně se s ni naloží jako s nudlemi.

24. Flíčky se šunkou.

Máš-li zbytky od šunky, tedy to libové usekej na drobno, a nemáš-li jich, tedy uvař uzené maso, to libové usekej na drobno a to tučné rozkrájej na kostky; udělej z několika vajec flíčků nebo makaronků, uvař je v té polívce od uzeneho masa, pak je oced' a dej na mísu, to sekané maso a rozkrájené tučné dej k tomu, rozkloktej dva žloutky ve sladké smetaně, vlej to do toho, trochu to osol, dej k tomu citronové kůry a květu, zamíchej to, pak to vlej do máslem vymazané, žemličkou vysypané formy a nech to v troubě upéct; potom to vyklop a nes na stůl.

25. Flíčky s rakami.

Uvař ve slané vodě ze dvou vajec flíčků prostřední velikosti, oced' je a nech je prochladnout. Nech na kuthánku rozpustit dvě lžíce račího másla, dej do něho ty flíčky a nech je chvilenu dusit; potom do nich dej 30 račích ocásků, dobře to promíchej, vmaž mísu máslem, dej to do ní, nalej na to půl žejdlíka sladké smetany, poklad to račím máslem, udělej na to mříž z máslového těsta, pomaž ji rozkloktaným vejcem a nech to upéct. Kdo by chtěl, může do toho vmíchat dva loty tlučeného cukru.

26. Flíčky s jablkami.

Udělej ze dvou vajec obyčejných flíčků, uvař je ve slané vodě, oced' je a nech je prochladnout; zatím utři asi dva loty nového másla a dej pak do něho ty flíčky. Oloupej asi 6 míšeňských jablek, vykroj z nich ohryzky a nech je na kasičku udusit; dej do nich dva loty malých hrozinek, asi dva loty cukru, lot oloupaných, drobně rozkrájených sladkých mandlí a trochu skořice; pak to všecko zamíchej do těch flíčků, vmaž buď mísu nebo formu anebo kuthánek máslem, vysyp nádobku žemličkovou kůrkou, dej do ní ty flíčky, posyp je cukrem a skořicí, a nech je vypéct; pak je zase posyp cukrem a skořicí, a nes je na tabuli.

27. Smaženec (Schmorn) z mouky.

Vraz do hrnku 6 vajec, přilej k nim půl žejdlíka sladké smetany, osol to, vmíchej do toho tolik mouky, aby to bylo jako řidounké těstíčko na kapání, také do toho můžeš dát trochu tlučeného cukru, vlej to na rendlík do rozpáleného másla a nech to v troubě pěkně vypéct; pak to železnou lopatkou nebo plechovou lžicí drobně rozkrájej a nech to na uhlíčku ještě trochu opéct; musíš tím ale míchat, aby se to nepřipálilo; potom to dej na misku a posyp cukrem.

28. Smaženec ze žemličky.

Rozkrájej dvě žemličky na kostky, dej je do hrnku, vraz k nim 6 celých vajec, dej k tomu půl žejdlíka sladké smetany, trochu soli, trochu tlučeného cukru, a hezky to promíchej, pak to vlej do rozpáleného másla na rendlík a dej to do trouby upéct; potom to rozeber jako moučný smaženec, nech to trochu opéct a posyp cukrem.

29. Smaženec krupičný.

Uvař z půl libry krupice hustou kaši v mléce a nech ji prochladnout; potom k ní přimíchej kousek nového másla, 8 celých vajec, čtyry loty cukru a krapýtek soli, nech na rendlíku rozpálit čtvrt libry másla, vlej do něj tu kaši a nech to jako předešle v troubě vypéct, pak to železnou lopatkou rozkrájej, vyndej na misku, posyp ještě hojně cukrem a nes na stůl.

30. Smaženec s vanilovou smetanou.

Vraz do půl žejdlíka sladké smetany 6 celých vajec, hodně to rozkloktej, vmíchej do toho tolik mouky, co by bylo zapotřebí na řidounké kapání, trochu to osol, dej do toho cukru, rozpal máslo na rendlíčku, vlej to do něho a nech to v horké troubě upéct. Zatím nech ve smetaně povařit vanilii a cukr, pak smaženec rozkrájej, dej ho do

té smetany a nech to povařit.

31. Smaženec chlebový.

Nastrouhej chlebové střídy asi půl druhého žejdlíka, oloupej osm nebo deset pěkných jablek a nakrájej je na tenké lístky; vymaž formu hojně máslem, dej na dno vrstvu chlebička, na tento vrstvu jablek, posyp je cukrem, smíšeným s tlučenou skořicí, a pokrop to trochu rozpuštěným máslem, na to dej opět vrstvu chleba, pak zase vrstvu jablek, posyp je cukrem, a tak pokračuj, až máš všecko spotřebováno; navrch musí přijít chleba; načež to poklad' kouskami čerstvého másla a nech to v troubě upéct, Když je to dost, posyp to ještě cukrem a nes to na stůl. – K tomuto jídlu může se i nejtvrdšího chleba použít, když se totiž usuší a drobno utluče.

32. Třešňovec.

Vymaž formu máslem a vysyp ji strouhanou žemličkou, dej do ní asi přes polovic pěkně přemytých třešní, vraz do hrnku 5 celých vajec, přilej k nim půl žejdlíka sladké smetany, dej do toho dvě ustrouhané žemličky, trochu cukru, trochu citronové kůry, a je-li to tuze husté, přilej ještě trochu smetany, a vlej to na ty třešně, rozkrájej na to asi 2 loty nového másla, posyp to cukrem a nech to v troubě hezky vypéct; pak to posyp cukrem a nes to na stůl.

33. Jablkovec.

Rozkrájej, čtyry ostrouhané žemličky na tenké lístky, vymaž melounovou formu hodně máslem, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vylož dno těmi žemličkami, tyto poklad' loupanými, na tenké lístky rozkrájenými míšeňskými jablkami, posyp to hrozinkami bez jadýrek, na nudličky rozkrájenými loupanými mandlemi a drobnince rozkrájenou citronovou kůrou, na to dej opět vrstvu žemliček, poklad je jablkovými lístky, posyp mandlemi, hrozinkami a citronovou kůrou, a tak pokračuj, až jest všecko; nech v žejdlíku dobrého sladkého vína vařit kousek skořice,

6 celých křebíčků a 4 lody cukru, polej tím všude stejně ty žemličky a nech to tři čtvrtě hodiny v páře vařit, pak to dej i s vodou na čtvrt hodiny do horké trouby, aby se to povrchu opeklo; potom to vyklop, posyp cukrem a dej to na tabuli.

34. Žemlovka a hrozkami.

Vymaž formu nebo pěkný kleitovaný rendlík máslem a vysyp ho strouhanou žemličkovou kůrkou, rozkrájej žemličky na lístky, poklad' dno vrstvou těch žemliček, posyp je malýma hrozkama a krájenou pomerančovou kůrou, pak dej zase žemličky, opět je posyp, á tak pokračuj, až je všecko; navrchu to poklad kousky nového másla, rozkloktej v sladké smetaně asi dvě vejce, dej k tomu trochu cukru, krapýtek soli, trochu citronové kůry, dobře to rozkloktej a polej tím ty žemličky; pak to dej do trouby, nech to vysmahnout a povrchu hezky do červena opéct; potom to posyp cukrem a dej to na stůl.

35. Žemličkový svátek s povidlemi.

Vraz db hrnku 6 celých vajec a hodně je rozmíchej, dej k tomu půl druhé, dřívě ostrouhané, pak zestrouhané žemličky, přilej do toho tři čtvrtě žejdlíka sladké smetany, hodně to rozmíchej, dej k tomu trošinku soli, dva lody tlučeného cukru, trochu hřebíčku, a ještě to hodně rozkloktej; nyní vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkovou kůrkou, vlej do ní polovic té rozmíchané kasičky, tuto poklad hromádky povidel, které však dřívě citronovou kůrou, cukrem a hřebíčkem nebo skořicí připravené býti musejí, na to nalej druhou polovičku té kasičky, posyp to cukrem a nech to upéct. Když je to upečené, nechá se to buď ve formě, posype se to cukrem, anebo se to vyklopí, posype cukrem a dá se to na tabuli. – Tento svátek může se rozličně měnit; místo švestkových povidel mohou se vzít zavařené višně, třešně, rybíz atd.

36. Žemličkové jídlo s rumem.

Ostrouhej kůrku se dvou žemliček, půl žemličky ustrouhej a půl druhé rozkrájej na tenké lístky; udělej tuhý sníh ze čtyř bílků, zamíchej do něho 4 žloutky, dej k tomu té půl ostrouhané žemličky, 3 loty tlučeného cukru, dva loty malých hrozinek, lot drobně rozkrájené pomerančové kůry, dobře to promíchej, osol to trochu, vymaž hezky máslem formu nebo kuthánek, s kterým to přijde na tabuli, vylož dno těmi žemličkovými lístky, tyto pomaž tou kasičkou, pak dej opět lístky, opět kasičku, a navrch opět lístky ouhledně urovnej, posyp to cukrem, pokrop rozpuštěným máslem a nech to pect; když je to napolo upečeno, polej to rumem, posyp strouhanými mandlemi, smíchanými s cukrem, pokrop opět máslem a nech to hezky do zlatova upéct; pak to dej na tabuli.

37. Žemličky s povídlami.

Nakrájej žemličky na řízky, omoč je ve smetaně, namaž vždy jeden řízek povídlami, druhý naň polož, a tak pokračuj, až jsou všecky, pak je omoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž je do zlatová, načež je posyp cukrem a nes na tabuli. Je to v čas nouze dobré jídlo.

38. Žemličky nadívané.

Ostrouhej malé, schválně k tomu pečené žemličky, vyřízni víčka, vyber střídku, a nech pak žemličky i víčka vysmažit v rozpáleném přepouštěném másle; střídku usuš, utluč v moždíři a do zlatova vysmaž; vezmi na 8 žemliček 4 na tvrdo uvařené žloutky, rozetři a zamíchej* je mezi tu smaženou střídku, dej k tomu vrchovatou lžící zavařených višní nebo rybízu, vrchovatou lžící pečených a drobně rozkrájených kaštanů, lžící drobně rozkrájených mandlí a trochu citronové kury, vše dobře promíchej, a rozdělej to se lžící višňové nebo rybízové šťávy; nyní naplň tím ty žemličky, víčkama je přikrej a urovnej je na mísu; nech v žejdlíku červeného vína vařit kus

skořice, 10 celých hřebíčků a kus citronové kůry, dej do toho vrchovatou lžící zavařeného rybízu, 4 loty cukru, dobře to rozmíchej, proced' to na ty žemličky a třech je chvilku vtroubě vypéct; aby mísa nepraskla, musí se na plech nasypat buď popele nebo soli, a na to se teprva mísa postaví. Když je to opečeno, dar se na každé žemličkové víčko jedna zavařená višně, nebo hromádka zavařeného rybízu, posype se to hezky tlučeným prosátým cukrem a dá se to na tabuli.

39. Žemličkové nadívané lívanečky.

Ustrouhej 4 žemličky, dej je do hrnku, vraz do toho 8 vajec, vlej do toho žejdlík smetany, dej k tomu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu květu, 3 loty cukru, a všecko v hrnci dobře umíchej; nyní vezmi plech s důlkama, dej do každého důlku trochu rozpuštěného másla, lžičku toho těstíčka, lžičku dobře slazených, hřebíčkem á. citronovou kůrou připravených povidel, na to zase lžičku těstíčka a pokrop to zase máslem; když jsou lívanečky na jedné straně upečeny, obrat je, a pokračuj tak pořád, až všechny upečeš; pak je omoč v rozpuštěném másle, urovnej je na mísu a posyp je skořicí a cukrem. Také se můžou péct nenadívané, a pak skořicí a cukrem posypat.

40. Žemličkové řízky a hovězím tokem.

Rozkrájej na kostky dvě nebo tři ostrouhané žemličky, a kolik je žemliček, tolik lotů hovězího tuku rozkrájej, a přimíchej k němu tolik lotů přebraných, vymytých a usušených malých hrozinek a též tolik lotů na nudličky rozkrájené pomerančové kůry; potom vymaž novým máslem formu nebo bundový hladký kuthánek, dej do něho vrstvu rozkrájené žemličky, na to vrstvu s hrozkami a pomerančovou kůrou smíchaného tuku, pak zase žemličku a zase tuk, až je všecko narovnáno; pak se vezme na každou žemličku nejméně půl žejdlíka sladké smetany, tedy na 3 žemličky půl druhého žejdlíka, vrazí se do ní jedno celé vejce a dva žloutky,

trochu se to osolí, dají se do toho dva loty tlučeného cukru, dobře se to rozkloktá a poleje se tím ta míchaninka v kuthánku, navrch se poklade novým máslem, posype tlučeným cukrem a dá se to do trouby upéct. Když je to napolo upečeno, posype se to hrubě tlučeným cukrem, a pak se to nechá jak povrchu tak vespod hezky do červena upéct. Když to máš nésti na stůl, posyp to ještě cukrem.

41. Bublanina švestková.

Vraz do čtyržejdlíkového hrnku šest žloutků, přilej k nim žejdlík mléka a rozkverluj to, pak do toho vmíchej tolik mouky, až máš těsto jako na hustou kapánku, přidej k tomu čtyry loty tlučeného cukru a trošinku soli, a konečně –do toho vmíchej sních z těch šesti bílků; nyní vymaž pekáč máslem, dej do něho asi přes polovic švestek, vlej na ně to těsto, rozkrájej na to dva loty nového másla a nech to opéct. Na stůl dej k tomu skořici a cukr, aby si každý mohl dle libosti vzíti na svůj talíř.

42. Bublanina višňová.

Udělej těsto jako předešle, jen že místo švestek dáš višně, a tyto musíš dříve pobalit v tlučeném cukru, aby to nebylo nepříjemně kyselé. Místo višní mohou se také dáti třešně.

43. Polenta.

Utři. čtvrt libry čerstvého másla, vraz do něho 4 žloutky, a zamíchej do toho znenáhla půl žejdlíka sladké smetany a žejdlík pěkné mouky, osol to trochu, dej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru a trochu květu, a konečně do toho vmíchej ze čtyř bílků pevného sněhu; nyní pomaz servít novým máslem, vlej to do něho, zavaž to volně a nech to ve slané vodě něco přes hodinu vařit; potom to vyndež ze servítu, rozkrájej to na lístky (nejlépe silnou nití), posyp to hodně tlučeným mákem, smíchaným s cukrem, a polej to rozpáleným novým máslem.

44. Válená štrudle s jablkami.

Dej na vál půl druhého žejdlíka mouky, půl žejdlíka nech na vyválení, do žejdlíka rozkrájej čtyry loty másla, promíchej to, udělej v tom důlek, vraz do toho dvě celé vejce a dva žloutky, trochu to osol, zadělej to nožem, a vypracuj těsto jako na nudle, pak ho též tak tence jako na nudle rozválej, pomaž ho rozpuštěným máslem, posyp na kostky rozkrájenými míšeňskými jablky, malými hrozinkami, skořicí a cukrem, pokrop rozpuštěným máslem, a zaviň to jako jinou štrudli; potom vymaž kuthánek, vlož do něho tu štrudli, podlej ji smetanou, aby se asi přes polovic zatopila, povrchu ji pomaž máslem, posyp ji cukrem a nech ji v troubě vypéct.

45. Válená štrudle s rejži.

Udělej těsto na předešlý způsob a nech ho trochu odpočinout; mezitím uvař čtvrt libry vyprané a spařené rejže v mléce do měkka sice, ale do hustá, a nech ji prochládnout, potom k ní přidej dva loty másla, čtyry žloutky, čtyry lůty s kouskem vanilky tlučeného cukru, ze dvou bílků sníh, a dobře, to promíchej. Nyní rozválej těsto co možná nejtenceji, pomaž ho tou rejžovou kasičkou, štrudli zaviň, vlož ji na máslem, vymazaný kuthánek, pomaž ji též povrchu hodně máslem a dej ji do trouby; když je napolo upečená, podlij ji trochu mlékem, tím se stane vláčnější, a když je úplně upečena, vyndej ji a posyp hojně cukrem.

46. Dobrá štrudle s tvarohem.

Dej na vál čtvrt libry mouky prohněť v ní čtvrt libry čerstvého másla, udělej ve prostřed důlek a zadělej to půl koflíčkem vody, v nižto jsi byla jeden žloutek rozmíchala, těsto trochu propracuj, ne však dlouho, jen ho několikrát v rukou převal, a nech ho ve studenu odpočinout; zatím rozmíchej půl libry tvarohu se dvěma žloutky a jedním vejcem, oslad ho; přidej k němu dva loty usekaných sladkých a asi pět utlučených hořkých mandlí, čtyry loty sultánek, a

všecko ještě promíchej. Nyní udělej z těsta dva stejné díly, jeden rozval tence na dlouho a dej ho hned na plech, pomaž ho tvarohem, přikrej ho druhým dílem těsta, tence a v téže velikosti jako první rozváleným, kraje hodně k sobě přimáčkni a postav to na třínožku do dobře vyhřáté trouby. Místo tvarohu můžeš také dát nakrájená jablka strouhanou usmaženou žemličku, cukr a skořici – je to vždy výborné.

47. Tažená štrndle s jablkami.

Dej do hrnečku půl žejdlíka vlažné vody, jedno celé vejce, kousek přepouštěného másla, rozklokej to a trochu to osol; pak vezmi na vál pěknou prosátou mouku, zadělej tím těsto trochu tužší než buchtičky, dobře ho vypracuj, až se táhne, ohřej rendlík, přikrej ním těsto a nech ho tak půl hodinky odpočinout. Mezitím oloupej a nakrájej na tenké lístky dvanáct míšeňských jablek, usmaž jednu ustrouhanou žemličku a nech. ji vychladnout, přeber čtyry loty sultánek a nakrájej na nudličky pomerančovou kůru. Potom prostří bílý ubrousek na velký stůl, posyp ho moukou, těsto po něm pěkně lehce roztáhni, posyp ho nejprve smaženou žemličkou, pak pokrájenými jablkami, hrozkami, pomerančovou kůrou, tlučeným cukrem, smíšeným s tlučenou skořicí, a pokrop to všude rozpuštěným máslem; nyní zvedni s jedné strany ubrus a štrudli pěkně zaviň, dej ji opatrně na máslem pomazaný plech, pomaž ji též povrchu rozpuštěným máslem a nech ji zvolna skoro hodinu pect, pak ji vyndej buď celou nebo rozkrájenou na mísu a posyp ji hodně cukrem.

48. Tažená štrudle na jiný způsob se žemličkou.

Dej na vál žejdlík nejpěknější mouky, udělej v ní důlek a zadělej studenou vodou a krapýtkem soli tuhé těsto jako na buchtičky, vytloukej a hněť ho na vále dobré půl hodiny, pak ho přikrej miskou a nech ho dvě hodiny odpočinout. Zatím ustrouhej čtyry tvrdé žemličky a nech je asi se šesti loty másla do zlatová usmažit, pak

přidej k tomu šest lotů s kouskem skořice utlučeného cukru, čtyry loty přebraných sultánek, dva loty na nudličky nakrájené pomerančové kůry, a dobře to promíchej. Nyní prostři čistý bílý ubrus na stůl, posyp ho moukou, těsto po něm pěkně tence roztáhni, posyp ho tou připravenou smaženou žemličkou, pokrop to rozpuštěným máslem a zaviň těsto od pečené strany ke druhé, pák štrudli sviň do kotouče, vlož ji na rendlík máslem dobře vymazaný, potři ji též povrchu máslem, nalej na ni žejdlík dobrého mléka a nech ji zvolna upéct. – Tento druh těsta je sice velmi jednoduchý, ale mohu ho doporučit jakožto velmi dobrý, poněvadž se lehce vytáhne.

49. Tažená štrudle s višněmi.

Udělej těsto na předešlý způsob a nech ho dvě hodiny pod miskou odpočinout. Ze čtyř žejdlíků višní vyloupej pecky, ustrouhej jednu tvrdou žemličku, utluč čtvrt libry cukru s kouskem skořice a usekej na drobno kůru s půl citronu, jakož i čtyry loty oloupaných mandlí; nyní prostři čistý bílý ubrus na stůl, posyp ho moukou, těsto po něm pěkně tence roztáhni, poklad ho višněmi, posyp cukrem, žemličkou, mandlemi a citronovou kůrou, a pokrop to rozpuštěným máslem, pak štrudli sviň, vlož ji do máslem vymazaného kastrolu, pomaž ji hodně máslem, dej ji do trouby a podlévej, ji mezi pečením dobrým mlékem; když je upečená, vyndej ji na mísu a posyp hojně cukrem. – Může se také nadit dobře připraveným tvarohem.

50. Tažená štrudle s telecími plícemi.

Očisti dobře telecí plíce a srdce, a nech to ve slané vodě s připojenou cibulí a bobkovým listem do měkka vařit. Zatím si udělej a vypracuj těsto buď dle čistá 47 nebo 48, a nech ho pod miskou odpočinout až do času, kdy nádivku připravíš. Když jsou plíce a srdce měkké, tedy oboje vyndej, omej ve studené vodě, ořež. všecky mázdry, drobně to usekej a nech to na rendlíku se čtyřmi loty másla asi čtvrt hodiny dusit, přidej k tomu drobně nasekanou zelenou petružel, trochu tlučené květu, s půl citronu nakrájenou kůru,

trochu vína, osol to patřičně, vmíchej do toho tři nebo čtyry žloutky, aby to zhoustlo, a nech to vychladnout. Nyní. prostři na stůl čistý ubrus, posyp ho moukou, těsto na něm tence roztáhni, pomaz ho všude stejně tou kaší, zaviň štrudli jak obyčejně, sviň ji do kotouče, vlož ji na máslem pomazaný rendlík, poklad ji povrchu máslem, polej ji několika sběračkami mastné hovězí polívky a nech ji zvolna tři čtvrtě hodiny pect, potom ji vyndej na mísu, posyp smaženou strouhanou žemličkou a nes ji na stůl.

51. Rakové štrudle.

Vezmi na vál 2 žejdlíky mouky, dej do ní asi 2 nebo 3 loty másla, rozemni ho v mouce, vraz do toho 2 celé vejce a 3 žloutky, a zadělej, vyválej a rozválej těsto tak jako na nudle, osol ho trochu, nakrájej z něho najpůl čtvrtky dlouhé a též tak široké kousky, usekej drobně račí ocásky, ústrouhej 6 lotů oloupaných sladkých mandlí, dej k tomu strouhané smažené žemličky, tlučeného cukru, dobře to promíchej a potírej tím ty lístky, pokrop je pěkně račím máslem, okolky pomaz rozkloktaným bílkem, a zaviň je jako jiné štrudličky; pak vymaž mísu novým máslem, narovnej do ní štrudličky pěkně do věnečka jednu vedle druhé, rozkloktej smetanu s cukrem, polej ní ty štrudle a nech je v troubě znenáhla vypéct, pak je posyp cukrem a nech je ještě opéct; potom je zase cukrem posyp a nes na stůl.

52. Lité štrudle (omeletky) s míšeninkou.

Vraz do hrnku 4 celé vejce a dva žloutky, a vmíchej do toho tolik mouky aby to bylo jako husté kapané těsto pak do toho vlej malý žejdlík dobrého sladkého mléka, osol to trochu, dobře to rozmíchej, namaž rozpálenou omeletní pánev rozpuštěným máslem a lej z toho tenké lístky. Nádivku dělej takto: Utři 2 loty másla, udělej 5 míchaných vajec, usekej je a dej k němu, mimo to k tomu připoj asi 30 rozkrájených račích ocásků, kousek na másle dušeného usekaného telecího masa, tři čistě omyté a s máslem utřené sardele, jednu ostrouhanou, ve smetaně namočenou vymačkanou žemličku,

všecko dobře promíchej, dej do toho trochu květu a trochu to osol. Nyní tím pomaž ty lístky, zaviň je, vlož je na máslem vymazanou mísu nebo kuthánek, polej je sběračkou mastné polívky, poklad je máslem a nech je v troubě hezky vysmahnout.

53. Lité smažené štrudle.

Vraz do hrnku 4 celé vejce a dva žloutky, nalej do toho žejdlík dobrého mléka, přidej k tomu trochu soli a mouky tolik, aby z toho bylo těstíčko jako na řidounké kapání, dobře to umíchej a lej z toho štrudle. Nádivku dělej takto: Utluč čtyry loty sladkých mandlí, vmíchej do nich čtyry žloutky a sníh ze čtyr bílků, citronovou kůru a čtyry loty cukru, a hodně to utři. Nyní tím pomaž ty štrudle, zaviň je, rozkroj každou v půli, omoč je v rozkloktaných vejcích, obal ve strouhané žemličce a usmaž je v rozpáleném přepouštěném másle, pak je posyp cukrem a nes na stůl.

54. Lité štrudle čili omeletky s povidlami.

Udělej těsto jako v předešlém čísle a lej z něho štrudličky; rozdělej povidla, ne však příliš řídce, oslad je, přidej k nim citronové kůry a trochu tlučené skořice, pak nimi pomaž ty štrudličky, zaviň je, urovnej na máslem vymazaný rendlík, poklad je povrchu máslem a nech je v troubě trochu vypéct, pak je posyp cukrem a nes na stůl.

55. Lité štrudle a tvarohem.

Udělají se na týž způsob jako předešlé, jen že se místo povidel nadějou tvarohem následovně připraveným: Utři půl libry tvarohu se čtvrt librou másla a se šesti loty ustrouhaného parmazánského sýra, a vmíchej do toho čtyry žloutky; načež tím omeletky pomaž, zaviň a klad je vedle sebe na máslem hodně vymazaný kastrol nebo do formy, pomaž je hodně rozpuštěným máslem a nech je v troubě napolo upect, potom je ještě potřít máslem, posyp strouhaným parmazánským sýrem a nech je dopect. Také se mohou nadívat: sladkým tvarohem, dle čísla 46 připraveným.

56. Lité štrudle s čokoládou.

Upec lístky z těsta jako v čísle 52; nech v půl druhém žejdlíku smetany zvařit čtvrt libry čokolády, přidej k tomu čtyry loty cukru a hodně zakverluj; rozmíchej s trochou studené smetany šest žloutků, nalej na to tu vařící čokoládu a kverluj tím u ohně tak dlouho, až to hodně zhoustne, a nech to prochládnout; potom tím potři omeletky, zaviň a urovnej je do máslem vymazané formy, polej je trochu dobrou sladkou smetanou, pomaz je máslem, posyp cukrem a nech je. malé půl hodiny pect. Také se mohou jato štrudle číslo 53 v půli rozkrojit a dle téhož udání usmažit.

57. Kraple s povidlami.

Udělej ze čtyř vajec a dvou lžic vody tuhé těsto jako na nudle, osol a rozválej ho asi tak tence jako na cezené nudle, a povlaž ho ve vodě namočeným peroutkem, načež na polovici těsta dělej z dobře připravených povidel malé hromádky asi na dva prsty od sebe, druhou polovici těsta na to přehrn, všude kolem hromádek prstama přimáčkni, a vykrajuj kružátkem kraple nejprve po celé délce těsta, potom ještě každou krapličku zvlášť vykruž, a tak pokračuj, až jsou všecky; nyní je zvolna vpouštěj do vařící vody, hned jimi lehka od spodu pohni, aby nepřilehlý, a nech je povařit; potom je dírkovanou sběračkou vyndej na mísu, posyp je strouhanou žemličkovou kůrkou anebo strouhaným perníkem a polej je rozpáleným novým máslem.

58. Kraple se špenátem.

Přeber a vyper v několika vodách mladý špenát, pak na něj nalej vařící vodu a nech ho ovařit, potom vodu sced' a špenát na drobounko usekej. Skrájej drobně jednu cibuli a nech ji na másle spěnit, dej do toho tři vařečky mouky, pak ten špenát, osol ho, zamíchej a nech ho dusit; přilej ještě trochu hovězí polívky, vmíchej do něho asi tři žloutky, aby byl hezky hustý, a nech ho vystydnout.

Udělej těsto jako v předešlém čísle a též tak ho rozválej, načež ho nadívej špenátem, kraple kružátkem vykrajuj, uvař je, posyp strouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným máslem.

59. Rejžová kaše.

Přeber půl libry rejže a vyper ji ve dvou vařících vodách, pak na ni nalej tři žejdlíky mléka a nech ji vařit kdyby příliš houstla, přilévej mléka; když je uvařena, osol ji krapýtek, dej ji na mísu a posyp ji tlučeným cukrem a skořicí.

60. Rejže s uzeným masem.

Uvař půl libry rejže ve smetaně a nech ji vystydnout, pak vraz. do ní 6 žloutků, dobře to utři a trochu osol. Rozkrájej drobně půl libry vařené uzeniny, a máš-li čerstvé hříbky, tedy je nech na másle dusit, pak je k tomu přimíchej a přidej trochu květu; nejsou-li čerstvé hříbky, tedy sušené ovař v hovězí polívce, pak je usekej a přimíchej k uzenině. Nyní vymaž kuthánek máslem, dej do něj vrstvu rejže, pak vrstvu uzeniny, na to zase rejži a zase uzeninu, a tak pokračuj, až jest všecko pohromadě; potom to nech hodinu zlehounka pect.

61. Rejže s jablkami.

Pro 6 i 8 osob uvař ve sladké smetaně do měkká čtvrt libry dobře vypařené rejže, dej však pozor, aby se nerozmíchala; utři dva loty nového másla, a když rejže trochu vychladla, dej ji do něho, vraz do toho 5 žloutků, každý dobře zamíchej, trochu to osol, dej k tomu trochu květu a konečně sniž z těch pěti bílků; nyní vymaž máslem melounovou formu, vysyp ji žemličkovou kůrkou, dej do ní třetí díl té kaše, na tuto vymačkej žemlové jelito, pak dej druhý díl rejže, zase na ni vymačkej jelito, a navrch dej opět rejži; načež to nech tři čtvrtě hodiny v páře vařit, pak to postav i s vodou na čtvrt hodiny, do trouby a nech to povrchu do žlutá ztuhnout; potom to vyklop a dej na tabuli. Je-li u tabule více pánů nežli paniček, přijde to lépe k chuti než jakékoli sladké jídlo.

62. Rejže s jablkami.

Uvař ze čtyř lotů dobře vyprané rejže hustou kaší a nech ji vychladnout; utři ve smetaně 4 loty čerstvého másla, dej do něho tu vychladlou kaší, vraz do toho 4 žloutky, přidej k tomu 4 loty tlučeného cukru, dobře to utři, vmíchej do toho ze třech bílku tuhý sníh, na lístky rozkrájená míšeňská jablka, dva loty velkých hrozin bez jadýrek, trochu to osol, vymaž formu, vy- syp ji ,žemličkovou kůrou, vylož ji hrožinkama bez jadýrek, dej to do ní a nech to hodinu v páře vařit; pak to vyklop a dej to na tabuli.

63. Rejže pečená se sekaninou.

Uvař půl libry dobře vyprané a spařené rejže v tučné hovězi polívce tak, aby každé zrnko zůstalo celé; pak ji dej na misku a nech prochladnout. Skrájej jednu cibuli, dej ji na rendlík s kusem másla a nech to spěnit, pak do toho vlož libru na ouhledné kousky nakrájeného jehněčího nebo telecího masa, přidej k tomu trochu usekané zelené petružele, osol to a nech to do měkká dusit, přičemž přilévej polívku, aby to příliš nezčervenalo. Když je maso dost měkké, přidej k němu dvě lžíce strouhaný žemličky, čtyry očištěné a drobně nakrájené sardele, s půl citronu nakrájenou kůru, a dobře to zamíchej. Nyní vmíchej do rejže dvě vejce, osol ji náležitě, dej ji polovic do máslem hodně vymazaného kastrolu, rozděl ji kolem všude po stranách, do prostřed dej to dušené maso i s omáčkou, na* to dej druhou polovici rejže, povrchu to pěkně urovnej a nech to v troubě upéct; pak to buď vyklop, anebo to postav na stůl i s formou a dej k tomu ve zvláštní nádobce omáčku z houbiček.

64. Lité zelníčky.

Rozkrájej drobnince půl zelné hlávky, dej na kuthánek dva loty másla, vlož zelí do něho a nech ho do měkká dusit, osol ho, dej trochu pepře, a když je dost měkké, nech ho vychladnout. Utři 3 loty másla, dej do něho to prochladlé zelí, vraz do toho dvě celé vejce a

dva žloutky, nalej na to půl žejdlíka smetany a dej k tomu dvě lžíce hustých kvasnic, lot tlučeného cukru, a třeba-li, trochu to osol, a vmíchej do toho žejdlík pěkné mouky, dobře to umíchej, postav na vlažné místo a nech to kynout. Potom peč v důlkovém plechu lívanečky, a když jsou upečeny, nemusejí se již mastit, protože se při pečení dá vždy do důlku kousek přepouštěného másla, a tím jsou dost mastné.

65. Zelníky.

Rozeber pěknou zelnou hlávkou, lístky přemej ve studené vodě, pak je drobnince usekej, dej na rendlík kus másla, dej do něho to zelí a nech ho na uhlíčku do měkká dusit, osol ho patřičně, okořeň pepřem a nech ho vychladnout. K zadělání těsta vezmi žejdlík sladké smetany, dva nebo tři žloutky, lot tlučeného cukru, 3 lžíce hustých kvasnic, pěkné mouky a 4 loty másla, hodně těsto vypracuj až jde od vařečky, a nech ho skynout; pak ho osol, dej ho na vál a dělej tenounké lístky, jak velké zelníky máti chceš, dej vždy na jeden lístek hezky tlustě zelí, druhý lístek dej navrch, dobře je okolo zadělej a nech je trochu skynout; načež potři plech máslem a klad' zelníky na něj; když jsou na jedné straně dost červené, pomaž je povrchu máslem a obrať je, aby po obou. stranách hezky zčervenaly; potom je ještě pomaž, máslem a dej je vlažné na stůl. Také se mohou pect na suchém plechu, pak rozpuštěným máslem pomastit - nejsou tak příliš mastné.

66. Zelníky bez kvasnic.

Dej na mísu libru pěkné mouky, do hrnečku vraz 8 žloutků, přilej vlažné smetany, dej k tomu trochu soli, trochu cukru, a zadělej tím tuhé těsto jako na buchtíčky. Když je hodně vypracováno, dej ho na vál a rozválej ho, nakrájej na něj půl libry čerstvého másla, a překládej a rozválej ho tak jako při máslovém těstu, až není vidět žádné máslo; potom rozválej těsto na tenké lístky, poklad' vždy jeden lístek dobře připraveným zelím, na to polož druhý lístek, a

když jsou všechny, dej je na pomazaný plech a nech je upéct.

67. Zelné svítky.

Vraz do hrnku 3 celé vejce, přilej k nim žejdlík dobrého mléka nebo smetany, přidej několik lžic kvasnic, trochu tlučeného cukru, a vmíchej do toho tolik mouky, aby z toho bylo těsto jako na lívance, a nech ho trochu skynout. Zatím nech drobně skrájené zelí dusit na másle a kousku cukru, dej do něho trochu pepře a nech ho vychladnout; pak ho vmíchej do toho těsta, dej na mēlkou pánev rozpuštěného másla a peč to jako štrudle; když je to na jedné straně červené, tedy to obrať, aby to bylo dobře upečeno, a tak pokračuj až ku konci.

68. Zelné šlejšky.

Usekej zeli a nech ho na másle s kouskem cukru do měkka dusit, dej do něho tlučeného pepře a nech ho vychladnout; pak do něho vraz jedno nebo dvě vejce, přidej několik lžic kvasnic a dobře to zamíchej; potom dej na vál mouky a vyválej v ni to zeli, až je z toho tuhé těsto, pak z něho dělej na prst tlusté a na prst dlouhé šlejšky, nech na pekáči rozpustit propouštěné máslo, ty šlejštičky do něho urovnej jako buchtý, pomaž je povrchu máslem, nech je trochu skynout a pak je upeč; když je vyklopíš, tedy se každá zvlášť rozpadne, a tak je dej na stůl.

69. Moučné lívanečky.

Vraz do hrnku 4 žloutky a 4 celé vejce, nalej na ně žejdlík dobré smetany, přidej k tomu 4 lžíce dobrých kvasnic, cukru, soli, trochu rozkrájené citronové kůry, trochu květu, a vmíchej do toho tolik mouky, aby z toho bylo těstíčko jako na husté kapáni, a nech ho skynout; pak ho zamíchej a peč z něho lívanečky; potom je namoč V rozpuštěném másle, posyp skořicí a cukrem, nebo je pomaž povídlami a posyp strouhanou homolkou.

70. Hrachové lívanečky.

Uvař žejdlík hrachu, rozetři ho a protlač skrze dršlák; utři 4 loty másla, dej do něho ten hrách a půl ostrouhané, v mléce namočené vymačkané žemličky, dobře to rozetři, vraz do toho dvě celé vejce a dva žloutky, dej k tomu lot tlučeného cukru, dva loty oloupaných, drobně rozkrájených mandlí, trochu to osol, a je-li to husté, přidej k tomu ještě jeden žloutek, dobře to umíchej a peč z toho v důlkovém plechu lívanečky, pak je posyp cukrem a dej je hned teplé na tabuli.

71. Vařená buchta se slanečkem.

Dej na misku dva žejdlíky pěkné mouky, nech rozpustit dva loty nového másla, vlej do něho půl žejdlíka vlažné smetany, vraz do toho 3 celé vejce, dobře to rozkloktej, dej k tomu lžici hustých kvasnic, trochu to osol, vlej to do té mouky, zadělej husté těsto a vypracuj ho; potom z něho udělej dvě podlouhlé buchtíčky, nech je trochu skynout, pak je vhod do slané vařící vody a přikrej pokličkou. Když se chvíli vaří, objeď nožem okolo hrnku, protože se rády přilípnou, dej však pozor, aby se neobracely, nebo aby se jimi nemíchalo, a nech je úplně půl hodiny v jednom varu vařit; pak vodu opatrně sceď, buchty vyklop na mísu a rozškubej vidličkami, do rozpuštěného másla vhod na drobně rozkrájeného slanečka, nech ho trochu zapěnit a pak tím buchtu polej; musí se však vzít hezký kus másla, aby buchta byla hodně mastná.

72. Buchtíčky s krémem.

Vezmi na mísu pěkné mouky, připrav žejdlík dobré smetany, čtvrt libry másla, 3 lžice hustých kvasnic, dva loty tlučeného cukru, trochu květu, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, a zadělej tím těsto tak jako na obyčejné buchty, nech ho skynout, osol ho, a dělej z něho samé malé buchtíčky jako koblihy, pak dej na pekáč přepouštěné máslo, urovnej na něj pěkně ty buchtíčky, nech je skynout a upeč je. Vraz do hrnečku 6 žloutků, rozkloktej je s trochou

studené vařené smetany, dej. k tomu květu a na citronu utřeného cukru, nalej do toho půl druhého žejdlíka vařící smetany, rozkloktej to a nech přes to var přejít při ustavičném míchání, pak to dej v nádobce na stůl k těm buchtíčkám.

73. Pražená kaše.

Dej na rendlik čtyry loty másla a nech v něm půl libry krupice do červena upražit, pak na ni znenáhla nalej za čerstvého míchání slané vařící vody tolik, až se utvoří hustá kaše, a nech ji ještě povařit; potom ji dej na mísu a polej ji trochu rozpáleným čerstvým máslem. Navrch můžeš dát několik na másle sazených vajec.

74. Svítek krupičný.

Utři 12 lotů másla, vmíchej do něho 8 žloutků jeden po druhém a žejdlík pěkné krupice, osol to trochu, konečně do toho vmíchej z půl citronu nakrájenou kůru a sníh z osmi bílků, vmaž kastrol máslem, vlej do něho tu míšeninu a nech svítek do zlatová upéct, pak ho vyklop, ještě horký ostrým nožem rozkrájej, dej ho do pekáčku, nalej na něj čtyry žejdlíky studeného mléka, postav ho do horké trouby a nech ho tak dlouho vařit, až ho ještě jednou tolik nabude; potom ho vyndej na mísu, rozkloktej ve studené smetaně asi tři žloutky, vlej na to vařící mléko se svítku, oslaď to dle libosti cukrem, zakloktej to hodně a vlej opět na svítek.

75. Svítek z mrkve.

Oškrab a na struhadle ustrouhej 3 nebo 4 pěkné mrkve, a nech je na dvou lotech nového másla asi půl hodiny dusit, pak vychladnout; utři dva loty másla, vraz do něho dvě celé vejce a dva žloutky, dej k tomu hezky citronové kůry, dva loty tlučeného cukru, trochu soli a tu vychladlou mrkev, nech na kuthánku rozpálit kousek přepouštěného másla, vlej to do něho a nech to hezky do zlatova upéct, pak pod to podle aspoň půl žejdlíka dobré sladké smetany a nech ji vsáknout a vypéct. Kdyby smetana spěšně vsákla, může se jí

dáti také o něco více, což se zanechává nahlédnutí kuchařčině.

76. Svitek z vína.

Ustrouhej a vysmaž do zlatova půl druhé žemličky, nalej na ní tolik vařícího vína, aby z toho byla hustá kaše, a míchej tím, až jest kaše hezky hladká, pak ji mezi ustavičným mícháním nech vychladnout. Utrí dva loty nového másla, přimíchej k němu tu vychladlou kaši, vraz do ní 6 žloutků, přidej k tomu 6 lotů cukru, s půl citronu kůru, dva loty na nudličky rozkrájené pomerančové kůry, dva loty velkých hrozinek bez jadýrek, konečně do toho vmíchej ze čtyř bílků sníh, vymaž formu, vysyp ji žemličkovou kůrkou, dej do ní tu míchaninku a nech to upéct; pak to vyklop, posyp povrchu hodně skořicí a cukrem a dej to na tabuli.

77. Jablka v županu.

Oloupej čistě pěkná míšeňská jablka, ohryzek opatrně vykroj, aby šťopka zůstala při jablku, pak udělej z máslového těsta kulaté placky, pomaz je rozkloktaným vejcem, do každé pěkně zaobal jedno oloupané jablko, okolo šťopky je zadělej, pak je dej na papír a nech je z povolna hezky do zlatová upéct.

78. Jídlo oplatkové.

Vezmi dobrých oplatků, vymaž formu máslem, omoč oplatek spěšně ve smetaně a hned ho polož do formy, ustrouhej sladkých mandlí a mezi ně několik hořkých nebo kousek tlučené vanilie, kolik lotů mandlí, tolik lotů cukru, posyp tím ten oplatek, pak na to zase polož ve smetaně smočený oplatek, ten zase posyp, a tak pokračuj, až jest forma na dva prsty neplná; nyní rozkloktej na 10 nebo 12 oplatků 4 žloutky v půl žejdlíku smetaně, dej do toho asi lot tlučeného cukru a trochu soli, dobře to rozkloktej, polej tím ty oplatky a nech to chvíli pect, až to začne žloutnout; pak udělej ze dvou bílků hodně tuhý sníh, zamíchej spěšně do něho lžící tlučeného cukru a dej ho navrch na ty oplatky buď po celém, nebo

jen věnec okolo a hromádku do prostředka, ještě to povrchu hodně cukrem posyp a nech to hezky do zlatova upéct. Trouba však nesmí být příliš horká, sice by se to povrchu připálilo a v prostředku by to zůstalo syrové. Na 12 oplatků se vezme 4 loty sladkých mandlí, půl lotu hořkých, dva loty cukru, a místo vanilie může se též dát citronová kůra nebo skořice.

79. Makaronky.

Přelámej půl libry italských makaronek na kousky a nech je s kouskem másla ve slané vodě půl hodiny vařit, pak je oced' a nech vychladnout; vymaž porcelánovou misku máslem, vlož na dno vrstvu makaronek, poklad' je kouskami másla a posyp parmazánským sýrem, na to dej opět vrstvu makaronek, pak opět kousky másla a sýr, a tak pokračuj, až jest všechno v míse; poslední vrstvu makaronek poklad' jen máslem, načež to postav asi na půl hodiny do horké trouby. Když to chceš nésti na stůl, posyp to ještě hodně parmazánským sýrem.

80. Turecký turban.

Vraz do hrnku 6 žloutků, dej do nich čtyry lžíce pěkné mouky, a rozmíchej to se žejdlíkem sladké smetany, aby z toho bylo řídké hladké těstíčko, pak to vlej na kastrol a nech to při ustavičném míchání zavařit v hlad'ouнкou kasičku; potom utři dva loty čerstvého másla, dej do něho tu kasičku, a míchej tím, až to vychladne, trochu to osol a dej do toho dva loty tlučeného cukru; nyní polož na plech čistý papír, pomaž ho rozpuštěným máslem, namaž na něj toho těsta na dvě stébla tlustě všude stejně a nech to pěkně do zlatova péct. Takto upeč tři lístky. Potom zavař do žejdlíku sladké smetany drobných nudliček ze třech žloutků, nech je při častém míchání vysmáhnout a vychladnout, utři dva loty másla, dej do něho ty nudle, trochu je osol a hezky oslad, a rozděl je na dva nebo na tři díly; jsou-li raci, tedy dej do jednoho dílu račího másla, do druhého zamíchej tabulku strouhané čokolády, třetí díl nech bílý

a dej do něho buď kousek s cukrem tlučené vanilie, nebo na cukru ostrouhanou citronovou kůru. Nyní namaž vždy na jeden pečený lístek jeden díl těch nudlí a zaviň je jako štrudli opatrně dohromady, aby se nepolámaly; potom z těch závitků nakrájej na prst široké špalíčky, poklop hluboký talíř (nebo mísu) na mělký a urovnej jednu barvu (třeba tu růžovou) do prostředka jeden špalíček vedle druhého, aby to bylo jako dýnko u turbanu, ty černé a bílé klad' vúkol, vždy jedno bílé a jedno černé, až je to všecko; nech zvařit půl žejdlíka smetany s kouskem tlučené vanilie a cukrem, v hrnečku rozmíchej 4 žloutky s trochou studené vařené smetany, pak nalej do toho tu- vařící smetanu, hodně to rozkloktej, pokrop tím ten urovnaný turban, posyp ho cukrem a dej ho do horké trouhy; když to povrchu přischne, pokrop a posyp ho opět, a opakuj to tak dlouho, až všecku smetanu upotřebíš; pak to nech do bleděžluta opect, posyp to hodně tlučeným cukrem, smíchaným s vanilíí, a dej to na tabuli.

Toto jídlo může se také dělati pouze jednobarevné, a svrchu předepsané navedení slouží jedině k tomu, aby mladá děvčata a paničky, zabývajíce se takovou věcí, cvičily se v trpělivosti.

Pudingy.

1. Puding žemlový.

Pro 12 osob ostrouhej 4 žemličky a. namoč je ve smetané. Utři čtvrt libry másla, vraz do něho 6 žloutků, vymačkej ty namočené žemličky, dej je k tomu a dobře to rozmíchej; potom k tomu přidej 4 loty malých hrozinek, 4 loty na nudličky rozkrájené pomerančové kůry, 4 loty opařených, na nudličky rozkrájených sladkých mandlí, 4 loty tlučeného cukru a malou špetičku soli; je-li arak, může se ho k tomu dát dvě lžíce, a pak sněhu z pěti bílků; potom se vymaže forma máslem, dá se to do ni a nechá se to hodinu v páře vařit; pak se to vyklopí a naleje se na to husté sodo (viz čís. 6 mezi nápojemí).

2. Jiný žemlový puding s maraskinem.

Rozkrájej na kostky jednu ostrouhanou žemličku, dej ji na hluboký talíř, pokrop ji nejdříve maraskinovou rosolkou (*Maraskino Liqueur*), pak ji polej sladkou smetanou, však jen tak, aby se ni žemlička napila, ale ne příliš rozmočila; potom utři na misce dva loty čerstvého másla, dej do něho tu namočenou žemličku a pěkně to rozetři, vraz do toho 5 žloutků, dej k tomu 3 loty tlučeného cukru, lot oloupaných drobně rozkrájených mandlí, lot oloupaných na nudličky rozkrájených pistácií, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, nebo s cukrem tlučené vanilie, dobře to umíchej, a konečně do toho vmíchej sníh z těch pěti bílků; nyní vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou a krájenými mandlemi, vylož ji pistáciiovými nudličkami, vlej do ni tu míchaninku a nech to tři čtvrtě hodiny ve vodě vařit, pak to postav i s vodou asi na čtvrt hodiny do horké trouby, aby se to navrchu opeklo, ostatně ale aby to zůstalo bílé; potom to vyklop, polej to buď maraskinovou rosolkou, anebo udělej vůkol věnec z hustého šodó a dej to na tabuli.

3. Anglický puding.

Utři 2 loty rozpuštěného, procezeného čerstvého hovězího tuku, až pěkně zbělí, vraz do něho 4 žloutky, dobře to utři, pak do toho ještě přilej dva loty drobně rozkrájeného syrového hovězího tuku, dej k tomu půl druhé ve smetaně namočené vymačkané žemličky, 3 loty tlučeného cukru, 3 loty velkých hroziněk bez jadýrek a 3 loty malých hroziněk, 3 loty loupaných, na nudličky rozkrájených sladkých mandlí, trochu to osol, dobře to umíchej a konečně do toho vmíchej ze dvou bílků sníh; nyní namaž servít novým máslem, posyp ho moukou, dej do něho tu míchaninu, zavaž to volně a nech to v trochu osolené vodě hodinu vařit; pak servít rozvaž, puding vyklop, rozkrájej ho ouhledně na stejné lístky a urovnej ho na mísu tak, aby uprostřed zůstal prázdný důlek, do toho důlku nalej rumu, před dveřmi ho zapal a nes to v plamenu na tabuli. Šodó dej k tomu zvlášť na šálek.

4. Plum-puding.

Stáhni mázdřičku se 12 lotů pěkného ledvinového loje, nakrájej ho velmi drobně, a mezi krájením přimíchej k němu čtvrt libry mouky, pak to dej do mísy, vraz do toho dva žloutky a dvě celé vejce, a hodně to umíchej, potom k tomu připoj 4 loty na dlouho nakrájených pistácií, 4 loty nakrájeného citronádu, 6 lotů sultánek, 6 lotů tlučeného cukru, na němž jsi byla ostrouhala kůru s jednoho citronu, promíchej vše náležitě a nech to přikryté čtvrt hodiny stát; potom pomaž servítek máslem, posyp ho moukou, vlej do něho tu míchaninu, zavaž to volně, vlož to do vařící vody a nech to dvě hodiny vařit; pak to vyndej, vyklop puding na mísu a nalej na něj šodó.

5. Puding z rejže.

Přeber čtvrt libry rejže, vyper ji dobře ve dvou studených a ve dvou vařících vodách, konečně na ni nalej ještě vařící vodu a nech ji

v ní půl hodiny stát, aby pěkně zbělela; pak ji oced', nalej na ni dva malé žejdlíky smetany a nech ji hezky do husta povařit, ale aby se nerozvařila, pak ji nech vychladnout. Utrí 5 lotů nového másla, dej do něho tu rejži, vraz do ní 5 žloutků, trochu ji osol, dej k ní 2 loty malých, dobře přebraných a vypraných hrozinek, 2 loty rozlámaných piškotů, 2 loty na nudličky rozkrájené naložené pomerančové a s půl citronu kůry, 4 loty tlučeného cukru, všecko dobře umíchej, a konečně do toho vmíchej ze třech bílků sníh, pak namaž servít novým máslem, dej do něho tu míšeninu, volně to zavaž a nech to ve velkém hrnci ve slané vodě něco přes hodinu vařit; potom to vyklop na mísu, posyp drobně rozkrájenou cukrovarnou citronovou kůrou (citronadou) a hrubě utlučeným cukrem, dej to na tabuli, a k tomu v nádobce čokoládu. (viz čís. 10 mezi nápoji).

6. Jiný puding z rejže.

Uvař jako předešle ve sladké smetaně 4 loty vyprané rejže, aby z ní byla měkká a hustá kaše, a nech ji vychladnout; utří dva loty nového másla, dej do něho tu rejži, přidej k tomu 3 loty tlučeného cukru, půl druhého lotu hovězího, drobně rozkrájeného tuku, 2 loty velkých hrozinek bez jader, 2 loty na malé kostky rozkrájené cukrované pomerančové kůry, s půl pomeranče ostrouhanou kůru, trochu soli, 2 loty na kouštíčky rozlámaných hořkých pokroutek, 6 žloutků, ze 4 bílků sníh, 4 lžíce rumu nebo araku, a všecko dobře promíchej, pak vmaž melounovou formu, vysyp ji žemličkovou kůrkou, dej do ní tu míšeninu a nech to hodinu v páře vařit; potom to vyklop, polej arakem, v kterém však se musí nechat na teplém místě cukr rozmočit, posyp to tlučenými hořkými pokroutkami a dej to na tabuli. Jsou-li při tabuli samí páni, hodí se tento puding lépe než příliš sladký nákyp, protože jest silný a přihořklý.

7. Puding se ságem.

Na čtvrt libry čerstvého másla nalej půl žejdlíka vlažné smetany,

aby se v ní rozpustilo, dej na rendlíček 8 lotů pěkné mouky, to mléko znenáhla do ní vmíchej, a nech to mezi ustavičným mícháním vařit, aby z toho byla hustá kaše; pak to dej na mísu a míchej, až to vychladne, aby z toho bylo hezky hladké těstíčko; potom do toho vraz 8 žloutků, dej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 8 lotů cukru, trochu soli, a konečně do toho vmíchej z osmi bílků sníh; nyní namoč servít ve studené vodě, vyždímej ho, vlej do něho tu míšeninu, zavaž to a nech to v trochu slané vařící vodě dobrou hodinu vařit; když to začne nabývat, zavazuj kaničku vždy výš a výše. Omáčku dělej takto: Vezmi půl druhého žejdlíka červeného vína, dej do něho koflíček dobře vypraného sága a nech ho hezky měkce rozvařit; nech při něm vařit kousek celé skořice, 5 celých hřebíčků a s půl citronu kůru, dobře to rozmíchej a proced', pak dej do toho 6 lotů cukru, lžící zavařeného rybízu, a opět to proced'; kdyby to bylo málo sladké, může se to ještě přisladit. Když jest pudíng uvařen, vyváže se ze servítu. Já se na mísu, poleje se omáčkou, posype hrubým cukrem a dá se na tabuli.

8. Pudíng z bramborů.

Utři hodně čtvrt libry másla, vraz do něho šest žloutků, dej k tomu půl libry vařených a ustrouhaných bramborů, dva loty mouky, šest lotů cukru, s jednoho citronu nakrájenou kůru, trochu skořice, hodně to umíchej a konečně do toho vmíchej sníh z těch šesti bílků, pak vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej do ní tu míšeninu a nech to nejméně hodinu v páře vařit, načež to postav ještě na čtvrt hodiny do trouby; potom to vyklop na mísu, rozřed' několik lžic malinové šťávy s červeným vínem, přislad' to dle potřeby a dej to ve zvláštní nádobce na stůl k tomu pudíngu.

9. Pudíng špenátový.

Přeber dobře špenát, vyper ho v několika vodách, pak ho drobnince usekej, utři kousek nového másla, dej do něho ten špenát, vraz k němu 4 celé vejce, přidej trochu květu, trochu soli a strouhané

žemličky tolik, aby to bylo husté tak jako jiný puding, namoč čistý šat ve studené vodě, vlej to do něho, zavaž to a nech to ve slané vodě hodinu vařit; pak to vyklop na mísu, posyp ostrouhanou žemličkovou kůrkou, polej rozpáleným novým máslem a dej to na stůl.

10. Puding tvarohový.

Utři libru tvarohu se čtyřmi loty másla, vraz k tomu čtyry žloutky, vmíchej do toho půl libry krupice a že čtyr bílků sních, osol to trochu, přidej trochu květu, namaž servít máslem, posyp ho strouhanou žemličkou, vlej to do něho, volně to zavaž a nech to hodinu v trochu osolené vodě vařit; pak to vyndej velkým cedníkem, rozvaž servít, puding vyklop na mísu, posyp ho strouhanou žemličkovou kůrkou a polej ho rozpáleným máslem.

11. Puding s uzeninou.

Vraz do žejdlíku dobré sladké smetany 8 celých vajec a dobře to rozkloktej; dej do hrnku půl žejdlíka pěkné mouky, a tou rozkloktanou smetanou rozdělěj řidounké těsto, trochu ho osol a vmíchej do něho čtvrt libry vařeného, drobně rozkrájeného uzeného masa, pak namoč ve vodě servít, posyp ho moukou, vlej do něho to těsto, volně to zavaž a nech to ve slané vodě celou hodinu vařit; potom to vyklop na mísu, posyp to strouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným máslem. Může to býti také bez uzeniny, s uzeninou je to však chutnější. Také se to může vařit v melounové formě, totiž: vymaže se forma máslem a vysype strouhanou žemličkovou kůrkou, těsto se do ní vlej a nechá se to v páře hodinu vařit.

12. Jiný puding s uzeninou.

Utři 4 loty másla, ostrouhej 4 žemličky, namoč je ve smetaně, pak je vymačkej a dej k tomu máslu, vraz do toho 4 žloutky a 3 celé vejce, přidej k tomu ještě lžíci smetany, s půl citronu na dlouho

rozkrájenou kůru, a buď lot rozkrájených pistácií nebo lot mandlí, trochu květu, trochu soli, a vše dobře promíchej, načež dej k tomu půl libry uvařené drobně rozkrájené uzeniny, a ještě to trochu zamíchej; nyní pomaž servít máslem, nebo ho namoč ve studené vodě, dej do něho tu míchaninku, volně to zavaž a nech to ve slané vodě celou hodinu vařit, pak to vyklop na mísu, posyp ostrouhanou žemličkovou kůrkou a polej horkým máslem. Okrášlit to můžeš buď do věnečka nastrkanými mandlemi nebo pistáciemi.

Nákypy.

1. Nákyp z jablek.

Vymaž melounovou formu máslem a vysyp ji strouhanou žemličkou, pak ji poklad' vrstvou nakrájených míšeňských jablek, posyp je tlučeným cukrem a drobně nakrájenými mandlemi, na to dej opět vrstvu jablek, zase je posyp, a tak pokračuj, až je forma do polovice plná; nyní odměř tolik mouky, co vážejí 4 vejce, a též tolik cukrů, ty 4 vejce roztluč na misku a tři je půl hodiny s tím cukrem, pak do toho zlehounka vmíchej tu mouku, přidej k tomu buď citronovou nebo vanilovou chuť, nalej to na jablka a nech to hodinu zvolna pect. Je to výborný nákyp.

2. Jiný nákyp z jablek.

Utři dobře 5 lotů nového másla, dej k němu 8 žloutků, ze čtyř bílků sníh, 3 lžíce strouhané prosáté žemličky, a náležitě to promíchej; oloupej 8 míšeňských jablek, ohryzky vykroj, jablka dej na rendlík, přidej k nim cukr, trochu skořice, a nech je na kasičku vysmahnout; když vychladnou, dej je do toho utřeného těstíčka a hezky to promíchej; nyní vylož melounovou formičku máslovým těstem, dej do něho tu míchaninku, na to udělej pokličku zase z máslového těsta a nech to pěkně upéct; pak to posyp cukrem a dej na stůl.

3. Ještě jiný nákyp z jablek.

Nech asi 12 míšeňských jablek hezky do měkká dusit, a můžeš je podlejt trochou vina nebo trochou vody, aby se nepřipálily; když jsou na kasičku, nech je trochu vychladnout, utři kousek nového másla, dej k němu tu jablkovou kasičku, dobře to umíchej, vraz do toho 3 žloutky a 3 celé vejce, dej k tomu citronové kůry, plnou lžici strouhané žemličky a lžici pěkné mouky, 3 nebo 4 loty cukru, a

hodně to promíchej; potom vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, dej to do ní a nech to upéct; pak to vyklop, posyp cukrem a dej na stůl.

4. Spěšný nákyp z jablek.

Pro 6 osob oloupej a ustrouhej 9 nebo od míšeňských jablek, dej je do hrnku, vraz k nim 5 celých vajec, dej k tomu 3 loty cukru a trochu skořice, jednu ustrouhanou žemličku, půl žejdlíka sladké smetany, a všecko dobře umíchej; potom vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to upéct, pak to vyklop a posyp cukrem. Také se do toho může dát trochu drobně rozkrájené citronové a na nudličky rozkrájené pomerančové kůry.

5. Nákyp jablkový s piškotami.

Oloupej a ustrouhej 8 míšeňských jablek, nech je s lotem nového másla dusit, a když jsou dost, nech je vychladnout; pak utři lot nebo půl druhého lotu nového másla, dej do něho ty vychladlé jablka, vraz do toho 4 žloutky, každý dobře zamíchej, dej k tomu půl druhého lotu tlučeného cukru, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru a 3 loty na prášek utlučených piškotů, naposledy do toho zvolna zamíchej sníž z těch čtyř bílků, vymaž melounovou formu máslem, vysyp ji piškotovým práškem, dej to do ní a nech to buď pect, nebo lépe v páře vařit; pak to vyklop a nes na tabuli.

6. Nákyp rejžový s nadívanými jablkami.

Přeber čtvrt libry rejže, vyper ji nejdříve v hrnku ve studené vodě, pak na ni nalej vařící vodu a zase ji vařečkou hodně vyper, načež vodu slej, a nalej na ni opět vařící voda a nech ji v ni chvilku stát; potom vodu zašle sej, rejži dej na kastrol, nalej na ni vařící smetany, a nech to vařit, až jest rejže dost měkká, dšj však pozor, aby se nerozmíchala, načež ji nech vychladnout; potom utři lot čerstvého másla, dej do něho tu rejži, 6 lotů tlučeného cukru, vraz do toho 6 žloutků, každý dobře zamíchej, přidej k tomu s půl citronu

drobně rozkrájenou kůru a tuhý sníh ze čtyř bílků, a trošinku to osol; nyní vymaž máslem kulatou formu, s kterou to přijde na tabuli, a nalej do ni tu píchanou kaši; oloupej 6 nebo 9 pěkných stejných míšeňských jablek, ohryzek vydlabej opatrně ven, a místo něco dej do jablek buď zavařený rybíz, nebo drobně rozkrájené oloupané sladké mandle s velkými hrozkami bez jader, načež urovnej jablka do té rejže a vmáčkni je do ni přes polovičku, jedno jablko dej do prostředka, posyp to hodně tlučeným cukrem a nech to pect; když je to asi přes polovic upečeno, posyp to zase tlučeným cukrem, smíchaným, se strouhanými mandlemi, a nech to dopect. Když to chceš dát na tabuli, posyp to ještě tlučeným cukrem. Je to ouhledné a dobré jídlo.

7. Náky se smaženými nudlemi.

Udělej z jednoho vejce drobné nudle, vysmaž je v rozpáleném přepouštěném másle, pak je vyndej a posyp je tlučeným cukrem. Uvař z půl žejdlíka smetany hustou kaši z drobných nudli, utři lot nového másla, a když kaše prochladne, dej ji do toho másla, vraz do toho 4 žloutky, krapýtek to osol, dej k tomu buď s půl citronu na struhadle ostrouhanou kůru, nebo kousek s cukrem utlučené vanilie, dobře to utři, dej do toho dva loty tlučeného cukru a konečně tuhý sníh ze třech bílků; pak vymaž máslem melounovou formu, vysyp ji Žemličkovou kůrkou, dej do ni trochu té kaše, na tuto , urovnej polovic těch smažených nudli, pak dej zase kaši, zase nudle a navrch opět kaši, načež to nech v páře vařit; potom to vyklop jak obyčejně, a chceš-li, můžeš okolo udělat věnec z hustého šodó.

8. Náky nudlový s čokoládou.

Uvař drobné nudle ze dvou vajec ve sladké smetaně, až je z toho hustá kaše; při vaření nasyp do toho dvě tabulky strouhané Čokolády, hezky to umíchej a nech to vystydnout; potom utři na míse dva loty másla, dej do něho tu kaši, vraz do toho 6 žloutků, dej

k tomu 4 loty tlučeného cukru, s půl citronu drobně nakrájenou kůru a konečně hustý sníh z těch šesti bílků, vlej to do máslem vymazaných a strouhanou žemličkou prosypaných dvou menších nebo do jedné velké formy, a nech to dříve půl hodiny ve vodě vařit, pak v troubě pěkně upéct; potom to vyklop a cukrem posypané dej na tabuli.

Nebo uvař bílou kaši, dej do ni žloutky, cukr a vše ostatní, pak ji rozděl na dvě mísy, jednu nech tak a do druhé vmíchej jednu tabulku strouhané čokolády; potom vymaž formu, dej do ní trochu bílé kaše, poklad ji oplatkami, na to dej trochu černé kaše, opět ji poklad' oplatkami, pak dej zase bílé a zase černé, až je to všecko; potom to nech vařit a pect jako předešlé.

9. Nákyp ze strouhanky.

Udělej ze třech žloutků hodně tuhé těsto, z tohoto pak jemnou strouhanku, zavař ji do vařící smetany, aby z toho byla hustá kaše, a nech ji vychladnout; potom utři kousek másla, dej do něho tu kaši, přiměj k tomu 6 žloutků, 6 lotů tlučeného, na celém citronu ostrouhaného cukru a ze šesti bílků sníh, vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ni a nech to hezký do zlatova vypéct; pak to vyklop, posyp cukrem a nes na stůl.

10. Nákyp z kapaného těsta.

Udělej říď'ouнкé těsto jako na kapání, zavař ho do smetany, aby z toho byla hustá kašička, míchej tím pořád, až to pěkně vysmahne, a nech to vychladnout; potom k tomu vraz 6 žloutků, vmíchej do toho z pěti bílků sníh, oslad' to dle libosti a dej k tomu drobnince rozkrájenou citronovou kůru; nyní vymaž formu a vysyp ji žemličkou, vlej do ní polovici toho těsta, pak nadělej hromádek ze zavařeného rybízu, nebo to poklad' višněmi, na to nalej to ostatní těsto a nech to hezky do červena upect; pak to posyp cukrem. Nemáš-li zavařený rybíz ani višně, tedy to můžeš nech; prázdné, anebo můžeš do toho dát buď strouhané horké mandle nebo vanilii;

na každý způsob je to dobré.

11. Náky z hovězího tuku (morku).

Rozetři dobře 4 loty tuku, ostrouhej kůrku se 4 žemliček, rozkrájej je na kousky, namoč je v dobré sladké smetaně, pak je vymačkej, dej k nim ten utřený tuk, dva žloutky a dvě celé vejce, drobně rozkrájenou citronovou kůru, trochu skořice, trošínku soli, 3 loty cukru, a dobře všecko rozmíchej; nyní vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkou, vlej do ní tu míchaninku (kdyby to bylo tuze husté, můžeš do toho přilejt trochu sladké smetany) a nech ta zvolna hezky do žlutá upéct; potom to vyklop, posyp cukrem a skořici, a dej to na stůl.

12. Dobrý náky ze smažené žemličky.

Rozkrájej dvě žemličky na drobné kostky, nech je do zlatova usmažit a vystydnout; vraz do žejdlíka dobré smetany 4 žloutky a jedno celé vejce, dej k tomu lot hořkých tlučených a lot sladkých podlouhle rozkrájených mandli, 3 loty tlučeného cukru, a hodně to v hrnku rozkloktej; načež do toho vhod tu smaženou žemličku, namoč formu ve studené vodě vylož ji máslem pomazaným papírem, vlej to do ní a nech to v troubě v páře pect; dej totiž na pekáček vařící vody, formu postav do ní, ale aby se nepotopila a voda do ní se nedostala, a nech to tak hodinu vařit; pak to vyklop a polej povrchu rozpáleným cukrem.

13. Jiný náky ze smažené žemličky.

Ostrouhej 3 nebo 4 žemličky, rozkrájej je na lístky a usmaž je do zlatova; nalej na čistý rendlík dva žejdlíky červeného vína, dej do něho půl libry cukru, rozkrájené citronové kůry, trochu hřebíčku, trochu tlučené skořice, a nech to vařit; když se z toho třetí díl vyvaří, vlej to na tu žemličku, aby tím namokla; potom vylož formu máslem pomazaným papírem, vlož do ní vrstvu těch žemliček, pomaž je zavařeným rybízem, na to dej opět vrstvu žemliček, zase rybíz, a tak

pokračuj až je všecko, načež to nech v troubě upect; potom to vyklop, posyp cukrem a dej to na stůl.

14. Nákyp z rejže.

Čtvrt libry pěkné rejže vyper nejdříve ve studené, pak asi ve dvou vařících vodách, a nech ji v dobré sladké smetaně uvařit v hustou kaši, pak vychladnout. Utři kousek nového másla, dej do něho tu rejžovou kaši, přimíchej k tomu znenáhla 6 žloutků, 6 lotů s kusem vanilky utlučeného cukru, a malinko to osol; z bílků udělej sníh a vmíchej ho též do toho; potom vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to do zlatová upéct; pak to vyklop a cukrem dobře posyp.

15. Nákyp z rejžové krupice.

Uvař ve smetaně hustou kaši ze šesti lotů rejžové krupice, a nech ji při ustavičném míchání vychladnout; pak utři dva loty čerstvého másla, dej do něho tu kaši, vraz do toho 6 žloutků, každý zvlášť dobře zamíchej, dej k tomu 6 lotů tlučeného cukru s kouskem vanilie, osol to malinko, konečně do toho vmíchej tuhý sníh ze čtyř bílků, vymaž formu máslem, vylož ji buď na půlky nebo na nudličky krájenými mandlemi, posyp ji strouhanou žemličkou, dej do ní polovic té kaše, posyp ji rozkrájenými mandlemi, poklad' ji z míšeňských jablek tence nakrájenými lístky, na ty dej hromádky rybízové zavařeninky, ty opět poklad' jablkovými lístky, posyp je krájenými mandlemi, pak na to nalej druhou polovičku té kasičky a nech to hodinu neb aspoň tři čtvrtě hodiny v páře vařit; pak formu z vody vyndej, postav ji na třínožku do horké trouby a nech to do bledožluta upéct; potom to vyklop na mísu, posyp vanilovým cukrem a dej to na tabuli.

16. Nákyp krupičný s mandlemi.

Uvař v žejdlíku smetany z velké krupice hustou kaši a nech ji vychladnout; pak utři asi 3 loty másla, dej do něho tu kaši, vraz do

toho 8 žloutků, každý dobře zamíchej, dej k tomu čtvrt libry loupáných a rozkrájených sladkých mandlí, 4 loty tlučeného cukru a s půl citronu kůru, vymaž formu nebo mísu, dej to do ní, posyp to povrchu cukrem a nech to pěkně do zlatova upéct. Kdo to chce míti řidší, může k tomu přidat asi ze dvou bílků sněhu. – Tak se může též rejžový nákyp připravit, jen že se musí přidat asi ze čtyř bílků sněhu, sice by byl tuze vysmahlý.

17. Nákyp z krup.

Upraž pro 10 i 12 osob půl žejdlíka drobných tak nazvaných perlových krup hezky do hnědá jako kávová zrnka, pak je v moždíři na moučku utluč, načež tuto dej na kuthánek na uhlí nebo na horkou plotnu, nalej do ni mezi ustavičným mícháním pět čtvrtí žejdlíka vařící smetany, a nech to při stálém míchání tak dlouho vařit, až je z toho hezky hustá kaše, pak ji nech vychladnout; potom utři na misce 2 loty nového másla, dej k němu tu prochladlou kaši, vraz do toho 8 žloutků, utluč 6 lotů cukru s kouskem vanilie, dej ho k tomu, a míchej tím hodně aspoň čtvrt hodiny, pak to malinko osol a vmíchej do toho tuhý sníh ze šesti bílků; nyní vymaž máslem dvě prostřední melounové formy, vysyp je žemličkou, dej to do nich a nech to hodinu v páře vařit, pak i s vodou v troubě dopect; potom to vyklop, posyp cukrem s vanilí tlučeným a dej to na tabuli.

18. Nákyp z tvrdých žloutku.

Uvař na tvrdo 9 čerstvých vajec, žloutky vyndej a utři je s trochou sladké smetany; nastrouhej 3 ostrouhané žemličky, prosyp ji skrze cedník a usmaž ji do zlatová, pak do ní vlej sladké vařící smetany tolik, aby z toho byla hustá kaše, a na ohni tím pořád míchej, až to jako knedlík pohromadě drží a máslo od toho se dělí, načež to vem s ohně a míchej tím pořád, až to vychladne; potom to dej k těm utřeným žloutkům, vraz do toho ještě 4 žloutky, dej k tomu 3 loty cukru, lot ustrouhaných hořkých mandlí, sníh z těch čtyř bílků, a dobře to umíchej; nyní vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkou,

dej do ní tu míchaninku a nech to zpovolna hezky do žlutá upéct; pak to vyklop, posyp cukrem a dej to na stůl.

19. Nákyp mandlový s tvrdými žloutky.

Utří čtvrt libry nového másla, dej do něho 8 tvrdých, v moždří utlučených nebo aspoň dobře utřených žloutků, dobře to umíchej, dej k tomu čtvrt libry oloupaných, drobně rozkrájených nebo ostrouhaných mandlí, 6 lotů tlučeného cukru a buď s půl citronu drobně rozkrájenou kůru nebo kousek utlučené vanilie, konečně ještě 4 žloutky a ze dvou bílků sníh, vymaž formu, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to pect; pak to vyklop, posyp cukrem a dej to na tabuli.

20. Nákyp tvarohový.

Utří hezky hladce na misce 4 loty čerstvého másla a 8 lotů dobrého tvarohu, vraz do toho 5 žloutků, dej k tomu 4 loty tlučeného cukru, 4 loty oloupaných, drobně rozkrájených sladkých mandlí, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, a chceš li, přidej také trochu s cukrem tlučené vanilie, utří to dobře, a konečně do toho dej ještě špetku soli a tuhý sníh z těch pěti bílků; nyní vymaž melounovou formu čerstvým máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, dej do ní ten míchaný tvaroh a nech to asi půlhodiny ve vodě vařit, pak postav formu na třínožku do horké trouby a nech to pěkně do zlatová upéct; potom to vyklop na mísu, posyp hodně vanilovým cukrem a dej to na tabuli. Tento nákyp jest výborný.

21. Nákyp ze strouhaného chleba.

Utří půl libry másla, až se pěni, a zamíchej do něho pomalinku 12 žloutků; pak ustrouhej půl libry bílého chleba, vlej na něj vinní skleničku červeného vína, a když se víno do chleba vsákne, dej ho k tomu máslu s těmi žloutky, pak 6 strouhaných mandlí, 8 lotů cukru, několik tlučených hřebičku a trochu skořice; když je vše pohromadě, vlej to do vymazané formy a nech to zvolna upect; pak to posyp

cukrem a nes na tabuli.

22. Jiný chlebový nákyt.

Ustrouhej 4 loty domácího samožitného chleba, a pokrop ho buď červeným sladkým nebo mělnickým vínem, aby se rozmočil; pak utři 4 loty nového másla, dej do něho ten chléb a dobře to utři, načež k tomu přimíchej 4 loty neloupaných, čistě otřených ustrouhaných mandlí, 4 loty cukru, trochu tlučené skořice a hřebíčku, s půl citronu kůru, trochu květu, dva žloutky a konečně ze dvou bílků sníh, vymaž formu, vysyp ji buď piškotovými drobtý neb, o strouhanou žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to opect; pak to vyklop, posyp cukrem a nes to na tabuli.

23. Chlebový nákyt ještě na jiný způsob.

Na čtvrt libře másla usmaž do zlatova 8 lžic strouhaného domácího, ale ne kyselého chleba, přilej k němu žejdlík vody a nech to zvařit v hustou kaši, pak ji dej na mísu a nech ji prochládnout. Utluč čtvrt libry cukru s kusem vanilky, jakož i dva hřebíčky a kousek skořice, prosej všecko, dej to k té kaši, vraz do toho 8 žloutků a hodně to umíchej, konečně do toho vmíchej tuhý sníh z těch osmi bílků, vlej to do máslem vymazané a strouhanou žemličkou vysypané formy a nech to zvolna pect.

24. Nákyt z mandlí.

Ustrouhej čtvrt libry neloupaných mandlí, utluč 6 lotů cukru, dej to na misku, vraz k tomu 8 žloutků a míchej tím tři čtvrtě hodiny; pak udělej sníh z těch osmi bílků, dej ho polovic do té míchaninky, přidej k tomu s půl citronu nakrájenou kůru, a míchej tím opět půl hodiny; načež do toho vmíchej ten ostatní sníh, vlej to do vymazané a strouhanými mandlemi vysypané formy, a nech to hodinu v páře vařit, pak to postav -i s vodou asi na čtvrt hodiny do trouby; potom to vyklop, posyp cukrem a nes na stůl. Tento nákyt jest výborný.

25. Jiný mandlový nákyp.

Utři čtvrt libry másla, vraz do něho 6 žloutků, dej k tomu čtvrt libry dobře utřených, na struhadle ustrouhaných neloupaných sladkých mandlí, čtvrt libry tlučeného cukru, dobře to utři, pak do toho vmíchej z desíti bílků tuhý sníh, dvě lžice araku a lot drobně rozkrájené pomerančové kůry, vmaž formu hezky máslem, vysyp ji nejdříve drobně krájenou citronovou kůrou, pak strouhanou žemličkou, nalej to do ní a nech to tři čtvrtě hodiny v páře vařit, potom to dej do trouby i s vodou, aby to povrchu ztuhlo; pak to vyklop a posyp cukrem. Chceš-li, můžeš vůkol udělat věnec ze sodó.

26. Mandlový nákyp ještě na jiný způsob.

Pro 12 -osob vezmi 12 lotů mandlí, opar je a pak je ustrouhej aneb utluč; nech rozpustit 12 lotů másla, dej do hrnečku dvě lžice pěkné mouky, vlej do ní znenáhla žejdlík dobré sladké smetany, dobře to rozmíchej,. a dej k tomu ty strouhané mandle, pak to vlej do toho rozpuštěného másla, a nech to vařit při ustavičném míchání, až se z toho udělá hustá kaše, načež to dej na mísu a nech to vychladnout; potom do toho vraz 11 žloutků, dej k tomu 6 lotů stlučeného cukru a naposled sníh z pěti bílků (nežli vsak do toho dáš sníh, musíš to aspoň půl hodiny míchat, pak ale již jen tolik, co by se sníh s ostatním spojil, což jest k pozorování při všech jídlech, do kterých přijde sníh); nyní vmaž formu, vylož ji na půlky rozkrájenými mandlemi, vlej do ní tu míchaninku a nech to hodinu v páře vařit, pak to postav i s vodou na čtvrt hodiny do trouby, aby to povrchu ztuhlo.

27. Nařivaný mandlový nákyp.

Dej na misku 4 loty tlučených aneb strouhaných mandlí a 4 loty tlučeného cukru, vraz do toho 7 žloutků, dobře to půl hodiny tři, a na konec do toho znenáhla vmíchej sníh ze čtyř bílků; ostrouhej dvě

žemličky, den předtím pečené, nakrájej z nich tenké lístky, a z těch vypíchej malou kulatou formičkou malé koláčky, pokrop je dobrým sladkým vínem, nejlépe malagem, a posyp vanílií a tlučeným cukrem; nyní vymaž melounovou formu máslem, vysyp ji piškotovými drobtý, vylož ji těmi namočenými koláčky a nalej na to trochu té mandlové kasičky; pak namaž zavařeninkou (*Eingesottenes*) vždy jeden ve víně namočený žemličkový koláček a druhý naň přilep, načež urovnej jeden vedle druhého do formy na tu kasičku, nalej na to tu ostatní kasičku a nech to tři čtvrtě hodiny v páře vařit, pak i s vodou čtvrt hodiny v troubě povrchu opect; potom to vyklop a dej to na tabuli buď jen tak cukrem posypané, aneb obroubené věncem ze šodó, nebo také podlité teplým oslazeným vínem – na každý způsob je to pěkné a dobré jídlo.

28. Piškotový nákyp s mandlemi.

Vraz do hrnečku 2 žloutky, dej k nim 5 lotů pěkné mouky a tři čtvrtě žejdlíka dobré sladké smetany, hezky hladce to umíchej, pak to vlej na kuthánek a míchej tím buď na plotně nebo na uhlí tak dlouho, až se z toho udělá hustá kaše, načež to dej na mísu a míchej tím, až to zcela vychladne. Utři 4 loty čerstvého másla, dej do něho tu vychladlou kaši, k tomu 4 loty loupáných, drobně rozkrájených sladkých mandlí, 3 loty tlučeného cukru, 5 žloutků, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, trochu květu a konečně z pěti bílků sníh, vymaž formu, vysyp ji buď tlučenými piškoty neb ostrouhanou žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to buď pect, nebo ještě lépe v páře vařit; pak to vyklop a dej to na tabuli buď tak posypané tlučeným cukrem, nebo na to nalej buď šodó nebo smetanový krém anebo jakoukoli rosolku.

29. Jiný piškotový nákyp.

Dej do hrnku půl libry tlučeného cukru, vraz k němu 6 celých vajec, a půl hodiny tím pořád míchej až se to pění, pak dej k tomu drobně rozkrájenou citronovou kůru a 12 lotů pěkné mouky, a ještě

to čtvrt hodinky míchej; polom vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to zpozvolna pect; pak to posyp cukrem a dej to na stůl.

30. Nákyp kaštanový.

Utři čtvrt libry nového másla, opař a ustrouhej 6 lotů sladkých mandlí, taktéž ustrouhej půl libry pečených a oloupaných kaštanů, dej vše do toho utřeného másla, přidej k tomu 6 lotů tlučeného cukru, 6 žloutků, s půl citronu rozkrájenou kůru, trochu tlučené skořice, ze třech bílků sníh, a všecko dobře umíchej; potom vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to hezky do zlatova upect; pak to vyklop, posyp cukrem a nes to na tabuli.

31. Nákyp jíškový.

Dej do čtyř lotů rozpuštěného nového másla dvě vrchovaté lžíce pěkné mouky a udělej bílou jíšku; když se hezky zapění, vlej do ní asi tři čtvrtě žejdlíka vařící sladké smetany, aby z toho byla hustá kaše, která se musí pořád míchat a tak dlouho vařit, až jde od kuthánku, pak se dá na mísu a míchá se ní, až vysmahne; načež se do ní vraz 6 žloutků, dá se k tomu 4 loty tlučeného cukru, s půl citronu drobně rozkrájená kůra, dvě lžíce malaga a ze šesti bílků sníh; nyní se vymaže forma máslem, vysype se v moždíři na prášek utlučenými piškotami, pak na nudličky rozkrájenou pomerančovou kůrou, poklade se to v malagu namočenými pokroutkami z hořkých mandlí (*Bitterpatzeln*), na to se naleje trochu té připravené kasičky, pak se dá opět vrstva v malagu namočených pokroutek, ty se posypou na nudličky rozkrájenou pomerančovou kůrou, zase se naleje kaše, na tu se položí opět to nadjmenované a navrch se naleje ostatní kaše; načež se to postaví do vařící vody a nechá se to tak v páře hodinu vařit, pak se to postaví i s vodou asi na čtvrt hodinky do trouby, anebo se dá uhlí na železnou pokličku, aby to povrchu ztuhlo; pak se to vykloní, poleje ohřátým malagem, posype buď

bílým nebo barevným hrubým cukrem a dá se to na tabuli.

Také tento náryp se může všelijak měnit, což zkušená kuchařka snadno nahlédne. Pro nezkušenou však budiž ještě následující podotknuto: Poněvadž malaga není vždy k dostání, zvláště na venku, tedy se místo něho může vzít jakákoliv dobrá rosolka, kromě kmínové nebo anýzové. Nejlepší je citrónka, pomerančová, vanilová nebo z hořkých mandlí. V čas nouze může se vzít také dobrá slivovice nebo arak, jen že ku politi musí se v něm hezký kousek cukru rozmočit. Do vnitř mohou se také místo hořkých pokroutek klásti namočené piškoty, nebo se to může posypat jen pomerančovou kůrou. Také se může kaše rozdělit na dvě částky; do jedné polovice dá se tabulka dobré strouhané čokolády, a druhá polovice se nechá tak žlutá, pak se naleje do formy trochu žluté kaše, položí se to na oplatek, posype se pomerančovou kůrou, potom se naleje trochu té černé kaše, dá se zase oplatek, opět se to posype, na to se naleje zase žluté, pak zase černé, až jest vše ve formě. Tento náryp, když jest vyklopen, může se místo malaga polejt dobrou čokoládou. Nebo se může udělat celý černý a dát do něho hezký kousek vanilie; v tom pádu se ale nemusí dát ani pomerančová kůra ani malaga; když se vyklopí, poleje se čokoládou. Nebo se nechá celý žlutý, proloží se toliko pomerančovou kůrou a naleje se na něj šodó. Nebo se místo pomerančové kůry dají strouhané hořké mandle, a pak se poleje krémem. Nebo se proloží piškotami, které se namažou šťávou alkermesovou (*Alkermessaft*) a dva na sebe položené dají se do prostředka. Tento když jest hotový, vyhlíží pěkně červeně prokvětalý, a může se polejt buď malagem neb jakoukoli rosolkou. Nebo se mohou dát do prostředka hromádečky zavařeného rybízu, nebo višni anebo meruněk. Nebo se do něho místo vína nebo rosolky přimíchají dvě lžice račího másla, a proloží se strouhanými a krájenými mandlemi, nebo také celými račími ocásky. Jsou-li pěkní raci, tedy se klepýtko schovají, a když se to dává na tabuli, udělá se z nich okolo pěkný věneček, který se však ničím ne-poleje, ale hodně se posype hrubým cukrem.

32. Nákyp z omeletek.

Vraz do hrnku 3 celé vejce a jeden žloutek, dej k tomu asi dvě lžíce pěkné mouky, a míchej tím, aby z toho bylo hladké těsto jako na kapání, pat do toho vlej půl žejdlíka sladké, ne příliš husté smetany, trochu to osol a dej k tomu asi půl lotu tlučeného cukru; načež z toho peč omeletky neboli štrudličky, a když jsou všechny upečeny, nakrájej z nich asi na stéblo široké nudle a pak je v rozpáleném přepouštěném másle hezky do zlatova vysmaž. Utluč 3 loty cukru, rozkrájej 3 loty loupaných sladkých mandlí a 2 loty cukrované pomerančové kůry, nebo kousek s cukrem utlučené vanilie, promíchej to všecko s těmi smaženými omeletkovými nudličkami, vymaž formu, dej do ni tu míšeninku, vraz do žejdlíka vařené vychladlé smetany 6 žloutků, dobře to rozkloktej, vlej to na tu míchaninu a nech to vypect; pak to vyklop a dej to na tabuli buď jen tak cukrem posypané, nebo na to nalej šodó. Také se to může polejt smetanovým krémem.

33. Omeletky a jablky.

Dej do hrnku vrchovatou lžící pěkné mouky, lot tlučeného cukru, vraz do toho 2 žloutky a jedno celé vejce, dobře to ,rozmíchej, trochu to osol, a přilej k tomu tolik dobrého mléka, aby se mohly z toho pect omeletky; nyní upeč čtyry omeletky, do ostatního těsta přilej ještě čtvrt žejdlíka dobrého mléka, zamíchej tím, vlej to na kuthánek, postav to na uhlí nebo na plotnu, a míchej tím ustavičně, až je z toho hustá kaše, a nech ji vychladnout; potom utři 2 loty čerstvého másla, dej do něho tu kasičku, vraz do toho 3 žloutky, hodně to utři, dej k tomu lot tlučeného cukru a sníh ze dvou bílků; pak ustrouhej na struhadle 4 míšeňská jablka, udělej tuhý sníh ze dvou bílků, dej do něho ty jablka, k tomu 2 loty tlučeného cukru, 2 loty hrozinek bez jader, a zlehka to zamíchej. Nyní vymaž melounovou formu, z jedné omeletky vylož ve prostřed pěknou hvězdu a vůkol udělej věnec, pak do formy nalej polovic té těstové kasičky, tu jablkovou kasičku namaž na omeletky, zaviň je a nakrájej z nich na palec

široké kousky, pak jimi poklad tu kasičku, vlej na ně tu ostatní kasičku a nech to hodinu v páře vařit; potom to vyklop, posyp hodně tlučeným cukrem a dej to na tabuli.

34. Nákyp rakový.

Utři na míse 3 lžíce račího másla, vraz do něho 6 žloutků a dej k němu půl druhé ostrouhané, ve smetaně namočené vymačkané žemličky, dobře to utři, dej k tomu 4 loty tlučeného cukru, trochu vanilie nebo citronové kůry, trochu květu, 30 drobně usekaných račích ocásků, a konečně do toho vmíchej sníh z pěti bílků; nyní vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to buď pect nebo v páře vařit; pak to posyp cukrem a strouhanými mandlemi.

35. Nákyp z kaprového mléčí.

Nech pěkné kaprové mléčí s lotem másla do měkká dusit, utři 3 loty másla, dej do něho to mléčí a dobře to utři; pak dej k tomu půl druhé v mléce namočené žemličky, 6 žloutků, 2 loty sladkých loudaných, drobně rozkrájených mandli, 2 loty tlučeného cukru, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu květu, osol to trochu, dobře to utři, konečně do toho vmíchej sníh z pěti bílků, vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkovou kůrkou, dej to do ní a nech to hodinu v páře vařit nebo pect; pak to vyklop, posyp cukrem a dej na tabuli.

36. Nákyp s račím máslem.

Vraz do dvoužejdlíkového hrnku tři žloutky a tři celé vejce, nalej do nich dva žejdlíky sladké smetany, dobře to rozkloktej, naceď do toho šťávu z celého citronu skrze sejtko, aby do toho nepřišla žádná jadrka, a nech to chvilku vařit, tak aby se z toho udělal pěkný tvaroh; pak to vlej do čistého servítu a nech to mezi dvěma prkénkama kamenem obtíženo tak jako jiný tvaroh vysáknout; potom to vezmi na mísy, rozetři to dobře s kouskem nového másla,

aby nezůstaly žádné kousky, zamíchej do toho 4 loty tlučeného cukru a šest žloutků, dej k tomu tři lžíce račího másla, s půl citronu rozkrájenou kůrku, trochu květu, a všecko dobře umíchej; nyní vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkou, vlej to do ní a nech to dobře upect; pak to vyklop, posyp cukrem a dej to na stůl.

37. Nákyt špenátový.

Utři 4 loty nového másla, vraz do něho 6 žloutků, dej k tomu 4 loty opařených sestrouhaných sladkých mandlí, 4 toty tlučeného cukru a trochu květu; utluč v moždíři tři hrstě dobře přebraného a vypraného špenátu, tu šťávu vytač skrze čistý řídký servítek, nech na rendlíčku rozpustit kousek másla, vraz do něho 4 rozkloktané, trochu osolené vejce, a udělej, z toho míchané vejce, pak je ještě drobně usekej, smíchej je s tou špenátovou šťávou a dej to k tomu ostatnímu, vymaž formu, vlej to do ní a nech to zvolna pect.

38. Nákyt zemčatový.

Ustrouhej 8 uvařených zemčátek, dej je na misku, vmíchej do nich poznenáhla 6 žloutků, 6 lotů tlučeného cukru, s půl citronu rozkrájenou kůru, 6 lotů strouhaných nebo tlučených mandlí a konečně sníh z těch šesti bílků, vlej to do máslem vymazané a strouhanou žemličkou vysypané formy a nech to zvolna upect, pak to posyp cukrem a nes na stůl.

39. Jiný zemčatový nákyt.

Utři čtvrt libry nového másla, vraz do něho 10 žloutků, dej k tomu 12 lotů uvařených, na struhadle sestrouhaných zemčátek, 5 lotů tlučeného cukru, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, trochu květu, míchej to čtvrt hodiny, konečně do toho jen malounko zamíchej sníh ze čtyř bílků, vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to hezky do zlatova upect, pak to vyklop, posyp cukrem a dej to na tabuli.

40. Nákyp s piškotami nebo s vanilovými kabinkami.

Vraz do hrnečku 4 žloutky, vmíchej do nich znenáhla 4 vrchovaté lžíce pěkné mouky a žejdlík* sladké smetany, aby se z toho umíchalo hladounké těstíčko, načež ho vlej na kastrol a nech ho na horké plotně při ustavičném míchání zvařit v hustou kaši, pak tím pořád míchej, až to vychladneš Utři na míse 4 loty čerstvého másla, dej do něho tu kaši, vraz do toho 6 žloutků, každý dobře zamíchej, dej k tomu 4 loty tlučeného cukru a 4 loty oloupaných drobně rozkrájených sladkých mandlí, dobře to umíchej, pak dej k tomu tuhý sníh z těch šesti bílků, nalámej do toho 4 loty piškotů nebo vanilových hubinek, a ještě to lehounce zamíchej; nyní vymaž máslem dvě melounové formy, vylož je vanilovými hubinkami, vysyp strouhanou žemličkou, nalej do nich tu míchaninku a nech to dříve půl hodiny ve vodě vařit, pak v horké troubě do zlatova upect; potom to vyklop, posyp tlučeným cukrem a dej to na tabuli buď jen tak, aneb udělej vůkol mísy věnec z hustého šodó.

41. Nákyp z praženého cukru.

Dej na kuthánek 6 lotů cukru a nech ho až do hněda upražit; rozmíchej dvě lžíce mouky v žejdlíku sladké smetany, vlej to do toho cukru, a míchej tím ustavičně, až se z toho udělá hustá kaše, pak ji nech vychladnout; potom utři na misce 2 loty másla, dej do něho tu kaši, vraz do toho 8 žloutků, přidej ještě něco přes lot tlučeného cukru a dej k tomu sníh ze šesti bílků; nyní vymaž melounovou formu, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vylož ji na nudličky rozkrájenou pomerančovou kůrou, vlej do ní tu míchaninku a nech to tři čtvrtě hodiny v páře vařit, pak to dej i s vodou do horké trouby a nech to čtvrt hodiny povrchu pect, načež to vyndej z vody a nech to chvilenu stát; potom to vyklop a dej to na tabuli buď jen tak cukrem posypané, nebo udělej vůkol věnec z hustého šodó.

42. Moučný nákyp a čokoládou.

Uvař 4 loty čokolády v půl žejdlíku smetany, za-kloktej ji jedním žloutkem, aby lépe zahoustla, a nech ji trochu vychladnout Dej do hrnečku 6 lotů pěkné mouky a vmíchej do ni znenáhla žejdlík dobré sladké smetany, pak to vlej na kuthánek, postav to buď na uhlí nebo na plotnu, a míchej tím ustavičně, až se z toho uvaří hustá kaše, načež ji dej na mísu a nech ji při ustavičném míchání vychladnout; potom do ní vraz 6 žloutků, dej k tomu 6 lotů tlučeného cukru, kousek vanilie a sníh ze 6 bílků. Nyní vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej do ní něco přes polovic té kaše a rozhrň ji, aby po krajích dosahovala až nahoru, pak na ni rychle polož oplatek, nalej naň tu prochladlou čokoládu, na tu polož zase oplatek, a vlej na to ostatní kaši, ale opatrně, aby čokoláda nikde ven nemohla (nejlepší jest k tomu melounová forma); načež to spěšně postav do vařící vody, aby to hned ztuhlo, a nech to v páře hodinu vařit) pak to jako každé v páře vařené jídlo postav na chvílku do trouby; potom to opatrně vyklop, posyp cukrem a nes na tabuli. Vyhlíží to pěkně, a velmi to překvapí, když se první lžice vezme a z přižloutlého jídla najednou černá čokoláda teče. Při. tomto nákypu jest velké opatrnosti i spěšnosti zapotřebí, aby čokoláda dříve než třeba nevypukla. Místo čokolády mohou se také do prostředka narovnat ve vanilové rosolce namočené piškoty, a když se nákyp vyklopí, poleje se malinovou šťávou, rozdělanou s vanilovou rosolkou, anebo se poleje samotnou vanilovou rosolkou a posype se buď bílým nebo růžovým hrubým cukrem. I tento nákyp se může rozličně změnit, a může se mu dát jiné chuti jako jíškovému.

43. Nákyp čokoládový.

Vraz dva žloutky a dvě celé vejce do dvou žejdlíků sladké smetany, naced' k tomu z půl citronu šťávy, dobře to rozkloktej, vlej to na kuthánek a nech to na uhlí nebo na plotně vařit, až se z toho udělá tvaroh, pak to vlej do čistého šatu, zavaž, vlož mezi dvě prkénka a polož na to něco těžkého, aby z toho syrovátka vy-kapala

a pěkný tvaroh se udělal. Zatím utři 12 lotů másla, vraz do něho 10 žloutků, dej k tomu čtvrt libry loupaných a strouhaných nebo tlučených sladkých mandlí, čtyř libry tlučeného cukru, 6 lotů strouhané čokolády, pak ten tvaroh, který se ale dříve musí dobře rozmíchat, přidej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, tři to dobře aspoň půl hodiny, a konečně do toho vmíchej sníh z pěti bílků; nyní vymaž formu máslem, vysyp ji žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to hodinu znenáhla pect; pak to vyklop, posyp drobným cukrem a dej to na tabuli.

44. Čokoládový nákyp na jiný způsob.

Rozkrájej na kousky dvě ostrouhané žemličky, polej je sladkou smetanou a nech je rozmočit, pak je dej na uhlí a nech vařit; ustrouhej tři tabulky čokolády, dej ji k té žemličce, nech to hezky hustě vysmahnout a pak vychladnout; potom utři 2 loty másla, dej do toho tu čokoládovou kaši, hezky to utři, dej k tomu lot cukru, kousek tlučené vanilie, asi dva loty cukrované, na nudličky rozkrájené pomerančové kůry, 6 žloutků, ze čtyř bílků sníh, dobře to rozmíchej, vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to znenáhla pect, pak to vyklop a posyp cukrem.

45. Moravský čokoládový nákyp.

Pro 12 osob nech na kuthánku v půl žejdlíku smetaně rozmočit 4 tabulky čokolády, dej k tomu 3 loty dobře otřených i se slupinami tlučených nebo strouhaných mandlí, a nech to hezky zvařit; potom to dej do hrnečku a tři to, vlej do toho znenáhla žejdlík dobré, sladké studené smetany, vraz do toho 10 žloutků, dej k tomu 4 loty tlučeného cukru, 3 loty na nudličky rozkrájené, v cukru nakládané, pomerančové kůry, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 3 nebo 4 v cukru zavařené a na nudličky rozkrájené vlaské ořechy, dvě lžíce rumu nebo araku, a míchej tím půl hodiny, konečně do toho vmíchej sníh ze šesti bílků, vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou

žemličkou, vlej do ní tu míchaninku a nech to v páře hodinu vařit, pak to postav na čtvrt hodiny do trouby, nebo na to dej uhlí na železné pokliče; lépe však, když se to rozdělí do menších forem, neboť se to lépe provaří. Toto jídlo stačí i pro 20 osob pročež se pro méně než 12 může dělat jen polovička.

46. Čokoládový nákyp s vinní pěnou.

Utři čtyry loty másla, vraz do něho tři žloutky, dej k tomu čtyry loty tlučeného cukru, jednu ostrouhanou, v mléce namočenou vymačkanou, a jednu ustrouhanou a usmaženou žemličku, dobře to umíchej, posléz k tomu přidej dvě ustrouhané tabulky čokolády, s půl citronu nasekanou kůru, trochu tlučené skořice a ze třech bílků tuhý sníh; nyní vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej těsto do ní a nech to hodinu v páře vařit, pak to dej i s vodou na čtvrt hodiny do trouby ztuhnout; potom to vyklop a polej vinní pěnou (šodó).

47. Nákyp z kávy.

Rozkrájej na kousky 3 ostrouhané žemličky, uvař v žejdlíku smetaně čtvrt libry pražené kávy, nech ji učistit, pak ji sced' na ty žemličky a nech to nejprve rozmočit pak na rendlíku při ustavičném míchání v hustou kaši rozvařit; utři 4 loty nového másla, a když ta kaše vychladne, dej ji k němu, přidej k tomu 7 žloutků, ze dvou bílků sníh, 4 loty cukru a kousek vanilie, vymaž formu novým máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, anebo udělej na dně mřížku z máslového těsta, vlej do ní tu míšeninku a nech to zpozvolna upect; pak to vyklop, posyp cukrem a dej to na stůl.

48. Strakatý nákyp.

Dej do hrnečku 6 lotů mouky, vmíchej do ní znenáhla žejdlík smetany, 3 žloutky a dvě celé vejce, vše dobře rozmíchej, pak to dej na kuthánek na uhlí nebo na plotnu a uvař z toho mezi ustavičným mícháním hustou kaši; potom utři na míse čtvrt libry másla, dej do

něho tu kaši, a míchej tím pořád, až to vychladne; pak do toho vraz 8 žloutků, dej k tomu čtvrt libry buď na citrone nebo na pomerančí otřeného cukru a konečně do toho vmíchej sníh z těch osmi bílků. Potom to rozděl na 3 díly, jeden díl nech žlutý do druhého ustrouhej 2 loty čokolády a do třetího dej lžící alķermesové šťávy. Nyní vymaž formu máslem (nejlépe melounovou), vysyp ji tlučеныmi piškoty, na dně vylož pěknou hvězdu z piškotů, pak do ní nalej polovičku toho černého, poklad' to oplatkárna, na to nalej polovičku toho žlutého, poklad' to zase oplatkárna, a konečně nalej polovičku toho růžového a pokrop to pěkně lžící alķermesové šťávy; načež se opět naleje druhá polovička růžového, poklade se oplatkárna, na to se naleje druhá polovička žlutého, opět se poklade oplatkárna, a pak se naleje druhá polovička černého, postaví se to hned do vařící vody a nechá se to hodinu v páře vařit, pak se to nechá i s vodou asi čtvrt hodiny v troubě ztuhnout; potom se to vyklopí, poleje vanilovou rosolkou, posype hrubým cukrem a dá se to na tabuli. Když se z toho bere, je uprostřed prouha jako duha a vábí hosty k chuti.

49. Meruňkový nákyp v plamenu.

Udělej z půl žejdlíka smetany jíškovou kaši a nech ji vychladnout, pak ji utři a dej do ní 4 žloutky, 2 loty cukru a maličko soli; na jiné misce utři 4 loty meruňkové zavařeninky, načež do ní dávej po lžičce té jíškové kaše, a míchej stále, až jest všecka s tou zavařeninkou smíchána; pak do toho vmíchej sníh ze třech bílků, vymaž máslem formu nebo misku, s kterou to přijde na tabuli, nalej do ní trochu té kasičky, poklad' ji piškotami, na to dej zase kaši, zase piškoty a navrch opět kaši, načež to nech v troubě zvolna do zlatova upect; pak to polej rumem, za dveřma to zapal kouskem papíru a nes to v plamenu na tabuli. Tento nákyp, může se též v melounové formě v páře vařit.

50. Nákyp z vařeného citronu.

Nalej na pěkný velký citron čisté vařící vody a nech ho hodinu

vařit, pak vodu slej, nalej na něj opět jinou vařící vodu a nech ho zase hodinu vařit; musíť býti nejméně dvě hodiny v ustavičném varu; potom se s něho sleje ta druhá voda, citron se dá na talíř, rozřízne se na 4 díly, vyberou se z něho všecky jádýrka, načež se v mosazném moždíři dobře na mastku utluče; potom se dá na mísu, vrazí se do něho 8 žloutků, každý se dobře zamíchá, pak se k tomu dá 8 lotů tlučeného prosátého cukru, a když se to tři čtvrtě hodiny míchalo, vmíchá se lehounce do toho sníh z těch osmi bílků; nyní se vymaže forma máslem, vysype se piškotovými drobtý, vleje se to do ní a nechá se to hodinu v páře vařit, pak se to i s vodou postaví na chvilku do trouby, aby to povrchu ztuhlo; potom se to vyklopí, posype cukrem a spěšně se to nese na tabuli. Z jednoho velkého citronu stačí takový náky pro 12 osob, proto se musí dle toho vzít buď jedna velká nebo dvě menší formy.

51. Jiný citronový náky.

Dej na mísu 6 lotů prosátého cukru, vraz do něho 6 žloutků a tři to tři čtvrtě hodiny; pak do toho dej s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, z celého citronu šťávu, ze šesti bílků sníh, a ještě to jen malinko zamíchej; nyní vymaž máslem mísu, s kterou to chceš dáti na tabuli, vlej to do ní a nech to hezky zvolňounka do žemlova upect; pak to posyp cukrem a nes na tabuli. Je-li více nežli 6 neb 8 osob, může se vzít čtvrt libry cukru a 8 vajec. – Na tentýž způsob dělá se také pomerančový náky, jen že se místo citronové šťávy přičedí šťáva pomerančová, a kůra se buď na cukru otře nebo drobně useká.

52. Náky ze šodó.

Vraz do dvoužejdlíkového hrnku 7 žloutků, dej k nim dvě lžice pěkné mouky, vmíchej do toho znenáhla žejdlík dobrého rakouského vína, 4 loty cukru, s půl citronu drobnince rozkrájenou kůru a kousek utlučené skořice; když jest vše dobře rozkloktáno, vlej to na kuthánek a na plotně nebo na uhlí tím pořád míchej, až to

zhoustne; načež do toho dej 2 loty másla, a míchej tím, až rozpustí; pak to odstav a pořád tím míchej, až to vychladne; potom do toho vraz ještě jeden nebo dva syrové žloutky a vmíchej do toho pomalu sníh ze sedmi bílků, vymaž mísu máslem, vysyp ji piškotovými drobtý, vlej to do ní a nech to pěkně do zlatová upect; když to povrchu trochu ztuhne, posyp to hrubým cukrem a nech to dopect; pak to ještě posyp cukrem a dej to na tabuli.

53. Nákyp z kyselé smetany.

Utři 3 loty nového másla, utluč čtvrt libry sladkých oloupaných mandlí, Čtvrt libry cukru, dej oboje do toho másla, vraz k tomu 8 žloutků a vmíchej do toho sníh ze šesti bílků, pak přilej k tomu žejdlík husté kyselé smetany, dej do toho a půl citronu rozkrájenou kůru a tři to nejméně čtvrt hodiny; potom to nech hezky do zlatova upect, posyp cukrem a nes to na tabuli.

54. Nákyp studený.

Přeber čtvrt libry rejže, nalej na ni studenou vodu a nech ji v ní asi čtvrt hodiny stát, pak vodu slej, nalej na ni horkou vodu a nech ji v ní zase chvíli stát; potom nech asi s půl žejdlíkem vody zvařit půl libry cukru, a když se to hezky vaří, slej vodu s rejže, hod ji do toho cukru a nech to pospolu trochu vařit, ale tak, aby rejže zůstala celá; pak to odstav a nech to trochu prochládnout; potom do toho vmíchej tolik rumu, jak silné to míti chceš, vyndej to opatrně na misku, nech to docela vystydnout a nes to na stůl.

55. Nákyp zapálený.

Utři čtvrt libry másla, vraz do něho 10 žloutků, dej k tomu čtvrt libry tlučeného cukru, Čtvrt libry utřených i s kůrou strouhaných mandlí, dvě lžíce araku, a míchej tím asi půl hodiny, potom k tomu dej s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, tuhý sníh ze šesti bílků, a ještě to zamíchej; nyní vymaž formu máslem, vylož ji rozkrájenou pomerančovou kůrou, vlej to do ní a nech to hodinu v páře vařit,

pak to i s vodou postav na chvílku do trouby, aby to povrchu ztuhlo; potom to vyklop, polej arakem, za dveřma to zapal hořícím papírkem a nes to tak v plamenu na tabuli. – Všecka v páře vařená jídla mohou se podobně buď arakem nebo vinním lihem polejt a přede dveřmi zapálit; nepřidá to však chutě, následovně to také neschvaluju, leda kdo by toho byl zvláštní milovník.

56. Nákyp jahodový.

Rozmačkej a proced' skrze sejtko dva žejdlíky pěkných jahod; nech na novém kastrolu půl libry tlučeného cukru s trochou vody rozpustit, dej však pozor, aby nezhnědl, pak ho vlej na misku, přimíchej k němu. ty protlačené jahody a z desíti bílků tuhý sníh, dej to na porcelánovou misku hezky do vršku, postav to na plech solí hodně posypaný, posyp to povrchu trochu tlučeným cukrem' a nech to zvolna pect. Když to začne zevnitř pukat, posyp to cukrem a nes to spěšně na stůl.

57. Nákyp malinový.

Pro 6 osob dej na misku plnou lžici malinové zavařeninky a rozetři ji, dej k ní 6 lotů tlučeného cukru, udělej ze šesti bílků tuhý sníh a po kouštínku ho do toho vmíchej; potom vymaž melounovou formu, vysyp ji piškotovými drobty, dej to do ní a nech to hodinu v páře vařit, pak to vyklop a nes na tabuli. Chceš-li to míti červenější, tedy do toho přidej lžičku alkermesové šťávy.

58. Nákyp meruňkový.

Dej na misku vrchovatou lžici meruňkové zavařeninky a 6 lotů tlučeného cukru, vraz do toho 6 žloutků, a dobře to rozetři, aby nebyly žádné kouštínky, pak do toho vmíchej sníh z těch šesti bílků, vymaž melounovou formu, vysyp ji piškotovými drobty, dej to do ní a nech to hodinu v páře vařit; pak to vyklop a dej na tabuli.

59. Šnekový kopeček.

Dej na vál dva žejdlíky pěkné mouky, rozkrájej do ní dva loty másla a rozdělej to nožem, pak udělej v prostředku důlek, vraz do toho dvě celé vejce, dej k tomu dvě lžíce sladké smetany, dvě lžíce vina, malinko soli, půl lotu tlučeného cukru, a zadělej a vypracuj z toho těsto jako na nudle; potom těsto rozděl na tolik kousků, kolik chceš dělati lístků, a rozválej z něho tenké kulaté lístky; jeden udělej největší a ořízni ho podle mísy, na které to chceš dělat, ostatní dělej vždy menší a menší; čím více lístků, tím lepší to jest, nejméně jich však musí býti šest. Když jsou všecky rozváleny, propíchej je vidličkou, aby se při smažení nezedmuly, a nech jeden lístek po druhém v rozpáleném přepouštěném másle hezky do zlatová usmažit; při vyndávání dej však pozor, aby se nepolámaly, a nech je vychladnout. Potom nech ve dvou žejdlíkách sladké smetany vařit kousek vanilie a nech ji taktéž vychladnout. Vraz do čistého hrnku 10 žloutků, dej do nich vrchovatou lžící pěkné mouky a 4 loty tlučeného cukru, umíchej to hodně, pak do toho znenáhla vmíchej tu vychladlou smetanu, vlej to na kastrolek a nech to na horké plotně při ustavičném míchání zavařit v řídkou kasičku, pak ji nech vychladnout. Potom vlož ten největší list na mísu, na které to. péci chceš a s kterou to přijde na stůl, pomaž ho tou kasičkou, pak dej na to ten menší list, zase ho pomaž, a tak to pořád rovnej, až jsou všecky lístky pomazané a na hromadu urovnané; navrch přijde nejmenší lístek, ten. se však již nesmi mazat. Nyní udělej tuhý sníh z těch desíti bílků, poklad ním spěšně ten kopeček, posyp to hustě tlučeným cukrem, smíchaným s loupanými mandlemi, dej to do trouby a nech to zvolna pect; za chvílku to zase hustě posyp tlučeným cukrem, po chvílce opět, a když je to pěkně do zlatova upečeno, ještě to posyp a dej to spěšně na tabuli. K tomu sypaní hodí se nejlépe piksla s dírkama, jako při posypátku, tak se to všude pěkně stejně posype.

60. Piškoty se zavařeninkou.

Vezmi piškoty nebo tak nazvaný mandlový chlebiček (*Mandelbrod*), namaž vždy jeden buď malinovou nebo jinou zavařeninkou, a druhý na to přilípni, pak to jako kopec urovnej na talíř, s nímž to přijde na tabuli, vezmi půl žejdlíka vína, buď malaga nebo aspoň jiné sladké uherské víno, naced' do něho šťávu z jednoho pomeranče, nalej to znenáhla na ty vyrovnané piškoty, vždy jen trochu, aby se to vsáкло, a je-li kopec příliš vysoký, tedy jest dobře hned při vyrovnání každou vrstvu trochu pokropit. Když víno vsáкло, udělej ze čtyř lotů cukru bílého citronového ledu a pěkně to ním poklad, buď celý kopec, nebo dělej jen jako bílé věnce; také se může udělat vždy jeden bílý věnec a druhý se může růžově obarvit alkermesovou šťávou. Když to oschne a má se to již brzo dát na tabuli, poklade se mezi ty věnce buď malinová nebo meruňková zavařeninka, nebo také zavařené višně, co právě v zásobě jest, a dá se to studené na tabuli buď před nebo po pečení; přijde to vždy k chuti, a protože to může být hned ráno i den předtím zhotoveno, je to velmi příhodné.

61. Piškoty se šodó.

Vezmi čtvrt libry piškotů, namaž vždy jeden zavařeným rybízem a druhý naň přimáčkni, potom je ouhledné urovnej na mísu; když se mají dáti na tabuli, polej je hustým šodó. Nebo dej na mísu hustého šodó hezky vysoko jako kopec a piškoty pěkně okolo do něho nastrkej; to se ale musí dělat velmi spěšně, aby šodó nesklelo.

62. Dortové vandličky se šodó.

Pro 6 osob ustrouhej na struhadle čtvrt libry sladkých mandlí, dej je do hrnečku vraz k nim dvě celé vejce a 4 žloutky, dej k tomu ze dvou bílků sníh, 6 lotů cukru, s půl citronu drobnince rozkrájenou kůru, lžičku strouhané prosáté žemličky, a vše hodinu v hrnečku míchej; pak vymaž malinké formičky rozpuštěným máslem, vysyp

je strouhanou žemličkou, dej do nich té míchaninky, nech vandličky pěkně upect a pak vystydnout. Když je chceš dáti na stůl, urovnej je pěkně na mísu a nalej na ně šodó.

63. Jiné vandličky se šodó.

Utři čtvrt libry čerstvého másla, až se pěni, pak do něho vraz 7 žlutků, dej k tomu 7 lotů tlučeného cukru, lžičku mouky, 6 lotů opařených a usekaných mandlí, s půl citronu nasekanou kůru, a míchej tím půl hodiny, posléz do toho znenáhla vmíchej sníh z těch sedmi bílků, vmaž malé vandličkové formičky máslem, vysyp je strouhanou žemličkou, naplň je přes polovic tou míchaninkou a nech vandličky do zlatova upect; pak je urovnej na mísu, nalej na ně šodó a nes je hned na stůl.

64. Španělské větry se šodó.

Udělej ze šesti bílků tuhý sníh, vmíchej do něho 6 vrchovatých lžic tlučeného a prosátého cukru, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, a spěšně to zamíchej, pak dělej z toho lžící na máslem pomazaném papíře jako vejce velké hromádky, posyp je hodně prosátým cukrem a dej je hned pect; ale pec aneb trouba nesmí býti příliš horká, protože se musejí jen znenáhla pect a mají míti jen bleděžemlovou barvu. Když jsou upečeny, potře se vespod papír ve studené vodě namočenou houbou, čímž se od papíru lehceji odloupnou, pak se dají na sejto a nechají se na vlažném místě, až se mají dáti na tabuli. Jsou-li jeden nebo dva dni předtím upečeny a nemohly-li ustavičně v teple držány býti, tedy se aspoň hodinu před tím, než se dají na tabuli, musejí postavit na teplé místo, aby opět zkřehly; pak se z nich vyrovná na mísu pěkný vrch, polejou se hezky tuhým šodó a donesou se spěšně na tabuli.

65. Bílkové věnečky se šodó.

Utři čtvrt libry nového másla, dej do něho čtvrt libry tlučeného prosátého cukru a 10 lotů pěkné mouky, pak tuhý sníh z jednoho

bílku, a dobře to utři; potom dej na vál asi dva loty mouky, vyválej v ní těsto a rozválej ho asi na dvě stébla tlustě pak z něho formičkou vypíchej věnečky, dávej je na máslem pomazaný papír pomaž je vejcem, posyp strouhanými mandlemi, smíchanými s cukrem, a nech je spěšně do zlatova upéct; potom navlaž vespod papír ve studené vodě namočenou houbou, aby se od papíru lehčeji odlouply, a nech je na vlažném místě tak jako španělské větry, pak je vysoko jako kopec na mísu narovnej a polej hustým šodó. – Tyto věnečky mohou se i kolik dní napřed udělat, a pak, než se dají na tabuli, postaví se asi na hodinu na teplé místo.

66. Omeletky se šodó.

Udělej ze zešti bílků sníh a ty žloutky do něj pomalu vmíchej; pak dej na pánev rozpálit kousek másla a vlej do něho této pěny tolik, co by se udělala placka jako dno od talíře; když je takto několik placek vysmaženo, tedy dej vždy jednu na mísu, posyp ji hodně cukrem, pomaž zařeninkou, na to polož druhou placku, a tak pokračuj, až jsou všecky; pak to všecko povrchu i okolo pomaž tou pěnou a postav to do vlažné trouby. Když to chceš dát na stůl, polej okolo šodó, a ostatní šodó dej do šálečku.

67. Košíčky se šodó.

Vraz do hrnečku 3 žloutky a jedno celé vejce, rozkloktej je s moukou jako na kapané těsto, dej k tomu 3 nebo 4 lžíce sbíraného mléka, 3 lžičky vína a trochu tlučeného cukru, a rozmíchej to tak, aby to bylo jako těsto na štrudle; nyní nech formičku ohřát v přepouštěném másle, pak ji omoč v těstě a spěšně ji vstrč do másla, kdež ji tak dlouho podrž, až jest košíček pěkně do zlatova usmažen. Nejdříve upeč košíčky pak víčka. Když se to má dávat na stůl, urovnej košíčky na mísu, dej do nich šodó a víčkama je přikrej.

68. Věnc z páleného těsta.

Do půl žejdlíka mléka dej co lískový ořech kousek másla, kousek

cukru; a nech to na uhlí zvařit; když se to zvaří, vmíchej do toho tolik pěkné mouky, až je z toho hustá kaše, načež tím na uhlí pořád míchej, až je to pohromadě jako knedlík a nelepi se to na rendlík; načež nech to těsto, které se jmenuje pálené těsto, vychladnout; potom ho dej do čistého moždíře, vraz k němu 4 žloutky a 3 celé vejce, a hodně to pospolu utluč; nyní nech na pánvi rozpálit přehříváné máslo, a na rendlíku nech vařit dobrou smetanu, připravenou s cukrem a vanilíí, dej polovičku toho těsta do stříkačky s hvězdou (*Spritzkrapfenspritze*) a vytlač ho do té vařící smetany pěkně do kola co věnec, druhou polovičku pak vytlač do rozpáleného másla též jako věnec a nechte to pěkně do zlatova usmažit; potom vezmi ven nejprv ten ve smetaně uvařený věnec, ale pozorně, aby se nerozlomil, a dej ho na mísu, pak vyndej ten smažený věnec a polož ho na ten vařený, zakloktej několik žloutků s tou smetanou, v nížto se věnec vařily věnec tím pěkně polej, posyp ho cukrem a vanilíí, a nech ho na teplém místě; když ho chceš nésti na stůl, posyp ho ještě jednou cukrem, rozpal lopatku a drž ji nad tím, tak se cukr pěkně opění. Také můžeš oba věnce pouze v másle vysmažit a pak je žloutkami zakloktanou smetanou podlejt.

Z téhož těsta mohou se také smažit malé kobližky, a pak dát na stůl buď cukrem posypané nebo polité dobrým šodó.

69. Hořící jitrničky.

Utří čtvrt libry mandlí i se slupinami, ustrouhej drobnince jednu zemličku, dej to s těmi mandlemi do hrnku, vraz do toho 2 žloutky a 2 celé vejce, dej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru a dobře to promíchej; nyní utří 2 loty nového másla, dej do něho tu míchaninku a 4 nebo 5 lotů cukru, dělej z toho na prst tlusté a na prst dlouhé šištičky a vysmaž je v rozpáleném másle; pak je urovnej do hrnku nebo do hluboké mísy, nalej na ně punšoviny a nech je v ní namočit; v potom je srovnej na mísu, a když je chceš nésti na stůl, polej je povrchu vinním lihem (*Weingeist*), zapal ho a tak hořící to spěšně dones na stůl.

70. Smažené jablkové věnečky.

Oloupej pěkně míšeňská jablka, rozkrájej je na kulaté lístky, ohryzek z nich vypíchej kulatým plechovým tvořítkem a polej je rumem nebo arakem; pak udělej těsto: dej do hrnčičku dvě lžíce pěkné mouky, dva loty tlučeného cukru, šest lžic rakouského vína, vraz do toho dvě celé vejce, dobře to umíchej, a je-li to příliš husté, přidej ještě vína; nyní v tom omáčeš ty jablkové věnečky, vhod je do rozpáleného přepouštěného másla a nech je do zlatova usmažit; pak je posyp cukrem a skořicí a dej je teplé na tabuli.

71. Smažené švestky.

Uvař pěkné suché švestky, vytlač z nich pecky, a na místo těchto strč do každé švestky jednu opařenou mandli; pak udělej těstíčko jako v předešlém čísle, obal v něm švestky, klad je do rozpáleného přepouštěného másla a nech je do zlatova vysmažit; pak je posyp skořicí a cukrem a dej je na stůl.

72. Smažené závitky s jahodami.

Mnoho-li chceš dělat závitků, podle toho vezmi pěkných jahod a přeber je; na žejdlík jahod utluč šest lotů cukru, pak nim jahody posyp a pospolu to promíchej; potom nastříhej oplatky na čtyry prsty dlouhé a též tak široké, do prostřed každého lístku dej hromádku jahod a zaviň je; pak udělej, těsto podle čísla 70, závitky v něm omáčeš a usmaž je v přepouštěném rozpáleném máse, potom je pěkně urovnej na talíř a posyp je tlučeným cukrem.

73. Krém.

Na půl druhého žejdlíka dobré smetany opař a ostrouhej lot hořkých mandlí, a dej je do té smetany vařit; vraz do hrnku 9 žloutků a jedno celé vejce, rozkloktej je se studenou vařenou smetanou, dej k tomu 4 loty tlučeného cukru, a když se smetana s mandlemi vaří, vlej ji do toho, hodně to rozkloktej, pak to vlej na

mísu a nech to v troubě v páře vařit; potom to posyp cukrem a dej to na stůl. V páře se to vaří takto: Nalej na velkou hliněnou mísu, do které by se mísa s krémem mohla postavit, vařící vody tolik, aby se mísa s krémem nepohroužila, a nech to tak vařit. Kdo hořké mandle nemiluje nebo je nesmí požívat, může dát sladké mandle a přidat k tomu buď vanilovou nebo citronovou chuť.

74. Krém vanilový.

Uvař půl druhého žejdlíka sladké smetany s kouskem vanilie a dej k tomu 4 loty cukru; do jiného hrnečku vraz 9 žloutků a jedno celé vejce, rozmíchej je s trochou studené vařené smetany, pak vlej na ně tu vařící smetanu, hodně to rozmíchej, a buď formu namoč ve studené vodě, nebo ji vymaž máslem, vlej to do ní a nech to hodinu v páře vařit; pak to vyklop a nes to na tabuli.

75. Krém čokoládový.

Uvař v půl druhém žejdlíku smetany šest lotů čokolády; mezi vařením musíš ale tím častěji kverlat, a přidej k tomu asi tři nebo čtyři loty cukru; v jiném hrnečku rozkloktej devět žloutků a jedno celé vejce s trochou vařené vychladlé smetany, vlej na to tu vařící čokoládu a hodně to rozkloktej; pak vymaž formu máslem, vlej to do ní a nech to hodinu v páře vařit.

76. Krém kávový.

Do půl druhého žejdlíka vařící smetany vhod' 3 nebo 4 loty pražené, dobře ořené kávy v zrnkách a nech to chvílku povařit; pak rozkloktej s trochou studené vařené smetany 9 žloutků a jedno celé vejce, dej k tomu 4 loty tlučeného cukru, proced' na to tu vařící smetanu, dobře to rozkloktej, vlej to do máslem vymazané formy a nech to v páře vařit.

Tyto tři krémy mohou se také naleje do koflíčků, postavit do mělkého kastrolku, v němž ale jen tolik vody býti smí, aby při vaření do koflíčků nenatekla, přikrejt poklicí a nechat asi čtvrt hodiny vařit;

po chvíli však musíš přihlédnout, není-li to ssedlé, a pak to nech ještě chvíli vařit; dej však pozor, aby se to nepřevařilo, sice by se povrchu utvořila drsná mázdra; potom koničky vyndej, otři je a postav do studena. Může se to dát na stůl po pečeném místo rosolu, anebo v létě k svačině místo kávy.

77. Krém s rumem aneb maraskinem.

Dej do hrnku čtvrt žejdlíka pěkné mouky, vraz do ní 12 žloutků, dobře to rozmíchej, dej k tomu půl libry rozpuštěného nového másla a buď 3 lžíce rumu neb maraskinu, půl libry tlučeného cukru a dva žejdlíky sladké smetany, všecko to dobře rozmíchej, pak to vlej na čistý kuthan nebo na rendlík a nech to mezi ustavičným mícháním zavařit y hustou kasičku, načež to míchej až. to vychladne; potom do toho vmíchej z desíti bílků snůh a žejdlík rumu nebo maraskinu, vymaž formu, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vlej do ní trochu té kašičky, poklad' ji zavařeným rybízem nebo višněmi, pak opět trochu nalej, zase to poklad', a tak pokračuj, až jest všecko. Stačí to na dvě formy a je toho dost i pro 20 osob. Pak se to nechá zvolna pect, a když je to upečeno, vyklopí se to, poleje za dveřma rumem, zapálí a tak v plamenu se to nese na tabuli.

78. Krém s cukrovinkami.

Vymaž formu máslem, vysyp ji piškotovými drobty, na to polož vrstvu piškotů, pak vrstvu hořkých pokroutek (*Bitterpatzeln*), potom zase piškoty a zase pokroutky, až je forma na dva prsty neplná. Nech zvařit smetanu a pak vychladnout, aby byla jisté, že se nesrazí (míra smetany však se musí řídit dle velikosti formy), do žejdlíka smetany vraz vždy 8 žloutků a přidej 3 loty tlučeného cukru, dobře to rozkloktej, a polej tím urovnané cukrovinky, až zůstane forma jenom na prst neplná; načež to nech hodinu v páře vařit, pak v troubě povrchu otužit; potom to vyklop a posyp buď bílým nebo barevným hrubým cukrem, nebo to polej buď citronovou nebo pomerančovou rosolkou. -Tu se opět mohou dělati změny, ku př.

místo hořkých pokroutek mohou se vzít buď vanilové hubinky, protože hořké mandle mnohý nerad požívá, nebo pouze samé piškoty. Také se to může udělat strakaté, když se totiž piškoty vespod alķermesovou šťávou pomažou, vždy dva a dva na sebe položí, tak se do formy narovnají a krémem polejou, tak to červeně prokvetá; nebo když se mezi to poklade na kousky rozkrájená čokoláda, tak to černě prokvetá. – Častokráte zůstanou po hostině zbytky rozličných dortů, které se ledajaks rozhází, ale šetrná hospodyně je uloží a příležitostně upotřebí. K tomu jídlu se hodí piškotový, mandlový, černý chlebový, čokoládový a každý podobný dort; rozkrájí se totiž na lístky; narovná se do vymazané a vysypané formy, poleje krémem – a výborné jídlo jest hotovo. Vím to vlastní zkušenosti, jak se při takové příležitosti schované věci dobře hodí.

79. Čokoládový krém s rejží.

Ustrouhej 6 lotů čokolády a nech ji v žejdlíku sladké smetany vařit, pak vychladnout. Přemej 6 lotů rejže nejdříve ve studené, pak ve třech vařících vodách, konečně na ni nalej vařící vodu a nech ji v ní čtvrt hodiny stát a vymočít, ne však na teplém místě, sice by se vařila; potom vodu sced', rejži dej na kuthánek, nalej na ni žejdlík vařící sladké smetany a nech ji uvařit, ale ne tak měkce, až by se rozblebtala; pak ji dej na mísu do dvou nebo třech lotů utřeného nového másla, přidej k ní dva loty tlučeného cukru, dva loty naložené, na nudličky rozkrájené pomerančové kůry a trochu vanilie (jest-li k dostání, není-li, může se vynechat); nyní vraz do té vychladlé čokolády 6 žloutků, dobře ji rozkloktej a do rejže znenáhla vmíchej, konečně do toho vmíchej sních ze dvou bílků, vmaž formu, vylož ji na nudličky rozkrájenou pomerančovou kůrou, vlej do ní tu michaninku a nech to hodinu v páře vařit, pak to dej i s vodou na čtvrt hodiny do trouby, aby to povrchu ztuhla; potom to vyklop 3 cukrem posypané dej na tabuli – Tento nákyt může se také dělat bez čokolády.

Zvaří se tatiž žejdlík sladké smetany a nechá se vychladnout, pak

se v ni rozkloktá 9 žloutků; ostatně se dělá vše jako při čokoládovém.

80. Pečený krém.

Nech v hrnečku rozpustit dva loty másla, dej do něho dvě vrchovaté lžíce pěkné mouky, vraz do toho dvě celé vejce, dobře to rozmíchej, pak do toho mezi ustavičným mícháním pomalu přilej žejdlík sladký smetany aby z toho bylo řídké hladké těstíčko jako na lité štrudle, načež to vlej na kuthánek a nech z toho mezi ustavičným pícháním zavařit* hustou kasičku. Potom utři opět dva loty čerstvého másla, a když ta kasička trochu prochladla, dej ji do něho, trochu to osol, dej k tomu 3 loty tlučeného cukru, vraz do toho 3 žloutky, dobře to umíchej, konečně do toho vmíchej sníh z těch třech bilků, pomaž Čistý plech máslem, namaž na něj na malík tlustě tu kasičku, posyp to drobně rozkrájenými mandlemi, tlučeným cukrem, malými hrozinkami a citronovou kůrou, a nech to do zlatová upect; pak to na plechu zaviň jako štrudli, nakrájej z toho na prst široké špalíčky, poklop hluboký talíř na mělkou mísu, pomaž ho rozpuštěným máslem, urovnej na něj ouhledně ty nakrájené špalíčky, polej to buď citrónovým nebo čokoládovým ledem, poklad ouhledně mezi to buď meruňkovou nebo malinovou zavařeninku, a nech to ve vlažné troubě jenom ještě jako osušit; pak udělej vůkol věnec buď ze šodó nebo z husté čokoládové pěny, v čem se musíš řídit dle ledu, kterým to jest polité, a nes to spěšně na tabuli. Je to ouhledné a chutné jídlo.

81. Krupičné věnečky s krémem.

Zavař hodně hustou krupičnou kaši, a míchej ní pořád, až je jako knedlík pohromadě, pak ji mezi ustavičným mícháním nech vychladnout; potom, do ní vraz několik žloutků (ku př. na kaši ze žejdlíku smetany 4 žloutky), dej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 2 loty cukru, malinko soli, a dobře to rozetři; pak to vyndej na moukou posypaný vál a trochu to v mouce vyválej, aby

se z toho mohly dělat věnečky, a když jsou udělány, usmaž je hezky do zlatova v rozpáleném přepouštěném másle a urovnej je na mísu. Nech vařit žejdlík smetany, v hrnečku rozděl 4 žloutky a lot na citrone otřeného cukru s trochou studené smetany, malinko to osol, pak na to vlej tu vařící smetanu, hezky to rozklokej a polej tím ty věnečky. Místo citronové chuti může se tomu dát také jiná chuť, ta se pak ale musí dát též smetaně. Také se mohou tyto věnečky dát na tabuli suché, posypané skořicí a cukrem. Místo věnečků mohou se také dělat půlměsíčky anebo jiné věci.

82. Citronové šodó.

Otři 6 aneb 8 lotů cukru o dva citrony, dej ho do čistého čtyřžejdlíkového bundového hrnečku, vytlač na něj skrze cedáček nebo sejtka šťávu z těch dvou citronů, dej k tomu půl žejdlíka dobrého rakouského vína, a když se cukr rozplyne, vraz do toho 6 žloutků, hodně to rozklokej, pak to postav do uhlíčka a pořád tím klokej, až z toho jest husté šodó, načež ho hezky urovnej na mísu a nech ho vystydnout; potom na něj poklad do věnečka vanilové hubinky a dej to na tabuli.

Pečené.

1. Hovězí pečeně.

Hovězího masa od kejty vezme se aspoň 6 nebo 7 liber, aby byl pěkný špalíček, hodně se sklepá, pak nasolí, slaninou (špekem) dle možnosti jako zajíc prostrká, načež se hezky posype tlučným zázvorem, dá se na pekáč kus másla, maso se na něj položí, podleje se trochou vody a nechá se zpovolňounka aspoň 3 hodiny pect, aby hezky zčervenalo; musí se ale pořád obracet, aby také bylo měkké.

2. Telecí kejta na obyčejný způsob.

Má-li telecí kejta býti křehká, musí aspoň tři nebo čtyry dni ve studenu ležet, v zimě třeba i déle; pak ji dříve nežli se namočí dobře sklepej, prostřední kost přeraz a nech kejtu asi hodinu ve vodě močit, načež ji přemej, nasol, dej na pekáč buď dvě vařečky anebo loučky, které však nesmějí býti ze smolného dříví, poklad' je máslem, vlož na ně kejtu, poklad' ji též povrchu kouskami másla, podlej pod ní trochu vody a nech ji zvolna pect; musíš ji ale častěji obracet, aby se propekla, a jestli omáčka vysmahla, tedy podlej ještě trochu vody; pak přilípni na vařečku kus másla a mezi pečením kejtu častěji pomasti, až jest do tmavězlatova upečena; potom dej kejtu na mísu, podlej ji omáčkou, která musí míti světle hnědou barvu, a nes ji na tabuli. Omáčka se musí podlejt a nikoli na pečení nalejt, sice tato stane se neouhlednou, jakož i propečením ztrácí na chuti.

3. Telecí kejta slaninou prostrkaná.

Telecí kejta nechá se jako předešle uležet, pak se sklepá, nechá se ve vodě močit, a když jest přemytá a nasolená, tedy do ní ostrým nožem napíchej hluboké díry a do těchto nastrkej na malík tlustě nakrájenou čerstvou slaninu, ostatně při pečení zacházej jako

s předešlou; jest mnohem chutnější.

4. Telecí kejta vyslaněná, s vínem.

Telecí kejtu nech taktěž několik dni ve studenu ležet, aby zkřehla, potom ji sklepej, ořež s ní všecky kůžičky jako se zvěřinní kejty a jako tuto čtyřmi nebo šesti řadami slaninou ji hojně prošpikuj; načež polož na pekáč dvě vařečky nebo loučky, poklad' je máslem, vlož kejtu na ně, pohlad' ji povrchu kouskami másla, podlej pod ní půl žejdlíka vody a nech ji pect; když jest asi na polovic pečená, podlej pod ní půl žejdlíka vína, a nech ji dále pect, až začíná červenat; nyní nech v hrnečku rozpustit kousek másla, vmíchej do něho kávovou lžičku pěkné mouky, vlej do toho půl žejdlíka husté kyselé smetany a dobře to rozmíchej; načež obrať pečení vrchní stranou vzhůru, tak jak přijde na tabuli, polej ji lžicí tou smetanou, nech ji opect, pak ji opět polej, a tak pokračuj, až smetana mezi pečením všecka vsákne; potom pokrop kejtu ještě rozpuštěným čerstvým máslem a nech ji do tmavozlatova upect; takto se utvoří povrchu pěkná kůrčička; nyní dej pečení na mísu a podlej ji omáčkou. – Na takto upravené pečení zajisté každý jak náleží si pochutná. V nedostatku kyselé smetany může se sladká uvařit a nechat vystydnout, pak se ní péčeně polévá. Je-li kejta malá, tedy se dá méně vody, vína i smetany.

5. Telecí kejta naložená v octě a kořením.

Nech telecí kejtu několik dni ve studenu ležet, aby zkřehla, pak ji sklepej, ořež s ní všecky kůžičky, dobře ji přemej, nasol a vlož ji do húbokého kuthanu. Nalej do hrnku žejdlík vinního octa a žejdlík čisté vody (je-li kejta velká, musí obého býti více), dej do toho jednu velkou na koláčky pokrájenou cibuli, několik bobkových lístků, trochu dymiánu, 20 zrněk nového kořeni, 20 zrněk pepře, tři kousky zázvoru, a nech to chvilku povařit, pak vychladnout; když je to studené, vlej to na kejtu, až se v láku celá pohrouží, a nech ji v něm nejméně tři dni ležet, musíš ji ale každodenně dvakrát obrátit; v

zimě může v láku ležet 8 i 10 dní. Když chceš kejtou pect, tedy ji jako předešlou čtyřmi nebo šesti řadami slaninou hojně prošpikuj, vlož ji do pekáče na dvě máslem pokladené loučky, podlej pod ní dle libosti buď půl žejdlíka toho láku (má-li to býti hodně kyselé) anebo jen čisté vody, poklad ji též povrchu kouskami másla a nech ji pect; když jest na polovic pečená, přilej pod ni půl žejdlíka rakouského vína a nech ji dále pect, až začíná červenat; nyní připrav kyselou smetanu jako předešle a polévej ni mezi pečením kejtou, aby dostala pěknou červenou kůrčičku. – Takto připravená telecí kejtou vyrovná se jak ouhledností tak i chutí zvěřinní kejtě a okráší každou tabuli. Pro domácnost nemusejí se kůžičky ořezat a kejtou může se jen jako v čísle 3. slaninou prostrkat.

6. Telecí kejtou se sardelimi.

Telecí kejtou dobře sklepej, kost usekni až ku kolenu, kejtou omej a osol, dej na pekáč kus másla, dvě na koláčky pokrácené cibule a půl celeru, vlož kejtou na to, poklad' ji povrchu též kouskami másla, podlej ji asi půl žejdlíkem vody a nech ji pect, přičemž ji častěji polévej, aby zůstala při šťávě; mezitím očisti čtvrt libry sardelí, utři je nejméně se čtvrt librou másla, a když je kejtou napolo pečená, potírej ji stále tím sardelovým máslem a nech ji dopect; když se má dáti na stůl, poklad' ji povrchu ještě hodně sardelovým máslem a nech ji v troubě hezky zapěnit, pak ji vyndej na mísu a šťávu na ni proced'.

7. Telecí ledvina s nádivkou.

Odsekní podbříšek od ledviny, podeber ho, žebra opatrně vytahej maso vyper a osol. Utři čtyry loty másla, vraz do něho dvě celé vejce, trochu to osol, přidej čtyry lžíce dobrého mléka a dej k tomu strouhané žemličky tolik, aby byla ne příliš tuhá, ale také ne řídká nádivka, dobře vše promíchej a naděj tím podbříšek, pak ho zaši, oblož jej masitou stranou s ledvinou na hodný kus másla na pekáč, podlej trochu vody a nech ho po obou stranách pěkně upect; pak ten

díl s ledvinou nakrájej po kloubách a urovnej ho do prostřed mísy, nádivku nakrájej na ouhledné řízky a dej ji okolo masa.

Na tentýž způsob naděje a upeče se také telecí hrudí..

8. Zadeček z beránka nebo kůzlete.

Odděl od mladého beránka nebo kůzlete přední čtvrtku tak jako od zajíce, zadeček čistě přemej a osol, dej na dno pekáčku dvě čisté loučky, poklad' je novým máslem, vlož na ně ten zadeček, poklad' ho povrchu kouskami nového pásla, podlej ho trochou vody a nech ho pect; mezi pečením ho několikrát obrat, přimáčkní na vařečku kousek másla, a masti ním zadeček, až se pěkně do zlatová upeče a zapění; nesmi se však dlouho pect, sice není chutný; může-li to býti, nechť se peče na rožni je chutnější. Na stůl dej k němu misku zeleného saláty. – Tak se také připravuje o velikonoci beránek ku svěcení.

9. Skopová kejta se zemčátky.

Sklepej pěknou tučnou skopovou kejtu, přemej ji čistě studenou vodou, osol ji, rozetři se solí několik stroužků česneku na kasičku, aby v tom nebyly žádné kousky, napíchej nožem díry do kejty a do každé díry dej kousek jako hrách toho rozetřeného česneku, pak vlož kejtu na. pekáč, podlej pod ni aspoň půl žejdlíka vody a dej ji do trouby pect, musí se však častěji obracet; když jest dost měkká a začíná červenat, dej do té mastné omáčky malé, napolo ovařené zemčátka a nech je opect; nyní již nesmíš kejtu obracet, ale polévej ji povrchu častěji tou mastnotou, a dej pozor, aby omáčka nebyla ani příliš vysmahlá, ani příliš řídká a bledá, a kejta musí být pěkně do hněda a zemčátka do červena upečená. Když to chceš dáti na tabuli, tedy vlož kejtu na teplou misu, zemčátka urovnej vůkol ni, omáčku pod ní podlej a nes ji spěšně na tabuli, aby nevychladla. Kdo česnek nemiluje, může ho vynechat, pečeně ale není tak chutná.

10. Skopová kejta na způsob zvěřiny.

S pěkné skopové kejty ořež všechny kůžičky, sklepej ji, pak ji osol a posyp tlučeným jalovcem, dej ji na mísu, přiklop ji. prkénkem, na toto polož něco těžkého a nech kejtu tak jeden nebo dva dni ležet; potom ji omej, aby na. ni od jalovce nic nezůstalo, ještě ji malinko posol a jako srnčí kejtu hezky hustě a ouhledné slaninou ji prostrkej. Dej do půl žejdlíka vinního octa a půl žejdlíka vody jednu na koláčky rozkrájenou cibuli, trochu dymiánu, několik bobkových lístků, 20 zrněk nového koření, 10 pepřů, nech to povařit a pak trochu vychladnout; potom tím kejtu polej a nech ji v tom několik dní ležet Edyž pak chceš kejtu pect, vlož ji na pekáč, proced' na ni trochu toho láku, přilej půl žejdlíka rakouského vína, přidej kousek citronové kůry, a nech ji hezky do hnědá upect; potom dej kejtu na mísu a podlej pod ní šťávu buď jen tak, nebo k ní přiced' šťávu z půl citronu, kejtu posyp strouhanou smaženou žemličkou a okrášli ji citronovými koláčky nebo pŭlměsíčky.

11. Vepřová kejta.

Jak se obyčejně vepřová kejta peče, ví zajisté každá jen poněkud zběhlá kuchařka; na lepší způsob uprav ji takto: Sejmi s ní kůži a všechno sádlo, kejtu čistě omej a nasol, vlož ji na pekáč, podlej ji asi půl žejdlíkem vody a nech ji pect; zatím utři šest lotů dobře očištěných sardelí se dvěma loty másla, a když jest kejta na polovic upečena, obrat ji vrchní stranou vzhůru, poklad' ji sardelemi, aby se chut do ni vtáhla, a nech ji mezi častým potíráním sardelovým máslem dopect.

12. Vepřová kejta naložená.

S Vepřové kejty sejmi kůži i sádlo, kejtu omej, nasol a vlož ji do hluboké nádoby. Dej do žejdlíka octa a žejdlíka vody jednu nakrájenou cibuli, několik bobkových listů, trochu dymiánu, kousek zázvoru, 20 zrněk pepře a nového koření, osol to, nech to zvařit a

pak vystydnout, načež tím kejtu polej a nech ji v tom tři dni ležet, musíš ji ale každý den obrátit; potom ji dej na pekáč, proced' na ni trochu toho moku a nech ji pect, přičemž ji šťávou častěji polévej; když se již dopeká, rozmíchej v hrnečku vařečku mouky s trochou dobré chladné smetany, přilej to do omáčky ku kejtě a nech to ještě zahoustnout; pak kejtu vyndej na mísu a polej ji omáčkou.

13. Vepřová ledvina.

Pěkný vepřový kus od ledviny se vypere, nasolí, trochu kmínem posype, svrchní stranou, totiž kůží položí se na pekáč, podleje se trochou vody a nechá se tak dlouho na té straně pect, až je kůže měkká, pak se obrátí, kůže se ostrým nožem na kostky nakrájí, solí trochu popráší a nechá se při hezky prudkém ohni dopect, aby kůřičky hodně zkréhly.

14. Vepřový podbříšek naditý.

Podeber vepřový podbříšek ostrým nožem, udělej z několika strouhaných žemliček podle velikosti podbříšku nádivku jako do telecí ledviny (čís. 7, str. 264), jen že nemusíš dát žádné máslo, poněvadž se z tučné pečeně mastnota do ní vtáhne, naděj maso, dobře ho zaši a nech ho pect nejprve na tlusté straně, pak ho obrať, nakrájej kůží na kostky a nech ho dopect jako předešlou pečení. Nádivkou podbříšek hodně nabyde a velmi dobře chutná.

15. Podsvinče (sele).

Když je podsvinče opařené a vykuchané, uřež nožky až pod kolínka, podsvinče čistě omej, nasol ho uvnitř i zevnitř, do huby mu strč malý špalíček, aby zůstala trochu otevřená, do vnitř dej trochu kmínu a malou podlouhlou skývu chleba, zaši ho, prostrč skrze zadní i přední nohy železné špejle a polož ho zádama na dva nebo na tři přespříč pekáče schválně udělané železné pruty, do pekáče nalej trochu vody, aby nepraskl, poptav ho do horké trouby a mezi pečením potírej podsvinče pírskem v rozpuštěném másle

namočeným; když je na bříšku dost červené, obrať ho a potírej ho opět velmi pilně na zádech, na ouška pak udělej malé kornoutky, aby se nespálily. Když je podsvinče do hnědožlutá upečené, odsekni hned hlavičku, rozkrájej ji zvlášť na talířek, sele pak nakrájej na pěkné kousky a dej ho na stůl. Také se může celé podsvinče dát na podlouhlou, k tomu zvlášť zřízenou mísu, s uší sejmou se kornoutky, do huby se mu strčí citron a postaví se tak na tabuli.

16. Uzený hovězí jazyk a šunka.

Jazyk se hezký měkce uvaří, pak se s něho kůže čistě oloupá, a když vystydne, dá se na stůl na pěkně vystříhaném papíru. Šunka když se uvaří, dá se na mísu, kůže se pěkně odloupne a to tučné posype se majoránkou a tlučeným pepřem. Z kůže se mohou nastříhat všeliké lístky, kterými se šunka okrášlí, a okolo, kosti se ovine vystříhaný buď barevný nebo bílý papír, a tak se to dá na stůl. E jazyku jakož i k šunce musí se dát na stůl olej, ocet a tlučený pepř.

17. Husa a kachna.

Ty se pěkně očistí, nasolí, uvnitř kmínem prosypou, a nechají se z povolna upect.

18. Husa a kachna naditá.

Utři na misce čtyry loty másla, vraz do něho tři celé vejce, dej k tomu čtyry ustrouhané žemličky, přilej čtvrt žejdlíka smetany, dobře to umíchej, osol to a okořeň trochu tlučeným květem, načež tím naděj vnitřek dobře očištěné a nasolené husy nebo kachny, zašpejluj ji a nech ji pect. Tato nádivka stačí do jedné husy nebo do dvou kachen.

19. Ťopan a nádivkou.

Když jest ťopan čistě obrán a má se kuchati, musí se dát zvláštní pozor na vole, aby se neprotrhlo; pak se dělá nádivka, totiž utře se

kus čerstvého másla, vrazí se do něho několik vajec, přidá se strouhaná žemlička, několik lžiček sladké smetany, něco krájených nebo tlučených mandli, trochu květu, a cukru tolik, aby nádivka byla sice dost, avšak ne příliš sladká; načež se vole nádivkou naděje, a řopan se nechá poznenáhla pect, přičemž se však jako ostatní pečeně musí máslem mastit. Jsou-li ale k dostání kaštiny, tedy jest lépe, když se nechají kaštiny trochu upražit, aby se s nich kůra mohla lehce sloupnout, pak se vole vymaže novým máslem a místo nádivky naplní se těmi kaštiny. Když jest řopan upečen, tedy se vole nejdříve rozkrájí a s těmi kaštiny hostům podává.

20. Kapoun se sardelemi.

Kapoun se dobře očistí a trochu se nasolí; pak se očistí několik sardeli a s novým máslem se hezky rozetřou, polovičkou se kapoun uvnitř vymaže, druhá polovička se přitiskne na vařečku, kapoun se nastrčí na rožeň, nechá se zpevolna pect, a tím sardelovým máslem se povrchu pořád maže a mastí, až hezky zčervená. Že se kapoun také bez sardelí péci může, samo sebou se rozumí.

21. Kapoun na způsob bažanta.

Nech v octě s trochou vody smíšeným zvařit cibuli, bobkový list, kousek dymiánu, kousek zázvoru, několik zrněk pepře a nového koření; když to vystydne, vlož do toho dobře očištěného a vysoleného kapouna a nech ho v tom přes noc ležet; druhý den prsa kapouna hodně slaninou prostrkej, zašpejluj ho, vlož ho do pekáče na kus másla, podlej pod něj trochu vody a nech ho pect; musíš ho ale obracet, aby byl po obou stranách stejně upečen, a mezi pečením polévej ho častěji vlastní šťávou; když se již dopeká, přičeď k němu z půl citronu šťávu, a když je dost měkký, vyndej ho na mísu a podlej ho šťávou.

22. Kuřata vyslaněná.

Když jsou kuřata dobře obraná, tedy se prostrkají slaninou jako

koroptve a upečou se na rožni. Jsou velmi ouhledná a chutná, jen že se musí na to hledět, aby slanina byla čerstvá. Pečou-li se kuřata na pekáči a nevyslaněná, tedy se musí pecti hezky zprudka a často máslem potíratí.

Když jsou usmažená, urovnají se pěkně na misku a okráší se zelenou petruželí.

23. Holoubata nadívaná.

Ober, vykuchej a vyper dobře dvě holoubata, hlavičky uřež, volátka opatrně vyndej a kůžičku prstem hodně přes prsíčka podeber pro nádivku, kterou dělej takto: utři dva loty másla, vraz do něho jedno vejce a jeden žloutek, dej k tomu dvě lžíce mléka, trochu soli, trochu citronové kůry, a dobře to umíchej; pak tím naděj holoubata, volata nitkou zavaž a nožky též k zadečku přivaž, dej na pekáček hezký kus másla, holoubata vlož do něho, podlej pod ně krapýtek vody a nech je do zlatová upect, potom je rozkrájej na čtvrtky a podlej je šťávou.

24. Zajíc.

Když se zajíc stáhne, oddělí se zadek od předku, se zadku ořežou se všechny kůžičky, vymeje a nasolí se, načež se pěkně slaninou prostrká a dá se na pekáč; do žejdlíku vinního octa a též tolik vody dá se jedna rozkrájená velká cibule, trochu dymiánu, bobkového listí, celého pepře, celého zázvoru, nechá se to zvařit a tak vařící vleje se to na zajíce; v tom se může zajíc nechat 3 i 4, a v zimě i 8 dní ležet, jen že se musí každodenně obracet. Když se má zajíc pect, sleje se s něho trochu té omáčky, ostatní se pod nim nechá, dá se k tomu kousek másla, a nechá se pect; při pečení se však musí zajíc pořád hustou kyselou smetanou polévat a navrch se musejí klásti kousky másla, až zajíc povrchu hezky zčervená a omáčka zhoustne. Kdyby omáčka tuze vysmahla, může se do ni přilejt trochu toho slitého moku a trochu kyselé smetany; pak se zajíc dá na mísu a podleje se procezenou omáčkou.

25. Zajíc na jiný způsob.

Zajíce stáhni, předek odděl, zadek očisti ode všech kůžiček, čistě ho přemej, osol a protáhni ho husté čtyřmi řadami čerstvou slaninou; pak dej na pekáč ty odřízky od slaniny a kousek másla, vlož na to ten zaječí zadek, polej ho trochou vody a nech ho pect, musí se však častěji obracet; když jest přes polovic upečen, polévej ho hustou kyselou smetanou, a nech ho již pořád tou vyslaněnou stranou vzhůru ležet; potom nech v hrnečku rozpustit něco přes lot čerstvého másla, dej do něho kávovou lžičku mouky, rozmíchej to, nalej do toho kyselé smetany, a polévej tím lžící zajíce tak dlouho, až je pěkně do červena upečen; pak ho dej na mísu, podlej pod něj tu procezenou omáčku a dej ho na tabuli.

26. Mladý zajíc (*Märzhase*)

Stáhni mladého zajíčka, předek odděl, zadeček očisti ode všech kůžiček, čistě ho přemej, dobře ho nasol, protáhni ho hustě slaninou, nastrč na rožeň, nech ho pect a polévej ho rozpuštěným novým máslem; při pěkném ohni jest upečen za půl, nejdéle za tři čtvrtě hodiny; potom ho dej na misku, podlej ho tím máslem, které odkapalo do podstaveného pekáčku, a dej ho na tabuli. – Kde není příležitost k pečení na rožni, tedy dej na pekáček ty odřízky od slaniny a kousek másla, vlož na to ten zaječí zadeček, podlej pod něj něco málo vody a nech ho hezky prudce pect (čím jest mladší, tím prudčeji); pak ho dej na mísu, podlej pod něj tu procezenou omáčku a dej ho na tabuli.

27. Srncí hřbet a kejta.

S naloženého srncího hřbetu nebo kejty ořežou se čistě všechny kůžičky, prostrká se hezky slaninku, dá se na pekáč, podleje se vinním octem a vodou, také se může k němu dát cibule a několik zrnek celého pepře, a nechá se hezky do tmava upect; při pečení polévá se také hustou kyselou smetanou jako zajíc, jen že se musí

déle pect; když se dává na stůl, podleje se procezenou omáčkou.

28. Jelení hřbet se smaženou žemličkou.

Když se jelení hřbet dá mezi pečeně, tedy se připravuje jako srnčí kejta. Časem se ale předkládá po hovězím mase; v tom pádu se ne protahuje slaninou, ale osolí se, dá se na pekáč, pod něj kousek rozkrájené slaniny, kousek másla a trochu vody, a nechá se tak. jako jiná pečeně hezky do hněda upect; pak se dá na mísu, podleje se procezenou šťávou a posype se strouhanou smaženou žemličkou. K němu se dá na stůl v nádobce buď sardelová nebo šípková omáčka.

29. Koroptve a bažant.

Ty se celé oškubají až na hlavu, která má zůstat s peřím, pak se vykuchají (nožky však se nesmějí uřezat), nasolí, slaninou pěkně prostrkají a na rožni z povolna upekou; musejí se též pilně mastit novým máslem, až hezky zčervenají.

30. Bažant na zvláštní způsob.

Zamřelému a dobře očištěnému bažantu prostrkej prsa hodně hustě slaninou; ze dvou oškubaných sluk vyber vnitřnosti a odlož je stranou, maso se sluk všechno skrájej a usekej ho drobně se čtyřmi loty hovězího tuku, přidej k tomu trochu pepře, trochu dymiánové míšeninky (viz mezi míšeninkami) a dobře očištěných a usekaných lanýžů tolik, aby z toho bylo dost nádivky na vyplnění bažanta, osol to patřičně a naděj tím vnitřek bažanta, otvor zandej chlebovou kůrkou a obvaz ho nití, aby nádivka nevypadala; nyní usekej vnitřnosti ze sluk s kouskem slaniny, dvěma lanýžemi, jednou sardelí, kouskem nového másla, a dobře to promíchej, pak ukroj hodně dlouhou chlebovou skývu, namaž ji tou sekaninou, dej ji na pekáč a polož na ni bažanta, aby prýštící-se z něho šťáva do ni se vtáhla; když jest bažant upečen, vyndá se i s tou skývou na mísu, poleje se šťávou, v níž se pekl, obloží se pomerančovými koláčky a dá se na stůl. Takto upravený bažant dojde zajisté pochvaly i

největších labužníků.

31. Tetřev.

Dej do vinního octa bobkové listí, dymián, cibuli, pepř, zázvor, nové koření, slaninu, a nech to zvařit, pak vychladnout; potom do toho vlož dobře obraného tetřeva a nech ho v tom nejméně tři dni ležet; musí se ale každodenně obracet, a ve chladném místě může ležet 8 i 10 dní; pak tetřeva pěkně slaninou prostrkej, nastrč na rožeň a nech ho z povolna pect, přičemž ho polévej tím mokem a masti novým máslem; načež mok nech zvařit a zakloktej ho kyselou smetanou a trochou hovězí polívky. Když je tetřev hezky do tmava upečen, dej ho na mísu a podlej tou omáčkou.

32. Sluky (*Schnepferr*).

Z čistě oškubaných sluk vyndají se vnitřnosti, usekají se, dají se na rendlíček, dá se k nim kousek másla, trochu sekané zelené petružele, trochu květu, trochu soli, a nechá se to na uhlíčku dusit. Sluky se pečou na rožni, mastí se dobře novým máslem, a podstaví se pod ně pekáček, aby z nich kapající šťáva se zachovala; pak se usušejí žemličkové topinky a namažou se tou ze sluk výkapanou šťávou jakož i těmi dušenými vnitřnostmi; potom se dají na mísu sluky do prostřed a topinky okolo.

33. Kvíčaly.

Kvíčaly se mohou nasolit a též jako sluky na rožni pect. Lépe však jest, když se nasolí, dá se na pekáček nakrájené cibule a másla, kvíčaly se na to položí a nechají se z povolna pect, aby se cibulka nepřipálila; pak se na přepouštěném másle pěkně do zlatova usmaží strouhaná žemlička, ptáčkové se dají na mísu, pod ně ta dušená cibulka, okolo se udělá věneček ze smažené žemličky a na každého ptáčka se dá hromádka téže žemličky.

34. Křepelky.

Nasol a zašpejluj dobře obrané, vykuchané a omyté křepelky, prsíčka i zadečky oblož slantinovými lístky, obvaz je nití, křepelky urovnej pěkně na máslem potřený a několika cibulovými koláčky pokladený pekáček, podlej je trochou vody a nech je zvolna pect; mezitím usekej kus telecího masa, dej k němu tři míchané vejce, jednu ostrouhanou, namočenou a vymačkanou žemličku, ještě to pospolu usekej, osol to patřičně, okořeň citronovou kůrou, dobře to promíchej a udělej z toho tolik podlouhlých tenkých placiček, kolik máš křepelky; potom křepelky vyndej, do šťávy vlož ty placičky, na každou polož opět jednu křepelku a nech je takto dopect; pak to v témž stavu vyndej na mísu, polej šťávou, oblož citronovými koláčky a nes to na stůl.

35. Divoká husa a kachna.

Tyto se musejí nasoleny v octě s kořením a cibulí zvařeném několik dní nechat ležet, pak se na prsou slaninou hodně protáhnou, uvnitř tlučným pepřem potřou a nasolejí, vloží se na pekáč cibulí a slaninou pokladený a nechají se zvolna pect; mezi pečením se může přilívat trochu moku, v němž ležely, a ku konci se přilije trochu kyselé smetany; pak se vyndají na mísu a podlejou se procezenou omáčkou.

Saláty.

1. Salát hlávkový.

Ober svrchní listy s několika hlávek pěkného tvrdého salátu, rozkrájej je na čtvrtky a vyper je náležitě v několika vodách; potom rozmíchej půl koflíka brabantového oleje s dobrým vinným octem a solí, omoč v tom každou čtvrtku salátu, urovnej ho pěkně na misku a polej ho ještě všude tím smíšeným octem. Kdo chce, může salát několika na tvrdo uvařenými a na čtvrtky rozkrájenými vejci obložit.

2. Hlávkový salát na francouzský způsob.

Očisti dobře několik pěkných tvrdých hlávek salátu, svrchní listy ober, hlávky rozkrájej na čtvrtky, vyper je a nech je v čisté vodě ležet. Vyper a na drobno usekej hrstku zelené petružele, několik estragonových a bazaličkových lístků, osm šalotek, a smíchej vše dohromady; utři šest plných lžic brabantového oleje se třemi syrovými žloutky do husta, přimíchej k tomu tři lžíce hořčice, kávovou lžičku soli a ty usekané bylinky, konečně do toho přilej tolik dobrého octa, aby to bylo patřičně řídké; nyní vyndej salát na sejto a nech všechnu vodu z něho vysáknout, potom omoč každou čtvrtku v té upraveny omáčke, urovnej je pěkně na misku a ostatní omáčkou salát všude polej.

3. Hlávkový salát s kyselou smetanou.

Připrav hlávkový salát jako v předešlých číslech, dej ho do misky, sced' s něho všechnu vodu, osol ho trochu, nalej na něj dobrou hustou kyselou smetanu, posyp ho trochu tlučným pepřem a dobře to promíchej, pak salát na misce urovnej a posyp ho dobře nakrájenou pažitkou.

4. Hlávkový salát se slaninou.

Čtvrt libry slaniny rozkrájej na drobné kostky a nech ji na rendlíku do žluta usmažit; potom k ni přilej půl žejdlíka dobrého vinního vlašného octa, osol to a nech to zvařit. Zatím si připrav na misku dobře obraný, vypraný a na čtvrtky rozkrájený hlávkový salát, pak ho tím zvařeným octem polej, promíchej, na misce urovnej a nes ho hned na stůl.

5. Salát okurkový.

Oloupej pěkné okurky a nech je chvíli ve studené vodě, pak je na kružadle na tenké lístky ukrouhej, dej je na misku, polej je dobrým vinním octem a dobrým brabancovým olejem, osol je, promíchej vidličkami a posyp je tlučeným pepřem.

6. Okurkový salát a kyselou smetanou.

Upraví se na týž způsob jako předešle, jen že se místo octa a oleje poleje hustou kyselou smetanou a posype se pepřem.

7. Míchaný salát.

Uvař ve slané vodě čtyry pěkné růže karfiolu a čtyry celery, pak ober svrchní lupeny se třech hlávek zeleného a se třech hlávek červeně kropenatého salátu, rozkrájej je na čtvrtky a dobře je vyper; potom smíchej vinní ocet se solí a olejem, a připrav ním každý tento salát zvlášť; nyní udělej na velkou mísu nejprve okolek ze zelených hlávkových čtvrtek, pak věnec z rozebraného karfiolu, potom urovnej kropenatý hlávkový salát a do prostřed mísy dej na koláčky nakrájený a pepřem posypaný celer, který se však dříve, nežli se pepřem posype, musí polejt smíšeným octem a olejem. Aby tento salát chuť neztratil, nesmi se dělat dlouho předtím, než se dá na stůl.

8. Salát z andivie (ze štěrbáku).

Z andivie se vezmou jenom ty pěkné žluté lístky, dobře se očistí,

malinko osolí, naproti tomu ale hodně se osladí, ostatně se připraví brabancovým olejem a vinným octem jako jiný hlávkový salát. Jenom ať jest hezky sladký.

9. Salát z chmelíčku.

Mladý chmelíček se očistí a uvaří ve slané vodě tak jako špargl, pak se poleje olejem a octem a posype pepřem.

10. Sladký salát

Ostrouhej žemličky, rozkrájej je na lístky a vysmaž je pěkně do zlatová v přepouštěném rozpáleném másle, pak je ouhledně poklad' na mísu, na cukru ostrouhej kůru s jednoho citronu a jednoho pomeranče, posyp žemličky tím cukrem, vymačkej na ně šťávu z toho citronu a pomeranče, udělej okolek z andivie, dle čísla 8. připravené, a nech to stát na chladném místě, až se to dá na tabuli.

11. Salát řeřichový.

Přeber a vyper čistě řeřichu, pak ji připrav s olejem a octem, trochou soli a cukrem. Může se buď tak samotná dát na obrácený a na mísu poklopený hluboký talíř, anebo se může smíchat buď s andivií nebo se zelným salátem; udělá se totiž na talíř vždy jeden věnec ze řeřichy, pak jeden z andivie anebo ze zelí. Olej a ocet se musí k tomu dát zvlášť na stůl.

12. Salát vlaský.

Rozkrájej tak nazvaný cervulát na tenké koláčky, pak rovnej.okolo mísy vždy jeden koláček cervulátu a jeden koláček citronu, do mísy dej marynovaného ouhoře a pryky, oboje na kousky rozkrájené, jakož i od kústek očištěné sardele a kaprle; potom utluč v moždíři jeden na tvrdo vařený žlutek, několik bobkových lístků, asi dvě sardele, půl cibule, 3 zrnka pepře a trochu kaprlí, nalej na to dobrý vinní ocet a brabancový olej, a proced' to na

salát. Mohou se k tomu též dát ústřice, mušle a olivy – nemusejí však být.

13. Salát celerový.

Seřízni se čtyř nebo se šesti oškrábaných celerů zelené svršky a zachovej je ve studené vodě, aby hodně zkřehly; celery uvař a rozkrájej na koláčky, pak je urovnej do mísy, popraš je solí, polej olejem a octem, okolo mísy udělej věneček z celerové nati, posyp to pepřem, ty celerové vršky pěkně jehličkou rozkadej a poklad je navrch – tak to pěkně vypadá.

14. Salát zelný.

Rozeber zelnou hlávkou a listy rozkrájej na drobné nudličky; osol vinní ocet a nech ho na kamenném kastrolu zvařit, pak vhod do něho kus nového másla zároveň s těmi zelnými nudličkami a nech to chvilku povařit, načež zeli vyndej na misku, posyp ho tlučeným pepřem, a když vychladne, dej ho na stůl.

15. Salát ze syrového zeli.

Rozeber zelnou, hlávkou, vykrájej všechny košťály a listy rozkrájej na nudličky co možná tenounké; potom usekej na drobounko okrouhlým nožem jednu velkou cibuli, dej oboje na misku, promíchej to náležitě, osol, polej dobrým vinním octem a brabancovým olejem, posyp tlučeným pepřem a dej to na stůl.

16. Salát ze šparglu (chřestu).

Ober pěkný špargl a spodní tvrdý díl odkroj, načež nech špargl ve slané vodě vařit, dej však pozor, aby se nepřevařil, potom vodu sced', špargl nech vysáknout, pak ho urovnej pěkně na talíř, polej ho octem a olejem, posyp trochu tlučeným pepřem – a salát jest hotov.

17. Salát ze šneků (hlemeždů).

Uvař patnáct šneků ve vodě do měkka, pak je vyndej z domečků, očisti je náležitě a nakrájej je po délce na tenké kousky; taktéž nakrájej na dlouho čtyry dobře očištěné sardele, usekej drobně jednu cibuli, všecko dobře promíchej, urovnej to na talíř nebo na misku, polej to octem a dobrým olejem, posyp tlučeným pepřem a oblož to nakrájenými koláčky z vajec na tvrdo uvařených.

18. Obyčejný zemčatový salát se slanečkem.

Uvař, oloupej a za tepla nakrájej na lístky ne příliš velká zemčátka, usekej na drobnou jednu velkou cibuli a dvě na tvrdo uvařené vejce; nyní dej na mísu vrstvu zemčat, posyp je cibulí a vejci, pak dej opět zemčata, na to zase cibuli s vejci, a tak pokračuj, až je všecko na míse, načež to polej octem se solí a olejem rozmíchaným; potom stáhni slanečka, rozpůli ho, nakrájej na malé kousky a salát jimi povrchu oblož. Je-li slaneček mléčný, tedy mléčí v hrnečku kverlačkou hodně rozmíchej s olejem a octem, a salát tím polej. Kdo chce, může k němu též připojit na kostky nakrájená jablíčka.

19. Míchaný zemčatový salát.

Zůstanou-li po nějaké tabuli rozličné zbytky, jako: studená telecí pečeně, šunka, uzený jazyk, kapoun, tedy všechny takové zbytky rozkrájej na malé kostky, každý druh zvlášť, a odlož to stranou až k potřebě. Nech uvařit hrnek zemčat, pak uvař na tvrdo několik vajec, stáhni a rozpůli jednoho slanečka, očisti několik sardelí, rozpůli je, kůstky vyber a stoč každou půlku na způsob šneka; rozkrájej též na kousky jednu pryku; také uvař ve slané vodě malé bobové lustičky anebo růži pěkného karfiolu, co právě máš; potom utři nebo utluč tři na tvrdo uvařené žlutky, rozmíchej je s dobrým brabancovým olejem a octem, a přidej k tomu jednu drobně nasekanou cibuli. Když jsou zemčata uvařená, tedy je oloupej, nakrájej je za tepla na

koláčky, dej je na mísu a polej tou smíšeninou; nyní udělej první okolek z lustiček na nudličky nakrájených, anebo z karfiolu, jež jsi dříve byla rozebrala a octem polila, druhý okolek udělej ze šunky, třetí z nějakého bílého masa, čtvrtý z usekaných tvrdých žloutků, konečně v prostředku z usekaných bílků, a polej všecko ostatním upraveným octem; načež mezi to urovnej sardelky, nakrájeného slanečka a pryku, a máš-li aspik, tedy ho můžeš trochu navrch skrze sejto nebo struhadlo protlačit, tak nabyde salát ještě pěknějšího vzhledu. Takové okrášlení zanechává se ostrovtipu kuchařčinu. – Rozumí se, že se tento salát i z polovice dotčených věcí upravit může.

20. Salát ze syrového masa.

Seškrab ostrou plechovou lžicí libru hovězího masa z kejty na kasičku, pak udělej z toho na talíř čtyry hromádky, posyp je solí, pepřem a velmi drobounce nasekanou cibulí, polej to octem a olejem, a nech to nejméně půl hodiny stát, aby se chuť z přísad do masa vtáhla. Můžeš k tomu také připojit sardele, kaprle a na tvrdo vařené skrájené vejce.

Kompoty.

1. Kompot z čerstvých višní.

Nech na rendlíku v půl žejdlíku vody vařit čtvrt libry cukru s kouskem skořice, pak do toho vlož asi dva-žejdlíky omytých višní a nech je přikryté zvolna trochu povařit, potom je vyndej na misku, šťávu nech ještě povařit a pak ji vlej na višně. – Třešňový* kompot připravuje se na týž způsob, jen že se dá o polovic méně cukru.

2. Kompot z jahod.

Nech na rendlíku ve čtvrt žejdlíku vína zvařit šest lotů cukru, a když to počíná houstnou dej do toho žejdlík přebraných pěkných lesních jahod, zatřes jimi zlehka, aby se všechny potopily, nech jen var přes ně přejít a vyklop je na misku.

3. Kompot z malin.

Připravuje se jako kompot z jahod; také se může jeden díl malin a jeden díl jahod spolu smíchat, je to pikantnější.

4. Kompot z angreštu.

Ober čistě asi žejdlík ještě hodně tvrdého angreštu a dej ho do studené vody; nech na rendlíčku zvařit asi šest lotů cukru s trochou vody, načež angrešt cedníkem z vody. vyber, dej ho do cukru, potřásej ním a nech ho asi dvě nebo tři minuty vařit, pak ho vyndej na kompotní misku a dej ho na stůl ke studené pečení; je-li málo sladký, posyp ho ještě trochu cukrem.

5. Kompot z meruněk.

Oloupej dvanáct zralých sice, ale ještě tvrdých meruněk, rozpůli je, pecky vyndej, meruňky polož jednu vedle druhé do čistého

kuthánku, přidej k nim čtvrt libry tlučeného cukru, koflíček vody, přikrej je a nech je zlehounka dusit, až změknou; potom je vyndej na misku, do šťávy přidej z roztlučených pecek vyndané a v moždíři utlučené jádra, nech to ještě zvařit a pak meruňky tím polej. Jádrami nabydou meruňky zvláštní chuti.

6. Kompot z broskvi.

Deset ne příliš měkkých broskví vlož na minutu do horké vody, pak je oloupej, rozkroj na půlky a vlož je do čistého rendlíku, v němž jsi byla čtvrt libry cukru s půl žejdlíkem vina rozpustit nechala, přidej k nim na nudličky nakrájenou citronovou kůru a nech je přikryté zpovalna dusit; když jsou dost měkké, vyndej je opatrně na kompotní misku a polej je šťávou, do které, je-li příliš hustá, můžeš přilejt trochu vody.

7. Kompot z mirabelek.

Nech zvařit šest lotů cukru se čtvrt žejdlíkem vody, vlož do toho očištěné, ne přezralé mirabelky a nech je chvilku zpovalna vařit, pak je vyndej na misku, šťávu nech ještě povařit a vlej ji na ně.

8. Kompot z míšeňských jablek.

Oloupej míšeňská jablka, šťopičky pěkně vykroj a zachovej, ohryzky vydlabej, a jablka vlož do studené vody, aby zůstala bílá; pak dej do čisté vyklejtované nebo mosazné nádoby vodu a cukr, a když se to začne vařit, vlož do toho ta jablíčka a nech je povařit, ne však tuze dlouho, aby se nepřevařila a nerozpadla; načež jablíčka pozorně vyndej, na mísu vyrovnej a naced' na ně citronové šťávy, aby zůstala pěkná bílá; do omáčky dej citronovou kůru, celý hřebíček a skořici, a nech to ještě chvíli povařit; pak to skrže čistý šat proced' a nalej to do jablíček, přiklop na ně ty vykrojené šťopičky a pěkně je okrášli rozkrájenou citronovou nebo pomerančovou kůrou. Okolek můžeš udělat ze zavařených višní, a když to vystydne, posyp to cukrem a dej to na stůl.

9. Jiný kompot z míšeňských jablek.

Oloupej míšeňských jablek, mnoho-li kompotu míti chceš, skrouhej je na kružátku a nech je na rendlíčku mezi ustavičným mícháním s cukrem hodně rozvařit; potom je vyndej na misku, nech je prochládnout, posyp je hodně povrchu cukrem, dej rozpálit malinkou lopatičku a cukr povrchu přepaluj, aby to bylo jako led, pak dej okolo višně a nes to na stůl. Nesmí se to nechat stát, sice by cukr zvlhnul.

10. Kompot z čerstvých jablek.

Oloupej 12 pěkných míšeňských jablek a vlož je do studené vody, aby nezčernaly, pak je nakrájej na koláčky, ohryzky vypíchej plechovou formičkou, koláčky urovnej na kompotní misku, vytlač na ně skrze dírkovanou lžící šťávu z jednoho citronu, posyp je cukrem, na kterém jsi kůru s téhož citronu byla ostrouhala, a polej je punčovinou; pro lepší ouhlednost poklad vrchní koláčky zavařenými višněmi.

11. Kompot z hrušek.

Oloupej pěkně 9 nebo 10 hrušek a vlož je do studené vody, aby nezčervenaly; dej asi do dvou žejdlíků vody čtvrt libry cukru, kus celé skořice, kůru s jednoho citronu, a když se to začne vařit, vlož hrušky do toho, přikrej je a nech je vařit, až jsou měkce; potom hrušky vyndej, omáčku nech ještě chvíli vařit, pak ji proced' na hrušky, nech to vystydnout a dej to na stůl. Nebo rozkrájej hrušky na půlky a nech je jako prvé vařit, pak je vyndej, do omáčky dej ještě čtvrt libry cukru a nech to tak dlouho vařit, až se cukr táhne; potom hrušky do melounové formy pěkně vyrovnej, omáčku na ně proced' a nech to stydnout; pak to vyklop, okrášli kolem nějakým listím a nes to na stůl.

12. Kompot z čerstvých švestek.

Nech na rendlíku rozpustit šest lotů cukru v půl žejdlíku červeného vína, vlož do toho asi třicet pěkných švestek, přidej trochu skořice a nech je přikryté zpovolna dusit, dej však pozor, aby zůstaly celé; pak je vyndej, polej šťávou a nech vystydnout.

13. Jiný kompota z čerstvých švestek.

Na zralé švestky naleje horkou vodu, stáhni s nich slupku, dej je na rendlík, přidej k nim kus cukru, trochu rakouského vína, a nech je zpovolna několik minut dusit, pak je urovnej do vršku na kompotní misku a posyp je cukrem a nakrájenou citronovou kůrou.

14. Kompot ze suchých švestek a ze šípká.

Uvař v pivě suché švestky s několika hřebíčkami, kouskem celé skořice a citronové kůry; zároveň uvař ve víně suché šípky, a dej k nim tytéž věci jako ke švestkám, a mimo to kus cukru. Když jest oboje uvařeno, tedy. pěkně rovnej vždy vrstvu šípků, pak vrstvu švestek, a když jest vše urovnáno, udělej pěkný okolek z pomeranče na koláčky rozkrájeného, vše dobře posyp tlučeným cukrem a dej to na stůl. Nemáš-li šípky, tedy je vynech.

15. Smažený kompota.

Oloupaná míšeňská jablíčka rozkrájej na čtvrtky, uvař suché švestky a vyndej z nich pecky; ze dvou vajec, trochu cukru, z několika vařeček pěkné mouky a několika lžiček buď vína nebo piva udělej řídké těsto jako na kapání, načež v něm omáčež ty čtvrtky jablek i ty švestky a nech oboje v horkém másle pěkně do zlatova usmažit; pak urovnej na misku pěkně do vršku vždy jeden věneček z jablek a jeden ze švestek, posyp to cukrem a skořicí a dej to na stůl.

16. Kompot z mrkve.

Oškrab čistě několik šťavnatých mrkví, rozkrájej je na tenounké

nudličky, dej je na rendlík se čtvrt librou cukru, na němžto jsi byla ostrouhala kůru s jednoho pomeranče, přilej k tomu asi půl žejdlíka vody, naced' do toho šťávu z toho pomeranče, přikrej to a nech to do měkka dusit, musíš však bedlivě dohlížet, aby se to nepřipálilo; pak to nech vychladnout a dej to na stůl buď co samostatný kompot, anebo z toho udělej věnec buď okolo brusinek, neb okolo suchých vařených švestek aneb okolo jiného zavařeného ovoce.

17. Kompot z mrkve a pomerančů.

Oškrab dvě pěkné velké tmavočervené a dvě bledožluté mrkve, rozkrájej každou zvlášť na tenounké nudličky, přeměj je, vlož každou na jiný rendlíček, k červené přidej na nudličky skrájenou kůru s jednoho pomeranče, čtyry loty cukru a půl žejdlíka červeného vína, ke žluté dej nakrájenou kůru s jednoho citronu, půl žejdlíka bílého vína, trochu vody, a nech obojí do měkka dusit; pak vytlač do každé šťávu z půl citronu, a není-li to dost sladké, přidej cukru. Nyní rozkrájej dva pomeranče na půlměsíčky, tu bledou mrkev urovnej do prostřed kompotní misky, kolem ní udělej věnec z té hnědé mrkve, oblož to těmi pomerančovými půlměsíčky, posyp to ještě cukrem a nech to vystydnout chceš-li, můžeš to ještě okrášlit nějakou zavařeninkou.

18. Kompot z melounu.

Rozpůli meloun, vyndej z něho všechny jádra, rozkrájej ho na stejné kousky, oloupej je a vlož je na misku. Nech na rendlíčku zvařit čtvrt libry cukru s půl žejdlíkem vody a šťávou z jednoho citronu, a když se to začíná táhnout, polej tím ten rozkrájený meloun a nech ho tak asi hodinu stát; pak šťávu slej, nech ji opět zvařit, meloun urovnej na kompotní misku, k té zvařenině přidej lžičku rumu a meloun tím polej. Máš-li zavařený rybíz, můžeš to ním povrchu okrášlit.

19. Kompot ze gdoulových jablek.

Oloupej 8 nebo 10 gdoulových jablek, rozkrájej je na čtvrtky, jaderníky vyřízni a jablka nech ve vodě uvařit na měkko sice, ne však aby se rozpadly; mezitím nech na rendlíčku čtvrt libry cukru s půl žejdlíkem vody, kouskem skořice a nakrájenou citronovou kůrou do husta zvařit, potom jablka opatrně vyndej, vlož je do té zvařeniny a nech je ještě chvílku povařit, pak je vyndej na kompotní misku a tou šťávou je polej.

20. Kompot kaštanový.

S libry kaštanů oloupej tu svrchní tvrdou slupku, pak na ně nalej vařící vodu a nech je v ní tak dlouho, až můžeš i tu druhou slupku sloupnout; to když se stalo, vlož kaštany do rendlíku, v němž jsi byla nechala zvařit čtvrt libry cukru s půl žejdlíkem vody, a nech je zvolna do měkka dusit; pak urovnej kaštany na misku, do cukru proced šťávu z jednoho pomeranče, nech přes to ještě var přejít a kaštany tím polej.

21. Kompot z brusinek.

Nech na rendlíčku zvařit půl žejdlíka červeného vína se Čtvrt librou cukru, přidej k tomu kousek skořice a trochu citronové kůry, a když to začíná houstnout, dej do toho asi žejdlík zavařených brusinek, nech je jenom zpejchnout a vyndej je na misku; pak rozkrájej jeden nebo dva pomeranče na půlměsíčky, oblož nimi brusinky, posyp to ještě cukrem a dej to na stůl.

Masité rosoly (huspeniny, Sulzen).

1. Aspik.

Poněvadž v novější době všechna studená masa aspikem se okrašlují, což na oko příjemně působí, je tento v každé moderní kuchyni téměř nevyhnutelně potřebný; i doufám, že se milým čtenářkám zavděčím, když řadu následujících jídel otevru tímto výborným aspikem, na nějž dále častěji se odvolám.

Dej do velkého hrnku jeden hovězí, od řezníka dobře očištěný a rozsekaný pazneht, dvě libry hovězího a půl libry uzeného masa, libru telecích kostí, 8 vepřových nožiček, všeliké odpadky od zvěřiny, od koroptví aneb od jiné drůbeže, a máš-li starou slepici, rozkrájej ji na čtyry díly a dej ji též k tomu, nalej na to dva mázy vody a nech to zvolna vařit, přičemž sbírej mastnotu, jenž se byla vyvařila; potom teprva k tomu přidej dvě cibule, jeden celer, jednu petružel a jednu mrkev. Když se to v celku asi čtyry hodiny vařilo, naber na plechovou lžici té polívky a nech ji na zkoušku u ledu ztuhnout; je-li rosol ještě vodnatý, musíš to nechat ještě více zvařit; pak to proced', teprve nyní to osol, přilej k tomu půl žejdlíka dobrého rakouského vína, dvě nebo tři lžice estragonového octa, a nech to ještě trochu povařit, potom to odstav a nech to trochu prochládnout; načež do toho vraz dvě celé vejce i se skořápkami, přidej k tomu dva ušlehané bílky, a míchej tím několik minut, pak to zase přistav k ohni a nech to ještě několik minut vařit. Nyní namoč čistý ubrousek ve studené vodě, vyždímej ho, přivaž jej ke čtyřem nohám obrácené stolice, vlej aspik do něho a nech ho procedit do podstavené hluboké mísy, načež ho ve studeném místě uschovej k další potřebě. Chceš-li mít rosol červený, tedy přimíchej do částky té procezené tekutiny trochu alkermesové šťávy, nalej to na stěblo vysoko na mělký talíř a nech to ustydnout; když to chceš upotřebit, rozsekej to na drobounko, tak to pěkně vypadá, když maso střídavě bílým a růžovým aspikem jest okrášleno.

2. Telecí mozky v aspiku.

Omej tři telecí mozky, stáhni s nich mázdry a vlož je do studené vody; dej na kastrol kus na tenké lístky pokrájené slaniny, jednu cibuli, půl kořenu petružele, půl mrkve, všecko na koláčky nakrájeno, několik zrnek celého pepře, jeden rozdrobený bobkový list, dva hřebíčky, a nech to přikryté chvílku dusit, pak na to vlož ty mozky, přiced k nim šťávu z jednoho citronu, osol je a nech je dusit; chvílemi však přilévej po lžici vody nebo polívky a dej pozor, aby nezčervenaly; potom je opatrně vyndej, rozděl každý na čtyry díly a nech je vychladnout. Nyní omoč formu ve studené vodě, nalej do ní na prst vysoko podle předešlého čísla upraveného vychladlého aspiku a nech ho buď na ledě nebo v jiném studeném místě ztuhnout, načež naň mozečky pěkně urovnej, ale tak, aby mezi nimi a krajem formy zůstala mezera, pak na ně zase nalej studeného tekutého aspiku tolik, až jsou mozky ním pokryty, a nech to ve studeném místě nebo u ledu ztuhnout. Když to chceš dáti na stůl, omoč formu v horké vodě, poklop na ni mělkou mísu, obrať to a formu opatrně zvedej; kdyby rosol při ní ještě držel, tedy ohřej nějaký šat a formu ním všude natírej, až rosol odpadne, načež ho postav ještě na chvíli do studena, pak ho okrášli citronovými lístky a koláčky. Máš-li právě uvařený hovězí jazyk, můžeš nim mozečky proložit

3. Rosol z telecí hlavy a z nožiček.

Rozpolti telecí hlavu, mozek vyndej, hlavu vlož se čtyřmi očištěnými rozsekanými nožičkami do slané vody, přilej žejdlík dobrého vinného octa, dej k tomu trochu bobkového listí, dymíánu, celého pepře, nového koření a hřebíčku, kousek citronové kůry, jednu cibuli, několik stroužků česneku, a nech to vařit, až všecko změkne; potom vyber maso, polívku proced' a nech ji vařit, načež do ní vraz dvě celé vejce i se skořápkou, hodně tím zamíchej a nech to ještě chvílku vařit; pak nech na kousku másla hezky do tmava upražit 3 loty. cukru (nesmí se však spálit), vlej ho též do toho a

nech to ještě spejchnout. Nyní uvaž servít ke čtyřem nohám obrácené stolice, postav pod něj mísu, vlej rosol do něho a nech ho čistý jako sklo protécti do mísy. Potom se maso drobně rozkrájí, do formy se naleje trochu toho čistého rosolu a nechá se stydnout, pak se to vyloží buď tvrdými vejci nebo citronovou kůrou a červenou řepou, to rozkrájené maso se promíchá s drobně rozkrájenou citronovou kůrou, dá se na to, navrch se naleje opět čistého rosolu a nechá se to ustydnout. Vnitř okolo formy však musí zůstat prázdné místo, aby, když se rosol navrch naleje, tento hezky okolo masa zatekl; takto když to ustyodne, vypadá to jako za sklem. Když se to má dát na tabuli, namočí se forma do horké vody, honem se vytáhne, rosol se vyklopí, nechá se zase ustydnout a pak se okráší buď citronovou kůrou nebo zelenými lístky.

4. Telecí řízky v rosolu.

Pokrájej libové maso z telecího plécka, nebo je-li více hostů, z kejty na dva prsty široké, na prst tlusté a na prst dlouhé řízky, sklepej je, protáhni každý buď nakrájenou slaninou nebo uzeným jazykem, vlož je na máslem vymazaný kuthan, přidej k nim odřízky od slaniny aneb od šunky, co právě máš, jednu velkou pokrájenou cibuli, celer, petružel, mrkev, kousek zázvoru, několik zrnek pepře, trochu soli, dobře to přikrej a nech to dusit, dej však pozor, aby to nezčervenalo, a podlévej častěji po lžici hovězí polívky, až jsou řízky dostatečně měkké; pak je vyndej, všecku zeleninu s nich očisti a nech je vystydnout. Nyní nalej na hlubokou porcelánovou mísu asi na prst vysoko dle čísla. 3. upraveného rosolu a nech ho ztuhnout, pak naň urovnej ty řízky, na to nalej opět chladného rosolu tolik, až jsou řízky ním pokryly, a nech to, možno-li na ledě, nebo ve studeném místě ztuhnout; pak to okráší na nudličky nakrájenou citronovou kůrou, kapárkami a, máš-li, citronovými lístky. Na stůl dej k tomu olej, ocet a pepř.

5. Telecí frikandó s aspikem.

Vyřízni zpod telecí kejty ten zakulatělý kus masa, protáhni jej hodně hustě vždy jednou řadou slaniny a pak vařeným uzeným jazykem, osol jej a vlož ho s jednou rozsekanou telecí nožičkou, jednou nakrájenou cibulí, petruželí, mrkvi a s půlkou celeru do kastrolu, pokladeného na lístky nakrájenou slaninou, přilej k tomu dva žejdlíky polívky, žejdlík vína, několik lžic bertrámského octa, a nech to pod poklicí do měkka uvařit; pak maso vyndej, vlož ho do pěkné hluboké misky a nech ho vystydnout; šťávu nech ještě zvařit, vraz do ní jedno ušlehané vejce i se skořápkou, nech přes to přejít ještě několik varů a pak to proced' skrze ubrousek. Když je to hodně prochládlé, nalévej to po lžici na to studené maso, až je celé frikandó povrchu glasirované a šťáva všude okolo zrosolovatí, načež to nech ještě hodně prochládnout. Na stůl to dej s citronem na koláčky nakrojeným.

6. Kuřata v rosolu.

Na dvě kuřata uvař rosol dle čísla 3., ale jenom ze dvou telecích nožiček, pak ho proced' na dobře očištěná kuřata a nech je v něm do měkka uvařit; potom kuřata vyndej, očisti a rozkrájej je na ouhledné kousky; do rosolu vraz dvě celé vejce, rozmíchej to a nech to ještě povařit, načež okus, je-li to dost slané, a proced' to skrze ubrousek na způsob často již opakovaný. Nyní omoč formu ve studené vodě, nalej do ní na prst vysoko toho čistého prochládlého rosolu a nech hp u ledu ztuhnout, pak naň asi na prst daleko od kraje pěkně urovnej ta kuřata, a máš-li vařený uzený jazyk tedy jej může na rozličný způsob nakrájet a mezi kuřata proložit, potom to všechno zalej ostatním rosolem a nech to ve studeném místě hodně ztuhnout. Když to chceš vyklopit, omoč formu v horké vodě, otři ji, poklop na ni mísu a obrat ji i s formou, načež tuto zlehka zvedni; jestli se rosol trochu rozpustil, postav ho ještě na chvíli do studena, aby ztuhnul, pak ho okrášli citronovými koláčky a listy.

7. Krocán v rosolu.

Očisti náležitě a vykuchej pěkného krocana, přelom mu kobyliku, svaž ho silnou nití, vlož ho do velkého hrnce, dej k němu dvě cibule, jednu mrkev, jeden celer, několik zrnek celého pepře a nového koření, kousek zázvoru, několik bobkových lístků, dvě rozsekané telecí nohy a libru telecího masa od krku, nalej na to čtyry žejdlíky vody, dva žejdlíky bílého vína, proced' k tomu ze čtyř citronů šťávu, osol to, ale ne mnoho, přikrej to dobře přiléhající poklicí, zalep to vodovým těstem pomazaným papírem, aby pára nikudy ucházet nemohla, a nech to vařit. Když se to asi tři hodiny vařilo, tedy krocana, je-li úplně měkký, vyndej ven, s prsíček nakrájej pěkné tenké řízky, ze stehen vytahej kosti a maso též skrájej, křídla rozděl na klouby, zadek pak celý nasekej přespríč na malé kousky. Polívku z krocana proced', seber s ní všechnu masnotu, vraz do ní dvě celé vejce, dobře to rozmíchej a nech to zase povařit, načež k tomu přidej asi lot s trochou vody do hněda upáleného cukru a proced' to skrze ubrousek, ke čtyřem nohám obrácené stolice přivázaný. Nyní krocana urovnej do veliké formy, nebo do velké hluboké mísy, a sice tak, aby bílé maso s černým střídavě kladeno bylo, pak na to nalej ten procezený rosol a nech to ztuhnout. Toto velkolepé jídlo okrášli ústřicemi a citronovými koláčky.

8. Kapoun v rosolu.

Dobře očištěný pěkný kapoun upraví se zcela tak jako krocán v předešlém čísle, jen že se dá méně vody a octa.

9. Nadívaný kapoun s aspikem.

Dobře vykrmený kapoun se zabije, hned za tepla se čistě oškube, chloupky se opálí a kapoun se vykuchá, pak se kůže na hřbetě od krku až k biskupu rozřízne a opatrně, aby se žádná dírka neprotrhla, s celého kapouna se stáhne, u křidélek a nožiček se klouby proříznou a od těla oddělí, kůže pak s hlavou, křidélkami i

nožkami položí se do vlahoucké vody. Potom seřízni s prsíček všechno maso, přidej k němu půl libry teleciho libového masa a obojí na drobno usekej, dej do mosazného moždíře dva loty hovězího tuku, dvě míchané vejce, jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou a docela vymačkanou žemličku, nakrájenou citronovou kůru, a utluč to na kaši, pak to přidej k tomu usekanému masu, osol to patřičně a dobře to promíchej. Pak rozkrájej kus šunky nebo kus vařeného uzeneho jazyka na polodlouhlé kousky, jakož i čtyry loty slaniny a čtyry loty čerstvých lanýžů na tenké lístky. Nyní kůži z vody vyndej, prostři ji na čistý servít, vycpi ji všude stejně polovičkou té sekaniny, na tuto vlož šunku nebo jazyk slaninu a lanýže, a navrch dej druhou polovičku sekaniny, načež kůži na hřbetě seši, kapouna pěkně urovnej oblož jej na tenké lístky nakrájenou slaninou, obvaz jej niti a zaši ho do čistého plátna, pak ho vlož do hlubokého kastrolu nebo do širokého hrnku, nalej na něj dobré hovězí polívky tolik, aby byl celý potopen, a nech ho zvolna celé dvě hodiny vařit, potom jej odstav a nech ho v té polívce vystydnout. Když se má dát na tabuli, tedy se plátno, nitě i slanina odstraní, kapoun se pěkně očistí, položí na mísu a udělá se okolek z drobně rozsekaného aspiku číslo 1. a z citronu na čtvrtky rozkrájeného. Jsou-li k dostání čerstvé citronové nebo pomerančové lístky, tedy se též kolem mísy pokladou.

10. Rosolované selátko (podsvinče).

Když jest selátko opařeno a vykucháno, tedy uřízni hlavičku, odděl podbradek, hlavičku rozpolti a vyndej z ní mozeček; pak rozsekni selátko na dvě půlky, rozkrájej ho na ouhledné kousky a vlož ho do studené vody, aby se všecka krev vymočila. Do šestižejdlíkového hrnku vlož 6 opařených a s kostí stáhnutých telecích nožiček, trochu je osol a nech je hezky do měkka uvařit. Nyní urovnej selátko do velkého kastrolu nebo do hrnku, proced' na ně polívku z těch telecích nožiček, přilej k tomu žejdlík rakouského vína, žejdlík dobrého vinního octa, dej do toho 20 zrnek nového

koření, 10 zrněk pepře, s půl citronu kůru, jednu na lístky rozkrájenou cibuli, jeden na lístky rozkrájený kořínek petružele a jednu mrkev, a nech to vařit, až je selátko dost měkké; pak ho vyndej, polívku proced' na čistý kastrol, vraz do ní omyté celé vejce i se skořápkou, dobře to rozmíchej a nech to povařit; mezitím upraž hezky do hněda lot cukru, vlej ho do toho a nech to ještě trochu povařit; nyní uvaž servít na čtyry nohy obrácené stolice, podstav pod něj velkou mísu a vlej do něj tu zvařeninu, tak proběhne čistá jako víno; potom namoč kulatou formu ve studené vodě, nalej do ní té čisté polívky a nech ji u ledu ustydnout, načež vylož v'kol pěkný věnec z nastříhaných zelených citronových listů; v nedostatku těchto udělej věnec z citrónových koláčků, rozkrájej ouhledně ouška, jazyk a ostatní zbytky od hlavičky, a vylož tím ten rosol, pak to zase polej asi na dvě stébla tlustě tou vychladlou polívkou a nech to opět ustydnout; nyní na to narovnej těch ouhledně nakrájených kousků selátka, v'kol formy ale nech aspoň na prst širokou mezeru mezi selátkem a formou, a když jest forma asi na prst neplná, nalej na to té vychladlé polívky, až jest forma plná, a nech to přes noc buď u ledu nebo v jiném studeném místě hodně ztuhnout Když to chceš dát na tabuli, tedy několik hodin předtím omoč formu v horké vodě, rosol spěšně na mísu vyklop a nech ho zase vystydnout; potom okrášli mísu v'kol buď zelenými citronovými listy, nebo nalej k tomu cíli na velkou mísu na dvě stébla vysoko toho čistého rosolu a nech ho ustydnout, pak z něho nakrájej malé čtyrhanničky, udělej z nich věnec okolo selátka, poklad' ho čerstvými kaprlemi a dej to na stůl.

Celé selátko však se do této formy nevejde; co tedy zbyde, můžeš urovnat na jinou hlubokou mísu a toho čistého rosolu na to nalejt; když to ustyodne, můžeš z toho brati dle libostí; nebot to ve formě chystá se toliko pro hosty. Nožičky můžeš drobně nakrájet a též ku zbylému selátku přimíchat; nemáš-li však tolik rosolu, aby ním vše bylo pokryto, tedy můžeš nožičky použít ku smažení.

11. Nadívané sele v rosolu.

Dobře očištěné selátko rozřízni od krku po celém břiše až dolů, vyndej z něho všechny kůstky a nožičky až po kolínka odřízni. Usekej dvě libry telecího a libru vepřového masa se čtvrt librou slaniny, přidej k tomu trochu tlučeného pepře, s jednoho citronu skrájenou kůru, dva stroužky se solí rozetřeného česneku, osol to a náležitě to promíchej. Mezitím nech uvařit čtvrt kopy raků, potom oloupej ocásky, nakrájej tence čtyry loty čerstvých lanýžů, čtyry na tvrdo uvařené vejce a čtyry loty pistácií. Když máš všecko uchystáno, tedy sele rozevři, vlož do něho nejdříve vrstvu toho sekaného masa, poklad ho střídavě těmi račími ocásky, lanýžemi, vejci a pistáciemi, na to dej zase vrstvu masa, pak opět vrstvu těch druhých věcí, a tak pokračuj, až je sele naplněné; nyní ho dobře zaši, urovnej a vlož ho do velkého hlubokého pekáče, přidej k němu čtyry očištěné, rozsekané telecí nožičky, jakož i ty od selátka odříznuté nožky, jednu velkou rozkrájenou cibuli, jeden kořen petružele, jednu mrkev, deset zrněk pepře, deset zrněk nového koření, snítku dymíánu a dva bobkové listy, osol to patřičně, nalej na to žejdlík vína, žejdlík octa a vody tolik, aby sele co možná bylo pokryto, a nech ho velmi zvolna do měkka uvařit; potom ho vyndej, zaobal ho do čistého servítku, ve studené vodě omočeného, a nech ho tak vystydnout; rosol proced', okus, je-li dost kyselý i slaný, přimíchej k němu dvě celé omyté vejce i se skořápkami, lot do hněda upáleného cukru, a nech ho ještě trochu povařit, pak ho proced' skrze ubrousek, ke čtyřem nohám obrácené židle přivázaný, do nějaké nádoby a nech ho ztuhnout. Když pak chceš sele dáti na stůl, urovnej ho pěkně na mísu a kolem udělej věnec z nasekaného rosolu.

12. Stočené sele s rosolem.

Dobře očištěnému a vykuchanému selátku odřízni hlavičku a nožky, pak rozřízni celý podbříšek, vyndej všechny kůstky, osol a posyp ho uvnitř trochu tlučeným pepřem, novým kořením a květem, s jednoho citronu nakrájenou kůrou, drobně usekanou

cibulí, a zaced' ho šťávou z půl citronu; potom sele pevně stoč jako jaternici, obvaz ho špakátem a vlož ho na rendlík, přidej k němu dvě rozsekané telecí nožičky, jednu cibuli, jednu petružel, jednu mrkev, kousek zázvoru, několik zrněk pepře, jeden bobkový list a kousek dymiánu, konečně všecky odřízky od selátka i s hlavičkou, kterou však musíš rozpoltit a mozeček vyndat, nalej na to dva díly vody a jeden díl octa, osol to a nech to vařit. Za tři čtvrtě hodiny selátko vynde, sejmi s něho špagát a nech ho vystydnout, to ostatní však nech ještě vařit; když se to dost povařilo, proced' to, učisti jedním roztlučeným vejcem, jak při všech rosolích jest udáno, a proced' to skrze ubrousek. Nyní můžeš toho čistého rosolu na malík vysoko do formy nalejt, a když ztuhl, selátkem na kotoučky nakrájeným jej obložit, ouška, jazejček i ostatní zbytky s hlavičky ouhledně nakrájet a do prostřed urovnat, na to opět nalejt chladného rosolu a nechat ztuhnout, pak to zase obložit kotoučkami selátka a formu rosolem doplnit. Nebo obarvi polovici učištěného rosolu alķermesovou šťávou na růžovo, polovici nech bílou a nech obojí ztuhnout; pak utři čtyry na tvrdo uvařené žloutky s několika lžicemi brabantového oleje, s tolikéž lžicemi vinního octa a s jednou lžicí francouzské hořčice, vlej to do prostřed mísy, kolem udělej věnec z rozsekaných bílků selátko nakrájej na koláčky jako salami, urovnej ho okolo mísy a okrášli to střídavě bílým a růžovým drobně usekaným aspikem. Na obojí způsob je to dobré.

13. Husí játra v rosolu.

Pěkná velká husí játra nech. dvanáct hodin ležet v mléce, pak je vynde, omej, prostrkej hustě na podlouhlé kousky nakrájeným uzeným jazykem, vlož je na kastrol, nalej na ně sklenku dobrého vína a nech je do měkka dusit. Potom nalej do melounové formy trochu aspiku dle čísla 1., nech ho ztuhnout, a když játra vychladla, nakrájej je na podlouhlé kousky, popraš je malinko solí, pak je urovnej na ten ztuhlý aspik na způsob hraničky, polej je opět

aspikem a nech to docela ztuhnout. Když to chceš dáti na stůl, omoč formu v horké vodě, otři ji, rosol vyklop na podlouhlou mísu a nech ho ještě ztuhnout.

14. Řízky ze zajíce v rosolu.

Nasol celého zajíce a nech ho se čtvrt librou na lístky nakrájené slaniny a se třemi rozkrájenými cibulemi do měkka dusit; pak maso s obou stran hřbetu odloupni a nech ho vystydnout, kejtky rozkrájej na kousky, utluč je v moždíři a mezi tlučením přilévej po lžici šťávy, v níž zajíc se dusil, načež to protlač skrze sejtka a přimíchej k tomu trochu nakrájené citronové kůry. Když hřbetní maso vystydlo, nakrájej ho přespríč na stejné tenké lístky; taktéž nakrájej tři na tvrdo uvařené vejce na kotoučky a čtyry loty pistácií na dlouho. Nyní namoč formu ve studené vodě, nalej do ni na dvě stébla vysoko aspiku dle čísla 1. a nech ho ztuhnout, pak ho vkusně oblož kotoučkami z vajec a pistáciemi, na to dej vrstvu faše, pak vrstvu řízků, polej to zase vychladlým tekutým aspikem, a když ztuhne, oblož to opět tím samým pořadem jako zprvu, načež to zase polej aspikem a nech to docela ztuhnout. Když to chceš dáti na stůl, omoč formu v horké vodě, vyklop rosol na mísu a nech ho opět ztuhnout, pak ho kolem okrášli citronovými lístky a na každý lístek udělej hromádku jako velký knoflík z růžového másla (viz mezi másly) – tak to vypadá jako růžičky.

15. Pudíng z koroptví v aspiku.

K tomuto vzácnému jídlu je zapotřebí dvou forem stejného tvaru, z nichž ale jedna musí být o prst větší v objemu a o prst vyšší nežli druhá.

Se dvou pečených koroptví odkroj prsíčka, rozkrájej a utluč je v mosazném moždíři na kaši, pak to vyndej na misku, vraz k tomu pět žloutků a pět celých vajec, a hodně to promíchej; ty ostatní zbytky od koroptví též v moždíři utluč, pak to dej na kastrol, nalej na to žejdlík hovězí polívky, trochu vína, dej k tomu několik zrnek pepře,

dva hřebíčky, trochu koriandru, s půl citronu nakrájenou kůru, a nech to do husta zvařit, načež to protlač skrze sejtko, přimíchej to k tomu již připravenému masu, osol to patřičně, dej to do té menší, máslem vymazané formy, postav to do vařící vody a nech to v páře asi hodinu vařit, pak to vyndej, vyklop a nech to vystydnout. Potom nalej do té větší formy asi na malík vysoko aspiku dle čísla 1. a nech ho ztuhnout, načež ten vyklopený puding naň obráceně polož, všude ho kolem Vychladlým aspikem opět polej a nech to u ledu hodně ztuhnout. Tento rosol, když se vyklopí z formy, vyhlíží velmi krásně.

16. Rosolovaný tetřev.

Protáhni hojně slaninou prsa pěkného, dobře očištěného a nasoleného tetřeva, a vlož ho do hliněné nádoby. Dej do hrnku dvě cibule, jednu mrkev, 20 zrnek pepře a 20 zrnek nového koření, dva bobkové listy, kousek dymíánu a kousek zázvoru, nalej na to dva žejdlíky octa, žejdlík vína, nech to zvařit a pak vychladnout, načež tím tetřeva polej a nech ho v tom moku asi deset dní ležet, musíš ho ale každý den obrátit. Potom odlej polovic toho moku, k tetřevu přidej čtyry očištěné rozsekané telecí nožičky, libru hovězího a libru telecího masa, přilej k tomu tolik vody, aby tetřev byl docela pokryt, přikrej ho poklicí a nech ho dusit, až je úplně měkký; pak ho vyndej, ouhledně rozkrájej a buď do formy nebo na mísu urovnej. Do polívky přilej žejdlík vína a nech to ještě hodně zvařit, načež okus, je-li to dost kyselé i slané, přidej k tomu ještě co je potřeba, proced' to skrze cedník, přimíchej k tomu ze čtyr bílků ušlehaný sníh, nech to ještě povařit a konečně to proced' skrze ubrousek, ke čtyřem nohám obráceně židle přivázaný; když pak rosol vyhladl, nalej ho na tetřeva a nech to ztuhnout. Zbyde-li ti něco čistého rosolu, tedy ho dobře použiješ, když maso i nožičky, jenž při tetřevu se dusily, clo nějaké nádoby nakrájíš a rosol na to naleješ.

Na tentýž způsob připravuje se také tetřívka.

17. Studená vepřová hlava.

Dobře očištěnou velkou vepřovou hlavu rozřízne ostrým nožem po obou stranách podbradku až ke krku, jazyk vyřízne, stáhne s něho bílou kůžičku, dobře ho očisti a nakrájej ho na podlouhlé kousky; kůži s hlavy opatrně stáhne, abys nikde žádnou díрку neudělala, omej ji ve studené vodě, rozprostři ji na čisté prkénko a popraš ji uvnitř soli, tlučeným pepřem a drobně nasekanými šalotkami. Maso pak s kosti seřízne, přidej k němu ještě dvě libry libového vepřového masa, libru sádla, usekej vše dohromady na' kaši, osol to, přidej k tomu na prášek tlučený bobkový list, dymián, pepř, drobně usekané šalotky, drobně usekanou citronovou kůru, a dobře to promíchej. Zároveň nakrájej asi libru vařeného uzeneho jazyku a libru slaniny na hodně dlouhé tlusté nudle. Nyní kůži seší silnou nití po obou stranách od rypáku až ke konci tlamy, načež kůži uvnitř potři na prst tlustě tou sekaninou, tuto poklad' jazykem, slaninou i tím připraveným vepřovým jazečkem, pak to opět potři sekaninou, tuto zase poklad' jako prvé jazykem a slaninou, a tak pokračuj, až máš všechno spotřebováno; potom kůži s obou stran dobře seší, vzadu ke krku přiši kůrku od slaniny, načež hlavu zavaž do čistého plátna nebo do ubrousku a hled' všemožně, abys ji pravým urovnáním v prvéjší její podobě udržela, vlož ji do velkého hrnku, nalej na ni čtyry žejdlíky rakouského vína a vařící vody tolik, aby hlava byla celá pokrytá, přidej k ni dvě velké rozkrájené cibule, čtyry kořeny petružele, čtyry mrkve, jeden velký celer, dva bobkové listy, kousek dymiánu, kávovou lžičku celého pepře, též tolik nového koření a kus zázvoru, osol to a nech to pět nebo šest hodin zvolna vařit, potom to odstav a nech to trochu prochládnout; načež hlavu vyndej, je-li* potřeba, stáhne ji více dohromady, pak ji vlož opět do polívky a nech ji v ní dva dni ležet; potom ji vyndej, odvaž ubrousek, hlavu očisti, odstraň vzadu slaninovou kůrku a krk ouhledně seřízne. Nyní dej hlavu na čistý složený ubrousek na mísu, do očních otvorů vlož černé lanýže, do uší a do huby strč citronové lístky, okrášli ji nasekaným aspikem a nes ji na stůl; pak ji, od krku začínajíc,

rozkrájej na tenké lístky.

18. Studená hlava divokého kance.

Kančí hlava se nechá u kováře opálit, a vloží se na dvě hodiny do studené vody, aby nezapáchala spáleninou, pak se v několika vodách dobře očistí a kůže na předešlý způsob od kosti se oddělí. Nádivka dělá se taktéž jako předešle, jen že se dá o libru vepřového masa méně, a na místo toho se připojí prsa ze dvou bažantů a ze třech nebo čtyř koroptví, čtvrt libry na lístky nakrájených a ve víně odušených lanýžů, 20 opařených, oloupaných a na dlouho nakrájených mandlí a 30 pistácií. Ostatně se s touto hlavou naloží docela tak jako s předešlou. Chceš-li, můžeš k ní na stůl dát následovně připravenou omáčku: Ostrouhej na kousku cukru kůru s celého citronu, vlož ho do omáčnicku, přidej k němu ze dvou citronů šťávu, dvě lžice francouzské hořčice, dvě lžice brabancového oleje, a dobře vše umíchej.

19. Kančí hlava v rosolu.

Dobře očištěnou kančí hlavu vlož do hrnku, přidej k ní dvě rozsekané telecí nožičky, dvě nebo tři cibule, jednu petružel, jednu mrkev, vše rozkrájeno, trochu pepře a nového koření, kousek zázvoru, čtyry bobkové listy, snítku dymiánu a několik zrněk jalovce, nalej na to dva díly vody a jeden díl octa, osol to náležitě a nech hlavu do měkká uvařit, přičemž pěnu pilně sbírej. Potom vyndej hlavu na prkénko, skrájej s ní všechno maso, urovnej ho ouhledně na velkou mísu, uši dej do prostřed, jazyk a to ostatní okolo; polívku proced', přidej k ní žejdlík vina, ze dvou bílků sníh, a nech to ještě trochu povařit, pak to proced' skrze ubrousek ke čtyřem nohám obrácené židle přivázaný, a když rosol prochladne, nalej ho na maso tolik, až je všechno pokryto, a nech to docela ztuhnout; načež to kolem okrášli zelenými citronovými lístky. - Na tentýž způsob připraví se též hlava domácího vepře. Také se může hlava, když vystydne, celá dát na mísu a rosolem hojně obložit.

20. Huspenina z hovězích paznehtů.

Nech si od řezníka dobře očistit a rozsekat čtyry paznehty, dej je do velkého hrnku, nalej na ně stejné díly vody a octa tolik, aby byly docela pokryté, tak aby se náležitě a stejně uvařit mohly, přidej k nim pět cibul, kořen petružele a jednu mrkev, kus zázvoru, lot celého pepře, kousek dymiánu, dva bobkové listy, osol to patřičně a nech to vařit tak dlouho, až jsou paznehty úplně měkké a kosti z nich zlehka vyndati se dají; potom vyndej paznehty na mísu, omej s nich všechen šum a dobře je očisti; s polívky seber všechen tuk, jenž se byl vyvařil, přidej do ní dvě rozmíchané vejce i se skořápkami a nech to ještě trochu povařit, pak to proced' skrze ubrousek, přivázaný k nohous obrácené židle, do velké podstavené nádoby. Nyní nakrájej paznehty na tenké nudle, vlož je do velkého kastrolu, nalej na ně ten procezený vychladlý rosol a nech to uстыdnout. Takto je to jen pro domácnost; pro hosty však dej část nakrájených nudlí do malé formy, nalej na ně vychladlého rosolu a nech to uстыdnout, pak to vyklop, nakrájej to na tenké lístky, ušlehej drátěnou metlou v hrnečku šest lžic dobrého oleje se dvěma lžicemi silného vinného octa a trochou soli do husta, polej tím tu nakrájenou huspeninu a posyp ji drobně usekanými šalotkami nebo cibulí a tlučeným pepřem; kdo je milovník kaprlí, může je též k tomu připojit.

21. Řízky ze studeného masa.

Když po větší tabuli zbudou pečená kuřata, kapouni, srnčí nebo jiné zvěřinné maso, a zůstalo-li ještě několik hostů, jichž dobře uctít chceme, tedy se mohou tyto zbytky místo rosolu mezi studenými pokrmy následovně připravit: Rozkrájej studená kuřata nebo jiné svrchu zmíněné maso na malé řízky a urovnej je buď na mísu nebo na talíř, dle toho, jak mnoho jich je. Potom ustrouhej dvě míšeňská jablka, dej je hned do nádobky k tomu určené, naced' na ně šťávu z jednoho citronu, aby nezčernala, usekej na drobounko několik estragonových lístků, čtyry šalotky, lot kaprlí, čtyry očištěné sardele, utluč v moždíři dva na tvrdo uvařené žlutky, pak je utři se dvěma

lžicemi francouzské hořčice a s několika lžicemi vinného octa, načež všechny tyto věci smíchej v hustou omáčku, polej ní ty řízky a okrášli je sekaným aspikem.

22. Studený kapoun aneb krocan v omáče.

Dej na kastrol čtvrt libry čerstvého brabantového oleje se šesti loty dobře očištěných sardelí, a postav to na horké místo; když se to hodně prohřeje, odstav to a plechovou lžicí sardele hodně rozetři, ony se rozplynou; potom usekej dohromady trochu zelené petružele, dvě šalotky, stroužek česneku, dva loty kaprlí, dej to do toho oleje a nech to opět rozehřát, nikoli však vařit, sice by to ztratilo barvu, přidej k tomu šťávu ze dvou citronů a dvě lžice estragonového octa, nech to ještě chvíli stát na horkém místě, a omáčka je hotova. Pěkný kapoun nebo krocan, ve slané vodě nebo v hovězí polívce uvařený, vyndá se na mísu, hned na horkého se omáčka naleje a přikreje se poklicí; musí se však v omáče několikrát obrátit, aby se chuť se všech stran do masa vtáhla; načež jej studeného na řízky nakrájej a omáčkou polej.

Rybí a postní polívky.

1. Petruželová voda.

Dej do pěti žejdlíků vody jeden na koláčky rozkrájený celer, dva kořínky petružele, hrst hrachu, zelenou petružel, osol to, a máš-li buď vnitřnosti z ryby nebo hlavičku z lína nebo malého kapříka, tedy to k tomu připoj a nech to vařit; také můžeš při tom vařit několik raků. Tato petruželová voda jest nevyhnutelně potřebná, když se trochu kloudný postní oběd připravuje, protože se jí může použít jak na polívku, tak i ke všem omáčkám.

2. Obyčejná rybí polívka.

Vyjmi vnitřnosti z kapra, žluč pozorně odstraň, aby se neroztrhla, taktéž to tlusté střívko, vnitřnosti dobře vyper a nech je na misce až k potřebě. Dej do hrnku na nudličky nakrájenou petružel, mrkev, celer a malý kousek zázvoru, nalej na to vody, osol to a nech to vařit; když je zelenina dost vařená, zapraž to bílou jištičkou, dej do toho teprva nyní ty vnitřnosti z kapra, okořeň to trochu květem a nech to ještě hezky povařit; pak vlej polívku do mísy na smaženou žemličku.

3. Polívka z kapra na způsob jaternicové.

S několika kusů kapra stáhni kůži a vyndej kůstky, maso odlož stranou, ty odřízky pak vlož do hrnku, dej k nim půl celeru, jednu mrkev, jednu petružel, pór, nalej na to vody, osol to a nech to vařit. Mezitím maso drobnince usekej přidej k němu asi 4 stroužky rozetřeného česneku, trochu majoránky, trochu citronové kůry, trochu tlučeného hřebíčku, trochu zázvoru a drobet pepře, pak to dej do čistého hrnku, proced' na to polívku, v které odřízky se vařily, a nech to chvilenu vařit, načež to zapraž zahnědlou jištičkou a nech to ještě trochu povařit; potom polívku nalej na smaženou žemličku

nebo na chlebíček a nes ji na stůl.

4. Bílá rybí polívka.

Dej na rendlík několik kousků rozličných ryb, přidej k nim celer, petružel, pór nebo bílou cibuli, a nech to dusit; potom usmaž několik kousků žemličky, utluč ji v moždíři se žloutkami na tvrdo uvařenýma, dej to i s tou dušeninou do hrnku, nalej na to petruželové vody a nech to vařit. Mezitím vraz asi do půl žejdlíka chladné čisté rybí polívky 4 celé vejce a dva žloutky, dej do toho trochu květu, rozklokej to, zavaž hrneček špagátem, pověš ho do vařící vody a nech to hodinu vařit; pak vybírej lžičkou z hrnečku do mísy jako malé knedlíčky, polívku proced', zaklokej ji s několika žloutky, dej do ní květu, a máš-li, trochu račího másla, a vlej ji na mísu na tu rosolinu.

5. Hnědá rybí polívka s knedlíčkami.

Nech na rendlíku rozpustit kus másla, dej do něho mrkev, cibuli, petružel, kus kadeřníku (*Braunkohl*), několik kusů ryby, nové koření, zázvor, květ, hřebíček, všecko utlučeno, a nech to do hněda dusit, dej ale pozor, aby se to nepřipálilo; pak na to nalej petruželové vody, v které též můžeš nechat vařit trochu hrachu, osol to a nech to asi půl hodiny vařit; potom polívku proced', upraž hezky zahnědle kousek cukru, dej ho do ní, a kdyby byla trpká, dej do ní též kousek bílého cukru, trochu tlučeního květu, a vlej ji do mísy na knedlíčky. Tyto dělej takto: Usekej drobnince kus rybího masa, namoč v mléce žemličku a nech ji s kouskem másla ha uhlí na kasičku zavařit; když vychladne, vraz do ní čtyry žloutky, dej k tomu to sekané maso a trochu květu, ze dvou bílků sníh, trochu citronové kůry, trochu soli, a chceš-li, můžeš do toho dát též kousek česneku a trochu majoránky, dobře to utři nebo v moždíři utluč, a dělej z toho dvěma lžičkami pěkné knedlíčky; načež vymaž misku máslem, klad' na ni ty knedlíčky, přikrej je papírem a nech je i s miskou ve vařící vodě v páře vařit; pak je vyndej a nalej na ně polívku.

6. Polívka z línů na způsob hovězí.

Trhni a opař dva nebo tři líny, pak je rozkrájej na kousky, dej na rendlík kus másla, jednu nakrájenou petružel, půl cibule a půl celeru, vlož na to ty nakrájené líny, osol je a nech je dusit; potom je dej do hrnku, nalej na ně petruželové vody a nech to asi půl hodiny vařit; načež polívku proced', okořeň ji trochu květem a zavař do ní co chceš; jest jako hovězí.

7. Dušená polívka a postní míšeninkou.

Dej na kuthan jeden rozkrojený celer, jednu cibuli, dva kořínky petružele, a je-li v tom čase k dostání buď karfiol, špargl, kapusta atd., může se i to připojit, mimo to dej k tomu kousky ryb, k čemuž se nejlépe mohou použít hlavičky línů nebo malých kapříků, pak asi tři loty másla, dvě lžice vody, trochu soli, několik lžic petruželové vody, nebo jiné rybí polívky, a nech to do hnědá dusit; když to trochu zčervená, přidej k tomu ještě asi dva loty másla, nech to trochu zapěnit, pak do toho vmíchej dvě vrchovaté lžice pěkné mouky a nech z toho ke dnu přischnout škráloup; musíš však dáti pozor, aby se to nepřipálilo; potom na to nalej buď rybí polívku, nebo aspoň svrchu dotčenou petruželovou vodu, a nech to mezi častým mícháním asi půl hodiny povařit; načež to skrze sejtko proced' a trochu květem, okořeň. Tato polívka může se nalejt nejen na smaženou žemličku, nýbrž i na smažené mléči nebo na stříkánky čís. 18, nebo na smažený hrášek čís. 23, anebo se ji může použít k rozličným míšeninkám, jichžto zde na příklad několik uvedeno. Míšeninky se jako při masitých pokrmech zvláště na talíř urovňají a čistá polívka se naleje do polívkové mísy.

8. První míšeninka.

Jsou-li mladé hříbky, nech je se zelenou petruželkou jak obyčejně dusit a okořeň je pepřem; pak je dej do prostřed hlubokého talíře, navrch narovnej buď stříkánky nebo smažený hrášek, anebo je

aspoň posyp smaženými žemličkovými kostkami, okolo udělej věnec ze sazených, formičkou vypíchaných vajec, a postříkej to buď račím máslem, nebo to posyp zelenou petrželí. K tomu dej dušenou polívku čís. 7.

9. Druhá míšeninka.

Nech karfiol nebo špargl na másle a trochu rybí polívky do měkka udusit; mnoho-li se má dát polívky, nedá se stanovit; pak nech ve slané vodě uvařit půl kopy raků, a kus kapra, z kterého se prvé všechny kůstky vyberou, rozkrájej na kostky, osol ho a nech ho též se zelenou petrželkou na másle dusit. Když jest vše hotovo, dej vespod na talíř dušenou rybu, na tuto karfiol nebo špargl, navrch hezky do věnečka račí ocásky, a okolo talíře urovnej kousky smaženého línu, kapra, štiky, nebo jakou rybu právě máš, nebo smažené kaprové mléči. K tomu dej též dušenou polívku čís. 7.

10. Třetí míšeninka.

Uvař vnitřnosti z jednoho jikrnatého a z jednoho mléčního kapra, jen že se mléči oddělí a k smažení připraví. Když jest vše vařeno, rozebere se to, černé se rozkrájí a dá vespod, jikry se urovnají do věnečka, pak se to poklade smaženým mléčím, a okolo talíře se udělá věnec ze smažené, na kostky rozkrájené žemličky, která opět poklade celerovými koláčky. I k této míšenince dá se dušená polívka čís. 7, anebo polívka z čerstvých hříbků čís. 27.

Dle těchto třech míšeninek může jich zkušena kuchařka s rozličnými změnami udělat třebaš dvacet.

11. Zlatá polívka a rosolem.

Nech několik línů (máš-li však větší zásobu línů a kaprů, vezmi jen hlavy) s celerem, petrželí, jednou mrkví a půl cibulí do zlatova udusit, pak na ně nalej petrželové vody a nech to čtvrt hodiny povařit, načež polívku proced' do čistého hrnku a odstav ji. Zatím dělej rosol: Vraz do žejdlíkového hrnku 6 celých vajec, nalej na ně

půl žejdlíka vařené, vychladlé sladké smetany, hodně to rozkloktej, dej k tomu trochu květu, osol to, obvaz hrnek papírem a pověš ho do vařící vody; když se rosol hodinu v páře vařil, vybírej ho kávovou lžičkou po kouštinkách jako nuky do polívkové mísy. Nyní rozmíchej v hrnečku 4 žloutky, dej k nim 3 loty másla, trochu květu, rozdělej to asi se třemi lžičkami studené polívky, pak na to nalej vařící polívku, dobře ji rozkloktej a vlej ji do mísy na rosol. Jsou-li raci, může se k tomu připojit kousek račího másla a račích ocásků.

12. Polívka s míchanými knedlíčkami.

Udělej knedlíčky dle čísla 5., polovic jich uvař, polovic usmaž, a nech dusit maso buď z kapra nebo lina; načež maso rozkrájej drobnince jako sekaninku, dej ho na rendlíček s kouskem másla, k tomu trochu zelené petružele, trochu květu, trochu hřebíčku, trochu majoránky, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, pak asi dvě lžíce rybí polívky, aby to bylo šťavnatější. Potom udělej ze čtyř vajec omeletky, vypíchej z nich formičkou půlměsíčky a z ostatního udělej nudličky. Nyní dej na talíř sekaninku vespod, posyp ji nudličkami, knedlíčky urovnej okolo pěkně do věnečka a kraj talíře poklad půlměsíčkami. Máš-li raky, můžeš k tomu připojit ještě račích ocásků a račím máslem vše postříkat. Takto postaví se to na stůl, a zvlášť do mísy dá se dobrá dušená polívka čís. 7, anebo polívka z línů čís. 6.

13. Polívka ze šneků.

Uvař půl kopy šneků, vyndeje je z domků, očisti je, usekej na drobno a nech je na kousku másla trochu odusit, pak je dej do hrnku, nalej na ně procezené petruželové vody a nech to vařit; usmaž na másle jednu ustrouhanou žemličku, přidej ji ke šnekům a nech to ještě asi hodinu vařit; potom rozmíchej v hrnečku kousek čerstvého másla s trochou mouky, třemi žloutky a s několika lžičkami sladké smetany, nalej na to trochu vařící polívky a hodně to rozkloktej, načež to vlej do polívky, ještě ji rozkloktej a vlej ji do

mísy na usmažené žemličkové kostky.

14. Polívka z raků.

Uvař raky, ocásky a klepýtká ulámej, a ze skořápek udělej račí máslo; pak máslo vytlač, skořápky dej do hrnce, nalej na ně petruželové vody a nech je vařit; usmaž několik kousků žemličky, utluč ji v moždíři s několika tvrdými žlutkami, dej to do polívky a nech ji ještě povařit; načež polívku proced', zapraž ji bledou jíškou, dej do ní kousek račího másla, trochu květu, trochu zelené petružele, a vlej ji do mísy na svátek zraků. Tento pak dělej následovně: Utří kousek račího másla, vraz do něho dvě celé vejce a dva žlutky, dej k tomu půl ostrouhané, ve smetaně namočené žemličky, trochu květu, trochu soli, trochu drobně rozkrájené zelené petružele, pak ty račí ocásky a klepýtká na nudličky rozkrájené, dobře to promíchej, namaž čistý šat máslem, vylož na něj pěkný věneček ze zelené petružele a z račích klepýtek, vlej do něho tu mícha-ninku, zavaž to volně a nech to v té račí polívce hodinu vařit; potom to dej do mísy a nalej na to tu připravenou polívku.

15. Polívka ze žab.

Dej na rendlík kousek másla, několik vařeček mouky a nech to spejchnout, pak dej k tomu dobře očištěné žáby, zelenou rozkrájenou petružel, a nech to asi čtvrt hodiny dusit; potom na to nalej dobře povařenou hrachovou a petruželovou vodu, a nech to vařit, načež dej do toho květu, a buď ty žabky nech v tom, nebo to proced' a polívku vlej na smaženou žemličku.

16. Šparglová polívka se svátkem.

Nech na rendlíku rozpustit kousek másla, dej do něho dobře očištěné žáby, na kousky rozkrájený špargl (hlavičky šparglové schovej) a nech to trochu dusit, pak na to nalej hrachové polívky, nech to povařit, dej k tomu zelené petružele, trochu květu a zapraž to bled'oučkou jíštičkou; načež polívku proced', dej do ní kousek

račího másla a vlej ji na svítek ze štiky. Ten pak dělej takto: Z několika kousků štiky vyber všechny kůstky, maso usekej, dej k němu dvě míchané vejce, půl v mléce namočené a dobře vymačkané žemličky, dva syrové žloutky, trochu soli a trochu květu; potom utři kousek nového nebo račího másla, dej do něho tu sekaninu, dobře to utři, namaž servít nebo čistý šat novým máslem, vylož jej těmi šparglovými hlavičkami, dej do něho tu míchaninku, volně to zavaž, a dříve než polívku procedíš, nech to v ní vařit. – Také se k té polívce na místo žab mohou dáti kousky štiky, línu nebo kapra, je to též dobré.

17. Polívka z rozličných kořínků.

Rozkrájej na koláčky dvě velké cibule, tři kořínky petružele, tři kořínky mrkve, jeden velký nebo dva malé celery, dej to všecko na kuthánek, přidej k tomu asi tři loty másla, dva kousky celého zázvoru, lžíci nebo dvě vody, trochu soli, a nech to zpovolna dusit, až to jest hezky hnědé, nesmí se to však připálit; když se to začíná pěnit, vhod do toho asi dvě lžíce pěkné mouky a míchej tím, aby se na dně usadil pěkný škraloup; pak na to nalej hrachové vody, ve které se zelená petružel, a je-li to na jaře, tedy kerblík (*Körbelkraut*) povařil, a nech to nejméně půl hodiny vařit; načež polívku proced' a vlej ji na smaženou, na kostky rozkrájenou žemličkou. Je-li ryba, může se jí též při tom kus dusit, a pak se mohou dáti do mísy kousky smažené ryby. – Tato polívka může se také bez žemličky večer podat v šálcích.

18. Čočková polívka.

Uvař čočku hezky měkce, rozmíchej ji, nalej na ni petruželové vody a nech to ještě chvilenu vařit; pak polívku proced', zapraž ji hnědou jištičkou, dej do ní trochu majoránky, trochu hřebíčku a nalej ji na smažený chlebiček. Komu libo, nechť při čočce, než se procedí, povaří jeden nebo dva stroužky česneku.

19. Hrachová polívka.

Uvař měkce hrách, rozmíchej ho, nalej na něj petruželové vody a nech to ještě trochu povařit; pak polívku proced' a zapraž ji přížloutlou jističkou, ve které můžeš nechat spejchnout drobnince rozkrájenou cibulku; můžeš též do ni dát asi dva stroužky dobře rozetřeného česneku, jakož i trochu květu, a chceš-li, též trochu majoránky, která se ale může vynechat, a vlej polívku na smaženou žemličku.

20. Hrachová polívka se svítečkami.

Rozkrájej na kousky kořínek petružele a jeden celer i s natí, a nech to vařit ve slané vodě; pak rozmíchej měkce uvařený hrách, proced' na něj tu slanou vodu, rozmíchej to a nech to trochu povařit; načež polívku proced', dej do ni trochu květu a zapraž ji trochu přížloutlou jističkou. Svítečky dělej takto: Utři 2 loty nového másla, dej do něho 4 lžíce rozmíchaného a skrže cedník protlačeného hrachu, osol to, vraz do toho dva žloutky a dvě celé vejce, dobře to rozmíchej, dej k tomu trochu majoránky a půl v dobrém mléce namočené, vymačkané žemličky, dvě nebo tři lžíce sladké smetany, všecko dobře promíchej a peč z toho na důlkovém vdolečníku malé svítečky; potom rozkrájej každý na čtyry díly, vlož je do polívkové mísy, a když vychladnou, nalej na ně vařící polívku a dej ji na tabuli.

21. Krupičná polívka.

Dej do hrnku hrstku kmínu, trochu zelené petružele a celeru, osol to, nalej na to vařící vody a nech to chvilenukku povařit; pak to proced', a když se to zase počne vařit, zavař do toho krupici, a míchej tím často, aby se neudělaly chuchvalce; potom vraz do hrnku 3 nebo 4 žloutky, podle toho, jak mnoho jest polívky, dej k tomu kousek másla, trochu květu, trochu zázvoru, trochu sladké smetany, dobře to rozkloktej a polívku tím zakloktej. Tato polívka se může v postní den píti v šálkách na místo krupkovky (*Gerstel*), jenom že

musí býti řídká; nesmí se totiž mnoho krupice do ní zavařit.

22. Pivní polívka.

Nech 3 žejdlíky piva hezkou chvilku vařit a pěnu s něho pořád sbírej; pak vraz do hrnečku 5 nebo 6 žloutků, dej k nim kus másla, asi tři vařečky mouky, trochu smetany, trochu květu, cukr a trochu soli, dobře to s tou smekanou rozkloktej, načež tím zakloktej to vařící pivo a nech to ještě trochu vařit; musíš tím ale pořád míchat, aby se to nesrazilo; chceš-li polívku mít nakyslou, nalej do ní trochu vinního octa; potom nakrájej na kostky chlebiček, dej ho na mísu a polívku vlej na něj.

23. Pivní polívka s chlebem (tak nazvaná gramatyka).

Rozkrájej chleba do hrnku, aby ho bylo něco přes polovic, pak na něj nalej studeného piva, přidej trochu kmínu, osol to a nech to vařit, až se chléb rozvaří; do jiného hrnku vraz 3 celé vejce, dej k nim 3 loty másla, 2 loty cukru a půl žejdlíka husté kyselé smetany, dobře to rozmíchej, pak to vlej do polívky, nech ji při ustavičném míchání ještě chvilku povařit – a polívka jest hotová. Kdo ji chce míti přikyslou, může do ní přimíchat několik lžic vinního octa a přidat cukru. – Takto se může tak* dělat polívka z vody místo z piva, jen že se místo kyselé smetany vezme sladká a cukr se vynechá; pak se jmenuje žebrácká polívka.

24. Vinní polívka.

Mnoho-li polívky jest zapotřebí, tolik žejdlíků rakouského vína nech vařit, a hod' do něho kus celé skořice a kus citronové kůry. Na dva žejdlíky vína vraz do hrnečku 6 žloutků, rozmíchej je s kávovou lžičkou pěkné mouky, dej k tomu dva loty tlučeného cukru, trochu studeného vína a malinko soli; pak vlej do toho to vařící víno, dobře to rozkloktej a mezi ustavičným kloktáním nech přes to ještě var přejít; načež polívku buď nalej na osušené žemličkové kostky, nebo ji jen čistou v kávových šálcích hostům podávej. Kdo rád sladké,

může přidat cukru. Když se polívka zakloktává, tedy se skořice a citronová kůra vyndá, a polívka se může ještě trochu tlučným květem okořenit.

25. Žemlová polívka na způsob krupovky (Gerstel).

Vhod do vařící vody hrstku kmínu, rozkrájej do ní jeden celer a tři kořínky petružele, osol to a nech to nejméně půl hodiny vařit. Zatím ostrouhej tolik žemliček, mnoho-li polívky potřebuješ, ku př. na pět žejdlíků vody ostrouhej kůrku se třech žemliček, potom žemličku rozkrájej na kostky a polej ji sladkou smetanou, aby se dobře rozmočila, načež ji dej do hrnku a rozetři ji dobře se třemi nebo čtyřmi loty másla, pak na ni proced' tu vařící vodu, dobře to rozmíchej a nech povařit. Nyní rozmíchej ve sladké smetaně tolik žloutků, kolik žejdlíků jest polívky, a tuto tím zakloktej, dej do ní trochu květu, a buďto ji vlej na mísu, nebo ji podávej v kávových šálcích jako krupovku; v tom pádu ale musí býti řidší. Velkých žemliček může se vzíti méně, nebo se může přilejt vody. - Takto se může také krupičná polívka, žloutky zakloktaná, připravit jako krupovka a podávat v šálcích; pak se nazývá gerštl krupičný. Gerštl z krup se připravuje jako masitý čís. 13 (str. 6), jenom že se místo masité polívky vezme též tato voda, a žloutky se rozdělají s větší částkou smetany a másla.

26. Zemčatová polívka.

Oloupej a rozkrájej čtyry velké zemčata, vyper a dej je do hrnku, nalej na ně dostatečně vody, přidej k nim kávovou lžičku ustrouhaného celeru a též tolik petruželového kořenu, trochu usekané celerové i petruželové nati, osol to patřičně a nech to vařit; když jsou zemčata dost uvařená, tedy vodu slej a zapraž ji pěknou máslovou bledou jíškou, zemčata pak vařečkou v hrnku rozmačkej, nalej na ně opět tu zapraženou vodu, nech to ještě povařit - a polívka je hotová. Chceš-li ji míti ještě lepší, tedy nech na másle dusit drobně nakrájenou mrkev, petružel a celer, usmaž jeden na

kostky nakrájený brambor, vraz k němu jedno vejce, a když je i toto usmažené, tedy utluč vše i s tou zeleninou v moždíři na kaši, pak to dej do zapražené již polívky, hodně ji rozmíchej, a když se ještě povaří, proced' ji do mísy na usmaženou žemličku.

27. Polívka z čerstvých hříbků.

Nakrájej několik pěkných čerstvých hříbků, čistě je vyper, dej je na rendlík na kousek másla, přidej k nim trochu nasekané zelené petružele, trochu soli, a nech je pod pokličkou dusit; když se z nich voda začíná ztrácet, dej je do hrnku, nalej na ně dobrou jíškou zapražené vody tolik, mnoho-li polívky potřebuješ, a nech to ještě hodně povařit, načež polívku vlej do mísy na usmažené žemličkové kostky.

28. Polívka ze suchých hub.

Půl žejdlíka sušených hub nech ve vodě močit; mezitím přeber a vyper půl žejdlíka trhaných krupek, načež je nech s kouskem másla a patřičnou částkou vody vařit; potom tu černou vodu s hub slej, ještě jednou je vyper, pak na ně nalej trochu čisté vody, přidej k nim trochu usekané zelené petružele, osol je a nech je též vařit; potom vodu s nich slej na krupky, houby usekej na drobno, dej je též ke krupkám, a přilej ještě tolik vody, aby polívka nebyla ani řídká ani příliš hustá, zapraž ji trochu bílou řídkou jištičkou a nech ji ještě povařit.

29. Polívka ze syrovátky.

Postav na plotnu dva žejdlíky syrového mléka, a naced' do něho několik kapek citronové šťávy, aby se srazilo, načež ho skrze sejtiko proced', tvaroh odhod', do syrovátky přidej trochu kmínu a nech ji opět vařit; mezitím rozmíchej v hrnečku kousek čerstvého másla se dvěma žloutky, s vařečkou pěkné mouky a s krapýtkem studené vody; když pak se kmín v syrovátce hodně povařil, tedy nalej do vařící syrovátky na ty rozmíchané žloutky, hodně tím kloktej, aby se

to nesrazilo, pak to smíchej s tou ostatní syrovátkou, přisol to dle libosti a vlej to do mísy na chlebiček na tenké lístky nakrájený. Tato polívka je velmi chutná, zvláště pak churavým na prsa lze ji doporučiti.

30. Polívka z jarních bylinek.

Na jaře sbírají se všelijaké bylinky, z nichžto se velmi chutná a zdravá polívka upravit může. Vezmi tedy openec, žebříček, jahodové, fialkové a kmínové lístky, chudobičky, cichorku, kerblík, zelenou petruželku, mladé zelené cibulky, řeřichu, polní salátek, všecko dobře očisti a v několika vodách vyper, pak to na prkénku drobně usekej a nech to ve slané vodě do měkka uvařit; potom v hrnččku rozmíchej kus másla, tři vařečky mouky a tři žloutky se třemi lžícemi studené smetany, nalej na to té vařící polívky, rozkloktej to hodně, a vlej to do ostatní polívky, která se však již nesmí vařit, nýbrž vlej se do mísy na smaženou, na kostky rozkrájenou žemličku.

Rozličné ryby.

1. Kapr na černo.

Trhni kapra, oškrab ho, vyndej vnitřnosti, vlej do něho půl žejdlíka dobrého vinního octa, vymej ho ním a schovej tu octem vypláknutou krev; načěž kapra rozsekej na kusy, narovnej ho do pánve, dej k němu cibuli, mrkev a na koláčky rozkrájený celer, několik stroužků česneku, nové koření, pepř, zázvor, hřebíček, všecko celé, několik vyloupaných vlaských ořechů, nalej na to piva tolik, až se ryba zatopí, dej do toho kousek nového másla, osol to a nech to vařit; oheň musí ale býti jen okolo pánve a ne na prostředku, aby se ryba nepřipálila. Když se trochu pováli (asi půl hodiny), ustrouhej kousek perníku a rybu ním zasyp; potom upraž na másle hezky do hněda kus cukru, vlej k němu tu krev s tím octem a nech to spejchnout, pak to vlej ke kapru, nech to povařit, až to zhoustne, dej k tomu koustínek bílého cukru, a chceš-li, přilej do toho půl žejdlíka červeného vína; potom vyrovnej rybu na mísu, poklad' ji těmi celerovými a cibulkovými koláčky proced' na ni omáčku a dej ji na stůl.

2. Kapr na černo na jiný způsob.

Vlej do železného kastrolu dle váhy kapra stejné díly octa a vody, dej do toho celer, mrkev, petružel, brukev, česnek, cibuli, dymián, bobkový list, zázvor, nové koření, 6 hřebíčků, a nech to vše dohromady dobré čtvrt hodiny vařit, pak teprva k tomu vlej z kapra chycenou krev, ku které se připojí ze 24ti ořechů hodně utlučená jádra, vlož do toho dobře osoleného kapra, navrch nasyp hodně strouhaného chleba, pokrop to máslem a přikrej to obráceným talířem, který se želízkem potíží, aby se ryba nerozvařila. Když se kapr několik minut povařil, slej s něho omáčku do čistého hrnku a vlej ji opět na něj, aby se chleba hezky promíchal; tak to opakuj asi

tříkrát. Když pak jest kapr dosti uvařen, vyndej ho opatrně na mísu, omáčku slej do hrnku, připoj k ní kousek nového másla asi jako půl vejce a pět kousků cukru, jak se obyčejně do kávy seká, a nech ji ještě dvě hodiny vařit, aby byla patřičně hustá a černá. Ořechy, máslo a cukr jest počítáno na tříliberního kapra. Když je kapr uvařen, nechá se stát na teplém místě, pokud se nepřichystá na stůl.

3. Kapr na černo ještě na jiný způsob.

Trhni a oškrab šestiliberního kapra, vymej ho vinním octem, načež krev s tíná octem vlej do čisté nádoby, kapra rozsekej na kusy, přemej ho v čisté vodě a vlož ho do té krve. Nalej do kotlíka 3 mázy piva a žejdlík octa, dej do toho 3 prostředni cibule, jednu velkou mrkev, petružel i celer, vše na koláčky rozkrájeno, asi 10 stroužků česneku, s půl s půl citronu kůry, dva bobkové lístky, kousek dymiámi, kousek rozmarýny, 6 vlaských ořechů, 6 suchých švestek a hrstku suchých višní, dva kousky zázvoru, 20 zrnek pepře, 20 zrnek nového koření, 20 hřebička a kus kůrky s domácího černého chleba, 4 loty másla, patřičně to osol, přikrej to a nech to vařit. Mezitím nech rozpálit kousek másla a udělej řídkou hnědou jíšku, pak ji dej asi do dvouzejdlíkového hrnku, přidej k ní malý kousek dobrých povidel, asi šest lotů hnědého rozstrouhaného perníku a půl žejdlíka červeného vína, hezky to promíchej, a když je zelenina na kastrolu dost měkká, tedy tu zvařeninu proced' a promačkej do toho hrnku, rozmíchej to hodně a vlej to opět do kastrolu. Nyní do této omáčky vlož kapra i s tou krví a nech ho asi hodinu velmi zvolna vařit, nikoli však na prudkém místě, častěji tím opatrně vařečkou u spodu pohni, aby se omáčka nepřipálila, a přidej do ní ještě asi dva loty do hněda upraženého cukru. Když je ryba uvařena, urovnej ji ouhledně na mísu, okus omáčku, je-li dost slaná, kyselá i sladká, rybu ni všude polej a dej ji na stůl.

4. Kapr na modro.

Trhni kapra, ale neoškrab ho, vyndej z něho vnitřnosti, rozsekej

ho na kusy, přemej ho, narovnej ho na mísu šupinami navrch a polej ho osoleným vařeným vinným octem, čímž hezky zmodrá; pak ten ocet slej na pánev, dej k němu česnek, cibuli, pepř, zázvor, nové koření, hřebíček, kousek dymiánu, dva bobkové listy, jednu petružel, jednu mrkev a půl celeru, vše na nudle nakrájeno, osol to trochu, přilej k tomu ještě vinného octa, a je-li tuze ostrý, polovic studničné vody, aby to nebylo příliš kyselé, přikrej pánev prozíravým papírem a pokličkou, a nech to půl hodiny vařit, pak do toho vlož kapra, opět ho přikrej a nech ho něco přes čtvrt hodiny vařit; potom vyndej rybu na mísu, proced' na ni ten rosol a nech to ve studenu ztuhnout, načež to pěkně okrášli citronovou kůrou a dej to na stůl. Na tentýž způsob se i štika na modro upraví.

5. Kapr se žlutou omáčkou.

Když jest kapr trhnutý, oškrabaný a docela od krve očištěn, nakrájí se na stejné kousky, a z hlavy se vyndají plýtvá, aby omáčka nezčernala; pak se dá ryba na kastrol, přidá se k ní hodný kus másla a pět bílých, na koláčky rozkrájených cibulek, půl celeru, jeden bobkový list, trochu citronové kůry, celého pepře a nového koření, osolí se to a nechá se to dusit; musíš však podlévat po lžici hrachové polívky, aby se cibulka nepřipálila. Když je ryba dost, vyndej ji na mísu i s tou čistou mastnotou, která se vyvařila, tu cibuli v rendlíku zapraš moukou, přilej k tomu hrachové vody a trochu octa, a nech to všecko dohromady ještě hodně povařit; pak omáčku proced', dej do ni asi dva nebo tři kousky cukru a na dlouho pokrájenou citronovou kůru, polož do toho opět rybu i s tou šťávou a nech ji ještě povařit.

6. Kapr pečený s kyselou smetanou.

Trhni a oškrab kapra, přemej ho a dobře ho nasol; pak polož na dno pekáče několik tříštěk, vlož na ně kapra kůží navrch, aby nepřilehl, dej pod něj máslo, rozkrájenou cibuli, trochu dymiánu, celého peře, podlej trochu octa, trochu studničné vody, a, nech ho v troubě hezky do červena upect; nesmíš ho ale obracet, a mezi

pečením ho stále polévej kyselou smetanou jako zajíce; pak ho vyndej pozorně na mísu, aby se nerozpadl, omáčku proced' a vlej ji pod něj.

7. Kapr smažený.

Oškrab a trhni kapra, rozsekej ho na kusy, přemej a nasol ho, a nech ho asi půl hodiny v soli ležet; potom každý kus vytři čistým šatem, obal ho nejdříve y mouce, pak ve vejci a konečné ve strouhané žemličce, a nech ho v horkém másle pěkně do červena usmažit. Takto připravenou rybu můžeš potřebovat na zelí nebo na rozličné zeleniny, anebo k ní můžeš dát do nádoby smetanový křen nebo hořčici, anebo také hlávkový nebo polní salát. – Takto se smaží také štika, okoun a rozličné jiné ryby.

8. Kapr marinovaný.

Trhni a oškrab kapra, rozsekej ho na kusy, přemej a osol ho, a upeč ho buď na rošti nebo na pekáči, přičemž ho musíš kropit rozpuštěným máslem. Když jest upečen, narovnej ho do nějaké nádoby; zatím uvař vinní ocet, do kterého musíš dáti česnek, pepř, nové koření, zázvor, hřebíček, citronovou kůru, a nalej to tak vařící na kapra, přikrej ho a postav ho do studena. Může se k tomu dát též trochu kaprlí. K této rybě se dá na stůl olej a ocet. – Takto mohou se také pstruzi připravovat.

9. Kapr rosolovaný.

Trhni a oškrab čistě kapra, rozsekej ho na menší kousky než obyčejně a přemej je; pak ty oškrabané peníze vlož do pánve, dej k nim cibuli, česnek, pepř, nové koření, zázvor, hřebíček, citronovou kůru, kousek rozmarýny, trochu bobkového listí, narovnej na to tu rozkrájenou rybu, nalej na ni polovic vinního octa, polovic hrachové polívky, osol to a nech to asi čtvrt hodiny vařit; potom rybu vyndej, huspeninu nech ještě vařit, vraz do ní jedno celé vejce i se skořápkou, hodně to rozmíchej, a dej k tomu kousek do červena

upraženého cukru. Nyní uvaž servít na čtyry nohy obrácené stolice a huspeninu skrze něj proced'; když vychladne, nalej ji trochu do formy a nech ji ustydnout, potom na to hezky do prostředka narovnej tu rybu, vlej na ni tu ostatní huspeninu a nech to u ledu stydnout. Když to chceš dáti na stůl, omoč formu v horké vodě a vyklop to na mísu, načež tuto kolem okrášli zeleným listím, rosol pak citronovou kůrou a rozmarýnovými lístky. - Tak se může připravit také štika, lín a třebas i ouhoř.

10. Kapr se sardelemi.

Trhni, oškrab a vymej kapra, osol ho a vymaž ho uvnitř i povrchu sardelovým máslem; pak vymaž máslem pekáč tak dlouhý, aby se kapr naň pohodlně mohl položit, vlož do něho dvě též máslem pomazané loučky, nikoli však z borového dříví, sice by to zapáchalo smolou, posyp je krájenou cibulí, přidej k tomu 3 bobkové lístky, trochu dymiánu, 16 pepřů, 20 zrněk nového koření, dva kousky zázvoru, všecko koření netlučené, vlož kapra na to, aby nepřilehnul k pekáči, a nech ho pect. Když. jest upečen, rozdělej kávovou lžičku pěkné mouky se čtvrt žejdlíkem rakouského vína a půl žejdlíkem kyselé husté smetany, polej tím kapra a nech ho ještě chvilenu pect; pak vyndej kapra opatrně na mísu, omáčku proced', podlej pod něj a dej ho na tabuli. Chtěl-li by však někdo kapra připravit na kolikerý způsob, tedy může takto připravit jen několik kusů, a ostatní opět jinak. V čas nouze mohou se i líni takto připravit.

11. Kapr nadívaný.

Trhni a oškrabasi třiliberního kapra, vyndej vnitřnosti, odstraň z nich žluč a vlož je do studené vody; nech na kastrolku rozehřát hezký kousek másla, dej k němu několik žampionů, tři očištěné a nakrájené sardele, trochu usekané zelené petružele, trochu soli, vlož do toho ty vnitřnosti a nech to přikryté dusit; mezitím utři na misce čtyry loty másla, vraz do něho dvě celé vejce, přidej k tomu jednu ostrouhanou, v mléce namočenou vymačkanou žemličku, a dobře to

rozmíchej. Když vnitřnosti jsou udušeny, nech je vychladnout, pak je vyndej i se vším ostatním na prkénko, rozkrájej to na drobno, dej to na misku k té utřené míšenince, přidej k tomu ještě dvě míchané vejce, osol to patřičně, okořeň trochu tlučným pepřem, a ještě to hodně promíchej; potom tím naděj dobře omytého a nasoleného kapra a zaši ho. Nyní vymaž velký pekáč hodně máslem, poklad dno cibulovými koláčky, vlož kapra na ně a nech ho v troubě hodinu pect, přičemž ho často potírej novým máslem; kdyby vyvinující-se šťáva začala se ztráceti, tedy přilej pod něj trochu vody a trochu vína; když pak se kapr dopeká, potří ho ze dvou sardelí udělaným máslem, potom ho vyndej na mísu, šťávu naň proced' a dej ho na stůl.

12. Fašírovaný kapr místo hovězího masa.

Pro velkou tabuli vezme se maso asi ze dvou kaprů, vytahají se z něho všechny kůstky a kůžičky se ořežou, maso se useká, dají se k němu asi dvě nebo tři strouhané, v mléce vařené a pak dobře vymačkané žemličky, asi 4 nebo 5 míchaných vajec, dva stroužky česneku, trochu soli, hřebíčku a pepře, vše se dobře promíchá, potom se utře na misce kousek másla, dá se do něho ta sekanina, hodně se to ještě promíchá, a konečně se do toho vrazí pět syrových vajec; nyní se vymaže máslem podlouhlý pekáček, vyloží se papírem, dá se do něho ta míchaninka, přikreje se máslem pomazaným papírem, a nechá se to v páře hodinu, nebo kdyby toho bylo mnoho, i půl druhé hodiny vařit. Omáčka se udělá sardelová, totiž: utře se s novým máslem asi šest sardelí, dají se do hrnečku, naleje se na ně jeden díl vína, jeden díl vinního octa a dva díly polívky, ve které se vařily ty rybí kůstky a odřezané kůžičky, a nechá se to vařit; pak se udělá hnědá jištička, zapraží se to, dá se do toho kousek hezky do hnědá upáleného cukru a také kousek bílého cukru, aby to bylo lahodnější, a přidá se k tomu též ctironová kůra, hřebíček a trochu nového koření. Potom se maso vyklopí na mísu, posype se smaženou žemličkou jako hovězí oháňka (*Ziemer*), okrášlí

se zelenou petruželí, a omáčka se dá do nádobky jako k hovězímu masu.

13. Štika omaštěná.

Oškrab a trhni štiky, přemej a osol ji, polož ji pěkně do věnečka svinutou do vařící vody a nech ji vařit, až je dost; pak vodu sced', štiky vyklop na mísu, posyp ji zemličkovou kůrkou a sekanou zelenou petruželí, omasti ji smaženou cibulkou a dej k ní na stůl do nádobky smetanový křen nebo hořčici. Může se dát hned po polívce.

14. Štika a citronovou omáčkou.

Oškrab a trhni štiky, rozkrájej ji na špalíčky a uvař ji ve slané vodě; pak ji narovnej na rendlík, dej pod ní kousek nového másla, udělej bledou jištičku, nalej do ní té polívky, v které se štika vařila, proced' to skrze sejtko na štiky, dej k tomu na nudličky rozkrájenou citronovou kůru a trochu květu, a zaced' to citronovou šťávou.

15. Štika a kyselou smetanou.

Uvař štiky na modro dle čísla 4., dej do hrnečku lžíci pěkné mouky, kousek másla a půl žejdlíka husté kyselé smetany, dobře to rozmíchej, přidej k tomu trochu květu, trochu zázvoru a asi půl žejdlíka polívky, v níž se štika vařila, dobře to rozmíchej a nech povařit, pak to proced' na štiky, dej k tomu asi ze třech sardelí sardelového másla a trochu kaprlí, pěkně to na mísu urovnej a dej to na tabuli.

16. Pečená štika s omáčkou.

Trhni a oškrab štiky, omej ji v několika vodách, osol ji, sviň ji do kolečka a vlož ji do pekáče na špejle, aby byla jako v povětří, přilej k ní trochu vína a nech ji pect, přičemž ji stále povrchu potírej v másle omáčeným pírkem; když se již dopeká, rozetři s máslem 6 pěkných

sardelí, přidej k nim čtyry na tvrdo uvařené žloutky, půl ostrouhané, v mléce namočené žemličky, trochu nakrájené citronové kůry, trochu usekané majoránky a dva syrové žloutky, dobře to rozmíchej a nalej na to petruželové vody tolik, co je třeba, aby z toho byla hustá omáčka, pak to vlej ku štice a nech to trochu povařit; potom vyndej štiku na mísu a omáčku na ni proced'.

17. Štika sardelemi prostrkaná.

Trhni a oškrab štiku, přemej ji čistě v několika vodách, osol ji, prostrkej ji dobře a hustě na nudličky rozkrájenými sardelemi a pak ji rozkrájej na kousky; nyní napíchni na tenký rožeň mezi každý kousek štiky lístek žemličky, a nedostatku tenkého rozně napíchej to na dlouhé dřívko, toto přivaž k železnému rožni, a nech to při volném ohni hezky ,do zlatová upect, přičemž to pilně polévej máslem, v kterém jsi byla rozetřela několik sardelí; potom to opatrně smekni, urovnej na mísu, posyp smaženou strouhanou žemličkou a okolo mísy urovnej do věnečka citronové čtvrtky. Nemáš-li rožeň, tedy se může štika i na pekáči takto upécti.

18. Štika se sardelovou omáčkou.

Štiku oškrab, trhni, rozkrájej ji na kousky a uvař ji ve slané vodě, pak ji narovnej do rendlíku, dej do moždíře několik tvrdých žloutků, trochu tlučeného květu, půl vařeného celeru a smaženou žemličku, několik rozetřených sardelí, všecko dobře utluč, načež to dej do hrnečku, nalej na to polívku, v které štika se vařila, a nech to trochu povařit, potom to proced' na štiku, a chceš-li, zaced' to citronovou šťávou.

19. Štika s knedlíčkami.

Usekej drobně několik kousků masa od štiky, udělej dvě míchané vajíčka, dej je k tomu masu, jakož i půl ostrouhané, ve vodě máčené vymačkané žemličky, trochu květu a trochu citronové kůry, osol to a hodně to promíchej; potom utři kousek čerstvého másla, dej do něho

tu sekaninku, hodně to umíchej a dělej z toho knedlíčky. Štiku uvař ve slané vodě, pak ji urovnej na rendlík do trochu rozpuštěného másla, knedlíčky uvař v té polívce, potom je dej ke štice, polívku připravíš bílou jisticčkou, okořeň ji trochu květem, proced' ji na štiku a nech to ještě spejchnout.

20. Štika s rakami.

Štiku uvař ve slané vodě jako předešle; taktéž uvař raky, pěkně je očisti, klepýtko a ocásky odlož stranou, a ze skořápek udělej račí máslo; potom udělej bílou jisticčku, nalej do ní té polívky, v které štika se vařila, a nech to povařit; načež to proced' na štiku, dej k tomu ty ocásky a klepýtko, kousek račího másla a trochu květu; nyní to dej na mísu, okolo urovnej pěkně čerstvé, ve slané vodě a petruželí vařené raky a nes to na stůl. – Takto se mohou připravovat též jiné ryby bílého masa, ku př. parmy, líni, okouni a jiné; také pstruzi se mohou s touto jakož i s předešlymi omáčkami připravovat.

21. Smažená štika s moslemi.

Otři a omej mušle ve víně, vlož je na kuthánek na kousek másla a několik lžic vína, a nech je dusit, až se otevřou. Štiku usmaž jako kapra. Potom rozetři několik sardelí (ku př. na 15 mušlí 3 sardele) v novém másle, dej je do hrnečku, přidej k nim 3 žloutky, trochu rozkrájené citronové kůry, trochu květu, kávovou lžičku pěkné mouky, a rozmíchej to čtvrtkou studeného vína; v jiném hrnečku nech vařit polovic rakouského vína a polovic petruželové vody, a když se to vaří, vlej to na sardele, zaklokej to, pak to vlej na mušle a nech to trochu povařit. Potom rybu i mušle urovnej na mísu, a proced' na to omáčku, do které se dříve ještě vymačká šťáva z jednoho citronu. – Touto omáčkou se může též vařená štika připravit.

22. Štika s ústřicemi.

Uvař štika na modro dle čísla 4.; dej do hrnečku kousek másla, asi 4 sardele, dobře usekané játra ze štiky a několik ústřic nebo mušlí, přidej k tomu ostrouhanou, ve víně namočenou žemličku, trochu květu, trochu citronové kůry, a vše s vínem dobře rozmíchej, pak to zakloktej polívkou, v které štika se vařila, a nech to jen trochu spejchnout; potom to nalej na štika, a buď to zaced' citronovou šťávou, nebo okrášli mísu do věnečka urovnanými citronovými čtvrtkami. – Tak se mohou také připravovat okouni, líni a jiné ryby bílého masa.

23. Štika na holandský způsob.

Štika oškrab, trhni, vyper, čistě vymej a na kusy rozkrájej. Nech zvařit dva díly osolené vody a jeden díl vína; štika vlož do toho a nech ji půl hodiny vařit; mezitím nech rozpustit čtvrt libry másla, dej do něho 6 lotů očištěných a na drobno skrájených sardelí, kávovou lžičku nasekané zelené petružele, a nech to jen malou chvilinku smažit; potom štika vyndej na mísu, posyp ji strouhanou žemličkou a polej ji tím připraveným máslem, do něhož však musíš dříve ještě přicedit šťávu z jednoho citronu.

24. Štika na francouzský způsob.

Oškrab a trhni štika, rozkrájej ji na kousky, přemej ji, narovnej ji na pánev, dej k ní několik stroužků česneku, několik lístků dymíánu, kousek celého zázvoru, přilej k tomu trochu vinního octa, trochu studničné vody, trochu rakouského vína, osol to a nech to čtvrt hodinky vařit; mezitím rozetři několik očištěných sardelí s novým máslem, dej je do hrnečku, k tomu dva nebo tři žlutky, vařečičku mouky, trochu květu, trochu citronové kůry, dobře to rozmíchej studeným vínem a rozkloktej to vařící polívkou, v které štika se vařila; potom vyrovnej štika na jiný rendlík, omáčku na ni proced', nech to malinko spejchnout a zaced' to citronovou šťávou;

pak vyndej rybu na mísu a polej ji omáčkou.

25. Ježek ze štiky.

S malé štiky stáhni kůži, kůstky vyber a masíčko drobně usekej; potom utři lžící račího másla, dej do něho to sekané masíčko, osol to, vraz do toho 4 celé vejce, dej k tomu trochu květu, z patnácti raků drobně rozkrájené ocásky, jednu ostrouhanou, v dobrém mléce namočenou nevymačkanou žemličku, a dobře to umíchej; pak namaž servít máslem, dej to do něho, volně to zavaž a nech to ve slané petruželové vodě (v které se vaří hlavička, kůžička a ostatní odřízky od štiky, a v které se mohou nechat s sebou vařit ty piliny z račího másla) hodinu vařit; mezitím udělej bílou jíšku, proced' do ní té polívky, v které se vaří ta sekanina, a nech ji trochu povařit; potom vyklop faš ze servítu na hlubokou mísu, proced' na to tu omáčku, kterou musíš trochu květem okořenit, nastrkej do toho na nudličky rozkrájených mandlí, poklad to kouštínkami račího másla, též do omáčky poklad' kolem mísy kouštíanky másla, a dej to na tabuli. Máš-li raky, tedy je nech též s sebou vařit, a pak je poklad vůkol mísy.

26. Postní aspik.

Dej na kuthan hlavu od štiky a kus kapra, k tomu celer, petružel, mrkev, cibuli, několik stroužků česneku, trochu dymiánu, dva bobkové lístky, vše rozkrájeno, dva kousky zázvoru, 15 zrněk nového koření, 10 zrněk pepře, 10 hřebíčků, též kousek másla, a nech to půl hodiny dusit; potom k tomu přidej slupiny asi se dvou kaprů a nech to ještě chvílku dusit, dej však pozor, aby to nepřilehlo a nezhnědlo; pak na to nalej žejdlík rakouského vína, a je-li to málo kyselé, přilej do toho asi půl žejdlíka vinního octa, dej k tomu krapýtek šafránu, a nech to chvíli vařit; načež to skrze cedník přeced' na čistý kuthan, postav to opět k ohni, a když se to začne vařit, dej do toho ze třech bílků sněhu, dobře to zamíchej a nech to ještě chvílku vařit. Nyní uvaž servít na čtyry nohy obrácené stolice,

podstav pod něj mísu, vlej do něho ten rosol, který proteče do mísy čistý jako víno, a nech ho u ledu stydnout; pak ho rozkrájej na ouhledné kousky a narovnej je jako kobližky na mísu okolo štiky. Máš-li čerstvé bobkové nebo citronové lístky, tedy zastrč do každé hromádky rosolu jeden nebo dva lístky, do prostředka dej též hromádku rosolu a lístky kolem štiky do věnečka obstrkej.

Tímto aspikem se mohou okrášlet všechny studené ryby, a také se ho může použít ke všem rybím rosolům. Namoč totiž jakoukoli formu ve studené vodě, nalej do ní na prst tlustě toho aspiku a nech ho dobře ustydnout; nyní dělej malé tříhranníčky z citronu na tenké lístky rozkrájeného, a z těchto tříhranníčků a pak z citrónových nebo bobkových, drobně nakrájených lístků udělej kolem toho ustydlého rosolu pěkný věnec, a na to můžeš dáti na modro vařené a studené kousky štiky nebo kapra; kdo by měl mnoho na modro vařených hlav od kaprů, mohl by to vyložit kaprovými jazečkami a očkami, pak navrch opět nalej rosolu a nechat to u ledu stydnout. Když to chceš vyklopit namoč formu spěšně ve vařící vodě a rosol čerstvě vyklop, pak ho zase postav k ledu, aby hodně ztuhnul. – Mimo kapra a štiky může se do toho rosolu dát též ouhoř, mník, sumec, losos atd.

27. Studená štika a aspikem.

Uvař štiky jak obyčejně na modro a nech ji trochu prochládnout, pak s ní stáhni kůži, kůstky vyber, bílé masíčko rozlož pěkně na lístky a urovnej je na mísu; pak omej v teplé vodě trochu dymiánu a několik bobkových lístků, aby na nich prach nezůstal, a utluč to v moždíři s několika na tvrdo uvařenými žloutkami; zatím nech uvařit žemličku na hustou kasičku v té polívce, v které se štika vařila, dej ji do moždíře k tomu ostatnímu, nalej na to trochu octa a trochu té polívky, dobře to rozmíchej, pak to proced', přilej ještě trochu octa a oleje, polej tím to urovnané masíčko ze štiky, a okolo udělej věnec z postního rosolu číslo 26.

28. Losos na modro.

Nalej do rendlíku dva žejdlíky vody a žejdlík rakouského vína, osol to hodně, dej k tomu jednu na tenké koláčky rozkrájenou petružel, půl celeru, jednu velkou cibuli, kousek celého květu, několik bobkových listů, trochu citronové kůry, a nech to chvíli vařit, pak do toho vlož pěkný kus čistě omytého lososa, kterého však musíš dříve povrchu polejt lžičkou vařícího octa, aby zmodral, a nech ho tři čtvrtě hodiny vařit; potom ho vyndej na mísu, omáčku na něj proced', nech to ustydnout a oblož to citronovými koláčky. – Taktéž může se i sumec vařit; když vystydně, narovná se na mísu, a jsou-li k dostání čerstvé bobkové nebo citronové listy, tedy se jimi kolem okráší; nejsou-li, tedy se může dát okolo mísy na koláčky rozkrájený citron.

29. Losos s holandskou omáčkou.

Na pěkný kus lososa nalej vařící vodu a nech ho v ní hodinu ležet, pak s něho oškrab šupiny; nech na rendlíku rozpustit kus másla, přimíchej k němu dvě lžice mouky, žejdlík rakouského vína, kousek cukru, na němž jsi byla ostrouhala kůru s jednoho citronu, krapýtek soli, a nech to spejchnout; potom k tomu přidej ještě tři drobně skrájené sardele, zelenou petružel, citronovou šťávu, a nech to zvařit; nyní do toho vlož lososa a nech ho v tom hezky dusit, pak ho vyndej na mísu, omáčku slej do hrnku, rozkloktej v ní čtyry žloutky a lososa ní polej.

30. Pečené řízky z lososa.

Nakrájej z lososa na dva prsty široké řízky, předej, osol a posyp je pepřem, a nech je tak asi hodinu přikryté stát; potom je omoč v rozpuštěném, žloutkami rozmíchaném másle, obal je ve strouhané žemličce, polož je na máslem pomazaný talíř nebo na plechový pekáček, pokrop je rozpuštěným máslem a nech je v troubě do zlatová upect; pak je urovnej na ohřátou mísu i s tou opadanou

žemličkou, a buď je zaced' citronovou šťávou, anebo poklad' vůkol citronové čtvrtky, aby sobě každý dle libosti šťávu sám nacedil. – Takto se může také sumec i kapr připravovat.

31. Uzený losos v papíru pečený.

Z pěkného kusu uzeného lososa nakrájej tenké řízky; nech na kastrolu rozehrát čtvrt libry másla, přidej k němu lžíci brabancového oleje, procezenou šťávu z jednoho citronu, čtyry loty žampionů, čtvrt libry očištěných sardelí, několik šalotek, trochu zelené petružele, několik bertrámových lístků, majoránky a pažitky, vše co nejdrobněji usekáno, a nech to přikryté pospolu trochu dusit, avšak tím častěji pohni; pak v tom omáčeť ty řízky a hled', aby každý řízek tou míšeninkou co možná hodně byl obalen, načež je klad' na plechový čtyrhraný pekáč na půl archu jenom tence máslem pomazaného čistého papíru, jehožto polovičku pak přes řízky přelož, aby to bylo jako čtvrtarchové psaní, okolky všude přehni, aby šťáva nikudy ven prýštit nemohla, a nech je tak dlouho pect, až papír po obou stranách zhnědne, potom je opatrně vyndeť na misku a podlej je vlastní šťávou.

32. Losos na polský způsob.

S pěkného kusu lososa z prostředka očisti všecky šupiny, nakrájej ho na řízky tři prsty široké, vlož ho do mísy, nalej na něj slanou vařící vodu, přikrej ho a nech ho tak hodinu ležet; utři čtvrt libry másla se čtvrt librou očištěných sardelí, přidej k tomu dvě plné lžíce mouky, několik drobně usekaných šalotek, s půl citronu nakrájenou kůru, a hodně to umíchej; nyní tím potři všude pěkný emailovaný kastrol, vlož na to lososa řízek vedle řízku, postříkej ho všude citronovou šťávou, posyp ho kaprlemi a olivami, každého třemi loty, přilej k tomu půl žejdlíka vína, půl žejdlíky petruželové vody a lžíci brabancového oleje, dobře to přikrej a nech to v troubě zvolna dusit, načež to i s omáčkou uprav na mísu a dej to na stůl.

33. Marinovaný losos s aspikem.

Dobře očištěného lososa rozkrájej na kusy, posyp ho solí a pepřem, a nech ho tak asi hodinu ležet; nalej na rendlík jeden díl studničné vody, jeden díl vína a jeden díl vinného octa, dej do toho dvě cibule, bobkový list, celý pepř, nové koření, zázvor, hřebíček, a nech to zvařit, pak lososa do toho vlož, ještě ho trochu přisol a nech ho dobré půl hodiny vařit; potom ho vyndej do jiné nádoby, tu zvařeninu naň skrze ubrousek proced', nádobu obvaž papírem a uschovej to ve studeném místě. Když pak chceš lososa dáti na stůl, tedy ho vyndej na mísu, posyp jej nakrájenou. citronovou kůrou a okrášli ho postním aspikem čís. 26 jako štikou.

34. Losos s majonézovou omáčkou.

Uvař lososa ve slané studničné vodě, do které jsi byla přidala půl žejdlíka vína a jednu cibuli; potom lososa vyndej na mísu, okrášli ho kolem citronovým listím nebo alespoň zelenou petruželí, a na stůl dej k němu ve zvláštní nádobce majonézovou omáčku číslo 22 (str. 54).

35. Pečený ouhoř.

Když se ouhoř zabije, tedy se kůžka okolo hlavy nařízne a pěkně se stáhne, pak se ouhoř vykuchá, rozkrájí na špalíčky a nasolí se; potom se vezme teninký rožníček a napíchne se vždy jeden kousek ouhoře, pak lístek šalvěje, na to koláček zemličky a zase lístek šalvěje, pak opět špalíček ouhoře, a tak pořád až ke konci; načež se to peče u nenáhlého ohníčka, aby se to nezakouřilo, a polévá se to čerstvým rozpuštěným máslem; potom se to dá na stůl na dlouhou mísu buď tak pěkně rovné, jak to bylo na rožníčku, anebo se urovná na kulatou mísu vždy jeden kousek ouhoře a jeden kousek té s sebou pečené zemličky, mísa se kolem okrášlí čerstvými zelenými šalvějovými lístky a dá se k tomu na čtvrtky rozkrájený citron.

NB. V nejnovější době dávají znatelové přednost *nestaženému*

ouhoři poněvadž kůže má zvláštní jemnou chuť; pročež ponechává se stahování ouhoře vlastní oblibě.

36. Marinovaný o uhoř.

Ouhoř se zabije, kůže se však s něho nestáhne, nýbrž jakmile se vnitřnosti z něho vyndají, rozkrájí se na špalíčky, nasolí se a upeče se na rožníčku, přičemž se pořád podlévá novým, máslem; pak se naleje do hrnku vinní ocet, dá se do něho cibule, pepř, zázvor, nové koření, hřebíček, citronová kůra, bobkové listí, rozmarýna, a nechá se to chvilku povařit; zatím se ouhoř narovná do vyklejtovaného hrnku, dobře se pro-sype drobně rozkrájenou citronovou kůrou a kaprlemi, pak se ocet na něj procedí, hrnek se pevně obváže a postaví se do studena. Takto připravený ouhoř nechá se ve studeném místě kolik neděl uchovati.

37. Ouhoř na zvláštní způsob.

Zab pěkného ouhoře a nestaženého rozkrájej na stejné kousky, osol ho, nalej na něj trochu octa a nech ho tak hodinu ležet; dej na kastrol vodu, dva bobkové listy, kousek dymiánu, hrst šalvějových listů, 20 zrnok pepře, dva hřebíčky, šest jalovců, sklenku vína, trochu soli, a nech to čtvrt hodiny vařit, pak do toho vlož ouhoře i s tím octěni a nech ho opět asi čtvrt hodiny vařit; potom ho vyndej na misku a nech ho vystydnout. Zatím dělej omáčku: Utrí na misce čtyry na tvrdo uvařené žloutky, ušlehej drátěnou metlou v hrnečku ocet s dobrým brabantovým olejem, načež tyto věci znenáhla smíchej, přidej k tomu lžici hořčice, několik očištěných rozetřených sardelí, trochu usekané zelené petružele, majoránky, pažitky, estragonových lístků a šalotek, všecko dobře promíchej, konečně k tomu přidej kousek na pomerančové kůře otřeného cukru a naced' do toho šťávu z téhož pomeranče. Tato omáčka dá se k ouhoři na stůl ve zvláštní nádobce.

38. Smažený ouhoř.

Dobře očištěného ouhoře rozkrájej na kousky, omej a nasol ho, pak napíchni každý kousek na vidličku, obal ho v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, posyp všude hojně strouhanou žemličkou, načež je klad' do rozpáleného převařeného másla a nech je do zlatova upect, potom je urovnej na mísu a oblož je citronovými koláčky.

39. Rosolovaný ouhoř.

Očištěného, nasoleného a nakrájeného ouhoře upeč na másle a nech ho vystydnout. Nalej do formy na malík vysoko postního aspiku číslo 26 a nech ho ustydnout, pak na něj vylož hvězdu z citrónových koláčků, nalej na ni opět studeného aspiku a nech jej zase ztuhnout, potom na to pěkně urovnej toho pečeného ouhoře, formu doplň aspikem a nech to u ledu nebo v jiném studeném místě docela ztuhnout; pak omoč formu v horké vodě a rosol vyklop na mísu. Na stůl děj k němu ocet, olej a pepř.

40. Ouhoř s majonézovou omáčkou.

Pěkného, dobře očištěného ouhoře rozkrájej na stejné špalíčky, nasol je, posyp je pepřem, zaced' je citronovou šťávou a nech je tak hodinu ležet; mezitím si udělej majonézovou omáčku číslo 22 (str. 54). Potom urovnej ouhoře kousek vedle kousku do rendlíku na kus čerstvého másla, a nech ho spěšně po obou stranách upect, načež jej odstav a nech ho vystydnout; pak napíchni každý kousek na vidličku a omoč ho v majonézové omáčce, klad' je do kola na mísu a okrášli je kolem naloženými ryzcemi, malinkými okurkami a kaprlemi; ostatní omáčku vlej do prostřed mísy, a nežli to dáš na stůl, postav to ještě do studeného místa.

41. Pečení mníci.

Mník se trhne, vykuchá a nasolí; dá se na rendlík rozpustit

kousek másla, pak se na něj mník položí, nechá se na uhlíčku zpolehounka pect, posype se sekanou šalvějí, a když jest upečen, posype se povrchu smaženou zemličkou.

42. Smažení mníci.

Tito se upravějí tak jako ouhoř číslo 38.

43. Mníci na modro.

Trhnuté, vykuchané a očištěné mníky nakrájej na stejné kousky, urovnej je podle sebe na mísu a polej je vařícím osoleným octem, aby zmodrali; potom ocet slej, přidej k němu trochu vody a ještě tolik octa, aby to stačilo na pokrytí mníků, dej k tomu trochu pepře, nového koření, kousek zázvoru, několik bobkových lístků, kousek dymiánu, trochu soli, jednu cibuli, a nech to zvařit, pak vlož mníky do toho a nech je dobré čtvrt hodiny povařit, potom je odstav, vyndej je do nějaké nádoby, tu zvařeninu na ně proced' a uschovej je do studena.

44. Vařená lupice.

Lupiči trhni, oškrab a vykuchej, a nech ji buď celou, nebo, je-li příliš velká, rozkrájej ji na kusy. Nech na rendlíku zvařit studničnou, hodně osolenou vodu, vlož do ní lupici a nech ji čtvrt hodiny vařit; mezitím rozetři hodný kus čerstvého másla se šťávou z jednoho citronu, a nech to rozeřtát; když pak lupiči z vody na mísu urovnáš a všechnu vodu, která se z ní stáhla, z mísy odstraníš, polej ji tím máslem, posyp ji strouhanou usmaženou zemličkou, a udělej okolek z vařených, parmazánským sýrem posypaných a máslem omaštěných makaronků.

45. Dušená lupice.

Rozčtvrt lupiči jako beránka, vyper a osol ji, dej na rendlík máslo, cibuli, bobkové listí, kousek rozmarýny, 3 hřebíčky, kousek celého

květu, celý pepř, lupici vlož na to, přilej k tomu něco málo hrachové vody, něco vína a octa, a nech to dobře přikryté dusit; mezitím dej na kastrol kus másla, něco strouhané housky, trochu mouky, a nech to zapěnit, pak vlej na to té omáčky, v které se lupiče dusila, a bylo-li by to málo kyselé, naceď do toho ještě citronové šťávy; potom dej lupici na mísu, vlej pod ní tu omáčku, oblož to citronovými koláčky a nes to na tabuli.

46. Pečená lupice se sardelemi.

Ze šesti lotů sardelí a z osmi lotů másla udělej sardelové máslo, načež ním uvnitř natři oškrabanou, očištěnou a nasolenou lupiči, vlož ji na pekáč, čerstvým máslem hodně vymazaný, a nech ji zprudka pect, přičemž ji však musíš stále potírat sardelovým máslem a podlévat po lžičkách rakouským vínem; potom dej rybu na mísu, podlej ji šťávou, posyp usmaženou strouhanou žemličkou a oblož ji citronovými koláčky.

47. Smažená lupice.

Chceš-li tuto vzácnou rybu hodně zužitkovat, tedy jí můžeš polovici upravit na některý z předešlých způsobů a polovici usmaž tak jako kapra číslo 7.

48. Lupice a majonézovou omáčkou.

Dobře očištěnou a na kusy nakrájenou lupiči uvař v jednom dílu vody a v jednom dílu vína, k čemuž jsi byla připojila sůl, bobkový list, pepř a cibuli; potom lupici vyndej, omoč každý kus ve připravené majonézové omáčce čís. 22 (str. 54) a okrášli ji na tentýž způsob jako ouhoře číslo 40.

49. Okouni na lehký způsob.

Oškrab na struhadle šupiny s trhnutých okounů, pak je vykuchej a dobře vyper. Nalej na kastrol vodu, dej do ní hodně soli, asi 8

stroužků drobně usekaného nebo se soli rozetřeného česneku, a když se to asi čtvrt hodiny vaří, vlož okouny do toho a nech je opět asi čtvrt hodiny vařit; potom je vyndej, nech dobře osáknout, urovnej je na misku, posyp je strouhanou žemličkou a polej rozpáleným máslem. Jsou velmi dobré.

50. Okouni na holandský způsob.

Trhni okouny, oškrab je na předešlý způsob, pak je omej a nasol; potří dno kastrolu máslem, posyp ho drobně usekanými šalotkami, zelenou petruželí, čtyřmi očištěnými, též usekanými sardelemi a dvěma loty kapárek, vlož na to ty připravené okouny, polej je povrchu horkým máslem a čtvrtkou vína, přikrej je a nech je dusit; asi za tři čtvrtě hodiny je vyndej na misku, podlej vypečenou šťávou a oblož je citronovými koláčky.

51. Okouni na modro.

Upravějí se na tentýž způsob jako kapr číslo 4.

52. Okouni s omáčkou.

Nalej na rendlík jeden díl studničné vody a jeden díl octa, přidej k tomu jednu cibuli, dva bobkové listy, kousek dymiánu, trochu celého pepře, nového koření, kousek zázvoru, dva hřebíčky, osol to a nech to čtvrt hodiny vařit; pak do toho vlož oškrabané a dobře očištěné okouny, a nech je chvíli vařit, potom je vyndej, polívku proced' a postav ji opět k ohni. Umíchej v hrnečku kousek čerstvého másla se dvěma očištěnými, v moždíři utlučenými sardelemi, přidej k tomu půl ostrouhané, ve víně namočené žemličky, trochu citronové kůry a krapýtek mouky, rozmíchej a zakloktej to polívkou, v níž okouni se vařili, a nech to trochu spejchnout; nyní urovnej okouny na mísu, polej je omáčkou a mísu oblož citronovými koláčky.

Že se okouni také smažiti mohou, jest již podotknuto při smaženém, kapru číslo 7.

53. Pstruhové ve víně vaření.

Když chceš pstruhy zabit, uhod je do hlavy a do ocasu, potom je vykuchej, vyper, nasol a nech je tak hodinu ležet; poklad dno rendlíku nakrájenými šalotkami nebo cibulí, pak na to vlož ty připravené pstruhy, nalej na ně žejdlík vína, přidej k nim několik bobkových listů a nech je čtvrt hodiny vařit; potom je vyndej na misku, polej omáčkou a nes je rychle na stůl.

54. Pstruhové s holandskou omáčkou.

Pstruhy oškrab, náležitě očisti, osol a nech je tak asi hodinu ležet; pak si připrav na rendlík vše, co je zapotřebí k modré rybě (viz číslo 4, str. 320), postav to na oheň a dělej zatím omáčku. Dej do hrnečku čtvrt žejdlíka vína, dvě lžíce octa, šest žloutků, z jednoho pomeranče šťávu, trochu tlučeného pepře, trošku soli a kousek cukru, postav to na oheň a stále tím kloktej jako při šodó, vařit se to však nesmí; mezitím vlož pstruhy do připravené vařící marinády a nech je jenom deset minut vařit, pak je vyndej na misku a polej je tou omáčkou, která zatím mezi ustavičným kloktáním musí se zvedat, nikoli však vařit; je-li příliš hustá, přidej do ní trochu polívky, v nížto pstruhové se vařili.

55. Pstruhové v aspiku.

Připrav si postní aspik číslo 26. Pstruhy zab, oškrab, vykuchej, omej a rozkrájej je na kousky. Mezitím nech na rendlíku vodu s octem, solí a pepřem zvařit, pak vlož pstruhy do toho a nech je jen asi deset minut vařit, načež je vyndej a nech je vystydnout. Potom nalej do formy trochu svrchu zmíněného aspiku a nech ho ztuhnout, pak pstruhy urovnej do prostřed tak, aby mezi formou a pstruhami zůstala na prst široká mezera, a máš-li račí ocásky nebo karfiol, tedy vzhled jídla tohoto velmi zvýšíš, když pstruhy uvařenými, oloupanými račími ocásky a rozebraným karfiolem proložíš, načež formu studeným tekutým aspikem doplň a nech to u ledu nebo ve

chladném místě ztuhnout. Když to chceš dáti na stůl, omoč formu v horké vodě, otři ji, vyklop rosol na mísil a oblož jej na čtvrtky rozkrájeným citronem.

Smažení pstruhové připravějí se jako smažený kapr číslo 7.

56. Ovesníčky s omáčkou.

Nalej na rendlík nebo na pánev jeden díl vinného octa, jeden díl vody a jeden díl rakouského vína, přidej k tomu několik stroužků česneku, jednu na koláčky rozkrájenou cibuli, celý pepř, zázvor, hřebíček, a nech to vařit; pak dej na čistý kastrol dobře přemyté ovesníčky, proced' na ně ten vařený ocet, trochu to osol a nech to malou čtvrt hodiny vařit; dej do hrnečku 3 žloutky, kávovou lžičku pěkné mouky, trochu květu, 3 s lotem čerstvého másla rozetřené sardele, rozmíchej to s několika lžícemi rakouského vína, nalej do toho té polívky, v které rybičky se vaří, rozklokej to dobře nalej to na ovesníčky, přidej k tomu trochu drobně rozkrájené kůry a nech to malounko povařit; pak to zaced' citronovou šťávou a dej to na tabuli. Také se mohou ovesníčky nechat vystydnout jen v té polívce, v které se vařily, dá se k nim ocet a olej – tak jsou na modro.

Ovesníčky a mřeně mohou se také smažit jako žáby.

57. Piskoři se sardelemi.

Š piskořů stáhni kůži, vykuchej a vyper je čistě, a trochu je osol; potom vyper a oškrab sardele, nakrájej je na dlouho jako slaninu, vyšpikuj nimi ty piskoře, svaž každého dohromady ocasem k hlavě, dej na pekáč kus másla, dvě nebo tři plné lžíce smetany, z půl citronu šťávu a několik plných lžic vína, vlož piskoře na to a nech je při ustavičném polévání zpovolna pect; když jsou hezky červené, vyndej je na mísu, polej je tou šťávou, oblož je citronovými koláčky a dej je na stůl.

58. Uzená ryba.

Vezmi uzenou rybu všelikého druhu, dej ji do mísy, nalej na ni

vařící vody a přikrej ji, aby změkla; potom udělej máslovou omáčku, dej do ni zelenou petružel a trochu smetany, s té uzené ryby stáhni kůži, vlej na ni tu omáčku, dej k tomu trochu květu, nech to povařit a nes to na tabuli.

59. Pečená vyzina.

Když jest vyzina čerstvá, omeje a nasolí se; dostane-li se však nasolená, tedy se musí namočit a teprva za několik hodin omejt, pak se vloží na rendlík do rozpuštěného másla, pomaže se též povrchu hodně máslem, posype se strouhanou žemličkou a nechá se v troubě upéct, potom se dá na mísu, poleje se rozpáleným máslem, do kterého se nacedila citronová šťáva, a dá se na stůl.

60. Vyzina a mušlemi.

Vyper a nasol pěkný kus vyziny, není-li již solená, dej ji do hlubokého kastrolu, přidej k ní jeden na koláčky nakrájený citron, z něhož však jádra musíš odstranit, aby to nebylo hořké, dej k tomu dva bobkové listy, jednu velkou cibuli, trochu celého pepře, nového koření a kousek zázvoru, přilej k tomu sklenku bílého vína, polej to rozpuštěným máslem, přikrej to dobře přiléhající poklicí a nech to půl hodiny dusit. Mušle oškrab nožem, omej je v několika vodách, vlož je do rendlíku na cibuli na tenké koláčky rozkrájenou, přidej k nim hodný kus másla, nalej na ně sklenku bílého vína, a nech je přikryté jen tak dlouho dusit, až se začnou rozvírat, pak je vyndej, každou nožem pozorně rozloupni, aby celá mušle zůstala na jedné skořápce, a dej je na jiný kastrolek; omáčku od muší jakož, i onu z vyziny slej dohromady, přidej k tomu jednu ostrouhanou, ve smetaně namočenou žemličku a nech to zvařit; potom dej vyzinu na mísu, mušle urovnej kolem a polej to omáčkou.

61. Vydra po vídeňsku.

Omej dobře několik kusů stáhnuté vydry a nech je ve slané vodě ovařit; pak nech na kastrolu na másle do hněda usmažit jednu

drobně skrájenou cibuli se dvěma vrchovatými lžicemi strouhaného domácího chleba, přilej k tomu půl žejdlíka vína, trochu octa a hrachové vody tolik, abys měla zahoustlou omáčku, okořeň ji trochu tlučným pepřem, drobně nakrájenou citronovou kůrou a tlučným květem, vlož vydrů do toho a nech ji ještě zvolna vařit; pak ji vyndeš na mísu a posyp ji kapárkami. Kdyby byla omáčka řídká, přidej do ní kousek jíšky.

62. Sumec pečený.

Z pěkného kusu sumce od oháňky nakrájej napříč tlusté řízky, osol a posyp je po obou stranách šalvějovou míšeninkou (číslo 3 mezi míšeninkami), pak dej na kastrol kousek másla a peč řízky po obou stranách, jsou dost měkké a tučnost z nich hezky se vypeče, potom je urovnej na mísu a oblož je na čtvrtky nakrájeným citronem.

63. Sumec marinovaný.

Upeč sumce na předešlý způsob a nech ho vychladnout. Dej na kastrol dvě nakrájené cibule, dvě šalotky, dva bobkové listy, 20 zrnek pepře, dva hřebíčky, kus zázvoru, kousek tymiánu, půl citronu skrájenou kůru, dva loty kapárek, trochu soli, nalej na to žejdlík dobrého vinného octa, půl žejdlíka vody, a nech to zvařit, pak to nalej na sumce, a kdyby nebyl celý potopen, přidej octa, načež nádobu obvaž a uschovej ji ve studeném místě. Takto upravený sumec vydrží dlouho.

64. Slanečky pečené.

Stáhni několik slanečků, vlož je do mléka a nech vje v něm 6 až 8 hodin ležet, pak je vyndeš, osuš, vlož je na podlouhlý, máslem pomazaný papír, zaobal je, papír všude okolo přehni, aby pára nemohla nikudy odcházet, vlož je na pánev na kus másla a nech je v troubě čtvrt hodiny pect; potom papír odstraň, slanečky urovnej na misku a polej je vlastní šťávou.

65. Slanečky naložené.

Stáhni kůži se třech mléčných slanečků, vlož je do mléka a nech je v něm přes noc ležet; druhý den je čistě omej, mléčí vyndej do hrnečku, slanečky rozpůlí, kůstky vyndej, slanečky nakrájej na kousky a vlož je do hluboké nádoby; nyní mléčí hodně rozetři se dvěma lžícemi brabancového oleje, a přidávej k tomu po lžících vinního octa, až máš dostatečně omáčky k pokrytí slanečků, načež to ještě hodně kloktej, až to zhoustne; potom usekej drobounce jednu velkou cibuli, posyp ní slanečky, nalej na to omáčku a uschovej to k další potřebě. V čas nouze poskytně to dobrou večeři.

66. Treska (*Stockfish*) omaštěná a křenem.

Dobře močenou tresku přemej ve studené vodě, rozkrájej ji na čtyřhrané kousky, urovnej ji do hrnku, osol ji, nalej na ni vřelé vody a nech ji vařit, až je dost měkká; pak ji oced', kůžičku s ní oloupej, narovnej ji na mísu, posyp ostrouhanou žemličkovou kůrkou, omasti smaženou cibulkou, a dej k ní na stůl buď smetanový křen nebo hořčici.

67. Treska s omáčkou.

Uvař tresku jako prvé, udělej bledou jištičku a zapraž tu scezenou polívku, v které se treska vařila; pak rozkrájej slanečka na kousky, narovnej ho s treskou na rendlík, omáčku na to proced', dej k tomu několik s novým máslem rozetřených sardelí, trochu květu, a nech to povařit,

68. Treska s omáčkou na jiný způsob.

Rozdělej v hrnečku kousek másla se třemi vařečkami mouky, přidej k tomu trochu nakrájené citronové kůry, trochu tlučeného květu, tři očištěné a s kouskem másla hodně rozetřené sardele, půl žejdlíka rakouského vína, čtvrt žejdlíka petruželové vody, rozmíchej to, postav to na oheň a často tím kloktej. Mezitím nech pěkný kus

omyté tresky ve slané vodě vařit, a když je dost, vyndej ji, nech z ní vodu osáknout, pak ji vlož na mísu, polej ji tou zvařenou omáčkou a posyp ji usmaženou žemličkou.

69. Treska smažená.

Pěknou tresku čistě přemej, kůžičku stáhni, tresku rozkrájej na kousky, osol ji, načež ji čistým šatem vytrí, obal ji nejdříve v mouce, pak ve vejci, konečně ve strouhané žemličce, hod ji do rozpáleného másla a nech ji pěkně do zlatova usmažit; potom ji narovnej na mísu a dej k ní do nádoby smetanový křen nebo hořčici.

70. Treska se sardelemi.

Uvařenou tresku rozeber pěkně na lístky, vymaž formu máslem, na dno polož papír, tento zase pomaz máslem a posyp strouhanou žemličkovou kůrkou, pak dej vrstvu troškových lístků, na to vrstvu smažené strouhané žemličky, drobně usekaných sardelí, citronové kůry a květu, potom zase vrstvu freskových lístků, opět žemličkovou kůrku a to ostatní, a tak pokračuj, až je forma plná; načež to polej trochu smetanou a nech to v troubě opect; pak to vyklop, sejmi papír a dej to na stůl. Také se to může dáti na stůl i s formou, a tu netřeba dávat do ní papír.

71. Treska a hořčicovou omáčkou.

Ovař tresku ve slané vodě a opatrně ji vyndej; dej na kastrol máslo, drobně rozkrájenou cibuli, trochu strouhané žemličky, a nech to do zlatova usmažit, pak na to vlej hořčice tolik, mnoho-li chceš míti omáčky, a nech to ještě přejít asi dva vary, potom to vlej na tresku a dej ji na stůl.

72. Treska na holandský způsob.

Vezmi prostředni kus tresky, okrájej s něho kůži, dej ho na rendlík, osol ho a nech ho tak hodinu ležet, pak naň nalej dva

žejdlíky vody a nech ho půl hodiny vařit; mezitím dej na rendlíček kus másla, popraš ho trochu moukou, přidej k tomu šťávu z jednoho citronu a dvě lžíce smetany, a stále tím míchej; pak vyndej tresku na mísu, posyp ji strouhanou žemličkou a petruželí, polej ji tou omáčkou a nes ji na stůl.

73. Puding z tresky.

Libru tresky uvař ve slané vodě, pak ji vyndej, odstraň všechny kůstky a maso drobně skrájej. Utři na misce čtyry loty másla, vraz do něho šest celých vajec, dej k tomu dvě ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, několik drobounce skrájených šalotek, asi čtvrt žejdlíka dobrého mléka, trochu tlučeného pepře a květu, osol to a dobře to promíchej, posléz k tomu dej to usekané maso a ještě to promíchej; nyní omoč čistý ubrousek ve studené vodě a vymačkej ho, pak do něho dej tu míšeninu, volně to zavaž a nech to ve slané vodě hodinu vařit; potom to vyndej na misku, posyp to žemličkou a polej máslem.

Raci, žáby, šneci a mušle.

1. Raci s omáčkou.

Uvař ve slané vodě 15 raků, pak je vyndej, klepýtko i ocásky olámej, ze skořepin udělej račí máslo, nalej naň rybí, a je-li to v den masitý, tedy hovězí polívky, a proced' to skrze sejtko, pak do toho naced' citronové šťávy, okořeň to trochu květem, a chceš-li, zapraž to, načež to vlej na raky a nech to povařit.

2. Raci se smetanovou omáčkou.

Přemej raky v několika vodách, z ocásků vytahej žilky, raky narovnej buď do hrnku nebo na pánev, dej k nim trochu kmínu, trochu soli, kousek nového másla, trochu zelené petružele, nalej na ně vařícího piva a nech je vařit, až jsou pěkně červené; pak je můžeš jen tak na mísu pěkně urovnat, podlejt pod ně trochu polívky a dát je na stůl. Chceš-li však mít smetanovou omáčku, tedy rozklokej v hrnečku několik žloutků se sladkou smetanou, a chceš-li to mít přisládlé, dej do toho kousek cukru, pak to rozklokej tou vařící polívkou z raků, vlej to pod raky a nes je honem na stůl, aby nevystydli.

3. Fašírovaní raci s karfiolem.

Na kopy raků usekej drobně libru masa od štiky; dej k němu jednu ostrouhanou, ve vodě namočenou a vymačkanou žemličku, 3 míchané vejce, trochu květu, osol to a všecko dobře usekej a promíchej. Uvař kopy raků ve slané vodě, klepýtko a ocásky vyloupej, svrchní skořápky čistě omej, urovnej je na prkénko a nech je osáknout; ostatní vše v moždíři utluč a udělej račí máslo; načež máslo vytlač, slupiny dej do hrnku, nalej na ně vody, v které se raci vařili, dej k nim kůstky a odřízky z ryby, kus celeru, kořínek petružele, něco karfiolu, a nech to povařit. Mezitím dej na misku 3

lžíce račího másla, připoj k němu tu sekaninu, jakož i klepýtko a ocásky drobně rozkrájené, a dobře to promíchej; načež tím naplň ty vysáknuté skořepiny a hezky přimáčkni, urovnej je na kuthánek, proced' na ně té polívky, v které slupky se vařily, a nech je vařit; pak udělej trochu bílé jištičky, připraž polívku a proced ji skrze cedník opět na ty nadívané raky. Zatím nech karfiol ve slané vodě pěkně ovařit, pak vše na mísu ouhledně urovnej, omáčkou polej a dej na tabuli. – Jestli raky v masitý den takto připravuješ, vezmi místo rybího masa slepičí, kuřecí nebo kapouní prsíčka, je to mnohem chutnější. Také se může místo karfiolu vzít špargl.

4. Smažené žáby.

Žáby dobře přemej, osol je a nech je asi půl hodiny v soli ležet, pak je obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce, a nech je v horkém přepouštěném másle hezky do zlatova usmažit; pak je okrášli zelenou petruželkou a dej je na stůl.

5. Dušené žáby.

Pěkně očištěné žáby osol a nech je v soli chvíli ležet; zatím rozkrájej drobně cibulku, dej ji s máslem na uhlí, a když se trochu zapění, hod' žáby do toho a nech je dusit tak dlouho, až šťávu, kterou ze sebe pustí, zase do sebe vtáhnou; proto se nesmějí přikrýt, aby dříve vysmáhly; je-li šťávy příliš mnoho, tedy jí trochu odlej, k žabám přidej kousek másla, jakož i nakrájené zelené petružele a trochu květu, a nech je dusit, až zůstanou jen trochu šťavnaté; pak je urovnej na teplou mísu, posyp je hustě strouhanou, do zlatova smaženou žemličkou, okolo mísy urovnej věneček z citronových čtvrtek a dej to na tabuli – Kdo žáby rád, tedy je i bez citronu takto připravené s chutí zažije. Také se mohou žáby zadělat s rozličnými omáčkami jako štika.

6. Žáby se sardelemi.

Dobře očištěné žáby omej, posyp je solí, tlučným bobkovým

listem a pepřem, a nech je v tom půl hodiny tažet; potom vymaž dno mísy, s kterou to přijde na stůl, trochu čerstvým máslem, žáby pořádně osuš, vlož je do mísy, očisti několik sardelí a rozkrájej je na dlouhé nudle, těmi pak žáby prolož, posyp to hodně drobně nakrájenými šalotkami a kapárkami, nalej na to půl žejdlíka rakouského vína a několik lžiček octa, naced' do toho šťávu z jednoho citronu, postav to do trouby a nech to spěšně zvařit, pak to hojně posyp smaženou strouhanou žemličkou a nes to na stůl..

7. Zadělávané žáby s petruželkou.

Čistě přemyté žáby osol, dej je s kouskem nového másla na rendlíček, přikrej je a nech je dusit, až jsou měkké. Několik žab nech ve slané vodě s rozkrájenou petruželí uvařit, udělej bílou jištičku a zapraž tu polívku, v které žáby se vařily, pak ji proced' na ty dušené žáby, dej k tomu drobně rozkrájenou zelenou petruželku a trochu květu, nech to malinko povařit a dej to na stůl.

8. Šneci s kyselým křenem.

Šneci se uvaří ve slané vodě, do nádobky se dá strouhaného křenu, naleje se na něj vinního octa, a kdo chce, může do něho dát kousek cukru, pak se šneci vysypou na mísu, přikrejou se servítem a dají se s tím křenem na stůl.

9. Nadívání šneci.

Uvař půl kopy šneků ve slané vodě, pak je vyndej z domků, uřež ocásky, šneky přemej v soli, stáhni s nich tu černou kůzičku a nech je buď v rybí, nebo, je-li to v den masitý, v hovězí polívce ještě nejméně dvě hodiny vařit; domky vymej v soli a nech je vysáknout. Nádivku dělej takto: Na třicet šneků utři deset lotů másla, dej k němu čtvrt libry čistě přemytých rozetřených sardelí, s půl citronu drobně rozkrájenou kůrku, trochu květu, asi 2 nebo 3 stroužky se solí dobře utřeného česneku, trochu majoránky, a půl ustrouhané cibule, všecko dohromady hodně utři a přimíchej k tomu zvolna šest

plných lžic strouhané žemličky. Potom vyndej šneky z polívky na talířek, vlej vždy do jednoho domečku kávovou lžičku polívky ze šneků, pak dej kousek nádivky, na tuto jednoho šneka, načež domek nádivkou doplň a pěkně to uhlad'. Takto pokračuj, až máš všechny domky naplněné; pak narovnej šneky na mísu, a zbylo-li něco nádivky, tedy do ní nalej té polívky, v které se šneci vařili, podlej je tím, nech je asi čtvrt hodinky, v troubě trochu opect a dej je na stůl. Také se mohou šneci dát na rošť na plech, k tomu cíli důlkami opatřený, a na uhlíčku nechat opect; lépe ale, když je pod nimi trochu omáčky.

10. Šneci s vinní omáčkou.

Uvař mandel šneků, vyndej je z domků, uřež ocásky, šneky očisti, přemej je v soli a vlažné vodě, a nech je buď v postní den v petruželové vodě, nebo v masitý den v hovězí polívce do měkka uvařit; domky nech v čisté vodě trochu vyvařit, pak je umej v soli, poklop je a nech je vysáknout. Nádivku pak dělej takto: Utri čtvrt libry nového másla se šesti loty čerstvých sardelí, dej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 3 stroužky se solí rozetřeného česneku, trochu květu, jednu strouhanou žemličku, a je-li to málo slané, tedy přidej trochu soli a všecko dobře rozetři. Nyní dej vždy do jednoho domku kousek nádivky, na tuto vlož jednoho šneka, a nádivkou je opět doplň; potom je urovnej na mísu, nech trochu strouhané žemličky na másle do bledězlatova usmažit, nalej na ni trochu polívky, v které se šneci vařili, a trochu rakouského vína, dej k tomu dva loty v másle rozetřených sardelí a nech to trochu povařit, pak to vlej na šneky a nech je asi čtvrt hodiny v troubě dusit. Tato nádivka stačí na 20 až 25 šneků. Vína a polívky se dá dle potřeby, aby zastalo pod šnekama trochu omáčky.

11. Šneci ocásky.

Šnečí ocásky se dají na máslo s drobně rozkrájenou cibulkou opect, a když cibulka začíná červenat, dají se na talíř nebo na mísu,

která se kolem okrášlí smaženou strouhanou žemličkou.

12. Mušle (lastury) s vínem.

Mušle nejdříve nožem čistě oškrab, pak je v několika vodách dobře omej, načež dej na rendlík kus nového másla, půl skrájené cibule a stroužek česneku, urovnej mušle na to, podlej pod ně trochu vína, přikrej je a nech je dusit až se počnou otvírat; potom je vyndej, každou nožíkem pozorně rozevři, prázdní skořápky odhoď a ty s múšlema urovnej na mísu. Mohou se dát na stůl jen tak, a k nim na půlky nebo na čtvrtky nakrájený citron, aby si každý dle libosti zacedil; nebo je dej otevřené ještě na rendlík, podlej více vína, dej k nim trochu strouhané smažené žemličky, citronové kůry, trochu květu, zaced' je citronovou šťávou a nes je na stůl.

13. Mušle na jiný způsob.

Na padesát muší ustrouhej tři velké cibule, dej ji s půl librou másla na kastrol, rozdělej to po dně, přidej k tomu trochu usekané zelené petružele, trochu tlučeného květu, vlož na to dle předešlého udání očištěné mušle a nech je přikryté dusit; když se, začínají otvírat, rozloupni je opět jako předešle, urovnej je na mísu, ku šťávě přidej trochu vína, hodně to rozmíchej, a je-li omáčka příliš řídká, přidej trochu strouhané žemličky, pak to vlej na mušle a oblož je citronovými koláčky.

14. Ústřice.

Ústřice požívají se obyčejně jen syrové, zacezené citronem; kdo by však nebyl toho milovník, nechť je připraví následujícím způsobem: Otevři dvanáct pěkných holštýnských ústřic, odtrhni je od spodních skořápek a vlož je do malé pěkné misky na čtyry loty sardelové-ho másla, přidej k nim lžící smetany a nech je zprudka odusit, sice by ztvrdly a ztratily chuť, pak je posyp trošinku povrchu strouhanou prosátou žemličkou, postříkej je máslem a přejeď je rozpálenou lopatkou, aby dostaly lepší barvu.

Vejce.

1. Vejce na francouzský způsob.

Uvař vejce na tvrdo, rozkroj je v půli, vyndej žloutky a utři je s kouskem másla, dej k tomu drobnince usekané maso od štiky, jednu ostrouhanou, ve mléce máčenou vymačkanou žemličku, trochu zelené petružele a jeden nebo dva syrové žloutky, trochu květu, všecko dobře utři, osol to a naděj tím ty rozpůlené vejce, pak je dej zase dohromady, obvaz je nití, omoč je v roztlučných vejcích, obal ve strouhané žemličce a nech je usmažit; potom udělej dobrou omáčku ze žampionů nebo ze smržů, s vajec sejmi nitě, polej je tou omáčkou a nech je v ní ještě spejchnout.

2. Nadívané vejce.

Uvař vejce na tvrdo, rozkroj je v půli, žloutky vyndej a utři je s kouskem másla, dej k tomu ostrouhanou, ve smetaně máčenou vymačkanou žemličku, zelenou petružel trochu citronové kůry, trochu květu, osol to a dobře utři, pak tím vejce naděj a narovnej je na máslem vymazanou mísu; co od nádivky zbyde, dej k nim, polej je trochu smetanou, na každé vajíčko dej kousťnek másla, a nech to v troubě trochu upect, hlediž ale k tomu, aby se to nevysušilo, sice by to bylo tuze mastné.

3. Nadívané vejce na jiný způsob.

Upeč omeletky asi z desíti vajec, usekej hříbky a nech je se zelenou petruželí a trochou pepřem na másle usmažit, pak je namaž na ty omeletky, každou zaviň, narovnej je pěkně na rendlíček jako štrudle, rozkloktej ještě několik vajec, osol je, dej do nich buď zelené petružele nebo drobně rozkrájenou pažitku, polej tím ty zavinuté omeletky a dej je upect buď do trouby nebo do uhlí, které vespod i navrch dáti musíš.

4. Nadívané vejce s rakami.

tvař vajec mnoho-li jich potřebuješ na tvrdo, rozřízni je na půlky a vyndej žloutky; na 12 tvrdých vajec udělej čtyry míchané vejce, ty tvrdé žloutky drobnince usekej a dej je k těm míchaným vejcím, utři trochu račího másla, dej k němu půl druhé ostrouhané, ve smetaně máčené, dobře vymačkané žemličky, pak drobně usekané račí ocásky a klepýtko, trochu květu, trochu soli, dej k tomu ty míchané vejce a dobře to dohromady utři, pak tím nadívej ty rozpůlené bílky a urovnej je pěkně na mísu; co od nádívky zbyde, rozmíchej sladkou smetanou a nalej to na vejce, na každé vajíčko dej kousek račího másla, nech to v troubě do červena opect a nes to na stůl.

5. Míchané vejce.

Nech na rendlíčku rozpustit kousek másla, rozklokej v hrnečku dle potřeby vajec, vlej je do másla, osol je a míchej nimi zvolna, aby zůstaly v kouskách, pak je vyndej na talíř a posyp je hojně čerstvou, drobně nakrájenou pažitkou.

6. Míchané vejce se sardelmi.

Vraz do hrnku vajec mnoho-li chceš, rozklokej je, dej do nich s novým máslem rozetřené sardele, nech na rendlíku rozpustit máslo, vlej vejce do něho a zacházej s nimi jako předešle.

7. Míchané vejce se hříbkami.

Rozkrájej drobně hříbky, dej je na máslo, osol je a nech je znenáhla dusit, přidej k nim zelenou drobně usekanou petružel a trochu pepře, a nech je do měkka vysmahnout; pak rozklokej v hrnku vajec kolik chceš, vlej je na rendlíček do rozpuštěného másla a udělej obyčejné míchané vejce; potom z toho udělej na míse kříž, dej totiž dva díly vajec a dva díly hub, anebo je-li hub mnoho a vajec málo, dej houby do prostřed a z vajec udělej okolo věnec; také se to může udělat obráceně, vejce do prostřed a okolo věnec z hub.

8. Míchané vejce s rakami a šparglem.

Uvař 30 raků a 30 šparglů ve slané vodě, pak očisti od raků ocásky, žluč vyndej a ze slupek dělej račí máslo; špargl ale, jak dalece jest měkký a zelený, rozkrájej na malé kouštíčky jako hrášky, a hlavičky vlož zvlášť do rozpuštěného másla, aby zůstaly teplé, nesmějí se však škvařit. Potom vraz do hrnku pro 6 osob 10 vajec, osol je, dej k nim 15 na kousky rozkrájených račích ocásků a ten rozkrájený špargl, vlej to do rozpuštěného másla a udělej obyčejné míchané vejce; když jsou hotové, dej je na teplý talíř, těch druhých 15 ocásků a ty šparglové hlavičky urovnej vůkol do věnečka, posyp to trochu pepřem, pokrop račím máslem a dej to na tabuli. Místo obyčejného másla může se k míchaným vejcím vzít račí máslo, je to tím chutnější.

9. Vejce s houbami.

Rozkloktej a osol několik vajec, na omeletkové formičce nech rozpustit máslo, nalej na ni polovic těch vajec a udělej omeletku, polož ji na máslem vymazanou misku tím opečeným vespod, usekej kousek uvařené štiky a nech ji s houbičkami, buď se hříbky anebo žampionky, a trochu zelené petruželky na čerstvém másle –usmažit, pak tím pomaz, tu omeletku, upeč ještě jednu, tu zase na to přiklop tím opečeným navrch, nech to ještě trochu opect – a je to hotovo.

10. Svítek z vajec s houbami.

Uvař 6 vajec na tvrdo a rozkrájej je na lístky; ostrouhej jednu zemličku, rozkrájej ji na tenké lístky, rozkloktej 3 žloutky a jedno celé vejce v půl žejdlíku sladké smetany, a polej tím tu rozkrájenou zemličku, aby se rozmočila. Z kusu štiky, nebo kapra, nebo lína vyber všcky kůstky, maso rozkrájej na kostky, osol ho trochu, dej k němu rozkrájené zelené petružele, trochu květu, a nech ho s rozkrájenou cibulkou a se smržemi nebo hříbkami dusit. Nyní vymaž novým máslem buď formu nebo bunclový kuthánek anebo

mísu, posyp ji žemličkovou kůrkou, dej do ni vrstvu namočené žemličky, pak vrstvu lístků z vajec, potom vrstvu rybí sekaninky, na to zase vrstvu žemličky, pak zase vejce, a tak pokračuj, až je vše na misce; každou vrstvu pokrop buď račím nebo rozpuštěným máslem, a konečně to polej smetanou, ve které žemlička se močila. Pakli všecka smetana do žemličky vsákla, tedy rozklokej ve smetaně ještě jedno vejce a jeden žloutek, trochu to osol a nalej to na ten svítek; posyp ho strouhanou žemličkou, pokrop máslem a nech ho v troubě hezky do zlatova vypect. Na svítek však se nesmí nalejt smetany tolik, až by se zatopil, nýbrž jen tolik, co by do polovičky ve smetaně byl, sice by se nevypekl, ale rozblebtal. Na stůl se dá v těže nádobce, v které se pekl, protože musí býti čistá.

11. Sazené vejce se sardelemi.

Nech máslo na rendlíčku rozehřát, vraz do něho vajec kolik chceš jedno vedle druhého, mezi každé vajíčko dej hromádku s máslem utřených sardelí, posol je trochu, dej vespod i navrch uhlí a nech je tak upect; dej ale pozor, aby nepřešly, sice nejsou dobré.

12. Vejce na kyselo.

Nech na kastrolku rozpustit dva loty čerstvého másla, přimíchej k němu vařečku mouky a nech to spejchnout, pak do toho nalej několik lžic octa, zamíchej to, načež přilévej znenáhla dobrého mléka, a stále tím míchej, až máš dostatečně omáčky, a když se tato vaří, vraz do ní vajec kolik chceš jedno vedle druhého a trochu to osol; když pak vejce začnou tuhnout, tedy jedno po druhém opatrně obrať, nech je ještě malou chvilenukovařit – a jsou hotové.

13. Vejce se sladkou smetanou.

Uvař na tvrdo 8 vajec, oloupej je, 3 rozřízni a žloutky z nich vyndej, bílky a ostatních 5 vajec rozkrájej na nudličky; potom dej na kuthánek asi dva loty nového másla, udělej bílou, hezky zapěněnou jištičku, nalej na ni vařící sladké smetany, aby z ní byla hezky hustá

kaše, a nech ji vychladnout; pak ji hezky utři, vraz do ní dva žloutky a zamíchej do ní ty rozkrájené vejce, dej však pozor, aby se nerozmíchaly, osol je, vymaž máslem mísu, v které mají přijít na stůl, a dej je do ní, ty 3 žloutky drobně rozkrájej, prosej je skrze cedník na vejce a nech je v troubě půl hodiny pect. Aby mísa nepraskla, posype se plech buď solí nebo popelem, a na to se teprva mísa postaví. Jsou-li smržičky tedy se mohou nechat se zelenou petruželkou na másle dusit a může se z nich udělat věneček okolo mísy. Také se k tomu mohou přimíchat račí ocásky.

14. Vejce s kyselou smetanou.

Uvař 8 vajec na tvrdo, ze třech vyndej žloutky, bílky a ostatních 5 vajec rozkrájej na kostky; pak utři asi 3 loty nového másla, vraz do něho 4 syrové žloutky, osol to, dej k tomu asi kávovou lžičku mouky, asi malý žejdlík hezky husté kyselé smetany, v nížto jsi byla rozmíchala dvě lžíce dobrého vinného octa, dobře vše promíchej a posléz do toho zvolna zamíchej ty na kostky rozkrájené vejce; nyní vymaž kuthánek nebo mísu novým máslem, vlej to do ní, ty 3 žloutky drobně rozkrájej a prosej je skrze cedník nebo řídké drátěné sejtko na vejce, pokrop to máslem a nech to v troubě upect. Kdo je milovník pepře, může ním vejce trochu posypat; nebo se také může pepř zvlášť na stůl dát, aby si každý dle libosti posloužil.

15. Vejce a okurkami.

Udělej asi z osmi pěkných sardelí máslo, hled ale, aby máslo bylo čerstvé; pak uvař na tvrdo asi 3 vejce, a usekej bílky zvlášť a žloutky také zvlášť; potom roztluč asi 10 vajec a udělej je jako obyčejné míchané vejce dle čísla 5., nesmějí ale ztvrdnout; když jsou hotové, dej je na teplý talíř, posyp je těmi rozkrájenými bílky, ze sardelového másla udělej do věnečka pěkné hromádky a posyp je těmi sekanými žloutky. Okurky na půlky rozkrájené urovnej do věnečka okolo talíře.

16. Smažené vejce a hořčici.

Nech na malém kastrolku rozpálit kousek másla, vraz do něho jedno vejce, a hned ho plechovou lžící dohromady shrň a urovnej, aby zůstalo hezky kulaté, a nech ho zprudka smažit, aby neztvrdlo; když je žloutek již bílkem potažen, tedy vejce vyndej na misku na teplém místě postavenou, do másla vraz hned zase jiné vejce, a tak pokračuj, až jich máš tolik, kolik jich potřebuješ, a každé povrchu malinko osol. Omáčku dělej takto: Usmaž na másle půl drobounce skrájené cibule do zlatová, přidej k ní čtyry lžíce hořčice, lžíci estragonového nebo vinního octa, malý kousek cukru, a nech to zvařit. Když to chceš dáti na stůl, tedy vejce na misce urovnej a podlej je omáčkou.

17. Ztracené vejce.

Podle toho, mnoho-li vajec chceš míti, dej na rendlík stejné díly vody a octa, osol to trochu, a když se to vaří, vraz do toho čerstvé vejce jedno vedle druhého a nech je jen chvilku vařit, aby byly jak říkáme na hniličku; pak ocet s nich slej, otřepené kraje odkroj, a nalej na ně studené vody, aby neztvrdly. Utři s kouskem másla dvě očištěné sardele, dej je do hrnečku, přidej k nim dvě vařečky mouky a dva žloutky, rozmíchej to, načež k tomu přidej ještě lžíci octa a dvě lžíce vina, trochu zelené usekané petružele a tlučeného pepře, nalej na to slané petruželové vody, postav to na plotnu, a stále tím kloktej, až to zhoustne, nesmí se to však srazit; potom vyndej vejce na misku a polej je tou omáčkou.

Ještě některá postní jídla.

1. Karbanátky a klobásy z kapra.

Trhni kapra, hlavu uřízni, ostatní maso ořež pěkně od kůže a vyber z něho všechny kůstky, pak ho drobnince usekej, dej k němu několik stroužků česneku, trochu majoránky, drobně rozkrájené citronové kůry, trochu zelené petružele, trochu květu, 4 míchané vejce, a všecko ještě dobře usekej; pak utři kousek másla, dej do něho tu sekaninku, přidej k tomu jednu ostrouhanou, ve vodě máčenou a dobře vymačkanou žemličku, dobře to všecko promíchej, a dělej z toho buď malé karbanátky nebo klobásky; do karbanátků dej místo kůstky koustítky petruželových kořínků, namoč je v rozkloktaném vejci, obal je ve strouhané žemličce a nech je v rozpáleném másle hezky do zlatová usmažit. Mohou se dát na stůl buď tak suché, a k nim na čtvrtky rozkrájený citron, nebo se pokladou na nějakou zeleninu, jako: mrkev, kadeřník (*Braunkohl*), kyselé zelí atd. Nebo se dají na rendlík ty kousky kůže a zbytky od kapra, dá se k tomu cibule, petružel, dymján, kousek másla, celý zázvor, květ, pepř, nové koření, lžička vody, a nechá se to do hnědá dusit; pak se na to naleje jeden díl vína, jeden díl vinního octa, jeden díl rybí nebo hrachové polívky, zapraží se to zahrnědlou jíškou, a dá se do toho kus hezky do tmava upraženého cukru, načež se to procedí a dají se k tomu kaprle a citronová kůra; nyní se karbanátky vloží do té omáčky a nechají se trochu povařit, potom se to dá na mísu, tato se kolem okráší citronovými koláčky a dá se to na stůl.

2. Zajíc z ryb.

Trhni dvouliberního kapra a půldruhé libry štika, hlavy odděl, kůži stáhni, kůstky vyber a maso drobnince usekej; pak usekej kaprové mléči, vraz k němu tři vejce a udělej z toho míchané vejce, načež je usekej s jednou ostrouhanou, ve vodě namočenou, dobře

vymačkanou žemličkou; potom utři na míse 6, lotů čerstvého másla, dej do něho tu sekanou rybu i tu žemličku s vejci, přidej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 3 loty drobně rozkrájených kaprlí a trochu tlučeného nového koření nebo hřebíčku, osol to a dobře to umíchej; nyní z toho utvoř zaječí zadek, místo kústek u nohou dej ostrouhané malé petruželové kořínky, vymaž pekáček máslem, posyp ho drobně rozkrájenou cibulí, polož zajíce na něj, dej k němu na koláčky rozkrájený kořínek petružele a jednu mrkev, zajíce vy-špikuj na nudličky rozkrájenými mandlemi, pokrop ho rozpuštěným máslem, dej ho do trouby a nech ho zvolna pect. Hlavy, kůže a všecky odpadky od kapra i štiky dej s kouskem másla na kastrol, přidej k tomu cibuli, celer, mrkev, kořínek petružele, vše na koláčky rozkrájeno, a nech to do světlehněda dusit, přičemž pod to podlévej petruželové vody; když je to dost udušené, nalej do toho petruželové vody tolik, mnoho-li jest omáčky třeba, a nech to trochu povařit; pak to proced' a podlévej této polívky po lžici pod zajíce, aby se vespod nepřipálil; potom nech v hrnečku rozpustit jako vlaský ořech velký kousek nového, másla, vmíchej do něho kávovou lžičku pěkné mouky a rozmíchej to hustou kyselou smetanou; nyní pod zajíčka podlej několik lžic dobrého vinného octa, a povrchu ho polévej po lžici tou rozmíchanou smetanou a pokropuj ho rozpuštěným máslem, až jest hezky do červena upečen; načež ho dej pozorně na mísu a podlej pod něj tu procezenou omáčku; kdyby však byla omáčka příliš hustá, přilej do ní trochu té polívky; to každá zkušená kuchařka sama posoudí, a nezkušená se beztoho nebude takovými věcmi zabývatí.

3. Míšeninka (ragout) z ryb.

Uvař ve slané vodě několik kousků kapra a několik kousků štiky, dvě růže karfiolu nebo svazeček šparglu, čtvrt kopy raků a hrstku čerstvých smrži; když jest všecko uvařeno, tedy rozškubej ryby na kousky, dej k tomu račí ocásky, rozkrájený karfiol nebo špargl, jakož i rozkrájené smrže nebo hříbky, udělej bílou jištičku, a z té polívky, v

kteře se to vařilo, udělej omáčku, proced' ji trochu na tu míchaninku, přidej k tomu kousek račího másla, pak to dej na mísu, kolem udělej pěkný věnec z máslového těsta, navrch posyp smaženou strouhanou žemličku a dej to na stůl.

4. Jiná míšeninka z ryb.

Máš-li štičku a okouny, tedy je trhni, oškrab a náležitě očisti, hlavy uřež, dej na rendlík kus másla, cibuli, kořinek petružele, mrkev, půl celeru, vlož na to ty rybí hlavy, přidej trochu soli a nech to dusit, chvílemi však přilévej po lžíci hrachové vody, aby to nevysmahlo. Z kusu rybího masa vyndej všechny kůstky, maso usekej, dej ho na misku, na níž jsi byla utřela dva loty másla, přidej k němu tři žloutky, trochu citronové kůry, jednu ostrouhanou, v mléce namočenou a vymačkanou žemličku, osol to trochu, dobře to promíchej, dělej z toho malé knedlíčky a nech je v přepouštěném másle usmažit; taktéž usmaž syrové, na malé kostky nakrájené zemčátka; načež tyto jakož i knedlíčky ulož stranou. Potom nech na kousku másla udusit buď hříbky, nebo žampiony anebo smrže, co právě máš, přidej k nim trochu sekané petruželky, pak ty smažené knedlíčky a zemčátka, jakož i jatýrka ze štiky, lžíci smažené strouhané žemličky, naced' do toho šťávu z půl citronu, jakož i tu šťávu, v nížto rybí hlavy se dusily, a postav to stranou. Všecko ostatní rybí maso, uvař ve slané vodě, pak ho nakrájej na kousky, přidej ho k té míšenince, a když se to povaří, oblož to citronovými koláčky a dej to na stůl.

5. Postní pastyčky.

Nakrájej na kostky několik žabích zadečků a kus kapra nebo štiky, nech na másle a usekané zelené petruželí udusit několik drobně skrájených žampionů, přidej k nim to maso, osol to a nech to pospolu ještě udusit; udělej ze dvou lotů másla bledou jištičku, přilej k ní trochu rybí polívky nebo petruželové vody, naced' do toho šťávu z půl citronu a nech to do husta zvařit, pak do toho dej tu

dušeninu, přidej k tomu dvě očištěné rozetřené sardele, s půl citronu skrájenou kůru, a máš-li račí ocásky, šparglové hlavičky, nebo karfirolek, tedy to vše rozebrané k tomu připoj, posléz do toho přimíchej dva s trochou vody rozkloktané žloutky, aby to hodně zhoustlo, a nech to vystydnout. Potom vymaž máslem i a vysyp strouhanou žemličkou malé vandličkové tvořítka, rozválej tence máslové těsto čís. 3. (str. 168) anebo křehké těsto čís. 1. (str. 167), tvořítka jím vylož, naplň je tou míšeninou, kraje pomaz rozkloktaným vejcem, udělej těstové víčka, přitiskni je ke kraji tvořítek, pomaz je opět vejcem a nech paštyčky zvolna pect, načež je pěkně urovnej na mísu a nes je teplé na stůl.

6. Puding do štiky.

Asi ze 4 kusů štiky vyber všecky kůstky, kůži seřízni, maso drobně usekej, utři kousek račího másla, a nemáš-li račí, tedy čerstvě tlučeného, dej do něho to sekané maso, k tomu dvě celé vejce, dva žloutky a ostrouhanou, ve smetaně máčenou, dobře vymačkanou žemličku, trochu květu, vymaž čistý šat máslem, a máš-li raky, vylož ho račími ocásky, nemáš-li jich, tedy vylož na něj pěkný věnec ze zelené petružele, dej do něho tu míchaninu, volně to zavaž a nech to s těmi odřízky od štiky ve slané petruželové vodě hodinu vařit; pak udělej bílou jištičku, zapraž trochu tu polívku, vlej ji na puding, dej k tomu trochu květu a máš-li kousek račího másla, a nes to na tabuli.

7. Krapličky s kaprovým mlečím.

Rozkrájej na kousky mléči asi ze dvou nebo třech kaprů, dej ho na rendlíček do rozpuštěného másla, přidej k němu trochu rozkrájené zelené petružele, trochu květu, osol to, načež k tomu přimíchej strouhané, do zlatova usmažené žemličky, konečně asi dvě lžíce sladké smetany, a nech to dohromady chvilku dusit, pak vychladnout. Zatím dělej těsto: Dej na vál trochu mouky, vraz do ní dvě celé vejce, přidej lžici vody, trošinku soli, a vypracuj těsto jako

na nudle, pak ho rozválej, udělej na něj hromádky z toho prochládlého mléči, nakrájej kružátkem čtyřhrané, na čtyry prsty široké a též tak dlouhé kousky, okolky pomaz rozkloktaným vejcem, přelož je, dobře přimáčkni a nech je ve slané vodě vařit, pak je oced', posyp ostrouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným novým máslem. Místo mléči může se také dát špenát, který se takto připravuje: Přeber a vyper dobře špenát, nech ho chvilku ve slané vodě povařit, načež ho drobně usekej; potom udělej trochu bílé jíštičky, dej do ní ten špenát, do hrnečku dej asi dva žloutky, kousek másla, trochu květu, asi dvě lžíce buď rybí polívky nebo petruželové vody, trochu malých hrozin, a chceš-li, trochu cukru, dobře to umíchej, vlej to na špenát a nech ho chvilku dusit; pak s ním nalož jako s předešlou nádivkou.

8. Račí kobližky.

Utři kousek račího másla, sesekej račích ocásků a klepet tolik, co by vážilo čtvrt libry, pak je s tím račím máslem dobře utři, dej k tomu 3 loty opařených a ustrouhaných sladkých mandlí, dvě ostrouhané, ve smetaně máčené žemličky, 3 loty cukru, 6 celých vajec, trochu květu, malinko soli, a hodně to rozmíchej; potom udělej těsto jako na nudle, jen že ho musíš trošinku osplit a v mouce rozdrobit kousek nového másla, a též do něho dát kousek tlučeného cukru; načež těsto rozválej na dva listy, na jeden dělej hromádky z té nádivky, druhý na to polož, a kružátkem vykrajuj z toho krapličky, třebaš kulaté jako kobližky, pak je nech vysmažit a dej je na stůl posypané cukrem. Mohou se též nesmažené narovnat na vymazanou plechovou mísu, nalejt na ně sladké smetany a nechat v troubě vysmahnout; když se mají již brzo dávat na stůl, poklad' navrch kousky račího másla, posyp to cukrem a nech to ještě trochu v troubě.

9. Vandličky rakové.

Vezmi asi čtvrt libry račího másla, dej k němu 8 žloutků, dvě lžíce

kvasnic, 6 lžic sladké smetany, trochu tlučeného cukru, a hodně to umíchej; pak dej k tomu 3 loty pěkné mouky a míchej to půl hodiny; potom vymaž vandličky račím máslem, naplň je něco přes polovic tím těstem a nech je spěšně pect. Za deset minut jsou dost. Chceš-li je mít nadívané, tedy rozkrájej račí ocásky, dej k nim několik míchaných vajec, trochu květu, promíchej to a nech to vychladnout; pak nalej do vandličky vždy trochu těsta, na to dej trochu té sekaniny, na tuto nalej zase těsta, a peč je tak jako první. Mohou se dát na stůl jen tak, nebo se na ně může nalejt dobrá omáčka buď z houbiček nebo z račího másla. V nedostatku vandliček může se to nalejt do melounové formy, jen že se to musí déle pect. Bez omáčky je to lepší.

10. Vandličky rakové na jiný způsob.

Uvař půl kopy raků, ze skořápek udělej račí máslo, ocásky a klepýtko drobně usekej; pak utři kousek račího másla, dej do něho ty ocásky, k tomu dvě ostrouhané, ve smetaně máčené a dobře vymačkané žemličky, vraz do toho 6 celých vajec a 3 žloutky, přidej k tomu 2 loty loupaných ustrouhaných mandlí, 4 loty cukru, dobře to promíchej, vymaž formičky, vysyp je strouhanou žemličkovou kůrkou, vlej toho do nich na prst neplno a nech to upect, pak to posyp cukrem a nes na tabuli.

11. Vandličky rakové z krupice.

Uvař ze žejdlíku smetany hustou kaši z pěkné krupice, pak uvař půl kopy raků, ze skořápek udělej 4 loty másla, utři ho dobře s tou kaší, vraz do toho 6 celých vajec, dej k tomu 4 loty cukru, dva loty mandlí, trochu květu a trochu soli, a dobře to dohromady utři; potom rozválej tenince máslové těsto, vylož ním vymazanou formu, vlej na to trochu té kaše, posyp ji sekanými račími ocásky, cukrem a krájenými mandlemi, na to nalej zase trochu kaše, navrch udělej mřížku z máslového těsta a nech to zlehounka pect; pak to posyp cukrem a dej to na tabuli.

12. Rakový puding.

Rozkrájej na kostky jednu nebo půldruhé ostrouhané žemličky, polovičku namoč do sladké smetany, polovičku usmaž v račím másle; pak uvař půl kopy raků, ocásky odděl, od klepýtek ulom vždy jednu špičku a ulož je stranou, z ostatních slupek udělej račí máslo; když jest máslo hotové, dej ho na misku dvě lžíce a utři ho dobře s tou ve smetaně máčenou žemličkou, vraz do toho 4 žloutky, a přimíchej k tomu ty račí ocásky drobně rozkrájené i tu smaženou žemličku, přidej k tomu lžící tlučeného cukru a buď lot malých hrozinek nebo půl lotu hořkých a půl lotu sladkých mandlí, trochu to osol, a konečně do, toho vmíchej sníh ze dvou bílků a trochu květu. (Dáš-li hrozinky, dej též trochu drobně rozkrájené citronové kůry; při mandlích se však musí vynechat, leda že bys dala celý lot sladkých mandli.) Nyní vymaž servít máslem, vylož na něj pěkný věnec z těch račích klepýtek, vlej do něho tu míšeninu, volně to zavaž a nech to v trochu slané vodě hodinu vařit; pak to vyklop a polej ta žloutkama zakloktanou smetanou čili smetanovým krémem, jako při buchtíčkách s krémem čís. 72 (str. 210), nebo dej krém na tabuli zvlášť do nádoby.

13. Smažení raci.

Umej v několika vodách půl kopy pěkných raků, urovnej je do hrnku, nalej na ně vařící vody, osol je a nech je jak obyčejně vařit; pak oloupej ocásky, to hořké a houbovaté odhod, a ze skořápek udělej račí máslo. Přemej ve studené vodě mléči z pěkného kapra, rozkrájej ho na tak velké řízky jako jsou račí ocásky, osol ho a posyp ho trochu buď tlučeným pepřem nebo květem, anebo koření docela vynech, jak ti libo. Máš-li malé stříbrné rožničky, tedy napíchni vždy jeden řízek mléči a jeden račí ocásek, až jsou všechny rožničky plné; nemáš-li však stříbrných rožničku, tedy vezmi tenké dřevěné, něco přes půl čtvrtky dlouhé špičky, jenom ne ze smolného dříví. Chceš-li to rozmnožit, tedy rozkrájej na malé řízky den předtím pečenou ostrouhanou žemličku, pokrop ji smetanou, dej však pozor, aby se

nerozmočila; potom napíchni vždy jeden kousek žemličky, na to kousek mléči, pak zase žemličku, potom jeden račí ocásek, na to zase žemličku, mléči atd., až jsou špičky plné; nyní omoč vždy celou tuto špičku nebo rožníček nejprve v račím másle, pak to obal v mouce, omoč v rozmíchaných vejcích, konečně to obal ve strouhané žemličce a usmaž do zlatová v rozpáleném přepouštěném másle. Tyto ouhledné smažené raky můžeš při velkých tabulích dáti na stůl hned po polívce jako paštyky z máslového těsta, nebo při menší tabuli místo smažené ryby. Je to pracné, ale ouhledné jídélko, zvláště když jsou rožníčky stříbrné.

14. Smažený tvaroh z raků.

Přemej dobře v několika vodách 15 až 20 raků, dle toho, jak jsou velké, pak je urovnej buď do hrnku nebo na kastrol, nalej na ně vařící vody, osol je a nech je vařit jak obyčejně; potom je oced', ocásky a klepýtko oloupej a schovej je zatím pod přikrytý talíř, žluč a to houbovaté odstraň, čisté skořápky ale utluč v moždíři jako na račí máslo, dej je do čistého hrnku, nalej na ně dva nebo půl třetího žejdlíka sladké syrové smetany, hodně to rozklokej a nech to tak asi hodinu přikryté stát; pak to proced' skrze husté zíněné sejto do jiného čistého hrnku, vraz do toho 4 celé vejce a 2 žloutky, trochu to osol a dobře rozklokej, vlej to na kastrol, postav to na horkou plotnu a nech to při ustavičném míchání jako tvaroh srazit; načež to nalej do servítu nebo do pytlíku z čistého plátna, zavaž to pevně, vlož to mezi dvě prkénka a polož na to velký kámen, aby z toho všecka syrovátka vykapala a tuhý tvaroh se udělal. Potom z toho nakrájej na prst široké řízky, obal je v mouce, omoč v rozmíchaných vejcích, posléz je obal ve strouhané žemličce a vysmaž je pěkně do zlatova v rozpáleném másle. Chceš-li to míti trochu přisládlé, tedy když se to má vařit dej k tomu jeden nebo dva lody tlučeného cukru, a nech tento tvaroh buď tak, nebo když se tam vrážejí vejce, dej k tomu ty ocásky a klepýtko na drobno rozkrájené. Když je to usmažené, můžeš to v postní den dát hned po polívce, nebo toho

můžeš použít na zelený hrášek anebo na mrkev – je to vždy dobré.

15. Meridon z raků.

Z 15ti raků a 12ti lotů másla udělej račí máslo, utři ho a vmíchej do něho 5 lžic mouky, nalej do toho žejdlík vařící smetany, a tak dlouho to míchej, až to vychladne, pak do toho vraz 7 žloutků, dej k tomu sníh ze čtyř bílků, dvě plné lžíce na věnečky rozkrájených, na másle dušených smržů, dvě lžíce v hovězí polívce a másle dušených šparglových hlaviček, osol to, okořeň trochu květem, a trochu to zamíchej, ne však příliš, aby se smrže a šparglové hlavičky nerozmíchaly; nyní vymaž formu máslem, vlej to do ní, nech to hodinu v páře vařit a pak to vyklop. Může se pod to podlejt smržová omáčka, nebo tak suché nechat. Nebo to dělej sladké, totiž: udělej ze dvou vajec drobné nudle, zavař je do dvou žejdlíků smetany, ve které se prvé vařilo kousek vanilie, a nech je hezky hustě zavařit, pak vychladnout; zatím udělej deset lotů račího másla a utři ho, pak dej do něho ty nudle, vraz do toho 5 žloutků, dej k tomu třicet rozkrájených račích ocásků a sníh ze čtyř bílků, trochu to osol a přidej k tomu 5 lotů cukru; nyní vymaž formu račím máslem, vlej to do ní a nech to hodinu v páře vařit, načež to postav i s vodou na chvílku do trouby, aby to ztuhlo; potom to vyklop, posyp cukrem, a byli-li pěkní raci, tedy do toho klepýtko do věnečka napíchej.

16. Postní topinky.

Ostrouhej kůrku se dvou žemliček, rozkrájej je na tenké lístky a urovnej je na máslem vymazanou mísu buď plechovou nebo jinou; s kterou to může přijít do trouby; vraz do hrnku 8 vajec, hodně je rozmíchej a trochu osol, vlej je do rozpuštěho másla, a udělej při ustavičném míchání drobně míchané, ne příliš tuhé vejce; načež je dej na misku, přidej k nim dva loty loupaných, drobně rozkrájených mandlí, dva loty tlučeního cukru, dobře to promíchej a pomaž tím ty žemličkové lístky; potom vraz do půl žejdlíka vařené studené

smetany dva žloutky, dobře to rozmíchej a ty pomazané žemličky všude stejně tím polej; kdyby snad žemličky byly příliš tvrdé, ačkoli k tomu den předtím pečené nejlepší jsou, tedy se musí smetany přidat; nyní dej žemličky do trouby, a když jsou napolo upečeny, ustrouhej lot loupaných mandlí, smíchej je s lotem tlučeného cukru, topinky pokrop rozpuštěným máslem, posyp je tím cukrem a mandlemi, a nech je do zlatova upect; pak je dej -i s mísou na tabuli. Jsou-li raci, tedy se mísa vymaže a topinky se pokropí račím máslem, a mezi vejce přimíchají se drobně rozkrájené račí ocásky.

17. Houbovec.

Rozkrájej drobnince hříbky, vyper je ve studené vodě a nech je dusit s kouskem nového másla a trochou drobně rozkrájené petružele, osol je a okořeň trochu květem a pepřem. Na kuthánku nech uvařit půl žejdlíka sladké smetany. Potom vraz do hrnečku 3 žloutky, dej k nim dvě lžice pěkné mouky a půl žejdlíka studené sladké smetany, dobře to rozmíchej, načež to vlej do té vařící smetany a míchej tím tak dlouho, až je z toho hustá kaše; tu pak hezky hladounce tři se dvěma loty nového nebo račího másla, až vychladne. Též i houbičky, když jsou dost, nechají se trochu prochladnout. Potom se vrazí do kaše 3 žloutky, dá se k ni ze dvou bílků sněhu a malinko se to zamíchá, aby sníh nezvodnatěl, pak se mísa vymaže máslem, dá se do ni polovic té kasičky, na tu se rozloží ty houbičky, na tyto se naleje druhá polovička kasičky a nechá se to v troubě upect. Máš-li rybu nebo raky, tedy se může rozškubané a na másle dušené rybí maso nebo račí ocásky mezi houbičky přimíchávat.

18. Svítek ze suchých hub.

Uvař ve slané vodě do měkka žejdlík suchých hříbků, oced' je a drobnince usekej; potom utři 4 loty nového másla, dej do něho ty houby, vraz do toho 3 celé vejce a 3 žloutky, dej k tomu půl drobně rozkrájené cibule a jednu ostrouhanou, ve vodě máčenou

vymačkanou žemličku, trochu citronové kůry, trochu květu a trochu soli, vymaž formu, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to upect. Může se to v postní den dát buď na nějakou zeleninu nebo na maštěnou čočku, anebo se to může dát na stůl jen tak samotné.

19. Houbovec se zemčátky.

Rozkrájej drobně mladinké hříbky, osol je a nech je na másle dusit se zelenou petruželí a trochou pepře. Potom uvař mladá zemčátka na polovic a rozkrájej je na lístky. Nyní vymaž mísu nebo kuthánek novým máslem, dej vespod vrstvu zemčatových lístků, na ty vrstvu houbiček, pak zase vrstvu zemčátek a zase houbičky, až jest vše na míse; navrch se to musí přikrejt pořádně urovanými zemčatovými lístky. Máš-li raky nebo kaprové mléči, můžeš to jedním nebo druhým proložit, je to chutnější. Načež rozkloktej dvě nebo tři celé vejce v žejdlíku smetany, osol to trochu, polej tím ten houbovec, poklad ho povrchu kouštínkami nového másla a nech ho v troubě hezky vypect; smetana však nesmi přes něj přesahovat, sice by se rozblebtal. Na tabuli se dá s mísou nebo s kuthánkem.

20. Tvarohové koblihy.

Rozetři půl libry dobrého tvarohu, dej do něho 4 žloutky, 3 lžíce hustých kvasnic, 4 lžíce vlažné sladké smetany, a vypracuj ho asi s půl třetím žejdlíkem pěkné mouky, osol to trochu a dělej koblihy, nech je trochu skynout, pak je do zlatova usmaž, a na stůl k nim dej polního salátu. V nedostatku ryb nahradí tyto koblihy smaženou rybu.

21. Koblihy ze zemčat.

Uvař pěkná zemčata, dej je na mísu, rozmačkej a utři je s kouskem másla, vraz do nich 3 celé vejce a 3 žloutky, a vmíchej do nich tolik mouky, aby se těsto na ruce nelíplo, vyválej ho na vále, pak z něho rozválej na dvě stébla tlusté listy, na jeden dělej

hromádky z dobrých povidel, které se musejí osladit a připravit s citronovou kůrou a hřebíčkem, na to polož druhý list, vykrájej plechovým obloučkem pěkné kulaté koblihy a nech je v rozpáleném másle pěkně do zlatová usmažit. Do těchto koblih může se také dáti sekaninka z čerstvých hříbků a raků, totiž: usekej hříbky a nech je na másle hezky vysmahnout, dej k nim několik míchaných vajíček, usekané račí ocásky a klepytka, trochu květu, kousek rozškubané, na másle dušené štiky, kousek račího másla, všecko dobře promíchej a nakládej s tím jako s povidlami.

22. Zemčata a vejcemí.

Uvař ne příliš do měkka pěkná malá zemčátka, oloupej a nakrájej je na koláčky; taktéž rozkrájej na koláčky šest na tvrdo uvařených vajec; nyní vymaž máslem buď plechovou formu nebo kameny kuthánek, na dno dej vrstvu zemčátek, na tyto vrstvu vajec, posyp to trochu tlučeným pepřem, postříkej čerstvým rozpuštěným máslem, pak dej opět vrstvu zemčat a vajec, posyp to zase- pepřem a postříkej máslem, a tak pokračuj, až je kuthánek na prst neplný; navrch musejí přijít zemčata; potom rozmíchej v žejdlíku dobrého mléka dva syrové žloutly, osol to, polej tím zemčátka jen co by se lehce potopily, poklad to povrchu kouskami másla a nech to do zlatova upect.

23. Omeletky se sardelemi.

Rozkloktej v hrnku 12 vajec, osol je, dej k nim drobně rozkrájenou pažitku nebo zelenou cibulku, 6 pěkných umytých, drobně rozkrájených sardeľí, hodně to rozmíchej, a upeč z toho 6 omeletek na jedné straně, každou pěkně zaviň, v půli ji překroj, pak je na teplý talíř ouhledně urovnej a dej je na tabuli. Nebo když jsou omeletky upečeny, polož jednu na teplý talíř tím opečeným vespod, poklad ji rybí sekaninkou (*Fischragout*), na to polož druhou omeletku tím neopečeným, pak opět třetí tím opečeným vespod, tu zase poklad sekaninkou, na to dej opět čtvrtou omeletku tím ne-

opečeným, a tak pokračuj, až je všech šest na hromadě, a nech to stát na teplém místě, až to přijde na tabuli. To stačí pro 10 i více osob; pro 6 osob je na omeletky dost 8 vajec. Sekaninka pak se připravuje takto: Nech kus kapra nebo lína na másle trochu udusit, vyndej z něho všechny kůstky a rozeber nebo nakrájej ho na malé kouštíčky; potom dej na kuthánek kousek másla, dej do něho drobně rozkrájenou pažitku nebo zelenou cibulku a tu rozškubanou rybu, osol to, přidej k tomu trochu pepře, ze dvou sardelí sardelového másla, a nech to chvílku škvářit; načež do toho vraz dvě celé vejce, zamíchej tím a nech to ještě na ohni jen tak dlouho, co by vejce jako měkké míchané ztuhly; pak to vezmi s ohně a namaž na omeletky. – Musejí se ale jak omeletky tak i sekaninka méně než obyčejně solit, protože, když se do toho dají sardele, bylo by to příliš slané.

Koláče, buchty rozličné jiné pečivo a pamlsky.

Zdaření pečiva závisí hlavně od čerstvých, dobrých kvasnic; o druhých částkách se nezmiňuju, jelikož předpokládám, že každá hospodyně, když nějaké pečivo upravití hodlá, mouku suchou a nejpěknějšího druhu, máslo dobré a vejce čerstvé k tomu zvolí; kdyby se ale na zadělání vzaly kvasnice staré nebo hořké, tedy by navzdor všemu věc pokazily. V nynější době dosáhly lisované kvasnice (*Presshefe*) velké obliby, poněvadž při nich není se obávati hořkosti a pak se pečivo jimi zadělané velmi dobře zdaří. Abysi se přesvědčila, jsou-li lisované kvasnice čerstvé, udělej před zaděláním následující kvásek: Lot těchto kvasnic dej do hrnečku, rozdělej je několika lžicemi vlažného mléka, přidej k tomu kávovou lžičku tlučeného cukru a asi dvě vařečky mouky, rozmíchej to na kvásek a postav to k teplu sice, ne však na horké místo; když se to za chvíli začne zvedat, můžeš směle zadělat s ubezpečením, že se pečivo podaří. Taktéž zacházej s obyčejnými kvasnicemi. Zároveň sloužiž k vědomosti, že poměrně na tři lžice obyčejných kvasnic bere se lot lisovaných.

1. České koláče.

Utři na misce šest lotů převařeného a šest lotů čerstvého másla, přimíchej k němu znenáhla šest žloutků, půl druhého lotu rozdělaných lisovaných kvasnic, ze čtyř bílků sníh, čtvrt žejdlíka vlažného mléka, vrchovatou lžicí tlučeného cukru, s půl citronu nakrájenou kůru, trochu soli a libru pěkné mouky, vypracuj těsto, až jde od vařečky, a nech ho kynout. Mezitím si připrav povidla, mák a tvaroh dle čísel 1., 2. a 3. (viz: „nádivky do koláčů“ atd.); když pak těsto skynulo, dej ho na vál posypaný moukou, rozválej ho vždy kus hezky tence, nakrájej z něho malé čtyřhrané kousky, do prostřed těchto dej nádivku dle libosti, načež sepní vždy protější špičky těsta s obou stran k sobě a klad koláče na plech máslem hezky pomazaný, potřij je rozkloktným vejcem, posyp je nasekanými oloupanými

mandlemi, a nech je ještě trochu skynout, načež je v dobře vyhřáté troubě pěkně upeč a pak je posyp cukrem. Také můžeš udělat přes celý plech velký koláč, kraje zahrnout, potřít máslem, koláč poklásti rozpuštěnými čerstvými švestkami, posypat cukrem a nechat upect; anebo můžeš koláč potřít dobře upraveným tvarohem a posypat ho hrozkami bez pecek – jest na každý způsob dobrý.

2. Jiné české koláče.

Od libry másla odejmi čtyry loty, těch 28 lotů pak na vále s hrstí pěkné mouky válečkem propracuj, udělej z něho placku, vlož ji mezi dva talíře a postav ji do studeného místa. V půl žejdlíku smetany rozklokej čtyry žloutky, čtyry lžice buď obyčejných hustých, anebo půl druhého lotu rozdělaných lisovaných kvasnic, a zadělej tím dva žejdlíky pěkné mouky, do které jsi dříve ony svrchu dotčené čtyry loty másla byla vmíchala; těsto však musí býti hezky tuhé, přidej k němu lžici tlučeného cukru, trochu soli, s půl citronu nakrájenou kůru, hodně ho ještě vytlač a nech ho kynout; pak ho dej na vál posypaný moukou, trochu ho rozválej, polož na něj tu máslovou placku, ukrej ji všude těstem a rozválej to pospolu co možná tence, pak to přelož jako máslové těsto (čís. 2, str. 168), zase to rozválej, opět přelož, a tak to třikrát opakuj; po čtvrté když těsto rozválíš, nakrájej z něho na předešlý způsob malé čtyřhrané kousky, nadívej je mákem, tvarohem nebo povídlami, spoj všechny čtyry konce dohromady, koláčky pomaz rozkloktaným vejcem, klad' je na nepomaštěné papíry a nech je hezky skynout, pak je upeč v hezky horké troubě. Jsou výborné.

3. Německé koláče.

Utři dobře půl libry čerstvého másla; vraz do dvou žejdlíků dobré sladké smetany 8 žloutků, dej do toho asi 5 lžic hustých kvasnic, 4 loty tlučeného cukru, s půl citronu nakrájenou kůru, trochu květu, osol to, a všecko dobře rozklokej, potom toho pořád po troškách přilévej do toho utřeného másla, a zase mouky přidávej,

až je všecko pohromadě. Těsto musí být hezky tuhé a musí se tak dlouho vytloukat, až se dělají puchýře, načež ho nech skynout; potom ho dej na vál, nastříhej velkých kulatých papírů, pomaž je rozpuštěným novým máslem, vezmi vždy tak velký kousek těsta, co by bylo zapotřebí na jeden koláč, a rozválej ho na stéblo tenince na papír, pomaž ho na prst tlustě dobře připraveným tvarohem, mákem nebo povidly, udělej pěkný okolek (musíš totiž těsto nožem ohrnout) a tento pomaž rozkloktaným vejcem. Jsou-li koláče s tvarohem, tedy je také trochu vejci pomaž; potom je nech upect, vystydnout, a pak je všechny cukrem posypané pěkně na hromádku vyrovněj: dej totiž vždy jeden povidlový, jeden makový, jeden tvarohový, a tak pořád, až jsou všechny. – Také se mohou papíry, stříhat vždy jeden menší než druhý, a podle toho se také udělají koláče jeden menší než druhý; když jsou upečeny, narovnájí se na sebe, tak aby nejmenší přišel navrch; vyhlíží to jako věž a kráší to stůl.

4. Bílkové koláče.

Dej na mísu 8 žejdlíků mouky, rozkrájej do ni dvě libry čerstvého másla, dej k tomu 6 lžic hustých kvasnic, dva žejdlíky sladké husté smetany, 3 lžice tlučeného cukru, kávovou lžičku soli, s půl citronu nakrájenou kůru a hezky tuhý sníh ze dvanácti bílků, těsto dobře vypracuj dříve vařečkou, potom rakama tak dlouho, až se pěkně táhne jako tkanice a od mísy i od vařečky poušti, načež ho nech kynout; potom dělej obyčejné skládané koláčky, dej do nich mák, tvaroh, povidla, pak je poklad tuhým sněhem, posyp je hodně strouhanými mandlemi a zhruba tlučeným cudrem, a rtech je hezky z povolna upect.

5. Koláče žloutkové.

Dej do hrnečku osm žloutků, šestnáct lžic smetany, čtyry loty rozpuštěného másla, půl druhého lotu rozdělaných lisovaných kvasnic, tři lžice tlučeného cukru, s půl citronu skrájenou kůru a

kávovou lžičku soli, rozkloktej to dobře a zadělej tím dva žejdlíky pěkné mouky, kterou jdi byla dříve na misku přichystala, udělej hodně tuhé těsto a dobře ho vytluč; pak posyp malý ubrousek moukou, dej těsto do něho, zakruť konce ubrousku volně dohromady a vlož ho do teplé vody, kterou v nějaké hluboké nádobě připravenou míti musíš, postav nádobu na teplé, ne však na horké místo a nech těsto kynout; když těsto navrch vody vyplave, tedy ho vyndej á trochu v ubrousku vymačkej, pak ho dej na vál posypaný moukou, rozválej ho na prst tlustě a vypichuj z něho tvořítkem malé kulaté koláčky, tyto pomaž rozkloktaným vejcem, dej do prostřed každého malý kousek dobře upravených povidel, na tyto polož půlku na šířku rozříznuté oloupané mandle a nech koláčky zvolna pect.

6. Karlovarské koláče.

Utři jak se patří 8 lotů přepouštěného a 7 lotů čerstvého másla, vraz do něho 9 žloutků, dej k tomu 8 lžic smetany, 3 lžice kvasnic, lot tlučeného cukru a 26 lotů pěkné mouky, zadělej těsto, trochu ho osol a nech ho čtvrt hodiny stát; potopa pomaž papír novým máslem, z těsta udělej na něj lžicí 26 stejných kulatých hromádek, rozdělej je nahoře trochu nožem, dej do každé kousek zavařeného rybízu nebo jednu višni, a zase je zadělej, načež je oblož hezky tuhým sněhem, posyp je hrubým cukrem a strouhanými mandlemi, nech je hezky spěšně pect a dej je na stůl posypané cukrem.

7. Dobrý tvarohový koláč.

Nejdříve si připrav tvaroh se žloutkama, cukrem a několika hořkými mandlemi; potom dej na vál čtvrt libry mouky, rozžmol zlehka do ni čtvrt libry čerstvého tuhého másla, rozkloktej v půl koflíku studené vody jeden žloutek a zadělej tím těsto, pak ho rozděl na dva stejné díly, z jednoho udělej velkou tenkou placku, dej ji na máslem pomazaný papír, potř ji tlustě tím připraveným tvarohem, potom udělej druhou placku, polož ji opatrně navrch,

okolo všude prstama ji přimačkej a dej to do trouby pect. Když jest koláč upečený, posyp ho hodně vanilovým cukrem.

8. Hanoverský koláč.

Utři půl libry másla, až se pění, zamíchej do něho znenáhla 5 žloutků; půl žejdlíka smetany, 5 lžic hodně hustých kvasnic, trochu soli, libru pěkné mouky, a všecko dobře promíchej, pak pomaz papír máslem, dej na něj kus těsta, omoč si vždy prsty v másle, aby se ti to lehce rozdělávalo, a udělej hodně tenkou a tak velkou placku, jako je papír, pomaz ji dobře připraveným tvarohem a přikrej ji celou opět druhou tenkou plackou; pak rozkloktej v hrnčku 2 nebo 3 žloutky s rozpuštěným máslem, pomaz tím koláč, posyp ho hodně tlučeným cukrem a opatrně ho peč; potom ho nech prochládnout a rozkrájej ho na dlouhé kousky.

9. Zmrzlé koláče.

Odměř tři žejdlíky pěkné mouky, dva žejdlíky dej na mísu, žejdlík jí dej na vál a válečkem ji vpracuj do libry čerstvého másla, pak z -toho udělej koláč, vlož ho mezi dva talíře a postav ho do studeného místa. Dej do hrnečku půl žejdlíka smetany, vraz do ní 5 žloutků a jedno celé vejce, přidej k tomu dva loty rozdělaných lisovaných kvasnic, dva loty cukru, trochu soli, rozkloktej to náležitě a zadělej tím na míse ty dva žejdlíky mouky; je-li těsto řídké, přidej ještě mouky, aby bylo hezky tuhé; pak ho dej na vál posypaný moukou, rozválej ho trochu, polož na něj tu máslovou placku, těsto přes ní všude přelož, aby placka byla dobře pokryta, a rozválej to pospolu co možná tence, pak těsto přelož a zase ho rozválej; tak to opakuj třikrát na tentýž způsob, jak při máslovém těstě na str. 168 dosti srozumitelně udáno jest; po třetím složení namoč ubrousek ve vodě a vyždímej ho, načež těsto vlož do něho, dej ho na mísu, přikrej ho a nech ho přes noc ve sklepě. Druhý den dej těsto na vál posypaný moukou, hodně tence ho rozválej a vykrajuj z něho vinní skleničkou nebo koblihovým tvořítkem kulaté koláčky, do prostřed

každého dej malý kousek buď nějaké zavařeninky, nebo povidel, máku a tvarohu, klad' je na plech, který ani nemusíš mastit, a nech je ještě chvilku skynout, pak je oblož tuhým sněhem z bílků, posyp trochu hrubě tlučeným, cukrem a nech je pěkně upect.

10. Koláč se třešněmi.

K tomuto koláči přichystej si půl druhého žejdlíka mouky, žejdlík syrové smetany, šest žloutků, čtyry loty přepouštěného másla, čtyry loty tlučeného cukru a ze šesti bílků sníh.

Nejprve utři máslo na misce, a mezi třením přidávej k němu žloutky, pak přimíchej střídavě vždy trochu smetany a zase trochu mouky, až je všechno smícháno; potom vymaž máslem dlouhý plech, který je opatřen nízkým okolkem, posyp ho strouhanou žemličkou, vlej na něj těsto všude stejně na prst tlustě, toto poklad třešněmi jednou vedle druhé, a nech koláč pěkně upéct, pak ho posyp hojně cukrem.

11. Koláč se švestkami.

Šest lotů přepouštěného másla, šest žloutků a šest lotů cukru tři půl hodiny, potom k tomu přimíchej šest lotů pěkné mouky a ze šesti bílků tuhý sníh, vymaž máslem formu, s nižto okolek sejmouti se nechá, vysyp ji strouhanou žemličkou, vlej těsto do ní, poklad' ho čerstvými, na osm dílů rozkrájenými švestkami, a sice slupkou dolů a masem vzhůru, a nech ho tři čtvrtě hodiny zvolna pect; pak sejmí okolek, koláč nech vystydnout a posyp ho tlučeným cukrem.

12. Jiný koláč se švestkami.

Šest lotů čerstvého a šest lotů převařeného másla tři půl hodiny na míse, a mezi ustavičným mícháním přidávej k tomu dvanáct žloutků, patnáct lžic vlažné smetany, čtyry lžice hustých kvasnic, čtyry lžice tlučeného cukru, s půl citronu nakrájenou kůru a tolik mouky, abys měla pěkné jemné těsto, osol ho trošku a nech ho skynout; potom z něho Udělej na pomaštěný plech velký koláč,

poklad ho hodně husté čerstvými vyloupanými švestkami, kraje pomaž rozpuštěným máslem a nech koláč ještě trochu skynout, načež ho pěkně do zlatova upeč a pak ho posyp cukrem.

13. Moravský koláč s višněmi.

Utři dvanáct lotů čerstvého másla, až se pěni, potom k němu přimíchej čtyry žloutky, dvanáct lotů tlučeného cukru, s půl citronu drobně skrájenou kůru, štipec soli a dvanáct lotů pěkné mouky, všecko dobře pospolu utři a konečně do toho vmíchej tuhý sníh ze čtyř bílků. Nyní pomaž máslem půl archu papíru, kraje se všech stran ohni na dva prsty vysoko, rohy sepni špendlíkama, dej těsto na něj, všude stejně ho nožem rozetři, poklad ho višněmi jednou vedle druhé a nech koláč pěkně do zlatova upect; potom papír odejmi a koláč posyp cukrem.

14. Višňový koláč pokrytý.

Nech na vlažném místě rozehřát dvanáct lotů másla, načež pouze to čisté slej na misku, přidej k tomu pět žloutků, a tři to tak dlouho, až se to pění, pak do , toho vmíchej dvanáct lotů cukru, šest lotů oloupaných ustrouhaných mandlí, trochu tlučené skořice, s půl citronu nakrájenou kůru, konečně ze čtyř bílků sníh a dvanáct lotů pěkné mouky. Nyní udělej z půl archu papíru podlouhlé tvořítko, ohni totiž kraje papíru kolem na prst, rohy sepni špendlíkami, papír potři máslem, dej do něho těsto, rozhrň ho všude stejně na malík tlustě a poklad' ho višněmi jednou vedle druhé. Mezitím udělej zčerstva na rendlíčku ze lžíce mouky a čtvrt žejdlíka smetany hodně hustou kasičku, a něch ji prochladnout, pak do ní vmíchej dva žloutky, dva loty tlučeného cukru, trochu tlučené skořice a z těch dvou bílků sníh, pomaž tím koláč a nech ho v dobře vyhřáté troubě půl hodiny pect. Zbyde-li ti těsto, udělej ještě jeden takový koláč.

15. Koláč a jablkami.

Čtvrt libry másla a čtvrt libry mouky na vále rukama prohnět,

přidej k tomu šest lotů tlučeného cukru, čtyry loty strouhaných mandlí, s půl citronu nakrájenou kůru, štipec soli, a zadělej to dvěma žloutky a šťávou z půl citronu, těsto dobře prohněť a pak ho rozválej na velký, podle talíře nebo mísy do kulata přistřížený papír, kraje papíru kolem do výšky ohni, koláč hojně poklad pěknými, na tenounké lístky nakrájenými jablkami, posyp ho cukrem a čtyřmi loty drobně usekaných mandlí, a nech ho pěkně upect.

16. Křehký koláč a krémem.

Ve dvanácti lotech mouky rozemni na vále osm lotů čerstvého másla, přidej k tomu čtyry loty cukru, krapýtek soli, a zadělej to dvěma žloutky. Potom si přistříhni tři stejně velké, kulaté papíry, podle nich udělej z těsta tři tenké koláče a nech je do bledožluta upect; načež pomaž každý malinovou nebo rybízovou zavařeninkou a polož je na sebe; pak udělej ze čtyř bílků tuhý sníh, vmíchej do něho čtvrt libry s kouskem vanilky na prášek tlučeného cukru, oblož ním koláče vúkol a navrchu nejvíce, postav to na chvílku do vlažné trouby, aby se to opeklo – a je to hotovo. Také se může pouze jeden velký koláč z toho těsta udělat, zavařeninkou pomazat a krémem obložit.

17. Velké koláče ku kávě.

Dej na mísu tři žejdlíky pěkné mouky, nech v hrnečku rozpustit čtvrt libry másla, přidej k němu žejdlík vlažné smetany, tři žloutky, dva loty rozdělaných lisovaných kvasnic a s půl citronu nakrájenou kůru, zadělej tím těsto, osol a oslad' ho patřičně, vypracuj ho náležitě a nech ho kynout; pak pomaž plechy nebo papíry máslem, udělej na ně z těsta velké koláče, kraje potří máslem koláče posyp hojně tlučenou skořicí, smíšenou s cukrem a sekanými mandlemi, anebo jíchou (číslo 6. mezi „nádivkami do koláčů“), a nech je pěkně upect.

18. Důlkové koláče.

Utři čtvrt libry čerstvého a čtvrt libry převařeného másla

dohromady, mezi třením vmíchej do něho 3 žloutky jeden po druhém, čtvrt libry tlučeného cukru, s půl citronu drobně nasekanou kůru, a tři to ještě trochu, potom k tomu přidej dva žejdlíky pěkné mouky, dobře těsto umíchej a dej ho na vál; nyní z něho dělej malé kuličky jako malá zemčátka, klad' je na nemazaný papír na plech, v prostředku každé kuličky udělej prstem důlek a nech je v hezky teplé, troubě do zlatova upect; pak je vyndej, a když trochu prochladnou, dej do každého důlku kousek jakékoliv zavařeninky, posyp je cukrem a dej je na tabuli.

19. Koláčky s kořením.

Otři čistým šatem čtvrt libry sladkých mandli, pak je buď drobně utluč, nebo je. na struhadle rozstrouhej, dej k nim 6 lotů tlučeného cukru, jeden ustrouhaný muškátový ořech, kvintlík tlučené skořice, kvintlík hřebíčku, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 8 lotů másla, 8 lotů pěkné mouky, všecko dobře promíchej, pak třemi žloutky zadělej, a nech to asi hodinu ve chladném místě odpočinout; potom to na dvě stébla tlustě rozválej, vypichuj z toho formičkami rozličné koláčky a nech je na papíře upect; načež je potřij ledem rozličných barev, nech je usušit a dej je na stůl mezi jiné pamlsky.

20. Křehké martinské rohlíky.

Utři bodně půl libry čerstvého másla, přidej k němu tři žloutky, dvě celé vejce, půl druhého lotu rozdělaných lisovaných kvasnic, dva loty tlučeného cukru, s půl citronu kůru, čtvrt žejdlíka vlažné smetany, a přimíchej k tomu dvacet lotů pěkné mouky, osol to trochu a těsto náležitě vypracuj; kdyby bylo řídké, tedy přidej ještě dle uznání mouky a nech ho skynout; potom ho dej na vál posypaný moukou, rozválej ho tence, nakrájej z něho kružátkem na tři prsty široké a asi šest prstů dlouhé lístky, pomaž každý připravenou již nádivkou: tvarohem, povidly nebo mákem, zaviň je, utvoř ouhledné rohlíčky, klad' je hezky od sebe na máslem pomazaný plech, pomaž je rozkloktaným vejcem a nech je pěkně upect; pak je posyp

tlučeným cukrem a urovnej je ouhledně na talíř.

21. Vánočka.

Ve čtyřech žejdlíkách mouky rozemni deset lotů másla, přidej k tomu šest lotů tlučeného cukru, s jednoho citronu drobně skrájenou kůru, dva loty čerstvých rozdělaných lisovaných kvasnic, trochu soli, zadělej dobrým mlékem hodně tuhé těsto a nech ho náležitě skynout; mezitím přeber a vyper čtvrt libry hrozinek bez pecek, tak zvaných sultánek, a nakrájej čtvrt libry sladkých opařených a oloupaných mandlí. Potom dej těsto na vál posypaný moukou, přidej k němu ty připravené hrozinky a mandle, a rukama to náležitě prohněť, tak aby dotčené věci všude stejně do těsta vnikly; načež těsto rozděl na devět kousků, rukama je zakulať, pak z nich vyber čtyry největší, rozválej je rukama na dlouhé prameny, z těch upleť ten nejspodnější díl a polož ho hned na hodně pomaštěný papír, potom rozválej ze třech kousků opět prameny, zase je upleť a polož na první pletenku, konečně rozválej z posledních dvou kousků prameny, stoč je a polož je navrch pletenek, všecky konce po obou stranách dole hodně přimáčkni, vánočku pomaž rozkloktanými vejci a nech ji nejméně půl druhé hodiny kynout.

Tato vánočka musí se v troubě nejméně hodinu zvolna pect; lépe však daří se tak velké pečivo, když se peče v peci; pročež radím, aby ze svrchu udané části těsta udělaly se raději dvě menší vánočky, mají-li se totiž pecti v troubě.

22. Velikonoční mazanec.

Nech zlehka rozpustit tři čtvrtě libry nového másla, dej do něho půl třetího žejdlíka sladké smetany, 6 neb 8 žloutků, čtyry lžíce hustých kvasnic, 3 loty tlučeného cukru, všecko dohromady dobře rozmíchej, a zadělej tím pěknou suchou mouku v hezky tuhé těsto, dobře ho vypracuj, až jde od vařečky a dělají se pěkné puchýřky; pak do něho ještě vmíchej s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, trochu tlučeného květu, a nech ho dobře skynout; potom těsto osol,

dej do něho 4 loty pařených rozkrájených mandlí, 4 loty velkých hrozinek, a zase ho vypracuj, načež z něho dělej pěkné kulaté bochánky, pomaz je rozkloktaými vejci a nech je pěkně vypect. Z toho těsta může se udělat buď jeden velký, nebo dva malé mazance; velký se musí pect na pomazaném papíře a plechu v chlebové nebo koláčové peci, malé však se mohou upect v dobře roztopené troubě.

23. Dobrá buхта.

Utři čtvrt libry nového másla, dej do žejdlíka dobré kyselé smetany 6 žloutků, 3 lžice hustých kvasnic, asi dva loty tlučeného cukru, trochu soli, všecko dobře rozkloktej, pak tím zadělej pěknou suchou mouku hezky hustě, těsto dobře vypracuj, až jde od vařečky, načež posyp servít moukou, rozválej na něm těsto asi na dvě stébla tlustě, pomaz ho rozpuštěným máslem, posyp tlučeným cukrem a skořicí pak na dlouho rozkrájenými mandlemi, vymaž formu máslem, vysyp ji aneb vylož mandlemi, buchtu pěkně sviň, dej ji do formy a nech ji tři čtvrtě hodiny kynout, pak aspoň tři čtvrtě hodiny pect; potom ji vyklop, posyp cukrem a skořicí a nech ji vystydnout. Do této buhty můžeš také místo uvedených věcí dáti dobře upravený mák.

24. Třená buхта (*Kugelhupf*).

Utři 6, lotů převařeného a 6 lotů nového másla, až se pění, vraz do něho 10 žloutků, každý dobře zamíchej, pak dej do toho asi 4 loty na citronu otřeného tlučeného cukru, 3 lžice hustých kvasnic, trochu soli, 5 lžic dobré smetany, trochu vanilie, a posléz do toho zběžně zamíchej půl libry pěkné prosáté mouky; potom vymaž formu, a je-li jako hvězda, tedy vylož jeden žlábek na dlouho rozkrájenými a druhý rozpůlenými mandlemi, vlej těsto do ní a nech ho tři čtvrtě hodiny kynout, pak aspoň tři čtvrtě hodiny zvolna pect; potom buchtu vyklop, posyp ji hned teplou cukrem a vanilíí a nech ji vychladnout.

25. Třená buchta bez smetany.

Utři půl libry másla, dej do něho lžíci mouky, pak jedno vejce, na to zas lžíci mouky, potom jeden žloutek, a tak pořád, až je v tom 10 žloutků a 9 celých vajec; načež dej k tomu více než s půl citronu drobně rozkrájenou a pak v mozdíři se čtvrt librou cukru utlučenou kůru, 4 lžíce dobrých čerstvých, hustých kvasnic, 15 loupaných, strouhaných hořkých a 20 sladkých, na drobně rozkrájených mandlí, vmíchej do toho znenáhla po lžíci tři čtvrtě libry mouky, osol to trochu a okořeň květem; -pak vymaž formu, vlej to do ní, ale aby zůstala forma nejméně na dva prsty neplná, a nech to kynout, až je forma zcela plná. Když se to dává do trouby, nesmí se tím tuze hýbat, a nechá se to aspoň hodinu zvolna pect; pak se buchta vyklopí, posype hodně drobně tlučeným prosátým cukrem, nechá se vystydnout a dá se na tabuli.

26. Mouřenín benátský.

Utři hodně na míse čtvrt libry čerstvého a čtvrt libry přepouštěného másla, vmíchej do něho 4 celé vejce a 4 žloutky jedno po druhém, dej k tomu 3 lžíce hustých kvasnic a 3 lžíce smetany, a zadělej všecko s jedním žejdlíkem mouky, aby z toho bylo tak lehké těsto jako na třenou buchtu; pak utluč žejdlík máku a zamíchej ho do toho těsta s půl librou tlučeného cukru a s rozkrájenou kůrou s půl citronu, malinko to osol a dej to do dortové formy.

27. Malé nadívané buchtičky.

V žejdlíku vlažné smetany rozkloktej tři žloutky, jedno celé vejce, čtvrt libry rozpuštěného másla, půl druhého lotu lisovaných kvasnic, lžíci cukru a krapýtek tlučeného květu, pak tím zadělej na míse libru mouky, těsto patřičně osol a vařečkou ho vypracuj, aby bylo volné sice, ale nikoli řídké, v kterémžto případě bysi musela přidat mouky, a nech ho trochu skynout. Mezitím si připrav povidla, mák a tvaroh dle čísel 1., 2. a 3. (viz: „nádívky do koláčů“

atd.) anebo cokoli se ti líbí. Potom dej těsto na vál posypaný moukou, rozkrájej ho na malé stejné kousky, každý mezi prsty zakulať, rozválej a nadívej čím chceš, pak buchtičky zaobal, klad je na velký, máslem hodně vymazaný pekáč, a každou buchtičku ještě po stranách potří pírskem v másle omočeným, aby se k sobě nepřilípily; když jsou všechny hotové, nech je ještě trochu vykynout, načež je zvolna pěkně do žemlova upeč a pak je posyp tlučeným cukrem. - Z toho těsta můžeš udělat také velkou buchtu, totiž: vmíchej do něho asi dva loty nakrájených oloupaných mandlí a dva loty sultánek, dej ho do bábovky máslem dobře vymazané - a máš pro domácnost dosti dobrou buchtu.

28. Císařská buchtu.

Nech v hrnku na vlažném místě rozpustit libru másla, pak slej svrchu pouze to čisté máslo do hluboké mísy a míchej ním stále na jedné straně, až zbělí a se zpění, načež do něho mezi ustavičným třením k jedné straně vmíchej dvanáct žloutků, tři čtvrtě libry pěkně prohřáté a prosáté mouky, čtyry loty jemně tlučeného cukru, na kterémž jsi dříve byla ostrouhala kůru s jednoho citronu, kávovou lžičku soli a tři lžíce hustých kvasnic, a sice tak, abysi v běhu jedné hodiny poslední žloutek a mouku přimíchala; dej totiž k máslu mezi ustavičným mícháním vždy v pěti minutách jeden žloutek a jednu vrchovatvu lžíci mouky, cukr však, sůl a kvasnice přimíchej teprve k posledu. Potom vymaž formu přepouštěným máslem, vysyp ji strouhanou pro-sátou zemličkou, dej do ni těsta tolik, aby dosahovalo něco přes polovic formy, přikrej ho, formu postav jenom na vlahouké místo a nech buchtu skynout; když vystoupí až ke kraji formy, postav ji do ne příliš prudce vyhřáté trouby na třínožku a nech ji půl druhé hodiny zvolna pect j potom ji zvolna vyndej a nech ji ve formě asi deset minut stát, načež ji opatrně vyklop na sejto a nech ji vystydnout, pak ji posejpatkem všude stejně posyp cukrem s kouskem vanilie utlučeným a dej ji na stůl. - Dobré zdaření této výborné buchtu závisí hlavně od přísného zachování udaného zde

předpisu.

29. Obyčejné preclíčky ku kávě.

Dej na mísu 4 žejdlíky pěkné mouky, nech rozeřtát čtvrt libry buď nového nebo přepouštěného másla, vlej do něho velký žejdlík sladké smetany, dej k tomu dvě nebo tři lžíce hustých kvasnic, lot tlučeného cukru a zadělej těsto; kdyby bylo řídké, tedy se může přidat mouky; načež dej do těsta s půl citronu rozkrájenou kůru a trochu květu, dobře ho vypracuj, až jde od vařečky, a nech ho skynout; pak ho osol, zase ho dobře vypracuj, dej ho na vál posypaný moukou a dělej z něho preclíčky, klad je na máslem pomazaný papír, pomaž je rozkloktaným vejcem a nech je na plechu v prostředně horké troubě hezky do zlatova upect. Kdo chce, může do těsta dát ještě lot sladkých mandlí a lot cukrovaný pomerančové kůry, je to tím chutnější.

30. Dobré preclíčky.

Dej na misku 3 žejdlíky pěkné mouky, udělej v ní důlek, dej do ní 3 lžíce hustých kvasnic, žejdlík husté smetany a trochu soli, vypracuj těsto a nech ho trochu skynout, pak do něho rozkrájej půl libry dobrého čerstvého másla, vraz k tomu 4 žloutky, a zase těsto dobře vypracuj; načež z něho dělej malé preclíčky, klad je na máslem pomazaný plech a nech je pect; potom je pomaž rozkloktaným bílkem, posyp je hojně tlučeným, s vanilíí smíchaným cukrem a drobně rozkrájenými i mandlemi, a nech je v teplé troubě osušit, pak je ještě posyp cukrem a dej je na tabuli.

31. Jiné dobré preclíčky.

Dej na mísu dva žejdlíky pěkné mouky, rozkrájej do ní půl libry dobrého čerstvého másla a rozdrob ho s moukou, aby nebyly žádné kousky; pak dej do toho rovnou lžící tlučeného cukru a trochu soli, udělej v tom důlek, dej do toho lžící hustých kvasnic a tolik dobrého studeného mléka, co by z toho bylo husté těsto jako na buchty,

hezky ho vařečkou vypracuj, až se dělají puchýře, a nech ho chvílku skynout; potom dej těsto na moukou posypaný vál a dělej tenounké preclíčky, klad je na nemazaný papír- na plech, pomaž je rozmíchaným vejcem, nech je chvílku kynout a pak pěkně do zlatova upect Tyto preclíčky se hodí k svačině k čaji (íljee) anebo ke studené syrové smetaně; jsou hezky hřekké, a čím tenčí, tím jsou lepší.

32. Kunětické preclíčky.

Utři dobře na míse 4 loty nového másla, dej do něho 3 žloutky, 6 lžic sladké smetany, lžici hustých kvasnic, lžici tlučeného cukru, zadělej z pěkné mouky hodně husté těsto, dej do něho s půl citronu rozkrájenou kůru, trochu květu, hodně ho vypracuj a nech ho skynout; pak ho osol, zase ho vypracuj, a na moukou posypaném vále dělej malé preclíčky nebo věnečky, dej je na máslem pomazaný papír a na plech, pomaž je rozkloktaným vejcem, nech je trochu skynout a pak do zlatova upect. Jsou ku kávě velmi chutné.

33. Křehké preclíčky s anýzem.

Vezmi půl libry pěkné suché prosáté mouky, vmíchej do ní čtvrt libry tlučeného prosátého cukru a dvě kávové lžičky přetlučeného anýzu, rozkrájej do toho 4 loty nového másla, dobře to promíchej, vraz do toho dvě celé vejce, zadělej těsto, vyválej ho a dělej z něho malé preclíčky, pak pomaž čistý plech bílým voskem, vložena něj ty preclíčky, pomaž je rozkloktanými vejci, posyp je cukrem a nech je hezky do zlatova upect.

34. Hradecké preclíčky.

Utři na míse čtvrt libry převařeného másla, vmíchej do něho tři žloutky a tři celé vejce jedno po druhém, půl žejdlíka dobrého vlašného mléka, dva loty lisovaných rozdělaných kvasnic, s jednoho citronu kůru, dva loty tlučeného cukru a trochu soli; nyní zadělej s pěknou moukou hodně tuhé těsto, vytluč ho vařečkou, pak ho dej

na vál posypaný moukou, rozválej ho, nakrájej do něho tři čtvrtě libry čerstvého másla, přelož a rozválej ho jako máslové těsto, a to opakuj třikrát; načež dělej z těsta ve chladném místě malé preclíčky a nech je tamtéž dvě úplné hodiny kynout, pak je pomaž ušlehanými bílky, posyp hrubě tlučeným cukrem a nech je zvolna pect. Jsou výborné.

35. Spěšné rohlíčky.

Utři dobře půl libry čerstvého másla, a mezi třením vlej do něho plný kávový koflíček vlažné vody; musíš ale spěšně míchat; pak dej do toho mouky tolik, co by těsto bylo asi tak husté, jako na třené knedlíčky (nuky), trochu ho osol, postav do chladného místa a nech ho asi půl hodinky ztuhnout; potom z něho spěšně dělej ve chladu malé placaté rohlíčky, oblož je hezky tuhým sněhem a cukrem, posyp je hodně strouhanými mandlemi (mezi cukr a mandle může se smíchat také tlučená vanilie, tak jsou ještě lepší) a nech je spěšně upect, načež je dobře posyp cukrem.

36. Dobré a laciné rohlíčky ku kávě.

Odměř si dva žejdlíky mouky na misku, odeber od ní dobrou hrst na vál a vpracuj ji zlehka do čtvrt libry čerstvého pěkného másla, pak to rukou trochu rozplácni na kulatý koláček, vlož ho mezi dva talíře a postav ho do studena. Nech v půl žejdlíku vlažného dobrého mléka asi jako půl vejce velký kousek převařeného másla rozpustit, přidej k tomu dva žloutky, půl druhého lotu rozdělaných lisovaných kvasnic, s půl citronu nakrájenou kůru, lžici cukru a kávovou lžičku soli, rozkloktej to hodně a zadělej tím tu, mouku na míse; bylo-li by to řídké, přidej trochu mouky, neboť musí těsto být hezky tuhé, a nech ho náležitě skynout. Potom dej těsto na vál posypaný moukou, rozválej ho, vlož do prostřed, tu máselnou placku, obal ji všude těstem a rozválej to pospolu hodně tence, pak to přelož s obou stran na tři díly jako máslové těsto, zase to rozválej a opět přelož; tak to opakuj třikrát; když pak těsto po třetí složíš,

nech ho na vále přikryté mísou opět skynout; potom ho rozválej na stéblo tlustě, odkroj buď kružátkem nebo nožem na čtyry prsty široký list, z tohoto nakrájej samé tříhrané kousky, pak shrň každý tříhraniček od široké strany nahoru a růžek přehni, tak máš pěkný rohlíček, načež je klad' na pomaštěný plech, potřij je z těch dvou bílků ušlehaným sněhem, posyp mákem a nech je pěkně upect.

37. Kmínem sypané rohlíčky k pivu.

Do čtyř žejdlíků pěkné mouky rozkrájej 4 loty nového másla, zadělej těsto se dvěma velkýma žejdlíkama vlažné smetany a se 3 lžicemi hustých kvasnic, dej do něho s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, půl lotu tlučeného cukru, trochu tlučeného zázvoru, a nech ho trochu skynout; nebo je-li naspěch, tedy těsto hned osol, dej ho na moukou posypaný vál a dělej buď rohlíčky nebo houstičky, klad' je na pomazaný papír na plech, pomaž je vejcem, posyp soli a kmínem, a nech je hezky do zlatova upect.

38. Slané preclíčky.

Dej na mísu dva žejdlíky mouky, udělej v ní dalek a dej do ní takový kousek másla, co váží jedno vejce, pak dva žloutky, jedno celé vejce, trochu tlučeného zázvoru, půl koflíčka dobrých kvasnic, kávovou lžičku soli, a přilévej znenáhla tolik dobrého mléka, až máš hodně tuhé těsto, načež ho na míse vařečkou náležitě vypracuj, pak ho dej na vál moukou hojně posypaný, prohnět ho ještě hodně rukama v mouce a hled, aby bylo co možná tvrdé, ale dobře vypracované, což se nejlépe docílí vytloukáním pomocí válečku; když pak těsto na vále skynulo, rozválej ho vždy kousek rukama na tenký pramínek, dělej malé stejné preclíčky a nech je opět kynout; potom je klad' do osolené vařící vody, vařečkou jimi opatrně pohni, a jakmile vyplavou navrch, rychle je vyndej, posyp je mákem, smíšeným se solí, klad' je na plech máslem pomaštěný a nech je v dobře prohřáté troubě upect.

39. Tyčky k čaji.

Dej do hrnku čtyry lžíce převařeného másla, dvě vejce, lot lisovaných kvasnic, půl lžíce tlučeného cukru, trochu soli, a hodně to rozkloktej s půl žejdlíkem dobrého mléka, načež to vlej do dvou žejdlíků pěkné mouky a zadělej hezky tuhé těsto,- pak ho dej hned na vál posypaný moukou a dělej z něho něco přes čtvrt lokte dlouhé tyčky, pomaž je rozkloktaným vejcem, posyp je solí a nech je hned hezky zprudka péci.

40. Jiné tyčky k čaji.

Dej na vál dvacet lotů mouky a vmíchej do ni zlehka půl libry čerstvého másla tak, aby se máslo od mouky dělilo, pak v tom udělej důlek, vraz do něho dva žloutky, dej k tomu dvě lžíce hustých kvasnic, nebo hustý kvásek z lotu lisovaných kvasnic, asi šest lžic smetany, osol to trochu a zadělej těsto nožem, načež ho rukama několikrát zlehka prohněť a nech ho odpočinout; potom ho tenče rozválej, vykroj z něho kružátkem na čtvrt lokte široký pruh, z tohoto pak zas přespráh krájej na prst široké proužky, klad je na nepomaštěný plech, potřij je rozkloktaným, vejcem, posyp je trochu solí a chceš-li i kmínem, a nech je hned v dobře vyhřáté troubě pect; když vychladnou, urovnej je do hraničky na talíř.

41. Malinké preclíčky k čaji.

V šesti lotech mouky rozemni šest lotů másla, přidej k tomu dva loty tlučeného cukru, dvě kávové lžičky hustých kvasnic, krapýtek soli, a zadělej to jedním ušlehaným bílkem v hodně tuhé těsto, načež vždy kousek na vále rozválej na stéblo tenký pramýnek a dělej malinké preclíčky, klad je hned na plech máslem trochu potřený, potřij je také máslem, posyp cukrem a nech je trochu odpočinout, potom je v troubě upeč.

42. Koblíhy.

Dej na mísu libru prohráté a prosáté mouky, vraz do hrnku 10 žloutků a jedno celé vejce, dej k tomu čtvrt žejdlíka vlažné nezvařené smetany, čtvrt libry rozhrátého učištěného nového másla, 4 lžíce dobrých hustých kvasnic, 2 lžíce cukru, na kterém jsi byla ostrouhala citronovou kůru, trochu to osol, vše dohromady rozkloktej a zadělej tím tu mouku; těsto však nevytloukej, ale vše jen pěkně rozmíchej; pak dej vždy kus těsta na vál, rozválej ho rukou asi na prst tlustě, vypíchej z něho formičkou kulaté lístky jak velké chceš, do prostřed každého vlož kousek zavařeninky, pak opět vypíchej tolik lístků, přikrej jimi ty s tou zavařeninkou, okolky prstama přitlač, koblíhy ještě jednou vypíchej, aby byly hezky kulaté, klad' je na moukou posypaný servít a nech je kynout; když jsou skoro ještě jednou tak vysoké nech rozpálit převařené máslo a klad do něho koblížky spodní stranou vzhůru, ne však mnoho najednou, aby měly vůli, a přikrej je pokličkou; když jsou na té straně dost červené, obrat je, ale již je nepřikrývej; tak smaž, až jsou všecky, pak je posyp cukrem a dej je na tabuli.

43. Jiné koblíhy.

Když máš mouku dost ovlaženou, prosej jí na miskou tři čtvrtě libry, osol ji a dej k ní lžici tlučeného cukru, pak vraz do půl žejdlíka vlažné smetany 4 žloutky a dvě celé vejce, dej k tomu 4 loty rozpuštěného másla a 3 plné lžíce dobrých hustých kvasnic, rozkloktej vše dohromady, zadělej těsto, a míchej ním tak dlouho, až jde od vařečky, načež ho ještě trochu vytluč; potom posyp vál hodně moukou, dej na něj vždy jen kousek těsta (poněvadž je řídké a rozbíhalo by se), rozválej ho na prst tlustě, vypíchej formičkou stejný počet kulatých lístků, načež na polovičku těchto lístků dej do prostřed kousek zavařeninky, přikrej je těmi prázdnými lístky, okolky prstama přimáčkni, koblížky ještě jednou vypíchej a klad' je na servít moukou hodně poprášený; potom těsto s válu dej zase do mísy ke druhému, promíchej ho, pak vyndej opět kus na vál a dělej

koblihy jako prvé; takto pokračuj, až máš všechny koblihy hotové, načež je přikrej jiným servítem a nech je kynout. Když jsou dost vykynuté, nech rozehrát převařen* máslo, ne však mnoho, jen co by něco přes první kloub prstu dosahovalo, klad' do něho kobližky vrchní stranou dolů, přikrej je pokličkou, a nech je přikryté tak dlouho, až jsou na té straně červené, pak je obrat a již nepřikrývej. Když jsou dost, vyndej je na prozíravý papír, aby se všechna mastnota z koblih do něho vsákla, a nech je stát na vlažném místě; předtím než je dáš na tabuli, posyp je po obou stranách tlučeným cukrem. Mají-li tyto kobližky býti pěkné a dobré, tedy se těsto nesmí udělat tužší, než jak je předepsáno.

44. Šišky.

Dej na misku dvě libry pěkné mouky, vraz do ní devět žloutků, dej k tomu osm lžic hustých kvasnic, deset lotů rozpuštěného másla, a zadělej těsto hustou sladkou smetanou, přidej do něho drobnince rozkrájenou citronovou kůru, lžici tlučeného cukru a trochu květu, udělej těsto hezky tuhé, dobře ho vypracuj, až jde od vařečky, a nech ho kynout; když trochu skyne, vlej do něho asi čtvrt žejdlíka dobrého rakouského vína, zase ho trochu vypracuj, osol a opět ho nech kynout; načež do něho zamíchej čtvrt libry drobně rozkrájených mandlí, hezky ho na vále vypracuj, pak dělej z něho na půl druhé čtvrtky dlouhé, hezky tlusté šišky, nech je skynout, potom je hezky zpozvolna smaž na pohodlné pánvi. Musí být mnoho másla, aby plavaly. Když je z másla vyndáš, obal je hned v tlučeném cukru, nebo je aspoň cukrem hodně posyp a nech je vystydnout.

45. Boží milosti.

Dej mouku na vál, rozdrob v ní kus másla, udělej ve prostřed důlek, vraz do něho dva žloutky, jedno celé vejce, dej k tomu 3 lžice dobré smetany, 3 lžice vína, trochu cukru, trochu soli, a těsto dobře vypracuj jako na tuhé nudle, pak ho rozválej a rozkrájej kružadlení buď na čtverhraničky nebo tříhraničky, a tyto usmaž v rozpáleném

másle, načež je posyp cukrem a dej na stůl.

Z toho těsta mohou se také dělati tak nazvané růžové koblihy (*Rosenkrappen*), a sice takto: těsto se rozváli, načež se z něho kulatou, okrouhle vrobkovanou formičkou vypichají růžičky, pomažou se v prostřed trochu bílkem, tři se přilepí na sebe, v prostředku se prstem udělá důlek, pak se hodí do rozpáleného přepouštěného másla a nechají se smažit; musí ale být hodně másla, aby plavaly, tak se z toho udělají jako růžinky. Když jsou hezky do zlatova usmaženy, dá se do prostřed každé buď kousek zavařeného rybízu, nebo jedna zavařená višně a posypou se cukrem – tak to na stole pěkně vypadá.

46. Skořicové trubičky.

Rozdrob na vále dva loty čerstvého másla v půl žejdlíku mouky, udělej v tom důlek a zadělej těsto jedním žloutkem, z půl citronu procezenou šťávou a lžící vody, pak těsto prohnět a tence ho rozválej, načež z něho vykrajuj na dobrý prst široké, a asi šest prstů dlouhé proužky, otoč každý okolo plechové formičky, podobající-se trubce velmi širokého trychtýře a mající nahoře držátko ze silného drátu, obviň každý proužek nití a smaž jeden po druhém ve hluboké nádobce v rozpáleném přepouštěném máse. Když jsou trubičky upečeny, smekni každou s formičky, nitě odviň, trubičky posyp hojně tlučeným cukrem, smíšeným s tlučenou skořicí, a urovnej je na talíř.

47. Kobližky z páleného těsta.

Nech na rendlíku zvařit žejdlík mléka se čtyřmi loty másla, čtyřmi loty cukru a krapýtkem soli, přimíchej k tomu žejdlík pěkné mouky, a stále tím míchej, až se utvoří pěkné tuhé těsto, které již ani rendlíku ani vařečky se nechytá, pak ho vyndej na misku, a když prochladne, přimíchej k němu čtyry žloutky jeden po druhém a dvě celé vejce, a hodně to umíchej; potom dej těsto na vál posypaný moukou, udělej z něho malé kulaté kobližky, klad je na plech potřený máslem, pomaž je rozkloktaným vejcem a nech je při

mírném ohni pect; když vyběhnou hodně do výšky, vyndej plech z trouby, kobližky posyp tlučeným cukrem a nech je dopect; potom je vyndej, a když docela vychladnou, nařízni každou po straně nožem a naplň je nějakou zavařeninkou.

48. Suchary (Zwieback).

V libře mouky rozemni dvanáct lotů másla, rozkloktej v hrnečku ve tři čtvrti žejdlíku dobrého mléka tři celé vejce a jeden žloutek, vlej to do mouky, přidej k tomu dva loty rozdělaných lisovaných kvasnic, čtyry loty oloupaných usekaných mandli, osol to patřičně a zadělej těsto hodně tuhé, vypracuj, ho, až se nechytá na vařečku, a nech ho kynout; potom ho dej na vál, udělej z něho dva podlouhlé úzké bochánky, podobající-se šiškáům, a nech je ve chladném místě, aby se nerozběhly, hodně vyhynout, pak je pomaz rozkloktaným vejcem a upeč je. Když vychladnou, nakrájej je přespříč na stejné, asi na prst tlusté kousky, osuš je na plechu v troubě a pak je posyp po obou stranách tlučeným cukrem a skořicí.

49. Malé suchary.

Dej na mísu čtvrt libry tlučeného cukru, vraz do něho 4 celé vejce, a míchej to půl hodiny, pak přidej k tomu čtvrt lotu skořice, též tolik hřebíčku, s jednoho citronu kůru, čtvrt lotu protlučeného fenyklu, a konečně tolik mouky, aby těsto bylo tak jako na lehkou buchtíčku; potom z něho dělej na prst tlusté šištičky, pomaz papír máslem, šištičky klad' na něj, pak je děj na plech a nech je v prudké troubě upect; načež je hned rozkrájej, nech je usušit – a jsou hotové.

50. Čerstvé suchárky.

Dej na vál čtvrt libry mouky, čtvrt libry tlučeného cukru, dva loty rozkrájeného citronátu, trochu anýzu, promíchej a zadělej to jedním vejcem a jedním žloutkem (jsou-li však vejce velké tedy je dost jednoho), načež udělej z těsta asi 3 malé šištičky, pomaz je vejcem, dej je na plech na máslem pomazaný papír a nech je v troubě upect;

potom z nich nakrájej přespříč malé suchárky (ale dokud jsou horké, sice by se nedaly krájet) a nedávej je již do trouby sušit, ony uschnou samy.

51. Suchárky k vina.

Dej na mísu čtvrt libry tlučeného prosátého cukru, vraz do něho 10 žloutků, a tři to něco přes půl hodiny pak do toho dej trochu fenyklu, z těch desíti bílků tuhý sníh a 10 lotů pěkné mouky, zamíchej to, dej to do vymazané suchárkové formy a nech to zvolna pect, až to začne padat, pak to vyklop a nech vystydnout; potom to rozkrájej na dvě stébla tlusté kousky, vlož je na papír na plech a nech je v troubě ne příliš horké osušit

52. Marcipánky.

Utři ná misce 3 loty čerstvého másla, dej do něho čtvrt libry tlučeného cukru, půl lotu tlučené skořice, čtvrt lotu tlučeného hřebíčku, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, lot sladkých a 4 hořké mandle, oboje na struhadle i se slupkou ustrouhané, vraz do toho jedno celé vejce, dobře to umíchej, posléz do toho vmíchej čtvrt libry pěkné mouky, načež dej těsto na vál posypaný moukou, rozválej ho na dvě stébla tlustě, nakrájej z něho čtyřrohové tabulky, jako jsou malé marcipánky, klad' je na plech bílým voskem pomazaný, pomaž je vejcem, poklad' rozpuřenými mandlemi a nech je zvolna pect.

53. Marcipánky na jiný způsob.

Vezmi na vál čtvrt libry tlučeného cukru, dej do něho čtvrt libry tlučených nebo strouhaných oloupaných sladkých mandlí, a mezi nimi asi 4 hořké, pak 6 na tvrdo vařených tlučených žloutků, dobře to nožem rozdrob, rozkrájej do toho půl libry dobrého čerstvého másla, dej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru a půl druhého žejdlíka pěkné mouky, přimíchej k tomu půldruhé tabulky strouhaného perníku, utluč to dohromady, prosej k tomu 12 zrněk

utlučeného nového koření, 6 hřebíčků a kousek skořice, a těsto ve chladném místě dostatečně vypracuj; pak ho rozválej na dvě stébla tlustě, nakrájej z něho jako karty velké kousky, vlož je na nemazaný papír na plech, anebo na voskem potřený plech, pomaž je rozmíchaným vejcem, poklad' je rozpůlenými mandlemi, tak jako by karty byly malovány, a nech je upect. Jsou dobré.

54. Celtličky z kořeni.

Vezmi půl libry mouky, půl libry dobře tlučeného cukru, půl lotu skořice, několik hřebíčků, s půl citronu nakrájenou kůru, zadělej to na noc se třemi žloutky a sněhem ze dvou bílků, a ulož to do chladna; druhého dne peč z toho těsta buď samé celtličky nebo také jiné drobnůstky.

55. Pařížské řízky.

Ustrouhej čtvrt libry neloupaných mandlí, dej je na vál se čtvrt librou tlučeného cukru a s lotem mouky, rozdrob do toho tři loty másla, udělej v tom důlek a zadělej těsto jedním vejcem, přidej do něho trochu skořice. a s půl citronu nakrájenou kůru, pak ho rozválej ne příliš tence, nakrájej z něho podlouhlé, na prst široké řízky, nech je upect a okrášlí je citronovým ledem.

56. Švédský chlebíček.

Dej na vál půldruhého žejdlíka mouky, 4 loty nového másla, 4 loty tlučeného cukru, 6 žloutků, 6 lžic sladké smetany, trochu soli, a vypracuj těsto, aby se nelíplo na ruce, pak ho rozválej na stéblo tlustě, potří ho hezky tuhým bílkovým sněhem, posyp ho cukrem, krájenými mandlemi a krájenými pistáciemi (také můžeš k tomu smíchat trochu fenýklu), a nakrájej z něho kružátkem na dva prsty široké a něco přes půl čtvrtky dlouhé proužečky; potom pomaž plech rozpuštěným máslem, klad na něj ty kousky a nech je hezky spěšně do zlatová upect; pak je posyp cukrem a nes je na stůl.

57. Mandlové trubičky.

Utři čtvrt libry nověna másla, dej do něho čtvrt libry tlučeného cukru, čtvrt libry pěkné mouky, Čtvrt libry strouhaných oloupaných mandlí, trochu tlučené skořice a trochu skrájené citronové kůry, vraz do toho 8 celých vajec, každé dobře zamíchej a tři to nejméně půl hodiny. Potom potří trochu sláninou čtyřhranou formu (*Waffentrapfenform*), otri ji, nalej do ní lžicí trochu těsta, formu zlehka stiskni a upeč těsto na ohni po obou stranách jako oplatek, načež hned, jakmile ho z formy vyndáš, otoč ho kolem válečku koncema k sobě, dokud nezkřehne, a tak pokračuj, až jsou všechny upečeny; potom trubičky postav do suchého místa, aby nezvlhly. Než je dáš na stůl, postav je s mísou na chvilku na kamna, aby opět zkřehly, pak je posyp cukrem. Je to dobré a vydajné pečivo.

58. Skořicové trubičky.

Vezmi žejdlík mouky, tři čtvrtě žejdlíka dobrého mléka, tlučené skořice a cukru dle zdání, a zadělej to; kdyby to bylo husté, může se přilejt trochu mléka, a také se může přidat jedno celé vejce; načež z toho peč oplatky, jenom ne příliš do červena, ovin každý hned za tepla přes kulaté dřívko jako mandlové trubičky, a dej je na stůl posypané skořicí a cukrem. S těmito trubičkami musí se zacházet tak jako s mandlovými, aby nezvlhly.

59. Oplatky.

Na žejdlík mouky vezmi tři čtvrtě žejdlíka smetany, dvě celé vejce, drobnince rozkrájenou citronovou kůru (ještě lepší však jest na cukru ostrouhaná), asi lot cukru a malinko soli, dej všecko do hrnce a hodně to rozkloktej, pak pomaž formu máslem a peč oplatky. Když jsou upečeny, pomaž jeden rozpuštěným máslem, posyp ho strouhanou čokoládou, která se ještě může promíchat tlučeným cukrem a vanilíí, na to přilep druhý máslem pomaštěný oplatek, zase ho posyp, pak na to polož ještě jeden oplatek a dej to

ještě na malé okamžení do rozpálené formy; potom to vyndej, posyp cukrem a vanilií a dones to na stůl. V nedostatku čokolády mohou se oplatky také posypat skořicí a cukrem, anebo se může udělat jen polovic čokoládových.

60. Zázvorky.

Dej na vál 12 lotů tlučeného prosátého cukru, 12 lotů pěkně prosáté mouky, 2 loty tlučeného prosátého zázvoru, vraz do toho 9 žloutků a zadělej těsto, pak ho rozválej na dvě stébla tlustě, vypíchej z něho zázvorkovou formičkou pěkně zázvorky, dej je na papír na plech, pomaž je bílkem, posyp prosátým cukrem a nech je do žemlova upect, potom je sejmi s papíru a uschovej je.

61. Dobrý perník.

Dej na rendlík libru dobrého syrobu a čtvrt libry tlučeného cukru, přilej k tomu trochu vody a nech to zvolna, půl hodiny vařit, přičemž tvořící-se pěnu sbírat musíš, pak to odstav a nech to vychladnout; načež do toho vmíchej tolik mouky, až máš ne příliš tuhé těsto, a nech ho přikryté čtyry dni a třebaš i déle ve chladném místě; potom k němu přidej lot rozpuštěného přecezeného drasla (*Potasche*), půl lotu skořice, kousek zázvoru, několik hřebíčků, několik zmek pepře a nového kořeni, vše utlučeno, šest lotů nakládané, drobně rozkrájené pomerančové kůry a čtvrt libry na dlouho rozkrájených mandlí, promíchej to náležitě, a je-li třeba, přidej mouky, aby těsto bylo spíše tužší nežli řídké; načež ho na malík tence rozválej, a nakrájej z něho podlouhlé čtverhraníčky, klad' je na plech (jejžto jsi dříve byla potřela máslem a posypala moukou, kteroužto vy-bývající klepnutím na spodek plechu opět jsi sprášila), potřij je vodním ledem (čís. 8. str. 410), vlož do každého kousku do všech čtyřech rohů i do prostřed rozpůlenou mandli, a nech je v troubě pěkně upect, pak je ještě za tepla sejmi s plechu.

Z tohoto těsta můžeš také udělat dlouhý úzký bochánek, potřij ho vodou, upéct, pak za tepla přespříč na tenké kousky nakrájet - a

máš tak nazvaný „pumpník“. – Draslo musí být ku každému perníku den předtím utlučeno a s trochou vody namočeno.

62. Francouzský perník.

Nech zvařit libru bílého cukrového syrobu, vmíchej do něho znenáhla libru tlučeného cukru, přidej k tomu šest lotů skrájeného citronátu, čtvrt libry oloupaných nakrájených sladkých a lot utlučených hořkých mandlí, dva loty skořice, čtvrt lotu hřebíčku, půl lotu koriandru, vše jemně utlučeno, lot rozpuštěného drasla a trochu silného lihu (*Spiritus*), dobře to pospolu promíchej a zadělej těsto librou mouky; je-li řídké, přisejpej mouky, až je dosti tuhé, a nech ho půl dne v teplém místě; potom ho dej na vál posypaný moukou, rozválej ho tence a dělej z něho buď podlouhlé čtverhraníčky, nebo něco jiného dle vlastní libosti, klad to na plechy, na předešlý způsob připravené, a nech to ještě chvíli stát, pak to potří buď bílým ledem (čís. 1. str. 409) anebo vodním ledem (čís. 8.) a nech to upect.

63. Černý norimberský perník.

Upraž na rendlíku libru mouky do žluta, nech ji vychladnout a prosej ji; taktéž upraž libru na podlouhlo nakrájených mandlí i se slupinami a dej je k mouce. Nyní nech na rendlíku dvě libry syrobu s librou cukru tak dlouho vařit, až se to, když toho trochu mezi dva prsty vezmeš a tyto od sebe roztáhneš, jako nitě táhne; pak to odstav a nech prochládnout; potom do toho dej tu mouku s mandlemi, čtvrt libry nakrájené pomerančové kůry, dva loty rozpuštěného drasla, dva loty skořice, několik křebíčků, několik zrnek bílého pepře a krapýtek kardamomu, vše na prášek utlučeno, promíchej to náležitě v tuhé těsto a nech ho přikryté přes noc odpočinout. Druhý den rozválej těsto na dvě stébla tlustě, nakrájej z něho čtyřhrané podlouhlé kousky, klad je na pomaštěný a moukou posypaný plech, a nech to ještě několik hodin odpočinout, pak to dej do trouby, a když je to dobře upečené, vyndej to, potří to vařeným cukrem (viz

čís. 10. str. 410), dej to ještě na chvilku do trouby, a je to hotové.

64. Bílý norimberský perník.

Vraz do čistého hrnku osm vajec a drátěnou metlou je trochu rozšlehej, načež k nim dej libru tlučeného cukru, postav to do nějaké nádoby, horkou vodou naplněné, a tluč to tak dlouho, až je to vlažné, pak to vyndej a míchej tím stále, až to zase vystydne; potom k tomu přimíchej libru oloupaných usekaných mandli, trochu tlučené skořice, čtyry loty citronátu a čtyry loty pomerančové kůry, obojí drobně skrájené, a lot jemně utlučeného kardamomu, přidej k tomu tři čtvrtě libry mouky a hodně to prohněť. Nyní nakrájej z oplatku dle vlastní libosti podlouhlé čtverhraníčky, namaž na ně těsta na brk tlustě, do prostřed každého dej tenkou proužku citronátu a nech je zvolna pect.

Nádivky do koláčů, buchtíček a koblih.

1. Povidla.

Vezmi buď dobré slívové povidla, nebo uvař suché slívy a dobře je usekej, dej je na rendlíček, k nim kousek nového másla, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu hřebíčku a tlučeného cukru tolik, aby byly dosti sladké. Mnoho-li se čeho má dáti, nedá se ustanovit, protože se kuchařka musí řídit dle množství povidel. Nechají se trochu prohřát, pak vychladnout, načež se jich použije buď na koláče, koblihy nebo na buchtíčky.

2. Mák.

Mák se může buď tlouct za subha, nebo se dříve přemeje ve vodě, pak ve smetaně do měkka uvaří a potom se ve zvláštní k tomu zřízení pánvi dobře rozetře. Když jest rozetřen, dá se na rendlíček, k němu kousek másla, a je-li za sucha tlučen, tedy se přileje do něho sladké smetany, a nechá se ještě vařit, aby z něho byla hustá kašička, přidá se k němu buď cukru nebo českého medu tolik, aby byl dostatečně sladký, pak se do něho dá dle libosti buď citronové nebo cukrované pomerančové kůry a buď hřebíčku nebo skořice anebo květu. Každý si může dle libosti dát chuť jakou chce.

3. Tvaroh.

Vezme se dobrý tvaroh, dá se na mísu a dobře se rozetře, pak se do něho vrazi žloutků a celých vajec tolik, aby byl právě tak řídký, jak jej kuchařka potřebuje (ku př. na libru tvarohu mohou se počítat 3 žloutky a 3 celé vejce), potom se do něho dá trochu květu a osladí se dle libosti. Má-li se tohoto tvarohu použít na německé koláče, tedy se nechá jen tak; na skládané koláče ale mohou se do něho dát dobře přebrané a přemyté malé hrozinky.

4. Hrozinková povidla.

Omej ve studené vodě čtvrt libry pěkných velkých hrozinek a čistě je otri, pak z nich vyber všechny pecičky a drobně je rozkrájej, dej je na rendlíček, k nim s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, nalej na ně několik lžiček rakouského vína a přidej cukru, aby nabyly líbezné chuti, dej k nim též trochu skořice a trochu hřebíčku, nech je trochu povařit a pak vychladnout. Těchto povidel může se v čas nouze použít místo zavařeného rybízu.

5. Cukrová jíška.

Dej na rendlíček 4 loty pěkné mouky s malinkým kouskem másla, a nech ji do požloutla upražit, pak do ní přisyp 4 loty tlučeného cukru. Touto jíškou můžeš místo sekaných mandlí posypat malé koláčky.

6. Jícha k posypání koláčů.

Rozdlob na vále šest lotů čerstvého másla ve čtvrt libře mouky a ve čtyřech lotech tlučeného cukru, hodně to promíchej a posyp tím velké koláče ku kávě.

7. Perník.

Ustrouhej několik tabulek perníku, dej ho s kouskem másla a tlučeným cukrem na rendlík a nech ho trochu upražit Jest k vůli rozmanitosti na německé koláče velmi příhodný a takto připravený i do buchtíček velmi chutný.

8. Sníh.

Má-li sníh býti jak se patří, musí se obzvláště na to hledět, aby byly vejce čerstvé a ve chladu chované. Bílky, od kterých se žloutky i očka opatrně oddělí, dají se buď na cejnovou nebo na jinou mísu a šlehají se buď tenkou loučkou, nebo pěknou březovou oloupanou metličkou, nebo také, je-li naspěch, vidličkou tak dlouho, až se z

nich udělá jako sníh bílá a tak hustá pěna, že, když se mísa obrátí, pěna na ni drží. Ve větších kuchyních mívají k tomu zvláštní mosazný kotlíček a drátěnou metlu, v domácnosti se to však všelijak odbyde. – Sněhu může se mimo jiné věci upotřebit i k okrášení bílkových koláčů, totiž: dá se na každý koláček kus pevného sněhu, posypou se hodně strouhanými mandlemi a cukrem a nechají se spěšně v troubě pect.

Ledy rozličných barev

k ozdobení dortů a cukrovinek.

1. Bílý led.

Utluč čtvrt libry pěkného cukru na mouku a prosej ho (tak se to musí stát u každého led), pak ho dej na šáleček, přidej k němu z jednoho bílku sněhu, a hodně to tří, potom do toho naceď z půl citronu šťávu, tak led pěkně zbělí; musí se ale nejméně půl hodiny míchat.

2. Žlutý led.

Dělá se zcela tak jako předešlý, jenom že se musí celá čtvrt libra cukru na citronu ostrouhat a několik kapek v čistém klůcku rozmočeného šafránu přidat, aby to bylo žluté.

3. Černý led.

Musí se dát do cukru bílkového sněhu o něco víc než předešle, protože se nedá žádná citronová šťáva, a když jest již hezky utřen, dá se do toho ustrouhaná tabulka čokolády a ještě se to čtvrt hodiny tře.

4. Skořicový led.

Vezme se 4 loty tlučeného cukru, lot tlučené pro-sáté skořice a bílkový sníh, míchá se to půl hodinky, nebo lépe až se dělají puchýře – a led jest hotov.

5. Jahodový led.

Vezmi čtvrt libry tlučeného prosátého cukru, z jednoho bílku sníh a jahodové, višňové nebo rybízové šťávy, a míchej to asi čtvrt hodiny.

Malinový led připravuje se na tentýž způsob.

6. Růžový led.

Smíchej čtvrt libry tlačeného prosátého cukru s bílkovým sněhem, pak rozmoč několik chmírek šafránu v alkermesové šťávě (*Alkermessaft*), dej ho do toho – tak je to růžové.

Všech těchto ledů může se upotřebit k okrašlování dortů a k děláni oplátkových obloučků. Zvláště žlutý a bílý led jest výborný, když se na oplátek namaže a jako oblouček sušit nechá.

7. Zelený led.

Utluč v moždíři hrst vypraných špenátových listů, šťávu proced' skrze čisté plátno do rendlíčku a nech ji vařit, až se srazí, potom k tomu rychle přilej krapýtek vody, proced' to opět skrze plátno, a tím, co v plátně zůstane, obarví se led zeleně.

8. Vodní led.

Dej na talířek na prášek utlučený a prosátý cukr, přidej k němu krapýtek vody, a míchej tím, až se z toho udělá hustá ale tekutá omáčka, potom k tomu přidej trochu pomerančové šťávy, míchej tím ještě a pouzí toho dle libosti. Chceš-li led míti růžový, přidej několik kapek alkermesové šťávy.

9. Citronový a pomerančový led.

Na utlučený a prosátý cukr proced' šťávu buď z jednoho citronu nebo z pomeranče, a tři to na předešlý způsob.

10. Vařený cukr na okrašlení dortů.

Když jest cukr až k sedmému stupni rozpuštěn, dej do něho několik kapek citronové šťávy, dobře to promíchej a pak to skrze trychtýřek s malou dírkou lej na dort. Také se z něho mohou lejt rozličné věci buď na plechy mandlovým olejem pomazané nebo na

obrácený šálek.

11. Vařený cukr všelijakých barev.

Každý cukr k barvení musí se až k šestému stupni vařit, pak se nechá buď bílý, nebo se rozličně obarví.

1. Červeně se cukr barví karmínem, který se s několika kapkami citronové šťávy rozetře*

2. Žlutě se barví šafránem. Nalej na šafrán vařiči vody a nech to chvilenu stát; pak to proced' skrze čistý šat, naceď do toho trochu citronové šťávy, vlej to do cukru, dobře to promíchej a nech to ještě trochu povařit.

3. Modře se na tentýž způsob barví buď šťávou z fialek, nebo se nechá kouštínek indiga v říčné vodě dobře rozmočit, promíchá se s trochou citronové šťávy, dá se do cukru a nechá se mezi ustavičným mícháním trochu povalit.

4. Zeleně se barví nejlépe špenátovou šťávou. Může se sice také indigem, smíchaným se šafránem, zeleně barvit, není to však tak zdravé jako špenát.

5. Černě se barví nejlépe čokoládou.

12. Jak se cukrová krupice připravuje a barví.

Vezmi libru pěkného bílého suchého cukru, nejlépe od špičky, a nejdříve ho rozsekej na malé kouštinky, jak se obyčejně ku kávě sekává, pak ho kladívkem lehounce na drobno utluč; musíš s ním ale šetrně zacházet, aby neztratil lesk; pak ho prosej na papír skrze plechový cedník s hezky velkými dírkami. Co nepropadne, opět na předešlý způsob utluč, a tak pokračuj, až jest cukr všechen prosátý. Potom vezmi jiný cedník s menšími dírkami a prosej cukr zase na jiný papír. Co nyní v cedníku zůstane, podobá se trhaným krupkám, a je to tak nazvaný hrubý cukr, který se jak bílý tak i rozličně barvený k všeliké potřebě hodí. Ostatní opět prosej skrze husté sejtko, a tím zůstane v sejtku trochu drobnější, krupici se podobající cukr, a co propadne, jest cukrová mouka, která se hodí k dortům,

ledům, španělským větrům a všem takovým věcem, ku kterým jest prosátého cukru nevyhnutelně zapotřebí. Jest tedy radno, aby takového cukru vždy něco, aspoň půl libry v zásobě bylo; když se něco nenadále nahodí, není potřebí se zdržovati. – Tento hrubý cukr jest k posypání rozličných pamlsků, nákypů atd. mnohem ouhlednější než drobně utlučený, a hodí se též k okrášení dortů. Taktéž na ledy je tento cukr příhodný, a sice na čokoládový led bílý a na bílý led červený, který se takto barví: Na čistý bílý talíř dej částku těchto cukrových krupek nebo hrubého cukru, kápni naň několik kapek alķermesové šťávy, a spěšně ním míchej, aby se krupičky nerozpustily a přece aby byly navlaženy, pak to nech na vlažném, ne však na horkém místě uschnout; potom se cukr opět několika kapkami alķermesové šťávy pokropí, promíchá a nechá se sušit, a tak se pokračuje tak dlouho, až je cukr dost červený. Modře barví se na tentýž způsob šťávou fialkovou, žlutě pak v několika kapkách říčné vody rozmočeným a procezeným šafránem.

Dorty.

1. Černý chlebový dort.

Dej na mísu půl libry velmi jemně tlučeného cukru, vraz do něho šestnáct žloutků jeden po druhém, a tři to půl hodiny, potom k tomu přidej půl libry i se slupkami, ustrouhaných mandlí, půl lotu jemně utlučené a prosáté skořice, čtvrt lotu tlučeného hřebíčku, spůl citronu drobně skrájenou kůru, dvě pěkné tabulky strouhané čokolády čtyry loty do tmavá usušeného, utlučeného a skrze sejtko prosátého chleba, konečně z těch šestnácti bílků tuhý sníh, a míchej tím opět půl hodiny; pak vymaž dortovou formu, s nížto okolek sejmuti se může, všude stejně přepouštěným máslem, vysyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, nalej do ní něco přes polovic toho těsta a nech dort tři čtvrtě hodiny zvolna pect; načež okolek zlehka sejmi, dort nech vychladnout, okrášli ho vodním ledem (čís. 8. str. 410) a oblož ho všelikým zavařeným ovocem.

2. Chlebový dort bez mandli.

Půl libry jemně utlučeného cukru a šestnáct žloutků tři na míse půl hodiny, přidej k tomu trochu tlučeného hřebíčku a nového koření, s jednoho citronu drobně skrájenou kůru, půl lotu tlučené prosáté skořice, dvě pěkné tabulky strouhané čokolády, dva loty drobně nakrájeného, citronátu, osm lotů ustrouhaného, prosátého, na másle do zlatova upraženého a vystydlého chleba, posléz do toho vmíchej z těch šestnácti bílků tuhý sníh, nalej to do přepouštěným máslem dobře vymazané a strouhanou žemličkovou kůrkou vysypané dortové formy a nech to zvolna upect; pak dort opatrně vyklop, nech ho vystydnout a okrášli ho bílým ledem.

3. Mandlový dort.

Ustrouhej půl libry sladkých loupaných a 4 loty hořkých mandli,

dej je s půl librou tlučeného cukru do hrnce, dej k tomu dvanáct žloutků a z osmi bílků sníh, s půl citronu skrájenou kůru, lžičku strouhané, dobře prosáté žemličky, a celou hodinu to dobře míchej; pak vymaž formu rozpuštěným máslem, vysyp ji žemličkou, naplň ji napolo tím těstem a nech to hodinu znenáhla pect; pak dort vyklop, nech ho vychladnout, okrášli ho žlutým ledem čís. 2. (str. 409) jakož i rozličnými cukrovinkami a nech ho osušit. |

4. Jiný mandlový dort.

Opař půl druhé libry sladkých mandlí, pak je rozděl na tři díly, půl libry ustrouhej, půl libry rozkrájej na drobno a půl libry rozkrájej na dlouho. Ty strouhané a drobně rozkrájené mandle dej na mísu, přidej k nim libru tlučeného cukru, 4 celé vejce, 8 žloutků, a míchej tím půl hodiny. Ty na dlouho rozkrájené mandle upraž do žluta nad uhlíčkem, pak je vyklop na jinou mísu, dej ,k nim 4 loty rozkrájených pistácií, 4 loty rozkrájeného citronátu, se dvou citronů kůru, s jednoho na kostky, s druhého na nudličky rozkrájenou, pak trochu hřebíčku, trochu nového koření a čtvrt libry do žlutá praženého cukru, dobře to promíchej, a když to vychladne, smíchej to s těmi třenými mandlemi, pomaž plíšek i okolek máslem, dej do něho tu míchaninku a nech to znenáhla pect; když je to upečené a vychladlé, odejmi okolek, pomaž to citronovým ledem a nech to zase ve vlažné troubě usušit.

5. Věncový dort z mandlí.

Vezmi půl druhé libry loupaných mandlí, libru rozkrájej tenince na dlouho a půl libry ustrouhej na struhadle; pak ty strouhané mandle dej na mísu, přidej k nim 6 celých vajec, tři čtvrtě libry tlučeného cukru, s jednoho citronu drobně rozkrájenou kůru, lžičku strouhané žemličky, a dobře to utři, načež k tomu přimíchej ty krájené mandle; nyní rozlož na plech oplatky a udělej na ně dle velikosti mísy, na kterou dort položití chceš, z té míšeniny věnec, a dle tohoto dělej poměrně pořád menší a menší věnečky, až vyjde

všecko těsto, a nech je upect; potom nech cukr na ohni rozpálit, a když se začne pěnit, potírej ním ty věnce a pěkně jeden na druhý nalep, až jsou všechny na hromadě, načež je pěkně okrášlí vždy jeden bílým a jeden žlutým ledem, do prostřed toho nejhořejšího dej buď pěknou květinu nebo figurku, anebo postav do něho stříbrnou nádobku s vinním lihem (*Weeingift*), tento zapal a nes to tak na stůl.

6. Pražený dort z mandlí.

Rozkrájej na drobno půl libry sladkých mandlí, utluč půl libry cukru, vymaž nový rendlík máslem, dej oboje do něho a nech to na uhlí tak dlouho, až je to hezky do višňova upraženo; musíš tím však pořád míchat, aby se to nepřipálilo; potom vymaž melounovou formu mandlovým olejem, vysyp ji dobře krájenými pistáciemi, dej to do ní a hezky to celým citronem po formě rozetři, aby to bylo všude stejné; když to trochu vychladne, tedy to pozorně vyklop.

Takto se též dělají tak nazvané medvědí pazourky (*Bärenpratzen*), ku kterým si musíš dřevěná tvořítka zaopatřit.

7. Dort mechový.

Udělej ze šesti bílků tuhý sníh, dej do něho 14 lotů tlučeného prosátého cukru, 14 žloutků, a tluč to sněhovou metlou v hrnku tak dlouho, až to zhoustne; pak do toho dej 14 lotů neloupaných strouhaných mandlí, 4 loty citronátu, trochu tlučeného hřebíčku a skořice, hodně všecko promíchej, vymaž dobře otvírací formu, vysyp ji houskou, dej to do ní a nech to pect. Když dort prochladne, udělej na něj následující led: vezmi půl libry prosátého cukru, jednu lžici rumu, jednu lžici citronové šťávy, dvě lžice vody, hezky dlouho to míchej a pak tím dort všude obtáhni.

8. Dort čokoládový.

Opař tři čtvrtě libry sladkých mandlí a ustrouhej je, pak utluč a prosej libru cukru, vraz do hrnku 15 žloutků, dej k nim ty mandle a 12 lotů strouhané čokolády, trochu vanilie, s jednoho citronu kůru, a

je-li to tuze řídké, což, se stává, když jsou vejce velké, tedy k tomu přidej lžíci tvrdé strouhané prosáté žemličky, a míchej to hodinu, pak vymaž formu, vylož ji papírem, vlej to do ní a nech to znenáhla pect; potom dort vyklop, a když vystydne, potřij jej bílým ledem a okrášli ho jak chceš.

9. Dort piškotový.

Udělej sníh z 15ti bílků, pak do něho vmíchej těch 15 žloutků jeden po druhém, dej k tomu tři čtvrtě libry tlučeného prosátého cukru, na kterém jsi dříve byla ostrouhala kůru s celého citronu, dobře to půl hodiny míchej, potom k tomu přidej tři čtvrtě libry pěkné, dobře prosáté mouky, a ještě to čtvrt hodiny míchej, načež to vlej do vymazané a trochu žemličkovou kůrkou vysypané formy, aby ale zůstala na dva prsty neplná, a nech to zlehounka pect Když je dort upečen, nech ho chvílku stát, pak ho vyklop, a když je studený, teprve ho obtáhni ledem, při mechovém dortu uvedeným, a rozličně jej okrášli.

10. Dort mramorový.

Udělá se těsto zcela tak jako v předešlém čísle, pak se rozdělí na pět dílů, do jednoho dílu se dá čtvrt libry drobně na struhadle ustrouhané čokolády do druhého čtvrt libry drobnince rozkrájených pistacií, do třetího trochu karmínu, a dva díly se nechají žluté; potom se vymaže forma, vyloží se papírem, dává se do ní po lžíci střídavě pěkně jedno vedle druhého, až je všecko ve formě, a nechá se to zlehounka pect; pak se dort vyklopí a jako předešlý okrášlí.

11. Piškotový dort se zavařeninkou.

Dej na misku půl libry tlučeného prosátého cukru, vraz do něho 8 žloutků jeden po druhém, a míchej tím aspoň půl hodiny, až se to pěkně pění, potom k tomu dej trochu drobně rozkrájené citronové kůry, z těch osmi bílků tuhý sníh, 12 lotů pěkné mouky, a těsto pěkně umíchej; pak vymaž kulatou plechovou formu přepouštěným

máslem, vysyp ji tlučeným cukrem, dej to do ní a nech to zvolňounka pect; potom to vyklop a nech to přes noc vystydnout; druhý den to velkým, ostrým nožem rozřízni na dva stejné kulaté listy, ten spodní polož na kolem vystříhaný papír na mísu, s kterou to přijde na stůl, pokrop ho dobrou punšovinou a potří malinovou nebo rybízovou zavařeninkou, na to polož vrchní list, ten však již nekrop, ale pomaž ho jakož i celý dort dokola tuhým citronovým ledem, v kterém může býti též lžička punšoviny místo citronové šťávy, a nech dort ve vlažné troubě osušit; načež ho povrchu okrášli jak chceš.

12. Linecký dort.

Utří dobře na míse půl libry čerstvého másla, dej k němu půl libry na tvrdo uvařených, dobře utřených žloutků, půl libry tlučeného cukru, půl libry oloupaných ustrouhaných mandlí, vraz do toho dva žloutky a dvě celé vejce, posléz k tomu přidej dva žejdlíky pěkné mouky, s půl citronu drobnince rozkrájenou kůru, trochu tlučené skořice a trochu tlučeného hřebíčku, všecko dohromady dobře vypracuj, rozválej a udělej dle mísy kulatý koláč, polož ho hned na papír na plech, z ostatního těsta uválej tenké pramínky a z těchto udělej přes celý koláč husté mřížky, kolem přidej tlustý pramen z těsta a celý dort pomaž rozmíchanými vejci. Kdo chce, může na syrový koláč namazat zavařený rybíz nebo povidla z hroznů a mříž přes to udělat; lépe ale jest dříve dort upect a pak teprva mezi mřížky dát zavařené ovoce nebo hroznová povidla. Tento dort se musí velmi zvolna pect, aspoň o půl hodiny déle, nežli každý jiný; pak se okrášli jako ty druhé.

13. Linecký dort na jiný způsob.

Utluč půl libry loupaných sladkých mandlí, mezi nimi asi 10 hořkých, dej je na vál do půl libry tlučeného cukru, utluč též v mosazném moždíři 12 tvrdých žloutků, dej je též k tomu, rozkrájej do toho libru čerstvého másla, a rozdrob to nožem tak dohromady,

aby žádné máslo vidět nebylo; pak dej k tomu s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 3 žejdlíky pěkné mouky, a vypracuj to rukama, aby se to pěkně jako těsto spojilo (musí se to ale dělat ve studeném místě a ne teplýma rukama, aby se máslo nerozhřálo, sice by to zlojovatělo); potom z toho dělej dort: rozválej těsto na prst' tlustě, utvoř dle mísy kulatý list, udělej na dva prsty široký okolek, pak mřížku, pomaž to vejcem a nech to upect; potom to poklad zavařeninkou a posyp hojně tlučeným cukrem.

14. Dobrý skládaný dort.

Uvař na tvrdo 18 vajec, žloutky vyndej a nech je vychladnout, pak je dobře utři nebo v moždíři utluč; utři tři čtvrtě libry nového másla, dej do něho ty utřené žloutky, k tomu 12 lotů dobře tlučeného prosátého cukru, s jednoho citronu kůru, a buď tlučeného květu nebo vanilie, dobře to utři, posléz k tomu přidej 3 žejdlíky pěkné mouky, dej těsto na vál, dobře ho vypracuj, rozválej ho na dvě stébla tlustě a udělej z něho šest stejných kulatých koláčů, pěkně je podle kulatého talíře seřízni, dej je na papír na plech a nech je upect. Z toho okrájeného těsta udělej pěkné věnečky; sválej totiž těsto a zase ho rozválej, pak z něho vykrájej kulaté věnečky buď formičkou nebo skleničkou, pomaž je rozkloktanými vejci, posyp je zhruba tlučeným cukrem. a nech je též upect. Když to všecko vystydne, pomaž první koláč citrónovým ledem a nech ho v troubě osušit, druhý koláč pomaž zavařeným rybízem a polož ho na první, třetí zase potři ledem, nech ho y troubě osušit a polož ho na druhý, čtvrtý potři opět rybízem, pátý zase ledem, nech ho opět osušit, šestý pak potři zase rybízem, navrch posázej ty věnečky, potři je také ledem a postav dort do trouby k osušení.

15. Zemčatový dort.

Vraz do hrnku 9 žloutků, dej k nim 9 lotů tlučeného cukru, 6 lotů zemčatové mouky a sníh z těch devíti bílků, pak to postav do velké mísy, naplněné horkou ne však vařící vodou, a tluč to tři čtvrtě

hodiny metlou, jakou se obyčejně tluče sníh; potom k tomu dej drobnice usekanou citronovou kůru, naced' do toho šťávu z celého citronu, zamíchej to, vymaž formu máslem, vysyp ji piškotovými nebo žemličkovými drobtý, vlej to do ní a nech to zvolna upect. – Při tomto dortu jest hlavní věcí, aby se míchal v horké vodě; pročež když voda při mícháni vychlazuje, musí se po hrnečku horké vody přilévat.

16. Dort z lískových oříšků.

Otři čistým šatem a ustrouhej čtvrt libry jader z lískových oříšků, dej je s půl librou tlučeného a prosátého cukru na mísu, přidej k tomu devět žloutků, ze dvou bílků tuhý sníh, a míchej tím celou hodinu, posléz k tomu přimíchej lot pěkné mouky, vymaž kulatou, nízkým okolkem opatřenou formu máslem, vysyp ji strouhanou prosátou žemličkou, vlej těsto do ní a nech dort zvolna upect; když prochladne, vyklop ho a nech jej docela vystydnout. Potom udělej ze třech bílků tuhý sníh, přimíchej k němu tři vrchovaté lžíce cukru, který jsi byla na kůře celého citronu ostrouhala, oblož tím dort, postav ho zase do trouby a nech ho při mírném ohni zčervenat, načež jej povrchu okrášli všelikým zavařeným ovocem.

17. Jiný ořechový dort.

Dej na vál dva žejdlíky pěkné mouky, rozkrájej do ní na koustinky půl libry vypraného a vysáknutého másla, přidej k tomu čtvrt libry jemně utlučeného cukru a s půl citronu ostrouhanou kůru, udělej v tom důlek, vraz do něho dvě celé vejce, přidej buď šťávu z celého citronu, anebo dvě lžíce dobré kyselé smetány, a je-li mouka příliš suchá, můžeš přidati žloutek, zadělej těsto a nech ho ve studenu přikryté odpočinout Mezitím utluč v mosazném moždíři z kopy velkých ořechů vyloupané jádra s trochou vody, pak nech na čistém rendlíku půl libry cukru s půl žejdlíkem vody trochu upříst, dej do toho ty ořechy, nech to zvařit na kaši ne příliš hustou ani řídkou a odstav ji. Nyní rozválej těsto na dvě stébla tlustě a udělej

podle mísy dva stejně velké koláče, jeden dej na papír máslem trochu potřeny a na plech, potřij jej hodně tlustě tou ořechovou kaší (kdyby však byla tak hustá; že by se nedala mazati, tedy přidej do ni trochu vody a nech ji na ohni zvláchněti), na to dej druhý koláč a nech dort zvolna upect. Když vychladne, obtáhni ho skořicovým ledem čís. 4. (str. 409) a okrášli jej mandlovými obloučky čís. 24. (str. 436)

18. Dort kaštanový.

Uvař do měkka libru kaštanů, pak je oloupej a drobnince usekej; utři čtvrt libry čerstvého másla, přidej k němu kaštany, šest žloutků, šest lotů opařených ustrouhaných mandlí, dvanáct lotů tlučeného cukru, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, a tři to pospolu půl hodiny, potom k tomu přimíchej z těch šesti bílků tuhý sníh, ještě to patřičně promíchej, vlej to do dobře vymazané a prosátou žemličkou vysypané formy, a nech to tři čtvrtě hodiny zvolna pect. Potom dort vyndej z trouby a nech ho chvíli ve formě stát, načež ho velmi opatrně vyklop, a když vystydne, obtáhni ho čokoládovým nebo skořicovým ledem, nech ho v troubě oschnout a pak jej okrášli zavařeným ovocem.

19. Dort rybízový.

Dej na mísu čtvrt libry čerstvého a čtvrt libry převařeného másla, a tři ho pospolu půl hodiny, pak do něho vraz tři žloutky jeden po druhém, přidej k tomu čtvrt libry jemně utlučeného cukru, b jednoho citronu drobně usekanou kůru, a vše dohromady zamíchej, posléz do toho vmíchej 22 lotů pěkné mouky, vyndej těsto na vál, rozděl ho na dva stejně díly a z těchto udělej podle vystřihnutého kulatého papíru dva stejně velké koláče. Potom dej na misku čtyry žloutky, přidej k nim šest lotů tlučeného cukru, čtvrt libry oloupaných sladkých a dva (loty hořkých ustrouhaných mandlí, a míchej tím půl hodiny, načež k tomu přimíchej dvě lžíce zavařeného rybízu; pak tím pomaž jeden koláč, druhým to přikrej a nech dort hodinu zvolna pect; potom ho posyp hojně jemně tlučeným cukrem,

smíšeným s kouskem vanilky. – Místo rybízu mohou se dáti též jahody – a máš jahodový dort.

20. Zaječí dort.

Dej na velkou hladkou mísu půl libry tlučeného prosátého cukru, vraz do něho šestnáct žloutků, a tři to něco přes čtvrt hodiny, pak dej k tomu dvanáct lotů dobře utřených, strouhaných neloupaných sladkých mandlí, 4 loty drobně rozkrájeného citronátu a 4 loty pomerančové kůry, trochu tlučeného hřebíčku a půl lotu skořice, jednu tabulku strouhané čokolády, jednu lžici do hněda usušeného, tlučeného a prosátého žitného chleba, a tři to pospolu celou hodinu, posléz do toho lehce zamíchej ze sedmi bílků tuhý sníh, vymaž zajícovou formu převařeným máslem, prosyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vlej to do ní a nech to zvolna pect; pak zajíce vyklop, a když vystydne, pomaž ho všude bílým citronovým ledem, prostrkej ho všude na nudličky rozkrájenými mandlemi, jako by byl špikovaný, a nech ho ještě ve vlažné troubě oschnout.

21. Dort rosolovaný z jablek.

Utluč půldruhé libry cukru, dej ho na čistý, nemastný kuthan, naceď do něho šťávu ze dvou pomerančů a ze dvou citronů, a nech ho vařit, až počne žloutnout; pak oloupej libru míšeňských jablek, ohryzky vyřízni, jablka rozkrájej na lístky do toho cukru, a míchej tím pořád, aby se to nepřichytilo, až je z toho hustá kasička; potom do toho zase naceď šťávu ze dvou citronů a ze dvou pomerančů, dej k tomu kůru s těch čtyř pomerančů na kostky a se třech citronů na nudličky rozkrájenou, zamíchej do toho 4 loty pistácií, čtvrt libry loupaných mandlí, čtvrt libry citronátu, vše na nudličky rozkrájeno, a vezmi to s ohně; nyní vylož oplatkami dortovou formu, s které okolek sundati se může, dej do ní asi na tři prsty vysoko té jablkové kaše, pěkně to uhlad', pomaž vodou, posyp hodně tlučeným cukrem, postav to do vlažného místa a nech to tam asi tři hodiny stát. Je-li pec po chlebě nebo po koláčích vychladlá, může se v ní

dort celou noc nechat; potom okolek sejmi a můžeš to okráslit zavařenými višněmi nebo jinými cukrovinkami. Tento dort se může ve studeném místě zachovat kolik dní čerstvý a jest výborný.

22. Dort z nudlí.

Vezmi tři čtvrtě libry sladkých mandlí, polovičku ustrouhej nebo s citronovou šťávou drobnice utluč a druhou polovičku rozkrájej na dlouho, načež ty utlučené mandle dej na misku, dej k nim půl libry tlučeného cukru, 4 celé vejce, 3 žloutky, a míchej to půl hodiny; pak udělej ze dvou vajec drobné nudle a usmaž je do zažloutla v rozpáleném másle; když vychladnou, dej je k té míchanince i s těmi krájenými mandlemi, hezky to promíchej, namaž dortový plech, oblož ho oplatkami, taktéž oblouček, vlej to do něho a nech to zvolna pect; pak to obtáhni skořicovým ledem a okrášli jak chceš.

23. Dort z koření.

Čtvrt libry mandli rozkrájej drobně a čtvrt libry na dlouho, dej je na mísu, k nim libru drobně tlučeného cukru, jednu ustrouhanou muškátovou kuličku, několik hřebíčků, čtvrt lotu skořice, dva loty na nudličky rozkrájeného citronátu, lot rozkrájených pistácií, všecko dobře promíchej, pak přidej k tomu že šesti bílků pevný sníh a míchej tím půl hodiny; potom to namaž na oplatky, okolo udělej oblouček z papírového proužku, jehožto konce špendlíkem sepni, a nech to z povolna upect; potom na to udělej bílý led, nech to osušit a pak to okrášli rozličnými cukrovinkami.

24. Černý dort se zavařeninkou.

Vezmi na vál čtvrt libry mouky, čtvrt libry se slupinami strouhaných mandli, čtvrt libry černého tlučeného cukru, čtvrt libry másla, čtvrt libry piškotových drobtů, trochu skořice, trochu hřebíčku, kouštínek badiánu, vše dohromady hodně smíchej a zadělej to čtyřmi žloutky, pak udělej z toho těsta jak chceš velký koláč, pomaž ho zavařeninkou, udělej na něj hezky husté mříže a

okolek, každou mřížku pomaž bílým ledem, dej dort do trouby pect a často naň dohlížej.

25. Dort máslový nebo lístkový.

Udělej máslové těsto dle čís. 2. (str. 168), rozválej ho na dvě stébla tlustě, polož na něj mísu, jak velký má dort býti, a vykroj kolem list, potom vykroj ještě pět nebo šest listů, každý o něco menší, polož je na papíry, pomaž je vejci a nech je upect. Když jsou vychladlé, pomaž každý jinou zavařeninkou a klad je, od největšího zapínajíc, na sebe, poslední nejmenší přiklop pavrch a nepomazuj ho; potom udělej bílý led (viz čís. 1. str. 409), potří ním všude dort, posyp ho řídce nasekanými pistáciemi a dej ho do vlažné pece nebo trouby osušit.

26. Dort se smetanovou pěnou.

Utluč tři čtvrtě libry nejpěknějšího cukru a nech ho na vlažném místě hezky osušit, pak ho ještě s kusem vanilky utluč a prosej. Udělej ze sedmi docela čerstvých bílků tuhý sníh, zamíchej do něho zčerstva ten cukr, dej tu směs do stříkačky, uvnitř hvězdičkou opatřené, a protlač na oplatky, které již dříve na plechu připravené mít musíš, kulatý a co možná vysoký věnec čili kruh, posyp ho povrchu ještě skrze sejtko tlučeným cukrem a nech ho zvolna ve vlažné troubě do bleožluta upect. Z ostatní směse udělej samé malé hubinky, posyp je cukrem a nech je taktéž v troubě upect. Potom upečený čili spíše usušený dort sejmi opatrně s plechu na velkou plochou mísu, s kterou přijde na stůl, taktéž hubinky, a postav oboje na suché teplé místo. Mezitím dej do velkého čistého hrnku dva nebo tři žejdlíky dobré husté smetany, kloktej ji neustále buď čokoládovou vařečkou, nebo drátěnou sněhovou metlou, a sbírej tvořící-se pěnu lžicí na sejtko, podstavené mísou, do které se nedopěněná smetana stáhne, a když je sejtko plné pěny, postav ho do sklepa, aby ztuhla. Když chceš dort dát na stůl, utluč s kouskem vanilie asi šest lotů cukru, načež smetanovou pěnu dávej po lžici do

prostřed dortu a připraveným cukrem ji posejpej, až dort je všude naplněn; je-li dostatečně pěny, tedy se i vrch udělati může; pak pěnu všude hojně, oblož těmi hubinkami, aby byla docela pokryta, a nes dort na tabuli. Nejlépe je tento dort ráno upravit a odpoledne požívat.

27. Dort z máku.

Tři hodinu dvanáct žloutků se dvanácti loty tlučeného cukru, potom k tomu přidej trochu skořice, tři hřebíčky, kousek vanilky, vše na prášek utlučeno a pro-sáto, s půl citronu drobně skrájenou kůru, čtyry loty strouhaných neloupaných mandlí, dvanáct lotů hodně utlučeného máku, lžíci pěkné mouky a z těch dvanácti bílků tuhý sníh, dobře to promíchej, vlej to do máslem vymazané a strouhanou prosátou žemličkou vysypané dortové formy, a nech to zvolna pect; když to vyndáš z trouby, sejmi okolek, dort nech vystydnout a pak ho okrášli ledem podle libosti.

28. Pomerančový dort.

Utluč jemně půl libry cukru, na němž jsi byla otřela kůru se třech pomerančů, pak dej cukr do čistého hladkého hrnku, vraz do něho dvanáct žloutků a míchej tím dobré půl hodiny, potom do toho vmíchej deset lotů pěkné prosáté mouky a z těch desíti bílků tuhý sníh; nyní vymaž dortovou, obloučkem opatřenou formu máslem, vysyp ji strouhanou prosátou žemličkou, vlej těsto do ni a nech to tři čtvrtě hodiny zvolna pect; potom to vyndej z trouby, okolek sejmi a dort nech vystydnout. Druhý den dort buď nití nebo velkým ostrým nožem v půli přeřízni na dva stejné kulaté koláče; nech zvařit čtvrt libry cukru se třemi lžícemi vody, až se táhne, přiceď k němu šťávu z těch pomerančů, přidej k tomu dvě lžíce punčoviny, a nech to ještě trochu povařit, načež tím jeden díl dortu uvnitř potří, dej zase obě půle na sebe, potří celý dort ostatním cukrem a nech ho oschnout; pak ho můžeš okrášlit zavařeným ovocem.

29. Pomerančový dort na jiný způsob.

Utři čtyry loty másla, až se pěni, potom k němu znenáhla a mezi ustavičným mícháním přidej šest na tvrdo uvařených žloutků, půl libry oloupaných ustrouhaných mandlí, půl libry na čtyřech pomerančích otřeného utlučeného cukru, jedno celé vejce, z jednoho pomeranče šťávu, a hodně to utři. Nyní polož na kulatý plech několik oplatků, seřízni je do kulatá, potří je tím těstem, okolek udělej z tuhého papíru, sepi ho špendlíkem, a nech dort zvolna upect, pak vystydnout. Mezitím umíchej ze čtvrt libry cukru a šťávy ze dvou pomerančů hustý led, pak ním dort potří a nech ho opět oschnout, načež ho můžeš okrášlit zavařeným ovocem.

Cukrovinky.

1. Pokroutky z hořkých mandlí.

Ustrouhej čtvrt libry sladkých a čtvrt libry hořkých- oloupaných mandlí, dej je na mísu, k nim půl libry tlučeného cukru, a zamíchej do toho sníh ze sedmi neb osmi bílků, načež z toho dělej na papír na plech položený malé kulaté hromádky a nech je směšně do zlatová upect, pak je smekni s papíru. Také je můžeš dělat na oplatky, a chceš-li, můžeš také vzítí samé sladké mandle á dát k tomu drobně rozkrájenou kůru s jednoho citronu.

2. Jiné hořké pokroutky.

Dej na misku čtvrt libry tlučeného prosátého cukru, 6 lotů hořkých, v mosazném moždíři s kouskem bílku utlučených mandlí, ze dvou bílků sníh, 4 loty pěkné prosáté mouky, a všecko dohromady utři, pak dělej z toho na papír malé hromádky, posyp je cukrovou kru- picí, dej je na plech a nech je spěšně do žemlová upect; potom je sejmi s papíru, nech je vystydnout a ulož je do suchého místa. Hodí se k vínu i k rozličné jiné potřebě.

3. Mandlové hubinky.

Utluč 6 lotů cukru a prosej ho skrze husté sejtko, dej k němu z jednoho vejce sníh, dobře to umíchej, přidej k tomu šťávu z jednoho citronu, a míchej tím, až to hezky zhoustne, pak do toho zamíchej čtvrt libry na nudličky rozkrájených mandlí, dělej na oplatky malinké, kulaté hromádky a dej je spěně pect, aby se nerozběhly.

4. Vanilové hubinky.

Utluč 12 lotů cukru s kouskem vanilie, prosej ho na mísu, vraz do něho 3 bílky a tři to tak dlouho, až to bělí; přidej k tomu lžici citronové šťávy, tak to lépe bělí; pak namaž teplý plech voskem,

dělej na něj malé kulaté hromádečky jako lískový ořech, posyp je prosátým cukrem, zbytečný cukr sesyp dolů, a nech je na vlažném místě asi půl hodiny schnout; potom obrať plech hubinkami dolů a drž je chvílku nad horkou plotnou, pak teprv je nech v horké troubě spěšně do žemlova upect; tak pěkně vyskočí a povrchu se nerozpukají, ale jsou hezky hladounké; potom je sejmi s plechu, nech je vystydnout a schovej je do suchého místa. Může se jich upotřebit k vínu nebo k jiným věcem.

5. Čokoládové věnečky nebo hubinky.

Dej na mísu 8 lotů tlučeného prosátého cukru, vraz do něho dva bílky, a tři to, až to zbělí; potom k tomu přidej lžící citronové šťávy, 4 loty na struhadle strouhané čokolády, a dobře to zamíchej, načež to v tlučeném prosátém cukru na vále vyválej v tuhé těsto; potom ho rozválej asi na malík tlustě a vy píchej z něho pěkné věnečky. Nyní pomaz teplý plech voskem, otři -ho prozíravým papírem, klad' na něj ty věnečky i to co jsi z nich vypíchala a nech je hodinu stát na teplém místě; tak hezky oschnou a jako vykynou; pak je nech v horké troubě spěšně upect; potom je sejmi s plechu a nech je vystydnout, načež je bílým ledem dle libosti okrášli buď malou stříkačkou ze slonové kosti, nebo skrze malý papírový trychtýřek, nech je oschnout a schovej je do suchého místa.

6. Meruňkové preclíčky.

Veźmi na vál 4 loty tlučeného prosátého cukru, dej do něho lžící meruňkové zavařeninky, lžící citronové šťávy, a zadělej těsto; kdyby bylo řídké, musíš ještě přidat tlučeného prosátého cukru tolik, aby se nelíplo na ruce; pak dělej z něho malinké preclíčky, polož. je na papír a nech je v letě jenom na povětří, v zimě pak na teplém místě uschnout, až se od papíru oddělí, potom je ulož v suchém místě. Mohou se dát mezi cukrovinky. - Ž téhož těstíčka mohou se také dělat na stéblo tlusté malé celtličky, a když uschnou, zavinou se do pěkných papírků jako jiné celtle a smíchají se mezi cukrovinky.

7. Ledové kobližky.

Udolej ze třech bílků tuhý sníh, vmíchej do něho čtvrt libry tlučeného prosátého cukru, a míchej to tak dlouho, až z toho je hustý led; pak do něho zamíchej lot pěkné mouky, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, 4 loty loupaných, na nudličky rozkrájených mandlí, lot pomerančové a lot citronové nakládané a též na drobné nudličky rozkrájené káry, také k tomu můžeš dát lot na nudličky rozkrájených pistacií, a lehounce to zamíchej, načež vystříhej jako dvougrošák kulaté opiátky, namaž na ně toho těsta na prst tlustě a nech to ve vychlazené troubě zvolna upect.

8. Skořicové věnečky.

Utři na misce půl libry másla, přimíchej k němu tři žloutky jeden po druhém, čtvrt libry tlučeného cukru, s jednoho citronu nakrájenou kůru, lot tlučené skořice a posléz půl druhého žejdlíka pěkné mouky; když je to dobře promícháno, vyndej těsto na vál, rozválej ho na prst tlustě, vypichuj z něho tvořítkem malé věnečky, pomaž je ušlehaným bílkem, posyp drobně usekanými mandlemi a nech je zvolna pect.

9. Věnečky z čokolády.

Utři čtyry loty másla, dej k němu čtyry loty cukru, čtyry loty usekaných neloupaných mandlí, čtyry loty ustrouhané čokolády a tři žloutky, hodně to utři, posléz k tomu přimíchej čtyry loty mouky a ze třech bílků sníh; načež těsto rozválej, vypichuj z něho věnečky a nech je na voskem pomazaném plechu upect, pak je okrášlí bílým ledem.

10. Lihové věnečky.

Dej na vál čtvrt libry mouky, čtvrt libry ustrouhaných nepářených mandlí, čtvrt libry másla, 4 loty tlučeného cukru, trochu skořice, s půl citronů drobně rozkrájenou kůru, a rozdrob všecko

čistýma rukama, pak v tom udělej důlek a zadělej to jedním žloutkem a asi dvěma lžícemi silné kořalky, těsto hodně vypracuj a dělej z něho malé věnečky, totiž: rozválej těsto, vypichuj kulaté lístečky a z těchto opět vypichuj prostředek malinkou formičkou, pak věnečky pomaž opět toutéž kořalkou, posyp každý hodně tlučeným cukrem, dej je na plech a nech je zvolna upect.

11. Mandlové řízky.

Ustrouhej čtvrt libry mandlí se slupkami, utluč čtvrt libry cukru, dej to dohromady, zadělej to jedním bílkem, nařež z oplatku dlouhé lístky, pomaž každý asi na stéblo tlustě tím těstíčkem a nech je na plechu zvolna pect. Když jsou dost, potřij je vanilovým ledem.

12. Mandlové tašky.

Dej na mísu čtvrt libry mouky, čtvrt libry pěkného tuhého másla, jedno celé vejce, lžíci studničné vody, a zadělej to vařečkou, pak to dej na vál, ještě to rukama trochu převálej a nech to odpočinout. Zatím dělej nádivku: Dej do hrnku čtvrt libry opařených a ustrouhaných mandlí, čtvrt libry tlučeného cukru, s půl citronu rozkrájenou kůru, 3 celé vejce a 3 žloutky, míchej to nejméně půl hodiny, a hled, aby to bylo hezky tuhé. Potom rozděl těsto na 20 nebo 25 stejných kousků, z každého kousku udělej kuličku, tyto pak válečkem opatrně a tenince rozválej, dej do prostřed každé lžici té nádivky a přelož je jako psaní, totiž dříve dva cípky a pak zase dva cípky přes sebe, klad je na čistý namazaný plech a nech je upect; načež je hodně posyp vanilovým cukrem.

13. Anýzové kornoutky.

Dej na váhu dvě vejce, zvaž tolik tlučeného cukru a za jedno vejce mouky, potom vejce roztluč do hrnku, dej k nim ten cukr i tu mouku, a míchej to půl hodiny; pak pomaž plech voskem, otri jej prozíravým papírem, a nalévej naň lžící malinké lívanečky vždy hezký kousek od sebe, posyp každý povrchu trochu anýzem (to se

musí hodně čerstvě dělat, aby nepřischly) a strč je do hezky teplé trouby; hned však musíš na ně dohlédnout, aby se nespálily. Když jsou do zlatova upečeny, vytáhni je, každý od plechu nožem odloupi, otoč ho kolem vařečky; hodně ho na sebe přitlač, a tak pokračuj, až jsou všechny; to se však musí všecko velmi spěšně dít, sice se neotočí.

14. Cukrová zemčátka.

Utluč v moždíři na kaši co nejvíce můžeš půl libry oloupaných mandlí,, pak nech na rendlíčku půl libry cukru s půl žejdlíkem vody vařit, a když se již táhne, dej do něho tu mandlovou kaši a míchej tím stále, aby se to nepřipálilo; když je z toho hodně hustá kaše, odstav ji a přikrej ji vlhkým čistým klůckem, aby. hodně zbělela. Potom umel bledounkou kávu, z té kaše dělej malinké kuličky, asi tak jako malinká zemčátka, napíchej do každé tenounkým kulatým dřívkem několik puntíčků, aby to představovalo očka, tu semletou kávu dej do tylového klůcku, popraš ní opatrně každé zemčátko, a pak udělej každému ostrým nožečkem jeden nebo dva řízky, aby to vypadalo tak jako by byla zemčátka rozvařená, a dej je na talíř; vypadá to velmi pěkně.

15. Piškoty

Dej do nového hladkého hrnku tři čtvrtě libry tlučeného prosátého cukru, tři čtvrtě libry pěkné prosáté mouky, vraz do toho 6 žloutků a 7 celých vajec, přidej k tomu s půl citronu na struhadle ostrouhanou citronovou kůru, a míchej tím tři čtvrtě hodiny, potom to dej do trychtýře a lej na čistý papír na píd' dlouhé piškoty; pak dej na sejtko tlučeného cukru a piškoty nim hodně posyp, zbytečný cukr však spěšně s papíru shod', piškoty s papírem dej na plech a nech je v horké troubě spěšně pect; potom navlaž papír vespod mokrou houbou, piškoty sejmi, povrchu je pérkem opraš, a když vystydly, ulož je do suchého místa.

16. Černé piškoty.

Dej na misku 8 lotů tlučeného prosátého cukru, vraz do něho 4 žloutky a míchej tím čtvrt hodiny, potom dej k tomu 4 loty strouhané prosáté čokolády, zamíchej do toho ze čtyř bílků tuhý sníh, a konečně do toho nasyp 4 loty pěkné suché mouky; nyní to ale již mnoho nemíchej, toliko co se mouka vmíchá, vlej to do rozpuštěným máslem vymazané suchárkové formy a nech to pect; pak to vyklop a nech to přes noc stát; potom to ostrým nožem rozkrájej na dvě stébla tlusté řízky, urovnej je na papír na plech, pomaž je citronovým ledem, nech je ve vlažné troubě osušit a dej je mezi cukrovinky.

17. Závitek z piškotového těstu.

Dej na pěknou hladkou mísu 8 lotů tlučeného prosátého cukru, vraz do něho 8 žloutků a míchej tím půl hodiny, pak udělej z osmi bílků tuhý sníh, a přidávej do toho mezi ustavičným mícháním vždy jednu lžici toho sněhu a jednu lžici pěkné suché mouky; když v tom jest všecken sníh a 8 lotů mouky, tedy to již nemíchej. Nyní polož na plech arch rozpuštěným máslem pomazaného papíru, vùkol ho na palec nahoru založ, a nalej na něj toho umíchaného těsta tolik, aby ho, když se všude stejně rozleje, bylo na půl malíku vysoko, pak ho dej do horké trouby a nech ho spěšně do žemlova upect. Zatím připrav buď malinovou nebo rybízovou šťávu, pak ni pomaž to upečené těsto, ale jen tence, zaviň to jako štrudli a nech to ještě ve vlažné troubě oschnout, načež to nech tak stát do druhého dne; drahý den to rozkrájej ostrým nožem na dvě stébla široké lístky a urovnej to pěkně do věnečka na talíř.

18. Chleba s máslem.

Dej do hrnku čtvrt libry tlučeného cukru, vraz k němu 6 žloutků, a míchej to asi půl hodiny vařečkou jako na piškotový dort, potom k tomu dej tlučeného hřebičku, skořice a drobně rozkrájeného

citronátu; pak dej na vál mouku, vlej do ní tu míchaninku, zadělej těsto, vyválej ho a udělej z něho bochánek, pomaz ho rozkloktaným vejcem, posyp strouhanou čokoládou a nech ho upect. Když vystydne, rozkrájej ho na krajíčky, udělej citronový led, pomaz nim ty krajíčky, nech je ve vlažné troubě usušit a dej je na stůl.

19. Mandlové věnečky.

Utluč a prosej libru cukru, dej do něho sníh ze třech bílků, a míchej to půl hodiny, pak dej do toho šťávu z jednoho citronu; oloupej půl libry sladkých mandlí, rozkrájej je na drobné nudličky a nech je na teplém místě dobře usušit, pak je dej do té míseniny, dělej z toho na oplátky věnečky a nech je na plechu do bleďa upect.

20. Cukrová šunka

Oloupej a ustrouhej čtvrt libry sladkých a 4 loty hořkých mandlí, pak je dej na mísu, k nim čtvrt libry tlučeného cukru, trochu bukového sněhu a dobře to utři; potom toho čtvrtinu odlož stranou, do ostatního dej kvintlík tlučeného hřebíčku, kvintlík tlučené skořice, též tolik strouhaného muškátového ořechu, lžičku sandálového prásku (pulvisirter Sandel), všecko dobře promíchej a vypracuj, načež z toho udělej bochánek, navrch dej tu prvé stranou odloženou bílou mandlovou kasičku a přimáčkni ji, potom bochánek rozkrájej, ty řízky nožem na papíře uhlad' a nech je usušit; pak to narovnej na talíř jako nakrájenou šunku. Pro větší žert může se na stůl k tomu dát do slánky strouhané čokolády místo pepře. Je to chutný a pěkný pamlsek.

21. Cukrový cervulát.

Utluč čtvrt libry cukru, půl lotu skořice a deset hřebíčků, ustrouhej šest lotů mandlí i se slupkami a dvě pěkné tabulky čokolády, dej to všecko na čistý rendlík, přidej k tomu dva loty oloupaných, přespríč rozkrájených mandlí, dva loty na tentýž způsob rozkrájeného citronátu a s půl citronu rozkrájenou kůru,

postav to na plotnu a vařečkou tím stále pomalu míchej, aby to nepřilehlo; pak na to sáhni, a když je to již hodně horké, vraz do toho jedno celé vejce a spěšně tím míchej, aby se všechna ta směs s tím vejcem smíchala a v těsto utvořila; musí to ale býti tuhé a přece vláčné; načež posyp vál tlučeným cukrem, vyndej těsto na něj a stloukej ho rukama k sobě, aby se hodně spojilo, pak uválej z něho cervulát jak tlustý a dlouhý chceš, zaviň ho do čistého papíru a uschovej ho; teprva za několik dní ho přespříč na, lístky nakrájej a ouhledně jako pravý cervulát do věnečka na talíř ho urovnej. Vypadá to pěkně a je to velmi dobrá lahůdka.

22. Bílá jitrnice z míšeňských jablek.

Dej na kastrol půl libry cukru s půl koflíčkem vody upříst; oloupej dvanáct míšeňských jablek a rozkrájej je na ,tenké lístečky, dej je k tomu cukru a nech to pospolu při častém dohlížení a míchání na kaši rozvařit. Mezitím opař, oloupej a nakrájej na dlouho čtvrt libry mandlí, pak usekej drobnince dva loty citronátu a z celého citronu kůru. Když se jablka s cukrem v průhlednou hustou kaši svařila, tedy to odstav od ohně, vmíchej do toho tu připravenou směs, a když to trochu prochladne, dej to na vál posypaný tlučeným cukrem a udělej z toho tři nebo čtyry jitrničky asi jako cervulát tlusté, obal je v cukru, zaviň je do čistého papíru a nech je několik dní v teplém místě, nikoli však v troubě sušit; potom je jako cervulát nakrájej na koláčky a urovnej je na talíř. Tato lahůdka dojde zajisté všeobecné pochvaly.

23. Obloučky.

Rozžmol na vále šest lotů čerstvého másla se žejdlíkem pěkné mouky,, přimíchej k tomu čtyry loty tlučeného cukru a krapýtek soli, udělej ve prostřed důlek a zadělej těsto čtyřmi žloutky a čtyřmi lžícemi dobrého mléka; je-li to příliš tuhé, tedy přidej lžící mléka, načež těsto tence rozválej a přelož ho, jako se překládá máslové těsto, pak ho zase rozválej a opět přelož; když ho po třetí rozválíš,

nakrájej z něho na dva prsty Široké a asi šest prstů dlouhé proužky, poklad je z těch čtyř bílků udělaným tuhým sněhem, posyp je drobně usekanými, s tlučeným cukrem smíšenými mandlemi, klad' je na obloučkové tvořítka a nech je pěkně do zlatova upect. Mandlí a cukru na posypání musí být každého šest lotů.

24. Mandlové obloučky.

Ustrouhej půl libry sladkých mandlí, dej k nim čtvrt libry tlučeného prosátého cukru, s jednoho citronu drobnince rozkrájenou kůru, dva žloutky, 4 celé vejce, a tři to hodně asi půl hodiny; potom nastříhej bílé oplatky jak dlouhé a široké chceš, pomaž je tím těstem dej je na plechové obloučky a nech je pěkně do zlatova upect; když vychladnou, můžeš je okrášlit ledem jakým chceš, posyp je rozkrájenými pistáciemi a nech je usušit.

25. Mandlové obloučky na jiný způsob.

Oloupej libru sladkých mandlí, tři čtvrtě libry jich rozkrájej na nudličky a čtvrt libry ustrouhej na struhadle, potom je dej na mísu, přidej k nim půl libry tlučeného prosátého cukru, sníh ze sedmi neb osmi bílků, s jednoho citronu na nudličky rozkrájenou kůru, a tři to půl hodinky; pak pomaž plech voskem, namaž na něj té míchaniny asi na stéblo tlustě, jak dlouhé a široké obloučky míti chceš, a nech je upect; potom je pomaž citronovým ledem, posyp pistáciemi a nech je přes váleček ohnuté usušit.

26. Hnědé mandlové obloučky.

Oloupej a rozkrájej na drobno půl libry mandlí, přidej k nim půl libry tlučeného cukru, půl lotu tlučené skořice, citronovou kůru, sníh z pěti bílků a dobře to umíchej; pak nakrájej oplatky na dva prsty široké a na prst dlouhé, pomaž je bílkem a potři je tím umíchaným těstem, pomaž máslem plechové obloučky, klad na ně ty proužky a nech je zvolna pect. Když jsou obloučky upečeny, pomaž je bílým ledem, posyp je sekanými pistáciemi a nech je

osušit.

27. Mandlové kobližky s rybízem.

Do 14ti lotů pěkné mouky rozkrájej čtvrt libry nového másla, dej k tomu čtvrt libry tlučeného cukru, 3 loty pařených, na struhadle ustrouhaných a 3 loty drobně rozkrájených mandlí, s jednoho citronu drobně rozkrájenou kůru, všecko dobře promíchej, vraz do toho 2 žloutky a přidej k tomu šťávu z jednoho citronu, těsto dobře vypracuj, pak ho na malík tlustě rozválej, vypichej z něho kobližky malou kulatou formičkou, polož je na pomazaný papír, pomaz je bílkem, posyp cukrovou krupicí a nech je hezky do zlatova upect. Když vychladnou, namaž vždy jeden kousek vespod na prst tlustě zavařeným rybízem, druhý na to přimáčkni, a tak pokračuj, až jsou všecky; pak je urovnej na mísu, posyp cukrem a dej je na stůl.

28. Španělské větry a mandlemi.

Opař 2 Joty sladkých mandlí, rozpůl je, rozkrájej je na nudličky a nech je v teplé troubě na papíře dobře usušit; dej ale pozor, aby se nepřipražily. Potom udělej ze šesti bílků pevný sníh, zamíchej do něho 6 vrchovatých lžic tlučeného prosátého cukru, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, pak ty usušené mandle, a dělej lžicí na papír a na plech jako vejce velké hromádky, posyp je hodně tlučeným cukrem, dej je do teplé ale ne horké trouby a nech je zvolninka do žluta upect. Když jsou upečeny, navlaž vespod papír ve vodě namočenou houbou, aby se lehčeji od papíru odloupily, narovnej je na sejto a nech je na suchém vlašném místě, až se mají dávat na tabuli, aby byly hezky křehké. Je-li více hostů, musí se vzítí všeho větší částka; nebo tyto mezi jinými pamlsky stačí nanejvýš pro 12 osob.

29. Španělské větry se zavařeninkou.

Udělej ze šesti bílků co možná tuhý sníh, zamíchej do něho tři čtvrtě libry tlučeného prosátého cukru, s půl citronu na struhadle

ustrouhanou kůru, dej to do papírového trychtýře, vytlač vždy kousek na papír, dej do prostředka kousek buď malinové nebo meruňkové zavařeninky, pak hromádku doplň, posyp to skrze sejtko hodně cukrem, nebo také cukrovou krupicí, zbytečný cukr sesyp s papíru a nech je zvolna pěkně do žemlová upect, potom papír vespod navlaž mokrou houbou, sejmi je dolů, nech je vystydnout a ulož je do suchého místa. Nechají se dlouho udržet, a mohou se buď tak dát k vínu mezi suché cukrovinky, nebo se na ně naleje šodó a dají se místo nákypu; nebo se může udělat kopec ze smetanové pěny s vanilií, a těmito španělskými větry ouhledně posázet.

30. Preclíčky z pistácií.

Veźmi na váł 8 lotů pěkné mouky, 5 lotů nového másla, 3 loty drobně utlučeného cukru, 4 loty ostrouhaných pistácií, všecko rukama dobře rozdrob, pak dvěma žloutky zadělej; potom dělej malé preclíčky, pomaz je rozkloktaným bílkem, posyp hrubě tlučeným cukrem a nech je do zlatova upect.

31. Cukrované mandle.

Libru vybraných sladkých mandlí dej do mosazného kotlíčku a nech je chvílku na uhlí, až jsou křehké. Do jiného mosazného kotlíčku dej 3 čtvrtě libry cukru s půl žejdlíkem vody, a nech ho hezky hustě zavařit, až se táhne; pak do něho vhod' ty mandle a míchej nimi, až se vůkol v cukru obalí. Potom utluč cukr a skořici, přimíchej k tomu trošinku pěkné mouky, dej to na mísu a vhod do toho ty mandle, aby se hezky obalily a jedna od druhé oddělily; pak je nech vystydnout.

32. Smažené mandle.

Veźmi na váł 10 lotů pěkné mouky, 5 lotů strouhaných sladkých mandlí, půl lotu nového másla, s půl citronu kůru, 3 loty tlučeného cukru, trochu tlučené skořice, trochu hřebíčku, všecko dobře

rozdrob, pak čtyřmi žlutky zadělej, a můžeš k tomu také přidat dvě lžičky vína; těsto dobře vypracuj, pak ho na dvě stébla tlustě rozválej a mandlovou formičkou vytlač z něho mandličky, vysmaž je v rozpáleném másle a obal je v tlučeném cukru a skořici. Jsou jako cukrované mandle a zdravé.

33. Královský chlebíček

Vraz do hrnku 4 celé vejce, dej k nim půl libry tlučeného cukru a míchej to půl hodiny; pak oloupej a na hrubo rozkrájej čtvrt libry mandlí, dej k nim půl lotu tlučené skořice, půl lotu květu, půl lotu velkých drobnince rozkrájených hrozin, 4 loty, citronové a 4 loty pomerančové, v cukru naložené a drobně rozkrájené kůry, dej to všecko k těm vejcím a přidej k tomu tolik mouky, aby se z toho mohly válet podlouhlé a na prst tlusté šištičky; dej však pozor, aby se nerozběhly; pak posyp plech moukou, klad na něj ty šištičky hezky vzdáleně od sebe a nech je zvolna upéct. Když jsou upečeny, tedy je hned za tepla rozkrájej, sice se rozdrobí; pak je zase dej na plech a nech je až do žluta opect.

34. Cukrový had.

Otři čistým šatem půl libry mandli a utluč je i se šupinami; pak utluč 12 lotů cukru, půl lotu skořice a půl lotu hřebíčku, rozkrájej drobnince lot citronátu a s jednoho citronu kůru, ustrouhej dvě tabulky čokolády, vše dobře promíchej, dej to na vál, zadělej to dvěma vejci a hodně těsto vypracuj; potom z něho udělej na oplatky hezkého hada, stoč ho do kola, s jedné strany utvoř hlavu, s druhé ohon, hlavu podstav maličkým dřevěným špalíčkem, aby stála trochu do výšky, a nech ho hodinu v mírně horké troubě pect. Zatím si udělej vodní led; míchej totiž celou čtvrt hodiny tři lžice tlučeného prosátého cukru se lžicí vody. Když jest had upečen a prochládlý potři ho tím ledem a nech ho v troubě osušit; načež opět udělej z jednoho bílku a čtyř lotů cukru bílý led, polovičku ho obarvi čokoládou na černo a polovičku několika kapkami alkermesové

šťávy na růžovo, pak si udělej z pevného papíru malé dva kornoutky, jeden naplň černým a druhý růžovým ledem, špičky kornoutků dole ustrihni, aby se udělaly malé otvory, a tisknouc kornoutky posázej hada malými pokroutkami, střídajíc barvy, aby to bylo hezky rozmanité, na hlavě pak černým ledem naznač obočí a růžovým udělej oči; potom nech hada opět v troubě osušit.

35. Dortičky žloutkové.

Dej na vál 20 lotů mouky, rozkrájej do ní čtvrt libry čerstvého másla a dobře to nožem rozdělej, pak dej k tomu 6 lotů tlučeného cukru, půl kvítku tlučené skořice a tlučeného hřebíčku, 4 na tvrdo vařené a dobře rozetřené žloutky, vše dobře promíchej a jedním syrovým vejcem to zadělej a vypracuj načež to na malík tlustě rozválej a koblihovou formičkou vypíchej kulaté koláčky, rozpočti je na dva stejné díly, polovičku jich uprostřed vypíchni malou formičkou, která tvoří hvězdičku, a polovičku pomaz zavařeninkou, na ty pak polož ty lístky a ty hvězdičky, pomaz to bílkem, posyp cukrem a nech to zvolna pect; pak to schovej na suché místo.

36. Skořicové pokroutky.

Čtvrt libry tlučeného cukru, jedno vejce a jeden žloutek míchej v hrnku půl hodiny, potom k tomu přidej čtvrt lotu skořice, s půl citronu nakrájenou kůru a čtvrt libry mouky; načež potři plech voskem, sázej naň z těsta malé hromádky, poklad' je na dlouho krájenými mandlemi, posyp hrubě tlučeným cukrem a nech je zvolna upect. V suchém místě nechají se dlouho udržet.

37. Anýzové preclíčky.

Dej na vál čtvrt libry pěkné mouky a rozdrob v ní 4 loty čerstvého másla, dej do toho čtvrt libry tlučeného cukru, s půl citronu drobně skrájenou kůru a trochu, anýzu, dobře to promíchej, vraz do toho dvě celé vejce, udělej těsto, dobře ho vypracuj a dělej z něho malé preclíčky, věnečky nebo něco podobného, pomaz je rozkloktaným

vejcem, posyp je hrubě tlučeným cukrem, polož je na máslem pomazaný papír a nech je na plechu hezky do zlatova upect; pak je posyp cukrem a dej je na stůl.

38. Míchané koblíhy.

Rozkrájej na drobno 12 lotů sladkých loupaných mandlí a dva loty citronátu, dej k tomu s půl citronu drobnince rozkrájenou kůru, lot pistácií a dobře to promíchej; pak udělej ze třech vajec hustý sníh, zamíchej do něho půl, libry tlučeného cukru a dva loty pěkné mouky, hodně to umíchej, načež to dej do toho předešlého a ještě to pospolu promíchej; potom dělej z toho hromádky na oplatky a nech je zlehounka asi půl druhé čtvrti hodiny pect.

39. Citronové hromádky.

Utluč 4 loty cukru, udělej ze dvou bílků sníh a vmíchej ho znenáhla do toho cukru, přidej k tomu šťávu z jednoho citronu a míchej to půl hodiny, pak do toho dej s toho citronu rozkrájenou kůru a 4 loty na dlouho rozkrájených sladkých mandlí, zamíchej to a dělej na oplatky malé hromádky, posyp je hrubým cukrem a nech je spěšně pect. Kdyby to bylo řídké, může se do toho přidat ještě lot strouhaných mandlí.

40. Citronové loučky.

Utluč cukr a prosej ho skrze husté sejtko, aby byl jako mouka, naceď do něho citronové šťávy, dej k tomu kouštinek bílkového sněhu a míchej to jako hustou kasičku; pak to rozděl na tři díly, do jednoho dej na cukru ostrouhanou citronovou kůru, do druhého vymačkaný červený tarnisol a do třetího špenátovou šťávu, potom nakrájej oplatky na dva prsty široké a na dva prsty dlouhé, pomaž je tím ledem a nech je ve vlažné troubě zvolna usušit.

41. Jiné loučky z mandlí.

Utluč libru cukru, dej do něho sníh z pěti bílků a míchej to půl hodiny; potom ustrouhej libru sladkých mandlí a dej je k tomu, pak se dvou citronů drobnince rozkrájenou kůru i šťávu, a hodně to umíchej; nyní nakrájej buď takové oplatkové kousky jako předešle, nebo věnečky, pomaž je tou míšeninou a nech je z povolna pect.

42. Ještě jiné loučky z mandlí.

Zvaž tolik cukru, co váží dvě vejce, a též tolik mouky, pak vraz do toho cukru ty dvě vejce a míchej to tak dlouho, až to zhoustne; potom dej k tomu půl čtvrtá lotu sultánek (hrozinek bez pecek), tři loty drobně skrájených mandlí, asi 3 loty drobně skrájeného citronátu, vše dobře zamíchej, a posléz do toho vmíchej tu mouku. Nyní potřij plech hodně voskem a rozmaž tence na něj tu míchaninku; když to je napolo pečené, tedy to rozkrájej na ouhledné řízky a nech je dopect.

43. Oplatky.

Dej do hrnku 4 žejdlíky mouky, 4 žejdlíky dobrého mléka, dva žloutky a jedno celé vejce, kousek cukru, a hodně to rozmíchej, až je z toho hladké těstíčko.

Potom nech rozpálit oplatkovou formu, potřij ji rozpuštěným máslem, vlej do ní lžíci toho řídkého těstíčka a upeč nad ohněm oplatek po obou stranách; tak pokračuj, až jest všecko těsto vypotřebováno. Když jsou oplatky upečeny, tedy potřij vždy jeden rozpuštěným máslem, posyp ho skořicí smíšenou s cukrem, a strouhanými mandlemi, na to přiklop prázdný oplatek, dej to opět do té formy, stiskni ji a oplatky tam chvílku nech, aby se spojily. Tak pokračuj, až jsou všechny.

44. Janovské kvadrátky.

Dej na váhu čtyry vejce a zvaž tolik tlučeného cukru, pěkně

mouky a nového másla, co ty vejce váží; pak dej máslo do hrnečku a postav ho na vlašné místo, vejce vraz do hrnku a míchej je s cukrem tři čtvrtě hodiny; potom do toho polehounku slej pouze to čisté máslo, zlehka ho zamíchej, a posléz k tomu přimíchej tu mouku a s půl citronu drobně skrájenou kůru; načež to hned vlej do vymazané a strouhanou prosátou žemličkou vysypané dlouhé, mělké suchárkové formy a nech to tři čtvrtě hodiny pect; pak to opatrně vyklop a nech to vychladnout; potom to pomaž nějakou zavařeninkou, nakrájej to na malé čtyřhrané kousky a potři to vodním ledem. Nemáš-li plechovou formu, tedy si udělej z papíru asi dvě tvořítka na způsob kartánku a všecky čtyry rohy špendlíkama sepni.

45. Hubinky z lískových oříšků.

Utluč hodně jemně čtvrt libry jader z lískových oříšků a čtvrt libry cukru, dej to na misku a zadělej to dvěma bílkama v tuhé těsto; potom namaž čistý ohřátý plech voskem, otri ho, z těsta dělej malé kuličky, klad je na plech a nech je do žemlova upect, pak je sundej a uschovej. Nechají se dlouho udržet a jsou velmi dobré.

46. Půlměsíčky z velkých ořechů.

Čtyry loty jader z velkých ořechů a čtyry loty cukru pospolu utluč, pak to dej na vál, přidej k tomu dva loty okrouhlým nožem na kasičku rozkrájených sultánek (hrozinek bez pecek) a zadělej to jedním žloutkem, načež těsto na stéblo tlustě rozválej a vypichuj z něho půlměsíčky nebo malé kolečka, klad je na voskem pomazaný plech a nech je ne příliš zprudka pect; potom je potři bílým ledem a nech je opět osušit.

47. Ocukrované pomeranče.

Oloupej pomeranče, oškrab s nich též všecko to bílé a rozloupej je na kousky, ale pozorně, aby šťáva nevytekla. Potom nech dle množství pomerančů kus cukru s několika lžícemi vody tak dlouho

vařit, až se táhne, pak napíchni každý kousek pomeranče na teninké špičaté dřívko, omoč je v cukru a klad' je na mramorový kámen, mandlovým olejem natřený, a nech je vystydnout; potom je zadělej do podlouhlých zkarblova-ných papírků a uschovej je k potřebě.

48. Ocukrované datle.

Vyndeje pecky z datlí, nech cukr k šestému stupni upříst, pak napichuj datle na špičatá dřívka, omáčeje je v cukru a klad' je jako předešlé na mramorový kámen, mandlovým olejem potřeny. Když oschnou, zaviň je do papírků a uschovej.

49. Ocukrované kaštiny.

Ořež špičky kaštanům, dej je na plech a nech je v horké troubě upect; pak je oloupej, napíchni každý na špičaté dřívko, omáčeje je v cukru k šestému stupni uvařeném a klad' je na mramorový kámen; nemá-li kámen, tedy můžeš porcelánovou mísu potřít mandlovým olejem a kaštiny na ni klást; potom nastříhej z bílého papíru stejné kolečka, zkarbluj je, stiskni totiž každý lístek nějakou kuličkou do dlaně, a kaštiny do nich vlož.

50. Jiné ocukrované kaštiny.

Uvař a oloupej půl kopy kaštanů, pak je ustrouhej a utluč se čtyřmi loty cukru a trochou vody na jemné těstíčko; z tohoto pak buď tvořítkem anebo pouze rukama opět utvoř kaštiny a, nech je trochu oschnout Mezitím nech čtvrt libry cukru se čtyřmi lžicemi vody až k šestému stupni zvařit, přimíchej k němu pěknou velkou tabulku čokolády, a míchej tím, až je z toho hodně hustá kasička, pak v ní buď omáčeje anebo ní potírej na dřívko napíchnuté kaštiny, nech je jako předešlé oschnout a vlož je do papírků.

51. Ocukrované amarelky.

Vyber pěkné, ne přezralé amarelky, ale šťopky neotrhuje; nech

čtvrt libry cukru k šestému stupni zvařit, a odstav ho, načež vezmi vždy tři amarelky za šťopky, omoč je v něm a otáčej je trochu v ruce, aby se cukr všude kolem obalil; ostatně s nimi nakládej jako s předešlými věcmi.

Tak se též višně připravují.

52. Ocukrované oříšky.

Vyber ty největší a nejpěknější jádra z lískových oříšků, opař a oloupej je, k čemuž malý nožík ku pomoci vzítí musíš, načež každé jádro zvlášť na předešlý způsob v hustě zvařeném cukru omoč a nech je oschnout; potom je zaobal do stejně nastříhaných barevných papírků a tyto na obou koncích zakruť.

Na tentýž způsob se může každý druh ovoce, jako mirabelky, ringló a t. p. ocukrovat.

53. Španělský chlebíček.

Promíchej na vále čtvrt libry másla se čtvrt librou mouky a čtvrt librou tlučeného cukru, přidej k tomu z jednoho citronu skrájenou kůru a zadělej těsto jedním žloutkem a citronovou šťávou, až je vláčné, potom ho dej na máslem pomazaný papír, sepni všechny čtyry rohy špendlíkama na způsob kartánku a nech to ne zprudka aniž příliš zvolna pect; potom papír odstraň, a když to vystydne, nakrájej to dle vlastní libosti.

54. Mandlový chlebíček.

Dej do nového hladkého hrnku dvanáct lotů tlučeného cukru, dvanáct lotů pěkné prosáté mouky, vraz do toho tři žloutky a tři celé vejce, přidej k tomu s půl citronu na struhadle ostrouhanou kůru, a míchej tím tři čtvrtě hodiny; nyní udělej malé papírové kapsičky, naplň je přes polovic tím těstem, polož je na plech, posyp je povrchu hrubě tlučeným cukrem a na dlouho nakrájenými oloupanými mandlemi, a nech je spěšně pect; potom kapsičky rozdělej, chlebíčky sejmi s papíru, polož je na plech a nech je v troubě osušit, pak je

nech vystydnout a schovej je do suchého místa.

55. Biskupský chlebíček.

Vezmi tolik mouky a cukru, co vážejí dvě vejce, cukr utluč a dej ho do hladkého hrnku, vraz k němu ty dvě vejce a míchej tím dobré půl hodiny, potom k tomu dej čtvrt libry oloupaných nakrájených mandli, čtyry loty nakrájeného citronátu, čtyry loty přebraných a vypraných sultánek, čtyry nakrájené fíky, půl lotu tlučené skořice a tu mouku, promíchej to náležitě, načež to dej do dlouhé sucharové, máslem vymazané formy a nech to pěkně zvolna upect; pak to vyklop na prkénko, a když to trochu prochladne, nakrájej z toho přespříč tenké řízky. Můžeš je buď jen tak nechat, anebo ještě v troubě na plechu osušit.

56. Uherský chlebíček.

Ustrouhej čtvrt libry jader z lískových oříšků, přidej k nim čtvrt libry tlučeného cukru, šest žloutků, a míchej tím, až se utvoří pěkné husté těsto, posléz do něho vmíchej ze šesti bílků tuhý sníh a dva loty pěkné mouky, vlej to do vymazané piškotové formy nebo do malých papírových kapsiček a nech to spěšně upect.

57. Anglický chlebíček.

Dej do hladkého hrnku čtvrt, libry cukru a dvě vejce, a míchej tím dobré půl hodiny, až to zhoustne, načež k tomu přidej čtvrt libry drobně skrájených neloupaných mandli, dva loty taktéž skrájeného citronátu, půl lotu tlučené a prosáté skořice, čtvrt libry pěkné mouky, a hezky to promíchej, pak to rozetři nožem na stéblo tlustě na oplatky, ale opatrně, aby se oplatky nepřetrhly, dej to na plech a nech to do žemlova upect; potom to sejmi s plechu a rozkrájej to hned za tepla na podlouhlé nebo čtyřhrané stejné kousky.

58. Chlebíček z kaštanů.

Uvař do měkka kaštiny a čtvrt libry jich ustrouhej, přidej k nim šest žloutků, čtvrt libry tlučeného cukru, a míchej Um, až se to zpění, pak do toho vmíchej ze šesti bílků tuhý sníh a tři loty pěkné mouky, naplň tou směsí malé papírové kapsičky a nech to při mírném ohni upect.

59. Komisní chlebíček.

Utři čtvrt libry cukru se třemi žloutky, až se to zpění, přidej k tomu ze třech bílků tuhý sníh, čtvrt libry mouky, čtvrt libry celých neloupaných mandlí, dvě tabulky strouhané čokolády, několik utlučených hřebíčků a trochu skořice, vše najednou promíchej, namaž to na oplatky a nech to zvolna pect, pak z toho hned za tepla nakrájej na prst dlouhé kousky.

60. Anýzový chlebíček.

Ušlehej v hrnku z pěti bílků sníh, přidej k němu osm žloutků, osm lotů tlučeného cukru, a míchej tím asi půl hodiny, načež k tomu zlehka přimíchej čtvrt libry mouky a dvě kovové lžičky buď celého nebo přetlučeného anýzu. Nyní vymaž podlouhlé suchárkové tvořítko máslem, vysyp ho strouhanou žemličkou, vlej do něj to umíchané těsto a nech to dobré půl hodiny pect; potom to vyklop, a teprva asi za dva dni nakrájej to přespřič na tenké řízky a nech je v troubě na obou stranách osušit. Tento suchárek se dá dlouho v chuti udržet.

61. Vandličky dortové.

Utři na misce čtvrt libry čerstvého másla, až se zpění, přimíchej k němu znenáhla šest žloutků, čtvrt libry tlučeného cukru, který jsi byla dříve na půl citronu otřela, půl žejdlíka dobré kyselé smetany, půl libry mouky, dva loty drobně nakrájeného citronátu, čtvrt libry oloupaných, v moždíři s jedním vejcem na kaši utlučených mandlí, a

posléz do toho vmíchej ze šesti bílků tuhý sníh, pák tím naplňuj malé, dobře vymazané dortové tvořítka a nech to zvolna pect; potom vandličky vyklop, a když vystydnou, můžeš je okrášlit bílým ledem nebo jen cukrem posypat.

62. Všelike drobnůstky z máselného těsta.

Udělej máslové těsto dle čísla 3. (str. 168) a z toho udělej dle čísla 4. (str. 169) malé koláčky s otvorem nahoře, do něhož, když jsou koláčky upečené, dej jakoukoli zavařeninku a posyp je cukrem.

Sladké rosoly.

Má-li snaha kuchařčina dobrým zdařením následujících, velkou trpělivost vyžadujících jídel býti poněkud odměněna, musí tři hlavní věci přísně na zřeteli míti: předně, aby si zaopatřila nejlepší druh vyzího měchýře, totiž takový, který bělostí a průhledností vyniká; za druhé, aby vyzí měchýř náležitě učistila a zvařila, a za třetí, aby hotový rosol dobře z formy na mísu vyklopila, což takto se děje: Když je čas nésti rosol na stůl, omočí se forma se ztuhlým rosolem v horké vodě, spěšně se otře, položí se na ni plochá mísa, s touto se forma obrátí, načež se forma zvolna a opatrně zdvihá; kdyby rosol ještě při formě držel, tedy se musí ohřát nějaký šat a forma ním všude natírat, také se musí lehkým zatřesením formy odpadnutí rosolu napomáhat. Tímto způsobem se všechny rosoly z forem vyndávají. Kdyby se ale začátečnice v kuchaření této nesnadné práci chtěla vyhnouti, tedy může každý rosol místo do formy nalejt do pěkné buď skleněné nebo porcelánové mísy, a když rosol ztuhne, s touto mísou jej na stůl postavit.

1. Čistění vyzího měchýře (*Hausenblase*).

Pěkný průhledný vyzí měchýř se nejprve ve vodě oplákne, pak se rozklepe, nastříhá aneb na drobno rozškube, naleje se na něj voda (vždy na jeden lot půl žejdlíka) a nechá se přes noc močit; druhý den se postaví na plotnu a při pilném míchání, aby na dno nepřilehl, a opěnování nechá se na polovičku vyvařit, pak se procedí skrze čistý klůcek, a jest připraven k potřebě.

2. Čistění želatýnu.

Chceš-li místo vyzího měchýře upotřebit želatýnu, tedy ho musíš vzíti vždy o polovičku více než vyzího měchýře. Čistění děje se na tentýž způsob; den před potřebou se želatýn do vody namočí, druhý den se s připojeným ušlehaným bílkem na polovičku zvaří a pak se

procedí.

K rosolu čokoládovému, kávovému, vanilkovému, jahodovému a rýžovému může se použít želatýnu; aby se ho však použilo k průhledným rosolům, k tomu neradím, poněvadž přece není tak čisté chuti jako vyví měchýř; tento jest ovšem mnohem dražší, zato ale po daření rosolu jistější.

3. Čistění cukru.

Náležitě vyčištěný cukr přispěje mnoho k podaření rosolu a rozličných jiných věcí; protož uznala jsem za dobré, udati zde způsob, jak se čistí. Vezmi půl bílku a čtvrt žejdlíka vody, a hodně to šlehej, jako když se dělá sníh, až se to hezky zpění, potom k tomu přilej ještě půl žejdlíka vody, dej do toho libru tlučeného cukru, který jest nejlepší od špičky, a postav ho na plotnu; nežli se však začne vařit, musí se pořád míchat, a když se začne vařit, musí se kuthánek postavit na plotnu nebo na uhlí tak, aby se cukr jen od jedné strany vařil, aby se totiž vyvařená pěna lehčeji sbírat mohla, která se ale teprva ku konci sebere, dříve se jen ustavičně od té strany, odkud se cukr vaří, ku chladnější straně shrnuje. Když se cukr něco přes 5 minut vařil, vlej do něho asi dvě lžíce studené vody, což k čistění mocně přispěje, a když se pak opět asi 10 minut vaří, dej do něho plnou lžici čisté citronové šťávy, kterouž se cukr vyčistí i také zbělí, načež ho nech s tou šťávou zase asi 10 minut vařit; potom seber opatrně všecku pěnu, namoč čistý servít do studené vody, vlej cukr do něho, proced' ho do čisté buď porcelánové nebo skleněné nádoby a schovej ho k potřebě. – Kdyby se stalo, že by cukr po prvních dvou lžících vody nebyl ještě dost čistý, tedy dříve, než do něho dáš citronovou šťávu, přilévej ještě asi dvakrát po lžici studené vody; chraň se však ještě více bílku připojit. – Chceš-li, aby cukr měl obzvláštní chuť, tedy jej vařící nalej buď na citronový nebo na pomerančový květ a nech ho chvíli dobře přikrytý stát, pak ho teprva proced' a k potřebě uschovej.

4. Rosol citronový.

Rozklepej a rozškubej půl třetího lotu vyzího měchýře, nalej na něj půl druhého žejdlíka vody a nech ho přes noc močit; druhý den ho dle předpisu v čís. 1. zvař a učisti. Mezitím oloupej tenounce kůru se šesti citronů, aby však ani dost málo bílého na ní nezůstalo, dej ji do hrnečku, nalej na ní 18 lžic čisté vody a přikrej ji. Když je vyzí měchýř na polovičku vyvařen, přidej k němu dvacet lotů nejpěknějšího cukru, půl žejdlíka vody a nech to pospolu ještě vařit; každých pět minut však přilej k tomu lžici studené vody, aby se var přetrhl a cukr takto déle vařiti se mohl. Když je tekutina jako sklo čistá a na půl druhého žejdlíka vyvařena, tedy ji odstav, seber s ní všechnu pěnu, jenž se byla utvořila, a nech to prochladnout. Mezitím vytlač šťávu z osmi citronů, proced' ji skrze ubrousek, aby v ní žádný tuk nezůstal, přidej ji i s tou silně páchnoucí vodou z citronové kůry, která nejméně čtyry hodiny močiti se musí, k té vychladlé tekutině, promíchej to stříbrnou lžicí a proced' to skrze ubrousek ke čtyřem nohám obrácené stolice přivázaný, pak to vlej do formy a nech to ve studeném místě ztuhnout. Když chceš rosol dáti na stůl, vyklop ho na mísu, jak v úvodu dosti zřejmě udáno jest.

5. Rosol pomerančový.

Skrájej tenounce kůru se čtyř pěkných pomerančů, přidej k ní několik chmýrek šafránu, aby se rosol poněkud tmavější barvou od předešlého lišil, a nech ji přes noc ve tři čtvrtě žejdlíku vody močit. Uvař a učisti dle udání v čís. 3. půl libry cukru, přidej k němu žejdlík dobrého rakouského vína a půl třetího lotu dle předpisu vymočeného a zvařeného vyzího měchýře, nech to ještě asi dvě minuty povařit a odstav to. Když to vychladne, přidej k tomu šťávu z těch čtyř pomerančů jakož i vodu, v nížto kůra se močila, promíchej to stříbrnou lžicí, proced' to na předešlý způsob, vlej to do formy a nech to ve studeném místě ztuhnout; pak rosol vyklop a okrášli ho zeleným listím.

6. Jiný pomerančový rosol.

Seřízni vršky s osmi pěkných pomerančů a ze vnitř všecko vyber, dej však pozor, aby se kůra neporušila, načež vydlabané pomeranče vlož do studené vody. Ostrouhej na půl libře cukru kůru s jednoho pomeranče a s jednoho citronu, vymačkej šťávu z toho vydlabaného z pomerančů a přilej k tomu žejdlík rakouského vína; den předtím nech v žejdlíku vodě rozmočit lot vyzího měchýře, dej ho k tomu a nech to buď v mosazném kastrolu nebo v čistě vyklejtované hliněné nádobce trochu povařit, pak to proced' skrze servít přivázaný ke čtyřem nohám obrácené stolice. Do jiné nádobky vlej opět v žejdlíku vodě rozmočený červený tarnisol a zase lot v žejdlíku vodě rozmočeného vyzího měchýře, nech to povařit a pak to proced' jako to první. Nyní urovnej na mísu ty vydlabané pomeranče, které musejí dříve vysáknout, nalej do každého trochu toho pomerančového rosolu a nech ho ustydnout, na to nalej trochu toho červeného vychladlého rosolu, nech ho zase ustydnout, pak do toho nastrkej mandlí do věnečka, nalej na to zase trochu toho žlutého rosolu, a když vystydne, doplň to červeným rosolem a nech to u ledu hodně ztuhnout. Když to chceš dáti na stůl, rozkroj každý pomeranč na půlky, a bylo-li by více hostů, třebaš na čtvrtky, a pěkně je na mísu mezi zelené listí vyrovnej; je to krásně proužkované.

7. Rosol z vína.

Vlej do kamenného hrnku G žejdlíků dobrého rakouského vína a žejdlík vody, dej k tomu ze třech citronů šťávu a s jednoho citronu kůru, 10 celých hřebíčků, 10 pepřů, jeden kousek zázvoru, 20 chmejříček šafránu, libru cukru, a nech to skoro na polovičku vyvařit; potom k tomu přidej tři loty den předtím namočeného vyzího měchýře, nech to ještě hezky povařit a pak to proced' jako každý jiný rosol skrze servít ke čtyřem nohám obrácené stolice přivázaný; nyní to rozděl na tři díly, jeden díl vlej do pěkné skleněné mísy a nech ho ustydnout, pak ho dobře prostrkej krájenými

mandlemi a pistáciemi, na to nalej druhý díl rosolu a nech ho zase stydnout, načež ho opět prostrkej mandlemi; posléz na to vlej třetí díl rosolu, a když ustydne, udělej okolo pěkný věnec z mandlí a pistácií, totiž: z mandlí lilie, listí z pistácií, a do prostřed udělej květ z citronové nakrájené kůry. To vše zanechává se přičinlivosti a dobrému vkusu kuchařky, jak to chce okrášlit.

8. Rosol fialkový.

Z jara otrhej čtyry hrstě fialkových lístků, nalej na ně dva žejdlíky vody a nech je přes noc močit; druhý den zvař a učišti dle předpisu v čís. 3. libru cukru, přidej k němu šťávu ze dvou citronů a tři loty přes noc rozmočeného vyzího měchýře, a nech to spolu ještě povařit; pak to odstav, vlej k tomu tu fialkovou rozmočením a nech to chvilku stát, aby se barva z lístků ostatnímu hodně sdělila, načež to skrže sejtko proced'; pak uvaž servít ke čtyřem nohám obrácené stolice, proced' to ještě jednou skrže něj do pěkné skleněné, na rosoly zřízené formy a postav to do studena. Tento rosol poskytuje velmi pěkný pohled.

9. Rosol višňový.

Rozmačkej čtyry žejdlíky pěkných zralých višní, dej je do hrnku, nalej na ně dva žejdlíky červeného vína, přidej k tomu několik hřebíčků, kus skořice, a nech to zvařit; pak to proced' do jiného hrnku (nesmíš však již višně promačkávat, aby se rosol nezkalil), přidej k tomu půl libry nejpěknějšího, dle čís. 3. učištěného cukru, z jednoho citronu šťávu i kůru, půl třetího lotu učištěného vyzího měchýře, z jednoho bílku ušlehaný sníh, a nech to ještě několik minut povařit; potom přivaž ubrousek ke čtyřem nohám obrácené stolice, vlej rosol do něho a nech ho do čisté nádoby proběhnout, načež ho nalej do formy nebo do skleněné mísy a nech ho ve sklepe nebo v jiném studeném místě ztuhnout.

10. Rosol jahodový.

Do dvou žejdlíků vína vytlač šťávu ze dvou citronů, přidej k tomu s jednoho citronu skrájenou kůru, kousek skořice, dvacet lotů cukru, a nech to vařit. Mezitím rozmačkej tři žejdlíky pěkných lesních jahod a protlač šťávu skrze sejtka nebo řídký ubrousek do nějaké nádoby, přidej k ní půl třetího lotu učištěného vyzího měchýře nebo půl čtvrtá lotu dle předpisu v čís. 2. učištěného želatýnu a kávovou lžičku alkermesové šťávy, aby to bylo červenější, dej to všecko k tomu vařicímu vínu a nech ještě jen jeden var přes to přejít; potom to proced', vlej to do formy a nech to ustydnout; načež rosol vyklop na mísu, jak v úvodu udáno jest,

11. Rosol malinový.

Několik žejdlíků pěkných zralých malin dej do čistého hrnku, postav je do nějaké velké nádoby vařící vodou naplněné, přikrej je a nech je vařit; pak čistou šťávu slej a odměř ji žejdlík k rosolu potřebný. Ostatní příprava je zcela stejná s rosolem jahodovým v předešlém čísle, jenom že se alkermesová šťáva vynechá.

12. Rosol rybízový.

Upraví se na tentýž způsob, jenom že se musí na žejdlík šťávy čtyry loty cukru přidat a citronová šťáva vynechat, poněvadž rybíz již sám v sobě mnoho ostrosti chová.

13. Rosol z kávy (*Kaffee*).

Nech na rendlíku zvařit 4 žejdlíky dobré sladké smetany, upraž 6 lotů kávy, otrí ji zčerstva čistým šatem a dej ji tak neumletou do té smetany, přikrej to a nech to chvilku stát, potom k tomu přidej půl třetího lotu dle předpisu v čís. 1. rozmočeného a zvařeného vyzího měchýře, kousek rozkrájené vanilie, 8 lotů cukru, a nech to asi čtvrt hodiny vařit; pak to proced' skrze husté zíněné sejtka, dej to ještě jednou na tentýž rendlík vařit, rozmíchej v hrnečku 3 žloutky s

trochou studené vařené smetany, a když se rosol zase klokotem vaří, tedy ho tím zakloktej. Nyní to ale již nenech vařit, nýbrž proced' to skrze servít ke čtyřem nohám obrácené stolice uvázaný, a když to prochladne, vlej to do formy a nech to ustydnout; pak rosol vyklop na svrchu popsáný způsob, okrášli ho vanilovými hubinkami a dones ho na stůl.

14. Rosol z vanilie.

Rozkrájej půl druhého lotu vyzího měchýře a nech ho přes noc v půl žejdlíku vody močit; nech vařit 4 žejdlíky smetany, dej do ní ten rozmočený vyzí měchýř, přidej k tomu hodný kus vanilie a nech to asi čtvrt hodinky vařit, pak z toho polovičku odlej a proced' skrze servít, do druhé polovičky dej kousek červeného tarnisolu a nech to ještě chvíli povařit a pak to též proced'. Máš-li formu jako hvězdu, tedy můžeš dělati vždy jeden pramen červený a jeden bílý. Když jsou totiž tekutiny prochladlé, nalej do formy ten bílý díl a nech ho ztuhnout, pak nalej červený díl, nech ho zase ztuhnout, a tak pokračuj, až je forma plná; potom to nech ve chladném místě hodně ustydnout. Když rosol vyklopíš, okrášli ho jak nejlépe rozumíš a chceš. Je pěkný a chutný. Také se může nechat pouze bílý.

15. Rosol z čokolády.

Na 4 žejdlíky sladké smetany vezmi 4 nebo 5, a jsou-li malé, i 8 tabulek čokolády, lot v půl žejdlíku vody přes noc rozmočeného vyzího měchýře, a nech vše dohromady dobře zvařit, přidej k tomu čtvrt libry dle předpisu v čís. 3. učištěného cukru, kousek vanilie, a nech to ještě chvílku vařit, pak rozmíchej s trochou sladké vařené studené smetany 3 nebo 4 žloutky, a když je čokoláda v nejlepším varu, tedy ji tím zakloktej, načež to skrze sejtko proced', vlej to do formy a nech to ustydnout; potom rosol vyklop, okrášli ho vanilovými hubinkami a dej ho na stůl.

16. Bílý mandlový rosol.

Nech jak obyčejně půl třetího lotu vyzího měchýře v půl druhém žejdlíku vody přes noc močit. Opař a oloupej tři čtvrtě libry sladkých a lot hořkých mandlí, hod je do studené vody, aby zbělely, pak je co mouka jemně utluč, a mezi tlučením přilévej vždy krapýtek vody, aby nezolejovatěly; potom je dej do hrnku, nalej na ně dva žejdlíky čisté studničné vody, novou vařečkou je hodně utři a protlač je skrze čistý ubrousek, pak tu procezeninu zase vlej na mandle, opět je zamíchej a proced', a tak to opakuj ještě jednou, aby se všechna chuť z mandlí vydobila. Potom zvař a učišti dle předpisu v čís. 3. půl libry cukru s půl žejdlíkem vody, přidej k němu ten rozmočený vyzí měchýř, nech to pospolu zvařit, a seber všechnu pěnu, která se byla utvořila, načež do toho vmíchej to mandlové mléko. Kdyby tato tekutina neobnášela nejméně tři žejdlíky, tedy přidej vařící smetany tolik, abys tuto míru doplnila. Nyní to proced' skrze ubrousek, vlej to do formy, mandlovým olejem vytržené, a nech to ustydnout; pak to na často již zmíněný způsob vyklop.

17. Míchaný rosol.

Rozkrájej 3 loty vyzího měchýře, nalej na něj žejdlík měkké vody a nech ho přes noc rozmočit; druhý den ho postav k ohni, hodně ním zamíchej a nech ho asi na deset lžic vyvařit; potom nech vařit 5 nebo 6 žejdlíků dobré sladké smetany, dej do ní ten vyzí měchýř, přidej k tomu 12 lotů cukru a nech to ještě trochu povařit; pak to proced' a rozděl na 4 díly, do jednoho dej buď kus červeného tarnisolu, nebo lžici alkermesové šťávy, do druhého tabulku strouhané čokolády, do třetího kvintlík vanilie a do čtvrtého s půl citronu kůru a trochu ve vodě rozmočeného šafránu, kterého však smí býti jen několik kapek, sice by se tím rosol stal odporným; načež nech každý díl zvlášť ještě chvilenukovařit a každý mimo červeného jedním žloutkem zakloktej. Dáš-li do červeného alkermesovou šťávu, nesmíš to již vařit, pakli tarnisol, musíš. Potom se každá částka zvlášť procedí a nechá se trochu vychladnout, pak

se forma namočí ve studené vodě a naleje se do ní rosol dle toho, jaká jest forma; je-li jako hvězda, tedy se do ní nejprv prozřetelně naleje jedna barva, buď černá nebo růžová, a nechá se spěšně na ledu sednout; pak se na to naleje bílá s vanilíí a opět se nechá vystydnout, potom se naleje žlutá a posléz která zbyla. Vždy musí býti jedna barva úplně sedlá, nežli se nalévá druhá, která sice též musí býti studená, nikoli však sedlá. Barvy se mohou všelijak míchat, a tím se může rosol státi buď proužkovaný nebo mramorový, což se zanechává vtipu kuchařčinu, jak to míchat a ouhledně připravit chce. Také se může barvit zeleně špenátovým tvarohem (viz str. 410, čís. 7.), nebo modře fialkovou šťávou. Pak to nech sednout, a když to chceš dáti na stůl, vyklop to na plochou mísu, jak v úvodu k rosolům udáno jest.

18. Rosol řeřichový.

Na 2 žejdlíky dobrého rakouského vína ostrouhej kůru ze čtyř citronů a dvou pomerančů na půl libře cukru, dej k tomu lot rozmočeného vyzího měchýře a nech to zvařit. Utluč řeřichu, vymačkej šťávu skrze čistý šat, a dej jí k té zvařenině tolik, aby byla hezky zelená, pak přidej k tomu také šťávu z těch citronů a pomerančů, proced' to na čistou mísu a dej to k ledu ustydnout. Tento rosol dá se na stůl tak s mísou, a okrášlí se citronovou kůrou buď na hvězdičky nebo něco podobného nakrájenou, anebo řeřichovým kvítím.

19. Rosol všelikých barev.

Do dvou žejdlíků dobrého vína a dvou žejdlíků vody dej libru cukru a s jednoho citronu kůru, a nech to chvíli povařit. Den předtím nech v žejdlíku vodě močit půl třetího lotu vyzího měchýře anebo čtyry loty želatýnu, přilej k tomu ještě trochu vody a nech to povařit, pak to vlej k tomu vínu a nech to dohromady chvílku povařit, načež to skrze servít proced' a rozděl to na tři nebo čtyry díly; jeden díl nech tak jak jest, do druhého dej drobnince

rozkrájenou pomerančovou kůru a do třetího červený tarnisol. Také se to může modře a zeleně barvit, totiž modře šťávou fialkovou a zeleně šťávou špenátovou. Potom vlej ty rozličné barvy do malinkých formiček, nech to stydnout, a když se to má vyklopit, omočí se formičky v horké vodě a spěšně se vyklopí. Pak to urovnej pěkně do věnečka: jeden věneček bílý, jeden žlutý, jeden červený – až jest všecko.

20. Rosol punšový.

Oloupej tence kůru se dvou citronů a se dvou pomerančů, nalej na ni tři čtvrtě žejdlíka vody a nech ji asi šest hodin močit. Mezitím nalej na tři čtvrtě libry cukru půl žejdlíka vody a vař ho dle čís. 3.; když je čistý, přidej k němu tři loty učištěného vyzího měchýře, nebo půl páta lotu želatýnu, a nech to ještě trochu zvařit, načež k tomu přilej půl žejdlíka dobrého rumu, jakož i tu vodu, v nížto kůra se močila, a šťávu z těch citronů a pomerančů, dobře to promíchej a proced' to skrze ubrousek, pak to vlej do formy nebo do pěkné mísy a nech to ustydnout. Když rosol vyklopíš, okrášli ho citronovým listím. – Dáš-li místo rumu asi tři čtvrtě žejdlíka maraskýnu, tedy máš rosol maraskýnový; pomeranče a citrony musíš ale docela vynechat.

21. Rosol ananasový.

Oloupej tence ananas, nakrájej ho na tenké kotoučky, vlož ho do dvanácti lotů se žejdlíkem vody zvařeného a učištěného cukru, a nech ho pět minut povařit, pak ho odstav a přikrej. Mezitím nech zvařit za častého míchání a pěny sbírání dva loty se žejdlíkem vody den předtím namočeného vyzího měchýře, přidej k němu čtvrt libry cukru a ze dvou citronů šťávu (chraň se však vždycky, aby do ničeho jádra nepřišly), slej k tomu šťávu s ananasu, promíchej to náležitě a proced' to skrze ubrousek do nějaké nádoby; pak toho nalej do formy na dva prsty vysoko a nech to ztuhnout, načež vlož na to do prostřed ty ananasové lístky, ale tak, aby mezi nimi a

krajem formy malá mezera zůstala, potom doplň formu ostatní studenou tekutinou a nech to docela uстыdnout. Když to chceš dáti na stůl, omoč formu v horké vodě, otři ji a rosol vyklop opatrně na mísu.

22. Višně v rosolu.

Otrhej šťopky od pěkných zralých višní, umej je v čisté vodě a nech je na suchém šatu osáknout. Na libru višní nech v půl žejdlíku vody vařit půl libry cukru, a když se počne pění, dej do něho ty višně a nech je trochu povařit; načež je dirkovanou lžicí vyber na misku, do té šťávy přilej půl žejdlíka rybízové šťávy a nech to trochu zvařit, až to zhoustne, pak to nech trochu vychladnout; potom to vlej na višně a posyp to cukrem a citronovou kůrou.

23. Meruňky v rosolu.

Vezmi meruňky, které jsou sice zralé ale ještě hezky přitvrdlé, rozřízni je v půli, oloupej je, pecky vyndej, meruňky dej na čistý kuthánek nebo na mosazný kotlíček, nalej na ně trochu vína, dej k nim citronové kůry a nech je v tom chvílku povařit; pak je vyndej a narovnej je pěkně na mísu, šťávu ale nech ještě chvílenku povařit, potom ji vlej na meruňky a nech to vystydnout.

24. Míšeňská jablka v rosolu.

Oloupej pěkné míšeňské jablka a vhod je do studené vody, aby nezčernaly; na 12 jablek dej do čisté nádoby žejdlík vína, žejdlík vody, s jednoho citronu kůru, kousek celé skořice a čtvrt libry cukru, a když se to vaří, vlož do toho ty jablka; když jsou na jedné straně trochu uvařené, obrať je na druhou stranu, dej ale pozor, aby se šťopka neutrhla; přikrýt se nesmějí, sice by se rozpadly; pak je vyndej, urovnej na mísu, a okolo každého jablka udělej pěkný věneček z pistácií a mandlí na dlouho rozkrájených; do šťávy však dej ještě aspoň 4 loty cukru, z jednoho citronu šťávu, a nech ji ještě hezky povařit, pak ji vlej na jablíčka a nech to vystydnout.

25. Studené šodó s rumem.

Do šestižejdlíkového hrnku vraz 18 žloutků, dej k nim 12 lotů tlučeního cukru, s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, dobře to rozmíchej a nalej na to žejdlík dobrého rakouského vína; pak postav hrnek do uhlí a dělej šodó, až hodně nabude a zhoustne; potom ho dej na mísu, jaká obyčejně bývá na rosol, a nech ho vystydnout; načež do něj držadlem velké nové vařečky pěkně dokola i v prostředku napíchej direk a do každé nalej lžící rumu. Okolo můžeš udělat věnec z cukrovaných pomerančových koláčků, nebo z ořechů zavařených v cukru atd.

Rosoly se smetanovou pěnou.

26. Smetanová pěna.

Sladkou, hodně hustou smetanu postav na několik hodin před potřebou do studeného místa, pak ji buď drátovou metlou anebo kloктаčkou tak dlouho kloktej, až se zpění, načež pěnu diravou lžící sbírej a dávej ji na sejto, podstavené mísou, do které nedopěněná smetana kape; tuto pak opět přidej ke druhé smetaně a kloktej stále, až je všechna smetana zpěněna.

27. Vanilový rosol se smetanovou pěnou.

Do žejdlíka smetany vraz deset žloutků, dej k tomu čtvrt libry s kusem vanilky tlučeního cukru, a kloktej tím stále na ohni, až to zhoustne, načež to postav i s hrnkem do studené vody, proced' k tomu půl druhého lotu v žejdlíku vody přes noc máčeného a pak na šest lžic vyvařeného vyzího měchýře, a kloktej tím opět, až to vystydně. Potom udělej ze žejdlíku husté smetany pěnu dle předešlého čísla, přimíchej ji zvolna k té sedlině, vlej to do pěkné mísy, s kterou to přijde na stůl, a nech to ve studeném místě ztuhnout.

28. Kávový rosol se smetanovou pěnou.

Rozkloktej v hrnečku šest žloutků se čtvrt žejdlíkem studené smetany; nech zvařit čtvrt žejdlíka jiné smetany a skloktej ji s tou žloutkami umíchanou, přidej k tomu mezi ustavičným mícháním dvanáct lotů s kouskem vanilie na prášek utlučeného cukru, dva koflíčky silné, ze čtyř lotů uvařené černé kávy, lot v půl žejdlíku vody rozmočeného a na čtyři lžíce vyvařeného, procezeného vyzího měchýře, nebo půl druhého lotu též tak zvařeného želatýnu, a když to je docela studené, přimíchej k tomu zvolna ze dvou žejdlíků husté sladké smetany tuhou, dle čís. 26. upravenou pěnu, pak to vlej do mísy, s kterou to přijde na stůl, a postav to na tři nebo čtyři hodiny k ledu, v kterémž čase to dostatečně zrosoluje.

29. Rejžový rosol se smetanovou pěnou.

Vyper čtvrt libry pěkné přebrané rejže nejprve ve studené, pak dvakrát ve vařící vodě, a uvař ji ve vodě do měkká sice, ale aby zůstala zrnka celá, načež do ní proced' z jednoho pomeranče a jednoho citronu šťávu, přidej k ní čtvrt libry tlučeného cukru, na němž jsi dříve byla ostrouhala kůru s jednoho citronu a s jednoho pomeranče, a nech to ještě hodně zhoustnout, pak to vyndej na mísu, přidej k tomu dva loty rozpuštěného a na šest lžic zvařeného, vyčištěného želatýnu, promíchej to a nech to prochladnout. Mezitím si udělej ze dvou žejdlíků husté smetany pěnu, pak ji zvolna přimíchej k té studené rejži, dej to do formy, mandlovým olejem vytřené, a nech to ve chladném místě ztuhnout.

30. Čokoládový rosol se smetanovou pěnou.

Ustrouhej šest tabulek dobré čokolády, dej ji do dvou žejdlíků smetany, přidej k tomu šest lotů cukru a nech to vařit. V jiném hrnku rozmíchej deset žloutků se čtvrt žejdlíkem studené smetany, nalej na to tu zvařenou čokoládu a kloktej tím stále nad mírným ohněm, až to zhoustne; načež k tomu přidej tři loty učištěného

přecezeného želatýnu, postav to do studené vody a míchej tím stále, až to docela vystydne; potom k tomu přimíchej ze dvou žejdlíků husté smetany dle čís. 26. udělanou pěnu, vlej to do formy, mandlovým olejem vytřené, a nech to ve studeném místě ztuhnout. Když to chceš dáti na stůl, vyklop to na mísu týmž způsobem, jak v úvodu k rosolům udáno jest.

31. Rosol z lískových oříšků se smetanovou pěnou.

Roztluč tři čtvrtě libry lískových oříšků, jádra hod na chvilku do horké vody a oloupej je, načež je utluč s trochou mléka a utři je v pánvi na kasičku, tuto pak zamíchej do dvou žejdlíků vařící smetany, přikrej to a nech vystydnout. Potom umíchej v čistém hrnku devět žloutků se čtrnácti loty tlučeného cukru, proced' a skrze čisté plátno protlač hodně k tomu to mléko z oříšků, a kloktej tím stále nad ohněm, až se to začne zvedat, pak to postav do studené vody, přimíchej k tomu dva loty učištěného a na osm lžic zvařeného vyzího měchýře, a míchej tím, až to vystydne, načež k tomu přimíchej ze dvou žejdlíků husté smetany dle čís. 26. udělanou pěnu, vlej to do formy, mandlovým olejem vytřené, a nech to ve studeném místě ztuhnout.

32. Maraskýnový rosol se smetanovou pěnou.

V čistém, asi třízejdlíkovém hrnku rozkloktej deset žloutků, žejdlík smetany a čtrnáct lotů cukru, postav to k ohni a kloktej tím stále, až se to počne zvedat a zhoustne to; potom k tomu proced' půl třetího lotu rozmočeného a na půl žejdlíka zvařeného vyzího měchýře, přilej do toho vinní skleničku maraskýnu, a míchej tím, až to zcela vystydne; načež k tomu zpopolna přimíchej ze dvou žejdlíků husté smetany udělanou pěnu, vlej to do formy, mandlovým olejem vytřené, a nech to ve studeném místě ztuhnout; pak to opatrně vyklop na mísu.

33. Jahodový rosol se smetanovou pěnou.

Protlač do misky skrze žíněné sejtko tři žejdlíky pěkných lesních jahod, přidej k té šťávě půl libry tlučeného prosátého cukru, dva loty rozmočeného a na šest lžic zvařeného vyzího měchýře, a míchej tím tak dlouho, až to začíná houstnout, potom k tomu zlehka přimíchej z půl druhého žejdlíka husté smetany udělanou pěnu, vlej to do formy, mandlovým olejem vytřené, a postav to do studeného místa.

Na tentýž způsob upraví se také malinový rosol.

34. Ananasový rosol se smetanovou pěnou.

Oloupej a rozstrouhej dva ananasy, pak je protlač skrze žíněné sejtko; nech půl libry cukru se žejdlíkem vody zvařit, až se táhne (když ho totiž trochu mezi dva prsty vezmeš a tyto od sebe rozdělíš), přimíchej k němu tu ananasovou kasičku, dva loty se žejdlíkem vody na šest lžic zvařeného procezeného vyzího měchýře, a míchej tím, až to úplně vystydne a houstnout počíná, načež k tomu zvolna přimíchej ze dvou žejdlíků husté smetany udělanou pěnu, vlej to do mandlovým olejem vytřené formy a nech to ve chladném místě ztuhnout.

35. Meruňkový rosol se smetanovou pěnou.

Oloupej dvacet nebo čtyřadvacet meruněk a protlač je skrze sejtko na mísu. Roztluč asi deset pecek, jádra utluč v moždíři na kaši a nech je s půl librou cukru a žejdlíkem vody vařit, potom k tomu přidej dva loty rozmočeného vyzího měchýře, nebo tři loty želatýnu, a nech to do husta zvařit; pak to proced' do misky k meruňkám, a míchej tím tak dlouho, až to začíná houstnout, načež k tomu znenáhla přimíchej ze dvou žejdlíků husté smetany udělanou pěnu, vlej to do formy, mandlovým olejem vytřené, a nech to ve sklepež ztuhnout.

36. Citronový rosol se smetanovou pěnou.

Ostrouhej deset lotů cukru na kůře třech citronů, dej ho na kastrolek a nech ho trochu sežloutnout, potom k němu proced' z těch citronů šťávu, zamíchej a odstav to; nyní do toho přidej dva loty přes noc máčeného a se čtyřmi loty cukru na osm lžic zvařeného vyzího měchýře, nebo tři loty želatýnu, a míchej tím tak dlouho, až to vychladne; načež k tomu zlehka přimíchej ze třech žejdlíků husté smetany udělanou pěnu, vlej to do formy nebo na mísu a nech to ve studeném místě sednout.

Zmrzliny.

1. Jak se má led připravovat a zmrzlina dělat.

Led se musí v největší spěšnosti na drobno roztlouct a soli dobře promíchat, pak se dá buď do hlubokého škopička nebo k tomu cíli již schválně zřízeného vědýrka. Tekutina, z nížto zmrzlina udělati se má, vleje se do cinové, k tomu zvláště zřízené pyksly, tato se víkem pevně uzavře, postaví se do připraveného ledu, obloží se ním kolem až k víku, a zamknutou pykslou se asi čtvrt hodiny stále točí; pak se pyksla odemkne a zmrzlina se míchá k tomu připravenou lžičkou. Od kraje se musí vždy to zmrzlejší do prostředka vmíchat. Na vypracování zmrzliny nejvíce záleží, proto že nesmí být hrudkovatá, nýbrž jako máslo vláčná a hladká. Zmrzliny smetanové vyžadují méně času, práce a soli do ledu, nežli jiné, zvláště takové, ku kterým vino nebo dokonce arak přijde; ty musejí vždy déle mrznout a následovně dají více práce.

2. Jak se cukr čistí a ve vaření postupuje.

Má-li se cukr k zavařeninám a zmrzlinám upotřebit, tedy se musí vždy dříve na ohni vyčistit a rozpustit; totiž: naleje se naň více nebo méně vody, jak při každé krmí jest udáno, a nechá se rozpustit. První stupeň (*Grad*) jest, když cukr se lžíce ve velkých kapkách dolů teče; druhý stupeň, když se lžíce vyzdvihne, a cukr se jako nitka táhne, dole na nitce pak se udělá malá perlička, a když tato upadne, nitka se opět nahoru stáhne; třetí stupeň, když větší perlička se utvoří déle na nitce viset zůstane; čtvrtý stupeň, když se do lžíce foukne, a vzadu na dirkách lžíce malé perličky se tvoří; pátý stupeň, když při takovém fouknutí perličky odlétají; šestý stupeň, když se kulaté dřívko ve vodě smočí, pak do cukru strčí, hned se ale opět vytáhne a zase spěšně do vody namočí, potom když se do dřívka kousne, toto jsouc křehké praskne a na zuby se nelepí; sedmý stupeň

pak je ten, když cukr žloutnout a vůni ze sebe vydávat počíná; tenkrát jest čas, aby se vzal s ohně, protože by se snadno mohl přepálit, leda by měl býti k takové potřebě, kde musí býti do hněda upražen, jako ku př. k černé rybě, k rosolu, divokým kachnám, holubům a jiným omáčkám; v tom pádu se musí až k osmému stupni upražit, totiž až dostane pěknou granátovou barvu. Když je však cukr dost hnědý, musí se do něho hned omáčka nalejt, aby se připálení nebo přepálení zamezilo, sice cukr zčerná a dostane trpkou, nepříjemnou chuť. K cukru musí se vždycky dát aspoň tolik vody, aby se rozpustil, a voda se musí vždycky vzít měkká, nikdy studničná.

3. Zmrzlina z vanilie.

Nech vařit žejdlík dobré smetany se čtvrt librou cukru a jedním kvítkem na malé kousky nakrájené vanilie, pak rozklokej šest žloutků s trochou studené smetany, vlej to do vařící smetany a míchej tím, až to zhoustne, potom to proced' skrze žíněné sejtko do nějaké nádoby, a míchej tím, až to hodně vychladne, načež to vlej do pyksly a nech to mezi ustavičným mícháním zmrznout.

4. Zmrzlina z čaje.

Na lot císařského čaje nalej dva žejdlíky vařící smetany a nech to čtvrt hodiny přikryté stát, pak to proced'. V jiném hrnku umíchej dvanáct žloutků s půl librou tlučeného cukru, až se to zpění, potom k tomu přilej tu čajovou smetanu a klokej tím nad mírným ohněm, až to zhoustne; vařit se to ale nesmí; pak to proced' skrze sejtko do čisté nádoby, a míchej tím, až to úplně vystydne, načež to vlej do pyksly a dělej dle předpisu zmrzlinu.

5. Zmrzlina z kávy.

Upraž čtvrt libry pěkné kávy, pak ji ještě horkou hod do dvou žejdlíků vařící smetany, přikrej to a nech to hodinu stát. Mezitím umíchej v jiném hrnku deset žloutků se dvanácti loty tlučeného

cukru, potom k tomu proced' skrze ubrousek tu smetanu z kávy, a kloktej tím nad mírným ohněm tak dlouho, až se to začíná zvedat, pak to proced' skrze sejtko a míchej tím, až to vystydne, načež to vlej do pyksly a dělej zmrzlinu.

6. Zmrzlina z lískových oříšků.

Opař jako mandle čtvrt libry jader z lískových oříšků, potom je oloupej a utři v pánvi s trochou smetany na hladkou kasičku, tuto pak dej do dvou žejdlíků horké smetany, aby se chuť z oříšků do ní vtáhla, a přikrej to. V jiném hladkém hrnku utři deset žloutků se dvanácti loty tlučeného cukru, potom k tomu přidej tu smetanu z oříšků, postav to na mírný oheň a kloktej tím stále, až se to začne zvedat, pak to proced' a míchej jako předešlé, až to docela vystydne, načež to vlej do pyksly a dělej dle předpisu zmrzlinu.

Zmrzlina z mandlí upraví se tímtež způsobem.

7. Zmrzlina z hořkých mandlí.

Opař a oloupej čtyry loty kořkých a dva loty sladkých mandlí a utluč je na kasičku. Rozmíchej dvanáct žloutků s půl librou tlučeného cukru, přidej k tomu tu kasičku z mandlí, kousek vanilky, nalej na to dva žejdlíky vlažné smetany, postav to na mírný oheň a kloktej tím stále, až to začne houstnout, pak to odstav a míchej tím, až to úplně vystydne, načež to proced' skrze sejtko, vlej to do pyksly a dělej zmrzlinu na svrchu udaný způsob.

8. Zmrzlina z kaštanů.

Půl libry uvařených aneb upečených oloupaných kaštanů ustrouhej a utři na kasičku, dej je do dvou žejdlíků smetany, a míchej tím ustavičně nad ohněm, až se to začne vařit, pak to hned odstav a přidej k tomu dvanáct lotů ku třetímu stupni zvařeného učištěného cukru; potom rozkloktej v hrnečku šest žloutků s trochou studené smetany, nalej na ně tu kaštanovou zvařeninu a ještě to na ohni hodně kloktej, pak to proced' skrze sejtko, vlej to do pyksly a

dělej zmrzlinu.

9. Zmrzlina čokoládová.

Nech zvařit dva žejdlíky dobré smetany, dej do ní šest tabulek strouhané čokolády, osm lotů cukru, Čtvrt kvintlíku vanilie, a nech to při ustavičném míchání povařit; pak rozklokej osm žloutků asi se třemi lžičkami studené smetany, vlej na to tu vařící čokoládu a klokej tím, až to vystydne, načež to proced' skrze husté žíněné sejtko, vlej to do pyksly a dělej zmrzlinu.

10. Zmrzlina z páleného cukru.

Nech na rendlíčku čtvrt libry cukru s půl žejdlíkem vody do hnědá, totiž až k sedmému stupni uvařit, potom k němu zčerstva přilej půl žejdlíka vody a míchej tím, až to zhoustne. Rozmíchej v hrnku dvanáct žloutků se čtvrt librou cukru, nalej na to dva žejdlíky smetany, postav to na oheň a klokej tím stále, až to začne houstnout, pak to odstav, přidej k tomu ten pálený cukr a míchej tím opět, až to vystydne; načež to proced' jako předešlé, vlej to do pyksly a dělej zmrzlinu.

11. Zmrzlina z jahod.

Rozmačkej zralé jahody a proced' je skrze žíněné sejtko. Na žejdlík jahodové šťávy nech dvanáct lotů cukru s koflíčkem vody tak dlouho vařit, až se opění, pak do něho naced' šťávu z jednoho citronu, dej k tomu též s jednoho citronu na čtvrt libře cukru ostrouhanou kůru a nech to mezi ustavičným mícháním docela vychladnout; potom dej k tomu ty procezené jahody, hodně to promíchej, dej to do pyksly, tuto postav do ledu a dělej zmrzlinu.

12. Jahodová zmrzlina se smetanou.

Rozmačkej a proced' na předešlý způsob pěkné lesní jahody. Na žejdlík šťávy utluč libru cukru, pak dej oboje do hladké hluboké

nádoby a míchej tím dobré půl hodiny; načež k tomu znenáhla a mezi ustavičným mícháním přilej žejdlík husté syrové smetany, vlej to do pyksly a dělej dle předpisu zmrzlinu.

13. Zmrzlina z višni.

Utluč v moždíři pěkné španělské višně i s peckami, dej je do čisté nádoby a nech je přes noc nebo aspoň několik hodin stát, aby od pecek lepší chuť dostaly. Na žejdlík takovéto procezené šťávy nech 12 lotů cukru s koflíčkem vody hezky povařit, až se začne táhnout, potom k němu dej tu višňovou šťávu, dobře to promíchej a nech to vystydnout, pak to vlej do pyksly a dělej zmrzlinu. Chceš-li, můžeš k tomu též dát s jednoho citronu na cukru ostrouhanou kůru i šťávu z téhož citronu do toho vymačkat, pak se ale musí přidat 4 loty cukru. Také se k tomu může přidat trochu drobnince tlučené a skrze husté žíněné sejtko prosáté skořice.

14. Zmrzlina z malin.

Rozmačkej a protlač skrze sejtko tolik pěkných čerstvých malin, abysi vydobila dva žejdlíky šťávy. Nech tři čtvrtě libry na jednom citronu otřeného cukru s půl žejdlíkem vody do husta zvařit, pak ho odstav, dej k němu tu malinovou šťávu a přiceď k tomu též šťávu z toho citronu, dej však pozor, aby do toho nepřišly žádné jádra, a míchej tím, až to vystyдне, načež to dej do pyksly a dělej zmrzlinu.

15. Zmrzlina z rybízu.

Rozmačkej a proced' několik žejdlíků pěkných otrhaných rybízových zrněk; načež zmrzlinu uprav zcela tak jako předešlou, jen že na dva žejdlíky šťávy musíš přidati čtyry loty cukru.

16. Zmrzlina z citronu.

Na půl libře cukru ostrouhej kůru se dvanácti citronů, šťávu z těch citronů proced' skrze čistý šat nebo husté žíněné sejtko do čisté

nádobky, cukr nech se dvěma kávovými koflíčkama vody vařit, až se opění, a když trochu prochladne, smíchej ho s tou citronovou šťávou, pak všechno ještě jednou skrze žíněné sejtko proced', vlej to do pyksly a dělej zmrzlinu.

17. Zmrzlina z pomerančů.

Oloupej kůru se čtyř pomerančů a nech ji přes noc v žejdlíku vody močit k potom tu vodu nalej na dvacet lotů drobně nasekaného cukru a nech ho zvařit, až se táhne, pak ho odstav, a když trochu prochladne, přimíchej k němu z těch čtyř pomerančů procezenou šťávu a sklenku šampaňského vína, a míchej tím, až to docela vystydne, načež to vlej do pyksly a dělej zmrzlinu.

18. Zmrzlina ananasová.

Oloupej, a rozstrouhej jeden pěkný ananas, přidej k němu čtvrt libry tlučeneho cukru a několik lžiček vody, utři to pospolu a nech to přikryté stát. Nech libru cukru s půl žejdlíkem vody zvařit, až se táhne, potom k němu přidej šťávu z jednoho citronu, odstav to od ohně, a když to trochu prochladne, přimíchej to k ananasu, proced' to a míchej tím, až to vystydne, pak to vlej do pyksly a dělej zmrzlinu.

19. Zmrzlina z punče.

Ostrouhej na cukru kůru s jednoho pomeranče a se dvou citronů, dej to do čisté nádobky a nalej na to koflíček vody, aby se to rozmočilo, potom do toho naceď šťávu ze šesti citronů a z toho pomeranče, dobře to promíchej, nech zvařit 12 lotů cukru jako při předešlých zmrzlinách, až se táhne, pak to smíchej dohromady, proced' to skrze servít do pyksly, a když to dáš k ledu, vlej do toho znenáhla mezi ustavičným mícháním koflíček dobrého rumu, a míchej tím tak dlouho, až to veskrz zmrzne.

20. Zmrzlina a maraskýnem.

Umíchej v hrnku 10 žloutků s půl librou tlučeného cukru, nalej na to dva žejdlíky smetany a dobře to rozklokej, potom to postav na oheň a klokej tím stále, až se to začne zvedat a houstnout, pak to odstav a míchej tím, až to vychladne; načež k tomu přimíchej tolik maraskýnového likéru, jak to dle vlastní chuti silné nebo lahodné míti chceš, ještě to hodně promíchej, až to docela vystydne, pak to vlej do pyksly a dělej zmrzlinu. – Místo maraskýnu můžeš dáti jakýkoli jiný likér, pak se zmrzlina dle toho nazývá. Toto uvádí se pro uspořnění stálého opakování.

Nápoje.

1. Citronová voda (limonáda).

Na žejdlík vody ostrouhej na cukru kůru s půl citronu, vytlač k tomu z půl citronu šťávu, zamíchej do toho asi půl druhého nebo dva loty cukru – a máš chutný, občerstvující nápoj pro zdravé i nemocné. Chceš-li mít teplou limonádu, tedy dej místo studené vody vařící. – Máš-li zapotřebí mnoho limonády, tedy vymačkej tolik citronů, aby bylo šťávy půl žejdlíka, na citronové kůře ostrouhej půl libry cukru, potom dej šťávu i cukr na mosazný kotlíček a nech přes to přejít jen jeden var, pak to proced' skrze čistý šat a nech to vychladnout; Lžička této šťávy stačí do sklenice vody.

2. Mandlové mléko.

Oloupej a utluč čtvrt libry sladkých mandlí a 4 hořké, a mezi tlčením přilévej vždy po lžici vody. Když jsou mandle utlučeny, nalej na ně dva nebo tři žejdlíky vody, jak totiž husté mléko máš chceš, oslad to náležitě a proced' to skrze čistý šat. Je to nápoj občerstvující pro zdravé i nemocné, jenom že pro nemocné se musejí hořké mandle vynechat.

3. Punš.

Nech libru cukru s půl žejdlíkem vody v novém kastrolku zvařit, a když se táhne, přidej k němu již přichystanou, ze třech citronů a jednoho pomeranče vytlačenou a procezenou šťávu, načež to hned odstav od ohně, aby to nezhořklo, nalej do toho mezi ustavičným mícháním žejdlík dobrého rumu a uschovej to v lahvicích. Že tato jako i každá jiná massa, s vařící vodou smíšená, v punšových skleničkách se podává, jest snad každému známo. Tento punš je jednoduchý ale dobrý, a nepůsobí žádné bolení hlavy.

4. Čajový punš.

Dej do čistého hrnku lot holandského čaje, nalej na něj žejdlík vařící vody, přikrej ho a nech ho na teplém místě stát, nesmí se však vařit. Ostrouhej na pěti čtvrtích libry cukru kůru s jednoho citronu a s jednoho pomeranče, pak dej cukr na čistý kastrol, proced' na něj čaj, který musí míti krásně žlutou barvu, a nech ho zvařit, až se táhne, načež přidej k němu ze šesti citronů a z jednoho pomeranče procezenou šťávu a žejdlík dobrého rumu. Nyní tuto massu buď uschovej v dobře zandaných láhvích, anebo, pije-li se punš hned, spař půl lotu čaje v několika žejdlíkách vařící vody, mnoho-li právě potřebuješ, pak ho proced' a přilévej místo vody k punši. Obyčejně se dává jeden díl massy a dva díly vody.

5. Punč a vejcemí.

Na dvanáct sklenic punše vraz do velkého hladkého hrnku osm celých vajec a kloktej je kloктаčkou nebo drátovou metlou, až jsou docela zpěněné, pak vlej na ně podle některého z předešlých předpisů upravenou massu, odměř k tomu tolik vody, mnoho-li na dvanáct skleniček je potřebí, postav to na oheň a kloktej tím stále, až se to začne zvedat, pak nalévej punš do skleniček. Jest velmi dobrý.

6. Studený punš.

Na půl druhé libře cukru ostrouhej kůru se třech citronů, pak cukr jemně utluč a dej ho do velké polívkové mísy, přidej k němu z osmi citronů procezenou šťávu, dvě láhve rýnského vína a láhev rumu, dobře to promíchej, přikrej a nech to asi dvě hodiny stát; musíš tím však častěji zamíchat, aby se cukr rozpustil; potom to nalévej do skleniček.

7. Punš se šampaňským vínem.

Upraví se zcela tak jako v předešlém čísle, jen že místo rýnského vína dají se dvě láhve šampaňského.

8. Grog.

Tento nápoj sestává pouze z rumu, cukru a vřelé vody. Dej totiž do skleniček roztlučený cukr, nalej na něj dle libosti rumu a dolejš vařící vodou.

9. Bišof.

Vezmi tři hořké pomeranče, každý nakroj a nech je na čistém rendlíčku trochu opect, pak je dej do čistého hrnku, nalej na ně dvě láhve červeného vína, přidej kousek skořice a několik hřebíčků, přikrej to a nech to asi šest hodin na teplém místě stát; musíš tím však od času k času zamíchat a pomoci lžice šťávu z pomerančů vymačkávat, vařit se to ale nesmí; potom to proced' skrze ubrousek, přidej k tomu libru na drobno nasekaného cukru, a když se tento na teplém místě rozpustí, nalévej to do skleniček.

10. Čokoláda.

Na žejdlík dobré smetany ustrouhají se 3 tabulky dobré čokolády, a když se smetana vaří, vleje se na čokoládu, a mezi ustavičným mícháním sbírá se lžičkou pěna a dává se do koflíků. Když jsou koflíky penou přeplněny, tedy se nahoře žhavým uhlím připálí, ostatní čokoláda se zakloktá studenou, žlutkem rozmíchanou smetanou, naleje se do konvičky a dá se na stůl k pěně za podlívku. Na žejdlík čokolády vezme se jeden žloutek. – Této pěny může se též použít místo šodó do smažených košíčků, jakož i na vařené buchty a rozličné smaženinky.

11. Čokoláda z vody.

Ustrouhá se dle potřeby několik tabulek čokolády, ku př. na žejdlík vody čtyry tabulky, a nechá se mezi ustavičným kloktáním uvařit; žloutky se vynechají.

12. Káva (kafé).

Zelená káva nasype se na pánvičku nad uhlíčkem, a pořád se ni míchá, až začne žloutnout a vůni ze sebe vydávat, pak se trochu posype tlučeným cukru a mezi ustavičným mícháním se hezky do hnědá upraží; potom se umele a zavaří se do připravené vařící vody, nebo se dá do mašiny k tomu zřízení. Vaří-li se v hrnku, musí se přikrejt pokličkou, aby s parou chuť nevyšla. K čistění kávy jest nejpříhodnější následující prostředek: Ve studené vodě rozkloktá se koustínek žloutku, a když jest káva v nejlepší varu, vleje se do ni a nechá se ještě jeden var přejít, pak se zaleje trochou studené vody a nechá se jen chvilenuk ustát; tak jest jistě čistá jako křišťál. Na jeden koflíček kávy, když má býti beze vši přísady, dává se nejméně 60 zrnek. Když se káva sleje, tedy se na to usedlé naleje vody, nechá se to vyvařit a schová se to k příštímu vaření na místo vody.

Přísada do kávy nestojí žádná za mnoho; někdo dává cikorii, někdo žaludy, někdo šípkově jadyrka. Tato jadyrka dobře upražená a drobně utlučená dají kávě dobrou chuť; když se však dá vanilie do kávy, dostane tato zvláštní chuť. Přísada musí se vždy dát vařit do usedliny (*Lager*), pak se to musí nechat učistit a teprva káva zavařit, jinak se káva s tíží učistí.

Dobrá, čerstvě vařená smetana jest nejlepší, proto že ohřívána mívá povrchu mastná očka, a tím stává se káva nechutnou.

13. Čaj (*Thee*).

V novějším čase jest způsob při vzácnějších společnostech v odpoledních schůzkách dávatí na tabuli mimo kávy a čokolády také čaj. Jakkoli příprava téhož jest dosti jednoduchá, přece místem se stává, že nedopatřením tento nápoj se pokazí a na místě lahodné chuti, trpké a odporné nabývá; pročež tuto budiž uvedeno, jak se náležitě připravovati má. Především nechť se při kupování čaje hledí na to, aby nebyl porušen, zvláště ale aby nebyl ztuchlý. Nejlepší druh jest tak nazvaný *císařský* čaj; jiné méně dobré dva druhy jsou: čaj *perlový* a *pekový*. Půl lotu císařského čaje stačí na

dva žejdlíky vařící vody. Čaj se dá do zřízené k tomu konvice čili samovaru, poleje se lžící vařící vody a přikreje se; za chvíli se na něj naleje ostatní vařící voda, dobře se přikreje a nechá se stát na teplém místě, aby se spařil – pravím *spařil* a nikoli vařil; potom se procedí a nalévá se hostům jako káva do šálků nebo do čajových sklenic. K čaji dá se na tabuli v konvičkách pěna ze syrové smetany udělaná (viz čís. 26., str. 463), pak dobrý rum a cukr, aby si každý host dle libosti mohl posloužiti. Mimo to dají se na stůl ještě rozličné jiné věci, jako: šunka, uzený jazyk, žemličkové řízky se sardelovým máslem (viz čís. 9., str. 31), studená telecí pečeně, vejce na tvrdo uvařené a na půlky rozkrájené, tyčky, kmínem sypané rohlíčky, suchárky, zázvorky, anýzový chlebiček atd., kterýchžto věcí velký výběr v této knize nalezneš. Že se každé maso na tenké řízky nakrájet a na talíře ouhledně urovnat musí, doufám že není potřeba zvlášť podotýkat. Máš-li právě kyselý rosol čís. 27. (str. 56), tedy velmi chuti i oku posloužíš, když jej na drobno usekáš a masa ním posypeš. Také se musejí zvláštní malé talířky, ubrousky, vidličky a nožečky pro každého hosta uchystat.

14. Rejžovka.

Vyper čtyry loty přebrané rejže v několika vařících vodách a nech ji s kouskem skořice a s kouskem nakrájené citronové kůry ve čtyřech žejdlících dobrého mléka hodně rozvařit; pak to skrze žíněné sejtko proced', rozmíchej šest žloutků s půl žejdlíkem studené smetany a se čtyřmi loty tlučeného cukru, skloktej to s tím vařícím rejžovým mlékem a nalévej to při večerní společnosti buď do skleniček nebo do šálků.

15. Šodó.

Do pětižejdlíkového hrnku vraz 12 žloutků, dej k nim čtvrt libry tlučeného cukru, s půl citronu nerozkrájenou kůru, žejdlík dobrého rakouského vina, a hned za studena to hezky rozkloktej; pak oblož kolem hrnku hodně uhlí, nebo to postav na rozpálenou plotnu a

pořád tím kloktej, až se to pění a ve vaření zhoustne, načež to honem nalej do koflíků a dej to na stůl. – Šodó se může též k rozličným jídlům potřebovat, jako ke košíčkům, vařeným buchtám (puding), smaženým štrudlím a t. p.

16. Šodó ze slivovice.

Do pětižejdlíkového hrnku vraz 12 žloutků, dej k nim 12 lotů tlučeného cukru, s jednoho citronu drobně rozkrájenou kůru, a rozdělej to asi s pěti lžicemi studeného rakouského vína; pak vlej na bílou hlubokou mísu žejdlík dobré slivovice, zapal ji papírem a nech ji chvilku hořet, potom ji vlej na ty rozkloktané žloutky, postav hrnek do uhlí a míchej to jako jiné šodó, až nabude a zhoustne. Můžeš ho dát na stůl buď tak v koflíčkách, nebo nim polej mandlový dort a dej ho mezi nákyppy.

17. Pálené víno.

Do dvou láhví červeného vína dej půl libry cukru, s jednoho citronu nakrájenou kůru, půl lotu skořice a několik hřebíčků, postav to na horké místo a nech to tak hezky dlouho stát, aby se chuť ze všeho spojila, vařit se to však nesmí; pak to proced' skrze sejtka a nalévej to hodně horké do skleniček.

18. Nápoj na způsob likéru.

Skrájej velmi tence kůru se třech citronů, nalej na ni půl žejdlíka vody a nech ji šest hodin močit.

Potom dej na kastrol půl libry nejpěknějšího cukru, nalej na něj žejdlík vody, láhev rumu, přidej k tomu též tu vodu z citronové kůry a z pěti citronů procezenou šťávu, a míchej tím stále nad ohněm, až to přichází k varu; načež k tomu mezi ustavičným mícháním proced' skrze ubrousek půl žejdlíka mléka, odstav to od ohně, přikrej to ve studené vodě namočeným a vyždímaným ubrouskem, a nech to dvě hodiny stát; pak to skrze ubrousek dvakrát po sobě proced', poněvadž to poprvé není docela čisté.

Tento nápoj večer lahodně chutná.

19. Malinová sláva.

Zralé maliny se v hrnku rozmačkají, talířem přikrejou a nechají se ve studeném místě dva dni stát; potom se vymačkají, procedí skrze plátěný šat a nechají se přikryté v kuchyni dva dni stát. Ta pěna, co z nich vykyše, se povrchu lžící sebere; pak se čistý hrnek pováže řídkým plátěným šatem, ta malinová šťáva se ještě jednou na šat naleje a nechá se bez mačkání do hrnku protéct, aby byla docela čistá. Nyní se šťáva odměří; kolik jest jí žejdlíků, tolik liber cukru nechá se rozpustit, a když jest rozpuštěn, dá se šťáva do něho a mezi varem se ustavičně míchá, přičemž se pěna povrchu tak dlouho sbírá, až se přestane pěnit, načež se odstaví; nesmí se ale dlouho vařit, aby neztratila barvu a chuť, a musí zůstat docela řídká. Když šťáva docela vychladne, vleje se do láhve a uschová se do studeného místa. - Lžice této šťávy, s vodou smíšená, poskytuje velmi obcerstvující nápoj.

Na tentýž způsob připravuje se také rybízová šťáva.

20. Ječná voda.

Přeber žejdlík ječmena, nalej na něj máz vody a nech jej hodně vařit; kdyby se to příliš vyvařilo, můžeš přilejt vody; načež to přeced', a máš-li med, oslad' to dle libosti medem, pakli ne, tedy cukrem, a proced' k tomu z jednoho citronu šťávu. Tento nápoj jest pro nemocné zvláště prospěšný.

Ovocní zavařeninky.

(Hodí se k nadívání dortů, koblih a jiných pamlsek.)

1. Rybízová zavařeninka.

Na libru rybízových zrněk nech libru pěkného cukru s půl žejdlíkem vody vařit, až se táhne, potom k němu přidej libru oškubaných rybízových zrněk a nech to vařit, přičemž tím stále pozorně míchej, až to začíná houstnout. Chraň se však, zavařeninky příliš dlouho vařiti, sice ztratějí barvu i chuť. Nejlepší zkouška jest, když se lžicí kápne šťávy na talíř a kapka se nerozleze, nýbrž ztuhne; tu je čas, šťávu odstavit, nechat vychladnout a pak ve sklenicích papírem obvázaných uschovat.

2. Rybízová zavařeninka procezená.

Rozmačkej a proced' skrze sejtko na mísu několik žejdlíků zralých rybízových zrněk. Na žejdlík šťávy utluč hrubě libru cukru, pak ho dej se šťávou na čistý rendlík a míchej tím, až se všechen cukr rozpustí, načež to postav na mírný oheň a nech to mezi ustavičným mícháním ne příliš dlouho vařit, aby to svou pěknou barvu neztratilo; potom to odstav, a když to vystydne, dej to do sklenic, obvaz je papírem a ulož do suchého místa.

3. Rybízová šťáva za studena připravená.

Ober pěkné zralé rybízové zrnka a proced' je. Na žejdlík šťávy utluč co nejjemněji libru nejpěknějšího cukru, pak ho dej se šťávou na porcelánovou misku a míchej tím novou malou vařečkou stále k jedné straně tři hodiny bez přestání, potom tím naplň malé skleněné nádoby, obvaz je papírem a uschovej. – Tato šťáva se může v létě nalejt do formy rosolové, a když ustydne, vyklopí se jako rosol a

podá se pro občerstvení.

4. Malinová zavařeninka.

Rozmačkej několik žejdlíků pěkných zralých malin a proced' je skrze sejtko; potom dej libru šťávy a čtvrt libry celých malin na čistý nový kastrol, přidej k tomu libru na malé kousky nasekaného cukru a nech ho dříve ve šťávě docela rozpustit, pak to teprva postav na mírný oheň a nech to jen tak dlouho vařit, až to zkoušku v čís. 1. udanou obstojí; načež to odstav a jako předešlé uschovej. Kdo malinové jádérka nemiluje, může pouze šťávu s cukrem zvařit; někdo ale má rád, když se několik jáderek na sklenicích objeví.

5. Višňová šťáva.

Vezmi několik žejdlíků zralých pěkných višní, šťopky oškubej, višně i s peckami utluč v mosazném moždíři, dej je do hrnku a nech je v něm 24 hodin stát, potom šťávu skrze čistý šat proced'. Na libru šťávy nech na čistém rendlíku tři čtvrtě libry cukru s půl žejdlíkem vody zvařit ke třetímu stupni (viz str. 468, čís. 2.), pěnu seber, k cukru přidej libru té višňové šťávy a nech jen jeden var ještě přes to přejít, načež pěnu opět seber a šťávu uschovej v prohřátých skleněných láhvích.

6. Višňová zavařeninka.

Z pěkných zralých višní vyndej pecky, pak dej libru višní na čistý rendlík, přidej k nim libru tlučeného cukru a nech to při mírném ohni vařit, až se vytvořejí řídká lesknoucí-se povidla; hled však, aby se višně docela nerozmíchaly, nýbrž aby zůstaly v kouskách, tak jsou povidla chutnější a ouhlednější; později se mohou vždycky, kdyby byly příliš řídké, trochu převařit; potom je odstav od ohně, a když vychladnou, uschovej je jako předešlé.

7. Zavařeninka z amarelek.

Na libru pěkných vyloupaných amarelek vezmi tři čtvrtě libry přetlučeného cukru, dej oboje na čistý rendlík a nech to právě tak vařit jako višně v předešlém čísle; když to vychladne, dej to do sklenic a obvaz je silným papírem.

8. Třešňová zavařeninka.

Libru pěkných vyloupaných třešní a půl libry protlučeného cukru dej na čistý rendlík a nech to vařit. Jelikož třešně méně ostrosti v sobě chovají nežli višně, tedy je musíš nechat hodně do hustá zvařit, aby se nepokazily; potom je uschovej jako předešlé.

9. Jahodová zavařeninka.

Pěkné zralé lesní jahody rozmačkej a proced' je skrze sejtko. Libru této šťávy vlej do čistého rendlíku, přidej k ní tři čtvrtě libry protlučeného cukru a nech to jako maliny bustě zvařit; když to vychladne, dej to do sklenic, obvaz je papírem a uschovej. Můžeš též s sebou nechat svařit několik celých jahod, tak potom, když zavařeninky chceš použít, na první pohled poznáš, v které sklenici jsou jahody.

10. Meruňková zavařeninka.

Oloupej libru meruňek a vyndej z nich pécky. Nech libru cukru s půl žejdlíkem vody zvařit, až se táhne, pak dej meruňky do něho a nech to při ustavičném míchání vařit a ztuhnout; když to vychladne, uschovej to do sklenic.

Zavařeninka z broskví připravuje se tímto způsobem.

11. Šípková zavařeninka.

Ze zralých šípků, které jsou teprva trhány, když je podzimní mrázek obešel, vyber jadýrka, šípky několikrát ve studené vodě čistě vyper, pak na ně nalej horkou vodu a nech je v ní stát, až voda

vychladne, načež ji slej a šípky nech na čistém šatě osáknout. Mezitím učisti na libru šípků dle čísla 3. (str. 451) libru cukru, pak dej šípky do něho a nech je mezi ustavičným mícháním rozvařit a na hustou kasičku zvařit; když vychladnou, dej je do sklenic, teprva druhého dne je obvaz papírem a uschovej.

12. Jablková zavařeninka.

Oloupej a na čtvrtky rozkrájej míšeňská jablka, ohryzky vyřízni, a zvaž libru takto připravených jablek; pak učisti tři čtvrtě libry cukru, dej do něho ty jablka a nech je mezi ustavičným mícháním rozvařit na hladkou kasičku, až se již žádné žmolky v nich nenalézají. Kdo chce, může ustrouhat kůru s jednoho citronu a nechat ji s sebou povařit. Když jsou jablka dost rozvařená, nechají se vychladnout, načež se dají do skleněné nádoby a teprva druhého dne se přikrejou lístkem voskem napuštěného papíru, načež se papírem dobře obváží a v suchém chladném místě k potřebě uschovají. Chceš-li míti růžovou chuť, tedy jablka dřívě, než je dáš do cukru, polej růžovou vodou a nech je rozvařit; v tom pádu se však citronová kůra musí vynechat.

13. Jiná jablková zavařeninka.

Nakrájej tenince tři libry neoloupaných červených jablek; potom nech na čistém kastrolu pět čtvrtí libry cukru se žejdlíkem vody trochu povařit, vlož jablka do něho a nech to vařit, až jablka se rozvaří a šťáva pěkně růžovou se stane; pak to vlej na sejtko, chraň se ale, abysi tím zamíchala, a nech šťávu do nějaké nádoby protéct; když vychladne, slej ji do sklenic, obvaz je papírem a uschovej.

14. Zavařeninka z gdoulových jablek.

Oloupej asi třicet gdoulových jablek, ohryzky vyřízni, jablka rozkrájej, dej je na kastrol, nalej na ně žejdlík vody a nech je do měkka uvařit; kdyby se voda vyvarovalo, tedy jí po troškách přilévaj; potom tu zvařeninu proced' a protři ji skrze sejtko. Na libru

této šťávy nech libru cukru s půl žejdlíkem vody učitit a do husta zvařit, pak dej šťávu do něho a nech to pospolu tak dlouho vařit, až to zhoustne; potom to odstav, nech vychladnout, dej do sklenic a uschovej to jako předešlé.

15. Sýr z gdoulových jablek.

Neoloupaná gdoulová jablka nech na předešlý způsob rozvařit a též tak je proced'. Na libru šťávy přetluč půl druhé libry cukru, dej oboje na čistý rendlík a nech to mezi ustavičným mícháním tak dlouho vařit, až to jako kaše zhoustne; pak to odstav a naplňuj tím rozličné tvořítka nebo kávové mističky, dříve ve vodě omočené, a nech to ztuhnout; potom to vyklop, nech to ještě několik dní v teplém místě sušit a pak teprva to uschovej. Také se z toho může na vále, cukrem posypaném, udělat jitrnička, a když oschne a dá se krájet, tedy se přespríc nakrájí na kotoučky, což cukráři gdoulovým sýrem nazývají.

16. Šťáva z dřišťálek (Berbetisbeeren).

Když zralé dřišťálky několikrát mráz obešel, tedy je nasbírej a nech je čtyryadvacet hodin ve vlahém místě, pak je rozmačkej a šťávu skrze starý čistý ubrousek proced', načež ji nech opět stát, aby se učistila. Kolik pak žejdlíků čisté šťávy sleješ, tolik liber cukru musíš jemně utlouct, potom ho dej i se šťávou do nového kastrolu a nech to na mírném ohni několik minut vařit, přičemž pěnu sbírej; načež to ještě jednou proced' a slej to do lahvic, které zátkou dobře zandané v suchém místě uschovej.-Tato šťáva jest v domácnosti velmi prospěšná; můžeť se jí místo citronové šťávy do jídel použít, anebo s vodou smíšená poskytne v letě velmi občerstvující nápoj.

17. Zavařeninka z dřišťálek.

Rozmačkej dřišťálky a šťávu skrze sejtko proced'; nemusíš ji však jako předešle nechat učitit, nýbrž dej jí hned libru na čistý kastrol, přidej k ní libru utlučeného cukru a nech to jako každou jinou

zavařeninku do husta zvařit; když vystydne, dej ji do sklenic, obvaz je papírem a uschovej. Na to spodní, co z procezené šťávy zůstane, nalej vody, a za několik dní máš z toho dobrý ocet.

18. Oloupané švestky vyvařené.

Pěkné zralé švestky vlož na chvíli do horké vody, pak je oloupej, vyndeš z nich pecky, švestky dej na

Čistý rendlík, nalej na ně trochu rody, přidej k nim asi z padesáti pecek utlučená jádra, a nech je za pilného míchání hodně rozvařit, pak je protlač skrze žíněné sejtko, dej je opět na rendlík, přidej na př. na dvě libry švestek libru přetlučeného cukru a nech. to mezi ustavičným mícháním do hustá zvařit. Takto vyvařené švestky rovnají se meruňkové zavařenince.

19. Borůvky zavařené.

V krajinách, kde se rodí hojnost borůvek, možno si jich pro zimu následujícím levným způsobem připravit: Kamenné láhve po minerální vodě naplň borůvkami, přidej do každé láhve tři lžíce tlučeného cukru, obvaz je hodně pevně namočeným hovézím měchýřem anebo klihovým papírem, postav je do velkého, vařící vodou naplněného hrnku a nech to tři hodiny takto v páře vařit; potom láhve i s vodou odstav od ohně, nech je vystydnout, načěž je vyndeš a uschovej. – Takto zavařené borůvky, natřené na chlebě nebo na vdolečkách, poskytnou v zimě, zvláště dítkám milou lahůdku. Když jich chceš upotřebit, musíš sekyrkou nebo velkým nožem svrček láhve urazit.

20. Višňovka.

Na žejdlík višní vezmi vždy žejdlík vinného lihu (*Weingeist*) a šest lotů cukru. Dáš-li ku př. do skleněné láhve čtyry žejdlíky stopek zproštěných višní, tedy k nim přidej čtyryadvacet lotů drobně nasekaného cukru, lot přelámané skořice, půl lotu celého hřebíčku, dva loty puškvorce a hrst z višňových pecek vytlučených jádýrek,

nalej na to čtyry žejdlíky vinního líhu, zandej láhev zátkou, obvaz ji ještě okolo zátky papírem nebo plátnem a nech ji na místě, kam slunce hodně doráží, čtyry neděle stát; musíš ní ale častěji pohnout, aby se všecka chuť v jednu smísila; potom tekutinu, jenžto višňovka se nazývá, slej do menších láhví, dobře je zandej a uschovej. Puškvorec a jadýrka z višni jsou dvě hlavní přísady; jimi stane se višňovka pravým lékem pro zkažený žaludek.

Zavařené celé ovoce.

1. Jak se ovoce v páře zavařuje.

V letě a na podzim, když je hojnost rozličného ovoce, měla by ho každá hospodyně zavařit a jím pro zimu se zaopatřit; jestli ono v kuchaření často vítanou pomůckou. K účeli tomuto musí se vždy vzítí nejpěknější a ještě nepřezralé ovoce, zavaření pak děje se následujícím způsobem:

Nejdříve si připrav zvláště k tomu zřízené sklenice (*Dunstgläser*), potom si nastříhej dle otvoru sklenic, ale mnohem větší, kulaté flíčky z hovězího měchýře, namoč je ve studené vodě, aby byly vláčné, a čistě je vyper; načež nech na kraji plotny cukr s vodou rozpustit, počítajíc na každou obyčejnou sklenici dva lot cukru a něco přes čtvrt žejdlíka vody. Nyní sklenice naplň (nikoli však těsně) ovocem, totiž: třešněmi, višněmi, švestkami, oloupanými i neoloupanými, mirabelkami, meruňkami, broskvemi, a čímkoli ještě chceš (od třešní černých, červených nebo žlutých, které velmi pěkně vypadají, a od višní musíš šťopky buď docela otrhat anebo je až na malý kousek ustříhat), nalej do každé sklenice vychladlé cukrové vody až na dva prsty k otvoru, načež sklenice jednu vedle druhé urovnej do velkého hrnku, v němž musí býti studené vody tolik, aby, když se tam sklenice dají, voda až k hrdlům sklenic dosahovala, postav hrnek na plotnu a hled aby voda brzo do varu přišla. Takto nech ovoce jenom asi čtyry minuty vařit; potom hrnek odstav, sklenice opatrně vyndej, vezmi vždy jeden měchýřové flíček z vody, přikrej ním otvor sklenice, levou rukou ho přidrž a k hrdlu silně přitáhni, a pravou rukou ho tenkým silným špagátem několikrát obtoč á zavaž, aby vzduch do vnitř nikdy vniknouti nemohl. Když jsou všechny sklenice takto obvázané, postav je opět do téže vody, přikrej je a nech je v ní úplně vystydnout; potom sklenice z vody vyndej, každou zatřes, aby se ovoce ve šťávě pohroužilo, a otri je do sucha. – Je-li v každém otvoru měchýř do vnitř zapadlý na způsob malé

mističky, tedy se zavaření podařilo a ovoce vydrží dvě i tři léta. Proto však přece musíš za nějaký čas dohlédnout, a kdybysi pozorovala, že některý měchýř do výšky vstupuje, tedy jej rychle sejmi, sklenici s ovocem postav do vody a nech ho převařit, pak sklenici obvaž čerstvým měchýřem; tak se to opět napraví.

Dle toho způsobu může se všechno ovoce zavařovat, meruňky a broskve však se musejí oloupat, rozpúlit a pecky z nich vyndat.

2. Višně v cukru zavařené.

Na libru višní pokrop nebo navlaž čistou vodou libru cukru a nech ho v čisté nádobě na plotně rozpustit. Od pěkných zralých višní uřízni vždy půl šťopky, přemej je v čisté vodě, vhod je do toho cukru a nech je několik minut povařit, načež je vyber a nech je na míse vychladnout. Do té šťávy dej půl lotu skořice, půl lotu hřebíčku, a nech ji vařit, až hezky zhoustne, pak ji proced' skrze čistý šat a nech ji vystydnout. Nyní višně narovnej do sklenic, vlej na ně tu šťávu, sklenice pevně zadělej a ulož je do suchého místa. Taktéž se i amorelky zavařují.

3. Višně v octě naložené.

Čtyry žejdlíky vinního octa a půl libry cukru nech spolu povařit, přičemž tvořící-se pěnu seber a pak to nech vychladnout. Od zralých višní šťopky buď docela otrhej nebo vždy půl šťopky. uřízni, višně narovnej do sklenic, posyp je trochu hrubě tlučeným hřebíčkem nebo skořicí a nalej na ně toho vychladlého octa tolik, až jsou pohrouženy, a sklenice pevně zavaž; čtvrtého dne ocet slej, nech ho zase povařit a vychladnout, načež jej opět vlej na višně; osmého dne to ještě jednou opakuj, a když pak ocet opět na višně naleješ, tedy sklenice pevně zadělej a k potřebě uschovej.

Na tentýž způsob se i švestky nakládají.

4. Meruňky v cukru zavařené.

Oloupej a rozpúli zralé sice, ne však tuze měkké meruňky. Na

libru takto připravených meruněk nech v mosazném kotlíku něco víc než libru cukru s několika lžicemi vody rozpustit, a když se opění, vlož do něho meruňkové půlky jednu vedle druhé a nech je tak dlouho vařit, až se zdají dost měkké, aby se ale nerozpadávaly. Když jedny vyndáš, dej tam druhé, a tak pokračuj, až jsou všechny; potom je narovnej do čistého kuthánku, nalej na ně tu šťávu, ve které se vařily, přikrej je archem papíru a nech je přes noc stát; druhého dne meruňky vyber ze šťávy, vlož je do čisté skleněné nádobky, šťávu nech ještě jednou vařit, až trochu zhoustne, a když vychladne, vlej ji opět na meruňky, nádobku obvaž papírem a ulož ji do suchého studeného místa.

Broskve zavařují se na tentýž způsob.

5. Šípky v cukru zavařené.

Ze šípků, které jsou teprva trhány, když je mráz obešel, vyber pecičky, šípky vlož do kamenného kuthánku, nalej na ně vřelé vody, ale hned ji zase sced', sice by šípky tuze změkly, načež je rozlož na suchý čistý šat, aby uschly, a pak je dej do skleněné nádobky. Nech cukr s vodou zvařit, a když se opění, nech ho trochu vychladnout, pak ho vlej na šípky; druhého dne cukr sced', nech ho zase povalit a vychladnout, pak jej opět vlej na šípky; tak to opakuj tři dni po sobě, třetího dne pak nádobku dobře obvaž a postav ji na studené suché místo.

6. Zavařený angrešt.

Očisti s pěkného velkého ale ještě hodně tvrdého angreštu paličky i stopky, načež každé zrnko po straně trochu rozřízni a pomocí tenkého dřívka vyber z něho všechny pecičky, potom dej angrešt do čisté vody a postav ho k ohni, vařit se ale nesmí. Když je voda vřelá a zrna navrch vyplují, tedy to odstav od ohně a přikrej to, tak angrešt docela změkne; potom jej vyber dřevnou lžicí a dej ho do studené vody. Nyní učisti na libru angreštu libru cukru dle čís. 3. (str. 451), angrešt vyber z vody, vlož ho do cukru, přikrej to papírem

a nech to přes noc stát. Druhého dne cukr slej, proced' ho skrze cedník a nech ho trochu silněji zvařit, přičemž pěnu seber; potom dej angrešt zase do cukru, nech přes to přejít jeden var, přikrej to opět papírem a nech to zase přes noc stát. Třetího dne cukr opět slej, nech ho ještě silněji zvařit, dej angrešt do něho, nech to chvilenuk povařit a zase to přes noc uschovej. Čtvrtého dne konečně cukr slej, přidej k němu ještě několik lotů učištěného cukru, nech jej hodně do husta zvařit, vlož angrešt do něho a nech ho jen minutku s sebou povařit, načež jej odstav, a když trochu prochladne, dej ho do malých skleniček, a teprva když ouplně vystydne, obvaz sklenice papírem.

7. Zavařený rybíz.

Na libru pěkných oškubaných rybízových zrněk nech libru cukru se žejdlíkem vody vařit, až se táhne, přičemž pěnu stále sbírat musíš, pak dej do něho rybíz, odstav to od ohně, přikrej to papírem a nech to tak přes noc stát. Druhého dne dej rybíz na sejtko, šťávu nech protéct na jiný čistý kastrol, načež ji nech do husta zvařit, vlož rybíz opět do ní a nech přes to ještě jen jeden var přejít; když pak rybíz prochladne, dej ho do sklenic, a když ouplně vystydne, obvaz sklenice papírem.

8. Rybíz v octě naložený.

Natrhej pěkných celých rybízových hrozníčků, vyper je ve studené vodě a nech je osáknout, pak jich vlož vrstvu na dno veliké sklenice, posyp je hojně tlučeným cukrem, na to dej opět hrozníčky a cukr, a tak pokračuj, až je sklenice na prst neplná, načež to polej dobrým vinným octem a nech to tak přes noc stát. Druhého dne ocet slej a nech ho zvařit, přičemž pěnu sbírej, a do octa přidej kousek skořice a dva hřebíčky; pak dej rybíz na hlubokou misku, nalej na něj ten vařící ocet, přikrej to a nech to tak dva dni stát. Potom ocet opět slej a nech ho zase zvařit, načež rybíz do něho vlož, odstav to od ohně, a když to ouplně vystydne, dej to do sklenic, obvaz je a uschovej. V zimě se těchto hrozníčků používá jako kompotu.

9. Zavařené vinné zrní.

Oškubej s hroznů nejpěknější, ne však ještě docela zralé zrní, načež každé zrnko po straně trochu nařízni malým nozejčkem a tímto vyber z něho opatrně všecky pecičky; potom dej zrní do horké vody a nech je v ní přikryté tak dlouho vařit, až změkne, pak je děravou lžicí vyndej na sejtko a nech je osáknout. Na libru zrní nech libru cukru se žejdlíkem vody ke třetímu stupni zvařit, pak dej zrní do mísy, polej je tím zvařeným cukrem a nech to přes noc přikryté stát. Druhého dne slej cukr do čistého kastrolu a nech jej hodně do husta zvařit, přičemž tvořící-se pěnu pilně sbírat musíš, potom dej zrní do něho, nech přes to přejít jeden var a odstav to od ohně; když to docela vychladne, dej to do sklenice a obvaž to papírem.

10. Zavařený meloun.

Rozkroj v půli dorostlý sice ale ne docela zralý meloun, vyndej z něho všechnu dřev, pak meloun oloupej, rozkrájej ho na stejné podlouhlé kousky, vlož je do čistého rendlíku, nalej na ně vody smíšené se šťávou jednoho citronu, postav to na oheň a nech to jen jednou převárnout. Na libru melounu nech libru cukru se žejdlíkem vody vařit, až se trochu táhne, načež meloun opatrně vyndej a vlož ho do cukru, ve kterém ho nech jednou povařit, pak to odstav od ohně, přikrej to papírem a nech to tak přes noc stát. Druhého dne cukr sced', nech ho trochu silněji zvařit, pak dej meloun zase do něho, nech to jen jednou povařit a opět to nech přikryté přes noc stát. Tak to opakuj ještě třetího dne. Čtvrtého dne cukr slej, nech jej hodně hustě zvařit, pak dej opět meloun do něho a nech to ještě jednou povařit, načež to odstav od ohně, a když to docela vychladne, dej to do nějaké Široké nádoby, náležitě ji obvaž a ulož. Poněvadž meloun rád porušení bere, tedy to po nějakém čase prohlédni, a kdyby se to chtělo kazit, tedy to musíš zčerstva opět převarit.

11. Zavařený ananas.

Oloupej ananas a rozkrájej ho na tenké lístky. Nech ua čistém rendlíku jeden díl vody a dva díly vína vařit, vlož do toho ten rozkrájený ananas a nech ho chvílenku povařit, pak ho vyndej a nech osáknout. Mezitím nech tolik cukru, mnoho-li ananas obsahuje, s jedním dílem vody a jedním dílem vína zvařit, až se táhne, načež ananas do něho vlož a nech ho jednou povařit, pak to přikrej papírem a nech to tak přes noc stát. Druhého dne cukr slej a nech ho do husta zvařit, pak do něho ananas opět vlož a nech ho ještě jednou povařit; když to docela vychladne, dej to do sklenic, náležitě je obvaz a ulož.

12. Zavařená gdoulová jablka.

Pěkné velké, zralé gdoule nakrájej na dlouhé stejné dílky, oloupej je a vyber z nich ohryzky a jádra, pak je dej do vařící vody a nech je do měkka uvařit, načež je vyndej na sejtka a nech je osáknout. Mezitím nech na libru jablek libru cukru se žejdlíkem vody zvařit, pak dej jablka do misky, nalej na ně ten uvařený cukr a dále pokračuj zcela tak jako při vaření melounu čís. 10.

13. Zavařené fíky.

Pěkné, ještě nedozralé fíky propíchej několikrát shora malým nožejčkem, vlož je na chvíli do vařící vody, ale nenech je vařit, pak je vyndej a vlož je do studené vody. Druhého dne dej fíky do jiného kastrolu, nalej na ně čerstvou vodu, přidej k nim krapýtek soli, hrst špenátových lístků, několik lžic octa, a nech je vařit, až změknou, což lehce poznáš; pak je vyndej, vlož je do čerstvé studené vody, a když vystydnou, vyndej je na sejto a nech je osáknout. Potom je dej na mísu, a je-li jich libra, tedy zvař a učisti dle čís. 3. (str. 451) libru cukru, vlej ho na fíky, přikrej je papírem a nech je tak přes noc stát. Druhého dne cukr slej, nech ho zvařit, vlej ho zase na fíky a nech to opět přes noc stát. Tak to opakuj ještě po dva dni. Pátého dne nech

cukr do husta zvařit, vlož fíky do něho, nech je jednou povařit, načež je odstav od ohně, a když docela vystydnou, dej je do sklenic, obvaz je a uschovej.

14. Zavařené muškátové hruštičky.

Oloupej libru malinkých muškátových, ne přezralých hruštiček, štopičky oškrab, každou hruštičku tenkou jehlou několikrát propíchni, a klad je hned do studené vody, aby nezčernaly, potom je dej na čistý kastrol, nalej na ně čistou vodu, přidej k nim kousek kamence a nech je do měkka uvalit, pak je vlož do studené vody, a když vystydnou, vyndej je na mísu, polej je řídce zvařeným cukrem (na libru hruštiček stačí tři čtvrtě libry cukru) a nech je přikryté papírem do druhého dne stát; načež po čtyry dni opakuj převarění cukru, jak v předešlých číslech udáno jest; pátého dne nech cukr do husta zvařit, vlož hruštičky do něho a nech je jednou povařit, pak je odstav od ohně, a když vystydnou, uschovej je ve sklenici. – Tyto hruštičky mohou se též vařit v páře dle čísla 1., jen že se musejí dříve trochu ve vodě ovařit, pak teprva s rozpuštěným cukrem do sklenice dát a jak udáno dále pokračovat.

15. Citronáda v cukru zavařená.

Z pěkných citronů vymačkej šťávu, pak je rozkrájej na čtvrtky, všecko kyselé vyber, citrony vlož do čistého hrnku, nalej na ně čerstvé vody a nech je 10 dni močit; voda se však musí denně dvakrát i třikrát slejt a opět čerstvá nalejt; první tři dni se voda vždy trochu osolí. Potom nech v novém bundovém kuthánku vařit čistou vodu, vlož do ní ty vymočené citrony a nech je asi půl čtvrt hodiny vařit; pak zkoušej, jsou-li měkké, píchni totiž do nich vidličkou, a lehko-li se tato vyndá, tedy jsou dost vařeny; nyní tu vodu slej a nalej na ně studenou vodu, tuto pak zase slej, nalej na ně opět čerstvou vodu, a v té je nech asi čtvrt hodiny ležet; potom vodu sced, prostři na čtvero přeložený ubrousek a rozlož na něj ty kůrky jednu vedle druhé, aby pěkně oschly. Mezitím dej do bundového

kastrolku cukru a vody dle toho, mnoho-li máš citronů, a nech to vařit, až to hezky zhoustne; nesmí to však být příliš husté, aby se to mohlo do kůrek vtáhnout; pak cukr proced', ty oschlé kůrky urovnej do čisté sklenice, a když cukr vychladl, vlej ho na ně a nech to přes noc stát; cukru však musí býti tolik, aby ním kůrky byly zaklopeny. Druhého dne slej cukr na kastrolek, přidej k němu ještě kousek cukru a nech ho zase vařit, až zhoustne, načež ho nech vychladnout a nalej ho zase na kůrky. Tak to opakuj tři nebo čtyry dni; nech totiž cukr vždy hustěji zavařit, a když vychladl, nalej ho na kůrky. Konečně na to polož čistý omytý oblázkový kámen, obvaz sklenici papírem, napíchej do něho dírek a ulož to na studené suché místo. S cukrem jest se řídit dle citronů, ku př. na kůrky s 12ti citronů počítá se půl libry cukru, a pak se po čtyřech lotech přidává; jsou-li kůrky s velkými citronů, tedy musí býti více cukru – to se nejlépe vyskoumá vlastní zkušeností.

Na tentýž způsob zavařuje se také pomerančová kůra.

16. Ořechy v cukru zavařené.

Pokud velké ořechy ještě uvnitř tvrdou skořápku nemají a lehce propíchnout se dají, otrhají se se stromu, což obyčejně v měsíci červnu se stává. Propíchni každý ořech několikrát jehlou, vlož je do studené vody a nech je čtrnáct dní močit; vodu však musíš každý den slejt a čerstvou na ořechy nalejt; posléz nalej na ně měkkou vodu a nech je do měkka uvařit, což poznáš, když ořech jehlou propíchněš, do výšky jej zvedneš a on s jehly lehce dolů sjede; potom vyndej ořechy do jiné nádoby, nalej na ně studenou vodu a nech je v ni přes noc ležet. Druhého dne vyndej ořechy na čistý ubrousek a nech je trochu osáknout, pak je vlož do čisté nádoby, polej je řídce zvařeným vychladlým cukrem a nech je tak přes noc ležet. Druhého dne cukr slej, nech ho silněji zvařit, a když prochladne, nalej ho na ořechy a nech je opět přes noc v něm. Tak to opakuj po osm dní; kdyby se cukr příliš vyvářel, tedy přidej vody a cukru. Osmého dne cukr slej, nech jej do husta zvařit, vlož ořechy

do něho a nech je v něm chvílku povařit, pak je odstav od ohně a nech prochladnout; načež jich vrstvu vlož do sklenice, prosyp je přelámanou skořicí a několika hřebíčky, na to dej zase ořechy, prosyp je opět skořicí a hřebíčky, a tak pokračuj až ku konci, pak ořechy polej cukrem, v němžto se vařily; kdyby však nebyly všechny ořechy pokryty, tedy musíš ještě kus cukru s trochou vody nechat do husta zvařit a na ořechy přilejt; načež sklenici obvaž papírem a uschovej. Na libru ořechů běře se libra cukru.

17. Mirabelky a zelenčata (ringló) v cukru zavařeně.

Oboje toto ovoce musí se dorostlé sice, ale dokud ještě uvnitř nemá tvrdou pecku, se stromu otrhat, stopky do polou ustříhat, ovoce několikrát jehlou propíchnout a v měkké vodě, k nížto kousek kamence se připojí, do měkka uvařit; načež dej ovoce do studené vody a nech je v ní čtyřadvacet hodin stát, pak je vyndej na mísu. Na libru ovoce nech tři čtvrtě libry cukru se žejdlíkem vody jen řídce zvařit, opěň a vlej ho na ovoce, přikrej to papírem a nech to zase čtyřadvacet hodin stát Druhého dne cukr slej, nech ho převařit, opěň a nalej ho zase na ovoce, a nech to opět do druhého dne stát. Tak to opakuj ještě tři dni po sobě. Pátého dne nech cukr do hustá zvařit, vlož ovoce do něho, nech ho jednou převárnout, seber pěnu, načež ovoce vyndej do sklenice, cukr nech ještě trošinky povařit, a když prochladne, vlej ho na ovoce; kdyby toto nebylo docela pokryto, tedy musíš ještě trochu cukru nechat do husta zvařit a na ovoce nalejt. Teprva když to docela vychladne, sklenice náležitě obvaž a uschovej.

Všeho v cukru zavařeného ovoce potřebuje se nejvíce k okrašlování dortů a kompotů. Má-li se ovoce dobře udržet, tedy se musí hledět hlavně k tomu, aby cukr byl náležitě opěněn a učištěn.

Ještě některé potřebné přípravy.

Rozličné míšeninky.

1. Míšeninka majoránková.

Utluč v moždíři suchou majoránku, prosej ji skrze sejtko, dej k ní květu, zázvoru, muškátové kuličky, trochu pepře, trochu hřebíčku, vše dobře utlučené a prosáté. To se schová, a hodí se to k obalení rozličných karbanátků.

2. Míšeninka majoránková na jiný způsob.

Smíchej též tlučenou a prosátou majoránku, muškátovou kuličku, květ a trochu zázvoru. Tato míšeninka může se potřebovat k čočkové polívce, k zemčatům s majoránkou, ku šnekům a podobným věcem.

3. Míšeninka ze šalvěje.

Utluč a prosej suchou šalvěj, dej k ní trochu nového koření, trochu pepře, trochu hřebíčku, trochu drobně rozkrájené usušené citronové kůry a trochu zázvoru. Tato míšeninka se hodí ku každému hnědě dušenému masu, zvláště ke skopovému, ku př. do skopové dušené kejty se může místo prostrkání šalvějí nadělat direk a do každé dáti trochu této míšeninky.

4. Míšeninka z dymiánn.

Utluč a prosej suché dymiánové lístky, dej k nim hřebíčku, nového koření, zázvoru, pepře a citronové kůry. I tato míšeninka se může potřebovat ku hnědě dušenému kyselému masu; také se ní mohou obalovat rozličné karbanátky.

5. Míšeninka se hříbkami.

Usuš drobnince rozkrájené hříbky nejdříve na čerstvém povětrí, pak na vlašných kamnech nebo v troubě, aby se na prášek utlouct a prosát nechaly; když jsou prosáté, dej k nim stejné díly utlučeného květu, ustrouhané muškátové kuličky a malou částku zázvoru. Když se dá buď do polívky, nebo do omáčky anebo do postní nebo do masité míšeniny (*Ragout*) kávová lžička této míšeninky, dostane, to výbornou chuť. Místo hříbků mohou se vzít také lanýže, nebo polovic hříbků a polovic lanýžů.

Rozličná másla.

1. Račí máslo.

Uvař půl kopy třebas těch nejmenších raků, načež ocásky a klepýtká vyloupej, žluč i to houbovate odstraň, to ostatní v moždíři na kaši utluč, dej to s půl librou čerstvého másla na rendlíček a nech to tak dlouho škvařit, až se na tom ukáže tmavočervená pěna, pak to vlej do starého čistého, ve studené vodě omočeného a vyždímaného ubrousku, a mezi dvěma vařečkama všecko máslo protlač a nech ustydnout. – Toto máslo nechá se i při největší opatrnosti jenom několik dní udržet; také se jen v měsících, kdy právě raci jsou, totiž od května až do srpna, jídla s račím máslem, kterým ouhlednosti i chuti velmi nabudou, připravovat mohou.

2. Máslo zlaté.

Nech ve smetaně rozpustit trochu šafránu a proced' to; potom utři čtvrt libry čerstvě tlučeného másla asi se čtyřmi tvrdými, hezky žlutými žloutky, a přimíchej k tomu té šafránové smetany; aby se máslo stalo ještě líbeznějším, můžeš k němu přimíchat s půl citronu šťávy, načež ho dej do studeného místa. – Toto máslo se hodí k okrašlování mis se studenými jídly, jako šunek, uzených jazyků a masitých rosolů.

3. Máslo zelené.

Utři čtvrt libry čerstvě tlučeného másla se třemi na tvrdo uvařenými žloutky, dej k tomu lžíci špenátového tvarohu, dobře to promíchej, pak to dej do stříkánkové formy a protlač to skrze řídké sejtko – tak je to jako travinka.

4. Máslo růžové.

Utři másla mnoho-li potřebuješ s tolika kapkami alkermesové

šfávy, až je barvy krásně růžové. – Toto máslo hodí se pouze k okrášlení masitých rosolů; když se totiž mezi zelené lístky růžové hromádky pokladou, pěkně to vyhlíží.

5. Máslo sardelové.

Omej sardelky v čisté studené vodě, mnoho-li jich potřebuješ, pak šupinky setři, odděl obě půlky od prostřední kůstky, načež sardelky na čistém prkénku nejdříve samotné, pak s čerstvým máslem rozetři. Kolik lotů je sardelek, tolik lotů musí býti másla, a rozetři to tak hladce, aby to bylo opět jako máslo; kousky sardelek nesmí v tom býti vidět. – Máslo sardelové potřebuje se k nescíslným věcem, a když se na přípravu jeho práce nešetří, stane se ouhlednější i chutnější.

6. Máslo čokoládové.

Utři čtvrt libry čerstvě tlučeného másla se třemi na tvrdo vařenými žloutky, načež k tomu připoj dvě malé tabulky ustrouhané čokolády a dobře to utři; kdo chce, může k tomu přidati trochu cukru a trochu tlučené vanilie. – Toto máslo se požívá buď k čerstvě pečeným žemličkám nebo na oplatky namazané.

Z másla žlutého, zeleného a černého mohou se dělati všelijaké věci, jako: košíčky, pyramidy atd. K okrašlování se zelené máslo dá do stříkánkové formy a protlačí se skrze řídké sejtiko, uvnitř formy se nacházející, nebo se protlačí skrze cedník, anebo skrze stříkánkovou hvězdu (*Spritzfrapsenform*). Zkušená kuchařka ostatně lehce pochopí, co se k čemu hodí, aby se to chutnější a ouhlednější stalo.

7. Máslo s bylinkami (*Toleranz*).

Utře se čtvrt libry čerstvě tlučeného másla, osolí se a dá se k němu buď drobně rozkrájené routy, nebo kopru anebo pažitky (*Schnittling*), dobře se promíchá a buď se jen bochánek z něho udělá, nebo se dá do porcelánové nebo skleněné nádoby a nechá se ve

sklepě hodně ztuhnout; nebo se skrze stříkáňkovou formu jako šnek na talíř protlačí a nechá se ve sklepě ztuhnout. Polovic toho másla a polovic tvarohu je tak nazvaná rozhuda (Toleranz) a v letě s chlebíčkem k pivu výborně chutná. Tato rozhuda nebo máslo může se rozličně okrášlit, ku př. na jaře věncem z bílých a červených řetkviček, nebo barevným máslem.

Rozličné octy.

1. Ocet estragonový.

Hrst čerstvě natrhaných, nevypraných estragonových lístků dej do skleněné láhve, nalej na ně asi čtyry žejdlíky dobrého vinného octa a nech láhev dobře zandanou čtrnáct dní na slunci stát; potom ocet skrze čistý starý ubrousek proced' do malých lahviček, zandej je a uschovej k potřebě.

2. Ocet bylinkový.

Do čtyr žejdlíků octa dej estragonových lístků něco více nežli předešle, přidej k tomu trochu soli, dvě pepřikové lusky, několik šalotek, trochu kerblíku, trochu bezového květu a několik zrněk celého pepře, láhev dobře zandej a postav ji na slunce, musíš ní ale častěji pohnouti. Za čtrnáct dní nebo za tři neděle ocet proced' a uschovej jako předešlý.

3. Ocet malinový.

Na dva žejdlíky pěkných zralých malin nalej čtyry žejdlíky dobrého vinného octa a nech to dobře přikryté asi šest dní nepohnutě stát; potom ocet proced' skrze čisté plátno do jiné nádoby, a když se usadí, opět ho proced', načež ho nalej do malých lahviček, zandej je dobře a uschovej.

Také se může malinový ocet následovně připravit: Když ocet sleješ, promačkej skrze plátno na čistý nový kastrol šťávu z malin, přidej k ní půl libry cukru a nech to vařit, přičemž pěnu pilně sbírat musíš, pak to smíchej s octem, naplň lahvičky, dobře je zandej, rozpuštěnou smolou zalej a uschovej. – Takto připravený ocet neměl by scházet v žádné domácnosti, neboť se hodí ke mnohým pokrmům a zvláště v nemoci poskytuje, s vodou smíšený, velmi obcerstvující nápoj.

Ocet jahodový připravuje se tak jako malinový.

4. Ocet rybízový.

Rozmačkej dva žejdlíky rybízu, nalej na něj máz dobrého octa a nech ho čtyry dni stát, načež ho skrze plátno proced' a uschovej. Může se též jako malinový s cukrem zvařit.

5. Ocet fialkový.

Dej do skleněné láhve žejdlík otrhaného fialkového květu, nalej na něj tři žejdlíky vinního octa a postav to na slunce; čtrnáctý den to skrze čisté plátno proced' a v malých lahvičkách uschovej. I tento ocet vyznamenává se krásnou svou barvou a chutí.

6. Ocet citronový.

Oloupej a okrájej kůru se čtyr citronů, načež ji i tuk skrájej na kostky, dej to do skleněné láhve, nalej na to dva žejdlíky dobrého octa, zandej láhev a nech to asi deset dní na slunci stát.

Tak se též ocet z pomerančů upraví.

Dodatek.

1. Jak se dělají jaternice, jelita a klobásy.

Když se doma prasátko zabije, mívá domácí paní hlavní zřetel na jaternice. Obyčejně se bere do domu řezník, aby vepře zabil, jaternice udělal atd. Avšak tento neumí vždycky také i s drobem dobře zacházet, pročež uvedu zde o tom následující pojednání.

Jaternice se obyčejně dělají takto: Nechají se ve slané vodě vařit plíce, chřtán, slezina, srdce a ostatní věci, a při tom též kus vepřového masa (obyčejně se k tomu brává podbříšek), játra pak se za syrová usekají. Když jest všecko uvařeno, tedy to drobně usekej, připoj k tomu ty syrové játra a dej k tomu ve vodě rozmočené, vymačkané žemličky tolik, aby byly dva díly masa a jeden díl žemličky, osol to, dej k tomu drobně rozkrájené citronové kůry, tlučeného hřebíčku, nového koření, zázvoru, trochu majoránky a několik stroužků se solí rozetřeného česneku (který se však také může vynechat, neboť ho každý rád nepožívá), a kdo chce jaternice míti hezky masné, může kus sádla v té vařící polívce otužit, pak ho drobně rozsekat a s několika lžícemi masné polívky do toho přimíchat; polívky však se nesmí dát mnoho, sice jatrnice při pečení rády pukají a na pekáčku rozbřednou. Když jest všecko připraveno, tedy se vezmou dobře vyčištěná střeva, jaternice se nabijou, zadělají a uvaří se v té polívce, v které se maso vařilo; nesmějí se však dlouho vařit, aby se nepře vařily; pak se vyndají a kladou se na čistá prkna. – Kdo chce, může do drobu připojit asi 4 loty oloupaných, drobně rozkrájených mandli, zvláště v tom pádu, když se česnek a majoránka vynechá.

Jelita. Když se prasátko zabíjí, tedy se krev chytí do čistého hrnce a hned se dobře míchá, aby se nesesla. Řezník pak obyčejně vyřízne ten nejučtější kus masa, tak nazvaný laloch, a ten se nechá s kusem sádla ovařit, načež se oboje rozkrájí na kostky, rozdělí se to na dva díly, jeden díl se odloží stranou, druhý se dá na prkno, na kterém se

dělaly jaternice, přidá se k němu v dobrém mléce rozmočená a vymačkaná žemlička a polovička krve, dobře se to promíchá, dá se k tomu hřebíčku, zázvoru, nového koření, trochu pepře, citronové kůry, soli a ještě trochu rozpuštěného sádla (jak to kdo masné mítí chce), pak se jelita nabijou do tlustších, dobře vyčištěných střev, zadělají se a nechají se vařit. Druhá polovička sádla a krve se smíchá s drobnými, buď ve vodě nebo v mléce uvařenými kroupami, okoření, osolí a přimastí se, pak se nabije, zadělá a vaří jako předešle. – Kdo chce, může v sádle, které se rozpuštěné do jelit přidává, nechat zapěnit kousek rozkrájené cibule, to však jen pro milovníky cibule. – Když se udělá polovic žemlových a polovic krupových jelit, vyhoví se milovníkům obojích. – Co zbude, dá se do polívky, která jest velmi chutná.

Klobásy. Na tyto se obyčejně bere krátké maso s krku, čemu řezník nejlépe rozumí, kde ho má vyříznout. To se drobně useká, přimíchá se k němu trochu v pivě nebo ve víně máčené žemličky, ale ne mnoho (tak asi aby byly tři díly masa a jeden díl žemličky), dá se k tomu trochu květu, trochu hřebíčku, citronové kůry, osolí se to patřičně, pak se přileje trochu piva nebo vína, dobře se to promíchá a nabije se to do skopových střívek. – Tyto klobásy se schovají syrové, a pak se buď vaří nebo pečou. Čím méně žemličky, tím jsou lepší.

2. Jak se maso k uzení nakládá.

Na libru soli vezme se lot salitru a tím se maso, které se dříve nesmí máčet, nasolí, dobře do dřevěné nádoby uloží, prkénkem přikreje a kamenem přimáčkne. Takto nasolené maso musí aspoň čtrnáct dní ležet a častěji se přeložit, aby sůl všude stejně se protáhla, načež se maso dá do komína. Kdo je milovník česneku, může několik stroužků se solí utřít a maso tím natřít. – Také se k uzení nasoluje hovězí i jelení jazyk, a musí osm dní ležet, nežli se dá do komína.

3. Jak se máslo nakládá, solí a převažuje.

Nové máslo se ke všem jídlům nehodí, aniž je všude v každém ročním počasí k dostání; protož jest zapotřebí, aby každá hospodyně, kde to může býti, zvláště na zimu slaným a přepouštěným máslem se zaopatřila.

Máslo se nejlépe solí, když se hned, jakmile se z másnice vybere a z prvních vod vymyje, do té poslední vody hodí přiměřená částka soli, máslo se v té slané vodě dobře promíchá, pak vyplácá a do čisté, k tomu cíli připravené, dobře vyklejtované, nebo kamenné anebo dřevěné nádoby naloží, hezky utlačí a v čistém, suchém a studeném místě uloží. -

Propouštěné máslo se musí buď v hrnci, nebo, což ještě lépe jest, na velkých kuthanech anebo rendlíkách na uhlí nebo v mírném teple na železných plotnách vařit. Když se vaří, musí se s něho, zvláště když je máslo bílé a tvarohové, pěna pořád sbírat, a k lepšímu učištění vhodí se do něho hrstka bílé mouky, a nechá se vařit tak dlouho, až se všescka pěna ke dnu usadí; pak se nechá chvílku ustát a sleje se (nejlépe do kamenného hrnce). - Máslo se na zimu také následujícím způsobem přepouští: Vtlačí se do čistého kamenného hrnku dobrého másla co se vejde, pak se hrnek postaví do vařící vody buď do kotle nebo do jiné k tomu zřízené velké nádoby, přikreje se a nechá se ve vodě tak dlouho, až se všechno podmáslí čili to kašovitě ke dnu usadí a čisté máslo navrchu zůstane; potom se i ty nejmenší krupičky s vrchu odstraní, máslo sleje se do čistého hrnku a uschová. - Je-li k obávání, žeby v zimní schránce mrzlo, tedy nechť se při nalévání do prostřed másla vstrčí dřevěná čistá hůlka, a když je nádoba plná a máslo ustydne, hůlka se vytáhne - tak se i při největším mrazu hrnec netrhne.

Máslo nové, slané i převařené jest nejlépe vždycky na takových místech schovat, kde jest chladno a sucho, a kde není žádný puch, protože máslo každou chuť rádo přijímá a tím porušení bere a stává se nechutným.

4. Jak se mají vejce ukládat, aby se nepokazily.

Vejce se nejlépe ukládají, když se do dlouhého prkna nechají udělat samé díry, a do těch se vejce pěkně jedno vedle druhého urovnají, tak aby se jedno druhého nedotýkalo; prkno však musí být v takovém místě, kam ani teplo ani mráz nemůže, protože by tam vejce zmrzly. Kdo ale takové prkno nemá, může vejce na zimu ukládat buď do hrachu anebo do popele, totiž: dá se vrstva popele, do něho se nastrká vajec tak, aby se jedno druhého nedotýkalo, pak se nasype zase asi na půl čtvrtky popele, do toho se opět nastrkají vejce, a tak se pokračuje dále. Nejdéle se udrží vejce zdravé, když se nakladou v kadečku do hašeného řídkého vápna; v tomto pohrouženy vydrží třeba rok. Také se mohou vejce v zahoustlém vápně omočit, tak sice, aby skořápku nebylo vidět, pak se nechají oschnout a buď se nastrkají do popele anebo se v chladném místě rozloží.

5. Jak se zmrzlé vejce nebo jablka zase napraví.

Když jsou vejce od mrazu roztrhnuté, nebo jablka zmrzlé, musejí se dříve než přijdou do tepla hodit do hodně studené vody, pak se teprve dají do teplé světnice, tak z nich mráz znenáhla vyjde. Když již půl hodiny ve studené vodě leží, neškodí ji slejt a zase čerstvou studenou nalejt. Tak vejce rozmrzne a nezvodnatí, aniž jablko změkne, což by se jistě stalo, kdyby se hned do tepla dalo.

6. Jak se dělá rejžová mouka a krupice.

Dej do hrnku půl libry pěkné přebrané karolinské rejže, nalej na ni studené vody, zamíchej ní, pak vodu slej a zase na ni nalej studené vody, a nech ji v ní půl hodiny stát; potom rejži vařečkou dobře promíchej, vodu slej, a nalej na ni třikrát vařící vodu, která se vždy po zamíchání sleje, po čtvrté však se nechá rejže v té vařící vodě opět půl hodiny stát; načež se voda sleje, rejže položí se na papír a nechá se hodně usušit, nejdříve jen na teplém povětří, pak na

teplém místě. Když jest rejže dost suchá, utluče se v moždíři na moučku, potom se skrže žíněné sejtko proseje.

Co zůstane v sejtku, jest pěkná krupice; co propadne, jest mouka. Oboje se dá do skleněných nádob a schová se v suchém místě. Tato moučka i krupice může se potřebovat k rozličným v této knize uvedeným věcem, a bylo by pozdě, teprv když se potřebuje, ji připravovat; pročež radno, aby jak mouka tak krupice tato vždy v zásobě byla, a když dochází, v příhodném čase opět se udělala.

7. Jak se dělá ječná mouka.

Časem jest zapotřebí nakvap koflíček krupovky (*Gerstel*). Než by se kroupy uvařily, ušlo by mnoho času; pročež je záhodno, aby se také ječná mouka v zásobě držela, ne sice mnoho, ale vždy tolik, co by se náhodou mohlo potřebovat.

Utluč aspoň půl libry perlových krup a prosej je skrže žíněné sejtko; co zůstane v sejtku, opět utluč a prosej. Tak vyzískáš pěknou mouku; tu dej do sklenice, obvaz ji papírem, tento malým špendlíkem propíchej, a ulož to na suché místo. – Lžíci této mouky na žejdlík polívky zavařit, kouskem másla, jedním žloutkem a trochou květu ji připravit, poskytne za půl hodiny výbornou krupovku, kdežto by, než by se kroupy uvařily, dvě hodiny minuly. – Také se může rejžové mouky na krupovku použít.

8. Jak se dá zelený hrášek na zimu zachovat.

Když jsou lusky ještě mladé, tedy se z nich hrášek vyloupá a nechá se dříve na povětrí osušit, pak se do tvrda na teplém místě dosuší, dá se buď do čistých nádob, tyto se obvážou papírem, který se propíchá, anebo se dá do pytlíčku z řídkého plátna a uloží se na suché místo. Když je ho v zimě potřeba, tedy se den předtím namočí a pak se jako čerstvý zelený hrášek připravuje.

9. Jak se mají houby sušit.

Při kupování hub jest zvláštní opatrnosti potřebí, aby se mezi

zdravé houby nějaká nezdravá nepřimíchala. Na jaře jsou nejpryvnější houby smrže; tyto jsou čím menší tím lepší, protož radno koupit ty nejmenší, a když se od písku jak náleží očistily, navlečou se na nitky a nechají se na čerstvém povětří osušit; ty větší však rozkrájej na malé věnečky, nech je osušit, pak je dej do sklenic nebo do pytlíčku z řídkého plátna a schovej je na takové místo, kde provívá suché povětří. Takto rozkrájené smrže jsou ouhledné a hodí se k zadělávaným jídlům, jakož i k rozličným míšeninkám (*Ragout*). Také dobře, když dříve než je rozkrájíš, kořinek uřízneš, houby v čisté studené vodě přemeješ, pak je necháš na sejtku osáknout, načež je rozkrájíš a usušíš. – Též hříbky je lépe malé než velké kupovat; předně hodí se pouze malé sušené k zadělávaným jídlům, a za druhé jsou spíše všeho hmyzu prázdné. Když tedy malé hříbky koupíš, odděl hlavičky od kořínků a co možná tenince je rozkrájej; dávej však bedlivý pozor, aby se žádná červivá, která by dost malou dirku měla, mezi ostatní nepřimíchala, sice by se pak snadno všechny porušily. Když jsou hlavičky rozkrájeny, rozlož je řídce na papír a dej je na takové místo, kde vane čerstvý vzduch a slunce svítí, a častěji nimi míchej, aby spěšně schly a nezčernaly; když jsou suché, dej je i s papírem ještě na teplé místo, buď na prochladlou plotnu, nebo do vychladlé trouby, anebo také na ohniště, když se oheň odmete, aby zkrěhly, pak je jako smrže ulož. Kořínky též oloupej, tenince rozkrájej a nech je tak jako hlavičky sušit. Při těch se mohou trochu větší hlavičky sušit a pospolu s kořínky uschovat. Tyto se hodí na polívky, svítky a k podobným věcem. I při těch se musí na to pilně hledět, aby se mezi ně žádná červivá nepřimíchala; protož je to zcela chybné, když se celé hlavičky na nitě navlékají a tak sušit nechají, neboť celé zčervíví, a krom toho že se zošklíví, časem také zcela spráchníví a nejsou k potřebě. – Mimo hříbky se také suší lanýže a žampiony, oboje se však musí dříve oloupat, pak tetince rozkrájet, ostatně tak jako hříbky sušit a uložit.

10. Jak se zelí nakládá.

Nejdříve si připrav soudek buď od vína neb od octa, anebo jinou nádobu z tvrdého dříví, ale aby nebyla rozeschlá, ješto by šťáva ven prýštila a zelí se lehce zkazilo. S kopy pěkných velkých zelných hlávek ober vrchní ovadlé lupení, vyřízni košťály a zelí rozkrouhej na kružadle na prostřený čistý ubrus, načež k němu přidej půl druhé libry soli, půl žejdlíka kmínu, a rukama ho náležitě promíchej. Nyní poklad dno nádoby čistým zelným lupením, dej do ní vrstvu skrouhaného zelí a dřevěnou, k tomu účeli zhotovenou palici ho všude stejně stluč pak dej opět vrstvu zelí, zase ho stluč, a tak pokračuj, až je všecko zelí v nádobě, potom ho ještě se všech stran upěchuj, povrchu ho poklad' čistým zelným lupením, přikrej ho bílým čistým plátnem, na to polož kulaté víčko a toto obtíži velkým omytým kamenem. Nyní postav nádobu do teplého místa a nech ji tam, aniž bysi ní dosti málo hnula, stati tak dlouho, až zelí vykysá, což se asi ve čtrnácti dnech stane; potom vykysanou pěnu čistým šatem seber, nádobu kolem kraje utři a očisti a postav ji do studeného místa. Když chceš zelí k vaření bráti, tedy ho vždy tolik co potřebuješ s vrchu stejně seber, aby zůstalo v rovnosti, pak ho zase víčkem přikrej a kamenem obtíži. Kdyby osychalo, přilej naň vždy trochu studené osolené vody.

11. Jak se povidla vařejí.

Vaření povidel nevyžaduje právě velkého umění, za to ale tím větší pozornosti a bedlivosti, aby předně patřičně tuhé byly a za druhé aby se nepřipálily, což zvláště při dovařování velmi lehce stati se může, jestliže kuchařka, trochu obtížným mícháním tuhých již povidel unavena, chce si pohovět a v míchání ustane.

Z pěkných zralých švestek vyloupej pecky, a švestky dej do čistého měděného kotle, pod nímž mírný oheň stále udržovat a rozvařujícími-se švestkami míchat musíš. Švestky, které se do kotle nevejdou, dej do velkých rendlíků a hrnků, a nech je na plotně rozvářet; jakmile však se v kotli švestky svářejí, tedy přidávej k nim

švestky z hrnků a rendlíků, až jsou všechny v kotli; nyní ale musíš zavárku tak zvaným trdélkem aneb kopisti bez ustání tak dlouho míchat, až se svaří v hodně tuhá povidla. Když povidla syčejí a kopist' nebo trdélko v prostřed kotli stát zůstane, aniž by se na stranu klonilo, je to důkazem, že povidla jsou dostatečně uvařená; nyní je vyndej do hrnků a nech je docela vychladnout, pak hrnky obvaz papírem a ulož je do studeného místa.

12. Jak se připálená smetana opět napraví.

Když se v hrnku smetana připálí, což se lehce stane, vaří-li se smetana při ohni, tedy se hrnek zevnitř namaže lojovou svíčkou na tom místě, kde je smetana nejvíce připálená, a přistaví se zase k ohni; tak připálenina z většího dílu zmizí. Nebo se vodní konévka namočí ve studené vodě a poklopí se na hrnek, čímž se též, nepříjemná chuť vytáhne. Připálení může se však předejít, když smetanu na plotně vaříme.

13. Rychlý prostředek, když se kuchařka spálí neb opaří.

Když se kuchařka spálí neb opaří, bez čeho se snad žádná vařit nenaučí, ať honem vejce roztluče a mázdrou, která jest ve skořápce, spálené neb opažené místo obloží, a když to přischne, nechť to pořád maže bílkem. To vytáhne horkost a neudělá se žádný puchýř; nesmí se ale spálené místo dřívě namočit, dokud horkost nezmizela. Také se radí strouhaná zemčátka nebo rychlé obložení bavlnou; co jest nejdříve při ruce, toho ať se použije. Jestli se ale kuchařka silně spálila o plech aneb o železo, tedy jest nejlépe lékaře povolat; není-li však lékař hned po ruce, tedy nechť se rána obkládá v klejtovém octě a ve vodě máčenými klocy, a je-li rána zjitřena, musí se hojit klejtovou masti.

14. Jak se mejdlový a kafrový líh pro domácí potřeba připravuje.

Když se v kuchyni někdo bud' uhodí, řízne, uskřípne, sekne neb

jinak raní, jest ovšem lehká pomoc, kde jest lékař a lékárna v místě, neboť se může lékař hned povolat a prostředků od něho předepsaných užívat. Jelikož ale tato kniha nejen pro města, ale i pro lid venkovský a pro osamělá místa, ku př. fary, myslivárny atd. psána jest, pročez stůj zde pro ty, kteří, když se někdo na svrchu dotčený způsob poraní, teprv kolik hodin cesty konati musejí, než lékaře a lékárnu dostihnou, následující domácí prostředek. Když se tedy někdo, jak svrchu uvedeno, poraní, musí se rána nejprve ve studené vodě dobře vyčistit a vymočit, pak se obváže v mejdllovém nebo kafrovém líhu omočeným klůckem a tímž lihem se povrchu máčí. Není-li rána příliš nebezpečná, vyhojí se tím.

Láh mejdllový (*Geifengeist*) připravuje se takto: Dej do větší lahvice dva žejdlíky dobrého žitného výstřelku, rozkrájej do něho 4 loty benátského mejdla, rozdrob do toho lot kafru, dva kvintlíky myrty (*Myrte*), dva kvintlíky štoraxu, trochu levandulového květu, 10 celých hřebíčků, hezky tím zamíchej, lahvici obvaz měchýřem a vpíchej do něho špendlíkem několik direk, aby lahvice nepraskla, a nech to v letě na parném slunci, v zimě ale na vlažných kamnech 4 dni stát; potom to čistě proced' skrze prozíravý papír do jiné lahvice a schovej to k potřebě. Na to husté nalej opět dva žejdlíky výstřelku, nebo aspoň dobré žitné kořalky, rozkrájej zase 4 loty benátského mejdla, přidej k tomu asi 20 hřebíčků a trochu levandulového květu, a nech to opět 4 nebo 5 dní na teplém místě stát; pak to slej. Tohoto druhého líhu může se v domě, kde se domácí paní sama vařením zabývá a odpoledne čistě ruční práce vykonává, použití k mytí rukou.

Aby ruce po vaření nezdrsnatěly, nechť vezme domácí paní, když chce kuchyni opustit, půl žejdlíka louhu, půl žejdlíka vody, ať dá do toho lžici toho líhu a uměje si v tom ruce; potom nechť si ještě lžičku toho líhu na ruce naleje a dobře je tře, pak ar si ruce zase v louhu čistě omeje, naposledy studenou vodou oplákne, dobře utře - a zajisté bude moct každou čistou práci konat.

Kafrový líh nasazuje se takto: Dej do lahvice lot kafru, nalej naň žejdlík výstřelku a nech to tři dni na teplém místě stát; pak to

proced' skrze kornout z prozíravého papíru do jiné lahvice, dej do toho kvintlík salmiakového líhu a schovej to. – Když se někdo uhodí, uskřípne, nebo nohu aneb ruku lehce podvrtne, tedy nechť si poraněný oud nejprve obkládá ve studené vodě namočeným šatem a pak ať ho maže tímto lihem. – Kdo chce, může i k tomuto líhu přidat dva loty benátského mejdla a 40 zrněk trochu protlučeného jalovce.

Těchto domácích prostředků se však jen tak dlouho užívá, pokud není možná s lékařem se poradit a z lékárny potřebných léků dosáhnout.

15. Kterak se při menších i větších hostinách tabule upravovati mají.

Kniha tato, jsouc původně toliko pro menší domácí hospodářství určena, dospěla mnohými doplňky po tolika vydáních na takový stupeň, že nyní též velkým hospodářstvím ano i vrchnostenským kuchyním vyhověti může. Aby však mladé hospodyňky nebo méně zkušené kuchařky v upravování tabul nepochybily, a snad buď samé sladké, nebo samé kyselé pokrmy, anebo moučná jídla napřed a zeleninu naposledy nedaly, uvedeno jest doleji několik příkladů, kolik jídel při menších i větších tabulích přísluší, a kterak se volit a po sobě nosit mají.

Při každé menší i větší hostině pokreje se stůl čistým ubrusem a do prostřed postaví se kytky. Kolem této rozestaví se pravidelně v jisté vzdálenosti od sebe všeliké vkusně urovnané pečivo, dorty, kompoty a ovoce; také se tam dá postavec (tak zvaná karafinka) s octem, olejem, solí a pepřem, jakož i vkusná nádobka s hořčicí. Ke každému talíři dají se sklenice na vodu, pivo a víno. Lahvice s červeným vínem rozestaví se ve stejné vzdálenosti blíže talířů po celém stole. Bílé víno dá se však na stůl teprva když se má pít, protože má býti vždy studené. Voda a pivo přinese se na stůl teprva když polívka je snědena. Chce-li se podati též víno šampaňské, tedy se musejí k talířům postaviti také zvláštní k tomuto účeli zřízené

skleničky, a víno musí se chovati u ledu neb aspoň ve studničné vodě tak dlouho, až ho má býti použito, aby při své pravé chuti se udrželo.

Jak se koláče, dorty, cukrovinky, kompoty a ovoce na tabuli rozestaví, udáno jest ve dvou příkladech na str. 521 a 522. Že se však úprava dle libosti a podle toho co domácnost právě poskytuje, změnit může, není třeba při každém uvedeném příkladu zvláště podotýkat.

Příklad první.

1. Bílá polívka s rejží. 2. Hovězí maso houbičkami a zemčátky obložené, cibulková omáčka a kyselé okurky. 3. Kuřátka s karfiolem. 4. Pečená kachna. 5. Hlávkový salát. 6. Talíř důlkových koláčků. 7. Pivo, víno, káva.

Příklad druhý.

1. Polívka s moučným svítkem. 2. Žemličkové řízky s jaterní dušeninkou. 3. Hovězí maso rejží obložené, smetanový křen a červená řepa. 4. Fašírovaná kapusta. 5. Zadělávání kapouni s ústřicemi. 6. Kaštanový nákyp. 7. Zvěřina s okolkem z máslového těsta. 8. Pečené koroptve a telecí kýta. 9. Švestkový kompot a hlávkový salát. 10. Talíř oplatků a talíř spěšných rohlíčka. 11. Dva talíře ovoce. 12. Pivo, víno, káva.

Příklad třetí.

1. Polívka dušená s míšeninkou. 2. Nepravé mušle. 3. Hovězí maso rejží a mrkvičkou obložené. 4. Špenát s uzeným jazykem nebo s karbanátkami. 5. Zadělávaná kuřata 8 houbičkami. 6. Nákyp tvarohový. 7. Dušené kachny, divoké aneb domácí, s okolkem z máslového těsta. 8. Pečený zajíc a kapoun. 9. Salát celerový a šípkový kompot. 10. Šunka s aspikem. 11. Žloutkové koláče. 12. Mandlové obloučky, španělské větry, pokroutky z koření. 13. Jablka, ořechy, vinní hrozníčky, švestky. 14. Pivo, víno, káva.

Příklad čtvrtý.

1. Polívka hnědá se stříkačkami a polívka bílá s míšeninkou. 2. Pasticčky sardelové. 3. Marinovaný ouhoř nebo pstruzi. 4. Hovězí maso s nějakým okolkem, k němu dvě rozličné omáčky, kyselé okurky a červená řepa. 5. Fašírovaná kapusta nebo špenát s klobáskami. 6. Kuřata s lanýžemi nebo žampiony a s račími ocásky. 7. Piškotový a čokoládový nákyp. 8. Zadělávaná zvěřina s okolkem z máslového těsta. **Pečené:** 9. Telecí kýta. 10. Husičky nebo kachny. 11. Zajíc. 12. Kuřata. 13. Srnčí kýta. 14. Dva kyselé saláty, pak švestkový a jablkový kompot. 15. Stočené selátko s rosolem. 16. Uzený jazyk. (Ode všeho po dvou mísách.) – Po malé přestávce následují koláče, dorty a cukrovinky, přičemž se také podají citronový a kávový rosol.

Příklad velké tabule.

1. Polívka žlutá s rosolem a polívka hnědá se smaženým hráškem aneb s krapličkami. 2. Losos aneb ouhoř s majonézovou omáčkou. 3. Míšeninka (ragú) z telecích uší, brzlíků a jazyků. 4. Hovězí maso s nějakým okolkem, dvě rozličné omáčky, kyselé okurky, ryzce a červená řepa. 5. Zelený hrášek se smaženými kuřátky aneb omaštěný špagl. 6. Zadělávaná zvěřina s máslovým okolkem. 7. Košíčky se šodó a mandlový nákyp. 8. Kapoun aneb kuřata s mušlemi. **Pečené:** 9. Kachny. 10. Bažanti neb koroptve. 11. Kuřata. 12. Srnčí kýta. 13. Krocán. 14. Dva kyselé saláty, pak brusinkový a pomerančový kompot. 15. Šunka s aspikem. 16. Rosolovaný nadívaný kapoun. (Všeho dvě mísy.) – Po malé přestávce **pamlsky:** 17. Dort mandlový a chlebový. 18. Dvě mísy německých koláčů. 19. Dva talíře hubinek z lískových oříšků. 20. Dva talíře dortičků z tvrdých žloutků. 21. Dva talíře smažených mandlí. 22. Dva talíře biskupského chlebička. 23. Dva talíře cukrové šunky. 24. Dva talíře jitrnice z míšeňských jablek. 25. Dva talíře oplatků. 26. Dva talíře lihových věnečků. 27. Talíř ocukrovaných pomerančů a talíř ocukrovaných kaštanů; zároveň též dva sladké rosoly, vinní a vaniliový. 28. Dva talíře ořechů. 29. Talíř hrušek a talíř jablek. –

Poslední dva příklady hodí se jen při svatbách, poutech,

posvíceních a duchovních instalacích. Změna může se udělat dle toho, co jest právě k dostání; jen na to se musí zvláště hledět, aby to co se připraví, bylo čistě, chutně a ouhledně připraveno – raději méně a dobře, než mnoho a nechutně.

Jak se má v postní dni tabule zřídit.

Příklad první.

1. Obyčejná polívka z rybích vnitřností. 2. Sazené vejce se sardelemi. 3. Špenát se smaženými klobáskami nebo karbanátkami z ryb. 4. Štika s citronem 5. Zemčatový nákyp. 6. Smažený kapr se salátem. 7. Talíř švédského chlebička, talíř mandlových kobližek. 8. Dva talíře ovoce, pivo, víno, káva.

Příklad druhý.

1. Hnědá rybí polívka s knedlíčkami. 2. Nadívané vejce. 3. Černá ryba, k tomu talíř kyselého zelí a talíř moučných knedlíků. 4. Nákyp čokoládový. 5. Zadělávané žáby. 6. Pečený ouhoř nebo mníci. 7. Koláčky z koření, oplatky nebo trubičky. 8. Dva talíře ovoce, pivo, víno, káva.

Příklad třetí.

1. Polívka z kapra na způsob jaternicové. 2. Mušle s vínem. 3. Svítek z vajec s houbami. 4. Omaštěná štika.

Nákyp z jablek. 6. Kapr se žlutou omáčkou. 7. Fašírovaní raci s karfiolem. 8. Smažená ryba se salátem. 9. Talíř žloutkových koláčků a talíř sucharu. 10. Dva talíře ovoce. 11. Nápoje jako prvé.

Příklad čtvrtý.

1. Polívka z raků se svítkem. 2. Marinovaný ouhoř. 3. Vejce se sladkou smetanou. 4. Nadívaní šneci, k tomu malaga. 5. Štika s vinní omáčkou. 6. Piškotový nákyp s mandlemi. 7. Pečení mníci. 8. Kapr se sardelemi. 9. Španělské větry. 10. Německé koláče. 11. Dva talíře ovoce a obyčejné nápoje.

Příklad pátý bez ryb.

1. Polívka z vína nebo piva. 2. Nepravé ústřice. 3. Vejce s kyselou smetanou. 4. Omaštěný karfiol. 5. Pudding se šodó. 6. Nadívání šneci. 7. Dobrá buchta. 8. Slané rohlíčky k pivu. 9. Čerstvé suchárky. 10. Sladký rosol. 11. Cukrová šunka. 12. Komisní chlebíček. 13. Linecký dort. 14. Pivo, víno, káva.

Dle těchto příkladů se může kuchařka řídit. V postní den není radno hostina dávat, leda když se tomu vyhnouti nelze; v tom pádu se musí kuchařka řídit dle ryb, které jsou k dostání. Rozmnožit se to nechá, když se dají dvoje zadělávané a dvoje pečené nebo smažené ryby, dva nákypy, které si nejsou podobny, ku př. španělské větry se šodó a nákyp z omeletek. Taktěž rosolované, pečené á smažené ryby mohou se dle libosti rozmnožit a na rozličný způsob připravit.

Dalo by se sice ještě mnoho psáti, myslím však, že každá dívčinka neb hospodyňka, která se to, co v této knize uvedeno jest, náležitě naučí, má zatím dost pro domácí potřebu; ostatně bude-li pilna v kuchaření, bude jí snadno všelicos změnit a slušnou tabuli uspořádat.

Navečení, jak se mají pamlsky k menší hostině na stůl stavět.

Anžov-
chlebi-
ček

Višňový
kompot

Jablka

Piškoty

Linecký dort	Karlovarské koláče	K v ě t i n a.	České koláče	Dort mandlový
--------------	--------------------	----------------	--------------	---------------

Zázvor-
ky

Hrušky

Kompot
jablkový

Anglický
chlebiček

Domácí kuchařka
Magdalena Dobromila Rettigová

Vydala **Městská knihovna v Praze**
Mariánské nám. 1, 115 72 Praha 1

V MKP 1. vydání
Verze 1.0 z 15. 06. 2011