

**Vlasta M.
Štěpánová**

Malá kuchařka
a hospodyňka
česká

Pro menší a skrovné
domácnosti



Půjčujeme:

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

Fřístupňujeme:

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 Malá kuchařka a hospodyňka česká tak, jak bylo vydáno nakladatelstvím Rudolfa Storcha v roce 1903 (ŠTĚPÁNOVÁ, Vlasta M. *Malá kuchařka a hospodyňka česká: pro menší a skrovné domácnosti: úprava laciných pokrmů pro lid*. Praha: Rudolf Storch, [1903]. 79 s.).



Text díla (Vlasta M. Štěpánová: Malá kuchařka a hospodyňka česká), publikovaného [Městskou knihovnou v Praze](#), není vázán autorskými právy.

Citační záznam této e-knihy:

ŠTĚPÁNOVÁ, Vlasta M. *Malá kuchařka a hospodyňka česká: pro menší a skrovné domácnosti* [online]. V MKP 1. vyd. Praha: Městská knihovna v Praze, 2014 [aktuální datum citace e-knihy – př. cit. rrrr-mm-dd]. Dostupné z:

http://web2.mlp.cz/koweb/00/04/06/70/12/mala_kucharka_a_hospodynka_ceska.pdf.



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

Verze 1.0 z 29. 8. 2014.

OBSAH

Úvod	5
1. Polévky	8
2. Hovězí maso a jeho příprava	18
3. Omáčky	21
4. Telecí maso a jeho příprava	24
5. Vepřové maso a jeho příprava	27
6. Skopové maso a jeho příprava	31
7. Zvěřina	33
8. Drůbež	35
9. Ryby a podobné	40
10. Ostatní jídla masitá	42
11. Ozdoby, saláty, kompoty a příkusky	45
12. Zeleniny a kaše	51
13. Moučná jídla, nákypy, záviny a p.	56
14. Nápoje	72
Rady pro domácnost	75

Úvod

Vařme skrovně, ale dobře a chutně na základě dobrého rozpočtu! Mnohé hospodyňky vaří sice velmi dobře, ale nepočítajíce, přivádějí svojí kuchyní často i celou rodinu k úpadku. Kuchaření jest pro každou ženu věcí velmi důležitou. Umění kuchařské, které žádné ženy, byť sebe vzdělanější, není nedůstojno, jest nejen podkladem dobré výživy, dobrého trávení, ale i základem domácího klidu, kdežto neznalost jeho mívá v zápětí porušení zdraví, neklid ba i domácí sváry, které napomáhají k znechutění veškerého života rodinného. Nedivte se nespokojenosti pana manžele, uvítáte-li ho vyhladovělého neslanou polévkou, masem z pola syrovým, připáleným příkrmem a p. Nejprv to promine, podruhé je mrzut a potom znenáhla navyká pokaženou chuť jinde si napravovati. Jídla nemusí býti upravena nákladně; mohou býti skrovně, jednoduše připravena, ale musí býti čistá a chutná. Pokrmy musí se střídati, aby se nám nepřejedly, a mají se, pokud lze, i dle ročních počasí měniti. V menší domácnosti nemohou si vydržovati kuchařku a proto nesmí se hospodyňka oddávati přílišnému pohodlí a má vařiti sama, nebo alespoň sama na vaření dohlížeti, aby bylo vše v pořádku, aby nebyla nesvědomitou služkou šizena.

Kuchyně budiž vždy čista, neboť čistota jest půl zdraví. Bedlivá hospodyňka již při najímání bytu přikládá kuchyni velkou důležitost a volí kuchyni raději skrovnější, ale světlou a také jinak příhodnou, pamětliva jsouc i toho, že bude jí stráviti v kuchyni největší část dne.

V kuchyni buď zachováván vždy vzorný pořádek, který jest důležitým pomocníkem v kuchaření; každá věc měž své vykázané místo, aby ji bylo možno v každé potřebě ihned užití.

Zásoby buďte přihrávány, aby se do nich nenaprášilo, aby neměl k nim přístupu hmyz, kteréhož ovšem žádná hospodyňka nestrpí a který, vyskytnul-li se, za každou cenu hledí vyplemeniti. Doporučuje se nakoupiti zásob, pokud lze, ve velkém a z dobrých pramenů. Šetrnost je sice vlastnost výtečná, ale jen v pravém čase a na pravém místě. Ať nemyslí hospodyně, že ušetřila, koupila-li potřeby nejlacinější. Přísloví: „Láce za láci, peníze zdarma“, z pravidla se osvědčuje.

Práce v kuchyni budiž náležitě rozdělena; není dobrým znamením, běhá-li hospodyňka všecka rozčílena a zoufalá, že to a ono nemůže nalézt, že nebude hotova a p. Dobrým pomocníkem jsou správné kuchyňské hodiny.

Úprava jídel i stolu buď vkusná, nádobí a náčiní buď vždy čisté a bezvadné.

Než přikročíme k upravování pokrmů, dovolujeme si předložit hospodyňce na vzor 2 týdenní jídelní lístky skrovné domácnosti; dle něhož a dle daných poměrů další i jiné snadno si upraví.

I. týden

Neděle. Polévka s jaternými knedlíčky. Hovězí maso se smetanovým křenem a hříbký v octě. Francouzská kýta s hlávkovým salátem. Višňový koláč.

Pondělí. Polévka s nudlemi. Hovězí maso se sardelovou omáčkou a s okurkami. Knedlíky se slaninou a s kyselým zelím.

Úterý. Polévka ságová. Hovězí maso s koprovou omáčkou. Mrkev s vepřovými kotletkami.

Středa. Polévka houbová. Roštěnky s brambory. Smaženec se švestkovým kompotem.

Čtvrtek. Polévka krupicová. Hovězí maso s kmínovou omáčkou. Bramborový svítek. Cezené nudle s tvarohem.

Pátek. Polévka hrachová. Houby na másle. Vdolečky.

Sobota. Polévka s kapáním. Hovězí maso s rajskou omáčkou a s rýží. Bramborové halušky s povidly.

II. týden

Neděle. Polévka rýžová s drůbky. Pečená husa s moučným knedlíkem a se zelím. Mandlová buchta.

Pondělí. Polévka s flíčky. Hovězí maso s cibulovou omáčkou a s červenou řepou. Hrách s karbanátky a s okurkovým salátem.

Úterý. Polévka s kroupami. Hovězí maso s rybízovou omáčkou a smaženými šištičkami. Krupicový nákyp.

Středa. Polévka s chlebovými noky. Hovězí maso s kaparovou omáčkou. Brukev (kedlubny) se smaženým jehněčím.

Čtvrtek. Polévka dršťková. Dušené hovězí maso s brambory.
Bublanina.

Pátek. Polévka bramborová. Lívance nebo české vdolečky.

Sobota. Polévka se strouhankou. Hovězí maso se studeným
křenem. Tvarohový knedlík.

Na Král. Vinohradech dne 1. května 1903.

Vlasta M. Štěpánová.

1. Polévky

1. Polévka

jest chloubou české kuchyně. Maso čistě oper, ale rychle, a nenech nikdy dlouho ve vodě. Lépe jen otíratí čistou otěrkou.

Maso hovězí vaří se 3 hodiny. Dáš-li je do studené vody vařiti, lépe se vyvaří, ale samo ztratí chuť a šťavnatost. Proto, chceš-li mítí dobrou polévku ale i dobré pak maso, polovici masa dej až do vařící polévky, a to hostům předlož. Ovšem v malé domácnosti toho se nedbá a dbáti nemůže. Však žádné maso nebuď rozvařeno!

Pěna na polévce sbírá se sběračkou děrkovanou a to pilně, aby byla polévka čista. Naliješ-li do polévky vždy po chvíli z počátku trochu studené vody, pěni se lépe a jest pak čistější.

Potom teprve maso se osolí – nikdy ne mnoho! Neboť pamatuj, že mnoho se vyvaří, než je polévka uvařena. A přesolená nedá se napraviti. Však i nedosolená neměla by pravé chuti, když by se solila až potom.

Pak přidej zeleninu vždy dobře obranou a vypranou; jest to mrkev, petržel, celer, kapusta, květák (karfiol), chřest, kousek cibule, por. Rozumí se, že vše nakrájíš, aby se lépe vyvařilo.

Udušíš-li dříve zeleninu rozkrájenou na másle v kuthanku a přidáš-li k tomu játra, srdce, drůbky z drůbeže a pod., nabudeš polévky temnější, některým lidem milejší; říkají jí tmavá, hnědá nebo barvená. Ale pozor, abys to smažíc nepřipálila!

Když maso jest měkké, procedí se polévka do jiného hrnku, kdežto maso nechá se státi na teple, ale podlij trochu polévky neb horké vody, aby neochlo. Slitou polévku pak zavař; to jest, přived' ji do varu a pak do ní syp kroupy (zvláště již ve vodě nebo ve slabé polévce uvařené), nebo krupici, rýži, ságo, nudle, flíčky a pod. Ale zamíchej vždy, aby závařka nezůstala v chuchvalcích.

Máš-li jemnější závařky, dáš je hned do polévkové mísy a vliješ na ně vařící polévku, jak v následujícím udáno. Dávati šafrán do polévky, byl zlozvyk nehezký, a právem vyšel již z mody. Lépe jest nasypati do hotové polévky jen něco rozsekané petrželky nebo pažitky.

Konečně připomínám pro domácí kuchyň ještě toto: Zvyk čistiti polévku sbíráním pěny jest sice starý, všeobecný, ale dle mého úsudku neoprávněný. Mně se zdá, že polévka, s níž pěna se nesbírá, jest mnohem silnější. A přiznávám se, že nemám-li hostí, sama pěny nesbírám.

Polévky pro hosty lze též takto čistiti: Utluc z bílku sníh a vlij do vařící polévky, aby se jen málo povařilo; pak přeced' skrze čistý šat a budeš míti polévku čistou a průhlednou.

S polévky seber též vždy mastnotu; rovněž s omáček.

Podle polévky soudívá se již napřed na jakost ostatních jídel. Vedle polévek masitých připojuji hned i jiné, jen vodové. Ale i ty mohou býti chutny a výživny.

2. Polévka kroupová

Velmi sytý a zdravý pokrm jest tato polévka krupovka. Uvaříš totiž kroupy dobře ve vodě vyprané, až se rozvaří a pak tato zahoustlá rozvařenina smíchá se s kouskem másla a s polévkou hovězí zvláště uvařenou. Ještě lépe kroupy dříve roztlouci v hmoždíři, aby se více rozvařily, a pak prolisovati do polévky. Také do ní rozkloktávají několik žloutkův. Jako žádná polévka, tak zvláště tato nesmí býti příliš mastna.

Při vaření krup dej pozor, aby se nepřipálily, a vař je vždy v hrnci hliněném nebo kamenném, nikoliv v železném!

3. Polévka krupicová

Krupice nevaří se zvláště jako kroupy, nýbrž sype se pomalu do vařící polévky, kteroužto se stále míchá, aby se neudělaly žmolíky. Za 10–15 minut jest krupice uvařena a pak se do polévky zakloktá žloutek.

4. Polévka ságová

Ságo přebrané se spaří a sype se též hned do polévky ve varu. Vaří se o něco déle než krupice a také se zakloktává žloutkem. Pro 6 osob asi 14 dkg sága.

5. Polévka rýžová

Rýži dobře přeber, vyper a dej vařiti s kouskem másla. Ale nepřevař, aby se zrnka nerozvařila. Pak se vlije do polévky; někde ji též zapražují světlou jíškou. Však může se též i rýže zavařovati hned do polévky, ale musí se vařiti přes $1/2$ hodiny.

6. Nudle do polévky

28 dkg mouky dej na vál, učiň důlek, do něho dej vejce, a nožem zadělej v tuhé těsto. Pak rukama se vypracuje a konečně válečkem vyválí na tenkou placku. (Nudle do polévky musí býti jemnější než tak zv. cezené nebo moučné jídlo.) Vál posype se moukou a placka dostatečně oschlá (ale ne přeschlá) rozkrájí se na dlouhé pruhy, jež kladou se na sebe a pak se rozkrajují velmi tenounce. Nakrájené nudličky rozestrou se po válu, aby se neslepovaly. (V obchodech prodávají se strojky na krájení nudlí.)

Tak dělají se i flíčky (čtverečky) do polévky. Podobně i t. zv. drobenka neboli strouhanka; těsto se drobí na struhadle v neveliké kousky. – Však mnozí tvrdí, že polévce odnímá se chuti těmito závařkami moučnými, a mají raději krupici, kroupy nebo jiné. Dělávají též z takového těsta makarony. Všechny tyto závařky z vaječného těsta prodávají se též hotové v obchodech, ale doma dělané jsou lepší a chutnější.

7. Jaterní knedlíčky do polévky

Máslo nebo morek nebo i dobrý lůj utři s 5 vejci, přidej strouhanou housku a strouhaná prolisovaná játra, sůl, květ, pepř, marjánku, česnek, citronovou kůru rozsekanou, zelenou petržel, vše dobře promíchej a udělej malé knedlíčky.

Z jater vždy dříve vyber všechny kůžičky a žilky, než je sekáš nebo strouháš.

Knedlíčky tyto musí se vařiti asi 10 minut v polévce.

Opatrná kuchařka zavařuje vždy napřed na zkoušku jeden knedlíček, aby poznala, budou-li dosti tuhé nebo slané atd., aby se mohlo v čas napravit; tak se děje i u jiných závařek.

8. Játrová rýže do polévky

Játra se oloupají z kůžičky, vyperou a jemně sesekají nebo sestrouhají. Pak na talíři rozdělají se s kouskem másla a jedním vejcem, přidá se malinký kousek česneku rozmačkaného se solí, trochu žemličky sestrouhané, rozsekané na drobno citronové kůry, trochu marjánky, všehochuti a mléka nebo polévky. Toto nepříliš tuhé těsto dá se na obrácené struhadlo a protlačuje se vařečkou nebo lžicí přímo do hrnce, kde se vaří polévka. Za 10 minut jest vařena.

9. Jaterní svítek do polévky

Utří kus másla s moukou, syrová játra ustrouhej a přidej pepře, květu, soli, zázvoru, česneku, nového koření, marjánky, 2 žloutky, trochu smetany, močenou zemli, sekanou petržel, ze 2 bílků sníh a dobře promíchej. Pak plech vymaž máslem, vysyp moukou, vlij na to těsto, a upečené vykrajuj buď na čtverečky nebo formičkou na malé hvězdičky.

Závařka tato již se nevaří, nýbrž hned se dá do mísy polévkové a na ni se vlije vařící polévka. Dobrý poměr jest 7 dkg jater, 3 dkg másla.

10. Svítek do polévky

Kousek másla se rozpění a přidají se 3 vajíčka, tře se to a osolí a smíchá s moukou. Pak vymaže se kuthan máslem, na rozpálené máslo dá se těsto a v troubě se upeče. Když svítek vychladne, vyklopí se, rozkrájí se na čtverečky, dá se do mísy a vlije se na to uvařená polévka.

11. Svítek do polévky

Do sněhu ze 3 bílků vmíchej 3 žloutky a 5–6 dkg rozstrouhané zemle. Pak to pec na pánvi vymazané máslem a vysypané houskou, a když vychladne, skrájej na kostky, jež dáš přímo do mísy polévkové.

12. Morkové knedlíčky

Utři morek na míse, dej do něho vejce, sůl, květ a strouhanou žemli, pak dobře promíchej a dělej knedlíčky.

13. Morková rýže do polévky

Na míse rozetře se morek jako máslo, přidá se soli, květu, strouhané housky a tři vejce, až jest to tuhé. Pak se skrže obrácené struhadlo promačkává do vařící polévky.

14. Závařka do polévky

Smetana, vejce, lžíce mouky a sůl míchají se půl hodiny v hrnečku. Pak se hrneček pováže papírem a dá se vařit do páry. Uvařené těsto vykrajuje se do polévky lžičkou.

Vaření do páry znamená, postaviti nádobu do většího hrnce s vařící vodou, ovšem jen tak vysoko, aby nevníkla voda do nádoby.

15. Noky do polévky

Do 7 dkg másla utři 4 žloutky, osol a dej květu. Pak ušlehej sníh ze 4 bílků, přidej 8 lžic mouky a promíchej. Potom lžičkou vykrajuj na neveliké noky do vařící polévky; za 10 minut jsou vařeny.

16. Krupicové noky do polévky

Na míse utři kus másla, přidej 6 vajec v teplé vodě ohřátých, osol, dej krupici, aby bylo ne příliš tuhé těsto z toho, a vykrajuj lžičkou malé noky, které se zavařují do polévky.

17. Knedlíčky do polévky

Asi třetina litru kyselá smetana se smíchá se 2 žloutky a 2 lžícemi mouky; přidej rozsekané petržele nebo pažitky a osol. Ze dvou bílků udělej sníh, smíchej a vlij na kuthan máslem pomazaný a rozpálený. Když se to v troubě upeče, krájej lžičkou knedlíčky do misky, do níž na to vlije se polévka a hned nese na stůl.

18. Rýžové knedlíčky do polévky

V polévce uvař 20 dkg rýže. Když změkne, nech ji vychladnouti. Na míse utři 4 dkg másla, 4 celá vejce, osol, přidej 10 dkg studeného uzeného masa sekaného, 2 lžíce strouhané housky, rýži, vše hodně promíchej a dělej malé knedlíčky, jež zavaříš do polévky.

19. Chlebové noky do polévky

Ustrouhej chleba, dej do rozpuštěného másla nebo sádla spolu s usmaženou cibulí a nech to upražiti. Kus másla utři se 6 vejci, přidej pepře, květu a soli, a vychladlý chléb do toho vsyp. Přidej pak smetany a lžičkou dělej noky do vařící polévky. Povaří se za 5 minut.

20. Polévka drůbková

Očištěné drůbky husí vaří se ve slané vodě; i k nim dává se zelenina (cibule, celer, petržel, kapusta). Uvařené drůbky se vyndají, kosti se vyberou a vše, maso i žaludek, rozkrájí se na nudličky. Mezitím polévku proced', zapraž bledou jíškou, povař a když do toho dáš vykrájené drůbky, zakloktej žloutkem.

Však i do této polévky, chceš-li drůbky jísti na husto s rýží a pod., může se dáti závařka obyčejná jako do hovězí polévky, nejlépe rýže, nudle, noky nebo jen nakrájená houska.

21. Polévka ze slepice

Hlavně pro nemocné vařívá se polévka ze slepice; tato dává se do studené vody, jako hovězí maso, a vaří se také 3 hodiny. Jest dobrá a silná; však neopomeň s ní sebrati mastnotu. Není-li pro nemocného, může se dáti do ní všechna zelenina i závařka jako do polévky hovězí.

22. Bouillon

Bouillonem nazývá se silná polévka, která se pije čistá aneb hodí se do ní vejce nerozkloktané. Vaří se z mnoha masa, třeba rozsekaného, a to nejen z hovězího, nýbrž i z telecího, ze slepice, z holubů, kuřat a p. nejlépe v parním (Papinově) hrnci.

Ještě silnější polévka nazývá se *consommé*; maso na ni dříve se udusí a jest proto zahrnědlá.

23. Polévka kmínová

Kmín s česnekem utřený hodně se povaří ve slané vodě, omastí se sádlem husím a vlije na chléb, rozkrájený na kousky a usmažený. Na venku tomu říkají „oukrop“.

Nebo: povařená kmínová polévka zapraží se hezky hnědou jíškou a vleje na rozkrájený chléb.

24. Polévka z chleba (žebrácká)

Do hrnce nakrájej chleba, dej soli a kmínu, trochu strouhané nebo osmažené cibule a nech to vařiti, až se chléb rozvaří; pak se buď procedí anebo alespoň chléb dobře se rozmíchá a rozmačká. Na konec buď zapraž jíškou aneb do vařící polévky vlij smetanu rozmíchanou s máslem a vejcem a stále míchajíc hned odstav.

Podobně dělá se *polévka ze žemlí*.

25. Polévka z vína

Rozdělej lžící mouky se 2 žloutky, několik lžic smetany a kus cukru otřeného na citronu. To se vlije do vína vařícího a pije nebo jí se čisté jako polévka s krájenou houskou. Polévka tato nemusí se soliti, ale může; dle chuti.

26. Polévka z piva

Rozmíchej 4 žloutky, kousek másla, trochu mouky, smetany a hezký kus cukru a na to nalij vařící pivo; stále míchajíc osol a dej to chvíli ještě povařiti. Buď se pije polévka čistá nebo dá se do ní rozkrájená žemle.

Také dávají do piva vařiti chléb; tato polévka jest velmi silná.

Do pivní polévky hotové též se může vytlačit šťáva z citronu.

27. Pražená polévka

Do slané vody zavař krupičku. Pak v jiném hrnčičku dobře smíchej trochu smetany nebo mléka, kousek másla, vejce a mouku a vlij to do vařící polévky. Pro chuť přidávají i kmínu. Však i do této vodové polévky může se dát všechna zelenina vařiti jako do hovězí.

28. Rybí polévka

Rozpal v kuthanu kus másla, na ně dej několik kousků ryb a vnitřnosti rybí (jikry), rozkrájenou mrkev, petržel, celer, kapustu, několik zrněk nového koření, kousek zázvoru, cibuli a dus to do hněda, ale nepřipal. Zatím v hrnci uvař vodu s petrželí, do toho přeced' tu dušeninu a vař 1/2 hodiny. Do polévky přecezené dej květu, a nalij do mísy na knedlíčky nebo usmaženou, na kostky nakrájenou žemli.

Dávají též do rybí polévky někdy rozvařiti i trochu hrachu a 1 nebo 2 brambory.

29. Knedlíčky do rybí polévky

Kousek masa z kapra usekej, k tomu dej 1/2 žemle ve vodě neb mléce namočené, 3 míchaná ale vychladlá vejce a prolisuj vše na sítku. Utři kousek čerstvého másla, k tomu dej sekaninu, osol, dej koření (květu), utřený stroužek česneku, trochu marjánky a dobře promíchej. Pak udělej knedlíčky a usmaž v másle.

Česnek i marjánka mohou se též vynechati.

30. Kapání do polévky

Kousek másla se rozpustí, do něho dají se 2 vejce a smíchá se vše dobře s moukou. Řídké těstíčko toto pak se pomalu kape do vařící polévky, již stále mícháš, aby se neudělaly veliké chuchvalce.

Není-li polévka masová, zapraž dříve vařenou, slanou vodu máslovou jíškou s kouskem cibule, zcela drobně rozsekané a do zlatova usmažené.

Příliš řídké kapání zhustí se přidáním mouky, příliš husté zředí přidáním mléka.

31. Polévka ze sušených hub

Sušené houby ještě rychle umyj a dej vařiti se solí a kmínem. Po hodině houby vyndej, zapraž jíškou a přidej trochu sladké vařené smetany. Vyndané houby buď pak všechny drobně rozsekej nebo z nich udělej svítek. – Utři kousek másla s rozsekanými houbami, osol, přidej 3 vejce, žemličku namočenou a zase vymačkanou, kousek rozsekané cibule, vše promíchej a pak dej upéci na pekáč máslem pomazaný a strouhanou žemlí vysypaný. Svítek pak se rozkrájí pod polévku.

32. Polévka z hříbků

Asi 12 hříbků rozkrájej, osol, dej na kuthan a na plotnu pod pokličkou. Když vysmahnou, přidej kus másla, petržel sekanou, 4 lžíce mouky a promíchej. Do hrnce dej hovězí polévku a vlij do mísy na nějaký svítek.

33. Bramborová polévka

Brambory se uvaří, promačkají a dají se do hovězí polévky, jež se zapraží, a potom se přidá pepř, marjánka, rozetřený česnek, houby a petrželka.

Tato polévka i bez masa jest chutná; pro obyčejnou domácnost se ani necedívá, aneb se část oloupaných bramborů nakrájí na kostky. – Do ní může se zavařiti též jemná krupička místo jíšky. –

Na venku dělají i t. zv. nastavovanou: do bramborové polévky zavaří se drobenka.

Chutnají dobře též polévka bramborová a hrachová pospolu; ovšem dá se každého méně.

34. Hrachová polévka

Do hovězí polévky dej jíšku, uvařený, prolisovaný hrách, marjánku, pepř, houby, mrkev, brukev, petržel a celer, vše na drobno rozkrájené. Na konec se dá smažená houska na nudle neb kostky rozkrájená.

Oblíbena jest též *hrachová polévka postní*. Hrách uvařený a prolisovaný dá se vařiti ještě jednou do slané vody. Pak na kuthanu

dej cibuli krájenou do žluta usmažiti, zapraž jíškou a smíchej do polévky. I tato polévka lije se na smaženou žemličku. Nezapomeň nikdy hrách procediti! Pro chuť dávají do ní i marjánku.

35. Čočková polévka

Čočka se slanou vodou hodně rozvařená se prolisuje; do ní se dají 3–4 stroužky česneku rozetřené v soli, marjánka a hnědá jíška a lije se na rozkrájený a usmažený chléb.

36. Dršťková polévka

Do hovězí polévky dej jíšku, trochu květu, pepře, zázvoru, rozsekanou petržel a na nudle rozkrájené dršťky. Dršťky vyžadují mnoho vaření. Nejprv je očisti ve 2 nebo 3 vodách, ovař, pak je znova oškubej a ještě jednou očisti. Potom je osol a dej vařiti; když změknu, rozkrájej je na nudličky, zapraž je bílou jíškou a dej do polévky. Dáš-li polévky jen málo, okořeníš-li zázvorem a pepřem a na dršťky dáš rozkrájenou uzeninu, mohou se jísti na husto.

2. Hovězí maso a jeho příprava

37. Dušené hovězí

Hovězí maso nakrájej na řízky; proklepej, osol a opepři. Pak řízky klad' na kuthan, kde se máslo rozpěnilo, a na vrch přidej ještě másla. Pod poklicí nech to dusiti do měkka. Dle potřeby, aby se nepřipalovalo, přilévej hovězí polévky nebo vody.

38. Hovězí pečeně

Zamřelé hovězí maso prostrkej slaninou, nasol a vlož na pekáč, na němž se udusila na másle nebo sádle cibule, petržel na koláčky rozkrájená, celer, mrkev, pepř, nové koření, dymián, bobkový list a hřebíček. Když se to pak v troubě upeklo, zalij smetanou s moukou, přidej citronové kůry a šťávy a cukru, proced' a polij tím pečení.

39. Hovězí pečeně

Hovězí maso z plece dobře slaninou se prostrká. Pak se dusí na kuthanu se slaninou, máslem, veškerým kořením, rozkrájenou cibulí, a přilévá se polévky. Když měkké maso se vyndá, dá se do šťávy upražený cukr, trochu červeného vína, octa nebo citronové šťávy a zapráší se moukou. Procezená pak šťáva nalije se na pečení.

40. Pečeně cikánská

Hovězí (svíčkové) maso v půli nařízni, hodně natluc do široka, osol, opepři, pomaž rozetřenou slaninou a cibulí, rozsekanou petrželí a rozemletým vepřovým masem. Řízky tyto pomazané sbal a svaž a dej na kuthan dusit s mrkví, máslem, petrželí, cibulí, celerem, pepřem, novým kořením, bobkovým listem, dymiánem a citronovou kůrou. Podlévej polévkou a červeným vínem a když změkne, dej na pekáč. Omáčku zasyp moukou, proced', vlej na pečení a v troubě nech dopéci.

41. Maso po myslivecku

Na másle nech zrůžověti hodně cibule rozkrájené, 4 zrnka jalovce, bobkový list, 4 zrnka pepře i nového koření, dymiánu, několik koláčků mrkve, petržele a celeru. Do toho se dá hovězí maso (rozkrájené na větší kusy než na gulaš), dusí se a podlévá polévkou. Pak se zapraží moukou, přidá se cukru, červeného vína, rozsekané citronové kůry a na konec se procedí šťáva na maso.

42. Roštěnky

Maso z boku naklepej, osol, opepři a obal v mouce. Pak vlož na kuthan se sádlem nebo máslem, posyp rozkrájenou na hrubo cibulí a nech dusiti. Roštěnky polévají se polévkou. Za půl hodiny jsou měkké.

Mohou se též zacediti šťavou citronovou anebo lze přidati papriky.

43. Roštěnka (Esterhazy)

Na másle nech cibuli, mrkev, petržel, celer, bobkový list, 5 nových koření a 8 pepřů rozpěnití. Roštěnky se sklepeou, osolí, protáhnou slaninou a na zelenině se dusí. Při tom se podlévají polévkou, zalijí kyselou smetanou a na konec přidá se citronová kůra, jemně rozsekaná a kaprlata.

Za okrasu přidává se mrkev, petržel a celer.

44. Beefsteak

Svíčkové maso rozkrájené na tlusté řízky se rukou protlačí (nemá se tlouci), nasolí, opepři (málo), posype se moukou, vloží se do másla a postaví se na prudký oheň. Stále se obrací, ale nesmí se propíchatí. Po 5 minutách se přidá drobně rozsekané cibule a ještě 4 minuty se dusí.

Ovšem lépe chutnají vždy beefsteaky, když svíčková byla řádně zamřelá aneb již připravené kusy masa na ně se nechají odležeti v suchu. (Viz nakládání masa na sucho.)

45. Rostbeef

Nízký hovězí bok se otre, natluče, opepří a asi na prst tlustě osolí. Pak se dá na pekáč vymazaný lojem a nechá se kolik hodin odležeti. Peče se pak nepřikrytý v horké troubě a za 10 minut je hotov.

46. Gulaš

Hovězí maso rozkrájí se na kousky a osolí. Na cibuli pak na sádle zruřovélou nasyp papriky nebo pepře, zavař studenou vodou, na to vlož maso a nech dusiti.

Když jest maso měkké, zasype se moukou, přidá se trochu tlučeného jalovce, stroužek česneku utřeného se solí a přilévá se polévky.

K tomu podávají se z pravidla brambory; také rýže dušená nebo noky se hodí.

47. Svíčková pečeně

Ze svíčkového masa okrájej lůj, stáhni kůžičky a málo naklepej. Potom je dobře slaninou prostrkej, na kuthan dej máslo, pepře, nového koření, dymianu, bobkového listu, zeleninu (petržel, celer, mrkev), na to dej to maso a dus přikryté do měkka. Šťáva potom se procedí, zakape citronovou šťavou a vlije se na vyndané maso.

3. Omáčky

48. Omáčky

Nejobyčejněji se tak jmenují šňávy k hovězímu masu a také o těchto zvláště zde mluvíme. Upravují se z druhé, slabší polévky, to jest z kostí a odřezků třeba od předešlého dne. Jsou tak mnohem chutnější, než jen z vody.

49. Omáčka celerová

Dva celery na drobno rozkrájené usmaží se na másle do růžova. Pak se přidá polévky, pepř, květ, sůl a zelená petržel a dle potřeby trochu bledé jíšky; to se dobře povaří ještě vše dohromady, procedí a nalije do nádobky.

Někdy přidávají do ní i cukru a octa dle chuti.

50. Omáčka okurková

Kyselé okurky oloupej, rozkrájej na drobno, uvař a zapraž jíškou; k tomu přidej sůl, ocet, pepř, cukr a nech povařiti.

51. Omáčka z rajských jablek

4 jablíčka rozkroj a na kousek másla dej k nim cibuli, 4 pepře, 4 nová koření, kousek skořice, sůl, jíšku, cukr, polévku, červené víno, ocet, povař a proced'.

52. Cibulová omáčka

Mouka s rozsekanou cibulí usmaží se na másle do žluta, zalije se polévkou, přidá se soli, citronové kůry, cukru a octa. Vaří se hezky dlouho, aby se cibule rozvařila. Pro domácnost ani se necedí.

53. Omáčka česneková

Česnek se solí se rozetře a dá se s kouskem másla do hrnce pěníti. Na to nalij polévky a nech povařiti; přidej pepře, květu, jíšky, proced' a smíchej se smetanou se žloutkem, načež se to ještě povaří.

54. Omáčka kaparová (kaprlová)

Na cibulku v másle zpěněnou přidá se trochu mouky a udělá se začervenalá jíška. Na ni vlije se trochu hovězí polévky a svaří se. Do toho přidá se octa nebo nakape šťávy citronové a něco rozsekaných kaparů. Potom se osolí a nechá chvíli na horku, ale nemá se to již vařit.

Možno též kapary dusiti hned na másle, přilítí polévky a octa, dáti soli, cukru a jíšky a pak procediti.

55. Pažitková omáčka

Rozsekanou pažitku dej škvařiti na máslo. Pak přilij polévky, osol, dej jíšku, pepř a květ.

56. Omáčka koprová

Rozkloktej kyselou smetanu s moukou a solí a vař, až zhoustne. Pak přidej kopr jemně sekaný, nalij octa dle chuti, a přimíchej 2 žloutky rozkloktané ve smetaně.

Také se dělá koprová omáčka bez smetany; tu dusí se rozsekaný kopr na másle, přilije se polévky, zapraží se a přidá se octa i cukru dle potřeby.

57. Omáčka houbová

Drobně rozsekané houby se dusí na cibuli s máslem. Přilévá se polévka, přidá se pepře, květu, zelené petržele, kmínu a jíšky. Tato omáčka se necedí.

58. Omáčka z hořčice

Odlij polévky do menšího hrnce, přidej hořčice, soli, cukru, octa a zalij smetanou, rozdělanou s moukou a dvěma žloutky.

59. Marjánková omáčka

3 stroužky česneku dej vařiti do málo polévky, osol, dej pepř a jíšku a naposledy tlučenou marjánku.

Hodí se k hovězímu masu pro domácnost s brambory.

60. Kmínová omáčka

Do polévky dej vařiti kmín, přidej soli, pepře, jíšky a rozsekanou petržel. Zakloktává se též smetanou se žloutkem.

61. Omáčka sardelová

Cibulka na másle se uškvaří, přilije se polévky, dá se trochu jíšky, trochu marjánky, soli, petržele a když se to povaří, na konec dají se sardele dobře v másle utřené a prolisované.

62. Rybízová omáčka

Rybízová zrnka dobře ober a očisti. Pak dej rybíz ten do hrnečku na kousek másla, 5 pepřů, 5 nových koření, 2 hřebíčky, kousek citronové kůry a cukru, zadělej smetanou a moukou a přidej jíšky. Když se hodně povaří, proced'.

63. Smetanový křen

Svař smetanu nebo dobré mléko, osol, přidej kousek cukru, tři hořké mandle, několik sladkých, (roztlučených neb strouhaných), zakloktej moukou a naposledy, když má se nésti na stůl, vsyp do omáčky nastrouhaný křen.

64. Studený křen

Do octa dej cukr, pomerančovou šťávu i kůru rozsekanou, tři strouhaná jablka, sůl, strouhanou housku, přidej trochu studené polévky a dobře promíchej s nastrouhaným křenem.

65. Omáčka divoká

Na másle uškvař dvě rozkrájené cibule, přidej několik zrněk jalovce, 2 bobkové listy, nové koření, pepř, hřebíček, dymján a citronovou kůru. Osol a přidej polévky, načež povařené proced' a hnědou jíškou zapraž.

4. Telecí maso a jeho příprava

66. Telecí kýta

Osolená a slaninou prostrkaná kýta peče se na másle a podlévá polévkou. Někdy peče se i bez slaniny. Posypává se též strouhanou houskou, a dopeče se s ní, aby zčervenala, nesmí se však již polévat.

67. Francouzská kýta

Slaninu rozkrájej na nudličky, přidej sardele, bílého pepře a sekané petržele. Telecí kýtu nasolenou a prostrkanou touto směsí dej na pekáč na máslo s cibulí péci. Polévej šťavou z kýty a potom i polévkou.

68. Telecí hruď

Dobře slaninou prostrkané telecí maso obyčejně dusívá se napřed na másle s cibulí, mrkví, celerem, petrželí a podlévá se hovězí polévka. Když poněkud změklo, vyndá se, šťáva se procedí a pak se dá péci do horké trouby.

Pro rozmanitost peče se vůbec telecí maso jednou jen na másle, podruhé se slaninou, někdy potře se hezky česnekem, nebo dá se k němu péci kousek vepřového. Tím dosáhne se rozmanité chuti, vždy dobré.

69. Nádivka do telecího hruď

Kousek másla utří s 3 žloutky, dej květ, sůl, rozkrájenou slaninu, citronovou kůru, strouhanou housku, zelenou petržel, málo smetany a sníh ze 3 bílků.

70. Telecí ledvina

Opraná ledvina se osolí a peče se na másle; aby nevysmahla, podlévá se polévkou. Musí být upečena vždy hezky do červena. Vždy napřed položí se na pekáč dolů vrchem a pak teprve se obrátí.

71. Telecí maso na kmíně

Na sádlo, slaninu, cibuli, kmín, bobkový list a citronovou kůru vlož maso telecí rozkrájené, osol a nech dusiti. Přidej pak papriky, zapraš moukou a maso vyndané polij procezenou omáčkou.

72. Telecí na paprice

Na kuthan dej kousek másla a na něj dej hodně rozkrájené cibule do červena udusiti. Pak nasyp papriky a zavař studenou vodou. V tom nech nasolené telecí maso na kousky rozkrájené dusiti, podlévej polévkou, zalij kyselou smetanou, zaced' citronovou šťavou a nech povařiti.

73. Telecí maso zadělávané s citronem

Čistě oprané maso telecí rozkrájí se na kousky, osolí a dá se na kuthan, kde na másle udusí se do žluta. Pak se přidává hověží polévky, až jest měkké. Na konec zadělá se máslovou jíškou, přidá se citronové kůry a květu a než se nese na stůl, zacedí se citronovou šťavou. – I drůbež (slepice, kuře, holoubě) může se tak upravit.

74. Telecí s rýží

Upravuje se jako drůbky husí s rýží (viz č. 153.)

75. Telecí s karfiolem (květákem)

Rozkrájené telecí se uvaří. V jiném hrnci uvař pak – nejlépe však v polévce z toho masa – karfiol rozkrájený na pěkné růžičky, ale aby se nerozvařily. Přidati se může i oloupaný košťál rozkrájený na nudličky nebo kostky. Pak udělej bledou máslovou jíšku z téže polévky, vlož do ní maso a konečně i karfiol a malounko povař.

76. Telecí řízky

Úhledně nakrájené řízky z kýty se naklepají, osolí, obalí v mouce a prudce se smaží na rozpáleném másle s cibulí rozkrájenou na dlouhé řízky. Když cibulka sežloutla, obrať a zase prudce pec. Vyndané řízky polij se šťavou.

Tyto řízky „přírodní“ posypávají se též někdy paprikou a šťáva se zapraží světlou jíškou. K nim dává se citron.

Podobně se dělají se sardelemi, jen že do šťávy dáš 2 neb 3 sardele utřené na másle.

77. Telecí řízky smažené (vídeňské)

Pěkně nakrájené řízky z telecí kýty sklepací se paličkou nebo nožem, osolí, omouční a namáčí do rozkloktaného vejce a obalí v rozstrouhané žemličce. Pak se rychle smaží na rozpáleném másle. Do růžova usmažené řízky předkládají se s citronovými řízky a k nim dává se bramborová kaše nebo opečené brambory, nebo i dušená zelenina.

78. Telecí nožičky

Telecí nožičky rozseknou se v půli na délku, dobře se očistí a uvaří se ve slané vodě. Když vychladnou, obalí se moukou, omáčí se v rozkloktaném vejci, kladou se do rozemleté žemle a usmaží se jako řízky.

K nim dávají obyčejně špenát nebo brambory.

5. Vepřové maso a jeho příprava

79. Vepřová pečeně

Maso vepřové nemá dlouho ležeti. K pečení osolí se a kmínem posype, podlijte vodou a kůžičkou položí se dolů. Když poněkud změkne, obrátí se kůžičkou na vrch, a kůžička rozkrajuje se na malé, pěkné čtverečky tak, aby se neoddrobily. Podlévá se vodou nebo slabou polévkou.

K vepřové pečení nejlépe chutná zelí. Pečené vepřová nesmí býti nikdy příliš měkká, ale kůrka buď hezky chroupavá.

80. Vepřová na sladko

Rozkrájené vepřové maso dá se vařit. Z polévky té udělá se omáčka s octem, jíškou a cukrem, do ní dá se něco hrozinek a mandlí; též perník a citronová kůra.

K tomu dávají se obyčejně noky.

81. Vepřové kotlety smažené

Vepřové řízky se naklepou, omoučí, namočí ve vejci a obalí strouhanou houskou. Pak se smaží na másle.

Nejlépe se k nim hodí bramborová kaše, právě jako k řízkům telecím.

82. Vepřová kýta na divoko

Svař 1/2 litru červeného vína, na koláčky rozkrájenou cibuli, mrkev, petržel a celer; k tomu dva bobkové listy, 10 pepřů, 10 nového koření, dymíán a citronovou kůru. Zvažené nech vychladnouti a vlij na vepřovou kýtu prostrkanou slaninou, a nech 4 dny v tom naloženou. – Pak dej na kuthan máslo a na něm kýtu zvolna dus, onou šťávou podlévej i polévkou, přidej cukru i citronové kůry a v octě vařené šípky, přidej strouhaný perník, šťávu z citronu a proced'.
š

83. Vepřová kýta holandská

Na slaninu dej hodně cibule, všechnu zeleninu, 10 pepřů, 10 nových koření, jalovec, zázvor, bobkový list a kousek másla. Na to se dá kýta dobře slaninou prostrkaná a osolená a podlévá se bílým vínem a polévkou. Ve smetaně se rozmíchá mouka, zalije se do omáčky, přidá se kousek cukru a citronové šťávy a vše se procedí.

84. Vepřové maso na pivě

Na kuthan dá se $\frac{3}{4}$ litru piva a tolikéž vody, 10 pepřů, 10 kusů nového koření, kmínu, bobkového listu a cibule. Na to se dá rozkrájené maso vepřové, nechá se vařiti a zacedí se na konec citronovou šťavou. Přidej i kousek rozemletého chleba, perníku, citronové kůry a všecko proced' na vyndané maso.

85. Vepřová sekaná pečeně

3 kg vepřového masa usekej nebo umel, do toho dej 5 namočených žemlí, 4 vejce, osol, opepři, přidej květu a strouhané cibule, trochu rakouského vína i kousek citronové kůry.

Peče se jen $\frac{1}{2}$ hodiny.

86. Pečené sele

Dobře opášené a vykuchané selátko se nasolí a prosype *vnitř* kmínem. Do vnitř dávají též kousek chleba nebo jablka.

Pak se položí na pekáč tak, aby nožky byly složeny vespod, na ouška dají se papírové kornoutky, aby se nepřipálila, a dá se péci. Zprvu polévá se pivem, potom máslem. Kůžička musí býti hezky červená a chroupavá.

Pečené na rošti jest ovšem úhlednější a chutnější, poněvadž jest i dole chroupavá kůrka, jež jest labužníkům pochoutkou.

86. a) Jitrnice

Ač z pravidla řezník dělává jitřničky i v domácnostech, přece mnohá dobrá kuchařka někdy sama se o ně pokouší; a když vše se koupí, chutnají doma upravené čistou rukou lépe než od řezníka. Uvedu poměr asi na 15–20 jitřnic. Kup si srdce vepřové, $\frac{1}{2}$ plíce

vepřových, kousek jater, lalůček, podbříšek, ucho, 1/2 rypáčku (v celku asi kilo vepřového) a z toho všeho uděláš mimo jitrnice i domácí bachor a chutnou polévku. Mimo játra vše dej vařiti, vychladlé usekej i s játry syrovými na drobno, 4 máčené, vymačkané země přidej, osol, přidej citronové kůry, kousek rozetřeného česneku, marjánky, tlučeného pepře a zázvoru, přilij trochu té vepřové polévky, aby nebylo příliš husté a pak do čistě vypraných střívek, jež též u řezníka si koupíš, nabíječkou nacpi, zašpejluj a dej vařiti do vařící polévky. Pak vybírej a klad' jednu vedle druhé na vál. (Že se střívka vždy napřed po jedné straně zašpejlují, je známo.)

Jsou chutny buď vařené s křenem neb smažené na omastku se zelím.

86. b) Jelítka a vepřová krev

1/2 l procezené vepřové krve smíchá se se 3 žemlemi rozkrájenými na kostky, se 1/4 kg vepřového masa tučného a na měkko uvařeného a na kousky malé rozkrájeného; osol, dej citronové kůry, kmínu, marjánky, kousek rozetřeného česneku, pepře a nového koření vše jemně roztlučeného, přidej trochu mastnoty z vepřové polévky a dej pak na kuthan do růžova udělati cibulku, na ni vlij smíšeninu, a nech ji péci v troubě nebo na plotně. Místo žemlí a masa můžeš uvařené kroupy prolité studenou vodou přimíchati do krve, ale třeba hodně omastiti. Koření a peče se zároveň.

Místo smažení na kuthanu můžeš nadívati do střívek (jelita).

86. c) Domáci bachor (pressvuřt)

Kup žaludek, čistě vyper z obou stran, a maso z rypáčku, ucho a kus tučného masa rozkrájej na větší kousky, smíchej s vepřovou krví, osol, opepři, dej zázvoru a nového koření, zašpejluj aneb dobře zavaž, propíchej několikrát (aby nepraskl) a vař asi hodinu v té polévce, v níž se vařilo maso a jitrnice. Uvařený potěžkej za tepla.

86. d) Jitřnicová polévka

Do polévky, v níž se vařilo maso vepřové, jitrnice i bachor, dej na konec trochu přecezené krve, marjánky, stroužek česneku, pepře,

zázvoru, nového koření (vše tlučené), naposledy kroupy zvláště vařené a vodou polité.

6. Skopové maso a jeho příprava

87. Skopová pečeně

Skopová kýta dobře osolená prostrká se hodně česnekem. Obvykle se pak napřed dusí pod pokličkou a teprve když změkne, dá se péci do trouby.

K ní dávají se obvykle jen brambory, někde též zelí.

88. Skopové s marjánkou

Na kuthan dej skopový lůj, všechno koření, bobkový list a kmín; též všechnu zeleninu. Když to zružoví, vlož do toho maso, podlévej polévkou, zapraž jíškou, proced' a na konec přidej marjánky.

Anebo: Skopové maso rozkrájej na kousky a vař do měkka se zeleninou jako hovězí maso. Vedle uvař brambory oloupané se solí, česnekem a marjánkou, a když jsou měkké a voda skoro vyvařená, zapraž ji jíškou. Pak to smíchej s masem a dohromady povař.

89. Skopová kýta na divoko

Skopová kýta zbaví se všech kůžiček a zbytečného loje, osolí a posype se jalovcem. Pak se pokryje prkénkem a potíží. Za dva nebo tři dni vyjmi maso, oťři s jalovce (ale nenechávej dlouho ve vodě), posol a slaninou prostrkej. Svař ocet s vodou, dohromady asi třetinu litru, rozkrájej do toho cibuli na koláčky, přidej dymiánu, bobkového listí, nového koření a pepře. Když se to povaří a vychladne, polij tím kýtu a v tom nech ležeti zase několik dní (v zimě déle, v létě méně). Potom maso vyndej na pekáč, omáčku na ně proced' a přidej bílého vína s citronovou kůrou. Když se kýta upekla, polije se tou šťavou a přidají se koláčky citronu, jimiž se na míse okrášlí.

90. Skopové maso na divoko

Na másle neb slanině nech zčervenati mrkev, cibuli, celer, petržel, citronovou kůru, pepř, všechno koření a na to vlož kýtu skopovou,

slaninou prostrkanou a osol. Dus do měkka, podlívej červeným vínem a polévkou, a na konec omáčku proced'.

91. Pečené jehně

Zadek jehněte se prostrká slaninou, osolí a peče na pekáči s rozkrájenou cibulí, mrkví, petrželí, celerem, novým kořením, pepřem, dymiánem a citronovou kůrou (jen málo!). K tomu se dá slanina a kus másla. Upečené jehně se vyndá, omáčka zalije kyselou smetanou, procedí, nechá se povařit, zasype se moukou a zacedí šťávou z citronu.

Aneb peče se jen na másle jako telecí pečeně, při čemž se máslem maže a podlévá. Za 1/2 hodiny jest měkké a šťáva může se zapražiti ještě moukou, pak povařiti a vlíti na pečení. Kdyby bylo tuze mnoho mastnoty, sebere se.

92. Jehně s citronovou omáčkou

Maso jehněčí se solí a s veškerou zeleninou dej povařiti. Pak je vyndej a z polévky udělej omáčku s bledou jíškou, proced' a pak zakloktej 3 žloutky, přidej citronové kůry rozsekané, málo květu a šťávy z citronu dle chuti. Rozkrájené maso pak vloží se do té omáčky.

Podobně se dělá i telecí.

93. Jehněčí smažené

Jehněčí rozkrájí se na pěkné kousky nepříliš tlusté, osolí se, obalí v mouce, vejci a strouhané housce jako telecí řízky a smaží v převařeném másle.

Smažiti se musí zvolna, aby vnitřku nezůstalo syrové.

7. Zvěřina

94. Srnčí kýta a hřbet

Naložený srnčí hřbet nebo kýta, zbavené všech kůžiček, osolí se, prostrkají se slaninou a pekou se na pekáči s vinným octem a vodou a kouskem cibule. Přidávají též několik zrněk pepře. Polévá se též kyselou smetanou a když se upeče do tmava a do měkka, polije se procezenou šťavou.

Místo octa dávají též červené víno.

Nebo: Kýta, z níž vyřeží se kosti, naloží se v soli a jalovci na týden i déle. Pak se očistí s jalovce, prostrká slaninou a peče se na cibuli, zelenině s pepřem, bobkovým listem a novým kořením. Dává se na stůl buď v této pouze šťávě (ovšem procezené) nebo se přidá smetany s moukou.

95. Zvěřina s černou omáčkou

Na kuthan dej sádlo, slaninu, zeleninu všechnu i koření, zapěň a do toho dej zvěřinu očištěnou a slaninou prostrkanou. Pekouc, podlévej polévkou. Potom přidej cukru, povidel (nejlépe rybízových), červeného vína a citronové kůry i rajske jablíčko. Omáčku procezenou vlij na zvěřinu.

96. Zajíc pečený

Na pekáč dej kousek másla, mrkev, petržel, celer, cibuli, pepř, dymián, bobkový list, nové koření, citronovou kůru a slaninu. Na to vlož zajíce dobře prostrkaného slaninou a podlévej polévkou. Když jest pečený, zalij kyselou smetanou, zapraš moukou, zaced' citronovou šťavou a nech zapěci. Na konec se omáčka procedí.

97. Zajíc na černo

Na kuthan dej sádlo a slaninu, 2 rozkrájené cibule, 8 zrn nového koření, bobkový list, dymián, citronovou kůru, osol, a v tom dus rozkrájený zaječí předek. Když jest měkký, zapraš moukou, přidej

pálený cukr, podlej polévkou a octem, citronovou šťavou a červeným vínem a povařené proced'.
K černému zajíci nejlépe dává se knedlík.

98. Koroptev pečená

U koroptví a bažantů nechává se na hlavě peří, také nožky se neuřezávají. Čistě oškubané a vykuchané se zasolí, slaninou hodně provlekkou a pekou se na másle do červena. Mohou se též pouze dusiti.

Podobně peče se i bažant.

8. Drůbež

99. Husa pečená

Husa zaříznutá se dobře oškube (ale nepotrhá se kůže), pak se ještě opaří, docela čistě obere a teprve vykuchá. Když se ořízne vše, co se dává na drůbky, dobře se nasolí vnitř i svrchu (rozumí se, že ji dříve dobře vnitř očistíš a přebytečné sádlo z ní vyndáš), hodně se pokmínuje a dá se péci. Podlij se zprvu jen trochu vody a pak se pilně polévá svým omastkem, aby zčervenala.

Je-li mnoho sádla, odlij, aby kůrka chroupala. Příliš tučná husa také se prořezává jako vepřová pečeně aneb aspoň se propichuje, aby vytékalo sádlo, které se odlévá.

Také dávají dovnitř péci jablíčka míšeňská.

K huse hodí se nejlépe zelí; také se dává salát. Pro domácnost dávají se k zelí buď knedlíky nebo brambory.

100. Husí drůbky

Husí žaludek (dobře vyčištěný a rozkrájený), srdce, hlavu, krk rozřezaný, uřezané kusy od křídel, dobře oloupané nohy husí atd. dej vařiti se zeleninou jako na hovězí polévku. – V jiném hrnci uvař rýži, nalij na ni polévku z drůbků, zapraž bledou jíškou, zakloktej vajíčkem, osol, přidej květu, kousek másla, smíchej a posyp čerstvou petržilkou. Vysyp pak na mísu a na vrch polož drůbky všechny rozkrájené.

Pro domácnost se dohromady smíchá.

Místo rýže dávají se též ke drůbkům často nudle. Uvaří se jako obyčejně, ale pak nemastí se máslem, nýbrž rozmíchají nepřilíš řídkou zapraženou polévkou z drůbků. Vaříš-li je v druhé polévce z drůbků, jsou ještě chutnější.

Tak se vaří též i slepice.

101. Husí drůbky s knedlíčky

Na másle oškvař zelenou petržilku, přidej bledé jíšky, osol a zalij polévkou a do toho vlož drůbky uvařené a knedlíčky zvláště

vařené. – Na tyto knedlíčky tře se máslo se žloutky, osolí se, dá se květ, citronová kůra, sníh, strouhaná houska a udělají se malé knedlíčky.

102. Husí játra

Vyndaná husí játra nechají se uležeti v mléce, aby nabyla a zbělela. Pak se dusí na sádle husím nebo másle s cibulkou. Teprve hotová se solí.

Také do nich zapichují mandle na dlouhé řízky rozkrájené a mohou se jisti i studená, jestliže místo dušení upekla se v troubě.

103. Kachna pečená

Upravuje a peče se jako husa; dobře oškubaná se vypaří, pak se vykuchá, dobře se vypere a nasolí i kmínem se natře na vrchu i vnitř. Stále se polévá při pečení.

104. Kachna na divoko

Slanina, mrkev, brukev, petržel, celer, cibule, citronová kůra, bobkový list, nové koření, dymián a jalovec nechá se do růžova udusiti na másle. Do toho vloží se kachna rozkrájená, osolená a slaninou prostrkaná, přidá se cukr, červené víno a podlévá se polévkou. Hotové maso se pak vyndá a do omáčky se dá pálený cukr, mouka, sůl, přilije se polévky, povaří se, procedí a vylije se na kachnu.

Podobně připravuje se i divoká kachna.

105. Podpouška

Často zbude v domácnosti pečená husa; jí se obyčejně studená anebo připravuje se z ní podpouška. Na másle nebo husím sádle usmaží se hodně cibule s kmínem a dymiánem, zapráší se moukou, zalije se polévkou a pak se do toho dají kousky husy, aby se povařily. Do procezené šťávy přidá se kousek citronové kůry rozsekané a zakape se octem nebo vínem. Může se též zapražovati jíškou.

106. Kuře pečené

Opařené kuře se oškube, vykuchá a sešpejluje, aby nožičky nevyschly; též hlava s krčkem zašpejlí se pod křídlo. Pak se nasolí a dá se péci na másle. Dobře jest kuře, zvláště malé, vyplniti nádivkou; nevyschne tak. Při pečení pilně se polévá, aby hezky zčervenalo. Kuře větší se může též prostrkati slaninou.

Nesmí se dlouho péci, aby příliš se nedrtilo a nevyschlo. Také při praní a paření nesmí zůstati dlouho ve vodě.

Podobně peče se i kapoun, jenž se vždy prostrkává slaninou a na másle se peče.

107. Kuře smažené

Dokud jsou kuřátka malá, obyčejně se smaží. Každé rozkrájí se na čtvrtky, osolí, omouční, namočí se do rozkloktaného vejce, pak obalí se strouhanou houskou a smaží se volně v převařeném másle. Jako jiné smaženiny klade se až do rozpáleného másla. Také může se dáti polovice sádla a másla aneb jen lůj. Aby se mohlo loje k smažení užítí, nakrájí se plsní lůj na kostky, na $\frac{1}{2}$ kila dá se $\frac{1}{4}$ litru mléka a dá se škvařiti. Tím se stane chutným jako máslo.

108. Kuře zadělávané

Kuřata vyčištěná a rozkrájená dají se i s drůbky z kuřete vařiti neb dusiti s veškerou zeleninou jako na polévku. K němu udělají se knedlíčky: kousek másla, dvě celá vejce a 2 žloutky utrou se, osolí, přidá se květu, sekané petrželky a tolik žemličky strouhané se přidá, aby bylo těsto hodně husté. Pak se dělají knedlíčky a zavaří se do vařící vody nebo lépe do polévky slité z kuřat. Pak se vyndají a polévka ta (nebo šťáva z kuřete) se zapraží máslovou jíškou. Konečně vloží se do omáčky knedlíčky i kuře a trochu jen se povaří, než nese se na stůl.

109. Kuřata na paprice

Kuřata dobře očištěná rozkrájej každé asi na 6 kouskův a osol. Na kuthanu rozpustí kus čerstvého másla a dej do něho rozkrájenou cibuli, i kousek mrkve a celeru. Na tom se dusí kuřata do měkka. Dle

potřeby, aby se nepřipálila, zalévej hovězí polévkou nebo vodou, zapraš moukou, přilij kyselý smetany a když se vaří, přidej papriky. Potom na kuřata vyndaná procedí se omáčka.

110. Kuřata s rýží a karfiolem

Kuřata se uvaří v hovězí polévce spolu s karfiolem, jenž se pak dříve vyndá, než se rozvaří. Rovněž v polévce uvař rýži, zapraš bledou jíškou, přidej 3 žlutky rozkloktané v polévce, pak dej na rozkrájená kuřata a oblož karfiolem.

111. Krůta pečená

Krůta dobře očištěná a odleželá dobře se nasolí vně i vnitř. Vole nadívá se vždy nádivkou buď žemlovou s mandlemi nebo i masitou, jak udáno u telecí pečeně. Dobře jest vole několikrát propíchatí, aby potom při pečení neprasklo. Peče se asi 2–3 hodiny, maže se máslem a pilně se podlévá.

Že se krůta nezařízne, nýbrž že se jí hlava utne sekýrou, jest známo. Když krev vyteče, oškubá se krůta, vyndá se vole, dokud je teplá, vykuchá se a usekají se nohy.

112. Holoubata smažená

Vykuchaná a dobře očištěná holoubata rozkrájejí se na čtvrtky a vloží se na několik hodin do mléka. Potom je vyndej, osol a smaž jako kuřata. (Naložením v mléce docílíš, že maso zbělí.)

113. Holoubata pečená

Když dobře vole vyčistíš a až pod prsa podebereš, nadíváš nádivkou jako u telecího hrudí. Pak se sešije a peče se na másle do červena.

114. Holoubě na divoko

Udus cibuli, celer, mrkev, petržel, dymíán, bobkový list a nové koření i kousek citronové kůry na másle a do toho dej dusiti nasolená holoubata, do nichž dáš kousky slaniny.

I na prsíčka přidávají se kousky slaniny a přiváží se nitkou. Podlévají se polévkou a i červeným vínem střídavě. Když jsou měkká, vyndej je a šťávu zapraž, přidej octa nebo citronové šťávy, kousek páleného cukru, povař a procezenou nalij na holuby.

9. Ryby a podobné

115. Pečená ryba

Ryba – nejlépe štika – se očistí, osolí a peče se na pekáči s máslem; při tom se stále maže sardelovým máslem a podlévá polévkou petrželovou nebo hrachovou. Potom se z 10 dkg másla udělá bledá jíška, na ni procedí se šťáva z ryby, přidají se 4 lžíce husté smetany a 2 lžičky hořčice. Na mísu okráší se štika zelenou petržilkou, a omáčka předkládá se zvláště v nádobce na omáčky. Může se též obložit smaženými brambory.

116. Ryba smažená

Oškrabaná, omytá a rozsekaná ryba se osolí; pak se obalí v mouce, smáčí se v rozklokτανém vejci a obaluje se žemličkou mletou. Pak se smaží na rozpáleném másle. Dobře jest nechat kousky ryby aspoň 2 hodiny odležeti.

Jí se se křenem nebo se zelím.

117. Ryba na černo

Rozkrájený kapr vaří se v následující omáčce: Cibule a všechna zelenina a koření se dusí na másle, přilije se piva a octa i krev z ryby a to se vaří. Do toho pak vlož nasolené kusy ryby a povař asi půl hodiny. Do hotové omáčky dá se kousek rozstrouhaného perníku, citronové kůry, šípková povidla, mandle, hrozinky, červené víno a do toho se zase vloží ryba.

Černá ryba jest lepší odleželá; dle venkovského zvyku říká se, že ryba černá od Štědrého dne chutná nejlépe na Nový rok.

Na černo připravuje se pouze kapr.

118. Ryba na modro

Ocet a vodu svař s veškerou zeleninou a kořením, hodně osol a povař. Do toho dej rozkrájenou rybu osolenou a vař $\frac{1}{4}$ hodiny. Potom nech vychladnouti; buď zůstane vše v omáčce nebo se přecedí. Dobře jest též učistiti to sněhem.

119. Kapr na paprice

Cibulka rozsekaná udusí se na másle do růžova, zasype se paprikou, zalije polévkou; když se povařilo, dej do toho rozkrájeného a nasoleného kapra. Za 10–15 minut je kapr měkký, načež může se zalítí smetanou se lžicí mouky. Dle potřeby přidá se ještě papriky a malounko se povaří.

120. Slanečky marinované

Slanečky máčej v studené vodě, dvakrát změněné, po několik hodin. Pak se očistí a mlíčí propasírované smíchá se s vařeným vychladlým octem, v němž je všecka zelenina a koření. Na 10 slanečků dej za 10 h olivového oleje a 12 cl ($\frac{1}{4}$ žejdlíku) dobré smetany sladké a vše smíchej. Tato mayonesa vlije se na slanečky a pokryje se cibulí nakrájenou na půlměsíčky. Když den v chladě se odleží, jsou hotovy. – Někde slanečky namáčejí místo ve vodě v mléce, tím stanou se bělejší.

121. Treska

Koupená treska spaří se aspoň ve dvou vodách, aby pozbyla svého zápachu. Pak se nalije nová voda a uvaří se do měkka. Hotová polévá se máslem se sekanou cibulkou aneb dáva se k ní smetanový křen.

10. Ostatní jídla masitá

122. Karbanátky

Zbytky masa z různých pečení se drobně rozsekají a promíchají s houskou namáčenou v mléce i strouhanou cibulí; k tomu dej 2 vejce, zázvor, pepř, nové koření, citronovou kůru, sůl; vše dobře promíchej a udělej karbanátky. Ty pak omoč ve vejci, obal v rozstrouhané housce a na sádle je usmaž.

123. Dršťky

Dobře očištěné a na měkko uvařené dršťky rozkrájej na nudličky. Na kuthan dej polévku, bledou jíšku, ocet, sůl, citronovou kůru, květ, pepř, bílé víno a v tom dršťky rozkrájené považ.

124. Dršťky s uzeninou

Uvařené dršťky rozkrájej na nudličky, udus na másle s jemně rozkrájenou cibulí, přilévej polévky, osol, opepři, dej bledou jíšku, rozsekanou petržel, trochu květu a na vrch rozsekané uzené maso.

125. Osrdí na kyselo

Dej vařiti osrdí, nejlépe telecí, s cibulí a s veškerým kořením i solí. Uvařené rozkrájej na nudličky a do polévky přidej pepř, sůl, ocet, citronovou kůru, jíšku, trochu bílého vína a konečně rozkrájené osrdí, jež se v tom povaří. Někde přidávají i utřenou sardel a kyselou smetanu.

126. Jazyk s polskou omáčkou

Jazyk uvařený ve slané vodě se vyndá a nechá vystydnouti. Do polévky dá se 10 pepřů, 10 nových koření, dymián, bobkový list, citronová kůra, na hrubo rozkrájená cibule, vařené šípky, rajske jablko, trochu povidel, strouhaný perník, cukr bílý a pálený, rozkrájené mandle a hrozinky, malinová šťáva; konečně jíška se

přidá a dá se vše povařit. Jazyk šikmo rozkrájený vloží se do omáčky.

127. Hovězí jazyk se slaninou

Hovězí jazyk dobře se natře jalovcem a nechá se několik dní odležeti. Před úpravou očistí se, opláchne, osolí a dá se vařit. Pak se oloupá s něho kůže a prostrká se slaninou; řízky slaniny buďte hezky dlouhé, aby hluboce vnikly a jen konečky vyčnívaly. Pak se dá na pekáč s cibulí a slaninou, podlévá se polévkou a na konec posype se strouhanou houskou.

128. Mozeček

Rozsekaná cibule dá se zčervenati na máslo; do ní dá se mozeček telecí, vepřový nebo i skopový smažit; přidají se dvě vejce, sůl, pepř a zelená petržel.

129. Ledvinky dušené

Na kuthan dej omastek (máslo neb sádlo) rozhráti a na něm zapěň rozkrájenou cibuli. Pak posyp paprikou, nech chvíli podusiti a na to vlož ledvinky skrájené na tenké řízky. Přidej kmínu, podlej polévkou, zapraš moukou a rychle dus. Nemají se dělati přes $\frac{1}{4}$ hodiny. Však jako játra solí se teprve na mísu, sice by ztvrdly.

130. Játra dušená

Telecí játra, dobře z kůžiček obraná, dusí se na másle s cibulí, ale nesolí se, dokud nejsou úplně hotova, sice by ztvrdla. Omáčka zapráší se moukou, zalije se polévkou a málo se opepří.

Nejlépe k nim chutnají brambory.

131. Játra telecí smažená

Rozkrájej játra telecí na řízky a nasol; pak je máčej v mouce, vejci a zemličce jako obyčejné řízky a smaž je na másle.

Hodí se k nim špenát i mrkev.

132. Podpoušťka

Zbytky husí nebo telecí pečeně vloží se na kuthan, kde se na másle usmažila cibule i dymián. Přidej jíšky a nech dusiti. Potom se přidá octa a cukru, aby nebylo příliš kyselé, a podusí se ještě.

133. Rosol (sulc)

Vepřové a telecí nožičky uvař. Pak v octě s vodou svař pepř, nové koření, zázvor, sůl, bobkový list, kousek mrkve a cibule; a to pak proced'. Nožičky ober, usekej, polévku onu na to nalej a procezené nech vystydnouti ve formě.

134. Sekanina

Polovici hovězího a polovici vepřového masa sesekej na drobno nebo semel a smíchej. Do toho přidej žemli namočenou ve vodě a vymačkanou, 3 míchaná vejce, soli, pepře, kousek jemně rozsekané cibule, květu, marjánky a petržele, a ze všeho udělej podlouhlý bochánek, jež dáš péci na máslo do trouby. Může se též pak na to udělati šťáva s jíškou, vínem neb vinným octem, smetanou a citronovou kůrou. K tomu se dávají obyčejně brambory; neuděláš-li omáčku, též zelí.

135. Smíšenina (hašé)

Všeliké zbytky masa rozsekají se na drobno a přimíchá se trochu strouhané housky. Na kuthanu rozpění se slanina s cibulí, až zrůžoví, na to vloží se sekanina, opepří a osolí se a dle potřeby podlévá se polévka a sype strouhanou houskou.

136. Šunka

Šunka se obyčejně vařívá ve vodě, což trvá dle velikosti 3–4 hodiny. Ale chutnější jest pečená v těstě. Sejme se s ní totiž kůže i většina sádla a obalí se do chlebového těsta aspoň na prst tlustého. Peče se v troubě dobré 4 hodiny.

Pro domácnost se může upotřebiti vody, v níž se vařila šunka, na polévku bramborovou nebo rýžovou.

11. Ozdoby, saláty, kompoty a příkusky

137. Okrasa k hovězímu masu

Rozkrájené hovězí maso složí se pěkně na mísu, posype se smaženou houskou (ale ne mnoho!) ozdobí se lístky petrželovými, obloží se brambory, okurkami (oloupanými a na dlouhé kousky rozkrájenými), krví usmaženou, rýží, červenou řepou, mrkví a pod., vždy kousek každý nebo hromádku střídavě, aby z toho byl hezký věnec.

Omáčka podává se ve zvláštních nádobkách k tomu určených.

Následující věci v tomto odstavci hodí se jednak k hovězímu masu jednak k jiným masům a pečením, jak níže u všeho udáno a jak poví ti vlastní zkušenost.

138. Brambory

Pro domácnost nejobyčejněji dávají se i k hovězímu masu s omáčkou i k rozmanitým pečením *brambory*.

Vaříš-li je ve slupce, napřed je ve dvojí vodě vyper a vykroj všecka očka.

Také brambory *pečené* v troubě jsou chutné; očistí se jako k vaření.

Oškrabané a dobře omyté brambory vaří se ve slané vodě a přidává se obyčejně kmínu. Vždy hled', aby se nerozvařily. Scezené dávají se na kuthan a hodně omastí, nejlépe máslem.

Často se také osmažují; k čemuž pak přidává se i jemně rozsekaná cibulka a hodně mastnoty, aby se nepřipálily.

Také zbylé brambory studené dají se chutně upravit; rozstrouhej je na struhadle, dej rozkrájené cibule, hezky omastku a usmaž je.

Na okrasu k masu lze si koupiti zvláštní vykruhovátka, jimž z velikých bramborů se vykrajují pěkné záviny, které se pak opatrně vaří.

Brambory mladé (v létě a na podzim) se oškrabou, vaří se ve slané vodě s kmínem, scedí se, polijí se máslem a posypou se petržilkou nebo tvarohem.

139. Šišky bramborové

Uvařené brambory rozválí se na vále s vejci, moukou a solí v husté těsto, z něhož udělají se malé šišky (menší než ty, jimiž husy krmívají). Ty se zavařují ve vařící vodě slané, ocedí, pomastí a posypají se tvarohem.

Chutnější jsou, když uvařené vyrovnají se na pekáč a osmaží se v másle do růžova.

140. Bramborový svítek k masu

Na míse utří kousek másla s několika žlutky, přidej pepře, soli, citronové kůry a vařené rozstrouhané brambory, jakož i trochu kyselé smetany. To vše promíchej a přidej z několika bílků sních, smíchej a pec na pekáči máslem vymazaném.

141. Kaše bramborová

Čistě oškrabané brambory vaří se ve slané vodě; pak se scezené rozmačkají, přidá se vařícího mléka a dlouho se tře; pak omastí se čerstvým máslem s usmaženou cibulkou. Někde dávají i kmín. Hodí se ke každému skoro masu, zvláště k řízkům a karbanátkům.

Do této kaše - když brambory jsou uvařeny - dávají často i mouky, jež se s nimi povaří, a hodně dlouho pak se míchá, aby z mouky nezůstaly chuchvalce. Hustá tato kaše pak krájí se lžicí na mísu, polije se rozpuštěným máslem nebo sádlem, sype homolkou nebo makem nebo prachandou (rozemletými suchými hruškami). Říkají tomu škubánky, kucmoch nebo šusterka.

142. Rýže k masu

Rýži dobře přebranou a utřenou s prachu na sádle a cibulce upraží; pak osol, zalij polévkou, přidej rozsekanou petržel, rozsekané houby, pepř, květ, citronovou kůru, do toho rozmíchej rozkrájená srdéčka a játra z drůbeže a konečně zakvedluj sladkou smetanou se žlutkem.

143. Husí krev

Schytej krev z husy do hrnčičku (pozor, aby tam nepřišlo kousek peří!), usmaž kousek sekané cibule na másle nebo na sádle a do ní pak dej krev; dej kmínu, osol, přidej marjánky a zalij polévkou nebo mlékem.

Tak upravená krev jest s brambory dobrým jídlem, a přidává se k játrům nebo jako okrasa kolem hovězího masa. Též se může do krve přidati žemle máčená v mléce.

144. Smažené šišťičky k pečení

Telecí maso usekané nebo umleté s močenou houskou a kusem másla se smíchá, osolí, opepří, přidá se vejce, 1 žloutek, a udělají se malé podlouhlé šišťičky. Ty pako bal a usmaž a oblož jimi pečení.

145. Žemličky se sardelovým máslem

Rozkrájej 4 žemle na koláčky. Pak utři 7 dkg másla se 4 sardelkami. Uvař 3 vejce na tvrdo a zvláště rozsekej bílky a zvláště žloutky. Potom natírej tím máslem koláčky a sypej střídavě bílkem a druhý zase žloutkem.

146. Masité knedlíčky

Na zeleninu do červena udušenou na másle a slanině rozkrájej hovězí maso, osol, opepř a dus. Měkké se vyndá, vychladí a useká (neb semele). K tomu přidej máčené a vymačkané housky, vejce, kus másla, citronové kůry, květu, marjánky i cibulku na másle zpěněnou, osol, promíchej a dělej knedlíčky, jež pak obalíš a usmažíš.

147. Smíšenina (ragout) na okrasu

Do hodně bledé jíšky rozkrájej na kostičky vařenou slepici (bez kůže), zbytky telecí pečené a pod., nakrájené houby, rozsekanou petržel, přilívej polévky, dej do toho 2 žloutky v smetaně rozmíchané, květu, soli a povař. Než se nese na stůl, posype se parmezanským sýrem.

148. Hříbky nakládané v octě

Mladé hříbky čistě se operou. V hrnci svaří se třetina octa a dvě třetiny vody, přidá se soli, bobkového listí a satorie. Do toho pak vlož hříbky a nech dvakráté přejíti var. Potom hříbky se vyndají, na ubrusu nechají se oschnouti a vloží se do sklenic. Pak se svařený ocet, do něhož přidáš jeden hřebíček, ještě svaří, vychladí a procedí na hříbky, aby byly řádně přikryty. Sklenice měchuřinou nebo pergamenovým papírem dobře ovázané se uloží ve chladném místě na zimu. Jsou výbornou okrasou k hovězímu masu.

149. Ryzce v octě naložené

Rozkrájenou cibuli uvař v hrnci a do vařící vody vlož očištěné ryzce; když projdou třikráté var, oced' a nech je vystydnouti. Pak na ně nalij ocet svařený s pepřem a novým kořením – ale také vystydlý – považ pergamenovým papírem a uschovej na chladném místě. Také se dávají k hovězímu masu.

150. Celerový salát

Několik pěkných, bílých celerů se oškrábe a vaří v hovězí polévce. Pak se dají ztuhnouti do studené vody, rozkrájejí se na koláčky a narovnají se na misku, kde se dá na ně ocet, pepř a olej. Pro okrasu někde dávají na vrch svrchní koláčky z celerů, na nichž zůstalo kousek mladého lupení.

151. Salát okurkový

Okurky čerstvé (jen zelené! Žluté jsou nahořklé) se oloupají a pak na krouhátku ukrouhají v tenoucké koláčky. Pak se osolí, promíchá, nalije se octa (s vodou, když je příliš kyselý), pepře a oleje.

Některé kuchařky dávají nakrouhané okurky „vypotit“, to jest nechají je chvíli státi osolené a přiklopené.

Salát tento polévají též hustou, kyselou smetanou.

Někde dávají salát na stůl nepřipravený, jen osolený, a každý host dá si octa, oleje a pepře dle libosti.

152. Hlávkový salát

Hlávky salátu zbaví se vrchního, nepěkného lupení, dobře se očistí, vyperou, rozkrájí na čtvrtky, osolí a rozloží na misku srdéčky do prostřed. Polijí se octem a olejem. Místo oleje spárují se též rozpálenou slaninou nebo máslem.

Někde též polévají salát hustou kyselou smetanou.

Salát bez smetany obkládá se též vejci na tvrdo vařenými a na čtvrtky rozkrájenými a též sypají jej na drobnou rozsekanou pažitkou.

153. Salát zelný

Hlávka zelí (obyčejně se k tomu bere zelí červené, kde se pěstuje) se rozkrájí na malé nudličky, polije se horkou vodou, která se zase vymačká a slije. Vedle dej vařiti na kuthan dobrý ocet, dej kousek másla, osol a do toho dej to spařené zelí, aby se pod pokličkou dusilo. Za 10 minut změkne zelí na prudkém ohni, ale míchej!

Udušené vyndeť na misku, opepři a dej vystydnouti.

154. Bramborový salát

Uvařené brambory rozkrájí se za tepla na koláčky a do nich zamíchá se rozkrájená cibule a vejce na tvrdo, rozsekané na drobnou. To se promíchá, polije se octem s vodou a olejem.

Chutnější jest přidati slanečka, jež oloupej, kůstky vyjmi, a rozkrájej na kousky.

155. Vlašský salát

Brambory uvař a za tepla ještě polij octem s vodou. Do toho se dá telecí pečeně, uzené maso, kyselé okurky, cibule, slaneček, sardinky, sardele, vejce na tvrdo vařená, kaprlata, jablko, vařené boby, vše rozsekané. Dobře jest mlíčí ze slanečka rozetřiti s octem a tím rozmíchat. Na míse se všechno upraví a ozdobí na vrch kaviarem, řízky sardelí a sardinek, citronu a p. Políti se může též utřeným žloutkem, k němuž se přidává oleje a estragonského octa. Hotový salát dá se k ledu. – Kdo chce míti salát ještě ozdobnější, vyloží formu aspikem, ozdobně krájeným bílkem, žloutkem, stočenými sardelkami, račími ocásky, a pod. Na tu ozdobu po lžici klad' opatrně

salát již dobře smíchaný, kyselý a solený a pak nech u ledu. Před dáním na stůl forma se pomocí pokryté mísy překlopí; aby plech pustil snadno, postačí na okamžik jej zahřátí šatem smočeným v horké vodě.

Že do salátu toho lze dáti i pryky, pistacie, okatice a pod., samo se rozumí.

156. Francouzský salát

Ustrouhá se 8 vařených bramborů, 4 míšenská jablka a 1 velká cibule. Pak se utře jeden slaneček, 2 sardele, 2 sardinky, přidá se papriky, pepře, octa a oleje, vše se dobře smíchá a vsype do bábovky vymazané dobrým olejem. Když se to vyklopí, okrašluje se kapary, sardelkou a petrželí.

157. Kompot z jablek

Pěkná jablka oloupej, ohryzky vyndej a dej do studené vody, aby nezhnědla. Když je dusíš, čiň to pozorně, aby se nerozpadla, ve vodě a v cukru a pod pokličkou. Když změkla, opatrně vyndej na misku, pak šťávu z nich svař do husta, a jablka polij. Někdy přidávají též šťávu z citronu neb pomeranče, kousek hřebíčku i citronovou kůru. Ale pak se musí šťáva ta procediti dříve, než se svařuje. I slupky nechávají se svařiti pro lepší aroma, pak ovšem se cedí.

Hodí se k pečením, zvláště k pečené drůbeži.

158. Kompot ze švestek sušených

Pěkné sušené švestky uvaří se, aby se nerozvařily, k tomu dá se kus citronové kůry rozsekané, kousek skořice a hřebíčku, a když jsou měkké, do každé nastrčí se kousek mandle na dlouho a tenko rozkrájené. Dává se k pečení telecí i ke kuřatům.

159. Dušené třešně

Třešně dobře, očisti a vyper, vlož na kuthan, přidej cukru, citronové kůry, skořice a červeného vína a nech dusiti, aby se nerozvařily.

O jiných zavařeninách viz dále!

12. Zeleniny a kaše

160. Čerstvé zelí vařené

Hlávka dobře obraná a zelených listů vrchních zbavená rozkrájí se na 4 kusy. Košťál se vykrájí a lupení rozkrájí se na jemné nudličky. Pak se dá do hrnce, přitlačí a nalije se octa s vodou a osolí a posype se kmínem. Když je skoro dovařeno, přidá se něco jíšky a dodusí se. Kdyby bylo příliš husté, přidá se hovězí polévky a dle chuti i octa. Mastí se pak dle vůle sádlem vepřovým nebo husím nebo máslem dle toho, k čemu se dává.

161. Jiné zelí

Rozkrájené zelí zase spař vařící vodou, a pak vlož na kuthan, kde se rozpěníla cibule na sádle. Potom přidej octa, soli, kmínu a nech dusiti. Když změklo, přidej cukru, smetany a mouky a nech ještě povařiti.

162. Zelí po staročesku

Do rozpáleného másla nebo sádla dej cibuli rozkrájenou, nech zarůžověti, do toho vsyp rozkrájené zelí, osol, přidej octa a nech dusiti. Když jest měkké, dej do toho cukru, tlučeného květu, zalij sladkou smetanou a moukou. Kmín se nedává.

Z jara a záhy v létě, dokud není ještě zelí, připravují se též kedlubny (brukev) na zelí; rozkrájejí se na tenké nudličky a připravují jako zelí s cibulí, kmínem a mastnotou.

163. Kyselé zelí

Naložené zelí uvař v hrnku. Do něho dej jíšku ze sádla nebo slaniny a přidej rozkrájené cibule. Když se to se zelím dusí, přidej kyselé smetany a na konec omast' máslem nebo sádlem z pečeně.

164. Zelený hrášek

Do rozpuštěného másla dej dusiti zelený hrášek, přilévej polévky, osol, dej pepř, květ, kousek cukru, rozsekanou petržel a naposledy zalej smetanou a moukou.

Dává se obyčejně k smaženému kuřátku.

165. Hrách

Jakkoli tento pokrm jest velice výživný a zdravý, dětem obyčejně nechutnává. Aby jim chutnal lépe, může se hrách nechati státi několik hodin v měkké vodě a když se dá vařiti, přidej kus cukru.

Vůbec hrách, čočka a pod. napřed se dobře přeberou, aby v nich nebylo ani kamínkův ani červivých zrněk a nic jiného, vypere se a dá se do vody vařiti; však pamatuj, že hrachu i čočky velmi nabude vařením, a proto dej vždy jen asi půl hrnce. Na hrách nikdy najednou nedá se mnoho vody, sice by se uvařil do slupek; ale přilévá se jenom vždy po lžici vařící vody, osolí se a často natřásá. Měkký hrách se potom scedí. Mastí se pak máslem nebo sádlem, a s vepřovou pečením – může býti k hrachu hezky tučná – jest výborný.

Stejně se vaří i *čočka*, na niž však lépe se hodí jitrničky, uzenky, uzené maso nebo karbanátky. Čočka mastívá se rozpálenou cibulkou. Někteří rádi jedí čočku nakyslou; přilije se na uvařenou něco dobrého octa. Také smažená vejce v celosti (t. zv. volské oči) k čočce se hodí.

Pro domácnost dělají t. zv. „svarbu“, t. j. smíchají vařený hrách s vařenými kroupami. Není-li masa vepřového ani uzeného, dávají k tomu aspoň zelené okurky nebo syrové naložené zelí nebo i hlávkový salát.

166. Špenát

Ve vodě, do níž jsi dala soli a dva kousky sody, dej vařiti špenát dobře očištěný. Pak vyndej, rozsekej a na kuthanu udělej šťávu ze slaniny, cibule, pepře, květu, česneku, polévky a jíšky. Může se přidati i žloutek. Do toho se dá dusiti rozsekaný špenát.

167. Hrachové listí

mladé může se upravovati jako špenát.

168. Mrkev

Dobře očištěná mrkev rozkrájí se na drobné nudličky a dusí se na rozpáleném másle s cibulí. Přidá se pak trochu polévky, zelené petržele, pepře, cukru a vaří se, až je měkká; při tom podlévá se polévkou, aby se nepřipálila. Pak se přidá trochu smetany s moukou, povaří se a opepří.

Dobrá jest k masu hovězímu i k smaženinám.

169. Kapusta

Na půlky rozkrájená kapusta – rozumí se, dříve očištěná – se spaří (t. j. polije se vařící vodou) a rozseká nebo v celosti dá se vařiti se solí. V jiné nádobě rozdělí jížku v polévce, osol, přidej cukru a tlučeného zázvoru a pepře a do toho vlož kapustu a nech dovařiti, až zhoustne.

K ní hodí se maso hovězí, skopové i vepřové nebo též karbanátky.

170. Kedlubny (brukev)

Mladé kedlubny – staré jsou dřevnaté a hodí se jen pro chuť do polévky – oloupej a rozkrájej na koláčky; k tomu dáš i rozsekané mladé lupení s nich, přidej nového koření a pepře a dus to na másle. Přidej kousek cukru a když jest měkké, přidej bílé jíšky a trochu pepře. Hodí se k masu hovězímu, vepřovému i skopovému.

171. Vařené lusky bobů a boby (fasole)

Lusky dobře oprané a osušené vaří se ve vodě slané, omastí se máslem a posypou se žemličkou smaženou. Nezapomeň s nich se hřbetů stáhnouti tvrdá vlákna! – Též se mohou upravovati k masu; uvaří se ve slané vodě a pak udělá se jíška, přidá se cibule a květu i pepře. Hodí se nejlépe k mladému jehněčímu masu.

Boby (fasole) samotné, vyloupané též vaří se ve slané vodě a uvařené se polijí octem a řídkou, bledou jíškou a opepří se. Tak se jí dávají i studené.

172. Chřest

Chřest (špargl) obraný a omytý sváže se do otýpčičky a vaří se ve slané vodě nebo lépe v polévce. Pak se opatrně vyndá na mísu, aby se nerozdrobil, posype se smaženou žemlí a posléze polije se máslem rozpáleným.

Tak se vařívá a požívá i *karfiol (květák)* vařený v polévce.

173. Houby na másle

Hříbky očištěné a rozkrájené dej na másle se solí a kmínem dusiti; když voda z nich vysmahla, přidej másla, pepře, petrželky a konečně rozbij do toho několik vajec. Někde dávají zvláště houby a zvláště vejce smažené (míchané) vedle sebe.

Však po způsobu uherském nenechávají houby zvláště dusiti, nýbrž hned na rozkrájené houby roztlukou se vejce. Jest to způsob čerstvější a mnohým lépe chutná.

174. Smažené houby

Veliké hříbky pokrájejí se po šířce na koláčky, posolí, opepří, omočí se ve vejci a v ustrouhané žemli a usmaží se na másle. Jsou pak pěknou okrasou ku hovězímu masu.

175. Kaše

Do mléka, když se vaří, nasyp krupice, osol a stále míchajíc nech povařiti. Hotová kaše na míse se omastí rozpáleným máslem a posype se cukrem a skořicí.

Stejně vaří se i rýžová kaše, která však déle se vaří.

Podobně vaří se i kaše ze strouhanky.

Chutnější jest udělati z kaše pak nákyp, o čem dočteš se v jiném oddílu.

176. Kaše jáhlová a jahelník

Jáhly (proso) přeberou se a dvakrát vyperou; pak vaří se v mléce a když se povaří, dají se na vymazaný máslem kuthan do trouby péci. Na vrch nalije se vejce s máslem v mléce nebo smetaně

rozkloktané, a tak utvoří se chutná kůrka. Takový jahelník sladí se více než obyčejná kaše.

Někde dávají do jahelníku i čerstvé zelí drobně rozkrájené, nebo též rozkrájená jablka, vyloupané švestky a konečně může se dáti i rozkrájené vepřové maso do nich a s nimi péci.

Dělává se též kaše jáhlová ve vodě vařená ale nedovařená, načež dá se do trouby smažiti s máslem.

177. Černý kuba

Houby sušené neb syrové dají se dusiti na sádlo; přidá se cibule rozkrájená a petržel i kousek syrového sádla na kostky rozkrájeného. Do toho pak vsypou se krupky, zvláště uvařené, přidá se pepře, marjánky a česnek v soli utřený. Když se vše dobře promíchá, nechá se péci v troubě aspoň půl hodiny.

13. Moučná jídla, nákypy, záviny a p.

178. Knedlíky

Na kg mouky běře se 5 vajec, $\frac{1}{2}$ l (žejdlík) tvrdé vody, osolí se a pracuje se těsto tak dlouho, až se dělají bubliny. Potom 5 rozkrájených na kostky žemliček usmažených do toho se vmíchá a velkou lžicí dělají se knedlíky, jež se zavařují do vařící vody.

Uvařené knedlíky se trhají a nekrájejí. Jedí se buď masné a sypané smaženou žemlí, nebo k omáčkám a k masům.

179. Knedlíky se slaninou

Rozkrájej slaninu na kostky jako žemli do knedlíků a obé dohromady usmaž. Když to pak vychladne, zadělej do knedlíků, jež děláš jako obyčejně. Na konec můžeš do těsta přidati ještě kus rozsekaného uzeného masa, dobře promíchat a teprv vařiti knedlíky.

180. Tvarohové knedlíky

15 dkg másla utře se s 5 vejci, osolí, dá 50 dkg tvarohu rozmačkaného, 12 dkg strouhané housky a $\frac{1}{2}$ litru mouky, vše dobře se promíchá a dělají se veliké knedlíky, jež se zavařují do slané, vařící klokotem vody. Uvařené sypou se smaženou houskou a omastí se hojně máslem.

181. Knedlík krupicový

Pšeničné krupičky půl kg promíchá se s půl litrem vařeného mléka a osolí. Pak přidej 4 žloutky, smaženou žemličku na kostky rozkrájenou a ze 4 bílků sníh. Potom se to v ubrousku volně zavázaném dá do vařící vody a vaří se přes hodinu. Když se vyndá, roztrhá se vidličkami (nekrájí se) a poleje horkým máslem. K tomu může se dáti buď zelí nebo švestková omáčka.

182. Knedlíky bramborové

Uvařené brambory se sloupají, rozmačkají a rozetrou s máslem. Do toho přidají se 2 vejce, sůl, mléko a mouky nebo krupice tolik, aby se daly dělati knedlíky, jež se zavařují do vařící vody slané a jedí se buď se zelím nebo maštěné nebo s omáčkou (na př. smetanovou křenovou). Také s povídky (jakož i obyčejné knedlíky) je jídávají.

Nebo: Uvařené brambory sloupané se ustrouhají jako dřívě, ale pak k ostatnímu přidá se několik bramborů ustrouhaných syrových. Poněvadž tyto knedlíky více řídnou, třeba přidati více vajec nebo více krupičky. K zelí jsou chutnější, než obyčejné bramborové. Za omastek lépe hodí se sádlo než máslo.

183. Švestkové knedlíky

Mouka s máslem, vejci, solí a mlékem rozdělá se na husté těsto, jež pak se rozválí a rozkrájí na čtverečky. Do každého položí se pěkná švestka (jádru se může vyloupnouti dřívě, což je dobře zvláště u ranních švestek, jež bývají často červivé), zaobalí se těstem a pak pomalu se dávají do vařící vody. Jak je tam vložíš, vezmi je měchačkou ode dna a když vyplavou na vrch, vybírej je sběračkou na mísu. Posypávají se nejčastěji buď smaženou houskou nebo tvarohem a polijí se hodně rozpáleným máslem. Na venku sypají je někde roztlučeným mákem.

Podobně dávají do takového těsta i po 2-3 třešních; ale švestkové jsou chutnější.

184. Noky k masu

Kousek másla se utře se žloutky a citronovou kůrou, přidá se mouky a zadělá smetanou nebo mlékem na tuhé těsto, osolí se a dobře se vypracuje. Pak se přidá ze zbylých bílků sníh a lžičí vykrajují se noky do vařící vody. Vaří se asi čtvrt hodiny.

185. Nudle (cezené)

Dělají se, jak dřívě udáno. Však dělají se tvrdší, silnější a větší než do polévky. Uvařené v slané vodě se scedí a na míse hned máslem se

mastí. Sypají se pak smaženou žemlí; někde sypají je též strouhaným perníkem nebo tvarohem.

Aby byly tvrdší, přidávají do nich asi lžíci nejjemnější krupice a více vajec.

Někdy dělají z nich pak též nákyp.

186. Halušky bramborové s povidly

Uvařené brambory se prolisují, smíchají s máslem, 2 vejci a moukou, až je lehounké těsto, z něhož vyválíš placku, nakrájíš na čtverečky, pokladeš povidly a čtverečkem zase přiklopíš, po krajích přimáčkneš a ve vařící vodě uvaříš. Mastí se rozpáleným máslem.

187. Halušky (flíčky) s uzeninou

Udělej z těsta čtverečky větší než do polévky, uvař a mezi ně zmíchej rozsekané uzené maso, dva žloutky v mléce rozmíchané, trochu strouhané housky, citronovou kůru, pepře, květu, a tuhý sních z bílků. Formu vymaž máslem a dej péci.

Chutnější jest, když halušky se vaří ve vodě, v níž se vařilo uzené maso. Místo žloutků může se dáti též 1-2 celé vejce.

Místo s uzeninou dělají se též sladké halušky s hrachem a hrozinkami; ty ovšem vaří se jen v obyčejné slané vodě.

Místo flíčků pekou se někdy též brambory nakrájené na koláčky s uzeným masem.

188. Smaženec (šmorn)

3 žloutky rozkloktej v 1/2 litru mléka, přidej cukru, citronové kůry, rozhrátého másla, ze 3 bílků sních a tolik mouky, aby bylo těsto řídké. Upec pak na kuthanu na rozpáleném másle do růžova. Potom vidličkama roztrhej a dej znova osušiti do trouby. Na stůl se sype cukrem.

189. Vánočka

28 dkg převařeného nebo 42 dkg čerstvého másla utře se, k tomu dají se 2 žloutky, sůl, kůra s 1 citronu, květ, za 12 h kvasnic, 2 kg mouky a dle potřeby trochu smetany, aby bylo těsto dosti tuhé.

Hodinu pak kyne. Vykynuté dá se na vál posypaný tlučeným cukrem a moukou. Přidej 6 dkg krájené citronády, 28 dkg usekaných mandlí a 14 dkg sultánek. Těsto dobře propracuj a upleť vánočku, jež kyne asi 1/2 hodiny. Vykynutá pomaže se žloutkem (někde sypají rozkrájenými mandlemi) a peče se.

Na pletení rozdělí se těsto na 2 díly; z polovice udělají se 4 prameny, jež se propletou na spodní díl. Druhá polovice rozdělí se na 5 pramenů; 3 se spletou na díl spodní a na vrch dá se pletenec z posledních dvou.

190. Mazanec

Ve vlažné mouce rozemni kus čerstvého másla a menší kousek převařeného. Pak se zadělá smetanou nebo mlékem a vejci. (Na 2 kg mouky skoro 1/2 kg másla dohromady, 4 žloutky a 2 vejce celá.) Přidej kůru citronovou sekanou, asi 3 dkg mandlí strouhaných hořkých, sůl a cukr, a konečně kvásek ze 12 dkg kvasnic. Dobře vytluc těsto a nech skynouti. Pak teprv přidej 20 dkg sultánek a 30 dkg hrozinek. Z toho budou 2 mazance, jež se potírají vejcem a nechají se skynouti, než se dají péci.

191. Lívance

Utři 4 žloutky, kousek másla, osol a přidej citronové kůry. K tomu přilévej mléko s rozdělanými 3–4 dkg kvasnic, přisypávej mouky a konečně ze 4 bílků sníh. Těsto hezky zahoustlé přikryj v hrnci a nech vykynouti. Naběračkou lij potom do formy a usmažené lívance pomaž povidly a posyp tvarohem strouhaným nebo skořicí.

192. České vdolečky

K 1/2 kg mouky dej sůl, citronovou kůru, lžici cukru, 2 žloutky, 2 dkg kvasnic, lžici másla rozpuštěného a zadělej vše vlažným mlékem. Vypracuj těsto vláčné, až jde od vařečky a nech vykynouti. Potom dělej vdolečky a pec v troubě na plechu pomaštěném. Upečené pomaží se máslem, povidly nebo sypají mákem, cukrem a perníkem. Na povidla dává se strouhaný tvaroh a nakape se hustá smetana.

193. Zelníky

Zelná hlávka se drobně rozseká a dusí se na másle; k tomu přidá se smetany, pepře, cukru a soli.

Zatím udělej těsto jako na koláče a udělej z něho vdolečky, do nichž dáš vždy trochu zelí. Když zkytnou, pekou se jako vdolečky po obou stranách na plechu máslem pomazaném.

194. Koláče posvícenské

56 dkg másla dobře utři, přidej 10 žloutků, vždy žloutek po žloutku, 28 dkg cukru, květu, skořice, 4 lžice kvasnic, žejdlík dobré smetany, $\frac{1}{2}$ l mouky, těsto dobře vytluc, až se nechytá vařečky, osol a nech vykynouti. Pak rozválí se, krájí a dělají koláče.

195. Koláč višňový

Másla 14 dkg se utře a tolikéž tlučeného cukru a 2 žloutky. Ze 2 bílků udělá se sníh a konečně přidá se 15 dkg mouky. Dá se na pekáč dobře vymazaný, pokryje višněmi a pak peče

196. Tvarohový koláč

28 dkg másla, 42 dkg mouky, 16 dkg cukru a 2 žloutky rozdělají se v těsto, jež se hodně vypracuje. Pak se na plechu rozestře a upeče v horké troubě. Mezitím uprav tvaroh jako do buchet a tím potří upečený koláč. Na vrch dáš těsto piškotové (z 5 žloutků, 5 lžiček cukru a z 5 bílků sníh). Koláč namazaný tím dá se opět do trouby a posype cukrem a vanilkou.

197. Třešňovec (Bublanina)

Utři kus másla, 6 žloutků, cukr, sůl, skořici, strouhanou housku ve smetaně namočenou a ze 36 bílků sníh, hezky tuhý. Pak rozlij na pekáč dobře vymazaný máslem a na vrch pokládej třešně. Pak se upeče.

198. Bublanina kynutá

Kousek másla, cukru, 3 žloutky a citronová kůra hodně se tře. Pak se dá mouka a kvasnice, zadělá se mlékem na řídké těsto, ze 3 bílků sníh do toho se přidá a nalije se tence na vymazaný pekáč. Pak se to nechá vykynouti a potom hustě posází třešněmi a višněmi, postříká máslem rozpáleným, posype se cukrem hrubým, mandlemi a skořicí a zvolna se peče. Skořici můžeš vynechat.

199. Buchtičky

4 žloutky se třou s 12 dkg másla a 4 lžícemi tlučeného cukru celou hodinu. Potom přidej 1/2 kila mouky, osol a dej mléka tolik, aby těsto bylo vláčné, a kvásek ze 2 dkg droždí. Když těsto vykyne, dělají se buchtíčky, do nichž se dá zavařenina nebo tvaroh, opět nechají se skynouti a pak se pekou. Vpečené posypou se cukrem.

200. Mandlová buchta

14 dkg cukru tři se 3 vejci, přidej citronové kůry, tlučené vanilky a soli. Pak dej do toho 14 dkg mouky, 7 dkg strouhaných mandlí a upec v bábovce máslem vymazané. Za 1/4 hodiny je pečená.

201. Krupicová buchta

Do mísy dej 6 žloutků, 20 dkg cukru, kůru s celého citronu a šťávu, 8 dkg sladkých mandlí a trochu hořkých, jemně sekaných, a tři to po 3/4 hodiny. Potom přidej 12 dkg jemné krupičky a ze 6 bílků sníh a volně promíchej. Forma vymaže se máslem, vysype krupicí a buchta dá se zvolna péci. Pak se okráslí ledem a jest za dort, nebo jako nákyp polije se čajem. Může být 2 i 3 dny napřed již udělána a před upotřebením na okamžik dá se do horké trouby a pak se poleje.

202. Koblíhy

V 1/2 litru vlažné smetany rozkloktáme 6 žloutků, 6 lžic rozpuštěného másla. 2 lžice tlučeného cukru, citronovou krájenou kůru, vanilku, 2 hořké mandle a 3–4 dkg kvasnic. Vše dobře promíchej a nech kynouti. Pak na mísu dáme žejdlík mouky

a zaděláme těsto, ne příliš řídké, aby koblihy nepily mnoho mastnoty. Pak kobližky vy krájené pokryjí se hromádkou zavařeniny, přikryjí a nechají se skynouti na umoučném ubrousku. Smaží se 4 minuty pod pokličkou, načež se obrátí.

203. Koblihy nemastné

$\frac{1}{2}$ litru smetany, 4 žloutky, za 8 h kvasnic, 2 lžice cukru, citronovou kůru, ze 4 bílků sníh a co třeba mouky na těsto.

204. Boží milosti

12 dkg másla, $\frac{1}{2}$ kila mouky, 8 dkg cukru, 3 žloutky, 3 lžice bílého vína, citronová kůra a mléko zadělá se ve vláčné těsto. Pak vykrajuj čtverečky ozubeným nožem a smaž v rozpáleném másle. Sypají se pak skořicí a cukrem.

Nebo: Do 30 dkg mouky rozdrobí se 6 dkg másla, dají se 2 vejce, osolí se, asi 8 dkg cukru, lžice vína a trochu smetany. Těsto toto se vyválí a propracuje a pak rozkrájené na kusy smaží se v rozpáleném másle. Navrch se pak pocukují.

205. Hobliny

Utří 11 dkg cukru se 2 bílky, přidej 2 žloutky, 5 dkg mouky a vlij na povoskovaný plech. Když to v troubě zružoví, řezej nudle dlouhé, toč na vařečku, posypej feniklem, dej opět péci a hotové posyp cukrem.

206. Bábovka

Utře se 14 dkg másla se 14 dkg převařeného másla, až se pění. K tomu přidává se 6 nebo 8 vajec, jedno po druhém, vždy jedno vejce celé a plná lžice mouky, až se spotřebují 84 dkg mouky. Z 5 dkg droždí do mléka (asi třetiny litru) udělá se kvásek; potom těsto se osolí a přidá se citronová kůra a 5 dkg mandlí, hořkých nebo sladkých. Forma vymaže se máslem, posype se ustrouhanou žemličkou a vyloží se mandlemi rozkrájenými na pěkné kousky. Pak těsto do formy se vlije a nechá se skynouti. Peče se pozvolna asi hodinu.

207. Třená bábovka

28 dkg nového másla tře se, až se pění; k němu přidá se 10 vajec, sůl, 2 lžice tlučeného cukru, trochu vlažného mléka, 4 lžice kvasnic, 24 dkg mouky. Měchačkou se náležitě zpracuje a na konec přidá se 14 dkg malých a 14 dkg velkých hrozinek bez jader. Těstem pak naplní se forma do pola a nechá se kynouti. Když skyne, že forma je skoro plná, peče se $\frac{3}{4}$ hodiny v mírné troubě.

208. Nákyp rýžový

Rýže dobře vypraná se uvaří v mléku nebo ve smetaně na hustou kaši a nechá se vychladnouti. Pak se do ní zamíchá několik žloutků, kus tlučeného cukru s vanilkou (nebo otřeného na citronu), kousek másla, a smíchá se pomalu se sněhem z několika bílků. Pak se to dá do formy vymazané máslem a vysypané mletou zemlí. Upečený nákyp posype se hezky cukrem.

209. Nákyp nudlový

Ze 3 bílků uvař nudle v mléce a nech je vystydnouti. K tomu nudle ze 3 žloutků se v másle usmaží. Na míse utře se kousek másla se 6 žloutky a cukrem a pak přidají se nudle bílkové, rozkrájené mandle, hrozinky a citronová kůra. Pak ze 6 bílků udělá se tuhý sníh a vše dobře se promíchá. Potom do formy vymazané máslem dá se polovice nudlí, pak nudle žloutkové, a na vrch druhá polovice bílkových. Volně se upeče a upečený posype se cukrem s vanilkou.

210. Nudlový nákyp s višněmi

Ze 3 vajec udělej větší nudle, uvař v mléce a nech vystydnouti. Zatím utři na míse kus másla s 5 žloutky a cukrem s vanilkou, do toho promíchej vychladlé nudle a z 5 bílků udělej tuhý sníh. Opět pomalu promíchej a dej tence do formy pomazané máslem péci. Upečený nákyp poklad' zavařenými višněmi, zatoč jako jablkový závin, dej ještě na chvíli do trouby a pak pocukruj.

211. Chlebový nákyp

14 dkg chleba ustrouhej a namoč v červeném víně, tolikéž másla utři se 4 žloutky, dej 14 dkg cukru, 14 dkg strouhaných mandlí, to vše promíchej, přidej 1/2 citronové kůry, skořici, hřebíček, a smíchej s tuhým sněhem ze 4 bílků. Pak dej do formy vymazané máslem, zvolna upec v troubě a hotové pocukruj.

212. Nákyp krupičný

Krupice v mléce uvaří se na hustou kaši a vychladí se. Pak utři kus másla, asi 6 žloutků, 10 dkg rozkrájených loupaných mandlí sladkých, tolikéž tlučeného cukru, kůru sekanou z citronu a smíchej s kaší. Potom smíchej to se sněhem asi ze 4–6 bílků a dej do formy jako jindy upravené.

Také se může nalíti nejdříve polovička jen do formy, dá se zapéci a do druhé půlky pro změnu přimíchá se strouhané čokolády.

213. Nákyp žemlový

Dvě rozmočené žemličky uvař v mléce v hustou kaši; pak do ní smíchej ze dvou tabulek umletou čokoládu a dobře smíchej. Když vychladne, přidej 4 dkg másla, 4 dkg drobně sekaných mandlí, kousek citronové (nebo pomerančové) kůry jemně sekané, 4 dkg prosátého cukru, 4 žloutky a jedno po druhém dobře míchej a tři. K tomu udělej ze 6 bílků sníh, smíchej a dej do formy vymazané máslem péci. Hotový nákyp sype se cukrem.

214. Nákyp žemlový (Semmelbaba)

Tři žemle rozkrájej na koláčky. Do formy dobře vymazané dej vždy vrstvu těch koláčkův smáčených v mléce a vrstvu jablek rozkrájených též na koláčky, smíchaných s malými (očištěnými a přepranými) hrozkami, usekanými mandlemi, citronovou nebo pomerančovou kůrou a cukrem, až na vrch přijdou zase koláčky žemle. Pak na to vlej trochu smetany, v níž rozkloktáš dvě vejce, a dej péci do trouby do červena. Hotové sype se cukrem.

215. Jahelný náky

Utluc $\frac{1}{4}$ l přebraných jahel na moučku, svař v žejdlíku smetany a nech vystydnouti. Na míse utři 20 dkg másla, přidej 9 žloutků, 14 dkg cukru, za 4 h tlučného hřebíčku, z bílků udělej tuhý sníh, zamíchej a dej péci zvolna do formy máslem vymazané.

216. Závin jablkový

Dej na vál $\frac{1}{2}$ l mouky, zadělej vlažnou vodou, trochu soli, přidej kousek másla nebo sádla a vejce; udělej těsto volné, dobře však vypracuj. Pak pod ohřátým kuthanem nech hodinu odpočívati. Ubrus pomouční, vlož na to těsto, rozválej a vytahuj rukama. Posyp smaženou houskou, pomerančovou kůrou, tlučným cukrem s vanilkou, jablky krájenými (mohou se přidati i hrušky, ale málo) hrozkami, sekanými mandlemi neb ořechy, zabal nadzdvihováním ubrusu a vlož na vymazaný pekáč.

Místo jablek může se dáti též tvaroh jako do buchet, strouhaná houska smažená nebo i třešně.

217. Bramborový závin

21 dkg mouky, 42 dkg rozstrouhaných vařených bramborů, 4 vejce a něco soli zpracuje se na těsto. Pak se rozválí na placku na malík tlustou, namaže se buď povidly neb sekaným masem uzeným, posype se smaženou žemličkou, svine se a dá do ubrousku, zaváže a $\frac{3}{4}$ hodiny vaří. Pak se rozkrájí, žemličkou strouhanou posype a horkým máslem polije.

218. Závin s tvarohem

14 dkg mouky, 14 dkg másla, jeden žloutek a malounko vody dej na vál, trochu propracuj a nech ve studenu odpočinouti. Zatím rozmíchej $\frac{1}{4}$ kg tvarohu se 2 žloutky, oslad', přidej sladkých i málo hořkých mandlí ustrouhaných a 7 dkg sultánek i něco květu. Z těsta pak udělej 2 díly, jeden rozválej tence na plechu, pomaz tvarohem, přikryj druhým dílem těsta také tence rozváleného, kraje přitiskni a dej péci.

219. Dobrý závin lojový

12 dkg plsního loje se tře válečkem, až se zpění; všechny žilky musí se odstraniti. Když jest tak vypracován, že jest hebounký, přidají se 2 lžíce mouky a zpracuje se v bochánek. Pak dej 6 lžic mouky na vál, udělej důlek a zadělej 1 žloutkem, 2 lžicemi mléka, 2 lžicemi octa, přidej trochu cukru a soli a vypracuj zase bochánek. Oba ty bocháanky pak zvláště každý se rozválí na placku, a placka z lojového těsta vloží se na druhou, složí se a rozválí opět jako máslové těsto asi třikráte. Na konec rozválí se zase a pokryje se jablky, citronovou kůrou, mandlemi (nebo tvarohem) jako do obyčejného závinu. Zkus to a uvidíš, že rovná se zcela závinu z těsta máslového.

220. Omelety

4 žloutky, cukr, $\frac{1}{2}$ kg mouky, citronová kůra, vše dobře se dlouho tře, přidá se vlažné mléko; potom opět míchej a přidej rozehřáté máslo a sníh ze 4 bílků, zamíchej a pec na omeletové formě. Plní se povidly, zavařeninou, tvarohem nebo houskou.

221. Omelety rychlé

3 žloutky, 3 kávové lžičky tlučeného cukru, trochu soli utři, přidej málo citronové kůry, lžičku mouky, ze 3 bílků sníh a na formě vymazané máslem prudce upec. Pak omeletu pomaž zavařeninou a v půli přelož.

222. Rohlíčky

$\frac{1}{2}$ l mouky, $\frac{1}{4}$ l smetany, 28 dkg másla, 3 žloutky, za 2 h kvasnic promíchej, aby bylo těsto tuhé. Z těsta toho mohou se hned na rychlo péci na plechu rohlíčky.

223. Kmínové rohlíčky

28 dkg mouky, 3 dkg másla, 2 vejce, dle potřeby mléka, malounko soli a kvásek ze 2 droždí vypracuje se v těsto, vyválí a nařeže se na čtverečky. Do každého vlož kousek másla, zaviň v rohlíčky, pomaž rozkloktaným vejcem, posyp kmínem se solí a na plechu zvolna upec. Nesou se na stůl ještě teplé.

224. Dukátové buchtičky

28 dkg másla utří, 5 žloutkův, 56 dkg mouky rozdělej kvasnicemi a pak přidej květu, citronové kůry, sladkých mandlí rozsekaných, nech zkynouti a lžičkou nakrájej malé buchtičky, klad' na pekáč vymazaný máslem a dej péci.

225. Drobné pečivo k čaji

Ušlehej tuhý sníh ze 2 bílků a tři s ním 14 dkg cukru velmi dlouho. Pak přidej 9 dkg mouky, opět tři a konečně na povoskovaný plech dělej kornoutem malé pečivo různých tvarů. Dělávají často písmenky. Když se pečivo asi 2 hodiny na mírném teple sušilo na vzduchu, dej je do mírné trouby k dosušení. Když pak v chladnu vystydne, dej plech na chvíli nad páru, aby pečivo pouštělo snadno od plechu a nelámalo se.

Nebo: 16 dkg tlučeného cukru utří s 8 dkg čerstvého másla, přidej vejce a jeden žloutek, dkg tlučené skořice, půl dkg tlučeného hřebíčku a s půle citronu jemně rozsekanou kůru. K tomu rozstrouhej 3 dkg neloupaných mandlí sladkých a 3 hořké mandle a mouky dej tolik, aby se to dalo dobře vyváletí na těsto na půl malíku silné. Z toho nakrájejí se úhledné čtverečky, pomazí se vejcem a do prostřed každého dáš rozpůlené, oloupané mandle. Pak se zvolna pekou na plechu potřeném voskem.

226. Suchar

6 vajec tře se půl hodiny; k tomu přidá se 25 dkg mouky, strouhaná citronová kůra a tlučená vanilka. Těsto toto nalije se na plech na prst tlustě a peče jen velmi zvolna. Upečené a vlažné se krájí na dlouhé řízky.

227. Krém na buchtičky

10 žloutků ušlehej, přidej $\frac{1}{3}$ litru smetany, tlučený cukr, vanilku a trochu mouky. Vše dej s nádobou do horké vody a pomalu šlehej.

228. Zavařování ovoce v páře vůbec

Sklenice na ovoce mají široké hrdlo a pevný, málo přečnávající okraj. V obchodech koupíš si je po 12–16 h. Když do nich srovnáš ovoce, jak dále u každého udáno, a zaliješ cukrem, měchuřinu namoč v horké vodě, aby změkla a byla vláčná, ustříhni kus dle potřeby, pokryj hrdlo a pevně zavaž. Pak sklenice postav do širokého a vysokého kuthanu, obal senem nebo slámou, zalij vodou po hrdla a vař je v páře asi 10 neb 15 minut od počátku varu přikryté. Ne na prudkém ohni, by sklenice nepopraskaly. Místo měchuřiny béře se též papír pergamenový.

229. Brusinky zavařené

Do cukru zvařeného tak, až se táhne, vsyp brusinky dobře obrané a oprané, a nech přejíti třikráte var. Když úplně vystydly, dej do sklenice a zavázané nech v studenu.

230. Zavařené hruštičky

Hruštičky se oloupají a do hrnku na ně nalije se studené vody. Pak se spaří (ne však vaří), dají oschnouti a opět se spaří. Když oschly, narovnajíc se do sklenice, a na ně nalije se svařený cukr; zaváží se potom pergamenovým papírem a v páře se vaří 10 minut.

231. Zavařené ořechy

Zelené ořechy propíchej hodně a 14 dní máčej ve vodě, již den co den vyměníš. Pak je vař v měkké vodě, potom v cukru a naposledy je polij svařeným – ale opět zcela vychladlým – cukrem se skořicí a hřebíčkem. Uloží se pak ve sklenici.

232. Zavařenina jablečná

Zavařeninou jmenujeme zhoustlou pouze šťávu, bez slupek, které zůstávají v povidlech.

Dobrá jablka oloupej a rozkrájej na čtvrtky. Vař je pak ve vodě, až změknou, a proced' sítkem. Na kg procezených jablek uvaří se $\frac{3}{4}$ kg cukru ve $\frac{1}{4}$ l vody. K tomu přidá se kůra s citronu a vaří se, až hustá

kapička uchytí se na talíř a nerozplývá se. Vychladlé dáváme do sklenice.

233. Zavařenina hrušková

Pěkné hrušky se oloupají, rozkrájí a vaří s citronovou šťavou, až změknu. Na 12 hrušek větších běře se půl kg cukru, jenž v málo vodě vaří se tak dlouho, až kapka puštěná do vody studené se nerozplývá. Do cukru dají se hrušky, povaří se opět a naplní se sklenice.

234. Třešňová zavařenina

Třešně vyloupané vylisuj do kuthanu, přidej tolik cukru, kolik vážily třešně, vař a stále míchej, až zhoustne. Než vychladne, ukládej do sklenic.

235. Zavařené merunky

Oloupané merunky rozpůlí se, dají se do vlažné vody a na plotně se nechají změknouti. Pak je vyndej, vlož do studené vody, z ní opět do vlažné a z té vylož na síto, aby voda osákla a prochlady. Pak rovnají se do sklenic, zalijí se hustým cukrem, a zaváží měchuřinou, ale pevně! Pak se vaří v páře asi $\frac{1}{4}$ hodiny.

236. Jahody zavařené

Velké zahradní jahody se očistí, zbaví šŕopek a srovnají do sklenice. Pak se zalijí hustým cukrem, zaváží a vaří se v páře $\frac{1}{4}$ hodiny.

237. Maliny

podobně se zavařují. Vybereme jen tvrdé maliny, narovnáme do sklenice, zalijeme cukrem a vaříme 10 minut v páře.

238. Povidla švestková

Ze švestek vyloupají se pecky, pak vaří se v čistém kotli na mírném ohni při stálém míchání, až zhoustnou. Ale pozor, aby se nepřipálila!

Také ze sušených švestek vaří se povidla; nejprve se švestky vaří ve vodě, pak se odloučí od pecek, rozsekají, osladí, a přidá se citronová kůra a rum.

239. Jablková povidla

Jablka ustrouhej na kuthan, přidej kousek másla, hodně cukru, tlučenou skořici, hřebíček, nové koření, citronovou kůru a dej vše dusiti. Konečně přidej přebrané hrozinky, nech zapéci a ještě přidej rozkrájené mandle.

240. Malinová povidla

Maliny dobře ober a čistým sáčkem prolisuj. Na kg šťávy malinové přidá se stejně cukru a dá se dohromady vařiti tak dlouho, až náležitě zhoustne. Když úplně vychladlo, dej do sklenic a dobře zavaž.

241. Třešňová povidla

Třešně se vyloupají. (Lze koupiti přístroj k tomu.) Kolik je třešní do váhy, tolik se přidá cukru, obě se míchá pilně a vaří na plotně do potřebné houšťky. Vychladlé dávej do sklenic a považ pergamenovým papírem nebo měchuřinou.

242. Rybízová šťáva

Dobře očištěný rybíz se rozmačká a procedí hustým sítkem. Přidej pak stejnou váhu cukru, tři na míse velmi dlouho a uschovej v lahvích dobře zazátkovaných.

243. Pomerančová šťáva

Svař do husta $\frac{1}{2}$ kg cukru s $\frac{1}{4}$ l vody, k tomu dej šťávu z 12 pomerančů a se 3 pomerančů nastrouhanou kůru. To se pak vaří $\frac{1}{4}$ hodiny, procedí, vychladí a nalije do sklenic s úzkým hrdlem, jež zazátkuj a uchovej na chladném místě.

244. Citronová šťáva

Šťáva z citronů se vytlačí a kůra tře se na cukru. Na $\frac{1}{4}$ l šťávy dá se $\frac{3}{4}$ kg cukru. V kamenné nádobě projde šťáva pouze jedním varem, pak se procedí a úplně studená nalije se do sklenic.

Lžice této šťávy do sklenice vody dá dobrou limonádu.

245. Višňová šťáva

Višně roztlukou se i s peckami v hmoždíři, pak se šťáva procedí a nechá se ustáti, až je čistá. Na litr šťávy dá se kg cukru, nasype do mísy, polije se tou šťávou a nechá se přes noc státi. Pak přidej 2 dkg tlučených hřebíčků a 1 dkg skořice. Šťávou naplň sklenice, zavaž a nech státi 3 neděle na výsluní.

246. Malinová šťáva

Maliny rozmačkané na hliněné míse dají se kysati do sklepa pod talířem. Po týdnu se přelisuují a ještě skrze čisté plátno se procedí. Šťávu tu zvaž, a kolik jest šťávy, tolik cukru ve vodě svař, až se táhne. Pak se vlije šťáva do cukru, a chvíli se povaří; pěna se sebere a ještě se vaří. Když vychladne, uschovej v studenu v lahvích zakorkovaných.

14. Nápoje

247. Káva

Káva u nás zdomácněla tak, že se snídává i pije k svačině. Doma pražená jest lepší než kupovaná. Nekupuj však nikdy kávy již mleté! Jest z nejhorších druhů, často znečištěná (cikorkou) a nikdy nemá náležitě vůně.

Pražíš-li kávu, čiň to zvolna a stále míchej, aby se stejnoměrně upražila na barvu jasně hnědou. Dobře jest posypati čerstvě upraženou kávu práškem cukrovým, jenž se rozpustí a pokryje zrnka tak, aby vůně se nevytratila. Teprve studenou kávu uschovej do krabice dobře kryté. (Káva ráda natáhne do sebe všelikou vlhkost a výpary.)

Když pak chceš vařiti kávu, teprve za čerstva ji semel (na venku někde posud ji pouze tlukou v hmoždíři).

Dobře jest před pražením kávu vyprati ve vlažné vodě; brzy poznáš, co na ní bylo nečistoty.

Semletá čerstvá káva dá se do kavovaru a na to nalévá se vařící voda nebo voda, v níž trochu kávové přísady (cikorie) se rozvařilo, ale jen velmi pomalu.

Do bílé kávy dej vždy smetanu čerstvě vařenou.

Káva vařiti se má ve vodě studničné a neškodí přidati trochu sody.

248. Čokoláda

Strouhaná čokoláda vaří se ve smetaně (nebo mléce) a přidá se cukru po libosti. Na konec rozkloktá se do ní žloutek. (Hodí se do litru mléka 4 tabulky čokoládové; žloutek smíchaný již nesmí se vařiti.)

Může se vařiti též jen ve vodě ale v mléce je výživnější.

Podobně připravuje se i *kakao*, ale potřebuje více cukru.

249. Čaj

Na sklenici čaje počítá se lžička čajového listí, jež se spaří vařící vodou měkkou a nechá se státi asi 5 minut. Nesmí se vařiti, sice nabude barvy tmavé a chuti trpké.

Cukr a rum i smetanový sníh dává si každý sám po libosti.

K čaji podávají se pečiva, ale ne kvasnicová ani ovocná. Mimo sladké toto pečivo dávají se řízky houskové, potřené máslem sardelovým nebo jen čistým máslem anebo máslem hořčicovým. (Kousek másla se rozetře se žloutkem, osolí, opepří a smíchá s francouzskou hořčicí.) Rovněž hodí se na řízky kousky tenké uzené kýty, jazyka nebo dobrého salámu. Také topinky (osmažené řízky chleba) k tomu jsou chutny.

250. Grog

Do kávových nebo punšových sklenic dá se hodně roztlučенého cukru, na to nalije se rumu a dolévá se vařící vodou.

251. Limonáda

Kůra s citronu ustrouhá se aneb jen cukr na ní se otre; do $\frac{1}{2}$ litru vody stačí 4 dkg cukru a šťáva z jednoho citronu.

252. Višňovka

Na $\frac{1}{2}$ litru višni dá se $\frac{1}{2}$ kg cukru, 20 g skořice, 10 g hřebíčku, 35 g puškvorce a hrst jader z višni. To dá se do láhve, nalije se čistého lihu a dá se na výsluní. Po několika nedělích se scedí.

253. Domácí likér

Na litr vody dá se 40 dkg cukru, hezký kus vanilky, a to se svaří; když vychladne, přidá se dobrého lihu, pro pány více, pro dámy méně.

Nebo: Na 2 kg cukru dá se litr vody a vaří se; při tom pěna nečistá se sbírá. Jak se odstaví s plotny (asi po 10 minutách) od počátku varu, nalije se do toho vařícího cukru, litr lihu a litr studené vody, za 20 h

vanilkové šťávy, za 20 h růžového oleje a něco alkmeseové šťávy, aby se zbarvilo do růžova.

254. Ořechovka

Nakrájej zelené ořechy na malé kousky a dej do kořalky; na 10 ořechů asi 1¹/₂ litru kořalky. Asi 50 dkg cukru ve vodě svaří se na husto, přidá se citronové a pomerančové kůry, několik hřebíčků, kousek skořice a puškvorce; vše dá se do kořalky a postaví se na nějaký čas na výsluní neb na vlašná kamna. Asi po 4 nedělích se scedí a dle chuti osladí.

Rady pro domácnost

255. Hříbky v soli

Pěkné, malé hříbky se očistí a na $\frac{1}{2}$ kg hub dá se $\frac{3}{4}$ kg soli. Dohromady se smíchá sůl s houbami, dají se do sklenic a zaváží se papírem. Větší hříbečky se rozkrájí. Možno též na vrch zalíti je kyselinou salicylovou.

256. Ryzce v octě

Hlavičky ryzcův odkrájené od kořínků dají se povařit na půl hodiny do svařeného octa s cibulí, solí, pepřem a novým kořením. Pak se vyndají a osáklé naloží se do kamenné nádoby, načež se zalijí vychladlým octem. Dobře obvázané uloží se na chladném místě.

257. Hříbky v octě na zimu

K tomu berou se jen mladé hříbky a to jen hlavičky. Očištěné dají se vařit do vody s octem asi 5 minut; pak se vyndají, nechají se osáknouti na čistém šatě a narovnají se do sklenic. Na ně vlije se pak svařený ocet vychladlý, sklenice se dobře pováží pergamenovým papírem a uschovají v studeném, suchém místě.

258. Okurky v cukru

Okurky v cukru mají chuť jemnou, ananasovou. Veliké, masité, žluté okurky oloupají se, zbaví všech jader a rozkrájí se na tenké plátky. Uvař do 1 l vody $\frac{1}{4}$ l vinného octa, do svařeniny dej $1\frac{1}{2}$ kg okurek a vař $1\frac{1}{2}$ hodiny. Potom přidej $\frac{3}{4}$ kg tlučeného cukru a kůru s citronu rozkrájenou na dlouhé kousky. To se opět vaří dohromady, až okurky mají skelný vzhled a šťáva zhoustne. Uschovají se ve sklenicích zavázaných papírem pergamenovým.

259. Okurky zelené na zimu

dají se udržeti v jamách asi 3 stopy hlubokých v hrncích dobře přikrytých a zemí zase přikrytých.

260. Nakládání okurek

Okurky omyté a oschlé naloží se do nádoby, do níž na dno jsi dala listí višňového a vinného i kopru, vždy vrstvu okurek a vrstvu toho zelení. Pak se na ně vlije svařený ocet s hodně soli, načež se zase hned slije a opět svaří a zase na ně nalije. V teple zkysají za několik dní a pak uloží se do chladna. – Aby neplesnivěly, dej do nich sáček s černou hořčicí.

261. Nakládání zelí

Jemně nakroužené zelí smíchá se ve větší nádobě dřevěné se solí a kmínem. Vypařený soudek, do něhož zelí nakládáš, pokryj na dně svrchními lupeny zelí a na to dávej vždy vrstvu zelí, rukama umačkej a utluc dřevěnou palicí. Tak dělej vrstvu za vrstvou a vodu vybírej hrnčkem. (Chutné jest dáti do každé vrstvy zelí nějaké dobré jablko, nejlépe míšenské.) Když je soudek vyplněn, přikryj zase hodnou vrstvou lupení, pokryj prkénkem, zatěž kamenem, přikryj čistým šatem a nech zkysati na místě teplém (v kuchyni). Za 14 dní zkysá; pak se přenese do místa chladného (do komory nebo do sklepa), kde občas vždy na vrch střídá se bílý šat. Kdyby na povrchu zahnívalo, obeer vše nahnilé a znovu přikryj. Hled', aby bylo vždy pod vodou.

262. Červená řepa

se uvaří, oloupá a rozkrájí na koláčky. Do hrnku dej na dno křen rozkrájený na koláčky s fenyklem a na to vždy vrstvu po vrstvě červené řepy. Na konec se polije svařeným dobrým octem.

263. Rajská jablíčka naložená

Rajská jablíčka omyj čistě a osuš, a pak je do nádoby pěkně narovnej. Svař $\frac{3}{4}$ dobrého octa $\frac{1}{4}$ litru vody (můžeš přidati něco pepře, nového koření a hřebíčku) a když to úplně vystydlo, proced' klůckem a vlij na jablíčka, na něž vlož i kousky křenu rozkrájené na koláčky. Přidáš-li do vařeného octa kousek kamence, zůstanou jablíčka pěkně tvrdá. Kdyby plíseň chytala, sebeř vše nečisté svrchu a dolij opět vařeným octem.

264. Rybíz v octě

Pěkný rybíz se otrhá v celých hrozníčkách, očistí se pozorně a rovná se do skleničky vždy s vrstvou cukrové moučky. Na vrch zalije se octem. Po několika hodinách slije se ocet a zavaří s hřebíčkem a skořicí v kamenném hrnci. Tímto vřelým octem polije se zase rybíz ve skleničkách, skleničky pokryjí se papírem a týden nechají se státi. Pak se zase ocet slije a zase svaří a když se vaří, přidají se do varu asi na 6 minut i hrozníčky rybízové. Načež za horka rovnají se do sklenice, zalijí se horkou šťavou, pováží se dobře papírem pergamenovým a uschovají se ve studenu.

265. Květák na zimu sušený

Kytky kvěťáku se dobře oberou a očistí ve studené vodě. Pak se za několik minut dají do vařící, slané vody a vytáhnou se. V troubě mírně horké několik hodin se potom suší a uschovají se do sklenic, odkud se v zimě vždy potřebný díl dává do polévky.

266. Kopr na zimu

Koprové lístky bez stonků polijí se octem a svaří se s pepřem a hřebíčkem. Vychladlé uschovají se ve sklenici dobře obvázané.

267. Máslo

Na zimu se máslo nasoluje, aby déle vydrželo. Ve slané vodě se hodně promíchá a pak do nádoby se natlačí.

Převařuješ-li máslo, čiň to na mírném ohni, aby se příliš prudce nerozpálilo a se nevžňalo. Když pak se ustojí, slévá se do kamenného hrnce, raději vysokého než širokého. Dolní usazenina spotřebuje se do vdolečků.

268. Strojené máslo

Časem nelze dostati čerstvého másla anebo je příliš drahé. Čerstvý lůj, hovězí nebo i skopový, vyškvař, ale jen do běla, aby neztmavěl, škvarky vymačkej a do omastku rozpáleného vlij několik lžiček vařeného, ale studeného mléka. Toto strojené máslo dobře se hodí na koláče, buchty a pod.

269. Dobrý a trvalý sýr

Mléko ssedlé se na plotně ohřeje (hodně, jen co se nevaří), a pak se dobře vytlačí, aby byl tvaroh tvrdý. Tvaroh se ustrouhá, osolí a pokmínuje, dobře se promíchá a rozloží se na míse, aby zesýrovatěl. Rozumí se, že se přikryje, aby k němu mouchy nemohly, ubrouskem a ještě jednou mísou a nechá se v teple. Pak se vždy po vrchu sbírá, co zesýrovatělo, a dobře se stlačuje v hrnci hliněném. Vytrvá pak velmi dlouho.

270. Vejce na zimu

ukládají se nejlépe do stojanů prkenných, v nichž vyvrtány jsou vhodné otvory. Musí se však občas v zimě přendavati (dosavadním vrchem dolů) a uchovávat v suchém místě, kde nemrzne. Pro lepší uchování potírají se slaninou.

Na venku dávají se do obilí nebo do hrachu.

Naložené ve vápně nejsou nikdy tak chutné.

Kdyby namrzla, vloží se do studené vody, až rozmrznou.

Kupuješ-li vejce, čin to v místnosti temné a proti rozžaté svíci prohlédni každé vejce; staré, nasazené poznáš dle tmavého uvnitř místa, což jest zárodek.

271. Vejce malovaná (kraslice)

Na venku barví se vejce posud po domácku.

Na žluto dá se do vody, v níž se vejce vaří, šafrán; dáš-li cibuli, budou tmavší, kořínky kopřiv barví citronově.

Na zeleno dávají trochu zeleného osení nebo čerstvý špenát.

Na růžovo barví se kochenillou.

Na modro barví se modří.

Přivážeš-li na vejce drobné, pěkné lístky, na př. z petržele, utvoří se na vejci světlé květy.

Vlasta M. Štěpánová
Malá kuchařka a hospodyňka česká
Pro menší a skrovné domácnosti

Vydala **Městská knihovna v Praze**
Mariánské nám. 1, 115 72 Praha 1

V MKP 1. vydání
Verze 1.0 z 29. 8. 2014