

TX 725

.R82

LIBRARY OF CONGRESS



00002265114





2389

220



Marie Rosická

NÁRODNÍ DOMÁCÍ KUCHARKA ČESKO=AMERICKÁ.

.....

Vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů
spůsobem českým i americkým.



DRUHÉ ROZŠÍŘENÉ VYDÁNÍ.

Pro česko-americké hospodyně částečně sepsala
a částečně sebrala, neb dle jiných
spolehlivých pramenů a své
zkušenosti upravila

MARIE ROSICKÁ.

.....

OMAHA, NEBRASKA.
TISKEM A NÁKLADEM NÁRODNÍ TISKÁRNY, 509-511 JIŽ. 12. UL.
1904

TX 725
R83

LIBRARY of CONGRESS
Two Copies received
APR 15 1905
Copyright Entry
Dec. 1, 1904
CLASS A Xxc No1
104030
COPY B.

COPYRIGHTED 1904
BY
MARIE ROSICKÁ.



PŘEDMLUVA K PRVNÍMU VYDÁNÍ.



ČKOLIV máme již několik spisů z oboru umění kuchařského; přece jsem se odhodlala zavítati s knihou touto do česko-amerických domácností, v té naději, že dostane se jí příznivého uvítání a přijetí. Podnětem ku kroku tomuto bylo příčin několik. První a hlavní byla ta, že, sledujíc s uspokojením pojednávání členkyň Besídky v Hospodáři o kuchařských předmětech a seznavši, po vyzkoušení mnohých z nich, že jsou dobré a praktické, jsouce vyzkoušeny a psány ze zkušenosti osobní, zželelo se mi té spousty poučení, jež obsahovaly, neboť jsouc roztroušeno po mnoha ročnících Hospodáře, musilo by nevyhnutelně přijít v zapomenutí. Aby tedy tyto cenné, praktické předpisy, aspoň ty z nich, které jsem sama vyzkoušela a o jichž prospěšnosti se přesvědčila, zůstaly poněkud v soustavném pořádku a přehledně upraveny, pojala jsem zprvu myšlénku sebrati je v jedno. Však započavši práci, přišla jsem k poznání, že bude lépe, když tuto sbírku ještě rozhojním a doplním, tak aby tvořila úplnou praktickou knihu kuchařskou.

Další pohnutkou ku kroku tomuto bylo mi, že některé z dřívějších spisů z tohoto oboru psány byly jen tak ledabyly, s úplnou neznalostí poměrů i práce v česko-amerických kuchyních. Tak ku příkladu připomínám sobě, že jedna z takových knih obsahovala popis "pohankového koláče." Pověstný onen "patiskař," jenž tento skvost vydal, překládal totiž důsledně "buckwheat cakes" co "pohankové koláče," nevěda ani tolik o kuchaření, aby mohl při překládání seznati, že jest to vlastně praobyčejný pohankový "lívánek," o který se jedná. Jelikož lívance se nazývají po angličtinu "pancakes," aneb "cakes," a jelikož někteří "cakum" říkají po česku "koláče," překládal ovšem ve své důkladné neznalosti důsledně 'pohankové koláče.' V jiné knize tohoto "patiskaře" dočetli se opět čtenáři američtí, mimo jiné nesmysly, též následujícího: "V Americe upravují umělá vejce ve velkém. Žloutek dělá se z rýžové mouky, škrobu a jiných přísad; bílkovina upravuje se z aluminum." Něco takového může se ovšem věřiti o Ame-

rice v Čechách, ale aby takový nesmysl psal někdo v Americe, kde každý ví, že to není pravda, že to pouhá smyšlenka, v knize, mající sloužiti k poučení, k tomu jest zapotřebí již notné porce nevědomosti, obzvláště pak k tomu, že se bílkovina připravuje z řovu aluminu, čili hliníku.

Od té doby vydáno bylo ovšem již dílo záslužnější, kteréž psáno jest s lepším pochopením, však přece jen s nedostatečnou znalostí domácí kuchyně americké. Nedovedu sobě pomysleti úplnou knihu o americkém kuchaření, v níž není ani uvedena příprava "bisketů." Pak také zdá se mi, že jest zapotřebí knihy, v níž by bylo více návodů k jednodušší přípravě pokrmů pro domácnosti obyčejné. Domácnosti panské spisu takového nepotřebují, neboť mají své kuchaře a kuchtíky.

Spisy kuchařské, vydávané v Čechách, jsou čím dále tím méně způsobilými k potřebě zdejší. Nehledě k tomu, že psány jsou pro kuchyňské poměry a okolnosti tamnější, stávají se zde nepochopitelnými též tím, že v novějších vydáních vesměs uváděny jsou míry metrické. Ve starších vydáních byly míry staré, loty a libry, kteréžto míry byly druhdy známy aspoň těm, kdož v Čechách vyrostli. Však nynější míry jsou známy pouze jen těm, kteří v posledních letech sem přijíždí; starším osadníkům americkým, tak jako těm, kdož jsou zde vychováni, jsou úplně cizími, poněvadž nebyly používány v Čechách před odjezdem prvnějších a nejsou též používány zde. Majíc na zřeteli to, aby spis tento byl co možno praktickým pro domácnost, vystříhala jsem se kde možno uvádění vah a měř vůbec, uvádějíc množství potřebné kde možno na koflíky a lžičky, tak že kuchaře, kteráž by pokynů v tomto spisu obsažených následovala, není zapotřebí míti neustále po ruce vah a měř.

Z toho, co předesláno, poznají mé milé sestry v povolání, že jsem měla na zřeteli při spisování této knihy následující věci:

1. Sebrání mnohých praktických předpisů a návodů, řadaných od různých zkušených hospodyň a roztroušených po různých číslech Besídky Hospodáře.

2. Sestavení skutečně praktické knihy kuchařské, dle kteréž by každá hospodyňka, i začátečnice, mohla chutná jídla připravovati.

3. Sestavení knihy, v kteréž by našla každá pokyny ku přípravě pokrmů amerických, jakož i českých, způsobem náležitým a obvyklým zde podle okolností.

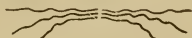
4. Sestavení knihy, v kteréž uvedeny jsou takové míry a váhy, jež má kuchařka stále při ruce.

5. Sestavení knihy, z kteréž by české hospodyně, jež neznají americký způsob kuchaření, mohly se o témž poučiti a naproti tomu, mladé hospodyňky zde vychované, jež snad americký způsob kuchaření znají, mohly se přiučiti též českému.

Na jak dalece se mi to podařilo, o tom nechť soudí ctěné sestry v povolání. Připomínám pouze ještě, že mimo množství předpisů, kteréž jsem sebrala z Besídky, větší díl sepsala jsem ze své zkušenosti a k ostatním byla mi z velké míry vodítkem Vávrové Pražská Kuchařka, kterouž chovám již po patnáct neb dvacet roků ve své domácnosti a o kteréž jsem se přesvědčila, že jest skutečně dobrou a praktickou pro obyčejné domácnosti.

Bylo by mým přáním, aby ctěné sestry v povolání vyzkoušely při příležitosti vše, co v následujících stránkách jest obsaženo a pak zkušenosti své sdělily v Besídce Hospodáře, jakož i vše jiné a praktické, co jim známo jest a se osvědčilo, tak aby, jestli dojde snad k druhému vydání spisu tohoto, mohl býti dle toho opraven a doplněn.

Spisovatelka.



SLOVO K DRUHÉMU VYDÁNÍ.

K

DYŽ jsem před dvěmi lety přikročila ku sepsání Domácí Kuchařky, činila jsem to pouze jen za tím účelem, aby dostalo se mým družkám v povolání, česko-americkým hospodyňkám, spisu opírajícího se o zkušenosti, vědouc dobře, že takového spisu jsme až

dosud zde postrádali. Však netajím se tím, že byla jsem v pochybnostech, zdali dostane se práci mé v kruzích povolanych příznivého přijetí. Proto netřeba mi ujišťovati, že s velkým uspokojením a potěšením chápu se znova péra, abych upravila k tisku vy-

dání druhé, rozšířené a zdokonalené, v době nad očekávání brzké, kratší, než kdy před tím v této zemi jakákolivěk kniha znovu vydána byla, což jest důkazem, přízně, s jakou práce má přijata byla. A nejen to, nýbrž další uznání spatřuji též v tom, že došlo též mnoho dotazů, zdali spis můj je, aneb vydán bude v jazyku anglickém, což ovšem záporně zodpovídáno býti musilo.

Z toho soudím, že práce má nebyla nadarmo o to jest mi ovšem velkým zadostučiněním i naději se, že i toto druhé vydání přijato bude s takovou přízní, jako bylo vydání prvé.

V úctě,

Spisovatelka.



ÚVOD.



ÁDNÁ kniha není platna, jestli že čtenář ji nečte bedlivě, nepochopí a nepronikne náležitě ducha téže, totiž smysl, jaký jest do slov vložen. Při následování návodů, podaných v knize kuchařské, dlužno šetřiti všeho, co tu uvedeno, i toho, co jinak zdá se

lýti nepatrným a málo závažným, nebo často od toho právě závisí celý zdar.

Způsob přípravy pokrmů po americku jest v mnohých ohledech jednodušší, nežli způsob český, neboť používá se pomůcek a prostředků, jež v Čechách nám byly neznámy, jako ku příkladu prášky na místo kvasnic a různé pohodlné přístroje. Namnoze panuje mezi Čechy předsudek proti americké kuchyni, že není tak dobrou, jako jest česká. Hlavní příčinou k předsudku tomu je zajisté to, že je málo amerických kuchařek, které by potřebnou péči úpravě pokrmů věnovaly a tedy spíše pohodlnost aneb neznalost, nežli způsob přípravy. I česká strava může býti nechutně připravena, jestliže úprava neděje se opatrně a ve všem tak, jak dítí se má. Že třeba každé americké jídlo nechutná stejně všem, jest snadno vysvětlitelným, neboť návyk a různé chutě padají tu na váhu. Však že i americká jídla chutně upravití lze, o tom, doufám, přesvědčí se z tohoto spisu mnohý, kterýž o tom snad dříve pochyboval.

Myslím, že nebude na škodu, uvéstí v následujícím některá připomenutí kuchařkám:

Nové železné kotlíky, kteréž se zde dříve všeobecně a dosud zhusta v domácnostech používají, mají se napřed vyvařiti s dřevěným popelem a pak dokonale uvnitř vydrhnouti, nežli se použijí. Železné kastroly a t. p. mají se dobře namastiti a vypáliti jednou neb dvakráte, nežli se použijí. Kde to poměry a okolnosti dovolují, jest ovšem lépe nekupovati jiné nežli polévané (granitové) aneb aluminové nádoby.

Chceme-li používatí kamenného nádoby k vaření, učiníme nejlépe, když nejdříve naplníme je studenou vodou a necháme na mírném ohni tuto přijíti do varu. Jestli se toho opomene, tedy pak snadno kamenná neb hliněná nádoba pukne.

Umýváme-li zamaštěné kastroly, kuthany, atd., jest prospěšno dáti do vody trochu sody, neb se tím mastnota lépe odstraní.

Konvice, v kteréž se káva vaří, má býti čistá zevnitř i uvnitř. Dobře jest ji občas vyvařiti a zevnitř vydrhnouti.

Láhvičky na olej, ocet, a láhve vůbec nejlépe se čistí uvnitř broky a mydlinami. Dobře jest za tím účelem chovati něco drobných broků ve zvláštní láhvičce.

Kde je studničná voda vápenitá, a mnoho usazeniny se vyváří, je dobře dáti do konve na vodu skořápku z ústřice, neboť na tu se pak vápno usazuje.

Každá kuchyně měla by býti opatřena vším potřebným kuchyňským nářadím.

V této knize jest skoro všude na místě mír a váh ku měření množství uvedena míra na koflíky a lžičky, však nebude ještě na škodu, když uvedeme srovnávací tabulku mír a váh na lžice a koflíky:

Jedna libra má 16 uncí.

Jeden galon má 4 kvarty, aneb 8 pintů.

Jeden bušl má 4 peky a každý pek má dva galony neb osm kvartů.

Jeden kvart drží čtyry kávové koflíky.

Obyčejná sklenice (tumbler) drží půl pintu.

Dvě vršité kávové lžičky drží tolik, jako jedna vršitá polévková lžice.

Jedna vršitá polévková lžice cukru váží jednu unci.

Dvě vršité lžice práškového cukru váží jednu unci.

Dva rovné (malé — čajové) koflíčky obyčejného pískového nebo-li granulovaného cukru váží jednu libru.

Dvě vršité lžice mouky váží jednu unci.

Jeden koflíček drží pět vršitých polévkových lžic mouky.

Pět čajových koflíčků plných přesáté mouky váží 1 libru.

Kvart prosáté mouky váží libru.

Polévková lžice měkkého másla, dobře naplněná, váží unci.

Kousek másla velikosti prostředního vejce, váží dvě unce.

Čajový koflíček měkkého másla drží čtyry polévkové lžice.

Dva koflíčky plné stlačeného másla, váží jednu libru.

Osm velkých aneb deset prostředních vajec váží jednu libru.

POLÉVKA.

Množství vody potřebné na polévku řídí se množstvím masa. Na libru masa bere se kvart vody.

K docílení zvláště dobré polévky musí se maso v studené vodě postavit na oheň; nehleď-li však dostati zvláště silnou polévku, za to ale šlavnatější maso, musíš je postavit do vařící vody.

Sbírání pěny děje se k tomu cíli, aby polévka byla jasně čistou. Nechá-li se však pěna zavařiti, nabude tím polévka na síle a nebude jí tím uškozeno, neboť pěna spadne sama ke dnu hrnce a zůstane při cezení zpět.

Dva kvarty polévky stačí pro šest až osm osob a většina předpisů jest na tom základě sestavena. Množství může se ovšem dle potřeby zmenšovati nebo zvětšovati. Jiné změny ponechány jsou na vůli a libosti hospodyně.

Polévky jsou masité a postní. Oboje mohou být buď čisté, neb husté a předkládají se buď zavařené, totiž s přídavkem, aneb bez zavaření, v kterémž pádě přídavky, jako jest osmažený chléb, atd., se podávají na mističkách zvláště a poslouží si jimi každý dle své libosti.

MASITÉ POLÉVKY.

1. Obyčejná čistá hovězí polévka.

Beef Soup.

Omej v čisté studené vodě dvě libry hovězího masa, (pro šest osob), naklepej je dřevěnou paličkou. Neodporčuje se, aby maso dříve se naklepalo a pak teprve omývalo, poněvadž by tím na šlavnatosti valně ztratilo. Dej pak maso do hrnce naplněného čistou čerstvou vodou, a nech to zvolna vařiti. Když se voda přestane pěnit, osol ji a přidej, podle množství masa, přiměřeně v létě zelenin, celeru, celerové nati, kořínek petružele, petruželové nati, kousek cibule, pór, kapustu, kousek mrkve, kousek brukve nebo květáku (karfiolu). Všechnu zeleninu ovšem dříve očisť a vyper. Není-li zelenin, jako na příklad dobou zimní neb časně s jara, přidej malou hrstku hrachu, spárek česneku, štipec kmínu, kousek cibule a štipec suchých hub. Rozumí se, že možno tyto přísady,

aneb některé z nich, i v létě použiti, dle vkusu kuchařky, neb toho, pro koho se vaří. K zlepšení polévky přispívá též kousek na másle a cibuli usmažených hovězích jater, jež k masu můžeš připojit, avšak, nechceš-li je smažit, můžeš je i syrové přidat. I hovězí ledvinka a kosti zvýší dobrou chuť polévky. Když zelenina jest přidána, nech maso pozvolna asi půl třetí, neb tři hodiny vařiti, avšak ne prudce, jelikož prudkým vařením polévka nechutnou se stává. Odpařuje-li se voda z polévky při vaření, musíš dolejšvat vodou a sice vařící, tak aby se polévka ve varu nezarážela. Když jest maso měkké, polévku seď do menšího hrnce, načež do ní zaváří se přídatky dle následujících předpisů. Množství přídatků v následujících předpisech jest pro průměrnou rodinu o 6 osobách, leda že jinak uvedeno.

2. Bouillon.

Týž zhotovuje se jako předešlá polévka s tím jedině rozdílem, že maso vaří se na místo v celku, na kostky nakrájené, čímž polévka na síle získá. Bouillon podává se v koflíkách.

3. Polévka se sagem.

Sago Soup.

Vyper sago několikráte ve vlažné a konečně v horké vodě, dej je do hrnce a nalej na ně obyčejné masité polévky a vař v ní do měkka, což vyžádá pouze jen několik minut. Pak to osol, trochem květu okořeň a nes na stůl. Na jednu osobu počítá se jedna lžíce syrového sago.

4. Sagová polévka se žloutky.

Sago Soup with Yolks.

Sago vyper na předešlý způsob a dej do hrnce. Pak nalej na ně silnou hovězí polévku a nech vařiti, až sago změkne. Potom před odstavením přimíchají se do polévky pro 6 osob čtyry žloutky ve vlažné polévce rozkloktané a hned na to polévka se odstaví. Když se žloutky vařily, tedy se srazí.

5. Polévka se sekaninou.

Purée.

Pro šest osob rozsekej na drobno koflíček hovězího neb telecího masa, pečeného neb vařeného, třeba od předešlého dne zbylé-

ho, dus je asi čtvrt hodiny na másle, do nějž jsi byla kousek cibule nakrájela, a utluč je pak v hmoždíři na kaši. Nech rozvařit v jednom kvartu dobré hovězí polévky jednu neb půldruhé žemličky, neb dva krajíčky bílého chleba aneb 3 krekersy, přidej k tomu 2 až 3 na tvrdo uvařených rozetřených žloutků a utlučené maso: dobře to vše rozmíchej a protlač skrze sejtko — rozřeď pak dle potřeby hovězí polévkou, a nalej to do polévkové mísy, na usmaženou, na kostky nakrájenou žemličku, neb na svítek dle č. 9.

6. Polévka s krupičnými vandličkami.

Soup with Colombines.

Do kuthanu dej dva koflíky hovězí polévky a když se začne vařiti, zavař do ní $\frac{1}{2}$ koflíku krupičky, až je hustá kaše, potom odstav to od ohně a nech vychladnouti. Utři 3 lžíce čerstvého másla, až se zpění, a zamíchej do toho tři celá vejce, střídavě vždy jedno vejce a třetinu kaše, trochu osol; potom vymaž máslem malé formičky, posyp je hodně nastrouhanou žemličkou, naplň je do polou tou smíšeninou, kterouž zvolna upeč. Když jsou vandličky upečeny, vyklop je a klad' do polévkové mísy, vlej na ně pak horkou hovězí polévku. Vandličky mohou se též v páře péci.*)

7. Polévka s vandličkami z mozku.

Soup with Calf's Brain Colombines.

Ovař telecí mozeček v slané vodě, čistě jej ober, dej do kuthanu dvě lžíce másla se zelenou, rozsekanou petruželí a mozeček na tom trochu usmaž. Namoč ostrouhanou žemličku do mléka a když se hodně rozmočí, rozmačkej a dej ji na kuthan; vlej pak na ni koflík mléka, přistav to k ohni a při stálém míchání nech to trochu svařiti, pak to odstav a nech vychladnouti. Utři lžíci čerstvého másla, až se zpění, přidej k tomu vychladlé svařené žemličky, trochu soli, celé vejce a dva žloutky, tři to asi půl hodiny, pak přidej ze dvou bílků utlučený sníh a to ještě promíchej. Vymaž malé

*) *Poznámka k č. 6.* — V páře peče se takto: Nalej do pekáče, neb do kuthánku as na dva prsty vody, dej formičky naplněné těstem do ní, musíš však dáti dobrý pozor, by žádná voda do nich nepřišla, dej to pak do horké trouby, a takto vandličky upeč.

formičky máslem, posyp je rozstrouhanou, prosátou žemličkou, dej čo každé formičky trochu té míchaniny a do prostřed ní vlož koušek dřive již připraveného mozečku, pokrej na vrch zase trochem té míchaniny a nech vandličky v páře vařiti. Pak je vyklop a urovnej do hovězí polévkové mísy, nalej na to procezenou hovězí polévku a nes na stůl.

8. Polévka z karfiolu.

Cauliflower Soup.

Růži pěkného bílého karfiolu očisť, rozeber ji na stejné kusy a uvař v silné hovězí polévce. Pak dej do kuthanu lžíci másla, nech je rozpustit a přidej k tomu lžíci mouky; nech to trochu zpěnit a přidej polévky, v níž jsi byla karfiol uvařila. Dej do toho špetku tlučeného květu, dvě lžičky smetany a dva žloutky, dobře to pak zamíchej a nech to povařiti. Potom vlej vše do polévkové mísy na usmažené housky, a možno-li, usmažená, na drobno rozkrájená husí játra, a vlož do toho svařený karfiol.

9. Polévka se svítkem moučným.

Soup with Flour Colombines.

Utři dvě lžíce másla, vraz do něho jedno vejce a dva žloutky, vše to rozkloktej, přidej tolik mouky, až je to husté jako kápaninka, přidej k tomu sníh ze dvou bílků, vymaž mělký kuthan máslem, vlej těsto do něho a upeč je do zlatova, pak vyklop to na prkénko, nech vychladnouti, a rozkrájej na malé kostky (aneb vypíchej malou formičkou), vlož do polévkové mísy a nalej na to dobrou hovězí polévku.

10. Polévka se svítkem krupičným.

Soup with Farina Colombines.

Šlehej dvě vejce pět minut. Dej do nich štipec květu, soli a pak tlučeného pepře a půl koflíku pšeničné krupičky a vše lehce zamíchej. Dej rozpálit do hlubokého kuthanu tři lžíce sádla, aneb polovic sádla a polovic másla a když je mastnota hodně horká, nalej svítek do ní a nech smažiti. Když je spodem usmažen, obrať jej jako lívanec a když je dobře propečen, vyndej z kuthanu, rozkrájej na kostičky, dej do vařící hovězí polévky a nech povařit asi

pět minut. Vařením svítek nabude, ale kdyby se vařil dlouho, ztrácí na kyprosti.

11. Polévka se svítkem z hovězího masa.

Soup with Beef Colombines.

Rozsekej na drobno uvařené hovězí maso, třeba zbylé, přidej chuť, kousek cibule a petružel a taktéž na drobno je rozkrájej, dej pak na rendlík kousek sádla, všechno rozsekané do něho vlož, a nech pak dusiti. Zatím vezmi kousek másla, dobře to utři, přidej k tomu jedno celé vejce, něco rozstrouhané a v mléce namočené žemličky, neb bílého chleba, dušené vychladlé maso osol a dobře vše promíchej. Vymaž kuthánek máslem, vlož do něho sekaninu, a upeč ji. Potom dle libosti rozkrájej, dej do mísy a nalej na to dobré hovězí polévky.

12. Polévka se svítkem žemlovým neb chlebovým.

Soup with Bread Colombines.

Rozkrájej žemličku neb ztvrdlý bílý chleba na drobné kostky, nalej naň trochu smetany, aby změkkl, rozkloktej v hrnečku dvě celá vejce a jeden žloutek, dej do toho trochu tlučeného květu, přidej k tomu rozmočený chleba, osol a všecko dobře rozmíchej. Potom vymaž kuthánek máslem, posyp nastrouhanou žemličkou, chlebem neb krekersem, vlej tam tu míchaninu a nech upéci hodně do žluta; pak to vyndej na prkénko, nech vychladnouti a rozkrájej na malé kostky. Udělej trochu bílé jíšky, zapraž ní dobrou hovězí polévku, dej ji trochu povařiti, a taktó upravenou nes na stůl. Svítek podej zvláště na malé míse.

13. Polévka se smaženým neb sušeným bílým chlebem neb žemličkou.

Crouton Soup.

Bílý chléb neb žemličku pokrájej na malé čtverečky, dej lžíci másla na rendlík a když se máslo rozpustí, dej pokrájený chleba do něho a míchej, až je do zlatova osmažen. Je-li polévka silná a mastná, může se pokrájený chléb dáti jen usušiti do trouby. Na stůl dá se polévka čistá a smažený neb sušený chléb podá se zvláště na mističce, aby si každý dle libosti posloužiti mohl.

14. Polévka se žitným chlebem.*Soup with Rye Bread.*

Nakrájej žitného chleba na tenké řízky a nech je na plechové míse v horké troubě do hněda usušit. Pak dej chléb do hrnku, nalej naň polévky, osol, opepři, přidej půl rozsekané smažené cibule, trochu kmínu a květu. Nech polévku několik minut vařit a když vařená, přidej sekané zelené petružele, pažitky a šafránu, vlej ji pak do polévkové mísy. Rozkloktej dvě celá vejce, s dvěmi neb třemi lžícemi dobré sladké smetany a přilej do polévky.

15. Rejzová polévka.*Rice Soup.*

Přeber půl koflíčku rejže, vyper ji několikrát ve vlažné vodě, dej do hrnce, nalej na ni koflík horké vody, osol, přidej květu, kousek čerstvého másla, nech to půl hodiny zvolna vařiti, až rejže změkne. Jestli se voda vyvaří než rýže změkla, tedy přilej ještě drobet vody. Hleď, aby se rejže nepřipálila a při míchání nerozmačkala. Když je rýže vařena, dej ji do polévkové mísy, přidej trochu rozsekané zelené petružele, prášek šafránu a nalej horké scezené hovězí polévky. Aneb jeden žlutek rozkloktej v dobré smetaně, co se jí as do koflíku na kávu vejde, pak vlej to do vařené polévky, rychle tuto rozkloktej, vlej do polévkové mísy a nes hned na stůl.

16. Rejzová polévka s kuřaty.*Rice Soup with Spring Chicken.*

Přeber koflík pěkné rejže a čistě ji vyper, dej do hrnku a nalej na ni dva neb tři koflíky horké vody, přidej kousek másla a soli a nech to vařiti, až rejže změkne. Vezmi dvě očistěná kuřata, nech je vařiti; když jsou do měkka uvařena, vyndej je a nech vychladnouti, pak je úhledně nakrájej, a vlož je do polévkové mísy. Polévku, v níž se kuřata vařila, proced' skrze husté sejtko, seber s ní všechnu mastnotu, nastrouhej drobitek muškátové kuličky a přidej trochu zelené petružele a vlej ji do rejže dříve uvařené; tuto pak dej do polévkové mísy na připravená kuřata a nes na stůl.

17. Krupovka.*Purée of Barley.*

Uvař koflík perlových krup. Když jsou měkké, dej do ji-

ného hrnku; přidej k nim kousek nového másla a dobře to rozmíchej. Pak na to nalej dva kvarty horké hovězí polévky, opět to rozmíchej, skrze sejto protlač a květem okořeň. Rozkloktej v jiném hrnku šest žloutků s trochem vlašné polévky, vlej to do vařící polévky, odstav a zase rozkloktej a podávej v kávových koflících.

18. Obyčejná krúpová polévka.

Barley Soup.

Vezmi půl koflíku perlových malých krupek, vyper dobře v dvojí horké vodě, dej na ně koflík horké vody, přidej lžíci másla a trochu soli a vař je 1½ hodiny; dej pozor, aby se nepřipálily, a dle potřeby, jak se vyváří, dolévej horkou vodou. Když jsou vařené, dej je do polévkové mísy, přidej drobet zelené petružele a pažitky a nalej na ně horké hovězí polévky.

19. Rejzová polévka na způsob krupovky.

Cream of Rice.

Přeber koflík rejže a vyper ji několikrát ve vařící vodě. Rozdělej dvě lžíce mouky čerstvou vodou, přidej to k rejži, pak nalej na to dobrou hovězí polévku, ve které (možno-li) půl staré slepice bylo uvařeno. Přistav nyní hrnek k ohni a pilně tím míchej, pokud polévka vařiti se nepočne. Pak to osol a přidej kousek čerstvého másla, a nech to as hodinu zvolna vařiti, při čemž trochu hovězí polévky dolévej. Potom proced' polévku na hustém cedítku a znovu ji k ohni přistav, až zase vařiti se počne; než na stůl se má nésti, dva žloutky ve třech lžících smetany rozkloktané v ní rozmíchej.

20. Polévka z třených knedličků krupičných.

Soup with Farina Quenelles.

Utři lžíci másla až se zpění, přimíchej do toho jedno celé vejce a jeden žloutek, lžičku sekané pažitky a pak přidej asi 4 lžíce krupičky. Nech těsto 10 minut stát, pak dělej malé knedlíčky, velikosti malých vlašských ořechů, vař je v hovězí polévce přikryté po 10 minut, přidej jak obyčejně petružel, pažitku a šafrán.

21. Polévka s knedlíčky z mozku.

Soup with Calf's Brain Quenelles.

Vyper telecí neb vepřový mozek čistě a uvař ho ve slané vodě, stáhni s něho kůžičku a rozsekej jej i s petruželí na drobno, přidej

k tomu soli a trochu tlučeného pepře, usmaž pak vše trochu na másle. Pak to dej do moždíře, přidej k tomu krajíček bílého chleba v mléce rozmočeného a dohromady to jemně utluč, aneb v misce dobře lžící utři. Utři dále lžící másla, přimíchej k němu stlučený mozek, vraz do toho jedno celé vejce a jeden žloutek, přidej trochu rozstrouhaného chleba, dobře vše smíchej a pak malé knedlíčky z toho dělej, ale uvař jeden dříve na zkoušku. Kdyby se rozvařil, přidej ještě trochu strouhaného chleba. Pak uvař je v dobré polévce, vyndej vařené do polévkové mísy a polévku na ně nalej. Okořeň šafránem a květem.

22. Polévka s knedlíčky masitými.

Soup with Veal Quenelles.

Rozkrájej půl libry upečeného telecího masa, třeba zbylého, na drobné kousky, přidej k tomu tři v mléce rozmočené krajíčky bílého chleba, dej všechno do moždíře a na kaši roztluč, neb v míse utři. Pak utři dvě lžice másla až se zpění, vraz do toho dvě celá vejce a jeden žloutek, přidej k tomu stlučeninu, osol to a dobře to rozmíchej; kdyby byla ještě řídká, přidej k ní trochu rozstrouhaného chleba, udělej z toho malé knedlíčky, obal je v rozstrouhaném chlebě neb krekersu a usmaž je hezky do žluta na sádle. Vlož je pak do polévkové mísy a vlej na to vařící silnou hovězí polévku.

23. Polévka s knedlíčky z bramborů.

Soup with Potatoe Quenelles.

Uvař čtyři velké moučnaté brambory, oloupej je a rozstrouhej na struhadle. Utři dvě lžice másla až se zpění, dej do něho něco na drobno rozsekané zelené petružele, celé vejce, tři žloutky a trochu soli. Všechno to, i s těmi brambory dohromady dobře rozmíchej. Pak udělej z toho knedlíčky jak ořech velké, obal je v rozstrouhaném chlebě neb krekersu, usmaž je pěkně do žluta v sádle neb másle, vlož do polévkové mísy a nalej na ně hovězí aneb bramborovou polévku (dle předpisu číslo 27).

24. Polévka s knedlíčky z hovězího morku.

Soup with Marrow Quenelles.

Vezmi dvě lžice hovězího morku a tři jej tak dlouho, až zbělí, vraz do toho dvě vejce jedno po druhém, dej trochu soli a květu,

kousek ustrouhané citronové kůry, dobře vše smíchej; pak přidej tolik strouhaného bílého chleba, aneb krekersu, co třeba, aby těsto na knedlíčky bylo náležitě tuhé. Na zkoušku zavař jeden knedlíček a není-li dostatečně tuhý, přidej trochu chleba. Pak z toho utvoř knedlíčky. Asi čtvrt hodiny než dáš polévku na stůl, knedlíčky zavařuj do obyčejné hovězí polévky, přiklop hrnek a nech to zvolna as deset minut vařiti.

25. Polévka s jaterními knedlíčky.

Soup with Calf's Liver Quenelles.

Usekej nebo ukrouhej půl libry telecích neb hovězích jater, vyber z nich všechny žilky a mázdry a s dvěmi lžícemi morkového tuku neb másla je dobře utři, přidej k tomu trochu marjánky, trochu na drobno usekané citronové kůry, stroužek se solí rozetřeného česneku, trošinku květu, trošinku pepře, vraz do toho dvě celá vejce, osol to patřičně a přimíchej do toho strouhaného chleba tolik, aby to nebylo ani řídké ani příliš tuhé, vše dobře dohromady zamíchej, udělej knedlíčky a do 2 kvartů vařící hovězí polévky zavař. Nech je asi deset minut povařit a vlej polévku do mísy na usekanou zelenou petruželku. Místo telecích neb hovězích jater mohou se též vzítí játra husí.

26. Polévka s knedlíčky z vajec.

Soup with Egg Quenelles.

Dej dva bílky do koflíku a vlej na ně tolik smetany neb mléka co je těch bílků. Dej na rendlík lžici dobrého čerstvého másla a když je máslo horké, vlej do něho bílky se smetanou a usmaž to při pilném míchání. Odstav pak a když to vychladlo, přidej do toho tři žloutky, trochu soli, muškátové kuličky a trochu pepře. Dobře to rozmíchej a sázej malou lžičkou malé knedlíčky do přecezené vařící se polévky. Nech povařit dvě neb tři minuty, vlej pak do polévkové mísy a dej na stůl.

27. Hovězí polévka z bramborů.

Potatoe Purée.

Uvař tři brambory prostřední velikosti, oloupej, nech je vystydnout a rozstrouhej je. Rozkrájej krajíček bílého chleba a usmaž jej do žlutava. Pak uvař tři vejce na tvrdo, oloupej je, vyber

žloutky, přidej k předešlému a vše dohromady jemně utluč. Dej to pak do hrnce, nalej na to 1 kvart hovězí polévky, a nech to půl hodiny vařiti, rozřeď to hovězí polévkou, proced', a vylej do polévkové mísy.

28. Hovězí polévka s brambory.

Soup with Potatoes.

Uvař ve slané vodě čtyry oloupané a na polovičky neb čtvrtky rozkrájené brambory prostřední velikosti. Když jsou uvařeny, sceď, dej do mísy a nalej na ně vařenou a náležitě okořeněnou hovězí polévku.

29. Polévka z těstového hráchu.

Mock Peas Soup.

Vrať do pintového hrnce dvě celá vejce, dej k tomu dvě lžíce mouky, dvě lžíce mléka, málo to osol, přidej něco květu a hezky to vytluč, až je těsto hladké. Zatím rozpal sádlo neb přepuštěné máslo na pánvi a lej do ní to těstíčko skrze obrácené struhadlo. Když je do žluta usmaženo, vyber to opěnovačkou, dej do mísy polévkové a nalej na to dobrou masitou polévku.

30. Polévka z čerstvých hub.

Mushroom Soup.

Očiš' a omej několik hub, rozkrájej pak na tenké lístky, přidej k nim něco zelené na drobno rozkrájené petružele a dus na másle, pak to popraš troškem mouky a nech to ještě trochu dusiti; potom na to nalej tolik silné masité polévky, aby to bylo jako řídká omáčka, pak přidej k tomu trochu květu a několik lžic dobré smetany, nech to povařit a vlej do polévkové mísy na rozkrájený moučný svítek, neb na žemličku, drobně rozkrájenou a do žlutava osmaženou.

31. Polévka z husích drobečků.

Goose Giblet Soup.

Vyper husí drobečky (křídla, žaludek, játra, srdce, krk) a rozděl je na úhledné kousky, dej je do hrnce, nalej na ně dva kvarty čerstvé vody, osol a nech je vařiti, sbírej pěnu a když se přestane pěníti, přidej k tomu zeleninu, totiž půl celeru, kousek

kapusty a mrkve, trochu zelené petružele a hrstku hráchu. Když jsou drobečky měkké, vyndej je, a rozkrájej žaludek na kousky. Pak proced' polévku, okořeň trochem květu, zavař do ní z jednoho vejce nudle, a vlej ji do polévkové mísy na drobečky. Játra mohou se též místo vaření smažiti a pak pokrájeti a k ostatním drobečkům přidati než se polévka na ně vleje. Jsou tak chutnější.

32. Polévka s dršťkami.

Tripe Soup.

Dobře vyčistěné a vyprané dršťky dej do hrnce, nalej na ně studené vody a nech je půl hodiny vařiti. Pak je vyndej, opětně očisť, v studené vodě omej, dej do jiného hrnku, nalej na ně znovu čistou studenou vodu, osol a nech do měkka vařiti. Pak je vyndej, na nudličky rozkrájej a dej do hrnce, nalej na ně hovězí polévku, přidej k tomu trochu na drobno rozsekané zelené petružele, zapraž to bledou máslovou jíštičkou, okořeň trochem tluče-rého květu a přidej stroužek česneku a špetku marjáanky, nech to ještě chvíli povařiti, pak vylej do polévkové mísy.

33. Polévka s nudlemi neb fličky.

Noodle Soup.

Dej na vál dva koflíky mouky, udělej v ní důlek, roztluč do něho dvě celá vejce, nožem rozdělej, pak rukama vypracuj, až je těsto hodně tuhé; rozděl pak těsto na tři stejné díly, popraš vál moukou a rozválej každý kousek válečkem, až je hodně tenký. Pak polož rozválené těsto na bílý ubrousek, nech je trochu oschnouti; rozřízni pak každý rozválený kousek v půli, polož jeden na druhý, nakrájej z toho lístky as na dva prsty široké, srovnej jich vždy několik, jeden na druhý, a skrájej je na tenké nudličky, jež do každé masité polévky zavařiti můžeš. Z tohotěz těsta můžeš na místo nudliček nakrájeti drobné fličky.

34. Polévka s kapáním.

Dough Drops Soup.

Dej do hrnku čtyry lžičky mouky; vraz do ní jedno vejce, osol a hodně to vytluč, aby to bylo jako řídká kaše; nyní lej to zvolna do vařící hovězí polévky, při čemž vidličkou tím míchej jak to do polévky teče a nech as pět minut vařiti.

35. Polévka se strouhánkou.*Grated Dough Soup.*

Udělej těsto podle čísla 33., aby ale bylo hodně tuhé, pak je rozstrouhej na struhadle, nech strouhanku trochu oschnouti, pak ji prosej, chceš-li, skrze řídké sejtko a zavař do hovězí polévky.

36. Polévka se slepici a nudlemi.*Chicken Soup with Noodles.*

Vyper starší slepici, dej ji do hrnku, vlej na ni dva kvarty studené vody, osol a nech vařiti, čistě opěň, přidej pak trochu zeleniny, jako: celer, kapustu, petruželový kořínek a malou hrstku hráchu a nech to vařit as tři hodiny. Když je slepice měkká, odstav hrnek od ohně, mastnotu seber, slepici vyndej, rozkrájej na úhledné kousky a vlož do mísy. Polévku se slepice sceď, přidej a zavař drobné nudličky, nech to as pět minut vařiti, pak vylej na rozkrájenou slepici do mísy polévkové.

37. Hrachová polévka.*Pea Soup.*

Vezmi pro šest osob koflík hrachu, nech jej močiti přes noc ve studené vodě a druhý den do měkka uvař; pak ho rozmačkej a proced' do hrnku, nalej naň dobrou hovězí polévku, přidej trošinku rozsekané majoránky, trošku zelené petružele, dva rozstrouhané syrové brambory, a nech to vařit. Zatím udělej bledou jíšku, zapraž ní polévku a vlej ji do mísy na usmažený rozkrájený bílý chléb.

POSTNÍ POLÉVKY.**38. Svařenina ze zelenin k postním polévkám.***Vegetable Stock.*

Dej do hlubokého kuthanu dvě mrkve, tři cibule, por a hlávkou celeru, vše na koláčky nakrájeno, přidej kousek čerstvého másla a nech to do zlatova usmažiti. Přidej k tomu půl koflíčka hráchu, kousek zelené petružele a brukev, nalej na to čerstvé vody a nech to pak několik hodin zvolna vařiti, při čemž musíš pěnu pilně sbírat, pak to od ohně odstav a nech půl hodiny tiše stát, pak

zvolna, aby se zelenina nezkalila, hustým ubrouskem do hlíněného hrnku proced' a postav do studeného místa. Tato svařenina hodí se ku každé postní polévce a k postním omáčkám.

39. Rybí polévka.

Fish Soup.

Z vnitřností dvou ryb, jedné mléčné a jedné jikerné, střívko a žluč pozorně vyndej, dej pak vnitřnosti do hrnce a nalej na ně svařeninu číslo 38., přidej kousek na drobno rozsekané zelené petržele, osol a nech to hodinu vařiti, zapraž to pak bílou máslovou jíškou, přidej trochu tlučeného květu a bílého strouhaného zázvoru a nech ještě malou chvíli povařiti, pak vlej polévku do mísy na smaženou žemličku neb bílý chléb na kostky nakrájený.

40. Rybí polévka s knedlíčky.

Soup with Fish Quenelles.

Uprav polévku na předešlý způsob číslo 39. Ze dvou kousků ryby ořežej kůžičku a kosti všechny vyber, maso na drobno nakrájej a utluč pak se třemi žloutky na tvrdo uvařenými v moždíři na kašičku, utři dvě lžíce másla, vraz do něho celé vejce a jeden žloutek, přidej trochu květu, trochu rozstrouhaného bílého zázvoru, kousek citronové kůry na drobno nakrájené, osol, přidej k tomu utlučené rybí maso, dobře to promíchej, přidej pak k tomu tolik rozstrouhané žemličky neb bílého chleba, aby se z toho knedlíčky dělali mohly, zavař je pak do výše uvedené polévky, nesmíš však tuto dříve zapražiti, pokud nejsou knedlíčky uvařeny.

41. Želví polévka.

Turtle Soup.

Želva musí se na noc zabíti a pověsiti, aby vykrvácela. Nejsnáze přimějeme želvu, aby hlavu vystrčila, když jí položíme rozpálené železo na hřbet. Když hlavu vystrčí, tedy jí i končetiny utnem, načež želvu pověsíme a nohy se opaří, aby se mohla z nich černá kůže sloupnouti, a uklidí se do chladného místa. Ráno se oddělí skořápky od sebe, opatrně, aby se žluč nerozlila a vajíčka, nohy i maso dají se do studené vody. Pak se dá vše vařit do dvojnásobného množství vody, než co má být polévky a vaří se po dvě hodiny i pilně se sbírá; pak se přidá několik řízků šunky a

čtvrt libry másla a vaří dále po dvě hodiny. Pak přidá se vínová sklenička rýže, vínová sklenička mouky rozetřené s vrchovatou lžící másla, jedna na drobno rozsekaná cibule, dva stonky celeru, zelená petružel, bobkový list, dymián a šalvěj, půl lžičky hřebíčku a nového koření a špetka papriky a vaří se pak ještě hodinu.

42. Nápodobená želví polévka.

Mock Turtle Soup.

Dej vařit malou telecí hlavu a když je vařena, hlavu vyndej, maso ober a rozkrájej a polévku z něho slej, a proced. Udělej jíšku ze dvou lžic másla a lžice mouky a když hnědne, vlej do ní dva kvarty té polévky z hlavy. Vař po pět minut a přidej pak rozkrájené dříve maso a pokrájené čerstvé neb naložené houby, štípec hřebíčku a nového koření, špetku papriky a svazeček zelené petružele a povař dalších pět minut. Pak přidej dvě na tvrdo vařená rozkrájená vejce a půl na kousky rozkrájeného citronu.

43. Polévka z hráchu.

Purée of Peas.

Uvař koflík a půl hráchu do měkka, pak jej dobře rozmíchej, nalej naň kvart podle čís. 38., upravené svařeniny, přidej k tomu dva spárky rozetřené česneku, nech to ještě trochu povařiti, pak to skrze sejtiko protlač, přidej trochu majoránkových lístků, okořeň trochem květu a zázvoru, zapraž pak nahnědlou máslovou jíškou, nech ještě malou chvilku povařiti, nalij pak na smaženou, na kostky nakrájenou žemličku, aneb můžeš do ní dáti pěkné perlové kroupy do měkka v slané vodě uvařené.

44. Polévka čočková.

Purée of Lentils.

Čočková polévka vaří se na tentýž způsob, jen že se do ní přidá trochu tlučeného nového koření, načež se naleje na usmažený chlebiček tence nakrájený.

45. Fazolová polévka.

Bean Soup. — Z Besídky Hospodáře.

Malé bílé fazole perlové uvařím do měkka, načež je na síť prolisuji; potom udělám bledou máslovou jíšku, zaleji ji hovězí po-

lévkou aneb není-li této, vodou, ve které jsem vařila zeleninu, cibuli, mrkev, petružel a pastinák. Zeleninu procedím a použiji jen vodu, nížto tu fazolovou kaši rozředím dle přání, dle potřeby ji osolím a dle chutě přidám koření — kousek se solí rozetřeného česneku a trochu marjánky.

46. Polévka ze zeleniny.

Vegetable Soup.

Vezmi 3 mrkve, 4 cibulky, 4 malé brambory, dva koflíky pokrájené hlávky, jedno velké rajské jablíčko a hrst mladého zeleného hrášku. Vše dej na dřevěnou mísu a na drobno rozsekej, dej na rendlík, nalij vody jen tolik, aby to bylo potopeno a nech dusit. Když zelenina změkla, dolej vařící vodou a vař po 15 minut. Pak přidej dva koflíky mléka, lžici másla a dvě ušlehané vejce. Přimíchej trochu mouky a špetku sody a nech ještě několik minut povařit.

47. Oukrop.

Garlic Soup.

Nakrájej chléb na malé lístky a nech na másle osmažit, pak utři tři stroužky česneku s máslem a solí, nech chvíli s vodou povařit a vlej na osmažený chléb. Též se může použití cibule místo česneku.

48. Zelnice čili couračka.

Cabbage Soup.

Dej do hrnku kvart zelné vody, pintu kyselého zelí a kvart vody a nech uvařit. Rozkloktej v hrnčěku šest žloutků aneb 3 vejce s kouskem másla a koflíkem dobré smetany, polévku tím řádně zakloktej, vlej do mísy a předlož. Kdo má rád hustou polévku, může zakverlovat do smetany a žloutků i lžici pěkné bílé mouky.

49. Zelná polévka na jiný způsob.

Paní Marie Bukáčková v Besídce Hospodáře.

Na půl druhého kvartu vody vezmu koflík kysaného zelí a nechám to vařit patnáct minut. Mezi tím vezmu koflík nakyslé smetany, do kteréž jsem přidala dvě lžice bílé mouky, dobře to rozklok-tám, vleju do polévky, zamíchám a osolím. Pak vezmu pět neb

šest vajec, jedno po druhém rozbiji a pouštím je do polévky, ponechajíc to 3 minuty vařit a polévka je hotova.

50. Polévka pивní.

Beer Soup.

Dej vařit kvart piva s kvartem vody; jakmile se to počne vařit, přidej asi dvě lžíce cukru, malou lžící másla a nastrouhej trochu muškátové kuličky; rozkloktej tři žloutky a koflík smetany neb mléka a vlej to do vařící se polévky, pilně míchej, aby se to nesrazilo a jakmile se to začne zvedat, odstav z ohně.

51. Pивní polévka na jiný způsob.

Paní Papežová v Besídce Hospodáře.

Když se dá pivo vařit, tedy se do něj dá lžíce cukru. Pak se dá vařit mléko, ale toho může být méně než piva. To se musí vařit zvlášť a soli se dá jen co mléko potřebuje. Když je obé svařené, tedy se mléko leje zlehka do piva a pilně míchá, aby se mléko nesrazilo. Pak vezměte jedno, dvě neb tři vejce, podle toho jak je polévky, a dejte vejce do trochu vody, asi na dvě lžíce a dobře to rozkvedlujte a pak dejte do té polévky dokud je vařící, ale ne aby vřela. Když se leje vejce, tak se musí též hezky míchat, aby se též nesrazilo. Cukru se dá podle množství polévky, aneb jak kdo chce mít sladkou.

52. Polévka pивní s chlebem.

Beer Soup with Rye Bread.

Nakrájej do hrnku žitného chleba, as co by se na hluboký talíř vešlo, nalej naň z polovice vody, z polovice piva, každého kvart; osol, přidej trochu přebraného kmínu, spárek česneku s kouskem másla rozetřeného a nech to půl hodiny vařiti. Rozkloktej v koflíku dobré smetany čtyry žloutky a přimíchej to do vařící polévky, při čemž však musíš pilně míchat, aby se to nesrazilo, vlej do mísy a nes na stůl.

53. Polévka z vína.

Wine Soup.

Dej vařiti polovici bílého vína a polovici vody, dej do toho kousek cukru, kousek celé skořice, kousek citronové kůry, nech

vše dohromady vařiti, odpěň ji pak a proced'. Vraz čtyry žloutky do hrnku, rozkloktej je se dvěma lžícemi dobré smetany, přidej do toho malou lžičku mouky, trochu studeného vína a malinko soli, dobře to rozkloktej, nalej na to vařící víno, míchej tím ustavičně a nech to ještě chvíli u ohně státi, nesmí se to však již vařiti. Můžeš ji podati v kávových šálcích.

54. Polévka bramborová.

Potatoe Soup.

Udus na čerstvém neb přepouštěném másle cibuli, zelenou petržel a majoránkové lístky, vše na drobno rozkrájeno, přidej k tomu uvařené brambory na koláčky nakrájené, nalej na to svařeninou čís. 38., osol a nech vařiti. Udělej bílou máslovou jíšku a zapraž jí polévku, pak přidej trochu zázvoru a dobře vše rozmíchej, nech ještě chvíli vařiti, pak skrze sejtko proced' a nes na stůl.

55. Polévka bramborová s houbami.

Potatoe Soup with Mushrooms.

Oškrab 4 velké brambory, rozkrájej na čtvrtky, nalej na ně dva kvarty studené vody a postav vařit. Osol a přidej půl celeru a hrstku hub čerstvých neb suchých. Když jsou brambory vařené, vyndej celer; udělej pak jíšku ze dvou lžic másla a jedné mouky a zamíchej do polévky. Rozetři spárek česneku se solí a přimíchej do polévky, též štipec marjanky.

56. Polévka krupková se sušenými houbami.

Barley Soup with Mushrooms.

Uvař malý koflíček pěkných trhaných krupkek s lžicí nového másla v slané vodě do měkka. Uvař v jiném hrnku tři hrstky sušených hub, pak s nich vodu sceď a rozsekej je s kouskem zelené petržele na drobno, nalej na to svařeninou čís. 38., a vodu z vařených hub, přidej do toho uvařené trhané krupky, zapraž to bledou máslovou jíškou, osol, přidej malounko pepře a zázvoru, a nech to varem obehítí.

57. Polévka zemlová (panadlová.)

Wheat Bread Soup.

Rozkrájej 4 neb 6 krajíčků bílého chleba a nech je ovařiti ve

slané vodě as čtvrt hodiny. Pak rozkloktej 3 vejce v sladké smetaně, a smíšeninu tu zakloktej na to s kouskem čerstvého másla do vařící polévky. Tuto okořeň trochem květu a podej ji na stůl v polévkové míse.

58. Sladká polévka z mléka.

Sweet Milk Soup.

Dej do hrnku 1½ kvartu dobrého mléka, nech je svařiti, přidej do něho lžíci cukru a malounko to osol. Rozdělej v jiném hrnku 3 žloutky s trochem studeného mléka, přidej kousek tlučeného cukru, o nějž jsi byla kůru z citronu ostrouhala. Nalej to do polévkové mísy a přilej k tomu svařené mléko, musíš však tím kloktati. Nakrájej kůru z chleba na kostky, polož je na plech, posyp hojně cukrem jemně tlučeným, dej do trouby a nech opéci, dej pak chlebiček na talíř a podej zvlášť k polévce.

59. Mléčná polévka s rýží.

Milk Soup with Rice.

Vyper půl koflíku rýže několikrát v horké vodě; dej pak na kuthan a nalej na ni koflík horké vody, přidej lžíci másla a štipec květu; přiklop a nech vařit. Když voda je skoro vyvařena, nalej na rýži dva kvarty mléka, osol a když přijde do varu, rozkloktej v ní jeden žloutek.

60. Mléčná polévka s nudlemi neb flíčky.

Milk Noodle Soup.

Dej vařit dva kvarty mléka, však dej pozor, aby se nepřipálilo. Když se vaří, zavař do něho nudličky neb flíčky z jednoho vejce, přidej kousek másla a osol a nech minutu povařit.

61. Polévka z rajských jablíček.

Tomato Soup.

Vezmi tučet menších dobře zralých rajských jablíček, aneb tříliberní plechovku nakládaných, přidej kousek cibule a dej vařit do kvartu vody. Nech vařit asi půl hodiny a protlač pak skrze sítko do jiného hrnku; přidej pak na špičku nože sody, vlej do toho dva koflíky mléka, v kterémž byla rozkvedlána malá lžička mouky a dej znovu vařit. Když se to zavaří přidej lžíci másla,

malou lžičku cukru, trochu pepře a osol. Kdyby byla příliš hustá, rozřeď mlékem neb vodou.

62. Ústřicová polévka.

Oyster Soup.

Dej vařit kvart mléka a dej pozor, aby se nepřipálilo. Když se mléko počne vařit, dej do něho kvart ústřic, lžíci másla, osol a opepři a odstav dříve než mléko přijde znovu do varu, jakmile se počne okolek ústřic varhánkovatět. Dej na stůl s drobnými krekersy.

63. Polévka ze sekaných ústřic.

Oyster Bisque.

Dej vařit kvart mléka do dvojitého hrnce. Pak mezi tím usekej pint ústřic na drobno v dřevěné míse; pak vezmi lžíci másla a půl lžíce mouky, dobře rozetři a vmíchej do vařícího mléka a pak přidej ústřice. Nech to var obejít, vylej na mísku, opepři a osol. Kdyby se nechaly déle vařit, tedy ztverdnu.

64. Pražená polévka.

Brown Soup.

V slané vodě nech vařit hodně kmínu. Mezi tím udělej hnědou jíšku, proced' vodu z hrnku do ní a nech hodně povařit. Nalej do mísy na osmažené chlebové kostky, aneb do ní můžeš zavařit kroupy, nudle, nebo kapání.

65. Krupičná polévka.

Farina Soup.

Dej do hrnku hrstku kmínu, trochu zelené petružele a celeru, osol to, nalej na to vařící vody a nech to chvilku povařit, pak to proced', a když se to zase počne vařit, zavař do toho půl koflíku krupičky. Často tím míchej, aby se neudělaly chuchvalce; vař čtvrt hodiny; potom rozšlehej 1 neb 2 celá vejce, dej k tomu lžíci másla, trochu květu, trochu zázvoru, třeba i sladké smetany, dobře to rozkloktej a polévku tím zakloktej.

66. Polévka z čerstvých hub.

Soup of Fresh Mushrooms.

Nakrájej několik pěkných čerstvých hříbků, žampionů aneb vá-

clavek, čistě je vyper, dej je na rendlík na kousek másla, přidej k nim trochu usekané zelené petržele, trochu soli a nech je pod pokličkou dusit. Když se z nich voda začíná ztrácet, dej je do hrnku, nalej na ně dobrou jíškou zapražené vody tolik, mnoho-li polévky potřebuješ, a nech to ještě hodně povařit, načež polévku vlej do mísy na usmažené žemličkové neb chlebové kostky.

67. Kvasová polévka.

Bread Sponge Soup. — Pi. Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Mám k tomu již zvláštní kamenný hrnčec zakvašený. Večer dám do něho 4 až 5 lžic i více, jak si přeju mít hojně polévky, pěkné žitné mouky, zadělám kvásek a hrnčec povážu čistým haděrkem a nechám stát blíž kamen do rána, neb jest zapotřeby, aby kvásek hezky zakysal. Ráno dám vařit vodu, dobře osolím a když se voda vaří, jednou rukou leju ten kvásek a druhou dřevěnou lžicí míchám, až ji asi třikrát var přejde. Nesmí ale být řídká, ale také ne hustá, asi jako řídká omáčka. Pak ji odstavím na zad plotny, dám na rendlík hezký kousek másla a když se začne škvařit, hodím do něj drobně nakrájenou cibuli, a když ta začne červenat, rozbiju 2 až 3 vajíčka a hodím do té cibule a když se tyto počínají smažit, lehce cibulkou promíchám a dám vše do té kvasové polévky a k tomu 3 až 4 lžice kyselé smetany.

OMÁČKY K HOVĚZÍMU MASU.

68. Omáčka z rajských jablíček.

Tomato Sauce.

Dej na kuthánek dvě velká neb čtyry malá rajská jablíčka, čerstvá, aneb půl plechovky (3 lb.) nakládáných, lžicí je rozmačkej, přidej k tomu půl malé rozstrouhané cibule, trochu celého pepře, trochu nového koření, jeden hřebíček, kousek citronové kůry, a nech vše na kousku másla asi čtvrt hodiny dusiti. Pak na to nalej dva koflíčky hovězí polévky a nech čtvrt hodiny vařiti, potom hodně rozmíchej, skrze cedník proced', přidej octa, malý kousek cukru a zapraž hnědou jíškou, nech ještě chvíli povařit a vlej pak do mísečky.

69. Omáčka koprová.*Dill Sauce.*

Udělej z čerstvého kousku másla a trochu bílé mouky bílou řídkou jíškou, rozkloktej ji v tolika hovězí polévce, mnoho-li omáčky potřebuješ, přidej trochu vinného octa a nech to svařiti. Když chceš omáčku nésti na stůl, přidej do ní vyprané a na drobno rozsekané koprové lístky a několik lžic dobré kyselé smetany. Nemáš-li kyselé smetany, můžeš vzítí půl koflíčku sladké smetany, musíš však trochu octa přidati.

70. Jiná koprová omáčka.

Čtyři lžice octa, půl lžičky mouky, trochu kopru rozsekaného se rozmíchá, pak se přidá do toho jedno vejce a zase se rozmíchá; pak se k tomu vleje jeden koflík sladké studené smetany a vše se na prudkém ohni za stálého míchání vaří a pak, když je vařena, podle chuti se osolí a přidá trochu cukru; kdo chce, může cukr vynechati.

71. Omáčka z naložené okurky.*Pickle Sauce.*

Rozkrájej naloženou okurku na tenké koláčky, dej jí do hrněčku, nalej na ni trochu hovězí polévky a něco málo vinného octa. Přidej k tomu kousek usekaného zeleného kopru, a nech to vše svařit. Zapraž to pak hnědou jíškou, dobře rozkloktej a nech to povařiti.

72. Omáčka sardelová.*Sardel Sauce.*

Omej v studené vodě dvě sardele, vyber z nich kůstky a utři je s novým máslem, dej do hrnku, nalej na to polévky a dej vařiti, zapraž hnědou máslovou jíškou a dobře to rozkloktej, nech povařit a vlej do mísečky. Chceš-li, můžeš přidati též kousek citronové kůry na drobno rozkrájené.

72. Bílá cibulová omáčka.*Onion Sauce.*

Rozkrájej cibuli na drobné kousky, dus ji na másle do měkka a na bílo, přidej pak lžici mouky, dobře to rozmíchej, pak vlej na to hovězí polévku a nech to as půl hodiny vařiti. Chceš-li omáčku kyselou, přidej před vařením trochu octa.

74. Omáčka s kaparami.*Caper Sauce.*

Rozpusť na kuthánku kus másla a upraž v něm trochu mouky do žlutava; pak vlej na to hnědou polévku a dobře to svař, přidej trochu šťávy citronové a lžíci kapar, odstav to pak od ohně a ne- nech to již vařiti.

75. Omáčka ze suchých hub.*Dried Mushroom Sauce.*

Vyper pěkně suché houby v čerstvé vodě, dej je do hrnku, nalej na ně masité polévky a nech je do měkka vařiti, pak s nich polévku sceď a usekej je na drobno, nalej pak na ně opět tu polévku, v níž se byly vařily, zapraž to máslovou jíškou, přidej na špičku nože tlučeného květu, a nech to ještě chvíli povařiti. Chceš-li omáčku nakyslou, tedy přidej trochu vinného octa.

76. Omáčka z čerstvých hub.*Mushroom Sauce.*

Očisť a nakrájej čerstvé houby a dej vařiti as čtvrt hodiny do hovězí polévky. Zapraž pak omáčku bledou máslovou jíškou, aneb zakloktej s kyselou smetanou a moukou, okořeň ji trochu květem, nech povařiti a slej do mísky s houbami.

77. Studený křen s octem.*Cold Horseradish Sauce.*

Nastrouhej trochu křenu, dej do nádoby, přidej lžičku strouhané housky, ustrouhané jablíčko, malý kousek cukru, patřičně osol, přilej lžičku hovězí polévky a nalej na to dobrý vinný ocet.

78. Křen smetanový.*White Horseradish Sauce.*

Utři v hrnečku kousek čerstvého másla s trochem bílé mouky, přidej k tomu několik oloupaných a dobře utlučených mandlí, půl kávové lžičky tlučeného cukru, vlej na to něco přes 1½ koflíku vlažné smetany, dobře to rozkloktej, přistav k ohni, a nech trochu povařit, při čemž ale neustále zvolna míchej. Když to dostatečně zhoustlo, přidej k tomu nastrouhaného křenu a malou špetku soli, dobře to rozmíchej a nes na stůl.

79. Křen polévkový.*Horseradish Sauce with Conserve.*

Dej do hrnku kousek čerstvého másla, trochu bílé mouky a dobře to utři, pak na to nalej vlažné hovězí polévky a míchej tím zvolna, až se to svaří, pak do toho dej rozstrouhaného křenu, osol a květem to okořeň.

80. Omáčka česneková.*Garlic Sauce.*

Udělej z čerstvého másla a z trošky bílé mouky jíštičku, pak vlej na to hovězí polévku, osol a nech to vařit. Vezmi asi dva česnekové spárky, utři je dobře s kouskem dobrého másla, a když máš omáčku nésti na stůl, dej česnekové máslo do ní a dobře rozmíchej. Komu libo, může přidati trochu tlučené majoránky.

81. Omáčka hořčicová.*Mustard Sauce.*

Zapraž hovězí polévku máslovou jíškou, zaced' ji citronovou šťávou a přidej lžici dobré hořčice. Rozkloktej pak jeden žlutek v trochu sladké smetaně a přidej to do omáčky.

82. Celerová omáčka.*Celery Sauce.*

Zapraž 2 koflíky hovězí polévky jíškou, dobře ji povař a opepři. Dále ustrouhej půl celeru, strouhaninu tu dej do omáčky a nech ji chvíli vařiti.

83. Omáčka citronová.*Lemon Sauce.*

Utři dobře kousek čerstvého másla s trochem bílé mouky, nalej na to vařící hovězí polévku, dobře rozkloktej, vraz do toho dva žlutky, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu a přidej též kousek citronové kůry na drobno rozkrájené a míchej tím, až to zhoustne, nesmí se to však vařiti.

84. Chlebová omáčka.*Bread Sauce.*

Rozsekej cibuli na drobno a uvař v mléce. Vezmi koflík strouhaného bílého chleba a když je cibule vařená, proced' na chle-

bíček a nech stát půl hodiny. Pak dej do kastrolu, přidej dvě lžíce másla, opepři, osol, nech zavařit a rozřeď dle libosti.

85. Máslová omáčka.

Drawn Butter Sauce.

Čtyry lžíce másla rozmíchej na hladko se dvěma lžicemi mouky na hlubokém talíři. Do kastrolu dej dva koflíky vody a když se vaří, dávej do ní máslo s moukou za stálého míchání. Když se to začne znovu vařit, přidej sekané petružele, opepři a osol a odstav.

86. Ústřicová omáčka.

Oyster Sauce.

Pint ústřic drobně rozkrájej a vař po pět minut ve šlávě z nich. Dej vařit koflík mléka, rozetři lžici másla se lžicí mouky a dej do mléka když se toto vaří při stálém míchání. Když je omáčka vařená, odstav, vlej ústřice do ní a přimíchej dva žloutky, osol a opepři.

87. Zapražená omáčka.

Brown Sauce.

Ze dvou lžic másla a tolikéž suché mouky udělej hnědou hladkou jíšku. Přidej dva koflíky hovězí polévky, dobře zamíchej, nech hodně povařit a proced' do mističky. Tato omáčka předkládá se buď samotná, aneb slouží za základ jiným omáčkám. Může se v ní nechat též vařit svazeček zeleniny, několik zrnek pepře a asi dva hřebíčky.

88. Omáčka žlutá cibulová.

Yellow Onion Sauce.

Rozkrájej drobně půl cibule, dej ji do hrnku, nalej na ni hovězí polévky a nech to chvíli povařit, do jiného hrnku dej dva krajíčky ve vodě namočeného a vymačkaného bílého chleba, kousek čerstvého másla, trochu sušeného a na prášek rozetřeného šafránu, rozetři to dobře, nalej na to polévku s cibulí, dobře rozmíchej a nech ještě chvíli povařit. Konečně zapraž omáčku s jíškou a nech ještě chvíli povařit. Cheš-li, můžeš připojit též trochu tlučeného kmínu. Tím samým způsobem dělá se též omáčka česneková.

89. Bramborová omáčka.*Potato Sauce.*

Udus na kousku másla nebo sádla půl rozkrájené cibule, přidej tři velké uvařené a ustrouhané brambory, přilej trochu hovězí polévky, trochu vinného octa, osol a nech to půl hodiny vařit, pak omáčku proced'.

90. Pažitková omáčka.*Chive Sauce.*

Rozsekanou pažitku (šnitlik) nech dusit na másle, pak přilej polévky, osol, opepři, okořeň tlučeným květem a zapraž žlutou jíškou, nech chvíli povařit, a vlej do nádobky. Také jí můžeš zakloktat smetanou a žloutky.

91. Petruželová omáčka.*Parsley Sauce.*

Vyper čistě petruželové kořeny, skrájej je na velmi tenoučké lístky, rozkrájej na drobno zelenou petružel, a dej to oboje se smaženou ustrouhanou žemličkou do rendlíku, nalej na to hovězí polévku, nech to povařit, dle libosti okořeň a konečně do toho zamíchej trochu smetany a kousek másla.

92. Vinná omáčka.*Wine Sauce.*

Usekej drobounce dvě hrstě petružele, dej do misky, přidej tři žloutky a dobře to utři. Vlej pak na ni vlažného vína tolik, co chceš míti omáčky, aby byla přiměřeně hustá, okořeň zázvořem, pepřem, muškátovým ořechem a květem. Vař ji pomalu a pilně míchej as pět minut.

93. Hořčice k masu.*French Mustard.*

Pokrájej cibuli do velkého šálku, nalej na ni octa, aby byla potopena a nech státi dva neb tři dny. Slij pak ocet do misky a přidej lžičku tlučeného pepře, lžičku soli, lžici žlutého cukru a hořčičné moučky co třeba, aby byla hustá kašička. Hořčičnou moučku dříve rozetři s trochou toho octa, aby se neutvořily chuchvalečky. Postav pak na kamna a neustále tím míchej a když se počne vařit, odstav. Používá se studená.

94. Kečap, čili studená omáčka z rajských jablíček.

Tomato Catsup. — Paní Lizzie Kutičková v Besídce Hospodáře.

Do velkého čistého hrnce dám čerstvá zralá jablíčka, tloučkem bramborovým roztluču a na galon této kaše přidám tři jemně usekané neb ustrouhané cibule, 4 lžíce soli, 5 hnědého cukru, vše smíchám a dám úplně rozvařiti. Pak to sítem procedím, protlačím až zbydou jen semena a slupky v síť, dám vytlačenou onu masu znovu na plotnu a přidám toto koření: 4 lžíce hořčičné mouky, 8 lžič pepře černého, 2 lžíce skořice, 2 malé lžičky hřebíčku, lžičku červené papriky, 1 muškátový ořech rozstrouhaný, 3½ koflíku octa. To se tak dlouho, ale ne prudce, vaří, až je to hustší než syrob a míchám, aby se to nepřipálilo. Láhve se plní za horka, zavrou a zapecetí.

95. Kečap na jiný způsob.

Paní Terezie Steidlová v Besídce Hospodáře.

Vezmu půl bušle rajských jablíček, spařím a oloupám, dám do polévaného kotlíku a nechám dobře rozvařit. Potom je procedím skrze moučné sítko, pak dám zas vařit, přidám 6 cibulí prostřední velikosti, a 3 zelené papriky a nechám to svařit na husto. (Z těch paprik než dám je vařit, vyberu semena.) Potom zas to procedím skrz cedník, přidám 2 koflíky-mošťového octa, půl koflíku cukru, 2 lžičky soli, 1 lžičku skořice, 1 lžičku všeho chuti, 1 lžičku rozstrouhaného muškátového oříšku a půl lžičky hřebíčku a nechám ještě 10 minut vařit. Nalévám do láhvi, zakorkuji a zaleji voskem.

HOVĚZÍ MASO.

96. Vařené hovězí maso.

Boiled Beef.

Každé kuchařce známo, že není stejné maso ze všech částí zabitého kusu. Vaříme-li maso hlavně ku použití téhož na stůl, musíme vzítí maso libové, pěkně prorostlé. Rozhodně nejchutnější je maso ze zadku — od ocasu. Z hrudí a podbřišku není maso ani valné chuti, ani vzhledné a vaří se obyčejně jen k vůli polévce. Již při polévce podotknuto, že maso hovězí jest nejchutnější, postaví-li se k vaření do vařící vody, kdežto jedná-li se při vaření

masa hlavně o dobrou polévku, staví se k vaření do studené vody. Hovězí maso a ostatně každé jiné, když jest zcela čerstvé, jest tužší, nežli když nějaký čas leželo. Maso, kteréž se nyní prodává z velkých jatek a nakladáren, jest obyčejně 3 až 6 měsíců staré, tak dlouho se totiž chová v lednicových skladištích, než se ku prodeji nabízí. Takové maso je pak mnohem křehčí. Maso se musí vařit dle potřeby. Je-li z mladého kusu, uvaří se dobře kus dvouliberní za hodinu a půl, ze staršího aneb kus větší, trvá to déle. Musí se vařit tak dlouho, až vidličkou snadno se napíchne. Když by se převařilo, rozpadává se a ztrácí na chuti i úhlednosti. Když se maso k vaření postavilo, dobře se přiklopí a když přijde do varu, nechá se vařit zvolna. Kdyby se vařilo prudce, zůstává tuhým. Maso vařené rozkrájí se na libovolné úhledné kousky neb řízky a předkládá se obyčejně s omáčkou.

97. Beefsteak.

Beefsteak jest výtvořem kuchyně anglické a ovšem též že americké. Mezi těmi, kdož uvykli na kuchyni českou, jest dosti takových, jimž beefsteak se nezamlouvá a nemohou pochopiti, proč se bez něho americký stůl takřka neobejde. Příčiny neuznávání beefsteaku jsou obyčejně dvoje a sice předně ta, že beefsteak nevyžaduje tak důkladné přípravy a propečení, jako masa dušená neb jinak připravená a zdá se proto jazyku českému nedostatečně připravený; druhá bývá ta, že neběře se vždy maso na beefsteak z těch částí, z nichž dobrého beefsteaku jedině docíliti lze. Tak jako nelze v Čechách nabýti pravé a dobré "svíčkové pečeně" ze žádného masa než ze "svíčkového," totiž z libového od hřbetu ze zadku, kteréž po anglicku "tenderloin" se zove, tak také nemůže se pravý a dobrý beefsteak nabýti z masa jiného než toho. Beefsteak z tohoto místa nazývá se Porterhouse steak. Po něm nejlepší jest sirloin steak, který jest též od hřbetu, ale blíže ku kýtě. Z plece řeže se chuck steak a z kýty round steak, ale ani ten ani onen nemá té křehkosti, šfavnatosti, ani chuti, jakou se pravý beefsteak, totiž maso od hřbetu, vyznamenává.

98. Beefsteak smažený.

Fried Steak.

Maso na beefsteak se sklepe. Je-li to porterhouse, nevyžaduje ovšem mnoho klepání, ano jest samo sebou křehké, však

chceme-li strojiti beefsteak z kýty neb z plece, musíme jej notně naklepat, aby byl poněkud měkký. Maso na beefsteak určené se nikdy nepere; kdo by chtěl, může je otřít suchým čistým šatem. Na kastrol se dá na dvě libry beefsteaku dvě lžíce másla, neb není-li toho, tedy loje, který jsme z masa ořezali, avšak nikdy sádlo. Mastnota se nechá hodně rozpálit, beefsteakový řízek se do ní vloží, dle chuti po vrchu osolí a opepří, načež se smaží na prudkém ohni bez přikrytí asi dvě minuty, v kteréž době zčervená. Mastnota musí býti horká, aby maso nepustilo šťávu, a nabylo křehkosti; pak se obrátí, při čemž se k němu přidá půl cibule na drobno rozkrájené a opět se na obrácené straně osolí a opepří. Když zčervená druhá strana, tedy se beefsteak vyndá a do mastnoty na kastrolu přileje se několik lžíc vařící vody, což pak tvoří omáčku, jíž se beefsteak poleje, aneb která se v nádobce zvláští na stůl postaví.

99. Beefsteak na rošti.

Broiled Steak.

Je-li beefsteak smažený neúplně neb nedokonale propečený, je z roště tím méně a uprostřed bývá maso ještě červené, ba pouštíva při rozříznutí zakrvavělou šťávu. A přece praví "beefsteakáři" dávají tomuto způsobu přípravy přednost, proto, že tímto způsobem připravený je nejšťavnatější. Ovšem, rostit se může pouze jen nad řeřavým uhlím z dříví, jinak by se kouřem začoudil. K roštění řežou se obyčejně řízky beefsteakové trochu tlustší, skoro na palec a tak jako ku smažení se naklepu, načež se vloží bez jakékoliv jiné přípravy do ústí širokých a plochých drátěných "kleští," (broiler) a drží se jednou stranou nad řeřavým uhlím. Když je opečen po jedné straně, tedy se otočením kleští obrátí a peče se po druhé straně. Když je dostatečně opečen, tedy se vyndá na prohřátou mísu, osolí a opepří a poklade kousky čerstvého másla, kteréž se na něm samo rozpustí, a horký se dá na stůl.

Nejsou-li po ruce kleště na roštění, může jej též rostit na rendlíku, ač se nedocílí nikdy úplně té pravé chuti, jako roštěním nad uhlím. Rendlík se nechá za sucha na prudkém ohni rozpálit, až se z něho kouří. Pak se potře kouskem loje, aby beefsteak nepřilehl a řízek beefsteaku, připravený k roštění, se naň vloží; když se opekl po jedné straně, obrátí se a když je opečený po obou stranách, osolí se, opepří, čerstvým máslem omastí a horký předloží.

100. Beefsteak pečený.*Baked Steak.*

Naklepej neb nasekej řízek dobře a dej na rendlík; není-li dost tučný neb prorostlý, dej naň kousek másla; osol a opepři a posyp ustrouhaným bílým chlebem. Podle trochou vody, aby k rendlíku nepřilehl a dej do trouby. Peč asi dvacet minut a chceš-li dobře pečený, tedy déle.

101. Beefsteak dušený.*Stewed Steak.*

Rozřež dvě libry křehkého masa na malé kousky, dej do pánve, opepři a osol; pokrájej jednu neb dvě cibule a přidej k masu a podlej vodou, přiklop a nech pomalu dusit až je maso na měkko udušeno; utři pak dvě lžíce másla se dvěma lžícemi mouky a přidej k masu a nech chvilku povařit, až je sladká omáčka.

102. Beefsteak na kyselo.*Steak with Sour Gravy.*—Pí. Ter. Steidlová v Besídce Hospodáře.

K tomu obyčejně béru beefsteak z kýty. Všecky kůžičky a lůj odřežu a naklepu; zatím už mám na kastrolu rozpálenou lžící sádla, na to vložím ten beefsteak, a nechám usmažit po obou stranách na hezky prudkém ohni; pak na něj naleji tolik vařící vody, aby bylo maso potopené, osolím je a přidám jednu velkou na půl rozkrojenou cibuli, a to nechám pod pokličkou na mírném ohni dusit. Je-li z mladého kusu, za hodinu jest měkký. Pak maso vyndám na mísu a šťávu procedím. Jestli se moc vyvařila, doleji vařící vodou, tolik, mnoho-li chci mít omáčky. Na 1½ libry masa aby byl tak koflík šťávy. K té přidám jeden koflík dobré kyselé smetany, pak trochu přizadělám moukou, aby byla omáčka hezky přihoustlá. Pozor se musí dát, aby nebyly žádné chuchvalečky. Když se do ní kvásek leje, musí se rychle míchat. Pak ještě přidám jednu polívkovou lžící kečapu, potom ji ochutnám. Když by nebyla dost slaná neb kyselá, přisolím aneb přidám trochu octa, maso nakrájím na malé kousky, a dám zpět do omáčky povařit.

103. Hamburský steak.*Hamburger Steak.*

Rozsekej dvě libry hovězího masa od zadku na drobno, nejlépe sekacím strojkem. V městech ovšem je dostane nasekané u

řezníka, však to jsou obyčejně všeliké zbytky, kdežto když si je seká sám, udělá si sekaninu z masa odkud si přeje. Můžeš přidat kousek hovězího loje od ledvinky a jednu rozstrouhanou cibuli. Osol a opepři a dobře rukama prohněť, pak dělej placičky as na malík tlusté a obal v mouce. Na pánev dej půl sádla a půl másla a když se pěníti počne, vlož do mastnoty placičky a nech je hezky zčerstva na obou stranách osmažit.

104. Dušené hovězí.

Stewed Beef.

Dej do hrnku čtvrt libry drobně rozkrájené slaniny a dvě na koláčky pokrájené cibule. Když to začíná žloutnout, vlož do toho kus sklepaného a vypraného masa z plece (chuck) a nech při prudkém ohni po obou stranách trochu opéci. Přidej pak koflík vřelé vody, osol a opepři, rozetři stroužek česneku se solí a přidej k tomu, dobře přiklop a na mírném ohni nech dusit. Dej pozor, aby se to nepřipálilo a chvílemi podlévej dle potřeby vřelou vodou, však ne mnoho najednou, vždy as dvěma lžícemi. Maso z mladého kusu neb vyleželé je za dvě hodiny udušené. Když je měkké, vyndej a do zbylé omáčky zakvedluj lžící mouky rozdělané v troše vody, nech povařit a vylej na maso.

105. Dušené hovězí maso na jiný způsob.

Dej na kuthan kousek sádla, jednu rozkrájenou cibuli, bobkový list, kousek citronové kůry a hřebíček. Nasol a sklepej dvě libry hovězího masa, dej je do kuthanu, a nech to dusiti, posyp to pak trochem mouky, a nech ještě dusit; pak přidej trochu hovězí polévky a trochu vína a nech to tak dlouho zavařovati, až maso zkréhne, pak dej to na mísu a posyp citronovou kůrou.

106. Dušené hovězí maso ještě na jiný způsob.

Asi tři libry hovězího masa ze zadku hodně dřevěnou paličkou sklepej, dej je do kuthanu, nalej na ně trochu vinného octa a nech to takto asi čtyryadvacet hodin naložené. Když pak chceš maso připravit, prostrkej je slaninou, na silnější nudle nakrájenou, dej je na kuthan, osol, přidej trochu octa, trochu masné hovězí polévky, jednu skrájenou cibuli, kousek mrkve, bobkový list, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku, přiklop to a nech zvolna do měkka dusiti. Zatím rozpal vrchovatou lžící másla v jiném ka-

strolu, dej do něho as lžíci mouky a lžíci cukru a upraž z toho jíšku do hněda; k tomu přilévej pak poznenáhlu as dva koflíky hovězí polévky, s níž jsi byla mastnotu sebrala, aneb horké vody, nemáš-li polévku, a omáčku z toho dušeného masa, s níž jsi taktéž všecku mastnotu sebrala, nech to asi čtvrt hodiny vařit, až je z toho silná, hnědá, příjemně zakyslá omáčka; když jsi ještě naskytující se mastnotu sebrala, vylej omáčku na dušené maso a nech to trochu povariti. Pak vlož maso na mísu, vlej na ně část omáčky, nes na stůl a ostatní omáčku ve zvláštní míse podej. Můžeš k tomu též přidat osmažené brambory, aneb knedlíky.

107. Dušené hovězí závitky.

Beef Rolls.

Čtyry libry pěkného hovězího masa od zadku sklepej dřevěnou paličkou a nakrájej je na řízky, asi na prst tlusté, opět sklepej, posyp je pak solí, trochem všehochuti a trochem květu; poklad řízky slaninou tence nakrájenou, sviň každý řízek, sepni to špejlem a v mouce obal. Rozpal na kuthánku kus čerstvého másla, namoč v něm svinuté řízky, klad je podle sebe do kuthánku, přiklop a nech řízky as deset minut při mírném ohni smažiti, v které době je však jednou obrátiti musíš. Přidej pak řízkům se strany tolik vařící vody, až jsou do polovice potopeny, dávej však pozor, aby se nesmočily na povrchu. Pak kuthan přiklop, aby víko úplně přiléhalo a nech hovězí závitky při mírném ohni hodinu dusiti. Pak dej závitky na mísu, vyndej z nich špejly, oblož smaženými brambory a přilej omáčku.

108. Hovězí závitky z vařeného masa.

Boiled Beef Rolls.

Vyber z 1½ libry vařeného hovězího masa všecky žlázy a lůj, a usekej maso na drobno. Na to udělej z másla a mouky bledou jíšku, nalej pak do ní tolik hovězí polévky, aby z toho byla hustá omáčka, nech to pak, ustavičně tím míchajíc, čtvrt hodiny vařiti; pak rozdělej v hrnečku kousek másla se třemi žloutky, směs tu přidej do omáčky, kterouž pak hodně rozkloktej. K tomu přidej zmíněné usekané maso, lžíci vypraných na drobno rozsekaných petrželových lístků, trochu tlučeného pepře, osol to a dobře vařečku promíchej. Nech to pak úplně vychladnouti, posyp hodně vál strouhaným zatvrdlým chlebem, žemličkou aneb kreksy; pak roz-

děl upravené maso na 16 dílů, a polož každý díl na vrstvu toho strouhaného pečiva na válu rozestřenou, pak to opět hojně rozstrouhanou žemličkou posyp, na to dělej z toho stejně velké a podlouhlé závitky. Pak rozkloktej 3 bílky, přidej k nim lžičku rozehřátého másla, lžičku vody a dobře to promíchej. Omoč v tom pak každý závitek a obal jej v rozstrouhané žemličce; na to rozpal as 20 minut před tím, než chceš dáti závitky na stůl, v kuthanu sádlo, vlož závitky na drátěný rošt (frying basket) a zavěs tento do kuthanu do rozpáleného sádla a nech to smažit. Pak je opět opěnovačkou obrať a nech je pěkně do zlatohněda usmažit, na to vyndej, popraš solí, urovnej na mísu, oblož smaženou petruželí, a nes je na stůl.

109. Obyčejná hovězí pečeně.

Roast Beef, Bohemian style.

Kus hovězího masa od žeber (mnoho-li ho potřebuješ) vyper a dobře osol, prostrkej celým zázvorem a několika spárky česneku, dej takto připravené na kuthan neb na pekáč, přidej k tomu několik menších rozkrojených a jedním hřebíčkem prostrkaných cibulí, několik bobkových listů a jednu malou rozkrájenou mrkev, podlej to trochem vody, musíš však jí dáti více než na jinou pečení, nech to tři neb čtyři hodiny péci, často obracej a polévej vypečenou omáčkou. Kdyby omáčka vysychala, přilej ještě vody neb neslané polévky. Když je maso měkké, dej je na mísu, oblož je vařenými a oloupanými brambory, proced' na maso omáčku a nes na stůl.

110. Svičková pečeně.

Beef Tenderloin.

Maso na tak zvanou "svičkovou" pečení není vždy snadno k dostání, tak jako v Čechách. Na pravou "svičkovou" bere se maso od hřbetu, "tenderloin," tedy právě z té části, z které se řeže "Porterhouse steak" a jelikož na tento je odbyt vždy hojný a vyříznutím nejlepší části by si řezník zkazil celý ten kus masa, tak že by na steak stal se méně cenným, proto řezník "svičkovou" samotnou neprodá, leda za drahé peníze. Když máš maso koupeno, sejmi s něho kůžičky, osol a prostrkej hustě slaninou, na podlouhlé kousky nakrájenou a vlož do nádoby. Dej na kuthan jednu cibuli na kobláček rozkrájenou, kousek celého zázvoru, několik zrněk pepře a nového koření, trochu dymiánu, jeden bobkový list, vlej na to 2 kof-

líky vinného octa a též tolik vody, a nech to půl hodiny vařit. Pak vlej vařící týž ocet na upravené maso a nech je takto asi dva dny naložené, musíš je však každodenně obracet. Pak dej maso na pekáč, kus másla pod něj, peč pozvolna, polévej kyselou smetanou a upeč do hněda.

111. Hovězí na způsob svíčkové.

Paní Kateřina Blechová v Besídce Hospodáře.

Vezmu 4 libry hovězího masa bez kostí, čistě vyperu, lůj a názdry ořezám, pak vezmu libru slaniny, nařežu ji na nudle, a to maso ní prostrkám. Pak dám do pekáče jednu větší cibuli, pár zrněk nového koření, kousek zázvoru, pepř, dva lístky bobkové a pak tam vložím to maso, posolím, popráším moukou a podleju dvěma koflíky vody, načež to dám do trouby. Často to polévám a když je maso pečené, dám na mísu, nakrájené na řízky. Do omáčky dám trochu citronové šťávy a trochu citronové kůry na drobounko rozsekané, a trochu osladím, aby byla přisládlá. Pak tím ty řízky poleji, aneb nechám omáčku ve zvláštní nádobce.

112. Hovězí pečeně po americku.

Roastbeef.

Pečené hovězí jest nejlepším, může-li se péci ve větším kuse, 6 liber i více. Pro malou rodinu je ovšem 4 libry (ze dvou žeber) až dost. Chceme-li maso na roastbeef, připraví nám řezník kus od hřbetu, z něhož vyjme žebra a maso zavine do kotouče, sešpejluje a sváže. Maso posol a popepř, vlož na hluboký pekáč, dej naň asi lžíci čerstvého másla, podlej koflíčkem horké vody a vlož do horké trouby péci. Z počátku vyžaduje udržování dobrého ohně, tak aby maso zůstalo šťavnatým, později se oheň umírní. Když se peče půl hodiny, posyp pokrájenou cibulí a obrať. Počítá se, že má maso být v troubě na každou libru váhy čtvrt hodiny, tedy čtyřliberní kus asi jednu hodinu, větší déle. Když je maso pečené, tedy z mastnoty vypečené připrav omáčku. Bylo-li maso hezky tučné a vypeklo se hojně mastnoty, tedy část téže slej a přilej koflíček vařící vody. Není-li toho třeba, tedy se ovšem mastnota nerozřeďuje. Pak se rozmíchá v trošce vodě lžíce mouky a do mastnoty přimíchá, nechá se povařit a ve zvláštní nádobce co omáčka k masu i bramborům podává.

113. Pečeně s kyselou smetanou.*Roastbeef with Cream.*

Nakrájej z pěkného zadního masa neb ze svíčkové úhledné řízky, dobře je naklepej, prostrkej slaninou a popraš solí a pepřem; na to dej na rendlík rozkrájenou slaninu a cibuli, polož na to řízky, přikrej pokličkou a nech dusit až vyprýstivší se šťáva opět vysmahne; pak přilej trochu octa, trochu vody, přidej jeden neb dva bobkové listy a nech to dusit do úplného změknutí; potom řízky vyndej, šťávu zced', smíchej s kyselou smetanou, dej řízky opět do rendlíku, nalej na ně omáčku, nech na chvílku povařit, dej na mísu, udělej kolem věnec z pečených aneb smažených brambor a nes na stůl.

114. Svinuté hovězí.*Roulade of Beef.*

Vezmi steak z kýty (round steak) aneb ze slabizny (flank steak) a dobře sklepej, zvlášť je-li to z kýty; posol a trochu opepři. Pak udělej nádívku, vezmi tři krajíčky bílého chleba, neb dvě žemličky, rozmoč v mléce a když jsou měkké, vytlač a přidej dvě vejce, jcdnu malou drobně rozkrájenou cibuli usmaženou do žluta, trochu sekané zelené petružele, kousek másla, štipec květu, osol a opepři, dobře utři a pomaž tím celý ten steak, zaviň, svaž silnou nití a dej do podlouhlého pekáčku, podlej koflíkem vřelé vody, poklad' kousky másla povrchu a nech ho pozvolna dvě hodiny péci a polévej každých 10 minut šťávou z něho vypečenou a půl hodiny než jej dáš na stůl posyp ustrouhaným chlebem neb žemličkou. Když upečen, rozkrájej na řízky a dej na stůl.

115. Hovězí maso na kyselo.*Beef with Sour Gravy.*

Uvař asi dvě libry hovězího masa s veškerou zeleninou, aneb použij masa zbylého. Nakrájej je na úhledné kousky a nalej na ně vody, aby bylo potopeno, přidej dvě lžíce octa, kousek citronové kůry, půl drobně rozkrájené cibule, 5—6 zrněk nového koření, 4—5 hřebíčků, bóbkový list, osol, přiklop a nech to chvíli vařit. Připrav jíšku ze dvou lžic másla, přidej lžici cukru a když cukr zhnědne, přidej vrchovatou lžici mouky a nech upražit do hněda, zamíchej do masa a dej na stůl. Kdo chce kyselejší, může dle chutě přidat octa a kdo sladší, cukru.

116. Hovězí ledvinky.*Beef Kidney.*

Dej hovězí ledvinky do studené vody a ponech je v ní as hodinu močit, aby se dobře vymočily. Pak je rozkrájej na tenké lístky, dej na kuthan kousek másla, trochu kmínu a pepře, jednu cibuli na drobno rozkrájenou, aneb spárek česneku s máslem utřeného, vlož nyní do toho nakrájené ledvinky a nech je dusiti. Pak to osol, popraš lžící mouky, zamíchej tím, přilej několik lžic dobré hovězí polévky aneb omáčky z telecí pečeně, a nech ještě dusiti, až ledvinky dostatečně změkknou.

117. Hovězí ledvinky se smetanovou omáčkou.*Beef Kidney with Cream Gravy.*

Nech ledvinky hodinu močit, načež je rozkrájej na lístky, dej do hrnce a nalej na ně studené vody a dej vařit. Vyvaří se z nich hojně pěny, kterou pilně sbírej; pak osol, přidej 2 neb 3 lžice octa, kousek citronové kůry, bobkový lístek, 6 zrněk nového koření, 4 hřebíčky, pokrájenou cibuli a lžící másla; přiklop a nech vařit. Když jsou měkké, vezmi koflík dobré, husté, kyselé smetany, dej do ní lžící mouky, rozkloktej, vlej do ledvinek a nech ještě chvílku povařit. Když to odstavuješ, přidej ještě jeden žloutek a dobře zamíchej.

118. Guláš.*Gulash.*

Pokrájej na malé kostky dvě libry masa z plece. Dej na rendlík dvě lžice másla a jednu velkou cibuli drobně rozkrájenou a když začne žloutnout, vsyp maso do toho, osol, přidej 4 hřebíčky, 8 zrněk nového koření, koláček citronu, bobkový lístek, dvě lžice octa a jednu lžící cukru, přiklop a nech dusit. Když je maso měkké, popraš to lžící mouky a jestli to příliš vysmahlo, přilej vody, dvě nebo tři lžice dobrého kečapu z rajských jablíček a na špičku nože papriky. Zamíchej, nech povařit a dej pak na mísu. K tomu dej usmažené brambory.

119. Uherský guláš.*Hungarian Gulash.*

Rozkrájej na kousky hovězí, skopové a vepřové maso; nech na slanine usmažit rozkrájenou cibulku, přidej trochu kmínu a pepře, dej do toho hovězí maso a nech to za častého míchání chvíli dusit;

po chvíli přidej skopové maso a konečně vepřové, popraš to moukou, přilej hovězí polévky neb vody, přidej soli, papriky, několik zrněk nového koření, a chceš-li, i trochu vína, a nech to dusit, až vše jak náleží změkne. Pak vyndej guláš na hlubokou mísu a dej k němu vařené neb smažené brambory. Oškrabané a rozkrájené brambory mohou se též nechat při mase uvařit. Pro šest osob stačí 2 až 3 libry všeho masa dohromady.

120. Dušené hovězí s bramborami.

Irish Stew.

Vezmi tři libry masa ze zadku, rozkrájej na kostky ne příliš velké. Oloupej asi 6 bramborů a rozkrájej na tlusté koláčky a dvě cibule na drobno. Do kuthanu neb hlubokého kastrolu dej tenkou vrstvu masa a vrstvu brambor, posyp cibulí, osol a opepři a dej asi malou lžící másla a to opakuj až vše spotřebuješ. Poslední vrstva na vrchu musí být z brambor. Poklad tyto máslem, polej to asi půl koflíčkem vody, dobře přiklop a nech dvě hodiny v troubě dusit.

121. Hovězí dušené s kořením.

Beef a la Mode.

Na nudličky rozkrájenou slaninu vyválej v tlučeném hřebíčku, pepři a soli, pak ní prostrkej řádně sklepané maso, dej je do rendlíku na rozpálené sádlo, petružel, cibuli a mrkev, přidej několik bobkových listů a postav to na oheň. Když začíná maso hnědnout, obrať je, přidej trochu tlučeného pepře, hřebíčku a nového koření, přilej trochu vína, přikrej to a nech to na mírném ohni asi tři hodiny dusit. Maso pak vyndej na mísu, polej vlastní šťávou a dej na stůl obložené dušenou mrkví neb kapustou, neb okrášlené citronovými koláčky.

122. Dušené hovězí s chlebem.

Beef Stew with Bread.

Vezmi kus pěkného masa od zadku, vyper, nasol a naklepej je dobře, protáhni slaninou a polož na rendlík na rozkrájenou a na másle zpěněnou cibuli, přidej několik hřebíčků, a nech to dusit; rozkrájej žitný chléb na kostky a přidej ho přiměřené množství k masu, nech to přikryté dusit, podlévej to často polévkou a dle libosti můžeš přidati i skleničku bílého vína. Před úpravou vyndej maso na mísu, rozkrájej na lístky a polej je přecezenou omáčkou.

123. Hovězí v rozsolu.*Jellied Beef.*

Vař hnát hovězí 5 neb 6 hodin, odstraň pak kosti a tuk od masa a žil. Maso roztrhej na kousky a žily rozřež. Když voda, v které se to vařilo, vychladla, sebež mastnotu a přidej téže tolik do masa, aby bylo to jako kaše. Osol, opepři, přidej květu a nové koření a vař po 15 minut při stálém míchání. Vlej do nádoby a nech vystydnout; když zrosolovatí, nakrájej na řízky.

124. Nakládání hovězí.*Boiled Corned Beef.*

Maso dobře vyper a je-li příliš slané, postav do studené vody, kterou, když se povaří, asi po 10 minutách, sleješ a nahradíš čerstvou vařící vodou. Není-li příliš slané, můžeš postavit do horké vody. Sbírej pěnu pilně a vař asi půl hodiny na každou libru masa, tedy 4 libry as dvě hodiny. Má-li se předložiti studené, jest lépe nevynadávatí je hned po uvaření, nýbrž odstav a ponech ve vodě v které se vařilo, až skoro vychladla. Pak maso dej do mělké mísky, polož přes ně prkénko a cihličkami přitěž. Stlačené se lépe krájí.

125. Naložené hovězí s hlávkou.*Corned Beef with Cabbage.*

Omej kus, asi tři libry, naloženého masa v horké vodě, dej do hrnku, nalej naň vody, aby bylo potopené, nech přijít do varu a seber pěnu, načež hrnek dobře přikrej a nech při mírném ohni vařit. Když se vařilo asi 1½ hodiny, přidej k němu hlávkou zelí, kterouž jsi takto připravila: Hlávkou rozčtvř, vyřezej košťály, dej do studené vody, a ponech v ní as čtvrt hodiny; pak ji dobře osákni na sítku a vlož do hrnce, v němž se maso vaří, spolu se 4 neb 5 vodnicemi. Po čtvrt hodině přidej 4 neb 5 oloupaných větších bramborů a nech vařit, až jsou brambory měkké. Pak vyndej maso na mísu a oblož vařenou zeleninou.

126. Nakládání hovězího masa do jíchy.

Corning of Beef.—Pí. Julie Kučerová v Besídce Hospodáře.

Vezmu lžici sanytru (saltpeter) do galonu vody, což dám vařit asi na čtvrt hodiny, při čemž to náležitě osolím a pak nechám vychladnout. Jíchu tuto naleji na maso, kteréž v ní vydrží po celé

léto a jest jako čerstvé. I vepřové maso může se tím způsobem nakládati, ale musí se dát více soli. Já nakládala dříve maso jen do slané vody, ale to nebylo tak chutné jako maso z jichy se sanytrem.

127. Nakládání hovězího masa na jiný způsob.

Paní Františka Řeháková v Besídce Hospodáře.

Na 200 liber masa vezmu 6 až 7 liber soli a jednu krabičku smíšeného koření. V té je všechno koření, tak že se nemusí nic přidávat, spíše se může něco ubrat. Koření se smeje na mlýnku a přidají se k tomu 2 paličky česneku, kterýž se nejdříve vyloupá a jemně rozetře. To se vše dohromady náležitě smíchá. Čerstvé maso se tím nasolí a tak do hrnku aneb do soudku složí, aby mezi jednotlivými kusy nebylo žádných prázdných mezer. Takto naložené maso vydrží dosti dlouho, avšak musí se obtěžkávat prkénkem neb kamenem. S cukrem nakládané maso je chutnější, ale nenechá se tak nakládati v létě, poněvadž pak kyše.

128. Nakládání hovězího masa na kyselo.

Pickled Beef. — Sl. Marie Lala v Besídce Hospodáře.

Maso ovařím tak, aby v něm nezůstala žádná krev, načež z něj vykrájím kosti. Pak dám svařit ocet s vodou, dajíc každého polovici, přidám k tomu semleté koření, jaké se dává do omáčky. Maso nechám vystydnout, aby se to nezapařilo, načež druhý den se nakládá, když jsme je na menší kousky, asi 2 neb 3liberní, pokrájeli. Po vložení do nádoby se poleje onou jíchou, kterouž jsme si uvařily. Takové maso vydrží třeba celý rok.

129. Sušené hovězí se smetanou.

Chipped Beef in Cream.

Sušené hovězí maso rozkrájej ostrým nožem na tenké lístky, dej je na rendlík s kouskem másla, chvílku tím nad ohněm míchej, pak to popraš moukou, přilej tolik dobré smetany aneb mléka, aby byla zahoustlá omáčka, nech dohromady svařiti a ku konci rozklokej do toho jedno vejce, opepři, a předlož v přikryté míse.

130. Hovězí žebra.

Ribs of Beef.

Vezmi dvě neb více hovězích žeber, odřízni hřbetní kost, žebra od sebe odřízni a rozsekej asi na šest prstů dlouhé kousky, ale

pozorně, aby se maso z nich nesloupalo; pak prostrkej maso na žebrách se nalezající trochu slaninou, osol, opepři, a posyp usekanou zelenou petruželí; nech na rendlíku rozpálit kus másla, vlož do něho připravená žebra, nech je po obou stranách trochu zčervenati, pak rendlík přikrej, dej do trouby a nech žebra dopéci. Když jsou hotová, tedy je vyndej na mísu, polej přecezenou šťávou, se které jsi dříve všecku mastnotu úplně sebrala a pak oblož smaženými brambory.

131. Hovězí sekanina.

Beef Loaf.

Vezmi 3 libry usekaného libového masa, čtvrt libry drobně usekané slaniny, tři vrchovaté lžíce ustrouhané žemličky a tři rozklokovaná vejce; vše dobře dohromady promíchej, osol, okořen pepřem a šalvějem, dej na pekáč máslem vymazaný, posyp ustrouhanou žemličkou neb chlebem, nech půl třetí hodiny péci a začasť to rozpuštěným máslem pokrop. Může se předložiti teplé neb studené.

132. Sekanina ze zbytků.

Hash.

Na sekaninu nejlepší jsou zbytky z hovězí pečeně, avšak mohou se vzíti k tomu účelu též zbytky vepřové neb telecí, aneb všechno toto trojí maso. Maso drobně usekej sekáčkem v dřevěné míse. Zároveň usekej brambory (každé zvlášť) a sice asi poloviční množství brambor co je masa. Na rendlík dej dvě lžíce másla a jednu prostřední na drobno pokrájenou cibuli a nech smažit, až počne žloutnout; pak dej do toho maso i brambory, přilej as dvě lžíce vody, osol i opepři a při pilném míchání ponech na prudkém ohni asi 15 minut.

133. Pečená sekanina.

Baked Hash.—Pí. Gustie Kučerová v Besídce Hospodáře.

Studené maso (třeba zbytky) usekám, pak oloupám asi šest velkých syrových brambor, které rozstrouhám, k tomu přidám dvě neb tři vejce, usekám trochu cibule, 2 lžíce mouky a dle chutě soli a pepře. To dobře promíchám a v dobře vymaštěné pánvi upeču.

134. Smažené vemeno.

Fried Udder.

Vemeno uvař v slané vodě do měkka, což trvá obyčejně 4 hodiny. Když jest měkké, vyndej a rozkrájej na tenké řízky. Roz-

šlehej dvě vejce, trochu je osol a opepři. Řízky obal v mouce, namoč ve vejci a pak do rozstrouhaného chleba neb žemličky a usmaž do zlatova v rozpuštěném másle. Podobně může se připravit též jazyk neb dršťky.

135. Dršťky na kyselo.

Tripe with Sour Gravy.

Dvě libry drštěk uvařených do měkka rozkrájej, dej do hrnka a nalej na ně dva koflíky vody a půl koflíku octa; přidej k nim jednu cibuli na drobno rozkrájenou, pár zrněk nového koření, 4 hřebíčky a stroužek česneku utřený se solí a nech povařit. Pak udělej jíšku ze dvou lžic másla, do něhož když se rozpustí, dej lžici cukru a vrchovatou lžící mouky a nech upražit hodně do hněda. Pak to vlej do drštěk, přidej štipec pepře a štipec marjánky, nech to var obejít a vlej pak na mísu i s omáčkou.

136. Dušený hovězí jazyk.

Beef Tongue.

Vyper a vař celý hovězí jazyk as půl hodiny, a je-li velký, celou hodinu. Potom nech jej vychladnout, oloupej s něho kůži, a úhledně jej okroj. Dno kuthanu poklad' nakrájenou slaninou, několika kousky telecího masa, přidej dvě mrkve, čtyry cibulky, oboje na koláčky nakrájené, trochu dymiánu a hřebíček, na to pak polož upravený hovězí jazyk, vlej na to tolik hovězí polévky, až je úplně potopen a dus to tak dlouho, dokud jazyk úplně nezměkne, což tři neb čtyry hodiny trvá; časem přilévej trochu hovězí polévky a vytlač do toho šťávu z jednoho citronu. Když jazyk náležitě byl změknu, vyndej jej z kuthanu a na mísu jej uprav. Rozřízni jej totiž na dlouho od zadního konce k přednímu, čili do špičky, ale tak, aby při předním konci trochu spojen zůstal a byv na mísu rozložen, srdci se podobal. Pak postav jej na teplé místo. Omáčku protlač skrze sejtko, polej tím trochu jazyk a ostatní omáčku podej v míseče.

137. Hovězí jazyk s polskou omáčkou.

Beef Tongue with Polish Gravy.

Udělej z másla neb z čerstvého loje jíšku, přidej do ní lžici tlučeného cukru, aby hodně zhnědla, přidej pak k tomu skleničku vína, trochu octa a tolik masité polévky, aby z toho byla hodně přihoustlá omáčka. K tomu pak přidej dvanáct pepřů, nové koření,

hřebíček, malý bobkový lístek, kousek nakrájené citronové kůry, osol a nech to pak čtvrt hodiny vařiti, pak to proced', dej do toho hrstku velkých přebraných hrozinek a 2 unce oloupaných, na nu-
 ůličky nakrájených mandlí; je-li omáčka příliš hustá, tedy přilej
 trochu masité polévky, osol to a nech ještě chvíli vařiti. Oloupej
 pak do měkka uvařený hovězí jazyk, rozkrájej jej na koláčky ztlou-
 ští brka, vlož jej do hluboké mísy a nalej naň připravenou omá-
 čku.

138. Vařený hovězí jazyk s omáčkou, aneb s křenem.

Beef Tongue with Sauce or Horseradish.

Vař očistěný a vypraný hovězí jazyk na způsob hovězího masa
 tak dlouho, až změkne. Sejmi pak svrchní kůži, rozkroj jazyk po
 délce a posyp kaparami. Můžeš k tomu podati omáčku s kapara-
 mi, neb sardelovou, aneb nastrouhaný křen.

VEPŘOVÉ MASO.

139. Vepřové řízky.

Pork Chops.

Vezmi řízky, vyper, urovnej je do rendlíku jeden vedle dru-
 hého, posol a pokmínuj a podlej třemi neb čtyřmi lžícemi vřelé vo-
 dy, přiklop a nech dusit. Když voda vysmahne, tedy se obyčejně
 již vypéká sádlo z nich, kdyby ale ne, tedy dej k nim kousek
 sádla. Když zčervenají po jedné straně, obrať, aby zčervenaly též
 po druhé. Když jsou hotovy, vyndej je na mísu, do vypečené mast-
 noty přilej vřelé vody a dej asi půl lžice mouky, aby se udělala
 omáčka, přisol, jestli potřeba, a polej tím řízky. Mohou se též
 péci na pekáči v troubě.

140. Vepřové kotletky.

Pork Cutlets.

Pěkně okrojené a naklepané vepřové kotletky osol, opepři, o-
 moč v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhaném bílém chlebě neb
 rozválených krekersích a v rozpáleném másle neb sádle je do zla-
 tova usmaž; do chleba můžeš též přimíchati trochu drobně usekané
 cibule a šalvěje. Narovnej je na horkou mísu, poklad' kousky pe-
 truželového másla a oblož bramborovými kroketkami. Také k nim
 můžeš podati tytéž omáčky jako k telecím kotletkám. Můžeš jimi
 též obložití různou zeleninu.

141. Vepřové kotletky na jiný způsob.

Uprav z mladých vepřových žebírek kotletky, pak je po obou stranách osol a malounko bílým tlučeným pepřem popraš, omoč je v rozpuštěném másle, obal v rozstrouhané žemličce, a asi čtvrt hodiny před tím, než je chceš na stůl nést, na rošti neb na kuthanu je upeč. Zatím rozkrájej čtyry cibule na tenké koláčky, dej na kuthánek kus čerstvého másla, vlož do něho nakrájenou cibuli a nech do zlatova usmažiti; dej do toho lžíci mouky, přilej pak k tomu koflík horké vody a dej do toho 1½ lžičky extraktu masového, osol, přidej několik zrnek pepře, kousek cukru a nech to tak dlouho vařit, až cibule úplně změkne, pak tuto kaši skrze sýtko protlač, dej horkou na mísku a okolo urovnej kotletky do věnečku.

142. Vepřová pečeně ledvinová.

Roast Loin of Pork.

Vyper pěkný kus masa od ledviny, nasol, posyp trochu kmínem, polož na pekáč kůžičkou dolů, podlej trochem vody a nech to tak dlouho na té straně péci, až kůže změkne; pak maso obrať, kůžičku ostrým nožem na kostky nakrájej, popraš drobátko solí a nech při prudkém ohni pěkně do zlatova dopéci. Tak též může se i vepřová kýta péci. Je-li maso tuze tlusté, sejmi s něho kůžičku a všechno sádlo. K této pečení hodí se nejlépe knedlíky se zelím.

143. Slanina s fazolemi.

Pork and Beans.

U večer dej namočit dva koflíky fazolí do studené vody. Ráno je postav s tou vodou na kamna, dej do nich půl lžičky kuchyňské sody a trochu soli a nech je vařit as půl hodiny. Na rendlík dej půl tříliberní plechovky rajských jablíček, aneb 3—4 čerstvé, dej do nich jednu cibuli rozkrájenou, lžíci másla a nech to dusit asi půl hodiny. Pak umyj dobře as libru nakládané slaniny (salt pork), dej do fazolí a proced' do nich omáčku z rajských jablíček. Dej do toho lžíci syrobu a lžíci cukru, osol dle chuti, dobře přiklop a peč pomalu dvě až tři hodiny.

144. Vepřové s brukví.

Pork with Kohlrabi.

Vepřové maso vyper a uvař s veškerou zeleninou jako hovězí; zatím brukev (kedlubny) čistě oloupej, nakrájej na kostky neb ten-

ké koláčky, nalej na ně vodu a přistav k ohni; jakmile se počne vařit, slij vodu, nalej na ni polévku z vepřového masa, osol a má-li býti sladká přidej cukru, jinak pepře; když změkla, zapraž ji bleďou jíškou, nech trochu povařit, přidej vepřové maso na úhledné kousky nakrájené, nech ještě chvíli povařit, vlej na mísu a předlož. — Chceš-li to mít tmavé, můžeš přidati kousek do hněda upáleného cukru. Týmž způsobem připravuje se též vepřové s mrkví, kolníkem, vodnicí aneb kapustou.

145. Vepřové po polsku.

Pork, Polish Style.

Osol a nechat vařiti pěkný kus vepřového libového masa od žeber; udělej pak trochu hnědé jíšky, (na 2 libry ze lžíce másla a lžíce mouky), rozdělej ji polévkou z toho masa, přidej trošku octa, kousek drobné citronové kůry, trochu nového koření, tři tlučené hřebíčky, oloupané mandle, hrozinky bez pecek, trochu syrobu, půl koflíku ustrouhaného perníku a nech to svařit; do této omáčky pak vlož do měkka uvařené a na větší kousky rozkrájené maso, nech to ještě minutu povařit a nes na stůl.

146. Vepřové maso s kukuřičnou moukou.

Scrapple. — Paní Šedivá v Besídce Hospodáře.

Může se tak připravit jakékoliv vepřové maso, třebaš zbytky z pečeně a pod. v malém množství, ale nejlépe jest z vepřové hlavy, jater, srdce a jiných drobností, jež si nepřejem jinak upotřebit. To vše dám do hrnce, se solí, pepřem, česnekem a majoránkou vařit do měkka, pak maso vyndám a vodu přecedím a naleju zpět do hrnce. Na to do ní zamíchám pozvolna tolik kukuřičné mouky, až je pěkná kaše a nechám vařit půl hodiny. Mezi tím usekám maso na drobno a přimíchám do toho; obého má být asi stejné množství. Naleju horké do forem a nechám vychladnout. Pak, když se má upotřebit, nakrájí se na řízky a po obou stranách osmaží a teplé předloží.

147. Vepřové závitky s rýží.

Pork Rolls with Rice.

Z vepřové kýty nařezej na přič as na prst tlusté řízky, dobře je sklepej a nasol; rozstrouhej několik cibulek a nech je na másle zpěníti, pak jimi potři upravené řízky; vlož pak na každý plnou lžici dobře vyprané rýže, sbal je, obtoč každý nití, urovnej je do

řádku máslem vymazaného a nech je na prudkém ohni do pola upéci; přilej pak k nim hovězí polévky, tak aby rýže změknoti mohla a nech pak do měkka dusiti.

148. Vepřová žebírka se zelím.

Spare Ribs with Sourkraut.

Vezmi dvě libry žebírek a rozkrájej je, aby byly vždy 2—3 žebra pohromadě. Vyper je a osol a dej je vařit. Když se půl hodiny vařily, přidej kvart naloženého zelí a půl cibule rozkrájené, priklop a nech vařit, až je maso i zelí měkké. Rozmíchej pak lžíci mouky v trošce vody a zadělej tím zelí.

149. Vepřová nakládaná kýta.

Pickled Leg of Pork.

S vepřové kýty sejmi kůži i sádlo, čistě ji omyj, nasol a vlož ji do hluboké nádoby; nech svařiti v hrnku dva koflíky octa, též tolik vody, jednu rozkrájenou cibuli, několik bobkových listů, trochu dymiánu, kousek zázvoru, několik zrnek pepře, hřebíčku a nového koření a když to vychladne, polej tím kýtu; nech ji tak tři dny ležet, každodenně ji dvakrát obračejíc, potom ji dej na pekáč, proced' na ni trochu toho láku a nech ji péci, při čemž ji začasté šťávou polévej. Když se již dopéká, rozmíchej v hrnčičku lžíci mouky s trochem kyselé smetany, přilej to ku kýtě, nech omáčku ještě trochu zhoustnouti, pak kýtu vyndej na mísu a polej omáčkou.

150. Vařená šunka.

Boiled Ham.

Dej dobře vymočenou a umytou šunku do velkého hrnce, přidej tolik vody, aby byla potopena a nech ji vařit až změkne, což dle její velikosti 2 až 3½ hodiny trvati může. Je-li hodně slaná, tedy vodu slej když je na půl vařená a nalej na ni čerstvou vařící vodu. Mezi vařením ji několikráte obrať a dolévej čistou vařící vodou. Sejmi z ní za tepla kůži, posyp ji marjánkou a tlučným pepřem, prikryj ji zas kůžičkou a nech ji vystydnouti.

151. Šunka.

Ham.

Studenou vařenou aneb pečenou šunku rozkrájej na tenké řízky, narovnej je na mísu, okrášli zelenou petruželí a předlož s pep-

řem, octem a hořčicí v přiměřených nádobkách; můžeš k ní též podati ná zvláštní míse bramborový salát.

152. Šunka v těstě pečená.

Ham Roasted in Dough.

Je-li šunka notně solená, jak zde obyčejem, dej ji na noc močit do větší nádoby, aby byla úplně ve vodě potopena. Je-li šunka jen málo solená, jak solí se obyčejně ve staré vlasti, tedy se můžem obejítí bez máčení. Šunku pěkně omyj, kůži a sádlo seřízni a zabal na prst ztlouští do chlebového těsta, ale tak, aby žádný otvor nezůstal. Svrchem pak těsto několikrát propíchni, aby nepopraskalo, vlož pak takto upravenou šunku na mělký pekáč neb kuthan a nech v troubě čtyry i pět hodin zvolna péci; pak se šunky chlebový obal sejmi a vlož ji na mísu.

153. Roštěná šunka.

Broiled Ham.

Nakrájej syrovou šunku na tenké řízky, naklepej ji a pak na rozpáleném rendlíku nad horkým ohněm rosti několik minut po jedné straně a pak spěšně obrať a nech rostiti i po druhé. Pak vyndej a pomaz máslem a polej vypečenou šlávou.

154. Šunka s vejci.

Ham and Eggs.

Z pěkné vařené šunky nařež tenké lístky asi jako dlaň velké, rozhrěj na kastrolu kousek másla, nech na něm šunku po obou stranách upéci, pak ji urovnej na prohřátou mísu a na každý kousek polož jedno sázené vejce. Podej k ní rozkrájené a osmažené brambory.

155. Šunka s míchanými vejci.

Ham with Scrambled Eggs.

Vezmi vařenou šunku, rozsekej ji na drobno, dej na kastrol do rozpáleného másla a když se trochu posmaží, rozbij několik vajec a vraž do rozsekané šunky a dobře to promíchej. Na půl libry šunky stačí šest vajec. Do vajec můžeš též přimíchat trochu usekané zelené petružele aneb pažitky.

156. Uzené maso.

Smoked Pork.

Uzené maso v několika vodách vyper a nech je do měkka uva-

řit. Můžeš je pouze rozkrájet na úhledné kousky, narovnat na prohřátou mísu a podati k němu ustrouhaný křen a žitný chléb. Aneb k němu podej knedlíky se zelím neb vařený hrách s láčnými okurkami.

157. Uzené maso s rýží.

Smoked Pork with Rice.

Rozsekej na drobno libru vařeného uzeného masa a uvař v přecezené z něho polévce půl libry vyprané rýže; potom vymaž formu máslem, polož do ní vrstvu rýže, na ni vrstvu uzeného masa, zas rýži, opět maso, navrch pak polož rýži, poklad kousky másla, polej lžící hovězí polévky, a nech ji v troubě půl hodiny péci. Máš-li čerstvé hříbky aneb jiné houby, tedy je na másle udus, pak je k tomu přimíchej a přidej trochu květu; nejsou-li čerstvé houby, tedy vezmi sušené, ovař v hovězí polévce, usekej a přimíchej k uzenině.

158. Smažený uzený špek.

Fried Bacon.

Nařež uzený špek na tenounké řízky, odřízni kůži a řízky dej na horký rendlíček. Když jsou usmaženy na jedné straně, obrať a nech dosmažiti do křehka. Vyndej je pak na talíř, v sádle vypečeném usmaž vejce a podej se špekem.

159. Pečený uzený špek.

Baked Bacon.

Uprav uzený špek na předešlý způsob a dej jej péci na pekáč do horké trouby. Když upečen, předlož jej se smaženými bramborami.

160. Pečené podsvinče.

Roast Pig.

Dobře očištěné podsvinče potři uvnitř tlučeným pepřem a solí, vysyp trochu kmínem, vlož do něho krajíček chleba a zašij je; nožičky sešpejluj a uši pokrej malými pomaštěnými kornoutky; pak vlož na mělký pekáč přes příč tenké loučky, nesmí však býti smolny, vlož na ně podsvinče nožičkami vzhůru, tak aby se pekáče nedotýkalo, podlej několika lžícemi piva neb cidru a dej je do trouby a pomaž je začasté čerstvým máslem. Když kůžička povrchu dosti skřehla a zčervenala, obrať je a nech dopéci, při čemž je musí též začasté máslem potříti. Když se podsvinče dopéká, potři je

těž několikráté pivem, stane se tím kůrka křehčí. Pak podsvinče vyndej, kůžičku kolem krčku nařízni, aby pára mohla volně vyjítí a kůžička nezměkla, vlož je na mísu a oblož citrony na koláčky nakrájenými, do huby dej též koláček citronu, a podej k tomu buď zelí aneb v míseče hořčici.

161. Pečená vepřová svíčka.

Roasted Tenderloin.

Vepřové svíčky (tenderloiny) očist', polož po délce jednu vedle druhé na pekáč, popraš solí, kmínem a trochou mouky, polož kusem sádla, podlej trochou vody a dej péci. Mezi pečením se podlévají šťávou, až jsou dostatečně upečeny.

162. Smažená vepřová svíčka.

Pork Tenderloin.

Vepřové svíčky (tenderloiny) dobře vyper a mázdry a žilky odstraň. Pak rozřízni na 4 kousky a sice nejprve podél a pak na příč. Dřevěnou paličkou dobře natluč, aby se hezky rozšířily, osol a opepř, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci a obal v rozstrouhaném chlebě, do něhož se přimíchá prášek šalvěje a smaž v horkém sádle.

163. Karbanátky ze šunky.

Ham Croquettes.

Usekej 2 koflíky vařené šunky aneb prorostlé uzeniny, přidej čtyry koflíky vařených a sýtkem neb cedníkem protřených brambor, dvě lžíce mouky, tři vejce, trochu soli, pepře a květu; dobře dohromady promíchej, utvoř karbanátky, obal je v ustrouhané žemličce a na másle neb sádle je do zlatova usmaž. Můžeš k nim podati každou zeleninu, zvláště salát s kyselou smetanou.

164. Karbanátky ze zbytků.

Croquettes.

Rozsekej na drobno všechno maso, kteréž od jídla zbude, ať jest jakéhokoliv druhu; je-li ho do 3 koflíků, přidej tři vejce, na špičku nože pepře, nového koření, zázvor, trošku kmínu, rozsekanou citronovou kůru a dle chuti soli. To vše smíchej a nadělej z toho kousky v podobě homolek, kteréž v sádle do červena usmaž. K tomu dělám bramborovou kaši. Operu brambory, oloupám, osolím a dám vařit. Když jsou vařené, ocedím je a naleji na ně dle

libosti sladkého mléka, dva žloutky a lžíci sádla. To dobře rozmíchám na tuhou kaši, kterouž vykrájím na mísu a poleji škvařeným máslem.

165. Vepřová sekanina.

Sausage Meat.

Vezmi vepřové maso z plece, trochu prorostlé, a usekej je hezky drobně, nejlépe na sekacím strojku. Na 5 liber masa dej 2 vršité lžíce soli, vrchovatou malou lžičku pepře, rovnou lžíci šalvěje, půl malé lžičky zázvoru. Vše dobře propracuj a ulož pak do chladu, kdež vydrží kolik dnů. K jídlu se pak smaží jako karbanátky, aneb rozředěná teplou vodou nadívá se do skopových střívek a dělají se vepřové klobásky (Pork Sausage).

166. Smažená sekanina.

Fried Sausage Meat.

Dej do hluboké mísy libru libového sekaného vepřového masa, vraz do toho 3 celá vejce, přidej k tomu trochu tlučeného pepře, trochu drobně sekané cibule, osol to, přidej pak ještě 4 krajíčky rozstrouhaného bílého chleba, dobře to rozmíchej, udělej z toho masa placičky a usmaž je rychle na sádle.

167. Sekaná vepřová uzená kýta.

Deviled Ham. — Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

U večer dám do nádoby kýtu kůží navrch, naleju na ni tolik vody, aby byla dobře zatopená a obtížím kamenem, tak aby zatopená zůstala. Pak ráno ji ještě asi ve dvou vodách dobře vymezu, zadělám mouku s vodou, uhnětu tak velkou placku, aby se ní potáhla celá kýta, dobře všude přitlačím, dám na pekáč a při mírném ohni 3—4 hodiny pečú, dle velikosti kýty. Když jest hotová, těsto sejmu, též kůži, a když vychladla, libové maso na malé kousky skrájím, dávám do mašinky na mletí masa, jemně semelu, dám dle libosti papriky neb pepře, nové koření, je-li má-lo slaná i soli, dobře vše s masem promíchám, a dávám do sklenic na ovoce, dobře zadělám a dám do chladného místa. Vydrží to tak dlouho, pokud se to nesní. To tlusté sádlo, co ostane od té kýty, vyškvařím, když jsem dříve na kostky ho rozkrájela, sleju je do nádoby a upotřebím k děláni bisketů, kteréž jsou s ním chutné a křehké. Kůže zase upotřebím, když pečú lívance, napíchnu si jí vždy kousek na vidli-

čku a plech livancový tím potírám, též pekáče, když peku chleba. Dobrá hospodyně musí hledět, by vše dle možnosti upotřebila.

168. Sekaná vepřová pečeně.

Pork Loaf.

Usekej tři libry vepřového masa, přidej 4 ve vodě neb v mléce namočené krajíčky bílého chleba, aneb 6 krekersů, půl strouhané cibule, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, tři vejce a trochu bílého vína, osol, okořeň tlučeným pepřem a květem, dobře to rukama promíchej a utvoř z toho podlouhlý bochánek; vymaž pekáč máslem neb sádlem, vlož do něho tu sekaninu, posyp ustrouhaným chlebem, a nech pěkně upéci. Mezi pečením to začasté pokrop rozpuštěným sádlem neb máslem. Potom to vyndej na mísu, rozkrájej na stejné řízky a podlej buď vypečenou šťávou, aneb citronovou omáčkou.

169. Kyselé zelí s vepřovou sekaninou.

Sourkraut with Sausage Meat.

Marie Shimková v Besídce Hospodáře.

Vezmu kvart kyselého zelí, vodu s něj všechnu sleju, dám na klejtovaný kastrol aneb na hliněnou mísu. V železném neb plechovém nádobí to nemá dobrou chuť. Trochu osolím, pak semelu na mlýnku na maso jednu libru vepřového masa na drobno, přimíchám jej do toho zelí a opepřím, zamíchám, přikreji pokličkou a dám do trouby péci asi hodinu. Pak ho vyndám, poleji koflíkem kyselé smetany, ale už nemíchám, dám ho ještě na čtvrt hodiny do trouby, a když povrchu pěkně zčervená, je hotové. Takto připravené zelí jest velmi chutné.

170. Zapečené vepřové maso.

Conserved Roast Pork.—Antonie Pospíšilová v Besídce Hospodáře.

Když jest maso zabitého kusu vychladlé, rozkrájí se na slušné řízky asi půl palce silné a všecko sádlo i kosti se odstraní, maso nasolí a nechá aspoň hodinu v soli ležeti. Pak vezmu pekáč, položím na něj řízky jeden vedle druhého, posypu to kmínem a pak je pečú, aniž bych jakou vodu přilávala, až je to hotové. Pak řízky vyndám a kladu je na mísu opět jeden vedle druhého. Když jest vše hotové, nechám maso vychladnouti. Pak vezmu velký hliněný hrnek, do kterého maso kladu těsně na sebe, načež

je zaleju sádlem, aby toto sáhlo dva palce nad maso. Při vyndávání je třeba šetřiti opatrnosti, aby se kousky, které mají v hrnci zůstat, nepoškodily; proto je vždy nejlépe vyndavati více masa najednou a zbylé opět dobře zalíti sádlem, aby k němu neměl vzduch přístupu.

171. Pečené vepřové jazyky.

Roast Pork Tongue.

Spař vepřové jazyky, stáhni s nich svrchní hrubou kůžičku, protáhni je slaninou po obou stranách, osol, pak je trochu do kola stoč a dřevěnými špejly oba konce protáhni. Pak je rozpuštěným máslem pokrop a do zlatova na másle upeč. Mezi tím udělej omáčku z polovice vína a polovice octa, přidej do toho kousek cukru, kousek citronové kůry, několik hřebíčků a trochu květu, nech to svařiti, zapraž bledou jíštičkou a vlej omáčku na jazyky.

172. Vepřový ovar s křenem.

Boiled Pork with Horseradish.

Uvař kus hlavy a kus masa od krku, rozkrájej pak maso na úhledné kousky a předlož hodně horké na prohráté míse. Dává se k němu ustrouhaný křen.

173. Naložené vepřové nožičky.

Pickled Pig's Feet.

Dobře očistěné a vyprané vepřové nožičky dej do hrnku, nalej na ně tolik vody, aby byly docela kryté a nech je vařit. Když se asi hodinu vařily, teprv je osol a nech do měkka dovařit. Pak je narovnej do hliněného hrnku, polej vařícím octem, svařeným s cibulí a veškerým kořením a nech dva dny státi. Vepřové nožičky vyžadují čtyry až pět hodin k úplnému uvaření.

174. Ptáčky bez kostí.

Stuffed Cabbage. — Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Vezmeme zelnou měkkou hlávkou, dáme do hrnce a zalejeme vařící vodou; dáme vzadu na plotnu, přikryjeme a necháme tak dlouho stát, až zelí změkne, což poznáme, když do hlávkou píchne vidličkou. Vařit se na žádný pád nesmí, jenom pařit. Když je dost měkké, vyndá se, aby prochladlo. Mezi tím vyperu jeden až dva koflíky rýže a naleju na ni vařící vodu, dám kousek másla, dle potřeby soli, a je-li právě masová polévka, dá se na místě

vody, v kterémž případě se pak máslo dávat nemusí. To se též přikryje a dá se do trouby dusit, ale jen tak, aby byla na polo dušená. Moc vody aneb polévky se na ni líti nesmí, neboť by se mazala. Když je rýže na polo dušená, tedy se vyndá a dá s tou nádobou prochladnout. Pak se vezme pěkný kousek libového vepřového masa, a možno-li kousek telecího, neb mladého hovězího, je-li právě při ruce, je to chutnější. Není-li, tedy vezmu jenom vepřové, dobře usekám jako na karbanátky, ta dušená rýže se do masa vyklopí, dá se trochu pepře, dle libosti, soli dle potřeby, rozšlehají se 2, 3 až 4 vejce, dle toho, jak toho chceme mnoho dělat, přidají se k tomu masu a rýži, 4, 5 až 6 lžic smetany a kdo je milovník toho, i smažená cibulka na másle, nebo na drobno usekaný kopr. Vše se dohromady lehce smíchá. Je třeba, by to bylo hezky vláčné, as tak jako nepříliš hustá kaše. Je-li to husté, může se přidat trochu smetany neb mléka. Masa nejlépe když je polovic a polovic rýže. Též je to ale dobré z jahel. Když jest nádivka hotova, tedy se hlava zelná rozebeře, košťálky se vykrájí, dá se jeden až dva listy vespod hrnce buď kamenného neb polévaného, běře se lžice nádivky a dává se do těch listů a volně se to skládá, as tak jako obálka na psaní. Klade se vrstva na vrstvu do toho hrnce. Když jest plný, poleje se do polou vařící vodou neb polévkou, a na vrch se dá zase zelný list, neb kdo je toho milovník, třeba několik rajských jablíček, přikryje se poklicí a dá se do trouby na tři čtvrtě hodiny aneb na celou, jak je toho mnoho, dusit. Když je to hotovo, vyklopí se to na mělkou mísu a podleje dobrou omáčkou, buď ze žloutku, másla a kyselé smetany, neb jablkovou, aneb i také z rajských jablíček, ale aby byla na každý pád nakyslá.

175. Ptáčky bez kostí na jiný způsob.

Marie Šimková v Besídce Hospodáře.

Vezmu dvě liby libového vepřového masa, rozkrájím na drobné kousky a pak dám do hrnce dvě lžice sádla, rozumí se, že čistého; rozkrájím jednu velkou cibuli, hodím do toho sádla, a na špici nože papriky. Jakmile počne cibule žloutnout, hodím tam maso, osolím, zamíchám, a přikryji pokličkou, nechám ho tak při mírném ohni na polo udusit. Vodu k tomu nedávám žádnou, neboť maso samo dá dost šťávy. Když je maso na polo měkké, tu ho vyndám

na prkénko, na drobno usekám, dám do mísy, přidám koflík syrové rýže, jakož i šlávu z toho masa, vše dohromady dobře smíchám. Pak to kladu na zelné neb vinné lupení a stáčím, dávám do hrnce, naleji na to do polou vařící vody neb polévky a nechám hodinu dusit.

176. Jaternice.

Liver Sausage. — Terezie Steidlová v Besídce Hospodáře.

Předně dám vařit rozsekanou hlavu, z níž, jeli z velkého kusu, odříznu sádlo z podbradku, jelikož nemáme rádi jaternice příliš tučné. Jater rozsekám jen polovici za syrova. Plíce a ostatní droby dám vařit zároveň s hlavou a to se vařené pak poseká dohromady. Já mám raději sekané sekáčkem, neboť vařené maso posekané strojkem jest jako bláto. Na jeden díl masa dávám dva díly chleba, kterýž peku vždy nejraději o dva dny dříve, poněvadž čím tvrdší, tím lepší. Ku koření používám pepř, všeho chuť, hřebíček, (tohoto jen velmi málo), marjánku, citronovou kůru a nějaký stroužek česneku. Mnoho česneku nemám ráda, poněvadž příliš páchne. Když mám již maso rozsekané, chléb vymačkaný, a obojí s kořením a trochou polévky promíchané, naději jednu jitrnici, dám ji hned vařit, abych ji mohla okusit a pakli by něco scházelo, přidám, čeho je zapotřebí. Jaternice není dobře vařit ve velké nádobě a dávat jich mnoho najednou vařit. Mnozí vařívají jaternice ve velkém kotli a tu se jich obyčejně mnoho rozvaří. Já je vařím ve dvou hrncích a dávám jich jen tolik, aby se mohly volně pohybovat. K vaření používám polévky, v níž se uvařilo maso, kterouž jsem však nechala dříve vystydnout a sebrala z ní mastnotu. Tou naplním hrnce přes polovic a když přijde do varu, dám tam jaterničky, které, když vyjdou na povrch, vybírám a dávám do nádoby s čistou studenou vodou a z té pak je zas kladu na papírem přikryté prkno.

177. Jelita.

Blood Sausage.

Při porážení čerstvou vepřovou krev zachyť a rozkloktej. Vezmi kus tučného masa pod krkem a kousek vnitřního sádla, maso a sádlo nech ovařit, rozkrájej obojí na malé kostky a rozděl to na dva díly; do jednoho dílu přilej v mléce namočeného a vymačkaného bílého chleba a polovičku krve, přidej soli, drobně nakráje-

né citronové kůry, tlučeného pepře, nového koření, zázvoru a hřebíčku a dle libosti ještě trochu rozpuštěného sádla a kousek rozkrájené a na sádle usmažené cibule. Dobře to promíchej, nabij do tlustších, dobře vyčistěných střev, zašpejluj a nech vařit. Druhou polovičku rozkrájeného masa a sádla smíchej s drobnými, buď ve vodě neb v mléce vařenými ječnými kroupami, přidej druhou polovici krve, okořeň, osol, přimast, nabij a uvař jako předešlé. Tímto způsobem vyhoví se milovníkům žemlových i kroupových jelit a docílí se též větší rozmanitosti. Smažené aneb rozmíchané brambory se smaženou cibulkou a zelím dobře se hodí k obojím.

178. Uzenice.

Bologna Sausage. — Marie Slavíková v Besídce Hospodáře.

Vezmi dva díly hovězího masa a jeden díl vepřového, což vše usekej, aneb dobře na mlýnku semel; dobře to osol a opepři, náležitě promíchej a pak nabíjej do čerstvých střev. Druhý den dej udit a uď dva dny. Když se mají upotřebit, tedy se půl hodiny pekou na kastrole vodou podlitém.

179. Klobásy.

Wine Sausages.

Vezmi kus krátkého vepřového masa s krku a drobně je usekej, na tři díly masa přidej jeden díl ve smetaně namočeného bílého chleba, okořeň to tlučeným bílým pepřem, květem a drobně nakrájenou citronovou kůrou, patřičně to osol, přilej trochu vína, důkladně to promíchej a propracuj aspoň deset minut, a nabij do náležitě vyčistěných skopových střívek. Aneb vezmi dva díly vepřového, jeden díl telecího, usekej a zavlhči smetanou, okořeň a pokračuj jak svrchu podotknuto. Hotové klobásy otoč do kotoučku, propíchni křížem dvěma tenkými špejly, aby držely hezky pohromadě a uschovej je v chladném místě až k potřebě. Předlož je pečené s dušeným aneb zapraženým zelím aneb pouze s hořčicí. Dobrý knedlík aneb rozmíchané brambory s osmaženou cibulkou se k nim též velmi dobře hodí.

180. Masový sýr.

Head Cheese.

Vezmi vepřové maso ze stehna a hlavy (tučnou čelist však odřízni), uši, rypák, jazyk — může býti též hovězí, nech vše do měk-

ka vařit, kosti a chrupavky odstraň, jazyk stáhni, rozkrájej vše na úhledné podlouhlé kousky a urovnej to pak do kulaté rovné formy; na dno polož vrstvu masa stehenního, posyp trochu solí, tlučným pepřem a květem, pak dej vrstvu uší, opět osol a okořeň, pak vrstvu jazyku a tak pokračuj, až je forma naplněna, pak polož na formu víko, obtěžkej ji řádně, aby se vše dobře stlačilo, a nech to tak přes noc ve studenu státi. Potom sýr vyklop, rozkrájej na řízky a předlož buď s rozkrájeným citronem, rozdělanou hořčicí, aneb s olejem a octem. Maso musí se rychle a za tepla do formy vkládati, jinak nedocílí se patřičné spojivosti a sýr se při krájení drobí; nežli sýr vyklopíš, odchlípní jej kolem nožem, aby nezůstal uvnitř viseti. Místo květu můžeš též dle libosti použítí buď tlučného hřebíčku, aneb rozetřené sušené šalvěje. Forma může se také na dně i po stranách vyložiti tuku zbavenými a uvařenými vepřovými kůžičkami, které se též na vrch položí dříve nežli se sýr závažím obtěžká.

181. Bachor.

Pressed Blood Sausage.

Ovarové vepřové maso a ouška nakrájej na kostky, přidej vyškvařeného sádla i s oškvarky, přilej syrové vepřové krve, okořeň pepřem, zázvorem, květem a novým kořením, přidej na sádle usmaženou cibulku a vše dobře promíchej; touto smíšeninou naplň vyčištěný vepřový žaludek a nech jej v ovarové polévce půl hodiny vařit; propíchně-li se tenkým dřívkem a neteče-li krev, jest to hotovo. Dej ho za tepla do lisu a jak chladne, tedy ho ještě více stlač. Chceš-li ho udělat zvláště dobrý, přidej do něho uvařený a na větší kousky rozkrájený hovězí nebo vepřový jazyk. Rozkrájej ho za studena na lístky, narovnej na mísu a předlož; můžeš ho též posypati rozkrájenou cibulí a políti octem, aneb k němu podej pouze ocet a pepř.

TELECÍ MASO.

182. Vídeňské řízky.

Vienna Schnitzel.

Nakrájej z telecí kýty úhledné řízky, sklepej každý hezky dřevěnou paličkou, osol, obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, posyp rozstrouhanou žemličkou a v rozpáleném přepuštěném má-

sie neb sádle je do zlatova usmaž. Narovnej je na mísu a oblož rozkrájeným citronem. Osolené řízky mohou se též pouze v mouce obaliti a v rozpáleném másle neb sádle usmažiti. Můžeš použití též polovičku másla a polovičku sádla.

183. Telecí kotletky.

Breaded Veal Cutlets.

Vezmi kus telecího masa od žeber, sejmi s něho všechny kužičky a mázdry a usekej je tak, aby při každém kousku jedna žeberní kost zůstala; kost na konci v délce jednoho palce nožem čistě oškrábej, kotletky dobře naklepej, osol, opepři, popraš moukou, omoč v šlehaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a v rozpáleném omastku je do zlatova usmaž. Můžeš je předložiti jako řízky, aneb k nim můžeš podati omáčku z rajských jablíček ve zvláštní nádobce.

184. Pražské kotletky.

Veal Cutlets, Prague Style.

Z libry telecího masa od žeber vyřízni kosti, sejmi s něho kužičky a mázdry a rozsekej je na drobno se čtvrt librou hovězího morku, jednou šalotkou aneb malou cibulkou, trochem zelené petrúžele a drobně rozsekané neb rozstrouhané citronové kůry; osol to, dobře promíchej a udělej z toho kotletky na tři prsty široké a jako prst dlouhé; omoč je v rozkloktaných vejcích, posyp strouhanou žemličkou, zastrč do každé dobře oškrabanou žeburní kost, usmaž je v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle. Pak je narovnej na mísu, pokrop citronovou šťávou a oblož smaženými brambory. Též je můžeš obložiti zeleninou.

185. Dušené telecí řízky.

Stewed Cutlets.

Nakrájej z telecí kýty úhledné kousky, osol je a slaninou prostrkej. Dej na kuthan kousek čerstvého másla, kousek mrkve, jednu cibuli, oboje na koláčky nakrájené, nalej na to hovězí polévku, dej do toho upravené telecí řízky a nech je na prudkém ohni po obou stranách dusiti až zhnědnou. Začasté polévej řízky omáčkou, v níž se tyto dusí, kdyby však omáčka příliš vysýchala, musíš* přilíti hovězí polévky. Dej na jiný kuthánek kousek čerstvého másla, asi tři hrstě malých cibulek, vlej na ně

několik lžic vody a nech je dusiti do měkka; nyní rozhřej lžici másla na jiném kuthánku, dej do toho lžici mouky, rozmíchej to s koflíčkem smetany a nech to vařiti. Nalej pak tuto omáčku na mísu, urovnej do toho dušené řízky a oblož je dušenými cibulkami.

186. Telecí řízky se žampiony.

Cutlets with Mushrooms.

Nakrájej z telecí kýty od spodu na prst tlusté a tři prsty široké kousky, sklepej je trochu do šířky a po obou stranách je patřičně nasol. Dej na kuthan několik lístků dobré slaniny, klad' na ně telecí řízky, rozkrájej půl cibule na koláčky, poklad' jí řízky, posyp je zelenou petruželí a trochem nakrájené citronové kůry, polej to trochem rozpuštěného másla, přiklop a nech do měkka dusiti, přilévej však začasté trochu vína a hovězí polévky. Očiš' pěkné čerstvé žampiony, jichž vezmi malý talířek, kořínky trochu odkroj, vyper je v čisté vodě a rozkrájej na tenké lístky. Dej na kuthánek 3 lžice másla, vlož do toho ty žampiony, sced' na ně šťávu jednoho citronu, přidej jednu malou bílou, na drobno rozkrájenou cibulku, osol to a nech chvíli dusiti. Když máš řízky nésti na stůl, vlej dušené žampiony na mísu a dej na ně dušené řízky s jejich šťávou.

187. Telecí hrudí nadívané.

Stuffed Veal Brisket.

Nech si při koupi u řezníka udělat v hrudíčku kapsu na nádivku. Musíš-li to dělati sama, podebeř hrudí nožem hodně z hluboka mezi žebry a kůží, aby se mohlo nadíti. Utři dvě lžice másla, vraz do něho dvě celá vejce, trochu osol, přidej jednu malou, drobně pokrájenou cibuli, půl koflíčku mléka, trochu nakrájené petružele, drobet nastrouhané citronové kůry, štipec tlučeného květu a též pepře a tolik nastrouhané žemličky neb bílého chleba, aby to bylo řidší než těsto na knedlíky. Dobře to promíchej a pak tím hrudí naděj a zašij bílou nití a hrudí po obou stranách nasol. Dej na pekáč žebra navrch, podlej vodou navrch poklad' kousky čerstvého másla a za častého polévání pěkně do žutvena upeč.

188. Ledvinková pečeně.

Roast Fillet of Veal.

Vezmi 3 neb 4 liberní kus masa s ledvinkou, čistě omej, osol,

opepři po obou stranách, dej na pekáč a poklad' vrchem máslem a podlej vodou a dej do trouby. Když zčervená po vrchní straně, obrať a mezi pečením pomaž po vrchu čtyřikrát neb pětkrát máslem. Na půl hodiny než ji chceš dát na stůl, posyp povrchu strouhanou žemličkou aneb chlebem. Jestli šťáva vysmahla, podlej ještě vřelou vodou a dříve než je pečená, šťávou na vrchu polej, aby žemlička lépe na mase držela. Když žemlička zčervená, dej na mísu, polej šťávou a nes na stůl.

189. Naložená ledvinová pečeně.

Roast Pickled Fillet of Veal.

Dej do hrnku jednu rozkrájenou cibuli, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, nalej na to koflík vody a koflík octa, nech to půl hodiny vařit a pak vystydnout; omytou ledvinkovou pečením dej na rendlík, polej ji tím octem, a nech ji v chladném místě 3 až 4 dny ležet, každého dne jí obracejíc; potom ji vyndej, protáhni slaninou, nasol, dej na pekáč na rozkrájenou zeleninu, podlej ji koflíkem toho moku v kterém ležela a nech ji v troubě dopéci. Pak ji vyndej, rozkrájej na řízky a dej je na prohřátou mísu. Rozkloktej v hrnčku tři žloutky s trochem polévky, přilej to do vařící přecezené omáčky, míchej tím nad ohněm až se omáčka zvedat počne a pak ji vlej na pečení. K podlévání můžeš též vzítí místo vína smetanu a k pečení můžeš podati buď bramborové krokety aneb na koláčky nakrájené a osmažené knedlíky. Jako pečeně ledvinková může se i telecí kýta připraviti.

190. Dušená telecí kýta.

Stewed Leg of Veal.

Protáhni kýtu slaninou na nudličky nakrájenou obalenou v koření, drobně usekané cibuli a v zelené petruželi; pak ji nasol, dej do příhodného kuthanu, přidej na koláčky nakrájenou cibuli, mrkev a citron, trochu rozkrájené pomerančové kůry, přilej sklenici bílého vína, trochu koňaku, několik lžic hovězí polévky, přidej kávovou lžičku cukru a okořeň všeho druhu kořením; přikrej kuthan pevně přiléhající pokličkou a nech nad stejným ohněm do měkka dusit; pak vyndej kýtu na mísu, proced' na ní omáčku a předlož.

191. Pečená telecí kýta.

Roast Leg of Veal.

Pěknou bílou telecí kýtu čistě omej, ubrouskem osuš a po
Národní Domáčí Kuchařka 5.

obou stranách nasol a opepři; dej na pekáč, zastrkej do kýty 4 hřebíčky, nakrájej půl cibule, přidej malý bobkový lístek, podlej trochem vody, přidej půl koflíka másla, dej ji do trouby a nech dvě hodiny péci; pak ji obrať, posyp strouhanou žemličkou, poklad' máslem a nech ji za častého polévání šťávou do zlatova upéci. Potom ji vlož na mísu a polej přecezenou omáčkou.

192. Telecí kýta se sardelemi.

Leg of Veal with Sardeles.

Sejmi kůžičku s pěkné telecí kýty a tuto hodně naklepej; očisti a rozkrájej čtyry pěkné sardele a dva stroužky česneku na nudličky, udělej tenkým špičatým nožem do kýty otvory a vlož do každého kousek nakrájené sardele a česneku, přikrej kýtu čistým ubrouskem a nech ji tak půl hodiny ležeti, pak ji uprav a upeč na předešlý způsob, jen že na místě obyčejného másla můžeš použít máslo sardelové. Půl hodiny před předložením podlej ji půl koflíkem dobré smetany, nech ji ještě chvíli péci, pak ji vlož buď celou aneb nakrájenou na mísu, proced' na ni trochu omáčky a ostatní podej v omáčniku.

193. Telecí kýta s vinnou omáčkou.

Leg of Veal with Wine Gravy.

Pěti neb šesti liberní kýtu naklepej a všecky kůžičky ořež. Pak nakrájej na nudličky kousek špeku (bacon), kýtu nim propikuj, osol, na pekáč nakrájej dvě cibule, mrkev, petružel, celer, (když jiná zelenina není, cibule též dostačí), kousek másla a kýtu na to polož. Povrch poklad' kousky másla a podlej dvěma koflíky teplé vody a dej péci. Když je na polovic pečená, polej půl koflíkem bílého kyselého vína a nech dopéci. Pak vezmi půl lžice másla a dej rozehráti do malé nádoby s malou lžičkou mouky. Když to rozmícháš, vlej do toho půl koflíku kyselé smetany. Sladká může též být, musí ale být svařená a studená. Pak kýtu obrať tou stranou nahoru co přijde na stůl, tou smetanou pokrop a nech opéci a tak pokračuj neustále, až se smetana spotřebuje. Pak, když jest opečená, pomaz ještě máslem a nech hodně zčervenat; pak slej trochu té omáčky z kýty a přidej půl koflíka vína, kousek citronové kůry a dej to vařit. Do půl koflíčku smetany dej 1 lžičku mouky, zamíchej, aby nebyly chuchvalce a za neustálého míchání, aby se to nesrazilo, přidej

to k omáče. Pak to podle chuti osol. Kýta se dá na mísu a omáčka se vleje do omáčkové konvičky.

194. Telecí maso se smetanovou omáčkou.

Veal with Cream Gravy.

Skrájej dvě libry telecího masa na čtverhranné kousky as na dva prsty ztlouští a nasol je; pak dej kus másla na kuthánek, přidej jednu velkou na drobno rozkrájenou cibuli, vlož do toho to maso a nech je do červena péci, pak k tomu přidej dvě lžíce octa a koláček citronu, lžičku mouky, rozkloktej s pintou kyselé smetany a trochu opepři; nech to ještě chvíli povařiti, pak to vyndej na mísu, omáčku na to proced' a oblož maso smaženými brambory.

195. Telecí maso s paprikou.

Veal with Paprica.

Omej dvě libry telecího masa a rozkrájej je na úhledné kousky; dej na kuthánek dvě na drobno rozkrájené cibule, 3 lžíce másla, nech to zpěníti a vlož rozkrájené maso do toho, osol je, přiklop a nech dusiti do měkka, přidej pak k tomu několik lžic hovězí polévky, popraš to trochem mouky, posyp paprikou, nech ještě nějakou chvíli dusiti, přilej pak koflíček kyselé smetany, nech obejítí varem, dej pak na mísu, omáčku na to proced' a nes na stůl.

196. Telecí maso s citronovou omáčkou.

Veal with Lemon Gravy.

Nakrájej z telecích plecí as na prst tlusté řízky, vlož na kuthan, nalej na ně hovězí polévku a nech je dobrou půl hodiny v ní vařiti. Nech pak rozehřáti lžici čerstvého másla na kuthánku, dej do něho dvě lžíce mouky a udělej z toho bledou jíšku, rozdělej ji pak hovězí polévkou, v níž jsi byla řízky vařila, vlož do této omáčky uvařené řízky, vytlač do toho šťávu z půli citronu, přidej trochu citronové kůry na drobno rozkrájené a trochu květu, nech řízky do měkka uvařit a nes na stůl.

197. Telecí s kmínem.

Veal with Caraway Seed.

Rozkrájej dvě libry telecího masa na kousky, dej je na rendlík, přidej 2 vrchovaté lžíce másla, trochu soli, trochu kmínu, podlej drobátko vodou a nech je rychle dusit; když změkne, pak

popraš moukou, přilej drobet vařící vody, nech to var obejít, dej je na mísu a polej omáčkou.

198. Telecí s rajskými jablky.

Veal with Tomatoes.

Dej na rendlík jednu rozkrájenou cibuli, dvě lžíce másla, osm rajských jablek a nech je dusit; posyp je pak třemi lžícemi mouky, zamíchej to, přilej dva koflíky hovězí polévky a několik lžic ceta, libo-li, též sklenku vína, přidej půl drobně rozkrájené citronové kůry, kousek cukru, trochu soli, nech to půl hodiny vařit a pak to přeced. Rozkrájej asi 1½ libry telecího masa z kýty na úhledné kousky, dej je do přecezené omáčky a nech to asi tři čtvrtě hodiny vařit. Když maso změkne, vyndej je na mísu a polej omáčkou.

199. Telecí maso s karfiolem.

Veal with Cauliflower.

Nakrájej ze dvou liber telecí kýty aneb z telecích plecí řízky a nech je asi půl hodiny vařit. Ober čistě velkou růží karfiolu, neb dvě malé a nech je vařiti v hovězí polévce do měkka. Udělej bledou jíšku z nového másla, rozdělej ji hovězí polévkou, v níž jsi karfiol byla vařila, osol to, nech omáčku trochu svařit, okořen ji květem, dej do ní ty řízky telecího masa, rozkrájej vařený karfiol na čtvrtky, dej je k řízkům do omáčky, nech to ještě trochu povařit a nes na stůl.

200. Telecí maso s vínem.

Veal with Wine Gravy.

Rozkrájej telecí hrudíčko na kousky, omej je čistě a nech to trochu vařit v hovězí polévce, osol to, a když se maso odpění, přilej k tomu sklenku bílého vína, přidej několik hřebíčků a špetku tlučeního pepře, dva nebo tři koláčky citronu, z nichž jsi kůru byla odkrojila a nech to dobrou půl hodiny vařiti. Potom sced polévku do kuthanu, zapraž bledou jíštičkou, dej do té omáčky vařené telecí maso a nech to ještě trochu povařiti, zakloktej do toho dva žloutky, vylej to i s masem do hluboké mísy a nes na stůl.

201. Telecí frikando.

Fricandeau of Veal.

Ze 2 liber pěkné syrové telecí kýty nakrájej řízky, naklepej je,

sejmi z nich kůžičku a protáhni je notně slaninou; dej na rendlík kousek rozkrájené slaniny a šunky, přidej na drobno rozkrájenou cibuli, petružel a celer, vlož do toho řízky, nech je dusit, a pomalu přilévej po troškách hovězí polévky; když řízky dosti změknou, vyndej je na mísu, polej přecezenou šťávou a oblož na čtvrtky rozkrájeným citronem. Též se může udělati kolem mísy okolek ze špenátu, salátu, aneb knedlíků na řízky nakrájených a osmažených.

202. Telecí závitky.

Stuffed Veal Rolls.

Rozkrájej na drobno kousek libové šunky aneb rozličné pečeně, přidej kousek rozkrájené slaniny, trochu usekané cibulky aneb pažitky a nech to na rendlíčku chvíli škvařit; můžeš k tomu též přidati dušené a drobně usekané houby; pak to trochu opepři, vraz do toho dvě celá vejce, dobře to zamíchej a rozřeď dle potřeby hovězí polévkou. Z telecí kýty nařež tenké řízky, sklepej je hřbetem nože, posyp pepřem a solí, pomaž tou sekaninou, zaviň je a obvaž čistou nití, dej je na rendlík, přidej k nim drobně nakrájenou slaninu a cibuli, prikrej je pokličkou a nech je pomalu asi hodinu dusit, po lžících hovězí polévkou podlévající. Ze šťávy a zbytků nádivky udělej omáčku, pak se závitků sejmi nitě, urovnej je na mísu, omáčku na ně proced' a oblož citronovými řízkami. Do omáčky může se též víno přidati. Závitky mohou se také obyčejnou nádivkou vyplnit.

203. Telecí hlava sekaná.

Hash of Calfs Head.

Uvař v slané vodě do měkka dobře očištěnou telecí hlavu, kosti vyber a nakrájej pak hlavu na čtverhranné kousky. Potom rozsekej kus telecího masa a kousek telecího loje od ledviny, přidej k tomu kousek rozkrájené cibule a rozsekané citronové kůry, jednu v mléce namočenou a vymačkanou žemličku aneb dva krajíčky bílého chleba z nichž jsi byla kůrku odkrojila, vše do hromady sesekej, žilky vyber a sekaninu v misce utři, pak k tomu přidej tři na másle míchaná vejce, čtyry očištěné s máslem utřené sardele, šest žloutků, šest lžic smetany, osol to a dobře rozmíchej; pak vymaž čerstvým máslem plechovou mísu s okrajem, dej na ni polovici té sekaniny, na tuto opět vlož rozkrájenou telecí

hlavu, polej ji citronovou šťávou, dej na ni druhou polovici sekaniny, polej to rozpuštěným novým máslem, posyp rozstrouhanou žemličkou neb chlebem a sardelemi na drobno rozkrájenými, dej do trouby a nech zvolna upéci, a v míse, v níž jsi to byla upekla, nes to na stůl.

204. Telecí karbanátky.

Veal Croquettes.

Vezmi asi dvě libry telecího masa z kýty a usekej na drobno. Utři dvě vrchovaté lžíce másla, aneb dvě lžíce morku, vraz do toho dvě vejce a opět utři a přidej k masu. Nastrouhej pak dvě žemličky, neb 4 krajíčky chleba, z půli citronu ustrouhané kůry, osol, opepři a okořeň štipcem květu a udělej z masa placičky jako dlaň, posyp ustrouhanou houskou a smaž na másle do žluta. Dej na stůl s citronem na čtvrtky pokrájeným.

205. Sekaná telecí pečeně.

Veal Loaf.

Vezmi tři libry telecího masa a půl libry slaniny (salt pork, — aneb $\frac{1}{4}$ libry másla), dobře na drobno usekej, rukou neb na strojku. Dej do toho tři vejce, dva krajíčky rozváleného chleba, dvě lžíce smetany, lžíci másla, osol a opepři, dobře promíchej a udělej podlouhlý bochánek. Vymasti pekáček máslem, vlož bochánek do něho, dej kousek másla na vrch, podlej asi dvěmi lžicemi vody, peč as dvě hodiny a pilně polévej vypečenou šťávou. Když po upečení vystydne, rozkrájí se na úhledné řízky.

206. Sekanina telecí.

Veal Hash.

Sesekej na drobounko zbytky telecí pečeně, asi do dvou koflíků. Nech rozejítí na kuthanu kousek nového másla, přidej do toho lžičku mouky a lžičku rozkrájené cibule a upraž to, až cibulka trochu sežloutne; přidej pak k tomu trochu na drobno rozsekané zelené petružele, rozdělej to s dobrou hovězí polévkou, přidej trochu šťávy z pečeně a nech to asi deset minut povařit; pak dej do toho sesekané maso, malounko to osol, posyp citronovou kůrou na drobounko rozkrájenou, přiklop kuthan a nech to tak as deset minut na ohni stát, nesmí se to však vařit. Pak proced na to citronovou šťávu a dej na stůl.

207. Brzlíky s hnědou omáčkou.*Sweetbreads with Brown Gravy.*

Vyper asi čtyry telecí brzlíky a nech je vařiti v slané vodě, sceď ji a nech brzlíky v studené vodě vychladnout a nakrájej je pak na tenké řízky. Sesekej trochu zelené petružele, šest šalotek a několik žampionů neb václavek na drobno a nech to v kuthánku na másle čtvrt hodiny dusiti. Rozhřej na kuthanu kousek másla, vlož do něho rozkrájené brzlíky podle sebe, osol je a nech pak po obou stranách trochu opéci, přidej k nim pak tu sekaninu, nalej na to as 2 koflíčky hnědé omáčky, hovézí polévky, aneb vřelé vody a nech čtvrt hodiny povařiti. Když máš brzlíky dáti na stůl, seber s omáčky všechn omastek, vytlač do ní šťávu z citronu, je-li zapotřebí tedy ještě trochu osol a nes horké na stůl. Hnědá omáčka takto se připravuje: Rozkrájej na kousky jednu cibuli, jednu mrkev a kořen petružele, nech v pánvi na prudkém ohni tři lžice másla do hněda rozpáliti, dej rozkrájenou zeleninu do toho, přilej půl vinné sklenky octa a trochu rozlučeného pepře, osol to a nech povařiti, pak omáčku skrze sejtko proced.

208. Smažené telecí brzlíky.*Fried Sweetbreads.*

Telecí brzlíky čistě omej, vlož je do vlažné vody a nech v ní čtvrt hodiny ležet, aby zbělely; pak je dej do vařící slané vody, nech pět minut vařit, aby ztuhly a vlož je pak zase do studené vody a nech je vychladnout. Rozkroj každý po délce v půli, po obou stranách je osol, pak rozkloktej dvě vejce s kouskem rozhřátého másla, omoč v tom brzlíky a posyp po obou stranách rozstrouhanou žemličkou neb chlebem. Rozpal na kuthánku čerstvé máslo, a usmaž na něm brzlíky ne tuze do hněda, urovnej je na mísu a pokrop citronovou šťávou a podej na stůl; můžeš k nim přidati mrkev, špenát aneb jiné zeleniny.

209. Zadělávané brzlíky.*Fricaseed Sweetbreads.*

Vezmi několik pěkných bílých brzlíků, vař je asi pět minut ve slané vodě, pak je dej do studené vody a nech vystydnout; rozkrájej je pak na čtvrtky, vlož je do kuthanu na kousek másla, přidej rozstrouhanou cibuli, trochu usekané zelené petružele, kousek drobně

nakrájené citronové kůry, osol je a nech několik minut dusit. Mezi tím udělej na jiném rendlíku bledou máslovou jíšku, rozmíchej ji hovězí polévkou a svař na hladkou omáčku, kterou zaced' trochem citronové šťávy, vlej na brzlíky, nech to as 10 minut povařit, dej na mísu a předlož.

210. Brzlíky s houbami.

Sweetbreads with Mushrooms.

Vlož brzlíky do vlažné slané vody a nech je hodinu močiti; pak je přistav s vodou k ohni, nech je asi dvě minuty vařit, přendej je do studené vody a nech vychladnouti. Pak je pozorně oloupej a protáhni slaninou, udělej na rendlíku z dobrého másla a bílé mouky řídkou jíšku, rozmíchej ji silnou hovězí aneb slepičí polévkou, svař to na hladkou omáčku, přidej sklenku vína, vlož do toho brzlíky a udus je. Pak přidej rozkrájené a ve víně dušené žampiony neb václavky, nech to trochu zpejchnout, dej brzlíky na mísu, polej omáčkou a oblož houbami.

211. Telecí játra se špekem.

Calfs Liver and Bacon.

Usmaž 6 až 8 tenkých řízků špeku. Když je hotov, vyndej na misku a drž jej v teplém místě. Do vyškvařeného ze špeku sádla dej smažit játra na řízky nakrájená, kteréž jsi osolila, opepřila, moukou poprášila a kmínem posypala. Když jsou smažená do hněda, vyndej je, naklaď ku špeku a předlož horké na stůl.

212. Telecí játra s kyselou omáčkou.

Calfs Liver with Cream.

Vyper pěkná telecí játra, sejmi s nich všechnu kůži a prostrkej je na nudličky nakrájenou opepřenou slaninou. Vymaž malou pánev čerstvým sádlem, dej na ni nakrájenou cibuli, nakrájenou mrkev, por, celer, petruželové kořínky, bobkový list a trochu dymianu. Na to polož pak játra a nech je v troubě do žlutava ópéci; pak přilej půl vinné skleničky dobrého octa a koflík kyselé smetany, posyp to dvěma lžícema strouhané žemličky a nech takto játra zvolna v jejich šťávě do měkka dusiti, při čemž šťávou touto je pilně polévej. Než játra neseš na stůl, osol je, a polož na mísu. Ledviny a játra nemají se soliti dříve až jsou hotovy, sice ztvrdnou. S omáčky seber všechnu mastnotu, osol ji a skrze sejtko na játra proced'

213. Dušená telecí játra.*Stewed Calfs Liver.*

Vyper čistě čerstvá pěkná telecí játra, všechny kůžičky s nich sejmí a pak játra na tenké lístky nakrájej. Rozpal na kuthanu kus másla, dej do toho lžíci na drobno nakrájené cibule a asi minutu ji dus, potom vlož do toho nakrájená játra, přidej trochu tlučeného pepře a dus nyní játra, lopatkou neustále je obracujíc, až nejsou více krvava; ale příliš suchá nesmí též býti, poněvadž by pak byla tvrdá. Než je neseš na stůl, teprve je osol; můžeš je posypati též trochem kůry citronové na drobno nakrájené.

214. Jaterní knedlíky.*Liver Dumplings.*

Utři 4 lžíce másla, až se zpění, vraz do toho šest celých vajec, přidej tři spárky s kouskem másla utřeného česneku, na drobno rozkrájenou kůru z půli citronu, trochu tlučeného nového koření, malounko tlučeného bílého pepře a kávovou lžičku přebraných majoránkových lístků, osol to a dobře všechno promíchej. Ustrouhej dvě libry čerstvých telecích jater na struhadle a přidej k ostatnímu, pak přidej tolik nastrouhané žemličky, chleba, neb krekersů, aby z toho bylo husté těsto, dobře to promíchej a nech půl hodiny státi. Potom dělej z toho kulaté knedlíčky asi jak jablíčko velké, dej je do vařící slané vody a nech půl hodiny vařiti. Pak je vyndeš, rozkroj na půle, posyp rostrouhanou žemličkou neb krekersem a polej je novým rozpáleným máslem.

215. Telecí ledvinky na kyselo.*Veal Kidneys with Sour Gravy.*

Také tyto ledvinky připravují se zcela na tentýž způsob jako telecí játra s kyselou smetanou (č. 212). Ledvinky dlužno dříve nakrájeti na tenké lístky.

216. Dušené telecí ledvinky.*Stewed Veal Kidneys.*

Připravují se zcela na tentýž způsob jako dušená telecí játra (číslo 213).

217. Pečené telecí osrdí.*Baked Veal Pluck.*

Uvař osrdí v slané vodě do měkka, pak je rozkrájej, vyber z

něho všecky žilky i mázdry a na drobno usekej, utři na misce tři lžíce másla neb sádla, přidej tři vejce, drobnou citronovou kůru, trochu přebrané a utřené marjánky, štipec pepře, stroužek česneku, usekané osrdí, dva v mléce namočené a vymačkané krajíčky chleba aneb žemličku, půl ustrouhané žemličky a všecko dobře promíchej, vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do ní tu sekaninu a nech jí v troubě hodinku péci. Pak to vyklop na talíř a podej k tomu sardelovou neb kaprlovou omáčku ve zvláštní misce.

218. Zadělané telecí osrdí.

Stewed Veal Pluck.

Vyper čistě telecí plíce i se srdcem a uvař je do měkka, pak je nech vychladnout a na nudličky rozkrájej. Zatím rozpust 2 lžíce másla na kuthánku, přidej do toho vrchovatou lžící mouky a upraž ji zvolna na mírném ohni s cibulí na drobno rozkrájenou, až tato nažloutne; pak přidej petružel na drobounko sesekanou a rozmíchej to s dobrou hovězí polévkou, vsyp do toho nakrájené osrdí, trochu citronové kůry na drobno rozkrájené, lžící cukru do hněda upáleného, přilej octa, a nech to ještě půl hodiny dobře povařiti. Když máš osrdí nésti na stůl, osol je a vytlač na ně šťávu z půli citronu.

219. Pečené telecí okruží.

Baked Veal Haslet.

Uvař očištěné okruží a na drobno je usekej, k sekanině přidej kousek másla neb sádla, dvě ustrouhané žemličky, neb 4 krajíčky chleba, tři vejce, trochu usekané zelené petružele neb pažitky, aneb jenom kousek poru, trochu květu, kousek drobně nakrájené citronové kůry a štipec pepře a všechno dobře promíchej, vymaž kastrol máslem neb sádlem, vysyp strouhanou žemličkou, dej do něho okruží, potáhni bránicí, kterou k tomu účeli v celku uschováš a nech péci.

220. Telecí mozek s vejci.

Calfs Brain with Eggs.

Vlož dva mozečky na půl hodiny do vlažné vody, pak s nich sejmi všechny mázdry a ve studené vodě je vyper; nech na rendlíku rozpařiti drobně rozkrájenou cibulku prostřední velikosti s 1½ lžící másla, mozečky osol, okořeň troškou květu, vlož na cibulku, dobře rozmíchej a než to předložíš zamíchej do toho čtyry vejce.

221. Smažený telecí mozek.*Fried Calfs Brain.*

Vlož tolik telecích mozečků, mnoho-li jich potřebuješ, do vlažné vody, za půl hodiny je vyndej, mázdry s nich sejmi a vlož je do studené vody; krátce před tím, nežli je chceš nésti na stůl, je vyndej, vlož na čistý ubrousek, rozřízni každý mozeček v půli, osol, opepři, popraš jej moukou, omoč v rozkloktaném vejci, posyp rozstrouhanou žemličkou a usmaž v přepouštěném másle do zlatova, podej pak k němu na čtvrtky rozkrájený citron.

222. Pavézky z mozku*Calfs Brain Toast.*

Když je mozeček dobře očistěn, tak jej spař, drobounce jej rozsekej, osol a okořeň tlučeným pepřem, přidej na drobno rozsekanou pažitku, drobně usekanou petružel, trochu citronové kůry, smíchej vše dohromady, nakrájej pak na tenké lístky ze zatvrdlého chleba neb housky, namaž je hodně tou sekaninou a pokrej to druhým kouskem chleba neb housky, namoč to pak v rozkloktaných vejcích, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepuštěném másle.

223. Telecí jazyk.*Calfs Tongue.*

Připravuje se tímtež způsobem jako hovězí.

224. Jazykové řízky.*Fried Tongue Cutlets.* — Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Když se jazyk měkce uvaří, stáhnú ho, nařežu na prst tlusté řízky, rozšlehám jedno až dvě vejce v trošce vody, k čemuž přidám trošku muškátu, několik kapek citronové šťávy a sůl. Do toho se řízky houskou obalené na obou stranách namáčí a na másle po obou stranách smaží.

225. Smažené telecí nožičky.*Fried Calfs Feet.*

Uvař telecí nožičky do měkka, pak je osuš, na čtyry části rozkrájej, větší kosti z nich vyber, osol, obal v bílé mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce, neb rozdrceném krekersu a osmaž v přepuštěném másle do zlatova.

SKOPOVÉ MASO.**226. Skopové řízky.***Mutton Chops.*

Ze skopového ledvinového masa aneb z jedné půle hřbetu nařezej silnější řízky, sklepej je paličkou, úhledně je nožem ořízni, osol, potří rozpuštěným máslem a buď na rošti neb na pekáči je po obou stranách spěšně upeč. Za deset až dvanáct minut musí být hotovy.

227. Skopové kotletky.*Mutton Cutlets.*

Uprav z mladých skopových žebírek kotletky, tak aby při každé žeberní kost zůstala, pěkně je okroj, s konců kosti seřízni tuk, tak aby se kotletky mohly pohodlně do ruky vzítí, kost čistě oškra-bej, kotletky po obou stranách osol, popraš tlučeným pepřem, dej na železnou pánev na rozpuštěné máslo a nech je na prudkém ohni po obou stranách spěšně upéci. Pět až deset minut stačí k úpl-nému jich upečení. Pak je narovnej na prohřátou mísu a podlej dobrou omáčkou z pečeně.

228. Smažené skopové kotletky.*Breaded Mutton Chops.*

Z mladých skopových žebírek uprav kotletky jak v předešlém čísle podotknuto, osol je, popraš trochu pepřem, omoč v rozpuště-ném másle neb sádle, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném omastku je do zlatova usmaž. Můžeš urovnati na prohřátou mí-su a podlítí omáčkou z rajských jablíček, aneb jinou omáčkou dle chuti. Omáčka může se též předložití ve zvláštní nádobce.

229. Pečená skopová kýta.*Roast Leg of Mutton.*

Vyper čistě skopovou kýtu, kůžičku a lůj odřež, dobře jí osol, po obou stranách hodně česnekem prostrkej, pak ji dej na pekáč, podlej trochem vody a nech ji péci. Častěji ji pomaž máslem neb sádlem a na konec ji polévej vypečenou šťávou, aby dostala pěknou barvu. Je-li maso ze staršího kusu, musí se dříve než se osolí, hod-ně naklepati. Je-li maso ze starého kusu, tedy se napřed dusí pod pokličkou a teprve když změkne, dá se péci do trouby. Ku skopové pečení dávají se obyčejně jen vařené neb pečné brambory. Půl ho-

diny před předložením mohou se též oškrabati malé brambory, k pečení přidati a zároveň s ní upéci. Dobré knedlíky se zelím chutnají též velmi dobře s touto pečením.

230. Nadívaná skopová kýta.

Stuffed Leg of Mutton.

Vyndež ze skopové kýty kost a vykroj ještě kus masa, aby povstal náležitý otvor, nech na sádle zpěníti drobně nakrájené šalotky a sardele, přidej usekané vykrojené maso, čtyry lžíce ustrouhaného bílého chleba, čtyry lžíce kyselé smetany, tři celá vejce, osol to a dobře promíchej, naděj kýtu touto smíšeninou a dobře zašij, hleď však, aby své původní podoby nepozbyla. Dej nyní na pekáč 2 pokrácené cibule a 2 mrkve, vlož kýtu do toho, podlej trochou vody, rozpuštěným máslem a nech ji v troubě péci; mezi pečením ji polevej kyselou smetanou a když pečená, omáčku slej a z ní všecku mastnotu dobře seber. Než kýtu předložíš, vytáhni z ní nitě a polej ji omáčkou.

231. Naložená skopová kýta.

Leg of Mutton with Cream Gravy.

Skopovou kýtu dobře očist a nasol. Dej vařit koflík a půl octa, dva koflíky vody, přilej jednu velkou cibuli pokrácenou, šest hřebíčků, 10 zrněk nového koření, tolikéž pepře, bobkový list, kousek zázvoru, dva stroužky česneku, přikrej a nech vařit 15 minut. Pak to odstav a nech vychladnout. Kýtu nasolenou dej do hluboké nádoby a když onen mok ochladl, tedy ji tím polej a ponech v tom v zimě 5 neb 6 dnů, v létě 2 neb 3 dny a jednou neb dvakrát během té doby obrať. Když ji chceš péci, vyndež ji na prkénko, protáhni slaninou, dej ji na pekáč a podlej asi polovicí toho moku a koflíčkem vody; přidej kousek citronové kůry, na vrch dej kousek másla a nech péci. Když je na půl pečená, polej celou asi 5 neb 6 lžícemi dobré husté kyselé smetany. Mezi pečením se jednou obrátí a polevá a dle potřeby i podlévá. Když je pečená, vyndež na mísu, do omáčky přidej koflík kyselé smetany, v které byly lžíce mouky a jeden žloutek rozmíchány a omáčku do omáčkové mísky proced. K tomu se podávají moučné knedlíky, neb brambory.

232. Pečený skopový hřbet.

Roast Saddle of Mutton.

Pěkný hřbet z mladého skopce nech tři dny v kyselé smetaně

aneb v octě ležeti a častěji jej obrať. Pak s něho sejmi všecku kůžičku a lůj, protáhni jej hodně slaninou, dej na pekáč, osol, podlej trochem vody a mokem v němž byl naložen, přidej hodně másla a přikrej papírem namaštěným, aby příliš rychle nezahnědnu, nech jej za častého polévání vypečenou šťávou tři hodiny péci, pak jej polož na mísu a podej s knedlíky neb vařenými brambory.

233. Skopové s mrkví.

Mutton with Carrots.

Uvař osolená skopová žebírka se vši zeleninou do měkka, mezi tím vyper 6 až 8 mrkví, rozkrájej je na nudličky, dej na rendlík s kouskem másla, opepři, přidej lžíci cukru a nech je za častého přilévání polévky, v které se maso vaří, do měkka dusit. Pak zapraž mrkev bledou jíškou, ze lžíce másla a vrchovaté lžíce mouky, aby dostatečně zhoustla, přidej k ní uvařená žebírka na úhledné kousky rozkrájená a kousek přepáleného cukru. Vše dobře zamíchej a nech to ještě var obejít. Tak připravuje se též skopové s kapustou, která se na čtvrtky rozkrájí; může se též vzítí polovic kapusty a polovic mrkve.

234. Skopové se zeleným hráškem.

Mutton Stew with Green Pease.

Dvě libry skopového masa z plece nakrájej na velké kostky. Posyp moukou a usmaž je do zlatova v polovici sádla a polovici másla. Osol a opepři a nalej do pánve vody, aby bylo maso potopeno; přiklop a nech dusit do měkka. Když je maso měkké, vundej a z omáčky všechnu mastnotu seber. Než poneseš na stůl, vlej omáčku do zeleného hrášku, který jsi byla dříve uvařila a zamíchej do toho připravené maso.

235. Skopové s knedlíky.

Pot Pie.

Dvě libry skopového masa z kýty dej do hrnce, dej k němu půl malé rozkrájené cibule, stroužek česneku rozetřený se solí, osol, nalej vody, aby kryla maso, přiklop a nech dusit. Když je maso měkké, udělej těsto jak následuje: Vezmi dva koflíky mouky, rozdrob do ní malou lžičku másla, osol, přidej malou lžičku prášku do pečiva (baking powder), jeden žloutek a malý koflíček mléka, asi tolik, aby těsto bylo jako na biskety; posyp vál moukou, dej naň těsto, trochu to rukama vypracuj, rozválej na prst tloušťky a

řež na čtverečky as tři prsty na široko i dlouho. Dej pozor, aby bylo dost šťávy na maso; není-li maso šťávou přikryto, dolej vřelou vodou a pokrej pak maso těmi čtverečky, jeden vedle druhého, dobře přiklop, aby žádná pára neucházela a nech vařit 10 minut. Pak vyndej těsto i maso vidličkou na mísu a ze zbylé šťávy udělej omáčku. Zakvedluj lžící mouky v půl koflíku mléka a vlej do šťávy v hrnci; není-li dost slané, osol, opepři a vlej na knedlíky a maso.

236. Skopové s kedluby.

Mutton with Kohlrabi.

Uvař skopová žebírka; mezi tím oloupej malé kedluby, rozkrájej na nudle, dej na rendlík s malým kouskem másla, opepři, přidej kousek cukru, též mladé drobné listky z matičky kedlubu na drobno rozsekané a nech dusit do měkka. Když jsou maso i kedluby měkké, zapraž jíšku, rozdělej ji polévkou, v které se maso vařilo a vlej do kedlubů, dej štipec marjanky a zamíchej a přidej do toho vařené již maso a dej na stůl.

237. Dušené skopové plece.

Stewed Shoulder of Mutton.

Pěkné skopové plece sklepej a čistě omej, kosti vyber, uvnitř osol, pak je sviň a nití obvaž, vlož pak závitok do hlubokého kuthánku, nalej naň koflík mastné polévky, přidej k tomu cibuli, mrkev, bobkový list, malý spárek česneku, několik zrnok pepře, dva hřebíčky, kousek zelené petružele, a nech to zpozvolna do zlatova dusiti, přilej pak ještě koflík hovězí polévky a nech to dusiti do měkka, pak závitok vyndej, nit sejmi, do omáčky pak přidej lžičku masového extraktu Liebigova, nech ji svařiti, pak mastnotu seber a omáčku skrze sýtko proced' na závitok; ostatní omáčku podej v míseče.

238. Skopové hrudí s dušenou rýží.

Mutton Brisket with Rice.

Očišť pěkně skopové hrudí, odřízni malou dolejší kost, nech je čtvrt hodiny v slané vodě ovařiti, pak vychladnouti. Přikroj nyní úhledně hrudí a nech je pak v hovězí polévce zvolna do měkka vařit. Mezi tím vyper velký koflík pěkné rýže, dej ji na kuthan, polej dvěma koflíky šťávy z hrudí a dvěma koflíky vody, přidej cibuli, do níž jsi byla dva hřebíčky vtláčila, kus másla, osol to, přiklop kuthan a nech rýži zvolna tak dlouho dusit, až je měkká a

všechna tekutina do ní se vsákne. Dej nyní rýži na podlouhlou mísu, vlož na ni hrudí na úhledné kusy nakrájené, a vlej na to trochu té šťávy, v níž jsi hrudí byla vařila.

239. Zadělávané skopové maso s rýží.

Stewed Mutton with Rice.

Nakrájej skopové maso, nejlíp od žebírek, na větší kousky a uvař je se zeleninou jako při hovězím mase do měkka. Na dvě libry masa vezmi koflík rýže, vyper ji několikrát v horké vodě, nalej na ni polévku, v níž jsi byla maso vařila, a uvař rýži do měkka; pak udělej bledou máslovou jíšku, zapraž jí ostatní polévku, dej vařené maso na kuthánek, nalej naň zapraženou polévku, přidej k tomu uvařenou rýži, květem okořeň a nech ještě chvíli povařit, pak dej rýži na mísu a poklad' uvařeným masem.

240. Zadělané skopové maso s omáčkou ze zeleniny.

Stewed Mutton with Vegetable Gravy.

Rozkrájej zbytky ze skopové pečeně na úhledné kousky. Na dva koflíky masa udus na 2 lžících másla neb sádla lžici na drobno rozkrájené petržele, tolikéž šalotky a 4 lžice žampionů, popraš to trochem mouky, přilej vína a dvakrát tolik hov. polévky neb horké vody a vař to zvolna $\frac{1}{2}$ hodiny, osol a trochu opepři; pak vlož do omáčky nakrájené maso a hled', aby bylo hodně horké, nesmí se však vařit; pak přidej k tomu lžici mouky, koflík vřelé vody a máš-li, lžičku masového extraktu, uprav vše na mísu a přidej 3 lžice ustrouhané zemličky.

241. Skopové maso s marjánkovou omáčkou.

Mutton with Marjoram Gravy.

Uvař 3 libry mladého skopového masa z plece a úhledně je rozkrájej; udělej ze lžice másla a $1\frac{1}{2}$ lžice mouky přižloutlou řídkou jíšku, rozdělej ji polévkou, ve které se maso vařilo, vlož maso do toho, přidej na každou libru masa stroužek se solí rozetřeného česneku, trochu drobně rozkrájené zelené petržele, trochu marjánky a špetku květu; oloupej malé uvařené brambory, dej je k tomu, nech to chvílku povařit, pak narovnej maso na mísu, oblož zemčaty a polej omáčkou. Možno též syrové brambory oškrabat, na kousky rozkrájet, když maso na polo vařené jest, do polévky přidati a spolu s masem dovařiti.

242. Skopová sekanina s vejci.*Stewed Mutton Hash with Poached Eggs.*

Z pěkných zbytků pečené skopové kýty seřež maso s kostí, rozsekej je na drobounko a dej na kuthan. Dej na kuthánek tolik hnědé omáčky (podobné jaká se připravuje k brzlíkům telecím), mnoho-li zapotřebí, a pak přilej polovici tolik hovězí polévky, mnoho-li jsi omáčky nalila, rozmíchej to, osol, vytlač do toho šťávu z citronu, omáčku tuto skrze žíněné sejtko na sekaninu sceď, dobře to rozmíchej, poklad' kousky másla, polej trochem hnědé polévky a postav na teplé místo. Než máš to nésti na stůl, přistav to na prudký oheň, míchej tím, až sekanina se vaří, uprav ji pak na mísu, oblož vejci ztracenými, jež se takto připravují: Do vařící s octem promíchané vody vraz zrychla čerstvá vejce a jakmile na povrch vylhnou, vyber je sběračkou a trochem pepře a soli posyp a maso jimi oblož.

243. Skopové ledvinky.*Mutton Kidneys.*

Skopové ledvinky nakrájej po délce na lístky a vyper v studené vodě. Pak rozkrájej cibuli na drobno a s kusem másla ji nech do žluta smažit, vlož k tomu ledvinky, posyp je trochem kmínu a nech je do měkka dusiti. Na to je smíš teprve osoliti, přidej k nim konečně buď trochu ostrouhané žemličky, aneb je popraš moukou, zamíchej a nech ještě chvilku dusiti. Vyndej je pak na mísu a oblož smaženými brambory.

244. Dušené skopové ledviny.*Stewed Mutton Kidneys.*

Vyber pěkné skopové ledvinky a nech je hodinu v slané vodě vařiti, pak stáhni s nich kůžičku a rozkroj je na délku v půli a pak na tenké lístky. Smíchej několik lžic mouky s trochem soli a tlučeného pepře a obal v tom nakrájené vařené ledvinky. Rozpal v kuthanu kus čerstvého másla, přidej k tomu trochu cibule na drobno nakrájené, vlož do toho v mouce obalené ledvinky a nech je deset minut dusiti, musíš jimi však několikrát zamíchati. Pak vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, přidej horké vody, aneb, máš-li, trochu omáčky z pečeně a koflík červeného vína a nech to ještě několik minut na ohni, aby to zhoustlo, nesmí se to však již vařiti.

245. Dušené skopové ledviny na jiný způsob.

Vyper čistě několik skopových ledvinek, nech je osáknouti, rozkroj je po délce v půli a rozkrájej na tenké lístky. Rozpal v kuthanu kus čerstvého másla, dej do toho čtyry šalotky, několik žampionů a zelenou petružel, vše na drobno rozkrájeno, pak nakrájené ledvinky a nech do měkka dusiti. Vyndej pak ledvinky z kuthanu, přidej do šťávy v kuthanu několik lžic vřelé vody, aneb, máš-li, hnědé polévky a trochu mouky a dobře to rozmíchej, vlož do kuthanu zase ledvinky, osol je, vytlač do toho šťávu z citronu a nech ledvinky ještě chvíli dusiti, pak je horké dej na mísu.

246. Dušené skopové jazyky.

Stewed Mutton Tongues.

Skopové jazyky ve vlažné vodě nech hodinu ležeti, pak je čtvrt hodiny vař, načež je v studené vodě nech vychladnouti; potom sejmi ostrým nožem s nich kůži, rozkroj každý jazyk podél v půli a osol. Dej do kuthanu kus másla a poklad' dno jeho as na palec zvýši cibulí na tenké koláčky nakrájenou, urovnej na ní podle sebe rozpůlené jazyky, posyp je pepřem utlučeným, poklad' kousky másla, přiklop dobře kuthan a nech jazyky zvolna do měkka dusiti. Musíš však míti k tomu zřetel, aby cibule se nepřipálila, cibule musí býti jako jazyky žlutavá a zcela měkká. Když máš jazyky nésti na stůl, urovnej je na mísu s cibulí v pěkné jehlance, a vytlač na ně šťávu z citronu.

247. Skopové jazyky s citronovou omáčkou.

Sheep's Tongues, Lemon Sauce.

Uvař do měkka několik skopových jazyků ve slané vodě s kouskem celeru, petružele, mrkve a půlkou cibule, pak jazyky oloupej, rozkroj každý po délce na dvě půlky a vlož je na kastrol, dej do hrnečku lžici másla, lžici mouky, kus cukru, na kterémž jsi kůru z jednoho citronu ustrouhala, zaced' to šťávou z téhož citronu, dobře rozmíchej, nalej na to sběračku vařící polévky z jazyků, smíchané se sklenkou vína, dobře to zamíchej, vlej na jazyky a nech ještě povařit. Omáčku můžeš též dvěma žloutky zakloktati.

JEHNĚČÍ MASO.

248. Pečený jehněčí zadek.

Roast Hind Saddle of Lamb.

Omej dobře jehněčí zadek, kýtky po spodní straně trochu nasekni, aby se ohnuly a do pekáče se vešly; potom je osol a polož masitou stranou dolů do pekáče na kus másla neb sádla. Nejlépe jest používatí pekáč s mřížkou na dně, aneb se mohou položit na dno dvě čisté nesmolnaté loučky. Nech pak zadek za častého polévání a mazání máslem péci; mezi pečením přilévej trochu polévky aneb horké vody, pak jej obrať, posyp ustrouhanou žemličkou, oblož kousky čerstvého másla a nech do zlatova upéci. Potom ho rozkrájej na úhledné kousky, urovnej je na mísu a polej přecezenou šťávou. Jehněčí zadek vyžaduje půl druhé až dvě hodiny pečení, což ovšem závisí na velikosti. Tak též peče se i zadeček z kůzlete.

249. Smažené jehněčí.

Fried Lamb.

Jehněčí krk, plece a hrudí rozkrájej na stejně velké úhledné kousky, osol je a popraš malounko pepřem tlučeným, popraš též trochu moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a usmaž v přepuštěném másle do zlatova, pak ještě malounko popraš tlučenou solí, urovnej na mísu a oblož petruželovou natí.

250. Jehněčí kotletky

Lamb Cutlets.

Z jehněčích žebírek uprav kotletky, sklepej je, osol po obou stranách a nech je v kuthánku v čerstvém másle dvě minuty péci; pak je vyndej a nech vychladnouti. S 1 libry telecího masa seřež kůžičku a všecko žlázovité maso, rozkrájej a s librou ledvinového loje rozsekej, dej to do mísky, osol, přidej trochu rozstrouhaného muškátu, lžičku nakrájených a na másle usmažených cibulek a utři to na kašičku, přidej k tomu tři vejce, rozmíchej to, a potři tím pak po obou stranách vychladlé kotletky as na stéblo tlustě, omoč v rozkloktaném vejci, posyp rozstrouhanou žemličkou a postav stranou. Krátce před tím než je chceš nésti na stůl, vlož je do rozpáleného přepuštěného másla, nech je osm minut do zlatova smažit a oblož jimi mladý dušený hrášek.

251. Jehněčí kotletky na jiný způsob.

Z jehněčího masa od žeber uprav kotletky po způsobu skopových, kdyby však byly tuze malé, tedy je nakrájej šikmo, omoč je v rozpuštěném másle a nech je buď na pánvi aneb na rošti spěšně po obou stranách upéci, pak teprve je popraš solí, narovnej na prohřátou mísu a okrášli zelenou petruželí. Můžeš je též proklásti kousky petruželového másla, aneb z vypečené šťávy připravit omáčku, do které se také může přidati trošku utřeného česneku.

252. Jehněčí řízky.

Lamb Steak.

Z jehněčí kýty nařez úhledné řízky, osol je a v horkém přepuštěném másle neb sádle je rychle usmaž; můžeš je též na rošti upéci. Pak je urovnej na prohřátou mísu, poklad kousky petruželového másla aneb posyp usekanou smaženou cibulkou. Maso z kýty může se též na přič na způsob beefsteaku nařezati a též tak upravit.

253. Nadívané jehněčí hrudí.

Stuffed Brisket of Lamb.

Jehněčí předek čistě omej, osuš, podeber pozorně hrudičko, a naplň tou samou nádivkou jako telecí hrudí, pak to zašij, po obou stranách nasol a popraš bílým tlučeným pepřem. Dej do pekáče na koláčky nakrájenou cibuli a mrkev, vlož to na hrudí, polej je čerstvým rozpuštěným máslem neb sádlem, přilej trochu hovězí polévky neb vody a nech za častého polévání šťávou asi hodinu péci. Pak vyndej hrudí na mísu, omáčku nech svařit s trochem hovězí polévky, seber s ní všechn tuk a vlej ji na pečení.

254. Jehněčí kýta s mátovou omáčkou.

Leg of Lamb with Mint Sauce.

Jehněčí kýtu omej, oškrab, naklepej a osol, dej ji na pekáč máslem neb sádlem vymazaný, poklad malými kousky másla a nech za častého polévání vlastní šťávou pěkně upéci, mezi pečením podlévej trochem polévky aneb horké vody. Mezitím smíchej čtyry lžíce drobounce usekaných mátových listů se lžící cukru a špetkou papriky a dobře utři, přilévajíc po lžici vinného octa, celkem 4 neb 5; upečenou kýtu dej na mísu a polej ji trochu

vypečenou a tuku zbavenou šťávou a předlož s mátovou omáčkou ve zvláštní nádobce.

255. Jehněčí dušené se sardelemi.

Stewed Lamb with Sardeles.

Rozkrájej jehněčí předek na úhledné kousky, dej je na rendlík na 3 neb 4 lžíce másla, neb sádla, rozkrájenou petružel a kousek celeru, osol je a nech to dusit, časem trochu hovězí polévky neb horké vody přilévajíc. Omej pět pěkných sardeleí, vyndej kostičky a utři sardele s máslem. Udělej bledou jíšku z $\frac{1}{2}$ lžíce másla, dej do ní sardele, přilej polovic hovězí polévky a polovic vína a nech to vařit, také můžeš přidati kousek nakládaného lososa. Potom dej do toho dušené jehněčí a přecezenou z něho šťávu, nech ještě trochu povařit, vyndej maso na mísu a polej omáčkou. Víno se může též vynechati.

256. Jehněčí s máslovou omáčkou.

Stewed Lamb with Butter Gravy.

Dej na rendlík 3 lžíce másla, rozkrájenou cibuli a mrkev, vlož na to úhledně rozkrájený jehněčí předek, osol, přidej kousek nakrájené citronové kůry a nech to na polo udusit. Na jiném rendlíku rozhřej 3 lžíce másla, přidej dvě lžíce mouky, udělej bledou jíšku, přidej do ní pomalu a za stálého míchání tolik vřelé vody aneb hovězí polévky, aby povstala zahoustlá omáčka, pak přidej několik zrněk pepře, dva hřebíčky, trochu muškátu a kousek rozkrájené zelené petružele, nech to chvíli vařit, vlej na jehněčí, přidej sklenku vína bílého a šťávu z jednoho citronu a nech v tom maso do měkka uvařit; potom maso vyndej na horkou mísu, seber s omáčky mastnotu, osol ji, proced' sýtkem na maso a nes na stůl.

257. Zadělávané jehněčí.

Fricassee of Lamb.

Omej dobře jehněčí předek a nech ho ve slané vodě čtvrt hodiny vařit, pak ho dej do studené vody, nech vychladnout a rozkrájej ho na úhledné kousky. Udělej ze tří lžic másla a tolikéž mouky bledou řídkou jíšku, rozmíchej ji přecezenou jehněčí polévkou, přidej malou rozstrouhanou cibulku, trochu usekané zelené petružele, kousek drobně nakrájené citronové kůry, sklenku vína, a nech to svařit na hladkou omáčku; pak vlož do toho roz-

krájené jehněčí, udus to do měkka, a vyndej je pak vidličkou na mísu. Rozkloktej v hrnečku čtyry žloutky aneb dvě celá vejce s trochem smetany, přimíchej to k vařící omáčce, přidej trochu citronové šťávy a vlej omáčku na maso.

258 Jehněčí s paprikou.

• Lamb with Paprica Gravy.

Vezmi přední čtvrtku jehněčí, dobře vyper a na úhledné kousky rozkrájej. Dej na kuthan čtyry lžíce čerstvého másla, jednu cibuli, jednu mrkev, trochu poru a celeru, vše na koláčky rozkrájené, vlož do toho nakrájené maso, patřičně osol a nech to dusiti, až je maso na polo měkké; pak to lžící mouky popraš, přilej na to dobrou hovězí polévku a koflík dobré kysele smetany. Pak přidej k tomu na špičku nože papriky a nech maso nyní zcela do měkka dusiti. Pak vybírej vidličkou kousky masa jeden po druhém na mísu, seber s omáčky všechn omastek, osol ji, jestli třeba přidej ještě papriky a když příjemně paprikou chutná, proced' ji na beráncí maso na míse a nes horké na stůl. Omáčka nesmí býti řídká, alebrž hodně přihoustlá.

259. Jehněčí ledvinky.

Lamb Kidneys.

Oloupej několik jehněčích ledvinek, rozkroj je v půli po délce, dobře je vyper a usmaž v rozpáleném másle neb sádle, pak to osol a opepři, přidej usekanou a na másle usmaženou šalotku neb malou cibulku, trochu usekaných a na másle udušených žampionů aneb václavek, trochu usekané zelené petružele a zaced' to citronovou šťávou; pak k tomu přimíchej ještě kousek čerstvého másla, narovnej ledvinky na mísu, polej omáčkou a oblož bramborovými kroketkami.

260. Jehněčí osrdí.

Lamb Pluck.

Vyper jehněčí osrdí, rozkrájej je na kousky, vlož do hliněného hrnku, přidej rozkrájenou cibuli a mrkev, několik větviček dymjánu a zelené petružele, několik bobkových listů, trochu soli, pepře, květu, octa a oleje, a nech to dvanáct hodin stát, častěji to obracejíc. Nech na rendlíku rozpustiti kus másla, přidej osrdí, nech chvíli dusit, pak je popraš moukou, podle stejnými díly po-

lévky a vína a nech to do měka uvařiti. Pak vyndej osrdí na mísu a polej přecezenou omáčkou. Také je můžeš na způsob telecího připraviti.

DRŮBEŽ.

261. Příprava drůbeže.

Všechna drůbež má býti aspoň po 24 hodin zabitá, než se připravuje. Po zabiti se má dobře vyčistit, vykuchat, nasolit uvnitř i z venčí a dáti do chladného místa.

262. Roštěné kuře.

Broiled Spring Chicken.

Mladá kuřata čistě ober, vykuchej, po hřbetě rozpůli, solí a tlučeným pepřem popraš, vlož je do drátěných kleští, (Broiler) a na řeřavém uhlí nejprve vnitřní a pak venkovní stranu jedno po druhém pěkně upeč čili urošti. Klad' na mísu, v troubě, aby nevystydly, a když všechna jsou uroštěna, poklad' čerstvým máslem a nes na stůl.

263. Pečené kuře.

Roast Chicken.

Dobře očistěná kuřata omeť, uvnitř a povrch osol, zašpejluj, do vnitř vlož několik zelených petruželových lístků, kousek másla, popraš též uvnitř malounko pepřem tlučeným, dej je na pekáč, přidej k nim kousek čerstvého másla, trochu hovězí polévky neb vody, a upeč je po obou stranách do zlatova, při čemž je však musíš začasťe máslem potřítí, a šťávou vypečenou každých 10 minut polévat; pak je vlož buď celé neb na čtvrtky nakrájené na mísu, polej je tou omáčkou a nes na stůl.

264. Pečený kohout.

Roast Chicken with Gravy. — Paní M. Z. v Besídce Hospodáře.

Kohoutka dobře očistím, rozřezám na kousky, obalím ve vejci a pak v rozstrouhaném rohlíku. Pak jej dám na kastrol, dám trochu mastnoty a posypu kmínem a cibulí, priklopím a nechám mírně péci. Když je upečený, tak ho vyndám, a do té mastnoty na kastrol dám trochu mouky, jak chci mít hodně jíšky a nechám ji do zlatova usmažit. Když mám jíšku hotovou, naleji na ka-

strol tolik mléka, jak chci hustou omáčku. Taková omáčka je chutná.

265. Smažené kuře.

Fried Chicken.

Ku smažení běrou se kuřátka mladá, váhy 1, nejvýše 1½ libry. Rozkrájí se na čtvrtky, aneb na kloubky, osolí, obalí v mouce, omočí v rozkloktaném vejci, do něhož přimíchána lžíce zelené na drobno rozsekané petružele, posypu žemličkou, neb chlebem a po případě rozváleným krekersem a smaží se do zlatova v rozpáleném přehřátém másle, neb sádle. Smaží-li se kuřata větší, obalují se pouze v mouce, jelikož se žemličkovým neb chlebovým obalem nesnadno by se propekly.

266. Nadívané kuře.

Stuffed Chicken.

Kuře připrav ku pečení a vysol uvnitř i po vrchu. Dvě lžíce másla utří až se zpění, přidej k němu dvě vejce, půl malé cibule usmažené do žluta, půl koflíčku mléka, sůl, pepř a štipec květu a přimíchej tolik strouhaného bílého chleba, žemličky neb rozválených krekersů, aby bylo těsto jako na knedlíky, kterýmž kuře nadíj, zašij, dej na pekáč, poklad' povrchu máslem, podlej vodou a dej péci. Při pečení se častěji polévá vypečenou šťávou.

267. Dušené kuře.

Stewed Chicken.

Náležitě očištěné a vykuchané kuře omej, osol a zašpejluj, polož na prsíčka kousek másla a dej je do kuthanu jenom tak velikého, co by se tam vešlo, přidej k němu na koláčky nakrájenou cibuli, petružel a mrkev, několik zrnek pepře, bobkový list a kousek špeku, přilej k tomu hovězí polévky aneb vody, aby kuře kryla, přikrej to napřed čistým bílým papírem a pak dobře přiléhající pokličkou a nech kuře do měkka dusit, jednou je obrátit. Pak je vyndej, rozkrájej je na kousky, šťávu svař rychle a na prudkém ohni do husta, seber s ní mastnotu a vlej ji na kuře. Mladé kuře udusí se za půl druhé, starší za dvě hodiny.

268. Dušené kuře s hnědou omáčkou.

Stewed Chicken with Brown Gravy.

Očišť a vykuchej kuře, omej je, uvnitř vysol a dej do něho kousek čerstvého másla, na prsou natři je zlehka šťávou z citro-

nu a máslem, pak do kuthanu slož, kuthan dobře přiklop a stranou postav. Dej do jiného kuthanu tři na tenké lístky nakrájené cibule, dvě malé mrkve, trochu poru a pastinaku vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu kus másla a nech to chvíli dusiti, pak přilej k tomu kvart dobré hovězí polévky a nech to půl hodiny vařiti. Půl hodiny před tím, než máš kuřata nésti na stůl, protlač tuto omáčku na ně a nech je v přiklopeném kuthanu dusiti, ale musíš hledět, aby kuřata zůstala zcela bílá, a maso jejich bylo šťavnaté. Vyndej pak kuřata z kuthanu, nech je osáknouti, urovnej na mísu a nalej na ně dobrou hnědou omáčku, kterou takto připrav: Dej na kuthan kousek čerstvého másla, malý kousek cukru a nech to rozpáliti, pak přidej trochu bílé mouky a udělej z toho hnědou řidkou jíšku, rozdělej to s dobrou hovězí polévkou, aby z toho byla přioustlá omáčka, přidej trochu tlučeného zázvoru a dobře rozmíchej.

269. Dušená kuřátka v omáčce s houbami.

Stewed Chicken with Mushroom Gravy.

Udus a uprav kuřata dle předpisu předešlého a polej omáčkou houbovou (číslo 76.).

270. Dušená kuřata s vinnou omáčkou.

Stewed Chicken with Wine Gravy.

Vykuchej kuřata a vyper, pak je nakrájej na úhledné kousky a vlož na chvíli do studené vody. Dej na kuthan kousek nakrájené šunky a kus čerstvého másla, popraš to moukou, přidej cibuli hřebíčkem prostrkanou, citron na koláčky nakrájený, kousek petružele, mrkev, celer; zeleninu tuto svaž nitkou, pak vlož do toho kuřata a nech je dusiti, pak přilej dobrou hovězí polévku a nech je při mírném ohni povařiti. Když máš kuřata nésti na stůl, přilej do toho sklenici dobrého vína, vytlač do toho šťávu z citronu, nech ještě povařiti, vyndej kuřata na mísu, sceď na ně omáčku skrze sejtko, a nes na stůl.

271. Dušená kuřátka s kyselou omáčkou.

Stewed Chicken with Sour Cream Gravy.

Vykuchej čistě kuřátka a dej je do studené vody. Dej na kuthan kousek másla, cibuli hřebíčkem prostrkanou a kousek mrkve, nalej na to hovězí polévku a osol. Vyndej kuřátka ze studené vody, pěkně je do kuthanu slož, aneb je na kousky roz-

krájej a do kuthanu urovnej a nech je pak, avšak nikoli do měkka, dusiti, musíš však je začasté obracet, aby zůstala pěkně bílá. Dej na kuthan kousek másla, kousek nakrájené cibule, trochu sekané zelené petružele, přidej k tomu dvě lžíce mouky a udělej z toho bledou jíštičku, nalej na to trochu hovězí polévky a hodně to rozdělej. Pak sceď polévku, v níž jsi kuřátka byla dusila, seber s ní mastnotu a vlej ji do té rozdělané jíštičky, dej pak do této omáčky dušená kuřátka a nech je trochu vařiti. Než je dáš na stůl, rozkloktej dva žlutky s trochem kyselé smetany, přimíchej do omáčky, dej kuřátka na mísu a proced' na ně tu omáčku a nes na stůl. Chceš-li, můžeš do toho vytlačiti šťávu z citronu.

272. Kuře s knedlíčky.

Chicken with Dumplings.

Dej vařit dvě kuřata v hovězí polévce aneb dusit na rendlík na čerstvé máslo, s podlévkou vodou. Mezi tím připrav si knedlíčky následujícím způsobem: Utři na hlubokém talíři lžící nového másla, až se zpění, vraž do toho dvě vejce, přimíchej lžičku zelené petružele usekané na drobno, trochu květu a trochu pepře, osol a přimíchej tolik rozstrouhaného chleba neb rozválených krekersů, aby se daly dělat z toho knedlíčky velikosti lískových ořechů, které uvař zvlášť ve slané vodě. Když jsou kuřata dost měkká, vyndej je, šťávu neb polévku z nich proced' do hrnku, není-li šťávy dost, přilej polévky, zapraž to bílou jíškou, vlej zas do rendlíku, vlož do toho kuřata a nech povařit. Knedlíčky vařené dej na mísu s kuřaty a polej omáčkou.

273. Kuře s citronovou omáčkou.

Chicken with Lemon Sauce.

Udus pěkné kuře podle předešlého způsobu, vyndej je na mísu, prikrej a postav zatím na teplé místo. Udělej ze lžíce másla a lžíce mouky bílou jíšku, rozmíchej ji přecezenou šťávou, v níž se kuře dusilo, přidej z půl citronu šťávu, přidej trochu drobné citronové kůry a malý kousek cukru, dle libosti přilej též několik lžic bílého vína, svař to na hladkou omáčku a vlej na rozkrájené kuře.

274. Kuře s paprikou.

Chicken with Paprica.

Dej na rendlík dvě lžíce čerstvého másla, jednu tence na-

krájenou cibuli, vlož na to dvě rozčtvrcená kuřata, trochu je osol, přikrej a nech na polo dusit; potom je vyndej na jiný rendlík, do šťávy přidej plnou lžici mouky, rozmíchej to, přilej trochu hovězí polévky, několik lžic kyselé smetany a nech to ještě povařit; pak to proced' na kuřata, přidej asi půl lžičky papriky a nech je v té omáčce vařit.

275. Kuře s rýží.

Chicken with Rice.

Koflík přebrané rýže vyper nejdříve ve studené vodě a pak dobře ve vařící vodě, nalej na ni hovězí polévky aneb vřelé vody a nech ji do měkka vařit, musíš však dáti pozor, aby zůstala celá; potom rozklokej v hrněčku tři žlutky anebo dvě celá vejce s kouskem nového másla a trochem hovězí polévky, okořen květem, vlej na to rýži, přidej lžičku zelené petružele na drobno rozsekané a zlehounka zamíchej. Vařená kuřata dej na mísu, pokrej je rýží a nes na stůl.

276. Kuře s kedlubnama.

Chicken with Kohlrabi. — Marie Živná v Besídce Hospodáře.

Do kotlíku dám trochu omastku; kohouta operu, na kousky rozsekám a dám do kotlíku. Kedlubny okrájím, operu, na kousky pokrájím a dám na kohouta; vše osolím, opepřím a přikryji a nechám dusit při mírném ohni. Když vidím, že asi za půl hodiny bude vše hotovo, tedy si udělám ze dvou vajec, koflíku mléka, lžičky prášku, obé sladké, trochu soli a mouky těsto na knedlíky. Rozdělím to na čtyry díly lžící a položím na povrch a nechám vše dusit. Když jsou knedlíky na půl, obrátím je dvěma vidličkami na druhou stranu. Když jsou hotové, vyndám je, přileji trochu vody, v koflíku ji rozdělám s trochem mouky a zadělám ní omáčku, načež vyndám kohouta zvlášť a omáčku a kedlubny také zvlášť.

277. Kuře s karfiolem.

Chicken with Cauliflower.

Uvař dobře dvě očistěná kuřata, nech na rendlíku rozpustiti vrchovatou lžici másla, přidej 1½ lžice mouky, udělej bledou jíšku a zapraž ní tu polévku, ve které se kuřata vařila; mezitím nech vařiti v hovězí polévce aneb ve slané vodě očistěný bílý karfiol; kuřata rozkrájej na úhledné kousky, vlož je na rendlík,

polej upravenou omáčkou, okořeň tlučeným květem a nech chvíli povarit. Pak dej kuřata s omáčkou do mísy a oblož je karfi-
olem. Tak připravují se též kuřata se šparglem.

278. Kuře s celerem.

Chicken with Root Celery.

Uvař dvě kuřata buď v hovězí polévce, aneb je na másle udus; nech vařiti dvě hlavy celeru a když změkne, rozkrájej je-
dnu hlavu na koláčky a dej ke kuřatům; druhý pak do měkka uvařený celer rozetři s kouskem nového másla a několika žloutky, okořeň květem, zapraž to bílou jíškou, proced' sýtkem na kuřata a nech ohřát. Vlož kuřata na mísu, polej omáčkou, oblož celerovými koláčky a okrášli zelenou celerovou natí.

279. Kuře s rajskými jablky.

Chicken with Tomatoes.

Uvař ve víně nebo vodě dvě až tři rajská jablka, přidej ostrou-
hanou a ve smetaně namočenou žemličku neb bílý chleba, aneb rozválený kreker, přilej trochu hovězí polévky, okořeň květem a drobnou citronovu kůrou, přidej kousek cukru, dobře to rozmí-
chej a proced' na vařená aneb na másle dušená kuřata.

280. Kuře s houbami.

Chicken with Mushrooms.

Dobře očistěné hlavičky hub rozkrájej na lístky a nech je na kusu čerstvého másla a trošce zelené petružele chvíli dusit, pak na ně vlož očistěná a na kousky rozkrájená kuřata, osol je a nech pod poklicí dusit, dej však pozor aby se nepřipálila; když změknu, a šťáva se počíná ztrácet, popraš je malounko mou-
kou, přilej trochu hovězí polévky, nech to ještě varem obejít a předlož. Do omáčky můžeš přimíchati též trochu vařené sladké smetany.

281. Kuře s majonézou.

Spring Chicken with Mayonnaise.

Pěkná očistěná kuřata nasol, zašpejluj je, potří na prsou citronovou šťávou, aby pěkně zbělela a nech je v rendlíku na másle a zelené petruželi s trochem hovězí polévky udusit; pak je rozkrájej na úhledné kousky a nech je vychladnout, rozkloktej šest žloutků, přidávej po kapkách skleničku dobrého olivového

oleje, aneb rozhrátého čerstvého másla a míchej tím tak dlouho, až je to pěkné hladké, pak k tomu přimíchej šťávu z jednoho citronu, malounko to osol a opepři, potom omoč kousky kuřat v této omáčce, urovnej je na mísu, polej ostatní omáčkou a oblož je srdíčky z hlávkového salátu a na čtvrtky nakrájenými tvrdými vejci.

282. Risolky z kuřete.

Rissoles of Chicken.

Usekej na drobno zbytky masa z pečeného neb vařeného kuřete, na dva koflíky masa dej 4 lžíce usekaných dušených hub, 4 lžíce zapražené omáčky, 4 žloutky, trochu soli, pepře a květu, nech to za stálého míchání dobře prohráti, přidej trochu usekané zelené petružele, zaced' citronovou šťávou, vyndej to na talíř a nech vychladnout; z pěkného nudlového těsta vykrájej skleničkou aneb formičkou kulaté lístky, dej vždy na jeden trochu té sekaniny, pomaž okraje bílkem, přikrej druhým lístkem, okraje přimáčkni a klad' risolky na pomoučněné prkénko; pak je omoč v rozklokta-ných vejcích, usmaž v rozpáleném omastku, narovnej na mísu, okrášli smaženou zelenou petruželí a ve zvláštní nádobce podej pažitkovou aneb jinou vhodnou omáčku. Tak připravují se i risolky z jiného masa, drůbeže a zvěřiny, a rozličné zbytky dají se tímto způsobem velmi výhodně upotřebiti.

283. Krokety z drůbežích zbytků.

Chicken Croquettes.

Usekej drobně dva koflíky masa ze zbytků drůbeže. Utři lžíci másla se dvěma lžícemi mouky, vmíchej to do dvou koflíků horkého mléka a vař za stálého míchání, aby se nepřipálilo, až to zhoustne na hustou omáčku. Osol sesekané maso, opepři bílým tlučeným pepřem a trochou papriky, přidej trochu strouhaného muškátového oříšku, lžíci na drobno sesekané petružele a lžičku drobounce sesekané cibulky. Dobře vše do masa zamíchej, přidej k masu tu omáčku a opět dobře promíchej a nech vystydnouti. Když vystydlo, dělej placičky, menší než dlaň, omoč je ve vejci, obal v chlebové strouhance a usmaž v horké mastnotě, — nejlepší je z polovice másla a z polovice sádla.

284. Paštika z kuřat.

Chicken Pie.

Čtyr- neb pětiliberní kuře náležitě očisť a rozřezej na kousky

po kloubkách; dej na rendlík lžíci másla, chceš-li, kousek rozsekané cibule a když počne cibule žloutnout, dej do rendlíka slepici, vlej na ni dva koflíky vřelé vody a nech dusit. Libo-li, můžeš k tomu přidati též půl libry na malé kousky nakrájené šunky. Brambory okrájej a pokrájej na čtverečky, vař je čtvrt hodiny a sceď. Když je kuře udušené, seřezej maso z větších kostí a tyto odstraň. Pak vylož mělkou dvoukvartovou misku pájovým těstem, dej vespod vrstvu těch pokrájených bramborů, na to vrstvu masa; polož na to na kousky nakrájené odřezky z těsta, které přes obrubu misky přečnivalo a jež jsi odkrojila, pak lžičku nakrájené zelené petružele, osol, opepři a přidej pár kousků másla velkosti ořechu. Pak to pokryj svrchním pájovým těstem, kteréž jsi prostředkem prořízla a okraj přitlač a ořízni. Potři svršek rozšlehaným bílkem a dej do horké trouby na půl hodiny péci, až je kůrka propečena. Mezi tím připrav následující omáčku: Dej malou lžičku másla na rendlík a když se rozpustilo, přimíchej k němu 2 rovné lžíce mouky, zamíchej, ale nenech pražit; přilej koflík polévky v které se kuře vařilo a koflík mléka a míchej stále, až se počne vařiti; pak odstav, osol a opepři, přidej ušlehaný žloutek z jednoho vejce a lžíci na drobno rozkrájené petružele a nalej to do paštiky, když je tato pečená, pomocí trychtýře tím otvorem, který jsi ve svrchním těstě učinila. Aneb můžeš omáčku podat v mističce, aby si každý dle libosti posloužiti mohl. Nes horké na stůl.

Tímtéž způsobem připravuje se též paštika telecí, zaječí, neb veverčí.

285. Kurata se slanečkem.

Spring Chicken with Herring.

Vyper dvě kuřátka, uvař je na polo v hovězí polévce, pak je vyndej a nech vychladnout. Zatím oper a rozkrájej slanečka na podlouhlé nudličky, tak jako slaninu, a protáhni jím kuřata na prsíčkách, rozkroj pak kuřata v půli, dej je na kuthan, nalej na ně polévky, v níž jsi je byla vařila, přidej kousek másla, trochu květu, citronovou kůru, šťávu z citronu a zbytky slanečka; mlíčí slanečka rozkrájej pak na kostky a dej též k ostatnímu, zapraž to pak trochem mouky a nech kuřata do měkka uvařiti, vyndej je pak na mísu a proced' na ně omáčku skrze sejtko.

286. Pečený krocán.*Roast Turkey.*

Nejlepší jest krocán ne déle nežli rok starý. Krocán se po zabítí dobře oškube, chmýří opálí, vykuchá, vymyje, nasolí a v zimě aspoň 2 neb 3 dny a v létě aspoň 24 hodin před pečením v chladném místě ležeti nechá. Dej jej pak na pekáč, popraš pepřem uvnitř i povrchu, vlož do vnitř a na vrch poklad kousky másla, — dohromady as koflík másla, — podlej koflíkem vody a dej péci. Aspoň každých patnáct minut polévej vypečenou šťávou a do zlatova upec při stálém ale ne prudkém ohni. Pečení trvá hodinu až hodinu a půl, dle velikosti krocána. Když je pečený, rozkrájej na úhledné kousky, dej na mísu a šťávou polej. Dej k němu brusinkovou (cranberry) marmeládu.

287. Krocán s nádivkou.*Turkey with Sage Stuffing.*

Příprav krocána k pečení jak v předcházejícím uvedeno a připrav si pak následující nádivku: Vezmi tři koflíčky strouhaného bílého chleba, dej na misku, rozbij do toho dvě vejce, osol a opepři, přidej kus másla a mléka tolik, aby byla nádivka tak hustá, jak obyčejné těsto na knedlíky. Zamíchej do nádivky lžíci rozdrčené a na sítku přesáté šalvěže, naplň pak nádivkou krocána, zašij a upeč na předešlý způsob.

288. Krocán s ústřicovou nádivkou.*Turkey with Oyster Stuffing.*

Příprav krocána i nádivku dle způsobu předešlého, však místo šalvěže přidej na másle usmaženou malou cibulku a zamíchej do nádivky dva tucty pěkných velkých čerstvých ústřic a upec na předešlý způsob.

289. Krocán s nádivkou z kaštanů.*Turkey with Chestnut Stuffing.*

Oloupej dvě libry pěkných kaštanů, vlož je pak do vařící vody, nech je tam tak dlouho, až kůžičku s nich můžeš čistým ubrouskem sloupnouti, pak je omej a nech osáknouti. Dej nyní na kuthan 4 lžíce másla, přidej dvě lžíce tlučeného cukru, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až cukr malounko zhnědne, přilej pak trochu hovězí polévky neb vody, vlož do toho kaštany, a nech je dusiti, ne však zcela do měkka, a zejména hled,

aby kaštany zůstaly celé. Pak je vyndej a nech trochu vychladnouti. Pěkně očistěného a vykuchaného krocana omej, při kuchání dej však pozor, aby se vole neprotrhlo, nadij nyní těmi kaštany vole, kteréž pak zašij aneb zašpejluj, osol krocana, a upeč na předešlý způsob.

290. Krocán s nádivkou mandlovou.

Turkey with Almond Stuffing.

Utří dvě lžíce čerstvého másla, vraz do něho dvě neb tři vejce, přilej několik lžiček smetany, čtvrt libry oloupaných a nakrájených mandlí, trochu tlučeného květu, malý kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, osol to, a přidej chceš-li míti nádivku přísládlou, lžičku cukru; pak přidej tolik nastrouhaného chleba, aby z toho byla dosti přihoustrlá nádivka. Nadij tím vole čistě vykuchaného krocana, zavaž je, osol, vlož krocana na pekáč, podlej několika lžícemi polévky, poklad' jej kousky másla a nech zvolna po obou stranách do zlatova upéci, musíš však začasté čerstvým máslem potřítí. Pak jej rozkrájej, na mísu úhledně urovnej, a podlej šťávou, v níž se byl krocán pekl.

291. Pečená husa.

Roast Goose.

Dobře očistěnou a vykuchanou husu omej ve studené vodě, povrchu i uvnitř ji nasol, vysyp ji uvnitř trochem přebraného kmínu, vlož ji na pekáč, podlej trochem vody, dej ji do trouby a nech pozvolna péci; pak ji obrať, polévej ji začasté vypečenou šťávou, pak sádlo slej a nech husu na prudkém ohni do hněda dopéci. Pakliže mezi pečením kůžičku na hřbetě a pod křídly vidličkou propichuješ, sádlo se lépe vypeče a kůžička zkréhne a stane se chutnější. K huse se obyčejně dávají knedlíky se zelím, aneb pouze dušené zeli, avšak různě upravené brambory jsou též dobré.

292. Husa s jablečnou nádivkou.

Goose with Apple Stuffing.

Příprav husu k pečení způsobem předešle uvedeným a pak připrav následující nádivku: Vezmi dva koflíky dušených rozmíchaných navinulých jablek, přimíchej k ním koflíček strouhaného chleba, trochu šalvějových rozetřených a prosátých lístků, cibulku drobounce rozsekanou a trochu červeného pepře. Nadij husu, zašij a nech péci předešlým způsobem.

293. Dušená husa.*Stewed Goose.*

Máš-li husu starší, která se nehodí dobře k pečení, můžeš ji dusit následujícím způsobem: Dej na kuthan rozkrájenou slaninu, nakrájené telecí maso, na koláčky nakrájenou mrkev, petružel a celer, vlož na to vykuchanou a osolenou husu, přidej několik bobkových listů a několik zrněk pepře, polej hovězí polévkou a chceš-li přilej též trochu bílého vína, přikrej poklicí a nech husu do měkka dusit; pak ji vyndej na mísu a oblož celerovým salátem.

294. Husí drobečky s rýží.*Goose Giblets with Rice.*

Nech vařiti husí drobečky; když je odpěníš, přidej k nim kousek celeru a kořínek petružele, osol je a do měkka je uvař. Pak dej na kuthan tři lžíce čerstvého másla, koflíček přebrané a několikrát v horké vodě vyprané rýže, podlej ji několika lžicemi hovězí polévky, trochu to osol, a nech rýži na mírném ohni zvolna do měkka dusit; musíš však dáti pozor, aby spodem nepřichytla a dle potřeby přidej ještě trochu hovězí polévky. Pak udělej bledou jíšku, rozdělej ji trochem hovězí polévky, okořeň květem, osol a nech to svařit na hladkou omáčku. Posléze urovnej uvařené husí drobečky na mísu, polej je omáčkou, udělej kolem věnec z rýže a na něm šikmo proužky z drobně usekaného, uzeného masa. Na místo jíšky můžeš též použiti omastku z pečeně anebo osmažiti trochu kmínu na másle aneb husím sádle, do kteréhož přidej trochu rozsekané zelené petruželky; nezapomeň přidati do rýže též trochu květu i malé poznání šafránu. Ku drobečkům počítají se křídélka, nožičky, krček, játra a žaludek. I dobře vyčistěných střívek, když se otočí na nožičky, lze upotřebiti a slouží za dobrou pochoutku.

295. Husí drobečky s nudlemi.*Goose Giblets with Noodles.*

Uvař husí drobečky jako předešle a udělej po dvou vejcích drobné nudličky; když jsou drobečky dost měkké, seď polévku a nech ji ustát, pak ji slej do hrnečku, nech ji vařit a když jest v hodném varu, zavař do ní ty nudličky; úhledně nakrájené drobečky měj připravené na teplém místě, potom je dej na mísu a

na ně ty zavařené nudle. Uvařené drobečky můžeš též obložit ve slané vodě uvařenými makarony, omastěnými a posypanými sýrem.

296. Zadělané husí drobečky s knedlíčky.

Goose GIBLETS WITH QUENNELLES.

Osol a vař husí drobečky se zeleninou jako hovězí maso do měkka. Utri velkou lžící másla, vraz do něho tři vejce, přidej kousek na drobno rozsekané citronové kůry, rozstrouhaná neb rozsekaná husí játra (chceš-li přidati játra sekaná, musíš žilky vybrati), trochu to osol a dobře rozmíchej, pak přidej ještě několik lžic dobré smetany a tolik rozstrouhaného chleba neb krekersů, aby z toho knedlíčky dělati se mohly a postav stranou. Dle chuti můžeš přidati též k tomu knedličkovému těstu malý spárek rozsekaného česneku s marjánkou. Dej na kuthánek kousek čerstvého másla a udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s polovicí přecezené polévky z drobečků, druhou polovici polévky sced' též do kuthanu a nech ji vařiti, ze smíšeniny udělej kulaté knedlíčky a zavař do té vařící polévky. Když jsou knedlíčky dostatečně vařeny, přidej k nim uvařené husí drobečky, nalej na to zapraženou polévku, okořeň trochu květem a nech ještě chvíli povařiti, pak vyber drobečky, dej je na mísu, oblož je těmi knedlíčky, omáčkou polej a nes na stůl.

297. Husí drobečky s karfiolem.

GOOSE GIBLETS WITH CAULIFLOWER.

Uvař husí drobečky na předešlý způsob, očišť pěkný karfiol a uvař buď v hovězí polévce aneb v polévce z drobečků do měkka, musíš však dáti pozor, aby se nerozvařil a nerozpad; pak jej vyndej a dej do studené vody, aby zůstal pěkně bílý. Pak udělej z čerstvého másla bílou jíšku, polévku z drobečků sced' a zapraž ji tou jíškou, okořeň trochu květem tlučeným, dej do toho uvařené drobečky a karfiol a nech ještě chvíli povařiti; pak urovnej karfiol úhledně do prostřed mísy, oblož jej uvařenými drobečky, polej omáčkou a nes na stůl.

298. Pečená kachna.

ROAST DUCK.

Kachna peče se zcela tím způsobem jako husa. Může se též nadíti následovně: Rozsekej tři cibule na drobno, rozetři a pro-

sej lžičku šalvějových listů, přidej dvě lžíce strouhaného chleba, jedno vejce, kousek másla, sůl a pepř, dobře rozmíchej, kachnu nadij a zašij. Peč jako husu.

299. Kachna s houbami.

Duck with Mushrooms.

Očistěnou a vykuchanou kachnu dej do rendlíku na rozškvařenou slaninu neb sádlo, přidej rozkrájenou cibuli, několik zrněk pepře a nech to chvíli dusit; pak podle kachnu několika lžicemi silné polévky, přikrej rendlík poklicí a nech opět dusit, musíš však kachnu aspoň jednou obrátiti. Když jest kachna více než na polovic hotová, přidej dva neb tři tucty malých oloupaných hlaviček žampionů, aneb jiných čerstvých hub, a nech vše do měkka udusit. Potom vyndej kachnu na mísu, oblož houbovými hlavičkami; šťávu proced, rozmíchej ji trochem omáčky z rajských jablíček a vlej ji na kachnu.

300. Nadívaná holoubata.

Stuffed Squabs.

Dobře obraným, vykuchaným a vypraným holoubatům uřízni hlavičky, volátka opatrně vyndej a kůžičku na prsíčkách pěkně pro nadívku podebeř. Utři lžíci másla, vraz do něho jedno vejce a jeden žloutek, přidej dvě lžíce mléka, špetku soli, trochu drobné citronové kůry, trochu usekané zelené petržele, čtyry lžíce ustrouhané žemličky a dobře to promíchej. Potom tím nadij holoubata, volátka nitkou zavaž, nožky přivaž k zadečkům, dej holoubata na pekáč na kus másla, přidej trošinku vody a nech je za častého polévání vypečenou šťávou pěkně upéci. Pak je rozkrájej na čtvrtky, urovnej pěkně na mísu a polej vypečenou šťávou.

301. Holubi.

Stuffed Pigeons.

Mladé holuby dobře očišť, hlavičky uřízni, vykuchej a na prsíčkách kůžičku podeber jak daleko můžeš. Usekej žaludky a játríčka s trochem zelené petržele a se žemličkou v mléce namočenou, dej to do hrnčičku a rozmíchej to s kouskem nového másla, okořeň tlučeným květem a pepřem, přidej dvě vejce, osol to a dobře rozmíchej, naplň tou nadívkou vole, obvaž krček nitkou, aby nadívka nevyběhla, nasol holoubata a vlož na kuthánek, dej

pod ně kousek másla, trochu polévky neb vody, a nech je péci, pomaž je začasťe máslem. Když jsou měkké, posyp je strouhanou žemličkovou kůrou a polej vypečenou šťávou.

302. Dušená holoubátka.

Paní Anna J. Kotmelová, v Besídce Hospodáře.

Očistím holoubátka a rozkrojím je na čtvrtky, dám na rendlík kousek másla, na koláčky rozkrájenou cibuli, dva bobkové listy, proutek dymiánu, několik jalovčinek, šest zrněk pepře, šest zrněk nového koření a kousek zázvoru, vložím na to rozkrájená holoubátka, přileji na to trochu vinného octa, přikryji poklicí a nechám to dusit. Potom je vyndám na jiný rendlík, procedím na ně šťávu, rozdělám rukou asi tři vařečky mouky s kouskem másla, udělám z toho několik kuliček, které vložím tu a tam do té omáčky, načež to nechám za častého míchání zvolna do husta uvařit. Do omáčky přidávám též kousek do hněda upraženého cukru.

303. Dušená holoubata se šparglem.

Stewed Squabs with Asparagus.

Vykuchej a omej čistě pěkná holoubata a nech je as tři minuty vařiti v slané vodě, nech je pak vychladnouti a dobře je osuš. Dej na kuthan kousek másla, jednu cibuli, mrkev, kousek petružele, vlož do toho holoubata, osol to a nech několik minut dusiti. Napraš na to pak trochu mouky, rozdělej s dobrou hovězí polévkou a nech to půl hodiny vařiti, mastnotu s toho ale sbírej. Když jsou holoubata měkká, vyndej je do jiného kuthanu a postav je na teplé místo, aby nevychladla. Omáčku nech nyní hodně zavařiti, zakloktej ji čtyřmi žloutky, přidej lžičku cukru, trochu šťávy z citronu, patřičně to osol a proced' skrze sejtka na dva koflíčky zelených šparglových hlaviček, jež jsi byla v slané vodě dříve uvařila. Dej holoubata na mísu a upravenou omáčkou polej.

304. Dušená holoubata s hnědou omáčkou.

Stewed Squabs with Brown Sauce.

Dej na kuthan kousek nového másla aneb slaniny na lístky nakrájené, trochu dymiánu a petružele, celou cibuli, několik zrněk pepře, kousek zázvoru a čtyry hřebíčky. Dej na to pak holoubata, osol a podlej je dvěma lžicemi vinného octa, dobře kuthan přiklop, a nech holoubata zvolna do měkka dusiti; pak je vyndej

do jiného kuthanu, rozkroj v půli a postav na teplé místo. Zatím dej na malý kuthan kousek čerstvého másla rozpáliti, přidej dvě neplné lžíce mouky a lžičku cukru a udělej hnědou jíštičku, rozdělej jí pak omáčkou z holubů, přilej hovězí polévku a nech povařiti, proced' ji skrze sejtko na nakrájené holuby, nech je asi minutu ještě na ohni, nesmí se to však již vařiti, a nes to pak hned na stůl. Můžeš do omáčky dáti též citron na koláčky nakrájený.

305. Holoubata se zeleným hráškem.

Squabs with Green Peas.

Rozkrájej na čtvrtky dobře očištěná holoubata, vlož je do rendlíku na kus másla, osol je a nech je půl hodiny dusiti; pak je popraš dvěma lžicemi mouky, zamíchej jimi, za chvilku přilej dva koflíky hovězí polévky a svař na hladkou omáčku; potom holoubata vyndej, omáčku proced', přidej do ní kvart mladého zeleného hrášku, kousek cukru a trochu květu, nech to chvíli dusit, pak do toho vlož opět holoubata a nech vše do měkka udusit. Urovnej potom holoubata do prostřed mísy a oblož vkusně hráškem.

306. Zbytky drůbeže s podpoušť'kou.

Salmi of Fowl.

Dej do hrnečku stejné díly octa a vody aneb hovězí polévky, přidej kousek rozkrájené citronové kůry, celou cibuli, kousek dymjánu, několik bobkových listů, trochu pepře, nového koření a soli; nech to dohromady svařit, pak do toho zamíchej bledou jíšku, kousek přepáleného cukru a trochu bílého vína, nech ještě povařit a proced' na úhledně nakrájené zbytky drůbeže na pekáči narovnané; nech zbytky v omáčce ohřát, narovnej je na mísu, polej omáčkou a oblož pečenými aneb smaženými brambory.

307. Uzená drůbež.

Smoked Fowl. — Z Besídky Hospodáře.

Mladé tlusté husy se zabijí, oškubají a omyjí, načež se jim uřízne krk a křídla těsně u trupu. Pak se na hřbetě podélným řezem rozpůlí, vnitřnosti a kosti se z nich pozorně vyjmou a pak uvnitř i vně hodně vytřou solí, do které bylo přidáno něco ledku (sanitru) a jemně usekané citronové kůry. Obě půlky se nyní tak složí, aby vnitřní maso k sobě přiléhalo, t. j. aby bylo jako v celku. Dají se na mísu, přikryjí prkénkem a obtíží se.

Tak se nechají po osm. dní ležet, každý den se obrací a lákem, který z nich vyprýští se polévají. Potom se vyndají, poněkud osuší, pepřem a hřebíčkem uvnitř prosypají, opět po dvou se složí, zabalí se do papíru a udí se 8 až 10 dnů na mírném kouři. Podobně se udí také kachny. Kapouni, poulardi, mladé slepice, koroptve, bažanti dobře se oškubou, na hřbetě podél rozříznou, vnitřnosti se vyndají, všecky kosti pozorně od masa se oddělí a hlava a křídla se odříznou. Pak potrou se solí a nechají 2 dny ležet. Potom osuší se a potrou hrubě tlučeným pepřem, jalovcem, hřebíčkem a trochou muškátu. Zadek sešije se a drůbež tak upravená zašije se do hrubého plátna a nechá se pod tíží několik hodin ležet. Potom udí se 8 dní při kouři jalovcem.

ZVĚŘINA.—(Game.)

308. Zajíc.

Zvěřina není již tak hojnou v této zemi, jako druhdy. Nejobyčejnější jest dosud divoký králík, rabbit, který rozšířen je v celé zemi a pak na západě velký zajíc, jack rabbit, ač týž není pravým zajícem evropským (hare). V úpravě obou není skoro žádného rozdílu a proto také používáme slova zajíc pro oba druhy. Není-li zajíc ještě vyvrhnut, tedy jej rozřízni, vnitřnosti odstraň, žluč z jater pozorně vyřízni, játra a srdce zachovej, ostatní pak vnitřnosti odhoď. Americký králík i zajíc nemají kůže tak pevnou jako evropský a srst též snadno s kůže pouští — proto se nedá také dobře po evropském způsobu stáhnouti. Nejlepší způsob stahování jest tento: Vezmi zajíce za kůže na hřbetě do prstů jedné ruky a povytáhni ji od hřbetu, pak ji na přič nařízni přes celý hřbet, obě naříznuté strany prsty uchop a táhni od sebe, totiž na předku k hlavě a na zadku k zadním běhům, maje péči o to, aby se kůžička obracela, tak aby srst přišla dovnitř a ne do styku s masem, na kteréž by se lepila. Tak pozorně a pomalu táhni, zadní část až k nožičkám, které v kloubu uřízni; přední část až k plecím, načež musíš přední běhy vytáhnouti a též v kloubu uříznouti; pak táhni kůži přes krk ku hlavě a tuto u samého krku uřízni. Jedná-li se ti též o zachování hlavy, můžeš ji též stáhnouti; uši (slechy) u samé hlavy uřízni, a kůži pomocí nože, po-

třeba-li, s hlavy odstraň. Zadky se obyčejně pekou, předky připravují se nejčastěji s omáčkou.

309. Pečený zajíc.

Roast Rabbit.

Stáhni pěkného mladého zajíce, odděl předek od zadku, omej jej čistě, kůžičku s něho sejmi, protáhni jej hustě čerstvým špekem, a osol jej. Dej na pekáč tři cibule na koláčky rozkrájené, špetku dymianu, jeden bobkový list, asi deset zrněk nového koření, osm zrněk pepře, dva hřebíčky, spárek česneku, odřízky od špeku a od zajíčka, vlož zajíce na pekáč, podlej pod něj trochu vinného octa, trochu vody, přidej kousek másla a nech zajíce hezky zprudka péci; když jest již brzy dopečen, obrať jej a nech dopéci, při čemž jej musíš velmi často dobrou smetanou, v které jsi byla kus čerstvého másla rozpustila, peroutkou potíрати. Když jest zajíc dosti křehký, rozsekej jej na úhledné kousky, urovnej je na mísu jako v předešlé podobě, omáčku zapraš trochem mouky, rozmíchej, skrze sejtko protlač, přidej ještě trochu smetany, nech ji ještě několik minut povařiti a nalej do mísečky, můžeš k zajíci podat usmažené brambory. Místo smetany můžeš zajíce též máslím potíрати a šťávou vypečenou polévati.

310. Pečený zajíc v kyselém smetaně.

Roast Rabbit with Sour Cream Gravy.

Když se zajíc stáhne, oddělí se zadek od předku, ze zadku ořežou se všechny kůžičky, vymeje a nasolí a dá se na pekáč. Do koflíku octa a též tolika vody, dá se jedna velká rozkrájená cibule, trochu dymiánu, bobkového listí, celého pepře, celého zázvoru, nového koření a několik hřebíčků; nechá se to svařit a vystydlé vleje se to na zajíce; v tom se může zajíc nechat 3—4, ba v zimě i 8 dnů ležeti, jen že se má každodenně obracet. Když se má zajíc péci, vyndá se na prkénko, protáhne (vyšpikuje) se pěkně slaninou, dá se na pekáč kus másla, dvě čerstvé rozkrájené cibule, zajíc se na to vloží, slaninou dolů, podleje se trochu toho moku v kterémž ležel a nechá se péci. Při pečení se však musí zajíc častěji obracet a pokaždé hustou smetanou polévat a navrch se musejí klást kousky másla; až zajíc povrchu hezky zčervená a omáčka zhoustne. Kdyby omáčka tuze osmahla, může se

do ní přilít trochu toho slitého moku a trochu kyselé smetany. Pak se zajíc dá na mísu a podleje procezenou omáčkou.

311. Zajíc sekaný.

Rabbit Fricasée.

Maso ze zaječícího předku se za syrova useká s 2 librami tučnějšího vepřového masa. Není-li maso vepřové tučné, přidají se 3 unce naškrabané slaniny, pak jedna ve víně namočená a dobře vymačkaná žemlička a půl strouhané žemličky, jedno neb dvě vejce, potřebná sůl, pepř a trochu drobně usekané citronové kůry. Vše se dobře promíchá, utvoří z toho malý zajiček, prostrká slaninou, dá na pekáč, poklade máslem a cibulí na kotoučky nakrájenou a nechá při častém polévání upéci. Také se může sekání na podlívání kyselou smetanou, při čemž však kůra citronová se musí vynechati.

312. Předek zajíce na černo.

Jugged Rabbit.

Rozřezej předek zajíce na kousky, vlož je na kuthan, dej pod ně kousek másla neb sádla, trochu dymianu, jednu cibuli na koláčky nakrájenou, kousek citronové kůry a bobkový list, nalej na to tolik vody, aby šla asi na půl prstu zvýší přes zajíce, osol to, přiklop kuthan a nech to pak vařiti. Když je zajíc málem do měkka uvařen, vyndej jej na talíř, omáčku proced', přilej do ní trochu octa, aby omáčka byla trochu prikyslá, zapraž ji malounko hnědou jíškou a přidej k tomu neplný koflíček hnědého nastrouhaného perníku. Pak dej do malého hrnku kousek cukru, přistav na prudký oheň a když zhnědne, při čemž musíš hledět, aby se nepřipálil, rozdělej jej trochem polévky, dej to nyní do omáčky, vlož do ní uvařeného zajíce, nech jej v omáčce chvíli povařit, a nes na stůl.

313. Zajíc s bílou omáčkou.

Rabbit with Cream Sauce.

Očistěného mladého králíka rozsekej na stejné díly, omej, nasol, dej na rendlík s kouskem rozkrájené slaniny, přidej dvě rozkrájené cibule, kousek citronové kůry, větvičku dymianu, bobkový list, několik zrněk pepře, podlej třemi lžícemi vinného octa a nech ho do měkka dusit. Maso pak vyndej na mísu a omáčku proced'. Na rendlík dej žlící másla a 1½ lžíce mouky, když se rozpustí,

přidej dva koflíky husté dobré kyselé smetany, přidej omáčku, v které se zajíc vařil; jestli třeba, přilej ještě trochu octa a hovězí polévky neb vřelé vody, nech ještě trochu povařit, a je-li omáčka tuze kyselá, přidej kousek cukru; pak polej omáčkou králíka a předlož.

314. Smažený králík.

Fried Rabbit.

Dobře očištěného králíka rozděl na stejné kousky, omej je a ubrouskem dobře osuš; obal a opepři, popraš moukou, omoč v rozkloktaných vejcích, obal v ustrouhané žemličce a v rozpáleném másle neb sádle je do zlatova usmaž. Hodí se velmi dobře za obklad k zelenině aneb k bramborové kaši.

315. Srncí a jelení maso.

Venison.

Jelen, srnec a antelopa počítají se k vysoké zvěřině. Půl druhu až tříletá zvířata poskytují nejlepší maso. Samci přes tři roky stáří v době říjení se k požívání vůbec nehodí a maso koloučů méně než devíti měsíčních není též chutné. Vysoká zvěřina rozdělí a rozseká se po způsobu skopového a obyčejně se na několik dní před přípravou naloží; mladá a čerstvá zvěřina může se však též bez naložení upravit. Omáčka na jelení připravuje se následovně: Dej do hrnku půl lahve červeného vína, přidej koflík pepřové omáčky, kteráž je popsána při popisu úpravy jeleního hřbetu, koflík ryvízových povidel, dvě lžice octa a maso z jednoho citronu. Dobře to dohromady promíchej, nech chvílku povařit a proced' do nádobky.

316. Jelení hřbet s omáčkou pepřovou.

Saddle of Venison with Pepper Sauce.

Omej jelení hřbet, osol a vlož jej na kuthan, dej pak pod něj několik bobkových listů, trochu dymiánu, kousek zázvoru, cibuli, stroužek česneku, několik hřebíčků, mrkev, por, celer a petruželový kořínek, nalej na to dvě vinné sklenky vinného octa, dobře přiklop a nech to zvolna dusit. Když se udusil, vyndej hřbet na podlouhlou mísu a podej k němu v mísečce omáčku pepřovou, jež se takto upravuje: Dej na kuthan kousek čerstvého másla a dvě malé lžice mouky, a nech to do žluta upražit. Rozdělej to pak s

dobrou hovězí polévkou, neb vřelou vodou, a nech to zvolna vařiti. Zatím nakrájej cibuli na lístky, dej ji na jiný kuthánek, nalej na ní koflíček octa, přidej lžičku celého pepře a nech to též zavařit. Pak to nalej do omáčky, již na druhém kuthánku vaříš, a nech to ještě chvíli povařiti; seber pak s ní omastek, osol ji a proced.

317. Pečený jelení hřbet neb kýta.

Roast Saddle or Leg of Venison.

S dobře uleželého jeleního hřbetu sejmi kůžičku, protáhni jej nakrájeným špekem a osol; dej na kuthan na koláčky rozkrájenou mrkev a dvě cibule a kousek kořenové petružele, dva bobkové lístky, dva hřebíčky a několik zrnek pepře. Vlož na to upravený jelení hřbet, polej kvartem vinného octa, dobře přikrej a nech tak do druhého dne ležet; pak ho vyndej, dej na pekáč, podlej trochem té šťávy a trochem horké vody, poklad' kousky čerstvého másla neb sádla a nech v troubě po obou stranách zvolna do měkka upéci; potom ho vyndej na mísu a podlej omáčkou, se které jsi mastnotu sebrala. Kýta se též tak připravuje.

318. Jelení kýta.

Leg of Venison.

Jelení kýtu čistě omej, seřez s ní kůžičku a hodně ji naklepej, aby zkřehla. Nalej na ni trochu octa, nasol a nech ji tak dva neb tři dni ležeti. Když ji chceš připravit, posyp ji trochem tlučeného pepře, solí a protáhni hustě špekem. Dej na pekáč na lístky nakrájený špek, vlož naň jelení kýtu, a peč zvolna po obou stranách. Pak přilej pod ní octa, v němž naložena byla, trochu hovězí polévky neb horké vody a přidej něco strouhaného chleba. Nech to pak pozvolna dusiti, až je kýta měkká. Polej ji pak máslem, podlej trochem kyselé smetany a nech ještě chvíli v troubě. Vyndej jí pak na mísu a polej omáčkou. Když chceš můžeš omáčku upravit též bez smetany.

319. Jelení hřbet s citronovým křenem.

Saddle of Venison with Horseradish.

Omej dobře jelení hřbet, nasol jej a dej do velkého hrnku, nalej naň vína a octa a tolik vody, aby to bylo příjemně zakyslé; dej do toho několik zrnek pepře, něco nového koření, několik hřebíčků a jalovců, několik metliček dymianových, dva neb tři bob-

kové listy, jednu cibuli a nech hřbet po tak dlouho vařiti, až změkne. Vyndej jej pak z té omáčky a přidej do ní citronový křen, který se takto připravuje: Ostrouhej kůrku z půl citronu, dej do mísečky, přidej k tomu lžici cukru, vytlač do toho šťávu z citronu, přidej půl koflíčku octa a tolik nastrouhaného křenu, aby to bylo přihoustlé.

320. Zvěřina s omáčkou.

Venison with Gravy.

Tři libry zvěřiny čistě omej, dej ji do hrnku, nalej na ní vody, octa a obyčejného vína, osol to, přidej k tomu celé koření, něco jalovce, několik bobkových listů, cibuli, a nech zvěřinu tak dlouho vařiti až jest skoro měkká. Nech pak rozpáliti přepuštěné máslo na kuthanu, přidej dvě lžice mouky, malou přehršli strouhaného černého chleba, a nech to v tom másle do hněda upražití; rozmíchej to s trochem omáčky, v níž zvěřina se vaří, přilej to pak na mísu, proced' na ni omáčku, a posyp ji drobně nakrájenou citronovou kůrou. Chceš-li, můžeš ku konci nechat v omáčce kousek hnědého strouhaného perníku neb zázvorky svařiti.

321. Dušené srnčí plece.

Stewed Shoulder of Venison.

Dvě srnčí plece dobře omej, kost z ohybu vyřízni a posyp je uvnitř cibulí, na drobno rozkrájenou, petruželí, pepřem a solí, pak je sviň každé o sobě tak, aby sypání přišlo do vnitř, dobře nití obvaž, svrchní část slaninou protáhni a ještě osol. Pak dej na kuthánek mrkev a cibuli na koláčky nakrájenou, několik zrnek pepře, dva hřebíčky, bobkový list a dobré sádlo; vlož upravené plece na to, nalej na to trochu octa a masité polévky a nech to zvolna do hněda dusiti. Když jest zvěřina dosti křehká, vyndej ji, vlož na mísu, sejmi nit, pak do omáčky přilej ještě několik lžic masité polévky, nech ji ještě chvíli povařiti, pak ji skrže sejtko proced', mastnotu seber a polej jí dušené plece. Můžeš k tomu ještě v mísečce podati omáčku pepřovou jako na jelení hřbet.

322. Dušená srnčí játra.

Stewed Liver of Venison.

Srnčí játra dobře omej, kůžičku s nich sejmi a nakrájej je na tenké lístky; dej na kuthánek kousek másla, na drobno nakrájenou cibuli, trochu pepře a urovnej na to nakrájená játra a nech osma-

žiti; pak je posyp trochem mouky, přilej trochu octa, osol a nech ještě chvíli povařit.

323. Srnčí neb jelení kotletky.

Venison Cutlets.

Uprav srnčí kotletky po způsobu skopových, osol je, omoč v rozpuštěném másle a nech buď na rošti neb na pekáči pěkně upéci; vypečenou šťávu rozřeď trochem vína, přidej pepřové omáčky, svař to do husta a omoč v tom kotletky. Můžeš je též nechat před pečením ležet několik hodin v marinádě.

324. Srnčí neb jelení řízky.

Slices of Venison.

Ze srnčí kýty nakrájej pěkné řízky, nech je ležet asi dvě hodiny ve vystydlé vařené marinádě, pak je osol a nech je na rozpáleném přepuštěném másle spěšně upéci. Podej k nim ve zvláštní nádobce pepřovou aneb jinou pikantní omáčku.

325. Medvědí kýta.

Bear Steak.

Maso z mladých medvědů může se požívat i a chutná skoro jako hovězí. Vykrájej z kýty pěkné řízky, osol je, potřij rozpuštěným máslem a buď na rošti aneb na pekáči je upeč. Oblož je rozstrouhaným křenem a podej k nim sardelovou, hořčicovou neb jinou ostrou omáčku. Medvědí jazyk připravuje se po způsobu skopového.

326. Roštěné křepelky.

Broiled Quail on Toast.

Křepelky pěkně očisť, rozpůl po hřbetě a polož je vnitřní stranou na dobře namaštěné drátěné kleště (broiler) a rošti pozvolna, až pěkně zhnědnou; pak osol, opepři a potřij hojně máslem. Předlož se suchou namaštěnou topinkou. Sluky připravují se tímto způsobem.

327. Pečené křepelky.

Roast Quail.

Křepelky vykuchej a omej, posyp je trochu solí, oblož je slaninou a máš-li, i vinným listím a obvaž nití. Narovnej je na pekáč, poklad kousky másla, podlévej hovězí polévkou a do zlatova je v troubě upeč. Pak nítě rozvaž, listí s křepelk sejmi, tyto pěkně

ně na mísu urovnej a polej přecezenou šťávou. Též je můžeš vyplnit nějakou jemnou nádivkou. Pod křepelky můžeš též dát i na pekáč rozkrájenou cibuli, petružel a žampiony a když se dopékají, přilej sklenku červeného vína.

328. Pečené křepelky na jednoduchý způsob.

Příprav křepelky na předešlý způsob, vlož je na pekáč, dej do trouby a nech péci 20 neb 25 minut.

329. Zadělávané křepelky.

Stewed Quail.

Potři křepelky solí a pepřem, trochu je na másle opeč, pak je popraš trochem mouky, nalej na ně stejné díly vody a vína, přidej jeden bobkový list, půl cibule, osol to a nech dusit, musíš je ale několikrát obrátiti. Když jsou křepelky měkké, vyndej je na mísku a postav na vlažné místo, omáčku nech hodně zavařit, pak dej křepelky na mísu a omáčku na ně proced'. Též tetřívky a jinou pernatou zvěřinu můžeš tak připravit.

330. Na másle dušené křepelky.

Stewed Quail with Spice Gravy.

Očištěné a vykuchané křepelky osol, oblož je na lístky nakrájenou slaninou a obvaž nití. Vymaž rendlík máslem, narovnej do něho křepelky, přidej k nim jednu menší na koláčky nakrájenou cibuli, mrkvičku, jeden bobkový list, dva hřebíčky, několik zrněk pepře, trochu šťávy z pečeně a malou sklenku bílého vína; dobře to přiklop a nech čtvrt hodiny na mírném ohni zvolna dusit; pak křepelky vyndej, omáčku sýtkem protlač, potři jí křepelky a urovnej je do kola buď na dušený zelený hrášek, dušené zelí aneb na kapustu.

331. Tetřívky.

Prairie Chicken.

Tetřívky připravují se tímtež způsobem jako křepelky.

332. Pečená divoká kachna.

Roast Wild Duck.

Svař v hrnku jeden díl octa, dva díly vody, několik zrněk nového koření, jednu cibuli, kousek mrkve, kousek citronové kůry a trochu soli; když to vychladne, polej tím dobře očištěné a v hluboké hliněné nádobě složené divoké kachny a nech je v tom něko-

lik dní ležet. Když je chceš připravit, tedy je osuš, nasol, protáhni na prsíčkách asi čtyřmi neb šesti řadami drobně nakrájenou slaninou, vlož je na pekáč, poklad' kousky másla a nech v troubě do měkka upéci; mezi pečením je polévej začasť smetanou a marinádou, v níž byly naloženy. Když jsou pečeny, urovnej je na mísu a polej vypečenou omáčkou.

333. Dušená divoká kachna.

Stewed Wild Duck.

Oškubané a vykuchané divoké kachny polož na půl hodiny do studené vody a pak je protáhni slaninou. Dej na kuthan rozkrájenou cibuli, mrkev, kořenovou petružel a celer, bobkový list, kousek zázvoru, několik zrnek pepře, jalovce a hřebíčku, kus tence rozkrájené syrové šunky, vlož do toho kachnu, trochu osol, podlej trochem vody a nech ji za časťého polévání vyprýštěnou šťávou do měkka dusit; kdyby příliš hnědla, přikrej ji papírem. Udělej omáčku z čerstvých hub, vlej do ní přecezenou šťávu z kachny, polej kachnu omáčkou a nech to pak ještě čtvrt hodiny na horkém místě státi. Šťáva z kachny, zapražená hnědou jíškou, rozdělaná hovězí polévkou a svařená na hladkou omáčku, jest též dobrá.

334. Divoká husa.

Wild Goose.

Jen mladé husy radno péci, starší lépe je dusiti. Připravuje se tím samým způsobem jako divoká kachna, avšak dobře jest, zejména ze starších husí kůži stáhnouti, jelikož tuk, který obsahuje, někdy dá špatnou příchut' masu.

335. Divoký holub.

Wild Pigeon.

Mladé divoké holuby očisti, vyper, nasol, vlož do hlíněné nádoby, nalej na ně trochu vína a octa, přidej rozkrájenou cibuli, několik bobkových listů, kousek citronové kůry a nech je v tom nejméně dva dny ležet; pak je vyndej, osuš, protáhni na prsíčkách na nudličky rozkrájenou slaninou, dej je na pekáč, poklad' kousky másla a nech je za časťého polévání smetanou a marinádou upéci. Pak udělej bledou máslovou jíšku, rozdělej ji trochem té kyselé marinády, přidej vypečenou šťávu z holubů, trochu smetany a nech to svařit. Holuby dej na mísu a polej je tou omáčkou. Ostatně lze divoké holuby a holoubátka zrovna jako domácí připravit.

336. Malí ptáčekové.*Small Birds.*

Oškubaným ptáčkům uřezej hlavičky, vykuchej je a osol; dej na pekáček kousek másla, přidej kousek cibule a polož na to ptáčky prsíčky ke dnu; nech ptáčky asi čtvrt hodiny při prudkém ohni péci a když začínají hnědnouti, posyp je usmaženou strouhanou zemličkou; když pak začne máslo škvířiti, přilej několik lžic polévky a nes rychle na stůl.

RYBY.

V Čechách se obyčejně kupují ryby pouze živé, aby se uchránilo před možným požitím ryby leklé. Ryba leklá zahynula nejspíše nějakou nemocí a nemůže býti zdravou k požívání. Zde rybu živou zřídka kdy lze obdržeti, však kupujeme-li u spolehlivých obchodníků, není valně obavy, že by nám prodali rybu leklou. Lov ryb pro obchod provádí se po většině ve větších rozměrech a ti, kdož se jím zanáší, jsou bedliví toho, aby si dobrou pověst zachovali. Čerstvé ryby mají jasné vypouklé oči, lehce pohyblivé čelisti, červené žábry a lesklé šupiny.

Zabité ryby, byvše vykuchány, v zimě několik dní před zkázou a hnilobou mohou býti uchráněny, pakliže je osolíš aneb zmrznouti necháš.

Rybu, již chceš zabiti, uhoď dřevěnou paličkou několikrát do hlavy a do ocasu, pak ji u hlavy pod ploutvemi na příč zařízni, od hlavy břicho na délku rozřízni a pozorně vnitřnosti vyndej, hled' však, aby se žluč neroztrhla; rybu uvnitř vypláchni, oškrab a na kousky rozkrájej. Šupin zbavuje se ryba tím způsobem, že položí se na prkénko, podrží za ocas a tupým nožem na plocho se škrabe směrem ku hlavě. To se nejlépe koná venku, jelikož jinak šupiny se po kuchyni rozlétají. Pak se ryba oplákne a šatem osuší.

Aby se odstranila chuť bahnem neb zeminou, jakou mají některé ryby, nech močiti rybu takovou chvíli v silně slané vodě, než ji připravíš.

Vždy připravuj rybu v tentýž den, v který jsi ji koupila.

Chceš-li ryby upravit na modro, musíš prkénko, na němž je kucháš a krájíš, vodou navlhčiti, aby ryba nepozbyla slizu, kterýž

k pěkné modré barvě rybí přispívá. Zabitou rybu nesmíš nikdy ve vodě dlouho máčeti, neb tím pozbývá chuti. Ryby nejsou v čas tření chutné, pročež uvádím dobu, kdy se ryby trou: Kapr v květnu a červnu (nejchutnější je od října až do února), okouni a štiky v březnu a dubnu, lupice od března až do konce července, lososi v březnu a dubnu, pstruzi v dubnu, úhoři v únoru a březnu.

Ku smažení beř vždy většinou sádlo a jen málo másla a to dobře rozpal, než do toho rybu vložíš.

Solené ryby dej máčeti vždy kůži navrch a do nádoby hliněné, nikdy plechové.

337. Vařená ryba.

Boiled Fish.

Každá velká ryba, která má tuhé maso, může se vařiti. Rybu dobře očist a nakrájej, nalij vařící osolenou vodu a vař mírně půl hodiny. Podej s máslovou aneb rybí omáčkou.

338. Vařená ryba s omáčkou.

Boiled Fish with Gravy.

Rybu dobře očist a zavaž do čistého šatu; dej do hrnce a nalij na ni vařící vodu, osol lžící soli a vař půl až tři čtvrtě hodiny. Vezmi pak 6 vajec vařených na tvrdo, drobně rozsekaných, 2 lžíce másla, lžičku pepře, lžičku soli, půl lžičky hořčice a jikry, jestli jsou a trochu mléka na omáčku. Svař tuto smíšeninu a polej ní rybu, když jsi ji vařenou ze šatu vyndala a na mísu urovnala.

339. Smažené rybí řízky.

Fried Fish Cutlets.

Nařezej řízky z jakékoliv čerstvé ryby, opepři a osol, namoč v řídounkém těstě z vajec a usmaž v horkém sádle. Urovnej na mísu a kolem narovnej osmaženou kořenou petružel a koláčky citronu.

340. Smažený kapr.

Fried Carp.

Trhni kapra, vnitřnosti vyndej, pak jej oškrab a na kousky nakrájej. Pak jej rychle v studené vodě omej, otri suchým šatem, nasol, posyp trochem tlučeného pepře, pokrej ubrouskem a nech tak půl hodiny ležeti. Pak jej obal v mouce, omoč v rozklokovaných vejcích, obal v rozstrouhaném chlebě neb rozválených kre-

kersách a nech v horké přepuštěné mastnotě, z polovice sádla a z polovice másla, do zlatova usmažiti.

341. Ryba na černo.

Fish with Black Sauce.—(Paní Sebaldina Sedláková v Besídce.)

Dám do kastrolu kvart vody a pint octa, rozkrájím dvě prostřední cibule, jeden celer, kořínek petružele, kořínek mrkve, jeden stroužek česneku, dva bobkové listy, kousek dymiánu, 15 zrnek nového koření, 15 hřebíčků, dva malé kousky zázvoru, a nechám to vše dohromady vařit as čtvrt hodiny. Pak do toho dám rybu a mezi tím co se vaří, připravím omáčku a sice takto: Nechám vařit dvě libry švestek, když jsou uvařeny do měkka, vodu z nich sleji do hrnka, a švestky přeberu, dobře usekám a dám zpět do švestkové vody a přidám tři pinty piva, z půl citronu kůry na dlouze pokrájenou, as půl libry žitného chleba pokrájeného, nastrouhám půl libry perníku, lžíci másla, koflík hrozinek, koflík ořechů, šťávu z půl citronu a půl koflíku cukru. To vše dohromady rozmíchám s těmi švestkami a když je ryba dost vařená, tedy ji vyndám, tu polévku přecedím, dám ji zas vařit a vleji do ní tu omáčku. Potom dám rozhrát kousek másla, udělám bledou jíšku, dám lžíci do té omáčky a nechám povařit. Rybu urovnám na mísu a omáčkou poleju. Takto na černo připravuje se nejobyčejněji kapr, však jeseter (sturgeon) a každá jiná ryba, která se nerozvaří, může se takto připravovati.

342. Kapr na modro.

Blued Carp.

Trhni kapra bez šupin, vyndej z něho vnitřnosti, rozkrájej na kusy, urovnej jej na mísu, svař pintu vinného octa s trochem soli, polej pak vařícím tím octem uchystanou rybu, čímž pěkně zmodrá, slej pak ocet do kuthanu, přilej ještě octa, přidej k tomu celer, petružel, cibuli, vše na koláčky nakrájeno, tři neb čtyry spárky česneku, trochu celého pepře, nového koření, pět hřebíčků, jeden bobkový lístek, kousek zázvoru a kousek citronové kůry na nudličky nakrájené, osol to a nech to půl hodiny vařiti, urovnej pak do toho kapra, přilej ještě tolik octa, aby byla ryba zcela krytá, dobře to talířem a poklicí přiklop, aby pára odcházeti nemohla a nech na mírném ohni půl hodiny vařiti, musíš však pozor dávat, aby se ryba nepřipálila; pak ji pozorně vyndej a na mísu urovnej, omáčku na ni skrze sejtko proced', posyp citronovou kůrou na nudličky

nakrájenou, poklad' těmi celerovými lístky, dobře to přiklop a postav do studeného místa. Když jej dáš na stůl, tedy k němu přidej nádobu s octem, olejem a pepřem.

343. Marinovaný kapr.

Marinated Carp.

Trhni a oškrab kapra, rozřezej jej na kusy a osol, upeč jej buď na rošti neb na pekáči, při čemž jej musíš začasté máslem potíratí. Vlož jej pak do hluboké mísy, přiklop a postav stranou. Dej nyní do hrnku vinný ocet, přidej do něho několik zrnek pepře a nového koření, cibuli na koláčky rozkrájenou, dva spárky česneku, malý kousek zázvoru, tři hřebíčky, kousek citronové kůry, nech to svařiti a polej tím pak připravenou rybu, dobře ji přiklop a postav do studena. Když ji dáš na stůl, přidej k ní v nádobě olej, ocet a pepř.

344. Kapr neb losos v rosolu.

Jellied Carp or Salmon.

Na velký kamenný kastrol nalijeme dva koflíky octa, dva koflíky bílého vína a vody tolik, aby to bylo příjemně kyselé. Směs přiměřeně osol a do ní vlož jednu na kotoučky nakrájenou velkou cibuli, jeden stroužek česneku, 20 zrnek pepře, 20 zrnek nového koření, kousek zázvoru, 6 hřebíčků, 1½ proutku dymiánu, 1½ bobkového listu, kousek kůry citronové, trochu želatíny (gelatine) a potřebnou sůl. Nyní to nech přiklopené zvolna půl hodiny vařit a pak proced' do jiné nádoby. Když to přijde opět do varu, vlož do toho nakrájenou rybu (asi 4 libry) a nech 15—20 minut povařiti. Při lososu jest dobře obaliti každý kousek bílým mušelinem, aby losos podržel pěknou růžovou barvu. Nyní rybu vybeř a narovnej úhledně na hlubokou mísu. Do omáčky rozkloktej dvě celá vejce se skořápkou, nech to trochu povařit a proced' skrze hustý plátný nebo flanelový sáček do čisté nádoby. Tento rosol vlij na připravenou rybu a nech ve studenu stydnouti. Když se má ryba dáti na stůl, omočí se forma v horké vodě a vyklopí na plochou mísu a ryba okráší se kolkolem citronovými koláčky, kaparami atd. K lososu podá se majonéza.

345. Kapr pečený s kyselou smetanou.

Carp with Cream.

Trhni kapra, rozkrájej na kousky, popraš solí a tlučeným pepřem. Vymaž pekáček máslem, vlož do něho dva bobkové lístky,

urovnej pak do pekáčku rozkrájeného kapra, polej jej trochem dobré kyselé smetany, přidej šťávu z jednoho citronu a nech jej v troubě do zlatova upéci, při čemž jej musíš začasté kyselou smetanou polévati. Pak jej pozorně z pekáče vyndej a na mísu urovnej, omáčku sced' a podej v míseče.

346. Nadívaný pečený kapr.

Stuffed Baked Carp.

Pěkného jikrného kapra neb jinou větší rybu vykuchej, žluč a střívka z jiker vyndej, vlož jikry do hrnku, nalej na ně studničné vody a šťávu z jednoho citronu, nech to asi pět minut vařiti, pak je vyndej. Utři na misce 4 lžíce másla, přidej k tomu jednu v mléce namočenou a vymačkanou žemličku neb dva krajíčky chleba, dvě míchaná vejce, usekané vařené jikry, šest žlutků, trochu tlučeného květu a malounko pepře tlučeného, osol to a dobře promíchej; naplň tím pak vykuchaného a uvnitř též nasoleného kapra a sešij jej. Vymaž pekáček hodně máslem, vlož do něho na koláčky nakrájenou cibuli, polož na ni osoleného kapra, poklad' jej kousky čerstvého másla, nech jej péci a ku konci posyp jej očistěnými a na drobno nakrájenými sardelemi a nech do zlatova upéci. Při pečení musíš kapra často vypečenou šťávou polévati. Chceš-li, můžeš též dáti do nadívky na místo másla obyčejného, máslo sardeleové, a na másle dušené na drobno rozsekané žampiony neb lanýže.

347. Kapr s hnědou omáčkou a se smržemi.

Carp with Brown Gravy.

Vymaž kuthan hodně máslem, urovnej do něho vykuchaného a na kousky nakrájeného kapra, posyp solí, tlučeným pepřem a dvěma tlučenými hřebíčky. Přidej k tomu velkou cibuli na drobno rozkrájenou, kousek dymianu a nech to dusiti. Dej na kuthánek kousek másla a udělej s trochem bílé mouky hnědou jíšku, vlej pak do toho pint svařenininy čís. 38. aneb trochu masité polévky a trochu vinného octa, dobře to rozmíchej, nech vařiti a pak skrze sejtko proced'. Vlej nyní tuto omáčku na kapra, přidej k tomu tři očistěné a na drobno rozsekané sardele, asi dvacet dobře očistěných celých smrží a nech to chvíli povařiti. Urovnej pak rybu na mísu, oblož ji smržemi a omáčku v míseče podej. Je-li omáčka tuze hustá, můžeš přidati trochu polévky, neb horké vody.

348. Štika v slané vodě vařená.*Boiled Pike.*

Tato ryba jest již sama v sobě beze vši přípravy, pouze jen v slané vodě vařená, chutným pokrmem.

Trhni pěknou štikou, vnitřnosti vyndej, dobře ji očist' a vymej, ploutve usekej, stoč ji do věnečka, vlož ocásek do huby, svaž hubu pevně nití, vlož pak štikou do kuthanu, nalej na ni tolik vody, aby byla ryba zcela kryta, přistav ji k ohni a nech vařiti do měkka, pak ji na teplé místo stranou postav. Když ji chceš nésti na stůl, pozorně ji opěnovačkou vyndej na mísu, do kola urovnej, dej do prostřed malé, kulaté, v slané vodě uvařené brambory a polej pak hojně rozpáleným čerstvým máslem, v němž jsi byla zelenou na drobno rozkrájenou petružel osmažila. Při šticce zvláště musíš dbáti o to, by se nepřevařila.

349. Štika po Holandsku.*Pike, Holland Style.*

Štikou oškrab, trhni, vyper, čistě vymej a na kusy rozkrájej. Nech zavařit dva díly osolené vody a jeden díl vína, vlož štikou do toho a nech půl hodiny vařit; mezi tím nech rozpustiti čtvrt libry másla, dej do něho tři unce očistěných a na drobno skrájených sardelí, lžičku usekané zelené petružele a nech to pět minut smažit; potom štikou vyndej na mísu, posyp ji strouhanou žemličkou a polej ji tím připraveným máslem, do něhož však musíš dříve přecediti šťávu z jednoho citronu.

350. Pečená štika.*Baked Pike.*

Trhni štikou, vnitřnosti vyndej, oškrábej ji, pak ji dobře vymej a uvnitř nasol, ubrouskem přikrej a nech pak dvě hodiny ležeti, pak ji ubrouskem otři a po obou stranách několikráte přes přič nařízni. Dej do kuthánku jednu velkou cibuli, jednu mrkev, půl celeru, jeden por, vše na tenké koláčky nakrájeno, přidej kus másla a nech to do žlutava usmažiti, přidej pak k tomu dvě lžíce bílé mouky, nech to ještě minutu dusiti, nalej pak na to pint polévky, kávový koflík octa, skleničku vína, přidej několik zrněk pepře, jeden bobkový lístek a nech to půl hodiny dobře vařiti, vymaž pekáč hojně máslem, dej do něho kousek nakrájeného celeru a petružele, vlož na to štikou a upeč ji v troubě, při čemž ji za-

časté máslem pomaž; když jest štika pečena, tedy ji pozorně vyndej, na úhledně kousky nakrájej a na mísu urovnej. Omáčku, již jsi byla připravila, skrze sejtka do pekáče protlač, nech to ještě minutu v troubě a proced' pak skrze sejtka na rozkrájenou štikou.

351. Štika s ústřicemi.

Pike with Oysters.

Uvař štikou obyčejným způsobem na modro (jako kapra); dej do hrnečku kousek másla, asi čtyry sardele, dobře usekaná játra ze štiky a několik ústřic neb mušlí, přidej k tomu ustrouhanou, ve víně namočenou žemličku, neb krajíc bílého chleba, trochu květu, trochu drobně nakrájené citronové kůry, vše s vínem dobře rozmíchej, pak to zakloktej polévkou, ve které se štika vařila a nech to jen trochu spejchnout; potom to nalej na rybu a buď to zaced' citronovou šťávou, aneb okrášli mísu do věnečku narovnanými citronovými čtvrtkami. Tak se též mohou připravovati okouni, linci a jiné ryby bílého masa.

352. Štika na modro.

Blued Pike.

Štika na modro se upravuje na tentýž způsob jako kapr na modro, jen že se k štice přidá kousek čerstvého másla.

353. Zadělávaná štika.

Stewed Pike.

Trhni a oškrábej štikou, vnitřnosti vyber a rozkrájej ji na kusy, z několika kousků vyber kosti a maso usekej na drobno, ostatní uvař v slané vodě, přiklop a postav stranou, rozsekané maso utluč v hmoždíři se dvěma žloutky na tvrdo uvařenými a s půlí žemličky, neb krajíčkem chleba, v mléce namočeném a vymačkaném. Utři pak kousek čerstvého másla, přidej k němu tu smíšeninu, vraz do toho dvě vejce, přidej kousek citronové kůry na drobno rozkrájené, osol, okořeň trochem květu a dobře to rozmíchej; kdyby to bylo řídké, přidej ještě trochu rozstrouhané žemličky, udělej pak z toho knedlíčky a uvař je v té polévce, v níž se byla štika vařila, zapraž to pak bílou máslovou jíškou, vlož do toho vařenou štikou, okořeň květem a bílým zázvorem, nech to minutu vařit, urovnej pak štikou do prostřed mísy, oblož knedlíčky, polej omáčkou a nes na stůl.

354. Štika smažená.*Fried Pike.*

Dobře očistěnou štiku rozkrájej na kusy, osol, posyp tlučeným pepřem, a nech tak hodinu přikrytou ležet, osuš pak štiku čistým ubrouskem, potřij ji trochem sardelového másla, obal v mouce, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce nebo krekersu a usmaž v přepuštěném másle.

355. Štika s kyselou omáčkou.*Pike with Sour Cream Gravy.*

Uvař štiku na tentýž způsob jako štiku na modro, pak ji z omáčky, v níž se byla vařila, vyndej a na mísu urovnej. Uprav pak k ní následující omáčku. Očišť tři neb čtyři sardele, utři je pak s kusem másla, přidej k tomu lžici bílé mouky, dobře to rozmíchej, přimíchej pak k tomu asi malý koflíček polévky masité, a malý koflíček husté kyselé smetany, trochu tlučeného květu a rozstrouhaného bílého zázvoru, hodně to rozkloktej a nech povařit, přidej pak k tomu ještě trochu kapar, polej tím štiku a nes na stůl.

356. Losos pečený.*Baked Salmon with Gravy.*

Rozkrájej pěkný kus lososa na kousky, dej do kuthanu několik lžic čerstvého rozhrátého másla, přidej několik šalotek na drobno rozsekaných, kapary, čtyry dobře očistěné a na drobno nakrájené sardele, kousek kořenové petružele, šťávu z citronu, okořeň tlučeným pepřem a osol to; vlož pak do toho nakrájeného lososa a nech v tom čtyřadvacet hodin ležeti, při čemž jej však musíš několikrát obrátiti; půl hodiny před tím, než chceš lososa nésti na stůl, z omáčky jej vyndej a vlož na pekáč máslem hojně vymazaný, poklad' ještě kousky másla, dej do trouby a nech na prudkém ohni dvacet minut péci, při čemž jej musíš omáčkou, v níž naložen, začasté polévati. Udělej pak příhnedlou máslovou jíšku, nalej do ní trochu hovězí polévky a ostatní omáčku, v níž byl losos naložen, nech to chvíli vařiti, urovnej upečeného lososa na mísu a oblož usmaženou zelenou petruželí, vlej omáčku do pekáče k ostatnímu, nech to minutu vařiti a proced' pak skrze sejtko do mísečky.

357. Pečený losos s majonézou.*Baked Salmon with Mayonnaise Gravy.*

Z pěkného kusu lososa nakrájej malé as na dva prsty široké kousky, osol je a upeč na čerstvém másle, vlož je pak na mísu, polej je čerstvým rozhrátým máslem, vytlač na ně šťávu z několika citronů, posyp citronovou kůrou na drobno nakrájenou a kaparami, utluč na hrubo několik zrnků nového koření, pepře a čtyry hřebíčky, posyp tím též lososa a nech tak několik hodin v tom ležeti; pak lososa vyndej, urovnej na mísu, nalej do prostřed omáčku majonézovou a udělej okolek ze zelené petružele.

358. Vařený losos s omáčkou.*Boiled Salmon.*

Omej pěkný kus lososa v studené vodě, vlož jej do kuthanu, nalej naň trochu octa, přidej k tomu cibuli na koláčky nakrájenou, bobkový list, osol a nalej tolik vody, aby byl losos zcela kryt, pak jej přiklop a nech vařiti do měkka. Protlač čtyry na tvrdo uvařené žlutky skrze sejtko, přidej k tomu šest lžic čerstvého rozhrátého čistého másla, a míchej tím tak dlouho, až je z toho jemná kašička, přidej k tomu kousek zelené petružele na drobno rozsekané a několik též na drobno rozsekaných šalotek, lžici hořčice, osol to, okořeň trochem tlučeného pepře, přilej tolik octa, aby z toho byla přihoustlá omáčka, dobře to rozmíchej, nalej do mísečky a podej s uvařeným a máslem omaštěným lososem.

359. Vařený losos na jiný způsob.*Boiled Salmon.*

Při volbě lososa k vaření dlužno býti pozornou, aby nebyl příliš suchým. Zaviň lososa do bílé řídké látky (cheesecloth), nalij naň horké vody a nech jej mírně vařit. Když je uvařen, sejmi látku, dej lososa na horkou mísu a předlož se sardelovou neb rybí omáčkou a pokrájeným citronem.

360. Smažený losos.*Fried Salmon.*

Nakrájej z lososa na dva palce široké řízky, omej, osol a posyp je pepřem a nech tak asi hodinu přikryté stát; potom je omoč v rozpuštěném, žlutky rozmíchaném másle, obal je ve strouhané žemličce neb krekersu, polož je na pekáček máslem pomazaný, pokrop je rozpuštěným máslem a nech je v troubě do zlatova

upéci; pak je narovnej na prohřátou mísu i s tou opadanou žemličkou a buď je zaced' citronovou šťávou aneb oblož na čtvrtky rozkrájeným citronem, aby sobě každý dle libosti šťávu sám nacedil. — Takto může se kapr i sumec připravit.

361. Nakládáný losos.

Canned Salmon.

Nakládáný losos, který je v plechovkách v každém skoro obchodu ke koupí, připravuje se jednoduše takto: Víčko z plechovky odstraň a lososa pozorně na mísu vyndej, aby zůstaly co možno největší kousky a kosti odstraň. Pozornosti jest zapotřebí, poněvadž losos v plechovce je vařený a proto křehký. Na míse se obloží citronovými koláčky a podá se k němu ocet a koření.

362. Nakládáný losos na jiný způsob.

Lososa z plechovky vyndej na mísu způsobem svrchu zmíněným. Uvař pak na tvrdo několik vajec, oloupej a rozkroj podélnu na půlky, poklad' lososa a polej majonézou.

363. Krokety z nakládaného lososa.

Canned Salmon Croquettes.

Vyndej lososa z plechovky na mísu, kostičky odstraň, vraž do něho dvě vejce, čtyry lžice strouhaného chleba, opepři a dobře zamíchej. Na rendlík dej kus sádla a kus másla a když je horké, beř lžicí kousky velikosti ústřice a smaž po obou stranách do žlutava.

364. Smažený okoun.

Fried Perch.

Posyp dobře očištěného okouna solí a tlučeným pepřem, nech jej as čtvrt hodiny ležet a usmaž jej pak na tentýž způsob jako kapra.

365. Okoun pečený neb roštěný.

Broiled Perch.

Oškrab okouna, čistě jej omej, osol, popraš pepřem a nech tak čtvrt hodiny ležet; natři jej pak dobrým čerstvým máslem a upeč na rošti neb na pekáči po obou stranách do žlutava; urovnej pak okouna na mísu a pokrop šťávou z citronu.

366. Vařený okoun.

Boiled Perch.

Rozkrájej na nudličky dobře očištěnou mrkev, kořenovou pe-

tružel, celer a pór, dej do hrnku s kouskem nového másla, přidej k tomu zelenou petružel, několik zrnek pepře, osol to a nech to chvíli smažit; pak na to nalej kvart vody a nech to chvíli povařit. Mezitím oškrab a vyper okouny, osol je a vlož do kuthanu a nalej na ně tu vařenou přecezenou zeleninu, dobře to přiklop a nech je do měkka dusit; dej je pak do hluboké mísy a omáčku i se zeleninou na ně.

367. Okoun na modro.

Blued Perch.

Okoun na modro se připraví na tentýž způsob, jako kapr na modro.

368. Lupice.

Black Bass.

Černá lupice čili candát jest jednou z nejhledanějších ryb. Náleží k druhu okounů a maso její jest šťavnaté, jemné a bílé a lepší než maso z kapra. Lupice zabíjí se jako kapr a okoun, jen že šupiny její snadně nožem oškrábati se dají. Dobře očistěnou rybu vlož do studené slané vody, aby maso ztvrdlo a při vaření tak snadno se nerozpadlo, nejlépe však jest, když se nasolí a přes noc k ledu položí; ploutve a ocas uříznou se z šíří palce. Okoun i lupice se též jako kapr připravití mohou.

369. Vařená lupice.

Boiled Bass.

Lupici trhni, oškrab, nasol a nech asi hodinu ležet; je-li příliš velká, rozkrájej ji na kusy. Nech na rendlíku svařit hodně osolenou vodu, vlož do ní lupici a nech ji čtvrt hodiny vařit; mezitím rozetři hodný kus čerstvého másla se šťávou z jednoho citronu a nech to rozehřáti; když pak lupici z vody na mísu urovnáš, a všecku vodu, která se z ní stáhla z mísy odstraníš, polej ji tím máslem, a posyp strouhanou smaženou žemličkou.

370. Lupice smažená.

Fried Bass.

Smažená lupice upraví se na týž způsob jako smažený okoun.

371. Dušená lupice.

Stewed Bass.

Rozčtvř lupici, vyper a osol, dej na rendlík máslo, cibuli, bobkové listí, kousek rozmariny, tři hřebíčky, kousek celého květu,

několik zrněk pepře, vlož na to lupici, přilej něco málo hrachové vody, trochu vína a octa a nech to dobře přikryté dusit; mezitím dej na kastrol kus másla, lžíci strouhané housky, trochu mouky, nech to zpěnit a vlej do té omáčky, ve které se lupice dusila, a bylo-li by to málo kyselé, zaceď to trochem citronové šťávy; potom dej rybu na mísu, vlej pod ní tu omáčku, oblož citronovými koláčky a nes na stůl.

372. Lupice s ústřicemi.

Bass with Oysters.

Dobře očištěnou lupici vykuchej, vyper, v polovici po hřbetě rozsekni, kůži sloupni, vyndež kosti a maso nakrájej na malé tenké kousky, osol a nech v rozpáleném másle pozvolna dusit; pak máslo slej, rybu vkusně na mísu narovnej a polej ústřicovou omáčkou.

373. Vařená bělice.

Boiled White Fish.

Očisť bělici a nech ji vařiti ve slané, citronovou šťávou zacezené vodě s rozkrájenou cibulí a svazečkem zelené petružele; uvařenou rybu vlož na horkou mísu, polej rozpuštěným petruželovým máslem a oblož rozkrájeným citronem a zelenou petruželí.

374. Pečená bělice.

Baked White Fish.

Očisť dobře bělici, oři ukrouskem a uvnitř nasol. Udělej nádivku ze strouhaného bílého chleba, namočeného v mléce, dej do ní kousek másla velikosti vlašského ořechu, osol a opeři. Nadij bělici a zašij. Popraš kukuřičnou moukou, dej na pekáč, podlej vodou a dej péci. Mezi pečením polévej šťávou z pekáče. Peč asi hodinu. Jezerní pstruh neb štika peče se podobně.

375. Bělice s vínem.

White Fish in Wine.

Očisť bělici, osol a vyplň ji buď obyčejnou nádivkou, aneb nádivkou jako do kapra, polož na pekáč máslem vymazaný, posyp máslem s moukou rozdrobeným, polej půl pintou červeného vína a nech za častého polévání hodinu péci; pak rybu vyndež na mísu, omáčku proced', přidej ještě trochu červeného vína, lžičku upražené mouky, špetku papriky, dobře zamíchej, vlej na rybu a okrášli na koláčky rozkrájeným citronem.

376. Jezerní pstruh.*Lake Trout.*

Připravuje se jako bělice.

377. Pstruzi na modro.*Blued Brook Trout.*

Polej nakrájené pstruhy vařeným slaným octem, aby pěkně zmodraly, a pak je srovnej do kuthanu, dej k nim všechno koření jako na kapra, nalej na ně díl čerstvé vody, díl octa a díl bílého vína, všeho ale jen tolik, co by se pstruzi potopili, osol je a nech čtvrt hodiny vařit, pak ryby vyndej na mísu, proced' na ně omáčku a nech je vystydnouti.

378. Pstruzi s vínem.*Brook Trout in Wine.*

Pstruhy vykuchej, vyper, zasol a nech je tak hodinu ležet; poklad' dno rendlíku nakrájenými šalotkami nebo cibulí, vlož na to připravené pstruhy, nalej na ně pintu burgundského vína, přidej k nim několik bobkových listů a nech je čtvrt hodiny vařit, potom je vyndej na mísu, polej omáčkou a nes je rychle na stůl.

379. Smažení pstruzi.*Fried Brook Trout.*

Obyčejně smaží se jen malí pstruzi. Oškrab jim šupiny, vykuchej a vyper; nakroj každého po obou stranách po délce, nasol je a nech je půl hodiny přikryté ležeti; pak je ubrouskem osuš, obal v mouce, namoč do rozkloktaných vajec, posyp je hojně ustrouhanou žemličkou a usmaž je na rozpáleném přepuštěném másle; narovnej je na mísu, oblož na čtvrtky nakrájeným citronem a nes horké na stůl.

380. Pstruzi s omáčkou.*Brook Trout with Sauces.*

Pstruzi se buď usmaží, aneb jako kapr na modro připraví. K takto upraveným pstruhům můžeš dáti omáčku sardelovou, kaprlovou, ústřicovou neb z rajských jablíček. Na modro vaření pstruzi mohou se s majonézou předložit i sardelemi, aspikem, kaprlými neb vejci okrášlit.

381. Marinování pstruzi.*Marinated Brook Trout.*

Narovnej malé smažené pstruhy do hluboké mísky a nech je úplně vystydnout. Mezitím dej do hrnku na lístky rozkrájenou ci-

buli, několik zrnek pepře, bobkový list, kousek rozmariny, oloupanou citronovou kůru a asi tolik dobrého vinného octa, aby pstruzi tím byli zcela pokryti a nech to hodinu vařit. Když to úplně vystydně, přimíchej k tomu několik lžic dobrého olivového oleje, vlej to na pstruhy a nech je tak několik hodin v chladném místě ležet. Potom je narovnej na mísu, polej marinádou a předlož na stůl.

382. Pečený jeseter.

Baked Sturgeon.

Jeseter ať malý neb velký, musí se stáhnouti, neboť má tuhou kůži. Maso z čerstvého jesetera omyj a nasol; pak ho vlož na pěkáč do rozpuštěného másla, pomaz též povrchu hodně máslem, posyp strouhanou žemličkou a nech v troubě upéci; potom ho dej na mísu, polej rozpáleným máslem, smíchaným s citronovou šťávou a nes na stůl.

383. Jeseter smažený.

Fried Sturgeon.

Jeseter připravuje se a smaží jako kapr. Malé ryby váhy as půl libry hodí se k smažení nejlépe, ač mohou se ovšem smažiti též řízky z ryby velké.

384. Jeseter s vínem.

Sturgeon in Wine.

Vezmi asi čtyřliberní kousek z jesetera, možno-li z prostředka, dej do hlubokého kuthanu, s nakrájenou na koláčky mrkví, cibulí a svazečkem petružele, osol, opepři a přidej dva kousky květu a dva stroužky česneku, polej to stejnými díly červeného vína a slabé hovězí polévky, přikrej a nech hodinu zvolna vařit; pak rybu vyndej na mísu a postav na teplé místo, omáčku proced', zapraž máslovou jíškou, nech chvíli povařit, pak do ní zamíchej dvě utřené sardele, šťávu z jednoho citronu a špetku papriky, proced' ubrouskem a vlej na rybu.

385. Catfish. — Sumec americký.

Stahují se tak jako jesetery a připravují se tímtež způsobem.

386. Aleš.

Shad.

Oškrab a vykuchej aleše, dej na rendlík kus másla, kousek petruželového kořene, svazeček zelené petružele, rozkrájenou cibulí, kousek celého květu, polož na to rybu, osol, opepři, polej červeným

vinem, tak aby byla kryta, přikrej a nech tři čtvrtě hodiny zvolna vařit; pak rybu vyndej na mísu, oblož ji tou rozkrájenou cibulí a postav ji do tepla; omáčku proced', zapraž hnědou máslovou jíškou, nech chvíli povařit, opět proced', zamíchej do ní kousek másla, šťávu z jednoho citronu a štipec papriky, vlej na rybu a nes na stůl. Tak se mohou i jiné ryby připravovati.

387. Roštěný slaneček.

Broiled Herring.

Oškrab, vykuchej a omej čerstvé slanečky, po obou stranách je po délce nařízni, dej je do hluboké mísy, posyp solí a pepřem, zaceď citronovou šťávou, polej olejem a nech je tak hodinu ležet, časem je obracejíc; pak je na rošti upeč, narovnej na mísu a podej k nim smetanovou omáčku. Též se mohou horké roštěné slanečky narovnat na prohřátou mísu a poklásti kousky petruželového másla. Čerstvé slanečky možno též jako okouny připravit.

388. Smažený slaneček.

Fried Herring.

Stáhni slanečka, vyper jej a vlož do studeného mléka a nech v něm několik hodin ležet, pak jej ubrouskem osuš, po délce rozpůli a kosti vyber; udělej pak z vajec, vína, trochu mléka a mouky kaparinu, malounko ji osol, omoč pak v ní slanečka a usmaž ho v horkém přepuštěném másle. Aneb jej popraš moukou smíchanou s trochem tlučeného pepře, omoč v rozkloktaném vejci, obal v rozstrouhané žemličce a na másle usmaž.

389. Marinovaný slaneček.

Marinated Herring.

Stáhni kůži ze tří mléčných slanečků, vlož je do mléka a nech je v něm přes noc ležet; druhý den je čistě omyj, mléčí vyndej do hrnečku, slanečky rozpůli, kůstky vyber, maso zaviň do kotoučků a propíchni špejlkem; mléčí hodně rozetři a přidávej k tomu po lžici vinného octa, až máš dostatečně omáčky k pokrytí slanečků, načež to ještě hodně kloktej, až to zhoustne; vylož dno hluboké nádoby na koláčky rozkrájenou cibulí, vlož na ně ty slanečky, pokrej citronovými koláčky, přidej několik bobkových listů, několik zrnek pepře a nového koření, trochu kaprlí, nalej na to omáčku a nech to několik hodin ležet.

390. Smažené řepachy.*Fried Smelts.*

Řepachy jsou čtyry až šest palců dlouhé rybičky se stříbrolesklými šupinami a velmi chutným masem. Vykuchej rybiček mnoho-li jich potřebuješ, ploutve uřízni, ryby dobře omej, osuš ubrouskem, omoč v mléce, obal v mouce a na rozpáleném másle je usmaž. Též se mohou napřed poprášiti moukou, omočiti ve vejcích rozkloktaných s trochem soli a pepře, obalit v ustrouhané žemličce, usmažiti a předložiti okrášlené na koláčky rozkrájeným citronem.

391. Pečené řepachy.*Broiled Smelts.*

Vykuchej a očisti rybičky jak v předešlém návodu podotknu-to, osuš, je ubrouskem, osol, opepři, pomaž je rozhrátým máslem, a nech je buď na dvojitém rošti aneb na pekáči upéci; pak je narovnej na mísu, polej rozpuštěným petruželovým máslem a oblož rozkrájeným citronem.

392. Makrelka pečená.*Baked Mackerel.*

Makrele jsou mořské ryby, které prodávají se naložené v soli. Vyper a namoč na noc makrelu do tří kvartů vody a nech ji močiti do rána, chceš-li strojiti ji k snídání. Ráno vodu slej a nalej na rybu vodu vařící a nech státi minutu neb dvě bez vaření. Pak slij, vodu opět a dej rybu na dobře vymaštěný pekáč neb kastrol, vnitřkem navrch. Nalij na ni půl koflíku sladké smetany a podle chuti opepři. Dej do trouby a nech zhnědnout. Strojíš-li makrelu k obědu, namoč ji ráno a nech ji močit 6 hodin.

393. Makrela vařená,*Boiled Mackerel.*

Dej vymočit makrelu jak výše udáno. Ráno vodu slij, nalej na ni horkou vodu a nech ji v této ještě na horkém místě močiti asi pět minut. Pak slij vodu opět a dej rybu na prohřátou podlouhlou mísu, poklad' ji kousky čerstvého másla a kolem poklad' ve slané vodě vařené drobné oloupané brambory.

394. Treska s mlékem.*Creamed Codfish.*

Treska jest jako makrelka ryba solená, s tím však rozdílem, že treska jest suchá, kdežto makrely jsou naloženy v solném lá-

ku. Proto musí se treska máčeti tak jako makrelka. Obyčejně se nyní prodává v liberních pakličkách, však jsou druhy rozličné dobroty a ceny. Čím bělejší, tím lepší a dražší. Libra tresky dá se močiti do mělké galonové mísy plné vody a nechá se močiti 3 až 4 hodiny, aneb na noc, chystáš-li ji k snídání, v kterémž pádě ovšem nepotřebuješ dáti tolik vody. Když je vymočená, vyndej ji do jiné nádoby, nalej na ni čerstvou studenou vodu a dej vařiti. Když ji var obejde, tedy vodu slej, rybu nech vychladnouti, rozloupej na lístky a kůstky pozorně vyber. Dej ji pak do jiné nádoby, nalij na ni mléko, až je potopena, a dej vařit. Pak utři vrchovatou lžící másla s vršitou lžící mouky a za stálého míchání dej to do vařícího mléka k rybě, rozbij do toho jedno neb dvě vejce, dobře rozmíchej a dle potřeby opepři. Jestli se ryba příliš vymočila, můžeš dle chuti přisolit.

395. Pečená treska.

Scalloped Codfish.

Na měkko uvařenou tresku nech osáknout a rozloupej na lístky a kůstky pozorně vyber; vmaž rendlík neb formu tlustě máslem, vysyp ustrouhanou žemlí, polož do spodu vrstvu tresky, pak vrstvu ustrouhané žemličky, smíchané se sekanými sardelemi, dobře rozkrájenou citronovou kůrou a muškátem, pak zase tresku a tak pokračuj, až je forma plná; navrch dej vrstvu žemličky, polej to trochu smetanou, poklad' kousky másla a nech v troubě upéci. Pak to vyklop a dej na stůl, aneb to dej na stůl i s formou.

396. Karbanátky z tresky.

Codfish Balls.

Z vymočené a uvařené tresky vyber pozorně kosti a maso usekej dobře sekáčkem. Vezmi pak stejné množství brambor, rozmíchej a dohromady obé smíchej. Přidej lžící másla, jedno vejce, trochu pepře, dobře zamíchej a dělej placičky, které obalíš v mouce a usmažíš na rendlíku, v němž jsi přepustila polovici sádla a polovici másla.

395. Karbanátky na jiný způsob.

Z uvařené a vychladlé tresky vyber pozorně kosti, maso na drobno rozsekej, přidej lžící drobně rozkrájené petružele, trochu červeného pepře, šťávu z jednoho citronu a dobře zamíchej. Dej vařit koflík smetany neb mléka. Utři lžící másla se dvěma lží-

cemi mouky, zamíchej to do vařící smetany a nech vařit tři minuty. Přimíchej pak k tomu třesku, dobře zamíchej a dej na mísu vychladnout. Když vychladlo, dělej karbanátky, kteréž namoč do šlehaného vejce a obal v strouhaném bílém chlebě, neb rozdrcených krekersích a usmaž v horkém sádle. Oblož zelenou petruželí.

398. Úhoř na modro.

Blued Eel.

Úhoře vidličkou připevni ke stolu, pak kůzičku kolem hlavy nařízni a stáhni ji pomocí ubrousku, musíš však pozor dáti, abys neroztrhla žluč, která se pod kůží blíže hlavy nalezá; pak jej vyper, v studené vodě omej a na kusy nakrájej. Dej do kuthanu jeden celer, petružel, mrkev, cibuli, vše na koláčky nakrájeno, přidej k tomu bobkový lístek, kousek šalvěje, několik zrnek pepře a nového koření, osol a nalej octa mnoho-li potřebí a nech to půl hodiny vařiti, vlož do této omáčky nakrájeného úhoře, přidej sklenku vína a ještě tolik octa, aby byl úhoř zcela kryt a nech ještě čtvrt hodiny zvolna vařiti; pak jej na mísu urovnej, omáčku naň skrze husté sejto proced' a podej k němu v mísečce omáčku na holandský způsob upravenou. Dej totiž do hrnku lžíci bílé mouky, přidej trochu studené vody a dobře to rozdělej, vraz do toho šest žloutků, přidej 4 lžíce čerstvého másla, dobře to rozmíchej, přidej ještě dvanáct zrnek bílého pepře, trochu tlučeného květu, přilej pak pint té vody, v níž se úhoř byl vařil, přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až by to mělo do varu přijíti, vařiti se to však nesmí, vytlač pak do toho šťávu z půli citronu a proced' skrze sejtko do mísečky.

399. Úhoř s majonézovou omáčkou.

Eel with Mayonaise.

Uprav úhoře jako marinovaného kapra. Urovnej pak studeného úhoře do věnečku na mísu, do prostřed dej majonézovou omáčku a udělej okolek z rozklepaného aspiku.

400. Úhoř smažený.

Fried Eel.

Smažený úhoř se připravuje na tentýž způsob jako smažený kapr.

401. Úhoř pečený na rošti.*Broiled Eel.*

Stáhni úhoře, vykuchej, přemej a rozkrájej na kusy na prst zdělí, posyp jej pak solí a tlučeným pepřem a nech tak hodinu ležeti, napíchej pak vždy tři neb čtyry kousky na dřevěné tenké špejlký, vlož vždy za každý kousek úhoře šalvějový lístek, pomaz pak očistěný rošt máslem, vlož na něj upraveného úhoře a upeč jej po obou stranách do hněda, posyp jej ostrouhanou žemličkovou kůrou, sejmi ze špejlký, urovnej jej na mísu, oblož citronem na čtvrtky nakrájeným a podej horký na stůl.

402. Pečený úhoř.*Roast Eel.*

Stáhni úhoře a vykuchej, rozkrájej pak na kusy, osol a nech tak hodinu přikrytého ležeti. Dej do kuthanu kus másla, přistav jej k ohni, když jest máslo horké, vlož do něho trochu šalvěje, přiklop to a nech čtvrt hodiny na teplém místě státi. Osuš pak ubrouskem nasoleného úhoře, proced' upravené máslo skrze sejtko do mělkého železného kuthanu, vlož do něho úhoře a dvě na lístky nakrájené žemličky a nech oboje po obou stranách upéci. Pak to vyndej, úhoře do prostřed mísy urovnej, oblož jej opečenou žemličkou, pokrop šťávou z citronu a nes horké na stůl.

403. Marinovaný úhoř.*Marinated Eel.*

Marinovaný úhoř se upraví na tentýž způsob jako marinovaný kapr.

ÚSTŘICE, RACI, ŽÁBY ATD.**404. Ústřice syrové.***Raw Oysters.*

Doba požívání ústřic jest od počátku září do konce dubna. V měsících letních nejsou tak chutné. Labužníci dávají přednost požívání ústřic syrových. Na pobřeží mořském, aneb poblíže něho, dává se ovšem přednost ústřicím ve skořápce, totiž čerstvým, jež se ze skořápek vylupují a ihned požívají. Tak zvané "Blue points" a "Rockaways" — zvané tak dle míst kde se loví — do váží se ve skořápkách v ledu daleko do vnitrozemí. Však mnohem

více než ústřic ve skořápkách, jimž, jsou-li čerstvé, dlužno vždycky přednost dáti, spotřebuje se ústřic čerstvých vyloupaných (can oysters) dovážených v plechovkách do všech konců země.

Čerstvé ústřice, ať ze skořápek, aneb plechovek, upravují se obyčejně s kečapem, octem, solí a pepřem, po případě též s pepřovou omáčkou Worcestershireskou a citronem. Podávají se k nim drobné krekersy.

405. Smažené ústřice.

Fried Oysters.

Dva tucty ústřic vybraných co možno největších, osuším ubrouskem, osolím a opepřím. Rozšlehám dvě celá vejce a jeden žloutek, obalím ústřice v mouce, pak omočím do vajec a obalím v jemně rozdrčeném krekersu, aneb kukuřičné mouce. Na rendlík dám půl sádla a půl másla a když se rozpálilo, tedy ústřice rychle v něm usmažím.

406. Ústřice pečené.

Baked Oysters.

Vymaž rendlík neb hlubokou mísu máslem, vysyp dno ustrouhanou žemličkou, pak dej vrstvu ústřic, osol je a opepři, polož na ně několik malých kousků másla, pokrej je vrstvou ustrouhané žemličky, zavlhči šťávou ústřicovou smíšenou s mlékem a tak pokračuj, až jest nádoba naplněna; na vrch dej vrstvu žemličky, oblož malými kousky másla, polej vejcem v koflíku mléka rozkloktaným a nech v horké troubě čtvrt hodiny péci. Je-li nádoba větší, musí se ovšem nechati v troubě o chvíli déle. Na stůl předloží se v nádobě, v níž byly připraveny.

407. Ústřice s podpoušťkou.

Fricasseeed Oysters.

Nech vařiti v hrnku šťávu z dvou tuctů velkých ústřic s lžící másla, s trochém hovězí neb rybí polévky a štipcem pepře a muškátového oříšku. Do toho vlož ústřice, nech asi dvě minuty vařiti, pak je vyndej a šťávu sítkem proced'. Ze lžice másla a lžice mouky udělej na rendlíku bledou jíšku, přilej tolik uvařené šťávy, aby byla zahoustlá omáčka, osol, opepři a nech asi deset minut vařit; rozkloktej dva žloutky aneb celé vejce s lžící másla a šťávou z jednoho citronu, zamíchej to do omáčky, proced' sítkem.

kem, nech za stálého míchání nad ohněm prohřát — vařiti se to však nesmí, a vlej omáčku na ústřice vložené do hluboké prohřáté mísy a obložené smaženými řízký žemličky různých tvarů, aneb malými rýžovými kroketskami. Mísa nechá se prohřáti v troubě a ústřice udrží se teplé, postaví-li se v přikrytém hrnečku do mísy s horkou vodou.

408. Ústřice s bílou omáčkou.

Oysters with Cream.

Nech zvařiti šťávu ze dvou tuctů velkých ústřic, vlož pak do ní ústřice, nech je drobátko ztuhnouti a pak je zase vyndej; šťávu osol, přidej lžíci másla, šťávu z jednoho citronu, lžíci mouky rozmíchané s koflíkem smetany a dva rozkloktané žloutky aneb jedno celé vejce a nech za stálého míchání nad ohněm dobře prohřáti, vařiti se to však nesmí. Ústřice vlož na horkou mísu, polej je omáčkou a posyp lžíci drobně usekané zelené petržele.

409. Ústřice v mléce.

Oyster Stew.

Na kvartovou plechovku ústřic dej vařit kvart mléka a dej pozor, aby se nepřipálilo. Vezmi lžíci másla a malou lžičku mouky, dobře rozetři a zamíchej do vařícího mléka. Když to var obešel, vlij do mléka spěšně ústřice, s trochou šťávy z nich a jakmile se začnou zvedat, odstav, osol a opeři a nes na stůl.

410. Roštěné ústřice.

Broiled Oysters.

Nech osáknout na sítku pěkné velké ústřice, namáčeť je pak jednu po druhé do rozhřátého másla, aby se nelepily na drátěné kleště k roštění. Rošti je rychle nad žiravým uhlím. Když jsou pěkně hnědé po obou stranách, opeři, osol, máslem oblož a polož na horké máslem pomazané topinky, trochu mlékem navlhčené. Předlož hodně horké, neboť jen tak jsou chutné.

411. Mušle.

Clams.

Pod tímto názvem vyznávají se mušle mořské, tak zvané slavky jedlé. Rozdělují se na tvrdé a měkké. Tvrdé mušle jsou malé a zaokrouhlené, měkké jsou větší a podlouhlé. Jedí se od prvního května do posledního srpna místo ústřic a mohou

se předkládají ve skořápkách zrovna jako ústřice. Mají-li se však smažiti, zadělávati aneb jinak připravovati, musí se z nich vždy tuhý sval vyříznouti.

412. Pečené měkké mušle.

Baked Soft Clams.

Na každou skořáčku polož jednu velkou neb dvě menší mušle, malounko osol a opepři, přidej půl lžičky usekaných petruželových stonků, šest drobných kostek slaniny, pokryj tenkou vrstvou čerstvého másla a nech v troubě do zlatova upéci. Narovnej je úhledně na mísu na složený ubrousek a okrášli zelenou petruželí, aneb též řeřichou.

413. Smažené měkké mušle.

Fried Soft Clams.

Vyloupej velké mušle, vyřízni z nich tuhé svaly a nech na ubrousku osáknout; potom mušle osol, opepři, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhané žemličce a usmaž v rozpáleném sádle, urovnej na mísu a oblož rozkrájeným citronem a smaženou petruželí.

414. Mušle se smetanou.

Clams with Cream.

Zvař šťávu z mušlí, nech v ní mušle drobátko stuhnouti, pak je vyndej a nech osáknout. Usmaž na másle do běla jednu usekanou cibuli, dej do ní mušle, přidej štipec soli a tlučeného pepře, sklenici vína a lžici koňaku a nech všecko dobře prohrát; pak to zakloktej žloutky rozmíchanými se smetanou a kouskem nového másla, nech za stálého míchání ještě prohráti, vařiti se to však nesmí; vlej na mísu a oblož řízky žemlovými v podobě malých srdíček.

415. Mušle v mléce.

Clam Stew.

Dej šťávu z 50 mušlí vařiti. Usekej zatím mušle na drobno. Sebež pěnu z vařící se šťávy a přilej k ní dva koflíky vody; když přijde znovu do varu, dej do ní rozsekané mušle, opepři a nech to zcela zvolna vařiti po 5 minut. Pak přidej dvě lžice čerstvého másla a konečně dva koflíky mléka a nech to ještě zahřáti, ale ne více vařiti. Odstav, přidej několik na drobno rozdrcených krekersů a horké nes na stůl.

416. Dušenina z mušlí.

Clam Chowder.

Dej na dno hlubokého kuthánku půl libry na drobné kostky pokrájeného uzeného špeku, neb šunky, 3 na drobné kostky pokrájené brambory a posyp cibulí na drobnou pokrájenou, dymíámem, marjánkou a zelenou petruželkou, opepři a osol. Pak dej vrstvu telecího masa (jednu libru), kteráž jsi na kostky půlpalčové nakrájela, pak dva koflíky dušených neb nakládáných rajských jablíček a konečně vrstvu na drobnou usekaných 50 mušlí. Nalij pak na to vařící vody, ale jen tolik, aby to tak sotva kryla. Přikryj dobře a nech na mírném ohni znenáhla vařiti půl hodiny bez míchání. Pak přidej dva koflíky mléka, 6 rozdrcečných kreksů, dobře zamíchej, vař ještě 10 minut a podej horké. Rajska jablíčka můžeš vynechat, jestli chceš.

417. Raci vaření.

Crabs.

Vyper čistě raky, dej do hrnku, přidej kmínu a trochu tlučného pepře, nalej na ně tolik vařící slané vody, co by se potopili, přikrej je dobře pokličkou a nech něco přes čtvrt hodiny vařit; slej s nich pak vodu, slož je pěkně na mísu, poklad' zelenou petruželí a nes na stůl. Vaření raci jsou pěkné červené barvy.

418. Smažení raci.

Fried Crabs.

Uvař raky dle obvyklého způsobu, vyloupej je ze skořápek, popraš je moukou, do níž trochu soli a kousek drobně usekané zelené petružele bylo přimícháno a usmaž je v přepuštěném másle na prudkém ohni do zlatova; urovnej je pak na mísu a poklad' usmaženou petruželovou natí.

419. Dušené raky.

Stewed Crabs.

Vybeř pozorně masíčko z ócásků a klepet velkých raků, pokrájej na drobnou a smíchej asi se čtvrtinou rozstrouhaného chleba a trochem drobně pokrájené petružele. Osol a opepři, nadij to do račích skořápek, slož tyto na pekáč a poklad' drobnými kousky másla, vytlač na to šťávu z jednoho citronu, posyp hezky silnou vrstvou rozstrouhaného chleba a na vrch poklad' ještě kousky másla, přiklop a nech to v troubě asi dvacet minut dusit.

420. Humra.*Lobster.*

Humra, čili mořský rak podobá se tvarem raku sladkovodnímu. Svaž humře klepeta, vhod' ji do vařící osolené vody a vař ji asi čtvrt hodiny, je-li asi liberní, o trochu déle, je-li větší. Kdyby se převarila, tedy maso ztuhne. Po uvaření jí na délku rozpolti a předlož buď teplou, aneb studenou s majonézou aneb s octem a kořením.

421. Humry nakládáné*Canned Lobsters.*

Nejvíce humrů spotřebuje se nakládaných. Přichází do obchodu v plechovkách. Požívají se bez dalších příprav, pouze dle chuti s octem a kořením.

422. Mořští ráčkové.*Shrimps.*

Mořští ráčkové tvoří znamenitý obklad k salátu z humry aneb vařeným rybám. Živí a dobře očistění ráčkové hodí se na chvílku do vařící vody a jsou hotoví. Také se mohou hoditi do horkého másla, chvílku se v něm ponechají, několikrát se nimi zlehka zatřeše, pak se urovnají na mísu a máslem polejí. Do obchodu přichází též uvaření aneb nakládání; v posledním případě musí se nechat před upotřebením v čerstvé vodě chvílku močit a obojí mohou se připravit s máslem, jak svrchu podotknuto.

423. Krabi tvrdí.*Hard Shell Crabs.*

Opláchni kraby čerstvou vodou a nech je ve vařící slané vodě asi patnáct minut vařit; narovnej je na mísu a předlož k nim chléb s máslem. Aneb uvařené kraby usekej, smíchej s polovicí vařené rýže, osol, přidej trochu papriky, muškátového oříšku, dymiánu, bazalky, zavlhči mlékem, vyplň tím skořápky; posyp ustrouhanou žemličkou neb chlebem, polož na každou skořápku kousek másla, narovnej na pekáč a nech v troubě upéci.

424. Želva.*Turtle.*

Zab želvu jak naznačeno v předpisu o želví polévce; sloupní svrchní skořepinu, maso vyber, žluč i vnitřnosti vyndej a maso na kousky rozkrájej. Nech zpěnití na másle ustrouhanou cibulku,

přidej k ní lžíci mouky, udělej bledou jíšku, nalej na ní trochu hovězí polévky, přidej sklenku vína, trochu tlučeného pepře, kůru ze dvou citronů, kousek zelené petružele a šťávu z jednoho citronu a nech to svařit na hladkou omáčku; do té omáčky vlož rozkrájené želví maso a udus je, pak je vyndej na mísu, polej přecezenou omáčkou a oblož na nudličky rozkrájenou usmaženou žemličkou. Též můžeš nechat v omáčce vařiti ve víně namočené lanýže a malé hříbkové hlavičky, kterými se pak želva obloží.

425. Zadělávané žáby.

Frogs á la Poulette.

Jenom zadní stehýnka od žab zelenou pruhou na zádech znamenanych hodí se k požívání. Žabí stehýnka se uříznou, stáhnou a čtyřadvacet hodin v čerstvé vodě močí. Očistěná stehýnka nech v horké slané vodě několikrát varem obejít, dej je pak na rendlík s kouskem nového másla, zaced' je citronovu šťávou a nech chvíli dusit; pak je zapraž bledou jíškou, nech je do měkka udusit a než je chceš dáti na stůl zakloktej dvěma neb třemi žlutky rozdělanými trochem polévky, přidej lžíci posekané zelené petružele, vlej na mísu a předlož.

426. Žáby s vejci.

Frogs with Eggs.

Očistěná stehýnka osol a nech je chvíli v soli ležet, pak maso z kostí odstraň a drobně usekej; dej na rendlík kus másla, jednu drobně rozkrájenou cibuli, lžíci usekané zelené petružele a trochu květu, dej do toho stehýnka a nech je nepokryté tak dlouho dusit, až šťávu, kterou ze sebe pustí, zase do sebe vtáhnou; pak přidej ještě kousek másla, zamíchej to několika vejci a dej na prohřátou mísu.

427. Smažené žáby.

Fried Frogs.

Vyper žabí stehýnka, dej je na hlubší mísku, osol, polej je trochem oleje a citronové šťávy, posyp je usekanou cibulí a zelenou petruželkou a nech je v tom asi hodinu marinovati; vyndej je pak na čistý ubrousek, popraš moukou, omoč v rozkloktaném vejci a obal v ustrouhané žemličce; usmaž je v horkém přepuštěném másle krátce před předložením, narovnej na mísu a oblož zelenou petruželkou.

VEJCE.**428. Vejce.***Eggs.*

Vejce jsou potravou velice vydatnou a záživnou. Ve vejci nalezneme všechny součástky, kterých je zapotřebí k vytvoření těla a málo zbytečného, co by nebylo ztravitelným. Na měkko vařená vejce snese obyčejně i nejslabší žaludek. Však mají-li býti chutná a záživná, musí býti čerstvá. Vejce pozná se pozorováním proti světlu; je-li čerstvé, tedy je zarůžovatěle prosvítavé, kdežto starší jest již kalnější. Též se pozná ponořením do vody; zcela čerstvé vejce potápí se pod povrch a čím starší tím více z vody se vynořuje. Od zavedení velkých chladíren čili skladů lednicových ve velkých městech, ukládá se v týchž každé jaro mnoho vajec pro spotřebu zimní. Tato vejce se sice zachovají, ale čerstvým se nevyrovnají a prodávají se za levnější cenu. Nejlepší jsou vejce, která snesena byla v minulých 24 hodinách.

429. Vejce vařená.*Boiled Eggs.*

Vejce vařená na měkko jsou taková, při kterých je bílek částečně uvařený, však ne na tvrdo a žloutek je úplně tekutým. Nejlepší způsob vaření a nejbezpečnější, aby se docílilo žádaného stupně uvaření jest ten, že čistě omytá vejce dají se do vařící vody, nádoba se odtáhne stranou, aby voda více nevřela, dobře se přikryjí a ponechají po pět minut. Vejce takto vařená jsou úplně prohrátá a bílek jest pěkně rosolovitý a ne zatvrdlý. Musí se ale bedlivě hlídati a neponechávati déle ve vodě než pět minut. Tak mají se bez výminky vařiti vejce pro nemocné. Jiný dobrý způsob je, dáti vejce do studené vody, přistaviti k ohni a nechat vodu přijíti do varu. Jakmile se voda počíná vařiti, jsou vejce právě dost a kuchařka v tomto pádě nemůže se zmýliti. Nejobyčejnější způsob jest ten, že se dají vejce do vařící vody a nechají vařit tři minuty. V té době se uvaří na měkko. Ponecháme-li je vařiti pět minut, jest bílek uvařen a žloutek polotekutým, kdežto v 8 až 10 minutách uvaří se na tvrdo.

430. Smažená vejce.*Fried Eggs.*

Vezmi čistý a hladký rendlík a dej rozpustit tři lžíce sádla

a lžící dobrého másla. Když se mastnota škvíří, rozbíjej jedno vejce po druhém do ní. Kdo není jist, zda-li všechna vejce jsou čerstvá, učiní dobře, když každé rozbije na šálek a teprve z toho pustí je do rendlíka. Tak se zabezpečí před tím, aby zkažené vejce mezi ostatní nepřišlo. Jak se vejce smaží, polévej neustále povrch škvířící se masťou, aby svrchní část vejce se též usmažila, bez pozbytí úhlednosti, jako se stává, když se vejce obrací. Když jsou vejce po libosti smažená, vyndej je lžicí na mísku. Obyčejně se dělají se smaženou šunkou, kteráž se zároveň usmaží v tenkých řízkách, jež se vejci posází a tak předloží.

431. Míchaná vejce.

Scrambled Eggs.

Rozpusť na rendlíku kousek másla, vlej do něho potřebný počet rozkloktaných vajec, trochu je osol a zvolna jimi míchej, aby ke dnu nepřiléhala; když trochu zhoustnou, vyndej je na talíř a posyp rozkrájenou pažitkou. Do rozkloktaných vajec můžeš též přidat trochu mléka neb smetany, jednu lžící na dvě vejce, kousek rozkrájené pažitky aneb trochu tlučeného pepře.

432. Míchaná vejce se šunkou.

Scrambled Eggs with Ham.

Uvařenou a drobně rozsekanou šunku, třeba zbytky, udus na másle neb sádle s trochem drobně usekané pažitky neb zelené petrúžele, opepři a vmíchej ji do míchaných vajec dle předešlého předpisu připravených; rozkrájenou vařenou šunku můžeš však též hned do rozkloktaných vajec přidati a pak to na rendlíčku na másle zamíchati.

433. Míchaná vejce se sardelemi.

Scrambled Eggs with Sardeles.

Rozkloktej několik vajec s dvěma lžícemi kyselé smetany, kávovou lžičkou mouky, osol, opepři, přidej k tomu očištěné a na tenké podlouhlé kousky nakrájené sardele neb slanečky a zamíchej to na rendlíčku na kousku rozpáleného másla. Drobně nakrájené sardele můžeš též na másle s usekanou zelenou petrúželkou udusiti a do míchaných vajec vmíchati.

434. Míchaná vejce se sýrem.

Scrambled Eggs with Cheese.

Rozkloktej v hrnečku několik vajec se štipcem soli, pepře a

kouskem na kostky nakrájeného švýcarského sýra, vlej to do rendlíčku na rozpuštěné máslo, míchej tím až to zhoustne, pak to dej rychle na mísku a posyp trochem strouhaného sýra. Do míchaných vajec můžeš též vmíchatí uvařené šparglové hlavičky, dušené hříbky, do bleďa usmaženou cibulku, aneb kousek rozkrájeného uzeného lososa.

435. Ztracená vejce.

Poached Eggs.

Nalij pint vařící vody do hluboké pánve, dej do ní dvě lžíce octa a lžíci vody a dej vařit na kamna. Vraž do vody kvapně několik vajec tak, aby zůstala celá. Nech je povařit pět minut, vyndej je opěnovačkou na talíř a polej rozpáleným máslem. Aneb je vyndavej a klad' na topinky.

436. Smažená ztracená vejce.

Fried Poached Eggs.

Uvař vejce předešlým způsobem a nech je vystydnouti. Pak je potřítí rozkloktaným vejcem, posyp rozstrouhaným chlebem, neb rozdrceným krekersem a usmaž je rychle na rozpáleném másle.

437. Vejce pečená.

Baked Eggs.

Utři dvě lžíce čerstvého másla, až se zpění, přidej k tomu pět žloutků, malou lžičku bílé mouky, osol a dobře to rozmíchej, přidej ještě malounko octa a dva koflíky husté kyselé smetany, trošek tlučeného bílého pepře, hodně to rozmíchej, pak k tomu zvolna přimíchej deset na tvrdo uvařených a na drobné kostky rozkrájených vajec, vymaž kuthánek máslem, dej to do něho, pokrop rozpuštěným máslem a nech v troubě upéci.

438. Sázená vejce v kyselé smetaně.

Baked Eggs in Sour Cream.

Do kuthánku máslem vymazaného nalej koflík kyselé smetany, vraž do ní šest celých vajec, nasyp na ně trochu drobně nakrájeného másla, dej do trouby péci, až poněkud ztverdnu, a nes hned na stůl.

439. Smažená nadívaná vejce.

Fried Stuffed Eggs.

Uvař dle libosti vajec na tvrdo, ukroj z každého na jedné straně kousek, aby vejce mohlo na míse státi, s druhého konce

skroj větší kousek, aby tvořilo víčko, vyber z nich žloutky a tyto utluč v hmoždíři. Utri pak kousek másla, dej do něho tlučené žloutky, sekanou zelenou petruželku, sardele na kousky nakrájené, několik lžic smetany, trochu strouhané žemličky, osol a dobře vše dohromady promíchej, naplň tím bílky vajec, přitiskni víčko, omoč je pak v rozklokτανém vejci, obal je v žemličce moukou promíchané a usmaž na přepouštěném másle a na ohřátou mísu je urovnej. Udělej bledou řídkou jíšku, rozdělej ji trochem hrachové vody neb polévky, dej do té omáčky sardele na kousky nakrájené, trochu zelené petružele neb pažitky, zaced' to citronovou šťávou, přilej několik lžiček smetany, svař vše dohromady, smažená vejce pak podlej tou omáčkou a nes na stůl.

440. Pečená nadívaná vejce.

Baked Stuffed Eggs.

Na tvrdo uvařená vejce rozkrájej po délce na půlky, žloutky vyndej, utři je v míse s kouskem másla, přidej dvě celá vejce, kousek drobné citronové kůry, trochu usekané zelené petružele, soli, mléka a tolik ustrouhané žemličky, aby z toho byla hustá nádivka; chceš-li, můžeš též přidati utřené sardele, usekané štíci neb račí maso, dušená husí játra, brzlíky, aneb houby. Dobře to rozmíchej, vyplň tím bílky, slož vejce opět dohromady, dej je na pekáč máslem vymazaný, zbylou nádivku rozmíchej trochem smetany, vlej pod vejce a nech je půl hodiny péci. Předlož je buď samotné na míse, aneb jimi oblož různou zeleninu.

441. Nadívaná vejce.

Deviled Eggs. — Z Besídky Hospodáře.

Dej asi tucet vajec vařit na tvrdo a nech pak ve studené vodě vychladnout. Pak je oloupej, rozkroj na dvě, ale tak, aby zůstaly půlky bílků celé, načež vyndej žloutky, jež na drobno rozmíchej. Do rozmíchaných žloutků dej trošku hořčiče, pepře, soli, rozhrátého másla, dvě lžice octa a dobře to promíchej, načež to dej zpět do bílků; ale musí se dávat pozor, aby to mělo pěkný vzhled. Pak nech toho asi tolik co by se vešlo do dvou bílků a nalej do toho více octa, rozmíchej a tím vejce polej. Tato vejce hodí se dobře pro výlety.

442. Vejce na kyselo.

Sour Eggs.

Rozpusť na rendlíku kus čerstvého másla, nech na něm spých-

nout velkou lžící mouky, přidej několik lžic octa, zamíchej a zne-
náhla za stálého míchání přilévej tolik dobrého mléka, až povsta-
ne přihoustlá omáčka. Když se omáčka vaří, přidej štipec květu,
vraz do ní rychle jedno po druhém dostatečný počet vajec, nech
je v omáčce ztuhnouti a ihned předlož.

443. Vejce s kyselou smetanovou omáčkou.

Eggs with Sour Cream.

Dej vařit dva koflíky vody, dvě lžice octa, trochu soli, štipec
cukru a dvě neb tři lžice rozsekaného zeleného kopru. Vezmi pak
koflík dobré husté kyselé smetany a lžící mouky, dobře to roz-
kverluj a vlej do vařící vody a nech zavařit. Vraž pak do toho
5 neb 6 vajec a když jsou ztuhlé, předlož s hovězím vařeným ma-
sem.

444. Míchaná vejce s houbami.

Scrambled Eggs with Mushrooms.

Očisť a rozkrájej čerstvé houby, dej je na kuthan, přidej kus
čerstvého másla, malounko kmínu, a nech je z povolna dusiti, při-
dej pak k tomu kousek zelené petružele na drobno rozsekané, osol
a nech tak dlouho dusiti, až šťáva vysmahne; přidej pak opět do
toho kus másla, rozkloktej v trochu smetaně několik vajec, vlej je
do toho a míchej jako obyčejná míchaná vejce.

445. Vejce s brambory.

Eggs with Potatoes.

Rozkrájej na lístky několik tvrdých vajec a tolikéž uvaře-
ných vychladlých bramborů. Vymaž pekáč máslem, do spodu dej
vrstvu bramborů, posyp usekanou pažitkou, trochu opepři a pak
klad' střídavě vrstvu vajec a vrstvu bramborů, až jest pekáč napl-
něn; navrch musí však přijíti zase brambory. Pak rozkloktej
čtyry žloutky aneb dvě celá vejce se sklenicí dobré kyselé smetany,
aneb sladkého mléka, polej tím smíšeninu na pekáči a nech to v
troubě upéci. Též to můžeš posypati ustrouhanou žemličkou a
poklásti malými kousky másla.

446. Naložené vejce.

Pickled Eggs.

Uvař dva tucty vajec na tvrdo, oloupej skořápku, ale nepo-
rouchej vejce. Slož je do kamenného hrnku. Vezmi 2 koflíky octa,
dej do něho 6 neb 8 zrnek nového koření, kousek zázvoru, asi 4

hřebíčky, stroužek česneku, nech to as 5 minut povařit a vlej vařící na vejce a ulož do chladného místa. Používej po dvou týdnech.

447. Jednoduché omeletky.

Plain Omelette.

Rozšlehej vidličkou na hlubokém talíři 4 vejce a přidej 4 stolní lžíce studené vody (na každé vejce lžíci vody), osol a opeři, a libo-li, přidej lžíci na drobno sesekané zelené petržele neb pažitky. Pak dej na rendlík malou lžičku másla a nech je rozejit, a když je horké, ale aby se nepálilo, vlej rozšlehané vejce do rendlíka. Peč opatrně a časem nadzvedej nožem, aby řídké přišlo na spod a omeletka se propekla. Když dosti ztuhla, sviň a převrať a dej na prohřátý talíř.

448. Jednoduché omeletky na jiný způsob.

Na omeletku pro jednu osobu vezmi dvě vejce, lžičku dobré studené smetany aneb lžíci mléka. Rozkloktej vejce se smetanou, troškou soli a tlučeného bílého pepře; rozpal na pánvi kousek másla neb sádla, vlej do ní ta rozkloktaná vejce a nahní pánev z jedné a pak z druhé strany, aby se to stejně rozešlo. Když omeletka svrchem trochu ztuhla, tedy ji prostředkem ve dvě slož aneb sviň, vyklop ji na mísu a ihned předlož. Před svinutím můžeš ji též posypati cukrem a pokropiti citronovou šťávou a na míse též cukrem posypati. Dobrá omeletka musí býti uvnitř měkká a do zlatova upečená. Smetanu neb mléko můžeš též vynechati.

449. Omeletky na jiný způsob.

Rozkloktej osm žloutků na hluboké misce; ostrouhej kůru z půl citronu na struhadle a se lžičkou cukru přidej k žloutkům, malounko to osol, utluč osm bílků na tuhý sníh, a smíchej se žloutky. Rozpal na pánvi trochu másla, vlej na ni část smíšeniny, upeč ji do zlatova, a takto pokračuj až vše spotřebuješ; posyp pak omeletky tlučeným cukrem a tlučenou skořicí, urovnej na mísu a dej teplé na stůl.

450. Omeletka ještě na jiný způsob.

Rozkloktej několik celých vajec, přidej tolik lžic mouky, mnoho-li je vajec, trochu to osol a rozřeď trochem mléka, aby to bylo jako na hustou kapanku, pak to hodně vytluč. Rozpal na malé pánvi trochu přepouštěného másla a nalej, na to něco toho

těsta, nech je zespod sežloutnouti, pak je obrať, pánvičku přiklop a upeč na druhé straně, načež omeletku z pánve vyndej. Polej pánve opět trochem rozpuštěného másla, nalej do ní zase těsta a tak to opakuj až vše spotřebuješ. Pak omeletky posyp tlučeným cukrem a tlučenou skořicí, sbal je, opět cukrem posyp a urovnej na mísu.

451. Omeletky s jablky.

Omelette with Apple Sauce.

Upeč dvě omeletky na předešlý způsob. Vymaž pánve, v níž jsi je byla upekla, poznovu máslem, polož do ní jednu omeletku, poklad' ji as na prst ztlouští sladkou svařeninou jableční, a pokrej druhou omeletkou. Ušlehej sníh z jednoho bílku, přimíchej k tomu lžici cukru a půl unce oloupaných, na drobno nakrájených mandlí a kousek na drobno nakrájené citronové kůry, vlej to na svrchní omeletku a nech v troubě sežloutnouti.

452. Omelety.

Omelette.—(Paní Anna Janatová v Besídce Hospodáře.)

Rozšlehám dobře 5 neb 6 vajec, načež umíchám hladce půl malé lžičky kukuřičného škrobu a půl lžičky mouky ve dvou lžících dobrého mléka a to pak mlékem doleji, by toho byl asi neplný koflík (je-li po ruce sladká smetana, je ovšem lepší než mléko). To se pak do oněch rozšlehaných vajec vleje, dobře smíchá, trochu osolí, a dá na rozpálený a vymazaný pekáč do trouby péci. Za 15 minut jest pečená, vysoká a vrchem pěkně červená.

453. Omeletka se šunkou.

Omelette with Ham.

Rozkloktej vejce s trochem usekané aneb na drobno rozkrájené šunky, trochem rozkrájené a usmažené cibulky, trochem soli, pepře a chceš-li i se smetanou a trochem usekané zelené petružele, neb pažitky. Upeč omeletky na másle neb sádle obvyklým způsobem a předlož buď samotné, aneb jimi oblož špenát neb jinou zeleninu.

454. Omeletka s uzeným špekem.

Omelette with Bacon.

Rozkrájej špek na kostičky, ovař jej napřed ve vařící vodě, pak jej na rendlíku osmaž a omastek slej. Uprav jednoduchou omeletku a když svrchem trochu oschla, dej na ni do prostřed ten

osmažený špek, pak přelož omeletku ve dvě a hled, aby kraje byly dobře spojené. Potom ji vyklop na misku a okrášli zelenou petruželí.

455. Nadívané omeletky masité.

Omelette with Meat Stuffing.

Příprav omeletky dle předešlého předpisu, však místo špeku vyplň je buď vařenou šunkou, dušenými brzlíky, ledvinkami, mozky, husími játry, houbami, ústřicemi, raky aneb rybím masem. Maso musí být drobounce usekané a na másle udušené. Když omeletka počíná tuhnout, rozetře se dušená nádivka po ní, načež se omeletka zavine.

456. Omeletky se zeleninou.

Omelette with Vegetables.

Rozkloktej vejce se smetanou, solí a pepřem, přimíchej k nim buď usekanou zelenou petružel, pažitku, neb kerblík a uprav omeletky obyčejným způsobem. Řečené zeleniny můžeš též každé trochu do vajec přimíchat.

457. Omeletky se sýrem.

Cheese Omelette.

Omeletky se sýrem se připravují jako předešlé, jen že místo zeleniny přimíchej do vajec buď trochu ustrouhaného aneb na kostičky nakrájeného sýra.

458. Pečené omeletky.

Omelette Soufflé.

Dej do hrnku čtyry žloutky, přidej čtyry lžice cukru, trochu ostrouhané kůry z citronu, a dobře to čtvrt hodiny míchej, pak přimíchej lehce hodně tuhý sníh ze čtyř bílků, vlej to na hlubokou mísu aneb pánev, máslem vymazanou, při mírném ohni na nejvyšší deset minut to peč a hned na stůl nes.

459. Omeletky piškotové.

Sponge Omelette.

Rozkloktej šest žloutků se 6 lžicemi cukru, udělej ze šesti bílků tuhý sníh a lehce k žloutkům přimíchej, pak rozpust' v mělké pánvi malou lžičku čerstvého másla, vlej na ni třetinu míchaninky; na horké plotně nech ji zespoda trochu péci a pak velmi pozorně na mísu vyndej. Podobně učin' i s druhými dvěmi třetinami míchaniny. Vymaž pánev, v níž jsi byla omeletky upek-

la, opět máslem, vlož do ní omeletku, pomaž ji čerstvou svařeninou malinovou neb jahodovou, pokrej ji pak druhou omeletkou a pomaž opět svařeninou, pokrej opět omeletkou, svrchní omeletku pak posyp cukrem a pokrop šťávou z citronu, dej do nepřilíš horké trouby, nech malou čtvrt hodiny docela mírně péci, a nes rychle na stůl.

460. Tvarohem nadívané omeletky.

Omelette with Milk Cheese.

Dej do hrnku tři lžičky rozpuštěného másla, tři lžičky cukru a pět žloutků; osol to pak a přimíchej tolik mouky, aby z toho bylo těsto, jako na kapání. Pak přimíchej zvolna tuhý sníh z 5 bílků. — Na pánvi rozpal vždy kousek másla, nalej naň část těsta a upeč omeletu po obou stranách. Pak každou z nich pomaž nádivkou buď tvarohovou, jablkovou neb ze strouhané housky, sviň omeletky a klad' je do pekáče máslem vymazaného. Ten pak dej do horké trouby, nech omelety opéci, podlej je trochem mléka, v němž jsi rozkloktala žloutek, a nech vše pak ještě as 10 minut dopéci. Musíš však dáti pozor, aby se příliš nesušily.

461. Omeletky bramborové.

Potato Omelette.

Utři 4 lžíce másla, přidej k němu dva větší rozstrouhané, již dříve uvařené, oloupané a vychladlé brambory, 2 lžíce oloupaných rozstrouhaných mandlí, 4 lžíce cukru, dvanáct žloutků, malounko soli a dobře to vše rozmíchej, přimíchej pak lehce z dvanácti bílků sníh a upeč z toho na čerstvém másle tři stejně velké omeletky po obou stranách do zlatova, posyp je hojně cukrem, polož na mísu jednu na druhou a nes teplé na stůl.

ZELNINY A VAŘIVA.—Vegetables.

Brambory prostřední velikosti jsou uvařeny v půl hodině.

Zelený hrášek vyžaduje půl až tři čtvrtě hodiny vaření. Staví se k vaření do studené vody a krátce před odstavením se osolí.

Fazolky v luskách vaří se dvě hodiny neb déle a první voda se vždy sleje.

Velké fazole (Lima Beans) dávají se vařiti do horké vody a vaří se tři čtvrtě hodiny.

Špargl dává se vařiti do studené vody a je uvařen za tři čtvrtě hodiny.

Špenát staví se do vřelé vody a je uvařen za čtvrt hodiny.

Zelená kukuřice dává se k vaření do studené osolené vody a když se počne vařit, ponechá se ve varu asi pět minut.

Nové brambory jsou vařené v půl hodině.

Když krájíš cibuli, je-li příliš ostrá a štípe do očí, drž ji při krájení pod vodou.

462. Brambory vařené.

Boiled Potatoes.

Okrájej brambory a dej je na hodinu do studené vody. Dej je pak vařit do vařící vody a vař zvolna, až jsou měkké, když do nich vidličkou píchneš. Pak vodu slij. (Necháš-li je vařiti déle než třeba, rozvaří se, zvodnatí, aneb zlojovají.) Pak odstraň pokličku, posol brambory a zatřes jimi, aby je chladný vzduch se všech stran ovanul. Pak přikryj hrnek pokličkou a nech stát na chladnějším místě na plotně asi 5 minut a jsou pohotově ku předložení. Staré brambory lépe dáti vařiti do studené vody.

463. Brambory na loupáčku.

Boiled Potatoes in Skins.

Oper čistě brambory, dej do hrnku, vlej na ně studenou vodu, trochu osol a do měkka je uvař. Pak slej s nich všechnu vodu, přikrej hrnek pevně čistým ubrouskem a nech je chvíli v páře státi. Pak je dej neoloupané na stůl a přidej na mísece čerstvé máslo a sůl. Brambory prostřední velikosti jsou uvařeny v půl hodině.

464. Nové brambory.

New Potatoes.

Oškrab mladé brambory, dobře je v studené vodě omej, dej je do hrnce, nalej na ně čerstvé vody; osol, přidej k tomu kmín a kousek zelené petruželové nati. Když jsou vařeny, zced' z nich vodu, petružel vyndej, brambory vysyp na mísu a nech je nepřikryté as pět minut v zadu na kamnech stát, načež je čerstvým rozpáleným máslem omast.

465. Brambory pečené — škrabané.

Baked Potatoes.

Prostřední a co možno stejné velikosti brambory v slupkách se

dobře vyperou, vloží se do mírně teplé trouby a pekou se asi hodinu. Takto pečené brambory jsou moučnaté, kdežto dají-li se péci do trouby horké, stanou se lojovaté.

466. Brambory se špekem.

Potatoes with Bacon.

Rozkrájej čerstvý špek a jednu malou cibuli na drobné kostky, a nech to usmažiti, pak do toho dej uvařené, oloupané a na koláčky rozkrájené brambory, osol, okořeň trochem bílého tlučeného pepře a nech brambory do zlatova osmažit.

467. Brambory osmažené.

German Fried Potatoes.

Uvař drobnější brambory do měkka, nech vychladnout, a neb vezmi studené zbylé, oloupej a pokrájej na koláčky. Na rendlík dej lžici dobrého sádla, nech rozpálit, když je hezky horké vsyp do něho brambory, osol a opepři a nožem je přehazuj, až zčervenají. Dej pak na talíř a posyp sekanou zelenou petruželkou.

468. Brambory smažené.

French Fried Potatoes.

Rozkrájej prostředně velké oloupané syrové brambory po délce na osm dílů a nech je ležet v slané vodě hodinu. Brambory se mají loupati co možno nejtenčeji, pod slupkou je brambor nejlepší. Dej pak rozpálit do hrnku hojně sádla, jako na koblihy, brambory vyndej, dobře osuš ubrouskem a vlož do rozpáleného sádla, tak co by byly jeden vedle druhého. Když počínají červenat, tedy se obrátí a když zkouškou vidličkou seznáš, že jsou uvnitř měkké, vyndej je opěnovačkou (skimmer), nech osáknout minutku nad kuthanem a klad' na pijavý papír, aneb sítko, k dalšímu osáknutí. Vlož je pak do prohřáté misky a nes na stůl.

469. Smažené brambory na jiný způsob.

Rozkrájej oloupané a vyprané brambory na koláčky, nech je ležeti půl hodiny ve studené vodě, načež je ubrouskem dobře osuš. Dej pak do rendlíka půl másla a půl sádla, brambory osol a opepři, vlož do rendlíku a dobře přiklop. Chvillemi je nožem obracej a překlápěj, až jsou všechny pěkně do červená osmaženy.

470. Saratogské brambory.*Saratoga Chips.*

Nakrájej oloupané syrové brambory na koláčky kuchyňským kružátkem, není-li však toto po ruce, tedy pozorně nožem, aby byly všechny koláčky co možno stejné a tenké. Vlož je na půl hodiny do slané vody, načež je vyndej a dobře ubrouskem osuš. Čím lépe je osušíš, tím dříve jsou usmaženy a tím jsou lehčí. Dej pak rozpálit do hrnku sádla hojně, jako ku smažení koblih, a když hodně je horké, osušené brambory v něm do zlatova osmaž, což trvá jen několik okamžiků. Vybírej osmažené brambory opěnovačkou a klad' do mísy a když všechny usmaženy, nejsou-li dost slané, tedy je solí posol.

471. Bramborová kaše.*Mashed Potatoes.*

Uvař oškrabané brambory, vodu z nich sceď a brambory vařečkou rozmačkej; pak přidej trochu horké smetany neb mléka, kus másla, vše pak osol, opepři a míchej tím tak dlouho až se kaše zpění. Pak to ještě trochu rozmíchej, dej kaši na mísu a polej ji novým máslem, v němž jsi kousek cibulky na drobno rozkrájené byla usmažila. Po americku se dává bez cibulky.

472. Bramborová kaše pečená.*Baked Mashed Potatoes.*

Uprav kaši na předešlý způsob, vmaž formu máslem, dej do ní tu kaši, poklad' po vrchu kousky čerstvého másla, posyp ustrouhanou houskou, a nech to v troubě do žluta upéci.

473. Míchané brambory pečené.*Potato Puff.*

Vezmi 1½ koflíčku uvařených a rozmíchaných bramborů, třeba zbylých, přimíchej do nich žloutek z jednoho vejce, lžíci másla a půl koflíčku mléka, osol, opepři a konečně rozšlehej bílek z jednoho vejce a zlehka do toho zamíchej. Vymaš' mističku máslem, vlož míchaninu do toho a nech upéci.

474. Kyselé brambory.*Sour Potatoes.*

Dej vrchovatou lžíci másla na kuthan, přidej dvě lžíce mouky a nech to zpěnit. Pak přidej lžíci cibule na drobno rozkrájené, a udělej z toho hnědou jíštičku. Potom nalej do toho dobré hovězí

polévky tak, aby z toho byla přihoustlá omáčka, přilej trochu octa, přidej kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, trochu tlučeného pepře, osol a nech povařiti. Pak oloupej uvařené brambory, rozkrájej na koláčky, dej do kuthanu, nalej na ně tu omáčku a nech je ještě malou chvíli povařiti.

475. Dušené brambory.

Creamed Potatoes.

Staré brambory nabudou připravením na tento způsob lepší chuti. Dej vrchovatou lžící másla na rendlík, rozkrájej malou cibuli do něho drobounce, přidej půl lžice mouky a nech to jen tak trochu zpejchnout, ne do hněda. Pak do toho vlej koflík mléka a když se to začne zvedat, tedy do toho vsyp plný talíř vařených a na koláčky pokrájených brambor. Přidej trochu kmínu, osol a opepři, priklop a odtáhni do zadu na kamna. Když se všechno mléko do brambor vsáklo, jsou hotovy.

476. Zadělané brambory.

Stewed Potatoes. — Pí. Jos. Dvořáková v Besídce Hospodáře.

Dám lžící másla na kastrol a do něj trochu mouky, aby z toho byla řídká jíška. K tomu dám drobet zelené petružele v létě, neb suché v zimě. Když nabude jíška světlóžluté barvy, přidám k ní drobně nakrájenou cibuli a nechám zpěnit. Na to pak naleji masové polévky, trochu octa, kousek citronové kůry, trochu mletého pepře a kousek dymiánu. Když se to povaří tak, aby omáčka nebyla příliš hustá ani řídká, nakrájím do ní několik vařených brambor a přidám asi koflíček kyselé smetany, ale pak se to již nesmí vařit.

477. Brambory s marjánkovou omáčkou.

Potatoes with Marjoram Gravy.

Rozpusť kousek čerstvého másla neb sádla na kuthanu, dej do toho dvě lžice mouky, spárek česneku s kouskem másla utřeného a udělej z toho hnědou jíšku; přidej trochu přebraných marjánkových lístků, vlej do toho polévku hovězí aneb ze skopového masa, kterážto poslednější zvláštní chuti této omáčky dodává, rozmíchej vše, aby z toho byla přihoustlá omáčka, do té pak dej uvařené nakrájené brambory, osol, okořeň trochem bílého strouhaného zázvoru a nech to ještě chvíli povařiti.

478. Brambory s mlékem.

Potatoes with Milk. — Pí. Hospodářská z Kansas v Besídce Hosp.

Rozkrájím syrové brambory na lístky co možná nejtenší, dám je na kastrol a přidám asi lžici sádla a při tom to míchám. Potom přidám asi koflík čerstvého mléka, s kterýmž se za tepla jedí. Jest to chutný příkrm.

479. Nádívané brambory.

Stuffed Potatoes. — Sleč. F. J. Kárníková v Besídce Hospodáře.

Vyberu brambory prostřední velikosti, tyto operu, okrájím a dobře opět properu, načež v každé bramboře vykrájím lžící jamku, tak aby vypadaly jako koflíčky. Nyní vezmu vařené neb pečené hovězí a vepřové maso, obyčejně zbytky, kteréž na drobno rozsekám a přidám přiměřené množství taktéž na drobno rozsekané cibule. To se pak ještě dobře opepří a osolí; v případě potřeby přidám něco hovězí polévky, a nádivka jest připravená. Nyní se vezme pekáč na nějž se dá trochu sádla, k ruce se postaví vykrájené brambory a nádivka, a prvnější pomocí lžice se naplňují a staví na pekáč jeden vedle druhého, tak aby se nádivka nevyčila. Pak přikryje se pokličkou a dá do trouby péci. Když jsou již brambory měkké sundám pokličku a nechám je dojít do červena načež se za tepla jedí.

480. Bramborové šhubánky.

Potato Mush. — Paní Marie Bukáčková v Besídce Hospodáře.

Dám vařit asi kvart okrájených brambor, přidám na ně asi půl lžice soli, a když se mají dovářet, vsypu na ně neplný koflík bílé mouky a pak opět nechám asi pět minut vařit. V té době dovaří se brambory a mouka uvaří. Pak vodu zcedím, uvařené brambory dle chuti osolím, dám kousek másla a paličkou vše dobře roztluču, aby nikde nezůstal kousek brambory aneb žmolek mouky. Nyní šhubánky lžící krájím, kladu na mísu a posejpám mákem a horkým máslem promašťuju.

481. Bramborové šhubánky na jiný způsob.

Omej a oškrab pěkné brambory, mnoho-li jich potřebuješ; rozkrájej na větší kousky, pak dej do studené vody, čistě je omej a uvař. Když se do měkka byly uvařily, vodu do polovice slej, nadělej obrácenou měchačkou do nich až na dno husté díry, nasyp do těchto otvorů dva koflíky bílé mouky; ještě trochu měchačkou pro-

píchej a nech povařiti, musíš však hledět, aby se to nepřipálilo. Když se to as čtvrt hodiny bylo vařilo, tak to osol a měchačku dobře rozmíchej, aby v tom nebylo žádných žmolů a dej do toho lžíci másla. Pak namoč vždy lžíci v rozpáleném másle neb sádle, vybírej jí po kousku šhubánky a klad' je na mísu. Posyp je pak utlučeným mákem s cukrem smíchaným aneb nastrouhaným tvarohem a omasť buď rozpáleným máslem neb sádlem.

Chceš-li míti šhubánky jemnějšími, slej, jakmile brambory jsou do měkka uvařeny, veškerou vodu, na místě ní dej mléko, dej ale pozor, aby se to nepřipálilo.

482. Bramborové nudle.

Potato Noodles.

Uvař brambory, co se jich na talíř vejde, oloupej je a horké na prkénku válečkem rozmačkej, pak je osol, přidej dvě velké lžíce mouky a tři celá vejce, uhněť z toho těsto, pak rozválej a nakrájej z toho na prst tlusté slejšky neb nudle. Na to vymaž mělký kuthan aneb pekáč přepouštěným máslem, urovnej nudle do něho a nech po obou stranách do žlutava upéci. Tyto nudle mohou se též ve slané vodě uvařiti, scezené rozstrouhaným tvarohem posypati, a rozpáleným sádlem neb máslem omastit.

483. Bramborové placky.

Potato Pancakes.

Uvař dobře omyté brambory co se jich na talíř vejde, oloupej a nech je úplně vychladnouti; pak je na struhadle ustrouhej, přidej k nim dvě celá vejce, dva koflíky bílé mouky, osol a prohněť to dobře. Z toho pak dělej placky as na brko tlusté, ty na plechu sádlem potřeném po obou stranách do zlatova upeč. Na to potřij rozhrátým sádlem, pomaž povidly a dej je na stůl.

484. Sladké brambory pečené.

Baked Sweet Potatoes.

Brambory se dobře vyperou, dají do trouby péci a ponechají v troubě dle velikosti, — drobné půl hodiny, je-li hezky horká trouba a velké až i hodinu. Když jsou měkké, že se dají v ruce rozmáčknot, jsou pečený. Jedí se s máslem, solí a pepřem.

485. Sladké brambory smažené.

Fried Sweet Potatoes.

Sladké brambory se dobře operou a uvaří. Pak když jsou měk-

ké, vyndeje, oloupej a rozkroj podélnu na půlky. Dej na rendlík as dvě lžíce sádla neb másla, brambory osol, obal v mouce a v horké mastnotě po obou stranách do červena osmaž.

Sladké brambory pouze vařené bývají příliš vodnaté.

486. Vodnice.

Turnips.

Vodnici, již jsi byla dříve oloupala, na koláčky rozkrájej a pak v studené vodě vyper. Dej na kuthan vrchovatou lžící čerstvého másla, lžičku cukru a nech jej do žluta upražit. Nyní dej vodnici do toho a nech to dusiti, podlévej polévkou ze skopového masa a častěji, avšak pozorlivě tím míchej. Udělej hnědou jíšku, vlej do ní polévku ze skopového masa, dobře to rozmíchej, vylej na vodnici, okořeň bílým strouhaným zázvorem a trochem nového koření a nech to do měkka dusiti.

487. Vodnice rozmíchaná.

Mashed Turnips.

Vař vodnici na předešlý způsob ve vodě; když se počne vařit, tedy vodu slej a nahraď jinou vřelou, neboť někdy bývá vodnice trpká. Přidej trochu soli a čajovou lžičku cukru, přiklop a nech uvařit do měkka. Pak vodu všechnu sceď a vodnici dřevěnou paličkou roztluč, je-li třeba ještě trochu přisol, dej lžící dobrého másla, trochu pepře, dvě nebo tři lžíce dobré husté sladké smetany a nech to chvíli spejchnout a předlož hezky horké. Dobré zvláště k hovězí pečení.

488. Vodnice na kyselo.

Sour Turnips.

Oloupanou vodnici rozkrájej na lístky a pak na nudličky, polej ji vařící vodou, přikrej a nech chvíli státi. Zatím upraž na rendlíku do žluta lžičku cukru na másle neb sádle, přidej přecezenou vodnici, trochu drobně rozkrájené cibule, kmínu a soli, nech to dusit, pak to popraš moukou, nech ještě chvíli dusit, potom na to nalej vinného octa a nech to ještě chvíli v teple státi. Na konec to dej na mísu a k tomu buď pečenou klobásu aneb mládou vepřovinu. Takto upravená vodnice vyrovná se dobrému zelí.

489. Bílá řepa neb tuřín.

Rutabaga.

Rozkrájej řepu na kostky, nech ji as hodinu vařit v slabé ma-

sité polévce. Dej na kuthan vršitou lžící sádla a lžičku cukru. Když se cukr rozpustil, dej do toho přecezenou řepu a nech ji dusiti do měkka, osolivši ji dříve. Udělej hnědou jíšku, nalej pak do ní scezenou polévku, dobře rozkloktej a vlej na dušenou řepu, a trochu tlučeným zázvorem to okořeň. Uvař zároveň kousek vepřového masa, rozkrájej je na úhledné kousky, dej řepu na mísu a poklad' ji tím vepřovým masem.

490. Dušené kedlubny čili brukve.

Stewed Kohlrabi.

Oloupej několik brukví, rozkrájej je na tenké koláčky; dej lžící másla a lžičku cukru na kuthan, vsypej tam rozkrájené brukve, přilej trochu polévky, osol, nech je dusiti, až změknu, zapraž hnědou jíštičkou a přidej trochu tlučeného zázvoru. Z nati těch brukví vyber mladší lístečky, vyper v čisté vodě a nech do měkka vařiti, pak je proced' a na prkénku trochu sekej, dej na kuthan s kouskem másla, přilej polévku a zapraž toutéž jíškou, pak dej na mísu do prostřed brukve a oblož sekanou zeleninou.

491. Nadívané kedlubny.

Stuffed Kohlrabi.

Vezmi mladounké brukve co možno stejně velké, oloupej, vršek odkroj, pozorně je vydlabej a pak do studené vody polož. Potom je vyndej na čistý ubrus a šikmo polož, aby voda z nich vytekla, a nadívej je telecí sekaninou. Vezmi totiž kus syrového telecího a kus vařeného vepřového uzeného masa a vydlabanou hmotu z brukví, na drobounko vše to rozsekej, vraz do toho tři vejce, přidej tři lžice rozstrouhaného bílého chleba neb rozváleného krekersu, trochu tlučeného květu, kus čerstvého másla, osol, dobře všechno rozmíchej a brukve tím naplň. Když jsou brukve nadity, přiklop každou odkrojeným koláčkem, vymaž pak kuthan máslem, vlož do něho nadívané brukve, přilej dobré hovězí polévky asi do polovice brukví a nech vše do měkka dusiti. Pak urovnej je na plochou mísu a polej trochem hnědé omáčky.

492. Karfiol.

Cauliflower. — Pí. Ter. Steidlová v Besídce Hospodáře.

Já jej připravuji na dvojí způsob. Když ho uříznu, růžičky pěkně rozeberu, dobře prohlédnu, aby neostala někde nějaká housenka, v několika vodách čistě operu, naleju na něj čistou stude-

nou vodu, osolím a dám vařit. Když úplně změknu, sleju vodu s něho, přidám kousek másla, podle chutě osladím a přidám půl koflíku dobré sladké smetany, anebo na něm nechám trochu té vody v níž se vařil, udělám ze lžice másla řídkou jíšku, připraším a podle chutě přisladím. Se smetanou je lahodnější. Pár růžiček karfiolu se může vždy dát do polévky, udělá jí velmi chutnou.

493. Karfiol se smetanou.

Creamed Cauliflower. — Z Besídky Hospodáře.

Karfiol očist', nech mu delší košťálky, ve studené vodě vyper a ve slané vodě uvař, ale ne příliš do měkka, načež dej na síto oschnout. Do hrnku dej 8 žloutků, 2 lžice mouky rozmíchej hladce ve dvou koflíkách smetany a ku žloutkům přimíchej, hrnek postav do jiného hrnka s vřelou vodou a šlehej metlou, až vše zhoustne. Po té smetánku přelej a kloktej až vychladne. Karfiol úhledně srovnej na mísu čerstvým máslem dobře vymazanou, na které již zůstane a polije se vychladlou smetanou. Postaví se s mísou do trouby na třínožku a nechá se péci. Při pečení se ještě jednou poklade máslem. V celku se peče půl hodiny.

494. Karfiol s omáčkou.

Cauliflower with Gravy. — Pí. K. Šafránková v Besídce Hosp.

Dám očistěný karfiol vařit do slané vody a když jest hotový, vyndám jej opěnovačkou na mísu a pak na něj naleju máselnou omáčku, smíchanou se šťávou jednoho citronu a trochu karfiolové vody. Omáčku připravuju takto: Udělám dobrou máselnou jíšku, pak smíchám s hovězí polévkou takové množství, jaké si přeju mít omáčky, přidám trochu petružele a muškátový oříšek, nechám omáčku povařit a vleju pak na připravený karfiol.

Jiným způsobem: Dám vařit karfiol do slané vody a když jest skoro hotov, sleju vodu a naleju naň trochu dobrého mléka, co by to dosahovalo as zároveň s karfiolem, přidám trochu másla a pepře a nechám dovařit. Pak ho zhustím před odstavením trochu moučné jíšky v mléce rozdělané.

495. Karfiol smažený.

Fried Cauliflower. — Pí. K. Šafránková v Besídce Hospodáře.

Smažím karfiol jako rybu. Uvařený karfiol rozkrájím na řízky a obalím v mouce neb rozmíchaném vejci a pak obalím v roz-

strouhaném chlebě a dám to do polovice másla a do polovice sádla na červeno usmažiti.

496. Chřest čili špargl.

Asparagus.

Očišť chřest a uřež dolejší bílé dřevnaté konce, tak aby byl všechen chřest stejně dlouhý; čistě jej omej, srovnej hlavičkami k sobě a volně je svaž, pak jej v slané vodě uvař, nesmíš ho ale převarit, aby hlavičky neupadaly; pak vodu s něho pozorně sceď a urovnej jej na mísu do kruhu hlavičkama k sobě. Posyp jej nyní rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a polej rozpáleným čerstvým máslem.

497. Chřest s omáčkou máslovou.

Asparagus with Butter Gravy.

Uvař chřest na předešlý způsob, urovnej na mísu a podej k němu omáčku máslovou, na tento způsob upravenou: Utrí 2 lžíce másla, a vraz do toho čtyry žloutky. Přidej pak lžici bílé mouky, vytlač do toho šťávu z jednoho citronu, trochu to osol, a míchej tím, až se to zpění, pak přilej dva koflíky dobré polévky neb vřelé vody, přistav to k ohni a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, a chřest tím polej.

498. Chřest se smržemi.

Asparagus with Mushrooms.

Chřest prostřední velikosti očišť, rozkrájej na kousky as na palec dlouhé, všechno dřevnaté odstraň, pak uvař jej v slané vodě. Udělej máslovou řídkou jíšku, jež však musí zůstat bílá, nalej do toho dobré masité polévky, tak aby z toho byla přihoustlá omáčka. Dej nyní do ní čerstvě očistěné a na drobno rozkrájené smrže a nech to trochu povařiti, chřest již uvařený uprav na mísu, smrže na něj vylej a nes to na stůl.

499. Špenát v masité omáčce.

Spinach with Meat Gravy.

Přeber čistě špenát a v několika vodách dobře jej vyper, pak jej spař v slané vařící vodě, na to jej sceď, polej studenou vodou, kterou pak z něho dobře vytlač, a na drobounko jej rozsekej. Udělej řídkou jíšku z másla a bílé mouky a nech v ní sekaný špenát zvolna dusiti; přilévej z poněáhlu dobrou masnou hovězí polévku,

okořeň to trochu tlučeným květem a osol, nech pak špenát vařit, až hodně zhoustne, a nes jej na stůl. Chceš-li můžeš jej také opepřiti. K špenátu takto upravenému se hodí telecí řízky, smažené kuřátko aneb smažené telecí vemeno.

500. Špenát s flíčky.

Spinach with Noodles.

Udělej těsto jak na tlusté nudle, nakrájej z něho flíčky, uvař je ve slané vodě, a sceď je. Nyní dávej na mísu vždy vrstvu flíčků a vrstvu špenátu, upraveného dle předešlého předpisu, a opakuj, až vše spotřebuješ; poslední vrstva musí však býti ze špenátu. Nyní hojně to posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a rozpáleným máslem polej.

501. Špenát s vejci.

Spinach with Eggs.

Vezmi mladý křehký špenát; když má asi šest lístků rozvířých, jest nejlepší. Když se chystá již do květu, pozbývá křehkosti a žíly v listech jsou příliš tuhé. Pro šest osob vezmi peck (¼ bušle) špenátu. Lístky čistě otrhej a vyper, dej do misky, osol a polej vřelou vodou a dej vařit. Když se povařil asi deset minut, vlej na cedník, aby voda odkapala. Potom jej dej na dřevěnou mísu a sekáčkem dobře rozsekej. Pak jej dej zpět do misky a nalej naň 1½ koflíčku hovězí polévky. Není-li polévka, lépe se voda, ale polévka je lepší. Podle chuti přisol a nech asi 20 minut dusit. Pak udělej ze lžice másla a malé lžičky mouky bledou jíšku, kterou dej k špenátu, rozbij do něho dvě celé vejce a hezky opepři a dobře zamíchej a dej ještě povařit. Kdo má rád muškátovou kuličku, může přidat téže.

502. Špenát s kyselou omáčkou.

Spinach with Sour Cream.—Pí. F. M. Hrabě v Besídce Hospodáře.

Špenát se čistě vypere, pak se dá vařit do vařící vody, do které se hodí ždíbec soli; když se uvařil, tak se nožem dobře rozkrájí, vezme se asi půl koflíku kyselé smetany, tři neb čtyry lžice octa a tolikéž cukru, dobře se to rozmíchá a špenát tím poleje. Též se může okrášlit dvěma na tvrdo uvařenými vejci na kolečka rozkrájenými.

503. Špenát se sladkou omáčkou.

Spinach with Cream. — Pí. Ter. Steidlová v Besídce Hospodáře.

Nejdřív oberu ty pěkné, mladé listy, potom je z několika vod vyperu, dám do nádoby, a poleji vařící vodou, nechám pod pokličkou as pět minut. Potom jej vymačkám, dám na prkénko a přidám trochu šalotky, aneb z mladé cibulky nať a jemně dohromady rozsekám. Pak do čistého hrnčičku dám vařit, přidavši asi koflík hovězí polévky. Kdyby ta nebyla, může se dát voda, a nechám to pod dobře přiléhající pokličkou dusit, až úplně zhoustne. Pak přidám trochu pepře a osolím; na koflík rozsekaného špenátu беру vrchovatou lžici másla, dva rozválené suchary a naposled půl koflíku husté smetany.

504. Štěrbák.

Endive.

Vezmi osm neb deset kusů pěkného žlutého štěrbáku, jehož vnitřní lístky nesmí býti nahnílé neb od hlemeždů ohryzlé, ober z něho zevní zelené lístky, žluté lístky vyper a na kousky je rozkrájej, vodu z nich vytlač, pak uvař v slané vodě tak, abys je jako špenát v prstech snadno mohla rozmačkat. Nyní vodu ze štěrbáku sceď, nech jej vychladnout a na drobounko rozsekej. Rozpusť na kuthanu kus čerstvého másla, dej do toho rozsekaný štěrbák a nech vše tak dlouho dusit až zhoustne; k tomu přilej dva koflíky dobré smetany, osol, přidej půl lžičky tlučeného cukru a trochu tlučeného květu. Pak to nech ještě asi čtvrt hodiny dusiti, přimíchej ještě lžici čerstvého másla do toho a vyndej na mísu. Obložit jej můžeš rozličnou smaženinou. Štěrbák je velmi chutné a vzácné vařivo, a hodí se též za výtečný salát.

505. Smažená granátová dýně.

Fried Eggplant.

Oloupej dýně, rozkrájej je na řízky půl palce tlusté, a nech močiti hodinu ve slané vodě. Pak osuš, namoč řízky v rozšlehaném vejci, obal ve strouhaném chlebě neb rozváleném krekersu a nech v sádle do měkka usmažit.

506. Smažená granátová dýně na jiný způsob.

Uvař dýni do měkka, rozkroj a vyškrab maso z vnitřku. Osol a opepř; naber toho na lžici, potři rozšlehaným vejcem a obal v rozstrouhaném chlebě a usmaž v horkém sádle.

507. Pečená granátová dýně.*Baked Eggplant.*

Uvař dýni do měkka; když vařená, rozkroj na půlky, vyškrab z ní maso, dobře je rozmíchej a na každý koflík téhož dej lžíci rozválených krekersů a lžíci másla, osol a opepři, vše dobře zamíchej a dej do misky. Rozšlehej vejce, polovici téhož rozetři po smíšenině a posyp rozváleným krekersem, pak potří druhou polovicí vejce a opět posyp krekersem a nech péci do zlatova.

508. Dušená rajská jablička.*Stewed Tomatoes.*

Ponoř pěkná rajská jablička na dvě minuty do vařící vody, oloupej s nich slupky, nakrájej na půlky, dej na rendlík na kus čerstvého másla, osol, opepři, popraš cukrem a nech dusit asi čtvrt hodiny. Vezmi pak koflík smetany, aneb mléka, není-li smetana po ruce, zamíchej do ní lžíci mouky, nalej do jablíček a když se to začne vařit, odstav a podej k beefsteaku neb pečení.

509. Smažená rajská jablička.*Fried Tomatoes.*

Oloupej malá rajská jablička jak v předešlém čísle podotknuto, rozkrájej je na tlustší koláčky, osol, opepři, zaced' citronovou šťávou, omoč je v řídkém těstíčku z vajec, másla a mouky a v rozpáleném másle je usmaž. Aneb omoč připravené koláčky v rozkloktaných vejcích, obal v rozváleném krekerse a usmaž v rozpáleném omastku; do vajec můžeš též přimíchat trochu usekané zelené petružele. Podávají se buď samy o sobě aneb slouží za obklad k různým pečením.

510. Nadívaná rajská jablička.*Stuffed Tomatoes.* — Pí. Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Vršek seříznu jako pokličku a kladu stranou. Vnitřek jablek mezi příhrádkami lžičkou vyberu a dávám na talíř. Pak k tomu přidám bílý ustrouhaný a osmažený chléb, drobně nakrájenou petružel, sůl a pepř, promíchám a ty jableka tím nadívám a konečně tou pokličkou zase každé přikreji a kladu na vymazaný a chlebem posypaný pekáč, pokladu několika kousky másla a dám do ne příliš horké trouby péct. Vrechem je přikreji obyčejným tlustým papírem, poněvadž se rády připalují. Peču je 20 až 25 minut.

511. Nadívaná rajská jablíčka jiným způsobem.

Příprav rajská jablíčka na předešlý způsob, rozsekej na drobno zbytky masa neb drůbeže, usekej drobounko cibuli a do zlatova ji usmaž, přidej k ní usekané maso, dej k tomu dvě lžíce ustrouhaného chleba, osol a opepři a nech to dusit as minutu; pak přidej žloutek z vejce, dobře rozmíchej, naplňuj tím jablíčka a klad' je do hluboké misky, posyp strouhaným chlebem, poklad' kousky másla a nech péci.

512. Rajská jablíčka na topinkách.

Tomatoes on Toast.

Opař, oloupej a vař čtyry rajská jablíčka prostřední velikosti a dvě malé cibule drobně rozsekané pohromadě tři čtvrtě hodiny. Sced' pak všechnu vodu, osol, a opepři podle chuti, přidej malý koflíček sladkého mléka aneb smetany, dej k tomu kousek másla, a dobře rozmíchej. Mezi tím připrav několik topinek z bílého chleba, které jablíčky polej.

513. Fazolové lusky.

String Beans.

Vyper mladé lusky, odřízni špičky, stáhni vlákna, každý lusk asi dvakráte překroj a nech je ve slané vodě uvařit; pak je sced', vysyp na mísu, omasti máslem a posyp smaženým ustrouhaným bílým chlebem.

514. Fazolové lusky na kyselo.

String Beans with Sour Gravy.

Příprav fazolové lusky k uvaření dle předešlého způsobu, osol a nech je vařit hodinu ve slané vodě, do kteréž jsi dala kousek sody kuchyňské velikosti hrachu. Když jsou vařené, udělej zaprážku ze lžíce másla, malé lžičky cukru a velké lžíce mouky a když to zhnědne, přidej k fazolím, vlej do nich lžici octa a dej na stůl.

515. Fazolové lusky se smetanovou omáčkou.

String Beans with Cream Gravy.

Fazole uvař na předešlý způsob a když jsou vařené, přilej k nim koflík kyselé smetany, do kteréž jsi zamíchala lžici mouky, přidej asi dvě lžíce na drobno usekaného kopru, nech povařit a poďej na stůl.

516. Velké máslové fazole.*Lima or Butter Beans.*

Vyloupej z lusků pint velkých máslových fazolí a uvař ve slané vodě do měkka. Pak je sced', nalij na ně koflíček smetany aneb mléka, dej lžící másla, osol a opepři, nech ještě povařit a nes na stůl.

517. Fazole.*Green Beans.* — Z Běsidky Hospodáře.

Dokud jsou fazolová zrnka tak měkká, že se mezi prsty dají rozmačkat, vyluští se z lusek, na kuthánku rozpění se kousek čerstvého másla s něco cukrem, fazolky se do toho hodí a nechají se přikryté dusit. Asi za dvacet minut se zapraží řídce moukou, zalejí sladkou smetanou (lépe vroucí než syrovou), i hovězí polévkou a v tom se ještě chvíli dusí, až se šťáva do nich vtáhne. Fazolky nesmí být řídké. Na dva koflíky fazolí dostačí 3 lžice smetany a jedna lžice polévky.

518. Zelený hrášek.*Green Peas.*

Vezmi kvart vyloupaného zeleného hrášku a dej naň půl koflíčka vody, drobet soli a drobet cukru a nech vařit až změkne, což trvá asi půl hodiny, je-li pravý sladký a mladý hrášek. Jestli se voda vyvaří, přilej drobet, ale ne mnoho najednou. Když změkne, utři půl lžice dobrého másla s půl lžící mouky a smíchej do vařícího hrášku. Když se to zavaří, přidej malý koflíček smetany, neb dobrého mléka, malounko opepři a odstav. Je zvláště dobrý k dušeným kuřátkům.

519. Hrách.*Peas.*

Přeber hrách v předvečer, čistě v studené vodě jej vyper a nech v ní přes noc státi. K vaření vezmi podlouhlý (vyšší) ale ne velký hrnec. Hrachu navaří se skoro polovice a proto chceš-li vařit asi dva koflíky hrachu, vezmi hrnec kvartový. Ráno vodu, v které hrách stál, slij a dej hrách do hrnka a nalij naň měkké studené vody, až je hrnec plný. Nemáš-li měkkou vodu, dej do ní štipec sody. Přikryj a jak voda se vyvařuje, dolévej vřelou vodou a když se dovařuje, osol. Pak vodu sced', vysyp hrách na mísu, omasť husím neb vepřovým sádlem, aneb škvarkama, oblož vařenou uzeninou a dej k němu nakládané okůrky, aneb syrové zelí.

520. Hrách s kroupami čili svarba.*Peas with Barley.*

Uvař hrách dle předešlého způsobu a mezitím uvař též kroupy s trochem soli a přebraného kmínu do měkka i na husto. Pak hrách sceď, dávej ho do jiného hrnku střídavě s vrstvami krup, nech ještě trochu povařit, protřes v hrnku, vysyp na mísu, omasť vřelým sádlem aneb rozpáleným máslem, posyp třeba i škvarky a oblož buď uzenkami aneb smaženými jitrničkami. Aneb dej uvařený hrách střídavě s kroupami do mísy, ve které ho chceš předložit, navrch dej opět hrách a omasť i oblož, jak svrchu podotknuto.

521. Hrachová kaše.*Purée of Dried Peas.*

Do uvařeného hrachu přidej trochu nakrájené a do žluta usmažené cibule, dobře to rozmíchej, a protlač jej skrz sítko do hrnku, přilej trochu hovězí polévky, přidej k tomu spárek utřeného česneku a nech to trochu povařit. Vlej to pak na mísu, omasť a poklad' uzeným mašem, hovězím na rošti smaženým vemenem, smaženým mozkem, aneb uzenkami.

522. Čočka.*Lentils.*

Čočka vaří se na tentýž způsob jako hrách. Můžeš ji obložit buď sázenými na másle vejci, uzenkami, smaženým mozečkem aneb vemenem.

523. Kyselá čočka.*Lentils with Sour Gravy.*

Přeber a vyper 2 koflíky pěkné čočky, nalej na ni měkké vody a nech ji tři čtvrtě hodiny vařiti, sceď pak s ní vodu, vsyp ji do jiného hrnku a osol. Dej na kuthan kus sádla a rózstrouhanou cibuli v něm dus až se zpění. Přidej to k přesypané čočce, prosej do toho trochu roztrošeného dymiánu, udělej hnědou jíšku s octem a vodou a vlej to na čočku a nech ji do měkka uvařiti. Vyndej pak na mísu a oblož sázenými vejci aneb uzenkami.

524. Houby s vejci.*Mushrooms with Eggs.*

Očistěné a rozkrájené houby nech dusiti na másle se solí a kmínem; když z nich voda vysmáhla, přidej másla, špetku pepře a trochu usekané zelené petrželky a konečně to zamíchej několika

vejci. Můžeš též dáti míchaná vejce do prostřed mísy a obložit je dušenými houbami. Vejce můžeš také dáti na rendlík zároveň s houbami a kořením; jest to způsob čerstvější a mnohým lépe chutná.

525. Dušené houby.

Stewed Mushrooms.

Oloupej čerstvé houby, stopky zdola trochu odřízni, vyper je v čerstvé vodě, rozkrájej na lístky, dej je na rendlík na kus čerstvého másla, zaced' je šťávou z jednoho citronu, přidej k nim drobně rozkrájenou cibulku, trochu soli, několik lžic dobré hovězí polévky a nech je čtvrt hodiny dusit; pak je dej na mísu a nes hned na stůl. Můžeš je též podlít trochem bílého vína a zamíchat žlutkem se smetanou rozkloktaným.

526. Dušené houby na jiný způsob.

Rozkrájej dobře očištěné houby, vyper je v čerstvé vodě, dej je na rendlík na kousek másla, přidej trochu usekané zelené petrželky, trochu kmínu a soli a nech je za častého míchání asi tři čtvrti hodiny dusit. Můžeš je též podlít trochem bílého vína a pak zapražiti řídkou a bledou máslovou jíškou. Aneb podlej dušené houby trochem vinného octa, přidej kyselé smetany a nech ještě chvilku povařit. Dušené a se smetanou na husto svažené houby můžeš též dáti na mísu, ve které je chceš předložit, posyp je strouhanou žemličkou a sýrem, poklad' malými kousky másla a nech v troubě zčervenati.

527. Smažené houby.

Fried Mushrooms.

Oloupej hlavičky větších hub, nakrájej je na tlustší lístky, osol, opeři, omoč v rozkloktaném vejci, obal v ustrouhaném chlebě a na rozpáleném másle je do červena usmaž. Do vajec můžeš též zamíchati trochu usekané zelené petržele aneb trochu přebraného a utlučeného kmínu.

528. Nadívané žampiony.

Stuffed Mushrooms.

Oloupej žampiony, stopky vykroj, hlavičky uvnitř vyškrab a dej je do vody zacezené citronovou šťávou. Stopky usekej na drobnost s kouskem zelené petržele, přidej trochu kmínu a nech to dusit

na másle; pak přidej lžici smažené ustrouhané žemličky, trochu soli a květu, dva žloutky, promíchej to na přihoustlou nádivku, naplň tím vydlabané žampiony do vršku, dej je na mělký a máslem vymazaný pekáček a nech je v troubě až nádivka hezky zčervená. Můžeš je předložit buď samotné, aneb jimi obložit různé pečeně.

529. Smrže.

Morels.

K úpravě hodí se pouze čerstvé smrže; sušené jsou nezáživné a přidávají se k jídlům pouze pro chuť. Vyper je několikráte ve vlažné vodě, aby v nich nezůstal žádný písek, rozkrájej je na kolečky, dej je na rendlík na kus rozpuštěného másla, rozkrájenou cibulku a kousek usekané zelené petružele, osol, okořeň muškátovým oříškem a nech je do měkka dusit. Udělej trochu máslové jíšky, rozdělej ji hovězí polévkou, přidej to k smržům a nech je ještě chvílku povařit. Posléze je zaceď citronovou šťávou a nes horké na stůl.

530. Kukuřičné klasy.

Sweet Corn on Cob.

K vaření kukuřičných klasů nejlepší je druh zvláštní, k tomu cílí pěstovaný, zvaný "sladká kukuřice," (sweet corn), avšak lze použít i druhu jiného. Běrou se k tomu cíli klasy mladé, pokud jsou zrna ještě v mléce, totiž, když jsou již úplně vyvinutá a počínají tvrdnouti, ale stlačíme-li zrno, tedy se ještě mléko objeví. Nejsou-li zrna ještě vyvinutá, sevrknou se vařením a nemají patřičné chuti; jsou-li zrna již mimo stav mléčnosti, jsou k účeli vaření již příliš tvrdá a suchá. S kukuřičných klasů sejmi vrchní listy a odstraň vlákna, ale ponech na nich listy vnitřní. Dej je vařit do horké, slané vody, do kteréž můžeš přidati též trochu cukru. Vař 20 minut, pak vyndej klasy, odstraň vnitřní listy a nes na stůl. Podej k nim čerstvé máslo a sůl.

531. Čerstvá kukuřice dušená.

Stewed Green Corn.

Je-li kukuřice již mimo stav mléčnosti, připravují se zrna následujícím způsobem: Ze šesti klasů ořež aneb seškrab zrna, dej do misky, nalej na ně koflíček mléka a dej je vařit. Vař asi 10 minut; rozetři lžící másla se lžící mouky, vmíchej do kukuřice,

osol, opepři a dej k tomu štipec cukru a když to var obešel, nes na stůl. Mimo doby letní můžeš strojiti tímž způsobem kukuřici konservovanou v plechovkách.

532. Čerstvá kukuřice smažená.

Fried Green Corn.

Ořež neb oškrab z klasů kukuřici, dej škvařit lžici másla a lžici sádla a když horké, dej do toho kukuřici, osol, opepři, priklop a nech čtvrt hodiny smažit, častěji ní zamíchajíc. Můžeš tím způsobem též připravit kukuřici, když ti vařená na klasech zbyla.

533. Čerstvá kukuřice s vejci.

Corn Custard.

Ořež neb oškrab zrna ze šesti klasů kukuřice, přidej koflíček mléka, dvě rozšlehaná vejce, opepři a osol. Dej do misky do trouby péci a peč půl hodiny.

534. Mrkev.

Carrots.

Oškrabanou a vypranou mrkev nakrájej na malé nudličky, dej ji na rendlík na kus zpěněného másla, přidej trochu usekané zelené petružele, kousek cukru, trochu soli a nech ji chvíli ve vlastní šťávě dusiti; musíš jí však častěji zamíchat, aby se nepřipálila. Pak ji podlej trochem hovězí polévky a když změkla, popraš ji moukou a okořeň štipcem papriky.

535. Mrkev se zeleným hráškem.

Carrots with Green Peas.

Červenou mrkvičku čistě oškrab, rozkrájej na tenké nudličky a v studené vodě ji vyper. Dej na kuthánek kousek nového másla a kousek cukru, a nech v něm mrkvičku dusiti do měkka, osolivši ji dříve, musíš jí však dle potřeby polévkou neb vodou podlévati, aby se nepřipálila; posyp ji pak trochou mouky, nalej do ní trochu hovězí polévky a trochu smetany, okořeň květem a nech ještě chvíli dusiti. Dej též na jiný kuthánek kousek másla a kvart drobného zeleného hrášku, přidej kousek cukru a nech jej dusit, až změkne; přidej kousek zelené na drobno rozsekané petružele, popraš moukou a maloukó to osol, přilej trochu hovězí polévky a nech ještě chvíli dusiti. Dej pak hrášek do prostřed mísy a okolo něho udělej věnec z mrkvičky. Chceš-li můžeš dáti k tomu smažené telecí říz-

ky nebo karbanátky. Také můžeš pouze mrkev na tento způsob upravit a k ní přidati buď vařené skopové neb jehněčí maso.

536. Salsify dušené.

Stewed Oyster Plant.

Oškrab kořeny a klad' do studené vody, aby nepozbyly barvy. Když máš oškrabáno množství dle přání, krájej na koláčky as půl palce silné, nalej na ně vody a uvař do měkka. Když jsou vařené, vodu sced' a nalij na ně mléka, osol, a dej na chvíli vařit. Vezmi lžici másla a lžici mouky, dobře rozmíchej a přidej k tomu. Můžeš tím políti rozpůlené biskety.

537. Obalované salsify.

Breaded Salsify.

Kořeny oškrab, po délce nakrájej a uvař dle předešlého návodu. Když jsou vařené, osuš ubrouskem a obal každý kousek v těstě připraveném následovně: Vezmi šest lžic mouky, trochu soli, lžici rozhrátého másla a vody dle potřeby, aby bylo těsto dost řídké k obalování, ale ne příliš řídké. Přidej k tomu ještě dva ušlehané bílky, namáčeť do toho řízky, smaž na obou stranách a podej s usmaženou petruželí.

538. Smažené salsify.

Fried Salsify.

Kořeny se oškrábou, po délce rozřežou a smaží v másle po obou stranách.

539. Paštinák.

Parsnips.

Paštinák oškrab, omej, rozkrájej na koláčky neb nudličky a nech ho ve vařící vodě do měkka uvařit. Pak jej dej na rendlík na kus másla, osol, opepři, přidej trochu usekané zelené petružele a nech to za častého míchání chvíli dusiti; pak ho dej na horkou mísu, polej svařeným mlékem, zakloktaným vejcem aneb lžičkou mouky a kouskem másla. Také ho můžeš po délce rozříznouti a ra slanině usmažiti. Uvařený paštinák můžeš též protlačiti sýtkem, dle chuti osoliti a opepřiti, smíchati s kouskem másla a trochem smetany a ještě dobře prohřáti.

540. Smažená cibule.

Fried Onion.

Rozkrájej slaninu na kostky a dej škvařit. Když slanina zhně-

dla, škvarky vybeř a do škvařicího sádla pokrájej tenounce čtyry prostřední cibule, příklop, nech dusit 15 minut a častěji tím zamíchej. Opepři a dle potřeby osol.

541. Dušená cibule.

Stewed Onions.

Drobné bílé nové cibulky oloupej a nech ležeti ve studené vodě půl hodiny. Pak je vyndež, dej vařiti do studené vody a když se asi tři minuty povařily, vodu sceď a nalej jinou vodu čerstvou a nech je opět vařit a opět po třech minutách varu sceď. Pak nalij na ně znovu horké vody a nech uvařit do měkka. Když jsou měkké, sceď vodu opět a nalij na cibulky mléka, aby byly potopeny, osol a opepři, rozmíchej lžící másla se lžící mouky a k cibulkám přimíchej.

542. Turkey čili tykve.

Pumpkin.

Z vyloupané tykve vyber jádra, maso rozkrájej na malé tenké řízky aneb proužky, popraš je solí a nech čtvrt hodiny státi. Pak je sceď, otři čistým šatem, obal v mouce a usmaž v rozpáleném omastku. Narovnej je na horkou mísu, popraš trochu solí a předlož.

543. Dýně.

Squash.

Oloupej dýni, vyndež jádra, rozkrájej ji na kousky a nech ji vařiti ve slané vodě. Pak vodu sceď, dýni dej na rendlík na kus másla, osol, opepři, nech chvíli dusit a předlož na topinkách. Také můžeš uvařenou dýni protlačití sýtkem, přidati cukru, másla a smetany, dobře rozmíchej, dej na pekáč, posyp strouhanou žemlí, pomasti a nech v troubě zčervenati. Z této husté kaše můžeš též utvořiti malé šišky, které omoč ve vejci, obal v housece a na másle neb sádle do zlatova usmaž.

544. Vařené zelí z hlávek.

Boiled Cabbage.

Dobře obranou a vrchních zelných listů zbavenou zelnou hlávku rozkrájej na čtyry kusy, košlál vykroj a lupení na jemné nudličky rozkrájej. Pak to dej do hrnku, přitlač, nalej vody a octa, osol, posyp kmínem a nech vařit. Když jest skoro uvařeno, zapraž je jíškou a nech dovařit; kdyby bylo příliš husté, přilej trochu hovězí

polévky a dle chuti octa, a kdyby bylo příliš kyselé, přidej kousek cukru. Omastí je pak buď vepřovým neb husím sádlem, aneb máslem, aneb omastkem z pečeně anebo drůbeže, dle toho k čemu se dává.

545. Vařená hlávka.

Boiled Cabbage.

Hlávku rozčtvrtí, vyřezej košťály, dej do studené vody a ponech v ní as čtvrt hodiny; pak ji dobře osákni na sítku a dej vařit do slané vody. Když se pět minut povařila, slij vodu a dej jinou vodu horkou. Když je hlávka měkká a voda vyvařená, udělej jíšku ze lžice mouky, přidej trochu cukru a opepři a zadělej tím hlávku.

546. Dušené zelí z hlávky.

Stewed Cabbage.

Rozkrájené zelí polej vařící vodou, sceď, vymačkej, dej na kastrol na kus čerstvého másla nebo sádla a drobně rozkrájenou cibulku, osol a nech to dusit; mezi dušením tím častěji zamíchej, aby se to nepřipálilo, popraš to lžící mouky a do hněda udus. Na konec přilej trochu octa, smíšeného dle chuti s hovězí polévkou a kuskem cukru a nech ještě chvilku povařit. Můžeš též přidati trochu tlučeného pepře a trochu kmínu.

547. Hlávka na kyselo.

Sour Cabbage. — Paní Kastlová v Besídce Hospodáře.

Vezmi pěknou tvrdou hlávku, očišť jí, rozkrájej na čtvrtky, košťálky všechny náležitě vykrájej, hlávku na drobné nudličky zkrouži a dej pak zelí do vařící vody, aby ho několikrát var přešel. Pak jej oced' náležitě, nebo voda z něho je hořká, zvláště jestli hlávka není čerstvá, a dala by mu hořkou chuť, kdyby nebyla zcezena. Mezi tím usmaž dvě velké cibule, ale jen do žluta. Pak dej zelí do polévaného hrnku, co potřeba osol, přidej špetku přebraného kmínu, tu usmaženou cibulku, as dvě lžice pěkného sádla, a dej ho zvolna dusit. Kdyby se zelí tuze vysušovalo, přilej trochu vody. Když se zelí půl hodiny dobře dusilo, vezmi jeden syrový brambor prostřední velikosti, oškrab, sestrouhej a rozmíchej as v koflíku vody, vlej to do zelí a dobře zamíchej. Nyní ještě udělej ze lžice sádla bledou jíšku, kterou též tam zamícháš a dle libosti přidej octa. Takto připravené zelí jest chutnější když se vezme omastek z pečené kachny neb mladé drůbeže.

548. Kysané zelí.*Sourkraut.*

Dej naložené zelí vařit do hrnku a přimíchej do něho jednu prostřední cibulku na drobno rozkrájenou a štipec cukru. Přiklop a nech vařit půl hodiny. Do hrnečka dej lžíci sádla a půl malé rozkrájené cibule a když cibulka zčervená, tedy to přidej k zelí. Rozkverluj lžíci mouky ve studené vodě, přidej k zelí, zamíchej a nech var obejít. Můžeš přidat též lžíci omastku z pečeně neb kachny.

549. Kysané zelí na jiný způsob.

Rozkrájej drobounce cibuli prostřední velikosti a dej na rendlík se lžíci sádla. Když začíná cibule červenat, dej do toho naložené zelí a nech dusit 15 neb 20 minut. Kdyby bylo příliš vysmahlým, podlej vřelou vodou. Pak popraš moukou, zamíchej a nech ještě chvíli dusit.

550. Kapusta.*Colewort.*

Ober s kapusty svrchní lupeny, rozkroj ji na čtyry čtvrtky, vyper ve studené vodě, urovnej na mísu a polej vařící vodou, kterou po chvílce sceď. Dej na kuthan kousek másla neb sádla, přidej spařenou kapustu, trochu soli a kousek cukru a nech to do měkka dusit. Pak udělej z másla hnědou jíšku, rozmíchej ji horkou vodou, aneb polévkou, přidej trochu tlučeného pepře, ustrouhaného bílého zázvoru, dle libosti též spárek neb dva s máslem a solí utřeného česneku.

551. Faširovaná kapusta.*Hashed Colewort.*

Ober mladé lístky s obyčejné aneb kadeřavé kapusty, nech je v slané vodě tak dlouho vařit, až je můžeš prsty rozmáčknoti, pak je omoč ve studené vodě, vytlač a na droboundko usekej. Dej na kuthan kus čerstvého másla, drobně rozkrájenou cibuli, lžíci mouky, nech to do hněda dusit, potom přilej trochu hovězí polévky neb šťávy z pečeně, přidej trochu tlučeného cukru, pepře a ustrouhaného zázvoru, osol a nech to ještě chvíli povařit.

552. Smažené okurky.*Fried Cucumbers.*

Oloupej okurky, rozkrájej je na tlustší koláčky, jádra normi-

čkou vyřízni, osol je, nech je čtvrt hodiny státi, pak je sced', osuš', obal v mouce a usmaž v rozpáleném omastku. Můžeš je též omočiti v rozkloktaných vejcích a obaliti v ustrouhané žemličce.

SALÁTY.

553. Hlávkový salát.

Lettuce.

Hlávky salátu zbav svrchního, nepěkného lupení, dobře očisti, vyper, rozkrájej na čtvrtky, osol a rozlož na mísku srdéčky do prostřed. Polej octem s vodou smíšeným a podle libosti též trochem dobrého stolního oleje.

554. Hlávkový salát s vejci.

Lettuce with Boiled Eggs.

S pěkných bílých aneb červeně kropenatých hlávek salátových ober svrchní lístky, hlávku pak na čtvrtky rozkroj, několikrát v čisté vodě oper a nech osáknouti. Pak utři dva na tvrdo uvařené žloutky s třemi lžicemi dobrého čerstvého přehřátého a pozorně slitého másla, osol to a přidej trochu tlučeného pepře a několik lžic vinného octa a dobře to rozmíchej, vlej to pak na připravený salát, hodně jej promíchej, urovnej na salátovou mísu a poklad' na tvrdo uvařenými a na čtvrtky nakrájenými vejci.

555. Hlávkový salát se smetanou.

Lettuce Salad with Cream.

Vyper a rozkrájej hlávkový salát a dej ho do mísky. Do pinty husté kyselé smetany přidej tři lžice vinného octa, trochu soli, štipec pepře a trochu drobně rozkrájené pažitky, dobře to rozkloktej, polej tím salát, dobře to promíchej, urovnej ho do vršku a polej zbývající smetanou.

556. Hlávkový salát se špekem.

Lettuce with Bacon.

Salát čistě ober a vyper, vmačkej, urovnej na mísu a osol. Smíchej vodu s octem, dle chuti a přidej též trochu cukru, polej tím salát a promíchej. Mezi tím nech škvařit na malé kostičky nakrájený špek, když vyškvařený, polej jím salát a nes hned na stůl.

557. Salát okurkový.*Cucumber Salad.*

Pěkné okurky tence oloupej a na tenké lístky buď nakrájej aneb na kruhadle nakrouhej; pak osol, nalej na ně octa a dobré husté smetany, dobře promíchej a posyp tlučeným pepřem. Mylně některé kuchařky nakrouhané okurky dříve nasolí a nechají je takto půl hodiny neb hodinu státi, načež vyprýštěnou vodu slejí a teprv pak salát připravují; stává se tím salát houževnatým, nechutným a nezáživným.

558. Bramborový salát.*Potato Salad.*

Uvařené brambory oloupej a nech vychladnouti. Rozkrájej je pak na koláčky, přimíchej k nim drobounce rozsekanou cibuli, osol a opepři, dobře promíchej, nalej na ně uškvařený špek a pak ocet smísený s polovicí vody, do něhož jsi byla přimíchala trochu cukru, aby salát měl lahodnější chuť. Pak promíchej nožem a na vrch poklad' na koláčky pokrájená na tvrdo vařená vejce.

559. Bramborový salát na jiný způsob.

Nech vychladnout vařené oloupané brambory, pokrájej je na tenké koláčky, dej na mísu, osol, opepři, posyp drobně rozkrájenou cibulí a chceš-li i trochem usekané petružele, polej olejem aneb vyškvařeným máslem a octem a zvolna to promíchej, aby se brambory nerozlámaly. Můžeš do toho též přidati na kolečka rozkrájená oloupaná kyselá jablka.

560. Bramborový salát se slanečkem.*Potato Salad with Herring.*

Omej čistě dva mléčné slanečky, pak je stáhni, rozpůl, kostičky z nich vyber a slanečky na kousky rozkrájej. Na kolečka nakrájené teplé brambory smíchej na míse s rozkrájenými na kostky kyselými jablky a cibulí, osol, opepři a oblož povrchu kousky slanečka. Mléčí rozetři s octem a salát tím polej.

561. Bramborový salát se smetanou.*Potato Salad with Cream.*

Oloupej prostředně velké vařené teplé brambory a rozkrájej je na nepřiliš tenké koláčky. Vlož na mísu a přimíchej k nim dobře rozkrájenou cibuli, osol a opepři a polej pak následující omáčkou:

Dej vařit 3 lžíce octa, lžíci vody a lžíci cukru. Pak vezmi 2 koflíky dobré husté kyselé smetany, rozkloktej do ní tři žloutky a vlej do vařícího octa. Když se to začne zvedat, odstav a když vychladne, polej tím salát.

562. Salát ze zelné hlávky.

Cold Slaw.

Hlávku zelí (obyčejně k tomu bere se zelí červené, je-li k dostání) rozkrájej na malé nudličky, polej horkou vodou, kterou zase vymačkej a slej, a chceš-li, přidej trochu na nudličky rozkrájené cibule. Svař na kuthanu dobrý ocet, přidej kousek másla, osol, dej do toho to spařené zelí, a nech je pod pokličkou na prudkém ohni asi deset minut dusit, musíš tím ale často zamíchat. Udušené vyndeš na mísku, opepři a nech vystydnout. Též syrové rozkrájené zelí můžeš smíchat s rozkrájenou na nudličky cibulí a upravit s octem, solí a pepřem.

563. Salát ze zelné hlávky na jiný způsob.

Skrájej zelní hlávku na předešlý způsob. Pak rozkrájej čtvrt libry pěkného špeku na malinké kostky a dej je na kuthan, přidej k tomu jednu cibuli též na malé kostky rozkrájenou a nech do zlatova usmažití, pak k tomu přidej pintu vinného octa, vlož zelí do toho, osol a nech deset minut dusiti, pak salát tlučeným pepřem posyp a nes teplý na stůl.

564. Salát ze zelné hlávky se sladkou smetanou.

Cold Slaw with Cream Sauce.

Pěknou čerstvou křehkou hlávku pokrájej, dej zelí do dřevěné misky, posyp solí, přidej půl cibule drobně rozkrájené a dřevěnou paličkou je po 5 minut stloukej. Pak je vlož do misky a polej následující omáčkou: Do hrnečku dej rozpálit dvě lžíce dobrého másla. Když zčervená, ale než se začne pálit, přidej lžíci octa a když se počne vařit, vlej do toho koflíček sladké smetany za neustálého míchání, aby se nesrazila a přidej štipec pepře. Pak tím salát polej.

565. Salát ze zelné hlávky s kyselou smetanou.

Cold Slaw with Sour Cream Sauce.

Pěknou tvrdou hlávku nařež na drobné nudličky, dej na rendlík lžíci másla a když se rozejde, tedy do něho dej to zelí, přidej tři lžíce vařící vody, přiklop a nech to stát čtvrt hodiny na kraji

kamen v teple, ale aby se to nevařilo. Pak rozšlehej jedno vejce a zamíchej to do zelí, přidej půl lžice octa, osol a opepři, a konečně zamíchej do toho půl koflíčku kyselé smetany. Nech vychladnout a polej studené na stůl.

566. Salát ze štěrbáku.

Endive Salad.

Na podzim jest štěrbák nejpěknější; sejmi s něho všechny zelené lístky, žluté dobře v studené vodě vyper a nech dobře na sejtě osáknout, pak jej vlož na mísu, posyp tlučeným cukrem, rozmíchej několik lžic vinného octa s olivovým olejem a trochem soli, polej tím štěrbákové lístky a dobře to promíchej a pak na mísu urovnej.

567. Salát z karfiolu.

Cauliflower Salad.

Několik pěkných bílých růží karfiolu čistě ober a v slané vodě s kouskem čerstvého másla do měkka uvař, musíš však dáti pozor, aby růže zůstaly pěkně celé; když pak karfiol vychladne, vlož jej na čistý ubrousek a nech osáknouti, pak jej buď na malé kousky rozeber aneb celý na salátovou mísu pěkně do vršku urovnej. Pak protlač skrze sejtko čtyry na tvrdo uvařené žlutky, rozmíchej je dobře s čtyřmi lžicemi olivového oleje, přidej k tomu pět lžic vinného octa, osol a malounko opepři, dobře to rozmíchej a polej tím upravený karfiol.

568. Salát celerový.

Root Celery Salad.

Několik celerových hlaviček oškrab, svršek s natí odřízni a vlož jej do studené vody, hlavičky uvař v slané vodě, pak je vyndej a vlož do studené vody, pak jej ještě čistě nožem oškrab a na tenké lístky nakrájej; svršky, jež jsi byla odřízla, postav do prostřed salátové mísy a rozkrájený celer kolem urovnej, udělej okolek z dobře přebrané a vymyté řerichy, posyp solí, polej vinným octem a dobrým olivovým olejem, a posyp tlučeným pepřem.

569. Celerový salát s jablky.

Celery Salad with Apples.

Usekej na drobno na dřevěné míse stejné množství stonků natového celeru a navinulých jablek, každé zvlášť; dobře na míse promíchej a polej majonézou.

570. Salát ze stonků nat'ového celeru.*Celery Salad.*

Odstraň svrchní tvrdé a kornaté stonky, vnitřní bílé a křehké dobře vyper, ponoř je na chvíli do studené vody, pak je rozkrájej na půldruhého palce dlouhé kousky a tyto opět na tenké nudličky; ještě jednou je omej, pak osuš, osol, okořeň pepřem a trochem umleté hořčice, polej olejem a octem, dobře protřeš a vsyp na mísku vyloženou listy hlávkového salátu. Místo oleje a octa může se salát napřed smíchat s trochem majonézy, urovnati do vršku na mísku vyloženou listy salátovými a políti zbývající majonézou aneb remuládou.

571. Šparglový salát.*Asparagus Salad.*

Odrízni svrchní zelenou část pěkně obraného šparglu a uvař ho ve slané vodě; pak vodu sceď, nech špargl osáknout, urovnej ho na talíř, polej olejem a octem a popraš trochu pepřem. Můžeš k němu udělati okolek z uvařeného ve slané vodě karfiolu, rozebraného na malé růžičky a omočeného buď v oleji a octě aneb v remuládě.

572. Řeřichový salát.*Water Cress Salad.*

Přebranou řeřichu čistě vyper a připrav ji s octem a olejem, trochem soli a cukru. Dej ji na talíř buď samotnou, aneb ji oblož štěrbákem, zelím, nebo oloupanými a na kolečka nakrájenými kyselými jablky.

573. Červená řepa.*Beet Salad.*

Omej čistě pěknou červenou řípu, uvař do měkka, oloupej a nakrájej na koláčky; oškrab křen a rozkrájej ho na kolečka, potom vlož do hrnku vždy vrstvu řípy, oblož ji několika kolečky křenu, posyp trochu anýzem nebo feniklem a trochu osol; tak pokračuj až jest všechno naloženo, nalej na to dobrý vinný ocet a nech čtyřadvacet hodin stát. Místo anýzu neb feniklu můžeš ji též proložit několika hřebíčky. Předlož na zvláštní mísece a polej trochu šťávou.

574. Salát z rajských jablíček.*Tomato Salad.*

Pěkná rajská jablíčka opař, slupku oloupej, rozkrájej je na ko-

lečka, dej na mísku, nakrájej drobounce jednu prostřední cibuli a k nim přidej, osol, opepři a polej octem s vodou, oslazenou podle chuti.

575. Salát z rajsých jablíček s majonézou.

Tomato Salad with Mayonaise.

Rozkrájej dvanáct rajsých jablíček na kolečka a dej na mísu. Utři čtyry na tvrdo vařené žloutky, přidej jeden syrový žloutek, jednu malou lžičku soli, půl lžičky papriky, lžíci cukru, lžíci másla, dvě lžíce hořčice a koflíček octa. Dobře vše rozmíchej, jablíčka tím polej a nech na ledu až k upotřebení, aby byly hodně studené.

576. Salát z kuřat.

Chicken Salad.

Usekej na drobno maso z jednoho kuřete, též malou hlávkou zelí a stejné množství stonků naťového celeru, každé o sobě. Uvař dvanáct vajec na tvrdo, bílky též na drobno rozsekej a žloutky utři s dvěma lžicemi másla, dvěma lžicemi cukru a lžící hořčice; přidej k tomu koflík vinného octa, dobře rozmíchej, smíchej pak všechnu sekaninu a polej omáčkou.

577. Salát z kuřat na jiný způsob.

Maso z pečeného neb vařeného studeného kuřete rozkrájej na malé kousky, smíchej se stejným množstvím na nudličky nakrájených bílých celerových stonků a třemi lžicemi majonézy, urovnej to do vršku na míse vyložené listy hlávkového salátu, polej majonézou, okrášli na čtvrtky rozkrájenými tvrdými vejci, aneb kaplemi a olivami. Místo celeru můžeš též upotřebiti na nudličky rozkrájené kyselé okurky, aneb na kousky roztrhané křehké lístky hlávkového salátu. Na místě majonézy můžeš použití octa smíšeného s olejem a trochem soli a pepře. Tím samým způsobem upraví se salát z brzlíků, husích jater a jiného masa, a mnohých zbytků může se takto velmi vhodně a chutně užiti.

578. Salát z humry, raků neb ryb.

Lobster, crab or fish Salad.

Maso z uvařené čerstvé humry, aneb v plechovce naložené, roztrhej vidličkou na kousky a uprav salát tím samým způsobem jako z kuřete; měla-li humra vajíčka, můžeš jimi salát povrchu okrášliti. Tak připravuje se též salát z vařených ryb, raků a kra-

bů. Jiný rybí salát připraví se z rozkrájeného rybího masa, smíchaného s rozkrájenými sardelmi a kaprlemi a proloženého vrstvami na kolečka nakrájených bramborů a červené řepy; může se políti buď majonézou, remuládou, aneb pouze olejem a octem a obyčejným způsobem okrášlit.

579. Salát z lososa.

Salmon Salad.

Vezmi liberní plechovku lososa, vyber kůstky a maso rozsekej na drobno. Rozsekej stejné množství hlávky co možno bílé, utří čtyry vařené žloutky, přidej lžičku cukru, lžičku soli, lžičku hořčicové moučky, lžici přehřátého čerstvého másla a dvě lžice octa. Dobře rozmíchej a maso tím polej.

580. Český salát.

Bohemian Salad. — Dle Em. P. Beránka.

Uvařené brambory za tepla oloupej a rozkrájej na koláčky; rozkrájej na malé kostky dvě oloupaná kyselá jablka, jednu cibuli, kousek uvařené šunky, kousek studené telecí pečeně, vařeného uzeného jazyka a čistě omytého a kostí zbaveného slanečka; usekej bílky a žloutky z tvrdých vajec, každé pro sebe a očistěné sardele po délce rozkrájej. Polož na mísu vrstvu bramborů, posyp rozkrájenými jablky, cibulí, slanečkem, masem a kaprlemi a opakuj to, až jest mísa do vršku naplněna. Poklad' salát sardelmi na způsob hvězdy, mezery mezi nimi vyplň střídavě usekaným žloutkem a bílkem, kolem mísy urovnej střídavě stejná kolečka vykrájená z bramborů a červené řepy a konečně polej salát olejem smíšeným s octem.

581. Fazolový salát.

Dried Bean Salad.

Dej u večer močit 2 koflíky fazolí do studené vody. Ráno vodu slej a nalej čerstvou vodu vařící, dej do nich na špičku nože (čtvrt lžičky) sody kuchyňské (Baking soda), osol a nech je vařit do měkka. Musíš vařící vodu dolévat, jak se vyvařuje, aby byly stále pod vodou. Mezi vařením zamíchej do nich lžici másla. Když jsou měkké, dej na cedník a nech osáknout. Pak je dej do salátové misky, posyp drobně rozkrájenou cibulí, smíchej ocet s vodou dle chuti, přidej trošku cukru a polej tím fazole je-

ště za tepla. Pak opepři a když prochlady, předlož na stůl. Hodí se ke každé pečení.

582. Salát ze syrového masa.

Chopped Meat.

Uškrab ostrou plechovou lžící aneb umel na mlýnku na kašičku jednu libru hovězího masa z kýty, pak udělej z toho na talíř čtyry hromádky, posyp je solí, pepřem a velmi drobounce rozsekanou cibulí, polej to octem a olejem a nech to nejméně půl hodiny stát, aby se chuť z přísad do masa vtáhla. Můžeš také použití sardelí, kaprlí a na tvrdo vařených skrájených vajec.

STUDENÉ OMÁČKY.

583. Majonéza.

Mayonaise Dressing.

Rozšlehej dva žloutky, přidej k nim štipec soli a pepře a za stálého šlehání ponenáhlu přidávej koflík olivového oleje, aneb čerstvého rozpuštěného másla. Když všechn olej neb máslo se žloutky sešleháno, přilévej po trošce dvě lžíce octa za dalšího stálého šlehání. Když bys ocet dala dříve, tedy by se to srazilo. Kdyby se omáčka srážela, rozšlehej na jiné míse žloutek se solí a pepřem a přidávej po malých dávkách a za ustavičného šlehání té sražené majonézy a tak pokračuj, až máš omáčku pěknou hladkou a bez lesku. Jestli omáčka nabývá lesku, přidej pár kapek octa.

584. Remuláda.

Remoulade Sauce.

Připravuje se tím samým způsobem jako majonéza, jen že místo syrových vezmou se na tvrdo vařené žloutky, kteréž se dříve se solí, pepřem a trochem oleje na jemné těsto utřítí musí.

585. Omáčka aromatická.

Aromatic Sauce.

Utluč v hmoždíři několik v octě namočených žemlových řízků s třemi tvrdými žloutky, trochem dymiánu, několika bobkovými listy, lžičkou kaprlí, dvěma sardelemi a kouskem cibule; přilej trochu oleje a vinného octa, pak to proced' a rozřed' dle potřeby stude-

nou hovězí polévkou. Omáčka tato hodí se k hovězímu masu a k studené telecí pečení.

586. Studená omáčka k zvěřině.

Cold Game Sauce.

Utluč v hmoždíři deset zrněk jalovce s kouskem cukru a drobně nakrájené citronové kůry, přidej tři tvrdé žloutky, půl rozkrájené cibule a opět dobře dohromady utluč; přidej dvě lžice dobrého olivového oleje, aneb čerstvého rozhřátého másla, deset lžic vinného octa a šťávu ze dvou citronů, dobře promíchej a pak to proced'; je-li omáčka příliš hustá, rozřeď ještě dle potřeby octem.

587. Studená sardelová omáčka.

Cold Sardele Sauce.

Vymej čtyry sardele a všechny kůstky z nich vyber; utři je v hrnečku se šesti na tvrdo uvařenými žloutky a rozsekanou zelenou petruželí; pak to rozmíchej s vinným octem a jemným olivovým olejem aneb čerstvým rozpuštěným máslem a vlej do nádobky.

588. Rybí omáčka.

Fish Sauce.

Dej na rendlík kus másla, kus očištěného kapra neb štiky, na koláčky rozkrájenou mrkev a celer, osol, okořeň pepřem, květem, zázvorem a šafránem a nech to dusit; po chvilkách přilévaj vody, aby se to nepřipálilo, a aby bylo dosti šťávy; pak to proced', šťávu zapraž bledou máslovou jíškou, přidej trochu vína a čtyry rozstrouhané tvrdé žloutky, dobře promíchej a nech vystydnouti. Tato omáčka přidává se obyčejně ke štice neb pstruhu.

589. Omáčka k rybě.

Fish Sauce.

Dej lžici pokrájené petružele do mističky a utluč ji na kaši; přidej pak žloutky ze tří vajec, zamíchej dobře, opepři červeným pepřem, přidej půl lžičky soli, rozřeď lžicí octa a přimíchej k tomu poněmhu koflík čerstvého rozhřátého másla a lžici jemně usekaných malých okůrčiček.

590. Omáčka na salát.

Salad Dressing. — Anežka Haškovcová v Besídce Hospodáře.

Vezmu ze 3 vajec žloutky, lžičku hořčice, 2 lžičky soli, $\frac{1}{2}$ lžice papriky, 2 lžice cukru, 2 lžice rozhřátého másla neb dobrého olivového oleje, koflík smetany, $\frac{1}{2}$ koflíku horkého octa a na polo ušleha-

ných bílků ze 3 vajec; to vše se po pořádku jak napsáno smísí a pak to dám vařit při slabém ohni v parním hrnci, v takovém asi co se vaří "oat meal," tak dlouho, až to zhoustne jako omáčka, kterou potom naleju do omáčkové nádoby a nechám vychladnout. Příprava takto udělaná vydrží až 14 dní v chladném místě, a je znamenitá na salát hlávkový, brambory, vařené fazole v luskách, karfiol atd.

591. Omáčka k studenému masu.

Cold Meat Sauce.

Protlač skrze drátěné sýtko čtyry na tvrdo uvařené žloutky, přidej k tomu půl kávového koflíku jemného olivového oleje, (sweet oil) a tři to, až se z toho stane jemná kašička; přidej pak k tomu tři očistěné, na drobno rozsekané sardele, lžici na drobno usekané petruželové nati, dvě lžice jemné hořčice, lžici tlučeného cukru, na špičku nože utlučeného bílého pepře, kávový koflík vinného octa, trochu vody a na špičku nože soli, pak to dobře rozmíchej, podej pak buď k šunce, uzenému jazyku nebo k studené pečení a rybě. Tato omáčka vydrží v studenu osm dní i déle.

592. Peprná omáčka.

Pepper Sauce.

Vezmi tři tucty lusků červeného pepře, dvě hlávky zelí, jeden kořen křenu, koflík hořčičného semene, trochu hřebíčku a trochu cukru. Vař ve dvou kvartech octa čtvrt hodiny. Nech pak stát svařeninu 3 hodiny, pak sceď a dej do lahví.

593. Pepřová omáčka.

Black Pepper Sauce.

Udělej ze dvou lžic másla červenou jíšku, dej do ní jednu nakrájenou cibuli, lžici celého pepře, lžičku tlučeného pepře, několik zrnek nového koření, kousek zázvoru, stroužek česneku, dva hřebíčky, dva bobkové listy, kousek dymiánu, asi dvě lžice vinného octa a nalej na to tolik hovězí polévky, mnoho-li omáčky potřebuješ; když se vše hodnou chvíli pospolu vařilo, proced' omáčku do nádoby. Je-li omáčka příliš hustá, přilej polévky, a je-li málo kyselá, přidej trochu octa.

594. Vaječná omáčka.

Egg Sauce.

Smíchej tři lžice másla s dvěma lžicemi mouky, osol, okořeň

tlučeným pepřem a muškátovým oříškem, přilej pintu vařící vody a šlehadlem to dobře rozšlehej, aby to bylo hladké, nech chvilku povařit, pak to rozkloktej dvěma žloutky, čtvrt librou másla a šlávou z jednoho citronu, proced' jemným sýtkem neb ubrouskem a konečně přimíchej dvě drobně usekaná tvrdá vejce.

595. Holandská omáčka.

Hollandaise Sauce.

Rozmíchej v hrnečku lžící mouky s trochem vody, vraz do toho šest žloutků nebo tři celá vejce, přidej čtvrt libry čerstvého másla, několik zrnků pepře a dostatečné množství čisté rybí polévky neb petruželové vody. Míchej tím na plotně ustavičně, až se to počne zvedat, pak přimíchej šlávu z půl citronu a omáčku proced'. — Omáčka tato podává se k rybám a musí se zrovna před upotřebením upravit; musí-li však déle státi, postaví se v hrnku do vřelé vody.

596. Pikantní omáčka.

Piquante Sauce.

Svař neplný koflík vinného octa s jedním bobkovým listem, s kytičkou dymiánu, s třemi šalotkami aneb s malou cibulí, špetkou soli a pepře do polovice, pak na to nalej hovězí polévky, nech asi půl hodiny vařit, proced' to, zapraž, kouskem cukru oslaď, nech znova povařit a vlej do omáčnicku.

597. Vinná omáčka.

Wine Sauce.

Utluc dvě hrstě čistě přebrané petružele v hmoždíři, vraz do ní tři neb pět žloutků, vesměs dobře promíchej a vlej na to vlažné víno, avšak ne mnoho, aby to nebylo příliš řídké; potom to ubrouskem proced', okořeň květem, zázvorem, pepřem a muškátovým oříškem a nech to pomalu vařit, musíš však pilně míchat, aby omáčka pěkné barvy nabyla.

MOUČNÁ JÍDLA.

598. Obyčejné moučné knedlíky.

Dumplings.

Rozšlehej v hluboké mističce dvě vejce; přidej 1½ koflíku mléka a malou lžičku másla, osol a dej k tomu mouky tolik, aby z toho bylo těsto, které se dá lžící neb měchačkou dobře

vytlouci, tuč pět minut neb déle, až je těsto hladké, a nech půl hodiny stát. Mezi tím usmaž dva krajíčky chleba na kostky nakrájeného v rozpáleném másle do žluta, nech vychladnout a přidej to pak k tomu knedlíkovému těstu. Popraš pak ruce moukou, vykrajuj knedlíky velikosti malého jablka, v rukou zakulať, klad' do vařící vody, dobře je přiklop a nech 10 minut vařit. Pak je vyndej, vidličkou rozpůl a podej se zelím k vepřovému masu.

599. Moučné knedlíky na jiný způsob.

Paní Anna Velhartická v Besídce Hospodáře.

Utři asi půl lžice nového neb přepouštěného másla až se pění, vraz do něho 3 vejce, po každém vejci dej k tomu vrchovatou lžici bílé mouky a dobře to smíchej; potom do toho dej 6 lžic mléka neb smetany, třeba nakyslé a opět po každé lžici mléka lžici mouky do toho vmíchej a osol to; pak pokrájej půl žemličky na malé kostky, usmaž jí do zlatova a nech jí vychladnout, načež když je těsto dobře umíchané, tu vychladlou žemličku do toho vmíchej. Když by bylo těsto příliš řídké, tedy dej ještě lžici mouky. Zavař je ve vařící slané vodě.

600. Moučné knedlíky ještě na jiný způsob.

Utři na míse vrchovatou lžici sádla, neb másla, přidej dvě celá vejce, dobře to promíchej, přidej půl pinty sladké smetany neb dobrého mléka, přimíchej do toho libru mouky a dobře to měchačkou vypracuj, tak aby se těsto na ruku nelepilo; pak přidej 2 rozkrájené a osmažené žemličky, neb 4 krajíčky bílého chleba, opět dobře promíchej, vykrajěj knedlíky, dej je do vařící vody a nech je půl hodiny vařit. Hodí se velmi dobře k zadělávaným jídlům, mohou se však též předložiti se zelím aneb s různou omáčkou.

601. Knedlíky americké.

Dumplings, American Style.—Pí. Hanzlová v Besídce Hospodáře.

Vezmu 3 vejce, dobře je ušlehám, dám do toho koflík sladkého mléka, lžici soli, lžičku prášku ku pečení zamíchám do tří koflíků mouky a přimíchám do mléka. To dobře na míse vypracuju a pak z toho vykrajím pět knedlíků, na válku zakulatím a dám do vody vařit.

602. Kynuté knedlíky.*Raised Dumplings.*

Udělej ráno kvásek z půl koflíčku mléka, tři lžice mouky a kousku lisovaných kvasnic, aneb na noc ze suchých kvasnic. Když kvásek skynul, utři na míse lžící másla a 2 vejce, dej k tomu ten vykynutý kvásek a dva koflíčky mléka, osol a dej tolik mouky, aby bylo těsto tuhé jako na chleba a dobře v misce zamíchej. Pak vyválej na vále, až je těsto pěkně hladké a dej nazpět do mísy kynout. Když to vykyne, že je těsta jednou tolik než bylo, dej na vál, nakrájej knedlíky velikosti jablka, zakulať v rukou a nech opět na vále kynouti. Když znovu vykynulý, dej je do vařící vody, dobře přiklop a nech vařit půl hodiny. Pak je vyndej, každý vidličkou roztrhni a polej rozpáleným máslem.

603. Kynuté knedlíky jiným způsobem.

Paní Anna J. Kotmelová v Besídce Hospodáře.

Vezmu asi tři čtvrtě libry mouky, půl libry tvarohu, tři vejce, kousek kvasnic, dle potřeby mléka a soli, vše to rozpracuji a nechám skynout. Pak se z toho udělají malé kulaté knedlíky, které se nechají opět skynouti ve chladu, načež se smaží na rozpáleném másle. Jedí se hned teplé. Posypati je může každý čím mu libo.

604. Strouhánkové knedlíky.*Crumb Dumplings.*

Vezmi koflík rozstrouhaných tvrdých rohlíčků, žemliček aneb chleba a půl koflíku mouky. Zamíchej do toho rovnou lžičku prášku, ušlehej jedno vejce a přimíchej k němu půl koflíčku mléka, vlej to k mouce a trochu osol. Rozmíchej dobře, dej těsto na vál, rozděl na 3 díly, v mouce každý zakulať, dej vařit do slané vody, přikryj a nech vařit deset minut.

605. Knedlíky špekové.*Dumplings with Bacon.*

Vezmi 4 krajíčky bílého chleba a $\frac{1}{2}$ libry uzeného špeku, rozkrájej obé na malé kostky, dej to na kuthánek a nech do zlatoва usmažiti. Pak to dej do mísy, nalej na to dva koflíky mléka, vraz do toho tři celá vejce, dva žloutky, osol a promíchej. Nyní přidej tolik mouky, mnoho-li zapotřebí, aby z toho bylo husté těsto, jež měchačkou uhněť. Udělej nyní as jako jablko velké

knedlíky a uvař buď v slané vařící vodě, aneb v polévce, v níž jsi byla uvařila libové uzené maso. Vyndej pak celé knedlíky na mísu, rozpůl je, posyp rostrouhanou žemličkovou neb chlebovou kůrkou, polej rozpáleným novým máslem a podej k tomu na úhledné kousky nakrájené uzené maso a dušené zelí.

606. Knedlíky s uzeninou.

Dumplings with Smoked Meat.

Rozsekej na drobno 1 libru libové uvařené uzeniny, přidej k tomu tři na kostky rozkrájené a na másle usmažené a tři v mléce rozmočené krajíčky chleba, vraz do toho tři celá vejce a tři žloutky, přidej dva koflíky dobrého mléka, osol a dobře to rozmíchej, pak dej do toho tolik mouky, mnoho-li zapotřebí, aby z toho bylo husté těsto, jež vařečkou uhněť. Pak dělej knedlíky as jako jablko velké a dávej je do vařící vody; potom jimi u dna hrnce volně zamíchej, aby na povrch vplynuly a nech půl hodiny vařiti. Vyndej je pak na mísu, roztrhej dvěma vidličkami na půle, posyp je rozstrouhanou kůrkou žemličkovou neb chlebovou a polej novým rozpáleným máslem.

607. Tvarohové knedlíky.

Cottage Cheese Dumplings.—Pí. M. Šimková v Besídce Hospodáře.

Vezmu dvě lžice čerstvého másla, které dobře na míse utřu, přidám k tomu 3 vejce a dobře to smíchám, pak přidám asi kvart dobře vytlačeného čerstvého tvarohu, patřičně to osolím a pak dobře s tím vejcem a máslem promíchám, aby žádné kousky nezůstaly. Pak do toho přidám tolik krupičky až jest možno z toho dělat knedlíky. Knedlíčky dělám prostředně velké, aby se dříve provařily. Nežli je dám vařit, obalím každý v mouce a pak je dám do osolené vody vařit. Voda nesmí přestat vřít, sic by se rozmočily. Když začnou knedlíčky na povrchu "tancovat," vyndám jeden a pomocí dvou vidliček jej roztrhnu. Není-li uprostřed syrové těsto, knedlíčky vyberu na mísu a poleji rozpáleným máslem.

608. Tvarohové knedlíky na jiný způsob.

Utři kousek čerstvého másla, vraz do toho tři celá vejce a tři žloutky, přidej libru dobrého tvarohu, osol a dobře to rozmíchej, pak k tomu přidej tolik strouhané žemličky a trochu mouky, aby se z toho knedlíky dělali mohly, opět dobře to promíchej. Udělej

rukama kulaté knedlíky, zavař je do slané vařící vody a nech malou čtvrt hodiny vařiti. Pak vyndávej je cedníkem a urovnej rozpůlené na mísu, posyp nastrouhanou žemličkovou neb chlebovou kůrou a hojně polej rozpáleným čerstvým máslem.

609. Krupičné knedlíky.

Farina Dumplings.

Utři dvě lžíce másla až se zpění, přidej k tomu jeden žloutek a dvě celá vejce, půl koflíčku krupičky, trochu to osol a hodně promíchej, nech to pak hodinu státi. Vypichuj pak kávovou lžičkou malé knedlíčky, pouštěj je do vařící slané vody a nech půl hodiny se vařiti, pak je opěnovačkou vyndej, urovnej je na mísu, posyp ustrouhanou žemličkovou neb chlebovou kůrkou a polej rozpáleným čerstvým máslem. Můžeš je podati k zadělaným holubům, kuřatům aneb k zadělanému telecímu masu.

610. Krupičné knedlíky na jiný způsob.

Dej do mísy 2 koflíky krupice, spař ji koflíkem horkého mléka a míchej, až vychladne; pak přidej tři vejce rozkloktané s trochem mléka, tři krajíčky chleba na drobné kostky rozkrájené a osmažené, osol a dobře vše promíchej; potom omoč dlaně ve studené vodě, dělej z těsta kulaté knedlíky, zavař je do vařící vody, nech je půl hodiny vařit, pak je vyndej, roztrhni vidličkou, urovnej na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou neb chlebovou kůrkou a polej rozpáleným novým máslem. Můžeš je též pouze omastiti usmaženou rozkrájenou cibulkou aneb na drobno rozkrájenou a usmaženou slaninou. Místo mléka můžeš spařiti krupici vřelou vodou, ve které jsi kousek másla rozpustila.

611. Krupičné knedlíky s uzeninou.

Farina Dumplings with Smoked Meat.

Utři dvě lžíce másla se třemi vejci, přidej dva koflíky pěkné krupice a $\frac{1}{2}$ libry drobounce sesekaného uzeného masa, trochu to osol a dobře to rozmíchej. Pak vybírej se lžící po kouskách a zavař do vařící slané vody. Na to knedlíky opěnovačkou vyber, klad' na mísu, posyp rozstrouhanou na másle usmaženou žemličkou neb chlebem a polej rozpáleným novým máslem.

612. Krupičné knedlíky v krému.

Farina Dumplings in Custard.

Ze dvou koflíků pěkné krupičky uvař hustou kaši, pak to od

ohně odstav, nech vychladnouti, vraz do toho dvě celá vejce, přidej kousek čerstvého másla, lžičku tlučeného cukru, malounko to osol, dobře rozmíchej, pak vybírej kávovou lžičkou po kouskách a pouštěj do vařící slané vody. Když jsou uvařeny nech je na čistém ubrousku osáknout, vymaž formu máslem, vysyp ji ustrouhanou žemličkovou kůrkou a narovnej do ní knedlíčky. Vraz do koflíka smetany pět žloutků, lžici tlučeného cukru, hodně to rozkloktej, vlej na knedlíčky a nech hodinu v páře vařit. Postav to pak na chvíli do horké trouby, načež to vyndej, tlučeným cukrem posyp a nes na stůl.

613. Švestkové knedlíky.

Prune Dumplings.

Zadělej libru mouky dvěma vejci a tolika smetany neb dobrého mléka, co zapotřebí na husté těsto, osol a řádně vypracuj, dej je na vál, rozkrájej na kousky as jako ořech velké a do každého kousku zaobal pěknou švestku; pak zavař knedlíky do vařící slané vody, nadzvedni je pozorně měchačkou ode dna hrnce a když vyplynou na vrch a ještě chvilku se povaří, vyndej je cedníkem na mísu, posyp je buď smaženou houskou, tvarohem, perníkem aneb tlučeným mákem a polej rozpáleným máslem. Do těsta můžeš též přidati kousek másla a pecky ze švestek se mohou dříve vyloupati; jsou-li švestky kyselé, můžeš do každé před zabalením dáti místo pecky kousek cukru.

614. Jiné švestkové knedlíky.

Utři na mísce 3 lžice másla se třemi lžicemi tvarohu, přidej 3 celá vejce, trochu soli, libru mouky a tolik mléka neb smetany, aby bylo těsto hustší než na buchtíčky. Vypracuj to dobře měchačkou, vyndej těsto na vál moukou posypaný, popraš prsty moukou, uškubej kousek těsta, zaobal do něho pěknou švestku a tak pokračuj až jsou všechny knedlíky hotovy. Pak je uvař a předlož jak v předešlém čísle podotknutó. Nejsou-li švestky dost sladké, dej k nim na stůl drobný cukr v cukránce a kávovou lžičku, aby si každý knedlíky dle libosti přisladiti mohl. Než švestky do těsta zaobalíš, můžeš též pecky vyloupati a místo nich dáti do švestek po kousku cukru.

615. Kynuté švestkové knedlíky.

Raised Dough Prune Dumplings.

Utři lžici čerstvého másla, vraz do něho tři celá vejce, hodně

to rozmíchej, dej do toho šest koflíků mouky, osol a přidej tři lžíce kvasnic, rozmíchej a přilej tolik dobrého mléka neb smetany, aby z toho bylo hustší těsto než na obyčejné knedlíky; dobře to měchačkou vypracuj a dej kynout. Když zkynulo, když totiž nabylo dvojnásobný objem, vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozkrájej je na kousky as jako ořech velké, do každého kousku zaobal vyloupanou švestku, klad' knedlíky na vál, nech je ještě zkynouti a uvař je jak svrchu podotknuto.

616. Kynuté švestkové knedlíky na jiný způsob.

Utři lžíci čerstvého másla, vraz do něho dvě vejce a dobře ušlehej; pak přidej koflíček mléka, lžíci cukru a osol. Potom zamíchej lžičku prášku na pečení do dvou koflíků mouky a přimíchej to k ostatnímu a dle potřeby přidej mouky, abys mohla vypracovat hebké těsto, as tak tuhé jako na biskety. Pak vykrajuj lžíci kousky těsta, v rukou zakulať, klad' na vál, trochu na plocho rozválej a zaviň pěknou velkou a zralou švestku do každého kousku. Dej pak vařit do vařící slané vody a vař as 15 minut. Převařit se nesmí, neboť by spadly. Podobným způsobem dělají se knedlíky s jablky místo švestek. Jablka velká se krájí na čtvrtky a malá na půlky; ohryzek se ovšem vykrojí. Když jsou knedlíky vařené, tedy se polejí rozpáleným máslem a posypou tvařohem, aneb skořicí s cukrem.

617. Knedlíky se suchými švestkami.

Dumplings with Dried Prunes.

Udělej těsto na knedlíky jako v předešlém předpisu. Uvař do měkka s trochem cukru a kouskem citronové kůry pěkné velké kalifornské švestky, — nejlepší jsou Santa Clara. Švestky evropské, tak zvané turecké, k tomuto účeli nejsou tak dobré. Když jsou švestky vařené, vyndej z nich pecky a dávej po dvou a jsou-li menší, tedy po třech do každého knedlíku a vař as 15 minut. Pak vyndej, posyp osmaženou žemličkou a polej rozpáleným čerstvým máslem. Můžeš též místo švestek celých nadíti knedlíky švestkovými povidly připravenými jako do koláčů.

618. Ovocné knedlíky.

Fruit Dumplings. — Pí. Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Udělám těsto jako na biskety, totiž na kvart mouky dám dvě lžičky prášku; nadělám kousky, do kulata rozválím a dávám po

jedné oloupané a pecky zbavené broskvi do každého kousku těsta, do kulata zavínu a kladu na plechovou mísu jednu vedle druhé těsně. Když je mísa plná, posypu vrchem cukrem a skořicí, naleju třetinu mísu vařící vody pod knedlíky a hned vstrčími do trouby a druhou mísou přikreji. Po desíti minutách vrchní mísu sejmu a knedlíky nechám povrchu zčervenat, asi za 10 neb 15 minut, a hned předkládám na stůl. K nim dám buď sladkou podlívku aneb jen máslo neb smetanu. Dělán-li je s jablkama, tedy je nakrájím na lístky as jako do páje, ale mohou se též dávat dovnitř ve čtvrtkách.

619. Knedlíky s broskvemi.

Peach Dumplings.

Udělej těsto jako na obyčejné švestkové knedlíky, rozkrájej je na větší kousky a do každého kousku zaobal broskvi; pecky z broskví můžeš též vyloupati a jsou-li broskve velké, můžeš dáti do knedlíku pouze po půlce. Broskvové knedlíky polité smetanou chutnají dobře i za studena. Kromě švestek a broskví mohou se dáti do knedlíků též třešně, suché švestky, čerstvá na kousky rozkrájená anebo usekaná jablka, švestková povidla a jako do buchet upravený tvaroh. Knedlíky s jablky a suchými švestkami se obyčejně sypou mákem aneb perníkem a mastí se buď máslem nebo sádlem; ostatní se sypou tvarohem a mastí máslem.

620. Smetanové knedlíky.

Cream Dumplings.

Rozšlehej šest celých vajec s kvartem smetany, přidej kvart mouky, trochu soli a dobře to vypracuj; těsto musí býti asi jako na lívance. Pak ostrouhej šest žemliček, rozkrájej je na kostičky, osmaž je v rozpáleném másle a když vystydlly, zamíchej je taktéž do těsta. Vybírej těsto velkou ve vodě namočenou lžicí a zavař knedlíky spěšně do vařící slané vody, aby zůstaly celé a neroztekly se, a nech je as půl hodiny vařit. Potom je rozkrájej na lístky, urovnej na mísu, posyp ustrouhanou žemlovou kůrkou a polej rozpáleným máslem. Můžeš k nim též dáti povidla.

621. Knedlíky z vařených bramboru.

Potato Dumplings. — Pí. M. Wagnerová v Besídce Hospodáře.

Rozmočím v mléce dva krajíčky bílého chleba, trochu jej osolím a přidám jemně rozsekanou pažitku, tři vejce, jemně usekanou

a na másle osmaženou cibulku a libru vařených brambor. Vše se dobře smíchá, propracuje a nadělají se knedlíky, jež vaří se ve slané vodě.

622. Bramborové knedlíky na jiný způsob.

Dej vařit asi šest bramborů prostřední velikosti. Když jsou vařené, oloupej a za horka na vále válečkem rozválej. Pak je shrň na hromádku, přidej k nim dvě vejce, trochu soli a koflík mouky, dobře brambory s moukou smíchej a vyválej, přidej ještě trochu mouky, aby to bylo tužší a nerozvařilo se. Rozkrájej pak těsto na 6 dílů, rukama zakulať, dej vařit do vařící slané vody a dobře přikrej. Když se chvíli vařily, tedy jimi zamíchej, aby se oá dna vyzvedly. Když jsou vařené, rozkroj na půle, polej rozpáleným máslem a osmaženou cibulkou.

623 Knedlíky ze syrových brambor.

Raw Potato Dumplings.

Ustrouhej na mísku šest oškrabaných a opraných syrových brambor; vymačkej trochu vodu z nich skrze řídké pláténko, ne sice do sucha, ale přece z většiny. Přidej k bramborům tolik mouky, aby povstalo hezky tuhé těsto, osol, dobře propracuj, utvoř knedlíky a v prudce vařící vodě je uvař. Chceš-li míti kypřejší, přidej jedno neb dvě celá vejce. Knedlíky můžeš též udělati z polovice syrových a polovice vařených brambor.

624. Knedlíčky z brambor.

Paní Božena Hanzlová v Besídce Hospodáře.

Postavím hrnec s vodou na kamna, vezmu 3 lžíce sádla, dám na rendlík, do toho pak půl koflíčku pšeničné krupičky a dvě lžíce cukru. Tím míchám až je krupička do zlatova usmažená, ale ne spálená. Mezi tím vezmu talíř vařených brambor, rozstrouhám je, dám jedno vejce, sůl, čtvrt koflíku mléka, půl lžíce másla, a mouky tolik, aby to bylo hezky tuhé ale ne tvrdé. Pak z těsta toho nakrájím kousky a v rukou upravím šištičky as jako půl prstu velké, které dám do vařící vody, kterou jsem byla dříve na plotnu postavila. Když vystoupí nahoru (musí se tím zamíchat) vyndám je, dám na cedník a když z nich voda okape, vysypu je do rendlíku a osmažím, načež se mohou dát na stůl.

625. Lívance.*Wheat Pancakes.*

Vezmi dva koflíky kyselého mléka, dej do něho dva žloutky a dobře rozmíchej, přidej trochu soli, as koflík mouky prosáté a opět dobře zamíchej; je-li těsto příliš řídké, řidší než na kapánku, přidej ještě mouky a dobře to vytluc na hladké těsto. Udělej z těch dvou bílků tuhý sníh a přidej jej k těstu s malou rovnou lžičkou sody (k vaření) v troše horké vody rozpuštěné, a zlehka to zamíchej. Dej rozpálit lívanečník, pomaž sádlem a peč lívanečky, berouc lžící těsta na lívaneček a když na jedné straně upečen, obrať. Předlož se syroblem neb medem.

626. Lívance kynuté.*Raised Griddle Cakes.*

Vraz do dvou koflíků dobrého mléka 3 celá vejce, přidej lžičku tlučeného cukru, kus rozpuštěného másla, dvě neb tři lžíce kvásku ze suchých kvasnic, aneb půl kousku lisovaných kvasnic, osol a dobře to rozmíchej, potom přimíchej tolik mouky, aby bylo z toho těsto, jako na hustou kápaninu a nech to skynouti. Pak pomaž lívanečník rozpuštěným máslem, nabírej těsto sběračkou, lej na lívanečky, které upeč po obou stranách do zlatova. Pak po tři každý lívanec rozpuštěným máslem, pomaž povídky, posyp rozstrouhaným tvarohem aneb tlučeným a cukrem promíchaným mákem a pokrop rozpuštěným máslem. Také je můžeš posypati tlučenou skořicí a cukrem.

627. Lívance na jiný způsob.

Dej do misky šest žloutků a dva koflíčky sladkého mléka k nim přimíchej. Přidej k tomu lžičku rozpuštěného másla, do koflíka mouky zamíchej vrchovatou lžičku prášku, prosej do mléka a hezky to rozmíchej. Ze šesti bílků ušlehej sníh a pozvolna přimíchej k těstu a rychle peč na sádlem pomaštěném plechu malé lívanečky.

628. Lívance z podmáslí.*Buttermilk Pancakes.*

Rozšlehej dvě vejce, přidej do nich kvart podmáslí, malou lžičku kuchyňské sody (baking soda) v horké vodě rozpuštěné, trochu soli a mouky tolik, aby to bylo husté asi jako kapání. Pak smaží se na sádle a dávají s medem neb syroblem na stůl.

629. Lívance z mouky připravené.*Griddle Cakes.*

V obchodech je všude ke koupí, zejména v podzimu a v zimě, mouka na lívance připravená (Selfraising flour). Z této pečou se lívance následovně: Vezmi 2 koflíky sladkého mléka a vmíchej do něho asi koflík mouky, aby bylo zcela řídké těsto. Nemáš-li po ruce mléko, dej 2 koflíky studené vody, do které zamíchej rozšlehané vejce. Jiné přípravy, ani soli, netřeba. Peč jak obyčejně.

630. Pohankové lívance.*Buckwheat Cakes.*

Vezmi u večer 2 koflíky vlažné vody a tolikéž sladkého mléka, rozděluj v tom kousek (unci) kvasnic lišovaných, aneb nech rozmočit čtvereček kvasnic suchých a přidávej pozvolna tolik pohankové mouky, aby povstalo řídké těsto, přikryj a nech přes noc státi. Ráno přidej lžičku soli, dvě lžíce syrobu a půl lžičky sody ve vlažné vodě rozpuštěné, dobře to zamíchej a lívance na prudkém ohni peč. Nemáš-li mléka, můžeš použití vody, ale můžeš-li v tom pádě dáti na kvart vody dvě vějce, které rozšlehané přidáš před pečením se solí a sodou, tedy to mléko nahradí. Syrob přidává se, aby dostaly lívance lepší barvu. Z připravované pohankové mouky (Selfraising Buckwheat Flour) pečou se lívance tímto způsobem jako z pšeničné.

631. Lívance bramborové.

Potatoe Pancakes. — Pí. Anna Mikulenková v Besídce Hospodáře.

Vezmu 6 velkých syrových bramborů a sestrouhám je, pak vytlačím přes čistý šat a přidám k nim 6 lžic sladké smetany, 2 vejce, 4 lžíce mouky a drobet soli, načež to vše zamíchám. Pak dám vždy lžici másla na rozpálenou pánev a dávám lívance pomocí lžíce na pánev a obrátím je a smažím je do červena, pak dám na talíř a posypu cukrem.

632. Kukuřičné lívance.*Corn Pancakes.*

Dej do hrnku dva koflíky kukuřičné mouky, spař vřelou vodou, nech stát půl hodiny a když to vystydlo přimíchej malou lžičku másla, malou lžičku cukru a malou lžičku soli, pět lžic sladkého mléka a tři rozkloktané žloutky. Pak rozmíchej lžičku

prášku k pečení (Baking Powder) ve lžici pšeničné mouky, přidej k těstu a dobře promíchej. Na konec přimíchej ještě sníh ze tří bílků a peč.

633. Kukuřičné lívance kynuté.

Raised Corn Cakes.

Na noc spař koflík kukuřičné mouky, ale ne na řídké těsto, nýbrž aby to bylo jen horkou vodou prosáklé. Když to vychladne, přidej dva koflíčky mléka a dvě lžice kvásku ze suchých kvasnic, aneb půl rozmočeného kousku lisovaných, lžici cukru žlutého a nech kynout do rána. Ráno přidej dvě rozšlehaná vejce, osol, rozpust' v horké vodě půl lžičky sody, zamíchej a peč.

634. Chlebové lívance.

Crumb Pancakes.

Do kvartu mléka přidej tři rozkloktaná vejce, lžici rozpuštěného másla a lžičku soli. Jestli je mléko sladké, přimíchej lžičku prášku k pečení (Baking Powder) smíchaného se lžicí mouky; je-li mléko kyselé, přidej lžičku sody v horké vodě rozpuštěné. Pak rozstrouhej neb rozválej krajíčky neb zbytky suchého bílého chleba, abys ho měla dva koflíky, přimíchej k mléku, udělej těsto a peč lívance.

635. Kaše pražená.

Dried Farina Mush.

Dej na kuthan asi dvě lžice nového másla rozhrát, vsypej do něho dva koflíčky krupičky a nech to pražiti do žluta, musíš ale tím neustále míchat, aby se to nepřipálilo a žádné žmolky neudělaly, přilévej pak tolik horké studniční vody, až je z toho husiá kaše, při čemž touto ale neustále míchej, osol a nech chvíli povařit, pak kaši polej rozpáleným máslem.

636. Kaše krupičná.

Farina Mush.

Nalej do hrnku kvart mléka a když začne se vařit, syp do něho ponenáhu dva koflíky pěkné krupičky za neustálého míchání. Odstav pak stranou, kde by se z prudka nevařila a nech vařit 10 až 15 minut a častěji ní zamíchej. Pak osol, zamíchej a vyndej na mísu, posyp cukrem se skořicí utlučeným a omast' rozpáleným máslem.

637. Kaše z krupice.*Barley Gritz Mush.*

Ječná krupice neboli trhané krupky, rýže, ovesná krupice atd. vaří se nejlépe v dvojitém hrnku, z nichž spodní obsahuje vodu, vrchní jest do něho zasazen a v tom vaření se děje. V hrnku takovém se vařivo nepřipálí, nezačoudne, jak se snadno stane, vaří-li se jen na ohni. Na kvart mléka vezmi koflík krupice, neboli trhaných krupek, vyper je v několika vodách, posledně v horké, vsyp do mléka, přiklop a nech vařit dvě hodiny. Když je vařená, osol a zamíchej, vyndej na mísu a polej rozpáleným máslem. Můžeš též posypat cukrem a skořicí.

638. Kaše ovesná.*Oatmeal Mush.*

Vezmi kvart mléka, aneb půl vody a půl mléka, dej do toho lžičku másla, osol a dej vařit. Když se to vaří syp do toho ovesnou krupici. Vaříš-li to ve dvojitém hrnku, tedy to nevyžaduje míchání. Vaříš-li to na ohni, je zapotřebí častěji zamíchat, je-li to obyčejná krupice ovesná (oat meal). Je-li to tlačaná (Rolled oats) nevyžaduje mnoho míchání. Vař půl hodiny i déle, buď v dvojitém hrnci, aneb na mírném ohni. Podej k ní sladkou smetanu neb mléko.

639. Kaše kukuřičná.*Cornmeal Mush.*

Do studené vody zamíchej koflík kukuřičné mouky, aby bylo těsto řídké jako kvásek. Vaříš-li v dvojitém hrnci dej vařit dva kvarty mléka, neb polovic mléka a polovic vody. Vaříš-li pouze na ohni, musíš vzít pouze dva kvarty vody, jelikož mléko by se snadno připálilo. Když se mléko neb voda počne vařit, lij do ní poněáhlu to těstíčko z kukuřičné mouky a nech to pak vařit asi dvě hodiny. Dej na stůl horké a dej k tomu smetanu, mléko a neb syrob.

640. Smažená kukuřičná kaše.*Fried Cornmeal Mush.*

Dej vařit dva kvarty vody do galonového hrnku, neb hlíněné mísy, rozmíchej pak kvart kukuřičné mouky ve studené vodě na řídké těsto a lij toto za stálého míchání poněáhlu do vody když se vaří, osol a nech vařit volně po dvě hodiny, častěji tím zamícha-

jíc, aby se kaše nepřipálila. Když je kaše vařená, vylej ji na mělkou mísu, aby ji nebylo tlustěji než na dva palce. Druhý den, aneb když vystydla, nakrájej ji na řízky, namoč je v rozkloktaném vejci a obal v rozstrouhaném chlebě, aneb jen v mouce a smaž v rozpáleném sádle. Podej k nim syrob.

641. Ruské jídlo z kornové mouky se škvarkami.

Corn Mush with Bacon. — Pí. A. Janatová v Besídce Hospodáře.

Dám do čistého železného hrnku vařit vodu; když se vaří, sypu jednou rukou do ní kornovou mouku, míchám, patřičně osolím, nasypu hojně škvarků, zase promíchám, kotlík dobře přikryji a dám do pece neb trouby vařit na 1½ hodiny. Když je dost, tedy z trouby teplý vyklopím na mělkou mísu a silnou nití řežu lístky, dle libosti pomastím a posypu ustrouhaným sýrem neb tuhým tvarohem. Jest to jídlo velmi chutné. Když se to vyklopí, vypadá to jako bochník chleba.

642. Pečená rýže.

Baked Rice.

Vyper malý koflíček rýže, dej ji do hluboké misky a nalej na ni tři pinty mléka, přidej čtyry lžíce cukru, trochu soli a peč to tři hodiny při mírné teplotě. Jak se mléko vypéká, dolévej vařícím mlékem, které máš pohotově na kamnech. Podej k ní smetanu a cukr.

643. Pečená rýže na jiný způsob.

Přeber a dobře vyper půl koflíku rýže, dej ji do formy neb pekáčku, přidej tři lžíce másla, dvě lžíce drobného cukru, trochu soli a kvart mléka; dej ji do trouby a nech péci, až se všecko mléko vypeče. Pak ji posyp skořicí a cukrem a předlož.

644. Rýžová kaše.

Boiled Rice.

Přeber koflík rýže, vyper ji dvakráte ve studené vodě, nalej na ni kvart mléka, nech ji za častého míchání vařit, když jest uvařená, osol, dej na mísu, posyp tlučenou skořicí a cukrem a polej rozpáleným čerstvým máslem. Někde dávají též do rýžové kaše uvařené a vyloupané suché švestky.

645. Kroupy.

Pearl Barley.

Vyper dva koflíky přebraných krup, nalej na ně 1½ kvartu

vody, osol, přidej velký štipec přebraného kmínu a nech je za častého míchání do měkka a na husto uvařit. Pak je vyndej na mísu a omast rozpáleným máslem neb sádlem. Oblož je buď uzenkami neb na kousky nakrájeným uzeným masem.

646. Černý kuba.

Pearl Barley with Mushrooms.

Uvař dva koflíky velkých krup dle předešlého způsobu a mezitím nech dusiti na sádle neb másle koflík rozkrájených syrových neb půl koflíku sušených hub se zelenou petruželkou; pak smíchej houby s kroupami, přidej kousek na drobné kostky rozkrájeného syrového sádla neb utřeného másla, trochu pepře, marjánky a se solí utřeného česneku, dobře to promíchej a nech v troubě půl hodiny péci. Místo krup můžeš vzíti též trhané krupky. Suché houby jsou vydatnější a chutnější, když se několik hodin před upotřebením v studené vodě nechají rozmočiti; nalej na ně jenom tolik vody, co by byly potopené.

647. Jáhly.

Millet.

Přeber jáhly a vyper je třikrát ve vařící vodě. Na dva koflíky jahel dej $1\frac{1}{2}$ kvartu vody, osol je a nech za častého míchání půl druhé až dvě hodiny vařit; pak je vsyp na mísu a omast na másle usmaženou rozkrájenou cibulkou. Přebrané a vyprané jáhly můžeš též nechat vařiti v mléce, osoliti, posypati ustrouhaným perníkem a políti rozpáleným máslem. Chceš-li je míti ještě lahodnější, rozkloktej v hrnčku jedno vejce s trochem mléka a lžící bílé mouky, polej tím jáhly, zamíchej dobře a nech je pak ještě asi minutu povařit.

648. Jahelník.

Millet Pudding.

Uvař jáhly v mléce dle předešlého způsobu, dle libosti je oslad a okořeň drobně rozkrájenou citronovou kůrou, dej je na kuthan neb formu máslem vymazanou, na vrch nalej vejce rozkloktané s kouskem másla a trochem smetany a nech je v troubě tři čtvrtě hodiny péci. Do jahelníku můžeš též dáti rozkrájená jablka aneb uvařené a vyloupané suché švestky.

649. Jahelník na jiný způsob.

Paní Marie Aksamitová v Besídce Hospodáře.

Jáhly se vyperou v čisté vlažné vodě, dají se do sladkého mléka vařit, až změknou a zhoustnou na kaši, pak se odstaví, aby trochu vychladly. Na kvart mléka dá se asi koflík jahel. Pak se rozšlehají 4 vejce a do té kaše zamíchají, přidá se trochu soli, nakrájí se vepřové uzené maso na slabé řízky a položí se na pekáč, ta kaše se vyleje na ty řízky a dá se to upéci až je to na povrchu žluté. Takto upravený jahelník je velmi chutný. V případě, že bychom neměli uzeninu, můžeme ji vynechat.

650. Nudle maštěné.

Noodles.

Dej na vál 4 koflíky mouky, udělej do prostřed důlek, vraz do něho čtyry celá vejce, nožem je v mouce rozmíchej, pak rukama to dobře prohněť, rozkroj uhnětené těsto na několik kusů, každý válečkem rozválej, ne však příliš tence, polož rozválené kusy na čistý ubrousek a nech je trochu oschnouti, pak na tlusté nudle je rozkrájej. Zavař je potom do vařící slané vody, nech chvíli povařit, pak vodu sced', dej nudle na mísu, posyp rozstrouhaným tvarohem aneb ustrouhanou kůrkou ze žemličky neb bílého chleba a polej rozpáleným novým máslem.

651. Nudle v mléce.

Noodles in Milk.

Udělej tlusté nudle na předešlý způsob. Pak je zavař do vařícího mléka, osol, okořeň trochu květem tlučeným, přidej kousek cukru a nech chvíli povařit. Pak vylej nudle i s mlékem na mísu a nes na stůl.

652. Nudle s tvarohem.

Noodles with Cottage Cheese.

Utři na míse dvě celá vejce a dva žloutky s kouskem másla, přidej k tomu 4 lžíce cukru, kůru ustrouhanou z půli citronu, libru dobrého tvarohu, lžíci oloupaných a utlučených mandlí, dobře to vše rozmíchej. Pak k tomu zlehka přimíchej z jednoho celého vejce a jednoho žloutku uvařené nudle; nyní tím naplň máslem vymazaný kuthánek, poklad' to kousky nového másla, posyp hojně cukrem smíchaným se strouhanými mandlemi a nech pěkně do zla-

tova upéci. Vraz do půl koflíčku horké smetany tři žloutky, dobře to rozkloktej, přidej trochu tlučeného cukru a polej tím nudle.

653. Nudle pečené s rajskými jablíčky, cibulí a sýrem.

Baked Noodles with Onions. — Paní Janatová v Besídce.

Udělám silné nudle, dám vařit a mezi tím usmažím hodně cibule, buď na másle, neb na sádle. Odcezené nudle do té smažené cibule nasypu, osolím, dám rajská jablíčka (dle přání i trochu česneku), vše dobře promíchám, dám do čisté nádoby, vrchem pokladu sýrem, buď ustrouhaným neb na tenké lístky pokrájeným, přikryji a dám do trouby péci asi tři čtvrtě hodiny a teplé podávám na stůl. Než-li jest to hotovo, tedy asi na deset minut to v troubě odkryji, aby to vrchem trochu zčervenalo.

654. Flíčky s uzeninou.

Noodles with Ham.

Uvař pěkně prorostlé uzené maso a pak na drobno je rozsekej. Udělej těsto jako na nudle, nakrájej z něho flíčky, uvař je v přecezené polévce, v níž jsi byla uzeninu uvařila, a pak je sceď, vymaž kuthan neb mělký pekáč sádlem neb máslem, dávej do kuthanu vždy vrstvu flíčků a vrstvu rozsekaného, uzeného masa, až vše spotřebuješ, na vreh musejí býti flíčky. Pak vraz do 2 koflíků mléka neb smetany čtyry žloutky, dobře to rozkloktej a polej tím flíčky, pak poklad' je po vrchu kousky nového másla a nech zvolna v troubě do žlutava upéci. Na to je posyp rozstrouhanou žemličkovou kůrkou a dej na stůl.

655. Tvarohové tašky.

Cottage Cheese Rolls.— Pí. S. Sedláková v Besídce Hospodáře.

Udělám z jednoho vejce, z koflíčku vody a dostatečného množství mouky hezky husté těsto, osolím a nechám chvilku odpočinout. Zatím si připravím tvaroh na to těsto. Vezmu asi $\frac{3}{4}$ libry tvarohu, hezky ho osladím, dám 2 vejce, trochu malých hrozinek, pár hořkých mandlí ustrouhám, dobře to promíchám, pak rozválím to těsto tence jako na nudle, pomažu tím tvarohem všude stejně, pak to svinu jako váleček a krájím z něho asi na čtyry prsty široké kousky, třeba držátkem od vařečky. Dobře je při obou stranách přimáčknu. Dám je do hodně vařící slané vody, a když jsou uvařené, posypu je žemličkou neb kůrkou z bílého chleba, a poleji vřelým máslem.

656. Smažené kluzky krupičné.*Fried Farina Quennelles.*

Dej do mísy dva koflíky krupičky, rozpal na kuthanu dvě lžíce sádla, polej jím krupici, osol a nalej na to tolik vařící vody, aby když hodně tím pomícháš, bylo to jako měkké těsto; nech to vychladnouti, přidej k tomu dvě celá vejce, která hodně rozmíchati musíš, omoč pak lžici ve vodě a vykrajuj ní z toho těsta velké kluzky a zavařuj do slané vařící vody. Když jsou vařeny, sceď je, osmaž je na másle do hněda, a dej horké na stůl.

657. Kluzky ve smetaně.*Crumb Quennelles in Cream.*

Utři šest žloutků se 4 lžicemi cukru až se zpění, přidej pak k tomu tolik bílé strouhané housky, aby to bylo husté jako na obyčejné kluzky, osol, a hodně to rozmíchej. Vykrojuj pak kávovou lžičkou malé kousky a nech je v rozpáleném převařeném másle do zlatova usmažit; svař 2 koflíky dobré smetany, přidej do ní 2 lžíce cukru, strouhanou kůru z jednoho citronu, rozmíchej pak pět žloutků s trochou studené smetany, nalej do toho tu vařící smetanu, hodně to rozkloktej, urovnej pak kluzky do hluboké porculánové mísky, nalej na ně upravenou smetanu, postav pak na plech, ježž jsi byla hodně solí posypala a dej i s plechem do horké trouby, když pak je to hodně horké, péci se to však nesmí, tedy to z trouby vyndej a nes na stůl.

658. Makaronky.*Macaroni.*

Libru makaronek přelámej na kousky as dva palce zdělí, zavař je do slané vařící vody, přidej dvě lžíce čerstvého másla, trochu to osol, a nech je as půl hodiny vařiti. Pak je zeed', vymaž mísu máslem, dej do ní vrstvu vařených makaronek, posyp rozstrouhaným švýcarským sýrem, a poklad' kousky nového másla a tak vrstvami střidej, až všechny makaronky spotřebuješ, poklad' poslední vrstvu makaronek na povrchu zase kousky másla a nech je v horké troubě asi tři čtvrtě hodiny státi, aniž by se pekly. Pak je vyndej, posyp hodně strouhaným sýrem a nes na stůl. Můžeš k tomu přidati šunku na lístky pokrájenou. Chceš-li míti makaronky pečený, uprav je na tentýž způsob do kuthánku, rozkloktej v koflíku smetany čtyry žloutky, polej tím makaronky, nech je v troubě do zlatova upéci a posyp též sýrem.

PŘÍCHOUTKY.

659. Tažená štrudle s jablky.

Apple Roll. — Pí. K. Běle v Besídce Hospodáře.

Vleju do hrnčičku koflíček čisté vlažné vody a rozpustím v ní kousek másla velikosti asi půl vejce. Přidám k tomu celé vejce, asi čtvrt koflíku cukru a prášek soli. Na vál dám asi kvart mouky, udělám v ní velký důlek, vleju tu vodu do něho a rozdělám to na tuhé těsto, jako na buchtičky. Dobře to prohnětu, na vále vytluču, přikryju miskou a nechám hodinu odpočinout. Mezi tím oloupám dobrá jablka a rozkrájím na tenké lístky. Pak usmažím na másle rozstrouhaný chléb a přeberu a vyperu půl libry hrozinek. Pak prostřu ubrus, posypu jej trochem mouky a vytahuju těsto tenounce po něm. Potom kladu jablka kousek vedle kousku, posypu je tím usmaženým chlebem a hrozinkami, pak cukrem, popráším tlučenou skořicí a pokropím rozpuštěným máslem. Pak zvedám poznenáhlu z jedné strany ubrus, čímž se štrudl zavínuje. Vymažu pekáč dobře máslem, svinu do něho štrudl do kotoučku, pomažu jej na povrchu máslem a nechám jej pozvolna hodinu péci. Když se na něj dívám jak se peče, pomažu máslem a když je na polo upečený, podleji koflíčkem mléka a tak jej dopeču. Když je upečený, vyklopím jej na dlouhý talíř (platter), rozkrájím a posypu hojně práškovým cukrem.

660. Tažená štrudle na jiný způsob.

Paní Anna Křištofová v Besídce Hospodáře.

Vezmu tři čtvrtě koflíku vlažné vody, dám do ní lžíci másla a jedno celé vejce; dám na vál koflík mouky, udělám v ní důlek, vleju do ní tu vodu a rozdělám na hezky volné těsto, dobře to vyhrětu, přidávajíc mouky dle potřeby, vytluču dobře válečkem a vložím do čistého ubrousku, v němž je nechám pod teplou mísou asi patnáct minut ležet. Mezitím přichystám si pokrájená jablka, umletou skořici, drobně rozsekané mandle, hrozinky bez pečiček (sultánky), máslo a cukr. Pak prostřu ubrousek na stůl, trochu těsto rozválím a pak vytahuji. Když jest těsto dosti tence vytaženo, pokládám je jablky, posypu mandlemi, skořicí s cukrem, potom vezmu čerstvé máslo a krájím z něj tenké lístky, jež kladu hezky hustě na jablka, načež štrudl svinu a dám péci.

661. Tažená štrudle s rýží.*Rice Roll.*

Udělej těsto na předešlý způsob. Uvař koflík pěkné vyprané rejže v kvartu mléka do měkka a nech ji vychladnouti. Utři dvě lžice másla, dej to do té vychladlé rejže, osol, přidej k tomu pět žloutků, trochu tlučeného cukru s vanilkou a hodně to promíchej. K tomu přimíchej zvolna tuhý sníh ze tří bílků. Pak vytáhni těsto na ubrus, pomaž je rejžovou nádivkou, zvedni z jedné strany ubrus a sviň štrudl. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho štrudli pomaž ji povrchu rozpuštěným máslem a upeč ji. Vyklop ji pak na mísu, rozkrájej a posyp cukrem.

662. Tažená štrudle s čokoládou.*Chocolate Roll.*

Rozmíchej šest žloutků se 6 lžicemi cukru, přidej k tomu $\frac{1}{4}$ libry tlučených mandlí, dvě tabulky rozstrouhané čokolády, hodně to rozmíchej, přimíchej k tomu zvolna ze tří bílků sníh, udělej těsto jako na štrudli s jablky, vytáhni je tence na ubrus moukou posypaném, pomaž vytažené těsto máslem a pomaž tou nádivkou as na stéblo ztlouští, zdvihni s jedné strany ubrousek a zvolna štrudli sviň. Vymaž kuthan máslem, zaviň do něho štrudli, nalej na ni trochu dobré smetany, posyp cukrem a prosátou rozstrouhanou čokoládou, nech ji patřičně upéci, vyndej na mísu, rozkrájej na kousky a nes na stůl.

663. Tažená smetanová štrudle.*Cream Roll.*

Udělej těsto jako na štrudli s jablky a přiklop teplým kuthanem. Utři 3 lžice másla se čtyřmi žloutky, vlej pak k tomu koflík dobré sladké smetany, utluč k tomu ze čtyř bílků sníh a přimíchej k smetaně. Popraš ubrus trochem mouky, vytáhni těsto tence, pak je potřís smetanou s vejci připravenou, hojně posyp přebranými hrozkami, rozkrájenými mandlemi a utlučeným cukrem, zdvihni s jedné strany ubrus a štrudli sviň. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho štrudli a nech zvolna upéci. Dej svařiti dva koflíky smetany, rozkloktej šest žloutků s trochem vína a tlučeného cukru, přimíchej je do vařící smetany a míchej tím tak dlouho, až to zhoustne, a nes pak se štrudlí zároveň na stůl.

664. Tažená nudle s tvarohem.*Cottage Cheese Roll.*

Udělej těsto jako na štrudli s jablky. Utri 4 lžíce másla s 1 librou tvarohu, přidej do toho čtyry žloutky a celé vejce a tolik cukru s vanilkou, aby tvaroh byl dostatečně sladký. Vše to dobře rozmíchej. Vytáhni těsto na štrudli, potřij je rozkloktaným vejcem a pomaž připravenou nadívkou, posyp hrozinkami a jemně se-sekanými mandlemi. Sviň štrudli, dej do kuthanu máslem vymazaného, pomaž povrchu máslem a nech upéci.

665. Tažená štrudle s višněmi.*Cherry Roll.*

Udělej těsto jako na štrudli s jablky a připrav nadívku takto: Vyloupej pecky ze 2 kvartů pěkných višní, dej je na kuthan a nech je trochu svařiti, sceď pak z nich šťávu a nech je vychladnouti. Utluč $\frac{1}{4}$ libry mandlí z hruba, přidej půl koflíka cukru a ostrouhanou kůru z půle citronu. Rozstrouhej tvrdou žemličku a smíchej vše dohromady. Nyní prostři ubrus, posyp trochem mouky, vytáhni těsto tence, pomaž rozpuštěným máslem, dej na ně višně, posyp tou míchaninou, zdvihni ubrus a sviň štrudli, dej do kuthanu neb do pekáče máslem vymazaného, pomaž štrudli po vrchu máslem, nech ji dobrou půl hodiny péci, vyndej na mísu a posyp cukrem. Můžeš též užiti višní čerstvých, celých.

666. Kynutá štrudle s mákem.*Raised Dough Roll.*

Utri 4 lžíce másla, vraz do toho šest celých vajec, hodně to rozmíchej, přidej lžici cukru, koflík dobré smetany, pak dej do toho tolik mouky, aby z toho bylo těsto jako na buchtičky, osol trochu a přidej kousek rozmočených lisovaných kvasnic, hodně to vytluč a nech skynouti. Potom popraš vál moukou, dej naň skynuté těsto a vyválej je válečkem as na stéblo ztlouští. Dej do 2 koflíků tlučeného a v mléce uvařeného máku, půl koflíčku tlučeného cukru, drobounce nakrájenou kůru z půli citronu, smíchej to dobře, rozválené těsto hojně tím namaž, a sviň na štrudli. Vymaž kuthan máslem a nech štrudli upéci. Vyndej ji pak na mísu a posyp tlučeným cukrem.

667. Litá štrudle s tvarohem.*French Pancake Roll with Cottage Cheese.*

Rozdělej v trochu mléce 8 lžic mouky, přidej k tomu pět celých vajec, lžici cukru a ostrouhanou kůru z jednoho citronu, malounko osol, dobře rozdělej, pak přidej tolik mléka, aby z toho bylo těstíčko jako na lívance. Namaž rozpálenou formu na omeletky aneb plech přepuštěným máslem, polej jej tence těstem, upeč je po obou stranách a klad' na čistý ubrousek. Utři na míse $\frac{1}{2}$ libry tvarohu se lžicí másla, přidej k tomu pět žloutků, 6 lžic cukru, ostrouhanou kůru z půli citronu a hrstku přebraných a vypraných hrozinek sultánek a dobře to promíchej. Namaž tím závinky, sviň a klad' je do kuthanu máslem vymazaného, popraš cukrem, podlej trochem vařeného mléka a nech v troubě při mírném ohni zvolna upéci; pak plechovou lopatkou po kusech vybírej a urovnej na mísu, popraš hojně cukrem a nes na stůl.

668. Litá štrudle s čokoládou.*French Pancake Chocolate Roll.*

Ustrouhej na struhadle čtvrt libry čokolády, dej do kuthánku, přimíchej 6 lžic bílé mouky a též tolik cukru, pak do toho nalej kvart mléka, dobře to rozkloktej a uvař z toho na mírném ohni hustou kaši, musíš však mezi vařením neustále tím míchat. Pak vyklop kaši do mísy, nech ji prochládnouti, přidej do toho 2 lžice nového másla, osm žloutků a dobře to utři, pak přimíchej zvolna z osmi bílků tuhý sníh a pomaž touto nadívkou lístky podle předešlého upečené. Sviň je a poklad' jeden podle druhého do kuthanu máslem vymazaného, posyp utlučeným cukrem, podlej trochem mléka a nech zvolna v troubě upéci.

669. Litá štrudle s višněmi.*French Pancake Cherry Roll.*

Ze dvou kvartů višni vyber pecky, dej višně na kuthánek, přidej čtyry lžice cukru, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry a nech to vařit, až višně dostatečně zhoustnou, pak jimi poklad' lístky podle předešlého upečené, sviň je a klad' do kuthánku, máslem vymazaného, posyp cukrem, podlej trochem mléka a upeč v troubě do žlutava, pak vybírej plechovou lopatkou a urovnej na mísu, posyp hojně cukrem a nes teplé na stůl.

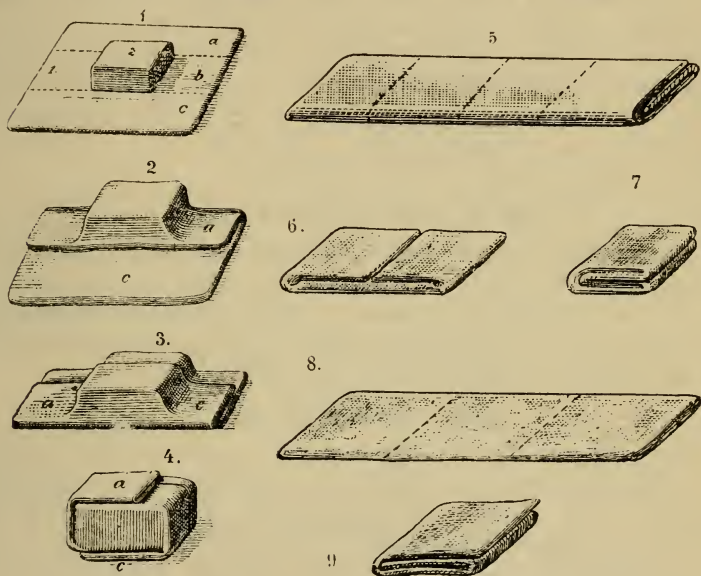
670. Máselné těsto.*Puff Paste.*

Překládání a rozvalování máselného těsta děje se rozličně a jelikož je dosti těžko vysvětliti způsob, jak se zdarem se hotoví, podávám k lepšímu pochopení též vedle položené vyobrazení. Na $\frac{1}{2}$ libry (2 koflíky) mouky vezmi $\frac{1}{2}$ libry (1 koflík) čerstvého nesoleného másla tuhého, nejlépe od ledu. Bylo-li by slané, vyper je ve studené vodě a dobře ubrouskem osuš. As hrstí mouky rozděluj máslo, pak uprav do čtverečku a dej do studena, v létě k ledu. Do ostatní mouky dej dva žloutky, špetku soli a tolik vody co třeba, aby bylo těsto hezky tuhé. Těsto vypracuj a vyválej na válku, aby se ani ruky, ani válku nechyťalo. Dej pak těsto asi na pět minut odpočívati do studena, v létě k ledu, pak posyp vál moukou a těsto rozválej do čtverce asi na prst tlustě. Nyní polož máslo do prostřed těsta (viz čís. 1 na vyobr.) a přelož přes ně těsto s hora dolu (viz čís. 2.), z doła nahoru (viz čís. 3.), s pravé strany a se strany levé (viz čís. 4.), vlož je mezi talíře a dej opět. aspoň na 10 minut do chladna, v létě k ledu. Pak vyválej těsto ponejprv a přelož na třikrát (viz čís. 5.), pak konce přelož do prostředka (viz čís. 6.) a konečně to ještě jednou přelož (viz čís. 7.). Aneb rozválej na dlouho (viz čís. 8.) a přelož jak viděti při čís. 9. Jestli děláš to v chladu, a máslo zůstalo tuhé a těstem neprorazilo, můžeš to hned ještě převálet podruhé a opět jedním neb druhým způsobem složiti. Jinak ale po každém převálení a složení musíš dáti hned znovu do chladna (v létě k ledu) a nechat 10 minut neb déle vystydnouti. Na drobné pečivo, na velké máselné koláče v celosti, na okolky k masům atd. rozvaluje a skládá se těsto máselné 9 i 10krát. Na páje rozvaluje a skládá se 6 až 8krát. Ku konci se dá ještě do chladna neb k ledu odpočinouti třeba až do druhého dne, což je tím lepší, nežli se rozválí k vykrajování, nebo nežli se ho užije. V chladu vydrží až i 5 dnů.

671. Máselné těsto na jiný způsob.

Má-li se máselné těsto zdařiti, musí se upravit pokaždé v chladném místě, těsto musí vždy máslo krýti a nesmí se přílišně moukou poprašovati. Vyper dobře libru čerstvého másla ve studené vodě, odejmi od něho asi dvě lžíce a to ostatní dej pod dva talíře do studena, možná-li k ledu. Vezmi na vál 4 koflíky mouky, rozdlob v ní ony dvě lžíce másla, udělej důlek, vraz do něho tři

vejce, přidej trochu soli a podle potřeby přilej studené vody; udělej těsto, dobře je prohněť a dej je též pod dva talíře k ledu odpočinout. Když hodně ztuhlo rozválej je; totéž učin s máslem; dej máslo na těsto, přelož ho na třikrát, rozválej to opět a přelož to s druhé strany tím samým způsobem jako předešle a dej to zas do studena půl hodiny odpočinout. Pak to rozválej, opět přelož a zas to rozválej z tlouští brku. Těsto jest pak hotové k upotřebení. V létě jest záhodno připravovati toto těsto při ledu, aneb alespoň ve studeném sklepě.



Překládání a rozvalování máselného těsta.

672. Těsto k pajům.

Pie Crust.

Do kvartu prosáté mouky přidej koflík sádla a trochu soli, dobře to lžící promíchej, pak přidej trochu studené vody, smačkej těsto pevně dohromady, dej na vál moukou posypaný a jedním směrem je válečkem rozválej; přidáš-li do mouky půl lžičky prášku do pečiva, těsto nabude a zkřehčí. Množství toto postačí na dva pokryté aneb čtyry nepokryté paje. Chceš-li míti lepší těsto, smí-

chej kvart mouky s koflíkem másla a koflíkem sádla, přidej dva žloutky, špetku soli a trochu studené vody, a pokračuj jak svrchu podotknuto; stačí pro čtyry paje. Jiné těsto pro dva paje udělá se z 2 koflíků mouky, rovné lžičky prášku do pečiva a tolika sladké smetany, aby se mouka zavlhčila. Nejlepší paje však jsou z máselného těsta.

673. Jablkový paj.

Apple Pie.

Vylož pajovou formu tence rozváleným pajovým těstem, vyplň oloupanými, na tenké lístky nakrájenými přikyslými jablky, posyp je cukrem a skořicí, anebo muškátovou kuličkou, poklad' několika droby másla, navlhči okraje vodou, pokrej paj opět těstem, přimáčkní kraje k sobě, přebytečné těsto odřízni, udělej svrchem několik zářezů, a nech paj v mírné troubě tři čtvrtě hodiny péci. Sladkých jablek nikdy k pajům neužívej.

674. Jiný jablkový paj.

Rozkrájej oloupaná nakyslá jablka na tenké lístky, posyp je skořicí a cukrem, dej jich vrstvu do těstem vyložené formy, posyp je sultánkami dušenými s vínem, cukrem a drobně rozkrájenou citronovou kůrou, pak dej zase vrstvu jablek, přikrej paj těstem a pokračuj jak v předešlém čísle podotknuto.

675. Broskvový paj.

Peach Pie.

Oloupané a pecek zbavené broskve rozkrájej na čtvrtičky, neb drobněji, posyp je cukrem, pokrop dle libosti rumem a udělej z nich paj dle způsobu jablkového. Tak připraví se též paj švestkový a merunkový, jen že se oloupané švestky a merunky pouze rozpůlí a pecek zbaví.

676. Broskvový paj na jiný způsob.

Vylož formu těstem, oloupej broskve, rozpůl, pecky vyndej a poklad' jimi formu, aby byla plná, popraš to dvěma lžicemi mouky, posyp koflíčkem cukru, aneb, nejsou-li broskve sladké i více, polej koflíčkem husté sladké smetany a dej péci.

677. Višňový paj.

Cherry Pie.

Vyloupané višně posyp cukrem, pokrop dle libosti brendou,

popraš moukou a uprav z nich paj tím samým způsobem jako jablkový. Paje z jahod, malin, borůvek a hroznů se též tak připraví. Rozumí se samo sebou, že množství cukru musí se řídit dle sladkosti ovoce.

678. Ananasový paj.

Pineapple Pie.

Utři koflík cukru s půl koflíkem másla až se zpění, přidej pět rozkloktaných žloutků, koflík sladké smetany, jeden rozstrouhaný ananas, dobře promíchej, přimíchej zlehka z pěti bílků sních, vyplň tím těstem vyložené formy dvou pajů a upeč. Tento paj peče se bez svrchní kůrky a musíš tudíž dříve nežli jej vyplníš, udělati silnější okraj buď z proužku těsta aneb přeložením okraje.

679. Rebarborový paj.

Pieplant or Rhubarb Pie.

Vyprané a oloupané rebarborové stonky rozkrájej na palec dlouhé kousky, pocukruj je hodně, vyplň jimi těstem vyložené formy, popraš moukou, pokrej svrchním těstem, udělej do něho několik zářezů a nech paj v troubě upéci. Nežli dáš rebarboru do paje, musíš napřed spodní těsto trochu moukou poprášiti.

680. Hroznový paj.

Grape Pie.

Výlož formu těstem, rozšlehej jedno vejce, přidej k němu půl koflíku cukru a velký koflík zrn z hroznů a rozestři to po formě. Popraš lžící mouky, poklad' drobtý másla a dej svrchní kůrku.

681. Hrozinkový paj.

Raisin Pie. — Paní B. Kaslová v Besídce Hospodáře.

Koflík velkých hrozinek, ze kterých vyberu pecičky, dám do polévaného hrnku a přidám koflík vody, 4 lžice octa, půl koflíku cukru a neplnou lžící másla. Též je velmi dobrá citronová kůra. To vše nechám as 15 minut vařit, načež přidám do toho trochu mouky, aby vše bylo asi tak husté jako příprava na citronový paj. Nyní mám připravené těsto na plechovém talíři, které jest lepší napřed na polovic upéci, načež se rozhrne hrozinková směs na připravenou pájovou kůrku a dá se do trouby upéci. Když je kůrka do zlatova, pokryje se to rozšlehaným a patřičně oslazeným bílkem a dá se do trouby oschnout.

682. Vejcový paj.*Custard Pie.*

Ušlehej tři vejce s kvartem mléka, pak přidej lžičku tlučené vanilky, koflík cukru, lžíci kukuřičného škrobu a špetku soli, dobře vše promíchej a vyplň tím dvě těstem vyložené formy a nech upéci. Do krému můžeš též použítí pouze žloutků a z bílků a cukru můžeš udělati tuhý sníh, potřítí jím pečené páje a nechat v prudší troubě trochu ztuhnouti.

683. Citronový paj.*Lemon Pie.*

Nech vařiti v hrnku koflík mléka, přimíchej do něho lžičku škrobu s trochem mléka rozdělaného, nech varem obejít a pak vychladnout; potom přidej dvě vejce ušlehané se čtyřmi lžícemi cukru, ostrouhanou kůrou a šťávou z jednoho citronu, dobře to promíchej, vyplň tím dvě těstem vyložené formy a nech v mírné troubě půl hodiny péci. Chceš-li, můžeš přidati lžičku másla a použítí pouze žloutků; v tom případě udělej z bílků a cukru tuhý sníh, potří jím upečené paje a nech v prudší troubě ztuhnouti. Množství toto postačí na dva paje.

684. Citronový paj na jiný způsob.

Paní A. M. Krajíčková v Besídce Hospodáře.

Vezmu asi 3 sodové krekesy, aneb asi tolikéž žemličky, naliju na ně koflík mléka a nechám močit. Zatím ostrouhám 1 citron, vezmu 1 lžičku másla, jedno vejce a z jednoho žloutek a osladím dle chuti. Nyní to vše promíchám dohromady a vleju to do vyloženého těstem pajového talíře a dám péci. Když je pečený, ušlehám z jednoho vejce bílek a pomažu povrch a dám do trouby až povrch zhnědne, načež jej vyndám a nesu na stůl.

685. Citronový paj ještě na jiný způsob.

Dej vařit koflík vody; rozdělej velkou lžíci kukuřičného škrobu ve studené vodě a vmíchej to do té horké vody a nech to asi minutu povařit. Odstav a přimíchej lžíci másla a nech to prochládnout. Pak dej do toho tři žloutky, ostrouhanou kůru z jednoho citronu a šťávu z půl citronu a půl koflíku cukru. Mezi tím upeč spodní kůrku paje a když jest pečena, vlej připravenou směšninu na ni. Pak ušlehej ty tři bílky na hustý sníh, přidej lžíci

cukru a šťávu z druhé polovice citronu, dobře rozmíchej a rozetři po paji a dej do trouby zhnědnout.

686. Tvarohový paj.

Cottage Cheese Pie. — Paní T. Steidlová v Besídce Hospodáře.

Pajový talíř pokryju dobrým křehkým těstem, vezmu koflík čerstvého dobrého tvarohu a ten rozdrolím na těsto, pak vezmu kousek másla asi jako vlaský ořech velký a to rozsázím po tom tvarohu; pak vezmu půl koflíku malých hrozinek dobře přebraných a vypraných a posypu tím tvaroh. Pak udělám custard (krém); dvě vejce rozšlehám, přidám koflík sladkého mléka, dvě lžíce cukru a jednu lžičku citronového extraktu. Dobře to vše zamíchám a poleju tím ten tvaroh a dám péci. Hrozinky se mohou vynechat, jest tak také dobrý.

687. Paj se zavařeninou.

Preserve Pie.

Vylož formu těstem, udělej silnější okolek, vyplň ji nějakou zavařeninou, povidly aneb marmeládou a pokrej mřížkovaneč proužky těsta.

688. Paj s jablkovými povidly.

Apple Custard Pie. — Paní T. Vacková v Besídce Hospodáře.

Vezmu 3 koflíky vařených na sítku protlačených jablek, jeden koflík cukru, 6 dobře rozšlehaných vajec, kvart mléka, trochu sestrouhané muškátové kuličky, vše dohromady smíchám a vleju na připravené těsto. Když je pečený, potřu jej sněhem z bílku a dám do trouby oschnout.

689. Paj švestkový.

Prune Pie. — Slečna Anna Dundrova v Besídce Hospodáře.

Přebrané a na měkko uvařené švestky dobře rozmíchám, vyložím pajový talířek těstem, namažu těmi švestkovými povidly, aby bylo asi na půl talířku a dám jej péci. Když jest upečený, potřu jej sněhem z dvou vajíček, oslazeným třemi lžicemi cukru, dám jej zpět do trouby a zde jej ponechám tak dlouho, až sníh zhnědne.

690. Tykvový paj.

Pumpkin Pie.

Rozkrájej tykvové maso na malé kostky, dej je na rendlík s trochem vody, nech je na prudkém ohni do měkka uvařit, pak

vodu seedl a maso sýtkem protlač. Dej do mísy kvart té kaše, přidej čtyry celá vejce, dva koflíky cukru, lžíci syrobu, lžičku strouhaného zázvoru, lžičku tlučené skořice, půl lžičky muškátového oříšku, půl koflíku rozpuštěného másla a 1½ kvartu mléka, dobře vše dohromady promíchej, vyplň tím těstem vyložené formy na dva paje, a nech paj tři čtvrtě hodiny péci.

691. Smetanový paj.

Cream Pie. — Paní Božena Hanzlová v Besídce Hospodáře.

Vyložím talířek pajovým těstem a dám péci. Než se upeče, vezmu 2½ koflíku sladké smetany, 3 lžíce cukru a dám to vařit. Mezi tím vezmu půl koflíku sladké smetany a 2 lžíce kornového škrobu, rozdělám kašičku a dám to do té vařící smetany. Když jest to zhoustlé, vleju na ten pečený paj. Toto jest na dva paje. Může se dát třebas mouka, když není škrob, ale tento jest lepší. Na vrch pak dám dobře ušlehaný sníh s cukrem a posypu kokosovým ořechem a dám do trouby na chvíli zhnědnouti. Na každý paj potřebuje se sníh ze dvou bílků a dvěma lžicemi cukru.

692. Jiný smetanový paj.

Paní Božena Hanzlová v Besídce Hospodáře.

Udělám spodní těsto, vezmu koflík sladké smetany, koflík cukru a dobře to rozmíchám; pak vezmu tři bílky z vajec, dobře na sníh ušlehám a vleji to do té smetany, trochu zamíchám, dám na těsto a dám péci. Těsto se musí podobat vidličkou, neb by se udělaly puklice. Péci se nechá do zlatova. Sníh se na něj dávat nemusí, neb jest takto dost bohatý.

693. Paj z kyselé smetany.

Sour Cream Pie. — Paní Gustie Kučerová v Besídce Hospodáře.

Vezmu koflík kyselé smetany, půl koflíku cukru, dvě vejce, půl koflíku drobných hrozinek, na špičku lžičky skořice, řebíček, muškátový oříšek, a půl lžičky sody, což vše dobře smíchám, na připravené těsto na talířku naleji a dám péci. Paj dělám o jedné kůrce. Jest dobrý, ale vydrží jen jeden den.

694. Masový paj.

Mince Pie. — Paní Sebdalina Sedláková v Besídce Hospodáře.

Vezmu 3 libry hovězího masa, krátké od krku, dobře uvařím, osolím a jemně rozsekám. Dám 2 libry hrozinek, 2 libry malých

hrozinek, přebraných a dobře vypraných, půl libry citronády, (citron), 3 oříšky muškátové, půl druhé libry loje od ledvin jemně usekaného, 8 velkých jablek oloupaných a drobně usekaných, pint kořalky, koflík cukru, pint moštu jablkového. Vše dohromady dobře promíchám a na plotně nechám dobře prohřát, až je to hodně vřelé, ale aby se to nevařilo. Když to trochu prochladne, rozestřu to na formy, přikryji vrehní kůrkou a dám péci. Tento paj se jí vždy teplý.

695. Bublanina s višněmi.

Utři dvě lžíce čerstvého másla až se zpění, dej k tomu čtyry žlutky a dvě celá vejce, 4 lžíce cukru s kouskem tlučené vanilky a smíchej vše dobře. Pak k tomu přimíchej dva koflíky bílé mouky, koflík dobré smetany, trochu to osol, a dobře to vytluc. Vymaž pak kuthan máslem, dej do něho polovici těsta a na to vrstvu pěkných velkých višní, posyp je cukrem a na vreh dej opět druhou polovici těsta. Dej to nyní do horké trouby a nech as hodinu zvolna péci.

696. Jablkové smaženky.

Apple Fritters.

Oloupej několik pěkných jablek, rozkrájej je na lístky z tlouští brku, vyndeš jádra, dej jablka do mísy, pokrop je trochem brendy, posyp je práškovým cukrem a nech je tak půl hodiny státi. Vraz dc hrnečku dvě vejce, lžičku rozpuštěného másla, špetku soli a jenom tolik mouky, aby z toho bylo řídké těsto jako na kapánku a dobře to rozmíchej. Omoč v tom jablka kousek po kousku, usmaž je do zlatova v rozpáleném přepuštěném másle, urovnej je na mísu a popraš hojně cukrem. Do těsta můžeš též přidati trochu cukru a místo másla můžeš dáti několik lžic mléka.

697. Pomerančové a jiné smaženky.

Orange and other Fritters.

Oloupej 2 neb více pomerančů, rozděl je na čtvrtičky, vyndeš jádra, posyp pomeranče cukrem, omoč v těstě a usmaž. Tak připravují se též smaženky bananové; rozkrájené banány se však napřed posypou cukrem. Meruňky a broskve se napřed zbaví pecek, pocukrují a nechají se tak chvílku státi; pak se obalí v těstě a do zlatova usmaží. Čerstvé švestky se dusí napřed s cukrem a skořicí, pak se nechají vychladnouti, místo pecek se do nich na-

strkají cukrované mandle, každá švestka se napíchne na tenký špejlek, omočí v těstě aneb strouhance a nechá usmažiti. Veškeré smaženky musí se předložiti horké a práškovým cukrem hojně posypané.

698. Smažené žemličky s třešněmi.

Crusts with Cherries.

S malých žemliček neb bandurků odkroj svršek, vyber z nich střídu a usmaž je v rozpáleném přepuštěném másle. Z třešní neb višní vyloupej pecky a udus s cukrem a drobnou citronovou kůrou. Naplň touto dušeninou žemličky, přikrej je odkrojenými kousky, urovnej je do mísy, polej červeným vínem a nech je v troubě upéci. Pak je posyp cukrem a dej na stůl. Místo třešní můžeš vzíti též jiné ovoce, aneb můžeš žemličky vyplniti různou marmeládou.

699. Krupičný svítek.

Farina Puff. — Paní M. Chadek v Besídce Hospodáře.

Vezmu 2 vejce, bílky rozšlehám, by se utvořil tuhý sníh; pak přidám dva žloutky, trochu soli a muškátu a cukru dle chuti; pak z lehka sypu do toho krupičku, by se utvořilo ne příliš husté těsto. Nesmí to býti řídké, asi tak jako na lívance. Pak vymastím pajový talíř a svítek do něj vleju a dám péci do trouby. Je třeba by se rychle upekl do růžové barvy. Když jest svítek upečený, rozkrájím ho na kostky, mezi tím časem mám na kamnech mléko, a jakmile se počne vařit, vložím tam svítek a nechám několikrát varem přejít; pak vyndám každý kousek na talířek určený, poleji mlékem, v němž se svítek vařil a dám na stůl.

700. Svítek na jiný způsob.

Paní Terezie Vacková v Besídce Hospodáře.

Vezmu 6 vajec, dobře rozšlehám, osolím trošku a přisypu plný koflík pšeničné krupičky, vleju do vymaštěného pekáče a peku v horké troubě. Svítek strojím někdy s kyselou omáčkou, jindy opět jej zavařuji do sladkého mléka.

701. Moučný svítek.

Wheat Flour Puff.

Utří 4 lžíce másla až se zpění, přidej k němu šest celých vajec, 4 lžíce cukru, 2 koflíčky prosáté pěkné mouky, tři lžíce smetany, trochu to osol a dobře rozmíchej, pak vymaž plechový kuthá-

nek máslem, nalej těsto as do polovice kuthánku a nech je v troubě zvolna upéci, pak svítek z trouby vyndej, propíchni jej několikrát malým nožem až na dno, nalej naň studeného mléka, a za chvíli, když se bylo mléko do svítku vsáklo, přidej ještě tolik mléka jako předešle, musíš ale mléko osladit a trochu vanilky přidati, pak když je již svítek dosti mlékem nasáklý, tedy jej od ohně odstav, slej s něho ostatní mléko, vyklop jej na mísu, podlej teplou vinnou omáčkou a nes na stůl.

702. Moučný svítek s mozečkem.

Puff with Calf's Brain.

Rozpusť tři lžíce čerstvého másla, přidej tři plné lžíce mouky, nech to zpěnití, přilévej zvolna k tomu 2 koflíky vařícího mléka a neustále tím míchej, i nech to pak tak dlouho vařit, až je z toho hebounká kaše, pak ji nech vystydnouti. Přidej šest žloutků a hodně to rozmíchej, trochu osol, pak přidej ze tří bílků sníh a lehce vše promíchej. Pomaž máslem mělký kuthan, a upeč ze tří dílů upravené kaše svítek do zlatova. Zatím ovař v slané vodě půl druhého mozečku, vyber žilky, rozkrájej jej na malé lístky, dej je na kuthan, přidej malý košek másla, rozsekanou petruželovou nať, na drobno nakrájenou cibuli, osol trochem tlučeného pepře, okořeň a nech chvíli dusiti. Vymaž kuthan máslem, rozkroj upečený svítek na tři části, vlož jeden list na kuthan, pokrej jej částí mozečku, pak polož na to druhou část svítku, pokrej zase mozečkem, vlož na to třetí část svítku, pokrej opět mozečkem a dej na to nyní čtvrtý díl surové kaše, postav kuthan do velkého kuthanu s vařící vodou a nech tak tři čtvrti hodiny v páře vařiti, vyklop na mísu a nes rychle na stůl.

703. Svítek žemličkový.

Bread Puff.

Ostrouhej kůrku ze 4 žemliček a rozmoč střídku asi ve 2 koflíkách smetany. Pak utři 4 lžíce másla s 3 žloutky, přimíchej k tomu rozmočené žemličky, osol to a přimíchej lehce ze tří bílků sníh, a pak strouhanou žemličkovou kůrku. Vymaž mělkou formu máslem, vysyp jí strouhanou žemličkou, nalej do ní smíšeninu as na palec zvýší a pak svítek upeč.

704. Svítek z telecích jater.

Calf's Liver Puff.

Omej půl libry pěkných telecích jater, ustrouhej je na stru-

hadle a protlač je pak skrze sejtko. Nech rozhráti 3 neb 4 lžíce hovězího morku, proced' jej a tři pak tak dlouho, až se zpění, přimíchej pak k němu 3 žloutky jeden po druhém, 10 lžic žemličky neb bílého chleba v dobrém mléce namočeného a dobře vymačkaného, přidej k tomu ta rozstrouhaná játra a dobře to utři, přimíchej pak k tomu na drobno usekané citronové kůry, trochu tlučeného pepře, osol to a dobře promíchej, přimíchej pak k tomu ještě zvolna ze tří bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, posyp rozstrouhanou houskou, naplň jí tou smíšeninou a nech v troubě ne příliš horké hodinu péci.

705. Svítek z telecího masa.

Veal Puff.

Vezmi libru telecího masa, kousek plstního sádla, kousek citronové kůry, žemličku neb krajíček bílého chleba v mléce namočený a vymačkaný a vše dohromady sesekej. Utri 2 lžíce másla, rozmíchej do něho čtyry celá vejce, přidej k tomu tu sekaninu, přilej dvě lžíce smetany, osol a přidej trochu tlučeného pepře a dvě lžíce rozstrouhané žemličky, a vše dobře rozmíchej. Vymaž kuthan máslem, naplň tou sekaninou, dej do trouby a nech upéci. Upečený svítek rozkrájej na kousky a nes na stůl.

706. Svítek ze sušených hub.

Dried Mushroom Puff.

Vyper v studené vodě dva koflíky sušených hub a uvař je v slané vodě do měkka; pak vodu seď, houby na drobno rozsekej, utři na misce dvě lžíce másla, vraz do toho čtyry celá vejce, rozmíchej to, přidej k tomu rozsekané houby, dvě ostrouhané v mléce namočené vymačkané žemličky neb dva krajíčky chleba, kousek na drobno rozkrájené citronové kůry, špetku kmínu, okořeň to trochem květu, osol a dobře to promíchej, vymaž kuthánek máslem, vysyp ostrouhanou žemličkovou kůrou, vlej to do něho a nech v troubě upéci, vyklop to pak na mísu a dej celé na stůl, aneb to rozkrájej a oblož tím špenát, čočku aneb jinou zeleninu.

707. Svítek z vajec.

Egg Puff.

Uvař deset vajec na tvrdo, oloupej a rozkrájej je na drobno, utři tři lžíce másla až se zpění, přidej k tomu pět žloutků, dobře to rozmíchej, přidej ještě jednu v mléce namočenou ostrouhanou

a s kouskem másla utřenou žemličku, trochu květu, několik lžic smetany, osol to, dej do toho rozkrájená vejce, dobře to rozmíchej, pak zvolna přimíchej z bílků tuhý sníh, vmaž formu máslem, vlej směšinu do ní a nech v troubě upéci, vyklop to pak na mísu a dej na stůl.

708. Moučný svítek s vanilkou.

Vanila Puff.

Dej do hrnku pět žloutků, dvě lžičky cukru, dva koflíky mléka, trochu to osol, přidej tolik mouky, aby to bylo jako na husté kapání a hodně to promíchej; konečně k tomu přimíchej z pěti bílků sníh. Rozpal kousek másla na kuthánku, vlej to do něho a nech v troubě upéci. Svař kousek vanilky s kouskem cukru ve dvou koflíkách smetany a vlož do toho rozkrájený svítek.

Aneb: Rozkloktej v této smetaně pět žloutků a lžičku mouky, míchej tím na plotně tak dlouho až to zhoustne a podej k svítku zvláště v míse.

709. Nákypy.

Puffed Puddings.

Nákypy české se vlastně liší od puddingů anglických a proto název jeden druhý nekryje. Však jelikož všeobecně oba tyto názvy navzájem se zaměňují, zařadují obé pohromadě. Rozlišuji však je, nazývají nákypy pečené po anglicku "Puffed Puddings" a naopak vlastním puddingům vařeným ponechávají i v češtině ten název anglický.

Aby se náryp podařil, jest především zapotřebí tuhého sněhu z čerstvých bílků, který se musí pozvolna a zlehka k těstu přimíchati; za druhé musí býti forma neb nádoba mělká, aby teplota v troubě mohla stejně účinkovati, dále musí býti dobře máslem vymazaná, strouhanou žemličkou vysypaná a pouze do polovice těstem naplněná; za třetí musí býti čas dobře vypočten, tak aby se upečený náryp mohl ihned na stůl nésti, neboť několik minut stačí, aby veškeré úhlednosti pozbyl.

710. Krupičný náryp.

Puffed Farina Pudding.

Z kvartu mléka a půl libry (1½ koflíku) krupičky uvař hustou kaši; utři tři lžice másla, až se zpění, přimíchej do něho poznenáhla šest žloutků, přidej uvařenou kaši, šest lžic drobného cu-

kru, ostrouhanou kůru z půli citronu, dobře to rozmíchej, něco málo osol a pak zlehka přimíchej ze šesti bílků sníh. Dej to do formy máslem vymazané, popraš cukrem a nech tři čtvrtě hodiny v troubě dobře prohřáté péci. Místo krupičné můžeš též vzít kaši ze strouhánky, kapánky aneb v mléce vařené nudle.

711. Rýžový nákyp.

Puffed Rice Pudding.

Koflík přebrané a dobře vyprané rýže svař v mléce neb smetaně na hustou kaši a nech ji vychladnouti; pak přidej dvě lžíce másla, osm žloutků, půl koflíčku cukru, trochu vanilky, trochu ustrouhané citronové kůry a štipec soli, čtvrt hodiny tím míchej, pozvolna přimíchej tuhý sníh z osmi bílků, dej to ihned do formy, popraš cukrem, nech v troubě tři čtvrtě hodiny péci, pak popraš opět cukrem a nes na stůl. Tak připravuje se též nákyp sagový.

712. Žemlový nákyp.

Puffed French Roll Pudding.

Odkroj kůru ze čtyř žemliček, rozmoč je v mléce a rozmíchej tak, aby z toho byla hustá kaše; pak přidej půl koflíku cukru, čtvrt libry tlučených oloupaných mandlí, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, osm žloutků a trochu soli, dobře to rozmíchej, přidej pozvolna z osmi bílků sníh, vlej to do vymazané a vysypané nádoby a nech půl hodiny v troubě péci. Vezmeš-li místo žemliček bramborovou kaši, máš nákyp bramborový.

713. Rýžový nákyp.

Rice Pudding. — Paní T. Steidlová v Besídce Hospodáře.

Koflík dobře vyprané rýže dám vařit do vařící vody 10 minut, pak vodu secedím, nechám chvíli stát odkrytou na kamnech, aby se vypařila, pak přidám vrchovatou lžící másla, vidličkou je zamíchám do té rýže, trochu osolím a přidám koflík sladkého mléka a nechám pozvolna vařit půl hodiny až rýže jest měkká. Pak vysypu rýži na mísu, nastrouhám trochu muškátového oříšku, přidám dvě lžíce cukru (může se dáti více cukru, podle chuti), a ze 4 vajec žloutky rozšlehané, a naposled ze 4 vajec sníh, načež to vleju do formy dobře vymaštěné a dám péci do hodně horké trouby. Když se upekł, posypu cukrem a nesu na stůl.

714. Rýžový nákyp na jiný způsob.

Paní Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Koflík rýže vyperu ve vřelé vodě, naliju na ní vařící mléko a nechám na mírném ohni asi na polovic rozvařit v řídkou kaši. Když vychladla, rozbiju pět vajec, žloutky zvlášť rozšlehám s cukrem, pak smíchám s tou kaší, přidám citronovou šťávu, aneb jen kůru; naposled rozšlehám bílky zvlášť na sníh, zlehka do té kaše přimíchám a vleju do formy, kterouž jsem již dříve vymazala máslem a vysypala bílým chlebem neb suchary. Postavím ji do jiné nádoby s vařící vodou, přikryji a nechám takto tři čtvrtě hodiny na mírném ohni vařit. Pak to dám na čtvrt hodiny do trouby, by to vrchem zčervenalo. Každý nákyp je nejlépe dávat hned z trouby na stůl, poněvadž když dlouho stojí, tak jaksi zvodnatí.

715. Rýžový nákyp ještě na jiný způsob.

Slečna Tejralova v Besídce Hospodáře.

Dám vařit koflíček rýže do kvartu mléka a když se to povaří, nechám to vystydnout, pak nastrouhám tvrdý pšeničný chléb, dám ho na máslo do zlatova usmažit; rozšlehám pět vajec, pak vymastím formu na bábovku studeným máslem, dokola tím chlebem posypu, aby na ní rýže nechytla, dám kolem na dva prsty rýže a na to dám vrstvu rozšlehaných vajec a pak hrozinky, skořici a cukr a pomastím to a vrstvuji rýži znova. To opakuji třikrát a pak to dám do trouby zvolna péci.

716. Nákyp z kukuřičné škrobové mouky.*Corn Starch Pudding.* — Paní S. Sedláková v Besídce Hospodáře.

Vezmu jeden koflík mléka a nechám je svařit. Pak vezmu dvě lžíce vody, jeden a půl lžíce kukuřičné škrobové moučky, kterou drobět osolím a dobře rozmíchám a vleji do toho vařícího mléka. Dobře tím míchám a když to zhoustne, odstavím. Mezi tím co se mléko vaří, ušlehám z jednoho bílku tuhý sníh a když to z plotny sundám, tedy sníh do toho zamíchám, a dám do koflíčků vystydnouti. Omáčku dělám na to takto: Dám vařit kvart mléka, pak vezmu do koflíku lžici studeného mléka, jeden žloutek a tři lžíce cukru, vše rozmíchám a vleju do toho vařícího mléka a míchám, aby se nepřipálilo. Ono to hned zahoustne, načež to odstavím a dám do toho pár kapek vanilky a dám do studena. Když dávám na stůl, vyklopím pudding z koflíčků na talířky a omáčkou poleji.

717. Chlebový nákyp.

French Puff Pudding. — Pí. Ant. Šafářová v Besídce Hospodáře.

Oloupaná a jemně rozkrájená jablka v páře udusím a pak na vymaštěný pekáč dám vrstvu strouhaného tvrdého chleba a vrstvu jablek, trochu skořice, cukru, hrozinek sultánek a trochu rozsekaných mandlí, načež opět vrstvu chleba atd. Tak pokračuju až se nádoba naplní. Nyní vezmu 6 vajec, z nichž 3 bílky dám stranou a ostatní dobře rozšlehám s dvěma koflíky sladké smetany. Tímto pak připravenou smíšeninu poleji a v mírné troubě hodinu peču. Mezi tím než jest to pečené udělám z oněch 3 bílků sníh, kterým to opět poleju a strčím ještě na minutu do trouby.

718. Chlebový nákyp s vínem.

Bread Pudding with Wine. — P. V. Pulec v Besídce Hospodáře.

Rozstrouhej housku neb tvrdý bílý chléb. Pak utři dvě lžíce másla a vraz do něho 4 žloutky jeden po druhém. Na každý žloutek přidej lžici cukru. Přidej citronové kůry a lžici aneb dvě strouhaných mandlí a vmíchej do toho tu rozstrouhanou housku. Housky budiž tolik co cukru, tedy asi 4 lžíce. Z oněch 4 bílků ušlehej tuhý sníh, až se krájí a přimíchej jej na třikrát a pokaždé promíchej, ale ne třít, jen všecko lžicí převracet. To se dá na pekáč a peče. Když jest to pečené, poleje se to koflíčkem horkého vína s cukrem.

719. Čokoládový nákyp.

Puffed Chocolate Pudding.

Tři lžíce ustrouhaného chleba neb žemličky rozdělej znenáhla s mlékem, přidej dvě lžíce másla, dvě lžíce cukru, nech to za ustavičného míchání svařit a pak vystydnout; potom přidej čtyry tabulky ustrouhané čokolády, trochu drobné citronové kůry, šest žloutků, dobře to utři, přimíchej ze šesti bílků tuhý sníh, dej to do máslem vymazané a žemličkou vysypané formy, nech nákyp zvolna upéci, pak ho vyklop na mísu a posyp cukrem.

720. Jahodový nákyp.

Puffed Strawberry Pudding.

Kvart pěkných jahod rozmačkej a proced' je sýtkem; nech na rendlíku rozpustiti neplný koflík cukru s trochou vody, nesmí to však zhnědnouti, vlej ho na mísu, přidej protlačené jahody, do-

bře to rozmíchej a pak poznenáhla přimíchej tuhý sníh z desíti bílků, až to hodně zhoustne a lžíce v tom státi zůstane. Vymaž plechovou mísu máslem, dej do ní tu smíšeninu hezky do vršku; posyp tlučeným cukrem a nech v troubě zvolna upéci. Když začne náryp zevnitř pukát, jest upečen. Pečeš-li náryp na míse z kameniny, postav ji do trouby na plech hodně solí posypaný. Týmž způsobem připraví se náryp z malin a jiného ovoce.

721. Smetanový náryp.

Puffed Cream Pudding.

Utři dvě lžíce másla, přidej k němu čtvrt libry utlučených oloupaných mandlí, půl koflíčku cukru, osm žloutků, koflík husté kyselé smetany, z půl citronu rozkrájenou kůru a nejméně čtvrt hodiny to tři; pak přidej z osmi bílků tuhý sníh, dej to do formy, nech v troubě upéci, posyp cukrem a předlož.

722. Švestkový náryp.

Prune Pudding. — Sl. Emma Rosická v Besídce Hospodáře.

Rozšlehám dvě celá vejce, dám do nich dvě lžíce cukru, přileji koflík mléka a tři polívkové lžíce rozhřátého másla (sádlo se může vzít též, pakli máslo není při ruce), osolím štipcem soli a pak do toho zamíchám koflík mouky s dvěmi malými lžičkami prášku na pečení (baking powder). Pak vymastím plechovou misku a dám do ní polovici toho těsta, načež pokladu hustě vařenými švestkami, z kterých dříve pecky vyndám, posypu cukrem a skořicí, a pak vyliju druhou polovici těsta navrch, aby byly švestky úplně pokryty. Peču to dobré půl hodiny a pak dávám na stůl se šlehanou smetanou. V době broskví může se náryp tento dělati s čerstvými broskvemi a je ještě chutnější.

723. Švestkový náryp na jiný způsob.

Slečna F. Mikulenková v Besídce Hospodáře.

Utřu šest žloutků s půl koflíčkem cukru tak, až se to zpění, načež do toho dám několik ustrouhaných mandlí, usekanou kůru z půl citronu, a kousek másla. Mezi tím dám vařit půl libry usušených švestek, z nichž když jsou vařené, sleji šťávu na dvě ustrouhané housky. Švestky se rozsekají a dají se i s houskou, na níž slita byla šťáva z nich, k utřeným žloutkům, k nimž se přidá konečně ještě sníh ze šesti bílků. Těsto vleje se pak do dobře vymazané formy a nechá se to hodinu v páře péci; dá se totiž na

hlubokou mísu horká voda, do kteréž se forma postaví a dobře přikryje a dá se do trouby. Když jest pudding upečen, vyklopí se, posype cukrem a pokropí rumem.

724. Nákyp z jablek.

Puffed Apple Pudding. — Sl. E. B. v Besídce Hospodáře.

Vymažu formu máslem a vysypu ji strouhanou žemličkou; pak jí pokladu vrstvou pokrájených jablek, posypu je tlučeným cukrem a drobně nakrájenými mandlemi, na to dám opět vrstvu jablek, zase je posypu a tak pokračuju až je forma do polovice plná. Nyní odměřím $2\frac{1}{2}$ koflíku mouky a koflíček cukru. Čtyry vejce roztluču na misku a tří je půl hodiny s tím cukrem. Pak do toho zlehounka vmíchám tu mouku, přidám k tomu buď citronovou neb vanilkovou chuť, naleju na jablka a nechám to hodinu zvolna péct.

725. Citronový nákyp.

Puffed Lemon Pudding.

Utři lžíci másla, přidej koflík cukru, čtyry žloutky, kvart mléka a dva koflíky strouhaného chleba. Ostrouhej kůru z jednoho citronu, přidej ji k tomu i šťávu z citronu a dobře rozmíchej. Vymaž formu máslem, dej to do ní a nech péci půl hodiny. Mezi tím ušlehej čtyry bílky, přidej půl koflíčku cukru a šťávu z jednoho citronu a když jest nákyp upečen, potřij jej tím povrchu a dej na chvíli do trouby, aby to zhnědlo.

726. Pomerančový nákyp.

Orange Pudding.

Oloupej a rozloupej čtyry velké pomeranče, dej na puddingovou mísu, posyp koflíčkem cukru a nech státi. Dej vařit kvart mléka a když se vaří, rozmíchej dvě lžíce kukuřičného škrobu ve studeném mléce a vmíchej do vařícího mléka, přidej půl koflíčku cukru, tři žloutky, zamíchej a když to zhoustne, odstav a nech prochládnout. Když to vychladlo, polej tím pomeranče. Pak ušlehej tři bílky, přidej lžíci cukru, rozetři to povrchu a dej do pece zhnědnout.

727. Nákyp krupičkový.

Farina Pudding.

Dej vařit dva koflíčky mléka a když se vaří, vsyp do něho čtyry lžíce krupičky, nech vařit asi dvě minuty za stálého míchá-

iii. Osol, odstav a nech vychladnout. Pak utři dvě lžíce nového másla až se zpění, rozetři se třemi žloutky, dej do toho vychladlou kaši a přimíchej do toho dvě lžíce cukru a ze tří bílků tuhý sníh. Vymaž puddingovou formu máslem, poklad' dno nakrájenými na lístky jablky, posyp cukrem a skořicí a rozetři na ně vrstvu kaše. Pak dej opět vrstvu jablek a navrch znovu kaši a dej to na půl hodiny péci.

728. Nákyp tapiokový.

Tapioca Pudding.

Dej na noc močit půl koflíčku tapioky do dvou koflíků vody. Ráno přilej do toho koflík vařící vody a nech vařit as hodinu, až je to provařené jako vařený škrob. Přidej pak do toho dvě lžíce cukru, vymaž puddingovou formu máslem, rozetři vrstvu tapioky po formě, poklad' na koláčky nakrájenými jablky, aneb ananasem, dej opět vrstvu tapioky, pokračuj, až vše spotřebuješ a dej to na půl hodiny péci. Tento pudding chutná nejlépe studený se smetanou a cukrem.

729. Bramborový nákyp.

Potato Pudding. — Paní Svobodová v Besídce Hospodáře.

Vezmu 5 nebo 6 prostředních brambor, oloupám a dám je vařit; když jsou vařeny, sceďím vodu a brambory dám do sítka, kterým je do misky protlačím. Mezitím dám ohřát na kamnech koflík mléka, do něhož dám lžící másla. Do protlačených bramborů dám 2 žloutky, sůl a pepř, horké mléko s máslem a ze dvou bílků na tuho ušlehaný sníh, načež vše dohromady smíchám, vymastím formu máslem, naleju do ní a dám do horké trouby péci. Peču nákyp asi 20 minut a dám zrovna na stůl. Stojí-li nákyp po upečení, tedy opadne.

730. Vařené puddingy.

Puddings.

Puddingy vaří se buď ve formě v páře aneb v ubrousku ve vařící vodě. Vaříš-li pudding v páře, postav formu do pařáku zasazeného ve spodní nádobě, v které se voda vaří. Formu dobře přiklop, aby voda, která uvnitř pařáku tvoří se z páry na pokliče usazené do ní netekla a pařák dobře přiklop. Vař ho na plotně as hodinu a dle potřeby přilévej vařící vody; nežli ho dáš na stůl, dej ho na chvíli do trouby, aby po vřehu stuhl. Vaříš-li pudding

v ubrousku, pomaž čistý ubrousek hodně máslem, vlož do něho smíšeninu, zavaž ho pevně silnou nití, ale tak, aby měl pudding v ubrousku volnost; musíš ho vařiti přikrytý ve větší nádobě s tolika vařící vodou, aby pudding v ní plovati mohl a dle potřeby vařící vody přilévej.

731. Hrozinkový pudding.

Plum pudding. — Pí. S. Sedláková v Besídce Hospodáře.

Vezmi jeden koflík jemně usekaného loje od ledvin, jeden koflík cukru a jeden koflík hrozinek bez peciček, jeden koflík vypraných usušených korintek (malých hrozinek), jeden koflík pokrájeného citronátu, jeden koflík mouky, $\frac{1}{2}$ libry bílého chleba ustrouhaného, 4 vejce, 4 lžíce brandy, $\frac{1}{2}$ lžičky nového koření a půl lžičky hřebíčku. K tomu pak dám koflík mléka, do něhož přidala jsem něco soli a dám to vše do ubrousku moukou posypaného, načež to lehce zavážu a dám vařit. Při vaření to vykyne. Nechám to vařit $1\frac{1}{2}$ až 2 hodiny.

732. Dobrý a laciný pudding.

Paní Marie Bukáčková v Besídce Hospodáře.

Vezmi půl koflíku syrobu, půl koflíku horké vody, do kteréž přidej lžičku sody a půl koflíku velkých, pecek zbavených a na drobno rozsekaných hrozinek, jedno rozšlehané vejce a koflík a půl mouky. Když mám to vše připraveno, namočím malý puddingový pytlík do horké vody, popráším jej moukou, a smíšeninu do něj vleju a zaváži, ale jen volně, aby smíšenina měla dost místa k vykynutí, až se počne vařit. S pytlíkem nechám to vařit ve vroucí vodě jednu hodinu. Omáčku na něj dělám z jednoho koflíku cukru, půl koflíku vody, půl koflíku másla a velké lžíce ryvícové huspeniny, což vařím pět minut.

733. Tvarohový pudding.

Sweet Cheese Pudding.

Utři dobře libru tvarohu, přidej čtyry celá vejce, dvě unce másla, dobrý koflík krupičky, malounko to osol a půl hodiny tím míchej. Pak pomaž čistý ubrousek máslem, posyp strouhanou žemličkou, vlož do něho připravený tvaroh, volně to zavaž, vlož do vařící vody a nech hodinu vařit. Pak vyndej pudding na misu, posyp ho ustrouhanou žemlovou kůrou a polej rozpáleným novým máslem.

734. Makový pudding.*Poppyseed Pudding.*

Utluč neb umel jemně 4 lžíce máku, dej ho do misky, přidej dvě lžíce cukru, dvě lžíce tlučených mandlí, drobně rozkrájenou kůru z jednoho citronu, sedm tlučených hřebíčků, pět žloutků a čtvrt hodiny tím míchej; pak přidej z pěti bílků sních, dej to do máslem vymazané a žemličkou vysypané formy a nech to hodinu v páře vařit. Potom ho vyndej na mísu a polej omáčkou z čokolády.

735. Třešňový pudding.*Cherry pudding.*

Rozmoč ve vařicím mléce střídku ze tří žemliček, dej do rendlíku na tři lžíce rozpuštěného čerstvého másla a míchej tím, až je z toho hladké těsto; pak to odstav, přidej trochu drobné citronové kůry, tři lžíce drobného cukru, nech to vychladnouti, potom přidej dvě lžíce tlučených mandlí, šest žloutků a dobře dohromady rozmíchej. Vezmi libru třešní, vyndej pecky, třešně dej na rendlík s trochem vína a cukru, nech je chvíli povařit a dej je na sítko, aby stekla šťáva, poněvadž by jinak pudding byl těžký. Pak přidej třešně k ostatní směsini, opatrně promíchej a přimíchej ze šesti bílků sních. Vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou a nech pudding tři čtvrtě hodiny v páře vařit. Pak ho vyndej na mísu a polej třešňovou omáčkou.

736. Smaženky.*Fritters.*

Ušlehej dvě vejce, aneb ušlehej bílky i žloutky každé zvlášť. Přidej pak k nim koflík mléka, půl lžičky soli a tolik mouky, aby bylo řídké těsto, řidší než na lívance, tak aby teklo ze lžičky. Vytluč je pak až je hladké. Připrav si hluboký kastrol a nech v něm rozpálit dobré sádlo; přidej pak do těsta dvě lžičky prášku na pečení, dobře zamíchej do těsta a dávej tohoto po lžičkách do horkého sádla. Když zhnědnou po jedné straně, obrať, pak vyndej opěnovačkou a dej horké na stůl. Nenapichuj je vidličkou, jelikož by z nich pára vyšla a byly by těžšími.

737. Smaženky s jablky.*Apple Fritters.*

Jablka oloupej, ohryzek vykroj a nakrájej jablek na ne příliš

tenké koláčky, aby se nerozpadaly. Udělej těsto jak v předešlém popsáno, omácej v něm jablkové koláčky a nech po obou stranách osmažit.

Tímtež způsobem připravují se smaženky ze suchých švestek, které jsi dříve uvařila a z nich pecky vyndala.

738. Smaženec.

Friture.

Dej do hrnku šest žloutků, dvě lžičky cukru, čtyry plné lžíce mouky, trochu to osol, přidej koflík dobrého mléka a hodně to rozdělej. Ušlehej z bílku sníh a přimíchej jej lehce do těsta. Rozpal dvě lžíce másla na mělkém kuthanu, vlej do něho těsto a nech smažit až to dostane ze spodu pěkný škraloup, pak to opatrně obrať, rozšfouchej lžicí, posyp cukrem a dej na stůl.

739. Smaženec žemličkový.

Crumb Friture.

Skrájej třídu z bílého chleba neb žemliček na tenké lístky. Rozkloktej tři celá vejce ve dvou koflíkách mléka, trochu to osol a vlej to pak na rozkrájený chléb a nech chvíli stát, až se rozmočí. Nech pak na kuthanu rozhráti 1½ lžíce másla, dej do něho namočené žemličky a nech to smažit, až je vespod pěkný žlutý škraloup, lžicí to rozšfouchej a nech opět smažiti. Když smaženec chceš dáti na stůl, posyp jej hojně tlučeným cukrem a tlučenou skořicí.

740. Smaženec s jablky.

Apple Friture.

Oloupej dvanáct pěkných jablek, nakrájej je na tenké lístky. Vymaž formu máslem a vysyp strouhanou žemličkou, dej do ní pak vrstvu nakrájených jablek asi na palec ztlouští, posyp tlučeným cukrem a přebranými i vypranými hrozinkami, pak pokrej to vrstvou strouhané housky a tak vrstvy tyto neustále střidej, až vše spotřebuješ; poslední vrstva musí však býti ze strouhané žemličky neb chleba, kterouž pak poklad kousky čerstvého másla; dej to pak do trouby a nech péci. Mezi tím přilívej po troškách koflík obyčejného bílého vína a když je to upečené, vyklop to na mísu, posyp cukrem a nes na stůl.

741. Smaženec krupičný.

Farina Friture.

Ve kvartu mléka nech svařiti 2 lžíce cukru, přidej kousek no-

vého másla, trochu to osol a zavař do toho koflík pěkné krupičky, začasť tím míchej. a nech hodně zhoustnouti. Vyndej pak tu kaši na mísu a když je na polo vychladlá, rozmíchej do ní šest celých vajec a kousek nového másla. Rozpal na kuthanu 3 lžice másla, dej do něho tu kaši, priklop kuthan pokličkou a nech kaši tu péci, až dostane sespod pěkný škraloup, pak to obrať a nech hodně vypéci, rozšťouchej pak lžicí, narovnej na mísu, posyp cukrem a nes na stůl.

742. Smaženec rejžový.

Rice Friture.

Vyper několikráte v horké vodě asi koflík pěkné rejže, nech ji vařiti v kvartu dobrého mléka, přidej dvě lžice cukru, trochu osol a nech ji vařiti do měkka. Vyndej pak kaši na mísu, nech ji vychladnout a utři ji pak s čtyřmi vejci a kouskem másla. Rozpal čtyři lžice másla v kuthanu, dej do něho rozmíchanou kaši a nech upéci jako předešlý smaženec.

743. Žemlová bába.

Brown Betty.

Rozkrájej šest tvrdých žemliček neb krajců bílého chleba na tenké lístky, rozkloktej tři vejce ve kvartu mléka, osol to a nalej na rozkrájené žemličky. Vymaž kuthan máslem, vlož do něho vrstvu smočených žemliček, pokrej je vrstvou oloupaných a na lístky nakrájených jablek, posyp hrozinkami, tlučným cukrem a tlučenou skořicí, a nyní dále tyto dvojce vrstvy tak dlouho střídej, až vše spotřebuješ. Rozkloktej pak opět trochu smetany s dvěma žloutky, nalej na žemlovou bábu, poklad ji kousky čerstvého másla a nech v troubě upéci.

744. Topinky.

Plain Toast.

Topinky pod vejce, šunku, koroptve atd., připravují se jednoduše takto: Bílý chléb zatvrdlý, dva neb tři dny starý, se nakrájí na krajíčky a do světlohněda po obou stranách v troubě se usuší, potře máslem a složí jeden na druhý. Těž samotný je chutný ke kávě.

745. Topinky v mléce.

Milk Toast.

Usuš topinky na prvně uvedený způsob. Zvař pak kvart mlé-

ka, rozdělej lžíci mouky s trochem studeného mléka, přidej to do vařícího mléka a mimo to ještě lžíci másla a trochu soli. Nech to varem obejít; pak dej topinky usušené na hlubokou mísu a polej je tím mlékem a podej hned na stůl, dříve než se rozmočí.

746. Topinky máčené.

Dipped Toast. — Marie Irena Folkova v Besídce Hospodáře.

Nakrájím chléb na krajíčky, které jen lehce omočím po jedné straně v mléce, pak položím jeden vedle druhého na pekáč. Smíchám potom cukr se skořicí neb rozstrouhanou pomerančovou neb citronovou kůrou a tím chléb posypu. V mírně rozpálené troubě to nechám usušit a mám dobré suchary ke kávě.

747. Suchany přešpurské.

Karel Veselý v Besídce Hospodáře.

Vezmu dva koflíky teplého mléka, rozmíchám v něm jeden kousek kvasnic lisovaných, přimíchám jemné mouky, aby bylo těsto asi jako na knedlíky a nechám kynout. Nejsou-li po ruce kvasnice lisované a používají-li se kvasnice sušené, musí se ovšem zadělat na večer a nechat zkynout přes noc. Když těsto zkynulo, přimíchám 8 žlutků jeden po druhém a po každém dobře zamíchám; pak přidám 10 lžic cukru, kůru ostrouhanou z půli citronu a trochu muškátového oříšku. Vše dobře propracuji, však nepřidávám již mnoho mouky, nýbrž pouze vál popráším, pak těsto rozválím, vymastím pekáč obyčejné velikosti (asi 8x14 palcích), těsto do něho vložím, a když je pekáč ze tří čtvrtě plný, při mírném ohni peku. Upečené nechám vystydnout a pokrájím na krajíčky asi půl palce silné, které po obou rozkrájených stranách potru cukrovou polevou (sníh z bílků s cukrem), posypu dobře sekanými mandlemi nebo peanuty, smísenými s rozstrouhaným chlebem a cukrem, kladu znovu na pekáč a nechám v ne příliš horké troubě usušit do hněda, načež v suchém místě uložím. Dobře vysušené a v suchém místě uložené vydrží třeba rok — jestli se nesnědí — však spíše jsou pryč za týden.

748. Pařenky ze suchého chleba.

Milk Toast. — Pí. Josefka Vávrová v Besídce Hospodáře.

Dej dva koflíky mléka vařit; asi koflík dobrého másla dej rozhrát. Chleba se nakrájí na tenké krajíčky. Když se mléko vaří, dává se tam jeden krajíček za druhým. Když se dost rozmočil, dá

se na talíř. Pak se rozhrátým máslem lžičkou poleje; potom se vezme utlučený mák a dá se do něj trochu cukru, čímž krajíčky se posypou. Však chleba se do mléka nesmí dát najednou, jen 3 neb 4 krajíčky.

749. Pařenky na jiný způsob.

Tvrdé rohlíky, housky, neb bílý chléb rozkrájej na kostky, dej do hliněné mísky a polej horkým mlékem. Koflík mléka na půl galonu pečiva postačí. Přiklop plechovým talířem a dej do mírně horké trouby na půl hodiny. Pak to vyndej, protřes, vyklop na jinou mísu, polej rozpáleným čerstvým máslem a posyp mákem smíchaným s cukrem.

750. Vinné řízky.

French Toast with Wine. — Pí. Janatová v Besídce Hospodáře.

Ustrouhám housku neb bílý chléb, vezmu hrst oloupaných a rozsekaných mandlí, citronovou a pomerančovou kůru, trochu skořice, dva žloutky a z dvou bílků sníh. Vše se smíchá a sníh naposled. Tímto natřu 14—16 krajíčků bílého chleba, které pak v neslaném másle neb dobrém sádle smažím potřenou stranou dolů. Pak obrátím a nepotřenou stranu jen docela málo osmažím, ale pozorně, aby se nepřipálila. Pak dle libosti ocukruju a bílým neb červeným vínem poleju.

751. Osmažený chléb.

Fried Bread.

Zatvrdlý bílý chléb nakrájej na krajíčky. Na 8—10 krajíčků rozšlehej tři vejce, přidej k nim půl koflíčku mléka a osol. Na železný kastrol dej čtyry lžice sádla a když se rozpálí, omácej chléb ve vejci a osmaž hězky do žluta po obou stranách. Podej horký se syrobem neb medem.

752. Sandviče.

Sandwiches.

Sandvič pozůstává ze dvou tenkých řízků chleba, mezi které položí se tenký řízek masa, jazyka, sýra a p. K sandvičům běře se nejlépe dva dny starý chléb bez děr, bílý neb žitný, který se rozkrájí na stejné, asi čtvrt palce tlusté řízky. Maso musí býti libové, měkké a šťavnaté, dobře upečené neb uvařené a rozkrájené na tenké, stejné řízky. Okraje sandvičů mají býti rovné a vložené věci nemají nikdy přesahovati. Kdyby sandviče před upotřebením osý-

chaly, namoč ubrousek ve studené vodě, do sucha vyždímej a sandviče ním přikrej. Také se může každý sandvič zabaliti do tenkého voskovaného papíru. K sandvičům podává se hořčice.

PEČIVO OBYČEJNÉ.

Domáci chléb.

V městech jest k dostání pečiva všeho druhu a tedy i chleba v hojnosti a poměrně dosti levně, ač i tu vyplatí se šetrné hospodyně, obzvláště v době zimní, kdy se udržuje oheň k vůli teplu v kamnech po celý den, aby sama pekla chleba, který jest nezbytným při každém jídle. Pečení chleba vyžaduje dosti pilné pozornosti, bedlivosti a zkušenosti. Musí se bráti bedlivý zřetel k různým těm postupům prací, jež všechny dlužno náležitě konati, má-li výsledek býti zdařilým. 1. Kvásek musí být náležitě zadělám, za 2. musí býti těsto náležitě propracováno a zkynuto a za třetí musí se pečení díti patřičným způsobem.

Na pšeničný chléb hodí se lépe suché, aneb domáci řídké kvasnice. Ovšem i lisovaných lze použiti, ale ne s tak dobrým výsledkem. O pivovarnickém droždí bylo by zbytečno mluvit.

753. Suché domáci kvasnice.

Dry Hop Yeast. — Pí. Marie Veverková v Besídce Hospodáře.

Kvasnice takové se připravují nejlépe za teplého počasí, aby mohly rychle sehnout. Vezme se čtvrt balíčku chmele, dá se do hrnku, naleje se naň as kvart vody a dá se vařit. Když se to hezky povaří, odstaví a dá se prochládnout. Pak se připraví bílá mouka a chmel se do ní přecedí a udělá se z toho těsto jako na kvásek. Pak se k tomu přidají suché rozmočené aneb i domáci řídké kvasnice a dobře se to rozmíchá. Kvásku se udělá dle toho, mnoho-li kvasnic se chce připravit. Když vidím, že jest kvásku málo, přidám trochu teplé vody. Kváskem po vykynutí několikráte zamíchám. Když jest pak dobře vykynutý, připodsívám do něj tolik kukuřičné mouky až jest těsto tuhé. Pak se dá na vál a dobře se propracuje, načež se vezme váleček a tence se jím rozválí a pak nožem rozkrájí na čtyřhranné kousky, aby vypadaly jako kupované. Ty kladu na prkno posypané kukuřičnou moukou. Dávám je sušit ven a každý den je obrátím a na večer vždy vezmu do svět-

nice. Když jsou pak již dobře vysušené, dám je do čistého pytlíku a pověším na suché místo. Takové kvasnice vydrží dlouho, nahradí kupované a dobře kynou.

754. Suché kvasnice.

Dry Yeast. — Pí. Nebudová v Besídce Hospodáře.

Odpoledne namočím kousek kvasnic a udělám kvásek, jakého se obyčejně používá na chleba; ráno vezmu 2 kvarty vody a do té rozkrájím 3 brambory, což nechám chvíli vařit, načež k tomu přidám za 5 centů chmele a lžici soli a opět nechám povařit. Nyní to zcedím na připravenou kukuřičnou mouku, přidám koflík cukru a vše dohromady smíchám, až je z toho hustá kaše. Když to vychladne, přimíchám do toho onen skynutý kvásek, pak ještě nechám hodinu kysat, a když to skyne, přidám tolik kukuřičné mouky, až je to tak husté, jako na chléb. Pak nechá se to ještě jednou vykysat, načež se z toho dělají malé koláčky, kteréž se nechají poblíže kamen aneb na slunci za tepla usušit. Na šest bochníčků chleba беру vždy jeden kousek kvasnic. Přidáme-li do kvásku lžičku cukru a na rozdělání kvart mléka, tím těsto nepokazíme, zvláště když je dvakrát propracujem.

755. Sušené kvasnice na jiný způsob.

Paní Mičková v Besídce Hospodáře.

Očistím 2 brambory dosti velké, oloupám a dám vařit do kvartu studené vody se dvěma uncemi chmele, nechám vařit půl hodiny, pak dám prochladnout a procedím skrz čistý šat; pak proseju kornovou mouku, přidám do ní lžičku cukru a tou chmelovou vodou zadělám husté těsto. Mezitím co se mi chmel vaří, rozmočím v koflíku teplé vody jednu kvasničku, přidám trochu mouky a udělám kvásek, který nechám skynout a pak to přidám do těsta z té chmelové vody a nechám to skynout. Potom si proseju na stůl kornové mouky, těsto v tom vyválím až je tuhé, rozválím ho na prst tloušťky, a vykrájím malou formou, dám sušit do stínu na papír moukou posypaný a denně obracím. Když dobře proschly, uschovám si je do vypraného moučného pytlíku a pověším do suchého místa.

756. Domácí kvasnice.

Home Made Yeast. — Pí. L. Kutíčková v Besídce Hospodáře.

Přistavím do hrnce 3 kvarty horké vody, zatím oloupám a
 Rodni Domáci Kuchařka 15.

rozstrouhám 6 velkých brambor, a když se voda vaří, vleju je do ní a nechám varem přejít; pak odstavím, přidám lžici cukru a když jsou vlažné, přileji pint starých kvasnic, a nemám-li tyto, tedy dva koláčky suchých. Hodně rozmíchám a když stojí den ve vlažné kuchyni, jsou hotovy pro uděláné kvásku na noc, aneb i když ho ráno udělám, je brzo skynutý. K tomu беру koflík kvasnic pro pekáč chleba, aneb víc. Čím více, tím dřív to skyne.

757. Řídké domácí kvasnice.

Starter.

Uvař u večer šest bramborů v galonu vody, když uvařené, siej s nich tu vodu do nějaké nádoby, brambory rozmačkej a protlač sítkem na mísu; když vychladly nalej na ně vodu v které se vařily, přidej jeden rozmočený čtvereček suchých, aneb kousek lisovaných kvasnic, aneb koflík řídkých, koflíček cukru a půl koflíčku soli, zamíchej a nech státi do rána. Ráno odlej těchto kvasnic pint pro další potřebu a ostatními zadělej na chleba. Tyto kvasnice slouží na místě kvásku, totiž, připravuješ-li kvasnice k zadělání, nemusíš u večer dělat kvásek a ráno s nimi zaděláš jako s kváskem. Pokaždé když je děláš, tedy ráno při zadělávání jich asi pint odleješ a v ovocné sklenici dobře zašroubované na chladném místě postavíš k budoucí potřebě. Jsou-li v místě chladném, ale kde nemrzne, zůstanou dobré po 14 dnů. Když chceš opět péci, tedy opět uvaříš brambory a připravíš je jak předem popsáno a přidáš k nim ty odlité a uložené kvasnice. Nepečes-li tak mnoho chleba, abys měla zapotřebí galon vody, vezmeš ovšem k vaření bramborů méně, ale také méně vody, cukru i soli.

758. Chléb pšeničný.

Wheat Bread.

Na kvásek na tři bochníky pšeničného chleba vezmi koflík řídkých bramborových aneb jeden koláček suchých kvasnic, který dej na $\frac{1}{2}$ hodiny do koflíku vlažné vody močiti. Kvasnice rozmočené vlej do galonové mísky, přilej k nim koflík vlažné vody a s dobře prosátou moukou udělej řídké těstíčko, asi jako na lívance, které dobře vytluč a dej na vlažné místo kynouti. V zimě, když je chladno, udělej kvásek hned odpoledne v den před pečením. V létě dostačí, když se kvásek udělá na noc a když jsou horka, tedy až pozdě na noc. Jest-li v létě kvásek rychle kynul, stává se často,

že zakysne, což se pozná tím, že zapáchá z něho kyselost. V takovém případě je dobře rozpustit špetku kuchyňské sody v trošce horké vody a ke kvásku pak přimíchat, čímž se kyselost odstraní.

Do kvásku přidej ráno kvart vlažné vody, trochu soli a lžičku cukru. Máš-li, tedy dej též dva na jemno ustrouhané vařené studené brambory, čímž se stane chléb jemnější a vláčnější a konečně přidej mouky tolik co je třeba, aby bylo těsto prostředně tuhé. Na míse pomocí měchačky trochu vytluč a pak na vál moukou posypaný vyklop a dobře vyválej a propracuj, při čemž se ovšem musí moukou poprašovati, tak až se přestane na ruce lepití. Pak dej těsto nazpět do mísy a nech znovu kynouti, až vykyne tak, že je ho dvojnásob tolik, než bylo před kynutím. Délka kynutí závisí od dobroty a množství kvasnic a pak teploty, — trvá 1½ až 2 hodiny. Čím rychleji chléb kyne, tím je chutnější.

Když těsto vykynulo, dej zpět na vál a trochu převálej, asi 5 minut. Mnozí pak těsto již rozdělí na bochníky, však jest lépe, když se nechá ještě jednou zkynouti, což netrvá déle nežli 15 nebo 20 minut, jestli byly kvasnice dobré. Když je těsto zkynuté, vymasti hluboké plechové pekáče na jednotlivé bochníky chleba, těsto rozděl na tři díly, ty trochu převálej do náležitého tvaru, vlož do pekáčku a nech znovu zkynout, aby byl bochník jednou tak vysoký než jak bylo těsto. Nemáš-li obyčejné pekáče na jednotlivé bochníky a pečeš-li na velkých pekáčích více bochníků najednou, pomaz každý bochník po straně sádlem, než druhý do pekáče k předešlému kladeš. Pomasti pak povrchu sádlem a když bochníky zkynuly, dej do trouby péci.

Trouba nemá býti příliš horká. Nejprůměrnější jest asi tak, když v ní můžeš vydržeti ruku co bys při dosti rychlém počítání do dvaceti napočítla. Pak se má udržovati stejnoměrné teplo asi tři čtvrtě hodiny, načež se nechá oheň ochabovati, aby se chléb v mírnějším teple dopékal.

759. Chléb pšeničný z domácích kvasnic.

Wheat Bread.

Když máš řídké domácí kvasnice, popsané v článku 757, začdej ráno pomocí jich řídký kvásek, který nech skynout na teplém místě. Má být za hodinu skynutý. Přidej pak tolik mouky,

co potřeba, aby bylo těsto prostředně tuhé a zacházej s těstem, jak popsáno v předcházejícím článku.

760. Chléb s bramborami.

Potato Sponge Bread.

Okrájej a uvař šest hezky velkých bramborů, když jsou vařené, slej z nich vodu, brambory rozmačkej na kaši a nalij na ně asi 1½ kvartu vlažné vody a přeced' to řídkým sítkem. Zamíchej do toho přesáté mouky, až je z toho řídké těsto a přimíchej k tomu koflík řídkých kvasnic. Nech stát a když zkyne, přimíchej do kvásku opět přesáté mouky co se měchačkou přimíchat dá a nech poznovu zkynout. Pak přimíchej k tomu opět mouky, aby bylo těsto tuhé a nech kynout po třetí. Když zkynulo, vyválej bochníčky, dej na pekáčky a nech zase kynout a když zkynuly, peč.

761. Mléčný chléb.

Milk Sponge Bread.

Vlij dva koflíky vařící vody do džbánu, přidej lžičku cukru, čtvrt lžičky soli a tolikéž kuchyňské sody. Nech to stát, až to vychladne tak, že můžeš v tom prst vydržet; pak přidej mouky tolik co třeba, aby byl hezky hustý kvásek a tluč to po dvě minuty. Pak dej džbán do hrnce s vřelou vodou, ale ne tak vřelou, aby se to zparilo a udržuj vodu v stejné teplotě až to hezky zkyne. Zaděláš-li časně ráno a hledíš-li toho, tedy máš kvásek k jedenácté hodině zkynutý a můžeš pak pokračovati jako s kváskem předešlými způsoby nabytým, jen že použiješ mléka místo vody k rozdělání. Nech těsto zkynout hezký, udělej pak z něho bochníky, dej do pekáčků a nech znovu zkynout, ale nesmíš je nechat překynout, nebo by chléb byl pak trupelnatý a nechutný a pak peč předešlým způsobem.

762. Hnědý chléb.

Brown Bread.

Dej do mísky kvart kukuřičné mouky, dva koflíky žitné mouky přesáté a koflík černého syrobu (New Orleans molasses), přidej k tomu malou lžičku sody kuchyňské v horké vodě rozpuštěné a kyselého mléka tolik, aby těsto bylo trochu hustší než na lívance, osol a vše dobře zamíchej. Pak to vlej do pekáče a peč při mírném ohni čtyry hodiny.

763. Bostonský hnědý chléb.*Boston Brown Bread.*

Dej do mísky dva koflíčky kukuřičné mouky a jeden koflík žitné. Přidej k tomu půl koflíku syrobu. Vrchovatou lžičku kuchyňské sody nech rozpustit v horké vodě a přimíchej do tří koflíků kyselého mléka a přidej to k mouce, osol a dobře promíchej. Dej to pak do vymazané hluboké formy, vlož do pařáku a nech v páře vařit 4 hodiny, pak postav do trouby na 20 minut, aby trochu oschnul. Pak vyndej a vyklop na talíř.

764. Grahamův chléb.*Graham Bread.*

Tak zvaný Grahamův chléb jest chléb z mouky neprosívané, z rozemleté pšenice, obsahující zrno i otruby. Chléb tento odporoučí lékaři co zdravý a záživnější, než z mouky bílé. Může se dělati právě tak jako z mouky bílé, na kvásek. Také se dělá na rychlo se sodou jak následuje: Do 2 koflíků sladkého mléka dej 2 třetiny (přes půl) koflíčka černého syrobu (melasu), trochu soli a lžičku kuchyňské sody ve vodě rozpuštěné. Dobře zamíchej, přimíchej do toho kvart mouky, dobře lžící neb měchačkou vytluc, a ve vymaštěném pekáčku pec při mírném ohni asi tři čtvrtě hodiny.

765. Žitný chléb.*Rye Bread.*

Na kvásek pro žitný chleba nejlépe jest nechávati v míse, v kteréž se zadělává, kousek těsta od jednoho pečení k druhému, tak asi dvě lžíce. Den před pečením nalej na těsto asi dva koflíčky vlažné vody, aby změklo. Na noc to rozmíchej, přidej k tomu trochu mouky, aby byl kvásek řídký jak na lívance a nech přes noc v teplém místě, aby to hezky zkynulo. Nemáš-li těsto od předešle, vezmi u večer před pečením dva koflíčky vlažné vody, v které jsi byla jeden čtvereček suchých kvasnic, aneb kousek lisovaných rozmočila, aneb přilej koflíček tekutých kvasnic, pak přidej tolik žitné mouky, aby bylo těsto trochu hustší nežli na lívance, promíchej to dobře na hladký kvásek, dle přání přidej fenyklu neb kmínu, neb obého a nech v teplém místě do rána dobře skynouti. Ráno přilej ke kvásku kvart vlažné vody, do které jsi zamíchala čtvrt lžičky kuchyňské sody, osol, přidej co třeba mouky a těsto dřevěnou

lžíci dokonale vypracuj, aby se ani na mísu ani na ruce nelepilo, popraš opět moukou, přikrej teplým šatem a nech opět asi půl druhé hodiny kynouti. Potom vyválej těsto na vále moukou posypaném, udělej bochník, dej ho na plech, nech znovu vykynout, vstrč do dobře vytopené trouby a nech aspoň dvě hodiny péci. Na jeden bochník počítá se obyčejně kvart vody a čtyry libry mouky; určité množství mouky musí však každá kuchařka poznati z vlastní zkušenosti, jelikož každá mouka není stejně vydatná. Na zadělání může se použiti též část mléka, syrovátky anebo kyselého mléka; takto zadělaný chléb stává se chutnější a záživnější.

766. Jiný žitný chléb.

Večer před pečením nech vařiti ve dvou kvartech vody tři velké oškrabané brambory, až se úplně rozvaří; pak to proced' cedníkem neb sýtkem do mísy, brambory lžíci protlač, a vyvařila-li se voda, dolej ji studenou, aby toho byly dva kvarty, přidej půl koflíku mouky a kousek lisovaných kvasnic a nech to v teplém místě přes noc státi. Ráno to osol, přidej tolik žitné mouky, aby to bylo řídké jako na lívance a nech to půl hodiny kynouti; potom to dej na vál, přidej mouky, řádně to vypracuj, až se těsto válu ani vařečky nechytá, dej je opět do mísy a nech je ještě asi čtvrt hodiny kynouti; pak je opět vyválej, nech ještě chvíli zkynouti, pak teprv z něho vyválej bochníky, dej je na plech, nech opět kynouti a když zkynuly na dvakráte původního objemu, nech je v připravené troubě upéci.

767. Kukuřičný chléb.

Corn Bread.

Dej do misky dva koflíčky kyselého mléka, přidej dva žloutky, trochu osol, přimíchej půl lžíce sádla, dva koflíky kukuřičné mouky, lžičku sody kuchyňské v horké vodě rozpuštěné, zamíchej a těsto dobře dřevěnou lžíci vytluc. Pak rozšlehej ty dva bílky, až je tuhý sníh a zlehka k tomu přimíchej. Vymaž pekáč sádlem, vlej těsto do něho a nech péct, až to hezky zhnědne. Podej se syrobem neb máslem. Do těsta mohou se též místo sádla přimíchati dvě lžíce škvarků.

768. Kukuřičný chléb na jiný způsob.

Paní T. Steidlová v Besídce Hospodáře.

Vezmu jedno vejce, 2 lžíce cukru, půl lžičky soli, 2 lžíce roz-

puštěného másla neb sádla, $\frac{3}{4}$ koflíku pšeničné a $1\frac{3}{4}$ koflíku kornové mouky, velký koflík kyselého mléka, do kterého dám lžičku sody a šlehátkem dobře rozšlehám až se zpění. Pak to zadělám a vleji na pekáč a v horké troubě pečú aspoň půl hodiny.

Jiný způsob: — Vezmu kvart kornové mouky, lžičku soli, 3 pinty sladkého teplého mléka, lžičku sody rozpuštěné ve dvou lžících horké vody a 8 vajec, žloutky a bílky rozšlehané zvlášť. Bílky se dají naposled. Ten se pečú hodinu v ne moc horké troubě. Korníček je vždy chutnější ze žluté než z bílé kukuřičné mouky.

769. Kukuřičný chléb ještě na jiný způsob.

Paní Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Rozbiji jedno vejce, dám lžici vystydlého sádla, trošku soli, 4 lžice cukru a to vše dobře hladce rozetru. Pak dám do toho jeden koflík kyselého mléka aneb podmásli, opět to dobře promíchám a naposled do čtvrt koflíku mléka rozmíchám jednu lžičku sody a to do těsta dobře vmísím a pak to dám na vyhřátý pekáček do dobře rozpálené trouby péci. Takto připravený chléb je velmi jemný a chutný, zvlášť je-li k němu máslo aneb čerstvé škvarky.

770. Kukuřičný chléb v páře připravený.

Steamed Corn Bread. — Pí. Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Vezmu tři koflíky kukuřičné mouky, kterou spařím koflíkem vařící vody, dobře zamíchám a když prochladla, přidám jeden koflík pšeničné mouky, koflík mléka, koflík černého syrobu, dvě lžičky prášku, soli dle potřeby a zase vše dobře smíchám a dám do hluboké misky a nechám v dobře uzavřeném hrnci tři hodiny pařit. Pak dává se, dokud jest teplý, na stůl, a jí se s máslem na tenké lístky pokrájený.

771. Žemličky.

Tea Rusks.

Ohřej si večer dva koflíky mléka, dej do něho lžici cukru, koláček suchých neb obyčejný kousek lisovaných rozmočených, aneb půl koflíčku řídkých, kvasnic, přimíchej tolik mouky, aby těsto bylo řídké jako na lívance, popraš moukou a nech v teplém místě přes noc stát. Ráno přidej do toho půl koflíčku čerstvého másla, jeden žloutek a sníh ze dvou bílků, osol a přidej tolik mouky, aby se mohlo na vále vyválet tuhé těsto, aby se nechytalo rukou ani

válku a dej kynout. Když to vykynulo, vyválej na placku tři čtvrtě palce silnou a vykrajuj kulatou formičkou placičky, pomaz je sádlem, přelož jednu polovici, klad' je na pekáč pomazaný sádlem neb máslem a nech zkynout. Když vykynuly, pec v hezky teplé troubě asi 25 minut. Můžeš je také dělat z těsta chlebového, do něhož jsi kousek sádla neb másla vpracovala.

772. Biskety.

Biscuits.

Prosej kvart mouky do misky, přidej k ní dvě plné lžíce prášku k pečivu (Baking Powder), lžici sádla neb másla a trochu soli a vše dobře promíchej. Přidej pak koflík sladkého mléka, lžici to hezky rozmíchej, posyp vál moukou, vyklop naň těsto a přidej jen tolik mouky, abys to mohla rozválet asi na palec tloušťky, načež vykrajuj formičkou kulaté biskety, klad' na pekáč sádlem vymazaný a dej hned do hezky horké trouby péci. Pečou se 20 minut.

773. Biskety sodové.

Soda Biscuits.

Kvart mouky prosej do misky, přidej lžici sádla a trochu soli a dobře smíchej. Pak vezmi $1\frac{1}{2}$ koflíčku kyselého mléka, a neb podmáslí, — poslednější je lepší; — navlaš lžičku kuchyňské sody octem, dej do toho kyselého mléka a zadělej tím tu připravenou mouku. Nyní popraš vál moukou, těsto z mísy vyklop na vál a dobře vyválej, aby bylo hladké, ale nesmí být příliš tuhé. Pomasť pak pekáč, vykrajuj formičkou biskety, klad' na pekáč a v horké troubě upeč.

774. Biskety sodové jiným způsobem.

Dej 4 koflíčky přesáté mouky do misky, přidej lžici tuhého sádla a trochu soli a dobře vše rukama s moukou promíchej. Vezmi pak dva koflíky kyselého mléka; v koflíčku rozpust' lžici sody (Baking soda) ve lžici horké vody, nalej to do kyselého mléka a dobře smíchej. Pak mléko lej za stálého míchání do té mouky a těsto dobře vyválej. Jestli třeba, přidej mouky, aby těsto bylo hezky tuhé. Pak těsto rozválej, vykrajuj formičkou kulaté biskety, klad' na pekáč sádlem pomasťžený a vlož do horké trouby. Za 20 až 25 minut jsou pečeny a horké dají se na stůl.

775. Kynuté biskety bramborové.

Potato Biscuit.

Okrájej as 6 bramborů prostřední velikosti, uvař je, sced' vodu

a brambory paličkou dobře rozmačkej. Přilej k nim pak dva koflíky horkého mléka, dvě vršité lžíce másla neb sádla, malou lžičku soli a malou lžičku cukru; přimíchej pak ještě půl koflíku mouky, dobře vše zamíchej a prozatím odstav. Když to vychladlo, že je to vlažným, přimíchej koflík řídkých kvasnic, aneb jeden kousek lisovaných kvasnic ve lžici vlažné vody rozetřených, a tolik mouky, aby bylo husté těsto; tluc pak toto asi 5 minut, až je dobře vytlučeno a nechytá se mísky ani rukou; přikryj, odstav na teplé místo a nech kynout asi 3 hodiny, až je dobře zkynuté. Pak přidej ještě mouky, aby bylo z toho měkké těsto, válej rychle ale lehce po 15 minut, pak rozválej asi na prst tloušťky a vykrajuj biskety; klad' je na pekáč sádlem vymazaný, přikryj a postav do teplého místa zkynout. Když zkynuly, upeč v horké troubě a dej horké na stůl.

776. Chlebové hůlčičky.

Bread sticks.

Z obyčejného chlebového těsta dají se upéci ve zvláštní formě hůlčičky, které k vůli změně často přijdou velice vhod. Formy k tomu účeli jsou železné, lité, dlouhé pekáče se žlábkama, které ve větších městech v železářských obchodech lze dostati pod jménem "Bread sticks pan." Když dělám chléb s řídkými kvasnicemi, tedy když těsto z kvásku udělané je vyválené a vypracované, utrhnu kus dle toho mnoho-li hůlčiček chci. Na kus těsta as libru neb kvart velký, vezmu lžici sádla a do něho dobře vpracuji a dám skynout. Když skynulo, vezmu je na vál, trochu převálím a pak krájím kousky, které uválím na dlouho. Mezi tím vymastím sádlem žlábký ve formě, hůlčičky vyválené do nich kladu a nechám pak kynout tři čtvrtě hodiny na teplém místě. Než je dám do trouby, udělám hezky horký oheň, aby byla trouba spodem hezky horká, což je zapotřebí, aby se železná forma náležitě prohrála. Po případě vrchem formu papírem přikryji. Peču as 25 minut a když jsou hezky do červena vypečeny, dám na talíř. Nejlépe chutnají za tepla, jako biskety, ale když vystydnou, snědí se také.

777. Vdolky.

Bohemian Biscuits with Jam.

Ve dvou koflíkách vlažného mléka rozpust' kousek másla, vraz do toho dvě celá vejce, přidej trochu tlučeného květu, trochu soli, kousek v mléce rozdělaných lisovaných neb koláček suchých kvasnic

a tolik bílé mouky, aby z toho bylo řidší těsto nežli na knedlíky; vypracuj těsto, až jest úplně hladké, nech je zkynouti, pak je vyndej na vál moukou posypaný, udělej malé vdolečky, nech je ještě dobře zkynouti a buď na suchém neb máslem pomazaném plechu je po obou stranách upeč. Aneb je můžeš na sádle usmaziti. Pak je pomaz povidly, posyp buď tvarohem, mákem neb strouhaným perníkem a polej rozpáleným novým máslem.

778. Rohlíky.

Rolls.

Vezmi dva koflíky vlažného mléka, dej do něho dva žloutky a půl koflíčku másla, jeden kousek rozdělaných lisovaných, aneb suchých kvasnic, osol a přidej mouky tolik, aby bylo těsto asi jako na knedlíky. Nech zkynouti, pak popraš vál moukou, vyklop naň těsto a vypracuj, aby bylo tužší než na koláče. Když máš těsto vypracované, rozválej je asi na prst tloušťky, rozkrájej na čtyrhenné kousky, z každého uřízni jeden cípek a sbal je tak, aby odkrojená strana do vnitř svinuta byla; dej na pekáč sádlem potřený, zahni, nech je skynouti, potři rozkloktaným vejcem a nech péci. Můžeš je též posypati mákem, aneb kmínem a solí.

779. Máselné rohlíčky.

Paní J. K. Mallatová z Wilber.

Kousek kvasnic lotových (k tomu účelu jsou mnohem lepší než suché) nechám rozmočit v koflíku mléka a udělám řídký kvásek a nechám jej skynout. Když je kvásek zkynutý rozšlehám jedno celé vejce a dva žloutky a přimíchám ku kvásku. Pak utřu půl koflíku másla se 2 lžicemi cukru, dám do kvásku, dobře vidličkou vše rozmíchám a drobet osolím. Přidám pak tolik mouky, aby bylo těsto tuhé jako na housku, vyválím, dám do tepla zkynout, pak převálím a dělám rohlíčky a sice takto: Vyválím těsto na prst tloušťky, nakrájím je na malé kousky skleničkou aneb kulatou formičkou, rozválím každou placičku válečkem na dlouho aš na 6 neb 8 palců délky a pak závinuji. Přidržím jeden konec, druhý zatočím a dlaní jej zavínuji, koneček pak stisknutím štipcem přitlačím. Při pokládání na pekáček každý zahnu do rohlíčkového tvaru, pomastím rozhrátým máslem a dám pěkně zkynout. Když dobře vykynuly, potřu vrchem rozšlehaným vejcem a dám do hezky teplé trouby pěkně upéct.

780. Housky.*Twists.*

Housky můžeš udělati z toho samého těsta jako rohlíky. Zkynuté těsto rozděl na malé kousky, vyválej je na delší kousky a vždy ze tří kousků upleť jednu housku. Nech je zkynouti, potřij je pak rozkloktaným vejcem, posyp hustě netlučeným mákem a nech je upéci. Můžeš je též posypati solí a kmínem aneb mákem se solí smíšeným.

781. Zelníky.

Cabbage Rolls. — Paní V. Svobodová v Besídce Hospodáře.

Vezmu asi 4liberní hlávkou, očistím ji dobře, pak ji na necičkách dobře na drobounko rozsekám, drobet osolím, vodu ze zelí vymačkám a dám ho na pekáč do trouby dusit až změkne. Pak dám na kastrol kousek másla asi jako slepičí vejce a udělám přížloutlou jíšku. Potom podleju asi půl koflíčkem vody a to zelí přidám k té omáče, dám k tomu polívkovou lžící cukru a také lžící pepře černého, a pakli je to málo slané, tedy přidám soli. Těsto se zadělá jako na koláče. Když je vykynuto, tedy se vyválí a to zelí zavínuje. Musí se to dobře propéci, což poznáme, když vidličkou pícháme do některého, který se pekl asi půl hodiny. Pak-li ostane vidlička čistá, totiž bez těsta, je dost pečený.

782. Bochánky.*Muffins.*

Bochánky pečou se buď v plechových formách aneb v plechových kroužkách, které kladou se na pekáč. Vezmi kvart podmáslí, dej do něho dva žloutky a lžičku kuchyňské sody rozpuštěné ve lžící horké vody, osol a přidej mouky tolik, aby bylo těsto hustší než na lívance a konečně přimíchej ze dvou bílků sníh. Pak nalej těsto do připravených vymaštěných forem, aneb kroužků a peč v horké troubě 20 minut.

783. Bochánky smetanové.*Cream Muffins.*

Dej do mísy dva koflíky sladké smetany, přimíchej tři žloutky a lžící másla, osol, zamíchej do mouky lžičku prášku na pečení (Baking Powder) a přimíchej mouky tolik, aby bylo těsto hustší než na lívance a peč po předešlém způsobu.

784. Placky.*Hoe Cakes.*

Dej na vál libru mouky, udělej v prostřed důlek, vraz do něho dvě vejce, přidej šest lžic vepřového neb husího sádla, osol, okoreň zázvorem, zadělej několika lžicemi mléka, dobře to nožem promíchej a pak vypracuj rukama na úplně hladké těsto; udělej z toho pak na malík tlusté placky, obráceným nožem na ně udělej křížem rýhy, urovnej je na plech a nech je v troubě zvolna upéci.

PEČIVO JEMNÉ. — PASTRY.

Má-li se pečivo zdařiti, musí býti především mouka pěkná a suchá, máslo dobré, vejce čerstvá a kvasnice dobré. K zadělávání nesmí se nic vřelého bráti a mléko neb máslo musí se pouze vlažné k těstu přimíchati. V nynější době dosáhly lisované kvasnice velké obliby, poněvadž nejsou hořké a pečivo se s nimi lépe daří. Na libru mouky počítá se obyčejně půl unce čerstvých lisovaných kvasnic; tuze mastné těsto vyžaduje ovšem kvasnic více. Aby jsi se přesvědčila, jsou-li lisované kvasnice čerstvé, rozdělej je v hrnečku s několika lžicemi vlažného mléka, přidej lžičku drobného cukru a trochu mouky, rozmíchej to na kvásek a postav na teplé, ne však horké místo; začne-li se to za chvíli zvedat, jsou kvasnice dobré a můžeš nimi zadělati. Těsto musí býti náležitě zkynuté, trouba dobře prohřátá a pečivo musí se péci při náležitém ohni. Kdyby trouba příliš pálila, postaví se pod pekáč třínožka a kdyby se pečivo vrchem připalovalo, přikreje se papírem.

785. Koláčky.

Fruit Tarts. — Paní Anna Semerádová v Besídce Hospodáře.

Utřu jeden koflík másla, přidám k němu 4—6 žloutků, jeden po druhém, jeden kousek rozdělaných lisovaných kvasnic, ze 4 bílků sníh, 1 kvart sladké smetany, přehoušli cukru, strouhanou kůru z citronu, trochu soli, 1 libru pěkné prosáté mouky, spracuju to vše v těsto až to jde od vařečky, pak dám těsto skynout. Když to zkyne, vykrajuji lžicí kousky těsta, dělám koláčky, pokryji povidly, tvarohem neb jinou nádivkou, nechám zkynout a dám péci.

786. Koláčky na jiný způsob.

Dej ohřát půl koflíčku mléka, aby bylo vlažné; dej do něho jeden kousek lisovaných kvasnic a lžičku cukru a dobře to rozetři s tím mlékem. Pak přidej čtyry lžíce mouky, hezky to vytluc a dej na teplé místo zkynout. Pak dej do hliněné misky koflíček másla a hezky je rozetři, přidej k němu dva žloutky, jeden po druhém, dříve je hezky rozetřevši, z půli citronu ostrouhanou kůru a na špičku nože skořice. Když kvásek vykynul, tedy jej k tomu přilej, osol a hodně to rozmíchej. Přidej pak 2 koflíky vlažného mléka, čtyry koflíky přesáté mouky a kdyby to bylo řídké, tedy ještě trochu mouky přidej, hodně těsto vytluc, popraš moukou a nech skynout. Když to skynulo, popraš vál moukou, vykrajuj z mísy lžíci kousky těsta, rukama zakulať, na vále prsty trochu roztláč, a pak klad' na plech máslem pomazaný, potři koláčky žloutkem v trochu mléce rozmíchaným, poklad' tvarohem, aneb povidly a nech skynout. Když skynuly, nech do zlatova upéci. Pak vyndej na talíř a popraš cukrem.

787. Koláčky s mákem neb povidly.

Tarts with Poppyseed or Jam.

Uprav těsto dle předpisu dříve uvedeného, a udělej z něho koláčky. Pomaž okrajek koláče rozklepaným vejcem a naplň pak buď, jak dále uvedeno (viz nadívky do koláčů), připravenými povidly aneb mákem, poklad' je oloupanými mandlemi, dej totiž vždy do prostřed koláče jednu celou mandli a kolem ní poklad' do hvězdiček mandle též na nudle nakrájené, upeč pak koláče v troubě, sešoupni je na stůl neb vál, posyp cukrem a urovnej vychladlé na mělký talíř.

788. České koláčky.

Bohemian Tarts.

Udělej těsto způsobem předem uvedeným, vypracuj je až se již vařečky nechytá, nech zkynouti, rozválej ho pak vždy kus co možná tence na vále moukou posypaném, nakrájej z něho malé čtverhranné kousky, do prostřed těchto dej po kousku nějaké již připravené nádivky, načež sepi vždy protější špičky těsta s obou stran k sobě, klad' koláče na plech máslem pomazaný, potři je rozkloktaným vejcem, posyp buď usekanými mandlemi aneb máslem

s cukrem a moukou rozdrobeným, nech je ještě trochu zkynouti, pak je upeč v dobře prohráté troubě a upečené posyp cukrem.

789. Křehké koláče.

Butter Tarts.

Prosej na vál kvart suché mouky, rozkrájej do ní na drobno tři čtvrtě libry čerstvého másla, promíchej to, shrň na hromádku, udělej v prostředku důlek, dej do něho šest žloutků, půl koflíku studené vody, plnou lžici drobného cukru, na špičku nože soli, nožem to promíchej, rukama prohněť, rozválej pak těsto a přelož je, rozválej je opět a opět přelož; popraš čistý ubrousek moukou, zaobal do něho těsto, a nech u ledu aneb v chladném místě půl hodiny ležet. Pak těsto rozválej, rozkrájej buď na čtyrhenné neb kulaté kousky, vyplň je jemnou nádivkou, utvoř koláče dle předešlého čísla, klad je na plech pomaštěným papírem vyložený, a nech je volně upéci. Aneb můžeš na půl prstu ztlouští rozváleným těstem vyložití pájový talířek a poklásti je buď rozkrájenými jablky, čerstvými rozpůlenými broskvemi neb švestkami, jahodami, třešněmi aneb jiným přiměřeným ovocem, posypati dle chuti neb potřeby cukrem a upéci do zlatova.

790. Karlovarské koláče.

Carlsbad Tarts.

Utři šest uncí čerstvého másla s osmi žloutky až se zpění, přidej k tomu dva koflíky mouky, čtyry vršité lžice práškového cukru, drobnou kůru z půl citronu, koflík mléka, kousek kvasnic jež jsi již dříve s trochem mléka a kouskem cukru rozředila a sejítí nechala, trochu to osol, a nech v teple zkynouti. Vylož plech čistým papírem, potří ho rozpuštěným máslem, sázej naň lžící hromádky toho těsta asi jako ořech veliké, rozhrň je nožem, aby zůstaly asi na prst ztlouští, potří je hodně z vysoka tuhým sněhem, posyp práškovým cukrem, do každého vlož do prostřed zavařenou třešni neb višňi a nech je v troubě upéci. Musíš však vždy jenom tolik koláčů cukrem posypati, mnoho-li se jich do trouby vejde, jinak by sníh na nich zvodnatěl.

791. Stoleté koláčky.

Nougats.

Jednu libru čerstvého másla tři až se zpění, přimíchej jednu libru drobného cukru, ostrouhanou kůru z jednoho citronu, 15

žloutků jeden po druhém, čtvrt libry oloupaných rozstrouhaných mandlí, trochu tlučeného květu, na špičku nože soli, dobře to rozmíchej a přimíchej k tomu 1 libru bílé suché mouky, míchej tím půl hodiny, sázej pak lžící hromádky, co vlašský ořech velké, na čistý, máslem potřený plech, (sázej je však pěkně opodál, jednu od druhé), vtláč pak do každého vršku hromádky jednu zavařenou višni, pomaž hromádky rozklepanými žloutky, posyp na drobně rozsekanými mandlemi a tlučeným cukrem a upeč je v troubě při mírném ohni. Pak je na vál neb stůl pozorně sešoupni.

792. Žloutkové koláčky.

Yolk Tarts.

Dej ohrát osm lžic smetany; když je vlažná, dej k ní dva koucky lisovaných kvasnic a lžičku cukru a dobře to rozetři; pak přimíchej čtyry lžice mouky, aby z toho bylo řídké těsto na kvásek. Dej pak do hluboké mísky koflík čerstvého másla, přidej k němu dvě lžice cukru, kůru ostrouhanou z půli citronu a na špičku nože květu. Dobře to utři až se to zpění. Vezmi pak čtyry vejce a přidávej jedno po druhém a po každém to dobře rozmíchej. Stejným způsobem pak přimichuj čtyry žloutky jeden po druhém. Ny ní k tomu dej ten vykynutý kvásek a přidej dobré dva koflíky přesáté mouky. Je-li mouky přílišně, jsou koláčky tuhé, a je-li jí málo, jsou rozbředlé. Pak těsto hezky vytluc a nech kynout, ale ne na příliš teplém místě; když to vykynulo, dělej malé tenounké koláčky, a klad' je na pomaštěný plech, pomaž je rozkloktaným vejcem, poklad' povidly, nech zkynout a dej péci. Upečené popraš cukrem.

793. Ovocné koláče.

Fruit Cakes.

Z těsta po způsobu předešlém připraveného můžeš též péci velké ovocné koláče, buď na pájových talířkách, anebo na pekáčku. Těsto zkynuté rozválej na tloušťku as půl prstu, vylož jím pekáček nebo pájový talířek a poklad' rozčtvrcenými jablky, rozpůlenými broskvemi neb švestkami, jahodami, třešněmi neb jiným ovocem, které dle potřeby ocukruješ a jestli jsi použila jablek, tedy cukr smíchej se skořicí, nech vykynout a upec.

794. Německé koláče.

German Cakes.

Udělej těsto jako na české koláče, utvoř z něho přes celý

plech na prst tlusté koláče se zvýšeným okrajem, probodej je vidličkou, aby se nedělaly bubliny, potři okraje rozkloktaným vejcem, prostředek potři máslem a vyplň nějakou nádivkou. Tvaroh se obyčejně okrašluje hrozkami, povidla a mák rozkrájenými mandlemi; koláč může se též v pruhách neb do kruhu několika rozličnými nádivkami višněmi neb třešněmi vyplniti. Nech koláče v dobře prohráté troubě upéci a pak je sešoupni s pekáče na papír.

795. Hanoverský koláč.

Hanover Cake.

Utři půl koflíčku másla s třemi žloutky, přidej lžici tlučeného cukru s vanilkou, koflík smetany neb sladkého mléka, osol to a přimíchej pak dva koflíky mouky, jakož i kousek lisovaných kvasnic neb suchých rozmočených a dobře to promíchej. Namaž plech máslem, rozetři naň polovici těsta a pomaž je nádivkou tvarohovcu neb mákovou (viz "nádivky do koláčů") a pokrej to pak druhou polovici těsta, kraje k sobě prstem přitlač a nech to po delší dobu kynouti. Pak koláč pomaž žloutkem a nech jej v troubě do zlatova upéci. Vychladlý rozkrájej na čtverce a hojně jej posyp cukrem, s vanilkou utlučeným.

796. Jahodový koláč.

Strawberry Short Cake.

Dej čtyry koflíky mouky do misky, přimíchej k ní dvě lžičky prášku k pečení (Baking Powder), trochu soli a dobře zamíchej. Přidej půl koflíku másla, dobře rozdrobeného a tři, až je všechna mouka dobře s máslem rozetřena. Pak přidej tolik mléka, aby bylo ne příliš tuhé těsto, asi jako na biskety; popraš vál moukou, těsto naň vyklop, trochu ještě vyválej, rozděl na dvě polovice, vymašť pekáček máslem, rozválej jednu polovici těsta as na půl prstu a pekáček jím vylož, pomaž máslem a dej pak na první tu druhou polovici těsta též vyválenou a dej do hezky horké trouby péci. Nech dobře vypéci, což trvá asi půl hodiny, pak vyklop na prkénko, rozloupni a nech prochládnout. Mezi tím rozmačkej dva kvarty jahod s cukrem. Když koláč prochládl, dej jednu polovici na talíř, odloupnutou (vnitřní) stranou navrch, rozhrň po něm hezky silnou vrstvu připravených jahod, vlož na ně druhou polovici koláče, opět vnitřní stranou navrch a rozhrň po vrchu silnou vrstvu jahod. Rozkrájej pak na čtyrhenné kousky, dej každý do hlubo-

kého talířku, polej dobrou hustou ušlehanou smetanou a dej na stůl.

797. Nadívané buchtičky.

Stuffed Cakes.

Prosej na mísu dva kvarty suché mouky, udělej do prostřed důlek, nalej do něho koflík rozpuštěného ochlazeného másla, přidej koflíček drobného cukru, čtyry žloutky aneb dvě celá vejce, trochu tlučeného květu, kousek drobně rozkrájené citronové kůry, trochu soli, kousek lisovaných kvasnic, rozdělaných s tolika vlažné smetany neb mléka, aby z toho bylo volné těsto; dobře to vypracuj, až se těsto více vařečky nechytá, nech je na teplém místě zkynouti, nakrájej pak z něho malé kousky, rozválej je, nadij buď tvarohem, mákem, povidly, cukrem se skořicí, ovocem aneb zavařeninou, zabal je, klad' jednu vedle druhé do máslem vymazaného pekáče, nech je ještě trochu kynouti a pak je v troubě upeč.

798. Buchta.

Raised Cake.

Tři na míse 4 lžíce másla až se zpění, přimíchej k němu pět žloutků, jeden po druhém, 6 lžic cukru, kůru z citronu, na špičku nože tlučeného květu, malounko to osol a dobře to rozmíchej, přidej pak do toho 4 koflíky mouky, kousek lisovaných kvasnic, ze čtyř bílků sníh a tolik syrové smetany, aby bylo těsto hezky tuhé, míchej tím půl hodiny, vymaž pak větší formu máslem, vysyp rozstrouhanou žemličkou, vlož těsto do ní, pomaz po vrchu máslem a nech v troubě tři čtvrti hodiny zvolna do zlatova upéci. Vyklop pak buchtu a posyp cukrem.

799. Buchta na jiný způsob.

Dej na mísu 8 lžic másla, nech je rozehřát a tři je půl hodiny, přidej pak k tomu dvanáct celých vajec a 3 koflíky prosáté mouky, totiž vždy jedno vejce a lžíci mouky, až vše spotřebuješ, přidej pak 4 lžíce cukru, půl lžičky vanilkového extraktu, na špičku nože soli, kousek lisovaných neb suchých rozmočených kvasnic, míchej tím čtvrt hodiny, přimíchej pak z pěti bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, naplň ji na polo upraveným těstem, postav k teplu a nech kynouti; když je forma bez mála plna, postav ji do trouby a nech zvolna do zlatova upéci, což se as v čtyřiceti minutách státi může, vyklop ji pak pozorně a posyp hojně cukrem.

800. Buchta ještě na jiný způsob.

Tři 8 lžic čerstvého másla půl hodiny, přidej k tomu 6 lžic drobného cukru, ostrouhanou kůru citronu, dvanáct žloutků a 12 lžic bílé mouky, totiž přidej vždy jeden žloutek a lžici mouky, pokaždé hodně rozmíchej a tak pokračuj, až vše spotřebuješ, pak přimíchej malounko soli a kousek lisovaných kvasnic, hodně těsto vypracuj, přimíchej pak zvolna ze tří bílků tuhý sníh; vymaž formu máslem, vysyp strouhanou žemličkou, vlož do ní upravené těsto, nech skynouti a pak v troubě hodinu zvolna peč.

801. Buchta ke kávě.*Coffee Cake.*

Do dvou liber mouky dej koflík utřeného másla, osm lžic drobného cukru, čtyry žloutky, trochu ostrouhané citronové kůry, trochu tlučeného květu, malounko to osol a dobře rozmíchej; pak přidej kousek lisovaných kvasnic rozdělaných vlažným mlékem neb smetanou a ze čtyř bílků sníh, udělej prostředně tuhé těsto, půl hodiny tím míchej a pak nech skynout; vymaž pak pekáč máslem, vysyp strouhanou žemličkou, vlož do něho těsto rozválené na prst tloušťky, pomaž je povrchu máslem, nech zkytnout a pak zvolna v troubě péci. Posyp pak cukrem se skořicí smíchaným.

802. Buchta s mandlemi.*Raised Cake with Almonds.*

Tři na míse 8 lžic másla až se zpění, přidej k němu osm vajec, jedno po druhém, 3 lžice drobného cukru, malý koflík syrové smetany, trochu tlučeného květu, malounko soli; dobře to rozmíchej, přidej pak do toho 4 koflíčky suché prosáté mouky, 1½ lžice oloupaných, na drobno rozkrájených mandlí, 1½ unce citronátu též na drobno rozkrájeného, jeden kousek lisovaných kvasnic, míchej tím půl hodiny, pak k tomu přimíchej z pěti bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem, naplň ji do polovic těstem a nech na teplém místě kynouti; když jest forma bez mála plná, dej ji do trouby a nech buchtu do zlatova upéci, pak ji pozorně vyklop a posyp tlučeným cukrem.

803. Buchta s višněmi.*Raised Cake with Cherries.*

Tři 4 lžice másla až se zpění, přidej sedm žloutků jeden po druhém, dvě lžice cukru, malounko tlučeného květu a soli, dva

koflíky dobré vlašné syrové smetany, dobře to promíchej, přimíchej pak tolik pěkné bílé mouky, aby z toho bylo hezky tuhé těsto, přidej kousek lisovaných kvasnic a míchej tím tak dlouho, až se těsto mísy ani měchačky nechytá. Vymaž pak formu máslem, vylož mandlemi na nudličky nakrájenými, popraš moukou a vlož do ní větší polovici těsta, dej pak vrstvu višni v cukru zavařených, vlož na ně druhou polovici těsta a nech to na vlašném místě kynouti; dej pak buchtu do dobře prohřáté trouby a nech zvolna při mírném ohni upéci; pak ji pozorně vyklop a posyp utlučeným cukrem.

804. Piškotová buхта.

Bohemian Sponge Cake.

Dej do kuthánku půl libry (koflík) cukru drobného, kůru pomoranče neb citronu ostrouhanou, šest vajec a šest žloutků, míchej tím až se to hodně zpění, pak k tomu přidej 2 koflíčky prosáté mouky a ještě to hodně promíchej, vymaž formu čerstvým máslem, vysyp mandlemi na drobno nakrájenými, vlož do ní upravené těsto a peč tři čtvrtě hodiny.

805. Bábovka.

Crown Cake. — Paní M. Šimková v Besídce Hospodáře.

U večer před tím udělám z jednoho koláčku kvasnicového (magic yeast) kvásek, který je do rána pěkně zkysaný. Ráno vezmu půl libry čerstvého másla, půl libry pěkného sádla, půl libry cukru, vše hodně umíchám, vrazím k tomu 6 žloutků jeden po druhém při neustálém míchání a 2 celé vejce, pak dva koflíky mléka, pak do toho vleju ty kvasnice, dobře zamíchám a mouky přimichují, až je to jako hustá kaše. Pak přeperu čtvrt libry hrozinek neb více, zamíchám je do těsta a nechám zkynout. Pak formu vymastím a vysypu strouhankami, dám do ní těsto, nechám znovu zkynout a dám péci. Když je upečená, tedy ji dobře mletým cukrem posypu. Ovšem, že na sůl se nesmí zapomenout, neb to se rozumí samo sebou.

806. Maková buхта.

Crown Cake with Poppy-seed.—L. Miškovská v Besídce Hospodáře.

Do mísy dej koflík másla, 8 žloutků a hodně to rozetři. Rozdělej dva kousky kvasnic s dvěma lžicemi mléka a osm lžic smetany, dej do mísy, přidej půl koflíku na drobno rozkrájených man-

dlí, z jednoho citronu kůru rozkrájenou a vše promíchej. Přidej k tomu ze čtyř bílků sníh, pak přidej 3 koflíky mouky, dobře rozetři na hladké těsto, 2 koflíky mletého máku, půl koflíku cukru a trochu to osol, vše dobře rozmíchej. Formu máslem vymaž, mandlemi na půlky rozkrájenými vylož, vysyp strouhanou houskou, dej těsto do ní, nech zkynout a peč.

807. Bramborová buchta.

Potato Cake.

Utři 4 lžíce másla až se zpění, přidej k němu osm žloutků, ostrouhanou citronovou kůru, trochu soli, koflík cukru, tři strouhané uvařené brambory prostřední velikosti a tuhý sníh z osmi bílků. Pak to peč při mírném ohni as hodinu.

808. Vánočka.

Christmas Twist.

Dej do mísy 8 koflíků mouky, rozdrob v ní půl libry másla, vraz do toho dvě celá vejce nebo čtyry žloutky, přidej koflíček v mléce rozpuštěného cukru, trochu ustrouhané citronové kůry, soli, tlučeného květu aneb tlučeného a prosátého anýzu, kousek lisovaných kvasnic, rozdělaných smetanou neb mlékem a zadělej to, aby bylo těsto tak husté jako na knedlíky. Vytloukej je tak dlouho, až se mísy ani vařečky nechytá, pak je přikrej ohřátým ubrouskem, nech zkynouti a přimíchej pak koflík sultánek a půl koflíčku rozkrájených mandlí; potom vyndej těsto na vál moukou posypaný, prohněť je ještě, rozděl na čtyry větší a pět menších kousků, nech je ještě chvílku zakynout, pak je vyválej. Z prvních čtyř udělej ne tuze dlouhou pletenku, polož ji na plech na papír máslem pomazaný, udělej pak pletenku ze tří menších kousků, polož ji rovně na první, na koncích ji přimáčkni, konečně stoč dva nejmenší kousky, polož je na vrch druhé pletenky, hezky to urovnej, stlač konce k sobě, nech vánočku v teple zkynouti, pak ji potři rozkloktaným vejcem a v mírné troubě upeč. Je-li vánočka více vykynutá, musí se péci při prudším ohni. Dáš-li do těsta celá vejce, jest vláčnější, se samými žloutky pak jest kypřejší; do vánočky se dávají obyčejně vejce celá.

809. Velikonoční bochánek.

Udělej těsto na tentýž způsob jako na vánočku, udělej pak dva větší neb tři menší bochánky, pomaž je rozklepaným vejcem, na-

řízni každý povrch nožem přes kříž, nech je kynout a pak v troubě zvolna upeč.

810. Koblíhy po americku.

Doughnuts.

Dej do hluboké mísky koflíček cukru, lžíci másla a dvě vejce a dobře utři, až se to zpění. Přidej pak koflík kyselého mléka, do něhož jsi vlila půl lžičky sody kuchyňské, rozpuštěné ve vodě, aneb přidej koflík mléka sladkého a přimíchej do mouky lžičku prášku k pečení (Baking Powder). Pak přidej tolik mouky, aby bylo těsto asi tak tuhé jako na biskety, rozválej na půl prstu tloušťky a vykrájej pak kroužky, buď zvláštní formičkou, kterou se vykrojí koblíha i kolečko uvnitř, aneb skleničkou vykroj koblíhu a velkým náprstkem vykroj prostředek. Dej do připraveného horkého sádla a osmaž po obou stranách.

811. Koblíhy nadívané.

Filled Fried Cakes.

Utři na míse tři unce másla, až se zpění, přimíchej k němu dvě celá vejce rozdělaná s půl unci lisovaných kvasnic, přidej tři lžíce prosátého cukru, kousek drobné citronové kůry, trochu soli, libru prohráté a prosáté mouky, lžíci rumu aneb vína, což se přidává proto, aby mnoho mastnoty nepily, koflík mléka neb smetany, míchej těsto čtvrt hodiny měchačkou neustále k jedné straně, popraš je pak moukou a nech v teple zkynouti. Pak vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozválej je na malík ztlouští, vykrájej z polovice formičkou neb sklenkou kolečka a na druhé polovici naznač kolečka, ale nevykrajuj; do prostřed každého naznačeného kolečka dej pak hromádku jahodové, malinové neb rybízové zavařeniny, nebo též makové, švestkové neb meruňkové nádivky, přikrej je vykrájenými lístky, vykrájej pak trochu menší sklenkou nebo formičkou kulaté koblíhy, klad je na prohráté a pomoučeným ubrouskem pokryté prkénko a nech je kynouti. Nech pak na rendlíku rozpáliti hodně přepuštěného másla neb sádla, dej do něho koblížky dnem vzhůru, ale jen tolik, aby tam volně plovati mohly, přiklop rendlík pokličkou a když jsou na té straně do zlatova upečeny, tedy je obrať, nepíchej však do nich, více je nepřikrývej a nech dopéci. Pak je vyndej, nech na sýtku neb pijavém papíru osáknout a posyp hojně cukrem. Koblíhy a šišky nech napřed vy-

stydnouti, nežli je na mísu urovnáš, neboť rovnáš-li kobližky jednu na druhou pokud jsou teplé, promáčknou se a ztrácí své úhlednosti.

812. Šišky.

Fried Cakes.

Dej na mísu kvart prohráté mouky, přidej k ní půl koflíku utřeného másla, čtyry žloutky, trochu soli, drobné citronové kůry, tlučeného květu, kousek lisovaných kvasnic rozdělaných tolika vlažné smetany, aby z toho bylo husté těsto; dobře to promíchej a vypracuj, aby se to mísy ani vařečky nechytalo, pak k tomu přidej dvě lžíce sultánek, popraš těsto moukou a nech v teple zkynouti. Pak vyndej těsto na vál moukou posypaný, rozkrájej je na kousky, vyválej z nich šišky, nech zkynouti a usmaž je pak v rozpáleném přepuštěném másle neb sádle; omastku však musí býti tolik, aby se šišky dna nedotýkaly. Když jsou po obou stranách usmaženy, vyndej je z rendlíku a obal v práškovém cukru.

813. Boží milosti.

Celestine Crusts. — Paní Votroupalíková v Besídce Hospodáře.

Na tři vejce vezmu tři lžičky cukru, lžici másla a čtvrt koflíčku sladkého mléka, náležitě to osolím a dám mouky, abych udělala těsto ne tak tuhé jako na nudle. To dobře rozpracuji, na tenko uválím, rozkrájím na čtverhranné kousky, tyto vidličkou popíchám a pak v sádle do růžova usmažím.

814. Boží milosti na jiný způsob.

Paní Marie Vobejdová v Besídce Hospodáře.

Dám na vál koflík mouky, do ní koflík sladké smetany, dva žloutky, jedno celé vejce, trochu soli a lžičku cukru, to vše dohromady zadělám a vypracuji těsto jako na nudle, rozválím, rozkrájím a popíchám. To pak usmažím na horkém sádle a cukrem posypu.

815. Růžové koblihy.

Fried Rosettes.

Udělej a rozválej těsto jako na Boží milosti, vykrájej kulaťou a okrouhle vroubkovanou formičkou růžovité lístky, pomaz prostředek každého lístku bílkem, vlož tři na sebe, stiskni je v prostředku prstem a usmaž je na rozpáleném přepuštěném másle.

Másla musí býti tolik, aby v něm růžice mohly plovati. Pak dej do prostřed nich nějakou zavařeninu neb krém, posyp je hojně cukrem a urovnej na mísu.

816. Růžice.

Paní Marie Veverková v Besídce Hospodáře.

Vezmu 4 celá vejce, jeden bílek dám zvlášť do koflíku pro další upotřebení. K těm vejcím přidám 8 lžic cukru, 6 lžic sladké smetany s malinko solí. Máme-li doma víno, dám ho také 4 lžice. Když není, tak ho vynechám, ale s vínem je to chutnější. Nyní vše náležitě rozmíchám a přidám tolik mouky, aby bylo těsto trochu jemnější než na nudle. To se rozvívá tak tence jako na nudle. Pak vezmu 5 rozličných formiček, totiž vždy aby byla jedna o poznání menší než druhá a těmi formičkami ty placičky vykrajuji a dávám na bílý ubrus posypaný moukou a tak pokračuji, až jsem se vším hotova. Teď vezmu ten bílek co jsem stranou odložila a dobře rozšlehám. Na to vezmu tu největší placičku, prostředek namažu tím rozšlehaným bílkem a tak pokračuju až všech pět placiček je na sobě, ta nejmenší přijde navrch. Při kladení lístků musíme být opatrní, abychom nemazaly bílkem velkou plochu, neboť by pak lístečky nešly od sebe a netvořily by pak pěknou a úhlednou růžičku. Vždy se jen dotkneme prstem navlhčeným bílkem a přitlačíme, tím se utvoří pěkný důleček. Bílek se používá proto, aby lístečky při pečení se od sebe neodtrhly. Když jsem se vším hotova, dám rozpálit na pánev sádlo, a v něm ty růžičky smažím, ale opatrně, aby byly červené, ale ne připálené. Když jsou usmaženy, rozšlehám z jednoho bílku tuhý sníh a dám do prostřed každé růžičky kousek a na něj pár zrněk červeného cukru a do jiných opět zavařeninu. Toto pečivo je vskutku krásné, neboť ty lístečky jdou tak krásně a úhledně do výšky, že to na první pohled vypadá jako pravá růže, a je to chutné k jídlu.

817. Kraple.

Paní Anna Mikulenková v Besídce Hospodáře.

Odvážím jednu libru pěkné mouky a jednu libru tvrdého másla. Tu libru mouky rozdělím na dvě půlky. Do té jedné polovice smíchám tu libru másla, do druhé dám 4 žloutky a jedno celé vejce, ale nejdříve je zvlášť na talíři rozšlehám. Pak přidám drobet soli a koflík sladkého mléka a vše dohromady zamí-

chám. Z toho udělám volné těsto a ne moc tuhé. Přidám pak asi tolik mouky, co by se to mohlo rozválet. Nyní to žluté těsto drobět rozválím a bílé těsto z másla dám na to žluté a též je rozválím jako to spodní a složím je k sobě do čtverhranna. Pak prostřu na celou tabuli čistý bílý ubrus, posypu jej moukou a rozválím to těsto zase na celou tabuli, čím tenčí, tím lepší. Když to mám rozválené, složím to asi tak, jako když skládáme šátek, a dám to na talíř. Pak to nechám přes noc býti a časně ráno to zase rozválím, asi tak jako na nudle, rozkrájím na pásy, asi tak na dlaň zšíří na dél i na příč, pak ty čtverečky skládám do kříže, konec ke konci, tak že to vyhlíží jako čtyry rožky. Tak je dám na máslem pomazaný plech do trouby péci. Když jsou upečené, dám navrch nějaké povidlo, položím je na talíř a posypu cukrem a dám na tabuli.

818. Skládané dorty.

Layer Cakes.

Mají-li se tyto dorty povésti, musí býti všechny součástky dobré a čerstvé, těsto náležitě upravené a trouba dobře prohřátá, tak aby se dorty mohly upéci bez dalšího příkládání. Je-li trouba příliš horká, tu jednotlivé placky vrchem popukají a při málo vyhřáté troubě se opět srazí. Když dáš placky do trouby, nech je deset minut péci, dříve než dvířka otevřeš a na ně se podíváš. Mouku před měřením vždy napřed prosej a do každého koflíku mouky přimíchej lžičku nejlepšího prášku na pečivo; použij vždy drobného (granulovaného), ne však hrubého cukru a děláš-li dorty v létě, ponoř vejce dříve na chvíli do studené vody, aby se mohla lépe ušlehati. Přidáš-li do bílků štipínek soli, tedy se lépe šlehají. Těsto míchej vždy v hliněné míse a dle možnosti použij raději vařečky, neb lžice dřevěné, nežli železné neb plechové. Upeč jednotlivé placky v mělkých plechových formách, jako na páje, avšak s rovnými okraji, vymaž formy máslem neb sádlem, a popraš trochu moukou. Nežli na ně dáš polevu, nech je skoro úplně vychladnouti. Při děláním těsta napřed utři máslo až se zpění, přidej poznenáhla cukr, tři to opět až do zpěnění, pak přidej dobře rozklokované žloutky a nějaký extrakt, potom přimíchej za stálého míchání mouku a mléko, vždy trochu každého dohromady, ještě tím chvíli míchej a konečně přimíchej zlehka tuhý sníh z bílků. Koflí-

ky v těchto předpisech uvedené jsou obyčejně koflíky kávové, které drží půl pintu.

819. Skládání čokoládový dort.

Chocolate Layer Cake. — Bedř. Zachová v Besídce Hospodáře.

Jeden a půl koflíku cukru dobře smíchám s půl koflíkem másla. Vezmu 3 vejce, dobře rozšlehám bílky a žloutky zvlášť. Pak přidám ty žloutky k cukru s máslem, dám dvě třetiny koflíku vody a dvě lžičky prášku k pečení do tří koflíků mouky dobře prosáté, a naposled dám ty bílky a trochu vanilky. Těsto toto dám v tenkých vrstvách na plechové talířky péci. Když jest pečené, dávám na sebe a pokreju každý vrstvou čokolády, kterouž připravím jak následuje: Půl koflíku cukru, půl koflíku syrobu, půl koflíku mléka neb smetany a jednu lžičku másla vařím pět minut a přidám 5 lžic rozstrouhané čokolády. Vařím až je husté a když vystydne přidám vanilky, načež pak na kejk rozetru.

820. Skládání čokoládový dort na jiný způsob.

Paní Marie Vladařová v Besídce Hospodáře.

Vezmu koflík cukru, čtvrt koflíku másla a dobře to dohromady utřu, přidám dvě vejce k tomu, dobře zamíchám, pak dám půl koflíku mléka a tři lžice sestrouhané čokolády a opět zamíchám. Pak vezmu jeden a půl koflíku mouky, přidám do ní lžičku vinného kamene (*cream of tartar*), dobře zamíchám a přimíchám do toho čokoládového těsta. K tomu dám půl lžičky sody kuchyňské rozmočené a půl lžičky vanilky a vše dohromady smíchám. Těsto toto v tenkých vrstvách na plechové talířky dám péci. Jestli nechci používat vinného kamene a sody, tedy vezmu 3 lžičky prášku ku pečení (*baking powder*). Sníh na kejk dělám takto: Vezmu čokoládu a nechám ji rozmočit. Pak ji přimíchám do bílků z vejce a míchám dobře. Potom přidám cukru a pokračuji v míchání, až to dosti zhoustne. Toto rozetřu na vrstvy a kladu jednu druhou, tři vrstvy na sebe.

821. Skládání kokosový dort.

Cocoanut Layer Cake. — Paní J. Hazuková v Besídce Hospodáře.

Vezmu koflík cukru a půl koflíku másla, což dobře utřu a pak přidám žloutky ze tří vajec, koflík sladkého mléka, dvě lžičky prášku (*baking powder*) a mouky tolik, aby to bylo hustší o něco nežli těsto na lívance. To vše rozmíchám a pak rozdělím do tří talířků

a dám péci. Pak vezmu ty tři bílky z vajec, ušlehám na tuhý sníh a přidám k nim asi koflík práškového cukru. Když dort je upečen a poněkud vychladnul, složím jednotlivé vrstvy na sebe a na každou část dám trochu těch ušlehaných bílků a posypu je ustrouhaným kokosovým ořechem, ovšem na vrch též.

822. Skládáný dort s ovocnými rosoly.

Layer Jelly Cake.

Dej do hluboké misky půl koflíku másla a dobře je utři, přidávej pak po troškách koflík cukru a vždy jej s tím máslem dobře rozetři, pak přidej tři žloutky, jeden po druhém a pokaždé dobře zamíchej. Potom přesej dva koflíky mouky s dvěma lžičkami prášku, do těsta vlej půl koflíku mléka a přimíchej polovici té prosáté mouky, pak dej zase půl koflíku mléka a ostatní mouku, dobře vytluc, přidej lžičku vanilkového extraktu a zlehka přimíchej sníh ze tří bílků. Rozděl to pak na tři vymaštěné talířky a upec. Když vychladnou, potři každou placku malinovým, rybízovým anebo jiným ovocným rosolem a slož na sebe. Vrchní vrstvu můžeš nechat nepotřenou, pouze práškovým cukrem posypanou, aneb ji můžeš potřítí cukrovou polevou.

823. Citronový skládáný dort.

Lemon Layer Cake.

Vezmi půl koflíku másla, dva koflíky cukru, lžičku citronového extraktu, tři celá vejce, koflík mléka, tři koflíky mouky a tři lžičky prášku do pečiva, udělej těsto a upeč z něho čtyry placky. Dej do hrnku koflík cukru, půl koflíku vody, dvě rozkloktaná vejce, ostrouhanou kůru z jednoho citronu, šťávu ze dvou citronů, lžičku másla a dvě lžice mouky, postav hrnek do kuthanu s vařící vodou a míchej tím nad ohněm, až to zhoustne. Když to vychladne, dej to mezi placky a potáhni dort citronovou polevou. Tak připravuje se též dort pomerančový.

824. Rosolové skládanky.

Layer Jelly Cake. — Fanny Mikulenska v Besídce Hospodáře.

Ze 6 vajec ušlehej z bílků sníh, do něho vmíchej dva koflíky mouky a dvě lžičky sladkého prášku. Pak žloutky dobře rozmíchej se dvěma koflíky cukru, obojí smíchej v jedno, dobře promíchej a dej na šest plechových talířků péci, schladlé pak pokládej jakýmko-

liv rosolem. Taková skládanka nepotřebuje žádné okrasy, neboť kůra jest jakoby ji špendlíkem propíchal, tedy krásí se sama v sobě. Avšak nejměkčí rosol jest rosol citronový. Dělá se takto: Vem tři vejce, jeden koflík cukru, jeden koflík másla, tři citrony, z nich ostrouhej kůru a dej i šťávu, pak dej to vařit a míchej tím neustále a vař až to zhoustne.

825. Stříbrný skládaný dort.

Silver Layer Cake.

Vezmi neplný koflík másla, půl třetího koflíku cukru, lžičku vanilkového extraktu, koflík mléka, tři koflíky mouky a tři lžičky prášku do pečiva, udělej těsto jako předešle, vmíchej do něho z osmi bílků tuhý sníh a upeč z toho čtyry placky. Když vychladnou, dej mezi ně bílou polevu a pak potáhni dort vrchem též bílou polevou. Místo vanilkového mužeš též dáti několik kapek mandlového extraktu.

826. Zlatý skládaný dort.

Gold Layer Cake.

Tento dort dělá se zrovna jako stříbrný, jenom že vezmeš plný koflík másla, místo bílků přidáš sedm žloutků a jedno celé vejce a místo vanilky lžičku citronového extraktu. Mezi placky dej polevu smíchanou s rybízovými neb vinnými povidly a potáhni dort žlutou polevou.

827. Pentlový skládaný dort.

Ribbon Layer Cake.

Upec čtyry placky jako na stříbrný dort skládaný, pouze extrakt vynechej. Pak připrav žluté těsto následovně: Vezmi půl koflíku másla, koflík cukru, lžičku skořicového extraktu, sedm žloutků a jedno celé vejce, půl koflíku mléka, půl druhého koflíku mouky a půl druhé lžičky prášku do pečiva a udělej těsto, nalij část téhož do 2 talířků, pokryj rozpůlenými fíky, popraš trochu moukou, pokrej ostatním těstem a nech péci. Pak udělej dva dorty, totiž dej jednu žlutou placku mezi dvě bílé, mezi ně skořicovou polevu a dorty též skořicovou polevou potáhni. Místo fíků můžeš použiti i jiného čerstvého neb zavařeného ovoce, jako jahod, malin, ananasů, na čtvrtičky rozdělených a všeho bílého zbavených pomerančů a tak dále.

828. Černý dort.

Black Cake. — Sl. Marie Šefčíkova v Besídce Hospodáře.

1½ koflíku cukru a 1½ koflíku másla dobře rozmíchám, přidám 5 žloutků, 1 koflík černé kávy a zase zamíchám, přidám mouky co je potřeby, aby bylo těsto trochu hustší než na lívance. K tomu přidám půl kávové lžičky skořice, ½ lžičky hřebíčku, ½ lžičky nového koření a 2 lžičky prášku na pečení (baking powder) a zase rozmíchám. Ušlehám pět bílků, jež jsem oddělila od těch žloutků, dám do těsta, vymastím talíře, popráším trochu moukou a naliji těsto do nich. Pak dám to péci do mírně vyhřáté trouby. Když jsou upečené, udělám sníh takto: Vezmu 1½ koflíku cukru a asi ¼ koflíku vody, dám vařit a vařím tak dlouho, až je z toho hustý syrob. V tom čase co se to vaří, ušlehám 2 bílky. Když je ten syrob uvařený, pomalu leji jej do těch bílků a prudce míchám. Jakmile to začíná hodně houstnout, skládám kejk. Položím jeden kejk na talíř, potru sněhem a to opakuji, až jsem hotova.

829. Svatební dort.

Wedding Cake.

Utři dvě libry práškového cukru s librou másla až se zpění; přidej pak koflík sladké smetany, dvě libry pěkné přesáté mouky, lžičku silného citronového extraktu a dobře to vytluč. Ušlehej hodně tuhý sníh ze 24 čerstvých bílků a přimíchej týž poněmáhlu k těstu. Pak vylož hlubokou formu dobře namaštěným papírem, naplň ji do tří čtvrtin těstem a peč při mírném a stálém ohni asi hodinu. Zkus drátem neb stéblem zdali upečený. Když je upečen vyklop na velký talíř, a když vychladne, dej na dortový podstavec, potří silně celý povrch bílou polevou, okrášli cukrovinkami, figurkami, aneb cukrovými květinami.

830. Kokosový dort.

Cocoanut Loaf Cake. — Pí. Hanzalová v Besídce Hospodáře.

Vezmu dvě vejce, z nichž nechám jeden bílek na sníh; tyto dobře ušlehám, pak dám koflík cukru, čtvrt koflíku másla, což vše dokonale dohromady utřu. Pak dám koflík sladkého mléka, dva koflíky mouky a dvě lžičky prášku (baking powder). To vše dobře na hladko propracuji. Pak vezmu koflík kokosového ořechu, dám jej do těsta a dobře propracuji, načež to dám péci na velkou formu.

Sníh z toho bílku dám pak navrch a posypu ještě kokosovým ořechem.

831. Jiný kokosový dort.

Paní Hanzlová v Besídce Hospodáře.

Když mám těsto hotové jako na předešlý dort, vezmu ho pět lžic a dám do misky zvlášť a k němu přimíchám dle libosti červeného cukru. To míchám tak dlouho, až je celé těsto pěkně červené, načež k tomu přidám čtvrt koflíku kokosového ořechu a dobře smíchám. Když pak dávám ostatní bílé těsto do krajkové velké formy, pokládám na to červené těsto po lžičích, vždy asi palec od sebe. Toto těsto padne ke dnu, ale zanechá za sebou pruhy, kteréž dodávají dortu krásný vzhled, když se rozkrojí. Když dort hotov, potru jej povrchu sněhem z bílků a posypu ořechem.

832. Čokoládový dort.

Chocolate Loaf Cake. — Paní Vacková v Besídce Hospodáře.

Jeden koflík másla, dva koflíky cukru, půl koflíku sladkého mléka, šest bílků, tři koflíky mouky, dvě lžičky prášku, jednu lžičku vanilky. Z toho se udělá těsto, rozdělí na polovice a jedna polovice se dá do jiné mísy. Do druhé polovice těsta se sestrouhá jedna čtvrt placičky čokolády. Do formy dá se vždy jedna lžice těsta bílého, pak jedna tmavého a tak se pokračuje, až je forma plná. Když je pečen, potře se povrchu čokoládovou polevou.

833. Čokoládový dort na jiný způsob.

Paní Terezie Steidlová v Besídce Hospodáře.

Půl koflíku sladkého mléka, jeden rozšlehaný žloutek a půl koflíku rozstrouhané čokolády, vše zamíchám a dám na kamna vařit při stálém míchání, až to zhoustne, pak to odstavím. Když to vystydlo, přidám jeden koflík cukru, jednu vrchovatou lžici másla, půl koflíku mléka a dva koflíky mouky prosáté, se dvěma lžičkami prášku na pečení (baking powder); naposled přidám jednu lžičku vanilky, dobře vše promíchám a dám na 4 plechové talířky péci při mírném ohni. Když jsou pečené a prochlady, dám na kamna jeden koflík jemného cukru se dvěma lžicemi vody, nechám trochu povařit, až ztéká se lžičky jako nitě, načež to vleji na jeden rozšlehaný bílek při stálém míchání, pak každou vrstvu namažu a nechám trochu oschnout, načež je dávám na sebe.

834. Sněhový dort.

Snow Cake. — Sl. Anastazie Kubíčková v Besídce Hospodáře.

Vezmi jeden koflík cukru a půl koflíku másla, dobře to rozmíchej, aby to bylo jako smetana zpěněné; přidej k tomu půl koflíku mléka a koflík a půl mouky s jednou lžičkou prášku na pečení (baking powder) a konečně sníh ze čtyř bílků. To se dobře promíchá a dá se do formy do trouby péci.

835. Mramorový dort.

Marble Cake. — Sl. Emilie Severinova v Besídce Hospodáře.

Dort tento se dělá z dvojího těsta, bílého a tmavého. Bílé připravuji z bílků ze sedmi vajec, tři koflíků cukru, jednoho koflíku másla, koflíku kyselého mléka, malé lžičky sody, a čtyř koflíků mouky. Na tmavé těsto беру ze sedmi vajec žloutky, tři koflíky hnědého cukru, koflík másla, koflík kyselého mléka, čtyři koflíky mouky, malou lžičku sody a velkou lžici nového koření, skořice a hřebíčku. Když jest oboje těsto hotové, kladu je do vymaštěné nádoby tím způsobem, že se prokládá vždy jedna lžice těsta tmavého s lžicí těsta světlého, až je nádoba plná. Dort tento se peče hodinu a čtvrt.

836. Laciný dort.

Plain Cake. — Paní Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Jednu plnou lžici másla dobře utřu s jedním koflíkem cukru, přidám dvě celá vejce a zase dobře zamíchám; pak dva a půl koflíku mouky, jeden koflík mléka, dvě lžičky prášku, trochu vanilky neb citronu dle libosti, a pečú buď ve formě, neb na talířích pájových, dělám skládaný dort a nějakým ovocným rosolem jej proložím.

837. Andělský dort.

Angel Cake.

Do koflíku mouky dej rovnou lžičku prášku víného kamene (cream of tartar) a pak mouku pětkrát přesej. Podobně pětkrát přesej též koflík drobného cukru (granulovaného). Vezmi pak hlubokou mísu, dej do ní jedenáct bílků, co možno čerstvých a studených a drátěným šlehadlem šlehej tak dlouho, až přestanou téci a když je šlehadlem vyzdvihneš, zůstanou státi, nsmíš je ale přešlehati. Pak poněáhlu syp ten přesátý cukr do bílků za stálého volného míchání. Potom podobným způsobem

přimíchej mouku, přidej půl lžičky vanilkového extraktu, zamíchej a vlej do čisté a úplně suché nevymaštěné formy. Peče se v mírně teplé troubě tři čtvrtě hodiny, však v první čtvrti hodiny nesmí se trouba otevírati, neboť dort snadno opadne. Proto když se peče, není dobře hřmotně po kuchyni choditi. Upečený poklop i s formou na talíř, a nech jej ve formě úplně vystydnouti. Vystydlý dort se dá z formy bez poškození vyndati, kdežto teplý, kdyby se ním trásl, se srazí a stane se těžkým. Pak jej potřij cukrovou polevou, následovně připravenou: Na šálek dej lžici mléka a tolik práškového cukru k němu přimíchej, aby byla hustá kašička a chvíli to tři. Pak dej pár kapek vanilkového extraktu a kdyby nebyla dost hustá, přidej cukru.

838. Dort liberkový.

Pound Cake.

Utři libru másla, až se zpění, přidej libru (8 neb 9) vajec, libru prosátého cukru, lžičku mandlového extraktu, dvě lžice rumu neb koňaku, půl hodiny tím míchej a naposled přimíchej libru pěkenné mouky. Vymaž formu máslem, vyplň ji do tří čtvrtí těstem, nech dort zvolna upéci a když vychladne, potáhni dort bílou neb červenou polevou, aneb cukrem posyp.

839. Ovocný dort.

Fruit Cake.

Rozetři koflík cukru s koflíkem másla, přidej k tomu sedm žlutků, půl koflíku syrobu černého (melasu), k němuž jsi přimíchala půl lžičky sody v teplé vodě rozpuštěné. Pak rozšlehej sedm bílků, přidej je k tomu a přimíchej kvart přesáté mouky. Pak dobře vyper libru drobných hrozinek korintek (currants) a libru velkých hrozinek, z nichž jsou pečičky vybrané, a pokrájej na drobno půl libry citronátu, vše dohromady promíchej a popraš asi čtvrt koflíčkem mouky a promíchej opět, aby to bylo tou moukou obaleno. (To děje se proto, aby v těstě neklesaly hrozinky ke dnu.) Přidej to k těstu, jakož i libru na nudličky pokrájených mandlí, okořeň lžičkou ustrouhaného muškátu, lžičkou skořice, půl lžičkou hřebíčku a půl lžičkou nového koření. Vymaž formu máslem a vylož papírem, který taktéž vymasti, vlej těsto do formy, aby byla asi ze tří čtvrtí plná a peč v mírně teplé troubě

dvě hodiny. Jestli se peče rychleji, přikryj papírem. Když je pečený, vyklop a potři bílou polevou.

840. Mandlový dort.

Almond Cake.

Spař a oloupej tři čtvrtě libry sladkých a unci hořkých mandlí, utluč je v hmoždíři se třemi žloutky, utlučené dej do hluboké mísy, přidej k nim tři čtvrtě libry práškového cukru, deset žloutků a trochu květu a hodinu tím míchej. Pak přimíchej jednu usušenou a v hmoždíři utlučenou žemličku a konečně z desíti bílků tuhý sníh, naplň tím máslem vymazanou a strouhanou žemličkou vysypanou formu a nech v troubě hodinu péci. Zkus však, je-li trouba dost horká, dej do ní totiž kus papíru, zhnědne-li, tedy v ní můžeš dort péci. Vychladlý dort potři na stéblo ztlouští bílou polevou a nech ve vlažné vodě osušiti.

841. Oříškový dort.

Hazel-Nut Cake.

Ustrouhej čtvrt libry očištěných jader z lískových oříšků, dej je na mísu s půl librou prosátého cukru, přidej osm žloutků, míchej tím nejméně půl hodiny, až se to zpění a zhoustne a pak přimíchej ponenáhlu ze čtyř bílků sníh a dvě lžíce mouky; vymaž formu máslem, vysyp ostrouhanou a prosátou žemličkou, vlej do ní těsto a nech dort zvolna péci. Když prochladne vyklop ho a nech úplně vystydnouti. Potom potáhni dort citronovou neb pomerančovou polevou, nech ho ve vlažné troubě uschnouti a okrášli buď zavařenými ořechy aneb ovocem. Tak můžeš též dort z vlašských ořechů upravit.

842. Piškotový dort.

Sponge Cake.

Do hluboké mísy vraz osm žloutků, přidej půl libry prosátého cukru, půl hodiny to tři, pak přimíchej z osmi bílků tuhý sníh, opět tím půl hodiny míchej, potom přidej dva koflíčky mouky a ještě tím chvíli míchej. Vymaž formu máslem, vysyp strouhanou a prosátou žemličkou, vlej do ní těsto, ale tak, aby forma na dva prsty neplná zůstala a nech v troubě velmi zvolna upéci; píchneš-li do toho drátem, a zůstane-li drát suchý, jest dort upečen. Vychladlý dort pozorně vyklop, potáhni nějakou polevou a ozdob zavařeným ovocem.

843. Listkový dort.*Milfoil Cake.*

Rozválej máslové těsto ztlouští brku, vykroj z něho podle poklopeného talíře pět neb šest kulatých listů, jeden vždy o něco menší než druhý, polož je na papíry, pomaž rozkloktaným vejcem a nech je upéci. Když vychladly, pomaž je všecky, kromě nejmenšího, nějakou zavařeninou a klad' je na sebe, největším zdola počínajíc; nejmenší přiklop navrch, potáhni dort bílou polevou a posyp ho trochu sekanými mandlemi.

844. Francouzský dort.*French Cake.*

Dej na vál libru mouky, rozdrob v ní půl libry čerstvého másla, přidej čtvrt libry prosátého cukru, jedno vejce, štipec soli a půl koflíku studené vody; dobře to promíchej a prohněť, pak dej těsto pod dva talíře a nech je ve studenu nejméně hodinu odpočinout. Pak vyválej těsto ztlouští brku, vylož ním vymazanou formu a nech je na polo upéci; potom je oblož nějakým zavařeným ovocem, vyplň formu až na dva prsty od kraje připraveným buď piškotovým, mandlovým neb čokoládovým těstem a nech to pozvolna hodinu péci. Potom dort pozorně vyklop a cukrem posyp.

845. Dort se smetanovou pěnou.*Cream Cake.*

Udělej křehké těsto dle předešlého čísla, vyválej je ztlouští brku, polož je na čistý arch papíru, vykroj dle poklopeného talíře kulatý koláč a potři kraje rozkloktaným vejcem; ze zbytků těsta vyválej na dva prsty široký pruh, udělej z něho okolek kolem kulatého těsta, přitiskni dolejší okraje k sobě a propíchej těsto několikrát malým nožíkem, aby se nenadmulo. Dej to i s papírem na plech, do žluta to upeč a nech v chladném místě úplně vystydnouti. Krátce před předložením vyplň prostředek jahodami neb jiným ovocem, prosyp je cukrem a pokrej smetanovou pěnou. Můžeš ho však též vyplnit samotným krémem a vstrčiti pak na chvíli do trouby, aby se krém usadil.

846. Piškotový závin.

Jelly Roll. — Paní Kateřina Sadková v Besídce Hospodáře.

Dám do mísy tři vejce, koflíček cukru, s tím dobře promíchám koflíček a půl mouky, do které přimíchám 2 lžičky prášku na pe-
Národní Domáci Kuchařka 17.

čení a pak dám 4 lžičky horké vody při dalším míchání. Naleji na pekáč upéci, ale nesmí to být moc tlusté, asi na stéblo silně, neb až by skynul, tak by se lámal. Mám pekáč 13x13 a těsto tam dám všechno. Když se to upeče, tak si připravím ručník, namočíím jej do teplé vody a prostřu na stůl, upečené těsto naň vyklopím, namažu rosolem (jelly) a pomocí ručníku svinu. Nechám přikrytý asi deset minut, posypu práškovým cukrem a jest to hotovo. Že do těsta dám trochu soli, rozumí se samo sebou.

847. Smetanové měchuřinky.

Cream Puffs. — Bedřiška Zachová v Besídce Hospodáře.

Vezmu dva koflíky horké vody a jeden koflík másla. Vařím to dohromady a když se to vaří, zamíchám do toho dva koflíky mouky, sundám s kamen a nechám vystydnout. Když to vystydlo, přidám šest vajec celých, ne rozšlehaných, a míchám pět minut, pak vykrajuji velkou lžící a kladu na dobře vymaštěné pekáče a sice tak, aby se jeden druhého nedotýkaly. Peču v horké peci 25 minut a neotvírám tuto než co nutně potřeba. Nikdy se nestane, aby se tyto "puffs" nenafoukly. Smetana se do nich dělá následovně: Tři velké lžice mouky se v trochu mléce dobře rozdělají, načež se k ní přidá koflík sladkého mléka, jedno vejce, koflík cukru a lžička vanilky a vše se to dobře rozmíchá a dá vařit. Když to vystydlo a když "puffs" jsou studené, tedy se špičkou nože otevřou a smetana tato se lžičkou dovnitř dá. Nejlépe je vařit smetanu nad vodou, neb jinak se ráda připalí. Mohou se upotřebit co zákusek při tabuli, aneb místo puddingu.

848. Český perník.

Molasses Bread. — Paní Gustie Kučerová v Besídce Hospodáře.

Dám koflík syrobu, koflík cukru, půl koflíku másla, půl koflíku silné hořké černé kávy, lžičku sody a ze dvou vajec žloutky, kdežto bílky se ponechají na sních. Dále přimíchám dva koflíky mouky, lžičku zázvoru, hřebíček, skořici a trošku nového koření; někdy přidám dle libosti i třebas půl libry dobrých hrozinek. Sních dělám takto: rozšlehám bílky na sních, pak dám asi půl koflíku cukru vařit a když počne houstnout, přidám do něj bílky, dobře promíchám a tím studený již perník poleji.

849. Zázvorový perník.

Gingerbread.

Rozetři koflík cukru a koflík másla až se zpění; přidej dvě

ušlehané vejce a dobře zamíchej; pak nech rozpustit půl lžičky kuchyňské sody. (Baking soda) ve lžici horké vody, vlej ji do koflíka kyselého mléka, rozmíchej a přidej to k tomu cukru. Přimíchej k tomu ještě koflík syrobu, koflík hrozinek, lžičku zázvoru a mouky tolik, co je zapotřeby, aby bylo těsto dost tuhé, tak aby se mohlo vyválet. Rozválej těsto na prst tloušťky a dej na pekáč a při mírném ohni peč asi půl hodiny.

850. Zázvorky.

Ginger-snaps. — Paní Mičková v Besídce Hospodáře.

Rozhřeji koflík másla, dám do něho koflík syrobu, koflík cukru, koflík kyselého mléka neb podmáslí, stolní lžici zázvoru, stolní lžici skořice a dvě celá vejce. Všechno se dobře smíchá, pak se proseje dostatečné množství mouky s jednou čajovou lžičkou sody a s moukou se zadělá těsto, pak se dá na vál a dobře se vyválí v mouce a kulatou formičkou vykrájí. Koláčky dají se na namaštěný plech péci do nepřilíš horké trouby a nechají se dobře upéci, což snadno poznáme, když jeden ochutnáme. Když jsou všechny upečeny, uschovám si je do suchého místa a vydrží třebaš měsíc.

851. Perníkové placičky.

Molases Cakes. — Paní A. M. Krajíčková v Besídce Hospodáře.

Vezmu jeden koflík sádla, půl koflíku cukru, jeden koflík melasu, jeden koflík kyselé smetany, dvě vejce, jednu lžičku mletého feniklu, jednu lžičku zázvoru, půl lžičky kmínu, půl lžičky skořice, půl lžičky hřebíčku, půl lžičky nového koření, půl lžičky soli a jeden muškátový oříšek, to všechno semleté. To vše dohromady promíchám. Ted' vezmu lžičku sody do pečení, dám do koflíku a naleju na ni asi dvě lžice horké vody, rozmíchám a vleju to do toho ostatního těsta a zas rozmíchám, až mi to jde vzhůru. Ted' přidám mouky, aby bylo těsto tuhé, dám na vál a vykrájím jako jiné suchárky, pečú pozvolna a když schladnou, složím do hrnce a vydrzejí dlouho čerstvé.

SLADKÉ OMÁČKY K MOUČNÝM JÍDLŮM A PUDDINGŮM. — Sweet Sauces.

852. Krémová omáčka.

Custard Sauce.

Dej vařit dva koflíky mléka. Pak rozetři 4 žloutky s půl koflíkem cukru, až se to hezky zpění a přidej k vařícímu mléku a míchej pilně až to zhoustne, načež to ihned odstav, aby se to nesrazilo. Pak přidej pár kapek vanilky, zamíchej a podej v míseče.

853. Syřobová omáčka.

Molasses Sauce. — Paní Terezie Steidlová v Besídce Hospodáře.

Jeden koflík syřobu, jeden koflík vody, jednu lžici másla, trochu skořice, rovnou čajovou lžičku kukuřičné škrobové mouky, trochu osolím, pak přidám šťávu z jednoho citronu (když by nebyl citron, ocet se může přidat), nechám to povařit as 20 minut.

854. Syřob z javorového cukru.

Maple Syrup.

Rozsekej půl libry javorového cukru na drobné kousky a dej do hrnku, přidej k němu libru kouskového cukru a nalej na to tři pinty vody. Nech vařit pět minut, seber pěnu a odstav.

855. Omáčka s rumem.

Brandy Sauce.

Utři lžici másla se lžicí mouky a dvěma lžicemi cukru. Přilej pak tolik vřelé vody, aby to bylo přihoustlé a nech to varem obehít. Přidej pak tři lžice rumu neb brandy a nastrouhej do toho muškátového oříšku.

856. Tuhá omáčka.

Hard Sauce.

Utři tři čtvrtě koflíku práškového cukru s koflíkem másla, až je to lehké. Pak přidej pár kapek vanilkového neb citronového extraktu a drž v studenu, aby to bylo tuhé, když to podáš na stůl.

857. Tuhá omáčka na jiný způsob.

Koflík cukru rozetři s půl koflíkem másla, až se zpění. Přidej dva bílky, tři ještě několik minut a na konec nastrouhej do toho trochu muškátové kuličky.

858. Smetanová omáčka s čokoládou.*Cream Chocolate Sauce.*

Dej do hrnku čtvrt libry vanilkové čokolády a přidej koflíček horkého mléka, přikrej to pokličkou a nech na teplém místě státi, až se čokoláda rozplyne, pak tím míchej, až je z toho jemná kašička, na to k tomu přidej dvě kávové lžičky kukuřičného škrobu, čtyry lžíce cukru a ještě to dobře rozmíchej, dej na plotnu a poznenáhlu přilévej as koflík a půl horké smetany, musíš však neustále tím míchat; nech to několik minut povařit, pak to proced' skrze husté sejtko a podstav nádobu s omáčkou do kuthanu s teplou vodou na tak dlouho, než ji neseš na stůl.

859. Omáčka z červeného vína.*Wine Sauce.*

Dej do hrnku koflík červeného vína a půl koflíku vody, přidej hrst pěkných velkých očištěných hrozinek, kousek celé skořice, kousek citronové kůry a tolik cukru, aby to bylo dostatečně sladké, nech to čtvrt hodiny vařit, udělej z čerstvého másla a z trochu bílé mouky bledou jíšku, proced' víno skrze sejtko, zapraž je tou jíškou, nech ještě čtvrt hodiny povařit a proced' skrze sejtko do mísečky.

860. Omáčka vinná na jiný způsob.

Dej do kuthanu lžici bílé mouky, přilej trochu bílého vína, dobře to rozdělej, pak přidej 4 žloutky a zase dobře to rozmíchej, přidej kousek celé skořice, drobně rozkrájenou kůru z půli citronu, nalej na to dva koflíky bílého vína, přidej půl koflíka cukru, přistav k ohni a míchej tím zvolna, až to zhoustne; když by omáčka měla již započít se vařiti, odstav ji od ohně, proced' skrze sejtko a nes ji hned na stůl.

861. Omáčka pomerančová neb citronová.*Orange or Lemon Sauce.*

Odkroj ostrým nožičkem žlutou kůru z půl pomeranče, tak aby ani kousek bílé kůry na ní nezůstalo, dej do kuthanu, vlej na ni dva koflíky vařící smetany, přidej 4 lžíce cukru, přiklop kuthan a nech to vychladnouti. Potom rozmíchej lžici mouky s trochem studeného mléka a se čtyry žloutky, přidej k tomu vychladlou smetanu s pomorančem, přistav k ohni a míchej tím tak dlouho, až by se to mělo začít vařit. Pak omáčku rychle odstav, skrze

sejtko proced' a nes ji hned na stůl. K citronové omáčece užiješ místo kůry z pomoranče, citronové kůry. Jinak jest předpis týž.

862. Omáčka merunková neb broskvová.

Apricot or Peach Sauce.

Dej na kuthánek koflík zavařeniny merunkové neb broskvové, nalej na ni poznenáhlu koflík bílého vína, přidej k tomu kousek celé skořice a kůru z půli citronu, přistav k ohni a stále tím míchej; když by se to mělo začít vařiti, odstav to od ohně, proced' skrze husté sejtko, oslad', priklop pokličkou a nech to na vlažném místě státi.

863. Omáčka smetanová s mandlemi.

Cream Almond Sauce.

Utluč 2 unce spařených a oloupaných sladkých a asi 4 neb 5 hořkých mandlí v moždíři. Rozdělaj 4 žloutky se lžičkou mouky, oslad' tuto smíšeninu dle chuti cukrem, přidej k tomu kousek vanilky neb citronové kůry, přimíchej do toho tlučené mandle a 2 koflíky sladké smetany. Postav to na plotnu a kloktej tím neustále, až to zhoustne; vařiti se to ale nesmí. Vanilku neb citrónovou kůru vyndej, omáčku pak vlej do mísky a nes na stůl.

864. Omáčka smetanová s vanilkou.

Cream Vanilla Sauce.

Do hrnku dej kávovou lžici mouky a trochu smetany; dobře to rozdělaj, pak přidej pět žloutků, opět vše dobře rozmíchej, oslad' dle chutě, dej k tomu trochu vanilkového extraktu a pint sladké smetany. Toto pak přistav k ohni a míchej tím zvolna až to zhoustne; vařiti se to však nesmí.

Na místě vanilky můžeš dáti kůru z půli citronu.

865. Vinné šodó.

Chaudeau.

Vraz do velkého hrnku 4 žloutky, 4 lžice cukru, pokrájenou kůru z jednoho citronu, dobře to rozmíchej, přidej kousek skořice, pak do toho nalej pint bílého vína, přistav to k mírnému ohni a drátěným šlehadlem šlehej tak dlouho, až se to zpění, vařiti se to však nesmí, když to zhoustne vlej do misečky a nes hned na stůl.

CUKROVINKY. — Confectionery.

866. Cukrové placičky.

Cookies. — Paní Havlová v Besídce Hospodáře.

Vezmi dva koflíky cukru, jeden koflík másla, jeden koflík sladkého mléka aneb smetany, tři vejce a dvě lžičky prášku. Máslo se s cukrem rozdělá, načež přidají se vejce a mouka s práškem. Vše rozmíchej, na tenko vyválej, a klad' na čistý plech neb pekáč, načež to pak v náležitě vytopené peci upeč. Kdo má po ruce vanilku, může ji přidat.

867. Cukrové placičky na jiný způsob.

Z Besídky Hospodáře.

Vezmu koflík másla a dva koflíky cukru, což dobře rozmíchám; přidám pak 3 vejce a opět dobře zamíchám; pak dám jeden a půl koflíku kyselé smetany, lžičku sody a vanilky dle chuti a vmíchám pak do toho mouky tolik, až je těsto husté; pak to rozválím na tenko, formou vykrájím, cukrem posypu a pak peč.

868. Žloutkové placičky.

Yolk Cookies. — Z Besídky Hospodáře.

Uvařím šest vajec hodně na tvrdo, vařím je asi 20 minut a dám vychladnout do studené vody. Když by nechal vystydnout poněmhu, tedy žloutky příliš ztmaví, kdežto při náhlém ochlazení ve studené vodě zůstanou pěkně zlatově žluté. Mezi tím, co vejce ochladnou, utři koflík másla s koflíkem cukru, třemi žloutky a jedním celým vejcem, přidej citronové kůry a štipec tlučeného květu. Pak vyloupej žloutky — pouze žloutky — z těch vychladlých vajec a rozetři je s ostatním, přidej tři lžice mléka a tolik mouky, aby se těsto pěkně válelo. Vyválej pak na stéblo tloušťky a vykrájej kolečka, která pomaž žloutkem, posyp drobně usekanými mandlemi a dej do mírné trouby péci.

869. Peanutové kukesy.

Peanut Cookies. — Paní Emilie Pánková v Besídce Hospodáře.

Vezmu koflík másla, koflík cukru a koflík peanutsů na drobno rozkrájených (těž se mohou rozmačkatí válečkem, nechceme-li je rozsekati), půl koflíku mléka, dvě vejce a lžičku sladkého prášku, mouky jen tolik, co by se kukesy mohly váletí.

870. Mandlové věnečky.

Fancy Almond Cakes. — Sl. V. Tejralova v Besídce Hospodáře.

Vezmu koflíček cukru. Opařím sladké mandle, na nudličky nakrájím, tak aby jich bylo půl koflíku; udělám ze čtyř bílků hezky tuhý sníh; dám jednu velkou lžici cukru do toho a šlehám ještě sníh tak dlouho, až tím cukrem zhoustne, tak aby se mohl krájet. Pak vezmu ten ostatní cukr, smíchám s mandlemi a nasypu to do sněhu. Též přidám půl lžičky vanilky a zvolna to smíchám. Dříve než dělám věnečky, potru si plech voskem a dávám na něj malé hromádky a lžičkou jich rozdělávám uprostřed tak, aby byl věneček kulatý. Peku je do bleďa při mírném ohni. Jsou velmi dobré, pěkné a v suchu vydrží až měsíc. Mají se dělati ve studenu.

871. Sněhové kopečky.

Kisses. — Marie Brehaňova v Besídce Hospodáře.

Bílky ze 4 vajec rozšleháme na sníh, pak se přidají asi dva koflíky práškového cukru a vanilky neb citronové šťávy dle chuti a tím se šlehá čtvrt neb půl hodiny, až to stuhlo; pak se namastí máslem tuhý tlustý papír, (nejlepší se používá jaký jest na psaní), ten se vloží na plech, neb prkénko z tvrdého dřeva, (které jest lepší), načež se kladou hromádky velké asi jako půl vejce asi palec od sebe, a pak se dají do trouby a při otevřeně troubě pečou. Musí se dávat pozor, aby nezčervenaly. Když jsou do zlatova upečeny, tu se vyndají a asi za pět minut se nožem s papíru zvednou a stranou, která byla na papíru se k sobě slepí.

872. Kokosové kopečky.

Cocoanut Kisses. — Paní Seb. Sedláková v Besídce Hospodáře.

Kokosový ořech lze koupiti skoro vždy a všude, když ne čerstvý, tedy již sušený a nastrouhaný. To se rozumí, že poslednější je již připravený a dá méně práce a je také nejlepší. Nuž tedy vezmu libru sušeného kokosu, libru bílého cukru, 3 bílky nešlehané, 10 polévkových lžic vody a dobře vše dohromady promíchám, a na horké plotně v kastrolu při ustavičném míchání po 15 minut vařím. Míchat se musí neustále, proto že se to nesmí nechat připálit. Pak připravím si plech, lehce ho peroutkou omastím a moukou pěkně stejně popráším. Pak udělám z jednoho bílku tuhý sníh, který spěšně uvařeným kokosem zamíchám. Pak vezmu

dvě malé lžičky a jednou z nich nabírám a tou druhou to z ní na kopečky shrnují, jeden vedle druhého. Z jedné plné lžičky dělám dva kopečky. Když mám plech plný, tedy to dám do trouby ne tuze horké. Když začnou žloutnout, tedy se musí trouba otevřít, a v tak otevřené se musí to dosušit, asi po 15 minut. Když se vyndají z trouby, nesmí se hned z plechu brát, nýbrž teprve až vychladnou, pak jdou lehkou brát.

873. Piškoty.

Lady Fingers.

Dej do hrnku půl libry drobného (granulovaného) cukru, přidej k němu osm žloutků a míchej tím až se to zpění; pak přimíchej tuhý sníh z osmi bílků a dva koflíky prosáté mouky. Nalévej pak těsto do formiček moukou poprášených a nemáš-li těchto, tedy nalévej na papír asi na prst dlouhé piškoty, posyp práškovým cukrem a upeč v mírně teplé troubě.

874. Mandlové piškoty.

Almond Lady Fingers.

Spař a oloupej čtvrt libry mandlí, utluč je v moždíři jemně s dvěma bílky, dej to pak na mísu a přidej k tomu 10 lžic drobného cukru, rozmíchej to dobře, a přidej k tomu ještě čtrnáct žloutků, míchej tím pak půl hodiny. Ušlehej pak ze sedmi bílků tuhý sníh a přimíchej jej se dvěma lžícemi bílé mouky zvolna k ostatnímu, vmaž pak malé podlouhlé vroubkované plechové formičky máslem, popraš moukou, a naplň je tou smíšeninou, ne však docela, nech je v troubě zvolna upéci, pak je posyp cukrem, nech je úplně vychladnouti a dej na stůl.

875. Mandlové piškoty s čokoládou.

Chocolate Almond Fingers.

Uprav smíšeninu na předešlý způsob, přimíchej k tomu se sněhem a moukou též 2 unce rozstrouhané čokolády a upeč pak jako předešlé.

876. Tvrdé piškoty vídeňské.

Vienna Lady Fingers.

Dej do nádoby koflík cukru drobného (granulovaného), přidej k tomu pět žloutků a míchej tím tak dlouho, až se to hodně zpění, pak poznenáhla přimíchej k tomu jeden bílek. Ušlehej z

ostatních čtyř bílků snít, přimíchej je k ostatnímu, a pak ještě přimíchej lžící studeného s vodou do husta svařeného cukru, a na konec ještě dva koflíčky přesáté mouky. Dej tuto směs do formiček aneb udělej na papír piškoty as na prst dlouhé, posyp je cukrovým práškem a ve troubě nepřilíš horké je upeč.

877. Francouzské piškoty.

French Lady Fingers.

Šlehej na ohni koflík drobného (granulovaného) cukru se šesti žloutky a s trochem vody tak dlouho, až je to horké a až to zhoustne, pak to od ohně odstav, a zase tím tak dlouho míchej, až to úplně vychladne. Potom ušlehej tuhý snít z pěti bílků, přimíchej je zvolna k ostatnímu a na konec přimíchej ještě dva koflíčky přesáté mouky. Pak to dej do formiček aneb dělej na papír piškoty as na prst dlouhé, posyp je jemným cukrem a nech je v horké troubě upéci.

878. Císařské piškoty.

Imperial Lady Fingers.

Ušlehej tuhý snít ze čtyř bílků, přimíchej k tomu zvolna dva koflíky práškového cukru, ostromouhanou kůru z jednoho citronu, po té přimíchej čtyry žloutky a dva koflíky mouky. Místo citronu můžeš přidati extrakt vanilky. Když jsi vše dobře promíchala, dělej na papír piškoty na prst dlouhé. Posyp piškoty cukrovým práškem a v teplé troubě je rychle upeč. Když začnou žloutnouti, pokrej je papírem. Aby byly dobře upečeny, musí býti po vrchu bledožluté a ze spod bledohnědé. Když piškoty jsou upečeny, potřij papír ve spod navlhlou houbou; po několika minutách sejmi piškoty s papíru, vlož je na velké sejtko, postav je na teplé místo a nech piškoty oschnouti.

879. Kynuté piškoty.

Raised Lady Fingers.

Utři 4 lžíce másla se čtyřmi žloutky, až se to zpění, dej k tomu 2 lžíce cukru, 4 koflíky mouky, koflík dobré syrové smetany, koláček s mlékem rozdělaných kvasnic a vše hodně dohromady promíchej; naposled přimíchej ze dvou bílků tuhý snít a nech těsto skynouti. Dej je pak na vál moukou poprášený, vyválej válečkem a vypíchej formičkou piškoty, dej je na plech máslem

potřený, nech skynouti, pomaz pak rozkloktanými vejci, posyp jemně utlučeným cukrem a nech je v troubě upéci, pak je vyndej a vychladlé na mísu urovnej.

880. Skořicové hvězdičky.

Cinnamon Stars.

Utluč na jemno půl libry mandlí s bílkem, pak to dobře uhněť s 1 librou cukru práškového a půl uncí tlučené skořice na husté těstíčko, jež pak na brko ztlouští vyválej. Vypíchej potom plechovou hvězdičkovou formičkou hvězdičky, polož je na plech papírem obložený a zvolna je upeč. Když je z trouby vyndáš, potřij je cukrovou polevou, do které jsi trochu skořice byla přidala, a když hvězdičky vychladnou, sejmi je s papíru.

881. Hvězdičky vanilkové.

Vanilla Stars.

Připravují se zcela na předešlý způsob, jen že místo skořice přidáš lžici vanilkového extraktu. Upečené hvězdičky potřij cukrem vanilkovým.

882. Španělský sníh.

Spanish Kisses.

Ušlehej z pěti bílků tuhý sníh, pak k němu zvolna přimíchej 1 libru práškového cukru, a kůru ostrouhanou z jednoho citronu. Z této kašičky dělej lžičkou na plech voskem tence natřený podlouhlé hromádky, jež v troubě již vychladlé hezky do křehka a do bledožluta upeč. Sejmi hromádky s plechu a do vršku na mísu urovnej.

883. Bavorské hůlky.

Bavarian Cakes. — Paní S. Sedláková v Besídce Hospodáře.

Dám na misku 3 koflíčky mouky, do ní dvě a půl lžičky prášku k pečení (baking powder), jednu a půl lžičky skořice, jednu a půl lžičky hřebíčku, jednu a půl lžičky nového koření, 1 koflík bílého cukru, 1 koflík žlutého cukru, není-li ale po ruce žlutý, tedy 2 bílého. Vše dobře s tou moukou promíchám, pak dám dvě polévkové lžice syrobu, 2 lžice brandy, 3 kousky čokolády z půlliberky, 4 vejce, dobře s tou moukou promíchám, dám na vál ještě dva koflíčky mouky, těsto z misky na vál vleju do té mouky, a dobře propracuju. Když je ta mouka zpracována, vezmu kou-

sek, udělám šišku a dám do trouby na zkoušku péct. Jestliže to kyne vzhůru, je to dobré. Kdyby se to ale rozlézalo, musí se přidat mouky a víc vyválet. Pak se těsto na válku rukou rozdělá, dá se do něj čtvrt libry neoloupaných celých mandlí a zase se to promíchá a dělají se z těsta šišky, by byly tak dlouhé jak je plech a tlusté jak vejce, spíše slabší. Kladu jednu vedle druhé, půl palce od sebe, bílkem pomažu a dám péci do ne tuze horké trouby. Musí se péci přes půl hodiny a pak se může zkusit kousek ukrojit. Jsou-li uvnitř jako brousek, tedy se musí péci déle a to při otevřené troubě, by byly tak, jako žitný chléb, když se ukrojí. Pak se vyklopějí a nechají se pět minut vychladnout, načež se jedna od druhé oddělí a krájí se na prst tlusté. Nejlepší při tom je, že to vydrží dost dlouho v suchém místě a někdy to přijde velmi vhod při nenadálé návštěvě.

884. Cukrové rohlíčky.

Sugar Crescents.

Udělej ze dvou bílků tuhý sníh, přimíchej do něho pozvolna šest uncí s vanilkou utlučeného cukru a trochu drobounké citronové kůry, klad' kousky sněhu lžičkou do rozstrouhaných se slupkami mandlí, urovnej je na voskem potřený plech a zvolna upěč. S plechu je musíš sundatí za tepla.

885. Cukrové jaterničky.

Sugar Rolls. — Paní Marie Lebedová ml., v Besídce Hospodáře.

Oloupám několik jablek, rozkrájím na malé lístečky, aneb ještě lépe, když se ustrouhají, pak dám na kastrol, ovšem že polévaný, lžící sádla a když se rozpálí, dám do něho ta jablka a dle libosti cukru, což ponechám za častého míchání na kaši rozvařit; pak přidám k tomu něco citronové kůry, citronátu a něco malinko pepře a tolik na drobno rozsekaných mandlí aby to bylo hezky husté. Když to trochu prochladne, dám to na vál posypaný cukrem a válím z toho malé jaterničky, které stáčím do půlkruhu, takže vypadají jako pravé jaterničky.

886. Anýzové preclíky.

Anise Cracknels.

Rozdrob dvě lžice másla s 2 koflíky mouky, vraz do toho dvě celá vejce, přidej půl koflíku práškového cukru a dvě lžičky tlučeného anýzu, vše dobře promíchej a vypracuj na hladké tě-

sto. Dělej pak preclíčky, klad' je na voskovaný plech, pomaz' je rozkloktaným vejcem a nech je do zlatova upéci.

887. Trubičky se smetanou.

Cream Rolls.

Rozválej máslové těsto ztlouští stébla, nakrájej z něho dlouhé proužky, polož je na trubičkovou formu, dej na plech, pomaz' je povrchu rozkloktaným vejcem a v horké troubě je rychle upeč. Když vychladnou, naplň je buď sněhem ušlehaným s cukrem aneb smetanovou pěnou a vanilkovým cukrem.

888. Kornoutky.

Filled Cornucopias. — Pí. M. Skočdoplová v Besídce Hospodáře.

Vezmu dvě vejce, dvě polévkové lžíce cukru, dvě vrchovaté lžíce mouky a lžíci sladkého mléka. To šlehám až se nadělá bublin. Pak dobře vymastím plech máslem, dám na kamna rozpálit, vezmu lžičku těsta a nakapám na plech, tak aby se neslily dohromady a dám péci, jen pět minut, spíše aby se zčerstva pekly a se nesušily. Pak je vezmu, zatočím na způsob kornoutku, načež vezmu tři bílky, dobře ušlehám sníh, přidám cukru a dám to na rendlík zvařit (tak je to lepší) a naplním kornoutky.

889. Mandlové taštičky.

Darioles with Almonds.

Udělej z půl libry másla máslové těsto, rozválej je ztlouští stébla a nakrájej z něho dvanáct čtyrhranných kousků. Dej do mísky $\frac{1}{2}$ koflíku cukru, citronovou kůru z 1 citronu, přidej 4 žloutky, 3 unce oloupaných rozstrouhaných mandlí, dobře to rozmíchej a konečně přimíchej tuhý sníh ze 4 bílků. Vlož do každého čtverhranu lžičku té směsiny, potřij cípky vejcem, přelož vždy dva protější cípky jeden přes druhý, vlož pak taštičky na máslem potřený plech, nech je v troubě upéci a za tepla je hojně posyp práškovým cukrem.

890. Karty.

Cards.

Utrij dvě lžíce másla, až se zpění, pak přidej jedno celé vejce, dva žloutky, dvě unce jemného cukru, půl lžičky vanilkového extraktu, dvě unce mouky, trochu tlučené skořice, hřebíčku, květu a trochu drobné citronové kůry, dobře vše rozmíchej, zpracuj

to na vále v těsto, vyválej ztlouští brku, rozkrájej je na čtverhranné karty, pomaz je bílkem, oblož rozpůlenými mandlemi, posyp drobným cukrem a upeč je do bledožluta na plechu máslem pomazaném. Můžeš je též napřed upéci, pak nějakou polevou potáhnouti a potom teprv mandlemi obložit.

891. Císařský chlebiček.

Imperial Bread.

Tři deset žlutků tři čtvrtě hodiny s půl koflíkem cukru, potom přidej koflík mouky, půl koflíku sultánek, čtvrt libry na nudličky rozkrájených mandlí, čtvrt libry ustrouhané čokolády a lžičku nakrájeného citronátu a dobře to dohromady promíchej; pak přimíchej zvolna z desíti bílků tuhý sníh, ještě tím chvíli míchej, nalej to pak do máslem vymazané formy, při mírném ohni upeč a vystydlé rozkrájej.

892. Biskupský chlebiček.

Bishops Bread. — Paní P. V. Shisslerová.

Šlehej drátěnou metlou 3 vejce s koflíkem cukru půl hodiny, až to hodně zhoustne; přimíchej pak do toho koflík mouky, do které jsi zamíchala lžičku prášku (baking powder), koflík mandlí celých, neoloupaných, k posledu pak koflík hrozinek sultánek, obalených v mouce. Vše dobře promíchej, vymasti podlouhlou formu máslem, vysyp moukou, vlož těsto do formy a pec zvolna aspoň půl hodiny. Nech pak vystydnout a když docela chladné, pokrájej na krajíčky.

893. Marcipán.

Marzipane.

Vař koflík cukru s dvěma lžicemi vody, až zhoustne, pak přidej půl libry tlučených mandlí, náležitě to promíchej a po vař, vytláč do toho šťávu z jednoho citronu a když to trochu vychladlo, přidej ze dvou bílků sníh. Pomaz oplatky bílkem, namaž na ně to těsto, oblož celými mandlemi a peč to při mírném ohni na plechu máslem pomazaném. Hotový marcipán ozdob pak bílou neb červenou polevou.

894. Obloučky.

Almond Crescents.

Rozdlob na vále čtyry lžice čerstvého másla s dvěmi koflíky

mouky, přidej půl koflíku cukru a štipec soli, z půli citronu ostrouhanou kůru a štipec květu, udělej ve prostředř dŭlek, zadělej to čtyřmi žloutky a sklenkou rumu a je-li těsto příliš tuhé, přidej jedno celé vejce; potom to tence rozválej, přelož je jako máslové těsto, opět rozválej a opět přelož; když je po třetí rozválíš, nakrájej z něho na dva prsty široké a šest prstů dlouhé proužky, potřij je z těch čtyř bílků ušlehaným sněhem, posyp drobně usekanými a s tlučným cukrem smíchanými mandlemi, klad' je na obloučkové formičky a nech je do zlatova upéci. Mandlí a cukru na sypání musí býti každého čtvrt libry. Místo rumu můžeš též použití dobrého mléka.

895. **Skořicové pokroutky.**

Cinnamon Lozenges.

Dej do hrnku půl koflíku drobného cukru, jedno celé vejce a jeden žloutek a půl hodiny tím míchej; potom přidej kávovou lžičku skořice, půl drobně rozkrájené citronové kůry, čtvrt libry mouky a dobře to rozmíchej. Potřij plech voskem, sázej naň malé hromádky z toho těsta, poklad' je na nudličky rozkrájenými mandlemi, posyp drobným cukrem a nech je zvolna péci.

896. **Citronové pokroutky.**

Lemon Lozenges.

Udělej ze dvou bílků sníh, přimíchej k němu znenáhla čtvrt libry práškového cukru, přidej šťávu z jednoho citronu, půl hodiny tím míchej, pak přimíchej ještě z jednoho citronu drobnince rozkrájenou kůru a chceš-li i dvě lžice usekaných mandlí; zamíchej to, dělej na voskem potřený plech malé hromádky, posyp je drobným cukrem a nech je spěšně upéci. Kdyby bylo těsto řídké, přidej cukru a ještě tím chvíli míchej. Místo mandlí můžeš též přidati ustrouhaný kokosový ořech; v tom případě však vynechej citronovou šťávu a přidej trochu vanilkového extraktu.

897. **Cukrované mandle.**

Sugared Almonds.

Do nového kuthánku dej libru přebraných sladkých mandlí a nech je chvíli na ohni státi, aby zkrěhly. V jiném kastrolku svař libru cukru s koflíkem vody, až se táhne, pak do něho vhod' mandle a míchej jimi, až se všecko v cukru obalí. Potom utluč cukr se skořicí, přimíchej k tomu trošku pěkné mouky, dej to na mísu,

vlož do toho ty mandle, zamíchej jimi, aby se hezky obalily a jedna od druhé oddělily a nech je na sýtku pod ubrouskem oschnouti.

898. Čokoládové špalíčky.

Chocolate Fudge.

Dva koflíky drobného cukru dej do mísy. Přilej k němu půl koflíka smetany a není-li tato po ruce, tedy půl koflíka mléka se lžící másla. Dej pak do toho dvě unce čokolády a vař na prudkém ohni asi 10 minut. Když je uvařeno, přidej lžičku vanilky a můžeš do toho přimíchati vyloupané podzemnice (peanuts) neb kokosový ořech. Když to hezky ztuhne, vylej na talíř a nech na něm tvrdnout asi hodinu, načež nakrájej na čtverečky.

899. Čokoládové cukrovinky.

Chocolate Candy.

Vezmi jeden koflík žlutého cukru, jeden syrobu, jeden rozstrouhané čokolády, jeden a půl koflíku másla, jeden a půl koflíku vody a půl koflíku sladké smetany. To vše dej na pánev a vař na ohni dosti prudkém tak dlouho, až se to táhne jako nitky, načež to vylej na podlouhlou misku vymaštěnou máslem a nech vychladnout. Dříve než to úplně stuhne, naznamenej to nožem na čtverečky.

900. Kokosové cukrovinky.

Cocoanut Candy.

Dej vařit dva koflíčky bílého cukru s půl koflíkem sladké smetany a lžičkou másla. Nech vařit 15 minut, přimíchej pak strouhaný kokosový ořech dle přání, zamíchej do toho lžičku vanilky, vylej na talíř a když vystydne, nakrájej na čtverečky.

901. Čokoládové karamelky.

Chocolate Caramels.

Dej do mísky čtvrt libry rozstrouhané hořké čokolády, přidej k ní čtyry lžice másla, libru žlutého cukru, půl koflíku syrobu, půl koflíku smetany a lžičku vanilkového extraktu. Míchej tím nad mírným ohněm, až to bude vše dokonale zamícháno, pak vař tak dlouho až to praská když toho kápneš do hodně studené neb ledové vody. Pak vymaž máslem talířek s rovným okrajem, vylej naň tekutinu, aby byla as půl palce silná vrstva, nech vystydnout a když skoro studená nakrájej na čtverečky.

902. Makaronky.*Macaroons.*

Osuš v troubě půl libry spařených a oloupaných mandlí, utluč je pak v hmoždíři se čtyřmi bílky, dej je do mísy, přidej k nim dva koflíky drobného cukru, ostrouhanou kůru z jednoho citronu, ještě jeden bílek a dobře to rozmíchej a vytluč. Udělej z toho na papír na plechu položený buď stříkačkou neb pouze lžičkou asi jako čtvrták velké hromádky ve stejné vzdálenosti a upeč je při mírném ohni do bledožluta. Makaronky tyto musí pečením skynouti, povrchu popraskati, uvnitř býti bílé a spodem bledohnědé. Místo mandlí můžeš též použití jader z lískových ořechů.

903. Čokoládové makaronky.

Uprav smíšeninu na makaronky jako předešle a přimíchej k ní tři unce rozpuštěné jemné čokolády. Aneb můžeš též místo čokolády přimíchat i unci jemně utlučené skořice. Místo citronové kůry můžeš utlouci cukr na makaronky též s kouskem vanilky.

POVIDLA A JINÉ NADÍVKY DO KOLÁČŮ.**904. Švestková povidla.***Prune Marmalade.*

Uvař suché švestky, dobře je usekej neb skrze stroj promačkej aneb vezmi švestková povidla, dej je na rendlíček, přidej k nim kousek nového másla, trochu drobně rozkrájené citronové kůry, trochu tlučeného hřebíčku a tolik cukru, aby byla dosti sladká; nech je trochu povařit, pak vychladnout a jsou hotová k použití. Kdyby byla tuze hustá, tedy přimíchej trochu teplé břechky a nemá-li té, trochu vody.

905. Jablková povidla.

Apple Butter. — Paní Terezie Steidlová v Besídce Hospodáře.

Na jeden bušl jablek vezmu galon svařeného moštu, ovšem že sladkého od lisu. Jablka musí být navinulá, aby se lehko rozvařila; pěkně se oloupají, vše pokažené vykrájí, aneb se mohou jen vykrájet a když se rozvařila, procedit skrze řídký cedník. Mošt se svaří na polovic. Jablek se dá tolik, aby byla potopená. Když jsou měkká, vyndají se sběračkou a dají se zas jiná a tak se po-

kračuje, až máme všechny vařeny. Pak se rozmačkají a dají znovu do kotle a při mírném ohni se vaří při stálém míchání. Na to jest nejlépe míti hřebílko. Než jsou hotova, as hodinu před dovařením, se může dát nějaké koření, podle chutě, trochu skořice, hřebíčku a všehochuti. Tato povidla dají dost práce, neb musejí být na husto vařená, jsou ale pak dobrá a dosti laciná.

906. Hrušková povidla.

Pear Marmalade. — Paní Anna Janatová v Besídce Hospodáře.

Na večer hrušky oloupané a na čtvrtky rozkrájené posypu cukrem a sice na deset liber hrušek dám dvě libry cukru. Tak se nechají přes noc ležet a druhý den se vaří po tři hodiny tak jak jsou, v té šťávě, kterouž ze sebe vypustily, načež se schladlé dají do hrnků kamenných a dobře buď silným papírem neb čistým plátnem ováží a uloží do chladného místa.

907. Broskvová povidla.

Peach Marmalade. — Paní Marie Satská v Besídce Hospodáře.

Natrhám broskve, slupku z nich jemně oloupám a pecky vyberu, načež je dám do polévaného hrnku, který se může jimi naplniti; pak je přikreju, aby z nich pára nemohla uniknouti a dám to do horké pece, v níž je nechám dusit až jsou měkké; pak je dobře paličkou rozmačkám a na půl galonu jich dám koflík a půl cukru. To dobře promíchám, pokličkou přikryji a dám opět do pece, kdež je dusím a občas promíchávám, ponechávajíc je tam tak dlouho, až dostanou pěknou hnědou barvu. Pak dám je do zavařovacích láhví aneb do kamenných hrnců, dobře ováží a postavím do chladného místa. Takto dušené broskve se tak snadno nepřipálí a mají příjemnou chuť. Když je chei upotřebit, dám do nich trošku hřebíčku, citronové kůry a muškátového květu a dobře to promíchám.

908. Tvaroh.

Sweet Cheese.

Utři na míse lžíci másla, přimíchej libru čerstvého sladkého tvarohu, pak k němu přimíchej čtyry žloutky, šest lžic cukru, ostrouhanou kůru z půli citronu, trošku soli a půl koflíčku přebíraných hrozinek sultánek, aneb na nudličky rozkrájených mandlí.

909. Nadívka z máku.*Poppyseed Filling.*

Utluč neb umel jemně mák, dej jej do kuthánku, nalej naň smetany a nech to vařiti, až se z toho stane hustá kaše, musíš tím ale začasté míchat, aby se mák nepřipálil. Přidej pak k tomu medu nebo cukru tolik, aby to bylo dostatečně sladké, můžeš k tomu též přidati tlučeného hřebíčku, citronové kůry, vanilku aneb mandle na drobno utlučené.

910. Jiná nadívka z máku.

Utři na míse 6 lžíc cukru se třemi žloutky, přidej k tomu koflík buď svařeného tlučeného, aneb ve smetaně svařeného a dobře utřeného máku, tři lžice rozpuštěného másla, tři nebo čtyři lžice smetany, půl koflíčku hrozinek bez pecek, na špičku nože skořice jemně utlučené a vanilky, rozmíchej to dobře, načež k tomu přimíchej ze tří bílků tuhý sníh.

911. Nadívka ze strouhaných housek.*Crumbs.*

Rozstrouhej dvě housky, usmaž strouhání z nich na dobrém máse a nech je vychladnouti. K tomu smíchej pak sekané spařené mandle, hrozinky a cukr buď tlučený s vanilkou nebo smíchaný se skořicí.

912. Nadívka jablečná.*Apple Sauce Filling.*

Rozkrájej jablka na malé lístky, dej je na kuthan, podlej trochem vody, přidej kus cukru, pak buď vanilku, buď skořici neb citronovou kůru a nech jablka do měkka dusiti. Pak je protlač a přimíchej jeden neb dva bílky na sníh ušlehané, aby se nadívka nerozběhla. Můžeš též dáti jako přísadu hrozinky neb sekané mandle.

913. Hrozinky.*Raisins.*

Omej ve studené vodě čtvrt libry pěkných velkých hrozinek, čistě je otri, vyber z nich všecky pecičky, drobně je rozkrájej, dej je na rendlíček s několika lžičkami bílého vína, přidej k nim půl drobně nakrájené citronové kůry, trochu tlučeného cukru, hřebíčku a skořice, nech je trochu povařit a pak vychladnout. Této nádivky můžeš použiti místo zavařeného rybízu, do koláčů neb dortů.

914. Cukrová jíška.*Sugar Roux.*

Upraž na rendlíčku čtyry lžice mouky s malým kouskem másla do položluta a pak přisyp dvě unce drobného cukru; touto jíškou můžeš sypati malé koláčky místo sekaných mandlí. Aneb rozdrob na vále tři lžice másla a smíchej s koflíkem mouky a třemi lžicemi drobného cukru, hodně to promíchej a posyp tím velké koláče ku kávě.

915. Perníková nadívka.*Gingerbread Filling.*

Ustrouhej několik tabulek perníku, dej ho na rendlík s kouskem másla a trochem cukru a nech ho trochu upražit. Můžeš ho použítí buď na německé koláče aneb do buchtíček.

916. Nadívka z lískových oříšků.*Hazelnut Filling.*

Utři na míse 3 lžice másla se dvěma žloutky, přimíchej šest lžic cukru s kouskem vanilky utlučeného, půl koflíčku na hrubo utlučených lískových oříšků a trochu bílého vína.

917. Nadívka z vlašských ořechů.*Walnut Filling.*

Svař půl koflíka cukru s půl koflíkem vody, dej to do mísky, přidej koflík jemně utlučených ořechových jader, trochu tlučené vanilky aneb drobné citronové kůry a dobře to rozmíchej.

918. Mandlová nadívka.*Almond Filling.*

Dej do mísky tři žloutky, 6 lžic cukru, ostrouhaňou kůru z citronu, půl koflíka jemně utlučených mandlí a dobře to utři; pak přimíchej ze tří bílků tuhý sníh.

POLEVY.**919. Bílá poleva.***White Frosting.*

Ušlehej tuhý sníh ze dvou bílků a přimíchej k němu poněmáhu tři čtvrti koflíku práškového cukru. Chceš-li, můžeš k tomu přidati půl lžičky vanilkového extraktu. Aneb přidej šťávu z půl

citronu, ale musíš zároveň přidati ještě více cukru. Ještě chvíli míchej a rozetři na vychladlý dort. Poleva musí býti jak sníh bílá a tak hustá, jako těsto na kapanku.

920. Vařená bílá poleva.

Boiled Frosting.

Dej vařit koflík a půl drobného (granulovaného) cukru se dvěma lžícemi vody a nech vařit až se táhne. Mezi tím ušlehej bílky ze dvou vajec a vmíchej ten horký cukr do nich a míchej až to vychladne. Pak přidej dle chuti vanilky neb citronové šťávy.

921. Čokoládová poleva.

Chocolate Frosting.

Rozšlehej bílky ze tří vajec na hezky tuhý sníh a pak pomalu přidávej za stálého míchání tři koflíčky cukru, ještě trochu míchej a pak přimíchej rozstrouhané čokolády dle chuti.

922. Vařená čokoládová poleva.

Boiled Chocolate Frosting.

Ustrouhej půl tabulky hořké čokolády a dej vařit s půl koflíkem mléka aneb smetany a půl koflíčkem cukru a vař až to zhoustne na kašičku.

923. Barevná poleva.

Colored Frosting.

Chceš-li míti polevu žlutou, připrav tak jako bílou a přidej několik kapek z rozpuštěného ve klůcku šafránu. Na růžovou polevu béře se přečištěný karmín neb cochineal. Na zeleno se barví šťávou z vypraného a utlučeného ve hmoždíři špenátu.

924. Skořicová poleva.

Cinnamon Frosting.

Připrav polevu jak předem uvedeno a přimíchej k ní lžičku skořicového extraktu, aneb lžičku na jemno utlučené skořice.

OVOCNÉ ROSOLY. — Fruit Jellies.

925. Ovocný rosol.

Fruit Jelly.

Ovocný rosol jest s cukrem svařená šťáva ze zralého, ne však přezralého ovoce. Toto se napřed s trochem vody povaří, aby šťávu vypustilo a šťáva se pak procedí buď hustým žíněným sýtkem aneb

pytlíčkem; procedí-li se však šťáva napřed sýtkem a pak pytlíčkem, jest rosol jasnější. Rosol musí se vařiti na silném ohni a jelikož při vaření vysoko vystupuje, není radno ho do kotle mnoho dávat; když se dovařuje, tedy již tolik nevystupuje a tu se musí dávat pozor, aby se nepřevařil; jakmile zhoustne, musí se ihned dáti do sklenic, jinak by v kotli zrosolovatěl. Po vychladnutí se teprv položí na vrch po lístku v rumu namočeného papíru a sklenice se uzavřou. Při vaření musí se stále míchat a pěna pilně sbírat, jinak by se rosol zakalil, na místě rosolování by ztuhl a dlouho by nevydržel.

926. Hroznový rosol.

Grape Jelly.

Zrna z hroznů nepře zralých otrhej a dej do hrnku neb kotlíku. Na každých osm liber (malý košík vína drží osm liber, velký 20 liber) hroznů přilej koflík vody a nech to vařit asi půl hodiny až jsou zrna rozvařena a časem tím míchej, aby slupky ke dnu nepřilehly. Když je to vařené, odstav a nech vychladnout. Pak to proced' skrze řídké plátno (cheese cloth). Chceš-li míti rosol čistý, nech jen co samo vykape a nestlačuj mnoho. Odměř šťávu a lej ji zpět do hrnku a kolik koflíčků šťávy, tolik si připrav koflíčků drobného cukru. Cukr dej do trouby ohřát, ale aby se nespálil a když se šťáva půl hodiny vařila, přidej ten cukr k ní, nech vařit ještě 10 minut, mezi čímž sbírej pěnu, pak odstav a když vychladne, dej do sklenic. Z vína divokého je rosol též velmi chutný; aneb může se vzíti polovic divokého a polovic štěpného.

927. Slívový rosol.

Plum Jelly.

Vyloupané slívy, divoké aneb štěpné, dej do hrnku, podlej trošku vody a vař až se rozvaří. Pak šťávu proced' a svař ji s cukrem, jako hroznovou. Jsou-li sladké, nevyžadují tolik cukru.

928. Třešňový rosol.

Cherry Jelly.

Stopek zbavené zralé třešně rozmačkej s peckami, nech je přes noc státi, pak je vytlač, přidej čtvrtý díl rybízové šťávy, ještě jednou proced'. Dej pak vařit, jako rosol hroznový.

929. Jablkový rosol.*Apple Jelly.*

Vezmi zralá, šťavnatá a navinulá jablka, oloupej a nakrájej je na čtvrtky, kteréž klad do vody jak je krájíš, aby nečernaly na vzduchu. Když máš všechna pokrájena, nech je do měkka uvařit a pak proced' hustou látkou. Svař pak šťávu s cukrem, jako v předcházejícím popsáno.

930. Rybízový rosol.*Currant Jelly.*

Rybízový rosol připravuje se zcela tímtež způsobem, jako hroznový. Malinový, neb jahodový rosol samotný se nedaří a chceš-li aby šťáva malinová neb jahodová zrosolovatěla, musíš přidati k ní čtvrtinu neb více šťávy rybízové.

931. Bezinkový rosol.

Elderberry Jelly. — Sl. Anna Dundrova v Besídce Hospodáře.

Vezmu bezinky, oberu je, operu a dám s trochou vody vařit. Při tom dám zároveň vařit jablka. Když bezinky pukají a voda je silně zbarvená, zcedím vodu z nich i z jablek, načež na tři díly jablekové přidám jeden díl vody bezinkové. Pak vezmu jeden díl (aneb trochu více) cukru a dva díly této směseniny a dám vařit do polévané nádoby. Když to při stálém míchání zhoustne, uschováám do chladného místa.

932. Citronová rosolina čili krém.*Lemon Custard.*

Krémy potřeba vařiti v dvojitém hrnci. Na citronový krém rozkrájej dva velké citrony, nalej na ně čtyry koflíky vody a nech rozvařit. Mezi tím utři šest žloutků s třemi koflíčky cukru a půl koflíčkem másla, proced' do toho vodu z těch rozvařených citronů a dej zpět vařit na kamna. Přilej k tomu pět lžic kukuřičné škrobové mouky rozmíchané ve studené vodě a nech vařit pak ještě as minutu. Pak odstav a přimíchej k tomu lehce sníh ze šesti bílků. Nech to vystydnout a předlož v mísečkách co příchoutku.

933. Čokoládová rosolina.*Chocolate Custard.*

Dej vařit čtyry koflíky mléka a do něho dej malý koflíček sladké rozstrouhané čokolády. Pak utři šest žloutků s koflíčkem

cukru a lžící másla, vlej do toho mléko s čokoládou, přidej kukuříčné škrobové moučky jak v předešlém předpisu vypsáno a vař a konečně když odstavíš, přimíchej sníh ze šesti bílků.

MÁSLA. — Butters.

934. Sardelové máslo.

Sardelle Butter.

Očisť dvě unce sardelí, kůstky vyber a sardele se štipcem papriky v hmoždíři na kašičku utluč; pak to utři na čistém prkénku s půl librou čerstvého másla tak hladce, aby to bylo opět jako máslo, dej to na misku a postav do studena.

935. Petruželové máslo.

Parsley Butter.

Na půl libry čerstvého másla vezmi dvě lžice usekané zelené petruželky, šťávu z jednoho citronu, štipec květu a trochu soli, dobře vše promíchej a ulož máslo do studeného místa. Máslo toto přidává se k rozličným pečením místo omáčky; malé kousky másla rozloží se na povrch pečení a nechají se jich teplotou rozpustiti.

936. Hořčičné máslo.

Mustard Butter.

Utři půl libry čerstvého másla s třemi tvrdými žloutky a třemi lžicemi umleté hořčice, osol to, trochu opepři a dej do studeného místa. Místo hořčice mohou se též přidati dvě lžice papriky a šťáva z jednoho citronu.

937. Čokoládové máslo.

Chocolate Butter.

Utři půl libry čerstvě utlučeného másla se třemi na tvrdo vařenými žloutky a dvěma malými tabulkami ustrouhané čokolády; chceš-li, můžeš přidati též trochu cukru a trochu tlučené vanilky. Toto máslo podává se buď k čerstvě pečeným zemičkám nebo na oplatky namazané.

SVAŘENINY. — Jams.

Svařeniny jsou totožné s povidly a připravují se v podstatě tímtež způsobem, však nevaří se tak hustě a používají se méně ku přípravě pokrmů a spíše ku mazání na chleba neb pečivo místo másla. Kdežto na rosoly běře se ovoce nepřezrálé, z něhož šťáva nechá se vykapati a čím kyselejší, tím lépe se rosoluje, na povidla a svařeniny běře se ovoce dobře vyzrálé, třeba i přezrálé, ale ovšem zdravé, jelikož takové je sladší a méně cukru vyžaduje. Používá se celé s vyjímkou slupek, pecek a jader. Jinými slovy, po oloupaní slupek a odstranění jader a pecek se ovoce svaří s cukrem a rozmíchá, aby tvořilo kaši, zcela hustou na povidla, méně hustou na svařeninu. Pak se ukládá k potřebě do sklenic, jako zavařeniny a chová v chladném místě. Svařeniny lze hotoviti ze všeho ovoce, ale nejlépe drží se z ovoce drobného.

938. Hroznová svařenina.*Grape Jam.*

Zrna hroznů otrhej a vyper a vymačkej ze slupek vnitřek zrn do mísy a slupky klad' do jiné mísy. Vnitřek zrn s pecičkami dej vařit tak jak jest, bez přilévání vody, neboť je šťávy z nich dosti. Vař asi půl hodiny, až vidíš, že se pecičky od zrna oddělily, načež to proced' sítkem, aneb vymačkej v řídkém pláténku do sucha a dej to zpět vařit a k tomu ty slupky. Přidej na každý koflík rozvařených hroznů půl koflíku cukru, podle chuti i více, vař 1½ hodiny a dej pak do sklenic.

939. Rybízová svařenina.*Currant Jam.*

Otrhej zrna ryvízu, omej, dej do hrnku, rozmačkej a nech vařit. Když je několikrát var obešel, přidej cukru a sice tři čtvrté koflíku cukru na každý koflík ryvízu. Rozmačkej dřevěnou lžicí neb měchačkou zrna a vař při mírném ohni půl hodiny. Podobně vaří se svařenina angreštová.

940. Malinová svařenina.*Raspberry Jam.*

Maliny čistě ober a vyper, dej do hrnku, postav na oheň a v hrnku je rozmačkej. Když je několikrát var obešel, přidej k nim cukr, na koflík malin půl koflíku cukru a vař půl až tři čtvrti hodiny. Podobně též vaří se černice i jahody.

941. Jablková svařenina.*Apple Jam.*

Oloupaná a rozkrájená jablka dej do kotlíka, podlej je trochou vody (na galon jablek koflík vody) a vař za častého míchání asi 20 minut, až jsou jablka uvařená na kaši. Protlač je pak sítkem aneb řídkým šatem a dej tu kaši nazpět do kotlíka vařit. Když je několikrát var obejde, přidej k nim cukr a sice na koflík kaše dej půl koflíku cukru a trochu jemně usekané citronové kůry, vař ještě asi půl hodiny neb tři čtvrtě při častém míchání a když jsou vařeny, dávej horké do sklenic.

942. Slivová svařenina.*Plum Jam.*

Pěkné zralé slívy neb švestky omej, vyloupej pecky, jestli nepřiléhají a dej vařit s trochem vody. Nedají-li se pecky vyloupat, dej vařit s peckama. Když se rozvaří do měkka, protlač sítkem a dej nazpět do kotlíka. Když se chvíli vařila, přidej na koflík té kaše půl koflíka i více cukru, též trochu tlučené skořice a hřebíčku a vař za častého neb stálého míchání na žádoucí hustotu.

943. Kdoulová svařenina.*Quince Jam.*

Rozkrájené a oloupané zralé kdoule uvař ve vodě do měkka, načež je sced' a sítkem protlač; na každý koflík kaše přidej tři čtvrtě koflíku cukru a šťávu z jednoho citronu, nech vše do husta svařit, dej svařeninu za tepla do sklenic a teprv po vychladnutí obvaž.

944. Broskvová svařenina.*Peach Jam.*

Dobře zralé a pecek zbavené broskve protlač sítkem, přidej na každý koflík půl koflíka cukru, nech to vařiti, až to zhoustne, při čemž stále míchej a pěnu sbírej; pak to odstav od ohně, nech na polo vychladnouti, dej do sklenic a teprv po úplném vychladnutí dobře obvaž.

945. Broskvová svařenina na jiný způsob.

(Paní V. Schisslerová.)

Vezmi pěkné zralé broskve, oper je dobře a utři, aby se otřelo se slupky všecko chmýří. Nakrájej je pak na čtvrtky, aneb drob-

nější kousky, vezmi tolik bílého drobného cukru co je broskví a vař obé po 5 neb 6 hodin za neustálého míchání. Na žádný pád to nesmíš nechat připálit. Když to je rosolovité, dej do sklenic.

946. Svařenina rajských jablíček.

Tomato Jam.

Zralá rajská jablíčka ponoř do vřelé vody a ze spařených slupky oloupej, dej do kotlíku a postav na oheň, rozmačkej a nech vařit (bez přidávání jakékoliv vody) as tři čtvrtě hodiny. Pak přidej na každý koflík kaše půl koflíka cukru, na jeden galon citron na koláčky pokrájený, koříněk zázvoru (celý) a vař asi hodinu.

947. Svařenina rajských jablíček a jablek.

Tomato and Apple Jam.

Uvař pět kvartů oloupaných zralých rajských jablíček a šest kvartů okrájených a vykrájených jablek, každé zvlášť, na hustou kaši. Smíchej to pak dohromady a přidej 6 liber cukru, dvě lžíce mletého hřebíčku a tři lžíce mleté skořice. Vař pak ještě asi hodinu.

KOMPOTY. — Fruit Sauces.

Kompoty jsou zavařeniny ovoce k bezodkladné spotřebě. Proto se nevaří tak dlouho jako zavařované ovoce a neběře se k nim tolik cukru.

948. Mechynkový kompot.

Cranberry Sauce.

Přeber kvart mechynek a vyper je na čisto. Dej je do misky granitové, nalej na ně studené vody, aby byly potopeny a dej vařit. Přidej k nim špetku sody a nech vařit až popukají; pak přidej dva koflíky cukru a nech vařit hodinu.

949. Rebarborový kompot.

Rhubarb Sauce.

Pěkné stonky rebarbory oper čistě a pokrájej na drobné kostky. Dej je do misky, posyp hojně cukrem, přiklop talířem a dej do trouby péci. Peč asi 25 minut a přidej pak nastrouhaného muškátu. Když bylo třeba, tedy ještě přislad'.

950. Broskvový kompot.*Peach Sauce.*

Dej na rendlík koflík cukru s pěti lžicemi vody a nech to vařit as 10 minut. Mezi tím oloupej pěkné zralé broskve, rozpůl, a pecky odstraň. Dej je pak do vařícího syrobu a nech vařit ještě dalších 10 minut.

951. Jablkový kompot.*Apple Sauce.*

Dej do kuthánku půl koflíku cukru, dva koflíky vody a šťávu z jednoho citronu, dej do toho dvanáct rozpálených, oloupaných, jaderníků zbavených nakyslých jablek, přistav je k ohni a nech zvolna do měkka uvařit, nesmíš je však nechat rozvařit. Pak je odstav, nech vychladnouti, jablka vyndej na misku, omáčku nech do husta svařiti a proced' sítkem na jablka. Do cukru můžeš též přidati kousek celé skořice a dle libosti můžeš použití stejné díly vody a bílého vína. Do prostřed jablek můžeš též na misku narovnatí zavařené třešně neb hrozinky a pak teprv šťávou políti.

952. Hruškový kompot.*Pear Sauce.*

Hrušky v půli rozkroj, oloupej, zbav jaderníku a uvař je jako jablka ve vodě s cukrem, kouskem celé skořice a citronové kůry; pak je narovnej na misku a polej na husto svařenou šťávou. Můžeš též vzíti stejné díly vody a červeného vína a dle libosti můžeš vařiti hrušky také v celosti.

953. Švestkový kompot.*Prune Sauce.*

Rozkrájej zralé švestky na půlky a pecky vyndej; pak je svař s cukrem, kouskem skořice a na nudličky nakrájenou citronovou kůrou a když změknu, vyndej je na misku a polej na husto svařenou šťávou. Češ-li je mítí zvláště jemné, tedy je oloupej a přidej trochu červeného vína.

954. Třešňový kompot.*Cherry Sauce.*

Na libru třešní svař čtvrt libry cukru s koflíkem vody, kouskem celé skořice a citronové kůry; pak přidej stopek zbavené a v studené vodě omyté třešně, nech je na prudkém ohni svařiti a pak

vychladnouti; potom je vyndej opěnovačkou na misku, šťávu nech ještě trochu svařiti a nalej na třeshně. Do cukru můžeš dáti též trochu červeného vína. Podobně připravuje se kompot z višní.

955. Ostružinový kompot.

Blackberry Sauce.

Vyprané a osáklé ostružiny nech povařiti ve vodě s cukrem a kouskem skořice, urovnej je na misku, polej na husto svařenou šťávou, posyp cukrem a oblož na koláčky nakrájenými pomeranči. Můžeš též vzíti stejné díly vody a červeného vína a místo skořice můžeš použiti též citronovou kůru.

ZAVAŘENINY. — Preserves.

956 Zavařování ovoce.

(Dr. K. H. Breuer v Hospodáři.)

Někdy a některým hospodyňkám se podaří připraviti zavařeniny tak, že vydrží dlouhou dobu a nezkazí se, jindy opět zavařeniny kyšou a plesniví, ať do nich dá cukru co chce, ať je pře-vaří jak chce. Dříve se za to mělo a většina hospodyň tomu ještě nyní věří, že cukr udržuje zavařeniny před zkysáním a bez cukru že se zkaží. Tomu však není tak. Všecko kysání, kvašení a plesnivění přichází od malinkých, pouze tím nejlepším drobnohledem viditelných rostlinných organismů, které mezi houby patří a bakterie se nazývají.

Chcete-li tedy tomuto hnití a kvašení zabrániti, odstraňte z vaší potravy tyto bakterie, neb učinite je neškodnými. Toto lze dokázati buď přidáním do nich látek chemických, které bakterie zničí, aneb zahřejete je po jistou dobu na bod varu, který též je zničí. Chemikalie, které bakterie ničí, jsou skoro vždy zdraví lidskému škodlivé, proto jich nelze použiti a musí se spoléhati jen na vaření. “Však my zavařeniny vaříme,” namítnete, “a přece nám kyšou.” Ano, vy to vše dobře uvaříte, ale po uvaření dáte bakteriím znovu dosti příležitosti, aby se do jídel dostaly. Nejen, že musí být zavařeniny dosti dlouho vařené, ale i nádoby, do nichž se dávají, musí býti aspoň půl hodiny vařeny, aby byly očištěny. — Opláknutí vařící vodou nestačí. Pak na očištěné věci nesmíte sáhati rukama, neb ruce jsou plny zárodků různých bakterií. Aby se vám to tedy podařilo, pokračujte následovně:

Všecky láhve, nádoby, gumové kroužky, víčka a vůbec vše, s čím zavařenina přijde do styku, vařte půl hodiny ve vodě. Zároveň si opatřte dvoje drátěné klíšťky a vařte je s ostatními věcmi. Klíšťky vyndejte za rukověť a nesahejte na konce, jimiž věci běháte, nýbrž beřte jen za rukojeti. Pak klíšťkami vyndejte láhve, postavte na stůl, ale nesahejte na hrdla a do nich. Nalejte do nich dokud jsou horké, vařící zavařeniny, klíšťkami vylovte z vody gumové kroužky, dejte na hrdla, ale nesahejte rukama na nic. Přiklopte víčka též pomocí klíštěk a postavte znovu do vařící vody a nechte znovu 10 minut vařit. Pak, dokud se to vaří, zatáhněte, neb zašroubujte víčka pevně a vyndejte z vařící vody. Pakli byste je před zatáhnutím nevařily, aneb ještě odkrývaly, padne do nich prach, který jest plný zárodků bakterií a zavařeniny vám budou vzdor všemu kysat.

Víčka musí býti buď skleněná, neb kovová, korkové zátky neudrží plíseň, neb ta pronikne skrze korek snadno, v delší době.

Dáváte-li zavařeniny do obyčejných láhví, musíte láhve i s korky půl hodiny vařit, pak nalít do nich zavařeniny jak dříve udáno, klíšťkami vařením očištěnými dejte korkové zátky volně do hrdel a nechte znovu deset minut vařit. Pak láhve z vařící vody vyndejte, zátky vařením očištěnou paličkou zatlučte a hned, dokud horké, namočte hrdla i se zátkami do roztaveného pečetiho vosku, tak aby byly celé zátky i s kouskem hrdla pokryté a aby v nich žádné dírky voskem nepokryté nezůstaly. Takto vám vydrží zavařeniny čisté tak dlouho, než je otevřete. Jakmile se láhev otevře, vniknou tam s prachem bakterie a hned počne kvašení. Proto jak se láhev otevře, musí se rychle spotřebovat. Lépe jest tedy dávat zavařeniny do malých láhví, aby se brzy spotřebovaly. Takto vám zavařeniny vydrží a pakli vám vzdor tomu zkysnou, neb splesniví, buďte jisty, že jste někde nedaly pozor a při zandavání láhví nějaké bakterie do nich vnikly.

957. Všeobecná pravidla.

Než počneš ovoce zavařovati, prohlédni dobře napřed sklenice, zdali nejsou prasklé neb potlučené; používáš-li sklenic s víkem, jak nejobyčejnější, hled', aby měly úplně nové gumové kroužky. Ovoce k zavařování musí býti zralé, ale tvrdé a neporušené; přezralé ovoce se nehodí k zavařování, jelikož se nenechá udržeti a brzy se po-

kazí. Šťavnaté ovoce se napřed přebere a očistí, tvrdé ovoce většího druhu se však dříve oloupá, spaří a pak teprve zavařuje. Zavařeným ovocem naplní se láhve, kteréž staví se do kotle se studenou vodou, až k hrdlům sáhající; na dno kotle se dá trochu sera neb třísek, aby sklenice nepřišly do styku se dnem a nepopraskaly. Víčka se jen lehce zašroubují a voda pak přivede se do varu. Po vaření 10 minut se láhve vyndávají a víčko přitáhne a když zavařenina vystydne, teprve se docela zašroubují. Sklenice se zavařeninou se musí neprodyšně uzavřítí a ve chladném suchém místě uschovat. Objeví-li se na zavařeninách plíseň, musí se opatrně sebrati a ovoce převařiti; kdyby ovoce začalo kvasiti, musí se též převařiti. Proto musí se zavařeniny častěji bedlivě přehlížeti.

958. Zavařené jahody.

Preserved Strawberries.

Obeř pěkně 10 neb 12 kvartů jahod, vyper na sítku a nech dobře osáknouti. Dej pak do polévaného hrnku dvě libry cukru bílého a půl koflíčku vody a nech to vařit as 10 minut. Pak vsyp do toho jahody, nech vařit as 25 minut a dobře pěnu sbírej, ale mnoho nemíchej, abys je nerozmačkala. Vybírej pak jahody opěnováčkou a dávej do sklenic pozorně, aby zůstaly co možno celé. Šťáva s cukrem, ve které se vařily, se pak ještě vaří, až se svaří na husto a naleje na jahody, aby byly sklenice hezky plné. Pak se ještě vaří jak v povšechných pravidlech uvedeno.

959. Zavařené broskve.

Preserved Peaches.

Oloupej broskve, rozpůl, vyndej pecky a klad' broskve do studené vody. Dej do hrnku libru bílého cukru, nalej naň 1½ koflíku horké vody a nech to svařit na syrob. Naplňuj pak sklenice broskvemi a stav je do kotle s vodou, jak v povšechných pravidlech uvedeno. Na každou vrstvu broskví dej vrstvu cukru a když je sklenice plná, dolejší tím horkým syrobem z cukru, zašroubuj lehce víčka a vař 10 minut.

960. Zavařené hrušky.

Preserved Pears.

K zavaření vezmi hrušky tužší, které se nerozvaří. Oloupej, rozkroj na půlky neb čtvrtky dle velikosti, jaderník vykroj a hrušky klad' do studené vody, aby nezahnědly. Pak dej do polévaného

hrnku kvart bílého cukru, as dvě lžíce vody a když se to povaří, dej do toho syrobu dva kvarty hrušek a nech vařit ponenáhlu několik hodin. Když syrob zhoustl, dávej do sklenic, dle návodu v povšechných pravidlech.

961. Zavařená pláňata.

Preserved Crab Apples.

Pláňata se zavařují tímtež způsobem jako hrušky, však musí se na cukr dáti trochu více vody, na kvart cukru koflíček vody a ovšem vaří se celé, i se stopkama.

962. Zavařené slívy.

Preserved Plums.

Polej slívy vřelou vodou, sejmi z nich slupky a zavař jako broskve.

963. Zavařená jablka.

Preserved Apples. — Paní Terezie Steidlová v Besídce Hospodáře.

Především to musí býti jablka pěkná, šťavnatá, spíše sladká, než kyselá. Ta oloupám, rozkájím na čtvrtky, dobře vykrájím košťály, i co by bylo pokažené a je-li jablko hodně velké, tedy rozkájím na více dílů a hned je házím do studené vody, aby nezhnědla. Když jsem s tím hotova, tedy dám na kamna kotel, vody dám tolik, dle toho co je ovoce a na galon vody dám tak asi kvart cukru a to nechám, až se to vaří. Pak seberu pěnu a dám tam ovoce a přidám pár kousků rozlámané skořicové kůry a nechám je vařit tak dlouho, až se dají vidličkou snadno propíchnout. Pak hned nalejvám do připravených sklenic, kteréž jsem napřed dobře horkou vodou a pak studenou vymyla. Nejhlavnější jest, aby víčka byla dobře vymyta, totiž taková, co již byla upotřebená. Ta dávám vyvařit do sodové vody, pak v několika čistých vodách opláchnu a kde by co přischlého bylo, dobře oškrábu. Také pokaždé při nakládání potřebuji nové gumové proužky.

964. Zavařované višně.

Preserved Cherries.

Višně se zbaví pecek a zavaří se jako slívy, však dá se do cukru méně vody, proto že jsou šťavnatější.

965. Zavařená malá rajská jablíčka.

Preserved Pearshaped Tomatoes.

Na noc opař a oloupej pěkná drobná (hruškovitá) nepřezralá

žlutá rajská jablíčka, propíchni každé jehlou, aby při vaření nepopraskala a dej na ně tolik cukru, mnoho-li váží jablíčka. Ráno slij z nich všechnu šťávu, vař až zhoustne jako syrob. Pak dej do tcho vařit jablíčka a k nim kousek citronové kůry a celého zázvoru a nech vařit, až vypadají jablíčka průhledná, dávej pak do sklenic a horká zašroubuj.

966. Sladký zavařený vodní meloun.

Preserved Water Melon. — Z Besídky.

Když snímé červené maso z melounů, okrájím zelenou kůrku, bílé maso rozkrájím na kostky ne příliš velké a ne malé; pak vezmu 4 koflíky cukru a 1 koflík vody, udělám z toho syrob a meloun do toho dám vařit. Vařím jej plné 4 hodiny, pak přidám jeden velký citron rozkrájený na koláčky, neb dva malé, 2 hrstě hrozinek a nechám to vařit 1½ hodiny déle. Meloun když jest vařený, nesmí být bílý, nýbrž průhledně žlutý.

967. Zavařené zralé okůrky.

Sweet Pickled Cucumbers. — Terezie Vacková v Besídce Hosp.

Vezmu dobře zralé (žluté) okůrky, oloupám, semena vyndám, též i ty mázdry, co v nich leželo semeno, rozkrájím na úhledné kousky a dám je do slané vody; pak spařím je vařící vodou a nechám stát až do rána, načež je vyndám a odměřím kvart octa, do hrnečku dám pint horké vody, půl kvartu ostrého octa, dva vrchovaté koflíky bílého cukru, lžičku skořice, lžičku hřebíčku, lžičku černého pepře a lžičku květu neb muškátové kuličky, hrst hrozinek, načež do toho dám ty okůrky a vařím to, až se to snadně vidličkou propíchně; do toho vleju ten půl kvart octa, načež je hned dávám do sklenic.

NALOŽENINY. — Pickles.

968. Broskve.

Peaches.

K tomuto účeli hodí se nejlépe tvrdé, ač zralé broskve, které přiléhají k pecce. Dobře je oří šatem na čisto. Na 8 liber ovoce vezmi 4 libry cukru, dvě unce celé skořice a kvart octa a nech vařit pět minut. Do každé broskve zastrč dva hřebíčky a dej je vařit do té tekutiny a když jsou měkké, že se dají vidličkou

propíchnout, vyndavej, dávej do sklenic, svař tekutinu na polovici a nalej na ně, pak vař ještě dle povšechných pravidel zavařování.

969. Nakládané vinné hrozny.

Pickled Grapes. — Paní Janatová v Besídce Hospodáře.

Vezmou se pěkné, docela zdravé hrozny, nejlépe tvrdého zrna a nakladou se do kamenného hrnka. Pak se dá vařit ocet a do něho pepř, nové koření a skořice, vše celé, a cukru dle libosti. Když se to půl hodiny mírně vařilo, sejme se to z plotny a vleje na hrozny, načež, když to vychladne, pováže se to a též do chladna uloží. Hrozny musí býti ovšem zatopené a lehce něčím obtěžkané. Já obyčejně dávám malý talířek a na něj oblázkový kamínek.

970. Zelená naložená rajská jablíčka.

Green Tomato Pickle. — Paní J. Papežová v Besídce Hospodáře.

1 galon jablíček rajských nakrájených na koláčky, 2 kvarty octa, 1 kvart cukru, čtvrt koflíku semene hořčice, 2 lžičky nového koření celého, 1 lžičku semletého pepře, 1 lžici soli, 12 cibulí menších rozkrájených, nechám vařit vše dohromady 10 minut. Jablíčka musí být čistě zelená. Pak se dají do hliněného hrnce a dobře ovážou, by k nim nemohl vzduch.

971. Naložená rajská jablíčka na kyselo.

Pickled Tomatoes. — Paní Sebalina Sedláková v Besídce Hosp.

Vezmu jablíčka prostřední velikosti, omyji, osuším a osolím a nechám as 4 hodiny stát. Pak svařím dobrý ocet a když vychladne, vleji ho na ta jablíčka a nechám stát až do druhého dne. Druhý den ho sleju a zas jej vařím a vychladlý vleju na jablíčka. Třetí den svařím čerstvý ocet. Jablíčka se dají do sklenic a ten čerstvý zavařený vychladlý ocet vleju na ně až jsou sklenice asi na dva palce neplné. Postavím do vody těsně jednu vedle druhé, by sebou při vaření neházela a nechám je as pět minut v páře vařit. Pak vyndám sklenice na stůl, dám gumy, dobře víčka zatáhnu a dám je zas do té samé vody a nechám až vychladne. Takto naložená jablíčka vydrží mi vždy přes dvě léta. Když je potřebuji, vezmu dvě neb tři, nezkaží se když tam vzduch přijde, jsou jako čerstvá.

972. Nakládaná rajská jablíčka.

Pickled Tomatoes. — Paní A. Špěváčková v Besídce Hospodáře.

Vezmu rajská jablíčka zralá, ale ne přezralá, čistě je umeju a

dám na velkou mísu, by voda z nich oschla. Pak vezmu kamenný hrnec (jar) as 3-galonový, čistě jej vymeju a vysuším a jablíčka do něho narovnáám, ale nesmí se mačkat. Pak svařím dobrý ocet a horký vleju na jablíčka a přiklopím talířem, tak aby chladla co možno nejvolněji. Když pára vyjde, pak je dobře povážu a dám do sklepa. Tak je lze udržet až do čerstvých s malou výlohou. Jsou jistější než v plechovkách. V zimě jsou dobrá na omáčky, a když se nedá tuze kyselý ocet, tedy i na stůl, ač mají kyselou příchuť. Slupka se snadno stáhne.

973. Naložená rajská jablíčka.

Pickled Tomatoes.

Vezmi pěkná zralá, ale ne příliš měkká jablka; omej je ve studené vodě, nech na čistém šatě osáknouti a urovnej je pak do sklenic neb kamenných hrnků; mezitím svař vinný ocet s několika zrnky pepře, nového koření, hřebíčku a trochem soli a úplně vychladlý vlej na jablka. Ocet musí však jablka úplně krýti a povrchu se zalije rozpuštěným máslem neb lojem. Pak se nádoby pevně uzavrou neb obvážou a v chladném místě uschovají. Můžeš též vzíti stejné díly octa a vody, v tom případě vezmi však více soli; ostatní zůstane nezměněno.

874. Kyselý zavařený meloun.

Pickled Water-Melon. — Paní Rozalie Špalková v Besídce Hosp.

Tvrdou část vodního melounu rozkrájím, jádra vyběru, pak na malé kousky rozřežu, dám do kamenné mísy a pak to poleju octem tolik, aby to nebylo moc kyselé, jen přikyslé a nechám v míse přes noc stát; druhý den ráno to dám vařit. Na 4 libry melounů dám 3 libry cukru, půl citronu, několik kousků skořice a as 8 hřebíčků. Pak to zvolna vařím až to začne mít barvu přičervenalou a jest jako syrob husté, načež to odstavím. Podotýkám, že se to musí často míchat, aby se to nepřipálilo. Když to vychladne, tak to dám do kamenných hrnců a dobře zavážu a uklidím do chladného místa, kde vydrží dost dlouho.

975. Nakládání okůrek.

Pickling of Cucumbers. — Paní Rozalie Malinová v Besídce Hosp.

Já obyčejně trhám okůrky k nakládání před večerem, pak je dám do škopku a naleji na ně čerstvé studené vody, v níž je nechám chvíli močit. Mezi tím si připravím slanou vodu tak nasy-

cenou, aby na ní vejce plovalo, načež okůrky z čisté vody vyperu a dám je do slané, kde je nechám přes noc. Ráno je vyberu a suchým šatem otřu, při čemž dostanou tyto pěknou zelenou barvu. Pak nakládám okůrky do pětigalonového soudku, z něhož odstráním jedno dno. To dávám vždy jednu vrstvu okůrek a jednu vrstvu kopru. Tak pokračuji, až jest soudek plný, načež jej zabeďním. Pak dám vařit vodu a ocet, k čemuž béru na tři čtvrtě obyčejného pejlu vody čtvrt octa. Při vaření přidám k tomu něco koření a po uvaření nechám jíchu vychladnout a vychladlou vleji na okůrky dírou zátkovou. Pak je dobře uzátkuji. Okůrek musí býti dost, aby se mohla nádoba naplnit. Na pětigalonový soudek je potřeba dvou pejlů okůrek. Okůrky vydrží po léta a to jak v soudku, tak i v láhvích, ale musí býti postaráno o to, aby k nim nemohl vzduch. Tím způsobem udrží se i pěkně zelené.

976. Nakládané okůrky.

Pickles. — Paní M. K. Mochalová v Besídce Hospodáře.

Natrhám si okůrek libovolné velikosti, jež uložím do hliněného hrnce, načež dám vařit vodu, do kteréž přidám hodně soli. To naleji vřelé na okůrky tak, aby byly úplně potopené. Pak-li by se okůrky zvedaly, může se na ně přiklopit talíř, jenž obtěžká se kamenem. Do okůrek takto uložených může se ještě přidati koprové natě aneb koprového semene, což dodá jim chutě. Okůrky se tak ponechají 3—4 dny, aby dobře slanou vodou nasákly, a nabyly přiměřené chutě, načež se vyndají a srovnají do láhví a zalejí svařeným octem. Pak se láhve zašroubují jako při zavaření. Takovéto okůrky vydrží až do nových.

977. Láčené okůrky.

Dill Summer Pickles.

K nakládání letnímu s koprem bérou se okůrky prostřední velikosti. Nyní hotoví se kamenné hrnce až i velikosti sudu a naložené okůrky (jako vše jiné, i zelí) drží se nejlépe v kamenných hrncích. Dno hrnku poklad' zeleným koprem a vinnými listy, aneb v nedostatku těchto, aspoň višňovými. Pak narovnej do hrnku vrstvu okůrek, dej opět kopr a listí a tak s vrstvami pokračuj, až je hrnek plný. Dej zvařit vodu, osol ji až je slaná jako hodně slaná polévka, a přidej trochu cukru, lžici do 4-galonového hrnku, nech vodu ochladnout a vlašnou nalij na okůrky. Než obtížíš ka-

menem, dej k okůrkám dvě neb tři suché kůrčičky žitného chleba. Nech stát den neb dva v teple, až zakvasí, pak je uklid' do sklepa neb jiného chladného místa. Pátý neb šestý den jsou již uleželé a po následujících 14 dnů jsou nejchutnější, pak ale jsou čím dále tím kyselejší.

978. Naložené okůrčičky na sladko.

Sweet Pickles.

Vezmi drobné okůrky, čím menší, tím lepší. Nalej na ně vařící vodu a nech je stát 4 hodiny. Pak dej vařit vinný ocet s cukrem a kořením a sice na galon octa dej koflíček cukru, k tomu přidej koflíček soli, lžičku prášku kamence, který slouží k udržení barvy a tvrdosti okůrčiček, unci rozlámané skořicové kůry, lžici celých hřebíčků a nech vše vařit as 15 minut. Okůrčičky z vody vyber, skládej do sklenic, polej tím vařícím octem s kořením a horké zašroubuj.

979. Naložené cibulky.

Pickled Onions.

Malé bílé cibulky oloupej, trochu osol a vař je po deset minut v polovici vody a polovici sladkého mléka. Pak vyndej, nech osáknout, slož do sklenic a polej je kořeněným horkým octem, nedávej však žádné nové koření, kteréž by je temně zbarvilo. Zašroubuj pokud jsou horké.

980. Nakládání mladých fazolí na zimu.

Canned Beans. — Z Besídky.

Chceme-li mlad'ou zrnka fazolí uschovati na zimu, můžeme je usušiti aneb v páře uvařit. Sušení děje se následovně: Vybereme jenom zrnka mladičká, necháme je v slané vodě jednou varem přejít, pak rychle na sítě usušíme a do krabic uschováme. — Chutnější jsou však fazolky uschované takto: Láhve se naplní fazolkami a lehce zašroubují. Pak se postaví třebaš do vany na prádlo, do které jsme dali na dno trochu sena, vana se naplní měkkou vodou a nechají se přijíti do varu. Na to se vezme vana z ohně, láhve vychladlé se důkladně zašroubují a uloží do suchého a chladného sklepa.

981. Karfiol pro zimní potřebu.

Pickled Cauliflower. — Paní Nebudová v Besídce Hospodáře.

K tomu účeli vezmu mladý a křehký karfiol (takový jest nej-

chutnější), pěkně ho očistím a pokrájím na kousíčky, as půl druhého palce dlouhé, hezky je prosolím a nechám 16 hodin stát. Pak slanou vodu sleji, nahradím čistou, a to opakuji, až je opět všechna sůl vypraná, načež to vysypu na cedník, aby voda vykapala. Mezi tím připravím do polévaného hrnce dobrý bílý ocet a postavím na kamna. Kolik je koflíků octa, tolik koflíků cukru dám do toho, a na každé čtyry koflíky octa dám lžici koření smíchaného (stojí 15 centů půl libry a jest velmi chutné) a vše to nechám přijít do varu, kdy do toho nasypu pokrájený karfiol, který však nesmí být již vodou nasáklý, a nechám 15 minut dobře vařit. Pak to dám horké do sklenic a dobře uzavřu.

Též karfiol v hořčici zavařený jest dobrý. Připraví se jako předešlý, jen že se nemusí dát tolik cukru a když to přijde do varu a asi 10 minut se to vaří, zavařím to hořčicovým práškem, který si v koflíku v octě rozdělám, aby se neutvořily chuchvalečky a zavařím jako omáčku. Je to však hustší. Počítám na jednu hlávkou karfiolu dva koflíky octa, koflík cukru, malou lžičku hořčice a dvě velké lžice hořčicového prášku.

982. Naložené houby.

Pickled Mushrooms.

Odkroj z mladých čerstvých hub peň a vlož je pak do studené vody. Nalej do kuthanu octa, přidej k němu jednu na koláčky nakrájenou cibuli, několik zrnek pepře a nového koření, osol to a když se to vaříti počne, tedy do toho vlož houby a nech je v tom pět minut vaříti; pak houby vyber a nech je osáknouti, urovnej je do láhvi, nalej na ně vychladlý vinný ocet, v kterémž jsi byla několik zrnek pepře a několik hřebíčků svařila, pevně zašroubuj a uschovej je pak v chladném, suchém místě.

983. Naložený kopr.

Pickled Dill.

Mladé omyté lístky koprové dej do čistého hrnku, přilej k nim tolik vinného octa, aby byly úplně pokryty, přidej několik zrnek pepře a hřebíčku a nech to několik minut vařit. Pak to odstav od ohně, nech vystydnouti, dej do sklenic, dobře je uzavři a v suchém chladném místě uschovej. Kopr musí však býti vždy octem úplně pokrytý; kdyby vysýchal, musí se přilíti trochu vařeného octa.

984. Chow-Chow.

Půl peku zelených rajských jablíček, velkou hlávkou zelí, tu-
cet červených a tučet zelených paprikových lusků a tučet cibulí
usekej, každé zvlášť, pak to dobře dohromady promíchej, trochu
osol, dej do pytlíku a nech to pověšené přes noc odkapat. Ráno
to rukama do sucha vymačkej, pak to dej do hluboké mísy, polej
studeným octem, nech to šest hodin státi a opět vymačkej. Potom
přidej koflík celé a koflík umleté hořčice, tři lžíce celerového se-
mene, lžíci tlučeného květu, tři lžíce nového koření a kvart ustrou-
haného křenu, dobře to promíchej, dej do sklenic neb kamenných
hrnků, polej vařícím octem svařeným s librou cukru, tak aby byla
smíšenina úplně kryta a když to vychladlo, tedy nádoby dobře uza-
vři neb obvaž a uschovej. Konec září neb začátek října jest nej-
příhodnější čas k děláni této smíšeniny.

985. Kyselé zelí.*Sourkraut.*

Oloupané a očištěné zelné hlávky rozkrájej na čtvrtky, ko-
šťály vyřízni, zelí na kruhadle rozkrouhej a buď ve velkém škopku
aneb na čistém na podlaze prostřeném šatu osol; na pět tučtů vel-
kých hlávek vezmi půl druhé libry soli, dvě lžíce přebraného kmínu
a též tolik koprového zrní a dobře to promíchej. Pokrej pak dno
čistě vymytého dubového soudku aneb velkého kamenného hrnku
čistým zelným lupením, vlož do něho vrstvu nakrouhaného zelí,
stluč je dřevěnou palicí, dej opět zelí, stluč opět palicí, opakuj to,
až je soudek plný; nesmíš však nikdy příliš velkou vrstvu naje-
dnou do sudu dáti, sice se to nemůže dobře stlačit; na povrch
dej opět lupeny, přikrej sud čistým bílým šatem, vlož naň dobře
přiléhající víko a na toto dej čistě omytý těžký kámen. Postav
soudek do teplého místa a nech ho asi osm dní státi, až vykysá;
pak ho uschovej do studeného, avšak před mrazem chráněného mí-
sta a přikrej čistým v studené vodě namočeným hadříkem, který
se po každém ubrání vypere a znovu položí. Čas od času musíš
víko, šat i kámen důkladně čistiti, aby se zelí nezkazilo; kdyby zelí
tuze vysychalo, musíš čerstvou vodou dolévat. Vezmeš-li zelí k va-
ření, seškrábej je prsty stejně s povrchu, tak aby zelí opět zcela
ploché zůstalo a zase je dobře přikrej a obtěžkej. Někde též při-
dávají do soli buď feníkl, umletou hořčici, tlučený pepř aneb jalo-

vec. Mezi jednotlivé vrstvy můžeš též dáti oloupaná a rozkrájená nakyslá jablka bez ohryzku, čímž zelí zvláště dobrou chuť dostává; naložíš-li zelí do soudku od bílého vína, nabude též velmi jemné chuti. Nesmíš je přesoliti, neboť přesolené zelí pak dlouho nevykysá. Jest vždy lépe použití několika menších soudků, nežli jednoho velkého a chceš-li zelí brzy upotřebiti, nalož je do kamenných hrnců a postav na teplé místo, aby kvasení záhy nastalo. — Mnohé zkušené hospodyně dají skrouhané zelí do škopku, osolí, okmínují a pak tak dlouho pěstěma mačkají, až pustí vodu, pak uloží je do soudku a rukama spěchují. Tímto způsobem zelí naložené vydrží nejdéle.

986. Naložená nadržaná paprika.

Mangoes.

Vyber velké paprikové lusky, každý na straně nařízni a semena pozorně vyber; pak je polej slanou vodou, nech je šest dní ležet a slanou vodu několikrát obnov. Usekej jemně cibuli, červené zelí, rajská jablíčka, mrkev, kukuřičná zrna z klasů a malinké okůrky, ustrouhej kousek křenu, dobře to promíchej a přidej celou hořčici, celerové semeno a trošku španělského pepře (curry powder); vyndej lusky z vody, nech je osáknouti, popraš je uvnitř tlučeným hřebíčkem, skořicí a novým kořením, vyplň je tou nádívkou, tak aby opět svou původní podobu nabyly a pozorně je zašij. Pak je urovnej do kamenného hrnce, polej je vším kořením svařeným a vychladlým octem, hrneč dobře obvaž a postav do studena. Poměr jednotlivých součástí nádívky řídí se ovšem dle chuti jednotlivců.

NÁPOJE. — Drinks.

987. Káva.

Coffee.

Na pět koflíků kávy běrou se obyčejně tři vrchovaté lžíce na hrubo umleté kávy. Nasyp ji do vařící vody v konvici, nech několikrát varem obejít, odstav a nech ustáti. K vůli zčistění přilévá se po uvaření trochu studené vody. Též se za tím účelem přimíchá kousek vejce s trochou vody rozmíchaného do kávy semleté, aneb dá se do vody hned po vsypání mleté kávy do téže. Když se ustojí, slije se do kávové konvice stolní. Na mnoze též nalévá se z konve

v kteréž se vařila, ovšem přes sítko. Není dobře sedlinu v konvi ponechávati a převařovati déle než den neb dva, chceme-li míti kávu dobrou. Nejlepší káva docílí se pařením po francouzském způsobu, však vyžaduje více kávy. Při obyčejných příležitostech se obyčejně do kávy používá mléka, ač chceme-li skutečně kávu dobrou, musíme vzíti k ní smetanu. V Čechách se mléko aneb smetana svaří, zde používá se syrové. Podle chuti se káva osladí.

988. Káva po francouzsku.

French Coffee.

Káva tato připravuje se ve zvláštní konvici, opatřené pytlíčkem z pevného řídkého plátna, který se po každém upotřebením vypereme a usuší. Semletou kávu dej do pytlíčku, nalej na ni potřebné množství vařící vody, nech ji protéci a nalévej do koflíků; procezenou kávu můžeš též nechat chvíli na okraji plotny státi, nesmí se však poznovu vařiti. Chceš-li docílit výtečné černé kávy, nalej přecezený mok ještě jednou na semletou kávu v pytlíčku a nech opět protéci. Káva pro tento způsob přípravy mele se zcela jemně.

989. Káva po turecku.

Turkish Coffee.

Dej do držátkem opatřeného hrnku tolik obyčejné černé kávy, mnoho-li jí potřebuješ, na každý koflík přidej lžičku jemně umleté a hustým sýtkem prosáté kávy a kousek cukru, dvě minuty ji vař a vařící i necezenou nalévej do koflíků. Podej k ní tlučný cukr, aby si každý dle libosti mohl osladiti. Můžeš do ní též přidati několik kapek pomerančového extraktu.

990. Čaj.

Tea.

Čaje jsou rozličných druhů a ovšem že rozličných chutí. Nejobyčejnější v této zemi jest čaj zelený, ač Angličané na mnoze dávají přednost čaji černému, který má silnější vůni. V Čechách připravuje se čaj skoro bez výminky s rumem, kdežto zde tím způsobem připravují týž pouze ti, kdož naň v tom způsobě v Čechách uvykli a všeobecně pije se zde pouze čistý odvar, aneb s mlékem. Dej do velké konvice vařit čerstvou vodu a když se vaří, dej na tři koflíčky vody lžičku dobrého čaje do čajové konvice, nalej naň vařící se vodu a nech na horkém místě, kde by se nevařila, asi 5 mi-

nut státi. Čím déle stojí, tím je čaj trpčí, jelikož se z lupének čajových vylouží tříslovina v nich obsažená.

991. Čaj s vejci.

Tea with Eggs.

Připrav čaj na předešlý způsob, přeced' ho, oslad' a přidej bud' smetany, rumu neb citronové šťávy; rozkloktej několik žlutků s trochem vody, vlej je za ustavičného míchání do čaje, kloktej tím nad ohněm, až se to zpění, aniž by se to však vařilo a nalévej to pak ihned do koflíčků.

992. Kakao.

Cocoa.

Jest lépe místo rozemletého kakao, jež bývá často padělané, kupovati raději celé boby kakaové, které na způsob kávy upraž i se šupinami jemně utluč a do vařící vody zavař; pak je smíchej se smetanou a oslad' jako kávu. Můžeš je však též do mléka zavařit. Na každý koflík bere se lžička kakao, což však se může dle libosti změnit.

993. Čokoláda.

Chocolate.

Do kvartu vařící vody dej libru rozstrouhané vanilkové čokolády, nech ji za častého míchání úplně rozejíti, nalej ji do koflíků a dej na stůl kouskový cukr a svařenou horkou smetanu. Aneb nech vařiti půl libry ustrouhané čokolády v pintě mléka neb smetany, až se úplně rozejde, pak přidej ještě pintu smetany, dobře to rozkloktej, nech za stálého míchání ještě povařit, a nalévej do koflíčků; též do ní můžeš zakloktati několik žlutků. Můžeš též ještě dáti do každého koflíčku lžičku zpěněné ušlehané smetany.

994. Mandlové mléko.

Almond Milk.

Utluč čtvrt libry oloupaných sladkých mandlí; mezi tlučením je krop vodou, aby nezolejovatěly. Dej je pak do čistého hrnku, nalej na ně kvart vody, zamíchej, nech to chvíli státi a posléze čistým ubrouskem proced'; pak to oslad' dvěma lžícemi cukru. — Přidáš-li několik hořkých mandlí, nabude mléko lepší chuti; pro nemocné nesmí se však ku sladkým žádně hořké mandle přidávati.

995. Nápoj ženců.*Harvest Drink.*

Do kvartu studené vody dej lžíci prosátého zázvoru, tři lžíce cukru a koflík octa. Tento nápoj jest velmi příjemný a zdravý, obzvláště pro ty, kteří v létě na poli pracují.

996. Limonáda.*Lemonade.*

Do kvartu vody vytlač šťávu ze tří citronů a dej 6 lžic cukru, nech to přikryté chvíli státi, pak tím zamíchej a nalej do skleniček. Není-li voda dosti studená, může se ledem ochladiti. Pro nemocné přidá se více vody. Místo studené můžeš použítí též horké vody a máš horkou limonádu. Týmž způsobem připravuje se limonáda pomerančová čili orangeada. Ku vymačkání citronů používá se zvláštních strojků, které jsou k dostání v železářských neb venkovských smíšených obchodech.

997. Limonáda s vínem.*Claret Cup.*

Připrav limonádu dle předešlého způsobu, použij však polovice vody a polovice červeného vína. Místo vody můžeš též použítí sodovky a do sklenic, nežli do nich limonádu naleješ, můžeš též dátí po několika malinách neb jahodách aneb po kousku čerstvého ananasu.

998. Ovocná limonáda.*Fruit Lemonade.*

Do kvartu čerstvé studené vody dej koflík malinové, jahodové, třešňové, ryvízové aneb jiné ovocné šťávy, přidej procezenou šťávu ze dvou citronů, dostatečně to tlučným cukrem oslad' a dobře promíchej.

999. Grog.

Do kvartu vařící vody dej rozmočiti tři čtvrtě libry cukru, pak přidej pintu dobrého rumu neb araku, postav to na oheň a když jest to dosti horké, tedy to nalévej do sklenic; chceš-li, můžeš přidati též trochu citronové šťávy. Kdyby byl grog tuze silný, můžeš do něho přidati trochu vřelé vody.

1000. Kořenné víno.*Spiced Wine.*

Do dvou láhví červeného vína dej půl libry cukru, dobře skrácenou kůru z jednoho citronu, kousek skořice a několik hřebíčků, postav na teplá kamna a nech to hezky dlouho státi, aby se chuť ze všeho spojila, vařiti se to však nesmí. Potom to sýtkem proced' a nalej horké do skleniček.

1001. Višňovka.

Velkou skleněnou láhev naplň na polovic zralými višněmi bez pecek, k čemuž přidej cukr, dle toho, jak sladkou višňovku míti chceš. Z pravidla brává se na dvě libry višňů půl libry drobného cukru. Ku všemu přidej rozlámanou skořici, něco hřebíčků, půl druhé unce puškvorce a něco jadérek z pecek višňových, načež láhev doplň vinným líhem aneb žitnou dobrou kořalkou, řádně ji zazátkuj a postav na místo, kam nejvíce slunce svítí. Často nutno jí pohnouti, by se vše promíchalo. Za tři neděle jest hotova.

1102. Víno pampeliškové.

Dandelion Wine. — Paní P. V. Schisslerová.

Nařezej plný košík lístků pampelišky, dej do hrnku, neb kotlíku, nalej na ně 5 galonů studené vody a vař hodinu. Pak nech stát 12 hodin, nebo přes noc a po té přeced'. Přidej k tekutině 7 liber bílého cukru a 5 liber žlutého, na drobno pokrájené maso z půl tuctu pomerančů a půl tuctu citronů, z nichž jsi veškeru kůru, svrchní i bílou, odstranila, vše dobře zamíchej a když se cukr rozpustil, dej do džbánek (jugs) kysat. Když vykysané, zašpuntuj a ulož.

**OPRAVY.**

Str. 145. — V. ohlavení předpisu 465 nepatří slovo "škrabané."

Str. 191. — V předpisu 641 má zníti anglicky: "*Corn mush with cracknels.*"

Str. 256. — Poslední řádka v předpisu 840, Mandlový dort, má zníti: "ve vlažné **troubě** osušiti."

Str. 256. — Předposlední řádka v předpisu 841, má zníti: "buď ořechy, aneb zavařeným ovocem" (atd.)

OBSAH:

| | Strana |
|---|---------|
| Polévka | 9 |
| Polévky masité. Předpisy 1 až 37 | 9— 20 |
| Polévky postní. Předpisy 38 až 67. | 20— 28 |
| Omáčky k hovězímu masu. Předpisy 68 až 95. | 28— 34 |
| Maso hovězí Předpisy 96 až 138. | 34— 49 |
| Maso vepřové Předpisy 139 až 181 | 49— 62 |
| Maso telecí. Předpisy 182 až 225 | 62— 75 |
| Maso skopové. Předpisy 226 až 247 | 76— 82 |
| Maso jehněčí. Předpisy 248 až 260 | 83— 86 |
| Drůbež. Předpisy 261 až 307. | 87—102 |
| Zvěřina. Předpisy 308 až 336. | 103—111 |
| Ryby. Předpisy 337 až 403. | 111—129 |
| Ústřice, Raci, Žáby, atd. Předpisy 404 až 427. | 129—135 |
| Veje. Předpisy 428 až 461. | 136—144 |
| Zeleniny a vařiva. Předpisy 462 až 552 | 145—167 |
| Saláty. Předpisy 553 až 582. | 168—175 |
| Studené omáčky. Předpisy 583 až 597 | 175—178 |
| Moučná jídla. Předpisy 598 až 658 | 178—195 |
| Příchoutky. Předpisy 659 až 752 | 196—223 |
| Pečivo obyčejné. Předpisy 753 až 784 | 224—236 |
| Pečivo jemné. Předpisy 785 až 851 | 236—259 |
| Sladké omáčky. Předpisy 852 až 865 | 260—262 |
| Cukrovinky. Předpisy 866 až 903 | 263—273 |
| Povidla a nádivky do koláčů. Předpisy 904 až 918. | 273—276 |
| Polevy. Předpisy 919 až 924. | 276—277 |
| Ovocné rosoly. Předpisy 925 až 933 | 277—280 |
| Másla. Předpisy 934 až 937. | 280 |
| Svařeniny. Předpisy 938 až 947. | 281—283 |
| Kompoty. Předpisy 948 až 955. | 283—285 |
| Zavařeniny. Předpisy 956 až 967. | 285—289 |
| Naloženiny. Předpisy 968 až 986. | 289—296 |
| Nápoje. Předpisy 987 až 1002. | 296—300 |

Abecední ukazovatel.

| | Strana | | |
|-----------------------------|--------|---------------------------------------|-----|
| Aleš | 124 | Brambory na loupačku | 145 |
| Bachor | 62 | na loupačku | 145 |
| Bavorské hůlky | 267 | nové | 145 |
| Bába žemlová | 221 | osmažené | 146 |
| Bábovka | 243 | pečené | 145 |
| Beefsteak | 35 | saratogské | 147 |
| dušený | 37 | se špekem | 146 |
| hamburský | 37 | sladké pečené | 150 |
| na kyselo | 37 | sladké smažené | 150 |
| na rošti | 36 | s marj. omáčkou | 148 |
| pečený | 37 | smažené | 146 |
| smažený | 35 | s mlékem | 149 |
| Běllice pečená | 122 | vařené | 145 |
| s vínem | 122 | zadělané | 148 |
| vařená | 122 | Brukve dušené | 152 |
| Biskety | 232 | nadívané | 152 |
| kynuté bramborové | 233 | Brzlíky telecí s hn. omáčkou. | 70 |
| sodové | 232 | “ s houbami | 71 |
| Bochánky | 235 | “ smažené | 70 |
| smetanové | 235 | “ zadělávané | 70 |
| velikonoční | 244 | Bublanina s višněmi | 207 |
| Bouillon | 10 | Buchta | 241 |
| Boží milosti | 248 | bramborová | 244 |
| Bramborová kaše | 147 | ku kávě | 242 |
| “ pečená | 147 | maková | 243 |
| Bramborové nudle | 150 | piškotová | 243 |
| placky | 150 | s mandlemi | 242 |
| šhubánky | 149 | s višněmi | 242 |
| Brambory | 145 | Buchtičky nadívané | 241 |
| dušené | 148 | Chléb bostonský hnědý | 229 |
| kyselé | 147 | domácí | 224 |
| míchané pečené | 147 | grahamův | 229 |
| nadívané | 149 | hnědý | 228 |
| | | hnědý bostonský | 229 |

| | | | |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|-----|
| Chléb kukuřičný | 230 | Dort kokosový | 252 |
| “ v páře připrav. | 231 | laciný | 254 |
| mléčný | 228 | liberkový | 255 |
| osmažený | 223 | lístkový | 257 |
| pšeničný | 226 | mandlový | 256 |
| s bramborami | 228 | mramorový | 254 |
| žitný | 229 | oříškový | 256 |
| Chlebiček biskupský | 270 | ovocný | 255 |
| císařský | 270 | piškotový | 256 |
| Chlebové hůlčičky | 233 | se smetnovou pěnou | 257 |
| Chow chow | 295 | sněhový | 254 |
| Chřest | 154 | skládaný | 248 |
| se smržemi | 154 | “ citronový | 250 |
| s máslovou omáčkou | 154 | “ čokoládový | 249 |
| Cibule dušená | 165 | “ kokosový | 249 |
| smažená | 164 | “ pentlový | 251 |
| Cukrové rohlíčky | 268 | “ s ovocnými rosoly | 250 |
| jaterničky | 268 | “ stříbrný | 251 |
| placičky | 263 | “ zlatý | 251 |
| Cukrovinky | 263 | “ svatební | 252 |
| čokoládové | 272 | Dršťky hovězí na kyselo | 48 |
| kokosové | 272 | Drůbež | 87 |
| Čaj | 297 | uzená | 101 |
| s vejci | 298 | Drůbeže příprava | 87 |
| Černý kuba | 192 | zbytky | 101 |
| Červená řepa | 172 | Dýně | 165 |
| Čočka | 160 | granátová pečená | 157 |
| kyselá | 160 | “ smažená | 156 |
| Čokoláda | 298 | Dušenina z mušlí | 133 |
| Čokoládové cukrovinky | 272 | Fazole | 159 |
| dorty | 249 a 253 | máslové velké | 159 |
| karamelky | 272 | mladé naložené | 293 |
| makaronky | 273 | Fazolové lusky | 158 |
| špalíčky | 272 | “ na kyselo | 158 |
| Dort andělský | 254 | “ se smetanovou omáčkou | 158 |
| černý | 252 | Flíčky s uzeninou | 194 |
| čokoládový | 253 | Grog | 299 |
| francouzský | 257 | | |

| Strana | Strana |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Guláš 43 | Husa dušená 97 |
| uherský 43 | pečená 96 |
| Hamburg steak 37 | s jablkovou nádivkou.. 96 |
| Hlávka na kyselo 166 | Husí drobečky s karfiolem.. 98 |
| vařená 166 | “ s knedlíčky 98 |
| Hlávkový salát 168 | “ s nudlemi 97 |
| Holoubata dušená 100 | “ s rýží 97 |
| “ s hn. omáčkou. 100 | Hvězdičky skořicové 267 |
| “ se šparglem... 100 | Hvězdičky vanilkové 267 |
| “ s hráškem 101 | Jahelník 192 |
| nadívaná 99 | Jáhly 192 |
| Holub divoký 110 | Jaternice 60 |
| Holubi 99 | Jazyk hovězí dušený 48 |
| Hořčice k masu 33 | “ s polskou omáčkou 48 |
| Houby dušené 161 | “ vařený s křenem. 49 |
| naložené 294 | telecí 75 |
| smažené 161 | vepřový 58 |
| s vejci 160 | Jehněčí hrudí nadívané 84 |
| Housky 235 | kotletky 83 |
| Hovězí dršťky na kyselo 48 | “ na jiný způsob.. 84 |
| ledvinky 43 | kýta s mátovou om... 84 |
| “ se smet. omáčkou 43 | ledvinky 86 |
| jazyk dušený 48 | maso dušené se sarde- |
| “ s polskou omáčkou 48 | lemi 85 |
| “ vařený s křenem. 49 | “ s másł. omáčkou.. 85 |
| Hovězí maso 34 | “ smažené 83 |
| sekanina 47 | “ s paprikou 86 |
| závitky dušené. 39 | “ zadělávané 85 |
| žebra 46 | osrdí 86 |
| Hrách 159 | řízky 84 |
| s kroupami 160 | zadek pečený 83 |
| Hrachová kaše 160 | Jelení hřbet 106 |
| Hrášek zelený 159 | “ s citr. křenem... 106 |
| Hůlčičky chlebové 233 | “ s pepř. omáčkou.. 105 |
| Hůlky bavorské 267 | kotletky 108 |
| Humra 134 | kýta 106 |
| Humry nakládané 134 | maso 105 |
| Husa divoká 110 | řízky 108 |

| | | | |
|------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| Jelita | 60 | Káva po turecku | 297 |
| Jeseter pečený | 124 | Kečap | 34 |
| smažený | 124 | Kedluby dušené | 152 |
| s vínem | 124 | nadívané | 152 |
| Jídlo ruské se škvarkama.... | 191 | Klobásy | 61 |
| Kachna pečená | 98 | Kluzky krupičné smažené.... | 195 |
| s houbami | 99 | ve smetaně | 195 |
| divoká dušená | 110 | Knedlíky americké | 179 |
| “ pečená | 109 | bramborové | 186 |
| Kakao | 298 | krupičné | 182 |
| Kapr marinovaný | 114 | “ s uzeninou.... | 182 |
| na modro | 113 | “ v krému | 182 |
| pečený nadívaný | 115 | kynuté | 180 |
| “ s kys. smetanou.... | 114 | “ švestkové | 183 |
| s hnědou omáčkou.... | 115 | moučné | 179 |
| smažený | 112 | “ obyčejné | 178 |
| v rosolu | 114 | ovocné | 184 |
| Kapusta | 167 | s broskvemi | 185 |
| faširovaná | 167 | smetanové | 185 |
| Karamelky čokoládové | 272 | se such. švestkami.. | 184 |
| Karbanátky telecí | 70 | s uzeninou | 181 |
| ze šunky | 55 | strouhánkové | 180 |
| ze zbytků | 55 | špekové | 180 |
| z tresky | 127 | švestkové | 183 |
| Karfiol | 152 | “ kynuté | 183 |
| se smetanou | 153 | tvarohové | 181 |
| smažený | 153 | ze syr. brambor | 186 |
| s omáčkou | 153 | z vař. brambor | 185 |
| Karty | 269 | Knedlíčky z brambor | 186 |
| Kaše krupičná | 189 | “ do polévky | 16 |
| kukuřičná | 190 | jaterní do polévky.. | 17 |
| kukuřičná smažená | 190 | krupičné do polévky | 17 |
| rýžová | 191 | masité do polévky.. | 16 |
| ovesná | 190 | Koblihy nadívané | 245 |
| pražená | 189 | po americku | 245 |
| z krupice | 190 | růžové | 246 |
| Káva | 296 | Kohout pečený | 87 |
| po francouzsku | 297 | Koláč hanoverský | 240 |

| Strana | Strana | | |
|-------------------------|--------|---------------------------------|-----|
| Koláč jahodový | 240 | Krocán peč. s nád. kaštan... 95 | |
| Koláče německé | 239 | “ “ mandlovou . 96 | |
| Koláče ovocné | 239 | “ “ ušticovou ... 95 | |
| Koláčky | 236 | Krokety z lososa nakládané..120 | |
| české | 237 | z drůb. zbytků..... 93 | |
| karlovarské | 238 | Kroupy | 191 |
| křehké | 238 | s houbami | 192 |
| stoleté | 238 | Křen polévkový | 31 |
| s mákem neb povidly.237 | | Křen smetanový | 30 |
| žloutkové | 239 | studený s octem | 30 |
| Kompot broskvový | 284 | Křepelky dušené na másle...109 | |
| hruškový | 284 | pečené | 108 |
| jablkový | 284 | roštěné | 108 |
| mechynkový | 283 | zadělávané | 109 |
| ostružinový | 285 | Kuba černý | 192 |
| rebarborový | 283 | Kukuřice čerstvá dušená162 | |
| švestkový | 284 | “ s vejci | 163 |
| třešňový | 284 | smažená | 163 |
| Kompoty | 283 | Kukuřičné klasy | 162 |
| Kopečky kokosové | 264 | Kuře dušené | 88 |
| sněhové | 264 | “ s citronovou om.... 90 | |
| Kornoutky | 269 | “ s hněd. omáčkou... 88 | |
| Kořenné víno | 300 | “ s houb. omáčkou... 89 | |
| Kotletky jehněčí | 83 | “ s kedlubnama | 91 |
| jelení | 108 | “ s knedlíčky | 90 |
| skopové | 76 | “ s kys. omáčkou 89 | |
| skopové smažené ... 76 | | “ s paprikou | 90 |
| srnčí | 108 | “ s vinnou omáčkou.. 89 | |
| telecí | 63 | nadívané | 88 |
| vepřové | 49 | pečené | 87 |
| Krabi tvrdí | 134 | roštěné | 87 |
| Králík smažený | 105 | s celerem | 92 |
| Kraple | 247 | se slanečkem | 94 |
| Krém citronový | 279 | s karfiolem | 91 |
| čokoládový | 279 | s majonézou | 92 |
| Krémová omáčka | 260 | smažené | 88 |
| Krocán pečený | 95 | s rajskými jablky | 92 |
| “ s nádivkou 95 | | s rýží | 91 |

| | | | |
|---------------------------------|-----|--------------------------------|-----|
| Kvasnice domácí suché | 224 | Makrelka pečená | 126 |
| " tekuté | 225 | vařená | 126 |
| řídké | 226 | Mandle cukrované | 271 |
| suché | 225 | Mandlové mléko | 298 |
| sušené | 225 | taštičky | 269 |
| Láčené okůrky | 292 | věnečky | 264 |
| Ledvinky hovězí | 43 | Marcipán | 270 |
| " se smet. omáčkou | 43 | Máselné těsto | 200 |
| jehněčí | 86 | Máslo čokoládové | 280 |
| telecí dušené | 73 | hořčičné | 280 |
| " na kyselo | 73 | petruželové | 280 |
| Limonáda | 299 | sardelové | 280 |
| ovocná | 299 | Maso jehněčí | 83 |
| s vínem | 299 | Maso hovězí | 34 |
| Lívance | 187 | " dušené | 38 |
| bramborové | 188 | " dušené s chlebem | 44 |
| chlebové | 189 | " dušené s kořením | 44 |
| kukuřičné | 188 | " duš. s bramborami | 44 |
| " kynuté | 189 | " nakládáné | 45 |
| kynuté | 187 | " nakl. na kyselo | 46 |
| pohankové | 188 | " k nakládání | 45 |
| z mouky připravené | 188 | " naložené | 45 |
| z podmáslí | 188 | " na kyselo | 42 |
| Losos nakládáný | 120 | " pečené | 42 |
| pečený | 118 | " sušené se smetanou | 46 |
| " s majonézou | 119 | " svinuté | 42 |
| smažený | 119 | " vařené | 34 |
| vařený | 119 | " v rosolu | 45 |
| " s omáčkou | 119 | skopové | 76 |
| Lupice | 121 | " s hráškem | 78 |
| dušená | 121 | " s kedluby | 79 |
| smažená | 121 | " s knedlíky | 78 |
| s ušticemi | 121 | " s marj. omáčkou | 80 |
| vařená | 121 | " s mrkví | 78 |
| Majonéza | 175 | " zaděl. s omáčkou | 80 |
| Makaroni | 195 | " zaděl. s rýží | 80 |
| Makaronky | 273 | telecí | 62 |
| čokoládové | 273 | " s citr. omáčkou | 67 |

| | | | |
|-----------------------------------|-----|----------------------------|-----|
| Maso telecí s karfiolem | 68 | Nakládání okůrek | 291 |
| “ s kmínem | 67 | zelí | 295 |
| “ s paprikou | 67 | Nákyp bramborový | 217 |
| “ s rajskými jablky.. | 68 | chlebový | 214 |
| “ se smet. omáčkou.. | 67 | chlebový s vínem | 214 |
| “ s vínem | 68 | citronový | 216 |
| vepřové po polsku | 51 | čokoládový | 214 |
| “ s brukví | 50 | jablkový | 216 |
| “ s fazolemi | 50 | krupičný | 211 |
| “ s kuk. moukou | 51 | krupičkový | 216 |
| “ s kys. zelím | 57 | pomorančový | 216 |
| “ zapečené | 57 | rýžový | 212 |
| uzené | 53 | smetanový | 215 |
| Masový sýr | 61 | švestkový | 215 |
| Medvědí kýta | 108 | tapiokový | 217 |
| Mléko mandlové | 298 | z kuk. škrob. mouky.. | 213 |
| Moučná jídla | 178 | ženlový | 212 |
| Mrkev | 163 | Nákypy | 211 |
| se zeleným hráškem.. | 163 | vařené čili puddingy. | 217 |
| Mušle | 131 | Naložené broskve | 287 |
| dušenina | 133 | cibulky | 293 |
| měkké pečené | 132 | houby | 294 |
| měkké smažené | 132 | hrozny | 290 |
| se smetanou | 132 | kyselé zelí | 295 |
| mušle v mléce | 132 | mladé fazole | 293 |
| Nádivky do koláčů | 273 | okůrky | 292 |
| z cukrové jíšky | 276 | okůřičky na sladko.. | 293 |
| z hrozinek | 275 | paprikové lusky | 296 |
| z jablek | 275 | rajská jablíčka | 290 |
| z lískových ořechů | 276 | vepřové nožičky | 58 |
| z máku | 275 | Naloženiny | 289 |
| z mandlí | 276 | Naložený karfiol | 294 |
| z perníku | 276 | kopr | 294 |
| z povidel | 274 | meloun zavařený | 291 |
| ze strouh. housek | 275 | Nápoje | 296 |
| z tvarohu | 274 | Nápoj ženců | 299 |
| z vlašských ořechů | 275 | Nudle maštěné | 193 |
| Nakládání hovězího masa | 45 | pečené | 194 |

| Strana | Strana | | |
|--------------------------------|--------|----------------------------------|-----|
| Nudle s tvarohem | 193 | Omáčka peprná | 177 |
| v mléce | 193 | pepřová | 177 |
| Nudlová polévka | 19 | petruželová | 33 |
| Obloučky | 270 | pikantní | 178 |
| Okoun na modro | 121 | pomorančová | 261 |
| pečený | 120 | remuláda | 175 |
| smažený | 120 | rybí | 176 |
| vařený | 120 | sardelová | 29 |
| Okůrčičky naložené na sladko . | 293 | sardelová studená | 176 |
| Okůrky lácené | 292 | s kaparami | 30 |
| naložené | 292 | smetanová s čokoládou . | 261 |
| smažené | 167 | smetanová s mandlemi . | 262 |
| Omáčka aromatická | 175 | smetanová s vanilkou . | 262 |
| bílá cibulová | 29 | s rumem | 260 |
| bramborová | 33 | syrovová | 260 |
| broskvová | 262 | šodo | 262 |
| celerová | 31 | tuhá | 260 |
| chlebová | 31 | ustřicová | 32 |
| cibulová bílá | 29 | vaječná | 177 |
| cibulová žlutá | 32 | vinná | 33 |
| citronová | 31 | vinná k masu | 178 |
| citronová sladká | 261 | vinná sladká | 261 |
| česneková | 31 | vinné šodo | 262 |
| holandská | 178 | zapražená | 32 |
| hnědá s brzlíky | 71 | z čerstvých hub | 30 |
| hořčicová | 31 | z červeného vína | 261 |
| kaparová | 30 | z javorového cukru | 260 |
| koprová | 29 | z naložené okůrky | 29 |
| krémová | 260 | z rajských jablíček | 28 |
| křenová | 30 | z rajských jablíček | |
| k rybě | 176 | studená | 34 |
| k studenému masu | 177 | ze suchých hub | 30 |
| k zvěřině studená | 176 | žlutá cibulová | 32 |
| majonézová | 175 | Omáčky k hovězímu masu | 28 |
| máslová | 32 | Omáčky sladké k moučným | |
| merunková | 262 | jídlům | 260 |
| na salát | 176 | Omáčky studené | 175 |
| pažitková | 33 | Omáčky | 142 |

| | | | |
|----------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Omeletky bramborové | 144 | Pečeně hovězí na způsob svíč- | |
| jednoduché | 141 | kové | 41 |
| nadívané masité | 143 | “ po americku | 41 |
| nadívané tvarohem | 144 | “ s kys. smetanou | 42 |
| pečené | 143 | “ svíčková | 40 |
| piškotové | 143 | telecí ledvinková | 64 |
| s jablky | 142 | “ naložená | 65 |
| se sýrem | 143 | “ sekaná | 70 |
| se špekem | 142 | vepřová sekaná | 57 |
| se šunkou | 142 | Pečivo jemné | 236 |
| se zeleninou | 143 | obyčejné | 224 |
| Oukrop | 23 | Perník český | 258 |
| Páj ananasový | 203 | zázvorový | 258 |
| broskvový | 202 | Perníkové placičky | 259 |
| citronový | 204 | Piškotový dort | 256 |
| hrozinkový | 203 | závin | 257 |
| hroznový | 203 | Piškoty | 265 |
| jablkový | 202 | císařské | 266 |
| masový | 206 | francouzské | 266 |
| rebarborový | 203 | kynuté | 266 |
| smetanový | 206 | mandlové | 265 |
| švestkový | 205 | “ s čokoládou | 265 |
| vejcový | 204 | vídeňské tvrdé | 265 |
| višňový | 202 | Placičky cukrové | 263 |
| tvarohový | 205 | zázvorové | 259 |
| tykvový | 205 | žloutkové | 263 |
| s jablkovými povidly | 205 | Placky | 236 |
| se zavařeninou | 205 | Plum pudding | 218 |
| z kyselé smetany | 206 | Podsvinče pečené | 54 |
| Pájové těsto | 201 | Pokroutky citronové | 271 |
| Pařenky | 222 | skořicové | 271 |
| ze suchého chleba | 223 | Poleva barevná | 277 |
| Paštika z kuřat | 93 | bílá | 276 |
| Paštinák | 164 | bílá vařená | 277 |
| Pečená husa | 96 | čokoládová | 277 |
| kachna | 98 | čokoládová vařená | 277 |
| rýže | 191 | skořicová | 277 |
| Pečeně hovězí obyčejná | 40 | Polévka | 9 |

| | | | |
|----------------------------|----|---------------------------------|----|
| Polévka bouillon | 10 | Polévka s knedlíčky jaterními . | 17 |
| bramborová | 25 | “ krupičnými . . . | 15 |
| “ s houbami | 25 | “ masitými . . . | 16 |
| couračka | 23 | “ třenými | 15 |
| česneková | 23 | “ z bramborů . . . | 16 |
| čistá | 9 | “ z hov. morku . | 16 |
| čočková | 22 | “ z mozku | 15 |
| fazolová | 22 | “ z těst. hráchu. | 18 |
| hovězí čistá | 9 | “ z vajec | 17 |
| “ s brambory | 18 | s nudlemi | 19 |
| “ s čerstvými | | se sagem | 10 |
| houbami | 18 | “ se žlutky . . . | 10 |
| hrachová | 20 | se slepicí | 20 |
| krupičná | 27 | se smaž. žemličkou . . | 13 |
| krupovka | 14 | se smaž. chlebem . . . | 13 |
| krupová obyčejná | 15 | se strouhankou | 20 |
| “ se suš. houbami. | 25 | se sušeným chlebem.. | 13 |
| kvasová | 28 | se svítkem chlebovým. | 12 |
| mléčná sladká | 26 | “ krupičným . . . | 12 |
| mléčná s flíčky | 26 | “ moučným | 12 |
| mléčná s nudlemi | 26 | “ z-hov. masa . . . | 13 |
| mléčná s rýží | 26 | “ žemlovým . . . | 13 |
| nudlová | 19 | s vandličkami krupič.. | 11 |
| oukrop | 23 | “ z mozku | 11 |
| panadlová | 25 | se žitným chlebem . . . | 14 |
| pivní | 24 | sladká z mléka | 25 |
| pivní s chlebem | 24 | vinná | 24 |
| pražená | 27 | ustřicová | 27 |
| rejžová | 14 | ze sekaných ustřic . . . | 27 |
| rejžová na způsob | | zelná | 23 |
| krupovky | 15 | zelnice | 23 |
| rejžová s kuřaty | 14 | z bramborů | 17 |
| rybí | 21 | z čerstvých hub | 27 |
| rybí s knedlíčky | 21 | z hráchu | 22 |
| s dršťkami | 19 | z husích drobečků . . . | 18 |
| s flíčky | 19 | z karfiolu | 12 |
| s hov. sekaninou | 10 | z mléka, sladká | 25 |
| s kapaninou | 19 | z rajských jablíček . . . | 26 |

| Strana | Strana | | |
|----------------------------------|--------|------------------------------------|-----|
| Polévka z vína | 24 | Rajská jablka zelená naložená . | 290 |
| ze zeleniny | 23 | Remuláda | 175 |
| želví | 21 | Risolky z kuřete | 93 |
| želví napodobená | 22 | Rohlíčky cukrové | 268 |
| žemlová | 25 | Rohlíčky máselné | 234 |
| Polévky masité | 9 | Rohlíky | 234 |
| postní | 20 | Rosol bezinkový | 279 |
| Povidla do koláčů | 273 | hroznový | 278 |
| broskvová | 274 | jablkový | 279 |
| hrušková | 274 | rybízový | 279 |
| jablková | 273 | slívový | 278 |
| švestková | 274 | třešňový | 278 |
| Preclíky anýzové | 268 | Rosolina citronová | 279 |
| Pstruh jezerní | 123 | Rosolina čokoládová | 279 |
| Pstruzi marinovaní | 123 | Rosolové skládanky | 250 |
| na modro | 123 | Rosoly ovocné | 277 |
| s omáčkami | 123 | Ruské jídlo se škvarkami | 191 |
| smažení | 123 | Růžice | 247 |
| s vínem | 123 | Ryba na černo | 113 |
| Ptáčkové malí | 111 | vařená | 112 |
| Ptáčky bez kostí | 58 | vařená s omáčkou | 112 |
| Pudding dobrý a laciný | 218 | Rybí řízky smažené | 112 |
| hrozinkový | 218 | Ryby | 111 |
| makový | 219 | Rýže pečená | 191 |
| plum | 218 | Rýžová kaše | 191 |
| třešňový | 219 | Řepa bílá | 151 |
| tvarohový | 218 | červená | 172 |
| Puddindy vařené | 217 | Řepachy pečené | 126 |
| Raci dušení | 133 | Řepachy smažené | 126 |
| vaření | 133 | Řízky jelení | 108 |
| smažení | 133 | skopové | 76 |
| Ráčkové mořští | 134 | srnčí | 108 |
| Rajská jablíčka dušená | 157 | telecí dušené | 63 |
| malá zavařená | 288 | telecí jazykové | 75 |
| nadívaná | 157 | telecí se žampiony | 64 |
| naložená | 290 | vepřové | 49 |
| na topinkách | 158 | vídeňské | 62 |
| smažená | 157 | vinné | 223 |

| | Strana | | Strana |
|-------------------------------|--------|---------------------------------|--------|
| Salát bramborový | 169 | Sekanina telecí | 70 |
| “ se slanečkem | 169 | vepřová | 56 |
| “ se smetanou | 169 | vepřová smažená | 56 |
| celerový | 171 | ze zbytků | 47 |
| “ s jablky | 171 | Skopová kýta nadívaná | 77 |
| český | 174 | kýta naložená | 77 |
| fazolový | 174 | kýta pečená | 76 |
| hlávkový | 168 | sekanina s vejci | 81 |
| “ se smetanou | 168 | Skopové hrudí s rýží | 79 |
| “ se špekem | 168 | jazyky dušené | 82 |
| “ s vejci | 168 | “ s citr. omáč. | 82 |
| okůrkový | 169 | kotletky | 76 |
| řeřichový | 172 | “ smažené | 76 |
| šparglový | 172 | ledvinky | 81 |
| z celerových stonků | 172 | “ dušené | 81 |
| z humry | 173 | “ na jiný způsob | 82 |
| z karfiolu | 171 | maso | 76 |
| z kuřat | 173 | plece dušené | 79 |
| z lososa | 174 | se zeleným hráškem | 78 |
| z nařového celeru | 172 | s kedlubny | 79 |
| z rajských jablíček | 172 | s knedlíky | 78 |
| “ s majonézou | 173 | s mrkví | 78 |
| ze štěrbáku | 171 | řízky | 76 |
| ze syrového masa | 175 | Skopový hřbet pečený | 77 |
| ze zelné hlávky | 170 | Skládanky rosolové | 250 |
| “ s kys. smetanou | 170 | Slaneček marinovaný | 125 |
| “ se slad. smetanou | 170 | roštěný | 125 |
| Saláty | 168 | smažený | 125 |
| Salsify dušené | 164 | Slanina s fazolemi | 50 |
| obalované | 164 | Smaženec | 220 |
| smažené | 164 | krupičný | 220 |
| Sandviče | 223 | rejžový | 221 |
| Sekaná hlava telecí | 69 | s jablky | 220 |
| kýta vepřová uzená | 56 | žemličkový | 220 |
| pečeně telecí | 70 | Smažené šišky | 246 |
| pečeně vepřová | 57 | žemličky s třešněmi | 208 |
| Sekanina hovězí | 47 | Smaženky | 219 |
| pečená | 47 | jablkové | 207 |

| Strana | Strana | | |
|--------------------------------|--------|------------------------------------|-----|
| Smaženky pomerančové | 207 | Svítek moučný s vanilkou | 211 |
| s jablky | 220 | ze sušených hub | 210 |
| Smetanové měchuřinky | 258 | z telecích jater | 209 |
| Smrže | 162 | z telecího masa | 210 |
| Sníh španělský | 267 | z vajec | 210 |
| Špargl | 154 | žemličkový | 209 |
| se smržemi | 154 | Šišky smažené | 246 |
| s omáčkou máslovou | 154 | Šodo vinné | 262 |
| Špenát s flíčky | 155 | Špalíčky čokoládové | 272 |
| s kyselou omáčkou | 155 | Španělský sníh | 267 |
| se sladkou omáčkou | 156 | Štěrbák | 156 |
| s vejcem | 155 | Štika na modro | 117 |
| v masité omáče | 154 | pečená | 116 |
| Srnčí játra | 107 | po hollandsku | 116 |
| kotletky | 108 | smažená | 118 |
| maso | 105 | s kyselou omáčkou | 118 |
| plece dušené | 107 | s ušticemi | 117 |
| řízky | 108 | vařená v slané vodě | 116 |
| Studený křen s octem | 30 | zadělávaná | 117 |
| Suchary prešpurské | 222 | Štrudle litá s čokoládou | 199 |
| Sumec | 124 | litá s višněmi | 199 |
| Svarba | 160 | litá s tvarohem | 199 |
| Svařenina broskvová | 282 | tažená s čokoládou | 197 |
| hroznová | 281 | “ s jablky | 196 |
| jablek a rajských | | “ s mákem | 198 |
| jablíček | 283 | “ s rejží | 197 |
| jablková | 282 | “ smetanová | 197 |
| kdoulová | 282 | “ s tvarohem | 198 |
| malinová | 281 | “ s višněmi | 198 |
| rajských jablek | 283 | Šunka | 52 |
| rybízová | 281 | roštěná | 53 |
| slívová | 282 | s míchanými vejci | 53 |
| ze zelenin k post- | | s vejci | 53 |
| ním polévkám. | 20 | vařená | 52 |
| Svařeniny | 281 | v těstě pečená | 53 |
| Svítek krupičný | 208 | Sýr masový | 61 |
| moučný | 208 | Tašky tvarohové | 194 |
| “ s mozečkem | 209 | Taštičky mandlové | 269 |

| | Strana | | Strana |
|--|--------|-------------------------------------|--------|
| Telecí brzlíky s hn. omáčkou | 70 | Telecí řízky dušené | 63 |
| brzlíky s houbami | 71 | " se žampiony | 64 |
| brzlíky smažené | 70 | " vídeňské | 62 |
| brzlíky zadělávané | 70 | sekanina | 70 |
| frikando | 68 | závitky | 69 |
| hlava sekaná | 69 | Těsto máselné | 200 |
| hrudí nadívané | 64 | Těsto k pájům | 201 |
| jaterní knedlíky | 73 | Tetřívky | 109 |
| játra dušená | 73 | Toast | 221 |
| " s kys. omáčkou | 72 | Topinky | 221 |
| " se špekem | 72 | máčené | 221 |
| jazyk | 75 | v mléce | 221 |
| jazykové řízky | 75 | Treska pečená | 127 |
| karbanátky | 70 | Treska s mlékem | 126 |
| kotletky | 63 | Trubičky se smetanou | 269 |
| kýta dušená | 65 | Tuřín | 151 |
| " pečená | 65 | Turky | 165 |
| " se sardlemi | 66 | Tvaroh do koláčů | 274 |
| " s vinnou omáčkou | 66 | Tvarohové tašky | 194 |
| ledvinky dušené | 73 | Tykve | 165 |
| " na kyselo | 73 | Úhoř marinovaný | 129 |
| maso s citr. omáčkou | 67 | na modro | 128 |
| " s karfiolem | 68 | pečený | 129 |
| " s kmínem | 67 | pečený na rošti | 129 |
| " s paprikou | 67 | smažený | 128 |
| " s rajskými jabl. | 68 | s majonézou | 128 |
| " se smet. omáčkou | 67 | Ústřice pečené | 130 |
| " s vínem | 68 | roštěné | 131 |
| mozek smažený | 75 | s bílou omáčkou | 131 |
| mozek s vejci | 74 | smažené | 130 |
| nožičky smažené | 75 | syrové | 129 |
| okružít | 74 | s podpouškou | 130 |
| osrdí pečené | 73 | v mléce | 131 |
| osrdí zadělávané | 74 | Uzená kýta vepřová sekaná | 56 |
| pavézky z mozku | 75 | Uzené maso | 54 |
| pečeně ledvinková | 64 | Uzené maso s rýží | 54 |
| " naložená | 65 | Uzenice | 61 |
| " sekaná | 70 | Uzený špek pečený | 54 |

| Strana | Strana | | |
|-----------------------------|--------|-------------------------------|-----|
| Uzený špek smažený..... | 54 | Víno kořenné..... | 300 |
| Vánočka..... | 244 | Víno pampeliškové..... | 300 |
| Vdolky..... | 233 | Višňovka..... | 300 |
| Vejce..... | 136 | Vodnice..... | 151 |
| míchaná..... | 137 | na kyselo..... | 151 |
| “ s houbama..... | 140 | rozmíchaná..... | 151 |
| “ se sardelemi..... | 137 | Zajíc..... | 102 |
| “ se sýrem..... | 137 | pečený..... | 103 |
| “ se šunkou..... | 137 | “ v kys. smetaně..... | 103 |
| nadívaná..... | 139 | s bílou omáčkou..... | 104 |
| naložená..... | 140 | sekaný..... | 104 |
| na kyselo..... | 139 | Zajíce předek na černo..... | 104 |
| pečená..... | 138 | Zapečené vepřové maso..... | 57 |
| “ nadívaná..... | 139 | Zavařené broskve..... | 287 |
| sázená v kys. smetaně..... | 138 | hrušky..... | 287 |
| s brambory..... | 140 | jablka..... | 288 |
| s kys. smet. omáčkou..... | 140 | jahody..... | 287 |
| smažená..... | 136 | melouny na kyselo..... | 291 |
| “ nadívaná..... | 138 | okurky zralé..... | 289 |
| “ ztracená..... | 138 | pláňata..... | 288 |
| vařená..... | 136 | rajské jabl. malé..... | 288 |
| ztracená..... | 138 | slívy..... | 288 |
| Vemeno hovězí smažené..... | 47 | višně..... | 288 |
| Vepřová kýta nakládaná..... | 52 | vodní melouny..... | 289 |
| pečeně..... | 50 | Zavařování ovoce..... | 285 |
| svíčka pečená..... | 55 | všeobecná pravidla..... | 286 |
| svíčka smažená..... | 55 | Závin piškotový..... | 257 |
| žebra..... | 52 | Závitky hovězí dušené..... | 39 |
| Vepřové jazyky pečené..... | 58 | “ z vařeného masa..... | 39 |
| kotletky..... | 49 | vepřové s rýží..... | 51 |
| maso..... | 49 | telecí..... | 69 |
| maso zapečené..... | 57 | Zázvorky..... | 259 |
| nožičky naložené..... | 58 | Zeleniny..... | 145 |
| řízky..... | 49 | Zelí kysané..... | 167 |
| závitky s rýží..... | 51 | kyselé..... | 295 |
| Vepřový ovar s křenem..... | 58 | kyselé s vepř. sekaninou..... | 57 |
| Věnečky mandlové..... | 264 | z hlávek dušené..... | 166 |
| Vinné řízky..... | 223 | z hlávek vařené..... | 165 |

| | | | |
|------------------------|-----|-----------------------|-----|
| Zelníky..... | 235 | Žáby zadělávané | 135 |
| Zvěřina..... | 103 | Žampiony nadívané.... | 161 |
| Zvěřina s omáčkou..... | 107 | Želva..... | 134 |
| Žáby smažené..... | 135 | Žemličky..... | 231 |
| s vejci..... | 135 | Žemlová bába..... | 221 |



Knihy vydané nákladem **Národní Tiskárny**

509-511 So. 12th St., OMAHA, NEB.

Děti kapitána Granta, jeden z největších a nejpoutavějších románů veleznámého francouzského románopisce, Julia Verne-a. Zaujímá 721 stran, cena 60 centů.

Mezi proudy. — Velký třídílný román nejvěhlasnějšího našeho románopisce Al. Jiráska, k němuž čerpal látku z doby předcházející bouře husitské a v němž mezi hlavními osobami děje jsou Hus a Žižka, zaujímá 1212 stran a stojí 80 centů.

Moderní otroci. — Velepoutavý román sociální z nejnovější doby, od Hacklaendera, v němž líčeno utrpení chudoby a přepych a bezohlednost bohatství. Zaujímá 1120 stran velkého formátu. — Cena 75 centů.

Nebezpečné tajemství. — Jedním z nejlepších novodobých romanopisců anglických byl Charles Read a jedním z nejlepších jeho románů jest tento. Zaujímá 232 stran zvláště velkého formátu. Cena 40 centů.

Osudnou stopou. — Poutavý román od Em. Gaboriau. V něm líčen jest zápas dobra se zlem měrou nesmírně zajímavou. Čítá 416 stran, cena 35 centů.

Tajemství zločinu na Porter Squaru. — Málo románů kriminálních jest poutavě psáno, jako tento román, přeložený z angličtiny. Zaujímá 240 stran zvláště velkého formátu a prodává se za 40 centů.

V červánkách kalicha. — Historické povídky od Václava Beneše Třebízského, líčící poměry v době války husitské. Sbíрка tato zaujímá 443 stran a prodává se za 35 centů.

Věčný žid. — Románem tímto proslavil se slavný románopisec francouzský, Sue, jako žádný jiný. V něm odkrývány jsou způsobem nanejvýše poutavým pikle jezovitské a nástrahy, jež kladou se ku "větší cti a slávě Boží." O "Věčném židu" slyšel mnohý, tuto se o něm dočte. Cena pouze \$1.00.

V záři kalicha. — Historické povídky od Václava Beneše Třebízského. V nich líčí se utrpení lidu českého z doby po válkách husitských. Tvoří svazek o 704 stranách. Cena 60 centů.

Elba a Waterloo, historický román z doby Napoleona Bonaparte, od Ferdinanda Stolle, 330 stran zvláště velkého formátu, cena pouze 60 centů.

Zpěvník česko-americký. — Nejdůležitější sbírka všech známých písní národních, vlasteneckých i milostných a mnohých písní amerických v znění anglickém i v pěkném překladu pana A. Jandy. 350 stran, přes 300 písní. Stojí v úhledné vazbě pouze 50 centů.

Sbírka písní národních a vlasteneckých. — Toto je sbírka nápěvů pro piano neb organ na dvě ruce, upravena částečně v slohu lehčím a částečně ve slohu těžším. Obsahuje nápěvy ku 98 písním národním a vlasteneckým. V pěkné a úhledné trvanlivé plátěné vazbě, za \$1.25. Se zpěvníčkem, obsahujícím text, vázáním, \$1.50.

Kneippovo léčení vodou.—Stručné poučení o Kneippově metodě, o tom, po čem poznával nemoci a jak je léčil. Napsal z dlouholetého svého spolupůsobení s Kneippem J. Ježek. Obsahuje návod, jak léčiti 132 různých nemocí dle návodu Kneippova. Veškeré nemoce uvedeny jsou v abecedním pořádku, tak že každý nalezne ihned nemoc, o kterouž se jedná. Brožírovaný 25c, váz. 50c.

Knihy přípitků. — Sbírka blahopřání a přípitků ku rozličným slavnostem, blahopřání při hostinách svatebních, svatbách jubilejních, blahopřání k jmeninám neb narozeninám. Stojí pouze 20 centů.

Nemoci koňské. — Úplné poučení v rozpoznání a léčení všech chorob těla koňského, od Dra. K. H. Breuera. Spis ten zaujímá 520 stránek velkého formátu, důkladně pojednává o všech nemocích, jež hospodář domácími prostředky aneb dle předpisů udaných léčiti může. Vyobr. jest ve spisu přes 250. Prodává se v plátěné vazbě po \$2.00.

Národní Besedník a Deklamátor Česko-americký. — Sbírka proslovů a deklamací, vážných i žertovných, pro dospělé i mládež. Pozůstává ze tří dílů, jak následuje: — Díl I. Proslovy a deklamace vážné. Oddělení prvé obsahuje veršované proslovy k slavnostem spolkovým. Oddělení II. čítá 44 deklamací vážných a příležitostných, čítá 128 stran a stojí brožírovaný 25 centů. — Díl II. má na 228 stranách 66 žertovných deklamací pro pány a 25 deklamací pro dámy. Cena tohoto dílu jest 30 centů. — Díl III. jest besedníček pro mládež a na 160 stranách čítá 112 deklamací žertovných i vážných pro útlou mládež a 59 deklamací vážných i žertovných pro mládež dospělejší. Je to nepostrádatelná pomůcka k pořádání dětských zábav a besídek. Stojí 25 centů. Všechny tři díly v jednom svázku, v dobré a úhledné vazbě, pouze 85 centů.

Osvěta Americká

...ILLUSTROVANÝ...

ZÁBAVNÝ TÝDENNÍK.

Přináší hojně četby zábavné, časové i poučné.

ZASÍLÁ SE POUZE NA PŘEDPLACENÍ.

Pište si o čísla na ukázkou
a seznam premií.

Předplatné - - \$1.50 na rok.

ADRESUJTE:

Osvěta Americká,

509-511 So. 12. St., OMAHA, NEB.

Založen dne 1. března 1891.

“HOSPODÁŘ”

Největší český hospodářský list na světě.

Věnovaný veškerým odborům hospodářství,
chovu zvířat, domácnosti atd.

Vychází v sešitech 32 až 40 stránkových každou druhou
středu. Má odborné spolupracovníky a přispívatele ze
všech oborů hospodářských.

Předplatné \$1.00 ročně.

Zasílá se pouze na předplacení.

Pište si o čísla na ukázkou a seznam premií.

ADRESUJTE.

Hospodář,

509-511 So. 12th St.,
OMAHA, NEB.

H 50 88



CKMAN
ERY INC.



OCT 88

N. MANCHESTER,
INDIANA 46962

