

připravila Ljuba Vašáková

KUCHAŘSKÁ ŠKOLA

Marie B. Svobodové

Kuchařská škola Marie B. Svobodové

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.xyz.cz
www.albatrosmedia.cz




Ljuba Vašáková

Kuchařská škola Marie B. Svobodové – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2017

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  MEDIA a.s.



připravila Ljuba Vašáková

KUCHAŘSKÁ ŠKOLA

Marie B. Svobodové



© NAKLADATELSTVÍ XYZ, 2017

ISBN TIŠTĚNÉ VERZE 978-80-7505-853-9

ISBN E-KNIHY 978-80-7505-940-6 (1. ZVEŘEJNĚNÍ, 2017)

Není možné podrobně popsat celý obor kuchařského umění, protože pak by to nebylo umění, ale jen nudná činnost, k níž není třeba dovednosti. Vždyť v kuchařství se snad nejvíce potvrzuje pravdivost latinského ***Duo cum faciunt idem, non est idem*** (Když dva dělají totéž, není to totéž).

Marie B. Svobodová, 1894

ÚVODNÍ SLOVA

Čtení z *Kuchařské knihy M. B. Svobodové* vychází z díla, které M. B. Svobodová vydala v Jaroměři vlastním nákladem v roce 1894, pod názvem *Kuchařská škola čili důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření a správné hospodárnosti*.

Tato obsáhlá kniha s širokým záběrem neměla a nemá v naší zemi obdoby. Jejímu vzniku předcházelo autorčino mnohaleté teoretické i praktické studium a konzultace odborníků.

V kapitolách o výživě M. B. Svobodová cituje uznávané německy píšící autority jako např. chemika Justuse von Lieblinga, lékaře a vědce F. H. Klenckeho nebo spisovatele George Hesekeiela. Znalost francouzštiny dokládají správně vysvětlené francouzsky psané názvy jídel i citace z díla *Fysiologie chuti* J. A. Brillat-Savarina.

Marie B. Svobodová zanechala všem dalším generacím bohatý obraz gastronomie a životního stylu své doby. Doby, kdy v kuchyni nebyla ještě běžná elektřina nebo plyn a s tím spojená zjednodušení,

kteřá dnes považujeme za samozřejmé. Přes tento handicap dokázali tehdejší kuchařky a kuchaři připravit delikatesy, které mnohdy nejsou servírovány ani v těch nejlepších restauracích. Většina návodů a postřehů je platná dodnes, některá pravidla, která M. B. Svobodová doporučuje, byla sice v minulosti zavržena, k mnohým se však pomalu znovu vracíme.

Autorka *Čtení z kuchařské knihy M. B. Svobodové* vybrala z obsáhlé původní kuchařské knihy (téměř tisíc stran, ve kterých není úplně snadné se zorientovat) to nejpodstatnější a nejzajímavější, zachovala styl M. B. Svobodové a výběr doslova prošíkovala vtipnými i poučnými citáty. I pro tento výběr stále platí slova jedné z recenzentek prvního vydání původní knihy, a sice že, „...spis sepsaný prostonárodně, a přece nanejvýš duchaplně, jest prodchnut rozto-mile něžným humorem, podáváje své pokyny spíše ve způsobě lehké a zábavné četby, následkem čehož se mladé těkavé dívenky, jimž se každá zdlouhavost a suchopárnost

protiví, tím spíše a rády vpraví do tajností kuchařského umění.“

Je na každém čtenáři, co si z předkládané knihy vybere. Bude-li chtít znát ještě víc, může nahlédnout do originálu, který je nyní dostupný i v digitální verzi.

Jak už to u nás bývá, přes výslovné informační i vzdělávací klady její knihy se Marii B. Svobodové veřejného uznání nedostalo. Neznáme dokonce ani datum jejího narození, není k dispozici ani její fotografie.

Snad se tak alespoň díky této knize splní její přání, kterým ukončila svoji předmluvu k prvnímu vydání původního díla: *„Přála bych sobě, aby dílo toto vyhovělo vytknutému účelu a bylo skutečně „Kuchařskou školou,“ z nížto by dívky nejen ku poznání přišly, že liché jsou všeliké předsudky tak zhusta proti vaření pronášené, ale aby též z ní na řádné hospodyně se vycvičily, a takto pomáhaly klesti dráhu k lepší budoucnosti našeho národa.“*

Nina Provaan Smetanová,
zakladatelka Muzea gastronomie

Jako kuchař restaurace zaměřující se na českou kuchyni jsem odkázán na staré kuchařské knihy, protože na rozdíl od těch novějších nebo současných v nich nacházím to, co hledám. Tak mi rukama prošlo mnoho titulů více či méně povedených.

Jedna kniha však byla mimořádná: *Kuchařská škola* Marie B. Svobodové, v původním vydání z roku 1894. Zaujal mě jazyk, kterým je dílo napsáno, rozsah námětů, odborné a technické postupy popsané v jednotlivých kapitolách.

Pro kuchaře jako jsme my v naší hospodě, je to román, který nejen vzdělává, ale i pobaví. Často si totiž nejsme jisti, jak se

má to nebo ono dělat, neboť čeština, kterou je kniha napsána, už dnes není běžná, a tak máme prostor pro vlastní výklad.

Není to kuchařka strohých receptů nebo zbytečných popisů, je to soubor rad a návodů, jak se co dělá, proč je výsledek dobrý nebo špatný. Je to výjimečná kuchařská kniha a naši práci stále ovlivňuje.

Před deseti lety kniha M. B. Svobodové položila základy našeho vaření a stále se k ní vracíme. Skvělé je, že odborné názvy jsou jak česky, tak francouzsky, a to nás také ovlivnilo při výběru jména naší hospody.

To snad dokazuje, jak si této knihy vážíme.

Oldřich Sahajdák,
šéfkuchař

La Degustation Bohême Bourgeoise

NEŽ DO KUCHYNĚ VSTOUPÍME

Naše tělo tvoří sloučeniny kyslíku, uhlíku, vodíku, dusíku, vápníku, spolu s částicemi fosforu, draslíku, síry, sodíku, železa a mnohými dalšími látkami, které se nacházejí jen v nepatrném množství. Potrava musí proto obsahovat látky, z nichž je naše tělo složeno, které mu umožní žít, dýchat a pohybovat se. Kyslík například nacházíme v čistých tucích (máslo, lůj, sádlo, olej), uhlík je obsažen v zelenině a ovoci (mrkev, špenát, salát, zelí, hroznové víno apod.), listová zelenina uchovává vodík a dusík.

Žití lidské podobá se hořící lampě, v nížto ustavičně, třeba nepozorovaně, oleje ubývá. Má-li lampa stále hořeti, musí se oleje časem přilívati. Taktéž i člověk spotřebuje duševní jakož i tělesnou práci síly své, které nevyhnutelně, má-li zůstatí zdráv a při síle, nahrazovati musí, což se děje hlavně potravou. M. B. Svobodová, 1894

Výživnost pokrmu je tedy důležitá, avšak ještě důležitější je jeho stravitelnost. Ani

ten nejvýživnější pokrm, pokud nebyl dobře stráven, nejenže tělu neprospívá, ale může mu způsobit značné obtíže a nesnáze, ano i nemoc. Všeobecně lze říci, že měkká a kypřá potrava se rozpouští snadněji než látky pevné a tuhé. Také musíme mít na paměti dostatek vody, protože voda tvoří skoro tři čtvrtiny lidského těla; je mu podávána jako nápoj a je i součástí tuhých pokrmů.

Zažívání (trávení) je tím snazší, čím více má potrava látek, z nichž se naše tělo skládá. Přesně určit stravitelnost jednotlivých pokrmů je však takřka nemožné. Mléko, maso, krev, vejce jsou stravitelnější než látky rostlinné, například škrob, kořeny, nať, lupení atd. Proto naše tělo tráví maso snadněji než skoro právě tak výživné luštěniny. Každé maso však není stejně stravitelné a výživné. Nejstravitelnější je maso mořských a říčních ryb a drůbeže, následuje zvěřina, maso telecí, jehněčí, hovězí, skopové, vepřové maso a černá zvěř. Obtížně stravitelné je maso lososa, úhoře, kachny a dalších vodních ptáků, nejob-

tížněji naše tělo zpracuje všechna solená a uzená masa.

Z ostatních potravin počítají se k snadno stravitelným chřest, špenát, celer, luštěniny (zbavené slupek), naložené okurky, kaše z obilných zrn, nepříliš tučné pečivo, rýže, brambory, mléko, vejce naměkko. Obtížněji nebo delší dobu se tráví kysané zelí, salát okurkový a hlávkový, cibule, červená řepa, křen, sýr, vejce natvrdo vařené a některé pokrmy z vajec.

Nejobtížněji se tráví, nebo se vůbec nestráví například houby, tuk zvířat a rostlin, natvrdo vařený a málo rozkousaný bílek, slupky z hrachu, čočky, fazolí, obilí, třešní, švestek a dalších druhů ovoce, jakož i jádra ořechů.

Velký vliv na trávení pokrmů má jejich úprava v kuchyni a též to, jaké povahy byly jiné pokrmy a nápoje, které současně vstoupily do žaludku. Teplé pokrmy se tráví snadněji nežli studené, poněvadž žaludku neodbírají teplo, nevyhnutelné pro dobré zpracování potravy.

Při trávení též záleží na životní síle, zdraví nebo zaměstnání každého člověka. Kdo je silný a zdravý, stráví pokrmy, které by osobě slabé, nemocné nebo staré mohly způsobit i smrt; vždyť se vypravuje, jak kováři šly tvrdé knedlíky k duhu, krejčíka však usmrtily.

Rozhoduje i to, s jakou myslí člověk zasedá ke stolu, ze zkušeností víme, že s pobouřenou myslí se jíst nemá, pokrm je těžko stravitelný, dokonce může působit jako jed. Proto je třeba zavrhnout nemrav, že právě při jídle se projednávají nejmrzutější záležitosti. Také po těžké a namáhavé práci nemáme hned usednout k jídlu, nejprve je třeba si odpočinout. Kdo toho nedbá, začne ho bolet hlava, a to je důkaz špatného trávení, nikoli průvanu nebo nachlazení.

Z vlastní zkušenosti víme, že v čase, kdy jsme zvyklí jíst, například v poledne, pocítujeme hlad. To se v žaludku nashromáždila žaludeční šťáva, očekávající hosta (pokrm). Když se nenajíme, šťáva zmizí a nám připadá, že hlad přešel. Tehdy však není vhodné zasednout k plnému stolu; vezmeme si jen talířek čisté polévky a zvolna ji pojídáme, počkáme, až se hlad opět dostaví; a pak nás nerozbolí ani žaludek, ani hlava. Je u nás takový obyčej – jíst třikrát denně; to postačí dospělému, dětem však, protože rostou, podáváme jídlo pětkrát za den.

Našemu zažívacímu ústrojí nejvíc prospívá potrava smíšená, lehce i těžce stravitelná, nesvědčí mu jednotvárná strava a pouze živočišná nebo rostlinná potrava mu bude jen škodit.

Výhradně masitá potrava dodá tělu příliš mnoho bílkovin a může připravovat půdu pro vysoký krevní tlak, tvorbu usazenin, záněty, kloubní obtíže. Převaha masitých pokrmů má být podávána lidem s nedostatečnou výživou, při rychlém tělesném růstu, těm, kteří po nemoci potřebují zesílit. Výhradně rostlinná potrava obtěžuje zažívací ústrojí, působí zácpu a krvi nedodává náležité množství bílkovin. Zkušenost potvrzuje, že rozmanitost a střídání v potravě nejen chuti lépe vyhoví, ale je i přirozenou potřebou, protože tělo si mnohem snadněji vybere, co potřebuje, a tudíž lépe prospívá. Hospodyně se o výživu svých strážníků lépe postará, když připraví dvojí pokrmy s menšími porcemi, než kdyby udělala jen jeden v dvojnásobném množství. Jen hovězí maso, chléb a snad i brambory, z nápojů kromě vody pouze pivo lze požívat vícekrát za den.

Tam, kde panuje obyčej po celý rok zachovávat pravidelně se opakující pořádek, například v pondělí knedlíky, v úterý hrách apod., nastolili pravidlo, které zcela odporuje zásadám správné výživy; v horkém létě podávají hrách s vepřovým masem nebo slaninou, a to je zcela nevhodné.

Nemůžeme určit, jak mnoho by člověk měl sníst, závisí to na teplotě v určité roční

době, na tom, jak mnoho se člověk pohybuje, na jeho věku i povaze. V severských zemích lidé vědí, že jim prospívá rybí tuk, syté pokrmy i lihové nápoje, a nemůžeme to chápat jako nestřídmost; studené podnebí vyžaduje hojnější výživu.

V domácnosti rozeznámejme mezi potřebami nevyhnutelnými a mezi tím, co je pouhou lahůdkou. Těm prvním je třeba bez výjimky vyhovět, u těch druhých, zvláště když je málo peněz, je třeba se omezit nebo se jich vůbec zříci. To platí o mlsech, vzácnostech, novinkách, například o příliš rané, uměle vypěstované zelenině, která je vždy drahá a co do chuti zůstává daleko za zeleninou přirozeně vypěstovanou. – Lépe je tělo zdravě žít třeba i za větší peníz než mu odepřít potřebný pokrm. Stále se šatit podle poslední módy na úkor zdárné výživy těla je totéž, jako špatně krmený kůň v krásném postroji. Při životě jinak spokojeném dokáže chutný, výživný a pečlivě upravovaný pokrm oddálit zevnější známky stáří. Správné stravování zachovává svěžest i krásu lépe než všechny vychvalované voříčky. – Je třeba se zmínit také o nápojích. Zkušenost nás učí, že střídme požití působí zdárně. Oběd, při němž se podává pivo, zasytí na delší dobu, po jídle bez piva se velmi brzo ohlásí hlad. Dobře to vědí

hospodští v zemích, kde se v hojné míře pěstuje víno; host, který se při společné tabuli vína ani nedotkne, musí jej stejně zaplatit, neboť více snědl.

...vařiti s rozmyslem, důkladně všemu v kuchyni rozuměti tak jako lékárník neb lučebník svému povolání rozumí, to zajisté jest něco zcela jiného, než jen státi u plotny, dříví neb uhlí přikládati, brambory práti atd.
M. B. Svobodová, 1894

Jak máme správně vařit pro nemocné? Především je třeba vědět, že hospodyňka má být lékařovou pomocnicí, zároveň s ním pracovat na uzdravení nemocného, jak se říká „nedělat nic za jeho zády“, poněvadž by jeho úsilí ne-li zcela zmařila, tedy alespoň velmi ztížila. Kuchyň se tedy může stát i domácí lékárnou, a dovede-li hospodyně pokrmy pro své nemocné náležitě upravit, velmi přispěje k jejich uzdravení; většinou postačí vynechat ostré a dráždivé koření, zeleninu, například cibuli, z polévek a omáček se musí sebrat veškerý tuk. Jen lékař však určuje, jakého druhu pokrmy a nápoje by se nemocnému měly podávat. Mnohé hospodyně chybují, když nemocnému, který nemá chuť k jídlu, nějaký pokrm vnutí, jak říkají „na posilněnou“, často tím průběh nemoci jen zhorší.

Co povědět o vybavení kuchyně?

Kuchyně je místnost, ve které se čas od času rádi zdržují všichni členové rodiny. Aby prostor pro přípravu pokrmů, zaplavaný vůněmi lákavými a někdy méně příjemnými, skutečně vyhovoval, musí být prostorný, dobře větraný, suchý, světlý, ale nikoli příliš prosluněný (v létě by zde bylo nepříjemné horko).

Kamna s dobrým tahem komína a s troubou snadno přístupnou a denním světlem dobře osvětlenou jsou nezbytná. Tradiční železná nebo kachlová kamna i modernější sporák mají své výhody a nevýhody, sporák například příliš sálá a rychle vychladne. – Topivo má být suché, přiměřeně velké, dřevo klademe na rošt křížem, aby se plamen rovnoměrně rozdělil, většinou nemá být příliš prudký, aby nepokazil pečlivě připravovaný pokrm. – Dobrá plotna je opatřena litinovými pláty, ve stropě nad nimi je vhodné mít výparník, otvor, opatřený plechovými dvířky, kterým v případě potřeby může do komína odcházet pára (v místnosti se nebude držet vlhko). – Při vaření má být okolo jednotlivých nádob na plotně dostatek místa.

Nádobí, v němž se pokrmy připravují nebo podávají na stůl (hrnce, rendlíky, pekáče apod., podnosy, talíře, šálky, sklenice, příbory), se řídí velikostí domácnosti, má být v dostatečném množství, aby mohlo sloužit

jednomu způsobu vaření nebo potravině, slaným nebo sladkým pokrmům. – Nádobí na vaření mohou být hliněné i železné s glazurou uvnitř; na pečení používáme hliněné pekáče, když chceme chutnější šťávu; železný pekáč je vhodnější na jakékoli smažení a na pečení buchet (dostanou krásnou kůrku). – Na každý druh jídla používáme jeden druh nádobí, nikdy nevaříme ve stejné nádobě maso, mléko, kávu, čaj, rendlík na bílou omáčku nesmí být zamaštěný apod. – Dřevěné nádobí (vál na přípravu těsta, prkénka, válečky, formičky, vařečky) udržujeme ve velké čistotě. – Nezapomínáme na vhodné pokličky, s nimi se vaří rychleji, lépe se uchová vůně i chuť pokrmu; moderní kuchaři používají tlakový Papinův hrnec. – Když při vaření něco vykypí, nádobu hned omyjeme, otřeme vlhkou a suchou látkou, plotnu očistíme. – Kuchyňskému nádobí vždy věnujeme velkou péči, u měděného a mosazného se nikdy nesmí objevit zelenavá skvrna, měděnka (vzniká oxidací), která je životu nebezpečná; pokud se tak stane, nádobu ihned natrvalo vyřadíme. – Zašlý povrch staršího porcelánového nádobí vyčistíme otrubami, oplachujeme vlažnou vodou. – Skleněné nádobí omýváme ve zcela čistém, nezamaštěném dřezu, používáme flanel, měkkou žínku, vinné listy, listy kopřiv se solí. Nádobí z broušeného skla omýváme

pilinami s octem, příležitostný tuk odstraníme slanou vodou nebo kašičkou z prosáté křídly, oplachujeme čistou vodou. Láhve s úzkým dlouhým hrdlem nikdy nečistíme hrstí olověných broků, protože obsahují jedovaté příměsi. Pokud do láhve spadne korková zátka, vytáhneme ji pomocí motouzu, přeloženého do písmene U, když láhev obrátíme hrdlem dolů. Pokud nejde vyjmout zabroušená skleněná zátka, opatrně zahřejeme hrdlo láhve, jehož skleněná hmota se poněkud roztáhne. Ohřáté sklenice nastavíme na studenou podložku (kov), nelijeme do nich studenou tekutinu, sklo by puklo.

Vypravuje se, že francouzský státník Talleyrand, byv pozván ke konzulovi Cambacerovi, pravil mu při stole: „Škoda, Excellencí, přeškoda, že tato koroptev, jinak výtečná, ve společnosti tak špatné byla pečená.“ Úsudek tento nebyl hostiteli lhostejný; dal věc ihned vyšetřiti a shledáno, že byla koroptev pečena při skopovém mase určeném pro služebnictvo! M. B. Svobodová, 1894

Stříbrné příbory čistíme vlažnou vodou a mýdlem, osušíme flanelem. Pokud stříbrné náčiní používáme jen občas, uchováváme jej zabalené do hedvábného papíru.

Ubrusy a ubrousky pereme odděleně od ostatního prádla, bílé prostíráme, jen

pokud jsou skutečně sněhobílé. – Kusy plátna, ubrousky a sáčky, které používáme při cezení, nebo v nich pokrmy vaříme, hned po skončení práce obrátíme naruby, v několika vodách vymneme, až jsou čisté, a rychle je usušíme.

Jak se zbavíme skvrn na prostírání? Skvrny od vína a ovoce ihned zapereme, pak namydíme a vypereme v teplém mléce (podmáslí, syrovátce), dobře vymácháme; od pančovaného vína skvrny nezmizí, ani když je hned posypeme solí. – Inkoust a čerstvou rez odstraníme, když postižená místa okamžitě potřeme citronovou šťávou a vypereme. Zastaralé skvrny pokapeme citronovou šťávou, ohřátou na stříbrné lžičce, pak látku vypereme. – Skvrny od ovoce zmizí, když je provlhčíme a pak podržíme nad hořící sírou (kyselina siřičitá ruší rostlinné barvivo). – Tkaniny čerstvě potřísněné kávou nebo čokoládou čistíme studeným mlékem, starší skvrny na bílých látkách

studenými mydlinkami a bělením na slunci.

Mužové připravují a vzdělávají se pro své budoucí povolání již od časného mládí; proč by tedy i dívky neměly se učití hlavně a předně tomu, čeho jedenkrát nevyhnutelně budou potřebovati? Jejich povoláním jest řídití jednou domácnost' i šetřiti a hospodařiti s tím, co muž vydělá. M. B. Svobodová, 1894

Nezbytné nářadí. Pro usnadnění kuchařské práce používáme hmoždíře, dlátka, pilky, paličky, kleště, rozličné strojky, kráječe masa a nudlí, sekáčky a krouhadla zeleniny, struhadla na cukr a mandle atd. K vybavení kuchyně patří také váha, teploměr i nástěnné hodiny, protože dobrá kuchařka pečlivě sleduje čas a při vaření vajec nepočítá do sta, jak se radívá, vždyť někdo počítá svižně, jiný pomalu.

BEZ ČEHO SE V KUCHYNI NEOBEJDEME

Především je to voda, která v umění kuchařském zaujímá místo hned vedle ohně. K pití používáme vodu zdravou a dobrou, která zůstane čistá jako křišťál, i když bude dlouho stát na vzduchu. Tuto vodu bereme ze studní a pramenů, je to takzvaná voda tvrdá (název je odvozen od skutečnosti, že se v ní doměkka neuvaří maso ani luštěniny), obsahuje uhličitán vápenatý a minerály, obojí se podílí na stavbě kostí. S takzvanou měkkou vodou (například dešťovou) se dobře vaří i pere.

MLÉKO

Mléku patří přední místo mezi poživatinami a pro lidské tělo je velmi potřebnou potravinou, protože v náležitém poměru obsahuje tuk, cukr, rozličné soli i částičku železa. Je tím výživnější, čím více má tuku a sýroviny. Tučné mléko se však příliš snadno netráví, a proto nemocným podáváme jen sladké mléko sbírané. – Mléko přidáváme k potravinám málo výživným, například k rýži, bramborám apod. – Mléko

uchováváme v čistých skleněných nádobách, v chladné a dobře větrané místnosti, smetanu v láhvi postavené do studené a obměňované vody. Hliněné nebo kovové nádoby nejsou pro mléko vhodné.

Vaření mléka a smetany se jeví jako jednoduché a všeobecně známé, ale není tomu tak, a proto nebude na škodu opakování. Mléko a smetanu vaříme v nádobě zcela čisté, určené výhradně pro tuto činnost, poněvadž mléko snadno přijme příchutí toho, co se vařilo v nádobě dříve. Rovněž nikdy víc neupotřebíme na vaření mléka nádobu, v níž se mléko připálilo. Mléko se tak snadno nepřipálí, když nádobu vypláchneme studenou vodou, nejvhodnější je porcelánový hrnek. – Při zahřívání se mléko povléká bílou mázdrou, škraloupem, a kdybychom jej stáhli, opět se utvoří. – Nepředstavujme si, že dlouhým vařením smetana nebo mléko zhoustne. Je tomu naopak, delším vařením zřídne a ztratí svou jemnou mandlovou příchutí. Zvláště na kávu a některá jemná jídla necháme sme-

tanu jen přijít k varu, nádobu odstavíme, jakmile se začne na hladině tvořit škraloup. Škraloup je sražená sýrovina po vypaření vody, obsahuje i něco tuku. Někdo škraloup nesmí jíst, někdo jej nechce. – Když se do kávy dá ohřívaná smetana, vytvoří na hladině mastná očka, vypadá to nechutně. Do kávy pro hosta proto nikdy nedáváme ohřívanou smetanu, nýbrž pouze čerstvě vařenou. – Mléko (i smetanu) vaříme vždy v hrnku o něco větším, aby nepřekypělo. Kdyby přece jen začalo kypět, nikdy do něj nefoukáme, jak bývá zvykem; do mléka ponoříme sběračku, tím jej ochladíme a nádobu můžeme bez obav odstavit.

Sýr. Dobrý sýr má být pružný, hustý, nedrobivý, nesmí být hořký, v ústech se má lehce rozplynout. V požívání sýra máme být střídmi, považovat jej za koření, chuťový zážitek, nikoli za plnohodnotnou potravinu, poněvadž obtěžuje žaludek. – Sýr, dobře uložený v porcelánové nádobě, ukládáme v chladném sklepu, kde není zatuchlý vzduch. Aby neoschl, zabalíme jej do látky (pláténka), ve slané vodě nebo víně omočené a vyždímané, což vždy za tři dny opakujeme. Eidamský sýr je vhodný pro menší domácnosti; když jej uložíme v látce navlhčené slanou vodou a před použitím nakrojenou plochu na několik hodin navlhčíme několika lžícemi burgundského

vína, dostane zlatavou barvu a neobyčejně dobrou chuť.

VEJCE

Vejsce jsou naší cennou potravinou už od nejstarších dob. Značná část pokrmů by bez nich nemohla vzniknout, jídla kypří a spojují jejich jednotlivé části, potřebujeme je do polévek, omáček i do některých nápojů.

Základní úpravy vajec K vaření vajec se vztahuje mnoho rad, většinou však poskytují jen přibližné údaje, protože u této činnosti především záleží na samotné kuchařce, její pozornosti, zkušenosti a cviku. – Vejce před vařením vždy omyjeme, nejlépe v osolené vodě. Nádobu na vaření vajec musí být úplně čistá, zbavená každé stopy po tuku, voda nesmí mít příchut. Vaječná skořápka má totiž drobounké póry, které vodu propustí dovnitř, a pokud měla příchut, předá ji obsahu. – Když vejce ponoříme do horké vody, voda se poněkud ochladí, a než se opět zahřeje, póry ve skořápce unikne zcela nepatrné množství bílku; tím se zmenší vnitřní obsah vejce, a ono při vaření nepukne. Pokud však je vody příliš, vložená vejce ji neochladí, vnitřek horkem nabude a skořápka pukne, což se stává u vajec čerstvých a neodpařených. – Na vzduchu vejce vysychá, bílku nepatrně

ubývá a jeho místo zaujme vzduch; starší vejce tudíž tolik nepukají. – Pro čerstvá vejce dáme méně vody, na starší může být vody o něco více, jsou uvařena za kratší dobu. Pokud možno vaříme vejce stejně čerstvá, stejně velká, se stejně silnou skořápkou. V jedné nádobě nevaříme na jednu mnoho kusů, raději použijeme dvě menší nádoby. – Mají-li být vejce nahniličko, totiž bílek tvrdý a žloutek ještě tekutý, nechávají se větší vejce ve vodě pět minut, menší čtyři minuty, záleží i na množství vody. Začátečnice učiní dobře, když jedno vejce zkusí. – Při vaření vajec natvrdo je třeba se řídit dle toho, jak mnoho je vody, jak jsou vejce stará a velká, kolik jich vaříme najednou. Pro malá vejce je to obvykle pět minut, pro větší šest až sedm minut, velká vaříme i deset minut; nejlépe dát do nádoby o jedno víc a zkusit. Vejce vařená natvrdo musíme vyndat z vody ve chvíli, kdy ve žloutku obsažená bílkovina ztuhla, ale žloutek není zcela tvrdý. Pak je vejce po rozkrojení jasné, žloutek krásně žlutý, chutný a jemný. Delším vařením vejce ztvrdne, žloutek se oddělí od bílku a vytvoří se na něm šedivá vrstva. Taková vejce nelze použít jako ozdobu. – Vejce vařená nahniličko nebo natvrdo snadno oloupeme, když je na chvíli vložíme do studené vody.

V nejnovější době radí se vařiti vejce dle teploměru, kterýžto se vpustí do přiměřeného množství vody, a když se na 62 °C vyhřála, dají se tam vejce. Když pak teploměr vystoupil na 85 °C, počne bílek tuhnutí, ale žloutek jest ještě tekutý (vejce jsou naměkko) – při 92 °C jest bílek úplně tuhý a žloutek počne tuhnutí (jsou nahniličko) – při 95 °C jest žloutek již pevný (jsou natvrdo). Kdo však nemá teploměr, který by se mohl do vody ponořiti, vaří vejce podle hodin. Tu pak třeba již více opatrnosti; záležít zde na počtu vajec, potom jsou-li studená nebo prohřátá, malá nebo velká, mají-li skořápkou tenkou nebo tlustou, jsou-li čerstvá nebo nějakou dobu již snesená a konečně mnoho-li vody se na ně dalo vařiti. Z toho hospodyňka sezná, že nějaký určitý předpis stanoviti nelze, a že třeba přibrati též vlastní úsudek a pak se v tom také cvičiti. Především třeba naučiti se na určitý počet vajec dáti přiměřené množství vody vařiti (ne mnoho, ani příliš málo). Poměrně dává se tolik vody, aby se v ní vejce dobře potopila, což hned za studena může se vyzkusiti. Když pak voda začne kroužiti, odtáhne se na kraj plotny, aby se nevařila, načež vloží se do ní opatrně vejce, aby jedním o druhé se neťuklo a snad nerozbilo (nejlepší jest na to zvláštní vložka, na níž se všechna srovnají a pak i s ní najednou do vody potopí), a potom dají opět na oheň. M. B. Svobodová, 1894

Míchaná vejce patří po vejcích vařených naměkko k nejlépeji stravitelným pokrmům, mohou se podávat i nemocným. Pro zdravé trávníky je můžeme okořenit trochou pepře a muškátového oříšku, hrstkou sekané petrželové natě (francouzský způsob), pokropit citronovou šťávou; podáváme k salátu nebo šunce. – Vezmeme pět až šest vajec, do kastrolku dáme máslo (100 g), mléko nebo smetanu (100 ml), trochu soli, vše dobře promícháme, pak vařečkou jen opatrně odhrnujeme, necháme ztuhnout a hned přendáme do vlažné mísy (na studené míse by vejce ztvrdla). – Když vejce rozmícháme s dobrým hovězím nebo ještě lépe drůbežím vývarem, jsou výtečná, ale solíme opatrně. Výborná i výživná jsou s výpekem z telecí pečeně, kuřat apod., solíme rovněž velmi málo, aby nebyla příliš ostrá. – Pokud máme pocit, že vejce mají poněkud prázdnou chuť, můžeme přidat sekanou vařenou šunku, drobně sekanou telecí pečeně, upotřebit můžeme i zbytky. Na prohřátý talíř položíme maso, navršíme vejce, přidáme plátky smažené žemličky, vařené chřestové hlavičky. – Zvlášť dobrou chuť získáme, když přidáme rybu, například lososa (6 vajec, 125 g uzeného lososa), uzeného slanečka, na kostičky nakrájené sardelky.

Po způsobu švýcarském připravují se míchaná vejce se sýrem (Fondue) dle předpisu, jak jej podává Brillat-Savarin, takto: Odváží se potřebné množství čerstvých vajec, pak na pánvičce dobře rozšlehají a přidá k nim dle váhy vajec šestý díl nového másla a třetí díl strouhaného švýcarského sýra (frýburckého), pánvička dá pak na dobrý oheň a míchá tím, až vejce houstnou, ale musí zůstat měkká jako krém a pěkně se táhnouti. Pak přidá se ještě hezky pepře, bez něhož by to nebylo tak výborné, a dle potřeby soli a na ohřáté misce dá hodně horké na stůl. Zvláště k dopolední snídani jsou výborná a k nim dobré víno; někdo i trochu vína mimo ostatní do nich přimíchává. Přijde-li z nenadání v poledne host, pomáhají si hospodyňky také takto: 8 vajec, 1/4 l smetany, 2 lžičky cukru ostrouhaného o citron míchá se s kouskem másla jako jiná míchaná vejce a podají na stůl místo moučného jídla. Nebo vmíchá se do vajec 30 g strouhaného parmesanského sýra a 3 g pepře. Když se omeleta dodělává, dá se do prostřed 30 g na 1 cm velké kostky krájeného švýcarského sýra, nechá dodělat, pak složí po obou koncích, jak při pečení udáno, a dá na stůl. M. B. Svobodová, 1894

Nahniličko vařená vejce hned po uvaření vkládáme do studené vody (snadněji se oloupou), pak je opět dáme do teplé vody. Rozpůlená podáváme k čaji, k večeři, ke snídani, použijeme je jako oblohu salátu, špenátu a podobných zelenin. Půlíme velmi opatrně, protože žloutek je tekutý.

Naměkko vařená vejce otřeme, na míse položíme na ozdobně složený ubrousek, zvláště podáváme úzké proužky osušené žemličky, čerstvé máslo, pepř a sůl, samozřejmě též potřebný počet kalíšků a lžiček. – K vejcím vařeným naměkko nebo nahniličko podáváme na talířku drobně krájenou pažitku, někdo má raději strouhaný křen a k tomu víno. – Nemohou-li se dávat na stůl hned, nechají se v teplé vodě, která však nesmí klesnout pod 50 °C, což platí jak pro vejce nahniličko, tak o ztracených vejcích.

Natvrdo vařená vejce používáme do salátů apod., často je plníme a podáváme jako předkrm nebo k čaji; vkusně upravená se mezi talíři s nakrájeným masem krásně vyjímají: Uvaříme stejně velká vejce (vaříme 8 minut, aby žloutky zůstaly vláčné), oloupaná po délce rozpůlíme, žloutky vybereme, polovinu bílků vložíme do marinády (trochu oleje, octa, soli, pepře dobře rozšleháme), v marinádě několikrát obrátíme. Polovinu vyjmutých žloutků, očištěné

sardelky (140 g), v octě naložené žampiony pokrájíme na drobné kostičky. Druhou polovinu žloutků propasírujeme přes sítko, v míse utřeme s trochou hořčice, po kapkách přidáme olej, osolíme, okořeníme špetkou bylinek, bílého pepře a cukru; několik lžic utřené omáčky smícháme s nakrájenými kostičkami žampionů. Do ostatní omáčky vmícháme dobrý aspik (100 ml) a na ledě mícháme, až ztuhne jako hustý krém. Marinované půlky vajec položíme na ubrousek, necháme okapat a místa po žloutku naplníme pokrájenými žampiony. Na střed mělké mísy dáme kopeček hustého krému, na něj sekaný aspik, okolo klademe vejce.

Sázená vejce. V kastrolku rozehrějeme máslo (na 6–8 vajec použijeme 70 g másla), když začne pěníť, opatrně vpouštíme vejce jedno po druhém tak, aby se žloutky neporušily. Pak kastrolek přikryjeme pokličkou nebo vložíme do trouby, až bílek ztuhne, ale žloutek musí zůstat měkký. Nyní vejce vybereme, každé ozdobně okrojíme a dáváme jako oblohu ke špenátu, čočce nebo je upravíme na misce a podáváme k vařené šunce nebo salátu (k salátu se podávají podlitá dobrou šťávou z pečeně). – Můžeme použít formu s důlky, ale dáváme pozor, aby se nepekla příliš dlouho, byla by příliš tvrdá a taková žaludek obtěžují. Solí a pepřem je okořeníme až před podá-

váním na stůl, solení za syrova zanechává nepěkné bílé skvrny.

Vejde jako teplý předkrm. Tuto výbornou úpravu volíme na jaře, když jsou vejce čerstvá. Vezmeme šest žloutků a dva bílky, šest lžic silného hovězího vývaru, dobře smícháme (rozkvedláme), propasírujeme a plníme malé, máslem vymazané formičky. V páře necháme ztuhnout, vyklopíme na mísu a podlijeme trochou silného vývaru.

Vejde sázená do smetany. Do kastrolku vymazaného máslem nalijeme čtvrt litru husté kysané smetany, opatrně vložíme šest vajec, jedno vedle druhého, každé posypeme špetičkou soli, pepře, pažitky, sekaných sardelek a strouhané žemličky, poklademe kousky másla, kastrolek položíme na třínožku a vložíme do trouby, když vejce ztuhnou a mají nahnědlý škraloupek, opatrně je vybereme a dáme na mísu. – Můžeme je péct i v míse, která snese horko.

Ztracená vejce. Mělký kastrolek naplníme centimetr od kraje vodou smíchanou s octem (1000 ml vody, šálek octa, 1 lžice soli). Když voda začne vařit, co nejbližší nad hladinou ze skořápek vypouštíme vejce, jedno po druhém, vždy dvě nebo tři najednou, aby zůstala pohromadě, lžičkou přehrneme bílek přes žloutek, aby zůstala kulatá. Když bílek ztuhne (žloutek musí zůstat měkký), opatr-

ně je vyndáme děrovanou naběračkou, na deset minut vložíme do teplé, nikoli horké vody (žloutek by ztvrdl), na ubrousku necháme oschnout, úhledně okrojíme a ještě teplá je podáváme jako vložku do polévek, oblohu ke špenátu. Případně uspořádáme na míse, posypeme špetkou pepře a podlijeme silnou šťávou z masa.

Jiné úpravy a použití vajec

Jednoduchá omeleta (nákyp). Tři žloutky třeme asi čtvrt hodiny se třemi lžicemi cukru a citronovou šťávou, jemně vmícháme tuhý sníh ze tří bílků, hmotu vlijeme na máslem vymazanou pánvičku a v troubě upečeme, neobracíme, na talíři omeletu posypeme cukrem nebo potřeme zavařeninou.

Barvení vajec se věnujeme o Velikonocích, zelenou barvu získáme, když je vaříme s hrstí špenátových listů, žlutou až hnědavou barvu dávají cibulové slupky, světle žlutou slupky z mandlí, přidáme-li k vejším při vaření kořínky kopřiv, budou citronově žlutá, sušené květy černého slézu dají skořápkce barvu fialovou, vejce vařená s třískami tropické kampešky jsou modrá, s kořínky (květem) třezalky jsou červená. Několik dní staré vejce přijímá barvu lépe než zcela čerstvé. Aby se skořápka pěkně leskla, obarvené vejce otřeme plátýnkem,

kteře nepatřně zvlhčíme rozpuštěným máslem.

Na pohled vypadá totiž bílek jako rosolovitá hmota, kterážto velmi jemnými mázdřičkami v malé buňky uzavřena jest. Tlučením se tyto mázdřičky rozrazí, obsah jich vyteče a vespolek se spojí, a když dále vydatně se tluče, tu vmíchá se tam značná část vzduchu, kterou bílek pro svou lepkavost v podobě malých bublinek obemkne a zadrží. Takto bílek ztratí svou rosolovitou podobu a konečně se zpění tak, že je tuhý a vypadá jako sníh, při čemž i objemem náramně nabude. Poněvadž se však vzduch v něm na dlouho udržeti nenechá, proto se musí sníh dělati teprv v posledním okamžení, až je ho třeba. Sníh předčasně udělaný ztrátou vzduchu spadne a zřídne, a musel by se tlouci znova, aby ztuhnul. M. B. Svobodová, 1894

Šlehání bílků. Má-li se tato práce zdařit, musí se konat pozorně a pečlivě. Velmi mnoho záleží na tom, aby vejce byla čerstvá; při oddělování žloutku od bílku nesmí u bílku zůstat nejmenší zbytek žloutku, sníh by se neušlehal. Je-li ve vejci očko (zárodek), jež je pevně na žloutku, přidáme jej k bílku, poněvadž velmi přispívá k tuhosti sněhu (někdo očko od žloutku odstraňuje vidličkou). Nádoba, v níž se sníh tluče, nesmí být

zamaštěná, musí být čistá, suchá a studená, chladná má být i místnost, kde se tato práce koná. Nádobu s bílky můžeme postavit do studené vody nebo chvíli na led. Sníh nikdy nešleháme v pocínované nádobě, nebyl by pevný, ale vodnatý. Obvykle sníh z bílků tlučeme (šleháme) drátěnou metlou stále k jedné straně, nádobu poněkud nakloníme, aby byly bílky co možná pohromadě. Zpočátku šleháme zvolna, pak stále rychleji s metlou do výšky, přičemž poslední spirálu metly stále držíme u dna nádoby.

Pokud je sněhová hmota stále řídká, což se stává u starších vajec, přidáme několik kapek citronové šťávy a špetku na moučku utlučeného cukru, sníh bude i jemnější. Z čerstvých vajec sníh krupičkovatí snadněji než z vajec starších nebo naložených do vápenného roztoku. – Sníh musí být tak pevný, že z nádoby dnem vzhůru obrácené nevypadne. Jakmile je hotov, hned jej zapracujeme do určeného těsta, dalším šleháním by zkrupičkovatěl. Je dobře, když sníh dělá jiná osoba než ta, která tře těsto; nemusí se na nic čekat. – Když potřebujeme barevný sníh, než začneme šlehat, k bílkům přidáme zvolenou potravinovou barvu. – Sníh z jednoho až dvou bílků můžeme udělat i kvedlačkou ve vyšším úzkém hrnku. Potřebujeme-li sladký sníh do noků (sněhové nočky) nebo do krému, po částech přidáváme cukr k bílkům hned na začátku šlehání, pokud

bychom dali všechen cukr najednou, ušleha-
li bychom bílkovou tzv. ledovou polevu. Ve
větších kuchyních bílky šlehají ve zvláštních
nádobách, často mají i rozličné stroje, jimiž
se práce urychlí. – Sněhová hmota musí být
velmi pevná, čím je pevnější, tím bude pečivo
kypřejší.

Zahušťování polévky nebo omáčky

Žloutkem. Slabší polévky nebo některé
bílé jemné omáčky zahustíme syrovými
žloutky (hovoříme o zakvedlání). Žloutky
přidáváme, až když se má pokrm nést na
stůl. Žloutky mají být vždy čerstvé, každé
vejce proto roztloukáme nad jinou nádo-
bou, žloutek vpustíme do připraveného
hrnku, a když jsou všechny, rozmícháme je
s trochou studené vody nebo vývaru (dle
předpisu). Na každý žloutek dáme lžící vý-
varu, vody atd. Tekutina, do které budeme
žloutek dávat, nesmí být ani vařící, ani vy-
chládlá. Ve vařící by se s polévkou nespojil,
srazil by se, v chladnější by zůstal syrový
a padl ke dnu nádoby. Když se to stane,
chladnou polévku dáme na plotnu, a tak
dlouho kvedláme, až se s ní žloutek spojí,
a hned ji odstavíme, dalším ohříváním by
se srazila. Když se žloutek srazí nedopat-
řením, polévku procedíme hustým sítem,
čímž sraženinu odstraníme a polévku
opět zahustíme čerstvým žloutkem. Téže

opatrnosti je třeba u sladkých pokrmů
při zahušťování smetany žloutky, aby se
nesrazily. – Dáváme-li žloutky do omáčky,
mícháme ji na plotně, dokud nezhoustne
a na povrchu se nezačnou dělat bublinky,
až k varu ji však nesmíme zahřát, srazila
by se. Na stůl podáváme ihned. – Než do
polévky, omáčky nebo šťávy pod pečení
žloutek zakvedláme, nejprve musíme se-
brat tuk. – Žloutek do šťávy pod pečení
rozmícháme s trochou studeného výva-
ru nebo svařené vystydlé vody, přilijeme
šťávu z pekáče a za pilného míchání ne-
cháme na plotně tak dlouho, až žloutek
není syrový. – Chceme-li, aby pokrm byl
co nejjemnější, můžeme jej propasírovat,
prolisovat hustým sítem (řidkým plát-
nem). – Pokud se podle předpisu přidává
špetka mouky, počítá se na jeden žloutek
lžice mouky a lžice smetany, mléka nebo
vody. Mouku přidáváme po troškách za
stálého míchání dohladka, teprve pak va-
řící se polévku nebo omáčku zahustíme
(vařící proto, že s moukou už nesmí přijít
na plotnu, pouze hned na stůl).

Celým vejcem. Pokud šetříme, použi-
jeme žloutek i bílek; nebo místo dvou
žloutků použijeme jedno celé vejce.
V takovém případě vejce nejprve dob-
ře rozkvedláme, aby se žloutek spojil
s bílkem, teprve potom za stálého mí-

chání přilijeme polévku. Mnoho kuchařek neví, že bílek se sráží při 70 °C a je těžko stravitelný. Vejce do polévky proto vmícháme při teplotě méně než 50 °C. Na rozmíchané vejce lijeme polévku tenkým pramenem a za stálého míchání polévky. Hovězí polévku (bujón) hned neseme na stůl; polévku z vína nebo piva ještě chvíli na plotně mícháme, až začne houstnout.

TUKY

V kuchyni se bez omastku neobejdeme. Máslo, sádlo a jiné tuky slouží netoliko jako potrava, ale i co koření jídel. Pokrmy obsahující škrob, chléb, brambory apod. jsou pro zažívání vhodnější, pokud jsou omaštěné. Tuky samy o sobě jsou však těžko stravitelné, neboť se v žaludku jen rozpouštějí a tráví se až ve střevech pomocí žluče. Ve větším množství trávicí proces poškozují. Všechny tuky mají být vždy čerstvé. Tuky přepálené, nasáklé kouřem, žluklé a zvětralé v kuchyni nikdy nepoužíváme, pokrmy by se zkazily, ale především by škodily našemu zdraví. – Když je nedostatek másla a v kuchyni potřebujeme máslo převařené, vypo- můžeme si hovězím lojem rozpuštěným v mléce; kupujeme a používáme jen zcela čerstvý lůj od ledviny.

MÁSLO

Ze všech tuků je máslo nejchutnější. Je lehce stravitelné, proto zvláště pro churavý žaludek pokrmy upravujeme jen s máslem, pokud lékař nezakáže i máslo. Kupujeme máslo tučnější, ač je dražší, tvarohovité máslo příliš nemastí a spotřebujeme jej mnohem více. Tučné máslo můžeme poznat i pohledem, protože je těžší, kilogram kvalitního másla je menší než másla špatného. – Máslo má mít sladkou ořechovou chuť; necháme-li kousek másla rozplynout v dlani, nesmí po něm zůstat zbytek jako těsto. Dobré máslo je na pohled hutné, má stejnou barvu, není ani nápadně žluté, bledé nebo proužkované, což by svědčilo, že bylo barveno nebo smícháno s cizími látkami. Přitlačíme-li na něj prstem nebo v řezu, nesmí z něj prýštit voda nebo podmáslí. – Čerstvé máslo můžeme po několik dní uchovat napěchované do čisté sklenice zalité studenou převařenou vodou, několikrát za den obměňovanou.

Ochucené máslo

Různě ochucená másla přidáváme k masu, omáčkám, rybám, když chceme zlepšit chuť pokrmu; potíráme jimi plátky žemličky ke snídani, k čaji, používáme je při zdobení servírovací mísy. Pokud ochucené máslo nespotřebujeme, vložíme jej do skleněné ná-

dobky, pevně utlačíme, přikryjeme a uložíme někam do chladu, kde den nebo dva vydrží. Také na něj můžeme položit kulatý list papíru, na který nasypeme na prst vysoko soli, a sklenici ponecháme v chladné místnosti. Podává-li se ochucené máslo na stůl, aby si hosté dle chuti sami brali, vtlačí se do tvoričky, například ve tvaru mušle, ponechá ve studenu, pak vyklopí na talíř a vkusně ozdobí. – Je třeba mít na paměti, že ochucená másla nejsou vhodná pro nemocné; velice se však uplatní v domácnostech, kde bývají časté návštěvy, neboť pokrmům dodají za poměrně malý peníz ojedinělou chuť.

Sardelové (ančovičkové) máslo. Sardelky (i slaneček) musí být velmi dobré a čerstvé, omyjeme je v čisté vodě, je-li třeba, dáme do vody, aby se odplavila sůl, pečlivě je očistíme od kůstek. Pak je rozmělníme v kamenném hmoždíři, sítem propasírujeme, přidáme máslo. K vařeným bramborům, na žemličky atd. dáváme dvakrát tolik velmi dobrého másla co sardelek (17 g sardelek, 35 g másla). Má-li být máslo silnější, například na biftek a k omáčkám, dáváme stejný díl sardelek i másla. – Když zvolíme větší množství másla, dáváme méně sardelek (250 g másla, 6 sardelek) a přidáme trochu posekané čerstvé petrželové natě. Toto máslo mažeme na žemličky, podáváme k čaji, k bujónu, přidáváme do omáček.

Sardelové francouzské máslo (Beurre de Montpellier). Pažitku, kerblík, řeřichu a bedrník (dohromady asi půl kilogramu) očistíme, spaříme, propláchneme studenou vodou, velmi dobře vymačkáme, aby se odstranila voda. V hmoždíři rozdrtíme pokrájené žloutky z vajec vařených natvrdo (3 kusy), očištěné sardelky (3 kusy), pepřové okurky (25 g), kapary v octě (25 g; nikoli kapary v soli), ocet z nich dobře vytlačíme, dle chuti přidáme sůl, bílý pepř, maličký kousek česneku (česnek můžeme nahradit špetkou muškátového oříšku). Vše velmi dobře rozmělníme a propasírujeme přes síto, vložíme do hmoždíře, přidáme půl kilogramu velmi dobrého másla, lžíci oleje a půl lžíce estragonového octa, dobře utřeme a uložíme pro další použití.

Sardelové máslo rozkošnické neboli epikurejské. Máslo (125 g), utřené sardele (4 kusy), utřené vařené žloutky (3 kusy), trochu pažitky, čajovou lžičku jemné francouzské hořčice, malé posekané pepřové okurčičky (4 kusy) propasírujeme, hmotu vtlačíme do formiček ve tvaru mušle, dáme k ledu ztuhnout; po vyklopení urovnáme na misku, podáváme k masu nebo k jemnému sýru.

Sardelové máslo s bylinkami. Tři obrané a čisté sardele utlučeme v hmoždíři, přidáme zvolenou bylinku (estragon, kerblík, be-

drník, petrželovou nať, pažitku, šalotku, peřovou okurčičku, kapary, vždy vše drobně posekané), přidáme dobré máslo a pečlivě smícháme. Máslo přidáváme k některým omáčkám, například k zadělávaným telecím nožičkám, můžeme mazat na plátky žemličky.

Anglické máslo k rybám. Utřeme máslo (140 g), přidáme šťávu z jednoho citronu, půl lžíce hořčice, lžíci sardelového másla, lžíci studené omáčky (suprême), kávovou lžičku spařené (blanšírované) posekané petrželové natě, špetku muškátového květu (lépe muškátového oříšku), dle potřeby osolíme, vše pečlivě spojíme. Podáváme ke smaženým i jinak upraveným rybám.

Bylinkové máslo. K máslu (140 g), lžíci omáčkových bylinek a špetce soli přidáme šťávu z poloviny citronu, dobře spojíme, propasírujeme sítím. Bylinkové máslo je zvláště vhodné k jehněčí pečení, mladému skopovému.

Citronové máslo (*Beurre fondu*). Dobré máslo dle chuti osolíme a utřeme s citrónovou šťávou; citronové máslo musí být jemně nakyslé, nikoli kyselé.

Česnekové máslo. Velmi jemně utřeme trošku česneku a použijeme dřevěnou vařečku. Při tření plochým kovovým nožem by česnek ztmavnul, dle chuti přidáme čisté máslo a propasírujeme. Česnekové

máslo přidáváme k masu pečenému na roštu, k omáčkám, česnekové polévce (úkropu) aj.

Hořčicové máslo. Máslo (140 g), žloutky natvrdo vařených vajec (2 kusy), hořčici (3 lžíce) třeme se špetkou bílého pepře a soli. Podáváme jej ke studené pečení, zvláště rostbífů, pokládáme na kotletky, řízky, bifteky. Když jím potřeme krajíčky chleba, přidáme šunku nebo uzený jazyk. – Přidá-li se k němu lžíce sekaných bylinek, dvě lžíce kaparů a tlučené sardelky (125 g), je to tzv. *máslo brabantské*, vhodné na plátky žemliček.

Lanýžové máslo. Syrové lanýže (4 kusy) rozmělníme s máslem (140 g), které přidáváme po částech. Ochucené máslo můžeme připravit také ze slupek a odkrojených částí lanýžů, můžeme použít i žampiony. Vždy dobře propasírujeme, aby bylo jemné, podáváme k sekaninám a omáčkám.

Mandlové máslo (*sladké*). Mandle (64 g) drtíme v hmoždíři a kropíme vodou z pomerančových květů. Máslo (125 g) třeme se žloutky z vajec vařených natvrdo (6 kusů), kůrou ostrouhanou z půlky citronu a cukrem (30 g), přidáme mandle, vše propasírujeme. Máslo je vhodné na plátky žemliček podávané k čaji. Když tímto máslem potřeme piškoty omočené ve víně, na servírovací míse je podáváme jako dezert.

Máslo s drůbežím masem. Maso z pečené drůbeže domácí nebo divoké za studena zbavíme kostí, kůžičky, mázdry i žilky pečlivě odstraníme, dle váhy přidáme stejně mnoho čerstvého másla, vše rozmělníme, propasírujeme a přisolíme. Kdo rád koření, přidá špetku muškátového oříšku. Má-li být máslo chutné, musí být drůbež čerstvě upečená a vystydlá (nikoli zbytek z předšlého dne). V domácnosti na to většinou příliš nehledíme, pro hosty vždy použijeme čerstvé maso i máslo.

Pažitkové máslo (holandské). Do másla dáme nadrobno pokrájenou pažitku, přidáme trochu citronové šťávy. Máslo mažeme na krajíčky chleba, k rybám podáváme na samostatných talířcích.

Petrželkové máslo. Jemně nasekanou petrželovou nať a drobně pokrájenou šalotku (vždy kávová lžička) umícháme s máslem (70 g), přidáme špetku soli a šťávu z poloviny citronu. Kdo rád koření, může přidat špetku muškátového oříšku. Máslo se uplatní u masových pečení, potíráme jím hovězí plátky, podává se k rybám. Pak se musí upravit: více másla (125 g), na špičku nože soli, na špičku nože pepře kajenského a obyčejného, dvě kávové lžičky sekané petrželové natě a šťáva z jednoho citronu.

Šalotkové máslo. Dobře smícháme máslo (130 g), kávovou lžičku sekaných šalotek,

půl kávové lžičky hořčice, šťávu z jednoho citronu, špetku soli, obyčejný pepř a kajenský pepř (vždy na špičku nože); nebo smícháme jen máslo a šalotky. Podáváme ke studenému masu.

Žampionové máslo. Očištěné žampiony (20 kusů) osmahneme na másle s trochou citronové šťávy, podusíme, necháme okapat, jemně posekáme, dobře rozmělníme a propasírujeme. V hmoždíři přidáváme máslo (140 g) po částech, nikoli najednou. Máslo je vhodné k masu a sekaninám, míšeninám a omáčkám, maže se na plátky žemliček.

Náhražka másla: Provensálské máslo (Ailloli). Oblíbené v jižní Francii k pečenému i studenému masu. Upravuje se takto: Česnek (6–8 stroužků) rozdrtíme v porcelánovém hmoždíři na kašičku, za stálého tření (pouze jedním směrem) přidáme čerstvý žloutek a opět za stálého tření přidáváme po kapkách dobrý olej. Když hmota začíná houstnout jako krém, přidáme za stálého tření několik kapek vlažné vody a šťávu z poloviny citronu. Třeme dál a po kapkách přidáváme olej, až spotřebujeme celý šálek a hmota má podobu utřeného másla.

SÁDLO, SLANINA, MOREK

Sádlo. Dobře vyškvařené vepřové sádlo musí být bílé a čisté, ani příliš tuhé, ani

měkké. Nesmí mít špatnou vůni nebo příchut'. Nesmí obsahovat sůl, která zvyšuje jeho váhu, nesmí zapáchat střevy. – Někdy bývá smíchané se skopovým lojem, což snadno poznáme, protože je příliš tuhé a při rozpouštění se objeví lojovitý zápach. Lůj také rozpoznáme, když kousek sádla necháme rozpustit jen teplem naší dlaně. Čisté sádlo je řídké, sádlo s lojem je husté, lepkavé a tuhne dříve než vepřové. – Když je do sádla uměle vtlačena voda, aby se zvětšila váha, sádlo při rozpouštění na ohni prská. – Všem podvodům se ale hospodyně vyhne, když si vepřové sádlo vyškvaří sama (nejlepší je hřbetní sádlo). – Staré a žluklé sádlo nepoužíváme, může způsobit žaludeční potíže.

Slanina. Dobrá čerstvá slanina má nažloutlou barvu, je pevná, chutí připomíná ořechy, uzená je chutnější než jen sušená na vzduchu. Ve velkých kuchyních používají sušenou slaninu, protože se s ní snadněji špikuje.

Morek. Čerstvý morek patří mezi nejjemnější tuky, ale rychle tuhne, proto jej nepodáváme lidem se slabším žaludkem. Pokud do moučných pokrmů chceme dát morek místo másla, volíme jen takové pokrmy, které můžeme podávat horké.

Delším rozpalováním máslo zhnědne, poněvadž na daleko vyšší stupeň horka se vyhřeje než vařící voda, při čemž pak nějaká část jeho přismahne, odkudž pak i hnědou barvu dostává, jakož i přičmoudlou chuť a vůni. Zvláštní tato chuť i vůně vyvinuje se při nedokonalém shoření ústrojných látek tvořením se přismahlého oleje. Totéž platí i také o rozpálené slanině, jakož i o jiném tuku. Chceme-li některou věc v hnědém másle opéci, musí se do něho dáti teprv když zhnědlo, poněvadž by jinak nedostala pěknou barvu; avšak musí se dáti též dobře pozor, aby nepřijala spolu přičmoudlou chuť. M. B. Svobodová, 1894

Rozpouštění másla a slaniny

Máslo volíme čerstvé a použijeme ho jen tolik, kolik bude třeba na omaštění. Na mírném ohni jej rozpustíme, poté přisuneme na větší horko. Je-li třeba, zamícháme jím, aby u jedné strany v nádobě nehnědlo a na opačné straně bylo sotva rozpuštěné. Máslo při zahřívání škvíří, protože prchají vodnaté látky; když skončí škvíření, dohlédneme, aby se nepřepálilo, ale aby bylo pěkně žluté a příjemně vonělo. – Slaninu pokrájíme na drobounké kostičky. Zpočátku dáme na mírný oheň, aby se nepřipalovala, stále mícháme. Když se za-

čne rozpouštět, dáme ji na větší teplo, dokud se nezačnou tvořit zlatavé škvarečky, pak nádobu se slaninou odstavíme.

V kuchyních panských seberou všeliké mastnoty s polévek, omáček atd., neboť mastné pokrmy nesmí tam přijít na stůl; za to ale v kuchyních rolnických a i někde také měšťanských sobě v tom libují (ovšem pochybeně), když na polévce jest takřka jedna slitina mastnoty. Lépe by zajisté bylo, kdyby tato přebytečná mastnota s polévky se sebrala a upotřebila na jíšku než upražiti ji takřka bez tuku na suchém kastrolku (jak zhusta se děje), a udělati z ní potom nechutnou omáčku. M. B. Svobodová, 1894

Sbírání tuku

Pokrm musí mít dostatečný obsah tuku, jinak by nebyl chutný, přebytečný tuk mu však neprospívá a škodí našemu zdraví. Proto při vaření tuk tak pilně sbíráme, což nesmíme opomenout zvláště u přípravy pokrmů pro nemocné. – Říká se, že tuk z pečeného masa není správné dál používat. Tuto zásadu dodržujeme, pokud se šťáva při pečení přismahla a tuk přestal vonět. Není-li tomu tak, šetrná hospodyňka čistý sebraný tuk použije. – Nevhodné použití tuků však může pokrm zcela zkazit. Proto není od věci uvést něko-

lik příkladů: Tuk z pečené husy nebo kachny upotřebíme při pečení holoubat a kuřat, v dušeném zelí je tento tuk nejchutnější; tuk z upečeného bažanta nalijeme pod špikovaná kuřata nebo kapouna; tuk z koroptví upotřebíme při pečení špikovaných holoubat; tuk z vepřové pečeně použijeme u pečeně telecí; tuk ze skopové pečeně se hodí jen na jíšku do prostšího jídla, například do bramborové polévky; tuk ze zvěřiny použijeme na jíšku k masu upravovanému na divoko; tuk z hovězí polévky použijeme do jíšky, do třených knedlíčků či noků.

Jak tuk sbíráme? Vývar necháme vystydnout, až ztuhne (zrosolovatí), vyklopíme jej z nádoby, oddělíme rosol a kal, který byl u dna; tuk dáme na oheň a procedíme hustým sítem. Upotřebíme jej co nejdříve, v létě do dvou dnů. Pokud chceme, aby sebraný tuk měl jemnější chuť, vývar svaříme s mlékem. Pokud na sebraném tuku opečeme dočervena zeleninu a zbytky po drezírování pečeně, a pak použijeme pro přípravu polévky, dodáme jí krásnou barvu i chuť. – Na tuku z jitrnicové polévky můžeme smažit jitrnice a jelita, pokud je opékáme opatrně, tuk můžeme upotřebit i dvakrát; přidáme mouku a uděláme jíšku na bramborovou nebo čočkovou polévku. – Na sebraném tuku z polévky, v níž se vařilo uzené maso, můžeme osmažit žemlič-

ku do knedlíků, pro domácí potřebu omastit hrách, knedlíky se zelím atd. – Aby byl odebraný tuk chutnější a déle vydržel, nakrájíme na nudličky kousek slaniny z vařeného nebo syrového uzeneho masa, nudličky dozlatova opečeme, vložíme na něj studený tuk z vývaru a povaříme, aby se vyčistil. Pak jej můžeme upotřebit tam, kde používáme slaninu, protože krásně voní (jen co zjasní a zavoní slaninou, nesmí se přepálit). Můžeme jej i se škvarky uložit do čisté nádoby, kde déle vydrží. – Když po hostině zůstanou zbytky rozličných tuků, některé k sobě se hodící spojíme a později spotřebujeme. Například tuk z telecí pečeně smícháme s tukem vepřovým, husí s kachním, z kuřat s kapouním nebo krůtím, ze zajíce se srnčím nebo s tukem z jiné divoké zvěře. – Pokud sebraný tuk použijeme místo másla k moučným jídlům nebo do polévkových noků, dobře jej povaříme s vodou a necháme vystydnout. Ztuhlý tuk vyklopíme z nádoby, odstraníme sedlinu, tuk dobře utřeme (umícháme vařečkou), při tření přikapáváme, zdůrazňuji: přikapáváme na šedesát gramů tuku dvě lžíce studeného syrového mléka, čímž tuk zjemníme a přiblížíme máslu. V receptech, kde je uvedeno například osmdesát gramů másla, použijeme tohoto tuku jen šedesát gramů.

OLEJ

Olej vytlačený z rostlinných semen a zvířecí tuk mají totožné vlastnosti, rozdíl je v chuti. Čím je čistší a jasnější, tím je lepší, vždy však musí být čerstvý a sladké chuti. Nažloutlý je lepší než nazelenalý, méně se kazí. – Tučný olej se získává z plodů olivovníku, v obchodech se nachází pod jménem brabantický nebo provensálský. Nejlepší je olej takzvaný panenský, je mnohem jemnější než nejlepší máslo, v kuchyni se užívá při přípravě vzácnějších mořských ryb. Čistý olivový olej hoří jasným bílým plaménkem. – Mandlový olej se získává lisováním za studena, často bývá znehodnocen makovým olejem, což poznáme podle toho, že pálí v krku a tuhne při minus čtyřech až šesti stupních Celsia, zatímco čistý mandlový olej tuhne teprve při deseti až dvanácti stupních.

OCHUCOVÁNÍ POKRMŮ

Sůl

Sůl nevyhnutelně potřebujeme nejen jako důležité dochucovadlo do jídel, je též potravou pro naše tělo. Bez soli a tuku bychom při sebestatnější potravě hynuli, výživa by nebyla dostatečná; proto také velká část potravin již sůl obsahuje. Jak ale obecně platí, že všeho mnoho škodí, je tomu stejně i u soli. – Některé potraviny nasoluje-

me, abychom je déle ochránili před hnilobou a zkázou, přesolený pokrm však déle leží v žaludku, nezřídka způsobí žaludeční či střevní katar. Kdo požívá potravu více rostlinnou, musí více solit, poněvadž rostliny obsahují mnohem méně soli než maso. – Maso potřebuje tím méně soli, čím více má krve, protože krev obsahuje sůl v hojně míře. Zvěřinu proto příliš nesolíme, vyjma černou zvěř, která by jinak nebyla chutná. Vepřové maso, husí maso, beránka a podobná nasládlá masa musíme rovněž dostatečně osolit, právě tak ryby. Drůbež solíme nejvíce uvnitř; avšak pozor, holoubata nebo játra snadno přesolíme. – Maso se nemá solit dlouho před zpracováním nebo nechávat v soli proležet, protože sůl rozpustí jeho šťávu; zvláště maso z divoké zvěře se má osolit až po chvíli pečení a nepřisolujeme; příliš časným solením maso ztrácí šťávu (ta vyprýští) a pečeně je tvrdá a houževnatá. – Dáváme-li vařit maso na polévku, studenou vodu trochu osolíme, protože maso vařené bez soli je tvrdé, sůl pak rozpustí výživné látky a učiní maso stravitelnějším. Voda se solí přichází do varu později než neosolená, což také znamená působí na změknutí pokrmů. – Čím déle budeme pokrm vařit nebo dusit, tím méně jej zpočátku solíme, poněvadž vypařováním vody ubývá a pozůstalý zbytek

by byl příliš slaný. Zvláště pokud k pokrmu přiléváme vývar, příliš nesolíme. – Nejlépe, když solíme nadvakrát, prvně, aby se rozpustily šťávy, ku konci doladujeme chuť. – Abychom nepřesolili, bereme sůl na lžičku, nikoli do špetky. Hrudkami soli také nesolíme, i jimi se snadno přesolí. – Z moučných jídel solíme taková, k nimž nepřidáváme žádný cukr, nebo která sladíme jen nepatrně. Krupicové a rýžové nákypy solíme jen malinko, pro lepší chuť. Také k některým omáčkám na moučná jídla dáváme nepatrně soli (je v receptech uvedeno). Buchty, koláče apod. solíme velmi opatrně, nebyly by chutné. Navíc přesolené těsto špatně kyne. – Zrnkem soli zesílíme chuť nápojů, například punč získá příjemný říz.

Cukr a Med

Cukr není pouhá lahůdka, podporuje v našem těle tvorbu tuku, patří k potravinám, jež nám slouží jako palivo, napomáhá vylučování žaludeční šťávy, pro zachování života má velkou cenu. – V mnohých potravinách je hojně obsažen, dodává jim lahodnější chuť.

Med má mít jasnou barvu, příjemnou chuť; dobrý med se ve vodě zcela rozpustí, aniž by se vytvořila sedlina. Med upotřebíme při zaváření ovoce, do některého cukroví, nejčastěji jako poma-

zánku. Dle bylin, z nichž pochází, má různé vlastnosti, barvu, chuť, vůni. Nejlepší a nejchutnější med je z kvetoucích lip, od mladých včel a ten, který samovolně vytéká z voštin. – Pokud po požití medu začne bolet hlava a žaludek, pochází z jedovatých květů.

Čištění medu. Med nechá se za stálého míchání na mírném ohni rozpustit. Potom poměrně dle váhy přidá se vždy na jedno kilo medu 6 dekagramů sladkého mléka a nechá se obé spolu zvolna vařit, při čemž vystupující pěna se musí pilně sbírat. Když pak žádná pěna více nevystupuje, tu hodí se do medu čistý, na dřevěném (ne kameném) uhlí rozžhavený železný hřebík, což se třeba i čtyřikrát opakuje. Na to se tam ještě přidají dvě lžičce nejlepší kořalky a s touto se nechá med ještě chvíli povařit. Potom se s ohně odstaví, nechá vychladnout a dá pak do sklenic, jež se papírem obvážou a k další potřebě uloží. Takto vyčištěný med potřebuje se v kuchyni místo cukru na zavaření ovoce. M. B. Svobodová, 1894

Stupně vaření cukru

První stupeň (chumáč): Do svařovaného cukru (vždy bez přidání citronové šťávy) smočíme odpěňovačku (sběračka s malými

dírkami), nemícháme, odpěňovačku zvedneme, cukrová tekutina stéká v širokých a těžkých kapkách.

Druhý stupeň (malá perla): Vaření pokračuje, od smočené odpěňovačky stéká nitka s kapičkou, která spadne, a nitka se stáhne zpět. Nebo ve vařícím cukru omočíme špičku ukazováčku, přiložíme bříško palce, prsty zvolna oddálíme a mezi nimi se objeví tenká nitka, která se hned nepřetrhne.

Třetí stupeň (velká perla): Od smočené odpěňovačky se táhne delší nitka, kapka na konci je větší a nepadne (nitka mezi palcem a ukazováčkem se nepřetrhne).

Čtvrtý stupeň (malý puchýř): Foukneme do smočené odpěňovačky, z dírek vycházejí malé bublinky, některé odletují.

Pátý stupeň (velký puchýř): Po dalším vaření od odpěňovačky odletují bublinky velikosti hrachu.

Šestý stupeň (lom): Cukr stále svařujeme, nemícháme (jen opatrně stíráme usazeninu na vnitřní stěně nádoby). Musíme být velmi pečliví a pozorní, aby se cukr nezměnil v karamel, což je dílem okamžiku. Proto si včas připravíme několik čistých dřevěných špejlí a nádobku s čistou studenou vodou. Špejli omočíme ve vodě, vložíme asi na palec hluboko do cukru a hned ponoříme do nádobky s vodou, cukr na špejli okamžitě ztvdne (když k nádobce přiložíme ucho, slyšíme lupá-

ní a praskání), špejli vyndáme. Cukr musí být křehký a čirý jako sklo, při snímání praská, při skusu se nesmí lepit na zuby. – Zkušeni kuchaři volí rychlejší postup, ve studené vodě si ochladí ukazováček, smočí jej ve vařícím cukru a hned ponoří do studené vody; na prstu cítí lupání a praskání cukru, skousnutím si poznatek potvrdí. – Cukrem svařeným na šestý stupeň přilepujeme ozdoby na dortech.

Sedmý stupeň (karamel): Po šestém stupni vaření začne cukr brzy vonět a hnědnout. Nyní je třeba velké pečlivosti, aby se nespálil. Nádobu odstavíme, cukrem trochu zamícháme, aby měl všude stejně pěknou granátovou barvu. Opatrně přilijeme vřelou vodu a povaříme, aby zředěný cukr dosáhl hustoty třetího stupně. Karamel se obvykle nepřípravuje do zásoby, slouží jako barvivo některých pokrmů. – V malé domácnosti připravíme karamel jednodušeji, cukr v rendlíku pokropíme vodou, aby se rozpustil, dáme vařit, nemícháme, aby neztvrdl, když začne hnědnout, odstavíme, aby se nepřipálil, přilijeme trochu vody, cukr poněkud ztvrdne, tak jej povaříme, až se rozpustí.

Barvení vařeného cukru

Barvíme cukr vařený na šestý stupeň, přidáváme trochu jemné cukrové moučky. Červenou barvu získáme koupěným barvivem, zelenou špenátovým odvarem, žlutou šafránem

(necháme přejít varem), modrou barvu dodá fialková šťáva, černou tmavá čokoláda.

Květiny z vařeného cukru. Květiny tvoříme z cukru svařeného na šestý stupeň. V obarveném cukru smáčíme formičky potřené mandlovým olejem. Když cukr ztuhne, tvar snadno sesmekneme.

Předení cukru. Aby se cukr nechal „přísti“, totiž aby se z něho nechaly táhnouti jako nitě (odkudž i jméno), zvaří se na šestý stupeň, nechá pak pár minut ochladiti, načez se nádoba s ním postaví do horkého popela, aby zůstal tekutý. Potom se přichystá velký kuchyňský nůž a co možná špičatá lžice a na to místo, kde chceme cukr přísti, čisté prkénko nebo čistý plech. Nyní vezme se nůž do levé ruky a drží vodorovně (ne špičkou do výšky) asi k očím vysoko, pak lžicí nabere z cukru malá troška a vyzvedne vzhůru, při čemž táhne se za lžicí nitka z cukru, kterážto vypřádá se co možná do délky, pak přes nůž přehne tak, aby druhým koncem dolů visela. Potom nabere se opět lžicí malá troška cukru a táhne z něho nit jako předešle a přes nůž vedle prvnější niti klade, a tak pokračuje, až jest všechn cukr spředen. Práci tuto třeba konati co možná zčerstva, ale tak, aby se nitě co nejvíce vytahovaly a přece nepřetrhaly.

Aby se nitky z cukru lépe táhly, jest dobře přidati k němu právě v té chvíli, když dospěl k šestému stupni, na špičku nože jemně tlučeného kamence (Alaun) nebo vinného kamene a nechá s ním var přejíti. Cukr takto sepředený se potom opatrně sejme, pak nůžkami libovolně na větší nebo menší kousky prostříhá, z nichžto pak skládají se hnízdečka nebo jiné tvary. I také mohou býti místo nože dvě čisté dlouhé vařečky, jež se na dvě židle položí, a přes ně pak cukr přede. Má-li se opřádati cukrem některá forma, poklopí se, pak vrchem celá pomazá mandlovým olejem, načež na dno její dá se trochu cukru, jen několik kapek, aby nestvrdnul, a pak táhnou se z něho nitky, co možná dlouhé a kolem formy otáčejí, až je celá oblita. Potom se forma opatrně vyndá a cukr podrží její tvar. I také na poklici může se cukr přísti (otáčeti), pak s ní smeknouti a potom jím některé sladké jídlo jako pokličkou přikryti. M. B. Svobodová, 1894.

Tření vařeného cukru

Když se var blíží k pátému stupni, nádobu odstavíme, vložíme do studené vody, lopatkou roztíráme cukr po vnitřní stěně nádoby směrem nahoru a dolů (ne dokola) tak dlouho, až hmota zbledá. Vhodná je

nová vařečka, třeme její vypuklou plochou. Třený cukr musí být zcela bílý, kašovitý a tekutý, poléváme s ním trvanlivé cukroví, potahujeme piškot a dorty. – Když potřebujeme výraznější chuť cukrové polevy, přidáme hned na počátku citronovou šťávu nebo vinný ocet (1000 g cukru, 1 lžíce vinného octa) a vaříme na pátý stupeň.

OCET

Dle látek, z nichž se ocet vyrábí, známe ocet vinný, pивní, ovocný atd. Nejlepší je pravý ocet vinný; podporuje zažívání, usnadňuje rozklad bílkovin a škrobových látek. – Do pokrmů se ocet přidává, aby byly chutnější, k masu, aby bylo křehčí. Požíván často a ve větší míře omezuje tvorbu žluče a krve, ruší trávení a vede k chudokrevnosti. Na vaření octa jsou vhodné porcelánové nádoby, obyčejné hrnčířské nádobí obsahuje kyslíčnick olovnatý. Není-li nádobí velmi dobře vypálené, ocet rozleptává povrch a rozpouští olovo. – V octě nakládané zeleniny a okurky nejsou vhodné pro každého, některým lidem dráždí žaludek tou měrou, že již po požití jediného kousku cítí nevolnost. – Místo octa dáváme někdy do pokrmů citronovou šťávu, chuť je pak příjemnější, jemná. – Do omáček dáváme ocet, až když jsou hotové, aby se neztratila jeho lahodnost; prchavá kyselina octová by totiž při vaření unikala

s párou a zbyla by jen ostře trpká příchut', která dráždí žaludek (což činí všechny pokrmy vařené s octem). – Když máme s octem dusit maso, přidáme jej hned zpočátku, aby maso zkřehlo. Další ocet dle chuti přidáváme až do hotového jídla. – Do octa nakládáme zeleniny a houby, které podáváme k masu, salátům, studeným míšeninkám, nebo použijeme jako ozdobu.

Ochucený ocet

Tyto octy přidáváme k omáčkám pro zlepšení jejich chuti, a poněvadž jsou silné, je třeba velké opatrnosti, aby jídlo nebylo překořeněné. Některé ochucené octy jsou vhodné do salátů. Můžeme si je připravit doma. Potřebné přísady vložíme do skleněné láhve, přilijeme pravý vinný ocet (do čtyř pětín láhve, kvašením se obsah zvětší), láhev postavíme na teplé místo. Prvních osm dní denně láhvi potřeseeme, aby se všechny přísady dobře spojily, potom ocet procedíme (nejvhodnější je filtrovat), nalijeme až po hrdlo do malých čistých lahviček, dobře je uzavřeme, můžeme i zapečetit. Malé lahvičky jsou vhodnější, protože častým otevíráním ocet ztrácí vůni.

Citronový a pomerančový ocet. Tento velmi dobrý ocet připravujeme příležitostně, když jsme předtím potřebovali hodně citronové nebo pomerančové šťávy a zbyla

oloupaná kůra; zbavíme ji bílé dřevě, pečlivě pokrájíme na tenké nudličky, vložíme do láhve. Na kůru ze čtyř citronů nebo pomerančů vlijeme osm decilitrů octa, láhev uzavřeme, ponecháme asi deset dní v teple (na slunci), potom scedíme a uložíme. Tento ochucený ocet dodá omáčkám, k nimž se hodí, velmi příjemnou chuť. Přimíchává se jen v malých dávkách. – Nejjednodušší způsob, jak získat ocet růžový, fialkový, citronový, pomerančový: Koupíme příslušný éterický olej (růžový olej pro růžový ocet), ten rozpustíme v trošce silného lihu a přimícháme do silného octa.

Estragonový ocet. Na tento velmi dobrý ocet se trhají lístky z estragonu (pelyněk, lat. *Artemisia dracuncululus*) koncem května a na začátku června, případně volíme mladé jarní výhonky (starší nemají tolik šťávy a méně voní). Čerstvě natrhané lístky necháme ve stínu zavadnout, dáme je do láhve, přidáme špetku soli, přilijeme dobrý ocet (140–200 g lístků, 1000 ml vinného octa), nádobu povážeme, necháme stát na slunci asi dva týdny. Lístky vymačkáme, tekutinu filtrujeme, až je čirá, nalijeme do lahviček, dobře uzavřeme, korkové zátky zapečetíme. Ocet dodává velmi příjemnou chuť hlávkovému salátu, nakládaným okurkám, anglickým bylinkovým směsím, použijeme jej ke křenu, studeným pokrmům, omáčkám apod., pokud jej použijeme do ragú, přidáme hrst šalotek, několik

bobkových listů a celých zrn pepře, hřebíčku a nového koření. – Francouzská varianta: K estragonovému octu se přidává trocha citronové kůry a několik hřebíčků; používá se do omáček, k zadělávanému masu a do bramborového salátu.

Francouzský ocet z bylinek. Přesný francouzský postup výroby předepisuje úplně čistý vinný ocet beze stop vody, což se dělá takto: Vinný ocet se nalije do čisté dřevěné nádoby a nechá zmrznout, zmrzne jen voda, ocet zůstane tekutý; led se prolomí, čistý ocet vylije a uloží. Na litr a půl francouzského octa dáme do láhve usušené a hrubě pokrájené estragonové lístky (210 g), bazalku (70 g), hadí česnek (140 g) a bobkový list (70 g). Přilijeme vinný ocet, láhev dobře uzavřeme, necháme stát na slunci (nebo v teple) čtyři týdny, pak pevné části vymačkáme a tekutinu přefiltrujeme. Ocet je vhodný na saláty, k rybám, omáčkám.

Kořeněný ocet k ochucení jiného octa. Pět hrstí estragonových listů, několik stroužků česneku, trochu listů brutnáku a bedrníku, deset hřebíčků, dvacet pět kuliček pepře, osm snítek tymiánu, tři bobkové listy, jednu bílou španělskou cibuli, deset šalotek, ze čtvrt citronu kůru, čtvrtinu muškátového oříšku dáme do láhve, přilijeme tři litry octa, přikryjeme a postavíme

na teplé světlé místo (na slunce). Tímto octem doplňujeme chuť octa estragonového a čistého vinného, přidáváme jej ke zvěřině, některým omáčkám, k masu upravenému na divoko. – Další příklady ochucení octa: Do litru octa dáme buď sto gramů nastrohaného křenu, nebo třicet pět gramů pokrájené šalotky, nebo dva lusky kajenského pepře, nebo do nádoby s octem vložíme několik paprikových lusků (množství volíme podle toho, jak chceme mít ocet silný). Ponecháme týden na slunci, scedíme a uložíme.

Královský ocet. Jeden litr bezového květu (obyčejného bílého), dokud je uzavřený a nerozvitý, ale již na rozpuknutí, jeden litr estragonových lístků necháme čtyři dny v chladu zavadnout, přidáme třicet šest celých pomerančových květů, na malé kousky pokrájený stroužek česneku, z jednoho citronu drobně pokrájenou kůru bez bílé dužiny, dvacet lžic soli, dvanáct pokrájených bílých pepřů, jednu tyčinku skořice. Vše vložíme do láhve, přilijeme dva litry bílého vinného octa, láhev postavíme na šest týdnů do stínu na suché místo. Potom přefiltrujeme a v čistých láhvích uložíme (recept je připisován kuchaři hraběnky Montmorency).

Malinový ocet. Do láhve vložíme půl litru červených malin, přilijeme litr octa,

hrdlo láhve jemně překryjeme, aby do roz- toku nepadaly mouchy a necháme stát asi šest dní. S lahví nesmíme ani pohnout. Přes plátno slijeme do jiné láhve, a když se tekutina za dva dny opět usadí, scedí- me ji do zvolených lahviček, zapečetíme a uložíme. Pokud je ocet určen pro limo- nádu, po slití jej svaříme s cukrem (1000 ml octa, 500 g cukru), a teprve pak uložíme. Malinový ocet bez cukru podáváme místo obyčejného octa k rybám, zvláště k pstru- hům, přidáváme jej do omáček, používáme do salátů. – Jahodový ocet se připravuje stejně jako malinový.

Ocet ze šalotek nebo cibule. Na čerstvé, oloupané a pokrájené šalotky nebo cibuli (125 g) nalijeme litr octa, zazátkujeme, necháme stát dva týdny na slunci (pro sil- nější ocet tři týdny), scedíme, přelijeme do malých lahviček a uložíme. Ocet je vhodný do omáček, do salátů (bramborového, ma- sového).

Ocety z kvítků. Krásná barva octa může přispět k ozdobě tabule. Volíme poupa- ta růží, nerozvitý květ bezu (odstraníme stopky), karafiáty (odřízneme spodní bě- lavou část), první jarní fialky. Vhodné jsou i listy máty peprné a máty kadeřavé. Květy nebo listy vložíme mezi dva čisté papíry a v chladu necháme jen zavadnout (suše- né by ztratily vůni). Na několik hrstí lístků

nalijeme litr octa, nádobu uzavřeme, asi tři týdny necháme stát v teple (na slunci), přefiltrujeme a slijeme do lahviček. – Ocet nese jméno příslušného květu nebo rostli- ny. Ocet z bezového květu je zvláště pří- jemný do salátů, především rybích, použi- vá se také jako toaletní voda, pár kapek ve vodě na mytí velmi osvěžuje. Ocet z fialko- vých kvítků se spolu se vzácným kořením přidává do omáček; podává se k rybě na- modro, k hlávkovému salátu; několik kapek ve vodě s cukrem je nápoj, který pomáhá tišit bolesti hlavy.

Šťáva z nezralých vinných zrn (verjus).

Tuto velmi jemnou kyselinu volíme místo octa nebo citronové šťávy v přípravě ragú a podobných jemných pokrmů. Vyrostlé, tvrdé, ale ještě nezralé bobule bílého vína (nikoli modrého) rozmělníme se špetkou soli v hmoždíři, přes plátno propasírujeme, šťávu necháme ustát, několikrát přefiltru- jeme přes barchetovou látku, dokud není čirá. Nalijeme ji do vysřídlených lahviček, kte- ré dobře uzavřeme, a postavíme v chladnu (ve sklepě).

Vinný mest. Vinný mest je součástí hoř- čice, také se používá při dušení některých druhů masa. Dobře uvařený vydrží léta. Kde jsou vinohrady, bývá mestu dostateč- ně, tam, kde vinný lis není, je možné mest připravit doma. Ze zralých bobulí bílého

vína vytlačíme dostatečné množství šťávy, dáme ji do čistého hrnce, napolo svaříme, pěnu pilně sbíráme. Když tekutina vystydně, scedíme ji, naplníme do láhví, dobře uzavřeme (smolou) a láhve položíme v suché místnosti. Chceme-li mít mest s kořením, například pro ozvláštňení hořčice, přidáme k vylisované šťávě, kterou svařujeme, několik hřebíčků a kuliček nového koření, kousek skořice, citronové kůry, česneku a koriandru. Vše vložíme do organtýnu, váček zavážeme, zavěsíme do nádoby s mestem a po uvaření odstraníme.

KOŘENÍ A KOŘENĚNÍ POKRMŮ

Koření nemá výživné látky, k pokrmům jej přidáváme proto, abychom jim dodali vůni a chuť, abychom podpořili jejich stravitelnost. Někdy přidáváme koření hned na počátku úpravy, jindy teprve na konci, například polévku kořeníme muškátovým květem nebo zázvorem, až když se má nést na stůl. K dušenému masu se koření dává hned zpočátku, aby se jeho chuť do masa vsákla, nádobu dobře přikryjeme pokličkou, aby pára neodnesla vůni. Pokud přidáváme koření v průběhu úpravy pokrmu, nejprve jej smísíme s troškou tekutiny (studené polévky, vody); jen tak se dobře rozpustí a nezůstane ve žmolcích. – Domácí koře-

ní je pro nás zdravější, koření z jižních či tropických krajin používáme opatrně. Mezi domácí koření počítáme: česnek, cibuli, šalotku, zelenou petržel, kerblík, estragon, pažitku, tymián, majoránku, kmín, anýz, papriku. – Zažívání podporuje pepř, paprika, zázvor, křen, ředkvička, hořčice. Proti nadýmání používáme kmín, anýz, jalovec. Muškátový květ, vanilka, hřebíček a skořice naše tělo zahřívají. – Správně připravený pokrm má kořením vonět, překořeněný je trpký. Velká dávka koření, zvláště silného a ostrého, může poškozovat zdraví, způsobit nepravidelný oběh krve, nemoci žaludku. Mírně užívané koření je pro staršího člověka potřebné, mladým lidem kořeníme pokrmy s velkou opatrností. – Koření, zvláště cizokrajné, ukládáme v pevně uzavřených nádobách, aby nezvětralo, některá koření chráníme i před světlem. – Kupovat koření již utlučené není dobrá volba, může být falšované. – Kuchařka musí vědět, které chutě je možné spojit či smíchat a které se k sobě nehodí. Dobře se pojí například sladké s kyselým (citronová šťáva a cukr), kyselé se slaným (sardele, slaneček a ocet), u moučných pokrmů sladké s hořkým (cukr a hořká mandle), dva druhy koření (vůně) u sladkých pokrmů (vanilka a karamel, pomeranč a rum). Naproti tomu slané a sladké, například sardele a cukr, nebo slané a hořké

se k sobě nehodí. Pokrmy s hořkou chutí nesmíme příliš solit, na tabuli nesmí následovat po slaných chodech. Po omáčkách ze sardelí nebo slanečků nepodáváme pudink s hořkými mandlemi. – Někdo koření pokrmy obráceně, do klobás přidá skořici, flíčky se šunkou posype cukrem, zelníky cukrem a skořicí (do zelníků nepatří skořice, nýbrž pepř). Pamatujme, že chybně kořeněný pokrm se vždy rychle přejí. – Dobrá kuchařka střídá nejen pokrmy, ale též koření; jídla zcela obyčejná se drobnou změnou koření stanou zajímavějšími. Například bramborovou polévku jednou připraví s česnekem a majoránkou, podruhé s kmínem, zelenou petrželkou a celerovou natí, potřetí přidá sušené houby a trochu kmínu; kousek cibule však nikdy nemá chybět, pro změnu chuti se může osmažit. Vepřové maso upeče jednou s kmínem, podruhé přidá místo kmínu trochu pepře a vína; tvaroh jednou ochutí hořkou mandlí, jindy vanilkou atd. – Kdyby při úpravě pokrmu nebylo po ruce právě to neb ono koření, nechť to kuchařku netrápí. Kořenit může též dle vůle a libosti strávníků. Jen je třeba mít na paměti, aby se žádného koření nedalo mnoho; překořeněné jídlo ztrácí svou přirozenou chuť i vůni, a ničím si kuchařka nevystaví tak špatné vysvědčení, jako když podá překořeněný pokrm, zvláště když tak chce zakrýt svůj

kuchařský nezdar. – Koření, které má silnou vůni nebo ostrou chuť (tymián, majoránka, bazalka, bobkový list, kardamom) přidáváme velmi mírně. Domácnost, která spotřebuje mnoho pepře, prozrazuje špatnou kuchařku; pepřem šetříme zvláště u ryb, které chceme smažit, také biftek v našem podnebí příliš nekořníme. – Že Angličané používají mnoho a silného koření, je dáno tím, že ostrov obklopený mořem má vlhké podnebí, koření působí jako ochranný prostředek proti rozličným nemocem (silné anglické nápoje usnadňují trávení).

Kořníme bylinkami, zeleninou, ovocem

Bazalka. Voní podobně jako hřebíček, do pokrmu přidáváme jen malinko.

Bedrník. Přidává se k zelenému salátu, dobře působí na žaludek.

Bobkový list. Listy mají být bez stopek, s neporušeným okrajem, nejlepší barva je žlutozelená.

Cedrát. Kůra velkých citronů, naložená v cukru a usušená.

Cibulí nesmíme v kuchyni příliš plýtvat, dáme ji do pokrmu, k němuž patří, například do guláše; je těžko stravitelná, obtěžuje žaludek a dokáže zkazit celý pokrm.

Citron. U obyčejného druhu volíme plody s tenčí kůrou, jsou šťavnatější, druh zvaný limetka je nasládlý.

Citronát. Je to v cukru naložená a vysušená kůra nedozrálých obyčejných citronů, citronát nesmí mít černé skvrny.

Černobýl. Lodyhy a poupata sbíráme před květem (listy odstraníme), usušíme, v hmoždíři utlučeme a použijeme, například do sekanin.

Česnek. Má výraznou vůni i chuť, používáme jej velmi opatrně, může pokrm zkažit, i když jej přidáme jen maličko.

Datle. Nejlepší jsou egyptské s hnědou slupkou, velké, příjemně sladké, voní po medu.

Estragon (sibiřský pelyněk). Slouží též k výrobě výborného estragonového octa, nejlepší je v květnu a červnu, než začne kvést.

Fíky. Dovážejí se k nám sušené, jsou sladké, mají mít žlutavou dužinu.

Houby. Kde jsou v receptech jako koření uvedeny lanýže nebo žampiony, mohou se dát čerstvé nebo dobře usušené hříbky.

Hrozinky. Sušené bobule vinné révy. Používáme různé druhy hrozinek (sultánky, kointky, se světlou i tmavou slupkou), uchováváme je na suchém a chladném místě.

Kardamom. Silné koření (lidový název: egyptský pepř), zrnka drtíme a opatrně přidáváme k některým cukrovinkám.

Kapary. Nakládáné v octě jsou chutnější než naložené v soli.

Kaštany. Dobré jsou pěkně hnědé, velké, s bílým a sladkým jádrem. Obsahují mnoho škroboviny, která se při zahřátí mění v cukr; proto jsou pečené kaštany oblíbené.

Kerblík (třebule). Má příjemně nasládlou chuť podobnou anýzu, používá se do omáček. Listy trháme, než rostlina začne kvést (zelené listy kerblíku nemají lesk, pozor na záměnu s kozím pyskem nebo bolehlavem, obě tyto rostliny jsou jedovaté).

Mandle. Mají mít tenkou slupku, uvnitř svítit bílou barvou. V kuchyni používáme jen sladké mandle, tzv. hořké mandle nikoli, protože obsahují jedovatou látku – kyanid.

Muškatový květ a oříšek. Světlý zlatožlutý květ je lepší než nahnědlý, muškátového oříšku dáváme velmi málo, jinak pokrm zkažíme.

Olivy. Prodávají se s peckami i bez pecek ve slaném kořeněném nálevu; plněné sardelkami nebo kapary bývají v nálevu s olejem; někdo dává přednost olivám naloženým v soli (ve větším množství poškozují žaludek).

Pepř. Nejlepší jsou těžší šedé kuličky; nahrubo je drtíme v hmoždíři, jemně utlučená obtěžují krk i zažívání. – V zahradě můžeme pěstovat pepř turecký (španělský), tzv. papriku. Její zelené (nezralé) lusky používáme jako koření při nakládání okurek, zralé, červené lusky zvolna usušíme, aby neztratily

barvu, rozmělníme v hmoždíři s kouskem žemlové kůrky, což je snazší. Uchováváme v dobře uzavřené lahvičce. Drcenou papričku používáme velmi opatrně, říká se o ní, že je prvotřídním škůdcem žaludku. Suchý paprikový lusk můžeme při vaření použít celý a pak jej vyjmout.

Piniové oříšky. Semena vlašské pinie, která roste v jižních krajinách, používáme je co nejčerstvější.

Pistácie. Drobné oříšky, plody keřů rostoucích v jižních zemích; jsou příjemně zelené, chuť je mandlová. Mají být co nejčerstvější, brzy žluknou, uchováváme je v suchu a chladnu.

Pomeranč. Nejlepší je druh se světle žlutou dužinou, čím je těžší, tím je šťavnatější, kůra nesmí mít černé skvrny. V jižních zemích rostou též malé pomeranče (*arancini*), používají se sušené nebo naložené v cukru. Ve Španělsku a na jihu Francie a Itálie rostou hořké pomeranče (*bigarade*), které se používají do omáček.

Skořice. Nejlepší je jemná cejlonská skořice, kůra je světlá a tenká jako papír, obyčejná skořice má kůru hrubou; kusová se prodává stočená do trubiček.

Šafrán. Několik nitek zlepší barvu polévky nebo bílé omáčky, jejich chuť a vůni však nesmí ovlivnit. Uchováváme je v utěsněné lahvičce, chráníme před světlem.

Šalvěj. Významně zlepší a zvýrazní chuť ryb, často se používá při nemoci, snižuje horečku.

Vanilka. Nejlepší jsou dlouhé a ploché lusky, balíme je do papíru, vkládáme do utěsněné lahvičky, uchováváme v temnu, pro zachování vláčnosti k nim přidáváme několik suchých hrozin.

Tymián. Sklízíme před dobou květu, sušíme ve stínu.

Zázvor. Dužina dobrého zázvoru má barvu čisté slámy. Menší baňaté kousky víc voní, u sušeného zázvoru, např. kupovaného v lékárně, dáváme přednost větším kouskům. V mírném množství zázvor posiluje žaludek.

Zelená petržel. Má-li si zachovat svou sílu a příjemnou chuť i vůni, nesmí se přidávat do pokrmů, pokud jsou ještě příliš horké.

Kořenící směsi

Kořenící směs se solí. Tymián, bobkový list, saturejku, muškátový oříšek a květ, hřebíček (každého 10 g), bílý pepř (15 g), rozmarýn (5 g), majoránku (5 g) rozmělníme najemno a uložíme v dobře uzavřené skleničce. Bylinkovou směs (30 g) smícháme s jemně mletou solí (500 g), získanou kořenící sůl používáme podle potřeby.

Kořenící směs s octem. Jádra vlašských ořechů (60 ořechů) spaříme a zbavíme

slupky, přidáme muškátový květ, hřebíček, česnek a zázvor (každého 15 g), hořčičná semínka (30 g), pepř (4 g), bobkový list (6 lístků), sůl (2 polévkové lžíce) a oloupaný kořen křenu vložíme do nádoby (nejlépe velké zavařovací sklenice), zalijeme vařícím octem (1000 ml), necháme zchladnout, dobře povážeme. Necháme stát čtrnáct dní, nálev slijeme přes husté sítko, do sklenice nalijeme nový horký ocet (opět 1000 ml), po zchladnutí zakryjeme, necháme stát tři týdny a slijeme jako předešle. První i druhou kořenící octovou směsí plníme menší lahvičky, vždy je dobře uzavřeme a uložíme.

Ochutnávání pokrmů

Ochutnávatí pokrmů jest: tak dlouho je pozorně a opětně okoušeti, až se náležitě sezná, čehož ještě k doplnění pravé jejich chuti jest potřeba. Není to tak snadné dáti jídlu patřičnou chuť, aby příjemně v ústech lahodilo, a tomu se naučiti, náleží mezi první podmínky dobré kuchyně. Vyžaduje se k tomu nejen delšího cviku, ale i také jisté takořka vrozené schopnosti. Tak jako kdo nemá od přirozenosti dobrý hudební sluch, nikdy v hudbě to daleko nepřivede: taktéž ani kuchařka, jež má pokaženou nebo nevybroušenou chuť, neustrojí nikdy

dobré jídlo. Chuť, má-li býti při úpravě jídel jistým měřítkem, musí taktéž jako každý jiný smysl do jisté míry a na pravý způsob býti cvičena a broušena. Lékárníkovi bývá též zhusta jakýmsi lučebním zkoumadlem, a mnohý má v ohledu tomto neobyčejnou zběhlost. Aby podobně i každá kuchařka dovedla pravou chuť jídla poznati, a dle potřeby je mohla spraviti, musí přede vším znáti ústrojí na ochutnávání. Jest to hlavně jazyk a sousední části, jmenovitě sliznice jícnu a zadní patro. Avšak ani jazyk není celý stejně na ochutnávání způsobilý, zvláště špička jeho jest nejméně schopna, aby se o chuti některého jídla platně rozhodnouti mohlo. M. B. Svobodová 1894

Hlavní místo rozpoznávání chuti je u kořene jazyka; něco nám může na špičce jazyka chutnat sladce, ale teprve kořen jazyka umí rozeznat chuť čistě sladkou, hořkou, kyselou a slanou. Dobrá kuchařka nesmí tuto schopnost otupit nemírným předkládáním ostrých a překořeněných pokrmů. Jemné rozdíly však rozpozná jen zdravé ústrojí, posun chuti může způsobit nemoc zažívacího ústrojí i pokročilejší věk. Při ochutnávání pokrmů také velmi záleží na jejich teplotě, jak dlouho jsme je měli na jazyku, nebo jaký pokrm jsme předtím