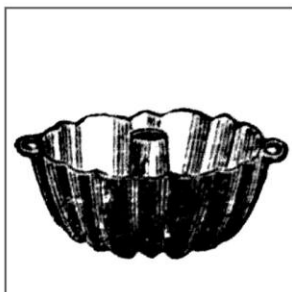


A. a T.
Versbachova

Domácí
cukrářství





Půjčujeme:

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

Fpřístupňujeme:

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

Pořádáme:

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

www.mlp.cz

knihovna@mlp.cz

www.facebook.com/knihovna

www.e-knihovna.cz



Znění tohoto textu vychází z díla Domácí cukrářství tak, jak bylo vydáno vlastním nákladem A. a T. Versbachových v roce 1910 (VERSBACHOVA, A. a T. VERBACHOVA. *Domácí cukrářství: soupis 573 vyzkoušených receptů...* Praha: A. a T. Versbachova, 1910. 191 s.).



Text díla (A. a T. Versbachova: Domácí cukrářství), publikovaného [Městskou knihovnou v Praze](#), není vázán autorskými právy.

Citační záznam této e-knihy:

VERSBACHOVA, A. a T. VERBACHOVA. *Domácí cukrářství* [online]. V MKP 1. vyd. Praha: Městská knihovna v Praze, 2014 [aktuální datum citace e-knihy – př. cit. rrrr-mm-dd]. Dostupné z: http://web2.mlp.cz/koweb/00/04/07/42/06/domaci_cukrarstvi.pdf.



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

Verze 1.0 z 26. 9. 2014.

Upozornění pro čtenáře

Tato e-kniha obsahuje poznámky pod čarou, které nejsou hypertextově provázány.

Text poznámky pod čarou je umístěn na dolním okraji každé stránky, ve které je v textu zvýrazněno číslo poznámky pod čarou (např.: Text^{[0](#)}).

^{[0](#)} Text poznámky pod čarou.

OBSAH

Upozornění pro čtenáře	4
Předmluva	6
Úvod	7
Část I. Cukrovinky.....	9
A) Cukrovinky, jež se pekou.....	9
B) Cukrovinky, jež se dávají pouze oschnouti.....	72
Část II. Jemné koláče a dorty	75
Část III. Perníky, marcipány, makrony a podobné pečivo	126
Část IV. Různá pečiva	137
Část V. Zmrzliny (mražené).....	160
Část VI. Cukrátky a pokroutky	164
Část VII. Marmelády	171
Redakční poznámky	175

Předmluva

Ačkoliv v české kuchyňské literatuře vydáno jest již několik spisů, pojednávajících o cukrářství, podjaly jsme se úkolu, sepsati novou knihu o „domácím cukrářství“ hlavně z toho důvodu, že jest mnoho ještě neznámých a výtečných domácích receptů, jež zasluhují, by v širší známost uvedeny byly.

Naskytla se nám příležitost mimo vlastních rodinných receptů získati i vyzkoušených předpisů z mnoha panských kuchyní, jež rovněž jsme v této knize uvedly, a doufáme, že mnoho hospodyněk bude příjemně překvapeno.

Recepty napsaly jsme obyčejným, tak zv. „kuchyňským slohem“, poněvadž nepovažujeme za výhodné sepsovati kuchyňské předpisy přemrštěným slohem, má-li kniha ta rozšířena býti i v kruzích méně vzdělaných.

Hospodynkám, jež někdy nuceny jsou narychlo při neočekávaných návštěvách připravit cukrovinky, uvedly jsme zvláštní odstavec, pojednávající o cukrovinkách, jež se nepekou, nýbrž pouze uschnouti dávají.

Ve všech předpisech mínily jsme pod slovem „mouka“ mouku pšeničnou a pod slůvkem „máslo“ máslo neosolené.

Považovaly jsme též za nutné v úvodu uvést několik všeobecných pokynů a přály bychom si, by čtenářka této knihy šetrila jich bedlivě, jelikož pak jedině docílí uspokojujících výsledků.

Doufáme, že čtenářky knihu tu, jak co do obsahu, tak i vzhledem k dobročinnému účelu, jemuž věnována jest, příznivě uvítají a přejeme všem hospodynkám a kuchařkám, by předpisy vždy dobře se jim povedly a tím způsobily radostné překvapení v rodině a zvláště u malého dorostu.

Voláme proto ze srdce: „Dobrou chuť!“

Spisovatelky

Úvod

Aby pečiva se povedla, dbej těchto všeobecných pokynů:

1. Vezmi součástky jen nejlepší jakosti.
2. Veškeré součásti, které k přípravě těsta použiješ, nesmějí být studené, což hlavně platí o mouce.
3. Droždí zkoumej vždy na čerstvost před užitím, a sice tím způsobem, že stříkneš kapku rozdělaného droždí do vařící vody. Stoupne-li ihned nahoru, jest droždí dobré; klesne-li, pak jest špatné a nesmí se použít.
4. Hrozinky mávej, nežli je dáš do těsta, v mouce, pak nikdy neklesnou dolů, nýbrž rozdělí se stejnoměrně v těstě.
5. Mouku nestav nikdy na slunce.
6. Ammonium (čili sůl z jeleního rohu) nikdy netluc v hmoždíři, nýbrž rozválej je válečkem na vále.
7. Mandle musíš velmi rychle opařit a oloupat, jinak by snadno změkly a zolejnátely. Upražíš-li je před strouháním do světležluta, nabudou lepší chuti.
8. Vánočky a podob. stanou se kypřejší a déle čerstvě vydrží, dáš-li do těsta několik jemně strouhaných a se slupkou uvařených bramborů z předešlého dne. Na 2¹/₂ kg mouky se čítá 25 dkg syrových bramborů.
9. Kousky mandlí, jež ti při strouhání zbudou, nejsnadněji utlučeš s posypacím cukrem, ovšem musíš směs několikrátě dřevěnou neb stříbrnou lžící obrátiti.
10. Čím méně másla dáš do koblih, tím lehčí budou.
11. Posypací cukr barevný připravíš si snadno sama tím způsobem, že roztlučeš cukr a prosypeš jej síty v různé velikosti a obarvíš: *žlutě* šafránem, *růžově* dříšťálovou šťávou, *oranžově* směsí obou, *zeleně* špinátovou nebo bezovou šťávou (z kůry černého bezu v líhu), *modře* fialkovou šťávou a *hnědě* rozpuštěnou čokoládou.
12. Nerovně nanesenou polevu na dortech srovnáš nožem, kterýž jsi byla vstrčila do vody.

13. Ozdoby na dortech zhotovíš si takto: Vyřízni si z tlustšího papíru, nejlépe kartonu, kruh o velikosti dortu. Nakresli si tužkou ozdoby, kterými dort chceš zdobiti, a prořízni je perořízkem. Tím sis zhotovila šablonu.

Nyní si udělej z trvanlivého, bílého papíru kornout, naplň do něj polevu a zavři jej nahoře. Pak uřízni špičku, drž jej v pravé ruce, palcem nahoře mačkej jako na olejničku a při tom pohybuj kornoutkem v otvorech šablony.

Část I.

Cukrovinky

A) Cukrovinky, jež se pekou

1. Borky třeboňské

Tři 2 celá vejce se 14 dkg vanilkového cukru 20 minut, pak přimíchej 7 dkg v troubě rozpuštěné čokolády, 10 dkg mouky, 2 g sody a 4 dkg na nudličky nakrájených mandlí. Hmotou tou potřít povoskovaný plech asi na tloušťku 1 cm a pec ji v mírně teplé troubě. Dokud jest ještě teplá, rozkrájej ji na 1¹/₂ cm široké a 4 cm dlouhé „cihly rašelinné“ tak zvané „borky“.

2. Cifry

Prohněť 20 dkg másla, 50 dkg cukru, 7 bílků, 1¹/₄ kg mouky a 16 dkg ammonia v těsto, vyválej je tence a vykroj cifry. Upec je a opatři polevou bílkovou.

3. Poleva bílková

Tři libovolné množství bílků s jemně prosetým cukrem, až se hodně zpění. Polevě té dej libovolnou příchut'.

4. Chlebíček anglický

Utři v rendlíku máslo (co váží 8 vajec), až se zpění, pak teprve přimíchej jemně tlučený cukr (co váží 8 vajec), mouku (co váží 8 vajec) a 10 žloutků a tři těsto to ještě jednou, až se zpění. Pak

přimíchej lehce 14 dkg hrozinek, 14 dkg korintek¹, 7 dkg citronátu a lžící dobrého rumu do těsta. Nakonec přimíchej tuhý sníh z 10 bílků a naplň těstem podlouhlé, máslem vymazané a cukrem posypané plechové neb papírové formy a pec zvolna.

Pak nakrájej řezy a dej je na plech oschnouti.

5. Chlebiček anýzový I.

Tři 87 g cukru a 7 žloutků $\frac{3}{4}$ hodiny, pak vmíchej lehce tuhý sníh ze 7 bílků, 87 g jemně mletých mandlí a trochu anýzu. Dej hmotu do máslem vymazané a moukou vysypané formy na „biskupský chlebiček“ a pec ji zvolna hodinu.

6. Chlebiček anýzový II.

Přimíchej $12\frac{1}{2}$ dkg utřeného másla, 25 dkg cukru, 2 vrchovaté polévky. Lžíce anýzu, trochu strouhané kůry citronové a 4 vejce, pak to prohněť s moukou, až hmota tak zhoustne, že jest možno z ní udělati podlouhlé bochánky. Polož pak bochánky na moukou posypaný plech, potřij je rozkvedlaným vejcem, pec je v horké troubě a nakrájej, dokud jsou teplé, řezy.

7. Chlebiček bělehradský

Smíchej 28 dkg oloupaných a na malé kousky sekaných mandlí, 28 dkg prosetého cukru, 28 dkg jemné mouky, na špičku nože jemného potaše, 17 g hrubě tlučené skořice, 4 g hřebíčku, půl muškátového oříšku, kůru z celého citronu, 35 g citronátu² a 35 g kůry pomorančové (poslední tři součásti na hrubé kousky

¹ Korintky – malé rozinky bez peciček, velmi tmavé barvy, pěstované v Řecku. (Pozn. red.)

² Citronát a oranžát se společně nazývají sukkada. Jde o kandovanou kůru z citronu a pomeranče, vyrábí se nakládáním plátků citrusu do slané vody a následným povařením v cukrové vodě. Způsobuje zlepšení chutě a vůně výrobků, které pak zůstávají i déle vláčné a čerstvější. (Pozn. red.)

rozkrájené) a tři vše se 2 celými vejci a 2 žloutky, až povstane těsto, vyválej je na tloušťku 2 hřbetů nožů, nakrájej proužky v šířce prstu, posyp plech hodně moukou a polož proužky na něj (dosti daleko od sebe) a upec je zlatožlutě.

8. Chlebiček biskupský I.

Utři 6 dkg másla se 6 žloutky, přimíchej pak 10 dkg cukru, trochu vanilky, sníh ze 6 bílků, 12 dkg mouky, 5 dkg oloupaných a na nudličky nakrájených mandlí, 2 tabulky v troubě rozměklé a na malé čtverečky nakrájené čokolády, 5 dkg hrozinek a 5 dkg jemně krájených oříšků, promíchej vše a pec hmotu tu v podlouhlé, máslem vymazané a moukou vysypané, tak zv. formě „na biskupský chlebiček“ v troubě zvolna.

9. Chlebiček biskupský II.

Utři 4 žloutky se 14 dkg cukru a trochu vanilkou, přimíchej sníh ze 4 bílků a 12 dkg mouky a naplň hmotou tou máslem vymazanou a moukou vysypanou formu.

Pec chlebiček ten při mírném ohni zvolna. Druhého dne nakrájej řezy, obal je vanilkovým cukrem a dej je ještě trochu oschnouti.

10. Chlebiček biskupský III.

Tři 15 dkg cukru a 4 žloutky, až se to zpění, přimíchej pak sníh ze 4 bílků, něco jemně sekané pomorančové kůry, 5 dkg jemně krájených mandlí, 5 dkg hrozinek, 5 dkg korintek a 5 dkg na kostky rozkrájené čokolády (jež nech v troubě změkhnouti a pak je opět nech ztvrdnouti).

Nyní přimíchej 15 dkg mouky a naplň touto hmotou podlouhlou, voskem vymazanou formu a pec ji.

Chlebiček ten nenakrájej však téhož dne.

11. Chlebiček biskupský IV.

Tři 14 dkg cukru a 8 žloutků, až to zhoustne. Pak vmíchej do toho asi z $\frac{1}{4}$ citronu kůru a sníh z 18 bílků střídavě se 14 dkg mouky. Přidej pak 7 dkg citronátu, 7 dkg ocukrované kůry pomorančové, 7 dkg sultánek³, 7 dkg korintek, vše na nudličky nakrájené a 2 tabulky v troubě rozpuštěné čokolády; vše dobře promíchej, dej do úzké, máslem vymazané a houskou vysypané formy a pec zvolna nejméně $\frac{3}{4}$ hodiny.

Po vychladnutí vyklop chlebiček tento a krájej jej až druhého dne.

12. Chlebiček biskupský V.

Utři 14 dkg tlučeního cukru se 3 žloutky, až se zpění, přimíchej tuhý sníh ze 3 bílků, 5 dkg neoloupaných pražených a na nudličky rozkrájených mandlí neb lískových oříšků, 5 dkg cibéb⁴, 5 dkg hroznového vína, 5 dkg na malé kostky rozkrájené čokolády (v troubě rozměklé), trochu jemně sekané citronové a pomorančové kůry a promíchej vše dobře, přimíchej ještě 14 dkg mouky a pec hmotu velmi zvolna v dobře vymazané formě na „biskupský chlebiček“.

Chlebiček ten krájej však až třetího dne.

13. Chlebiček biskupský VI.

Odvaž tolik cukru, co váží 5 vajec, zrovna tolik celých, vypraných, oschlých, neoloupaných mandlí a polovic jen hrozinek.

Vytluc nyní hodně cukr a vejce v hrnku, až ta hmota zhoustne, pak vmíchej mandle a hrozinky a dej to těsto do voskem vymazané formy péci. Krájej chlebiček ten až druhého dne.

³ Sultánky – velké, většinou světlé rozinky bez jadérek. (Pozn. red.)

⁴ Cibéba – seschlá bobule vinné révy, obvykle napadená ušlechtilou plísní, zde míněny obyčejné rozinky s pecičkami. (Pozn. red.)

14. Chlebiček citronový

Utři 6 žloutků a 7 dkg jemně prosetého a na citronu utřeného cukru, až to zhoutne; pak přidej sníh ze 6 bílků a 3 dkg proseté mouky a pec v mírné troubě.

Později ozdob polevou citronovou.

15. Poleva citronová

Utři na 1 citronu 28 dkg cukru, utluc jej a smíchej jej v míse s 2 polévk. lžicemi vody a trochu citronové šťávy.

16. Chlebiček mandlový

Šlehej v hrnku 4 celá vejce, 14 dkg mouky, 14 dkg prosetého a na citronu ustrouhaného cukru, trochu tlučného hřebíčku, skořice a květu $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak vmíchej 14 dkg vypraných, oschlých, celých mandlí a 14 dkg čistých sultánek.

Nyní vlij tuto hmotu do formy (na piškotové těsto), již jsi byla voskem vymazala a pec ji v dobře vyhřáté troubě asi $\frac{3}{4}$ hodiny. Tento chlebiček nakrájej však až druhý den na lístky. Chceš-li si jej do zásoby připravit, nech lístky na plechu v troubě po ohni oschnouti.

17. Chlebiček ořechový

Utři 14 dkg másla, 2 žloutky, 14 dkg strouhaných ořechů, 2 kávové lžičky mouky a sníh ze 2 bílků. Dej hmotu tu do dlouhé, voskem vymazané formy (jako na biskupský chlebiček) a pec ji zvolna. Pak ji potř polevou z 1 lžice vody, 1 lžice rumu a 2 lžic cukru. Po vychladnutí nakrájej řezy.

18. Chlebiček ovocný I.

Utři 2 žloutky a 2 celá vejce s 21 dkg mouky. Nakrájej nyní na nudličky: 14 dkg fíků, 14 dkg datlí, 7 dkg ocukrované kůry

pomerančové, 7 dkg citronátu a trochu kůry citronové, přidej 14 dkg malých, 14 dkg velikých hrozin a 2 tabulky rozkrájené čokolády a promíchej vše dobře v těsto, udělej z něho 2 šišky, polož je na papír a pak na plech, potřij vejcem a peč je. Po 3 dnech rozkrájej šišky teprve na řezy.

19. Chlebiček ovocný II.

Odvaž si tolik cukru, co váží 4 vejce, a utři je se 4 žloutky. Pak nech 7 dkg másla se rozpustit. Odvaž si $24\frac{1}{2}$ dkg mouky a dej ji současně s máslem (to jest: vždy 1 lžící mouky a trochu rozpuštěného másla) do cukrové hmoty a promíchej ji důkladně. Přimíchej pak 7 dkg fíků, 7 dkg mandlí, kůru z 1 citronu, 7 dkg citronátu, vše na nudličky rozkrájené, a naпослед sníh ze 4 bílků. Vymaž podlouhlou formu máslem a vysyp moukou, dej těsto do ní a peč ji hodně tmavě. (Místo fíků a citronátu můžeš též vzít datle, sušené hrušky, ocukrovanou kůru pomorančovou, ovšem vždy tutéž váhu).

20. Chlebiček pomorančový

Tři 2 žloutky, 2 celá vejce a 28 dkg cukru $\frac{3}{4}$ hodiny a přimíchej $\frac{1}{2}$ citronu, $3\frac{1}{2}$ dkg citronátu nebo kůry pomorančové a $31\frac{1}{2}$ dkg mouky. Pak potřij plech voskem, dej těsto po délce plechu a nech je hodinu uschnouti. Potom peč chléb ten v nepříliš horké troubě.

21. Čtverečky k čaji

Prohněť rychle v těsto: 22 dkg mouky, 18 dkg másla, 6 dkg tlučeného cukru a 3 žloutky. Polovičku tohoto těsta vyválej lehce, potřij marmeládou, udělej z druhého těsta mřížku, dej přes marmeládu a vyplň mezery v mřížce též marmeládou.

Upeč vše na pomaštěném plechu, nech vystydnouti a nakrájej z toho čtverečky.

22. Datle v roušku

Promíchej 21 dkg strouhaných, oloupaných mandlí, 10 dkg mouky, 10 dkg tlučeného cukru a tolik bílků, aby povstalo tuhé těsto. Utvoř z toho těsta kulaté lístky, do každého lístku zabal 1 datli a pec tyto obalené datle $\frac{1}{4}$ hodiny v dobře vyhřáté troubě.

23. Dortíčky piškotové s jablky

Utři hodně 4 žloutky a 4 kávové lžičky cukru, vmíchej pak 1 rovnou polévkovou lžící mouky a sníh ze 4 bílků. Nyní rozetři tuto hmotu na máslem pomazaném a moukou posypaném plechu asi na tloušťku 1 prstu a pec ji spěšně. Pak ji nech vychladnouti, vykrájej sklenučkou neb formičkou na koblihy malé dortíčky, potři je dušenými jablky, dej vždy dva na sebe a potírej je nožem čokoládovou polevou. Dej je pak na okamžik do trouby, by poleva nabyla hezký lesk.

24. Poleva čokoládová

Nech v troubě rozpustiti 3 tabulky čokolády a tři ji se 6 dkg čajového másla.

25. Dortíčky piškotové z moučky bramborové

Tři $12\frac{1}{2}$ dkg másla, 25 dkg cukru a kůru z $\frac{1}{2}$ citronu, až se zpění; pak přidej 4 celá vejce a tři $\frac{3}{4}$ hodiny; přidej pak $12\frac{1}{2}$ dkg moučky bramborové, naplň hmotou tou malé, máslem vymazané a houskou vysypané dortíčkové formičky a pec ji v nich.

26. Dortíčky piškotové, pražské

Tři 14 dkg cukru, 3 celá vejce a 3 žloutky hodinu, pak vmíchej 28 dkg bramborové moučky a naposledy, nežli vyplníš formičky, vmíchej tuhý sníh ze 3 bílků.

Pak dej hmotu ihned do formiček a pec ji v troubě.

27. Hmota větrová, španělská (hnědá)

Ušlehej ze 4 bílků hodně tuhý sníh a přimíchej pak 14 dkg jemně tlučeného cukru a 2 tabulky jemně strouhané čokolády.

28. Hoblovačky anýzové I.

Propracuj hodně v těsto 21 dkg mouky, 17¹/₂ dkg cukru, 4 vejce, kůru a šťávu z 1 citronu a 2 dkg anýzu. Toto těsto rozetři na máslem pomazaném plechu hodně ztenka a pec je. Pak z něho nakrájej podélné kousky a ohni tyto kolem kulatého tlustého dřeva (a sice dokud jsou tak horké, že je v ruce vydržíš).

29. Hoblovačky anýzové II.

Odvaž tolik mouky, co váží 2 vejce, a tolik cukru, co váží 3 vejce. Tři nyní mouku, cukr a 3 celá vejce. Nalij tuto hmotu na třikráte na plech, posyp anýzem a pec ji světle. Pak ji rychle rozřízni na proužky. Co možná horké proužky otoč kolem vařečky.

30. Hoblovačky neb kornoutky

Dej tolik mouky a tolik cukru na mísu, co váží 2 vejce, a přidej k tomu ty 2 vejce a tři, až to zhoustne, pak dej od té hmoty asi 2 lžíce na plech voskem pomazaný (vystydlý), rozetři hmotu prstem hezky tence a pec ji v teplejší troubě. Když začne žloutnouti, nakrájej si pásky neb čtverečky, podle toho, co chceš dělat (hoblovačky neb kornoutky). Dej je znovu do trouby, a když jsou opět hodně horké, tak pásky otoč co možná rychle kolem vařečky a čtverečky stoč v kornoutky, jež můžeš plnit smetanovou pěnou, v létě též pěnou a lesními jahodami.

31. Hoblovačky lublaňské

Tři pilně 3 celá vejce a 3 lžíce tlučeného cukru, přimíchej jemnou mouku a jemně sekanou citronovou kůru a vyválej v těsto (tenčí

nežli hřbet nože). Pak nakrájej 2 cm široké a libovolně dlouhé proužky, upec je v horkém másle, až sežloutnou, a posyp je nahoře cukrem a skořicí.

32. Hoblovačky mandlové

Ušlehej sníh ze 6 bílků, vmíchej do něj $10\frac{1}{2}$ dkg jemně krájených, oloupaných mandlí, 21 dkg prosetého cukru a sekanou kůru z 1 citronu a tři to $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak potři touto hmotou tence máslem pomazaný plech a pec ji, nakrájej pak na řezy asi na 2 prsty široké a otoč je, dokud jsou horké, kolem vařečky.

33. Hubinky boleslavské

Promíchej 14 dkg cukru, 14 dkg oloupaných, na nudličky rozkrájených mandlí, 14 dkg sekaných hrozinek, 11 dkg mouky a 3 vejce. Pak dej směs tu na plech, pokrytý bílými oplatkami, dělej na nich lžicí malé kopečky a pec je zvolna.

34. Hubinky černé

Ušlehej hodně tuhý sníh ze 2 bílků, vmíchej do něho 14 dkg jemného cukru a 14 dkg strouhané čokolády, dělej z toho na povoskovaný plech kávovou lžičkou kopečky a pec je v úplně chladné troubě.

35. Hubinky čokoládové I.

Ušlehej tuhý sníh ze 3 bílků, dej jej na mísu a vmíchej doň 56 dkg jemně tlučených mandlí, 56 dkg tlučeného cukru a 1 bílek. Pak dej na rendlíček 5 tabulek čokolády a 4 kávové lžičky vody a nech čokoládu v troubě rozpustiti. Když z ní máš hladkou kasičku, vmíchej ji do té první hmoty a dělej lžičkou na povoskovaný plech kopečky, jež posyp hrubým cukrem a pec v chladné troubě.

36. Hubinky čokoládové II.

Tři tak dlouho 7 dkg cukru se sněhem z 1 bílku, až to zhoustne, pak vmíchej rychle $\frac{1}{2}$ tabulky strouhané čokolády a 11 dkg na jemné nudličky nakrájených oloupaných mandlí. Pak udělej lžičkou kopečky na oplatky, pomaz je bílkem a pec je v chladné troubě.

37. Hubinky datlové

Tři celou hodinu $1\frac{1}{2}$ bílku a 14 dkg cukru, pak vmíchej rychle 14 dkg oloupaných, na nudličky nakrájených mandlí, 14 dkg krájených datlí a trochu citronové šťávy. Udělej z toho kopečky na oplatky a pec je v chladné troubě.

38. Hubinky italské

Utluc 28 dkg pignoli⁵ se 2 bílky, přidej k tomu 16 dkg jemně prosetého cukru a utluc to dohromady v těsto, ze kterého buďto stříkačkou, nebo lžičkou dělej kopečky na povoskovaném plechu, posyp je jemným cukrem a nech je ve vychladlé troubě sušiti.

39. Hubinky kávové

Tři $\frac{1}{20}$ litru silné černé kávy, 23 dkg cukru a trochu vanilky na plotně tak dlouho, až hmota zhoustne. Pak přidej sníh ze 3 bílků, nech hmotu vychladnouti, udělej z ní kopečky na povoskovaném plechu a pec tyto do zlatožluta.

40. Hubinky oříškové I.

Tři pilně 5 bílků a 21 dkg jemného cukru, až to hodně zhoustne, pak přidej 26 dkg strouhaných oříšků, 7 dkg strouhaných mandlí a trochu vanilky. Dělej na voskem pomazaném plechu kávovou lžičkou malé kopečky a pec je při mírném ohni.

⁵ Pignoli – piniové oříšky, semínka borovice Pinus pinea. (Pozn. red.)

41. Hubinky oříškové II.

Ušlehej tuhý sníh z 8 bílků, vmíchej do něj lehce $\frac{1}{2}$ kg strouhaných oříšků a $\frac{1}{2}$ kg cukru. Pak dělej lžičkou na oplatky neb povoskovaný papír malé kopečky a hned je pec. Po upečení dej je na okamžik na vlhký ubrousek, by se lehce od papíru odlepily.

42. Hubinky oříškové III.

Propracuj na vále 14 dkg strouhaných oříšků, 14 dkg cukru, 2 žloutky a sníh ze 2 bílků v těsto, pak dělej z něho na povoskovaném plechu hromádky, pec je zvolna a posyp je pak vanilkovým cukrem.

43. Hubinky oříškové IV.

Šlehej v rendlíčku 5 bílků (ale ne, až z nich se stane sníh), pak přidej 28 dkg cukru, $\frac{7}{10}$ litru rozpůlených ořechů, trochu vanilky a kůry citronové. Promíchej to vše, postav rendlíček na plotnu (která však musí býti docela chladná, aby se bílky nesrazily) a tři hodně pilně, až hmota zhoustne (asi 5 až 9 minut).

Z hmoty té udělej potom za ustavičného míchání (druhou osobou) hubinky na oplatky, které jsi dala na plech, postav plech na mírně teplou plotnu a pec hubinky v chladné troubě.

44. Hubinky oříškové V.

Ušlehej z 10 bílků velice tuhý sníh a přimíchej zvolna 56 dkg vanilkového cukru. S touto hmotou stříkni malé kopečky na bílý papír a pec je při mírném ohni světležlutě. Pak vyškrábní vnitřek, naplň ořechovým krémem a dej 2 takto připravené půlky na sebe.

45. Krém ořechový

Utři jemně $12\frac{1}{2}$ dkg mletých ořechů s mlékem v kamenném hmoždíři; přidej pak $12\frac{1}{2}$ dkg cukru, 6 žloutků, trochu vanilky a $1\frac{1}{2}$ dkg rýžové moučky a tři vše na plotně, až to zhoustne.

46. Hubinky pražské

Promíchej 16 dkg cukru, 12 dkg másla, 1 žloutek, 1 celé vejce, 18 dkg mouky a trochu vanilky, udělej z hmoty té malá kolečka na dobře pomazaném a moukou posypaném plechu a pec tyto při mírném ohni.

47. Hubinky sněhové

Vař 28 dkg cukru a půl tyčinky tlučené vanilky, až se počne táhnout. Uvidíš-li, že se již počíná táhnouti, šlehej ze 4 bílků hodně tuhý sníh a nech nyní druhou osobou přilévati při ustavičném šlehání do toho sněhu horký cukr a šlehej nyní, až ta hmota vystydne a zhoustne. Pak vmíchej 14 dkg na nudličky nakrájených, oloupaných, osušených mandlí a dělej kávovou lžičkou kopečky, buď na voskovaný, neb bílými oplatky obložený plech, upec je a odstraň po osušení v troubě oplatky z hubinek pomocí ostrého tenkého nože.

48. Hubinky španělské

Tři co možná rychle v rendlíku vždy jedním směrem: 10 dkg jemně prosetého cukru se 2 celými vejci, 2 žloutky a 1 likérovou skleničkou madeiry půl hodiny.

Pak opář asi 28 dkg sladkých mandlí, rozsekej je jemně, trochu je upraž a vmíchej je do hmoty. Přidej pak trochu strouhané kůry citronové a 15 dkg mouky, vše dobře promíchej a udělej z hmoty té lžící malé kopečky na oplatky, dej tyto na papírem opatřený nebo povoskovaný plech a pec je při mírném ohni do zlatožluta.

49. Hubinky z malinové šťávy

Tři $\frac{3}{4}$ hodiny sníh ze 3 bílků, 23 dkg cukru, 30–40 kapek malinové šťávy, půl lžice octa a trochu vanilky. Pak dělej z toho lžičkou na povoskovaném papíru hubinky a pec je na plechu asi čtvrt hodiny v docela málo vyhřáté troubě, by spíše se sušily, než-li pekly, a nabyly bledě růžové barvy.

50. Hvězdičky čokoládové

Dej do rendlíčku $\frac{1}{2}$ kg cukru, $\frac{1}{2}$ kg neoloupaných, jemně tlčených mandlí a několik lžic vody na plotnu; když se všechen cukr rozpustil, vmíchej do té hmoty 6 dkg proseté skořice, 10 dkg strouhané čokolády a ze 3 citronů jemně sekanou kůru, tři to vše tak dlouho na plotně, až to těsto jest dost vlhké a drží pohromadě, pak ho dej na vál, podsyp co možná nejméně moukou, vyválej ho na 1 cm tloušťky a vykroj hvězdičky. Pec je na máslem pomazaném plechu při mírném ohni. Pak utři bílek s cukrem a pomaz je tím.

51. Hvězdičky citronové

Propracuj v těsto $\frac{1}{2}$ kg jemného cukru (na kterém jsi kůru ze 3 citronů byla ostrouhala), $\frac{1}{2}$ kg mouky a šťávu ze 3 citronů a 3 zpěněné bílky (nikoliv však sníh). Pak těsto vyválej asi na $\frac{1}{2}$ cm tloušťky, vyválej z něho hvězdičky a pec je na máslem pomazaném plechu při mírném ohni. Pak utři bílek s cukrem a pomaz tím hvězdičky.

52. Hvězdičky linecké

Propracuj na vále 16 na tvrdo uvařených žloutků, 28 dkg mouky, 28 dkg cukru, $24\frac{1}{2}$ dkg másla a z $\frac{1}{2}$ citronu sekanou kůru v těsto, vyválej je lehce a vykrájej hvězdičky.

Pec je na povoskovaném plechu.

53. Indiánky I.

Tři pilně 16 dkg cukru a 9 velkých žloutků, pak vmíchej $\frac{1}{10}$ litru vody a 8 dkg mouky a utři to náležitě. Pak přimíchej sníh z 9 bílků a ještě 8 dkg mouky, naplň hmotu tu do stříkačky a vystříkni do patričných dřevěných formiček kulaté kopečky, jež na plechu upec. Po vychladnutí vyhlub do nich ostrým nožem dutinu a nech je v chladné troubě přes noc oschnouti. Naplň pak vždy dvě půlky smetanovou pěnou, dej je na sebe a ponoř každého indiánka drátovou lžicí do čokolády.

54. Indiánky II.

Ušlehej v hlubokém rendlíku z 12 bílků tuhý sníh a přimíchej pak lehce 12 žloutků, 20 polévk. lžic jemně tlučeného cukru a 12 polévk. lžic mouky. Na to pomaz plech docela málo máslem a posyp trochu cukrem.

Pak potři touto hmotou plech v tloušťce půl prstu, posyp na vrchní straně jemně tlučeným cukrem a upec ji v troubě hezky světle.

Pak vykroj kulatou formou 40 kusů, plň vždy 2 a 2 hustou marmeládou neb smetanovou pěnou, napíchni každý indiánek na vidličku a ponoř jej do čokoládové polevy.

55. Poleva čokoládová k indiánkům

Vař 7 dkg čokolády, 14 dkg cukru a $\frac{2}{10}$ litru vody tak dlouho, až se spouštějí z namočeného dřívka dlouhé kapky. Pak to stáhni z ohně a tři to opět tak dlouho, až se na povrchu ukáže modravá blanka. Nyní jest poleva hotová.

56. Indiánky III.

Tři pilně 8 žloutků a 15 dkg cukru, pak přidej 2 polévkové lžíce vody a ušlehej hodně tuhý sníh ze 16 bílků, který zároveň s 30 dkg mouky lehce zamíchej k těm žloutkům.

Pak dělej na máslem namazaném plechu kopečky a upec je. Když jsou vystydlé, tak je spodem vyškrábni, naplň smetanovou pěnou, dej vždy 2 na sebe a polij je čokoládovou polevou. Pak je nech na teplém místě oschnouti.

57. Kameny dlažební

Uvař 42 dkg cukru s $2\frac{1}{10}$ litru mléka, přimíchej $2\frac{1}{2}$ dkg másla, 56 dkg mouky, 1 vejce, 7 g hřebíčku, skořice, mandlí, citronátu a 8 g potaše a propracuj v těsto, jež několik dní nech odpočinouti. Pak je vyválej, vykrájej čtverečky a upec je v nepřiliš horké troubě. Opatř je pak libovolnou polevou.

58. Kameny dominové

Utři 14 dkg cukru, 8 žloutků, 7 dkg neoloupaných strouhaných mandlí, 7 dkg strouhaného chleba, 2 tabulky rozpuštěné čokolády, kůru z půl citronu, 8 tlučených hřebíčků, na špičku nože skořice a pozvolna sníh z 8 bílků.

Rozděl těsto a upec je ve 2 čtvercových formách. Pak naplň koláče marmeládou, dej je na sebe a vykrájej z toho kameny ve velikosti „domina“.

Posléze opatři je bílou polevou, nastříkni v prostředku čáru z tmavé polevy a naposled udělej tečky z rozpuštěné čokolády.

59. Karty

Utři 14 dkg másla, 1 vejce, zrnko soli, 8 dkg 7 g tlučeného cukru, 4 g mleté skořice a 4 g mletého hřebíčku. Dej těsto na vál do 28 dkg

mouky, kterou s ním dobře prohněť a nech těsto asi hodinu odpočinouti.

Pak rozválej těsto na tloušťku hřbetu nože, nakrájej z toho čtverečky jako hrací karty veliké, dej je na máslem pomazaný plech, pomaž je rozkvedlaným vejcem, vylož je oloupanými a rozpůlenými mandlemi na způsob karet a pec je v horké troubě rychle.

60. Keksy (Cakes) I.

Prohněť hodně půl kg mouky, 18 dkg másla, 7 dkg cukru, 1 vejce a lžící studené vody v těsto, vyválej je zcela tence, propíchej je řádně vidličkou, vykroj skleničkou neb kulatou formičkou kolečka a upec je pozorně.

61. Keksy (Cakes) II.

Utři 4 vejce s 30 dkg cukru a 30 dkg mouky, přimíchej 1 dkg čistého ammonia (v lékárně k dostání) a šálek vlažného mléka. Tuto hmotu nech přikrytou přes noc státi. Druhého dne propracuj hmotu s 30 dkg mouky, vyválej ji na vále na tloušťku hřbetu nože, vykroj kulatou formičkou kolečka, udělej do nich kulatým dřívkem dírky, dej je na pomaštěný plech hezky daleko od sebe a pec je při mírném ohni bleložlutě.

62. Kloboučky marcipánové

Utři 4 žloutky se 7 dkg cukru, přimíchej pak 7 dkg neoloupaných, strouhaných mandlí, 2 tabulky strouhané čokolády a sníh ze 4 bílků, pec hmotu tu na plechu s okrajem a vykroj z ní pak kulaté koláčky. Nyní utluc 14 dkg oloupaných strouhaných mandlí v hmoždíři s 1 bílkem a propracuj to se 14 dkg cukru v těsto. Těsto to vmáčkni do vyhloubených kulatých forem asi v síle motouze. Dutinu naplň tímto **krémem**: Smíchej 7 dkg cukru, 5 dkg pražených, strouhaných oříšků lískových a sníh ze 3 bílků. Takto plněné kloboučky překlop na vykrojené koláčky. Klobouček okrášli bílou nebo červenou

polevou, spodní koláček pak potřít dokola bílkem a posyp praženými mandlemi.

63. Kloboučky slaměné

Připrav si to samé těsto jako na motýlky (viz čís. 101), jenže vykroj stejný počet menších a větších koleček (menší jsou vyšší). Potřít je bílkem a pec světle. Pak přilípni menší kolečka pomocí marmelády na větší, opatřit kloboučky polevou pomorančovou a dej oschnouti. Na to stříkni marmeládou kol dokola stuhu a zastrč po straně kus citronátu, představující péro.

64. Poleva pomorančová

Utřít cukr na pomorančové kůře a rozpustit jej ve šťávě z 1 pomaranče a 1 citronu, pak to promíchej s vodou tak, aby to zhoustlo, při čemž přidej ještě cukru dle potřeby.

65. Kobližky citronové I.

Utřít 9 žloutků a 26 dkg cukru, vmíchej sníh z 9 bílků a přidej 24 dkg 5 g mouky. Pak dělej z hmoty té kopečky na máslem pomazaném a moukou posypaném plechu a pec je při prudším ohni. Pak slep 2 a 2 třešňovou marmeládou, opatřit povrch citronovou polevou a na vrch dej půlku ořechu.

66. Kobližky citronové II.

Třít 14 dkg másla a 7 dkg cukru, až se zpění. Pak přimíchej kůru a šťávu z 1 citronu, naposled 14 dkg mouky. Promíchej to na vále v těsto, vyválej na tloušťku hřbetu nože, vykrájej kobližky, upec je hezky do žluta, naplň je zavařeninou a klad' vždy 2 půlky na sebe.

67. Koblížky pařížské

Propracuj na vále 56 dkg mouky, 28 dkg másla, 2 vejce, 1 lžíci sladké smetany, 28 dkg cukru a větší kousek vanilky v těsto; pak je vyválej na tloušťku asi hřbetu nože a vykrájej formičkou malé koblížky, dej je na máslem pomazaný plech a pec je rychle. Potři je, dokud jsou teplé, meruňkovou marmeládou a slep vždy dvě a dvě na sebe.

68. Koblížky piškotové

Tři 8 žloutků s 25 dkg cukru a přidej 25 dkg mouky a sníš z 8 bílků. Utvoř z hmoty té kopečky na pomaštěný plech a pec je v chladné troubě. Pak slep vždy dva a dva kopečky meruňkovou marmeládou.

69. Koblížky srdcové

Dej na plotnu rozvařit $\frac{1}{4}$ litru vody, $10\frac{1}{2}$ dkg másla a trochu cukru. Když se to povařilo, dej do toho za stálého míchání 14 dkg mouky a smíchej to, až se mouka zapejchne, pak to dej z plotny a míchej tou hmotou, až vystydne. Pak přidávej 5 žloutků, 2 celá vejce (jedno po druhém) a trochu to osol. Když jest to dobře utřené, dělej na máslem namazaném plechu malé kopečky, pomaž rozkvedlaným vejcem a pec je do zlata, pak je špičatým nožem na jedné straně nařízni.

Po úplném vystydnutí plň je pomocí papírového kornoutku smetanovou pěnou, již jsi vanilkovým cukrem hodně osladila. Koblížky posyp rovněž hodně vanilkovým cukrem.

70. Koláčky cukrové I.

Tři 14 dkg másla a 2 žloutky, pak vmíchej do toho 7 dkg cukru a 17 dkg mouky. Dělej z hmoty té malé koblížky, udělej prstem do každé v prostředku důlek, dej je na povoskovaný plech, posyp

hrubým cukrem a pec je zvolna. Do důlků dej pak libovolnou zavařeninu nebo ocukrovanou višni neb podobné.

71. Koláčky cukrové II.

Prohněť hodně 12 dkg převařeného a 12 dkg čerstvého másla a 3 žloutky, vmíchej pak do toho 37 dkg mouky a 18 dkg vanilkového cukru a udělej z toho malé kuličky, do kterých prstem vmáčkni důlky, naplň tyto zavařeninou a pec koláčky v horké troubě. Tyto koláčky drží se dlouho a jsou křehčí, čím starší jsou.

72. Koláčky čokoládové

Propracuj na vále 8 dkg másla, 8 dkg mouky, 5 dkg strouhaných neoloupaných mandlí a 3 tabulky rozpuštěné chladné čokolády.

Vyválej z hmoty té tenké těsto, vykroj z něho malé koláčky, dej je daleko od sebe na nenamazaný plech a pec je; pak je pomaz na spodní straně citronovou polevou.

73. Poleva citronová

Tři 15 dkg prosetého cukru, z půl citronu šťávu a půl lžíce vody, až to zhoustne.

74. Koláčky dvojité

Tři 14 dkg másla, až se zpění, pak přimíchej 7 dkg tlučeného cukru s pomorančovou příchutí a 17 dkg mouky. Prohněť těsto na moukou posypaném vále rychle, vyválej je a vykroj kulatou formičkou na koblihy malé koláčky. Polovičku těch koláčků potřij bílkem. Do ostatních koláčků udělej v prostředku kulaté díry (asi v průměru 1¹/₂ cm) a polož tyto kroužky na plné koláčky. Posyp tyto dvojité koláčky cukrem a tlučenými mandlemi a pec je. Pak je opatři v prostředku marmeládou.

75. Koláčky k čaji

Tři pilně 14 dkg másla, 15 dkg mouky, $5\frac{1}{2}$ dkg cukru s 2 žloutky čtvrt hodiny. Z toho těsta udělej malé kuličky, vtiskni do nich prstem důlky, vyplň je libovolnou marmeládou, potřij žloutkem a pec je na plechu při mírném ohni. Tyto koláčky drží se velice dlouho.

76. Koláčky linecké

Propracuj hodně na vále 28 dkg mouky, 28 dkg čerstvého másla, 28 dkg oloupaných, utlučených mandlí, 6 na tvrdo uvařených, dříve na talíři dobře utřených žloutků, z 1 celého citronu drobně sekanou kůru, trochu soli a 6 syrových žloutků. Nech to hodinu odpočinouti. Pak vyválej na tloušťku nože a vykrájej z tohoto těsta malou skleničkou neb formičkou koláčky.

Ze zbytku těsta udělej tenké nudličky a z nich pak mřížky a kraječky na koláčky, dej tyto na nenamazaný plech, mezi mřížky dej zavařeninu, pomaz koláčky rozkvedlaným vejcem a pec je v prudké troubě rychle. Teplé koláčky posyp pak cukrem.

77. Koláčky malinové

Utři 4 na tvrdo uvařené žloutky, pak je prohnět s 21 dkg másla, 28 dkg mouky a $10\frac{1}{2}$ dkg cukru v těsto. Vyválej je, vykroj koláčky a pec je na povoskovaném plechu. Pak je potřij malinovou marmeládou.

78. Koláčky máslové

Odvaž si 70 dkg mouky a rozděl si ji na 3 díly. Jeden díl propracuj na vále se 42 dkg dobrého čerstvého másla a dej těsto to do hodně studené místnosti (nejlépe k ledu) přes noc odpočinouti.

Druhé dva díly mouky zadělej na míse v jemné těsto se 2 vejci, 2 žloutky, 7 dkg tlučeného cukru, trochu jemně tlučené citronové

kůry, $2\frac{1}{2}$ dkg droždí, trochu soli a tolik smetany, aby bylo těsto tuhé jako na obyčejné koláče; vytluc pak těsto tak dlouho, až dostane puchýřky, pak je nech kynouti.

Když pěkně vykynulo, rozválej první, máslové těsto na málo moukou posypaném vále na tloušťku asi $1\frac{1}{2}$ cm, pak vyválej druhé, vykynuté těsto rovněž na tloušťku $1\frac{1}{2}$ cm, polož na něj to první máslové těsto a nakládej s tím (nejlépe v chladné místnosti) jak obvykle s máslovým těstem.

Když máš těsto několikrát převálené, vyválej z něho veliký čtverec o tloušťce 1 cm (ne více) a nakrájej z něho malé čtverečky 6×6 cm Nyní obrať čtverečky spodní stranou (pomoučenou) nahoru a posad' na každý asi jako lískový oříšek velký kopeček libovolné marmelády (též makové, tvarohové neb jablkové nádivky). Pak přelož cípečky vždy křížem na sebe (nesmí však mnoho přes sebe přesahovati). Koláčky klad' na málo máslem pomazaný plech, pomaž je rozkvedlaným vejcem, posyp jemně sekanými mandlemi a cukrem. Pec koláčky v dobře vyhřáté troubě rychle (jen bleděžlutě), aby nevyschly, a posyp je pak vanilkovým cukrem.

79. Koláčky vanilkové

Tři 28 dkg másla, až se zpění, přidej 3 žloutky, 1 celé vejce, trochu jemně sekané kůry citronové, 14 dkg tlučeného cukru, $8\frac{1}{2}$ g tlučené vanilky, $10\frac{1}{2}$ dkg sladkých a 17 g hořkých oloupaných a utlučených mandlí.

Utři to dobře, pak vmíchej ještě 28 dkg mouky. Dej těsto to na moukou posypaný vál, vyválej je na tloušťku nože a vykroj skleničkou neb kulatou formičkou koláčky. Dej je na plech, pomaž je rozkvedlaným vejcem a pec je při mírném ohni. Pak je sejmi, dej opět na vál a posad' na každý koláček hromádku zavařeniny a posyp koláčky ty cukrem vanilkovým.

80. Koláčky vojenské

Tři pilně 14 dkg másla a přimíchej 8 dkg cukru a 3 žloutky; naposled vmíchej 18 dkg mouky. Z hmoty utvoř koláčky, posyp je hrubě tlučеныmi mandlemi a hrubým cukrem, do prostředka udělej důlek, do něj dej zavařeninu neb kousek citronátu a pec je.

81. Koláčky žloutkové

Utři 21 dkg másla a přidej 5 žloutků, jeden po druhém. Rozdělej $3\frac{1}{2}$ dkg droždí s 1 lžící mléka a 1 lžící cukru. Pak přidej k utřenému máslu 42 dkg mouky, $\frac{3}{10}$ litru mléka, sůl a droždí, propracuj těsto pilně, dej je na vál, vyválej je zlehka a rozřízni je v koláčky, jež libovolně plň a dej na plech vykynouti.

Po vykynutí potřij je rozkvedlaným vejcem a pec je v troubě.

82. Kopečky citronátové

Smíchej 14 dkg prosetého cukru, 14 dkg opařených, strouhaných mandlí, 9 dkg sekaného citronátu a sníh ze 2 bílků v hmotu, udělej z ní kopečky na oplatkem opatřeném plechu a pec je v nepříliš horké troubě.

83. Kopečky sněhové

Uvař $\frac{4}{10}$ litru mléka s 8 dkg másla, přimíchej rychle $\frac{4}{10}$ litru mouky, stáhni z plotny a třij to, až je těsto hladké a na vařečce nelpí. Pak přidej po sobě 6 vajec a 4 dkg cukru, třij to a utvoř malé kopečky, jež na povoskovaném plechu upec zlatožlutě. Pak je rozřízni, naplň libovolným krémem a pokapej páleným cukrem.

84. Kopečky vaječné se smetanou

Ušlehej z 8 bílků tuhý sníh, přidej k němu lžící cukru a nanejvýš vařečku mouky, po lžičce klad' sníh na arch papíru, který dříve posyp cukrem, papír polož na čistý plech a zvolna kopečky upec.

Smíchej $\frac{3}{4}$ litru kyselé smetany se 120 g cukru a kopečky oblož.

85. Kopečky vanilkové

Tři 9 vajec a 50 dkg jemného cukru půl hodiny, pak přidej 50 dkg jemné mouky, vanilky dle libosti, 2 g natronu⁶ a 5 g vinného kamene. Vše dobře promíchej. Potří si plech voskem a klad' na něj malé kopečky kávovou lžičkou a upec je při mírném ohni světležlutě.

86. Kornoutky olomoucké

Vezmi 4 dkg oloupaných mandlí a utři je se sněhem z 5 bílků, jež poznenáhlu přidávej. Pak přimíchej 7 dkg mouky a 14 dkg tlučeného cukru; potří těstem povoskovaný plech a pec v troubě. Jakmile těsto světle sežloutlo, nakrájej z něho, dokud jest teplé, čtvercové kousky, jež stoč na způsob kornoutků.

Kornoutky naplň pak smetanovou pěnou.

87. Kornoutky piškotové

Vezmi tolik vanilkového cukru, co váží 3 vejce, a tři to s těmi 3 vejci čtvrt hodiny, pak vmíchej tolik mouky, co váží 2 vejce, a rozetři hmotu na voskem namazaný plech; nech ji pouze napolo upéci a nakrájej hned čtverce, jež dej hned zase do mírně teplé trouby, by sežloutly. Nyní je rychle zatáčeš do kornoutků a dej na síto; pak je plň smetanovou pěnou, sněhem a jahodami anebo vanilkovým krémem.

⁶ Natron = hydroxid sodný neboli louh sodný, v potravinářství dnes označován jako E524. (Pozn. red.)

88. Krém vanilkový

Skvedlej pilně půl litru sladké smetany, 1 lžíci bramborové moučky, 5 žloutků a 12 dkg vanilkového cukru a šlehej to na plotně v páře metlou tak dlouho, až to zhoustne.

89. Košíčky

Zadělej v těsto 35 dkg mouky, 28 dkg másla, 11 dkg cukru, 6 žloutků a trochu ammonia; těsto vyválej, obal jím košíčkovou formu, kterou jsi dříve v hodně rozpáleném másle omočila, dej pak košíček rovněž do rozpáleného másla a drž formičku tak dlouho v něm, až jest košíček do žluta usmažený, a pec jeden po druhém. Pak je dej vystydnouti. Nyní si připrav následující **nádivku**: utři 21 dkg másla, 15 dkg cukru a 6 žloutků, pak ušlehej sníh ze 6 bílků a zamíchej do něho 11 dkg jemně tlčených mandlí, pak to vmíchej k té první hmotě a přidej 2 dkg mouky a 4 dkg strouhané housky. Touto nádivkou plň košíčky a posyp je cukrem.

90. Košíčky teplické

Utři pět celých vajec, 5 g soli a 3 dkg cukru hodně jemně, přidej pak poznenáhlu půl litru mléka a naposled $37\frac{1}{2}$ dkg mouky a na špičku malého nože ammonia. Když jsi vše řádně promíchala, naplň hmotou tou pomaštěné malé hliněné košíčkové formy (jež uvnitř mají čípky), postav formičky na plech a pec je v dosti vyhřáté troubě.

Před upotřebením naplň je oslazenou smetanovou pěnou.

91. Kroužky hnědé

Tři tuhý sníh ze 3 bílků, 25 dkg cukru, 1 lžíci medu, na špičku nože skořici a 25 dkg mouky tak dlouho, až jest hladké těsto. Pak vykroj z toho těsta kroužky, polož je na povoskovaný plech a pec je.

Dokud jsou horké, potřij je cukrovou vodou a oblož ovocnou závarou (čili „sukádou“) a mandlovými lístky.

92. Kroužky k čaji

Ušlehej tuhý sníh ze 6 bílků a přimíchej k němu 3 žloutky, 10 dkg prosetého cukru, 5 dkg rozpuštěného másla a 36 až 40 dkg mouky. Z této hmoty utvoř na moukou posypaném vále kroužky (též rohlíčky neb preclíčky), potřij je rozkvedlaným vejcem a posyp je sekanými mandlemi.

Kroužky upec na máslem pomazaném plechu.

93. Kroužky kutnohorské

Propracuj na vále 14 dkg másla, 7 dkg cukru, 4 dkg strouhaných ořechů, 1 vejce a 14 dkg mouky v těsto, vyválej je, vykroj z něho malé kroužky a pec je na povoskovaném plechu zvolna.

94. Kroužky tak zv. „praskavky“

Utři 56 dkg másla, 4 žloutky a 40 dkg cukru, vmíchej pak 56 dkg mouky, 4 lžíce husté kyselé smetany a 2 lžíce jemně tlučeného koriandru a propracuj vše v těsto. Vyválej je rukama v tenké šištičky, zatoč je v kroužky a pec je na dobře pomaštěném plechu světležlutě.

95. Kuličky čokoládové

Smíchej 14 dkg strouhaných, neoloupaných mandlí s 21 dkg cukru. Pak utři 2 tabulky rozpuštěné čokolády se 3 bílky a promíchej to s první směsí. Nyní si navlhči ruce vodou a utvoř z hmoty té malé kuličky, polož je na povoskovaný plech, posaď na každou kuličku půl mandle a pec je.

96. Mandolety I.

Promíchej 28 dkg tlučeného cukru, 7 dkg oloupaných, pražených oříšků lískových, 15 dkg na kusy nakrájeného ocukrovaného ovoce a 1 polévku. lžíci rumu. Potří hmotu na oplatky v tloušťce 3 prstů, přikryj ji oplatky a pec krátce v docela chladné troubě (jelikož mandolety musí býti měkké).

97. Mandolety II.

Přimíchej k tuhému sněhu ze 2 bílků 28 dkg cukru, 7 dkg mandlí, 10 dkg oříšků lískových (obojí na malé nudličky nakrájené) a kůru z 1 citronu. Pak nakrájej z oplatků proužky, natři je tou hmotou zvýší 1 prstu, přikryj je též proužky oplatkovými a pec je spěšně.

98. Máslo vanilkové

Utluc 30 dkg cukru s tyčinkou vanilky velice jemně a tři to s 10 žloutky hodinu. Pak slož arch papíru vějířovitě, nalij do každého záhybu hmotu a nech ji na plotně oschnouti.

99. Misky

Vymáčkni pomocí kornoutku z hmoty sněhové (jako na želvy, viz čís. 241) na mokré a papírem přikryté prkno polokoule a stiskni je nahoře buďto do vody ponořeným vejcem, nebo jiným předmětem tak, aby byly hladké a stejnoměrné; pak je dej do hodně chladné trouby oschnouti.

Přenes papír pak na omočený stůl, zvedni misky (při čemž nesmějí se lámati, jinak je dej ještě oschnouti), vyškrábní lžičkou v prostředku trochu měkké hmoty a zarovnej obrácenou lžičkou důlek, aby byl hladký, dej misky ty ještě jednou na plechu oschnouti a uschovej je v suché místnosti. Misky ty můžeš do zásoby si připravit; při potřebě naplň je jenom smetanovou pěnou neb polevou a dej vždy 2 na sebe.

100. Smetanová pěna

Vezmi šlohačku (již v létě musíš na několik hodin dříve postavit na led), dej ji do úplně čistého kotlíku neb hlubšího hrnku a šlehej ji hodně (jako sníh z bílků), aby byla hodně tuhá, pak ji trochu oslad' vanilkovým cukrem.

101. Motýlky

Prohněť v těsto 16 dkg másla, 23 dkg mouky, 3 žloutky, 1 lžíci cukru a trochu soli. Těsto to nech hodinu odpočinouti, pak je vyválej na tloušťku hřbetu nože a motýlkovou formičkou vykroj motýlky, potřij je bílkem a pec světle. Pak je potřij marmeládou a dej dva a dva na sebe.

Opatři je pak libovolnou polevou, dej oschnouti a krášli je libovolně.

102. Mašle čokoládové

Ušlehej tuhý sníh ze 4 bílků, vmíchej pak 28 dkg jemně tlučeného cukru, 6 dkg strouhané čokolády, 28 dkg neoloupaných, strouhaných mandlí, 8 g skořice, kůru a šťávu z půl citronu, promíchej vše dobře, pak vtiskni hmotu tu do malých dřevěných formiček, představující mušle, vyklop je na plech a pec je v mírně teplé troubě.

103. Obloučky feniklové

Propracuj na vále 7 dkg čerstvého másla a $\frac{3}{10}$ litru mouky. Přidej k směsi té 3 žloutky, zrnko soli, trochu prosetého feniklu a trochu smetany. Zadělej v těsto a prohněť je dobře. Rozválej je pak na tloušťku nože, nakrájej z něho stejné podlouhlé kousky, přikryj je sněhem ze 3 bílků a posyp je sekanými mandlemi.

Klad' je pak na máslem namazanou formu obloučkovou a pec je rychle.

104. Obloučky mandlové I.

Tři 14 dkg másla, 28 dkg cukru, 4 vejce, 14 dkg tlučených mandlí a 28 dkg mouky a prohněť to řádně. Pak dej hmotu tu na proužky nařezaných oplatků asi na půl cm tlustě nebo na povoskovaný obyčejný papír, klad' je (s těmi oplatky neb papírem) na obloučkovou formu a pomaž je rozkvedlaným vejcem.

Posyp pak hodně rozsekanými mandlemi a pec obloučky tyto zvolna.

105. Obloučky mandlové II.

Propracuj na vále 14 dkg másla, 28 dkg mouky, 4 celá vejce a 14 dkg tlučených, neoloupaných mandlí. Vyválej v těsto a nakrájej na 3 prsty široké pásy. Pak oblož formu (na obloučky) papírem, pomaž jej máslem neb voskem, polož ty pásy na papír asi na prst od sebe, pomaž je rozkvedlaným vejcem, posyp sekanými a oloupanými mandlemi a pec je.

106. Obloučky mandlové III.

Prohněť 15 dkg mouky, 10 dkg tlučeného cukru s citronovou příchutí a 2 až 3 žloutky nožem a vyválej z toho lehce těsto na tloušťku hřbetu nože a vykrájej podlouhlé, asi 4 cm široké proužky. Pak dej proužky na plech a potři je směsí z tuhého sněhu ze 2 bílků, a 1 polévk. lžicí cukru, posyp cukrem a sekanými mandlemi a pec je v dobře vyhřáté troubě světlehnědě.

Dokud jsou ještě horké, polož je přes váleček, by se ohnuly.

107. Obloučky mandlové IV.

Propracuj na vále v těsto: 21 dkg vanilkového cukru, 21 dkg neoloupaných, strouhaných mandlí a 4 žloutky.

Nařizni si z oplateků podlouhlé proužky, dej na ně tu hmotu na tloušťku asi 1 cm, dej ty proužky přes formu obloučkovou a pec je spěšně.

108. Oplatky karlovarské

Vytluc $\frac{7}{10}$ litru mouky, 2 žloutky, $\frac{7}{10}$ litru mléka v řidíounkou hmotu. Pak nalij $1\frac{1}{2}$ lžíce této hmoty na oplatkovou formu (již jsi máslem pomazala) a pec oplatek na dřevěném uhlí.

Když máš veškeré oplatky pečené (z této porce jest jich 15 dvojitých), tak pomaž jednu stranu oplatku máslem a posyp **směsí**, kterou upravíš takto:

Promíchej 25 dkg strouhaného cukru s trochu vanilkou, $12\frac{1}{2}$ kg jemně tlučených, oloupaných mandlí a trochu skořice.

Pak polož druhý oplatek na první plněný a pec tento dvojitý oplatek opět, ale jen okamžik.

109. Ořechy plněné

Utluc 21 dkg ořechů; pak je tři se 2 bílky hodně dlouho, až z toho povstane hladká hmota, pak vmíchej 40 dkg tlučeného vanilkového cukru, 3 bílky a 4 dkg mouky, dělej z toho potom v dřevěné ořechové formě aneb v ořechové skořápce půlky ořechů, vyklop je a pec je na povoskovaném plechu docela zvolna. Když jsou půlky vystydlé, pomaž je ořechovým krémem a spoj 2 půlky dohromady.

Krém ořechový. Utři 10 dkg tlučených ořechů s 1 lžicí smetany a 8 dkg vanilkového cukru.

110. Pazourky medvědí I.

Rozsekej 28 dkg oloupaných sladkých mandlí a usuš je v troubě; dej na rendlíček 28 dkg cukru a přilij trochu víc než $\frac{1}{10}$ litru vody a svař cukr, až zhoustne, vmíchej pak ty mandle a $3\frac{1}{2}$ dkg převařeného másla, trochu tlučené skořice a hřebíčku a míchej tím tak dlouho, až to zčervená a se spojí. Hmotu tu dej pak do máslem

vymazaných formiček, přitiskni ji citronovou kůrou k formičkám a pec tyto pazourky v hodně vyhřáté troubě; pak je hned vyklop.

111. Pazourky medvědí II.

Dej na rendlíček 56 dkg na lístky nakrájených, oloupaných mandlí, 56 dkg tlučeného cukru a trochu vody, dej na plotnu a nech to do hnědá upražit (při častějším míchání). Když jest hmota hustá a hnědá, dávej tu horkou hmotu do formiček, jež jsi ve vodě dobře omočila, přitiskni hmotu pomocí lžice (rovněž ve vodě omočené) na formičky, nech ji asi půl hodiny ve formách, pec ji a vyklop na talíř.

112. Pazourky medvědí III.

Propracuj 28 dkg másla, 28 dkg cukru, 14 dkg neoloupaných, strouhaných mandlí, $17\frac{1}{2}$ dkg mouky, trochu skořice, hřebíčku a kůry citronové v těsto, dej do formiček „pazourkových“ (voskem neb máslem pomazaných) a pec je. Po vychladnutí vyklop je z formiček. Nemáš-li dost formiček, pec je v několika po sobě.

113. Pečivo anýzové k čaji

Usuš kousek badiánu v troubě a utluc jej drobně. Tři 5 žloutků a 14 dkg cukru 10 minut, přidej pak sníh z 5 bílků; smíchej 14 dkg mouky s anýzem a udělej ze všeho hmotu, kterouž dej do čtverhranné úzké papírové formy a pec zcela zvolna 40 minut.

Za horka odstraň pak papír a rozkrájej pečivo.

114. Pečivo čajové I.

Propracuj dobře na vále $\frac{1}{4}$ kg cukru, $\frac{1}{4}$ kg mouky a 15 dkg másla, vmíchej pak 2 žloutky a nech těsto 2 hodiny odpočinouti.

Pak dělej malé tyčinky, preclíčky neb rohlíčky z toho těsta, posyp je anýzem a pec je při mírném ohni.

115. Pečivo čajové II.

Propracuj rychle 56 dkg mouky, 10 dkg na kousky nakrájeného másla, 1 dkg cukru, kůru z 1 citronu, 1 vejce, špetku soli a šálek mléka v těsto a dej je na 2 hodiny do studené místnosti odpočinouti. Pak vyválej těsto, vykroj z něho koláčky, potřij je vejcem, posyp mandlemi a pec je světležlutě.

116. Pečivo čajové III.

Tři 14 dkg másla, až se zpění, přidej pak 4 jemně utřená, na tvrdo uvařená vejce a vmíchej k směsi té $6\frac{1}{2}$ dkg cukru a 17 dkg mouky; propracuj vše a vyválej pak těsto v tloušťce hřbetu nože; vykroj formičkami různé tvary, dej je na málo máslem pomazaný plech, pomaž je rozkvedlaným žloutkem, posyp je hrubým cukrem a pec je při mírném ohni do zlatožluta.

117. Pečivo čajové IV.

Utři 7 žloutků, 14 dkg cukru a 21 dkg mouky v hmotu a udělej z ní tyčinky, rohlíčky, preclíčky a podob. Dej je na máslem pomazaný plech, pomaž je rozkvedlaným vejcem, posyp hrubým cukrem a vanilkou a pec je při prudším ohni.

118. Pečivo čajové V.

Propracuj na vále v těsto: $57\frac{1}{2}$ dkg mouky, $\frac{1}{4}$ kg prosetého cukru, 6 dkg dobrého másla, 5 g preparované sody, 5 lžic dobré kyselé smetany (aneb sladké), $2\frac{1}{2}$ vajec a $\frac{1}{2}$ tyčinky vanilky. Rozválej ho na tloušťku $\frac{1}{2}$ cm, vykrájej různé tvary a nech je zvolna péci.

Jinak můžeš těsto to rozdělit na 4 díly a přidat do každého dílu jinou příchut', a sice: 1. anýz, 2. skořici, 3. zázvor, 4. vanilku.

119. Pečivo čajové frankfurtské

Utluc 50 dkg mandlí s růžovou vodou a tři je s 50 dkg cukru na plotně, až se upraží a osuší.

Vysyp rendlík cukrem, dej do něj tu hmotu a nech ji odpočinouti do příštího dne.

Pak vysyp ji na plech, přimíchej 6¹/₂ dkg mouky, trochu bílku, propracuj těsto, vyválej na tloušťku půl cm a vtiskni je do malých formiček.

Tyto nech opět 24 hodin státi, pak vysyp je na povoskovaný plech a pec je při mírném ohni.

120. Pečivo čokoládové I.

Ušlehej lehce sníh ze 2 bílků, vmíchej poznenáhlu 10 dkg strouhané čokolády, pak přidej 10 dkg na nudličky rozkrájených mandlí a trochu cukru vanilkového.

Utvoř lžící malá kolečka na voskem pomazaném plechu, nech je oschnouti a pec je úplně zvolna. Anebo utvoř malé kuličky, obal je v hrubě prosetém cukru a pec je jako ta kolečka.

121. Pečivo čokoládové II.

Ušlehej tuhý sníh ze 4 bílků a přimíchej 56 dkg cukru a 19 dkg strouhané čokolády. Dej na plech bílý papír, potři tento máslem a dvěma lžicemi dělej z hmoty kopečky na papír a pec je v mírně teplé troubě.

122. Pečivo čokoládové III.

Dej 20 dkg čokolády změkknouti a tři ji s 20 dkg prosetého cukru hladce, pak vmíchej do toho sníh ze 2 bílků. Hmotou tou naplň malé papírové formičky, postav je na plech a dej je při vyhasínajícím ohni do trouby jen oschnouti.

123. Pečivo cukrové (nejobyčejnější)

Uvař 50 dkg cukru se čtvrt litrem mléka neb vody. Po vychladnutí přidej asi 1¹/₂ dkg ammonia, 1 kg mouky a několik kapek citronového oleje. Z toho udělej nepřiliš tuhé těsto, nech je v chladné místnosti odpočinouti, pak vyválej tence, opraš mouku štětkou a vykroj formičkami různé tvary (zvířátka a podob.). Dej je na pomaštěné plechy a pec je v nepřiliš horké troubě. Po upečení opatř je bílkovou polevou (viz čís. 3) nebo perníkovou polevou (viz čís. 158).

124. Pečivo cukrové (jemnější)

Toto pečivo připravíš si jako předešlé, jenomže dej méně mléka a za to vmíchej několik žloutků neb celých vajec.

125. Pečivo mandlové I.

Promíchej sníh ze 3 bílků, 28 dkg cukru, 28 dkg osušených, strouhaných sladkých mandlí, 15 dkg strouhaných hořkých mandlí a kůru citronovou. Dej papír na plech, pomaž jej, udělej z hmoty kopečky na něm, okrášli je mandlemi a pec je v mírně teplé troubě. (Ještě lépe povede se ti pečivo, dáš-li je na oplátky a ty na nepomaštěný papír).

126. Pečivo mandlové II.

Utluc jemně 21 dkg cukru a 21 dkg oloupaných mandlí a smíchej je se 4 žloutky. Hmotu vyválej, nakrájej různé tvary, potři plech voskem a upec je. Pak je opatři polevou a ozdob ovocem neb oříšky.

127. Pečivo máslové (levné)

Propracuj na vále 26 dkg mouky, 15 dkg másla, 7 dkg cukru, 2 žloutky v těsto, vyválej je a vykrájej různé tvary, pomaž rozkvedlaným vejcem, posyp hrubým cukrem a pec do zlatožluta.

128. Pečivo oříškové

Propracuj na vále 14 dkg mletých oříšků, 14 dkg cukru, koření dle libosti, 2 bílky a 2 dkg mouky v hladké těsto, vyválej je na tloušťku hřbetu nože, vykroj z něho plechovými formičkami různé tvary, polož tyto na oplatky a okrášli je polevou, totiž: utři 14 dkg cukru s 1 bílkem a pomaž je tím. Pec je na pomaštěném plechu v mírně teplé troubě.

129. Pečivo skořicové

Promíchej $37\frac{1}{2}$ dkg cukru a $6\frac{1}{2}$ dkg másla, přidej pak 3 vejce, 1 kávovou lžici skořice a tlučný hřebíček a naposled 50 dkg mouky. Vše dobře promíchej, těsto vyválej, vypíchni různé tvary všelijakými formičkami, potři je žloutkem a upec je.

130. Pečivo sněhové na stromeček

Ušlehej tuhý sníh ze $3\frac{1}{2}$ bílků a vmíchej do něho pozvolna 18 dkg jemně prosetého cukru a trochu vanilky. Namaž plech voskem, setři jej papírem, naplň kornoutek tou hmotou, vytlač na plech různé tvary a dej je do mírně teplé trouby oschnouti. Po oschnutí pec je v prostředně horké troubě světležlutě.

131. Pečivo šípkové I.

Smíchej pilně 14 dkg cukru, 14 dkg jemně tlučných mandlí, 1 polévkovou lžici šípkové marmelády a sníh z 1 bílku; vyválej hmotu, vykrájej různé tvary a pec v chladné troubě.

132. Pečivo šípkové II.

Promíchej 3 polévk. lžíce šípkové marmelády, jemně krájenou kůru z půl citronu a sníh z 1 bílku a vmíchej do toho tolik prosetého cukru, že hmota se dá hněsti. Pak vyválej hmotu tu na tloušťku nože a vykroj malými formičkami různé tvary. Dej na plech papír, posyp

jej cukrem, polož vykrojené tvary na něj a dej je do chladné trouby oschnouti.

133. Pečivo vánoční

Tři 4 žloutky a tuhý sníh ze 4 bílků, přidej 56 dkg cukru a tři to hodinu. Pak přimíchej ještě 8 g tlučené skořice, 8 g tlučeného hřebíčku, jemně sekanou kůru citronovou a 42 dkg mouky, promíchej vše dobře a vmáčkni těsto do rozličných dřevěných formiček, vyklop je a pec je na povoskovaném plechu rychle.

134. Pečivo z lineckého těsta

Propracuj na vále rychle v těsto: 28 dkg mouky, 28 dkg prosetého cukru, 28 dkg másla, 28 dkg jemně tlučených mandlí, 2 syrové a 6 vařených žloutků a trochu citronové a vanilkové příchuti. Nech těsto hodinu odpočinouti, pak je vyválej na tloušťku hřbetu nože, potři vejcem, posyp jemně sekanými a s trochu bílkem a cukrem utřenými mandlemi, a vtiskni je do těsta širokým nožem. Pak nakrájej asi 2 prsty dlouhé a 2 prsty široké kusy, polož je na papír a s tím na plech, pec je a posyp cukrem.

135. Pečivo ze španělské větrové hmoty

Tři hodně pilně celou hodinu 2 bílky, 28 dkg vanilkového cukru a šťávu z půl citronu. Pomocí lžičky dělej na oplatky nebo povoskovaný plech hubinky a pec je ve vlažné troubě (by ostaly bílé).

136. Piškoty I.

Tři 5 žloutků s $17\frac{1}{2}$ dkg cukru. Pak vmíchej do toho hodně tuhý sníh z 5 bílků a $87\frac{1}{2}$ g mouky. Posyp plech moukou a dělej piškoty, vrchem je pocukruj a pec zvolna, by ostaly bílé.

137. Piškoty II.

Tři hodně hladce tuhý sníh ze 2 bílků, 14 dkg tlučeného cukru a 8 dkg mouky; pak vmíchej 1 lžící vanilkového cukru a udělej z toho pomocí kornoutku malé piškoty neb jiné tvary na povoskovaný neb máslem pomazaný plech. Na to je nech 2 hodiny v teplé místnosti oschnouti a pec je v chladné troubě.

138. Piškoty dětské

Utři 14 dkg cukru se 3 žloutky a přimíchej tuhý sníh ze 3 bílků a 5 dkg moučky bramborové. Upec hmotu tu ve 20 papírových formičkách.

139. Placičky anýzové

Tři, až se zpění 3 vejce, 2 žloutky a 14 dkg cukru a vmíchej do toho 7 dkg mouky, 7 dkg bramborové moučky a 1 kávovou lžící anýzu.

Utvoř z této hmoty kulaté placičky, potřij je žloutkem, posyp cukrem a anýzem a pec je.

140. Placičky kokosové

Utři 14 dkg vanilkového cukru se 2 žloutky a sněhem z 1 bílku a přimíchej pak 14 dkg na nudličky rozkrájeného ořechu kokosového a $3\frac{1}{2}$ dkg mouky. Nyní si omoč nůž do bílku a nanes jím hmotu na kulaté oplatky a rovnej ji do kulata.

Pak polož na tyto placičky rozpůlené mandle a posyp je cukrem. V mírně teplé troubě nech je oschnouti.

141. Placičky mandlové I.

Tyto si připravíš jako předešlé placičky, jenomže místo 14 dkg kokosového ořechu dáš 14 dkg na nudličky nakrájených mandlí.

142. Placičky mandlové II.

Tři 1 bílek, šťávu z $1\frac{1}{2}$ citronu a 21 dkg cukru hodinu, přimíchej pak 21 dkg opařených, na nudličky nakrájených mandlí, udělej placičky na oplatky, pec je zcela málo a zvolna a odloupni pak oplatky.

143. Placičky skořicové

Tři 14 dkg másla, až se zpění, pak přidej 10 dkg cukru, 2 žloutky nebo dvě malá celá vejce, 14 dkg mouky, 1 dkg skořice a 2 tlučené hřebíčky. Po lžičce dávej kopečky na plech, stiskni je na plocho a pec je zvolna.

144. Placičky sněhové

Ušlehej z 5 bílků hodně tuhý sníh, pak do něho vmíchej 56 dkg jemně prosetého cukru a tři tu směs půl hodiny, pak k ní přidej 5 žloutků a tři opět půl hodiny, nyní zamíchej do toho 7 dkg sekaného citronátu a strouhanou kůru z 1 citronu a 42 dkg mouky.

Nech hmotu přes noc v přikryté míse státi, druhý den dělej na oplatky placičky (v průměru asi 4 cm), ozdob je krájeným citronátem neb krájenou kůrou pomorančovou, dej je na povoskovaný plech a pec je v hodně prudké troubě. První dni jsou tyto placičky tvrdé, proto se doporučuje, bys je alespoň týden před upotřebením pekla.

145. Preclíky americké

Propracuj v těsto 5 kg 4 dkg mouky, 50 vajec, 56 dkg cukru a 43 g ammonia. Těsto vyválej, udělej preclíčky a pec je.

146. Preclíky anýzové I.

Propracuj v těsto 20 dkg cukru, 20 dkg mouky, 7 dkg másla, 15 dkg jemně strouhaných mandlí, 15 dkg jemně tlučeného anýzu

a 3–5 vajec. Z tohoto těsta dělej preclíčky, pomaž je vejcem, posyp anýzem a pec je při mírném ohni.

147. Preclíky anýzové II.

Vmíchej poznenáhlu do 8 dkg utřeného másla 6 dkg cukru, 3 žloutky, 16 dkg mouky a tři to hodně, pak nech hmotu přikrytou na chladném místě asi půl hodiny odpočinouti.

Na to dělej z hmoty té libovolně veliké preclíčky a dávej je nožem na máslem pomazaný plech. Pak je pomaž rozkvedlaným vejcem, posyp hrubým, s anýzem promíchaným cukrem a pec je při mírném ohni do žluta.

148. Preclíky bohosudovské

Propracuj na vále 14 dkg cukru, 14 dkg másla, 21 dkg mouky a 1 vejce v těsto. Pak z něho dělej preclíčky a pec je zvolna na povoskovaném plechu.

149. Preclíky citronové

Promíchej 28 dkg cukru, 21 dkg másla, 70 dkg mouky, 9 g ammonia a 4 vejce v těsto, až se zpění, a přidej citronovou kůru. Pak odvaž z těsta tohoto $3\frac{1}{2}$ dkg, rozkroj kus ten na 5 dílů a udělej z každého dílu na vále preclíky, stiskni je plochou rukou, aby byly ploché, potřij je vejcem, obal je hrubým cukrem, polož je na pomaštěný plech a pec je.

150. Preclíky karlovarské se solí

Propracuj na míse 28 dkg mouky, 3 lžíce rozpuštěného másla, 2 dkg droždí, trochu soli a kávový koflíček mléka, dej na vál a tvoř z toho těsta preclíčky, které trochu stiskni a nech je vykynouti. Než je dáš do trouby, pomaž je rozpuštěným máslem a rovněž tak je pomaž mezi pečením.

151. Preclíky křehké

Smíchej 56 dkg mouky, 28 dkg na malé kousky rozdroleného másla, 14 dkg cukru, 12 lžic smetany, 4 žloutky a 5 lžic rozdělaného droždí, prohněť to v těsto, až povstanou puchýře; pak přidej ještě trochu vanilky a udělej z toho preclíky, potřij je žloutkem, posyp sekanými mandlemi a pec je.

152. Preclíky litoměřické

Propracuj na vále 25 dkg mouky, 25 dkg másla, 12¹/₂ dkg cukru, půl litru kyselé smetany, 3 žloutky a 1 bílek v těsto, dobře je prohněť a dělej asi 18 cm dlouhé a jako prst tlusté tyčinky. Tyto pak zatoč v preclíčky, dej je na plech a pomaž je rozkvedlaným vejcem, posyp hrubým cukrem, sekanými mandlemi a pec je hezky zlatožlutě.

153. Preclíky lublaňské

Propracuj v těsto 37¹/₂ dkg mouky, 20 dkg másla, 25 dkg jemně sekaných, sladkých mandlí, 5 vajec, trochu tlučené skořice a 25 dkg cukru.

Dělej z něho malé preclíky, dej je na plech, potřij je rozkvedlaným žloutkem a pec je při mírném ohni.

154. Preclíky malé k čaji

Propracuj rychle 14 dkg másla, 28 dkg mouky, 2 žloutky, 1 lžíci cukru, trochu citronové kůry a trochu soli a dělej malé preclíčky (neb tyčinky), pomaž je rozkvedlaným vejcem a pec je v hodně teplé troubě.

155. Preclíky mandlové I.

Ušlehej sníh ze 4 bílků a vmíchej do něho 2 žloutky, 6 dkg cukru, 4 dkg rozpuštěného másla a 30 dkg mouky. Z této hmoty dělej malé preclíčky neb rohlíčky, dej je na máslem pomazaný a moukou

posypaný plech, potří je bílkem, posyp hrubým cukrem a pec je do zlatožluta. Dokud jsou horké, posyp preclíky vanilkovým cukrem.

156. Preclíky mandlové II.

Tři na rendlíčku 3 žloutky a 14 dkg jemně tlučených mandlí, až se to zpění, pak přidej ještě 3 žloutky a tři nyní hmotu na plotně, až zhoustne. Dej ji pak na moukou lehce posypaný vál a dělej z ní preclíčky, dej tyto na máslem namazaný plech, pomaž je rozkvedlaným vejcem, posyp hrubým cukrem (krupicí) a pec je zvolna.

157. Preclíky obyčejné

Svař 1 kg cukru s půl litrem mléka a po vychladnutí přimíchej 8 vajec, 6 až 7 dkg ammonia, trochu skořice a hřebíčku a 2 kg 24 dkg mouky, aby povstalo dosti tuhé těsto. Nech je pak chvíli ve studené místnosti odpočinouti a odvaž si pak kusy vážící 75 g, udělej z nich dlouhé šišky a rozděl je na 12 stejných dílů. Z každého dílu udělej preclík, dej jej na pomaštěný plech, stiskni jej plochou rukou, aby byl rovný, potří jej vejcem a pec preclíky v dobře vyhřáté troubě.

(Z toho množství uděláš 600 preclíků.) Můžeš preclíky ty opatřit též velmi levnou polevou perníkovou.

158. Poleva perníková

Svař 1 díl dextrinu^z ve 2 dílech vody za stálého míchání. Tato poleva musí však stát na teple, jinak by ztuhla. Jakmile vyndáš preclíky z trouby, pomaž je pomocí štětce tou polevou. Též můžeš tuto polevu červeně, hnědě a podob. zbarvit.

^z Dextrin – škrob. (Pozn. red.)

159. Preclíky skořicové

Udělej kvásek z 1 dkg droždí a z půl šálku mléka; nech vykynouti a pak přidej k němu $\frac{4}{10}$ litru mouky, 5 dkg másla, 1 žloutek, trochu soli, cukru a velkou špetku tlučené skořice, vytlač těsto dobře a nech na teple skynouti, dělej pak malé nebo velké preclíky, dej je na máslem pomazaný plech a nech opět vykynouti. Pak je pomaž následující směsí: ušlehej 1 bílek s 1 lžicí cukru a 1 lžičkou skořice, až směs zhoustne, a pak jí potřij preclíčky a pec je zvolna.

160. Preclíky vanilkové

Prohněť 28 dkg mouky, štipec soli, $1\frac{1}{2}$ dkg ve smetaně rozdělaného droždí a 3 polévk. lžíce vanilkového cukru v těsto, až povstanou puchýřky, propracuj je pak s 10 dkg dobrého másla, rozkrájej na kusy ve velikosti ořechu, jež vyválej a utvoř z toho preclíky a dej je na plech. Po vykynutí potřij je vejcem a pec je světlehnědě.

161. Preclíky žloutkové

Zadělej v těsto: 8 žloutků, 15 dkg mouky, 6 dkg cukru, 6 dkg másla a 2 lžíce rumu, rozválej těsto a dělej z něho preclíčky, dej je na máslem pomazaný plech, pomaž je rozkvedlaným vejcem a pec je spěšně.

162. Proužky oříškové

Šlehej metlou 2 celá vejce, 2 žloutky a 14 dkg cukru a vmíchej pak 11 dkg pražených, s bílkem jemně utlučených oříšků lískových, rozetři hmotu tu na povoskovaném plechu, pec ji v chladné troubě, rozkroj ji na úzké proužky, dej vždy mezi dva meruňkovou marmeládu a opatř proužky polevou punčovou (viz čís. 276).

163. Proužky piškotové

Utři 10 dkg cukru, 6 žloutků, až se zpění, a přidej citronovou kůru. K tomu přimíchej zvolna sníh ze 6 bílků a 10 dkg mouky. Dej na plech pomaštěný papír, vlij na něj těsto a pec je zvolna a opatrně. Zkoušej dřívkem, až je pečené. Pak pomaž zavařeninou, stoč, posyp vanilkovým cukrem a po vychladnutí krájej na proužky.

164. Přezky máslové

Udělej si 2 těsta. Prohněť 14 dkg mouky a 28 dkg másla v těsto. Pak vezmi 14 dkg mouky, 1 vejce a půl koflíčku vlažného mléka a udělej z toho druhé těsto. Obě těsta vyválej, polož je na sebe, přelož je ve čtverec, vyválej, opět přelož a tak to opakuj celkem 4krát.

Naposled vyválej těsto na tloušťku hřbetu nože, potři žloutkem, cukrem, skořicí dle libosti a praženými, sekanými mandlemi, rozkrájej v podlouhlé úzké proužky a polož je na obloukovitou formu. Pak je pec 3–4 minuty, až sežloutnou, a posyp je cukrem.

165. Půlměsíčky I.

Tři 10 dkg másla půl hodiny, pak vmíchej 3 žloutky, 15 dkg mouky, 10 dkg tlučeného cukru a sníh ze 3 bílků.

Vlij hmotu do malého pomazaného čtverhranného plechu, posyp ji lehce hrubě sekanými mandlemi a hrubě utlučeným cukrem, pec ji zvolna v troubě do žluta a vyklop ji na vál. Jakmile vychladla, vykroj z ní kulatou formičkou půlměsíčky a posyp je cukrem.

166. Půlměsíčky II.

Propracuj v těsto na vále 28 dkg strouhaných mandlí, 28 dkg cukru, 28 dkg velkých, bez peciček sekaných hrozinek (elemek), 2 bílky, trochu jemně sekané kůry citronové, hřebíčku a skořice.

Vyválej těsto to a vykroj z něho půlměsíčky, dej je na povoskovaný plech a pec je v dobře vyhřáté troubě. Vychladlé potírej polevou.

Poleva: Tři 14 dkg cukru, sníh z 1 bílku a kůru a šťávu z půl citronu.

167. Půlměsíčky III.

Prohněť 14 dkg mouky, 10 dkg másla, 6 dkg vanilkového cukru a 2 žloutky v těsto, vyválej je asi na tloušťku půl cm, vykroj půlměsíčky a pec je zvolna.

168. Rohlíčky bez vajec

Tři 25 dkg másla, až se zpění, pak přidej k tomu 14 dkg tlučeného cukru a tři ještě asi čtvrt hodiny, naposled pak vmíchej do té hmoty 14 dkg strouhaných mandlí a 35 dkg mouky. Nyní vyválej a dělej rohlíčky, klad' je na máslem pomazaný plech a pec zvolna.

Teplé je posyp vanilkovým cukrem.

169. Rohlíčky cukrové

Šlehej 4 bílky a 28 dkg tlučeného cukru v hrnku metlou, až to zhoustne, pak vmíchej 28 dkg sladkých a 17 g hořkých tlučených mandlí. Dej těsto to na vál, jež jsi hrubým cukrem (na způsob krupice) posypala a vyválej v něm malinké rohlíčky. Dej rohlíčky na povoskovaný plech a pec je hodně zvolna.

170. Rohlíčky jablkové

Smíchej 14 dkg mouky, 1 žloutek, 1 celé vejce, trochu soli a 2 dkg droždí v těsto a nech je odpočinouti. Mezi tím prohněť 14 dkg mouky s 20 dkg másla; vlož toto těsto k prvnímu těstu, vyválej je a nech odpočinouti, pak opět vyválej a nakrájej čtverhranné kusy v tloušťce hřbetu nože. Nyní dej jemně rozkrájená míšeňská jablka s kouskem másla, kůrou citronovou, hrozinkama a lžící rumu dusit

a dej malou lžičku této nádivky na každý kus těsta. Přelož je pak na způsob rohlíčků, potři vejcem, posyp jemně strouhanou houskou, dej rohlíčky pak trochu vykynouti a pec je do zlatožluta.

171. Rohlíčky máslové

Propracuj na vále 19 dkg mouky, 17 dkg másla, 9 dkg tlučených oloupaných mandlí, 9 dkg prosetého cukru, trochu sekané kůry citronové, květu a soli. Když jest těsto hezky hladké, dělej z něho rohlíčky, dej je na máslem pomazaný plech a pec je v prudké troubě. Když vychladly, potři je slabě zavařeninou, dej vždy dva na sebe a posyp je vanilkovým cukrem.

172. Rohlíčky máslové s droždím

Prohněť 25 dkg mouky a 15 dkg másla v těsto, vyválej je ve čtverce, přelož opět a přimíchej nožem trochu soli, 2 žloutky, 2 dkg droždí (rozdělaného v 5 lžicích smetany, za tepla), 2 lžice cukru a 2 lžice smetany, vyválej těsto, zase je přelož a nech je ve vlažném rendlíku odpočinouti. Po nějakém čase vyválej je na tloušťku prstu, vyřízni větší čtverce, naplň je marmeládou, slož je na způsob rohlíčků, polož je na moukou posypaný plech, potři je bílkem a posyp je hrubě sekanými, oloupanými mandlemi.

Pak je dej do tepla vykynouti a pec je při mírném ohni v troubě.

173. Rohlíčky oříškové I.

Smíchej 30 dkg mouky, $\frac{2}{10}$ litru mléka, 3 dkg droždí, 4 dkg cukru a 6 žloutků. Pak propracuj 28 dkg másla s 12 dkg mouky a přidej do prvního těsta a nalož se vším jako s máslovým těstem. Když jsi 4krát vše obvykle opakovala, dej těsto na led odpočinouti. Pak je vyválej, rozřízni na větší čtverhrany, naplň tyto nádivkou, sbal je na způsob rohlíčků, dej je na máslem pomazaný plech, pomaž je rozkvedlaným vejcem a pec je při prudkém ohni.

174. Rohlíčky oříškové II.

Vypracuj půl kg mouky, 6 žloutků, 21 dkg převařeného másla, $\frac{2}{10}$ litru mléka, $3\frac{1}{2}$ dkg droždí, 7 dkg cukru, trochu soli a citronové kůry v hladké těsto, nech je vykynouti a nakrájej pak z něho čtverečky, u kterých vždy jeden roh odřízni. Pak je naplň **nádivkou makovou** aneb **oříškovou**, kterouž si takto připravíš: Svař 14 dkg cukru, $\frac{1}{10}$ litru vody a 21 dkg mletých oříšků. Pak čtverečky zabal, ohni je, polož na máslem pomazaný plech, přikryj je obrouskem a nech kynouti. Na to je pomaž rozkvedlaným žloutkem, pec je a posyp je pak vanilkovým cukrem.

175. Rohlíčky petrohradské

Propracuj v těsto: 7 dkg mouky, 7 dkg cukru, 14 dkg másla, 7 dkg strouhaných ořechů, kousek sekané kůry citronové a 1 žloutek, dělej z toho těsta malé rohlíčky a pec je v hodně teplé troubě.

176. Rohlíčky polské

Prohněť na vále 28 dkg mouky a 16 dkg másla a přidej k tomu $10\frac{1}{2}$ dkg oloupaných, strouhaných mandlí, plnou hrst vanilkového cukru a 2 žloutky. Z toho těsta vykroj malé rohlíčky a pec je ve vlažné troubě. Dokud jsou ještě horké, obal je vanilkovým cukrem.

177. Rohlíčky pražské

Utři 12 dkg másla s 12 dkg cukru a přimíchej 8 žloutků, 24 dkg mouky a trochu vanilky. Z toho těsta udělej malé rohlíčky, posyp je hrubě sekanými mandlemi a pec je do žluta.

178. Rohlíčky prešpurské

Propracuj lehce na vále 43 dkg mouky, 20 dkg másla a něco soli; nyní rozděluj 1 dkg droždí v $\frac{1}{8}$ litru vlažného mléka a 5 dkg cukru

a přimíchej to pak k první hmotě. Propracuj vše v jemné těsto, až povstanou puchýře.

Potom rozřízni na 15 stejných kusů, nech je čtvrt hodiny přikryty státi, načež vyválej z nich trojhranné kousky, oblož je po délce makovou neb ořechovou nádivkou a utvoř rohlíčky, při čemž těsto musí býti nahoře hladké, kdežto cípek přijde vespod.

Pak potří plech máslem, polož na něj rohlíčky a nech je půl hodiny vykynouti. Pak je natři smíchaným bílkem a mlékem a dej do trouby. Jsou-li napolo upečeny, potří je opět bílkem a mlékem a nech je péci do žluta, což trvá asi 20 minut.

179. Rohlíčky punčové

Prohněť rychle v těsto 21 dkg másla, 25 dkg mouky, 10 dkg oloupaných, strouhaných mandlí a 7 dkg tlučeného cukru, utvoř z toho rohlíčky a pec je na moukou posypaném plechu světležlutě.

180. Rohlíčky s maraskýnovou polevou

Propracuj v těsto 60 dkg mouky, 50 dkg másla a 15 dkg cukru. Vyválej těsto to a udělej z něho malé rohlíčky a pec je při mírném ohni. Když jsou již jen vlažné, potřij je štětcem s maraskýnovou polevou.

181. Poleva maraskýnová

Tři 25 dkg cukru s 1 šálkem maraskýnového likéru, aby povstala nepříliš řídká hmota.

182. Rohlíčky vanilkové I.

Propracuj 14 dkg másla, 7 dkg vanilkového cukru, $17\frac{1}{2}$ dkg mouky a 7 dkg strouhaných mandlí. Dělej z toho malé rohlíčky a pec je na povoskovaném plechu rychle. Když vychladnou, potřij je polevou citronovou.

183. Poleva citronová

Ušlehej sníh z 1 bílku a vmíchej do něho 14 dkg cukru, kůru a šťávu z půl citronu a tři to půl hodiny.

184. Rohlíčky vanilkové II.

Udělej si na vále pomocí nože toto těsto: smíchej 14 dkg mouky, $10\frac{1}{2}$ dkg másla, 1 žloutek, 5 dkg mandlí, půl lžice cukru a na špičku nože soli. Utvoř z tohoto těsta malé rohlíčky a upec je na máslem vymazaném a moukou posypaném plechu bílé.

Dokud jsou ještě horké a měkké, obal je na míse opatrně nožem neb lopatkou vanilkovým cukrem.

185. Rohlíčky vanilkové III.

Smíchej rychle na vále nožem v těsto: 14 dkg mouky, $10\frac{1}{2}$ dkg másla, $5\frac{1}{2}$ dkg strouhaných mandlí a $3\frac{1}{2}$ dkg cukru. Utvoř z něho rohlíčky jako tužka tlusté a pec je velice zvolna, aby zůstaly skoro bílé.

Dokud jsou ještě měkké a teplé, polož je pozorně na plochou mísu, v níž jest hodně vanilkového cukru a obal je cukrem. Vyndej je však, až úplně jsou vystydlé.

186. Rohlíčky vanilkové IV.

Propracuj 28 dkg mouky, 28 dkg másla, $17\frac{1}{2}$ dkg opeřených a jemně strouhaných mandlí a $17\frac{1}{2}$ dkg vanilkového cukru v těsto, vyválej je, udělej malé rohlíčky a pec je.

187. Roubíky mandlové

Tři $\frac{1}{2}$ kg cukru, $\frac{1}{4}$ kg oloupaných, strouhaných mandlí, 8 vajec a 2 lžice růžové vody $\frac{1}{4}$ hodiny. Dej 6 dkg másla rozpustiti, pak trochu vychladnouti a vmíchej je do první hmoty. Pak do ní vmíchej zcela zvolna $\frac{3}{4}$ až 1 kg mouky, dej však pozor, aby těsto nebylo

příliš tuhé. Vyválej z toho těsta rukou jako prst tlusté a dlouhé roubíky a pec je v másle.

(Másla musí býti tolik, aby roubíky plovaly).

188. Rybičky

Utři 6 žloutků a 28 dkg cukru jemně a přimíchej 56 dkg mouky, $\frac{2}{10}$ litru mléka, 8 g ammonia, jemně sekanou kůru citronovou a vanilku. Toto těsto nech přes noc v chladné místnosti státi, pak je vyválej, vykroj malé rybičky, potřij je žloutkem a nech je v dobře vyhřáté troubě péci. Pečivo to můžeš různě zbarveným cukrem posypati. (Zeleně zbarvíš cukr špinátem, červeně dřívíšťalovou šťávou a žlutě odvarem dřívíšťalového kořínku).

189. Řezy annenské

Odvaž si 14 dkg másla, 14 dkg cukru, 14 dkg mandlí, 14 dkg mouky a 14 dkg vajec. Nyní tři pilně máslo a smíchej je s cukrem a žloutky. Pak přidej polovičku oloupaných a na proužky nakrájených mandlí a naposled vmíchej lehce sníh z těch bílků současně s moukou. Vše dej do formy na biskupský chlebiček, posyp to se zbývajícími mandlemi a pec v chladné troubě. Po vychladnutí nakrájej řezy.

190. Řezy anýzové

Tři 14 dkg tlučeného cukru, 4 vejce a 1 žloutek $\frac{1}{4}$ hodiny, vmíchej pak $3\frac{1}{2}$ dkg prosetého anýzu a 28 dkg mouky. Nyní dej hmotu tu na máslem pomazaný plech a rozetři ji nožem v tloušťce $\frac{1}{2}$ cm. Ušlehej pak ze tří bílků sníh, dej jej na těsto, posyp jej cukrovou krupicí a pec zvolna.

Když jest těsto upečené, sejmi je z plechu, dej na prkénko a nakrájej z něho podlouhlé, asi 4 cm široké řezy.

191. Řezy chlebové

Utři 14 dkg prosetého cukru se 4 žloutky, až se hodně zpění, pak přimíchej 14 dkg jemně strouhaných mandlí, tuhý sníh ze 4 bílků, trochu více nežli 2¹/₂ dkg jemně strouhaného chleba a nakonec rovněž tolik mouky. Pec hmotu tu půl hodiny, a sice ve formě, v níž pečeš biskupský chlebíček (ovšem máslem vymazané a houskou vysypané). Pak nakrájej z toho řezy.

192. Řezy čokoládové

Ušlehej sníh ze 3 bílků a tři vej s 13 dkg prosetého cukru, pak přidej 13 dkg strouhaných mandlí a 3 malé tabulky strouhané čokolády. Nyní rozstřiхни obyčejné bílé oplatky na proužky neb čtverce, pomaz je tou hmotou a dej je na plech, potřený voskem.

Na každý kousek těsta dej půlku loupané mandle a upec vše rychle, ale jenom málo.

193. Řezy italské

Smíchej tuhý sníh ze 2 bílků, 25 dkg strouhaných oloupaných mandlí a 30 dkg tlučného cukru vanilkového.

Polož na plech podlouhlé oplatky, potřij je tou mandlovou hmotou, posyp je celými pignoliemi [„pig-noli“ (vyslov piňoli) jsou zrnka, obsažená v šiškách jistého jehličnatého stromu, rostoucího v Itálii] a pec je zvolna.

194. Řezy krémové

Udělej si těsto máslové (viz čís. 501) a rozděl je na dva díly. První díl vyválej na tloušťku půl cm, pec jej na moukou posypaném plechu (asi 15 až 20 minut), pak vyválej druhý díl těsta a pec jej.

Pak jej natři krémem, dej obě těsta na sebe, posyp cukrem vanilkovým a nakrájej na podélné neb čtverhranné řezy.

Krém: Skvedlej $\frac{1}{4}$ litru svařeného mléka se 3 žloutky a 4 polév. lžicemi vanilkového cukru na plotně až do varu, sundej z plotny a kvedlej, až úplně vystydne.

195. Řezy mandlové

Tři 3 celá vejce, 2 žloutky a 14 dkg jemného cukru, až se zpění, pak vmíchej $17\frac{1}{2}$ dkg jemné mouky, 14 dkg neoloupaných řezaných mandlí a trochu vanilky.

Vymaž pekáč voskem, vlij do něj tu hmotu na 1 cm tloušťky a pec ji. Druhého dne pak nakrájej buďto dlouhé řezy, neb čtverečky.

196. Řezy máslové

Utři pilně 14 dkg másla a 14 dkg cukru se 6 žloutky, vmíchej pak 14 dkg mouky a lehce tuhý sníh ze 6 bílků, potřít tou hmotou tence máslem dobře potřeny plech a pec ji světležlutě. Když vychladla, rozkrájej ji na řezy.

197. Řezy ovocné I.

Ušlehej sníh ze 2 bílků a vmíchej do něho 28 dkg tlučeného cukru, 10 dkg pražených oříšků lískových, 15 dkg nakrájeného ocukrovaného ovoce, jemně strouhanou kůru z pomeranče a citronu, a potřít tím na tloušťku 2 prstů na proužky nařezané oplatky nebo měchurky (vafličky) a přikryj je zase oplatky neb měchurkami. Pec je na plechu několik minut při mírném ohni.

198. Řezy ovocné II.

Prohněť 7 dkg tlučeného cukru, 7 dkg strouhaných piškotů a 2 žloutky, vyválej těsto na tloušťku půl prstu, polož je na máslem pomazaný plech a pec napolo, pak vyndej z trouby a oblož je dušenými, skrz síto protlačenými, hustě zavařenými jablky, ku kterým jsi přidala trochu skořice, hrozinek a citronové kůry.

Zamíchej sníh ze 2 bílků s 15 dkg cukru a 5 dkg hrubě sekanými mandlemi a potří tím stejnoměrně jablka a nech těsto ještě 10 minut péci. Pak nakrájej z něho řezy neb čtverce a nech je ještě několik minut péci.

199. Řezy plněné

Utři 10 dkg másla s 1 vejcem a 3 žloutky, pak vmíchej 10 dkg tlučeného cukru, 5 dkg strouhaných mandlí, 10 dkg mouky a 2 lžíce rumu. Dej hmotu tu na máslem pomazaný plech a pec ji čtvrt hodiny; pak nakrájej ji na řezy.

Pomaž jeden řez libovolnou marmeládou, přikryj jej druhým nepomazaným řezem a tak pokračuj, až máš všechny řezy dvojité. Pak si ušlehej sníh ze 2 bílků, přidej 1 lžici cukru a 1 lžici strouhaných mandlí, potří tím ty dvojité řezy a pec je ještě 10 minut.

200. Řezy pošumavské

Utři 15 dkg másla, 3 žloutky a 15 dkg cukru, pak vmíchej 20 dkg mouky a sníh ze 3 bílků. Rozetři pak hmotu tu stejnoměrně na máslem pomazaném a moukou posypaném plechu a pec ji trochu; pak rychle nakrájej řezy a posázej tyto buďto zavařeným ovocem, rozpálenými nebo rozsekanými mandlemi anebo posyp řezy hrubým cukrem a dopec je.

201. Řezy rumové

Šlehej 3 bílky s 15 dkg cukru $\frac{3}{4}$ hodiny, pak vmíchej 2 žloutky, potom 12 dkg mouky a 2 lžíce rumu, potří tou hmotou máslem pomazaný plech, posyp ji hrubě tlučeným cukrem a pec ji v chladné troubě. Pak ji rozkrájej na úzké řezy a sundej jeden po druhém.

202. Řezy vanilkové

Vyválej 4 až 5krát přeložené máslové těsto (viz číslo 501) na tloušťku půl cm, nakrájej z něho proužky a upec je v horké troubě.

Pak potřít každý proužek ztlustá vanilkovým krémem. Na to dej dva potřené proužky vždy na sebe, dej opět krém a přikryj jej třetím proužkem, jenž potřít nahoře vanilkovým krémem (viz čís. 88).

203. Sníh

Uvař $\frac{3}{4}$ litru mléka s 12 dkg cukru, utři v tom 12 dkg nejjemnější mouky, z 10 bílků ušlehej sníh, mléko opět vař, utřenou mouku do něho přidej, nech tak dlouho nad ohněm, až se zdvihne, pak přimíchej k tomu sníh, nech opět na ohni zdvihnouti, nalij do vlhkých forem a nech vychladnouti; pak vař ještě trochu mléka s cukrem, přidej k němu zbytek žloutků a obě dej studené na stůl.

204. Srdíčka

Utři 25 dkg cukru, 25 dkg mouky, 25 dkg čerstvého másla, jemně sekanou kůru z 1 citronu a 2 celá vejce. Vše hodně promíchej, vyválej a vykroj formičkou srdíčka. Polož je na plech, pec je v troubě a potřít je při vyndávání žloutkem.

205. Svátenky

Dej do rendlíčku $\frac{1}{8}$ litru vody, 2 dkg másla a trochu soli a dej to vařit, pak přidej za ustavičného míchání $\frac{1}{3}$ litru mouky, až z té hmoty povstane tuhé těsto. Pak to sundej z plotny, tři to těsto, až vystydne, načež přidávej střídavě 4 dkg cukru a 6 žloutků a opět tři hodně pilně. Pak udělej z toho těsta piškoty, polož je na máslem pomazaný papír, dej na plech, potřít je žloutkem a pec je.

Dokud jsou ještě teplé, odděl je od sebe, (když by byly spečeny), naplň je oslazenou smetanovou pěnou, dej vždy dva na sebe a polij je polevou čokoládovou.

206. Šišky oříškové

Tři lehce $\frac{1}{8}$ kg másla a 1 vejce a vmíchej $\frac{1}{8}$ kg cukru, jakož i $\frac{1}{4}$ kg jemně mletých oříšků a $\frac{1}{4}$ kg mouky.

Vše dobře promíchej, tvoř malé šišky a pec je při mírném ohni.

207. Tašky srbské

Prohněť na vále 56 dkg jemné mouky a 42 dkg krájeného másla a vyválej v těsto; pak dej 10 polévk. lžic dobré smetany do hrnku, kvedlej do ní 2 celá vejce a 4 žloutky, pak $3\frac{1}{2}$ dkg droždí v trochu mléce rozdělaném a přimíchej vše k těstu. Dej je pak na moukou posypaný vál, přikryj je teplým obrouskem a nech je dobře vykynouti.

Mezi tím připrav si **nádivku**: Tři 14 dkg másla v rendlíku, až se zpění, vmíchej 4 žloutky do toho, přidej 35 dkg čerstvého, jemně ustrouhaného tvarohu a 4 polévk. lžíce smetany, zamíchej vše dobře, přidej ještě hrst korintek a hrozinek a ještě tolik tlučeného cukru, až se stane nádivka hodně sladkou.

Když těsto vykynulo, vyválej je na tloušťku půl cm, vyřízni kolečkem čtverhranné tašky, dej doprostřed každé lžici nádivky, trochu ji rozetři, přelož 4 rohy těsta až do prostředku a nech těsto ještě trochu kynouti; polož pak tašky na pomazaný plech, potřij je rozkvedlaným vejcem, dej je do trouby a upec je zvolna hezky do žluta.

208. Tašky staročeské

Propracuj na vále 14 dkg mouky, 14 dkg másla, 6 žloutků a trochu soli. Pak to rozválej asi na půl cm tloušťky, nakrájej čtverečky, naplň je nádivkou, přelož je tak, aby přišly všechny 4 cípky na sebe, dej na plech (máslem lehce pomazaný), potřij tašky rozkvedlaným vejcem, posyp sekanými mandlemi a pec je prudce.

Nádivka: Tři 5 žloutků a 7 dkg cukru tak dlouho, až to zhoustne, pak vmíchej do toho 7 dkg oloupaných, strouhaných mandlí a trochu marmelády.

209. Tašky táborské

Propracuj 14 dkg másla s 21 dkg mouky, přimíchej pak 7 dkg cukru, trochu strouhané kůry citronové a 1 žloutek, prohněť toto těsto rychle hladce, vyválej je na tloušťku hřbetu nože a vykroj ozubeným kolečkem větší čtverce, dej do prostředka půl lžíce zavařeniny, potřij okraje bílkem, přelož těsto přes nádivku na způsob tašek a pec je v dobře vyhřáté troubě do žlutohněda.

210. Tašky tvarohové

Prohněť rychle 15 dkg másla, 15 dkg skrze síto protlačeného tvarohu, 1 žloutek, 15 dkg mouky a trochu soli v těsto. Vyválej je na tloušťku půl cm, vykroj z něho větší čtverečky a dej do prostředka každého malinovou marmeládu. Cípký potřij bílkem, přelož přes marmeládu, dej tašky tyto na máslem pomazaný plech, potřij je bílkem a pec zvolna.

211. Těsto piškotové z bramborové moučky

Utři 8 žloutků a 28 dkg cukru, až to zhoustne, pak vmíchej lehce tuhý sníh z 8 bílků a 14 dkg bramborové moučky. Dej hmotu tu do máslem vymazané a moukou vysypané formy „na biskupský chlebiček“ a pec zvolna.

212. Trubičky čokoládové

Tři 14 dkg strouhané čokolády, 14 dkg strouhaných oříšků a 21 dkg jemně tlučeného cukru, až z toho povstane hodně hustá hmota, pak do toho vmíchej 7 bílků a 3 dkg mouky. Nyní rozetři hmotu tu co možná nejtenčeji na povoskovaném plechu a pec ji. Dokud jest horká, nakrájej z ní čtverečky a oviň je rychle kolem tenké vařečky, aby povstaly trubičky.

213. Trubičky oplatkové, plněné

Utři pilně v hlubokém rendlíku $17\frac{1}{2}$ dkg jemně utlučeného cukru, 87 g sekaných a jemně tlučených mandlí, $3\frac{1}{2}$ dkg rozpuštěného másla, 3 žloutky, citronovou kůru dle libosti, tlučenou skořici na špičku nože a konečně skoro půl litru smetany, pak přidej trochu mouky (asi tolik, kolik se dává k tenkému těstu smaženců) a utři hmotu ještě jednou důkladně. Pak ohřej plech, potřij voskem, rozetři na něm hmotu v tloušťce hřbetu nože a upec ji hezky bledě.

Upečené těsto rozkrájej na kusy v šířce 4 prstů a obtoč tyto co možná horké proužky kolem kulaté vařečky v tloušťce asi prstu.

Každou z těchto trubiček (jest jich asi 30) naplň v prostředku hustou meruňkovou marmeládou, z obou stran pak hnědou španělskou větrovou hmotou (viz čís. 27) a dej je oschnouti.

214. Trubičky vanilkové

Nejdříve si vymaž formičky „na trubičky“ převařeným máslem, vysyp moukou a hodně je oklepej. Pak tři asi $\frac{3}{4}$ hodiny 5 žloutků, 1 celé vejce a 21 dkg vanilkového cukru. Když jest ta hmotu hodně hustá, dávej ji lžičkou do formiček (vždy asi do půl formičky), pak je postav na plech a pec je v nepřilíš horké troubě, by ostaly hezky žluté a se netrhaly.

215. Tyčinky mandlové

Tři 14 dkg prosetého cukru, 3 celá vejce, 2 žloutky, až se to zpění, pak do toho vmíchej 14 dkg neoloupaných, na nudličky rozkrájených mandlí, $17\frac{1}{2}$ dkg mouky a trochu tlučené vanilky. Vymaž nízký pekáč voskem, vlij do něho tu hmotu a pec ji. Pak ji vyklop na prkénko, a když jest to docela vystydlé, nakrájej tyčinky.

216. Tyčinky ořechové

Utři pilně 14 dkg cukru, trochu tlučeného hřebíčku, skořice a jedno vejce, a přidej do toho 10 dkg tlučených ořechů a 1 polévku. lžíci strouhané housky. Utři to vše dobře, utvoř na moukou posypaném vále tyčinky a upec je spěšně.

217. Tyčinky skořicové

Utři 20 dkg cukru, 10 dkg neoloupaných, strouhaných mandlí, 2 bílky, 1 kávov. lžíci skořice a 7 dkg mouky; utvoř z této hmoty podlouhlý asi jako palec tlustý čtverhran a nakrájej z něho asi jako palec široké tyčinky.

Dokud ještě vedle sebe proužky leží, potřij je hustou polevou cukrovou. (**Poleva cukrová:** smíchej 2 polévky. lžíce cukru, 2 polévky. lžíce vody a několik kapek rumu). Pak je zdvihni pomocí širokého nože, dej je na povoskovaný plech a pec je v chladné troubě.

218. Tyčinky slané k čaji

Propracuj v těsto 16 dkg másla, 1 vejce, 1 dkg droždí, něco více nežli $\frac{1}{3}$ litru mouky a na špičku nože soli, nech je odpočinouti, pak dělej tyčinky na prst silné, pomaz je rozkvedlaným vejcem, posyp kmínem a solí a pec je zvolna.

219. Uzenky sylvestrovské

Vytluc v hrnku 14 dkg strouhaných mandlí, 1 strouhanou žemli, 2 celá vejce, 2 žloutky a sekanou kůru z půl citronu, až ta hmota jest hodně hustá.

Pak utři 3 dkg másla a 9 dkg cukru a vmíchej to do té první hmoty, třij to opět hodně, dělej pak z toho jako prst silné párky a pec je do zlata. Narovnej je pak na hluboké míse, polij je $\frac{3}{10}$ litru studené punčové tresti a nech je v tom máčeti. Než je chceš dáti na stůl, polej je rumem, rychle zapal a nes je hořící na stůl.

220. Věnečky cukrové

Prohněť rychle v těsto: 30 dkg mouky, 18 dkg másla, 12 dkg cukru, 1 vejce, trochu skořice a citronové kůry; vyválej je na tloušťku půl prstu, vykroj zoubkované věnečky, dej je na povoskovaný plech, pomaž je vejcem, posyp hrubým cukrem a pec je zvolna.

221. Věnečky krémové

Svař $\frac{3}{10}$ litru mléka s 5 dkg másla, vmíchej za stálého míchání $\frac{3}{10}$ litru mouky, odtáhni rendlíček z plotny, tři řádně, pak postav opět na plotnu a zase tři tak dlouho, až povstane husté těsto, jež se vařečky a rendlíku již nechytá. Pak dej těsto do jiné nádoby, prohněť je dobře a zamíchej do toho 3 zcela málo ohřátá celá vejce, jedno po druhém a kus másla. Z toho těsta udělej na moukou posypaném vále stříkačkou malé věnečky. Upec je, rozřízni je vodorovně v půli a naplň je vanilkovým krémem.

222. Krém vanilkový

Kvedlej čtvrt litru svařeného mléka se 3 polévk. lžicemi vanilkového cukru a 3 čerstvými žloutky na plotně až do varu, pak stáhni z plotny a kvedlej, až krém úplně vystydne.

Kdyby se ti krém snad srazil (což hlavně v létě se stává), tak ukvedlej 1 žloutek s 1 polévk. lžicí mléka a vmíchej to do krému, jenž se tím napraví.

223. Věnečky mandlové I.

Propracuj 28 dkg cukru, 28 dkg oloupaných sekaných mandlí, trochu sekané kůry citronové, 2 bílky a trochu strouhané housky v hmotu, dělej z ní malé věnečky a pec je na povoskovaném plechu spěšně.

224. Věnečky mandlové II.

Usuš na plechu v troubě 28 dkg sladkých, na nudličky nakrájených oloupaných mandlí. Pak tři 28 dkg tlučeného prosetého cukru a 2 bílky a šťávu z půl citronu, až hmota hodně zhoustne, pak přidej ty osušené mandle. Dělej lžičkou na oplatky hromádky, udělej prstem neb koncem držátka od vařečky doprostřed otvor, čímž utvoříš věnečky. Věnečky s oplatky dej na nenamazaný plech a pec je zvolna.

225. Věnečky oříškové

Promíchej na vále $\frac{1}{4}$ kg oloupaných, lískových oříšků a $\frac{1}{4}$ kg jemně prosetého cukru, pak přidej tuhý sníh ze 4 bílků a propracuj vše rychle. Hmotu si pak rozděl na 8 dílů, udělej z každého tenkou šišku, aby se vešla do stříkačky s hvězdovitou vložkou, a vystříkni rýhované šišky. Z každé takto zhotovené šišky udělej pak 4 věnečky, dej je na pomaštěný plech a pec je světle.

226. Věnečky srbské

Prohněť rychle 30 dkg mouky, 18 dkg dobrého másla, 12 dkg jemného cukru, 1 vejce, trochu tlučené skořice a strouhané kůry citronové v těsto, vyválej je na tloušťku půl cm a vykroj z něho malé vroubkované věnečky, potřij je bílkem, posyp hrubě tlučeným cukrem a dej zvolna péci.

227. Věnečky tišnovské

Prohněť 14 dkg, cukru, 21 dkg mouky, 1 vejce a trochu kůry citronové v těsto, vyválej je a dělej věnečky. Dej je na povoskovaný plech a pec je v dobře vyhřáté troubě.

228. Závinec indiánský s mandlemi

Prohněť hodně na vále 21 dkg másla, 10¹/₂ dkg cukru, 35 dkg mouky, 6 žloutků a 2 tabulky strouhané čokolády. Pak vezmi 14 dkg oloupaných mandlí a nakrájej je na úzké nudličky. Polovic jich dej do těsta a udělej z něho závinec asi na 3 prsty vysoký, potřij vejcem a posyp ostatními mandlemi a cukrem.

Polož pak závinec na plech, pokrytý namazaným papírem a peč zcela zvolna. Upečený závinec rozkrájej dokud jest teplý na kusy v tloušťce prstu, polož tyto opět na plech a dej je hodinu v mírně teplé troubě oschnouti.

229. Závinec kaštanový

Tři 4 žloutky a 14 dkg prosetého cukru, vmíchej pak sníh ze 4 bílků a 8 dkg mouky. Vlij hmotu tu na máslem namazaný papír, asi na tloušťku 1 cm, dej ji na plech a peč spěšně.

Připrav si **nádivku**: uvař ve vodě půl kg kaštanů, oloupej je, protlač skrze síto kaši, kterou oslad' hodně vanilkovým cukrem a rozmíchej mlékem (nepříliš řídce).

Potřij touto nádivkou pečené těsto, zabal jako závin a okrášli jej hubinkami ze smetanové pěny, již si osladila vanilkovým cukrem.

230. Závinec piškotový

Tři 8 žloutků, 28 dkg cukru hodně, až to zhoustne, pak míchej do toho tuhý sníh z 8 bílků a 14 dkg mouky.

Namaž papír máslem, dej jej na plech a rozetři naň tu hmotu. Peč ji v hodně teplé troubě, pak ji pomaz marmeládou, sundej z plechu a zatoč. Vystydlý závinec krájej na koláčky, jež můžeš vinným krémem políti.

231. Krém vinný

Utři 6 vajec s $12\frac{1}{2}$ dkg cukru, šťávou z 1 citronu a půl láhvi výtečného bílého vína na plotně, až to zhoustne a ztuhne.

232. Závitky krémové

Příprava jest tatáž jako u závitků pěnových, jenže místo smetanové pěny plní se závitky krémové krémem vanilkovým neb i máslovým.

233. Závitky pěnové I.

Prohněť v jemné těsto 25 dkg mouky, 1 vejce, několik zrnek soli a 2 až 3 polévk. lžíce vína. Pak prohněť 10 dkg mouky a 25 dkg másla v chladné místnosti v druhé těsto. První těsto vyválej tence jako těsto na nudle, rozděl druhé těsto na tenké kusy, polož je na první těsto, přelož toto, vyválej, opět přelož a tak to opakuj asi 6krát, pak z toho utvoř bochánek a postav jej do studena. Po čtvrté hodině opět těsto vyválej, překládej atd., což opakuj třikrát, pak je nech odpočinouti; přelož opět, vyválej na tloušťku asi půl cm a rozkrájej na čtverce. Každý čtverec otoč kolem moukou posypané plechové formy, uvaž bílou nití pevně, potří žloutkem a posyp hrubě sekanými mandlemi a cukrem.

Závitky polož na plech, upec je světlehnědě, vyndej pak formičky, dej na formičky jiné těsto a opakuj to tak dlouho, až jsou všechny závitky upečený.

Po úplném vychladnutí naplň závitky z obou stran silně oslazenou smetanovou pěnou s vanilkovou příchutí pomocí stříkačky.

234. Závitky pěnové II.

Vezmi máslové těsto (jako čís. 501), vyválej je tence a nakrájej 4 cm široké a 40 cm dlouhé proužky, potří okraje bílkem a oviň je

šikmě kolem plechových trubkových forem tak, aby každé vinutí předcházející o 1 cm přesahovalo. Upec je v horké troubě, nech vychladnouti a sundej je pozorně s formy. Pak je naplň smetanovou pěnou, kterou z obou stran do nich nastříkni.

235. Zázvorky I.

Tři 1 celé vejce, 1 žloutek, 14 dkg cukru, 8 g jemně tlučeného a prosetého zázvoru a jemně krájenou kůru ze čtvrt citronu půl hodiny v těsto. Pak to smíchej na vále se 14 dkg mouky, propracuj vše dobře a vypíchni malé tvary tak zv. „zázvorkovou formičkou“. Namaž plech voskem a pec tyto zázvorky.

236. Zázvorky II.

Propracuj na vále 28 dkg mouky, 28 dkg cukru, jemně sekanou kůru z 1 citronu, 2 lžíce prosetého zázvoru a 3 celá vejce v těsto, vykroj z něho formičkou na zázvor tak zv. „zázvorky“ a pec je na povoskovaném plechu při docela mírném ohni, aby ostaly bledé.

237. Zázvorky III.

Tři půl hodiny 14 dkg cukru, 1 celé vejce, 1 žloutek, jemně sekanou kůru ze čtvrt citronu a lžíci prosetého zázvoru, naposled vmíchej 14 dkg mouky. Pak dej to těsto na vál, vyválej je na tloušťku hřbetu nože, vykrájej libovolné tvary a pec je na máslem namazaném plechu při slabém ohni, by zůstaly hezky bledé.

238. Zemčata I.

Vař 28 dkg cukru s $\frac{2}{10}$ litru vody s citronovou šťávou tak dlouho, až se táhne, pak přidej 28 dkg oloupaných, tlučených mandlí a míchej ustavičně, aby se hmota nepřipálila. Když se z hmoty utvořila hustá kasička, vezmi ji z plotny a polož přes ní vlhký ubrousek, aby hmota zůstala bílou. Pak udělej z hmoty malé kuličky a vpíchni slabým dřívkem několik dírek do každé kuličky,

jež představovati mají očka. Naplň pak kousek organtinu strouhanou čokoládou, posyp s tím zemčata a udělej do každého nožem 1 neb 2 řezy, aby vypadaly jako puklé.

239. Zemčata II.

Ušlehej ze 7 bílků hodně tuhý sníh, vmíchej opatrně $7\frac{1}{2}$ dkg jemného suchého cukru do něho, pak 5 žloutků, pozvolna jeden po druhém a nakonec $12\frac{1}{2}$ dkg mouky. Nyní udělej pomocí kornoutku polokoule, pec je, slep vždy dvě a dvě marmeládou, navlhči tyto koule rozvařeným cukrem, obal je tence vyválenou marcipánovou hmotou, nařízni pak nožem na několika místech, aby se zdálo, že pukly a pec je.

240. Zemčata čokoládová

Ostrouhej kůru ze 3 žemlí, rozkroj každou na 4 díly, rozkvedlej 2 žloutky v trochu mléka a vanilkového cukru a namoč tam ty rozkrájené žemle, pak je vymačkej, tvoř z nich malé knedlíky, usmaž je na másle, z kterého je hned házej do rozpuštěné čokolády. Pomocí jehlice je vyndej a dej oschnouti.

241. Želvy I.

Vykroj si z těsta jako na motýlky (viz čís. 101) trochu větší čtverhrany, nežli jest veliké vejce, a pec je světle.

Ušlehej z 5 bílků hodně tuhý sníh a zamíchej do něho lehce širokou vařečkou 25 dkg jemného, hodně suchého prosetého cukru. (Nesmíš však hodně míchat, jinak by ti hmota opadla. Můžeš též čtvrtý díl cukru po lžičce do sněhu šlehati a zbytek teprve velice zlehka zamíchat).

Na hodně mokré prkno dej papír a vymáčkni na něj pomocí kornoutku z připravené hmoty oválové tvary (jako rozpůlené vejce) a dej tyto oschnouti.

Když oschly, nalípní je meruňkovou marmeládou na ty čtverhrany, opatří vše vanilkovou polevou, postříkni čokoládovou polevou, dej oschnouti a opatř je stříkanou hlavou a stříkanými nohami. (Polevu vanilkovou viz čís. 412.)

242. Želvy II.

Spodek: Promíchej $37\frac{1}{2}$ dkg cukru se 4 vejci, přidej půl kg tuhého másla a 1 kg mouky, prohněť vše řádně v těsto, vyválej je, vykroj malé oválovité placky a pec je.

Vršek: Utří $12\frac{1}{2}$ dkg oloupaných, strouhaných mandlí s 2 vejci, přidej $15\frac{1}{2}$ dkg cukru, trochu hřebíčku a květu, vše hodně jemně utlučené a vmíchej do toho 5 žloutků, až se to hodně zpění.

Mezi tím navlhči 5 dkg praženého chleba s trochou červeného vína a rumu, smíchej je se $3\frac{1}{2}$ dkg strouhané čokolády, sněhem ze 3 bílků a $2\frac{1}{2}$ dkg mouky a promíchej vše s první hmotou. Upec hmotu tu na čtverhranném plechu a vykroj z ní pak menší oválovité tvary.

Tyto vršky nalep marmeládou na spodky, vše opatří žlutou polevou a stříkni čokoládovou polevou několik podélných proužků na želvy tak, že černá poleva do žluté trochu zapadne. Nyní táhni širokou vidličkou přes příč želvy několikrát tak, aby černá barva v žluté se rozplývala.

Na konec udělej želvám hlavu a nohy stříknutím z čokoládové polevy.

B) Cukrovinky, jež se dávají pouze oschnouti

243. Černošky

Smíchej 10 dkg strouhaných ořechů, 10 dkg tlučeného cukru, 1 žloutek a 2 kávové lžice rumu, udělej z toho kuličky ve velikosti ořechů, omoč je v čokoládě, již jsi v troubě rozpustila, pak je obal hrubě tlučeným cukrem kandisovým a nech je přes noc oschnouti.

244. Hříbečky

Propracuj v těsto $\frac{1}{2}$ kg oloupaných, jemně strouhaných mandlí, $\frac{1}{2}$ kg tlučeného cukru, šťávu z 1 citronu a hodně tuhý sníh ze 2 bílků. Rozděl těsto na 2 nestejně díly. Do toho menšího zamíchej 3 tabulky strouhané čokolády. Nyní dělej z bílého těsta kořínky, to jest homolky (na jedné straně silnější, jako jsou kořínky hříbků) a z čokoládové hmoty dělej bochánky, které přes palec zformuj jako hlavičky hříbečků. Udělej jich tolik jako kořínků, dej oschnouti na teplém místě a pak omoč špičku kořínku do bílku a přitiskni lehce hlavičku naň a nech opět oschnouti.

245. Kuličky čokoládové

Promíchej $1\frac{1}{2}$ kg oloupaných, sekaných mandlí a $1\frac{1}{2}$ kg tlučeného cukru, dej tu směs na vál a rozdělej ji s $1\frac{1}{2}$ bílkem a hněť to, až se to spojí. Pak dělej kuličky jako višně veliké, omoč je v čokoládě, kterou jsi se lžicí mléka na talíři v troubě rozpustila, a vyndávej je pomocí jehlice. Pak je obal v hrubě strouhané čokoládě a nech je na teplém místě 24 hodin sušit.

246. Ořechy čokoládové

Prohněť na vále $\frac{1}{4}$ kg jemně mletých, oloupaných mandlí, $\frac{1}{4}$ kg tlučeného cukru, šťávu z $\frac{1}{2}$ citronu a hodně tuhý sníh z 1 bílku.

Rozděl těsto na ne docela stejné 2 díly a zamíchej do většího dílu hmoty 1 tabulku strouhané čokolády. Nyní vysyp dřevěnou formičku ořechovou (obsahující vyřezanou skořápku a vyřezané jádérko ořechové) cukrem, oklepni ji a vtiskni do skořápkové dutiny tu čokoládovou hmotu a do jádérkové dutiny tu bílou hmotu. Tak jich udělej stejný počet a dej na teplé místo oschnouti. Pak potří spodek jádérka bílkem, přilep jádérko na skořápku a nech ořech opět v teplé místnosti oschnouti.

247. Ořechy kávové

Utluc 14 dkg oloupaných, dobře osušených mandlí s 1 celým vejcem a přimíchej 14 dkg cukru; propracuj hmotu tu v těsto, udělej malé kousky, přimíchej vanilku a nalep dokola půlky ořechových jáderek. Kus těsta dej do kamenného rendlíku na plotnu, přidej dvě lžice hodně silné černé kávy, udělej si z drátu očko a pomocí něho zvedni ořechy a potop je do rozpuštěného těsta. Pak je polož na mramorovou desku oschnouti.

248. Ořechy vánoční

Propracuj na vále 28 dkg oloupaných, strouhaných mandlí, 28 dkg vanilkového cukru, 1 strouhaný rohlíček a 2 bílky.

Vysyp dřevěnou formičku cukrem, oklepni ji a dělej půlky ořechů do ní. Nech je oschnouti, pak je pomaž bílkem a slep vždy dvě půlky dohromady.

Místo jádérka můžeš dáti mandli. Při spojování obou půlek můžeš vložit nitěné očko k pověšení na stromek anebo je zabal do staniolu.

249. Pečivo kaštanové

Uvař v mléce $2\frac{1}{2}$ kg oloupaných, i vnitřní hnědé slupky zbavených kaštanů na měkko a protlač je skrze síto. Tuto kaši promíchej pak v rendlíku s 50 dkg rozpuštěného, jasně vařeného

cukru s vanilkovou příchutí. Nyní utvoř z hmoty malé bochánky, kuličky, kroužky, koláčky a podob., napíchni je na špičaté dřívko, ponoř je do horké polevy čokoládové a nech je na desce mramorové neb skleněné vychladnouti.

250. Poleva čokoládová

Vař 25 dkg cukru v $\frac{1}{8}$ litru vody tak dlouho, až se táhne, pak vmíchej za stálého míchání 8 dkg velice jemně strouhané, s cukrem promíchané čokolády.

251. Pečivo šípkové

Utluč 14 dkg oloupaných, jemně strouhaných mandlí se 14 dkg cukru, aby povstala jemná hmota. Přimíchej pak 14 dkg šípkové marmelády a propracuj vše na vále s přidáním tolika jemného cukru, aby povstalo tuhé těsto. Nyní vyválej těsto na tloušťku palce a opatři je obyčejnou polevou cukrovou. Pak nakrájej z něho proužky o tloušťce hřbetu nože. Z těch proužků utvoř rozličné tvary a dej je na prkně několik dní oschnouti.

252. Podkovy

Propracuj na vále 21 dkg strouhaných neoloupaných mandlí, 21 dkg tlučeného cukru, $1\frac{1}{2}$ tabulky čokolády a $1\frac{1}{2}$ bílku a dělej malé podkovy; obal je v troubě rozpuštěné čokoládě a nech je na teplém místě sušiti.

Na vánoční stromek můžeš je zabaliti do staniolu.

253. Tyčinky meruňkové

Smíchej v tuhé těsto: 15 dkg tlučeného cukru, 1 polévka. lžíce meruňkové marmelády a trochu šťávy citronové. Rozkrájej těsto to na malé kousky, udělej z nich kulaté tyčinky, asi 2 cm dlouhé, a dej je na pocukrovaný plech oschnouti, až jsou tuhé.

Část II.

Jemné koláče a dorty

254. Koláč benátský

Utři 6 dkg másla se 3 vejci a smíchej to se 3 dkg droždí, rozdělaného v $\frac{3}{10}$ litru mléka, 30 dkg nejjemnější mouky, 4 dkg vanilkového cukru a štipcem soli v těsto, nech je vykynouti a pec je v dortové formě (máslem vymazané) zvolna.

Pak tři 2 lžíce cukru se 2 lžicemi rumu hladce, přimíchej hrst oloupaných a na nudličky rozkrájených mandlí, potří tím koláč a nech jej ještě několik minut v troubě oschnouti.

255. Koláč broskvový

Utři pilně 8 dkg másla s 8 žloutky, 8 dkg cukru a 20 dkg mouky, vyplň touto hmotou velkou vymazanou dortovou formu a pec ji 10 minut; pak polož na koláč tento otřené, na půlky rozkrájené broskve, rovnou stranou dolů a potří broskve tuhým, oslazeným sněhem ze 3 bílků a pec koláč ještě 10 až 15 minut při mírném ohni.

256. Koláč citronový I.

Udělej si těsto z 10 dkg cukru, 20 dkg másla, 30 dkg mouky, 1 celého vejce, trochu krájené kůry citronové a citronové šťávy a vylíj tím dortovou formu. Pec napolo v troubě do žluta.

Do této těstem vyložené formy dej následující hmotu:

Utři jemně 3 žloutky, 1 celé vejce, kůru a šťávu z půl citronu a 20 dkg cukru.

Pak ušlehej ze 3 bílků tuhý sníh, potří jím upečený koláč, okrášli a pec jej znovu.

257. Koláč citronový II.

Utři docela málo 14 dkg másla a smíchej je se 6 dkg cukru, 6 dkg jemně tlučenými, loupánými mandlemi a 14 dkg mouky.

Z toho udělej dva listy, upec je a dej mezi ně meruňkovou marmeládu.

Nakonec opatř citronovou polevou (viz čís. 15).

258. Koláč čokoládový

Upraž několik minut v malém rendlíku na plotně 14 dkg strouhané čokolády, 8 dkg prosetého cukru a 7 dkg strouhaných oříšků lískových, vmíchej pak 2 celá vejce a 7 dkg mouky a naplň hmotu tu do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy a nech koláč v mírné troubě při stejnoměrném ohni zvolna péci.

259. Koláč jahodový

Smíchej rychle v těsto 18 dkg mouky, 4 dkg jemně tlučeného cukru a 14 dkg tuhého másla, dej je do moukou posypané formy dortové asi půl cm vysoko a nech je v troubě do žluta péci. Pak smíchej sníh ze 2 až 3 bílků se šálkem zralých lesních jahod a 2 polévk. lžicemi tlučeného cukru a pomaž tím těsto ve formě. Pak je nech ještě 5 minut v horké troubě péci. Dej koláč ten na led neb do studena.

260. Koláč kavkazský

Ušlehej na teplé plotně 9 dkg tlučeného cukru a 6 celých vajec až se zpění, přimíchej pak 3 dkg rozpuštěného másla, 10 dkg nejjemnější mouky, 5 dkg přebraných cibéb a trochu vanilky; pec v dortové formě a okrášli koláč ten polevou čokoládovou (viz čís. 250).

261. Koláč krémový I.

Propracuj na vále 14 dkg másla, 7 dkg cukru, 21 dkg mouky a 2 žloutky v těsto, udělej z něho koláč, dej jej na plech dortové formy a pec jej při prudkém ohni, by nevyschnul; pak jej potři marmeládou.

Když vystydl, ušlehej ze 6 bílků hodně tuhý sníh a vmíchej lehce a rychle do něj $24\frac{1}{2}$ dkg cukru s vanilkou. S tím pokryj koláč a pec opět spěšně.

262. Koláč krémový II.

Prohněť na vále 25 dkg mouky, 10 dkg cukru, 2 žloutky, 14 dkg másla a sekanou kůru z půl citronu v těsto; rozděl těsto na 2 díly, udělej na máslem pomazaném plechu dortové formy dvě placky, každou zvlášť a pec jednu po druhé při prudším ohni. Pomaž pak jednu placku, dokud jest teplá, meruňkovou marmeládou a dej obě placky na sebe.

Když úplně vystydl (též až druhý den), ušlehej hodně tuhý sníh ze 4 bílků, vmíchej lehce 14 dkg vanilkového cukru, dej jej na koláč, posyp sekanými pařenými mandlemi a pec v dobře vyhřáté troubě, aby byl sníh nažloutlý.

263. Koláč: „Mouřenín v nedbalce“

Tři 7 dkg másla, až se zpění, pak přidej 6 žloutků, jeden po druhém, 10 dkg cukru, 10 dkg neoloupaných, strouhaných mandlí, 4 tabulky strouhané čokolády a tři to opět hodně. Pak vmíchej sníh ze 6 bílků. Vymaž melounovou formu máslem a vysyp houskou, dej do ní hmotu a pec ji ne celou hodinu. Pak ji vyklop na mísu, s kterou to chceš dáti na stůl. Když jest hmota studená a chceš-li ji nésti na stůl, ušlehej smetanu, hodně ji oslad' vanilkovým cukrem a dej ji na 2 cm vysoko na toho mouřenína.

264. Koláč mřížový

Tři 14 dkg másla, až se zpění, a přidej pak 4 žloutky, 14 dkg neoloupaných, strouhaných mandlí, 14 dkg tlučeného sucharu nebo strouhané housky a vypracuj na míse v těsto. Pak rozděl těsto na 2 nestejně díly. Z menšího dílu udělej do dortové formy koláč asi jako desertní talíř velký (při pečení dosáhne velikosti formy) a pomaz jej malinovou zavařeninou.

Z částky druhého dílu těsta udělej kulatou tyčinku, kterou přitiskni kolem dortu co okraj.

Nyní ušlehej sníh ze 4 bílků a vmíchej do něho 14 dkg vanilkového cukru; dej krém tento na koláč, sundej nyní plechový okraj formy a udělej naň ze zbývajících těsta 6 mřížek. Pec koláč ten při mírném ohni $\frac{3}{4}$ hodiny, by krém nezčernal.

265. Koláč rybízový

Tři 2 celá vejce, 14 žloutků, 28 dkg cukru, 28 dkg mandlí a krájenou kůru citronovou půl hodiny, pak přidej sníh ze 14 bílků a $\frac{2}{10}$ litru strouhané housky.

Polovinu této hmoty dej do máslem vymazané dortové formy, potří rybízovou marmeládou, posyp 2 tabulkami strouhané čokolády, vlij druhou polovinu těsta na ni a pec koláč zvolna.

266. Koláč švestkový

Utři 14 dkg čerstvého másla s 8 dkg strouhaných, oloupaných mandlí, 14 dkg tlučeného cukru, 4 žloutky, sněhem ze 4 bílků a naposled vmíchej 12 dkg mouky. Touto hmotou potří stejnoměrně dva dortové plechy, posázej je hustě rozpůlenými švestkami (slupkou dolů) a pec lístky rychle do zlatožluta. Pak je dej na sebe, posyp hodně vanilkovým cukrem a po vystydnutí, nebo ještě lépe až druhého dne, rozkrájej koláč ten.

267. Koláč třešňový I.

Odvaž tolik cukru, co váží 6 žloutků a 6 celých vajec, tolik másla, co váží 6 vajec a tolik mouky, co váží 4 vejce.

Nyní tři cukr s těmi žloutky a vejci, přidej máslo, tři to vše, až se zpění a vmíchej do toho mouku a sníh ze 6 bílků, dej toto těsto do máslem vymazané a houskou vysypané formy dortové, posázej je třešněmi a pec koláč ten zvolna.

268. Koláč třešňový II.

Tři 21 dkg cukru a 7 vajec půl hodiny, až se hodně zpění; přimíchej $10\frac{1}{2}$ dkg neoloupaných a $10\frac{1}{2}$ dkg oloupaných, jemně ustrouhaných mandlí, trochu tlučené skořice a hřebíčku, 21 dkg strouhaného černého chleba nebo strouhané žemličky a 56 dkg třešní nebo višní.

Vymaž formu máslem a vysyp strouhanou houskou, dej hmotu do ní a pec ji v troubě.

269. Koláč třešňový III.

Rozpusť na vlažném místě 20 dkg másla, pak vlij toto tekuté máslo na mísu a přidej 5 žloutků a 20 dkg prosetého cukru a tři vše, až se to zpění. Pak přimíchej zvolna 10 dkg oloupaných, strouhaných mandlí, trochu tlučené skořice, kůru a šťávu z půl citronu a vmíchej do toho sníh ze 4 bílků a 20 dkg jemné mouky. Vlij tu hmotu do velké, máslem vymazané dortové formy, rozetři ji stejnoměrně a posázej třešněmi nebo višněmi.

Mezitím si udělej na plotně rychle z jedné sběračky smetany a 1 sběračky mouky zahoustlou kasičku a vmíchej do ní kousek másla. Když kasička ta vystydla, tři ji se 2 žloutky, 6 dkg cukru, trochu tlučené skořice a sněhem ze 2 bílků, přikryj tím koláč ve formě a pec jej při prudším ohni na třínožce, až jest hořejší plocha hnědá.

270. Koláč třešňový IV.

Skvedlej $\frac{1}{4}$ litru sladkého nebo kyselého mléka se 2 žloutky, 20 dkg mouky, 3 dkg rozpuštěného másla, trochu soli a vmíchej do toho sníh ze 2 bílků. Vlij pak toto těsto do hodně máslem vymazané formy dortové, posázej je třešněmi a pec koláč v dobře vyhřáté troubě půl hodiny. Rozkrájej jej na řezy a posyp tyto cukrem.

271. Koláč třešňový V.

Utři, až se zpění: tolik másla, co váží 3 vejce, a tolik prosetého cukru, co váží 4 vejce, vmíchej do toho lehce 4 žloutky, jeden po druhém, tuhý sníh ze 4 bílků a trochu jemně tlučené vanilky a naposled tolik mouky, co váží 4 vejce. Těsto dej do dortové formy, posázej je černými třešněmi a pec koláč ten v troubě při mírném ohni hezky žlutě.

272. Koláč třešňový VI.

Smíchej 14 dkg másla, 6 žloutků, 14 dkg cukru, 14 dkg neoloupaných strouhaných mandlí, sníh ze 4 bílků a 7 dkg jemně strouhaného černého chleba.

Dej těsto to do dortové formy, pokryj je třešněmi a pec koláč ten.

273. Dort ananasový

Spodek dortu připrav si takto: Smíchej 24 dkg cukru, 16 dkg sekaných, oloupaných mandlí, 4 dkg mouky, 4 dkg sekaných kousků ananasu a 3 bílky, a upec hmotu tu v dortové formě.

Vršek dortu připrav si takto: Smíchej 24 dkg cukru, 12 dkg mandlí, 4 dkg mouky, 4 dkg sekaných kousků ananasu a 3 bílky, a pec hmotu tu v dortové formě.

Na spodek klad' kousky ananasu a přikryj je vrškem. Vršek pak potři libovolným krémem a bílou polevou.

274. Dort „Automobil“

Utři 21 dkg cukru na citronové kůře, utluc a míchej jej s 8 žloutky, 1 celým vejcem, 4 hřebíčky a 10 dkg neoloupanými, strouhanými mandlemi půl hodiny. Pak vmíchej sníh z 8 bílků a 6 dkg mouky a upec hmotu tu. Po vychladnutí potři dort ten libovolným krémem.

275. Dort bělehradský

Šlehej 12 dkg cukru se 4 žloutky půl hodiny, pak vmíchej 12 dkg strouhaných oříšků, 12 dkg mouky, 1 lžíci rumu a tuhý sníh ze 4 bílků. Dej hmotu tu do máslem vymazané dortové formy, pec ji zvolna a rozřízni ji po vychladnutí vodorovným řezem na 2 díly, potři tyto malinovou marmeládou, dej je na sebe a potři následující polevou:

Šlehej 3 lžíce vody, 1 lžíci rumu a 3 lžíce tlučeného cukru, až to zhoustne.

Dort ozdob pak ocukrovaným nebo zavařeným ovocem.

276. Dort bramborový

Tři 10 žloutků a 20 dkg cukru půl hodiny. Pak přidej 5 dkg sladkých a několik hořkých strouhaných mandlí, 28 dkg strouhaných brambor, něco mouky, jemně sekanou kůru z celého citronu a sníh z 10 bílků. Hmotu tu dej na dortový plech a pec ji.

277. Dort císařský

Utři 7 dkg másla, 6 žloutků, 14 dkg dobré, v troubě rozpuštěné čokolády a 14 dkg tlučeného cukru, až se zpění. Přimíchej tuhý sníh ze 6 bílků a 9 dkg mouky. Pec zvolna v dortové formě, již jsi byla dříve vymazala máslem a vysypala moukou. Po úplném vystydnutí rozřízni dort ostrým nožem vodorovně na 3 listy.

Tyto listy potři následující nádivkou:

Uvař 7 dkg tlučeného cukru, 10 dkg v troubě rozpuštěné čokolády a $\frac{1}{10}$ litru vody za stálého míchání, až to zhoustne. Vezmi s plotny a utři do toho 3 žloutky, jeden po druhém, a teprve až hmota ta úplně vystydne, přimíchej tuhou pěnu smetanovou z $\frac{1}{2}$ decilitru smetany.

Když jsi listy tímto krémem potřela, dej je na sebe a ozdob je punčovou neb čokoládovou polevou.

278. Poleva punčová

Tři procezenou šťávu z půl citronu, z půl pomoranče, 2 polévk. lžíce rumu, 3 polévk. lžíce tlučeného cukru, až to zhoustne, a obarvi to malinovou neb dřišťálovou šťávou růžově.

279. Dort chlebový I.

Tři $\frac{1}{4}$ kg tlučeného cukru se 16 žloutky půl hodiny. Přimíchej pozvolna: 15 dkg zcela jemně strouhaného chleba, 10 dkg strouhané čokolády, jemně nakrájenou kůru z půl citronu, 2 dkg ocukrované kůry pomorančové, 1 kávovou lžičku jemně tlučené skořice, 10 tlučených hřebíčků, 10 zrněk tlučeného nového koření a naposled tuhý sníh ze 16 bílků.

Naplň touto hmotou máslem vymazanou a moukou vysypanou dortovou formu a pec dort ten velice zvolna v nepříliš horké troubě. Po vychladnutí ozdob jej libovolnou polevou.

280. Dort chlebový II.

Utři 3 žloutky a přimíchej $\frac{1}{8}$ kg tlučeného cukru, $\frac{1}{8}$ kg strouhaného černého, třemi lžicemi rumu navlhčeného chleba, 4 dkg strouhaných, neoloupaných mandlí, 3 dkg jemně krájené ocukrované kůry pomorančové a tuhý sníh ze 3 bílků. Tuto hmotu dej do formy dortové a pec ji. Po vychladnutí rozpul ji vodorovným řezem na 2 díly, potři tyto marmeládou nebo oslazenou smetanovou

pěnou a dej je opět na sebe. Okrášli dort ten polevou citronovou (viz čís. 73).

281. Dort chlebový III.

Tři pilně 14 dkg cukru se 14 žloutky půl hodiny. Pak ušlehej ze 7 bílků tuhý sníh a vmíchej jej velice opatrně do cukrové hmoty.

Na to přimíchej 21 dkg neoloupaných, jemně strouhaných mandlí, 2 tabulky strouhané jemné čokolády, plnou hrst jemně strouhané housky, něco hřebíčku, pomorančové kůry a několik zrnek tlučené kávy.

Vymaž dortovou formu máslem, vysyp jemně strouhanou houskou a dej těsto do ní.

Pec dort ten zvolna v troubě $\frac{3}{4}$ hodiny.

282. Dort chlebový IV.

Tři 19 dkg tlučeného cukru a 6 žloutků. Mezi tím si připrav $6\frac{1}{2}$ dkg suchého tlučeného domácího chleba, polij jej $\frac{1}{16}$ litru červeného vína a rumu a nech jej chvíli státi. Pak vmíchej jej do té první hmoty a přimíchej ještě 3 dkg na nudličky nakrájené ocukrované kůry pomorančové a sníh ze 4 bílků. Dej hmotu tu do máslem vymazané formy dortové a pec ji zvolna. Pak tři asi 2 dkg cukru a 3 lžíce rumu, až to zhoustne, a potří tím studený dort.

Rozetři pak ještě trochu šípkové marmelády, rumu a cukru, naplň to do kornoutku a okrášli tím dort.

283. Dort čokoládový I.

Šlehej metlou 6 žloutků, 12 dkg tlučeného cukru půl hodiny, přimíchej 12 dkg strouhaných ořechů, 12 dkg strouhané čokolády, 1 polévkovou lžici rumu, trochu vanilky a tuhý sníh ze 6 bílků a pec v dortové formě. Pak rozřízni dort vodorovně ve dva koláče. Spodní koláč potří tuhou, hodně oslazenou smetanovou pěnou a přikryj jej vrchním koláčem, jehož povrch potří malinovou marmeládou

v tloušťce hřbetu nože. Na konec opatř dort **čokoládovou polevou**, již si takto připravíš: vezmi 2 tabulky čokolády, 8 kousků kostkového cukru a 4 polévkové lžíce vody a svař vše dohromady; naposled zamíchej do toho kus másla ve velikosti lískového oříšku.

284. Dort čokoládový II.

Utři dobře 28 dkg másla, 12 žloutků a sníh z 8 bílků; přidej pak 28 dkg neoloupaných, sekaných mandlí, dvě hrstě strouhané housky neb chleba, trochu skořice, hřebíčku, kůry citronové a naposled 4 tabulky jemně strouhané čokolády. Hmotu tu pec v máslem vymazané formě dortové velmi zvolna.

285. Dort čokoládový III.

Utři hodně 6 žloutků, 14 dkg cukru, 14 dkg čokolády, 7 dkg jemně tlučených, loupaných mandlí, 4 dkg mouky a vmíchej do toho sníh ze 6 bílků a upec z hmoty této dva listy, jež potři zavařeninou; dej je na sebe, potři vršek dortu též zavařeninou a dej na ni čokoládovou polevu nebo smetanovou pěnu.

286. Dort čokoládový IV.

Utři dobře na míse 14 dkg strouhané čokolády, rovněž tolik másla a tlučeného cukru. Pak vmíchej pozvolna 7 žloutků, 2 lžíce mouky a ze 4 bílků sníh. Vymaž formu máslem, vysyp ji houskou nebo piškotovými drobtý, dej hmotu do formy a pec ji, až má zlatožlutou barvu.

287. Dort čokoládový s chlebem

Utři 28 dkg tlučeného cukru, 8 žloutků, 12 dkg se slupkami a 12 dkg pařených strouhaných mandlí, 7 dkg strouhaného černého chleba, 7 dkg v troubě rozpuštěné čokolády a ze 6 bílků sníh. Vymaž formu máslem, vysyp moukou, dej do ní hmotu a pec dort ten zvolna.

Když jest vychladlý, ozdob dort marmeládou a rumovou polevou.

288. Dort čokoládový s krémem I.

Ušlehej z 5 bílků tuhý sníh, přimíchej 14 dkg oloupaných, strouhaných mandlí, 14 dkg cukru, 2 dkg strouhané housky a pec v dobře máslem vymazané formě dortové.

Po vychladnutí rozřízni dort nitkou vodorovně v půli na 2 listy.

Připrav si nyní následující nádivku: Uťri 10 dkg másla, 2 tabulky ve 4 lžících mléka rozpuštěné čokolády, 3 žloutky a dle libosti cukru. Polovicí této nádivky potři jeden list, přikryj jej listem druhým, kterýž nahoře potři druhou polovicí nádivky a posyp praženými a jemně sekanými lískovými oříšky.

289. Dort čokoládový s krémem II.

Uťri 6 dkg cukru se 6 žloutky půl hodiny, přimíchej pak zvolna 6 dkg neoloupaných, sladkých mandlí, 1 kávovou lžici strouhané housky, 2 tabulky strouhané čokolády a sníh ze 6 bílků.

Tuto hmotu dej do dobře vymazané formy a pec ji při mírném ohni.

Nyní si připrav tuto nádivku: utři dobře 14 dkg cukru, 14 dkg čerstvého másla, 3 žloutky, trochu vanilky a 1 tabulku čokolády.

Touto nádivkou potři upečený dort a posyp jej jemně sekanými a pařenými mandlemi.

290. Dort čtverhranný

Smíchej 28 dkg loupaných strouhaných mandlí, 28 dkg jemně tlučného cukru s tuhým sněhem ze 7 bílků a něco vanilky. Touto hmotou natři stejnoměrně závinový plech, na něhož dříve dej máslem pomazaný papír. Pec ji do světložluta.

Po vystydnutí rozřízni celou hmotu na čtyry díly, jež potři následujícím **krémem**:

Upal 14 dkg oloupaných, strouhaných mandlí a 14 dkg tlučeného cukru v malém rendlíčku jasnožlutě, dej na talíř vychladnouti a utluc tuto grilláži v hmoždíři. Nyní tři 14 dkg nejlepšího másla půl hodiny a přidej předešlou grilláži.

Tímto krémem potří zprvu uvedené 4 dílce a dej je na sebe, čímž povstane čtyřhranný dort. Tento potří **páleným cukrem**, který si takto upravíš: 14 kousků kostkového cukru míchej bez přísady vody tak dlouho na plotně, až cukr zhnědne a stane se tekutým. Tím se dort pak stejnoměrně polije.

291. Dort datlový I.

Promíchej 20 dkg na malé kostičky rozkrájených datlí, 20 dkg se slupkami ustrouhaných mandlí, trochu citronové kůry a ze 6 bílků ušlehaný sníh s 20 dkg jemně tlučeného prosetého cukru.

Hmotu vlij do vymazané a houskou vysypané formy, nech ji zvolna péci a posyp cukrem.

292. Dort datlový II.

Rozkrájej na jemné nudle 14 dkg šťavnatých, s peckami vařených datlí, rovněž tak 14 dkg neoloupaných mandlí. Nyní ušlehej ze 3 bílků tuhý sníh a míchej jej se 14 dkg cukru tak dlouho, až směs zhoustne.

Pak vmíchej datle a mandle. Vymaž a vysyp dortovou formu máslem a moukou, vylož ji navlhčenými bílými oplatky, naplň těstem a pec dort ten při mírném ohni celou hodinu.

Po vychladnutí polij cukrovou polevou.

293. Dort datlový III.

Smíchej tuhý sníh ze 3 bílků s 10 dkg tlučeného cukru, vmíchej do toho 10 dkg strouhaných lískových oříšků a 10 dkg na malé kousky nařezaných datlí.

Upec dort ten zvolna v menší máslem vymazané a houskou vysypané dortové formě.

294. Dort „Den a noc“

Tři 9 dkg másla, trochu citronové kůry, 8 žloutků a 14 dkg tlučeného cukru půl hodiny, pak přidej 4 housky (ve smetaně a trochu rumu navlhčené), 12 dkg strouhaných oříšků a sníh z 8 bílků. Dej polovičku té hmoty do máslem vymazané formy a polož na ni oplatek.

Do druhé polovičky hmoty zamíchej 7 dkg strouhané čokolády a trochu hřebíčku a dej to do formy na oplatek. Pec dort ten zvolna hodinu. Po vychladnutí potřij polevou.

Poleva: Ušlehej sníh ze 2 bílků, vmíchej do něha 2 lžíce cukru a tři to $\frac{1}{4}$ hodiny.

295. Dort domácí

Utři 9 žloutků a 25 dkg cukru, až se zpění, přimíchej pak 188 g neoloupaných, strouhaných mandlí, 188 g citronátu, 188 g oranžátu, (vše jemně krájené), $12\frac{1}{2}$ dkg strouhaného černého chleba, trochu skořice, hřebíčku, vanilky a strouhanou kůru z 1 citronu. Naposledy vmíchej lehce tuhý sníh z 9 bílků. Hmotu tu dej do máslem vymazané a houskou vysypané formy dortové a pec ji půl hodiny. Pak ji nech trochu vychladnouti a opatř touto **polevou**: vař několik minut $12\frac{1}{2}$ dkg cukru, šťávu z 1 citronu a trochu vína, rumu nebo araku. Dej pak dort ještě jednou do teplé trouby oschnouti.

296. Dort grillážový

Tři 25 dkg tlučeného cukru se 6 celými vejci $\frac{3}{4}$ hodiny, až se zpění, přimíchej pak 25 dkg se slupkami ustrouhaných mandlí, něco vanilky a 2 lžíce mouky a pec zvolna ve větší máslem vymazané formě dortové.

Po vystydnutí sřízni dort dvěma vodorovnými řezy tak, aby povstaly 3 koláče, jež potřít čokoládovým krémem; dej je na sebe, potřít celý dort i z venku tímto krémem a posyp grilláží.

Čokoládový krém: Tři 15 dkg nejlepšího čajového másla s 15 dkg tlučeného cukru a 2¹/₂ tabulkami v troubě rozpuštěné jemné čokolády.

Grilláže: k posypání: Upal do hněda 8 dkg oloupaných strouhaných mandlí s 8 dkg tlučeného cukru, vlij to na talíř a nech to rychle vystydnouti. Válečkem rozválej to v hrách veliké kousky.

297. Dort „Ideál“

Tři 10 dkg másla, 10 dkg cukru, 6 žloutků a 10 dkg strouhané čokolády ³/₄ hodiny. Pak vmíchej lehce sníh ze 6 bílků a 10 dkg jemně sekaných, neoloupaných mandlí. Hmotu tu dej do máslem vymazané a houskou vysypané formy dortové a pec ji zvolna asi ³/₄ hodiny.

Pak ušlehej sníh ze 6 bílků, vmíchej 6 lžic prosetého cukru a 3 lžíce meruňkové marmelády. Potřít tím nahoře dort a dej jej ještě na chvíli do trouby oschnouti.

298. Dort jablkový I.

Prohněť 14 dkg másla, 21 dkg mouky, 1 celé vejce, 3 polévkové lžíce cukru, šťávu z půl citronu, vypracuj v těsto a nech je půl hodiny v obrousku na velice studeném místě odpočinouti. Nyní uvař si jablkovou kaši a sice: z půl kg jablek, přiměřeně cukru, 2 kávových lžiček rumu a trochu skořice. Dej ji vystydnouti. Máš-li těsto odpočinuté, vylož jím formu a nech si jen malou částku na mřížkovou ozdobu stranou. Nyní dej do této vyložené formy vystydlou jablkovou kaši a ozdob mřížkováním, jež bílkem pomažeš. Pec při mírném ohni.

299. Dort jablkový II.

Šlehej metlou 4 celá vejce a 25 dkg cukru čtvrt hodiny, přimíchej pak 25 dkg bramborové moučky.

Dej nyní do máslem vymazané a houskou vysypané formy dortové střídavě vrstvu jablkových řezů, vrstvu cukru a skořice a vrstvu sekaných mandlí. Tyto vrstvy smějí dosahovati jen do polovice dortové formy. Pak nalij hmotu koláčovou a nech dort ten hodinu péci.

300. Dort jablkový III.

Odvaž tolik cukru, másla a mouky, co váží 4 vejce. Nyní tři 4 vejce s odváženým cukrem tak dlouho, až se to zpění, pak přidej rozpuštěné máslo, mouku a šťávu z půl citronu. Hmotu tu dej do máslem vymazané dortové formy a zastrkávej poznenáhlu oloupané a rozkrájené řezy jablkové. Posyp dort oloupanými a na nudličky rozkrájenými mandlemi a pec jej při mírném ohni.

301. Dort jablkový s rosolem

Prohněť rychle 4 dkg cukru s 18 dkg mouky a 14 dkg másla a upec z toho koláč na plechu, který zůstane ve formě.

Na to uvař 6 až 8 oloupaných, na půlky rozkrájených jablek s hojnou přísadou vody, bílého vína, cukru, citronové a pomorančové kůry. Dej však pozor, by se nerozpadly. Na to se kladou jablka na síto. Po vykapání srovnej je hezky na koláč. Šťávu nyní proced' skrze síto, obarvi dřívšťálovou šťávou červeně a vmíchej do ní několik lžic cukru, jednu lžici rumu a 4 tabulky v $\frac{1}{10}$ litru vařící vody rozmočené bílé želatiny. Tuto šťávu dej vystydnouti.

Začne-li to stydnouti, polij tím jablka na tom koláči a nech to tak dlouho stydnouti, až rosol na tom úplně stydnul, pak teprve vyndež dort z formy.

302. Dort jahodový I.

Smíchej rychle v těsto 15 dkg mouky, 10 dkg tlučeného cukru, 8 dkg strouhaných, oloupaných mandlí a 12 dkg dobrého másla a upec z toho dva světležluté koláče.

Ušlehej ze $\frac{1}{4}$ litru smetany od ledu tuhou pěnu a něco si dej stranou; do zbytku vmíchej $\frac{1}{4}$ litru zralých jahod a dej to mezi ty dva koláče. Vršek potřij též tuhou pěnou a posyp jahodami a cukrem.

Až do upotřebení měj dort na ledě nebo na velice studeném místě.

303. Dort jahodový II.

Utři 5 dkg másla, 4 žloutky, 7 dkg cukru a 10 dkg mouky a pec hmotu tu na moukou vysypaném dortovém plechu dožluta.

Pak si připrav vršek takto: Ze 4 bílků ušlehej tuhý sníh a přimíchej hodně cukru a několik lžic čerstvých lesních jahod. Tím potřij upečený koláč a postav dort ten ještě několik minut do otevřené horké trouby. Pak ozdob jej krásnými jahodami a nech jej vystydnouti.

304. Dort jahodový III.

Utři při mírném ohni 10 dkg prosetého cukru se 7 žloutky, až se zpění, přimíchej 14 dkg oloupaných, strouhaných mandlí, 10 dkg strouhané housky a sníh z 5 bílků a pec hmotu tu.

Po vychladnutí udělej nahoře dosti vysoký kopeček ze smetanové pěny, vanilkového cukru a jahod a posyp krásnými velkými jahodami.

305. Dort kapucínský

Dej $\frac{1}{4}$ kg cukru do $\frac{1}{3}$ litru vody tak dlouho vařiti, až se táhne v krátké nitky. Mezi tím připrav sobě pálený cukr z 12 dkg a vlij jej k prve vařenému cukru.

Nyní ušlehej si z 12 bílků sních, vlij do něj horký cukr a tři to tak dlouho na plotně, až dosáhne varu. Pak vlij hmotu tu na oplatek, posyp nahoře cukrem a postav dort ten několik minut do trouby.

306. Dort karlovarský

Potři 6 až 8 karlovarských oplatek ve velikosti talíře následujícím **čokoládovým krémem**: Uťri 25 dkg čerstvého másla, 25 dkg cukru a 25 dkg v troubě rozpuštěné dobré čokolády $\frac{3}{4}$ hodiny, až se zpění. Natřené oplatky dej na sebe a potři vršek též stejnoměrně tímtož krémem. Postav dort ten 1–2 dni do studena.

307. Dort kaštanový I.

Propracuj rychle 14 dkg másla, 18 dkg mouky a 4 dkg cukru, vyválej na dortovém plechu stejnoměrně a upec hmotu. Pak potři ji touto nádivkou: smíchej $\frac{1}{2}$ kg vařených a skrze síto protlačených, vanilkovým cukrem promíchaných kaštanů s 1 polévkovou lžicí rumu. Na vrch dortu dej vanilkovým cukrem silně oslazenou smetanovou pěnu.

308. Dort kaštanový II.

Smíchej poznenáhlu 28 dkg jemně prosetého cukru, 7 žloutků, 28 dkg skrze síto protlačené kaštanové kaše a sníh ze 7 bílků a dej směs tuto do dortové formy a rozřízni dort po vychladnutí vodorovným řezem na dva koláče a dej mezi ně **kaštanovou nádivku**:

Syrové kaštiny oloupej, pak je uvař ve vodě, až se oddělí tenká jejich slupka. Pak je svař s mlékem a cukrem na měkko a protlač

skrže síto. Tuto **kaštanovou kaši** promíchej dobře se smetanou, cukrem a jedním žloutkem.

309. Dort kaštanový III.

Tři 4 žloutky, 13 dkg cukru a 3 dkg strouhaných ořechů $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak vmíchej 20 dkg strouhaných syrových kaštanů a sníh ze 4 bílků. Dej hmotu tu do máslem vymazané a houskou vysypané formy dortové a pec ji zvolna. Po vychladnutí rozřízni dort ten vodorovným řezem v půli, plň jej krémem kaštanovým a okrášli jej polevou citronovou neb čokoládovou.

310. Krém kaštanový

Smíchej $\frac{1}{2}$ kg v mléce uvařených a skrže síto protlačených kaštanů se smetanovou pěnou ze $\frac{1}{4}$ litru šlohačky a přidej trochu cukru.

311. Dort kaštanový IV.

Uvař měkce $\frac{1}{2}$ kg kaštanů, oloupej je a protlač skrže síto. Tři 3 žloutky s 3 polévk. lžícemi vanilkového cukru, přimíchej kaštanovou kaši, 2 polévk. lžíce mléka a sníh ze 3 bílků. Upec ve větší dortové formě při mírném ohni asi hodinu. Po vystydnutí ozdob dort ten čokoládovou polevou.

Před upotřebením rozřízni dort ostrým nožem vodorovně v půli, spodek potři silně vanilkovým cukrem oslazenou smetanovou pěnou a posad' na to opět svršek.

312. Dort kaštanový V.

Tři 25 dkg měkce uvařených a strouhaných, dříve však opařených kaštanů, 25 dkg cukru a 4 žloutky, až to zhoustne; pak vmíchej ze 4 bílků tuhý sníh, vymaž formu máslem a vysyp houskou, vlij do ní hmotu a pec zvolna. Po vychladnutí ozdob dort

ten vanilkovým cukrem, hodně oslazenou pěnou ze čtvrt litru smetany.

313. Dort kaštanový VI.

Utři 4 žloutky a 15 dkg cukru. Mezi tím si pec 15 dkg naříznutých kaštanů napolo a ustrouhej je. Pak ušlehej sníh ze 4 bílků, vmíchej do něho kůru z půl citronu, 3 dkg strouhaných, neoloupaných mandlí, 2 dkg strouhané housky a ty kaštany. Tuto hmotu dej do máslem vymazané formy a pec ji zvolna.

Když dort vychladnul, ušlehej z $\frac{1}{8}$ litru šlohačky tuhou pěnu, oslad' ji s 5 dkg vanilkového cukru a vmíchej 2 kávové lžičky studené, silné, černé kávy. Potři tím dort neb jej krásli pomocí kornoutku.

Před upotřebením dej dort ten na led neb do studena.

314. Dort kávový „Mokka“ I.

Tři 12 dkg cukru, 4 žloutky, 8 dkg másla, 4 dkg se slupkami ustrouhaných mandlí a 8 dkg strouhané žemličky (ale pouze střidu) a vmíchej do toho 3 polévk. lžíce silné černé kávy a ze 4 bílků tuhý sníh.

Upec hmotu ve formě a dej vystydnouti. Pak pokryj dort ten silně oslazenou smetanovou pěnou s vanilkovou příchutí a hustě jej posyp hrubě utlučenými a s cukrem praženými (grillovanými) lískovými oříšky neb mandlemi.

315. Dort kávový „Mokka“ II.

Oloupej 16 dkg mandlí. Následujícího dne dej je do hmoždíře a přidej po lžičce cukru, s nímž je co nejjemněji utluc. Pak promíchej v míse směs tuto dobře se 3 bílky. Nyní ušlehej z 8 bílků tuhý sníh a vmíchej do něho metlou 3 dkg prosetého cukru a dej z toho malou částku pozvolna do mandlové směsi, jež se stane tím trochu řidší. Pak vmíchej opatrně ostatní sníh a zapraš to celé s 5 dkg mouky.

Utvoř z hmoty té 3 kulaté dortové koláče, dej je na obyčejný, pomaštěným papírem opatřený závinový plech, podlož plech prknem a pec je v horké, ale otevřené troubě do zlatožluta.

Mezi tím připrav sobě tento **krém**: promíchej 14 dkg prosetého cukru v sněhovém kbelíčku s 8 žloutky, přidej 7 dkg mouky, $\frac{1}{3}$ litru mléka a ušlehej to na plotně metlou, až to zhoustne; pak připrav si ze 7 dkg kávy hrneček extraktu, nech jej tak dlouho zavařit, až zbudou pouze 4 polévkové lžíce a přidej je ku krému.

Dokud jest krém teplý, přidej 10 dkg čerstvého másla a zamíchej vše dobře. Pak to dej do porcelánového hrnku a postav na hodinu k ledu.

Tímto krémem potři vychladlé koláče, dej je na sebe a hořejší koláč ozdob tím způsobem, že naplníš do papírového kornoutku krém a vymačkáš na dort libovolné ozdoby.

316. Dort kávový „Mokka“ III.

Tři jemně 14 dkg cukru s 5 žloutky $\frac{1}{2}$ hodiny, pak přidej 14 dkg oloupaných, strouhaných mandlí, 1 dkg pražené a v hmoždíři jemně utlučené kávy a z 5 bílků tuhý sníh. Dej hmotu do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy a nech ji $\frac{3}{4}$ hodiny péci.

Po vychladnutí rozřízni dort vodorovně v půli a dej mezi obě polovice následující **kávovou nádivku**:

Ušlehej v páře 2 bílky se 7 dkg cukru v hustou hmotu a přimíchej malý hrneček černé kávy.

Dort posyp grilláží (viz čís. 296).

317. Dort kávový „Mokka“ IV.

Tři 6 žloutků, 12 dkg cukru, 12 dkg strouhaných mandlí a 1 tabulku čokolády, pak vmíchej lehce tuhý sníh ze 6 bílků.

Vlij hmotu do máslem vymazané a houskou vysypané dortové formy a pec ji zvolna $\frac{3}{4}$ hodiny. Když dort vystydl, rozřízni jej vodorovně na 2 díly.

Pak utři 14 dkg másla, 3 lžice cukru a malý šálek černé silné kávy, potři tím oba díly dortové a dej je na sebe. Tento dort posyp ještě cukrem vanilkovým.

318. Dort kdoulový

Smíchej rychle v těsto: 15 dkg mouky, 10 dkg cukru, 8 dkg strouhaných, oloupaných mandlí a 12 dkg másla a pec z toho koláč v dortové formě, již jsi byla vysypala moukou.

Po vystydnutí obloží se tento dort měkce uvařenými a na čtvrtky rozříznutými a oslazenými kdoulemi.

319. Dort klášterní

Tři 6 žloutků a sníh ze 3 bílků pilně čtvrt hodiny, přimíchej pak 14 dkg jemného cukru a tři ještě hodinu. Pak přidej 12 dkg bramborové moučky, trochu jemně sekané citronové kůry, 5 dkg pařených a na jemné nudle nakrájených mandlí a dej těsto to do dortové formy, již jsi byla dříve máslem vymazala.

Nahoře posyp dort 5 dkg jemně krájenými mandlemi a pec jej zvolna.

320. Dort královský

Míchej 14 dkg velice jemně krájených mandlí, $\frac{1}{2}$ kávové lžičky skořice, na špičku nože nového koření, rovněž tolik hřebíčku, 7 dkg celých pignoli, 7 dkg krájeného citronátu, šťávu a sestrouhanou kůru z půl citronu, 7 dkg hrozinek a 9 dkg vanilkovým likérem navlhčených drobtů rohlíčkových.

Pak utři 7 žloutků se 14 dkg utlučeného cukru a přimíchej k té hmotě; ušlehej si ze 7 bílků tuhý sníh a vmíchej rovněž do toho.

Hmotu pec v dortové formě; po vystydnutí potři malinovou marmeládou a opatř následující **polevou**:

Utři hladce 21 dkg cukru se 4 lžicemi vařící vody a 1 polévkovou lžicí vanilkového likéru.

321. Dort krémový

Ušlehej ze 6 bílků tuhý sníh, vmíchej do něho 21 dkg cukru s vanilkovou příchutí a potřít touto hmotou koláč z křehkého těsta, obložený zavařeným ovocem.

Malou část té sněhové hmoty dej do kornoutku a vytiskni malé ozdoby na povrch dortu. Upec jen několik minut ve velice horké troubě tak, aby vnitřek ještě zůstal bílý a měkký.

Ke **křehkému těstu** uhněť 12 dkg mouky, 7 dkg másla, 3 dkg cukru, trochu strouhané kůry citronové, 1 utřený a natvrdo uvařený žloutek a 1 syrový žloutek s 1 lžicí rumu. Těsto vyválej ve velikosti dortového plechu a ozdob zavařeným ovocem.

322. Dort krupicový

Tři 5 žloutků, 1 celé vejce, 24 dkg cukru $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak vmíchej 11 dkg oloupaných, strouhaných mandlí, 1 dkg hořkých mandlí, jemně sekanou kůru z $\frac{1}{2}$ citronu, šťávu z 1 celého citronu, 10 dkg syrové jemné krupice (tak zvané dětské krupice) a naposled pak sníh z 5 bílků.

Vlij tuto hmotu do máslem vymazané dortové formy a pec ji zvolna. Když vystydla, rozřízni ji na 2 díly a naplň ji libovolnou zavařeninou.

323. Dort „Libuše“

Tři 14 dkg cukru a 5 žloutků $\frac{1}{2}$ hodiny, přidej šťávu a kůru z $\frac{1}{2}$ citronu, 8 dkg mouky a sníh z 5 bílků. Upec zvolna a nech vychladnouti. Pak si připrav vodorovným řezem 2 až 3 listy a potřít je tímto **krémem**:

Ušlehej $\frac{1}{8}$ litru šlohačky na plotně se 4 žloutky, až to zhoustne, a nech vychladnouti. Mezi tím tři 14 dkg másla, až se zpění, a přidej k němu 9 dkg vanilkového cukru. Pak to smíchej s krémem a potřít listy.

Naposled ozdob **punčovou polevou**, kterou připravíš takto: tři 20 dkg cukru, 4 lžíce horké vody a 2 lžíce rumu $\frac{1}{2}$ hodiny. Tím polij dort a nech jej oschnouti.

324. Dort linecký bez vajec

Prohněť rychle 28 dkg mouky, 5 dkg tlučeného cukru, 5 dkg strouhaných mandlí, trochu tlučené skořice a hřebíčku a 25 dkg másla. Utvoř z poloviny těsta dortový koláč a polož jej na moukou vysypaný plech dortové formy. Potři jej malinovou marmeládou v tloušťce asi $\frac{1}{2}$ centimetru a utvoř z druhé poloviny těsta mřížku přes marmeládu. Upec zvolna v dobře prohřáté troubě. Dort tento smí se krájet až druhý neb třetí den.

325. Dort linecký I.

Tři 25 dkg másla a 18 dkg tlučeného cukru půl hodiny a přimíchej pak 20 dkg mouky, $\frac{1}{2}$ dkg mleté skořice, 10 dkg strouhaných mandlí, 2 žloutky a něco šťávy citronové.

Z poloviny těsta vyválej list, polož jej na dortový plech a potři jej ztlusta rybízovou marmeládou.

Z druhé poloviny těsta utvoř mřížku, dej ji přes marmeládu a pec dort zvolna. Pak posyp cukrem.

Upotřebí se teprve následujícího dne.

326. Dort linecký II.

Utři 28 dkg másla se 4 žloutky a přimíchej šťávu a sestrouhanou kůru z $\frac{1}{2}$ citronu a z $\frac{1}{2}$ pomoranče, 28 dkg tlučeného cukru, 28 dkg loupaných, strouhaných mandlí a 28 dkg mouky. Upec polovici hmoty té ve veliké dortové formě. Pak potři ztlusta malinovou marmeládou, dej přes to mřížku, udělanou ze zbylé polovice hmoty, potři dort bílkem a upec jej.

327. Dort linecký III.

Propracuj v těsto 28 dkg másla, 3 na tvrdo uvařené a 3 syrové žloutky, 28 dkg cukru a 28 dkg mouky.

Ze dvou třetin tohoto těsta udělej list, potřij jej marmeládou a ze zbývajících třetin těsta udělej mřížku a okraj na marmeládě a pec dort do zlatožluta.

328. Dort linecký IV.

Propracuj a rozválej rychle 28 dkg mouky, rovněž tolik másla, 14 dkg se slupkami utlučených mandlí, 17 dkg cukru, 3 žloutky, trochu hřebíčku a nového koření. Větší částí tohoto těsta vyplň formu, ze zbytku udělej mřížkovou okrasu.

Upec dort do žlutohněda a vyplň pole mřížkové okrasy marmeládou.

329. Dort linecký V.

Propracuj rychle 28 dkg másla, 28 dkg mouky, 14 dkg tlučeného cukru, 14 dkg strouhaných mandlí, trochu skořice a tlučeného hřebíčku, citronovou kůru a šťávu, 1 žloutek a tabulku rozstrouhané čokolády.

Z poloviny těsta utvoř dortový koláč, potřij jej rybízovou neb malinovou marmeládou a udělej z druhé poloviny těsta mřížkování přes marmeládu.

Pec dort ve formě v dobře prohřáté troubě zvolna asi hodinu.

Dort ten možno užít až druhého dne.

330. Dort linecký VI.

Propracuj rychle $\frac{1}{4}$ kg másla, $\frac{1}{4}$ kg neoloupaných, strouhaných mandlí, $\frac{1}{4}$ kg mouky, $\frac{1}{4}$ kg jemně tlučeného cukru se šťávou z $\frac{1}{2}$ citronu, na špičku nože tlučeného hřebíčku a skořice a 1 žloutek.

Vezmi polovinu tohoto těsta, vyválej z něho koláč a potři jej rybízovou marmeládou. Z druhé poloviny těsta utvoř tyčinky a z nich mřížku přes marmeládu.

Upec pak dort zcela zvolna. Krájeti jej můžeš až druhý neb třetí den.

331. Dort lístkový I.

Propracuj rychle 14 dkg vanilkového cukru, 10 dkg másla, 18 dkg mouky, 2 žloutky a vyválej z toho 3 koláče a pec je v dortové formě. Pak potři tyto koláče malinovou marmeládou, kterou jsi dříve rozředila 1 lžicí rumu.

Potřené koláče dej na sebe a opatř touto polevou: Smíchej tuhý sníh ze 2 bílků s 3 dkg oloupaných a strouhaných mandlí a 2 polévk. lžicemi vanilkového cukru. Pak nech dort ještě v otevřené troubě několik minut oschnouti.

332. Dort lístkový II.

Propracuj rychle 14 dkg vanilkového cukru, 20 dkg mouky, 14 dkg másla a 1 žloutek. Z tohoto těsta utvoř si 3 listy, potři je kdoulovou marmeládou a dej je na sebe. Pak je polij punčovou polevou.

333. Dort lístkový III.

Propracuj rychle na vále $24\frac{1}{2}$ dkg másla, 9 dkg vanilkového cukru a 28 dkg mouky. Udělej z toho 4 koláče a upec je v dortové formě. Po vychladnutí potři koláče touto **nádivkou**: Promíchej tuhý sníh ze 2 bílků, 7 dkg vanilkového cukru a 9 dkg meruňkové marmelády.

Nejvrchnější koláč posyp vanilkovým cukrem. Druhý až třetí den můžeš dort ten upotřebiti.

334. Dort makový I.

Utři 3 celé vejce a 3 žloutky se 14 dkg jemně tlučeného cukru a 11 dkg tlučeného, ale ne pařeného máku. (Mák však musíš tak utlouci, až se z něho tvoří placičky).

Hmota ta se tak dlouho tře, až se zpění a zhoustne. Pak přidej trochu tlučené skořice, nového koření, trochu hřebíčku a jemně sekané citronové kůry. Naposledy vmíchej lehce sníh ze 3 bílků.

Vymaž dortovou formu máslem, vysyp strouhanou houskou, vlij hmotu do ní a pec zvolna.

Posyp dort vanilkovým cukrem.

335. Dort makový II.

Tři 35 dkg hodně jemně utlučeného máku, kůru z 1 citronu, 21 dkg oloupaných tlučených mandlí, něco skořice, vanilky a hřebíčku pilně $\frac{3}{4}$ hodiny s 52 dkg jemně prosetého cukru, 10 celými vejci a 12 žloutky.

Naposled vmíchej pozvolna sníh z 12 bílků, dej hmotu tu do máslem vymazané a houskou vysypané dortové formy a pec ji při mírném ohni.

336. Dort mandlový I.

Utři 21 dkg másla, 12 žloutků, 21 dkg jemně prosetého cukru, 21 dkg strouhaných mandlí a 18 dkg mouky.

Z této hmoty upec 2 koláče a dej mezi ně malinovou neb meruňkovou marmeládu.

Ušlehej ze 4 bílků sníh a vmíchej 10 dkg cukru; potři tím dort.

Pak nakrájej na nudličky 14 dkg pařených mandlí a nastrkej je do dortu.

Na to dej dort do trouby a nech jej tam tak dlouho, až jsou mandle a sníh zažloutlé.

337. Dort mandlový II.

Dej na mělkou nádobu do trouby 30 dkg oloupaných a na nudle jemně nakrájených mandlí osušit, až stejnoměrně se ohřejí a trochu sežloutnou.

Mezi tím nech 30 dkg tlučeného cukru v hlubokém rendlíčku zvolna se rozpouštět, aniž bys jím míchala.

Do toho cukru vmíchej nyní ty mandle, vymačkej na to trochu citronové šťávy, dej směs na plotnu, nech ji tak dlouho, až se zbarví do zlatožluta a v hmotu se slíje. Tuto hmotu dej pak do formy, již jsi byla vymazala mandlovým olejem, stiskni ji stejnoměrně rozříznutým citronem, ohřej pak formu a vyklop hmotu.

338. Dort mandlový s droždím

Propracuj na vále 10¹/₂ dkg čerstvého másla, 14 dkg mouky, 1¹/₂ žloutku, ve 4 lžících mléka rozdělané 1 dkg droždí a na špičku nože soli. Z poloviny tohoto těsta utvoř koláč o tloušťce hřbetu nože, dej jej do formy a opatř kol dokola okrajem.

Nyní připrav si tuto nádivku: Utři na kůře jednoho citronu 8¹/₂ dkg cukru, utluc jej a utři se 3 bílky, až se zpění. Pak přidej 8¹/₂ dkg oloupaných, strouhaných mandlí a sníh ze 3 bílků.

Tuto nádivku vlij na koláč do dortové formy a posyp jej 3 tabulkami strouhané čokolády.

Pak udělej z druhé poloviny těsta přes nádivku mřížku a celek pec zvolna ³/₄ hodiny.

Dort ten jest za několik dní ještě lepším nežli čerstvě pečený.

339. Dort mandlový „srnčí hřbet“

Ustrouhej 14 dkg čokolády. Jednu lžici dej si stranou a zbytek propracuj dobře se 14 dkg másla, 6 žloutky a 11 dkg tlučeného cukru s citronovou příchutí. Pak přimíchej k tomu 14 dkg strouhaných mandlí, sníh ze 6 bílků a 7 dkg strouhaného černého, rumem navlhčeného chleba. Upec hmotu tu ve formě zvané „srnčí

hřbet“, již jsi byla dříve vymazala máslem a vysypala houskou. Pak polij čokoládovou polevou a prostrkej oloupanými a na malé proužky nařezanými mandlemi na způsob slaniny.

Čokoládová poleva: Uvař čokoládu, již jsi dala na stranu, s 2 lžícemi vody a 8 kousky cukru v malém hrnečku, až zhoustne, a pak vmíchej kousek čajového másla o velikosti lískového oříšku.

340. Dort marcipánový

Tři $\frac{1}{4}$ kg strouhaných oloupaných mandlí a $\frac{1}{4}$ kg cukru. (Cukr se musí dříve s $\frac{2}{10}$ litru vody vařit, až se táhne.) Vmíchej do toho šťávu z $\frac{1}{2}$ citronu a tuhý sníh ze 2 bílků. Polovinou těsta potři dortový plech a dej na tento koláč libovolnou marmeládu. Z druhé poloviny těsta utvoř obloučky, proužky, hubinky a podob., jimiž koláč pěkně oblož. Upec dort ten při mírném ohni zcela zvolna. Pak ozdob jej s pocukrovaným ovocem (t. j. pocukrovanými a rozpůlenými kaštany neb ořechy).

341. Pocukrované kaštany

Měkce uvařené kaštany protlač skrze jemné síto a promíchej hodně s cukrem a s tolik sladkou smetanou, by z toho byla hustá hmota. Teď tvoř z toho větší kaštany, které buďto v tlučném cukru, anebo v rozpuštěné čokoládě obal. Klad' je vedle sebe na mísu a nech je oschnouti.

342. Dort masopustní

Ušlehej z 8 bílků tuhý sníh, pak přidej 14 dkg cukru, 14 dkg neoloupaných strouhaných mandlí, 2 tabulky strouhané čokolády a z $\frac{1}{2}$ citronu kůru a šťávu.

Dort upec zlatožlutě. Po vychladnutí rozřízni jej vodorovně v půli a dej mezi obě polovice marmeládu.

Nahoře ozdob dort ten smetanovou pěnou.

343. Dort mechový I.

Tři 11 žloutků, 28 dkg prosetého cukru hodinu, pak vmíchej 28 dkg neoloupaných strouhaných mandlí, $3\frac{1}{2}$ dkg pistacií, $3\frac{1}{2}$ dkg jemně rozkrájeného citronátu, citronovou kůru a z 11 bílků tuhý sníh. Dort ten pec zvolna ve vymazané formě hodinu.

344. Dort mechový II.

Ušlehej sníh ze 6 bílků a zamíchej do něho lehce $24\frac{1}{2}$ dkg mletých neoloupaných mandlí, $24\frac{1}{2}$ dkg krájeného citronátu, trochu mletého hřebíčku a skořice a dej hmotu tu do máslem vymazané a moukou vysypané formy dortové a pec ji zvolna.

345. Dort meruňkový I.

Vezmi 18 dkg mouky, udělej do ní důlek a dej do něho $12\frac{1}{2}$ dkg na malé kousky rozkrájeného másla, 6 dkg cukru a 1 vejce, propracuj v těsto. Z těsta vyválej pak kulatý list, ohni okraj nahoru, oblož jej hustě rozpůlenými meruňkami (rozpůlenou stranou nahoru), posyp cukrem a pec jej. Upečený dort potřij pak polevou, a sice ze sněhu ze 3 bílků a rovněž tolik lžic cukru. Pak posyp dort ještě cukrem a dej jej na třínožku do trouby, až poleva dosáhne barvy piškotové.

346. Dort meruňkový II.

Tento dort připravíš si právě tak, jako dort jablkový (číslo 299), jenže místo jablkových řezů dáš rozpůlené meruňky.

347. Dort moderní

Dej do velkého hrnce vařící vodu. Do ní postav jiný vysoký hrnec, v němž ušlehej následující hmotu: 6 celých vajec, 2 žloutky, 12 dkg cukru a kůru z $1\frac{1}{2}$ citronu. Šlehej tak dlouho, až hmota se stane tuhou, což nastane asi za $1\frac{1}{2}$ hodiny. Pak vezmi z plotny

a šlehej dále, až hmota vystydne. Nyní přimíchej $10\frac{1}{2}$ dkg moučky bramborové a naplň tímto těstem podélnou formu, v níž se peče biskupský chlebiček.

Po vychladnutí prořízni dort dvěma podélnými řezy na 3 díly, jež dobře potřič meruňkovou marmeládou a vychladlým **vanilkovým krémem**, takto připraveným:

Ušlehej $\frac{1}{2}$ litru smetany, 6 žloutků, trochu cukru dle libosti a $\frac{1}{2}$ tyčinky vanilky v hrnci, postaveném do vařící vody a nech vychladnouti.

Potřené díly dej na sebe a polij celý dort řídkou cukrovou polevou s trochu citronovou chutí.

348. Dort moravský

Ušlehej sníh ze 7 bílků a vmíchej do něj 21 dkg strouhaných, oloupaných mandlí, 24 dkg prosetého cukru a něco vanilky. Pak potřič dortovou formu voskem a upec hmotu tu ve dvou dílech.

Mezi oba upečené listy dej vrstvu následující nádivky: Utři 10 dkg čajového másla, až se zpění, a přimíchej 11 dkg cukru, 11 dkg pražených, oloupaných a strouhaných lískových oříšků a trochu vanilky.

349. Dort moskevský

Utři 15 dkg prosetého cukru s citronovou příchutí a 8 žloutků, až se zpění, přimíchej pak 10 dkg rozpuštěného másla, 15 dkg moučky bramborové a naposled tuhý sníh z 8 bílků. Z hmoty té upec 2 listy. Mezi tím rozkrájej si těsto piškotové na malé kostky, ponoř tyto do různých likérů, a když jsou jimi nasáklé, urovnej je vedle sebe na jednom z upečených listů, přikryj je druhým a okrášli dort ten polevou rumovou (viz čís. 411).

350. Dort novoroční

Propracuj na vále v těsto: 28 dkg mandlí, 28 dkg másla, 28 dkg cukru, 28 dkg mouky, 4 žloutky, kůru a šťávu z jednoho citronu, skořici a nové koření.

Rozděl těsto na 4 díly, udělej stejně veliké dortové listy a pec je.

Potři 3 upečené listy meruňkovou marmeládou, dej je na sebe, přikryj čtvrtým listem, kterýž posyp hustě a stejnoměrně cukrem, aby povrch byl celý bílý. Nyní ozdob dort ten letopočtem z čokoládových kuliček, jež si koupíš u cukráře.

351. Dort ořechový I.

Tři 6 žloutků a 21 dkg cukru, až se zpění. Nyní si utluc v hmoždíři 45 dkg vlašských ořechů se třemi lžícemi vody a vanilkou, až se utvoří hladké těstíčko.

Pak je přimíchej k prve utřené hmotě. Vymaž dortovou formu máslem, vysyp nastrouhanou houskou, dej do toho těsto a pec zvolna. Po vychladnutí sejmi kruh.

Před samým upotřebením potře se dort smetanovou pěnou (šlohačkou) a posype praženými a jemně utlučenými s cukrem promíchanými ořechy.

352. Dort ořechový II.

Tři 5 žloutků, 14 dkg cukru a 14 dkg jemně tlučených ořechů, až se zpění, pak přimíchej 17 g vínem navlhčené strouhané housky, trochu vanilky a kůry citronové a naposled sníh ze 4 bílků. Upec z hmoty té dva listy, jež potři zavařeninou nebo ořechovou nádivkou, dej je pak na sebe a okrášli dort ten libovolnou polevou.

Nádivka ořechová: Promíchej dobře $\frac{1}{10}$ litru smetanové pěny, trochu cukru a 7 dkg jemně tlučených ořechů.

353. Dort ořechový III.

Utři dobře 6 žloutků, 14 dkg cukru, 12 dkg jemně mletých ořechů, 2 dkg proseté, strouhané housky, 4 dkg jemně krájeného citronátu, vmíchej do toho sníh ze 6 bílků a pec hmotu tu. Po vychladnutí rozřízni dort ten vodorovným řezem na dvě polovice a dej mezi ně sladkou smetanovou pěnu.

354. Dort ořechový IV.

Tři 28 dkg oloupaných a jemně sekaných ořechů, 28 dkg cukru, 6 celých vajec a 4 žloutky celou hodinu. Pak k tomu přidej ještě kůru z celého citronu, naplň to do dortové formy a pec zvolna.

355. Dort ořechový V.

Tři 21 dkg cukru, 8 žloutků a 21 dkg jemně krájených ořechů; pak vmíchej do toho sníh z 8 bílků a 7 dkg rumem navlhčené, strouhané housky.

Dej dort ten do vymazané formy a pec jej.

356. Dort ořechový VI.

Utři dobře 10 dkg másla se 2 vejci a 2 žloutky. Pak přimíchej 10 dkg tlučeného cukru a 14 dkg mouky a potři tou hmotou pomaštěný a moukou posypaný dortový plech. Na to ušlehej si tuhý sníh ze 2 bílků a vmíchej do něj 7 dkg tlučených ořechů, 10 dkg tlučeného cukru a 1 polévk. lžíci rumu a potři touto směsí těsto. Dort tento upec zvolna v dobře vyhřáté troubě. Nežli jej dáš na stůl, můžeš nahoře jej ozdobiti oslazenou pěnou smetanovou.

357. Dort ořechový se smetanovou pěnou

Tři 7 dkg strouhaných ořechů, 7 dkg strouhaných mandlí, 14 dkg tlučeného cukru a 8 žloutků, až se zpění, přimíchej pak 2 lžíce rumu, 2 lžíce mouky a sníh z 8 bílků a pec hmotu zvolna. Po vychladnutí

rozpul dort vodorovně v půli a dej mezi oba listy silně oslazenou smetanovou pěnu.

Vršek dortu potří pak smetanovou pěnou a postav jej 1 až 2 hodiny na led nebo na studené místo.

358. Dort oříškový

Tři 18 dkg cukru a 11 žloutků, až se zpění. Pak přidej jemně sekanou kůru z 1 citronu a 18 dkg neoloupaných, strouhaných lískových oříšků; tři tuto hmotu ještě $\frac{1}{4}$ hodiny a přidej naposled sníh z 8 bílků.

Vymaž dortovou formu máslem, vysyp moukou a hodně ji oklepej. Dej do ní hmotu a pec ji zvolna hodinu.

Druhého dne rozkroj dort vodorovně na 2 díly a dej mezi ně smetanovou pěnu, oslazenou vanilkovým cukrem.

Nahoře posyp dort vanilkovým cukrem a oblož jej věncem ocukrovaných oříšků.

359. Dort oříškový s krémem

Tři 25 dkg cukru s 8 žloutky; pak přimíchej 25 dkg pražených strouhaných oříšků, 1 kávovou lžičku jemně strouhané housky a tuhý sníh z 8 bílků. (Pražené oříšky si opatříš, dáš-li je na plech do trouby, až se slupky oddělí.)

Upec dort ten; pak jej v půli vodorovně rozřízni a dej mezi obě polovice a na povrch následující **krém**: Utři 14 dkg másla se 3 tabulkami rozpuštěné čokolády, 3 žloutky a 12 dkg cukru. Naposled přidej 6 plných lžiček silné černé kávy.

360. Dort „Panama“

Smíchej rychle na prkně 30 dkg mouky, 30 dkg tuhého másla, 12 dkg strouhaných mandlí a 12 dkg tlučeného cukru v těsto, udělej z toho 3 dortové koláče a nech je péci do žluta.

Druhého dne teprve pomaž koláče buď smetanovou pěnou s vanilkovým cukrem a strouhanými lískovými oříšky, nebo sněhem z bílků, rovněž s vanilkovým cukrem a strouhanými oříšky. Koláče dej na sebe a celý dort dej až do upotřebení na led neb do studena. Když jej neseš na stůl, posyp jej vydatně vanilkovým cukrem.

361. Dort pařížský

Smíchej 15 dkg jemně utlučených mandlí, 5 dkg jemně rozsekaného citronátu, 5 dkg jemně rozsekaného oranžátu a 15 dkg cukru. Pak přidej sníh z 5 bílků a lehce zamíchej. Dortový plech pokryj oplatky, dej hmotu na ně a upec ji zvolna. Pak opatř dort citronovou polevou.

362. Dort pěnový

Propracuj na vále rychle 16 dkg mouky, 8 dkg másla, 6 dkg cukru a 1 žloutek v jemné těsto, udělej z něho koláč na větším dortovém plechu a nech jej péci. Po vychladnutí se tento dortový koláč potř malinovou neb jinou marmeládou.

Pak svař 3 plné polévkové lžice cukru se 2 polévkovými lžicemi černé kávy na husto a tři to s tuhým ušlehaným sněhem ze 6 bílků a nech to za stálého míchání povařiti. Pak tím potři stejnoměrně upečený koláč a nech dort tento oschnouti.

363. Dort pestrý

Utluc v hmoždíři 21 dkg strouhaných, oloupaných mandlí se 6 bílků v jemnou hmotu a vmíchej pak 21 dkg tlučného cukru, 7 dkg mouky a sníh ze 6 bílků.

Pec hmotu tu ve 3 dortových formách do zlatožluta. Když takto upečené listy vychladly, potři dva z nich krémem a dej na sebe. Třetí list polij polevou kakaovou a posyp oloupanými a na nudličky rozkrájenými pistaciemi.

Krém: Tři 28 dkg čajového másla, až se zpění, pak vmíchej do něho 28 dkg tlučeného cukru, 3 polévk. lžice jemného rumu a 10 dkg na malé kostky nakrájeného a v cukru zavařeného melounu.

364. Dort pískový

Smíchej dobře 14 dkg jemně utlučeného cukru a 14 dkg mouky bramborové a rozděl si směs na 4 díly.

Pak utři 14 dkg másla se 4 vejci tím způsobem, že se tře každé vejce s jedním dílem svrchu uvedené směsi moučné, po 10 minutách opět jedno vejce s jedním dílem směsi atd.

Je-li celá hmota utřená, vmíchej do ní 2 lžice rumu a pec ji ve formě máslem vymazané. Po vystydnutí se potře marmeládou a posype vanilkovým cukrem.

365. Dort pišinský I.

Dej do hrnku 6 lžic vlažné smetany a rozpust' v ní 14 dkg strouhané čokolády. Pak přimíchej 2 žloutky, 14 dkg vanilkového cukru a utři vše na plotně hladce.

Na to stáhni z plotny a dokud je to horké, vmíchej 14 dkg čajového másla do hmoty. Tímto krémem potřij 6 karlovarských oplatků o velikosti talíře a nasyp na každý list strouhané a pražené lískové oříšky.

Poslední oplatek a okraj potřij rovněž tímto krémem. Dort postav na 24 hodin do studena.

366. Dort pišinský II.

Tři 3 celá vejce a 10 dkg cukru v páře (t. j. postav rendlíček na hrnek vařící vody), až krém tento zhoustne.

Počíná-li chladnouti, vmíchej do něho 10 dkg čokolády. Mezi tím, než vychladne, tři 10 dkg másla $\frac{1}{2}$ hodiny a přidej 5 dkg s cukrem promíchaných, strouhaných lískových oříšků a promíchej to vše s čokoládovým krémem.

Touto nádivkou potřít asi 6 karlovarských oplatků, dej je na sebe a potřít dort na celém povrchu rovněž tou nádivkou.

367. Dort pišinský III.

Utří 7 dkg jemně strouhané čokolády, 7 dkg cukru, 3 lžíce smetanové pěny a 1 žloutek. Když jest to dobře utřeno, utří ještě na jiné míse 6 dkg čerstvého čajového másla a do toho vmíchej prve utřenou hmotu. Potřít 6 oplatek (nejlépe velké karlovarské) tou hmotou, posyp je pálenými strouhanými mandlemi a klad' je teď na sebe na talíř. Zbytek hmoty vlij na tento dort a dej jej v troubě oschnouti.

368. Dort piškotový I.

Smíchej sníh. ze 4 bílků, 4 žloutky, 14 dkg prosetého cukru a 8 dkg mouky a pec ve formě máslem vymazané a houskou vysypané.

Po vychladnutí rozřízni dort vodorovně v půli, dej mezi oba listy marmeládu a nahoře ozdob dort ten smetanovou pěnou.

369. Dort piškotový II.

Vezmi tolik cukru, co váží 4 vejce, a rovněž tolik mouky. Cukr třís se 4 žloutky pilně, pak přimíchej sníh ze 4 bílků a naposled mouku.

Nyní upec 6 až 8 listů ve formě, již při každém plnění máslem vymaž a moukou vysyp.

Pak je pomaz smetanovou pěnou z $\frac{3}{4}$ litru smetany, smíchanou s 10 dkg pálenými mandlemi a 10 dkg vanilkového cukru a dej je na sebe. Hořejší list posyp pouze cukrem.

(**Pálené mandle** připrav si takto: Svař cukr, až se táhne a sežloutne, přidej k němu loupané celé mandle, promíchej to a vyklop to na talíř, který jsi byla dříve pomazala mandlovým olejem. Až vychladnou, utluc je a vmíchej do pěny.)

370. Dort piškotový III.

Tři 28 dkg prosetého vanilkového cukru s 12 žloutky $\frac{1}{2}$ hodiny, pak vmíchej lehce sníh ze 12 bílků současně s 24 dkg jemné mouky. Naplň hmotu do máslem vymazané a moukou vysypané formy dortové a pec ji při mírném ohni $\frac{3}{4}$ hodiny. Pak odstraň plechový okraj formy, dej dort ten vychladnouti, přenes jej na arch bílého papíru a okrášli jej libovolnou polevou.

371. Dort piškotový IV.

Míchej 14 dkg tlučeného cukru s 8 žloutky, přidej něco vanilky a po lžici sníh ze 4 bílků, jakož i 10 dkg rýžové mouky. Vše dobře promíchej. Pak vylož dortovou formu máslem potřeným papírem, dej hmotu do ní a pec ji. Po vystydnutí rozpuť dort vodorovným řezem, spodek potři malinovou marmeládou a polož svršek na to. Na konec opatř dort ten punčovou neb čokoládovou polevou.

372. Dort piškotový V.

Potři 40 piškotů zavařeninou, slep 2 a 2 vždy na sebe a urovnej do hluboké mísy. Pak si udělej **krém**: Kvedlej na plotně 3 žloutky, trochu vanilkového cukru a 14 dkg sladké smetany, až hmota zhoustne, pak vlij tento krém na piškoty a dej přes noc do studena. Druhý den ušlehej z $\frac{1}{2}$ litru šlohačky tuhou pěnu, oslad' ji vanilkovým cukrem a dej na krém.

373. Dort piškotový VI.

Šlehej tuhý sníh ze 4 bílků se 4 žloutky, 4 polévk. lžicemi cukru a 2 lžicemi rozpuštěného másla $\frac{1}{2}$ hodiny a pec v dortové formě.

Po vystydnutí rozpuť dort vodorovně na dva díly a dej mezi ně vanilkový krém.

Na povrchu potři dort rozředěnou malinovou marmeládou, a když tato trochu oschla, opatř dort punčovou polevou.

Vanilkový krém připravíš si takto: Kvedlej na plotně až do varu 6 dkg cukru s 1 celým vejcem, 2 žloutky, $\frac{2}{10}$ litru vařící smetany s vanilkovou příchutí; pak stáhni z plotny a kvedlej dále, až to zhoustne a vystydne.

374. Dort piškotový VII.

Vmíchej 6 žloutků, jeden po druhém do 12 dkg prosátého cukru a tři to 1 hodinu; pak lehce vmíchej tuhý sníh ze 6 bílků a 9 dkg jemné mouky.

Vymaž formu máslem a vysyp cukrem, vlij do ní tu hmotu a pec ji při mírném ohni.

Po vychladnutí potři dort punčovou polevou nebo posyp cukrem a oblož zavařeným ovocem.

375. Dort piškotový VIII.

Utři 20 dkg cukru s vanilkovou příchutí, 2 celá vejce a 3 žloutky. Nyní ušlehej ze 3 bílků sníh a přidávej po lžici do předešlé hmoty. Naposled vmíchej lehce 8 dkg jemné mouky. Vymaž formu máslem, vysyp moukou, dej do toho těsto a pec je v nepříliš horké troubě. Když úplně vystydne, sřízni svrchní část dortu, na spodní dej zavařeninu, vlož na to opět svršek a zdob citronovou polevou.

376. Dort polský

Tři v rendlíku stále v jednom směru: $\frac{1}{2}$ kg oloupaných, tlučných mandlí, 1 kg cukru a 10 bílků $\frac{1}{2}$ hodiny.

Dříve nežli tato směs jest úplně utřena, přidej šťávu z 1 citronu; pak tři dále, rozděl hmotu tu na 3 díly a pec každý díl v podobě koláče zvlášť na oplatku v chladné troubě, tak aby koláče zůstaly bílými. Pak nech v rendlíku $\frac{1}{2}$ kg cukru ve vodě na plotně se rozpustiti a zhoustnouti, až z toho povstane hustý sirup.

Pak přidej tuhý sníh z 8 bílků, 1 lžici medu a stále míchej pilně.

Na to přidej 42 dkg hrubě sekaných ořechů, 14 dkg prosetého cukru a vanilky. Vše dobře svař, nech vystydnouti a potří tím oba koláče, jež jsi dříve upekla a přikryj je třetím koláčem.

377. Dort pomorančový I.

Tři 28 dkg cukru na 2 pomorančích a tři jej hodně se 6 žloutky, 5 dkg strouhanými piškoty, 28 dkg loupanými, strouhanými mandlemi, šťávou ze 2 pomorančů a sněhem ze 6 bílků. Tuto hmotu pec zvolna ve formě, již jsi máslem vymazala a piškotovými drobtly vysypala. Když dort ten vychladnul, opatř jej pomorančovou polevou.

378. Dort pomorančový II.

Tři sníh ze 4 bílků, 4 žloutky, 4 polévkové lžíce mouky a 4 polévkové lžíce cukru $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ hodiny. Z této hmoty upec 6 tenkých listů dortových.

Nyní si oloupej 3 pomoranče, bílé blanky odstraň, rozřízni na tenké listky a posyp hustě cukrem.

Dále připrav si krém ze 4 šlehaných žloutků, 4 lžic cukru, $\frac{2}{10}$ litru sladké smetany a $\frac{1}{2}$ kávové lžičky mouky a kvedlej to při mírném ohni, až to zhoustne.

Nyní slož dort takto: Vezmi jeden list, pokryj jej pomorančovými listky, přikryj jej druhým listem, ten potří krémem a přikryj jej třetím listem, na nějž opět klad' pomorančové listky atd.

Dort ozdob na povrchu pomorančovou polevou a oblož ocukrovanými řezy pomorančovými.

379. Poleva pomorančová

Šlehej šťávu z 1 pomoranče a 1 lžicí rumu s tolik tlučného cukru, kolik jej tekutina pojme.

380. Dort pomorančový III.

Ušlehej metlou 3 žloutky, až se zpění; vmíchej do toho pak 12 dkg strouhaných, oloupaných mandlí, 12 dkg na pomoranči otřeného cukru a šťávu z $1\frac{1}{2}$ pomoranče. Nyní ušlehej ze 3 bílků tuhý sníh, přimíchej k němu 6 dkg drobtů žemličkových, přidej to k prvé hmotě a upec dort v dortové formě. Po vystydnutí opatř jej punčovou polevou a oblož jej dokola pocukrovanými čtvrtkami z pomoranče.

381. Dort portugalský

Míchej metlou 6 žloutků, až se zpění. Přidej pak 6 lžic cukru, 6 lžic mouky, 3 lžice rozpuštěného másla, sníh ze 6 bílků a upec hmotu tu ve formě.

Pak sřízni svršek (vodorovně v půli) a spodek potřij touto nádivkou:

Tři 4 polévkové lžice meruňkové marmelády půl hodiny se 4 polévkovými lžicemi cukru a vmíchej do toho 2 lžice rumu a 5 dkg ustrouhaných mandlí.

Pak vlož svršek na připravený spodek, celek opatř punčovou polevou a nech oschnouti.

382. Dort poštovní

Udělej si těsto z 25 dkg cukru, 8 žloutků, 25 dkg mouky a sněhu z 8 bílků. Z toho těsta pec po sobě několik zcela tenkých lístků v dortové formě, již jsi byla máslem vymazala a moukou vysypala.

Nyní ušlehej smetanovou pěnu a promíchej ji se strouhanou čokoládou. Tím potřij upečené lístky, dej je na sebe a polij dort ten studenou hustou polevou čokoládovou. Okrášli dort ten pomocí kornoutku psaníčkem z cukrové polevy bílé.

383. Dort pražský

Tři 5 žloutků s 10 dkg tlučeného cukru $\frac{1}{2}$ hodiny, přimíchej pak tuhý sníh z 5 bílků a 8 dkg mouky. Udělej 6 tenkých listů a pec je v dortové formě. Postav vysoký hrnec do horké vody k ohni a míchej metlou v něm 5 celých vajec, 21 dkg tlučeného cukru, 21 dkg strouhané čokolády a vanilku s cukrem co nejjemněji utlučenou, (asi ve velikosti $\frac{1}{2}$ článku prstového), až jest to zpěněné a husté, pak to vyndej z vody a míchej stále, až to vystydne.

Dokud jest to ještě teplé, vmíchej do toho 21 dkg dobrého čajového másla.

Nyní potři listy tímto krémem, polož je na sebe a polij dort ten následující **polevou**:

Dej 3 lžíce tlučeného cukru do malého hliněného hrnečku na plotnu upálit, vlij jej horký na dort a rozžhaveným nožem jej na všech stranách dortu rozetři.

384. Dort primátorský

Tři 4 žloutky s 28 dkg prosetého cukru $\frac{1}{4}$ hodiny, přimíchej k tomu 41 dkg neoloupaných, hrubě sekaných mandlí, na špičku nože skořice, hřebíčku a 3 dkg jemně krájeného citronátu, jakož i 3 jemně krájené fíky a sníh ze 4 bílků a opět tři $\frac{1}{4}$ hodiny, naposled přidej 2 polévkové lžíce mouky. Pak potři dortovou formu voskem, vylož ji oplatky, potři stejnoměrně těstem a pec při mírném ohni $\frac{3}{4}$ hodiny.

Po vychladnutí ozdob dort ten libovolnou polevou.

385. Dort punčový I. (Rychle zhotovený)

Tři 5 žloutků s 5 vrchovatými polévkovými lžicemi cukru $\frac{1}{2}$ hodiny, přimíchej 5 rovných polévkových lžic mouky a z 5 bílků tuhý sníh a upec hmotu tu v menší dortové formě do žluta.

Po vystydnutí uřízni nahoře a dole koláč v tloušťce hřbetu nože. Zbytek (t. j. prostředek) rozřízni na malé kostky. Nyní vezmi 2 polévkové lžíce rumu a přidávej za stálého míchání 1 polévkovou lžici cukru, 1 polévkovou lžici meruňkové marmelády a trochu šťávy citronové a pomorančové.

Do této směsi vlož kostky a nech je v ní dobře prosáknouti.

Na to polož spodní uříznutý koláč na dortový plech, přikryj jej stejnoměrně předešlou punčovou hmotou, vlož na to vrchní koláč a opatř dort ten polevou punčovou. Ozdob jej cukrovaným ovocem.

386. Dort punčový II.

Šlehej 5 žloutků s 20 dkg cukru s trochou pomorančové a trochou citronové příchuti $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak vmíchej 6 dkg rozpuštěného másla, 25 dkg mouky a sníh ze 4 bílků. Dej hmotu tu do máslem vymazané dortové formy a pec ji zvolna. Když vychladne, rozřízni dort vodorovně a naplň jej následující **nádivkou**:

Tři 10 dkg strouhaných, pražených lískových oříšků, žloutek, 3 lžíce cukru, 2 lžíce rumu, šťávu z 1 citronu a $\frac{1}{2}$ pomeranče. Dej díly na sebe a potři dort **punčovou polevou**:

Tři 1 lžici malinové šťávy se šťávou z $\frac{1}{2}$ pomeranče, 2 lžicemi rumu a 3 lžicemi cukru, až hmota zhoustne. Dej dort pak na led neb hodně do studena.

387. Dort reformní

Šlehej 3 celá vejce a 5 žloutků $\frac{1}{2}$ hodiny, přimíchej pak poznenáhlu 212 g jemně prosetého cukru, 212 g strouhaných sladkých, 12 g strouhaných hořkých mandlí a 37 g nejjemnější bramborové moučky. Naposled přimíchej tuhý sníh z 5 bílků.

Pak vyplň hmotou tou dobře máslem vymazanou a moukou vysypanou dortovou formu. Pec dort ten zvolna hodinu. Po vychladnutí ozdob dort cukrovou polevou a zavařeným ovocem.

388. Dort ruský

Utří 52 g tlučeného cukru se 3 žloutky. Pak přimíchej zvolna sníh ze 3 bílků a naposled 52 g mouky. Z tohoto těsta upec nyní v troubě 3 až 4 listy v omeletkové pánvičce zlatožlutě. (Pánvička musí však být menší nežli nákypová forma, v níž dort upravíš.)

Upečené listy potří zavařeninou, dokud jsou ještě horké. Nyní připrav sobě vyzí měchýř⁸ pro příští den.

Rozklepej, rozstříhej na malinké kousky a vyper 17 g vyzího měchýře ve studené vodě a nech jej 24 hodin v $\frac{1}{16}$ litru studené vody ležeti.

Příštího dne svař zvolna několik hodin vyzí měchýř v též vodě, v níž se nalézal, až zbyde pouze 1 lžíce, a nech jej vystydnouti.

Pak ukvedlej na plotně krém z 5 žloutků v $\frac{1}{6}$ litru dobré sladké smetany, dej však pozor, by nezačal se vařit. Pak jej dej vystydnouti. Teď ušlehej z $\frac{1}{3}$ litru šlohačky velice tuhou pěnu, smíchej ji s krémem a s vychladlým a procezeným vyzím měchýřem a naposled s $10\frac{1}{2}$ dkg tlučeného cukru s hodně vanilkou.

Vymaž nyní hladkou **nákypovou formu** nejčistším olejem tabulovým a nalij do ni trochu hmoty; nyní dej na to jeden těstový list, pomazaný malinovou marmeládou, pak dej opět hmotu, pak opět list atd., až forma se vyplní. Naposled však vlij hmotu.

Pak dej dort k ledu (v zimě stačí dátí jej na studené místo) a nech stydnouti.

Pak obrať formu s dortem nad mísou, rychle přetři dno formy šátkem v horké vodě omočeným a odstraň formu. Kapky oleje, na povrchu dortu vysaj bílým, pijavým neb hedvábným papírem a ozdob dort ten dle libosti.

⁸ Vyzí měchýř – měchýř vyzy velké, jeseterovité ryby. (Pozn. red.)

389. Dort rýžový

Vyper v horké vodě 12 dkg rýže. Pak ji s mlékem měkce uvař a nech vychladnouti. Přimíchej pak 9 dkg másla, 5 žloutků, sníh ze 3 bílků, kůru a šťávu citronovou.

Nyní vyválej 2 listy dle velikosti dortové formy z následujícího těsta:

Propracuj na vále 28 dkg mouky, 5 dkg cukru, 18 dkg másla, 2 syrové žloutky, lžíci rumu a jemně sekanou kůru z $1/2$ citronu.

Jeden list polož do dortové formy, přikryj jej rýžovou směsí a polož na druhý list. Upec zvolna a popraš cukrem.

390. Dort savojský

Rozpusť v troubě 12 dkg dobré čokolády a vmíchej do toho 12 dkg čerstvého másla, 12 dkg tlučeného cukru, 6 žloutků, 12 dkg mouky a naposled tuhý sníh ze 6 bílků.

Hmotu tu pec v dortové formě, již jsi byla namazala máslem a vysypala moukou a nech vystydnouti. Pak ji potřij malinovou marmeládou, po té čokoládovou polevou a nech oschnouti.

391. Dort „secese“

Promíchej a prohněť dobře na vále 28 dkg oloupaných, strouhaných mandlí, 28 dkg cukru, 2 nešlehané bílky a z $1/2$ citronu šťávu. Rozděl si hmotu tu na 2 díly a zamíchej do jednoho dílu 2 tabulky strouhané čokolády.

Z druhého dílu vezmi asi 2 třetiny a polož je ve způsobu koláče do dortové formy, již jsi byla dříve máslem vymazala. Pak potřij koláč ten marmeládou a přikryj jej podobným koláčem, připraveným ze 2 třetin čokoládového těsta. Ze zbývajících třetin bílého a čokoládového těsta utvoř si tyčinky a polož je střídavě jako mřížku na dort.

392. Dort slovanský

Utří 21 dkg másla, až se zpění, přimíchej 14 dkg cukru a opět tři, pak přimíchej lehce 3 celá vejce, jedno po druhém, citronovou kůru, skořici, nové koření, 21 dkg syrových, jemně sekaných mandlí a 7 dkg strouhané housky a pec vše v dortové formě.

Po vychladnutí opatř dort bílou cukrovou polevou.

393. Dort ze svatojanského chleba I.

Tři 14 dkg strouhaného svatojanského chleba, 14 dkg strouhaných neoloupaných mandlí, 5 dkg jemně řezaného citronátu, 3 dkg strouhané housky s 5 žloutky, 20 dkg cukru a přidej 2 polévkové lžíce rumu a po uplynutí $1\frac{1}{2}$ hodiny tuhý sníh z 5 bílků. Z hmoty té upec 2 koláče, dej mezi ně marmeládu a opatř dort citronovou polevou.

394. Dort ze svatojanského chleba II.

Přidej k 8 žloutkům 14 dkg cukru a tři to s kůrou a šťávou z 1 citronu $\frac{3}{4}$ hodiny. Pak přidej 14 dkg strouhaných neoloupaných mandlí a 14 dkg strouhaného svatojanského chleba a vmíchej do toho sníh z 8 bílků. Tuto hmotu dej do dortové formy (ovšem máslem vymazané a moukou vysypané) a pec ji zvolna.

Dort ten ozdob libovolnou cukrovou polevou.

395. Dort ze svatojanského chleba III.

Tři 8 žloutků se 14 dkg prosetého cukru a šťávou a kůrou z 1 citronu, až se to zpění, a přimíchej pak 14 dkg jemně strouhaného svatojanského chleba a 14 dkg strouhaných a oloupaných mandlí. Pak do toho zamíchej lehce sníh z 8 bílků, dej hmotu do máslem vymazané a moukou vysypané dortové formy a pec ji. Když dort vychladl, okrášli jej libovolnou polevou.

396. Dort švestkový

Tento dort připravíš si právě tak, jako dort jablkový (číslo 299), jenže místo jablkových řezů dáš rozpůlené švestky.

397. Dort tvarohový I.

Propracuj dobře na vále 25 dkg másla, 37 dkg mouky, 9 dkg cukru a 3 žloutky. Vyválej těsto válečkem a polož je do dortové formy. Kol dokola udělej tenký okraj z těsta a potři jej bílkem.

Nežli toto těsto pečeš, udělej nožem přes dort křížem 2 řezy a pec pak napolo.

Nyní udělej si **nádivku**: utři pilně 7 dkg cukru, 3 žloutky, hrozinky a dobrý tvaroh.

Touto nádivkou potři dříve napolo upečený spodek, jakmile úplně vychladnul.

Naposled potři dort následujícím piškotovým těstem: ušlehej z 5 bílků tuhý sníh, pak přimíchej 5 žloutků zvolna jeden po druhém, po lžici 7 dkg mouky a 7 dkg cukru.

Upec nyní dort ten napolo upečený docela.

398. Dort tvarohový II.

Propracuj na vále v těsto: 10¹/₂ dkg másla, 14 dkg mouky, 7 dkg cukru, 2 žloutky, citronovou kůru a pec je v dortové formě (máslem vymazané a moukou vysypané) do žluta.

Pak smíchej 7 dkg másla, 3 žloutky, 7 dkg vanilkového cukru, na špičku nože soli, sníh ze 3 bílků a 1¹/₂ kg tvarohu a potři touto směsí vychladlý koláč. Pak utři sníh ze 3 bílků, 3 žloutky, 3 lžice rozpuštěného studeného másla, 3 lžice cukru a 1¹/₂ lžice mouky, vlij to na koláč, potřený tvarohem a pec dort zvolna 1¹/₂ hodiny.

399. Dort vanilkový

Utři hodně 14 dkg másla; pak přidej 14 dkg cukru promíchaného silně s vanilkou, 14 dkg jemně tlučených mandlí a naposled ze 4 bílků tuhý sníh. Vymaž dortovou formu máslem, polož na dno bílý oplatek, dej na něj polovičku těsta, polož na to druhý oplatek, namaž jej hodně meruňkovou marmeládou, na něj polož třetí oplatek ku přikrytí marmelády a naposled dej druhou polovičku těsta.

Celek upec v prostředně horké troubě do zlatožluta. Po vychladnutí ozdob dort ten vanilkovou polevou.

400. Dort velikonoční I.

Utři 25 dkg másla, 18 dkg cukru, 8 žloutků a 2 celá vejce. Přimíchej k tomu 18 dkg strouhaných mandlí, tuhý sníh z 8 bílků a 10 dkg strouhané žemličky.

Do poloviny této hmoty vmíchej 2 tabulky strouhané čokolády a pec hmotu v dortové formě.

Druhou polovinu hmoty upec rovněž v dortové formě, avšak bez čokolády.

Nyní utři několik lžic procezené rybízové marmelády s rumem a vmíchej do toho na kostky nakrájené ocukrované ovoce. Tím potři jeden koláč, přikryj jej druhým a opatř čokoládovou polevou.

Nakonec oblož dort malými pestrými vejci z marcipánu, doprostřed posad malého beránka neb zajíčka cukrového.

401. Dort velikonoční II. (Připraven bez ohně)

Pokrop vodou dortovou formu a klad' do ní až do půlky $\frac{1}{8}$ kg malých, rumem navlhčených piškotů. Přelij je následujícím krémem:

Utři hladce 10 dkg másla se 4 žloutky, 8 dkg strouhaných a oloupaných mandlí, 16 dkg cukru s vanilkovou příchutí a tuhým sněhem ze 4 bílků.

Přes tento krém polož zbývajících rumem navlhčené piškoty a postav dort na několik hodin nebo přes noc do studena.

Před upotřebením sejmi rám dortový a potřij dort smetanovou pěnou ze 1/4 litru hodně vystydlé šlohačky, smíchanou s vanilkovým cukrem.

Na vrch položí se ocukrované ovoce aneb malá barevná cukrová vajíčka.

Pak dej dort opět do studena.

402. Dort železniční I.

Upec si z těsta piškotového (viz čís. 230) 3 dortové listy. Mezi tím připrav si krém: vař 1/8 litru smetany s vanilkou a cukrem, dej 4 žloutky do ní a hned stáhni s plotny a míchej tak dlouho, až vychladne. Pak vmíchej do ní 2 dkg jemně krájeného citronátu, 2 dkg přebraných sultánek a korintek, 10 rozpůlených mandlí, malý šáleček (na „mokka“) maraskýnového likéru² a 1/8 litru šlohačky. Tímto krémem potřij dortové listy, dej je na sebe a okrášli celý dort hodně červenou malinovou polevou. Když ztverdla, ozdob dort pomocí papírové šablony dvěma bílými kruhy z polevy cukrové, znázorňující koleje.

403. Dort železniční II.

Promíchej dobře v míse 24 dkg sekaných mandlí, 28 dkg cukru, 6 dkg strouhané housky a tuhý sníh z 8 bílků.

Z této hmoty upec v prostředně horké troubě 4 stejně veliké dortové listy na plechu, jež jsi byla dříve pomazala rozpuštěným máslem. Dokud jsou ještě horké, odstraň listy z plechu a naplň je touto nádivkou:

Utři 3 žloutky se 3 lžicemi cukru a 10 dkg másla, až se zpění, a přimíchej 1 tabulku ve smetaně rozpuštěné čokolády.

² Maraskýnový likér – likér vyrobený z višňové odrůdy maraska, maraschino. (Pozn. red.)

Naplněné listy dej na sebe a hořejší, rovněž krémem potřeny, ozdob malými, v troubě praženými oříšky, z nichž udělej 2 kruhy, představující koleje.

404. Košík na květiny

Upec si dva asi 3 cm vysoké, čtverhranné koláče libovolné velikosti (dle velikosti šablony) a z libovolného těsta dortového.

Dej pak mezi oba koláče marmeládu a vlož trochu upečeného těsta (co jsi po stranách uřízla) nahoře mezi marmeládou, aby košík nahoře byl tlustší nežli dole.

Nyní polož si šablonu, představující ležatý košík, na ty koláče a vyřízni podél okrajů šablony ostrým nožem košík. Na to si ušlehej hodně tuhý sníh ze 4 bílků a vmíchej do něho lehce 50 dkg jemného cukru a postříkej tím košík tak, jako by byl pletený. Okraj a ouška košíku vystříkni tlustěji. Nyní dej dort spěšně oschnouti, postříkej jej ještě různými polevami a okrášli nahoře kytkami z různých zavařenin.

405. Motýl

Dort ten zhotovíš si právě tak jako předešlý, jenže užiješ šablony motýlové.

406. Lyra

Dort ten zhotovíš právě tak, jako košík na květiny, jenže užiješ šablony lyrové.

407. Roh hojnosti

Dort ten se připraví jako košík na květiny, jenže užiješ šablony, představující roh hojnosti.

408. Krém máslový (pro kávové dorty)

Kvedlej na plotně $\frac{2}{10}$ litru sladké smetany, 3 žloutky, vanilkový cukr a 1 lžíci mouky až do varu, pak sejmi z plotny a kvedlej tak dlouho, až krém vystydne.

Pak utři 14 dkg másla, až se zpění, smíchej je s krémem a přidej libovolnou příchut' (bud' tabulku rozpuštěné čokolády, extrakt kávový aneb podob.).

409. Poleva cukrová bílá

Ušlehej ze 3 bílků tuhý sníh a přidej 21 dkg jemně prosetého cukru a míchej asi $\frac{1}{4}$ hodiny, pak vmíchej do toho procezenou šťávu z citronu a zamíchej ještě 5 minut; poleva musí býti tak hustá, jako těsto na kapanku.

410. Poleva malinová

Připrav si polevu bílou (číslo 409) a přimíchej místo citronové šťávy trochu šťávy malinové.

411. Poleva rumová

Tři procezenou šťávu z $\frac{1}{2}$ pomoranče, $\frac{1}{2}$ citronu a 2 lžic rumu s 2 až 3 lžicemi cukru hladce a obarvi polevu dřívšťálovou neb třešňovou.

412. Poleva vanilková

Vmíchej do vody tolik prosetého cukru, aby povstala dosti hustá kasička, a přidej pak trochu extraktu vanilkového. Těsto, jež touto polevou opatříš, musí býti horké. Když jsi pečivo polevou opatřila, dej je ještě na několik okamžiků do trouby oschnouti.

413. Poleva žlutá

Ušlehej ze 3 bílků tuhý sníh a přidej 21 dkg jemně prosetého cukru, který jsi dříve na kůře citronové hodně ostrouhala a míchej polevu asi $\frac{1}{4}$ hodiny.

Část III.

Perníky, marcipány, makrony a podobné pečivo

414. Chléb medový

Ohřej $\frac{1}{2}$ kg medu, až se zvedá, pak jej míchej, až jest vlažný, načež vmíchej 25 dkg žitné mouky a 12 g tlučeného potaše¹⁰ a dej hmotu tu na teplém místě vykynouti. Pak vmíchej ještě 30 dkg žitné mouky, trochu zázvoru, anýzu a hřebíčku (vše co nejjemněji utlučené), vmáčkni toto těsto na tloušťku 2 prstů do voskem vymazané kulaté formy a pec je při prudkém ohni.

415. Desky medové

Prohněť v tuhé těsto: 30 dkg mouky, 15 dkg cukru, trochu tlučené skořice a tolik horkého medu, co je zapotřebí, aby těsto bylo tuhé; rozkrájej těsto na čtverce, dej doprostřed každého polovičku mandle a pec tyto desky v chladné troubě.

416. Hubinky marcipánové

Utři 10 dkg cukru a 2 žloutky a přimíchej $\frac{2}{10}$ litru studeného medu, trochu skořice, hřebíčku, kůry citronové a pomorančové a tolik mouky, aby povstalo tuhé těsto. Vyválej je na tloušťku asi $\frac{1}{2}$ cm, vykroj z něho malými formičkami různé tvary, potřij je bílkem a pec je na povoskovaném plechu.

¹⁰ Potaš – uhličitán draselný, používá se pro perníkové těsto, dnes v potravinářství označován jako přísada E501. (Pozn. red.)

417. Hubinky perníkové I.

Vař $\frac{1}{2}$ kg medu s 15 dkg cukru, sundej s plotny a přimíchej 2 polévkové lžíce rumu, 1 kávovou lžící skořice, trochu hřebíčku, strouhané kůry pomorančové a citronové, $\frac{1}{2}$ kávové lžíce potaše a $\frac{1}{2}$ kg mouky.

Vytlač těsto, až se nechytá vařečky, pak je nech přes noc státi; vyválej a vykrájej z něho hubinky.

Posyp plech moukou a pec hubinky při mírném ohni.

418. Hubinky perníkové II.

Utři pilně 10 dkg tlučeného cukru se 2 žloutky, vmíchej pak poznenáhlu $\frac{2}{10}$ litru studeného medu, 1 kávovou lžící skořice, trochu hřebíčku, strouhané kůry pomorančové a citronové a tolik mouky, aby povstalo tuhé těsto, které vyválej na $\frac{1}{2}$ cm tloušťky, pak vykroj z něho malé hubinky. Pomaž plech voskem, polož hubinky na něj, potřij je bílkem a pec je zvolna.

419. Hubinky perníkové III.

Promíchej 2 vejce a 25 dkg cukru $\frac{1}{2}$ hodiny, pak přidej 25 dkg mouky, jemně sekanou kůru z $\frac{1}{2}$ citronu, trochu květu, 3 g tlučeného hřebíčku, na špičku nože skořice, rovněž tolik pepře, 3 dkg citronátu a 3 g potaše. Vše dobře promíchej a utvoř z hmoty té malé kuličky, dej tyto na povoskovaný plech a pec je v mírně teplé troubě.

420. Koláčky brunšvické

Promíchej $\frac{1}{2}$ kg mouky s jemně sekanou kůrou a šťávou z $\frac{1}{2}$ citronu. Pak vmíchej do ní 10 dkg na malé kousky rozkrájeného másla a přidej pak ještě lžící tlučeného zázvoru. Nyní si ohřej $2\frac{1}{2}$ dkg syruku a 2 polévkové lžíce medu, dobře promíchej, přilij to k první hmotě a prohněť nyní těsto řádně.

Rozválej je pak na moukou posypaném vále na tloušťku asi 1 cm, vykroj z něho malé koláčky a pec je v dosti horké troubě, aby byly křehké.

421. Komety

Svař $\frac{1}{2}$ kg cukru se $\frac{1}{4}$ litrem mléka, až se táhne, pak nech tu směs vychladnouti; vmíchej do ní 2 dkg ammonia a trochu ode všeho tlučeného koření a jen tolik mouky, by nenastalo příliš tuhé těsto.

Pak je vyválej na tloušťku asi 7 mm, vykroj větší hvězdy a ohony, přitiskni ohony k hvězdám, dej je na máslem pomazaný plech a pec je při mírném ohni.

422. Makrony I.

Ohřej 17 dkg cukru a 17 dkg jemně tlučených mandlí v rendlíku, až vše jest horké, a vmíchej poznenáhlu 3 bílky, až z toho povstane hladká hmota. V pádu, že by hmota byla příliš hustá nebo řídká, přidej do ní trochu citronové šťávy nebo prosetého cukru. Z hmoty utvoř na oplatku kopečky a pec je světležlutě.

423. Makrony II.

Utři v hmoždíři 8 dkg oloupaných, 2 dkg hořkých mandlí a 3 bílky v hmotu. Tuto hmotu promíchej v míse s 20 dkg cukru, trochu citronové kůry a 1 bílkem a vystříkni pak pomocí kornoutku malé kopečky na papír a dej je na povoskovaném plechu v prostředně horké troubě péci do žluta.

424. Makrony III.

Tři 14 dkg cukru se 2 bílky, až se zpění, a přimíchej 7 dkg neoloupaných, tlučených mandlí. Potři plech voskem, tvoř malé hromádky z hmoty, dej je na plech a pec je v troubě světležlutě.

425. Makrony IV.

Utluc 14 dkg sladkých a 14 dkg hořkých mandlí, pak k tomu dej 28 dkg tlučeného cukru, drobně sekanou kůru z 1 citronu a dobře to promíchej, pak vmíchej lehce sníh ze 7 až 8 bílků.

Nyní dělej na bílé oplatky neb povoskovaný plech koláčky, dej doprostřed každého půl mandle a pec v chladné troubě.

426. Makrony V.

Ušlehej z 8 bílků tuhý sníh a vmíchej do toho rychle $\frac{1}{2}$ kg cukru, 4 kávové lžičky skořice, štipec hřebíčku a $\frac{1}{2}$ kg strouhaných vlaských ořechů. Udělej z toho kopečky, dej je na plech a upec je při velice mírném ohni. Dostaneš z toho veliké množství, takže můžeš vzít též jen polovičku všech součástí.

427. Makrony VI.

Tři 2 bílky s 21 dkg tlučeného cukru a trochu šťávy citronové, až se zpění, přidej 21 dkg sladkých mandlí (polovic hrubě tlučených a polovic na nudličky rozkrájených) a udělej z hmoty té na povoskovaný plech čajovou lžičkou kopečky a pec je zvolna.

428. Marcipánky basilejské

Osuš v troubě 50 dkg oloupaných mandlí, ustrouhej je, přidej 25 dkg jemně prosetého cukru a tolik vody růžové a bílků, aby povstala kašovitá hmota. Hmotu tu vytlač stříkačkou s hvězdovitou vložkou na tyčinky, utvoř z nich různé tvary na ploché míse neb porculánové desce, již jsi posypala hustě cukrem. Dej marcipánky pak (asi za hodinu) i s cukrem, který spodem na nich lpí, na plech a pec je v troubě při mírném ohni rychle.

429. Marcipánky bílé

Tři 50 dkg cukru s citronovou příchutí a 8 celých vajec $\frac{1}{2}$ hodiny, až se zpění, pak vmíchej 1 kávovou lžící skořice, $\frac{1}{2}$ káv. lžice jemně tlučeného hřebíčku, $12\frac{1}{2}$ dkg jemně sekaného citronátu, $12\frac{1}{2}$ dkg jemně sekané kůry pomorančové, $12\frac{1}{2}$ dkg neoloupaných a na nudličky nakrájených mandlí, na špičku nože ammonia a naposled, až jsi vše již řádně promíchala, přimíchej 50 dkg nejjemnější mouky. Těsto musí být tak tuhé, že se na vále dá rukou propracovati. Nyní vyválej je rukami stejnoměrně na šišku o tloušce asi cívky, nakrájej z ní proužky asi jako ruka široké, ty proužky opět rozkroj na kusy asi jako 3 prsty široké a dej je pak na pomaštěný a moukou lehce posypaný plech nepřiliš blízko k sobě. Pec je zvolna v troubě do světle žluta. Dokud jsou horké, opatři marcipánky štětcem touto polevou:

Uvař 187 g cukru do čtvrtého stupně, smíchej jej pak se šťávou z $\frac{1}{2}$ citronu a 1 polévk. lžící prosetého cukru.

430. Marcipánky krakovské

Opař 50 dkg sladkých mandlí (mezi nimiž se musí nalézati asi 6 až 8 hořkých mandlí), sloupni, ustrouhej a prohněť je s 50 dkg jemně prosetého cukru tak dlouho, až se těsto dá vytáhnouti, aniž by se trhlo. Pak z něho udělej velký bochánek a nech jej přes noc přikrytý v chladné místnosti státi. Příštího dne vyválej těsto válečkem asi na tloušťku $\frac{1}{2}$ cm a rozděl je na 2 půlky. Z jedné polovice nakrájej 2 cm široké proužky, z druhé polovice vykroj skleničkou koláčky. Polovičku těch koláčků opatř okrajem z proužků, do něhož udělej lžičkou rýhy. Z odpadků, jež dostaneš vykrájením koláčků, udělej kuličky, jež nalep na druhou polovičku koláčků v podobě hvězdy neb jiného tvaru. Opatř plech archem bílého papíru, posyp jej jemně prosetým cukrem, polož na něj koláčky s okrajem, jakož i koláčky s kuličkovou ozdobou a pec je v troubě při dosti prudkém ohni do světle hněda (stačí někdy jen několik minut).

Po vystydnutí naplň marcipánky libovolnou marmeládou a polož víka na ně.

431. Marcipánky medové

Dej do hrnku 1¹/₂ kg medu a vař jej tak dlouho, až se zvedne do výšky, pak jej vlij na mísu a tak dlouho zamíchej, až můžeš omočiti prst v něm, aniž by ses spálila.

Nyní přimíchej 750 g mouky a 36 g potaše, až se hmota zvedne, a přidej ještě jednou 750 g mouky, 4 žloutky, 150 g cukru a něco strouhané kůry citronové, propracuj vše dobře dohromady, vtiskni těsto do forem, jež jsi dříve moukou vysypala a nech je 1 až 2 dni státi na chladném místě, nežli je upečeš.

432. Marcipánky námořní

Prohněť těsto jako na marcipánky krakovské (číslo 430) a dej je do porculánového hrnce. Nyní dej vodu do kotle, postav týž na prudký oheň, postav do něho hrnec s marcipánovým těstem a vař vodu asi 15 minut (dej však pozor, by voda do porculánového hrnce nepřetekla). Těsto dej pak na 2 dni do studené místnosti, (ne však, kde mrzne), vyválej je do dosti tlustě a vykroj z něho koláčky, asi jako kávové talířky veliké. Koláčky ty opatř tlustým okrajem ze zbytků těsta. Do okrajů vtiskni lžičkou vlnitou ozdobu. Z ostatního těsta utvoř všelijaké menší a větší ovoce a lístky a nalep je do vnitřku marcipánků.

Lístky si vykrojíš dle papírových šablonek, jež na těsto kladeš a podle nichž vyřízneš ostrým malým nožíkem lístky. Žilky do nich vytlačíš jehlou.

Tyto marcipánky se již nepekou a mohou se ihned použít. Též je můžeš omalovati různými nejedovatými barvami, jež si koupíš u cukráře.

433. Marcipánky pražské

Opař $1\frac{1}{2}$ kg pěkných, velkých sladkých a 16 g hořkých mandlí, polož je do studené vody a vyměňuj tu vodu tak dlouho, až již neostává bílou. Pak ty mandle osuš, rozstrouhej a zamíchej je se 2 lžicemi růžové vody v hmotu a dej do ní $1\frac{1}{2}$ kg prosetého cukru, pak ji upraž na mírném ohni a nech ji vychladnouti. Prohnět ji ještě s 25 dkg prosetého cukru, vyválej ji na vále na tloušťku $\frac{1}{4}$ až $1\frac{1}{2}$ cm, pak vykroj z hmoty té kolečka, která pomaž marmeládou a dej vždy dvě na sebe (nebo srdéčka rozličné velikosti a podobné). Nyní vykroj z těsta okraje a posad' je na ty tvary. Marcipánky tyto pec jen několik minut buď na prknech, papírem pokrytých, neb při menším množství ve formě dortové, přikryté puklicí se žhavým uhlím. Na konec okrášli marcipánky libovolnou polevou a zavařeným ovocem.

434. Pepřenky bílé

Prohnět na vále 48 dkg jemně prosetého cukru, vejce, 2 g čištěného potaše, 10 dkg citronátu, kůru z 1 citronu, 1 muškátový ořech, polévkovou lžící skořice a malou čajovou lžičku tlučeného hřebíčku, pak přidej 48 dkg nejjemnější mouky a propracuj vše dobře. Z těsta toho udělej pak kuličky a pec je na plechu zvolna.

435. Pepřenky hnědé

Uvař 1 kg syru (cukrového), seber pěnu a dej jej trochu vychladnouti. Pak vezmi $1\frac{1}{2}$ kg mouky, $12\frac{1}{2}$ dkg převařeného másla, $12\frac{1}{2}$ dkg čerstvého másla, $\frac{1}{4}$ kg cukru, 2 vejce, 3 dkg čištěného potaše nebo 3 g práškovitého ammoniaku, 4 g hřebíčku a 4 g jemně tlučeného kardamonu a propracuj vše s tím sirupem. Těsto postav pak nejméně na 8 dní do nepříliš teplé místnosti (čím déle, tím jest těsto lepší). Pak z toho udělej kuličky jako vlaský ořech veliké, polož je na máslem pomazaný plech a pec je v prostředně teplé troubě asi $\frac{1}{4}$ hodiny pozorně. Upečeny jsou, jakmile jsou

uvnitř kypré a suché. Mohou se několik týdnů i měsíců dříve do zásoby udělati.

436. Perník domácí I.

Tři 6 celých vajec, až se zpění, přidej pak 42 dkg tlučeného cukru a tři to ještě $\frac{1}{2}$ hodiny a vmíchej pak 42 dkg mouky. Rozetři hmotu tu na povoskovaném plechu v tloušce asi $\frac{1}{2}$ cm, posázej ji rozpůlenými mandlemi a pec ji při prudším ohni. Teplý perník rozkroj na čtverce.

437. Perník domácí II.

Tři 4 celá vejce a 28 dkg cukru $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak vmíchej 7 dkg oloupaných a 7 dkg neoloupaných, strouhaných mandlí, jemně sekanou kůru z $\frac{1}{2}$ citronu, asi 6 tlučených hřebíčků a naposled $\frac{1}{5}$ litru mouky. Vlij těsto na povoskovaný plech, rozetři je na 1 cm tloušťky a pec zvolna. Dokud jest ještě horký, rozkrájej perník na čtverečky.

438. Perník medový

Ohřej 56 dkg medu a přimíchej 42 dkg hrubě tlučeného cukru, 42 dkg neoloupaných na kostky nakrájených mandlí, kůru z 1 citronu, 8 g skořice, 7 dkg na nudličky nakrájeného citronátu, 7 dkg na jemné kostky nakrájené, ocukrované kůry pomorančové, 7 polévk. lžic třešňové vody a 17 g ve vodě rozpuštěné sody. Hmota nesmí se však vařit. Pak ji vylij do rendlíku a přimíchej po lžici 84 dkg jemné mouky a nech hmotu tu na teplém místě přikrytou státi (24 hodin). Pak vypracuj těsto to, rozděl je na 2 stejné díly, utvoř z nich podlouhlé čtverhrany a pec je v mírně teplé troubě. Pak je opatř cukrovou polevou (viz čís. 409).

439. Perník moravský

Tři celé vejce, 28 dkg tlučeného cukru $\frac{1}{2}$ hodiny, pak přidej k tomu 14 dkg mandlí (a sice polovici oloupaných a polovici neoloupaných, strouhaných mandlí), z $\frac{1}{2}$ citronu sekanou kůru, 6 tlučených hřebíčků a naposledy něco více nežli $\frac{1}{6}$ litru mouky.

Je-li mouka suchá, tak nedej všechnu. Nyní vše promíchej, rozetři těsto na povoskovaném plechu a pec je zcela zvolna; pak z něho nakrájej, dokud je horké, čtverečky a pomocí nože sundej je z plechu.

440. Perník norimberský

Vař zvolna 4 litry medu se 4 kg cukru $\frac{1}{4}$ hodiny a míchej tím, až jest směs vlažná. Pak přimíchej $1\frac{1}{2}$ kg v troubě světležlutě pražené mouky, $1\frac{1}{2}$ kg krájených, do žluta pražených mandlí, 25 dkg drobně nakrájené ocukrované kůry pomorančové, 25 dkg citronátu, 3 dkg tlučené skořice, 12 g hřebíčku, 1 dkg kardamonů, 8 g bílého pepře a $12\frac{1}{2}$ dkg vyzího měchýře (rozpuštěného ve $\frac{1}{4}$ litru vody). Propracuj vše v nepřiliš tuhé těsto a dej je přes noc do teplé trouby.

Ráno je hned uválej rukama v šišky, vmáčkni je do moukou vysypaných formiček libovolného tvaru, vyndej pak perníky a dej je na moukou posypaný plech. Nech je 3 až 4 hodiny odpočinouti; smet' pak mouku a pec perníky při mírném ohni. Po upečení smet' opět mouku a opatř perníky libovolnou polevou.

(Místo vyzího měchýře můžeš vzíti 6 dkg potaše, který jsi v růžové vodě nebo v jemné kořalce rozpustila.)

441. Perník obyčejný

Propracuj důkladně $\frac{1}{2}$ kg vařícího syruhu, $\frac{1}{8}$ kg tlučeného cukru a 1 kg mouky a nech přes noc státi. Druhého dne přimíchej 1 dkg potaše, rozpuštěného v kořalce, pak trochu pepře a strouhané kůry citronové, potřij tím těstem máslem pomazaný a moukou posypaný plech a pec perník ten v troubě zvolna hnědě.

442. Perník vánoční.

Uvař 42 dkg medu s $2\frac{1}{10}$ litru mléka a $2\frac{1}{2}$ dkg mouky. Smíchej na vále 56 dkg mouky, 1 vejce, 8 g hřebíčku, 8 g skořice, citronovou kůru, 6 dkg hrubě krájených mandlí, rovněž tolik kostkovitě krájeného citronátu a 8 g potaše a propracuj vše s tím svařeným mlékem v těsto, jež musí býti tak husté jako na chléb. Když jest úplně hladké, nech je několik dní odpočinouti, pak je vyválej, vypíchni různé tvary a upec je v nepřilíš horké troubě.

443. Proužky makronové

Smíchej tuhý sníh ze 6 bílků a 56 dkg jemně tlučeného cukru. Hmotu tu postav v rendlíku na plotnu, přidej $\frac{4}{10}$ litru horkého medu a míchej tak dlouho, až hmota začne houstnouti. Pak přidej 100 na malé kousky rozkrájených ořechových jadérek (anebo na polovic mandle a na polovic ořechy) a trochu vanilky.

Tuto hmotu dej mezi dva oplatky a nakrájej z toho pravidelné kusy.

444. Pumprnikl

Promíchej 56 dkg mouky, 42 dkg strouhaných, neoloupaných mandlí, 28 dkg cukru, 28 dkg syrupu a trochu kůry citronové v těsto, vyválej je, dej na plech a pec je. Za tepla opatř pumprnikl cukrovou neb perníkovou polevou (čís. 158). Po vystydnutí rozkroj jej na podélníky.

445. Srděčka marcipánová

Promíchej $\frac{1}{2}$ litru medu s $\frac{1}{2}$ kg tlučeného cukru, přidej pak 38 dkg jemně krájených mandlí, 14 dkg citronátu, 12 dkg kůry pomorančové, strouhanou kůru z 1 citronu, 5 dkg skořice, 2 g hřebíčku, 2 polévkové lžíce rumu nebo araku a na špičku nože potaše, vmíchej do toho poznenáhlu 1 kg mouky a propracuj vše

dobře. Přikryj nyní těsto a dej je do chladné místnosti 72 hodin odpočinouti. Pak vyválej je na tloušťku malíku, vykroj srdíčka a nech tyto přes noc ležeti. Příštího dne pec je světlehnědě a ozdob cukrovou polevou.

Část IV. Různá pečiva

446. Bábovka I.

Tři $1\frac{1}{2}$ hodiny 28 dkg čajového másla, 3 celá vejce a 9 žloutků, až se to zpění. Pak přidej 28 dkg prosetého cukru, špetku tlučeného muškátového oříšku, hřebíčku a skořice, 7 dkg citronátu, 28 dkg sultánek, 28 dkg korintek a naposled vmíchej lehce tuhý sníh z 9 bílků, 28 dkg bramborové moučky a 28 dkg obyčejné mouky. Vlij hmotu do máslem vymazané a houskou vysypané formy a pec ji zvolna asi $\frac{3}{4}$ hodiny.

447. Bábovka II.

Tři 20 dkg čerstvého másla se 3 žloutky a 3 celými vejci $1\frac{1}{2}$ hodiny, přimíchej pak 50 dkg mouky, 3 dkg droždí, rozdělaného ve $\frac{1}{4}$ litru mléka, 15 dkg vanilkového cukru, 5 dkg hrozin, 5 dkg strouhaných, oloupaných mandlí a špetku soli. Vytlač hodně těsto a nech je vykynouti. Pak dej těsto do vymazané formy a pec je zvolna ve vyhřáté troubě.

448. Bábovka III.

Propracuj v těsto 14 dkg másla, 4 žloutky, 10 dkg cukru, 20 dkg mouky, $1\frac{1}{2}$ dkg droždí, $\frac{1}{10}$ litru mléka, něco soli a citronovou kůru, dej do formy (máslem vymazané a mandlemi vyložené) kynout a pec bábovku při mírném ohni.

449. Bábovka IV.

Tři $10\frac{1}{2}$ dkg másla, až se zpění, přidej pak $10\frac{1}{2}$ dkg tlučeného cukru, 4 žloutky a sekanou kůru z $\frac{1}{2}$ citronu a tři to ještě asi

$\frac{1}{2}$ hodiny. Nyní zamíchej 28 dkg mouky, $\frac{1}{12}$ litru teplého mléka, sníh ze 4 bílků a naposled zamíchej rychle 5 g natronu a 15 g vinného kamene. Dej hmotu do máslem vymazané a moukou vysypané formy a pec bábovku tu zvolna hodinu.

450. Bábovka V.

Tři 28 dkg másla, až se hodně zpění, přidej 12 žloutků a 28 dkg mouky a naposled lžíci cukru, trochu soli a $1\frac{1}{2}$ dkg rozdělaného droždí v mléce. Vymaž formu máslem, vysyp bramborovou moučkou, dej do ní těsto a nech je na teplém místě vykynouti. Pec tuto bábovku pak v nepřiliš horké troubě, vyklop ji na síto a nech vystydnouti. Pak ji opatř polevou čokoládovou.

451. Bábovka VI.

Utři v těsto, až se zpění: 28 dkg másla, 4 vejce, 2 žloutky a $\frac{1}{2}$ kg mouky, přidej pak kvásek z mléka, mouky a 3 dkg droždí, zamíchej a přidej konečně $\frac{2}{10}$ litru mléka, 14 dkg cukru, kůru citronovou a štipec soli a propracuj těsto tak dlouho, až nelípne více na vařečku. Dej je do dobře vymazané formy vykynouti a pec bábovku tu zvolna.

452. Bábovka VII.

Utři 15 dkg másla a 10 dkg cukru, až se zpění, pak vmíchej po lžíci zvolna 18 dkg nejjemnější mouky, kvásek z $1\frac{1}{2}$ dkg droždí, $\frac{1}{10}$ litru nesbíraného mléka, štipec soli, 1 dkg vanilkového cukru a sníh ze 4 bílků. Vše dej při mírném ohni vykynouti a pec velice pozorně.

453. Bábovka jednoduchá

Rozdělej 2 dkg droždí, $\frac{1}{2}$ kg mouky a trochu cukru v potřebném množství mléka. Nyní utři 3 žloutky se 7 dkg másla, 2 dkg cukru,

4 dkg mandlí a sněhem ze 3 bílků a propracuj vše hodně. Vymaž formu máslem, dej těsto do ní a pec je zvolna.

454. Bábovka z bramborové moučky I.

Šlehej celou hodinu metlou 28 dkg prosetého cukru, 8 celých vajec, z 1 celého citronu sekanou kůru a šťávu a 20 dkg bramborové moučky.

Vymaž formu máslem a vysyp strouhanou žemličkou a vlij hmotu do ní. Upec zvolna $\frac{3}{4}$ hodiny, vyklop a posyp horkou bábovku vanilkovým cukrem.

455. Bábovka z bramborové moučky II.

Tři 28 dkg jemně tlučeného cukru a 12 žloutků $\frac{1}{2}$ hodiny, přimíchej pak kůru a šťávu z $\frac{1}{2}$ citronu, 14 dkg moučky bramborové a naposled sníh z 12 bílků.

Vymaž formu máslem, vysyp moukou, dej do ní tu hmotu a pec ji zvolna $\frac{3}{4}$ hodiny.

456. Bábovka z bramborové moučky III.

Tři pilně 7 žloutků, 19 dkg cukru, 7 dkg oloupaných mandlí a šťávu z $\frac{1}{2}$ citronu $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak přimíchej pozvolna sníh ze 7 bílků a 13 dkg bramborové moučky. Hmotu tu dej do máslem vymazané formy a pec ji zvolna při mírném ohni.

457. Bábovka bez mouky

Šlehej metlou 12 žloutků, $10\frac{1}{2}$ dkg strouhané, jemně proseté housky, sekanou kůru z 1 citronu, 21 dkg jemně tlučených mandlí, 21 dkg prosetého cukru a naposled zamíchej lehce sníh ze 6 bílků.

Dej hmotu do máslem vymazané formy a pec ji při mírném ohni asi $\frac{3}{4}$ hodiny.

458. Bábovka moravská

Utři 14 dkg másla se 6 žloutky a 10 dkg cukru, přidej pak 25 dkg mouky, dále kvásek (z $\frac{1}{10}$ litru smetany a 2 g droždí), a naposled sůl, vanilku a sníh ze 4 bílků. Vymaž formu máslem a vysyp mandlemi, dej těsto do ní vykynouti a pec tuto bábovku při mírném ohni.

459. Bábovka piškotová

Šlehej metlou v dlouhém hrnku 5 celých vajec, 7 žloutků a 24 dkg prosetého cukru s vanilkou tak dlouho, až se zpění, pak vmíchej poznenáhlu 15 dkg mouky. Vlij tuto hmotu do máslem vymazané a houskou vysypané formy a pec ji $\frac{3}{4}$ až 1 hodinu zvolna.

460. Bábovka zdravotní

Tři 10 vajec a $\frac{1}{2}$ kg prosetého cukru $\frac{1}{2}$ hodiny, pak přidej k tomu 3 kávové šálky mouky, sekanou kůru a šťávu z 1 citronu a tři to ještě $\frac{1}{4}$ hodiny. Dej hmotu tu do máslem vymazané a houskou vysypané formy a pec ji při mírném ohni $\frac{3}{4}$ hodiny.

461. Chléb mléčný

Prohněť v tuhé těsto: 1 litr vlažného mléka, 3 dkg v mléce rozdělaného droždí, 1 vejce, trochu soli a cukr, 7 dkg rozpuštěného másla a tolik mouky, aby z toho bylo tuhé těsto jako na chléb. Vmíchej několik hrozinek, zapleť menší neb větší pletence, potři je rozkvedlaným žloutkem, nech na teplém místě vykynouti a upec je zvolna v troubě.

462. Hromádky stříkané

Zamíchej $3\frac{1}{2}$ decilitru mouky do $3\frac{1}{2}$ decilitru vařícího se mléka a nech to za stálého míchání povařit.

Pak sundej s plotny, míchej tím, až hmota vychladne, a přidej pak kus másla o velikosti ořechu vlaského, 6 celých vajec, trochu cukru a trochu soli, naplň těsto do stříkačky, vystříkni je do vařícího převařeného másla a pec hromádky do světležluta.

463. Koblíhy I.

Udělej kvásek ze 3 dkg droždí, kostky cukru, trochu mouky a $\frac{1}{8}$ litru mléka. Když skynul, přidej k němu 56 dkg ohřáté mouky, 4 žloutky, 2 vejce, 2 lžíce cukru, 3 hořké mandle, trochu květu muškátového, trochu kůry citronové a šálek smetany a vytluc těsto to, až povstanou na něm puchýřky. Nyní vykroj hned koblíhy, nech je skynouti a pec je jako obvyčejně v rozpáleném másle.

464. Koblíhy II.

Tři stejnoměrně (ne však vytloukat!) 6 polévkových lžic rozpuštěného másla, 6 žloutků, 1 polév. lžíci cukru, $\frac{4}{10}$ litru vlažného mléka, 1 kávovou lžičku rumu a $1\frac{1}{2}$ dkg rozdělaného droždí, přimíchej pak tolik suché a vyhráté mouky, aby povstalo jemné hladké těsto.

Pak dej těsto do tepla vykynouti, načež je dej na moukou posypaný vál, urovnej je rukou, aniž bys je válela, vykroj kulaté lístky, naplň je marmeládou, dej na ně opět lístky, vykroj menší formičkou a nech koblíhy ještě 10 minut kynuti. Pak vlož koblíhy vykynutou stranou dolů do rendlíku (v němž je na prst vysoko rozpálené sádlo), přikryj rendlík a pec je jak obvyčejně.

465. Koblíhy jednoduché

Utři 5 dkg másla, 3 dkg vepřového sádla a přimíchej 5 dkg tlučného cukru, trochu soli, 2 vejce, 3 dkg droždí, vykynutého a rozdělaného za tepla v $\frac{1}{4}$ litru mléka, trochu kůry citronové a 50 dkg mouky. Těsto dobře vytluc, dej do tepla vykynouti, pak vykrájej koblíhy, naplň je libovolnou marmeládou, znovu je vykroj

a dej do tepla vykynouti. Pec je v rozpáleném másle, polož je na síto, aby odkapalo máslo, dej na mísu a posyp je hodně vanilkovým cukrem.

466. Koláč anglický

Utři 50 dkg čajového másla, až se zpění, pak vmíchej 50 dkg cukru, 50 dkg mouky, 50 dkg korintek, jemně sekanou kůru z 1 citronu, 3 polévk. lžíce rumu a 12 vajec. Když jsi těsto řádně promíchala, dej je do máslem vymazané formy a pec je.

467. Koláč brusinkový

Rozdrob $3\frac{1}{2}$ dkg čerstvého droždí do vlažného mléka a přidej kávové $\frac{1}{2}$ lžičky cukru a rozkvedlej vše. Nyní propracuj 50 dkg mouky, $\frac{1}{8}$ litru mléka, $22\frac{1}{2}$ dkg rozpuštěného másla, 2 až 3 vejce, trochu soli, více cukru a dříve připravený kvásek v těsto a dej je na teplém místě vykynouti. Pak potři plech máslem, vyválej těsto, utvoř okraj kolem něho, potři jej vejcem, posyp jej strouhanou zatvrdlou houskou, rozetři na ni ztlusta brusinkovou marmeládu, polij to rozpuštěným máslem, posyp hodně cukrem, dej koláč znovu vykynouti a pec jej v troubě rychle, aby byl křehký. Ještě chutnějším se koláč ten stane, posypeš-li jej žmolénkami (viz čís. 476).

468. Koláč hruškový

Udělej si křehké těsto z 15 dkg mouky, 10 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 žloutku, 1 polévk. lžíce rumu a soli, co se vejde na špičku nože.

Vyválej toto těsto, oblož je oloupanými, na půlky rozkrájenými a ve vodě, cukru, šťávě citronové a rumu dušenými hruškami (nech je však na sítku vykapati) a pec těsto napolo. Pak potři směsí z tuhého sněhu z 1 bílku, cukru a vanilky, posyp koláč na nudličky rozkrájenými mandlemi a dopec jej.

469. Koláč jablkový

Prohněť 26 dkg mouky, 20 dkg libovolné mastnoty a trochu soli rychle v těsto. Potří větší plech máslem, posyp moukou a polož na něj 2 třetiny rozváleného těsta, kdežto jednu třetinu vyváleného těsta si ponech na přikrytí. Na to si udělej směs: 1 kg oloupaných, nakrájených jablek, hojně cukru, skořice, tlučené ořechy, trochu strouhané kůry citronové a lžící rumu.

Touto směsí obloží koláč a přikryj jej tou zbylou třetinou těsta. Pec jej v troubě hodinu.

470. Koláč makový

Propracuj na vále $\frac{1}{4}$ kg mouky, $\frac{1}{8}$ kg sádla, 1 žloutek, trochu soli, 1 lžící bílého vína neb rumu a 1 lžící smetany v jemné těsto, rozděl je na 2 díly, vyválej každý díl na tloušťku $\frac{1}{2}$ cm, polož jeden díl na moukou posypaný plech, dej na něj makovou nádivku asi na 1 cm vysoko a polož druhý díl těsta na to. Upec koláč ten v dobře vyhráté troubě světlehnědě.

Pak jej rozkrájej na čtvercové kusy, posyp je vanilkovým cukrem a dej je za tepla na stůl.

Nádivka maková: Vař $\frac{1}{8}$ kg cukru ve $\frac{3}{10}$ litru vody, vmíchej do toho $\frac{1}{4}$ litru třeného máku, trochu strouhané kůry citronové, tlučeného hřebíčku a tlučené skořice, svař to vše dobře a nech vychladnouti.

471. Koláč ořechový

Prohněť 16 dkg čerstvého másla, 1 šálek mouky, 1 žloutek a trochu soli a udělej z toho těsta dva stejné bochánky. První bochánek vyválej na tenký čtverhran, polož jej na pomazaný čtverhranný plech, potří jej ořechovou nádivkou, vyválej druhý bochánek rovněž ve čtverhran a přikryj tím první.

Nádivka: Utrí 6 žloutků a 20 dkg cukru, přimíchej 16 dkg strouhaných ořechů, 2 lžíce rumu a sníh ze 6 bílků.

Upečený koláč nakrájej na kostky a posyp cukrem vanilkovým.

472. Koláč ovocný

Propracuj rychle v těsto 15 dkg másla, 28 dkg mouky, 1 žloutek, trochu soli a tolik smetany, kolik jí zapotřebí, by povstalo jemné těsto, vyválej a polož je na moukou posypaný plech. Na koláč ten klad' třešně, višně neb rybíz. Pak utři 2 žloutky s 5 dkg cukru a 3 lžicemi smetany, přimíchej 5 dkg strouhaných mandlí a sníh ze 3 bílků, potři tím stejnoměrně ovocem obložený koláč a pec jej v dobře vyhřáté troubě.

473. Koláč tvarohový

Propracuj na vále 28 dkg mouky, 28 dkg másla, 14 dkg jemného cukru, 4 žloutky a z $1\frac{1}{2}$ citronu kůru a šťávu asi $\frac{1}{4}$ hodiny, až jest těsto hezky jemné, dej je pak asi na hodinu k ledu a rozděl je potom na 2 díly. Rozválej jeden po délce plechu (ne po celém) a potři jej tvarohem, který jsi vajíčkem, cukrem a citronovou kůrou rozdělala; pak rozválej druhý díl a dej jej na tu první polovici, potři vejcem, posyp sekanými, oloupanými mandlemi a dej jej do hodně vyhřáté trouby péci.

474. Koláč věncový

Propracuj 1 kg nejjemnější mouky, $\frac{1}{4}$ kg čerstvého másla, 2 vejce, 3 polévk. lžíce cukru, trochu soli, asi 3 dkg droždí a mléko v nepříliš měkké těsto. Když jest dost propracované, upleť z něho věnec, potři jej žloutkem, posyp sekanými mandlemi a pec jej.

Nechčeš-li těsto pléstí, můžeš je vyváleti, pak plnití nádivkou, zabaliti a stočiti v kruh.

Nádivka: Svař $12\frac{1}{2}$ dkg cukru s trochou vody a smíchej jej s $12\frac{1}{2}$ dkg jemně strouhané čokolády, rovněž tolíka mandlemi a 2 až 3 lžicemi sladké smetany.

475. Koláč višňový

Propracuj $\frac{1}{2}$ kg mouky, $\frac{1}{4}$ kg cukru, $\frac{1}{4}$ kg másla, 4 až 5 žloutků, 2 celá vejce, trochu kůry citronové a 1 dkg ammonia v hladké těsto, dej je pak na hodně máslem pomazaný plech, posáže hustě višněmi a pec zvolna.

476. Koláč žmolénkový

Připrav si těsto z 1 kg mouky, 4 vajec, trochu soli, cukru, mléka dle potřeby a 5 až 6 dkg rozdělaného droždí, nech vykynouti, přidej $12\frac{1}{2}$ dkg rozpuštěného másla a tři a propracuj dobře toto těsto. Vyválej je dosti tenké a nech je ještě jednou na moukou posypanem plechu vykynouti, potřij rozpuštěným máslem a posyp je **žmolénkami**, jež si takto připravíš:

Smíchej 20 dkg rozpuštěného převařeného másla s 15 dkg jemného cukru, trochu tlučené skořice, ustrouhanou kůru z $\frac{1}{2}$ citronu, 5 dkg sladkých a několik hořkých, sekaných mandlí a tolik jemné mouky, že se hmota dá v ruce rozdrobiti na velké, suché žmolénky.

Když jsi byla koláč jimi hodně posypala, pokapej je rozpuštěným máslem a upec je při stejnoměrném ohni v mírně horké troubě světlehnědě.

477. Koláče švestkové

Utři na vále 56 dkg mouky a 21 dkg másla hodně. Pak přimíchej 4 žloutky a 2 celá vejce, 2 lžíce dobré smetany, $17\frac{1}{2}$ g droždí ve vlažném mléku rozdělaného, 1 lžíci tlučného cukru a něco soli.

Propracuj vše dobře na vále, podsyp těsto moukou, přikryj je teplým ubrouskem a nech je $\frac{1}{2}$ hodiny odpočinouti. Pak vyválej je na tloušťku dvou hřbetů nože, vykroj z něho kulatou formičkou asi 20 kusů a stiskni každý kus prstem tak, aby povstal hezký, kulatý okraj. Polož na každý koláč 4–6 rozpůlených švestek, potřij okraj vejcem, a pec koláče v troubě. Pak je posyp cukrem.

478. Koláče meruňkové

Utři 4 dkg másla s 1 celým vejcem a 1 žloutkem, přidej 20 dkg mouky, sůl, cukr, 1 dkg droždí (rozdělaného v $\frac{2}{10}$ litru mléka) a trochu strouhané kůry citronové, propracuj a vytluc těsto to, nech vykynouti a nalij je tence na plochý, máslem pomazaný plech. Na to rozpul meruňky v půli a polož tyto půlky slupkami dolů na těsto, posyp je cukrem, dej ještě trochu do tepla vykynouti a pec koláč do hněda. Pak jej rozřízni na kusy a posyp tyto hodně cukrem.

479. Kostky

Utři 4 žloutky s kouskem cukru, přidej pak 4 lžíce trochu osolené mouky a sníh ze 4 bílků. Vymaž čtverhrannou formu máslem a vysyp moukou, dej těsto do ní a upec je světležlutě. Pak vyklop, nech vychladnouti a nakrájej větší kostky, jež v rozpuštěném másle hezky do hněda osmaž. Pak je posyp cukrem a mandlemi a dej na ně zavařeninu.

480. Kulič (Ruský mazanec)

Ohřej asi 2 kg nejjemnější pšeničné mouky. Pak k ní přimíchej 1 litr vlažného mléka a 8 až 10 dkg dobře rozdělaného droždí a nech těsto vykynouti.

Pak přimíchej 4 celá vejce a 6 žloutků, $37\frac{1}{2}$ dkg utřeného a rozpuštěného másla, hrozinky dle libosti, asi 20 dkg cukru a trochu arakem neb rumem povlhčeného šafránu a docela málo mouky a vypracuj těsto.

Přikryj je lehce a postav na teplé místo k opětnému vykynutí.

Pak z něho udělej buď bochánek, nebo je zapleť, opatř řeckým křížem, posyp směsí ze sucharových drobtů, hrubě tlučeného cukru, hrozinek, korintek a tlučených mandlí a upec v nepříliš horké troubě světlehnědě.

481. Mazanec italský

Rozmíchej 35 dkg mouky a 5 dkg droždí s vlažnou vodou a nech vykynouti. Tento kvásek prohněť potom s $1\frac{1}{2}$ kg mouky, 12 dkg cukru, 2 žloutky, 2 celými vejci, 6 dkg rozpuštěného másla a dej vše na teplé místo několik hodin kynouti. Pak promíchej 1 kg mouky, 25 dkg cukru, 12 dkg rozpuštěného másla, 5 žloutků, 5 celých vajec a trochu soli a prohněť to vše s tím vykynutým těstem. Pak utvoř z těsta toho menší bochánky, dej je na máslem pomazaný plech, potřij je rozpuštěným máslem a dej je zvolna péci.

482. Mazanec velikonoční I.

Utři 21 dkg másla, až se zpění, pak přidej 2 žloutky, jeden po druhém, 14 dkg cukru, 4 dkg ve vlažném mléce rozdělaného droždí, 1 kg mouky, $\frac{4}{10}$ litru vlažného mléka, trochu soli a citronové kůry. Když jest to těsto dobře vypracované, nech je vykynouti. Pak je dej na vál, přidej sultánky a rozpůlené mandle, trochu nakrájeného citronátu a propracuj ještě hodně rukama. Nyní udělej z toho těsta bochánek, polož je na máslem pomazaný plech a dej opět vykynouti; pak nařízni nožem nahoře kříž, pomaž rozkvedlaným vejcem a pec je.

483. Mazanec velikonoční II.

Propracuj 12 dkg másla, 2 žloutky, 14 dkg cukru, 4 dkg v mléce rozpuštěného droždí, 1 kg mouky, $\frac{1}{20}$ litru teplého mléka, trochu soli a kůry citronové v těsto, dej je vykynouti a přidej pak sultánky, mandle a trochu citronátu, prohněť vše, utvoř bochánek, dej je na máslem pomazaný plech vykynouti, udělej nožem na vrchu kříž, pomaž rozkvedlaným vejcem a pec je v troubě.

484. Nuky syrné

Smíchej v těsto $\frac{1}{2}$ kg mouky, 5 dkg droždí a vlažné mléko a postav je na teplé místo. Pak utři 5 až 10 dkg másla, až se zpění, a přimíchej 10 dkg cukru, 2 až 6 žloutků, $\frac{1}{2}$ kg tvarohu, několik sekaných, hořkých mandlí a kůru z 1 citronu. Pak to přidej k vykynutému těstu, a přimíchej naposled ještě $\frac{1}{8}$ kg malých hrozin. Na to vyválej těsto v tloušťce prstu, vykrájej kulaté destičky, nech je ještě jednou vykynouti a upec je pak v rozpáleném sádle neb másle, kteréhož musí býti tolik, aby plovaly.

485. Plž ořechový

Utři hodně 14 dkg hovězího loje a 5 lžic vody a tři to pak s vejcem, 5 žloutky, 3 lžicemi droždí, něco solí a mouky dle potřeby a udělej z toho těsto jako na nudle. Pak dej 14 dkg oloupaných a jemně utlučených, ořechových jadérek do $\frac{1}{2}$ litru vařícího medu a přidej kousek másla, jemně krájeného citronátu a dostatečně smetany; nech tuto hmotu vychladnouti, potřij jí vyválené těsto, zabal toto a stoč je šnekovitě. Nyní nech těsto na teplém místě kynouti.

Pak vymaž rendlík máslem, dej těsto do něj, potřij je rozkvedlaným vejcem a pec je.

486. Růže smažené

Prohněť na vále 25 dkg mouky, 6 dkg másla, lžici cukru, lžici mléka, 3 lžice bílého vína a trochu soli. Vypracuj a rozválej v těsto jako na nudle a vykroj formičkou hvězdičky, pomaz prostředek jejich bílkem, dej pak 2 až 3 hvězdičky na sebe a stluč je uprostřed v mouce omočenou vařečkou (aby se lístky zvedly). Pak dej tyto růžičky do rozpáleného másla smažiti, ozdob je pak uprostřed zavařeninou a posyp je cukrem.

487. Suchary alpské

Rozdělej $1\frac{1}{2}$ dkg droždí ve $\frac{1}{4}$ litru mléka, přidej litr mouky a dej kvásek ten vykynouti. Propracuj pak 8 dkg másla, 3 žloutky, 8 dkg cukru s kváskem a se $\frac{1}{4}$ litrem mléka a tolik mouky, aby povstalo tuhé těsto. Utvoř z něho šišky, dej je vykynouti a pec je zvolna na plechu. Po 24 hodinách rozkrájej šišky na co možná tenké řezy v tloušťce 3 millimetrů, zabal je do jemně prosetého cukru a do šátku a nech je takto v cukru zaobalené den ležeti. Pak je zabal do vanilkového neb skořicového cukru a suš je při mírném ohni.

488. Suchary cestovní

Tři 15 dkg másla a 16 dkg mouky, až se zpění; pak šlehej ve vysokém hrnku metlou 15 dkg cukru, 3 vejce a 3 žloutky na plotně při slabém ohni tak dlouho, až jest tato hmota hodně teplá, nyní sundej ji z plotny a šlehej tak dlouho, až jest úplně studená. Pak ji vmíchej po lžici do té první hmoty a přidej ještě 5 dkg kůry pomorančové, 5 dkg citronátu, 5 dkg hrozinek, 5 dkg oloupaných mandlí, vše jemně usekané, a promíchej vše dobře. Vymaž formu na suchary máslem, na její dno vlož papír a naplň hmotu do ní. Postav formu na plech a pec v ne moc horké troubě. Když úplně hmota vystydla, nakrájej z ní řezy asi 2 až 3 cm široké, které dle libosti můžeš dáti na obou stranách sušiti.

489. Suchary citronové

Tři 4 vejce, 3 žloutky, 28 dkg cukru, který jsi na kůře 3 citronů otřela, 56 dkg mouky, až povstane hladká hmota, a vmíchej pak 26 dkg převařeného másla. Dej hmotu tu do máslem vymazané formy (na „biskupský chlebiček“) a pec ji při prudším ohni. Po vychladnutí nakrájej řezy.

490. Suchary čokoládové

Ušlehej v páře na plotně 4 vejce, pak sundej je z plotny a šlehej opětne, pak přidej 28 dkg strouhané čokolády a 28 dkg mouky. Hmotu dej do vymazané formy „na biskupský chlebíček“ a pec ji při prudkém ohni. Po vychladnutí nakrájej ji na řezy.

491. Suchary domácí

Smíchej v těsto 114 dkg mouky, 2 dkg droždí, 10 dkg másla, 20 dkg cukru, 2 žloutky a trochu jemně sekané kůry citronové a vyváž je jako těsto na nudle.

Po vykynutí utvoř z tohoto těsta dvě šišky, potřij je vodou a pec je. Pak nech šišky den odpočinouti a krájej je pak na řezy, jež nech oschnouti.

492. Suchary jemné

Uhněť v tuhé těsto: 1 litr jemné mouky se 2 dkg droždí, asi $\frac{7}{10}$ litru dobré smetany, 4 žloutky a 10 dkg tlučeného cukru, udělej šišku a nech ji zvolna na teplém místě vykynouti. Pak ji pec velmi zvolna, rozkrájej ji na řezy asi jako tužka silné a nech je ještě trochu sušiti. Pak je obal do vanilkového cukru a nech je oschnouti.

493. Suchary karlovarské I.

Tři vždy v jednom směru 25 dkg jemně prosetého cukru, 8 celých vajec, ustrouhanou kůru z jednoho, nepříliš velkého citronu a 20 dkg jemně tlučených mandlí $\frac{1}{2}$ hodiny, přidej pak 20 dkg mouky a tři ještě $\frac{1}{4}$ hodiny. Vymaž formu na „biskupský chlebíček“ máslem, dej hmotu do ní a pec ji při mírném ohni, až sežloutne.

Příštího dne rozkroj hmotu na centimetr tlusté řezy a usuš je na obou stranách.

494. Suchary karlovarské II.

Utří 6 žloutků s 9 dkg cukru a přimíchej 6 dkg mouky. Pec hmotu tu v malém čtyřhranném, máslem pomazaném plechu. Pak ji rozkrájej na řezy, nech tyto oschnouti a v troubě napáříti.

495. Suchary kolínské

Tři 28 dkg tlučeného cukru, 4 celá vejce a 4 žloutky, až to zhoustne, vmíchej pak $38\frac{1}{2}$ dkg mouky. Tuto hmotu dej do máslem vymazané a moukou vysypané podlouhlé formy a pec ji zvolna, aby byla zažloutlá, pak ji vyklop, teplou rozkrájej na řezy a dej tyto do trouby na papíru dobře usušiti.

496. Suchary lázeňské

Tři 28 dkg cukru se 6 žloutky $\frac{1}{4}$ hodiny, pak přidej sníh ze 6 bílků a tři ještě $\frac{1}{2}$ hodiny, naposled přidej 28 dkg mouky, trochu soli a 1 polévkovou lžici jemně tlučeného feniklu. Z tohoto těsta udělej šišku, pomaž ji rozkvedlaným vejcem a pec ji na máslem pomazaném plechu při mírném ohni hodinu. Druhého dne rozkrájej ji a dej řezy po ohni do trouby oschnouti.

497. Suchary lomnické

Promíchej 3 dkg droždí, $\frac{3}{4}$ litru mléka a 28 dkg mouky v těsto a dej je vykynouti. Mezi tím utří 7 dkg másla, 7 dkg cukru, 1 vejce, 1 žloutek, 10 dkg oprašených strouhaných mandlí, trochu soli a trochu citronové kůry, posyp to 28 dkg mouky a nech to státi. Když první těsto vykynulo, propracuj obě hmoty dohromady, udělej z toho 2 dlouhé šišky, polož je na suchý plech, nech je vykynouti a pak zvolna péci. Příštího dne nakrájej ostrým nožem tenké řezy, zabal každý do cukru, který jsi s trochou skořice a vanilky promíchala, a upraž suchary v otevřené troubě.

498. Suchary pro děti

Šlehej 21 dkg cukru a 5 celých vajec metlou $\frac{1}{2}$ hodiny a přimíchej pak 13 dkg obyčejné mouky a 4 dkg mouky pohankové. Hmotu dej do máslem vymazané formy, upec žlutě, pak rozkrájej ji na tenké lístky a dej do trouby oschnouti.

499. Šátky cípkové

Prohněť 30 dkg mouky, 7 dkg másla, 4 žloutky, trochu soli a tolik smetany, aby povstalo jemné těsto, vyválej je několikrát, přelož je opět, dej $\frac{1}{2}$ hodiny v chladné místnosti odpočinouti; pak je vyválej tence, vykroj z něho veliké nepravidelné čtverhrany, potřij je marmeládou a na koncích bílkem a přelož je v trojhran jako šátek. Pec šátky ty v horkém másle neb sádle a posyp je vanilkovým cukrem.

500. Tašky jahodové

Propracuj na vále pomocí nože 15 dkg mouky, 3 dkg másla, trochu soli a přimíchej 2 žloutky a tolik smetany, aby z toho povstalo jemné těsto. Vyválej těsto to lehce, vykroj ozubeným kolečkem čtverhrany, dej doprostřed každého lžíci hodně oslazených čerstvých jahod, potřij konce těsta bílkem, přelož je přes jahody a upec tašky tyto rychle v horkém másle neb sádle.

Pak je posyp vanilkovým cukrem.

501. Těsto máslové I.

Propracuj na vále $\frac{1}{4}$ kg mouky a $\frac{1}{2}$ kg másla; udělej z toho bochánek a nech jej hodně ve studenu odpočinouti. Pak propracuj v těsto: $\frac{1}{4}$ kg mouky, 2 vejce, trochu vlažné vody, z 1 citronu šťávu a špetku soli tak dlouho, až to dělá puchýřky, udělej pak bochánek, přikryj a dej jej odpočinouti.

Nyní rozválej obě těsta, dej je na sebe, a sice máslové dej na těsto vejcem zadělané, přelož opět, rozválej a tak to opakuj třikrát, pak to zaobal do ubrousku a dej k ledu nebo na hodně studené místo, pak opět 3krát převálej. Ku potřebě vyválej pak těsto na $\frac{1}{2}$ cm tlustě.

Těsto toto hodí se na záviny, koláčky a jiná pečiva.

502. Těsto máslové II.

Prohněť rychle na vále 35 dkg mouky a 28 dkg másla, udělej z toho bochánek, dej na moukou posypaný talíř, přiklop rendlíčkem a nech jej v hodně studené místnosti odpočinouti (nejlépe přes noc). Pak vypracuj na míse $17\frac{1}{2}$ dkg mouky, 1 celé vejce a 1 žloutek, 2 lžíce smetany, špetku soli, 1 lžíci rumu neb kořalky, až těsto dostane puchýřky; pak dej je asi na 1 hodinu odpočinouti. Vyválej nyní obě těsta, polož to máslové na to druhé těsto, přelož opět, rozválej opět, přelož atd. Tak to opakuj 4krát a dej těsto pak do studena.

503. Těsto máslové III.

Rozděl 28 dkg mouky na 2 díly. Z jednoho dílu mouky, 3 žloutků a několika lžic syrové smetany udělej těsto, jež nesmí na vařečce lpíti. Druhý díl mouky vyválej s 28 dkg másla v jemné těsto. Nech obě těsta hodinu odpočinouti, pak dej obě těsta na sebe a vyválej je třikrát tence.

504. Těsto závinové

Propracuj v teplé místnosti 14 dkg másla, 1 vejce, $\frac{1}{4}$ litru mléka, zrnko soli a tolik mouky, by těsto bylo tužší nežli na buchty. Když jest hladké, pokop je ohřátým hrnkem a nech je odpočinouti.

505. Tykanec švestkový

Skvedlej hodně $\frac{1}{4}$ litru mléka s 2 celými vejci a přidej malinko soli, 2 lžíce cukru, $\frac{1}{2}$ kávové lžičky dvojuhličitanu sodnatého,

2 polévky. lžíce rozpuštěného másla a tolik mouky, aby povstalo zahoustlé kapání.

Nalij je pak na pomaštěný a moukou posypaný plech, polož na to půlky švestek, pec v dobře vyhřáté troubě, rozkrájej na podélné řezy a posyp je cukrem a skořicí.

506. Vánočka I.

Vytluc dobře 28 dkg mouky, 7 dkg čerstvého a 7 dkg převařeného másla, 1 vejce, kávový koflíček mléka a 4 dkg droždí v těsto; pak je nech vykynouti, dej na vál, přimíchej k němu 7 dkg hrozinek, 7 dkg rozpůlených mandlí, 5 dkg citronátu a zapleť vánočku. Dej ji pak opět vykynouti, pomaž vejcem a pec ji.

507. Vánočka II.

Udělej si kvásek z 5 dkg droždí, trochu mouky a mléka a nech vykynouti. Pak přidej k němu 1 kg 12 dkg mouky, 31 $\frac{1}{2}$ dkg másla, 1 celé vejce, 3 žloutky, 21 dkg cukru a sekanou kůru z $\frac{1}{2}$ citronu.

Promíchej vše dobře a vytluc těsto, až povstanou na něm puchýřky. Nech je na teplém místě vykynouti, pak zamíchej do něho 14 dkg sultánek, 15 $\frac{1}{2}$ dkg pařených mandlí a 4 hořké mandle. Zapleť z něho vánočku, nech ji skynouti, pomaž pak rozkvedlaným vejcem a pec ji asi hodinu zvolna.

508. Věnečky stříkané I.

Dej na plotnu do rendlíčku $\frac{1}{4}$ litru vody a 14 dkg másla a nech to povařit; přidej pak za stálého míchání 30 dkg jemné mouky, nech jen zpejchnouti, sundej z plotny a míchej tím, až hmota vychladne, pak přidej 6–7 vajec (jedno po druhém) a tři hmotu vařečkou $\frac{1}{2}$ hodiny, načež ji naplň do stříkačky a vystříkni na silný, v převařeném, horkém másle omočený hladký papír věnečky neb rovné kousky. Nyní obrať papír nad nádobou s rozpáleným máslem

tak, aby věnečky padaly přímo do másla, v kterém je do zlatožluta upec.

509. Věnečky stříkané II.

Připrav si totéž těsto, jako v předešlém receptu uvedeno bylo, jenže místo vody vezmi mléko. Pak upec věnečky na máslem pomazaném plechu místo v rozpáleném másle.

510. Veselí hoši

Prohněť v jemné těsto na vále 20 dkg mouky, 2 až 3 žloutky, 2 lžíce smetany, 1 lžíci vína neb rumu a několik zrníček soli; vyválej těsto to na tloušťku asi $\frac{1}{2}$ cm, vykroj z něho ozubeným kolečkem obdélníky, pec je v horkém másle a posyp je pak cukrem a skořicí.

511. Zaječí ouška

Uvař 6 prostředně velkých bramborů, oloupni, rozmáčkni je a smíchej je s rovněž tolik mouky, co brambory vážily. Propracuj na vále těsto to rukama, vyválej je, vykroj kolečkem ozubeným podélné, nepravidelné čtverhrany a pec je v převařeném másle.

Pak je posyp cukrem a skořicí nebo strouhanou čokoládou.

512. Závin bramborový

Nech obyčejné závinové těsto (viz čís. 504) pod hodně vyhrátým hrnkem 1 až 2 hodiny odpočinouti. Mezi tím připrav si následující nádivku: Tři 12 dkg vařených, skrze síto protlačených bramborů, 2 dkg cukru, 4 žloutky, kůru z $\frac{1}{2}$ citronu, šťávu z 1 celého citronu, pak vmíchej lehce sníh ze 4 bílků (cukr a žloutky utři dříve hodně). Vytáhni nyní těsto na moukou posypaném ubrusu, potří nádivkou, zaviň a pec závin na hodně máslem potřeném plechu. (Můžeš jej polítí též vinným krémem.)

513. Závin jablkový

Propracuj na vále 14 dkg mouky s 10 dkg másla a udělej do té hmoty důlek. Přidej pak 2 žloutky, trochu soli, 7 dkg cukru a 9 dkg strouhaných, opařených mandlí, uhněť vše rychle v těsto a nech je $\frac{1}{4}$ hodiny odpočinouti. Mezi tím oloupej si $\frac{1}{2}$ kg jablek, nakrájej je na lístky a dej je v rendlíčku s cukrem, skořicí, hřebíčkem, lžicí vína a trochou rumu na hustou kaši dusiti. Pak dej kasičku vychladnouti. Těsto rozděl na 2 díly, vyválej každý díl tak, aby na plech se vešel, okraje odřízni kolečkem, pokrýj jej polovičkou nádivky, posyp jej hrozkami, přelož těsto a stiskni na okrajích pevně.

Z odpadků těsta udělej pak okrasu na závin. Oba záviny polož na plech, potřij vejcem a pec je při mírném ohni asi hodinu.

Po vychladnutí nakrájej na řezy a posyp je cukrem.

514. Závin makový I.

Utři na vále pilně 56 dkg jemné mouky s $10\frac{1}{2}$ dkg másla, pak přidej 1 žloutek, 1 celé vejce a trochu soli a udělej s trochou vlažné vody obyčejné měkké závinové těsto; propracuj je pak tak dlouho, až se nelepí na ruce a nech je na vále $\frac{1}{2}$ hodiny odpočinouti.

Mezitím udělej si **nádivku**:

Utluc skoro $\frac{1}{2}$ litru máku jemně. Pak postav $\frac{1}{3}$ litru mléka s 28 dkg cukru na plotnu. Začne-li se mléko vařiti, dej do něho mák a nech jej dobře povařiti tak, aby se dal dobře potřít. Též přidej $10\frac{1}{2}$ kg másla, skořici, hřebíčky a tlčené kůry citronové dle libosti a nech nádivku vychladnouti.

Nyní přikryj stůl ubrusem, popraš jej moukou, vytáhni na něm tence těsto, potřij je na jedné polovičce nádivkou ztlouští prstu, posyp hrozkami a korintkami, pomaž druhou polovičku těsta máslem a zaviň závin od té strany, která jest mákem potřena. Pak vymaž rendlík máslem, dej závin šnekovitě do něj a pec jej v troubě. Mezi pečením potřij závin nahoře máslem. Upečený závin rozkrájej na stejné kusy a posyp tyto.

515. Závin makový II.

Propracuj 28 dkg mouky s 28 dkg másla, šťávou a kůrou z $1\frac{1}{2}$ citronu, s trochou soli a trochou vody v těsto a dej je do studené místnosti $1\frac{1}{2}$ hodiny odpočinouti.

Pak je vyválej, rozetři mák v prostředku, pomaž okraje vejcem, zabal v závin a dej jej na máslem pomazaný plech. Z počátku pec jej ve velice horké, pak v teplé troubě.

516. Závin meruňkový

Ušlehej tuhý sníh z 10 bílků, pak do něj vmíchej 18 dkg tlučeného cukru, 10 žloutků, 18 dkg mouky a 9 dkg rozpuštěného másla; rozetři tu hmotu rukou na tenký lístek na máslem pomazaném plechu, potř meruňkovou zavařeninou, zaviň a pec zvolna.

Pečený závin potř ještě zavařeninou a posyp hodně cukrem.

517. Závin oříškový

Vytáhni tence obyčejné závinové těsto (viz čís. 504), posyp je smaženou houskou, 14 dkg strouhaných oříšků, skořicí, hřebíčkem, citronovou kůrou a korintkami. Pak utři 3 polévkové lžíce medu s 3 polévk. lžícemi smetany a 2 žloutky a polij tím nádivku, posyp pak cukrem, zaviň v závin, potř máslem, posyp houskou a pec jej v mírně teplé troubě.

518. Závin smetanový

Vytáhni tence závinové těsto (viz čís. 504), odřízni okraje a dej na ně tuto nádivku: Promíchej 12 dkg utřeného másla, 6 žloutků, 2 lžíce strouhané housky, $\frac{1}{4}$ litru kyselé smetany a sníh ze 6 bílků. Posyp hrozkami, zatoč v závin a dej jej do máslem vymazaného rendlíku; mezi pečením přilij trochu mléka.

519. Závin tyrolský I.

Prohněť na vále v tuhé těsto: 28 dkg mouky, 14 dkg másla, 4 žloutky, $17\frac{1}{2}$ g málo mlékem rozdělaného droždí, trochu cukru a soli a nech je $\frac{1}{4}$ hodiny odpočinouti.

Pak je vyválej na tloušťku hřbetu nože, přelož je třikrát a nech je na vále opět $\frac{1}{4}$ hodiny odpočinouti.

Pak si připrav **nádivku**: Oloupej 10 pěkných jablek, rozkrájej je kostkovitě a dej je se 14 dkg cukru, $10\frac{1}{2}$ dkg hrozinek a $3\frac{1}{2}$ dkg jemně krájeného citronátu dusit a pak vychladnouti.

Vyválej pak opět těsto na tloušťku hřbetu nože a rozřízni je na 4 listy. Pak dej na každý list dušená jablka, přelož z obou podélných stran, potřij vejcem a posyp jemně sekanými mandlemi. Na plechu dej je na teplém místě vykynouti a upec závin v troubě. Pak jej rozkrájej a posyp cukrem.

520. Závin tyrolský II.

Závinové těsto (viz čís. 504) vytáhni na moukou poprášeném ubrusu a dej na polovinu makovou nádivku, zaviň tuto polovičku a dej na druhou mandlovou nádivku a zabal je dále, namaž hodně máslem a pec jak obyčejně.

Nádivka maková: Vař ve $\frac{1}{4}$ litru mléka $\frac{1}{4}$ kg tlučeného máku, trochu sekané citronové kůry a šťávy a cukr dle libosti.

Nádivka mandlová: Tři 6 žloutků, 11 dkg cukru, šťávu z $\frac{1}{2}$ citronu a 10 dkg pařených, tlučených mandlí a vmíchej do toho sních ze 6 bílků.

521. Závin tyrolský III.

Propracuj rychle na vále 14 dkg mouky a 14 dkg dobrého másla, udělej z toho bochánek a dej jej do studena odpočinouti. Pak zadělej na vále v těsto 14 dkg mouky, 1 vejce, 1 dkg droždí, rozdělané ve 3 lžících smetany, $17\frac{1}{2}$ g cukru a trochu sekané kůry citronové.

Propracuj toto těsto tak dlouho, až jest hladké; pak z něho udělej bochánek, přikryj jej hrnkem a dej trochu skynouti. Pak rozválej to první těsto na tloušťku asi 1 cm, potom to druhé, rovněž tak tlustě, dej to první na ně a přelož, znovu rozválej, opět přelož a opakuj tak asi 4krát. Na to rozděl těsto na 2 díly, rozválej je na 2 obdélníky o tloušťce asi 1 cm, dej jeden na máslem pomazaný plech a dej na něj asi 6 na tenké lístky nakrájených jablek (možno-li míšeňských) a sultánky, posyp rozsekanými mandlemi, tlučenou skořicí a trochu tlučeným cukrem.

Přikryj druhým dílem, založ okraje, pomaž závin rozkvedlaným vejcem, posyp sekanými mandlemi a cukrem. Pec jej spěšně. Vystydlý závin krájej na podlouhlé proužky.

522. Závin vídeňský

Vytáhni obyčejné závinové těsto (viz čís. 504) a posyp je smaženou houskou. Nyní si udělej nádivku: smíchej 1 kg oloupaných a vyloupaných švestek s hodně cukrem, skořicí a trochu strouhané kůry citronové. Tuto nádivku rozetři na těsto, zaviň v závin, potří máslem, posyp houskou a pec jej v mírně teplé troubě.

523. Závin višňový

Vytáhni obyčejné závinové těsto (viz čís. 504), potří je horkým máslem, posyp je smaženou houskou, hodně cukrem, tlučenými mandlemi a vyloupanými višněmi (asi $\frac{3}{4}$ kg); pak zaviň v závin, upec jej zvolna na máslem pomazaném plechu a posyp jej hodně cukrem.

Část V.

Zmrzliny (mražené)

Všeobecný předpis ku přípravě zmrzliny

K přípravě zmrzliny jest zapotřebí cínová pyksle (tak zv. mraženka), menší dřevěná lopatka a velký kbelík s otvorem se zátkou na vypouštění vody.

Na kbelík ledu běře se asi 1 kg soli, která se mezi rozsekaný led vmíchá. Pyksli postav do kbelíku, kolem narovnej led a pevně jej upěchuj. Když jest pyksle úplně studená, naplň do ní zmrzlinu, zavři ji úplně těsně víkem a toč pykslou co možná rychle. Čím rychleji zatočíš, tím dříve směs zmrzne. Za čtvrt hodiny odstraň lopatkou zmrzlinu lpící na stranách a na dně uvnitř pyksle a smíchej ji s tekutou ještě směsí, zavři honem víko a toč opět pykslou. Po 10 minutách to opět opakuj, opět zamíchej a pykslí zatoč.

Tak to opakuj, až zmrzlina je úplně tuhá. Nyní propracuj zmrzlinu lopatkou za ustavičného točení řádně, aby se stala poddajnou. Pak ji vyklop do mísy neb formiček.

Poznámka. Zmrzlina nesmí obsahovati mnoho cukru, jelikož cukr překáží umrznutí.

524. Zmrzlina angreštová

Protlač skrze husté síto měkce uvažený nezralý angrešt a přidej 35 dkg cukru a $\frac{1}{4}$ litru sladké smetany a promíchej vše řádně. Pak přidej tuhou pěnu ze $\frac{1}{4}$ litru smetany, naplň směs do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

525. Zmrzlina borůvková

Protlač borůvky skrze síto, proced' šťávu a míchej litr šťávy borůvkové s 15 dkg cukru tak dlouho, až jest směs hladká. Pak ji naplň do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

526. Zmrzlina citronová

Ustrouhej kůru z 1 citronu na $37\frac{1}{2}$ dkg cukru a vař jej v $\frac{1}{2}$ litru vody. Když se směs povařila a opět vystydlá, přidej šťávu ze 4 citronů. Proced' pak směs skrze husté síto do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

527. Zmrzlina čokoládová

Rozpusť v rendlíčku v troubě 4 tabulky čokolády, pak ji rozetři a přilij trochu smetany. Na to ušlehej tuhou pěnu z trochu více nežli $\frac{1}{3}$ litru šlohačky a v jiné nádobě tuhý sníh ze 3 bílků. Cukru můžeš přidati dle libosti.

Pak smíchej vše dohromady, dej to do mraženky a pokračuj dle všeobecného předpisu.

528. Zmrzlina jahodová

Viz zmrzlinu malinovou III. Místo malin vezmi jahody.

529. Zmrzlina kávová

Nech $12\frac{1}{2}$ dkg čerstvě pražené, jemně mleté kávy v $\frac{1}{2}$ litru sladké smetany povařiti a postav ji pak přikrytou na horké místo. Po nějakém čase proced' tuto tekutinu skrze síto, přidej $37\frac{1}{2}$ dkg cukru a vař ji za neustálého míchání s 12 žloutky tak dlouho, až úplně stuhne.

Za opětného ustavičného míchání nech ji zvolna vychladnouti, naplň hmotou tou pyksli a pokračuj dle všeobecného předpisu.

530. Zmrzlina malinová I.

Smíchej $\frac{1}{4}$ litru šťávy malinové, $\frac{1}{4}$ litru červeného vína a $\frac{1}{2}$ litru vody a přidej pak ještě 25 dkg cukru a šťávu z jednoho citronu. Směs tu naplň skrze čisté plátno do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

531. Zmrzlina malinová II.

Smíchej litr silné šťávy malinové s litrem vody a $12\frac{1}{2}$ dkg cukru, naplň směs do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

532. Zmrzlina malinová III.

Uvař 2 litry krásných zralých malin v litru vody s 50 dkg jemně prosetého cukru, protlač pak skrze husté síto, promíchej se šťávou ze 2 citronů, naplň směs do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

533. Zmrzlina meruňková

Protlač krásné zralé meruňky skrze síto a přidej 50 dkg cukru, $\frac{1}{2}$ litru vody a šťávu z 1 citronu a promíchej vše dobře. Směs tu naplň do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

534. Zmrzlina oříšková

Svař $\frac{1}{2}$ litru dobré sladké smetany, proced' ji a šlehej ji na plotně v novém vysokém hrnku se 6 žloutky, 6 vrchovatými polévkovými lžicemi vanilkového cukru tak dlouho, až se začne vařit, pak ji stáhni s plotny, šlehej, až vystydne a přimíchej ještě 6 rovných lžic málo upražených, velice jemně strouhaných, oloupaných oříšků lískových. Pak ji naplň do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

535. Zmrzlina vanilková

Vymoč tyčinku vanilkovou v $1\frac{1}{2}$ litru smetany; pak svař smetanu s 25 dkg cukru a přidej ještě 15 žloutků. Hmotu nech za ustavičného míchání zvolna vystydnouti, načež ji naplň do pyksle a pokračuj dle všeobecného předpisu.

Část VI.

Cukrátky a pokroutky

536. Chléb turecký (medový)

Tři $3\frac{1}{2}$ bílků s 28 dkg cukru tak dlouho, až povstane hustá hmota, pak vmíchej 3 polévky. lžíce medu a 50 jemně rozsekaných vlašských ořechů. Tři to vše na plotně tak dlouho, až se hmota nechytá vařečky, ani rendlíku. Pak jí potři oplatky na tloušťku prstu, přikryj opět oplatkem a nech to přes noc státi. Příštího dne rozkrájej chléb ten na větší kusy, aby se lépe dal uschovati.

537. Cukrátky čokoládové I.

Svař 28 dkg cukru v $\frac{1}{8}$ litru vody hodně na husto. Ustrouhej 4 tabulky čokolády a vmíchej ji pak do svařeného cukru. Polovinu hmoty té vylij na cukrem posypanou desku mramorovou asi na tloušťku prstu. Nyní rozetři na ní libovolný krém (oříškový, vanilkový, růžový neb kávový) a vlij druhou polovinu hmoty na krém. Pak vykroj různé tvary a nech oschnouti.

538. Cukrátky čokoládové II.

Tři 28 dkg cukru a jeden bílek, až se zpění, vmíchej pak 14 dkg strouhané čokolády, dej to na vál cukrem posypaný, vypracuj to v těsto, rozválej pak na tloušťku hřbetu nože, vykroj malinkou kulatou formičkou kolečka (jak náprstek veliká), pomaz je bílkem, posyp cukrovým barevným máčkem (který si koupíš u cukráře) a pec je v docela mírné troubě (spíše je dej uschnouti).

539. Cukrátko dřšťálová

Vezmi šálek silné šťávy dřšťálové, vlij tu šťávu do měděného kotlíčku a rozpusť v ní $\frac{1}{2}$ kg rozsekaného cukru. Dej kotlík na plotnu a vlij do něj, jakmile hmota začíná se vařit, šálek smetany a nech cukr vařit až do „lomu“. Potřetí pak mramorovou desku olejem a polij ji hmotou. Jakmile hmota napolo vychladla, rozděl ji nožem na malé čtverečky, jež se pak od sebe rozlomí.

540. Cukrátko jitrocelová

Utluc jitrocel mezi dvěma úplně čistými křemeny a protlač jej skrze čisté plátno. Pak vezmi $\frac{1}{4}$ kg rafinovaného cukru, uvař jej až do „lomu“ a přidej 2 kávové lžičky jitrocelové šťávy, zamíchej dobře a vlij to na mramorovou, máslem potřenou desku. Dlouhým nožem rozkrájej hmotu na libovolné veliké kusy a nech je ztuhnouti.

Cukr uvařený do „lomu“ láme se, kousneš-li do něj a nelípne se na zuby, když jsi byla vstrčila dřívko do studené vody, pak do cukru a hned zase do studené vody.

541. Cukrátko kávová I.

Svař 30 dkg vanilkového cukru s malým šálkem (na „mokka“) velice silné černé kávy, až do toho stupně, kdy se cukr již skoro krystaluje.

Mezitím ušlehej tuhý sníh ze 3 bílků a přidávej do něho za neustálého míchání svařený cukr. Pak promíchej hmotu tak dlouho, až úplně vystydne. Nyní z ní utvoř na plechu, opatřeném oplatky, malé kuličky a pec je při prudkém ohni.

542. Cukrátko kávová II.

Vař $\frac{2}{10}$ litru kávy v hrnku s 56 dkg cukru a několika kapkami octa tak dlouho, až zůstane kapka z této hmoty ve studené vodě hustá. Pak přidej $\frac{2}{10}$ litru smetany a vař to dále, až kapka té hmoty

ve vodě praská a stvrdne. Pak vylij hmotu tu na moukou posypaný kámen, rozetři ji hladce, nech ji vychladnouti a rozkrájej ji na kostky.

543. Cukrátka sladová

Roztluc hodně 15 dkg sladu a míchej jej s vařící vodou, až povstane hustá kaše, kterouž nech hodinu státi. Pak opět nalij 2 koflíčky vařící vody a nech opět hodinu státi. Pak to smíchej s $1\frac{1}{2}$ kg cukru uvařeného do „lomu“.

Hotovou hmotu vylij na mramorovou desku, máslem málo pomazanou.

Po vychladnutí rozkrájej hmotu nožem na cukrátku libovolné velikosti.

544. Kůra pomorančová ocukrovaná

Dej do hrnku s vodou kůru pomorančovou a vymoř ji tím způsobem, že každý den dáš čerstvou vodu a to opakuješ 3 dni. Pak ji vař ve vodě, až úplně změkne, polož na síto, odvaž si ji pak a rovněž tolik cukru. Cukr uvař, až se táhne, pak dej do něho kůru, povař ji chvíli a sundej s plotny. Tak to opakuj třikráte. Při posledním vaření musí se cukr do kůry úplně zavařit. Pak nech kůru osušiti.

545. Mandle ocukrované

Vař 50 dkg cukru ve $\frac{3}{4}$ litru vody. Mezi tím otri šátkem 50 dkg mandlí, dej je do vařícího cukru a míchej tak dlouho, až začínají praskati. Nyní je sundej s plotny, přidej trochu práškovité vanilky a praž je, až oschnou. Přikryj je pak šátkem a nech vychladnouti, čímž nabývají lesku.

546. Med turecký

Vař $1\frac{1}{2}$ kg cukru se $\frac{3}{4}$ litru vody tak dlouho, až se táhne. Utri nyní $8\frac{1}{2}$ dkg bramborové moučky, šťávu z 1 citronu a trochu vody,

protlač skrze síto a přimíchej to k vařenému cukru. Nyní tři tak dlouho, až hmota ta úplně zhoustne. Pak vmíchej do ní 12 dkg na nudličky rozkrájených mandlí, 2 kapky růžového oleje a červcové šťávy¹¹ (nebo malinové), vše svař na husto, dej na cukrem ztlusta posypaný plech, utvoř z hmoty šišku a krájej ji až před upotřebením.

547. Pasta jablková

Dej otřená a na čtvrtky rozřezaná jablka do hrnku a na ně tolik vody, aby byly potopeny a vař je, až změknou, pak je protlač skrze síto a vař je s cukrem. Na každý kilogram kaše jablkové se čítá 30 až 40 dkg cukru. Pastu nech v troubě zvolna se vypařiti tak dlouho, až jest skoro osušená. Pak ji zbarvi několika kapkami špinátové vody na zeleno, dříšťálovou šťávou na červeno anebo karamellem na hnědo. Pak posyp desku neb mísu tlučeným cukrem, dej na ni pastu a rozprostři ji stejnoměrně a hladce. Nyní vykroj formičkami různé tvary anebo kostky, obal je opět cukrem, osuš a schovej je v krabičce.

548. Pasta kaštanová

Uvař kaštany ve vodě, aby tak změkly, že se dají lehce oloupati a vnitřních slupek zbaviti.

Pak je paličkou v třecí míse rozmáčkni na kaši, protlač ji skrze síto a odvaž si ji. Totéž množství cukru vař tak dlouho, až povstane hustý sirup a přidej mezi vařením dle libosti šťávu citronovou neb vanilku. Uvařený cukr smíchej pak v míse s kaštanovou kaší, utvoř lžičkou malé kuličky, potři je bílkem, dej je do trouby, aby dostaly barvu, zabal je do hedvábného papíru nebo staniolu a uschovej je.

¹¹ Barva červcová je přírodní červené barvivo vyráběné z vysušených těl hmyzu červce nopálového (*Dactylopius coccus*), žijícího na kaktusech opuncích. Používá se v potravinářství a kosmetice, vzhledem k vysoké ceně bývá nahrazováno jinými barvivy. (Pozn. red.)

549. Pasta meruňková

Rozkrájej polozralé meruňky na malé kousky a vař je při slabém ohni tak dlouho, až z toho povstane marmeláda.

Pak vař cukr (a sice na každých 20 dkg marmelády vezmi 75 dkg cukru) tak dlouho, až zhoustne tak, že uhodíš-li vařečkou na dlaň ruky, vylítnou souvisící puchýřky. Pak jej nech napolo vystydnouti a vmíchej do něho marmeládu, dej pak pastu do papírových formiček neb ji vylij na desku mramorovou a rozkrájej ji pak na libovolně veliké kusy. Uschovej je ve dřevěných, balícím papírem vyložených krabičkách v suché místnosti.

550. Pokroutky šípkové

Potři mělký talíř šípkovou marmeládou asi do výšky 3 cm a nech ji 4 dni státi, při čemž každý den ji obrať, pak vmíchej tolik tlučeného cukru, až nastane tuhá hmota a vytlač hmotu tu válečkem na vále (který jsi byla dříve posypala hrubě tlučeným cukrem kandisovým), na tloušťku asi $1/2$ cm a vykroj z toho různé tvary, pokroutky, kolečka neb preclíky a osuš je na míse neb bílém papíru.

551. Praliné I.

Vař 30 dkg cukru ve $2/10$ litru vody tak dlouho, až se tvoří puchýře, které při fouknutí odletí. K této zkoušce namočíš kulatě zahnutý drát do cukru, když dělá puchýře. Dá-li se cukr, jenž na drátu lpí, odfouknouti, jest zbytek uvařen.

Nyní vmíchej 4 polév. lžice smetany a promíchej těsto nožem a lžicí, až povstane husté, jemné těsto. Pak přimíchej strouhané a pražené oříšky lískové, vanilku, marmeládu malinovou aneb podobnou. Vezmi nyní bílý papír, posyp jej cukrem, dej těsto na něj a dělej malé kuličky. Tyto dej na vidličku, ponoř do polevy čokoládové a dej na mísu, již jsi kapkou oleje natřela, oschnouti.

552. Poleva čokoládová

Rozpusť několik tabulek čokolády v šálku v troubě. Uvař 20 dkg cukru s vodou na plotně, až se táhne, pak jej smíchej s čokoládou a kouskem čerstvého másla ve velikosti oříšku lískového.

553. Praliné II.

Prohněť vařečkou 15 dkg jemně prosetého cukru, 4 kávové lžičky silné kávy a 3 kávové lžičky rumu v hmotu, z níž utvoř kuličky jako oříšky veliké. Těsto nesmí být ani příliš mokré, ani příliš suché. Nyní dej šálek do trouby neb do stále vařící se vody a rozpusť v něm tak zvanou „kuverturu¹²“ (u cukráře k dostání) a polož rychle do ní kuličku, vyndej ji vidličkou atd. Kuličky dej na talíře, jež jsi olivovým olejem potřela a nech je utvrdnouti, (což trvá asi 24 hodin).

554. Pokroutky vánoční

Promíchej dobře 25 dkg strouhané čokolády, $12\frac{1}{2}$ dkg strouhaných mandlí a 9 dkg jemně krájeného citronátu. Pak uvař 25 dkg cukru s 5 lžicemi vody několik minut, přilij to k předešlému, a nalij to na ploché talíře porculánové asi $\frac{1}{2}$ cm vysoko a rozkrájej hmotu druhého dne v malé kousky asi $1\frac{1}{2}$ cm dlouhé a široké.

Talíře musíš však dříve namazati trochu olivovým olejem a těsto přimáčkni plochou rukou hladce na talíře.

555. Sýr broskvový

Vyloupej 1 kg hodně zralých broskví a protlač je syrově skrze síto. Pak je promíchej s $\frac{3}{4}$ kg tlučeného cukru, vař je při mírném ohni za stálého míchání a přimíchej ještě trochu šťávy dřívěšálové,

¹² Kuvertura (couverture) je francouzský výraz pro polevu na dorty, používá se i na výrobu pralinek. Připravuje se z kvalitního kaka, kakaového másla a cukru. Při ohřívání je tekutější než čokoláda a rychleji tuhne a leskne se. (Pozn. red.)

vody špinátové nebo borůvek a podob. Posyp prkno hrubě utlučeným cukrkandlem, dej na něj vychladlý sýr a posyp jej tlučeným cukrem, vyválej jej na tloušťku prstu a vykroj malé neb veliké kusy, osuš je na papíru a uschovej je v zavázaných sklenicích. Užij sýru tohoto jako zákusku anebo co okrasu dortovou.

556. Sýr kdoulový

Uvař otřené, zcela uzrálé kdoule ve vodě (aby byly potopeny) na měkko a protlač je skrze jemné síto. Do 1 kg této kasičky vmíchej šťávu z 1 citronu a $\frac{3}{4}$ kg tlučeného cukru a zavař hmotu tu za stálého míchání ne na prudkém ohni do husta, vlij ji pak do vymazaných (kapkou salátového oleje) formiček, nasyp nahoře cukr a nech ji ve formičkách několik dní státi, až povrch úplně ztverdne, pak překlop formičky a nech opět tak několik dní oschnouti, pak zvedni formičky, posyp rovněž cukrem a nech sýr tak dlouho vzdušně státi, až úplně ztuhne.

Vodu, v níž jsi kdoule vařila, můžeš i s peckami a zbytky kdoulí ještě použiti ku přípravě rosolu: vař opět tuto vodu se všemi zbytky po kdoulích dlouho, pak protlač skrze síto, přidej hodně cukru a vař ji; vylíj pak do sklenice a nech ztuhnouti. Pak obarvi rosol trochu dřívšťalovou šťávou. Rosolu toho můžeš užiti k okrašlování neb k nádivkám různých cukrovinek.

557. Životobudiče

Vař 70 dkg cukru, až se táhne, pak přimíchej a povař v něm 4 dkg tlučené skořice, $2\frac{1}{2}$ dkg zázvoru, $1\frac{1}{2}$ dkg hřebíčku a $2\frac{1}{2}$ dkg nového koření. Pak dělej pokroutky na talíř (ve vodě omočený) a nech je oschnouti.

Část VII.

Marmelády

558. Marmeláda angreštová

Uvař odtrhaný, velice zralý angrešt s trochou vody za stálého míchání $\frac{1}{2}$ hodiny. Pak přidej na každý kilogram angreštu $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ kg cukru a zavařuj zvolna za stálého míchání 1 hodinu. Naplň do sklenic a zavaž teprve papírem, až úplně vychladne (za několik dní).

559. Marmeláda borůvková

Uvař zvolna zralé a prané borůvky v hrnku na měkko a protlač je skrze jemné síto. Na každý kilogram kasičky dej $\frac{1}{2}$ kg cukru a vař to tak dlouho, až to zhoustne.

560. Marmeláda citronová

Oloupej 4 syrové citrony a 1 syrový pomoranč a uvař kůry ve vodě, aby byly úplně potopeny. Bílou slupku z kůry a z masa odstraň. Kůru a maso nakrájej na nudličky o tloušťce stébka. Pak uvař $\frac{1}{2}$ kg cukru se 3 šálky vody (v níž se kůra vařila) tak dlouho, až se táhne, pak přidej nakrájenou kůru a nakrájené maso, přikryj nádobu a vař $\frac{1}{2}$ hodiny zvolna, pak odkryj nádobu a vař ještě 10 minut za stálého míchání, načež naplň marmeládu do sklenic.

561. Marmeláda jableková

Dej do rendlíku neoloupaná čistě otřená jablka, polij je vodou tak, aby jablka byla úplně pod vodou, a uvař je na měkko. Pak protlač jedno jablko po druhém skrze jemné síto. Nyní vezmi na každý kilogram této kasičky $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ kg tlučeného cukru a nech vařiti, až to zhoustne.

Obarviti můžeš marmeládu tu přidáním trochu malin neb ostružin.

562. Marmeláda jeřabinková

Oper úplně zralé jeřabinky ve vodě, pak je vař na měkko a protlač skrze jemné síto. Na každý kilogram této kasičky vezmi $\frac{3}{4}$ až 1 kg cukru a vař to tak dlouho, až to zhoustne.

563. Marmeláda kdoulová

Rozkrájej kdoule na kusy, vař je za stálého míchání ve vodě (aby byly potopeny) 3 hodiny na kaši, protlač ji skrze jemné síto, rozsekej ji a vezmi na $\frac{1}{2}$ kg té kasičky 42 dkg na malé kousky rozsekaného cukru homolového. Vař cukr s kdoulovou kaší za důkladného míchání $\frac{3}{4}$ hodiny. Na zkoušku dej kapku na talíř, ztuhne-li jako rosol, jest zdostatek uvařena. Naplň marmeládu, dokud jest horká, do sklenic a zavaž je, až když úplně vystydla.

564. Marmeláda malinová

Protlač skrze síto 1 kg čerstvých syrových malin a uvař šťávu s $\frac{1}{2}$ kg na kousky roztlučeního cukru za stálého míchání, až to zhoustne (asi $\frac{3}{4}$ hodiny zvolna vařit!).

565. Marmeláda meruňková

Vezmi 1 kg úplně zralých a měkkých meruněk a protlač je i se slupkami skrze jemné síto a vař je s $\frac{1}{2}$ kg tlučeního cukru ne na prudkém ohni za stálého míchání $\frac{1}{2}$ hodiny. Po vychladnutí naplň ji do širokých sklenic a zavaž je.

566. Marmeláda ostružinová

Uvař zvolna zralé a prané ostružiny v hrnku s přidáním několika lžic vody na měkko, pak vezmi na každý kilogram ostružinek $\frac{1}{2}$ kg cukru a vař to za stálého míchání, až to zhoustne.

567. Marmeláda pomorančová

Dej $\frac{1}{2}$ kg pomorančů do rendlíku, polij je vodou (aby byly úplně pod vodou), přikryj je talířem a vař je $\frac{1}{2}$ hodiny, pak je dej okapati, vystydnouti, oloupej žlutou kůru tence a nakrájej ji na malé, úzké proužky. Ostatní bílou slupku odstraň ostrým nožem. Nyní rozkrájej maso (bez jadérek a bílých proužků) na nudličky o tloušťce stébla. Tak uvař $\frac{3}{4}$ kg cukru se 2 šálky vody, v níž se pomoranče vařily tak dlouho, až se táhne, pak přidej nakrájenou kůru a nakrájené maso, přikryj nádobu a vař $\frac{1}{2}$ hodiny zvolna, pak odkryj nádobu a vař ještě 10 minut za stálého míchání, načež naplň marmeládu do sklenic.

568. Marmeláda rybízová

Uvař $1\frac{1}{4}$ kg cukru ve vodě, až se táhne, přidej 2 kg odtrhaného rybízu, zatřes lehce a častěji s rendlíkem a nech to několik minut zavařit. Příštího dne povař rybíz ten ještě $\frac{1}{4}$ hodiny lehce, pak vyndej rybíz dírkovanou sběračkou a dej jej do sklenic. Do zbývajících šťáv dej ještě $\frac{1}{4}$ kg cukru, zavař jej, až zhoustne, a vlij jej na rybíz v sklenicích. Po vychladnutí zavaž sklenice obvyklým způsobem.

569. Marmeláda rybízová protlačená

Připravíš si jako předešlou, jenže rybíz protlačíš skrze jemné síto a šťávu zavaříš se suchým cukrem za stálého míchání, až zhoustne.

570. Marmeláda smíšená

Uvař 1 kg jahod, 1 kg malin a 1 kg rybízu, protlač je skrze řidší plátno a odvaž si šťávu. Šťávu pak vař 15 minut a přidej tolik cukru, co vážila šťáva, a mimo to ještě 1 kg jemně tlučeného cukru a vař marmeládu tak dlouho, až kapka, již jsi na talíř nakápla, se již nerozlévá. (Při vaření sbírej pilně pěnu.) Pak přidej ještě 1 kg celých lesních jahod a vař vše 10 až 12 minut.

571. Marmeláda šípková

Sbírej šípky, až jsou namrzlé a měkké, nařízni je na jedné straně a odstraň pecky a chloupky, pak je dej do rendlíku nebo hrnce, polij vodou, až jsou úplně vodou pokryté, přikryj hrncem neb rendlík a vař je zcela na měkko. Pak je protlač skrze síto a zavař je s cukrem, (nemusíš dáti mnoho) za stálého míchání $1\frac{1}{2}$ hodiny. Pak naplň je do sklenic a zavaž je bílým papírem.

572. Marmeláda třešňová

Vyloupej 2 kg třešní, dej je do hliněné nádoby, přidej malinko vody a vař je, až jsou měkké, pak je proced' skrze řídké síto a vař je s 50 dkg cukru tak dlouho, až zhoustne (což trvá asi $1\frac{1}{2}$ hodiny). Pak naplň marmeládu tu hned do vyhřátých sklenic neb džbánek kameninových a nech ji nezavázanou 2 dny státi. Pak si navlhči papír pergamenový rumem, polož jej na marmeládu a zavaž nádobku rovněž rumem navlhčeným pergamenem.

573. Marmeláda višňová

Dej 1 kg praných a vyloupaných višní do rendlíku ne na prudký oheň a nech je tam tak dlouho, až pustí šťávu. Příštího dne navlhči $1\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ kg cukru hodně vodou a přidej jej k višním a povař vše za stálého míchání zvolna $1\frac{1}{2}$ hodiny. Pak naplň marmeládu obvyklým způsobem do sklenic.

Redakční poznámky

V textu jsme záměrně ponechali zastaralý způsob psaní některých výrazů, např. *feníkl*, *badián*, *hříbečky*, *pomoranč*, *šlohačka*, *pistacie*, *obrousek*, *špinát*, *grilláž*, *tak zv.*, *t. j.*

Naopak jsme pro lepší srozumitelnost upravili psaní zkratek *dg.* (*dkg*), *kg.* (*kg*), *g.* (*g*), *cm.* (*cm*) a výrazů *do kola* (*dokola*), *na rychlo* (*narychlo*), *na konec* (*nakonec*), *jen že* (*jenže*), *na polo* (*napolo*), *jenom že* (*jenomže*), *část* (*část*), *hrst* (*hrst*), *mákový* (*makový*), *rozpůl* (*rozpul*), *vyssaj* (*vysaj*), *secesse* (*secese*), *do prostřed* (*doprostřed*), *ne příliš* (*nepříliš*), *mezi tím* (*mezitím*), *jadírko* (*jadérko*).

J. B.

A. a T. Versbachova
Domáci cukrářství

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

V MKP 1. vydání
Verze 1.0 z 26. 9. 2014