



Dr. ČENĚK ZÍBRT:

Česká kuchyně

za dob nedostaťku před sto lety.

V Praze 1917.

Zemědělské knihkupectví A. NEUBERT.

Za K 1.60.

Knihovna českých hospodyněk a dívek.

Sbírka poučných a praktických spisů z oboru domácího hospodářství, chovu drobného zvířectva, knih kuchařských, jakož i takových, z nichž každá spořívá hospodyňka užitek mítí může.

Dosud vyšlé svazky obsahují:

Sv. 1. Salátová kuchyně. Sbíрка dobrých předpisů úpravy všech druhů zelenin a bylin zahradních i polních na saláty, zároveň s mnohými pokyny, jak se upravují saláty z masa, ryb, hub, ovoce i jiných poživatin. Sebrala a zpracovala Milada Benešová. Druhé, značně rozmožené vydání. Za K 1.20

Sv. 2. Zpracování ovoce v domácnosti. Výroba ovocných vín, lihuprostých šťáv, huspenin, marmelád, povidel, ovocných past a sýrů, zavařování, nakládání a sušení ovoce, výroba ovocných cukrovinek, likérů, medoviny, konzervování zelenin a hub. Napsal Františ Mandá. Druhé rozmožené vydání. S četnými obrázky. Za 90 h.

Sv. 3. Naše i jižní ovoce v kompotové úpravě. Stručně a praktické návody ku přípravě kompotů všech druhů v domácnosti pro zdravé i nemocné. Sestavila Milada Benešová. Druhé, nové přepracované a rozmožené vydání. S četnými vyobrazeními. Za 1 K.

Sv. 4. České houby jedlé i jedovaté, jich poznávání, sbírání a úprava v kuchyni. Napsal J. K. Tábořský. S četnými vyobrazeními. Za 90 h.

Sv. 5. České švestky, jejich náležitě zpracování a využití v domácnosti i v kuchyni. Pokyny a návody pro naše hospodyňky, jak by nejvhodněji měly využítovati švestkovou úrodu. Přípravy zavařenin, povidel, marmelád, slivovice, koláčů i jiných pokrmů ze švestek, jakož i poučení o sklizni, sušení a uschování čerstvých švestek pro stůl na dlouhou dobu. Upravila Amálie Bláhová. Druhé rozmožené vydání zpracovala s moderním poměrem přizpůsobila Mařka Kašparová. S vyobrazeními. Za K 1.30.

Sv. 6. Zelenina, její sklizeň, přezimování, sušení a nakládání. Praktický návod ku správnému sklizení, zazimování, sušení a nakládání veškerých druhů zelenin v domácnosti a hospodářství. Podává František Mandá. S 12 vyobrazeními. Za 60 h.

Sv. 7. Kuchařská příručka pro rodinu o třech i více členech. Praktické rady mladým hospodyňkám, kterak vaříti levně, rychle a vydatně. Pro zdravé, děti i churavé. Napsala Iška Posnerová. Třetí rozmožené vydání. Za K 1.80.

Sv. 8. Mléko a jeho zpracování na máslo, sýr a jiné výrobky v hospodářství. Napsala Berta Pichová-Poláková. S četnými vyobrazeními. Za 80 h.

ČESKÁ KUCHYNĚ

ZA DOB NEDOSTATKU
PŘED STO LETY.

NYNĚJSÍM
HOSPODYŇKÁM NA VYBRANOU

PODÁVÁ

Dr. ČENĚK ZÍBRT.

(KNIHOVNA ČESKÝCH HOSPODYŇEK A DÍVEK
SVAZEK 27.)



V PRAZE 1917.
ZEMĚDĚLSKÉ KNIHKUPECTVÍ A. NEUBERT.

PŘEDMLUVA.

Roku 1817, před sto lety, po neúrodě let tehdejších v celé střední Evropě, překvapil všechny vrstvy obyvatelstva hrozivý nedostatek obilí se svými průvodci, nedostatkem mouky a chleba, hladem. Hospodáři, lidumilové, znalci přírody, lékaři o překot závodili, jinde i u nás, v ušlechtilém snažení, získati náhrady, výživy posavad neobvyklé. Dokazovali, že člověk vedle obilí, chleba, při nedostatku polní úrody, má v přírodě ještě jiné výživné látky, kterých buď vůbec nezná, nebo které zná, ale nevšímá si jich z nezvyku nebo zošklivuje si je. Z minulosti podávali příklady, že nouze byla vždy bezděčnou učitelkou lidstva, matkou nových a nových objevů, vynálezů. Radili, aby lid sázel a sil rostliny, které dozrávají dříve, než obilí, již v polovici června i dříve, a dodávají lidem zdravé a laciné potraviny. Doporučovali vyzkoušené návody, podle kterých člověk může se nasytiti rostlinami, planě rostoucími, dále poupaty, květy, listím, plody a kořínky rostlin známých, ale posavad nepovšimnutých. Hledali náhrady za mouku obilní v mouce z vodnice, z mechu islandského, z kůry stromové, z kořínků pýrových, z dubových pupenců, z kaštanů, brambor, z jetele, ze slámy i ze dřeva. Snažili se strojiti jídla zvláštní, laciná pro hromadné stravování lidu chudého (Rumfordská polévka) a pod.

Doufám, že bude dnes časová tato snůška naznačených, přepodivných pokrmů, jež jsem sebral z cizí i české literatury, vydané před sto lety, o úpravě jídel v čas neúrody, připojiv ze starší doby některé ukázky obdobných pokusů, nahraditi mouku obilní moukou „nebeskou“

z oblak, ze země jedlé a pod. Rozumí se, že podepsaný, jako historik kulturní, sestavuje tyto zprávy roztroušené, sebrané z odborných spisů tehdejších a z úředních předpisů a návodů tehdejších¹⁾, nevybízí nikterak ku napodobení a vyzkoušení všech těchto rad a receptů. Předkládá toliko na výběr zkušeným odborníkům, aby sami vyzkoušeli a poučili, pokud tyto návody a předpisy mají posavad cenu praktickou, zdali některé z nich nepozbyly po stu letech pro nynější dobu významu praktického a svojí původní účelnosti.

Odkazují laskavého čtoucího, kdyby se chtěl seznámit s podobnými výklady, na spisy, tuto v předmluvě uvedené, i v poznámce, i na spisy, články, jež u jednotlivých návodů podávám ještě zvláště. Upozorňuji zejména na spisy Dra. Matěje Kaliny z Jaethensteina, majitele velkostatku, známého starožitníka a hospodářského spisovatele na Zvíkovci, který podle cizích předloh, podle cizích knih i podle bohatých zkušeností vlastních, vydal několik knížek pro lid český i pro lid německý o těchto otázkách, jimž kniha moje jest věnována.

Vzpomínali před sto lety Čechové na léta neúrodná a na snahy proti nouzi a hladu, jak na př. roku 1571 byla taková neúroda v Čechách, ve Slezsku a v Lužicích, že císař Maximilian zapovídal vařiti piva všeho druhu, aby se raději obilí užilo na pečení chleba, při všeobecném hladu a nouzi o chléb vezdejší. Uváděli naši buditelé příklady, jak v dobách hladových upravovali staří koňské maso k jídlu, jako roku 1642 oblehlo vojsko Olomouc, čímž způsoben ve městě veliký hlad, takže liberní bochníček chleba byl prodáván za dva dukáty a libra koňského masa za $\frac{1}{2}$ rýnského tolaru. Mnoho set koní požito, jakož i oslů. Beckovský ve své Poselkyni (III. 302) udává, podle současníka P. Začkovice, tento způsob vaření koňského masa: „Kdo chce koňské maso chutné míti, musí je ve studené vodě přes dvě hodiny nechat se močiti a nasoliti a dva dny a dvě noci nasolené ležeti nechat, potom v horké vodě dvakrát, třikrát vymýti, je do hrnce dáti a je vařiti. Koňské maso však chutné jest pečené, které musí se nechat ve studené vodě močiti, potom nasoliti, v soli nechat ležeti a po dvou nocech, jak již

dotknuto, tak dlouho v horké vodě přemývati, až maso zbělí. To maso, tak vyprané neb přemyté, musí se do hrnce dáti, ocet naň nalíti, sůl, pepř, jalovec přidati, hrnec přikrýti, jej olepiti, aby z něho pára ujíti nemohla, a k uhlí ohnivému hrnec přistrčiti, aby se v něm maso dusilo, až by maso změklo. Obyčejně 4 hodiny dusiti se musí. Také dusiti se může na pokrytém rendlíku. Na rožni takové maso péci a jísti, jest jedovatinu jísti.“ (J. Vévoda, Český Lid, XI. 138).

Připamatovali si vlastenci čeští r. 1817, jak nedávno, roku 1776, lid chudý, jako dobytek trávu a byliny požíval, kůry od stromů hryzl a okousával, seménka sbíral rozličná a polykal, mrchy zcepenělé, psy, kočky, skot, brav a havěť zcepenělou hledal, aby se nasýtil. Na tisíce lidu hladem pomřelo, při všem přičinění a napomáhání slavné paměti císaře Josefa II., kterýž na tisíce vozů s obilím z Uher do Čech přivezl a mezi chudé rozdal, (Krolmuš, Kronika ourgdných a neourgdných let v království Českém, v Praze, 1845, str. 72). Podobně líčí neúrodný rok 1771, ve svých pamětech Jan Jeník rytíř z Bratřic, s upřímnou pochvalou a povděkem císaři Josefovi II. za účinnou pomoc. Kalendáře české přetiskovaly a na rozkaz gubernia, ve zvláštních otiscích vydávaly návody k úpravě pokrmu vhodného. Na př. „Avertissement (ponaučení), jak se při nynějším nedostatku peněz a chleba, přece laciný a sytý pokrm připravití může.“ V úvodě vykládá se lichotivě o rolnících, že jest nutno starati se o rolníky, „jak by ta větší hromada nás všechny živícího lidu“, rolníků, dala se při síle udržeti. Počítá prý se libra chleba denně na osobu, ale ubohému rolníku nepůjde prý ta denní strava o „chlebě a vodě“ příliš k duhu; připravováním a požíváním níže popsaného pokrmu, zůstane (rolník) zdrav a silen, což se v jiných zemích dobře osvědčilo: „Vezmi dvě libry rejže, jahel nebo hrachu, libru bramborů, libru tykve, půldruhé libry mrkve a též tolik bílé řepy, dvě libry chleba, 28 liber vody a 12 lotů sádla neb másla. Z toho připravený pokrm vystačí na dva dni k výživě 20 dospělých osob.“ Tato kaše vydrží prý 4 a 5 dní, nejen ohřívati se může, než i podle potřeby pak ještě vodou může se rozřediti.

Každá osoba, nechť dostane denně dvě sběračky (libru).
Srv. Zástěra, Český Lid XI. 130.

Doporučovala u nás zemská správa před sto lety ve zvláštních létáčích na rozhozenou mezi lidem „prostředek k zpotřebování méně chleba. Aby se jedl toliko zatvrdlý, dva i tři dni již pečený chléb a prodával. Tudy aspoň o čtvrtinu méně chleba by se snědlo a zpotřebovalo a tak až do žní se zásobou by se vystačilo. Příčiny, proč zatvrdlý chléb sytější jest, než měkký a čerstvý, záležejí na větším díle v proměnách, jež z jeho ležení se stávají. Neboť vody částka parou ujde a se vykouří, málo příjemná chuť a zakyslost, které chuť provázejí, zmizují, lepkost neb vláčka se ztratí a chléb zůstane sám v sobě suchý, zdlínější a rozplynutedlnější. Čerstvý chléb jest zcela jiných vlastností, on se tak snadně nerozplyne a jest i zdraví škodný. Když ale déle ležeti zůstane, jest tolik, jakoby se čopekl. Jiná příčina záleží v tom, že potom více tak chutný není a potřebuje silnějšího kousání a žvejkání, méně se ho sní i se ním spíše člověk zasytí.“

Nevím, nevím, jak se zavděčím touto sbírkou. Jsou podivné některé návody, při nichž nedostatek masa, snažil se vydavatel návodu nahraditi jídlem z raků, hlemýžďů, žab, ale plýtvá máslem, bílkou a žloutky, kořením. Ovšem také návody slevují a doporučují, co by se mohlo z drahých přísad vypustiti a jídlo že bude také chutné.

Kdo by si tu nevzpomínal, jak podivné pochoutky a lahůdky mají děti na pastvách, co všecko snědí.

Pěkně popisuje Jos. Klvaňa (Český Lid I. 584), jak lid se neštítí jísti podivné pochoutky živočišné, jak pasáci na Slovácku chytají vrabce a vaří ve vodě, jak chytají piskoře, upravují na plochem a pomaštěném kameni nebo nabodnuté na prutech, jak slimák a lesního a hlemýžď zahradního „vypaří“ ze skořápky, uvařeného nebo pečeného na rozpáleném a pomaštěném kameni jedí, nebo jej nastrčí na prut nad ohněm, nebo zadělají slimák do bláta a pekou. Jinde peče si pasáček žabí stehýnka na horkém kameni, vaří v slané vodě raky. Vylévají vodou, kterou si nanosí v širácích, sysly z děr (nor), aby si z jejich masa

připravili lahůdku. Zejména syslí játra uschovávají na jídlo těm, kdož mívají „vlčí mlhu“. Na Slovácku i dospělí se zálibou si pochutnávají na pečínce syslovské, která prý se vyrovná pečínce králíčí. Jídají také veverky a ježky, chutné maso. Některý ježek prý má hlavu psí, jiný koňskou, jiný zase prasečí. Ti s prasečí jsou prý nejchutnější. Rádi také jídají Slováčkové na pastvě vrány. Zabíjejí je kamenem, obratně hozeným, anebo je chytají do osidel. „Ale vraniska mosija sa dlúho vařit, co by byly měkké.“ Roztrhávají také motýly a čmeláky, aby si pochutnali na jejich žaludkách, že prý obsahují med. Zvláštní pochoutku tvoří chrousti a sice jejich předohrudí, kteréž chutě na Slovácku i v Čechách na pastvě pojídají. Odrhne se hlava a tělo a prsa zbylá chutnají prý jako mandle

Nuže — nechť se laskavý čtenář neodstraší četbou některé, nahodile otevřené stránky této knížky! Prosím, aby pročetl tyto pokusy všecky, jako zajímavé kulturně-historické doklady. Hodí-li se některý ku napodobení, ku vyzkoušení, ať podle známé rady vyzkouší všecko a nejlepší, co uzná, podrží. Pak z knížky této s materiálem, kulturně-historicky zajímavým, stane se pro dnešní poměry knížka časová.

Č. Z.

Záživné, planě rostoucí i pěstované rostliny, kořínky, listy, poupala, květy, plody.

Mimo zahrady na kuchyňské zeliny, bývá mnoho planých, to jest samo od sebe bez sázení a zasívání rostoucích bylin, které se jako špenát, kapusta a salát vařiti a jísti mohou, jak ve svém spisku německém i českém (tohoto zde používám) široce a účinně dokazuje Kalina z Jäthensteina: Takové rostliny jsou mladé kopřivy, kostivály, i černý kořen nazvaný, předce se však musí bedlivě rozeznávati od pampelišky, kořen čekanky (cikorie), kmín, lesní řepka, husí topol neb sliz, luční špargl (hromové koření), šřovík, špenát, salát polní, vodní řeřicha. I mladé výstřelky chmele, které na jaře z kořínku vyrůstají, a ve chmelnicích se na větším díle vyřezávati musejí, vařené a solené, zvláště jsou-li omaštěné, dávají velmi zdravý, živný pokrm.

V čas nouze mohou se vařiti hlavičky červeného jetele, než rozkvetly, pak topolová poupátka, zvláště z balšámových topolů, z břízy, buku a lípy, než se rozvily, a připravovati k jídlu.

Sušivali také nerozkvetlé hlavičky červeného jetele, nebo rozkvetlé hlavičky bílého jetele a rozmělnili pak na mouku, které dvě části smíchali s dvěma částmi mouky mechové a s jednou částí mouky obilní a pekli z toho podle Kaliny chutný chléb.

Morušové listí jest prý, zvlášť pokud mladé jest, neškodné, a dá se, jako špenát, připravovati a jísti.

Sušili, pražili také kozlíček, rozmělili a stejným dílem míchali s moukou a peklí chléb.

Odborné spisy r. 1817 doporučují z bylin obyčejných:²⁾

I. Úpravu *salátu*: řeřišnice luční čili žabí květ; řeřišnice hořká; hulevník lékařský; lžičnik lékařský; vraní nožka; řeřicha polní, širolistá; kokoška čili pastuší tobolka; kozlíček jarní (jarní polní salát), kozlíček ušatý; čekanka obecná; zdrojovka obecná čili potočka; toten lékařský; bedrník obecný, větší (velký); pilát lékařský; rozchodník bílý; ptačinec obecný, polní.

II. Úpravu *polévky a zeleniny*: silenka nadmutá; šrucha obecná čili kuří noha; hořčice polní; ohnice rolní čili rupec; merlík; všedobr; černohlávek obecný; slez okrouhlolistý, slez lesní, slez velkokvětý; proskurník lékařský; jetel podhorní, jetel prostřední; vojtěška čili lucinka; mléč hladký; devětsil menší čili podběl; sedmikráska (chudobka); starček obecný, přímětné koření menší; locika zední; hořčík jestřábníkový; kopřiva veliká.

III. *Výhonky, stonky*: chmel („chmelíček“); chřest; bodlák; bolševník obecný čili bršl („prasečí kmín“); jarrow, kozí noha, bršlice.

IV. *Kořen*: pastinák obecný čili dřenka obecná; mrkev obecná čili mrkvous; krabilice bulvatá; kozí brada luční; zvonek řepka, rozponka; zvonek řepkovitý; řepka klasnatá, planá, zerva; pupalka obecná; kostival lékařský.

V. *Hlízy*: hrachor chlumní, též lecha hlíznatá; hrachor bílý, též lecha bílá; hrachor hlíznatý, ořeší, oříška, halucha; aron skvrnatý; posed dvoudomý, červený; vstavač obecný čili kukačka, vstavač mužský, rudohlávek jehlancovitý, vstavač širolistý čili kukačka, vstavač plamatý.

VI. *Semena, plody*: kotvice vzplývavá; pšeničko rozkladité; jirovec, maďal, kaštan koňský; rosička krvavá; bér zelený; kuří noha, ježatka; zblochan vzplývající čili vodní rosička; pýr (pejř) plazivý.

VII. *Mechy*: lišejník sobí (dutohlávka sobí); islandský mech (lišejník islandský, pukléřka islandská); rašeliník bahenní.

VIII. *Zahradní byliny*: ledenec luštinatý; slunečnice bambulinatá (topinambur, židovské brambory).

IX. *Mouka*: z usušených, nerozvitých paliček červeného jetele; z kvetoucích paliček jetele plazivého; ze sušené hasivky orličí; z kaštanů jirovcových (mačalových); z kořenů pýru plazivého; z usušeného bílého podsněžníku (sněženky); z usušené bledule jarní.

* * *

Zelená polévka z jarních bylinek. Nasbírání se jarních bylinek, totiž: opeuce, hřebříčku, jahodových a fialových lístků, chudobičky, cichorie (čekanky), zelené petrželky, mladé zelené cibulky, kmínových lístků. To vše se dobře očistí a v několika studených vodách přemeje, aby v tom ani trávy ani písku nezůstalo, naleje se na tyto bylinky dle potřeby polévky nějaké, a nechá se to asi deset minut vařiti. Pak to proced' a zeleninky na prkénku drobnice rozsekej, do čistého hrnku dej, a tu polévku, v níž se ty bylinky vařily, na to vlej; nech to opět, až se to vařiti počne, u ohně státi. Zatím kolik žejdlíků polévky, (na každý žejdlík tři žloutky dej), tolik rovných kávových lžiček mouky a tolik lotů čerstvého másla a tolik lžic sladké smetany s těmi žloutky rozmíchej, okořeň květem a s tou vařící polévkou to zakloktej a na smaženou žemličku nebo na smažený hrášek nalej. Tato polévka, když jest zakloktaná, nesmí se vařiti, na nejvýš se jeden var přejíti nechá, při čemž se ustavičně míchatí musí.

Zdravá polévka z rozličných zelených bylin. Na tuto polévku mohou se potřebovati všechny byliny, o kterých se ví, že žádné hořké aneb škodné šťávy nemají, jako: třebule neb kerberkraut, vopenec, špenát, petržel, cikorie neb palpališka, hřebříček, sedmikráska a jiné, ode všech stejný díl. Byliny dobře vyčistí a v čerstvé vodě vyper, pak to všecko drobně usekej, vlož do hrnce, vlej na to jen tolik vody, co by se zvařiti mohlo. Pak nalej, máš-li hovězí nebo hrachové polívky drobet a zase nech dobře vařiti. Potom vraz nějaký žloutek do hrnce, co by se poznalo, že polívka ani příliš hustá, ani příliš řídká nebude. Do žloutků přidej trochu roztloučeného květu. To

se osolí a dobře se musí rozmíchat, aby žádné krupky v tom nezůstaly. Pak se vezme ta polévka od ohně, a když se znamená, že příliš horká není, tehdy se bude z povolna i s těmi bylinami na ty žloutky líti, však ale musí se hned dobře kverlovati, aby se to nesrazilo. Potom se postaví k ohni, aby dobře teplá byla a jest hotová.

Z bylin polévka. Vezmi třebuli pěkně pročištěnou a vymytou, na drobno usekanou na rendlík, do něhož se dříve máslo dalo, pak ji přiklopenou nech dusiti, zamíchej as lžičku mouky do toho. Když se to již dosti dusilo, vlij do hrnce máz hrachové jichy, pak hoď tam dušenou bylinu, nech to hodně vařiti a přisol to. Dříve, než ji na mísu vyklopiš, dvě lžice smetany, pět žloutků, jeden kus másla dobře smíchaného s polévkou slij, trochu v ohni tím míchej a na osmažené topinky vyklop. Může se na ně dáti smažené zkrájené z kapra neb štičí jatříčka.

Zahradnický svátek. Usekej na drobno vopenec, žihavky, špinák, to uvař v polívce a když vařené bude, slej trochu polívky, vyndej to na rendlík, vraz do toho, co vidíš a máš, vaječ, něco malounko mouky. Okořeň zázvorem, dej na nějaký omastek a tak to dobře osmaž.

Májový svátek. Vezmi májových všelikých polních i lučních zdravých bylin, usekej je na drobno, k tomu přidej fiků, rozkrájej na drobno, též rozinek malých i velkých. Vyndej jádérka a to všechno vsyp do těch bylin zesekaných. Vraz do toho některé jen vajíčko a osol a pozoruj, aby to ani příliš řídké, ani husté nebylo. Dej to vše na rendlík, postav na uhlí, dej dřív na rendlík kus omastku a to smaž, obracuj s tím, aby na obou stranách přišťírané pěkně bylo.

Svátek z mrkve. Oškrab a na struhadle ustrouhej tři neb čtyři pěkné mrkve, a nech je na dvou lotech nového másla asi půl hodiny dusit; pak utři dva loty másla, vraz do něho dvě celá vejce a dva žloutky, dej k tomu hezky citronové kůry, dva loty tlučeného cukru, trochu soli, a tu dušenou, vychladlou mrkev, nech na kuthánku rozpáliti kousek přepouštěného másla, vlej to do něho, a nech to hezky do zlatova upéci; pak pod to podlej aspoň půl žejdlíka mléka, a nech je vsáknouti a vypéci.

Kdyby mléko spěšně vsáklo, může ho býti také o něco více, což se zanechává na rozhodnutí kuchařce, kolik čeho má v zásobě a podle toho bude svítek bohatější nebo chudší.

Mrkev s kaštanama. Oškrab mrkev, rozkrájej ji na drobné nudličky a čistě ji přemej; na půl kopy mrkve dej na kastrol rozpustit čtyři loty másla, nech v něm do bleděžluta upražití tři loty cukru, dej do něho mrkev a nech ji do měka dusiti; aby se nepřipálila, musíš přilévati po lžici buď polívky, nebo vaří-li se do této mrkve kousek vepřového masa, tedy polívky z vepřového masa. Nyní udělej hnědou řídkou jíšku, nech v ní upražití asi lot cukru, nalej do ní polívky a nech to povařiti. Pak nalej té omáčky do mrkve tolik, aby byla hezky šfavnatá, ale omáčka aby nepřetékala. Potom oloupej půl kopy upražených kaštanů, patnáct jich rozkrájej drobnince, patnáct na čtyři díly, dej oboje do mrkve, a třeba-li, přilej ještě omáčky, nech to trochu povařiti, okořeň to trochu tlučným, novým kořením, dej k tomu trochu drobně rozkrájené zelené petržele, a nech to ještě povařiti, pak dej do toho ouhledně rozkrájené vepřové vařené maso; hled, aby omáčka nebyla příliš hustá a také aby přes mrkev neplavala. Nyní urovnej mrkev na mísu a poklad ji pečenou klobásou; pro domácnost však, když klobása není, může se mrkev jen s vepřovým masem dáti na tabuli a kdo masa nemá, jez mrkev jen tak. Takto připravená mrkev je velmi chutná a zdravá.

Zvláštní návod českého gubernia r. 1817 radí, aby hospodáři rozmělnili na prášek, na moučku žaludy a kaštany, rozpouštěli vodou (čestý díl jejich váhy), těsta tato vyždímali v pytlíku lněném, jako sýr. Vznikla několikerým tímto vytlačáním bělavá mouka, kterou po uschnutí, zadělávali znova vodou, prosívali a na řešetě zachytila se moučka jako škrob, jehož se používalo ku pečení jedlého chleba.

Roku 1817 pokoušeli se u nás podle předpisu Hospodářské společnosti v Praze, mlít mouku z okurek usušených, rozkrájených a v peci upražených. Míchali ji pak s moukou obyčejnou a pekli prý chléb zdravý, jenom že lidu se nelíbila jeho barva světle-modrá.

Pohanka jest podle Kaliny rovněž zrno výživné, časně z jara dozrávající. Z ní se připravuje krupice, které se užívá i v některých krajinách jako zdravého a oblíbeného jídla. Z té příčiny schvaluje se setí pohanky tím více, že se daří tato rostlina skoro každoročně i při nepříznivé povětrnosti a v chudé, hubené půdě. Kdo si může opatřit semeno a má-li mlýny na mletí a úpravu pohanky, prospěje sobě i jiným výnosným setím pohanky, užitečné a záživné potrawy.

„*Zemňátka*“ (*Helianthus tuberosus*, slunečnice bambulinatá, topinambur). Tato rostlina nazývá se místem kartofle, jinde zase zemňátka, nebo artyšoky (píše Kalina), a opět jinde židovské brambory, a jest to druh bambulín, které se v zahradách, zvláště při plotech sázejí, se spíše rodí čili rozmnožují, kořeny a bambuliny hloub, než brambory nasazují, tak sice, že když se jedenkrát zakořenily, stíží se vypleniti dají. I při nejprudším mrazu nemohou v zemi zmrznouti, dostávají na jaře vysokou nař a listí jejich podobá se listům slunečnice, jen že o něco větší jest. Bambuliny jejich připravují se jako brambory a jsou zdravá potrava. Kdekoliv se nacházejí, nechť se chudšímu lidu k požitku dopřejí, vždyť tím nevyhynou, an hluboko zasazená bambulina, která beztoho opět výhonky vyhájí, tak snadno se vypuditi a vykořeniti nedá. Jelikož zemňátka také dobytku a zvěři dobrou pící jsou, mohly by se i v lesích do lepší půdy sázeti.

Chmeličkový salát. Očist' a vyper mladistvý chmel, který teprv špičky vystrkuje, vař ho v slané vodě do měka, vlož ho do čerstvé vody, aby drobet ztvrdl, a zase ho dobře oced'. Potom srovnej chmel na mísu, okořeň pepřem, posol a polej octem a olejem. — Jinak: Vezme se mladý chmel, který teprve špičky vystrkuje, oloupá se, vyčistí, vypere, hodí do vřelé vody, obvaří se, pak ocedí a s řídkou jiškou na rendlíčku zamíchá; naleje se k němu trochu polívky, a jen drobet se povaří, neb jest hned měký. Potom se obvaří jehněčí maso, rozkrájí se na kousky, bílou omáčkou se zadělá a do měka uvaří. Když se to jídlo dáti má, zamíchají se dva

žloutky do chmele, přidá se hodně květu, vyklopí se na mísu, a maso se srovná mezi něj. Nemáš-li maso, pochutnáš si jako na salátu s octem.

Jilmové listí mladistvé požívalo se jako chutný, výživný salát, rovněž jako mladistvého májového listí dřišťalového (dráč, Berberis), nebo tymiánu („vlaské mateřídoušky“) k témuž se užívalo.

Řeřicha potoční tak dlouho jest dobré chuti, dokudž listí ještě neztvrdne a od žabích vajec není znečistěná, což obojí se stává, jakmile několik teplých dní a nocí přichází. Řeřicha zahradní chutná tím líp, čím mladší jest, a dodává salátu hlávkovému výbornou chuť. Může i bez salátu hlávkového se jísti jako zdravé krmě a pochoutka, užitečná trávení žaludečnímu. — Huspenina řeřichová. Připrav čtyři loty želatýnu (klihoviny). Otrí kůru ze čtyř citronů a jednoho pomeranče a tři čtvrti libry cukru, dej do dvou žejdlíků vína a svař to. Vezmi to od ohně, přidej k tomu přecezenou šťávu z citronů a pomeranče a tu klihovinu. Roztluč v moždíři pěknou řeřichu, dej ji do čistého plátna, přecedť šťávu, přimíchej ji k uvařenému vínu a procedť skrze servit, jež přivážeš ke čtyřem nohám obrácené židličky. Vlej to, vychladlé, do formy, ve studené vodě omočené, a nech to v ledě stuhnouti. Vyklop a ozdob pěkně huspeninu řeřichovým kvítím a lístečky zelenými.

Šťovíková polévka. Přeber dobře šťovík, vyper a rozkrájej ho na drobno. Vař v polévce hrachové nebo jiné zapražené, okořeň drobet. Před chystáním na stůl zamíchej polévku vaječným žloutkem, dobře ji vesměs kverlej a zvař ji ještě jednou a vylej na topinky sušené. Měl-li by však šťovík již trochu velký býti, musí se prvé, nežli se pokrájí na drobno, spařiti.

Šťovíková omáčka. Vezme se tolik šťovíku, co by potřebí bylo na omáčku. Dobře přebraný a vypraný vloží se na rendlík, nechá se na tichém ohni dusiti. Potom se zcedí a prostředně useká, pak se udělá tenoučká bílá jíška a zmíchá se s tím, a přileje se na to něco polévky hovězí nebo hrachové, dobře se promíchá,

aby řídká zůstala, pak se osolí a nechá se zvařiti a jest hotová.

Šťovík připravovati. Šťovík, nechť jest štěpovaný nebo planý, dobře se přebere, vypere a nechá s troškem vody dusiti, jen co změkne, pak se ocedí a drobně okrájí, dá se kus másla na rendlík, přidá trošku mouky a nechá se osmažiti. Potom se vloží šťovík málo osolený, do toho přidá se trošku polévky a nechá se dusiti. Když se má dávatí na stůl, vezmou se tři neb čtyři žloutky do hrnce, zmíchají se s kouskem omastku, vlejou na na ten šťovík a jest hotový.

Ztracené vejce se šťovíkem. Nech na pánvi vody s vaječnou nádobou plnou vody vařiti. Dej vejce každé zvláště, do vařící vody a nech to sekundu vařiti. Potom vyber to malou opěnovačkou, nechť se to procedí, vylož na mísu. Omáčku uprav na tento způsob: Nech trochu omastku na rendlíku rozpustit, vezmi 5 přehrští šťovíku, čistě přebraného a vymytého, vymačkej ho dobře, nech ho trochu dusiti, pak posyp ho troškou mouky a nech ještě trochu dusiti. Pak nalij trochu hrachové vody a tři lžice mléka, nech všecko dobře vařiti, až zhoustne, pak polij tím vejce.

Šťovík s nožičkami, játry a pod. Přebere se čistě šťovík, buď luční nebo štěpný, ulámou se mu šľopky, vypere se, dá se na rendlík a odusí se. Nepotřebuje však dlouho na ohni býti, neboť jest hned dost; pak se sundá; je-li mladý, neocezuje se; pakli je starý, musí se z něho šťáva slíti, sice by příliš kyselý byl a seseká se. Rozpustí se máslo na rendlíčku, jen malounko se zapraží, šťovík se do něho zmíchá, přileje se omáčky ze zbytků, neb jen polívky, aby to zřídlo a tak se to povaří. Když se má na stůl dávatí, zamíchá se do toho šťovíku dva neb tři žloutky, kousek nového másla, a nechá se při ohni, až se žloutky stáhnou; pak se vyndá na mísu, a položí se na něj rosolované telecí hrudí; mohou se i smažené telecí nožičky, smažené maso, játra, karbanátle, nebo jehněčí, králičí, slepičí maso na šťovík dáti.

Zemské mandle (šáchor jedlý).

V dobách neúrody a drahoty, roku 1817 přetiskovaly časopisy návod z roku 1802, jak získati laciné a zdravé, výživné potraviny pěstěním tak nazývaných zemských mandlí. Úhledná knížečka má název: Šest krátkých otázek o sázení a užitku zemských mandlí. (Cyprový jedlý kořen, cyprus esculentus, Linn.). Pro sedláka a každého milovníka selského hospodářství k prospěšnému a rychlému rozplemenění toho převelice požehnaného, posavad neznámého požitku nejvíc z vlastního zkušeni vysvětleno od Karla Fuky, kanovníka metropolitánského kostela u sv. Víta na Hradě pražském, též kolegiátního kostela v Praze u sv. Apolináře děkana. Vytisknuto u Haase a Vidtmanna 1802.

Otázka první. Jak se má roli k zemským mandlím vybrat a zdělat? Odpověď: Jako k jiným zelinám, neb k zelí, bramborům a lnu. Všudy se zdaří, jen víc méně se jich urodí, čím je zem lepší neb daremnější, těžší neb lehčí a kypřejší; lehkou a kyprou nejvíc sobě libují. Třeba jim slunce, beze všeho stínu, celého dne, i třebať, je-li dlouho sucho, pilně je zalívat, tedyť se mají v zahradách u domů, neb nedaleko studnic a řek sázet, aby byla voda pohotově. Třebať tedy, aby byla zem kyprá, ale buď z přirození masná, neb vyhnojená.

Otázka druhá: Kterak a kdy se sází semeno a sazenice? Odpověď: Udělej malý záhonec, jako když se má hlavatice sázet, potom nadělej holí neb hrabištěm na dlouho stružek 3 neb 4 couly při sobě, as 3 couly hlubokých, do nich nasázej semene, které se prv 24 hodin ve vodě močilo, jen 1 coul od sebe, a vtiskni každé zrno palcem ještě něco hloub a když se všecko rozsadí, zem, která se vyhrnula, hráběmi zahrň, tak aby semeno as 3 couly hluboko do země se dostalo, pak je často zalívej. Než před svatým Filipem a Jakubem, skrz nebezpečnost přímrazků, nikdy ho nesázej, proto že by mohly zeliny, které se časně pučí, snadno zmrznout. Za 2 neb 3 neděle vzejdou skoro z každého zrna 3 zeliny, pevně při sobě, jako ostřice, a když je jim as 2 neděle a as 3 couly vysoko povyroستou, tedy se jich

roubíkem i s matkou ze země dobude, hned u zrna se roztrhnou, při nejmenší pak se může matka nechat a tak po připravených záhoncích as 10 neb 12 coulů daleko a široko od sebe až po zelené se rozsadí a hned zalejí.

Otázka třetí: Jak se jich dále hledí? Odpověď: Pilně se všecka tráva z nich vypleje a čistě se jich chová; často se opatrně okopají a zem okolo nich se zkyprí; neprší-li, často se zalejí; pak o svatém Vavřinci, jako k bramborům, zem se přikopá.

Otázka čtvrtá: Kdy uzrají a jak se jich dobývá a chová? Odpověď: Před sv. Václavem sotva na nich zralost znát, což v tom záleží, že nař svrchu počne žlutě červenat, ohýbat se a schnout, ježto teprv čas jest nař zrovna při zemi srpem požit, a buď za zelena ji krmit, neb na seno usušit, z nichž je výborná píce pro dobytek. Před sv. Havlem se tedy nesmí na sklizení pomyslit, ale ku konci měsíce října keř po kři rejčem i s prstí se vyryje, za užatou nař se vezme, pootřese, pak nad řešetem, škopkem, neb košem se drží a mandle s kořenů, kterých je na nich po stu i po dvou stech, se oberou, naposledy se v koši do vody potopí, neb vody na ně naleje, hodně se mísí a umyjí, domů se dopraví, po sýpce, kde myši není, se rozsypou, několi-krát za den přehrabou, a tak dokonale na povětrí usuší, než se smějí do nádoby uložit, aby neztuchly, a klíčíc, nezkazily se.

Otázka pátá: K čemu se jich může užívat, a odkud ta bylina pochází? Odpověď: a) Jako kaštanové, pokud čerstvé jsou, když se upraží, je z nich zdravá a skvostná lahůdka. b) Místo kafe. Když dobře uschnou, tak se praží, melou, jen dvakrát tak dlouho se vaří, a jsou, (zvlášť, když jim rok mine, a tudy víc oleje nabudou) mnohem zdravější, živnější než indianské kafe, přitom se přes polovici cukru přišetří, protože jsou sladké, a naposledy dokonce vaniliové vůně a chuti nechávají. c) K děláni čokolády místo kakaa, neb dle libosti k polovici každého, přičemž se vanilie přišetří. d) K mandlovému mléku, které jest ještě mnohem skvostnější, než ze stromových mandlí. e) K tlačení jedlého

oleje, který všecy jiné oleje, i provanský a mandlový olej daleko převyšuje. f) K pálení kořalky a rozolky, jichž mlátem všecken dobytek lze krmit. g) K rozličným krmím, pečeninám, cukrovaným a kandysovaným praženinám, tortám, pamlskům, k čemuž se sic obyčejných stromových mandlí užívá. h) K vaření cukru, kterého hojnost v nich každému snadně znamenat. Pochází prvotně z Egypta.

Otázka šestá: Stojí-li to za práci, aby tu bylinu sázel, a prospěje-li víc, než jiné již známé obilí? Odpověď: není v našem hospodářství povědomého požitku, kterého by tak hojně bylo alidem i dobytku tak prospívalo. Proso, pšenice, brambory atd. posavad v sedlském hospodářství nejvíc prospívaly, ale všecko musí tomu převelmi požehnanému požitku zemských mandlí ustoupit, neb z jednoho zrna, jakož se svrchu pravilo, tři zeliny, tedy tři křové vyrostou, pod každým na 200 zrn se urodí, tedyť 600 zrn se urodí; a kdyby kdo od polovice měsíce června až do polovice měsíce července odnože odbírat a přesazovat chtěl, tedy by z 1. zrna za jedno léto lze bylo i 10.000 zrn snadně naklidit, tak činil vydavatel minulého roku, že neměl dost semene. Proto však jinému obilí se nic neublíží, poněvadž zemské mandle, protože vodu miluje a mnoho práce stane, nelze všudy a vůbec sázet, ale jen něco jí, jako jiného zahradního vaření, a jen když kdy jest. Kterakt' libo na tu výbornou zrostlinu vysoce urozeným pánům a pánům statků, když v létě na statcích jsou, popatřit, když brzy jich stoly při snídání a obědě rozličně osladí, a k veselému a stálému zdraví prospěje! Jak ctná práce pro důmyslného duchovního pastýře ve vsi, kterému lze skrz celý rok domu svému tak chutný nápoj a jídlo opatřiti, a pěkné zásluhy dojít, že dá svým osadníkům přepůžitečný příklad k obecnému dobrému! Jaký prospěch pro c. k. poštmistry venku, kteří mají svá hospodářství! Pro úředníky; pro měšťana a sedláka, když své manželce a dítkám, ba i svým čeledínům, kteří s nim pracují místo hubené polívky ráno, která rovně tolik stojí, a předce není ani tak dobrá, ani tak živná, tak silné, zdraví i lidskému pokolení tak prospěšné snídání,

nevydávaje peněz, způsobí a na stůl dá! Jakýž pak prospěch pro obecné dobré zemi, když mnoho millionů zlatých, kterými se nápoj z kafe z Indie přivážel, kterým se krev kazila a mnoho nemocí způsobilo, a tudy mnoho zlata a stříbra ze země vyvezlo, v zemi ostane a rozejde. Těmi mocnými důvody puzen jsa vydavatel, který již loňského roku u Prahy těch zemských mandlí hojně naklidil, žádá, aby se vůbec rozplemenily, a proto jich letos tak mnoho dá nasázet, že s ochranou Všemohoucího několik set centnýřů semene bude moci publikum k obecnému dobrému způsobit!

Krupice ječná a ovesná.

Zvláštní úpravou, založenou na přirozené vlastnosti věcí a na zákonech přírody, mohou se (podle Kalinových receptů, sestavených z cizích odborných spisů) částky pokrmů, z nichž sestávají, vydatnějšími, chutnějšími a lacinějšími se státi, než když se pravidla připravování opomíjejí. Tato pravidla jsou zkouškami vyšetřena, a shledalo se, že pozorováním jich pevné částky pokrmů se dokonaleji rozlučují, lépe s vodou se spojují, a že vařením samým živnější bývají. Nebude tedy zbytečno, pravidla ta tuto oznámiti (Kalina):

1. Když ječmen ve mlýně na nejprostší krupky neb krupici trhati necháme, obdržíme jich více, než když jemné, tak nazvané válené kroupy připravujeme; jsou i trhané krupky neb krupice živnější, než jemné kroupy, ježto při děláni těchto mnohé dobré částky jako mouka odpadnou, což sice na zmar nepříjde, ale ku přípravování vydatného jídla méně se hodí než trhané krupky. Z krupek můžeme totiž s vodou, nebo ještě lépe s kozím neb kravským mlékem, velmi dobrou, vydatnou a živnou kaši vařiti.

Vaření musí se při neustálém míchání velmi zdlouhavě a sice takovým způsobem konati, by krupky z počátku v polovici ustanovené vody neb mléka mírně vařiti se mohly, a v tom poměru, jak se krupky zponenáhlym vařením rozlučují, ostatní vodu neb mléko přiléváme.

Na žejdlík vody dostačí 6 neb 8 lotů trhaných kruppek; na žejdlík mléka 4 neb 6 lotů. Z toho obdržíme hustou záživnou kaši, a jelikož dolnorakouská měrice ječmene, z níž se osm šestnáctin měrice trhaných kruppek dělá, dle rozličnosti krajín posud 5 neb 6 zl. víd. čísla stojí, přijde osm šestnáctin kruppek nejvýš na 6 zl. víd. čís., následovně stojí žejdlík $5-5\frac{3}{4}$ kr. a žejdlík kaše, k němuž třetina žejdlíku krup dostačí, bez mléka $1\frac{3}{4}$ kr. —

2. I z ovsa dá se dobrá, chutná krupice připravovati. Poměr ceny ječmene a ovsa rozhodne, přijde-li krupice z ječmene neb ovsa laciněji. Z jedné dolnorakouské měrice ovsa dostaneme 6 šestnáctin krupice a 10 šestnáctin plev nebo otrub, které poskytují živnou píci kravám a telatům. Je-li měrice ovsa za 3 zl. 30 kr., přijde rakouský žejdlík ovesní krupice na 4 a $\frac{1}{4}$ kr., nepočítáme-li otruby, které také svou dobrou cenu mají. Na žejdlíkovou částku kaše potřebujeme třetinu žejdlíku ovesní krupice, která tedy půl druhého krejcaru stojí. K uvaření živné polévky potřebujeme na žejdlík tekutosti sotva čtvrt žejdlíku ovesní krupice. Jistě laciné a při tom zdravé jídlo, ačkoliv oves poměrně k jinému obilí drahý bývá.

Vodnice.

Vodnice (Brassica Rapa, Wasserrübe) má výbornou, pro letošní rok žádoucí vlastnost, (doporučuje Kalina r. 1817 a znova r. 1843), že ode dne výsevku, je-li jen povětrnost z polovice příznivá, za 6 neděl dokonalou velikost a záživnou chuť obdrží. Poněvadž dle našich povětrných poměrů časem dříve, ale na větším díle v polovici neb nejvýš ku konci dubna žádných prudkých mrazů se co strachovati nemáme, a vodnice toho času dle povětrnosti síti se může, můžeme koncem května aneb alespoň v polovici června, tudíž toho času, kdy bychom se strachovati museli, že poslední nedostatečné žně, zvláště laciných prostředků potravních, ztrávené jsou, zdravé, záživné vodnice očekávati, kterou polní hospodář chudým lidem, kteří polí nemají, za la-

cinou cenu prodávati může, ježto ji bez újmy setby obilí, totiž na letošním úhoru a lacino zplozuje.

Vodnice hodí se pro lidi ku potravě na mnohonásobný způsob. Loupaná a vařená, solená a troškem kminu kořeněná, může se bez omastku, a tím spíše máslem omaštěná vodnice jako chutné jídlo požívati. Krájená aneb spíše krouhaná a naložená jako zeli chutná tak dobře jako zeli, tráví lehce, a dá se po dlouhý čas bez pokažení ukládati.

Nemáme-li tolik vodnice, abychom ji naložiti mohli, necháme ji v kolečkách na prst tlustých krájenou ve stínu, neb na teplém vzduchu, neb i v mírně vytopené chlebové peci uschnouti, až se scvrkne, uschne, pak ji uložíme na suchém místě, a běřeme z ní k vaření, jak mnoho potřebujeme. I dobrá více méně hustá polévka dá se z ní vařiti, zvláště když ji osolíme a omastíme.

Vždycky však musí vodnice dříve býti ve vodě čistě umyta a pak oloupána; tenké kořínky i korunka nechť jsou odřezány, poskytují dobrou píci dobytku. Že vodnice živný pokrm jest, vysvítá z toho, že ovčí i hovězí dobytek po ní na krmníku ztuční.

Krátké navedení, jak si počínati při seti vodnice na jaře, zdá se býti tím potřebnější, že vodnice u nás v mnohých krajinách seje se na podzim do strniště; seti její na jaře jest neobyčejné, a také vyžaduje jiných zkušeností než na podzim.

1. Mezi polnostmi, určenými k ouhoru, vyvolíme dobré pole, nebo kus takového, které má dle možnosti zhloubí desíti palců dobrou, nikoli však mokrou půdu, poloha jeho ať jest na výsluní, teplá, ne-li plochá, přece však trochu sklonitá. Byl-li úhor na podzim přeorán, jest tím lépe.

2. Připouští-li tomu počasí, vyvezme na pole hnůj a rozházejme ihned všude stejně, i kdybychom ho hned zaorati nemohli. Ovčí hnůj působí lépe, než hovězí; krátký, shnilý hnůj jest pro vodnici lepší, než dlouhý, ieště čerstvý. Je-li pole na podzim hnojeno, také dobře.

3. Jak tomu jen mrazy a mokro připustí, zorejme pole, čímž hnůj přijde do země. Vodnice vyžaduje pro své hluboké kořeny i hlubšího orání. Hlubší orání mů-

žeme dle rozličné povahy půdy při prvním anebo druhém orání vykonati. Žádoucí jest, můžeme-li na 10 palců hluboko orati.

4. Pole musí pro vodnici nejméně třikrát býti oráno; lépe však jest, když se čtyřikrát přeorá. Po hlubším orání mělčeji orati. Mezi každým oráním musí nejméně deset dní uplynouti, a před každým oráním musí pole dobře zvláčeno býti.

5. Při oteplení a když již není nutno větších trvalých mrazů se obávati (což se obyčejně v polovici dubna přihází), může se zasívat. Pole musí se však dříve náležitě zvláčet a hrudy roztlouci, jakož i semeno na široko, ale lépe také v řadách deset neb dvanáct palců od sebe sít. Sejeme-li na široko, zachytíme semeno na každé hození pouze špetkou (třemi prsty.) I v řadách musí se semeno řídce a tak rozsívati, aby příští rostlinka od druhé byla 6 palců vzdálena; neboť vodnice a její listy musejí k vzrůstu míti dostatečnou prostoru. Pak bude vodnice dvakrát i třikrát tak velká, jako když se byla na pořad hustě zasíla.

6. Do půdy příliš dobré, zasejme také trochu hrachu a viky, ale rovněž jen řídce, asi tak na jednu dolnorakouskou měřici pole šestnáctý díl měřice. Tato luštinatá rostlina jest ustanovena k chránění malých vodniček před parnem a ranními mrazy. Nejlépe hodí se k tomu ranný hrách, protože pak z něho i zelené lusky těžíme. Jak řečeno, dlužno luštinaté rostliny jen řídce zasívat, sice by vzrůstu vodnice škodily; proto musíme je, když vodnice v listech podrostla, jako trávu vytrhati, což zase poskytne pěknou zelenou píci pro dobytek.

7. Takto zaseté semeno zavláčí se lehkými branami, nejlépe s dřevěnými, ostrými hřeby, aby semeno přes půl palce do země nepřišlo. Po vláčení převálí se pole dřevěným válcem.

8. Když vzešlá vodnice má čtyři odrostlé listy, okopá se, aneb, je-li v řadách seta, prorýpá se mělce kraclí, při čemž se i tráva odstraní.

9. Kdyby snad překvapil lijavec, který by zem ztužil, pokud vodnice v poli jest, a zvláště pokud nevyšla aneb

malá jest, musí se branami zem zkypriti a na to válcem opět převáletí.

10. Kde vodnice stojí hustě, musejí se slabší rostlinky vytrhati, aby silnější rostlinky měly více místa. Čím více vodnice roste, tím více potřebuje místa. Když tedy vodnice dosáhla velikosti vlašského ořechu a jísti se může, nesmíme všechny z jednoho místa bráti, nýbrž vybereme z celého pole sem tam největší ku potřebě, tak aby rostliny na celém poli vždy řidčeji stály a pozůstalé nabýly vždy většího místa ke vzrůstu. Tak budeme mítí vždy větší a vydatnější vodnici v poli. Při tom nesmíš zanedbávati pilného pletí trávy a mírného okopávání vodnice, aby zkyprěnou zemí vlhkost mohla lépe uniknouti.

11. Když vodnice počíná šfávu tratiti a tím více dřevněti nebo do květů hnáti, musí se všechna vodnice vykopati. Listy a drobné kořínky, od prachu a země dobře očistěné a sušené, jsou dobrá píce pro hovězí dobytek; vlastní bambulina stráví se buď jako vařivo aneb naložená, a jakožto přídátek ku chlebu, aneb necháme celou zásobu v celosti aneb na prst tlustě krájené koláčky na podkrově ve stínu aneb ve vychladlé peci zvadnouti a vysušiti. Sušená vodnice může se na dlouhý čas beze zkázy uložití, a poskytuje, ve vodě vařená, s kmínem a solí kořeněná, příjemný, zdravý pokrm výživný.

12. Při dobrém ošetřování a příznivé povětrnosti, dá dobré pole, vodnicí poseté (pod jednu dolnorakouskou měřici výsevku) 200 a více dolnorakouských měřic vodnic i s listím, aneb 100 i více měřic bambulin, listí a kořenů sprostěných. Poněvadž půl druhé měřice vodnice obsahuje tolik potravných částek a právě tak vydatně sytí, jako měřice bramborů, jest dobývání vodnice z pole pod jednu měřici, rovno 60 i více měřicím bramborů, ani nepočítajíc, že listí a kořeny vodnice jest mnohem silnější a zdravější píce pro dobytek domácí, nežli bramborová nař. K žitu má se záživnost vodnice jako $4\frac{1}{2}$ k 1, to jest 4 a půl centnéře vodnice, sytí a živí člověka jako jedna měřice žita. Odtud vysvitá, že docílíme mnoho a při tom laciné potravu, za bídných časů, vydatným setím vodnice a jak bez veliké práce a značného ná-

kladu mohlo by se zabrániti nedostatku laciných potravných prostředků pro městský, venkovský a vůbec chudší lid.

13. Hlavní nepřítel zdaru vodnice jsou zemní blechy, které zvláště při suché povětrnosti, jemné mladé listy ožírají a tím rostlinku hubí. I proti nim nalezne pilný rolník prostředků, když jich upotřebí záhy, totiž než se hmyz rozmnožil: Posypání pole cihlovou, na drobno roztlučenou moukou, která svou ostrostí něžné údy zemních blech poraní, nebo tlučeným nehašeným vápnem, aneb suchým, na prach rozetřeným slepičím trusem, sádrou, koptem aneb popelem z kamenného uhlí. I svařenina jedné hrsti peluňky ve vědru vody aneb 2 liber tabáku v téměř množství vody a pokropování záhonů, zahlazuje škodlivé zemní blechy. Proti zemním blechám schvaluje se též, když smícháme vodničné semeno, než vysíváme, na příklad 3 libry s šesti loty sirného květu, na prášek utlučeného, do čistého hrnce dáme, který dobře přikrytý býti musí. Toto míchání necháme třikrát 24hodin státi, musíme však za ten čas častěji jím přemíchati, aby semeno sirným květem zapáchalo, jehož blechy sněsti nemohou. Semeno se pak se sirným květem vysívá. I to pomáhá proti blechám, když týden po zasetí opět trochu semena vysejeme, z něhož narostou mladší rostlinky, než vyseté o osm dní dříve. Blechy vždy mladším listům přednost dávají a dají se do těch rostlinek, později zasetých, něžnějších. Zatím první osení tak daleko doroste, že jeho nař pro jemná kousadla zemních blech jest tvrdá a nezáživná.

14. Hlavní věc jest míti ku výsevu dobré vodničné semeno. Nejlépe, když ho můžeme získati u hospodářů a zahradníků nebo je kupujeme od semenářů. Vždycky však musíme se zkouškou přesvědčiti, je-li semeno klíčení schopné. Do květníku dáme dobrou zem, položíme spočítaný počet zrněk na ni, posypáme je drobnou zemí na půl palce, a tak necháme hrnec v teplé světnici u okna státi. Kdykoli zem uschne, polejeme ji říčnou vodou, která musí býti delší čas ve světnici, aby příliš studená nebyla. Nyní pozorujeme, klíčí-li se po 8 neb 14 dnech všecka zrnka a mnoho-li; pročež pouze od toho semena

koupíme, od kterého ne-li všacka zrnka, aspoň dvě třetiny vzešly. Čím méně semeno vyhnalo, tím více musíme vysívat. Z dobrého semena, kdež skoro všacka zrnka vzešla, potřebujeme na jednu dolnorakouskou měřici pole dvě libry.

15. K získání vlastního semena zasejeme v zahradě nebo do strniště, když se žito sklídilo, nejdéle do 20. července vodnici a vyloupneme ze země ke konci září některé z nejkrásnějších vodnic, ale tak, aby se kořeny neporouchaly. Vsadíme je ve sklepě, kam mráz nemůže, do písku i s natí tak, že celá bambulina v písku jest a pouze nať vyčnívá. Ke konci dubna, když již mrazů nečekáme, přesadíme přezimovanou vodnici do zahrady na výslunné místo a do hnojené, dobře a hluboko zrypané půdy, zvadlou nať obereme, abychom kmene neporanili, nebo snad nať dokonce neukrojili. Po vysázení, a než do výšky žene, musíme ji pilně zalévat. Z vodnice vyrůstají šlopký, na kterých se usazuje listí i semeno v luskách, které, když uschly, se uřezají a na slunci docela usuší. Pak se semeno vyloupá. Máme-li mnoho semena ku prodeji, můžeme ho jen vymlátiti. Vyčištěné semeno suší se ještě na suchém stinném místě a uloží se v dřevěné neb hlíněné nádobě, aby k němu myši a jiný hmyz nemohl, a aby až do příštího setí příliš nevyschlo.

16. Když již vodnice sklizena a hovězí dobytek trávu na poli spásal, musí se pole hluboko přeorati, a pak jest až do ozimu času dosti, podruhé ho ještě orati a k setí tak dobře připravit, že dle vlastnosti půdy, zimní řepka, pšenice a žito s nejlepším užitkem setí se může, ježto vodnice v hnojeném a vůbec dobrém poli rostla a poli sílu hnoje nijakž neodňala.

Polní hospodář neutrpěl by tudíž při setí vodnice žádného zkrácení na svém obyčejném osení; spíše tím by vyzískal, poněvadž by v čas nedostatku lacinějších potravných prostředků, pro četný chudý lid výživu rozhojnil. V letech, kdy není nedostatek potravních prostředků, může hospodář dávat vodnici svým dojným kravám. Zvýšený výnos mléka a másla, rozmnožení hnoje, odměňi zajisté práci jeho mnohonásobně.

Ž té příčiny vidíme, že polní hospodáři v Rakousích a v Německu vůbec, každoročně na jaře i na podzim sejí vodnici do strnišťat, a takto nabudou dobrého vařiva pro domácnost, a důležitého rozmnožení píce i zásoby hnoje.

Brněnské noviny r. 1817 a po nich Cís. král. Pražské Noviny 1817, č. 27, doporučují setí vodnice: „Poněvadž vodnice takový požitek jest, ježto k svému uzrání toliko 40 dní potřebuje, tudy by mnohý potřebný hospodář, jemuž se žito neurodilo a veliká cena obilí na letošní rok jej do veliké ouzkosti uvodí, ze své ouzkosti snadně aspoň tím odpomoci si mohl, kdyby časně vodnici seti chtěl. K tomu cíli C. k. Moravskoslezská společnost k vydělání polí sepsala příhodné poučení k setí té řípy a odevzdala je panu zemskému řediteli hrab. Mitrovskému spolu s 400 librami semena, aby ním zcela chudé hospodáře podělití dal. Toto chvalitebné podniknutí nadřečené Společnosti s tím doložením vůbec se oznamuje, že ještě z jiné strany 100 liber zdarma k rozdáni odhodláno jest, které pan zemský ředitel i s tištěným poučením na krajské ouřady rozeslal.“

Kéž by tato, tak upřímně míněná slova ve vlasti naši bez užitku nezalehla! Kéž by každý chalupník ve své zahrádce aspoň tolik krásné vodnice dobyl, co tuto podle zkušenosti bylo doporučeno. Kéž by konečně každý zámožnější rolník, jehož povinností jest, na svých polích i potravní plodiny pro lid, který nemá polí, pěstovati, nějakou část svého úhoru tomuto užitečnému setí vodnice věnoval...!



Tak doporučuje Kalina pěstování vodnice. Jak se strojila k jídlu, poučují návody kuchařské z r. 1817:

Vodnice se skrouhá tak, jako zelí na kruhadle, k tomu zřízeném, osolí se a nechá ukysati. Když jest ukysaná, může se připravit tak jako zelí a dáti na tabuli, okrášlena buď smaženým vemenem, nebo klobásou nebo čím koliv, co se dává také na zelí.

Vodnice neb jiná sladká řepa může se však také ještě následovně připravit: Formičkou k tomu zřízenou,

vykrájí se do kulata neb na podlouhlo tolik řepy, kolik jí zapotřebí pro 6—8 osob; ta se pak přemeje, poleje vařící vodou a nechá se v ní asi pět minut státi; potom se na rendlíku rozpálí do hněda tři loty másla nebo jiného omastku a půldruhého lotu cukru (nebo medu) a dá se do toho polovice té řepy; na druhý rendlík se dá asi dva loty másla (omastku) a půldruhého lotu cukru, nechá se to jenom tak jako při řetkvičce rozpustiti a dá se do toho druhá polovička řepy, k čemuž se však přidá jedna cibule, hřebíčkem dobře prostrká, vloží se do toho asi půl libry na polo uvařeného uzeneho masa a tak se nechá řepa na obou rendlíkách do měkka dusit; při čemž však na to hleděti jest, aby se brunátná nepřipálila a bílá nezbrunátněla, při čemž se musí časem po lžičce přilévati nějaká polívka. Zatím připrav sekaninu. Usekej půl libry telecího a půl libry vepřového masa, dej k tomu dva loty hovězího tuku, půl ostrouhané, ve vodě namočené vymačkané žemličky, dvě míchaná vejčka, trochu citronové kůry, trochu hřebíčku, trochu květu, všecko dobře rozsekej, aby to bylo jako kaše. Pak upeč 15 kaštanů, cloupej je a drobně usekané k tomu přimíchej, potom dej vše na mísu, vraz do toho ještě dva syrové žloutky, jedno celé vejce a osol patřičně. Když je řepa měkká, vyndej z ní uzene maso, rozkrájej ho na malé řízky, a řepu nech vychladnouti. Nyní vymaž kulatou plechovou formu máslem, vylož ji vůkol i na dně slaninou, na tenounké lístky rozkrájenou a urovnej kolem formy vychladlou dušenou řepu, a sice vždy jednu vrstvu brunaté a jednu vrstvu bílé, prostředek pak nech prázdný, a když jest všecka řepa vyrovnána, vyplň prostředek slaninou, a pak prolož uzeneým masem na tenké řízky rozkrájeným, pomaz to po vrchu žloutky, s máslem utřenými, posyp strouhanou žemličkovou kůrkou a nech to v troubě upéci. Šťáva, na které se dusila dvojí řepa, sleje se dohromady, dají se k tomu dvě kávové lžičky mouky, nechá se to zapěnití, naleje se na to polívka a nechá se to zavařiti; když pak jest řepa upečená, tedy se vyklopí, slanina se čistě obere a řepa se poleje tou omáčkou; nesmí však býti té omáčky mnoho, a nebudiž hustá. Také se může tato šťáva bez mouky nechati sva-

řiti, až zhoustne, a pak se procedí na vyklopenou řepu. Na místě slaniny může se také vymazaná forma vyložiti papírem, který se také máslem pomaže a když se řepa vyklopí, čistě se obere. Taktéž při nedostatku uzeniny může se i uzenina vynechat. Chutná řepa i bez masitých přípravek!

Oloupej řepu, rozkrájej ji nejprv na koláčky, pak na nudličky, polej ji vařící vodou, přikrej ji a nech chvilku státi. Zatím dej na kuthan drobet omastku, upraž v něm do bledězluta kousek cukru, dej do toho řepu, k tomu trochu drobně krájené cibule, trochu kmínu, trochu soli, a nech to dusiti; pak to posyp trochu moukou a nech to opět dusiti; potom na to nalej trochu vinného octa a nech to ještě chvilku na teplém místě; pak to dej na mísu, a na to, co se ku sladkokyselému zelí dává. Takto připravená vodnice jest tak dobrá, jako zelí a může se i samotná bez masa požívatí.

Nakrájej vodnačku na půlměsíčky, neb raději a lépe na malé kostky, uvař ji buď v polívce, nebo ve vodě osolené. Pak ji buď takovou omáčkou jen polej, nebo také do rozškvařeného syrobu nebo medu vlož, a pak omáčkou, kterou pepřem a novým kořením trochu okořeniti musíš, polej; nech jí povařiti, vlož maso ouhledně pokrájené k ní, a nes na stůl. Na to vždy pozorovati musíš, aby omáčka ani příliš hustá, ani příliš řídká nebyla; obojí jest neúhledné.

Mouka z vodnice.³⁾

Největší užitek poskytuje vodnice jako potrava těm, kteří si nemohou peníze na chlebovcu mouku vytěžiti, neboť z vodnice a poměrného množství chlebové mouky dá se zdravý a záživný chléb upéci, který v témž poměru lacinější jest, co vodnice stojí méně, než chlebová mouka Tak doporučuje Kalina r. 1817 a r. 1843 mouku z vodnice a pokračuje:

Vodnice zproští se listí a malých kořínků, ve vodě se vypere, neloupaná, se slupkou na malé kousky se skrájí; aneb, je-li jí více potřeba, železným kyjem v díži se rozluče, při mírném ohni na kaši se uvaří, tak že se

vařiti dá tolik liber vodnice v tolika též librách vody. Připálení musíme zabrániti pilným mícháním, varováním se prudkého, zvláště plápolajícího neb švihacího ohně.

Tato hmota se smíchá, po náležitém vychladnutí se žitnou moukou, nechá se zakvasiti a jako obyčejný žitný chléb, pouze s tím rozdílem vyváletí a péci, že chléb o něco více vyválen a vypečen býti musí, než chléb ze samožitné mouky.

Čím více obmýšlíme dělati chléb, žitnému chlebu se vyrovnávající, tím více musíme žitné mouky přidati. Čím jadrnější žitná mouka jest, tím více může se vodnice přidati. Dle mé zkušenosti dává jedna dolnorakouská libra syrové vodnice, s jednou librou vody na kaši svařená, s jednou librou žitné mouky na chléb vyválená a vypečená, bochník chleba, dvě a čtvrt libry těžký. Ze dvou liber vodnice, ve dvou librách vody vařené, s jednou librou žitné mouky vyválený a pečený chléb vynášel tříliberní bochník dobrého zdravého chleba. Při menší zásobě chlebové mouky můžeme i více vodnice přidati a obdržíme přece zdravý a chutný chléb.

Vlastnost obilí, ze kterého se mouka na chléb mele, působí ovšem na vodničný chléb, tudíž může dle rozličnosti mouky i rozličný chléb z vodnic býti. Když k pečení chleba z vodnice ustanovenou mouku chlebovou ze tří dílů žita a z jednoho dílu viky vezmeme, bude chléb ještě chutnější, jelikož trpkost viky sladkostí vodnice se vyrovná.

Krajinám, kde málo žita mají, mohu následující směs k dobývání dobré mouky na chléb raditi, totiž: jeden díl žita, jeden díl viky, a dva díly ova, to se všecko dohromady semele.

Setí vodnice schvaluje se dle těchto sdělených zkušeností, letošního roku jistotně samo sebou každému starostlivému hospodáři, ježto se již s měřicí chlebové mouky tak daleko vystačí, jako bez ní se třemi, čtyřmi neb pěti měřicemi. Pouze o to se jedná, aby si každý pro rozšířenější setí vodnice semeno záhy opatřil. Sůl a kmín zlepšuje chuť chleba z vodnice.

Aby náramným přimíchováním vodnice chléb tuze nenavhlhl, aneb jak se říká, klišovatý (brousek) nebyl

dejme k vaření méně vody, než tíže vodnice vynáší. Příliš vlhký chléb může se tím zlepšiti, když se z něho suchar udělá. To se stává, když upečený chléb na dlouhé, přes prst tlusté kousky rozkrájíme a opět, ale jen při mírném horku, vypéci dáme. Takový kus sucharu poskytuje, ve vodě vařený, chutnou polívku, zvláště není-li zhola solena, nýbrž i spolu máslem neb špekem maštěna.

Zlepšení a rozmnožení nejen chleba z vodnice, nýbrž i každého jiného chleba dosáhneme tím, když otruby, jichž při mletí chlebové mouky obdržíme, ve vodě dobře vyvaříme, čímž moučné částky, které se v otrubách nacházejí, pilným mícháním s vodou se spojí a v ní se rozloučí. Když se pak vařená hmota skrze čisté a tenké plátno, aneb ještě lépe skrze drobné sítko procedí, proběhne voda s rozloučenými moučnými částkami, a v sítku zůstanou jen hrubé vymočené otruby, které sice málo potravných částek obsahují, jež ale dobytku dobře svědčí. V té vodě dáme k pečení chleba určenou vodnici vařiti a když uvedeným způsobem chlebové mouky přidáme, všecko vyválíme a chléb upečeme, obdržíme pečeného chleba znamenitě více, než kdybychom vzali čistou a ne dříve s otrubami vařenou vodu, protože v té vodě rozloučené moučné částky chlebovou hmotu rozmnožují.

Jestliž již starý obyčej, v čas nedostatku aneb drahoty obilí, přimichováním vodnice laciný a spolu zdravý chléb dělali. Již Neapolitán Jan Porta schvaloval ve své knize „Villa“ r. 1610, a W. H. z Hochbergu v knize r. 1715 vydané „Živobyti šlechtického venkovana“ (Adeliches Landleben), pak Straudberg v Štokholmu popsal ve svém návrhu, tamější akademii podaném, chléb z vodnice v čas nouze pro venkovský lid a pan z Rešů v Erfurtu poukázal roku 1804, když se žně nepovedly, ve své prospěšné knize: „O rozličných střídnicích obilního chleba vůbec a zvláště o přípravování chleba z vodnice“ na tuto starou osvědčenou pomoc.

Vždyť pak jest u našich krajanů, kteří polí nemají, takměř vůbec obyčej, chléb z bramborů a chlebové mouky péci, a nikdo nepochybuje, že takový chléb chutný a zdravý jest. Proč by neměl chléb, an letos bramborů nemáme, a samoobilní chléb, zvláště chudšímu lidu jest drahý,

těž tak chutný býti, do kterého se místo bramborů vodnice přimíchala? Že vodnice vodnatější jest, než brambory, není na škodu, ježto delším ponecháním chleba v peci, zbytečné vodní částky se vypaří, a zasládlá chuť vodnice zmírní se přimíchanou moukou, a může se větším přídavkem kvasu docela odstraniti pro ty, kdož ji mají neradi.

Kdo by byl na to před 40 neb 50 léty pomyslí, že přídavek bramborů chléb nechutný a nezdravý nečiní? A předce jest takovýto chléb za našich časů mezi lidem dosti obyčejný. Tak se svým časem přesvědčíme, že se vodnicí, jako brambory, chlebová hmota může rozmnožovati a tedy pro ty, jimž chléb z čisté obilní mouky drahý jest, lacinější chléb dělati se může. Ano, vodnice jest zajisté nejlepší náhrada bramborů, nejen jako vařivo, nýbrž i k děláni chleba. Její sladkost svědčí, že obsahuje mnoho cukrové látky, která poskytuje potravu lidem i dobytku.

Vodnice poskytuje kromě toho ještě výhody, že se může sít dvakrát do roka, totiž na jaře a po první seči žita, as tak ke konci července do strniště. V šesti nedělích dokonale vyzraje a můžeme tedy vodnici již v polovici září ze strniště sklízeti.

Chalupník, který při své chalupě zahrádku má, kdež jest obyčejně trávník s několika ovocnými stromy, nemůže tohoto místa, zvláště letos, lépe upotřebovati, jako když je po rozmrznutí země, hodně hluboko zarývá, a v polovici, neb ke konci dubna (podle povětrnosti) vodničným semenem poseje. Když ke konci máje neb v polovici června vodnici sklídl, může ve své zahradě ještě brukev, zelí, kapustu, řepu, tuřín a okurky nasázeti, jestliže si vypěstoval již dříve rostlinky ze semena v záhonku, dobře připraveném a hnojeném.

Pěstováním vodnice stane se sedlák dobrodincem svých sousedův a příbuzných, jež polností nemají a nebude z toho míti žádnou škodu, nýbrž jen užitek. Každý koupí rád od něho za levnou cenu vodnici, poněvadž při nedostatku bramborů, nemá lacinější a výživnější potravu. I kdyby sedlák neprodal vodnici k jídlu pro lidi, bude předce spokojen se setím vodnice, protože k tomu

potřebuje toliko jedné části letošního úhoru, bez újmy setí pak na zimu následujícího. Také vodnice, která mu snad zbude, bude pro dobytek píce vhodná a vítaná.

Mouka z pejřových kořínků.

Ačkoli kromobyčejné, ale zdravé jídlo dá se s pejřových (pýr) kořínků připravovati, jak tvrdí a návod podává podle cizích vzorů Kalina. Majíť prý sice kořínky tyto zevnitř dřevnatou, ale velmi něžnou slupku, tak jako naše obilná zrna, ze kterých se nejvýbornější mouka připravuje, mají pro člověka nezáživnou slupku, která se ve mlýně jako otruby odlučuje. Pod touto něžnou kožičkou mají pejřové kořínky dřev, sladce chutnající, z které se velmi záživná mouka připravuje. Vykopanou pejř čili pejřavku vymyjeme čistě, necháme ji dříve na vzduchu ve stínu, pak v peci mírně vytopené dokonale vysušiti, pak se na řezačce, a není-li jí mnoho, nožem neb nůžkami na drobnou řezanku skrájí a opět suší.

Nyní dá se řezanka buď samotna, nebo s obilím do mlýna a z ní obdržíme zdravou mouku na chléb, aneb k děláni jiných moučných jídel. Dáme-li pejřovou řezanku samotnou mletí, obdržíme z jedné měřice řezanky půl měřice mouky. Tato mouka má sice modravou barvu, ale co na tom, jen když dobře chutná, a tomu skutečně tak jest, když ze stejného množství pejřové a chlebové mouky chléb pečeme. Ježto pejřová mouka velmi sladce chutná, přidejme pro toho, kdo to nerad má, více kvasu neb octa, soli a kmínu. I ze dvou částí pejřové a z jedné části chlebové mouky obdržíme zdravý chléb.

Chystáme-li mletí pejřové řezanky zároveň s obilím, musíme dle míry dvakrát i třikrát tolik řezanky jako obilí dáti; na příklad dvě i tři měřice řezanky pejřové a jeden díl obilí; pak obdržíme dvakrát tolik mouky jako obilí, a tudíž je to mouka o polovici lacinější a předce tak vydatná, jako stejné množství obilní mouky, tím způsobem jest i chléb o polovici lacinější.

Bramborová mouka.

Byv vyzván od gubernia království Českého, vydal Rükert v Praze r. 1817 úřední návod, jak dlužno za tehdejšího nedostatku potravin upravit mouku z brambor a v jakém poměru míchat s jinou moukou, aby se upekli chutný chléb pro vojsko i pro lid.⁴⁾

Návod Rükertův byl pak přetiskován r. 1817 v Brně i ve Vídni a prakticky prováděn s úspěchem. Přimlouval se za požívání mouky bramborové zejména známý vlastenec, farář Václav Krolmus. Doporučuje ve svých pamětech:

„Což dělali naši hospodářové staří v letech mokrých, když se jim hojně ovoce a zelenin urodilo a jedno od druhého se kazilo a hnilo? Nevybírali slívy, karlátky (švestky), hrušky a jablka zdravá, nevykrojovali z nich nakaženiny? Ba i napolo ohnilé ovoce sušili, jež sušením hned přestalo dále hnití, jež by naskrz bylo shnilo, kdyby se nebylo dalo sušiti.

Nerokrojovali jablka na čtyři díly, na kříž, jimž křížalky říkáme? Nesušili je na kamnech, v pecích a v sušárnách, aby je od zkázy do budoucnosti zachovali? Nesušíme višně, hrušky, jablka a švestky? Taky když zemčata mnoho šťávy v sobě mají a se kazí, rozkrájíme některá buď syrová, nebo vařená, oloupaná neb neoloupaná, celá nebo rozkrájená na křížalky, neb na koláčky, a sušme je dokonale v sušárnách, v pecích, na kamnech a v troubách a usušená uložíme, jakož to i s řípou naši praotcové dělávali, na oslinky. Zemčata udušená můžeme na jaře jako kroupy v stoupách roztlouci nebo na mlýncích rozemletí a jako krupičnou kaši požívat. Když z bramborů syrových a tence oloupaných a roztrouhaných škrob udělati umíme, kterýž nic jiného není, nežli mouka: tedy aby se brambory nepokazily, nadělejte sobě z nich mouky na rok budoucí. Když se syrová zemčata oloupaná do kvasu chlebového skrouhají a chléb se podaří, proč by se suchá mouka bramborová k pečivu (zvláště když se s moukou obilní proházi) vyhodila? Neděláme bramborové vařbuchty, budáčky, podpopelnice, bartoničky, bá-

bovky, koláče, placky atd., z bramborů syrových a vařených.⁴

Strojili z bramborů mouku takto: očistili je, zbavili vodnatostí sušením na větru a slunci. Ušchlé brambory mleli na mouku, čítajíce ze 40 liber bramborů 18 $\frac{1}{2}$ libry pěkné mouky, 12 liber mouky horší a 5 $\frac{1}{2}$ libry zbytků pro krmení.

Jinak strojili mouku vařením bramborů, jež pak rozmělnili, sítím procedili. Vytlačili takto nudličky, jež dali sušiti na slunce a vítr. Sušené potom semleli na mouku a přidávali do mouky na chleba, nebo měli v zásobě na léto beze zkázy a pak je prostě máčeli v mléce nebo ve vodě a jídali.

Mouka z islandského a sobího mechu (lišejníku).

Prof. Jacobj vydal právě několik spisů, jimiž doporučuje úpravů pokrmů, mouky, polévky, salátu, pudingu, huspeniny, knedlíčků, chleba atd. z lišejníku islandského.⁵)

Návrhy a návody jeho nepodávají nic nového. Podle zkušeností cizokrajných doporučovali před sto lety lékaři, chemikové a hospodáři, aby se vytěžily z téhož mechu živné látky, aby jen se přichuť nahořklá odstranila, zjinačila a že podle příkladu severanův, odkázaných na tuto potravu, ušetří se výhodně za nedostatku jiných jídel a tělo se nasytí i posílí podivnou sice, nezvyklou, ale přece jen chutnou krmí.

U nás již r. 1755 uvažoval o výživnosti sobího lišejníku J. Bohadsch.⁶)

Dobrodějný prý dar, od Prozřetelnosti za času neúrody poskytnutý, jest tak nazvaný mech islandský, který se i krevní mech, plicní mech, lisatec, lišejník (*lichen islandicus*) jmenuje. Nejmenujeť se z té příčiny mech islandský, jako by pouze na ostrově Islandu rostl, nýbrž proto, že ho na Islandu nejdříve jako potravního prostředku potřebovali. Kalina doporučuje roku 1817 mouku z tohoto mechu:

Mech roste také v Čechách a sice především v o-drách a poněvaď se u nás v obyčejných létech za ho-

krm lidem a dobytku nepotřebuje a pouze pro lékárny sbírá, dá se ho snadno za krátký čas hojnost nashromáždit.

Mech islandský má suché, bez mála jako kožené, tmavě zelenalé listí, aneb spíše listy, podobné látce, která má sem tam bílé tečky; roste s pěsti vysoko, vždy hustě pohromadě na postranných místech, často i na neúrodných pláních, ano i v stinných jedlových lesích. Kdo mech islandský od jiných mechů rozeznati nemůže, dobře učiní, když si ho v lekárně koupí, ale ne rozkrájený, nýbrž celý, a na hodinu do vody položí, čímž suchý mech dostane svou přirozenou barvu a podobu.

Mech islandský jest velmi živná a zároveň silící potrava pro lidi; neboť Islandané a Lapové, žijící v studených krajinách, kde málo obilí roste, mimo maso a ryby živí se toliko výhradně tímto mechem. Jdou do hor, kde mech roste, a přinášejí domů plné pytle, aby se jím, zvláště v dlouhé a kruté zimě, kdež ani lovu ani rybaření není, živili. Při tom jsou jídla, z něho připravovaná, zdraví na nejvýš prospěšná. Islandané tvrdí, že dvě měřice mouky — z toho mechu připravené, tak záživné jsou, jako jedna měřice pšeničné mouky. Švédští přírodozpytci, kteří v létě 1788 Laponsko projeli, živili se po 40 dní pouze tímto mechem, a v Korutanech vodí se hovězí i koňský dobytek do krajin, kde islandský mech roste, na pastvu, tam ztuční za čtyři neděle.

Přísné zkoušky dokázaly, že mech ten obsahuje bez mála 9 desetin své tíže zdravých, živných částek, kdežto obilní druhy toliko 6, nejvýš 8 desetin obsahují.

Zde toliko nutno znáti způsob, jak by se hořkost mechu tomu odňala, a z něho dobré vařivo, živná chutná polévka, hustá kaše a mouka, ze které by se přimícháním obilní mouky chléb a jiná moučná jídla dělati mohla, připravovati dala, a to se stává následujícím způsobem.

Nashromážděný islandský mech se přeběře, by v něm žádný jiný mech, mezi ním roztoucí, ani tráva, ani jehličí, ani zemní neb jaké jiné částky nezůstaly, rozkrájí se na drobné kousky, tak dlouhé jako řezanka, což při větším množství může se na řezačce vykonati. Pak vezmeme

čistý, prosypaný popel z borovic, jedlí, smrků, z vrbového, neb i bukového dříví, při čemž se připomenouti musí, že se bukového popela o polovic méně potřebuje. Popel nesmí býti smíchán s popelem kameného uhlí nebo ze slatiny.

Na libru mechu potřebuje se čtvrt libry bukového, neb půl libry jiného čistého popela ze dřeva. Nemáme-li vážky, vezmeme jakoukoliv nádobu, naplníme ji třikrát vyčistěným mechem, a ustanovme k vyloužení toho množství mechu rovněž takovou nádobu měkého popela nebo půl nádoby bukového.

Popel mícháme se studenou vodou na kaši, pak dáme vyčistěný mech do dřevěné nebo hliněné nádoby, rozprostřeme kus čistého plátna přes ni, vlejeme do něho kaši z popela, dolévajíc zponenáhla, kdykoli se voda skrze plátno procedila, studenou vodou. Tímto přiléváním vody musíme tak dlouho pokračovati, až jsme dvanáctkrát tolik vody dolili, kolik máme mechu v nádobě k vyloužení. Když tedy na příklad máme tři pinty mechu, potřebujeme pinty měkého aneb půl pinty bukového popela a 36 pinet vody, kterou poznenáhla přiléváme.

Nádoba, ve které mech jest, musí býti tak velká, aby se do ní všechna voda vešla a předce nepřetékala. Nikdo se nestrachuj, že louh mech pokazí; jestiž jednak slabý a jednak vymeje se napotom z mechu. Mech zůstane 24 hodiny při častějším míchání v louhu; pak se louh sleje, ale tak, aby se zároveň s ním mech nevyžil. Louh má pak černou, černohnědou barvu a jest velmi hořký. Když se byl louh slil, vymačká se mech rukama a vymeje se ještě dvakrát a třikrát studenou vodou. Na vymytý mech nalejeme poznovu tolik vody, co jsme ji na louh potřebovali a při častém míchání necháme mech opět 24 hodiny státi, načež se voda sleje, mech se opět rukama vymačká a dvakrát nebo třikrát studenou vodou vymeje.

Je-li voda s mechu slitá ještě tuze barvená a hořká, musíme po třetí studenou vodu na mech nalíti, 24 hodiny státi nechali, při vylévání vody mech vymačkati a poznovu ve vodě vymýti. Tím by se ukázalo, že mech

starý jest, a pak bývá dobře, při prvním vylužení jiný, avšak čerstvý louh na něho nalíti.

Nejlépe bez vyluhování z mechu hořkost vypravit, čtyřikrát, vždy po 24 hodinách, mech ve studené vodě močiti, pak slít vodu a vyndaný mech rukama náležitě vymačkat. První slitá voda bude hnědočerná a hořká, druhá po 24 hodinách slitá bude světlejší a méně hořká, při čtvrtém slévání nemá již žádné barvy ani hořkosti.

Kdo tedy louhu nedůvěřuje, může mechu i tím hořkost odejmouti, když ho tolikrát 24 hodin ve studené vodě státi nechá, až slitá voda bez barvy a chuti jest.

Tím neb oním způsobem sprostí se mech hořkosti, a tak vymytý mech islandský může se jako zelený pokrm, na příklad špenát, řepa, zelí s trochem vody, při pilném míchání, aby se nepřipálil, vařiti, při čemž nabotná, tak že se z něho stane hustá kaše, kterážto solí, kmínem, cibulí, neb i zázvorem neb pepřem okořeněna jsouc, velmi výborně chutná, přede vším pak jest záživná a zdravá.

Nechceme-li míti z mechu kaši, nýbrž toliko polívku, musíme na pintu mechu, půldruhé pinty vody vzíti a poznenáhlu vařiti, až se třetí díl vody vykouřil, pak se tekutost skrz sítko procedí, osolí, výše jmenovanými věcmi okoření a jí s nakrájeným chlebem, pečenými neb vařenými brambory, s krupicí aneb knedlemi z mouky. Že ta polívka velmi sytí, můžeme se odtud přesvědčiti, když byla vychladlá, že huspenina (rosol) z ní bývá tuhá, hustá, jako tuk z masa a kostí vyvařený.

Mech po vylité polívce v sítku nebo v plátně pozůstalý, nesmí se vyhoditi; obsahuje ještě mnoho živných částek, a může se s octem jako salát neb jako vařivo požívat.

Vyluhovaného mechu nemusí se hned upotřebiti, když ho ve stínu, na teplém suchém vzduchu, nebo pod přístřeším, co možná, usušíme, pak na kamnech, neb i ve vychladlé peci, docela seschnouti necháme; pak ho můžeme v pytlech, sudech anebo v truhlách na suchém místě po delší čas uložený míti, ano i zasílati, a kdykoli polívku neb jiné jídlo z něho vařiti obmyšlíme, vezmeme ze zásoby, co potřebujeme. Toliko musíme

k vaření více vody vzítí, než když ho po vyluhování za mokra vaříme.

Z islandského mechu dá se i dobrá mouka připravovati, která v sudech neb spižírnicích na suchém místě uložena, jako mouka z obilí nezkažena se zachová a ještě více sytí.

Mech takto vyluhovaný musí se na vzduchu, avšak ve stínu a pak v chlebové peci dokonale a rychle usušiti. Hned po usušení donáší se mech do obyčejného mlýna a semele se co nejrychleji, sice by ze vzduchu vlhkost přitáhl a mletí obtížné učinil. Z mechu můžeme jako z obilí čistou a hrubší mouku obdržeti, čím vícekrát ho přemletí necháme.

Když se mechová mouka s vodou vařila, a po svaření se na ní mléko nalilo, obdržíme kaši, která tak záživná jest, jako kaše z mouky. I jiná moučná jídla, na příklad knedlíky, nudle atd. můžeme z ní, jako z obilné mouky připravovati, zvláště přidáme-li do ní trochu obilní mouky.

Nejvydatnější bývá tato mechová mouka pro prostého člověka, který tolik nemá, aby, když se brambory neurodily, rodinu svou pouze obilní moukou živiti mohl, upotřebuje-li mechové mouky ku pečení chleba. K tomuto účelu beřme stejné částky obilní a mechové mouky, aneb i dva díly mechové a jeden díl obilní mouky. Tato směsice, která se dobře promíchati musí, zadělá se vřelou vodou, jako při obilní mouce, k tomu přidá se kvas, sůl a kmín, postaví se dobře přikrytá na teplé místo, aby vykynula. Těsto se pak s obilní nebo mechovou moukou vyválí a chléb v peci, o něco více vypálené, dobře se vypeče.

Tato mechová mouka poskytuje i tu výhodu, že k úpravě dobrého chleba, nijakž žitné mouky nepotřebuje, nýbrž toliko přísadu ovesné mouky, která bez odmluvy lacinější jest, než žitná a s mechovou bez zhoršení chleba se snáší.

Poněvadž připravování mechové mouky, mimo plat od semletí, žádných peněžitých výloh nepožaduje, nýbrž pouze malou, nikoli obtížnou práci stojí, protože každý majitel lesů, když se to náležitě opoví, sbírání islandského mechu každému nuznému rád a tak dlouho po-

volí, pokud se uškozením lesa neb odcizením dříví toho dobrodíní nehodným neučinil: nalezne v tom každý starostlivý člověk o své vyživení, pro letošní nedostatek bramborů, prostředek, tímto mechem místo bramborů, potravu svou rozmnožití a z něho s chlebovou moukou upravený chléb o polovici laciněji obdržeti.

Mechová mouka poskytuje znamenitou výhodu, že když se z ní hořkost dokonale vyluhovala, tak jako obilní mouka a bez mála jako brambory, dokonce žádnou, ani sladkou nebo kyselou, ani trpkou chuť nemá, a to jest výtečná vlastnost hlavního potravního prostředku, která působí, že takovou potravu každodenně s chutí požívati můžeme, kdežto jiná potrava v poměru její sladkosti, kyselosti, trpkosti, čpavosti atd. snadno se přejídává a odpornou bývá.

Každé potravě a jejímu působení na naši chuť musí člověk zvykati. Kdo jakživ chléb neb hrách anebo brambory nejedl, tomu nebudou nám tak zdravá jídla jistě dokonale chutnati, a dá navyklému pokrmu přednost. I na tento chléb, z mechové a obilní mouky pečený, na moučná jídla a z mechu vařené pokrmy, musí si člověk uvykati, protože, ačkoli ne odpornou, přece však, ježto v přírodě dvě zcela sobě podobné věci nejsou, jinou mají chuť, než chléb neb moučná jídla z pouhé mouky nebo pečené a vařené pokrmy z mouky, míchané s bramborovou moukou.

Spokojme se tedy s přesvědčením, že islandský mech, v přípravě jakékoli požívaný, lidskému tělu dokonce nezdravý není, tím spíše jadrnější a silnější jest, a v těchto vlastnostech osvědčil se po mnohá sta léta v Islandu a Laponsku, a ještě posavade se osvědčuje.

Ovšem není mouka z mechu tak bílá, jako mouka z obilí, nýbrž zamodralá. Také na barvě při potravních prostředcích nic nezáleží, ježto bytečnost jejich přede vším v tom záleží, aby člověku byly zdravé a záživné, jej sílily a jemu chutnaly. Naše nejobyčejnější jídla, na příklad hrách, čočka, zelí, mrkev, ovoce, jahody, jakož i naše nápoje: voda, pivo, víno atd. mají také rozličné barvy a chutnají nám předce dobře, proto že jsme jim přivykli.

Mech jest podobně rostlina, tak dobře jako obilí, řepa, brambory, ovoce jsou plodiny říše rostlin. Proč bychom se měli rozmýšlet, když s neúrodou bramborů potrava pro lidi tak velice se zmenšila, toho požívati, co po nejprísnějším vyšetřování uznáno, že nejen nijak neškodné, nýbrž toliko záživné a zdravé částky obsahuje.

Povědomo, že islandský mech tolik zcela čistých a živících částek obsahuje, že potřebuje se i ku přípravování čokolády pro prsní neduhy, která na způsob podlouhlých čtverečků, tři palce dlouhých, dva palce širokých a půl palce tlustých u mnohých kupců a v lékárnách k dostání jest, a pod jménem „plicní čokoláda“ se prodává, a k připravování silné a chutné polívky se připravuje.

Minulého času požívali lidé z nedostatku potravy mnohem méně záživných, ano i zošklivujících se věcí, jenom aby hlad zahnali, a podnes jí lid v severním Švédsku a Norvežsku, kde pro velkou zimu dostatečného obilí neroste, skoro po celý rok chléb, jenžto záleží z polovice lecjakés mouky a z polovice stromové kůry, na drobno stlučené.

„Léta nouze 1817“ vydali, tehdejší profesor lučby, c. k. gubernialní rada, Dr. K. A. Neumann a profesor Josef Steinmann tiskem: „Navedení k upotřebování Islandského mechu, v čas nedostatku obilí, na zdravou a silnou potravu pro lid“, kteráž skrze tehdejší soukromý spolek ku podporování trpících nouzí, po domech ve všech krajích v Čechách bylo rozdáváno. Mnozí, o své vyživení tehdáž starostliví obyvatelé, shledali v islandském mechu, dle tohoto navedení upraveném, patrné ulehčení svého osudu, a dosvědčili snadnou úpravu mechu tohoto ve zdravou a živnou potravu.

Této užitečné knížky, jakož i spisů, které J. L. Bayerhammer, C. K. Gmelin, K. J. Zimmermann a J. H. Voss r. 1817 o tomto předmětu vydali, použil Kalina ve svých návodech o úpravě jídel z tohoto mechu.⁷⁾

Nejen islandský, nýbrž i sobí čili (jak nazývá Kalina) rentářový mech (lichen rangiferinus, Rennthiermoos) a trnkový mech (lichen prunastri, Schlehendornmoos) mohou prý se na výše podotknutý způsob vyluhovati, jako

vařivo nebo mouka připravovati. Oba druhy mechu jsou islandskému v podobě, houževnaté pevnosti a v suchosti listů velmi podobné, a rostou vůbec v našich lesích a horách.

Doporučoval Kalina podle uvedených cizích návodů také mech rašelinový, rašeliník (*sphagnum palustre*). Očistili mech ve vodě, usušili v peci rozehráté, aby se mohl rozmělniti na mouku. Tuto mouku míchali stejným dílem nebo na polovic s moukou obilní, upravili v těsto a pekli chléb nebo raději sucharky, zdravý, výživný prý pokrm.

Mouka ze dřeva (březového).

J. baron Autenrieth, dokazoval ve zvláštní knize, že rodina jeho jí dá kaši, knedlíky, koláče, upravené prý z mouky dřevěné, bez žaludkových nesnází. I chléb, že jí dají, upečený ze tří částí této mouky a z jedné části mouky pravé.⁹⁾

U nás pokusil se o to M. Kalina z Jäthensteina, podle vzoru Autenriethova. Chválí mouku, pokrmy z mouky, upravené ze dřeva, zejména březového, ale u lidí prý se tato výživa neosvědčila, jen u skotu. Kalina líčí tu s nadšením a uvádí osvědčené prý zkušenosti při tomto krmení „moukou“ březovou ve zvláštním díle o krmení dobytka moukou ze dřeva vůbec a z břízy zvláště. Vymyká se obšírné jeho líčení z rámce naší knihy, kde jde pouze o tehdejší úpravu výživy pro člověka. Zaslouhuje však zapomenutý, zajímavý a časový dnes Kalinův spisek povšimnutí odborníků i s připojeným chemickým rozborem od profesora chemie na pražské universitě, Dra. Ad. Mart. Pleischla, jenž rovněž krmení toto doporučuje.⁹⁾

Nechceme pochybovati o pravdivosti Kalinova tvrzení, ale proti němu svědčí svědek vážný, jehož tvrzení zase vzbuzuje nedůvěru tím, že se jako farář rozešel rozhněvaně se svým patronem, Kalinou, spisovatelem knížky o krmení moukou dřevěnou.

Vypravuje tento bývalý farář na patronátu Kalinově, ctihodný vlastenec Václav Krolmus, farář ve Zvíkovci na panství Mat. Kaliny z Jäthensteina (Kronika všech

povodní, suchých a mokrých, ourodných a neourodných let v království českém, v Praze, 1845, str. 15) doslova: Hospodářové, když v létě suchém píce, sena a jetele neměli, ze stromů lupenatých a listnatých, z líp, habrů, buků, dubů, klenek, vrb, volší atd. listy škubali, větvičky lámajíce, sušili, a ze střech došky čili snopky trhali, z nichžto prach vymlátili, rozřezali a jimi krmili.

Na Žvíkovci p. Mat. Kalina z Jäthensteina, toho času (1834—1835) v suchém roce, na svém dvoře břízovým dřívím, jež na špalíčky vrátnému Řeháčkovi rozřezati a v Kalinovsi u mé přítomnosti ve mlýně u Řečka Matěje rozdrťiti a rozemleti kázal, pilinami březovými krávu krmil, zkoušel při tomto nedostatku (když prý divoká zvěř, jako jeleni, srnci a prasata na lesích větvemi zelenými, kůrami mladistvými i kořínky se v zimě živí) krávu krmiti, ale, tuším, dle udání p. Ant. Schönbergra (Krásnohorského), bývalého kontribučního, jenž dozorství nad krmením vedl, kráva, kterouž vrátná Řeháčková 6 neděl 2 mírkami zemčaty a 2¹/₂ mírkou pilinami nařezanými krmila (nevědomím p. dozorce často otrubami promíchajíc), na jedno pokrmení podávala, po čemž kráva kašel dostala, (jehož prý před tímto krmením neměla) a na jaře po otelení, když zelenou píci požíratí počala, na dvoře Hamouzském i s teletem zcepeněla!

Mouka z obilí napršeného prý z oblak („mouka nebeská“).

Nesíti, nežíti a skliditi hned hotová zrnka obilní na chutné pečivo, bez práce jísti koláče — jaké smělejší přání a jaká vábivější touha mohla napínati zvědavost našich předků, když čítali o hustých mračnech, z nichž místo deště sršelo a přselo obilíčko, zrnka jedlá, chutná, jako stvořená na bílý chleb! Není tedy divu, jak byli r. 1571 Čechové překvapeni, když veřejně prodávali na trzích noviny, v tehdejším smyslu, letáky, s hrubým neumělým dřevorytem, jaký podivný dešť zázrakem obohatil některé krajiny slezské a polské.

Spisek časový a záhy oblíbený měl název: „Div veliký, od Pána Boha ukázaný, kterýž se stal v knížet-

ství slezském při městech těchto jmenovaných, totiž Lemberku, Hiršperku a při městě Lublinu, kterážto města náležejí ke koruně české. Při kterýchžto městech přšlo obilí všelijaké a na pohledění velmi divné, z kteréhož obilí Jeho Milost Císařská s některými pány ráčil jest jísti chléb, a to se stalo léta Páně 1571. Vytištěno s povolením pana arcibiskupa Pražského, v Starém Městě Pražském, 1571.“

Dlouze a široce popisuje skladatel knížky, jak lidé vybíhali z chalup, spínali ruce k nebi, očím nevěřili, sbírali napadaná prý zrnka, jak mlynáři semleli napršené obilí a jak lahodná krmička to byla, když upekli chléb a húsce pletenice. Donesla se zvěst o tomto nebeském zrní i do měst, na zámky. Ba vyslovil přání i panovník, že by rád okusil, jakou má chuť prapodivný chléb z tohoto obilí z oblak. Přisvědčil, že se vyrovná pecnům, vymíseným z mouky obyčejné.

Vypravuje podobně roku 1548 Jenston a Thuanus v knihách o zjevech přírodních, jak v okolí Čelovce a Běláku napršelo za dvě hodiny tolik obilí, že tam sklízeli jako roční úrodu. Líčí Fimelius v knize o divech, že r. 1550 v Durynsku napršelo z oblak obilí na prst zvýší a jak z něho upekli záživný chlebiček. Fundius r. 1570 popisuje obilní dešť v Horním Bavorsku, z něhož urobili výbornou, bílou mouku. Pohl v letopisech slezských r. 1571 rozpovídal se o dešti zrněk obilních ve Vratislavi.

Ve století XVIII. pozorovali znalci přírody, hlavně ve Slezsku, podivný tento zjev a pokoušeli se přirozeně jej vysvětlovati. R. 1736 sepsal učenou úvahu J. G. Böhm. Zkoumal zrnka, napadaná prý z mraků mezi Těšínem a Opavou. Došel přesvědčení, že jsou to obyčejná semena některých bylin, semena jedlá, záživná. Obšírně se dále v týž rozum o tom rozhovořil Matuška v díle o květeně slezské. Upozorňuje na rostliny, které na jaře nebo v zimě bývají deštěm vyplaveny a silným větrem roznášeny a padají pak zdánlivě z oblak v jiném kraji jako zrnka, obilí jedlé.

Muschenbrok v knize o filosofii přírodní podobně vykládá původ domnělých zrněk pšeničných, kdesi na-

pršelých, stejně jako známý přírodozpytec Jaquin r. 1803 v listě, poslaném Klaprothovi do Berlína. Dokazuje přesvědčivě, že „obilí“, spadlé k údivu prostého lidu v Horních Rakousích, jest pouze směs výhonků, přírůstků na kořenech bylin. Stejně jsou výzkumy Güntherovy r. 1805 o dešti obilí v Krkonoších. Nejdůkladnější pak jest rozprava H. Göpperta o pršení obilí v časopise Schles. Provinz. Blätter, svazek 93, 1831 a studie Henschelova, tamtéž, svazek 86, 1827.

Podrobný výzkum vědecký těchto zrněk „obilních“, deštěm prý spadlých, dovedl ku přesvědčení, že jsou to výrůstky u kořene byliny známé, zvané orsej (*ranunculus ficaria*). Již staré herbáře české popisují, že má orsej (nazývali jej staří Čechové roupové, neštovičné koření nebo krtičník) koření bílé, hlávkovaté, z něhož některé bývá obdloužné, jako zrna ječná, obyčejně tři aneb čtyři pospolu vedle sebe. Herbáře staročeské ovšem ještě neznají přirozeného výkladu, že lid tato zrnka mohl považovati za obilí, spadlé deštěm.

Göppert rozvláčně dokazuje, jak orsej odkvétá začátkem května, listy uvadnou, nezbuďte nežli kořen, svažek 6—20 zrněk, slabě přirostlých k sobě. Zrnka ta, brzy spočívají volně skoro na povrchu země. Stačí prudký lijavec, aby je vyplavil a roznášel proudem po zemi, oddělené i tam, kde bylina neroste, kde jí lid nezná a z neznalosti pak pokládá zrnka, jejichž původ přirozeně vysvětliti neumí, za obilí napršelé. Stejně vykládá Rittwitz, jak zkoušeli znalci toto „obilí“, jeho klíčivost, a místo stébla a klasu ze zrněk „obilních“ vyrostl — orsej! Lid nestaral se o učené výklady, zrnka orsejová sbíral v době nedostatku potravy před sto lety, pekl si chléb ze zrněk a nebylo prý to pečivo chuti odporné. Pojmenovali tato zrnka orsejová mezi lidem „mouka nebeská“ a vítali tuto náhradu mouky právě v dobách hladu a drahoty.

Lid český také jídal chléb z této „mouky nebeské“. Z lidového podání českého čerpal zprávu o tom Jan Svatopluk Presl do svého Rostlinopisu (I. 1846, str. 15): „Rostlina (orsej) brzo dokonává svůj zrůst, takže pak v zemi kypré zůstanou jenom bambulinky, ježto pak

deštěm se obnažují, takže prostý lid má za to, že jsou žito s nebe spadlé. Jsouce ale škrobnaté, mohou lidem za potravu sloužiti. Chléb z mouky jejich upečený jest dobrý a dokonce neškodlivý.“ Nechtěje se pléstí do řemesla přírodopycům, prosil jsem za poučení p. prof. Dra. Bohumila Němce a poučil mne, že Preslovo mínění o neškodlivosti chleba orsejového neshoduje se s pravdou.

Podle dohadu L. Trevirana bývá „žito“ z mračen ještě jiného původu, z rostliny rozrazil břechfanolistý (*veronica heredaefolia*). Roste na polích, zelníštích. Vypravuje ve shodě s jinými znalci opět náš Presl (*Rostlinopis* II., str. 1149), že rostlina zavdala v lidovém podání podnět k rozprávčkám, že semeno její padá z nebe. Přívalem dešťovým zaplavuje se její semeno do brázd a nakupí se v značném množství, což lid neumí sobě vyložiti a svádí divný tento zjev na vrub divu přírodního, obilního deště z oblak.

Ještě jiný názor vyslovil Willdenov. Snaží se dovozovati na základě zkoušek ze zrněk, „napršelých“, že to může býti také semeno z rostliny černýš (*melampyrum arvense*). Roste mezi obilím, známá rostlina. Zrnka roznášejí se přívalem dešťovým. Prof. Dr. Boh. Němec upozornil, že semena černýšová roznášejí také mravenci, když je pokládají za mravenčí „vajíčka“ a tahají je na místa, kde bylina neroste. Lid pak opět neuměje přirozeně vysvětliti podivná tato zrnka, nevěda, že jest to semeno černýšové, hájí pověry o oblačném původu tohoto obilí, z něhož staří v lékařství užívali mouky. Lid, jako tomu při orseji a rozrazilu, jak uvedeno, i z černýšových semen mlel mouku pro užitek a z mouky pekával pečivo poněkud trpké chuti.

Učené důkazy nevyvrátili z lidového podání pověry o pršení krve, síry, obilí, rybiček, žab, ohnivých kapek, sena, lnu, žita, ječmene atd. Napomíná marně v knize o pověrách r. 1827 Javornický: „Když se slunce nebo měsíc zastaví, proč bych nad tím lámal hlavy? Proto nás Bůh dobrý zkaziti nemíní, jakž pověrečník hloupý praví. Podobně že síra, žáby prší, s deštěm obilí z nebe na zem prší. Teď nám na to posvítili, jak jsme prvé hloupí byli!“ —

Lid věřil ještě r. 1847, že napadala z nebe mana (jako bible vypravuje) pro úlevu hladovících rodin. Vzpomíná plukovník Karel Zástěra (Český Lid XI. 131), jak prý jako chlapec sedmiletý ve společnosti dětí přeběhal zahrady a luka a ve trávě hledal „manu“. Mnohému se poštěstilo nasbírat hrstě kuliček, velkých jako hrášek, hnědobarevných, měkkých zrněk. Byla prý to mana, kterou lidé vařili a jedli. Patrně byl to orsej, nebo rozrazil nebo černýš, „obilí“, na které chtěl jsem touto statí upozornit, jako na výživu v dobách bídy a neúrody.

Jedlá země (mouka ze země).

V poslední době vzpomínají často znalci přírody pokusů, užívati zvláštní zemní hmoty jako potravy. Zprávy rozmanité uvozují na doklad, že se pojídá bělavá moučka zemní jako snesitelná krmě v dobách hladových. Nejde tu o podrobnosti a odborné výklady tohoto zjevu. Studii o geofagii, o pojídání země, hlíny, sepsal u nás Dr. Vaněk, dovolávaje se literatury příslušné.

Zasluhuje pro naši knížku povšimnutí zmínka o spisku českém a německém, ozdobeném dvěma dřevořezbami, vydaném r. 1590 v Praze a v Augšpurku, jak prý podobná jedlá země byla nalezena a požívána v Kouřimi téhož roku. Viz obšírné názvy spisů a literaturu v mojí Bibliografii České historie, I. čís. 1318, 1319.

U města Kouřimě v království Českém, pět mil od Prahy, bydlí u vdovy Anny Střelkové bohabojný muž, jménem Mikuláš, se ženou a třemi malými dětmi. Došel s nimi dne 22. května (1590) ku pekaři, koupil tam bochník chleba. Ubíraje se domů, pomýšlel často s teskným vzdycháním, jak se asi bude dále živiti s ženou a s dětmi. Prosil úpěnlivě a pokorně Boha, aby je všecky milostivě zachovati a živiti ráčil. A když byl chléb rozdělil mezi ně, po malé chvíli dětem zachtělo se opět jísti. Peněz neměl a nevěděl jak jich získati. Poslal tedy ženu, protože ji všude měli rádi, aby si někde vypůjčila

několik bochníčků chleba. Chodila, prosila; nikdo se neslitoval. Vrátila se plačky a zoufale domů.

I napadlo Mikulášovi, aby šel kopat hlínu a dával ji hrnčírům anebo sedlákům za chleba nebo za peníze. Vzal motyku, vyšel z místa až ke dvoru Branšeckému, nedaleko vesnice Třebovle, jež náleží k městu Kouřimi. Přišel na cestu mezi dvěma políčky, jednoho řečeného dvora Branšeckého, a druhého, jež patřilo panu Janu Lanovi, císařskému rychtáři v městě Kouřimi. Tu vedle cesty vidí hlínu. Kopá motyčkou několikrát a nakopal čtyři veliké kusy hmoty bílé jako sníh. Sebral hlínu, přinesl domů ženě a nakázal jí, aby se snažila, co nejvíce chleba dostat.

Žena dlouho se nevracela ze sousedstva. Všude lidé říkali, jaká podivná to hlína, že jest to spíše krásná, dobrá, bílá mouka . . . Mikuláš nemoha se dočkati ženy, šel zase pro hlínu. Vzal si veliký šátek a zase nakopal hodnou hrstku bílé hmoty, zavázal do uzlu a pospíchal domů. Žena mu vyprávěla, že všude jí říkali: To není hlína, to jest mouka dobrá, užitečná! Sel se Mikuláš přesvědčit a tvrdili mu to všude, že jest to mouka a kupovali ji honem, napekli chleba a chutnalo všem, byl bělounký, líbezný chuti, ba voněl prý jako fialkový kořen. Zkoušeli vařiti z mouky zázračné knedlíky, kašičku dětem a hle!, všem to chutnalo.

Zázrak, zázrak! Hrnulo se mnoho lidí zvědavých i nábožných, podívat se, mluví-li Mikuláš pravdu. Správcové obou polí se obávali, aby jim lidé osení nepošlapali a ohradili pole i jámu, kde Mikuláš nakopal jedlé mouky. Přes to z okolních osad, městysů, měst spěchaly davy lidí k divu a zázraku. Přinesly si hned lopaty a motyky, vykopávali u polí kusy hlíny a nosili domů i posílali v sudech jinam na okušenou.

Na důkaz, že to jest mouka zázračná, píše svědek z Prahy pánům Fuggerům do Augšpurku: „Tato mouka nebyla spojena s ničím, ani s prstí ani hlínou, ale sama od takových hned se oddělovala. Jest také trochu vlhká a drží předce pohromadě tak dlouho, až přijde na slunce, nábožným a obzvláštně takovým lidem ku prospěchu, kteříž s dítkami se vyživují. Lehkovážným a uštěpačným

lidem pak, sotva že ji do ruky vezmou, v písek se obrátí. Trochu této mouky bylo též i sem do Prahy přineseno, kterouž mnoho počestných a vznešených lidí vidělo, vlastníma očima, a ohledalo vlastníma rukama. I děkovali vroucně Pánu za jeho nevyzpytatelnou moudrost a milost, žádajíce, aby chudé a věřící své ráčil věčně nasycovati . . . “

Houbovec.

Zemské i vrchnostenské úřady u nás doporučovaly r. 1817 k jídlu jedlé houby všeho druhu v prosté úpravě. Otiskují doslova leták s názvem Houbovec, s neumělou dřevořezbou, znázorňující hříbky a smrže, podávající několik receptů na jídla houbová.

Přemej žejdlík větších sušených hub, dej je do tří-zejdlíkového hrnka, nalej na ně teplé vody, osol, a dej špetku kmínu, nech je asi hodinu vařit, pak je skrze cedník nebo sejtko proced', polívku hnědou jíškou zapraž a nejméně čtvrt žejdlíka sladké vařené smetany nebo mléka do ní nalej, houby drobnince pokrájej, menší polovičku dej do polívky a nech to ještě trochu povařit. Z té druhé polovice dělej houbovec, totiž: utři na míse dva loty másla čerstvého, dej ty houbičky do něho, vraz do toho čtyři celé vejce, dej k tomu půl ostrouhané, ve vodě namočené, vymačkané žemličky, a půl drobnince pokrájené cibule, osol to, dobře to zamíchej, vymaž kuthánek máslem, prosyp kůrkou žemličkovou, dej to do něho, a nech to v troubě dobře upéci. Tak ze žejdlíku suchých hub máš chutnou polévku, svítek, nebo houbovec.

Když jsou čerstvé houby, tedy prozřetelně pokrájej jen ty, které znáš, že neškodné jsou. Dej je do hrnka, dej k nim trochu kmínu, nalej vody, osol, nech je vařit skoro hodinu, nebo, nejsou-li houby dobře uvařené, jsou nezdravé. Pak tu polévku zapraž přižloutlou jíškou, dej trochu drobně pokrájené zelené petružele, trochu tlučeného pepře k tomu, nech ještě povařit, dej na stůl.

Jinak: Když houby se již půl hodiny vařily, dej k nim několik okrouhaných, umytých, na lístky pokrájených zemčátek, připraž, dej pepře a zelené petružele, nech to ještě povařiti a dej na stůl.

Jinak: když již houby dost vařené jsou, zasyp polévku tuto pšeničnou krupicí; netřeba jíšky, dej jen kousek čerstvého másla, trochu drobně pokrájené zelené petružele a trochu pepře k tomu a polívka je hotova.

Jinak: Rozkrájej drobnince hříbky, vyper je ve studené vodě a nech je dusit s kouskem nového másla a trochu drobně rozkrájenou petruželí, osol je a okořeň trochu květem a pepřem. Zatím nech uvařiti na kuthánku půl žejdlíků sladké smetany. Pak dej do hrnečku tři žloutky, k nim dvě lžice mouky a půl žejdlíku studené sladké smetany; když jest to dobře rozmícháno, vlij do vařící smetany a míchej tím tak dlouho, až je z toho hustá kaše; tu pak hezky hladounce tři se dvěma loty nového neb račího másla, až vychladne. Též i houbičky, když jsou dost, nechají se trochu prochladnouti. Do kaše se dají tři žloutky a ze dvou bílků sněhu, malinko se to zamíchá, aby sníh nezvodnatěl. Potom se vymaže mísa máslem, dá se do ní polovina té kašičky, na tu se rozloží houbičky, na ně se nalije druhá polovina kašičky a nechá se to v troubě upéci. Máš-li rybu nebo raky, tedy se může rozškubané a na másle dušené rybí maso nebo račích ocásků mezi houbičky přimíchati.

Houbovec se zemčátky. Rozkrájej drobně mladinké hříbky, osol je a nech na másle dusiti se zelenou petrželí a trochu pepřem. Pak uvař malá zemčátka na polovic a rozkrájej na lístky. Vymaž mísu nebo kuthánek novým máslem, dej vezpod vrstvu zemčatových lístků, na ty vrstvu houbiček, pak zase vrstvu zemčátek a zase houbičky, až jest vše na míse. Navrch pak se to musí přikrýti pořádně urovnanými zemčatovými lístky. Máš-li raky neb kapří mlíčí, můžeš to jedním neb druhým proložiti, jest to chutnější. Rozkloktej dvě neb tři celá vejce v žejdlíku smetany, osol trochu, polij tím celý houbovec

poklad' ho povrchu kouštiny nového másla a nech v troubě hezky vypéci; smetana však nesmí přes něj přesahovati, sice by se rozbleptal. Na tabuli se dá s mísou neb kuthánkem.

Jinak: Dej zároveň s houbami do hrnku hrstku ječné krupice a několik oškrábaných, pokrácených zemčátek; když vše se hodinu vařilo, dej petržel a pepř, kousek másla, a polívka jest hotová.

Čerstvé houby na másle. Musíš též houby tence pokrátet, v studené vodě přemýt, z vody vymačkat a dej je s kouskem másla a trochu solí, trochu kmínem na rendlík, nech je na uhlíčku dusiti, neb pusť mnoho vody, a proto musíš je, mají-li záživné a zdravé býti, tak dlouho na uhlí dusit, až se všecka tato voda ztráví; pak přidej ještě kousek másla, trochu zelené petržele, drobně pokrácené, trochu pepře, nech to ještě chvilku dusiti, nesmějí však tak vysmahnouti, až by samé máslo viděti bylo; tu raději lžičku horké vody po chvilkách podlívej, a opět chvilku státi nech. Chceš-li to rozmnožiti, dej k tomu několik rozmíchaných vajec, nech to jen ještě tak dlouho na uhlíčku, až mezi ustavičným mícháním vejce ztuhnou, dej to na mísu na stůl, a několik čerstvě nakopaných, vařených zemčátek k tomu.

Z hub polévka. Svař drobné hubky v dobré hrachové jíše, prve pět nebo šestkrát v horké vodě je vymyj, proced' je skrze polévku a vezmi potom k té druhé ty hubky. Potom je v másle a v zelené petrželi dus, jakož i strouhané žemlové drobečky, přilej dobré chrachové jichy k té druhé a s máslovou zápražkou pravé hustoty zapraž, dej tam ty smažené hubky, nech je svařiti, pak okořeň, osol.

Polívka ze suchých hub. Suché houby se vyperou a ve vodě uvařejí; udělá se červená jíška, osmaží se v ní skrácená cibule, dá se do hrnce, voda z hub se na ní procedí, hojně rozkloktá a zvaří. Houby se opět vyperou, na prkénku drobně skrácějí a do tě polívky dají; jakož i nakrácené kořínky petržele a celeru, kroupy neb krupky, tlučené nové koření a pepř.

Svítek ze suchých hub. Usekej na drobno uvařené houby, ty usmaž z povolna na omastku, pak dej do toho močený chleb v mléce, též, máš-li vaječ, okořeň drobet zázvorem, přidej zase trochu omastku, nebo také medu, nemáš-li máslo, a smaž dohromady. Bude chutný svíteček! — Jinak: Uvař ve slané vodě do měkka žejdlík suchých hub, oced' je a drobnice rozsekej. Pak utři čtyři loty nového másla, dej do něho houby, tři celá vejce a tři žloutky, k tomu půl drobně rozkrájené cibule a jednu ostrouhanou ve vodě namočenou, vymačkanou žemličku, trochu citronové kůry, trochu květu a trochu soli, vymaž formu, posyp ji strouhanou žemličkovou kůrkou, vlij to do ní a nech upéci. Může se to v postní den dáti na nějakou zeleninu nebo na čočku nebo se to může dáti na stůl samotné.

Veveřice.

Nedávná zmínka, že dnes u říšsko-německých lahůdkářů čítá se veverčí maso mezi pamlsky labužnické a že již u Boženy Němcové v „Babičce“ flašinetář Kudrna si pochutnával k nemalé ošklivosti panímámy ze mlýna na veverčí pečince, vyvolává tuto vzpomínku, jak staří Čechové rádi jidali veverky a jak je uměli chutně připravit a rozmanitě předložiti na stůl.

Překvapuje, že staročeští spisovatelé skoro ani neznají čiperných veveric. Rady zvířat, známé sbírky poučení a zkušeností, jež podávají zvířata králi svému lvovi nebo člověku, mimo jméno nic o nich nevypravují. Jen opice na závěru svého výkladu souhrnem spojuje veverku s jinými zvířaty: „Kuna, sobol a křepká veverice, toť jsou mé vlastní družice. Za tyť sama já odpovídám, neb se stydí, ale já se neostýchám.“

V Nové radě Smila Flašky z Pardubic „múdry veverek, ač malý“, doporučuje králi lvu hromadění pravyých pokladů.

Slovníkáři staročeští znají veverku, ale pod názvem starším, dnes již neobvyklým: vever, veverek, veverice, veverice, veverička (v starší době také: popelice). Kdož popisují přírodu, rovněž nevěnují mnoho pozornosti způ-

sobu jejího života. Ještě Komenský tvrdí v knize Janua, že prý sysel, křeček a veveřice díry sobě v zemi dělají. Za to lidové podání přirovnávalo vždy hbitost skotačivé veverky ke křepkosti mladistvé, čerstvosti, pružnosti. Postyskuje si obrazně vetchý staroušek: „Dyž sem já byl malým veveřátkem, přeskočil jsem tři jedlice řádkem; včilej, jak sem už staré veveřisko, nemóžu doskočit s buku na jedlisko.“

Staročeský cestopis Mandevillův po Asii podle cizí předlohy líčí, že jsou ve veveřicích zaklety hříšné duše a jak je mnichové krmí proto pravidelně: „Stojí jedna veliká hora, na níž všeliká zvířata bydlé, jako mořské kočky, hranostaji, malí zajiečkové a veveřičky.“

Zmínku, jak staří chytali veveřice, bezděky vtípem zachoval potutelný rýmovník Lomnický z Budče v rozmarném svatebním zpěvu na oslavu Viléma Slavaty roku 1602. Čtveračivě popisuje dvořany Petra Rožmberka, Oldřich z Kalenice rozumí prý myslivostí. Radí Lomnický, aby byl „jaklmajstrem (Jägermeister) na nějakém koni bystrém. A nechť na tak čerstvém koni holubem skřivany honí, štve kravou lišky, zajíce, chytá na lep veveřice.“ Tropí si Lomnický žerty, že veveřice na lep se nechytají, jako se neloví skřivani, lišky a zajíci tak, jak líčí.

Zajímavější jest, že staří Čechové vevery jedli rádi, prostý lid i v městech a na panských hodokvasech, nikoli z nouze o jiné maso, ani z mlsavosti, nýbrž proto, že byla tenkrát v lesích a v zahradách hejna těchto čistých, úhledných zvířátek, jež Čechové počítali mezi chutnou lesní zvěřinu. Svědectví, jak lid v XV. století požíval vevery, zachováno bezděky v Popravčí knize pánů z Rožmberka (vydal Fr. Mareš 1878, 35), kdež vyznává úředně před právem Sýkora z Jablonce: „Táboři z Prachatic mají stavy u Hamršmida v Jabloncích a tu jim susedé snosie veveřice a jiné věci k snědku!“ Vysvítá jasně z pásma právního výslechu, že tu nešlo o pochoutku, než o krmičku obvyklou, na venkově zřejmě rozšířenou jako všední, vezdejší jídlo.

Úprava veverů po selsku patrně pokulhávala za přípravou veveřic na stůl měšťanský a panský. Všecky kuchařské knihy XVI. století, Konáčova, Kantorova, Me-

lantrichova, Bavora Rodovského z Hustiřan, Mouřeninova, poučují zevrubně o úpravě masa veveřího. Podivíme se, na kolikery způsob pojídali staří veveřice a jak podle tehdejšího vkusu zvyšovali kořením, sladkostí i kyselostí, chuť zvířátek později opovržených, dnes už zase jedlých.

Ochutnejme nejdříve veveřice ve žluté jíše podle staročeského umění kuchařského, zdobené smaženými křížalkami jablečnými: Veveřice takto se žlutou jíchou strojeny býti mají. Odpec jatříčky slepičí a usuš topénku nebo dvě z chleba a ztluc to v moždiři a rozpust' hovězi polévkou, protáhni čistě a dej do té jíchy veveřice, okořeň, pepřem, zázvorem, muškátovým květem a usmaž na ně jablek, jako na jinou zvěřinu, dej na mísu a jestli vhod osoleno, jez!

A máme tu druhý recept, jež dnešní kuchařka nám snad nepochválí. Řekne si snad: proč veveřice „rozbírali“, obrali masíčko s kostí, rozsekali, promíchali vajíčky a hrozinkami a zase vše obalovali na kosti a peklí. Recept ten zní: Rozřezaná veveřice. Vezmi veveřici na miesto uvařenú a ober s kostí a zsekej maso a vlí několik vajec a řeckého vína (hrozinky), okořeň a potom obaluj zase na kosti a pec na másle anebo na sádle. A potom učiň čistú jíchu sladkú anebo s octem ostrú, jakž se ti zdá. Anebo vař vevry na celo u vodě a přičiň k nim vína a topenicí bielého chleba uštiřalú (připálenou) a z toho potom učiniti dobrú, lahodnú jíchu!

Veveřice v prosté jíše připravoval si známý alchymista Bavor Rodovský po „staromládenecku“ tím způsobem, že je uvařil nejprve ve vodě, potom je přistavil k ohni v masové polévce, a jíchu udělal, vezma řeckého vína (hrozinek), povidel a jatříčky, a rozetra, rozpustil sladkým vínem a procedil, okořenil a omastil, až povřely. „Veveřice také dobrá jest s cibulí, aneb s jablky smaženými!“ napsal mlsně pro paměť všem budoucím.

Jiný recept: Vytáhna veveřice, vykuchej a vymej čistě a zastav je v hovězi jíše, nevelmi slané. A když uvrou, udělej na ně žlutou jíchu, aneb chceš-li, černou.

Jinak: Černou jíchu na veveřice. Vezmi švestek, nebo třešeň vařených, usuš topénky z režného (žitného) chleba,

i směs vodu s octem, dej ty švestky s topénkami tam, ať rozevrou, a protáhni skrze hartuch. Dejž do ní veveřice, ať povrou, okořeň hřebíčky, pepřem a zázvorem a trochu šafránu a dej svrchu smažená jablka.

Zase jinak: Vodvářka na veveřice, vařené ve slané vodě, na obědě žlutá: Vezmi octa, piva, polévky, dvě jablka, cibuli, topénku rezného (žitného) chleba. Petružel přidati můžeš.

Jinak vodvářka na veveřici a bude černá: Uvař je na večeři u vodě, jíše třebas hovězí i jiné, jakou máš, nevelmi slané. Vodvářku dělej i topénku, sádlo, polévku, ocet, víno, pospi (posypej) svrchu řeckým vínem (hrozinkami).

Jsou ještě jiné podobné staročeské recepty na dobré veveřičky. Stačí snad pro praktickou zkoušku zaznamenati jen tyto vzpomenuté, na důkaz, že neměli listy německé pravdu, když psaly a tvrdily: „Byla krmě až dosud nikomu neznámá!“ ...

Potápky a lysky.

Potápky na černé omáčce. Oškubej potápky a opař, vyber vnitřnosti, umyj, nasol jako k pečení, udělej pak následovným způsobem: Vezmi polovinu octa a polovinu vody na rendlík, osol, dej cibule, bobkového listí, citronové kůry a hřebíčku mezi to. Pak potápky tam polož, nech vařiti, až trochu změknu, pak udělej začernalou zápražku, vhod do ní na drobno rozkrájenou cibuli, nech ji trochu naběhnouti, vlij ji do zápražky, musíš však zápražku procediti. Potom vlož potápky do vařené omáčky, nech je dobře uvařiti; když jest čas je na stůl dávat, tedy je vlož na mísu, špejle vyndej, přeced omáčku cedítkem zase na ně a tak budou hotovy.

Lysky v černé omáčce. Lyskám svlec kůži, rozřezej na kusy, dobře umyj, udělej k tomu páč následujícím způsobem: Vezmi na rendlík polovinu octa a polovinu vody, bobkové listí a citronovou kůru, sůl. Když páč vře, tedy lysky do něho vlož, postav na uhlí a vař na měkko. Pak udělej černou omáčku; k tomu vezmi máslo,

udělej na rendlík zápražku, dej navrch drobně rozkrájené cibule, nech, ať naběhne, pak nalij polévky línové na to, nech svařiti, proced' sítem omáčku a vylož je potom na mísu.

Z lysěk paštika. Vezmi lysky, očisť je, natluč, dus v másle, však ne velmi barevně, neb je nech s horkým máslem, nadrobno rozkrájenou cibulí, s kořínky petrželek, s sardelemi, trochu vína a octem, s citronovou kúrou přismažit, pak vystydnout a udělej dobrý pác z kapra, zě štiky, sardelů, kaprlů, cibule, z kofinků a z koření, udělej dobré paštikové těsto, dej v ně lysky, pěkně pec, omáčku můžeš také z krve udělat, jest-li že ti libo jest.

Jedlé žáby.

Máme i druh vodních žab (doporučuje Kalina náhradu jiného masa), které dobré, chutné, jemné a zdravé maso mají, z kteréžto příčiny je měšťáci po celý rok, s vyjmutím měsíce května, rádi její. V měsíci májí páří se totiž žáby a kladou vejce, což se tření jmenuje, a protož se toho měsíce nejedí. Žáby k jídlu poznáme z následujících známek:

Větším dílem žijí v zimě ve vodě, mimo ten čas bývají také na mokřých lukách, kde nalézají mouchy a hmyz ku potravě. Mají zelený hřbet s třemi žlutými pruhy a bílé břicho; jsou větší než hnědé neb černé žáby, které se nejedí. Od žab můžeme křehoči (zemskou žábu ropuchu) snadno rozeznati, neboť žáby skáčou, a křehoči lezou zdlouhavě, mají tlusté okrouhlé, bradavičnaté šedivé tělo, kdežto tělo žáby švihlejší jest, a když odpočívá, drží hlavu vzhůru, s předníma nohama stojí a na zadních sedí.

Žáby chytají se ve vodě. Na dlouhý prut přivážeme kousek červeného sukna a pustíme ho na mělko do vody. Žáby spěchají hned k suknu; nyní zatrhneme udici na žábu a vytáhneme ji tak na břeh. I zvířatům povinovaná lidskost požaduje, aby se žádné zvíře netrýznilo, pročež jest obyčej, živé žábě přední díl, který se k jídlu nehodí, uřezávati a ji svému osudu zane-

chávají, tím ukrutnější, an žáby velmi tuhé živobyťi majíce, v tomto bolestném stavu s polovičním tělem dlouho živý bývají. Chycenou žabu máme tedy dříve v hlavu rychle udeřiti, pak přední díl nad stehýnkami uříznouti a zahoditi, s pozůstalých stehýnek a nožiček stáhne se kůžička a paráta se uřežou.

Na takovýto způsob připravené žabí zadečky položí se přes noc do studené vody, aby se vymočily. Poněvadž maso všech zvířat, které ve vodě žijí, na příklad všechny druhy ryb, snadno hnije, nesmíme je dlouho nevařené nechávat.

Žáby na způsob kuřátek vařené a s omáčkou zadělané jsou výborné jídlo. Mnozí jedí raději bílé, něžné, záživné maso žabí, než kuřátka.

Máme-li v úmyslu polívku žabím masem zlepšovati, uvaříme žáby na měkko, roztlučeme je v hmoždíři i s kůstkami na kaši, kterou do vařící polévky při neustálém míchání zaváříme. Čím více žab na to obětujeme, tím chutnější bude polévka neb omáčka, ve které vařiti míníme zeleniny, na příklad vodnici, salát neb vyuhovaný islandský mech.

Polívka ze žab. Dej na rendlík kousek másla, několik vařeček mouky, a nech to spejchnouti, pak dej k tomu dobře očištěné žáby, zelenou, rozkrájenou petržel, a nech to tak asi čtvrt hodiny dusiti, potom na to nalej dobře povařenou hrachovou a petruželovou vodu a nech to vařiti, pak dej květu, a buď ty žabky nech v tom, anebo to proced' a polívku vlej na smaženou žemličku.

Žáby jak se vařiti mají. Když žáby vařiti chceš, tehdy musíš je z kůže sliknouti co nejpečlivěji jako zajíce. Po tom předky uřež a zahod'. Zadky pak dobře přeper a v másle usmaž; posledně je tak stroj, jako kuřata se obyčejně strojí, v černé jíšce. Nastrouhej domácího chleba a upraž jej na omastku a pak nalej na něj dobrého vína, přidej též skořice, květu a hřebíčku, cukru, pepře, zavař to a polej tím žabí zadečky, nes to na stůl.

Žáby s omáčkou petruželovou zadělávati můžeš. Vymej žáby, dej je na rendlík, dej k nim kořínek petružele a kousek omastku, osol je, nech je tak na uhlíčku dusiti.

Jde z nich mnoho vody. Za půl hodiny jsou uvařené. Vyndej ten kořínek petružele, zapraž tu polívku řídkou, přižloutlou jíštičkou, dej trochu květu, trochu drobně pokrájené zelené petružele, nech je ještě malounko povariti, dej na stůl, málo-li té polívky na nich bylo, můžeš buď trochu polívky, nebo teplé vody přilítí. Rozumí se, že se jen takové žáby, které k jídlu jsou, a na ten čas, kdy se jísti mohou, totiž časně na jaře, a jen dobře a čistě oddělené zadečky se takto připravovati mohou. — Jinak: *Zadělávané žáby s petruželkou.* Vezmi čistě přemyté žabky, osol je a dej je s kouskem nového másla na rendlíček, přikrej je a nech je dusiti, až jsou měkké. Několik žabek nech ve slané vodě s rozkrájenou petruželí uvařiti, udělej bílou jíštičku, zapraž tu polívku, v které se žáby vařily, pak ji proced' na dušené žabky, dej k tomu drobně rozkrájenou zelenou petruželku a trochu květu, nech to malinko povařiti a dej na stůl.

Zadělávané žáby. Nech žáby nějakou chvíli ve vodě ležet. Stáhni kůži s nohou, uřízni pazourky, pak vezmi ven a postříkej převařeným máslem. Rozpal máslo na rendlíku, dej k němu trochu mouky a vhod' tam žáby. Nech je nějakou chvíli se smažiti, přidej rozsekané kořinky zelené petružele a koření, nech to dusiti. Jak se svaří, dávej na misu a vyced' z jednoho citronu šťávu na ně.

Smažené žáby. Žabky dobře přemej, osol je a nech je asi půl hodiny v soli ležeti, pak je obal v mouce, a moč v rozkloktaném vejci, obal v strouhané žemličce, a nech je v horkém, přepuštěném másle hezky do zlatova usmažiti, pak je okrášli zelenou petruželkou a dej je na stůl.

Dušené žáby. Pěkně očištěné žáby osol a nech je v soli chvíli ležeti; zatím rozkrájej drobně cibulku, dej ji s máslem na uhlí, a když se trochu zapění, hoď do toho nasolené žáby a nech je dusiti tak dlouho, až šťávu, kterou ze sebe pustí, zase do sebe vtáhnou; proto se nesmějí přikrýti, aby dříve vysmáhly. Je-li šťávy příliš mnoho, tedy jí trochu odlej, k žabám přidej kousek másla a rozkrájenou zelenou petružel, trochu květu, a nech je dusiti, až zůstanou jen trochu šťavnaté. Pak je urovnej

na teplou mísu, posyp je hustě strouhanou žemličkou, do zlatova smaženou, a dej je na tabuli; okolo mísy urovnej věneček z citronových čtvrtek. Kdo však žáby rád, tedy je i bez citronu takto připravené s chutí zažiješ.—

Zelené fazole se smaženými žábami. Pokrájejí se na dlouho zelené lusky (dlešky) fazolové, osolejí se, a do měkka ve vodě uvaří. Usmaží se krájená cibulka, a zapraží se troškou mouky; ocezené fazole se do jíšky zamíchají, naleje se na ně kyselý smetana a krapet vinného octa, a hodné se dají vydusiti, aby zahoustly. Že se berou jen zadečky žabí, stáhne se prv kůže, odřezají se pazourky, a jedna nožička do druhé prostrčí; pak se na šatě osuší, v mouce, ve vejcích omáčí, v housce ustrouhané obalí a v másle vysmaží; když jsou fazole již na míse uchystány, urovňají se na ně.

Paštika s žábami. Vezmou se žabí ztažené zadečky, odřezají se jim pazourky, a rozkrájí se na dvě, aby každé stehýnko zvlášť bylo; spodní kůstka se u každého také odřízne, aby tolik hnátků nebylo; dají se do horké vody, aby se stáhly; zadělají se jako kuřata, přidá se k nim jedna cibule, kousek citronové kůry, trošku bílého vína a drobet se zvěřejí. Uchystají se na žloutky a trošku žampionů. Pak se udělá a upeče paštika z máslového těsta, a když se má na stůl dáti, otevře se, žloutky se zadělají a zavářejí s tou žabí jíchou, žáby se urovňají do té paštiky, a tou žloutkovou jíchou, do které se i žampiony rozdělají, se polejí.

Žabí karbanátky. Vezmi velké pěkné žáby, pazourky uřež, kůstky jim vyndej, naklepej je jako karbanátke, posol je, nech as čtvrt hodiny ležeti, osuš šatem, namoč je do omastku, posyp drobnou žemličkou, rozpal na rendlice omastek, vlož tam karbanátky, vypeč hodné po obou stranách, vyklop je na mísu s máslem, s citronovou šťávou a zelenou petruželí.

Opatrovnice bylinných potrav přes zimu.

Pod názvem Opatrovnice vaření, obilných a ovocných jídel na zimu, vydal Dětrich (Dieterich) r. 1817 v Praze návod, jak vedle jiného, opatřovati se mohou potraviny

bylinné přes zimu. Spisek byl doporučován od gubernia a zdarma rozdáván od vrchností a rychtářů hospodářům a hospodyním. Aspoň ukázky podávám:

Zima jest dlouhá a upotřebujeme v zimním čase také mnohých potrav z bylin, čehož v dobře zřízeném hospodářství již v podzimku se musí zásoba opatřiti, nechceme-li je později mnohem draž a špatnější kupovati.

Poněvadž nám *zeli* trojím způsobem uprostřed zimy může pomoc prokázati, zasluhuje, aby o tom nejprv zmínka učiněna byla. Slouží nám totiž napřed ve svém přirozeném způsobu k tomu, že ho užijeme nebo sníme, když ho pečlivě opatřujeme. K tomu ale nemůžeme rannější, ale jen ty hlávky potřebovati, které teprv při začátku října na poli nebo v zahradě pro vaření byly odřezány. Neb čím se více hlávky vytáhnou, a čím déle jsou povětrí vystavené, tím déle a lépe se chovají, obzvláště když velmi suché za dne jasného se odebraly, což se lehkou sáhnutím rukou na hlávky dá poznati, když se suché omakají. Též na to se má patřiti, aby mráz na ně nepřišel, poněvadž jinak škodu trpí a lehko hnije.

Můžeme-li zelné hlávky na košťálích spolu s kořeny míti, musíme z nich všecko listí, až do těch, které se zavřely, utrhati, a tak je můžeme v suchém a povětrném sklepě na písku až pod hlávky zakopati. Musíme jim ale, když je povolné povětrí, dle možnosti čerstvé povětrí pustiti. Mohou se také hlávky hnedky nad košťály uřezati a ve sklepě na prkenné police aneb do komory, proti mrazu dosti opatřené a na ruby obrácené, anebo na podlahu na rozestlanou slámu vedle sebe postavití a je dostatečným příkryvadlem proti ostrému mrazu opatřiti. Však předce takovéto opatření postačuje na nejvyšše až do polovice února; nebo jestliže i přes zimu ještě více dohlížíme a čistíme, předce nelze překaziti, aby časem skrze teplé povětrí nezačínala vyrážeti a stuchlou chuť míti. Kdo ale má zahradu, může zelné hlávky až do začátku máje, když se země skrz a skrz zhřívati počíná, čerstvé, dobré a chutné zachovati, když v ní na dva i tři stěvice hlubokou jámu udělá, uřezané zelné hlávky, neotrhnouc listí, naopak hustě vedle sebe vsadíme a vyházenou zem, podstelouce ji lehkou slámou, na vrch

naložíme. Pak můžeme v zimě, jak často chceme, zásobu otevřítí.

Na druhý způsob slouží nám tato potrava jako kyselé zelí. Musíme k tomu ustavičně vlastní nádoby míti, které se k ničemu jinému nepotřebují, poněvadž kyselé zelí lehko podle nádoby pokažený, nečistý šmak (chuť) běře. Jest také vždycky líp, více malých, nežli velikou nádobu míti, poněvadž kyselé zelí častým otvíráním svou dobrotu trátí. Můžeme k tomu zcela příhodně vinné sudy, avšak z bílého vína vzíti, poněvadž zelí tím vinnou chuť dostává; od červeného vína ale svou pěknou barvu by ztratilo a něco trpce chutnalo. Sudy k tomu určité hnedky, když se vyprázdní, ať jsou vyčištěné a čerstvou vodou naplněné. Můžeme je pak v stínu sušiti a na povětrném místě, až bychom jich znovu potřebovali, opatřiti. Však přece musí potom několik dní před tím čerstvou vodou naplněné, očištěné a znova pobité býti, aby zelí neušel tak potřebný lák, čímž by se stalo nechutné.

Chceš-li zelí naložiti, potřebuješ k tomu nástroje, totiž hoblíku ke krouhání, který má v prostředku tři až čtyři železa k ubírání; listí se olamuje, vykrojí se košťál a největší sloupky na listí, svinou je hustě dohromady, a krájí nožem na teničké, droboučké a dlouhé proužky. Tato práce jest náramně zdoluhavá a hodí se vlastně jen na nejvyš k nakrájení zelného salátu.

O Martině obyčejně nakládají zelí. Čím těžší, čerstvější, šťavnatější jsou hlávky, tím se lépe hodí ke kyselému zelí, neboť volné hlávky nedají se drobně krouhati a tak raději hned k vaření se mají upotřebiti. Odeberme všecko tvrdé a neužitečné listí ze zelných hlávek, rozpůlíme je, vykrojíme z nich, pokud nejvíce možná, košťál, a ustavičně se klade rovná strana proti železu ubíráku aneb hoblíku (kruhadlu), aby se mohlo příhodněji krouhati a zelí pěknější udělati. Tak skrouhané zelí promícháš v prostranné nádobě solí, kmínem a koprem zahradním, ba i jalovcovými zrny a také vinným révím, sřezaným na drobno jako řezanka, a sice tolik, co potřeba káže. Naplňuj jí nádoby, k tomu určené, a stloukej dřevěným tlukadlem pomalu velmi pevně dohromady, až počíná býti šlávovitě. Hnedky při prvním položení musíš

se pokusiti, můžeš-li z této šťávy sůl na jazyku košťovati; pakli nic, musíš do ostatní částky trochu více soli přimísiti. Když tímto způsobem byla nádoba docela naplněna, položíš na to některé čisté zelné listy, dáš na to víko a nakladeš na ně čisté umyté kameny tak, že šťáva nad zelí vystupuje. Aby se tím líp dopomohlo k rychlému kysání zelí, musíme, jestliže právě žádné mírné povětrí nepřipadá, nádoby tak dlouho, až zkysalo, do teplé světnice postaviti, tím spíše, poněvadž všecko záleží na rychlém a náležitém kysání. Není-li kyselost dosti příjemná, (což vůbec záleží na tom, jak mnoho věcí jest mícháno se zelím), může se to lehkou napraviti, když toliko včas kysání košťuje hospodyně láku, a něco vína, anebo nakyslého vinného octa k tomu přileje a tím veskrz naskrz nechá nakvasniti. Aby se dobře zachovalo kyselé zelí, dej nádoby, jakmile zkysalo a je kyselé dosti, na místo chladné a před mrazem bezpečné, a opatři je před zmrznutím, poněvadž by se jinaké chuť spolu se vzácností zelí ztratila.

Podobně může hospodyně *bílou řípu (vodnici)*, *hlávkovou řípu (kerlubny)* a *kolník* naložiti a tak dobrou změnu způsobiti a i churavým lidem to neškodí jísti.

Třetí způsob sobě zelí na zimu připraviti, jest naložené celé červenavé zelí, které sice v naší zemi je málo známé, ale výborné. Berou k tomu nejmenší hlávky, očistí od zevnitřního hrubého a tvrdého listí, prořezají skrz košťál na kříž tak, aby čtyři díly ještě pohromadě byly, hodí je do kotle, do vařící vody, nechají je toliko zvařiti, položí je, aby vychladly a kapaly na čistý šat; v hromadu je skládají se solí a s ostatními přísadkami smíchané jako kyselé zelí, docela hustě na sebe do příhodných k tomu soudků nebo malých beček, nechají je pořádně kysati a připraví se pak vůbec stejně, jako kyselé zelí.

Právě tak málo jest u nás Čechů zvykem *fazole* čili *zelený ledvinkový hrách* nakládati, ačkoli jest to výborné vaření na zimu. Odeberou se luštiny trochu časně, dokud jsou ještě mladičké a křehké, stáhne se vlášení z obou stran, zostráhají se tvrdé špice na obou koncích a skrájí podle možnosti docela drobnince obdélně přes příč. Pak

Je k ohni v kotli s vodou postavíš, a když jsou z polovice dovařené, buďto do čistého koše, aneb na síto vysypeš, aby voda vyběhla. Když vystydly, promícháš je se solí, buďto je skládáš do malých džberů nebo do kbelíčků, anebo do kamenných džbánů a pokryješ čistým lněným šatem. Aby se dolů ztlačily a pohromadě držely, může se víko nádoby, v níž jsou v hromadu složené, malým závažím zatížit a je v zimě před mrazem na bezpečném místě opatřiti. Prve než se vaří, musíš je maličko vymočiti.

Kdyby se měl *bohatý ledvinkový hrách* zvoliti k naložení, jest lépe z toho samé takové luštiny vzíti, v kterých je semeno dokonale formované a téměř dozralé. Pro větší dobrou chuť může se vrstvou pepřem, něco hrubě utlučeným, bobkovým listím a suchou saturijí zapěchovati, a uvařený, odpěněný, vychladlý ocet na to liti. Soudky ať jsou tuze, pevně hovězím měchýřem zavázané a v dobrém sklepě k užívání ať jsou opatřené.

Také se může *zelený ledvinkový hrách (fazole)* k užívání v zimě sušiti. Skrání se také, jak vyličeeno, na malé kousky, z polovice se dovaří, a když se voda z nich zcedila a vystydly, na jedno řešeto nebo na více řešat natažených se rozestřou, a když s to býti můžeš, do chlebné pece po vytažení chleba je sadiš, aby se osušily, vysušily. Takto usušený trvá ledvinkový hrách co nejdéle a je také nejkřehější. Tak osušený ledvinkový hrách v pytlících v suché komoře hospodyně pověsí a tak opatruje. Může se sice také i bez chlebné aneb pekařské pece usušiti, ale mnoho ze své dobroty trátí a nedá se pak tak dobře měkce uvařiti. Může je hospodyně také na malé kousky jen rozřezati, syrové usušiti a solí promíchané opatrovati na zimu. —

Obširně nyní spisovatel líčí, jak hospodyně naloží slané malé *okurky* do malých soudků z dubového dříví, vymočené napřed jednu noc ve studené vodě, mezi vrstvy vinného listu, broskvového listu, kopru a tymiánu, zalité vodou vařenou se solí. Při nakládání octových okurek do pivního nebo vinného octa, svařeného se solí, do vrstev jmenovaného listí, kopru s pepřem, hřebíčky, třešňovým listím, s feniklem (vlaským koprem), s listím

bobkovým: „Toliko neposlouchej těch, kteří by tě přemlouvali, abys něco krunšpatu mezi ně dal. Sice to dělají kramáři, kteří s tím obchod vedou, aby okurkám pěknou, ztemna zelenou barvu dali; ale potom pak jsou zdraví nejmýš škodlivé.“

Chceš-li *manholt červený*, jináče *červenou řípu* nakládati, musíš to dělati v takový den, kdy se buď chléb peče, aneb něco v troubě pekou. Sadiš čisté umyté kořání v hrnci přikrytém a dobře přilepeném, s chlebem zároveň do pece a necháš jej tak dlouho jako chléb v peci. Pakli se něco v troubě peče, dá se též tak na dlouhý čas do trouby. Když se již pánev vytáhla, tehdy ji vyndaj, stáhnou z řípy kůži, skrájají, jak obyčejně, na tenká kolečka, kladou ji buďto do kamenného džbánu nebo do hrnce majolíkového, do toho vsypají míšeninu z křenu, velmi teničce a droboučce skrájeného, kmínu a polovic tolik fenyklu (vlaského kopru), lejí napřed vařený a opět vychladlý vinný ocet na to, až je nádoba plná, zaváží jej, což a jak mohou, hovězím měchýřem a opatrují k budoucímu chování na chladném, suchém místě, před mrazem dostatečně opatřeném. Vydrží takto červený manholt v nádobách potažených od roka do roka.

Aby se *mrkev* dlouho, až do nové zase mrkve při dobré chuti zachovala, musí se vykopati v říjnu, nikdy hlava a srdce listí, ale vždy jen všecky nejzadnější listy až do srdce odejmouti, a když se trochu osušily, je v písku na suchém místě až do března před mrazem opatřiti. Pak je vyberou, srdce odříznou a zakopají do chladného, suchého a stínivého místa tak hluboko, že povětrí a slunce na ni dokročiti nemůže. Tak zchovanou může hospodyně hospodáře a děti i čeled' ještě v ten čas vyčastovati, kdy již nová mrkev dorostla, ale je příliš drahá.

Bílou řípu v jamách, které v zemi udělají, mohou dlouho držeti. Nemohou-li míti jámy, odřezají napřed nař s tenkým kolečkem, sesypají v suchých místech, kde slunce na ně nesvítí, na hromady, jako homole cukru, když před tím několik dní ležely na povětrném místě k osušení. Přikrývají je pak, takto nakupené, zemí a drněm. Poněvadž tímto způsobem vlhkost ne tak

lehko, jako v tmavém sklepě do nich se vtáhnouti může, podrží až do jara svou líbeznou chuť. Za tuhé zimy můžeš je ještě přikrýti krátkou slamou.

Kolník pro zachování přes zimu nejlíp dáti do beček, které jsou nahoře otevřené, s velmi suchým pískem se pečují. Ve vlhkém místě kolník by shnil; musí tedy býti tak suchý, jako posypátko. Napřed se musí jeho nať s kolečkem zrovna uřezati, a několik neděl nechati ležeti. Chce-li jej kdo nakládati, postaví bečku (třeba od soli) zrovna, nasype na dno písek palce ztlouští a položí vrstvu kolníku na to. Nyní zase naň písek nahází a tak pokračuje v tom změnění, až je bečka plná. Chladný nebo studený sklep hodí se nejlíp k opatření na dlouhou zimu.

Zemčata na zimu sušiti můžeš. Syrová oloupáš, čistě oškrábeš a tak z polovice dovaříš. Vybereš je spěšně, aby příliš křehká nebyla, skrájíš, aby tím líp schnouti mohla, na tenká kolečka, a vysypeš po pečení chleba do chlebné peci, která ovšem napřed čistě vymetena býti musí. Jestli náležitě uschla, mohou se do lněných pytlíků nebo do beček schovati.

Pro krajiny, kde žádnou pšenici nesejí, a kde zemčata tím líp se daří, tuto naučení se dává ku připravení *mouky z bramborů*. K tomu berou největší kořeny, umyjí je, kůži oškrábají a strouhají na struhadle nad džberem, čerstvou vodou naplněným, aby to, co se strouhá, do vody padlo. Na to potom toto spolu s vodou skrze cedidlo proběhne, procedí se, aby se všecko vlášení nebo čmejříčko a hrubé částky oddělily, ještě jednou, nebo dvakrát skrze žíněné sítko, zamíchá se ve džberu, když se nic více hrubého v něm nenachází a nechá se nějaký čas, až se hmota ke dnu usedla, čistě tiše státi. Pak se kalná voda pozorně odleje, a zase čistou a čerstvou vodu k tomu přilejí, promíchají a nechají státi. Tuto poslední práci musejí dva i tři dni, kolikrátkoli je potřebí, opakovati, až je voda zcela čistá, jasná a prohlédací. Pak se poslední voda hbitě odleje, očistěná hmota vyndá, po prknech, přikrytých lněnými šátky, rozestře a postaví se k usušení na slunce do volného povětří. Pak tuto mouku opatrují, která nedostatek pšeničné mouky bez

mála může nahraditi, v malých bečičkách, anebo v lněných pytlících. —

Další rady týkají se uložení na zimu *celerových* kořenů v písku nebo na salát v octě s dřevěným olejem, solí, zázvorem a pepřem. Radí dále Dětrich, jak opatřiti na zimu v písku *petruželové kořeny* a sušiti na suché, větrné podlaze *petruželovou nať*, stejně jako *nať celerovou*, roztříti mezi prsty a uložiti k budoucí potřebě v pytlících papírových, jakých kupci užívají. „Potřebujeme-li usušené listí, nemusíme je hnedky do horké jichy nebo polévky hoditi, ale teprv několik hodin předtím v studené vodě občerstviti a roztáhnouti. Když není listí čerstvého, poslouží sušenina místo něho.“

Hlávková řípa (kelrubby) drží se v jamách, které se udělají v zahradě na suchém místě, kde slunce svítiti nemůže, mnohem čerstvěji a líp, když se vykopanou zemí přikryjí, a jako hrobka rýčem tlukou, aby dešťová voda dolů téci a prodrati se nemohla. Také dají se v suchých sklepích v písku držeti, když se listí hustě nad hrbolem odřezalo.

Z kadeřavého zeli odřež, abys ho v zimě opatřil, největší kořeny a tak ho v suchém a povětrném sklepě do písčité hlíny zastrkej, i také do samého písku po pořádku hustě vedle sebe přes příč a něco hlouběji, nežli před tím stálo, na což opět kořeny pouští, zůstává čerstvé a zelená se. Rovněž tak se může s *karfiolem* zacházeti, z něhož proutky aneb vejštelky ustavičně rostou a vždycky mladé a křehké jsou. Předce se musí písčná hlína časem svlažovati, avšak tak, aby žádná voda na proutky nepřišla.

Při zimním *štěrbáku* (*endyvii*) jest zapotřebí, když jej až do jara k svému znenáhlému užívání opatřiti chceme, aby se kořeny velikou hrudou hlíny zachovaly; zastrká se po pořádku v brázdách do písku a zakopá až do nejvrchnějších špiců listí. Písek musí býti dobře protlučený, aby se zavíraly, jakoby byly vázané. Poněvadž ostatně štěrbák málo se od čekanky dělí, mohou se kořeny tak do písku saditi, aby jejich srdce neb vejštelky ven z nich stály, na co v zimě listí vydává, které podle chuti nic

zimnímu štěrbáku (endyvii) neodevzdávají, jakmile zouplna sežloutly. Také se k tomu na plano rostoucí polní čekanka vzítí může, která tu samou službu, jako zahradní čekanka učiní.

Abychom v zimě čerstvé *artyčoky* měli, které ještě ovoce nenasadily, musí se opatrně s hroudou hlíny vyzdati a když není stavení pro zahradní věci, do suchého sklepa saditi, ale je nepolévati a jim, na kolik zima dopouští, dostatečné čerstvé povětří dáti. Skrže to netoliko v řídkém ročním čase dokonalé ovoce míti budeme, ale i ty, na kterých by se ještě žádné ovoce nenasazovalo, přes zimu podržíme, abychom je z jara do země sázeli.

„Co hrdlo ráčí“.

Pod tímto názvem vyšla knížka kuchařská, kterou později, r. 1831 znovu vydala v úpravě nové G. Slavomilská v Brně. Podávám z ní návody, pokud se týkají obsahu tohoto spisku.

Svítek švestkový (karlátkový). Udělej obyčejné těsto závinové, pak vezmi 35 krásných svěžích švestek (karlátek), pokrájej je spolu se slupkou na kotoučky neb kolečka. Utluč 5 lotů mandlí; 6 lotů cukru, kousek skořice, skrájej na drobounko kůrku s polovic citronu, ustrouhej křehký mastný rohlíček. Teď co nejtenceji vytáhni těsto, potří rozhrátým máslem a trochou kyselej smetany; švestky a druhé věci dej na těsto, sviň rozvláčně, a vlož do rendlíka vymazaného máslem, potří nasvrchu máslem, dej na svrch i ve spod uhlíčko a peč pozorně. Když se upeče, posyp ho cukrem, a tak pošli na stůl.

Lité zelničky. Rozkrájej hlávkou zelnou, vyřež co košťálového, lupeny pevně sviň a drobně skrájej. Když tak se stalo, pak usekej co nejdrobněj. Do rendlíka vhod kus másla; když se rozpálí, vlož do něho tu usekaninu, pocukruj a osol, dobře zakryj a dus, až změkne. Šťáva musí vysmahnouti všechna. Utři 8 lotů másla neb sádla, dej do něho upražené a vychladlé zelí, vraz poznenáhle dvě celá vejce a 4 žloutky. Když je dobře roz-

mícháš, přidej žejdlík smetany, trochu cukru a soli, 3 lžice dobrých kvasnic a tři plné hrstě mouky, rozdělávej těsto, až se pění, nech je zkynouti a pokračuj, jak už praveno.

Zavařenka ze svěžích švestek. Olupej pěkně zralé švestky, vyjmi pecky, a dej na místo nich oloupaná jádra mandlová; vař švestky v polovině vína a v polovině vody, s kusem cukru a se skořicí tak dlouho, až změknou; pak je uchystej na mísu; vař ještě omáčku s kusem cukru a slupkami ze švestek tak dlouho, až pěkně zčervená. Nápotom seceď omáčku a vlij ji na švestky, které musíš studené na stůl dáti.

Dušený květ bezový. Proper několik hrstí květu bezového, ober ho se stopek, vlož do kastrolu, přidej cukru, kousek skořice, několik hřebíčků a nech dusiti. Pak do hrnčeka dej se vařečku mouky výrazkové neb žemličkové, utři ji ve smetaně, (s několika lžic) co nejtenčeji, a přimíchej do bezin, nech dobře dusiti; potom nech je na míse vystydnouti, posyp cukrem a dej na stůl. Můžeš také usmažené skrojiečky žemlové okolo kraje mísy zhůru do bezin zastrčiti. Rovněž tak* ustroj *borůvky*.

Nadívaná kapusta. Ober z tuhé, ale ještě mladistvé kapusty, a né tuze velké, přední lupeny, i načisto proper, a uvař celé hlávky v slané vodě, však tak, ať zůstanou v celosti; seceď vodu s ní, a dej ji na síto, by všechna voda osákla. Teď dělej nádivku: dohromady skrájej drobnouňce i plást teletiny neb vepřoviny, můžeš i pozůstalou pečení vzíti, trochu tukoviny (morku), zelené petrúžele, půl žemle ve mléce namočené a dobře vytlačiti. Načež utři kus másla, vraz do něho dvě celá vejce, 1 žloutek, osol, přidej pepře a květu. Vlož kapustu na desku, a udělej dva nářezky, vyjmi stonek z prostředka, dej do toho nádivku, svaž kapustu nití, obal moukou. Do rendlíka dej několik lupínků špeku, několik plátek ze šunky, na to vlož kapustu, postav na uhlí, vlij polívky, ať by kapusta se nepřipálila, často rendlíkem potřásej; vypeče-li se polévka docela, tedy opět dolij, dej kapustu na mísu, seber masnotu, vlij na ni nadřčenou omáčku a oblož smaženými nožkami telecími.

Chceš-li je do ryšava (červená) udusiti, tedy rozpal máslo, dej do něho cukru hrubě utlučeného, když se začervení, vlož nadívané brukve, kteréž ale prvé svaž nitkou, a obracej tak dlouho, až po všech stranách zryšavějí, načež je vyjmi ven. Dej do kastrolu malé cibule a mrkve, nasyp trochu mouky, nalij polívky, nech dobře povařiti, vlož brukve do jiného kastrolu, proced' na ně tuto omáčku, postav na uhlí, a když vzevrou, nachystej je na mísu.

Zadělávaný šípek. Vezme se čerstvý natrhaný a dozrálý šípek, z toho se jádérka vyberou a vyškrabati se musí, aby v něm žádných chloupků nezůstalo. Pak se vloží do hrnce, přikreje pokličkou, dá se do sklepa, tam se tři až čtyři dny státi nechá, až dobře uhniličí. Potom se prodělá beze vší vody jen tak skrze řídké sítko, ten šípek se dá na rendlík, bude se na něj přidávati po troše tlučeného cukru, a stále se míchati musí, až na libru šípku zase jedna libra cukru vyjde; a když tak dobře promíchaný jest, tehdy se dá hned do čistého hrnce, neb sklenice, neboť se vařiti nesmí. Může se sice také šípek jako višně zadělávati, aby půlky v celosti zůstaly, však ale svou barvu nikdy nezachová.

Sulcovaná (rosolovaná) jablka. Vezmou se pěkná míšeňská jablka, neboť se k tomu jiná nehodí; oloupají se čistě, ve studniční vodě se hodně namočejí a omejí, a na kastrolek srovnají; zacedí se troškou citronovou šťávou, a dá se k nim hodný kus cukru. Slupky z nich ve studničné vodě hezky se rozvaří, a také na ně přes šat plátěný procedí a vymačkají a tak se až do měka vaří; musí se ale obracet, aby stejně došla a celá zůstala. Pak se jablka přendají na mísu, a šťáva z nich se přecedí do malého kastrolku, a prudce se na větrné peci zavařuje, aby jí jen čtyry lžíce zůstalo. Ta musí jako zlato vypadati; kdyby se pozvolna zavařovala, tedy by zčervenala; a aby se pěkně učistila, sebere se z ní několikrátě pěna; nebo pěna vždycky špínu na sobě má, a po každé se do ní přileje lžička studené vody. Potom se namočí cínová mísa ve vodě, aby velká byla; šťáva se na ni vleje a ustáti nechá; musí ale mísa pěkně stejně postavena býti, aby se rosol všudy rovně usadil; a když se jablka na mísu srovnají, tedy se nakrájí z toho

řosolu buď drobounké praménky aneb listy, a kladou se ozdobně na jablka.

Nadivany hlávkový salát. Očistí a vypere se mladý hlávkový salát, dá se do horké vody, jen co by se ho var přešel, ocedí se, studenou vodou proplákne, a zlehounka, aby se listy nerozmačkaly, vymačká. Pak se udělá tato nádivka: vezme se kus telecího masa, vyřezají se z něho žilky, dá se k němu kus loje, a skrájí se sekáčkem; namočí se jedna nebo 2 housky, dle množství nádivky, umíchají se tři vejce, a vše se to pospolu drobně skrájí. Potom se do toho roztlukou dvě celá vejce, přidá se drobet květu, petržele zelené, osolí se to, a dobře promíchá. Nato se vezme hlávka salátu po hlávce, lístky se roztrhnou, a každý nádivkou namaže, jeden na druhý složí na způsob bochníčku, dobře svine, a do rozpuštěného másla na rendlík klade; osolí se, podleje se polévkou, a dusí se nejméně tři hodiny, sice by byl tvrdý; proto se musí, aby po všech stranách změkkl, často obracet, a aby v ustavičném varu byl, často polívkou podlívati. Potom se na něj přidá drobet omáčky černé, a když se má na stůl dáti, poklade se v celosti na mísu, a poleje se tou jíchou. Může se k němu také dáti smažené jehněčí maso, neb něco podobného. Též s kapustovými hlávkami může se to dělati.

Mechanicka ze zelných věcí. Vezme se několik hlávek kapusty, nejprve se zvrchu ty od sebe oddělující listy odlámou, košťálky uříznou, na půlky se rozkrájí, vypere, pár hrstí kolníčku, ten se čistě oškrabe, vypere, a podlouze na půlky, jest-li je ale tlustý, na čtvrtky rozkrájí. Nyní se vloží kus cukru na rendlík, ten se do červena upálí a ten kolníček vhodí se do něj, přileje něco polívky a nechá se dusit. Pak se vezme několik kořenů mrkve, z očistěné budou se ořezávati spodní tenké ocásky pryč, aby mrkev zůstala jako špalíček, na tom se musí dolů nožem vyřezávati zoubky kolem jako hřebínek. Když tak všecky vyřezané jsou, budou se opět na kroužky krájeti, aby každý kroužek jako hvězdička vyhlížel. Potom se vezme několik brukví, ty se oloupají a vypíchají želízkiem k tomu schvalně připraveným; pokud po ruce není, tehdy se mohou jen kulaté, jako

ořech velké kusy krájetí. Dají se s mrkví zase na jiný rendlíček, naleje se na ně trošku mastné polévky, přidá kousek cukru, a nechá se to pozvolna dusit. Dříve ale musí se již vařiti skopové maso, aby se to mělo s čím zadělávati. Když pak kolníček do červena udušený jest, zapráší se moukou, přileje se na něj trošku té skopové polívky, i také kousky masa do něj skrájí a nechá se zvařit. Pak se ocedí ta kapusta, vymačká, a položí se s kapustou vařit, aby měká byla. Potom se udělá červená jíška, zapraží se s ní polívka, naleje se na mrkev, nakrájí se do ní skopového masa, a nechá se dobře dusiti. Když čas k obědu jest, vyndá se kapusta, košťálky se z ní vykrájejí, a bude se klásti na okraj mísy, jako věnec. Pak se vloží do středu kolníček, na něj mrkev s brukví zas okolo trošku kolníčku, a z něj se omáčkou poleje kapusta. Nyní se dá dovnitř skopové neb vepřové maso vařené.

Skokani smažení. Když skokany náležitě očistilas, a rozmočila, uřež jim přední nožky, a vestřč zadní nožky do sebe, osol, a nech na chvíli ležeti. Při smažení, obal je moukou, namoč je v rozmíchaném vejci, posyp drobounkou strouhankou žemlovou, a smaž je do křupava v horkém másle, ozdob je zelenou petruželkou, a dej na stůl. Srv. str. 56.

Skokani v kyslince. Připrav, jak řečeno, skokany. Rozhřej kus másla v rendlíku, dej do něho žlicu (lžici) mouky, též polovinu cibule, a nech jenom na chvílinku zpejchnouti; aby to nezryšavělo, nalij dostatečně hrachové vody, vhod citronových kůrek a nech povařiti. Napotom vlož skokany, přidej kyselej smetany a nech ještě trochu povařiti. Do hrnčičku dej dva neb tři žloutky, půl lžice studené vody, šťávu z jednoho citronu, seced omáčku do toho, ustavičně rozmichuj při uhlíčku, až to naběhne; dej skokany na mísu, a tu kyslinku na ně, též obsyp je kůrkami citronovými.

Lysky neb vodní slepičky ve tmavé omáčce. Stáhni s lysek kůži, pokrájej je na více kousků a promyj několikráte. Pak udělej hmoždidla takto: Dej do hromady polovinu octa a polovinu vody, mateřídoušky, listí bobkového, kůrek citronových, cibuli a soli. Když to vře,

vlož lysky do toho, postav je na žežavinu, a nech to do měka dusiti. Teď dej do jiného rendlíka kus másla a se dvěma lžícemi mouky, udělej ryšavou neb tmavou zasmážku, nalij polovic nadmíněné hmoždiny a polovic hrachové vody a nech povřítí; jest-li omáčka hustá, přilij vína, vlož lysky do ní, a nech ještě trochu podusiti; proced' omáčku, uchystej lysky na mísu a omáčku na ně. Srv. str. 55.

Z vodních slepiček (lysek) paštika. Vezmi vodní slepičky, očisť je, pácuji a dus v másele, však ne velmi barevně, aneb je nech s horkým máslem, na drobno zkrájenou cibulí, s petruželí s kořínkami, se sardelemi s drobet vínem a octem a citronovými slupkami přismažit, pak vystydnout, a udělej dobrou sekaninu z kapra, ze štiky, ze sardelů, kaprlů, cibule, z kořínků a z koření, udělej dobré paštikové těsto, vraž v něj ty vodní slepičky, na vrchu i vespod sekaninu, pěkně peč, omáčku můžeš také z krve udělat, jest-li že ti libo jest.

Potápky neb vodní kachničky pečené. Oškubej potápky, dobře je promyj, vykuchej, hodně nasol, a chceš-li, dej je na dva dny do hmoždiny. Pak vyšpikuj je citronovými kůrkami, nastrč na rožeň, a peč do červenava. Oblivej je hmoždinou s kyselou smetanou. Srv. str. 55.

Nadívaná brukve. Uvař napolo mladistvé brukve, seřež víčka svrchu, dobře vydlabej a naděj touto nádivkou: Skrájej kus pečeného aneb dušeného masa telecího, to co jsi vydlabala z brukve, půl žemle ve mléce namočené a vytlačené, trochu zelené petružele a cibule velikosti ořecha na drobno, (můžeš i zeleného hrášku neb račích ocásků přivzítí), to všechno dej na mísu, k tomu celé vejce, dva žloutky, 2 lžice kyselé smetany, utlučeného pepře, květu muškátového a soli; všechno dokonale zamíchej, a tím naděj brukve, a víčkem zadělej. Omáčku na to dělej takto: Rozehřej neveliký kus másla na kastrolu, vsyp 2 lžice mouky, a nech zpejchnouti, promíchej dobrou polívkou, přidej muškátového květu, a dvě lžice kyselé smetany, vlož do toho brukve, prostři arch bílého papíru na kastrol, na to vlož poklici železnou, dej navrch i vespod řěřavé uhlí a nechej pomalu dovařití, abv zůstaly křehounké.

Zelí faširované. Nech čtvrt libry slaniny v polívce čtvrt hodiny vařiti. Vezmi lupeny ze zelí, vyřež žlaziny, sviň a pokrájej na tenounké nudle, dej na mísu, spař horkou vodou, nech trochu postáti, a seceď vodu. Na rendlíku sehřej s několika zbíraček mastného, vlož do něho zelí, celou cibuli se hřebíčkem, trochu kmínu, soli a trochu vody; až se všechno dusí, musíš často polívky dolívat, aby se nepřipálilo; když zelí změkne, utři žejdlík kyselé smetany s trochou mouky a ceta, vlij na zelí, a nech dusiti, až docela změkne. Teď potři kastrol máslem, pokrájej svařený špek na tenounké lupínky, kteréž po koncech ošpičaf, a oblož nimi dno kastrolu na způsob hvězdy, dej vrstvu zelí, vrstvu špeku, zase vrstvu zelí, tak až kastrol se vyplní; na svrch polož špek; na svrch i ve spod dej uhlíčko; za půl čtvrti hodiny jest hotovo; dříve, než dáš na stůl, vyklop na mísu a oblož klobásami.

Vinná polívka. Usmaž žemličku v másle, vraz do hrnčičku čtyry vajíčka, skverluj je dobře, nalej na to vína, posol, přidej cukru, šafránu a květu, a nechej vařiti, pak na míse tu smaženou žemličku polej.

Kaše z vinných hroznů. Z vinných hroznů naškubej zrnek, aby jich asi půl mázu bylo, vraz do nich šest vajec, přilej čerstvé vody a kus másla, utluč prv dobře ty vejce a postav to na uhlí v pocínované míse, poklop to jinou mísou plechovou, neb křidelkou (pokličkou), daje na ni uhlí, aby tak svrchu ta kaše drobet se přišťírala; posyp skořicí a cukrem a nes teplou na stůl.

Kaše z jahod, jimž trávnické říkáme. Vyper jahody, nadělej z pěkné žemličky topinek, moč je ve víně, až hodně nabotnají; pak vezmi ty jahody a ty močené žemličky k nim přidej, v hromadu to utři, přidej cukru a drobet čerstvé vody a tak studenou nes na stůl.

Pochoutka z dlasků. Ober čistě 2 dlasky, vykuchej a vnitřnosti schovej; dlasky ve slanině ovinuté upeč; maso z nich sličně skrájej, a ostatek se žemličkou na kousky pokrájenou a usmaženou, i dva na tvrdo uvařené žloutky v moždíři tak dlouho tluč, až na kaši. Udělej zasmažku s kouskem cibule, dej do toho utlučeninu pepře i nového koření, rozmíchej v dobré hovězí polívce a nech svařiti, pak proced, přidej šťávy citronové a okurek,

i nech dusiti tak dlouho, až je z toho kaše. Mezitím na drobno usekej vnitřnosti ze sluk (dlasků) se zelenou petruželí a v másle podus; pokrájej žemli na tříhranné kousky, vysmaž do červena, a hojně potří dušenými vnitřnostmi. Okrájené maso vlož na dno mísy, rozmíchaninu na to, a potřené skraječky v sličném pořádku okolo kraje mísy polož.

Polívka pohanková. Vezmi $\frac{1}{2}$ žejdlíka pohanky, rozmíchej do ní 2 žloutky, nech promíchanou krupici dobře usušiti. Když uschla, tedy rozemni ji rukou, tak až první podobu svou dostane, zavař ji do dobré polívky, i nech vařiti; dej do hrnka 2 žloutky i kus másla, nalij polívky, rozkverluj a dej na stůl.

Zahradní i lesní hlemýždi, slimáci (plži, šneky).

Rozuměli u nás výživnosti hlemýžďů ve stol. XVIII., kdy byly vydávány zvláštní návody, jak „jedlé šneky v hojnosti rozmnožiti.“ Zapsal zkušenosti o tom archivář knížecí v Třeboni Petr Světecký do rukopisu Arcana, v polovici věku XVIII., kdež radí, jak hlemýžďe chovati a doporučuje je za zdravý, výživný pokrm:

František Prokeš, malíř, člověk téměř ve všem versirovaný, povídá způsob tento, kterýžto u svého dědečka, zahradníka na Smečně, viděl: Ten založil štěpnici novou, v lese a vedle, při oné straně, odkud půlnoční ostré větry jdou, nechal les státi, aby větry přes týž les jdouce, přes zahradu se přenesly a stromům neublížily. V té štěpnici v místě postranním založil schválně plániště a nasil tu na záhonky všelijakých jader a pecek zhusta, totiž jednu od druhé, na 3 neb 4 coule (palce) a to na úzké záhonky, řadami pěti neb šesti, nechav mezi každým dvěma záhonkami cestku, aby projíti mohl. Pecky a jádra všeliká, totiž jableková, hrušková, z kdoulí, ze švestek, slívek, třešní, višní, z planých i štěpných atd. To učinil dílem proto, aby mohl pláň podle potřeby a jaké chtěl, míti.

Když plánky do druhého roku rostly, nasadil mezi ně šneky. Ty, milující stín a chládek, se odtud v krátkem čase tak rozmnožily, že plná štěpnice se nima nasadila, nejvíce se jich ale v témž pláništi zdržovalo.

Aby ale přes plot ze štěpnice ven nemohly, nebo přes zeď, nasázel kolem okolo plotu angreštu, přes který šnek neleze, nýbrž pod ním před sluncem a zimního času i také svou schránku má. Těmi šneky nejenom hraběcí kuchyni zaopatřil, anobř i každý rok mnoho kop pan hrabě darem jiným panstvím jich rozposílal, nebť pěkné, velké tu byly, a mnoho kop i zahradník jich každý rok prodal. Poněvadž se každý rok se zemi při stromech hýbá, totiž na zimu se zem přihruje k stromům a na jaro od stromů, tehdy při stromech do té zemi nasel, pro pastvu šnekům, špatného salátového a hlavatičného semene a také sem tam v štěpnici záhonky na zelené věci založil. Mimo to měl také šnek pastvu po štěpnici, kdežto všelijaké bylinky rostou. V tom pláništi sám od sebe mech narostl, do kterého se šnek velmi rád schovává. Kde by sám od sebe nerostl, může se tam saditi a vštěpiti. Tu když potřeboval, šneků zavřených v mechu brzo nahledal. Při tom také jámy v štěpnici způsobil a přes ně dřevěné husté mříže, na způsob krovu a střechy udělal. Do těch dal mechu a mezi mech otrub a jiné potravu a tam shromáždil šneky v čas ze štěpnice. K snědku bral největší, menší nechal růsti.

Kdo chce po zahradě neb štěpnici rozlezié šneky zimního času míti, musí počítí měsíce juli (července) a augusti (srpna) sbíratí po dešti a když jest veliká rosa, sice jak zimy a sucha v podzimku přijdou, hned se šnek schová a do země zavrtá a více nevyleze. Zimního času také šnek oves žere a svou dost malou dirčičkou do sebe souká. Protož lidé, chtěice šneka při tučnosti zachovati, je buďto do ovsa nebo do otrub dávají, anebo tím posejpají. Když šnek na dřevě neb zeď leze, tó ho zdržuje vítr, který jest mezi dřevem a plazem šnekovým zavřený. Protož jak šnek na nějakou díru trefí, kudy vítr táhne, hned dolů spadne.

Znova se vrací Světecký k návrhům o pěstování šneků blízko vsi Břilic, jakožto výnosném zdroji příjmů pro pokladnici knížecí i zásobáren pro knížecí kuchyni. Doporučuje ostrov v rybníce Břilickém, patřícím k městu Třeboni. Mám za to (píše Světecký), že by toto pole k mnohem většímu užítku se přivedlo, aby z něho štěp-

nice a spolu kuchyňská zahrada se učinila a šneky aby se nasadila, kolem pak, dokud voda největší téhož rybníka topí, živým plotem asi dobrého sáhu širokým, aby se ohradila. Odtud žádný šnek by nešel pro vodu. V těch plotech by šneci obzvláštní své schránění a obydlí měli, mezi stromy by se mohlo orati, do toho všeliké zahradní věci sítí a sázeti, odkud by šneci také spolu živnost svou měli. V té štěpnici by mohly sem tam tak lesičky ze samých plání a nasetých jader z ovoce býti, kde by též šnek svou schránku a pastvu měl i také příležitost pro své mladé. Pod stromy, kde bez toho hrubě nic neroste, mohl by se salát a jinší, šnekům příjemné bylinky nasítí, aby důstatek pastvy bylo. Na tom place a ostrově, mimo užitek, který by pole a stromoví dalo, mnoho set šneků by ročně mohlo sebráno býti.

Doporučuje hlemýždě Kalina z Jäthensteina r. 1817. I jídla ze zelenin, z mechu, z vodnice a z jiných rostlin, jakož i moučná jídla z obilní mouky potřebují k chuti tučnosti nebo masité polívky. Ovšem se nedá chutná zvířecí mastnota neb silná hovězí polévka tak snadno a dokonale nahraditi, zvlášť kdy rostlinné oleje, jsou-li dobré, u nás drahé jsou, lacinější však špatně chutnají; ale předce máme prostředky, zvířecí mastnotu a hovězí polévku jistým způsobem nahraditi, a jídla chutnější učiniti. Zahradní slimáci (šneky), kteří v okrouhlých skořápkách bydlí, přes zimu do země zalezou, a své domky pevným víčkem zavřou, až opět na jaře ze svých skrýší na povrch země vylézají.

Měšfáci jedí je zimního času jako lahůdku, pokud v zavřených domkách žijí; sbírají se v podzimku, než do země zalezou, a chovají se v ohradách, ze kterých nemohou, k prodeji; i z ciziny je nám zasilají, kdež jich pěstování lépe se rozumí. Nedůkladný předsudek je, kdožkoli soudí, že slimáci pouze tak dlouho chutnají, pokud v zavřených domkách žijí.

Po celý rok nesouce svůj domek na hřbetě, jsou v našich zelinných zahradách, ovocnicích, ve vinohradech a chmelnicích, v lesích, na lukách, v zelištích a řepištích, vždy dobré jídlo. Znal jsem mnoho důstojných

osob, (tvrdí ze zkušenosti Kalina), které je i v létě rády jedly a předce jim nikdy jídlo to neuškodilo.

Slimáci mají mnoho zvířecího tučného šlemu a velmi příjemnou masitou chuť. Vhodíme je do vařící vody a tak je usmrtíme, pak je necháme hodinu vařiti, vydáme je z vody, sundáme jim skořáčku, vyčistíme ode vši neřesti, roztlučme je v hmoždíři, přiléváme při tlučení vřelou vodou, až se hmota zcela ve vodě rozloučí.

Hmota šneková, na ten způsob v tekutost roztlučená, dá se do polívky, neb i do jiného jídla, které tím nabude mastnoty pěnící se a velmi příjemné chuti, zvláště když jsme k tomu vzali větší počet slimáků. Zaděláváme-li těsto na chléb takovouto vodou ze slimáků, v níž slimáci vylíčeným způsobem byli rozloučeni, kyne chléb lépe a přibývá hmoty chlebové. Slimáků máme v naší vlasti hojnost; větší jsou lepší než menší.

Polévka z hlemýžďů. Uvař půl kopy hlemýžďů, očisť je dobře, dej je na rendlík, pod ně dej omastek, rozkrájenou petružel, cerel, mrkev, nech to dusiti. Udělej bledou jíšku, rozmíchej ji se slanou, hrachovou vodou, dej do toho dušené hlemýždě se vším ostatním a nech to půl druhé hodiny vařiti. Dej do hrnečku půl žejdlíka mléka, rozkloktej v ní čtyři žloutky, vlej do přecezené, vařící polévky, rozmíchej to dobře a vlej to do mísy na chléb, ukrájený na nudličky.

Polévka z jiker, raků a hlemýžďů. Polož vařené jikry kaprové na topinky v míse, pokrájej vařené hlemýždě na drobno, polož na ně račí ocásky a klepeta, nalej na ně hrachovou polévku, dej na ně drobet omastku a koření a posol je, vař je ještě jednou v peci.

Kyselé zelí se šneky (hlemýžďi). Zelí se uvaří, zadělá, omastí a dobře udusí. Šneky se půl hodiny vaří, pak vytahují, očistí, rypáčky a ocásky se odřeží, a černá kožka se z nich stáhne; a tak očistěné se dají do hrnku, osolí se, a ve vodě hodně, do měka uvaří. Ty skořáčky neb domky z nich se celé s pivním octem postavějí. osolí, zvaří, a když se vyvařily, tedy se vnitř i vně čistě vymyjí, aby krásně bílé byly. Potom se dělá nádivka: na půl kopy šneků se vezme čtvrt libry sardelů, které se omyjí, pěkně rozdělají a s půl librou másla,

s půl rozmočenou žemlí, a s troškou citronové kůrky, marijánky a pepře na rendlíku dobře umíchají. Potom se šneky ocedí, a když vystydnou, nadívají se: do každé skořepiny (domku), se dá kus té nádivky, na ní šnek, na šneka opět nádivka, a tak se nádivkou vzhůru na velký rendlík srovnají. Když se mají na stůl dáti, postaví se nad uhlí, a na ně se dá na plechu též hodně uhlí, ať se prohřejí a vrchem náhle opeku. Pak se rovnají kolem žemlí, zacedí se každý tím vyteklým máslem z nich, a teplé se na stůl nesou.

Nadívání šneci jinak. Uvař kopu šneků ve slané vodě, pak je vyndej z domků, uřež ocásky, šneky přemyj v soli, očisti je patřičně a nech je v polévce ještě vařiti, ať lépe změknu; domky vymyj v soli a nech je vysáknout. Pak dělej nádivku: Na kopu šneků utři půl libry másla, dej k němu půl libry čistě přemytých rozetřených sardelí, s půl citronu drobně rozkrájenou kůrku, trochu květu, asi dva nebo tři stroužky česneku, se solí dobře utřeného, trochu majoránky a strouhané topinky tolik, co za dobré uznáš, aby byla patřičná nádivka. Potom dej do domků vezpod vždy kousek nádivky, pak jednoho šneka a na to vyplň zase každý domek nádivkou tak, jako byly prvé doplněny. Pak narovnej šneky na mísu a zbylo-li té nádivky, tedy do ní nalij té polévky, ve které jsi šneky vařil a podlij je tím; nech je asi čtvrt hodinky v troubě trochu opéci a dej je na stůl. Taktéž se mohou dát i na rošt, na takový, již k tomu cíli důlky opatřený plech a na uhlíčku nechati opéci; ale lépe, když jest pod nimi trochu omáčky.

Nadívané šneky na rychlo. Vař šneky ve vodě, vylup je z domečků, vyřez nožičky a ocásky, dej na prkýnko, vezmi sardele v másle rozetřené, trochu muškátového květu, zelené petržele, citronu, nakrájej do toho též másla; domečky čistě vymyj, solí vytři a čistě osuš, nádivkou naplň, polož na rošt a pec, nádivku povždy nožem stlačuj, pak budou dobré.

Šneci s křenem. Šneci se uvaří ve slané vodě, do nádoby se dá strouhaného křenu, nalije se na něj vinného octa a kdo chce, může do něho dáti kousek cukru,

šneci pak se vysypou na mísu, přikryjí servítkem a dají se s tím křenem na stůl.

Šnečí ocásky. Šnečí ocásky se dají na máslo s drobně rozkrájenou cibulkou opéci a když cibulka začíná červenat, dají se na talíř nebo na mísu, která se okolo okrášlí smaženou strouhanou topinkou.

Šneky v omáčce. Šneky se svaří a vyčistí, jak již svrchu praveno. Potom rozkrájej cibuli do nějaké nádoby s kouskem čerstvého másla, nech ji dusiti, přidej pak k tomu šneky s nakrájenou petrželí, též bobkového listí, soli a pepře přidej, nech to všecko dohromady dusiti, popraš to trochu moukou. Přilej hrachovou jičhu a nech je krátce se vařiti. K posledku nakrájej několik sardelů droboučce utřených, dej je do omáčky, vyced citronovou šťávu na ně, všecko dobře dohromady smíchej a dávej šneky na stůl.

Doma pěstované želvy.

Lahůdku nynějších labužníků, želví polévku, doporučoval Čechům již v polovici věku XVIII. archivář Schwarzenberský v Třeboni (v rukopise musejní knihovny Arcana), pro ušetření peněz za jiná drahá jídla. Doporučoval Světecký pěstovati želvy po domácku v zahradách s nevelikým nákladem.

Želvy, tehdejší oblíbené jídlo na měšťanských a panských stolech, asi rád Světecký jídal, poněvadž vedle zmínek roztroušených podává jistě podle zkušenosti, zevrubný návod, jak želvy šildkroty k jídlu připravit (463). Žízavé uhlí neb železo se na škořepinu šildkrotě položí, ona roztáhne a vystrčí nohy a hlavu, též ocas. To se jí pryč useká a odhodí jakožto věc ošklivost působící. Dá se šildkrota potom do hrnce i se škořepinou, naleje se na ni vody, co třeba, a osolí se, nechá se dobře opařit, až se šildkrota od svrchní škořepiny pustí. Vezme se z vody, rozloží se na čtyři díly, kůže se pryč odloupá a zahodí, totiž ta strakatá ošklivá. Dá se na rendlík kus putru (másla) a když se dobře rozpálí, dá se šildkrota do něj, posype se se strouhanou žemličkou, dá se do toho citronová, na drobno zřezaná kůra a roz-

mariny trochu. Nechá se tak dusiti pod pokličkou a dá se neb přileje půl hovězí neb jiné polívky z masa a půl vína. Toho všeho i s putrem, aby bylo za půl žejdlíku. Dá se koření, totiž muškátový květ a řebíček, trochu soli, co dost. Vajíčka a játra se taky při tom strojí. V postní den se vezme polívka z té vařené šildkroty, anebo hrachová voda. Hrachová voda takto se dělá: Vezmi vařeného hrachu některé zrno na půl té omáčky, rozetři jej, dej do vody teplé, rozmíchej a nech státi, až se usadí, co hrubého jest, ke dnu. Když se vaří šildkrota ve škořepině, musí se pořád a čerstvě vařiti a pozor dáti, jak se pustí škořápka, sice, jest-li se dlouho vaří, vyvaří se z ní nejlepší chuť.

Před sto lety, roku 1817, obnovují tehdejší znalci české kuchyně starodávné návody o úspoře masa úpravou želvího masa, želví polévky na př.:

Paštika se šilkrůtou (želvou). Položí se šilkrůtě rozpálený pohrabáč na hřbet, a ona vystrčí hlavu, pazoury a ocas, což se jí hned pryč odseká; pak se omyje, s vodou postaví, zasolí a uvaří do měka. Zatím se udělají knedlíčky ze štiky, maso se drobně skrájí a v hmoždíři stluče, dá se k němu houska ve smetaně zavařená, utře se k němu kousek másla, dá se do něho pár syrových žlutků, trošku květu, osolí se, a dobře se vším smíchá; pak se z něho nadělají knedlíčky a vysmaží se. Když jest šilkrůta měká, vyndá se, v studené vodě omyje a rozebere; oloupne se jí spodní skořápka, po kousku se vykrajuje, černá kůže se s ní pryč sejme, vajíčka se zvlášť vyberou, pak se srovná do kastrolku, a pěkně bíle, jako kuřata, se začělá a povaří; potom se k ní dají ty knedlíčky, zelená petržel, a jestliže máme, karfiol nebo také špargl. Udělá a upeče se paštika z máslového těsta, a když se má na stůl nésti, složí se do ní ta šilkrůta s knedlíčky.

Želvy se zeleným hráškem. Vezmi želvy, uřez jim hlavu, pazoury, ocas, čistě je umyj a přistav je ve vodě i s těmi pazoury a hrstí suchého hrachu k ohni. Když se svařily, tedy je vyloupej ze škořepin, rozděl každou na čtyři díly, pěkně očišť, odděl žluč od jater, aby nebyla hořká. Potom udělej na rendlík zažloutlou zápražku,

rozsekej zelenou petržel, nech ji zvlášť na rendlíce v másle naběhnouti, dej také podle libosti zeleného hrášku k tomu. Do zápražky nalij teplé vody, dušený hrášek do toho, želvy, osol je a nech dobře vařiti.

Želvy v citronové omáčce. Vezmi vyčistěné maso ze želv, vajíčka i játra, na rendlík vezmi trochu omáčky, ve které se všecko vařilo, trochu to zapraž, dej něco šafránu, koření a citronové šťávy k tomu a nech vařiti. Když se to dobře uvaří, dávej je s omáčkou na mísu, kousek másla k nim; pak nakrájej též podlouhlých citronových kůrek na ně.

Přísady a náhražky kávové.

Když jsem před lety psal a vydal dějiny kávy v zemích českých, netušil jsem, že některé výpisky tenkrát odložené, zejména o přísadách kávových, dnes budou četbou časovou, kdy pro nedostatek kávy používá se rozmanitých náhražek. Přivyknuli jsme nápoji, až do století XVII. starým Čechům neznámému, s takovou zálibou, že si bez kávy ani neumíme představití snidání i svačinu, ba vynahrazuje nezřídka i oběd a večeři.

Nebudu ohřívati známé výklady, jak se dostala káva do Evropy, jak do Vídně r. 1683, a odtud do Prahy, do Brna, do Olomouce atd. Vyprávějí si Arabové, že nuzný derviš, pásaje stádo koz, pozoroval kdysi, jak po návratu z pastvy skotačily, hopcovaly vesele, bujně, jako nikdy jindy. Druhého dne šel za nimi a zpozoroval, že si jeho stádo pochutnává na listě, květu a plodu zakrsalého keře. Okusil také květu a plodu z neznámé rostliny a z čista jasna prý nabyl rozjařené nálady, čilosti a hovořivosti, až se tomu sousedé podivili. Pověděl jim o své příhodě. Ti okusili též, pověděli dále a tak prý se pití kávy šířilo z Arabie po všem světě. Opat nějakého kláštera chtěl se přesvědčiti o účinku kávy a užil dervišova nápoje, jakožto vydatného prostředku, aby mniši při nočních hodinách nespali. Byly kávou tak osvěženi, že na ně dřímota nechodila. Pověst o podivném nápoji pronikala z klášterních zdí mezi lid a šířila se dále. Perská pověst věří, že archanděl Gabriel kdysi

přinesl a nabídnul chorému prorokovi Mohamedovi kávu jakožto lék.

Jako jinde, tak i Čechům původně lékaři předpisovali kávu za lék. Z konce věku XVII. zachovala se rada lékařská: „Pakli se spaní o člověka mocně pokouší, dobře bude nějaký koflíček coffe po obědě užívatí.“ Jindy radí lékař proti rozliti žluči: „Užívej caffe.“ Proti zastuzení sleziny doporučuje medicus: „Pij teplé caffe často.“

Čechům se nové cizokrajné nápoje asi jako léky nelíbily, ano bez obalu sváděli mravokárci na ně, že přivozují tyto lahůdky, starým Čechům nevidané a neslýchané, nové nemoce. Roku 1688, když se pití kávy rozšířilo u nás v domácnostech šlechtických a zámožných měšťanských (mívali kávové stolečky, kávové náčiní), touží trpce starosvětský milovník domácí kuchyně české: „Že domácí koření a jisté ve vlasti narostlé byliny svým vlastencům, v též zemi také zrozeným a témuž povětří přivyklým, živobytí a zdraví prodloužiti mohou, zřejměj věc jest. Zdaliž pak nám těch dalekých, zámožských krajin zrostliny k takové platnosti býti mohou, ti, kteří vysoce vážného kafe, byliny thé, nebo Čechům prvotně neslýchané čokoláty, za časté požívají, nejlépe věděti budou. Staří Čechové, vysoce vzácní korouhevní páni z českého semene hráchu, čočky, kolníku, zelí do osmdesáti i devadesáti let jsou požívali, a co by sklíčení oudů, suché lámání, nebo ta vysoce šetrná podagra byla, málo věděli; až když teprve v posledních těchto letech, když s novými lahůdkami, pamlsky a lékařstvím i nové také nemoce od velkého moře k nám se přeplavily.“

Kdo zavedl pití kávy v Čechách ve veřejných místnostech, pro zábavu opatřených hernami, kulečníky? Pestrou má historii, jak jsem ji uveřejnil, Giorgio Diodato Damascenus, první kavárník pražský. (Český Lid XVII. 47). Vynikal hlubokou učeností, vzděláním východním, vhodně přizpůsobeným vzdělání evropskému. Vynikal nelíčeným citem náboženským, jenž spočíval v pevné víře katolické. Netušili Pražané, když kupovali na začátku věku XVII. na ulicích čišky neznámého nápoje východního, kávy od muže fantasticky oděného

po turecku (viz vyobrazení v Českém Lidu XVII. 49), že tu prodává cizokrajný nápoj zbožný řešitel otázek o poměru židovství, křesťanství a víry turecké. Netušil Diodat sám, že právě tato horlivost náboženská, s jakou poskytl pomoc svému krajanovi arabskému Toffovi, připraví ho o blahobyt, jehož nabyt v Praze jako první prodavač kávy, že ztratí peníze, dům, kde kávu prodával, že bude vypuzen z tepla krbu rodinného od milované ženy Češky i od dětí, dvou dcer a syna, jak uvádím všecko podrobně podle původních listin a záznamů Diodatových, chovaných v bibliothece Musea království Českého.

Z měst jen zvolna šířila se záliba modní, pítí kávu, do vesnic. Na začátku jen jako lék. Zaznamenává v pamětech rychtář v Milčicích Vavák, že r. 1811 prodávala se libra kávy za 24 zl., za cenu na tehdejší poměry a počty z míry vysokou. „Který kupec v Praze chtěl kafe dostati, musil míti od doktora nebo felčara vyznamenání (soutpis) těch lidí, kteří ve městě pro zkrácení svého zdraví bez kafe býti nemohou, a tak teprve je dostal na prodej.“

Vypravuje prof. Hruška, jak světový dnes nápoj vkrádal se jako všude jinde také mezi lid chodský „tak za lík,“ jaký z počátku byl proti němu odpor a to zároveň praktický i morální. Konec konců káva i na venkově zvítězila. Zahrčel-li kde na Chodsku mezi dnem mlýnek (nebo řinčí-li hmoždíř, kde zrnka kávová tlukou jako jiné koření), bývalo to jisté znamení, že se někdo rozstonał („Kdo pak u nich stůně?“), nebo že se chystá někomu trochu kávy na chvatky, na rychlo, místo jiného jídla.

V jedné vsi ponocný nějak zkomíral, chuť k jídlu žádá. Vzpomněl si také na kávu, že ji slyšel chváliti jako lík. Ponocná rozběhla se do města. Dali jí tam kávu zelenou. Hned se toho nevěšimnula. Když ji doma rozbalila, divila se. Jednou už viděla kávu a ta byla černá. Že už to měla doma, postavila to a vařila, vařila a ono pořád tvrdé. Uvařila, omastila a nebylo předce k jídlu. Zavolali psa, ani pes to nechtěl. Milá ponocná chtěla churavému muži posloužit, vzala to vařené i ne-

važené, co zbylo, a nesla do města do krámu, aby viděli, co jí dali. Vždyť prý „chtěla kafe a pravý kafe a ne takovej neřád.“ Kamsi do Chodské domácnosti přinesla vrána dělátko. Panská kmotra, myslivcová, přinesla do šestineděl polívku po pansku, ne jako nosívaly po chodsku, z piva nebo ze slepice s nudlemi, nýbrž kávu. Babička, stará Chodka, vzala první lžíci, ale dolů ne a ne to dostat, a vyplivnouti, jest to předce také Boží dar, byl by to hřích. Konečně to spolkne mocí, ať až bude, jak bude: „Lidičky, cák je to za polívku, kuclíky v ní žádný, ha smrdí to jako stěnice.“ Staří souhlasili: „Brynda je brynda, cinda, ficinda; pro tělo slabost, pro kapsu z kapsy ven. Co nastala káva, bílá mouka a mladí se příliš brzy žení (kdy jim kosti ještě neztvrdly), lid slábne a chábne, bytelné postavy, jako bývali staří, nebudou hnedle k vidění!“

Rovně jinde užívalo se kávy jako „meducíny.“ Věrně podle výslovnosti vypravuje F. Homolka: „Neboška maminka moje dostala jednou vod farcký kuchařky taky trochu tej meducíny už upražený. Tak ji pěkně uvařila, potom ji dala na talířek, posypala cukrem a pěkně ji vomastila. Alle ňák jí to nejelo. To ce ví, že se tím moc nechlubila. Zase jednou jeli formani vod Prahy a roztrch se jim pytel s kafem. Tak to bylo sypaný vod Postřižína až ke Kozomínu. To ce ví, lidi že si ho nasbírali, ale vařit ho neuměli. Jen v Postřižíně šenkýřka. No, to ho musíte upražit, umlít a pak vařit a dát mlíko, teprva potom je to hotový. — A jé! to je to moc dlouhý a to žádná polívka tak dlouho netrvá.“

Podobných rozprávek jest zapsáno několik již ze století XVIII. Na př. roku 1745 přinesl si Kolda Valovský, Svatoňovický sedlák, pytel kávy domů po přepadení kupců slezských na silnici z Broumova k Náchodu. Selka ji vařila osolenou jako hrách, dlouho, mrzutě. Poněvadž se jí měkko nechtěla uvařiti, vysypala ji zlostně všecku na dvůr drůbeži. Pozdě se dozvěděla, jak lahodnou pochoutku s mlékem má připraviti.

Drahota kávy zavinila, že záhy, již ke konci století XVIII., přidávali k odvaru kávovému všelijaké přísady domácího původu, laciné. Labužníkům to nechutnalo.

Vtipkuje strojeným povzdechem Fr. Šír v básni o kávě, v parodii na Schillerovu píseň o zvonu podle Kuffnera r. 1833: „Shodo sladká, vrať se k nám! Smiř kuchyni zas a krám, by Evropa nebyla víc mořena z cvekly břečkou, žaludovinou, mrkvovíci, šípkovinou, nebo bryndou z cikorie, až by člověk surrogaty pije, zkaziv sobě žaludek a hlavu, zapomněl na spravedlivou kávu . . .“

Pokusím se ze souvěkých zkušeností tehdejších objasniti (jsou to snad bezděky i časové návody v dnešní době), jaké to byly přísady, proti nimž Šír rozmarně brojí.

Ze všech starodávných přísad zvítězila, jak známo, *čekanka*, *cichorie*, původně pravá, skutečná, pak skrývající v sobě pod jménem prvotním všelijaké smíšeniny. Vyslechněme popis: Cichorie jest bylina vůbec známá a prodává se všeobecně již upražená u kupců. Používá se v lékách, zvláště ale co oblíbená přísada ku kafe. Jistá hraběnka Randovská prý jí nejprvé co přísady ku kafe užívala po nemoci, totiž po žluční zimnici. Lékař jí odporučil kořínky cichorie pražené přidávati k obyčejnému kafe k snídání, i účinkovala prý dobře. Práví se ovšem, že požívání cichorie působí neobyčejnou horkost a žaludek že obtěžuje, ale mezi chudším lidem, který více cichorie, než kafe požívá, nepozoruje se žádný takto škodný následek. Také že prý by na zrak škodlivě působiti měla, dokázáno není. Podle svědectví Vavákova, cichorie byla na začátku věku XIX. nejobyčejnější a neoblíbenější přísadou kávy. Doporučuje zkušená kuchařka panská: Kdo jí za přísadu používati chceš, nedávej jí teprva, když již kafe chceš zavařovati, nýbrž nech jí prve ve vodě nebo při vyvařování přebytku slitého kafe povařit. Pak když to ustálé a slité jest, teprva do toho kafe zavař, tak se nezkalí kafe a nepadne chuť přitřpklá na jazyk. Rozumí se, že když se již tato přísada dává, nesmí jí mnoho býti. Dává se jí jen něco málo pro lepší barvu, zvláště kdo by kořínky sušené cichorie na kousky pokrájené sám cukrem posypanou, jako kafe pražiti mohl, aby lahodnější chuti nabyt; nebo se stává, že od kupce koupená cichorie také jako kafe přepražená a tím nechutná býti může.

Podle jiné rady velmi lahodná byla přísada *jadérek šípkových*. Dá prý chuť skoro jako vanilie a nedělá takovou horkost. Když šípek úplně dozrál, vyberou se jádérka šípková, vyperou čistě v kolikerych vodách, pak se nechají usušiti. Když jich chceš užiti, upraž je, posypané tlučeným cukrem, do bleděhněda, jako kafe, ale hned jak vychladnou, utluč na prášek v mosazném moždíři; nebo kdyby se hnedle netloukly, zvlhly by a pak by se těžko daly roztlouci. Ve mlýnku mletí není radno, protože by se mlýnek pokazil a přece by jádérka tak drobně na prášek umletá býti nemohla. K lotu kafe do dvou neb tří koflíčků vody dej kafovou lžičku těchto jadérek šípkových, na prášek utlučených. Kafe pak, když se do něho dobrá vařená smetana přileje, chutná, jako by s vanilí voňavou bylo.

Z *planých třešní* připravovali podle olomoucké Hvězdy (IV. 287), na některých místech, kde v hojnosti rostou, dobrou přísadu ke kávě nebo přímo „kávu“, která jest prý velmi chutná. Třešňové ovoce se usuší, jako káva upraží a i s peckou v hmoždíři se utluče.

Přísada *kakaová* jest prý velmi záživná pro děti slabé, kterým mamičky kafička odepřiti nechtějí. Praží se kakao, jako kafe, posypané trochu tlučeným cukrem. Dej pak podle libosti polovici nebo třetinu kakaa, na prášek utlučeného a ostatní kafe; také někdo místo kakaa, samotné upražené kakaové slupky připojuje do kafe.

Jako přísadu kávovou přidávali také *ječmí* (*jarní žito*), *ječmen a kroupy*. Ječmen a ječmí pražili jako kafe, posypavše je trochou tlučeného cukru. Oboje prý jest velmi zdravé. Homeopatičtí lékařové doporučovali a předpisovali místo kafe obyčejného rádi kafe tak nazvané kroupové. Prodávali je v letech třicátých minulého století kupci již pražené, nebo kuchařky si doma pražili obyčejné hrubé kroupy, cukrem posypané a uvařili pak jako kafe, místo něhož kroupový odvar slazený pili, míchaný se sladkou smetanou. Kroupová káva byla tak oblíbená, že mravokárci vyčítali a zazlívali: Kdo prý kafe píti nesmí, lépe udělá, když něco jiného snídá, než aby šidil ústa i žaludek kroupovým kafem. Mnohá století

uplynula, kdy se kafe oželelo, i nebylo známé, ani ve zvyku; proč by se tedy nemohlo pro zdraví docela i jeho kroupové přísady prý oželeťi?

Další přísada, *mrkev* a „*cvikla*“ (*vodnice, bílá řípa*) se oškrábe, umyje, osuší, na malé kostky pokrájí; nechá se usušiti nejprve na čerstvém povětrí, pak na teplých kamnech. Potom se upraží do hněda jako kafe, umele neb utluče a jako přísada do kafe se připojí.

Také brambory „*zemčátka*“, doporučovali. Slupka se oškřábe, umyje se, pokrájejí na malé kostky, nechají usušiti, pak se jako mrkev upraží, na prášek umelou neb utlukou a jako přísada do kafe se dávají.

Hrách a žaludy podle Magdaleny Rettigové (viz její spisek Kafičko a vše co sladkého) byla přísada nejnepříjemnější. Obojí, posypané trochou cukru sypaného, praží se do hněda, umele, utluče se na prášek a připojí do kafe. Žaludy snad jsou zdravé, ale kafe žaludové jest nepříjemně trpké, taktéž pražený hrách není chutný. Zkušená zakladatelka českého kuchařství novodobého, Rettigová, namítá: „Já myslím, sklenice čistého, studeného mléka, že jest mnohem příjemnější, než kafe s všelikými těmito přísadami; nebo když kafe nemá býti dobré a ne příliš slabé, raději žádné!“ —

Praživali rozřezané kousky *svatojanského chleba*, rozemleli s několika zrnky pravé kávy a vařili kávu oblíbenou pod jménem „kafičko svatojanské“, jemuž záhy říkali žertem „nápoj mlčelivosti“.

Jaké záliby nabyl nápoj ze „*zemských mandlí*“ (viz str. 18), doporučovaný místo kávy od kanovníka Fuky, neumím pověděti... Praživali také *čočku*, černou i bílou.

Huspenina z kosí.

Hlasatelem a obhájcem názoru, že odhozené a vyvařené kosti, které prý již nemají látek výživných, poskytnou ještě další výživu lidskému tělu, byl Pražan J. Andrä. Vydal roku 1806 a v jiné úpravě roku 1817 spisek, kde podrobně vyšetřuje a zjišťuje chemicky, že obsahují kosti (vyčítá obšírně jednotlivé druhy podle

zvířat) částky záživné a výživné pro ty, kdo nelitují času a práce, aby si z nich přistrojili chutnou huspeninu.¹⁰⁾ Názory Andräovy šířil pak tiskem Kalina v několika člancích časopiseckých i ve svých spisech uvedených.

„Nejvyšší důležité, ale posud příliš zanedbané jest nabývání chutné a laciné mastnoty z kostí zvířat, třebaž by, jak se to s kostmi z hovězího dobytka stává, již vyvařovány byly, neboť zůstane pak v nich zvířecí mastnota, tak nazvaná huspenina, která ještě obsahuje mnoho potravních částek pro člověka. Telecí kosti, jelení parohy dávají nejvíce huspeniny, po těch hovězí a vepřové kosti, koňské, zaječí, kozí, ovčí kosti dávají méně, nejvíce však obdržíme z kostí drůbeže a z rybích kostí.

Ve velkých městech, kde se mnoho masa stráví, shromažďují jisté ženy po kuchyňských kostech, dávajíce za ně kuchařkám i na zprostitutnou, a vyvařují z nich mastnotu, kterou pak prodávají pod jménem špiku k pálení ve světloškách, (lampách), k natírání kůže atd. s nemalým ziskem. Mnohem prospěšněji mohlo by se těchto kostí pro chudý lid použít, kdyby se z nich huspenina připravovala.

Huspenina jest totiž průhledné tuhé těleso, bez chuti a vůně, rosol, který se ve vodě dokonale rozpustí a tvoří základ masité polívky a masitých omáček, které člověku tak dobře chutnají a obzvláště k duhu jdou.

Huspenina připravuje se, když kosti na drobno roztlučeme a pak po 4 neb 5 hodin ve vodě vaříme. Do hrnce dáme osmkrát tolik vody co kostí, a hledíme zabrániti uprchání páry pokličkou, jest-li ne docela, předce z většího dílu. Vařením, a sice přede vším velkou silou páry, z hrnce ne docela uprchlé, vyloučí se z kostí huspenina. Tekutost tu procedíme pak skrz plátno do jiného hrnce, při čemž drobné kosti v plátně zůstanou, kteréž při opětném vyvařování ještě nějakou huspeninu poskytnou; slitou tekutinu necháme vychladnouti, a když docela vystydla, udělá se z ní rosol. Aby se tento rosol na delší čas nezkažený uchoval, musí se notně vyvařiti, tak že při vystydnutí stuhne; pak se na suchém, chladném místě uloží.

Ze dvaceti liber kostí obdržíme u přiměřeném nakládání 6 liber huspeniny, a ze 4 liber huspeniny, v pintě vody vařené, tak dobrou polívku, jako ze třech liber hovězího masa. Když na výše jmenované zeleniny takovou vřelou polívku nalejeme, bude z nich velmi chutný pokrm. Přísada huspeniny při zadělávání chleba vypůsobí lepším kynutím těsta, a záživnost huspeniny, že chléb takový mnohem vydatnější jest.“

Rumfordská polívka.¹¹⁾

Mezi všemi pokrmy, které přiměřeným připravováním v živnosti a množství nejvíce prospívají, jest podle Kalinových spisů (z nichž tuto stať podávám) nejpřednější Rumfordská polívka, od svého vynálezce Benjamina Thompsona, potomního hraběte Rumforda, tak nazvaná.

„Není žádného potravního prostředku, který by byl při stejných, ano i vyšších útratách tak vydatný, živný a silný, jako tato polívka. Bytečná podmínka její dobré vlastnosti a chuti jest pečlivé připravování dle předpisu, z nesčíslných zkoušek navrhnutého. Ježto připravování to po delší čas neustálé pozornosti a příčinnivosti vyžaduje, jest zapotřebí, aby se kuchařka po několik hodin výhradně vařením polívky zaměstnávala, když maření času té kuchařky v žádném poměru nestojí, připravuje-li se polívka pouze pro několik osob, pročež jest nejlépe, když se pro více osob, na příklad pro padesát neb sto připravuje, při čemž se paliva ušospodaří, když se na jediném, ne však na 16 neb 20 ohništích vaří. Vaří-li se pro více lidí v jednom kotli, stojí to za práci a útraty, aby se jedna osoba vaření té polívky po tolika hodin zcela oddala, což nepřevyšuje sílu kuchařky, najednou sto i dvě stě částek Rumfordské polívky uvařiti.

Ku připravování té polívky osvědčil se tento návod:

1. Večer před vařením polívky dají se hrách a kroupy do kotle, na ně naleje se trochu vody, aby se rozmočily.

2. Druhého dne musíme pět hodin před jídlem začítí vařiti; kotel musí míti dobré víko, aby se polívka při vaření nevy pářila. Oheň musí tak hořeti, aby se polívka

poznenáhla vařila. Počne-li se prudčeji vařiti, musí se tomu umenšením ohně zabrániti.

3. Plochý kotel potřebuje méně ohně než hluboký, protože tekutost ohni blíže jest. Když se polívková hmota s hrachem a kroupami dvě hodiny zdlouha vařila, dají se do ní brambory, které se dříve vymyji, oloupají a na malé kousky nakrájejí, a sůl; hodinu později dá se do kotle maso, na malé kousky rozkrájené.

U zdlouhavém vaření a neustálém míchání pokračující, přimichujme půl hodiny před vydáváním polívky ocet a koření, po případ česnek, cibule, petržel, marjánku neb tlučený zázvor. Pak se dá na sucho usmažený a na malé kostky rozkrájený chléb do nádoby, z které pak každý součastník polívku na chléb nalitou požívati může.

Na ten způsob není však usmažený chléb ještě rozmočený, když se polívka požívá, a účastník jest přinucen, jej žvýkati, což k záživnosti přispívá, an se slina požívajícího vyvinuje a s pokrmem se smíchá. Takto připravovaná polívka jest hustá, chutná a sytí člověka. Každodenní částka (porce) dvou žejdlíků živí dospělého člověka, byť i těžkou práci vykonával.

Takéž ji můžeme každodenně jinou chuť dávat, přimíchávaje do ní jednou kapustu a zelí, po druhé řepu a mrkev, aneb místo hrachu boby neb mouku z turecké pšenice (kukuřice), místo krup ovesnou neb pohankovou krupici, místo hovězího masa vepřové, slaninu neb uzené maso. Hrách, kroupy, brambory jsou nejdůležitější části té polívky, čím více jich přidáváme, tím silnější a živnější jest.

Části, ze kterých polívka pro deset osob po 2 žejdlíkách záleží, jsou následující:

Voda	16 liber nebo žejdlíků,
Brambory	3 libry,
Trhané ječné krupky	1 libra,
Hrách	1 libra,
Chléb	1 libra.
Hovězí neb vepřové maso	10 lotů,
Sůl	3 loty,

Pivní ocet 1 lot,
 Koření $\frac{1}{8}$ lotu.

Mimo to kousek cibule nebo česneku, trochu marjánky, neb vlašské mateřídoušky (tymian). Nutí-li okolnost k hospodaření, mohou se i tyto částky zmenšiti.

Dobrodějný soukromý ústav v Praze připravuje polívku pro padesát osob, každé po 2 žejdlíkách, z následující části:

Vody 80 liber nebo žejdlíků,
 Bramborů 15 liber,
 Trhaných krupek 5 dolnorak. žejdlíků,
 Hrachu $6\frac{1}{2}$ dolnorak. žejdlíků,
 Masa $1\frac{1}{2}$ libry,
 Soli 15 lotů,
 Koření $\frac{1}{2}$ lotu,
 Cibule a česneku $\frac{1}{2}$ lotu,
 Chleba 10 liber.

Nyní spočítejme, co tyto částky v rozličných krajích země České stojí, a budeme se diviti, jak laciná částka jest. Učiňme zatím zkoušku a vařme tu polívku pouze pro pět osob po dvou žejdlíkách, vezmeme polovici svrchu podotknutých částek pro 10 osob, okusme ji, dejme ji jiným ochutnati, a každý se při řádném přípravování přesvědčí, že dobrá, chutná, živná a silná polívka jest, kterou by jednotlivý člověk za tak nepatrné výlohy nikterakž opatřiti nemohl.

Jistě by se chudší dělník, denní prací se živící, při nedostatku laciných bramborů rád navykl, tuto teplou stravu v ustanovenou hodinu, za tak laciný peníz pro svou rodinu kupovati, kdyby se v obci některý lidumil odhodlal, pod vlastní dohlídkou každodenní vyvařování a udělování polívky pro jistý počet odběratelů podniknouti. Bez jakés škody stal by se lidumil takový dobrodincem, pečujícím o zdravou a lacinou výživu chudých lidí.

Hospodářští úředníci, duchovní, školní učitelové, rychtáři v takových obcích, kde nouze hrozí, tuto jest krásná příležitost, o život a zdraví lidské znamenité, Bohu libé zásluhy si získati!“

Poznámky.

¹⁾ v. Hazzi, Betrachtung über Theuerung und Noth der Vergangenheit und Gegenwart, München, 1817; Über die einfachste und sicherste Art, künftig Fruchtmangel und Theuerung zu verhüten und dabei Stadt- und Landbewohner gleich gerecht zu behandeln, Neustadt a. d. O., 1817; J. H. Voss, Noth- und Hülf-Büchlein für das Mangel-Jahr 1817, Elberfeld, 1817; srv. Voss, Die kleine, aber gefüllte Vorraths-Kammer für alle... die sich bei Theuerung ehrlich nähren wollen, Elberfeld, 1817; Pracher, Gedanken über die Ursachen der gegenwärtigen Armuth und über die besten Mittel ihr abzuhelfen, Tübingen, 1817; Franz Anton von Resch, Menschenbeköstigung durch wohlfeile und gesunde Speisen, Erfurd, 1817, III. díl; srv. týž, Hülfsvorschläge zur Aus-hilfe bedrängter Menschen durch allgemeine Vermehrung der Getreide-Erndten und dadurch zu bewirkende Erhöhung des Nationalreichthums, zur Abwendung künftiger Hungersnoth bei steigender Volksvermehrung, Frankfurth a. M., 18.7, 1818; — v. Steinau, Die untrüglichsten Mittel gegen Widerkehr des Fruchtmangels und der Theuerung, Wien, 18.7; Julius Graf von Soden, Die Theuerung vom Jahre 1816. Versuch einer Darstellung der Quellen der Theuerung und die unfehlbaren Mittel deren Wieder-erscheinung auf immer zu verhüten, Leipzig, 1817; Leipzig, 1819; (Ruprecht Zolligofer), Das Hungerjahr 1817, Schilderung unseres Elends, von einem Mitglied der Hülfsgesellschaft in S. Gallen, S. Gallen, 18.9; Scheitlein, Meine Armenreisen in den Canton Clarus und die Umgegend der Stadt S. Gallen in den Jahren 1816, 1817, nebst Darstellung, wie es den Armen des gesamten Vaterlandes im Jahre 1817 ergieng, St. Gallen, 1820; A. Lips, Über die wahren Ursachen der Brodnoth und Theuerung und die wahren Mittel dagegen, Erlangen, 1817; Joh. Grimm, Über die gegenwärtige Theuerung der Brodfrüchte und anderer Lebens-mittel, ihre Ursachen und die Mittel ihrer Abwendung und künftiger Verhütung, Ulm, 1817; Dr. Math. Kalina von Jätenstein, Besitzer des Gutes Zwikowetz, Wohlgemeinte, durch Versuche geprüfte Winke, wie bei Getreid-Theuerung oder Getreide-Mangel die Menschen-Ernährung gesichert und erleichtert werden könne, Prag, 1817. České vydání: Dobře miněná a zkouškami ztvrzená rada, jak se při drahotě neb nedostatku obilí, vyživení lidu ubezpečiti a usnadniti může, v Praze, 1817. Srv. Hesperus, Prag, 1817, Heft 3, 4, 5; Allgemeine Justiz-, Kammeral- und Polizei-Fama, 1817, Num. 3; Braun, Über die wahrscheinlichen Folgen

der bisherigen feuchten Witterung und der daher entstandenen Theuerung, Stutgard, 1817. — Někteřé laciné a při tom zdravé potravní prostředky, které zasluhuji, by při letošni nevydatnosti bramborů v Čechách na ně se ohled bral. Od doktora Matyáše rytíře Kaliny z Jäthensteinu. Ze 3. a 4. svazečku šestého ročníku „Ponaučných a zábavných Listů pro polní hospodáře a řemeslníky v Čechách“ k rozdávaní zvlášť vytištěno, na outraty c. kr. vlast. hospodářské Společnosti v Praze. V Praze 1843. Tisk a papír Synů Bohumila Háze. Též německé vydání, poněkud rozšířené. — Upozorňuji zároveň, že neuvádím novou literaturu o této látce, cizích spisů z doby nejnovější, jež podávají návody pro dobu nynější. Čerpal jsem výhradně z uvedených spisů, před sto lety vydaných, zejména z knih a článků, vydaných od Kaliny z Jäthensteinu a jiných roku 1817, v Praze, pro Cechy tehdejší. Slohový ráz Kalinův se všemi zvláštnostmi, jakož i jiných receptů, rad, pokynů ponechávám skoro doslova, v původním znění, i s kazimluy a cizomluy tehdejšími, zejména u kuchařských receptů z guberniálních patentů a z jiných pramenů souvěkých.

2) C. Chr. Gmelin, Nothhülfe gegen Mangel aus Miswachs, oder Beschreibung wildwachsender Pflanzen, welche als gesunde Nahrung gebraucht werden können, Karlsruhe, 1817; Jos. Schmidt, Die Kunst bei gegenwärtiger Theuerung aus allerlei wildwachsenden Pflanzen und Baumfrüchten, wie auch aus einigen Feld- und Gartengewächsen ein gesundes, nahrhaftes Nothbrod sich zu verschaffen, München, 1817; Isis, Prag, 1817. III. Heft, str. 317; — J. E. Bayerhammer, Erinnerungen an nahrhafte Pflanzen, welche im Brode genossen einen Theil des Brodkorns ergänzen und in ganz Europa theils wild wachsen, theils als Gemüse und Futterkräuter in grosser Anzahl gebaut werden. Nürnberg, 1817; srv. tžž, Anweisung zur Aufnahme der nahrhaften Flechten in das Brod, Nürnberg, 1817. Viz téhož návody: Anzeiger der Deutschen, 1817, No. 1, 215, 619; Vaterländische Blätter, 1817, No. 3; Journal Encyclopédique, Tome III. str. 524. Za laskavé přehlédnutí odborné části botanické děkuji panu univ. prof. Dr. Bohumilovi Němcovi. Ke str. 10.

3) Von Resch: Über die manigfaltigen Stellvertreter des Getreidebrods im Allgemeinen und die Bereitung des weissen Rübenbrods insbesondere, Erfurth, 1804, 1817. Srv. Vaterländische Blätter, Prag, 1817, Num. 3; Anzeiger der Deutschen 1817, Num. 1, 215; Oberlechner, Allg. Mediz. Annalen, Salzburg, 1817, Jänner, str. 116, 187, o zlepšování špatné mouky nedozralým obilím a mazem z mléka a lněného semene (na dvě piny mléka jednu lžici semínka). O dějinách pokusů s vodnicí při pečení chleba Greifswalder Nachrichten, 72 St., str. 389; Kalina v uvedených spisech.

4) G. Ch. Rükert, Unterricht: Komis- und Hausbrod, Kochmehl und Grütze aus Kartoffeln bei Ersparnis $\frac{2}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ Getraid zu verfertigen, samt Anleitung den Kartoffelbau zur höchsten Vollkommenheit zu bringen, Prag, 1817.

5) C. Jacoby: Die Flechten Deutschlands und Oesterreichs als Nähr- und Futtermaterial, Tübingen, 1915; Die in Deutschland vorhandenen Lager von Renntierflechte (*Cladonia rangiferina*) und ihre Verwertung als Futter, Tübingen, 1915; Weitere Beiträge zur Verwertung der Flechten, Tübingen, 1916. Na str. 19—23, Verwendung des isländischen Mooses zur Herstellung von Speisen mit folgenden Rezepten: Suppe von isländisch Moos für 6 Personen. Gemüse von isländisch Moos. Isländisch Moos Salat. Süsse Speisen (Puddings, Cremes, Grütze). Candierte Flechten. Gerichte aus Flechtenmehl. Suppe von Flechtenmehl. Flechten-Klößchen. Klößchen anderer Art. Flechtenmus. Brot aus Flechtenmehl. Na tyto spisy upozornil mne vážený přítel, Dr. Edvin Bayer, kustos botanického oddělení v Museu království Českého, kterýž také byl mi nápomocen při úpravě českých názvů v cizích návodech.

6) U nás zastával se této mechové potravě Kalina z Jäthensteina v uvedených spisech. — J. T. Bohadsch, Beschreibung einigen in der Haushaltung und Färbekunst nutzbaren Kräutern, die er in seinen durch drei Jahre unternommenen Reisen im Königreich Böhmeim entdeckt hat, Altstadt Prag, 1756, Z obsahu: Von Speckkraut, *Pinguicula* (dává výživné mléko). Von Angelick- oder Brustwurz, *Angelica sativa* (výživa lidová). Von Wasseraron oder Drachenwurz, *Dracunculus palust.* (z kořene mouka na chléb). Von Erdnüssen, *Lathyrus arvensis repens tuberosus* (žaludovité kořeny výživou). Von Sauerdorn oder Erbselbeeren, *Berberis* (listí na salát, šťáva z plodů nahradí kyselost citronů, návody s nákresem, jak se lisuje). Von Bieberklee, Bocksklee oder Dreiblatt, *Trifolium fibrinum* (zdravý nápoj, osvěžující, proti trudnomyslnosti, na způsob piva). Von Olsenich, *Thysselinum palustre, lactescens* (zdravé a užitečné žvýkání kořene). Von Flaksgras, *Linagrostis* (do peřin místo peří). Von Farrenkraut, *Filix*. (výroba mýdla z kapradiny). Von Weiderichröseln, *Chamaenerium vulgare latifolium* (dává vlnu, návod na její přípravu). Von Wasserschierling, *Licitaria*. Vom wilden Rosmarin, *Rosmarinus sylvestris*. Von grossen Wasserbinzen, *Scirpus*. Von Rennthiermoos oder Corallenmoos, *Muscus montanus candidus*. Von Katzenwädel oder Zinnkraut, *Equisetum palustre*. Bohadsch popisuje zevrubně rostlinu, ze zkušenosti udává, kde roste, a líčí pak, jak se osvědčila v domácnosti pro člověka i při chovu zvířat. Spis týká se doby starší, proto ho neuvádím v knize, kde čerpám z pramenů hlavně r. 1817. Pokládal jsem však za prospěšné upozornití na zajímavý obsah knížky Bohadschovy.

7) A. von Lamperti, Das vorzügliche Brodsurrogat, Dorpat, 1809; K. A. Neumann und Joseph Steinmann, Das Isländische Moos zu Mehl und zu Gemüse zubereiten, Prag, 1817; — K. J. Zimmermann, Über die Islandische Flechte als Nahrungsmittel zur Zeit des Mangels und der Noth, nebst einigen Bemerkungen über die Anwendung derselben in Krankheiten, Bamberg, 1817; J. H. Voss, Die deutschen Flechten oder Moosarten als gesunde

Nahrungsmittel, nicht blos für die Zeit der Noth, sondern für immer. Nebst Anweisung, wie sie zu bereiten und zum Gebrauch, vorzüglich zum Brodbacken und anderen Speisen zu verwenden, Leipzig, 1817; J. L. Bayerhammer, Anweisung zur Aufnahme der nahrhaften Flechten in das Brod, Nürnberg, 1817; Sr. týž: Praktische Anweisung und Gebrauch der Isländischen Flechten, oder des sogenannten Isländischen Moores als Ergänzungsmittel des Brodkorns und zur Vermehrung nährender Speisen und Getreide; nebst einem Anhang über die Erhebung der Kartoffeln zum Werthe des Brodes . . . und einer Abhandlung über die Vortheile dieser Nahrungsmittel für die Hochländer und über die Mittel diese Vortheile zu erreichen und zu erweitern. Nach seinen bisherigen Erfahrungen verfasst und den Hochländern zum zweitenmal bekannt gemacht im May 1818, von . . ., mit einer Vorrede von W. Lampadius, Freiberg, 1818.

3) Gründliche Anleitung zur Brodzubereitung aus Holz. Tübingen 1816. Vydání 2., 1817: Die Kunst, aus der Holzfaser ein Nahrungsmittel für Menschen zu gewinnen. Znova 1834.

9) Die Nothhülfe bei Mangel an Futterstroh durch eine theilweise Fütterung mit Holzmehl, auf Erfahrungen begründet. Von Dr. Mathias Kalina von Jäthenstein. Nebst einer chemischen Untersuchung der Bestandtheile des Birkenholzmehls und Vergleichung derselben mit den bekannten Strohgattungen, von Dr. Adolph Martin Pleischl, Prag, 1835. Aus den Oekon. Neuigk. 1835 besonders abgedruckt.

10) J. Andrä, Brodersatz und Victualienersparniss, Prag, 1806; J. Andrä, Unterricht zur Bereitung der Rumforder-Suppe, nebst Methode die Suppe durch Gallerte aus Knochen kräftiger zu machen, Prag, 1817.

11) Zevrubné vyličení dějin Rumfordské polévky a pokusů s ní příbuzných viz Historische Darstellung der Hamburgischen Anstalten zur Armenverpflegung, Wien, 1802; Prag, 1817 (s předmluvou Dra. Kaliny o dobročinném soukromém ústavu v Praze, jak rozdává Rumfordskou polévku).



OBSAH:

	Strana
<i>Předmluva</i>	3
<i>Záživné, planě rostoucí i pěstované rostliny, kořínky, listy, poupata, květy, plody</i>	9
<i>Zemské mandle (šáchor jedlý)</i>	17
<i>Krupice ječná a ovesná</i>	20
<i>Vodnice</i>	21
<i>Mouka z vodnice</i>	29
<i>Mouka z pýrových (pejřových) kořínků</i>	33
<i>Mouka bramborová</i>	34
<i>Mouka z islandského a sobiho lišejníku</i>	35
<i>Mouka ze dřeva (březového)</i>	42
<i>Mouka „nebeská“, z obilí prý napršeného z oblak (orsej, rozrazil břechtanolistý, černýš)</i>	43
<i>Jedlí země (mouka ze země)</i>	47
<i>Houbovec</i>	49
<i>Veveřice</i>	52
<i>Potápky a lysky</i>	55
<i>Jedlé žáby</i>	56
<i>Opatrovnice bylinných potrav přes zimu</i>	59
<i>Co hrdlo ráčí</i>	67
<i>Zahradní a lesní hlemýždi</i>	74
<i>Doma pěstované želvy</i>	79
<i>Přísady a náhražky kávové</i>	81
<i>Huspenina z kostí</i>	87
<i>Rumfordská polévka</i>	89

Zemědělské knihkupectví A. Neubert v Praze.

Sv. 9. Květiny cibulovité a hliznaté. Praktické návody ku pěstování a urychlení jich v domácnosti zahradách i ve skleníku. Napsal Cenek Kalandra. S četnými vyobrazeními. Za 90 h.

Sv. 10. Třešně a višně v kuchyňské úpravě. Návody ku zužitkování třešní a višní v domácnosti, nakládáním, zavařováním a sušením, příprava povidel, šťáv, marmelád, huspenin i různých nápojů. Úprava pečiva a cukrovinek třešňových a višňových. Sestavila Amalie Bláhová. S vyobrazeními. Za K 1.—.

Sv. 11. Nakládání, zavařování a používání všeho ovoce i zeleniny. Zavařeniny v cukru, vině, octu, lihovinách, příprava marmelád, rosolů, kompotů, vin, nápojů, šťáv, povidel, jakož i uschování a sušení ovoce. Konzervování, používání a nakládání zelenin, hub i jiných plodin zahradních a polních. Sebrala a sestavila Milada Benešová. Čtvrté, úplně přepracované a značně rozmnžené vydání na základech moderních zpracovala Mařka Kašparová. Celkem 750 předpisů. S obrázky. Za K 3.60, váz. K 4.50.

Sv. 12. Výroba lihuprostých nápojů ovocných v domácnosti. Napsal Jaroslav Frant. Urban. S 11 vyobrazeními. Za 40 h.

Sv. 13. Tmely a nátěry. Praktické návody k výrobě a upotřebení různých tmelů a nátěrů v domácnosti i v hospodářství. Sepsal Em. Meliš. Za 80 h.

Sv. 14. Úprava drůbeže v kuchyni. Pokyny ku rozeznávání, zabíjení, škubání, čištění a kuchání drůbeže, jakož i správná její úprava pro kuchyni a stůl. S přispěním K. Škody, Anast. B. Seidlové a s použitím nejlepších kuchařských předpisů i zkušeností upravila Marie Cervinková. S několika obrázky. — Za K 1.60.

Sv. 15. Marmelády, huspeniny (rosoly) a sýry ovocné. Jejich příprava v domácnosti a kuchyni. Sebrala a upravila Anna Havránková. Za 80 h.

Sv. 16. Cukrářská příručka pro domácnost. Osvědčené pokyny a vyzkoušené předpisy pro snadnou výrobu zdraví neškodných cukrovinek, zákusků a veškerého cukroví příležitostného, spolu s návodem k úpravě oblíbených likérů. Napsala Iška Posnerová. S četnými vyobrazeními. Za K 1.30.

Sv. 17. Úprava králíka v kuchyni. Králík, jak se smaží, peče, duší, marinuje, zadělává, na černo i na pivo připravuje; drobečky (civet), fricassée z králíčího masa, králík v huspenině, párky a polévka z králíčího masa, králík po uhersku, po portugalsku, v huspenině. Salát z králíků atd. Napsal Jos. Bubeníček. Druhé, nově upravené vydání. Za 25 h.

Sv. 19. Úprava ryb v kuchyni. Jich zabíjení, vaření, dušení, pečení, smažení, nadívání, uzení, marinování, příprava na roštu i na rožni, v huspenině, v rosolu, na modro, na smetaně a pod. Rybí kotlety, krokety, karbonátky, pirohy, paštiky, risolky, rou-

Zemědělské knihkupectví A. Neuberť v Praze.

lady, saláty, polévky, párky, výtačky, fricassée, knedličky, pud-
dingy, ragóuts, filets atd. Napsal Jos. Bubeníček. Za K 2,20.

Sv. 20. **Příprava jemných octů a hořčic, octových prášků, octových limonád, limonádových prášků v domácnostech, v ho-
telích, v hostincích, v uzenářských závodech a pod.** Praktické
návodý s naučným slovníčkem o látkách užívaných při přípravě
octů, octových prášků a hořčic. Napsal Josef Bubeníček.
Za 80 hal.

Sv. 21. **Čištění, barvení a úprava šatstva, klobouků a jich
ozdob, kožišin i obuvi po domácku.** Praktické rady pro hospo-
dyňky, jak mají oděv i obuv opatrovati, čistiti, barviti, konser-
vovati, spolu s návody k výrobě leštidei, nátěrů, krémů, barev,
laků i jiných v každé domácnosti nepostrádatelných prostředků.
Sepřal Břetislav Šetlík. Za K 1,50.

Sv. 22. **Rajská jablka, jich pěstování a zužitkování v do-
mácnosti.** Příručka pro pěstitele ve velkém i v malém, s prak-
tickými návody ku pěstování rajských jablek na poli, v zahradě,
v pokoji, jich rychlení, množení, sklizni, uchování, nakládění
a zavařování. Z praxe podává Al. J. Kuliš a n. S mnoha pů-
vodními vyobrazeními za K 1,20.

Sv. 23. **Králíkářská kuchyně.** Praktické návody ku přípravě
masa králíčího za pokrm v domácnosti městské i venkovské.
Se zvláštními pokyny k tučnění a zabíjení králíků. Napsal Hugo
Táborský-Rosický. S čet. vyobr. Za 90 h.

Sv. 24. **Moučnický po domácku** Osvědčené, podrobné a
snadno srozumitelné návody, kterak obohatiti jídelní lístek roz-
manitými chutnými a vydatnými jidly moučnými. Napsala Iška
Posnerová. Za K 1,30.

Sv. 25. **Kuchyňská zelenina, její pěstování a uschování pro
domácnost.** I těm, kdož zeleninu kupují, s mnohými praktickými
návody podává Josef Kozlík. S četnými obr. Za 50 h.

Sv. 26. **Polévky a omáčky.** Vybrané předpisy na chutné,
levné, ale vydatné polévky a omáčky. Napsala Iška Posnerová.
S vyobrazeními.

Sv. 27. **Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety.**
Nynějším hospodyňkám na vybranou podává dr. Čeněk Zíbrť.
Za K 1,60.

Sv. 28. **Sušení zeleniny v domácnosti.** Význam zeleniny
čerstvé i sušené pro výživu, její příprava k sušení, výhody, jakož
i uchování pro účele kuchyňské. Napsal Václav Duda. Druhé
vydání. S četnými vyobrazeními. Za 70 hal.

Žádejte bezplatně naše obsáhlé seznamy knih!

