# Psáno od 50. let 20. století.

Polévka z rajských jablíček (pro 14 osob).

Kosti, mrkev, celer, petržel, pór, sůl, 15 rajských jablíček, bobkový list, pepř, nové koření, ocet 1/8 litru mléka, 10 dkg rýže nebo krup. Jíška: 10 dkg tuku, 10 dkg mouky.

Do odvaru z kosti a zeleniny přidáme udušená rajská jablíčka (nakrájená cibule na lístky, všechno koření), bledou jíšku a pak chvíli povaříme. Polévku přecedíme, přidáme ocet, sůl, mléko a udušenou rýži nebo kroupy.

Polévka cibulová s kapáním.

Kosti, zelenina, sůl, cibule, pepř, kmín. Jíška: tuk, mouka. Kapání: 1 vejce, 10 dkg mouky, trochu mléka. Do žluté jíšky přidá se na větší kostky krájená cibule a jíška se praží do barvy růžové. Rozvaří se, vlije do odvaru s kosti a zeleniny, polévka se povaří. Kořeníme pepřem, kmínem a přidáme zelenou petržel. Kapání umíchá se z vajec a mouky řídké těsto, které tenkým proudem lijeme do vařící polévky.

Zapečené brambory se salámem.

Brambory, sůl, pepř, 35 dkg uzeného masa nebo salámu, 2 vejce, 6 dkg tuku, ¼ litru mléka, 1 vejce, 3 dkg tuku, 2 dkg strouhané housky na vymazání a vysypání pekáče.

Uvařené oloupané brambory nakrájíme na lístky a složíme na tenkou vrstvu do vymaštěného a houskou vysypaného pekáče, přidáme sůl, pepř, sekané maso, sekané kyselé okurky, sekané natvrdo uvařené vejce a pokapeme tukem, pak klademe druhou vrstvu brambor, sůl, atd, na vrch vždy brambory, pak dáme péci a zalijeme mlékem s rozmíchaným vajíčkem.

Bramborová polévka.

Brambory, sůl, kmín, tuk, mouka, cibule, pepř, houby 4 dkg krupice, zelenina.

Do vody na polévku dáme očištěnou zeleninu nakrájenou na nudličky, vodu osolíme, přidáme kmín, brambory krájené na menší kostky a přidáme k zelenině do vody. Polévku zahustím jíškou. Vychladlou polévku kořeníme pepřem.

Dušená kapusta s brambory.

Kapusta, 10 dkg slaniny, cibule, pepř, sůl, česnek, brambory, 4 dkg tuku, 4 dkg mouky (jíška) – chléb. Kapustu rozebereme na lístky, opereme a nakrájíme na nudličky. Potom ji spaříme vařící vodou. Scedíme a dáme na rozpuštěnou slaninu, usmaženou cibuli. Kapustu trochu podlijeme a necháme dusit. Po chvilce oloupané brambory nakrájíme na lístky a přidáme ke kapustě dusit, okořeníme pepřem a utřeným česnekem, zahustíme jíškou.

Pórová polévka.

Kosti, zelenina, sůl, 30 dkg póru, pepř, zelená petržel, ½ litru mléka, vejce, chleba, 4 dkg tuku. Jíška: tuk, mouka.

Odvaz z kostí a zeleniny zalijeme světlou jíškou. Naposled vléváme mléko s rozkverlaným vajíčkem. Kořeníme pepřem. Chléb nakrájíme na kostičky a osmažíme.

Míchaný guláš.

15 dkg tuku, cibule, paprika, kmín, 25 dkg hovězího masa, 25 dkg vepřového masa, sůl, 1 kg brambor. Krájenou cibulku osmažíme, přidáme papriku, kmín, nakrájíme hovězí, podlijeme a dusíme asi ½ hodiny do měkka. Zahušťujeme buď tak, že se zapráší moukou nebo se zahustí jíškou, nebo tím způsobem, že oloupané brambory nakrájíme na lístky a dusíme společně s masem do měkka.

Pomazánka z vloček.

5 dkg ovesných vloček namočíme do studené vody na několik hodin, pak slijeme vodu, která přesahuje vločky, v ostatní vodě vločky krátce povaříme nejvýše 3 minuty. Dáme vychladnout a studené umeleme na masovém strojku, asi 10 dkg salámu, jednu okurku a malou cibuli, přidáme 5 dkg tuku, hořčici, sůl, třeme nejméně ¼ hodiny.

Vanilkové rohlíčky bez mandlí.

11 dkg tuku, 16 dkg mouky, citronová kůra, trochu pečícího prášku, 1/8 mléka, 10 dkg cukru, vanilka, 3 dkg tuku na plech. Zpracujeme v těsto a tvoříme malé rohlíčky a ještě horké obalíme vanilkovým cukrem.

Bramborové řezy.

25 dkg mouky, 1 vejce, 15 dkg brambor, 10 dkg tuku, 10 dkg cukru, 1 pečící prášek, ¾ kg jablek, citronová kůra, 5 dkg ořechů, 3 dkg kuku na plech.

Na vále vypracujeme těsto, z mouky, postrouhaných brambor, tuku, cukru, zaděláme vejcem a zkypříme práškem. Z těsta vyválíme dvě velké placky. Jednu na vymazaný plech. Pokryjeme nakrájenými jablky, posypeme cukrem, strouhanými ořechy, citronovou kůrou. Druhým dílem těsta koláč zakryjeme a kraje přitiskneme. Zvolna pečeme asi ½ hodiny.

Slané tyčky.

17 dkg mouky, 17 dkg vařených brambor, 10 dkg tuku, sůl, pečící prášek. Na vále vypravujeme a děláme tenké tyčky, potřeme bílkem a posolíme, kmínem sypati.

Linecké koláčky.

21 dkg mouky, 14 dkg tuku, 3 žloutky, citronová kůra, 7 dkg tuku na plech, zavařenina. Z těsta se vyválí placka, vykrajují koláčky, jeden plný, jeden s otvorem a upečené se slepují zavařeninou.

Bonbony z vloček.

Syrové vločky umeleme 2x na strojku na mák, přecedíme přes síto a na lžíci cukru trochu opražíme. Vloček má býti 12 dkg, 8 dkg cukru, 4 dkg tuku, 2 lžíce rumu a 1 balení vanilkového cukru vše proděláme v těsto a tvoříme kuličky. Obalíme v kakau a v cukru. Necháme 1 den sušit.

Keksy, sušenky.

60 dkg mouky, polovinu hrubé, 30 dkg cukru, 15 dkg tuku, 3 vejce, jedlá soda, mlékem zadělat. Na vále zpracujeme v těsto, vyválíme placku na stéblo silné, vykrajujeme různé tvary, klademe na pomazaný plech a do růžova upečeme.

Ouška.

Co váží 1 vejce, tolik cukru a mouky hladké, třeme pilně asi 20 minut, přidáme utlučený anýz a zamícháme. Na pomaštěný plech děláme (tenká) malá kolečka do světle růžova upečeme. Horká sejímáme z plechu a tvoříme tvar ouška. Na jedné straně horké kolečko stiskneme.

Preclíčky.

90 dkg hladké mouky, 10 dkg umletých pražených vloček, 15 dkg cukru, 18 dkg tuku, ½ dkg anýzu, ½ dkg amonia, ½ litru mléka.

Z těsta děláme věnečky, preclíčky, upečené rychle namočíme v mléce neb citronové šťávě a obalíme v cukru.

Bramborové tašky.

25 dkg mouky, 25 dkg brambor, 10 dkg cukru, 6 dkg tuku, 1 vejce, prášek do pečiva, marmeláda.

Uvařené vychladlé brambory roztrouháme, přidáme mouku, cukr, tuk prášek a zaděláme vajíčkem. Vypracujeme v hladké těsto. Vyválíme placku na stéblo silné. Vykrajujeme čtverečky, do středu každého kousek marmelády a přeložíme na polovičku a okraje stiskneme. Upečeme do růžova.

Perník.

60 dkg mouky polovina hladké, 25 dkg cukru, 2 malé lžičky sody, řebíček, skořice anýz, 4 lžíce medu neb syrobu, 3 až 4 celá vejce, 5 dkg rozpuštěného tuku.

Zaděláme v těsto, necháme odpočinout. Do vyhřáté trouby dáme péci do růžova.

Italské brambory.

Uvařené oloupané brambory nakrájené na lístky do kastrolu dobře vymaštěného dáme vrstvu brambor, posypeme vařeným opepřeným masem. Na to vložíme rajčata na lístky nakrájená, která posypeme usekanou cibuli, skropenou tukem, vrstvy střídáme až je kastrol plný. Zalijeme mlékem s rozkverlaným vajíčkem. Pečeme asi 1 hodinu.

Perník.

¼ litru černé kávy, ¼ kg cukru (svaříme).

1 celé vejce, 6 dkg cukru, 38 dkg mouky na půl hladké, 1 dkg cukr. kvasnic, lžíce medu, nového koření, zázvor, 5 dkg tuku, ¼ cukru svařeného s černou kávou. Prosátou mouku dáme do mísy, přidáme koření, rozpuštěný med a tuk, 1 vejce, cukr. kvasnice, zaděláme. Je-li těsto řídké vylejeme na pomaštěný plech, upečeme a vychladlé krájíme na menší řezy, které potíráme rumovou polevou. Na perníčky těsto hustší, zaděláme s menším množstvím kávy.

Polévka z kyselého zelí.

½ kg zelí, kmín, 1 kg brambor, 8 dkg tuku, 8 dkg mouky, párky.

Zelí nakrájíme nadrobno a dáme vařit s kmínem a solí, když je zelí na polovic uvařené, přidáme na kostičky rozkrájené brambory, jíšku a necháme vařit, až jsou brambory měkké. Můžeme přidat před podáváním ještě na kolečka nakrájený párek.

Bramborová kaše s párky.

Uděláme hodně řídkou kaši a naplníme ji vymazaný pekáč. Do kaše napícháme párky nebo po délce nakrájené vuřty, poklademe kousky tuku, polijeme mlékem a pečeme.

Dukátové buchtičky s ovocnou pěnou.

¼ litru mléka, 4 dkg cukru a kvasnice, 10 dkg tuku, 15 dkg cukru, 4 žloutky, sůl, 1,30 kg mouky, ½ litru mléka, 10 dkg tuku na vymaštění, citronová kůra.

Pěna: bílky, 5 dkg zavařeniny (marmelády), 10 dkg cukru. Bílky, marmeládu, cukr dáme do kotlíku a šleháme až je pěna úplně tuhá.

Do utřeného tuku, cukru a žloutku přidáme sůl, citronovou kůru a v mléce vykynuté kvasnice, pak zasypeme moukou, přidáme dle potřeby mléka a vypracujeme v hladké těsto dosti tuhé, které necháme vykynout. Vykynuté těsto vyklopíme na vál, vykrájíme malé buchtičky, které klademe na dobře vymaštěný plech. Dobře vykynuté těsto upečeme.

Zázvorky.

20 dkg ovesných vloček, 20 dkg mouky, 10 dkg cukru, 12 dkg tuku, pečící prášek, 1 vejce, tlučený zázvor, špetku soli, mléko na zadělání.

Ovesné vločky umeleme, přidáme mouku, cukr, tuk prášek, sůl, zázvor, vejce a mléka tolik, kolik je třeba na zadělání těsta. Dobře vypracované těsto vyválíme na stéblo silně, vykrájíme zázvorky, které klademe na pomaštěný plech. Zvolna do růžova upečeme.

Košíčky.

25 dkg mouky, 9 dkg cukru, 9 dkg tuku, 1 žloutek (stačí i kousek bílku). Zpracujeme v těsto, malé kousíčky těsta vtlačujeme do košíčkových vymazaných formiček a v mírné troubě upečeme. Plní se nádivkou z ořechů a máslovou nádivkou nebo vanilkovým a sněhovým krémem.

Vanilkový krém.

¼ litru mléka, 2 žloutky, 3 lžičky bramborové moučka, rum, vanilka, 10 dkg cukru.

Do mléka zamícháme žloutky, moučku, přidáme vanilku, cukr, vaříme tak dlouho až krém zhoustne.

Nastavovaná vaječná pomazánka.

2 vejce natvrdo uvařené a oloupané jemně usekáme, pak k nim přidáme, 2 uvařené postrouhané brambory, hojně sekané pažitky nebo petržele, malou cibuli, sůl, pepř, hořčice, tuk kousek salámu na kostky krájený.

Ovocný chlebíček s medem.

Třeme jedno celé vejce s 45 dkg medu a 10 dkg cukru čtvrt hodiny. Pak přidáme 5 – 6 lžic mléka, 20 dkg mouky, do které jsme přimíchali prášek, trochu skořice. Do těsta potom lehce vmícháme různé krájené ovoce (trochu hrozinek, zavařeniny, pomer. kůra apod.). Tuto ovocnou směs promícháme strouhanou citronovou kůrou a pokropíme citronovou šťávou. Těsto dáme do vymazané dortové formy a pečeme zvolna 1 hodinu.

Bramborový salát.

Uvařené brambory nakrájíme na lístky, přidáme sůl, pepř, svařený ocet s vodou a jemně nakrájenou cibulkou polijeme brambory. Zamícháme salám, okurky, vařená vejce, vařenou zeleninu, nakrájenou na kostičky. Přidáme pepř, smícháme vše dohromady.

Levný mřížový koláč.

10 dkg cukru, 4 dkg tuku, 30 dkg uvařených brambor, 20 dkg mouky, 7 dkg bramborové moučky, citronovou šťávu, prášek, mléko, marmeláda.

Cukr třeme s tukem, přidáme z předešlého dne uvařené brambory umleté na strojku, mouku, bramborovou moučku, šťávu i kůru z poloviny citronu a prášek. Ze dvou třetin těsta vyválíme placku, potřeme zavařeninou a ze zbylé 1 třetiny uděláme mřížky.

Vanilkové rohlíčky s oříšky.

14 dkg mouky, 10 dkg másla, vanilka, 5 dkg mletých oříšků, 2 žloutky, 3 dkg tuku na plech, ¼ litru mléka.

Vše zadělám v těsto, které necháme 1 hodinu odpočinout. Pak je vyválíme na stéblo silně. Tvořítkem vykrajujeme rohlíčky, které klademe na pomaštěný plech. Pak je dáme do vlažné trouby na ½ hodiny péci. Ještě teplé rohlíčky obalujeme ve vanilkovém cukru.

Žemlovka se sněhem.

Žemle rozkrájejí se na tenké plátky, každý plátek se rychle namočí v mléce, pomaže po jedné straně zavařeninou a klade se do vymazaného pekáče zavařeninou vzhůru. Na ně natře se tuhý sníh, do kterého se zašlehá několik lžic cukru, pak se kladou zase žemlové oplatky až je forma plná. Na vrch přijde sníh. Pečeme asi ¾ hodiny.

Piškotový závin.

6 žloutků, 15 dkg cukru, 6 bílků, 12 dkg hrubé mouky, citronová kůra, lžíce rumu.

Do ušlehaného sněhu přidáme cukr, žloutky, citronovou kůru, mouku, vše zamícháme. Dáme na poměštěný plech a pečeme v mírné troubě do růžova. Mažeme marmeládou. Zavineme.

Svítek do polévky.

Ve 3 lžících mléka rozšleháme 1 vejce, špetku soli, pepř a vmícháme tolik strouhané housky, abychom dostali řídké těsto. Na pánvi rozpálíme trochu tuku, těsto na něj nalijeme a po obou stranách do růžova opečeme. Studený krájíme na kostičky.

Brambory v kyselé omáčce.

Brambory uvařené ve slupce oloupáme a nakrájíme na hrubší kusy. Zvlášť si připravíme omáčku, zasmažíme na kousku tuku cibuli, přidáme pepř, bobkový list, zalijeme vodou, osolíme a povaříme. V kyselém mléce rozmícháme mouku, vlijeme ji do vařící omáčky, necháme povařit. Z omáčky vyjmeme bobkový list a vloží do ni připravené brambory, které necháme jen prohřát, aby se nerozvařily.

Lístkové těsto (na trubičky).

I. těsto: ¼ kg másla, 12 ½ dkg hladké mouky

II. těsto: ¼ kg hladké mouky, špetku soli, kousek másla (2 – 3 dkg), 2 žloutky, 3 – 4 lžíce bílého vína, mlékem zaděláme.

I. tuk a hladkou mouku zpracujeme na vále v těsto.

II. kousek másla se rozdrobí do hladké mouky a v ní se utvoří důlek, přidají se žloutky, sůl, 3 – 4 lžíce vína a mlékem zadělá.

Kulatým nožem se vypracuje vláčné těsto, rozválí se v placku a první těsto, které bylo uloženo v chladu, se rozloží na placku a celé se zabalí do vyváleného druhého těsta. Skládá se a vyvaluje 3x za sebou, pak se těsto rozdělí na polovinu a vyválí se v tenký plást, nakrájí se obdélníčky na trubičky, slepují se žloutkem a povrch se pomaže též žloutkem.

Úsporný piškot.

3 žloutky, 6 lžic horké vody, 15 dkg cukru, 12 dkg hladké mouky, 3 dkg bramborové moučky, 1 prášek do pečiva, sníh ze 3 bílků.

Krém: 1/8 litru mléka, 2 lžičky bramborové moučky, 5 dkg tuku, 5 dkg cukru, rumovou příchuť.

Cukroví z ovesných vloček.

30 dkg vloček, 5 dkg tuku, 20 dkg cukru, 1 vejce.

Syrové vločky umeleme na makovém strojku 2x, pak přidáme cukr a dáme do kastrolu na plotnu opražit. Studené vločky s cukrem opražené dáme na vál, přidáme tuk, vanilkový cukr, vejce a vše proděláme v těsto. Vyválíme placku a formičkami tvoříme cukroví. Zhotovené cukroví dáme na vymaštěný plech a do růžova upečeme. Vlahé obalujeme v krystalovém cukru.

Makovec s tukem.

10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 1 vejce, 10 dkg máku, 20 dkg mouky, ½ peč. prášku, ¼ litru vlažného mléka.

Cukr se tře s tukem asi 20 minut, pak se přidá vejce a musíme míchat, aby se nesrazilo. Po chvíli přidáme umletý mák a stále mícháme, přidáme ještě mouku, peč. prášek, trochu mléka, vše propracujeme v nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy, pečeme v rozpálené troubě 30 minut.

Máslový krém.

10 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 žloutek.

Máslo třeme s cukrem do běla. Když je krém bílý, přidáme žloutek, pak jej dáme na chvíli do studena. Mažeme s ním všelikeré druhy pečiva.

Dort z mrkve.

25 dkg rozstrouhané mrkve, 10 dkg cukru, 30 dkg mouky, ½ sáčku vanilky.

Vše dáme do mísy, propracujeme a dáme do vymaštěné formy. Pečeme až je vrch dortu úplně tvrdý. Pečeme ve vlahé troubě.

Pórek na paprice.

Čistý pórek pokrájíme na kolečka a osmažíme na kousku omastku. Zaprášíme moukou, a když zpění, přidáme papriku a sůl. Podlijeme zeleninovým odvarem z polévky, přidáme oloupané na menší kostky nakrájené brambory a necháme dusit.

Smažené jehněčí.

Maso nakrájíme na porce. Opereme, vhodíme na chvíli do vřelé vody, propláchneme studenou vodou a dáme dobře odkapat. Dříve než obalujeme, ještě utěrkou osušíme. Osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaném vejci, v rozstrouhané housce a smažíme do zlatova. Podáváme se smaženými brambory a špenátem.

Zadělávané kůzle.

Kůzle očistíme, rozdělíme na menší kousky, osolíme. Na másle dusíme kořen celeru, mrkve a petržele, přidáme kůzle, podlijeme a dusíme do měkka. Pak uděláme bledou jíšku máslovou, zalijeme šťávou, ve které jsme dusili kůzle. Povaříme, přidáme soli, jemně sekanou zelenou pertžel. Do omáčky vložíme kůzle a povaříme. Podáváme k tomu houskové knedlíky nebo dušenou rýži.

Husí krev.

Dáme osmažit trochu cibulky na sádlo do žluta. Krev dobře rozmícháme s houskou v mléce močenou, aby nezůstaly sražené kousky. Přidáme trochu majoránky, pepře, květu, zázvoru, nového koření, trochu utřeného česneku, osolíme a mléko dáme dle potřeby. Podáváme buď s chlebem neb brambory.

Roštěnky.

Z plece hovězího masa uřízneme porce o váze asi 8 dkg. Roštěnky mírně naklepeme, solíme, popepříme. Na pánev neb kastrol dáme kus sádla a cibulku nadrobno nakrájenou osmažíme. Roštěnky obalíme po obou stranách lehce v mouce a klademe jednu vedle druhé na pánev, kde je zprudka opečeme po obou stranách. Opečené vyjmeme do druhého kastrolu na cibulku. Pak je podlijeme trochou vody a necháme dusit do měkka. Měkké vyndáme do hrnku a omáčku na ně přecedíme. Podáváme s bramborem neb s rýží.

Játrové knedlíčky.

Kousek jater odžilkujeme, vypereme a pomeleme na strojku, dáme do mísy, přidáme 1 vejce, 2 lžíce strouhané housky, utřený česnek, pepř, majoránku a sůl. Dobře promícháme a děláme malé knedlíčky, které vaříme 10 minut ve slané vodě.

Perníčky.

38 dkg mouky, 2 lžíce medu, 20 dkg cukru, 2 celá vejce, 1 lžičku skořice, špetku tlučeného hřebíčku, ½ dkg užív. sody, dle potřeby mléka, zpracovat v tuhé těsto.

Vanilkové obloučky, rohlíčky.

75 dkg mouky, 40 dkg másla, 3 žloutky, 30 dkg cukru, 1 peč. prášek.

Zpracuje se v tužší těsto a tvoříme malé rohlíčky neb obloučky. V horké troubě upečeme a obalujeme ve vanilkovém cukru.

Tvarohové řezy.

Na vál dáme ½ kg hrubé mouky, 12 dkg tuku, 25 dkg cukru, 2 celá vejce, 1 pečící prášek, 5 lžic mléka. Zpracujeme v těsto. Na pomaštěný plech vyválej placku na stéblo silnou, popíchej vidličkou a dej upéct. Upečenou zchladlou pomaž slabě marmeládou a na to tvaroh. Na povrch děláme mřížky, mažeme žloutkem. Pečeme 45 minut.

Výborné koblihy.

168 dkg mouky, 24 dkg cukru, 25 dkg másla, 6 žloutků, 8 dkg droždí, 1 litr mléka a špetku soli.
Z 1 litru mléka, 8 dkg droždí, špetku soli, trochu cukr a mouky udělej kvásek a dej zkynout. Do vykynutého kvásku dej zbylou mouku, cukr, máslo a žloutky, zadělej v těsto, pořádně propracuj a dej kynout. Vykynuté těsto dej na vál, vyválej placku a kroužkem tvoř kolečka, na 1 kolečko marmeládu, druhým kolečkem přiklopit, okraje koleček přimáčknout palcem. Nedej kynout! Uděláme hned na rozpáleném sádle – usmaž.

Piškotové rohlíčky.

Do menší misky dáme 2 žloutky, asi tři kapky citronové šťávy, přidáme 6 dkg cukru a též lehounce ušleháme 2 bílky sníh, spojíme žloutky se sněhem, lehounce 5 ½ dkg jemnou mouky přimícháme. Děláme lžičkou na másle potřeném, moukou vysypaném plechu, malé rohlíčky, které poprášíme skrze cedníček cukrem a pečeme ve vyhřáté troubě do růžova. Hned za tepla sejímáme z plechu.

Závin jablkový.

40 dkg mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, ½ pečícího prášku, trochu vlažné vody, 1 vejce.
Vyválíme placku a dáme na ni jablka nakrájená na plátky, poprášíme skořicí, cukrem, máslem, strouhanou houskou a zabalíme. Pomažeme žloutkem a dáme do růžova péci.

Krém.

10 dkg cukru svařit s vodou na nit, necháme vychladnout. 12 dkg másla třeme a vychladlý cukr kapeme, do utřeného přidáme 2 kávové lžičky umleté zrnkové kávy.

Majonéza.

Do mísy dáme podle množství 2 – 3 žloutky, trochu soli a za stálého míchání se do nich kape stolní olej olivový. Když je majonéza hodně hustá, opepříme a okyselíme octem.

Vlašský salát.

Na slabé nudličky se nakrájí zbylá vepřová a telecí pečeně, šunka, různé salámy, okurka, brambory a drobně krájená cibulka, vše se smíchá dohromady. Osolí, opepří a okyselí. Potom se přidá majonéza a vše se ještě jednou promíchá. Podává se k rybám.

Medové koláčky.

Do mísy 1 celé vejce, 10 dkg cukru, 5 dkg tuku, 1 lžíce medu utřít. Přidat 25 dkg mouky, 4 lžíce mléka, 1 lžička amonia.

Kakaový dort.

1 vejce, 5 dkg tuku, 10 dkg cukru, 5 dkg kakaa utřít, 25 dkg mouky, ½ prášku, ¼ litru mléka. Do vymaštěné a moukou vysypané formy nalijeme směs a pečeme 30 minut.

Krém.

2 lžíce cukru, 1 lžíce zavařeniny, 5 dkg tuku, 1 žloutek neb celé vejce. 5 dkg oříšků, malinovou šťávu. Vše třeme 15 minut.

Poleva.

12 dkg cukru, 1 dkg másla, 2 lžíce kakaa, 3 lžíce vody. Vaříme na nit.

Sušenky.

2 celá vejce, 4 žloutky, 30 dkg cukru, 2 lžíce strouhaného zázvoru, 2 lžíce tuku, 4 bílků sníh, 1 kg mouky. Dáme na vál a vyválíme placku, vykrájej různé tvary. Na pomaštěném plechu pečeme do růžova.

Sušenky.

20 dkg hladké mouky, 18 dkg bramborové moučky, 10 dkg cukru, 1 vejce, ½ lžičky sody, 6 dkg tuku, 4 lžíce mléka neb smetany.

Zázrak řezy.

1 lžíce mléka, 1 lžíce medu, 5 dkg tuku, 7 dkg cukru, 1 vejce, ½ lžičky sody, 25 dkg hladké mouky, vše dát svařit. Svařené dáme na vál, vyválíme placku a dáme na poměštěný plech v mírně vyhřáté troubě péci do světle hněda. (směřuje šipka na krém).

Krém.

10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 1/8 litru mléka, 2 lžíce hladké mouky, vše dej svařit.

Rohlíčky.

3 dkg cukru, 10 dkg tuku, 14 dkg mouky, 5 dkg oříšků, trošku vanilky. Zpracujeme v těsto a tvoříme rohlíčky. Upečeme do růžova. Obalujeme je ve vanilkovém cukru.

Sušenky.

30 dkg hladké mouky, 14 dkg cukru, 10 dkg tuku, ½ citronu šťávu, 1 lžíce mléka. Zpracujeme v těsto a vykrajujeme různé tvary. Pečeme do světle růžova.

Zázvorky.

Do mísy 25 dkg cukru, 2 žloutky, 1 celé vejce, 1 lžíce tuku, 1 lžíce zázvoru, ze 2 bílků sníh, 40 – 60 dkg hladké mouky.

Kolečka.

¼ hladké mouky, ¼ kg hrubé mouky, 12 dkg cukru, 2 žloutky, ¼ kg tuku, 3 lžíce mléka.

Amprecle (obdélníčky).

50 dkg mouky, 2 vejce, 10 dkg cukru, 5 dkg tuku, 5 – 6 lžic mléka, citronová kůra, vanilka, 2 dkg amonia. Zpracujeme v těsto, vyválíme placku, vykrájíme obdélníčky, posypeme krystalovým cukrem a do růžova na pomaštěném plechu upéct.

Plundry (koláčky).

5 dkg droždí, 70 dkg mouky, 6 žloutků, citronovou kůru, zadělat v těsto a nechat zkynout.

45 dkg mouky, ½ kg másla. Máslová placka a zkynuté těsto na vále vyvalujeme jako lískové těsto asi 3x převálíme. Pak vyválíme placku, nakrájíme čtverečky, které plníme jablkovými povidly a tvoříme koláčky. Všechny čtyři rohy důkladně přitiskneme k sobě.

Dort ze 6 vajec.

6 vajec, 12dkg cukru, 18 dkg mouky, ½ prášku pečícího, citronová kůra.

Do kotlíku si dáme bílky, které ušleháme v tuhý sníh. Přidáme cukr, žloutky, citronovou kůru, mouku s práškem. Smícháme dohromady a dáme do vymazané a moukou vysypané formy péci. Pečeme 30 minut.

Máslové koláčky.

¼ kg mouky, 12 ½ dkg cukru, 12 ½ dkg másla, vanilka, uděláme těsto, které necháme odpočinout. Vyválíme placku a vykrajujeme koláčky a dáme na pomaštěný plech péci. Upečené mažeme zavařeninou a klademe 2 na sebe. Na vrch s otvorem. Posypeme cukrem nebo polijeme polevou.

Perníčky.

28 dkg mouky (chlebové nebo bílé), 18 dkg cukru, 2 celá vejce, 2 lžíce syrobu nebo medu, trochu skořice, hřebíčku, nového koření, malinko amonia. Uhněteme na plotně, necháme odpočinout, rozválíme na stéblo silně, vykrajujeme kulaté nebo obdélníkové perníčky, do středu dáme mandle, pomažeme vejce a upečeme. Nebo upečené poléváme rumovou polevou (šipka na polevu).

Poleva.

¼ kg cukru polejeme 5 lžícemi vařící vody, pilně třeme asi 15 minut a pak přidáme trochu rumu.

Kávový dort.

25 dkg mouky, 25 dkg cukru, 2 žloutky, 5 dkg másla utřít. Do utřeného přidáme po troškách 4 dkg umleté jemné kávy, trochu vanilky, citronové kůry, 8 dkg mletých oříšků, prášek s moukou, ze 2 bílků sníh prodělame v těsto a vylijeme do vymazané a moukou vysypané formy péci.

Plněné závitky (Španělské ptáčky).

Z hovězího masa si nakrájíme porce jako na roštěnky, naklepeme paličkou, plníme vaječnou faší: 2 vajíčka, kousek másla na pánev, přidáme na kostky krájený salám a necháme s těmi vajíčky a okurkou usmažit, trošku osolíme. Naplněné zavineme a svážeme nití, takto připravené dáme na kastrol s tukem a cibulí, slaninou na kostky krájenou dusit do měkka. Hotové podáváme s bramborem a necezenou šťávou.

Vanilkové rohlíčky.

10 dkg strouhaných oříšků, 10 dkg cukru, 20 dkg másla, 26 dkg mouky. Vše se zpracuje v těsto. Nechá se odpočinout asi ½ hodiny. Když se odleželo, dělají se rohlíčky.

Keksy.

24 dkg tuku, 24 dkg mouky, 12 dkg oříšků nebo mandlí, 12 dkg cukru, 2 žloutky. Zpracuj v těsto a vyválej placku na stéblo silné, dej na plech péci. Krájej na čtverečky nebo obdélníčky.

Karamel.

14 vajec, 28 dkg cukru, 3 – 4 plátky bílé želatiny, 1 litr mléka, citronová kůra.

Celá vejce tři s cukrem a kůrou tak dlouho až se spění a nabývají. Ještě si namoč želatinu do vlahé vody, namočenou pak vytáhni a dej do utřené masy. Až pořádně rozmícháš, zalij svařeným teplým mlékem. Stále míchej až spění. Na to si uhněteme na plotně na pánvi cukr, který nalijeme do hrníčku, kde je chceme péci. Potom naléváme karamelovou masu, stále jest to samá pěna a tak musíme přilévat. Takto připravené hrníčky, které máme již před naléváním v pekáči, podlijeme vodou, protože se pečou párou. Pečeme asi 1 hodinu. Upečené vykrajujeme z hrníčku a zdobíme máslem.

Koblihy A.

7 dkg másla utřít s 6 dkg cukru, 3 žloutky, citronová kůra, trochu soli + 1 lžíce rumu. Kvásek: ¼ litru mléka, 4 dkg droždí, ¼ kg mouky a již do vykynutého se přidá ještě 30 dkg mouky.

Kremrole.

17 dkg másla, 6 dkg cukru, 2 žloutky, citronová kůra, i šťáva, 40 kg mouky vypracujeme v těsto. Tence rozválíme, nakrájíme na obdélníky a obalíme formičky – pomažeme vajíčkem, v horké troubě do bleda upéci. Plníme sněhem.

Pracky.

25 dkg cukru, 25 dkg oříšků jemně rozstrouhaných, 28 dkg másla, 35 dkg mouky, 2 táfle čokolády, trochu citronové kůry, skořice, hřebíček, to vše se na vále vypracuje, pak se dá malý kousek těsta do formiček, prsty utlačiti a do červena upéci (asi 15 minut).

Vanilkové rohlíčky.

30 dkg mouky, 25 dkg másla, 12 ½ dkg mletých oříšků, 6dkg cukru s vanilkou, zpracujeme v těsto na vále a po odpočinutí asi ¼ hodiny, modelujeme rohlíčky.

Čokoládový dort.

18 dkg másla se tře do zpěnění, pak se přidá 7 žloutků, 18 dkg cukru, 18 dkg v troubě změklé čokolády, 9 dkg strouhaných oříšků, 9 dkg strouhané housky a na konec ze 7 bílků sníh.

Šátečky.

30 dkg tvarohu, 30 dkg mouky, 30 dkg másla, něco soli, vypracujeme v těsto a nechá se 1 – 2 hodiny odpočinout. Potom se vyválí placka jako prst silná a kružítkem se vykrojí čtverečky, do kterých se dává zavařenina, přeloží se do šátečku a potírá vajíčkem, peče se do růžova.

Linecké těsto.

20 dkg mouky, 13 dkg másla, 6 dkg cukru, 2 žloutky, trochu citronové kůry, zadělá se v těsto na vále. Nechá se ½ hodiny odpočinout. Vykrajuj různé tvary. Může se sypat sekanými oříšky neb krystalovým cukrem.

Máslové koláče.

½ kg mouky, 3 vejce, 15 dkg rozpuštěného másla, 4 dkg kvasnic, citronová kůra, sůl, mlékem zadělat, nechat vykynout. Zvlášť se propracuje 40 dkg másla, 15 dkg mouky, oboje do hromady se převálí a krájí kolečka, různě plní a okolo se dá z těsta tukový váleček, namažeme vajíčkem a sypeme sekanými oříšky.

**Telecí řízky:**

**a) Přírodní řízek** se mírně naklepe, osolí, popráší slabě moukou. Na rozpáleném másle se zprudka opeče (peče-li se zvolna, pustí maso šťávu a řízek je suchý). Šťáva se zaleje trochou vody, povaří, osolíme a zastříkneme citronem. Jako příloha brambor nebo rýže.

**b) Pařížský řízek** se naklepe, prosolí, v mouce se obalí a vajíčku. Dá se na rozpálené sádlo a osmaží se. Podáváme restované brambory, bramborový salát.

**c) Pražský řízek** se naklepe, posolí, obalí se v mouce, ve vajíčku a strouhané housce. Na omastku se osmaží. Podává se bramborový salát nebo vlašský salát.

Plněné zelí.

Spařené zelné listy, naklepeme, plníme vepřovou sekanou, zavalíme a dusíme v paprikové omáčce.

Škvarkové cukroví.

70 dkg mouky, 30 dkg cukru, 40 dkg škvarků, 2 vejce, prášek do pečiva.

Umleté škvarky dáme na vál a vše ostatní zpracuje v těsto. Vyválíme placku a vykrajujeme různé tvary. Upečeme v horké troubě.

Piškotová roláda.

5 žloutků, 10 dkg cukru, citronová kůra, 10 dkg mouky. Ze 6 bílků tuhý sníh promícháme s cukrem, přidáme citronovou kůru, žloutky, mouku. Na pomaštěný a moukou vysypaný plech dáme do růžova péci. Upečené potřeme zavařeninou, srolujeme a pocukrujeme. Chceme-li čokoládovou, přidáme trochu kakaa.

Rýžový nákyp z jablky.

15 dkg rýže, ¾ litru mléka, sůl., 9 dkg másla, 10 dkg cukru, citronovou kůru, 4 žloutky, 4 bílky, 5 dkg hrozinek, 30 dkg jablek.

Přebranou rýži vložíme do vařícího mléka, osolíme a zvolna vaříme do měkka. Uvařenou dáme vychladnouti. Do mísy dáme máslo s cukrem a do pěny třeme, postupně přidáváme žloutky, vychladlou říze, citronovou kůru, ušlehaný sníh, hrozinky. Vymazanou a vysypanou dortovou formu naplníme do poloviny rýží, na to klademe jablka na plátky krájené, doplníme rýži a pečeme v mírně teplé troubě asi ¾ hodiny. Upečený pocukrujeme a vlahé podáváme.

Housková nádivka.

V misce utřeme žloutek s máslem, housku v mléce namočíme, vymačkáme, trochu květu, zelené petržele, sůl, ušlehaný bílek, trochu strouhané housky.

Vaječná nádivka.

Na pánvi rozpuštěné máslo, do kterého nalijeme rozkverlané vejce, osolíme a za stálého míchání necháme na ohni, až bílek ztuhne. Přidáme na kostky krájenou šunku (salám) a uvařený zelený hrášek.

Mozečková nádivka.

Do kastrolku na másle zpěněnou cibulku vložíme oblanžirovaný rozsekaný mozeček a trochu podusíme, po té odstavíme, přidáme v mléce namočenou housku, žloutek, pepř, sůl a strouhanou housku.

Oříškové kuličkay.

14 dkg oříšků, 14 dkg cukru, 4 tabulky čokolády, 1 bílek, trochu citronové kůry a vanilky. Promícháme a tvoříme malé kuličky, které obalíme v bílku a v krystalovém cukru a necháme oschnouti. Na stromeček je zabalíme do barevných hedvábných papírků.

Velikonoční beránek.

Utřeme do běla 15 dkg másla, pak vmícháme po lžících 15 dkg cukru, 4 žloutky, z celého citronu ustrouháme kůru, 4 dkg zkynutých kvasnic, špetku soli a ½ kg mouky a tolik mléka, aby bylo těsto o něco tužší než na buchty. Vypracujeme a dáme zkynouti. Vymažeme formu na beránka a vysypeme strouhanou houskou a dáme do ní tolik těsta, aby zbylo ve formě ještě na prst místa, neboť forma nesmí být plná, protože těsto ještě nabyde. Upečeme do růžova. Pak vyklopíme, na místo očí dáme po hrozince, na krk uvážeme barevnou stužku. Napřed ovšem pěkně pocukrujeme.

Škvarkové cukroví.

48 dkg mouky, 28 dkg rozemletých škvarků, 28 dkg cukru, 2 vejce, trochu skořice a tlučeného hřebíčku, 2 lžíce sádla, se vypracuje v těsto. Malý kousek se dá do formičky a prsty vytlačíme. Zvolna pečeme.

Velikonoční beránek.

6 celých vajec třeme s 25 dkg cukru asi ¼ hodiny. Pak přidáme 21 dkg mouky a pilně třeme ¾ hodiny, celkem celou hodinu. Přidáme kůru a šťávu z citronu. Těsto třené z celých vajec je šťavnatější než se sněhem. Formu vytřeme máslem, vysypeme moukou, naplníme těstem a zvolna pečeme. Vlnu na upečeném vychladlém beránku uděláme z cukru a másla. Obé třeme, pak dáme hodně ztuhnout a tlačíme organtýnem. Beránek dostane na krček červenou stužku s rolničkou, do oček hrozinky, do hubičky kočičky se sněženkou.

Velikonoční koláčky.

Do ½ kg mouky rozdrobíme ¼ kg másla, zaděláme 2 vejce, 2 dkg kvasnic, trochu mléka a soli. Rychle zaděláme těsto, vyválíme na malík silně a vykrajujeme koláčky. Mezi pečením je potíráme máslem. Horké sypeme vanilkovým cukrem nebo vychladlé zdobíme čokoládovou polevou a křížkem z krájené pomerančové cukrované kůry. Poleva může být citronová a na ni pak půlka vlašského ořechu.

Domácí čokoláda 1.

Do hliněného hrnku se dá rozpustit 15 dkg bílého ceresu nebo 10 dkg ceresu a 5 dkg másla. Do tuku se přidají 2 lžíce svařené smetany nebo mléka, 15 dkg práškového cukru, 5 dkg oříšků, 6 dkg kakaa. Vše se tře až je z toho hladká kaše. Teplou naléváme do formiček a necháme ztuhnouti.

Domácí čokoláda 2.

¼ kg tuku 100%. 25 dkg cukru práškového, 1 balení kakaa, 4 lžíce sunaru, 1 lžíce bramborové moučky, vanilka, oříšky.

Koblihy B.

70 dkg mouky, 4 dkg droždí, 7 dkg cukru, 15 dkg másla, citronová kůra, sůl, 7 žloutků, rum, mléko.

Rohlíčky.

30 dkg mouky, 15 dkg tuku, 2 žloutky, 2 lžíce cukru. Na vále zpracujeme v těsto a tvoříme rohlíčky. Zvolna pečeme a ještě teplé obalujeme v cukru a vanilce.

Zázrak řezy.

30(60) dkg hladké mouky, 10(20) dkg cukru, 3(6) dkg tuku, 1(2) vejce, 1(2) lžíce medu, 1(2) lžíce rumu, 1(2) lžíce mléka, citronová kůra, 1(2) balení vanilky ½(1) lžičky užívací sody, vše se dá na vál, zpracuje v těsto a rozdělí na 2(3) díly. Z každého dílu se vyválí placka. Na pomaštěném, moukou vysypaném plechu se placky do hněda upečou. Placky jsou pro upečení tvrdé, ale po spojení nádivkou změknou.

Domácí čokoláda 3.

¼ kg tuku 100%, 30 dkg cukru, 2 lžíce rumu, vanilka, 2 lžíce bramborové moučky, 5 dkg kakaa, oříšky.

Kakaová kolečka – též do formiček.

21 dkg hladké mouky, 14 dkg másla, 7 dkg cukru, citronová kůra, skořice, 2 dkg kakaa. Zpracuje se v těsto, vyválí placka. Vykrajujeme kolečka, jedno plné, jedno s otvorem. V mírné troubě pečeme. Upečené plníme krémem.

Vařený krém.

Trochu mléka, lžíci cukru, lžíci hladké mouky nebo bramborové, 2 žloutky, hodně vše rozšlehat, přidat uvařenou silnou černou kávu a vařit v páře do zhoustnutí, vychladlé přivávat po lžíci do utřeného másla s cukrem.

Hoblovačky.

12 dkg cukru, 2 vejce, 12 dkg mouky, třeme ½ hodiny. Na povoskovaný plech stříkáme tyčinky, které sypeme krystalovým cukrem a zvolna pečeme. Světlé upečené stáčíme ještě teplé na vařečce a necháme je osušit v troubě.

Levné košíčky.

50 dkg hladké mouky, ½ balíčku pečícího prášku, 15 dkg práškového cukru, 12 ½ dkg uměl. tuku, 1 balíčku vanilky, 1 vejce. Vypracujeme v těsto, vyválíme placku (nejlépe vykrájet skleničkou stejně velké placičky) a vtlačit do formiček. Formičky dobře vymastit přehřátým máslem, lépe se vyklápí. Po upečené plníme rozstrouhanými sušenkami namočenými ve šťávě, zakapanými rumem nebo vínem. Na povrch máslový krém.

Poleva z kakaa.

5 dkg másla, 1 dkg kakaa, 10 dkg cukru. Máslo a kakao utřeme, zatím cukr dáme s trochou vody svařit na nitku. Do utřeného másla přikapáváme cukr. Když na okraji misky tuhne, poléváme dort nebo cukroví.

Kolečka kvasnicová.

V míse utřít 1 lžíci cukru, 2dkg droždí, ¼ kg tuku do pěny. Pak přidat 1/8 litru mléka a mouky dle potřeby. Těsto nechat nakynout na noc. Po odpočinutí vyválíme placku, dosti silnou a vykrajujeme kolečka s otvorem, která pečeme v horké troubě. Upečené pak namáčíme v rumu neb citronové šťávě a obalujeme v práškovém cukru. (Mohou se vykrájet různé tvary).

Levné krémové trubičky kynuté.

28 dkg hladké mouky, rozstrouháme do ni 15 dkg tuku, rozdrobit 2 dkg droždí, 3 lžíce studené vody, 1 lžíce octa, půl rozšlehaného vajíčka, půl na potření. Vše rychle zpracujeme v těsto, aby se tuk moc nerozehřál. Z těsta se utvoří koule a dá se na 1 hodinu do studené vody. Pak se osuší v utěrce a rozválí se na stéblo silné. Nakrájí se proužky a navíjí se na formy trubičky, potřeme půl vajíčkem a v horké troubě pečeme.

Krém: 5 bílků, 25 dkg cukru, lžíce marmelády, šleháme v nádobě, kterou jsme postavili do nádoby na plotně s teplou vodou. Když je sníh tuhý, ještě ho pilně šleháme do vyhladnutí, po sejmutí z plotny.

Sníh do trubiček: ½ kg cukru, 3 bílky, lžíci meruňkové marmelády, ¼ litru vody, zahřát nad párou, když se nám zdá tužší šlehat po studenu na tuho.

Medvědí tlapky (jednoduché – poloviční).

25 dkg mandlí nepražených (12 dkg ořechů), 50 dkg másla, 1 vejce, 40 dkg cukru, 3 lžíce kakaa, 70 dkg hladké mouky, skořice, hřebíček, citronová kůra, zpracuje se v těsto a dává do formiček. Při mírném ohni péci. Místo mandlí více mouky.

Vanilkové rohlíčky se sádlem.

10 dkg práškového cukru, 10 dkg strouhaných ořechů, 10 dkg másla, 10 dkg vepřového sádla, 37 dkg hladké mouky, 1 vejce, 1 kávovou lžičku pečícího prášku. Zpracuje se v těsto a dělají se rohlíčky. Upečené ještě teplé obalujeme v cukru s přidáním vanilky. Chceme-li rohlíčky levnější, odpadnou oříšky a místo nich se dá o něco více mouky.

Slepovaná kolečka.

14 dkg másla, 7 dkg cukru, 21 dkg hladké mouky, 1 žloutek, trochu vanilky. Vypracujeme v těsto a rozválí na placku, tvoří se kolečka. Jeden celý jeden s otvorem. Pečeme v horké troubě. Slepují se vždy po dvou. Jeden celý, jeden s otvorem. Povrch cukrujeme.

Tvarohové řezy (od babičky), dvojité na 2 plechy.

40 dkg hladké mouky, 10 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 vejce, 1 žloutek, 1 prášek na pečení, trošku mléka, 1 hodinu odpočinout. Vyválí se placka dospod, druhá navrch, proloží se tvarohem. Plech se vymastí a vysype moukou. Proloží se čímkoliv – mák atd..

Jablkový závin s práškem do pečiva.

30 dkg mouky, 1 vejce, 5 lžic mléka, 6 dkg cukru, 6 dkg másla, ½ prášku pečícího, trochu soli. Vypracujeme na vále těsto a necháme asi ½ hodiny odpočinout. Pak se rozdělí na 2 díly, tence vyválíme, jednu část dáme na vymaštěný a moukou vysypaný plech, posypeme houskou, jablky a cukrem se skořicí, přikryjeme druhou částí těsta a pomastíme. Upečený závin posypeme vanilkovým cukrem. Můžeme jej i rolovati.

Piškot (od Aleny Paštykové).

10 dkg másla, 15 dkg cukru, 2 (3) vejce, 1 prášek na pečení, 32 dkg polohrubé mouky, ¼ litru mléka. Žloutky se třou s máslem a cukrem, potom se přidá z bílků sníh a mouka po troškách současně s mlékem. Řidší těsto se nalije na poměštěný moukou vysypaný plech. Na vrch se dají třešně, meruňky, švestky atd..

Rohlíčky (od Máni).

30 dkg vařených brambor, 30 dkg mouky, 12 dkg tuku, 12 dkg cukru, 2 vejce, sůl, citronová kůra, 1 pečící prášek. Vyválí se placka, udělají čtverečky, plní se mákem, marmeládou. Čtverečky se stočí v rohlíček a v mírné troubě se pečou. Mastí se žloutkem neb sladkým mlékem. Upečené se posypou vanilkovým cukrem.

Oříškový dort (od Pauluvsové).

5 vajec, 12 dkg cukru, 1 lžíce mleté kávy, 6 dkg oříšku, 2 vrchovaté lžíce polohrubé mouky. Z pěti bílků sníh, přidá se cukr, žloutky, káva, oříšky, na konec mouka. V mírné troubě pečeme.
Krém: 15 dkg másla, 13 dkg cukru, 2 žloutky, 3 – 5 lžiček černé kávy, 1 vanilka. Máslo třeme s cukrem, žloutky a vanilkou. Do utřené směsi přidáme 3 a 5 lžiček silné vařené kávy. Pak plníme.

Koláčky (od Tiché), dvojitou, posvícenské.

½ kg polohrubé mouky, 18 dkg másla, 3 dkg kvasnic, 2 vejce, 3 kostky cukru v 6 lžic mléka, muškát oříšek, špetku soli, pečené obalujeme v cukru s vanilkou.
6 lžic mléka, 3 kostky cukru a kvasnice dáme do hrnečku zkynout. Na vále zaděláme těsto, krájíme čtverečky, na které dáme tvaroh. Všechny 4 rohy přitiskneme a dáváme na pomaštěný plech. Upečené obalujeme v cukru s vanilkou (nenechat kynout, hned péci).

Měsíčky (od Biškové).

24 (12) dkg cukru, 24 (12) dkg másla, 24 (12) dkg mouky hrubé, 6 (3) vajec, 3 (1,5) dkg kakaa. Cukr, máslo, žloutky utřít, přidat sníh, mouku, kakao. Dáme péct do mírné trouby. Upečené potřeme polevou a vykrajujeme měsíčky.
Poleva: 25 dkg cukru, 4 lžíce rumu se tře.

Vosí hnízda.

16 dkg piškotů, 12 dkg práškového cukru s vanilkou, 6 dkg másla, 2 lžíce mléka, 2 – lžíce rumu, 2 lžíce kakaa i více a s ostatními přísadami se vypracují v těsto, udělá se váleček a z něho se nakrájí asi 40 kousků, tyto se obalí v práškovém cukru a vytlačují se do formičky prstem tak, aby vznikl uprostřed důlek, do kterého se dá máslový krém a uzavře kulatým piškotem, vyklopí a nechá ztuhnout.

Kokosové řezy (od Paulusové) – poloviční dávka na 1 plech.

2 (1) žloutky, 30 (15) dkg cukru, 15 (8) dkg másla se tře, 10 (5) dkg ořechů, ½ kg (25 dkg) polohrubé mouky, ¼ (1/8) litru mléka, 1 (1/2) prášku do pečiva a ze 3 (2) bílků sníh.

Vyleje se na pomaštěný a moukou vysypaný plech a zvolna peče. Studené krájíme na řezy a omáčíme v polevě, obalujeme v cukru smíchaném s kokosem a troškou umletými oříšky, když není kokos, umeleme kokosky.

Poleva: 25 dkg 100% tuku (rozehřát), 5 lžic rumu, 5 lžic cukru, 5 lžic kakaa, 5 lžic vody. Pro tuto dávku musí být polevy o něco víc.

Nanukové řezy (od Doškařové).

20 dkg polohrubé mouky, 28 dkg cukru, 10 dkg ořechů, 4 žloutky, 8 lžic vody. Žloutky s cukrem utřít do pěny a postupně přidáváme vodu po lžičkách, potom ořechy, mouku, sníh a upečeme. Na plechu vymaštěném a moukou vysypaném.

Náplň: 25 dkg másla, 8 dkg cukru umícháme do pěny. Uvaříme ¼ litru mléka s 1 balíčkem vanilkového pudinkem. Studený puding smícháme s máslem a přidáme ½ dcl rumu. Takto připravenou náplň potřeme na upečený piškot a dáme do ledničky ztuhnout. Pak polejeme čokoládovou polevou.

Tvarohová bábovka (od Paulusové).

1 hera, 25 dkg cukru jemný krystal, 1 kostka tvarohu, 3 žloutky utřít do pěny, 3 bílky sníh, 25 dkg výběrové mouky, 1 prášek do pečiva prosát, 1 balíček hrozinek a vše smíchat, péci ¾ hodiny ve vymazané a moukou vysypané formě.

Oříšková bábovka (od Paulusové).

12 dkg másla, 25 dkg cukru, 3 žloutky utřít do pěny, 3 bílků sníh, 20 dkg hladké mouky, 8 dkg oříšků, ½ prášku do pečiva přesát, ½ koflíčku mléka, vše smíchat a péci ve vymazané moukou vysypané formě.

Ledovky (od Paulusové).

1 dkg cukru, 12 dkg másla, 12 dkg sádla, 2 žloutky, 40 dkg hladké mouky, zpracují se v těsto a vykrajují kolečka.

Krém: 10 dkg cukru, 10 dkg másla, 1 žloutek, trochu rumu utřít.

Poleva: 15 dkg cukru, 1 lžíce horkého mléka, trochu rumu, citronová šťáva a umleté ořechy se tře a natírá povrch koleček.

Sýrová roláda.

Náplň: ušleháme sýr 70ku do pěny, přidáme 2 žloutky natvrdo vařené, 2 okurky, strouhaný salám nakrájený na nudličky, trochu opepříme, trochu petrželky a pažitky. Vše smícháme dohromady a budeme plnit.

Sýr i se sáčkem vhodíme do vařící vody, aby změkl. Čtverečky sýru na prkénko naskládáme tak, aby se snadno svinul. Na sýr dáme krájenou šunku nebo salám, na vrch natřeme náplň a svineme. Chutné výborně k vece i chlebu.

Koblihy – myšky.

¼ tvarohu, 4 vejce rozetřít, přidat ¼ selské mouky, 1 prášek do pečiva, 6 – 8 lžic rumu, těsto jako na buchty a vykrajovat lžící a smažit předem v rozehřátém tuku nebo oleji.

Jablečný rosol.

1 kg jablek, 1 ½ litru vody uvařit jako kompot, nechat překapat, na 2 litry šťávy, 60 dkg cukru za stálého míchání vařit. Až tuhne, tak do sklenic. Navrch kapku petolu.

Recept na jablečné knedlíky.

Jeden sáček dehyd. dětské krupičky a 1 kg nahrubo nastrouhaných jablek bez slupky. Osolit podle chutí. Zpracujeme těsto, uhněteme knedlíky velikosti dětské pěstičky a vhodíme do vařící osolené vody. Knedlíky jsou uvařené asi za 7 minut.

Domácí chléb.

Kvásek: 4 větší syrové a jemně nastrouhané brambory se utřou s ½ kg mouky, dvě polévkové lžíce soli, kmín, 10 dkg droždí, ½ litru vlažné vody. Vypracujeme hodně tuhé těsto a necháme ho vykynout. Opět zpracujeme, utvoříme chléb (šišku nebo kulatý). Dáme na pomoučený plech a podle potřeby ještě necháme dokynout. Chléb pečeme asi 10 minut v hodně vyhřáté troubě, pak teplotu zmírníme a dále pečeme necelé 2 hodiny. Během pečení potíráme vlažnou vodou.

Rychlý ovocný koláč bez vážení.

2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1 hrnek mléka, ½ hrnku oleje, 1 vejce, 1 prášek do pečiva. Vše v míse dobře promícháme, směs vylejeme na vymazaný a vysypaný plech nebo formu, posázíme čerstvým nebo zmrazeným ovocem. Pečeme 30 až 45 minut.

Černé duše.

15 dkg tuku, 15 dkg cukru, 20 dkg hladké mouky, 3 dkg kakaa, uděláš těsto a tvoříš kuličky, které po 10 minutách pečení se utvoří placičky, z plechu sundáš až zchladlé. Než pečeš můžeš píchnout do kuličky mandlí.

Dýňový džus.

3 kg dýně, 2,5 l vody, 1,2 kg cukru, 1 lžíce kyseliny citronové. Dýně pokrájet na kostičky a nechat v nálevu z vody, cukru a kyseliny citronové 24 hodin. Druhý den přidat 2 citrony i s kůrou a uvařit do měkka. Rozmixovat. Směs rozmíchat v 10 litrech převařené vody, obohatit jedním citronovým ovocitem a šťávou ze 3 citronů. Přecedit. Zbytek povařit, dle chuti přisladit, přidat pektogel.

Dvoubarevná placka (od p. Krejčíkové).

30 dkg hladké mouky, 10 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 až 2 vejce, ½ prášku do pečiva, 2 lžíce kakaa, 5 lžic studené vody. Udělat placku na vále a dát na pomaštěný plech.

Náplň: ¾ kg tvarohu rozdělat hrozinky, žloutek, cukr a natřít na černou placku. 20 dkg mouky polohrubé výběrové, 20 dkg cukru, ½ prášku do pečiva, 5 lžic vody, 2 vejce, ½ sklenky od hořčice oleje, vše dát do hrnku, promíchat a nalít na tvaroh a hned dát péci.

Koláč – řezy (z Budína).

30 dkg hladké mouky, 20 dkg másla, 10 dkg cukru, 4 žloutky, citronová kůra, 10 dkg oříšku. Na vále zpracuje se v těsto, vyválí placka a dá na pomaštěný a moukou vysypaný plech. Placku ještě potřeme zavařeninou a dá se zapéci. Ušleháme tuhý sníh a smícháme s oříšky, natřeme na placku, potom dopečeme.

Bábovka (od p. Nahodilové, Praha)

4 vejce, ¼ litru cukru, ½ litru hrubé mouky, 1 prášek do pečiva, trochu rumu, zadělat šlehačkou.

Koláč.

28 dkg polohrubé mouky, 14 dkg másla, 14 dkg cukru, 2 žloutky, citronová kůra. Náplň tvaroh nebo jablka. Piškot na vrch: 3 vejce, 3 lžíce horké vody, 15 dkg cukru, 15 dkg polohrubé mouky.

Pampeliškové víno na 5 litrů (od Františka Nepivody – strýc Josefa Najmana *1925).

½ kg očištěných pampeliškových květů spařit, 1 – 1 ½ litrem vařící vody, nechat 24 hodin loužit až voda zhnědne. Pak se voda sleje, květy se vyždímají, zkalená se přecedí. Odděleně svařit 1 kg

cukru ve 2 – 3 litrech vody (před vařením přidat 2 dkg kyseliny vinné nebo citronové). Do vychladlého cukerného roztoku přidat nadrobno rozkrájenou kůru z 1 pomeranče bez dužniny (nic bílého). Odděleně rozmíchat v převařené vlažné vodě kousek kvasnic – asi jako burský oříšek, vlít do pampeliškové vody a doplnit do 5 litrů. Nechat kvasit pod zátkou. Potom několikrát (až 6x) stahujeme hadičkou do menší láhve (aby byla plná) a necháme znovu kvasit do úplného vyčistění. Pak stočit do láhví uskladnit na ležato. Láhve vždycky vypařit, nechat vyschnout. (2 roky uleželé předčí neobyčejně lahodnou jemnou a výraznou chutí i vína světoznámých značek – Zemědělské noviny 1. 8. 1968).

Bezinkové víno (od Františky Nepivodové – teta Josefa Najmana *1925).

1 ½ litru (80 dkg) otrhaných kuliček bezu se svaří se 3 ½ litrem vody, nechá vychladnout a pak přes plátýnko vylisuje. Šťáva se dá vařit a přidá se do ní 1,80 (1,30) kg cukru (cukru může být o něco méně). Dobře se vše povaří. Když je šťáva studená, nalije se do 5-ti litrové láhve a přidá se 1 ½ dkg droždí. V klidu se nechá kvasit 6 týdnů. Potom se stáčí do láhví. Vydrží, nekazí se s čím je starší, tím je lepší. Je zdravé, léčivé, při chřipce prý dělá úplné zázraky.

Tykev na smetaně.

40 dkg tykve, 2dkg slaniny, 2 dkg másla, 4 dkg cibule, 4 lžíce smetany, 2 dkg mouky, ocet, bobkový list nebo kopr. Tykev rozkrojíme, oloupeme, prostředek lžicí nebo nožem vydlabeme a nastrouháme, pokropíme octem a necháme asi ½ hodiny. Na slanině zpěníme cibuli, přidáme máslo, zapěníme, vložíme vytlačenou dýni, zamícháme, podlijeme a dusíme do měkka (15 – 20 minut), zalijeme smetanou rozmíchanou s moukou, povaříme. Tykev můžeme také nastrouhat na hrubém struhadle a upraviti jako zelí.

Svatební koláče (od Marie Doškařové, sestra maminky Anny Najmanové *1930).

I. těsto: 70 dkg polohrubé mouky nebo výběrové, 4 žloutky, 10 dkg másla, 11 dkg práškového cukru, 6 dkg kvasnic, trošku mléka a soli.

II. těsto: 30 dkg výběrové mouky, 40 dkg másla.

I. těsto v míse žloutky, máslo, cukr třít. Do mísy se dá mouka, udělá se kvásek a zadálá s přísadami jako na buchty. Nechat kynout ¼ hodiny.

Zatím se na vále vypracuje druhé těsto. Potom se z mísy vyklopí na vál, trochu vyválí a doprostřed se dá druhé těsto. Překládá se asi 3x po půl hodině. Pak se dělají koláče na plechu dobře pomastit. Udělané se dávají ihned péci. Upečené koláče potřít máslem a přikrýt utěrkou. Koláče potřít rumem a obalovat v cukru práškovém a vanilkovém.

Dýně jako ananasový kompot.

Zralou dýni zbavenou jader a měkkého vnitřku a okrájenou. Nakrájíme na malé kostky. Připravíme 1 litr vody a ¼ litru (1/2 litru) octa do toho dáme 2 kg dýně na 12 hodin (neb na nod) odležet. Pak scedíme.

Připravíme si nálev do kastrolu, ve kterém budeme dýni vařit: 1 litr vody, ½ kg cukru, pokrájený citron, celou skořici vaříme. Vsypeme dýni a vaříme, až dýně zesklovatí (20 minut) a 1 džus ananasový, džus se dává až do skleniček.

Do skleniček si připravím 1 lžíci ananasového džusu a za horka se plní dýně do sklenic a navrch zase lžíci ananasu nebo rumu. Teplé zavíčkujeme a sklopíme vzhůru dnem. Nebo povazujeme dvojitým celofánem, mezi který se dá špetka petolu.

Mřížkové řezy neb koláč s tvarohem.

12 dkg hladké a 12 dkg hrubé mouky, 8 dkg tuku, 1 vejce, 15dkg cukru, 1lžička rumu, citron nebo pomerančová kůra a šťáva, 3 – 4 lžíce mléka, ½ pečícího prášku.

Utřeme tuk s cukrem, pak s celým vejcem, přidáme příchutě, část mouky a mléka, vyklopíme na vál, přidáme zbytek mouky přesáté s práškem, vypracujeme těsto, necháme odpočinout. Ze dvou třetin rozválíme placku, potřeme tvarohem neb jablkovou nádivkou, z odležené třetiny těsta naklademe přes nádivku mřížky, potřeme vejcem nebo jen bílkem, upečeme.

Řezy (od Máni z Budína).

24 hladké mouky, 24 hrubé, 16 dkg tuku, 2 vejce, 30 cukru, 1 lžíce rumu, citronová kůra, 6 až 8 lžic mléka, 1 prášek do pečiva. Tuk a cukr utřít, přidáme vejce a třít, příchutě, část mouky a mléka. Zbytek mouky s práškem se dá na vál a toto se do toho vyklopí a zpracuje těsto.

Bábovka.

5 dkg másla, 36 dkg mouky, 3 vejce, 3/10 litru mléka, citronová kůra, 20 dkg cukru, ¾ prášku do pečiva.

Domino (od Máni z Chrasti).

25 dkg cukru, 25 dkg tuku, 2 lžíce kakaa, tře se. Přidáme 10 dkg ořechů, 30 dkg polohrubé mouky, z 5 bílků sníh. Pořádně promíchat. Rozetře se na placku na plech vymaštěný a pečeme v mírné troubě. Upečené, ještě teplé polejeme žloutkovou polevou.

Poleva: 25 dkg cukru, 5 žloutků utřít, Studené krájet, už nepéct.

Koláč z cukety s jablky (předpis na plech dvojnásobný, předpis do remosky).

20 dkg cuket, 10 dkg cukru, 15 dkg mouky 1 vejce 1 prášek do pečiva, 20 dkg jablek, 7 dkg tuku, skořice.

Bramboro-škvarkové placky.

Rozpis: 30 g droždí, špetka cukru, 200 ml mléka, 300 g polohrubé mouky, 250 g brambor, 250 g nasekaných škvarků, 2 vejce, sůl, 1 lžíce oleje, 1 vejce na potření.

1. V misce smícháme droždí špetku cukru, 2 lžíce mléka a 1 lžíce polohrubé mouky. Dáme na teplé místo vykynout kvásek. Brambory důkladně omyjeme a uvaříme ve slupce do měkka, uvařené, vychladlé, oloupeme. Několik škvarků odložíme na zdobení, ostatní krátce namočíme do zbylého teplého mléka.
2. Brambory najemno nastrouháme, přidáme polohrubou mouku, vejce, škvarky i s mlékem, sůl a vzešlý kvásek. Propracujeme na hladké těsto, které ještě necháme 15 – 20 minut vykynou.
3. Vykynuté těsto rozválíme a vykrájíme z něj placičky. Naskládáme je na olejem vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a každou placičku poklademe rozsekanými škvarky, které jsme dali stranou. Pečeme dozlatova. Podáváme jako samostatný pokrm se salátem. Výborně se hodí i k bílé kávě.

Smažená jablíčka.

Suroviny: 1 kg jablek, 140 g jemného cukru, 100 ml calvadosu, 300 g hladké mouky, 2 lžíce škrobové moučky, špetka soli, 2 vejce (4 bílky), 250 ml piva, olej, 50 g cukru na posypání.

Postup: jablka oloupeme, zbavte jadřinců a nakrájíme na kolečka a obalte ve směsi calvadosu a 100 g cukru. Z mouky, škrobové moučky, rozšlehaných vajec, piva a 1 lžíce oleje, vypracujte hladké těsto a dostatečně husté. Z bílku a zbylého cukru vyšlehejte sníh, ten pak vmíchejte do těsta. Plátky jablek namáčejte do těsta a smažte z obou stran dozlatova, ještě horká kolečka pocukrujte a podávejte (těsto hustší než na palačinky).

Závin jablkový s pivem.

50 dkg hladké mouky, 1 Omega tuk, 1 vejce, 1 lžička soli, 1 sklenička piva. Ničím se nemaže zavitý povrch.

Nekynuté svatební koláče (od Máni z Hrochova Týnce).

1 kg výběrové nebo polohrubé mouky, 4 vejce, 6 dkg droždí, 10 kostek cukru, 40 dkg másla neb polovičku tuku, špetku soli, 12 lžic mléka, nenechají se kynout. Upečeme ještě teplé, obalují se v cukru s vanilkou.

Nanukové řezy (od Růženy Tiché, vedoucí pošty v Horním Bradle).

Těsto na plech: 4 žloutky, 20 dkg cukru, 7 lžic uvařené zrnkové kávy, 10 dkg ořechů. Vše smícháme dohromady. Přidáme 20 dkg hrubé mouky (raději 15 hrubé + 5 hladké), 1 prášek do pečiva, sníh ze 4 bílků. Z toho upečeme placku, na pomaštěném, moukou vysypaném plechu.

Náplň: ¼ litru mléka, 3 lžíce polohrubé mouky, uvaříme kaši (nebo puding). 25 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 žloutek 1 vanilkový cukr. Vše utřeme a přidáme kaši (puding).

Poleva: 10 dkg čokolády na vaření (nebo 3 lžíce kakaa, 15 dkg másla, vše rozpustíme na mírném ohni a natřeme na náplň, kterou jsme již natřeli na upečenou, vychladlou placku. Když nám poleva ztuhne, krájíme nahřátým nožem (namočený v teplé vodě).

Dýňový kompot (od Zárubové).

1 kg dýně, ¼ litru octa, ¾ litry vody, 75 dkg cukru, 1 citron, 1 pomeranč.

Dýně nakrájíme, dáme do hrnce, zalejeme vodou s octem a zatížíme na 48 hodin. Potom scedíme, prosypeme cukrem a necháme 24 hodin uležet. Pak se přidá nakrájený citron, pomeranč a vaří se, až dýně zesklovatí (20 minut). Za horka se plní do sklenic. Na vrch se přidá 1 lžíce rumu. Povazuje se dvojitým celofánem, mezi který se dá špetka petolu.

Boží milosti (od paní Bláhové, asi sousedky).

25 dkg hladké mouky, sůl, 5 dkg másla, 5 dkg cukru, 2 žloutky, 2 lžíce bílého vína, asi 5 lžic smetany, kousek strouhané citronové nebo pomerančové kůry, 25 dkg másla na smažení, 3 dkg vanilky na posypání.

Domácí preclíky (slané od paní Krejčové).

30 dkg polohrubé mouky, 12 dkg másla, 2 dkg droždí, špetka cukru, 10 lžic mléka, 1 vejce

Vypracujeme těsto, které podle chuti osolíme. Necháme ½ hodiny odpočinout a potom vyválíme slabé tyčinky, které spojujeme v kolečka a máčíme v ušlehaném vejci, máku se solí.

Žraločí ploutve (od paní Krejčové).

½ kg vepřového masa na nudličky, 1 lžíce soli, 1 lžíce cukru, 1 lžička pepře, 1 lžička papriky, 1 lžička wolschestru, 1 lžička solamylu, 1 lžička oleje, 1 vejce, nakrájet cibuli a okurky, smažíme na oleji.

Řezy s piškoty (z Budína).

37 dkg hladké mouky, 15 dkg cukru, 2 žloutky, 15 dkg másla, ½ prášku do pečiva na spojení trochu mléka. Z těsta se vyválí dvě stejné placky. Plech se musí vymastit, po upečení se obě

namažou zavařeninou. Na jednu dáme máslový krém ochucený rumem. Na krém pokládáme dlouhé piškoty, které potřeme silnou černou kávou a rumem. Piškoty potřeme máslovým krémem a přiložíme druhou placku. Povrch polejeme čokoládou.

Žloutkové věnečky (od paní Školoudové).

30 dkg vody, 15 dkg 100% tuku, trochu soli. Vodu vařit s tukem a solí. Když se tuk rozpustí a voda vře přisypat 15 dkg hladké mouky (srazí se to), ale stále míchat a vařit asi 2 minuty. Pak sundat z tepla a míchat do zchladnutí (těsto musí zůstat vlahé, ne studené). Pak rozbít 5 celých vajec a míchat dokud není těsto hladké a dobře spojené. Péci v hodně horké troubě. Trochu otevřít asi na 15 minut (jinak věnečky spadnou).

Krém. ¼ litru mléka, 2 lžíce cukru práškového, 2 lžíce hrubé mouky, 2 žloutky, 20 dkg másla, 20 dkg cukru, rum.

1/8 litru mléka dát vařit a v druhé 1/8 litru mléka rozpustit 2 lžíce cukru, 2 lžíce mouky hrubé, 2 žloutky a vlít do 1/8 litru vařícího mléka.

20 dkg másla a 20 dkg cukru práškového třít, pak přidávat do vlahé kaše, ochutit rumem.

Medvědí tlapky.

6 dkg mandlí, nepařených ořechů nebo kokos, 12 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 ½ lžíce kakaa, 18 dkg hladké mouky, skořice, hřebíček, citronová kůra. Zpracujeme v těsto a dáme do formiček. Při mírném ohni péci.

Dvoubarevná roláda.

Bílá: 4 vejce, 8 dkg cukru, 8 dkg polohrubé mouky. Žloutky se šlehají a polovinou cukru a bílky s druhou polovinou. Pak se přidá mouky a vyleje se na plech, na pomaštěný papír a upečeme.

Hnědá: 4 vejce, 3 dkg oříšků mletých, 3 dkg kakaa, 9 dkg polohrubé mouky. Žloutky se šlehají s cukrem a bílky s druhou polovinou. Pak se přidají ostatní přísady a vždy sníh na konec se zamíchá. Pečeme na pomaštěném papíře.

Krém: 12 dkg cukru, 2 celá vejce šlehat v páře s cukrem a pak do studena.

25 dkg másla, 1 vanilka – šlehat a vše smíchat dohromady.

Bílou placku – pokapat rumem, dát krém, rozinky nebo kandované ovoce nakrájené.

Tmavou placku – dát krém, nakrájené oříšky a srolovat, dát na bílou placku a srolovat současně.

Navrch čokoládová poleva. Rozpuštěné nepříliš horké máslo, 5 dkg másla smíchat 3 dkg kakaa, a potírat. Zdobit strouhaným kokosem nebo strouhanými oříšky.