

MLLE ROSE

STO ZPŮSOBŮ
JAK PŘIPRAVÍTE
VEJCE

REDIGUJE A PŘEKLÁDÁ
BĚLA VRBOVÁ-PAVLOUSKOVÁ

NAKŁADATEL KAREL VOLESKÝ, PRAHA XII
ANGLICKÁ 14

Naučí lépe vařit —
Naučí levně vařit —
Učí vaření zábavou —
Osvěží Vaši chut' —
Uzdravi Váš žaludek —
Přinese všem spokojenosť v hotelu i domácnosti

100 Sbírka způsobů

která plných deset let úspěšně vychází v nakladatelství Flammarionově v Paříži, aby přinesla slávu kuchařskému umění po celém světě. Dávno přeložena do několika světových jazyků — tato sbírka stává se potřebnou v naší materštině.

100 způsobů

ještě shutečně knížka neobyčejná.

Přesvědčte se okamžitě koupí kteréhokoliv svazku.

Dosud výšlo:
Sto způsobů: **Omáčky**
Sto způsobů: **Teletí maso**
Sto způsobů: **Studená jídla** (misy)
Sto způsobů: **Veječné**
Sto způsobů: **Hovězí maso**
Sto způsobů: **Škropové maso**
Sto způsobů: **Moučníky**
Sto způsobů: **Polévky**
Sto způsobů: **Zvěřina**
atd., atd.

5Kč

stoji jednotlivý svazek.
Žádejte u svého knihkupce.

ILLE ROSE

STO ZPŮSOBŮ JAK PŘIPRAVÍTE VEJCE

REDIGUJE A PŘEKLÁDÁ

BĚLA VRBOVÁ-PAVLOUSKOVÁ

||

NAKLADATEL KAREL VOLESKÝ, PRAHA XII
ANGLICKÁ 14

www.Scanzen.cz

V. Smád, Nusle.

AUTORISOVANÉ VYDÁNÍ.

www.Scansen.cz

Předmluva.

Vejce jsou velmi výživným pokrmem, který jíme denně, ale který málo kuchařek dovede předložiti v rozmanitých způsobech; proto jsme vydali tuto sbírku, aby naše čtenářky mohly upraviti sto různých jídel z jedné potraviny.

Čtenářky zde najdou ještě více: každý způsob, označený pro sázená vejce, může se upotřebiti s vejci uvařenými na tvrdo nebo na měkko a opačně; stejně to, co se přidává do omelet, může se dáti do míchaných vajec.

Polévka je vždy lepší, zakloktáme-li ji žloutkem.

Denní přidávání žloutku do mléka nebo do polévky je účinným posilujícím prostředkem.

K sázeným vejcím, na měkko vařeným a ztraceným vejcím, do krémů a na nákypy používáme vždy čerstvých vajec.

Je-li vejce čerstvé, poznáme podle drsnosti skořápky; čím je skořápka hladší, tím je vejce starší.

Máme používat jenom čerstvých vajec. Vejce zkažené nepříjemně páchnou; ještě než dojde k tomuto stupni rozkladu, není již jedlé, když má nazelenalou barvu a když je bílek tekutý. Tehdy je bez váhání vyhoďme.

Předkládáme zde také mnoho předpisů k úpravě omelet, ve kterých jsou označeny jenom úchylky od úpravy obyčejné omelety; zkušené hospodyně jistě uznají, že je zbytečno udávati při každé omeletě poměry používaných potravin; méně zkušené hospodyně vždy laskavě nahlédnou na předpis číslo 55 a tím si zodpoví otázky, které by je mohly překvapiti při přípravě složitějších omelet.

1.

Vejce na měkko.

Dejte vejce na dvě minuty do vařící osolené vody, odtáhněte je s ohně a nechte je minutu ve vodě.

Podávejte je na ubrousku, na čtyřikrát přeloženém.

Jinak je uvaříte, dáte-li je do studené vody; vejce jsou vařena, když se voda počíná vařit; anebo si prostě kupte pískové hodiny, které otočíte v okamžiku, kdy vejce dáváte do vařící vody; vejce jsou vařena, když písek proběhl část, která je označena pro vejce na měkko.

Dáte-li vejce v koflíku do páry a zalejete-li je vařící vodou, jsou za deset minut vařena, aniž se uvařil bílek.

2.

Sázená vejce.

Dejte rozhřáti máslo na mísu a na ně rozbijte vejce; osolte bílek a opepřete; zalejte trochu smetany neb mléka. Nechte na mírném ohni a dvakrát nebo třikrát pozdvihněte kraj bílku, aby se nepřichytítil; přidejte malý kousek másla; dejte ještě na několik vteřin na oheň.

3.

Vejce na upáleném másle.

Nechte na páni do hněda upáliti máslo, opatrně na ně rozbijte vejce, a když jsou

hotova, dejte je na teplou misku. Nechte na páni vzkypěti jednu nebo dvě lžíce octa a nalejte jej na vejce. Posypte nasekanou zelenou petrželí.

4.

Vejce na smetaně.

Vymažte lívanečník máslem, nechte na něm v každém oddělení zahřáti lžici smetany, rozbijte na ni vejce, osolte a opepřete, zalejte smetanou, aby vejce byla zakryta, a dejte na mírný oheň.

5.

Vejce na trávníku.

Očistěte řeřichu, polejte ji olejem a octem; osolte ji a opepřete; upravte sázená vejce na lívanečníku a položte je na řeřichu.

6.

Vejce s rajskými jablíčky.

Vymačkejte šťávu z rajských jablíček, dejte ji do prohlubenin v lívanečníku, rozbijte do ni vejce a nechte vařiti na mírném ohni.

Místo šťávy z rajských jablíček můžete dáti rajskou omáčku, která vám zbyla od oběda.

7.

Vejce s artičoky.

Dejte artičoky vařiti do osolené a vařící vody; potom odstraňte listy a štěty na spodu artičoků. Upravte středy na mísu, vymazanou máslem, roztlučte na ně vejce, osolte a dejte zapéci do trouby.

8.

Vejce se šunkou.

Vymažte mísu máslem, položte na ni vrstvu šunky a navrch roztlučte vejce. Zapěče v mírné troubě.

Nebo dejte rozpustiti máslo na mísu, rozbijte na ni vejce a posypejte na drobno nakrájenou šunkou.

9.

Vejce s masem.

Dejte dusiti na mírný oheň čerstvě nasolené vepřové maso nebo kousek vepřového hrudí s kouskem másla. Potom urovnajte na mísu, přidejte lžičku šťávy nebo silné polévky, malou sklenici madeirského vína; navrch roztlučte vejce, osolte, opepřete a zapečte v troubě.

vená játra, posypte špetkou nastrouhaného gruyèreského sýra a špetkou strouhané housky, které se smíchaly dohromady. Zapečte v troubě.

Játra můžeme nahraditi telecími ledvinami, mozečkem a brzlíkem; můžeme také přidati rajskou nebo bílou omáčku.

11.

Vejce „Viktoria“.

10.

Vejce „Rossini“.

Poduste na másle drůbeží játra, nakrájená na kousky. Roztlucte vejce na mísu, vymazanou máslem, přidejte na ně upra-

Položte do mísy, vymazané máslem, vrstvu anšovek, roztlucte na ně vejce, zapečte v troubě a opepřete.

12.**Vejce „Bercy“.**

Na pánvi opecte malé vuřtíky (počítejte dva na každého stolovníka).

Vymažte mísu máslem, roztlucte do ní vejce a zapecete. Položte vedle každého vejce vuřtík a okolo nalejte hustou rajskou omáčku.

13.**Vejce v nádobkách.**

Dejte do malých nádobek lžíci osolené smetany, do každé roztlucte jedno vejce a přidejte dva hrášky másla a osolte. Po-

stavte nádobky do rendlíku, obsahujícího horkou vodu a sahající až do třetiny výšky nádobek. Dejte na deset minut do trouby.

Aby nádobky nepraskly náhlým ochlazením, až je postavíte na plochý talíř, na kterém je ponesete na stůl, položíte na onen talíř buď čtyřikrát přeložený ubrousek nebo papír s krajkovitou obrubou, jaký používáme pod dorty.

14.**Ztracená vejce.**

Dejte do rendlíku vařiti osolenou a lehce octem okyselenou vodu a roztlucte do ní vejce (nikdy více než dvě, nanejvýše tři najednou) pokud možno nejblíže nad vodou. Když se na vejcích vytvoří blanka, odtáhněte rendlík s ohně, jemně opěno-

vačkou obraťte vejce a nechte několik vteřin povařiti; potom vytáhněte vejce opěnovačkou a položte na mísu. Když jsou všechna vejce takto uvařena, nechte je odkapati tím, že nakloníte mísu, vejce přidržíte opěnovačkou a vodu necháte odtéci. Na ně nalejte omáčku maître d'hôtel, šťávu, nebo rajskou omáčku, nebo je položte na bramborovou, hrachovou, šťovíkovou nebo čekankovou kaši.

Prodává se také zvláštní a velmi po-hodlný přístroj k vaření ztracených vajec.

15.

Vejce se sýrem.

Upravte si bílou omáčku, přidejte 6 dkg nastrouhaného gruyèreského sýra a zamíchejte jej do omáčky; nalejte na ztra-

cená vejce, urovnaná na míse, kterou ponesezte na stůl, a nechte v troubě zhnědnouti. Můžete také na vejce nalít sýr, rozhřátý v másle, a potom zapéci.

16.

Ztracená vejce po pařížsku.

Uvařte ztracená vejce v šampaňském víně, vymažte mísu máslem, poházejte ji drobně nasekanými lanýži, položte na ně vejce, pokryjte je vrstvou nasekaných lanýžů, dejte na několik minut do trouby a zalejte šampaňským.

17.

Ztracená vejce se slávkami.

Nechte otevříti 1 l slávek tím, že je přistavíte v rendlíku bez vody na prudký oheň.

Dejte rozpustiti kousek másla, zamíchejte do něho lžičku mouky, zalejte polévkou ze slávek a spojte žloutkem.

Uvařte ztracená vejce, dejte je do misy, nalejte na ně připravenou omáčku a přidejte slávky, které jste vyloupaly ze skořápek.

18.

Ztracená vejce s bílým vínem.

Dejte na dvacet minut vařiti $\frac{1}{2}$ l bílého vína s kytičkou jemné zeleniny (petržel,

bobkový list, dymián) a v něm uvařte ztracená vejce.

Na jiném rendlíku zamíchejte lžíci mouky s rozpuštěným máslem, a zalejte bílým vínem. Nalejte omáčku do misy, kam jste urovnaly ztracená vejce. Můžete připojiti také osmažené kousky housky a kolečka citronu.

19.

Vejce à la Mélanie.

Dejte osmažiti na kolečka nakrájenou housku a středy artičoků, které jste uvařily ve vařící vodě.

Urovnejte je do věnce a přidejte několik koleček citronu; uvařte ztracená vejce a položte je na artičoky. Na celek pak nalejte rajskou omáčku.

Artičoky můžete nahraditi lilky.

20.

Vejce s mozečkem.

Spařte mozeček, ponechavše jej po několik minut ve vařící vodě a usmažte jej na másle.

Uvařte ztracená vejce, položte je na mozeček a polejte všechno bílou omáčkou.

Mozeček můžete nahraditi brzlíkem nebo drůbežími játry.

vejce a za několik vteřin je obraťte opěnováčkou. Nechte je odkapati. Ořete je o papír nebo o čistý kus plátna.

Podávejte je narovnána do věnce a ozdobena smaženou petrželí.

Můžete je zalít pikantní, námořnickou nebo rajskou omáčkou.

Těchto smažených vajec se používá také jako obložení k pečenému kuřeti nebo telecím řízkům.

22.

Vejce s žabími stehýnkami.

21.

Smažená vejce.

Rozpalte dostatečné množství omastku na smažení; olej je lepší než sádlo. Když omastek počíná dýmati, roztlucte do něho

Očistěte žabí stehýnka a dejte je na hodinu mořiti do octa se solí, pepřem, petrželí, pažitkou, dymianem a bobkovým listem. Pak je nechte odkapati, obalte je v mouce a usmažte; potom usmažte vej-

ce; obojí urovnejte na mísu a podávejte buď posypáno sekanou petrželí nebo polito nějakou omáčkou.

23.

Vejce po bayonsku.

Osmažte v másle housková kolečka a nechte na ohni lehce podusiti tolik menších plátků bayonské (nebo pražské) šunky. Nechte osmažiti vejce. Na mísu střídavě upravte: šunku, housku a vejce. Pozejte všechno polévkou, kterou jste povářily na páni, kde jste dusily šunku, a procedily.

24.

Vejce s octovou omáčkou.

Uvařte ztracená vejce a nechte je vychladnouti.

Připravte si omáčku z oleje a octa; nalejte ji na vejce. Posypte drobně nasekanou zelenou petrželí a estragonem.

25.

Vejce v rosolu.

Uvařte ztracená vejce a narovnejte je na mísu; nalejte na ně polévku, ve které jste uvařily odřezky svíčkové pečeně a telecí nožičku s obvyklou zeleninou, kterou přidáváme k rosolu; když polévka vychlad-

ne, utvoří se vám rosol. Můžeme také každé vejce dát do malé nádobky a zalítí je polévkou. Dno velké mísy a malých nádobek můžete vyzdobiti růžicí estragonových nebo kerblíkových listů.

26.

Vejce na hniličku.

Dejte vejce do vařící vody a nechte je tam šest minut. Potom je namočte do studené vody. Sloupněte skořápky, ohřejte v horké vodě a podávejte stejně jako vejce na tvrdo vařená a smažená.

27.

Vejce na tvrdo.

Nechte vejce osm minut ve vařící vodě. Tak nebudou ani příliš vařená, což jim dává lehce nahořklou příchutě, ani nedovařená, čímž se stanou mazlavými.

Podáváme je se zeleninovou nebo masitou kaší, s omáčkou rajskou, bílou, atd.

28.

Vejce na tvrdo se smetanou.

Uvařte na tvrdo vejce; oloupejte je, rozkrojte na polovinu a upravte je do mísy, vymazané máslem; zalejte je smetanou,

aby byla pokryta; buď je nechte zhnědnouti v troubě, nebo je posypejte nakrájenou pažitkou.

29.

Vejce na tvrdo à la maître d'hôtel.

Uvařte vejce na tvrdo, oloupejte jim skořápky, rozdělte na polovinu. Stejně rozpulte brambory, uvařené ve vodě. Do rendlíku dejte rozpustiti velký kus másla, přidejte sůl, pepř, nasekanou zelenou petržel, několik kapek citronové šťávy nebo octa, a nalejte na vejce, smíchaná s brambory.

30.

Vejce na tvrdo s vinnou omáčkou.

Uvařte vejce na tvrdo a nakrájejte je na kolečka. Zamíchejte lžičku mouky do rozpustěného másla, zalejte vodou a polovinou sklenice bílého vína, přidejte vejce, sůl, pepř, kytičku pažitky a zelené petržele a dušené houby.

Než nesete na stůl, vytáhněte zeleninovou kytičku, zakloktejte syrovým žloutkem a přidejte šťávu z jednoho citronu.

31.

Vejce na tvrdo po námořnicku.

Uvařte vejce na tvrdo, rozpulte je. Poduste na másle malé cibulky a prouž-

ky slaniny; vytáhněte je, zamíchejte lžičku mouky do onoho másla, přidejte cibuli, proužky slaniny, petržel a bobkový list, svázané do kytičky, kterou potom vytáhněte, šalotku, houby a vejce. Zalejte červeným vínem a nechte deset až patnáct minut vařit.

32.

Vejce na tvrdo s cibulí.

Uvařte vejce na tvrdo, nakrájejte je na kolečka. Nechte na mírném ohni s kusem másla udusiti asi dvanáct cibulí, ale nechte je zrežnati; když jsou rozpečeny na kaši, přidejte k nim, ustavičně míchajíce, lžičku mouky, zalejte mlékem, osolte, opepřete, přidejte vejce a za několik minut neste na stůl. Tuto omáčku můžeme také zalít polévkou.

33.

Vejce po italsku.

Uvařte vejce na tvrdo.

V osolené vodě uvařte makarony a upravte si dosti okořeněnou rajskou omáčku.

Máslem vymažte formu, položte střídavě vrstvu makaronů a vrstvu vajec a zalejte omáčkou. Dejte zapéci do trouby. Rajskou omáčku můžete také nahraditi bílou. Je to dobrý způsob, jak zužitkujete zbytky.

Tento pokrm je také výtečný s rýží.

Chcete-li mu dodati zvláštní chuf, potřete formu, než ji vymažete máslem, rozkrojeným stroužkem česneku.

34.

Vejce po portugalsku.

Uvařte vejce na tvrdo, rozpulte je po délce, vyloupněte žloutky a utřete je se stejným množstvím másla, housky, namočené v mléce, s dušenými houbami, s nasekanou zelenou zeleninou, osolte a opepřete.

Naplňte každou bílkovou polovinu tou-
to kaší, vymažte formu máslem, vyplňte
ji zbytkem kaše, urovnejte na ni vejce, za-
sypejte strouhanou houskou a dejte na půl
hodiny do mírné trouby.

Stejnou kaši můžete použíti k nadívání
rajských jablíček a lilků.

35.

Vejce nadívaná s rajskou omáčkou.

Upravte nadívaná vejce jako v přede-
šlém předpisu, a než je dáte zapéci, za-
lejte je rajskou omáčkou.

36.

Vaječné krokety.

Uvařte šest vajec na tvrdo, oloupejte
je a nakrájejte na kostičky. Svařte tři lží-
ce bílé omáčky*) se dvěma lžicemi rosolu.
(Můžete přidati $\frac{1}{8}$ kg jemně nasekaných
a dušených hub.) Když všechno utvoří
řídkou kaši, přimíchejte k ní vejce a do-

*) Viz I. díl této sbírky: Omáčky.

bře je promíchejte. Dejte vychladnouti v malých hromádkách, které buď zakulaťte nebo trochu sešišaťte; potom je omočte v ušlehaném bílku. Kladťte je na plochý talíř a potom je opatrně nechte sklouznouti do hodně rozpáleného omastku na smažení. Houby můžete nahraditi humrem.

K těmto kroketám můžete také přimíchati vařené a na kousky nakrájené brambory.

Krokety se podávají k pečenému kuřeti, k telecím řízkům nebo s bramborovou kaší.

37.

Salát z vajec.

Uvařte si vejce na tvrdo s artičoky; rozkrájejte vejce na poloviny a artičoky

na čtvrtiny. Polejte asi stejným množstvím oleje jako octa, do kterého jste rozmíchalý trochu hořčice, přidejte sůl, pepř a estragon.

38.

Vejce po rusku.

Uvařte vejce na tvrdo, rozpulte je, utlucte žloutky s anšovkami, naplňte jimi bílky.

Podávejte je studené jako předjídlo.

Můžete je také obaliti a usmažiti.

39.

Vejce po císařsku.

Rozpulte na tvrdo vařená vejce po délce. Vyloupněte tři žloutky a protlačte je sítkem. Upravte si bílou omáčku. Dejte přihřátí vejce do trochy šampaňského vína, zalejte je omáčkou a posypejte oněmi protlačenými žloutky, smíchanými s jemně nasekanými lanýži.

tom vytáhněte z vody, odstraňte měchýř — zůstane vám velká zlatá koule. Potom do dobře vymyitého vepřového měchýře dejte bílky, upravte do něj žloutkovou kouli, aby byla pěkně uprostřed bílků, pevně zavažte, dejte tomu tvar vejce a uvařte. Odstraňte potom měchýř z tohoto obrovského vejce a podávejte s nějakou hodně kořeněnou omáčkou.

41.

Míchaná vejce.

40.

Velikonoční vejce.

Dobře vyčistěte skopový měchýř a naplňte jej syrovými žloutky; zavažte provázkem. Dejte uvařiti do vařící vody. Po-

Dejte trochu rozhřáti kousek másla. (Počítejte na jedno vejce kousek velký jako ořech.) Rozbijte vejce, nalejte je na máslo, osolte a opepřete, míchejte na mírném ohni, odtáhněte dříve, než jsou příliš hustá, a nechte je dojít na kraji plotny.

42.

Míchaná vejce se sýrem.

Postupujte jako v předešlém předpisu, ale přidejte k nim nastrouhaný gruyère-ský sýr.

43.

Míchaná vejce s houskou.

Osmažte na másle na kostičky nakrájenou housku, potom přidejte kousek másla a vejce a upravte míchaná vajíčka s onou houskou.

36

44.

Míchaná vejce s cibulí.

Dejte na máslo osmahnout nakrájenou cibuli, přidejte kousek másla a na to nalejte vejce.

45.

Míchaná vejce s kaparami.

Upravte míchaná vejce, osolte je a opeřete jako obyčejně a přidejte kapary.

Můžete také použít zelených nebo černých oliv, vypeckovaných a nakrájených na drobné kousky.

37

46.

Míchaná vejce s rajskými jablíčky.

Odstraňte jadérka, slupku a vyteklou šťávu velkého rajského jablíčka, nakrájejte je na kousky, poduste je na másle, nebo ještě lépe, na jemném oleji, přidejte kousek másla a na to nalejte vejce.

47.

Míchaná vejce s houbami.

Poduste houby na másle; když jsou měkké, přidejte k nim kousek másla a nalejte na ně vejce.

48.

Míchaná vejce s chřestem.

Ve vařící vodě spařte chřest, uvařte jej, nakrájejte jej na kousky, dejte na máslo a na něj dejte vejce.

49.

Míchaná vejce s celerem.

Uvařte celer v osolené vodě, načež jej dejte na máslo a na něj nalejte vejce.

Můžete stejně použít celerového kořene jako celerové nati.

50.

Míchaná vejce s kapustou.

Spařte kapustu ve vařící vodě, uvařte ji v osolené vodě, nakrájejte ji a přidejte k ní vejce.

Stejně je můžete upraviti s čekankou, šťovíkem, špenátem atd.

Nakrájíte-li zeleninu hodně jemně, můžete ji použíti nevařenou a jenom spařenou.

51.

Míchaná vejce s lanýži.

Přidejte několik kousků lanýže k vejčím, které upravujete.

40

52.

Míchaná vejce s brzlíkem.

Spařte telecí brzlík, to jest, hod'te jej na několik minut do vařící vody; stáhněte s něj blanku, nakrájejte jej na malé kousky a přidejte do rendlíku, kde již máte máslo a vejce; přistavte na prudký oheň a rychle míchejte. Osolte.

Místo brzlíku můžete dátí mozeček nebo ledvinky.

53.

Vejce s husími játry.

Roztlucte játra a rozbijte vejce, smíchejte obojí, osolte a přistavte na oheň s velkým kusem másla.

41

54.

Míchaná vejce se šunkou.

Nakrájejte na kostičky šunku nebo slaninu, dejte ji na chvíli dusiti na máslo, načež přidejte vejce. Nesolte.

trochu zrežnati. Podávejte omeletu v půli přeloženu.

Chcete-li zlepšiti omeletu, ušlehejte hodně vejce a přidejte lžíci mléka; chcete-li ji míti vydatnější, přidejte lžičku mouky.

Omeleta, upravená na oleji je chutnější. Nejchutnější je na ořechovém oleji.

Aby omeleta, upravená na oleji, nezůstala mastná, dejte ji po dohotovení na okamžik do horké trouby.

55.

Omeleta přírodní.

Rozbijte vejce do hluboké nádoby, osolte je a opepřete, ušlehejte je vidličkou. Zatím si nechte na páni rozpuštiti velký kus másla; když je tak rozpáleno, že bublá, nalejte na ně vejce a dejte pozor, aby se nepřichytila. Když je omeleta hotova, vklouzněte pod ni kousek másla a nechte

56.

Omeleta s jemnou zeleninou.

Přidejte k ušlehaným vejcím jemně nakrájený kerblík, estragon a pažitku nebo jemně nakrájený šťovík; osolte. V ně-

kterých krajích se k této omeletě používá jemných listů mladých kopřiv.

58.

Omeleta s houskou.

S e s třídkou: Ušlehejte vejce, přidejte do nich nadrobenou houskovou střídku a počínejte si jako při obyčejné omeletě, jenomže zde je třeba vejce důkladně ušlehati.

S kůrkami: Osmažte houskové kůrky na páni, nalejte na ně ušlehaná vejce a podle předešlého předpisu dodělejte omeletu.

Ušlehejte vejce, přidejte k nim nastrouhaný gruyèreský sýr, osolte a postupujte jako při přípravě obyčejné omelety. Když je omeleta hotova, posypejte ji nastrouhaným sýrem a nechte v troubě zrežnatí.

Počítejte $\frac{1}{8}$ kg sýra na šest vajec.

57.

Omeleta se sýrem.

59.

Omeleta s rajskými jablíčky.

Ušlehejte vejce, přidejte k nim šťávu z rajských jablíček a postupujte podle u-

vedeného návodu z čísla 55. této sbírky.
Když je omeleta upečena, upravte ji na
mísu a polejte ji zbylou šťávou z rajských
jablíček.

60.

Omeleta s cibulí, zvaná „Normandka“.

Dejte na máslo osmahnouti cibuli, na-
krájenou na kolečka, na ni nalejte ušle-
haná vejce, osolte a upečte jako obyčej-
nou omeletu.

Nebo: Rozpečte na másle cibuli, nakrá-
jenou na plátky. Osolte, opepřete, zalejte
mlékem, rozmačkejte cibuli na kaši a při-
dejte ji k vejcím, ještě než je počnete
šlehati. Osolte a postupujte známým způ-
sobem při přípravě omelety.

61.

Omeleta s houbami.

Upravte si omeletu podle předpisu č.
55; nalejte ji na pánev a naházejte na ni
dušené houby.

62.

Omeleta bramborová.

I. Poduste brambory, nakrájené na ko-
lečka, na kostičky nebo na tenké prouž-
ky; nalejte na ně vejce, k nimž jste při-
dalý trochu soli a nasekané petrželes.

II. Přidejte bramborovou kaši k vejcím,
které však musíte poněkud déle šlehati.

III. Nastrouhejte tři nebo čtyři velké brambory a osolte je. Nechte odpočinouti a slejte vodu, kterou pustí; přidejte dvě celá vejce, ušlehejte všechno dohromady, nalejte na pánev, kde jste si nechaly rozpustiti máslo nebo sádlo. Nechte čtvrt hodiny na ohni, potom obratě na druhou stranu, aby se i tam omeleta zbarvila.

63.

Omeleta zahradní.

Nakrájejte na kostičky brambory a mrkev, přidejte trochu zeleného hrášku a několik kousků květáků; spařte všechno ve vařící vodě. Přidejte k vejcím, než je počnete šlehati a osolte; postupujte jako při obyčejné omeletě.

64.

Omeleta s chřestem.

Ve vařící vodě spařte okrájený chřest, nakrájejte na kousky celou jeho zelenou část a přidejte jej do vajec, než je počnete šlehati. Upravte omeletu.

65.

Omeleta s lanýži.

Nakrájejte lanýže na kolečka, podustejte s máslem na pánvi, přidejte k nim šlehaná vejce a upravte omeletu.

66.

Omeleta se šunkou.

Nakrájejte šunku na kousky, nechte ji podusiti na pánvi, nalejte na ni vejce, připravená k omeletě, ale neosolená.

67.

Omeleta plněná.

Upravte si obyčejnou omeletu; dejte na ni ještě dokud je na pánvi, to jest, dokud není přeložena, kaši ze šťovíku, špenátu, cikorky, bramborů, mrkve, hrachu, nebo kaši ze sekaného masa, nebo omaštěné nudle, makarony, rýži, nebo ragoût z hřibků, lanýžů, chřestu, zeleného hrášku, brz-

líku, mozečku, telecích ledvinek, husích jater atd.

Chcete-li si upravit ragoût, dejte rozpustit velký kus másla, zamíchejte jej lžicí mouky, přidejte to, z čeho chcete ragoût připravit, zalejte mlékem, polévkou nebo bílým vínem.

68.

Omeleta po italsku.

Upravte si omeletu ze tří vajec a dvou lžic mouky. Nakrájejte brzlík na malé kousky, poduste jej na másle se lžičkou mouky, nakrájenou cibulí, solí a několika kapkami citronu. Narovnejte brzlík na omeletu, polejte jej dvěma skleničkami husté smetany, posypte nastrouhaným

gruyèreským sýrem a dejte na půl hodiny trouby.

69.

Omeleta farářská.

Dejte do vařící vody spařiti dvojí kapří mlíčí, nakrájejte je s kusem tuňáka, velkým jako vejce (rosolovaným nebo čerstvým) a jednou šalotkou. Dejte všechno na pánev s máslem. Když je máslo rozpuštěno, přidejte ušlehaná vejce. Dejte na misku rozpustiti kousek másla, přidejte jemně nakrájenou zelenou petržel, cibuli, několik kapek citronu, a na tuto misku upravte omeletu.

52

70.

Omeleta rybí.

Na rožni opecte uzeného slanéčka, potom z něho odstraňte kosti, nakrájejte jej na malé kousky a poduste na másle; potom upravte omeletu podle známého předpisu, ale vejce nesolte.

Všechny rybí zbytky můžete upotřebiti k úpravě omelety; přidejte je však, než počnete vejce šlehati.

71.

Omeletová duha.

Ušlehejte dvě vejce se dvěma lžicemi husté rajské omáčky; upravte omeletu.

53

Ušlehejte dvě vejce se zbytkem špenátu (nemáte-li jej, dejte jemně nasekanou pažitku nebo jinou zeleninu) a upravte si druhou omeletu.

Utřete dva žloutky, přidejte k nim pěkně do zlata osmažené kousky housky, sníh ze dvou bílků, osolte a upravte omeletu.

Všechny tři položte jednu na druhou na mísu a vkusně je ozdobte.

72.

Omeleta smažená.

Upravte si omelety nanejvýš ze dvou nebo tří vajec. Rozkrájejte je na poloviny, omočte je v ušlehaném bílku a obalte ve strouhané housce; hoďte je do rozpáleného omastku.

Upravte je na mísu s osmaženou petrželí.

73.

Zapečená vejce.

I. Dejte rozpustiti kousek másla a k němu přimíchejte strouhanou housku, žloutky, nakrájenou zelenou petržel a pažitku; osolte a nechte zapéci na mírném ohni; na tuto zapečeninu rozbijte vejce a dejte na chvíli do trouby.

II. Promíchejte strouhanou housku se dvěma žloutky a na drobno nasekanou zelenou petrželí, pažitkou a anšovkami. Vyňažte mísu máslem a zapečte tuto směs na mírném ohni. Navrch rozbijte vejce, poházejte je osmaženou houskou. Ušlehejte sníh ze dvou bílků, pokryjte jím všechno a zapečte v troubě.

74.

Vejce po španělsku.

Vymažte máslem malé formičky; jejich dno ozdobte proužky lanýžů a uzeného jazyku. Do každé formičky rozbijte jedno vejce. Dejte je vařiti do páry. Potom omočte formičky v horké vodě, pečlivě je vyklopte na mísu a polejte dobrou ostrou*) omáčkou.

75.

Vejce s masitou šťávou.

Rozkloktejte vejce se šťávou. (Počítejte lžíci šťávy na jedno vejce.) Osolte, ope-

*) Viz díl „Omáčky“.

přete, dejte do mísy a vařte v páře. Když jsou vejce uvařena, rozdělte je na kousky, upravte na mísu a zalezte dobrou šťávou, buď upravenou podle předpisu ve svažečku: Omáčky, nebo šťávou, která vám zbyla od pečeně.

76.

Vejce v krabičkách.

Udělejte si z papíru čtyřhranné misky, dejte do nich máslo a drobně nasekanou jemnou zeleninu (pažitku, zelenou pečržel).

Na ni rozbijte vejce, posypte nastrouhaným gruyèreským sýrem, osolte, opepřete. Dejte na tři minuty na rožen a na minutu do trouby.

77.

Vejce à la Divonnette.

Kupte si nebo si upečte mističky z máslového těsta, nalejte do každé lžičku mléka. Ušlehejte sníh ze tří bílků, dejte do každé misky kopeček sněhu, posypete strouhaným gruyèreským sýrem.

Mohou se také připravovati v malých porculánových nádobkách, které však je nutno vymazati máslem.

78.

Smažená vejce „Brillat-Savarin“.

Odvažte vejce, která chcete upotřebiti, ještě než je rozbité. Vezměte čtvrtinu

oné váhy nastrouhaného gruyèreského sýra a šestinu másla; rozbijte vejce, ušlehejte je v rendlíku, přidejte k nim máslo a sýr. Dejte na prudký oheň a míchejte lžicí. Trochu osolte a hodně opepřete.

Podávejte, když vejce hodně zhoustla.

79.

Vejce à la Vrignoise.

Z bílků ušlehejte sníh, osolte a opepřete, nalejte sníh do máslem vymazané formy, zamíchejte do něho několik lžic smetany a nakonec opatrнě vpusťte do sněhu zbylé žloutky. Zapečte v troubě.

Nákyp.

Nákyp je výtečný pokrm, který můžeme připraviti s každou zeleninou, rybou nebo masem. Postupujeme takto:

To, co chcete upotřebiti (zeleninovou nebo masovou kaši), rozmíchejte se žloutky, osolte, opepřete, ušlehejte sníh z bílků, opatrně do něj vpracujte připravenou kaši se žloutky, nalejte to do formy, vymazané máslem a čtvrt hodiny peče v troubě.

Velmi dobrý nákyp obdržíte, přidáte-li ke žloutkům bílou omáčku a rozmělněná drůbeží (nejlépe kachní) játra.

Velmi jemné jsou také nákypy z brzlíku, z telecího mozečku, z koroptví, sluk.

Sladký nákyp se dělá s kaší kaštanovou, tykvovou, jablkovou atd. nebo s rýžovou, nebo s nudlemi, se ságem, se škrobovou moukou, s kukuřičnou moukou, kterým

dodáme vůni vanilkou, čajem, kávou, čokoládou, pomorančovým květem nebo několika kapkami citronové šťávy; nebo přidáváme ovoce, nebo zavařeniny nebo kompoty. Počítáme lžíci cukru na 1 žloutek.

Ruský nákyp: Smíchejte malinovou zavařeninu s cukrem, navoněným pomorančovou šťávou, a třemi žloutky. Přidejte sníh ze tří bílků a dvacet minut peče ve formě vymazané máslem.

Omeleta nákypová.

Oddělte čtyři bílky od žloutků. Utřete žloutky se čtyřmi lžicemi moučkového cukru, přidejte citronovou šťávu s pomo-

rančovým květem, vanilkou nebo skořicí. Z bílků ušlehejte tuhý sníh, přidejte jej po malých dávkách ke žloutkům; dejte si na pánev rozpustiti dosti velký kousek másla. Nalejte na ně vejce, a když jsou hotova, přeložte omeletu a nechte ji sklouznouti na mísu, kde jste si také rozpustily kousek másla. Posypte omeletu cukrem, dejte ji do trouby a vytáhněte ji, když je pěkně zlatá.

Můžete také do žloutků přidati několik lžiček sметany nebo malou skleničku rumu nebo višňovky.

Úpravu této omelety si tak vypočítejte, abyste ji nesly z trouby hned na stůl, protože rychle opadne.

82.

Omeleta s rumem.

Připravte si nákypovou omeletu; když ji přeložíte, polejte ji horkým rumem a na stole ji zapalte.

Stejně se připravuje výtečná omeleta s višňovkou.

83.

Omeleta se zavařeným ovocem.

Připravte si omeletu; nevypecte ji příliš; než ji přeložíte, rozestřete na ni vrstvu zavařeného ovoce. Přeložte ji, pocukrujte a přejedte rozpálenou lopatičkou, čímž se vám na povrchu utvoří jakási polleva.

84.

Omeleta „Celestina“.

Upravte si čtyři omelety (každou ze tří vajec) se dvěma různými zavařeninami. Pocukrujte a uhladťte jako polevu rozpálenou lopatkou.

85.

Omeleta s jablky.

Ušlehejte vejce s trohou mléka a kolečky jablek, dušených na másle. Upravte jako přírodní omeletu.

Pocukrujte ji, než ji nesete na stůl.

86.

Omeleta s pomoranči.

Než počnete šlehati vejce, přidejte k nim čtvrtky pomorančů. Hodně ocukrujte a upravte jako obyčejnou omeletu.

87.

Omeleta „Alexandr Dumas“.

Přidejte $\frac{1}{4}$ kg černých odpeckovaných třešní na šest vajec. Hodně ušlehejte. Nechte poněkud více vypéci než přírodní omeletu.

Omeleta „Jeanne - sans - Terre“.

Utřete šest žloutků s cukrem, s roztloučeným makaronem, trohou pomorančové kůry, zavařené angeliky a citronu; nаконец přidejte sníh ze šesti bílků a skleničku maraschina. Nechte upéci na málo rozpáleném másle, aby omeleta zůstala pěkně světlá.

Upravte ji na misu, pocukrujte a potřete rozpálenou lopatkou, aby se vytvořila poleva.

Omeleta „Překvapení“.

Připravte si těsto na omeletu z bílků a žloutků s vanilkovým cukrem; rozetřete vrstvu této směsi na podlouhlou a hodně studenou misu. Uprostřed této vrstvy udělejte diru, na jejímž dně nechte jemnou vrstvu omeletového těsta. Do tohoto otvoru dejte citronovou nebo vanilkovou zmrzlinu, pokryjte ji zbytkem omelety, ale tak, aby tato vrstva nebyla vyšší než tři nebo čtyři centimetry. Položte misu na jinou misu do nádoby se studenou vodou nebo s ledem na kousky roztlučeným, dejte do velmi horké trouby, ale na vysokou třínožku, aby žár přicházel jen seshora a se stran. Nechte tři minuty páci a podávejte. Než dáte do trouby, pocukrujte ji, přetřete ji rozpálenou lopatkou, čímž se vám udělá poleva, která nabude potom pěkně zlaté barvy.

90.

Vejce v mléce. I.

Svařte $\frac{1}{2}$ l mléka, nechte je vychladnouti, přidejte k němu podle libosti cukru a vonných přísad, jako je vanilka, citron, pomorančový květ. Ušlehejte tři žloutky a dva bílkы a vmíchejte je do mléka. Nechte péci asi půl hodiny v mírně vyhřáté troubě.

Pocukrujte cukrem se skořicí nebo nastrouhaným muškátovým oříškem.

91.

Vejce v mléce. II.

Upalte si cukr (nechte jej zhnědnouti se lžicí vody) ve formě, ušlehejte tři žloutky

a dva bílkы, vmíchejte je do $\frac{1}{2}$ l svařeného mléka, upečte v mírně teplé troubě. Potom dejte formu vychladnouti do hrnce se studenou vodou, přikryjte formu talířem a vyklopte nákyp. Podávejte s jakýmkoliv krémem.

92.

Sněhové koule.

I. Ušlehejte z bílků sníh. Dejte do rendlíku svařiti 1 l mléka s cukrem a nějakou vonnou přísadou (vanilkou, citronem, pomarančovým květem). Vezměte opěnovačkou nebo velkou lžicí kousek sněhu a vložte jej do vařícího mléka. Pokryjte takto celé dno rendlíku, načež každý kousek obraťte; když jsou všechny uvařeny, položte je na mísu. Pokračujte takto, až všechnen sníh tímto způsobem uvaříte.

Rozkloktejte žloutky do mléka skapavšho se sněhových koulí, přilejte je do vařícího mléka, ve kterém jste vařily koule, míchejte na ohni, až pěkně zhoustne, a než se počne vařiti, nalejte je na koule.

II. Ze šesti bílků ušlehejte sníh a přidejte dvě lžíce práškového cukru. Dejte jej vařiti buď do páry, nebo péci do mírné trouby ve formě, ve které jste nechaly upáliti cukr (do formy dáme trochu cukru, lžíci vody, necháme cukr zhnědnouti, zalejeme horkou vodou a nakláněním formy rozlejeme cukr po celé formě). Trochu karamelu si necháme vychladnouti. Zatím dáme svařiti $\frac{1}{2}$ l mléka, ke kterému přidáme šest žloutků, zakloktaných do trochy studeného mléka, a karamel.

Nalejte tento krém na bílek, který vyklopíte z formy, jakmile bude upečen.

93.

Omeleta květinová.

Ušlehejte šest žloutků, tři bílky, jeden rozflučený makaron, v cukru zavařené a na prášek utlučené květy pomorančové nebo fialkové*) a rozpuštěný kus másla, velký jako ořech. Upecte v mírné troubě.

94.

Pusinky.

Ušlehejte pevný sníh ze šesti bílků, přidejte k němu $\frac{1}{4}$ kg jemně prosátého cukru

*) V továrnách v Grassu a v Toulousu zavařují do cukru lístky fialek, růží, pomorančové a mimorové květy. Nevím, jak bude tento předpis chutnat našim mlsoutům, ale nechci jej vynechat, protože mniché bude jistě zajímati.

a dobře roztlučený lusk vanilky. Nabeřte vždy lžíci sněhu a dejte jej na papír, položený na plechu. Pamatujte, že pusinky se nafouknou a že je tedy nesmíte dávati příliš hustě; posypte je cukrem. Dejte je do velmi horké trouby, ale peče je na mírném ohni. Když jsou upečeny, oddělte je od papíru (papír navlhčete vodou, přichytí-li se). Ozdobte je šlehanou smetanou. Přidávají se k nim také v cukru za vařené fialky nebo pomorančové květy.

Ušlehané bílky s cukrem můžeme zapéci na kaších, kompotech, žemlovce. Při tom počítáme tři lžičky cukru na jeden bílek; sníh rozetřeme na pokrmu, který chceme jím zlepšiti, a dáme i s miskou, kterou pak již neseme na stůl, na pět minut do trouby.

95.

Vejce s banány.

Nakrájejte banány na kolečka a polejte je malou skleničkou maraschina. Ušlehejte sníh ze tří bílků, přidejte dvě lžice cukru a trochu tlučené vanilky. Obalte banány v onom sněhu, narovnejte je do formy vymazané máslem, pocukrujte je a upečte v troubě.

Stejně možno upravovati jablka nebo pomoranče.

96.

Vejce plněná krémem.

Utřete čtyři žloutky se lžicí mouky, přidejte k nim vodu z pomorančových kvě-

tů,*) nastrouhanou kůru se zeleného citronu, cukr podle libosti a sklenici smetany. Povařte za ustavičného míchání; přidejte meruňkovou zavařeninu.

Uvařte si vejce ne docela na tvrdo, odstraňte žloutek, naplňte bílky tímto připraveným krémem. Zbytek krému dejte zapéci v troubě na misce, ve které ponesete pokrm na stůl, potom urovnejte na něj naplněné bílky a pocukrujte.

97.

Vaječná kaše s pistáciemi.

Dejte do hrnku dvě vejce, 4 lžíce smetany (nebo mléka se špetkou mouky), 4

*) Voda z pomorančových květů je velmi učinný a bezpečný uklidňující lék, užívaný ve franc. domácnostech. Více však se jí používá při vaření. Připravuje se destilováním pomorančových květů.

kostky cukru a trochu nastrouhané citronové kůry. Postavte hrnek do rendlíku s vařící vodou a míchejte. Mezitím si ve vařící vodě spařte 10—15 pistacií a oloupejte je jako mandle. Potom je roztlucte v hmoždíři s 1 kostkou cukru a přidejte ke smetaně a žloutkům.

Míchejte tak dlouho, až se vám utvoří hustá kaše. Dejte ji potom vychladnouti do hluboké misky, kterou jste dříve namočily ve studené vodě, abyste mohly kaší vyklopiti jako bochánek. Ten potom ozdobte šlehanou smetanou a podávejte s piškoty.

Jindy můžete opět do kaše, kterou jste si ovšem nechaly vychladnouti, zamíchatí šlehanou smetanu ($\frac{1}{8}$ l) a dáti tuto mnohem řidší kaší do hluboké misy a ozdobiti ji piškoty.

98.

Krém.

Dejte vařiti 1 l oslazeného mléka a kousek vanilky. V troše studeného mléka rozkloktejte osm žloutků a přilejte trochu horkého mléka; odtáhněte rendlík s vařícím mlékem s ohně, přilejte k němu rozkloktané žloutky a stále míchejte. Proceděte. Přistavte na několik vteřin na oheň a ustavičně míchejte. Když tekutina zhoustla, odtáhněte s ohně, neboť krém je hotov.

99.

Vinná pěna.

V rendlíku dobře utřete pět žloutků a šest lžic práškového cukru. Potom přidej-

te sklenici bílého vína a šlehejte na mírném ohni nebo nad párou, až se vám smíšenina zpění.

Podávejte s piškoty nebo se sušenkami.

100.

Slepíčí mléko.

Utřete do běla velmi čerstvý žloutek s malou lžičkou práškového cukru. Potom pomalu přidejte do koflíku horké vody nebo horkého mléka.

Podává se při onemocnění nachlazením.

Malovaná velikonoční vajíčka.

U nás v Československu, v Polsku a v některých krajích ve Francii se ještě udržel zvyk darovati malovaná a často rytá a umělecky ozdobená vajíčka na velikonoční pondělí. Vajíčka ta se vaří v nějakém neškodném barvivu jako na příklad barvíme:

Červeně — šťávou červené řepy, červcem.

Žlutě — šafránem, resedou, jabloňovou kůrou, žlutým okrem.

Zeleně — šťávou ze špenátu.

Modře — lakkusem.

Fialově — odvarem sušených fialek nebo slezu.

Můžeme použiti několik barev tím, že části, které chceme uchrániti před obarvením, pokryjeme vrstvou parafinu. Na obarvené vajíčko ryjeme nebo vyškrabujeme vzory.

Pokuste se, dovedete-li namalovati tak krásné vajíčko, jaké nám nyní s jarem přinesou Slovačky.

Čeho třeba dbáti při nákupu vajec.

Při nákupu je nejdůležitější, známe-li stáří vejce, neboť všechny jeho vlastnosti, chuť a váha se každým dnem zmenšují, až se konečně vejce zkazí mikroby, usazujícími se na skořápce (zvláště je-li vlhké), pronikají dovnitř a porušují vejce za tvoření sirovodíku.

Za čerstvá vejce shovívavě uznáváme ještě i vejce 72 hodin staré, ale tato doba je často velmi překročována časem, potřebným k naschránění vajec na venkově a k dopravě do měst. Avšak tak zvané čerstvé vejce, které můžeme upotřebiti k vaření na měkko, nemá v poctivém obchodě přesahovati 14—20 dní. Tato čísla však nebyla stanovena žádným nařízením.

Čerstvé vejce poznáme, když jím zatřepeme; je těžší a zdá se nám plné. Vzduchová prostora, která je ve skořápce, zvětšuje se každým dnem, takže starší vejce při zatřepání kloktá. Spička čerstvého vejce nám připadá na jazyku studená; u starších vajec se nám zdá teplá.

Položíme-li čerstvé vejce do studené vody, leží vodorovně; od čtvrtého dne je jeho širší konec lehčí, takže vejce leží ve vodě šikmo, širším koncem vzhůru, jenž se tím více zdvihá, čím je vejce starší. Za měsíc vejce stojí téměř svisle špičkou dolů.

Jindy můžeme ke zkoušení vajec upotřebiti 12% roztok soli. Právě snesené vejce v ní klesne a dotkne se dna; vejce z předešlého dne klesne velmi nízko, ale dna se nedotkne; tři dny staré vejce se drží při hladině roztoku, ale je ještě docela pokryto tekutinou; od čtvrtého dne počíná tím více vyplouvat nad vodu, čím je starší.

Přesněji vejce prozkoumáme prohlédnutím proti světlu. V temné místnosti dáme vejce těsně mezi svíčku a oko, a světlo

stejnoměrně pronikne bílek čerstvých vajec, v němž se žloutek jeví jako tmavší odstín; jasně rozeznáváme vzduchový prostor, který se stářím větší. Zárodek ve vejci se nám jeví jako neprůhledný pásek s tmavými žilkami.

Žloutek starých vajec je posunut ke straně, kde přilne a jeví se jako více či méně tmavá skvrna.

Některé hospodyně věří, že vejce s nahnědlou skořápkou jsou lepší, než vejce s bílou. Nahnědly odstín, (jenž ostatně bývá často i uměle připraven) pochází od druhu chovu a nemá vůbec vlivu na obsah vejce. Tato vejce jsou však vyhledávána pro zásilky, neboť jejich skořápka je odolnější.

Naproti tomu barva žloutku odhaluje výživnou jakost vejce; vejce s bledým žloutky jsou méně vydatná a výživná, než žloutky, jejichž barva přechází až do pomorančova.

Nakládání vajec.

Hospodyně se snaží v době, kdy jsou vejce levnější, naložiti si je, aby měla zásobu v době, kdy jejich cena stoupne. Uchovají se, když jejich skořápku učiníme neprostupnou bakteriím. Také se mnohem déle uchovají, nakládají-li se čistá, to jest neoplodněná, a proto se doporučují vejce, snesená v srpnu a září, kdy je větší procento čistých vajec než na jaře.

Připomeneme zde několik vyzkoušených způsobů uchování a nakládání vajec:

I. Zabalením do papíru, do čistých opraných kousků plátna, do vaty (ne do hydrofilového gázu), uchováme je na 1–2 měsíce, stejně jako zahrabáním do otrub, nebo pilin, které však nesmějí páchnouti smůlou.

II. Obalením neprostupným povrchem, který nám poskytne:

a) **Parafin**: Nad párou rozpustíme v hrnečku parafin jen tolik, aby zkapalněl, což se stane při 35—60°. Každé vejce zařveme do oka nitě, spustíme do parafinu. Parafin po vytažení ihned ztvrdne, načež vejce zabalíme do papíru nebo čistých hadříků a urovnáme je v bedničce.

b) **Vodní sklo**: Do 9 dílů svařené a studené vody dáme 1 díl vodního skla. Vejce ponoříme na několik vteřin do tohoto roztoku, načež je vytáhneme, necháme oschnouti (dáme pozor, abychom je nekladly příliš blízko sebe, jinak by nám k sobě přischla). Potom je zabalíme do papíru, dáme do bedničky a postavíme na studené a suché místo.

c) **Lněný olej** nebo **čistá vaselina**, které natřeme štětečkem nebo chomáčkem vaty. Vejce narovnáme na poličku tak, aby se nedotýkala a uschováme je v teplotě 6—10°, aby mastnota zůstala ztuhlá.

III. Naložením do vápenného mléka:

Vejce narovnáme do velkých hlíněných hrnců tak, aby byla špičkou dolů, a nalejeme na ně vápenné mléko: Na 10 l převářené vody přidáme 1 kg nehašeného vápna. Dvakrát nebo třikrát v půl hodině zamícháme, abychom usnadnily rozpuštění vápna, necháme na 2 hodiny odpočinouti, načež nalejeme na vejce, aby tekutina je docela pokryla.

Takto naložená vejce vydrží 6—12 měsíců. Vytahujeme-li je, musíme však je vzít i lžici, nikdy rukou.

Tento způsob má však dvě nevýhody:

1. Vejce přijímají příchuť vápna,
2. skořápka lehce praská.

První závadu odstraníme tím, že přidáme 60 gr soli na 1 l roztoku.

Abecední rejstřík.

Čeho třeba dbáti při nákupu vajec	str. 80
Krém	str. 76
Míchana vejce	str. 35
" " s brzlíkem	str. 41
" " s celerem	str. 39
" " s cibulí	str. 37
" " s houbami	str. 38
" " s houskou	str. 36
" " s chřestem	str. 39
" " s kaparami	str. 37
" " s kapustou	str. 40
" " s lanýži	str. 40
" " s olivami,	viz čís. 45
" " s rajskými jablíčky	str. 38
" " se sýrem	str. 36
" " se šunkou	str. 42
Nakládání vajec	str. 83
Nákyp	str. 60
Omeleta „Alexandr Dumas“	str. 65

Omeleta bramborová	str. 47
„ „ „ Celestina“	str. 64
„ „ farářská	str. 52
„ „ „ Jeanne - sans - Terre“	str. 66
„ „ květinová	str. 71
„ „ nákypová	str. 61
„ „ plněná	str. 50
„ „ po italsku	str. 51
„ „ „ Překvapení“	str. 67
„ „ přírodní	str. 42
„ „ rybí	str. 53
„ „ s cibulí, zv. „Normandka“	str. 46
„ „ s houbami	str. 47
„ „ s houskou	str. 45
„ „ s chřestem	str. 49
„ „ s jablky	str. 64
„ „ s jemnou zeleninou	str. 43
„ „ s lanýži	str. 49
„ „ smažená	str. 54
„ „ s pomorančí	str. 65
„ „ s rajskými jablíčky	str. 45
„ „ s rumem	str. 63
„ „ se sýrem	str. 44
„ „ se šunkou	str. 50
„ „ se zavařeným ovocem	str. 63
„ „ zahradní	str. 48

Omeletová duha	str. 53	
Pusinky	str. 71	
Salát z vajec.	str. 32	
Sázená vejce	str. 8	
Slepičí mléko	str. 77	
Smažená vejce	str. 20	
,, ,,	„Brillat-Savarin“	str. 58
Sněhové koule	str. 69	
Vaječná kaše s pistáciemi	str. 74	
Vaječné krokety	str. 31	
Vejce à la Divonnette	str. 58	
,, à la Mélanie	str. 19	
,, à la Vrignoise	str. 59	
,, „Bercy“	str. 14	
Malovaná velikonoční vajíčka	str. 78	
Vejce na hniličku	str. 24	
,, ,, měkko	str. 7	
,, ,, trávníku	str. 10	
,, ,, smetaně	str. 9	
,, ,, tvrdo	str. 25	
,, ,, à la maître d'hôtel	str. 26	
,, ,, po námořnicku	str. 27	
,, ,, s cibulí	str. 28	
,, ,, „octovou omáčkou	str. 23	
,, ,, se smetanou	str. 25	
,, ,, s vinnou omáčkou	str. 27	

Vejce na upáleném másle	str. 8	Velikonoční vejce	str. 34
„ plněná krémem	str. 73	Vinná pěna	str. 76
„ „ s rajskou omáčkou	str. 31	Zapečená vejce	str. 55
„ po bayonsku	str. 22	Ztracená vejce	str. 15
„ „ císařsku	str. 34		
„ „ italsku	str. 29	„ „ po pařížsku	str. 17
„ „ portugalsku	str. 30	„ „ s bílým vínem	str. 18
„ „ rusku	str. 33	„ „ se slávkami	str. 18
„ „ španělsku	str. 56		
„ „ „ Rossini“	str. 12		
„ s artičoky	str. 11		
„ „ banány	str. 73		
„ „ husími játry	str. 41		
„ „ masem	str. 12		
„ „ masitou šfávou	str. 56		
„ „ mozečkem	str. 20		
„ „ rajskými jablíčky	str. 10		
„ se sýrem	str. 16		
„ „ šunkou	str. 11		
„ s žabími stehýnky	str. 21		
„ v krabičkách	str. 57		
„ „ mléce I.	str. 68		
„ „ „ II.	str. 68		
„ „ nádobkách	str. 14		
„ „ rosolu	str. 23		
„ „ Viktoria“	str. 13		



www.Scanzen.cz

www.Scanzen.cz

www.Scanzen.cz