

HISTORICKÉ RECEPTY

MASO A UZENINY

I když se většina masa konzumovala čerstvá, maximálně několik dní od nákupu u řezníka, občas bylo žádoucí maso konzervovat. Nejrozšířenějším způsobem bylo zalévání upečeného nebo uvařeného a okořeněného masa tukem do hrnců. Vydrželo i rok, nesměla se tam ale dostat šťáva z masa, jen čistý tuk.

Naložený losos

Nasekej čerstvého lososa na kusy, okořeň pepřem, novým kořením, hřebíčkem a muškátovým květem, osol, přidej trošku salnytru (dusičnan draselný), zalij přepuštěným máslem a upeč. Když je hotový, nech ho okapat, znovu okořeň, naskládej do hrnce a zalij přepuštěným máslem. (1780)

Naložené jazyky

Uvařené jazyky nasekej nadrobno, roztluč v hmoždíři spolu s máslem a ančovičkami, když bude maso měkké, dej ho do hrnce a zalij přepuštěným máslem. (1780)

Podobně se mohl skladovat i sýr:

Naložený sýr

Na šest dílů tvrdého aromatického sýra utlučeného v hmoždíři dej jeden díl másla, přidej sladké bílé víno a jemně tlučený muškátový květ. (1780)

Francouzský rillettes

Na kostky nakrájený 1 kg vepřového bůčku a 1 kg vepřového plecka či krkovičky, 400 g vyškvařeného sádla a dvě cibule zalijeme půl litrem velmi suchého bílého vína, přidáme snítku rozmarýnu, bobkový list a při nízké teplotě dusíme 3-4 h, občas zamícháme. Až se maso rozpadá, osolíme a opeříme. Maso je hotové, když se rozpadá na vlákna, pak ho přendáme do hrnce nebo sklenice a navrchu zalijeme sádlem.

Obyčejné klobásy

Nasekej pěkně vepřové, libové společně se sádlem, tak najemno, jak je jen možné, a přidej tlučený pepř, sůl a najemno nasekanou šalvěj. Řádně promíchej a plň do dobře vypraných střev nebo hmotu napěchuj do hrnce (když je budeš chtít připravit, z hrnce něco odeber, pak vytvaruj dle potřeby a osmaž). (1780)

Klobásy

Na tyto se obyčejně bere krátké maso s krku, čemu řezník nejlépe rozumí, kde ho má vyříznout. To se drobně useká, přimíchá se k němu trochu v pivě nebo ve víně máčené žemličky, ale ne mnoho (tak asi aby byly tři díly masa a jeden díl žemličky), dá se k tomu trochu květu, trochu hřebíčku, citronové kůry, osolí se to patřičně, pak se přileje trochu piva nebo vína, dobře se to promíchá a nabije se to do skopových střívek. Tyto klobásy se schovají syrové, a pak se buď vaří, nebo pečou. Čím méně žemličky, tím jsou lepší. (1868)

Jaternice

Obyčejně se dělají takto: nechají se ve slané vodě vařit plíce, chřtán, slezina, srdce a ostatní věci, a při tom též kus vepřového masa (obyčejně se k tomu brává podbříšek), játra pak se za syrová usekají. Když jest všecko uvařeno, tedy to drobně usekej, připoj k tomu ty syrové játra a dej k tomu ve vodě rozmočené, vymačkané žemličky tolik, aby byly dva díly masa a jeden díl žemličky, osol to, dej k tomu

drobně rozkrájené citronové kůry, tlučeného hřebíčku, nového koření, zázvoru, trochu majoránky a několik stroužků se solí rozetřeného česneku (který se však také může vynechat, neboť ho každý rád nepožívá) a kdo chce jaternice míti hezky mastné, může kus sádla v té vařící polívce otužit, pak ho drobně rozsekat a s několika lžícemi mastné polívky do toho přimíchat; polívky však se nesmí dát mnoho, sice jatrnice při pečení rády pukají a na pekáčku rozbřednou. Když jest všecko připraveno, tedy se vezmou dobře vyčištěná střeva, jaternice se nabijou, zadělají a uvaří se v té polívce, v které se maso vařilo; nesmějí se však dlouho vařit, aby se nepřevařily; pak se vyndají a kladou se na čistá prkna. – Kdo chce, může do drobu připojit asi 4 loty (64 g) oloupaných, drobně rozkrájených mandli, zvláště v tom pádu, když se česnek a majoránka vynechá. (1868)

Jelita

Když se prasátko zabíjí, tedy se krev chytí do čistého hrnce a hned se dobře míchá, aby se nesesla. Řezník pak obyčejně vyřízne ten nejučtější kus masa, tak nazvaný lalok, a ten se nechá s kusem sádla ovařit, načež se oboje rozkrájí na kostky, rozdělí se to na dva díly, jeden díl se odloží stranou, druhý se dá na prkno, na kterém se dělaly jaternice, přidá se k němu v dobrém mléce rozmočená a vymačkaná žemlička a polovička krve, dobře se to promíchá, dá se k tomu hřebíčku, zázvoru, nového koření, trochu pepře, citronové kůry, soli a ještě trochu rozpuštěného sádla (jak to kdo mastné míti chce), pak se jelita nabijou do tlustších, dobře vyčištěných střev, zadělají se a nechají se vařit. Druhá polovička sádla a krve se smíchá s drobnými, buď ve vodě, nebo v mléce uvařenými kroupami, okoření, osolí a přimastí se, pak se nabije, zadělá a vaří jako předešle. Kdo chce, může v sádle, které se rozpuštěné do jelit přidává, nechat zapěnit kousek rozkrájené cibule, to však jen pro milovníky cibule. Když se udělá polovic žemlových a polovic kroupových jelit, vyhoví se milovníkům obojích. Co zbude, dá se do polívky, která jest velmi chutná. (1868)

Klobásy

Na tyto se obyčejně bere krátké maso s krku, čemu řezník nejlépe rozumí, kde ho má vyříznout. To se drobně useká, přimíchá se k němu trochu v pivě nebo ve víně máčené žemličky, ale ne mnoho (tak asi aby byly tři díly masa a jeden díl žemličky), dá se k tomu trochu květu, trochu hřebíčku, citronové kůry, osolí se to patřičně, pak se přileje trochu piva nebo vína, dobře se to promíchá a nabije se to do skopových střívek. Tyto klobásy se schovají syrové, a pak se buď vaří, nebo pečou. Čím méně žemličky, tím jsou lepší. (1868)

Prodlouženo trvanlivost měly i paštiky. Těm dnešním se moc nepodobaly – jednalo se o masové směsi v těstě pečené buď volně na plechu, nebo ve formě. Jedly se nejčastěji teplé, ale bylo je možné i skladovat několik dní nebo dokonce týden či dva a pak podávat studené nebo ohřáté.

Paštiku dělati

Zdělej mastné neb prosné těsto, co nejlépe můžeš, rozválej ho prstu ztloušťky (asi 2 cm silně) vytlač do paštikové formy, tím potom paštiku okrášli. Do ní můžeš zadělati tak jak následuje: usekej na drobno zvěřinu, aneb ryby, kapouna neb slepici, okořeň šafránem a skořicí, a to vše do paštiky vlož, zalej vínem, posyp hodně kapary, osol a tak nech pécti. (1763)

Pastičky s telecími játry.

Stáhni mázdru s pěkných telecích jater, usekej je na kasičku, odstraň všechny žilky a mázdry, a játra protlač ještě skrze sejtko; ustrouhej jednu velkou cibuli a nech ji se čtvrt librou (115 g) na drobounko nasekané slaniny zapěnit, dej k tomu játra a nech to přikryté dusit, přihlížej však pilně, aby se to nepřipálilo; když to vysmahuje, podlévej dobrou tučnou polívku (vývar); pak to odstav, osol, přidej k tomu trochu tlučeného pepře, trochu drobně nasekané citronové kůry a dvě lžice strouhané žemličky. Nyní vymaž malé formičky máslem, vylož je tence rozváleným křehkým těstem, naplň je tou míchaninkou, pokrop je červeným vínem, vlož na každou lístek slaniny, pomaž kraje rozkloktaným vejcem, přikrej je víčkem z téhož těsta udělaným, kraje přitiskni k sobě, pomaž pastičky též povrchu vejcem a nech je v dobře vyhřáté troubě zvolna upéct, pak je vyklop a teplé nes na stůl. (1868)

Když se s vařením nebo pečením masa příliš otálelo, stávalo se, že se začalo kazit a zapáchat— obvykle se doporučovalo maso omýt v octu nebo později v hypermanganu. Ledacos se dalo zachránit i u kazícího se tepelně upraveného masa:

Kuře aby bílé a zoftnaté bylo

Vezmi dobře dřív připravené kuře, které již drobet zamřelý jest, nakrájej na tenký šnytky (plátky) špeku a ním celé obklad zvenčí i zevnitř, navrchu to posypej hřebíčkem a skořicí, aby tak ta chuť skrze špek prošla, to obvaž nitkou, pak rozválej tenkou placičku jako na nudle, tou dobře kuře zaobal, pak nastrč na rožeň, a když dosti pečené uznáš, vem jej z rozně a tak nes. (1763)

Jak zachránit naloženou drůbež, když se začne kazit

Když začne naložená drůbež páchnout tak, že už je to nesnesitelné, je to obvykle kvůli špatnému máslu. Dej na oheň vařit hrnec vody, odeber vrchní vrstvu másla, vyndávej maso kus po kuse a každý dej asi na půl minuty do vroucí vody. Pak ho otři a osuš utěrkou pečlivě zevnitř i zvenčí, dokud není úplně čistý. Umyj nádobu na nakládání, zchladlou drůbež okořeň muškátovým květem, pepřem a osol, pak jí naskládej znovu do nádoby a zalij přepuštěným máslem. (1780)

KOŘENÍ A DOCHUCOVADLA

Tryzentek

Když vezmeš dvě libry (900g) pěkného cukru, tehdy vezmi tři loty (48 g) skořice, dva loty (32g) zázvoru, dva loty kalkánu (galgánu, koření podobné zázvoru), jeden (16 g muškátového) květu, quintlík (4g) kardemony (kardamomu), tolik pepře, to vše na prášek ztluč a v hromadu zmíchej, a tak od budoucí potřebě zachovej. (1763)

Míšeninka majoránková na jiný způsob

Smíchej též tlučenou a prosátou majoránku, muškátovou kuličku, květ a trochu zázvoru. Tato míšeninka může se potřebovat k čočkové polívce, k zemčatům s majoránkou, ku šnekům a podobným věcem. (1868)

Míšeninka ze šalvěje

Utluč a prosej suchou šalvěj, dej k ní trochu nového koření, trochu pepře, trochu hřebíčku, trochu drobně rozkrájené usušené citronové kůry a trochu zázvoru. Tato míšeninka se hodí ku každému hnědě dušenému masu, zvláště ke skopovému, ku příkladu do skopové dušené kejty se může místo prostrkání šalvěji nadělat direk a do každé dáti trochu této míšeninky. (1868)

Míšeninka z dymiánn

Utluč a prosej suché dymiánové lístky, dej k nim hřebíčku, nového koření, zázvoru, pepře a citronové kůry. I tato míšeninka se může potřebovat ku hnědě dušenému kyselému masu; také se v ní mohou obalovat rozličné karbanátky. (1868)

Míšeninka se hříbkami

Usuš drobninice rozkrájené hříbky nejdříve na čerstvém povětří, pak na vlašných kamnech nebo v troubě, aby se na prášek utlouct a prosát nechaly; když jsou prosáté, dej k nim stejné díly utlučeného květu, ustrouhané muškátové kuličky a malou částku zázvoru. Když se dá buď do polívky, nebo do omáčky anebo do postní nebo do masité míšeniny (Ragout) kávová lžička této míšeninky, dostane, to výbornou chuť. Místo hříbků mohou se vzít také lanýže, nebo polovic hříbků a polovic lanýžů. (1868)

Anglický kečup

Vezmi vinný ocet, dej do něj utřený česnek. V portském rozvař ančovičky, po vychladnutí je přilij k octu spolu s bílým vínem, muškátovým květem, plátky zázvoru, hřebíčky, pepřem a krátce povař. Když to znovu vychladne, přidej muškátový oříšek, citronovou kůru, křen. Dobře zavíčkuj a jednou nebo dvakrát za den promíchej, brzy to bude hotové. Musí se uchovávat v dobře zavřené lahvičce. (1787)

Hořčice

Hořčičná semínka usuš v troubě, utluč v moždíři a smíchej s vinným octem, olivovým olejem a medem. (1699)

ZMRZLINY

Led se v zimě těžil ze zamrzlých rybníků a řek, během roku se pak skladoval na hromadách v ledárnách. Před použitím do strojku na zmrzlinu ho bylo třeba paličkou rozbít na malé kousky a přidat hodně soli – když pak prosolený led rozmrzá, má voda nižší teplotu než z obyčejného ledu a lépe chladí. Podrobný návod napsala například Dobromila Rettigová:

Jak se má led připravovat a zmrzlina dělat

Led se musí v největší spěšnosti na drobno roztlouct a soli dobře promíchat, pak se dá buď do hlubokého škopíčka nebo k tomu cíli již schválně zřízeného vědýrka. Tekutina, z nížto zmrzlina udělati se má, vleje se do cínové, k tomu zvláště zřízené piksly (kovová nádoba), tato se víkem pevně uzavře, postaví se do připraveného ledu, obloží se s ním kolem až k víku, a zamknutou pikslou se asi čtvrt hodiny stále točí; pak se piksla odemkne a zmrzlina se míchá k tomu připravenou lžičkou. Od kraje se musí vždy to zmrzlejší do prostředka vmíchat. Na vypracování zmrzliny nejvíce záleží, protože nesmí být hrudkovatá, nýbrž jako máslo vláčná a hladká. Zmrzliny smetanové vyžadují méně času, práce a soli do ledu, nežli jiné, zvláště takové, ku kterým víno nebo dokonce arak přijde; ty musejí vždy déle mrznout a následovně dají více práce.

Poprvé se zmrzlina (nikoli jako kuriózní lahůdka ale jako relativně běžná pochutina) objevuje v druhé polovině 18. století. Již od začátku se připravovala buď ze smetany, nebo z vody, a dochucovala se nejčastěji ovocem.

Meruňková zmrzlina

Oslad' smetanu, přes síto do ní propasíruj vyloupané meruňky, nalij to do cínové nádoby zhotovené k tomuto účelu, dobře zavíčkuj a postav do škopku plného ledu a soli. Když začne smetana na okrajích houstnout, zamíchej jí a znovu nádobu vrať do škopku. Když je celá ztuhlá, což bude trvat asi pět až šest hodin, namoč nádobu do teplé vody a zmrzlinu vyklop. Malinová nebo jiná ovocná zmrzlina se dělá stejně. (1787)

Mellange

Vem žejdlík (0,48 l) sladkej a žejdlík kyselej smetany, dej oboje do glazurovaného (glazovaného) hrnce, zahrab ten hrnec do ledu, dej cukru do toho, aby to dost sladké bylo, potom vem čistou metličku, a přemrskej to dobře, aby to tuhé bylo jako šterc. Když juž jak náleží tuhé jest, tak to vem se lžičkou ven na mísu, klad' to, aby pěkně kulato vyhlíželo. Můžeš to taky na mísy na červeno barvit, a potom to postav na led. (1805)

Ananas zmrzlý

Potluč ananas do hromady, vytlač zoft (šťávu) skrz šatu (plátno) jak náleží silně, dej lemonového (citronové) zoftu k tomu, vař tolik cukru ve vodě, jak mnoho zmrzlého potřebuješ, do tej vody dej z pár vaječných bílků tuhý sníh, utluč to jak náleží na pěnu. Když to juž samé pěny jest, tak dej ten cukr do toho a nechej to vřít, šumůj (sbírej pěnu) ho ale pořád, aby čistý byl, nechej ho jak pár tvrdých vajec

vařit, proced' ho skrz síto do gražírovanej mísy. Když to již dost chladné jest, dej ho k tomu ananasu, jinej vody nesmíš k tomu vzíti, dej to do piksle a nechej zmrznout. (1805)

Ribizlové (rybízové) zmrzlí

Vytlač ribizl skrz šatu, dej na půl mázu (0,7 l) zoftu ze dvouh nebo třech lemonů a vařený cukr k tomu, košťuj to, jestli se to málo lepí, tak dej víc k tomu, nech to zmrznout. (1805)

Piškotové zmrzlí

Vem osmnáct vaječných žloutků mosazného vajdlinka (škopíček, miska), dej kus cukru do toho, velký půl žejdlík dobrej sladkej smetany, rozdrob šest piškotů do toho, postav to na uhlí, míchej to pořád, až to zhustne, nesmí to ale vřít, proced' to honem přes síto. Když to vystydlo, dej to do piksle a nechej to zmrznout. (1805)

Zmrzlina z višňí

Utluč v moždíři pěkné španělské višně i s peckami, dej je do čisté nádoby a nech je přes noc nebo aspoň několik hodin stát, aby od pecek lepší chuť dostaly. Na žejdlík takovéto procezené šťávy nech 12 lotů cukru s koflíčkem vody hezky povařit, až se začne táhnout, potom k němu dej tu višňovou šťávu, dobře to promíchej a nech to vystydnout, pak to vlej do pyksly a dělej zmrzlinu. Chceš-li, můžeš k tomu též dát s jednoho citronu na cukru ostrouhanou kůru i šťávu z téhož citronu do toho vymačkat, pak se ale musí přidat 4 loty cukru. Také se k tomu může přidat trochu drobnince tlučené a skrze husté žíněné sejtko prosáté skořice. (1868)

Jahodová zmrzlina se smetanou

Rozmačkej pěkné zralé lesní jahody a proced'je skrze žíněné sejtko. Na žejdlík šťávy utluč libru cukru, pak dej oboje do hladké hluboké nádoby a míchej tím dobré půl hodiny; načež k tomu znenáhla a mezi ustavičným mícháním přilej žejdlík husté syrové smetany, vlej to do pyksly a dělej dle předpisu zmrzlinu. (1868)

Zmrzlina z čaje

Na lot (16g) císařského čaje nalej dva žejdlíky vařící smetany (0,96 l) a nech to čtvrt hodiny přikryté stát, pak to proced'. V jiném hrnku umíchej dvanáct žloutků s půl librou (226 g) tlučeného cukru, až se to zpění, potom k tomu přilej tu čajovou smetanu a kloktej tím nad mírným ohněm, až to zhoustne; vařit se to ale nesmí; pak to proced' skrze sejtko do čisté nádoby, a míchej tím, až to úplně vystyodne, načež to vlej do piksly a dělej dle předpisu zmrzlinu. (1868)

Zmrzlina z punče

Ostrouhej na cukru kůru z jednoho pomeranče a se dvou citronů, dej to do čisté nádoby a nalej na to koflíček vody, aby se to rozmočilo, potom do toho naced' šťávu ze šesti citronů a z toho pomeranče, dobře to promíchej, nech zvařit 12 lotů (192 g) cukru jako při předešlých zmrzlinách, až se táhne, pak to smíchej dohromady, proced' to skrze servít (ubrousek) do piksly, a když to dáš k ledu, vlej do toho znenáhla mezi ustavičným mícháním koflíček dobrého rumu, a míchej tím tak dlouho, až to veskrz zmrzne. (1868)

Zmrzlina vanilková

Do půl litru mléka neb smetany dáme lusk dobré vanilky, rozkverláme 5 žloutků, 12 dkg tlučeného cukru, což na kraji plotny za stálého míchání necháme zahoustnouti; vše vychladlé pak procedíme do nádoby k mrznutí určené. (1928)

Zmrzlina jahodová

70 dkg kostkového cukru s půl litrem vody necháme několikrát var přejíti. Do vychladlého přidáme půl litru jahodové čerstvé šťávy, šťávu z jednoho citronu, půl litru studené vody, pár kapek červeného bretonu (cukrářské barvy) a necháme zmrznouti. (1928)

Oplatky ke zmrzlině

Třeme 11 dkg mouky, 17 dkg tlučeného cukru se třemi vejci, až se to zpění. Vlahý plech potřeme voskem, hmotu na to tence nalijeme a do růžova opečeme. Upečené rozkrájíme na kousky, které rychle za tepla svineme do trubiček, aneb navíjíme úzké pruhy přes vařečku, tvoříme hoblovačky. Necháme je na kamnech doschnouti. (1928)