



PRVA KUCHÁRSKA KNIHA

v slovenskej reči.

K veľikému osohu nie len pre domácu potrebu, ale
aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchšie
jako i najvybranějšíe jedlá i pre každodenné
i mimoriadne skvelé obedy.

Vydal

JÁN BABILON,

MEŠTAN.

PRVÝ SVÄZOK.

Právo odtisku a prekladu
podrzuje si vydavateľ.

PEŠŤ 1870.

Vlastným nákladom

Predbežné poučenie o kuchynskom náradí a kuchárskych výrazoch.

1. Ako má byť kuchyňa postavená.

Čo sa kuchyne týka, nemôže sa v tom nikomu rozka-
zovať ani predpisovať, ale napomenúť nezaškodí nikomu.
Kde sa kuchyňa stavia, potrebné je na to ohľad brať, aby
bola vidná a priestanná. Sporisko (obyčajne
šparherd) má byť tak postavené, aby za ním ohnisko
(hiard) bolo, pri tom má byť pár vetrných pecí (vind-
ofen), na ktorých sa cukor a iné veci v chytrosti chystať
musia. Ohnisko je preto potrebné, pretože mnohí neradi
majú také pečenky, ktoré sa vo sporisku pečú, môžu sa
teda pri otvorenom ohni piecť; tak tiež druhé jedlá, jako
büftek a karbanádly, ktoré sa nad uhlami pečú, aby totiž
smrad do komína išiel, ináčej celý dom smrdí. Pekárska
pec, v ktorej cestá a rozličné pečivá piecť sa majú, má byť
postavená naproti svetlu; pri varení nepečie sa pečivo na
sporisku poriadne, obzvlášť maselné cesto pečie sa v peci
o mnoho krajšie. Vedľa kuchyne je potrebná chyža, kde sa
všeličo k jedlám pripravuje, podzemná vidná komora je
tiež potrebná na lizy (sulce) a jiné chladné prípravy, jako
i osobytná stolmi zaopatrená chyža na umývanie riadu.
Ďalej má byť v kuchyni kotol, kde sa voda hreje; na čistú
vodu vana s vreknákom, ktorá každodenne má sa vymyť.
Pekacie rúry majú byť do svetla obrátené, stoly so
stolkami (šuplodnami); tably (táfle) majú byť z čistého

pohár a nechá sa dľa potreby a miery variť. Z pár žltkov a citrónovej šťavy urobí sa lezon, zamieša sa do predošlého, pri čom sa od ohňa odtiahne, k tomu sa pridá kus sardelového masla a sa posolí.

99. Omáčka z voňavých zelín.

Za hrst čisto umytej materinej dúšky a zeleného tarkanu zavari sa do vrelej vody, nechá sa na málo odvariť, ocedí a premyje sa studenou vodou, poseká a pretrie sa cez sito. Potom sa na kúsky pokrája kus surovej chudej šovdry, niekoľko šalotou a biele korenie nechá sa variť s vínovým octom za pohár, na to sa naleje pod č. 92 prichystaná omáčka, biela polievka a nechá sa zas variť, pri čom sa pena z vrchu dolu sberá. To sa precedí prez sito, nechá sa zakryté na teplom mieste stáť, pred nastolovaním dá sa na oheň, ustavične sa mieša, prichystané horespomenuté zeleniny dnu, až je málo kyslé, pridá sa citrónová šťava; táto omáčka potrebuje sa k parenej zverine.

100. Omáčka s čerstvými uhorkami.

Uhorky sa obielia, na dlhé kúsky rovnakej velikosti pokrájajú a nechajú sa za hodinu v soli stáť. Potom sa porozkladajú na čistú servýtku, vlhkosť z nich sa vytlačí, poobracajú sa v múke, na žltu sa vysmažia v masle a nechajú sa z masť odtiecť. Nato sa dajú do kastrola, na ne sa naleje vínového octu, dá sa kus cukru, tlčeného korenia a kúsok glásu; s tým sa zvaria, k nim sa doleje pod č. 91 prichystaná omáčka, pridá sa za pohár vína, to sa spolu varí a uhorky sa s tým všetkým smiešajú. Táto omáčka upotrebuje sa k pareným pečeniam, k baraniemu stehnu, ku kačice atď.

101. Príprava voňavých zelín k chladným omáčkam.

Jedna miera vezne sa zo všetkých voňavých zelín, jako: materina dúška, tarkan, plamenok, petržel, trebulka atď.

V. Oddelenie.

O mäse z lesných čili divých zverov.

C) Čiastka.

O mäse z divej svine, jelena a dámky.

411. Stehno z divej svine.

Medzi domácou a divou svinou je veľký rozdiel ohľadom i vonkajšej podoby, i prípravy, i chuti. Pre domácu potrebu není ona tak užitočná a len v nektorých krajoch je ona známou. Ona má dlhšiu hlavu nežli domáca, uši jej hore stoja a sú kratšie, pysk a kosti sú o mnoho mocnejšie, srst jej je čierna a nemôže sa tak očistiť jako pri domácej, preto sa táže musí u kováčov žeravým železom opalovať; príprava k jedlu stojí mnoho a faširovaná hlava je zvlášte obľúbená pri veľkých stoloch. K prípraveniu prítomného jedla má sa stehno umyť, kožu dobre oškrabať, posoliť a dať tak do nádoby, aby v nej po dĺžky ležala; k tomu pridať hodnú mieru pokrájanej cibule, mrkvy, petržleny, zeleru, bobkového listu, kuchynskej kapusty, celého korenia a pár hrebíčkov, to doliať dobrým červeným vínom a čiastkou octu, ostatnie polievkou doplniť, aby bolo celkom zakryté; nechať povolne variť, pred nastolovaním von vziať a na pekné kúsky pokrájať, koža musí pri mäse ostať, na misu ukladať, prídavky von vybrať a prez sito pretreté dať do nádoby, z polievky naň precediť, na chytrom ohni svariť a dať osobitne v šálke na stôl.

412. Stehno z divej svine na iný spôsob.

Stehno sa má dľa predošlého spôsobu pripraviť, po uvarení von vziať a nechať vystydnúť; čerstvého masla 12 lôtov na penu rozmiešať, do toho päť celých vajec jedno po druhom zabiť, pridať za kávovú lyžicu škoric, za hrst cukru a poraj-

VI. Oddelenie.

O mäse z domáceho hydu.

A) Čiastka.

O mäse z morky, kapúna a kohúta.

454. Pečená morka na pečenku.

Zabitá morka má sa hneď za tepla uškľbať, vlásky opáliť, hrvol vyhodiť, črevá z nej vytiahnuť, žalúdok a pečienka až do ďalšej potreby môže v nej ostať a taká nechá sa za pár dní na chladnom úvetí visiť, peňeváč len z obležanej je dobrá pečienka. Takáto obležaná pečienka sa vymyje, zatresiruje alebo zašpajdluje, slaninou vyšpikovať, naplniť majoranovými plevami, posoliť, dať do pekáča, v rúre na žltu upiecť, po upčení oboje stehná odrezať a pri shybadle rozrezať, až sú tieto veľké, na dvoje aj troje rozkrojiť, mäso z prs v celosti zrezať, chrbát na kúsky rozsekať, pokrájané kúsky na misu klásť, prsa z pošika na tenké kúsky pokrájať a na vrch tak uložiť, aby jako celé vyzeraly, a saftom poliať.

455. Plnený moriak s hrozienkami.

Z pár žemlí kôrku obrajbať, do mlieka namočiť a medzi rukami vytisnúť. V nádobe kus čerstvého masla na penu rozmiešať, do neho dať celé vajce a štyri žltky jako i posekanú žemľu, očistené a umyté veľké i malé hrozienka dať na plátno, vodu z nich vytlačiť, mandle obariť, z kôžky očistiť, na rezanky pokrájať a to dať k predošlému, posoliť, spolu rozmiešať, z moriaka hrvol týmto naplniť, nitou sošiť, zatresirovať, prsa slaninou vyšpikovať, posoliť, dať do pekáča, na žltu upiecť, pri rozkrajovaní pečienky plnenku v celosti vyrezať, kusy poriadne na misu poklášť,

VIII. Oddelenie.

O prívarkoch (Zuspeisen) a kutlách.

O pripravách kapusty, kélú, strapačky, karfiolu, kalerábu, špinotu a šalátu.

596. Kapustu do suda zapraviť.

Ohľadom prívarkov panuje všelijaká obyčaj pri varení. Vo väčších domoch varieva sa podľa francúzskych predpisov, pri čom sa zelené veci zväčša upotrebuju na garnírovanie mäsa, zvlášte hovädziny. V mešťanských domoch alebo aj v nektorých panských podržala sa stará obyčaj, že sa totiž zelené veci upotrebuju zväčša ku prívarkom, ponevác cieľ jedenia je, aby sa človek nasitil, preto i táto kniha nedonáša jedine tie najdrahšie jedlá, ale zväčša i každodenné, ponevác pri kuchárstve má sa i sporiť, nie ale všetky peniaze jedine na jedenie vynaložiť. Prítomný nápis neznamená síce jedlo, ale je základom všetkých jedál, ktoré sa robia zo zapravenej kapusty, je teda ešte dôležitejšie nežli jedlo, lebo jestli je kapusta zle do suda zapravená, nemôže sa k ničomu upotrebiť, oprotivne dobrá kyslá kapusta je dobrou vecou pre hospodára, preto k pripraveniu dobrých kapustných jedál nech slúži toto poučenie. — Keď je v jeseni kapusta vyrúbaná, má sa nechať za osem dní na suchom mieste, aby mala úvetria; jestliby bola tripela od dažďového počasia, má sa nechať dlhšie stáť na suchom, aby vlhkosť z nej vyšla a aby trochu zvädla. Potom sa očistí, hlavy nechajú sa celé, hluby sa nožovým koncom viacerazi na križ poprerezujú a kapusta sa ostrými kapustnými nožami poreže tak, aby tenké a dlhé rezance z nej dolu padaly. Sud musí byť čistý a suchý, aby niekde netiekol, ináčej by to bola veľká chyba; položí sa na rovné miesto, do neho sa dá na duo hodná miera

Keď sa miesto grisu rižkaša v mlieku uvarí, urobí sa dľa tohože spôsobu:

825. Rižkašová štrudla.

F) Čiasika.

O palacinkách, dolkách a babách (Kugelhupf.)

826. Cibuľové palacinky.

Dve hodné cibule na fajno pokrájať, v masle na žltu upražiť, od ohňa preč vziať, pridať za šesť lyžíc múky, jedno celé vajce a štyri žltky, to posoliť mliekom rozpúšťať a tekúce cesto urobiť, aby neboly žiadne hrčky. Na palacinkovej panve rozpáli sa maslo, na to sa naleje z cesta, toto sa po celej panve rozleje, z oboch strán sa na žltu odpečie, pri pečení sa panva potriasa a každá palacinka ukladá sa jedna na druhú na misu. Jestli by cesto husté bolo, rozriedi sa mliekom; jestli je riedke, pridá sa múky a dobre sa rozmieša; palacinky nesmú byť hrubé. Upečené palacinky poskrúcať, na misu poklásať a na žltu upraženými žemľovými mrvinami po vrchu posypať.

827. Palacinky lekvárom plnené.

Do vajdlínka dať holbu múky, pridať jedno vajce a štyri žltky, to posoliť, mliekom rozpúšťať a rozmiešať, aby bolo tekúce a aby neboly žiadne hrčky. Z tohoto cesta čo najtenšie palacinky upiecť, každú lekvárom natrieť a do obarancia spolu skrútiť, na pomastenú misu alebo tepšu poukladať, s naplnenými palacinkami zakryť a v rúre nechať sohrať. Pred nastolovaním poukladať do vysoka na misu a tlčeným cukrom posypať.

828. Palacinky tvarohom plnené.

Cesto a palacinky sa urobia dľa predošlého spôsobu. Do namrveného tvarohu dať rozpusteného masla a dva

O nápojoch.**A) Čiastka.****Teplé nápoje.****964. Teplý punč (čaj.)**

Z dvoch pomerančov kôrku pozorne obkrájať, aby nič bieleho na nej neostalo, a dať do misy. Na pol funta cukru naliať žajdlík vody, to na chytrom ohni variť, kým sa na prsty nelepi, potom vyliat do misy na kôrky a zakryť. Do kastrola dať dva funty cukru, naň naliať dve holby vody, nechať variť a nečistotu z vrchu soberať. Do čistej nádoby dajú sa dva lôty ruského thee, naň naliať vrelej tekúcej vody a zakryté nechať stať. Na ohni do cukrovej vody zamieša sa šľava zo šiestych citrónov, fľaša rumu, pomerančové kôrky a ku koncu pripravený thee, do vody zamočený čistý servyt sa vysmíka, cezeň sa tekutina do čistej nádoby precedí a poháre sa naplnia, čo sa užíva pri plesoch a iných zábavách.

965. Teplý punč s vajeami.

Pol funta cukru na pomaranči a dvoch citrónoch obrajbať, obrajbanú čiastku soškrabať a ostatní cukor potleť, prez sito do vajdlínka preosiať, pridať k tomu obrajbaný cukor a so 16 žltkami na penu smiešať. Keď dľa predošlého predpisu urobený punč je teplý, vajeová massa pod ustavičným miešaním doň sa vleje a drôtami sa šibe, kým sa dobre spolu smieša, pričom sa nesmú žltky sraziť, konečne sa do pohárov nalieva.

966. Punč s burgundským vínom.

Z dvoch oranžov obkrojené kôrky dať do šálu, pol funta cukru tak dlho variť, kým sa nelepi, potom na kôrky vyliat

5. 2 misy karfiolu s parmazanským syrom.
6. 2 " eskalopu zo zajaca.
7. 2 " špikovaného telacieho stehna so šalátom.
8. 2 " nákypu z lieskových orechov.
9. 2 " chladného šarlotu na kráľovnej spôsob.
10. 2 " čokoládovej torty.
11. " malinové mrazivo (Gefrorenes).
12. 4 taniere rozličného drobného pečiva.
13. 4 " " ovocia.

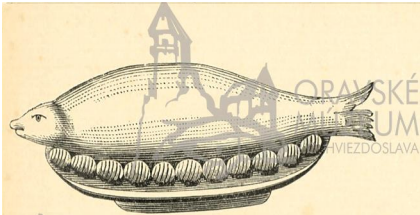
V. Predpis jedál na večeru pre 8 osôb.

K večeri sú také jedlá potrebné, ktoré žalúdok ľahko stroví, pretože z ťažších jedál mnohé a trvácne choroby povstávajú, čo ich aj človek menej sje. Pre osem osôb je nasledovný predpis na večeru:

1. Geršľová polievka.
2. Telacie karbanádle so zeleným hrachom.
3. Pečené kurence so šalátom.
4. Punčové konsumé v šáľkach.
5. Jablkový kompot.

VI. Banket (büffet, slavnostná hostina) pre 500 osôb.

Pri inštaláciách a rozličných veľkých plesoch dáva sa pre viac sto osôb obyčajne skvelý obed, ktorý jako pamiatka na dákusi slávnosť skvelý byť musí. Samo sebou sa rozumie, že sa to môže stať len v zámožných domoch, kde je kuchyňa na to sriadená a človek súci, ktorý vie podľa potreby rozkázovať, pretože tu musí byť všetko poriadne urobené a každá práca musí ísť od ruky jako po mašine. Takýto obed požaduje tiež veľkú sálu s mnohými stolami, na ktorých jedlá tak majú byť pokladené, aby mal každý prehľad (perspekt) nad nimi, bez toho žeby snád hostov pri požívaní po-



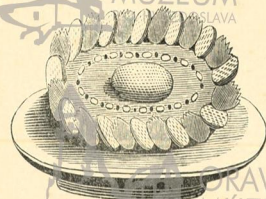
11.



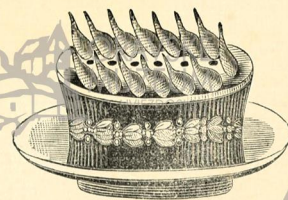
12.



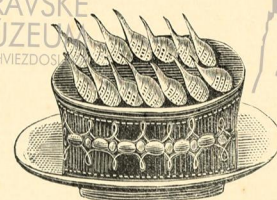
13.



14.



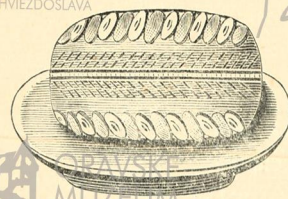
15.



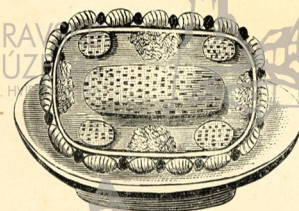
16.



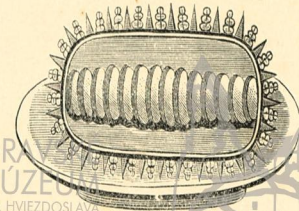
17.



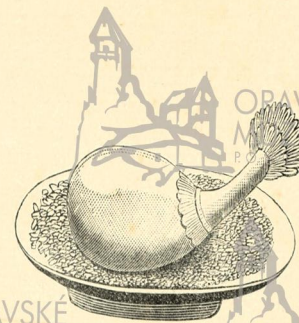
18.



19.



20.



21.