

JULIUS MEINL AKC. SPOL.,

dovoz kávy a čaje

Jídelní lístek

pro měsíc

září 1936

Předpisy

(vypočteno pro 4-5 osob)

1
ÚTERÝ

Oběd: Jemná bramborová polévka¹⁾. Maccaroni au gratin se salátem z rajských jablíček. Sněhové noky s čokoládovou omáčkou nebo vanilkovým krémem. Meinlova černá káva.

Večeře: Smažené vuřty s dušeným rajským zelím.

2
STŘEDA

Oběd: Pasírovaná zeleninová polévka. Ledvinky s mozečkem a brambory. Vinné hrozny. Meinlova černá káva.

Večeře: Kakao Maltin se švestkovým koláčem.

3
ČTVRTEK

Oběd: Zadělávaná polévka s houskovými knedlíčky. Dušená husí prsíčka s bramborem a salátem. Meinlova černá káva.

Večeře: Kukuřice. Chléb s máslem a pasírované tvarůžky.

4
PÁTEK

Oběd: Bílá italská fazolová polévka²⁾. Jablkový závin. Meinlova černá káva.

Večeře: Majonéza z ryb. Meinlův čaj.

5
SOBOTA

Oběd: Narychlo opečené hovězí řízky se špenátem a bramborem. Nudle s oříšky. Meinlova černá káva.

Večeře: Vajíčka na měkko. Kyselé mléko. Na lístky nakrájená a dobře posolená černá ředkev.

6
NEDĚLE

Oběd: Místo polévky anglické zelené fazole. Telecí ptáčky na nový způsob³⁾ s bramborovým salátem. Dobrý čokoládový krém s Meinlovými piškoty⁴⁾. Meinlova černá káva.

Večeře: Marinované slanečky⁵⁾ s brambory ve slupce.

1) Jemná bramborová polévka. 1 kg vařených brambor za horka propasírujeme, přidáme trochu vody a vymícháme v tuhou kaši. Pak přidáme 1/2 litru mléka, sůl, bílý pepř, muškátový ořech a polévku z kostí a na konec kousek čerstvé Domely do polévkové mísy.

2) Bílá italská fazolová polévka. 15 dkg bílých fazolí přes noc namočíme a s trochu tučnějším uzeným masem nebo kostmi od šunky do měkka uvaříme. Můžeme přidati také trochu kořenové zeleniny a před podáváním ji rozkrájet na malé kousky. K tomu podáváme strouhaný sýr, jímž si každý dle libosti poslouží. Osolíme a opeříme podle chuti.

3) Telecí ptáčky na nový způsob. 10 dkg telecích řízků křty po vyprání osušíme, vložíme na každý plátek šunky, obalíme jako řízek, rolujeme a na rozpáleném omastku usmažíme.

4) Dobrý čokoládový krém. 1/2 litru mléka povaříme se 6 dkg másla a 1/8 kg čokolády. 6 dkg rýžové moučky utřeme hladce s 1/8 litru mléka a přimícháme do vařící čokolády. Vezmeme s ohně a přidáme 1 polévkovou lžici silné černé kávy. Ještě teplé plníme do sklenic, necháme ztuhnouti, dáme do chladna, polijeme malinovou šťavou a ozdobíme šlehanou smetanou.

5) Marinovaný slaneček. Obyčejné slanečky přes noc namočíme, zbavíme je kůže a kostí a maso vložíme na porcelánovou mísu. Mléčí utřeme lžící, přidáme olej, mléko, trochu cukru, hořčici, bílý pepř, usekané kapary a umícháme vše v zahoustlou omáčku. Slanečky poklademe na kolečka nakrájenou cibulí, omáčku na ně vlijeme. Připravíme nejméně jeden den před upotřebením. Podáváme zdobené citronem.

6) Pikaniní míchaná vajíčka. 6 celých vajec, 15 dkg strouhaného ementálského sýra, sůl, pepř a 6 polévkových lžic smetany dobře utřeme. 7 dkg Domely nebo másla rozpálíme, vajíčka na to vlijeme a za stálého míchání připravíme míchaná vejce.

7) Bouillonové brambory. Ne zcela do měkka uvařené rozdrcené brambory v trošce bouillonu přikryté do měkka dovíříme. Podáváme sypané sekanou zelenou petrželí.

8) Zelený paprikový salát. Celé paprikové lusky držíme buď za stopky nad ohněm tak dlouho, až se s nich dá tenká

Meinlova káva

100

7
PONDĚLÍ

Oběd: Rajská polévka, Švýcarské brambory se salátem. Hruškový kompot. Meinlova černá káva.

Večeře: Pikantní míchaná vajíčka⁹⁾.

8
ÚTERÝ

Oběd: Neplněné pečené telecí hrudi s bouillonovými brambory⁷⁾ a zelným salátem. Ovoce. Meinlova černá káva.

Večeře: Studené maso od oběda se zeleným paprikovým salátem⁸⁾.

9
STŘEDA

Oběd: Polévka z ovesných vločků. Květák s máslem a strouhanou houskou. Palačinky plněné čokoládou. Meinlova černá káva.

Večeře: Risotto z telecího masa.

10
ČTVRTEK

Oběd: Italský guláš⁹⁾. Brusinkový kompot. Meinlova černá káva.

Večeře: Letschu s uzenkami.

11
PÁTEK

Oběd: Polévka ze slepice s Meinlovými flíčky. Fazolový guláš¹⁰⁾. Švestkové knedlíky z bramborového těsta. Meinlova černá káva.

Večeře: Sardinky, vejce na tvrdo a chléb s máslem a pažitkou.

12
SOBOTA

Oběd: Hovězí polévka s játrovou rýží. (Koupíme víc kostí a připravíme polévku na 2 dny.) Hovězí maso s kapustou. Chlazený meloun, rumem pokapaný a pocukrovaný. Meinlova černá káva.

Večeře: Rýže s jablky posypaná skořicí a cukrem.

13
NEDĚLE

Oběd: Hovězí polévka z předešlého dne s Meinlovými nudlemi. Vepřové žebírko na szegedinský způsob¹¹⁾ s bramborem. Čokoládový krémový dort¹²⁾. Meinlova černá káva.

Večeře: Nárez k Meinlovi čaji.

14
PONDĚLÍ

Oběd: Květáková polévka. Dušené sekané telecí bochánky¹³⁾ s risi-pisi. Švestky. Meinlova černá káva.

Večeře: Tlačěnka s octem a olejem.

15
ÚTERÝ

Oběd: Hnědá krupicová polévka. Plněné papriky s rajskou omáčkou. Hrušky. Meinlova černá káva.

Večeře: Brambory se šunkou¹⁴⁾ a salátem.

16
STŘEDA

Oběd: Roštěnky na cibuli (o jednu roštěnku více na příští den) s máslovými brambory a tykvovým salátem¹⁵⁾. Smažená jablka¹⁶⁾. Meinlova černá káva.

Večeře: Polévkové nudle v mléce.

kůže sloupnouti nebo je vložíme na chvíli do trouby a pak sloupneme. Tak jak papriky jsou, polijeme olejem a octem a vychladlé podáváme.

9) Italský guláš. V kastrole si usmažíme na rozpáleném másle drobně nakrájenou cibulku do červena, pak přidáme papriku a na drobné kostičky nakrájené, lehce oprané hovězí maso, sůl a dusíme asi hodinu. Mezitím si připravíme světle žlutou, řídkou jíšku, zředíme ji polévkou nebo vařící vodou, přimísíme do ní kaši z prolisovaných rajských jablíček, na krátké kousky nakrájené makarony (dříve považené v osolené vodě asi 15 minut) a vše nalijeme na maso, které povaříme v omáčce. Pak je i s omáčkou posypeme na míse strouhaným parmezánským sýrem.

10) Fazolový guláš. Připravíme 1/2 kg zelených, vláken zbavených, nakrájených fazolí. Jednu střední cibuli nakrájíme a na 8 dkg omastku osmažíme. Pak přidáme nakrájené fazole, 3 na nudličky nakrájené zelené papriky, několik kostek cukru, sůl, trochu papriky, necháme tak chvíli dusit a přidáme 1/2 kg rajských jablíček a 1/2 kg na kostky nakrájených brambor.

11) Vepřové žebírko na szegedinský způsob. Malou nakrájenou cibuli osmažíme na trošce omastku, přidáme na nudličky nakrájenou zelenou papriku, sůl, 3/4 kg kyselého zelí a přikryté chvíli dusíme. Mezitím opečeme 4 pěkné vepřové kotlety, přidáme k tomu, podlijeme trochu vodou, přidáme šťávu z opečených kotlet a 1/4 litru smetany, do níž jsme zakverlali trochu mouky. Podáváme posypané koprem.

12) Čokoládový krémový dort. 7 dkg Domely utřeme se 14 dkg cukru, 6 žloutky a 14 dkg změkklé čokolády. Na konec lehce přimícháme 9 dkg hrubé mouky a ze 6 bílků tuhý sníh. Pečeme jako obvykle ve vymazané, vysypané dortové formě, vychladlé, dvakrát rozfízneme a plníme následovně: 7 dkg cukru uvaříme s 10 dkg čokolády v 1/8 litru vody. Do vychladlého přimícháme 3 žloutky a vše dobře smícháme se 1/4 litrem ušlehané smetany. Navrch polijeme čokoládovou polevou.

13) Dušené sekané telecí bochánky. Čerstvé umleté vepřové maso na prkénku ještě jednou usekáme, smícháme s kouskem namočené žemle, omáčkou, vejcem, sekanou zelenou petrželkou, solí a pepřem a tvoříme velmi malé bochánky, které na trochu málo vodě a másle přikryté dusíme.

14) Brambory se šunkou. Umeleme zbytky uzeného masa nebo rolovanou šunku, na omastku a zelené petrželce osmažíme, smícháme s rozčtvrcenými bramborami a podáváme sypané strouhaným sýrem.

15) Tykvový salát. Tykev oloupáme, nakrájíme na nudličky a s kmínem a solí smíchané, nebo vařicím olejem polité necháme chvíli stát. Pak vymačkáme a se strouhanou cibulí, octem a olejem smíchané podáváme.

16) Smažená jablka. Křehká jablka oloupáme, vydlabeme, nakrájíme na silnější plátky, obalíme v následujícím těstíčku, smažíme na rozpáleném omastku, dáme na hedvábný papír okapatí a podáváme sypané skořicí a cukrem. 1/8 litru bílého vína smícháme s 1/8 kg mouky, 1/2 polévkové lžice horkého oleje, solí, a na konec s jedním ušlehaným bílkem (žádný žloutek).

17) Roštěnkové nudle. Zbylou roštěnku i se šťavou dvakrát umeleme, jako obvykle uvažené ocezané nudle k tomu přimícháme a ještě jednou ohřejeme.

18) Levné ořechové rohlíčky. 15 dkg za tepla propasírovaných, vystydlých brambor smícháme s 15 dkg Domely, 15 dkg mouky a solí (žádné vejce). Těsto vyválíme, nakrájíme na

17
ČTVRTEK

Oběd: Roštěnkové nudle¹⁷⁾ z roštěnky z předešlého dne s okurkovým a paprikovým salátem. Levné ořechové rohlíčky¹⁸⁾. Meinlova černá káva.

Večeře: Fazole se strouhanou houskou. Meinlův čaj.

18
PÁTEK

Oběd: Rybí nákyp¹⁹⁾. Hrušky Helena²⁰⁾. Meinlova černá káva.

Večeře: Sýrové řízky se špenátem²¹⁾.

19
SOBOTA

Oběd: Hovězí polévka s morkovými knedlíčky. (Koupíme víc kostí a připravíme polévku na dva dny.) Odušené vařené hovězí maso²²⁾ s bramborovou kaší a hořčicí. Meinlova černá káva.

Večeře: Moravské klobásy s kyselým zelím.

20
NEDĚLE

Oběd: Hovězí polévka z předešlého dne s kapáním. Pařížské řízky s bramborovým salátem s majonézou. (Nový recept na majonézu²³⁾. Ovocný salát²⁴⁾. Meinlova černá káva.

Večeře: Chléb s máslem a salám k Meinlovu čaji.

21
PONDĚLÍ

Oběd: Žlutá hrachová polévka. Zeleninový pudink s houbovou omáčkou. Švestkový kompot. Meinlova černá káva.

Večeře: Guláš z brambor a uzenek.

22
ÚTERÝ

Oběd: Špenátová polévka. Uzené jazýčky s tykví na nový způsob²⁵⁾. Ovoce. Meinlova černá káva.

Večeře: Flíčky se zelím.

23
STŘEDA

Oběd: Polévka z ovesných vloček. Plněná rajská jablčka. Tvarohové tašky z nudlového těsta. Meinlova černá káva.

Večeře: Teplý játrový sýr s bramborovým trhancem a okurkou.

24
ČTVRTEK

Oběd: Zadělávané husí drůbky s rýží. Dušená jablka se sněhovou čepicí²⁶⁾. Meinlova černá káva.

Večeře: Dušená játra s bramborem.

25
PÁTEK

Oběd: Kmínová polévka. Pečená mořská ryba na sardeli. Slané brambory. Míchaný kompot. Meinlova černá káva.

Večeře: Krém z vajec²⁷⁾.

26
SOBOTA

Oběd: Hovězí polévka s parmezánovou rýží²⁸⁾. (Koupíme víc kostí a připravíme polévku na dva dny.) Hovězí maso s pažitkovou omáčkou

čtvrce, plníme, pomazeme žloutkem, pečeme a pocukrované podáváme. Nádivka: 16 dkg strouhaných oříšků, 12 kostek cukru ve 1/4 litru vody povaříme, vezmeme s ohuč a přimícháme 1 kávovou lžičku skořice.

19) Rybí nákyp. Uvařenou rybu jemně usekáme nebo umeleme. Z 8 dkg omastku a 8 dkg mouky připravíme jíšku, podlijeme 1/4 litrem mléka (těsto musí být trochu tužší). Pak přimícháme sůl, pepř, strouhanou cibuli a trochu rajského protlaku. Ve vymazané nákypové formě, sýrem posypaný pečeme v troubě 1/2 hodiny.

20) Hrušky Helena. Rozpůlené zavařené hrušky necháme dobře okapat, dáme na skleněnou mísu, polijeme vanilkovým krémem a šlehanou smetanou zdobené dáme vychladnouti. Podáváme s horkou čokoládovou omáčkou.

21) Sýrové řízky. Na plátky nakrájenou veku pomazeme tence máslem, obložíme kousky ementálského syra, obalíme jako řízky a smažíme.

22) Odušené vařené hovězí maso. Jako obyčejně uvařené maso nakrájíme na plátky a polité následující šťavou dusíme. Cibuli na omastku do zlatožluta osmažíme, přidáme krajíček chleba, na špičku nože hořčice, několik zrnek pepře, trochu papriky a majoránu; podle chuti přidáme případně trochu česneku a podlijeme vodou nebo polévkou.

23) Nový recept na majonézu. 2 polévkové lžíce mouky utřeme hladce v 1/8 litru zředěného octa a vaříme, až je to skelné. Umícháme trochu cukru, 1 žloutek a 2 polévkové lžíce oleje, smícháme to s vychladlou moukou a přidáme sůl, hořčici a bílý pepř.

24) Ovocný salát. Všechny možné druhy ovoce nakrájíme na malé kousky, pokapeme slivovicí nebo rumem a přimícháme také trochu zavařeného ovoce. Polijeme vychladlým svařeným cukrem a přikryté dáme do chladna. Velmi dobrý je salát, přidáme-li pár kousků cukrového melounu.

25) Tykev na nový způsob. Na nudličky nakrájenou tykev vložíme do octa, aby se při vaření nerozpadla. Mezitím připravíme jíšku, na nudličky nakrájenou zelenou papriku v ní mírně podlitou nejdříve dusíme, pak přidáme rajský protlak nebo čerstvá rajská jablčka a tykev. Na konec přidáme sůl, cukr a 1/8 litru smetany, do které jsme zakverlali trochu mouky a podle potřeby octa.

26) Dušená jablka se sněhovou čepicí. Malá, vydlabaná, ooupaná jablka naplníme zavařeninou, uzavřeme vespod kouskem cukru, vložíme je na nákypovou mísu, přidáme zcela málo vody a jablka v tom do měkka dusíme. Nesmějí se ale rozpadnouti. Ze 4 bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme 10 dkg cukru, upravíme na jablka a ještě jednou vložíme na chvíli do trouby. Podáváme teplé.

27) Krém z vajec. Do 1/4 litru kyselého smetany rozkverláme 2 polévkové lžíce mouky, ušleháme ve vodní lázni s 2 žloutky a solí v hustý krém a do vychladlého přimícháme sníh ze dvou bílků. Polovinu krému dáme do ohnivzdorné formy, posypeme je strouhaným sýrem. Na osobu 2 vejce na to rozbijeme, pak zbytek krému, opět posypeme strouhaným sýrem, pokapeme rozpuštěnou Domelou a 1/2 hodiny v troubě pečeme. Podáváme horké.

28) Parmezánová rýže. 3 dkg Domely, 3 dkg strouhaného syra, sůl, z jednoho bílku sníh a tolik žemle, aby se to dalo jako játrová rýže protlačit na obráceném struhadle do vařící pěvkvy.

a opečenými brambory. Melouni.
Meinlova černá káva.

Večeře: Uzené slanečky, chléb s máslem a Meinlův čaj.

27
NEDĚLE

Oběd: Polévka z předešlého dne v šálkách. Srnčí rameno na smetaně s makarony a brusinkami. Pêche Melba²⁹). Meinlova černá káva.

Večeře: Studené maso od oběda s míchaným salátem.

28
PONDĚLÍ

Oběd: Falešná polévka. Řízky se šunkou³⁰) s bramborem. Vinné hrozny. Meinlova černá káva.

Večeře: Frankfurtské párky s hořčicí nebo křenem. Rozhuda.

29
ÚTERÝ

Oběd: Sekaná pečeně³¹) s dušenou rýží a novými lakovými okurkami. Levný broskvový koláč³²). Meinlova černá káva.

Večeře: Studená sekaná od oběda s naloženou červenou řepou k Meinlovu vínu.

30
STŘEDA

Oběd: Hovězí polévka s fritáty. Hovězí maso s houbovou omáčkou a opečenými brambory. Ovoce. Meinlova černá káva.

Večeře: Krupicová kaše, sypaná čokoládou.

29) Pêche-Melba. Syrové, rozpůlené, oloupané broskve naplníme jahodovou nebo malinovou zavařeninou, dáme na skleněnou mísu, polijeme dobrým vychladlým vanilkovým krémem, pokapeme malinovou šťavou a ozdobíme šlehanou smetanou.

30) Řízky se šunkou. Řízky z telecí kýty zlehka naklepeme, málo osolíme, po jedné straně potřeme sardelovým máslem, na tu stranu položíme lístek šunky, vždy tak velké jako je řízek a dobře je přitlačíme, aby neodpadly. Pak obalíme celé řízky v mouce, ve vejci a housce a usmažíme je. (Do omastku klademe je tou stranou, kde je šunka.)

31) Sekaná pečeně. Umluté syrové maso ještě jednou na prkénku usekáme, přidáme trochu strouhané cibule, namočené žemle, sůl, omastek, vejce a pepř a rozestřeme to na pergamenový papír, na to míchaná studená vejce, na ně vařený dobře okapaný prolisovaný špenát. Pak to opatrně sbalíme a papír ovšem při balení odstraníme. Pečeme jako obyčejnou sekanou.

32) Levný broskvový koláč. 15 dkg práškového cukru třeme se 4 žloutky a 15 dkg Domely do zpěnění. Přidáme šťavu a strouhanou kůru z jednoho citronu a malý kávový šálek vlažného mléka. Do 30 dkg mouky zamícháme 1/2 balíčku prášku do pečiva a střídavě se sněhem ze 4 bílků přimícháme k utřeným žloutkům. Těsto vložíme na středně velký plech, poklademe broskvemi, pečeme a pak krájíme na čtverce.

Julius Meinl akc. spol.

dovoz kávy a čaje

Naše nová kávová směs

Mocca Arusha,

z jemných afrických káv z vysokých poloh a vybraných plantáží.

1/4 kg Kč 12.—

1/8 kg Kč 6.—