



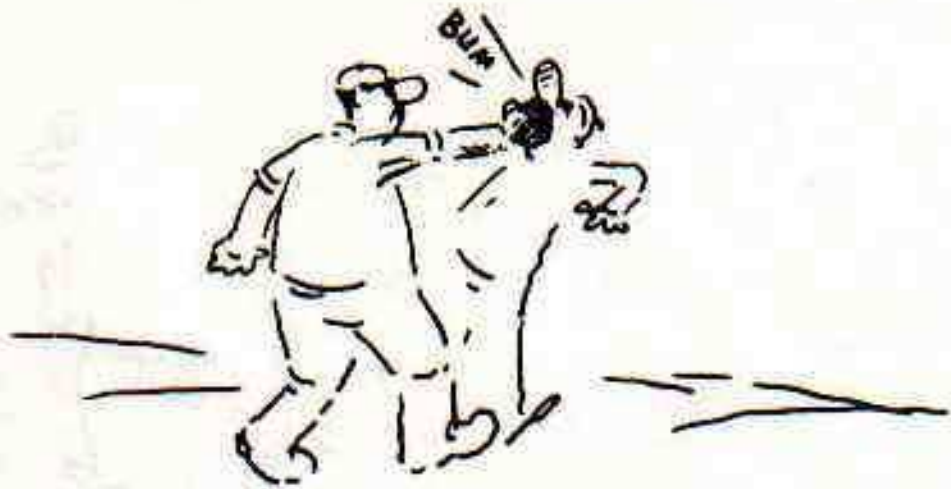
JA SEM JIRA
Z MARŠOVA.



PRÉD SI VONA'S ŘEK,
ŽE ŽEREM
CHROUSTY.



ALE DYŤ JE TO
PRAVDA!







TO JE DOST, ŽE DEŠ, TÁTO.
CHROUETI UŽ BUDOU
POMALU STUDENÝ.



chroustí polévky a omáčky — se připravují ve Francii a Německu rovněž z obecných chroustů, „babek“ či „kozáků“. K tomu cili schytaní živí chrousti se v sudě vařící vodou opaří, usmrtí a hned cedníkem vyberou. Na to se hlavičky, krovky a křídla strhají, na kostním špiku nebo na sádle i másle silně udusí, jemně roztlukou a s masovou polévkou nebo omáčkou uvaří. Polévka (nebo omáčka) se jemně přecedí a s usmaženými kostkami housky nebo rohlíku předkládá. Na 1 litr polévky bere se půl litru chroustů. Tato polévka jest prý chutnější a lepší, nežli nejlepší polévka z raků a prospívá zvláště slabým a neduživým lidem. Chrousti mohou se však také usmažiti, do krabic, sklenic nebo soudků vložiti, dobrým máslem nebo sádlem až na povrch zalíti a tak konservovati.