

Podrobný obsah.

	Strana		Strana
Předmluva	3	že, játrové knedlíčky, játr.	
Vysvětlivky	4	rýže, játrové smrže, kru-	
		picové knedlíčky, slanino-	
		vé, z páleného těsta, mo-	
		zečkové, z rybiho mléčí .	24—26
Polévky		Vložky do polévek	
Polévky obilninové:		Ssedliny:	
Krupková, kroupová, z pra-		Vaječná mozečková, játro-	
žené krupice, nepravá ry-		vá, hrášková, fridatové	
bí, z ovesných vloček, jáh-	5—7	nudle, závin z plíček, fri-	
lová, rýžová		datové řezy	27—28
Polévky luštěninové:		Svítky:	
Hrachová, čočková, fazolová	7—8	Moučný, sněhový, krupicový,	
Polévky zeleninové:		žemlový, šunkový, játrový,	
Brukvová, mrkvová, celero-		míchaný, kapustový, špe-	
vá, petrželová, špenátová,		nátový, mozečkový, rý-	
šťovíková, chřestová, kvě-		žový	28—30
táková, fazolová, zelná, ci-		Smažená těsta:	
bulková, pórková, kapus-		Smažený hrášek, kobližky	
tová, italská, z rajských		z páleného těsta, bubínky,	
jablek, houbová, brambo-		brambor. sněhulky, chléb,	
rové	8—13	rohlíky	31—32
Polévky z koření:		Předkrmy	
Kmínová, česneková	13	Teplé:	
Polévky mléčné:		Plněná vejce, míchaná vejce,	
Ze sladkého mléka, chlebová,		francouzské omelety, sma-	
žemlová, smetanová, ryz-		žené omelety, kapustové	
cová	14	závitky, plněná kapusta,	
Polévky masové:		kapusta na slanině, ka-	
Hnědá, bílá, pro nemocné,		pustový pudring, zadělá-	
bouillon, julienne, z kostí,		vaná kapustová poupata,	
slepičí, drůbková, telecí,		artyčoky s máslem, černý	
brzlíková, dršťková, gulá-		kořen se smaženou hous-	
šová, z tlučených jater, je-		kou, chřest se smaž. hous-	
lísková, mozečková, oháň-		kou, květák s holandskou	
ková, ragoût, rybí, z plí-		omáčkou, smažený kvě-	
ček, červený boršč	15—21	ták, květák se šunkou,	
		nařivaná rajská jablka,	
		nařivaná zelená paprika,	
		chřestová, fazolka s más-	
		lem, špenátový pudring,	
		smet. pudring, plněná bru-	
		kev, smažené hříby, nařiv-	
		vané houby, hlemýždi, sar-	
		dele v lasturách, nepravé	
		ústřice, smaž. žabí stehén-	
Zavářky do polévek			
Z obilin:			
Krupice, kroupy, rýže, ságo	21—22		
Vaječná těsta:			
Nudle, čtverečky, makarony,			
strouhanka, maliny, mo-			
zečkové půlměsíčky, ka-			
pánka, moučné noky, kru-			
picové noky, sněhové noky	22—24		
Knedlíčky:			
Žemlové, morkové, mork. rý-			

	Strana
ka, raci, risotto, milánské makarony, pohárky z makaronů, míšenina z holubů, salpicon, ragoût, máslový koš, paštiky rýžové, bramborové, máslové; mozečkové smaženky	32—45
Studené:	
Plněná vejce, plněná rajská jablka, vejce s majonézou, paštika z husích jater, míchaná paštika, paštika ze zvěřiny, galantina, masové taštičky, masové buchtičky, obložené chlebičky, mosaikový chlebiček, rosol (aspik), liptavský sýr, rozhuda	45—51
Úprava masa	
Dušení, pečení, smažení úprava na mísu	52
Maso hovězí:	
Štavnatá pečeně, nakládané maso, na způsob zvěřiny, na angl. roastbeef, okurková pečeně, harlekýnská pečeně, pečeně s tomaty, husarská, cikánská, svičková, svičková nadívaná, fillet v obalu, roštěnky, plněné roštěnky, myslivecké maso, námořnické maso, beefsteaky, hovězí na kmíně, guláš, jazyk, dušené ledvinky, zadělávané dršťky	53—65
Telecí maso:	
Telecí pečeně, kýta na smetaně, na slanič, po italsku, frankfurtská, karlovarská, na sardelích, dominikánská, na franc. způsob, nadívaná, telecí hruď nadívaná, přírodní řízky, florentinské, na paprice, císařské, na sardelích, nadívané, smažené, pařížské, telecí na kmíně, na víně, nepravá treska, zadělávané telecí, na paprice, zadělávané plíčky, haché, telecí srdce, dušená játra, smažená játra, telecí smažené nožky, risotto, brzlík, mozeček s vejci	66—79

	Strana
Vepřové maso:	
Pečeně szegedinská, na pivě, na sardelích, na hořčici, naložená kýta, naložená ve víně, žebírka dušená, na paprice, na houbách; pečené selátko, nadív. bůček, závitky, uzené maso, duš. šunka, klobásy, jaternice, jelítka, tlačěnka	79—85
Skopové maso:	
Kýta na česneku, na způsob zvěřiny, naložená, s okurkami, s rajskými jablky, na houbách, na zelenině, skopové s majoránem	86—87
Jehněčí a kozlečí maso:	
Pečené, smažené, zadělávané, na paprice, na sardelích, kůzle s nádivkou	88—89
Králičí maso:	
Paštika z králíka	89
Drůbež:	
Zabíjení drůbeže, kuchání	90
Kuře pečené, zadělávané, na víně, na paprice, na sardelích, smažené, na vlašský způsob, nadívané, v rosolu	91—93
Husa pečená, s podpouštkou	94
Kachna pečená, na divoko, zadělávané drůbky, husí krev, husí játra, pomazánka z jater, játra na cibulce, nadívaný krocan, holoubata zadělávaná, dušená, nadívaná	95—96
Divoká drůbež:	
Pečený bažant, divoká kachna, tetřívka, kvíčaly	97—98
Zvěřina:	
Stahování zajíce	98
Zajíc na cibuli, na smetaně, sekaný, na černo, na paprice, divoký králík, srnčí kýta přírodní na smetaně, na víně, na názvoru, ragoût, srnčí řízky na víně, černá zvěřina	99—103
Sekaniny:	
Sekaná pečeně, karbanátky, sekanina sardel., kapustová, houbová, klobásová, zavínutá, plněná, haché z vařeného masa, z telec. masa, játrová	103—106

	Strana
Ryby sladkovodní:	
Zabíjení ryb	107
Kapr vařený, s majonézou, v rosolu, na černo, na paprice, na sardelích, na smetaně, smažený, pečené ryby na kmíně, štika se sardelovým máslem	107—110

Mořské ryby:	
Pečená treska, marinovaná sledi	111

Omáčky

Teplé:	
Celerová, cibulová, česneková, pažitková, houbová, hořčicová, z rajských jablek, játrová, kaparová, kmínová, koprová, křenová, ledvinková, okurková, pórová, povidlová, pečárková, sardelová, slezinová, šípková, pikantní, kyselá vejce	112—117

Studené:	
Olejová majonéza I.—IV.	117
Hořčicová, pažitková, sardelová, tatarská, holandská, křenová	118—119

Příkrmy neb obležení masa

Z mouky:	
Knedlíky obyčejné, žemlové, slantinové, s uzeným masem, Pálffyho, obrovský, tyrolský, špenátové, kynuté; moučné noky, noky ze spařeného těsta, slavonský závin, cezené nudle, čtverečky krupicové, šunkové; makarony, omelety slantinové, omelet, nákyp, houskové lívanečky, máslové obložky, smažené košíčky	119—125

Z krupice:	
Knedlíky, šklubánky, smaženky	125—126

Z rýže:	
Rýže dušená, s hráškem, s houbami, rýžové hruštičky, karbanátky	126—127

Z různých obilín:	
Kuba, karbanátky z ovesných vloček	127—128

	Strana
Z luštěnin:	
Hrách, hrachová kaše, čočka karbanátky, fazole	128—129

Z bramborů:	
Brambory s petrželí, opékané brambory, kaše, brambory na majoránu, kyselé brambory, šklubánky, guláš, šišky, knedlíky, plněné knedlíky, závin, taštičky, rohlíčky, svítek, placičky, polenta, hnízdo, francouzské, s houbami, se slanečkem, vévodské, smažené	129—135

Příkrmy ze zeleniny:	
Dušená brukev, brukvové zelí, fazolka, zelený hrášek, kapusta růžičková, dušená kapusta, kadeřavá kapusta, černý kořen, dušená mrkev, mrkev s hráškem, vařený salát, špenát, hlávkové zelí, kyselé zelí, červené zelí, tuřín, tuřínové zelí, míchaná zelenina	135—140

Saláty:	
Bramborový, celerový, fazolový, hlávkový, okurkový, vlašský, zeleninový, ruský, z raj. jablek, zelný	140—143

Moučná jídla

Jednoduché moučníky:	
Plněné bramborové knedlíky, brambor. placičky, řezy, krupic. kaše, rýžová kaše, trhanec, tvarohový smaženec, tvaroh. knedlíky, krupicový svítek, nudle s mákem, uherské halušky, povidlové taštičky, rýžovník, jahelník, žemlovka, kaštan. rýže, plněné knedlíky	145—150

Omelety:	
Palačinky s tvarohem, palačinky s krémem, omelety sněhové, rychlé, s jablkovou náplní, sněhové lívanečky	151—152

Závinové těsto:	
Závin jablkový, tvarohový, reveňový, třešňový, s bramborovou nádivkou	153—154

Smaženky:

Boží milosti, smažené růže,
jablkové řezy 154—155

Nákypy:

Ananasový, citronový, císař-
ský, čokoládový, chlebový,
kaštanový, kávový, krupi-
cový, mandlový, moravský,
jeptiška, nudlový, ořecho-
vý, rýžový, solnohradský,
tvarohový 156—162

Puddingy:

Hořící, griliášový, houskový,
italský, kaštanový, krémo-
vý, ořechový, rýžový, za-
halený mouřenín 163—165

Kynuté pečivo:

Buchty, dukátové buchtíčky,
koláče, zmrzlé koláče, más-
lové koláče, švestkový ko-
láč, borůvkový koláč, jabl-
kový koláč, tvarohové řezy,
míchaný koláč, smaž. vdol-
ky, koblihy, knedlíky, lí-
vance, vosí hnízdo, brati-
slavské rohlíky, martinské
rohlíky, vánočka, mazanec,
jidášky, rohlíky, preclíky,
slané tyčinky, suchary, su-
char. věnečky 166—175

Nádívky do pečiva:

Maková, povidlová, tvaroho-
vá, oříšková, jablková,
cukrová jíška 176—177

Bábovky:

Nadívaná, kynutá, třená, oříš-
ková, francouzská, práš-
ková, míchaná 177—178

Drobné pečivo**Piškotové těsto:**

Dětské piškoty, koláčky, zá-
vin, ježek, biskupský chle-
bíček, chlebiček z bílků,
řezy 179—181

Ódpalované těsto:

Hubinky, věnečky, kobližky,
sněhové koule 181—182

Křehké těsto:

Jablkový závin, tvarohové
taštičky, pirohy, linecké
koláčky, čokoládové koláč-
ky, vanilk. rohlíčky, žlout-
kové věnečky, preclíčky,
škvarkové koláčky, med-

vědí tlapy, oříškové lodič-
ky, stříkané rohlíčky, ty-
činky ze sýra, plněné ko-
šíčky, linecké řezy 183—187

Překládané máslové těsto:

Sněhové řezy, trubičky, taš-
tičky, jablkový závin, ja-
blka v županu 188—189

Mandlové pečivo:

Oříškové hubinky, makron-
ky, mandlové a čokoládo-
vé hubinky, pařížské ty-
činky, datl. tyčinky, mak-
ronky z burských oříšků,
kokosky, oříškové preclíč-
ky, mandlové obloučky,
uherské obloučky, hříbky,
mandlová šunka 189—192

Čokoládové pečivo:

Rohličky, řezy, srnčí hřbet,
chlebiček, závin, kroužky,
bonbony 193—195

Medové pečivo:

Perníčky, řezy, perník, ko-
láčky, nadívaný perník,
perník bez medu 195—197

Pěnové kousky:

Tyčinky, hubinky, kávové
hubinky, žabky 197—198

Různé pečivo:

Sušenky, zázvorky, vanilky,
hoblovačky, číslice, kor-
noutky, medvědí tlapy,
kaštiny v cukru 198—200

Krémy, rosoly, zmrzliny:

Meruňková pěna, jablková
pěna, vinná pěna, vanilko-
vá pěna, šlehaná smetana,
sníh z bílků, smetana se
sněhem, čokoládová pěna,
kaštanová pěna, krupicový
rosol, čokoládový rosol,
vanilkový rosol, rybízový
rosol, mandarinky v rosolu,
vanilková zmrzlina, oříš-
ková zmrzlina, čokoládo-
vá zmrzlina, ledová káva 200—203

Koláče:

Bleskový, makový, ovocný,
oříškový, piškotový, piško-
tová korunka, pomeran-
čový, portugalský, reve-
ňový, rýžový, sněhový ko-
peček, sněhový koláč,
třešňový, tvarohový . . . 204—210

Dorty:

Čokoládový, datlový, Dobošův, domácí, grilliášový, horský, indián, kaštanový, kávový, kořeněný, linecký, »Ludmila«, mrkvový, mandlový, ořechový, oříškový, ovocný, pískový, Pischingerův, pomerančový, ruský, Sacherův, smetanový . . . 211—220

Polevy na dorty:

Bílá, růžová kávová, čokoládová, z kakaového prášku, z čokoládové máč. hmoty 220—221

Ovocné kompoty:

Hruškový, jablkový, meruňkový, švestkový, višňový, ze sušeného ovoce . . . 221—222

Konservování ovoce a zeleniny**Ovoce:**

O konservování 223
Konservování chladem 223
Sušené ovoce 224
Zavařování 224
Vaření cukru 225
Konservační prostředky 226
Kvašení 226
Nádobí k zavařování 227
O čistotě 228

Ovocné kompoty:

Brusinky v cukru, bez cukru, brusinky s hruškami, borůvky, hrušky, jahody, revěň, višně a třešně, třešně v octě, švestky půlené a oloupané, švestky rozvařené, bez cukru, v octě, dýně černé ořechy, ovoce v lihu, srstky, zelené ryngle, meruňky, ostružiny, rybíz, meloun, šípky, pomerančová a citronová kůra . . . 228—234

Ovocné šťávy:

Malinová, pomeranč., dřeně 234—235

Huspenina, rosol, želé:

Rosol jablkový, ostružinový, brusinkový 235

Marmelády:

Šípková, reveňová, míchaná . . . 237

Povidla:

Švestková s octem, borůvková . 238

*

Jamy 238

Ovocný sýr 238

Kdoulový sýr 238

Ovocné víno: rybízové, srstkové, borůvkové, jablkové, hruškové, trnkové, žitné, šípkové 239—240

O zeleninách

Sušení zeleniny 241

V soli: zelenina kořená, petržel, kopr, houby 242

Zeleninový výtažek 242

Rozvařená rajská jablka 242

Zelenina v páře zavařená: zelený hrášek, chřest, karotka, brukev, fazolové lusky, květák, raj. jablka, houby 243—244

Zelenina v octě: fazole, mixed pikles, kopr, okurky, okurky s hořčicí, hříbky, ryzce, šalotka, rajská jablka, červená řepa, nakládané zelí 244—245

Nápoje

Černá káva, bílá káva, čaj, čokoláda, kakao 246—247

Likér jeřabinkový, meruňkový, kávový, vanilkový, višňovka, kmínka, vaj. koňak 247—248

Jak uchováme zásoby potravin

str. 248

Stolníčení

Úprava rodinného stolu 252

Uspořádání stolu k snídani . . . 253

Obsluha při stole 253

Jak se chovati při stole 254

Sestavování jídelního lístku . . . 255

Vypracování jídelních lístků . . . 257

Jídelní lístek na první a druhý vyučovací týden 257

V které době je maso nejchutnější 258

Doba hájení zvěře 258

Plodiny pěstované ve volné půdě pro potřebu kuchyňskou 259

Chemické složení různých potravin 260