

O b s a h.

	Str.		Str.
Úvod. (Důležité předběžné poučení)	V	22. Polívka mozečková se hříbky	11
Polívky masité.			
Číslo		23. Polívka mozečková se smaženým hráškem	—
1. Hnědá silná polívka	1	24. Polívka se ságem	12
2. Bílá polívka s rýží	—	25. Polívka z houbiček a telecích brzlíčků	—
3. Rýžová polívka s parmezánským sýrem	2	26. Zelená polívka z jarních bylinek (Kräuterjuppe)	13
4. Polívka s rýžovými knedlíčky	—	27. Polívka se zemčaty	—
5. Polívka žlutá s rosolem	—	28. Polívka se zemčaty na jiný způsob	14
6. Polívka s mozečkem	3	29. Polívka s knedlíčky z hovězího tuku	—
7. Polívka tlučená	—	30. Polívka s knedlíčky ze slaniny (Specknödel)	15
8. Tlučená polívka na jiný způsob, s mišeninkou	4	31. Polívka s knedlíčky z ječměných plíček	—
9. Polívka s jaternými knedlíčky	—	32. Polívka se smaženými knedlíčky	16
10. Polívka se žemlovým svítkem	5	33. Polívka s míchanými knedlíčky s račími ocásky	—
11. Polívka s kraplíčkami	—	34. Polívka s krupičnými knedlíčky	17
12. Polívka míchaná ze zelených věcí	—	35. Polívka se zemčatovými knedlíčky	—
13. Krupovka (Gerstel)	6	36. Polívka s knedlíčky ze strouhaného chleba	18
14. Polívka žemlová na způsob krupovky	7	37. Polívka s míchanými knedlíčky	—
15. Polívka ze žloutků na způsob krupovky	—	38. Polívka s moučnými knedlíčky	19
16. Krupičná polívka na způsob krupovky	8	39. Polívka s mozečkovými vandlíčkami	—
17. Dušená polívka	—	40. Polívka s buchtou v páře vařenou (Budding)	—
18. Polívka se stříkáčkami	—		
19. Polívka chlebová	9		
20. Míchaná chlebová polívka	10		
21. Polívka hnědá s bažantem	—		

Číslo	Str.
41. Polívka s jinou vařenou buchtou	20
42. Polívka ještě s jinou vařenou buchtou	21
43. Polívka s drážkami	—
44. Žlutá polívka s mišeninkou	—
45. Polívka s moučným svítkem	22
46. Polívka se svítečky z vepřové pečeně	—
47. Polívka se svítečky ze zemčat	23
48. Polívka se svítečky krupičnými	—
49. Polívka se svítečky kapustovými	—
50. Polívka s nudlemi	24
51. Polívka se strouhánkou	—
52. Polívka s kapánkou	—
53. Polívka tak nazvaná bavlněná	25
54. Polívka hrachová	—
55. Rosol polívkový (Glace, čti: glas)	—
56. Jiný rosol polívkový	26

Příchoutky čili asietyky.

1. Telecí mozek	27
2. Telecí mozek na jiný způsob	28
3. Telecí mozek s majonézovou omáčkou	—
4. Nepravé ústřice	29
5. Nepravé mušle (lastury)	—
6. Závitky s míchaninkou	30
7. Telecí řízky se sardelami	—
8. Zavnuté telecí řízky	—
9. Žemličky se sardelovým máslem	31
10. Žemličky se sekaninkou	—
11. Žemličkové řízky s jaterní dušeninkou	32
12. Nadívaná cibule	—
13. Vepřové jitrničky s pivem	33
14. Malé řízky ze studené pečeně	—

Číslo	Str.
15. Telecí kýta s majonézovou omáčkou	34

Hovězí maso a rozličná jeho úprava.

1. Obyčejné hovězí maso	34
2. Dušené hovězí maso	35
3. Dušené hovězí maso na jiný způsob	36
4. Hovězí maso se zázvorem	—
5. Sekané řízky z hovězího masa	37
6. Tak nazvaná svičková pečeně (Zungentraten)	—
7. Svičková pečeně na jiný způsob	38
8. Svičková pečeně ještě na jiný způsob	—
9. Svičková nebo jiná hovězí pečeně	39
10. Beefsteak aneb hovězí řízky	—
11. Beefsteak na čerstvý způsob	40
12. Beefsteak se sardelami	41
13. Karbanátky ze svičkové pečeně	—
14. Roštěnec (Roštbraten) na čerstvý způsob	—
15. Roštěnec na francouzský způsob	42
16. Roštěnec s kyselou smetanou	—
17. Faširovaný roštěnec	43
18. Faširovaný roštěnec na jiný způsob	—
19. Gulaš (Gulasch)	44
20. Gulaš na jiný způsob	—
21. Pečený hovězí jazyk	45
22. Hovězí jazyk se sardelovou omáčkou	—
23. Hovězí jazyk s polskou omáčkou	46
24. Nadívaný hovězí jazyk	—
25. Hovězí jazyk na rožni pečený	47
26. Hovězí ledvinky	—
27. Hovězí ohon	48

Číslo	Str.	Číslo	Str.
17. Polívka z rozličných kořínků	317	19. Štika s knedličky	332
18. Čočková polívka	318	20. Štika s raky	—
19. Hrachová polívka	—	21. Smažená štika s mušlemi	333
20. Hrachová polívka se svítečky	—	22. Štika s ústřicemi	—
21. Krupičná polívka	319	23. Štika na holandský způsob!	334
22. Pivní polívka	—	24. Štika na franc. způsob	—
23. Pivní polívka s chlebem (tak nazvaná gramatyka)	320	25. Ježek ze štiky	335
24. Vinná polívka	—	26. Postní aspik	—
25. Žemlová polívka na způsob krupovky (Gerstel)	—	27. Studená štika s aspikem	336
26. Zemčatová polívka	321	28. Losos na modro	337
27. Polívka z čerstvých hříbků	322	29. Losos s holandskou omáčkou	—
28. Polívka ze suchých hub	—	30. Pečené řízky z lososa	338
29. Polívka ze syrovátky	—	31. Uzený losos v papíru pečený	—
30. Polívka z jarních bylinek	323	32. Losos na polský způsob	339

Rozličné ryby.

1. Kapr na černo	323	35. Pečený úhoř	—
2. Kapr na černo na jiný způsob	324	36. Marinovaný úhoř	—
3. Kapr na černo ještě na jiný způsob	325	37. Úhoř na zvláštní způsob	341
4. Kapr na modro	—	38. Smažený úhoř	—
5. Kapr se žlutou omáčkou	326	39. Rosolovaný úhoř	342
6. Kapr pečený s kyselou smetanou	—	40. Úhoř s majonézovou omáčkou	—
7. Kapr smažený	327	41. Pečení mníci	—
8. Kapr marinovaný	—	42. Smažení mníci	343
9. Kapr rosolovaný	—	43. Mníci na modro	—
10. Kapr se sardelemi	328	44. Vařená lupice	—
11. Kapr nadívaný	329	45. Dušená lupice	—
12. Faširovaný kapr místo hovězího masa	—	46. Pečená lupice se sardelemi	344
13. Štika omaštěná	330	47. Smažená lupice	—
14. Štika s citronovou omáčkou	331	48. Lupice s majonézovou omáčkou	—
15. Štika s kyselou smetanou	—	49. Okouni na lehký způsob	—
16. Pečená štika se sardelemi	—	50. Okouni na holandský způsob	345
17. Štika sardelemi prostrkaná	—	51. Okouni na modro	—
18. Štika se sardelovou omáčkou	332	52. Okouni s omáčkou	—
		53. Pstruhové ve víně vaření	346
		54. Pstruhové s holandskou omáčkou	—
		55. Pstruhové v aspiku	—
		56. Ovesničky s omáčkou	347
		57. Piskoři se sardelemi	348

Číslo	Str.
58. Uzená ryba	348
59. Pečená vyzina	—
60. Vyzina s mušlemi	349
61. Vydra po vídeňsku	—
62. Sumec marinovaný	350
63. Sumec pečený	—
64. Slanečky pečené	—
65. Slanečky naložené	—
66. Treska (Štoďfířď) oma- štěná s křenem	351
67. Treska s omáčkou	—
68. Treska s omáčkou na jiný způsob	—
69. Treska smažená	352
70. Treska se sardelemi	—
71. Treska s hořčicovou omáčkou	—
72. Treska na holandský způsob	353
73. Puding z tresky	—

Raci, žáby, šneci a mušle.

1. Raci s omáčkou	353
2. Raci se smetanovou omáčkou	354
3. Faširování raci s kar- fiolem	—
4. Smažené žáby	355
5. Dušené žáby	—
6. Žáby se sardelemi	356
7. Zadělávané žáby s pe- truželkou	—
8. Šneci s kyselým křenem	—
9. Nadívání šneci	—
10. Šneci s vinnou omáčkou	357
11. Šnečí ocásky	358
12. Mušle (lastury) s vínem	—
13. Mušle na jiný způsob	—
14. Ústřice	359

Vejce.

1. Vejce na francouzský způsob	359
2. Nadívaná vejce	360
3. Nadívaná vejce na jiný způsob	—
4. Nadívaná vejce s raky	361

Číslo	Str.
5. Míchaná vejce	361
6. Míchaná vejce se sarde- lemi	—
7. Míchaná vejce se hříbky	—
8. Míchaná vejce s raky a šparglem	362
9. Vejce s houbami	—
10. Svitek z vajec s houbami	—
11. Sázená vejce se sarde- lemi	363
12. Vejce na kyselo	—
13. Vejce se sladkou smeta- nou	364
14. Vejce s kyselou smeta- nou	—
15. Vejce s okurkami	365
16. Smažená vejce s hořčicí	—
17. Ztracená vejce	366

Ještě některá postní jídla.

1. Karbanátky a klobásky z kapra	366
2. Zajíc z ryb	367
3. Míšeninka (ragout) z ryb	368
4. Jiná míšeninka z ryb	369
5. Postní paštičky	—
6. Puding ze štiky	370
7. Vemínko ze štiky	—
8. Krapličky s kaprovým mléčím	371
9. Račí koblížky	372
10. Vandličky rakové	—
11. Vandličky rakové na ji- ný způsob	373
12. Vandličky rakové z kru- pice	—
13. Knedličky s račími ocásky	374
14. Rakový puding	—
15. Smažení raci	375
16. Smažený tvaroh z raků	376
17. Meridon z raků	—
18. Postní topinky	377
19. Houbovec	378
20. Svitek ze suchých hub	—
21. Houbovec se zemčátky	379
22. Tvarohové koblíhy	—
23. Koblíhy ze zemčat	380

Číslo	Str.
24. Zemčata s vejci	380
25. Omeletky se sardelmi	381

Koláče, buchty, rozličné jiné pečivo a pampulsky.

1. České koláče	382
2. Jiné české koláče	383
3. Německé koláče	384
4. Bílkové koláče	385
5. Koláče žloutkové	—
6. Karlovarské koláče	386
7. Dobrý tvarohový koláč	—
8. Hanoverský koláč	—
9. Zmrzlé koláče	387
10. Koláč se třešněmi	388
11. Koláč se švestkami	—
12. Jiný koláč se švestkami	—
13. Moravský koláč s višněmi	389
14. Višňový koláč pokrytý	—
15. Koláč s jablky	390
16. Křehký koláč s krémem	—
17. Velké koláče ku kávě	391
18. Důlkové koláče	—
19. Koláčky s kořením	—
20. Křehké martinské rohlíčky	392
21. Vánočka	—
22. Velikonoční mazanec	393
23. Dobrá buchta	394
24. Třená buchta (Stugelhupf)	—
25. Třená buchta bez smetany	—
26. Mouřenin benátský	395
27. Malé nadívané buchtíčky	—
28. Císařská buchta	396
29. Dobrá buchta bez kvasnic	397
30. Obyčejné preclíčky ku kávě	398
31. Preclíčky ku kávě na jiný způsob	—
32. Dobré preclíčky	—
33. Jiné dobré preclíčky	399
34. Kunětické preclíčky	—
35. Křehké preclíčky s anýzem	400

Číslo	Str.
36. Hradecké preclíčky	400
37. Spěšné rohlíčky	—
38. Dobré a laciné rohlíčky ku kávě	401
39. Kmínem sypané rohlíčky k pivu	402
40. Slané preclíčky	—
41. Tyčky k čaji	—
42. Jiné tyčky k čaji	403
43. Malinké preclíčky k čaji	—
44. Koblíhy	404
45. Jiné koblíhy	—
46. Šišky	405
47. Boží milosti	406
48. Skořicové trubičky	—
49. Koblížky z páleného těsta	407
50. Suchary (Zwieback)	—
51. Malé suchary	408
52. Čerstvé suchárky	—
53. Suchárky k vínu	—
54. Marcipánky	409
55. Marcipánky na jiný způsob	—
56. Celičky z koření	410
57. Pařížské řízky	—
58. Mandlové řízky	—
59. Švédský chlebiček	—
60. Mandlové trubičky	411
61. Skořicové trubičky	—
62. Oplatky s čokoládou	412
63. Zázvorky	—
64. Linecké těsto	413
65. Hnědé linecké těsto	—
66. Mandlové obloučky ze syrového těsta	—
67. Dobrý perník	—
68. Francouzský perník	414
69. Černý norimberský perník	415
70. Bílý norimberský perník	—

Nadívky do koláčů, buchtíček a koblíh.

1. Povidla	416
2. Mák	—
3. Tvaroh	—
4. Hrozinková povidla	417

Číslo	Str.
5. Cukrová jíška	417
6. Jícha k posypání koláčů —	
7. Perník	—
8. Sníh	418

Ledy rozličných barev k ozdobení dortů a cu- krovinek.

1. Bílý led	418
2. Žlutý led	—
3. Čokoládový led	419
4. Skořicový led	—
5. Jahodový led	—
6. Růžový led	—
7. Zelený led	—
8. Vodní led	420
9. Citronový a pomoran- čový led	—
10. Vařený cukr na okrá- šení dortů	—
11. Vařený cukr všelijakých barev	—
12. Jak se cukrová krupice připravuje a barví	421

Dorty.

1. Černý chlebový dort	422
2. Chlebový dort bez man- dlí	423
3. Mandlový dort	—
4. Jiný mandlový dort	—
5. Věncový dort z mandlí	424
6. Pražený dort z mandlí	—
7. Dort mechový	425
8. Dort čokoládový	—
9. Dort piškotový	426
10. Dort mramorový	—
11. Piškotový dort se zava- řeninkou	—
12. Linecký dort	427
13. Linecký dort na jiný způsob	428
14. Dobrý skládaný dort	—
15. Zemčatový dort	429
16. Dort z lískových oříšků —	
17. Jemný ořechový dort	430
18. Jiný ořechový dort	—

Číslo	Str.
19. Dort kaštanový	431
20. Piškotový dort	—
21. Dort rybízový	—
22. Zaječí dort	432
23. Dort rosolovaný z jablek	433
24. Dort z nudlí	—
25. Dort z koření	434
26. Černý dort se zavaře- ninkou	—
27. Dort máslový nebo list- kový	—
28. Dort se smetanovou pě- nou	435
29. Dort z máku	436
30. Pomorančový dort	—
31. Pomorančový dort na jiný způsob	437

Cukrovinky.

1. Pokroutky z hořkých mandlí	437
2. Jiné hořké pokroutky —	
3. Mandlové hubinky	438
4. Vanilové hubinky	—
5. Čokoládové věnečky ne- bo hubinky	—
6. Merunkové preclíčky	439
7. Ledové koblížky	—
8. Skořicové věnečky	440
9. Líhové věnečky	—
10. Mandlové řízky	—
11. Mandlové tašky	441
12. Mandlové tašky na jiný způsob	—
13. Anýzové kornoutky	442
14. Cukrová zemčátka	—
15. Piškoty	443
16. Černé piškoty	—
17. Závitek z piškotového těsta	—
18. Chléb s máslem	444
19. Mandlové věnečky	—
20. Cukrová šunka	445
21. Cukrový cervulát	—
22. Bílá jitrnice z míšen- ských jablek	446
23. Obloučky	—
24. Mandlové obloučky	447

Číslo	Str.
25. Mandlové obloučky na jiný způsob	447
26. Hnědé mandlové obloučky	—
27. Mandlové kobližky s rybízem	448
28. Španělské větry s mandlemi	—
29. Španělské větry se zavařeninkou	449
30. Precličky z pistácií	—
31. Cukrované mandle	—
32. Smažené mandle	450
33. Královský chlebiček	—
34. Cukrový had	451
35. Dortičky žlutkové	—
36. Skořicové pokroutky	452
37. Anýzové precličky	—
38. Michané kobližky	—
39. Citronové hromádky	453
40. Citronové loučky	—
41. Jiné loučky z mandlí	—
42. Ještě jiné loučky z mandlí	454
43. Oplatky	—
44. Janovské kvadrátky	—
45. Hrubinky z lískových oříšků	455
46. Půlměsíčky z velkých ořechů	—
47. Ocukrované pomoranče	—
48. Ocukrované datle	456
49. Ocukrované kaštiny	—
50. Jiné ocukrované kaštiny	—
51. Ocukrované amarelky	457
52. Ocukrované oříšky	—
53. Španělský chlebiček	—
54. Mandlový chlebiček	458
55. Biskupský chlebiček	—
56. Uherský chlebiček	—
57. Anglický chlebiček	459
58. Chlebiček z kaštanů	—
59. Komisní chlebiček	—
60. Anýzový chlebiček	460
61. Vandličky dortové	—
62. Všelíké drobnůstky z máselného těsta	—

Sladké rosoly.

Číslo	Str.
1. Čištění vyzího měchýře (Šaußenblase)	461
2. Čištění želatýnnu	462
3. Čištění cukru	—
4. Rosol citronový	463
5. Rosol pomorančový	464
6. Jiný pomorančový rosol	—
7. Rosol z vína	465
8. Rosol fialkový	466
9. Rosol višňový	—
10. Rosol jahodový	467
11. Rosol malinový	—
12. Rosol rybízový	—
13. Rosol z kávy	—
14. Rosol z vanilie	468
15. Rosol z čokolády	—
16. Bílý mandlový rosol	469
17. Michaný rosol	—
18. Rosol řeřichový	470
19. Rosol všelikých barev	471
20. Rosol punšový	—
21. Rosol ananasový	472
22. Višně v rosolu	—
23. Merunky v rosolu	473
24. Mišenská jablka v rosolu	—
25. Studené šodó s rumem	—
Rosoly se smetanovou pěnou.	
26. Smetanová pěna	474
27. Vanilový rosol se smetanovou pěnou	—
28. Kávový rosol se smetanovou pěnou	—
29. Rýžový rosol se smetanovou pěnou	475
30. Čokoládový rosol se smetanovou pěnou	—
31. Rosol z lískových oříšků se smetanovou pěnou	476
32. Maraskýnový rosol se smetanovou pěnou	—
33. Jahodový rosol se smetanovou pěnou	477
34. Ananasový rosol se smetanovou pěnou	—

Číslo	Str.
35. Merunkový rosol se smetanovou pěnou	477
36. Citronový rosol se smetanovou pěnou	478

Zmrzliny.

1. Jak se má led připravovat a zmrzlina dělat	478
2. Jak se cukr čistí a ve vaření postupuje	479
3. Zmrzlina z vanilie	480
4. Zmrzlina z čaje	—
5. Zmrzlina z kávy	—
6. Zmrzlina z liskových oříšků	—
7. Zmrzlina z hořkých mandlí	481
8. Zmrzlina z kaštanů	—
9. Zmrzlina čokoládová	—
10. Zmrzlina z páleného cukru	482
11. Zmrzlina z jahod	—
12. Jahodová zmrzlina se smetanou	—
13. Zmrzlina z višni	483
14. Zmrzlina z malin	—
15. Zmrzlina z rybizu	—
16. Zmrzlina z citronů	484
17. Zmrzlina z pomorančů	—
18. Zmrzlina ananasová	—
19. Zmrzlina z punše	—
20. Zmrzlina s maraskýnem	485

Nápoje.

1. Citronová voda (limonada)	485
2. Mandlové mléko	486
3. Punš	—
4. Čajový punš	—
5. Punš s vejci	487
6. Studený punš	—
7. Punš se šampaňským vínem	—
8. Grog	—
9. Bišof	488
10. Čokoláda	—
11. Čokoláda z vody	—
12. Káva	—

Číslo	Str.
13. Čaj (Thee)	489
14. Rýžovka	490
15. Šodó	491
16. Šodó ze slivovice	—
17. Pálené víno	—
18. Nápoj na způsob likéru	492
19. Malinová šťáva	—
20. Ječná voda	493

Ovocní zavařeninky.

1. Rybízová zavařeninka	493
2. Rybízová zavařeninka procezená	—
3. Rybízová šťáva za studena připravená	494
4. Malinová zavařeninka	—
5. Višňová šťáva	—
6. Višňová zavařeninka	495
7. Zavařeninka z amarelek	—
8. Třešňová zavařeninka	—
9. Jahodová zavařeninka	—
10. Merunková zavařeninka	496
11. Šípková zavařeninka	—
12. Jablková zavařeninka	—
13. Jina jablková zavařeninka	497
14. Zavařeninka z gdoulových jablek	—
15. Sýr z gdoulových jablek	—
16. Šťáva z dřšťálek (Berberisbeeren)	498
17. Zavařeninka z dřšťálek	—
18. Oloupané švestky vyvařeně	499
19. Borůvky zavařeně	—
20. Višňovka	—

Zavařené celé ovoce.

1. Jak se ovoce v páře zavařuje	500
2. Višně v cukru zavařené	501
3. Višně v octě naložené	502
4. Meruňky v cukru zavařené	—
5. Šípky v cukru zavařené	503
6. Zavařený angrešt	—
7. Zavařený rybíz	504
8. Rybíz v octě naložený	—

Číslo	Str.
9. Zavařené vinné zrní . . .	505
10. Zavařený meloun . . .	—
11. Zavařený ananas . . .	506
12. Zavařená gdoulová ja- blka	—
13. Zavařené fíky	—
14. Zavařené muškátové hruštičky	507
15. Citronáda v cukru zava- řená	—
16. Ořechy v cukru zavařené	509
17. Mirabelky a zelenčata (ringlo) v cukru zavařené	—

Ještě některé potřebné přípravy.

Rozličné míšeninky.

1. Míšeninka majoránková .	510
2. Míšeninka majoránková na jiný způsob	511
3. Míšeninka ze šalvěje . . .	—
4. Míšeninka z dymiánu . . .	—
5. Míšeninka se hříbký . . .	—

Rozličná másla.

1. Račí máslo	512
2. Máslo žluté	—
3. Máslo zelené	—
4. Máslo růžové	513
5. Máslo sardelové	—
6. Máslo čokoládové	—
7. Máslo s bylinkami (To- leranz)	514

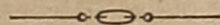
Pozličné octy.

1. Ocet estragonový	514
2. Ocet bylinkový	—

Číslo	Str.
3. Ocet malinový	515
4. Ocet rybízový	—
5. Ocet fialkový	—
6. Ocet citronový	516

Dodatek.

1. Jak se dělají jaternice, jelita a klobásky	516
2. Jak se maso k uzení na- kládá	518
3. Jak se máslo nakládá, solí a převaruje	—
4. Jak se mají vejce uklá- dat, aby se nepokazila	519
5. Jak se zmrzlá vejce nebo jablka zase napravi	520
6. Jak se dělá rýžová mou- ka a krupice	—
7. Jak se dělá ječná mouka	521
8. Jak se dá zelený hrášek na zimu zachovat	—
9. Jak se mají houby sušit	522
10. Jak se zeli nakládá . . .	523
11. Jak se povidla vaří . . .	524
12. Jak se připálená sme- tana opět napravi	—
13. Rychlý prostředek, když se kuchařka spálí neb opaří	525
14. Jak se mýdlový a ka- frový líh pro domácí po- třebu připravuje	—
15. Kterak se při menších i větších hostinách tabule upravovati mají (s mnoha příklady)	527



Omáčky k hovězímu masu.

Číslo	Str.
1. Omáčka cibulková . . .	48
2. Omáčka polská . . .	—
3. Žlutá cibulová omáčka .	49
4. Cibulová omáčka s vínem	—
5. Omáčka z naložené okurky	—
6. Omáčka z čerstvé okurky	50
7. Omáčka koprová	—
8. Inědá koprová omáčka	—
9. Omáčka z koření	—
10. Omáčka z kerblíku (Kerbelkraut)	51
11. Omáčka s kyselou smetanou	—
12. Omáčka sardelová	—
13. Omáčka kaprlová	52
14. Omáčka z angreštu	—
15. Omáčka z rajských jablek	—
16. Omáčka ze žampionů . . .	—
17. Omáčka z ryzeň	53
18. Omáčka ze suchých hub	—
19. Omáčka z kořínků od zelenin	—
20. Omáčka na holandský způsob	—
21. Studená omáčka	54
22. Studená omáčka na jiný způsob	—
23. Studená omáčka ještě na jiný způsob	55
24. Studená omáčka ku zvěřině	—
25. Omáčka majonézová	—
26. Majonézová omáčka na jiný způsob	56
27. Křen smetanový	—
28. Křen polívkový	—
29. Křen kyselý	57
30. Hořčice	—
31. Kyselý rosol (aspik)	—

Naloženiny k hovězímu masu.

1. Okurky ve vodě naložené 58
2. Okurky v octě naložené 59

Číslo	Str.
3. Malé okurčičky v páře naložené	60
4. Okurky oloupané	—
5. Naložené ryzce	61
6. Ryzce v parních sklenicích naložené	62
7. Naložené hříbky	—
8. Naložené bobové lusky . . .	—
9. Naložená červená řepa . . .	63
10. Naložené brusinky (Preiſelbeeren)	—
11. Naložená michaninka	64

Smaženiny, pořezky, svitky a kotletky.

1. Smažená kuřátka	65
2. Smažená holoubata	—
3. Smažené kůzlátko	66
4. Smažené telecí řízky	—
5. Smažené telecí nožičky . . .	—
6. Smažený telecí mozek	67
7. Svítečky z telecího mozku	—
8. Mozečkem nadívané žemličky (pořezky)	—
9. Klobásky z mozečků	68
10. Smažené telecí uši s brzlíkem	—
11. Smažené křupky z telecího hrudi	69
12. Telecí karbanátky	70
13. Telecí kotletky	—
14. Nadívané telecí řízky	—
15. Faširované karbanátky	71
16. Jině faširované karbanátky	—
17. Michané karbanátky s kapustou	—
18. Závitky z kapusty	72
19. Jelítka z husí krve	73
20. Smažená játra	—
21. Smažené vemeno	—
22. Svítek z telecí ledvinky	—
23. Svítek z okruží	74
24. Svítek z jater	—
25. Jehněčí kotletky	75
26. Jehněčí kotletky nadívané	—
27. Vepřové kotletky	76

Číslo	Str.	Číslo	Str.
28. Vepřové fašírované karbanátky	76	31. Měsíčné řetkvičky	96
29. Klobása	—	32. Kolník s vepřovým masem	97
Zeleniny.			
1. Kadeřník (Braunfohl) s klobásou	76	33. Kolník s kaštany	—
2. Brukve (kelrubby, Kohlrübe) s jehněčím masem	77	34. Vodnice (Wasserrübe)	98
3. Brukve nadívané	—	35. Vodnice na kyselo	99
4. Zelený hrášek se smaženými kuřaty	78	36. Vodnice naložená	—
5. Zelený hrášek s mrkvičkou	—	37. Řepa s vepřovým masem	100
6. Špenát se smaženými nožičkami	79	38. Sladké zelí fašírované	—
7. Špenát ve formě	—	39. Kyselé zelí s vepřovou pečínkou	101
8. Šťovík se smaženými játrami	80	40. Kyselé zelí pečené	—
9. Karfiol omaštěný	—	41. Hlávkový salát nadívaný	102
10. Karfiol s kuřátky	—	42. Hrách	103
11. Karfiol v krému pro osm osob	81	43. Hrách promačkaný	—
12. Karfiol ve faši pro osm osob	—	44. Čočka	—
13. Špargl (chřest, Spargel)	83	Zadělávaná a dušená jídla.	
14. Špargl na způsob zeleného hrášku	—	1. Kuřata s knedličky	104
15. Artičoky s omáčkou	84	2. Kuřata s hříbky	—
16. Artičoky dušené	—	3. Kuřata s celerem	105
17. Artičoky nadívané	85	4. Kuřata na spěšný způsob	—
18. Zelené boby (fazole) s jehněčím masem	—	5. Kuřata s paprikou	—
19. Mrkev s pořezkami	86	6. Kuřata se žampiony	106
20. Nadívané okurky	—	7. Kuřata s lanýži	—
21. Kapusta krájená	87	8. Kuřata s rýží	—
22. Kapusta nadívaná	88	9. Kuřata s omáčkou z rajských jablek	—
23. Nadívaná kapusta na jiný způsob	89	10. Kuřata se žlutou omáčkou	—
24. Kapusta s uzeným jazykem v páře vařená	90	11. Kuřata na turecký způsob	—
25. Kapusta fašírovaná	—	12. Kuřata s kyselou smetanou	108
26. Kapusta fašírovaná na jiný způsob	92	13. Kuřata se šparglovými hlavičkami	—
27. Kapusta s rýží v páře vařená	93	14. Kuřata s karfiolem, hříbky a račimi ocásky	—
28. Kapustová poupata s raky	94	15. Kuřata s račím konsumé	109
29. Míchaninka ze zelenin	95	16. Kuřata s majonézovou omáčkou	110
30. Jiná míchaninka	—	17. Kuřata s černou omáčkou	—
		18. Kuřata nebo kapouni fašírování	—
		19. Telecí maso s kmínem	112
		20. Telecí maso s citronem	—

Číslo	Str.
21. Telecí maso dušené . . .	113
22. Telecí řízky se sardelmi —	
23. Telecí řízky ze studené pečené	—
24. Telecí řízky se smrži .	114
25. Telecí řízky s vínem . .	—
26. Telecí řízky s paprikou	115
27. Telecí řízky s kyselou smetanou	—
28. Telecí řízky s kyselou smetanou na jiný způsob —	
29. Telecí řízky s kaprlemi	116
30. Telecí hrudi dušené . .	—
31. Telecí hrudi vyslaněné (vyšpikované).	117
32. Telecí hrudi s vinní omá- čkou	—
33. Telecí hrudi nadívané .	118
34. Telecí hrudi s mušlemi .	119
35. Telecí hrudi pečené s omáčkou	—
36. Zavnuté telecí řízky .	120
37. Sekanina ze studené te- leci pečené	121
38. Telecí kýtička	—
39. Telecí kýta s celerovou omáčkou	122
40. Telecí kýta se smetanou	123
41. Půl telecí kýty dušené (Fricandeau).	—
42. Faširovaná kýta	124
43. Faširovaná kýta s bilou omáčkou	125
44. Hrušky neb jablka z te- leciho masa	—
45. Telecí hlavička s fryka- sem (podpouškou) . . .	126
46. Telecí hlavička s hnědou omáčkou	127
47. Telecí okruží s frykasem	128
48. Telecí okruží se smeta- nou	—
49. Telecí srdce a brzlik . .	—
50. Telecí brzliky dušené .	129
51. Telecí játra dušená . . .	—
52. Knedlíky z telecích jater	130
53. Telecí plíce	—
54. Telecí plíce na jiný způ- sob	131
55. Telecí osrdí pečené . .	—

Číslo	Str.
56. Kapoun s lanýži	132
57. Kapoun s mušlemi	—
58. Kapoun s úhořem	133
59. Kapoun se šneky	—
60. Holoubata s bilou omá- čkou	134
61. Holoubata dušená	—
62. Jehněčí kotletky s omá- čkou	—
63. Jehněčí hrudičko se špa- nělskými ptáčky	135
64. Nadívané jehněčí hrudi- čko s raky	136
65. Jehněčí nebo skopová kýta s kyselou smetanou —	
66. Skopové hrudi dušené	137
67. Skopové hrudi se sme- tanou	—
68. Skopové maso se šneko- vou omáčkou	138
69. Skopové maso s majorán- kovou omáčkou	—
70. Skopové ledvinky dušené	139
71. Skopové jazyky s citro- novou omáčkou	—
72. Vepřová hlava	—
73. Vepřové maso na pivě .	140
74. Faširovaná kýta z vepřo- vého masa	—
75. Španělské ptáčky	141
76. Zadělávané kůzle	—
77. Přední čtvrtka kůzlete se šparglem a se smrži . .	142
78. Přední čtvrtka kůzlete s citronovou omáčkou .	143
79. Zadělávané vemeno . . .	144
80. Sekanina z vemene	—
81. Dršťky	145
82. Nadívané zemličky	—
83. Faširovaná kachna	146
84. Husí drůbky s knedli- čky	147
85. Husí drůbky s nudlemi .	148
86. Husí játra dušená	—
87. Slepice s citronovou omá- čkou	149
88. Mišeninka (ragout, čti: ragú) z drobnůstek od drůbeže a z kuřecích hřebínků	—

Číslo	Str.
89. Mišeninka ze zbytků bažantů a koroptví	150
90. Mišeninka z telecích uší, brzlíků a jazyků	151
91. Mišeninka z hovězích chamů, brzlíků a račích ocásků	—
92. Mišeninka z telecího srdce a plic	152
93. Mišeninka s bílým okolkem	—
94. Mišeninka ze studené pečeně	153
95. Mišeninka ze zajíce a sardeli	154
96. Mišeninka z hovězích chamů, z ledvinky a vemeny	—
97. Husí podpouška	155

Zadělávaná zvěřina.

1. Černá zvěřina (divoký kanec)	155
2. Černá zvěřina na jiný způsob	156
3. Zvěřina srnčí zadělávaná	—
4. Zvěřina s jašovcovou omáčkou	157
5. Divoká kachna	—
6. Koroptve dušené	158
7. Koroptve s pomorančovou omáčkou	—
8. Koroptve na francouzský způsob	159
9. Zadělané zbytky od koroptví	—
10. Dušení bažanti	160
11. Karbanátky z bažantů neb koroptví	161
12. Sekaninka z bažantů neb koroptví	163
13. Zadělávané sluky	164
14. Dušení skrívanci	165
15. Malí ptáčci s omáčkou	—
16. Malí ptáčci v županu	—
17. Zadělávání drozdů nebo kvíčaly	166
18. Křepelky s rýží	—
19. Kvíčaly s rýží	167

Číslo	Str.
20. Dušený tetřev	167
21. Zaječí předeček na černo	168
22. Zaječí předeček na jiný způsob	—
23. Karbanátky ze zajíce	169
24. Sekanina ze zajíce	170

Paštiky.

1. Křehké těsto k paštikám	171
2. Máslové těsto k paštikám	—
3. Jiný způsob máslového těsta	172
4. Máslové paštičky s koroptvemi	173
5. Paštičky s brzlíkem	—
6. Paštičky z telecích plic	174
7. Paštičky ze studené telecí pečeně	—
8. Paštičky mozečkové	175
9. Paštičky sardelové	—
10. Paštičky s parmazánským sýrem	—
11. Paštičky s telecími játry	176
12. Tuhá paštika se zajícem	—
13. Tuhá paštika z husy	179
14. Telecí paštička s ptáčky	—
15. Paštika z husích jater	180
16. Paštika ze zajíce v páře vařená	181
17. Paštika ze štiky	182

Moučná jídla,

obyčejná i jemnější.

1. Moučné knedlíky	183
2. Jiné moučné knedlíky	184
3. Knedlíky se slaninou (špekem)	—
4. Knedlíčky ve smetaně	—
5. Švestkové knedlíky	185
6. Švestk. knedlíky s kvasnicemi	—
7. Zemčatové knedlíky	—
8. Zemčatové knedlíky na jiný způsob	186
9. Zemčatové šlejšky	—
10. Zemčat. závitky s uzeninou	187

Číslo	Str.
11. Krupičné knedlíky . . .	187
12. Krupičné knedlíky v krému	188
13. Tvarohové knedlíky . . .	—
14. Tvarohové šlejšky . . .	—
15. Tašky s tvarohem . . .	189
16. Turecké knedlíčky . . .	—
17. Nudle ve smetaně . . .	190
18. Nudle smažené	—
19. Nudle s tvarohem . . .	191
20. Nudle s mandlemi . . .	—
21. Nudle s raky	192
22. Nudle s jablky	—
23. Smažené nudle nebo rýže	193
24. Fličky se šunkou	—
25. Fličky s raky	194
26. Fličky s jablky	—
27. Smaženec (Šdmoren) z mouky	—
28. Smaženec ze žemličky .	195
29. Smaženec krupičný . . .	—
30. Smaženec s vanilovou smetanou	—
31. Smaženec chlebový . . .	—
32. Třešňovec	196
33. Jablkovec	—
34. Žemlovka s hrozkami .	197
35. Žemličkový svítek s po- vidly	—
36. Žemličkové jídlo s ru- mem	198
37. Žemličky s povidly . . .	—
38. Žemličky nadívané . . .	—
39. Žemličkové nadívané li- vanečky	199
40. Žemličkové řízky s ho- vězím tukem	—
41. Bublanina švestková . .	200
42. Bublanina třešňová . . .	—
43. Polenta	201
44. Válená štrudle s jablky	—
45. Válená štrudle s rýží . .	—
46. Dobrá štrudle s tvarohem	202
47. Tažená štrudle s jablky	—
48. Tažená štrudle na jiný způsob se žemličkou . . .	203
49. Tažená štrudle s višněmi neb třešněmi	204
50. Tažená štrudle s telecími přlicemi	—

Číslo	Str.
51. Rakové štrudle	205
52. Lité štrudle (omeletky) s mišeninkou	—
53. Lité smažené štrudle . .	206
54. Lité štrudle čili ome- letky s povidly	—
55. Lité štrudle s tvarohem .	207
56. Lité štrudle s čokoládou	—
57. Kraple s povidly	—
58. Kraple se špenátem . . .	208
59. Rýžová kaše	—
60. Rýže s uzeným masem . .	—
61. Rýže s jelity	209
62. Rýže s jablky	—
63. Rýže pečená se sekani- nou	210
64. Lité zelníčky	—
65. Zelníky	211
66. Zelníky bez kvasnic . . .	—
67. Zelné svítky	212
68. Zelné šlejšky	—
69. Moučné livanečky	—
70. Hrachové livanečky . . .	213
71. Vařená buchta se sla- nečkem	—
72. Buchtičky s krémem . . .	214
73. Buchta ze zemčat s vin- nou omáčkou	—
74. Pražená kaše	215
75. Svítek krupičný	—
76. Svítek z mrkve	—
77. Svítek z vína	216
78. Jablka v županu	—
79. Jídlo oplatkové	—
80. Makaronky	217
81. Mandlové fličky	—
82. Turecký turban	218

Pudingy.

1. Puding žemlový	219
2. Puding žemlový na jiný způsob	—
3. Jiný žemlový puding s maraskinem	220
4. Anglický puding	—
5. Plum-puding	221
6. Puding z rýže	—
7. Jiný puding z rýže	222

Číslo	Str.
8. Puding s čokoládou . . .	223
9. Puding se ságem . . .	—
10. Puding z bramborů . . .	224
11. Puding špenátový . . .	—
12. Puding tvarohový . . .	225
13. Puding s uzeninou . . .	—
14. Jiný puding s uzeninou	—

Nákypy.

1. Nákyp z jablek . . .	226
2. Jiný nákyp z jablek . . .	—
3. Ještě jiný nákyp z jablek . . .	227
4. Spěšný nákyp z jablek . . .	—
5. Nákyp jablekový s piškoty . . .	—
6. Nákyp rýžový s nadívanými jablky . . .	228
7. Nákyp se smaženými nudlemi . . .	—
8. Nákyp nudlový s čokoládou . . .	229
9. Nákyp ze strouhánky . . .	230
10. Nákyp z kapaneého těsta . . .	—
11. Nákyp z hovězího tuku (morku) . . .	—
12. Dobrý nákyp ze smažené zemličky . . .	231
13. Jiný nákyp ze smažené zemličky . . .	—
14. Nákyp z rýže . . .	—
15. Nákyp z rýžové krupice . . .	232
16. Nákyp krupičný s nudlemi . . .	—
17. Nákyp z krup . . .	233
18. Nákyp z tvrdých žloutků . . .	—
19. Nákyp mandlový s tvrdými žloutky . . .	234
20. Nákyp tvarohový . . .	—
21. Nákyp ze strouhaného chleba . . .	235
22. Jiný chlebový nákyp . . .	—
23. Chlebový nákyp ještě na jiný způsob . . .	—
24. Nákyp z mandlí . . .	236
25. Jiný mandlový nákyp . . .	—
26. Mandlový nákyp ještě na jiný způsob . . .	—

Číslo	Str.
27. Nadívaný mandlový nákyp . . .	237
28. Piškotový nákyp s nudlemi . . .	238
29. Jiný piškotový nákyp . . .	—
30. Nákyp kaštanový . . .	—
31. Nákyp jíškový . . .	239
32. Nákyp z omeletek . . .	241
33. Omeletky s jablky . . .	—
34. Nákyp rakový . . .	242
35. Nákyp z kaprového mléčí . . .	—
36. Nákyp s račin maslem . . .	243
37. Nákyp špenátový . . .	—
38. Nákyp zemčatový . . .	—
39. Jiný zemčatový nákyp . . .	244
40. Nákyp s piškoty nebo s vanilovými hubinkami . . .	—
41. Nákyp z praženého cukru . . .	245
42. Moučný nákyp s čokoládou . . .	—
43. Nákyp čokoládový . . .	246
44. Čokoládový nákyp na jiný způsob . . .	—
45. Moravský čokoládový nákyp . . .	247
46. Čokoládový nákyp s vinnou pěnou . . .	—
47. Nákyp z kávy . . .	248
48. Strakatý nákyp . . .	—
49. Merunkový nákyp v plameni . . .	249
50. Nákyp z vařeného citronu . . .	—
51. Jiný citronový nákyp . . .	250
52. Nákyp ze šodó . . .	—
53. Nákyp z kyselé smetany . . .	251
54. Nákyp studený . . .	—
55. Nákyp zapálený . . .	—
56. Nákyp jahodový . . .	252
57. Nákyp malinový . . .	—
58. Nákyp merunkový . . .	253
59. Sněhový kopeček . . .	—
60. Piškoty se zavařeninkou . . .	254
61. Piškoty se šodó . . .	255
62. Rýžové vandličky . . .	—
63. Dortové vandličky se šodó . . .	—
64. Jiné vandličky se šodó . . .	256
65. Španělské větry se šodó . . .	—

Číslo	Str.
66. Bílkové věnečky se šodó	257
67. Omeletky se šodó	—
68. Košíčky se šodó	257
69. Radeckého rýžové jídlo	258
70. Věvec z páleného těsta	—
71. Hořící jitrničky	259
72. Smažené jablkové věnečky	—
73. Smažené švestky	260
74. Smažené závitky s jahodami	—
75. Krém	—
76. Krém vanilový	261
77. Krém čokoládový	—
78. Krém kávový	—
79. Krém s rumem aneb maskinem	262
80. Krém s cukrovinkami	—
81. Čokoládový krém s rýží	263
82. Pečený krém	264
83. Krupičné věnečky s krémem	265
84. Citronové šodó	—

Pečeně.

1. Hovězí pečeně	266
2. Telecí kýta na obyčejný způsob	—
3. Bramborové knedlíčky	267
4. Telecí kýta slaninou prostrkaná	—
5. Telecí kýta vyslaněná, s vínem	—
6. Telecí kýta naložená v octě s kořením	268
7. Telecí kýta se sardelmi	269
8. Telecí ledvina s nádivkou	—
9. Zadeček z beránka nebo kůzlete	270
10. Skopová kýta se zeměčátky	—
11. Skopová kýta na způsob zvěřiny	271
12. Vepřová kýta	—
13. Vepřová kýta naložená	272
14. Vepřová ledvina	—
15. Vepřový podbríšek naditý	—

Číslo	Str.
16. Podsvinče (sele)	273
17. Uzený hovězí jazyk a šunka	—
18. Husa a kachna	274
19. Husa a kachna naditá	—
20. Topan s nádivkou	—
21. Kapoun se sardelmi	275
22. Kapoun na způsob bažanta	—
23. Kuřata vyslaněná	—
24. Holoubata nadivaná	276
25. Zajíc	—
26. Zajíc na jiný způsob	277
27. Mladý zajíc (Млaдýзajac)	—
28. Srnčí hřbet a kýta	—
29. Jelení hřbet se smaženou žemličkou	278
30. Koroptve a bažant	—
31. Bažant na zvláštní způsob	—
32. Tetřev	279
33. Sluky (Слyкy)	—
34. Kvičaly	280
35. Křepelky	—
36. Divoká husa a kachna	—

Saláty.

1. Salát hlávkový	281
2. Hlávkový salát na francouzský způsob	—
3. Hlávkový salát s kyselou smetanou	282
4. Hlávkový salát se slaninou	—
5. Salát okurkový	—
6. Okurkový salát s kyselou smetanou	—
7. Míchaný salát	—
8. Salát z andivie (ze šterbáku)	283
9. Salát z chmeličku	—
10. Sladký salát	—
11. Salát řeřichový	—
12. Salát vlaský	284
13. Salát celerový	—
14. Salát zelný	—
15. Salát ze syrového zelí	285
16. Salát ze šparglu (chřeststu)	—

Číslo	Str.
17. Salát ze šneků (hlemýžďů)	285
18. Obyčejný zemčatový salát se slanečkem	—
19. Míchaný zemčatový salát	283
20. Salát ze syrového masa	287

Kompoty.

1. Kompot z čerstvých višni	287
2. Kompot z jahod	—
3. Kompot z malin	—
4. Kompot z angreštu	288
5. Kompot z meruňek	—
6. Kompot z broskví	—
7. Kompot z mirabelek	—
8. Kompot z mišenských jablek	283
9. Jiný kompota z mišenských jablek	289
10. Kompot z čerstvých jablek	—
11. Kompot z hrušek	290
12. Kompot z čerstvých švestek	—
13. Jiný kompota z čerstvých švestek	—
14. Kompot ze suchých švestek a ze šípků	—
15. Smažený kompota	291
16. Kompot z mrkve	—
17. Kompot z mrkve a pomorančů	—
18. Kompot z melounu	292
19. Kompot ze gdoulových jablek	—
20. Kompot kaštanový	293
21. Kompot z brusinek	—

Masité rosoly (huspeniny, Sulžen).

1. Aspik	293
2. Telecí mozky v aspiku	294
3. Rosol z telecí hlavy a z nožiček	295
4. Telecí řízky v rosolu	296

Číslo	Str.
5. Telecí frikandó s aspikem	297
6. Kuřata v rosolu	—
7. Krocán v rosolu	298
8. Kapoun v rosolu	299
9. Nadívaný kapoun s aspikem	—
10. Rosolované selátko (podsvinče)	300
11. Nadívané sele v rosolu	301
12. Stočené sele s rosolem	302
13. Huzí játra v rosolu	303
14. Řízky ze zajíce v rosolu	304
15. Puding z koroptvi v aspiku	—
16. Rosolovaný tetřev	305
17. Studená vepřová hlava	306
18. Studená hlava divokého kance	307
19. Kančí hlava v rosolu	308
20. Huspenina z hovězích paznehtů	—
21. Řízky ze studeného masa	309
22. Studený kapoun anebo krocán v omáče	310

Rybí a postní polívky.

1. Petruželová voda	310
2. Obyčejná rybí polívka	311
3. Polívka z kapra na způsob jaternicové	—
4. Bílá rybí polívka	—
5. Hnědá polívka s knedličky	312
6. Polívka z línů na způsob hovězí	—
7. Dušená polívka s postní mišeninou	313
8. První mišeninka	—
9. Druhá mišeninka	314
10. Třetí mišeninka	—
11. Žlutá polívka s rosolem	—
12. Polívka s míchanými knedličky	315
13. Polívka ze šneků	—
14. Polívka z raků	316
15. Polívka ze žab	—
16. Šparglová polívka se svitkem	317