

## R e j s t ř í k.

	Strana.
Předmluva . . . . .	3
Úvod . . . . .	6
Jak se rozličné polívky a omáčky k masu připravovati mají . . . . .	11

### Rozličné polívky.

1. Rejzová . . . . .	12
2. Mandlová polívka . . . . .	—
3. Polívka slepičí . . . . .	13
4. Černá polívka . . . . .	—
5. Polívka raková . . . . .	14
6. " jätrová . . . . .	—
7. " žloutková . . . . .	—
8. Switek do polívky . . . . .	—
9. Switek krupičný . . . . .	15
10. Jiný switek . . . . .	—
11. Jiný switek . . . . .	—
12. Bnedlěky z jater . . . . .	16
13. Switek žemlový do polívky . . . . .	—
14. Polívka rejzová s husím kaldounem . . . . .	17
15. Zovězi neb škopové maso s kroupami a s žemličkou . . . . .	19

### O postních polívkách a houbách.

16. Zrachová, čočková a žemčatová po- lívka . . . . .	19
--	----

	Strana.
17. Polívka houbová, houbovec číslo 1.	21
"      "      "      "      "      2.	22
"      "      "      "      "      3.	—
"      "      "      "      "      4.	—
"      "      "      "      "      5.	—
18. Polívka kapaná . . . . .	23
19. Polívka nudlová a sličková . . . . .	—
20. Krupičná polívka . . . . .	24
"      "      "      Jiná . . . . .	—
21. Polívka chlebová s pivem . . . . .	—
22. Winná polívka . . . . .	25
25. Polívka kminová . . . . .	26

### O m á č k y.

1. Křen mlíkový . . . . .	26
2. Křen smetanový . . . . .	—
3. Křen polívkový . . . . .	—
4. Křen kyselý . . . . .	27
5. Omáčka cibulová . . . . .	—
6. Omáčka česneková . . . . .	—
7. "      "      michaná . . . . .	—
8. "      "      kyselá k masu hovězímu a k pečení . . . . .	28
9. "      "      kaprlová . . . . .	29
10. "      "      koprová . . . . .	—
11. "      "      z rajských jablíček . . . . .	—
12. "      "      sardelová . . . . .	—
13. "      "      studená smetanová . . . . .	30

### Zadělávané maso.

1. Hovězí neb škopové maso se zemčaty	30
2. Vepřové maso s polívkou, knedlíky a křenem . . . . .	—
3. Zadělávané škopové maso se zemčaty	31

4. S citronovou omáčkou telecí maso	—
5. Telecí maso neb kaldoun s celerem	32
6. Slepíci neb husi kaldoun zadělaný s rejší	—
7. Slepice, kuřata, husi neb kachní kaldoun s nudlemi	33
8. Kuřata zadělávaná s knedličky buď fassowými neb žemlowými	—
9. Knedličky žemlowé	55
10. Kuřata neb kapoun s houbami	—

### B w ě ř i n a.

1. Černá zvěřina	36
2. Zadělávaná zvěřina	—
3. Diwohá kachna	37

### Telecí maso.

1. Telecí hlava s kyslinkou (Frikases)	38
2. Telecí mozek smažený	39
3. Hlava a nohy telecí w rosolu (Aspik)	40
4. Telecí játra duffené	42
5. Telecí játra pečené	43
6. Switek z jater	—
7. Telecí nožičky smažené	44
8. Telecí hrudí s citronem	45
9. Okruží s winnou omáčkou	—
10. Okruží se smetanou	46
11. Switek z okruží	47
12. Nadiwané hrudí s rakama	—
13. Hrudí wyslaněné (špišované)	48
14. Krupky z telecího hrudí smažené (Tendrons)	49
15. Hrudí hnědé duffené	50
16. Hrudí s winnou omáčkou	—
17. Telecí hrudí s musflema	51

18. Telecí hrudí se smržemi . . . . .	52
19. Telecí hrudí se sparglem . . . . .	53
20. Telecí hrudí nadiwané . . . . .	—
21. Karbanátle obyčejné . . . . .	54
22. Karbanátle w papíru pečené . . . . .	55
23. Sassirowané karbanátle . . . . .	—
24. Karbanátle s omáčkou . . . . .	56
25. Telecí řízky s fassem . . . . .	57
26. Telecí řízky w rosolu . . . . .	58
27. Sassirowané karbanátle na jiný způsob . . . . .	59
28. Sassirowaná kýta . . . . .	60
29. Sassirowaná kýta na jiný způsob . . . . .	61
30. Telecí řízky s papryškou . . . . .	62
31. Telecí řízky s kyselou smetanou . . . . .	—
32. Telecí řízky s rakouským winem . . . . .	—
33. Telecí řízky s kaprlema . . . . .	63
34. Telecí řízky s kyselou smetanou na jiný způsob . . . . .	64
35. Telecí řízky se sardelema . . . . .	—
36. Telecí řízky s kminem . . . . .	65
37. Zabalené telecí řízky . . . . .	—
38. Sassirowaný jazyk . . . . .	—
39. Duffená kachna neb holuby . . . . .	66
40. Duffená škopová kýta, neb maso s kyselou omáčkou . . . . .	67
41. Wepřové maso s kminem na pivě . . . . .	68
42. Wepřové maso, neb wepřová hlava, neb howězi jazyk se sladkou omáčkou . . . . .	—

#### O strujení drůbeže.

1. Kapoun s muslemi . . . . .	69
2. Kapoun s falešnou musflowou omáčkou . . . . .	71
3. Kapoun se sardeLOWOU omáčkou . . . . .	72
4. Žřízky neb file z kapouna w bechamelu . . . . .	—

- |   |    |
|---|----|
| 5. Kuřata s čistou omáčkou . . . . .        | 73 |
| 6. Kuřata neb polárky se žampiony . . . . . | —  |
| 7. Kuřátka s raky . . . . .                 | 74 |
| 8. Kuřata s feikasem . . . . .              | —  |

**O rozličných zadělávaných pokrmech.**

- |   |    |
|---|----|
| 1. Zowězi jazyk krylirowaný . . . . .         | 75 |
| 2. Zowězi jazyk s kaprlowou omáčkou . . . . . | —  |
| 3. Michané jídlo neb ragu . . . . .           | 76 |
| 4. Jehněčí hrudička se sparglem . . . . .     | —  |
| 5. Jehněčí hrudička s raky . . . . .          | 77 |
| 6. Duffená holoubata s kaprlemi . . . . .     | —  |

**Z e l e n i n a.**

- |  |    |
|--|----|
| 1. Zassirowaný kolník . . . . .                          | 78 |
| 2. Kolník (Braunkohl) . . . . .                          | —  |
| 3. Wěnce ze sekaniny . . . . .                           | —  |
| 4. Řepa . . . . .  | 79 |
| 5. Mrkev . . . . .                                       | —  |
| 6. Zeli nucené . . . . .                                 | —  |
| 7. Karfiol . . . . .                                     | 80 |
| 8. Kapusta s masem . . . . .                             | —  |
| 9. Kerluby, (brukwe) s masem . . . . .                   | 81 |
| 10. Karfiol s telecím masem neb kuřaty . . . . .         | 82 |
| 11. Špenát . . . . .                                     | —  |
| 12. Černá omáčka z kyselých okurek na zeleniny . . . . . | 83 |
| 13. Braunkhél neb kadeřawé zeli . . . . .                | —  |
| 14. Nadiwaná kapusta . . . . .                           | —  |
| 15. Duffená kapusta se škopowým masem . . . . .          | 84 |
| 16. Mladý zelený hrách . . . . .                         | 85 |
| 17. Špargle . . . . .                                    | —  |

**O pečeních a nadiwkách.**

- |                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. Zusy a kachny pečené . . . . . | 86 |
|-----------------------------------|----|

2. Wepřowá pečeně . . . . .	86
3. Topan neb frůta . . . . .	87
4. Kapoun a fuřata . . . . .	88
5. Pečené sele - (podswiňce) . . . . .	—
6. Pečená škopowá řýta . . . . .	89
7. Sekaná pečeně . . . . .	90
8. Pečený zajíc . . . . .	—
9. Předek zajiči . . . . .	92
10. Jelení hřbet se smaženou zemličkou . . . . .	—
11. Koroptwe a bazanti . . . . .	93

## S a l á t y.

1. Duffené neb sladkokyselé zeli . . . . .	93
2. Zeli kyselé . . . . .	94
3. Salát celerowý . . . . .	—
4. Salát polní . . . . .	95
5. Salát hláwkowý . . . . .	—
6. Salát šwestkowý . . . . .	—
7. Salát okurkowý . . . . .	—
8. Salát jablkowý neb hruffkowý . . . . .	96
9. Salát zemčatowý . . . . .	—

## D w a ř e n í.

1. Šrách . . . . .	97
2. Čočka . . . . .	—
3. Boby (fazole) . . . . .	98
4. Jáhly . . . . .	—
5. Jabelná hustě wywařená kasse z wody . . . . .	99
6. Zemčata s masem . . . . .	99
7. Zemčatowá kasse . . . . .	100
8. Zemčatowé slejšky . . . . .	101

## D rozličných jídlách z mouky.

1. Knedlíky . . . . .	102
-----------------------	-----

2.	Knedlíky z uzeniny . . . . .	103
3.	Knedle sšwestkové . . . . .	—
4.	Knedlíky tvarohové . . . . .	104
5.	Nudle do polívky . . . . .	105
6.	Nudle masťené . . . . .	—
7.	Nudle tvarohové . . . . .	106
8.	Kakové nudle . . . . .	108
9.	Bavorské duffené nudle (Dampfnudeln)	—
10.	Tazené sštrudle s rafy . . . . .	109
11.	Malé buchtíčky . . . . .	110
12.	Liwance (lité dolky)	—
13.	Liwance aneb lité dolky bez kwasnic	111
	Moučný sšmorn . . . . .	—
14.	Nákyp zemličkový neb rejžový . . . . .	—
15.	Rejžový nákyp na jiný způsob . . . . .	112
16.	Nákyp čokoládový . . . . .	113
17.	Nákyp jablkový . . . . .	114
18.	Žloutkový nákyp . . . . .	—
19.	Wissňový kšechl . . . . .	—
20.	Žemlowý kšechl . . . . .	115
21.	Swestkový kšechl . . . . .	—
22.	Čokoládový kšechl . . . . .	—
23.	Jablkový kšechl . . . . .	116
24.	Krupičné knedlíky . . . . .	—
25.	Žemlowá bába . . . . .	117
26.	Čressňowá a sšwestková bublanina, Jablkowec . . . . .	—
27.	Gličky se sšunkou neb s jablkami . . . . .	118

## N y b y.

1.	Rybi polívka . . . . .	119
2.	Ryba na černo . . . . .	120
3.	Ryba na modro wařená . . . . .	121
4.	Ryba na černo wařená . . . . .	122

5. Ryba smažená . . . . .	123
6. Pečený ouhoř . . . . .	—
7. Štokfiš se zemčaty (erteplemi) . . . . .	124
8. Žáby . . . . .	—
9. Raky . . . . .	125

O pečitém z mouky.

1. Wánočka . . . . .	125
2. Mazanec welikonoční . . . . .	127
3. Buchty . . . . .	128
4. Buchta s hrozkami . . . . .	129
5. Jiný způsob . . . . .	130
6. Dobrá buchta na jiný způsob . . . . .	—
7. Buchta z kyselé smetany . . . . .	131
8. Koláče . . . . .	—
9. Koblihy a šišky masopustní . . . . .	133
10. Žloutkové wěnečky . . . . .	134

O dortech.

1. Francouzský dort . . . . .	136
2. Chlebowý, černý dort . . . . .	137
3. Mandlowý dort . . . . .	138
4. Linecký dort . . . . .	—
5. Pískotový dort . . . . .	139
6. Kopekový dort (Bergdort) . . . . .	140
7. Listový (plátový dort) . . . . .	—
8. Pražený (restovaný) dort . . . . .	141
9. Maultassky . . . . .	—
10. Nadiwané štucličky . . . . .	142
11. Pískotové wandličky . . . . .	—
12. Španělské wětry . . . . .	143
13. Mandlowé kobližky . . . . .	—
14. Mandlowé obloučky . . . . .	—



## O sladkých jídlech.

1. Čokoládové rohlíčky . . . . .	144
2. Pískoty . . . . .	—
3. Šató z vína . . . . .	145
4. Vaniliový křem . . . . .	146
5. Čokoládový křem . . . . .	—

## V o u č e n í

jak se kafe, čokoláda, citronová voda a mandlové mléko dělají má . . . . .	146
Jak se, když se prase zabije, jaternice, je- lita a klobásy chutně připravovati mají . . . . .	148

