

S b s a h.

Poljwky masité.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
1. Poljwka černá pro 12 osob	1	16. Čerštel krupičný	8
2. Poljwka bílá pro 6 osob	—	17. Dusená poljwka pro 12 osob	—
3. Poljwka žlutá s rosolem pro 8 neb 12 osob	—	18. Strějkánky pod poljwku	9
4. Poljwka tlučená pro 8 i 12 osob	2	19. Poljwka chlebowá	10
5. Poljwka gaterná pro 8 osob	—	20. Mjchaná chlebowá poljwka	—
6. Poljwka s mozečkem pro 8 osob	3	21. Poljwka hnědá (brusnatá) s bažantem, nejméně pro 12 osob	11
7. Poljwka chlebowá s wegci pro 8 i 12 osob	—	22. Mjchaná poljwka s hřebky pro 12 osob	12
8. Poljwka s gartenými knedličky pro 8 osob, gater půl libry, tuřku 4 loty	4	23. Mozečková poljwka pro 8 i 12 osob	13
9. Poljwka s kapaunjmi knedličky pro 8 osob	—	24. Ta samá poljwka s nadjwanýma žemlickami	—
10. Poljwka se swicem žemlowým pro 6 i 8 osob	5	25. Poljwka z haubiček pro 6 osob	14
11. Poljwka s krapličkama pro 6 i 8 osob	—	26. Smažený hráček do poljwky pro 8 osob	—
12. Poljwka mjchaná ze zelených wěcí pro 12 osob	—	27. Zelená poljwka z garnich bylinců. (Kräuter-suppe)	15
13. Čerštel z krup	6	28. Poljwka ze zemčat	—
14. Čerštel žemlowý pro 12 osob	7	29. Knedličky z howězjbo tuřku do poljwky	16
15. Čerštel žlautekwoý	—	30. Knedličky ze slaniny do poljwky (Speckknödeln) pro 8 osob	—
		31. Knedličky z plječek gelněčjch do poljwky	17

D b f a h

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
32. Smažená mýchaninka do poljwky	17	43. Giná misseninka do poljwky	24
33. Kapaunj neb slepičj knedljkčy do poljwky	18	44. Misseninka do žluté poljwky	—
34. Krupičné knedljkčy do poljwky	19	45. Giná misseninka opět do žluté poljwky	25
35. Dobrá tlučena poljwka	—	46. Gestré gedna missenina	26
36. Knedljkčy do poljwky z kůřecjch gatýřek	20	47. Misseninka makron: Powá	—
37. Knedljkčy mýchané do poljwky	21	48. Wařená buchta z wespřowého masa do poljwky	—
38. Giné mýchané knedljkčy pro 8 osob	—	49. Žawařená žemlička do poljwky	27
39. Mýchané knedljkčy s račjmi ocásky	—	50. Rosol poljwkwý, který se zimujho času na cestě pouzjti můžž, a wždy w domě dobrý a obzwlásstně pař pro nemocné užjřecný gest	28
40. Wařená buchta (Buzding) do poljwky	22		
41. Giná wařená buchta do poljwky	—		
42. Misseninka do žluté poljwky	23		

Přjdawek rozličných wěcj do poljwky.

51. Swjřecky z wespřowé přčeně	30	59. Chlebowé knedljkčy	34
52. Swjřecky z pečených kuřat neb kapaunů	31	60. Poljwka se zeleninou a swjřkem pro 8 neb 12 osob	—
53. Swjřecky zemčarkowé	—	61. Silná poljwka	35
54. Swjřecky krupičné	—	62. Žemličkowá poljwka	—
55. Keyřowé knedljkčy	32	63. Chlebowá poljwka s klobásami a gater: nicemi	36
56. Swjřecky kapustowé	—	64. Poljwka se zemčary	—
57. Swjřecky mozečkowé	—		
58. Kačj a gatrné knesdljkčy	33		

Pogednánj o howěžjím masu.

1. Obýřegné howěžjím maso	37	4. Swjřkowá pečeně na giný způřob	39
2. Duffené howěžjím maso	—	5. Swjřkowá pečeně gestré na giný způřob	—
3. Tař nazwaná swjřkowá pečeně (Luns genbraten)	38	6. Swjřkowá swjřeb howěžjím giná pečeně	—

D b i a h

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
4. Sedlina z wanylie	190	waný) kapaun w	
5. Sedlina z čokolády	—	rosolu	192
6. Sedlina věřichová	—	9. Žízky ze studených Fu:	
7. Sedlina mjchaná	191	řat neb kapaunů	194
8. Nadjwaný (fassiro:		10. Sedlina ze selátka	195

Saláty.

1. Andybie	197	7. Smažené švestky	198
2. Chmeliček	—	8. Gablkové wěnečky	
3. Salát sladký	—	smažené	—
4. Salát mjchaný	—	9. Mjchaný salát zemčá:	
5. Salát smažený	—	tkový	199
6. Salát zemčatový se			
slanečkem	198		

Dorty.

1. Černý chlebowý dort 199	7. Pišťotový dort se
2. Dort mandlový bjlý 200	zawařeninkau
3. Dort wěncový 3	203
mandl	8. Černý chlebowý dort
—	na giný způsob
4. Dobrý skládaný dort 201	—
5. Dort pražený	9. Dort linecký na giný
6. Dort linecký	způsob
—	204

Koláčky a rozličné pamlsky.

1. Německé koláče	204	16. Masopůstnj Poblhy s
2. Bjlkové koláče	205	bjlémi ořky
3. Koláče žloutkové	206	211
4. Lotové koláče	—	17. Masopůstnj šišky
5. Spěšné rohlíčky	207	—
6. Šweydský chlebiček	—	18. Boží milosti
7. Mandlový trubičky	—	212
8. Čokoládové oplátky 208	19. Chleba s máslem	
9. Škoficové trubičky	—	213
10. Malinké suchary (cwý:		20. Mandlové wěnečky
bat)	209	—
11. Dobrá buchta	—	21. Ocukrowané fassiany
12. Lehká buchta (Bugel:		pomoranče neb datle
lopf)	—	—
13. Máslové těsto (But:		22. Cukrowá šunka
terteig)	210	214
14. Pochrautky z hořkých		23. Mandlové oblaučky
mandl	—	—
15. Žázwor	211	24. Mandlové oblaučky
		na giný způsob
		—
		25. Kunětické preclíčky
		215
		26. Španělské wěry s
		mandlemi
		—
		27. Mandlové koblížky s
		rybízem
		216
		28. Křehké preclíčky s
		anýzem
		—

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
70. Zavařeninka rušková	mez 342	76. Žemličkové řízky se sardeli	346
71. Rybíž do octa nakládat	343	77. Nadjwaná cibule	357
72. Gablková zavaře- ninka	—	78. Žemličky se sekanými gátrami	348
73. Šjpková zavaře- ninka	344	79. Žemličky ze slukami (Schnepsen)	—
74. Celčičky s kořenjm	—	80. Salát z mrkve	349
75. Citronáda w cukru zavařená	345		

Přidavek některých užitečných věcj.

1. O nádobj a kuchyň- ském nářadí, kterak se wždy držet má, aby čisté zůstalo	350	zne, sešne a něgať ranj	355
2. Když se smetana přis- pálj	352	9. Gaternice, Klobásy, gelita a mozečkové geljčka	356
3. O másle, gať se nas- kládat, a kterak se přewářet a solit má	—	10. Gaternice	357
4. Kterak wegce uklá- dat, aby se nepoka- zily	353	11. Gelita	—
5. Wegce neb gablka zmrzlé zase napra- wit	354	12. Klobásy	358
6. Když se kuchačka spá- lj neb opaťj	—	13. Klobásky mozečkové	—
7. Když se kuchačka u- hodj neb uskřipne	—	14. Gať se maso k uze- nj nakládá	359
8. Když se kuchačka říz- kne, sešne a něgať ranj	355	15. Reyžová mauka a krupice gať se dělat musj	—
		16. Mauka gečná	360
		17. Šauby gať se suttit magj	—
		18. Gať zelený hrášeť na zimn zachowat	362
		19. Geljčka z husj křwe	—

Sešně některé potřebné příprawy.

Rozličné mjsenjnky.

1. Mjsenjnky s major- ránka	362	3. Mjsenjnka ze šsalwě- ge	363
2. Mjsenjnka majorán- ková na giný způ- sob	363	4. Mjsenjnka z dymia- nu	—
		5. Mjsenjnka s hřjbjky	—

Másto rozličné.

1. Másto žluté	364	4. Másto sardelové	365
2. Másto zelené	—	5. Másto čokoládové	—
3. Másto s bylinkami	—		

D b f a h

P o n a u č e n í,

čterak gýdla při menššich i wětššich tabulích po-
sobě gýti, a se dáwati magj.

	Stránka		Strán
Příklad první	367	příklad čtvrtý	3
Příklad druhý	—	Příklad velké tabule	—
Příklad třetí	—		

Nynj gessťe několik příkladů, gať se w postnj dn
tabule zýjdit má.

Příklad první	370	Pořádek, gať se pamlky na štůl stawět magj	9
Příklad druhý	—		
Příklad třetí	—	Pořádek, gať se při wel- kých tabulích peče- ně stawěti magj	37
Příklad čtvrtý	—		
Příklad pátý bez ryb	371		
Pořádek, gať se pečeně na štůl stawět magj	372	Pořádek, gať se při wel- kých tabulích paml- ky stawěti magj	3



D b f a h.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
7. Kizky ze swjčkowé pečené	40	12. Gowězi ůzky se zemčaty	43
8. Na rostti pečené howězi maso. (Rosttibraten)	41	13. Gowězi kizky se sardelemt	44
9. Tak nazwaný (Kuzlaschfleisch)	42	14. Tak nazwané (Kuzlaschfleisch) na giný způsob	—
10. Gowězi maso se zázworem	—	15. Fassrowané (Rosttibrátle)	45
11. Karbanátky ze swjčkowé pečené pečené	43		

Omáčky k howězimu masu.

1. Omáčka cibulkowá	46	16. Kyzce k howězimu masu nakládat	51
2. Omáčka polská	47	17. Omáčka studená	52
3. Omáčka okurkowá	—	18. Giná studená omáčka	53
4. Omáčka sardelowá	—	19. Studená omáčka ku zwětině	—
5. Omáčka koprová	—	20. Žlutá cibulowá omáčka	—
6. Křen smetanový	—	21. Žnědá koprová omáčka	54
7. Křen poljwckový	48	22. Dobrá cibulowá omáčka s winem	—
8. Křen kyselý	—	23. Nakládaná mjchaninka k howězimu masu	55
9. Studená kyselá omáčka	—	24. Brusinky (Preiselbeeren) zawařowat w octě	—
10. Omáčka z Körbelkrautu	—		
11. Omáčka sardelowá bez octa	49		
12. Omáčka s kyselau smetanau	—		
13. Čerwená řepa	—		
14. Okurek nakládání	50		
15. Okurky gař na žimu nakládat	—		

Zelené věci.

1. Badeňnj (Braunköhl) s klobásau	56	6. Špenát se smaženými žemličkami	58
2. Bazane se sladkým zeljm	—	7. Mrkvička se smaženým wemenem	—
3. Nadjwané bruswe (kelrudy)	57	8. Karfiol s kuřátkami	59
4. Zelené hrášek se smaženými kuřaty	—	9. Bruswé (kelrudy) s gehnějim masem	—
5. Nadjwaná kapusta	58	10. Kapusta s fassrowanými karbanátky	60

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
11. Stromový kořen (špargl)	60	23. Karfiol omáštěný	70
12. Kyselé zelí s vepřovými pečínkami	61	24. Šassírowané sladké zelí	71
13. Zelené boby (fazole) s gelnějším masem	—	25. Kyselé zelí pečené	72
14. Řepa s vepřovým masem	62	26. Měkké čertvičky	—
15. Kapusta s uzeným gazem v páře vařená	—	27. Bílá řepa, tak uvažovaná vodňatka	73
16. Karfiol v Prému pro 8 osob	63	28. Nadjvané okurky	75
17. Kapusta s šassem pro 8 osob	64	29. Mjchaninka zelená	76
18. Šassírowaná kapusta na giny způsob pro 8 osob	65	30. Kolnř s vepřovým masem	77
19. Karfiol ve šassi zase pro 8 osob	66	31. Špargle místo zeleného hrášku	—
20. Mjchaninka ze zelených věcí pro 8 i 12 osob	68	32. Zelený hrášek s mřčvičkami	78
21. Šassírowaná kapusta s reyži	69	33. Kapusta s reyži v páře vařená	79
22. Nadjvaná neb šassírowaná kapusta na giny způsob	70	34. Kapustové karbanátky neb klobásky	80
		35. Mjchané karbanátky s kapustami	81
		36. Kolnř s šassírowanými	82
		37. Špenát ve formě	—
		38. Kapusta trážená	83
		39. Kapustové gupata	84
		40. Bílá řepa, čili vodňatka kyselá	85
		41. Mřkva s šassírowanými	—

Šaděláwaná gjdla.

1. Kuřátka s knedličkami	86	13. Duffená holoubata	91
2. Kuřátka se hřibky	87	14. Šassírowaná křyta	—
3. Kuřátka s celerevím	—	15. Na rořst upečený gaz s omáčkami	92
4. Kapaun s muslemi	—	16. Gaz s polskými omáčkami	—
5. Kapaun s auhořem	88	17. Vepřová hlava	93
6. Kuřátka se žampiony	—	18. Kuřátka na špěšný způsob	—
7. Kuřátka s ragřkými gablky	89	19. Kuřátka s dobrými žlutými omáčkami	—
8. Kuřátka s reyži	—	20. Šwičková pečená s omáčkami	94
9. Telec jaso s křmjem	—	21. Telec jaso hlavičky s řyřkem (šyřinkami)	—
10. Telec jaso duffené	90	22. Dřřky	95
11. Kapaun s tartosfemi	—	23. Španělské ptáky	—
12. Gelněj neb škopová křyta s křelami smetanami	—		

D b f a h

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
24. Nadjwané žemléčky	96	48. Nebo se smetanau	110
25. Wepřomé maso na pivě	—	49. Fassrowaná kuřata neb kapauni	111
26. Telecij řízky se sardes lemi	97	50. Fassrowaná kachna	111
27. Ze studené telecij pes čeně malé řízky	98	51. Kuřátka neb kapaun se šnekami	112
28. Telecij řízky se šneko: wau nádiwkau	—	52. Fassrowaná Feyřka s bjlau omáčkau	113
29. Telecij řízky se smržemi	99	53. Kuřata s kyselau smetanau	114
30. Sekanina z telecij pes čeně	—	54. Telecij hruďčko se špaňhelřvimi práčky	—
31. Telecij řízky s wjnem	100	55. Hruďčko nadjwané s rařkami	115
32. Telecij řízky s kyselau smetanau	—	56. Telecij Feyřička	116
33. Telecij řízky se sardeli	—	57. Gowězi gazyp na ros: žni pečený	—
34. Klobáčky neb karbas: náčky ze studené pes čeně	101	58. Mjchaninka (Rogou) s křecjmi hřebjns: kami	117
35. Telecij křta s celero: wau omáčkau	102	59. Telecij zawinuré řízky	118
36. Telecij křta se smeta: nau	—	60. Gátra telecij se slan: nau (špekem)	119
37. Telecij hruďj pečené s omáčkau	103	61. Gowězi gazyp s wjnem	120
38. Grusřky nebo gabřka z telecijho masa	104	62. Žadělané wemeno	121
39. Holuby s bjlau omá: čkau	105	63. Sekaninka z wemena	122
40. Kuřata na turecký způsob	—	64. Skopowé maso se zemčáčky (Wrdápfeln)	—
41. Fassrowaná křta z wepřowiny	—	65. Skopowé maso se šnes: kowau omáčkau	123
42. Kuřata s račjm kon: šumě	106	66. Skopowé hruďčko dusšené	—
43. Telecij gátra dusšené	107	67. Skopowé hruďčko s kyselau smetanau	124
44. Telecij plíce	108	68. Žadělané křžlárko	—
45. Telecij plíce na giný způsob	—	69. Přednj čwřřka z kř: žláčka se špargljmi a smržemi	125
46. Pečené osrdj	109	70. Přednj čwřřka z kř: žlete s citronowau omáčkau	126
47. Telecij okružj s kyslin: kau (fryřasem)	—		

Zvěřina.

1. Černá zvěřina	126	3. Diwořá kachna	127
2. Žadělaná zvěřina	127	4. Dusšené koroptwe	128

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
38. Nákyz zeměčatový . . .	285	52. Zemličkové jídlo s rumem . . .	292
39. Nákyz z amoletek . . .	286	53. Zrachové lihvanečky . . .	293
40. Pískotový nákyz s mandlemi . . .	—	54. Krupičné knedličky w krému . . .	—
41. Nákyz chlebový . . .	287	55. Reyže s gablkami . . .	294
42. Mandlové nákyz s tvrdými žlaucty . . .	—	56. Meruňková pěna . . .	—
43. Buding se sáňo . . .	288	57. Pískoty se zavaře ninou . . .	—
44. Smažené zemličky . . .	—	58. Nákyz gablkový s pískotami . . .	295
45. Switek z wina . . .	289	59. Postní ropnyky . . .	—
46. Nákyz špenátový . . .	—	60. Pečený krém . . .	296
47. Brém s rumem, neys méně pro 12 osob . . .	290	61. Želnyky bez kwasnic . . .	297
48. Račový buding . . .	—	62. Nákyz z reyžové kru pice neb maufy . . .	—
49. Zemčata s wercemi . . .	291	63. Nákyz z nelaupaných mandlí . . .	298
50. Hlé zelnyčky . . .	—		
51. Nákyz z kaprowého mléč . . .	292		

Gestře některá postní jídla.

1. Karbanátky a Flobás ky z kapra . . .	298	14. Sleyšky zeměčatové	304
2. Rağu z ryby . . .	299	15. Zemčatové knedle . . .	305
3. Switek ze suchých hub . . .	300	16. Lité štrudle s rağu . . .	—
4. Račj koblížky . . .	—	17. Malé třené knedličky s račmi očásky . . .	—
5. Wandličky račové . . .	—	18. Nákyz ze štató . . .	306
6. Wandličky račové z krupice . . .	301	19. Wařená buchta se slaz někem, (Háring) . . .	—
7. Wařený switek ze štat ky (Wicerte) . . .	—	20. Twarohové koblížky . . .	307
8. Koblížky ze zeměčat . . .	302	21. Wařená buchta z reyže . . .	—
9. Zemčata s hříbkami . . .	—	22. Giný buding z reyže . . .	308
10. Buding, (ze špenátu wařená buchta) . . .	—	23. Žemlové buding . . .	—
11. Smorn s wanylio wau smetanau . . .	303	24. Smažený twarob z račk . . .	309
12. W páře wařená bu chta se štató . . .	—	25. Smažené račky . . .	310
13. Krapličky s mlječm kaprowým . . .	—	26. Pečené řízky z lososa . . .	311
		27. Žagjc z ryb udělaný . . .	—
		28. Gablkové koblížky . . .	312

Dorty, sedliny (rosoliny) a rozličné drobnůstky.

1. Dort pískotový . . .	313	3. Dort mramorýrowaný . . .	314
2. Dort čokoládový . . .	—		

D b f a h

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
4. Dort máslový neb lískový	314	41. Mandlové mléko	32
5. Dort máslový na gi: ný způsob	—	42. Puně	—
6. Dort rybízový	315	43. Rybízová šťáva	330
7. Dort sulcovaný	—	44. Rybízová zavaře: ninka	—
8. Dort mandlový	316	45. Malinová zavaře: ninka nebo šťáva	331
9. Dort z nudli	317	46. Třešňová šťáva	—
10. Dort z kořenj	—	47. Wišně zavařeně	—
11. Precličky anýzové	—	48. Wišně do octa na: kládat	332
12. Mjchané Poblížky	318	49. Meruňky w cukru nakládané	—
13. Citronové hromádky	—	50. Rychlíky šípkové	—
14. Citronový led neb laučky	—	51. Zmrzlina čokoládová	333
15. Giné laučky z mandli	319	52. Zmrzlina z gahod	—
16. Precličky z pistácj	—	53. Zmrzlina z wanylie	334
17. Žnědé (brunaté) man: dlowé oblaučky	—	54. Zmrzlina z citronů	—
18. Smažené mandle	—	55. Zmrzlina z wišňj	—
19. Mandlové hubinky	320	56. Zmrzlina z punše	—
20. Mandlové luchary (cwýbař)	—	57. Kterak se led priprav: womat a zmrzlina dělat má	335
21. Cukrované mandle	—	58. Kterak se cukr musí čistit, a k rozličným věcem připrawit	—
22. Sedlina (rosol) cu: řková	321	59. Cukr bílý na okrášle: nj dortů	336
23. Sedlina z wišňj	—	60. Cukr wšeligáčých bar: rew	337
24. Meruňky w sedlině	322	61. Račj máslo	—
25. Wišenská gableka w sedlině	—	62. Šató ze šiwowice	338
26. Sedlina pomerančová	—	63. Studené šató s aráz: kem	—
27. Sedlina z kořenj	323	64. Třená buchta bez smer: tany	—
28. Salát mjchaný	324	65. Gař se hrubý cukr připrawomat a bar: wit má	339
29. Sladký mjchaný salát	—	66. Gař se cukr čistit a gařo w šťáwu při: prawit má	340
30. Salát z wišenských gableř	325	67. Mandlové hubinky	341
31. Salát z brusleř	—	68. Žagjc neb had z cu: řru	—
32. Salát řeřichový	326	69. Dorčičky žloutkové	342
33. Salát wlašský	—		
34. Salát celerový	—		
35. Salát zelný	327		
36. Salát šwestřový	—		
37. Šató	—		
38. Čokoláda	—		
39. Káwa (kafě)	328		
40. Citronová woda (Li: monáda)	329		

D b f a h

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
10. Zrachová poljwka . . .	237	Misseninka druhá . . .	241
11. Poljwka krupičná . . .	—	Misseninka třetí . . .	—
12. Poljwka piwnj . . .	238	18. Poljwka žlutá s roz-	
13. Poljwka winá . . .	—	solem	242
14. Piwnj poljwka s chles-		Rosol	—
hem, (také nazwaná		19. Poljwka s mjchanými	
gramatyka)	—	knedlíčky	—
15. Čerffel žemlowý . . .	239	20. Petruželowá woda .	243
16. Postnj poljwka z roz-		21. Zrachová poljwka se	
ličných kořinek	—	swjtecčkami	—
17. Dussená poljwka s		Sassjrowaná ryba mj-	
postnj misseninkau . . .	240	sto howězjho masa .	244
Misseninka prwnj . . .	241		

Wegce.

1. Wegce na francauský		9. Swjtek z wagic s	
způsob	245	haubami	247
2. Nadjwané wegce . . .	—	10. Wegce se sladkau smes-	
3. Mjchané wegce se		tanau	248
sardelemi	—	11. Wegce s Fyselau smes-	
4. Sázené wegce se sar-		tanau	—
delemi	246	12. Šaubowec	249
5. Wegce s haubami . . .	—	13. Šaubowec se zemčá-	
6. Nadjwané wegce na		tky	250
giný způsob	—	14. Mjchané wegce s	
7. Wegce mjchané s hějb-		okurkami	—
kami	—	15. Amuletky se sardeli	—
8. Nadjwané wegce s		16. Mjchané wegce s raz-	
račkami	247	kami a šparglami .	251

Tresky.

1. Treska (Stodčfisch)		3. Treska smažená . . .	252
omastěná s křenem . . .	252	4. Treska se sardelemi .	253
2. Treska s omáčkau . . .	—		

Kozličné ryby.

1. Kapr na černo	253	7. Čička omastěná . . .	256
2. Kapr na modro	254	8. Čička s citronowau	
3. Kapr pečený s Fysel-		omáčkau	—
lau smetanau	—	9. Čička se sardelowau	
4. Kapr marynýrowaný . . .	—	omáčkau	—
5. Kapr smažený	255	10. Čička s Fyselau jary-	
6. Šwicowaný kapr	—	delowau omáčkau . . .	257

D b í a h

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
11. Čiřka s knedličkami	257	24. Musle s vínem	2
12. Čiřka s rakami	—	25. Žáby duřsené	2
13. Losos a pstruhy na modro	258	26. Šastrowanj raci s karřiolem	2
14. Mňjky pečené	—	27. Smažená řřiřka s muř řlemi	2
15. Auhor pečený	—	28. Čiřka sardelemi proř řřkaná	2
16. Auhor marynýrowař ný	259	29. Kapr na černo, na gíný žpřisob	2
17. Čneky s řřenem čili weymrdau	—	30. Čiřka s austrými	2
18. Čneky nadřwané	260	31. Šřiřka s řyselau smes tanau	2
19. Ocášky řřnečj	—	32. Šřneky s winau omáč čkau	2
20. Žáby zaděláwané s petruřilřkau	—	33. Šřudená řřiřka s roř solem (pořnj aspřř)	2
21. Žáby smažené	261	34. Kapr se sardelemi	2
22. Raký se smetanowau omáčkau	—	35. Gežek ze řřiřky	2
23. Oweřničky s omáčkau Oweřničky a mřené smažené	262		

Kaučnýř gjdcl a nářypů.

Oddělenj druřé.

1. Dobře knedliřky, rař nazwané Litické	270	20. Nářyp čokoládowý	
2. Knedliřky we smetaně	—	21. Krém	
3. Žemlowá buchta s rozinkami	—	22. Twarohowé knedle	
4. Nudle s rakami	271	23. Twarohowé řřeřřky	
5. Nudle smažené	—	24. Buchtičky s řřenem	
6. Nudle we smetaně	272	25. Krém wanylowý	
7. Šřmorn z mauky	—	26. Rařowý krém	
8. Šřmorn ze řemličky	273	27. Pořnj gjdlo z řličků	
9. Třeřřnowec	—	28. Šřrudličky z nudloř wěho těřta	
10. Bubianina řřwestřkowá	—	29. Nudle s gabřky	
11. Želniky	—	30. Krupičný nářyp s mandlemi	
12. Želné řwijčky	274	31. Šřwiceř z mřřkwe	
13. Želné řřeřřky	—	32. Gjdlo oplatkowé	
14. Turečřý turban	275	33. řřiřky s raký	
15. Wandličky rařowé	276	34. Šřrudle wálená s gabřky	
16. Pečená gabřka	277	35. Rařowý nářyp	
17. Rařřičky se řřató	—	36. Polenta	
18. Gabřka w řřupanu	—	37. Nudle s mandlemi	
19. Rařowé řřrudle	278		

D b f a h

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
29. Koláčky s kofením	216	39. Čokoládové věnečky	221
30. Melitonočnj mazance	217	neb hubinky	—
31. Občejné precljčky tu kávě	—	40. Meruňkové precljčky	222
32. Kmjnem sypané vo: hljčky s pivu	218	41. Ledové kobližky	—
33. Martinské rohljky (poďfowy)	—	42. Marcipánky	—
34. Pišťory a mandlový chlebiček (Mandel: brod)	219	43. Twjpochy s mju	223
35. Šořké pokroutky	220	44. Žnědé mandlové ko: láčky	—
36. Žázvorek	—	45. Dobré precljčky	224
37. Špaňbelské větry se zavařeninkau	—	46. Giné dobré precljčky	—
38. Wanylowé, hubinky	221	47. Marcipánky na giný způsob	—
		48. Mandlové kraplíčky	225
		49. Zavinuté těsto pišťo: tové	226
		50. Pišťory noc a den	227
		51. Žagje z třeného těsta	—

Ledý rozličných barew.

1. Led bílý	228	5. Led gahodový	229
2. Led žlutý	—	6. Led růžový	—
3. Led černý	—	7. Oměna na sladké ro: soli	—
4. Led šořicový	229		

Vádivky do kóláčů, buchtiček a kobljch.

1. Powidla ze sliv	230	4. Rosinkové powidla	231
2. Maf	—	5. Gijška cukrová	—
3. Twaroh	—	6. Snjch	—

Pogednánj o stravě postnj.

Poljwky.

1. Poljwka z hnu na způsob hovězj	233	5. Žnědá rybj poljwka s knedličkami	234
2. Poljwka z kavra ga: fo z gaternic	—	6. Rařowá poljwka	235
3. Občejná rybj po: ljwka	234	7. Poljwka ze žab	236
4. Bjlá rybj poljwka	—	8. Poljwka šparřlowá se šwjtkem	—
		9. Čořková poljwka	237