

OBSAH.

	Str.		Str.
Životopis M. D. Rettigové.		XIII. Pečiva:	
V kuchařství běžné míry a váhy.		A. Bábovky	506
I. Polévky: 1. masové	14	B. Koláče z těsta máselného a křehkého	513
2. rybí a postní	34	C. Koláče z těsta kynutého	524
3. mléčné a jiné	39	D. Rohlíky, preclíky a tyčky	532
4. ovocné	41	E. Koblíhy	539
II. Zavářky	43	F. Vánočky a mazance	544
III. Předkrmy	62	XIV. Cukrovinky	546
IV. Omáčky: 1. teplé	73	A. Dorty	558
2. studené, may- onnaisy	89	B. Drobné cukrovinky:	
3. sladké	93	1. Dortíčky	581
4. Křen	93	2. Piškoty	587
V. Saláty	96	3. Suchary a chlebičky	589
VI. Kompoty	112	4. Perníky	600
VII. Příkrmy a obložky k ma- sům a pečením	122	5. Karty, marcipánky, esa	603
VIII. Masa	153	6. Oplatky a trubičky	605
A. Hovězí maso	167	7. Rízky, tyčky, kornout- ky	609
B. Telecí maso	184	8. Cukrové koláčky	615
C. Vepřové maso	208	9. Cukrové koblížky	618
D. Jehněčí, skopové a ků- zlečí	225	10. Rohlíčky	624
E. Koňské maso	236	11. Preclíčky	626
F. Drůbež	239	12. Věnečky a španělský vitr	627
1. Drůbež domácí	258	13. Obloučky	633
2. Drůbež divoká	278	14. Loučky	637
G. Zvěřina	290	15. Tříštíky	638
H. Králíčí maso	305	16. Hubinky a hromádky	639
I. Rybí maso	309	17. Zázvorky	645
1. Ryby sladkovodní	310	18. Drobné pokroutky	646
2. Ryby mořské	328	19. Smažené mandle	657
3. Krájení ryb	334	20. Ovoce cukrované a jiné	658
K. Želvy, záby, raci, hle- mýždi, ústřice, lastury (mušle)	362	21. Cukrové napodobeniny	660
IX. Paštiky	383	C. Cukrovinky různé	670
X. Vejce	403	D. Pěny a krémy:	
XI. Moučná jídla	415	1. Smetanové pěny	676
A. S masem	417	2. Ovocné pěny	677
B. Obvyčejná i jemnější	420	3. Krémy	679
XII. Nádivky do moučných jí- del a do pečiva	503	E. Huspeniny (rosoly, drko- tiny)	682
		F. Mražené	695

	Str.		Str.
XV. Nápoje	701	1. Ovočné huspeniny a marmelády:	
1. Káva	702	a) huspeniny	781
2. Kakao	706	b) marmelády	783
3. Cokoláda	707	2. Zavařované a nakládané ovoce:	
4. Čaj	710	a) v cukru	790
5. Punče	713	b) v octě	801
6. Tresti (essence) punčové	719	c) v líhu, rumu, koňaku atd.	803
7. Limonády	721	d) v páře	806
8. Likéry a rumy	724	XVII. Ovoce sušené	811
9. Vína	732	XVIII. Zelenina a naloženiny zelené	816
10. Octy	743	A. Zeleniny kořenné	816
11. Ovočné šťávy	746	B. Zeleniny cibulovité	821
XVI. Zavařeniny	755	C. Zeleniny tykvovité	822
A. Ovoce jaderní:		D. Zeleniny listnaté	823
a) jablka letní	755	E. Úprava zeleniny	825
b) jablka podzimní	755	F. Uchovávání zeleniny	827
c) jablka zimní	756	G. Houby	833
d) hrušky letní	761	1. Nejdůležitější houby jedlé a jejich znaky	834
e) hrušky podzimní	763	2. Čištění a úprava hub	842
f) hrušky zimní	765	3. Houby nakládané	843
B. Ovoce peckové:		Dodatek.	
a) švestky pravé	767	I. Zařízení kuchyně	845
b) slívy	768	II. Špižírna a sklep	854
c) mirabelky	770	III. Kalendář české kuchařky	855
d) broskve	770	IV. Hostiny, slavnostní obědy, večere a j. v.	906
e) meruňky	771	V. Poměr jídel k osobám stolujícím	924
f) třešně	772	VI. Úprava tabule a obsluha	925
g) višně	774	Co se nesluší při stole	927
h) mišpule	775	VII. Skládání ubrousku	933
C. Ovoce skořepinové:		VIII. Kapitola o životosprávě i nemocných	945
a) ořechy vlašské	775	IX. Kuchyňská lékárnička	1026
b) ořechy liskové	776	Rejstřík věcný.	
c) kaštany	776		
d) mandle	776		
D. Ovoce jahodové:			
a) jahody	777		
b) maliny	777		
c) rybíz	777		
O sklízni a uchování ovoce	778		
O úpravě kuchyňské	780		