

D b s a h.

	Stránka.
1. Telecij hlawa s fyslínkau (Fricases)	5
2. Telecij hlawička se sardelami	7
3. Telecij hlawička s hnědau omáčkau	—
4. Telecij hlawička pečená neb smažená	8
5. Telecij ussi smažené	9
6. Njchaninka z telecijch ussi (Ragou)	10
7. Gessťe gedna misseninka bjlá	11
8. Telecij gazyť pečený	12
9. Telecij gazyť s omáčkau	—
10. Telecij mozeť s citronem	13
11. Telecij mozeť smažený	14
12. Nadjwané zemličky mozĕm (Pofési)	15
13. Slawa a nohy telecij w rosolu (Aspiť)	16
14. Knedličky z telecijho mozĕu	18
15. Swjtečky z mozĕu	19
16. Telecij mozĕy se zemčaty a haubami	20
17. Telecij gátra duffené	—
18. Telecij gátra pečené	22
19. Knedličky gaterné	—
20. Swjteť z gater	23
21. Telecij nožičky smažené	24
22. Telecij pljce	25
23. Telecij srdce a brzljě	26
24. Telecij hrudj s citronem	—

25.	Okruží s winau omáčkau	27
26.	Okruží se smetanau	28
27.	Swjtek z okruží	—
28.	Nadjwané hrudj s rakama	29
29.	Šrudj wyslanéné (špikované)	30
30.	Křupky z telecjo masa smažené (Tendrons)	31
31.	Šrudj hnědě dušené	32
32.	Šrudj s winau omáčkau	—
33.	Telec j hrudj s musflema	33
34.	Telec j hrudj se smržemi	34
35.	Telec j hrudj se šparžlem	35
36.	Telec j hrudj nadjwané	36
37.	Karbanátle obyčegné	37
38.	Karbanátle w papjru pečené	38
39.	Šaširované karbanátle	—
40.	Karbanátle s omáčkau	39
41.	Telec j řízky s šassem	40
42.	Telec j řízky w rosolu	41
43.	Šaširované karbanátle na giný způsob	42
44.	Šaširovaná kýta	43
45.	Šaširovaná kýta na giný způsob	44
46.	Telec j řízky s paprykau	45
47.	Telec j řízky s kyselau smetanau	46
48.	Telec j řízky s rakaušským wjnem	—
49.	Telec j řízky s šaprlema	47
50.	Telec j řízky s kyselau smetanau na giný způsob	—
51.	Telec j řízky se šardelami	48
52.	Telec j řízky s šmjnem	49
53.	Telec j řízky se šardelami na giný způsob	—

54. Telec j řízký ze studené pečeně se sar- delami	50
55. Telec j řízký ze studené pečeně na giný způsob	—
56. Španihelsté práčky s fasssem	51
57. Polsté práčky z telec jho masa	53
58. Holandsté práčky z telec jho masa . . .	54
59. Rychnowsté práčky w županu	55
60. Telec j maso na pjwě	56
61. Mastřené knedlíky z telec jho masa . .	57
62. Sekaninka ze studené telec j pečeně (Sasse)	58
63. Lité wdolečky s telec j sekaninkau (Sasse)	—
64. Půl křty duffené (Fricandeau)	60
65. To samé na giný způsob	61
66. To samé fassjrowané	62
67. Meridon z telec jho masa	64
68. Meridon s reyžj	65
69. Telec j ledwina	—
70. Telec j ledwina na giný způsob	66
71. Telec j křta s celerem	67
72. Telec j křta duffená	68
73. Duffená telec j křta na giný způsob . .	69
74. Telec j křta na obyčegný způsob pečená	70
75. Telec j křta se slaninau prostrkaná . .	71
76. Telec j křta wyslaněná, s wjnem	—
77. Telec j křta naložená w octě s kořenjm	72
78. Kačj máslo	73
79. Sardelowé máslo	74
80. Žawjřka	75