

Obsah.

Polévky:	Strana	Polévky mléčné.	Strana
Polévky masové		Krupicová polévka	12
Hnědá polévka	3	Rýžová polévka	12
Bílá polévka	3	Moučná polévka	12
Obyčejná hovězí polévka	3	Pohanková polévka	13
Nudlová polévka	4	Kukuřicová polévka	13
Flíčková polévka	4	Pistáčková polévka	13
Polévka s kapáním	4	Tykvová polévka	13
Polévka se strouhankou	4	Polévky pivní a vinné.	
Krupičná polévka	4	Švédská pivní polévka	13
Rýžová polévka	4	Polévka z černého piva s mlékem	13
Polévka s fritatovými nudlemi	4a	Jednoduchá vinná polévka	13
Kroupová polévka	5	Polévka s vinnou pěnou	14
Zeleninová polévka	5	Polévka z vína sherry	14
Jednoduché krupicové noky do polévky	5	Polévky ze zeleniny a luštěnin.	
Císařské noky do polévky	5	Květáková polévka	14
Polévka s morkovými knedlíčky	5	Polévka z růžičkové kapusty	14
Hnědá polévka se smaženým hráškem	5	Chřestová polévka	14
Polévka s krupicovým svítkem	5	Polévka z mladé zeleniny	14a
Polévka s moučnými noky	5	Polévka z lusek	15
Piškotový svítek do polévky	6	Boršč	15
Masové taštičky do polévky	6	Celerová polévka	15
Jaterní rýže	6	Polévka z rajských jablíček	16
Krapličky	6	Šťovíková polévka	16
Játrové knedlíčky	6a	Houbová polévka	16
Masový svítek do polévky	7	Žampionová polévka	16
Bramborové knedlíčky do polévky	7	Smržová polévka	16
Smažený mozeček do polévky	7	Cibulová polévka s parmezánským sýrem	16
Polévky z různého masa, drůbeže a zvěřiny.		Hrachová polévka	17
Polévka z bílého telecího masa	7	Polévky z hrachového, čočkového, fazolového šrotu, z luštěninové a ovesné mouky	17
Polévka z telecího mozečku	8	Dobré postní polévky.	
Polévka z kaldounu	8	Rybí polévky	17
Polévka z ragout	8	Polévka z rybí hlavy	17
Polévka ze slepice	8	Račí polévka	18
Polévka z kostí z pečeně	8	Omáčky:	
Polévka ze skopového masa	9	Teplé omáčky k masovým pokrmům a zelenině.	
Myslivecká polévka	9	Bílá omáčka	18
Zaječí polévka	9	Hnědá omáčka	19
Polévka à la Reine	9	Smetanová (Bechamelova) omáčka	19
Holubí polévka	10	Základní omáčka k zlepšení masových pokrmů a omáček	19
Polévky vodové.			
Chlebová polévka s kmínem	11		
Žemlová polévka	11		
Hnědá moučná polévka	11		
Polévka s osmaženou krupicí	12		
Polévka ze zeleného žita	12		

	Strana		Strana
Hořčicová omáčka	19	Omáčka z ovocné huspeniny	28
Hořčicová omáčka k masu	19	Pomorančová omáčka	28
Španělská omáčka nebo espagnole	19	Meruňková omáčka	28
Ženevská omáčka k lososu a jiným vařeným rybám	20		
Bílá nebo hnědá cibulová omáčka	20	Zelenina a houby.	
Cibulová omáčka s kmínem	20	Důležitá pravidla k přípravě zelenin	29
Česneková omáčka	20		
Rajská omáčka	20a	Z e l e n i n a .	
Omáčka z pepřených okurek	21	Květák	30
Jalovcová omáčka	21	Pečený květák	30
Lanýžová omáčka	21	Květák s rajskými jablíčky	30
Hnědá žampionová omáčka	22	Chřest	30
Bílá žampionová omáčka	22	Chřest v konzervách	30
Smržová omáčka	22	Karotka s chřestem	30a
Visanová omáčka k rybám	22	Zelený hrášek	31
Visanová omáčka k zelenině	22	Hrášek s karotkou	31
Omáčka k frikasé	22	Kyselé bílé zelí	31
Holandská omáčka	22a	Červené zelí	32
Chřestová omáčka	23	Bílé zelí s kmínem	32
Květáková omáčka	23	Zelné závitky	32
Zelinná omáčka	23	Kapusta	32
Koprová omáčka	23	Nadívaná kapusta	32
Petrželková omáčka	23	Bílá řepa	32
Majoránková omáčka	23	Lipská všehochof	32a
Pažitková omáčka	24	Mladá brukev se zelím	33
Kaparová omáčka	24	Nadívaná brukev	33
Křenová omáčka	24	Fazolové lusky	33
Sardelová omáčka	24	Fazolové lusky žluté	33
Slanečková omáčka	24	Zelníček (kapusta popencovitá)	34
Omáčka z anšoviček	24	Plněné cibule	34
Kaviárová omáčka	24	Dušené ředkve	34
		Vařený černý kořen	34
S t u d e n é o m á č k y k m a s u ,		Smažené černé kořeny	34
r y b á m a p o d .		Kapusta kadeřavá s kaštany	34
Studená Visanová omáčka se zeli- nami	25	Hříby	34a
Visanová omáčka se sardelemi	25	Artičoky	35
Majonéza nebo olejová omáčka ze syrových vajec	25	Špenát	35
Majonéza s kaviárem	25	Jemné zeleniny	35
Remoládová nebo hořčicová omáčka	25	Risi-pisi	35
Vařená majonézová omáčka	25		
Zelinová omáčka	26	Minutová kuchyně.	
Křen s octem	26		
Křen s jablky	26	H o u b y .	
Rajská omáčka	26	Dušené žampiony	36
Hubertovská omáčka	27	Žampionové řezy	36
		Plněné houby	36
S l a d k é o m á č k y k m o u č n í -		Smrže	36
k ů m .		Lanýže	36
Omáčka z mléka nebo ze smetany	27	Lanýže na madeirském víně	36
Vanilková omáčka s mlékem nebo se smetanou	27	Ryzec pravý, rezek	37
Citronová omáčka	27	Dušené ryzce	37
Mandlová omáčka	27	Pečené ryzce	37
Čokoládová omáčka	27	Ryzcový salát	37
Omáčka z červeného vína	28	Dušené lišky	37
Vinná pěna (šodó)	28		
Šodó z jablečné šťávy Ceres	28	V a j e č n á j í d l a .	
Vanilková omáčka s vínem	28	Vejce na tvrdo s křenem	38
Omáčka z čerstvých jahod	28	Míchaná vejce s uzenými sledi	38
		Plněná vejce	38
		Vejce s ledvinkami	39
		Sázená vejce s parmezánským sýrem	39

	Strana
Ztracená vejce	39
Fritaty se sekaninou	39
Vejce na kyselo	39
Omeleta s chřestovými hlavičkami	39
Holandská vejce	41
Nadívaná vejce	41
Vejce s rajskými jablíčky	41
Vaječné smaženky	41

Stůl

jako středisko rodiny a společnosti	42
Podávání různých jídel	43
Podávání nápojů	43

Strana

Prostírání na stůl.

Jednoduchý oběd	44
Odpolední svačina	44
Večeře	44
Svačina, čaj o páté a večerní čaj	44
Čaj o páté hodině	45
Večerní čaj	46
Večeře	46

Úprava a zdobení jídel.

Bouillon	46
Předkrmy (hors d'œuvres)	47
Masové pokrmy	47
Drůbež	47