

Obsah.

	Strana		Strana
Nákup a znalost zboží	3—4	Barevná tabulka: Skopové maso	18—18a
Ceres nejlepším prostředkem na konservování masa	4	Skopové maso s majoránkovou omáčkou	19
H o v ě z í m a s o .			
Hovězí guláš	5	Smažené skopové řízky	19
Šťavnatá pečeně	5	Irish stew	20
Cikánské maso	5	Maso na paprice	20
Roštěnka	5	Jehněčí fricassé	20
Hovězí pečeně na divoko	5	Z v ě ř i n a	
Barevná tabulka: Hovězí maso	6—6a	Jelen, daněk	20
Roastbeef	6b	Pilav	20a
Česká roštěnka	7	Jelení svíčková pečeně	21
Svinovaná roštěnka	7	Pečená neb dušená jelení kýta	21
Bifstegy (hovězí řízky) s hříbkv	7	Jelení bifstegy	21
Hovězí maso v lasturách	7	Opékaná nebo smažená jelení játra	21
Svíčková pečeně s uzeným masem	8	Srnčí kýta	21
Smažený hovězí jazyk	8a	Srnčí žebírka po milánsku	21
Kravské vemínko	9	Srnčí játra po myslivecku	22
Dušená hovězí játra	9	Sob	22
Hovězí srdce	9	Kamzičí pečeně	22
Barevná tabulka: Telecí maso	10—10a	Zajíc	22
T e l e c í m a s o .			
Telecí pečeně	11	Pečený zajíc	22
Studená telecí pečeně nadívaná	11	Zajíc na černo	22
Nadívané telecí hrudí	11	Pečený srnčí hřbet	22a
Řízky na smetaně	12	Zajíc s cibulkami	23
Telecí žebírka	12	Zaječí salmi	23
Telecí kýta se špekem na smetaně	12a	Divoký králík	23
Telecí plíčky	13	Pečený králík	23
Telecí ořech s hříbkv	13	Fricassé z králíka	23
Císařské řízky	13	Divoký kanec	24
Telecí závitky	13	Pečeně z divokého kance v červeném víně	24
Mnichovské telecí řízky	14	Pečeně z divokého selete	24
V e p ř o v é m a s o .			
Vepřová pečeně	14	Kotlety z černé zvěře	24
Vepřová kýta se smetanovou omáčkou	14	D i v o k á d r ů b e ž .	
Pečené sele	15	Salmi z koroptví	24
Vařená šunka	15	Zaječí kotletky po francouzsku	24a
Srbské maso s rýží	15	Koroptve a klobásy	25
Vepřové kotlety s pikantní omáčkou	15	Jeřábek a sněhule	25
Barevná tabulka: Vepřové maso	16—16a	Tučňáček	25
Risoto s vepřovými játry	17	Křepelka	26
Vepřová kýta se sardelemi	17	Křepelka s koroptví	26
Vepřový hřbet na divoko	17	Pečené křepelky	26
S k o p o v é m a s o .			
Pečená skopová kýta	17	Dušené kvíčaly	26
Skopová kýta po štyrsku	17	Sluky	26
		Salmi ze sluk	26
		Pečené koroptve	26a
		Bažant	27
		Pečený bažant	27
		Divoké kachny	27
		Pečená divoká kachna	27

	Strana
D o m á c í d r ů b e ž .	
Pečená kuřata	27
Smažená kuřata	28
Kuře s rýží	28
Kuře na paprice	28
Fricassé z kuřat s žampiony a s la- nýži	28
Holubi	28
Pečení holubi	29
Holoubata s hlavičkami chřestu	29
Holoubata se zeleným hráškem	29
Pečená husa	29
Husí drůbky (kaldoun)	29
Krájení mas	30—31
Smažená husí játra	32
Kachna	32
Dušená kachna	32
Kachna s houbami	32
Nadívaný kachní nebo husí krk	32
Kachní salmi	33

	Strana
Pečený krocan	33
Pečený kapoun po tyrolsku	33
Dušený kapoun	34
Kroketky ze staré drůbeže	34

P r o m i n u t o v o u k u c h y n i .

Maso na kmínu	34
Bramborové halušky	34
Mozeček se slaninou	35
Hříbkové ragout	35
Italská rýže	35
Nákyp z telecího mozečku	35
Smažené uzenky	36
Námořnické řízky	36
Telecí žebírka v papírových obalech	36
Špikovaný telecí brzlík	36
Smažené telecí ledvinky	36
Holštýnské řízky	37
Kuchyňský kalendář	38—49