

O b s a h.

Č á s ť a p r v n j.

Oddíl prvňj.

O masitých poljwekách.

| | Stranka. |
|--------------------------------------|----------|
| 1. Poljwka černá = = = = | 1 |
| 2. — — gátrowá = = = = | — |
| 3. — — tlučená mozková = = = = | 2 |
| 4. — — francouzská = = = = | — |
| 5. — — kolníková = = = = | — |
| 6. — — regžová = = = = | — |
| 7. — — z husích drůbků = = = = | 3 |
| 8. — — s utřenými nukami krupic. | — |
| 9. — — se sraženinou mlečnj = | 4 |
| 10. — — tlučená zbjla = = = = | — |
| 11. — — raková w masité dny = | — |
| 12. — — zelínková = = = = | 5 |
| 13. — — pohanková = = = = | — |
| 14. — — pro slabé prsa, kassel ic. = | — |

Oddíl druhý.

Masité i moučné gibla, gať do postnjch tať do
masitých poljwek.

| | |
|-------------------------------|---|
| 15. Gátrowé pařenky = = = = | 6 |
| 16. Knedlicky z gater = = = = | — |

| | | | | | |
|-----|-------------------------|---|---|---|----|
| 17. | Smažené hubky strogne | = | = | = | 7 |
| 18. | Osrďčko | = | = | = | — |
| 19. | Knedličky teleci | = | = | = | 8 |
| 20. | Knedličky z špeku | = | = | = | — |
| 21. | Špekové knedle gináč | = | = | = | 9 |
| 22. | Knedle regzové | = | = | = | — |
| 23. | Panské wandličky | = | = | = | — |
| 24. | Switky žemlowé | = | = | = | 10 |
| 25. | Žemlowé smaženky | = | = | = | — |
| 26. | Moučné kuličky | = | = | = | — |
| 27. | Žemlowé knedle | = | = | = | — |
| 28. | Knedličky z ryb | = | = | = | 11 |
| 29. | Knedličky ze zemčat | = | = | = | — |
| 30. | Tež knedličky ze zemčat | = | = | = | — |
| 31. | Slitek moučný | = | = | = | — |
| 32. | Wandličky z mozku | = | = | = | 12 |
| 33. | Knedličky ze štiky | = | = | = | — |
| 34. | Cisárské wandle | = | = | = | — |
| 35. | Breněnské strogečky | = | = | = | 13 |
| 36. | Wymenka raci, | = | = | = | — |
| 37. | Koblizky z ryb | = | = | = | — |

Oddíl třetí.

O poliwkách postujch.

| | | | | | |
|-----|-----------------------------|---|---|---|----|
| 38. | Tlučená poliwka rybna | = | = | = | 14 |
| 39. | Brachowka neb woda brachowá | = | = | = | — |
| 40. | Černá poliwka rybna | = | = | = | 15 |
| 41. | Poliwka z rybich drůbků | = | = | = | — |
| 42. | — — brachowá | = | = | = | — |
| 43. | — — mandlowá | = | = | = | — |
| 44. | — — pivni | = | = | = | 16 |
| 45. | — — z kyselé smetany | = | = | = | — |
| 46. | — — z hub | = | = | = | — |
| 47. | — — winná | = | = | = | — |
| 48. | — — z raků | = | = | = | 17 |
| 49. | — — čočková | = | = | = | — |

| | Stranka. |
|---------------------------------|----------|
| 295. Swinek kwasnicowy | 122 |
| 296. Takowy swinek ginak | 123 |
| 297. Swinek ze zemcat | — |
| 298. — — smetanowy | 124 |
| 299. — — rakowy | — |
| 300. — — po Tyrolsku | 125 |
| 301. — — Widentský | — |
| 302. — — swestkowy (karlatkowy) | 126 |

Oddíl třináctý.

O koláčích, koláčkách, buchtách a rozličných moučá-
ných pochoutkách.

| | |
|---|-----|
| 303. Pestišský gablkový koláč | 126 |
| 304. Gablkový koláč po Lwowstu (Lemb- bergstu) | 127 |
| 305. Koláč Braunschvický | 128 |
| 306. — mandlový | — |
| 307. — ořechový | 129 |
| 308. — merunkový | 130 |
| 309. — třesňový | — |
| 310. Třesňový koláč ginak | — |
| 311. Koláč třesňový po Linecku | 131 |
| 312. Wissňový koláč po Pražsku | — |
| 313. Giny koláč wissňový | 132 |
| 314. Wissňový koláč po Brněnsku | — |
| 316. Wissňová buchta z těsta kwasnicového | 133 |
| 317. Buchta neb koláč swestkový | — |
| 318. Zemlický s mandlounou nádivkou | — |
| 319. Moučná pochoutka s obarveným sněhem | 134 |
| 320. Nudlowé swinutky | 135 |
| 321. Nudle vaniliové | — |
| 322. Nádívané nudle | — |
| 323. Nudle pářené | 136 |
| 324. Čestké wdolečky | 137 |
| 325. — wdolečky ze zemcat | — |

| | | | | | | |
|------|-----------------------------------|---|---|---|---|-----|
| 326. | Liwance (lité wdołky) bez kwasnic | = | = | = | = | 138 |
| 327. | Lité zelnický | = | = | = | = | — |
| 328. | Francouzské wdolečky | = | = | = | = | — |
| 329. | Žemlický s rumem | = | = | = | = | 139 |
| 330. | Swinutky pomorančové | = | = | = | = | — |
| 331. | Nadiwané amuletky | = | = | = | = | 140 |
| 332. | Dýňka (melon) citronová | = | = | = | = | — |
| 333. | Žemčatová rozpečka (bisskot) | = | = | = | = | 141 |
| 334. | Šwedská pochoutka | = | = | = | = | — |
| 335. | Chutné knedlický | = | = | = | = | — |
| 336. | Smažené krágenky | = | = | = | = | 142 |
| 337. | Amuletky po Sastku | = | = | = | = | — |
| 338. | Gablka w obálce | = | = | = | = | — |
| 339. | — s regži | = | = | = | = | 143 |
| 340. | — s rezným chlebem | = | = | = | = | — |
| 341. | — se žemlickami | = | = | = | = | 144 |
| 342. | Amuletky s gablky | = | = | = | = | — |
| 343. | Moučná pochoutka s gablky | = | = | = | = | 145 |
| 344. | Gablka s mandlovým těstem | = | = | = | = | — |
| 345. | Nuky s raiimi ocásky | = | = | = | = | — |
| 346. | Nátyp z nuků | = | = | = | = | 146 |
| 347. | Koblížky wodové | = | = | = | = | — |
| 348. | Pochoutka z mandli a cibebů | = | = | = | = | 147 |
| 349. | Kafové koblížky | = | = | = | = | — |
| 350. | Čokoládové rohličky | = | = | = | = | 148 |
| 351. | Bisskotové nudle | = | = | = | = | — |
| 352. | Nuky po Salzburgsku | = | = | = | = | — |
| 353. | Regžová škwarenka či šmorn | = | = | = | = | 149 |
| 354. | Nudle se syrem | = | = | = | = | — |
| 355. | Hranická rohličková | = | = | = | = | 150 |
| 356. | Wykládaná hranická | = | = | = | = | — |
| 357. | Nadiwanky raii | = | = | = | = | 151 |
| 358. | Regž po Wlastku | = | = | = | = | — |
| 359. | Šunkové sličky | = | = | = | = | 152 |

Oddíl čtrnáctý

D moučných giblách smažených a kvasnicových.

| | Stranka. |
|-------------------------------------|----------|
| 360. Těstová smaženina | 152 |
| 361. Taková smaženina jinák | — |
| 362. Snehové hrudy | 153 |
| 363. Smažené mandle | — |
| 364. Trubičky koblížkové | 154 |
| 365. Řežové koblížky | — |
| 366. Masopustní koblížky | 155 |
| 367. Řežou nadivané homolinky | 156 |
| 368. Cukrové kapánky | — |
| 369. Škoricové koblížky | — |
| 370. Smažené koroučky gablkové | 157 |
| 371. Opavské koláče | — |
| 372. Karlovarské koláče | 158 |
| 373. Koláče biskotové | — |
| 374. Mačovníčky | 159 |
| 375. Mačkové rohlíčky | — |
| 376. Rohlíčky vanilkové | 160 |
| 377. Kvasnicové rohlíčky s feniklem | — |
| 378. Třená buchta (bábovka) | 161 |
| 379. Bábovka po francouzku | — |
| 380. — — královská | 162 |
| 381. Nadivaná bábovka | — |
| 382. Bábovka mačová | — |
| 383. Vosinky | 163 |
| 384. Řežové bochánečky | — |
| 385. Obvařánky (preclíčky) | 164 |
| 386. Stonkové neb uwinuté koblížky | — |
| 387. Chlebiček mléční | 165 |
| 388. Pečené pletenečky (lelity) | 166 |

Oddíl patnáctý.

O dortech a rozličných cukrovinkách.

| | Stranka. |
|---|---------------|
| 389. Dort máslový | 166 |
| 390. Chlebový dort | 167 |
| 391. Biskotový dort | — |
| 392. Dort čokoládový | 168 |
| 393. Čokoládový dort glinát | — |
| 394. Dort mačový | 169 |
| 395. Dort po Linecku | 170 |
| 396. Třený dort po Rakousku | — |
| 397. Dort Sollandský | 171 |
| 398. — karmelitanský | — |
| 399. — Poiský | 172 |
| 400. — Syšpanský (španihelský) | — |
| 401. — máslový | 173 |
| 402. — broskvový | 174 |
| 403. — skořicový | — |
| 404. Zacermenalý dort cukrový | — |
| 405. Chlebíček anýzový | 175 |
| 406. Kroužky regžové | — |
| 407. Kobližky regžové | — |
| 408. Sucharek (cwibaek) anýzový | 176 |
| 409. Chlebíček biskupský | — |
| 410. Biskot neb rozpečka | 177 |
| 411. Čokoládové kobližky nadáté šmetanou | spěněnou — |
| 412. Čokoládové ustenky | 178 |
| 413. Žloutkové kobližky | — |
| 414. Kobližky ledové | 179 |
| 415. Srudečky pečené | — |
| 416. Dutinky | — |
| 417. Trubičky neb kornoutky | 180 |
| 418. Wěnečky | — |
| 419. Postní zagie | — |
| 420. Otočenky | 181 |

| | Stranka. |
|-----------------------------------|----------|
| 421. Mandlowé hubinky | 181 |
| 422. Takové hubinky ginát | 182 |
| 423. Septičej koblížky | — |
| 424. Takové koblížky ginát | — |
| 425. Obloučky mandlowé | 183 |
| 426. Obroučky | — |
| 427. Muskacony | — |
| 428. Celtičky korenné | 184 |
| 429. Cukrové kartinky | — |
| 430. Žlutavé obloučky | 185 |
| 431. Křehotinky | — |
| 432. Mandlowé obloučky | 186 |
| 433. Perničky cukrové | — |
| 434. Vrnrbergské perničky | — |
| 435. Bělinky | 187 |
| 436. Koláčky sladké | — |
| 437. — — po Sfwegcarsku | 188 |
| 438. Pecinky | — |
| 439. Telárky | 189 |
| 440. Dortlety | — |
| 441. — — citronové | — |
| 442. — — z běleho těsta | — |
| 443. — — ze cukrového těsta | 190 |
| 444. Wanilowé tocenty | — |
| 445. Cukrové kroužky | — |
| 446. Sucharek | 191 |
| 447. Suchar po francouzsku | — |
| 448. — — mandlowý | — |
| 449. — — s feniklem | 192 |
| 450. Sucharky po Pressburgsku | — |
| 451. Celtičky neb tabulky cukrové | — |

Oddíl šestnáctý.

O teplých a studených pěninách, ředínách a seblinách.

| | |
|---|-----|
| 452. Waniliowá pěnina (se smaženým hrástem) | 193 |
|---|-----|

| | Stranka. |
|--|----------|
| 453. Pěnina kávová | 193 |
| 454. Biskotová pěšina | 194 |
| 455. Pěnina po francouzsku | — |
| 456. Čokoládová pěšina | 195 |
| 457. Pěnina po Turecku | — |
| 458. Sedlina ze prazeneho cukru | 196 |
| 459. — — gahodová | — |
| 460. — — z vina | — |
| 461. Strakatá pěšina | 197 |
| 462. Pěnina pomorančová | — |
| 463. Sedlinka z gahod | 198 |
| Připomenuti | — |
| 464. Sedlina čokoládová | 199 |
| 465. — — z malin | — |
| 466. — — citronová | — |
| 467. Srdlá regž | 200 |
| 468. Sedlina kávová s mandlovým mlékem | — |
| 469. Sedlina růžová | 201 |
| 470. Anglická sraženína | — |
| 471. Sedlina vaniliová | 202 |
| 472. — — hroznová | — |
| 473. Sedliny ze zavařených šťáv | 203 |

Oddíl sedmnáctý.

O zavařenkách ovocných a šťáwových.

| | |
|--|-----|
| 474. Zavařené třesně | 203 |
| 475. Gať meruňky zavařit | 204 |
| 476. Malinová zavařenka | — |
| 477. Gať porečky (rymiz) zavařiti | 205 |
| 478. W octu zavařené porečky | — |
| 479. Michaná zavařenka | 206 |
| 480. Zavařenina šípková | — |
| 481. Gať zavařiti celé wišně hispanské | — |
| 482. Wišně w octě | 207 |
| 483. Gať wišně w medu naloziti | — |

| | Stranka. |
|-----------------------------------|----------|
| 484. Nakladané gđoule | 207 |
| 485. Gař dýně (melony) nakládati | 208 |
| 486. Sřwestky zavařené | — |
| 487. — — w octě | 209 |
| 488. Gđoulowá sřřina | — |
| 489. Kenglody w pálenec (gřřalce) | 210 |
| 490. Ovoce duřené | 211 |
| 491. Sřřawa malinowá | 212 |
| 492. — — rŭřowá | — |
| 493. — — wiřřnowá | 213 |

P ř i d á w e k.

| | |
|---|-----|
| 494. Gař malé okŭřky (oharřky) nalořiti | 213 |
| 495. Gař nakládati wětřři okŭřky | 214 |
| 496. Gař maso nasolowati a udit | 215 |
| 497. Gař gazyřky nalořiti | 216 |
| 498. P ř i řřrogeni masa z diwořé řwině | — |
| 499. Gař horřicu (řenf) řělati | — |
| 500. Wýborný ocet | 217 |



| | Stranka. |
|------------------------|----------|
| 50. Poljovka ze zemčat | 17 |
| 51. — — nizozemská | 18 |

Oddíl čtvrtý.

Popoljvečnj gibla we dni masité i postnj.

| | |
|--|----|
| 52. Amuletky | 13 |
| 53. Fisoletky | — |
| 54. Smažené houby s hasse | 19 |
| 55. Zemčata po francouzku | — |
| 56. Knedle turecké | 20 |
| 57. Pochoutka ze sluk (dlašků, šněpů) | — |
| 58. Wě nec regžowý s husimi gatry | — |
| 59. Smažený mozeček | 21 |
| 60. Gelitka z masa | — |
| 61. Klobásky bez střimek | 22 |
| 62. Turecké switky s drobnotinou (hasse) | — |
| 63. Výborná pečinka hovězí | — |
| 64. Klobásky oplátkové | 23 |
| 65. Gelitka zemlové | — |
| 66. Rozmichanina se sardelmi | 24 |
| 67. Nadjwaná wegca | — |
| 68. Smažené wegca w omáče okůrkové | — |
| 69. Wolské oči | 25 |
| 70. Wdolečky z wagec | — |
| 71. Polenta ze zemčat | — |
| 72. Máslo sardelové | 26 |
| 73. Máslo z raků | — |
| 74. Karbonatle z ryb | — |
| 75. Šlemegžde (šněky) nadjwane | 27 |

Oddíl pátý.

O hověžině neb o mase hověžim.

| | |
|--------------------------------------|----|
| 76. Šowěžina po italiansku | 27 |
| 77. — — po anglicku | 28 |
| 78. — — na způsob zvěčiny | — |
| 79. — — podle negnowěgššihho způsobu | 29 |

| | Stranka. |
|---|----------|
| 80. Nadiwaná smaženka howězi (Nostbratel) | 29 |
| 81. Smaženka se zemčaty = = = | 30 |
| 82. Howězina po prážsku = = = | 31 |
| 83. — — po baworsku = = = | — |

Oddíl šestý.

D omáčkách.

| | |
|--|----|
| 84. Omáčka z gablek = = = | 31 |
| 85. — — ze šampionů = = = | 32 |
| 86. — — okůrková = = = | — |
| 87. Chřen mandlový = = = | — |
| 88. — — zelinkový = = = | — |
| 89. Omáčka z rágských gabliček = = = | 33 |
| 90. Taková omáčka ginát = = = | — |
| 91. Omáčka petruželová = = = | — |
| 92. — — sarđelová = = = | 34 |
| 93. — — šřtovičková = = = | — |
| 94. — — z buráků, (červené řepy) = = = | — |
| 95. — — cibulková = = = | — |
| 96. — — celerová = = = | 35 |
| 97. Studená omáčka z horčice = = = | — |
| 98. Omáčka šřnitličková = = = | — |

Oddíl sedmý.

D přivářkách a zelených věcech.

| | |
|--|----|
| 99. Artiskořky se zeleným hrachem = = = | 35 |
| 100. Zelený hrách = = = | 36 |
| 101. Šrách po česku s wepřowým masem = = = | — |
| 102. Zemčata se šřunkou = = = | 37 |
| 103. — — nadiwané = = = | — |
| 104. — — se klobásami = = = | 38 |
| 105. Bobové luřky (zelené řisole) = = = | — |
| 106. Duřený dmel = = = | — |
| 107. Karřiol w omáčce mářlowé = = = | 39 |
| 108. Špinat s gelitkami = = = | — |
| 109. Želni gelitka s regži = = = | — |

| | Stranka. |
|-------------------------------------|----------|
| 110. Zeli fassirované | 40 |
| 111. Kyselé zeli dusené | 41 |
| 112. Nadiwaná brukew (kélrabi) | — |
| 113. Nadiwaná (fassirowaná) kapusta | 42 |
| 114. Kapusta s regži a šunkou | 43 |
| 115. Sromový kořen nebo špargl | — |

Oddíl osmý.

O vlastně masitých jídlech všelikého druhu, totiž
— zadržávaných, dusených, pečených, smažených.

| | |
|------------------------------------|----|
| 116. Kuřata s nadjwkou raci | 44 |
| 117. — — w německé omáče | 45 |
| 118. Žhorka spařené kuřata | — |
| 119. Kuřátka w gisse | — |
| 120. — — w krwině (omáče z krwe) | 46 |
| 121. — — nadjwané | — |
| 122. Slepica w regži | 47 |
| 123. Dusené řachny s cibulkami | — |
| 124. Kuřátka smažené | 48 |
| 125. Smažené kuřata s nadjwkou | — |
| 126. Morák (šopan, kroca) pečený | 49 |
| 127. Podpouška z pečené drůbeže | — |
| 128. Kapoun se sardelmi | — |
| 129. Kapoun s oliwami | 50 |
| 130. Šoloubata dusené | — |
| 131. — — w krwině | — |
| 132. Koroptwe w citronové máče | 51 |
| 133. Gelenina dusená | — |
| 134. Žagie pečený | 52 |
| 135. — — w obálce | — |
| 136. Srncá kyta pečená | 53 |
| 137. — — maso dusené | 54 |
| 138. Bažant pečený | — |
| 139. Kwičaly pečené | — |
| 140. Ustrogené maso z divoké šwine | — |
| 141. Telecj hrudjko w bílé omáče | 55 |

| | | |
|------|---|----|
| 142. | Telecí hrudičko w citronové omáče | 55 |
| 143. | — — mozeček w omáče citronové | 56 |
| 144. | — — karp nadle s kapraty = = | — |
| 145. | Tlučené karbonadle = = = | — |
| 146. | Smažené karbonadle = = = | 57 |
| 147. | Gelitka z telecího masa = = = | — |
| 148. | Zadělávaná teletinka = = = | 58 |
| 149. | Telecí gatra w sardelové máče = | — |
| 150. | — — hrudi regzou nadáto = = | 59 |
| 151. | Sstipanka (Schnitzel) telecí po panšku | — |
| 152. | Telecí štipanky po Widenšku = | — |
| 153. | Sšpikované štipanky telecí = = | 60 |
| 154. | Telecí kýta špikována uděným gazykem | — |
| 155. | Pečená kýta telecí = = = | 61 |
| 156. | Telecí kýta se sardelami = = | — |
| 157. | — — hlavička = = = | — |
| 158. | Gehnětina w máče bertramové = | 62 |
| 159. | Gehnětí maso smažené = = = | 63 |
| 160. | Gehnětina dušená = = = | — |
| 161. | — — nadjvaná = = = | — |
| 162. | Škopové karbonadle s ragskými gabličky | 64 |
| 163. | Škopová kýta po Francouzku = | — |
| 164. | — — kýta s regzi = = = | 65 |
| 165. | — — kýta po Widenšku = = | 66 |
| 166. | Wepřowinka w telecí branici = | — |
| 167. | — — — se chřenem = = | — |
| 168. | — — — nazpůsob černé zvěřiny | 67 |
| 169. | Glava z divoké swině = = = | — |
| 170. | Selata pečené = = = | 68 |
| 171. | Sele w rosolu = = = | — |
| 172. | Naložený rosol = = = | 70 |
| 173. | Gazyk na rožni pečený s mačkou sardelovou = = = = = | — |
| 174. | Gazyk po českú = = = = | 71 |
| 175. | — — w omáče polské = = | — |
| 176. | Ohon neb ocas wolový = = | 72 |

| | Stranka. |
|------------------------------------|----------|
| 177. Dršťky = = = = | 72 |
| 178. Wolské nohy w máčce sardelové | — |
| 179. Teleci okruzi = = = = | 73 |

O d d i l d e w a t ý.

O rybnych gidlách.

| | |
|---|----|
| 180. Štika špikovaná = = = = | 73 |
| 181. — — w kyslince (frikase) | 74 |
| 182. — — rozsolovaná = = = = | — |
| 183. — — w horké uwarce se šřenem | 75 |
| 184. Kapr w horké uwarce = = = = | — |
| 185. Ryba gakatolim w omáčce | — |
| 186. Kapr w červeném wine | 76 |
| 187. — po čestku = = = = | — |
| 188. — na modro = = = = | 77 |
| 189. — smažený = = = = | — |
| 190. Ryba zakyselená (marinovaná) | 78 |
| 191. Nadiwaný kapr po Wlasku = = = = | — |
| 192. Trdelník pečený = = = = | 79 |
| 193. — — wyslaněný (špikovaný) | — |
| 194. Cendát se zelenou petruželí = = = = | — |
| 195. Pečený lin w omáčce = = = = | — |
| 196. Lin s winem = = = = | 80 |
| 197. Uděná wyza wařená = = = = | — |
| 198. Pstruhy na modro = = = = | — |
| 199. — — po Widenšku = = = = | 81 |
| 200. Losos uvařený = = = = | — |
| 201. Uhoř pečený = = = = | 82 |
| 202. Mřenci smažení = = = = | — |
| 203. Mřeňata dusené = = = = | — |
| 204. Treska (štokfiš) s cibulí = = = = | 83 |
| 205. — — se sardelmi = = = = | — |
| 206. Ryba na způsob kopyt aneb zagica = = = = | — |
| 207. Štokany (žabky) smažení = = = = | 84 |
| 208. — — w kyslince = = = = | — |
| 209. Rakové nadiwani = = = = | 85 |

| | | | | | | |
|------|---|---|---|---|---|----|
| 210. | Kaci dušení | = | = | = | = | 85 |
| 211. | Levsky neb vodni šepičky ve tmavé máče | = | = | = | = | — |
| 212. | Potápky neb vodni kachničky pečené | | | | | 86 |
| 213. | Želvy (šilkrůty) v citronové máče | | | | | — |
| 214. | — — ve škořepině | = | = | = | = | — |
| 215. | Teli hlemegzdi (šnekové) v škořepinkách | | | | | 87 |
| 216. | Sledi (herinci) po Ruskú | = | = | = | = | — |

Oddíl desátý.

D rozličných salátů a zavařenkách (kompotech).

| | | | | | | |
|------|-----------------------------------|---|---|---|---|----|
| 217. | Salát okůrkový | = | = | = | = | 88 |
| 218. | — celerový | = | = | = | = | — |
| 219. | — s veggmi obarvenými | = | = | = | = | — |
| 220. | — michaný | = | = | = | = | 89 |
| 221. | — ze želi se štaninami | = | = | = | = | — |
| 222. | Ruský salát pro počestné | = | = | = | = | 90 |
| 223. | Salát po Wlastu | = | = | = | = | — |
| 224. | Wlasty salát ginaký | = | = | = | = | 91 |
| 225. | Zavařenka (Kompot) z gablek | = | = | = | = | — |
| 226. | — — ze hrusek | = | = | = | = | — |
| 227. | Košol neb sedlina z gablek | = | = | = | = | — |
| 228. | Zavařenka ze gdouli | = | = | = | = | 92 |
| 229. | — — ze svěžích švestek (čarlátek) | = | = | = | = | — |
| 230. | — — ze broskví | = | = | = | = | — |
| 231. | Michaná zavařenka | = | = | = | = | 93 |
| 232. | Zavařenka ze sušených višňů | = | = | = | = | — |
| 233. | Dušený květ bezový | = | = | = | = | 94 |

Částka druhá.

Oddíl gedenáctý.

O maslovém těstu, křehotině, pyrožích (passifikách)
 03 pudingu, meridonu, moučných gidlách. ic.

Stranka.

| | |
|--|-----|
| 234. Obvyčegné maslové těsto na passifiky, a tak d. = = = = | 95 |
| 235. Maslové těsto po Angličku = = | 96 |
| 236. — — — na dorty a giné pekarcky (Bäckereien) moučné = = | — |
| 237. Křehotina těstová = = = = | 97 |
| 238. Křehotné těsto s cukrem = = | — |
| 239. — — — se kvasnicemi = = | 98 |
| 240. Solubi passifika = = = = | — |
| 241. Passifika s potravkou (ragu) = = | 99 |
| 242. — — s dršťkami = = = | 100 |
| 243. — — z tuhu (morku) = = | — |
| 244. — — z drobnotiny (haffe) = = | 101 |
| 245. — — šunková = = = = | — |
| 246. — — z mlecnych nuků = = = | 102 |
| 247. Meridon rakový = = = = | 103 |
| 248. Rakový meridon ginák = = = = | — |
| 249. Meridon regžový. = = = = | 104 |
| 250. Knižeci puding = = = = | — |
| 251. Žemlowý puding = = = = | 105 |
| 252. Tlučený puding = = = = | — |
| 253. Smažený puding = = = = | 106 |
| 254. Denni a noční puding = = = = | — |
| 255. Puding ze zemcat (gablouffet) = = | — |
| 256. — — po Angličku = = = = | 107 |
| 257. Spanihelský chleb neb topinky = = | — |
| 258. Spanihelské topinky ginák = = | — |
| 259. Štirské moučné gidlo s červeným winem = = = = | 108 |
| 260. Winové rohličky = = = = | — |
| 261. Žemanský puding = = = = | 109 |

Oddíl dvanáctý.

O kassích, swjtkách štrudlích zc.

| | | Stranka. |
|------|----------------------------------|----------|
| 262. | Kassa z mozečku = = = | 109 |
| 263. | Regzová kassa = = = | 110 |
| 264. | Kassa z vody = = = | — |
| 265. | Wanilková kassa = = = | — |
| 266. | Kassa z kyselé smetany = = = | 111 |
| 267. | — s arakem = = = | — |
| 268. | — s winem = = = | — |
| 269. | — ze zemčat = = = | 112 |
| 270. | Regzová kassa s kassiany = = = | — |
| 271. | Kassa z missenstých gablek = = = | — |
| 272. | Žemličková kassa = = = | 113 |
| 273. | Dětská kassicka = = = | — |
| 274. | Panská kassa = = = | 114 |
| 275. | Kassa raková = = = | — |
| 276. | — kafová = = = | 115 |
| 277. | — čokoládová = = = | — |
| 278. | — citronová = = = | 116 |
| 279. | Žloutková kassa = = = | — |
| 280. | Kassa krupičná = = = | — |
| 281. | — mandlová = = = | 117 |
| 282. | — brněnská = = = | — |
| 283. | Praženka (pražená kassa) = = = | — |
| 284. | Morkové pábovičky (šitky) = = = | 118 |
| 285. | Biskotové pábovičky = = = | 119 |
| 286. | Kwasnicové pábovičky = = = | — |
| 287. | Rači pábovičky = = = | — |
| 288. | Wissňové pábovičky = = = | — |
| 289. | Pábovičky ědoulové = = = | 120 |
| 290. | — — regzové = = = | — |
| 291. | Pábovička štořicová = = = | 121 |
| 292. | Gablkový swinek (štrudl) = = = | — |
| 293. | Swinek čokoládový = = = | 122 |
| 294. | — — krupičný = = = | — |