

OBSAH

ÚVOD

OMÁČKY

Příprava hnědých šťáv či základů	35
Jednoduchý bílý základ	36
Základy z drůbeže	37
Hnědý telecí základ či šťáva	37
Telecí šťáva zahuštěná Arrow-root	37
Rosol a aspik	38
Jíšky	38
Hnědá jíška	38
Světlá jíška	39
Velké základní omáčky	39
Základní omáčky	40
Hnědá omáčka zvaná „španělská omáčka“	40
Omáčka demi-glace	41
Rajská demi-glace	41
Jednoduchá bílá omáčka (velouté)	41
Světlá čili pařížská omáčka (dříve německá)	42
Sauce Suprême	42
Bešamelová omáčka	42
Rajská omáčka	43
Složené hnědé omáčky	44
Pomerančová omáčka na pečenou mladou kachničku	44
Bordeauxská omáčka	44
Burgundská omáčka	45
Bretaňská omáčka	45
Třešňová omáčka	46
Myslivecká omáčka	46
Hnědá omáčka na zvěřinu či drůbež v aspiku	46
Omáčka na srně	47
Đábelská omáčka	47
Omáčka nejvyššího lovčího	48
Italská omáčka	48
Morková omáčka	48
Omáčka s lanýži	48
Pikantní omáčka	49
Pepřová omáčka	49
Složené bílé omáčky	50
Bílá omáčka s rajským protlakem	50
Jiný způsob přípravy sauce aurore	50
Béarnská omáčka	50
Tomatová béarnská omáčka, takzvaná „sauce Choron“	51
Béarnská omáčka s masovým rosolem, zvaná „sauce Valois“	51
Máslová omáčka	51
Omáčka s kapary	52
Kardinálská omáčka	52
Obyčejná bílá omáčka na masa v aspiku	52
Světlá omáčka na masa v aspiku	52
Omáčka na masa v aspiku aurore	53
Krevetová omáčka	53
Omáčka kari se smetanou	53
Omáčka s růžovou paprikou čili „Sauce aurore“	53
Diplomatická čili „bohatá“ omáčka	54
Rybízová omáčka zvaná „rybíz s makrelami“	54
Holandská omáčka	54
Omáčka s ústřicemi	55
Slonovinová omáčka (sauce ivoire)	55
Sauce Joinville	55
Sauce Mornay	55
Mušelinová omáčka	55
Hořčicová omáčka	56
Normandská omáčka	56
Sauce smitane (crème aigre)	56
Omáčka či pyré Soubise	56
Sauce Soubise tomatée	57
Benátská omáčka	57
Sauce Villeroy	57
Sauce Villeroy tomatée	57
Omáčka s bílým vínem	58
Teplé anglické omáčky	58
Omáčka s brusinkami (cranbierris-sauce)	58
Omáčka s máslem po anglicku (butter-sauce)	58
Omáčka s kapary (capers-sauce)	59
Celerová omáčka	59
Smetanová omáčka po anglicku (cream-sauce)	59
Anglická vaječná omáčka (eggs-sauce)	60
Chlebová omáčka (bread-sauce)	60
Petrželová omáčka	60
Jablečná omáčka (apple-sauce)	60
Sauce réforme (reform-sauce)	61
Omáčka se šalvějí a cibulí (sage-and-onions-sauce)	61
Yorkshirská omáčka	62
Studené omáčky	62
Majonéza	62

Různé majonézy	63	Garniture à la bourgeoise	75
Sauce Chantilly	63	Burgundská obloha (k dušenému hovězímu)	76
Křenová omáčka s čerstvými ořechy	63	Kastelánská obloha (k jehněčímu hřbetu, drůbeží)	76
Ostrá či kyselá omáčka	64	Garniture chipolata (hodí se k pečeným masům i k drůbeží)	76
Remuláda	64	Garniture Choisy (hodí se k masitým hlavním chodům a předkrmům)	77
Švédská omáčka	64	Garniture favorite (k kuřecím plátkům, k soté z telecího ořechu)	77
Tatarská omáčka	64	Garniture financiere (k hovězím plátkům a drůbeží)	77
Zelená omáčka	65	Vlámská obloha (k pečeným masům)	78
Studené anglické omáčky	65	Lesnická obloha (hodí se k pečeným masům a k drůbeží)	78
Cumberlandská omáčka (Cumberland-sauce)	65	Godardova obloha (k velkým kusům pečeného masa a drůbeží)	78
Mátová omáčka (mint-sauce)	66	Zahradnická obloha (k pečeným masům)	78
Křenová omáčka (raifort-sauce)	66	Makedonská nebo makedonská zeleninová obloha (k pečeným masům)	79
OBLOHY K HLAVNÍM JÍDLŮM A PŘEDKRMŮM			
Předkrmy k hlavním jídlům	67	Garniture ménagère (k hovězím masům připravovaným na pánvi)	79
Oblohy pro předkrmy	68	Obloha Marie-Louisy (k hovězím plátkům, k jehněčímu hřbetu, k drůbeží)	79
Panákové polévky (kaše pro nádivky)	69	Obloha Marquise (k drůbeží)	80
Chlebová panáková polévka	69	Piemontská omáčka (k pečeným masům a drůbeží)	80
Panáková polévka z mouky	69	Portugalská obloha (k pečeným masům a drůbeží)	80
Panáková polévka s mandlovým krémem (Speciálně vhodná k nadívání drůbeže a ryb)	69	Provensálská obloha (k pečeným masům, hovězímu, skopovému, jehněčímu)	81
Nádivky	70	Jarní obloha	81
Příprava masových knedlíčků	70	Richelieuova obloha (k pečeným masům)	81
Jemná drůbeží nádivka se smetanou	70	Rossiniho obloha (k pečeným masům a drůbeží)	82
Nádivka s panádou a máslem	71	Sicilská obloha (k drůbeží)	82
Drůbeží nádivka s panádou a smetanou	71	Talleyrandova obloha (k dušené drůbeží a k různým hlubokým mísám a kotlíkům)	82
Nádivka z koroptvičky s panádou	72	Obloha z Toulouse (k drůbeží nadívané rýží a husími játry a vařeně)	83
Masový knedlíček se smetanou	72	POLÉVKY	
Zapékaná nádivka pro obyčejně teplé paštiky	72	Co bychom měli vědět o francouzských polévkách	
Zapékaná nádivka pro zvěřinové paštiky	73	Pot-au-feu	85
Vepřová nádivka zvaná „chair a saucisse“	73	Petite Marmite	86
Nádivka z telecího a vepřového	73	Poule-au-pot Jinřicha IV.	87
Nádivka z drůbeže, telecího a vepřového	74	Slepice s rýží krále Ludvíka Filipa	87
Nádivka ze zvěřiny, telecího a vepřového	74	Pot-au-feu z Provence	87
Oblohy	74	Vývary pro čiré polévky	89
Alsaská obloha (k drůbeží, telecím plátkům, řezům ze svíčkové, řezům z kuřecího, koroptvího, křepelčího aj. masa)	74		
Andaluská obloha (k pečeným masům, hovězím a telecím plátkům, jehněčímu hřbetu, drůbeží)	75		
Arléská obloha (k velkým kusům masa a předkrmům)	75		
Obloha po pekařsku (ke skopovému a telecímu)	75		

Popelčiny telecí nožičky	369	Telecí vemínko	386
Grilované telecí nožičky	369	Různé pokrmy z telecího	386
Provensálské telecí nožičky	369	Bílé telecí ragú na starodávňý způsob	386
Tyrolské telecí nožičky	370	Telecí frikasé	387
Telecí nožičky pro předkrmy	370	Telecí námořnické ragú	387
Telecí hrudí	371	Telecí chlebiček	388
Špička telecí hrudí	371	Telecí závitky	388
Studená špička telecí hrudí	372	Telecí soté	389
Malý ořech a řízky z kýty	372	Telecí soté se žampiony	389
Telecí brzlík	372	Telecí soté na rajčatech	390
Telecí brzlík se zeleninou	373	Telecí soté s nudlemi	390
Dušené telecí brzlíky (hnědé)	373	Jarní telecí soté	390
Dušené telecí brzlíky (bílé)	373	Venkovské telecí soté	391
Řízky z telecích brzlíků	374	Skopec a jehně krmení	
Řízky z telecích brzlíků s madeirskou omáčkou	374	na mořských salinách	391
Řízky z telecích brzlíků pana velkovévody	374	Kompletní jehněčí hřbet	392
Maršálské řízky z telecího brzlíku	375	Skopová pečeně (karé)	393
Rossiniho řízky z telecích brzlíků	375	Studené skopové a jehněčí	393
Florentské řízky z telecích brzlíků	375	Možeček	393
Grilované telecí brzlíky	375	Kotlety	393
Telecí brzlíky Monselet	376	Kotlety Karmen	394
Oříšek z telecího brzlíku La Vallière	376	Kotlety Champvallon	394
Oříšky z telecího brzlíku Mireille	376	Kotlety Maintenon	395
Oříšky z telecího brzlíku s morkovou omáčkou	377	Kotlety Montglas	395
Oříšky z telecího brzlíku Victoria	377	Pařížské kotlety	395
Oříšky z telecího brzlíku paní kastelánky	377	Skopové kotlety na provensálský způsob (starý recept)	396
Pečivo vol-au-vent s dušeným telecím brzlíkem a houbami	377	Kotlety Reforme	396
Voil-au-vent z Toulouse	378	Mutton-chup	396
Studený telecí brzlík	378	Skopové ramínko	397
Telecí brzlík Richelieu	378	Pekařské ramínko	397
Telecí ledvinky	379	Dušené ramínko	397
Ledvinkové soté se žampiony	379	Kýta	398
Ledvinkové soté s lanýži	379	Anglická kýta	398
Pečená telecí ledvina	380	Dušená kýta	399
Telecí ledvina na smetaně	380	Pekařská kýta	399
Grilovaná telecí ledvina	380	Pečená skopová kýta s mátovou omáčkou	399
Telecí ledvina Montpensier	381	Skopové jazyky	400
Piemontská telecí ledvina	381	Skopové nožičky	400
Telecí hřbet	381	Skopové nožičky s omáčkou à la Poulette	400
Telecí hřbet Metternich	382	Skopové nožičky jako jitrnička	401
Telecí hřbet Orlov	382	Skopové hrudí	401
Telecí hřbet Talleyrand	383	Opékané hrudí	401
Telecí hřbet Visconti	383	Ledvinky	402
Studený telecí hřbet	383	Ledvinkové soté na žampionech	402
Telecí hlava	384	Ledvinky na jehle	402
Anglická telecí hlava	384	Ledvinky na piemontský způsob	403
Telecí hlava s jemnou omáčkou	384	Ledvinkové soté Turbino	403
Telecí hlava Godard	385	Hřbet	403
Telecí hlava jako želva	385	Hřbetní pečínka a drobné plátky	404
Telecí hlava se zálivkou nebo na oleji	385	Výpečky	404

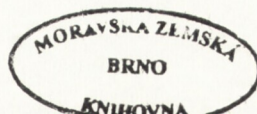
Minutkové výpečky na másle	404	Bílé ragú z neodstaveného jehněte	426
Ragú z fazolí a masa	405	Jehněčí na kari	427
Dušené skopové na avignonský způsob	406	Jehněčí pilaf	427
Skopová haše	406	Jehněčí soté s hráškem	428
Zásady pro přípravu skopové haše	406	Myslivecké jehněčí soté	428
Haše spojovaná bramborami	407	Čerstvé vepřové	429
Provensálská haše	407	Vepřová pečeně	429
Turecká haše	407	Vepřová pečinka na pekařský způsob	429
Babiččina skopová haše	408	Vepřová pečeně s bílými fazolemi	430
Starý recept na skopové s fazolemi	408	Studená vepřová pečeně	430
Irish stew	409	Vepřový mozeček	430
Musaka	409	Vepřová žebírka	430
Navarin čili skopové ragú	410	Vepřové ramínko	430
Jarní skopové ragú	410	Vepřový hřbet	430
Rýžový pilaf se skopovým na turecký způsob	411	Vepřová játra	430
Skopové ragú na francouzský způsob	411	Zampino	430
Neodstavené jehně	412	Šunka	432
Jehněčí mozečky	412	Dušení šunky	432
Markýziny jehněčí mozečky	412	Polévání šunky	432
Jehněčí pečeně (karé)	413	Šunka s kyselým zelím	433
Jehněčí na cibuli a bramborách	413	Šunka se špenátem	433
Telecí na pekařský způsob	414	Šunka s boby	433
Grilované telecí karé	414	Šunka s locikou	434
Telecí karé Mireille	414	Šunka s nudlemi nudlemi	434
Telecí karé Mistral	414	Šunka s nudlemi Rossini	434
Jehněčí kotlety	415	Pražská šunka v kůrčičce	434
Jehněčí kotlety jako jitrnice	415	Pražská šunka s lanýži	435
Jehněčí kotlety Maréchal	415	Teplé šunkové pěny a velmi jemné „hedvábné“ kaše	436
Jehněčí kotlety Sarah Bernhardtové	416	Nádivka pro teplou šunkovou pěnu	436
Jehněčí kotlety Tosca	416	Úprava teplé šunkové pěny	436
Jehněčí kotlety Talleyrand-Périgord	416	Knedlíčky z hedvábné šunkové kaše Alexandra	437
Ramínko z neodstaveného jehněte	417	Florentské knedlíčky ze šunkové hedvábné kaše	437
Jehněčí ramínko jako kachnička	417	Knedlíčky z šunkové hedvábné kaše s hráškem	438
Kýta z neodstaveného jehněte	418	Šunkové suflé	438
Jehněčí kýta na normanský způsob	418	Šunkové suflé Alexandra	438
Jehněčí kýta s lanýži a na víně	418	Šunkové suflé z Périgordu	439
Jehněčí nožičky a jazyk	419	Královské šunkové suflé	439
Jehněčí hrudí	419	Studená šunka	439
Smažené jehněčí hrudí	419	Studená šunková pěna	439
Jehněčí brzlík	420	Alsaská šunková pěna	440
Jehněčí brzlíky v pilafu	420	Šunková pěna s drubežními prsíčky	440
Jehněčí brzlíky poulette	421	Vepřový jazyk	441
Kotlík s jehněčími brzlíky Radzivil	421	Přírodní vepřové uši	441
Lístkové pečivo s jehněčími brzlíky	422	Vepřové nožičky	442
Jehněčí hřbet	422	Obalované vepřové nožičky	442
Jehněčí hřbet paní vévodkyně	423	Vepřové nožičky s lanýži	442
Janovský jehněčí hřbet	424	Vepřové ocásky	442
Jehněčí hřbet Judic	424	Vepřové ledvinky	443
Jehněčí hřbet Orloff	425	Vepřová hlava	443
Jehněčí hřbet Eduarda VII.	425		
Jehněčí smaženky	426		
Různé pokrmy z jehněčího	426		

Různé pokrmy z vepřového	
Jitrnice a jitričky	443
Jelita	443
Obyčejné bílé klobásy	444
Drůbeží bílé klobásy	444
Krvavé jelito	445
Jitrnice	445
Jitrnice s lanýži	446
Anglická vepřová paštika	447
Vařené nasolené vepřové maso	447
Vepřové hrudí	447
Párky a klobásy	448
Frankfurtské a štrasburské párky	448
Klobásy na bílém víně	448
Neodstavené sele	449
Nádivka do selete	449
Anglická nádivka do selete	449
Sele nadržané a pečené	
na anglický způsob	450
Selátko svatého Fortunáta	450

HLAVNÍ JÍDLA A PŘEDKRMY Z DRŮBEŽE / DRŮBEŽ

Obecné úvahy	451
Mladé vykrmené slepice	452
Pulard Albufera	452
Příprava a poměry rýže	
na jednoho pularda	453
Andaluský pulard	453
Vařený pulard na anglický způsob	453
Anglický pulard (jiný způsob)	454
Pulard Argentina	454
Pulard na paprice nebo	
s bílou rajskou omáčkou	455
Alsaský pulard	455
Pulard s celerem	456
Pulard Chanteclair	456
Kastelánský pulard	457
Pulard se sauce Suprême	458
Pulard Derby	458
Pulard Diva	459
Skotský pulard	459
Pulard Eduarda VII.	460
Pulard s estragonem	460
Pulard favorit	461
Pulard s jemnou omáčkou	461
Pulard Godard	461
Pulard pro mezinárodní hotely	461
Pulard s pórkem	462
Pulard s ústřicemi	462
Císařovnin pulard	463
Pulard na indický způsob	463
Pulard Izabely Francouzské	463

Pulard se slonovinovou omáčkou	464
Pulard Luisy Orleánské	464
Pulard Maréchale	464
Pulard Luisy Savojské	465
Pulard Monte Carlo	466
Úsporný pulard	466
Pulard Adelina Patti	467
Piemontský pulard	467
Pulard Régence	467
Pulard Récamier	468
Pulard s rýží	468
Pulard Rossini	468
Pulard Sainte-Alliance	469
Sicilský pulard	470
Sufle z pularda	470
Pulard Souvarow	471
Pulard Stanley	471
Pulard Talleyrand	472
Pulard Tosca	472
Pulard z Toulouse	473
Pulard se španělskými párky a zeleninou	473
Pulard Véronique	473
Pulard Victoria	474
Pulard Washington	474
Jemný pulard nebo kapoun s telecím	474
Různé úpravy pularda	475
Libové kuřecí maso, kuřecí kotlety, kuřecí prsíčka atd.	475
Drůbeží či kuřecí prsíčka	476
Bílé kuřecí maso Adelina Patti	476
Myslivecká drůbeží prsíčka	477
Kuřecí prsíčka La Vallière	478
Kuřecí prsíčka Favorite	478
Kuřecí prsíčka s artyčoky a holandskými bramborami	478
Kuřecí prsíčka či plátky na maďarský způsob	479
Kuřecí prsíčka či plátky na indický způsob	479
Kuřecí prsíčka Judic	480
Kuřecí prsíčka nebo kotlety à la Maréchal	480
Kuřecí plátky Mascotte	480
Bílé kuřecí maso Montpensier	481
Bílé kuřecí maso Polignac	482
Kuřecí prsíčka nebo kotlety Pojarski	482
Kuřecí prsíčka Rosemonde	482
Kuřecí prsíčka Rossini	483
Kuřecí prsíčka Verdi	483
Kuřecí prsíčka vikomtky de Fontenay	484
Alsaská kuřecí prsíčka	484
Kuřecí prsíčka Angeline	484
Kuřecí prsíčka s okurkami	485
Kuřecí prsíčka Bagration	485



Florentská kuřecí prsíčka	485	Alsaské mladé kuře	505
Kuřecí prsíčka Mireille	486	Cikánská kuřata	505
Kuřecí soté	486	Kuřata Popelka	506
Kuřecí soté Alice	486	Kuřata Châtelaine	506
Alsaské kuřecí soté	487	Kuřata Hermitage	506
Kuřecí soté na způsob z Auvergne	487	Moskevská kuřata	507
Kuřecí soté Beaulieu	488	Piemontská kuřata	507
Kuřecí soté z Bordeaux	488	Kuřata na polský způsob	508
Burgundské kuřecí soté	489	Kuře Souvarov	508
Kuřecí soté Bressane	489	Kuřata Valentinois	508
Katalánské kuřecí soté		Kuřata Véronique	509
na venkovský způsob	489	Vídeňská kuřata	509
Kuřecí soté na hříbkách	490	Různá jídla z drůbeže	509
Kuřecí soté Champeaux	490	Kuřecí drůbky	509
Myslivecké kuřecí soté	490	Drůbky na burgundský způsob	510
Kuřecí soté na kari	491	Křídélka	510
Kuřecí soté na španělský způsob	491	Křídélka na másle s kaštanovým pyré	510
Kuřecí soté na estragonu	492	Plněná křídélka	511
Florentské kuřecí soté	492	Plněná a grilovaná křídélka	511
Kuře na bylinkách	492	Kuřecí stehýnka	511
Maďarské kuřecí soté	493	Kuřecí jelička a knedlíčky	512
Kuřecí soté Matignon	493	Kuřecí jeličko Richelieu	512
Kuřecí soté Marengo	494	Kuřecí velikonoční pochoutka	513
Kuřecí soté Maryland	494	Kuřecí knedlíčky	513
Kuřecí soté se smrží	494	Knedlíčky s panádou se smetanou	
Normandské kuřecí soté	495	nebo máslem	513
Druhý normandský způsob (farmářský)	495	Bílé kuřecí ragú	514
Kuřecí soté Otero	495	Kuřecí ragú	514
Kuřecí soté Parmentier	496	Kuřecí mušle	515
Piemontské kuřecí soté	496	Kuřecí mušle Mornay	515
Portugalské kuřecí soté	496	Drůbeží jitrničky	515
Kuřecí soté na provenzálský		Kohoutí hřebínky a varlata	516
selský způsob	496	Kohoutí hřebínky Aurore	516
Kuřecí soté Rosita	497	Kohoutí varlata na jehle	516
Kuřecí soté Stanley	497	Kohoutí varlata Otero	517
Kuřecí soté s lanýži	498	Kohoutí hřebínky a varlata Souvarow	517
Kuřecí soté Vanderbilt	498	Plněná kohoutí varlata jako studený	
Kuřata připravovaná v pekáči, v hrnci na dušení,		předkrm, oblohy atd.	518
smažená na pánvi a opékaná	499	Drůbeží krokety, karbanátky a smaženky	519
Kuře v pekáči	499	Drůbeží krokety	519
Dušené kuře s bramborami	499	Drůbeží karbanátky	520
Jemné kuře Cévenol	500	Smaženky	520
Kuře s rýží tety Kateřiny	500	Pokrm z kuřecího masa	521
Jarní kuře s hráškem na selský způsob	501	Zapékané kuřecí maso se žampiony	521
Kuře Graziella	501	Zapékané kuřecí maso se šunkou	521
Babiččino kuře	502	Kuřecí maso na kari	521
Đábelské grilované kuře	502	Kuřecí maso Maintenon	522
Americké grilované kuře	503	Kuřecí prsíčka Markýza	522
Kuře po orientálsku	503	Medailonky z prsíček Duchesse	523
Kuře Tartarin	503	Myslivecké soté z drůbežích jater	523
Kuře z Vaucluse	504	Kuřecí játra v pilafu	524
Kuře Vivandière	504	Kuřecí játra na jehle	524
Mladá kuřátka	505		

Soté z kuřecích jater		Holoubata na polský způsob	549
na provensálský způsob	524	Krvavá holoubata	550
Úsporné kuřecí frikasé	525	Holubí soté na rajčatech	
Kuřecí smaženice	525	na provensálský způsob	550
Zapékané kuřecí s houbami	526	Kotletky z holoubat Yvette	550
Kuřecí pěny a knedlíčky z velmi jemné		Prsíčka z holoubat Rosini	551
kuřecí nádivky	526	Anglický koláč s holubím masem	551
Kuřecí knedlíčky Alexandra	526	Kotlík s holoubátky Lafayette	551
Florentské jemné kuřecí knedlíčky	527	Jemné pečivo s holubím masem	552
Jemné kuřecí knedlíčky na indický způsob	527	Úprava dospělých holubů	552
Jemné kuřecí knedlíčky s paprikou	527	Studená holoubata	553
Jemné kuřecí knedlíčky Patti	528	Holoubata v míse v rosolu	553
Křupavé loďky s kuřecím masem	528	Perlička	554
Uršulinky z Nancy	528	Husa	554
Kuřecí koláč na anglický způsob	529	Alsaská husa	554
Kotlíky	529	Anglická husa	554
Kotlík Bontoux	530	Bordeauxská husa	555
Kotlík maršála Foche	531	Husa Chipolata	556
Kotlík paní kastelánky	532	Husí ragú	556
Plněné křupavé pečivo	533	Husa zavařená v sádle	556
Košíčky plněné masem a houbami	533	Husa s kaštany	557
Plněné košíčky z Toulouse	533	Dušená husa s brukví	557
Kuřecí pilaf	533	Dušená husa	557
Kuřecí pilaf na řecký způsob	534	Kachny a kachňata	558
Kuřecí pilaf na turecký způsob	534	Alsaská mladá kachna s nudlemi	558
Pilaf z vařené drůbeže	535	Mladá kachna s kyselým zelím	558
Drůbeží suflé	535	Mladá kachna s olivami	559
Périgorské drůbeží suflé	536	Mladá kachna s hráškem	559
Studení pulardi	536	Kachna s hráškem (jiný způsob přípravy)	560
Pulard v rosolu na šampaňském	536	Prsíčka z mladé kachny	560
Pulard Májová růže	537	Kachní prsíčka Rossini	560
Pulard Rose-Marie	538	Kachní prsíčka na piemontský způsob	561
Různé pokrmy ze studené drůbeže	539	Rouenská mladá kachna	561
Toulouský drůbeží aspik	539	Rouenská mladá kachna s třešněmi	562
Kousky kuřete v aspiku	539	Rouenská kachna v košilce	562
Kuřecí prsíčka Rachel	540	Mladá rouenská kachna v bílé žampionové	
Kuřecí prsíčka Jeannette	541	omáčce na burgundském víně	563
Kuřecí prsíčka vikomtka de Fontenay	541	Mladá kachna na pomerančích	564
Kuřecí majonéza	542	Mladá rouenská kachna	564
Drůbeží salát	542	Mladá kachna nadívaná	
Mladá krůta	543	na rouenský způsob	564
Krůtí křídla s kaštanovým pyré	544	Mladá kachna jako rouenské ragú	565
Mladá krůta Chipolata	545	Rouenské kachní suflé	565
Mladá krůta nadívaná kaštany	545	Suflé z périgorské mladé kachny	566
Studená mladá krůta	546	Studené mladé kachny	567
Studená mladá krůta	546	Kachní nudličky v rosolu	567
Holoubata	547	Kachní nudličky s třešněmi	567
Holoubata z Bordeaux	547	Mladá kachna na lžici	568
Myslivecká holoubata	547	Terina s mladou kachničkou v rosolu	568
Vykostěná holoubata	548	Toulouský kachní kotlík	568
Holoubata s kuřecími knedlíčky	548		
Holoubátka Gauthier na račím másle	548		
Úsporná holoubata s hráškem	548		

HUSÍ JÁTRA

Teplá husí játra na alsaský způsob	571
Řízky z husích jater	572
Řízky z husích jater Favorite	572
Řízky z husích jater Rossini	572
Řízky z husích jater Richelieu	573
Smaženky z husích jater	573
Studená jídla z husích jater, parfety, paštiky, teriny s husími játry	574
Parfet z husích jater	574
Aspik z husích jater	575
Pěna z husích jater	575
Husí játra se sladkou paprikou (maďarský způsob)	576

ZVĚŘINA

Srstnatá zvěřina	577
Srnčí	577
Srnčí žebra s třešňovou omáčkou	577
Srnčí hřbet	578
Srnčí hřbet na smetaně	579
Srnčí hřbet s různými omáčkami	579
Kančí a divoké sele	579
Zaječí maso	580
Zvěřinové ragú ze zajíce	580
Zaječí ragú matky Jany	581
Zaječí ragú na lyonský způsob	582
Zaječí kotlety	582
Kotlety podle Pojarského	582
Zaječí stehna	583
Zaječí řezy	583
Myslivecké maso z mladého zajíce	583
Zaječí maso La Valliere	584
Zaječí maso Mornay	584
Zaječí pěna a knedlíčky z jemné nádivky	585
Zaječí hřbet	585
Zaječí suflé	585
Mladý králik z přírody a z chovu na statku	586
Myslivecké králičí soté	586
Králičí soté La Valliere	586

PERNATÁ ZVĚŘ

Bažant na český způsob	589
Bažant v pekáči	590
Pečený bažant se zelím	590
Bažant pečený s celerem	590
Dušený bažant	591
Bažant na smetaně	591
Ďábelský grilovaný bažant	591
Bažant Sainte-Alliance	592
Bažantí ragú	592
Bažant Monseigneur	593
Bažantí soté	594

Bažantí prsíčka	594
Bažantí kotlety na anglický způsob	595
Studený bažant	595
Bažantí aspik	595
Bažantí pěna	596
Bažantí ragú v rosolu	597
Koroptev polní a orebice rudá	597
Burgundské koroptve	597
Koroptve se zelím	598
Koroptev v pekáči	598
Ďábelská koroptev	599
Koroptev na smetaně	599
Koroptví jitřničky	599
Babiččiny koroptve	599
Pěna a jemné knedlíčky z koroptve	600
Koroptví suflé s lanýží	600
Koroptví suflé vikontky de Fontenay	601
Koroptví prsíčka vikontky de Fontenay	601
Koroptví prsíčka Rossini	602
Studené koroptve	602
Křepelky	602
Křepelky Brillat-Savarin	602
Křepelky ve slanině	603
Křepelky v kastrolu	604
Křepelky na třešních	604
Křepelky Figaro	604
Křepelky Judic	605
Normanské křepelky čili křepelky se smetanou	605
Křepelky na orientální způsob	606
Piemontské křepelky	606
Křepelky v pilafu	606
Smažené křepelky s dvojitou nádivkou	607
Křepelky s vinnými hrozny	607
Křepelky Richelieu	607
Křepelky Souvarow	608
Turecké křepelky	608
Studené křepelky	609
Křepelčí aspik	609
Křepelky Richelieu	610
Chrástal polní čili král křepelek	610
Kvíčaly	611
Kvíčaly na slanině	611
Nadívané kvíčaly	611
Ardenské kvíčaly z Lutychu	612
Kvíčalí ragú (na myslivecký způsob)	612
Piemontské rizoto s kvíčalami	613
Kotlík s kvíčalami na neapolský způsob	613
Korsické kvíčaly	614
Studené kvíčaly	614
Štrasburské kvíčaly	614
Skřivani	615
Skřivani Otce Filipa	615

Skřivani a vrabci na piemontský způsob	615	Koláč se skřivany	631
Studení skřivani	616	Koláč se slukami	632
Strnadi	616	Koláč s bažantem	632
Studení strnadi	616	Koláč s kvíčalami	633
Drobné ptactvo	617	Koláč s bekasinami, kulíky, čejkou, vodouši	633
Sluky, bekasiny a jespáči	617	Koláč s koroptvemi	633
Sluka	617	Koláč se zaječím masem	633
Bekasina	617	Typický kotlík z těsta	634
Jespáček	618	Koláče a kotlíky s husími játry	635
Slučí ragú	618		
Sluka podle doktora Férauda de Grosse (skutečného a velice kultivovaného labužníka, jenž by si zasloužil titul „Knížete gastronomie“)	619		
Slučí ragú paní kastelánky	619		
Slučí pěna a knedlíčky	619		
Slučí suflé	620		
Studené sluky	620		
Slučí ragú v rosolu	620		
Alsaská slučí prsíčka	620		
Tetřev a tetřívěk	621		
Jeřábek	621		
Bělokur skotský	621		
Křepel (americká koroptev)	622		
Asijská koroptev	622		
Drop malý	622		
Kulík hnědý	622		
Libová vodní pernatá	623		
Kachna divoká	623		
Ostralka štíhlá	623		
Lžičák	623		
Kulík zlatý a čejka	624		

Sluka podle doktora Férauda de Grosse
(skutečného a velice kultivovaného
labužníka, jenž by si zasloužil titul

„Knížete gastronomie“)	619
Slučí ragú paní kastelánky	619
Slučí pěna a knedlíčky	619
Slučí suflé	620
Studené sluky	620
Slučí ragú v rosolu	620
Alsaská slučí prsíčka	620
Tetřev a tetřívěk	621
Jeřábek	621
Bělokur skotský	621
Křepel (americká koroptev)	622
Asijská koroptev	622
Drop malý	622
Kulík hnědý	622
Libová vodní pernatá	623
Kachna divoká	623
Ostralka štíhlá	623
Lžičák	623
Kulík zlatý a čejka	624

STUDENÁ JÍDLA

Galantiny, paštiky, těstové kotlíky	625
Nádivky	625
Zvěřinové omáčky do paštik a mís	625
Těsta pro lité pečivo s masovou náplní	626
Typická galantina	626
Slané koláče s rybím masem	627
Rybí nádivka	627
Úhoří závin	628
Lososí závin	628
Masové koláče	629
Koláč s telecím a šunkou	629
Koláč s telecím a šunkou (starodávný způsob)	629
Drůbeží koláče	630
Kuřecí koláč	630
Koláč s kachním masem	630
Koláč s holubím masem	631
Koláč s masem perličky	631
Koláče se zvěřinou	631

JEDNODUCHÉ A SLOŽENÉ SALÁTY / SALÁTY

Majonéza	636
Ochucení salátů	636
Jednoduché saláty – zelené saláty	637
Řepný salát	637
Celerový salát	638
Květákový salát	638
Salát z červeného zelí	638
Okurkový salát	639
Salát ze suché zeleniny, fazolek, čočky Salát ze zelených fazolek na provensálský způsob	639
Bramborový salát	639
Pařížský bramborový salát	640
Rajský salát	640
Složené saláty	640
Salát Alice	641
Americký salát	641
Andaluský salát	642
Bonvivánův salát	642
Salát Carmen	642
Salát Theodora (výtvar restaurace Maire, 1881)	643
Dvojbarevný salát	643
Salát Gabrielle d'Estrée	643
Salát Eva	643
Salát Favorite	644
Salát Francillon, zvaný také „japonský“	644
Salát Isabelle	644
Japonský salát s ovocem	644
Salát Jockey-Club	645
Zeleninový salát	645
Salát jeptišek	646
Pomerančový salát (k pečené kachně, divoké kachně, čirce atd.)	646
Orientální salát	646
Salát Otero	647
Salát Rachel	647
Salát Régence	647
Ruský salát	648
Salát Tosca	648

Salát s lanýži	648	Divoké sele	663
Salát z bílých lanýžů	649	Pečeně ze srstnaté a pernaté zvěře	664
Salát Victoria	649	Sluka	664
Salát Waldorf	649	Bekasina	664
Salát Veronika	649	Drobní ptáci	664
PEČENĚ		Křepelky	664
Štávy z pečeně	652	Divoká kachna	665
Omáčky a nádivky na anglické pečeně	653	Anglická pečeně z divoké kachny	665
Nádivka se smetanou (ke krůtám, kachnám a husám)	653	Divoká kachna s pomerančovou omáčkou	665
K telecím a vepřovému	653	Ostralka štíhlá	665
Yorkshirský pudink (k hovězí pečení)	653	Čírka	666
Hovězí pečeně	654	Vodouši	666
Hovězí žebro	654	Tetřev, jeřábek, bělokur skotský	666
Pečená střední roštěná	654	Bažant	666
Zadní hovězí	655	Bažant s lanýži	667
Anglická hovězí pečeně	655	Kvíčaly	667
Telecí pečeně	655	Zajíc	667
Karé	655	Skřivani	668
Telecí ledvina	655	Korsické kvíčaly	668
Telecí ledvina a ramínko na anglický způsob	656	Strnadi	668
Skopová a jehněčí pečeně	656	Strnadi na ananasové štávě „Fantasie“	668
Karé	656	Strnadi z Vaucluse	669
Hřbet s kýtami	657	Pečená koroptev	669
Hřbet	657	Koroptev s lanýži	669
Kýta	657	Kulíci a čejky	670
Ramínka	657	ZELENINA A TĚSTOVINY	
Vepřová pečeně	658	Různá zelenina	671
Pečeně a hřbet	658	Spaření	671
Anglická vepřová pečeně	658	Vaření zeleniny na anglický způsob	672
Drůbeží pečeně	658	Vaření suché zeleniny	672
Pulard	658	Dušení zeleniny	672
Pulard pečený na anglický způsob	659	Zahušťování zelené zeleniny máslem	673
Pulard s lanýži	659	Zahuštění zeleniny smetanou	673
Pečené kuře I	659	Zeleninové krémy a pyré	673
Pečené kuře II	659	Nadívané artyčoky	673
Mladé kuřátko	660	Srdíčka artyčoku Grand-Duc	674
Pečená mladá krůta	660	Smažené artyčoky	675
Mladá krůta pečená na anglický způsob	660	Artyčoky s různými omáčkami	675
Mladá krůta s lanýži	660	Provensálské artyčoky	675
Holoubata	661	Artyčoky v ragú s hráškem na provensálský způsob	676
Perlička	661	Spodní části artyčoků zapékané na toulouský způsob	676
Nantská mladá kachna	661	Spodní díly artyčoků na italský způsob	677
Rouenneská mladá kachna	661	Čtvrtky artyčoků na italský způsob	678
Mladá kachna z Aylesbury na anglický způsob	662	Artyčoky na smetaně	678
Pečená husa na anglický způsob	662	Artyčoky z Périgordu	678
House	662	Opékané artyčoky	678
Myslivecké pečeně	662	Chřest	679
Srnčí	662	Chřest na milánský způsob	679
Anglická myslivecká pečeně	663	Chřest Mornay	680

Polský chřest	680	Sladký jam čili sladkojam	698
Výhonky chřestu na másle	680	Čekanka	698
Pointes d'asperges à la crème	681	Čekanka se smetanou	699
Košičky s výhonky chřestu Petit-Duc	681	Čekankový chléb se smetanou	699
Lilek	682	Čekankové pyré	700
Lilek na bordeauxský způsob	682	Čekankové suflé	700
Lilek na egyptský způsob	682	Čekanka štěrбак	700
Smažený lilek	683	Štěrбакы na smetaně	701
Zapékané artyčoky	683	Štěrбакы se šťávou	701
Neapolské lilky	683	Štěrбакы po mlynářsku	701
Lilky na orientální způsob	684	Štěrбакы Mornay	701
Lilky nadívané na provensálský způsob	684	Štěrбакы s morkem	702
Zapékaný lilek s rajčaty	685	Neapolské štěrбакы	702
Lilek kardový	686	Zelí	702
Lilek kardový s telecí šťávou	686	Kyselé zelí	703
Milánský kadeřavý lilek	686	Vlámské červené zelí	704
Lilek kardový s morkem	686	Nakládané červené zelí jako předkrm	704
Lilek kardový s parmazánem	686	Zelené hlávkové zelí	705
Karotky	687	Zelí na anglický způsob	705
Karotky s polevou	687	Dušené zelí	705
Karotky na smetaně	687	Nadívané zelí	705
Zapékaná karotka s rýží	688	Nadívané zelí jako obloha	706
Karotka à la Vichy	688	Zelí na způsob malých hospůdek a obchodníků s vínem	707
Nařvový celer a celerové hlízy	689	Kadeřavá kapusta, jarní a májové zelí, listy brokolice, hlízovité zelí	707
Celerová hlíza na italský způsob	689	Květáky a brokolice	707
Celerová hlíza se šťávou	689	Květák na anglický způsob	708
Celerové pyré	689	Květáková smaženka	708
Celerová hlíza z Nice	690	Zapékaný květák	708
Hřibky	690	Milánský květák	709
Hřibky z Bordeaux	690	Polský květák	710
Hřibky na smetaně	691	Květákové pyré	710
Hřibky se smetanou na paprice	691	Růžičková kapusta	710
Hřibky se sýrem	691	Růžičková kapusta uvařená na anglický způsob	710
Provensálské hřibky	692	Růžičková kapusta s máslem	711
Žampiony	692	Smažená růžičková kapusta	711
Žampiony na smetaně	692	Pyré z růžičkové kapusty na vlámský způsob	711
Topinka se žampiony	692	Sea-kale	711
Opékané žampiony	693	Májové zelí	712
Nadívané žampiony	693	Okurky a tykve	712
Smažené žampiony s bylinkami	694	Okurky na smetaně	712
Opékaný nákyp se žampiony	694	Nadívané okurky	712
Opékané košíčky se žampiony	694	Dyně	714
Žampiony upravené na nádivku	695	Zapékané dýně na provensálský způsob	714
Žampionové pyré	696	Japonský čistec hlíznatý	715
Pyré ze žampionů s lanýži	696	Čistce na smetaně	715
Smrže	696	Pyré z čistců	716
Vaření smrží	696	Špenát	716
Topinky se smrži	697	Špenát na anglický způsob	716
Smrže na smetaně	697	Špenát se smetanou	716
Smrže s holandskou omáčkou	697		
Smažené smrže	697		
Jemné pečivo se smrži	698		
Májovky, masáky a lišky	698		

Zapékaný špenát	717	Brukve	731
Špenátové smaženky v těstíčku	717	Brukve nadívané kroupami	732
Špenátové palačinky	717	Nadívané brukve	732
Špenátové suflé	718	Pyré z brukví	733
Špenátové suflé s ančovičkami	718	Výhonky či lístky brukví (turnips tops)	733
Špenátové suflé se šunkou	718	Cibule	733
Špenátové suflé s lanýži	718	Nadívané cibule	733
Hlízovitý fenykl	718	Cibule s polevou (zesklovatělé)	734
Nadívané vinné listy čili dolmas (turecká kuchyně)	719	Šťovík	734
Boby	719	Šťavel	735
Boby na anglický způsob	719	Sladké brambory	735
Boby s máslem	720	Hrášek	735
Boby se smetanou	720	Hrášek na anglický způsob	736
Boby s bešamelem	720	Hrášek na másle	736
Pyré z bobů	720	Zahuštěný hrášek	736
Boby na provensálský způsob	720	Hrášek na vlámský způsob	736
Gombo	721	Hrášek na francouzský způsob	737
Gombo se smetanou	721	Hrášek s locikou	737
Gombo na orientální způsob	721	Pyré z čerstvého hrášku	737
Výhonky chmelu	722	Hrášek Princesse či lusky	738
Bílé fazole	722	Papriky	738
Bílé fazole na americký způsob	722	Sladké plněné papriky	738
Bílé fazole s máslem	722	Papriky ke studeným masům	739
Bílé fazole na bretaňský způsob	723	Brambory	739
Bílé fazole se smetanou	723	Anglické brambory	739
Bílé fazole na lyonský způsob	723	Brambory Anna	739
Zapékané bílé fazole	723	Brambory Byron	740
Pyré z bílých fazolí	724	Zámecké brambory	740
Fazole flažolety	724	Brambory se smetanou	740
Červené fazole	724	Bramborové krokety	741
Jemné zelené fazolky	724	Brambory Dauphiné	741
Míchané fazolky	725	Brambory vévodkyně z Chesteru	741
Zelené fazolky na provensálský způsob	725	Lahůdkové brambory	742
Locika	725	Bramborové tyčinky	742
Locika s cibulkou	725	Bramborové lupínky	742
Locika se smetanou	726	Brambory Collette	743
Dušené lociky se šťávou	726	Bramborové vlnky	743
Nadívané lociky	727	Bramborové tyčinky	743
Nadívané lociky na piemontský způsob	727	Brambory Pont-Neuf	743
Lociky nadívané rýží z Toulouse	727	Dvakrát smažené brambory	744
Čočka	728	Hnízdečka pro smažené brambory	744
Vaření čočky	728	Zapékané brambory z Dauphiné	744
Čočka s máslem	728	Zapékané brambory	745
Čočkové pyré	728	Brambory se slaninou	745
Čočka na úsporný způsob	729	Brambory Lorette	746
Kukuřice	729	Lyonské brambory	746
Kukuřičné krokety	729	Brambory Macaire	746
Kukuřičné suflé	730	Brambory Maire (specialita restaurace Maire)	746
Jedlé kaštiny	730	Brambory Maître-d'Hôtel	747
Dušené kaštiny	730	Bramborové placičky	747
Dušené a zalité kaštiny	730	Brambory Mireille	747
Kaštanové pyré	731	Brambory Mireille se smetanou	748

Čirý zvěřinový vývar	89	Jarní vývar	104
Rychlý čirý vývar	89	Vývar s drůbežími knedlíčky	
Osvěžující bujón	90	a morkem	105
Jiný osvěžující bujón	90	Vývar s mladou zeleninou	105
Bylinkový bujón	90	Oblíbený vývar Sarah Bernhardtové	106
Rýžová voda	91	Vývar s perlovými kroupami a locikou	106
Ječmenná voda	91	Vývar s bažantími knedlíčky	106
Voda z lékořice a divoké čekanky	92	Drůbeží vývar se sýrovými knedlíčky	107
Beef-tea masový rosol pro nemocné	92	Zahuštěné polévky	107
Na masový rosol	92	Kaše, krémy a bílé polévky	108
Různé těstoviny pro čiré polévky	93	Račí polévka	108
Japonské perly	93	Krabí polévka	109
Salep, ságo, tapioka	93	Polévka z růžových krevet	109
Rýže	94	Humří polévka	109
Krupice	94	Polévka z langustin	110
Různé zavářky do vývarů	94	Celerové pyré	110
Obyčejná zavářka do consommé	94	Karotkové pyré	110
Profiteroles do polévek	94	Zvěřinové pyré	111
Obyčejná zavářka z páleného těsta	95	Bramborové pyré	111
Zavářka se smetanou	95	Hráškové pyré	112
Zavářka s rýžovou kaší	95	Tykvové pyré	113
S rajským protlakem	95	Tykvové pyré s fazolemi	113
Drůbeží zavářka	96	Tykvové pyré s rýží	113
Čiré vývary a polévky	96	Portugalské pyré	114
Vývar s drůbežími křídélky	96	Kuřecí pyré	114
Vývar postaru	97	Kuřecí pyré s telecím	114
Vývar s rajským protlakem	97	Hrášková polévka	115
Vývar se zeleninou „tetčina polévka“	97	Krémy	115
Vývar se zeleninou nakrájenou		Chřestový krém	115
na kostičky	98	Celerový krém	115
Vývar se zeleninou nakrájenou na kostičky		Žampionový krém	116
a rýží	98	Skotský krém	116
Vývar s rajským protlakem a sladkou		Račí krém	116
červenou paprikou	98	Krém na kari	116
Popelčin vývar	99	Locikový krém	117
Myslivecký vývar	99	Krém s růžovou paprikou	117
Colbertův vývar	99	Rýžová kaše	117
Vývar z petite marmite	99	Krém z topinambur	118
Vývar petite marmite	100	K přípravě drůbežního krému	118
Vývar s těstovinami a hráškem	100	Drůbeží krém	118
Skotský vývar	100	Bílé polévky (veloutés)	119
Consommé Flammarion	100	Velouté s kari a paprikou	120
Vývar s hovězím morkem	101	Rajské velouté	120
Vývar s rajsou šťávou	101	Rybí velouté s kari	121
Vývar s knedlíčky	101	Speciální zahuštěné polévky	122
Vývar s vejci	101	Francouzské polévky, polévky se zeleninou,	
Obyčejné consommé	102	zelné polévky se slaninou	122
Vývar s koroptvím pyré	102	Polévka z Albi	122
Madridský vývar	102	Polévka z Auvergne	122
Vývar se žloutky a smetanou	103	Tetčina polévka	123
Vývar s chlebem a sýrem	103	Polévka z Dauphiné	123
Consommé či polévka z hovězích ocásků		Zelná polévka z Béarnu	123
(autorův recept)	104	Cibulová polévka	124

Brambory Mirette	748	Pyré z topinambur	764
Brambory Nana	749	Lanýže	765
Brambory Ninon	749	Lanýže pečené v popelu	765
Brambory Noisette	749	Lanýže na šampaňském	765
Pařížské brambory	749	Lanýže se smetanou	766
Brambory s patrzelkou	750	Lanýže v ubrousku	766
Brambory Rosine	750	Lanýže v těstovém kotlíku	766
Savojské brambory	750	Těstoviny	767
Brambory Voisin	750	Koláčky s parmazánem (belgický způsob)	767
Bramborová kaše	750	Zapékané noky	767
Bramborové knedlíčky	751	Římské noky	768
Bramborové suflé	751	Bramborové noky	768
Rýže	752	Noky s parmazánem	769
Rýže na překrdmy a saláty	752	Polenta	769
Anglická rýže	752	Lasagnes	770
Rýže s máslem	753	Makarony	770
Kreolská rýže	753	Canneloni	771
Rýže na kari	754	Plněné canneleri	771
Farmářská rýže	754	Zapékané makarony	771
Rýže na tuhu na francouzský způsob	754	Italské makarony	772
Indická rýže	755	Makarony se šťávou	772
Milánská rýže	755	Makarony zvané „milánské“	772
Piemontská rýže	755	Makarony Nantua	773
Rýžový pilaf	756	Neapolské makarony	773
Portugalská rýže	756	Makarony s lanýží	773
Rýže s paprikou	757	Nudle	774
Turecká rýže	757	Ravioli	774
Rýže připravená k nadívání drůbeže	757	Provensálské ravioli	774
Rýžová voda	758	Provensálské dušené	774
Kozí brada a hadí mord	758	Nádivka na ravioli	775
Kozí brada se smetanou	758	Těsto na ravioli	775
Smažená kozí brada	759	Příprava ravioli	776
Zapékaná kozí brada	759	Vaření ravioli	776
Kozí brada s holandskou omáčkou	759		
Kozí brada na pánvi	760		
Rajčata	760		
Rajčata na nadívání	760		
Nadívaná rajčata zapékaná na pařížský způsob	760		
Rajčata plněná míchanými vejíčky se sýrem	760		
Rajčata nadívaná na piemontský způsob	761		
Rajčata nadívaná na provensálský způsob	761		
Rajčata plněná krupicí	762		
Smažená rajčata	762		
Rajská pěna	762		
Smažená rajčata na provensálský způsob	763		
Rajčatové suflé	763		
Topinambury	764		
Topinambury na másle	764		
Topinambury na pařížský způsob	764		
Topinambury se smetanou	764		
Topinambury Mornay	764		
		MOUČNÍKY A ZÁKUSKY	
		Těsta a různé směsi	778
		Příprava lístkového těsta	778
		Odřezky z přípravy lístkového těsta	779
		Obyčejné těsto do forem	779
		Jemné těsto do forem (do ovocných dortů a speciálních nákytů)	780
		Těsto na obyčejný koláč	780
		Suché sladké těsto k různému použití	780
		Těsto na malé koláčky	780
		Malé koláčky	781
		Pečení koláčů. Lístkové těsto	781
		Malé koláčky	781
		Těsto na dumpling a puding (anglická kuchyně)	782
		Kynutá těsta	782
		Obyčejné těsto na briošky	782
		Těsto na zvlášť jemné briošky	783
		Těsto na beznou briošku	783

Těsto na vídeňské koblihy	784	Třešňová omáčka	800
Těsto na bábovku Savarin	784	Jahodová omáčka	801
Těsto na rumovou bábovku	784	Malinová omáčka	801
Těsto na koláč Mazarin	785	Rybízová omáčka	801
Obyčejné vypalované těsto	785	Pomerančová omáčka	801
Těsto na kypré koblihy	785	Mirabelková omáčka	801
Těsto na sýrové koláčky	786	Oříšková omáčka	801
Těsto na obyčejný piškotový dort	786	Omáčka ze zahuštěného ovoce	802
Těsto na dětské piškoty	786	Teplé moučníky	802
Těsto na piškotové sušenky	787	Koblihy	802
Těsto na punčový piškot	787	Těsto na smažení sladkých koblihy	802
Těsto na savojský piškot	787	Těsto na koblihy s polevou dopékané v troubě	802
Těsto na smažení	788	Meruňkové koblihy	803
Těsto na ravioli	788	Malinové koblihy	803
Ravioli s ovocem	788	Koblihy v květech akácie	803
Ravioli s jablky	789	Krémové koblihy	804
Různé plněné pečivo	789	Videňské koblihy čili Krapfen	804
Plněné křupavé pečivo	789	Teplé vídeňské koblihy čili koblihy Dauphine	804
Korpus na náryp	790	Kypré koblihy	805
Těsto na košíčky	790	Koblihy favoris	805
Korpus pro plněný kotlík	790	Žemlovky	806
Těstový kotlík plněný telecím brzlíkem s nudlemi	791	Jablková žemlovka	806
Těsto na křupavé pečivo	792	Těsta na palačinky a pancakes	807
Různé krémy, pusinky, mandlové griláže	792	Těsto na obyčejné palačinky	807
Anglický krém	792	Palačinky Suzette	808
Lepený anglický krém	792	Krokety	809
Anglický krém Custard	793	Kaštanové krokety	809
Máslové krémy	793	Rýžové krokety	809
Máslový krém se sirupem	794	Krupicové krokety	810
Šlehaný krém zvaný „krém Chantilly“	794	Pečivo s ovocem	810
Hustý krém	794	Pečivo s ovocem	810
Cukrářský krém	795	Lyonský koláč	811
Krém Saint-Honoré	795	Pečivo s madeirou	811
Obrácený krém	795	Pečivo s jablky	812
Obyčejné pusinky	796	Normanské pečivo	812
Italská sněhová pěna jako piškot	796	Pečivo s meruňkami z Valence	812
Italská sněhová pěna s vařeným cukrem	796	Omelety	813
Mandlová griláž s medem	796	Omeleta s rumem	813
Mandlová griláž s meruňkami	797	Omeleta s meruňkovou zavařeninou	814
Mandlový fondán	797	Nadýchaná omeleta s vanilkou	814
Pistáciový fondán	797	Omeleta s překvapením	815
Královská griláž s polevou (na různé koláče a deserty)	797	Omeleta s překvapením Montmorency	815
Griláž pro různé nákypy, krémy a zmrzliny	798	Různé omelety s překvapením	815
Vaření cukru	798	Pancakes (anglické omelety)	815
Sladké omáčky pro moučníky	799	Pancakes se zavařeninou	815
Anglická omáčka	799	Pancakes se smetanou	816
Čokoládová omáčka	799	Pudinky	816
Šodó	799	Pudink s mandlemi	816
Ovocná omáčka	800	Pudink s mandlemi na anglický způsob	817
Meruňková omáčka	800	Pudink s dětskými piškoty	817
		Pudink diplomat	818

Ovocné pudinky na anglický způsob	818	Meruňkové pusinky	834
Apples-pudding	818	Ananas Condé	835
Plum-pudding	819	Flambované banány	835
Americký pudink	819	Třešně	835
Pudink Clermont	820	Třešně Jubilé	835
Chlebový pudink na anglický způsob	820	Dánský třešňový nákyp	836
Chlebový pudink na francouzský způsob	821	Nákyp s třešňovými pusinkami	836
Těstové a rýžové pudinky	821	Jiný způsob přípravy třešňového nákypu	837
Pudink s tapiokou	821	Křehké těsto	837
Pudink s tapiokou, se ságou, s krupicí na anglický způsob	822	Nektarinky	837
Tapiokový pudink s karamellem	822	Broskve Bourdaloue	837
Pudink s rýží	823	Broskve Condé	838
Rýžový pudink na anglický způsob	823	Flambované broskve	838
Krupicový pudink se smetanou	823	Broskve Impératrice	838
Kypřé pudinky	824	Broskve se sněhovou pěnou	838
Saský pudink	824	Vaření broskví	839
Kypřý pudink s citrónem, s pomerančem, s třešňovicí kirsch, s curaçao, s vanilkou, s benediktinkou atd.	824	Hrušky	840
Zvláště jemný pudink	825	Hrušky Bourdaloue	840
Rolly-pudding	825	Hrušky Condé	840
Pirožky	826	Hrušky Impératrice	840
Rýže na moučnÍky	826	Hrušky krassana	840
Suflé	826	Hrušky Madeleine	841
Hmota na krémové suflé pro velké hostiny	827	Jablka	841
Podávání a pečení suflé	827	Jablečné koblíhy	841
Suflé s mandlemi	827	Jablka na másle	842
Suflé s lískovými ořechy	827	Jablka pečená v troubě	842
Suflé s třešněmi	828	Jablka Bourdaloue	842
Suflé s čokoládou	828	Jablka Châtelaïne	842
Suflé s curaçao	828	Jablka Condé	843
Suflé Elisabeth	828	Jablka Impératrice	843
Suflé s jahodami	828	Jablka se sněhovou pěnou	843
Suflé Hilda	829	Moskevská jablka	843
Suflé Palmyra	829	Jablečný dumpling čili normandský douillon	844
Grilážové suflé	829	Jablkový nákyp	844
Suflé Rothschild	829	Různé jablečné nákypy	844
Suflé Sarah Bernhardtové	829	Anglické moučnÍky	845
Vanilkové suflé	830	Mince-pies	845
Složení suflé na základě ovocného pyré	830	Ovocné koláče na anglický způsob	845
Suflé s jahodami	830	Studené předkrmy	846
Pařížské suflé s jablky	830	Studený bavorský krém	846
Krupicové placičky	831	Bavorský krém s kávou	847
Ztracený chleba	831	Bavorský krém s třešněmi	847
Těstové kapsy	832	Bavorský krém s čokoládou	847
Kapsa Aremberg	832	Bavorský krém s jahodami	847
Clermontská kapsa s třešněmi a kaštany	832	Bavorský krém s malinami	848
Kapsa s broskvemi Condé	832	Bavorský krém s kaštany	848
Teplé ovocné moučnÍky	833	Bavorský krém s broskvemi	848
Meruňky Bourdaloue	833	Mandlový rosol	849
Meruňky Condé	834	Moderní mandlový rosol	849
Meruňky Châtelaïne	834	Mandlový rosol na anglický způsob	849
		Žemlovky	850
		Žemlovka Chantilly	850

Žemlovka Hélene	850	Mražené mandarinky	869
Žemlovka Montmorency	851	Meloun	870
Normandská žemlovka	851	Mražený meloun	870
Ruská žemlovka	851	Pomeranče	870
Vašené krémy	851	Broskve a nektarinky	871
Vašený vanilkový krém	852	Broskve Adrienne	871
Vašení krému	852	Broskve Aiglon (Orlík)	871
Vašený krém s karamellem	853	Broskve Aurore	872
Vašený krém Montmorency	853	Broskve Alexandra	872
Vídeňský vašený krém	853	Broskve Cardinal	872
Krémy na základě šlehačky	853	Broskve au Château-Laffitte	873
Krém Chantilly	853	Broskve Dame Blanche	873
Piškot „Marie-Rose“	854	Broskve Eugénie	873
Piškot Chantilly s malinami	854	Broskve Melba	874
Dubnová bríza	854	Broskve Petit-Duc	874
Máslové krémy	855	Broskve Rose Chéri	874
Máslový krém	855	Broskve Trianon	875
Máslový krém se sirupem	856	Hrušky	875
Máslový krém s kaštany	856	Cikánské hrušky	875
Rosoly	856	Hrušky Cardinal	876
Rosol z telecích nožiček	856	Florentské hrušky	876
Rosol na bázi želatiny	857	Hrušky Hélene	876
Studené pudinky	858	Hrušky Mary Garden	877
Pudink diplomat	858	Hrušky Melba	877
Pudink diplomat s ovocem	859	Hrušky Richelieu	877
Pudink s kaštany	859	Jablka	878
Rýžový pudink Joséphine	859	Jablka Châtelaine	878
Moučníky ze studeného ovoce	860	Jablka se sultánkami	878
Meruňky Mireille	860	Různé studené moučníky	879
Meruňky Duchesse	861	Oplatky Monte Carlo	879
Pařížský ananas	861	Koláč Joinville	879
Ananasová pěna se sirupem	861	Mexický koláč	879
Ananasová pěna se smetanou	862	Normanský koláč Chantilly	880
Banány	863	Montblank s kaštany	880
Banánový salát	863	Mont-Rose	881
Banánová pěna	863	Pěna Monte-Carlo	881
Třešně	863	Příprava pěny Monte Carlo	881
Třešně v bordeauxském víně čili francouzská třešňová polévka	863	Vaječná pěna s karamellem	881
Třešně Mireille	864	Osvěžující ovocná směs	882
Fíky	865	Vajíčka se sněhem	882
Fíky podle londýnského hotelu Carlton	865	Rýže Impératrice	882
Fíky s krémem a likéry	865	Dánský moučník Röd-Gröd	882
Jahody	866	Krupice Flamri	883
Kreolské jahody	866	Švédský ovocný rosol	884
Jahody Jeanne Granier	866	Jahodové tivoli	884
Pěna s curaçao	867	Junket Milk	884
Jahody Lerina	867		
Jahody Monte-Carlo	867	ZMRZLINY	
Jahody Ritz	868	Příprava zmrzlin	885
Jahody Romanoff	868	Odlévání a tvarování zmrzlin	886
Jahody Sarah-Bernhardt	868	Hmoty na jednoduché zmrzliny	886
Jahody Tosca	869	Hmota na krémovou zmrzlinu	887

Různé zmrzlinové hmoty pro krémové zmrzliny	887	Pohár Marie-Thérese	901
Mandlová zmrzlina	888	Pohár Melba	901
Zmrzlina s lískovými oříšky	888	Pohár Mireille	901
Káвовá zmrzlina	888	Poháry Odette	901
Čokoládová zmrzlina	888	Poháry Petit-Duc	901
Jahodová zmrzlina s čerstvou smetanou	889	Poháry Yvette	902
Kaštanová zmrzlina	889	Lehké zmrzliny	902
Ořechová zmrzlina	889	Ledová oplatka	902
Pistáciová zmrzlina	890	Zmrzlinové bomby	903
Grilázová zmrzlina	890	Odlévání zmrzlinových bomb	903
Vanilková zmrzlina	890	Různé bomby	904
Vanilková zmrzlina s jahodami	890	Meruňková bomba	904
Složení ovocných zmrzlin	891	Bomba Aida	904
Složení zmrzlin s likéry	891	Bomba Alhambra	904
Různé hmoty na ovocné zmrzliny	891	Andaluská bomba	904
Meruňková	891	Brazílská bomba	904
Ananasová	892	Bomba Cardinal	905
Banánová zmrzlina	892	Bomba diplomat	905
Třešňová zmrzlina	892	Bomba favorit	905
Citrónová zmrzlina	893	Bomba Monte Carlo	905
Jahodová zmrzlina	893	Bomba Nélusco	905
Malinová zmrzlina	894	Ovocné pěny	906
Rybízová zmrzlina	894	Jahodová pěna	906
Mandarinková zmrzlina	894	Káвовý parfet	906
Glacé au melon	894	Odlévání malých ledových oplatek	906
Mirabelková zmrzlina	894	Mražená pěna	907
Pomerančová zmrzlina	895	Složení mražené pěny s ovocem	907
Broskvová zmrzlina	895	Složení mražené pěny se smetanou	907
Hrušková zmrzlina	895	Káвовý parfet	908
Zmrzliny lité do forem	895	Ledové pudinky	908
Zmrzlina Alhambra	895	Ledová suflé	908
Zmrzlina Carmen	896	Sorbety, krupičkovité zmrzliny, markýzy, punče, spooms	909
Zmrzlina Comtesse Marie	896	Složení sorbetů	909
Zmrzlina Diana	896	Ledování sorbetů	910
Zmrzlina Francillon	896	Krupičkovité zmrzliny	910
Zmrzlina Madeleine	896	Markýzy	910
Drobné formy tvarované zmrzliny	897	Římský punč	911
Ojíněné mandarinky	897	Spooms	911
Mandarinky s likérem chartreuskou	897	Normanská díra	911
Pusinky se zmrzlinou	897		
Pusinky se zmrzlinou Héléne	898	SAVORY	
Poháry	898	Ústřice na jehle	912
Pohár Andrea Patti	898	Opečené obložené chleby	912
Pohár Antigny	898	Skotské toasty	912
Cikánský pohár	899	Toasty s růžovými krevetami	913
Pohár Châtelaine	899	Toasty se sýrem	913
Pohár Clo-Clo	899	Toasty se sýrem rokfór a opečenou anglickou slaninou	913
Pohár Emma Calvé	899	Toasty s treskou	914
Pohár favorit	900	Toasty s morkem	914
Pohár Héléne	900	Toasty s uzeným lososem	914
Pohár Jacques	900	Opékané žampiony	914
Poháry Madelon	900		

Další způsob, jak připravovat toasty se žampiony	915	Zavařenina ze sliv	925
Ďábelské mlíčí	915	Rajčatová zavařenina	926
Smažený krém se sýrem	915	Rosoly z čerstvého ovoce	927
Čertíci	915	Rosol z černého rybízu	927
Ďábelské sardinky	916	Rosol z kdoule	927
Scotch-Woodcock	916	Rosol z rybízu	928
Košičky Agnes Sorel	916	Rybízový rosol za studena	928
Košičky se žampiony	916	Pomerančový rosol	929
Košičky Forestière	916	Jablečný rosol	929
Lodičky Tosca	917		
Sendviče	917		
		STOLNÍ NÁPOJE	
KOMPOTY		Různé nápoje	930
Meruňkový kompot	918	Nápoj s čajem, sirupem a mlékem	930
Ananasový kompot	918	Slazené víno s přísadou citrónu nebo pomeranče	931
Banánový kompot	919	Ledová káva	931
Třešňový kompot	919	Ledová černá káva	931
Jahodový kompot	919	Oranžáda	932
Malinový kompot	920	Limonáda	932
Mirabelkový kompot	920	Studené nápoje	932
Kompot z nektarinek	920	Markýza se šampaňským	932
Broskvový kompot	920	Pěňivý zmrzlinový nápoj	932
Hruškový kompot	920	Sprinchade s citrónem	933
Jablečný kompot	921	Ledový punč na římský způsob	933
Švestkový kompot	921	Punč Markýza	933
Rynglový kompot	921	Horký punč s čajem	933
Reveňový kompot	921	Lesní nebo měsíční jahody se šampaňským	934
		Svažené víno	934
ZAVAŘENINY		Svažené víno s pomerančem	934
Vaření zavařenin, plnění do sklenic, zavírání	922	Víno na francouzský způsob	935
Meruňková zavařenina	923	Domácí likéry (ratafie)	935
Třešňová zavařenina	924	Domácí likér z ptáčnic	935
Jahodová zavařenina	924	Rychlý likér z jahod a malin	936
Pomerančová zavařenina	924		
		JÍDELNÍČEK PRO KAŽDÝ MĚSÍC ..	937

8 OBSAH

Venkovská polévka	124	Topinky	143
Polévka Thourin	125	Topinka s ančovičkami	143
Provensálská polévka, zvaná polévka z vařící vody	125	Kaviár	143
Cizí polévky	125	Celerový kořen	144
Polévka coky-lecky	125	Marinované hříby	144
Polévka minestrone (italská polévka)	126	Falešné třešně	144
Falešná želvová polévka	126	Třešně na octě	145
Polévka mulligatawny	126	Nezralé ořechy v hroznové šťávě	145
Polévka šči	127	Mozeček v pikantní omáčce	145
Želvová polévka	128	Žampiony na bílém víně	146
Pyré ze suché zeleniny	128	Žampiony s rajskou zálivkou	146
Čočkové pyré	128	Květáky po řecku	146
Pyré z bílých fazolí	129	Červené zelí	147
Pyré z loupavého hrachu	129	Závitky ze želných listů	147
Velvyslancova polévka	130	Okurky	147
Polévka z hovězích ocásků	130	Krémy pro předkrmy	148
Polévka Faubonne	130	Marinované ryby	148
Polévka Fémina	130	Fenykl (spodní část)	148
Polévka Germiny	131	Fíky	149
Polévka Georgette	131	Drobné zákusky	149
Invalid-soupe	131	Mořské plody	149
Jubilejní polévka	131	Sledě na dieppeský způsob	149
Zeleninová polévka	132	Filety ze sledů	150
Polévka Lamballe	132	Livornské sledě	151
Polévka Madelon	132	Lukášovy sledě	151
Colettina polévka	132	Sledové závitky	151
Polévka Delisia	132	Ústřice	152
Polévka Réjane	132	Ústřicový koktail	152
Polévka pro zdraví	133	Marinované ústřice	152
Polévka Windsor	133	Marinované makrely	152
		Ananasový meloun	153
		Melounový koktail	153
		Vychlazený meloun s portským	153
		Melouny (malé, zavařené s octem)	154
		Dřeň z různé zeleniny	154
		Slávky	154
		Hovězí tlama a ponebí	155
		Plněná vejce	155
		Vajíčka kulíka a čejky	155
		Cibule po orientálsku	156
		Olivy	156
		Plněné olivy	156
		Černé olivy	156
		Sladké červené paprikové lusky	157
		Paprikové lusky na řecký způsob	157
		Uzená husí prsíčka	157
		Falešná panenská jablíčka	157
		Jikry z parmice	158
		Červené ředkvičky	158
		Černé ředkve	158
		Parmice po orientálsku	158
		Royans	158
		Saláty	159
PŘEDKRMY			
Horké a studené předkrmy	135		
Studené předkrmy	136		
Ančovičky se sladkými červenými paprikovými lusky	136		
Úhoř na bílém víně a s paprikou	137		
Úhoř po provensálsku	137		
Artičoky na řecký způsob	138		
Různé drobné pečivo	138		
Těsto na drobné pečivo	139		
Speciální pěny na drobné pečivo	139		
Pěna z husích jater	139		
Příprava pyré	140		
Drůbeží pyré	140		
Pyré ze šunky a z jazyka	140		
Pyré z mladých koroptví	140		
Pěna z kuřecích jatýrek	141		
Vaječná pěna	142		
Řepy pro předkrmy a saláty	142		
Řepný salát s dresingem	142		
Řepa po provensálsku	142		

Pastýřský salát	159	Vajíčka s růžovými krevetami na dánský způsob	172
Brazilský salát	159	Florentská ztracená vejce	172
Katalánský salát	159	Velkovévodova ztracená vejce	173
Italský salát	160	Ztracená vejce Maintenon	173
Salát z rýže a hrášku	160	Ztracená vejce Manon	174
Monacký salát	160	Zapékaná vajíčka à la Mornay	173
Salát z Nice	160	Ztracená vejce s morkem	173
Salát z paprikových lusků	160	Ztracená vejce s parmazánem	174
Pařížský hovězí salát	161	Orleánská ztracená vejce	174
Provensálský venkovský salát	161	Ztracená vejce s makarony	175
Salát ze skopových a telecích nožiček	161	Stanleyho vajíčka	175
Salát Réjane	161	Vajíčka à la Villeroy	175
Košičky s tuňákem	161	Vajíčka ve vodní lázni	176
Janovský salát	162	Vajíčka vařená v páře se smetanou	176
Fantastická rajčata	162	Vajíčka Mireille	176
Rajská omáčka jako předkrm	162	Vajíčka Rachel	177
Tyrolští pstruzi	163	Vajíčka Rosemonde	177
		Vajíčka s rajčaty	177
VEJCE		Litá vajíčka	178
Volská oka/sázená vejce	164	Litá vejce Cécilia	178
Vajíčka na pánvi	164	Litá vejce Polignac	178
Americká vajíčka	164	Vajíčka naměkko	179
Anglická vajíčka	165	Míchaná vajíčka	179
Vajíčka s anglickou slaninou	165	Míchaná vajíčka Catherinettes	180
Vajíčka Bercy	165	Míchaná vajíčka Georgette	180
Vajíčka na másle	166	Babiččina míchaná vajíčka	181
Myslivecká vejce	166	Míchaná vajíčka se smrži	181
Vajíčka Cluny	166	Míchaná vajíčka Madelon	181
Đábelská vejce	166	Míchaná vajíčka s výhonky chřestu	181
Vajíčka Jeanne Granier	166	Míchaná vajíčka Rachel	182
Vejce Isaline	167	Míchaná vajíčka s rajčaty	182
Vejce Meyerber	167	Míchaná vajíčka s lanýži	182
Vajíčka Mistral	167	Míchaná vajíčka Véronique	182
Vajíčka Mireille	168	Míchaná vajíčka Viktora Emanuele	183
Vajíčka s parmazánem	167	Vajíčka natvrdo	183
Vajíčka na portugalský způsob	168	Vaječná kotleta	184
Provensálská vajíčka	168	Vaječné krokety	184
Smažená vajíčka	169	Vajíčka dušená na cibulce	185
Smažená vajíčka	169	Plněná vejce natvrdo	185
Cavourova smažená vajíčka	169	Vaječné taštičky	184
Vajíčka smažená na francouzský způsob	169	Omeleta	186
Vajíčka smažená na srbský způsob	170	Jednoduchá omeleta	186
Ztracená vejce a vajíčka na hniličku	170	Omeleta s artyčoky	186
Ztracená vejce (vařená bez skořápky)	170	Omeleta se žampiony	187
Vajíčka na hniličku	170	Omeleta s hříbký	187
Ztracená vejce s omáčkou Aurore	171	Omeleta se špenátem	187
Benediktinská vajíčka	171	Španělská omeleta	187
Burgundská ztracená vejce	171	Omeleta s bylinkami	188
Ztracená vejce Cardinal	171	Omeleta s kuřecími játry	188
Vajíčka paní kastelánky	172	Omeleta se sýrem	188
Vajíčka Colette	172	Babiččina omeleta	188
		Omeleta se šunkou	188

Omeleta se slaninou	189	Pilaf se štičím masem	206
Omeleta s morkem	189	Rýžový pilaf	207
Omeleta se smrží	189	Štika ve vlastním vývaru	207
Mušelínová omeleta	190	Kapr na červeném víně	207
Omeleta Nantua	190	Kapří ragú	209
Omeleta s malými rybkami	190	Kapří řezy po anglicku (smažený kapr)	209
Omeleta se šťovíkem	190	Kapří mlíčí	209
Lyonská omeleta s cibulí	191	Kapří mlíčí po florentsku	209
Omeleta Parmentier	191	Périgordské mlíčí	210
Provensálská omeleta	191	Kapří mlíčí Joinville	210
Omeleta s ledvinkami	191	Mník	210
Omeleta Rossini	192	Mník se zeleninou	211
Omeleta s tuňákem	192	Mník po Provensálsku	211
Omeleta s lanýži	193	Mník po mlynářsku	212
Omeleta s výhonky chřestu	193	Okoun	212
Omeleta s makarony	193	Losos	212
Paláčinková omeleta	194	Plátky z lososa	213
Studená vejce	194	Ulity s lososem	213
Základní typ vajec vařených bez skořápky nebo na hniličko v aspiku	194	Lososí kotlety	213
Vajíčka na alsaský způsob	195	Lososí kotlety Pojarski	214
Vajíčka na andaluský způsob	195	Lososí plátky Chambord	214
Vajíčka Aumale	195	Plátky Daumont	214
Ztracená vejce či vejce na hniličko v aspiku	196	Lososí plátky Régence	215
Vajíčka kulíka nebo čejky	196	Královské lososí plátky	215
Vajíčka Richelieu	196	Opékaný (grilovaný) losos	215
Vajíčka Rigoletto	197	Losos po mlynářsku	216
Pěna z husích jater	197	Studený losos	216
		Říční pstruh	216
		Pstruh namodro	216
		Pstruh po mlynářsku	217
		Říční pstruh na červeném víně	217
		Pstruh na selský způsob	218
		Lososí pěna a drobné nadýchané pečivo se smetanou	219
		Odlévání pěny	220
		Mořské ryby	220
		Drobné bílé rybky	220
		Rybky se špenátem jako v Nice	221
		Marseilleská bujabéza (recept od mého přítele Caillata)	221
		Bujabéza z tresky	222
		Ančovičky	223
		Mořský okoun	223
		Bloaters	223
		Čerstvé tresky	223
		Vařená bachně	223
		Grilovaná bachně	224
		Smažená bachně	224
		Bachně po provensálsku	224
		Bachně na portugalský způsob	224
		Platýs	225
		Treska bezvousá	225
		Pilaf z tresky	225
RYBY A KORÝŠI			
Sladkovodní ryby	198		
Rybí polévka „na provensálský způsob“	198		
Domácí polévka z okounů	199		
Placka	200		
Grilovaná placka	200		
Úhoří	200		
Smažený úhoř	200		
Rybí ragú z úhoře	201		
Úhoř po mlynářsku	201		
Úhoř se speciální holandskou omáčkou	202		
Úhoř po provensálsku	202		
Tatarský úhoř	203		
Parmy	203		
Parma ve vývaru z bílého vína	203		
Malá parma	204		
Opékaná malá parma	204		
Malá parma po mlynářsku	204		
Malá parma v troubě	205		
Zapékaná malá parma	205		
Cejn	205		
Štika	206		
Štika na červeném víně	206		

Mořský úhoř čili mořská jehla	226	Sardinky se špenátem po provensálsku	242
Pražma zlatá	226	Mořský jazyk a řezy z něho	242
Korušky mořské	226	Mořský jazyk (jazír)	242
Korušky na anglický způsob	226	Mořský jazyk na bílém víně	243
Korušky po mlynářsku	227	Mořský jazyk na bílém víně a na žampionech	243
Treska skvrnitá	227	Mořský jazyk na Chambertinu	244
Sledi	227	Mořský jazyk Colbert	244
Plnění sledi	227	Mořský jazyk Dugrélé	245
Řezy ze sledů na anglický způsob	228	Mořský jazyk na florentský způsob	245
Makrela	228	Zapékaný mořský jazyk	245
Makrela po anglicku	228	Grilovaný mořský jazyk	246
Grilovaná makrela	228	Mořský jazyk Lutetia	246
Filety z makrely se slávkami	229	Mořský jazyk na červeném víně a cibuli	246
Makrela po provensálsku	229	Mořský jazyk po mlynářsku	247
Smažená makrela	230	Mořský jazyk Mornay	247
Treska	230	Mořský jazyk Murat	247
Obalovaná treska na anglický způsob	230	Mořský jazyk na normanský způsob	248
Tresky Bercy	230	Pečený mořský jazyk	249
Tresky Colbert	231	Pečený mořský jazyk se slávkami jedlými	249
Đábelská treska	231	Mořský jazyk Richelieu	250
Treska z Dieppe	231	Mořský jazyk ve vývaru na ruský způsob	250
Tresky s bylinkami	232	Mořský jazyk Saint-Germain	250
Gratinované (zapékané) tresky	232	Mořský jazyk na bílém víně na domácí způsob	251
Tresky na pekáči	232	Mořský jazyk na bylinkách	251
Pěna z tresky	233	Mořský jazyk na červeném víně	251
Treska Richelieu	233	Řezy z mořského jazyka	252
Taštička z lístkového těsta s knedlíčky z tresčího masa	234	Řezy z mořského jazyka na americký způsob	253
Treska	234	Řezy z mořského jazyka na anglický způsob	253
Treska na anglický způsob	234	Řezy z mořského jazyka Antonelli	253
Treska na benediktinský způsob	234	Řezy z mořského jazyka podle krásné mlynářky	254
Treska s černým máslem	235	Řezy z mořského jazyka capriccio	254
Treska s bešamelem	235	Řezy z mořského jazyka kardinál	254
Smažená treska	235	Řezy z mořského jazyka na katalánský způsob	254
Lyonská treska	236	Řezy z mořského jazyka paní kastelánky	255
Provensálská treska	236	Řezy z mořského jazyka Chauchat	255
Tresčí pomazánka	236	Řezy z mořského jazyka Clarence	256
Tresčí pomazánka s lanýži	237	Řezy z mořského jazyka z Dieppe	256
Treska se špenátem na florentský způsob	237	Řezy z mořského jazyka Doria	256
Mustele	237	Smažené řezy z mořského jazyka	257
Parmice	238	Řezy z mořského jazyka na florentský způsob	257
Rejnok na černém másle	238	Řezy z mořského jazyka pana velkovévody	257
Rejnočí játra na anglický způsob	238	Zapékané řezy z mořského jazyka	257
Parmice nachová	238		
Parmice nachová z Bordeaux	239		
Parmice v krabičkách	239		
Zapékané parmice nachové	239		
Parmice nachové na nanteský způsob	240		
Parmice nachové po provensálsku	240		
Parmice nachová připravená podle provensálského labužníka	241		
Pilobřih ostnitý	241		
Sardinky	241		

Řezy z mořského jazyka na kari	258	Krevety	275
Řezy z mořského jazyka Joinville	258	Muše s krevetami	275
Řezy z mořského Marguery	259	Krevety na kari	276
Řezy z mořského jazyka s nudlemi	259	Krevety s růžovou paprikou	276
Řezy z mořského jazyka Murat	259	Fritované krevety	276
Řezy z mořského jazyka Newburg	260	Studená pěna s krevetami	276
Řezy z mořského jazyka na normandský způsob (podle farmářky)	260	Raci	277
Řezy z mořského jazyka Otero	260	Rak na způsob v Bordeaux	277
Řezy z mořského jazyka po orientálsku	261	Pyramida z raků	278
Řezy z mořského jazyka Orly	261	Muše s raky kardinál	278
Masové závitky z řezů		Raci ve vývaru	279
z mořského jazyka	261	Račí suflé na florentský způsob	279
Řezy z mořského jazyka na venkovský způsob	262	Račí suflé Léopolda de Rothschilda	279
Řezy z mořského jazyka v pilafu	262	Račí suflé na piemontský způsob	279
Řezy z mořského jazyka Polignac	262	Kotlík s račími ocasy	280
Řezy z mořského jazyka na provensálský způsob	263	Taštičky s račími ocasy	280
Řezy z mořského jazyka Rachel	263	Račí pěna	281
Řezy z mořského jazyka Saint-Germain	264	Humr	281
Řezy s mořského jazyka Véronique	264	Americký humr	281
Řezy z mořského jazyka Victoria	264	Humr na americký způsob bez krunýře	282
Řezy z mořského jazyka Walewska	264	Humr na způsob z Bordeaux	282
Kotlíky z řezů z mořského jazyka Grimaldi	265	Humr Cardinal	283
Kotlík z řezů ze sledů Richelieu	265	Humr Clarence	283
Studené řezy z mořského jazyka	266	Humr v mušlích à la Mornay	284
Řezy z mořského jazyka na rajske pění	266	Humr na smetaně	284
Závitky z mořského jazyka v aspiku	266	Humří krokety	284
Stockfish čili sušená norská treska	267	Humr na francouzský způsob	285
Na způsob z Nice	267	Grilovaný humr	285
Čerstvý tuňák	267	Humr vařený na holandský způsob	286
Kambala	268	Humří pěna	286
Pokrájená kambala	268	Newburský humr	287
Cadgery z kambaly	268	Humr připravovaný zasyrova	287
Zapékaná krémová kambala	269	Newburský humr z vařeného humra	288
Zapékaná kambala s hřebenatkami	270	Humr Thermidor	288
Kambala Richelieu	270	Humr Victoria	288
Studená kambala	270	Studený humr	289
Mladé kambaly	271	Humří aspik	289
Mladá kambala podle admirála	271	Humří aspik na ruský způsob	290
Mladá kambala zapékaná na šampiónech	271	Humří pěna	290
Mladá kambala Dugrélé	272	Humr s různými omáčkami	290
Mladá kambala na farmářský způsob	273	Humří majonéza	290
Mladá kambala na holandský způsob	273	Langusta	291
Mladá kambala Régence	273	Langusta na pařížský a na ruský způsob	291
Řízky po mladé kambaly	274	Langustiny	292
Ostnatec	274	Americké želvy	292
Pokrmý ze škeblí, koryšů, měkkýšů a želv	275	Želva na marylandský způsob	293
Krab na anglický způsob	275	Slávky jedlé	293
		Prvotní úprava slávek	293
		Slávky po námořnicku	294
		Slávky jedlé s holandskou omáčkou	294
		Slávky jedlé na toulouský způsob	294
		Hřebenatka svatojakubská	295
		Zapékané hřebenatky svatojakubské	295

Hřebenatka svatojakubská na provensálský způsob	295	Anglická hovězí pečeně	316
HLEMÝŽDI A ŽÁBY		Hovězí a l'Arlesienne	317
Hlemýždi	297	Hovězí se zeleninou	317
Hlemýždi na burgundský způsob	297	Hovězí s oblohou financiere	317
Hlemýždí minutky s rajčaty	298	Filet de boeuf Godard	317
Hlemýždi na labužnický způsob	298	Hovězí pečeně se zeleninou	318
Žáby	299	Madridské hovězí	318
Žáby zprudka opečené na bylinkách	299	Hovězí s karotkou a cibulí	318
Smažené žáby	299	Hovězí pečeně à la Talleyrand	318
Žáby se speciální holandskou omáčkou	299	Studené hovězí	319
Studené žáby	300	Bifteky	320
Stehýnka v rosolu	300	Americký biftek (u nás tatarský)	320
		Hamburský biftek	320
		Ruský biftek	320
		Bifteky na ruský způsob	321
MASA OD ŘEZNÍKA / MASO		Châteaubriant	321
Hovězí	301	Hovězí minutky a grilovaná masa	322
Vařené hovězí	301	Filets mignons	322
Hovězí na způsob z Arles	302	Hovězí filety jako srnčí	322
Zapékané hovězí	303	Řezy ze svičkové	323
Hovězí ragú s cibulkou	303	Andaluské svičkové řezy	323
Opékané lyonské hovězí	304	Arelatské svičkové řezy	324
Opékané hovězí Parmentier	304	Béarnské svičkové řezy	324
Provensálské hovězí	304	Svičkové řezy z Bordeaux	324
Hovězí na tyrolský způsob	305	Svičkové řezy s houbami	324
Hovězí kotoučky	305	Myslivecké svičkové řezy	325
Salát z hovězího	306	Svičkové řezy Choron	325
Dělení hovězího	306	Svičkové řezy s estragonem	326
Morek a mozečky	307	Svičkové řezy s husími játry a lanýži	326
Morkové smaženky	307	Svičkové řezy s ragú	326
Mozeček	308	Svičkové řezy s bylinkami a na bílém víně	327
Mozeček na černém másle	308	Svičkové řezy Montpensier	327
Mozeček na burgundský způsob	308	Svičkové řezy z Nice	327
Mozečkové jitmičky	308	Piemontské svičkové řezy	328
Mozečkové smaženky	309	Svičkové řezy Rachel	328
Mozeček na janovský způsob	309	Svičkové řezy Rossini	328
Mozeček na italský způsob	309	Tyrolské svičkové řezy	329
Neapolský mozeček	309	Hovězí jazyk	329
Mozečkový chlebíček	310	Vařený hovězí jazyk	329
Mozeček s holandskou omáčkou	310	Dušený hovězí jazyk, čerstvý nebo napůl nasolený	330
Krákovský mozeček	310	Hovězí jazyk s cibulí a karotkou	331
Falešné makarony z mozečku	311	Studený hovězí jazyk	331
Střední roštěná	311	Hovězí tlama	331
Roštěnec	311	Hovězí patro	332
Béarnský roštěnec	312	Grilované hovězí patro	332
Roštěnec na žampiónech	312	Hovězí patro na tyrolský způsob	332
Roštěnec Mirabeau	313	Plec	332
Hovězí žebro	314	Hovězí maso od ocasu	333
Dušený hovězí žebro	314	Dušené hovězí od ocasu na burgundský způsob	333
Příprava jednotlivých žeber	315	Naložené hovězí načerveno	334
Hovězí bok	315		
Hovězí svičková a maso na pečení (zadní hovězí)	315		

Vlámské hovězí (se zeleninou)	334	Telecí srdce	353
Hovězí s telecími nožičkami	334	Telecí srdce na maďarský způsob	353
Studená dušené hovězí s telecími nožičkami	335	Telecí kotlety	353
Hovězí žebro	335	Telecí kotlety s artyčoky	353
Hovězí hruď	336	Telecí kotleta na selský způsob	354
Hovězí ocásek	336	Studená telecí kotleta	354
Hovězí ocásek z Auvergne	336	Markýzina telecí kotleta	354
Hovězí ocásek chipolata	336	Milánská telecí kotleta	355
Plněný hovězí ocásek	337	Obalovaná telecí kotleta	355
Grilovaný hovězí ocásek	337	Telecí kotleta Pojarského	355
Hovězí ocásek s ragú hochepot	338	Telecí kotleta jako minutka	356
Provensálský dušený hovězí ocásek	338	Telecí kotleta s lanýži	356
Hovězí ledvinky	339	Telecí ramínko	356
Rumpsteak	339	Plněné telecí ramínko	356
Rumpsteak grilovaný na anglický způsob	339	Plněné telecí ramínko s cibulí a karotkou	357
Dršťky	340	Malé telecí plátky	357
Rumpsteak grilovaný na anglický způsob	340	Dušené telecí plátky ve vlastní šťávě	357
Dršťky na janovský způsob	340	Telecí játra	358
Dršťky na lyonský způsob	341	Anglická telecí játra	358
Dršťky na provensálský způsob	341	Játra jako minutky z Bordeaux	358
Dršťky na tyrolský způsob	341	Játra jako minutky na lyonský způsob	358
Caenské dršťky	342	Játra se slaninou	359
Různé úpravy hovězího masa v anglické kuchyni	342	Telecí játra na jehle	359
Zapékané bifteky	342	Milánská telecí játra	359
Zapékané bifteky a ledvinky	343	Chlebiček z telecích jater	359
Biftekový pudink	343	Telecí okruží	360
Příprava pudinku	343	Lyonské telecí okruží	360
Pudink s bifteky a ústřicemi	344	Tyrolské telecí okruží	360
Vlámské hovězí	344	Telecí kolena	361
Provensálské dušené hovězí	344	Telecí kolena na selský způsob	361
Tenké plátky masa	345	Telecí kolena na italský způsob	361
Pečená masa	345	Telecí jazyk	362
Dušená masa	346	Dušený telecí jazyk	362
Provensálské dušené hovězí	346	Telecí hřbet	362
Fricadelle	347	Telecí plíce	363
Fricadelle se syrovým masem	347	Telecí plíce v ragú	363
Fricadelle s vařeným masem	347	Telecí plíce na provensálský způsob	363
Guláš	348	Telecí ořech a výrobky z něho: řízky, frikandó, špikované řízečky, výpečky, závitky, medailonky	364
Maďarský guláš	348	Dušený telecí ořech	364
Haše	348	Telecí ořech s lanýži	365
Masové závitky	349	Studený telecí ořech	365
Loose-Tinken čili ptáci bez hlavy	349	Telecí ořech v aspiku	365
Solené a uzené hovězí	349	Telecí řízky	366
Telecí	350	Anglické telecí řízky	366
Morek a mozeček	350	Milánský telecí řízek	367
Morek Tosca	350	Minutky z telecích řízků	367
Mozeček Beatrice	350	Frikandó	367
Mozeček s černým máslem či oříšek	351	Studené frikandó	368
Mozeček Mireille	351	Špikované řízečky	368
Taštičky s mozečkem a vajíčky	351	Telecí oříšky a výpečky	368
Telecí pečínka (karé)	352	Telecí nožičky	368