

O b s a h.

Poljwky masyté.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
1. Poljwka černá pro 12 osob	1	17. Duffená poljwka pro 12 osob	8
2. Poljwka bílá pro 6 osob	—	18. Stříkanky pod poljwku	9
3. Poljwka žlutá s rosolem pro 12 osob	2	19. Poljwka chlebowá	10
4. Poljwka tlučená pro 8 y 12 osob	—	20. Michaná chlebowá poljwka	11
5. Poljwka gaterná pro 8 osob	—	21. Poljwka hnědá (brusnatá) s bazantem, nejméně pro 12 osob	—
6. Poljwka s mozečkem pro 8 osob	3	22. Michaná poljwka s hřebky pro 12 osob	13
7. Poljwka chlebowá s wegcy pro 8 y 12 osob	—	23. Mozečková poljwka pro 8 y 12 osob	—
8. Poljwka s gaternými knedličky pro 8 osob, gater půl libry, tuhu 4 loty	4	24. Za samá poljwka s nadjwanými zemličkami	14
9. Poljwka s kapaunými knedličky pro 8 osob	—	25. Poljwka z haubiček pro 6 osob	15
10. Poljwka se switkem žemlovým pro 6 y 8 osob	5	26. Smažený hrášek do poljwky pro 8 osob	—
11. Poljwka s krapučkama pro 6 y 8 osob	—	27. Zelená poljwka z garnich bylinců (Kräuter-suppe)	16
12. Poljwka michaná ze zelených věcí pro 12 osob	6	28. Poljwka ze zemčat	—
13. Geřstl z krap	—	29. Knedličky z hovězeho tuhu do poljwky	17
14. Geřstl žemlový pro 8 osob	7	30. Knedličky ze slaniny do poljwky (Speckknödeln) pro 8 osob	—
15. Geřstl žlutkový	—	31. Knedličky z plítek gehněčích do poljwky	18
16. Geřstl krapučný	8		

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
32. Smažená mýchaninka do poljwky . . .	19	43. Giná miffeninika do poljwky . . .	26
33. Kapaunj neb flepičj knedljčky do poljwky	—	44. Miffeninika do žluté poljwky . . .	—
34. Krupičné knedljčky do poljwky . . .	20	45. Giná miffeninika opět do žluté poljwky .	27
35. Dobrá tlučená poljwka . . .	—	46. Geště gedna miffeninika . . .	28
36. Knedljčky do poljwky z kuřecích gahřek	22	47. Miffeninika makronkóvá . . .	—
37. Knedljčky mýchané do poljwky . . .	—	48. Wařená buchta z weprowého masa do poljwky . . .	29
38. Giné mýchané knedljčky pro 8 osob	23	49. Zawařená žemlička do poljwky . . .	—
39. Mýchané knedljčky s račjmi ocáškj . . .	—	50. Rosol poljwkový, který se zymního času na cestě použiti může, a wždy w domě dobrý a obzvláštěně pak pro nemocné užitečný gest . . .	30
40. Wařená buchta (Puding) do poljwky .	24		
41. Giná wařená buchta do poljwky . . .	—		
42. Miffeninika do žluté poljwky . . .	25		

Pogednání o howěžj mase.

1. Dbyčegné howěžj maso . . .	33	6. Swjčková neb howěžj giná pečeně .	35
2. Duffené howěžj maso	—	7. Křjžky ze swjčkové pečeně . . .	36
3. Sať nazwaná swjčková pečeně (Lungenbraten) . . .	34	8. Na rostti pečené howěžj maso (Rostbraten) . . .	37
4. Swjčková pečeně na giný způsob . . .	—	9. Sať nazwaný (Kulachfleisch) . . .	38
5. Swjčková pečeně geště na giný způsob	35	10. Howěžj maso se zázworem . . .	—

Dmáčky k howěžjmu masu.

1. Dmáčka cibulková	39	4. Dmáčka sardelová .	40
2. Dmáčka polská . . .	—	5. Dmáčka koprowá .	—
3. Dmáčka okurková .	—	6. Křen smetanový .	—

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
20. Mandlové suchary (cwýbař)	261	47. Wiffně zawařené	274
21. Cukrowané mandle	262	48. Wiffně do octa na= kládat	—
22. Sedlina (rosol) cu= řowá	—	49. Merunky w cukru nařlábané	—
23. Sedlina z wiffnj	263	50. Rytickéj řjpkowé	275
24. Merunky w sedlině	—	51. Zmrzlina řokoládowá	—
25. Wiffenřká gabřka w sedlině	264	52. Zmrzlina z gahob	276
26. Sedlina pomeran= řowá	—	53. Zmrzlina z wanylie	—
27. Sedlina z řořenj	265	54. Zmrzlina z cytronů	—
28. Salát mjchaný	266	55. Zmrzlina z wiffnj	277
29. Slabřmjchaný salát	—	56. Zmrzlina z punče	—
30. Salát z wiffenřřých gabřek	267	57. Kterak ře led při= prawowat a zmr= zlina řelat má	278
31. Salát z hruffek	—	58. Kterak ře cukr muřy řiřtit, a ř rozlič= ným wěcem při= prawit	—
32. Salát řerichowý	268	59. Cukr bjřly na okřá= řlenj dortů	279
33. Salát wlašřj	—	60. Cukr wřelikřých ba= rew	—
34. Salát celerowý	—	61. Rařj mářlo	280
35. Salát zelny	269	62. řatů ze řliwowice	281
36. Salát řwestřkowý	—	63. řtudené řtatů s ara= řem	—
37. řtatů	269	64. řřená buchta bez řmetany	—
38. řokoláda	270	65. Gař ře hrubý cukr připrawowat a bar= wit má	282
39. řáwa (řafe)	—	66. Gař ře cukr řiřtit a gařo w řřáwu při= prawit má	283
40. řytronowá woda (ři= monada)	271		
41. Mandlové mlěko	—		
42. Punč	272		
43. Rybizowá řřáwa	—		
44. Rybizowá zawaře= ninřa	273		
45. Malinowá zawaře= ninřa nebo řřáwa	273		
46. řřeřřnowá řřáwa	—		

Přjda weř některých uřitečných wěřj.

1. D nádobj a řuchyjň=
řřem nářadi, řte=
rař ře wřdy řřjet
má, aby řiřté řř=
řtalo 285
2. Řdyř ře řmetana přjřálj 287
3. D mářle, gař ře na=
řládat, a řterak ře
přewářet a řolit má 287
4. Kterak wegce uřlá=
dat, aby ře nepo=
řazyřly 188

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
5. Wegce neb gablka zmrzlé zase napra- vit	289	9. Gaternice, Klobásky, gelita a mozečko= wé gelýtka	292
6. Když se kuchařka spá- lj neb opařj	—	10. Gaternice	—
7. Když se kuchařka u- hodj nebo ušřějpně	290	11. Gelita	293
8. Když se kuchařka řj- zne, a něgak ranj	—	12. Klobásky	294
		13. Klobásky mozečkové	—
		14. Gať se maso k uzenj natřábá	295

Gestě některé potřebné příprawy. Rozličné misšeninky.

1. Misšeninka s majo- ránkau	295	3. Misšeninka z šalwége	296
2. Na giný způsob	296	4. Misšeninka z dymjánu	—
		5. Misšeninka s hřjvký	—

Má slo rozličné.

1. Máslo žluté	297	4. Máslo sardelové	298
2. Zelené máslo	—	5. Máslo čokoládové	—
3. Máslo s bylínkami	—		

P o n a u č e n j,

Kterak gjdla při menšich y wětšich tabuljch
po sobě giti, a se dáwati magj.

Příklad 1. — 2. — 3.	300	Příklad velké tabule	301
Příklad čtvrtý	301		

Nynj gestě několik příkladů, gať se w
postnj dny tabule zřjdit má.

Příklad první	303	Porádek, gať se pamlšy na stůl stawět magj	306
Příklad druhý	—	Porádek, gať se při wel- šých tabuljch peče- ně stawět magj	307
Příklad třetí	—	Porádek, gať se při wel- šých tabuljch paml- šy stawět magj	308
Příklad čtvrtý	304		
Příklad pátý bez ryb	—		
Porádek, gať se pečeně na stůl stawět magj	305		



D b f a h

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
7. Křen poljvkový . . .	41	12. Omáčka s kyselau smetanau . . .	42
8. Křen kyselý . . .	—	13. Červená řepa . . .	—
9. Studená kyselá omáčka	—	14. Okurek nakládánj . . .	43
10. Omáčka z Körbelkrautu	—	15. Okurky gař na zymu nakládat . . .	—
11. Omáčka sardelová bez octa	42	16. Kyzce k howěžymu masu nakládat . . .	44

Zelené věci.

1. Kadeřnjě (Braunköhl) s Klobásau . . .	45	16. Karfiol w krému pro 8 osob	55
2. Bazant se sladkým zeljm . . .	46	17. Kapusta s fassem pro 8 osob	54
3. Nadjwané brukwé (Ketruby)	—	18. Fassjrowaná kapusta na giný způsob pro 8 osob	55
4. Zelený hrášek se smaženými kuřaty . . .	47	19. Karfiol we fassi zase pro 8 osob	57
5. Nadjwaná kapusta	—	20. Mjchaninka ze zelených věčy pro 8 y 12 osob	58
6. Čpenát se smaženými zemličkami . . .	48	21. Fassjrowaná kapusta s reyži	59
7. Mrkvička se smaženým wemenem	—	22. Nadjwaná neb fassjrowaná kapusta na giný způsob	60
8. Karfiol s kuřátkami	49	23. Karfiol omastěný	61
9. Brukwé (Ketruby) s gehněčjm masem	—	24. Fassjrowané sladké zelj	62
10. Kapusta s fassjrowanými karbanátky	50	25. Kyselé zelj pečené	63
11. Hromový kořen (Spargl)	—	26. Měšhčné řetkwičky	—
12. Kyselé zelj s wepřowau pečjnkau	51	27. Bjlá řepa, tař nazwaná wodňatka	64
13. Zelené boby (fazole) s gehněčjm masem	—	28. Nadjwané okurky	66
14. Řepa s wepřowým masem	—	29. Mjchaninka zelená	67
15. Kapusta s uzeným gazým w páře wařená	52	30. Giná mjchaninka	68

Zaběláwaná gjdla.

1. Kuřátka s knedličkami	69	4. Kapaun s musflemi	71
2. Kuřátka se hřibky	70	5. Kapaun s auhořem	—
3. Kuřátka s celerem	70	6. Kuřátka se žampiony	72

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
7. Kuřátka s ragšými gablky	72	30. Seřanina z telecý pečeně	84
8. Kuřátka s reyži	—	31. Telecý řízky s wjnem	—
9. Telecý maso s kmjnem	73	32. Telecý řízky s kyselau lau smetanau	85
10. Telecý dušené maso	—	33. Telecý řízky se sarbeli	—
11. Kapaun s tartoflemi	—	34. Klobásky neb karba= nátky ze studené pečeně	86
12. Gehněčj neb škopová kyta s kyselau sme= tanau	74	35. Telecý kytu s cele= rowau omáčkau	87
13. Dušená holauhata	—	36. Telecý kytu se sme= tanau	—
14. Šassjrowaná kytu	75	37. Telecý hrudj pečené s omáčkau	88
15. Na rossiti upečený ga= zýk s omáčkau	76	38. Hrušky neb gablka z telecýho masa	89
16. Gazýk s polškau o= máčkau	—	39. Holuby s bjlau omá= čkau	90
17. Wepřowá hlawa	77	40. Kuřata na turecký způsob	—
18. Kuřátka na spěšný způsob	—	41. Šassjrowaná kytu z wepřowiny	—
19. Kuřátka s dobrau žlutau omáčkau	—	42. Kuřata s račjm kon= sumé	91
20. Šwjčková pečeně s omáčkau	78	43. Telecý gátra dušené	92
21. Telecý hlavička s kyslinkau (frykasem)	—	44. Telecý pljce	93
22. Dršťky	79	45. Telecý pljce na gi= ný způsob	—
23. Španělské ptáčky	—	46. Pečené osrdj	94
24. Nadjwané zemličky	80	47. Telecý okružj s kys= linkau, (frykasem)	95
25. Wepřowé maso na pivě	81	48. Nebo se smetanau	—
26. Telecý řízky se sar= delemi	—	49. Šassjrowaná kuřata neb kapauni	—
27. Ze studené telecý pe= čeně malé řízky	82	50. Šassjrowaná kačna	97
28. Telecý řízky se šne= kowau nádjwkau	83		
29. Telecý řízky se smrži	—		

Zvěřina.

1. Černá zvěřina	98	5. Malé ptáčky s omá= čkau	100
2. Zadělaná zvěřina	99	6. Malé ptáčky w žu= panu	101
3. Divoká kačna	—		
4. Dušené koroptwé	100		

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
7.	Drozdy neb kvjčaly zabělávané . . . 101	12.	Duffené bažanty neb koroptvé . . . 105
8.	Karbanátky ze zagjce 102	13.	Karbanátky z bažan- tů neb koroptwj . 106
9.	Sekaninka ze zagjce 103	14.	Sekaninka z bažantů neb koroptwj . . 108
10.	Předeč od zagjce za- bělání na černo 104	15.	Studený zagjce, ba- žant, koroptvé, srn- čj a gelenj pečeně 110
11.	Předeč od zagjce na giný způsob . . 105		

Maučná gjbla a nákypp.

1.	Nákypp z gableč (Auf- lauf) . . . 111	21.	Nákypp z kapaného těsta . . . 120
2.	Nákypp z howěžyho tučtu (morktu) . . 112	22.	Nákypp s račjm má- stem . . . 121
3.	Nákypp spěšný z ga- bleč . . . —	23.	Dortové wandličky se štátó . . . 122
4.	Dobrý nákypp se sma- ženau žemličkau . 113	24.	Knedle se slaninau —
5.	Giné gjblo ze smaže- né žemličky . . . —	25.	Žemličkové řjzky s howěžým tučtem. . —
6.	Žemličkové nabjwa- né ljwanečky . . . —	26.	Žemličkový swjtek s powidlj . . . 123
7.	Maučné ljwanečky 114	27.	Smažené nudle nebo reyže . . . 124
8.	Nákypp z twrdých žloutků . . . —	28.	Buding s uzeninau —
9.	Gličky se štunkau . 115	29.	Krupičné wěnečky s krémem . . . 125
10.	Čité smažené štruble —	30.	Nákypp kassanový . —
11.	Štruble tažená s gablky . . . 116	31.	Cytronová pečeně . 126
12.	Nákypp piššotový . —	32.	Nákypp z kyselé sme- tany . . . —
13.	Nákypp z miššensčých gableč . . . —	33.	Gišškový nákypp . —
14.	Nákypp z káwy (kafe) 117	34.	Krém s cukrowin- kami . . . 129
15.	Buding s čokoládau —	35.	Nákypp z wařeného cytronu . . . 130
16.	Teplé horké, teplé horké . . . 118	36.	Maučný nákypp s čo- koládau . . . —
17.	Buding . . . —	37.	Nákypp čokoládový pro 12 osob . . 132
18.	Wěneč z páleného těsta . . . 119	38.	Čokoládový krém s reyžj . . . —
19.	Nákypp z reyže . . 120		
20.	Nákypp ze strauhané- ho těsta . . . —		

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
39. Strakatý náhyn pro 12 osob . . .	133	45. Buding s uzeninou	137
40. Čokoládový náhyn moravský . . .	134	46. Španihelské wětry se štátó . . .	—
41. Šwjtek mandlový .	135	47. Bjlkové wěncečky se štátó . . .	138
42. Buding žemličkový	—	48. Viffkoty se štátó .	139
43. Turecké knedlíčky pro 6 osob . .	136	49. Zapálené gjdlo . .	—
44. Meyže se štunkau .	137	50. Merydon z raků .	—

P e č i t ě.

1. Howěžý pečeně . .	140	12. Pečený šopan s ná= djwkau . . .	144
2. Telecý nakládaná kenta . . .	141	13. Gelenj hřbet se smaz ženau žemličkau .	145
3. Husy a kachny .	—	14. Kuřátka neb holuby wyslaněné (špiko= vané) . . .	—
4. Kapaun se sardely	—	15. Škopová kenta na způsob zwěriny .	—
5. Zagje	—	16. Telecý kenta se fla= ninau	146
6. Koroptwé a bažanti	142	17. Uzený howěžý gazýk)	
7. Srněj hřbet a kenta	—	18. Šfunka)	147
8. Pečené sluky (šnepy)	—		
9. Pečené kwjčaly .	143		
10. Pečený tetřew . .	—		
11. Smažená kyřata .	144		

Sedliny (rosoly, Sulzen.)

1. Sedliny (rosoly) z telecý hlawičky a nožiček . . .	147	6. Sedlina řeřichová .	150
2. Sedlina z cytronů neb pomerančů .	148	7. Sedlina mjchaná .	151
3. Sedlina z káwy (kafe)	149	8. Nadjwaný (šassro= waný) kapaun w rosolu	152
4. Sedlina z wanylie .	150	9. Řízky ze studených kuřátek neb kapau= nů	154
5. Sedlina z čokolády	—		

D o r t y.

1. Černý chlebowý dort	155	4. Dobrý šklábaný dort	157
2. Dort mandlový bjlý	156	5. Dort pražený . .	158
3. — z mandl j wěncový	—	6. Dort lineček . .	—

Koláčky a rozličné pamlsky.

1. Německé koláče . .	159	3. Koláče žloutkové .	160
2. Bjlkové koláče . .	160	4. Lotové koláče . .	161

D b f a h.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
5. Spěšné rohlíčky . . .	161	21. Dcukrowané káštany, pomeranče neb datle	169
6. Sweeneybřký chlebjček	162	22. Cukrowá šunka . . .	—
7. Mandlowé trubičky . . .	—	23. Mandlowé oblaučky	170
8. Čokoládové oplatky	163	24. Mandlowé oblaučky na giný způsob . . .	—
9. Škořicové trubičky . . .	—	25. Kunětické preclíčky . . .	171
10. Malinké suchary (cwýbař) . . .	164	26. Španihelské wětry s mandlemi . . .	—
11. Dobrá buchta . . .	—	27. Mandlowé koblížky s rybžem . . .	172
12. Lehká buchta (Kuz- gellopf) . . .	165	28. Křehké preclíčky s anýžem . . .	—
13. Máslové těsto (But- terteig) . . .	—	29. Koláčky s kořenjm	173
14. Pochrautky z hořkých mandlí . . .	166	30. Belikonočnj mazance	—
15. Zázwor . . .	—	31. Dbyčegné preclíčky ku káwě . . .	174
16. Masopůstnj koblížky s bílými okolký . . .	—	32. Kmjnem sypané ro- hlíčky k pivu . . .	—
17. Masopůstnj šiffky . . .	167	33. Martinské rohlíčky (podkowy) . . .	—
18. Boží milosti . . .	168		
19. Chleba s máslem . . .	—		
20. Mandlowé wěnečky	169		

Led y rozličných barew.

1. Led bílý . . .	175	4. Led škořicowý . . .	176
2. Led žlutý . . .	176	5. Led gahodowý . . .	—
3. Led černý . . .	—	6. Led růžowý . . .	—

S a l á t y.

1. Andybie . . .	177	5. Salát smažený . . .	178
2. Chmeliček . . .	—	6. Salát zemčatowý se šlanečkem . . .	—
3. Salát sladký . . .	—		
4. Salát mýchaný . . .	—		

Nádjwky do koláčů, buchtiček a koblíh.

1. Powidla ze šliw . . .	179	4. Hrozňkowé powidla	180
2. Mák . . .	—	5. Šiffka cukrowá . . .	—
3. Twaroh . . .	—	6. Sníh . . .	—

Pogednání o stravě postnj.

P o l j w k y.

1. Poljwka z ljnů na způsob hověžy . . .	182	2. Poljwka z kapra ga- fo z gaternic . . .	182
---	-----	---	-----

D b f a h.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
3. Dbyčegná rybj po: ljwka	183	14. Piwnj poljwka s chlebem, (taš na: zwaná gramatyka)	188
4. Bílá rybj poljwka .	—	15. Čerstl žemlowý .	—
5. Hnědá rybj poljwka s knedličkami . .	184	16. Postnj poljwka z roz: ličných kořinek .	189
6. Račowá poljwka .	—	17. Duffená poljwka s postnj misseninкау	190
7. Poljwka ze žab .	185	18. Poljwka žlutá s ro: solem	192
8. Poljwka šparglowá se switkem . . .	—	19. Poljwka s mýchaný: mi knedličky . . .	—
9. Čočková poljwka .	186	20. Petruželowá woda	193
10. Hrachowá poljwka	—	21. Šassjrowaná ryba mj: sto howěžyho masa	—
11. Poljwka krupičná .	187		
12. Poljwka piwnj . .	—		
13. Poljwka winá . . .	—		

W e g c e.

1. Wegce na francouz: šky způsob	194	8. Nadjwané wegce s raky	197
2. Nadjwané wegce .	195	9. Switek z wagec s haubami	—
3. Mýchané wegce se sardelemi	—	10. Wegce se šabkau smetanau	198
4. Čázené wegce se sar: delemi	—	11. Wegce s kyselau smetanau	199
5. Wegce s haubami .	196	12. Šaubowec ?	—
6. Nadjwané wegce na giný způsob	—	13. Šaubowec se žemčaty	200
7. Wegce mýchané s hřibkami	—	14. Mýchané wegce s o: kurfami	201

D ř e š k a.

1. Dřeska (Štočfisch) omáštěná s křenem	201	3. Dřeska smažená . .	201
2. Dřeska s omáčkau .	—	4. Dřeska se sardelemi	202

Rozličné ryby.

1. Kapr na černo . . .	202	6. Gulcovaný Kapr .	205
2. Kapr na modro .	203	7. Štika omáštěná .	—
3. Kapr pečený s kysel: lau smetanau	—	8. Štika s cytrono: wau omáčkau . . .	206
4. Kapr maryňrowaný	204	9. Štika se sardeLOWau omáčkau	—
5. Kapr smažený . . .	—		

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
10. Sstika s kyselau sar- delowau omáčkau	206	23. Dwesničky s omáčkau	211
11. Sstika s knedličkami	207	Dwesničky a mřeně smažené . . .	212
12. Sstika s rakami . . .	—	24. Mussle s wjnem . . .	—
13. Losos a pstruhy na modro	—	25. Žáby dusené . . .	213
14. Mňjky pečené . . .	208	26. Fassrowanj racy s karfiolem	—
15. Uhoř pečený . . .	—	27. Smažená Sstika s musslemi	214
16. Uhoř marhyně- waný	209	28. Sstika sardeli pro- střkaná	—
17. Ssneky s křenem čili s weymrdau	—	29. Kapr na černo na giný způsob . . .	215
18. Ssneky nabjwané . . .	—	30. Sstika s austrými	216
19. Dcásky ssečj . . .	210	31. Sstika s kyselau sme- tanau	—
20. Žáby zaděláwané s petružítkau	—	32. Ssneky s winau o- máčkau	217
21. Žáby smažené . . .	211	33. Studená sstika s ro- solem (postnj aspik)	—
22. Raký se smetanowau omáčkau	—		

Maučných gjdel a náky pů

oddělenj druhé.

1. Dobré knedličky tak nazwané bitické . . .	219	17. Kossičky se sstátó . . .	227
2. Knedličky we smetaně	220	18. Gablka w županu . . .	—
3. Žemlowá buchta s hrozýnkama	—	19. Rakowá sstrudle . . .	—
4. Nudle s rakami . . .	221	20. Náky p čokoládomý . . .	228
5. Nudle smažené . . .	—	21. Krém	—
6. Nudle we smetaně . . .	222	22. Twarohowé knedle . . .	229
7. Smorn z mauky . . .	—	23. Twarohowé slesky . . .	—
8. Smorn ze žemličky	223	24. Buchtičky s křemem	230
9. Dřessňowec	—	25. Krém wanylowý . . .	—
10. Bublantina ssestko- wá	—	26. Rakowý křém	—
11. Želnjky	224	27. Postnj gjblo z sličků	231
12. Želné swjtky	—	28. Sstrudličky z nudlo- wého těsta	—
13. Želné slesky	225	29. Nudle s gablky . . .	232
14. Durečj turban	—	30. Krupičnj náky p s mandlemi	—
15. Wandličky rakowé . . .	226	31. Swjteř z mrkwe . . .	233
16. Pečená gablka	226	32. Gjblo oplátkowé . . .	—
		33. Sličky s raký . . .	234

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
34. Štrudle válená s gablky	254	42. Mandlový nášyp s tvrdými žloutky .	258
35. Raškový nášyp . . .	255	43. Buding se ságo . . .	—
36. Polenta	—	44. Smažené žemličky .	259
37. Nudle s mandlemi	256	45. Švitek z vína . . .	240
38. Nášyp zemčatový .	—	46. Nášyp špenátový .	—
39. Nášyp z amuletů .	—	47. Krém s rumem nez- méně pro 12 osob	241
40. Pišťkotový nášyp s mandlemi	257	48. Raškový buding . .	—
41. Nášyp chlebový .	258	49. Zemčata s vejecmi	242

Sešťte některá postní jídla.

1. Karbanátky a kloz- básky z kapra . . .	243	12. V páře vařená bu- chta se šatů . . .	248
2. Ražu z ryby . . .	244	13. Krapličky s mlječím šaproým	—
3. Švitek ze suchých hub	—	14. Šlejšky zemčatové	249
4. Račj kobližky . . .	245	15. Zemčatové knedle .	250
5. Wandličky raškové .	—	16. Lité štrudle s ražu	—
6. Wandličky raškové z krupice	246	17. Malé třené knedlič- ky s račmi ocásky	251
7. Vařený švitek ze štitky (Šiterle) . . .	—	18. Nášyp ze šatů . . .	—
8. Kobližky ze zemčat	—	19. Vařená buchta se šla- nečkem, (Häring)	252
9. Zemčata s hřebkami	247	20. Švarohové koblihy	—
10. Buding, (ze špenátu vařená buchta) . . .	—	21. Vařená buchta z reňže	253
11. Šmorn s wanyloz- wau smetanau . . .	248		

Dorty, šedliny (rosoliny) a rozličné drobnůstky.

1. Dort pišťkotový . . .	254	10. Dort z kořenj . . .	258
2. Dort čokoládový . .	—	11. Precličky anžowé	—
3. Dort mramorový	—	12. Mjchané kobližky .	259
4. Dort mášlový neb lišťkový	255	13. Šytronové hromádky	—
5. Dort mášlový na ginj způsob	—	14. Šytronový led neb laučky	—
6. Dort rybžový . . .	256	15. Šiné laučky z mandlj	260
7. Dort šulcowaný . . .	—	16. Precličky z pišťáčj .	—
8. Dort mandlový . . .	257	17. Šněbě (brunaté) man- šlowé oblačky . . .	—
9. Dort z nudlj	258	18. Smažené mandle .	261
		19. Mandlové hubinky	—