

O b s a h.

— o —

Čísto.	Stránka.
Předmluwa	3
Poljwky masyté.	
1. Poljwka černá	5
2. " tlucená	5
3. " gatřickowá	6
4. " z twrdých žlautků	6
5. " zelená	6
6. " zakwerlená	7
Do poljwky.	
7. Sedlina (rosol, sulc)	7
8. Smrce	7
Poljwky postrnj.	
9. Poljwka rakowá	8
10. " z mlsčí	9
11. " z Ljnu na způsob howěži	9
12. " ze ſílkroty	10
Masytá gjdla.	
13. Maso na francausky způsob	10
14. Teleci maso se ſeko	11
15. Gehněčí fassirované hrudi	11
16. Teleci hrudi se ſpanhelskými ptáky	11
17. Frikanto, čili zadělávaná teleci keyta	12
18. Ragù, čili miffeninka	12
19. Miffeninka rakowá	13

Číslo.	Stránka.
20. Kapauni klobásky	13
21. Gelitka z hussí krve	13
22. Koch z ptáčků	14
23. Indyán, kapaun neb prasátko fulecované	14
24. Prasátko fassjrowané	15
25. Rulát z prasátka	16

Drüber.

26. Kuřata neb kapauni s lososem	16
27. Kapauni se škorčepnicemi, čili musslemi	17
28. Kuřata s austryemi	17
29. " neb kapauni s auhořem	18
30. " s pomerančem	18
31. " se žampiony	19
32. " na štyršký způsob	19
33. " s kyselau smetanou a sardelemi	19
34. " fassjrowaná	20
35. Fassjrowané kachny neb koroptve	20
36. Kuřata s cytronem	20

Zvěřina.

37. Bažanty s kyselým zelím	21
38. Zvěřina s kyselau smetanou	21
39. Bažanty s tartoflemy	22
40. Gydlo ze řízepu	22

Poštnej gýdla.

41. Klobásky poštnej	23
42. Kráple nadšvané rafamy	23
43. Rakové buchtičky	24
44. " wandle	24
45. " " krupičný	24
46. Poštnej topynky na způsob tulowých	25
47. Mořské řízeky	25
48. Koch mlječj	25

Maučná gídla a nákypp.

49. Kapuuní knedlicky	27
50. Knedle se slaninou, čili ſpefem	27
51. Tažená ſtrudle	27
52. Fljely se ſunkau	26
53. Englický buding, čili vařená buchtka	26
54. Gídlo z tuku (morku)	28
55. Tukové wandle	28
56. Piffoty za gídlo	28
57. Koblihy ſtríkané (Spritzkrapfen)	29
58. Skořicové koblihy (Zimmetkrapfen)	29
59. Mljení bába	30
60. Koch žemličkový	30
61. Koch z vjna	31
62. Wjdeňské buchtičky	31
63. Sifly	31
64. Maultassny	32
65. Lehká buchtka, čili Kugelopf	32
66. Rejzový nákypp (Auflauf)	33
67. Hauskový nákypp	33
68. Krupičný nákypp	34
69. Nákypp ze zemčatové mauky pro 8 osob	34
70. Nákypp cytronový	35

Gídla z owoce a zelených wěcji.

71. Kapusta fassirovaná	35
72. Koch z hromového kořenu, čili ſparagliu	36
73. " ze zeleného hráchu	36
74. " z gablek	37
75. " pomerančový	37
76. " z rybízu	38
77. " " na giný způsob	38
78. " wiſníový	38
79. " " na giný způsob	39
80. " z gahod	39

Číslo.		Stránka.
81.	Plamazírowaný karfiol	40
82.	Koch z mrkve	40

Dorty.

83.	Prézl dort	40
84.	Línečký dort	41
85.	Dort mandlowý	41
86.	" chlebowý	42
87.	" otrubowý	42
88.	" pražený	42
89.	" pomerančowý	43
90.	" žlautkowý	43
91.	Pudl dort	44
92.	Věncový dort z mandlí	44

Sedliny, čili fule.

93.	Sedlina býlá	45
94.	" čokoládová	45
95.	" pomerančová	45
96.	" škorčicová	46
97.	" malinová	46

Pamlšty.

98.	Koláčky cytronowé	47
99.	Oblaučky fenygłowé	47
100.	" mandlowé	47
101.	" na gíný způsob	48
102.	" gesitě na gíný způsob	48
103.	Celtle (Springzelteln)	49
104.	Łedowí celtle	49
105.	Nedwědi paznehty	49
106.	Mandle z těsta	50
107.	Rohljčky	50

Závěsek.

108.	Úkraša býlá, čili garnýrunč	50
109.	Garnýrunč čerwený	50

Číslo.	Stránka.
110. Křehké těsto na vysokou passíku	51
111. Těsto na dort nebo na passíku, a syce na (Schüs-felpastete)	51
112. Štáva malinová	52
113. " wissnawá	52
114. Kterak rybíz našíládat	52
115. Kterak wissné našíládat	52
116. Kterak našíládat zelený ořechi	53
117. Krem čokoládový	53
118. Hassé do kraplýček	53
119. Fas do passíky	54
120. Míchanina rozličných barev	54
121. Vemeno sypnatové	54
122. " hýlkové	55
123. Závěrek	55

