

O b s a h.

P o l í v k y m a s í t ě .

Číslo	Str.	Číslo	Str.
1. Polívka černá pro 12 osob	11	25. Polívka z houbiček pro 6 osob	24
2. Polívka bílá pro 6 osob	—	26. Smažený hrášek do polívky pro 8 osob	—
3. Polívka žlutá s rosolem pro 8 neb 12 osob	12	27. Zelená polívka z jarních bylinek (Kräutersuppe)	25
4. Polívka tlučená pro 8 i 12 osob	—	28. Polívka ze zemčat	26
5. Polívka jaterná pro 8 osob	—	29. Knedlíčky z hovězího tuku do polívky	—
6. Polívka s mozečkem pro 8 osob	13	30. Knedlíčky ze slaniny (Specknüdelsn) do polívky pro 8 osob	27
7. Polívka chlebová s vejci pro 8 i 12 osob	14	31. Knedlíčky z jehněčích plíček do polívky	—
8. Polívka s jaternými knedlíčky pro 8 osob	—	32. Smažená míchaninka do polívky	28
9. Polívka s knedlíčkama z kapouna pro 8 osob	—	33. Knedlíčky z kapouna neb ze slepice do polívky	—
10. Polívka se svítkem žemlovým pro 6 i 8 osob	15	34. Krupičné knedlíčky do polívky	29
11. Polívka s kraplíčkama pro 6 i 8 osob	—	35. Dobrá tlučená polívka	—
12. Polívka míchaná ze zelených věcí pro 12 osob	16	36. Knedlíčky z jatýrek od kuřat do polívky	31
13. Krupovka (Gerstel)	—	37. Knedlíčky míchané do polívky	—
14. Polívka žemlová na způsob krupovky pro 12 osob	17	38. Jiné míchané knedlíčky pro 8 osob	—
15. Polívka ze žloutků na způsob krupovky	—	39. Míchané knedlíčky s račími ocásky	32
16. Krupičná polívka na způsob krupovky	18	40. Vařená buchta (Budding) do polívky	—
17. Dušená polívka pro 12 osob	—	41. Jiná vařená buchta do polívky	33
18. Stríkánky do polívky	19	42. Míšeninka do žluté polívky	34
19. Polívka chlebová	20	43. Jiná míšeninka do polívky	—
20. Míchaná chlebová polívka	—	44. Jiná míšeninka do žluté polívky	35
21. Polívka hnědá (brunatná) s bažantem, nejméně pro 12 osob	21	45. Ještě jiná míšeninka do žluté polívky	—
22. Míchaná polívka s hříbky pro 12 osob	22		
23. Mozečková polívka pro 8 i 12 osob	23		
24. Ta samá polívka s nadívanými žemličkami	—		

Číslo	Str.	Číslo	Str.
46. Ještě jedna míšenina . . .	36	59. Chlebové knedlíčky . . .	44
47. Míšeninka makaronková . . .	—	60. Polívka se zeleninou a se svítkem pro 8 neb 12 osob	45
48. Vařená buchta z vepřo- vého masa do polívky . . .	37	61. Silná polívka	46
49. Zavařená žemlička do polívky	38	62. Žemličková polívka	—
50. Rosol polívkový	39	63. Chlebová polívka s klo- básy a jaternicemi	47
51. Svítečky z vepřové pe- čeně	41	64. Polívka se zemčaty	—
52. Svítečky z pečených ku- řat neb kapounů	—	65. Svítek do polívky	48
53. Svítečky ze zemčat	42	66. Bavlněná polívka	—
54. Svítečky krupičné	—	67. Knedlíčky ze zemčat do polívky	—
55. Rejžové knedlíčky	—	68. Osietky po polívce	49
56. Svítečky kapustové	43	69. Jiný způsob	—
57. Svítečky mozečkové	—	70. Ještě jiný způsob	—
58. Knedlíčky z raků a jater . . .	44	71. Rejže na vlaský způsob . . .	—

Pojednání o hovězím mase.

1. Obyčejné hovězí maso	50	9. Na rošti pečené hovězí maso (Roßbraten)	54
2. Dušené hovězí maso	—	10. Gulaš (Gulajchfleisch)	55
3. Tak nazvaná svíčková pečeně (Zungenbraten)	51	11. Hovězí maso se zázvo- rem	—
4. Svíčková pečeně na jiný způsob	—	12. Karbanátky ze svíčkové pečeně	56
5. Svíčková pečeně ještě na jiný způsob	—	13. Hovězí řízky se zemčaty	—
6. Svíčková neb jiná hově- zí pečeně	52	14. Hovězí řízky se sarde- lemi	57
7. Řízky ze svíčkové pečeně	53	15. Gulaš na jiný způsob	—
8. Čerstvé hovězí řízky	54	16. Faširované rostbrátle	58

Omáčky k hovězímu masu.

1. Omáčka cibulková	59	15. Jak se nakládají okurky na zimu	63
2. Omáčka polská	60	16. Jak se nakládají ryzce k hovězímu masu	64
3. Omáčka okurková	—	17. Omáčka studená	65
4. Omáčka sardelová	—	18. Jiná studená omáčka	66
5. Omáčka koprová	—	19. Studená omáčka ku zvě- řině	—
6. Křen smetanový	—	20. Žlutá cibulová omáčka	67
7. Křen polívkový	61	21. Hnědá koprová omáčka	—
8. Křen kyselý	—	22. Dobrá cibulová omáčka s vínem	—
9. Studená kyselá omáčka	—	23. Nakládaná míchaninka k hovězímu masu	68
10. Omáčka z kerblíku (Ker- belkraut)	62	24. Brusinky (Preißelbeeren) zavařené v octě	69
11. Omáčka sardelová bez octa	—		
12. Omáčka s kyselou sme- tanou	—		
13. Nakládání červené řepy	—		
14. Nakládání okurek	63		

Dorty, rosoly a rozličné drobnůstky.

Číslo	Str.	Číslo	Str.
1. Dort piškotový	351	42. Jiný salát z míšenských jablek	368
2. Dort čokoládový	352	43. Salát z hrušek	—
3. Dort mramorový	—	44. Salát švestkový	369
4. Dort mechový	—	45. Salát z mrkve	—
5. Dort máslový nebo líst- kový	353	46. Salát řeřichový	370
6. Dort máslový na jiný způsob	—	47. Salát vlaský	—
7. Dort máslový ještě na jiný způsob	354	48. Salát celerový	—
8. Dort rybízový	—	49. Salát zelný	371
9. Dort rosolovaný	—	50. Zelný salát na jiný způ- sob	—
10. Dort mandlový	355	51. Čokoláda	—
11. Jiný mandlový dort	356	52. Káva (kafé)	—
12. Dort z nudlí	—	53. Čaj (Thee)	372
13. Dort z koření	—	54. Citronová voda (limo- nada)	373
14. Anyzové preclíčky	357	55. Mandlové mléko	—
15. Míchané koblihy	—	56. Punš	374
16. Citronové hromádky	—	57. Šodó	—
17. Citronový led neb lou- čky	358	58. Šodó ze slivovice	—
18. Jiné loučky z mandlí	—	59. Studené šodó s arakem	375
19. Ještě jiné loučky (řízky) z mandlí	—	60. Malinová šťáva	—
20. Hnědé (brunaté) mandlo- vé obloučky	359	61. Třešňová šťáva	376
21. Preclíčky z pistácií	—	62. V páře vařené třešně	—
22. Čokoládové věnečky	—	63. Višně zavařené	377
23. Oplatky	—	64. Višně v octě nakládané	—
24. Smažené mandle	360	65. Meruňky v cukru naklá- dané	—
25. Cukrované mandle	—	66. Citronáda v cukru zava- řená	378
26. Mandlové hubinky	361	67. Zavařené šípky	379
27. Mandlové suchary (Zwie- bad)	—	68. Zavařeninka meruňková	—
28. Zajíc neb had z cukru	—	69. Rybízová zavařeninka	380
29. Dortičky žloutkové	362	70. Jablková zavařeninka	—
30. Dobré koláčky	—	71. Šípková zavařeninka	—
31. Nákyp jablkový	363	72. Zmrzlina čokoládová	381
32. Rosol cukrový	—	73. Zmrzlina z jahod	—
33. Rosol z višně	364	74. Zmrzlina z vanilie	382
34. Meruňky v rosolu	—	75. Zmrzlina z citronu	—
35. Míšenská jablka v rosolu	—	76. Zmrzlina z višně	—
36. Rosol pomerančový	365	77. Zmrzlina z punše	383
37. Rosol z koření	366	78. Kterak se má led při- pravovat a zmrzlina dě- lat	—
38. Fialkový rosol	—	79. Kterak se cukr čistí a k rozličným věcem při- pravuje	384
39. Míchaný salát	—	80. Bílý cukr na okrášlení dortů	385
40. Sladký míchaný salát	367		
41. Salát z míšenských ja- blek	—		

Číslo	Str.	Číslo	Str.
81. Cukr všelijakých barev .	385	87. Zemličkové řízky se sar-	
82. Jak hrubý cukr připra-		delema	389
vovat a barvit	386	88. Zemličky se sekanýma	
83. Jak cukr čistit a v šťávu		játrama	390
připravít	387	89. Zemličky se slukami	
84. Hořčice (Senf)	388	(Schneepfen)	—
85. Račí máslo	—	90. Nadívaná cibule	391
86. Celtličky s kořením	389		

Jaternice, klobásy a jelita.

1. Jaternice	392	5. Jelítka z husí krve	395
2. Jelita	393	6. Jak se maso k uzení na-	
3. Klobásy	394	kládá	—
4. Klobásky mozečkové	—		

Ještě některé potřebné přípravy.

Rozličné míšeninky.

1. Míšeninka s majoránkou	396	3. Míšeninka ze šalvěje	396
2. Míšeninka majoránková		4. Míšeninka z dymiánu	—
na jiný způsob	—	5. Míšeninka s hříbky	397

Rozličné máslo.

1. Máslo žluté	397	4. Máslo sardelové	398
2. Máslo zelené	—	5. Máslo čokoládové	399
3. Máslo s bylinkami	398		

Přidavek některých užitečných věcí.

1. Kterak se má nádobí a		7. Ječná mouka	404
kuchyňské nářadí držet,		8. Jak se mají houby sušit	405
aby zůstalo vždy čisté	399	9. Jak zelený hrášek na zi-	
2. Jak se připálená smeta-		mu zachovat	406
na opět napraví	401	10. Jak se nakládají okurky	
3. Jak se máslo má naklá-		na zimu	—
dat, převařit a solit	402	11. Když se kuchařka spálí	
4. Jak se mají vejce uklá-		neb opaří	407
dat, aby se nepokazily	403	12. Když se kuchařka uhodí	
5. Jak se zmrzlé vejce nebo		neb uskrípne	—
jablka zase napraví	—	13. Když se kuchařka řízne,	
6. Jak se dělá rejžová mou-		sekne neb jinak raní	408
ka a krupice	—		

Ponaučení, kterak se jídla při menších i větších tabulích po			
sobě dávati mají			410
Několik příkladů, jak se má v postní dny tabule zříditi			412

Z e l e n i n y.

Číslo	Str.	Číslo	Str.
1. Kadeřník (Braunfohl) s klobásou	69	20. Míchaninka ze zelených věcí pro 8 i 12 osob	82
2. Bažant se sladkým zelím	70	21. Fašírovaná kapusta s rejží	83
3. Nadívané brukve (kerlubi, Rohlrabi)	—	22. Nadívaná neb fašírovaná kapusta na jiný způsob	84
4. Zelený hrášek se smaženými kuřaty	71	23. Karfiol omaštěný	85
5. Nadívaná kapusta	—	24. Fašírované sladké zeli	—
6. Špenát se smaženými žemličkami	72	25. Pečené kyselé zeli	86
7. Mrkvička se smaženým vemenem	—	26. Měsíčné řetkvičky	87
8. Karfiol s kuřátky	—	27. Bílá řepa čili vodnice (Wasserrübe)	—
9. Brukve (kerlubi, Rohlrabi) s jehněčím masem	73	28. Nadívané okurky	89
10. Kapusta s fašírovanými karbanátky	—	29. Míchaninka ze zelenin	90
11. Chřest, špargl (Spargel)	74	30. Kolník s vepřovým masem	91
12. Kyselé zeli s vepřovou pečínkou	—	31. Špangle místo zeleného hrášku	92
13. Zelené boby (fazole) s jehněčím masem	75	32. Zelený hrášek s mrkvičkou	93
14. Řepa s vepřovým masem	—	33. Kapusta s rejží v páře vařená	94
15. Kapusta s uzeným jazykem v páře vařená	76	34. Karbanátky neb klobásky z kapusty	95
16. Karfiol v krému pro 8 osob	77	35. Míchané karbanátky s kapustou	96
17. Kapusta s fašem pro 8 osob	—	36. Kolník s kaštanama	97
18. Fašírovaná kapusta na jiný způsob pro 8 osob	79	37. Špenát ve formě	—
19. Karfiol ve faši pro 8 osob	80	38. Krájená kapusta	98
		39. Kapustová poupata s rakama	—
		40. Bílá řepa čili vodnice na kyselo	100
		41. Mrkev s kaštanama	—

Z a d ě l á v a n á j í d l a.

1. Kuřátka s knedličkama	101	12. Jehněčí neb skopová kejta s kyselou smetanou	105
2. Kuřátka s hříbkama	102	13. Dušená holoubata	106
3. Kuřátka s celerem	—	14. Fašírovaná kejta	—
4. Kapoun s mušlema	—	15. Na rožni pečený jazyk s omáčkou	107
5. Kapoun s ouhořem	103	16. Jazyk s polskou omáčkou	—
6. Kuřátka se žampionama	—	17. Vepřová hlava	108
7. Kuřátka s rajským jablkama	—	18. Kuřátka na spěšný způsob	—
8. Kuřátka s rejží	104	19. Kuřátka s dobrou žlutou omáčkou	—
9. Telecí maso s kmínem	—	20. Svíčková pečeně s omáčkou	109
10. Telecí dušené maso	—		
11. Kapoun s lanýžema (kartofle, Trüffel)	105		

Číslo	Str.	Číslo	Str.
21. Telecí hlavička s frykasem (podpouškou)	109	51. Telecí okruží s frykasem (podpouškou)	127
22. Dršťky	110	52. Telecí okruží se smetanou	—
23. Španhelské ptáčky	—	53. Fašírované kuřata neb kapouni	—
24. Nadívané žemličky	111	54. Fašírovaná kachna	129
25. Vepřové maso na pivě	112	55. Kuřátka neb kapoun se šnekama	130
26. Telecí řízky se sardelemi	—	56. Fašírovaná kejta s bílou omáčkou	131
27. Malé řízky ze studené telecí pečeně	114	57. Kuřata s kyselou smetanou	—
28. Telecí řízky se šnekovou nádivkou	—	58. Telecí hrudíčko se španhelskými ptáčky	132
29. Telecí řízky se smržemi	—	59. Nadívané hrudíčko s rakama	133
30. Sekanina z telecí pečeně	115	60. Telecí kejtička	134
31. Telecí řízky s vínem	—	61. Hovězí jazyk na rožni pečený	—
32. Telecí řízky s kyselou smetanou	116	62. Míchaninka (Ťagout) skurecíma hřebínkama	—
33. Telecí řízky se sardelemi	—	63. Zavínuté telecí řízky	136
34. Klobásky neb karbanátky ze studené pečeně	117	64. Telecí játra se slaninou (špekem)	137
35. Jiterničky z mozečku	—	65. Hovězí jazyk s vínem	139
36. Nadívané telecí řízky	118	66. Zadělávané vemeno	—
37. Řízky v papíru	—	67. Sekanina z vemena	140
38. Telecí kejta s celerovou omáčkou	—	68. Skopové maso se zeměčátkama (Erdäpfeln)	—
39. Telecí kejta se smetanou	119	69. Skopové maso se šnekovou omáčkou	141
40. Pečené telecí hrudí s omáčkou	120	70. Dušené skopové hrudíčko	—
41. Hrušky nebo jablka z telecího masa	—	71. Skopové hrudíčko se smetanou	142
42. Jaterné knedlíčky	121	72. Zadělávané kůzlátko	143
43. Holubi s bílou omáčkou	122	73. Přední čtvrtka od kůzlátka se šparglema a smržema	—
44. Kuřata na turecký způsob	—	74. Přední čtvrtka od kůzlete s citronovou omáčkou	144
45. Fašírovaná kejta z vepřoviny	—		
46. Kuřata s račím konsumé	123		
47. Dušená telecí játra	124		
48. Telecí plíce	125		
49. Telecí plíce na jiný způsob	—		
50. Pečené osrdí	126		

Z v ě ř i n a .

1. Černá zvěřina	145	8. Karbanátky ze zajíce	149
2. Zadělávaná zvěřina	—	9. Sekaninka ze zajíce	150
3. Divoká kachna	146	10. Zaječí predek zadělaný na černo	—
4. Dušené koroptve	147	11. Zaječí predek na jiný způsob	151
5. Malé ptáčky s omáčkou	—	12. Dušení bažanti neb koroptve	152
6. Malé ptáčky v županu	—		
7. Zadělávání drozdi neb kvíčaly	148		

Číslo	Str.	Číslo	Str.
13. Karbanátky z bažantů neb koroptví	153	16. Studený zajíc, bažant, koroptve, srnčí a jelení pečeně	157
14. Sekaninka z bažantů neb koroptví	154	17. Máslové paštičky s ko- roptvemi	158
15. Bažant na zvláštní způ- sob	156	18. Tuhá paštika se zajícem	159
		19. Tuhá paštika z husy	161

Moučná jídla a nákypy.

1. Dobré knedlíky tak na- zvané Litické	162	31. Tažená štrudle s jablka- ma	176
2. Zemčatové knedlíky	163	32. Lité smažené štrudle	—
3. Knedlíky se slaninou (špekem)	—	33. Rakové štrudle	177
4. Tvarohové knedlíky	164	34. Lité zelníčky	—
5. Tvarohové slejšky	—	35. Zelníky bez kvasnic	178
6. Knedlíčky ve smetaně	—	36. Buchtičky s krémem	—
7. Turecké knedlíčky pro 6 osob	165	37. Hrachové lívanečky	179
8. Nudle ve smetaně	—	38. Moučné lívanečky	—
9. Smažené nudle	166	39. Žemličkové nadívané lí- vanečky	—
10. Nudle s tvarohem	—	40. Žemličkové řízky s ho- vězím tukem	180
11. Nudle s mandlema	167	41. Žemličkový svítek s po- vidlami	181
12. Nudle s rakama	—	42. Buding žemličkový	—
13. Nákyp se smaženými nu- dlemi	168	43. Jiný žemlový buding	182
14. Nudlový nákyp s čoko- ládou pro 12 osob	—	44. Ještě jiný žemlový bu- ding	—
15. Tašky s tvarohem	169	45. Jiný buding s uzeninou	183
16. Smažené nudle nebo rej- že	—	46. Buding ze špenátu	—
17. Nudle s jablkama	170	47. V páře vařená buchta se šodó	184
18. Štrudličky z nudlového těsta	171	48. Smaženec (Schmorn) s va- nilovou smetanou	—
19. Postní jídlo s flíčků	—	49. Malé třené knedlíčky s ra- čímí ocásky	—
20. Flíčky se šunkou	—	50. Vařená buchta z rejže	185
21. Flíčky s rakama	172	51. Jiný buding z rejže	186
22. Zemčatové slejšky	—	52. Vařená buchta se sla- nečkem (Saring)	—
23. Krupičné knedlíčky v kré- mu	173	53. Smažený tvaroh z raků	187
24. Smaženec (Schmorn) z mouky	—	54. Smažení raci	188
25. Smaženec ze žemličky	174	55. Jablkové koblihy	189
26. Třešňovec	—	56. Rejže se šunkou	—
27. Bublina švestková	—	57. Rejže s jelitama	—
28. Polenta	175	58. Rejžový nákyp s nadíva- ným jablkama	190
29. Válená štrudle s jablka- ma	—	59. Zelníky	191
30. Lité štrudle se smíše- ninkou	—	60. Zelné svítky	—
		61. Zelné slejšky	192

Číslo	Str.
62. Turecký turban . . .	192
63. Vandličky rakové . . .	193
64. Vandličky rakové na jiný způsob . . .	194
65. Vandličky rakové z krupice . . .	—
66. Rakový buding . . .	195
67. Jablka v županu . . .	—
68. Svítek z mrkve . . .	196
69. Buding se ságem . . .	—
70. Smažené žemličky . . .	197
71. Svítek z vína . . .	198
72. Žemličkové jídlo s rumem . . .	—
73. Rejže s jablkama . . .	199
74. Postní topinky . . .	—
75. Žemličky s povidlami . . .	200
76. Žemlová buchta s hrozinkama . . .	—
77. Buding s uzeninou . . .	—
78. Svítek mandlový . . .	201
79. Jídlo oplatkové . . .	—
80. Jablkovec . . .	202
81. Pečená jablka . . .	203
82. Náryp (Auflauf) z jablek . . .	—
83. Jiný náryp z jablek . . .	—
84. Spěšný náryp z jablek . . .	204
85. Náryp jablkový s piškotami . . .	—
86. Náryp z hovězího tuku (morku) . . .	205
87. Dobrý náryp se smaženou žemličkou . . .	—
88. Jiné jídlo ze smažené žemličky . . .	—
89. Náryp ze strouhaného těsta . . .	206
90. Náryp z kápaného těsta . . .	—
91. Náryp z rejže . . .	207
92. Náryp z rejžové krupice nebo z mouky . . .	—
93. Krupičný náryp s mandlema . . .	208
94. Náryp z krup . . .	—
95. Náryp z tvrdých žloutků . . .	—
96. Mandlový náryp s tvrdými žloutky . . .	209
97. Náryp tvarohový . . .	—
98. Náryp ze strouhaného chleba . . .	210
99. Jiný chlebový náryp . . .	—

Číslo	Str.
100. Náryp z mandlí . . .	211
101. Jiný mandlový náryp . . .	—
102. Nadívaný mandlový náryp . . .	—
103. Piškotový náryp s mandlema . . .	212
104. Jiný piškotový náryp . . .	213
105. Náryp z amuletek . . .	—
106. Náryp kaštanový . . .	—
107. Jiškový náryp . . .	214
108. Rakový náryp . . .	216
109. Náryp z kaprového mléčí . . .	—
110. Náryp s račím máslem . . .	217
111. Náryp špenátový . . .	—
112. Náryp zemčatový . . .	218
113. Jiný zemčatový náryp . . .	—
114. Náryp s piškotami neb vanilovými hubinkami pro 12 osob . . .	—
115. Náryp z praženého cukru . . .	219
116. Moučný náryp s čokoládou . . .	—
117. Náryp čokoládový pro 12 osob . . .	220
118. Jiný čokoládový náryp . . .	221
119. Moravský čokoládový náryp . . .	—
120. Náryp z kávy (káfé) . . .	222
121. Strakatý náryp pro 12 osob . . .	—
122. Merunkový náryp v plameni . . .	223
123. Náryp z vařeného citronu . . .	224
124. Náryp ze šodó . . .	—
125. Náryp z kyselého smetany . . .	225
126. Náryp studený . . .	—
127. Amoletky s jablkama . . .	226
128. Věvec z páleného těsta . . .	—
129. Buding s čokoládou . . .	227
130. Čokoládový buding s vinní pěnou pro 6 osob . . .	228
131. Buding s arakem . . .	—
132. Vařící jitrničky (brennheiße Würste) . . .	229
133. Zapálené jídlo . . .	—
134. Meridon z raků . . .	230
135. Dortové vandličky se šodó . . .	231

Číslo	Str.	Číslo	Str.
136. Krupičné věnečky s krémem	231	145. Krém vanilový	236
137. Španělské větry se šodó	232	146. Kávový krém	—
138. Bílkové věnečky se šodó	—	147. Krém s rumem nejméně pro 12 osob	237
139. Piškoty se šodó	233	148. Krém s cukrovinkami	—
140. Piškoty se zavařeninkou	—	149. Čokoládový krém s rejží	238
141. Schůdky se šodó	234	150. Pečený krém	239
142. Sněhový kopeček	—	151. Citronová pěna	240
143. Košíčky se šodó	235	152. Citronové šodó	—
144. Krém	236	153. Malinová pěna	241
		154. Meruňková pěna	—

P e ě i t ě .

1. Hovězí pečeně	241	14. Špikované (slaninou prostrkané) kuřátka neb holubi	246
2. Nakládaná telecí kejta	242	15. Skopová kejta na způsob zvěřiny	—
3. Husy a kachny	—	16. Telecí kejta se slaninou	247
4. Kapoun se sardelema	—	17. Uzený hovězí jazyk a šunka	—
5. Zajíc	—	18. Zajíc bez octa	248
6. Koroptve a bažanti	243	19. Pečený mladík (Märzhasen)	—
7. Srnčí hřbet a kejta	—	20. Zadeček z beránka neb kůzlete	249
8. Pečené sluky (Schneepfen)	—	21. Skopová kejta se zemčátky	—
9. Pečené kvičaly	244		
10. Pečený tetřev	—		
11. Smažená kuřata	245		
12. Pečený topán s nádivkou	—		
13. Jelení hřbet se smaženou zemličkou	—		

R o s o l y (h u s p e n i n y, S u l z e n).

1. Rosol z telecí hlavičky a nožiček	250	6. Rosol řeřichový	253
2. Rosol z citronů neb pomerančů	251	7. Míchaný rosol	—
3. Rosol z kávy (Kaffee)	—	8. Nadívaný (fašírovaný) kapoun v rosolu	254
4. Rosol z vanilie	252	9. Řízky ze studených kuřat neb kapounů	257
5. Rosol z čokolády	—	10. Rosol ze selátka	—

S a l á t y .

1. Andyvie	259	7. Salát zemčatový se slanečkem	261
2. Chmelíček	—	8. Smažené švestky	—
3. Sladký salát	—	9. Smažené jablkové věnečky	—
4. Míchaný salát	260	10. Míchaný zemčátkový salát	262
5. Smažený salát	—		
6. Salát mrkvičkový	—		

D o r t y .

1. Černý chlebový dort	263	4. Dobrý skládaný dort	264
2. Bílý mandlový dort	—	5. Pražený dort	265
3. Věncový dort z mandlí	264	6. Linecký dort	—

Číslo	Str.	Číslo	Str.
7. Piškotový dort se zavařeninkou	266	10. Zemčatový dort	268
8. Jiný černý chlebový dort	267	11. Černý dort se zavařeninkou	—
9. Jiný Linecký dort	—	12. Janovské kvadrátky	—

Koláčky a rozličné pamlsky.

1. Německé koláče	269	33. Křehké preclíčky s anýzem	284
2. Koláče z bílků	270	34. Koláčky s kořením	—
3. Koláče ze žloutků	—	35. Velikonoční mazance	285
4. Lotové koláče	271	36. Obyčejné preclíčky ku kávě	—
5. Dobrý tvarohový koláč	—	37. Kmínem sypané rohlíčky k pivu	286
6. Hannoverské koláče	272	38. Martinské rohlíky (podkovy)	—
7. Spěšné rohlíčky	—	39. Piškoty a mandlový chlebiček	287
8. Švédský chlebiček	273	40. Hořké pokroutky	288
9. Mandlové trubičky	—	41. Zázvorek	—
10. Čokoládové oplatky	—	42. Španělské větry se zavařeninkou	—
11. Skořicové trubičky	274	43. Vanilové hubinky	289
12. Malinké suchary (Zwieback)	—	44. Čokoládové věnečky neb hubinky	—
13. Dobrá buchta	275	45. Meruňkové preclíčky	290
14. Třená buchta bez smetany	—	46. Ledové kobližky	—
15. Mouřenín benátský	276	47. Marcipánky	291
16. Lehká buchta (Kugelhupf)	—	48. Suchárky (Zwieback) k vinnu	—
17. Máslové těsto (Butterteig)	—	49. Hnědé mandlové koláčky	—
18. Pokroutky z hořkých mandlí	277	50. Dobré preclíčky	292
19. Zázvor	—	51. Jiné dobré preclíčky	—
20. Masopustní koblihy s bílými okolky	278	52. Marcipánky na jiný způsob	293
21. Jiné koblihy	—	53. Mandlové tašky	—
22. Masopustní šišky	279	54. Zavínuté piškotové těsto	294
23. Boží milosti	280	55. Piškoty nazvané „noc a den“	—
24. Chleba s máslem	—	56. Zajíc z třeného těsta	295
25. Mandlové věnečky	281	57. Celtličky z koření	—
26. Ocukrované kaštiny, pomeranče nebo datle	—	58. Anýzové kornoutky	296
27. Cukrová šunka	—	59. Cukrová zemčátka	—
28. Mandlové obloučky	282	60. Kořalkové věnečky	297
29. Mandlové obloučky na jiný způsob	—	61. Důlkové koláčky	—
30. Kunětické preclíčky	—	62. Mandlové trubičky	—
31. Španělské větry s mandlema	283	63. Čerstvé suchárky	298
32. Mandlové kobližky s rybízem	—		

Ledy rozličných barev.

Číslo	Str.	Číslo	Str.
1. Bílý led	298	5. Jahodový led	299
2. Žlutý led	—	6. Růžový led	—
3. Černý led	—	7. Nápisý na sladké rosoly	—
4. Skořicový led	299		

Nádívky do koláčů, buchtíček a koblih.

1. Povidla ze sliv	300	4. Hrozinkové povidla	301
2. Mák	—	5. Cukrová jíška	—
3. Tvaroh	—	6. Sníh	—

Postní jídla.

Polívky.

1. Polívka z línů na způsob hovězí	302	14. Pivní polívka s chlebem (tak nazvaná gramatyka)	308
2. Polívka z kapra jako z jaternic	—	15. Žemlová polívka na způsob krupovky (Gerstel)	—
3. Obyčejná rybí polívka	303	16. Postní polívka z rozličných kořínků	309
4. Bílá rybí polívka	—	17. Dušená polívka s postní míšeninkou	310
5. Hnědá rybí polívka s knedlíčkama	304	První míšeninka	—
6. Polívka z raků	—	Druhá míšeninka	311
7. Polívka ze žab	305	Třetí míšeninka	—
8. Šparglová polívka se svítkem	—	18. Žlutá polívka s rosolem	—
9. Čočková polívka	306	19. Polívka s míchanýma knedlíčkama	312
10. Hrachová polívka	—	20. Petruželová voda	313
11. Krupičná polívka	307	21. Hrachová polívka se svítečkama	—
12. Pivní polívka	—		
13. Vinní polívka	—		

Rozličné ryby.

1. Kapr na černo	314	13. Štika s kyselou smetanou	320
2. Kapr na černo na jiný způsob	—	14. Pečená štika se sardelema	—
3. Kapr na černo ještě na jiný způsob	315	15. Štika sardelema prostrkaná	—
4. Kapr na modro	316	16. Štika se sardelovou omáčkou	321
5. Kapr s dobrou žlutou omáčkou	—	17. Štika s kyselou sardelovou omáčkou	—
6. Kapr pečený s kyselou smetanou	317	18. Štika s knedlíčkama	—
7. Kapr marinovaný	—	19. Štika s rakama	322
8. Kapr smažený	—	20. Smažená štika s mušlema	—
9. Kapr rosolovaný	318	21. Štika s ústřicemi	323
10. Kapr se sardelema	—	22. Studená štika s rosolem (postní aspik)	—
11. Štika omaštěná	319	23. Ježek ze štiky	325
12. Štika s citronovou omáčkou	—		

Číslo	Str.	Číslo	Str.
24. Losos a pstruzi na mo- dro	325	29. Pečená lupice	328
25. Losos na hollandský způ- sob	326	30. Ovesníčky s omáčkou	—
26. Pečení mníci	—	31. Piskoři se sardelema	329
27. Pečený ouhoř	327	32. Uzená ryba	—
28. Marinovaný ouhoř	—	33. Faširovaná ryba místo hovězího masa	—

Treska (Štoďfič).

1. Treska omaštěná s kře- nem	330	4. Treska se sardelema	331
2. Treska s omáčkou	—	5. Treska s hořčicí	—
3. Treska smažená	331	6. Treska na hollandský způsob	332

Žáby, raky, šneky a mušle.

1. Smažené žáby	332	6. Faširovaní raci s karfio- lem	334
2. Dušené žáby	—	7. Šneci s křenem čili vej- mrdou	335
3. Zadělávané žáby s petru- želkou	333	8. Nadívání šneci	—
4. Raci s omáčkou	—	9. Šneci s vinní omáčkou	—
5. Raci se smetanovou omá- čkou	—	10. Šnečí ocásky	336
		11. Mušle s vínem	—

Vejce.

1. Vejce na francouzský způsob	337	9. Svítek z vajec s houbama	339
2. Nadívané vejce	—	10. Vejce se sladkou sme- tanou	340
3. Míchané vejce se sarde- lema	338	11. Vejce s kyselou smeta- nou	341
4. Sazené vejce se sarde- lema	—	12. Houbovec	—
5. Vejce s houbama	—	13. Houbovec se zemčátky	342
6. Nadívané vejce na jiný způsob	—	14. Míchané vejce s okurka- ma	—
7. Míchané vejce s hříb- kama	339	15. Amuletky se sardelema	343
8. Nadívané vejce s rakama	—	16. Míchané vejce s rakama a šparglema	344

Ještě některá postní jídla.

1. Karbanátky a klobásky z kapra	344	7. Račí kobližky	348
2. Zajíc z ryb	345	8. Svítek ze suchých hub	349
3. Míšeninka (Ťagout) z ryb	346	9. Tvarohové koblihy	—
4. Pečené řízky z lososa	347	10. Koblihy ze zemčat	350
5. Vařený svítek ze štiky	—	11. Zemčata s hříbkama	—
6. Kraplíčky s kaprovým mličím	348	12. Zemčata s vejcem	351

