

OBSAH

Josef Bittermann a Grandhotel Steiner	9
Předmluva k původnímu vydání	13

DÍL I. POLÉVKY 15

ČÁST I. Čisté polévky	17
ČÁST II. Smetanové polévky	47
ČÁST III. Šlemové polévky	59
ČÁST IV. Husté vázané polévky	69
ČÁST V. Zvláštní polévky	87

DÍL II. PŘEDKRMY 99

DÍL III. RYBY A VODNÍ ZVÍŘENA 139

ČÁST I. Sladkovodní ryby	141
ČÁST II. Mořské ryby	167
ČÁST III. Vodní zvířena	227
ČÁST IV. Různé rybí pokrmy	243

DÍL IV. VAJEČNÁ JÍDLA 249

ČÁST I. Vajíčka v kelímku	251
ČÁST II. V kelímku vařená vajíčka	253
ČÁST III. Míchaná vajíčka	257
ČÁST IV. Na hniličko vařená vajíčka	263
ČÁST V. Plněná vajíčka natvrdo vařená	265

ČÁST VI.	Omeleta (vaječník)	271
ČÁST VII.	Sázená vajíčka	281
ČÁST VIII.	Smažená vajíčka	289
ČÁST IX.	Studená vajíčka	291
ČÁST X.	Ztracená vajíčka	295

DÍL V. MASA 317

ČÁST I.	Hovězí	319
ČÁST II.	Telecí	349
ČÁST III.	Vepřové	377
ČÁST IV.	Skopové	389
ČÁST V.	Jehněčí	403
ČÁST VI.	Domácí drůbež	415
ČÁST VII.	Divoká drůbež – pernatá zvěřina	445
ČÁST VIII.	Zvěřina	463
ČÁST IX.	Různé	475
ČÁST X.	Paštiky	491

DÍL VI. OBLOHY (obloženiny) 497

ČÁST I.	Oblohy k masu	499
ČÁST II.	Oblohy k rybám	515

DÍL VII. OMÁČKY 519

ČÁST I.	Teplé omáčky	521
ČÁST II.	Omáčky studené	549

DÍL VIII. PŘÍLOHY – PŘÍLOŽKY 557

ČÁST I.	Zeleniny	559
ČÁST II.	Luštěniny a jiné	595

ČÁST III.	Těstoviny	603
ČÁST IV.	Houby	609
ČÁST V.	Saláty	615

DÍL IX. MOUČNÁ A SLADKÁ JÍDLA	629
--------------------------------------	-----

ČÁST I.	Moučníky	631
ČÁST II.	Ovoce	655
ČÁST III.	Krémy a rosoly	673

DÍL X. LEDOVÉ KRÉMY	681
----------------------------	-----

O správné výslovnosti cizích označení jídel a všeobecné pokyny	692
Ediční poznámka	694
Rejstřík jmenný a místopisný	695
Vysvětlivky	733
Rejstřík ingrediencí	743
Tabule a obrazy	775