

OBSAH

Předmluva	3—6	Krupicová polévka	22
<i>I. O polévkách</i>	7	Strouhánková polévka	23
Polévky masové:		Rýžová polévka	23
Hovězí polévka	8	Polévka z rýže a zeleného hrášku	23
Rychlá hovězí polévka	8	Hrachová polévka	23
Polévka z kostí	8	Hrášková polévka	24
Nepřavá hovězí polévka	9	Polévka z bílých fazolí	24
Gulášová polévka	9	Námořnická polévka	24
Ohánková polévka	9	Housková polévka	25
Dršťková polévka	10	Polévka (Kyselo)	25
Játrová polévka	10	Polévka z mléka	25
Telecí polévka	10	Polévka z kyselého mléka	25
Polévka z vepřového masa	11	Zelná polévka	26
Polévka z vepřového srdce	11	Polévka z rajských jablíček I.	26
Ovarová polévka	11	Polévka z rajských jablíček se	
Mozečková polévka	12	smetanou II.	26
Brzlíková polévka	12	Polévka z rajsk. jablíček III.	26
Královská polévka	12	Květáková polévka I.	27
Polévka z husích drůbků	13	Květáková polévka s parmezá-	
Polévka ze sleziny s kroupami	13	nem II.	27
Polévka z plic	13	Belgická polévka	27
Bouillon	13	Zeleninová polévka	27
Polévka pro nemocné	14	Zeleninová polévka s upraženým	
Ledvinková polévka I.	14	strouháním	28
Ledvinková polévka II.	14	Celerová polévka	28
Polévka kroupová s telecím a		Petrželová polévka	28
vepřovým masem	14	Brukvová polévka	28
Polévka ze slepice	15	Špenátová polévka	29
Nepřavá želvová polévka	15	Salátová polévka	29
Francouzská zeleninová polévka	15	Chřestová polévka	29
Polévka ragoût	16	Kapustová polévka	29
Jaternicová polévka	16	Polévka kapustová s hříbků	30
Uzená polévka s praženou krupicí	16	Polévka pórková	30
Ságová polévka	17	Polévka z jarních bylinek	30
Polévka ruská (Boršč)	17	Polévka pивní	31
Polévka polská	17	Polévka vinná	31
Polévka rybí	18	Meruňková polévka	31
Polévky vodové:		Polévka česneková (oukrop) I.	31
Cibulová polévka	18	Oukrop II.	32
Kminová polévka	19	Bryndzová polévka I.	32
Polévka z čerstvých hříbků	19	Bryndzová polévka II.	32
Polévka ze suchých hříbků	19	<i>II. Zavářky a vločky</i>	33
Mléčná houbová polévka	19	a) <i>Zavářky domácí</i>	33
Bramborová polévka	20	b) <i>Zavářky cizí</i>	35
Bramborová polévka s hrachem	20	c) <i>Další zavářky do polévek</i>	35
Jemná bramborová polévka	20	Kapání	35
Bramborová lisovaná polévka	21	Nudle	35
Mléčná bramborová polévka	21	Makaronky	34
Polévka z ovesných vloček	21	Strouhanka (drobenka)	35
Milánská polévka	21	Kraple se zeleninou neb mozeč-	
Jáhlová polévka	22	kem do polévky	35
Krupovka	22	Nudlové taštičky plněné maso-	
Kroupová polévka	22	vou kašovinou	36
		Houskové knedlíčky	36
		Mozečkové knedlíčky	36

Šunkové knedlíčky	36	Koření	48
Smažené uzenky do polévky	37	Badián	48
Špenátové knedlíčky	37	Bobkový list	48
Kapustové knedlíčky	37	Fenykl	48
Jádrové knedlíčky	37	Hořčice	48
Jádrová rýže	37	Hřebíček	48
Smrže do polévky	38	Kapary	49
Bramborové knedlíčky	38	Kmin	49
Rýžové knedlíčky	38	Majoránka	49
Tyrolské knedlíčky	38	Nové koření	49
Morkové knedlíčky	38	Oříšek a květ muškátový	49
Sněhové nočky	39	Paprika	49
Třené nočky	39	Pepř	49
Nočky z parmezánského sýra	39	Skořice	49
Nočky ze strouhaného chleba	39	Vanilka	49
Rýže z parmezánu	39	Zázvor	50
Krupicové nočky	40	Maggiho koření	50
Vložky do polévky:			
Piškotový svítek	40	<i>III. Předkrmý</i>	51
Třený svítek	40	Nadívaná brukev (kedlubny)	52
Bramborový svítek	40	Nadívaný celer	52
Šunkový svítek I.	40	Chřest s máslem	52
Šunkový svítek II.	41	Chřest v omáče	53
Jaterní svítek	41	Kapustový puding	53
Pražský svítek	41	Kapusta plněná	53
Houskový svítek	41	Kvěťákový puding	54
Mozečkový svítek	41	Kvěťáková omeleta	54
Masový svítek	42	Kvěťák s parmezánem	54
Kapustový svítek I.	42	Kvěťák smažený	55
Kapustový svítek II.	42	Plněná zelená paprika	55
Zeleninový svítek	42	Zelené papriky plněné zeleninou (ruský způsob)	55
Dvojitý svítek se špenátem	43	Špenátové omelety I.	56
Dvojitý svítek jádrový	43	Špenátové omelety II.	56
Krupicový svítek	43	Špenátové omelety plněné smaže- nými vejci	56
Levný svítek do polévky	43	Špenátový závin	57
Ssedliny:			
Vaječná ssedlina	43	Špenátový puding	57
Ssedlina z rajských jablíček	44	Špenátový nákyp	58
Hrášková ssedlina	44	Zeleninový nákyp	58
Mozečková ssedlina	44	Rajská jablčka se šunkou	58
Brzlíková ssedlina	44	Plněná rajská jablčka I.	58
Jádrová ssedlina	44	Plněná rajská jablčka II.	59
Zeleninová ssedlina	45	Rajská jablčka s vejci	59
Šunková ssedlina	45	Bramborové kotlety se šunkou	60
Omeletové nudle (fritátové)	45	Míšeninka na lasturkách	60
Masitý závin	45	Vaření raci	60
Závin z omeletových nudlí	46	Nadívání hlemýždi	61
Špenátový závin do polévky	46	Napodobené slučí vnitřnosti	61
Smažené vložky do polévek:			
Vaječné krupky	46	Smažená žabí stenýnka	62
Vaječný smažený hrášek	47	Koroptví salmy	62
Sněhulky z páleného těsta	47	Salmý z holubů	62
Smažené rýžové knedlíčky	47	Mozeček v koflících	63
Smažené kuličky z nudlového těs- ta (bublínky)	47	Bramborové omeletky s míše- ninkou	63
Polévkové koření do slabších po- lévek I.	47	Piškotový závitok s masovou ná- divkou	64
Zeleninový výtažek do polévek II.	48	Plněné omelety	64
		Šunkové omelety	65
		Švýcarská omeleta	65
		Plněné máslové taštičky	65

Mandlové trojnranky	362
Ořechové kobližky se šlehanou smetanou	362
Čokoládové kuličky	363
Drobné zákusky k čaji	363
Plněné ořechy	363
Sněhové hubinky	364
Sněhové kopečky	364
Hubinky z vařeného cukru	364
Sněhové řetězy na vánoční stromek	364
Kávové hubinky	365
Sněhové hubinky jiný způsob	365
Třené hubinky	365
Datlové hubinky	365
Mikulášské hubinky	365
Sněhové rohlíčky	366
Sněhové ježky nebo věžičky	366
Sněhové obloučky	367
Mandlové obloučky	367
Obloučky s polevou	367
Mandlové kornoutky	367
Třené bílkové koláčky	368
Vařené bílkové koláčky	368
Rohlíčky mandlové	368
Pignolové rohlíčky	369
Oříškové rohlíčky	369
Ořechové cukrovinky	369
Ořechové jetelíčky	369
Mandolety	370
Kokosové koláčky I.	370
Kokosové koláčky II.	370
Ovesné kopečky	370
Ovesné placičky	371
Pařížské žemličky	371
Hříbečky z mandlového těsta	371
Mandlové švestky	372
Bombičky	372
Cukrové kaštánky	372
Kávové ořechy	372
Kávové ořechy s polevou	373
Šípkové cukrovinky	373
Kakaové cukrovinky	373
Pomoranče v čokoládě	374
Čokoládové placičky s pomoran- čovou kůrou	374
Čokoládové věnečky	374
Nugát — turecký med	374
Pasianz	375
Zázvorky I.	375
Zázvorky II.	375
Jemné sušenky	375
Sušenky	376
Pískové pečivo	376
Máslové cukrovinky	376
Anýzový chlebiček	376
Anýzové rohlíčky	377
Anýzové řezy	377
Stříkané křehké cukrovinky k čaji	377
Žloutkové vandičky	377
Pražené mandle	378
Griliášové košíčky	378

Jablkový salám	378
Čokoládový salám	378
Skorřicové hvězdičky	379
Hořící máslová chaloupka se zmrzlinou	379
Čokoládové tyčinky	380
Čokoládové zákusky	380
Vanilkové tyčky	381
Mandlové tyčinky	381
Tyčinky s polevou	381
Oříškové hvězdičky	381
Oříšková srdéčka	382
Drobné cukrovinky	382
Cukrovinky z vepřových škva- rečků	382
Střih na perníkovou chaloupku	383
Perníková chaloupka	383
Perníkový košíček	384
Malé perníčky	384
Perníkové řezy I.	385
Perníkové řezy II.	385
Perníkové koláčky	386
Marpicán	386
Růžové kuličky na vánoční stro- meček	386
Ježečky na vánoční stromeček	387
Perníková krabice	387
Mandlové pralinky	388
Datlové tyčky	388
Fíkový salám	388
<i>XIII. Dorty</i>	<i>389</i>
Presidentův dort	389
Malý piškotový dort	390
Mandlový kávový dort	390
Kávový dort s griliášem	391
Kávový dort	391
Mocca dort	392
Sněhový kávový dort	392
Čokoládový dort I.	392
Čokoládový dort II.	393
Čokoládový dort III. se šlehanou smetanou	393
Levný malý čokoládový dort	393
Oříškový dort I.	394
Oříškový dort II.	394
Oříškový dort III.	395
Ořechový dort I.	395
Ořechový dort II.	395
Ořechový dort (velmi dobrý) III.	396
Libušin dort	396
Dobešův dort s polevou z pále- ného cukru	397
Drážďanský dort	397
Linecký dort hnědý	398
Linecký dort	398
Pískový dort	398
Oplatkový dort (Pischingrův) I.	399
Oplatkový dort (Pischingrův) II.	399
Dvoubarevný dort	399
Brabantový dort	400
Dort z mrkve	400

Pomoránčový dort	400
Kaštanový dort	401
Datlový dort	401
Janovský dort	402
Skládáný dort	402
Jarní dort	403
Mandlový dort I.	404
Mandlový dort II.	404
Bílý mandlový dort III.	404
Mandlový dort se šlehanou smetanou	405
Jahodový dort	405
Punčový dort	405
Agrární dort	406
Pražský dort	406
Sacherův dort	407
Dort „Malakov“	407
Smetanový dort	408
Merenkový dort se smetanou	408
Skládáný smetanový dort	409
Smetanový dort s čokoládovou polevou	409
Máslový bochníček	409
Velikonoční vejce se šlehanou smetanou	410
Piškotový kbelíček	411
Malý čtverhranný dortíček	411
Makový dort	412
Piškotový dort s jablečnou nádivkou	412
Malý piškotový dort	412
Piškotový věnec	413
Různé zavařeně krémy k plnění dortů a cukrovínek:	413
Ořechová nádivka do dortů	413
Žlutkový krém oříškový	414
<i>XIV. Polevy</i>	415
Citronová poleva	415
Bílková poleva	415
Vařená poleva I.	416
Kávová poleva třená	416
Čokoládová poleva	416
Vařená poleva II.	416
Příprava polevy z čokoládové máčecí hmoty	416
Poleva z kakaového prášku	417
Poleva na drobné cukrovinky	417
Poleva z kaka a čokolády	417
Mramorová poleva	417
Punčová poleva	417
Rumová poleva	417
Žlutková poleva	418
<i>XV. Zmrzliny, krémy, pěny</i>	419
Vanilková zmrzlina	419
Čokoládová zmrzlina	420
Oříšková zmrzlina	420
Mražená káva	420

Ovocné zmrzliny:

Citronová zmrzlina I.	420
Citronová zmrzlina II.	421
Jemná citronová zmrzlina	421
Zmrzlina pomorančová	421
Zmrzlina jahodová	421
Malinová zmrzlina	421
Zmrzlina z malinové šťávy	422
Malinová zmrzlina se smetanou	422
Zavařeně šťávy na ovocné zmrzliny	422
Studený ananasový krém	422
Jahodový krém I.	423
Jahodový krém II.	423
Malinový krém (bomba)	423
Pomoránčový krém	424
Vanilkový krém	424
Čokoládový krém	425
Kávový krém I.	425
Kávový krém II.	425
Flameri	425
Flamery s merunkovou pěnou	426
Rýže nebo krupice studená s malinovou šťavou	426
Košičky z pomorančů plněné ovocem	427
Příprava šlehané smetany	427
Šlehaná smetana se sněhem	427
Čokoládová smetana	427
Jablka s kakaovým krémem	428
Šlehaná smetana s čokoládou	428
Pomoránče se šlehanou smetanou	428
Vinná pěna. Šodó	429
Vanilková pěna	429
Ovocná pěna I.	429
Ovocná pěna II.	429
Jahodová pěna	429
Meruňková pěna	430
Pomoránčový krém I.	430
Pomoránčový krém II.	430
<i>XVI. Ovoce</i>	431
<i>a) Ovocné kompoty:</i>	
Jahodový kompot	432
Jablkový kompot	432
Hruškový kompot	433
Meruňkový kompot	433
Reveňový kompot	433
Banánový kompot	433
Kompot ze suchých švestek	434
<i>b) Ovoce zavařené v páře:</i>	
Jak vaříme cukr	434
Zavařování ovoce v obyčejných lahvích	435
Zavařování ovoce v patentních lahvích	436
Angrešťový kompot	436
Jahodový kompot I.	437
Jahodový kompot II.	437
Hruškový kompot	437

Hrušky s citronem	438
Meruňky a švestky	438
Třešně, višně, amarelky	438
Brusinky v cukru I.	439
Brusinky v cukru II.	439
Brusinky s jablky neb hruškami	439
Rybíz, maliny, ostružiny v cukru	440
Loupané švestky	440
Švestky púlené	440
Švestky v lihu	440
Švestky v octě	441
Třešně v octě	441
Micháného ovoce v rumu	441
Borůvky v cukru	442
Borůvky bez cukru	442
Mirabelky v cukru	442
Zelenčata (zelené ringle)	442
Malé černé slívky	443
Višně v hustém cukru	443
Zavařená višně na ozdobu cukro- vinek	443
Zavařený andělikový stonek v cukru	444
Šípková jablíčka v cukru	444
Zavařená šípky	444
Pomorančová kůra v cukru I.	445
Pomorančová kůra v cukru II.	445
Černé ořechy	446
Dýně I.	446
Dýně II.	446
Ananasový meloun v cukru za- vařený	447

*c) Rosoly, šťávy, zavařeniny a po-
vidla:*

Jablkový rosol	447
Rybízový rosol	448
Kdoulový sýr	448
Malinová šťáva	448
Malinová šťáva z čerstvých malin	449
Jahodová šťáva nevařená	449
Malinová šťáva s octem	449
Višňová šťáva	450
Citronová šťáva	450
Jahodová zavařenina	450
Rybízová zavařenina	451
Meruňková zavařenina	451
Višňová zavařenina	451
Rybízová třešňová zavařenina	451
Angrešťová zavařenina	452
Angrešťová a rybízová zavaře- nina	452
Malinová a jahodová zavařenina	452
Šípková zavařenina	452
Zavařenina z jablek a ostružin	453
Micháná zavařenina I.	453
Micháná zavařenina II.	453
Třená jahodová zavařenina	453
Pomorančová zavařenina	454
Zavařenina z mrkve	454
Angrešťový jam (čtème džém)	454
Rybízový jam	455

Jahodový jam	455
Meruňková povidla	455
Borůvková povidla	456
Švestková povidla	456
Švestková povidla slazená	456
Hrušková povidla	456

<i>XVII. Nápoje</i>	<i>457</i>
Kakao, káva, čaj	457
O kávě	458
Rozpočet na vaření čokolády a kakaa	459
Rozpočet kávové svačiny pro 5 os.	460
Pravidla při vaření kávy	460
Rozpočet a vaření čaje	461
Šípkové víno	461
Fíkové víno	462
Víno angrešťové neb rybízové	462
Víno borůvkové	463
Třený vaječný koňak I.	463
Vaječný koňak II.	463
Višňový likér	463
Borůvkový likér	464
Meruňkový likér	464
Pomorančový likér	464
Opálový likér	464
Jahodový likér	465
Ořechový likér	465
Kmínkový likér	465
Čokoládový likér	466
Kávový likér	466
Ananasová bowle	466
Jahodová bowle	466
Broskvová bowle	466
Slezská vařonka	467
Slané mandle k vínu	467

Nápoje pro nemocné:

Mandlové mléko	467
Chlebová voda	467
Rýžová voda	467
Jablečná voda	467
Citronová voda	468
Pomorančová šťáva s kyselou smetanou	468
<i>XVIII. Různá úprava pokrmů k večeri</i>	<i>469</i>
Mozečky na lasturách	469
Pečený mozeček s chlebem	470
Vaječná směs	470
Květák se zeleným hráškem na lasturkách	470
Pečený květák	471
Pečené brambory s uzeným masem	471
Ledvinkový nákyk	471
Mozečkové kotlety	472
Slanečkové bochánky	472
Pečené plněné housky	472
Pečená šunka s vejci	473

Míchaná vejce	473	XXIII. <i>Fidelničky</i>	449
Řízky z telecích jater	473	Ukázka jídelničku při nedo- statku solné kyseliny	499
Rýže s květákem a máslovou omáčkou	473	Ukázka jídelničku při přebytku kyseliny solné ve šťávě žalu- deční	499
Malé paštičky z vepřového masa	474	Ukázka jídelničku při kornatění tepen a při zvýšeném krevním tlaku	500
Tvaroh s máslem. Rozhuda	474	Ukázka jídelničku při nadýmání	500
Ovčí sýr I. (liptovský)	474	Ukázka jídelničku při zácpě	500
Ovčí sýr II. (liptovský)	475	Ukázka jídelničku při choro- bách ledvin	501
Liptovský sýr na zdobení	475	Ukázka jídelničku pro ztloust- nutí	501
Domácí sýr	475	Ukázka jídelničku pro děti	501
Smažený ementálský sýr	475	XXIV. <i>Zdravotní jídla</i>	503
Nepravý kaviár	476	Rybí polévka	503
Pomazánka na chlebičky	476	Ovesná polévka	503
Pomazánka na chlebičky ze syro- vého masa	476	Polévka z lisované rýže	503
Pomazánka zeleninová na chle- bičky	476	Oukrop	503
Pomazánka na chléb I.	477	Vařený holub	503
Pomazánka II.	477	Vařený telecí brzlík	504
Paštiková pomazánka	477	Dušený telecí mozeček	504
Pomazánka z uzenáče	477	Šunka s vejci	504
Pomazánka ze sleziny	478	Haše z telecího masa (pro děti)	504
Pomazánka z tvarohu	478	Kapr s máslem	504
Pomazánka ze salámu	478	Květák s parmezánem	505
Výroba domácí hořčice	478	Pórky s rajskými jablíčky	505
Sýrové tyčinky k čaji I.	479	Halušky se špenátem	505
Sýrové tyčinky II.	479	Vaječný svitek se špenátem	505
Sýrové zákusky	479	Mrkvová kyše	506
Slané čtverečky k čaji	479	Kaše ze syrové mrkve	506
Roquefortová pěna	480	Vaječná omeleta s ořechy	506
Šunková pěna	480	Kaše z ovesných vloček	506
Harlekýnský chlebiček	480	Oříšková směs	506
Rumunské chlebičky s pikantní nádivkou	481	Dětské suchary	507
Obložené chlebičky	481	XXV. <i>Lékařská část</i>	508
Obložená mísa. (Švédská)	482	Výživa zdravého člověka	508
Jemný nářez	482	Kalorická potřeba při výživě	510
XIX. <i>Fidelní lístek pro čtyři roční doby</i>	483	Z čeho se skládá naše potrava	513
Jarní jídelní lístek	483	Bílkoviny	513
Letní jídelní lístek	484	Uhlovodany	515
Podzimní jídelní lístek	484	Tuky	516
Zimní jídelní lístek	485	Nerostné soli	517
Slavnostní oběd	485	Kuchyňská sůl	519
XX. <i>O stravě pro nemocné a stríd- mosti v jídle a pití</i>	487	Vitaminy	520
XXI. <i>Kolik asi potravin je třeba pro 1 osobu</i>	489	Kyseliny a zásady	522
XXII. <i>Stolmičení</i>	491	Pochutiny a koření	523
O prostírání	492	Káva, čaj, kakao, alkoholické nápoje	524
Prostírání k snídani a k svačině	492	Alkohol	525
Prostírání k čaji	493	Trávení	526
Obsluha	493	Zažívání	527
Čestné místo u stolu	494	Vyměšování	528
O chování se u stolu	494	Čeho dbáme při volbě naší stravy	529
Doba zrání jednotlivých zelenin	497	Potraviny	531
Chemické složení různých potra- vin	498	Potravní tuky a oleje	535
		Potraviny původu rostlinného	536
		Výživa kojenců	545

Výživa dětí	552	Dieta při těhotenství	573
Schema pro výživu dětí	558	Dieta při nervose	573
Výživa ve stáří	561	Dieta při zácpě	573
Pokyny pro otělé	561	Dieta při průjmu	574
Schema pro výživu odtučňovací	565	Průměrné sestavení některých pro dětský věk důležitých a hodnotných pokrmů	576
Dieta pro tloušťnutí	566	Obsah výživných látek, kalori- cká hodnota, kyseliny a zá- sady	578
Dieta při úplavici cukrové	567	Obsah nerostných látek v po- travinách miligramech vždy za 100 g potravin	580
Dieta při zvýšeném tlaku krev- ním a kornatění cév	569	Vitaminy obsažené v potravi- nách	582
Dieta při chorobách žaludečních	569		
Dieta při dně	570		
Dieta při nemocech ledvinových	571		
Dieta při močových kamencích	571		
Dieta při žlučových kamencích	571		
Výživa v šestinedělí	572		

Tabulky:

Obložená mísa (Švédská mísa).

Plněná vejce v aspiku.

Obložené chlebičky.

Úprava stolu k studenému občerstvení.

Úprava stolu k podání čaje.

Úprava stolu k hostině.

Úprava stolu k slavnostní večeři.

Kobližky z páleného těsta se sýrovým krémem	66
Ragoût v máslovém věnci	66
Játrový puding	67
Jemný puding z telecího masa	68
Mozečkový puding	68
Omeletový puding	68
Makaronový nákyp	69
Mozečkové chrupinky (baveuses)	69
Rýžový puding s uzeným masem	69

Studené předkrmy:

Paštiky	70
Paštika z husích jater	70
Paštika z telecích jater	70
Paštika z vepřových neb telecích jater	71
Lovecká paštika	71
Paštika z telecího a vepřového masa	72
Příprava aspiku	72
Husí neb telecí játra v rosolu	73
Šunka v aspiku	73
Studená míšeninka na lasturkách	73
Galantina	74
Paštikové koření	74
O vejcích	74

Různá úprava vajec:

Míchaná vajíčka	76
Vejce v kyselém omáče	76
Ruská vajíčka	76
Smažená plněná vajíčka	76
Zapečená vejce	77
Vaječné smaženky	77
Vejce vařená ve formičkách	78
Pikantní vejce	78
Plněná vejce v aspiku	78
Vejce plněná šunkou	79
Vejce plněná dušenými játry	79
Sázená vajíčka	79
Vejce šunkou obložená	79
Rajská jablíčka plněná vlašsk. salátem	80
Vejce těstem obalená	80

IV. Maso a jeho druhy	81
---------------------------------	----

Jednotlivé druhy masa	82
---------------------------------	----

V. Úprava masa	86
--------------------------	----

a) Hovězí:

Dušené hovězí maso	86
Hovězí pečeně	87
Šťavnatá pečeně	87
Cikánská pečeně	88
Znojemská pečeně	88
Myslivecká pečeně	88
Hovězí maso na způsob zvěřiny	89
Hovězí maso na slanině	89
Hovězí maso s uzenkami	89
Italská pečeně	90

Hovězí pečeně na smetaně	90
Hovězí pečeně na hříbkách	90
Bavorská pečeně	91
Slovenská pečeně	91
Dušený roštěnec	91
Hovězí maso se studenou pikantní omáčkou	92
Hovězí pečeně anglická	92
Svíčková anglická pečeně	93
Přírodní svíčková pečeně	93
Svíčková s madeirským vínem	93
Svíčková na smetaně	93
Svíčková Golbert	94
Svíčková pečeně v máslovém těstě	94
Svíčková nadívaná chlebovou nádivkou	94
Svíčková plněná vařenými vejci	95
Sekaná svíčková s vejci	95
Nakládání svíčkové neb zajíce	96
Anglické beefsteaky	96
Dušené beefsteaky	97
Škrábaný beefsteak	97
Beefsteak à la Tartare	97
Sekané beefsteaky	98
Beefsteaky na víně	98
Sekané hovězí řízky	98
Haše z vařeného hovězího masa	98
Myslivecké řízky	99
Hovězí řízky	99
Hovězí řízky po námořnicku	99
Hovězí závitky s uz. masem I.	100
Hovězí závitky plněné II.	100
Hovězí závitky s uzenkou	100
Dušené roštěnky	101
Rychlé roštěnky (vídeňské)	101
Pikantní roštěnky	101
Roštěnky Esterházyovy	102
Uherské roštěnky	102
Roštěnky na slanině	102
Bavorské roštěnky	103
Obyčejný guláš	103
Hovězí guláš s brambor. nočky	103
Hovězí guláš I.	104
Hovězí guláš II.	104
Hamburský guláš	104
Italský guláš	105
Znojemský guláš	105
Uherský guláš	105
Dušená ohánka	106
Hovězí jazyk naložený	106
Hovězí jazyk se sardelovým máslem	106
Jazyk s polskou omáčkou	107
Dršťky s uzeným masem	107
Smažené vemínko	107

b) Telecí maso:

Telecí maso zadělávané	108
Telecí hrudí s nádivkou I.	108
Telecí hrudí plněné uzeným masem a rýží	109

Teleci hrudí smažené	109
Nadívané teleci hrudí po vlašsku	109
Telecí pečené s morav. klobásky	109
Karlovarský kotouč	110
Hamburská pečeně	110
Telecí pečeně na francouzský způsob	111
Nepravý losos	111
Telecí pečeně s ledvinou	111
Telecí kýta na slanině	112
Telecí pečeně na sardelích	112
Pečené telecí kolínko	112
Telecí po vlašsku	112
Telecí maso na paprice	113
Telecí kotlety na víně	113
Telecí ořech s majonézou	113
Telecí ořech marinovaný	113
Studená mosaiková pečeně	114
Smažené řízky	114
Řízky se šunkou	115
Přírodní řízky	115
Řízky na paprice	115
Řízky s vejci	116
Řízky s hříbký	116
Pražské řízky	116
Holštýnské řízky	116
Telecí závitky I. (španělští ptáci)	116
Telecí závitky II.	117
Smažené mozečky	117
Dušený mozeček s vejci	117
Smažený brzlík	118
Smažené telecí nožičky	118
Telecí kořínek s kyselou smetanou	118
Sekanina z tel. kořínku (prýt)	118
Telecí srdce na slanině	119
Telecí játra na cibulce	119
Smažená játra telecí	119
Dušená játra se slaninou	119
Sekaná telecí pečeně	120
Telecí karbanátky	120
Vaječná pečeně, t. zv. Štěpánská	120
Telecí maso s rýží, Rissoto	121

c) Skopové maso:

Skopová kýta s česnekem	122
Skopová kýta na smetaně	122
Skopová kýta s rajskými jablíčky	122
Skopový hřbet na způsob zvěř.	122
Skopová kýta na houbičkách	123
Guláš ze skopového masa	123
Skopový pilaf	124
Skopové maso na paprice	124
Skopové maso s majoránkou	125

Jehněčí a kozlečí maso:

Nadívané jehněčí nebo kozlečí	125
Zadělávané jehněčí nebo kozlečí	125
Smažené kozlečí nebo jehněčí	125
Pečené jehně	126
Jehně na sardelích	126

d) Vepřové maso:

Dušené vepřové kotlety	126
Kotlety na paprice	127
Vepřové kotlety na hříbkách	127
Smažené kotlety	127
Nadívané vepřové řízky I.	127
Nadívané vepřové řízky II.	127
Vepřové kotlety v rosolu	128
Ovar s křenem	128
Vepřový guláš zahuštěný chlebem	128
Szegedinský guláš I.	128
Szegedinský guláš II.	129
Vepřové maso s mrkví	129
Vepřová panenská pečeně	129
Vepřový bůček nadívaný	130
Vepřová pečeně s ledvinkou	130
Holandská kýta	130
Vepřová kýta à la Hamburg	131
Vepřové maso na smetaně	131
Vepřové maso na sardelích	131
Vepřové maso s vejci a brambory	132
Pečené selátko	132
Vepřová krev s kroupami	132
Vepřová krev s krupicí	133
Vepřové dušené ledvinky	133
Pečená játra s brambory	133
Vařená šunka (uzená kýta)	133
Tlačenka	134
Klobásky	134
Jaternice	134
Jaternicový prýt	135
Jelita	135
Kroupová jelita	135
Taliány	136
Vepřová huspenina	136
Sekaná pečeně	136
Máslové obloučky k masu	137
Sekaná pečeně na smetaně	137
Sekaná pečeně v kapustě	137
Smažené karbanátky	138
Dušené karbanátky	138
Vepřové válečky se smetanovou omáčkou	138
Ježky z masa a rýže	139
Velikonoční nádivka	139

e) Zvěřina:

Stahování zajíce	139
Zajíc pečený	140
Zajíc se smetanovou omáčkou	140
Zaječí předeek na černo	140
Sekaný zajíc	141
Srnčí zadělávané (ragoût)	141
Srnčí kýta nebo hřbet	142
Srnčí kýta s červeným vínem	142
Srnčí řízky s madeirským vínem	142
Naložený jelení hřbet nebo kýta se smetanovou omáčkou	143
Jelení plec	143
Zadělávané jelení přední maso	143
Daňčí hřbet	144

Daňčí kýta	144
Kančí kýta se šípkovou omáčkou	144

Úprava králíků:

Králík	144
Domácí králík na paprice	145
Naložený domácí králík	145
Smažený králík	145
Králík se zeleninou	145

f) Úprava domácí drůbeže:

Pečená kuřata	146
Kuře s paprikou	146
Zadělávané kuře s hřibky	147
Dušené kuře v rýži	147
Kuře na víně	147
Kuřata rosolovaná	148
Nadívaná pečená kuřata	148
Smažená kuřata	148
Poularde a kapoun	149
Pečený kapoun nebo poularde	149
Poularde na sardelích	149
Pečený krocán s nádivkou	150
Pečená husa	151
Husa s podpouškou	151
Zadělávané husí drůbky	151
Husí drůbky na paprice	152
Husí stehýnka s hrachem a krou-	
pami	152
Husí stehýnka s risi-bisi	152
Dušená husí prsa	153
Naložená husa	153
Husí játra s cibulkou	154
Játra z krmené husy	154
Husí játra	154
Risotto z husích jater	154
Nadívaný husí krk	155
Husí krev	155
Úprava sádla ze stažené husy	155
Kachna na divoko	155
Zadělávaná slepice	156
Slepice pečená	156
Slepice na paprice	156
Nadívání holubi	157
Holubi na divoko	157
Zadělávání holubi	157
Perlička	157

g) Úprava divoké drůbeže:

Pečené koroptve	158
Pečený bažant	158
Tetřev	158
Dušený tetřívěk	159
Pečené sluky	159
Pečené kvíčaly	160
Pečená divoká kachna	160

h) Ryby sladkovodní:

Kapr (obrázek)	proti 161
Lín	161
Okoun	161

Sumec (obrázek)	proti 161
Štika	161
Losos	161
Úhoř	161
Candát	161
Pstruh	161
Mořský jazyk (obrázek)	161
Makrela	161
Sleď	161
Treska	161
Smažený kapr	161
Kapr pečený	162
Kapr vařený s máslem	162
Kapr na sardelích	162
Kapr na černo	163
Kapr na paprice	163
Kapr marinovaný	164
Kapr na modro v rosolu	164
Lín na kmíně	165
Parma pečená s omáčkou	165
Okoun pstruhový s máslem	165
Okoun pstruhový na rožni	165
Okoun pstruhový na víně	166
Štika na smetaně	166
Štika vařená s máslem	166
Štika pečená na másle	167
Štika na rošti	167
Candát	167
Candát pečený	168
Candát na rožni	168
Candát s francouzskou omáčkou	168
Losos studený	169
Lososí řezý v aspiku	169
Lošos na lasturkách	169
Pečený úhoř	170
Úhoř pečený na rožni	170
Úhoř pečený na pánvi	171
Úhoř v rosolu	171
Marinovaný úhoř po italsku	171
Pstruh na modro v rosolu	172
Vařený pstruh s máslem	172
Pstruh v červeném víně	172

ch) Mořské ryby:

Mořský jazyk	172
Makrela smažená s tatarskou	
omáčkou	172
Makrela se smetanou	173
Sleď na rošti	173
Smažený slaneček	173
Marinovaný slaneček I.	174
Marinovaný slaneček II.	174
Treska čerstvá vařená, s máslem	174

VI. Úprava omáček 175

a) Teplé omáčky:

Omáčka z rajských jablíček	175
Okurková omáčka	176
Okurková omáčka se smetanou	176
Cibulková omáčka	176
Česneková omáčka	175

Koprová omáčka	176
Smetanová koprová omáčka	177
Kaparová omáčka	177
Sardelová omáčka	177
Pažitková omáčka	177
Celerová omáčka	177
Houbová omáčka	177
Máslová omáčka	178
Máslová křenová omáčka	178
Smetanová, mandlová, křenová omáčka	178
Šípková omáčka	178
Povidlová omáčka	179
Hořčicová omáčka	179
Jaterní omáčka	179
Citronová omáčka k špenátovému závinu	179

b) Studené omáčky:

Kyselý křen s jablky	179
Jemná omáčka ke zvěřině	179
Hořčicová omáčka	180
Holandská omáčka	180
Tatarská omáčka	180
Francouzská majonéza I.	181
Francouzská majonéza II.	181
Majonéza z vařených žloutků na zdobení	181
Francouzská majonéza ze šlehané smetany	182
Studený smetanový křen	182
Maltézská omáčka	182
Rychlá majonéza	182
Máslová majonéza	182
Majonéza z vařených žloutků	183
Bramborová majonéza	183
Bílá olejová majonéza	183
Olejová majonéza třená	183
Smetanová majonéza	184
Vařená majonéza	184
Majonéza bez oleje	184
Nepřavá majonéza bez oleje	184

VII. O bramborách, luštěninách a houbách 185

Brambory	185
Luštěniny	186
Houby	187

a) Bramborové příkrmy:

Opečené brambory	188
Nové brambory s tvarohem	188
Bramborová kaše	189
Bramborová kaše nastavovaná	189
Bramborový guláš	189
Bramborové placičky	189
Bramborové placky se škvarky	190
Slezské bramborové placky	190
Bramborové crokety	190
Bramborové válečky s uzenkami	190
Bramborové škrubáčky	191
Pečené brambory s uzen. masem	191

Knedlíky ze syrových a vařených brambor	191
Bramborové knedlíky s krupicí	192
Bramborové nudle	192
Smažené bramborové nočky	192
Smažené knedlíčky bramborové	192
Kynuté bramborové knedlíčky	193
Bramborové smaženky	193
Burašky	193
Bramborový závin s uzeným masem	194
Plněné brambory s vejci	194
Smažená bramborová hnízdečka	194
Bramborové paštičky	195
Smažené brambory I.	195
Smažené brambory II.	195
Bramborové koblížky s uzeným masem	195
Smažené bramborové lupínky (chips)	196
Bramborové kuličky	196
Francouzské brambory	196
Bramborové tyčinky se sýrem	197
Bramborové máslové tyčinky	197

b) Jiné příkrmy:

Dušená rýže	197
Pražená krupice	198
Krupicové noky k masu	198
Krupicové knedlíky	198
Krupicový knedlík vařený v ubrousku	198
Krupicové věnečky	198
Tvarohové chrupinky k masu	199
Vařený hrách	199
Kaše z hrachu	199
Čočka na kyselo	200
Hrachové karbanátky	200
Karbanátky z ovesných vloček	200
Kuba s houbami	201
Houbové opečenky	201
Hříby s vejci	201
Suché houby smažené	202

c) Příkrmy z mouky:

Houskové knedlíky	202
Obrovský knedlík	202
Jemný knedlík	202
Třený knedlík (litický)	203
Knedlík vařený v páře	203
Karlovarský knedlík	203
Třený knedlík k zající na smetaně	204
Slaninové knedlíky	204
Plněné knedlíky	204
Kynuté knedlíky	205
Knedlík houskový „Pálffy“	205
Houskové knedlíčky	205
Třené moučné noky	206
Noky z kyselé smetany	206
Koblížky z páleného těsta	206
Cezené nudle	206
Makarony	207

Makarony s rajskými jablčky	207
Nudlové čtverečky s houbami	207
Nudlové čtverečky s uzen. masem	207
Smažené košíčky	208
Koláčky z parmezánského sýra	208
Houskové lívanečky	208
Omeletové nudle k masu	209
Kynutý kotouč ke zvěřině	209
Škvarčkové placičky	209
Škvarkové placky (pogáče)	210

VIII. O zelenině 211

a) Úprava zeleninových pokrmů:

Dýně na smetaně	214
Brukev mladá s máslem	214
Brukev dušená (kedlubny)	214
Brukev s brambory	214
Brukev na smetaně (kedlubny)	215
Nadívaný patližán	215
Patližány se zeleninou	215
Kaviár z patližánů	216
Lilek s rajskými jablčky	216
Smažený lilek	216
Zelená fazolka na smetaně I. způsob	217
Fazolka k obložení masa II. způsob	217
Kapusta dušená I. způsob	217
Kapusta vařená II. způsob	217
Kapusta s brambory	218
Kapustové závitky	218
Kapustové řízky smažené	218
Kapustové karbanátky	218
Kapusta jako mozeček	219
Dušená mrkev	219
Mrkvička malá čili karotka s novými brambory	219
Mrkev s kapustou	220
Mrkev se zeleným hráškem	220
Mrkev s fazolkou a brambory	220
Mrkev na smetaně	220
Mrkev s jablky	221
Míchaná zelenina	221
Zeleninová sekanina	221
Hadímord (černý kořen)	221
Dušené póry	222
Květák s míchanými vejci	222
Květákové karbanátky	222
Špenát jako příkrm	223
Špenátové tašky	223
Zelený hrášek	223
Chmelíček	223
Čistec s máslem	224
Artyčoky	224
Zelí z brukve	224
Plněné zelné listy	225
Zelníky s dušeným zelím. I.	225
Zelníky s kysaným zelím II.	225
Dušené hlávkové zelí	226
Zelí naložené	226
Moravské hlávkové zelí	226

Moravské zelí naložené	227
Zelí červené	227

b) Saláty:

Salát z červeného zelí I.	227
Zelný salát II.	227
Salát hlávkový I.	228
Salát hlávkový II.	228
Salát polníček	228
Salát okurkový	228
Salát z chmelíčku	229
Salát mrkvový syrový	229
Salát z bílých fazolí	229
Zeleninový salát (francouzský)	229
Salát ze syrové zeleniny	230
Míchaný salát I.	230
Salát míchaný II.	231
Bramborový salát I.	231
Bramborový salát s majonézou II.	231
Bramborový salát s nepravou majonézou	231
Míchaný bramborový salát	232
Ovocný salát I.	232
Ovocný salát II.	233
Salát z rajských jablíček	233
Rajský salát	233
Ruský salát	234
Vlašský salát	234
Český salát	235
Salát z vajec	235
Salát lososový	235
Kyselé okurky s majonézou	236
Ocet ze slupek jablek	236
Estragonový ocet	236

c) Zavařeniny, zeleniny a houby:

Naložená červená řípa k masu	236
Zelená fazolka v octě	237
Zelená fazolka zavařená v soli	237
Naložený celer	237
Květák v octě	238
Cibulky v octě	238
Rajská jablčka v octě	238
Zavařenina z rajských jablíček	238
Americký jam (čti džem) z rajských jablíček	238
Americký jam z rajských jablíček II. způsob	239
Míchaná zelenina v octě (Mixed pickles)	239
Hřibky v octě I.	240
Hřibky v octě II.	240
Ryzce v octě	240
Kopr v octě	240
Kopr v soli	241
Hřibky v soli	241
Okurky v soli	241
Okurky v octě	241
Nakládané zelí	241

IX. O mouce, moučných pokrmech a kvasnicích	243
---	-----

O moučných pokrmech	245	Tvarohové šišky (chrupinky)	268
O kvasnicích	245	Cukrářské koblihy	268
<i>X. Tuky a mléko</i>	<i>247</i>	Velikonoční beránek	269
Tuky původu živočišného	247	Beránek velikonoční z piškoto- vého těsta	269
Tuky původu rostlinného	249	Vánočka	269
Tuky umělé	250	Levná vánočka	270
Mléko	250	Velikonoční bochánek	270
Převařené máslo	251	Kynutý věnec	270
Míchaný omastek	252	Lomnické kroužky	271
Medové máslo	252	Křehké suchary	271
<i>XI. Moučníky</i>	<i>253</i>	Kynuté trubičky s meruňkovou pěnou	272
<i>Kynuté pečivo.</i>		Pěna ze sušených meruněk	272
Příprava kvasnic do těsta	253	Kynuté taštičky	272
České koláče I.	254	Slané tyčinky k čaji	273
České koláče II.	254	<i>Nádívky do těsta:</i>	
Kulaté koláčky	254	Tvarohová nádivka	273
Rychlé koláčky	255	Maková nádivka	273
Koláčky z těsta kynutého za studena	255	Jablková nádivka	273
Švestkový koláč	256	Ořechová nádivka	274
Kynuté koláčky z máslového těs- ta	256	Nádivka ze suchých švestek	274
Skládaný koláč	256	Povidlová nádivka	274
Bramborové koláčky	257	Nádivka z rozvařených švestek	274
Hanácké koláče	257	Máslová drobenka na koláče	274
Koláč zdobený mřížkami	257	<i>Bábovky:</i>	
Makovníčky	258	Kynutá bábovka	275
Buchty I.	258	Jednoduchá bábovka	275
Buchty II.	258	Třená velká bábovka	275
Třené buchty	259	Jemná bábovka	276
Dukátové buchtíčky s vinnou pěnou nebo s vanilkovým kré- mem	259	Mramorová bábovka	276
Lívance	260	Prášková bábovka	276
Lívanečky ovocné	260	Třená prášková bábovka menší	277
České vdolečky	260	Třená prášková bábovka bez másla	277
Bavorské vdolečky	261	Šlehaná bábovka	277
Makový závin	261	Bábovka z bramborové mouky	278
Závítky z kynutého těsta	262	Piškotová bábovka I.	278
Jidášky	262	Piškotová bábovka II.	278
Italské čempelo s červeným vajčkem	262	Bábovka se šlehanou smetanou	278
Máslové preclíky	263	<i>Jiné moučníky:</i>	
Vařené preclíky	263	Třešňové knedlíky	279
Kynuté rohlíčky ke kávě	263	Taštičky s povidlovou nádivkou	279
Rohlíčky ke kávě neb čaji	264	Knedlíky ze spařeného těsta	279
Máslové rohlíčky	264	Švestkové knedlíky z brambo- rového těsta	280
Rohlíčky primátorské	264	Ovocné knedlíky	280
Křehké rohlíčky s ořechovou ná- divkou I. Bratislavské	265	Tvarohové knedlíky se strouha- nou houskou	280
Rohlíčky s oříškovou nádivkou II.	265	Tvarohové knedlíky s krupicí	281
Martinské podkovy	265	Tvarohové řezy s jablečnou ná- divkou	281
Kynuté knedlíky (ovocné)	266	Krupicová kaše	281
Koblihy I.	266	Rýžová kaše	281
Levné koblihy	267	Krupicový trhanec	282
Gaskoňské koblihy	267	Tvarohový trhanec	282
Bramborové koblihy	267	Moučný trhanec	282
Šišky	268	Rýže se švestkami	282
		Rýže s pomoranči	283

Bublanina třešňová I.	283
Bublanina II.	283
Bublanina III.	284
Bublanina IV.	284
Sněhové nočky s krémem	284
Krupicový svítek v mléce	284
Nudle s tvarohovou nádivkou	285
Jablkovec	285
Tvarohová žemlovka	286
Třená žemlovka	286
Plněná žemličky	286
Morkové řezy	287
Křehké řezy s tvarohovou nádivkou	287
Křehké taštičky	288

Záviny:

Jablkový závin	288
Tvarohový závin I.	289
Tvarohový závin II.	289
Závin s bramborovou nádivkou	289
Bramborový kynutý závin	289
Krupicový závin	290
Máslový závin	290
Závin s ořechovou nádivkou	291
Piškotový závin	291
Pomorančový závin	292
Oříškový závin s citron. polevou	292
Jablkový závin z křehkého těsta	292
Křehký závin z lojového těsta	293
Ořechový závin s máslovým krémem	293
Čokoládový závin	294

Omelety:

Třené omelety	294
Omeleta z bramborové mouky	294
Rychlá omeleta	294
Piškotové lívanečky se šlehanou smetanou	295
Jemné lívanečky	295
Malé koláčky	295
Palačinky s tvarohem	295
Plněná omeleta	296
Kynuté omelety	296

Smažené moučníky:

Sněhové koule	296
Křehké sněhové smažené velké koule	297
Smažinky jablokové	297
Krupicové koláčky	297
Smažené housky	298
Smažené chumáče	298
Boží milosti	298

Listkované máslové těsto:

Máslové trubičky I.	299
Jiný způsob trubiček II.	300
Máslové mošničky	300
Máslové tyčinky k čaji	300
Máslové rohlíčky k čaji	301

Máslové paštičky	301
Jablíčka v županu	302
Máslové řezy se žloutkovým krémem	302
Tvarohové máslové koláčky	302

Nákypy:

Krupicový nákyp I.	303
Krupicový nákyp II.	303
Krupicový nákyp III.	303
Citronový nákyp	304
Solnohradský nákyp	304
Bramborový nákyp	304
Tvarohový nákyp	305
Moravský nákyp	305
Chlebový nákyp	305
Jablíčkový nákyp	305
Mandlový nákyp s vinnou pěnou I.	306
Mandlový nákyp II.	306
Punčový nákyp	306
Oříškový nákyp	307
Ovocný nákyp	307
Rýžový nákyp	307
Houskový nákyp	308
Třešňový nákyp	308
Nudlový nákyp	308
Nákyp z páleného těsta	308
Smetanový nákyp	309
Čokoládový nákyp I.	309
Čokoládový nákyp II.	309
Ořechový nákyp se šlehanou smetanou	310
Mrkvový nákyp	310
Studený nákyp s rumem	310
Soufflé au chocolat	311
Omelletes soufflés au chocolat	311
Soufflés (moučník pro děti)	311

Pudingy:

Kapucínský puding	312
Kávový puding	312
Hořící puding	312
Merunkový nákyp	313
Ananasový puding	313
Banánový puding	313
Citronový puding	314
Griliášový puding	314
Karamelový puding	314
Vánoční puding	315
Krupicový puding	315
Rýžový puding	315
Studený americký rýž. puding	316
Kaštanový puding	316
Houskový puding	316
Ořechový puding	317
Pomorančový puding	317
Žlutý puding	317
Chlebový puding	317
Tvarohový puding	318
Čokoládový puding	318
Sněhový puding	318
Třešňový puding	318

Oříškový puding	319	Třešňové koláčky	341
Mrkvový puding	319	Piškotové proužky	342
Jemné koláče:		Cukrovinky ze zbytku polevy	342
Koláč rybízový neb meruňkový s agarem	319	Cukrovinky z piškotových dro- bečků	342
Rybízový koláč	320	Ořechový chlebiček I.	342
Oříškový koláč s mřížkami	320	Biskupský chlebiček I.	343
Křehký koláč	321	Biskupský chlebiček II.	343
Pomorančový koláč	321	Bílkový chlebiček	343
Pomorančový koláč s mandlemi	322	Trojbarevný chlebiček	344
Jablíčkový koláč	322	Ovocný chlebiček I.	344
Třený koláč (bleskový koláč)	322	Ovocný chlebiček II.	344
Tvarohový koláč	323	Ořechový chlebiček II.	344
Tvarohový koláč s oříšky	323	Suchar	345
Reveňový koláč	323	Černý suchar	345
Jablka v sněhové závěži	324	Komisní chlebiček	345
Dušená jablka s krémem	324	Mandlový chlebiček	346
Skládaný koláč	324	Piškoty	346
Bramborový koláč	325	Indiánky	346
Bramborový koláč s tvarohovou nádivkou	325	Cukrové brambory	346
Tvarohový koláč	326	Oříškové dortíčky I.	347
Třešňový koláč krupicový	326	Oříškové dortíčky II.	347
Višňový koláč piškotový	326	Čokoládové dortíčky	348
Třešňový koláč	326	Pomorančové dortíčky	348
Višňový koláč s čokoládou	327	Karlovarské kroužky	348
Makový koláč s třešněmi	327	Čokoládové lodičky se smetanou	349
Piškotový koláč s meruňkami	327	Čokoládové rohlíčky	349
Koláč tvarohový	327	Oříškové rohlíčky	349
Koláč ovocný I. (páje)	328	Důlkové koláčky	350
Koláč ovocný II. (ápje)	329	Čokoládový kmen	350
Koláč tvarohový s jablky (páje)	329	Srnčí hřbet	350
Jemný pomorančový moučník	330	Chlebiček s máslem	351
Ananasové řezy	330	Vanilkové rohlíčky	351
<i>XII. Cukrovinky</i>	<i>331</i>	Křehké hvězdičky	351
Ořechové řezy	331	Křehké pŭlměsíčky	352
Punčové koblížky	332	Křehké kartičky	352
Piškotové řezy s polevou	332	Kačenky	352
Čokoládové koule	333	Máslové růžičky	353
Čokoládové řezy s rumovou po- levou	333	Linecké koláčky I.	353
Pomorančové řezy	334	Linecké koláčky II.	353
Tvarohové řezy z bramborového těsta	334	Linecké koláčky III.	353
Meruňkové řezy	334	Linecké koláčky IV.	354
Griliášové řezy	335	Skládané hvězdičky s třešněmi	354
Dvojbarevné řezy I.	335	Medvědí tlapičky	354
Dvojitě řezy s kávovou polevou	336	Dvojitě věnečky	355
Kávové řezy	336	Křehké košíčky s pomorančí	355
Kávové desertky	337	Košíčky se šlehanou smetanou	356
Oplatkové trubičky	337	Mandlové košíčky s křížkem	356
Kávové trojhránky	338	Máslové mističky	357
Ořechové řezy s rumovou pole- vou	338	Išlské dortíčky	357
Punčové čtverečky	339	Pařížské dortíčky	358
Mandlové řezy I.	339	Čokoládové dortíčky	358
Mandlové řezy II.	339	Čokoládové kostky I.	358
Citronové oválky	340	Čokoládové kostky II.	359
Horské řezy	340	Mandlové věnečky	359
Duhové řezy	341	Jahodové řezy	360
		Žlutkové věnečky	360
		Větroplašky se šlehanou smeta- nou	361
		Banány	361
		Dortíčky s pistaciemi	361
		Hrozinkové pŭlměsíčky	362