

OBSAH.

Předmluva	3—4	Kroupová polévka	17
I. O polévkách	5	Krupicová polévka	17
Polévky masové:		Strouhánková polévka	18
Hovězí polévka	5	Rýžová polévka	18
Rychlá hovězí polévka	6	Polévka z rýže a zeleného hrášku	18
Polévka z kostí	6	Hrachová polévka	18
Npravá hovězí polévka	6	Hrášková polévka	19
Gulášová polévka	6	Polévka z bílých fazolí	19
Oháňková polévka	7	Námořnická polévka	19
Dršťková polévka	7	Housková polévka	19
Játrová polévka	7	Polévka z mléka	20
Telecí polévka	8	Polévka z kyselého mléka	20
Polévka z vepřového masa	8	Zelná polévka	20
Ovarová polévka	8	Polévka z rajských jablíček I.	20
Mozečková polévka	8	Polévka z rajských jablíček se	20
Brzlíková polévka	9	smetanou II.	20
Královská polévka	9	Kvěťáková polévka I.	21
Polévka z husích drůbků	9	Kvěťáková polévka s parmezánem II.	21
Polévka ze sleziny s kroupami	10	Belgická polévka	21
Polévka z plíc	10	Zeleninová polévka	21
Bouillon	10	Polévka z rajských jablíček s upraženým	22
Polévka pro nemocné	10	strouháním	22
Leďvinková polévka. I.	10	Celerová polévka	22
Leďvinková polévka. II.	11	Petrželová polévka	22
Polévka kroupová s telecím a		Brukvová polévka	22
vepřovým masem	11	Špenátová polévka	22
Polévka ze slepice	11	Chřestová polévka	23
Npravá želvová polévka	11	Kapustová polévka	23
Francouzská zeleninová polévka	12	Polévka pórková	23
Polévka ragoût	12	Polévka z jarních bylinek	24
Jaternicová polévka	13	Polévka pивní	24
Uzená polévka s praženou krupicí	13	Polévka vinná	24
Ságová polévka	13	Meruňková polévka	24
Polévka rybí	13	Polévka česneková (oukrop). I.	24
Polévky vodové:		Oukrop. II.	25
Cibulová polévka	14	II. Zavářky a vločky	26
Kmínová polévka	14	a) Zavářky domácí	26
Polévka z čerstvých hříbků	14	b) Zavářky cizí	27
Kapání	14	c) Další zavářky do polévek	27
Mléčná houbová polévka	15	Kapání	27
Bramborová polévka	15	Nudle	27
Bramborová polévka s hrachem	15	Makarony	27
Jemná bramborová polévka	16	Strouhanka (drobenka)	28
Bramborová lisovaná polévka	16	Kraple se zeleninou neb mozečkem do polévky	28
Mléčná bramborová polévka	16	Houskové knedlíčky	28
Polévka z amerického ovsa	16	Mozečkové knedlíčky	28
Milánská polévka	17	Šunkové knedlíčky	28
Jáhlová polévka	17	Smažené uzenky do polévky	29
Krupovka	17	Špenátové knedlíčky	29

Kapustové knedlíčky	29
Játrové knedlíčky	29
Játrová rýže	29
Smrže do polévky	29
Bramborové knedlíčky	30
Rýžové knedlíčky	30
Tyrolské knedlíčky	30
Morkové knedlíčky	30
Sněhové nočky	30
Třené nočky	31
Nočky z parmezánského syra	31
Nočky ze strouhaného chleba	31
Rýže z parmezánu	31
Krupicové nočky	31

Vložky do polévky:

Piškotový svítek	31
Třený svítek	32
Bramborový svítek	32
Šunkový svítek. I.	32
Šunkový svítek. II.	32
Jaterní svítek	32
Pražský svítek	32
Houskový svítek	33
Mozečkový svítek	33
Masový svítek	33
Kapustový svítek. I.	33
Kapustový svítek. II.	33
Zeleninový svítek	34
Dvojitý svítek se špenátem	34
Dvojitý svítek játrový	34
Krupicový svítek	34
Levný svítek do polévky	34

Ssedliny:

Vaječná ssedlina	35
Ssedlina z rajských jablíček	35
Hrášková ssedlina	35
Mozečková ssedlina	35
Brzlíková ssedlina	35
Játrová ssedlina	35
Zeleninová ssedlina	36
Šunková ssedlina	36
Omeletové nudle (fritádové)	36
Masitý závin	36
Závin z omeletových nudlí	36
Špenátový závin do polévky	37

Smažené vložky do polévek:

Vaječné krupky	37
Vaječný smažený hrášek	37
Sněhulky z páleného těsta	38
Smažené rýžové knedlíčky	38
Smažené kuličky z nudlového těsta (dublínky)	38
Polévkové koření do slabších polévek. I.	38
Zeleninový výtažek do polévek. II.	38

<i>Koření.</i>	39
Badián	39
Bobkový list	39
Fenykl	39

Hořčice	39
Hřebíček	39
Kapary	39
Kmín	39
Majoránka	39
Nové koření	40
Oříšek a květ muškátový	40
Paprika	40
Pepeř	40
Skořice	40
Vanilka	40
Zázvor	40
Maggiho koření	40

III. Předkrmy

Nadívaná brukev (kedlubny)	41
Nadívaný celer	41
Chřest s máslem	42
Chřest v omáče	42
Kapustový puding	42
Kapusta plněná	43
Květákový puding	43
Květáková omeleta	43
Květák s parmezánem	43
Květák smažený	44
Plněná zelená paprika	44
Špenátové omelety. I.	45
Špenátové omelety. II.	45
Špenátové omelety plněné smaženými vejci	45
Rajská jablůčka se šunkou	45
Plněná rajská jablůčka I.	46
Plněná rajská jablůčka II.	46
Rajská jablůčka s vejci	47
Špenátový závin	47
Špenátový puding	47
Bramborové kotlety se šunkou	48
Míšenka na lasturkách	48
Vaření raci	48
Nadívání hlemýždi	49
Napodobené slučí vnitřnosti	49
Smažená žabí stehýnka	50
Koroptví salmy	50
Salmy z holubů	50
Mozeček v koflíčích	51
Bramborové omeletky s míšeninkou	51
Piškotový závitok s masovou nádivkou	51
Plněné omelety	52
Šunkové omelety	52
Švýcarská omeleta	53
Plněné máslové taštičky	53
Kobližky z páleného těsta se sýrovým krémem	54
Ragoût v máslovém věnci	54
Játrový puding	55
Jemný puding z telecího masa	55
Mozečkový puding	55
Omeletový puding	56
Makaronový nákyp	56
Mozečkové chrupinky (baveuses)	56
Rýžový puding s uzeným masem	56

Kaštanový dort	344	Malinová zmrzlina	362
Datlový dort	344	Zmrzlina z malinové šťávy	362
Janovský dort	345	Malinová zmrzlina se smetanou	363
Skládaný dort	345	Zavařené šťávy na ovocné zmrz-	
Jarní dort	347	liny	363
Mandlový dort. I.	347	Studený ananasový krém	363
Mandlový dort. II.	348	Jahodový krém	363
Bílý mandlový dort. III.	348	Malinový krém (bomba)	364
Mandlový dort se šlehanou sme-		Vanilkový krém	364
tanou	348	Čokoládový krém	364
Jahodový dort	348	Kávový krém. I.	365
Punčový dort	349	Kávový krém. II.	365
Agrární dort	350	Flameri	365
Pražský dort	350	Košíčky z pomerančů plněné ovo-	
Sacherův dort	351	cem	365
Dort „Malakov“	351	Příprava šlehané smetany	365
Smetanový dort	352	Šlehaná smetana se sněhem	366
Merenkový dort se smetanou	352	Čokoládová smetana	366
Skládaný smetanový dort	352	Jablka s kakaovým krémem	366
Smetanový dort s čokoládovou		Šlehaná smetana s čokoládou	367
polevou	352	Pomeranč se šlehanou smetanou	367
Máslový bochníček	353	Vinná pěna. Šodó	367
Velikonoční vejce se šlehanou		Vanilková pěna	367
smetanou	354	Ovocná pěna. I.	367
Piškotový kbelíček	354	Ovocná pěna. II.	368
Malý čtverhranný dortíček	355	Jahodová pěna	368
Makový dort	355	Meruňková pěna	368
Piškotový dort s jablkovou ná-		Pomerančový krém. I.	368
dívkou	356	Pomerančový krém. II.	368
Malý piškotový dort. II.	356		
Piškotový věnec	356	XVI. Ovoce.	369
Různé zavařené krémy k		<i>a) Ovocné kompoty:</i>	
plnění dortů a cukroví-		Jahodový kompot	369
nek:	357	Jablkový kompot	370
Ořechová nádivka do dortů	357	Hruškový kompot	370
Žlutkový krém oříškový	357	Meruňkový kompot	370
XIV. Polevy	358	Reveňový kompot	370
Citronová poleva	358	Banánový kompot	371
Bílková poleva	358		
Vařená poleva. I.	358	<i>b) Ovoce zavařené v páře:</i>	
Kávová poleva třená	358	Jak vaříme cukr	371
Čokoládová poleva	358	Zavařování ovoce v obyčejných	
Vařená poleva. II.	358	lahvích	372
Příprava polevy z čokoládové		Zavařování ovoce v patentních	
máčečí hmoty	359	lahvích	373
Poleva z kakaového prášku	359	Angrešťový kompot	373
Poleva na drobné cukrovinky	359	Jahodový kompot. I.	374
Poleva z kakaa a čokolády	359	Jahodový kompot. II.	374
XV. Zmrzliny, krémy, pěny.	360	Hruškový kompot	374
Vanilková zmrzlina	360	Hrušky s citronem	375
Čokoládová zmrzlina	360	Meruňky a švestky	275
Oříšková zmrzlina	360	Třešně, višně, amarelky	375
Mražená káva	360	Brusinky v cukru. I.	375
		Brusinky v cukru. II.	376
		Brusinky s jablky neb hruškami	376
		Rybíz, maliny, ostružiny v cukru	376
		Loupané švestky	377
		Švestky púlené	377
		Švestky v lihu	377
		Švestky v octě	377
		Třešně v octě	378
		Míchaného ovoce v rumu	378
Ovocné zmrzliny:			
Citronová zmrzlina. I.	361		
Citronová zmrzlina. II.	362		
Jemná citronová zmrzlina	362		
Zmrzlina pomerančová	362		
Zmrzlina jahodová	362		

Borůvky v cukru	378
Borůvky bez cukru	378
Mirabelky v cukru	378
Zelenčata (zelené ringle)	379
Malé černé slívky	379
Višně v hustém cukru	379
Zavařené višně na ozdobu cukrovinek	380
Zavařené andělikový stonek v cukru	380
Šípková jablíčka v cukru	380
Zavařené šípky	381
Pomerančová kůra v cukru. I.	381
Pomerančová kůra v cukru. II.	381
Černé ořechy	382
Dýně. I.	382
Dýně. II.	382
Ananasový meloun v cukru zavařený.	383

c) Rosoly, šťávy, zavařeniny a povidla:

Jablkový rosol	383
Rybízový rosol	384
Křoulový sýr	384
Malinová šťáva	384
Malinová šťáva z čerstvých malin	385
Višňová šťáva	385
Citronová šťáva	385
Jahodová zavařenina	386
Rybízová zavařenina	386
Meruňková zavařenina	386
Višňová zavařenina	386
Rybízová třešňová zavařenina	386
Angrešťová zavařenina	387
Angrešťová a rybízová zavařenina	387
Malinová a jahodová zavařenina	387
Šípková zavařenina	387
Zavařenina z jablek a ostružin	388
Míchaná zavařenina. I.	388
Míchaná zavařenina. II.	388
Třená jahodová zavařenina	388
Pomerančová zavařenina	389
Zavařenina z mrkve	389
Angrešťový james (čteme džém).	389
Rybízový james	390
Jahodový james	390
Meruňková povidla	390
Borůvková povidla	390
Švestková povidla	391
Švestková povidla slazená	391
Hrušková povidla	391

XVII. Nápoje. 392

Kakao, káva, čaj	392
O kávě	392
Rozpočet na vaření čokolády a kakaa	394
Rozpočet kávové svačiny pro 5 os.	395
Pravidla při vaření kávy	395
Rozpočet a vaření čaje	396

Šípkové víno	396
Jiný způsob	397
Víno angrešťové neb rybízové	397
Víno borůvkové.	398
Třený vaječný koňak. I.	398
Vaječný koňak. II.	398
Višňový likér	398
Borůvkový likér	399
Meruňkový likér	399
Pomerančový likér	399
Opálový likér	399
Jahodový likér	399
Ořechový likér	400
Kmínkový likér	400
Čokoládový likér	400
Kávový likér	400
Ananasová bowle	401
Jahodová bowle	401
Broskvová bowle	401
Slezská vařonka	401
Slané mandle k vínu	401

Nápoje pro nemocné:

Mandlové mléko	402
Chlebová voda	402
Rýžová voda	402
Jablečná voda	402
Citronová voda	402
Pomerančová šťáva s kyselou smetanou	402

XVIII. Různá úprava pokrmů k večeri. 403

Mozečky na lasturách	403
Pečený mozeček s chlebem	403
Vaječná směs	403
Květák se zeleným hráškem na lasturkách	404
Pečený květák	404
Pečené brambory s uzen. masem	404
Ledvinkový nákyp	405
Mozečkové kotlety	405
Slanečkové bochánky	405
Pečené plněné housky	405
Pečená šunka s vejci	406
Míchaná vejce	406
Řízky z telecích jater	406
Rýže s květákem a máslovou omáčkou	406
Malé paštičky z vepřového masa	407
Tvaroh s máslem. Rozhuda	407
Ověčí sýr. I. (liptovský)	407
Ověčí sýr. II. (liptovský)	408
Liptovský sýr na zdobení	408
Domácí sýr.	408
Smažený ementálský sýr.	408
Nepravý kaviár	408
Pomazánka na chléb. I.	409
Pomazánka. II.	409
Paštiková pomazánka	409
Pomazánka z uzenáče	409
Pomazánka ze sleziny	410
Pomazánka z tvarohu	410

Pomazánka ze salámu	410	Zimní jídelní lístek	416
Výroba domácí hořčice	410	Slavnostní oběd	416
Sýrové tyčinky k čaji. I.	410	XX. O stravě pro nemocné a stříd-	
Sýrové tyčinky. II.	411	mosti v jídle a pití	417
Sýrové zákusky	411	XXI. Kolik asi potravin je třeba	
Roquefortová pěna	411	pro 1. osobu	418
Šunková pěna	411	XXII. Stolníčení	420
Harlekýnský chlebiček	412	O prostírání	420
Obložené chlebičky	412	Prostírání k snídani a k večeři	421
Obložená mísa. (Švédská)	412	Prostírání k čaji	421
Jemný nářez	413	Obsluha	421
XIX. Jídelní lístek pro čtyři roční		Čestné místo u stolu	422
doby	414	O chování se u stolu	422
Jarní jídelní lístek	414	Doba zrání jednotlivých zelenin	425
Letní jídelní lístek	414	Chemické složení různých potra-	
Podzimní jídelní lístek	415	vin	426

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.

Studené předkrmy:

Paštiky	57
Paštika z husích jater	57
Paštika z telecích jater	57
Paštika z vepřových neb telecích jater	58
Lovecká paštika	58
Paštika z telecího a vepřového masa	59
Příprava aspiku	59
Husí neb telecí játra v rosolu	60
Šunka v aspiku	60
Galantina	60
Paštikové koření	61
O vejcích	61

Různá úprava vajec:

Míchaná vajíčka	62
Vejce v kyselém omáče	62
Ruská vajíčka	62
Smažená plněná vajíčka	63
Zapečená vejce	63
Vaječné smaženky	63
Vejce vařená ve formičkách	64
Pikantní vejce	64
Plněná vejce	65
Vejce plněná šunkou	65
Vejce plněná dušenými játry	65
Sázená vajíčka	65
Vejce šunkou obložená	66
Rajská jablička plněná vlašsk. salátem	66

IV. Maso a jeho druhy 67

Jednotlivé druhy masa 68

V. Úprava masa 73

a) Hovězí:

Dušené hovězí maso	73
Hovězí pečeně	73
Štavnatá pečeně	73
Cikánská pečeně	74
Znojenská pečeně	74
Myslivecká pečeně	74
Hovězí maso na způsob zvěřiny	75
Hovězí maso na slanině	75
Hovězí maso s uzenkami	75
Italská pečeně	76
Hovězí pečeně na smetaně	76
Hovězí pečeně na hříbkách	76
Bavorská pečeně	77
Slovenská pečeně	77
Dušený roštěnec	77
Hovězí maso se studenou pikantní omáčkou	78
Hovězí pečeně anglická	78
Svíčková anglická pečeně	78
Přírodní svíčková pečeně	79
Svíčková s madeirským vínem	79
Svíčková na smetaně	79
Svíčková Golbert	79
Svíčková pečeně v máslovém těstě	80

Svíčková nadívaná chlebovou nádivkou	80
Svíčková plněná vařenými vejci	80
Sekaná svíčková s vejci	81
Nakládání svíčkové neb zajíce	81
Anglické beefsteaky	82
Dušené beefsteaky	82
Škrábaný beefsteak	83
Beefsteak à la Tartare	83
Sekané beefsteaky	83
Beefsteaky na víně	83
Sekané hovězí řízky	83
Haše z vařeného hovězího masa	84
Myslivecké řízky	84
Hovězí řízky	84
Hovězí řízky po námořnicku	85
Hovězí závitky s uz. masem. I.	85
Hovězí závitky plněné. II.	85
Dušené roštěnky	86
Rychlé roštěnky (vídeňské)	86
Pikantní roštěnky	86
Roštěnky Esterházyovy	87
Uherské roštěnky	87
Roštěnky na slanině	87
Bavorské roštěnky	88
Obyčejný guláš	88
Hovězí guláš s brambor. nočky	88
Hovězí guláš. I.	89
Hovězí guláš. II.	89
Hamburský guláš	89
Italský guláš	89
Znojenský guláš	90
Uherský guláš	90
Hovězí jazyk naložený	90
Hovězí jazyk se sardelovým máslem	91
Jazyk s polskou omáčkou	91
Dršťky s uzeným masem	91
Smažené vemínko	92

b) Telecí maso:

Telecí maso zadělávané	92
Telecí hrudí s nádivkou. I.	92
Telecí hrudí plněné uzeným masem a rýží	94
Telecí hrudí smažené	94
Nadívané telecí hrudí po vlašsku	94
Telecí pečeně s morav. klobásky	94
Karlovarský kotouč	95
Hamburská pečeně	95
Telecí pečeně na francouzský způsob	95
Nepravý losos	96
Telecí pečeně s ledvinou	96
Telecí kýta na slanině	96
Telecí pečeně na sardelích	97
Pečené telecí kolínko	97
Telecí po vlašsku	97
Telecí maso na paprice	97
Telecí kotlety na víně	98
Telecí ořech s majonézou	98
Telecí ořech marinovaný	98

Smažené řízky	99
Řízky se šunkou	99
Přírodní řízky	99
Řízky na paprice	99
Řízky s vejci	100
Řízky s hříbký	100
Pražské řízky	100
Holštýnské řízky	100
Telecí závitky. I. (španělští ptáci)	100
Telecí závitků. II.	101
Smažené mozečky	101
Dušený mozeček s vejci	101
Smažený brzlík	101
Smažené telecí nožičky	102
Telecí kořínek s kysel. smetanou	102
Sekanina z tel. kořínku (prýt)	102
Telecí srdce na slanině	102
Telecí játra na cibulce	103
Smažená játra telecí	103
Dušená játra se slaninou	103
Sekaná telecí pečeně	103
Vaječná pečeně, t. zv. Štěpánská	104
Telecí maso s rýží, Rissoto	104

c) Skopové maso:

Skopová kýta s česnekem	104
Skopová kýta na smetaně	106
Skopová kýta s rajskými jablčky	106
Skopový hřbet na způsob zvěř.	106
Skopová kýta na houbičkách	107
Guláš ze skopového masa	107
Skopový pilaf	108
Skopové maso na paprice	108
Skopové maso s majoránkou	108

Jehněčí a kozlečí maso:

Nadívané jehněčí nebo kozlečí	109
Zadělané jehněčí nebo kozlečí	109
Smažené kozlečí nebo jehněčí	109
Pečené jehně	109
Jehně na sardelích	109

d) Vepřové maso:

Dušené vepřové kotlety	110
Kotlety na paprice	110
Vepřové kotlety na hříbkách	110
Smažené kotlety	110
Nadívané vepřové řízky. I.	110
Nadívané vepřové řízky. II.	112
Vepřové kotlety v rosolu	112
Ovar s křenem	112
Vepřový guláš zahuštěný chlebem	112
Szegedinský guláš. I.	112
Szegedinský guláš. II.	113
Vepřové maso s mrkví	113
Vepřová panenská pečeně	113
Vepřový bůček nadívaný	114
Vepřová pečeně s ledvinkou	114
Holandská kýta	114
Vepřová kýta à la Hamburg	114
Vepřové maso na smetaně	115
Vepřové maso na sardelích	115
Vepřové maso s vejci a brambory	115

Pečené selátko	116
Vepřové dušené ledvinky	116
Pečená játra s brambory	116
Vařená šunka (uzená kýta)	117
Tlačenka	117
Klobásy	117
Jaternice	117
Jaternicový prýt	118
Jelita	118
Kroupová jelita	118
Taliány	119
Vepřová huspenina	119
Sekaná pečeně	119
Máslové obločky k masu	120
Sekaná pečeně na smetaně	120
Kapustové závitky	120
Sekaná pečeně v kapustě	121
Smažené karbanátky	121
Dušené karbanátky	121
Vepřové válečky se smetanovou omáčkou	121
Kapustové karbanátky	122
Velikonoční nádivka	122

e) Zvěřina:

Stahování zajíce	122
Zajíc pečený	123
Zajíc se smetanovou omáčkou	123
Zaječí předek na černo	123
Sekaný zajíc	124
Srnčí zadělané (ragout)	124
Srnčí kýta nebo hřbet	125
Srnčí kýta s červeným vínem	125
Srnčí řízky s madeirským vínem	125
Naložený jelení hřbet nebo kýta se smetanovou omáčkou	125
Jelení plec	126
Zadělané jelení přední maso	126
Daňčí hřbet	126
Daňčí kýta	126
Kančí kýta se šípkovou omáčkou	127

Úprava králíků:

Králík	127
Domácí králík na paprice	127
Naložený domácí králík	127
Smažený králík	128
Králík se zeleninou	128

f) Úprava domácí drůbeže:

Pečená kuřata	129
Kuře s paprikou	129
Zadělané kuře s hříbký	129
Dušené kuře v rýži	129
Kuře na víně	130
Kuřata rosolovaná	130
Nadívaná pečená kuřata	130
Smažená kuřata	131
Poularde a kapoun	131
Pečený kapoun nebo poularde	131
Poularde na sardelích	132
Pečený krocan s nádivkou	132
Pečená husa	133

Husa s podpouškou	133
Zadělané husí drůbky	134
Husí stehýnka s hrachem a krou- pami	134
Husí stehýnka s risi-bisi	134
Dušená husí prsa	134
Naložená husa	135
Husí játra s cibulkou	135
Játra z krmené husy	135
Husí játra	136
Risotto z husích jater	136
Nadívaný husí krk	136
Husí krev	136
Úprava sádla ze stažené husy	137
Kachna na divoko	137
Zadělaná slepice	137
Slepice pečená	137
Slepice na paprice	138
Nadívaní holubi	138
Holubi na divoko	138
Zadělaní holubi	139
Perlička	139

g) Úprava divoké drůbeže:

Pečený koroptve	139
Pečený bažant	139
Tetřev	140
Dušený tetřívěk	140
Pečené sluky	140
Pečené kvíčaly	141
Pečená divoká kachna	141

h) Ryby sladkovodní:

Smažený kapr	142
Kapr na sardelích	142
Kapr na černo	142
Kapr (obrázek)	143
Lín „	143
Okoun „	143
Sumec „	143
Kapr na modro v rosolu	144
Štika	144
Štika z smetaně	144
Candát	145
Losos studený	145
Pečený úhoř	146
Marinovaný úhoř po italsku	146
Pstruh	147
Pstruh na modro v rosolu	147
Vařený pstruh s máslem	147

ch) Mořské ryby:

Mořský jazyk (obrázek)	147
Mořský jazyk (kambala)	147
Smažený slaneček	148
Marinování slanečci. I.	148
Marinování slanečci. II.	148

VI. Úprava omáček 150

a) Teplé omáčky:

Omáčka z rajských jablíček	150
Okurková omáčka	150

Okurková omáčka se smetanou	150
Cibulková omáčka	150
Česneková omáčka	151
Koprová omáčka	151
Smetanová koprová omáčka	151
Kaparová omáčka	151
Sardelová omáčka	151
Pažitková omáčka	151
Celerová omáčka	151
Houbová omáčka	152
Máslová omáčka	152
Máslová křenová omáčka	152
Smetanová mandlová křenová omáčka	152
Šípková omáčka	152
Povidlová omáčka	153
Hořčicová omáčka	153
Jaterní omáčka	153
Citronová omáčka k špenátové- mu závinu	153

b) Studené omáčky:

Kyselý křen s jab ky	153
Jemná omáčka ke zvěřině	153
Hořčicová omáčka	154
Holandská omáčka	154
Tatarská omáčka	154
Francouzská majonéza. I.	154
Francouzská majonéza. II.	155
Majonéza z vařených žloutků na zdobení	155
Francouzská majonéza ze šlehané smetany	155
Studený smetanový křen	156
Maltézká omáčka	156
Rychlá majonéza	156
Máslová majonéza	156
Majonéza z vařených žloutků	156
Bramborová majonéza	157
Bílá olejová majonéza	157
Olejová majonéza třená	157
Smetanová majonéza	157
Vařená majonéza	157
Majonéza bez oleje	158
Nepravá majonéza bez oleje	158

VII. o bramborách, luštěninách

a houbách 159
Brambory 159
Luštěniny 160
Houby 161

a) Bramborové příkrmky:

Opečené brambory	161
Nové brambory s tvarohem	162
Bramborová kaše	162
Bramborová kaše nastavovaná	162
Bramborový guláš	162
Bramborové placičky	162
Slezské bramborové placky	163
Bramborové crokety	163
Bramborové šklubánky	163
Pečené brambory s uzen. masem	163

Knedlíky ze syrových a vařených brambor	164
Bramborové knedlíky s krupicí	164
Bramborové nudle	164
Smažené bramborové nočky	165
Smažené knedlíčky bramborové.	165
Kynuté bramborové knedlíčky	165
Bramborové smaženky	165
Burašky	166
Bramborový závin s uzeným ma- sem	166
Plněné brambory s vejci	166
Smažená bramborová hnízdečka	167
Bramborové paštičky	167
Smažené brambory. I.	167
Smažené brambory. II.	168
Bramborové kobližky s uzeným masem	168
Francouzské brambory	168

b) Jiné příkrmy:

Dušená rýže	168
Pražná krupice	169
Krupicové noky k masu	169
Krupicové knedlíky	169
Krupicový knedlík vařený v ubrousku	169
Krupicové věnečky	169
Tvarohové chrupinky k masu	170
Vařený hrách	170
Kaše z hrachu	170
Čočka na kyselo	170
Hrachové karbanátky	171
Karbanátky z ovesných vloček	171
Hříby s vejci	171
Suché houby smažené	172

c) Příkrmy z mouky:

Houskové knedlíky	172
Obrovský knedlík	172
Jemný knedlík	173
Třený knedlík (litický).	173
Knedlík vařený v páře	173
Karlovarský knedlík	173
Třený knedlík k zajíci na smetaně	174
Slaninové knedlíky	174
Plněné knedlíky	174
Kynuté knedlíky	175
Knedlík houskový „Pálffy“	175
Houskové knedlíčky	175
Třené moučné noky	175
Noky z kyselé smetany	176
Kobližky z páleného těsta	176
Cezené nudle	176
Makarony	176
Nudlové čtverečky s houbami	177
Nudlové čtverečky s uzen. masem	177
Smažené košíčky	177
Koláčky z parmezánského syra	178
Houskové lívancečky	178
Omeletové nudle k masu	178
Kynutý kotouč ke zvěřině	178
Škvarečkové placičky	178

VIII. O zelenině 180

a) Úprava zeleninových pokrmů:

Dýně na smetaně	182
Brukev dušená (kedlubny)	182
Brukev s hřmabory	183
Brukev na smetaně (kedlubny)	183
Lilek s rajskými jablíčky	183
Smažený lilek	184
Zelená fazolka na smetaně. I. způ- sob	184
Fazolka k obložení masa. II. způ- sob	184
Kapusta dušená. I. způsob	184
Kapusta vařená. II. způsob.	184
Kapusta s brambory	185
Dušená mrkev	185
Mrkvička malá čili karotka s no- vými brambory	185
Mrkev s kapustou	185
Mrkev se zeleným hráškem	186
Mrkev s fazolkou a brambory	186
Mrkev na smetaně	186
Míchaná zelenina	186
Hadímord (černý kořen)	186
Dušené póry	187
Květákové karbanátky	187
Špenát jako příkrm	187
Zelený hrášek	187
Chmelíček	188
Artyčoky	188
Zelí z brukve	188
Plněné zelné listy	188
Dušené hlávkové zelí	189
Zelí naložené	189
Moravské hlávkové zelí	189
Moravské zelí naložené.	189
Zelí červené	190

b) Saláty:

Salát z červeného zelí. I.	190
Zelný salát. II.	190
Salát hlávkový. I.	190
Salát hlávkový. II.	190
Salát polníček	191
Salát okurkový	191
Salát z chmelíčku	191
Salát z bílých fazolí	191
Zeleninový salát (francouzský)	192
Míchaný salát	192
Bramborový salát. I.	192
Bramborový salát s majonézou. II.	193
Bramborový salát s nepravou majonézou	193
Míchaný bramborový salát	193
Ovocný salát	194
Salát z rajských jablíček	194
Ruský salát	194
Vlašský salát	195
Český salát	195
Kyselé okurky s majonézou	195
Ocet ze slupek jablek	195
Estragonový ocet	196

c) Zavařeniny, zeleniny a houby:

Naložená červená řípa k masu	196
Zelená fazolka v octě	196
Zelená fazolka zavařená v soli	196
Naložený celer	197
Květák v octě	197
Cibulky v octě	197
Rajská jablčka v octě	197
Zavařenina z rajských jablíček	197
Americký james (čti džem) z rajských jablíček	198
Americký james z rajských jablíček II. způsob	198
Míchaná zelenina v octě (Mixed pickles)	198
Hřibky v octě. I.	199
Hřibky v octě. II.	199
Ryzce v octě	199
Kopr v octě	200
Kopr v soli	200
Hřibky v soli	200
Okurky v soli	200
Okurky v octě	200
Nakládané zelí	200

IX. O mouce, moučných pokrmech a kvasnicích. 202

O moučných pokrmech	204
O kvasnicích	204

X. Tuky a mléko. 206

Tuky původu živočišného	206
Tuky původu rostlinného	207
Tuky umělé	208
Mléko	209
Převařené máslo	210
Míchaný omastek	210

XI. Moučníky 211

Kynuté pečivo.

Příprava kvasnic do těsta	211
České koláče. I.	211
České koláče. II.	212
Kulaté koláčky	212
Rychlé koláčky	212
Koláčky z těsta kynutého za studena	213
Švestkový koláč	213
Kynuté koláčky z máslového těsta	213
Skládaný koláč	214
Bramborové koláčky	214
Hanácké koláče	214
Koláč zdobený mřížkami	215
Makovníčky	215
Buchtý. I.	215
Buchtý. II.	216
Třené buchtý.	216
Dukátové buchtíčky s vinnou pěnou nebo s vanilkovým krémem	216

Lívance	217
České vdolečky	217
Bavorské vdolečky	218
Makový závin	218
Závítky z kynutého těsta	218
Jidášky	219
Italské čempelo s červeným vajíčkem.	219
Máslové preclíky	219
Vařené preclíky	220
Kynuté rohlíčky ke kávě	220
Rohlíčky ke kávě neb čaji	220
Máslové rohlíčky	221
Rohlíčky primátorské	221
Křehké rohlíčky s ořechovou nádivkou. I. Bratislavské	221
Rohlíčky s oříškovou nádivkou. II.	222
Martinské podkovy	222
Kynuté knedlíky (ovocné)	222
Koblíhy I.	222
Levné koblíhy	223
Gaskoňské koblíhy	223
Bramborové koblíhy	224
Šišky	224
Tvarohové šišky (chrupinky)	224
Cukrářské koblíhy	224
Velikonoční beránek	225
Beránek velikonoční z piškotového těsta	226
Vánočka	226
Levná vánočka	226
Velikonoční bochánek	227
Kynutý věnec	227
Lomnické kroužky	227
Křehké suchary	228
Kynuté trubičky s meruňkovou pěnou	228
Pěna ze sušených meruněk	229
Kynuté taštičky	229
Slané tyčinky k čaji	229

Nádivky do těsta:

Tvarohová nádivka	229
Maková nádivka	230
Jablková nádivka	230
Ořechová nádivka	230
Nádivka ze suchých švestek	230
Povidlová nádivka	230
Nádivka z rozvařených švestek	230
Máslová drobenka na koláče	231

Bábovky:

Kynutá bábovka	231
Jednoduchá bábovka	231
Třená velká bábovka	231
Jemná bábovka	232
Mramorová bábovka	232
Prášková bábovka	232
Třená prášková bábovka menší.	233
Třená prášková bábovka bez másla	233
Šlehaná bábovka	233

Bábovka z bramborové mouky	233
Piškotová bábovka. I.	234
Piškotová bábovka. II.	234
Bábovka se šlehanou smetanou.	234

Jiné moučníky:

Třešňové knedlíky	235
Taštičky s povídkovou nádivkou	235
Knedlíky ze spařeného těsta	235
Švestkové knedlíky z bramborového těsta	236
Ovocné knedlíky	236
Tvarohové knedlíky se strouhanou houskou	236
Tvarohové knedlíky s krupicí	236
Tvarohové řezy s jablkovou nádivkou.	237
Krupicová kaše	237
Rýžová kaše	237
Krupicový trhanec	237
Tvarohový trhanec	237
Moučný trhanec	238
Rýže se švestkami	238
Rýže s pomeranči	238
Bublanina třešňová. I.	239
Bublanina. II.	239
Bublanina. III.	239
Bublanina. IV.	239
Sněhové nočky s krémem	239
Krupicový svítek v mléce	240
Nudle s tvarohovou nádivkou	240
Jablkovec	240
Tvarohová žemlovka	241
Třená žemlovka	241
Plněné žemličky	241
Morkové řezy	242
Křehké řezy s tvarohovou nádivkou	242
Křehké taštičky	243

Záviny:

Jablkový závin	243
Tvarohový závin. I.	244
Tvarohový závin. II.	244
Závin s bramborovou nádivkou	244
Bramborový kynutý závin	244
Krupicový závin	245
Máslový závin	245
Závin s ořechovou nádivkou	246
Piškotový závin	246
Pomerančový závin	246
Oříškový závin s citron. polevou	247
Jablkový závin z křehkého těsta	247
Ořechový závin s máslovým krémem	247
Čokoládový závin	248

Omelety:

Třené omelety	248
Omeleta z bramborové mouky	248
Rychlá omeleta	248
Piškotové lívanečky se šlehanou smetanou	249

Jemné lívanečky	249
Malé koláčky	249
Palačinky s tvarohem	249
Plněná omeleta	250
Kynuté omelety	250

Smažené moučníky:

Sněhové koule	250
Křehké sněhové smažené velké koule	251
Smažinky jablekové	251
Krupicové koláčky	251
Smažené housky	251
Smažené chumáče.	252
Boží milosti	252

Lístkované máslové těsto:

Máslové trubičky. I.	252
Jiný způsob trubiček. II.	253
Máslové mošničky	253
Máslové tyčinky k čaji	254
Máslové rohlíčky k čaji	254
Máslové paštičky	255
Jablíčka v županu	255
Máslové řezy se žlutkovým krémem	255
Tvarohové máslové koláčky	256

Nákypy:

Krupicový nákyp. I.	256
Krupicový nákyp. II.	256
Krupicový nákyp. III.	257
Citronový nákyp	257
Solnohradský nákyp.	257
Tvarohový nákyp	257
Moravský nákyp	258
Chlebový nákyp	258
Jablíčkový nákyp	258
Mandlový nákyp s vinnou pěnou. I.	258
Mandlový nákyp. II.	259
Punčový nákyp.	259
Oříškový nákyp.	259
Ovocný nákyp	259
Rýžový nákyp	260
Houskový nákyp	260
Třešňový nákyp	260
Nudlový nákyp	261
Nákyp z páleného těsta	261
Smetanový nákyp	261
Čokoládový nákyp. I.	261
Čokoládový nákyp. II.	261
Ořechový nákyp se šlehanou smetanou	262
Soufflé au chocolat	262
Omelletes soufflés au chocolat	262
Soufflés (moučník pro děti)	263

Pudingy:

Kapucínský puding	263
Kávový puding	263
Hořící puding	264
Ananasový puding	264
Banánový puding	264

Citronový puding	264
Griliášový puding	265
Karamelový puding	265
Vánoční puding	265
Krupicový puding	266
Rýžový puding	266
Studený americký rýž. puding	266
Kaštanový puding	267
Houskový puding	267
Ořechový puding	267
Pomerančový puding	267
Žlutý puding	268
Chlebový puding	268
Tvarohový puding	268
Čokoládový puding	268
Sněhový puding	269
Třešňový puding	269
Orříškový puding	269

Jemné koláče:

Koláč rybízový neb meruňkový s agarem. I.	269
Rybízový koláč. II.	270
Orříškový koláč s mřížkami	270
Křehký koláč	271
Pomerančový koláč	271
Jablíkový koláč	271
Třený koláč (bleskový koláč)	272
Tvarohový koláč. I.	272
Revenový koláč	272
Jablka v sněhové závěži	273
Dušená jablka s krémem	273
Skládaný koláč	274
Bramborový koláč	274
Tvarohový koláč	274
Třešňový koláč krupicový	275
Višňový koláč piškotový	275
Třešňový koláč	275
Višňový koláč s čokoládou	275
Makový koláč s třešněmi	276
Piškotový koláč s meruňkami	276
Koláč tvarohový	276

XII. Cukrovinky	277
Ořechové řezy	277
Punčové koblížky	277
Piškotové řezy s polevou	278
Čokoládové koule	278
Čokoládové řezy s rumovou po- levou	278
Pomerančové řezy	279
Tvarohové řezy z bramborového těsta	279
Meruňkové řezy	280
Griliášové řezy	280
Dvojbarevné řezy. I.	281
Dvojité řezy s kávovou polevou. II.	281
Kávové řezy	281
Kávové desertky	282
Kávové trojhránky	282
Ořechové řezy s rumovou pole- vou	283

Punčové čtverečky	283
Mandlové řezy. I.	284
Mandlové řezy. II.	284
Citronové oválky	284
Horské řezy	285
Duhové řezy	285
Třešňové koláčky	286
Piškotové proužky	286
Cukrovinky ze zbytku polevy	287
Cukrovinky z piškotových dro- bečků	287
Ořechový chlebiček. I.	287
Biskupský chlebiček. I.	287
Biskupský chlebiček. II.	287
Bílkový chlebiček	288
Černý suchar	288
Trojbarevný chlebiček	288
Ovocný chlebiček. I.	289
Ovocný chlebiček. II.	289
Ořechový chlebiček. II.	289
Suchar	289
Komisní chlebiček	290
Mandlový chlebiček	290
Piškoty	290
Indiánky	290
Cukrové brambory	291
Orříškové dortíčky. I.	291
Orříškové dortíčky. II.	291
Čokoládové dortíčky. I.	292
Pomerančové dortíčky	292
Karlovarské kroužky	292
Čokoládové lodičky se smetanou	293
Čokoládové rohlíčky	293
Orříškové rohlíčky viz vosk. plechu	293
Důlkové koláčky	294
Voskování plechu	294
Čokoládový kmen	294
Srncí hřbet	294
Chlebiček s máslem	295
Vanilkové rohlíčky	295
Křehké hvězdičky	295
Křehké kartičky	296
Kačenky	296
Máslové růžičky	296
Linecké koláčky. I.	296
Linecké koláčky. II.	297
Linecké koláčky. III.	297
Linecké koláčky. IV.	297
Skládané hvězdičky s třešněmi	297
Medvědí tlapičky	298
Dvojité věnečky	298
Křehké košíčky s pomerančí	299
Košíčky se šlehanou smetanou	299
Mandlové košíčky s křížkem	300
Máslové mističky	300
Išlské dortíčky	301
Pařížské dortíčky	301
Čokoládové dortíčky. II.	302
Čokoládové kostky. I.	302
Čokoládové kostky. II.	302
Mandlové věnečky	303
Jahodové řezy	303
Žloutkové věnečky	303

Větroplašky se šlehanou smetanou	304	Jablkový salám	320
Banány	304	Čokoládový salám	321
Dortíčky s pistáciemi	304	Skořicové hvězdičky	321
Hrozinkové pülměsíčky	305	Hofíci máslová chaloupka se zmrzlinou	321
Mandlové trojhránky	305	Střih na perníkovou chaloupku	322
Ořechové kobližky se šlehanou smetanou	305	Čokoládové tyčinky	323
Čokoládové kuličky	306	Čokoládové zákusky	323
Drobné zákusky k čaji	306	Vanilkové tyčky	324
Plněné ořechy	306	Mandlové tyčinky	324
Sněhové hubinky	307	Tyčinky s polevou	324
Hubinky z vařeného cukru	308	Oříškové hvězdičky	324
Sněhové řetězy na vánoční stromek	308	Oříšková srdečka	324
Kávové hubinky	308	Drobné cukrovinky	325
Sněhové hubinky jiný způsob	308	Cukrovinky z vepřových škvařečků	325
Třené hubinky	308	Perníková chaloupka	325
Datlové hubinky	308	Perníkový košíček	326
Mikulášské hubinky	309	Malé perníčky	326
Sněhové rohlíčky	309	Perníkové řezy. I.	328
Sněhové ježky nebo věžičky	309	Perníkové řezy. II.	328
Sněhové obloučky	310	Perníkové koláčky	328
Mandlové obloučky	310	Marcipán	330
Obloučky s polevou	310	Růžové kuličky na vánoční stromček	330
Mandlové kornoutky	311	Ježečky na vánoční stromček	330
Třené bílkové koláčky	311	Perníková krabice	331
Vařené bílkové koláčky	311	Mandlové pralinky	332
Rohlíčky mandlové	311	Datlové tyčky	332
Pignolové rohlíčky	312	Fíkový salám	332
Oříškové rohlíčky	312	XIII. Dorty	333
Ořechové cukrovinky	312	Presidentův dort	333
Ořechové jetelíčky	312	Malý piškotový dort. I.	333
Mandolety	313	Mandlový kávový dort	333
Kokosové koláčky. I.	313	Kávový dort s griliášem	334
Kokosové koláčky. II.	313	Kávový dort	334
Pařížské zemličky	313	Mocca dort	335
Hříbečky z mandlového těsta	313	Sněhový kávový dort	335
Mandlové švestky	314	Čokoládový dort. I.	335
Bombičky	314	Čokoládový dort. II.	336
Cukrové kaštánky	314	Čokoládový dort. III. se šlehanou smetanou	336
Kávové ořechy	315	Levný malý čokoládový dort	336
Kávové ořechy s polevou	315	Oříškový dort. I.	337
Šípkové cukrovinky	316	Oříškový dort. II.	338
Kakaové cukrovinky	316	Oříškový dort. III.	338
Pomeranče v čokoládě	316	Ořechový dort. I.	338
Čokoládové placičky s pomerančovou kůrou	316	Ořechový dort. II.	339
Čokoládové věnečky	317	Ořechový dort (velmi dobrý). III.	339
Nugát — turecký med	317	Libušin dort	339
Pasianz	317	Dobešův dort s polevou z páleného cukru	340
Zázvoroky. I.	317	Drážďanský dort	340
Zázvoroky. II.	318	Linecký dort hnědý	341
Pískové pečivo	318	Linecký dort	341
Jemné sušenky	318	Pískový dort	342
Sušenky	318	Oplatkový dort (Pischingrův) I.	342
Máslové cukrovinky	319	Oplatkový dort (Pischingrův) II.	342
Anýzový chlebiček	319	Dvoubarevný dort	342
Anýzové rohlíčky	319	Brabantový dort	343
Anýzové řezy	319	Dort z mrkve	343
Stříkané křehké cukrovinky k čaji	320	Pomerančový dort	343
Žlutkové vandlíčky	320		
Pražné mandle	320		
Griliášové košíčky	320		