

Stručný obsah.

	Strana
Předmluva.	5
Vysvětlivky	6
Polévky zapražené 6, zeleninové 8, luštěninové 12, mléčné 13, masové 14, hovězí 17.	6
Zavářky do polévek vaječná těsta 19, knedlíčky 22.	19
Vložky do polévky ssedliny 24, svítky 25, smažená těsta 28.	24
Předkrmy teplé 29, studené 41.	29
Úprava masa hovězí 47, telecí 60, vepřové 73, skopové 79, jehněčí a kozlečí 81, drů- bež 82, divoká drůbež 89, zvěřina 91, sekaniny 94.	46
Ryby sladkovodní 98, mořské 101.	98
Omáčky teplé 102, studené 107.	102
Příkrmy neb obložení masa z mouky 109, z krupice 115, z rýže 116, z různých obilnin 117, z lu- štěnin 117, z brambor 119, zeleniny 124, saláty 128.	109
Moučníky jednoduché 132, omelety 138, závinové těsto 140, smaženky 142, ná- kypy 143, puddingy 149, kynuté těsto 152, nádivky do pečiva 161, bábovky 162.	132
Drobné pečivo piškotové těsto 165, pálené těsto 166, křehké těsto 167, překládané máslové těsto 172, mandlové 173, čokoládové 176, medové 179, pěno- vé 181, různé 181.	165
Krémy, rosoly, zmrzliny	183
Koláče	187
Dorty	192
Polevy na dorty	200
Ovocné kompoty	201
Zavařování ovoce	202
Ovocné šťávy	212
Huspenina	214
Ovocný sýr	214
Marmelády	215
Ovocné víno	218
Zavařování zeleniny	220
Nápoje	224
Jak uchrániti zásoby potravin	227
Stolničení	231
Sestavování jídelního lístku	233
Jídelní lístek na první a druhý vyučovací týden	236
V kterou dobu je maso nejchutnější	236
Doba hájení zvěře	236
Plodiny pěstované ve volné půdě pro potřebu kuchyňskou	237
Chemické složení různých potravin	237
Abecední seznam	239
Podrobný obsah	247
Stručný obsah	256