

# O B S A H.

	Stránka
<b>Seznam cizích slov nejobyčejněji v kuchařství užívaných . . .</b>	<b>1</b>
<b>Poučení, z které části vola se nejlépe maso na polívku hodí, a z které části tak nazvaná svičková pečeně, teplé maso, bifsték, roštěnec, řízky atd. záleží a jak se s zvěřinou a drůbeží nakládá, zeleniny a jiné potravní věci uschovávají . . .</b>	<b>4</b>
<b>Ponaučení o rozkrajování aneb tranžírování . . . . .</b>	<b>7</b>
<b>Pojednání o polívce . . . . .</b>	<b>12</b>
Číslo 1. Silná hnědá polívka s vandličkami. - 2. Bílá polívka. - 3. Zelená polívka s puddingem. - 4. Polívka žlutá s rosolem. - 5. Silná polívka z jater. - 6. Polívka ze saga. - 7. Polívka z rýže. - 8. Polívka z krupice. - 9. Polívka s mozečkem. - 10. Polívka se svítkem, ze smržů neb špiček. - 11. Polívka ze zeleniny. - 12. Polívka s jaternými knedličky. - 13. Polívka ze slepice s puddingem. - 14. Polívka s knedličky z hovězího tuku. - 15. Polívka z chlebička se ztracenými vejci. - 16. Polívka se svítkem moučným. - 17. Polívka se svítkem žemlovým. - 18. Polívka s bramborovými knedlíky. - 19. Polívka s jehnědými aneb kozími kraplíčkami. - 20. Polívka žemlová. - 21. Polívka se svítkem z husích jater. - 22. Polívka s kapaninou. - 23. Polívka z krupky. - 24. Polívka z kaldounu. - 25. Polívka žlutá s makaronkami. - 26. Polívka hrášková. - 27. Žlutá polívka ze tvrdých žloutků a se stříkankami. - 28. Moučné knedličky do polívky. - 29. Krupicové knedličky. - 30. Krupovka. - 31. Žlutá, čistá polívka. - 32. Rosol k zlepšení polívky. - 33. Rosol kyselý (aspik). - 34. Rosol červený.	
<b>Příchoutky aneb tak nazvané asiťky . . . . .</b>	<b>24</b>
Číslo 35. Příchoutky z mozečku. - 36. Příchoutky z jater a s rosolem. - 37. Příchoutky z husích jater a se šunkou. - 38. Pečená, nadívaná cibule.	
<b>Paštičky . . . . .</b>	<b>26</b>
Číslo 39. Máselné těsto. - 40. Paštičky nadívané sekanými koroptvemi. - Paštičky s rybísem.	
<b>Hovězí maso . . . . .</b>	<b>28</b>
a) S brusinkami a kyselými okurkami. - b) S kyselými okurkami a červenou řepou. - c) Se smaženými bramborky a mrkví.	
<b>Omáčky . . . . .</b>	<b>29</b>
Číslo 42. Omáčka sardelová. - 43. Omáčka vlaská. - 44. Studený křen. - 45. Omáčka z tartoffí. - 46. Omáčka cibulková. -	

47. Omáčka bramborová. - 48. Křen se smetanou. - 49. Výmrda. - 50. Omáčka houbová. - 51. Omáčka koprová. - 52. Žlutá, studená omáčka. - 53. Omáčka řetkvičková. - 54. Omáčka z rajských jablek. - 55. Omáčka z čerstvých okurek. - 56. Omáčka ze žampionů. - 57. Omáčka z naložených okurek. - 58. Polívkový křen. - 59. Omáčka studená, sardelová. - 60. Naložené okurky. - 61. Naložené okurky malé. - 62. Naložené ryzce. - 63. Naložená, červená řepa. - 64. Naložené brusinky. - 65. Naložená rajská jablka.

### **Hovězí masa . . . . . 35**

Číslo 66. Pečené hovězí maso. - 67. Svičková pečeně. - 68. Zadělané hovězí maso. - 69. Roštěnec. - 70. Roštěnec po anglicku. - 71. Roštěnec se sardlemi. - 72. Španělské ptáčky z hovězího masa. - 73. Gulaš z hovězího masa, - 74. Karbonátky z hovězího masa. - 75. Smažený hovězí jazyk s višňovou aneb šípkovou omáčkou. - 76. jazyk se sardelovou omáčkou. - 77. Jazyk s polskou omáčkou. - 78. Jazyk špikovaný s cibulkovou omáčkou.

### **Všelíké smaženiny, pavézky (pofěsky) a svítky . . . . . 40**

Číslo 79. Smažená kuřata. - 80. Smažené telecí řízky. - 81. Smažené, vepřové řízky. - 82. Smažené řízky z telecí, pečené kýty. - 83. Řízky z telecí ledvinky i s kůstkou (kotletky). - 84. Řízky z vepřové ledvinky. - 85. Řízky z jehněčí ledvinky. - 86. Smažené, telecí nožičky. - 87. Telecí karbonátky. - 88. Smažené kůzle aneb beránek. - 89. Smažená játra. - 90. Smažené vemeno. - 91. Pavézky (pofěsky) z mozečku. - 92. Pavézky z míchaných vajec. - 93. Svítek z ledvinky. - 94. Svítek z pozůstalé pečeně. - 95. Jitrničky z mozečku. - 96. Jitrničky z husí krve. - 97. Jitřnice fašovaná.

### **Zeleniny, luštěniny a s masem smíšená moučná jídla . . . 45**

Číslo 98. Hromostřil (chřest, špargl). - 99. Mrkev s karbonátky. - 100. Nadívané brukve (kelrubny). - 101. Kadeřák (Braunkohl) s pečenými koroptvemi. - 102. Zelený hrášek se smaženými kuřátky. - 103. Zelený maštěný hrách s pavézkami. - 104. Obyčejný hrách s uzeným masem. - 105. Přecezený hrách. - 106. Hrachovník. - 107. Sladké zelí s klobásou. - 108. Kapusta s uzeným jazykem. - 109. Kapusta nadívaná. - 110. Zadělávané brukve s řízky. - 111. Vodnice se skopovým masem. - Tuřín. - 112. Skopové maso s majoránkovou omáčkou a s novými brambory. - 113. Bramborová kaše (purée) s fašovanou jitrnicí. - 114. Bramborová kaše pečená s uzeným masem. - 115. Škubánky. - 116. Nové brambory. - 117. Bramborové nudle. - 118. Dušené, zelené, bobové lustičky. - 119. Špenát s jitrničkami. - 120. Špenátové kraple. - 121. Špenátový pudding. - 122. Bramborový pudding s uzeným masem. - 123. Kyselé zelí s vepřovou pečinkou. - 124. Měsíčné řetkvičky s telecím masem. - 125. Jáhly. - 126. Jahelník. - 127. Rýžová kaše. - 128. Rýže pečená. - 129. Rýže s uzeným masem. - 130. Rýže se sekaninou. - 131. Rýže milánská. - 132. Knedlíky z hovězího masa. - 133. Knedlíky turecké. - 134.

Knedlíky bramborové. - 135. Bramborová mouka. - 136. Fličky s uzeným masem. - 137. Knedlíky se slaninou. - 138. Štrudle s osrdím telecím. - 139. Vlaská rýže. - 140. Bramborčky s uzeninou. - 141. Pečený karfiol s parmasánem. - 142. Křehké těsto. - 143. Račí máslo.

### Zadělávaná a dušená jídla . . . . . 60

Číslo 144. Kuřata s kyselou smetanou. - 145. Kuřata zadělávaná s rýží a karfiolem. - 146. Kapoun s lasturami (mušlemi). - 147. Kuřátka s fašovanými raky. - 148. Telecí řízky. - 149. Guláš. - 150. Jehněčí maso se sardelovou omáčkou a lososem. - 151. Kuřata s kaštanovou omáčkou. - 152. Kuřata se šparglovou a smržovou omáčkou. - 153. Telecí maso s rajskými jablky. - 154. Kuřata zadělávaná s lososem. - 155. Kuřata s peprikou (paprikou). - 156. Kuřata s karfiolem. - 157. Řízky na hanovereský způsob. - 158. Husí drobečky, zadělané s knedlíčky. - 159. Husí drobečky, zadělané s celerem. - 160. Fašované telecí maso. - 161. Dušená holoubata. - 162. Dršťky. - 163. Klobásy s citronovou omáčkou. - 164. Nadívaný kapoun s rosolem. - 165. Klobásy s pивní omáčkou. - 166. Dobré, telecí hrudi. - 167. Zbytky z pečené husy s podpouštkou. - 168. Mozek hovězí. - 169. Dušené, telecí maso. - 170. Španělské ptáčky aneb kadeřenky z telecího masa. - 171. Dušená játra. - 172. Kuřátka s nápodobněnou ústřicovou omáčkou. - 173. Skopové maso s rýží. - 174. Skopové maso s kroupami. - 175. Okruží s frikase. - 176. Sardelové řízky z telecí pečeně. - 177. Zadělávané kůzlátko s chmelíčkem a se smrží. - 178. Sekanina (hašé) z telecí pečeně. - 179. Fašovaná pečeně. - 180. Telecí maso se sagem.

### Zadělávaná i dušená zvířina. . . . . 74

Číslo 181. Kvíčaly s pivem. - 182. Dušení skřivánkové. - 173. Divoký kanec neb černá zvířina s višňovou neb šípkovou omáčkou. - 184. Zadělávaná zvířina. - 195. Koroptve zadělané se sagem. - 186. Divoká kachna. - 187. Dušené koroptve. - 188. Malí ptáci s omáčkou. - 189. Sluky s omáčkou. - 190. Grenáda ze zvířiny. - 191. Kadeřenky zvířinné s kyselou omáčkou. - 192. Sluka s červeným vínem. - 193. Bažant v rosole. - 194. Kapoun v rosole. - 195. Sele v rosole. - 186. Telecí hlavička a nožičky. - 197. Paštika z kvícal a jiné, malé drůbeže. - 198. Paštika srnčí.

### Pečité . . . . . 83

Číslo 199. Pečená kuřátka. - 200. Kapoun se sardelemi. - 201. Pečená husa neb hachna. - 202. Pečené podsvinče (sele). - 203. Telecí pečeně. - 204. Telecí kýta, v mléce máčená. - 205. Telecí kýta naložená. - 206. Telecí ledvinka nadívaná. - 207. Telecí kýta slaninou protáhnutá. - 208. Skopová kýta. - 209. Skopová kýta s novými brambory. - 210. Skopová kýta, naložená na způsob srnčí. - 211. Vepřová pečeně. - 212. Vepřová kýta. - 213. Pečená jehněčí kýta. - 214. Nadívaná holoubata. - 215. Pečený krocán (topan) s nádivkou kaštanovou aneb mandlovou. - 216. Srnčí hřbet a kýta. - 217. Jelení kýta. - 218. Pečený bažant

aneb koroptve. - 219. Zajíc pečený. - 220. Mladý zajíček. - 221. Tetřev. - 222. Pečené křepelky. - 223. Pečené sluky. - 224. Pečené kvíčaly. - 225. Drop. - 226. Pickovina (šunka). - 227. Uzený jazyk.

### Saláty . . . . . 93

Číslo 228. Salát okurkový a hlávkový. - 229. Salát ze šterbáku (andivie) a řerichy. - 230. Salát hlávkový s tvrdými vejci. - 231. Salát celerový a karfiolový. - 232. Chmelíček. - 233. Salát z brusinek. - 234. Salát švestkový. - 235. Salát ze syrových švestek. - 236. Salát z čerstvých třešní aneb višní. - 237. Salát ze zelí. - 238. Salát z usmažených jablek a švestek. - 239. Salát z míšenských jablek. - 240. Salát z čerstvých jablek. - 241. Jiný salát z míšenských jablek. - 242. Salát z višní, v páře dušených a mrkve. - 243. Salát z hrušek. - 244. Salát míchaný. - 245. Obyčejný, bramborový salát se slanečkem. - 246. Vlaský salát. - 247. Kosmatice (smažený bezový květ).

### Moučná jídla. Nákyp . . . . . 100

Číslo 248. Náky z citronů a pomerančů. - 249. Nákyp žemličkový. - 250. Nákyp mandlový s míšenskými jableky. - 251. Náky z vína. - 252. Náky z jablek. 253. Náky z saga. - 254. Náky z saga s červeným vínem. - 255. Nákyp piškotový. - 256. Nadívané piškoty. - 257. Nákyp český. - 258. Náky z jablek. - 259. Rýžovec s jableky. - 260. Nákyp španělský. - 261. Královská jableka. - 262. Náky z tuku (morku). - 263. Nákyp čokoládový. - 264. Jiný, čokoládový náky. - 265. Náky z citronů. - 266. Náky z nudlí. - 267. Rýžovec s mandlemi a hrozkami. 268. Náky z smažených nudlí. - 269. Náky z mandlí. - 270. Náky z kapaného těsta. - 271. Nákyp punčový. - 272. Nákyp škraloupový. - 273. Náky s parmazánem. - 274. Náky z žloutků. - 275. Náky z bramborů. - 276. Nákyp kaštanový. - 277. Náky z čočky. - 278. Nákyp hořící. - 279. Svítek z višní. - 280. Košíčky se šodem. - 281. Paštika z jablek. - 282. Topinky z tuku (morku). - 283. Pálené kobližky se šodem. - 284. Hořící jitrničky. - 285. Mandlový svítek s punčem. - 286. Nadívaný štuclík. - 287. Jablekové knedlíčky v červeném víně. - 288. Smažené koláčky se zavařeninou. - 289. Svítek s pěnou a zavařeninou. - 290. Citronina s cukrovou mřížkou. - 291. Pomerančovina. - 292. Smažené žemličky s višněmi a vínem. - 293. Mandlové kraplíčky.

### Obyčejná moučná jídla . . . . . 117

Číslo 294. Knedlíky dobré. - 295. Knedlíky obyčejné. - 296. Knedlíky tvarohové. - 297. Tvarohový pudding. - 298. Tvarohové rohlíčky. - 299. Oblíbené švestkové knedlíky. - 300. Svítek krupičný s mlékem. - 301. Pražená krupice. - 302. Pudding z krupice a s povídlý. - 303. Tyrolská štrudle. - 304. Štrudle tažená s jableky. - 305. Štrudle vařená. - 306. Štrudle tažená s tvarohem. - 307. Dolečky. - 308. Zelníky. - 309. Lívanečky moučné. - 310. Lívanečky žemlové, nadívané. - 311. Velké domácí koláče

se třešněmi aneb švestkami. - 312. Úprava povidel. - 313. Úprava máku. - 314. Úprava tvarohu. - 315. Buchtičky nadívané. - 316. Buchtičky s krémem. - 317. Buchtičky, na páře pečené se smetanou. - 318. Knedlíčky v mléce. - 319. Lité štrudle (omeletky) s tvarohem. - 320. Lité štrudle se smaženou žemličkou. - 321. Lité štrudle s krupicí v křehkém těstě. - 322. Lité štrudle se šodem. - 323. Lité štrudle francouzské s čokoládou. - 324. Knedlíčky krupicové. - 325. Pudding zelný. - 326. Pudding z housky. - 327. Nudle, maštěné s parmazánem. - 328. Nudle, pečené ve mléce. - 329. Nudle, pečené s mákem. - 330. Polenta s mákem. - 331. Žemlovka s jablky. - 332. Pokroutky z rýže. - 333. Pokroutky z krupice. - 334. Višňovka ze žemliček. - 335. Višňovka z mouky. - 336. Pudding s třešněmi. - 337. Smaženec se skořicí a cukrem. - 338. Smaženec se smetanou. - 339. Smaženec s krémem. - 340. Smaženec z nudlí. - 341. Žízaly.

### **Puddingy** . . . . . 135

Číslo 342. Pudding se šodem aneb čokoládou. - 343. Pudding mramorový. - 344. Šodó. - 345. Čokoláda. - 346. Krém vanilový. - 347. Krém citronový aneb pomerančový. - 348. Pudding s maraskinem (s rosolkou z třešňových jader). - 349. Pudding s čokoládou. - 350. Pudding anglický se šodem. - 351. Pudding se smaž. žemličkou. - 352. Ježek se šodem. - 353. Pudding bavlněný.

### **Pěny a pečené krémy** . . . . . 139

Číslo 354. Pěna malinová. - 355. Pěna z rybázu, v páře pečená. - 356. Jablkovina. - 357. Citronovník. - 358. Krém, pečený z čokolády. - 359. Krém pečený, vanilový. - 360. Krém, pečený z meruněk. - 361. Krém vanilový s páleným cukrem. - 362. Knedlíčky sněhové. - 363. Rýžové mléko se sněhovými knedlíčky. - 364. Studené šodó s rumem.

### **Postní polívky a rybí** . . . . . 143

Číslo 365. Polívka rybí se smaženými knedlíčky. - 366. Polívka z línků, na způsob hovězí. - 367. Polívka rybí, obyčejná. - 368. Polívka želví. - 369. Polívka rybí, hnědá s rosolem. - 370. Polívka račí se svitkem. - 371. Polívka z hlemýžďů. - 372. Polívka hrachová. - 373. Polívka houbová. - 374. Polívka bramborová. - 375. Polívka pивná. - 376. Polívka jiná, pивná. - 377. Polívka z vína. - 378. Teplé pivo. - 379. Polívka žemlová. - 380. Polívka z krupice. - 381. Polívka bavlněná. - 382. Polívka z jarních bylinek. - 383. Polívka humburská.

### **Ryby** . . . . . 149

Číslo 384. Kapr na černo. - 385. Kapr na modro. - 386. Kapr smažený. - 387. Kapr marinovaný. - 388. Štika omaštěná. - 389. Fašovaná ryba, se sardelovou omáčkou, místo hovězího masa. - 390. Nadívaný a na sardelích pečený kapr. - 391. Pečená štika. - 392. Naložený okoun aneb štika. - 393. Smažená štika. - 394. Kadeřenky ze štiky s lasturovou (mušlovou) omáčkou. - 395. Štika pečená se smetanou. - 396. Úhoř s raky a úhelkami (žampiony). -

397. Štika aneb okoun se slaninou (na holandský způsob). -  
 398. Štika s kyselou, sardelovou omáčkou. - 399. Štika s raky a  
 úhelkami (žampiony). - 400. Losos pečený. - 401. Losos smažený. -  
 402. Losos s kaparovou omáčkou. - 403. Losos s pažitkou. - 404.  
 Losos a pstruzi na modro. - 405. Pečený úhoř. - 406. Marinovaný  
 losos. - 407. Pstruzi v rosole. - 408. Pečení mníci. - 409. Sma-  
 žené mřenky. - 410. Štika se sardelami. - 411. Smíšenina či ra-  
 gout (ragú) z ryb. - 412. Mřenky aneb ovesničky v omácce. - 413.  
 Ústřice s úhelkami (žampiony) a raky. - 414. Treska (štokfiš)  
 omaštěná s křenem. - 415. Treska dušená. - 416. Treska smažená.

### **Želvy, žáby, raci, hlemýždi, ústřice a lastury (mušle) . . . 162**

Císlo 417. Želva. - 418. Žáby zadělávané. - 419. Žáby sma-  
 žené. - 420. Raci v omácce. - 421. Nadívané hlemýždi (šneci). -  
 422. Hlemýždi ocásky. - 423. Ústřice (austreye). 424. Ústřice s  
 omáčkou. - 425. Lastury (mušle). - 426. Lastury s omáčkou.

### **Ještě některá postní jídla a vejce . . . . . 166**

Císlo 427. Knedlíky z ryb. - 428. Jitřničky ze štiky. - 429.  
 Pudding z ryby. - 430. Paštičky z ryby. - 431. Buchtičky na  
 páře pečené s raky. - 432. Nudle s raky. - 433. Fašované arti-  
 čoky. 434. Knedlíčky s raky. - 435. Nákyp z raků. - 436. Sví-  
 tek s úhelkami (žampiony) a parmazánem. - 437. Smažené ome-  
 letky s raky. - 438. Tvarůžky. - 439. Kobližky z bramborů. -  
 440. Brambory se hříbky. - 441. Rýžovec s raky. - 442. Po-  
 kroutek z čerstvých švestek. - 443. Nadívané oplatky s kaštany.

### **Vejce . . . . . 172**

Císlo 444. Vejce nadívané. - 445. Vejce fašované. - 446. Ka-  
 deřenky z vajec a cibule. - 447. Vejce míchaná s raky. - 448.  
 Vejce míchaná se sýrem. - 449. Vejce míchaná se hříbky. - 450.  
 Vejce míchaná s pickovinou (šunkou). - 451. Vejce míchaná se  
 sardelami. - 452. Vejce ztracená s kaparovou omáčkou. - 453.  
 Úhelky (žampiony) se ztracenými vejci. - 454. Vejce na mēkko.  
 - 455. Vejce smažená do žluta. - 456. Vejce nadívaná houbami. -  
 457. Vejce sázená.

### **Koláčky, třené buchty, všeliké jiné pečivo, drobnosti a cukrovinky . . . . . 176**

Císlo 458. Koláčky s višněmi aneb jinou pomazankou. - 459.  
 Koláčky křehké s pěnou. - 460. Koláčky karlovarské. - 461. Velký  
 koláč višňový se smetanou. - 462. Velký koláč švestkový se sme-  
 tanou. - 463. Koláčky bílkové. - 464. Jiné, bílkové koláčky. - 465.  
 Koláčky křehké. - 466. Koláče zmrzlé. 467. Koláčky linecké. -  
 468. Koláč křehký s mandlemi. - 469. Koláč skořicový ke kávě. -  
 470. Martinské rohlíčky. - 471. Koláčky stoleté. - 472. Koláčky  
 s kořením. - 473. Anýzové řízky. - 474. Vánočka. - 475. Bochá-  
 nek. - 476. Třená buchta. - 477. Třená buchta s mandlemi a  
 hrozinkami. - 478. Třená buchta bavorská. - 479. Třená buchta  
 s mákem. 480. Koblihy. - 481. Koblihy jiné. - 482. Šišky. - 483.  
 Boží milosti. - 484. Růžové koblihy. - 485. Rohlíčky ke kávě. -

486. Prečličky ke kávě. - 487. Kminem posypané rohlíčky k pivu. - 488. Obyčejný suchárek. - 489. Císařský chlebiček. - 490. Královský chlebiček. - 491. Křehké těsto. - 492. Oplatky s hrozinkami. - 493. Oplatky s čokoládou. - 494. Trubičky. - 495. Trubičky s ma-lažským vínem. - 496. Latinští díblíci. - 497. Věnečky ze sko-řice. - 498. Blesknavé pokroutky. - 499. Caltičky. 500. Vanilové koláčky. - 501. Anýzové hubinky. - 502. Zázvorky. - 503. Karty. - 504. Černé suchárky. - 505. Norimberský perník. - 506. Tríšky z vanilie. - 507. - Feniklové pokroutky. - 508. Bělohradský chle-bíček. - 509. Dobrý perník. - 510. Křehké prečličky.

### **Ledy k ozdobení cukrovinek a dortů . . . . . 196**

Číslo 511. Led bílý. - 512. Led růžový. - 513. Led žlutý. - 514. Led skořicový. - 515. Led černý. - 516. Led malinový. - 517. Led zelený. - 518. Krupice cukrová. - 519. Krupice růžová. - 520. Krupice zelená. - 521. Krupice žlutá. - 522. Pokroutky le-dové. - 523. Pokroutky anýzové. - 524. Chlebiček s máslem. - 525. Medvědí pazourky. - 526. Smažené mandle. - 527. Mandlové prečličky. - 528. Tabuletky. - 529. Cukrové topinky. - 530. Cu-krové rohlíčky. - 531. Španělský vítr. - 532. Citronové lusky. - 533. Makaronky. - 534. Piškoty. - 535. Janovské řízky. - 536. Cukrované mandle. - 537. Cukrované amarelky aneb višně v papíro-vých košíčkách. - 538. Cukrované pomeranče, kaštiny a datle. - 539. Likérové talířky. - 540. Hubinky z hořkých mandlí. - 541. Hubinky ze sladkých mandlí. - 542. Mandlové věnečky. - 543. Hnědé koblížky. - 544. Čokoládové hubinky. - 545. Obloučky mandlové s vejci. - 546. Obloučky mandlové hnědé. - 547. Ob-loučky mandlové. - 548. Obloučky pražené. - 549. Obloučky z feniklu.

### **Dorty. Vařený cukr k ozdobení dortů . . . . . 206**

Číslo 550. Cukr bílý. - 551. Cukr červený. - 552. Cukr žlutý. - 553. Cukr modrý. - 554. Cukr zelený. - 555. Cukr černý. - 556. Dort mandlový. - 557. Dort piškotový. - 558. Dort linecký. - 559. Dort chlebový. - 560. Dort pomerančový. - 561. Dort pražený. - 562. Dort pěkně zelený s pistaciemi. - 563. Dort z máselného těsta. - 564. Dort z máku. - 565. Dort z bramborové mouky. - 566. Dort z čokolády. - 567. Dort marzabanský. - 568. Dort karmelitánský.

### **Huspeniny . . . . . 212**

Číslo 569. Huspenina mandlová. - 570. Huspenina malinová. - 571. Huspenina višňová aneb jahodová. - 572. Huspenina citro-nová. - 573. Huspenina pomerančová. - 574. Huspenina čokolá-dová. - 575. Huspenina vanilová. - 576. Huspenina vanilová se smetanovou pěnou. - 577. Huspenina s maraskinem a smetano-vou pěnou. - 578. Huspenina řeřichová. - 579. Huspenina pun-čová. - 580. Huspenina kávová. - 581. Huspenina ze žampan-ského vína a ze všelikých barev složená. - 582. Jablíčka z va-nilové huspeniny. - 583. Huspenina skořicová. - 584. Višně v hu-spenině. - 585. Broskve aneb meruňky v huspenině. - 586. Ja-

blka v huspenině. - 587. Pěna smetanová s piškoty aneb hubinkami. - 588. Pěna smetanová s vanilíí. - 589. Pěna smetanová s jahodami. - 590. Studená čokoláda.

**Mražené (zmrzlina)** . . . . . 221

Číslo 591. Mražené smetanové s vanilíí. - 592. Mražené čokoládové. - 593. Mražené jahodové se smetanou. - 594. Mražené malinové. - 595. Mražené jahodové. - 596. Mražené rybízové. - 597. Mražené z hořkých mandlí a piškotů. - 598. Mražené z čaje. - 599. Mražené z meruněk. - 600. Mražené z melounů. - 601. Mražené z míšenských jablek. - 602. Mražené z citronů.

**Nápoje** . . . . . 225

Číslo 603. Káva. - 604. Čaj. - 605. Punč. - 606. Punč se žlutky. - 607. Čaj se žlutky. - 608. Grog. - 609. Šodó s citro- nem. - 610. Limonáda. - 611. Mandlové mléko.

**Zavařeniny a vyvařeniny** . . . . . 227

Číslo 612. Zavařený rybíz. - 613. Zavařené maliny. - 614. Zavařené višně. - 615. Zavařené meruňky. - 616. Zavařené okurky. - 617. Vyvařené šípky. - 618. Vlaská vyvařenina. - 619. Vyvařené maliny. - 620. Vyvařené jahody. - 621. Vyvařené višně. - 622. Třešně. - 623. Vyvařené meruňky aneb broskve. - 624. Vyvařená jablka. - 625. Vyvařené, oloupané švestky. - 626. Višně ve vínovém líhu. - 627. Povidla. - 628. Vyvařené bezinky. - 629. V páře vařené ovoce. - 630. Převařené máslo. - 631. Naložené máslo. - 632. Naložené, vepřové maso. - 633. Jitrnice. - 634. Jelita. - 635. Klobásy.

**O pořádku, jakým se jídla při hostinách na stůl dávají** . . . 235

