

# OBSAH:

|                                     | Str.    |  | Str. |
|-------------------------------------|---------|--|------|
| Posudky . . . . .                   | V—XI    | Arrow — root . . . . .                 | 74   |
| Předmluva . . . . .                 | XIII—XV | Tapioka . . . . .                      | 75   |
| Úvod . . . . .                      | 1       | Maizena čili Oswego . . . . .          | 76   |
| <b>Oddělení první.</b>              |         | Krupice . . . . .                      | 76   |
| Část poučná . . . . .               | 7       | Kroupy . . . . .                       | 76   |
| Kapitola I. Některá pokynutí pro    |         | Rýže . . . . .                         | 76   |
| kuchyň stran výživy . . . . .       | 9       | Sago . . . . .                         | 78   |
| Kapitola II. O kuchyni . . . . .    | 20      | Cukr . . . . .                         | 78   |
| Kapitola III. O vodě . . . . .      | 26      | Med . . . . .                          | 80   |
| Kapitola IV. O topení . . . . .     | 30      | Syrup . . . . .                        | 80   |
| Kapitola V. O nádobí . . . . .      | 38      | Ocet . . . . .                         | 81   |
| Nádobí hliněné . . . . .            | 43      | Sůl a solení pokrmů . . . . .          | 82   |
| " železné . . . . .                 | 45      | Sanytr . . . . .                       | 85   |
| " plechové, pocínované . . . . .    | 46      | Dvojuhličitan sodnatý (Bikar-          |      |
| " měděné . . . . .                  | 47      | bonat) . . . . .                       | 85   |
| " mosazné . . . . .                 | 47      | Uhličitan amoniatý . . . . .           | 85   |
| " porcelánové . . . . .             | 48      | Koření a koření pokrmů vůbec . . . . . | 86   |
| Sklenice . . . . .                  | 49      | Ovoce jižní . . . . .                  | 92   |
| Nádobí dřevěné . . . . .            | 50      | Lžhoviny . . . . .                     | 95   |
| Náčiní jídelní . . . . .            | 52      | Vino . . . . .                         | 97   |
| Prádlo na stůl . . . . .            | 54      | Pivo . . . . .                         | 99   |
| Kapitola VI. O látkách potrav-      |         | Kapitola VII. Popis všelikých          |      |
| ních a jich kupování . . . . .      | 57      | kuchařských prací . . . . .            | 101  |
| Mléko . . . . .                     | 63      | O zabíjení . . . . .                   | 101  |
| Máslo . . . . .                     | 64      | Zabíjení drůbeže . . . . .             | 102  |
| Sádlo vepřové . . . . .             | 67      | Zabíjení selete a králíka . . . . .    | 103  |
| Slanina . . . . .                   | 68      | Zabíjení ryb . . . . .                 | 104  |
| Loj hovězí . . . . .                | 68      | " želvy . . . . .                      | 105  |
| Morek . . . . .                     | 69      | Pouštění krve do octa, vína nebo       |      |
| Olej . . . . .                      | 69      | mléka . . . . .                        | 105  |
| Tvaroh . . . . .                    | 70      | Škubání drůbeže . . . . .              | 105  |
| Sýr tabulový . . . . .              | 70      | Opařování drůbeže a selete . . . . .   | 106  |
| Mouka . . . . .                     | 71      | Opalování drůbeže a černé zvě-         |      |
| Mouka škrobová ze pšenice . . . . . | 73      | řiny . . . . .                         | 107  |
| Mouka škrobová z bramborů . . . . . | 73      | Stahování zajíce a králíka . . . . .   | 107  |
|                                     |         | Oškrabování a stahování ryb . . . . .  | 108  |

|   | Str. |
|---|------|
| Kuchání drůbeže . . . . .   | 110  |
| Kuchání zajíce, králíka a selete . . . . .  | 113  |
| Kuchání ryb . . . . .   | 114  |
| Kuchání želvy . . . . .   | 116  |
| Odležení masa . . . . .   | 116  |
| Odležení ryb . . . . .  | 122  |
| Naklepávání masa . . . . .  | 123  |
| Nasekávání masa . . . . .   | 123  |
| Vyjímání kostí z masa . . . . .   | 124  |
| Sejímání podkožní blány a má-<br>zder z masa . . . . .                              | 126  |
| Podebírání masa k nadívání . . . . .  | 127  |
| Omývání masa . . . . .  | 128  |
| "  ryb, raků, mušlí a žab . . . . .   | 131  |
| "  zelenin . . . . .  | 133  |
| "  hub . . . . .  | 134  |
| "  sušeného ovoce . . . . .   | 136  |
| Vymáčení . . . . .  | 136  |
| Spařování čili blanšování . . . . .   | 138  |
| Protahování slaninou (špikování) . . . . .  | 143  |
| Prostrkávání masa slaninou, la-<br>nýži, česnekem, sardelemi<br>atd. . . . .        | 146  |
| Obalování masa slaninou . . . . .   | 147  |
| Upravování všelikého masa, ja-<br>kož i drůbeže na pečení, du-<br>sení atd. . . . . | 148  |
| Krájení žeberních řízků čili ko-<br>teletek . . . . .                               | 154  |
| Dresirování drůbeže . . . . .   | 157  |
| Dresirování ryb . . . . .   | 163  |
| Řízky a koteletky z ryb . . . . .   | 164  |
| Úprava knedlíčků ze sekaného<br>masa . . . . .                                      | 165  |
| Vykrajování zelenin a hub . . . . .   | 166  |
| Vykrouhávání řepy a kelrhubů . . . . .  | 168  |
| Vykrouhávání jablek . . . . .   | 168  |
| Vykrajování a vydlabování po-<br>merančů ve způsobu košíčků . . . . .               | 169  |
| Úprava těsta . . . . .  | 170  |
| Krájení, smažení a sušení žem-<br>ličky a chleba . . . . .                          | 170  |
| Namáčení žemličky do mléka, po-<br>lévky atd. . . . .                               | 174  |
| Strouhání žemličky, perníku<br>atd. . . . .   | 174  |
| Seškrabování jater, sleziny atd. . . . .  | 175  |
| Obalování masa a ryb k smažení . . . . .  | 175  |
| Obalování masa atd. oplatkami<br>k smažení . . . . .                                | 178  |
| Pokládání masa laužji, uzeným<br>masem atd. . . . .                                 | 179  |
| Rozpalování másla a slaniny na<br>maštění . . . . .                                 | 179  |
| Smažení cibulky . . . . .   | 180  |
| Smažení zelené petržele . . . . .   | 181  |

|   | Str. |
|---|------|
| Pražení mouky, krupice a dě-<br>láni jíšky . . . . .                | 182  |
| Zapražování jíškou (zhuštění) . . . . .                             | 185  |
| Zahuštění omáčky žemličkou . . . . .                                | 186  |
| Zapražování moukou . . . . .  | 186  |
| Sbírání mastnoty s jídel . . . . .                                  | 188  |
| Svařování šťávy nebo omáčky . . . . .                               | 192  |
| Zakloktati polévku neb omáčku<br>žlutky, krví, moukou . . . . .     | 193  |
| Loupání citronové a pomeran-<br>čové kůry . . . . .                 | 198  |
| Krájení citronu na koláčky . . . . .                                | 199  |
| Zacezování citronovou šťávou . . . . .                              | 199  |
| Prostrkávání cibule hřebíčkem . . . . .                             | 200  |
| Cezení a protlačování . . . . .                                     | 200  |
| Vytlačování, vymačkávání, ždí-<br>mání . . . . .                    | 203  |
| Ochutnávání a koření pokrmů<br>zvlášť . . . . .                     | 204  |
| Vážení a měření . . . . .   | 208  |
| Tlučení v hmoždíři . . . . .  | 211  |
| Tlučení bílků na sníh . . . . .                                     | 212  |
| Tlučení smetanové pěny . . . . .                                    | 213  |
| Vypracování a vytloukání těsta . . . . .                            | 214  |
| Tření másla a těsta . . . . .                                       | 217  |
| Tření máku . . . . .  | 219  |
| Loupání a upravování mandlí,<br>pistacií ořechů a pinelek . . . . . | 220  |
| Hrozinky a kaštiny . . . . .  | 223  |
| Olivy . . . . .   | 224  |
| Úprava cukru pro kuchyň . . . . .                                   | 224  |
| Prosévání tlučeného cukru . . . . .                                 | 224  |
| Barvení cukrové krupice a krou-<br>pek . . . . .                    | 226  |
| Cukr vonný . . . . .  | 226  |
| Čištění cukru . . . . .   | 228  |
| Vaření cukru do rozličných<br>stupňů . . . . .                      | 232  |
| Barvení cukru vařeného . . . . .                                    | 236  |
| Květiny z cukru vařeného . . . . .                                  | 237  |
| Předení cukru . . . . .   | 237  |
| Tření cukru vařeného . . . . .                                      | 238  |
| Připalování cukru . . . . .   | 239  |
| Čištění syrupu . . . . .  | 239  |
| Čištění medu . . . . .  | 240  |
| Rozpouštění . . . . .   | 240  |
| Rozpouštění soli ve vodě . . . . .                                  | 241  |
| Rozpouštění a čištění vyzího<br>měchýře . . . . .                   | 241  |
| Rozpouštění želatinu . . . . .                                      | 242  |
| Rozpouštění čínského želatinu . . . . .                             | 243  |
| Rozpouštění jeleního rohu . . . . .                                 | 244  |
| Rozpouštění tragantu . . . . .                                      | 245  |
| Vymazování forem a plechů<br>máslem, olejem atd. . . . .            | 245  |

|  | Str.       |
|--|------------|
| Vysypávání forem žemličkou, mandlemi atd. . . . .                                | 247        |
| Vykládání forem mandlemi, ovocem a zeleninou . . . . .                           | 248        |
| Vykládání forem těstem . . . . .   | 252        |
| Vykládání forem křehkým těstem v podobě mříže . . . . .                          | 255        |
| Vykládání malých formiček a vandlíček těstem . . . . .                           | 256        |
| Vykládání forem žemličkou . . . . .  | 257        |
| Vykládání formy piškotovým pečivem . . . . .                                     | 257        |
| Vykládání forem lanýži a uzřeným jazykem . . . . .                               | 258        |
| Vykládání forem na rosoly . . . . .  | 259        |
| Zasazování forem do ledu . . . . .   | 263        |
| Pečení malých kůrčiček na paštiky . . . . .                                      | 263        |
| Pokládání pečiva za syrova, k p. dortů, koláčů — těstem v podobě mříže . . . . . | 264        |
| Pomazování některého pečiva za syrova vejcem . . . . .                           | 265        |
| Vyklopování jídel . . . . .  | 265        |
| Vyklopování z ubrousku . . . . .   | 266        |
| Vyklopování z forem . . . . .  | 267        |
| Vyklopování kyselých a sladkých rosolů a mraženého . . . . .                     | 269        |
| Úprava okolků z papíru na pečení těsta koláčového a dortového . . . . .          | 271        |
| Papírové truhlíčky . . . . .   | 272        |
| Papírové kornoutky . . . . .   | 273        |
| Zadělávání těsta na lepení . . . . .   | 274        |
| Pražení kávy . . . . .   | 274        |
| Pražení kakaa . . . . .  | 279        |
| Čištění houby pro kuchyň . . . . .   | 280        |
| Čištění vosku . . . . .  | 280        |
| Čištění zázvoru . . . . .  | 281        |
| Čištění hovězího nebo vepřového měchýře na povazování zavařenin . . . . .        | 281        |
| Napouštění papíru voskem . . . . .   | 282        |
| Natírání papíru bílkem . . . . .   | 282        |
| Vysířování sklenic a láhví na zavařené ovoce . . . . .                           | 282        |
| Vylupování vařených raků . . . . .   | 284        |
| Otvírání ústřic . . . . .  | 284        |
| <b>Kapitola VIII. O vaření, dusení, pečení a smažení vůbec . . . . .</b>         | <b>286</b> |
| Vaření vody . . . . .  | 287        |
| Vaření mléka a smetany . . . . .   | 287        |
| Vaření masa . . . . .  | 289        |
| Vaření masa na I. stupeň . . . . .   | 289        |
| Vaření masa na II. stupeň . . . . .  | 294        |
| Vaření masa na III. stupeň . . . . .   | 295        |
| Vaření ryb . . . . .   | 296        |

|  | Str. |
|--|------|
| Vaření zelenin . . . . .                   | 301  |
| Vaření bramborů . . . . .                  | 303  |
| Vaření luštěnin . . . . .                  | 305  |
| Vaření hub . . . . .                       | 307  |
| Vaření jídel moučných . . . . .            | 307  |
| Vaření v ubrousku . . . . .                | 310  |
| Vaření vajec . . . . .                     | 312  |
| Vaření v páře — Parní lázeň . . . . .      | 315  |
| Stuhnutí v páře . . . . .                  | 319  |
| Ohřívání ve vodě — v parní lázni . . . . . | 320  |
| Dusení masa . . . . .                      | 320  |
| Dusení ryb . . . . .                       | 327  |
| Dusení zelenin . . . . .                   | 329  |
| Dusení bramborů . . . . .                  | 331  |
| Dusení ovoce . . . . .                     | 332  |
| Dusení jídel moučných . . . . .            | 333  |
| Pečení masa . . . . .                      | 334  |
| Pečení masa v troubě . . . . .             | 334  |
| Pečení ryb . . . . .                       | 343  |
| Pečení na plotně . . . . .                 | 344  |
| Pečení v papíru . . . . .                  | 347  |
| Pečení v těstě . . . . .                   | 349  |
| Pečení na rožni . . . . .                  | 351  |
| Pečení na rošti . . . . .                  | 354  |
| Pečení bramborů . . . . .                  | 257  |
| Pečení těsta vůbec . . . . .               | 358  |
| Pečení těsta kynutého . . . . .            | 361  |
| Pečení třených buchet . . . . .            | 363  |
| Pečení dortů . . . . .                     | 364  |
| Pečení cukrovinek . . . . .                | 365  |
| Pečení těsta máslového . . . . .           | 368  |
| Pečení nákyptů . . . . .                   | 268  |
| Pečení v páře . . . . .                    | 370  |
| Pečení těsta tekutého . . . . .            | 371  |
| Pečení litých vdolků . . . . .             | 376  |
| Pečení těsta tekutého na válci . . . . .   | 376  |
| Smažení . . . . .                          | 378  |

## Oddělení druhé.

|  |            |
|--|------------|
| Část výkonná (praktická) . . . . .   | 393        |
| <b>Kapitola IX. Rozličné přípravy a přidávky na úpravu jídel . . . . .</b> | <b>398</b> |
| Míšeninky z koření . . . . .   | 398        |
| Bylinky do polívek a omáček . . . . .                                      | 402        |
| O barvách . . . . .  | 404        |
| Kořeněná másla . . . . .   | 409        |
| Barvená másla . . . . .  | 415        |
| Ocť kořeněná, tabulové . . . . .   | 416        |
| Štáva z nezralých vinných zrn . . . . .                                    | 420        |
| Vinný mest . . . . .   | 420        |
| Mořidla, moky, marinady . . . . .  | 420        |
| Štáva na dusení masa i ryb . . . . .                                       | 424        |
| Polévka na vaření ryb . . . . .  | 425        |
| O sekaninách . . . . .   | 426        |
| Nádivky do masa . . . . .  | 432        |

|  | Str. |
|--|------|
| Těstička na obalování smaženin           | 436  |
| Slitinka                                 | 439  |
| Bramborová mouka                         | 440  |
| Mouka z krup                             | 441  |
| Rýžová mouka                             | 442  |
| Kapitola X. O polívkách                  | 443  |
| Polívky z masa                           | 444  |
| Polívka slabší na přilévání              | 451  |
| Polívky silné vařené                     | 452  |
| Polívky silné dušené                     | 453  |
| Polívka v páře vařená                    | 459  |
| Výtažek masový                           | 459  |
| Tabulky polívkové                        | 461  |
| O volbě vložek                           | 464  |
| Vložky do polívek                        | 468  |
| Michané polívky                          | 485  |
| Polívky protlačené                       | 490  |
| Krupovka                                 | 494  |
| Rýžovka                                  | 496  |
| Tlučené polívky                          | 496  |
| Polívka ze želvy                         | 500  |
| Polívky postní                           | 505  |
| Polívky z ryb                            | 506  |
| Polívky z vody                           | 512  |
| Polívky z mléka                          | 514  |
| Polívka ze syrovátky                     | 515  |
| Polívka z piva                           | 516  |
| Polívka z vína                           | 516  |
| Polívky z ovoce                          | 516  |
| Polívky studené                          | 517  |
| Kapitola XI. Omáčky                      | 520  |
| Omáčky teplé                             | 521  |
| Nejobyčtější omáčky                      | 525  |
| Omáčky nákladnější                       | 529  |
| Omáčky velké                             | 530  |
| Rozličné pomůcky k zlepšení chuti omáček | 533  |
| Omáčky tak zvané malé                    | 535  |
| Omáčky křenové                           | 541  |
| Omáčky husté                             | 543  |
| Omáčky studené                           | 545  |
| Hořčice                                  | 545  |
| Připravování omáček studených            | 546  |
| Omáčky s hořčicí                         | 548  |
| Omáčky bez hořčice                       | 548  |
| Omáčky olejové majonesové                | 549  |
| Kapitola XII. O mase z domácích zvířat   | 552  |
| 1. O mase hovězím                        | 556  |
| 2. O mase telecím                        | 568  |
| 3. Maso skopové, jehněcí, kůzle a králík | 578  |
| 4. O mase vepřovém                       | 587  |
| 5. O mase nakládaném                     | 591  |
| O mase uzeném                            | 592  |
| Kapitola XIII. O zvěřině                 | 595  |

|  | Str. |
|--|------|
| Kapitola XIV. O drůbeži domácí a divoké                                | 605  |
| A. O drůbeži domácí  | 605  |
| B. O drůbeži divoké  | 619  |
| Kapitola XV. Ryby, raci, žáby atd.                                     | 634  |
| O rybách   | 634  |
| Ryby mořské  | 652  |
| Raci   | 657  |
| Žáby   | 661  |
| Hlemýždi — šneci   | 661  |
| Ustřice  | 662  |
| Mušle  | 663  |
| Želva  | 664  |
| Kapitola XVI. Mišeninky, kašoviny a jitrnice                           | 666  |
| Mišeninky  | 666  |
| Kaše z masa (purée)  | 675  |
| Jitrnice, jelita, klobásy atd.   | 676  |
| Kapitola XVII. Řízky zemličkové s máslem, masem atd.                   | 682  |
| Kapitola XVIII. Rosoly z masa a ryb                                    | 685  |
| Kapitola XIX. Paštiky  | 696  |
| Kapitola XX. Saláty a kompoty  | 708  |
| Saláty   | 708  |
| Kompoty  | 717  |
| Kapitola XXI. Zeleniny, luštěniny, kroupy, krupice, jáhly, rýže, houby | 723  |
| Zeleniny   | 723  |
| Luštěniny  | 733  |
| Kroupy, krupice, jáhly a rýže  | 736  |
| Houby  | 740  |
| Kapitola XXII. Jídla z vajec, moučná jídla, nákypy a puddingy          | 745  |
| Jídla z vajec  | 745  |
| Jídla moučná   | 751  |
| Nákypy   | 763  |
| Puddingy   | 768  |
| Kapitola XXIII. Krémy, sladké rosoly, mražené a nápoje                 | 776  |
| O krémech  | 776  |
| Sladké rosoly  | 781  |
| Mražené  | 785  |
| Nápoje   | 790  |
| Kapitola XXIV. O pečivu  | 804  |
| Pečivo z těsta kynutého  | 804  |
| Nádívky do koláčů a buchet   | 816  |
| Pečiva bez kvasnic   | 816  |
| Pečiva z těsta listkového  | 822  |
| Obyčejná těsta na paštiky  | 825  |
| Pečivo z těsta cukrového (dortového)                                   | 825  |

| Str. |   | Str. |
|------|---|------|
|      | Drobné cukrovinky . . . . .   | 831  |
|      | Ledy, polevy a nádivky . . . . .  | 837  |
|      | Kapitola XXV. O zbytcích . . . . .  | 840  |
|      | Ohřívání zbytků . . . . .   | 843  |
|      | Polévky a omáčky ze zbytků . . . . .  | 846  |
|      | Zbytky masa s omáčkou . . . . .   | 847  |
|      | Některá jídla ze zbytků . . . . .   | 848  |
|      | Kapitola XXVI. Uschování po-<br>travin . . . . .  | 854  |
|      | Ochrana potravin před teplem . . . . .  | 855  |
|      | Ochrana potravin před vzduchem<br>(uschování vajec, zalévání masa<br>do rosolu, zaváření ovoce do<br>sklenic atd) . . . . .   | 856  |
|      | Odstaňování vody z potravin<br>(převáření másla, sádla, vaření<br>povidel, marmelad, sušení o-<br>voce, uzení masa, zaváření o-<br>voce do cukru, ovocné šťávy,<br>nakládání masa, zelí atd.) . . . . . | 867  |
|      | Ukládání čerstvé zeleniny a o-<br>voce i koření . . . . .   | 900  |
|      | Dodatek . . . . .   | 902  |
|      | O uspořádání stolu . . . . .  | 902  |
|      | Sestavování jídelního lístku . . . . .  | 903  |
|      | Kuchařský kalendář . . . . .  | 904  |
|      | O poměru jídel k osobám . . . . .   | 905  |
|      | Rozkrajování pečení a masitých<br>jídel . . . . .   | 907  |
|      | Ozdobování jídel . . . . .  | 911  |
|      | Skládání ubrousků na mísy . . . . .   | 918  |
|      | O víně na tabuli . . . . .  | 919  |
|      | Prostrání na stůl . . . . .   | 920  |
|      | Obsluha při stole . . . . .   | 922  |
|      | Vykrmování drůbeže . . . . .  | 929  |

## Hrubší chyby v tisku.

4. strana 19. řádek z dola stůj je posaditi místo k nim.
208. " 18. " " " " rosoly místo rosolky.
217. " 5. " s hora " spojí místo jí.
251. " 4. " z dola " věncové formy místo apírevé.
560. " 4. " s hora má státi na 3 kg masa asi pět men-  
ších cibulí.
663. " 1. " s hora stůj přiusadí — místo přiudí.
744. " 18. " z dola má státi ne úplně zralým citronem  
(nazelenalým).

