

O b s a h.

Díl první.

O masných pokrmech.

Částka první.

O masných poljvkách.

	Stránka.
1. O vaření hovězího masa	7
2. O připravení černé poljvky	8
3. O černé poljvce, již olivový olej	9
4. O černé poljvce se zelenými věcmi	10
5. O černé poljvce z utlučených koroptví	—
6. O pečené poljvce	11
7. Tlučená poljvka ze staré slepice	12
8. Slutá poljvka z kaldaunu neb husích dro- beček neb, gaž Němci říkají, z mladé husy	—
9. Zemlové knedlíčky do poljvky	13
10. Zemlové knedlíčky na jiný způsob	—
11. Ztracené kuřátko do poljvky	14
12. Zemlový svítek do poljvky	—
13. Mražený svítek do poljvky	15
14. Krupičný svítek do poljvky	—
15. Knedlíky ze slepičích prsíček	—

O b s a h.

	Stránka.
16. Knebljčky z gatříček	16
17. Poljwka z čerstvých bylin	17
18. Poljwka z krup neb ěerstí	—
19. Roky do poljwky	18

Částka druhá.

O rozličných omáčkách neb sósích.

20. Černá omáčka neb kulj	19
21. Bělá omáčka neb kulj	—
22. Černá sardelová omáčka k howězjmu masu	20
23. Černá omáčka z kyselých okurek	—
24. Ěstowjkwá omáčka	21
25. Zelená omáčka k masu	—
26. Ěenfowá omáčka	—
27. Ěesnekowá omáčka po Wjdenšku	22
28. Kaprlowá omáčka	—
29. Mandlowý křen	—

Částka třetj.

O rozličném ěrogeni howězjho masa.

30. Duffeně howězj maso	23
31. Anglická pečeně z howězjho masa	24
32. Howězj pečeně se sladkým wjnem	—
33. Duffená swjčkowá pečeně	25
34. Ěwjčkowá pečeně na rožni	—
35. Ěekaná swjčkowá pečeně	—
36. Howězj pečeně na roští	26
37. Wjdenšká howězj pečeně	27

Částka čtvrtá.

O zeleninách a wařenjch.

38. Braunkěl neb kadeřawé zelj	27
39. Ěospot aneb mjchané gjdlo ze zelených wěcí	28

O b s a h.

Částka dwacátá.

D strogeni postních waření a zelenin.

	Stránka.
263. Ledwinkový hrách (fazole) s byřlinky (uze- nými slanečky)	156
264. Kyselá čočka s klobáskami	—
265. Kyselé zelí se sňežky (hlemýžďemi)	157
266. Prodělávaný hrách	158
267. Špenát s karbanátky	—
268. Zelené fazole se smaženými žabami	159
269. Radjwané sladké zelí	—
270. Rolátky (trubičky) ze sladkého zelí	160
271. Želnjky	—
272. Štokfiš se zeměaty (erteplemi)	161
273. Štokfiš po Holandsku	162
274. Štokfiš po MoskwanSKU	—
275. Smažený štokfiš s mandlovým křenem	—
276. Štokfiš s galowcem	163
277. Šassrowaný štokfiš	—
278. Štokfiš se slanečkem (herynkem)	—

Částka dwacátá první.

D postních pastyčáků.

279. Pastyka s šilkrutau (s želwan)	164
280. Pastyka s žabami	165
281. Pastyka se štíciemi knedličky	—
282. Pastyka s wydrau	166
283. Postní pastyčky	—
284. Wandlowé pastyčky s ragu	167
285. Boží milosti s hassem a se špenátem	—

Částka dwacátá druhá.

D gidlech z mauky.

286. Rakové nudle	168
287. Nudle na mljce	169

288.	Duffené nudle	169
289.	Mudlowý swjtek	—
290.	Tažené sstrudle s raký	—
291.	Litá sstrudle	170
292.	Rakowé wirtle (klobásky)	171
293.	Baworské duffené nudle (Dampfnudeln)	—
294.	Malé buchtičky	172
295.	Liwance (lité dolky)	—
296.	Liwance bez kwasnic	173
297.	Maučný smorn	—
298.	Zemlowé wemeno	174
299.	Sedlské knedlíky	—
300.	Žlantkowý kchechl	—
301.	Wissnowý kchechl	175
302.	Zemlowý kchechl	—
303.	Šwestkowý kchechl	—
304.	Čokoladowý kchechl	176
305.	Gablkowý kchechl	—
306.	Režowý merydon	—
307.	Režowý náky (Austaus)	177
308.	Krupičné knedlíky	—
309.	Krupičný swjtek	178
310.	Zemlowá bába	—
311.	Kugelhupf	179
312.	Masopustnj koblisy	—
313.	České koláče	180
314.	Šněbaln	181
315.	Smažené pletené kraple	182

Částka dwacátá třetj.

D strogenj ryb.

316.	Kapr na černo	183
317.	Losos	—
318.	Smažené ryby	184
319.	Šil neb candát	—
320.	Štika s knedlíčky	185

Obsah.

	Stránka.
321. Pečený auhoř	185
322. Pečená wyžyna	186
323. Wyžyna s musfleml	—
324. Laberdan	187
325. Postnj drábeř	—
326. Maryuyrowané ryby	—

Díl třetí.

O owoci.

Částka dwacátá čtvrtá.

O zadběláwaném owoci.

327. Zadběláwané merunky	189
328. Zadběláwané wissně	190
329. Zadběláwané máliny	—
330. Zadběláwané wlasté ořechy	—
331. Zadběláwané seřtky (angressť)	191
332. Zadběláwaný ššipeř	—
333. Zadběláwané ššwestky	—
334. Zadběláwané řbaule	192
335. Řbaulowý seyr	—
336. Wiffňowá šštáwa (zofť) do wjna	—



	Stránka.
40. Radjwaná kapusta	29
41. Duffená kapusta s křyljrowaným skopowým masem	30
42. Duffená kapusta na giny způsob se skopo- wym masem	31
43. Mladé ketruby s gehněčim masem	—
44. Wodnice čili wodnj rjpa po Francouzku	32
45. Kolniček, turju a podobné zeleniny	33
46. Zelené fazole se skopowým hřbetem	—
47. Šťowjč s rosolowaným (šlasirowaným) te- lečim hřudjm	34
48. Špenát s telečim masem	35
49. Šekany špenát s karbanátky	—
50. Duffená endywie neb šťerbák s kůřaty	36
51. Radjwaný hláwkowý salát	—
52. Duffený salát s telečim masem	37
53. Mladý zelený hrách	38
54. Mladý chmelječ s gehněčim masem	—
55. Špargle	—
56. Artyšfoky	39
57. Kyselá čočka s koroptwemi	—
58. Kyselé zelj s bažantem	40
59. Zemčata neb zemská gablka s uzeným masem	41

Částka pátá.

D šmažených siblech.

60. Šmažená kůřata	42
61. Šmažená kůřata hauskau zaobalená	—
62. Šmažená kůřata s faykasem	43
63. Šmažené gehněčj maso	—
64. Šmažené telečj nožičky	—
65. Šmažené telečj mžečky	44
66. Šmažená telečj gátřa	—
67. Topinky se šekanimau neb hassem	—
68. Topinky bez hasse (šekanimy)	45

O b s a h.

Částka šestá.

O p a s t y ř á ě h.

Stránka.

69.	Máslové těsto	46
70.	Veliká passtyka se zvěřinou	47
71.	Veliká passtyka z křehkého těsta	49
72.	Passtyka s telecjmí brzljky	51
73.	Passtyka s kúraty	—
74.	Passtyka s hověžjmí dršťkami	52
75.	Passtyka s dršťkami w kastrolu pečená	53
76.	Malé passtýčky neb wandličky s hassém	—
77.	Passtýčky s hassém na giný způsob	54
78.	Passtýčky we wandličkách	55
79.	Passtýčky po Polsku	56
80.	Sanowské neb Zenuenské passtýčky	57
81.	Frankfurtské passtýčky	58
82.	Smažené rysolky	—
83.	Passtýčky po Španělsku	59
84.	Passtýčky s austrýemí neb musslemi	60
85.	Rakové passtýčky	—

Částka sedmá.

O klobáškách a karbanátljch.

86.	Wepřové klobásky	62
87.	Gitrnice	—
88.	Gelita	63
89.	Klobásky z kapauna	64
90.	O karbanátljch	65
91.	Telecť karbanátle na giný způsob	—
92.	Wepřové karbanátle se sensém	66
93.	Telecť karbanátle s citronem	—
94.	Gehněčť karbanátle po Wirttembersku	—
95.	Smažené gehněčť karbanátle	67

Částka osmá.

O zabělávání telecťho masa.

96.	O rosolu, genuž clas křáme	68
97.	Frykando s telecťho masa	69

D b s a h.

	Stránka.
98. Telecj rolátky	70
99. Duffené telecj maso	—
100. Tlučené telecj maso	71
101. Telecj file neb dolečky	—
102. Telecj maso s knedlíčky	72
103. Špikované telecj maso se ságowau omáčkau	—
104. Telecj maso s petrželj	73
105. Telecj maso s citronowau omáčkau	—
106. Telecj podpausťka	—
107. Telecj hlavička	74
108. Po wlasťku duffené telecj maso neb šťuffato	75
109. Telecj maso po Neapolitánsku	76
110. Duffená telecj kęyta s kyselau smetanau	—
111. Šassrowaná telecj kęyta	77

Částka devátá.

D štrogenj drůbeže.

112. Kapaun s musslemi	78
113. Kapaun s falešňau musslowau omáčkau	80
114. Kapaun se sardelowau omáčkau	—
115. Kapaun s reyži	—
116. Šřízky neb file z kapauna w bechamelu	81
117. Plaget z kapauna	—
118. Kuřata s číšťau omáčkau	82
119. Kuřata neb polárťky se žampiony	83
120. Kuřata s raky	—
121. Kuřata s knedlíčky	84
122. Kuřata s frykasem	—
123. Kuřata po Německu	85

Částka desátá.

D rozličňch zaběláwaných pořrmed.

124. Duffená škopowá kęyta	85
125. Škopowá kęyta se zemčaty (erteplemi)	86

O b s a h.

	Stránka.
126. Skopový hřbet s kyselými vřurkami	86
127. Skopový hřbet s reyži	—
128. Howězi gazyl po Polsku	87
129. Howězi gazyl křylřrowaný	—
130. Gazyl na giný způsob	88
131. Howězi gazyl s kapřlowau omáčkau	—
132. Duffené howězi ocař kyselé i sladké	89
133. Duffené ocař s kyselau smetanau	—
134. Rolátky z howězich chámů	—
135. Mjchané gidlo neb ražu	90
136. Gehněčj hrudička se řparžlem	—
137. Gehněčj hrudička s rafy	91
138. Duffená holaubata s kapřlemi	92
139. Holaubata sladké i kyselé	—
140. Holaubata we winněm listj	—
141. Wylezowaná holaubata	93
142. Křylřrowaná holaubata	—
143. Duffená pitomá kachna	94
144. Křylřrowané howězi wemeno	—
145. Wemeno s kyselým křenem	95
146. Smřže z telecjoř masu	—
147. Jile z telecjoř pečené	96
148. Hařř se ztracenými wegceři	—
149. Duffené skopové řarbanátle s celereř	97
150. Konřume z řurete	—

Částka gedenáctá.

D z w ě ř i n á ě h.

151. Zaděřáwané řoroptwe se jágo	98
152. Duffené řoroptwe we wlastnj řřáwě	—
153. Řoroptwe s pomeranřowau gichau	—
154. Řoroptwe s tartořlemi	99
155. Mladé řoroptwe we winněm listj	—
156. Panádl z řoroptwoř	—
157. Ráto ze zagjce	100

O b s a h.

	Stránka.
158. Rolátky ze zagjce	100
159. Salmy ze sluf neb kvjcal	101
160. Salmy se sensem	102
161. Drozdi s galowcowau gichau	—
162. Raĝu ze srncj hlavičky w žemlowých pa- stykách	—
163. Duffená zwěřina	103
164. Zwiřeci ceme	104
165. Černá zwěřina	—

Částka dwanáctá.

O mařčných gidlech s masem.

166. Šfunkowé neb uzeninowé šjčky	105
167. Šstrudlowé šjčky	—
168. Makrony se šfunkau	106
169. Dembál z křut neb indjána	107
170. Šspekowé neb šlaninowé knedšjky	—
171. Angšlický budýn s ššábo	108
172. Angšlický pečený budýn	—
173. Budýn s hařsem	109
174. Budýn z telecijho masa	—
175. Dembál z raĝu	110
176. Kapaunowý křechl	111
177. Ššjškowské křaple	—
178. Reyžowý křanát	112
179. Merydon z reyže	113
180. Reyže s uzeným masem	—
181. Knedšjky z reyže	—
182. Reyže po Wlařku	114
183. Šmaženě rolátky s pljčkami	—
183. Šmažený beřamel z telecij pečeně	—
185. Šsmorn z telecij pečeně	115
186. Šařřrowané telecij okřužj	—

O b s a h.

Částka třináctá.

D pečeních.

Stránka.

187.	Telecj ledwina s mlškem pečená	116
188.	Nadjwané podswinče (sele) s reyži	—
189.	S frwj nadjwané podswinče	117
190.	Pečený srněj hr̄bet	—

Částka čtrnáctá.

D sulcowaných (rosolowaných) gidlech.

191.	Sulcovaný (rosolovaný) indián	118
192.	Rosolovaná kuřata	—
193.	Celé sulcované podswinče	119
194.	Studená passyka	120
195.	Černá hlava diwokého prasete rosolowati (sulcowati)	121

Částka patnáctá.

D dortech.

196.	Francauzský dort	122
197.	Chlebowý černý dort	123
198.	Maudlowý dort	124
199.	Linecký dort	125
200.	Pisskotowý dort	126
201.	Kopcový dort (Bergdorte)	—
202.	Listový (plátový) dort	127
203.	Pražný (restovaný) dort	—
204.	Preclowý dort	128
205.	Malé turtletky	—
206.	Obalená gablka (Apfel im Schlafrock)	—
207.	Maultassky	129
208.	Nadjwané sstueličky	—
209.	Linecké wěnečky	130
210.	Pisskotové wandličky	—
211.	Spanělské wětry	131
212.	Maudlowé koblížky	—

O b s a h.

	Stránka.
213. Mandlové oblaučky	131
214. Mandlové oblaučky na jiný způsob	132

Částka šestnáctá.

O rosolích neb sulcích.

215. Citronový sulc (rosol)	133
216. Pomerančový rosol	134
217. Biskupský rosol (sulc)	—
218. Sahodový rosol	—
219. Keřichový rosol	135
220. Plamanž neb bily rosol	—
221. Kásový plamanž	—
222. Čokoládový plamanž	136
223. Pěněná smetana	—

Částka sedmnáctá.

O sladkých giblech.

224. Šatb z vjna	137
225. Vaniliový krem	138
226. Čokoládový krem	—
227. Pálený neb karmelový krem	—
228. Kásový krem	—
229. Krem benlle	139
230. Pěněná kasse (Šamkoch) z meruněk	—
231. Čokoládové rohlíčky	140
232. Fraacanzské piškoty	—
233. Sulcovaná (rosolovaná) gablka	141
234. Compot z gablef	142
235. Compot z gablef s malými hrozkami	—
236. Compot z hrussek	—
237. Hrusky na másle duffené	143
238. Celá smažená gablka s hrozkami	—
239. Smažená gablka	—
240. Smažené švestky	144
241. Kryšřovaná gablka	—

Díl druhý.

O postních pokrmech.

Částka osmnáctá.

O postních poljvkách.

	Stránka.
242. Tlučená poljvka z raků	145
243. Tlučená poljvka z ryb	146
244. Tlučená poljvka z čvčky	—
245. Hrachová poljvka	147
246. Žlutá poljvka se svtkem	—
247. Poljvka ze suchých hub	—
248. Mlénej poljvka s reyží	148
249. Šwábská poljvka	—
250. Postnj gitrnicová poljvka	—
251. Čistá rybj poljvka	149
252. Postnj poljvka ze zelenin	—

Částka devatenáctá.

O strogenj wagec.

253. Wagec w žemlowých passyčkách	150
254. Ztracené wagec	151
255. Rolátky z wagec	—
256. Umolet z wagec se špenátem	152
257. Frykashrowané wagec	153
258. Smažené wagec w obalu (pařetu)	—
259. Smažené wagec se sensem	154
260. Radjwané wagec	—
261. Nátyp (Auslauf) z wagec	155
262. Umolet (placta) z wagec se smaženými slanečky (heryuky)	—