

O b s a h :

U w o d.

	Str.
Připamatování všeobecná; vlastnosti kuchářky:	5
čistota,	
pořádek,	
šetrnost,	
dobré smysly,	
známosti:	
o mase (jeho zachování, příprava, známky dobroty)	6
o dráberí (příprava, známky stáří)	7
o pečených (na rožni, roští a páni) (dušené)	8
o pečivu a k tomu potřebných věcech: o mauce, kvasnicích,	
wegců, cukru, koření	—
o zelenině	9
o luskovinách	10
o šlimáčích a rybách	—
o zemědělech a škrobové mauce z nich	—

O přípravování gidel zvlášť.

O masitých pokrmech.

P o l j w k y:

Poljwka z masa obyčejná	13
" " barewná (ži)	14
" " " s ryží	15
Poljwka bílá s ryží	—
" zelená z bylinek	16
" ze zeměat čili bramborová	17
" zemličková (panablomá)	—
" z krup čili krupowka (Gerstel)	18
" s nokami	—
Sníh (gak se dělá z bílků)	—
poljwka z tlučené slepice	19
Knedličky ze slepičích prs do poljwky	—
Knedličky zemlowé	20

Knechlky:

3 telecích gater	21
3 uzeného masa	—
Čtené spekové	22
Čtené s houskou	—
Tyrolské	23
Knechlky z bramborů	—
" krupičné	—
" selště	24

Dmáčky:

Černá (kufj)	24
Bílá (kufj)	25
Biná bílá (u spargle) viz str. 46.	—
Žlutá (Frikas)	—
Těž kyslinka, viz: zadělání (str. 64.)	—
Kaprlowá dwogi	26
Durková	—
Erškowá	—
Cibulowá	27
Galowcová (viz též u masa str. 37)	—
Česnekowá	—
Sípkowá neb wissňowá } (str. 37, u masa též str. 61)	28
Sardełowá	—
Koprowá	—
3 rážských gabliček	29
Petrželowá (viz želvy) str. 130.	—
Smetanowá sladká	—
křen smetanový s mandlemi	—
" poliwkový	—
" studený kyselý (weymrda)	30
Dmáčka studená z bylin	—
" " horčicowá	—
Dmáčka winná neb šdob	—
" pomorančowá	65
" citronowá	59
těž viz Frikas str. 25 nebo kyslinku str 64.	—
Dmáčka sladká	59 a 65

	Str.
Šnekové klobásky	131
Záby, k zablání a smažení	132
Ráky	—
Rafové máslo, viz u frocana	72
Drůber postní	132
Pastýky postní	—
Štrudle tazená (wffeligať nabita)	133
" lita	135
" wálená	—
Nudle, na mlíce	136
" dusené	—
" baworské	—
" twarohové	—
" bramborové	137
Nudlový switek	—
Nudle s gablky (podobné i šlčky, viz tyto se šunkau 91).	—
Šlčky želné	138

R á k y p y:

Ráky wanyliowý	138
" citronowý neb pomorančowý	—
" čokoládowý	139
" ze žlaufů	—
" wiřtorowý	—
" rýžowý neb krupicowý	140
" gablřowý	—
" šwestřowý	—
" wiřňowý	—
Španělský chleb	141
Ráky rýžowý, malin., gahob.	—

Maučná gidla z másla:

Šraubý neb záwitky cukřowé	142
Trřisky	—
Šneřowé kule	—
Šitřničky nebo hruffky z rýže	143
Šobliffky smažené šlagowé	—
Nudle smažené se ššodó	144
Gablřa pečená s winnau omáčkau	—

Gabfka glazovaná	Str. 144
Žížky z gablek smazené, zas ginát	145
Smazené švestky	—

Rozličná postnj gjdla:

Gabfka obálená, čili gabfka w županě	145
Tassky neb saustka	—
Susky nadjwané s powidly	146
Zemlowá bába	—
Polenta, dwogi	147
Smazeň (šmoren)	—
Šwance (lité dolky) s kwasnicemi a bez nich	—
Želnjky	148
Šwitek krupičný	—
Buchtíčky	149
Pískoty se šodó	—
Královský koláč	—

D o r t y:

Dort chlebowý černý	150
„ mandlowý bílý	151
„ čokoládový	—
„ píšťkotový	—
„ Hlinecký	—
„ preclový	152
„ kopcový neb stawěný (dwogi)	—
„ z mášlowého těsta nadjwaný	153
„ gablkový	—
Pedy rozličných barew	154
Snjž dělati	18

Pečivo rozličné a pamlsky:

Česté koláče (šládaničky)	154
Německé koláče	155
Roblsky martinšké	156
Mazance nebo bocháňky welifonočnj	—
Štědrownice čili wánočky	—
Roblihy masopustnj	157
Buchta lehká (Kugellupf)	158



	Str.
Mandlový chleb	158
Wogwodský chleb	—
Anyzový	159
Anyzové koláčky neb žízky	—
Pískoty w kapičkách	—
Čokoládový koláčky	160
Španělské wětry	—
Šforicové trubičky	—
Mandlové bochánky	161
„ oblačky a wěnečky (viz kypcový dort, št. 102)	
Mandle w županě	161



	Str.
Dmáčka sefaničná (viz gazyt osmaj.)	61
„ musslowá falešná (viz kapaun)	75
Krem (u wandliček str. 84, co gest: str. 98, rosolovaný 103) 105	105
Glaz (šťáva rosolovitá, gat se dělá), viz rosol str. 34 a	98
Šturty nařábati	30
Čerwená křpa	31

M a f a:

Maso hovězí obyčejné	31
„ „ po francouzsku	32
„ „ dušené	—
„ „ po anglicku	33
Pečené svíčková (Lungenbraten)	—
Hrubý s křenem	34
Hovězína s wišňowau a malinowau omáčkau	—
Roštěwá pečené (Roštbraten)	35
Gelenj neb srnčí hřbet (cembr) (pat u jagice str. 37)	36
Černá zvěřina (s omáčkau)	—
Jagice pečený a sefaný	37
Jagicek mladý (viz selátko)	39
Sefanina zvěřinová čili fars	38 a 81
Selátko neb podswinče	38
Naložené maso neb gazyfy	39
Škopowá křpa s česnekem	40
Telec křpa nařábaná	—

Zelenina a wariwo:

Kadeřák	41
Kapusta s rýží	—
„ se škopowým masem	42
Brukew (Kohlrüben) dušená	—
„ nadsíwaná	—
„ s gehněčím	43
Mrkw s wemenem smaj.	—
Kolnřk (tuř, řřpa)	44
Kolnřk w pive	—
Wodnice	—
Kwětnřk	45
Kwěrnřkowé řřtopičky	—

	Str.
Š květinsem kúrátka	45
Spargl	46
Spenat s howězi poliwtau	—
" se smaženinau	47
" s teletinau	—
Salát bušený s telecjm	—
Hrách mladý	48
Kusky z bohatého hráchu	—
Boby neb fazole bušené	49
Fazole suché warit	—
Hrách s wepřowinau	—
Hrách ginát	50
Čočka	—
Čočka s koroptwemi	—
Dkurky s gehněcjm	51
Celer s brambory	—
Celer se šyrem	52
Brambory se šyrem	—
" s kyselau smetanau	—
" s uzeným masem (wiz : Fljčky 91)	—
" dle černošského způsobu	53
Artyčoky	—
Zemčata pečená a w octě marynowaná	54
Chmelicef	—
Endywie čili štěrbát	—
Cetanka	55
Zelj sladké	—
Kyselé zelj s bazantem	—
" " s cibulka a šunkau	56
" " s masem a s gínými věcmi	—

Rozličné pečité k okrášlenj zelenin.

	Str.
Pečené roletky z mozku	57
Klobásy z mostu w másłowém těstě	—
Klobásy z okruží	—
Malá gelifka	58
Karbanátky (wúbee, telecjm, gehněcjm, wepřowé, smažené, s omáčka	—

Ojdra zadělávaná a smažená.

Gazyf howězi s omáčkau cirron. neb sladkau	59
" " " polstau	60
" " " ginát	—
" nadsjwaný po francauzstju, nádivka k tomu	—
" smažený s omáčkau	61
Wemeno s omáčkau	—
" nadsjwané	62
Podpausska teleci	—
" gehněčj	—
Zadělávané z pečených zbytků	63
Zbytky s černau omáčkau	—
Teleci pečené sekaná	—
Teleci roletky pečené	64
Teleci maso s kyslinkau (fritasem)	—
" " duffené	—
" gazyfky s pomorančowau omáčkau	65
" hlawička s omáčkau sladkau	—
" hrudj duffené s cibulj	—
" okruzi s kyslinkau (Fritasem)	66
" nožičky s cirronowau omáčkau	—
" gátra pečená s omáčkau	—
" " wysspitowaná	67
" plíce sekané	—
" " we zřjzkách	68
Kůzle neb gehně pripravowat	—
Gehněčj maso smažené	—
Stopowá a gehněčj křta s kyselau smetanau	69
" křta duffená s brambory	—
Stopowý hědet s kyselými okurtami	—
Stopowina s kyslinkau po Baworsku	70
Stopowá žebjřka s kmjnem	—
Wepřowé polohlawj	—
" maso na pivě	71
Dršřtky obyčegně	—
" s kyslinkau	—
" na giný zpřsob	—
Kalbaun	72
Drůbež domácí:	
Krocán nadsjwaný	—

	Str.
Husy a kachny	73
Kachna s černau omáčkau	—
Kapaun (s musflemlí, viz tyto str. 130)	—
" s falešsnau musflowau omáčkau	74
" s omáčkau sardelowau	—
" s rýží	—
Kůrata k smažení neb zadělání	—
Holubata (dušená)	75
Holuby nahřvané, pečené	—

Drůbež divoká.

Bazant	—
Koroptev	76
Gerábek	—
Sluky	—
Kwěcaly	—
Křepelky	77
Drozdí	—
Striwani	—
Holubi divocí	78
Kachna divoká	—
Tetřev a tetřevet	—

P a s t y k y:

Máslové těsto	79
" na gíný způsob	80
Wodové těsto k passtyce	81
Passtyka z křehkého těsta se zvěřinou (Farsem)	—
" se šunkau a s šičkami	82
" s brsítkami	—
Passtycy rýžové w oblaučkách	83
Wandličky se zeměaty	—
" s hássem	—
" se šunkau	84
" s křemem	—
" s hrachem	85
" s morfem	—
Puddink s winnau omáčkau	—
Pumpuddink anglický	86
Puddink wlastý	—

	Str.
Pudding rýžový	87
„ s uzeninou	—
„ bramborový s uzeninou	88
„ z plíc neb okruží	—
„ špenátový	—
„ z ryby	89

Rozličná giná gjdla:

Teleci nožičky smažené	89
Švitek z telecích gater	—
Švitek ledvinkový	90
Sekanina z pečené s omáčkou	—
Flíčky s uzeninou (tež: zemčata s uzen.)	91
Kobližky morkové	—
Kobližky Šlifovské	92
Sekanina se stracenými vejci	—
Zvěřina z hovězského neb skopového masa	93

S a l á t y:

Saláty vůbec	93
Okrasa salátu barevnými vejci	—
Andyvie	94
Chmelíček, špargl, květníček	—
Boby	—
Celer	—
Zelí, (místo salátu)	95
Zelený salát po Polsku	—
„ „ obyčejný	—
Salát bramborový se slancem	96
Wichanina	—
Salát ze suchých švestek	—
„ ze zralých syrov. švestek	—
„ šnekový	97
„ pomorančový	—
„ slabý z mrkve	—

R o s o l y:

Rosol vůbec, co: glaz, želé, krm, seblina (sulc)	97
--	----

	Str.
a) Sedliny kyselé:	
Rosolovaná hlava vepřová	98
Barvení rosolu, na žluto, červeně, zeleno	99
Rosolované selátko	—
Rosolovaný kapaun neb kůře	100

b) Sedliny sladké:	
Rosol citronový	101
„ pomorančový	—
„ višňový (malinový a rybníkový)	102
„ šialový	—
„ viňný	—
„ mandlový (pro nemocné)	103
„ obvyčejný (též čokoládový)	—
Rosolovaný křem	—

Ž e l é (zavařenina).	
Rybník zavařený	104
Maliny zavařené	—
Wišně „	—
Marusse „	105
Gabiska višňová	—

K r e m:	
Křem wanyliový	105
„ čokoládový	106
„ citronový neb pomorančový	—
„ smetanový	—
„ kávový	107
„ malinový	—
„ viňný	—
„ mandlový	—
Dkráslení křemu	—

Zmrzlina neb mražené:	
Zmrzlina gat se dělá	108
Mražené z citronů	109
„ z čokolády	—
„ s wanylií	110

Mražené z wíšnji	Str. 110
" z rywízu	—
" z gabod nebo i maruffi	—

II. O postnjch pokrmech.

Políwky:

Rybj políwka barewná	Str. 111
" " bílá	—
" " čerwená, tlučená	—
" " bílá tlučená	112
Čistá rybj políwka	—
Petrželná woda	—
Políwka šnekowá	—
" mljčná z rakú	113
" rakowá	—
Postnj panabl	—
Smysšlená čokoládowá políwka	114
Sladká políwka smetanowá	—
Mljčný políwka s rey ži	—
Políwka z češky	—
Ta samá tlučená	115
Políwka z brachu	—
" frupičná	—
" wodowá	116
" piwnj	—
" winná	—
" čokoládowá	117
" citronowá	—
" gítrnicowá postní	—
" bramborowá	—

Gjdlá z wagec:

Wegce na másle	118
Amuletky (swítky)	—
Wegce pečené	—

	Str.
Wegce na měto	119
„ sážené se sardelimi	—
„ mšchané se sardel. neb hřiby	—
„ žtracené	—
„ zakryté	120
„ nadšwané	—
„ smažené w obalu	121
Nákyw wagečný	—
Syrečky z wagec	—
Šwitek wagečný s brambory	122
Študené wegce	—

R y b y:

Ryby marynowat	122
„ smažené	123
Auhor pečený	—
Kapr na černo	—
„ na modro (podobně: pstruhy, mníky, šřtíky)	124
„ rosolowaný (takže: šřtíka, lín, auhor)	125
Posoš „	—
Šřtíka pečená	—
„ dušená	126
„ s kyslíkau (frikasem) nebo s knedlíčky	—
Wyžina, pečená i dušená: s musflemi (viz tyto)	127
Pstruhy (pečené, na modro)	—
Tresla (šřtokšřš), gať se močj, mašřtená, pečená, smažená	—
Wydra (Fischotter)	128
Ušřrice, pravé i falešné, (Austern)	129
Želwy (Schildkröten) gať se připrawugi	—
Šmáčka k nim citronová a petrželová	130
Želwy w krwi wařené	—
„ studené	—
Musfle (lastury)	—
Musfle gať se připrawugi; s wydrau, nebo s kapauem.	

Šlimáci neb šřueci:

Šneky wařené s řřenem a t. d.	131
„ nadšwané (nádsřwa do nich)	—
Šnečj ocašřty	—