Obſah.

Políwky maſité.

Číſlo		Str.
1.	Políwka černá pro 12 oſob	1
2.	Políwka bílá pro 6 oſob	—
3.	Políwka žlutá s roſolem pro 8 neb 12 oſob	—
4.	Políwka tlučená pro 8 i 12 oſob	2
5.	Políwka jaterná pro 8 oſob	—
6.	Políwka s mozečkem pro 8 oſob	3
7.	Políwka chlebowá s wejci pro 8 i 12 oſob	—
8.	Políwka s jaternými knedlíčky pro 8 oſob	4
9.	Políwka s knedlíčkama z kapouna pro 8 oſob	—
10.	Políwka se ſwitkem žemlowým pro 6 i 8 oſob	—
11.	Políwka s krapličkama pro 6 i 8 oſob	5
12.	Políwka michaná ze zelených wěcí pro 12 oſob	—
13.	Krupowka (Gerſtel)	6
14.	Políwka žemlowá na ſpůſob krupowky pro 12 oſob	—
15.	Políwka ze žloutků na ſpůſob krupowky	7
16.	Krupičná políwka na ſpůſob krupowky	—
17.	Duſſená políwka pro 12 oſob	7
18.	Střikánky do políwky	8
19.	Políwka chlebowá	9
20.	Michaná chlebowá políwka	—
21.	Políwka hnědá (brunatná) s bažantem, nejméně pro 12 oſob	10
22.	Michaná políwka s hřibky pro 12 oſob	11
23.	Mozečkowá políwka pro 8 i 12 oſob	—
24.	Ta ſamá políwka s nadiwanýma žemličkama	12
25.	Políwka z houbiček pro 6 oſob	13
26.	Smažený hráſſek do políwky pro 8 oſob	—
27.	Zelená políwka z jarních bylinek (Kräuterſuppe)	—
28.	Políwka ze zemčat	14
29.	Knedlíčky z howězího tuku do políwky	—
30.	Knedlíčky ze ſlaniny (Speckknödeln) do políwky pro 8 oſob	15
31.	Knedlíčky z jehněčích plíček do políwky	—
32.	Smažená michaninka do políwky	16
33.	Knedlíčky z kapouna neb ze ſlepice do políwky	—

Číſlo Str.

34. Krupičné knedlíčky do polívky 17
35. Dobrá tlučená polívka —
36. Knedlíčky z jatýrek od kuřat do polívky . . 18
37. Knedlíčky míchané do polívky 19
38. Jiné míchané knedlíčky pro 8 oſob . . —
39. Míchané knedlíčky s račími ocáſky . . . —
40. Vařená buchta (Pudding) do polívky . . 20
41. Jiná vařená buchta do polívky . . . . —
42. Miſſeninka do žluté polívky 21
43. Jiná miſſeninka do polívky 22
44. Jiná miſſeninka do žluté polívky . . . . —
45. Jeſtě jiná miſſeninka do žluté polívky . . —
46. Jeſtě jedna miſſenina 23
47. Miſſeninka makronkowá . . . . . —
48. Vařená buchta z wepřowého maſa do polívky 24
49. Zawařená žemlička do polívky 25
50. Roſol polívkowý, kteréhо ſe zimního času na ceſtě použíti může, a který w domě wždy dobrý a obzwláſtě pro nemocné užitečný jeſt 25
51. Switečky z wepřowé pečeně 27
52. Switečky z pečených kuřat neb kapounů . 28
53. Switečky ze zemčat . —
54. Switečky krupičné . —
55. Nejžowé knedlíčky . . 29
56. Switečky kapuſtowé . —
57. Switečky mozečkowé . —
58. Knedlíčky z raků a jater 30
59. Chlebowé knedlíčky . —
60. Polívka se zeleninou a se ſwítkem pro 8 neb 12 oſob 31
61. Silná polívka . . . 32
62. Žemličkowá polívka . —
63. Chlebowá polívka s klobáſy a jaternicemi . 33
64. Polívka se zemčaty . —
65. Switek do polívky . 34
66. Bawlněná polívka . —
67. Knedlíčky ze zemčat do polívky . . . . . —
68. Oſietky po políwce . —
69. Jiný způſob . . . —
70. Jeſtě jiný způſob . 35
71. Nejže na wlaſký způſob . . . . . —

Pojednání o howězím maſe.

1. Obyčejné howězí maſo 35
2. Duſſené howězí maſo 36
3. Tak nazwaná ſwíčkowá pečeně (Lungenbraten) . . . . . —
4. Swíčkowá pečeně na jiný způſob 37
5. Swíčkowá pečeně jeſtě na jiný způſob . 37
6. Swíčkowá neb jiná howězí pečeně . . . —
7. Řízky ze ſwíčkowé pečeně 38
8. Čerſtwé howězí řízky 39

Rozličné ryby.

Číslo		Str.
1.	Kapr na černo	242
2.	Kapr na černo na jiný způsob	—
3.	Kapr na černo jesstě na jiný způsob	243
4.	Kapr na modro	244
5.	Kapr s dobrou žlutou omáčkou	—
6.	Kapr pečený s kyselou smetanou	—
7.	Kapr marinowaný	245
8.	Kapr smažený	—
9.	Kapr rosolowaný	—
10.	Kapr se sardelema	246
11.	Štika omasstěná	247
12.	Štika s citronowou omáčkou	—
13.	Štika s kyselou smetanou	—
14.	Pečená sstika se sardelema	—
15.	Štika sardelema prostrkaná	248
16.	Štika se sardelowou omáčkou	—
17.	Štika s kyselou sardelowou omáčkou	248
18.	Štika s knedlíčkama	249
19.	Štika s rakama	—
20.	Smažená sstika s mussslema	—
21.	Štika s ústřicema	250
22.	Studená sstika s rosolem (postní aspik)	—
23.	Ježek ze sstiky	252
24.	Losos a pstruzi na modro	—
25.	Losos na hollandský způsob	253
26.	Pečení mnici	—
27.	Pečený ouhoř	—
28.	Marinowaný ouhoř	254
29.	Pečená lupice	—
30.	Owesníčky s omáčkou	255
31.	Piskoři se sardelema	—
32.	Uzená ryba	256
33.	Fassírowaná ryba místo howězího masa	—

Treska (Stockfisch).

1.	Treska omasstěná s křenem	258
2.	Treska s omáčkou	—
3.	Treska smažená	—
4.	Treska se sardelema	257
5.	Treska s hořčicí	258
6.	Treska na hollandský spůsob	—

Žáby, raky, sstneky a mussle.

1.	Smažené žáby	257
2.	Dussené žáby	259
3.	Zadělawané žáby s petruželkou	—
4.	Raci s omáčkou	—
5.	Raci se smetanowou omáčkou	260
6.	Fassírowaní raci s karfiolem	—
7.	Šneci s křenem čili wejmrdou	261
8.	Nadiwaní sstneci	—
9.	Šneci s winní omáčkou	262
10.	Šnečí ocásky	—
11.	Mussle s winem	—

Wejce.

Číslo		Str.
1.	Wejce na francouzský způsob	263
2.	Nadiwané wejce	—
3.	Michané wejce se ſardelema	264
4.	Sazené wejce se ſardelema	—
5.	Wejce s houbama	—
6.	Nadiwané wejce na jiný způsob	—
7.	Michané wejce s hřibkama	265
8.	Nadiwané wejce s rakama	—
9.	Switek z wajec s houbama	265
10.	Wejce se sladkou ſmetanou	266
11.	Wejce s kyſelou ſmetanou	267
12.	Houbowec	—
13.	Houbowec se zemčátky	268
14.	Michané wejce s okurkama	—
15.	Amuletky se ſardelema	269
16.	Michané wejce s rakama a ſſparglema	—

Moučná jídla a nákypy.

(Oddělení druhé.)

1.	Dobré knedlíky tak nazwané Litické	270
2.	Knedlíčky we ſmetaně	—
3.	Žemlowá buchta s hrozinkama	271
4.	Nudle s rakama	—
5.	Smažené nudle	272
6.	Nudle we ſmetaně	—
7.	Smaženec (Schmorn) z mouky	273
8.	Smaženec ze žemličky	—
9.	Třeſſňowec	—
10.	Bublanina ſſweſtkowá	—
11.	Zelníky	274
12.	Zelné ſwitky	—
13.	Zelné ſlejſſíky	275
14.	Turecký turban	—
15.	Wandličky rakowé	276
16.	Pečená jablka	277
17.	Roſſičky se ſſató	—
18.	Jablka w županu	—
19.	Rakowé ſſtrudle	278
20.	Nákyp čokoládowý	—
21.	Krém	279
22.	Twarohowé knedlíky	—
23.	Twarohowé ſlejſſíky	279
24.	Buchtičky s krémem	280
25.	Krém wanilowý	—
26.	Káwowý krém	—
27.	Poſtní jídlo z flíčků	281
28.	Štrudličky z nudlowého těſta	—
29.	Nudle s jablkama	—
30.	Krupičný nákyp s mandlema	282
31.	Switek z mrkwe	—
32.	Jídlo oplatkowé	283
33.	Flíčky s rakama	—
34.	Wálená ſſtrudle s jablkama	284
35.	Rakowý nákyp	—
36.	Polenta	285
37.	Nudle s mandlema	—
38.	Nákyp zemčatowý	—
39.	Nákyp z amoletek	—
40.	Piſſkotowý nákyp s mandlema	286
41.	Nákyp chlebowý	287
42.	Mandlowý nákyp s twrdými žloutky	—

Číslo		Str.
43.	Buding se ſágem	287
44.	Smažené žemličky	288
45.	Switek z wina	289
46.	Nákyp ſſpenátowý	—
47.	Krém s rumem nejméně pro 12 oſob	—
48.	Rakowý buding	290
49.	Zemčata s wejcema	—
50.	Lité zelničky	291
51.	Nákyp z kaprowého mléčí	—
52.	Žemličkowé jídlo s rumem	292
53.	Hrachowé liwanečky	—
54.	Krupičné knedličky w krému	293
55.	Rejže s jablkama	—
56.	Meruňkowá pěna	—
57.	Piſſkoty se zawařeninkou	294
58.	Nakyp jablkowý s piſſkotama	—
59.	Poſtní topinky	295
60.	Pečený krém	—
61.	Zelniky bez kwaſnic	296
62.	Nákyp z rejžowé krupice nebo z mouky	297
63.	Nákyp z neloupaných mandlí	—

Jeſſtě některá poſtní jídla.

1.	Karbanátky a klobáſky z kapra	298
2.	Miſſeninka z ryb	—
3.	Switek ze ſuchých hub	299
4.	Rači kobližky	—
5.	Wandličky rakowé	300
6.	Wandličky rakowé z krupice	—
7.	Wařený ſwitek ze ſſtiky	—
8.	Kobližky ze zemčat	301
9.	Zemčata s hříbkama	—
10.	Buding ze ſſpenátu	302
11.	Smaženec (Schmorn) s wanil. ſmetanou	—
12.	W páře wařená buchta se ſſató	—
13.	Krapličky s kaprowým mlíčím	303
14.	Zemčatowé ſlejſſky	303
15.	Zemčatowé knedliky	304
16.	Lité ſſtrudle se ſmiſſeninkou	—
17.	Malé třené knedličky s račími ocáſky	305
18.	Nákyp ze ſſató	—
19.	Wařená buchta se ſlanečkem (Häring)	306
20.	Twarohowé koblihy	—
21.	Wařená buchta z rejže	—
22.	Jiný buding z rejže	307
23.	Žemlowý buding	308
24.	Smažený twaroh z raků	—
25.	Smažení raci	309
26.	Pečené řízky z loſoſa	310
27.	Zajíc z ryb	—
28.	Jablkowé koblížky	311

Dorty, roſoly a rozličné drobnůſtky.

1.	Dort piſſkotowý	312
2.	Dort čokoládowý	—
3.	Dort mramorowý	313
4.	Dort máſlowý nebo liſtkowý	—
5.	Jiný máſlowý dort	313
6.	Dort rybízowý	314
7.	Dort roſolowaný	—
8.	Dort mandlowý	315
9.	Dort z nudlí	—

Číslo		Str.
10.	Dort z kořeni	316
11.	Anyzowé precličky	—
12.	Michané kobližky	—
13.	Citrowé hromádky	317
14.	Citronowý led neb loučky	—
15.	Jiné loučky z mandli	—
16.	Precličky z pistácií	—
17.	Hnědé (brunaté) mandlowé obloučky	318
18.	Smažené mandle	—
19.	Mandlowé hubinky	—
20.	Mandlowé ſuchary (Zwieback)	319
21.	Cukrowané mandle	—
22.	Roſol cukrowý	—
23.	Roſol z wiſſni	320
24.	Meruňky w roſolu	—
25.	Miſſeňſká jablka w roſolu	—
26.	Roſol pomerančowý	321
27.	Roſol z kořeni	322
28.	Michaný ſalát	—
29.	Sladký michaný ſalát	323
30.	Salát z miſſeňſkých jablek	—
31.	Salát z hruſſek	324
32.	Salát řeřichowý	—
33.	Salát wlaſký	—
34.	Salát celerowý	325
35.	Salát zelný	—
36.	Salát ſſweſtkowý	—
37.	Salát z hláwkowého zeli	—
38.	Jiný ſalát z miſſeňſkých jablek	—
39.	Nákyp jablkowý	326
40.	Šato	—
41.	Čokoláda	—
42.	Káwa (kafé)	327
43.	Citronowá woda (limonada)	328
44.	Mandlowé mléko	—
45.	Punš	328
46.	Rybizowá ſſťáwa	329
47.	Rybizowá zawařeninka	—
48.	Malinowá zawařeninka nebo ſſťáwa	—
49.	Třeſſňowá ſſťáwa	330
50.	Owoce w páře wařené	—
51.	Wiſſně zawařené	331
52.	Wiſſně w octě nakládané	—
53.	Meruňky w cukru nakládané	332
54.	Zawařené ſſipky	—
55.	Nakládané okurky na zimu	—
56.	Zmrzlina čokoládowá	333
57.	Zmrzlina z jahod	—
58.	Zmrzlina z wanilie	334
59.	Zmrzlina z citronu	—
60.	Zmrzlina z wiſſni	—
61.	Zmrzlina z punſſe	—
62.	Kterak ſe má led připrawowat a zmrzlina dělat	335
63.	Kterak ſe cukr čiſtí a k rozličným wěcem připrawuje	—
64.	Bílý cukr na okráſſlení dortů	336
65.	Cukr wſſelijakých barew	—
66.	Hořčice (Senf)	337
67.	Rači máſlo	—
68.	Šato ze ſliwowice	338
69.	Studené ſſato s arakem	—
70.	Třená buchta bez ſmetany	—
71.	Jak hrubý cukr připrawowat a barwit	339

Číslo		Str.
72.	Jak cukr čistit a jak w sstáwu připrawit	340
73.	Mandlowé hubinky	341
74.	Zajíc neb had z cukru	—
75.	Dortičky žloutkowé	342
76.	Zawařeninka meruňkowá	—
77.	Rybíz nakládaný w octě	—
78.	Jablkowá zawařeninka	343
79.	Šípkowá zawařeninka	—
80.	Celtličky s kořením	344
81.	Fialkowý rosol	345
82.	Citronáda w cukru zawařená	—
83.	Dobré koláčky	346
84.	Žemličkowé řízky se sardelema	346
85.	Nadíwaná cibule	347
86.	Žemličky se sekanýma játrama	348
87.	Žemličky se slukami (Schnepfen)	—
88.	Císařský nákyp	349
89.	Salát z mrkwe	—
90.	Jak se dělá rejžowá mouka a krupice	350
91.	Ječná mouka	351
92.	Jak houby sussit	—
93.	Jak zelený hrássek na zimu zachowat	352
94.	Jelítka z husí krwe	353
95.	Jak se maso k uzení nakládá	—

Jaternice, klobásy, jelita a mozečkowé jelítka.

1.	Jaternice	353
2.	Jelita	354
3.	Klobásy	355
4.	Klobásky mozečkowé	—

Jesstě některé potřebné přípravy.

Rozličné mísseninky . . . . . 356—357
Rozličné máslo . . . . . 357—358

Přídawek některých užitečných wěcí.

1.	Kterak kuchyňské nářadí držet, aby zůstalo wždy čisté	359
2.	Jak se připálená smetana opět naprawí	361
3.	Jak máslo nakládat, přewářet a solit	—
4.	Jak se mají wejce ukládat, aby se nepokazily	362
5.	Jak se zmrzlé wejce nebo jablka zase naprawí	363
6.	Když se kuchařka spálí nebo opaří	—
7.	Když se kuchařka uhodí neb uskřípne	—
8.	Když se kuchařka řízne, sekne neb jinak raní	364

Ponaučení, kterak se jídla při menssích i wětssích tabulích po sobě dáwati mají 366
Několik příkladů, jak se má w postní dny tabule zřídit 368

REGIÆ BIBLIOTHECÆ PRAGEN.

Číslo Str.

9. Na rossti pečené howězí maso (Roſtbraten) . 39
10. Gulaš (Gulaſchfleiſch) 40
11. Howězí maso se zázworem . . . . . —
12. Karbanátky ze swíčkowé pečeně 41
13. Howězí řízky se zemčaty 41
14. Howězí řízky se ſardelemi 42
15. Gulaš na jiný způſob —
16. Faſſírowané roſtbráte 43

Omáčky k howězímu maſu.

1. Omáčka cibulkowá . 44
2. Omáčka polſká . . —
3. Omáčka okurkowá . —
4. Omáčka ſardelowá . 45
5. Omáčka koprowá . . —
6. Křen ſmetanowý . . —
7. Křen políwkowý . . —
8. Křen kyſelý 46
9. Studená kyſelá omáčka . . . . . —
10. Omáčka z kerblíku (Kerbelkraut) . . . —
11. Omáčka ſardelowá bez octa . . . . . —
12. Omáčka s kyſelou ſmetanou . . . . . —
13. Nakládání červené řepy 47
14. Nakládání okurek . . —
15. Jak ſe nakládají okurky na zimu 47
16. Jak ſe nakládají ryzce k howězímu maſu . . 48
17. Omáčka ſtudená . . 49
18. Jiná ſtudená omáčka 50
19. Studená omáčka ku zwěřině . . . . . —
20. Žlutá cibulowá omáčka . . . . . —
21. Hnědá koprowá omáčka 51
22. Dobrá cibulowá omáčka s winem . . . —
23. Nakládaná michanina k howězímu maſu —
24. Bruſinky (Preiſelbeeren) zawařené w octě 52

Zeleniny.

1. Kadeřník (Braunkohl) s klobáſou 53
2. Bažant se ſladkým zelím . . . . . —
3. Nadiwané brukwe (kerluby, Kohlrabi) . . —
4. Zelený hráſſek se ſmaženými kuřaty . . . 54
5. Nadiwaná kapuſta . —
6. Špenát se ſmaženými žemličkami 55
7. Mrkwička se ſmaženým wemenem . . . 55
8. Karfiol s kuřátky . . —
9. Brukwe (kerluby, Kohlrabi) s jehněčím maſem 56
10. Kapuſta s faſſírowanými karbanátky . . —
11. Chřeſt, ſſpargel (Spargel) 57
12. Kyſelé zelí s wepřowou pečínkou . . . —

Číslo		Str.
13.	Zelené boby (fazole) s jehněčím masem	58
14.	Řepa s wepřowým masem	—
15.	Kapusta s uzeným jazykem w páře wařená	59
16.	Karfiol w krému pro 8 osob	60
17.	Kapusta s fassem pro 8 osob	—
18.	Fassírowaná kapusta na jiný způsob pro 8 osob	61
19.	Karfiol we fassi pro 8 osob	63
20.	Michaninka ze zelených wěcí pro 8 i 12 osob	64
21.	Fassírowaná kapusta s rejží	65
22.	Nadiwaná neb fassírowaná kapusta na jiný způsob	66
23.	Karfiol omasstěný	—
24.	Fassírowané sladké zelí	67
25.	Pečené kyselé zelí	68
26.	Měsíčné řetkwičky	68
27.	Bílá řepa čili wodnice (Wasserrübe)	69
28.	Nadiwané okurky	71
29.	Michaninka ze zelenin	72
30.	Kolník s wepřowým masem	—
31.	Špargle místo zeleného hrásku	73
32.	Zelený hrášek s mrkwičkou	74
33.	Kapusta s rejží w páře wařená	75
34.	Karbanátky neb klobásky z kapusty	76
35.	Michané karbanátky s kapustou	77
36.	Kolník s kaštanama	—
37.	Špenát we formě	78
38.	Krájená kapusta	—
39.	Kapustowá poupata s rakama	79
40.	Bílá řepa čili wodnice na kyselo	80
41.	Mrkew s kaštanama	—

Zadělawaná jídla.

1.	Kuřátka s knedlíčkama	81
2.	Kuřátka se hříbkama	82
3.	Kuřátka s celerem	—
4.	Kapoun s mussílema	83
5.	Kapoun s ouhořem	—
6.	Kuřátka se žampionama	—
7.	Kuřátka s rajskými jablkama	84
8.	Kuřátka s rejží	—
9.	Telecí maso s kminem	—
10.	Telecí dussené maso	—
11.	Kapoun s lanýžema (kartofle, Trüffeln)	85
12.	Jehněčí neb skopowá kejta s kyselou smetanou	85
13.	Dussená holoubata	—
14.	Fassírowaná kejta	86
15.	Na rožni pečený jazyk s omáčkou	87
16.	Jazyk s polskou omáčkou	—
17.	Wepřowá hlawa	88
18.	Kuřátka na spěšný způsob	—
19.	Kuřátka s dobrou žlutou omáčkou	—
20.	Swíčkowá pečeně s omáčkou	—

Číslo		Str.
21.	Telecí hlawička s frykasem (podpoussťkou)	89
22.	Drsťky	—
23.	Spaňhelské ptáčky	90
24.	Nadiwané žemličky	—
25.	Wepřowé maso na piwě	91
26.	Telecí řizky se sardelemi	—
27.	Malé řizky ze studené telecí pečeně	93
28.	Telecí řizky se sšnekowou nádiwkou	—
29.	Telecí řizky se smrženi	—
30.	Sekanina z telecí pečeně	94
31.	Telecí řizky s winem	—
32.	Telecí řizky s kyselou smetanou	95
33.	Telecí řizky se sardelí	—
34.	Klobáſky neb karbanátky ze studené pečeně	—
35.	Jiterničky z mozečku	96
36.	Nadiwané telecí řizky	—
37.	Řizky w papiru	97
38.	Telecí kejta s celerowou omáčkou	—
39.	Telecí kejta se smetanou	98
40.	Pečené telecí hrudí s omáčkou	—
41.	Hrussky nebo jablka z telecího masa	99
42.	Jaterné knedlíčky	100
43.	Holubi s bílou omáčkou	—
44.	Kuřata na turecký způsob	—
45.	Fassírowaná kejta z wepřowiny	101
46.	Kuřata s račím konsumé	101
47.	Dussené telecí játra	102
48.	Telecí plíce	103
49.	Telecí plíce na jiný způsob	—
50.	Pečené osrdí	104
51.	Telecí okruží s frykasem (podpoussťkou)	105
52.	Telecí okruží se smetanou	—
53.	Fassírowané kuřata neb kapouni	—
54.	Fassírowaná kachna	107
55.	Kuřátka neb kapoun se sšnekama	108
56.	Fassírowaná kejta s bílou omáčkou	109
57.	Kuřata s kyselou smetanou	—
58.	Telecí hrudíčko se sšpaňhelskými ptáčky	110
59.	Nadiwané hrudíčko s rakama	—
60.	Telecí kejtička	111
61.	Howězí jazyk na rožni pečený	112
62.	Michaninka (Ragout) s kuřecima hřebinkama	—
63.	Zawinuté telecí řizky	113
64.	Telecí játra se slaninou (sšpekem)	115
65.	Howězí jazyk s winem	116
66.	Zadělawané wemeno	—
67.	Sekaninka z wemena	117
68.	Skopowé maso se zemčátkama (Erdäpfeln)	—
69.	Skopowé maso se sšnekowou omáčkou	118
70.	Dussené skopowé hrudíčko	—

Číſlo Str.

71. Skopowé hrudíčko se ſmetanou . . . 119
72. Zadělávané kůzlátko . . . . . —
73. Přední čtwrtka od kůzlátka se ſſparglema a ſmržema . . 120
74. Přední čtwrtka od kůzlete s citronowou omáčkou 120

Zwěřina.

1. Černá zwěřina . . 121
2. Zadělávaná zwěřina 122
3. Diwoká kachna . . —
4. Duſſené koroptwe . 123
5. Malé ptáčky s omáčkou . . . . . —
6. Malé ptáčky w županu . . . . . —
7. Zadělávané drozdy neb kwíčaly . . . 124
8. Karbanátky ze zajíce 125
9. Sekaninka ze zajíce —
10. Zaječí předek zadělaný na černo . . . 126
11. Zaječí předek na jiný ſpůſob 127
12. Duſſené bažanti neb koroptwe 127
13. Karbanátky z bažantů neb koroptwí . 128
14. Sekaninka z bažantů neb koroptwí . 130
15. Bažant na zwláſſtní způſob 132
16. Studený zajíc, bažant, koropotwe, ſrnčí a jelení pečeně . —
17. Máſlowé paſſtičky s koroptwemi . . . 133
18. Tuhá paſſtika se zajícem 134
19. Tuhá paſſtika z huſy 136

Moučná jídla a nákypy.

1. Nákyp (Auflauf) z jablek 137
2. Nákyp z howězího tuku (morku) . . . —
3. Spěſſný nákyp z jablek 138
4. Dobrý nákyp se ſmaženou žemličkou . . —
5. Jiné jídlo ze ſmažené žemličky. 139
6. Žemličkowé nadiwané liwanečky . . . —
7. Moučné liwanečky . —
8. Nákyp z twrdých žloutků 140
9. Žličky se ſſunkou . —
10. Lité ſmažené ſſtrudle —
11. Tažená ſſtrudle s jablkama 141
12. Nákyp piſſkotowý . —
13. Nákyp z miſſeňſkých jablek 142
14. Nákyp z káwy (kafé) —
15. Buding s čokoládou —
16. Wařící jitničky (brennheiße Würſte) 143
17. Buding . . . . . —
18. Wěnec z páleného těſta 144
19. Nákyp z rejže . . . 145
20. Nákyp ze ſtrouhaného těſta . . . . . —
21. Nákyp z kapaného těſta . . . . . —

Číslo		Str.
22.	Nákyp s račím máslem	146
23.	Dortowé mandličky se sſatú	—
24.	Knedlíky se ſlaninou (ſſpekem)	147
25.	Žemličkowé řízky s howězím tukem	—
26.	Žemličkowý ſwítek s powidlama	148
27.	Smažené nudle nebo rejže	—
28.	Buding s uzeninou	149
29.	Krupičné wěnečky s krémem	—
30.	Nákyp kaſſtanowý	150
31.	Citronowá pěna	—
32.	Nákyp z kyſelé ſmetany	151
33.	Jiſſkowý nákyp	—
34.	Krém s cukrowinkami	153
35.	Nákyp z wařeného citronu	154
36.	Moučný nákyp s čokoládou	—
37.	Nákyp čokoládowý pro 12 oſob	155
38.	Čokoládowý krém s rejží	156
39.	Strakatý nákyp pro 12 oſob	157
40.	Morawſký čokoládowý nákyp	—
41.	Swítek mandlowý	158
42.	Buding žemličkowý	—
43.	Turecké knedličky pro 6 oſob	159
44.	Rejže se ſſunkou	160
45.	Jiný buding s uzeninou	—
46.	Špaňhelſké wětry se sſatú	—
47.	Bílkowé wěnečky se sſatú	161
48.	Piſſkoty se sſatú	—
49.	Zapálené jídlo	162
50.	Meridon z raků	—
51.	Nákyp z praženého cukru	163
52.	Taſſky s twarohem	—
53.	Nudle s twarohem	164
54.	Nákyp z krup	—
55.	Citronowé sſatú	165
56.	Nadiwaný mandlowý nákyp	—
57.	Merunkowý nákyp w plamenu	166
58.	Jablkowec	—
59.	Nákyp se ſmaženými nudlemi	167
60.	Amoletky s jablkama	—
61.	Malinowá pěna	168
62.	Rejže s jelitama	—
63	Čokoládowý buding s winní pěnou pro 6 oſob	169
64.	Rejžowý nákyp s nadiwanýma jablkama	—
65.	Nákyp twarohowý	170
66.	Nákyp s piſſkotama neb wanilowýma hubinkama pro 12 oſob	171
67.	Nudlowý nákyp s čokoládou pro 12 oſob	—
68.	Nákyp ſtudený	172
69.	Nákyp z mandli	—
70.	Nákyp ze ſtrouhaného chleba	173
71.	Žemličky s powidlama	—
72.	Schůdky se sſatú	—
73.	Nákyp zemčatowý	174
74.	Jiný žemlowý buding	—
75.	Sněhowý kopeček	—

Pečité.

Číslo		Str.
1.	Howězí pečeně	176
2.	Nakládaná telecí kejta	—
3.	Husy a kachny	—
4.	Kapoun se sardelema	—
5.	Zajíc	—
6.	Koroptwe a bažanti	177
7.	Srnčí hřet a kejta	—
8.	Pečené sluky (Schnepfen)	—
9.	Pečené kwíčaly	178
10.	Pečený tetřew	—
11.	Smažená kuřata	—
12.	Pečený kopan s nádiwkou	179
13.	Jelení hřbet se smaženou žemličkou	—
14.	Špikowané (slaninou prostrkané) kuřátka neb holubi	180
15.	Skopowá kejta na způsob zwěřiny	—
16.	Telecí kejta se slaninou	—
17.	Uzený howězí jazyk a ssunka	181
18.	Zajíc bez octa	—
19.	Pečený mladík (Märzhase)	182
20.	Jadeček z beránka neb kůzlete	—
21.	Skopowá kejta se zemčátky	183

Kosoly (huspeniny, Sulzen).

1.	Kosol z telecí hlawičky a nožiček	183
2.	Kosol z citronů neb pomerančů	184
3.	Kosol z káwy (kafé)	185
4.	Kosol z wanilie	—
5.	Kosol z čokolády	186
6.	Kosol řeřichowý	186
7.	Michaný kosol	187
8.	Kadiwaný (fassirowaný) kapoun w kosolu	—
9.	Rizky ze studených kuřat neb kapounů	190
10.	Kosol ze selátka	—

Saláty.

1.	Andywie	192
2.	Chmeliček	—
3.	Sladký salát	—
4.	Michaný salát	193
5.	Smažený salát	—
6.	Salát mrkwičkowý	—
7.	Salát zemčatowý se slaneckem	193
8.	Smažené ssweistky	194
9.	Smažené jablkowé wenečky	—
10.	Michaný zemčátkowý salát	—

Dorty.

1.	Černý chlebowý dort	195
2.	Bílý mandlowý dort	196
3.	Wěncowý dort z mandli	—
4.	Dobrý skládaný dort	197
5.	Pražený dort	—
6.	Linecký dort	198

Číslo Str.
7. Piſſkotowý dort se zawařeninkou . . . 198
8. Černý chlebowý dort na jiný způſob . . 199
9. Linecký dort na jiný způſob . . . . . —
10. Jemčatowý dort . . 200
11. Černý dort se zawařeninkou . . . . —
12. Janowſké kwadrátky . . . . . —

Koláčky a rozličné pamlſky.

1. Německé koláče . . 201
2. Koláče z bílků . . . 202
3. Koláče ze žloutků . —
4. Lotowé koláče . . 203
5. Dobrý twarohowý koláč . . . . . —
6. Hannowerſké koláče —
7. Spěſſné rohlíčky . 204
8. Swédſký chlebíček . —
9. Mandlowé trubičky . 205
10. Čokoládowé oplatky —
11. Skořicowé trubičky . 206
12. Malinké ſuchary (Zwieback) . . . . —
13. Dobrá buchta . . . —
14. Mouřenín benátſký . 207
15. Lehká buchta (Kugelhupf) . . . . . —
16. Máſlowé těſto (Butterteig) . . . . . —
17. Pokroutky z hořkých mandli 208
18. Zázwor . . . . . —
19. Maſopuſtní koblihy s bílými okolky . . —
20. Jiné koblihy . . . 209
21. Maſopuſtní ſſiſſky . 210
22. Boží miloſti . . . —
23. Chleba s máſlem . 211
24. Mandlowé wěnečky . —
25. Ocukrowané kaſſtany, pomeranče nebo datle 212
26. Cukrowá ſſunka . . —
27. Mandlowé obloučky —
28. Mandlowé obloučky na jiný způſob . . 213
29. Kunětické preclíčky . —
30. Španělſké wětry s mandlema . . . . —
31. Mandlowé kobližky s rybízem 214
32. Křehké preclíčky s anýzem . . . . . —
33. Koláčky s kořením . 215
34. Welikonoční mazance —
35. Obyčejné preclíčky ku káwě . . . . . —
36. Kmínem ſypané rohlíčky k piwu . . . 216
37. Martinſké rohlíky (podkowy) . . . . —
38. Piſſkoty a mandlowý chlebíček 217
39. Hořké pokroutky . . 218
40. Zázworek . . . . . —
41. Španělſké wětry se zawařeninkou . . . —
42. Wanilowé hubinky . 219
43. Čokoládowé wěnečky neb hubinky . . . —
44. Meruňkowé preclíčky 220
45. Ledowé kobližky . . —
46. Marcipánky . . . —
47. Suchárky (Zwieback) k winu 221
48. Hnědé mandlowé koláčky . . . . . —
49. Dobré preclíčky . . —
50. Jiné dobré preclíčky 222

Číslo Str.
51. Marcipánky na jiný způsob 222
52. Mandlowé tassky . 223
53. Zawinuté pissotowé těsto . . . . . —
54. Pissoty nazwané „noc a den“ . . . 224
55. Zajíc z třeného těsta —
56. Celtličky z kořeni . 225
57. Anýzowé kornoutky . —
58. Cukrowá zemčátka . 226
59. Kořalkowé wěnečky —
60. Důlkowé koláčky . —
61. Mandlowé trubičky . 227
62. Čerstwé suchárky . —

Ledy rozličných barew.

1. Bílý led 247
2. Žlutý led 228
3. Černý led . . . . —
4. Skořicowý led . . —
5. Jahodowý led . . 228
6. Růžowý led . . . —
7. Nápisy na sladké rosoly . . . . . —

Nádivky do koláčů, buchtiček a koblih.

1. Powidla ze sliw . . 229
2. Mák . . . . . —
3. Twaroh . . . . . —
4. Hrozinkowé powidla 230
5. Cukrowá jissa . . —
6. Sníh . . . . . —

Postní jídla.

Políwky.

1. Políwka z línů na způsob howězí . . 231
2. Políwka z kapra jako z jaternic . . . . —
3. Obyčejná rybí políwka 232
4. Bílá rybí políwka . —
5. Hnědá rybí políwka s knedlíčkama . . . —
6. Políwka z raků . . 233
7. Políwka ze žab . . 234
8. Sparglowá políwka se swítkem . . . . —
9. Čočkowá políwka . 235
10. Hrachowá políwka . —
11. Krupičná políwka . —
12. Piwní políwka . . 236
13. Winní políwka . . —
14. Piwní políwka s chlebem (tak nazwaná gramatyka) . . . 236
15. Zemlowá políwka na způsob krupowky (Gerstel) 237
16. Postní políwka z rozličných kořínků . . —
17. Dussená políwka s postní míssenínkou . 238
Prwní míssenínka . 239
Druhá míssenínka . —
Třetí míssenínka . . —
18. Žlutá políwka s rosolem 240
19. Políwka s michanýma knedlíčkama . . —
20. Petruželowá woda . 241
21. Hrachowá políwka se swítečkama . . —