

D b s a h.

Rozdělení první masýte krmě.

I.

Rozličného způsobu poljwky.

Nro.		Strana
1.	Obyčejnj z masa poljwka = = =	17
2.	Barewná poljwka z rewj	18
—	Barewná zstiwá poljwka = = =	18
3.	Bjla rylazrowaná rewjwá poljwka =	19
4.	Dylinkowá poljwka neb krajtl = =	20
5.	Erteplowá poljwka = = = = =	21
6.	Máslowé nuky do poljwky = = =	22
6.	Z bjtku péna = = = = = = =	22
7.	Knedljčky ze slevičich prstčel do poljwky	23
8.	Poljwka z setřeně munsdenil neb panadt	24
9.	Z tlucené slepice poljwka = = = =	25

II.

Rozličného způsobu knedljky.

10.	Knedljky z wzeného masa neb sfunky =	26
11.	Z telečých gater knedljky = = = =	27

D b s a h.

Rozdělení první masýte frmě.

I.

Rozličného způsobu poljwky.

Nro.		Strana
1.	Obyčejnj z masa poljwka = = =	17
2.	Barenná poljwka z rewj	18
—	Barenná zefu wá poljwka " " =	18
3.	Bjla rylazrowaná rewj wá poljwka =	19
4.	Dylintowá poljwka neb krajtl = " "	20
5.	Erteplowá poljwka = = " " "	21
6.	Máslowé nuky do poljwky = " "	22
6.	Z bilku péna " = = = = " "	22
7.	Knedljčky ze slevičich prsněl do poljwky	23
8.	Poljwka z ferřeně mundsemel neb panádt	24
9.	Z tlucené slepice poljwka = " " =	25

II.

Rozličného způsobu knedljčky.

10.	Knedljky z wzeného masa neb sfunky =	26
11.	Z telečých gater knedljky " = = " "	27

Nro.	Strano
90. Frykajzrowaná kufátka • • • =	87
91. Pečené nadívané holuby = • • =	88
92. Wařený želwý čili šilkruty s cytronowau ššáwau • • = • • • •	89
93. Šilkruty w krowy wařiti = • • • •	90

XI.

Rozličné pastiky.

94. Máslowé těsto • = = • • • •	90
95. Máslowé těsto na giny způsob • •	92
96. Postita z křehkého těsta se šelanaui zvěřinaui • • • • • • •	93
97. Ššičku pastika se šunkau • • •	95
98. Š dráama pastika = • • • •	95
99. Šasse wandličky • • • • •	96
100. Wandličky s šunkau • • • •	97
101. Krém we wandličkách • • • •	97
102. Erseptowé wandličky • • = •	99
103. Šrachowé wandličky = • • •	100
104. Malé pastičky z raku nebo wandličky	100
105. Kenjowá pastika w rářkách • =	102
106. Rakowý melam • • = • =	102
107. Merk w wandličkách na giny způsob	103

XII.

Rozličného způsobu budiny.

108. Anglicko budin se šoda • • •	104
109. Maššění wlašky budin • • • •	106
110. Š kenje budin • • • = • •	107

Nro.	Strano
90. Frykajrowaná kufáтка	87
91. Pečené nadívané holuby	88
92. Wařený želwý čili šilkruty s cytronos wau šťáwau	89
93. Šilkruty w krowý wařiti	90

XI.

Rozličné pastičky.

94. Máslowé těsto	90
95. Máslowé těsto na giny způsob	92
96. Pasticka z křehkého těsta se selanau zvěřinau	93
97. Štíčku pastička se šunkau	95
98. Š dráama pastička	95
99. Hassé wandličky	96
100. Wandličky s šunkau	97
101. Krém we wandličkách	97
102. Erteptowé wandličky	99
103. Hrachowé wandličky	100
104. Malé pastičky z raku nebo wandličky	100
105. Rejzowá pastička w rástách	102
106. Kalowý melau	102
107. Mork w wandličkách na giny způsob	103

XII.

Rozličného způsobu budiny.

108. Anglický budin se šodá	104
109. Mاستيني wlašky budin	106
110. Z rejze budin	107

Nro.		Strana
111.	Budin z plje neb okruzi	107
112.	Budin z rby	108
113.	Erteplowj budin se sfunkau	109

XIII.

Rozličné swjtky a giná gjdla.

114.	Pedwinowj swjtek	110
115.	Z telecých gater swjtek	111
116.	Z raku swjtek	112
117.	Sladky swjtek z nudly	112
118.	Z pečené sstl s omáčkau	113
119.	Nadiwanj mundseml s rakama	114
120.	Nadiwaná mundseml s wysnuéma	115
121.	Morkowj kraple	116

XIV.

Rozličného způsobu salát.

122.	S barwenhyma wegema okrásl. salát	117
123.	Sničkowj salát	118
124.	Herinkowj salát s erteplema	118
125.	Pomerancowj salát s pečené drubečj	118
126.	Sladky salát z mrtwe	119

XV.

Rozličného způsobu kyselé sulcy.

127.	Sulcowaná wepřowá hlawa	120
128.	Sulcowaný podswjnce	122

Nro.		Strana
111.	Budin z plje neb okruži	107
112.	Budin z rňby	108
113.	Erteplowň budin se sšunkau	109

XIII.

Rozličné swjtky a giná gidla.

114.	Pedwinowň swjtek	110
115.	Z telecých gater swjtek	111
116.	Z raku swjtek	112
117.	Sladky swjtek z nudly	112
118.	Z pečené sšetl s omáčkau	113
119.	Nadiwanň mundseml s rakama	114
120.	Nadiwaná mundseml s wysšněma	115
121.	Morkowň kraple	116

XIV.

Rozličného způsobu salát.

122.	S barweněma wegema okrášl. salát	117
123.	S šučkowň salát	118
124.	Herinkowň salát s erteplema	118
125.	Pomerancowň salát s pečené drubečj	118
126.	Sladky salát z mrtwe	119

XV.

Rozličného způsobu kyselé sulcy.

127.	Sulcowaná wepřowá hlawa	120
128.	Sulcowaná podšwjnce	122

Nro.	Strana
129. Sulcowaný kapaun neb kuře	123

XVI.

Rozličného způsobu sladké sulcy.

130. Entronový sulc	125
131. Cermeno wissitový sulc	126
132. Štalový sulc	126
133. Sulcowané tak nazvané šfodó	127
134. Sulcowaný krém	127

Rozdělení druhé postny kr.ně.

I.

Rozličného způsobu poljwky.

Nro.	Strana
1. Přičerwenalá zostowá poljwka	131
2. Bílá zostowá poljwka z ryby	132
3. Barewná tlučená rybowá poljwka	132
4. Bíla tlučená z ryby poljwka	133
5. Esnekowá poljwka	134
6. Kalkowá poljwka	134
7. Kalkowá poljwka s mlíkem	135
8. Mljičné wandličky w přičerwenalé poljwce	136

Nro.	Strana
129. Sulcowaný kapaun neb kuře	123

XVI.

Rozličného způsobu sladké sulcy.

130. Syronový sulc	125
131. Cervený wissňový sulc	126
132. Bialový sulc	126
133. Sulcowané tak nazvané šodó	127
134. Sulcowaný krém	127

Rozdělení druhé postnj kráče.

I.

Rozličného způsobu poljwky.

Nro.	Strana
1. Přicerwenalá zostowá poljwka	131
2. Bialá zostowá poljwka z rybny	132
3. Barewná tlučená rybowá poljwka	132
4. Bialá tlučená z rybny poljwka	133
5. Esnekowá poljwka	134
6. Rakowá poljwka	134
7. Rakowá poljwka s mlíkem	135
8. Mljičné wandličky w přicerwenalé poljwce	136

Nro.	Strana
9. Z kysel ^é smetany nulk ^y do poljovk ^y	= 137
10. Z amuletku nudle k poljovce	= = = 138
11. Postnj kanabl	= = = = 139
12. Smyšlená čokoládová poljovka	= = 139
13. Sladká poljovka ze smetany	= = = 140

II.

Rozličného způsobu gjdla z wagec.

14. Amulet ^{ky} neb wegce na másle	= = 140
15. Naběhlá amuletka neb kolač z misky	= 141
16. Naběhlá amuletka na giny způsob	= 142
17. Naběhlá amuletka z erceptema	= = 142
18. Zad ^á l ^á wan ^y spargl	= = = = 143
19. Pečené wegce	= = = = = 144
20. Snrečk ^y neb homolk ^y z wagec	= = 144
21. Studené wegce s olegem a octem	= 145

III.

Rozličného způsobu ryby vařiti.

22. Kavra neb gařau koli rybu	= = = 146
23. Dnuřtovaná štika s sardel ^{ema}	= = 147
24. Štiku pecti	= = = = = 147
25. Wyz ^á nu vařiti	= = = = = 148
26. Wyz ^á nu pecti s omáčk ^{au}	= = = 148
27. Klobášk ^y z šneku	= = = = = 149
28. Karbanátle z ryb	= = = = = 150
29. K ^u tu neb jagice z rybowé nádivk ^y	= 151

Nro.		Strana
9.	Z kysel ^é smetany n ^u ky do polj ^o vky =	137
10.	Z amulet ^{ku} nudle k polj ^o vce " " " =	138
11.	Post ⁿ y kanadl " = " = " = " =	139
12.	Sm ^y šlená čokoládová polj ^o vka " " =	139
13.	Sladká polj ^o vka ze smetany " " " =	140

II.

Rozličného způsobu jídla z wagic.

14.	Amulet ^{ky} neb wagic na m ^a šle " " =	140
15.	Nab ^é hlá amulet ^{ka} neb kolač z m ⁱ šy " =	141
16.	Nab ^é hlá amulet ^{ka} na g ⁱ ny způsob =	142
17.	Nab ^é hlá amulet ^{ka} z erteplema =	142
18.	Zad lámavý spargl = " = " = " =	143
19.	Pečené wagic " " = " = " = " =	144
20.	Enreč ^{ky} neb homol ^{ky} z wagic " =	144
21.	Studené wagic s olegem a octem =	145

III.

Rozličného způsobu ryby vařiti.

22.	Kavra neb galkau foli rybu " " " =	146
23.	D ^u š ^t ovaná štika s sardel ^e ma " " =	147
24.	Š ^t iku pecti " " = " = " = " =	147
25.	W ^h ž ⁱ nu vařiti " " " " = " =	148
26.	W ^h ž ⁱ nu pecti s omáčkau " " =	148
27.	Klobásk ^y z šnek ^u " " " " = " =	149
28.	Karbanát ^e z ryb " " = " = " =	150
29.	K ^u tu neb jagice z ryb ^o vě n ^a d ⁱ vk ^y " =	151

IV.

Rozličného způsobu jídla z mávky.

30.	Zajený štrudl se smetanou	• • •	152
31.	Kafový štrudl	• • • • •	153
32.	Kejzový štrudl	• • • • •	154
33.	Štrudl z morfu	• • • • •	155
34.	Zvarohový štrudl	• • • • •	156
35.	S čokoládou štrudl	• • • • •	156
36.	Baborské demšované nudle	• • •	157
37.	Zvarohový nudle se smetanou	• •	159
38.	Erteplové nudle	• • • • •	160

V.

Rozličného způsobu Auflauf.

39.	Auflauf s vanyňi	• • • • •	161
40.	Auflauf ze žloutku	• • • • •	162
41.	Gablkový auflauf	• • • • •	163
42.	Entronový neb pomerančový auflauf		164
43.	Auflauf z raku	• • • • •	164
44.	Auflauf z čokolády	• • • • •	165
45.	Spanhelický chléb	• • • • •	166

VI.

Rozličné maččné z másla krmě.

46.	Štrouby z cukru	• • • • •	167
47.	Na způsob ruže koláčů	• • • • •	168
48.	Wagečník tak nazvaný wolfský křtán		169
49.	Šnekové posťky	• • • • •	170

IV.

Rozličného způsobu gýdla z mačky.

30.	Zajený štrudl se smetanau	• • •	152
31.	Kafový štrudl	• • • • •	153
32.	Kejzový štrudl	• • • • •	154
33.	Štrudl z morku	• • • • •	155
34.	Zwarohový štrudl	• • • • •	156
35.	S čokoládau štrudl	• • • • •	156
36.	Baborské demšované nudle	• • •	157
37.	Zwarohový nudle se smetanau	• •	159
38.	Erteplové nudle	• • • • •	160

V.

Rozličného způsobu Auflaufi.

39.	Auflauf s vanyňi	• • • • •	161
40.	Auflauf ze žloutku	• • • • •	162
41.	Gablkový auflauf	• • • • •	163
42.	Entronový neb pomerančový auflauf		164
43.	Auflauf z raku	• • • • •	164
44.	Auflauf z čokolády	• • • • •	165
45.	Spanhelský chleb	• • • • •	166

VI.

Rozličné maččné z másla krmě.

46.	Šrauby z cukru	• • • • •	167
47.	Na způsob ruže koláčů	• • • • •	168
48.	Wagečník tak nazvaný wolfský křtán		169
49.	Snehové posťky	• • • • •	170

Nro.	Strana
12. Třeme sspeknedlisky na obvozláštmi způsob	28
14. Erteplowé kuedlisky = = = = =	29
15. Dbyčegué třene kuedlisky s mundsem =	29

III.

Rozličné sosy neb omáčky.

16. Frykaj = = = = =	30
17. Omáčka z zeleného angressu = = =	31
18. Cymbulová omáčka = = = = =	31
19. Galowcová omáčka z zverině = = =	32
20. Ssypkoryá neb wysnuová omáčka = = =	33
21. Kyselá omáčka ze smetanu s kaprtema =	33
22. Sladká omáčka ze smetanu = = =	34
23. Omáčka ze sardetu = = = = =	35
24. Omáčka z ragských gablek = = = = =	35
25. Mandlowy křen = = = = =	36
26. Studená omáčka z bysln = = = = =	36
27. Studená omáčka ze semstu = = = = =	37
28. Studený křen s olegem a octem = = =	43

IV.

Cele kusy hovězího masa, neb pečené na rozličný způsob.

29. Hovězí maso na francouzky způsob =	38
30. Hrudí s křenem obložené = = = = =	40
31. Hubeného kus masa hovězího s wissnowau nebo malinowau glazowau šťáwau	40
31. Glazowau šťáwu neb zofc z masa při- pravowati = = = = =	41

Nro.		Strana
50.	Smažené glazované koblisky	171
51.	Smažené hrusty z reyže	171
52.	Smažené winné mandle se srodó	172
53.	Pečené gablka s winným srodó	173
54.	Smažené zřizky neb koláčky z gablek	174

VII.

Rozličného způsobu dorty.

55.	Chlébový dort	174
56.	Mandlový dort	175
57.	Čokoladový dort	176
58.	Pinzový dort	176
59.	Gablkový dort	177
60.	Dražďanský dort	178
61.	Madinaný dort z máslového těsta	179
62.	Malé bílé dortletky	179

VIII.

Rozličné krémy.

63.	Čtrnonový neb pomerančový krém	180
64.	Krém z čokolády	181
65.	Krém z wanylie	181
66.	Činá příprava krému z wanylie	182
67.	Krém z kafe	183
68.	Mandlový krém	184
69.	Winný krém	185

IX.

Rozličná cukrářská gjdla.

70.	Pinzový chléb pecti	186
71.	Pinzové koláčky	187

Nro.	Strana
50. Smažené glazované koblisky	171
51. Smažené hrusky z reyže	171
52. Smažené winné nudle se srodů	172
53. Pečené gablka s winným srodů	173
54. Smažené zřizky neb koláčky z gablek	174

VII.

Rozličného způsobu dorty.

55. Chlébomý dort	174
56. Mandlový dort	175
57. Čokoladomý dort	176
58. Linzomý dort	176
59. Gablkomý dort	177
60. Draždanský dort	178
61. Nadiwaný dort z máslového těsta	179
62. Malé bílé dortletky	179

VIII.

Rozličné krémy.

63. Citronový neb pomerančový krém	180
64. Krém z čokolády	181
65. Krém z wanylie	181
66. Giná příprava krému z wanylie	182
67. Krém z kafe	183
68. Mandlový krém	184
69. Winný krém	185

IX.

Rozličná cukrářská gjdla.

70. Anizomý chléb pecti	186
71. Anizové koláčky	187

Nro.		Strana
72.	Cokoládové koláčky	187
73.	Žlučené mandlové bocháňky	188
74.	Mandle v rubáři	188

X.

Rozličného způsobu zmrzlinu
(Geirornes)

75.	Zmrzlina z citronu	189
76.	Zmrzlina z wissij	191
77.	Zmrzlina z rybyu	191
78.	Zmrzlina z gahod	192

Nro.		Strana
72.	Čokoládové koláčky * * * * *	187
73.	Člučené mandlové bochánky * * *	188
74.	Mandle v rubáři; * * * * *	188

X.

Rozličného způsobu zmrzlinu (Geirornes)

75.	Zmrzlina z citronu * * * * *	189
76.	Zmrzlina z wissuj * * * * *	191
77.	Zmrzlina z rybzu * * * * *	191
78.	Zmrzlina z gahod * * * * *	192

Nro.	Strana
12. Třene speknedlsky na obzvláštnj způsob	28
14. Erteplowé knedlsky = = = =	29
15. Dbyčegué třene knedlsky s mundsemf =	29

III.

Rozličné sosy neb omáčky.

16. Frykaj	30
17. Omáčka z zeleného angrastu = = =	31
18. Cymbulowá omáčka = = = =	31
19. Galowcowá omáčka z zverině . . . =	32
20. Ssypkorná neb wysnowá omáčka = .	33
21. Kyselá omáčka ze smetany s kaprlema .	33
22. Sladká omáčka ze smetany	34
23. Omáčka ze sardetu = = = =	35
24. Omáčka z ragských gablef =	35
25. Mandlowj křen	36
26. Studená omáčka z byljin	36
27. Studená omáčka ze semstu =	37
28. Studený křen s olegem a octem . . .	43

IV.

Sele kusy howězýho masa, neb pečeně na rozličný způsob.

29. Howězý maso na francauzky způsob .	38
30. Hrudj s křenem obložené = = = =	40
31. Hubeného kus masa howězýho s wissnowau neb malinowau glazowau šťáwau	40
31. Glazowau šťáwu neb zoft z masa při- prawowati = =	41

32.	Zelený klauš; neb tak řečený cymr, nebo kytu s kuraui připrawowan	42
33.	Cerná wařená zvěřina	43
34.	Nalozené maso neb gazky	44
35.	Podswluče nadivati a pecti	45
36.	Škopová kytá s česnekem	46
37.	Zelečy špikovaná a nakládaná kytá	47

V.

Rozličného způsobu waření.

38.	Kapusta s repji na vlastň způsob	48
38.	Duffené barevné kerkuby	49
39.	Nadivané kerkuby	49
40.	Kolmjček w pjwě wařené	51
41.	Kadeřavé zelj s kassau	51
42.	Pečený karkšol s smetanou omáčkau	52
43.	Smáslém špargl a limonowau šťáwau	53
44.	Špenát s hověžj poljwkaui	53
45.	Zelený hrách neb bohaté luskj	54
46.	Mladý wylaupany bohatj hrách s slad- kau smetanau	55
47.	Duffené mlade šjzole s petržely	55
48.	Celer wařený s erceptema	56
49.	Celer se seřtem	57
50.	Artičoky wařené s omáčkau	57
51.	Ercepte se seřtem	58
52.	W octě marnyřrowané a pečené ercepte	59
53.	Hráč s wepřowým masem	59
54.	Čočka s korořtwema	61
55.	Kysele zeli s cybulj a šunkau	61

32.	Zelený kloub; neb tak řečený cymr, nebo kytu s kuraui připravovati	=	=	=	42
33.	Černá vařená zvěřina	=	=	=	43
34.	Nalozené maso neb gazky	=	=	=	44
35.	Podsvoluce nadivati a pecti	=	=	=	45
36.	Škopová kytá s česnekem	=	=	=	46
37.	Teleč spikovaná a nakládaná kytá	=	=	=	47

V.

Rozličného způsobu vaření.

38.	Kapusta s rejší na vlastný způsob	=	=	=	48
38.	Duffené barevné kerkuby	=	=	=	49
39.	Nadivané kerkuby	=	=	=	49
40.	Kolujček w pivě vařené	=	=	=	51
41.	Kadeřavé jely s kassany	=	=	=	51
42.	Pečený karsiol s smetanou omáčkou	=	=	=	52
43.	S máslem spargl a limonou s šťávou	=	=	=	53
44.	Špenát s hovězí polivkou	=	=	=	53
45.	Zelený hrách neb bohaté lusky	=	=	=	54
46.	Mladý vylápaný bohatý hrách s slad- kou smetanou	=	=	=	55
47.	Duffené mlade fazole s petržely	=	=	=	55
48.	Čeler vařený s erteplema	=	=	=	56
49.	Čeler se seřem	=	=	=	57
50.	Artičoky vařené s omáčkou	=	=	=	57
51.	Erteple se seřem	=	=	=	58
52.	W octě marmyrované a pečené erteple	=	=	=	59
53.	Hrách s vepřovým masem	=	=	=	59
54.	Čočka s koprotema	=	=	=	61
55.	Kysele jeli s cibulí a šunkou	=	=	=	61

Nro.	Strana
56. Suché fízole neb ledwinový hrách	62

VI.

Rozličné pečite k okrášlenj zelenjn
nebo gáčeho foli giného wařenj.

57. Pečené roletky z mozku	=	63
58. Z mozku klobásky w máslovém těstě	64
59. Z okruží klobásky	.	=	.	.	.	64
60. Malé gelifka	=	=	=	=	=	65

VII.

Rozličného způsobu zadělávaná gjdla
po domácímu.

61. Grnljrotovaný hovězí gazyl s omáčkou	=	66
62. Na francouzský způsob nadiwaný gazyl	=	67
62. Francouzská nadiwka z telecího masa	=	68
63. Krawské wemeno w omáčce	.	=	.	.	.	69
64. Nadiwané wemeno	.	=	.	.	.	69
65. Nadiwané telecí pljce w řízkách	70
66. Hassi neb nadiwka z pljce	71
67. Pečené telecí gatra s přjcerwenalou omáčkou	71
68. Cele spekové gátra	73
69. Telecí uožítky w entronovém fosu	73
70. Telecí okruží s cybulj a sejrem	74
71. Dbrčegné držítky	74
72. Držítky s procezeným hrachem	75

56.	Suché sýzole neb ledwinový hrách	•	62
-----	----------------------------------	---	----

VI.

Rozličné pečite k okrášlenj zelenjn
nebo gakeho koli giného wařenj.

57.	Pečené roletky z mozku	=	•	•	•	•	63
58.	Z mozku klobásky w máslovém těstě	•	•	•	•	•	64
59.	Z okruží klobásky	•	=	•	•	•	64
60.	Malé gelitka	=	=	=	=	=	65

VII.

Rozličného způsobu zadělávaná gjdla
po domácímu.

61.	Grýltrowaný hovězí gazyl s omáčkou	=	66			
62.	Na francouzský způsob nadiwaný gazyl	=	67			
62.	Francouzská nadiwka z telecího masa	=	68			
63.	Krawské wemeno w omáčce	•	=	=	69	
64.	Nadiwané wemeno	=	=	=	69	
65.	Nadiwané telecí plíce w řízkách	=	•	70		
66.	Hassi neb nadiwka z plíce	•	•	=	71	
67.	Pečené telecí gátra s přícervenalou omáčkou	•	•	=	=	71
68.	Cele spekové gátra	=	=	=	•	73
69.	Telecí nožičky w citronovém sosu	•	•	73		
70.	Telecí okruží s chbuly a sejrem	•	•	74		
71.	Dobrčegné držky	•	•	•	•	74
72.	Držky s procezeným hrachem	•	•	•	75	

VIII.

Rozličného způsobu zadělávané.

73.	Pečené roletky na rožni	• • • •	76
74.	Telečů hlavicka se smetanou a seyrem		76
75.	Telečů gazky s citronovou omáčkou	•	77
76.	Dhystované telečů hrudí s cymbulí	•	78
77.	Zadělávaný kaltaun ginál drobceky s mlade husy neb lachny	• • = •	78
78.	Zadělávané z merku spargly a austry		79
79.	Zadělávané z pečené zbytečné	= •	80
80.	Sekaná telečů pečeně	= • = •	80
81.	Kůzle neb gehně při rawovat	= •	81
82.	Zadělávané telečů masa	• • = •	82
83.	Mladého zajčka y s kuž pecti	• =	82

IX.

Dimokau drubeř připravovati.

84.	Pečená sřikovaná lachna	= • •	83
85.	Pečený sřnep čili cwrčala	= = •	83
86.	Pečené kwjčaly	• • = • • =	84
87.	Wajanta pecti	• • • = • •	85

X.

Krocana, Kapauna a ginau domácíy drubeř pripravovati.

88.	Pečený nadřvaný krocan	• = = •	85
89.	Zbhytky od kapauna neb krocana	• •	87

VIII.

Rozličného způsobu zadělávání.

73.	Pečené roletky na rožni	• • • •	76
74.	Telečů hlavjčka se smetanou a seyrem		76
75.	Telečů gazňky s citronovou omáčkou	•	77
76.	Dhystované telečů hrudj s cymbulj	•	78
77.	Zadělávaný kaltaun ginál droběčky s mlade husy neb kachny	• • = =	78
78.	Zadělávané z morfu špargly a austry		79
79.	Zadělávané z pečené zbytečné	= =	80
80.	Sekaná telečů pečené	= = = =	80
81.	Kůzle neb gehně při rawovat	= =	81
82.	Zadělávané telečů masa	• • = =	82
83.	Mladého jagjčka y s kužj pecti	= =	82

IX.

Dimokau druber připrawovati.

84.	Pečená švikovaná kachna	= • •	83
85.	Pečený šnep čili cwrčala	= = =	83
86.	Pečené kwjčaly	• • = • • =	84
87.	Bajanta pecti	• • = = • •	85

X.

Krocana, kapauna a ginau domácíy druber připrawovati.

88.	Pečený nadřivaný krocan	= = = =	85
89.	Zbhytky od kapauna neb krocana	• •	87