

D b s a h.

Poljwky masyté.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
1. Poljwka černá pro 12 osob	1	17. Duffená poljwka pro 12 osob	7
2. Poljwka bílá pro 6 osob	—	18. Strjčánky pod poljwku	8
3. Poljwka žlutá z rosolem pro 8 neb 12 osob	—	19. Poljwka chlebowá	9
4. Poljwka tlučená pro 8 y 12 osob	2	20. Mjchaná chlebowá poljwka	1
5. Poljwka gaterná pro 8 osob	—	21. Poljwka hnědá (brunatá) s bažantem nyméně pro 12 osob	—
6. Poljwka s mozečkem pro 8 osob	3	22. Mjchaná poljwka s hřibkami pro 12 osob	1
7. Poljwka chlebowá s wegny pro 8 y 12 of.	—	23. Mozečková poljwka pro 8 y 12 osob	12
8. Poljwka s gaternými knedličky pro 8 osob, gater půl libry, tuhu 4 loty	—	24. Za samá poljwka s nasdjwanými žemličkami	—
9. Poljwka s kapaunji knedličky pro 8 osob	4	25. Poljwka z haubiček pro 6 osob	13
10. Poljwka se switkem žemlowým pro 6 y 8 osob	—	26. Smažený hráseček do poljwky pro 8 osob	—
11. Poljwka s krapličkami pro 6 y 8 osob	5	27. Zelená poljwka z garnich bylíněk (Kräutersuppe)	14
12. Poljwka mjchaná ze zelených wěch pro 12 osob	—	28. Poljwka ze zemčat	15
13. Gerštel z krup	6	29. Knedličky z hovězího tuhu do poljwky	—
14. Gerštel žemlowý pro 8 osob	—	30. Knedličky ze slaniny do poljwky (Specknödeln) pro 8 osob	16
15. Gerštel žloutkový	7	31. Knedličky z plíceť gehněčich do poljwky	—
16. Gerštel krupičný	—	32. Smažená mjchaninka do poljwky	17

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
33. Kapounj neb šepičj kne- dličky do poljwky	17	43. Giná misseninka do po- ljwky	23
34. Krupičné knedličky do poljwky	18	44. Misseninka to žluté po- ljwky	—
35. Dobrá tlučená poljwka	—	45. Giná misseninka opět do žluté poljwky	24
36. Knedličky do poljwky z kuřecých gatýrek	19	46. Gestě gedna misseninka	25
37. Knedličky mįchané do poljwky	20	47. Misseninka makronková	—
38. Giné mįchané knedličky pro 8 osob	—	48. Wařená buchta z we- přowého masa do po- ljwky	—
39. Mįchané knedličky s račjmi ocásky	—	49. Zawařená žemlička do poljwky	26
40. Wařená buchta (Bus- ding) do poljwky	21	50. Rosol poljwkový, kte- rý se zymního času na cestě použití může, a wždy w domě dobrý a obzwláštne pař pro nemocné užitečný gest	27
41. Giná wařená buchta do poljwky	—		
42. Misseninka do žluté po- ljwky	22		

Přjdawek ro žličných wěcų do poljwky.

1. Swjtecų z wepřowé pečeně	29	4. Swjtecų krupičné	30
2. Swjtecų z pečených ku- řat neb kapounů	30	5. Regžowé knedličky	31
3. Swjtecų zemčátkowé	—	6. Swjtecų kapustowé	—
		7. Swjtecų mozečkowé	—

Pogednání o howěžm masu.

1. Obýčegné howěžm maso	32	8. Na rostti pečené howěžm maso (Rostbraten)	36
2. Duffené howěžm maso	—	9. Zař nazwaný (Kulasch- fleisch)	37
3. Zař nazwaná swjčková pečeně (Lungenbraten)	33	10. Howěžm maso se zázwos- rem	—
4. Swjčková pečeně na giný způsob	—	11. Karbanátky ze swjčko- wé pečeně	38
5. Swjčková pečeně ges- stě na giný způsob	34	12. Howěžm řizky se zem- čaty	—
6. Swjčková neb howěžm giná pečeně	—	13. Howěžm řizky se sarde- lemí	39
7. Řizky ze swjčkowé pe- čeně	35		

Dmáčky ř howěžmu masu.

1. Dmáčka cibulkowá	39	3. Dmáčka okurkowá	40
2. Dmáčka polská	40	4. Dmáčka sardelowá	—

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
51. Nářyp z kaprového mléčj	255	56. Meruňková pěna	257
52. Žemličkové gjblo s ru- mem	—	57. Piřkoty se zavařenin- kau	—
53. Hrachové limanečky	256	58. Nářyp gablkový s pi- řkotami	258
54. Krupičné knedličky w krému	—	59. Postnj topynky	—
55. Reňže s gablkami	257	60. Pečený krém	259

Seřtě někteřá postnj gjbla.

1. Karbanátky a klobásky z kapra	260	12. W páře wařená buchta se řató	265
2. Rađu z rybn	261	13. Krapličky s mličjm ka- prowjm	—
3. Switek ze suchých hub	—	14. Slenřky zemčatové	266
4. Račj koblížky	262	15. Zemčatové knedle	—
5. Wandličky račové	—	16. Lité řtrudle s rađu	267
6. Wandličky račové z krupice	263	17. Malé třené knedličky s račjmi ocásky	—
7. Wařený switek ze řti- ky (Citerle)	—	18. Nářyp ze řató	268
8. Koblížky ze zemčat	—	19. Wařená buchta se řas- nečkem, (Häring)	—
9. Zemčata s hřjčkami	264	20. Smarohové koblidy	269
10. Buding, (ze řpenátu wařená buchta)	—	21. Wařená buchta z reňže	—
11. Smorn s wanylowau smetanau	265	22. Giný buding z reňže	270
		23. Žemlowý buding	—

Dorty, ředliny (rosoliny) a rozličné drobňůřky.

1. Dort piřkotový	271	14. Cytronový led neb lauč- ky	276
2. Dort řokoládový	272	15. Giné laučky z mandlj	277
3. Dort mramorřromaný	—	16. Precličky z piřtáců	—
4. Dort mářlowý neb řiřt- řový	—	17. Hnědé (brunaté) man- dlowé oblaučky	—
5. Dort mářlowý na gi- ňy řpůsob	273	18. Smažené mandle	278
6. Dort rybřzový	—	19. Mandlowé hubinky	—
7. Dort řulcowaný	—	20. Mandlowé řuchary (cwř- bař)	—
8. Dort mandlowý	274	21. Čukrowané mandle	279
9. Dort z nudlj	275	22. ředlina (rosol) cukro- wá	—
10. Dort z řořenj	—	23. ředlina! z wiřnj	280
11. Precličky anřřowé	—	24. Merunky w ředlině	—
12. Miřhané koblížky	276		
13. Cytronové bromádky	—		

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
25. Missenšká gabika w se- dlině	280	54. Zmrzlina z citronů	292
26. Sedlina pomerančová	281	55. Zmrzlina z wissnj	—
27. Sedlina z kořenj	282	56. Zmrzlina z púnče	293
28. Salát mjchaný	—	57. Kterak se led pripravo- wat a zmrzlina dě- lat má	—
29. Sladký mjchaný salát	283	58. Kterak se cukr musý či- stit, a k rozličným wě- cem pripravit	294
30. Salát z missenškých ga- bleš	—	59. Cukr bílý na okrášlenj dortů	295
31. Salát z brussek	—	60. Cukr wffeligašých ba- rew	—
32. Salát řerichowý	284	61. Račj másto	—
33. Salát wlaššj	—	62. Šatů ze sliwowice	296
34. Salát celerowý	—	63. Studené šatů s arákem	—
35. Salát zelny	285	64. Šřená buchta bez sme- tany	297
36. Salát šwestkowý	—	65. Gaš se hrubý cukr při- prawowat a barwit má	—
37. Šatů	—	66. Gaš se cukr čistit a gašo w ššátawu při- prawit má	298
38. Čokoláda	286	67. Mandlowé hubinky	299
39. Káwa (kafé)	—	68. Zagje neb had z cukru	300
40. Cytronová woda (Li- monada)	287	69. Dortičky žloutkové	—
41. Mandlowé mléko	—	70. Zawařeninka merun- ková	301
42. Púnč	288	71. Rybjž do octa nakládá- t	—
43. Rybjžowá ššátawa	—	72. Gabikowá zawařeninka	—
44. Rybjžowá zawařeninka	—	73. Ššjpkowá zawařeninka	302
45. Malinowá zawařenin- ka nebo ššátawa	289	74. Celtličky s kořenjm	303
46. Šřessňowá ššátawa	—		
47. Wissně zawařené	—		
48. Wissně do octa nakládá- t	290		
49. Merunký w cukru na- kládané	—		
50. Rytičky ššjpkowé	291		
51. Zmrzlina čokoládowá	—		
52. Zmrzlina z gahod	—		
53. Zmrzlina z wanylie	292		

Přidáme k některých užitečných věch.

- | | | | |
|--|-----|---|-----|
| 1. D nádobj a kuchyňškém
nářadj, kterak se wždy
držet má, aby čisté
zůstalo | 303 | 4. Kterak wegce ukládat,
aby se nepokazily | 307 |
| 2. Když se smetana připálj | 306 | 5. Wegce neb gabika zmr-
zlé zase napravit | — |
| 3. D másto, gaš se naklá-
dat, a kterak se přewá-
řet a solit má | — | 6. Když se kuchařka spá-
lj neb opaři | 308 |
| | | 7. Když se kuchařka uhodj
nebo usřjrpne | — |

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
8. Když se kuchačka řízne, sečne, a něgať ranj .	308	14. Gať se maso k uzeni nas kládá	313
9. Gaternice, klobásy, gelita a mozečkové gelitka	310	15. Kenžová mauka a krupice gať se dělät mušy	—
10. Gaternice	—	16. Mauka gečná	314
11. Gelita	311	17. Hauby gať se süssit magj	—
12. Klobásy	312	18. Gať zelený hrášek na zymu zachowat	316
13. Klobásy mozečkové	—	19. Gelitka z husy krmé	—

Gesťtě některé potřebné příprawy.

Rozličné misšeninky.

1. Misšeninka s majoránau	316	3. Misšeninka ze šalwěge	317
2. Maginý způsob	317	4. Misšeninka z dymtánu	—
		5. Misšeninka s hřibky	—

Másto rozličné.

1. Másto žluté	318	4. Másto sardelové	319
2. Másto zelené	—	5. Másto čokoládové	—
3. Másto s bylinkami	—		

Ponaučení,

Kterať gibla při menšich y wětšich tabulich po sobě giti, a se dáwati magj.

Příklad 1. — 2. — 3. —	321	Příklad velké tabule	322
Příklad čtvrtý	322		

Nyni gesťtě několik příkladů, gať se w postnj dny tabule zřidit má.

Příklad první	324	Pořádek, gať se pamlsky na stul stawět magj	327
Příklad druhý	—	Pořádek, gať se při welkých tabulich pečeně stawěti magj	328
Příklad třetí	—	Pořádek, gať se při welkých tabulich pamlsky stawěti magj	329
Příklad čtvrtý	—		
Příklad pátý bez ryb	325		
Pořádek, gať se pečeně na stul stawět magj	326		



Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
5. Omáčka koprová . . .	40	13. Červená řepa . . .	42
6. Řeň smetanový . . .	—	14. Okurek nakládání . . .	43
7. Řeň polivkový . . .	41	15. Okurky gař na zymu nakládat	43
8. Řeň kyselý	—	16. Ryžce k hovězímu ma- su nakládat	44
9. Studená kyselá omáčka	—	17. Omáčka studená	45
10. Omáčka z Körbelkrautu	—	18. Činá studená omáčka	46
11. Omáčka sardelová bez octa	42	19. Studená omáčka ku zvěřině	—
12. Omáčka s kyselou smes- tanou	—		

Zelené věci.

1. Kadeřnjř (Braunköhl) s klobásau.	47	18. Fassjrowaná kapusta na giný způsob pro 8 osob	50
2. Bažant se sladkým ze- lijm	—	19. Karfiol we fassj zase pro 8 osob	53
3. Nadjwané brukwé (kel- ruby)	—	20. Mjchaninka ze zelených věcí pro 8 y 12 osob	58
4. Zelený hrášek se sma- ženými kuřaty	48	21. Fassjrowaná kapusta s reňži	59
5. Nadjwaná kapusta	—	22. Nadjwaná neb fassjro- waná kapusta na gi- ný způsob	60
6. Špenát se smaženými zemličkami	49	23. Karfiol omastěný	61
7. Mrkvička se smaženým wemenem	—	24. Fassjrowané sladké zelj	—
8. Karfiol s kuřátkami	50	25. Kyselé zelj pečené	62
9. Brukwé (kelruby) s ge- hnečjm masem	—	26. Měšhčné řetkwičky	63
10. Kapusta s fassjrowaný- mi karbanátky	—	27. Bjlá řepa, tak nazwa- ná wodňatka	64
11. Hromový kořen (špar- gl)	51	28. Nadjwané okurky	66
12. Kyselé zelj s wepřowau pečjnkau	—	29. Mjchaninka zelená	67
13. Zelené boby (fazole) s gehnečjm masem	52	30. Činá mjchaninka	—
14. Řepa s wepřowým ma- sem	—	31. Špargle místo zeleného hrášku	69
15. Kapusta s uzeným gazh- kem w páře wařená	53	32. Zelený hrášek s mrk- wičkau	70
16. Karfiol w krému pro 8 osob	54	33. Kapusta s' reňži w pá- ře wařená	71
17. Kapusta s fassjem pro 8 osob	—	34. Kapustové karbanátky neb klobásky	72
		35. Mjchané karbanátky s kapustau	73

Obsah

Zabělaná jídla.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
1. Kuřátka s knedličkami	74	30. Seřáninka z telecých pečeně	87
2. Kuřátka se hříbkem	—	31. Telecých řízků s vínem	—
3. Kuřátka s celerem	75	32. Telecých řízků s kyselou smetanou	88
4. Kapaun s musflemi	—	33. Telecých řízků se sardeli	—
5. Kapaun s auhořem	—	34. Klobásky neb karbanát- ky ze studené pečeně	89
6. Kuřátka se žampiony	76	35. Telecých kenta s celero- wau omáčkou	—
7. Kuřátka s ragšými gablky	—	36. Telecých kenta se sme- tanou	90
8. Kuřátka s regži	—	37. Telecých hrudj pečeně s o- máčkou	91
9. Telecých maso s kmínem	77	38. Hrušky nebo gablka z hovězého masa	—
10. Telecých dušené maso	—	39. Holuby s bílou omáč- kou	92
1. Kapaun s tartoflemi	—	40. Kuřata na turecký způ- sob	—
2. Gehněčj neb škopová kenta s kyselou sme- tanou	78	41. Fassjrowaná kenta z wepřowiny	93
3. Dušená holoubata	—	42. Kuřata s račím kon- sumé	—
4. Fassjrowaná kenta	79	43. Telecých gáttra dušené	94
5. Na rostli upečený ga- zýk s omáčkou	—	44. Telecých pljce	95
6. Gazýk s polskou omáč- kou	80	45. Telecých pljce na giný způsob	96
7. Wepřowá hlawa	—	46. Pečené osrdj	—
8. Kuřátka na spěšný způ- sob	81	47. Telecých okruži s kyslin- kou, (frykasem)	97
9. Kuřátka s dobru žlu- taou omáčkou	—	48. Nebo se smetanou	—
10. Swjčková pečeně s o- máčkou	—	49. Fassjrowaná kuřata neb kapauni	—
1. Telecých hlavička s fry- kasem (kyslinkou)	82	50. Fassjrowaná kachna	99
2. Dršťky	—	51. Kuřátka neb kapaun se šnečkami	100
3. Špaňhelské ptáčky	83	52. Fassjrowaná kenta s bí- lou omáčkou	101
4. Nadjwané žemličky	—	53. Kuřata s kyselou sme- tanou	—
5. Wepřowé maso na pivě	84	54. Telecých hrudjčko se špaň- helskými ptáčky	102
6. Telecých řízků se sarde- lemi	—		
7. Ze studené telecých pečeně malé řízků	86		
8. Telecých řízků se šnečo- wau nadjwfkou	—		
9. Telecých řízků se smr- žemi	—		

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
55. Hrubičko nadjvané s raškami	103	58. Misseninka (Ragou) s kuřecými hřebínkami	104
56. Telech kentička	—	59. Telech zavínuté řízků	106
57. Homěžý gazhě na rožni pečený	104		

Zvěřina.

1. Černá zvěřina	107	11. Předek od zagjce na giný způsob	113
2. Zadělaná zvěřina	108	12. Duffené bažanti neb koroptvé	114
3. Divoká kachna	—	13. Karbanátky z bažantů neb koroptví	115
4. Duffené koroptvé	109	14. Sekaninka z bažantů neb koroptví	116
5. Malé ptáčky s omáčkou	—	15. Studený zagic, bažant, koroptvé, srnčí a gelenj pečeně	118
6. Malé ptáčky w županu	110	16. Pastičky máslové s koroptvěmi	119
7. Drozdy neb kvičaly zas dělávané	—		
8. Karbanátky ze zagjce	111		
9. Sekaninka ze zagjce	112		
10. Předek od zagjce zadělaný na černo	—		

Maučná jídla a nářypy.

1. Nářyp z gableš (Kuf-lauf)	120	14. Nářyp z kávy (kafé)	125
2. Nářyp z homěžého tučku (morču)	—	15. Buding s čokoládou	—
3. Nářyp spěšný z gableš	121	16. Teplé horké, teplé horké	126
4. Dobrý nářyp se smaženou žemličkou	—	17. Buding	—
5. Gine jídlo ze smažené žemličky	122	18. Běvec z páleného těsta	127
6. Žemličkové nadjvané ljwanečky	—	19. Nářyp z renže	128
7. Maučné ljwanečky	—	20. Nářyp ze strauhaného těsta	—
8. Nářyp z tvrdých žlautků	123	21. Nářyp z kávaného těsta	—
9. Žličky se šunkou	—	22. Nářyp s račím máslem	129
10. Lité smažené štrudle	—	23. Dortové wandličky se štátó	130
11. Štrudle tažená s gablky	124	24. Kneble se slaninou (špekem)	—
12. Nářyp piškotový	—	25. Žemličkové řízků s homěžím tukem	—
13. Nářyp z missenšých gableš	125	26. Žemličkový svitek s pomidli	131
		27. Smažené nuble nebo renže	—

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
8. Buding s uzeninou	132	44. Režže se šunkau	143
9. Krupičné věnečky s kré- mem	—	45. Buding s uzeninou	144
10. Nákyk kasstanový	133	46. Špaňhelšké větry se šťató	—
1. Cytromová pěna	—	47. Bjtkové věnečky se šta- tó	145
2. Nákyk z kyselé smetany	134	48. Piffkoty se šťató	—
3. Šiškový nákyk	—	49. Zapálené gjdlo	—
4. Krém s cukrovinkami	136	50. Merndon z raků	146
5. Nákyk z vařeného cy- tronu	137	51. Nákyk z páleného cu- kru	147
6. Maučný nákyk s čoko- ládau	138	52. Nudle s tvarohem	—
7. Nákyk čokoládový pro 12 osob	139	53. Nákyk z krup	148
8. Čokoládový krém s rey- ži	—	54. Cytromové šťató	—
9. Stražatý nákyk pro 12 osob	140	55. Mandlový nákyk nabj- vaný	149
10. Čokoládový nákyk mo- ravský	141	56. Merunkový nákyk w plamenu	—
11. Švitek mandlový	142	57. Gablkowec	150
12. Buding žemličkový	—	58. Nákyk se smaženými nudlemi	—
13. Durecké knedličky pro 6 osob	—	59. Umoletky s gablkami	151
		60. Malinová pěna	152
		61. Režže s gelitami	—

Pečité.

1. Homěžh pečeně	153	13. Selenj hřbet se smaže- nou žemličkau	156
2. Selech nakládáná kenta	—	14. Kuřátka neb holuby vynlaněné (špikowa- né)	157
3. Husy a kachny	—	15. Škopová kenta na způ- sob zvířiny	—
4. Kapoun se sardeli	—	16. Selech kenta se flani- kau	158
5. Zagje	154	17. Užený homěžh gazhě	—
6. Koroptvé a bažanti	—	18. Šunka	—
7. Srncj hřbet a kenta	—		
8. Pečené sluky (šnepy)	155		
9. Pečené kvičaly	—		
10. Pečený tetřev	—		
11. Smažená kuřata	156		
12. Pečený šopan s nábjw- kau	—		

Sedliny (rosoly, Sulzen.)

1. Sedliny (rosoly) z tele- cý hlavičky a nožiček	159	2. Sedlina z cytronů neb pomerančů	160
--	-----	---	-----

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
3. Sedlina z kávy (káfé)	160	8. Stadjwaný (fassirovaný) kapaun w roso-	16
4. Sedlina z wanylie	161	lu	16
5. Sedlina z čokolády	—	9. Njzky ze studených kuz-	16
6. Sedlina řeřichová	162	řat neb kapaunů	16
7. Sedlina mjchaná	—		

Dorty.

1. Černý chlebový dort	166	4. Dobrý skládaný dort	16
2. Dort mandlový bjlý	167	5. Dort pražený	16
3. Dort z mandlj wěncový	—	6. Dort linecký	—

Koláčky a rozličné pamlsky.

1. Německé koláče	170	24. Mandlové oblaučky na giný způsob	18
2. Bilkové koláče	171	25. Kunětické precljčky	—
3. Koláče žloutkové	—	26. Španihelské wětry s mandlemi	18
4. Potové koláče	—	27. Mandlové koblížky s rjbnžem	—
5. Spěšné rohljčky	172	28. Křehké precljčky s a- nžem	18
6. Šmrydský chlebjček	—	29. Koláčky s kořenjm	—
7. Mandlové trubičky	173	30. Belikonočnj mazance	—
8. Čokoládové oplátky	—	31. Dbněgné precljčky ku káwě	18
9. Škořicové trubičky	174	32. Rmjnem sypané rohljč- ky k pivu	—
10. Malinké suchary (cwý- bař)	—	33. Martinské rohljky (pod- kovy)	18
11. Dobrá buchta	—	34. Piffkoty a mandlový chlebjček. (Mandels- brod)	—
12. Lehká buchta (Kugel- lopf)	175	35. Horké pochrautky	18
13. Máslové těsto (Butter- teig)	—	36. Zázworek	—
14. Pochrautky z hořkých mandlj	176	37. Španihelské wětry se za- wařeninkau	18
15. Zázwor	—	38. Wanylové hubinky	—
16. Masopůstnj kobljky s bjlymi okolky	—	39. Čokoládové wěnečky neb hubinky	18
17. Masopůstnj piffky	177	40. Merunkové precljčky	—
18. Božj milosti	—	41. Šedové kobliffky	18
19. Chleba s máslem	178		
20. Mandlové wěnečky	—		
21. Cucrowané fassiany, pomeranče neb das- tle	179		
22. Cucrowá šunka	—		
23. Mandlové oblaučky	180		

Obsah.

Ledv rozličných barew.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
1. Led bílý	188	5. Led gahobový	189
2. Led žlutý	—	6. Led růžový	—
3. Led černý	189	7. Směna na sladké ro-	
4. Led šošicový	—	solí	—

Saláty.

1. Andybie	190	7. Smažené švestky	192
2. Chmelicek	—	8. Gablkové věnečky sma-	
3. Salát sladký	—	žené	—
4. Salát mýchaný	—	9. Mýchaný salát zemčáts-	
5. Salát smažený	191	kový	—
6. Salát zemčatový se flanečkem	—		

Nádjivky do koláčů, buchticek a koblih.

1. Powidla ze sliv	193	4. Hroznkové powidla	194
2. Mák	—	5. Giffka cukrová	—
3. Smaroh	194	6. Snjh	—

Pogednání o stravě postní.

Poljivky.

1. Poljivka z línů na způ- sob homěžů	196	11. Poljivka krupičná	200
2. Poljivka z kapra gačo z gaternic	—	12. Poljivka pivní	201
3. Obvyčegná rybj poljivka	197	13. Poljivka winá	—
4. Bílá rybj poljivka	—	14. Pivní poljivka s chle-	
5. Hnědá rybj poljivka s knedličkami	—	bem, (tak nazwaná gramatyka)	—
6. Raková poljivka	198	15. Gerstl žemlový	202
7. Poljivka ze žab	199	16. Postní poljivka z rozlič- ných kořinků	203
8. Poljivka šparglowá se švjtěm	—	17. Duffená poljivka s post- ní miffeniněau	—
9. Čočková poljivka	200	18. Poljivka žlutá s roso- lem	205
10. Grachová poljivka	—	19. Poljivka s mýchanými knedličky	206

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
20.	Petruželová moba 206	21.	Grachová polivka se svjtecškami 206
	Fassjrowaná ryba místo hověžého masa 207		

W e g c e .

1. Wegce na francauzský způsob 208	9. Swjtek z wagic s hau= bami 210
2. Nadjwané wegce —	10. Wegce se sladkáu sme= tanau 211
3. Michané wegce se sar= delemi 209	11. Wegce s kyselau sme= tanau 212
4. Sázené wegce se sarde= lemi —	12. Haubowec —
5. Wegce s haubami —	13. Haubowec se zemčátky 213
6. Nadjwané wegce na giný způsob —	14. Michané wegce s okur= kami —
7. Wegce michané s hřib= kami 210	15. Umuletky se sardeli 214
8. Nadjwané wegce s ra= kami —	16. Michané wegce s ra= mi a sparglemi 215

T r e s k y .

1. Treska (Stočkfish) o= masstěná s křenem 215	3. Treska smažená 216
2. Treska s omáčkau 216	4. Treska se sardelemi —

R o z l i č n é r y b y .

1. Kapr na černo 217	13. Losos a pstruhy na mo= dro 221
2. Kapr na modro —	14. Mnjky pečené 222
3. Kapr pečený s kyselau smetanau 218	15. Kuhuř pečený —
4. Kapr marynhrowaný —	16. Kuhuř marynhrowaný 223
5. Kapr smažený —	17. Snekky s křenem čili weymrdau —
6. Sulcovaný kapr 219	18. Snekky nadjwané —
7. Štika omastěná —	19. Dcásky šnečj 224
8. Štika s cytronowau omáčkau 220	20. Žáby zaděláwané s pe= tružilkau —
9. Štika se sardelowau o= máčkau —	21. Žáby smažené —
10. Štika s kyselau sar= delowau omáčkau —	22. Račky se smetanowau o= máčkau 225
11. Štika s knedličkami 221	23. Dwesničky s omáčkau —
12. Štika s rakami —	Dwesničky a mřeně sma= žené 226

Obsah.

Číslo	Stránka	Číslo	Stránka
24. Muffle s vínem	226	30. Štika s austryemi	229
25. Žáby dusené	—	31. Štika s kyselau smetanau	—
26. Fassjromanj racy s karfiolem	227	32. Šneky s vínau omačkau	230
27. Smažená štika s musflemi	—	33. Studená štika s rosolem (poštnj aspik)	—
28. Štika sardeli prostrkaná	228	34. Kapr se sardeli	232
29. Kapr na černo na gihný způsob	—	35. Gežek ze štiky	233

Maučných gidel a nákyů

oddělenj druhé.

1. Dobré knedličky tak nazvané šitické	233	28. Štrubličky z nublomého těsta	244
2. Knedličky ve smetaně	234	29. Nudle s gabky	245
3. Žemlowá buchta s hrozňkami	—	30. Krupičný náky s mandlemi	—
4. Nudle s rakami	—	31. Švitek z mrkve	246
5. Nudle smažené	235	32. Gidlo oplátkové	—
6. Nudle ve smetaně	—	33. Šličky s raky	247
7. Šmorn z mauky	236	34. Štrudle válená s gabky	—
8. Šmorn ze žemličky	—	35. Račový náky	248
9. Šressňowec	237	36. Polenta	—
10. Bublánina šwestková	—	37. Nudle s mandlemi	—
11. Želnjky	—	38. Náky zemčatový	249
12. Želné švitky	238	39. Náky z amoletek	—
13. Želné ševššky	—	40. Piššotový náky s mandlemi	—
14. Šurečj turban	—	41. Náky chlebowý	250
15. Wandličky račové	239	42. Mandlowý náky s tvrdými žloutky	—
16. Pečená gabka	240	43. Buding se šágo	251
17. Kossičky se šató	—	44. Smažené žemličky	—
18. Gabka w županu	—	45. Švitek z wjna	252
19. Račová štrudle	241	46. Náky špenátový	253
20. Náky čokoládový	—	47. Krém s rumem nejméně pro 12 osob	—
21. Krém	242	48. Račový buding	—
22. Šwarohové knedle	—	49. Žemčata s wegcemí	254
23. Šwarohové ševššky	—	50. Šité želnjčky	255
24. Buchtičky s krémem	243		
25. Krém wanylowý	—		
26. Račový krém	—		
27. Poštnj gidlo z šličků	244		