

Obsah.

Obželenj prvni. Sprostá poljovka, tmavá
gicha, celtele na poljovku.

Číslo.		Stránka.
1.	Bvob ž strogenj poljovek.	22
2.	Trénina (Couli).	24
3.	Tmavá poljovka.	—
4.	Poljovka z rozslučenhý gater.	—
5.	Sylná poljovka.	25
6.	Poljovka z klemeyžbů.	—
7.	Poljovka z rybi sekáníny (Fisch = kaché Suppe)	—
8.	Každů.	—
9.	Poljovka z wina.	26
10.	Pivní poljovka.	—
11.	Poljovka z čokolády.	—
12.	Poljovka hrachová.	—
13.	Poljovka z rybných wnitřnosti.	—
14.	Sparğılová poljovka.	27
15.	Poljovka ze stěky.	—
16.	Tučníky (March = Buhin).	—
17.	Wydutina rači (Krebs = Buhin).	—
18.	D strogenj černé poljovky.	28
19.	D sedlinských (Glas), aneb celtelých na poljovku.	29
20.	D přípravě bílé, solné, procezené poljovky.	—
21.	D přípravě tmavé, procezené poljovky.	30

D poljovkách z wlasti.

22.	Zdravá poljovka z kapaunki neb šlepic.	30
23.	— — z telecích koljnek	31
24.	— — z tučiorých kosti se ztracenými wocy	—
25.	— — s nadjrovanými kůřaty neb holuby.	—
26.	— — s telečmi knedličky neb zelenim.	32
27.	— — s knedličkami z kůřat.	—
28.	— — s ryb a stěky	—

Číslo.		Stránka
29.	Zdravá poljovka s kadeřenký (Kollets) z masa ze sstik	33
30.	— — s (prowitroly.)	—
31.	— — s bochánky (Brötchen).	34
32.	Poljovka z kuřat neb frocauši s reyži neb tytronem.	—
33.	— — aneb teleccho masa s perlowlkami.	—
34.	— — — — — s klauzkami (Locken)	35
35.	— — — — — s krupičnými knedličky.	—
36.	— — — — — s pečenau reyži.	36
37.	— — se smaženými nudly.	—
38.	— — neb teleccho masa kráženými s nudly.	37
39.	— — — — — se switkem.	—
40.	— — se smaženými knedličky z haufek.	—
41.	Italská poljovka z kuřat.	38
42.	Zahradnická poljovka s hnědau gicháu s kuřaty, z teleccho masa aneb tukových kosti.	39
43.	Bílá zahradnická poljovka.	—
44.	Garnj tmavá poljovka s nadjwanými okurky.	—
45.	Černá poljovka s mosytými lupinký.	30
48.	Černá poljovka s bylinkami a nadjwaným hlávkovým salátem.	—
49.	Šwedská černá poljovka ze sstáwy (Cast) s cymbulj.	41
50.	Rapuchinská poljovka ze sstáwy se ztracenými wocy.	—
51.	Šwabská černá poljovka ze sstáwy.	—
52.	Černá sstáwowá poljovka se ságem.	42
53.	Černá rytčská poljovka s okurkami.	—
54.	Sstáwowá poljovka s nadjwaným chlebem.	—
55.	— — s červeným zeljm.	45
56.	— — s panenkami (Poupers) z bylin.	—
57.	Flamendská černá poljovka z bylinek s reyži.	—
58.	Černá poljovka z bylin se smaženými nudly.	44
59.	Procezená-slná poljovka z kuřat a zeleného hráchu.	—
60.	Poljovka z kuřat a Indyckých ptačích hnjzů.	45
61.	Podymnj poljovka z wepřových wstí.	—
62.	Poljovka z bílé řepy s rozkráženau kachnau.	46
63.	Slná poljovka z kohnjka s koroptw.	47
64.	Slná poljovka s pomarančem.	—
65.	Stálowská poljovka s kuřaty.	—

Číslo		Stránka
340	Pastika ze sfunky s consomé na studeno.	159
341.	Hanovská pastika na studeno.	160
342.	Pastika s krocánem buď studená neb teplá.	161
343.	a. Malé pastičky w omáče.	—
	b. Malé královské pastičky s parmazánem.	—
	c. Giné malé pastičky.	162
	d. Malé pastičky nabívané se sekanými kuroptroy.	—
	e. Malé pastičky s rybami.	—
	f. Malé pastičky s austrými w sekanině.	—
	g. Malé pastičky s austrými w omáče.	163
	h. Pastičky nabívané sekaninou.	—
	i. Připravované pastičky stopovýchmi neb gehně- čými řízký.	164
	k. Malé pastičky připravované se senciinou.	—
	l. Wypečené genuéžské pastičky.	—
	m. Pastičky s cytronem.	165
344.	Smažené drobčky se sekanau omáčkau.	—
345.	Drobčky w obálce.	—
346.	Pochautky ze směsy.	166
347.	Pečené krokvetky z austrýj.	—
348.	Krokvetky z austrýj w oplatchch.	167
349.	Pečené amuretto z telechho masa.	—
350.	Močené (márynhrowané) řízky z masa gehněčijho.	—
351.	Smažené, prv márynhrowané austrýe.	168
352.	Smažené mustle w márynádě.	—
353.	Mustle na giný způsob.	—
354.	a. Cytron w oplatchch.	—
	b. Cytrony na giný způsob.	169
	c. Gessťe giným způsobem.	—
355.	Sardele w hausse.	170
356.	Malé bochánky se směsy.	—
357.	Uspik z kuřat s raký a žampiony.	—
358.	Gitrnice z masa žagčijho.	171
359.	Howěžý gelito k hrachové a čočkové poljwoce.	—
360.	Francauzská gelita z krve.	172
361.	Gelita z wěpřowého masa.	—
362.	Gitrničky z wěpřowého masa na giný způsob.	—
363.	Gelita z reže.	—

Číslo		Stránka
364.	Beljka z raky.	173
365.	Beljka za štít, aneb giných ryb.	—
366.	Šitnice z vlastého neb samogského želi.	174
367.	Šimbaly z makronkú.	—
368.	Grenáda z brzkú telechých a giného podobného masa.	175
369.	Pupédon z reyže s holuby, raky a smrzemi.	176
370.	Grenáda z reyže se švestkami	—
371.	Bába z hausek, gablet a velikých rozynek.	177
372.	Grenáda neb bába z hwančí se zelenými švestky.	—
373.	Kuřátka s musličkami.	178
374.	Kuřátka s reyži.	—
375.	Bajant w špiku.	—
376.	a. Duffená brúber neb Pulart.	179
	b. Kachna s polskou omáčkou.	—
377.	Šitničky z kapaunú.	—
378.	Šenč zabech.	—
379.	Kapaun s gabiky.	180
380.	Kapaun s austrými a slaněným hrubčkem.	—
381.	Knedličky z kapaunú s musličkami.	—
382.	Ušpít ze šepčích hrubčků.	—
383.	Krocen s raky a telechm hrubčkem.	181
384.	Nadřvaná kuřátka s reyži.	—
385.	Kapaun s austrými.	—
386.	Černá zvěřina w rosolně.	182
387.	Kuřata s raky omáčkou.	—
388.	Nadřvané holubi.	—
389.	Kuřátka s anglickou omáčkou.	—
390.	Auroptwe w sekanině.	183
391.	Ušpít z kapaunú.	—
392.	Černá zvěřina.	184
393.	Omáčka z rybizu na divokou mexčotinu.	—
394.	Holubi w krvi.	—
395.	Holubi w krvi na giný způsob.	—
396.	Šenč zadek w rybizové omáče.	185
397.	Smažená kuřátka w rybizové omáče.	—
398.	Naládaná kuřata na kysel.	186

Oddělení šesté. D přípravování wařiva
 vesseho druhu, pak maučných a wa-

Číslo	Stránka
399. Pečené artyčoky.	187
400. Nadjované artyčokové spodečky.	—
401. Artyčoky s houskou.	—
402. Artyčoky s mlinným octem, aneb Holandskou omáčkami.	188
403. Artyčokové zpodeky s omáčkou.	—
404. Kadeřník (Braunköh).	189
405. Karfiol w grenadě s nadjvaným telecím masem.	—
406. Kuchačka s karfiolem.	190
407. Dupědou, z karfiolu s parmazánem.	—
408. Karfiol s petrželí neb sraňhanou houskou.	—
409. Karfiol na salát.	191
410. Karfiolové kostičky místo šparglu.	—
411. Šťorzenké kochánky s obilním telecím masem.	—
412. Skládání ze zelenin s obilním telecím masem.	192
413. Sekaná andyvie.	—
414. Andyvie w polivce wařena.	193
415. Andyvie se smetanou, aneb málním glicem.	—
416. Polská mrkev.	—
417. Turecká mrkev se stopovým masem.	194
418. Zelené nadjvané okurky.	—
419. Nadjvané okurky w slitině.	195
420. Panenky z okurek.	—
421. Pístky z okurek se smetanou.	—
422. Grenáda z bramborů se stopovým masem.	196
423. Brambory se smetanou.	—
424. Bramborové knedle s máslem.	—
425. Maučná jídla z bramborů.	197
426. Toleranč z rasselých zahrádních kochánků.	—
427. Chmelovníky a šťovík.	198
428. Zelený hrášek.	—
429. Zelený hrášek s nadjvaným salátem.	199
430. Zelený sussený hrášek s vložením.	—
431. Čerstvé ledvinkové štraučí.	200

Číslo	Stránka
432. Zelené ledvinkové straučj z vložení.	200
433. Perlové, neb straučj z cukrového hráchu.	—
434. Straučj z cukrového hráchu sussené z vložení.	201
435. D nakládání kyselého zelj.	—
436. Kyselé zelj s vzenau husau.	—
437. Brukové (Kohleabj).	—
438. Brukové w poljwoce.	202
439. Řepa na způsob brukwé.	—
440. Čočka s wepřowinau.	—
441. Čočková poljwka s wepřowými auřky a rypáčky.	203
442. Mongolt.	—
443. Tlustá petržel.	204
444. Župánské kosičky s nadjwanau brukwj.	—
445. Passjtnát.	—
446. Pomarančový salát ke krocánu.	—
448. Ryžce pečené.	205
449. Špargl s hustým máslem.	—
450. Špargl za salát.	206
451. Kyselé zelj s ranými brojnj.	—
452. Kyselé zelj s missenškými gablky.	—
453. Kyselé zelj se smaženau štrikau.	—
454. Špenát.	207
455. Špenát a šťowj.	—
456. Špenát se smetanau.	—
457. Šába ze špenátu s vženým hověžím masem.	208
458. Šrenáda se zeljm.	209
459. Šelj se smetanau.	—
460. Královské kadeřenky se zeljm.	210
461. Řepa.	—
462. Wlaště zelj.	—
463. Postnj gidlo z Wlaštěho zelj.	211
464. D sussenj artyčoků.	—
465. D nakládání okurek.	—
466. Okurky s hořčicj.	212
467. D nakládání malých okurek do octa.	—
468. Zmrzlina ze syrového rybizu.	—
469. Kosičky z wace.	213
470. Malé královské passjtky.	—

Číslo		Stránka
471.	Pochrautky w kyselé smetaně.	214
472.	Switek ze feyra.	—
473.	Gobelce.	—
474.	Gobelce w reyži s rači omáčkau a smetanau.	—
475.	Krauzené liwance se sekanejm masem.	215
476.	Armi Genuezzké.	—
477.	Nadjiwané liwance se smetanau.	216
478.	Wlašké klauzky.	—
479.	Liwance s wissněmi na smetaně.	—
480.	Srdce z liwanců.	217
481.	Switek.	—
482.	Bába z nadjiwaných liwanců.	—
483.	Králownina gabika.	218
484.	Krakowinky ze slepičijch pršček we oplatchj.	—
485.	Wlašká sekánina.	—
486.	Gratón z kwicál aneb giné malé drábeře.	219
487.	Swantowitský kohan.	—
488.	Spanpelské ptácy z telechho masa.	220
489.	Kabelky ze slepic a z austrj.	—
490.	Rebesté weyce.	221
491.	Weyce na giný způsob.	—
492.	a. Ztracené weyce (Wessemel).	—
	b. Ztracené weyce s cytronowau omáčkau.	222
	c. Ztracené weyce se ssunkau.	—
493.	Gobelce z wasec.	—
494.	Seyrowky s parmazánem.	223
495.	Switky z cybule.	—
496.	Dmeletky aneb liwance z pečené ssunky.	—
497.	Dmeletky neb liwance se ssunkau a smetanau.	—
498.	Dmeletky na giný způsob.	224
499.	Liwance w slitině.	—
500.	Nadjiwané oplatky s kasstanami.	—
501.	Bába z liwanců se směš.	225
502.	Wagečné wázy we smetaně a wanšit.	—
503.	Smažené weyce do žluta.	—
504.	a. Kadeřenky z tenkých liwancečků s čutnau omáčkau.	226
	b. Kadeřenky z liwanců s wonnými bylínkami.	—

Číslo		Stránka
	e. Kadeřenky z liwanečků w sekane cibuli.	227
	d. Kadeřenky z liwanečků se sekáním z austruj.	—
	e. Kadeřenky z liwanečků se žampiony.	—
505.	a. Michané weyce se šparglowými konečky.	—
	b. Michané weyce s austrými.	228
	c. Michané weyce s takami.	—
	d. Michané weyce s vženým lososem.	—
	e. Michané weyce s vženými slaněčky.	—
	f. Michané weyce se sunkau.	229
	g. Michané weyce se sardely.	—
	h. Michané weyce na polský způsob.	—
	i. Michané weyce se žampiony.	—
	k. Michané weyce se telech ledwinkau a cytronem.	—
506.	Liwance se smržemi.	230
507.	Smrže z telechho okruží.	—
508.	Koláče z telech ledwinky.	231
509.	Liwance na francauzský způsob.	—
510.	Sardňaske liwance.	—
511.	Prádelská pečeně.	232
512.	Kiwické weyce.	—
513.	Malé bochánky s mandlowau rosolinau.	—
514.	Pochrautky z krupice.	—
515.	Pochrautky z reyže.	233
516.	Pochrautky ze špenátu.	—
517.	Pochrautky z gablek.	234
518.	Nabjwaná gablka.	—
519.	Enduile z gablek s červeným wjnem.	—
520.	Gablka na způsob Pruský.	235
521.	Reyže na wlašský způsob.	—
522.	Reyže se smetanau.	—
523.	Reyže s cytronem.	236
524.	Pochrautky z kateřinek (šwestek).	—
525.	Bába z čerstvých šwestek.	237
526.	Knedle s wissněmi na wjně.	—
527.	Knedličky s šipkami a wjnem.	238
528.	Kartuzjánské knedle s wjnem.	—
529.	Bába z gablek s velikými rozjnký.	—
530.	Bába z gablek, malin a hauset.	239

Číslo	Stránka
531. Bavorké nudle.	239
532. Nudle na páře se smetanau, neb tak nazvané špěšné buchty.	240
533. Nudle na páře s rakami.	—
534. Eštruble se špenátem.	241
535. Eštruble nabívaná se smetanau.	—
536. Krupičná štrudle s mandlemi a smetanau.	242
537. Štrudle z reže s mandlemi a velikými rozňkami.	—
538. Smažená štrudle s rakami.	243
539. Švitek z mrkve.	—
540. Nudle s vzeným hovězím masem neb vzeným gazykem.	244
541. Nudlenky.	—
542. Rejzík.	245
543. Rejzík s rakami.	—
544. Rejzík s gabiky.	246
545. — s kateřinkami.	—
546. — s mandlemi a malými rozňkami.	—
547. Švitek z raků.	247
548. Račj buchtičky.	—
549. Gablečnik z housek s rozňkami.	—
550. Švitek z housek s žampiony a parmazánem.	248
551. Anglický puding z housek s rosolinou mlhánau.	—
552. Maušné krmj se smetanau s hovězím tukem a hořkými makronkami.	249
553. Maušné krmj se smetanau, cytronem a poma- rančem.	—
554. Maušné krmj se smetanau a gabiky.	250
555. Děšený puding na Švédském způsob.	—
556. Bába z livanců s kyselau smetanau.	251
557. Livanečnik s krupič a mandlemi.	—
558. — s gabikou a edvářkau.	—
559. Gabikový koláč s kyselau smetanau.	252
560. Švostkový koláč s kyselau smetanau.	—
561. Wišňový koláč se smetanau.	—
562. Cytronina s cukrouau mřížkau.	253
563. Švitek se ságo.	—
564. Ságo s červeným vínem a wišněmi.	254

Číslo		Stránka
565.	Ságo s červeným vínem na studeno.	254
566.	— se smetanau a wanyli na studeno.	—
567.	Switek z hausel a cybule.	—
568.	— z hausel s parmazánem.	255
569.	— z topinek s červeným vínem.	—
570.	Maučná krmě na wlašky způsob.	—
571.	Makronky s parmazánem.	256
572.	Makronky w pastice.	—
573.	Makronky s kyselau smetanau.	257
574.	Slíčky s suntuau.	—
575.	Sněhowé knedličky s cytronem	258
576.	Hrachowník.	—
577.	Pařížská maučná krmě s gabiky.	—
578.	Smetana s pišťoty.	259
579.	Zlučená smetana s gahobowými pišťoty.	—
580.	Kyselka z owesného srotu.	—
581.	Kyselka z bramborů.	260
582.	Bramborová mauka na knedliky a giná maučná krmě.	261
583.	Smažené krupičné knedličky se smetanau.	—
584.	Klauzky z raků se smetanau.	262
585.	Čokoládowý switek.	—
586.	Grenáda s chléba s hořkými mandly.	—
587.	Widěňská maučná krmě.	263
588.	Portužizská maučná krmě.	—
589.	Bramborowé nudle.	264
590.	Gablkowina.	—
591.	Nadiwané zelj.	—
592.	Dobré filó.	265
593.	Wandle s omáčkau	—
594.	Křehké těsto.	266
595.	Gablka à la Daupcine.	—
596.	Puding z reyže.	—
597.	Naběhlý switek z wagec.	267
598.	Zampiony se ztracenými wercy.	—
599.	Krmě z pišťotowých dortů.	—
600.	Reyžowý mereton s omáčkau.	—
601.	Reyžné knedličky.	268

Číslo	Stránka
602. Bramborové knedle.	268
603. Cukrová poklička.	—
604. Pěněný špičkový svitek.	269
605. Píšťotový dort.	—
606. Gitrničky špenátové.	—
607. Švicový koláč.	270
608. Žloutkový svitek.	—
609. Tukový svitek.	—
610. Mandličky do polívky.	271
611. Čině mandličky.	—
612. Řtená houska do polívky.	—
613. Polívka z housek se škrálapkami.	272
614. Špěšné buchty.	—
615. Nudlový meloun.	—
616. Pečená reyzová káse.	—
617. Bejce s štokovskou omáčkou.	273
618. Dělaný slučí tuk.	—
619. Citronovník.	—
620. Wagečné gitrničky se špenátem.	—
621. Wagečné kadeřenky s rybau.	274
622. Wagečný amulet.	—
623. Smažené koláčky s cukrem a štokic.	—
624. Mouchná krmě proložena s frydoty.	275
625. Mouchná krmě ze straubané housky a citronové rosoliny.	—
626. Nudle z frydot se žloutkem.	276
627. Sulcovaná gabika.	—
628. Čestý svitek.	—
629. Mouchná krmě se špenátem w (pessemel).	277
630. Šwecarské mléko.	—
631. Šwecarský špýchš.	—
632. Anglické housky.	278
633. Zabalená reyz.	—
634. Šwedský barevný špýchš.	—
635. Pálené mléko.	279
636. Ljvánečky z káse.	—
637. Čřasický chléb.	—

Číslo	Stránka
638.	Maučná krmě s rybízem aneb smaženau haustkau. 280
639.	Spanyetská maučná krmě. —

**Dobřelenj sedme. D rybách, račích, austrýjch
a tak dále.**

640.	Štika neb wokaun s číšťm máslem a wocy. 281
641.	Grýlivovaná štika neb wokaun. —
642.	Kadeřenky ze štik neb wokaunů s austrýemi. 282
643.	Kadeřenky ze štiky neb wokauna s omáčkau w štitině. 283
644.	Wokaun neb štika na ginš způsob. 284
645.	Grenáda z wokauna neb štiky se směš. —
646.	Grenáda z wisknowých kadeřenek se směš ze špar- glu a raků. 285
647.	Gratiny z kadeřenek ze štik se směš. 286
648.	Paninky ze štiky w omáček. —
649.	Grenadýny ze štiky. 287
650.	Wokaun w škrobostné omáček. —
651.	Lištky ze štiky neb wokaunů w papíře. 288
652.	Lištky ze štiky neb wokauna w kapučkách. —
653.	Lištky ze štiky aneb wokauna do žluta. 289
654.	Lištky ze štiky w obalíně. —
655.	Lištky ze štiky na ginš způsob. 290
656.	Lištky ze štiky s austrýemi. —
657.	Grenáda ze štiky drůgbarovaná na Peršch způsob. —
658.	Pastika z kadeřenek z wokauna neb štiky se šar- delowau omáčkau. 291
659.	Frykanda z wokauna neb štiky. 292
660.	Mandloty ze štiky, raků a žampionů. 293
661.	Nadřwaná štika se sardelowau omáčkau. —
662.	Nadřwanš kapr s omáčkau z wonných bylinek. 294
663.	Nadřwanš kapr. —
664.	Kapr s huštou omáčkau. —
665.	Kapr na bledém pivo. 295
666.	Kapr na červeném wjnz. —
667.	Kapr na rošsti pečem. —
668.	Muhř s raků a žampiony. 296

Číslo.	Stránka
66. Procezená poljovka z masa.	48
67. Královna poljovka se svitkem ze štitk.	—
68. Sýlná poljovka z raků.	49
69. Mléková poljovka z raků.	50
70. Vánoční sýlná poljovka z kassanů a kůrat.	—
71. Kardynálská poljovka s reyžj.	—
72. Poljovka z kůrat sekanych.	51
72. Poljovka třebulová.	—
74. Winná poljovka s gablky a rozžnky.	52
75. Za též s perldovkami, s gablky a rozžnky.	—
76. Poljovka z wissnj s červeným wjnem.	—
77. Sážo s bjlhm neb červeným wjnem.	53
78. Winná kapučynská poljovka.	—
79. Pěněnina z wjna.	54
80. Šwáddwá krupice s bjlhm neb červeným wjnem.	—
81. Poljovka z mléka s melautky.	—
82. Poljovka z mléka s malými knebljcký z reyže a mandlj.	55
83. Mléková poljovka s knebljcký z tlučných bjlků.	—
84. Poljovka z cukru do tmawa wařeného.	56
85. Mléková poljovka se sážem.	—
86. Reyžová poljovka s cytronem.	—
87. Poljovka z ovesných kroup.	—
88. Poljovka z chléba	57
89. Humburská poljovka z chléba.	—
90. Poljovka z mauky s cytronem	—
91. Poljovka z hausek.	58
92. Studená poljovka z ovesných kroup.	—

Dobřelenj druhé. Popřánj sekani (Fasch), směš (Salbikom), slitina, obaltin a duffenin, wšelikého zelenj a zahradnjch bylinek.

93. Sekanina z kůrech přšpček, telechho masa a giného druhu.	59
94. Sekanina ze štitk neb giných ryb.	60
95. Sekanina z raků aneb račj másto.	—
96. Smrs (Salbikom) aneb dobře připrawená krmě.	62
97. Slitina.	—

Číslo	Stránka
669. Šobelety ze štiky neb wořauna.	296
670. Kadeřenky z ryb w obalné vsmažené.	297
671. Grenadňny ze štiky.	—
672. Čerstvý losos w husté omáčce, neboli na modro.	198
673. Kadeřenky z lososa.	—
674. Passika z kadeřenek z lososa s austryowau omáčkau.	—
675. Gratin z lososa se sardelowau omáčkau.	299
676. Grenáda z lososa čerstvě vzeného.	—
677. Losos na rostti pečený s králowinau omáčkau.	300
678. Čerstvý smažený losos.	—
679. Rozkrážený losos se slaninou a kaprowau omáčkau.	—
680. Losos oddělený.	301
681. Štiky z lososa zaobaléné w papíře.	—
682. Vzený losos w hauffách.	—
683. Sardele w hurškách.	302
684. Hauffy se seřaninou ze žampionů.	—
685. Pstruhy na modro.	—
686. Pstruhy w rosolině.	303
687. Pstruh marnýřrowaný.	—
688. Čerstvý marnýřrowaný neb nakládáný losos.	304
689. Mřenky na modro.	305
690. Mřenky nakládané.	—
691. Mřenky w galertě.	—
692. Mřenky smažené.	306
693. Štiky.	—
694. Seřďik.	—
695. Řičný wořaun.	—
696. Řičný wořaun s máselnau omáčkau.	—
697. Bobrowý ocas s králowinau omáčkau.	—
698. Slaniněni racy w obálkách.	307
699. Racy we směš.	—
700. Racy w sladké smetaně.	—
701. Mučení racy w škorípkách.	308
702. Smažení racy.	—
703. Želwa (Šídřruta) s žampiony w kyslince (frykushromaná).	309
704. Passika se želwau.	—

Číslo.	Stránka
705. Žabí stehýnka s kyslínkau.	310
706. Smažená žabí stehýnka.	—
707. Kablo s rozpáleným máslem a sekanými wescy.	—
708. Kablo na roští pečený.	311
709. Tarbit (ryba mořská) w pecy pečený se sardeloz- wau omáčkau.	—
710. Tarbit se šťowítkem.	—
711. Matky Boží ryba (Schellfisch) s rozpáleným má- slem a sekanými wescy.	312
712. Matky Boží ryba nakládána we wonných bylín- kách.	—
713. Matky Boží ryby nabíwané s austrýowau omá- čkau.	313
714. Smažený mořský gazák.	—
715. Dorš (ryba) na wšseliký způsob.	—
716. Musfle.	—
717. Musfle na malých rožních pečené.	314
718. Musfle w šťorípkách.	315
719. Gefert (Siör) s omáčkau.	—
720. Matky Boží ryby se zeleným hrástkem.	—
721. Matky Boží ryby s máslem a petržilkau.	316
722. Čerstvé slaněčky.	—
723. Hňup (Stockfisch) w gitrních.	—
724. Kadeřenky z hňupa.	317
725. Passika s hňupem.	318
726. Mareny ze soli s křenem.	—
727. — na roští.	319
728. — vzené.	—
729. — naložené.	—
730. — ze zelí s horčicí a brambory.	—
731. Grenáda ze šneků (plhů).	320
732. Gratýn ze šneků.	—
733. Bžby (Hummen) dusen.	321
734. Bžby s koprem a smetanau.	—
735. Bžby w passice.	—
736. Krabky (Krabben).	—
737. Šneple s řepau.	—
738. Šneple na polský způsob.	322

	Stránka
739. <i>Smutek na rossi přetencí . . .</i>	322
740. <i>Přetencí austrya . . .</i>	323
741. <i>Přetencí austrya s monarchi bylinský . . .</i>	—
742. <i>Austrya to prostorský . . .</i>	—
743. <i>Polevancý s austrvy, sticich gater a kampionb. . .</i>	—
744. <i>Bigné s austrvy . . .</i>	324
745. <i>Cesarina s austrvy to litvancý . . .</i>	—
746. <i>Austrya s chýsem . . .</i>	—
747. <i>Bobolet s austrvy . . .</i>	—
748. <i>Estisa s polskau omáčkau . . .</i>	325
749. <i>Gňup s bramborami . . .</i>	—
750. <i>Estisa se sardely na rožni přetencí . . .</i>	—
751. <i>Carbelowý dýlb. . .</i>	326
752. <i>Emajená žehna . . .</i>	—
753. <i>Madivovaná stisa s austrycemí . . .</i>	—
754. <i>Macp to fossičkád . . .</i>	327
755. <i>Kape s rospáleným mástem . . .</i>	—
756. <i>Snebižety s rpb . . .</i>	—
757. <i>Emiač s rasku . . .</i>	328
758. <i>Estisa se sardely . . .</i>	—
759. <i>Studentá rpbj omáčka . . .</i>	—
760. <i>Černá rpb . . .</i>	329
761. <i>Paperbánu . . .</i>	—
762. <i>Macp s (belsmel). . .</i>	—
763. <i>Mrba s černau omáčkau . . .</i>	—
764. <i>Štrnižety se stitě . . .</i>	330

**Obželeni osmé. S rosolinád, žmelliginád
cufewolinád, čofolábž a podobných**

	podanistád.
765. <i>Rosolina žurečá . . .</i>	331
766. <i>Emetana s žofoldbau . . .</i>	—
767. <i>Čofekaboná rosolina se smetanau . . .</i>	332
768. <i>Rosolina s thé se smetanau . . .</i>	—
769. <i>— s řáw . . .</i>	333
770. <i>— se smetancp s byškem wojnem . . .</i>	—
771. <i>— s pilšacpi . . .</i>	—

Číslo		Stránka
772.	Rosolina ze smetany s červeným vínem.	334
773.	— na Španvelský způsob.	—
774.	— na Mazerenský způsob.	—
775.	Glaméry z rezňové mouky se smetanou.	335
776.	Rosolina ze třeby.	—
777.	— z pomarančového květu.	—
778.	— z bezového květu.	336
779.	Sevr. vagečný s rakami.	—
780.	Sedlina neb rosolina z fialek.	337
781.	Sedlina čistá z geleniho rohu.	—
782.	Sedlina z wissnij, aneb čistá červená.	338
783.	Běloteč.	—
784.	Sedlina mýchaná.	339
785.	Matbr.	341
786.	Sedlina pomarančová.	—
787.	Čistá sedlina z kávy.	—
788.	Běloteč z kávy.	342
789.	Čistá sedlina z geleniho rohu a gahob.	—
790.	— — z hroznů.	—
791.	— — z bezového květu.	343
792.	— — ze třeby.	—
793.	Koláč stromový neb většový.	—
794.	Strom dortový.	344
795.	Dražský dort z křehkého těsta.	345
796.	Dort v obálce lásky.	346
797.	Přátelská pastika.	—
798.	Křehký dort.	347
799.	Mandlová hora.	—
800.	Dort pištětový.	348
801.	Pištět z pomarančů.	349
802.	Pištět z hořkých mandlí.	—
803.	Dort mandlový.	—
804.	Chlebový dort z hořkými mandly.	350
805.	Mandlová smazanina.	—
806.	Anglické cukrové pečlivy.	351
807.	a. Bílé mandlové hromádky na oplacých.	—
	b. Červené mandlové hromádky.	352

Číslo	Stránka
c. Emgové mandlové hromádky.	352
d. Modré mandlové hromádky.	—
808. Mandlové věnečky.	—
809. Chutné cukrové koláčky.	353
810. Cukrové topinky.	—
811. Mandlové oříšky.	—
812. Sečný cukr.	354
813. Mrkev z mandlí a cukru.	—
814. Geskyňka z mandlových hromádek obkládaná.	355
815. Dort máselný s čerstvým neb vařeným ovocem.	356
816. Dort z repže a hovězího tuku.	—
817. Dort ze smetany a pomarančů.	—
818. Dort šokoládový se smetanou.	357
819. Dort tukový.	—
820. Nádvané koplíčky.	358
821. Pražské klobačky.	—
822. Bayrepské klobačky.	359
823. Florentinské dortičky s pomarančem.	—
824. Systerká buchta aneb koláč (Kugelopsf).	360
825. Systerká buchta s mandlemi.	—
826. Řeňská buchta.	—
827. Mastné plešňky.	361
828. Mastné preclíčky.	—
829. Anglické preclíčky.	—
830. Španělský koláč.	362
831. Wypečené cukrové aneb rozinek růžičky.	—
832. Smažené stříkánky.	363
833. Stríkánky na gíně zpláskané.	—
834. Smažené taronky.	364
835. Dulý dort.	—
836. Sněhové kauce z mandlí.	365
837. Smažený bezový květ aneb kozmatice.	—
838. Gablka w obalíně.	—
839. Katerinky (švestky) w obalíně.	366
840. Dplatenky s ovocem w obalíně.	—
841. Anglické dortičky s ovocem.	—
842. a. Wídeňské koláče.	367
b. Drážďanské koláče.	—

c. Koláčky s kvasincem.	368
d. Koláčky se šerichy.	—
e. Koláčky s pomarančem.	—
843. Koláč gablkový se smetanau.	—
844. Koláč wissňový se smetanau.	369
845. Koláč švestkový se smetanau.	—
846. Brněnský koláč.	—
847. Mandlový koláč.	370
848. Bílý Hyronymův koláč.	—
849. Píraťská gabika.	371
850. Gabika a hrůšky w kulíčkách.	—
851. Gabika na Pruský způsob.	—
852. Malý královnin chléb.	—
853. Cukrové svařbky.	372
854. Pískotové laučky.	—
855. Pomarančové laučky.	373
856. Mandlové laučky.	—
857. Smážený gelenj roh.	—
858. Pomarančovníčky.	374
859. Portugijský koláč.	—
860. Portugijský koláč na anglický způsob.	—
861. Magdalenský koláč.	375
862. Lisýcoketé koláčky.	—
863. Paňské koláče.	—
864. a. Uhřové koláčky.	376
h. Chutné koláčky.	—
865. Zepřítané cukrové koláčky.	—
866. Cukrové topinky.	377
867. Makový koláč.	—
868. Latinský biblísky.	378
869. Vařené postní preclísky.	—
870. Vařené Ruské cukrové krauzky.	—
871. Hořké makronky.	379
872. Sladké makronky.	—
873. Mandlové štikánky.	—
974. Mandlenky.	—
875. Zobuletky.	380
876. Mandlové preclísky.	—

Číslo	Stránka
877. a. Mandlové pochrautky.	380
b. Mandlové pochrautky na gíný způsob.	—
878. Emetanentky.	—
879. Zelolky.	381
880. Zmrzlina z citronů.	—
881. Zmrzlina z malin.	—
882. Zmrzlina z melounů.	382
883. Zmrzlina z kakáů.	—
884. Červená zmrzlina z kávy.	—
885. Bílá zmrzlina z kávy.	383
886. Zmrzlina ze sprostého chléba s vínem.	—
887. Zmrzlina z chléba a smetany.	—
888. Zmrzlina z pomarančů.	—
889. Zmrzlina z čokolády.	384
890. Zmrzlina z thé.	—
891. a. Zmrzlina z pistacyj.	—
b. Zmrzlina z pomarančového květu.	—
892. Zmrzlina z hořkých mandlí.	385
893. Zmrzlina z misseňských gablek.	—
494. Punc s wepctem.	—
895. Čokoláda.	386
896. Bařický wjno.	—
897. Teplé pitwo.	—
898. Čísařské nudle.	387
899. Puncová rosolina.	—
900. Mandlový dort.	—
901. Španyelský wjtr.	388
902. Šadů ze smetany.	—
903. Gablka s pomarančowau rosolinau.	—
904. Rosoliněné pomaranče.	389
905. Blamassé.	—
906. Mandlové pochrautky.	—
907. Korbický z cukrowého těsta.	—
908. Linecký dort.	390
909. Rosolina z wjna.	—
910. Masopustní koblížky.	—
911. Dobrý mandlový dort.	391
912. Wzácné holohypy neb oplátky.	—

Číslo		Stránka
913.	Giné kobližky z másešného těsta.	391
914.	Smažené madienky.	392
915.	Dort Karmelitánský.	—
916.	a. Dort pomarančový.	—
	b. Třený Marzabanský dort.	393
917.	Linčův dort z tvrdých žloutků.	—
918.	Wážený Marzabanský dort.	—
919.	Dort pískotový.	394
920.	Káčj listy.	—
921.	Pěněný zpeychlý z meruněk.	—
922.	Wandle z drobečků.	395
923.	Kapaunový zpeychlý.	—
924.	Koláč křehký.	—
925.	Tyrolská sstruble.	—
926.	Kobližky s kvasnicama.	396
927.	Křehké těsto na Tyrolskou sstrubli.	—
928.	Lahůvka z kávy.	—
929.	Křehké másešné těsto.	—
930.	Sladé.	397

P ř i b a v e k.

1.	Chléb pečený z austryj	398
2.	Mandlové přezky.	—
3.	Malé bochánky s ovocem.	399
4.	Talantuzetky.	—
5.	Sekantina z duhoře w štoripkách.	400
6.	Bubert z raků.	—
7.	Malinový ocet.	401
8.	Štáma z wissnj.	—
9.	Mandlové listky.	—
10.	Essofé.	—
11.	Hoblínky.	402

Číslo		Stránka
98.	Dballna.	63
99.	Duffenina.	—
100.	Zahradnj kořinky, zvlášt na poljovku.	64
101.	Zelenj na poljovku.	—
102.	Wonné bylinky na omáčky.	—

Dbbelenj třetj. D omáčkách a sylvných
gichách.

103.	Dmáčka z austryj.	65
104.	Dmáčka z mussij.	—
105.	Pomorančová omáčka.	66
106.	Cytronová omáčka.	—
107.	Dmáčka ze žampionů.	—
108.	Dmáčka z tartossj.	67
109.	Sekaná omáčka.	—
110.	Sardelová omáčka.	68
111.	Blaská omáčka.	—
112.	Španyelská omáčka.	—
113.	Dmáčka z mechowičet (Moufferons oder Erd- schwämmen).	69
114.	Dkurková omáčka.	—
115.	Dliřová omáčka.	70
116.	Dmáčka z malých cibulek.	—
117.	— z procezené cibule.	—
118.	— z procezené bílé řepy.	71
119.	Cybulová omáčka.	—
120.	Dmáčka ze šarlotkú.	—
121.	— z malých cibulek sylvněgšj.	—
122.	— z Indjčských ačejj.	—
123.	— z wonných bylinek.	72
124.	Mofftwanská omáčka.	—
125.	Genewská omáčka.	—
126.	Dmáčka kaštanová.	—
127.	— ze sáři.	73
128.	— mášelná.	—
129.	Anglická omáčka.	74
130.	Holandská omáčka.	—

Číslo		Stránka
131.	Královna omáčka.	74
132.	Pražanka.	75
133.	Emarvá omáčka z Čábrů.	—
134.	Omáčka Karla IV.	—
135.	Bertramská omáčka.	—
136.	Biskupská omáčka.	76
137.	Sladká omáčka.	—
138.	Wepřowá omáčka.	—
139.	Žebrácká omáčka.	77
140.	Petrželowá omáčka.	—
141.	Kafowá omáčka.	—
142.	Omáčka z artyčoků.	78
143.	— ze špárglů.	—
144.	— celerowá.	—
145.	— ze zeleného fenygla.	79
146.	— ze zelených bylín.	—
147.	Koprowá omáčka.	—
148.	Připrawování ačků (neb. akry).	80
149.	Omáčka z akry.	—
150.	Splná omáčka z studeným křenem.	—
151.	Studený křen.	82
152.	Křen smetanový.	—
153.	— z limoní.	83
154.	Báň z čokolády.	—
155.	— z kávy (z kafe).	—
156.	Pěněnína (Esabó).	—
157.	Čokoládový křen.	—
158.	Křen mandlový.	84
159.	— z mléka.	—
160.	Omáčka z musliček.	—

D dělení čtvrté. D připrawování masa hovězího telecího, kopového, wepřového a čalobáje.

161.	Přirozené hovězí maso.	85
162.	Hovězí maso pro velké pány.	—
163.	Sinkensteinské hovězí maso.	—

Číslo	Stránka
164. Šotterké hověží maso.	86
165. Moskowské hověží maso.	—
166. Hověží hrudj obtaženau slitinau.	—
167. Anglická pečeně.	87
168. Duffenina Weleslawinská.	—
169. Hověží maso na studeno.	88
170. Duffená neb křehká pečeně.	89
171. Pečené hověží hrudj se smetanau.	—
172. Hověží hrudj na rossii.	90
173. Na rossii jiným způsobem.	—
174. Hověží maso do kulata připravené.	—
175. Polské hověží gazýk.	91
176. Smažený hověží gazýk se sekanau omáčkau.	—
177. Hověží gazýk s wissňowau, špikowau neb šwest- fowau obwáčkau.	—
178. Hověží gazýk se slitinau.	—
179. Šlaniněný (špikowaný) gazýk s cypulowau neb kastanowau omáčkau.	92
180. Hověží gazýk dlé chuti.	—
181. — — dlé Genuezzkého způsobu.	—
182. — — po Egyptsku.	93
183. Štlačná hověží hlawa na studeno.	—
184. Hověží studená huba na způsob Biaššých.	—
185. — huba a nohy se šlůdkau omáčkau.	94
186. Paznohty w kastrolu.	—
187. Šlaniněná telečj kępta na rožni s kaprowau omáčkau.	—
188. Telečj šlaniněná kępta se slitinkau a s žampio- nowau omáčkau.	95
189. Duffená telečj kępta.	—
190. Telečj kępta s tartosflowau omáčkau.	96
191. Telečj gádro z kępty se štorowkowau omáčkau na kulato.	—
192. Připravené telečj gádro z kępty.	—
193. Karbonáda z telečjho masa na způsob Genuezzých.	97
194. Telečj řízkj s tartosflowau omáčkau.	98
195. Telečj řízkj na jiný způsob.	—
196. Telečj zadek aubledně připravený.	—

Číslo.	Stránka
197. Rizky z telechho masa neb křakat.	99
198. Svinuté karbonády z telechho masa.	100
199. Rizky z telechho masa na rossi.	—
200. Telech karbonády s pomarančem.	101
201. Smažené řízky s omáčkau.	—
202. Rizky z masa telechho.	—
203. Telech řízky se slitinau a omáčkau.	102
204. Karbonády telech na žluto.	—
205. — — na ginh způsob.	103
206. Zaobalené telech karbonády.	—
207. Slaniněné řízky s cibulkau.	—
208. Rizky w kuliš.	104
209. Telech karbonády w obálce.	—
210. Rizky telech zavynuté.	—
211. Telech maso s kyslinkau (Srikasé).	105
212. Telech hrudj s nadjwaným celerem.	106
213. — — s pomarančem.	—
214. Smažené telech hrudj.	107
215. Telech hrudj se šparglem, raky a smržeři.	—
216. — — s karfiotem.	108
217. — — s nadjwaným hlávkovým salátem.	—
218. Hrudj telech s rozkrágenými okurkami.	109
219. Kadeřenky a bochánky z telechho masa.	—
220. Frykandele z telechho masa s rozbitinau omáčkau.	110
221. Eskalopy z telechho masa s kardamomem neb cytronem.	—
222. Telech hlavička se sladkau omáčkau.	—
223. Skládaná telech hlava na studeno.	111
224. Telech gazpč.	—
225. Wykládané telech gazpky.	—
226. Gratóny z telechho masa.	112
227. Telech gábro s rozbitinau omáčkau.	113
228. Gaterné koláčky aneb wykládaná telech gátra.	—
229. Giternice z telech gater.	114
230. Giternice z telechho okruží.	—
231. Telech okruží.	—
232. Rizky z okruží.	115
233. Rizky z okruží w obalíně na másle.	—

Číslo.		Stránka
271.	Duffené hovčezý maso s reyži.	129
272.	Anglická pečeně.	130
273.	Maso naložené.	—
274.	Nadjwanina z telecého masa.	—
275.	Šunka s reyži.	131
276.	Šwegcarská sekanina.	—
277.	Kraple z oplatků.	132
278.	Pražská vohautka.	—
279.	Gablka w rosolině.	—
280.	Máslenky.	133
281.	Hrušky z reyže.	—
282.	Česká lahůdka.	—
283.	Gablečnjky.	134
284.	Linecký dort.	—
285.	Čerstvé, vařené ovoce.	—
286.	Nadjwaná swičková pečeně.	135
287.	Šekanina na kyselo.	—
288.	Holandské gitrnice.	136
289.	Duffené prsnj gádro.	—
290.	Swičková pečeně.	—
291.	Kachňky ze sekaniny.	—
292.	Masťtá tolerancj.	137
293.	Duffená gehněčj kopta s okurkami.	—
294.	Gátca na rožni.	138
295.	Krmě z pozůstaté pečeně.	—
296.	Gitrnice z rosoliny.	—

Dbbělenj páté. D divoké a domácí hrůbeři,
o hrubé a drobné zvěřině, pastilkách, adělá-
waninách a gitrnicích, ovocy a peče-
ných drobnůstkách.

297.	Kuřátka přetwapená.	139
298.	Nadjwaná kuřátka.	140
299.	Gitrnice ze slepičjch pršpček.	—
300.	Kuřátka na způsob žab.	141
301.	Kuřátka na způsob řízků.	—
302.	Pečená kuřátka s petržilkau.	—

Číslo		Stránka
303.	Kuřátka protežená pomarančem.	142
304.	Nadjwaná kuřátka s raky.	—
305.	Kuřátka s reyži.	—
306.	Swimutá kuřátka s austrypowau omáčkau.	143
307.	Pastika s kuřaty a tartoslowau omáčkau.	—
308.	Pařená aneb duffená kuřátka.	144
309.	Kuřátka pečená na másle.	—
310.	Krocán jako želwa (šildkruta).	145
311.	— s reyži.	—
312.	— s gežkem.	146
313.	Krutj pršička.	—
314.	Kuřata, kapauni aneb krocáni w kucki.	147
315.	— — — — w mřížkách.	—
316.	Pečené husy neb kachny s mrtwowým rosolem.	—
317.	Husy neb kachny s nadjwanými okurkami.	148
318.	Husa neb kachna na kulato.	—
319.	Husa, kachna, kufe neb krocán w hablatýnu.	—
320.	Nadjwaná husa neb kachna.	149
321.	Pamisky z holaubat.	150
322.	Krustauwaná holaubátka.	—
323.	Duffené holuby s galowcem.	—
324.	Holuby s kyslinkau.	151
325.	Pečené bažanty neb kuroptwe.	—
326.	Pastika s bažantem.	—
327.	Pastika s terčewem.	153
328.	Bažant neb kuroptwe na způsob Španyelský.	—
329.	Selenj zadek.	154
330.	Zvěřina na způsob moskwanský.	—
331.	Kadeřenky ze zvěřiny.	155
332.	Grenáda ze zvěřiny.	—
333.	Králowské koláče ze sence, jagice a giné zvěřiny.	156
334.	Pastika w kadeřenkách ze zvěřinou.	157
335.	Šobelce ze zvěřiny aneb diwoké drůbeže.	—
336.	Smážené kadeřenky ze zvěřiny neb diwoké drůbeže.	158
337.	Hlava z diwokého kance na studeno.	—
338.	Presowaná hlava z diwokého kance w kotauči na studeno.	—
339.	Pečená, obložená kypa z diwokého prasete.	159