

# O B S A H.

	Strana
Předmluva k osmému vydání . . . . .	I
Předmluva k sedmému vydání . . . . .	II
Předmluva k šestému vydání . . . . .	II
Předmluva k pátému vydání . . . . .	III
Předmluva k čtvrtému vydání . . . . .	IV
Předmluva k třetímu vydání . . . . .	V
Předmluva k druhému vydání . . . . .	VI
Předmluva k prvnímu vydání . . . . .	VII
Úvod . . . . .	IX
Názvosloví kuchyně . . . . .	1
<i>Prvý díl:</i> O polévkách . . . . .	15
Hovězí polévka . . . . .	15
Jak se čistí polévka . . . . .	18
Bouillon . . . . .	18
Consommé . . . . .	18
A. Masité polévky . . . . .	19
B. Postní polévky . . . . .	36
C. Zavářky do polévky . . . . .	39
Knedličky . . . . .	41
<i>Druhý díl:</i> Omáčky . . . . .	55
A. Teplé omáčky . . . . .	55
1. Omáčky k hovězímu masu . . . . .	56
2. Omáčky rozmanité . . . . .	67
3. Omáčky sladké . . . . .	72
Smetánky. (Crème) . . . . .	73
Vinná pěna . . . . .	75
B. Omáčky studené . . . . .	76
Mayonnaise. (Olejové omáčky) . . . . .	80
<i>Třetí díl:</i> Předkrmy . . . . .	84
Úprava másla . . . . .	84
Těsta k paštičkám . . . . .	85
Ssedlina (Aspik) . . . . .	88
Masitá kašovina . . . . .	91
A. Vařené kašoviny . . . . .	92
B. Syrové kašoviny . . . . .	93
Salmý, salmis . . . . .	95
Malá míšenina. (Malé ragoûts) . . . . .	96
A. Teplé předkrmy . . . . .	97
Kobličky . . . . .	102
Lastury plněné . . . . .	116
Croquetty . . . . .	118
B. Studené předkrmy . . . . .	123
<i>Čtvrtý díl:</i> Hovězí maso . . . . .	131
<i>Pátý díl:</i> Okrasná obložení mis k hovězímu masu i jiného druhu pečením . . . . .	150

	Strana
<i>Šestý díl: Telecí maso</i> . . . . .	164
<i>Sedmý díl: Vepřové maso</i> . . . . .	178
<i>Osmý díl: Skopové maso</i> . . . . .	185
<i>Devátý díl: Zvěřina</i> . . . . .	192
<i>Desátý díl: Sekaniny</i> . . . . .	198
<i>Jedenáctý díl: Drůbež</i> . . . . .	205
<i>Dvanáctý díl: Divoká drůbež</i> . . . . .	212
<i>Třináctý díl: Paštiky</i> . . . . .	217
<i>Čtrnáctý díl: Zeleniny a luštěniny</i> . . . . .	224
<i>Patnáctý díl: Ryby</i> . . . . .	237
<i>Šestnáctý díl: Příkrmy</i> . . . . .	247
1. Rozmanité příkrmy . . . . .	247
2. Záviny a kotouče . . . . .	260
3. Omelety . . . . .	269
4. Smaženiny . . . . .	274
5. Ovocné příkrmy . . . . .	278
<i>Sedmnáctý díl: Nákypy, puddingy a pěny</i> . . . . .	280
1. Nákypy pečené . . . . .	281
Nákypy studené . . . . .	289
2. Nákypy v páře vařené . . . . .	290
3. Puddingy . . . . .	301
4. Pěny . . . . .	308
<i>Osmnáctý díl: Pečivo</i> . . . . .	311
Pečivo kynuté . . . . .	316
Koláče . . . . .	323
<i>Devatenáctý díl: Jemné pečivo</i> . . . . .	328
Rozličné sněhy . . . . .	328
Pěny smetanové . . . . .	329
Pečivo nekynuté . . . . .	330
<i>Dvacátý díl: Cukrové pečivo</i> . . . . .	351
Krémy čili studené smetánky k vyplňování cukrovínek a tortů . . . . .	351
Másla k plnění tortů . . . . .	352
Cukrové pečivo . . . . .	353
<i>Dvacátý první díl: Torty</i> . . . . .	386
Ledy . . . . .	386
Polévky nevařené 387, vařené . . . . .	388
Torty . . . . .	390
<i>Dvacátý druhý díl: Zákusky k čaji</i> . . . . .	413
<i>Dvacátý třetí díl: Krémy, rosoly a bomby</i> . . . . .	416
<i>Dvacátý čtvrtý díl: Saláty a kompoty</i> . . . . .	426
<i>Dvacátý pátý díl: Zavařování ovoce</i> . . . . .	434
<i>Dvacátý šestý díl: Rozmanité předpisy</i> . . . . .	442
Nakládání okurek . . . . .	444