

Obsah.

Částka první.

Oddíl první.

D masitých poljšekách.

	Stránka
1. Poljška černá	1
2. — — gátrová	—
3. — — tlučená mozková	2
4. — — francouzská	—
5. — — kolnská	—
6. — — regžová	—
7. — — z husských drůbků	3
8. — — s utřenými nufami krupič.	—
9. — — se fraženinou mlečnj	4
10. — — tlučená žbija	—
11. — — raková w masité buy	—
12. — — želinková	5
13. — — pohanková	—
14. — — pro slabé prsa, kassel ic.	—

Oddíl druhý.

Masité i moučné gibla, gať do postnjch tať do masitých poljšek.

15. Gátrové pařenky	6
16. Knebličky z gater	—

17. Smažené hubky strogné	7
18. Dřevičko	—
19. Knebljky teleci	8
20. Knebljky ze špeků	—
21. Špekové kneble gináč	9
22. Kneble regžové	—
23. Banšé wandličky	—
24. Šwjky žemlowé	10
25. Žemlowé smaženky	—
26. Moučné kuličky	—
27. Žemlowé kneble	—
28. Knebličky z ryb	11
29. Knebličky ze žemčat	—
30. Těž knebličky ze žemčat	—
31. Slitek moučný	—
32. Wandličky z mozku	12
33. Knebličky ze šstjky	—
34. Gšfaššé wandle	—
35. Brněnské strogečky	13
36. Wýmenka rači	—
37. Kobljky z ryb	—

Oddíl třetí.

O poljovkách postních.

38. Tlučená poljovka rybná	14
39. Hrachovka neb woda hrachová	—
40. Černá poljovka rybná	15
41. Poljovka z rybých drůbků	—
42. — — hrachová	—
43. — — mandlowá	—
44. — — pivni	16
45. — — z kyselé smetany	—
46. — — z hub	—
47. — — wjnná	—
48. — — z raků	17
49. — — čočková	—

295.	Swjnet kwasnicowý	122
296.	Takowý swjnet ginát	123
297.	Swjnet ze zemčat	—
298.	— — smetanowý	124
299.	— — rakowý	—
300.	— — po Tyrolsku	125
301.	— — Wjdenstý	—
302.	— — šwestkowý (karlatkowý)	126

Oddíl třináctý.

D koláčích, koláčkách, buchtách a rozličných moučných pochoutkách.

303.	Bešstý gablkowý koláč	126
304.	Gablkowý koláč po Zwowstu (Zemberstu)	127
305.	Koláč Braunšwický	128
306.	— mandlowý	—
307.	— ořečowý	129
308.	— merunkowý	130
309.	— třešňowý	—
310.	Třešňowý koláč ginát	—
311.	koláč třešňowý po Linectu	131
312.	Wissňowý koláč po Pražsku	—
313.	Giný koláč wissňowý	132
314.	Wissňowý koláč po Brněnsku	—
316.	Wissňowá buchta z těsta kwasnicowého	133
317.	Buchta neb koláč šwestkowý	—
318.	Žemličky s mandlowou nábjvkou	—
319.	Moučná pochoutka s obarweným sněhem	134
320.	Nudlowé swinutky	135
321.	Nudle waniliowé	—
322.	Nadjwané nudle	—
323.	Nudle pařené	136
324.	Česté wbolečky	137
325.	— wbolečky ze zemčat	—

326.	Livance (lité wbolky) bez kwasnic	138
327.	Lité želničky	—
328.	Francoušské wbolečky	—
329.	Žemličky s rumem	139
330.	Swinutky pomorančové	—
331.	Nadjiwané amuletky	140
332.	Dýnka (melon) citronová	—
333.	Žemčatová rozpečka (bisskot)	141
334.	Světšlá pochoutka	—
335.	Chutné knedličky	—
336.	Smažené frágenty	142
337.	Amuletky po Sastu	—
338.	Gablka w obálce	—
339.	— s regži	143
340.	— s regžným chlebem	—
341.	— se žemličkami	144
342.	Amuletky s gablky	—
343.	Moučná pochoutka s gablky	145
344.	Gablka s mandlovým těstem	—
345.	Nuky s račmi očásky	—
346.	Nátyp s nukú	146
347.	Koblížky wobové	—
348.	Pochoutka s mandli a cibebú	147
349.	Kafové koblížky	—
350.	Čokoládové rohličky	148
351.	Bisskotové nudle	—
352.	Nuky po Saleburgsku	—
353.	Regžová šřwařenka či šřmorn	149
354.	Nudle se šřrem	—
355.	Hranička rohličková	150
356.	Wykládaná hranička	—
357.	Nadjiwanky račj	151
358.	Regž po Wlastu	—
359.	Sunkové šřjčky	152

Oddíl čtrnáctý.

O moučných gidlách smažených a kvasnicových.

		Stránka
360.	Těstová smaženina	152
361.	Tatová smaženina jiná	—
362.	Sněhové hrudy	153
363.	Smažené mandle	—
364.	Trubličky kobližkové	154
365.	Růžkové kobližky	—
366.	Masopustní kobližky	155
367.	Regjou nadjwané homolinky	156
368.	Turkové kapánky	—
369.	Stořicové kobližky	—
370.	Smažené kotoučky gablkové	157
371.	Opawské koláče	—
372.	Karlowarské koláče	358
373.	Koláče biskotové	—
374.	Matowničky	159
375.	Matové rohlíčky	—
376.	Rohlíčky vanilkové	160
377.	Kvasnicové rohlíčky s feniklem	—
378.	Řená buchta (bábowka)	161
379.	Bábowka po francouzku	—
380.	— — královská	162
381.	Nadjwaná bábowka	—
382.	Bábowka matová	—
383.	Wosinky	163
384.	Regjové bochánečky	—
385.	Obwařánky (preclíčky)	164
386.	Stoňkové neb uwinuté kobližky	—
387.	Chlebjček mlečný	165
388.	Pečené pletnečky (lešky)	166

Oddíl patnáctý.

O dortech a rozličných cukrovinách.

		Stránka
389.	Dort máslový	166
390.	Chlebový dort	167
391.	Biskotový dort	—
392.	Dort čokoládový	168
393.	Čokoládový dort ginát	—
394.	Dort mašový	169
395.	Dort po linecku	170
396.	Třený dort po Rakousku	—
397.	Dort Holandský	171
398.	— karmelinský	—
399.	— Polský	172
400.	— Španělský (španihelský)	—
401.	— máslový	173
402.	— broskvový	174
403.	— šoticový	—
404.	Záčernenalý dort cukrový	—
405.	Chlebiček anýzový	175
406.	Kroužky regžové	—
407.	Kobližky regžové	—
408.	Suchárek (cwibak) anýzový	176
409.	Chlebiček biskupský	—
410.	Biskot neb rozpečka	177
411.	Čokoládové kobližky nabité špeněnou smetanou	—
412.	Čokoládové ustenky	178
413.	Žlutkové kobližky	—
414.	Kobližky lebové	179
415.	Hrudečky pečené	—
416.	Dutinky	—
417.	Trubičky neb kornoutky	180
418.	Wěnečky	—
419.	Postní zagic	—
420.	Otočenky	181

	Stránka
421. Mandlové hubinky	181
422. Takové hubinky ginát	182
423. Septičej kobližky	—
424. Takové kobližky ginát	—
425. Obloučky mandlové	183
426. Dbroučky	—
427. Mustacony	—
428. Cestlžky kořenné	184
429. Cukrové kartinky	—
430. Žlutavé obloučky	185
431. Křehotinky	—
432. Mandlové obloučky	186
433. Perničky cukrové	—
434. Nyrnbergské perničky	—
435. Bělinky	187
436. Koláčky sladké	—
437. — — po Schwegarsku	188
438. Pecinky	—
439. Tolárky	189
440. Dortlety	—
441. — — citronové	—
442. — — z bílého těsta	—
443. — — ze cukrového těsta	190
444. Vanilové točenky	—
445. Cukrové froužky	—
446. Sucharek	191
447. Suchar po francouzsku	—
448. — — mandlový	—
449. — — s feniklem	192
450. Sucharky po Bressburgsku	—
451. Cestlžky neb tabulky cukrové	—

Oddíl třináctý.

D teplých a studených pěnínách, ředinách a seblinách.	
452. Vanilová pěšina se smaženým hráškem	193

	Stránka
453. Pěnina kávová	193
454. Biskotová pěnina	194
455. Pěnina po francoušku	—
456. Čokoládová pěnina	195
457. Pěnina po Turečku	—
458. Sedlina ze prajeného cukru	196
459. — — gahodová	—
460. — — z wjna	—
461. Strakatá pěnina	197
462. Pěnina pomorančová	—
463. Sedlinka z gahod	198
Připomenuti	—
464. Sedlina čokoládová	199
465. — — z malin	—
466. — — citronová	—
467. Styblá regž	200
468. Sedlina kávová s mandlowým mlékem	—
469. Sedlina růžová	201
470. Anglická sraženina	—
471. Sedlina waniliová	202
472. — — hroznowá	—
473. Sedliny ze zavařených šťáv	203

Oddíl sedmnáctý.

O zavařenkách ovocných a šťáwových.

474. Zavařené třesně	203
475. Čas meruňky zavařit	204
476. Malinová zavařenka	—
477. Čas porečky (riviž) zavařiti	205
478. W octu zavařené porečky	—
479. Mřchaná zavařenka	206
480. Zavařenina šípková	—
481. Čas zavařiti celé wiffně hisspanšlé	—
482. Wiffně w octě	207
483. Čas wiffně w medu naložiti	—

	Stránka
484. Nakládání gbole	207
485. Gať dýně (melony) nakládati	208
486. Šveřky zavařené	—
487. — — w octě	209
488. Šdoulowá šřina	—
449. Kengloby w pálence (gořalce)	210
490. Dwoce dušené :	211
491. Štáwa malinowá	212
492. — — růžowá	—
493. — — wiřňowá	213

Přidawek.

494. Gať malé okůrky (oharky) naložiti	213
495. Gať nakládati wětřji okůrky	214
496. Gať maso nasolowati a udit	215
497. Gať gazky naložiti	216
498. Přistrogenj masa z diwoké swině	—
499. Gať horčicu (senf) dělati	—
500. Wšborný ocet	217



50. Poljovka ze zemčat	17
51. — — nizozemská	18

Oddíl čtvrtý.

Popoljivečnj gibla we dni masité i postnj.

52. Amuletky	18
53. Fisoletky	—
54. Smažené houby s haffé	19
55. Zemčata po francouzku	—
56. Kneble turecké	20
57. Pochoutka ze sluk (blastů, šněpů)	—
58. Wě nec regžový s husjimi gattr	—
59. Smažený mozeček	21
60. Gelitka z masa	—
61. Klobásky bez střiwef	22
62. Turecké swjtky s drobnotinou (haffe)	—
63. Wýborná pečinka howězi	—
64. Klobásky oplátkové	23
65. Gelitka žemlowé	—
66. Rozmichanina se sardelmi	24
67. Nadjwaná wegca	—
68. Smažené wegca w omáče okurtové	—
69. Wolské oči	25
70. Wbolečky z wagec	—
71. Polenta ze zemčat	—
72. Máslo sardelové	26
73. Máslo z raků	—
74. Karbonatle z ryb	—
75. Hlemegžde (šnětky) nadjwané	27

Oddíl pátý.

O howězině neb o mase howězim.

76. Howězina po italiánsku	27
77. — — po angličku	28
78. — — na způsob žvěřiny	—
79. — — podle negnowěgššjho způsobu	29

	Stránka
80. Nabívaná smaženka hovězí (Kostbratel)	29
81. Smaženka se zemčaty	30
82. Hověžina po pražsku	31
83. — — po baworskú	—

Oddíl šestý.

O omáčkách.

84. Omáčka z gablef	31
85. — — ze šampionů	32
86. — — okůrková	—
87. Chřen mandlový	—
88. — — zelinkový	—
89. Omáčka z rážských gablíčků	33
90. Taková omáčka ginát	—
91. Omáčka petruželová	—
92. — — sardelová	34
93. — — šlowjtková	—
94. — — z buráků, (červené řepy)	—
95. — — cibulková	—
96. — — celerová	35
97. Studená omáčka z horčice	—
98. Omáčka šnitlková	—

Oddíl sedmý.

O přívárcích a zelených věcech.

99. Artiffoky se zeleným hrachem	35
100. Zelený hrách	36
101. Hrách po česku s vepřovým masem	—
102. Zemčata se šunkou	37
103. — — nabívané	—
104. — — se klobásami	38
105. Bobové lusky (zelené físole)	—
106. Dušený chmel	—
107. Karfiol v omáčce máslové	39
108. Spinat s gelitkami	—
109. Želň gelitka s regži	—

	Stránka
110. Zeli fássikované	40
111. Kyselé zeli dusené	41
112. Nadjwaná brukew (félrábi)	—
113. Nadjwaná (fassirowaná) kapusta	42
114. Kápusta s regži a ssunkou	43
115. Gromowý kořen nebo spargl	—

Oddíl osmý.

O vlastně masitých giblech wšelikého druhu, totiž zabelávaných, dusených, pečených, smažených.

116. Kuřata s nadjwkou rači	44
117. — — w německé omáče	45
118. Zhorka spařené kuřata	—
119. Kuřata w gisse	—
120. — — w krwině (omáče z krwe)	46
121. — — nadjwané	—
122. Slepica w regži	47
123. Dusené kachny s cibulkami	—
124. Kuřátka smažené	48
125. Smažené kuřata s nadjwkou	—
126. Morák (topan, krocan) pečený	49
127. Podpouška z pečené brůbeže	—
128. Kapoun se sardelmi	—
129. Kapoun s oliwami	50
130. Holoubata dusené	—
131. — — we krwině	—
132. Koroptwe w citronové máče	51
133. Gelenina dusená	—
134. Zagjc pečený	52
135. — — w obálce	—
136. Erněá křta pečená	53
137. — — maso dusené	54
138. Bažant pečený	—
139. Kwičaly pečené	—
140. Ustrogené maso z diwoké swině	—
141. Telrcj hrudjčko w bjlé omáče	55

142. Telecj hrubičko w citronowé omáče	55
143. — — mozeček w omáče citronowé	56
144. — — karbonáble	—
145. Tlučené karbonáble	—
146. Smažené karbonáble	57
147. Gelitka z telecjho masa	—
148. Zaděláwaná teletinka	58
149. Telecj gatra w sardelowé máče	—
150. — — hrudj regžou nadáto	59
151. Šštipanka (Schnigel) telecj po pansku	—
152. Telecj šštipanky po Wjdenšku	—
153. Ššpikowané šštipanky telecj	60
154. Telecj kejta ššpikowána uděným gazykem	—
155. Pečená křta telecj	61
156. Telecj kejta se sardelmi	—
157. — — hlavička	—
158. Gehnětina w máče bertránowé	62
159. Gehněčj maso smažené	63
160. Gehnětina dusená	—
161. — — nadjwaná	—
162. Škopowé karbonáble s ragšřmi gablřky	64
163. Škopowá křta po Francouzku	—
164. — — křta s regži	65
165. — — křta po Wjdenšku	66
166. Wepřowinka w telecj branici	—
167. — — — se řřenem	—
168. — — — na zpřsob černé zvěřiny	67
169. Hlawa z diwoké swjně	—
170. Šelata pečené	68
171. Šele w rosolu	—
172. Naložený rosol	70
173. Gazyk na rožni pečený s mačkou sardelowou	—
174. Gazyk po řestu	71
175. — — w omáče polské	—
176. Dřon neb ocas wolowý	72

	Stránka
177. Dršťky	72
178. Wolské nohy w mácce sardelové	—
179. Telecť okružj	73

Oddíl devátý.

O rybných giblách.

180. Štika špikovaná	73
181. — — w kyslince (srikasé)	74
182. — — rozsolovaná	—
183. — — w horké uwarce se chřenem	75
184. Kapr w horké uwarce	—
185. Ryba gáťakoliw w omáče	—
186. Kapr w čerweném wjně	76
187. — po čestku	—
188. — na modro	77
189. — smažený	—
190. Ryba zakyselená (marinirowaná)	78
191. Nadjwaný kapr po Wlastku	—
192. Trdelník pečený	79
193. — — wyslaněný (špikowaný)	—
194. Cendát se zelenou petruželj	—
195. Pečený lín w omáče	—
196. Lín s wjnem	80
197. Uděná wyza wařená	—
198. Bstruhy na modro	—
199. — — po Wjdenstku	81
200. Losos uwarěný	—
201. Uhoř pečený	82
202. Mřenci smažení	—
203. Mřenata dusené	—
204. Treška (štokfš) s cibulj	83
205. — — se sardelmi	—
206. Ryba na způsob kety aneb jagica	—
207. Štokany (žabky) smažení	84
208. — — w kyslince	—
209. Rakowé nadjwanj	85

	Stránka
210. Kaci bušenj	85
211. Rejšky neb wodnj šepičky we tmawé máče	—
212. Potápky neb wodnj kačnický pečené	86
213. Želwy (šilkrúty) w citronowé máče	—
214. — — we štořepině	—
215. Celj hlemežďdi (šnekowé) w štořepinkách	87
216. Šledi (herinci) po Rusku	—

Odbyl desátý.

O rozličných salátech a zawařenkách (kompotech).

217. Salát okůrkowý	88
218. — celerowý	—
219. — s wegcmi obarwenými	—
220. — mýchaný	89
221. — ze zelj se šlaninami	—
222. Ruský salát pro počestné	90
223. Salát po Wlastu	—
224. Wlasty salát ginaký	91
225. Zawařenka (Kompot) z gableš	—
226. — — ze hruffeš	—
227. Rosol neb seblina z gableš	—
228. Zawařenka ze gboulj	92
229. — — ze šwěžich šwesteš (karláteš)	—
230. — — ze broštwj	—
231. Mýchaná zawařenka	93
232. Zawařenka ze sussených wiššnj	—
233. Dušený kwět bezowý	94

Č á s t k a d r u h á.

Oddíl gedenáctý.

O máslovém těstu, křehotině, pyrohách (passitkách)
pudingů, meridonů, moučných giblůch. 2c.

Stránka

234.	Dbyčegné máslové těsto na passitky, a. t. d.	95
235.	Máslové těsto po Angličku	96
236.	— — — na dorty a giné pekarky (Bakereien) moučné	—
237.	Křehotina těstová	97
238.	Křehotné těsto s cukrem	—
239.	— — — se kvasnicemi	98
240.	Holubj passitka	—
241.	Passitka s potravkou (ragu)	99
242.	— — s bršfkami	100
243.	— — s tuků (morku)	—
244.	— — s drobnotiny (hassé)	101
245.	— — šunková	—
246.	— — s mlecňých nuků	102
247.	Meridon rakový	103
248.	Takový meridon gináf	—
249.	Meridon regžový.	104
250.	Knjžecj puding	—
251.	Žemlový puding	105
252.	Tlučený puding	—
253.	Smážený puding	106
254.	Dennj a nočnj puding	—
255.	Puding ze zemčat (gablouffet)	—
256.	— — po Angličku	107
257.	Spanihelský chléb neb topinky	—
258.	Spanihelské topinky gináf	—
259.	Štjrsté moučné giblo s čerweným wjnem	108
260.	Wjnowé rohljčky	—
261.	Žemanský puding	109

D b d i l d w a n á c t ý .

O kassích, swjtkách sstrudlích 2c.

		Stránka
262.	Kassa z mozečku	109
263.	Regžowá kassa	110
264.	Kassa z wody	—
265.	Wanilkowá kassa	—
266.	Kassa z kyslely smetany	111
267.	— s arakem	—
268.	— s wjnem	—
269.	— ze zemčat	112
270.	Regžowá kassa s kassiany	—
271.	Kassa z missensých gablet	—
272.	Žemličková kassa	113
273.	Dětská kassička	—
274.	Banská kassa	114
275.	Kassa rakowá	—
276.	— kafowá	115
277.	— čokoládowá	—
278.	— citronowá	116
279.	Žloutková kassa	—
280.	Kassa krupičná	—
281.	— mandlowá	117
282.	— brněnská	—
283.	Pražěnka (pražená kassa)	—
284.	Morkowé pábowičky (sitty)	118
285.	Biffkotowé pábowičky	119
286.	Kwasnicowé pábowičky	—
287.	Račj pábowičky	—
288.	Wissňowé pábowičky	—
289.	Pábowičky gboulowé	120
290.	— — regžowé	—
291.	Pábowička štoricowá :	121
292.	Gablowsý swjnek (sstrubl)	—
293.	Swjnek čokoládowsý	122
294.	— — krupičný	—