
Registrj.

Díl první.

O masných pokrmech.

Částka první. O masných polivkách.		
S. 1.	O vaření hovězího masa na stránce	7.
S. 2.	O přípravě černé polivky, které francouzové říkají Ši	9.
S. 3.	O černé polivce, Olio nazvané	10.
S. 4.	O černé polivce se zelenými věcmi	11.
S. 5.	O černé polivce z vtlučených koropz rvi	12.
S. 6.	O pečené polivce	13.
S. 7.	Tlučená polivka ze staré slepice	14.
S. 8.	Stará polivka z kateaunu, neb hu- sých drobečků	—
S. 9.	Šemlowé knedlíčky do polivky	15.
S. 10.	Šemlowé knedlíčky na giny způsob	16.
S. 11.	Stracené kůrátko do polivky	17.
S. 12.	Šemlowý swizek do polivky	—
S. 13.	Maučný swizek do polivky	18.
S. 14.	Brupičný swizek do polivky	—
S. 15.	Knedlíky ze slepičích prsyček	19.

Registřil.

- §. 16. Bnedličky z garliček na stránce 20.
 §. 17. Poljwka z čerstvých bylin - 21.
 §. 18. Poljwka z kraup neb ěrffel - 22.
 §. 19. Kofy do poljwky - 23.

Částka druhá. O rozličných omáčkách neb sósých.

- §. 20. Černá omáčka neb kuli - 24.
 §. 21. Bílá omáčka neb kuli - 25.
 §. 22. Černá sardelová omáčka - 26.
 §. 23. Černá omáčka z kyselých okurek - —
 §. 24. Šťewiková omáčka - 27.
 §. 25. Zelená omáčka - —
 §. 26. Senfrowá omáčka - 28.
 §. 27. Čensnetková omáčka po Wjdenšťu - 29.
 §. 28. Kaprlowá omáčka - —
 §. 29. Mandlowý křen - —

Částka třetí. O rozličném šrogensj howězj zýbo masa.

- §. 30. Duffené howězj maso - 30.
 §. 31. Angličká howězj pečeně - 31.
 §. 32. Howězj pečeně se sladkým wjnem - 32.
 §. 33. Duffená swjčková pečeně - 33.
 §. 34. Swjčková pečeně na rožni - —
 §. 35. Sekaná swjčková pečeně - 34.
 §. 36. Howězj pečeně na rostě - 35.
 §. 37. Wjdenšťá howězj pečeně - 36.

Částka čtvrtá. O zeleninách a wađenich.

- §. 38. Braunkhel neb kadeřawé zelj - 37.

Registr.

S. 218.	Gahodový rosol na stránce	184.
S. 219.	Žerichový rosol -	- -
S. 220.	Plamanž neb bílý rosol	- 185.
S. 221.	Bafový plamanž -	- 186.
S. 222.	Čokoládový plamanž	- -
S. 223.	Pěněná smetana -	- -

Částka sedmnáctá. O sladkých jídlech.

S. 224.	Sádó z vína -	- 188.
S. 225.	Wanyliový křem -	- 189.
S. 226.	Čokoládový křem	- -
S. 227.	Pálený neb karmelový křem -	- -
S. 228.	Bafový křem -	- 190.
S. 229.	Břem benlle -	- -
S. 230.	Pěněná kasse (Zamloch) z me- runěk -	- 191.
S. 231.	Čokoládové rohlíčky	- -
S. 232.	Francouzské piškoty	- 192.
S. 233.	Sulcovaná (rosolovaná) ga- blka -	- 193.
S. 234.	Compot z gablek	- 194.
S. 235.	Compot z gablek s malými rozynkami -	- -
S. 236.	Compot z hrussek	- 195.
S. 237.	Hrusky na másle duffené	- -
S. 238.	Celá smažená gablka s rozyn- kami -	- 196.
S. 239.	Smažená gablka	- -
S. 240.	Smažené švestky	- 197.
S. 241.	Břylstovaná gablka	- -

Rejistril.

Díl druhý.

O postních pokrmech.

Částka osmnáctá. O postních poljvkách.

S. 242.	Tlučená poljvka z raků na stránce	198.
S. 243.	Tlučená poljvka z ryb	199.
S. 244.	Tlučená poljvka z čočky	200.
S. 245.	Šrachová poljvka	—
S. 246.	Šlutá poljvka se sviskem	—
S. 247.	Poljvka ze suchých hub	201.
S. 248.	Mliční poljvka s reyží	—
S. 249.	Svábská poljvka	202.
S. 250.	Postní gitrnicová poljvka	—
S. 251.	Čistá rybí poljvka	203.
S. 252.	Postní poljvka ze zelenin	—

Částka devatenáctá. O strogenj wagec.

S. 253.	Wegce w zemlowých passyčkách	204.
S. 254.	Stracená wegce	205.
S. 255.	Kolárky z wagec	206.
S. 256.	Amolet z wagec se špenátem	207.
S. 257.	Frykasyrowaná wegce	—
S. 258.	Smažená wegce w obalu (paž- getu)	208.
S. 259.	Smažená wegce se zenstem	—
S. 260.	Nadjwaná wegce	209.
S. 261.	Nákyp (Nussau) z wagec	210.

Stegifitl.

§. 262. Zimoler (placť) s magec se smažený
mi slaněky (šeremky) na strance 210.

Částečba dvacátá. O frogeni posních mas
řeni a zelenin.

§. 303. Ledwinfowý brách (fazole) s
byřliny (ozenými slaněky) - 211.

§. 264. Kyselá čočka s tlobáškami - 212.

§. 265. Kyselá želj se sněky (plumeyš;
běmli) - 213.

§. 266. Proděláwaný brách - 213.

§. 267. Šipenár a Farbáněky - 214.

§. 268. Želené fazole se smaženými žez
bami - 215.

§. 269. Madžwané šadřé želj - 216.

§. 270. Kólárky ze šadřého želj - 216.

§. 271. Šelnšky - 217.

§. 272. Štořšš se semčats (cereplemi) 218.

§. 273. Štořšš po šolandsku - 219.

§. 274. Štořšš po štořšwamšku - 219.

§. 275. Šmažený štořšš s mandloz
wym řicnem - 220.

§. 276. Štořšš s galowcem - 220.

§. 277. Šastrowaný štořšš - 221.

§. 278. Štořšš se slaněcem (šeremz
řeni) - 221.

Částečba dwacátá prvni. O posních pas
štyřád.

§. 279. Passyřka a šistřutan (s žels
řeni) - 222.

Registřík.

S. 280.	Passyka s žabami	na stránce	222.
S. 281.	Passyka se sstřísní předlžky	-	223.
S. 282.	Passyka s wydrau	-	—
S. 283.	Postnj passyčky	-	224.
S. 284.	Wandlowé passyčky s ragu	-	225.
S. 285.	Boží milosti s hassém a s špenátem	-	—

Částka dwacátá druhá. O jídlech z manky,

S. 286.	Kakowé nudle	-	226.
S. 287.	Nudle na mljce	-	227.
S. 288.	Duffené nudle	-	—
S. 289.	Nudlowý swjzet	-	228.
S. 290.	Těžná sstrudle s raky	-	—
S. 291.	Litá sstrudle	-	229.
S. 292.	Kakowé wictele (klobásky)	-	—
S. 293.	Baworské duffené nudle (Dampf- nudeln)	-	230.
S. 294.	Malé buchtičky	-	231.
S. 295.	Liwance (lité doby)	-	232.
S. 296.	Liwance bez kwasnic	-	—
S. 297.	Maučný smorn	-	233.
S. 298.	Žemlowé wemeno	-	—
S. 299.	Sedlsté předlžky	-	234.
S. 300.	Žlawrkowý kchchl.	-	—
S. 301.	Wissňowý kchchl.	-	235.
S. 302.	Žemlowý kchchl.	-	—
S. 303.	Sswestlowý kchchl	-	—
S. 304.	Čokoládowý kchchl	-	236.
S. 305.	Gablkowý kchchl	-	—

Registr.

S. 306.	Keyzový merydon	na stránce	237.
S. 307.	Keyzový nátyp (Muslauf)	-	—
S. 308.	Brupičně knedlíky	-	238.
S. 309.	Brupičný swjtek	-	—
S. 310.	Šemlowá bába	-	239.
S. 311.	Buğelhupf	-	240.
S. 312.	Masopustní koblíky	-	—
S. 313.	České koláče	-	241.
S. 314.	Sněžbals	-	242.
S. 315.	Smažené pletené kraple	-	243.

Částka dwacátá třetí. O strogem ryb.

S. 316.	Kapr na černo	-	244.
S. 317.	Kapr na modro	-	245.
S. 318.	Losos	-	—
S. 319.	Smažené ryby	-	246.
S. 320.	Šfil neb candát	-	—
S. 321.	Štika s knedlíčky	-	247.
S. 322.	Pečený anhoř	-	—
S. 323.	Pečená wyzyna	-	248.
S. 324.	Wyzyna s musflemit	-	—
S. 325.	Laberdan	-	249.
S. 326.	Postní drubež	-	250.
S. 327.	Marynované ryby	-	—



Díl třetí

O o w o c y.

Částka dwacátá čtvrtá. O záděláwaném owocy.

S. 328.	Zaděláwané meruňky na stránce	251.
S. 329.	Zaděláwané wissně	- 252.
S. 330.	Zaděláwané maliny	- —
S. 331.	Zaděláwané wlastké ořechy	- 253.
S. 332.	Zaděláwané scstky (angresse)	- —
S. 333.	Zaděláwaný ššipek	- 254.
S. 334.	Zaděláwané ššwestky	- —
S. 335.	Zaděláwané kdaule	- —
S. 336.	Kdawlowý seyr	- 255.
S. 337.	Wissňowá šštáwa (zofe) do wjna	- —

P ř i b a w e k.

S. 338.	Zwěřina z howězyho neb škoz powěho masa	- 256.
S. 339.	Zwěřinu nakládati	- 257.
S. 340.	Maso wditi (peklowati)	- —
S. 341.	Okurky na zymu nakládati	- 259.

Gidelnj cedule.

Gidelnj cedule pro deset osob	- 260.
Gidelnj cedule pro ššesnáct osob	- 261.
Gidelnj cedule pro čtyry dwacet osob	- 262.

Registřík.

Částka pátá. O smažených jídlech.

§. 60.	Smažená kůrta	na stránce	58.
§. 61.	Smažená kůrta hauskau zaobalena	-	59.
§. 62.	Smažená kůrta s frykasem	-	—
§. 63.	Smažené gehněčí maso	-	60.
§. 64.	Smažené telecí nožičky	-	—
§. 65.	Smažené telecí mozečky	-	61.
§. 66.	Smažená telecí gátra	-	—
§. 67.	Topinky se sekaninkau neb hassém	-	62.
§. 68.	Topinky bez hassé (sekaniny)	-	63.

Částka šestá. O passyčkách.

§. 69.	Krášlové těsto	-	—
§. 70.	Veliká passyčka se zvěřinou	-	65.
§. 71.	Veliká passyčka z křehkého těsta	-	67.
§. 72.	Passyčka s telecími brzlíky	-	69.
§. 73.	Passyčka s kůrčky	-	70.
§. 74.	Passyčka s hovězími dršťkami	-	71.
§. 75.	Passyčka s dršťkami w kastrolu pečená	-	72.
§. 76.	Malé passyčky neb wandličky s hassém	-	73.
§. 77.	Ty passyčky na giny způsob	-	75.
§. 78.	Passyčky we wandličkách	-	76.
§. 79.	Passyčky po Polsku	-	77.
§. 80.	Jánovské neb Jenuenské passe.	-	78.
§. 81.	Frankfurtské passyčky	-	79.
§. 82.	Smažené rysočky	-	80.
§. 83.	Passyčky po Španihelsku	-	81.

S. 84. Daffty & auftryent neb muz
Ment na France 82.
S. 85. Kafowé passyty - 83.

Částa sedmá. O elobastach a farbanátič.

S. 86. Weprowé elobasty - 84.

S. 87. Witrnice - 85.

S. 88. Gellia - 86.

S. 89. Blodasty & kapana - 87.

S. 90. Karbanátič - 88.

S. 91. Čelcy gine farbanátič - 89.

S. 92. Weprowé farbanátič se zensfem 90.

S. 93. Čelcy farbanátič & cyronem - 91.

S. 94. Witrmbertse gehněč farbanátič 91.

S. 95. Smazene gehněč farbanátič - 92.

Částa osmá. O zadeláwáni telcěbo masa.

S. 96. O rosolu, genuž clas zřáme - 94.

S. 97. Fryzando & telcěbo masa - 94.

S. 98. Čelcy rolaty - 95.

S. 99. Duffene telcě masa - 96.

S. 100. Tlučene telcě masa - 97.

S. 101. Čelcy file neb dolety - 98.

S. 102. Čelcy masa & fneblity - 98.

S. 103. Špiffowane telcě masa se šar - 99.

S. 104. Čelcy masa & petržel - 99.

S. 105. Čelcy masa & cyronowan os - 100.

S. 106. Čelcy poppaušťa - 100.

Registřík.

- §. 107. Telecý hlavička na stránce 101.
 §. 108. Po vlastku duffene telecý mas
 so neb struffáto - 102.
 §. 109. Telecý maso po Neapolitánsku - 103.
 §. 110. Duffená telecý feyta s kyselau
 smetanau - 104.
 §. 111. Fassitrowaná telecý feyta - 105.

Částka devátá. O strogenj drůbere.

- §. 112. Bapaun s musflemt - 106.
 §. 113. Bapaun s salessnau musflowau
 omáčkau - 108.
 §. 114. Bapaun se sardelowau omáčkau 109.
 §. 115. Bapaun s reyzi - —
 §. 116. Bapauni zřizky w bessamelu - 110.
 §. 117. Plaget z kapauna - 111.
 §. 118. Bůrata s čístau omáčkau - 112.
 §. 119. Bůrata se žamplony - 113.
 §. 120. Bůrata s raky - 114.
 §. 121. Bůrata s knedličky - —
 §. 122. Bůrata s frykafem - 115.
 §. 123. Bůrata po Německu - 116.

Částka desátá. O rozličných zadělávaných počrmích.

- §. 124. Duffená stopowá feyta - —
 §. 125. Stopowá feyta se zemčaty
 (erreplemi) - 117.
 §. 126. Stopowý hřeb s kyselými o-
 fukami - 118.

Regristr.

- S. 127. Skopový hřbet s reyži na stránce 118.
- S. 128. Howězy gazyl po Dolstu - 119.
- S. 129. Howězy gazyl krylirowany - 120.
- S. 130. Tyž gazyl na giny způsob - —
- S. 131. Howězy gazyl s kaprlowau o:
omáčkau - 121.
- S. 132. Duffené howězy ocasy kyselé y
sladké - 122.
- S. 133. Duffené ocasy s kyselau smetanau —
- S. 134. Kolárky z howězých chámů - 123.
- S. 135. Mjchané gjdlo neb ražu - —
- S. 136. Gehněčj hrudička se sparğlem - 124.
- S. 137. Gehněčj hrudička s ražy - 125.
- S. 138. Duffené holaubata s kaprlemi - 126.
- S. 139. Holaubata sladké y kyselé - —
- S. 140. Holaubata we winném listj - 127.
- S. 141. Wylezowané holaubata - —
- S. 142. Krylirowané holaubata - 128.
- S. 143. Duffená piromá kachna - 129.
- S. 144. Krylirowané howězy wemeno - 130.
- S. 145. Wemeno s kyselým křenem - —
- S. 146. Smtže s telecýho masa - 131.
- S. 147. File z telecý pečené - 132.
- S. 148. Haffe se stracenými wegcy - —
- S. 149. Duffené skopowé karbanátle s
celerem - 133.
- S. 150. Konsume s křete - 134.
- Částka gedenáctá. O zvěřinách.**
- S. 151. Zadělawané kotoptwe se ságo - 135.

Registrář.

S. 152.	Duffené Koroptwe we vlastnj šťáwě	na stránce	135.
S. 153.	Koroptwe s pomóránčowau gichau	-	136.
S. 154.	Koroptwe s tartoslemi	-	—
S. 155.	Mladé Koroptwe we winném lístj	-	137.
S. 156.	Panádł s Koroptwoj	-	—
S. 157.	Baró ze zagjce	-	138.
S. 158.	Kolárky ze zagjce	-	139.
S. 159.	Salmy ze stuč neb kwojčal	-	—
S. 160.	Salmy se zenstem	-	140.
S. 161.	Drozdi s galowcowau gichau	-	141.
S. 162.	Kažu ze srnčj hlawičky w žemz lowých passyčkáč	-	—
S. 163.	Duffená zwěřina	-	142.
S. 164.	Žwjřecy cemr	-	143.
S. 165.	Černá zwěřina	-	144.

Částka dwanáctá. O maučnyh gidlech s
masem.

S. 166.	Sfunkowé neb wženinowé šičky	-	145.
S. 167.	Sstrudlowé šičky	-	146.
S. 168.	Makarony se sfunkau	-	147.
S. 169.	Dembal z fruc neb indiánů	-	—
S. 170.	Spekowé neb slaninowé knedle	-	148.
S. 171.	Anglický budyn s šadó	-	149.
S. 172.	Anglický pečený budyn	-	—
S. 173.	Budyn s šassém	-	150.

Registřík.

§. 174.	Budýn s telecýho masa na stránce	151.
§. 175.	Dembal z ragu	- 152.
§. 176.	Bapaunový kchchl	- 153.
§. 177.	Oslíkovské kraple	- —
§. 178.	Keyžový franát	- 154.
§. 179.	Metydon z reyže	- 155.
§. 180.	Keyže s vzeným masem	- 156.
§. 181.	Bnedlky z reyže	- —
§. 182.	Keyže po Wlastu	- 157.
§. 183.	Smažené rolátky s plíčkami	- —
§. 184.	Smažený pišamel z telecý pe- čeně	- 158.
§. 185.	Osmorn z telecý pečeně	- —
§. 186.	Fassjrowané telecý okruží	- 159.

Částka třináctá. O pečeních.

§. 187.	Telecý ledwina s mlíkem pe- čená	- 160.
§. 188.	Nadjwané podswinče (sle) s reyží	- —
§. 189.	S frwj nadjwané podswinče	- 161.
§. 190.	Pečený srněj hřbet	- 162.

Částka čtrnáctá. O sulcovaných (rosolo- lowaných) gidlech.

§. 191.	Sulcovaný (rosolovaný) in- dián	- —
§. 192.	Rosolovaná řůzata	- 163.
§. 193.	Celé sulcované podswinče	- 164.
§. 194.	Scudená passyřka	- 165.

Registři.

§. 195. Černá hlava divokého práz
— sete rosolovaná na stránce 167.

Částka patnáctá. O dortích.

- | | |
|--|--------|
| §. 196. Francauzský dort | - 168. |
| §. 197. Chlébový černý dort | - 169. |
| §. 198. Mandlový dort - | - 171. |
| §. 199. Linecký dort - | - — |
| §. 200. Disskotový dort - | - 172. |
| §. 201. Bopcový dort (Bergdorte) | - 173. |
| §. 202. Listový (plátový) dort | - 174. |
| §. 203. Pražený (restovaný) dort | - — |
| §. 204. Preclový dort - | - 175. |
| §. 205. Malé turtletky - | - — |
| §. 206. Obálená gablka (Kepsel im
Schlafrock) | - 176. |
| §. 207. Maulcrastky (faustka) | - 177. |
| §. 208. Nadjwané šrucličky | - — |
| §. 209. Linecké wěnečky - | - 178. |
| §. 210. Disskotové wandličky | - — |
| §. 211. Španyelské wěry | - 179. |
| §. 212. Mandlové koblížky | - 180. |
| §. 213. Mandlové oblaučky | - — |
| §. 214. Mandlový oblaučky na giný
způsob - | - 181. |

Částka šestnáctá. O rosolích neb sulecích.

- | | |
|--------------------------------|--------|
| §. 215. Cytronový sule (rosol) | - 182. |
| §. 216. Pomorančový rosol | - 183. |
| §. 217. Wissňový rosol (sule) | - — |