

OBSAH.

	Strana		Strana
Předmluva	4	Milánská polévka	16
I. O polévkách	5	Jáhlová polévka	16
Polévky masové:		Krupovka	17
Hovězí polévka	5	Kroupová polévka	17
Rychlá hovězí polévka	6	Krupicová polévka	17
Polévka z kostí	6	Strouhánková polévka	17
Nepřavá hovězí polévka	6	Rýžová polévka	18
Gulašová polévka	6	Polévka z rýže a zeleného hrášku	18
Oháňková polévka	7	Hrachová polévka	18
Dršťková polévka	7	Hrášková polévka	18
Játrová polévka	7	Polévka z líčých fazolí	19
Telecí polévka	8	Námořnická polévka	19
Mozečková polévka	8	Houšková polévka	19
Brzlíková polévka	8	Polévka z mléka	19
Královská polévka	8	Polévka z kyselého mléka	20
Polévka z husích drůbků	9	Zelná polévka	20
Polévka ze sleziny s kroupami	9	Polévka z rajských jablíček	20
Polévka z plic	9	Kvěťáková polévka I.	20
Bouillon	9	Kvěťáková polévka s parmezánem II.	20
Polévka pro nemocné	10	Belgická polévka	21
Ledvinková polévka I.	10	Zeleninová polévka	21
Ledvinková polévka II.	10	Celerová polévka	21
Polévka kroupová s telecím a vepřovým masem	10	Petrželová polévka	22
Polévka ze slepice	11	Brukvová polévka	22
Nepřavá želvová polévka	11	Špenátová polévka	22
Francouzská zeleninová polévka	11	Chřestová polévka	22
Polévka ragoût	12	Kapustová polévka	23
Jaternicová polévka	12	Polévka pórková	23
Uzená polévka s praženou kroupami	12	Polévka z jarních bylinek	23
Ságová polévka	12	Polévka pивní	23
Polévka rybí	13	Polévka vinná	23
		Meruňková polévka	24
Polévky vodové:		II. Zavárky a vločky	25
Cibulová polévka	13	a) Zavárky domácí	25
Kminová polévka	14	b) Zavárky cizí	26
Polévka z čerstvých hříbků	14	c) Další zavárky do polévek	27
Polévka ze suchých hříbků	14	Kapání	27
Mléčná houbová polévka	14	Nudle	27
Bramborová polévka	14	Makarony	27
Bramborová polévka s hrachem	15	Strouhanka (drobenka)	27
Jemná bramborová polévka	15	Kraple se zeleninou neb mozečkem do polévky	27
Bramborová jíšova (á) polévka	15	Houškové knedlíčky	27
Mléčná bramborová polévka	16	Mozečkové knedlíčky	28
Polévka z amerického ovsa	16		

	Strana		Strana
Šunkové knedlíčky	28	III. Předkrmy	39
Špenátové knedlíčky	28	Nadívaná brukev (kedlubny)	39
Kapustové knedlíčky	28	Nadívaný celer	40
Játrové knedlíčky	28	Chřest s máslem	40
Játrová rýže	29	Chřest v omácce	40
Smrže do polévky	29	Kapustový puding	41
Bramborové knedlíčky	29	Kapusta plněná	41
Rýžové knedlíčky	29	Kvěťákový puding	41
Tyrolské knedlíčky	29	Kvěťáková omeleta	41
Morkové knedlíčky	30	Kvěťák s parmezánem	42
Sněhové nočky	30	Kvěťák smažený	42
Třené nočky	30	Plněná zelená paprika (Sárma)	42
Nočky z parmezánského sýra	30	Špenátové omelety I.	43
Nočky ze strouhaného chleba	30	Špenátové omelety II.	43
Rýže z parmezanu	30	Špenátové omelety plněné smaže-	
Krupicové nočky	31	nými vejci	43
Vložky do polévky:		Plněná rajská jablíčka I.	44
Piškotový svítek	31	Plněná rajská jablíčka II.	44
Třený svítek	31	Špenátový závin	45
Bramborový svítek	31	Špenátový puding	45
Šunkový svítek I.	31	Bramborové kotlety se šunkou	45
Šunkový svítek II.	32	Míšeninka na lasturkách	46
Jaterní svítek	32	Vaření raci	46
Pražský svítek	32	Nadívaní hlemýždi	46
Houskový svítek	32	Napodobené slučí vnitřnosti	47
Mozečkový svítek	32	Smažená žabí stehýnka	47
Masový svítek	32	Salm v holubů	48
Kapustový svítek I.	33	Bramborové omeletky s míše-	
Kapustový svítek II.	33	ninkou	48
Zeleninový svítek	33	Piškotový závitok s masovou ná-	
Dvojitý svítek se špenátem	33	divkou	49
Dvojitý svítek játrový	34	Plněné omelety	49
Krupicový svítek	34	Šunkové omelety	49
Levný svítek do polévky	34	Švýcarská omeleta	50
Ssedliny:		Malé šunkové koláčky	50
Vaječná ssedlina	34	Ragoût v máslovém věnci	51
Ssedlina z rajských jablíček	34	Játrový puding	52
Hrášková ssedlina	35	Jenný puding z telecího masa	52
Mozečková ssedlina	35	Mozečkový puding	52
Brzlíková ssedlina	35	Omeletový puding	52
Játrová ssedlina	35	Makaronyv nákyp	53
Zeleninová ssedlina	35	Mozečkové chrupinky (baveuses)	53
Šunková ssedlina	35	Rýžový puding	53
Omeletové nudle (fritátové)	36	Studené předkrmy:	
Masitý závin	36	Paštiky	54
Závin z omeletových nudlí	36	Paštika z husích jater	54
Špenátový závin	36	Paštika z telecích jater	54
Smažené vložky do		Paštika z vepřových neb telecích	
polévek:		jater	54
Vaječné krupky	37	Lovecká paštika	55
Vaječný smažený hrášek	37	Paštika z telecího a vepřového	
Sněhulky z páleného těsta	37	masa	56
Smažené rýžové knedlíčky	37	Příprava aspiku	56
Smažené kuličky z nudlového		Husí neb telecí játra v rosolu	57
těsta (bublínky)	37	Šunka v aspiku	57
Polévkové koření do slabších po-		Galantina	57
lěvek	37	Paštikové koření	58
		O vejcích	58

Strana	Strana
XV. Zmrzliny, krémy a pěny.	
Vanilková zmrzlina	356
Čokoládová zmrzlina	356
Oříšková zmrzlina	356
Mražená káva	357
Ovocné zmrzliny:	
Citronová zmrzlina I.	357
Citronová zmrzlina II.	358
Jemná citronová zmrzlina	358
Zmrzlina pomerančová	358
Zmrzlina jahodová	358
Malinová zmrzlina	358
Malinová zmrzlina se smetanou	359
Zmrzlina z malinové šťávy	359
Zavařené šťávy na ovocné zmrz- liny	359
Studený ananasový krém	359
Jahodový krém	360
Malinový krém (bomba)	360
Vanilkový krém	360
Čokoládový krém	361
Kávový krém I.	361
Kávový krém II.	361
Flameri	361
Košičky z pomerančů plněné ovo- cem	362
Příprava šlehané smetany	362
Šlehaná smetana se sněhem	362
Čokoládová smetana	362
Šlehaná smetana s čokoládou	363
Vinná pěna, Šódo	363
Vanilková pěna	363
Ovocná pěna I.	364
Ovocná pěna II.	364
Jahodová pěna	364
XVI. Ovoce	365
<i>a) Ovocné kompoty:</i>	
Jahodový kompot	366
Jablkový kompot	366
Hruškový kompot	366
Meruňkový kompot	366
Reveňový kompot	367
Banánový kompot	367
<i>b) Ovoce zavařené v páře:</i>	
Vaření cukru na určité stupně	368
Zavařování ovoce v obyčejných lahvích	369
Zavařování ovoce v patentních lahvích	369
Angrešťový kompot	370
Jahodový kompot I.	370
Jahodový kompot II.	370
Hruškový kompot	371
Hrušky s citronem	371
Meruňky a švestky	371
Třešně, višně, amarelky	372
Brusinky v cukru I.	372
Brusinky v cukru II.	372
Brusinky s jablky neb hruškami	373
Rybíz, maliny, ostružiny v cukru	373
Loupané švestky	373
Švestky púlené	373
Švestky v lihu	373
Švestky v octě	374
Třešně v octě	374
Míchané ovoce v rumu	374
Borůvky v cukru	375
Borůvky bez cukru	375
Mírabelky v cukru	375
Zelenčata (zelené ringle)	375
Malé černé slivky	376
Višně v hustém cukru	376
Zavařené višně na ozdobu cukro- vinek	376
Zavařené anděličkové stonky v cukru	377
Šípková jablčička v cukru	377
Zavařené šípkové	377
Pomerančová kúra v cukru I.	378
Pomerančová kúra v cukru II.	378
Černé ořechy	379
Dýně I.	379
Dýně II.	379
Ananasový meloun v cukru za- vařený	380
<i>c) Rosoly, šťávy, zavařeniny a povidla:</i>	
Jablkový rosol	380
Rybízový rosol	381
Kdoulový sýr	381
Malinová šťáva	381
Malinová šťáva z čerstvých malin	382
Višňová šťáva	382
Citronová šťáva	382
Jahodová zavařenina	382
Rybízová zavařenina	383
Meruňková zavařenina	383
Višňová zavařenina	383
Rybízová třešňová zavařenina	383
Angrešťová zavařenina	384
Angrešťová a rybízová zavaře- nina	384
Malinová a jahodová zavařenina	384
Šípková zavařenina	384
Zavařenina z jablek a ostružin	385
Míchaná zavařenina	385
Třená jahodová zavařenina	385
Pomerančová zavařenina	385
Zavařenina z mrkve	386
Angrešťový james (čteme džem)	386
Rybízový james	386
Jahodový james	387
Meruňková povidla	387
Borůvková povidla	387
Švestková povidla	387

	Strana		Strana
Švestková povidla slazená	388	Pečený květák	401
Hrušková povidla	388	Pečené brambory s uzen. masem	401
XVII. Nápoje.		Leďvinkový náky	402
K a k a o, k á v a, č a j	389	Mozečkové kotlety	402
O kávě	389	Slanečkové bochánky	402
Rozpocet na vaření čokolády a kakaa	392	Pečené plněné housky	403
Rozpočet kávové svačiny	392	Pečená šunka s vejci	403
Pravidla při vaření kávy	392	Míchaná vejce	403
Rozpočet a vaření čaje	393	Řízky z telecích jater	403
Šípkové víno	394	Rýže s květákem a máslovou omáčkou	404
Jiný způsob	394	Malé paštičky z vepřového masa	404
Víno angreštové neb rybízové	394	Tvaroh s máslem	405
Víno borůvkové	395	Ovčí sýr I. (liptovský)	405
Třený vaječný koňak I.	395	Ovčí sýr II. (liptovský)	405
Vaječný koňak II.	395	Domácí sýr	405
Višňový likér	396	Nepravý kaviár	405
Borůvkový likér	396	Pomazánka na chléb I.	406
Meruňkový likér	396	Pomazánka II.	406
Pomerančový likér	396	Výroba domácí hořčice	406
Opálový likér	397	XIX. Jídelní lístek pro čtyři roční doby.	
Jahodový likér	397	Jarní jídelní lístek	407
Ořechový likér	397	Letní jídelní lístek	407
Kmínový likér	397	Podzimní jídelní lístek	408
Čokoládový likér	398	Zimní jídelní lístek	409
Kávový likér	398	XX. O stravě pro nemocné a střídomosti v jídle a pití	410
Ananasová bowle	398	XXI. Kolik asi potravin je třeba pro 1 osobu	411
Jahodová bowle	398	XXII. Stolníčení.	
Broskvová bowle	398	O prostírání	413
Slané mandle k vínu	399	Prostírání k snídani a svačině	414
Mandlové mléko	399	Prostírání k čaji	414
Chlebová voda	399	Obsluha	414
Rýžová voda	399	Čestné místo u stolu	415
Jablečná voda	399	O chování se u stolu	415
Citronová voda	399	Chemické složení různých potravin	418
XVIII. Různá úprava pokrmů k večeři.		Doba zrání jednotlivých zelenin	419
Mozečky na lasturách	400		
Pečený mozeček s chlebem	400		
Vaječná směs	400		
Květák se zel. hráškem na lasturkách	401		

Strana	Strana		
Různá úprava vajec:			
Míchaná vajíčka	59	Hovězí řízky	81
Vejce v kyselém omáče	59	Hovězí řízky po námořnicku	81
Ruská vajíčka	60	Hovězí závitky s uz. masem I.	82
Smažená plněná vajíčka	60	Hovězí závitky plněné II.	82
Vaječné smaženky	60	Hovězí závitky s uzenkou	82
Vejce vařená ve formičkách	61	Dušené roštěnky	83
Pikantní vejce	61	Rychlé roštěnky (vídeňské)	83
Plněná vejce	61	Pikantní roštěnky	83
Vejce plněná šunkou	62	Roštěnky Esterházyovy	84
Vejce plněná dušenými játry	62	Uherské roštěnky	84
Sázená vajíčka	62	Roštěnky na slanině	84
Vejce šunkou obložená	62	Bavorské roštěnky	85
Harlekýnský chlebiček	63	Obyčejný guláš	85
Obložené housky	63	Hovězí guláš s bramborovými nočky	85
Rajská jablčka plněná vlašským salátem	63	Hovězí guláš I.	86
IV. Maso a jeho druhy	64	Hovězí guláš II.	86
V. Úprava masa	70	Hamburský guláš	86
<i>a) Hovězí:</i>		Italský guláš	87
Dušené hovězí maso	70	Znojemský guláš	87
Hovězí pečeně	70	Uherský guláš	87
Štavnatá pečeně	71	Hovězí jazyk naložený	88
Cikánská pečeně	71	Hovězí jazyk se sardelovým máslem	88
Znojemská pečeně	71	Jazyk s polskou omáčkou	88
Myslivecká pečeně	72	Dršťky s uzeným masem	89
Hovězí maso na způsob zvěřiny	72	Smažené vemínko	89
Hovězí maso s uzenkami	72	<i>b) Telecí maso:</i>	
Italská pečeně	73	Telecí maso zadělávané	89
Hovězí pečeně na smetaně	73	Telecí hrudí s nádivkou	90
Hovězí pečeně na hříbkách	73	Telecí hrudí plněné uzeným ma- sem a rýží	91
Bavorská pečeně	74	Telecí hrudí smažené	91
Slovenská pečeně	74	Nadívané telecí hrudí po vlašsku	91
Dušený roštěnec	74	Telecí pečeně s moravskými klo- básy	92
Hovězí maso se studenou pikant- ní omáčkou	75	Karlovarský kotouč	92
Hovězí pečeně anglická	75	Hamburská pečeně	92
Svíčková anglická pečeně	75	Telecí pečeně na francouzský způsob	93
Přírodní svíčková pečeně	76	Nepравý losos	93
Svíčková s madeirským vínem	76	Telecí pečeně s ledvinou	94
Svíčková na smetaně	76	Telecí kýta na slanině	94
Svíčková Colbert	76	Hovězí pečeně na sardelích	94
Svíčková pečeně v máslovém těstě	77	Pečeně telecí kolínko	94
Svíčková nadívaná chlebovou ná- divkou	77	Telecí po vlašsku	95
Svíčková plněná vařenými vejci	77	Telecí maso na paprice	95
Sekaná svíčková s vejci	78	Telecí kotlety na víně	95
Nakládání svíčkové	78	Telecí ořech s majonézou	96
Anglické beefsteaky	79	Telecí ořech marinovaný	96
Dušené beefsteaky	79	Smažené řízky	96
Škrábaný beefsteak	79	Řízky se šunkou	97
Beefsteak à la Tartare	80	Přírodní řízky	97
Sekané beefsteaky	80	Řízky na paprice	97
Beefsteaky na víně	80	Řízky s vejci	97
Sekané hovězí řízky	80	Řízky s hříbků	98
Haše z vařeného hovězího masa	81	Pražské řízky	98
Myslivecké řízky	81	Holštýnské řízky	98
		Telecí závitky I. (španělská ptáci)	98
		Telecí závitky II.	99

	Strana		Strana
Smažené mozečky	99	Smažené karbanátky	117
Dušený mozeček s vejci	99	Dušené karbanátky	118
Smažený brzlík	99	Kapustové karbanátky	118
Smažené telecí nožičky	99	Velikonoční nádivka	118
Telecí kořínek s kyselou smetanou	100		
Sekanina z telecího kořínku (prýt)	100	<i>e) Zvěřina:</i>	
Telecí srdce na slanině	100	Stahování zajíce	119
Smažená játra telecí	101	Zajíc pečený	119
Dušená játra se slaninou	101	Zajíc se smetanovou omáčkou	119
Sekaná telecí pečeně	101	Zaječí předek na černo	120
Telecí maso s rýží	101	Sekaný zajíc	120
		Srnčí zadělávané (ragoût)	120
<i>c) Skopové maso:</i>		Srnčí kýta nebo hřbet	121
Skopová kýta s česnekem	102	Srnčí kýta s červeným vínem	121
Skopová kýta na smetaně	102	Srnčí řízky s madeirským vínem	122
Skopová kýta s rajskými jablíčky	103	Naložený jelení hřbet nebo kýta	
Skopový hřbet na způsob zvěřiny	104	se smetanovou omáčkou	122
Skopová kýta na houbičkách	104	Jelení plec	122
Guláš ze skopového masa	105	Zadělávané jelení přední maso	122
Skopový pilaf	105	Daňčí hřbet	123
Skopové maso na paprice	106	Daňčí kýta	123
Skopové maso s majoránkou	106	Kančí kýta se šípkovou omáčkou	123
		Koření	123
Jehněčí a kozlečí		Badián	124
maso:		Bobkový list	124
Nadívané jehněčí nebo kozlečí	106	Fenykl	124
Zadělávané jehněčí nebo kozlečí	107	Hořčice	124
Smažené kozlečí nebo jehněčí	107	Hřebíček	124
Pečené jehně	107	Kapary	124
		Kmín	124
<i>d) Vepřové maso:</i>		Majoránka	124
Dušené vepřové kotlety	107	Nové koření	124
Kotlety na paprice	108	Oříšek a květ muškátový	124
Smažené kotlety	109	Paprika	124
Nadívané vepřové řízky I.	109	Pepr	125
Nadívané vepřové řízky II.	109	Skořice	125
Vepřové kotlety v rosolu	109	Vanilka	125
Ovar s křenem	110	Zázvor	125
Vepřový guláš zahuštěný chlebem	110	Maggiho koření	125
Szegedinský guláš I.	110		
Szegedinský guláš II.	110	Úprava králíků:	
Vepřové maso s mrkví	111	Králík	125
Vepřová panenská pečeně	111	Domácí králík na paprice	125
Vepřový bůček nadívaný	111	Smažený králík	126
Vepřová pečeně s ledvinkou	112	Králík se zeleninou	126
Holandská kýta	112		
Vepřová kýta à la Hamburg	112	<i>f) Úprava domácí drůbeže:</i>	
Vepřové maso na smetaně	113	Pečená kuřata	126
Vepřové maso na sardelích	113	Kuře s paprikou	127
Vepřové maso s vejci a brambory	113	Zadělávané kuře s hříbkou	127
Pečené selátko	114	Dušené kuře v rýži	127
Vepřové dušené ledvinky	114	Kuře na víně	128
Pečená játra s brambory	114	Kuřata rosolovaná	128
Vařená šunka (uzená kýta)	115	Nadívaná pečená kuřata	128
Tlačenka	115	Smažená kuřata	129
Klobásy	115	Poularde a kapoun	129
Jaternice	115	Pečený kapoun nebo poularde	129
Vepřová huspenina	116	Poularde na sardelích	130
Sekaná pečeně	116	Pečený krocan s nádivkou	131
Sekaná pečeně na smetaně	116	Pečená husa	131
Kapustové závitky	117	Husa s podpouštkou	131
Sekaná pečeně v kapustě	117	Zadělávané husí drůbky	132

Strana	Strana		
Husí stehýnka s hrachem a krou- pami	132	Cibulková omáčka	149
Husí stehýnka s risi-bisi	132	Česneková omáčka	149
Dušená husí prsa	132	Koprová omáčka	149
Naložená husa	133	Smetanová koprová omáčka	149
Husí játra s cibulkou	133	Kaparová omáčka	149
Játra z krmené husy	134	Sardelová omáčka	149
Husí játra	134	Pažitková omáčka	150
Risotto z husích jater	134	Celerová omáčka	150
Nadívaný husí krk	134	Houbová omáčka	150
Husí krev	135	Máslová křenová omáčka	150
Úprava sádla ze stažené husi	135	Smetanová mandlová křenová omáčka	150
Kachna na divoko	135	Šípková omáčka	150
Zadělaná slepice	136	Povidlová omáčka	151
Slepice pečená	136	Hofčicová omáčka	151
Slepice na paprice	136	Jaterní omáčka	151
Nadívání holubi	136	Citronová omáčka k špenátové- mu závinu	151
Holubi na divoko	137		
Zadělaní holubi	137	<i>b) Studené omáčky:</i>	
Perlička	137	Kyselý křen	151
<i>g) Úprava divoké drůbeže:</i>		Hofčicová omáčka	152
Pečené koroptve	137	Holandská omáčka	152
Pečený bažant	138	Tatarská omáčka	152
Tetřev	138	Rychlá majonéza	152
Dušný tetřev	139	Máslová majonéza	152
Pečené sluky	139	Majonéza z vařených žlutků	153
Pečené kvícaly	139	Bramborová majonéza	153
Pečená divoká kachna	140	Bílá olejová majonéza	153
		Olejová majonéza třená	153
<i>h) Ryby sladkovodní:</i>		Smetanová majonéza	154
Smažený kapr	140	Vařená majonéza	154
Kapr	141		
Lín	141	VII. O bramborách, luštěninách a houbách.	
Okoun	141	Brambory	155
Sumec	141	Luštěniny	156
Kapr na sardelích	142	Houby	157
Kapr na černo	142		
Kapr na modro v rosolu	142	<i>a) Bramborové příkrmy:</i>	
Štika	143	Opečené brambory	157
Štika na smetaně	143	Nové brambory s tvarohem	158
Candát	143	Bramborová kaše	158
Losos studený	144	Bramborová kaše nastavovaná	158
Pečený úhoř	145	Bramborový guláš	158
Pstruh	145	Bramborové placičky	159
Marinovaný úhoř po vlašsku	145	Slezské bramborové placky	159
Pstruh na modro v rosolu	146	Bramborové crokety	159
Vařený pstruh s máslem	146	Bramborové škrbáčky	159
Mořský jazyk	146	Pečené brambory s uzen. masem	160
<i>ch) Mořské ryby:</i>		Knedlíky ze syrových a vařených brambor	160
Mořský jazyk (kambala)	146	Bramborové knedlíky s krupicí	160
Smažený slaneček	146	Bramborové nudle	161
Marinování slanečci I.	147	Smažené bramborové knedlíky	161
Marinování slanečci II.	147	Kynuté bramborové knedlíky	161
		Bramborové smaženky	161
VI. Úprava omáček.		Burašky	162
<i>a) Teplé omáčky:</i>		Bramborový závin s uzeným masem	162
Omáčka z rajských jablíček	148	Plněné brambory s vejci	162
Okurková omáčka	148	Smažená bramborová hnízdečka	163
Okurková omáčka se smetanou	148		

	Strana		Strana
Bramborové paštičky	163	Kapusta vařená II. způsob	181
Smažené brambory I.	163	Kapusta s brambory	181
Smažené brambory II.	164	Dušená mrkev	182
Bramborové kobližky s uzeným masem	164	Mrkvička malá čili karotka s no- vými brambory	182
Francouzské brambory	164	Mrkev s kapustou	182
<i>b) Jiné příkrmy:</i>		Mrkev se zeleným hráškem	182
Dušená rýže	165	Mrkev na smetaně	183
Pražná krupice	165	Mrkev s fazolkou a brambory	183
Krupicové noky k masu	165	Hadímord (černý kořen)	183
Krupicové knedlíky	165	Květákové karbanátky	183
Krupicový knedlík vařený v ubrousku	166	Dušené póry	183
Krupicové věnečky	166	Špenát jako příkrm	184
Tvarohové chrupinky k masu	166	Zelený hrášek	184
Vařený hrách	166	Chmelíček	184
Kaše z hrachu	166	Artyčoky	185
Čočka na kyselo	167	Zelí z brukve	185
Hrachové karbanátky	167	Plněné zelné listy	185
Karbanátky z ovesných vloček	167	Dušené hlávkové zelí	186
Hříby s vejci	168	Zelí naložené	186
Suché houby smažené	168	Moravské hlávkové zelí	186
		Moravské zelí naložené	186
		Zelí červené	186
<i>c) Příkrmy z mouky:</i>		<i>b) Saláty:</i>	
Houskové knedlíky	168	Salát z červeného zelí I.	187
Obrovský knedlík	169	Zelný salát II.	187
Jemný knedlík	169	Salát hlávkový I.	187
Třený knedlík (litický)	169	Salát hlávkový II.	187
Knedlík vařený v páře	170	Salát polníček	188
Karlovarský knedlík	170	Salát okurkový	188
Třený knedlík k zajíci na smetaně	170	Salát z bílých fazolí	188
Slaninové knedlíky	170	Žebeninový salát	189
Plněné knedlíky	171	Bramborový salát I.	189
Kynuté knedlíky	171	Bramborový salát smajonézou II.	189
Knedlík houskový „Pálffy“	172	Míchaný bramborový salát	190
Houskové knedlíčky	172	Salát z rajských jablíček	190
Třené moučné noky	172	Vlašský salát	190
Noky z kyselý smetany	172	Ocet ze slupek jablek	191
Kobližky z páleného těsta	173	Kyselé okurky s majonézou	191
Cezené nudle	173	Estragonový ocet	191
Makarony	173	<i>c) Zavařené zeleniny a houby:</i>	
Nudlové čtverečky s houbami	173	Naložená červená řípa k masu	192
Nudlové čtverečky s uz. masem	174	Naložený celer	192
Smažené košíčky	174	Květák v octě	192
Koláčky z parmezánského sýra	174	Cibulky v octě	192
Houskové lívanečky	175	Rajská jablička v octě	193
Omeletové nudlek masu	175	Zavařenina z rajských jablíček	193
Kynutý kotouč ke zvěřině	175	Americký james I.	193
Škvarečkové placičky	175	Americký james II.	194
VIII. O zelenině	177	Míchaná zelenina v octě	194
<i>a) Úprava zeleninových pokrmů:</i>		Hříbky v octě I.	194
Dýně na smetaně	179	Hříbky v octě II.	195
Brukev dušená (kedlubny)	180	Ryžce v octě	195
Brukev s brambory	180	Kopr v octě	195
Zelená fazolka na smetaně I. způsob	180	Kopr v soli	195
Brukev na smetaně	180	Hříbky v soli	195
Fazolka k obložení masa II. způsob	181	Okurky v soli	195
Kapusta dušená I. způsob	181	Okurky v octě	196
		Nakládané zelí	196

	Strana
IX. O mouce a kvasnicích	197
Různá úprava mouch- ných pokrmů	199
X. Tuky a mléko.	
Máslo, sádlo, lůj	201
Tuky původu rostlin- ného a tuky umělé	201
Mléko, jogurt, kefir, sýry	204
Převařené máslo	205
Míchaný omastek	205
XI. Moučníky.	
Kynuté pečivo	206
Příprava kvasnic do těsta	206
České koláče I.	206
České koláče II.	207
Kulaté koláčky	207
Rychlé koláčky	207
Koláčky z těsta kynutého za studená	208
Švestkový koláč	208
Kynuté koláčky z máslového těsta	208
Skládaný koláč	208
Bramborové koláčky	208
Hanácké koláče	210
Koláč zdobený mřížkami	210
Makovníčky	210
Buchty I.	211
Buchty II.	211
Třené buchty	211
Dukátové buchtíčky s vinnou pěnou nebo s vanilkovým krémem	212
Livance	212
České vdolečky	213
Bavorské vdolečky	213
Makový závin	213
Závitky z kynutého těsta	214
Jidášky	214
Italské čeampelo s červeným vajíčkem	215
Máslové preclíky	215
Vařené preclíky	215
Kynuté rohlíčky ke kávě	216
Rohlíčky ke kávě neb čaji	216
Máslové rohlíčky	216
Rohlíčky primátor	217
Křehké rohlíčky s ořechovou ná- divkou I.	217
Rohlíčky sořískovou nádivkou II.	217
Martinské podkovy	218
Kynuté knedlíky	218
Koblihy	218
Levné koblihy	219
Gaskoňské koblihy	219
Bramborové koblihy	220
Šišky	220

	Strana
Tvarohové šišky (chrupinky)	220
Čukrářské koblihy	221
Velikonoční beránek	221
Beránek velikonoční z piškoto- vého těsta	222
Vánočka	222
Levná vánočka	223
Velikonoční bochánek	223
Kynutý věnec	223
Lomnické kroužky	224
Křehké suchary	224
Slané tyčinky k čaji	225
Nádivky do těsta:	
Tvarohová nádivka	225
Maková nádivka	225
Jablková nádivka	225
Ořechová nádivka	226
Nádivka ze suchých švestek	226
Povidlová nádivka	226
Nádivka z rozvařených švestek	226
Máslová drobenka na koláče	226
B á b o v k y:	
Kynutá bábovka	226
Jednoduchá bábovka	227
Třená velká bábovka	227
Jemná bábovka	227
Mramorová bábovka	228
Prášková bábovka	228
Třená prášková bábovka menší	228
Třená prášková bábovka bez másla	229
Šlehaná bábovka	229
Bábovka z bramborové mouky	229
Piškotová bábovka I.	230
Piškotová bábovka II.	230
Bábovka se šlehanou smetanou	230
Jiné moučníky:	
Třešňové knedlíky	231
Knedlíky ze spařeného těsta	231
Švestkové knedlíky z brambo- rového těsta	231
Ovocné knedlíky	232
Tvarohové knedlíky se strouha- nou houskou	232
Tvarohové knedlíky s krupicí	232
Tvarohové řezy s jablečnou ná- divkou	232
Krupicová kaše	233
Rýžová kaše	233
Krupicový trhanec	233
Tvarohový trhanec	233
Moučný trhanec	233
Rýže se švestkami	234
Bublanina třešňová I.	234
Bublanina II.	235
Bublanina III.	235
Sněhové nočky s krémem	235
Krupicový svítek v mléce	235
Nudle s tvarohovou nádivkou	236
Jablkovec	236

Tvarohová žemlovka	237
Třená žemlovka	237
Plněné žemličky	237
Morkové řezy	238
Křehké řezy s tvarohovou nádivkou	238
Z á v i n y:	
Jablkový závin	239
Tvarohový závin I.	239
Tvarohový závin II.	239
Závin s bramborovou nádivkou	240
Bramborový kynutý závin	240
Krupicový závin	240
Máslový závin	241
Závin s ořechovou nádivkou	241
Piškotový závin	242
Pomerančový závin	242
Oříškový závin s citronovou polevou	242
Jablkový závin z křehkého těsta	243
Ořechový závin s máslovým krémem	243
Čokoládový závin	244
O m e l e t y:	
Třené omelety	244
Omeleta z bramborové mouky	244
Rychlá omeleta	244
Piškotové lívanečky se šlehanou smetanou	245
Jemné lívanečky	245
Malé koláčky	245
Palačinky s tvarohem	245
Plněná omeleta	246
Kynuté omelety	246
S m a ž e n é m o u č n í k y:	
Sněhové koule	246
Křehké sněhové smažené velké koule	247
Smažinky jablekové	247
Krupicové koláčky	247
Smažené housky	248
Smažené chumače	248
Boží milosti	248
L í s t k o v a n é m á s l o v é t ě s t o:	
Máslové trubičky I.	249
Jiný způsob trubiček II.	249
Máslové mošničky	250
Máslové tyčinky k čaji	250
Máslové rohlíčky k čaji	251
Máslové pašticky	251
Jablíčka v županu	252
Máslové řezy se žloutkovým krémem	252
Tvarohové máslové koláčky	252
N á k y p y:	
Krupicový nákyp I.	253
Krupicový nákyp II.	253
Krupicový nákyp III.	253

Citronový nákyp	253
Solnohradský nákyp	254
Tvarohový nákyp	254
Moravský nákyp	254
Chlebový nákyp	255
Jablčkový nákyp	255
Mandlový nákyp s vinnou pěnou	255
Mandlový nákyp II.	256
Punčový nákyp	256
Oříškový nákyp	256
Ovocný nákyp	257
Rýžový nákyp	257
Houskový nákyp	257
Třešňový nákyp	258
Nudlový nákyp	258
Nákyp z páleného těsta	258
Smetanový nákyp	258
Čokoládový nákyp I.	258
Čokoládový nákyp II.	259
Ořechový nákyp se šlehanou smetanou	259
Soufflé au chocolat	259
Omelletes soufflés au chocolat	260
Soufflés (moučník pro děti)	260
P u d i n g y:	
Kapucínský puding	260
Kávový puding	261
Hořící puding	261
Ananasový puding	261
Citronový puding	262
Banánový puding	262
Grihášový puding	262
Vánoční puding	263
Karamelový puding	263
Krupicový puding	263
Rýžový puding	264
Studený americký rýžový puding	264
Kaštanový puding	264
Houskový puding	265
Ořechový puding	265
Pomerančový puding	265
Žlutý puding	265
Chlebový puding	266
Tvarohový puding	266
Čokoládový puding	266
Sněhový puding	266
Třešňový puding	267
Oříškový puding	267
J e m n é k o l á č e:	
Koláč rybízový neb meruňkový s agarem I.	267
Rybízový koláč II.	268
Oříškový koláč s mřížkami	268
Křehký koláč	269
Pomerančový koláč	269
Jablčkový koláč	270
Třený koláč (bleskový koláč)	270
Tvarohový koláč	270
Reveňový koláč	271
Jablka v sněhové závěži	271
Skládaný koláč	271

Strana	Strana		
Bramborový koláč	272	Voskování plechu	293
Tvarohový koláč	272	Čokoládový kmen	293
Třešňový koláč krupicový	273	Srnčí hřbet	294
Višňový koláč piškotový	273	Chlebiček s máslem	294
Třešňový koláč	273	Vanilkové rohlíčky	294
Višňový koláč s čokoládou	273	Křehké kartičky	295
Makový koláč s třešněmi	273	Kačenky	295
XII. Cukrovinky.		Máslové růžičky	295
Ořechové řezy	275	Linecké koláčky I.	296
Krémové řezy s polevou	275	Linecké koláčky II.	296
Piškotové řezy s polevou	276	Linecké koláčky III.	296
Čokoládové koule	276	Linecké koláčky IV.	296
Čokoládové řezy s rumovou po- levou	276	Skádané hvězdičky	297
Pomerančové řezy	277	Medvědí tlapičky	297
Tvarohové řezy z bramborového těsta	277	Dvojitě věnečky	298
Meruňkové řezy	278	Křehké košíčky s pomeranči	298
Griliášové řezy	278	Košíčky se šlehanou smetanou	299
Dvojbarevné řezy I.	279	Mandlové košíčky skřížkem	299
Dvojitě řezy s kávovou polevou II.	279	Máslové mističky	300
Kávové řezy	280	Išlské dortičky	300
Kávové desertky	280	Pařížské dortičky	300
Kávové trojhránky	281	Čokoládové dortičky	301
Ořechové řezy s rumovou polevou	281	Čokoládové kostky	301
Punčové čtverečky	282	Mandlové věnečky	302
Mandlové řezy I.	282	Jahodové řezy	302
Mandlové řezy II.	283	Žlutkové věnečky	303
Citronové oválky	283	Větroplaštky se šlehanou smeta- nou	303
Horské řezy	283	Banány	303
Duhové řezy	284	Dortičky s pistáciemi	304
Třešňové koláčky	284	Hrozinkové půlměsíčky	304
Piškotové proužky	285	Mandlové trojhránky	304
Cukrovinky ze zbytku polevy	285	Ořechové kobližky se šlehanou smetanou	305
Cukrovinky s piškotových dro- bečků	285	Plněné ořechy	305
Ořechový chlebiček I.	285	Sněhové hubinky	305
Biskupský chlebiček I.	286	Hubinky z vařeného cukru	306
Biskupský chlebiček II.	286	Sněhové řetězy na vánoční stromek	306
Bílkový chlebiček	286	Kávové hubinky	306
Černý suchar	287	Sněhové hubinky jiný způsob	306
Trojbarevný chlebiček	287	Třené hubinky	306
Ovocný chlebiček I.	287	Datlové hubinky	307
Ovocný chlebiček II.	288	Mikulášské hubinky	307
Ořechový chlebiček II.	288	Sněhové rohlíčky	307
Suchar	288	Sněhové ježky nebo věžičky	308
Komisní chlebiček	288	Sněhové obloučky	308
Mandlový chlebiček	289	Mandlové obloučky	308
Piškoty	289	Obloučky s polevou	309
Indiánky	289	Mandlové kornoutky	309
Cukrové brambory	290	Třené bílkové koláčky	309
Čokoládové kostky	290	Vařené bílkové koláčky	309
Oříškové dortičky I.	290	Rohlíčky mandlové	310
Oříškové dortičky II.	291	Pignolové rohlíčky	310
Čokoládové dortičky	291	Oříškové rohlíčky	310
Karlovarské kroužky	292	Mandolety	310
Čokoládové lodičky se smetanou	292	Kokosové koláčky I.	311
Čokoládové rohlíčky	292	Kokosové koláčky II.	311
Oříškové rohlíčky I.	293	Pařížské žemličky	311
Důlkové koláčky	293	Hříbečky z mandlového těsta	311
		Mandlové švestky	312
		Bombičky	312

	Strana
Kávové ořechy	312
Šípkové cukrovinky	313
Kakaové cukrovinky	313
Pomeranče v čokoládě	313
Čokoládové placičky s pomeran- čovou kůrou	313
Čokoládové věnečky	314
Nugat — turecký med	314
Pasianz	314
Zázvorky I.	314
Zázvorky II.	315
Sušenky	315
Máslové cukrovinky	315
Anýzové rohlíčky	315
Anýzové řezy	316
Stříkané křehké cukrovinky k čaji	316
Žloutkové vandičky	316
Pražené mandle	316
Griliášové košíčky	316
Jablkový salám	317
Čokoládový salám	317
Skoficové hvězdičky	317
Hořící máslová chaloupka se zmrzlinou	317
Čokoládové tyčinky	318
Vanilkové tyčinky	319
Mandlové tyčinky	319
Oříškové hvězdičky	319
Drobné cukrovinky	319
Cukrovinky z vepřových škva- rečků	320
Perníková chaloupka	320
Perníkový košíček	322
Malé perníčky	322
Perníkové řezy I.	323
Perníkové řezy II.	324
Perníkové koláčky	324
Marcipán	325
Růžové kuličky na vánoční stro- meček	325
Ježečky na vánoční stromek	325
Mandlové pralinky	326
Datlové tyčky	326
Fíkový salám	326

XIII. Dorty.

Presidentův dort	327
Malý piškotový dort	327
Mandlový kávový dort	327
Kávový dort s griliášem	328
Kávový dort	328
Mocca dort	329
Sněhový kávový dort	329
Čokoládový dort I.	330
Čokoládový dort II.	331
Čokoládový dort III. se šlehanou smetanou	331
Levný malý čokoládový dort	331
Oříškový dort I.	332
Oříškový dort II.	332
Oříškový dort III.	333
Ořechový dort I.	333

	Strana
Ořechový dort II.	333
Ořechový dort (velmi dobrý) III.	334
Libušin dort	334
Dobešův dort s polevou z pále- ného cukru	335
Drážďanský dort	335
Linecký dort hnědý	336
Linecký dort	336
Pískový dort	336
Oplatkový dort (Pischingrův)	337
Turecký dort	337
Brabantový dort	338
Dort z mrkve	338
Pomerančový dort	338
Kaštanový dort	339
Datlový dort	340
Janovský dort	340
Skládaný dort	341
Jarní dort	342
Mandlový dort I.	343
Mandlový dort II.	343
Bílý mandlový dort III.	343
Mandlový dort se šlehanou sme- tanou	344
Jahodový dort	344
Punčový dort	344
Agrární dort	344
Pražský dort	346
Sacherův dort	346
Dort „Malakov“	347
Smetanový dort	347
Merenkový dort se smetanou	348
Skládaný smetanový dort	348
Smetanový dort s čokol. polevou	349
Máslový bochníček	349
Velikonoční vejce se šl. smetanou	350
Piškotový kbelíček	350
Malý čtverhranný dortíček	351
Makový dort	351
Piškotový dort s jablkovou ná- divkou	352
Malý piškotový dort	352
Ořechová nádivka do dortů	352
Žloutkový krém oříškový	353
Piškotový věnec	353

Různé zavařené krémy
k plnění dortů a cu-
krovinek:

XIV. Polevy.

Citronová poleva	354
Bilková poleva	354
Vařená poleva I.	354
Kávová poleva třená	354
Čokoládová poleva	354
Vařená poleva II.	354
Příprava polevy z čokoládové máceí hmoty	355
Poleva z kakaového prášku	355
Poleva na drobné cukrovinky	355