

OBSAH.

	Strana
Předmluva	III
Obsah	V
Vysvětlivky	VII
Seznam vyobrazení	VIII
Část první: Snídaně	1
Káva. Smetana	1—2
Zákusky ku kávě	3—5
Čokoláda	5
Zákusky ku čokoládě	5—7
Kakao	6
Čaj	7 a 167
Polévky ranní	7—8
Posnidanka. (Masitá snídaně)	8—11
Část druhá: Obědy jednoduché i sváteční	12—130
A. Období zimní čili vánoční	12—68
Měsíce: Prosinec, leden a únor.	
Připomenutí ku jednotlivým dnům	12—13
První týden zimní	14—23
Druhý týden zimní	23—32
Vepřové hody	32
Vánoce	34—68
Různé pečivo na stromek vánoční	34—42
Štědrý večer	43—52
Štědrý večer bez ryb	52—60
Boží hod vánoční	61—68
B. Období jarní čili velikonoční	68—90
Měsíce: Březen, duben a květen.	
První týden jarní	68—74
Druhý týden jarní	75—80
Velikonoce. (Postní dny)	81—85
Zelený čtvrtek	81—82
Velký pátek	82—83

Bílá sobota	83—85
Boží hod velikonoční	85—90
C. Období letní čili svatodušní	90—110
Měsíce: Červen, červenec a srpen.	
První týden letní	90—97
Druhý týden letní	97—104
Letnice	105
Boží hod svatodušní	105—110
D. Období podzimní čili posvícenské	111—130
Měsíce: Září, říjen a listopad.	
První týden podzimní	111—119
Druhý týden podzimní	119—126
Posvícení	127—130
Část třetí: Hostiny	131—159
Hostina v období zimním	131—136
Hostina v období jarním	136—141
Hostina v období letním	141—146
Hostina v období podzimním	147—150
Banket na počest cestovatele Josefa Kořenského	151—155
Hostina postní	155—159
Svačina	159
Část čtvrtá: Večeře	160—166
Připomenutí ku přípravě večeři	160
Část pátá: Čajové dychánky	167—174
Čaj a zákusky ku čaji	167—174
Různé pečivo ku čaji	169—171
Drobné pečivo čajové	171—174
Část šestá. Společenské večírky	175—180
Část sedmá: Buffet studený	181—187
Část osmá: (Dodatek.) Pečení chleba a perníku	188—189
Povidla. Marmelády. Kompot	189—192
Seznam abecední	193—200

1. Vysvětlivky.

- Aspik** jest rosol z masa telecího nebo vepřového, zvlášť z noh, přidáním koření upravený. Slouží především ku ozdobě jiných jídel.
- Breton** jest barvivo rostlinné, neškodné. Barví se jtm pečivo cukrové i ovoce.
- Bouillon** (vysl. bujon) nazývá se silná, čistá hovězí polévka.
- Buflourky** (vysl. byflérky) jsou bochánky z vajec a smetany neb jiné přípravy vytvořené. Viz str. 108.
- Cukr vařiti na let.** Cukr poleje se vodou a vaří se tak dlouho, až bublinky litají, foukneme-li do očka drátěného, v cukru omočeného.
- Dessert** (vysl. desér) nazývá se cukroví, ovoce a podobné, které dáváme při ukončení hostiny.
- Drobečky cukrové** jsou zbytky po vykrajování pečiva cukrového. (Místo nich může se dáti strouhaná bílá houska nebo mouka.)
- Estragon** nazývá se druh octa. Je v něm přísada z rostliny téhož jména.
- Filet** (vysl. filé) jsou nejlepší části masa, zvláště hovězího.
- Fricandeau** (vysl. frikandó) jest maso z kýty telecí, slaninou protažené a dušené.
- Gelatina** (vysl. želatýna) jest jemná klišovatina. Upotřebuje se především při děláni rosolů.
- Griliáš** jsou mandle nebo oříšky s cukrem pražené a na hrubo tlučené.
- Hašé** jest sekanina z masa syrového nebo vařeného. Přípravu jeho viz na str. 93.
- Karamel** jest cukr pálený. Příprava jeho uvedena je na str. 191.
- Karbon čili amonium** jest prášek, který se dává do těsta, aby křehké bylo. Nazývá se též „droždí cukrářské“.
- Kompot** jest ovoce v cukru zavařené neb dušené.
- Konfekt** nazývají se jemné cukrovinky.
- Krokety** jsou smažené šišky z různých příprav jako: masa, nudlí a podob.
- Maraschin** (vysl. maraskýn) jest druh likéru.
- Majonéza** (mayonaise) jest omáčka studená, připravená ze žloutků a tabulového oleje neb smetany.
- Marmeláda** je hustá šťáva ovocná.

Menu (vysl. mený) nazývá se jídelní listek při hostinách.

Odžilkovati znamená zbaviti maso syrové všech blan (kůžiček) a žilek. Děje se tak při zajíci a jiné zvěřině.

Pistácie jsou plody peckovité. Upotřebuje se jich jako mandlí a oříšků.

Poleva bílková jest bílek umíchaný s jemným cukrem.

Purée (vysl. pyrě) jest kaše bramborová neb hrachová sitem protlačena.

Ragout (vysl. ragů) jest směšenina z masa a rozličných přísad jako: mozečku atd.

Sendvišky (sandwich) jsou houskové řízky mazané sardelovým máslem a obložené salámy, kaviárem a pod.

Surogát bílý jest cukr surový, syrub bílý.

2. Seznam vyobrazení.

	Strana
Stromek vánoční	33
Různé pečivo na stromek vánoční. Pečivo sněhové . . .	34
Houbičky a jahody	35
Pečivo sněhové z cukru vařeného. Pečivo oříškové, drobné	36
Píškoty a pečivo mandlové	37
Pečivo malé a „hoblovačky“	38
Lodičky mandlové	39
Kolečka vanilková. Věnečky mandlové s čokoládou. Kon-	
fekt šípkový	40
Ořechy cukrové. Bombony měkké	42
Věnc ořechový	46
Dort jablkový	49
Forma melounová na náryp	67
Forma věncová na náryp	68
Dortičky kávové	136
Dort čokoládový s maraschinem	153
Forma na srnčí hřbet čokoládový	154
Trubičky ku děláni pečiva sněhového	171
Černý linecký dort	174
Pražský krém zmrzlý	176
Sendvišky	182