

OBSAH:

	Str.		Str.
Úvodní slovo.		Sluky	213
I. Polévky:		Kvíčaly a křepelky	215
Masové	1	Drop	217
Vodové, mléčné, vinné a pивné	11	Husa a kachna domácí	218
Rybí a jiné	13	Husa a kachna divoká	223
II. Závary do polévek.	16	Potápky	225
III. Omáčky	26	XIII. Ryby:	
Majonézy	35	Zabíjení a vyvrhování ryb	226
Křeny	36	Kapr	227
IV. Zeleniny a luštěniny:		Bělice	230
Jednoduchá příprava	38	Parma, lín a karas	230
Složitá příprava	46	Okoun	231
V. Obloženiny k masu	53	Cejn	232
VI. Saláty	60	Candát	232
VII. Kompoty	69	Fogoš	234
VIII. Předkrmy	73	Štika	234
IX. Příprava aspiku, tresti čili masového		Losos	238
výtažku a rozličného másla	105	Pstruh	241
X. Masité pokrmy:		Sumec	243
Hovězí	108	Úhoř	244
Telecí	130	Jeseter	245
Vepřové	152	Treska	246
Skopové	160	Kambala nebo mořský jazyk	248
Jehně	165	Sleď	249
Kůzle	166	Mihule	251
Králík	167	XIV. Želvy, žáby, plži, mlži a korýši:	
XI. Zvěřina:		Žáby a želvy	252
Zajíc	170	Ústřice, slávky a hlemýždi	253
Srň	175	Raci	255
Jelen a daněk	181	XV. Pokrmy z vajec, rýže atd.:	
Divoký kanec neboli černá zvěř	184	Vejce	260
XII. Drůbež a pernatá zvěř:		Rýže	263
Kuřata	187	Žemlové pokrmy	266
Kuřata jako předkrm	192	Sýr	268
Kapoun a poulard	199	Houby	271
Krocán, krůta, indian	201	XVI. Moučníky:	
Holubi	202	Máslové a křehké těsto k úpravě ko-	
Koroptve	206	láčů a paštik	275
Bažant a perlička	209	Z kynutého těsta	290
Tetřev a tetřívěk	212	Nádivka do pečiva	295

	Str.		Str.
Bábovka	297	Bowle (číše)	458
Vánočky, mazance a zákusky ke kávě	301	Sorbet	460
Záviny	304	Limonáda	460
Koblihy a jiné moučníky smažené	309	Likéry	461
Omelety a palačinky	316	Vína	468
Svítek	319	XXI. Octy	470
Knedlíky neb noky	321	XXII. Sladké rosoly ovocné, ovocné šťávy:	
Tašky	324	Syrové šťávy míchané na rosoly	473
Nudle	325	Ovocné šťávy vařené	473
Nákypy	327	XXIII. Zavařeniny:	
Puddingy	341	V cukru	476
Dorty	348	V octě	484
Dortíčky	368	V lihu, rumu, octě a hořčici	485
Polevy a ozdoby dortů a moučníků	369	XXIV. Marmelády	487
Řezy	372	XXV. Konservované zeleniny, ovoce a maso:	
XVII. Konfekty:		Zelenina	492
Kuličky	380	Ovoce	493
Makronky	382	Maso	494
Mandlové cukrovinky	383	Mléko	495
Trubičky, oplatky a kornoutky	390	XXVI. Naložená zelenina a houby:	
Obloučky a čtverečky	391	Zelenina	496
Koláčky	392	Houby	498
Tyčinky	394	XXVIII. Strava pro nemocné:	
Věnečky	394	Polévky	500
Preclíky	401	Masová jídla	502
Rohlíčky	402	Ryby	504
Kobližky	404	Zeleniny	504
Hubinky	408	Kompoty	505
Různé cukrovinky	411	Moučníky	505
Piškoty	415	Pečivo	506
Suchary	417	Nápoje	506
Chlebičky	420	Pro nemocné cukrovkou	507
Perníky	422	XXVIII. Dodatek	509
XVIII. Krémy smetanové, pěny, sladké omáčky, rosoly:		XXIX. Praktické pokyny a rady:	
Krémy	428	O krájení (trancher)	541
Pěny	435	O úpravě pokrmů (předkládání jídel)	542
Omáčky sladké k moučnickům	438	Úprava stolu — tabule	543
Huspeniny	438	Obsluha	545
XIX. Zmrzliny, bomby	443	Skládání ubrousků	546
XX. Nápoje:		Náčrty jídelních lístků (Menu)	547
Káva	454	XXX. Pro domácnost	552
Kakao	455	Čištění skvrn	553
Čokoláda	455	Čištění nádobí a jiné	553
Čaj	456	Nejdůležitější náčiní a nádoby ku-	
Punče	456	chyňské	556