

СОДЕРЖАНІЕ.

	Стр.
Вступное слово	3
I. Поливки (супы).	
1. Проста, мясна поливка (суп)	6
2. Бѣла мясна поливка	7
3. Курячья поливка	8
4. Питательна поливка для хворых	9
5. Поливка из оставшагося мяса (рагу)	10
6. Поливка гуляш	10
7. Дзяма	11
8. Борщ украинскій	12
9. Борщ польскій	13
10. Поливка из росола	14
11. Поливка из рыбы	15
12. Поливка с яйцами	15
13. Поливка из свѣжих грибов	16
14. Поливка из сушеных грибов	17
15. Поливка с тертым тѣстом	17
16. Молочна поливка	18
17. Крумплева поливка	19
18. Фасолева и горохова поливки	19
19. Поливка из зеленой фасоли (лопаток)	20
20. Поливка из зеленого гороха	21
21. Поливка из зеленины	21
22. Поливка из свѣжих овощей и сушениц	22
23. Поливка из райских яблок	23
24. Поливка из хлѣба	24
25. Кминкова поливка	24
26. Поливка из кеселицы	25
27. Поливка из кукурузяных крупов	26

II. Чго завариваеме въ поливку?

1. Простое, порѣзаное тѣсто	27
2. Тѣсто на форму трубки	29
3. Тертое тѣсто	30
4. Суканица	30

	Стр.
5. Гризовы галушки	30
6. Галушки из сухаря (прейзли)	31
7. Галушки из печенки	32
8. Напускное тѣсто	33
9. Кукурузяный завивач	34
10. Кукурузяны кнедлики	34

III. Приправа к мясу (гарнирунг).

1. Пюре с крumpля	35
2. Крumpли с паприкою	36
3. Пражены крumpли	36
4. Риж к мясу	37
5. Риж с грибами	37
6. Рижовы нудли	38
7. Кнедлики из муки	38
8. Крumpлевы кнедлики	39
9. Макароны	39
10. Гризовы приправы	40
11. Галушки для приправы	40

IV. Подливки (соус — марташ).

1. Окропова подливка	41
2. Щавельна подливка	41
3. Подливка из райских яблок	42
4. Подливка из овощей	43
5. Подливка из огурцов	43
6. Чесночна подливка	44
7. Подливка из хрѣня	44
8. Подливка из грибов	45

V. Салаты.

1. Зеленый салат	46
2. Пареный салат	46
3. Салат из огурцов	46
4. Заквашены огурцы	47
5. Русский салат	47
6. Салит из зелени	48
7. Смажена капуста	49

VI. Варива (варья чушпейс).

1. Вариво из фасоли	50
2. Квасны крумпли	50
3. Зелены лопатки	51
4. Чечевица и горох	51
5. Зеленый горох	52
6. Вариво из дыни	52
7. Вариво из слив	53
8. Шпенат	53
9. Крумпли с яйцами	54
10. Риж с гусятиною	55
11. Грибы с яйцами	55
12. Наполнена паприка	56
13. Голубцы	57
14. Наполнены карлабы	58
15. Сикельскій гуляш	59
16. Клужска капуста	59
17. Смажена капуста	60
18. Кудрява капуста	61
19. Кудрява капуста с парадичками	61
20. Капуста с паприкою	62

VII. Печеное мясо.

1. Съчена печенина	62
2. Бефштекс	63
3. Ростбиф	64
4. Сметановый ростбиф	65
5. Наполненный ростбиф	65
6. Телячое стегно	66
7. Печена телятина	67
8. Наполнена телятина	67
9. Душена телятина	68
10. Душеное порося (перкелт)	69
11. Жареное куря	69
12. Душеное куря (перкелт)	70
13. Наполненсе куря	71
14. Куря с подливкою	72
15. Качка с квасною подливкою	72

	Стр.
16. Качка цѣликом жарена	73
17. Гуска цѣликом жарена	74
18. Жарена рыба	75
19. Наполнена щука	75

VIII. Тѣстовины (пирожныя).

1. Простый баник	76
2. Оладья (фанки)	79
3. Сухи оладья	81
4. Таркелли	82
5. Блины	82
6. Печены колобки	84
7. Лашка (лапша) с сыром	85
8. Лашка с орѣхами	86
9. Тѣсто с капустою	86
10. Пироги	87
11. Колобки с сыром	87
12. Колобки с лекваром и со сливами	88
13. Слоенное тѣсто	89
14. Гризовый кох	90
15. Разсыпчатое тѣсто	91
16. Бухта	92
17. Тѣсто с яблоками	92
18. Братиславски рожки	93
19. Епископскій хлѣб	94
20. Пишкота	95
21. Пишкотозый торт	95
22. Торт с орѣхами	96

IX. Консервованіе овощей и зеленины.

1. Як завариваеме овощей в сироп?	98
2. Заквашиваніе оцтом	101
3. Отложеніе парадичок	102
4. Приготовленіе леквара	103

