

OBSAH:

Uvod.

I Úprava polévek z masa králíčího.

1. Příprava polévek.
2. Odvar či Bouillon.
3. Francouzská polévka.
4. Hnědá králíčí polévka.
5. Králíčí polévka s červeným vínem.
6. Králíčí polévka ze žemlí.
7. Králíčí polévka s rýží.
8. Polévka s jaterními knedlíčky.
9. Polévka z pečených králíků.
10. Polévka chasseur.
11. Bílá králíčí polévka.
12. Chutná pražená králíčí polévka.
13. Hnědá králíčí polévka se svátkem.
14. Hnědá polévka s masovými noky.
15. Úprava chutné polévky i masa.

II. Jídla zadělávaná.

16. Králík na paprice.
17. Králík na paprice, jiný způsob.
18. Králík na paprice v bramborách.
19. Králík se hříbky.
20. Králík v rýži.
21. Králík s rýží.
22. Rissoto.
23. Králíčí guláš.
24. Ragout.
25. Ragout na jiný způsob.
26. Ragout z nadívaného králíčího masa.
27. Ragout z vařeného nebo peč. králíčího masa
28. Králík v kapustě.
29. Králík dušený v zeli.
30. Králík pečený v kyselém zeli.
31. Králík na víně.

32. Králík na tyrolský způsob.
 33. Králík s květákem.
 34. Králík s polskou omáčkou.
 35. Králík na sardelích.
 36. Králík na černo.
 37. Králík dušený.
 38. Dušená králičí pečeně.
 39. Vařený králík dušený.
 40. Pečený králík dušený.
 41. Králík na pražský způsob.
 42. Croquetty z králičího masa.
 43. Plněné řízky.
 44. Mladí králíci v omáčce.
 45. Vařený králičí hřbet.
 46. Králičí frikasse.
 47. Jednoduché frikasse z králičího masa.
 48. Frikasse na jiný způsob.
 49. Králík s pepřem.
- III. Jídla pečená a jiná.
50. Králičí pečeně.
 51. Jiný způsob králičí pečeně.
 52. Králík pečený.
 53. Kyselá králičí pečeně.
 54. Králík jako zajíc.
 55. Králík pečený na jiný způsob.
 56. Pečený králík na jiný způsob.
 57. Králík na způsob kapouna.
 58. Králík na způsob telecí pečeně.
 59. Nadívaný králík.
 60. Na víně pečený králík.
 61. Smažení králíci.
 62. Smažená králičí stehénka.
 63. Sekaný králík.
 64. Králičí kotletky.
 65. Na rošti pečený králík.
 66. Králičí Carre.
 67. Smažení králíci à la Villaroí.
 68. Králík na rychlo — Lapin chasseur.
 69. Králičí beefsteak.
 70. Králík pečený á la Jardinière.

71. Králík en civet.
72. Gibelotte.
73. Lapid rôti.
74. Králičí frikadelle.
75. Frikadelle z vařeného nebo peč. masa.
76. Klops z králíků.
77. Králičí eskallops.
78. Steaks z králíků.
79. Dort z masa králičího.
80. Uzený králík.
81. Konservování králičího masa.
82. Uzenice králičí.
83. Králičí játra.
84. Jiný způsob úpravy králičích jater.
85. Knedlíčky z králičích jater.
86. Jaterničky z králičího masa.
87. Jelítka z králičího masa.
88. Paštika králičí.
89. Králičí paštika na jiný způsob.
90. Sulcovaný králík.
91. Králík v rosolu.
92. Úprava studeného králíka.
93. Králičí hody (na výstavě).
94. Jiné králičí hody.

