

Obsah.

	Stránka		Stránka
Ryby a korýši.		Křehké těsto	13
Okoun	3	Vyložení paštikové formy	14
Okoun vařený	4	Dutá paštika	14
Okoun smažený	4	Štrasburská paštika z husích jater	15
Okoun se zelinami	4	Napodobená paštika z husích jater	16
Candát na modro	4a	Teplá masová paštika	16
Candát (lupice, maď. fogoš)	5	Bifsteková paštika	16
Candát smažený	5	Vyklopená paštika z telecích jater	16a
Candát vařený	5	Paštika z másl. těsta s telec. plíčkami	17
Candátové řezy s lanýžovou omáčkou	5	Myslivecká paštika	17
Makrela	6	Zaječí paštika	17
Makrely vařené	6	Koroptví paštika	18
Makrely smažené	6	Bažantí paštika	18
Makrely pečené	6	Vyklopená paštika holubí	18
Kapr	6	Paštika ze zvěřiny	18
Kapr na modro	6	Rybí paštika	19
Kapr na černo	6	Holubí paštika	19
Kapr v červeném víně	6	Paštičky s ragout	20
Kapr smažený	6a	Paštičky se salmi	20
Kapr na paprice	7	Paštičky s mozečkem	20
Kapr pečený	7	Paštičky se zeleninou	20a
Kapr po polsku	7		
Štika vařená	7	Bramborové pokrmy.	
Štika na paprice	8	Bramborový příkrm	21
Pečená štika se sardelmi	8	Brambory se slanečkem	21
Lín	8	Bramborový nákyp se sýrem	21
Lín na modro	8	Škubánky I.	21
Lín s koprovou omáčkou	8	Škubánky II.	22
Štika na modro	8a	Bramborový biskuit	22
Losos	9	Brambory s paprikou	22
Losos na modro	9	Francouzské brambory	22
Losos s holandskou omáčkou	9	Bramborové noky	23
Losos smažený	9	Bramborová sláma	23
Paštika z lososa	9	Smažené brambory	23
Pstruh	9	Obalované brambory	23
Pstruh na modro	9	Bramborové kroketky	24
Pstruzi s holandskou omáčkou	10	Stříkané brambory	24
Pstruzi pečení	10	Bramborové buchtíčky	24
Kambala po domácku	10	Bramborová hnízdečka	24a
Mořský jazyk smažený	10	Plněné brambory	25
Mořský jazyk s jemnými zelinami	10	Brambory s mlékem	25
Smažený platýs	11	Brambory se sardelmi	26
Pečený úhoř	11	Bramborový nákyp	26
Vařená čerstvá treska (kabeljau)	11	Smažené bramborové placičky	26
Smažená čerstvá treska (kabeljau)	11	Brambory s majoránkou	26
Rybí kotletky	11	Placičky z bramborů a tvarohu	26
Marinovaný slaneček	11	Brambory na kyselo	26
Račí máslo	12	Bramborové chrupinky	27
Mořští raci	12	Bramborové knedlíky	27
Humr vařený	12	Bramborový puding	27
Humrový salát	12	Smažené bramborové knedlíčky	27
Vaření raci	12a	Bramborové pečivo	27
Humrová majonéza	13	Bramborové koblihy	28
Paštiky, tymbaly atd.		Saláty.	
Obyčejné těsto vodové nebo spařené	13	Teplý bramborový salát	28
Loupavé nebo máslové těsto	13	Studený bramborový salát	28

	Stránka		Stránka
Červený bramborový salát	28	Chlebíčky s vejci a sardelemi	34
Červená řepa	28	Chlebíčky s hořčicovým máslem	34
Dobrý slanečkový salát	28a	Bylinné máslo	34
Žampionový salát	29	Chlebíčky se sardinkami	34a
Rybí salát	29	Paštikové chlebíčky	35
Sardelový salát	30	Chlebíčky s lososem	35
Salát z kuřat	30	Švédské chlebíčky	35
Ruský salát	30	Severoněmecké sýrové chlebíčky	35
Salát z hovězího masa	30	Císařské chlebíčky	36
Maso na polévku jako salát	30	Mozečkové chlebíčky	36
Cibulový salát	31	Chlebíčky se zvěřinou	36
Celerový salát	31	Plněné žemle	37
Mrkvový salát	31	Toast neb osmažený chléb	37
Zelný salát	31	Sýrové chlebíčky	37
Květákový salát	31	Ženevská mísa	37
Chřestový salát	31	Sandwichová šiška	37
Fazolový salát	31	Sardelové máslo	38
Salát z rajských jablíček	31	Hořčicové máslo	38
Zeleninový salát francouzský	32	Šunková pasta	38
Italský salát	32	Játrová pasta	38
Visanová majonéza	32	Pochoutkové chlebíčky se svrchu	
Domácí salát	32	uvedenými pastami	38
Malé předkrmy a příkrmy.		Topení v kuchyni.	
Všelicos k čaji o páté hodině	33	Plynový sporák	39
Obkládané chlebíčky	33	Elektrická kuchyně	40
Chlebíčky s pečením	33		
Chlebíčky se šunkou nebo uzeným		Stolní prádlo a jak s ním zacházeti	41
masem	33	Jakou kávovou konvici máme voliti	44—45
Chlebíčky à la tartare	33	Neúčelné a účelné tvary vidliček	46—47
Sardelové chlebíčky	34	Neúčelné a účelné tvary nožů	48—49