

Obsah:

	Str.		
Úvodní slovo.			
I. Polévky:			
Masové	1	Okoun	204
Vodové, mléčné, vinné a pivné	10	Cejn	204
II. Závary do polévek	14	Candát	205
III. Omáčky	23	Fogoš	206
Mayonnaisy	31	Štíka	207
Křeny	32	Losos	210
IV. Zeleniny a luštěniny:		Pstruh	213
Jednoduchá příprava	33	Sumec	215
Složitá příprava	40	Úhof	215
V. Obloženiny k masu	46	Jeseter	217
VI. Saláty	52	Treska	217
VII. Kompoty	60	Kambala nebo mořský jazyk	219
VIII. Překrmy	64	Sled	220
IX. Příprava aspiku, tresti čili masového výtažku a rozličného másla	91	Mihule	222
X. Masičé pokrmy:		XIV. Želvy, žáby, plži, mlži a koryši:	
Hovězí	94	Záby a želvy	223
Telecí	113	Ústřice, slávky a hlemýždi	224
Vepřové	133	Raci	225
Skopové	140	XV. Pokrmy z vajec, rýže atd.:	
Jehně, kůzle, králík	144	Vejce	230
XI. Zvěřina:		Rýže	232
Zajíc	149	Zemle	235
Srn	154	Sýr	237
Jelen a daněk	159	Houby	240
Divoký kanec nebo-li černá zvěř	162	XVI. Moučníky:	
XII. Drůbež a pernatá zvěř:		Máslovník a křehké těsto k úpravě ko-	
Kuřata	164	láčka a paštik	243
Kapoun a poulard	174	Z kynutého těsta	256
Krocán, krftá, indián	176	Nádivka do pečiva	261
Holubi	178	Bábalky	262
Koroptve	180	Vánočky, mazance a zákusky ku kávě .	266
Bažant a perlička	183	Záviny	268
Tetřev a tetřívek	185	Koblihy a jiné moučníky smažené .	273
Sluky	187	Omeleť	279
Kvičály a křepelky	188	Svitky	281
Drop	190	Knedliky neb noky	283
Husa a kachna domácí	191	Tašky	286
Husa a kachna divoká	196	Nudle	286
Potápkы	197	Nákypy	288
XIII. Ryby:		Puddingy	300
Kapr	200	Dorty	306
Bělice	202	Dortičky	324
Parma, lin, karas	203	Polevy a ozdoby dortů a moučníků .	325
		Rezy	327
XVII. Konfety:		XVIII. Mandlové cukrovinky:	
Kuličky		Makronky	336
		Mandlové cukrovinky	337

	Str.
Trubičky, oplatky a kornoutky	342
Obloučky a čtverečky	344
Koláčky	345
Tyčinky	347
Vénecky	349
Prclicky	353
Rohličky	353
Kobližky	355
Hubinky	359
Různé cukrovinky	362
Piškoty	366
Suchary	367
Chlebičky	370
Perničky	372
XVIII. Krémy, pěny, sladké omáčky, huspeniny	377
Krémy	384
Pěny	386
Omáčky sladké k moučníkům	386
Huspeniny	386
XIX. Zmrzliny, bomby	390
XX. Nápoje:	
Káva	400
Kákao	401
Čokoláda	401
Čaj	402
Punče	402
Bowle (číše)	404
Sorbet	405
Limonáda	406
Likéry	407
Vina	412
XXI. Octy	415
XXII. Sladké rosoly ovocné. Ovocné šťávy:	
Sladké rosoly ovocné (Gellés)	417
	Str.
Syrové šťávy míchané na rosoly	418
Ovocné šťávy vařené	418
XXIII. Zavařeniny:	
V cukru	421
V octě	428
V líhu, rumu, víně a hořčici	429
XXIV. Marmelády	430
XXV. Konservovaná zelenina, ovoce a maso:	
Zelenina	434
Ovoce	435
Maso	436
Mléko	437
XXVI. Naložená zelenina a houby:	
Zelenina	438
Houby	440
XXVII. Strava pro nemocné:	
Polevky	443
Masová jídla	444
Rybý	444
Zeleniny	444
Kompoty a saláty	445
Vejce a moučníky	445
Pečivo	447
Nápoje	447
XXVIII. Praktické pokyny a rady:	
O krájení (trancher)	450
O úpravě pokrmů (předkládání jidej) .	451
Úprava stolu — tabule	452
Obsluha	454
Skládání ubrousků	454
Náčyní jídelních lístků (Menu)	456
XXIX. Pro domácnost	459
Čištění skvrn	461
Čištění nádobí a jiné	461

