

Obsah.

	Str.
Slovo k českým hospodyňkám	3

Polévky.

	Str.		
1. Obyčejná dobrá ho- vězí polévka . . .	7	11. Polévka z chleba .	11
2. Polévka kroupová .	8	12. " pražená .	11
3. " rýžová . .	8	13. " hrachová .	11
4. " krupicová .	9	14. " čočková .	12
5. " nudlová .	9	15. " bramborová .	12
6. " flíčková .	9	16. " bramboro- vá s houbami . .	12
7. " se strouháním .	10	17. Polévka z mléka .	13
8. " se svítkem .	10	18. " ze zeleniny .	13
9. " kmínová .	10	19. " ze zeleniny na jiný způsob . .	14
10. " kmínová na jiný způsob . . .	11	20. Polévka dršťková .	14

Omáčky k hovězímu masu.

21. Omáčka celerová . 15 22. " okurková . 15 23. " z rajského jablíčka 15 24. Omáčka z rajského jabl. na jiný způsob 16 25. Omáčka cibulová . 16 26. " " na jiný způsob 16 27. Omáčka cibulová bílá 16 28. Omáčka česneková 17	29. Omáčka česneková jinak upravená . . 17 30. Omáčka kaparová (kaprle) 17 31. Omáčka kaparová jinak upravená . . 17 32. Omáčka pažitková 18 33. " koprová . 18 34. " " se smetanou 18 35. Omáčka houbová . 18 36. " majoránková 19
---	--

	Str.		Str.
37. Omáčka sardelová .	19	40. Křen ze smetany	
38. „ divoká . .	19	nebo mléka . . .	20
39. Křen z polévky .	19	41. Křen studený z octa	20

Zeleniny a luštěniny.

42. Mrkev	20	54. Špenát jinak upra-	
43. Mrkev na jiný způ-		vený	25
sob	20	55. Špenátové kraple .	25
44. Kapusta	21	56. Vodnice	25
45. Kapusta na jiný		57. Tuřín (bílá řepa) .	26
způsob	21	58. Zelí vařené	26
46. Kapusta ještě jinak		59. Zelí dušené	26
upravená	22	60. Zelí na jiný způsob	27
47. Kapusta ještě na		61. Zelí nakládané . .	27
jiný způsob	22	62. Hrách	27
48. Brukve (kerlubny) .	23	63. Hrachová kaše . .	28
49. Brukve jinak upra-		64. Hrachová kaše ji-	
vené	23	nak upravená . . .	28
50. Květák (karfiol) .	23	65. Hrách s kroupami	28
51. Květák v máslové		66. Čočka	29
omáčce	24	67. Čočková kaše . .	29
52. Špenát	24	68. Boby (fasole) a bo-	
53. Špenát na jiný způ-		bové lusky	29
sob	24		

Vařiva.

69. Rýže dušená . . .	30	73. Krupičné knedlíky	31
70. Rýžová kaše . . .	30	74. Jahelník a jáhlová	
71. Krupičná kaše . .	31	kaše	31
72. Krupičná kaše pra-		75. Krupky s houbami	32
žená	31		

Bramborová jídla.

76. Brambory	33	80. Bramborové šku-	
77. Bramborové šišky .	33	bánky	35
78. „ knedlíky .	34	81. Bramborové nudle	35
79. „ „ „ ji-		82. „ placky	36
nak upravené . .	34	83. „ buchtičky	36

	Str.		Str.
84. Bramborová kaše	36	86. Bramborový svi-	
85. Bramborové ha-		tek	37
lušky s povidly .	37		

Moučná jídla.

87. Obyčejné knedlíky	37	92. Knedl. s povidly	39
88. Knedlíky se sla-		93. Nudle cezené . .	40
ninou	38	94. Nudle v mléce . .	40
89. Knedlíky s uze-		95. Flíčky s uzeninou	40
ninou	38	96. Jablkový závin .	40
90. Knedl. švestkové	39	97. Žemlovka	41
91. „ třešňové .	39	98. Smaženec	42

Moučná jídla kynutá.

99. Buchty obyčejné .	42	107. Vánočka a ma-	
100. Jiné nadívané		zanec	46
buchty	42	108. České rohlíčky	
101. Koláče české . .	43	(martinské)	46
102. Vdolečky české .	43	109. Šišky masopustní	47
103. Zelníky	44	110. Koblihy nemastné	47
104. Lívance	44	111. Koblihy maso-	
105. Nádivky do ko-		pustní	47
láčů a buchtiček	45	112. Třešňovec	48
106. Bábovka obyčejná	45		

Pokrmy masité.

Hovězí maso a jeho úprava.

113. Dušené hovězí		118. Guláš	51
maso	49	119. Uherský guláš . .	51
114. Hovězí pečeně .	49	120. Hovězí řízky se	
115. Hovězí šťavnaté		slaninou	51
maso	49	121. Svíčková pečeně .	52
116. Roštěnky	50	122. Hovězí pečeně s	
117. Roštěnky na pa-		divokou omáčkou	52
price	50		

Telecí maso a jeho úprava.

	Str.		Str.
123. Telecí maso pe-		126. Telecí maso na	
čené	53	paprice	54
124. Telecí hrudí na-		127. Telecí řízky sma-	
dívané	53	žené	54
125. Telecí maso na		128. Telecí nožičky	
kmíně	54	smažené	55

Vepřové maso a jeho úprava.

129. Vepřová pečeně .	55	bo kotlety na pa-	
130. Vepřová na sladko	56	price	57
131. Vepřové kotlety		134. Jaterničky . . .	57
smažené	56	135. Jelítka	58
132. Vepřové kotlety		136. Domácí tlačenka	
dušené	56	(pressvuřt) . . .	59
133. Vepřové maso ne-		137. Jaternicová po-	
		lévka	59

Skopové maso a jeho úprava.

138. Skopová pečeně .	59	140. Skopová na divoko	60
139. Skopová s majo-		141. Pečené jehně . .	60
ránkou	60	142. Jehněčí smažené .	60

Drubež a zvěřina.

143. Husa pečená . .	61	150. Kuře smažené . .	64
144. Husí drůbky . .	61	151. Kuře na paprice .	64
145. Husí drůbky s		152. Holoubata pečená	65
knedlíčky	62	153. Zajíc pečený . .	65
146. Husí játra . . .	62	154. Zajíc pečený na	
147. Husí krev	63	jiný způsob	65
148. Podpouštka . . .	63	155. Zajíc na černo .	66
149. Kuře a kapoun		156. Divoký i domácí	
pečené	63	králík	66

Jiná masitá jídla.

157. Sekaná pečeně .	67	159. Jazyk s polskou	
158. Karbanátky . . .	68	omáčkou	68

	Str.		Str.
160. Osrdí na kyselo	69	164. Telecí játra	70
161. Dršťky	69	165. Sekanina (haše)	70
162. Mozeček	69	166. Rosol	71
163. Ledvinky	70		

Ryba a rybí polévka

167. Kapr na černo	71	169. Kapr na paprice	72
168. Kapr smažený	72	170. Rybí polévka	73

Saláty.

171. Salát hlávkový	73	174. Salát ze suchých švestek	75
172. „ okurkový	74	175. Salát z jablek	75
173. „ bramborový	74		

Různá moučná jídla a domácí levné cukroví.

176. Máslový závin s tvarohem	75	181. Kmínové rohlíčky	78
177. Dobrý závin lojový	76	182. Sněhové rohlíčky	78
178. Rychlá omeletta	76	183. Lehké věnečky	78
179. Biskupský chléb	77	184. Oříškové tyčinky	78
180. Křehké koláčky	77	185. Dubové listy	79

Nápoje.

186. Káva	79	190. Citronová voda	81
187. Čaj	80	191. Višňovka	81
188. Grog	80	192. Kmínka	81
189. Horké víno	81		

Naložená zelenina a houby.

193. Naložené okurky	82	197. Kopr na zimu na- ložený	84
194. Rajská jablíčka naložená	82	198. Hřibky v soli	84
195. Nakládání zelí	83	199. Ryzce v octě	84
196. Červená řepa	84	200. Hřibky v octě	85

* * *

201. Máslo	85	203. Dobrý a trvalý sýr	86
202. Máslo umělé	85		

Různá jídla moučná.

	Str.		Str.
204. Bramborový závin	86	213. Omeletky	89
s uzeným masem	86	214. Bagačata	90
205. Krupičné knedlíky	87	215. Krupičný svítek	91
206. Krupičné knedlíky		216. Bábovka	91
s uzeninou	87	217. Malé koláče s tva-	
207. Polenta	87	rohem	92
208. Višňový nebo třeš-		218. Martinské rohlíky	92
ňový závin	88	219. Pečivo s kmínem	
209. Tvarohové kned-		nebo mákem	93
líky	88	220. Náryp z vařených	
210. Tvarohový pud-		bramborů	93
ding	88	221. Moučný náryp	94
211. Rýžový náryp	89	222. Skořicové proužky	94
212. Náryp krupicový	89	223. Suchary	95

Různá jídla masitá.

224. Jaterní knedlíky	95	235. Vepřová pečeně se	
225. Telecí maso s kvě-		smetanovou omáč-	
tsákem	96	kou	99
226. Telecí maso s ci-		236. Klobásy	100
tronovou omáčkou	96	237. Beefsteak	101
227. Dušené telecí řízky	97	238. Roštěnky se sme-	
228. Dušené skopové		tanou	101
maso s rýží	97	239. Dušená husa nebo	
229. Zadělávané jeh-		kachna	102
něčí maso	97	240. Zadělávaná slepice	
230. Jehněčí maso na		s rýží	102
napříje	98	241. Holubi s divokou	
231. Jaterní knedlíky		omáčkou	103
232. Jaterní knedlíky		242. Pečené koroptve	103
233. Jaterní knedlíky		243. Dušené koroptve	104
234. Jaterní knedlíky		244. Sekaný zajíc	104
235. Jaterní knedlíky		245. Dušené srnčí	
236. Jaterní knedlíky		plécko	105
237. Jaterní knedlíky		246. Dušená srnčí já-	
238. Jaterní knedlíky		tra	105

Tajemství v
sestavený
dle vzorů z
Cena pěkná

S

247. Smažená telecí já-
tra 106

248. Smažené ve
249. Pečené sele

Různé ryby.

250. Štika vařená . . 107

251. Štika na modro . 107

252. Štika smažená . . 108

253. Pečená štika se
sardelemi 108

254. Okoun vař

255. Okoun sma

256. Parma peč

257. Smažený sl

258. Treska . .

Vejce různě upravená.

259. Vejce vařená . . 110

260. Míchaná vejce . . 110

261. Sázená vejce . . 111

262. Hříbky s ve

263. Sázená vejce v ky-
selé smetaně . . 112

Další masitá jídla.

264. Myslivecké maso . 112

265. Hovězí jazyk spol-
skou omáčkou . . 113

266. Telecí maso du-
šené 113

267. Telecí maso zadě-
lávané s celerem . 114

268. Telecí kotletky du-
šené 114

269. Telecí pečeně se
smetanou 115

270. Vepřové maso s
hořčicovou omáč-
kou 115

271. Naložené vepřové
maso 116

272. Vepřová peče
česnekem . . .

273. Vepřové ma
mrkví . . .

274. Vepřové ma
houbami . . .

275. Skopové maso
šené . . .

276. Dušené ku

Některá praktická pokynutí v domácnosti

277. O uschovávání ze-
lenin a vařiva . . 119

278. Drůbež 119

279 Zvěřina 120

280. Ryby 120