

Obsah:

Úvod	Str. 1
----------------	--------

Oddělení I.

Jak se mají připravovati rozličné polívky a omáčky k masu, jakož i zadělávaná masitá jídla.

Císlo	
1. Knedlíčky z jater	7
2. Žemlový svítek do polívky	8
3. Rejžová polívka s husím kaldounem	9
4. Hovězí neb skopové maso s kroupami a polívkou	11
5. Hovězí neb skopové maso se zemčaty	—
6. Vepřové maso s polívkou, s knedlíky a křenem	12
7. Cibulová, česneková nebo míchaná omáčka k hovězímu masu	13
8. Kyselá omáčka k hovězímu masu a k pečení	14
9. Zadělané skopové maso se zemčaty	15
10. Telecí maso s citronovou omáčkou	—
11. Telecí maso nebo kaldoun s celerem	16
12. Slepíčí nebo husí kaldoun zadělaný s rejží	—
13. Slepice, kuřata, husí nebo kachní kaldoun s nudlemi	17
14. Zadělávaná kuřata s knedlíčky, buď fašovanými nebo žemlovými	18
15. Kuřata nebo kapoun s houbami	19
16. Dušená kachna nebo holubi	20
17. Sekaná čili faširovaná kejta	21
18. Dušená skopová kejta nebo maso s kyselou omáčkou	22
19. Vepřové maso s kmínem na pivo	23
20. Vepřové maso nebo vepřová hlava nebo hovězí jazyk se sladkou omáčkou	—

Oddělení II.

O zeleninách a vařeninách.

Číslo	Str.
21. Kapusta s masem	25
22. Kelruby (brukve) s masem, řepa, vodnice	26
23. Karfiol s telecím masem nebo kuřaty	27
24. Hrách, kroupy, boby, čočka a jáhly	—
25. O zemčatech	30
26. O připravování a nakládání zeli, pak o nakládání okurek	34

Oddělení III.

O rozličných pokrmech z mouky, krupice, rejže a žemliček.

27. Knedlíky	38
28. Nudle	41
29. Žemličková kaše	45
30. Jablkovec. Třešňová a švestková bublanina	48
31. Flíčky se šunkou nebo jablkami	49

Oddělení IV.

O pečeních, nádivkách a salátech.

32. Husa a kachna	50
33. Ďopan nebo krůta	51
34. Kapoun a kuřata	53
35. Sele (podsvinče)	—
36. Vepřová pečeně	55
37. Skopová kýta	—
38. Telecí kýta	56
39. Telecí ledvina	57
40. Telecí hrudí	—
41. Sekaná pečeně	58
42. Pečený zajíc	—
43. Zaječí předeek	60

Oddělení V.

O pečivu z mouky.

Číslo	Str.
44. Buchty	61
45. Vánočka	65
46. Mazanec velikonoční	67
47. Koláče, dortové věnečky	68
48. Koblihy a masopustní šišky	71

Oddělení VI.

O postních polívkách, rybách a houbách.

49. Hrachová, čočková a zemčatová polívka . .	73
50. Polívka houbová, houbovec	74
51. Polívka kapaná, nudlová, krupičná, chlebová pivní a vinná	76
52. Rybí polívka, ryby, raci a žáby	79

Oddělení VII.

53. Jak se mají chutně připravovat jaternice, jelita a klobásy	84
---	----

Oddělení VIII.

54. Jak se má dělati káva, čokoláda, citronová voda a mandlové mléko	87
55. Jak se ovoce v páře vaří, jak se připravuje rybízová, malinová a šípková zavařenina, pak malinová a rybízová šťáva	89

Dodatek.

Naučení, jak se má vařit rozličné koření a jak se mají připravovat a užívat tak nazvané domácí protředky, dříve než povoláný lékař přijde .	93
---	----
