

OBSAH:

Věnování	3
Rady	5
O vaření	7
Maso zapáchající	8
O přípravě polévek	8
Polévka z kostí	9
O kuchání drůbeže domácí a divoké	10
O stravitelnosti různých po- krmů	10
Topivo. Uhlí. Dříví	11
Vymetání kamen	12
Zbytky jídel pro drůbež	12
Mléko	13
Vaření povidel	14
Sušení ovoce	14
Úspora topiva (káva)	15
Mytí nádobí	15
Mytí podlahy	15
Služebné	16
Mouka bramborová	44
Těsto piškotové	58

Polévky:

Polévka z kostí	9
— s játr. knedlíčky	19
— třená bramborová	24
— kroupová	27
— gulášová	31
— nudlová	32
— chřestová	37
— hrášková	37
— ze zelených fazol. lusek	37
— krupicová	41
— s kapust. svítkem	43
— čočková	45
— strouhaná	48
— švábská	49, 190
— s játrovou rýží	50

Polévka bramborová	52
— kapaná	55
— se smaženým hráškem	55
— s noky	56
— nudlová zapražená	60
— s mork. knedlíčky	62
— s morkovými krupico- vými knedlíčky	62
— s morkovým svítkem	63
— s krupicovým svítkem z morku	63
— falešná rybí	64
— špenátová	65
— s piškotovým svítkem	66
— s krupičným svítkem	66
— bramborová (syťá)	67
— s omeletovými nudlemi	70
— s paštičkami	70
— s černým svítkem	72
— hrachová	75
— ságová	77
— z pražené krupice	79
— dršťková	82
— celerová	83
— petrželová	83
— houbová	85, 86
— s jíškovým puddingem	87
— ledvinková	90
— s kapáním mozečko- vým	92
— z rýže	93
— ze slepice s nudlemi nebo s makarony	95
— fazolová	98
— se soused. svítkem	100
— z kůzlečí hlavy	102
— zelná	106
— játrová se smaženým hráškem	107
— rajská	110

Polévka s květ. puddingem	111
— zapražená s flíčky . . .	113
— housková	114
— květáková	116
— zeleninová s noky . . .	119
— kroupová, zapražená .	121
— žampionová s maka-	
rony	123
— kmínová	125
— kroupová čistá . . .	128
— vinná	134
— bouillon	134
— rybí	126, 192
— Polévka hovězí hnědá	
s hráš. puddingem .	130
— hovězí s chřestovým	
svítkem	178
— s rajským puddingem	182

Předkrmy:

Roastbeef obložený . . .	88
Šunka à la Maréchal . .	153
Salpicon à la Kardinal .	184
Knedlíčky rybí	127
Kapr v rosolu	185
Rosol, aspik	186
Květák máslem politý . .	190
Ryba černá	192
Ryba smažená	194
Hlemýždi praví	194
Hlemýždi nepraví	194

Pečeně a masitá jídla:

Pilaf vepřový s rajskou	
omáčkou	28
— turecký	29
Ledvina telecí rosolovaná .	31
Roštěná dušená	38
— se smetanou	38
— na divoko	38
Pečeně vepřová	43
Kotleta na kmíně	50
— telecí	50
Řízek smažený	51
Guláš	52
— po francouzsku	53
Pečeně skopová	60
— skopová se smetanou	60
— skopová se smetanou	
naložená	61

Pečeně skop. s majoránkou	62
Telecí podnaditá	66
Vepřová podnaditá	36
Maso uzené	63
Jazyk uzený	68
Maso uzené s česnekovou	
omáčkou	92
Pečeně telecí na slanině . .	82
Játra telecí na víně	82
Roastbeef obložený	88
Vepřová à la kančí	91
Svíčková	96
— se smetanou	96
— à la čínská	96
Kůzle pečené	103
— na paprice	103
— podnadité	103
Předeek beránčí nebo kozlečí,	
smažený	104
Zrazy s dušenou rýží . . .	108
Kouličky vepřové	109
Prýt z krve	110
Závitky hovězí	115
Svíčková přírodní	117
Halušky s uzeným masem .	112
— s hříbky	112
Roštěnka na divoko	120
Maso vepřové na kmíně s	
bramborem	122
Kýta vepřová po hambur-	
sku s knedlíkem	123
Roštěná s česnekem a s	
bramborem	125
Guláš vepřový s bramboro-	
vým knedlíkem se škvarky	
a se zelím	129
Řízek přírodní	146
— na sardeli	147
Filet s houbami	147
Steak s vajíčkem	148
Játra telecí smažená . . .	148
Kotleta na paprice	149
Maso hovězí syrové	138
Pečeně sekaná fašírovaná .	157
Sekaná kapustová	157
Pečeně šťavnatá	190
Sele pečené s knedlíkem a	
se zelím	179
Pečeně hovězí morková . .	183

Omáčky:

Omáčka rajská	28
-------------------------	----

Omačka cibulová	28
— sladkokyselá	42
— koprová	48
— koprová z mléka	48
— houbová	51
— kyselá křenová	57
— křenová smetanová	65
— celerová	71
— kaparová	77
— à la svíčková	86
— česneková	92
— okurková	94
— ze zelené okurky	94
— koprová pražená	101
— játrová	101
— sardelová	112
— povidlová	113
— křenová	161
Majonéza	108

Jídla zadělávaná:

Drůbky zadělávané	24
Maso uzené s kapustou	55
Poupátka kapustová	55
Skopová s majoránkou	62
Zajíc na černo	75
Ragout srnčí	76
Dršťky zadělávané	82
— s kyselou smetanou	82
Vepřové zadělávané s brukví nebo s tuřínem	122
Kuře zadělávané s květákem a nudlemi	136
Holoubě zadělávané s květá- kem a s nudlemi	137
Slepice zadělávaná s kned- líčky	137
Telecí zadělávané s citróno- vou omáčkou	137
Telecí zadělávané s hříbko- vou omáčkou	138

Drůbež:

Husa pečená	20
Šoulet husí	25
Kuře na paprice	99
Husa pečená s kapustou	26
Slepice s lanýžovou nebo s hříbkovou omáčkou	96
Kuřata pečená	57, 104

Slepice na paprice	98
Holoubata pečená	74, 104
Galantina (salám) ze slepice	99
Krůta pečená	104
Krocán nadívaný	132
— s kaštanovou nádivkou	132

Zvěřina a divoká drůbež:

Zajíc se smetanou a knedl.	72
Zajíc naložený se smetanou	73
Zajíc cibulář	73
Koroptve	74
Zajíc na černo	75
Bážant	167
— starý	167
Kachna divoká	168
Hřbet jelení	168
Kýta jelení	169
— srnčí	169
Ragout srnčí	76, 169
Hřbet srnčí	170
Kýta srnčí neb jelení se sine- tanovou omáčkou	170
Játra srnčí	170
Tetřev	170
Salmis z tetřeva	170

Ryby:

Štika na paprice s brambo- rem	127
Kapr na paprice s brambo- rem	127
Slaneček marinovaný	163
— pečený uzený	164
Kapr v rosolu	175
— na modro	185
Ryba na modro s aspikem	186
Pstruzi	186
Ryba černá	192
— smažená	194

Králičí kuchyň:

Králík smažený	164
— po francouzsku	165
— na paprice	165
— s kapary	165
— pečený na slanině	166
Pečeně králičí sekaná	166

Večeře obyčejné a různá masa:

Vejce španělská	153
Mozeček s vejci	153
— hovězí smažený	154
Játra husí	154
Krev husí	153
Vuřty na paprice	155
Ledvinky hovězí	155
Ledvinky vepřové a telecí à la minute	155
Karbanátky	155
Plíčky na kyselo	156
Paprika	156
Sekaná kapustová	157
Pečeně svíčková sekaná	157
— sekaná	157
Jazyk s polskou omáčkou	158
— na sardeli	158
— uzený	158
— na divoko	158
Brzlík hovězí	159
— vepřový	159
— telecí	159
— se smetan. omáčkou	159
Karbanátky kapustové	160
Sele vařené s křen. omáčkou	161
Knedlíky špekové	160
Ovar studený s křenovou majonésou	160
Tlačenka domácí	161
Klobásy	161
— s hořčicovou omáčkou	162
Houskové topinky se slezi- nou	162
Párek masopustní	163
Vejce ruská	178
Pudding z rajských jablíček	182
Mozek hovězí s holandskou omáčkou	182

Večeře:

Maso telecí	137, 146
Řízek smažený	146
— přírodní	146
— pražský	147
— na paprice	147
Filet s lanýži, smrži, žam- piony nebo hříbky	147
Filet s lanýži a madeirou	147
Steak s vajíčkem	148

Játra telecí na víně	148
Vejce sázená	148
Maso vepřové	148
Kotleta redaktorská	148
— na kmíně	149
— smažená	149
— segedinská	150
Maso hovězí	150
Beefsteak	150
Boeuf s madeirou	150
Filet po myslivecku	151
Beefsteak à la Tartare (sy- rový)	151
Roštěná po vídeňsku	152
— po cikánsku	152
Roastbeef à la minute	152
— II.	152
— na jiný způsob	152

Paštiky a sýry:

Paštika radových	171
— koroptví	172
— játrová	173
— z telecích jater	173
— v podobě dortu	173
Chrysantémy máslové	174
Sandwiche (oblož. housičky)	174
Sýr ementálský v podobě skály	175
Sýr vařený	176
Košíček máselný plněný	176
Chlebiček harlekýnský nadi- vaný	174
Sýr liptovský v podobě ovoce	175

Příkrmy:

Knedlík obyčejný	21
Zelí čerstvé	22
— naložené	22
— modré	22
Závin piškotový	22
Čepice krémová	23
Šodo	23
Rýže dušená	25
Vdolečky	26
Sněhový kopec	29
Pudding mandlový	30
— jadérkový	30
Pečivo lístkové	32
Nudle	32

Závin jablečný máslový	33	Livance	54
— tvarohový	34	Kapusta dušená	55
— makový	34	Kapustová poupátka	55
— hruškový	34	Jahelník se sušenými švest-	
— ořechový	34	kami nebo merunkami	56
— jaderkový	34	Kaše rýžová	56
— třešňový	34	Nákyp rýžový	57
— višňový	34	— — na jiný způsob	57
Trubičky máslové	34	— jáhlový	58
Koláčky máslové	35	Špenát	63
Rohličky máslové	35	Rytíři chudí	63
Jablíčka v županu	35	Taštičky plněné mákem, tva-	
Řezy se žloutkovým vanilko-		rohem a povidly	64
vým krémem	36	Knedlíky švestkové	64
Řezy s rumovým krémem	36	Jablíčka v těstě	65
— s pomeranč. krémem	36	Kaše hrachová	68
— s kávovým krémem	36	Buchty	68
— s bílkovým krémem	36	Buchtičky s krémem	69
— borůvkové	45	Nákyp meruňkový	71
— třešňové	45	Knedlíky meruňkové	71
— rybízové	45	Dort krémový neb koláč	74
— švestkové	45	Tvrdačky	76
— meruňkové	45, 126	Koláč krunicový	77
— ostružinové	45	— — s jablky	77
Krokety bramborové	61	Řezy republikánské	78
Knedlíčky vodové	67	Pudding z páleného cukru	78
Obloučky bramborové	91	Pirohy ruské	79
Knedlíky spařované	98	Knedlíky povidlové	80
Řezy jahodové	36	— švestkové, třené	81
— malir é	36	Placičky škvarkové kynuté	76
— rybízové	36	Knedlíky třešňové	80
Noky k masu	36	— višňové	80
Koláče kynuté obyčejné	39	— jablečné	80
Loupáčky jednoduché	39	— borůvkové	80
Čočka na kyselo	42	— ostružinové	80
Trhanina	42	— merunkové	81
— krupičná	43	Koláč ovocný	81
Knedlíky chlupaté	43	Závin z páleného těsta	81
Řezy z bramborové mouky	44	Rohličky s mandlovou ná-	
Závitky kapustové neb zelné	46	divkou	84
Škubánky	46, 47	Nudle cezené	86
Nákyp bramborový s bílou		Nudlový nákyp	87
pěnou	47	— s čokoládou	87
Kaše krupicová	49	Koblihy pálené neb sněhule	
Omelety lité	50	se šodem	88
Mrkev dušená	51	Koblihy kynuté obyčejné	89
Brukev dušená	52	Bublanina moravská	92
Knedlíky bramborové	53	— rybízová	93
— s povidly	53	Koláč s jahodami	93
Tašky povidlové	53	Řezy se zavařeninou	93
Závin bramborový	54	— pomerančové	93
— — z uzeného masa	54	Makarony	95

Koláč železniční	94
Fazole s párky	97
— na kyselo	97
Koláč trojdílný	99
Nákyp chlebový	101
— jablkový chlebový	101
Knedlíky tvarohové	102
Mrkvový nákyp	111
Bramborové kroketky s po- vidlovou omáčkou	113, 120
Morkový nákyp	116
Bramborové chrupinky	118
Krupičné noky	120
Bramborové řezy pomeran- čové	122
Koláč jemný ze sádla, s kre- mem z burských oříšků	124
Bramborová kaše	86
Haše se sázenými vejci	107
Omeleta piškotová	107
Bramborový salát s majo- nésou	108
Čokoládový pudding	109
Krupicový nákyp	111
Květák à la Ostende	113
Pomerančové řezy nahří- vané	114
Jahodové řezy nahřívání	114
Nákyp Andulčin	115
Fazolové lusky	117
Hrášek zelený	117
Špenátový pudding	118
Brambory smažené na ci- bulce	118
Makový závin	119
Kaštanové řezy	130
Pudding práškový	130
Brukve plněné mozečkem	131
Paštičky máslové	131
Soufflé citronové	133
Květák smažený	135
— máslem politý	190
— se šunkou	135
Pudding květákový	135
Lívanečky špenátové	139
Palačinky špenátové	139
— plněné šunkou a kvě- tákem	140
— houbové	140
Rosol jablkový	140
Řezy jablkové	141
— jablečno-malinové	142

Knedlíčky houskové	137
Pudding čokoládový	142
— meruňkový	142
— s pomerančovou pří- chutí	142
— mandlový	143
— piškotový	143
Vejce sázená	148
Knedlík vídeňský	193
Závin tažený	194

Pečivo:

Koláč linecký s tvarohem	23
Preclíky	143
Karásky	143
Bábovka piškotová	235
— jubilejní	235
Bábovka třená kynutá	236
— prášková	236
Vánočka obyčejná	236
Vánočky jemné	237
Mazanec	238
Mazanec drobivý	238
Koláče posvícenské	239
Koláče zmrzlé	239
Rohličky plundrové	240
— martinské	240
— prešpurské	241
Hnětynky staročeské	241
Koblihy	242
Šišky	242
Koblihy jemné	242
Koblihy	243
Boží milosti	243
Hastrmani	243

Nádivky do koláčů atd.

Krém vařený	34
Pěna bílá vinná	48
Nádivka maková	40
— tvarohová	24, 40
— jablečná	40
— hrušková	40
— kaštanová	130
— jadérková	41
— mandlová	41
— ořechová	40
— povidlová	40
— jablková	40
— šimlová	41

Nádivka brusinková	41
Sypání mandlové	41
Povidla	14, 40
— borůvková	27
— hrušková	27
— švestková	27

Zmrzliny:

Zmrzlina vanilková	245
— oříšková	245
— čokoládová	246
— jahodová	246
— malinová	246
— citronová	246
— pomerančová	246
Ozdoba zmrzliny	246
Krém jahodový zmrzlý	247
— vanilkový	69
— rumový	70
— malinový smetanový	247
Oplatky k zmrzlině	247

Zavařeniny a šťávy:

Zavařenina malinová	181
Šťáva malinová	249
Rosol malinový	213, 248
— z čerstvého ovoce	213
— ostružinový	214
— (aspik)	186
Poleva rumová fondánová	213
Marmeláda rybízová	249
Šťáva rybízová	249
Rosol rybízový syrový	249
— jahodový syrový	250
— šípkový	250
Zavařenina meruňková	250
Marmeláda višňová	250
— višňová v celku	250
Povidla bezinková	250
Bezinky jako lék	251
Šťávy nevařené pro zmrzlinu	251

Kompoty:

Kompot jablečný	103
— hruškový	103
— švestkový	103
— mirabelkový	103
— višňový	103, 253

Kompot borůvkový	103
— rebarborový	103
— meruňkový	253
— rybízový	253
— třešňový a rynglový	253
— jahodový	253
Brusinky	254
Příprava kompotů v páře	251

Saláty:

Majonéza	108, 109
Salát vlašský jemný	255
Ozdoba salátu	255
Salát obyčejný slanečkový	258
Majonéza olejová	256
— smetanová	256
Koření omáčkové Worce- ster-shirské	256
Salát bramborový	108, 179, 258
— ruský	258
Ocet estragonový	259
Řípa červená	259
Růže ze řepy	259
Zelí červené	260
Salát celerový	260
Květák naložený v octě	260
Hříbky naložené v octě	260
— naložené v soli	261
Ryzce	261
Okurky nakládané	261
— naložené do octa	261
Chřest	136
Salát hlávkový	136
Majonéza křenová	163
Růžičky křenové	166
Salát s majonésou	179
Zelí	261
Rajská jablíčka naložená	262
Uchování rajských jableček pro polévku	262
Kopr naložený	262
Řetkvička nakládaná	262
Sušení petržele	264
Houby sušené	264
Převařování másla	264
Konservování vajec	265

Nápoje:

Lipový čaj pro nemocné	144
— s malinovou šťávou	269

Káva	266, 270
Černá káva mokka	266
Pražení kávy	267
Káva zmrzlá	267
Čokoláda	267
Kakao	267
Čaj	267
Punč obyčejný	268
— vaječný	268
Koření pro ženění (kmínka)	268
Likér vanilkový	268
— čokoládový	268
— kakaový	269
Koňak vaječný	269

Cukroví, ledy a polevy:

Dort ovocný	59
— malinový	85
— Helenčin	128
— meruňkový	85
— Malakovův	103
— bramborový	141
— griliášový	197
Růže máslové	198
Dort v podobě melounu	199
Těsto mandlové	199
Poleva	200
Dort v podobě jablka	200
Vilouškovo jaro	201
Dort pěnový	202
— kávový	203
Nádivka	204
Led kávový (poleva)	204
Dort piškotový	191, 205
Poleva rumová	205
Dort čokoládový	206
Poleva čokoládová	206
Dort ořechový	206
— brasilský	207
Řezy brasilské	207
Poleva žloutková	207
Dort ruský	208
Punč k namáčení těsta	208
Dort višňový	183
Poleva mramorová	208
Dort Bertiččin	209
— Hradecký	210
— kaštanový linecký	212
— linecký s rosolem	213
— pomerančový	211
Poleva pomerančová	212

Květ z pomeranče	212
Dort kaštanový	212
— datlový	213
Poleva rumová fondánová	213
Dort linecký	180
— čokoládový	214
— mandlový	214
— syrubový	214
— medový	215
Poleva kakaová	215

Cukrovinky:

Cukrovinky bílkové	215
Věnečky pěnové vanilkové	215
Rohlíčky pěnové s čokol.	216
Tyčinky skořicové	216
Maruščiny hubinky plněné	216
Pěna smetanová	217
Hubinky falešné hořké	217
Řezy Hedinčiny	218
Máslo vanilkové čajové	218
Řezy kávové	218
Poleva rumová fondánová růžová	219
Obloučky oříškové z bílků	219
— čokoládové	219
Led bílkový citronový	219
Cukrovinky žloutkové	220
Lodičky ořechové	220
Nádivka ořechová	221
Trubičky (krémrole)	221
Lodičky z lineckého těsta	221
Nádivka jadérková	221
Chléb ovocný	221
Hmota kakaová	224
Nádivka ořechová	225
Bonbony griliášové z bur- ských oříšků	226
Tyčinky k čaji	226
Koláčky anýzové	227
Věnečky čokoládové	227
Rohlíčky vanilkové	222
— vanilkové kakaové	222
— jadérkové	223
Kousky mandlové	223
Srdéčka mandlová	223
Nádivka mandlová	223
Řezy legionářské	224
Dortíčky Kiliánkovy	224
Zázvorky	224
Závin ořechový	225

Rohličky piškotové	225
Pracinky griliášové	226
Košíčky máslové jahodové	227
Krém bílkový	227
Pečivo desertní (cakes)	228
Tyčinky jemné k čaji	228
Koláčky máslová žloutkové	230
Věnečky žloutkové	230
„Srňčí hřbet“	217
Poleva čokoládová	217
Kornoutky	229
Řezy královéhradecké	229
Řezy medové ořechové	230
Salám Pepíčkův	230
Řezy perníkové	230
Perník ke strouhání	230

Vánoční cukrovinky na stromeček:

Hubinky falešné hořké	231
Cukrovinky mandlové	231
Ořechy	231
Švestky	232
Čokoládová poleva	232
Třešně	232
Jablíčka	233
Hrušky	233
Hříbečky	233
Kaštanové cukrovinky	233
Kaštany	233
Třešně	233
Zelené ryngle	233
Zelená poleva na několik rynglí	234
Cukrovinky ze zavařeniny	234

Věnečky	234
Vánočky	234
Párky	234
Třešničky	234
Jablíčka a hruštičky	234
Ořechové cukroví	234
Oplatkové ořechy	234

Krémy:

Krém vařený	34
— žloutkový vanilkový	36
— vanilkový	69
— rumový	70
— piškotový	191
— máslový	204
— čokoládový	210
— kávový	204
— pomerančový	123, 211

Ozdoby dortů, cukrovinek a různých masitých jídel:

Křenové růžičky	166
Košíček z citronu	169
Máslové chrysantémy	174
Máselný košíček plněný květy ze šunky a salámu	176
Kapr neb štika zdobená pro hostinu jako dar	186
Máslové labutě	188
Leknín	188
Květ ze šunky a kvěťáku	190
Knedlík jako vodní růže	193
Květ z pomeranče	212

