

## Obsah

- Předmluva k prvnímu vydání – 7  
Předmluva k druhému vydání – 11  
Předmluva k třetímu vydání – 13  
Předmluva k čtvrtému vydání – 14
- POLÍVKY MASITÉ – 18**
1. Polívka černá pro 12 osob – 18
  2. Polívka bílá pro 6 osob – 18
  3. Polívka žlutá s rosolem pro 8 neb 12 osob – 18
  4. Polívka tlučená pro 8 neb 12 osob – 19
  5. Polívka jaterná pro 8 osob – 19
  6. Polívka s mozečkem pro 8 osob – 20
  7. Polívka chlebová s vejci pro 8 neb 12 osob – 20
  8. Polívka s jaternými knedlíčky pro 8 osob, jater půl libry, tuku 4 loty – 20
  9. Polívka s kapouními knedlíčky pro 8 osob – 21
  10. Polívka se svítkem zemlovým pro 6 neb 8 osob – 21
  11. Polívka s kraplíčkama pro 6 neb 8 osob – 21
  12. Polívka míchaná ze zelených věcí pro 12 osob – 22
  13. Geřstl z krup – 22
  14. Geřstl zemlový pro 12 osob – 23
  15. Geřstl žloutkový – 23
  16. Geřstl krupičný – 23
  17. Dušená polívka pro 12 osob – 24
  18. Stříkánky pod polívku – 25
  19. Polívka chlebová – 25
  20. Míchaná chlebová polívka – 26
  21. Polívka hnědá (brunatá) s bažantem, nejméně pro 12 osob – 26
  22. Míchaná polívka s hříbky pro 12 osob – 27
  23. Mozečková polívka pro 8 neb 12 osob – 28
  24. Ta samá polívka s nadívanýma žemličkama – 28
  25. Polívka z houbiček pro 6 osob – 29
  26. Smažený hrášek do polívky pro 8 osob – 29
  27. Zelená polívka z jarních bylinek (Kräutersuppe) – 29
  28. Polívka ze zemčat – 30
  29. Knedlíčky z hovězího tuku do polívky – 30
  30. Knedlíčky ze slaniny do polívky (Speckknödeln) pro 8 osob – 31
  31. Knedlíčky z plíceк jehněčích do polívky – 31
  32. Smažená míchaninka do polívky – 32
  33. Kapouní neb slepičí knedlíčky do polívky – 32
  34. Krupičné knedlíčky do polívky – 33
  35. Dobrá tlučená polívka – 33
  36. Knedlíčky do polívky z kůřecích jatýrek – 34
  37. Knedlíčky míchané do polívky – 34
  38. Jiné míchané knedlíčky pro 8 osob – 35
  39. Míchané knedlíčky s račími ocásky – 35
  40. Vařená buchta (puding) do polívky – 35
  41. Jiná vařená buchta do polívky – 36
  42. Míšeninka do žluté polívky – 36
  43. Jiná míšeninka do polívky – 37

44. Míšeninka do žluté polívky – 37  
 45. Jiná míšeninka opět do žluté polívky – 38  
 46. Ještě jedna míšenina – 38  
 47. Míšeninka makronková – 39  
 48. Vařená buchta z vepřového masa do polívky – 39  
 49. Zavařená žemlička do polívky – 40  
 50. Rosol polívkový, který se zimního času na cestě použít může a vždy v domě dobrý a obzvláště pak pro nemocné užitečný jest – 40
- PŘÍDAVEK ROZLIČNÝCH VĚCÍ DO POLÍVKY – 42**  
 51. Svítečky z vepřové pečeně – 42  
 52. Svítečky z pečených kuřat nebo kapounů – 43  
 53. Svítečky zemčátkové – 43  
 54. Svítečky krupičné – 43  
 55. Rejžové knedlíčky – 44  
 56. Svítečky kapustové – 44  
 57. Svítečky mozečkové – 44  
 58. Račí a játerné knedlíčky – 44  
 59. Chlebové knedlíčky – 45  
 60. Polívka se zeleninou a svátkem pro 8 neb 12 osob – 46  
 61. Silná polívka – 46  
 62. Žemličková polívka – 47  
 63. Chlebová polívka s klobásami a játernicemi – 47  
 64. Polívka se zemčaty – 48
- POJEDNÁNÍ O HOVĚZÍM MASE – 49**  
 1. Obyčejné hovězí maso – 49  
 2. Dušené hovězí maso – 49  
 3. Taknazvaná svíčková pečeně (Lungenbraten) – 49  
 4. Svíčková pečeně na jiný způsob – 50  
 5. Svíčková pečeně ještě na jiný způsob – 50  
 6. Svíčková neb hovězí jiná pečeně – 51  
 7. Řízky ze svíčkové pečeně – 51  
 8. Na rošti pečené hovězí maso (Rostbraten) – 52  
 9. Taknazvaný Kulaschfleisch – 52  
 10. Hovězí maso se zázvorem – 53  
 11. Karbanátky ze svíčkové pečeně – 53  
 12. Hovězí řízky se zemčaty – 54  
 13. Hovězí řízky se sardelemi – 54  
 14. Taknazvaný Kulaschfleisch na jiný způsob – 55  
 15. Fašírované rostbrátle – 56
- OMÁČKY K HOVĚZÍMU MASU – 57**  
 1. Omáčka cibulková – 57  
 2. Omáčka polská – 57  
 3. Omáčka okurková – 57  
 4. Omáčka sardelová – 57  
 5. Omáčka koprová – 58  
 6. Křen smetanový – 58  
 7. Křen polívkový – 58  
 8. Křen kyselý – 58  
 9. Studená kyselá omáčka – 58  
 10. Omáčka z Körbelkrautu – 59  
 11. Omáčka sardelová bez octa – 59  
 12. Omáčka s kyselou smetanou – 59  
 13. Červená řepa – 59  
 14. Okurek nakládání – 60  
 15. Okurky jak na zimu nakládat – 60  
 16. Ryzce k hovězímu masu nakládat – 61  
 17. Omáčka studená – 62  
 18. Jiná studená omáčka – 62  
 19. Studená omáčka ku zvěřině – 62  
 20. Žlutá cibulová omáčka – 63  
 21. Hnědá koprová omáčka – 63  
 22. Dobrá cibulová omáčka s vínem – 63  
 23. Nakládaná míchaninka k hovězímu masu – 64  
 24. Brusinky (Preiselbeeren) zavařovat v octě – 64
- ZELENÉ VĚCI – 66**  
 1. Kadeřník (Braunkohl) s klobásou – 66  
 2. Bažant se sladkým zelím – 66  
 3. Nadívané brukve (kelruby) – 66

75. Citronáda v cukru  
zavařená - 318
76. Žemličkové řízky se  
sardelí - 319
77. Nadívaná cibule - 319
78. Žemličky se sekanými  
játrami - 320
79. Žemličky se slukami  
(Schnepfen) - 321
80. Salát z mrkve - 321

#### PŘÍDAVEK NĚKTERÝCH UŽITEČNÝCH VĚCÍ - 323

1. O nádobí a kuchyňském  
nářadí, kterak se vždy držet  
má, aby čisté zůstalo - 323
2. Když se smetana připálí - 324
3. O másle, jak se nakládat  
a kterak se převářet  
a solit má - 325
4. Kterak vejce ukládat, aby se  
nepokazily - 325
5. Vejce neb jablka zmrzlé zase  
napravit - 326
6. Když se kuchařka spálí neb  
opaří - 326
7. Když se kuchařka uhodí neb  
uskřípne - 327
8. Když se kuchařka řízne, sekne  
a nějak raní - 327
9. Jaternice, klobásy, jelita  
a mozečkové jelítka - 328
10. Jaternice - 328
11. Jelita - 329
12. Klobásy - 330
13. Klobásky mozečkové - 330
14. Jak se maso k uzení  
nakládá - 330

15. Rejžová mouka a krupice jak  
se dělat musí - 331
16. Mouka ječná - 331
17. Houby jak se sušit mají - 332
18. Jak zelený hrášek na zimu  
zachovat - 333
19. Jelítka z husí krve - 333

#### JEŠTĚ NĚKTERÉ POTŘEBNÉ PŘÍPRAVY - 334

#### ROZLIČNÉ MÍŠENINKY - 334

1. Míšeninky  
s majoránkou - 334
2. Míšeninka majoránková na  
jiný způsob - 334
3. Míšeninka ze šalvěje - 334
4. Míšeninka z dymíánu - 334
5. Míšeninka s hřebky - 335

#### MÁSLO ROZLIČNÉ - 335

1. Máslo žluté - 335
2. Máslo zelené - 335
3. Máslo s bylinkami - 335
4. Máslo sardelové - 336
5. Máslo čokoládové - 336

Ponaučení, kterak jídla  
při menších i větších tabulích  
po sobě jíti a se dávatí mají - 337

#### Vysvětlivky ...344

Návod k použití Domácí kuchařky  
v dnešní kuchyni ...346

#### Slovníček ...375

#### Tabulka měř a vah ...379

4. Zelený hrášek se smaženými kuřaty – 67
  5. Nadívaná kapusta – 67
  6. Špenát se smaženými žemličkami – 68
  7. Mrkvička se smaženým vemenem – 68
  8. Karfiol s kuřátkami – 68
  9. Brukve (kelruby) s jehněčím masem – 69
  10. Kapusta s faširovanými karbanátky – 69
  11. Hromový kořen (špargl) – 69
  12. Kyselé zelí s vepřovou pečínkou – 70
  13. Zelené boby (fazole) s jehněčím masem – 70
  14. Řepa s vepřovým masem – 70
  15. Kapusta s uzeným jazykem v páře vařená – 71
  16. Karfiol v krému pro 8 osob – 72
  17. Kapusta s fašem pro 8 osob – 72
  18. Faširovaná kapusta na jiný způsob pro 8 osob – 73
  19. Karfiol ve faši zase pro 8 osob – 75
  20. Míchaninka ze zelených věcí pro 8 neb 12 osob – 76
  21. Faširovaná kapusta s rejží – 76
  22. Nadívaná neb faširovaná kapusta na jiný způsob – 77
  23. Karfiol omaštěný – 78
  24. Faširované sladké zelí – 78
  25. Kyselé zelí pečené – 79
  26. Měsíčné ředkvičky – 80
  27. Bílá řepa, taknazvaná vodňatka – 80
  28. Nadívané okurky – 82
  29. Míchaninka zelená – 83
  30. Kolník s vepřovým masem – 83
  31. Špargle místo zeleného hrášku – 84
  32. Zelený hrášek s mrkvičkou – 85
  33. Kapusta s rejží v páře vařená – 85
  34. Kapustové karbanátky neb klobásky – 86
  35. Míchané karbanátky s kapustou – 87
  36. Kolník s kaštanama – 88
  37. Špenát ve formě – 88
  38. Kapusta krájená – 89
  39. Kapustové poupata s rakama – 89
  40. Bílá řepa čili vodňatka kyselá – 90
  41. Mrkev s kaštanama – 90
- ZADĚLÁVANÁ JÍDLA – 92
1. Kuřátka s knedlíčkami – 92
  2. Kuřátka se hříbkou – 92
  3. Kuřátka s celerem – 93
  4. Kuřátka s mušlemi – 93
  5. Kapoun s ouhořem – 93
  6. Kuřátka se žampiony – 94
  7. Kuřátka s rajskými jablky – 94
  8. Kuřátka s rejží – 94
  9. Telecí maso s kmínem – 94
  10. Telecí dušené maso – 95
  11. Kapoun s tartoflemi – 95
  12. Jehněčí neb skopová kejtká s kyselou smetanou – 95
  13. Dušená holoubata – 95
  14. Faširovaná kejta – 96
  15. Na rošti upečený jazyk s omáčkou – 96
  16. Jazyk s polskou omáčkou – 97
  17. Vepřová hlava – 97
  18. Kuřátka na spěšný způsob – 97
  19. Kuřátka s dobrou žlutou omáčkou – 98
  20. Svíčková pečeně s omáčkou – 98
  21. Telecí hlavička s frikasem (kyslinkou) – 98
  22. Dršťky – 99
  23. Špaňhelské ptáčky – 99
  24. Nadívané žemličky – 100
  25. Vepřové maso na pivě – 100
  26. Telecí řízky se sardelemi – 101
  27. Ze studené telecí pečeně malé řízky – 102
  28. Telecí řízky se šnekovou nádivkou – 102

29. Telecí řízky se smržemi – 103
  30. Sekanina z telecí pečeně – 103
  31. Telecí řízky s vínem – 103
  32. Telecí řízky s kyselou smetanou – 104
  33. Telecí řízky se sardelí – 104
  34. Klobásky neb karbanátky ze studené pečeně – 104
  35. Telecí kejta s celerovou omáčkou – 105
  36. Telecí kejta se smetanou – 106
  37. Telecí hrudí pečené s omáčkou – 106
  38. Hrušky nebo jablka z telecího masa – 107
  39. Holubi s bílou omáčkou – 107
  40. Kuřata na turecký způsob – 108
  41. Faširovaná kejta z vepřoviny – 108
  42. Kuřata s račím konsumé – 108
  43. Telecí játra dušené – 109
  44. Telecí plíce – 110
  45. Telecí plíce na jiný způsob – 110
  46. Pečené osrdí – 111
  47. Telecí okruží s kyslinkou (frikasem) – 111
  48. Nebo se smetanou – 112
  49. Faširovaná kuřata neb kapouni – 112
  50. Faširovaná kachna – 113
  51. Kuřátka neb kapoun se šnekami – 114
  52. Faširovaná kejtkta s bílou omáčkou – 115
  53. Kuřata s kyselou smetanou – 115
  54. Telecí hrudíčko se špaňhelskými ptáčky – 115
  55. Hrudíčko nadívané s rakami – 116
  56. Telecí kejtička – 117
  57. Hovězí jazyk na rožni pečený – 117
  58. Míchaninka (ragú) s kůřecími hřebínkami – 117
  59. Telecí zavínuté řízky – 119
  60. Játra telecí se slaninou (špekem) – 120
  61. Hovězí jazyk s vínem – 121
  62. Zadělané vemena – 121
  63. Sekaninka z vemena – 122
  64. Skopové maso se zemčátký (Erdäpfeln) – 122
  65. Skopové maso se šnekovou omáčkou – 123
  66. Skopové hrudíčko dušené – 123
  67. Skopové hrudíčko s kyselou smetanou – 123
  68. Zadělané kůzlátko – 124
  69. Přední čtvrtka z kůzlátka se šparglemi a smržemi – 125
  70. Přední čtvrtka z kůzlete s citronovou omáčkou – 125
- ZVĚŘINA – 127
1. Černá zvěřina – 127
  2. Zadělaná zvěřina – 127
  3. Divoká kachna – 127
  4. Dušené koroptve – 128
  5. Malí ptácci s omáčkou – 128
  6. Malí ptácci v županu – 129
  7. Drozdi neb kvíčaly zadělané – 129
  8. Karbanátky ze zajíce – 130
  9. Sekaninka ze zajíce – 130
  10. Předek od zajíce zadělaný načerno – 131
  11. Předek od zajíce na jiný způsob – 132
  12. Dušení bažanti neb koroptve – 132
  13. Karbanátky z bažantů neb koroptví – 133
  14. Sekaninka z bažantů neb koroptví – 134
  15. Studený zajíc, bažant, koroptve, srnčí a jelení pečené – 136
  16. Paštičky maslové s koroptvemi – 137
  17. Tuhá paštika se zajícem – 137
  18. Tuhá paštika z husy – 139

MOUČNÁ JÍDLA A NÁKYPY – 141

1. Nákyp z jablek (Auflauf) – 141
2. Nákyp z hovězího tuku (morku) – 1414
3. Nákyp spěšný z jablek – 141
4. Dobrý nákyp se smaženou žemličkou – 142
5. Jiné jídlo ze smažené žemličky – 142
6. Žemličkové nadívané lívanečky – 142
7. Moučné lívanečky – 143
8. Nákyp z tvrdých žloutků – 143
9. Flíčky se šunkou – 143
10. Lité smažené štrudle – 144
11. Štrudle tažená s jablky – 144
12. Nákyp piškotový – 144
13. Nákyp z mišenských jablek – 145
14. Nákyp z kávy (kafé) – 145
15. Buding s čokoládou – 145
16. Teplé horké, teplé horké – 146
17. Buding – 146
18. Věnc z páleného těsta – 146
19. Nákyp z rejže – 147
20. Nákyp ze strouhaného těsta – 147
21. Nákyp z kapaného těsta – 148
22. Nákyp s račím máslem – 148
23. Dortové vandličky se šatů – 149
24. Knedle se slaninou (špekem) – 149
25. Žemličkové řízky s hovězím tukem – 149
26. Žemličkový svítek s povidlami – 150
27. Smažené nudle nebo rejže – 150
28. Buding s uzeninou – 151
29. Krupičné věnečky s krémem – 151
30. Nákyp kaštanový – 152
31. Citronová pěna – 152
32. Nákyp z kyselé smetany – 152
33. Jíškový nákyp – 152
34. Krém s cukrovinkami – 154
35. Nákyp z vařeného citronu – 155
36. Moučný nákyp s čokoládou – 155
37. Nákyp čokoládový pro 12 osob – 156
38. Čokoládový krém s rejží – 157
39. Strakatý nákyp pro 12 osob – 157
40. Čokoládový nákyp moravský – 158
41. Svítek mandlový – 159
42. Buding žemličkový – 159
43. Turecké knedličky pro 6 osob – 159
44. Rejže se šunkou – 160
45. Buding s uzeninou – 160
46. Španihelské větry se šatů – 161
47. Bílkové věnečky se šatů – 161
48. Piškoty se šatů – 162
49. Zapálené jídlo – 162
50. Meridon z raků – 162
51. Nákyp z praženého cukru – 163
52. Nudle s tvarohem – 163
53. Nákyp z krup – 164
54. Citronové šatů – 164
55. Mandlový nákyp nadívaný – 164
56. Merunkový nákyp v plameni – 165
57. Jablkovec – 165
58. Nákyp se smaženými nudlemi – 166
59. Amoletky z jablkami – 166
60. Malinová pěna – 167
61. Rejže s jelitami – 167
62. Čokoládový buding s vinnou pěnou pro 6 osob – 168
63. Rejžový nákyp s nadívanými jablkami – 168
64. Nákyp tvarohový – 169
65. Nákyp s piškotami neb vanilovými hubinkami pro 12 osob – 169
66. Nudlový nákyp s čokoládou pro 12 osob – 170
67. Žemlový buding – 170
68. Sněhový kopeček – 171

## PEČITĚ – 173

1. Hovězí pečeně – 173
2. Telecí nakládaná kejeta – 173
3. Husy a kachny – 173
4. Kapoun se sardelí – 173
5. Zajíc – 173
6. Koroptve a bažanti – 174
7. Srnčí hřbet a kejeta – 174
8. Pečené sluky (šněpy) – 174
9. Pečené kvíčaly – 175
10. Pečený tetřev – 175
11. Smažená kuřata – 175
12. Pečený topán s nádivkou – 176
13. Jelení hřbet se smaženou zemličkou – 176
14. Kuřátka neb holubi vyslanění (špikovaní) – 176
15. Skopová kejeta na způsob zvěřiny – 176
16. Telecí kejeta se slaninou – 177
17. Uzený hovězí jazyk a šunka – 178
18. Zajíc bez octa – 178
19. Pečený mladík (Märzhase) – 178
20. Zadeček od beránka neb kůzlete – 179
21. Skopová kejeta se zemčátkami – 179

## SEDLINY (ROSOLY, SULZEN) – 180

1. Sedliny (rosoly) z telecí hlavičky a nožiček – 180
2. Sedlina z citronů neb pomerančů – 181
3. Sedlina z kávy (kafé) – 181
4. Sedlina z vanilie – 181
5. Sedlina z čokolády – 182
6. Sedlina řeřichová – 182
7. Sedlina míchaná – 182
8. Nadívaný (fašírovaný) kapoun v rosolu – 183
9. Řízky ze studených kuřat neb kapounů – 185
10. Sedlina ze selátka – 186

## SALÁTY – 188

1. Andibie – 188

2. Chmelíček – 188
3. Salát sladký – 188
4. Salát míchaný – 188
5. Salát smažený – 188
6. Salát zemčatový se slanečkem – 189
7. Smažené švestky – 189
8. Jablkové věnečky smažené – 189
9. Míchaný salát zemčátkový – 190

## DORTY – 191

1. Černý chlebový dort – 191
2. Dort mandlový bílý – 191
3. Dort věncový z mandlí – 191
4. Dobrý skládaný dort – 192
5. Dort pražený – 193
6. Dort linecký – 193
7. Piškotový dort se zavařeninkou – 193
8. Černý chlebový dort na jiný způsob – 194
9. Dort linecký na jiný způsob – 194

## KOLÁČKY A ROZLIČNÉ

### PAMLSKY – 196

1. Německé koláče – 196
2. Bílkové koláče – 196
3. Koláče žlutkové – 197
4. Lotové koláče – 197
5. Spěšné rohlíčky – 197
6. Švejdský chlebiček – 198
7. Mandlové trubičky – 198
8. Čokoládové oplatky – 199
9. Skořicové trubičky – 199
10. Malinké suchary (cvíbak) – 199
11. Dobrá buchta – 199
12. Lehká buchta (kugellopf) – 200
13. Máslové těsto (Butterteig) – 200
14. Pochroutky z hořkých mandlí – 201
15. Zázvor – 201
16. Masopustní koblihy s bílými okolky – 201
17. Masopustní šišky – 202
18. Boží milosti – 202
19. Chleba s máslem – 203

20. Mandlové věnečky – 203
21. Ocukrované kaštany,  
pomeranče neb datle – 203
22. Cukrová šunka – 203
23. Mandlové obloučky – 204
24. Mandlové obloučky na jiný  
způsob – 204
25. Kunětické preclíčky – 204
26. Španihelské větry  
s mandlemi – 205
27. Mandlové kobližky  
s rybízem – 205
28. Křehké preclíčky  
s anýzem – 206
29. Koláčky s kořením – 206
30. Velikonoční mazance – 206
31. Obyčejné preclíčky  
ku kávě – 207
32. Kmínem sypané rohlíčky  
k pivu – 207
33. Martinské rohlíky  
(podkovy) – 207
34. Piškoty a mandlový chlebiček  
(Mandelbrot) – 208
35. Hořké pokroutky – 209
36. Zázvonek – 209
37. Španihelské větry se  
zavařeninkou – 209
38. Vanilové hubinky – 210
39. Čokoládové věnečky neb  
hubinky – 210
40. Merunkové preclíčky – 210
41. Ledové kobližky – 211
42. Marcipánky – 211
43. Cvípochy k vínu – 211
44. Hnědé mandlové koláčky – 212
45. Dobré preclíčky – 212
46. Jiné dobré preclíčky – 212
47. Marcipánky na jiný  
způsob – 213
48. Mandlové kraplíčky – 213
49. Zavínuté těsto  
piškotové – 214
50. Piškoty Noc a den – 215
51. Zajíc z třeňého těsta – 215

#### LEDY ROZLIČNÝCH BAREV – 217

1. Led bílý – 217
2. Led žlutý – 217

3. Led černý – 217
4. Led skořicový – 217
5. Led jahodový – 217
6. Led růžový – 217
7. Jména na sladké rosoli – 218

#### NÁDIVKY DO KOLÁČŮ, BUCHTIČEK

##### A KOBLIH – 219

1. Povidla ze sliv – 219
2. Mák – 219
3. Tvaroh – 219
4. Rosinkové povidla – 220
5. Jiška cukrová – 220
6. Sníh – 220

#### POJEDNÁNÍ O STRAVĚ POSTNÍ – 221

##### POLÍVKY – 221

1. Polívka z línů na způsob  
hovězí – 221
2. Polívka z kapra jako  
z jaternic – 221
3. Obyčejná rybí polívka – 221
4. Bílá rybí polívka – 222
5. Hnědá rybí polívka  
s knedlíčkami – 222
6. Raková polívka – 223
7. Polívka ze žab – 223
8. Polívka šparglová se  
svítkem – 223
9. Čočková polívka – 224
10. Hrachová polívka – 224
11. Polívka krupičná – 224
12. Polívka pивní – 225
13. Polívka vinná – 225
14. Pивní polívka s chlebem  
(tak nazvaná gramatika) – 225
15. Gerštl žemlový – 226
16. Postní polívka z rozličných  
kořínků – 226
17. Dušená polívka s postní  
míšeninkou – 227
18. Polívka žlutá s rosolem – 228
19. Polívka s míchanými  
knedlíčky – 229
20. Petruželová voda – 229
21. Hrachová polívka se  
svítečkami – 230

Faširovaná ryba místo hovězího  
masa – 230



## VEJCE - 232

1. Vejce na francouzský způsob - 232
2. Nadívané vejce - 232
3. Míchané vejce se sardelemi - 232
4. Sázené vejce se sardelami - 232
5. Vejce s houbami - 233
6. Nadívané vejce na jiný způsob - 233
7. Vejce míchané s hříbkami - 233
8. Nadívané vejce s rakami - 233
9. Svítek z vajec s houbami - 234
10. Vejce se sladkou smetanou - 234
11. Vejce s kyselou smetanou - 235
12. Houbovec - 235
13. Houbovec se zemčátky - 236
14. Míchané vejce s okurkami - 236
15. Amuletky se sardelí - 236
16. Míchané vejce s rakami a šparglemi - 237

## TRESKY - 238

1. Treska (Stockfisch) omaštěná s křenem - 238
2. Treska s omáčkou - 238
3. Treska smažená - 238
4. Treska se sardelemi - 238

## ROZLIČNÉ RYBY - 239

1. Kapr načerno - 239
2. Kapr namodro - 239
3. Kapr pečený s kyselou smetanou - 240
4. Kapr marinovaný - 240
5. Kapr smažený - 240
6. Sulcovaný kapr - 240
7. Štika omaštěná - 241
8. Štika s citronovou omáčkou - 241
9. Štika se sardelovou omáčkou - 241

10. Štika s kyselou sardelovou omáčkou - 242
11. Štika s knedlíčkami - 242
12. Štika s rakami - 242
13. Losos a pstruzi namodro - 243
14. Mníci pečení - 243
15. Ouhoř pečený - 243
16. Ouhoř marinovaný - 244
17. Šneci s křenem čili vejmrudou - 244
18. Šneci nadívaní - 244
19. Ocásky šnečí - 245
20. Žáby zadělávané s petružilkou - 245
21. Žáby smažené - 245
22. Raci se smetanovou omáčkou - 245
23. Ovesničky s omáčkou - 246
24. Mušle s vínem - 246
25. Žáby dušené - 247
26. Faširovaní raci s karfiolem - 247
27. Smažená štika s mušlemi - 248
28. Štika sardelemi prostrkaná - 248
29. Kapr načerno, na jiný způsob - 249
30. Štika s austriemi - 249
31. Štika s kyselou smetanou - 249
32. Šneci s vinnou omáčkou - 250
33. Studená štika s rosolem (postní aspik) - 250
34. Kapr se sardelemi - 252
35. Ježek ze štiky - 252

## MOUČNÝCH JÍDEL A NÁKYPŮ

### ODDĚLENÍ DRUHÉ - 253

1. Dobré knedlíky, taknazvané litické - 253
2. Knedlíčky ve smetaně - 253
3. Žemlová buchta s rozínkami - 253
4. Nudle s rakami - 254
5. Nudle smažené - 254
6. Nudle ve smetaně - 255
7. Šmorn z mouky - 255
8. Šmorn ze žemličky - 255

9. Třešňovec - 255
  10. Bublanina švestková - 256
  11. Zelníky - 256
  12. Zelné svítky - 256
  13. Zelné slejšky - 257
  14. Turecký turban - 257
  15. Vandličky rakové - 258
  16. Pečená jablka - 259
  17. Košíčky se šató - 259
  18. Jablka v županu - 259
  19. Raková štrudle - 259
  20. Nákyp čokoládový - 260
  21. Krém - 260
  22. Tvarohové knedle - 261
  23. Tvarohové slejšky - 261
  24. Buchtičky s krémem - 261
  25. Krém vanilový - 261
  26. Kafový krém - 262
  27. Postní jídlo z flíčků - 262
  28. Štrudličky z nudlového těsta - 262
  29. Nudle s jablky - 263
  30. Krupičný nákyp s mandlemi - 263
  31. Svítek z mrkve - 264
  32. Jídlo oplatkové - 264
  33. Flíčky s raky - 264
  34. Štrudle válená s jablky - 265
  35. Rakový nákyp - 265
  36. Polenta - 265
  37. Nudle s mandlemi - 266
  38. Nákyp zemčatový - 266
  39. Nákyp z amoletek - 266
  40. Piškotový nákyp s mandlemi - 267
  41. Nákyp chlebový - 267
  42. Mandlový nákyp s tvrdými žloutky - 268
  43. Buding se sāgo - 268
  44. Smažené žemličky - 268
  45. Svítek z vína - 269
  46. Nákyp špenátový - 269
  47. Krém s rumem nejméně pro 12 osob - 270
  48. Rakový buding - 270
  49. Zemčata s vejci - 271
  50. Lité zelníčky - 271
  51. Nákyp z kaprového mléčí - 271
  52. Žemličkové jídlo s rumem - 272
  53. Hrachové livanečky - 272
  54. Krupičné knedlíčky v krému - 272
  55. Rejže s jablkami - 273
  56. Meruňková pěna - 273
  57. Piškoty se zavařeninkou - 273
  58. Nákyp jablkový s piškotami - 274
  59. Postní topinky - 274
  60. Pečený krém - 275
  61. Zelníky bez kvasnic - 276
  62. Nákyp z rejžové krupice neb mouky - 276
  63. Nákyp z neloupaných mandlí - 276
- JEŠTĚ NĚKTERÁ POSTNÍ JÍDLA - 278
1. Karbanátky a klobásky z kapra - 278
  2. Ragú z ryby - 278
  3. Svítek ze suchých hub - 279
  4. Račí koblížky - 279
  5. Vandličky rakové - 279
  6. Vandličky rakové z krupice - 280
  7. Vařený svítek ze štiky (Eiterle) - 280
  8. Koblížky ze zemčat - 280
  9. Zemčata s hříbkami - 281
  10. Buding (ze špenátu vařená buchta) - 281
  11. Šmorn s vaniliovou smetanou - 281
  12. V páře vařená buchta se šató - 282
  13. Kraplíčky s mlíčem kaprovým - 282
  14. Slejšky zemčatové - 283
  15. Zemčatové knedle - 283
  16. Lité štrudle s ragú - 283
  17. Malé třené knedlíčky s račími ocásky - 284
  18. Nákyp ze šató - 284
  19. Vařená buchta se slanečkem (Hering) - 285
  20. Tvarohové koblíhy - 285
  21. Vařená buchta z rejže - 285
  22. Jiný buding z rejže - 286
  23. Žemlový buding - 286

24. Smažený tvaroh z raků - 287
25. Smažení raci - 288
26. Pečené řízky z lososa - 288
27. Zajíc z ryb udělaný - 289
28. Jablkové koblížky - 290

#### DORTY, SEDLINY (ROSOLINY)

##### A ROZLIČNÉ DROBNŮSTKY - 291

1. Dort piškotový - 291
2. Dort čokoládový - 291
3. Dort mramorovaný - 291
4. Dort máslový neb  
lístkový - 292
5. Dort máslový na jiný  
způsob - 292
6. Dort rybízový - 292
7. Dort sulcovaný - 293
8. Dort mandlový - 293
9. Dort z nudlí - 294
10. Dort z koření - 294
11. Preclíčky anýzové - 294
12. Míchané koblížky - 295
13. Citronové hromádky - 295
14. Citronový led neb loučky - 295
15. Jiné loučky z mandlí - 296
16. Preclíčky z pistáci - 296
17. Hnědé (brunaté) mandlové  
obloučky - 296
18. Smažené mandle - 296
19. Mandlové hubinky - 297
20. Mandlové suchary  
(cvíbak) - 297
21. Cukrované mandle - 297
22. Sedlina (rosol) cukrová - 297
23. Sedlina z višně - 298
24. Meruňky v sedlině - 298
25. Mišenská jablka  
v sedlině - 298
26. Sedlina pomerančová - 299
27. Sedlina z koření - 299
28. Salát míchaný - 300
29. Sladký míchaný salát - 300
30. Salát z mišenských  
jablek - 301
31. Salát z hrušek - 301
32. Salát řeřichový - 301
33. Salát vlaský - 302
34. Salát celerový - 302
35. Salát zelný - 302

36. Salát švestkový - 302
37. Šatů - 303
38. Čokoláda - 303
39. Káva (káfé) - 303
40. Citronová voda  
(limonáda) - 304
41. Mandlové mléko - 304
42. Punš - 305
43. Rybízová šťáva - 305
44. Rybízová zavařeninka - 305
45. Malinová zavařeninka nebo  
šťáva - 306
46. Třešňová šťáva - 306
47. Višně zavařené - 306
48. Višně do octa nakládat - 306
49. Meruňky v cukru  
nakládané - 307
50. Kytičky šípkové - 307
51. Zmrzlina čokoládová - 307
52. Zmrzlina z jahod - 308
53. Zmrzlina z vanilie - 308
54. Zmrzlina z citronů - 308
55. Zmrzlina z višně - 309
56. Zmrzlina z punče - 309
57. Kterak se led připravovat  
a zmrzlina dělat má - 309
58. Kterak se cukr musí čistit  
a k rozličným věcem  
připravit - 310
59. Cukr bílý na okrašlení  
dortů - 310
60. Cukr všelijakých barev - 311
61. Račí máslo - 311
62. Šatů ze slivovice - 312
63. Studené šatů s arákem - 312
64. Třená buchta bez  
smetany - 312
65. Jak se hrubý cukr připravovat  
a barvit má - 313
66. Jak se cukr čistit a jako  
v šťávu připravit má - 314
67. Mandlové hubinky - 315
68. Zajíc neb had z cukru - 315
69. Dortičky žloutkové - 315
70. Zavařeninka meruňková - 316
71. Rybíz do octa nakládat - 316
72. Jablková zavařeninka - 317
73. Šípková zavařeninka - 317
74. Celtičky s kořením - 318