

Obsah

Spisovatelka a kuchařka
(Felicitas Wünschová) – **9**

DOMÁCÍ KUCHARKA – **35**

Předmluva k prvnímu vydání – **37**

Předmluva k druhému vydání – **41**

Předmluva k třetímu vydání – **42**

Předmluva k čtvrtému vydání – **43**

Polívky masité – **46**

1. Polívka černá pro 12 osob - **46**

2. Polívka bílá pro 6 osob - **46**

3. Polívka žlutá s rosolem

pro 8 neb 12 osob - **46**

4. Polívka tlučená pro 8 i 12 osob - **46**

5. Polívka jaterná pro 8 osob - **47**

6. Polívka s mozečkem pro 8 osob - **47**

7. Polívka chlebová s vejci

pro 8 i 12 osob – **48**

8. Polívka s jaternými knedlíčky

pro 8 osob, jater půl libry,

tuku 4 loty - **48**

9. Polívka s kapouními knedlíčky

pro 8 osob - **48**

10. Polívka se svítkem žemlovým

pro 6 i 8 osob - **49**

11. Polívka s krapličkama

pro 6 i 8 osob - **49**

12. Polívka míchaná ze zelených věcí

pro 12 osob - **49**

13. Geřstl z krup - **50**

14. Geřstl žemlový pro 12 osob - **50**

15. Geřstl žloutkový - **51**

16. Geřstl krupičný - **51**

17. Dušená polívka pro 12 osob - **51**

18. Stříkánky pod polívku - **52**

19. Polívka chlebová - **52**

20. Míchaná chlebová polívka - **53**

21. Polívka hnědá (brunatá) s bažantem,
nejméně pro 12 osob - **53**

22. Míchaná polívka s hříbky
pro 12 osob - **54**

23. Mozečková polívka

pro 8 i 12 osob - **54**

24. Ta samá polívka

s nadívanýma žemličkama - **55**

25. Polívka z houbiček pro 6 osob - **55**

26. Smažený hrášek do polívky

pro 8 osob - **56**

27. Zelená polívka z jarních bylinek
(Kräutersuppe) - **56**

28. Polívka ze zemčat - **57**

29. Knedlíčky z hovězího tuku

do polívky - **57**

30. Knedlíčky ze slaniny do polívky
(Speckknödeln) pro 8 osob - **57**

31. Knedlíčky z plícek jehněčích

do polívky - **58**

32. Smažená míchaninka do polívky - **58**

33. Kapouní neb slepičí knedlíčky

do polívky - **59**

34. Krupičné knedlíčky do polívky - **59**

35. Dobrá tlučená polívka - **59**

36. Knedlíčky do polívky

z kůřecích jatýrek - **60**

37. Knedlíčky míchané do polívky - **60**

38. Jiné míchané knedlíčky

pro 8 osob - **61**

39. Míchané knedlíčky

s račími ocásky - **61**

40. Vařená buchta (puding)

do polívky - **62**

41. Jiná vařená buchta do polívky - **62**

42. Míšeninka do žluté polívky - **63**
43. Jiná míšeninka do polívky - **63**
44. Míšeninka do žluté polívky - **63**
45. Jiná míšeninka opět do žluté polívky - **64**
46. Ještě jedna míšenina - **64**
47. Míšeninka makronková - **64**
48. Vařená buchta z vepřového masa do polívky - **65**
49. Zavařená žemlička do polívky - **65**
50. Rosol polívkový, který se zimního času na cestě použití může a vždy v domě dobrý a obzvláště pak pro nemocné užitečný jest - **66**

Přídavek rozličných věcí do polívky - **68**

51. Svítečky z vepřové pečeně - **68**
52. Svítečky z pečených kuřat neb kapounů - **68**
53. Svítečky zemčátkové - **68**
54. Svítečky krupičné - **69**
55. Rejžové knedlíčky - **69**
56. Svítečky kapustové - **69**
57. Svítečky mozečkové - **69**
58. Račí a játerné knedlíčky - **70**
59. Chlebové knedlíčky - **70**
60. Polívka se zeleninou a svítkem pro 8 neb 12 osob - **71**
61. Silná polívka - **71**
62. Žemličková polívka - **72**
63. Chlebová polívka s klobásami a jaternicemi - **72**
64. Polívka se zemčaty - **73**

Pojednání o hovězím mase - **73**

1. Obyčejné hovězí maso - **73**
2. Dušené hovězí maso - **73**
3. Taknazvaná svíčková pečeně (Lungenbraten) - **74**
4. Svíčková pečeně na jiný způsob - **74**

5. Svíčková pečeně ještě na jiný způsob - **74**
6. Svíčková neb hovězí jiná pečeně - **75**
7. Řízky ze svíčkové pečeně - **75**
8. Na rošti pečené hovězí maso (Rostbraten) - **76**
9. Taknazvaný Kulaschfleisch - **76**
10. Hovězí maso se zázvorem - **77**
11. Karbanátky ze svíčkové pečeně - **77**
12. Hovězí řízky se zemčaty - **78**
13. Hovězí řízky se sardelemi - **78**
14. Taknazvané Kulaschfleisch na jiný způsob - **78**
15. Fašírované rostbrátle - **79**

Omáčky k hovězímu masu - **80**

1. Omáčka cibulková - **80**
2. Omáčka polská - **80**
3. Omáčka okurková - **80**
4. Omáčka sardelová - **80**
5. Omáčka koprová - **81**
6. Křen smetanový - **81**
7. Křen polívkový - **81**
8. Křen kyselý - **81**
9. Studená kyselá omáčka - **81**
10. Omáčka z Körbelkrautu - **82**
11. Omáčka sardelová bez octa - **82**
12. Omáčka s kyselou smetanou - **82**
13. Červená řepa - **82**
14. Okurek nakládání - **83**
15. Okurky jak na zimu nakládat - **83**
16. Ryzce k hovězímu masu nakládat - **84**
17. Omáčka studená - **84**
18. Jiná studená omáčka - **85**
19. Studená omáčka ku zvěřině - **85**
20. Žlutá cibulová omáčka - **85**
21. Hnědá koprová omáčka - **86**
22. Dobrá cibulová omáčka s vínem - **86**
23. Nakládaná míchaninka k hovězímu masu - **86**

24. Brusinky (Preiselbeeren) zavařovat v octě - **87**

Zelené věci - **87**

1. Kadeřník (Braunkohl) s klobásou - **87**
2. Bažant se sladkým zelím - **88**
3. Nadívané brukve (kelruby) - **88**
4. Zelený hrášek se smaženými kuřaty - **88**
5. Nadívaná kapusta - **89**
6. Špenát se smaženými žemličkami - **89**
7. Mrkvička se smaženým vemenem - **89**
8. Karfiol s kuřátkami - **90**
9. Brukve (kelruby) s jehněčím masem - **90**
10. Kapusta s faširovanými karbanátky - **90**
11. Hromový kořen (špargl) - **91**
12. Kyselé zelí s vepřovou pečínkou - **91**
13. Zelené boby (fazole) s jehněčím masem - **91**
14. Řepa s vepřovým masem - **92**
15. Kapusta s uzeným jazykem v páře vařená - **92**
16. Karfiol v krému pro 8 osob - **93**
17. Kapusta s fašem pro 8 osob - **93**
18. Faširovaná kapusta na jiný způsob pro 8 osob - **94**
19. Karfiol ve faši zase pro 8 osob - **95**
20. Míchaninka ze zelených věcí pro 8 i 12 osob - **96**
21. Faširovaná kapusta s rejží - **97**
22. Nadívaná neb faširovaná kapusta na jiný způsob - **98**
23. Karfiol omaštěný - **98**
24. Faširované sladké zelí - **98**
25. Kyselé zelí pečené - **99**
26. Měsíčné ředkvičky - **100**

27. Bílá řepa, taknazvaná vodňatka - **100**
28. Nadívané okurky - **102**
29. Míchaninka zelená - **102**
30. Kolník s vepřovým masem - **103**
31. Špargle místo zeleného hrášku - **103**
32. Zelený hrášek s mrkvičkou - **104**
33. Kapusta s rejží v páře vařená - **105**
34. Kapustové karbanátky neb klobásky - **105**
35. Míchané karbanátky s kapustou - **106**
36. Kolník s kaštanama - **107**
37. Špenát ve formě - **107**
38. Kapusta krájená - **108**
39. Kapustové poupata s rakama - **108**
40. Bílá řepa čili vodňatka kyselá - **109**
41. Mrkev s kaštanama - **109**

Zadělávaná jídla - **110**

1. Kuřátka s knedlíčkami - **110**
2. Kuřátka se hříbky - **110**
3. Kuřátka s celerem - **111**
4. Kapoun s mušlemi - **111**
5. Kapoun s ouhořem - **111**
6. Kuřátka se žampiony - **112**
7. Kuřátka s rajskými jablky - **112**
8. Kuřátka s rejží - **112**
9. Telecí maso s kmínem - **112**
10. Telecí dušené maso - **113**
11. Kapoun s tartoflemi - **113**
12. Jehněčí neb skopová kejtk s kyselou smetanou - **113**
13. Dušená holoubata - **113**
14. Faširovaná kejta - **114**
15. Na rošti upečený jazyk s omáčkou - **114**
16. Jazyk s polskou omáčkou - **115**
17. Vepřová hlava - **115**
18. Kuřátka na spěšný způsob - **115**
19. Kuřátka s dobrou žlutou omáčkou - **115**
20. Svíčková pečeně s omáčkou - **116**

21. Telecí hlavička s frikasem (kyslinkou) **116**
22. Dršťky - **117**
23. Španhelské ptáčky - **117**
24. Nadívané žemličky - **117**
25. Vepřové maso na pivě - **118**
26. Telecí řízky se sardelami - **118**
27. Ze studené telecí pečeně malé řízky - **119**
28. Telecí řízky se šnekovou nádivkou - **119**
29. Telecí řízky se smržemi - **120**
30. Sekanina z telecí pečeně - **120**
31. Telecí řízky s vínem - **120**
32. Telecí řízky s kyselou smetanou - **121**
33. Telecí řízky se sardelí - **121**
34. Klobásky neb karbanátky ze studené pečeně - **121**
35. Telecí kejta s celerovou omáčkou - **122**
36. Telecí kejta se smetanou - **122**
37. Telecí hrudí pečené s omáčkou - **123**
38. Hrušky nebo jablka z telecího masa - **123**
39. Holubi s bílou omáčkou - **124**
40. Kuřata na turecký způsob - **124**
41. Fašírovaná kejta z vepřoviny - **124**
42. Kuřata s račím konsumé - **125**
43. Telecí játra dušené - **126**
44. Telecí plíce - **126**
45. Telecí plíce na jiný způsob - **127**
46. Pečené osrdí - **127**
47. Telecí okruží s kyslinkou (frikasem) - **128**
48. Nebo se smetanou - **128**
49. Fašírovaná kuřata neb kapouni - **128**
50. Fašírovaná kachna - **129**
51. Kuřátka neb kapoun se šnekami - **130**
52. Fašírovaná kejtká s bílou omáčkou - **131**
53. Kuřata s kyselou smetanou - **131**
54. Telecí hrudíčko se španhelskými ptáčky - **131**

55. Hrudíčko nadívané s rakami - **132**
56. Telecí kejtíčka - **133**
57. Hovězí jazyk na rožni pečený - **133**
58. Míchaninka (ragú) s kůřecími hřebínkami - **133**
59. Telecí zavínuté řízky - **134**
60. Játra telecí se slaninou (špekem) - **135**
61. Hovězí jazyk s vínem - **136**
62. Zadělané vemeno - **137**
63. Sekaninka z vemena - **137**
64. Skopové maso se zemčátky (Erdäpfeln) - **137**
65. Skopové maso se šnekovou omáčkou - **138**
66. Skopové hrudíčko dušené - **138**
67. Skopové hrudíčko s kyselou smetanou - **139**
68. Zadělané kůzlátka - **139**
69. Přední čtvrtka z kůzlátka se šparglemi a smržemi - **140**
70. Přední čtvrtka z kůzlete s citronovou omáčkou - **140**

Zvěřina - **141**

1. Černá zvěřina - **141**
2. Zadělaná zvěřina - **141**
3. Divoká kachna - **141**
4. Dušené koroptve - **142**
5. Malí ptáčci s omáčkou - **142**
6. Malí ptáčci v županu - **142**
7. Drozdi neb kvíčaly zadělávané - **143**
8. Karbanátky ze zajíce - **143**
9. Sekaninka ze zajíce - **144**
10. Předek od zajíce zadělaný načerno - **145**
11. Předek od zajíce na jiný způsob - **145**
12. Dušení bažanti neb koroptve - **146**
13. Karbanátky z bažantů neb koroptví - **146**
14. Sekaninka z bažantů neb koroptví - **147**

15. Studený zajíc, bažant, koroptve, srnčí a jelení pečeně - **149**
16. Paštičky máslové s koroptvemi - **150**
17. Tuhá paštika se zajícem - **150**
18. Tuhá paštika z husy - **152**

Moučná jídla a nákypy - **153**

1. Nákyp z jablek (Auflauf) - **153**
2. Nákyp z hovězího tuku (morku) - **153**
3. Nákyp spěšný z jablek - **153**
4. Dobrý nákyp
se smaženou žemličkou - **153**
5. Jiné jídlo ze smažené žemličky - **154**
6. Žemličkové nadívané lívanečky - **154**
7. Moučné lívanečky - **154**
8. Nákyp z tvrdých žloutků - **155**
9. Flíčky se šunkou - **155**
10. Lité smažené štrudle - **155**
11. Štrudle tažená s jablky - **156**
12. Nákyp piškotový - **156**
13. Nákyp z mišenských jablek - **156**
14. Nákyp z kávy (kafé) - **156**
15. Buding s čokoládou - **157**
16. Teplé horké, teplé horké - **157**
17. Buding - **157**
18. Věvec z páleného těsta - **158**
19. Nákyp z rejže - **159**
20. Nákyp ze strouhaného těsta - **159**
21. Nákyp z kapaného těsta - **159**
22. Nákyp s račím máslem - **159**
23. Dortové vandličky se šató - **160**
24. Knedle se slaninou (špekem) - **160**
25. Žemličkové řízky
s hovězím tukem - **160**
26. Žemličkový svítek s povidlami - **161**
27. Smažené nudle nebo rejže - **161**
28. Buding s uzeninou - **162**
29. Krupičné věnečky s krémem - **162**
30. Nákyp kaštanový - **163**
31. Citronová pěna - **163**
32. Nákyp z kyselé smetany - **163**

33. Jíškový nákyp - **163**
34. Krém s cukrovinkami - **165**
35. Nákyp z vařeného citronu - **166**
36. Moučný nákyp s čokoládou - **166**
37. Nákyp čokoládový pro 12 osob - **167**
38. Čokoládový krém s rejží - **167**
39. Strakatý nákyp pro 12 osob - **168**
40. Čokoládový nákyp moravský - **168**
41. Svítek mandlový - **169**
42. Buding žemličkový - **169**
43. Turecké knedlíčky pro 6 osob - **170**
44. Rejže se šunkou - **170**
45. Buding s uzeninou - **171**
46. Španihelské větry se šató - **171**
47. Bílkové věnečky se šató - **171**
48. Piškoty se šató - **172**
49. Zapálené jídlo - **172**
50. Meridon z raků - **172**
51. Nákyp z praženého cukru - **173**
52. Nudle s tvarohem - **173**
53. Nákyp z krup - **174**
54. Citronové šató - **174**
55. Mandlový nákyp nadívaný - **174**
56. Merunkový nákyp v plamenu - **175**
57. Jablkovec - **175**
58. Nákyp se smaženými nudlemi - **176**
59. Amoletky s jablkami - **176**
60. Malinová pěna - **177**
61. Rejže s jelitami - **177**
62. Čokoládový buding s vinnou pěnou
pro 6 osob - **177**
63. Rejžový nákyp,
s nadívanými jablkami - **178**
64. Nákyp tvarohový - **178**
65. Nákyp s piškotami neb vanilovými
hubinkami pro 12 osob - **179**
66. Nudlový nákyp s čokoládou
pro 12 osob - **179**
67. Žemlový buding - **180**
68. Sněhový kopeček - **180**

Pečité - 181

1. Hovězí pečeně - 181
2. Telecí nakládaná kejta - 181
3. Husy a kachny - 181
4. Kapoun se sardelí - 182
5. Zajíc - 182
6. Koroptve a bažanti - 182
7. Srnčí hřbet a kejta - 182
8. Pečené sluky (šnepy) - 183
9. Pečené kvíčaly - 183
10. Pečený tetřev - 183
11. Smažená kuřata - 183
12. Pečený topán s nádivkou - 184
13. Jelení hřbet
se smaženou žemličkou - 184
14. Kuřátka neb holubi vyslanění
(špikování) - 184
15. Skopová kejta na způsob zvěřiny - 185
16. Telecí kejta se slaninou - 185
17. Uzený hovězí jazyk a šunka - 186
18. Zajíc bez octa - 186
19. Pečený mladík (Märzhase) - 186
20. Zadeček od beránka neb kůzlete - 186
21. Skopová kejta se zemčátkami - 187

Sedliny (rosoly, Sulzen) - 187

1. Sedliny (rosoly) z telecí hlavičky
a nožiček - 187
2. Sedlina z citronů neb pomerančů - 188
3. Sedlina z kávy (káfé) - 189
4. Sedlina z vanilie - 189
5. Sedlina z čokolády - 189
6. Sedlina řeřichová - 190
7. Sedlina míchaná - 190
8. Nadívaný (fašírovaný) kapoun
v rosolu - 191
9. Řízky ze studených kuřat
neb kapounů - 192
10. Sedlina ze selátka - 193

Saláty - 194

1. Andibie - 194
2. Chmelíček - 194
3. Salát sladký - 194
4. Salát míchaný - 195
5. Salát smažený - 195
6. Salát zemčatový se slanečkem - 195
7. Smažené švestky - 196
8. Jablkové věnečky smažené - 196
9. Míchaný salát zemčátkový - 196

Dorty - 197

1. Černý chlebový dort - 197
2. Dort mandlový bílý - 197
3. Dort věncový z mandlí - 197
4. Dobrý skládaný dort - 198
5. Dort pražený - 198
6. Dort linecký - 199
7. Piškotový dort se zavařeninkou - 199
8. Černý chlebový dort
na jiný způsob - 200
9. Dort linecký na jiný způsob - 200

Koláčky a rozličné pamlsky - 200

1. Německé koláče - 200
2. Bílkové koláče - 201
3. Koláče žloutkové - 201
4. Lotové koláče - 202
5. Spěšné rohlíčky - 202
6. Švejdský chlebiček - 202
7. Mandlové trubičky - 203
8. Čokoládové oplatky - 203
9. Skořicové trubičky - 203
10. Malinké suchary (cvíbak) - 204
11. Dobrá buchta - 204
12. Lehká buchta (kugellopf) - 204
13. Máslové těsto (Butterteig) - 205
14. Pochroutky z hořkých mandlí - 205
15. Zázvor - 205
16. Masopůstní koblihy
s bílými okolky - 206

17. Masopůstní šišky - **206**
18. Boží milosti - **206**
19. Chleba s máslem - **207**
20. Mandlové věnečky - **207**
21. Ocukrované kaštany, pomeranče
nebo datle - **207**
22. Cukrová šunka - **208**
23. Mandlové obloučky - **208**
24. Mandlové obloučky
na jiný způsob - **208**
25. Kunětické preclíčky - **208**
26. Španihelské větry s mandlemi - **209**
27. Mandlové kobližky s rybízem - **209**
28. Křehké preclíčky s anýzem - **210**
29. Koláčky s kořením - **210**
30. Velikonoční mazance - **210**
31. Obyčejné preclíčky ku kávě - **211**
32. Kmínem sypané rohlíčky k pivu - **211**
33. Martinské rohlíky (podkovy) - **211**
34. Piškoty a mandlový chlebíček
(Mandelbrot) - **212**
35. Hořké pokroutky - **212**
36. Zázvorek - **213**
37. Španihelské větry
se zavařeninkou - **213**
38. Vanilové hubinky - **213**
39. Čokoládové věnečky
nebo hubinky - **214**
40. Merunkové preclíčky - **214**
41. Ledové kobližky - **214**
42. Marcipánky - **215**
43. Cvípochy k vínu - **215**
44. Hnědé mandlové koláčky - **215**
45. Dobré preclíčky - **215**
46. Jiné dobré preclíčky - **216**
47. Marcipánky na jiný způsob - **216**
48. Mandlové kraplíčky - **217**
49. Zavínuté těsto piškotové - **217**
50. Piškoty Noc a den - **218**
51. Zajíc z třeného těsta - **218**

Ledy rozličných barev - **219**

1. Led bílý - **219**
2. Led žlutý - **219**
3. Led černý - **219**
4. Led skořicový - **219**
5. Led jahodový - **219**
6. Led růžový - **220**
7. Jména na sladké rosoli - **220**

Nádivky do koláčů, buchtiček a koblih - **220**

1. Povidla ze sliv - **220**
2. Mák - **220**
3. Tvaroh - **221**
4. Rosinkové povidla - **221**
5. Jíška cukrová - **221**
6. Sníh - **221**

Pojednání o stravě postní - **222**

Polívky - **222**

1. Polívka z línů na způsob hovězí - **222**
2. Polívka z kapra jako z jaternic - **222**
3. Obyčejná rybí polívka - **223**
4. Bílá rybí polívka - **223**
5. Hnědá rybí polívka
s knedlíčkami - **223**
6. Raková polívka - **224**
7. Polívka ze žab - **224**
8. Polívka šparglová se svítkem - **224**
9. Čočková polívka - **225**
10. Hrachová polívka - **225**
11. Polívka krupičná - **225**
12. Polívka pивní - **226**
13. Polívka vinná - **226**
14. Pивní polívka s chlebem (tak nazvaná
gramatika) - **226**
15. Gerštl žemlový - **227**
16. Postní polívka
z rozličných kořínků - **227**
17. Dušená polívka
s postní míšeninkou - **228**

18. Polívka žlutá s rosolem - **229**
 19. Polívka s míchanými knedlíčky - **230**
 20. Petruželová voda - **230**
 21. Hrachová polívka se svítečkami - **230**
- Faširovaná ryba
místo hovězího masa - **231**

Vejce - 231

1. Vejce na francouzský způsob - **231**
2. Nadívané vejce - **232**
3. Míchané vejce se sardelmi - **232**
4. Sázené vejce se sardelmi - **232**
5. Vejce s houbami - **232**
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 - **233**
10. Vejce se sladkou smetanou - **234**
11. Vejce s kyselou smetanou - **234**
12. Houbovec - **235**
13. Houbovec se zemčátky - **235**
14. Míchané vejce s okurkami - **236**
15. Amuletky se sardeli - **236**
16. Míchané vejce s rakami
a šparglemi - **236**

Tresky - 237

1. Treska (Stockfisch) omaštěná
s křenem - **237**
2. Treska s omáčkou - **237**
3. Treska smažená - **237**
4. Treska se sardelmi - **238**

Rozličné ryby - 238

1. Kapr načerno - **238**
2. Kapr namodro - **238**
3. Kapr pečený s kyselou smetanou - **239**
4. Kapr marinýrovaný - **239**
5. Kapr smažený - **239**
6. Sulcovaný kapr - **240**
7. Štika omaštěná - **240**

8. Štika s citronovou omáčkou - **240**
9. Štika se sardelovou omáčkou - **240**
10. Štika s kyselou
sardelovou omáčkou - **241**
11. Štika s knedlíčkami - **241**
12. Štika s rakami - **241**
13. Losos a pstruzi namodro - **242**
14. Mníci pečení - **242**
15. Ouhoř pečený - **242**
16. Ouhoř marinýrovaný - **243**
17. Šneci s křenem čili vejmrudou - **243**
18. Šneci nadívaní - **243**
19. Ocásky šnečí - **244**
20. Žáby zadělávané s petružilkou - **244**
21. Žáby smažené - **244**
22. Raci se smetanovou omáčkou - **244**
23. Ovesničky s omáčkou - **245**
24. Mušle s vínem - **245**
25. Žáby dušené - **245**
26. Faširovaní raci s karfiolem - **246**
27. Smažená štika s mušlemi - **246**
28. Štika sardelmi prostrkaná - **247**
29. Kapr načerno, na jiný způsob - **247**
30. Štika s austriemi - **248**
31. Štika s kyselou smetanou - **248**
32. Šneci s vinnou omáčkou - **248**
33. Studená štika s rosolem
(postní aspik) - **249**
34. Kapr se sardelmi - **250**
35. Ježek ze štiky - **250**

Moučných jídel a nákypů oddělení druhé - 251

1. Dobré knedlíky,
tak nazvané litické - **251**
2. Knedlíčky ve smetaně - **251**
3. Žemlová buchta s rozinkami - **251**
4. Nudle s rakami - **252**
5. Nudle smažené - **252**
6. Nudle ve smetaně - **253**
7. Šmorn z mouky - **253**

8. Šmorn ze žemličky - **253**
 9. Třešňovec - **253**
 10. Bublanina švestková - **254**
 11. Zelníky - **254**
 12. Zelné svítky - **254**
 13. Zelné slejšky - **255**
 14. Turecký turban - **255**
 15. Vandličky rakové - **256**
 16. Pečená jablka - **256**
 17. Košíčky se šató - **257**
 18. Jablka v županu - **257**
 19. Raková štrudle - **257**
 20. Náryp čokoládový - **258**
 21. Krém - **258**
 22. Tvarohové knedle - **258**
 23. Tvarohové slejšky - **259**
 24. Buchtičky s krémem - **259**
 25. Krém vanilový - **259**
 26. Kafový krém - **259**
 27. Postní jídlo z flíčků - **260**
 28. Štrudličky z nudlového těsta - **260**
 29. Nudle s jablky - **260**
 30. Krupičný náryp s mandlemi - **261**
 31. Svítek z mrkve - **261**
 32. Jídlo oplatkové - **261**
 33. Flíčky s raky - **262**
 34. Štrudle válená s jablky - **262**
 35. Rakový náryp - **263**
 36. Polenta - **263**
 37. Nudle s mandlemi - **263**
 38. Náryp zemčatový - **263**
 39. Náryp z amoletek - **264**
 40. Piškotový náryp s mandlemi - **264**
 41. Náryp chlebový - **265**
 42. Mandlový náryp
s tvrdými žloutky - **265**
 43. Buding se ságo - **265**
 44. Smažené žemličky - **266**
 45. Svítek z vína - **266**
 46. Náryp špenátový - **267**
 47. Krém s rumem,
nejméně pro 12 osob - **267**
 48. Rakový buding - **267**
 49. Zemčata s vejce - **268**
 50. Lité zelníčky - **268**
 51. Náryp z kaprového mléčí - **269**
 52. Žemličkové jídlo s rumem - **269**
 53. Hrachové lívanečky - **269**
 54. Krupičné knedlíčky v krému - **270**
 55. Rejže s jablkami - **270**
 56. Meruňková pěna - **270**
 57. Piškoty se zavařeninkou - **270**
 58. Náryp jablkový s piškotami - **271**
 59. Postní topinky - **271**
 60. Pečený krém - **272**
 61. Zelníky bez kvasnic - **272**
 62. Náryp z rejžové krupice
neb mouky - **273**
 63. Náryp z neloupaných mandlí - **273**
- Ještě některá postní jídla - 274**
1. Karbanátky a klobásky z kapra - **274**
 2. Ragú z ryby - **274**
 3. Svítek ze suchých hub - **275**
 4. Račí kobližky - **275**
 5. Vandličky rakové - **275**
 6. Vandličky rakové z krupice - **276**
 7. Vařený svítek ze štiky (Eiterle) - **276**
 8. Kobližky ze zemčat - **276**
 9. Zemčata s hříbkami - **277**
 10. Buding
(ze špenátu vařená buchta) - **277**
 11. Šmorn s vaniliovou smetanou - **277**
 12. V páře vařená buchta se šató - **277**
 13. Krapličky s mlíčím kaprovým - **278**
 14. Slejšky zemčatové - **278**
 15. Zemčatové knedle - **279**
 16. Lité štrudle s ragú - **279**
 17. Malé třešené knedlíčky
s račími ocásky - **279**
 18. Náryp ze šató - **280**
 19. Vařená buchta se slanečkem

20. Tvarohové koblihy - **280**
21. Vařená buchta z rejže - **281**
22. Jiný buding z rejže - **281**
23. Žemlový buding - **282**
24. Smažený tvaroh z raků - **282**
25. Smažení raci - **283**
26. Pečené řízky z lososa - **283**
27. Zajíc z ryb udělaný - **284**
28. Jablkové kobližky - **285**

Dorty, sedliny (rosoliny) a rozličné drobnůstky - **285**

1. Dort piškotový - **285**
2. Dort čokoládový - **285**
3. Dort mramorýrovaný - **286**
4. Dort máslový neb lístkový - **286**
5. Dort máslový na jiný způsob - **286**
6. Dort rybízový - **287**
7. Dort sulcovaný - **287**
8. Dort mandlový - **287**
9. Dort z nudlí - **288**
10. Dort z koření - **288**
11. Preclíčky anýzové - **288**
12. Míchané kobližky - **289**
13. Citronové hromádky - **289**
14. Citronový led neb loučky - **289**
15. Jiné loučky z mandlí - **289**
16. Preclíčky z pistácií - **290**
17. Hnědé (brunaté)
mandlové obloučky - **290**
18. Smažené mandle - **290**
19. Mandlové hubinky - **290**
20. Mandlové suchary (cvíbak) - **291**
21. Cukrované mandle - **291**
22. Sedlina (rosol) cukrová - **291**
23. Sedlina z višně - **292**
24. Meruňky v sedlině - **292**
25. Mišenská jablka v sedlině - **292**
26. Sedlina pomerančová - **292**
27. Sedlina z koření - **293**
28. Salát míchaný - **294**
29. Sladký míchaný salát - **294**
30. Salát z mišenských jablek - **294**
31. Salát z hrušek - **295**
32. Salát řeřichový - **295**
33. Salát vlaský - **295**
34. Salát celerový **295**
35. Salát zelný - **296**
36. Salát švestkový - **296**
37. Šató - **296**
38. Čokoláda - **296**
39. Káva (kafé) - **297**
40. Citronová voda (limonáda) - **297**
41. Mandlové mléko - **298**
42. Punš - **298**
43. Rybízová šťáva - **298**
44. Rybízová zavařeninka - **300**
45. Malinová zavařeninka
nebo šťáva - **300**
46. Třešňová šťáva - **300**
47. Višně zavařené - **300**
48. Višně do octa nakládat - **301**
49. Meruňky v cukru nakládané - **301**
50. Kytičky šípkové - **301**
51. Zmrzlina čokoládová - **302**
52. Zmrzlina z jahod - **302**
53. Zmrzlina z vanilie - **302**
54. Zmrzlina z citronů - **302**
55. Zmrzlina z višně - **303**
56. Zmrzlina z punše - **303**
57. Kterak se led připravovat a zmrzlina
dělat má - **303**
58. Kterak se cukr musí čistit
a k rozličným věcem připravit - **304**
59. Cukr bílý na okrášení dortů - **304**
60. Cukr všelijakých barev - **304**
61. Račí máslo - **305**
62. Šató ze slivovice - **305**
63. Studené šató s arákem - **306**
64. Třená buchta bez smetany - **306**
65. Jak se hrubý cukr připravovat
a barvit má - **306**

66. Jak se cukr čistit a jako v šťávu připravit má - **307**
67. Mandlové hubinky - **308**
68. Zajíc neb had z cukru - **308**
69. Dortičky žloutkové - **309**
70. Zavařeninka meruňková - **309**
71. Rybíz do octa nakládat - **309**
72. Jablková zavařeninka - **310**
73. Šípková zavařeninka - **310**
74. Celtličky s kořením - **311**
75. Citronáda v cukru zavařená - **311**
76. Žemličkové řízky se sardelí - **312**
77. Nadívaná cibule - **312**
78. Žemličky se sekanými játrami - **313**
79. Žemličky se slukami (Schnepfen) - **313**
80. Salát z mrkve - **314**

Přídavek některých užitečných věcí - **314**

1. O nádobí a kuchyňském nářadí, kterak se vždy držet má, aby čisté zůstalo - **314**
2. Když se smetana připálí - **316**
3. O másle, jak se nakládat a kterak se převářet a solit má - **316**
4. Kterak vejce ukládat, aby se nepokazily - **317**
5. Vejce neb jablka zmrzlé zase napravit - **317**
6. Když se kuchařka spálí neb opaří - **318**
7. Když se kuchařka uhodí neb uskřípne - **318**
8. Když se kuchařka řízne, sekne a nějak raní - **318**
9. Jaternice, klobásy, jelita a mozečkové jelítka - **320**
10. Jaternice - **320**
11. Jelita - **320**
12. Klobásy - **321**

13. Klobásy mozečkové - **321**
14. Jak se maso k uzení nakládá - **322**
15. Rejžová mouka a krupice jak se dělat musí - **322**
16. Mouka ječná - **322**
17. Houby jak se sušit mají - **323**
18. Jak zelený hrášek na zimu zachovat - **324**
19. Jelítka z husí krve - **324**

Ještě některé potřebné přípravy - **324** Rozličné míšenky - **324**

1. Míšeninky s majoránkou - **324**
2. Míšeninka majoránková na jiný způsob - **324**
3. Míšeninka ze šalvěje - **325**
4. Míšeninka z dymiánu - **325**
5. Míšeninka s hřebíky - **325**

Máslo rozličné - **325**

1. Máslo žluté - **325**
2. Máslo zelené - **326**
3. Máslo s bylinkami - **326**
4. Máslo sardelové - **326**
5. Máslo čokoládové - **326**

Ponaučení, kterak jídla při menších i větších tabulích po sobě jíti a se dávatí mají - **327**

ČTENÍ

Z MAGDALENY DOBROMILY
RETTIGOVÉ – **337**I. Vzpomínky na dětství
a mládí - **345**II. Dopisy F. D. Kynskému - **382**S Pánem Bohem loučení
z Blučiny - **402**III. Jablíčka (J. S. Rettig) - **404**Na kolébku - **404**Na mého synáčka v kolíbce - **406**

Odpověď synáčkova

(J. S. Rettig) - **406**

Léně Dobromile Rettigové

(K. S. Šnajdr) - **407**

Karlů Sudimíru Šnajdrovi

po přečtení jeho Jeremiády - **408**

Literární výlet před osmdesáti léty

(A. Jirásek) - **410**

Básniřské psaní J. Mirovita Krále

M. D. Rettigové - **416**Dobromila Mirovitu - **420**IV. Arnošt a Bělinka - **424**Lidka, lesní dívka - **451**Láska a přátelství - **472**

ČTENÍ

O MAGDALENĚ DOBROMILY
RETTIGOVÉ - **475**K. Sabina (1861) - **479**A. Novák (1905) - **481**T. Nováková (1909) - **483**A. Jirásek (1912) - **494**Z. Nejedlý (1934) - **497**J. Fučík (1940) - **500**Z. Nejedlý (1950) - **506**Vysvětlivky - **511**Návod k použití Domácí kuchařky
v dnešní kuchyni - **516**Slovníček - **538**Tabulka měř a vah - **542**Seznam obrazových příloh - **543**Ediční poznámka - **544**