

Obsah

Stručný přehled receptářů a pramenů ke staropražské kuchyni	11
Kuchyně do roku 1800	17
Úvod do kuchyně 19. století	51
Seznam zkratk citovaných zdrojů	52
Slovníček	53
Míry a váhy	57
Kalendář pražské kuchyně a jídel svátečních	60
Rozpis sezonních potravin	61
Kalendář svátků	64

I / Pražská krmě sváteční	73
Cukrářství 75 / Pečivo 102 / Pokrmy štedrovečerní 129 / Pokrmy velikonoční 136	

II / Koruna pražské kuchyně	141
Pražské lahůdky 147 / Sladkosti 179 / Nápoje 187	

III / Hlavní receptář	201
Polévky 203 / Zavářky, knedlíčky a jiné 216 / Hovězí a telecí maso 222 / Vepřové maso 237 / Jehněčí a skopové maso 238 / Koňské maso 241 / Guláše, perkelty, zadělávaná masa 242 / Drůbež 248 / Holubi 251 / Zvěřina 261 / Divocí ptáci 264 / Omáčky 267 / Studené omáčky 274 / Jelítka, jitrničky, nádivky, sekaniny a paštiky 277 / Ryby 286 / Raci, žáby, šneci a želvy 296 / Houbová jídla 301 / Vaječná jídla a jejich příprava 327 / Knedlíky, noky, nudle a pokrmy z rýže 330 / Přílohy 341 /	

Obsah

Stručný přehled receptářů a pramenů ke staropražské kuchyni	11
Kuchyně do roku 1800	17
Úvod do kuchyně 19. století	51
Seznam zkratk citovaných zdrojů	52
Slovníček	53
Míry a váhy	57
Kalendář pražské kuchyně a jídel svátečních	60
Rozpis sezonních potravin	61
Kalendář svátků	64

I / Pražská krmě sváteční	73
Cukrářství 75 / Pečivo 102 / Pokrmy štedrovečerní 129 / Pokrmy velikonoční 136	

II / Koruna pražské kuchyně	141
Pražské lahůdky 147 / Sladkosti 179 / Nápoje 187	

III / Hlavní receptář	201
Polévky 203 / Zavářky, knedlíčky a jiné 216 / Hovězí a telecí maso 222 / Vepřové maso 237 / Jehněčí a skopové maso 238 / Koňské maso 241 / Guláše, perkelty, zadělávaná masa 242 / Drůbež 248 / Holubi 251 / Zvěřina 261 / Divocí ptáci 264 / Omáčky 267 / Studené omáčky 274 / Jelítka, jitrničky, nádivky, sekaniny a paštiky 277 / Ryby 286 / Raci, žáby, šneci a želvy 296 / Houbová jídla 301 / Vaječná jídla a jejich příprava 327 / Knedlíky, noky, nudle a pokrmy z rýže 330 / Přílohy 341 /	

Puding s vinnou
pěnou 119
Chudí rytíři 120
Vánočka 120
Vánočka bez vajec 120
Vánočka I 121
Vánočka II 121
Domácí perník 121
Biskupský chléb I 122
Biskupský chléb II 122
Císařský chléb I 122
Císařský chléb II 122
Muzika 122
Velikonoční fleky 123
Tvarohový dort 123
Bochánek 123
Mazanec 123
Mandlová vajíčka 124
Dort Elišky
 Krásnohorské 124
Jidáše s medem 124
Boží milosti I 124
Boží milosti II 124
Stříkané koblíhy 125
Masopustní koblížky I 125
Masopustní
 koblížky II 125
Kosmatice smažené 126
Pražské koláčky 126
České velké koláče 126
Koláče 127
Koláče posvícenské 127
Královské koláče 127
Hnětýnka 127–128
Jazyky 128

Pokrmý štedrovečerní 129
Tradiční způsoby přípravy
večeře 129
Rybí polévka 129
Kapr smažený 129
Černá ryba 130
Kapr v černé omáčce 130
Kapr na černo 130
Bramborový salát 131
Bramborový salát à la
 Demidov 131
Bramborový salát
 český 131
Bramborový salát
 francouzský 132
Bramborový salát
 francouzský se salátovou
 omáčkou 132
Bramborový salát
 holandský 133
Bramborový salát
 obyčejný 133
Bramborový salát
 s červenou řipou nebo
 s celerem 133
Bramborový salát
 s červeným
 vínem 133
Bramborový salát
 s majonnaisou
 (majonésou) 134
Bramborový salát
 teplý 134
Bramborový salát
 židovský 134
Rybí salát 134

Puding s vinnou
pěnou 119
Chudí rytíři 120
Vánočka 120
Vánočka bez vajec 120
Vánočka I 121
Vánočka II 121
Domácí perník 121
Biskupský chléb I 122
Biskupský chléb II 122
Císařský chléb I 122
Císařský chléb II 122
Muzika 122
Velikonoční fleky 123
Tvarohový dort 123
Bochánek 123
Mazanec 123
Mandlová vajíčka 124
Dort Elišky
 Krásnohorské 124
Jidáše s medem 124
Boží milosti I 124
Boží milosti II 124
Stříkané koblíhy 125
Masopustní koblížky I 125
Masopustní
 koblížky II 125
Kosmatice smažené 126
Pražské koláčky 126
České velké koláče 126
Koláče 127
Koláče posvícenské 127
Královské koláče 127
Hnětýnka 127–128
Jazyky 128

Pokrmy štedrovečerní 129
Tradiční způsoby přípravy
večeře 129
Rybí polévka 129
Kapr smažený 129
Černá ryba 130
Kapr v černé omáčce 130
Kapr na černo 130
Bramborový salát 131
Bramborový salát à la
 Demidov 131
Bramborový salát
 český 131
Bramborový salát
 francouzský 132
Bramborový salát
 francouzský se salátovou
 omáčkou 132
Bramborový salát
 holandský 133
Bramborový salát
 obyčejný 133
Bramborový salát
 s červenou řípou nebo
 s celerem 133
Bramborový salát
 s červeným
 vínem 133
Bramborový salát
 s majonnaisou
 (majonésou) 134
Bramborový salát
 teplý 134
Bramborový salát
 židovský 134
Rybí salát 134

Pokrmý velikonoční 136
Brambory s vejci 136
Hrách a kroupy 136
Smažená žabí stehýnka se
zeleným hráškem 136
Vejce smažené 136
Kadeřenky z vajec 136
Pečený beránek 137
Vařený předky z beránka 137
Předek z beránka s citronovou
omáčkou 137
Smažený beráncí předky 137
Zadělávaný beránek s bílou
omáčkou 137
Beráncí neb kozlečí plíčky
zadělávané 137
Beráncí játra 138
Krapličky z osrdí 138
Malé mrkvičky 138
Omáčka pažitková studená 138
Sekanina velikonoční 138
Velikonoční nádivka 139
Velikonoční vajíčka 139

II / Koruna pražské kuchyně 141

Speciality ulice 144
Rumfordská polévka 146
Žebrácká polévka 147
Žemlová polévka 147

Pražské lahůdky 147
Masové speciality 147
Aspik 148
Šunka 148

Studený nářez „Krájené“ 148
Studená telecí kýta 148
Telecí ořech 149
Studená drůbež 149
Nářez ze sekaného masa 149
Závin z telecího masa 149
Vepřová hlava 150
Pečené selátko 150
Selátko rosolované 151
Selátko v rosole 151
Pečená šunka I 151
Pečená šunka II 152
Císařská šunka I 152
Klobásy 152
Naditá slepice 152
Koroptve na černém
aspiku 153
Pudink ze zvěřiny 153
Studený rostboeuf 153
Pekařské speciality 154
K obědu 155
Pečená husa nebo kachna 155
Pečená jarní hus 156
Pečená husa 156
Husa na divoko 156
Husa s podpouštkou 157
Husí drůbky 157
Husa nadívaná 158
Husí prsa dušená (Bejlík) 158
Husa nadívaná lanýži 158
Husí stehýnko s rissi-bissi 159
Husí drůbky 159
Husí játra s cibulkou 159
Rissotto z husích jater 159
Husí škvarky 160
Játra z krmené husy 160

Pokrmy velikonoční 136
Brambory s vejci 136
Hrách a kroupy 136
Smažená žabí stehýnka se
zeleným hráškem 136
Vejce smažené 136
Kadeřenky z vajec 136
Pečený beránek 137
Vařený předky z beránka 137
Předek z beránka s citronovou
omáčkou 137
Smažený beráncí předky 137
Zadělávaný beránek s bílou
omáčkou 137
Beráncí neb kozlečí plíčky
zadělávané 137
Beráncí játra 138
Krapličky z osrdí 138
Malé mrkvičky 138
Omáčka pažitková studená 138
Sekanina velikonoční 138
Velikonoční nádivka 139
Velikonoční vajíčka 139

II / Koruna pražské kuchyně 141

Speciality ulice 144
Rumfordská polévka 146
Žebrácká polévka 147
Žemlová polévka 147

Pražské lahůdky 147
Masové speciality 147
Aspik 148
Šunka 148

Studený nářez „Krájené“ 148
Studená telecí kýta 148
Telecí ořech 149
Studená drůbež 149
Nářez ze sekaného masa 149
Závin z telecího masa 149
Vepřová hlava 150
Pečené selátko 150
Selátko rosolované 151
Selátko v rosole 151
Pečená šunka I 151
Pečená šunka II 152
Císařská šunka I 152
Klobásy 152
Naditá slepice 152
Koroptve na černém
aspiku 153
Pudink ze zvěřiny 153
Studený rostboeuf 153
Pekařské speciality 154
K obědu 155
Pečená husa nebo kachna 155
Pečená jarní hus 156
Pečená husa 156
Husa na divoko 156
Husa s podpouštkou 157
Husí drůbky 157
Husa nadívaná 158
Husí prsa dušená (Bejlík) 158
Husa nadívaná lanýži 158
Husí stehýnko s rissi-bissi 159
Husí drůbky 159
Husí játra s cibulkou 159
Rissotto z husích jater 159
Husí škvarky 160
Játra z krmené husy 160

- Husí játra s lanýži 160
 Pražský řízek 160
 Pražské kotlety 161
 Pečené kotletky
 s petrželovým máslem 161
 Omoleta „Výstavní“ 161
 Vemeno smažené 163
 Segedinský guláš 163
 Szekely-guláš 164
 Segedinský guláš 164
 Mexický guláš 165
 Mexikánský guláš 165
 Hamburgská kýta 166
 Telecí kýta hamburská 166
 de Befalamot 166
 Telecí řízky nadívané 167
 Svičková pečeně dušená 167
 Svičková pečeně
 s Madeirou 167
 Svičková pečeně
 se smetanou 168
 Sekaná svičková
 na smetaně 168
 Svičková pečeně obložená 169
 Husí stehýnka s hrachem
 a kroupami (Šoulet) 169
 Jídla z králíčího masa 169
 Králík à la Jardinière 170
 Krokety z haše 170
 Zadělávaná krůta s vinnou
 omáčkou 171
 Pečený krocán I 170
 Pečený krocán II 170
 Pečená kachna 172
 Kachna pečená na divoký
 způsob 172
- Dušená kachna 172
 Smažená kuřátka 172
 Kuřátka mladá s nádivkou 173
 Ovar 173
 Jaterničky 173
 Jelítka 173
 Huspenina 174
 Vepřová kýta na způsob
 černé zvěře 174
 Jak se zvěřina nakládá 175
 Jelení kýta 175
 Zajíc na černo 175
 Černý zajíc na rychlo 175 Zajíc
 se smetanovou omáčkou
 176
 Sardinky s rýží 176
 Brambory se slanečkem 176
 Zadělávané dršťky 176
- Sladkosti
- Citronový crême 179
 Pomerančový crême 179
 Vanilkový crême I, II 179
 Čokoládový crême 179
 Kávový crême 179
 Mandlový crême 180
 Ořechový crême 180
 Čokoládová nádivka 180
 Kávová nádivka 180
 Bílý led 180
 Žlutý led 180
 Citrónový led 180
 Pomerančový led 180
 Růžový led 181
 Zelený led 181
 Černý led 181

- Husí játra s lanýži 160
 Pražský řízek 160
 Pražské kotlety 161
 Pečené kotletky
 s petrželovým máslem 161
 Omoleta „Výstavní“ 161
 Vemeno smažené 163
 Segedinský guláš 163
 Szekely-guláš 164
 Segedinský guláš 164
 Mexický guláš 165
 Mexikánský guláš 165
 Hamburgská kýta 166
 Telecí kýta hamburská 166
 de Befalamot 166
 Telecí řízky nadívané 167
 Svičková pečeně dušená 167
 Svičková pečeně
 s Madeirou 167
 Svičková pečeně
 se smetanou 168
 Sekaná svičková
 na smetaně 168
 Svičková pečeně obložená 169
 Husí stehýnka s hrachem
 a kroupami (Šoulet) 169
 Jídla z králíčího masa 169
 Králík à la Jardinière 170
 Krokety z haše 170
 Zadělávaná krůta s vinnou
 omáčkou 171
 Pečený krocán I 170
 Pečený krocán II 170
 Pečená kachna 172
 Kachna pečená na divoký
 způsob 172
- Dušená kachna 172
 Smažená kuřátka 172
 Kuřátka mladá s nádivkou 173
 Ovar 173
 Jaterničky 173
 Jelítka 173
 Huspenina 174
 Vepřová kýta na způsob
 černé zvěře 174
 Jak se zvěřina nakládá 175
 Jelení kýta 175
 Zajíc na černo 175
 Černý zajíc na rychlo 175 Zajíc
 se smetanovou omáčkou
 176
 Sardinky s rýží 176
 Brambory se slanečkem 176
 Zadělávané dršťky 176
- Sladkosti
- Citronový crême 179
 Pomerančový crême 179
 Vanilkový crême I, II 179
 Čokoládový crême 179
 Kávový crême 179
 Mandlový crême 180
 Ořechový crême 180
 Čokoládová nádivka 180
 Kávová nádivka 180
 Bílý led 180
 Žlutý led 180
 Citrónový led 180
 Pomerančový led 180
 Růžový led 181
 Zelený led 181
 Černý led 181

Kávový led 181
Bílá poleva I 181
Pischingrův dort I 181
Pischingrův dort II 182
Pischingrův dort III 182
Pischingrův dort IV. 182
Indiánky 182
Ovocné cetle 182
Citronové cetle 183
Turecký náryp 183
Svatební koláč 183
Divadelní bonbony 183
Šípkové cukrovinky 184
Zmrzlý pražský krém 184
Zmrzlina višňová 184
Oříšková zmrzlina 184

Nápoje 187
Voda 187
Sodová voda 187
Léčivé vody 187
Březová voda 187
Březové víno 188
Káva 188–189
Čokoláda 194
Čaj 194
Čaj kávový 194
Čaj napodobený 195
Čaj paraguayský neboli
maté 195
Čaj porušený 195
Čaj reformační 196
Čaj uherský 196

K čaji 196
Čajová smetánka 196
Čajová zmrzlina 196

Čajové koláčky 197
Čajové koláčky duté 197
Čajové pečivo 197

Likéry
Puškvorcový likér 198
Ořechovka 198
Višňovka 198
Likér Vespéetro 199
Vaječný punc 199

Víno 199
Koktejly 200

III / Hlavní receptář

Polévky 203
Příprava vývaru 204
Sváteční a masité
polévky 205
Černá polívka 205
Začernalá polívka
(Braunsuppen) 205
Možečková polívka 206
Myslivčí polívka 206
Koulí polívka 206
Bylinná polívka 206
Jaterní polívka 206
Panadl vyběhlý 207
Kořená polívka s rejží 207
Kroupová polévka 207
Krupicová polévka 207
Italská polévka 208
Rissi-bissi polévka 208
Ragout z kuřat 208
Rumpfortská polévka 209
Bezmasé polévky 209

Kávový led 181
Bílá poleva I 181
Pischingrův dort I 181
Pischingrův dort II 182
Pischingrův dort III 182
Pischingrův dort IV. 182
Indiánky 182
Ovocné cetle 182
Citronové cetle 183
Turecký náryp 183
Svatební koláč 183
Divadelní bonbony 183
Šípkové cukrovinky 184
Zmrzlý pražský krém 184
Zmrzlina višňová 184
Oříšková zmrzlina 184

Nápoje 187
Voda 187
Sodová voda 187
Léčivé vody 187
Březová voda 187
Březové víno 188
Káva 188–189
Čokoláda 194
Čaj 194
Čaj kávový 194
Čaj napodobený 195
Čaj paraguayský neboli
maté 195
Čaj porušený 195
Čaj reformační 196
Čaj uherský 196

K čaji 196
Čajová smetánka 196
Čajová zmrzlina 196

Čajové koláčky 197
Čajové koláčky duté 197
Čajové pečivo 197

Likéry
Puškvorcový likér 198
Ořechovka 198
Višňovka 198
Likér Vespéto 199
Vaječný punc 199

Víno 199
Koktejly 200

III / Hlavní receptář

Polévky 203
Příprava vývaru 204
Sváteční a masité
polévky 205
Černá polívka 205
Začernalá polívka
(Braunsuppen) 205
Mozečková polívka 206
Myslivčí polívka 206
Koulí polívka 206
Bylinná polívka 206
Jaterní polívka 206
Panadl vyběhlý 207
Kofenná polívka s rejží 207
Kroupová polévka 207
Krupicová polévka 207
Italská polévka 208
Rissi-bissi polévka 208
Ragout z kuřat 208
Rumpfortská polévka 209
Bezmasé polévky 209

- Pivní polívka 209
 Jiná z piva polívka 209
 Obyčejná hrachová polívka 210
 Hrachová polívka k všem postním jídlům 210
 Čočková polívka 210
 Zapražená chutná polívka 210
 Z chlebu polívka 210
 Z vajec ječná polívka (Perkketel) s žampiony 211
 Polívka z ledvinkového hrachu 211
 Ječná polívka tj. z ječných krup s hříby nebo žampiony 211
 Z bylin polívka (Fragtlesuppen) 211
 Slepá mandlová polívka 211
 Smetanová polívka 212
 Niederlandská polívka 212
 Smržová polívka 212
 Z hub polívka 212
 Z hub a ječných krup polívka 212
 Cukrová polívka 212
 Houbová 213
 Houbová polévka 213
 Rybí polévky 213
 Falešná hovězí polívka 213
 Z rybího baišlu polívka 214
 Oleo, polívka 214
 Ztlučená polívka ze štiky nebo kapra 214
 Zlekaná (Hasser polívka) 214
 Štičí polívka 214
 Kaprová mléčná polívka 215
 Z jiker polívka 215
 Rybí polévka 215
 Raci, želvi 215
 Polévka z raků 215
 Račí vemínko do postní polívky 216
 Zavářky, knedlíčky a jiné 216
 Telecý masyté knedlíčky do masyté polívky 216
 Masité pofezy 217
 Z jater knedlíky 217
 Jaterní noky 217
 Jaterní knedlíčky 217
 Jaterní rýže 217
 Nučky v hovězý polívce 218
 Zelený nuky do polívky anebo maštěný 218
 Žemlové knedlíčky do masyté polívky 218
 Slaninné knedlíky (špécknědle) do masyté polívky 218
 Houbovité knedlíčky do polévky 218
 Kapří knedlíčky do postní polívky 219
 Smažený kapr v polívce 219
 Štika v hubné polívce 219
 Reynoky v polívce 219
 Losos malý v polívce 220

- Pivní polívka 209
 Jiná z piva polívka 209
 Obyčejná hrachová polívka 210
 Hrachová polívka k všem postním jídlům 210
 Čočková polívka 210
 Zapražená chutná polívka 210
 Z chlebu polívka 210
 Z vajec ječná polívka (Perkketel) s žampiony 211
 Polívka z ledvinkového hrachu 211
 Ječná polívka tj. z ječných krup s hříby nebo žampiony 211
 Z bylin polívka (Fragtlesuppen) 211
 Slepá mandlová polívka 211
 Smetanová polívka 212
 Niederlandská polívka 212
 Smržová polívka 212
 Z hub polívka 212
 Z hub a ječných krup polívka 212
 Cukrová polívka 212
 Houbová 213
 Houbová polévka 213
 Rybí polévky 213
 Falešná hovězí polívka 213
 Z rybího baišlu polívka 214
 Oleo, polívka 214
 Ztlučená polívka ze štiky nebo kapra 214
 Zlekaná (Hasser polívka) 214
 Štičí polívka 214
 Kaprová mléčná polívka 215
 Z jiker polívka 215
 Rybí polévka 215
 Raci, želvi 215
 Polévka z raků 215
 Račí vemínko do postní polívky 216
 Zavářky, knedlíčky a jiné 216
 Telecý masyté knedlíčky do masyté polívky 216
 Masité pofezy 217
 Z jater knedlíky 217
 Jaterní noky 217
 Jaterní knedlíčky 217
 Jaterní rýže 217
 Nučky v hovězý polívce 218
 Zelený nuky do polívky anebo maštěný 218
 Žemlové knedlíčky do masyté polívky 218
 Slaninné knedlíky (špécknědle) do masyté polívky 218
 Houbovité knedlíčky do polévky 218
 Kapří knedlíčky do postní polívky 219
 Smažený kapr v polívce 219
 Štika v hubné polívce 219
 Reynoky v polívce 219
 Losos malý v polívce 220

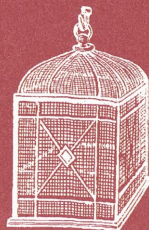
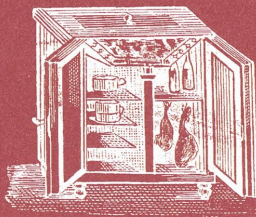
Přílohové a ranní pečivo, topinky apod. 348 / Štrůdly, wandle, bodýn nebo bodin, kugluf, koláče, vdolky, koblihy apod. 351 / Dorty a sváteční pečivo, cukrovinky domácí 379 / Saláty 390 / Rosoly, huspeniny, pudinky, zmrzliny 391 / Sýry 400 / Jak se co uchovává 402 / Další 408

IV / Změny kuchyně aneb směřování k dnešku 417
Poválečná kuchyně 429 / EXPO 67 429 / Kuchyně restaurací 433 /
Domácí kuchyně 444 / Recept na závěr 447

Soupis kuchařek vydaných v českých zemích po roce 1800
s drobnými komentáři 448
Bez určení data, první třetina 19. století 448 /
Kuchařské knihy v Čechách od roku 1800 do roku 1900 449 /
Po roce 1900 až do 1948 494 / Po roce 1945 512

Podrobný obsah 515

Spíže.



- Štokfiš v račí polívce 220
 Štokfiš v máslové
 polívce 220
 Smetanový Fancel
 do postní polívky 220
 Žemlové knedlíčky do postní
 polívky 220
 Fridátové nudle 220
 Smažené koblížky
 do polévky 221
 Tyrolské knedlíčky 221
 Císařský svítek 221
 Bramborový svítek
 do polévky 221
- Hovězí maso a telecí maso 222
 Hovězí maso à la mode 222
 Hovězí maso
 oplangirované 222
 Hovězí maso
 s brambory 222
 Telecí hlava smažená 223
 Telecí maso přibarvené 223
 Minutové maso 223
 Telecí filet se žampiony 224
 Husarská svíčková
 s haluškami 224
 Boeuf à la Mode 224
 Kamp maso temfovaný 224
 Z masa morydon 225
 Pruk maso dobré 225
 Roštní pečenka nadívaná
 (Rostbratel) 225
 Roštní pečinka
 s omáčkou 225
 Telecí zadělávané 226
- Telecí maso s citronovou
 šťávou 226
 Telecí maso pozustalé 226
 Telecí se šparglema 226
 Telecí na víně 226
 Telecí karbanátky se
 smetanou 226
 Telecí karbanátky
 špikované 226
 Telecí zřízky ztlučené
 a rozklepané 227
 Telecí zřízky v citronové
 polívce 227
 Telecí zřízky temfované 227
 Hovězí řízky se
 zázvorem 227
 Vídeňské řízky 228
 Přírodní řízky 228
 Telecí keyta v šířce na mísu
 vložená 228
 Telecí keyta s ragou 228
 Telecí keyta slaněná neb
 špikovaná 228
 Dušené roštěnky 229
 Ezsterházy-roštěnky 229
 Uherské roštěnky 229
 Telecí mozeček 229
 Telecí uši 230
 Telecí jatříčka s máslem 230
 Telecí okruží v bílé
 omáčce 230
 Brzlík 231
 Brzlík dušený 231
 Brzlík jako fricandeau 231
 Brzlík pečený 231
 Brzlík po vlašsku 231

- Štokfiš v račí polívce 220
 Štokfiš v máslové
 polívce 220
 Smetanový Fancel
 do postní polívky 220
 Žemlové knedlíčky do postní
 polívky 220
 Fridátové nudle 220
 Smažené koblížky
 do polévky 221
 Tyrolské knedlíčky 221
 Císařský svítek 221
 Bramborový svítek
 do polévky 221
- Hovězí maso a telecí maso 222
 Hovězí maso à la mode 222
 Hovězí maso
 oplangirované 222
 Hovězí maso
 s brambory 222
 Telecí hlava smažená 223
 Telecí maso přibarvené 223
 Minutové maso 223
 Telecí fileť se žampiony 224
 Husarská svíčková
 s haluškami 224
 Boeuf à la Mode 224
 Kamp maso temfovaný 224
 Z masa morydon 225
 Pruk maso dobré 225
 Roštní pečenka nadívaná
 (Rostbratel) 225
 Roštní pečinka
 s omáčkou 225
 Telecí zadělávané 226
- Telecí maso s citronovou
 šťávou 226
 Telecí maso pozustalé 226
 Telecí se šparglema 226
 Telecí na víně 226
 Telecí karbanátky se
 smetanou 226
 Telecí karbanátky
 špikované 226
 Telecí zřízky ztlučené
 a rozklepané 227
 Telecí zřízky v citronové
 polívce 227
 Telecí zřízky temfované 227
 Hovězí řízky se
 zázvorem 227
 Vídeňské řízky 228
 Přírodní řízky 228
 Telecí keyta v šířce na mísu
 vložená 228
 Telecí keyta s ragou 228
 Telecí keyta slaněná neb
 špikovaná 228
 Dušené roštěnky 229
 Ezsterházy-roštěnky 229
 Uherské roštěnky 229
 Telecí mozeček 229
 Telecí uši 230
 Telecí jatříčka s máslem 230
 Telecí okruží v bílé
 omáčce 230
 Brzlík 231
 Brzlík dušený 231
 Brzlík jako fricandeau 231
 Brzlík pečený 231
 Brzlík po vlašsku 231

- Brzlík protýkaný 232
 Brzlík rychle dušený 232
 Brzlík smažený 232
 Brzlík s raky 232
 Brzlíková míšenina
 pikantní 233
 Telecí slezina nadívaná 233
 Telecí nožičky s bílou
 omáčkou 233
 Dršťky 233
 Zadělávané dršťky 234
 Játra v sardelové omáčce 234
 Pečeně z ledví 234
 Volový svršek tlamy
 kašírovaný 234
 Volový ocas 235
 Oháňka 235
 Jazyk na polský způsob 235
 Hovězí jazyk s polskou
 omáčkou 235
 Jazyk na roštu pečený 236
 Haše z plíčné kaše 236
 Plíčky po vídeňském
 způsobu 236
 Vemeno 236
 Vepřové maso 237
 Prasátko (selátko) na bílo
 uvařeno 237
 Vepřovina v omáčce 237
 Vepřová hlava, jak se
 skrojí 237
 Zřízky do červena
 utemfované 237
 Ledvina vepřová na roští 237
 Ledvinky 238
 Jehněčí a skopové 238
 Ragou s jehněčím masem 238
 Jehněčí hrudí nadívané 238
 Jehněčí maso
 přičervenalé 238
 Jehněčí maso v cytronové
 polívce 239
 Jehněčí maso
 v petruželné polívce 239
 Jehněčí nožičky
 zadělávané 239
 Jehněčí karbanatle
 nasazené 239
 Jehněčí kejtká
 glazyrovaná 239
 Jehněčí keyta v ragu 240
 Jehněcinka s kaprlami 240
 Skopová kýta na vlašský
 způsob 240
 Skopová kýta na vlast vlašský
 způsob 240
 Koňské maso 241
 Guláš 241
 Dušená pečeně 241
 Nakládáné pečeně 241
 Jazyk 241
 Svíčková 241
 Guláše, perkelty, zadělávaná
 masa 242
 Pověstný hovězí guláš
 Grandhotelu Evropa 242
 Telecí paprika 242
 Paprika na smetaně 242
 Karlovarský guláš 243

- Brzlík protýkaný 232
 Brzlík rychle dušený 232
 Brzlík smažený 232
 Brzlík s raky 232
 Brzlíková míšenina
 pikantní 233
 Telecí slezina nadívaná 233
 Telecí nožičky s bílou
 omáčkou 233
 Dršťky 233
 Zadělávané dršťky 234
 Játra v sardelové omáčce 234
 Pečeně z ledví 234
 Volový svršek tlamy
 kašírovaný 234
 Volový ocas 235
 Oháňka 235
 Jazyk na polský způsob 235
 Hovězí jazyk s polskou
 omáčkou 235
 Jazyk na roštu pečený 236
 Haše z plíčné kaše 236
 Plíčky po vídeňském
 způsobu 236
 Vemeno 236
- Vepřové maso 237
 Prasátko (selátko) na bílo
 uvařeno 237
 Vepřovina v omáčce 237
 Vepřová hlava, jak se
 skrojí 237
 Zřízky do červena
 utemfované 237
 Ledvina vepřová na roští 237
 Ledvinky 238
- Jehněčí a skopové 238
 Ragou s jehněčím masem 238
 Jehněčí hrudí nadívané 238
 Jehněčí maso
 přičervenalé 238
 Jehněčí maso v cytronové
 polívce 239
 Jehněčí maso
 v petruželné polívce 239
 Jehněčí nožičky
 zadělávané 239
 Jehněčí karbanatle
 nasazené 239
 Jehněčí kejtká
 glazyrovaná 239
 Jehněčí keyta v ragu 240
 Jehněcinka s kaprlami 240
 Skopová kýta na vlašský
 způsob 240
 Skopová kýta na vlast vlašský
 způsob 240
- Koňské maso 241
 Guláš 241
 Dušená pečeně 241
 Nakládáné pečeně 241
 Jazyk 241
 Svíčková 241
- Guláše, perkelty, zadělávaná
 masa 242
 Pověstný hovězí guláš
 Grandhotelu Evropa 242
 Telecí paprika 242
 Paprika na smetaně 242
 Karlovarský guláš 243

- Italský guláš 243
 Zelný guláš 243
 Skopový guláš 243
 Guláš Esterházy 244
 Pospolité guláš
 s krumplami 244
 Pospolité guláš
 s haluškami 244
 Guláš so sedliackymi
 plnkami 245
 Debrecínský guláš 245
 Uherský guláš 245
 Vepřový perkelt 246
 Vídeňský guláš 246
 Cikánský guláš 246
 Telecí guláš s houbami 246
 Vepřové maso na
 kmíně 247
 Guláš z husích jater 247
 Skopové maso po
 štyrsku 247
 Vepřové maso na pivě 248
 Maso na cibulce 248
- Drůbež 248**
 Dobrá drůbež s rejží
 faširovaná 248
 Kuřátka se zeleným
 hráškem 248
 Kuřata zhorka obvařená 249
 Smažená kuřátka 249
 Kuřata bíle utemfovaná 249
 Dušené kuře v rýži 249
 Kuřata v polívce z jater 249
 Kuřata nadívaná
 pečená 250
- Kuřata v citronové
 omáče 250
 Kuřata s žampiony 250
 Indyán (Morák) (krocán)
 pečený 250
 Nadívání kapouni 251
 Kapouni bíle temfovaný 251
 Bišaml od kapouna 251
- Holubi 251**
 Temfovaní holubi 251
 Holubi s čočkou nebo
 šošovicí 252
 Holub à la crapaudine 252
 Holub à la jardinière 252
 Holub divoký
 marinovaný 252
 Holub divoký naložený
 po anglicku 253
 Holub divoký pečený 253
 Holub divoký po
 vídeňsku 253
 Holub divoký s basalkou 253
 Holub dušený 254
 Holub dušený
 na zelenině 254
 Holub dušený s kořením 255
 Holubí fricassé
 (Holoubata s pod-
 pouštkou) 255
 Holubí pie anglické
 (paštika) 256
 Holubí polévka 256
 Holub na divoko 257
 Holub pečený 257
 Holub pečený nadívaný 257

- Italský guláš 243
 Zelný guláš 243
 Skopový guláš 243
 Guláš Esterházy 244
 Pospolité guláš
 s krumplami 244
 Pospolité guláš
 s haluškami 244
 Guláš so sedliackymi
 plnkami 245
 Debrecínský guláš 245
 Uherský guláš 245
 Vepřový perkelt 246
 Vídeňský guláš 246
 Cikánský guláš 246
 Telecí guláš s houbami 246
 Vepřové maso na
 kmíně 247
 Guláš z husích jater 247
 Skopové maso po
 štyrsku 247
 Vepřové maso na pivě 248
 Maso na cibulce 248
- Drůbež 248**
 Dobrá drůbež s rejží
 faširovaná 248
 Kuřátka se zeleným
 hráškem 248
 Kuřata zhorka obvařená 249
 Smažená kuřátka 249
 Kuřata bíle utemfovaná 249
 Dušené kuře v rýži 249
 Kuřata v polívce z jater 249
 Kuřata nadívaná
 pečená 250
- Kuřata v citronové
 omáče 250
 Kuřata s žampiony 250
 Indyán (Morák) (krocán)
 pečený 250
 Nadívání kapouni 251
 Kapouni bíle temfovaný 251
 Bišaml od kapouna 251
- Holubi 251**
 Temfovaní holubi 251
 Holubi s čočkou nebo
 šošovicí 252
 Holub à la crapaudine 252
 Holub à la jardinière 252
 Holub divoký
 marinovaný 252
 Holub divoký naložený
 po anglicku 253
 Holub divoký pečený 253
 Holub divoký po
 vídeňsku 253
 Holub divoký s basalkou 253
 Holub dušený 254
 Holub dušený
 na zelenině 254
 Holub dušený s kořením 255
 Holubí fricassé
 (Holoubata s pod-
 pouštkou) 255
 Holubí pie anglické
 (paštika) 256
 Holubí polévka 256
 Holub na divoko 257
 Holub pečený 257
 Holub pečený nadívaný 257

- Holub po myslivecku 257
 Holub roštěný 258
 Holub se smetanou 258
 Holub se smrži 258
 Holub s chmelíčkem 258
 Holub s chřestem 259
 Holub s jalovcem po způsobu
 jihoněmeckém 259
 Holub s kaštanovou
 nádivkou po způsobu
 anglickém 259
 Holub smažený 259
 Holub s rýží 260
 Holub vařený 260
 Holub v máslovém
 těstě 260
 Holub zalitý 261
- Zvěřina 261
 Jak připravit zvěřinu 261
 Zajíce neb zvěřinu
 přistrojit 261
 Ragou ze zajíce 262
 Pácovaná zvěřina 262
 Hečepečový pepř na hřbetní
 pečení ze srnce neb
 z cemru 262
 Jelenina v paštikové
 omáčce 262
 Jelenina s rosolem 263
 Jelenina v Polské omáčce 263
 Jelení cembr pečený 263
 Jelení cembr dušený, neb
 temfovaný 263
 Srnčí keyta na cyzozemský
 způsob 264
- Černá zvěř se šípkovou
 omáčkou 264
- Divocí ptáci 264
 Ptáci, jak se pečou 264
 Bažant na Anglický
 způsob 264
 Fašírovaný bažant 265
 Dušená divoká kachna 265
 Potápky v načerné
 omáčce 265
 Lysky v načerné omáčce 265
 Koroptvé s čočkou 265
 Koroptvé na Vlaský
 způsob 266
 Fašírovaný koroptve 266
 Sluky v panádlu 266
 Sluky s fáčem 266
 Kvíčaly dle sluky 267
 Křepelky pečené 267
- Omáčky 267
 Příprava jíšky 267
 Černá obecní jícha 267
 Česneková jícha 268
 Houbová omáčka bílá 268
 Houbová omáčka hnědá 268
 Houbová omáčka
 jednoduchá 268
 Houbová omáčka ze svěžích
 hub 268
 Houbová omáčka
 (z čerstvých hub) 269
 Houbová omáčka
 (ze sušených hub) 269
 Mrkvová omáčka 269

- Holub po myslivecku 257
 Holub roštěný 258
 Holub se smetanou 258
 Holub se smrži 258
 Holub s chmelíčkem 258
 Holub s chřestem 259
 Holub s jalovcem po způsobu
 jihoněmeckém 259
 Holub s kaštanovou
 nádivkou po způsobu
 anglickém 259
 Holub smažený 259
 Holub s rýží 260
 Holub vařený 260
 Holub v máslovém
 těstě 260
 Holub zalitý 261
- Zvěřina 261
 Jak připravit zvěřinu 261
 Zajíce neb zvěřinu
 přistrojit 261
 Ragou ze zajíce 262
 Pácovaná zvěřina 262
 Hečepečový pepř na hřbetní
 pečení ze srnce neb
 z cemru 262
 Jelenina v paštikové
 omáčce 262
 Jelenina s rosolem 263
 Jelenina v Polské omáčce 263
 Jelení cemr pečený 263
 Jelení cemr dušený, neb
 temfovaný 263
 Srnčí keyta na cyzozemský
 způsob 264
- Černá zvěř se šípkovou
 omáčkou 264
- Divocí ptáci 264
 Ptáci, jak se pečou 264
 Bažant na Anglický
 způsob 264
 Fašírovaný bažant 265
 Dušená divoká kachna 265
 Potápky v načerné
 omáčce 265
 Lysky v načerné omáčce 265
 Koroptvé s čočkou 265
 Koroptvé na Vlaský
 způsob 266
 Fašírovaný koroptve 266
 Sluky v panádlu 266
 Sluky s fáčem 266
 Kvíčaly dle sluky 267
 Křepelky pečené 267
- Omáčky 267
 Příprava jíšky 267
 Černá obecní jícha 267
 Česneková jícha 268
 Houbová omáčka bílá 268
 Houbová omáčka hnědá 268
 Houbová omáčka
 jednoduchá 268
 Houbová omáčka ze svěžích
 hub 268
 Houbová omáčka
 (z čerstvých hub) 269
 Houbová omáčka
 (ze sušených hub) 269
 Mrkvová omáčka 269

- Celerová omáčka 269
 Kaprlová omáčka 270
 Omáčka na svíčkovou
 pečení 270
 Suchá křenová omáčka 270
 Křen s masitou jáchou 270
 Křen s mlékem 271
 Polévkový křen 271
 Smetanový křen (recept
 na 2 litry omáčky) 271
 Ordinární křen 271
 Petruželová omáčka 271
 Sardelová omáčka 272
 Šťovíková omáčka 272
 Omáčka na telecí kýtu 272
 Okurková omáčka 272
 Okurková omáčka 273
 Cibulová omáčka 273
 Česneková omáčka 273
 Pórová omáčka 273
 Omáčka z rajských
 jablíček 274
 Koprová omáčka 274
- Studené omáčky 274
 Hořčice, kterak se dělá 274
 Hořčice 275
 Hořčice anglická 275
 Hořčice francouzská 275
 Hořčice frankfurtská 276
 Hořčice indická 276
 Hořčičná omáčka
 šlehaná 276
 Hořčičná omáčka žlutá 276
 Studená pažitková
 omáčka 276
- Studená omáčka
 tatarská 277
- Jelítka, jitrničky, nádivky,
 sekaniny a paštiky 277
 Dělání jelit 277
 Jelita z fáče 277
 Smažené husí nožičky 277
 Smažené mozečky bofezy 277
 Telecí jelita 278
 Karbanátky telecí
 smažené 278
 Klíčové bofezy (pofézy) 278
 Jitrnice v den postní 278
 Jitrničky z kapra 279
 Postní jitrnice 279
 Plíční jelita 279
 Bofezy v masyté dni 279
 Špenátová jelítka 279
 Fáč k všelikým věcem 280
 Fáš z telecího masa 280
 Nádivka z kapounů 280
 Nádivka ale z krocana
 (z moráka) 280
 Ajtrdle z jater
 a s citronem 280
 Šac z jater 281
 Tak zvaný ježek 281
 Frykase z telecího masa 281
 Máslová paštika na den
 masitý 281
 Máslová paštika v den
 postní 283
 Račí paštika 283
 Raková paštika 283
 Štičí paštika 283

- Celerová omáčka 269
 Kaprlová omáčka 270
 Omáčka na svíčkovou
 pečení 270
 Suchá křenová omáčka 270
 Křen s masitou jíchou 270
 Křen s mlékem 271
 Polévkový křen 271
 Smetanový křen (recept
 na 2 litry omáčky) 271
 Ordinární křen 271
 Petruželová omáčka 271
 Sardelová omáčka 272
 Šťovíková omáčka 272
 Omáčka na telecí kýtu 272
 Okurková omáčka 272
 Okurková omáčka 273
 Cibulová omáčka 273
 Česneková omáčka 273
 Pórová omáčka 273
 Omáčka z rajských
 jablíček 274
 Koprová omáčka 274
- Studené omáčky 274
 Hořčice, kterak se dělá 274
 Hořčice 275
 Hořčice anglická 275
 Hořčice francouzská 275
 Hořčice frankfurtská 276
 Hořčice indická 276
 Hořčičná omáčka
 šlehaná 276
 Hořčičná omáčka žlutá 276
 Studená pažitková
 omáčka 276
- Studená omáčka
 tatarská 277
- Jelítka, jitrničky, nádivky,
 sekaniny a paštiky 277
 Dělání jelit 277
 Jelita z fáče 277
 Smažené husí nožičky 277
 Smažené mozečky bofezy 277
 Telecí jelita 278
 Karbanátky telecí
 smažené 278
 Klíčové bofezy (pofézy) 278
 Jitrnice v den postní 278
 Jitrničky z kapra 279
 Postní jitrnice 279
 Plíční jelita 279
 Bofezy v masyté dni 279
 Špenátová jelítka 279
 Fáč k všelikým věcem 280
 Fáš z telecího masa 280
 Nádivka z kapounů 280
 Nádivka ale z krocana
 (z moráka) 280
 Ajtrdle z jater
 a s citronem 280
 Šac z jater 281
 Tak zvaný ježek 281
 Frykase z telecího masa 281
 Máslová paštika na den
 masitý 281
 Máslová paštika v den
 postní 283
 Račí paštika 283
 Raková paštika 283
 Štičí paštika 283

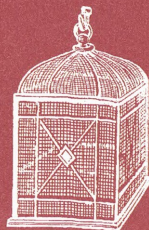
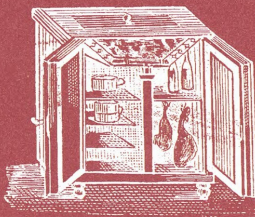
Přílohové a ranní pečivo, topinky apod. 348 / Štrúdlly, wandle, bodýn nebo bodin, kugluf, koláče, vdolky, koblihy apod. 351 / Dorty a sváteční pečivo, cukrovinky domácí 379 / Saláty 390 / Rosoly, huspeniny, pudinky, zmrzliny 391 / Sýry 400 / Jak se co uchovává 402 / Další 408

IV / Změny kuchyně aneb směřování k dnešku 417
Poválečná kuchyně 429 / EXPO 67 429 / Kuchyně restaurací 433 /
Domácí kuchyně 444 / Recept na závěr 447

Soupis kuchařek vydaných v českých zemích po roce 1800
s drobnými komentáři 448
Bez určení data, první třetina 19. století 448 /
Kuchařské knihy v Čechách od roku 1800 do roku 1900 449 /
Po roce 1900 až do 1948 494 / Po roce 1945 512

Podrobný obsah 515

Spíže.



- Kuřecí paštika 283
 Kapří paštika 284
 Ragú paštika 284
 Z lišek paštika 284
 Paštika z kyselého zelí 284
 Hňupová neb štokfišová
 paštika 285
 Zvěřinová paštika 285
 Sulc z kuřat 285
 Pres 285
- Ryby 286**
 Ryba pečená, pražená 286
 Uzené ryby, jak se připravují
 286
 Pstruhy z horka vařené 286
 Zčerstva vařené mřenky 286
 Nadívané mřenky 286
 Pečená vyzina 286
 Vyzina v křenu 287
 Štika čerstvě vařená 287
 Štika pečená 287
 Dušená (temfovaná) štika 287
 Štika s mandlovým
 křenem 287
 Za čerstva vařená štika 287
 Štika se sardelovou jáchou 288
 Štika s rakama 288
 Kapr na židovský způsob 288
 Na modro vařený kapr 288
 Pečený kapr 288
 Uzený kapr 289
 Kapr zhorka vařený 289
 Kapr v citronové polívce 289
 Kapr v polívce s mušlí 289
 Kapr pečený na sledi 289
- Kapr v rosolu 290
 Postní karbanátle 290
 Fašírovaný kapr 290
 Kapr na způsob vyziny 290
 Candát s máslem 291
 Losos na holandský
 způsob 291
 Losos ve smetaně 291
 Laprdon s máslem 291
 Laprdon v sardelové
 omáče 291
 Parma za čerstva vařená 291
 Vokoun s zelenou petrželí
 a máslem 291
 Reynocy smažení 292
 Reynoky na rožni pečený 292
 Losos malý smažený 292
 Losos malý pečený 292
 Lín frykasýrovaný 292
 Lín zčerstva vařený 292
 Lín temfovaný 293
 Lín v citronové
 omáče 293
 Lín zhorka vařený 293
 Lín v omáče 293
 Štyrle v sardelové
 omáče 293
 Štokfiš na na roští
 pečený 294
 Štokfiš na štičí
 způsob 294
 Štokfiš v křenu 294
 Štokfiš ve smetaně dušený
 (temfovaný) 294
 Treska 294
 Treska s máslem 294

- Kuřecí paštika 283
 Kapří paštika 284
 Ragú paštika 284
 Z lišek paštika 284
 Paštika z kyselého zelí 284
 Hňupová neb štokfišová
 paštika 285
 Zvěřinová paštika 285
 Sulc z kuřat 285
 Pres 285
- Ryby 286**
 Ryba pečená, pražená 286
 Uzené ryby, jak se připravují
 286
 Pstruhy z horka vařené 286
 Zčerstva vařené mřenky 286
 Nadívané mřenky 286
 Pečená vyzina 286
 Vyzina v křenu 287
 Štika čerstvě vařená 287
 Štika pečená 287
 Dušená (temfovaná) štika 287
 Štika s mandlovým
 křenem 287
 Za čerstva vařená štika 287
 Štika se sardelovou jáchou 288
 Štika s rakama 288
 Kapr na židovský způsob 288
 Na modro vařený kapr 288
 Pečený kapr 288
 Uzený kapr 289
 Kapr zhorka vařený 289
 Kapr v citronové polívce 289
 Kapr v polívce s mušlí 289
 Kapr pečený na sledi 289
- Kapr v rosolu 290
 Postní karbanátle 290
 Fašírovaný kapr 290
 Kapr na způsob vyziny 290
 Candát s máslem 291
 Losos na holandský
 způsob 291
 Losos ve smetaně 291
 Laprdon s máslem 291
 Laprdon v sardelové
 omáče 291
 Parma za čerstva vařená 291
 Vokoun s zelenou petrželí
 a máslem 291
 Reynocy smažení 292
 Reynoky na rožni pečený 292
 Losos malý smažený 292
 Losos malý pečený 292
 Lín frykasýrovaný 292
 Lín zčerstva vařený 292
 Lín temfovaný 293
 Lín v citronové
 omáče 293
 Lín zhorka vařený 293
 Lín v omáče 293
 Štyrle v sardelové
 omáče 293
 Štokfiš na na roští
 pečený 294
 Štokfiš na štičí
 způsob 294
 Štokfiš v křenu 294
 Štokfiš ve smetaně dušený
 (temfovaný) 294
 Treska 294
 Treska s máslem 294

- Vyzinový žaludek
v omáčce 295
- Vyzinová jíška v máslové
omáčce 295
- Pečeně ze štičích
pliček 295
- Rombo s omáčkou 295
- Raci, žáby, šneci a želvy 296
- Zadělávané žáby 296
- Žabí karbanátky 296
- Střepnaté žáby (želvy) totiž
šildkroty, se zeleným
hráškem 296
- Smažená žabí stehýnka 296
- Račí ragů 296
- Raci vaření 296
- Želvy (šildkroty)
v citrónové omáčce 297
- Plnění šneci 297
- Nadívané šneky
(plže) 297
- Šneky v másle 297
- Hlemýždi pečení 298
- Hlemýždi po vídeňsku
(schlumpende Schnecken,
dobře česky blivanina
hlemýždí) 298
- Hlemýždi sekání 298
- Hlemýždi smažení 299
- Hlemýždi vaření 299
- Hlemýždí paštičky 299
- Hlemýždí polévka 299
- Hlemýždí salát 300
- Hlemýždě sekané 300
- Škeble pečené 300
- Houbová jídla 301
- Zvláštní předpisy kuchyňské
přípravy
některých důležitějších
druhů hub 301
- Císařka 301
- Císařky à la bordelaise 301
- Císařky po italsku 301
- L'olla podrida 301
- Pečárka polní n. žampion 301
- Osmažené krajíčky kůrky
žemlové se žampiony 301
- Sekanina se žampiony 302
- Nadívané žampiony 302
- Žampiony se smetanovou
omáčkou 302
- Filet (čti filé) à la Golard 302
- Koláč masový
mramorovaný 302
- Hovězí hrudí dušené 302
- Hovězí patro
se žampiony 303
- Filet zaječí na jemném
koření (aux fines
herbes) 303
- Žampionová omáčka 303
- Beefsteak (čti bifstek)
v papilotách 303
- Telecí filet se žampionovou
omáčkou 304
- Holub roštěný se
žampionovou
omáčkou 304
- Kuře s omáčkou
žampionovou 304
- Pstruh se žampiony 304

- Vyzinový žaludek
v omáčce 295
- Vyzinová jíška v máslové
omáčce 295
- Pečeně ze štičích
příček 295
- Rombo s omáčkou 295
- Raci, žáby, šneci a želvy 296
- Zadělávané žáby 296
- Žabí karbanátky 296
- Střepnaté žáby (želvy) totiž
šildkroty, se zeleným
hráškem 296
- Smažená žabí stehýnka 296
- Račí ragů 296
- Raci vaření 296
- Želvy (šildkroty)
v citrónové omáčce 297
- Plnění šneci 297
- Nadívané šneky
(plže) 297
- Šneky v másle 297
- Hlemýždi pečení 298
- Hlemýždi po vídeňsku
(schlumpende Schnecken,
dobře česky blivanina
hlemýždí) 298
- Hlemýždi sekání 298
- Hlemýždi smažení 299
- Hlemýždi vaření 299
- Hlemýždí paštičky 299
- Hlemýždí polévka 299
- Hlemýždí salát 300
- Hlemýždě sekané 300
- Škeble pečené 300
- Houbová jídla 301
- Zvláštní předpisy kuchyňské
přípravy
některých důležitějších
druhů hub 301
- Císařka 301
- Císařky à la bordelaise 301
- Císařky po italsku 301
- L'olla podrida 301
- Pečárka polní n. žampion 301
- Osmažené krajíčky kůrky
žemlové se žampiony 301
- Sekanina se žampiony 302
- Nadívané žampiony 302
- Žampiony se smetanovou
omáčkou 302
- Filet (čti filé) à la Golard 302
- Koláč masový
mramorovaný 302
- Hovězí hrudí dušené 302
- Hovězí patro
se žampiony 303
- Filet zaječí na jemném
koření (aux fines
herbes) 303
- Žampionová omáčka 303
- Beefsteak (čti bifstek)
v papilotách 303
- Telecí filet se žampionovou
omáčkou 304
- Holub roštěný se
žampionovou
omáčkou 304
- Kuře s omáčkou
žampionovou 304
- Pstruh se žampiony 304

- Pstruh nadívaný 305
 Žampionová míšenina 305
 Hovězí jazyk jako paštika 305
 Žampionová kašovina 305
 Nádivka žampionová nebo
 smržová 305
 Žampionový salát 305
 Máslo žampionové 306
 Ketchup (ketšup) 306
 Nakládání žampionů do octa
 307
 Bedla vysoká 307
 Májovka luční 307
 Májovky dušené v kuthanu
 s čerstvým máslem neb
 jemným olejem 307
 Májovky se smetanou 308
 Májovky à la provençale 308
 Omáčka z májovek 308
 Májovky velmi dobře hodí
 se k sušení 308
 Nakládané májovky 308
 Omáčka ze sušených 308
 Opeňky 308
 Ryzec pravý n. rezek 309
 Ryzce v polévce 309
 Ryzce jako zelenina 309
 Ryzce jako samostatnou
 krmi 309
 Omáčka ryzcová 310
 Omáčka z ryzců s kyselou
 smetanou 310
 Salát z ryzců 310
 Sušené ryzce 310
 Ryzce do soli nakládají se 310
 Syrovinka n. syrůvka 311
 Čechratka podvinutá 311
 Lišky 311
 Lišky po italsku
 připravené 312
 Lišky s bílou omáčkou 312
 Smažené lišky 312
 Marinované lišky 313
 Špička 313
 Špička polní dobře se nakládá
 v soli 313
 Sušené špičky 313
 Hřib obecný 314
 Závin 314
 Řízky 314
 Konservování čerstvých
 hřibů 314
 Hřibky udržíme dlouho
 neporušené 315
 Hřiby po petrohradsku 315
 Hřiby jako zelenina 315
 Hřiby s omáčkou
 béchamelovou 315
 Knedlíky s hřibky 316
 Choroš ovčí a srostlý 316
 Choroš ovčí (mlynářky) 316
 Choroš srostlý 316
 Masojed n. pstřeň 316
 Lošák jelení n. jelenice 316
 Lošák bílý 317
 Kuřátka n. kozí brady 317
 Pýchavka a prášivka 318
 Pýchavky s ledvinkami
 na způsob knedlíků 318
 Smrže 318
 Smržová polévka 319
 Smržová omáčka 319

- Pstruh nadívaný 305
 Žampionová míšenina 305
 Hovězí jazyk jako paštika 305
 Žampionová kašovina 305
 Nádivka žampionová nebo
 smržová 305
 Žampionový salát 305
 Máslo žampionové 306
 Ketchup (ketšup) 306
 Nakládání žampionů do octa
 307
 Bedla vysoká 307
 Májovka luční 307
 Májovky dušené v kuthanu
 s čerstvým máslem neb
 jemným olejem 307
 Májovky se smetanou 308
 Májovky à la provençale 308
 Omáčka z májovek 308
 Májovky velmi dobře hodí
 se k sušení 308
 Nakládané májovky 308
 Omáčka ze sušených 308
 Opeňky 308
 Ryzec pravý n. rezek 309
 Ryzce v polévce 309
 Ryzce jako zelenina 309
 Ryzce jako samostatnou
 krmi 309
 Omáčka ryzcová 310
 Omáčka z ryzců s kyselou
 smetanou 310
 Salát z ryzců 310
 Sušené ryzce 310
 Ryzce do soli nakládají se 310
 Syrovinka n. syrůvka 311
 Čechratka podvinutá 311
 Lišky 311
 Lišky po italsku
 připravené 312
 Lišky s bílou omáčkou 312
 Smažené lišky 312
 Marinované lišky 313
 Špička 313
 Špička polní dobře se nakládá
 v soli 313
 Sušené špičky 313
 Hřib obecný 314
 Závin 314
 Řízky 314
 Konzervování čerstvých
 hřibů 314
 Hřibky udržíme dlouho
 neporušené 315
 Hřiby po petrohradsku 315
 Hřiby jako zelenina 315
 Hřiby s omáčkou
 béchamelovou 315
 Knedlíky s hřibky 316
 Choroš ovčí a srostlý 316
 Choroš ovčí (mlynářky) 316
 Choroš srostlý 316
 Masojed n. pstřeň 316
 Lošák jelení n. jelenice 316
 Lošák bílý 317
 Kuřátka n. kozí brady 317
 Pýchavka a prášivka 318
 Pýchavky s ledvinkami
 na způsob knedlíků 318
 Smrže 318
 Smržová polévka 319
 Smržová omáčka 319

- Smrže dušené 319
 Sušené smrže rovněž dusí
 se na másle 319
 Smrže nadívané 319
 Smrže na italský způsob 320
 Smrže se smetanou 320
 Smrže zavařují se 320
 Holub se smržemi 320
 Lanýž 321
 Lanýže pečené v popeli 321
 Lanýže dušené v páře
 vinné 321
 Lanýže po španělsku 322
 Lanýže po piemontsku 322
 Kuřata s lanýži 322
 Klobása s lanýži 322
 Lanýžová paštika 322
 Lanýžový salám 323
 Lanýžový salám, zvláště
 jemný 323
 Husí jaterničky 323
 Husa nadívaná lanýži 323
 Husí játra s lanýži 323
 Filet s lanýži 323
 Croustady (čti kroustady)
 s míšeninou z drůbeže 324
 Madeirová omáčka
 s lanýži 324
 Lanýžová omáčka 324
 Bílá omáčka 324
 Husa s lanýžovou
 omáčkou 324
 Husa nadívaná
 makarony 324
 Beefsteak s lanýžovou
 omáčkou 325
 Lanýžová essence 325
 Lanýžový salát 325
 Máslo lanýžové 325
 Likér lanýžový (ratafia) 325
 Konservování lanýžů 325
 Lanýže naložené
 ve víně 326
 Lanýže naložené v octě 326
 Lanýže naložené
 v másle 326
 Lanýže naložené v sádle
 vepřovém 326
 Lanýže naložené v masitém
 rosolu 327
 Vaječná jídla a jejich
 příprava 327
 Vaječný amulet (svítek) 327
 Bramborový svítek 327
 Svítek z jiker 328
 Houbový svítek 328
 Míchané vejce 328
 Smažené vejce 328
 Sazené vejce 328
 Z vajec flíčky 329
 Plněná vejce 329
 Vejce nadívané 329
 Vejce, tak nazvané
 volské oči 329
 Vejce v černé omáčce 329
 Ztracené vejce v krvavé
 omáčce 329
 Jídlo z vajec 330
 Ztracené vejce se
 šťovíkem 330

- Smrže dušené 319
 Sušené smrže rovněž dusí
 se na másle 319
 Smrže nadívané 319
 Smrže na italský způsob 320
 Smrže se smetanou 320
 Smrže zavaňují se 320
 Holub se smržemi 320
Lanýž 321
 Lanýže pečené v popeli 321
 Lanýže dušené v páře
 vinné 321
 Lanýže po španělsku 322
 Lanýže po piemontsku 322
 Kuřata s lanýži 322
 Klobása s lanýži 322
 Lanýžová paštika 322
 Lanýžový salám 323
 Lanýžový salám, zvláště
 jemný 323
 Husí jaterničky 323
 Husa nadívaná lanýži 323
 Husí játra s lanýži 323
 Filet s lanýži 323
 Croustady (čti kroustady)
 s míšeninou z drůbeže 324
 Madeirová omáčka
 s lanýži 324
 Lanýžová omáčka 324
 Bílá omáčka 324
 Husa s lanýžovou
 omáčkou 324
 Husa nadívaná
 makarony 324
 Beefsteak s lanýžovou
 omáčkou 325
 Lanýžová essence 325
 Lanýžový salát 325
 Máslo lanýžové 325
 Likér lanýžový (ratafia) 325
 Konservování lanýžů 325
 Lanýže naložené
 ve víně 326
 Lanýže naložené v octě 326
 Lanýže naložené
 v másle 326
 Lanýže naložené v sádle
 vepřovém 326
 Lanýže naložené v masitém
 rosolu 327
**Vaječná jídla a jejich
 příprava 327**
 Vaječný amulet (svítek) 327
 Bramborový svítek 327
 Svítek z jiker 328
 Houbový svítek 328
 Míchané vejce 328
 Smažené vejce 328
 Sazené vejce 328
 Z vajec flíčky 329
 Plněná vejce 329
 Vejce nadívané 329
 Vejce, tak nazvané
 volské oči 329
 Vejce v černé omáčce 329
 Ztracené vejce v krvavé
 omáčce 329
 Jídlo z vajec 330
 Ztracené vejce se
 šťovíkem 330

- Knedlíky, noky, nudle
a pokrmy z rýže 330
Krupičné knedlíčky 330
Knedlíčky z raků 330
Knedlík z jiker 331
Špek knedle 331
Špekové knedlíky 331
Pečené sýrové knedlíky 331
Jatrný knedlíky 331
Mandlový knedlíky 331
Rakový vnůky 332
Pečený knedlíčky 332
Šišky 332
Račí noky 332
Bramborové knedlíky 332
Tvarohové knedlíky 333
Kynuté knedlíky 333
Meruňkové knedlíky 333
Třešňové knedlíky 333
Špekové knedlíky 334
Švestkové knedlíky 334
Halušky 334
Nudle 334
Nučky ze smetany 335
Zavlněné nudle 335
Máslové nudle 335
Kvasnicové nudle 335
Žloutkové nudle 335
Na prst dlouhé nudle 336
Nudle vytemfované
z droždí 336
Zkrácené třené nudle 336
Kušaté nudle 336
Krupičné nudle
v mléce 336
Makové nudle 337
Mramorový nudle 337
Tvarohový nudle 337
Nudle ve šmolci 337
Šlupinové nudličky 337
Třené nudle 337
Smažené nudle 338
Šunkové flíčky 338
Flíčky špekové 338
Magrony s šunkou 338
Rejže naložená 339
Rejžový merydon 339
Špenátové kraple 339
Šmorn z rejže 339
Šmorn z krupice 339
Račí šmorn s mlíkem 340
Z mouky šmorn 340
Žemlový šmorn 340
Kaše z krupice 340
Raková kaše 340
Kaše z rejže 340
Vnuky z krupice 341
Přílohy 341
Andyviový temfovaný
salát 341
Hrách žlutý na Český
způsob 341
Hrách zelený
temfovaný 341
Brambory neb zemčata
(Erdäpfel) 342
Vařené brambory 342
Brambory cukrové 342
Vaření Gugumuk 342
Modré zelí s kaštaný
(Blaukohl) 342

- Knedlíky, noky, nudle
 a pokrmy z rýže 330
 Krupičné knedlíčky 330
 Knedlíčky z raků 330
 Knedlík z jiker 331
 Špek knedle 331
 Špekové knedlíky 331
 Pečené sýrové knědlíky 331
 Jatrný knedlíky 331
 Mandlový knedlíky 331
 Rakový vnůky 332
 Pečený knedlíčky 332
 Šišky 332
 Račí noky 332
 Bramborové knedlíky 332
 Tvarohové knedlíky 333
 Kynuté knedlíky 333
 Meruňkové knedlíky 333
 Třešňové knedlíky 333
 Špekové knedlíky 334
 Švestkové knedlíky 334
 Halušky 334
 Nudle 334
 Nučky ze smetany 335
 Zavlněné nudle 335
 Máslové nudle 335
 Kvasnicové nudle 335
 Žloutkové nudle 335
 Na prst dlouhé nudle 336
 Nudle vytemfované
 z droždí 336
 Zkrácené třené nudle 336
 Kušaté nudle 336
 Krupičné nudle
 v mléce 336
 Makové nudle 337
 Mramorový nudle 337
 Tvarohový nudle 337
 Nudle ve šmolci 337
 Šlupinové nudličky 337
 Třené nudle 337
 Smažené nudle 338
 Šunkové flíčky 338
 Flíčky špekové 338
 Magrony s šunkou 338
 Rejže naložená 339
 Rejžový merydon 339
 Špenátové kraple 339
 Šmorn z rejže 339
 Šmorn z krupice 339
 Račí šmorn s mlíkem 340
 Z mouky šmorn 340
 Žemlový šmorn 340
 Kaše z krupice 340
 Raková kaše 340
 Kaše z rejže 340
 Vnuky z krupice 341
- Přílohy 341
 Andyviový temfovaný
 salát 341
 Hrách žlutý na Český
 způsob 341
 Hrách zelený
 temfovaný 341
 Brambory neb zemčata
 (Erdäpfel) 342
 Vařené brambory 342
 Brambory cukrové 342
 Vaření Gugumuk 342
 Modré zelí s kaštaný
 (Blaukóhl) 342

Obsah

- Úvodem 7
Stručný přehled receptářů
a pramenů ke staropražské
kuchyni 11
Kuchyně do roku 1800 17
Úvod do kuchyně 19. století 51
Seznam zkratk citovaných
zdrojů 52
Slovníček 53
Míry a váhy 57
Kalendář pražské kuchyně a jídel
svátečních 60
Rozpis sezonních potravin 61
Kalendář svátků 64
- I / Pražská krmě sváteční 73**
- Cukrářství 75
Nářadí 75
Čištění cukru 76
 Čištění bílkem 76
 Čištění uhlím 76
Vaření cukru 77
- Barvení cukroví 78
 Červené barvy 78–79
 Modré a fialové barvy
 79–80
 Žluté barvy 80
- Zelené barvy 80–81
Barvení likérek, rosolek,
cukroví 81
Na hnědo 81
Na modro 81
Na fialovo 82
Na žluto 82
Na zeleno 83
Na červeno 83
- Konservy 84
 Malinová konzerva 84
 Konzerva citroníková 84
 Konzerva čokoládová 84
 Konzerva brusnicová 84
 Konzerva kávová 85
 Zavařování ovoce 85
- Bonbony čili cukrátky 88
 Čokoládové bonbony 88
 Vanylkové bonbony 88
 Růžové bonbony 88
 Pomerančové bonbony 89
 Likerové bonbony 89
 Sladové bonbony 89
 Zlatý cukr (sucre d'or)
 čokoládový 89
 Pařížské bonbony 89
 Naplněné bonbony 90
 Bonbony z bylin 90

- Zelí zelené předklopené 343
 Zelené prakule 343
 Kapusta v lupínkách 343
 Zelí temfované 343
 Nadívané zelí v den
 postní 343
 Zelí se špekem 344
 Zelí kyselé s štikou 344
 Zelí kyselé s jíkrami 344
 Vodnice temfovaná 344
 Syrovitky nadívané 344
 Prokoly v kamnech 345
 Mrkev temfovaná 345
 Řípa kyselá 345
 Bílá řípa temfovaná 345
 Žampiony 345
 Kolník 346
 Špargle 346
 Špargl s omáčkou neb
 drobenou žemličkou 346
 Špenát na obyčejný
 způsob 347
 Špenát 347
 Mladá karotka 347
 Zelený hrášek 347
 Řezané boby 347
 Jarmuz 347
 Kyselé zelí 347
 Salát z červeného
 zelí 348
- Přílohové a ranní pečivo,
 topinky apod. 348
 Malý vaječný chléb, jak
 se peče 348
 Klecembrod 348
- Mléčný chléb, jak se
 peče 348
 Topinky s morkem 349
 Topinky fašírované 349
 Brod-dort 349
 Na jiný způsob
 Brod-Dort 349
 Kommiss-Brod 350
 Pekařský preclíky 350
 Cvipachy 350
 Kořený celtle 350
 Jablkový lívanec 350
 Calta vestfálská 350
 Caltičky 351
- Štrúdly, wandle, bodýn nebo
 bodin, kugluf, koláče,
 vdolky, koblihy apod 351
 Máslové těsto
 z kvasnic 352
 Smetanové těsto 352
 Mandlový štrúdl 352
 Smetanový štrúdl
 neb smetanorulec 353
 Krupičný štrúdl 353
 Žemlový štrúdl 353
 Špenátový štrúdl 353
 Raková štrudle 353
 Jablkový závin 354
 Wandle z hrachu 354
 Špenátový wandle 354
 Kvasnicové Wandle 355
 Mozkové wandle 355
 Z housky wandle 355
 Lípavé wandle 355
 Smetanové wandle 355

- Zelí zelené předklopené 343
 Zelené prakule 343
 Kapusta v lupínkách 343
 Zelí temfované 343
 Nadívané zelí v den
 postní 343
 Zelí se špekem 344
 Zelí kyselé s štikou 344
 Zelí kyselé s jíkrami 344
 Vodnice temfovaná 344
 Syrovitky nadívané 344
 Prokoly v kamnech 345
 Mrkev temfovaná 345
 Řípa kyselá 345
 Bílá řípa temfovaná 345
 Žampiony 345
 Kolník 346
 Špargle 346
 Špargl s omáčkou neb
 drobenou žemličkou 346
 Špenát na obyčejný
 způsob 347
 Špenát 347
 Mladá karotka 347
 Zelený hrášek 347
 Řezané boby 347
 Jarmuz 347
 Kyselé zelí 347
 Salát z červeného
 zelí 348
- Přílohové a ranní pečivo,
 topinky apod. 348
 Malý vaječný chléb, jak
 se peče 348
 Klecembrod 348
- Mléčný chléb, jak se
 peče 348
 Topinky s morkem 349
 Topinky fašírované 349
 Brod-dort 349
 Na jiný způsob
 Brod-Dort 349
 Kommiss-Brod 350
 Pekařský preclíky 350
 Cvipachy 350
 Kořený celtle 350
 Jablkový lívanec 350
 Calta vestfálská 350
 Caltičky 351
- Štrúdly, wandle, bodýn nebo
 bodin, kugluf, koláče,
 vdolky, koblihy apod 351
 Máslové těsto
 z kvasnic 352
 Smetanové těsto 352
 Mandlový štrúdl 352
 Smetanový štrúdl
 neb smetanorulec 353
 Krupičný štrúdl 353
 Žemlový štrúdl 353
 Špenátový štrúdl 353
 Raková štrudle 353
 Jablkový závin 354
 Wandle z hrachu 354
 Špenátový wandle 354
 Kvasnicové Wandle 355
 Mozkové wandle 355
 Z housky wandle 355
 Lípavé wandle 355
 Smetanové wandle 355

- Nudlové wandle 356
 Žemlové wandle 356
 Jiné dobré wandle 356
 Dortový wandle 356
 Bodýn s šato 356
 Budin se šatů 357
 Bodýn z jáhel 357
 Bodýn z morku 357
 Strakatý budin 357
 Rakový buchtičky 357
 Dobrý syrný
 buchtičky 358
 Buchty české 358
 Buchty kynuté 358
 Buchty nadívané 359
 Buchty račí 359
 Buchta housková s uzeným
 masem 359
 Buchtičky dukátové 360
 Buchtičky s masem 360
 Buchtičky se smetánkou 360
 Buchtičky z máslového
 těsta 360
 Setřený Kugluf 361
 Kugluf bez mléka 361
 Koláček 361
 Koláče neb rohlíčky 361
 Dobrý koláče 361
 Máslový koláče 362
 Bílkový koláče 362
 Karlsruopský koláče 362
 Karlovarské koláče 362
 Maultašky 362
 Butter-Taich 363
 Houstičky kvasnicové 363
 Nakrájené houstičky 363
 Kdoulové houstičky 363
 Selské koblihy 363
 Koblihy velké 364
 Koblihy z droždí 364
 Bavorské vdolečky 364
 Povidlové taštičky 364
 Stříkané koblihy
 se chadeau 365
 Račí koblihy 365
 Smetanové kraple 365
 Ledvinkové kraple 365
 Obyčejné krapličky 365
 Rybizlové kraple 366
 Klíčové kraple 366
 Stříkané kraple
 (Spritzkrapfen) 366
 Zbrojné koblihy
 (Waffenkrapfen) 366
 Bavorské koláče 366
 Mastné koláče 367
 S višněma koláče 367
 Třešňový koláč 367
 Fancel z kaprových
 jiker 367
 Z jater fancl 367
 Žemlový fancl 368
 Višňový fancl 368
 Sněhové míče
 (Schneebalen) 368
 Pražená bába 368
 Smetanová bába 368
 Z vody bába 369
 Hnízda vosní 369
 Vyběhlý koch k telecý
 pečení 369
 Chlebový koch 369

- Nudlové wandle 356
 Žemlové wandle 356
 Jiné dobré wandle 356
 Dortový wandle 356
 Bodýn s šato 356
 Budin se šatů 357
 Bodýn z jáhel 357
 Bodýn z morku 357
 Strakatý budin 357
 Rakový buchtičky 357
 Dobrý syrný
 buchtičky 358
 Buchty české 358
 Buchty kynuté 358
 Buchty nadívané 359
 Buchty račí 359
 Buchta housková s uzeným
 masem 359
 Buchtičky dukátové 360
 Buchtičky s masem 360
 Buchtičky se smetánkou 360
 Buchtičky z máslového
 těsta 360
 Setřený Kugluf 361
 Kugluf bez mléka 361
 Koláček 361
 Koláče neb rohlíčky 361
 Dobrý koláče 361
 Máslový koláče 362
 Bílkový koláče 362
 Karlsruopský koláče 362
 Karlovarské koláče 362
 Maultašky 362
 Butter-Taich 363
 Houstičky kvasnicové 363
 Nakrájené houstičky 363
 Kdoulové houstičky 363
 Selské koblihy 363
 Koblihy velké 364
 Koblihy z droždí 364
 Bavorské vdolečky 364
 Povidlové taštičky 364
 Stříkané koblihy
 se chadeau 365
 Račí koblihy 365
 Smetanové kraple 365
 Ledvinkové kraple 365
 Obyčejné krapličky 365
 Rybizlové kraple 366
 Klíčové kraple 366
 Stříkané kraple
 (Spritzkrapfen) 366
 Zbrojné koblihy
 (Waffenkrapfen) 366
 Bavorské koláče 366
 Mastné koláče 367
 S višněma koláče 367
 Třešňový koláč 367
 Fancel z kaprových
 jiker 367
 Z jater fancl 367
 Žemlový fancl 368
 Višňový fancl 368
 Sněhové míče
 (Schneebalen) 368
 Pražená bába 368
 Smetanová bába 368
 Z vody bába 369
 Hnízda vosní 369
 Vyběhlý koch k telecý
 pečení 369
 Chlebový koch 369

Z másla koch vyběhlý 370
Koch ze žloutků 370
Zpěněný koch 370
Krupičný koch 370
Jahelný koch 370
Kaštanový koch 371
Jablkový koch 371
Fam-Koch 371
Kindskoch z vajec 372
Houskový koch 373
Koch z tvrdých vajec 373
Račí koch 372
Koch z okruží 372
Jaterní koch 372
Mandlový koch 372
Morkový koch 373
Ledvinový koch 373
Koch ze šmolce 373
Šmolcový koch
z krupice 373
Mísový koch 373
Žemlový koch 373
Špenátový koch 374
Špenátový koch 374
Višňový koch 374
Vinný koch 374
Švestkový koch 375
Čekoládový koch 375
Kuchlhub 375
Kuchlhub jinak 375
Z červených višněň köchel 376
Pomerančový Kechl 376
Citronový Kechl 376
Mandlový kechl 377
Braunkohl 377
Konzume 377

Špenátový melspeis 377
Mehlspeis krásný
s košíčkama 378
Mehlspeis z jablek
míšeňských 378
Mehlspeis z rejže 378
Věnečky z rejže smažené 379
Višňové housky 379

Dorty a sváteční pečivo,
cukrovinky domácí 379
Dort 379
Dort z ledvinkového
hrachu 379
Na nový způsob dělaný
dort 380
Ještě na jiný způsob nový
dort 380
Dort čočkový 380
Piškotový dort 380
Z čokolády dort 380
Čokoládový a mandlový
těsto 381
Dortový těsto 381
Kořenný dort 381
Lepkový dort 381
Qürzzelteln 382
Linecké dorty 382
Linsen-dort 382
Lincerdort třený 382
Lincerdort drobený 382
Linsentaich 383
Lincerdort kolečkovaný 383
Linecký chléb 383
Mandlový dort
míchaný 383

Z másla koch vyběhlý 370
Koch ze žloutků 370
Zpěněný koch 370
Krupičný koch 370
Jahelný koch 370
Kaštanový koch 371
Jablkový koch 371
Fam-Koch 371
Kindskoch z vajec 372
Houskový koch 373
Koch z tvrdých vajec 373
Račí koch 372
Koch z okruží 372
Jaterní koch 372
Mandlový koch 372
Morkový koch 373
Ledvinový koch 373
Koch ze šmolce 373
Šmolcový koch
z krupice 373
Mísový koch 373
Žemlový koch 373
Špenátový koch 374
Špenátový koch 374
Višňový koch 374
Vinný koch 374
Švestkový koch 375
Čekoládový koch 375
Kuchlhub 375
Kuchlhub jinak 375
Z červených višněň köchel 376
Pomerančový Kechl 376
Citronový Kechl 376
Mandlový kechl 377
Braunkohl 377
Konzume 377

Špenátový melspeis 377
Mehlspeis krásný
s košíčkama 378
Mehlspeis z jablek
míšeňských 378
Mehlspeis z rejže 378
Věnečky z rejže smažené 379
Višňové housky 379

Dorty a sváteční pečivo,
cukrovinky domácí 379
Dort 379
Dort z ledvinkového
hrachu 379
Na nový způsob dělaný
dort 380
Ještě na jiný způsob nový
dort 380
Dort čočkový 380
Piškotový dort 380
Z čokolády dort 380
Čokoládový a mandlový
těsto 381
Dortový těsto 381
Kořenný dort 381
Lepkový dort 381
Qürzzelteln 382
Linecké dorty 382
Linsen-dort 382
Lincerdort třený 382
Lincerdort drobený 382
Linsentaich 383
Lincerdort kolečkovaný 383
Linecký chléb 383
Mandlový dort
míchaný 383

Mandlový dort jiný 383
Mandlový dort
jinak 384
Třený dorty 384
Bachwerk neb Berg
dort 384
Beyndort 384
Křechký dort 385
Morkový dort 385
Rámový dort 385
Šťávní dort 385
Cukroví z Anýzu 385
Anýzky 386
Piškotové oblouky 386
Máslové oblouky 386
Čokoládové hubičky 386
(Fingerholehippen) 386
(Hobelschaiten) 387
(Holehippen) obyčejné 387
Mandlbecken bílý 387
Precl dort 387
Cukrový věnečky 387
Mandle v šlafroku 387
Ovoce z cukru 388
Kaštany karnýrovat 388
Marcipánky ze skořice
a z mandlí 388
(Limonienschalen) 388
Mandelbacht 388
Mandle smažené 388
Mušle 389
Oplatkové kraple 389
Pistačové preclíčky 389
Kulaté kraple 389
Kulaté kraple 389
Špaňhelské větry 389

Cukrové křížalky 390

Saláty 390

Bobový salát 390
Karfiolový salát 390
Zelný salát 390
Ředkvový salát 390
Vokurkový salát 390
Hlávkový salát teplý 390
Chmelíčkový salát 391
Celerový salát 391

Rosoly, huspeniny, pudinky, zmrzliny 391

Jahodový rosol 391
Višňový rosol 391
Slívový rosol 391
Čokoládová huspenina 392
Jahodová huspenina 392
Naplněný citron 392
Mléčná huspenina
ozdobená 392
Rybízová huspenina 392
Suchá višňová
huspenina 392
Malinový sulc 393
Sulc z červených višní,
z třešní, z červených jahod,
z revízlů, pomerančový
a citronový 393
Z čokolády sulc 393
Krém z čokolády 393
Z vanilie sulc 394
Sulcovaný hrušky 394
Sulcovaný jablka 394
Kapucínská smetana 395

Mandlový dort jiný 383
Mandlový dort
jinak 384
Třený dorty 384
Bachwerk neb Berg
dort 384
Beyndort 384
Křechký dort 385
Morkový dort 385
Rámový dort 385
Šťávní dort 385
Cukroví z Anýzu 385
Anýzky 386
Piškotové oblouky 386
Máslové oblouky 386
Čokoládové hubičky 386
(Fingerholehippen) 386
(Hobelschaiten) 387
(Holehippen) obyčejné 387
Mandlbecken bílý 387
Precl dort 387
Cukrový věnečky 387
Mandle v šlafroku 387
Ovoce z cukru 388
Kaštany karnýrovat 388
Marcipánky ze skořice
a z mandlí 388
(Limonienschalen) 388
Mandelbacht 388
Mandle smažené 388
Mušle 389
Oplatkové kraple 389
Pistačové preclíčky 389
Kulaté kraple 389
Kulaté kraple 389
Špaňhelské větry 389

Cukrové křížalky 390

Saláty 390

Bobový salát 390
Karfiolový salát 390
Zelný salát 390
Ředkvový salát 390
Vokurkový salát 390
Hlávkový salát teplý 390
Chmelíčkový salát 391
Celerový salát 391

Rosoly, huspeniny, pudinky, zmrzliny 391

Jahodový rosol 391
Višňový rosol 391
Slívový rosol 391
Čokoládová huspenina 392
Jahodová huspenina 392
Naplněný citron 392
Mléčná huspenina
ozdobená 392
Rybízová huspenina 392
Suchá višňová
huspenina 392
Malinový sulc 393
Sulc z červených višní,
z třešní, z červených jahod,
z revízlů, pomerančový
a citronový 393
Z čokolády sulc 393
Krém z čokolády 393
Z vanilie sulc 394
Sulcovaný hrušky 394
Sulcovaný jablka 394
Kapucínská smetana 395

Z vína sulc 395
Broskve knížecí 395
Broskve polozmrzlé
po americku 395
Broskve v županu 395
Bílej eis 396
Zelenej Eis 396
Brusinová zmrzlina 396
Citronová zmrzlina
se smetanou 396
Pečená jablka s nadívanými
višněmi 396
Jablečné knedlíky 396
Jablečné lupínky 396
Jablečné šišky 397
Temfované hrušky 397
Slívy utemfované 397
Citronátový pudding 397
Citronový pudding 397
Citronový pudding
pečený 397
Citronový pudding
studený 398
Citronový pudding
třený 398
Houbovitý pudding 398
Bramborový pudding
s masem 399
Bramborový pudding se
šunkou 399
Bramborový pudding
studený 399
Bramborový pudding
z moučky 399
Bryndzový pudding 400

Sýry 400
Mazavý sýr 400
Liptovský sýr 400
Ruský sýr 400
Vařený sýr 401
Druhý vařený sýr 401
Sýr ze starého tvarohu 401
Sýr z měkkého tvarohu 401
Sýr ze sladkého mléka 401

Jak se co uchovává 402
Zavařené 402
O zavaření džmů 402
Hamarelle zavařit 402
Maruše zavařit 402
Rybizle zavařit 402
Chránění zavařeného
ovoce od plísňe
a zkázy 402
Citronová marmeláda 403
Brusinový kompot 403
Brusinový likér 403
Brusinový rosol 403
Brusiny nakládane
za syrova po rusku 404
Brusiny pečené
po rusku 404
Brusiny zavařené 404
Brusiny zavařené bez
cukru 405
Brusiny zavařené
s hruškami 405
Brusiny zavařené
s jablky 405
Brusiny zavařené
v rosolu 406

Z vína sulc 395
Broskve knížecí 395
Broskve polozmrzlé
po americku 395
Broskve v županu 395
Bílej eis 396
Zelenej Eis 396
Brusinová zmrzlina 396
Citronová zmrzlina
se smetanou 396
Pečená jablka s nadívanými
višněmi 396
Jablečné knedlíky 396
Jablečné lupínky 396
Jablečné šišky 397
Temfované hrušky 397
Slívy utemfované 397
Citronátový pudding 397
Citronový pudding 397
Citronový pudding
pečený 397
Citronový pudding
studený 398
Citronový pudding
třený 398
Houbovitý pudding 398
Bramborový pudding
s masem 399
Bramborový pudding se
šunkou 399
Bramborový pudding
studený 399
Bramborový pudding
z moučky 399
Bryndzový pudding 400

Sýry 400
Mazavý sýr 400
Liptovský sýr 400
Ruský sýr 400
Vařený sýr 401
Druhý vařený sýr 401
Sýr ze starého tvarohu 401
Sýr z měkkého tvarohu 401
Sýr ze sladkého mléka 401

Jak se co uchovává 402
Zavařené 402
O zavaření džmů 402
Hamarelle zavařit 402
Maruše zavařit 402
Rybizle zavařit 402
Chránění zavařeného
ovoce od plísňe
a zkázy 402
Citronová marmeláda 403
Brusinový kompot 403
Brusinový likér 403
Brusinový rosol 403
Brusiny nakládane
za syrova po rusku 404
Brusiny pečené
po rusku 404
Brusiny zavařené 404
Brusiny zavařené bez
cukru 405
Brusiny zavařené
s hruškami 405
Brusiny zavařené
s jablky 405
Brusiny zavařené
v rosolu 406

Obsah

- Úvodem 7
Stručný přehled receptářů
a pramenů ke staropražské
kuchyni 11
Kuchyně do roku 1800 17
Úvod do kuchyně 19. století 51
Seznam zkratk citovaných
zdrojů 52
Slovníček 53
Míry a váhy 57
Kalendář pražské kuchyně a jídel
svátečních 60
Rozpis sezonních potravin 61
Kalendář svátků 64
- I / Pražská krmě sváteční 73**
- Cukrářství 75
Nářadí 75
Čištění cukru 76
 Čištění bílkem 76
 Čištění uhlím 76
Vaření cukru 77
- Barvení cukroví 78
 Červené barvy 78–79
 Modré a fialové barvy
 79–80
 Žluté barvy 80
- Zelené barvy 80–81
Barvení likérek, rosolek,
cukroví 81
Na hnědo 81
Na modro 81
Na fialovo 82
Na žluto 82
Na zeleno 83
Na červeno 83
- Konservy 84
 Malinová conserva 84
 Conserva citroníková 84
 Conserva čokoládová 84
 Conserva brusnicová 84
 Conserva kávová 85
 Zavařování ovoce 85
- Bonbony čili cukrátky 88
 Čokoládové bonbony 88
 Vanylkové bonbony 88
 Růžové bonbony 88
 Pomerančové bonbony 89
 Likerové bonbony 89
 Sladové bonbony 89
 Zlatý cukr (sucre d'or)
 čokoládový 89
 Pařížské bonbony 89
 Naplněné bonbony 90
 Bonbony z bylin 90

- Broskve cukřené
 (kandirované) 406
 Broskve cukřené
 za čerstva 406
- Přípravky, dochucovadla 406**
 Cukr kořeněný 406
 Citronový cukr 406
 Kávový cukr 407
 Oranžový cukr 407
 Pomerančový cukr 407
 Růžový cukr 407
 Vanilkový cukr 407
 Skořicový cukr 407
 Cukr krupicový
 (krupice) 407
 Citronát vlastní 408
 Citronová kůra 408
 Citronová kůra 408
- Další 408**
 Jak se jablka sušejí 408
 Jak se máslo obnovuje
 a očerstvuje 408
 Zemčata (Erdäpfel) jak
 zachovat 409
 Kterak se ocet dobře uchová
 a sesýlí 409
 Malinový nebo peltrámový
 ocet jak se dělá 409
 Vejce dlouho zachovat 409
 Kvasnice, jak se okoušejí 410
 Kterak se med čistí 410
 Kterak se syrečky
 zachovávají 410
 Kdoule, jak se zachovávají 410
- Kapusta a zelí, kterak
 se uchová 411
 Kyselé zelí, jak se
 zadělává 411
 Kterak se mouka schrániti
 může 412
 Ržípa, jak se zadělává 412
 Okurky v slané vodě
 zadělávat 413
 Zkoušení kyselých okurek
 na měď 413
 Cybule, jak se chrániti má 413
 Rybu smaženou
 marginýrovat 413
 Udit ryby 414
 Kterak se telecí pečeně
 čerstvá zachová 414
 Uzení hovězího,
 a vepřového masa 414
 Udění hovězího masa 414
 Aby mléko nevykypělo 415
 Jak se šmolc přepouští 415
 Napravení zkaženého
 vína 415
 Zkoušení narkotického
 piva 415
- IV / Změny kuchyně aneb
 směřování k dnešku 417**
- Houbový výtažek
 (extrakt) 418
 Černý dort 422
 Úsporný biskyt 422
 Vánoční dort 422

- Broskve cukřené
 (kandirované) 406
 Broskve cukřené
 za čerstva 406
- Přípravky, dochucovadla 406**
 Cukr kořeněný 406
 Citronový cukr 406
 Kávový cukr 407
 Oranžový cukr 407
 Pomerančový cukr 407
 Růžový cukr 407
 Vanilkový cukr 407
 Skořicový cukr 407
 Cukr krupicový
 (krupice) 407
 Citronát vlastní 408
 Citronová kůra 408
 Citronová kůra 408
- Další 408**
 Jak se jablka sušejí 408
 Jak se máslo obnovuje
 a očerstvuje 408
 Zemčata (Erdäpfel) jak
 zachovat 409
 Kterak se ocet dobře uchová
 a sesýlí 409
 Malinový nebo peltrámový
 ocet jak se dělá 409
 Vejce dlouho zachovat 409
 Kvasnice, jak se okoušejí 410
 Kterak se med čistí 410
 Kterak se syrečky
 zachovávají 410
 Kdoule, jak se zachovávají 410
- Kapusta a zelí, kterak
 se uchová 411
 Kyselé zelí, jak se
 zadělává 411
 Kterak se mouka schrániti
 může 412
 Ržípa, jak se zadělává 412
 Okurky v slané vodě
 zadělávat 413
 Zkoušení kyselých okurek
 na měď 413
 Cybule, jak se chrániti má 413
 Rybu smaženou
 marginýrovat 413
 Udit ryby 414
 Kterak se telecí pečeně
 čerstvá zachová 414
 Uzení hovězího,
 a vepřového masa 414
 Udění hovězího masa 414
 Aby mléko nevykypělo 415
 Jak se šmolc přepouští 415
 Napravení zkaženého
 vína 415
 Zkoušení narkotického
 piva 415
- IV / Změny kuchyně aneb
 směřování k dnešku 417**
- Houbový výtažek
 (extrakt) 418
 Černý dort 422
 Úsporný biskyt 422
 Vánoční dort 422

- Strouhanka ze žitné mouky 425
 Špenátové karbanátky 425
 Bramborové karbanátky 425
 Bramborové knedlíky s kukuřičnou moukou 425
 Parmasánové keksy ze žitné mouky 426
 Vdolky 426
 Bramborové knedlíky s povidly 426
 Bramborové rohlíčky 426
 Bramborový koláč 426
 Rychnovský koláč 427
 Dort z mrkve 427
 Perník s mrkví 427
 Hrachový dort 427
 Koláčky z ovesných vloček a ječné mouky 428
 Krém – téměř z ničeho 428
 Magronky z ovesných vloček 428
 Makovec bez tuku 428
 Poválečná kuchyně 429
 EXPO 67 429
 Šunka zapečená s chřestem 429
 Pražská šunka zapečená se žampióny 429
 Šunka pečená s husími játry 430
 Zelná polévka s vepřovým kolenem 430
 Bardějovský boršč 430
 Moravský salát 431
 Salát niva 431
 Liběchovický salát 431
 Tournedos Hradčany 432
 Tournedos Expo 67 432
 Vepřové žebírko čičava 432
 Vepřové medailónky detvanské 433
 Plzeňské kuře 433
 Kuchyně restaurací 433
 Vepřový bůček plněný na turistický způsob 434
 Husarská roláda 434
 Záhorácký závittek 435
 Zabijačkový bůček 435
 Vepřový bůček v zelenině 436
 Pastýřský řízek 436
 Soukenický řízek 437
 Smažený vepřový řízek se sýrem 437
 Vepřový bůček na debrecinský způsob 437
 Palačinky s ořechy a čokoládou flambované 438
 Omeleta s překvapením 438
 Pekařský řízek 438
 Srbská Mousaka 439
 Vepřový bůček plněný zeleninou 439
 Plněný zavinitý bůček 440

- Strouhanka ze žitné mouky 425
 Špenátové karbanátky 425
 Bramborové karbanátky 425
 Bramborové knedlíky s kukuřičnou moukou 425
 Parmasánové keksy ze žitné mouky 426
 Vdolky 426
 Bramborové knedlíky s povidly 426
 Bramborové rohlíčky 426
 Bramborový koláč 426
 Rychnovský koláč 427
 Dort z mrkve 427
 Perník s mrkví 427
 Hrachový dort 427
 Koláčky z ovesných vloček a ječné mouky 428
 Krém – téměř z ničeho 428
 Magronky z ovesných vloček 428
 Makovec bez tuku 428
 Poválečná kuchyně 429
 EXPO 67 429
 Šunka zapečená s chřestem 429
 Pražská šunka zapečená se žampióny 429
 Šunka pečená s husími játry 430
 Zelná polévka s vepřovým kolenem 430
 Bardějovský boršč 430
 Moravský salát 431
 Salát niva 431
 Liběchovický salát 431
 Tournedos Hradčany 432
 Tournedos Expo 67 432
 Vepřové žebírko čičava 432
 Vepřové medailónky detvanské 433
 Plzeňské kuře 433
 Kuchyně restaurací 433
 Vepřový bůček plněný na turistický způsob 434
 Husarská roláda 434
 Záhorácký závittek 435
 Zabijačkový bůček 435
 Vepřový bůček v zelenině 436
 Pastýřský řízek 436
 Soukenický řízek 437
 Smažený vepřový řízek se sýrem 437
 Vepřový bůček na debrecinský způsob 437
 Palačinky s ořechy a čokoládou flambované 438
 Omeleta s překvapením 438
 Pekařský řízek 438
 Srbská Mousaka 439
 Vepřový bůček plněný zeleninou 439
 Plněný zavinitý bůček 440

- Maďarské zelí obložené 441
Džuveč 441
Slovinský guláš 442
Pivovarský tokáň 442
Maďarský vepřový
perkelt 442
Párkový bůček 443
Cikánský chléb 443
Vepřové výpečky 443
- Domácí kuchyně 444
Česká čína 444
Vietnamská rýže 444
Rošťáky 444
Sloní žrádlo 445
Pho Bo 445
Nem rán – Jarní závitky 446
- Recept na závěr 447
Šato, jak se dělá 447
- Soupis kuchařek vydaných
v českých zemích
po roce 1800 s drobnými
komentáři 448
Bez určení data, první
třetina 19. století 448
Rukopisy 448
Tištěné 449
Kuchařské knihy v Čechách
od roku 1800 s pevnou
datací do roku 1900 449
Po roce 1900 až do 1948
494
Po roce 1945 512

- Maďarské zelí obložené 441
Džuveč 441
Slovinský guláš 442
Pivovarský tokáň 442
Maďarský vepřový
perkelt 442
Párkový bůček 443
Cikánský chléb 443
Vepřové výpečky 443
- Domácí kuchyně 444
Česká čína 444
Vietnamská rýže 444
Rošťáky 444
Sloní žrádlo 445
Pho Bo 445
Nem rán – Jarní závitky 446
- Recept na závěr 447
Šato, jak se dělá 447
- Soupis kuchařek vydaných
v českých zemích
po roce 1800 s drobnými
komentáři 448
Bez určení data, první
třetina 19. století 448
Rukopisy 448
Tištěné 449
Kuchařské knihy v Čechách
od roku 1800 s pevnou
datací do roku 1900 449
Po roce 1900 až do 1948
494
Po roce 1945 512

Cukrování koření, ovoce 90

Hřebíček 91

Muškatové oříšky 91

Skořice 91

Zázvor 91

Muškatový květ,
kardamomky 91

Cukrkand 92

Obyčejný bílý 92

Nejlepší bílý cukrkand 92

Barevný cukrkand 92

Čokoláda 93

Čokoláda s kořením 94

Jiná 94

Jiná 94

Čokoláda bez koření
(zdravotní) 94

Čokoláda s kávou 95

Bílá čokoláda 95

Čokoláda s vanylkou 95

Jiná čokoláda s vanylkou 95

Jiná s vanylkou 95

Ještě jiná s vanylkou 95

Vídeňská čokoláda s vanylkou
96

Pařížská čokoláda s vanylkou
96

Čokoládové cukrovinky 96

Milánská čokoláda

Madridská čokoláda 96

Pařížská čokoláda 96

Španělská čokoláda 97

Římská čokoláda 97

Turínská čokoláda 97

Vídeňská čokoláda 97

Léčivé čokolády 97

Čokoláda arrow-root-ová 97

Sladová čokoláda 97

Mechová čokoláda 97

Žaludová čokoláda 98

Sálepová čokoláda 98

Čokoládová káva 98

Chinová čokoláda 98

Čokoláda s magnesií 98

Bílá anglická čokoláda 98

Arabská čokoláda (Racahout
des Arabes) 99

Arabská čokoláda 2 99

Arabská čokoláda 3 99

Čokoládové konfekty 99

Čokoládové perle 99

Surrogáty čokolády 100

Čokoláda z rejže 100

Čokoláda z ječných krupek
100

Čokoláda z mandlí 100

Pečivo 102

Různá těsta 102

Máslové I 102

Máslové II 102

Máslové III 103

Máslové IV 103

Máslové V 103

Mirbové I 103

Mirbové II 104

Mirbové III 104

Rolené 104

Linecké I 104

Linecké II 105

Cukrování koření, ovoce 90

Hřebíček 91

Muškatové oříšky 91

Skořice 91

Zázvor 91

Muškatový květ,
kardamomky 91

Cukrkand 92

Obyčejný bílý 92

Nejlepší bílý cukrkand 92

Barevný cukrkand 92

Čokoláda 93

Čokoláda s kořením 94

Jiná 94

Jiná 94

Čokoláda bez koření
(zdravotní) 94

Čokoláda s kávou 95

Bílá čokoláda 95

Čokoláda s vanylkou 95

Jiná čokoláda s vanylkou 95

Jiná s vanylkou 95

Ještě jiná s vanylkou 95

Vídeňská čokoláda s vanylkou
96

Pařížská čokoláda s vanylkou
96

Čokoládové cukrovinky 96

Milánská čokoláda

Madridská čokoláda 96

Pařížská čokoláda 96

Španělská čokoláda 97

Římská čokoláda 97

Turínská čokoláda 97

Vídeňská čokoláda 97

Léčivé čokolády 97

Čokoláda arrow-root-ová 97

Sladová čokoláda 97

Mechová čokoláda 97

Žaludová čokoláda 98

Sálepová čokoláda 98

Čokoládová káva 98

Chinová čokoláda 98

Čokoláda s magnesií 98

Bílá anglická čokoláda 98

Arabská čokoláda (Racahout
des Arabes) 99

Arabská čokoláda 2 99

Arabská čokoláda 3 99

Čokoládové konfekty 99

Čokoládové perle 99

Surrogáty čokolády 100

Čokoláda z rejže 100

Čokoláda z ječných krupek
100

Čokoláda z mandlí 100

Pečivo 102

Různá těsta 102

Máslové I 102

Máslové II 102

Máslové III 103

Máslové IV 103

Máslové V 103

Mirbové I 103

Mirbové II 104

Mirbové III 104

Rolené 104

Linecké I 104

Linecké II 105

- Olipové 105
- Piškotové 105
- Nádivky do pečiva 105
 - Povidla švestková 105
 - Jablková povidla I 105
 - Jablková povidla II 105
 - Ořechová nádivka I 105
 - Ořechová nádivka I 105
 - Ořechová nádivka II 105
 - Ořechová nádivka III 106
 - Mák I 106
 - Mák II 106
 - Tvaroh I 106
 - Tvaroh II 106
- Linecký koláč 108

- Domácí vánoční a velikonoční krmě, sváteční pečení 109
- Vánoční a velikonoční sladkosti 109
 - Sněhové pečivo 109
 - Růžové a hnědé větrové pečivo 109
 - Makové pečivo sněhové 110
 - Sněhové rohlíčky 110
 - Zcela drobné pečivo na vánoční stromek 110
 - Sněhové pečivo z vařeného cukru 111
 - Houbičky 111
 - Hoblovačky mandlové 111
 - Mandlové lodičky a rohlíčky 112
 - Ořechy 112
 - Věnečky mandlové s čokoládou 112
- Linecké věnečky a pletenky 113
- Jablkové pastilky a věnečky 113
 - Fondánové ořechy 113
 - Ořechy cukrové 113
 - Měkké bonbony 113
 - Mrkvičky 114
 - Oříškové pečivo 114
 - Čokoládové věnečky 114
 - Žlutkové věnečky 114
 - Vanilkové preclíčky 114
 - Dobrý perník 114
 - Perníčky bez vajec 114
 - Křehké pečivo na vánoční stromek 114
 - Keksy na vánoční stromek 115
 - Perníčky 115
 - Perníčky malé 115
 - Závin z máslového těsta 116
 - Ořechový věnec 116
 - Čokoládový věnec 117
 - Čokoládová poleva 117
 - Jablkový dort 117
 - Koláč piškotový se šlehanou smetanou 117
 - Piškotový koláč dvojitý 118
 - Pomerančový dort 118
 - Černý dort s bílou polevou 118
 - Nákyp z citronátu 118
 - Závin piškotový Ježek 118
 - Koláč tvarohový s piškotovým těstem 118
 - Krémový koláč 119
 - Vinný dort 119
 - Kaštanový puding 119

- Olipové 105
- Piškotové 105
- Nádivky do pečiva 105
 - Povidla švestková 105
 - Jablková povidla I 105
 - Jablková povidla II 105
 - Ořechová nádivka I 105
 - Ořechová nádivka I 105
 - Ořechová nádivka II 105
 - Ořechová nádivka III 106
 - Mák I 106
 - Mák II 106
 - Tvaroh I 106
 - Tvaroh II 106
- Linecký koláč 108

- Domácí vánoční a velikonoční krmě, sváteční pečení 109
- Vánoční a velikonoční sladkosti 109
 - Sněhové pečivo 109
 - Růžové a hnědé větrové pečivo 109
 - Makové pečivo sněhové 110
 - Sněhové rohlíčky 110
 - Zcela drobné pečivo na vánoční stromek 110
 - Sněhové pečivo z vařeného cukru 111
 - Houbičky 111
 - Hoblovačky mandlové 111
 - Mandlové lodičky a rohlíčky 112
 - Ořechy 112
 - Věnečky mandlové s čokoládou 112
- Linecké věnečky a pletenky 113
- Jablkové pastilky a věnečky 113
 - Fondánové ořechy 113
 - Ořechy cukrové 113
 - Měkké bonbony 113
 - Mrkvičky 114
 - Oříškové pečivo 114
 - Čokoládové věnečky 114
 - Žlutkové věnečky 114
 - Vanilkové preclíčky 114
 - Dobrý perník 114
 - Perníčky bez vajec 114
 - Křehké pečivo na vánoční stromek 114
 - Keksy na vánoční stromek 115
 - Perníčky 115
 - Perníčky malé 115
 - Závin z máslového těsta 116
 - Ořechový věnec 116
 - Čokoládový věnec 117
 - Čokoládová poleva 117
 - Jablkový dort 117
 - Koláč piškotový se šlehanou smetanou 117
 - Piškotový koláč dvojitý 118
 - Pomerančový dort 118
 - Černý dort s bílou polevou 118
 - Nákyp z citronátu 118
 - Závin piškotový Ježek 118
 - Koláč tvarohový s piškotovým těstem 118
 - Krémový koláč 119
 - Vinný dort 119
 - Kaštanový puding 119