
Obsah

Jak se zrodil první kuchař
Umění vařečky
Gastronomická gramatika
Šarm francouzské kuchyně
Jídelníček Angličana
Ze slunné Itálie
Maďarská kuchyně
Směrem na sever
Co se vaří v Německu a Rakousku
Stůl sta národů
Ze stolu Orientu
Co všechno se dá jíst
Buďte vítáni ke stolu!
Pokrm starý tisíce let
Černá polévka, paví vejce a hody ducha
Hostina u Trimalchiona
U stolu starých Germánů
U kulatého stolu krále Artuše
„Svině u žlabu“
Klášterní tajemství
Aqua vitae
Černá dáma novověku
Cacauatl neboli Theobroma
Napoleon a cukr
Dar Nebeské říše
Let the sky rain potatoes čili ať prší brambory
Velcí duchové ve službách kuchyně
Kuchařská nadvláda Francie
Česká kuchyně
Polévka je grunt
Bez soli, bez chleba — jen polovic oběda
Není větší potěšení
A co ještě k pití

Kaše — matka naše
Máme maso a zas maso
Losos, ryby, pstruhy, jidej v posty tuhy
Ouha, příliš dosti
Dal nám novou stravu svět
Pekla vdolky z bílý mouky
Česká kuchyně a Magdaléna Dobromila Rettigová
Věda v kuchyni
Trochu smutné počty
Problém zvaný výživa
Malá galérie receptů
Historická tabulka

