

OBSAH

ÚVOD.....	5
-----------	---

I.

KUCHYNĚ S OTEVŘENÝM OHNĚM.....	9
--------------------------------	---

DÝMNICE.....	11
--------------	----

Archaické dýmnice.....	11
Dýmnice jednoprostorových domů.....	13
Dýmnice odvětrávané ventilačním otvorem nade dveřmi.....	14
Dýmnice s dýmnými okny.....	14
Dýmnice s ventilačními křídly vysokých oken.....	16

POLODÝMNICE.....	17
------------------	----

Archaické polodýmné jizby.....	17
Koutové dýmníky.....	18
Panské dýmníkové kuchyně.....	20
Níkové kuchyně.....	26
Příruční níkové kuchyňky.....	28
Dýmníkové kuchyně s centrální dispozicí.....	29
Černé kuchyně.....	30

KRBY.....	35
-----------	----

Kuchyňské krby.....	35
Vlašské krby otopné.....	38
Konstrukčně modifikované krby.....	38

VAŘENÍ A DUŠENÍ NA OTEVŘENÉM OHNI.....	40
--	----

Kuchyňské kotle.....	40
Závěsné kotle.....	42
Otápěné kotle na trojnohé podstavě.....	44
Otápěné kotle s nožkami.....	45
Hrnce pro boční ohřev.....	46

Manipulace s hrnci pro boční ohřev.....	49
Manipulace s hrnci hřebem.....	50
Vidlice k manipulaci s hrnci.....	51
Hrnce s vyžlabeným hrdlem pro manipulaci vidlicí.....	51
Hrobcové hrnce.....	51
Hrnce pro kombinovaný ohřev.....	53
SMAŽENÍ NA OTEVŘENÉM OHNI.....	55
Pánvice.....	55
Hrobcové pánvice s nožkami.....	55
Hrobcová podstava pod pánvice.....	57
Stolní podstava pod pánvice.....	59
Pánvice na smažení koblih.....	60
PEČENÍ V DÝMNÝCH A POLODÝMNÝCH KUCHYNÍCH.....	61
Pečení na ohništi s otevřeným ohněm.....	61
Nádobí k pečení na ohništi s otevřeným ohněm.....	61
Hrobcové poklopy.....	62
Hrobcové pekáče.....	63
Pece.....	64
Pečení masa v peci.....	65
Pecní párové mísy.....	67
Předkládání párových mís.....	68
Genetický význam párových mís.....	69
Pecní hrnce.....	71
Pecní vidlice, válečkové podjíždky, vozíky.....	72
ROŠTĚNÍ V DÝMNÝCH A POLODÝMNÝCH KUCHYNÍCH.....	73
ROŽNĚNÍ V DÝMNÝCH A POLODÝMNÝCH KUCHYNÍCH.....	76
Pečivo rožněné na trdlu.....	80
UZENÍ A SUŠENÍ V DÝMNÝCH A POLODÝMNÝCH KUCHYNÍCH.....	81
Uzení.....	81
Sušení.....	84
POLODÝMNÉ KUCHYNĚ S TOPENIŠTĚM S VHLOUBENÝM OHNIŠTĚM.....	85
Topeniště s vhloubeným ohništěm shora a zředu otevřeným.....	85
Topeniště s vhloubeným ohništěm s roštem a popelníkem.....	86
Topeniště s vhloubeným ohništěm se čtvercovým či kruhovým ústím.....	88
Topeniště s vhloubeným ohništěm s roštem.....	90
Francouzské potagery.....	93
Nádobí k potageru.....	96
Topeniště pro velkoobjemové nádoby.....	96

II.

KUCHYNĚ S UZAVŘENÝM OHNĚM	101
Komorová topeniště s uzavřeným ohněm	102
Otevřená topeniště s mobilními pláty.....	103
SPORÁKY	105
Sporáky obecně	105
Litinové a plechové sporáky	108
„Vynálezci“ sporáku.....	108
MODERNÍ SPORÁKY ZÁMECKÝCH KUCHYNÍ	111
Sporák kuchyně hradu Bouzov.....	112
Sporák kuchyně zámku Frýdlant.....	113
Sporák kuchyně zámku Slatiňany.....	114
Sporák kuchyně hradu Šternberk.....	115
Sporák kuchyně zámku Velké Losiny	116
Sporák kuchyně zámku Žleby.....	118
Dvojitý sporák kuchyně zámku Jánský Vrch	119
Sporáky kuchyně zámku Hluboká.....	120
Zákoutí kuchařky v kuchyni zámku Velké Losiny	122
Vytápění ploten moderních sporáků.....	123
Tahové komíny.....	126
Kamnovce moderních sporáků	126
Sporákový francouzský réchaud.....	127
Pečicí trouby moderních sporáků.....	128
Sporákové pekáče	132
Sušení potravin ve sporákových troubách.....	134
Sporákové skříně na příhřev pokrmů.....	135
Samostatné skříně na příhřev pokrmů	137
Sporákové ohříváče talířů.....	138
Nástěnné hrazdy k zavěšování kuchyňského náčiní	140
Francouzské sporáky fourneau de milieu	140

III.

MODERNÍ KUCHYŇSKÁ ZAŘÍZENÍ S OTEVŘENÝM OHNĚM	143
FRANCOUZSKÝ ROŽEŇ – RÔTISSOIRE	144
Rožněné maso	146
Horizontální rožně	146
Vertikální rožně	147
Tepelné větrníky	148
Hodinové stroje	148
Rožňové pánvice – lèchefrites.....	149
Francouzský rožeň – rôtiSSOIRE – v moderních zámeckých kuchyních.....	150
Bubnové rožňové skříně ke sporákům.....	153
FRANCOUZSKÁ KAMNA K ROŠTĚNÍ RYB – GRILLOIR	154
Francouzská kamna k roštění ryb – grilloir – v moderních zámeckých kuchyních.....	155
Roštěné ryby.....	159
FRANCOUZSKÝ POTAGER	161
Vaření na francouzském potageru.....	161
Roštění na francouzském potageru	165
Roštěné maso	166

IV.

SPORÁKOVÉ NÁDOBÍ	167
Hrnce a kastroly s okružím.....	168
Plotnové hrnce a kastroly hrnčířské.....	169
Francouzské plotnové hrnce.....	170
Francouzský plotnový bojler.....	172
Francouzské plotnové kotle.....	172
Francouzské plotnové kotle s nožkami.....	173
Speciální tlakové hrnce.....	174
Universální plotnové hrnce průmyslové.....	175
Francouzské casseroles k dušení pokrmů.....	177
Francouzské litinové cocottes.....	178
Francouzské casseroles.....	179
Francouzské poklice – couvercles.....	183
Francouzské nádoby na omáčky.....	184
Bain-marie.....	185
Francouzská pánev poêle.....	187
Francouzský casserole poêlon.....	189
Francouzská pánev sauteuse.....	189
Francouzský casserole sautoir.....	190
Francouzská pánev friteuse.....	191
Francouzská pánev crêpier.....	191
Lyonská pánev – poêle lyonnaise.....	192
Francouzská braisière.....	193
Francouzská daubière k přípravě dušené pečeně.....	194
Francouzská daubière k vaření masa.....	198
Francouzská jambonière.....	200
Francouzská vana k vaření ryb – poissonière.....	202
Francouzská vana k vaření kambaly – turbotière.....	204
Francouzská daubière k vaření zeleniny.....	206
Francouzská daubière k vaření chřestů – daubière à asperges.....	207
Konvice na náhražkovou kávu.....	208
RESUMÉ	211
LITERATURA	227