



Obsah

Úvod vodárenský	5
K nové knize – nový úvod trochu vlastivědný, ale především kulinární	7
Pro připomenutí úvod k první knize Kuchyně mezi Orlicí a Cidlinou	9
První vsuvka hradecká a vodárenská	11
Tato kapitola bude skutečně dlouhá, hojně poučná, vsuvkami o královském věnném městě, hamižném nakladateli a dvou ženách, které spolutvořily českou gastronomii	13
Telecí paprika 1009	16
Kaiserschmarrn – Císařský trhanec	16
Lišky se smetanovou omáčkou Richarda Jukla	17
Lehce poučná, pospíšilovská vsuvka o bourání hradeb, aneb o knihvydávání	18
Buchtíčky se syrobem maminky Divíškové z Ploštic	22
Syrob rodiny Divíškových	23
Brusinková omáčka Pavly Finflrové	24
Zadělávané telecí dle paní Jany Vaňkové	25
Dršťková polévka z Komárkovy vinárny	25
Hovězí guláš z kořalny u Molínů	26
Guláš pro vozky od Molínů	26
Zvěřinová paštika dle pánů Másla a Nepovíma	27
Slanečková bábovka	28
Pečený úhoř na Šalvěji dle Jakuba Hanzla	28
O pochybovačné poznámce vyslovené v muzeu v Hradci Králové ..	29
Tajemství poslední leče	31
Slovácká hodovní pečinka	31
Masový dort narozeninový	32
Psí vanoční „vaječný koňak“	32
Malá vsuvka o Magdaleně Artmannové	33
Čínská pečeně dle Domácnosti 1905	35
Zadělávané husí drůbky	36



Plíčky po vídeňském způsobu 1909	36
Telecí ragů s bílou omáčkou	37
Vepřové závitky s kysanou smetanou	37
Skopová kýta se sýrem parmazánským 1901	38
Skopové maso s marjánkovou omáčkou 1901	38
Holoubata s jalovcovou omáčkou 1901	38
Omáčka ze suchých višní 1906	39
Angreštová omáčka	39
Těž malá vsuvka o Anuši Kejřová, rozené Nápravníkové	40
Hradecký dort	42
Vepřové maso „á la kančí“ s máslovými paštikami	43
Máslové paštiky z lístkového těsta	44
Omáčka z kyselých okurek na dva způsoby 1909	44
Omáčka ze zelené okurky 1909	45
Preclík Anuše Kejřové 1928	45
O bludičkách, zelí a jedné obecní knihovně	47
Mladý zajíc na kmíně	49
Zaječí řízky	49
Mladý zajíček na šunce dle Miroslava Uchytila	50
Vsuvka „pohořská“, aneb ku chvále místního rybářstva	53
Kapr na leču	53
Kapr na okurkách	53
Uzený kapr podle Zdeňka Krafky	54
Karp dušený na pepři	55
Candát dle paní Krafkové z Pohoří	55
O tom pohořském koláčování	56
Hubník babičky Vláškové z Pohoří	57
Hrničkové eskymo řezy	57
Ořechovo-kávový zákusek	57
Sváteční šlehačkové koláčky Ludmily Kubcové z Opočna	58
Vsuvka lehce erotická vzniklá v rychlíku Krakonoš, inspirovaná cestou z Hradce Králové do Prahy v sobotu 25. října 2008	59
Potěšení kněžny Uvarovové	62
Síla bohatýrů	62
Zelňačka ze sladkého zelí	63
Zelné rohlíčky rodiny Bláhových	63

Zelné karbanátky dle Bedřicha Bláhy	63
Zelňáky z Mokré	63
Zelný závin k pivu či vínu	64
Zelný závin rodiny Čtvrtečkových	64
Mokerský salát	64
Segedínský guláš 1905	64
Bláhovic meteník	65
Kološvárské zelí	65
Sikulský – transylvánský guláš	66
Sedmíhradské zelí	66
Boršč dle Dáši Honsnejmanové	67
Zelňačka „Obyčejná“	67
Zelňačka sladká dle paní Dáši	67
Zelňačka sladká masová	67
Pikantní zelňačka	68
Novoroční zelňačka rodiny Honsnejmanových z Lip	68
Couračka bílá dle Hany Rejchertové	68
Kysané zelí s koprem	69
Couračka červená dle Hany Rejchrtové	69
Letní hlávkové zelí dle Evy Dittertové	69
Frahelžské zelí dle Aleny Pospíšilové	69
Františkolázeňské zelí dle Marcely Brabačové	70
Kysané zelí s cukrovkou	70
Zelí nakládané „na mokro“	70
Zelí s jablky dle rodiny Kadečkových	70
Křenové zelí rodiny Honsnejmanových	71
Zelí s červenou řepou	71
Nakládané zelí v okurkovém nálevu rodiny Pinkasů	71
Zelňákové placky rodiny Bernasů	71
Zajíc se zelím dle Pavla Lipovského	72
Sklářský zelný knedlík	72
Třebechovický uzžený řízek dle Jiřího Němce	72
Malá vsuvka rukopisná	73
Zahalený mouřenín dle rodiny Kuthanů	75
Medové ořechové řezy	75
Královéhradecké ořechové řezy	76
O loveckém zámečku, který je nádražím a o polozapomenuté dámě	77

Glosa poučná o zeleném vaření aneb zpět do české kulinární minulosti	82
Kopřivový špenát z plzeňska	82
Kopřivová polévka z Pohoří	82
Švestkové „české“ knedlíky	84
Švestkové knedlíky starodávné	85
Švestkové knedlíky třené	85
Švestkové knedlíky zemličkové	86
Bramborové knedlíky bavlněné (Krkonose)	86
Bramborové špalíčky (Bystřice)	86
Bramborka s jablky „s hor“	87
Brambory s uzenci (vuřty neb buřty zvané)	87
Druhá vsuvka vodárenská, lehce historická a kanalizační	88
O dřívě královském, a dnes velmi poklidném městě	90
Srnčí na hříbkách	92
Pikantní srnčí řízky	92
Srnčí sekaná a karbanátek	92
Srnčí salám dle pánů Stanislava Másla a Josefa Nepovíma	93
Srnčí paštika	93
Mufloní maso s černou omáčkou	94
Jelení krk po myslivecku	94
Jelení jazyk	94
Druhá glosa poučná o zeleném vaření	95
Koblihy sv. Jana Nepomuckého – kosmatice	95
Smažený jitrocel na sladko ze Stračova	95
Třetí vsuvka vodárenská, jen lehce zavánějící	96
„Uvaříš polévku bez vody?“ „Jistě! Mléčnou!“	98
Hladká Ančka dle paní Niny Válkové ze Mžan	98
Hladká ančka dle Libuše Vlachové	99
Hladká ančka dle rodiny Kuchařů z Chlumce	99
Hladká Ančka II. s houbami	100
Polévka tak zvaná „bavlněná“	100
Silná polévka hnědá dle A. Seidlové	100
Polévka z hlemýžďů (postní)	101
Studená třešňová polévka	101
Polévka se ztraceným kuřetem 1896	102



Bramborová polévka s podmáslím a ztracenými vejci	102
Tuřínová polévka	102
Panádlová polévka	103
Chlebová vaječná polévka	103
Sváteční žebračka	103
Plzeňská pivní polévka	103
Bavorská bílá dršťková polévka	104
Smíška	104
Polévka z kvasu (kyselo z Podkrkonoší dle A.S. 1889)	105
Houbové kyselo s mlékem	105
Octové kyselo z pajšlu	106
Krkonošské kyselo dle Jaroslava Kratochvíla Knapoveckého	106
Hradecké kyselo dle Dany Faltové	106
Kvasnicová polévka z Mokrého	107
Staročeská pivní polévka	107
Rýžová poléva – Rissi – Bissi	107
Fridádové nudle Karla Šroubka	107
Zimní bramborová polévka paní Marie Bernasové	108
Rodinná cibulačka rodu Honsejmanů	108

**Vsuvka vodová, aneb trochu poučování o polévkách,
které jsou prý nejjednodušší, nejrychlejší a zcela vodové.**

Vodovky, Vodouky, prostě oukropy. A také o roli vody v kuchyni	109
Oukropová polévka A. Seidlové 1914	110
Polévka skleněná	110
Rumfordské polévka s kroupami a brambory	111
Svatební „Královská“ polévka podle A. Seidlové	112
Masové paštičky – vložky do polévky 1928	113

**Jak jsem nedopadl jako sedláci,
aneb o ředitelce ve věži** 114

Malá řízková glosa hradecko-pardubická	122
Císařské řízky 1896	122
Císařské řízky 1913	122
Waldštejské řízky	123
Plněný telecí řízek	123
Hodštýnský řízek	124
Norimberský či Saský řízek	124
Pražský řízek Karla Šroubka z roku 1911	124



Třetí glosa poučná o zeleném vaření	125
Pampeliškový salát z Podkrkonoší	125
Pampeliškový salát s jogurtem	125

Vsuvka o Oktaviánu Kinském, Velké chlumecké, o parforních honech a ku chvále plaváka Equus Kinsky	126
Pikantní daňčí guláš ze Zlaté Koruny	130
Šneci – Hlemýždi ze zámecké kuchyně c Chlumci dle paní Hany Řeháčkové	130
Kuřátko á la Reine 1899	131
Řezy paní baronky z Chotovic	131
Ragú z koroptví	132
Ragú s hřípky a bobkovým listem	132
Pečený srnčí hřbet	133
Skotské vejce	133
Vánoční punč ze zámku Dymokury 1925 -1931	134
Rychlý moučník k odpolední kávě na zámku v Chlumci	134
Cukrovinky z mišpulí kuchařky ze zámku Karlova Koruna	134
Zámecké rohlíčky z Dymokur	135
Vejce nadívaná s raky	135

Vsuvka hovězí, ba lehce svičková	136
Domácí svičková na smetaně Jaroslava Sapíka	136
Svičková na smetaně dle Romana Pauluse	136
Pikantní hovězí pečeně	137
Kotlářky rodiny Štěrbovic z Chotovic	138
Dobré cukroví rodiny Baldíkovíc z Chlumce	138
Výborný koláč dle Jany Baldíkové	138
Mřížkový koláč	139
Baldíkovíc makovec	139
Jidáše	139
Vláčný biskupský chlebiček	140
Vdolky plněné švestkami	140
Vázané rychlé koláče paní Jany Baldíkové	141

Ještě krátké chlumecké kulinární a inspirativní „gala“ z časů těch dříve narozených	142
Zaječí salám	142
Polská roštěná z restaurace U jelena	142
Cibulová s vínem	142
Čočkový salát	143
Okurkový salát	143



Salát jablečný s vínem	143
Kuře s černou omáčkou	143
Vepřové uši zadělávané z hospody	
U Beránků	144
Kapr uzený 1905	144
Raci v kapustě 1895	144
Plži s nádivkou	145
Studené řízky z restaurace Liverpool	145
Kuřata v rosolu též z Liverpoolu	145
Zaječí řízky v rosolu	145
Řetkvičky	146
Řepa s vepřovým masem	146
Mouřenín benátský	147
Kompot z moruší	147
Uherský koláč špekový	147
Litá štrudle (smažená)	147
Dundle	148
Šodó ze slivovice	148
První vsuvka pardubická, převážně gastronomická	149
Perníkový koláč s jablem	151
Závin s perníkem a jablem	151
Druhá vsuvka pardubická, také převážně gastronomická	152
Bifteky z koňského masa	154
„Brambory s mundurem ty já mám každý den“, aneb krátká bramborová kapitola	155
Ovocný bramborák	155
Klasický udělaný bramborák	155
Bramborák jinak	155
Bramborová kaše kysaná	156
Brambory v rosolu	156
Bramborové knedlíky se špenátem	156
Bramborové knedlíky s plícemi 1900	156
Bramborové knedlíky se zbytky masa 1900	157
Bramborové knedlíky se slaninou	157
Toč z Máslojed	157
Šustky	157
Knedlíky bramborové	158
Kraplíčky	158
Amoletky dle Petry Stárkové	158

Brambory á la crème dle Anastasie Seidlové	158
Lahůdkový bramborový salát paní Sandtnerové	159
Vsuvka lázeňská, zároveň bohdanečská	160
Nové recepty z regionu	163
Kyselé brambory jako příloha k pečené bílé klobáse	163
Oblíbená zelňačka rodiny Kopelentových	163
O svátcích, které nám rozdělují a zkracují rok	164
Jemné koblihy z Třebechovic	164
Boží milosti	165
Nadívaný bůček na pivo dle Josefa Nepovíma	165
Smažená jablíčka v pivním těstíčku	165
Mazanec na obdarování	166
Dobrý mazanec božíhodový z rukopisného sešitu královéhradecké kuchařky	167
Postní polévka	167
Jidášky z okolí Hradce Králové	168
Bramboračka s houbami dle maminky Františka Baráka	168
Zimní bramborová polévka	169
Postní královéhradecký kucmoch	169
Makový přeliv postní z Hradce Králové	169
Hradecká postní hlavička dle Zdeňka Doubka	170
Květákový koláč	171
Kedlubnový salát s česnekem	171
Velikonoční perníčky na koledu z Hradce Králové podle Bedřišky Peterové, učitelky vaření a propagátorky medového pečiva	171
Játra na roštu	172
Švestky s masem	172
Miletínské modlitbičky dle paní Bernasové	174
Hradecké modlitbičky	174
Hořícké trubičky 1906	175
Martinské rohlíky	179
Hovězí pečené „nazajícovo“ dle Jaroslava Váchy	179
Beefsteak á la tartare , syrový 1905	180
Skopové se sušenými švestkami dle Pavla Lipovského	180
Hnětinka (Český koláč svatební)	180
Králičí „pajšlouka“	181
Drn	181
Uzené na sladko-„švestouka“	182
Zaječí bomba	182

Zaječí karbanátek	182
Dobré koláče z Nového Bydžova	182
Farské koláče dle Domácnosti 1896	183
Rozinkové koláče dle Domácnosti 1896	183
Vánočka babičky Doubkové	184
Posvícenecký věnec dle Ilony Vojancové	184
Smažené kúzle dle Pavla Lipovského	184
Štika či candát na víně po vídeňsku a dle Jakuba Hanzla	188
Černý perník ze žitné mouky	188
Mikulášský perníček	188
Nerudovy trojúhelníčky	190
Cukrové hvězdičky se skořicí	190
Skořicové preclíčky	191
Fibichovy skrojky	191
Fričovy máslové cukrovinky	191
Dvořákovy koláčky	192
Jak máme vařit kávu	192
Žitná káva	192
Káva co nápoj	193
Německý perník	193
Norimberský perník	194
Pumprník k čaji I	194
Pumprník k čaji II	195
Zázvorky	195
Preclíčky s jahodami	195
Vsuvka o knihničteli, ale i českém spisovateli, léčiteli a bylinkáři, putujícím hradeckým krajem	196
Vsuvka rybářská, pardubicko-bohdanečská	200
Kapr s čepicí podle mojí blatenské rodiny	202
Kapr na smetaně – lesní	202
Sumec se zelím	202
Kapr po polsku v šedé omáčce	203
Kapr na pivo Jiřího Heřmana	203
Kapr dle chlumeckých Židů	204
Šoulet tradičním způsobem připravený	205
Vsuvka turistická, aneb o cestování krajem před sto lety	206
Závin makový s jablky	208
Bramborový lokš s husími jatýrky a pečeným jablkem	208
Vladimíra Furery ze Skřivan	209

Francouzský jablkový koláč	209
Palačinky „Susette“ 1917	209
Cukrové řepánky dle Heleny Krátké	211
Řepánky rodiny Štěrbových	211
Mrkvance rodiny Štěrbových	211
Řepa s vepřovým masem	212
Česnekové máslo	212
Zelené máslo	213
Vanilkové máslo	213
Kávové máslo 1896	213
Máslo sardelové	214
Máslo račí dle A. Seidlové 1902	214
Šmolc dle Anuše Kejřové	214
Sladká medová tečka nemůže chybět	215
Recept na pročištění organismu babičky Ilony Válkové	216
Dobré perníčky	216
Perníkové figurky vykrajované I	216
Perníkové figurky vykrajované II	217
Voňavé skořicové sušenky	218
Bochánky	218
Medové kokosky	219
Babinčina bezinková povidla	219
Medová kuřecí stehna	219
Masovo –česnekové masové kuličky	220
Vepřový bůček na medu	220
Vsuvka závěrečná a kulilární	221
Vydra 1889	221
Pečená vrána na slanině	222
Havran na víně podle Jaroslava Kratochvíla	223
Radostínský macek	223
Hamanovy uši	224
Recepty došlé po uzávěrce	225
Tříkrálový vinařský salát Milana Plška ze Smiřic	225
Kachní prsa pod bylinkovou krustou od Arnošta Urbana	225
Oblíbená fazolačka Jany Kopelentové z Blešna	226
Sýrové karbanátky Malvíny Brychové-Malovické	226
Polévka ze sedmikrásek paní Barákové	226
Komu zbývá poděkovat	227
Výběr z použité bibliografie	228