

Obsah

| | |
|---|------------|
| Úvod | 4 |
| Jaro | 24 |
| O paní Hermíně, a jak vařila mezi perleťovými knoflíky | 26 |
| Každá bylina je koření, jen vědět nač: Jarní bylinky v tachovské kuchyni | 32 |
| Dokud hrách a kapusta, chaloupka není pustá: Když je třeba dodržovat půst | 40 |
| Ne jednako Bůh rozdává, jednomu hus, druhému páva: Ohlasy blízké i vzdálené kuchyně restaurací a lázeňských hotelů | 54 |
| Vraz tam dvacet vajec: Recepty pro úspěšné koledníky | 66 |
| Léto | 78 |
| O paní Haně, a jak na Šumavě nakonec nezůstala | 80 |
| Lidé se radují létu, včely květu: Léto na talíři | 88 |
| Chceš-li z pole bráti, musíš na ně dáti: Jídlo, když není času nazbyt | 100 |
| Co se v létě rodí, pro zimu se hodí: Letní zavařeniny a zpracování drobného ovoce | 114 |
| Kdyby nebylo oráče, nebylo by (boháče ani) koláče: Pečení s lesními plody i bez nich ... | 126 |
| Podzim | 146 |
| O paní Anně, a jak život strávila v lese a na zahradě | 148 |
| V čase nouze i brambory pochoutkou: Bramborová jídla na každý den | 154 |
| Sliby jako v lese hříby: Houby v kuchyni | 176 |
| Holoubci a ouška: Historie řádně zavinutá | 186 |
| Máš-li chléb, zuby se najdou: Domácí chléb. | 202 |
| Nejen chlebem živ jest člověk: Podzimní zvěřinové hody | 218 |
| Zima | 236 |
| O paní Marii, a jak odešla s manželem do Plané | 238 |
| Dobrá hospodyňka si s kouskem masa vždycky poradí: Zabijačky a masová jídla | 244 |
| Na Vánoce dlouhý noce: Sváteční vaření | 270 |
| Chléb náš vezdejší – buchtý jsou jedlejší: Masopustní pečení | 292 |
| Závěr | 304 |

Inhalt

| | |
|--|------------|
| Vorwort | 4 |
| Frühling | 24 |
| Von Frau Hermine, und wie sie unter den Perlmutterknöpfen kochte | 26 |
| Kräuter, Stein' und Wort, haben an Kräften großen Hort: Frühjahrskräuter in der Tachauer Küche | 32 |
| In den Fasten leeren die Bauern Keller und Kasten: Wenn man fasten muss | 40 |
| Der eine hat die Mühe, der andre hat die Brühe: Der nahe sowie entfernete Widerhall der Küche der Restaurants und Kurhotels | 56 |
| Wer viel Eier hat, backt viel Kuchen: Rezepte für erfolgreiche Osterbescherungssammler .. | 66 |
| Sommer | 78 |
| Von Frau Hana, und wie sie im Böhmerwald letztendlich nicht blieb | 80 |
| Den Sommer schändet kein Donnerwetter: Der Sommer auf dem Teller | 88 |
| Wer den Acker nicht baut, dem wächst Unkraut: Gerichte, wenn man viel zu tun hat | 100 |
| Der Sommer ist ein Nährer, der Winter ein Verzehrter: Eingemachte Sommerfrüchte und Bearbeitung von Beeren | 114 |
| Ein Weib kann nicht Kuchen backen ohne Mehl: Backen mit Waldfrüchten sowie ohne . | 126 |
| Herbst | 146 |
| Von Frau Anna, und wie sie ihrem Leben im Wald und Garten verbrachte | 148 |
| Jetzt musst du eine Zeit lang Kartoffeln essen: Kartoffelgerichte für jeden Tag | 154 |
| Wenn Dir das Leben einen Korb gibt: Geh ' Pilze sammeln! Pilze in der Küche | 176 |
| Täubchen und Öhrchen: Eine richtig gerollte Geschichte | 186 |
| Kein Brot ist zu hart, aber kein Brot ist hart: Hausgemachtes Brot | 202 |
| Der Mensch lebt nicht vom Brot allein: Herbstliches Wildessen | 218 |
| Winter | 236 |
| Von Frau Marie, und wie sie mit ihrem Gatten nach Plan ging | 238 |
| Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten: Hausschlachtungen und Fleischgerichte | 244 |
| Tages Arbeit, abends Gäste! Saure Wochen, frohe Feste! Festliches Kochen | 270 |
| Pfefferkuchen und Brantewein wollen stets beisammen sein: Faschingsbacken | 292 |
| Schlusswort | 304 |