

# Obsah

Předmluva.....	5
Úvod.....	7
<b>Podunajská monarchie a Vídeň v dlouhém 19. století</b> <b>- doba industrializace .....</b>	<b>9</b>
<b>Zemědělství v 19. století</b> <b>- vývoj, inovace a standardy stravování .....</b>	<b>17</b>
Technické a jiné inovace.....	19
Obilí a okopaniny .....	22
Cukrová řepa - nová plodina a inovativní rozvoj výroby .....	27
Skot, prasata a mléko.....	29
<b>Čechy a Morava - Socioekonomické charakteristiky.....</b>	<b>35</b>
<b>Populační exploze ve Vídni a migrace z Čech a Moravy.....</b>	<b>41</b>
<b>Zpátky domů nebo setrvání ve Vídni .....</b>	<b>46</b>
<b>Život a práce ve Vídni .....</b>	<b>48</b>
<b>Život pomocnice v domácnosti.....</b>	<b>53</b>
Reprezentativní měšťanská domácnost .....	53
O dojíždění vlakem, střídavých bydlištích a pracovních místech .....	54
Nádražní mise, zprostředkovací kancelář nebo inzeráty v novinách - hledání práce .....	59
Čeledínská knížka se stává legitimací .....	63
Povinnosti - hierarchie - poručníkování (dozor nad domácím personálem).....	66
Pracovní podmínky - životní podmínky .....	69
<b>Z kuchyně - kuchařské knihy, inovace, trendy a specifika.....</b>	<b>73</b>
Kuchařské knihy .....	73
Nové sporáky - nové metody servírování .....	82
Jídelní lístky .....	84
Vegetariánství .....	87
Maso jako ukazatel blahobytu .....	90
Postní pokrmy I - ryby .....	94
Postní pokrmy II - moučné pokrmy .....	102
<b>Nejdůležitější recepty česko-moravsko-vídeňské kuchyně.....</b>	<b>107</b>
Moučné pokrmy - nudle, záviny, knedlíky a pečivo.....	109
Kulinářské vzpomínky - vandle, nákypy, pudinky.....	129
Přílohy a pokrmy z vajec tentokrát jinak.....	136
Klasické pokrmy v proměnách času - polévky, maso a ryby .....	153
Sladké pokrmy a cukroví. Moučníky - dorty - čajové pečivo .....	173

*Příloha je zařazena na konci německé jazykové mutace.*