

Obsah

Předmluva.....	5
Úvod.....	7
Podunajská monarchie a Vídeň v dlouhém 19. století - doba industrializace	9
Zemědělství v 19. století	
- vývoj, inovace a standardy stravování	17
Technické a jiné inovace.....	19
Obilí a okopaniny	22
Cukrová řepa - nová plodina a inovativní rozvoj výroby	27
Skot, prasata a mléko	29
Čechy a Morava - Socioekonomické charakteristiky.....	35
Populační exploze ve Vídni a migrace z Čech a Moravy.....	41
Zpátky domů nebo setrvání ve Vídni	46
Život a práce ve Vídni	48
Život pomocnice v domácnosti.....	53
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
Z kuchyně - kuchařské knihy, inovace, trendy a specifika.....	73
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
Nejdůležitější recepty česko-moravsko-vídeňské kuchyně.....	107
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.