

Obsah

Autorův úvodní povzdech aneb Co způsobila zkratka	5
Vodním přípitkem začínáme	8
Zázvoro-mátová limonáda Marcely Dvořákové	8
<i>První úvodní vsuvka historická, uctívá o vodě v kuchyni</i>	10
<i>Druhá vsuvka úvodní, též poučující.</i>	12
Kapitola první aneb Polévka je grunt.	14
Krkonošské kyselo	15
Chlumecké kyselo, Posázavské kyselo	15
Hladká Ančka dle babičky Válkové, Hladká Ančka s houbami	16
Brambůrka – slavná polévka, která polévkou není	17
Bramborka paní Klabáčové z Čečelovic	18
Bramborové buchty sváteční – „nedělní“	18
Šumavská bramborová buchta, Bramborky s medem z Čakova	19
Ale teď zpět k polévkám, bramboračkám.	19
Bramboračka s houbami, Zimní ramborová polévka	20
Salakvarda	20
Bramborová polévka s podmáslem a ztracenými vejci	20
Bramborová česnečka jihočeská	21
Kulajda – polévka s tajemstvím.	21
Babiččina kulajda z Prachatic.	21
Rakousko má Tafelspitz – my máme českou Veverku!	22
Vídeňský Tafespitz	22
Česká veverka	24
Dunajská štědrovečerní polévka	25
Trdelná polévka s krví – Ovarovica	25
Světlá ovarová polévka	25
Vánoční mandlová polévka – Weinachtelmandelsuppe	26
Boršč z Jesenicka, Šumavský světácký boršč.	27
Polévka se šouletem z Nepomuka	28
Panadlsuppe, Chlebová polévka s vejci	28
Sváteční žebračka, Plzeňská pivní polévka	28
Staročeská pivní polévka	29
Dršťková polévka s klobásou, Bavorská bílá dršťková	30



Zvěřinová polévka a la Metternich.	30
Polévková vsuvka historická, poučná a vězeňská	32
Kapitola vysvětlující a etnografická aneb Psát o vodě	35
a nepsat v Čechách o vodnících, je vyloučeno!	
Ropucha v díře	39
Skotská vejce Grouse de l'Ecosse	40
Christmas puding – Vánoční puding	40
Zapékané zelí s jehněčím otce Marťáka	41
Skopové se sušenými švestkami podle Ivana Marťáka	42
Jehněčí svíčková s fenyklem	42
Vsuvka malá o návratu do našich vod	43
Sumec na modro dle Jindřicha Vaňhy	44
Sumec se zelím po vídeňsku	45
Vraťme se na Šumavu	45
Kočíčí svatba rodiny Mathausů, Šmyklavé budějické palačinky	46
Dvojitě závitky z Velenic, Šumavské knoflíky	47
Granadýrský pochod podle Mikoláše Alše	47
Sulc ze Šumavy, Idasch- šumavácký prejt	48
Zabíjačkové zelí hajných Morgensternů	48
Kapitola salátová aneb O nejpoblárnější směsi na světě ...	49
Mrkváč od oka dle francouzského vzoru Jitky Rákosníkové	51
Jablkový salát, Salát z uzeného masa s kysaným zelím	52
Salát Fattúš	52
Teplý zelný salát modrý, Celerový salát s ořechy	53
Pampeliškový salát s jogurtem	53
Zelný salát s rozinkami, Hlávkový salát s višněmi a ořechy	54
Provensálská rajská jablčka s vejci	54
Kapitola pečící aneb O chvále trouby a návratu rožně	55
Skopová kýta se sýrem parmazánským 1901	58
Chebská pečeně 1849, Čínská pečeně dle Domácnosti 1905	58
Na tom našem dvoře, všechno to krákoře, i ten kohout	59
Zpět na venkovský český dvůr	60
Zelená omáčka alchymisty Bavora Rodovského z roku 1591	61
Slepice na paprice	61

Husa, královna českého dvora	61
Husa na česneku z hostince U Iva	62
Husa na podpouštěce.	63
Husí škvarky z Chelmu	63
<i>Vsuvka o nádivkách, nádivinách a všelikém naplňování</i>	64
Zpět k historii nádivek	65
Meruňkový bůček hotelu U města Pasova ve Vimperku	67
Nadívany hovězí jazyk del A. M. Neudecker 1816	67
Králík s nádivkou z okolí České Třebové	68
<i>Vsuvka gulášová, také tokáňová, trochu pörköltová</i>	68
<i>ba i paprikášová</i>	
Gulášová polévka.	69
Segedínský guláš dle receptury z roku 1905	70
Sikulský transylvánský guláš.	71
Esterházy guláš	71
Zvěřinový guláš	71
Perkelt kuřecí.	72
Perkelt husí	72
Hovězí tokáň.	73
Tokáň na pepři, Tokáň z Jászság s kopovými tvarohovými knedlíčky. ...	73
Jehněčí paprikáš, Hlemýžďí paprikáš rodiny Lovrantových.	74
<i>Malá vsuvka o koření, historická, dokonce česká,</i>	75
<i>především pirátská, ale také o koupališti ve Mšeně</i> <i>a jablonecké přehradě</i>	
Trocha historie čtenáře nezabije.	76
Hovězí guláš u Molínů, Guláš pro vozky od Molínů.	81
Kotlety na mátě	81
<i>Vsuvka biblická aneb O vodě a vínu</i>	82
Brambory a zelí, českomoravský svět celý...	86
Ještě pár argumentů, proč zelí nelze vynechat	88
Zajíc se zelím z Kvášlic	88
Kachní prsíčka z hotelu Roter Krebs v Litoměřicích 1936	89
Tříkrálový vinařský salát z Perné 1925.	89
<i>Vsuvka o placce & comp.</i>	90

Začínáme kdesi v pravěku	90
Bramborové placky – „novodobá móda“	91
Placky historické i módní	92
Končit se má v historii	94
Palačinky „Susette“ 1917	94
Jablečné palačinky, Šmyklavé budějické palačinky	94
O bulvách, brukvích, ředkvích a troše nacionalismu	95
Kedlubna v kuchyni a na stole	96
Ředkve a ředkvičky jsou velká neznámá	97
Řetkvičky s jehněčím hruším	98
Smaženice z ředkviček	98
„Jezte ovoce, budete zdraví!“	99
Divoká kachna pečená s jablky	101
Na lesní ovoce nesmíme zapomenout	101
O povidlí a sušeném ovoci	102
Hrušky a jablka na našich dávných i současných stolech ..	103
Pojďme na Luhačovické Zálesí	104
Na zimu křížaly, na buchty pracharanda	106
Nezapomínejme na konzervování ovoce	107
Kyselé hrušky	107
Vepřové kotlety s hruškami	107
Kapitola historizující, lehce nacionalistická,	108
o noblesních dámách vlastenkách i soupeření	
kuchařských knih	
<i>Založila slávu české kuchyně bavorská kuchařka?</i>	<i>108</i>
Vepřové ledvinky v kyselé omáčce	110
<i>Další vsuvka o národnostním soupeření kuchařských knih ..</i>	<i>113</i>
Telecí ragů s bílou omáčkou	116
Plíčky po vídeňském způsobu 1909	117
Kapitola poměrně dlouhá, sladká o všelikém pečení,	118
aneb Letem světem Českem	
Mám rád poutě	118
Hornochodský domažlický koláč	119

Římovští hadi	120
Valašský velký vdolek – frgál	121
Valašské beleše.	122
O té sladké kulatosti	123
Merhovaný dolnochoďský pouřový koláč.	124
Nepomucké svatojánské pouřové koláče	124
„Dobré koláče bez krejčovských nůžek neuděláš...“	125
Rychlé vázané koláče – „Krejčovské“	125
Chebský Kleckelsuchen	126
Peltschen –slavnostní kynutý koláč	126
Kvěťákový koláč z „Holomóca“	127
Na vánoční pečení nezapomínáme a několik tipů se hodí vždy.	127
Tvarohová štola s rozinkami z Chebska	128
Štěpánský dort z Nepomuku 1906.	129
Sladká omeleta hotelu Sacher, Sachrův tort 1902.	129
Vídeňské dortičky.	130
Fričovy máslové cukrovinky	131
Dvořákovy koláčky, Fibichovi skrojky, Nerudovy trojúhelníčky	131
Cukrové hvězdičky se skořicí	132
Poškvorcové cukrový	132
Kapitola o moučníku neodmyslitelně spojeném	133
s kuchyní časů, kdy se psalo c. a k.	
Pojďme za česká humna	134
Telecí paprika 1909.	135
Pražský řízek 1911	135
Zpět do Vídně	136
Jablkový závin – Apfelstrudel dle Marie Giehl	136
Jablkový závin, Bramborový závin s perníkem a ořechy z Nepomuka ..	137
Višňový závin ze Lhenic, Závin makový s jablky.	138
Závin ořechový.	138
Jemný bramborový závin	139
Škvarkový závin s jablky	139
<i>Velmi malá vsuvka o bábovkách</i>	<i>140</i>
Slavnostní velká bábovka.	140
Starovídeňská bábovka	141

Medovník Jitky Fialové	141
Kulinární výzva: Labužníci, čtěte krásnou literaturu!	142
Několik dobových receptur Haškových hrdinů ku přiblížení	146
dobových chutí	
Ragů s hříbky a bobkovým listem	147
Ragout ze zbytků ryb 1905, Vepřové ragů se zeleninou	147
Vepřové ledvinky v kyselé omáčce	148
Ledinky na madeiře – dušené s vínem	149
Svíčková pečeně s madérským vínem 1904	149
Cibulová omáčka Karla Šroubka	149
Cibulová omáčka Pivovaru U Zeleného stromu v Nepomuku	150
Cibulové omáky z vídeňského Beiselu Gasthaus Potsch	150
Alaš, Absinth	151
Švejkův grog	152
Kapitola o mlsných maršálech, generálech.	153
a vůbec oficiřtvu	
Esterházyho roštěnky	154
Hovězí Stroganov	155
O jídelním lístku Napoleona Bonaparte	155
„Jedině s plným žaludkem lze něco dokázat“	155
Tyrolské špekové knedlíky	159
Kapitola poučná převážně jarní aneb O zeleném vaření . . .	161
Kopřivový špenát z Plzeňska	161
Kopřivová polévka z Pohoří	162
Hollerkapffen – Koblihy svatého Jana Nepomuckého – Kosmatice	162
Smažený jitrocel na slano z Mariánských Lázní	163
Smažený jitrocel na sladko Z Chebska	163
Pampeliškový salát z Podkrkonoší	164
Pampeliškový salát s jogurtem	164
Polévka ze sedmikrásek paní Barákové	165
Vejde jako symbol i delikatesa	166
Měšťanská kuchyně dala vejcím novou důstojnost.	167
Vaječný koláč či řezy pro šestinedělku	167
Smažená zmrzlinová kobliha	167
Kávové suflé	168

<i>Vsuvka o zeleném a vonícím jaru</i>	168
Chřest se skotskými bramborami	169
Kapitola o cestě od šalsí, jích a houštěků ke studeným omáčkám	170
Bez omáček? To není typická česká kuchyně!	170
Majonézu nesmíme opomenout.	171
Malé vádemékum studených omáček	172
Česneková omáčka Aioli k rybám	173
Mátová omáčka k jehněčímu a skopovému masu	174
Omáčka pikant k černé zvěřině, Přírodní srnčí hřbet	174
Okurková omáčka	174
<i>Vsuvka o řízcích a řízečkách</i>	175
Pražský řízek podle Karla Šroubka 1911	176
Jazykové řízky s nádivkou hlemýžďovou	177
Cordon Bleu	177
<i>Vsuvka o lahůdkách z lesů i polí</i>	178
Labužnický tetřev, Bažant nadívaný na víně maděrském 1912	181
Kančí karbanátky, Srnčí paštika, Koroptve v kyselém zelím	182
Divoká kachnička s višněmi	183
Pikantní srnčí řízky	183
Pikantí daňčí guláš ze Zlaté Koruny	183
Jehněčí hřbet nebo kýta na smetaně	184
Divoká kachna pečená s jablky	184
<i>O rybách jinak než o vánočních</i>	185
Když ne kapra, tak kterou rybu si připravíme?	186
Pečený úhoř na šalvěji dle Jakuba Hanzla	187
Kapr na okurkách Zdeňka Krafky, Dušený kapr na pepři	187
Kapr na pivo podle Jiřího Heřmana	188
Štika na víně po vídeňsku a dle Jakuba Hanzla	188
Kapr dle chlumeckých židů	188
Candát z Pohoří	189
Kapr na paprice	189
Nadívaná štika dle hotelu Dvořáček v Písku	189
Losos po vídeňsku podle Libuše Vlachové	190
Pstruh s hříbkovou nádivkou	191

Pstruh na modro, Holandská omáčka k lososu	191
Candát nebo fogoš zapečený se zelím	192
Kapitola vánoční aneb České Vánoce, čas štrúdlu,	193
vánoček a štol	
Trocha poučení o vánočních mýtech	194
Pražáci měli vždy vše jinak...	195
Zpět k vánočkám, štrúdlím a štolám	196
Tvarohová štóla s rozinkami z chebského muzea	196
Vídeňské vanilkové rohlíčky z roku 1890.	199
Přivítáme s dobrou chutí nový rok.	202
Šťastný a veselý nový rok, PF 2014.	202
Slanečkový salát.	202
Vzhůru do silvestrovského veselí	203
Medailónky z uzeného masa se sýrem a zeleninou Ladislav Nodla.	204
Kaviárové košíčky či trubičky, Kaviárové loblihy, Zelný salát	205
s rozinkami	
Vinná pěna – Sabajon	205
Takže teď už si jen zbývá připít na šťastný nový rok...	206
Začíná nový rok, začíná nám masopust	208
Zabíjačka jako symbol pospolitosti a dostatku	209
Zabíjačkové menu	210
A co zabíjačky dnes?	211
Studené –uzené – jitnice z Kvášlické hájovny	211
Krvavničky podle rodiny Krajců, Zabíjačková paštika.	212
Skoro závěrečná kapitola, nepříliš historická,	213
spíše vzpomínková, gastronomická a poučná	
Telecí filet Loreta.	214
Kachna Huberus, Tournedos Hradčany	215
Pstruh Chateau Hluboká, Vepřový steak pražského uzenáře	216
Srncí steak a la Židlochovice, Hráškový krém se šunkou	217
Míchaná vejce s mozečkem.	217
Plněný hlávkový salát.	218
Vepřový steak z tatranské koliby	218
Slovenská zelňačka, Husarský rožen	219

Prasečí kotleta po staročesku, Waldštejnská kapsa	221
Waldštejnův meč pro dva a více osob.	221
Srnčí se šípkovou omáčkou, Waldštejnuův jazyk	222
Marinovaná krůtí prsa s citrónovou omáčkou	222
Krůtí prsa s pomerančovou omáčkou a černobílou rýží.	223
Waldštejnův řízek	223
Srnčí hřbet na smetaně po staročesku.	223
Hradčanský plněný řízek, Telecí řízek Vikárka.	224
Pstruh podle lánského rybáře	225
Cibulačka od Zelené záby	225
Fazolová polévka s klobásou	226
Guláš moravských vinařů.	226
Telecí steak po židlochovicku	227
Velkopavlovické svíčkové žezý	227
Rakvícká jehla.	227
Ďábelské toasty	228
Zelná polévka s máslovými knedlíčky.	230
Smažené kuličky, Morkové knedlíčky	231
Šunkové knedlíčky se sýrem	231
Slaneček a la Bismarckt	233
Mořský jazyk a la Bismarckt I., Mořský jazyk a la Bismarckt II.	233
Došlo po uzávěrce od vodohospodářů	234
Vločkový tvarohový koláč Jitky Fialové	234
Kohout na váně Františka Baráka.	234
Komu zbývá poděkovat	235
Výběr z použité literatury	236
Obsah	238

