

## Obsah

<b>Úvod ke knížce, kterou jsi právě otevřel</b> .....	5
<b>Kde jinde začít kuchařku než v Chebu na nádraží</b> .....	7
Telecí paprika 1909.....	10
Pražský řízek 1911, Plíčky po vídeňsku 1909, Telecí zadělávané .....	11
Telecí hrudí po norimbersku, Jablečná kaše .....	12
Ledvinky na kyselo dle restaurace Johann Sachs ve Vídni .....	13
Vepřové ledvinky v kyselé omáčce, Telecí ragú s bílou omáčkou .....	13
Přírodní srnčí hřbet, Zadělávané srnčí .....	14
<b><i>Vsuvka o hostinách rekordních, aneb letem historickým kulinárním chebským světem</i></b> .....	15
Koblihy velmi jemné .....	20
Slaneček à la Bismarck, Mořský jazyk à la Bismarck I.....	21
Mořský jazyk à la Bismarck II.....	21
<b>Jídlo a pití drží tělo a duši pohromadě – Essen und Trinken hält Lei u Söll zomm</b> .....	22
Švábská chlebová polévka 1914, Panadlsuppe - Panádlová polévka.....	24
Chlebová polévka s vejci, Chebská Brotsuppe s vejci.....	25
Sváteční žebračka, Plzeňská pivní polévka.....	25
Staročeská pivní polévka.....	26
Chlebový tort I 1905, Chlebový tort II 1905 .....	29
Boží milosti z Doubravy.....	30
Masopustní koblihy ze Skalné, Masopustní šišky .....	31
<b><i>Vsuvka velmi výživná, aneb maso je grunt</i></b> .....	33
Vepřové maso na kedlubnách.....	33
Vepřové kotlety na křenu, Vepřové kotlety frikase, Dušené vepřové kotlety na smetaně.....	34
Vepřové závitky s kysanou smetanou, Dušená krkovička v hořčičné omáčce .....	35
Vepřové kotlety s hruškami, Vepřové kotlety s mrkvovou kaší z hostince Schuh v Kynšperku .....	36

Smažené vepřové závitky, Vepřový bůček na rozmarýnu,	
Vepřové ragú se zeleninou.....	37
Uzené na sladko, Uzený bůček s čočkou na víně,	
Uzené koleno zapečené s brambory a vejci .....	39
Uzená pečeně se zapečenou bramborovou kaší hotelu Frisch .....	40
Tlačenka játrová .....	41
Smetanová klobása .....	42
Huspenina domácí, Huspenina selská, Berlínské jaternice .....	43
Frankfurtské jaternice, Bavorská jelítka .....	44
Uzená jelita, Plněný bachor, Vídeňské klobásky, Kabanosky frankfurtské .....	45
Chrupáky, Zabijačkové zelí.....	46
Skopová kýta s kyselými okurkami, Skopová kýta se sýrem parmazánským 1901.....	47
Skopové maso s marjánkovou omáčkou 1901, Skopové maso s houbičkami .....	48
Zadělávané jehněčí 1896, Beefsteak à la tartare 19005,	
Pučálka – Pröll-Erbse .....	49
Hrách s kroupami, Hrách s rýží.....	50
Pečený králík na víně s kedlubnami, Králík na hořčici .....	51
Králík v peřince .....	52
Bramborová polévka s podmáslím a ztracenými vejci,	
Jarní polévka z hlávkového salátu .....	57
Velikonoční jidáše, Jehněčí pečeně s bylinkovou kůrčičkou .....	58
Zeleninový nákyp s kuřecím masem.....	59
<b>„Když Cheb, tak medovina,“ říkalo se již ve středověku....</b>	<b>60</b>
Medovina dle knihy Janšovy z roku 1777 .....	61
Světlá medovina, Karamelová medovina-červená,	
Kořeněná medovina .....	62
Med proti kašli, Výborný prostředek proti kašli.....	63
Med balsámem životním, Dort z medových placek.....	64
Vepřový bůček na medu, Boží milosti.....	65
Velikonoční mazanec, Velikonoční věnec venkovský.....	66
Pečené jehně, beránek .....	67
Pečené podsvinče – selátko, Kůzle .....	68

Teplý zelný salát modrý, Celerový salát s ořechy, Velikonoční „měšťanský „věnec do formy.....	69
Velikonoční nádivka ze Salajny .....	70
Mandlový marcipán, Chebský Lebkuchendocken .....	71
<b>Malá vsuvka o bábovkách</b> .....	73
Slavnostní velká bábovka, Starovídeňská bábovka .....	73
<b>Chebsko – knedlíkový ráj</b> .....	76
Chebské Getzn .....	77
Varianta I, Varianta II .....	78
Tvarohovo-bramborové knedlíky s borůvkovým žahourem.....	79
<b>Omáčky – Bröih</b> .....	81
Studený křen I – III, Kyselý studený křen, Okurková omáčka ....	81
Švestková – Zwatschkabröih, Vídeňská sardelová omáčka.....	82
Houbová omáčka – Schwämmbröih, Kyselá omáčka – saura	
Bröih, Česneková omáčka dle Anastazie B. Seidlové 1895 .....	83
Majoránková omáčka dle A.B. Seidlové, Majoránková omáčka, Jalovcová omáčka ze Skalné, Cibulové omáčky vídeňského „Beiselu“ Gasthaus Pötsch.....	84
Tatarská omáčka, Omáčka rybízová, Omáčka ze suchých višň 1906 .....	85
Angreštová omáčka .....	86
Hollerkrappfen – Koblihy sv. Jana Nepomuckého – Kosmatice ....	89
<b>Malá vsuvka šparglová, svatojánská</b> .....	91
Chřest na maso i k masu, Chřest se skotskými bramborami, Zapečený candát s chřestem .....	92
Chřestová zmrzlina s chřestovým chutney .....	93
Tvarohový letní sýr, Sýrová pivní pomazánka s ořechy, Sachrův sýr .....	95
Vařený liptovský sýr – Bierhund-Liptauer .....	96
<b>Vsuvka o těch „divných“ šachovnicových domech</b> .....	98
<b>Menu všedního dne</b> .....	101
Chlebový koláč z Plesné rodiny Augustů, Bramborový koláč 19005, Knedlíky s borůvkovou merendou.....	103
Polévka zapražená s chlupatými knedlíčky z Doubravy .....	105
„d' Oiagerschtn“- Eiergerste, Kaše z ovesné krupice .....	106
Kaše s jablky, Kaše houbová pečená, také „kuba“ zvaná .....	107

<b>Malá vsuvka zelná a zeleninová</b> .....	109
Tuřín podle Anastasie B. Seidlové, Zelí vodnicové.....	109
Nakládané zelí dle Dáši a Petra Streblovových z Kynžvartu, Františkolázeňské zelí dle Marcely Brabačové .....	110
Letní hlávkové zelí dle Evy Dittertové, Frahelžské zelí dle Aleny Pospíšilové, Tuřínová polévka .....	111
Pampeliškový salát s jogurtem, Zelný salát s rozinkami, Hlávkový salát s višněmi a ořechy .....	112
Mrkev smažená v trojobalu.....	113
Köichla – Koláče tvarohové posvícenské, Posvícenská kachní prsíčka neznámého houslaře z Lubů.....	114
Martinské rohlíky pro koledníky, sloužící i nápadníky .....	115
Karlovarské koláče 1899, Rychlé koláčky z Kynžvartu.....	116
Posvícenská husa naditá ovocem dle Ivy Votroubkové.....	117
Husa pečená s červeným zelím, Husí jatýrka s mandlemi .....	118
Husí paštika se zajícem, Divoká kachnička s višněmi .....	119
Bramborové placky ze Sangerbergu .....	120
Holoubata s jalovcem, velice dobrá 1917, Holoubata s jalovcovou omáčkou 1901.....	121
Holoubata s hořčicí 1901, Dušená koroptev na víně, Koroptev na paprice.....	122
Bažant nadívaný na víně madérském 1912, Pečený úhoř na šalvěji.....	123
Štika po solnohradsku, Černé posvícenecké řezy z Plesné .....	124
<b>Vsuvka o magických nocích</b> .....	127
Tvarohová štóla s rozinkami, jak ji připravuje Eva Dittertová v chebském muzeu.....	128
Vánoční jáhlová kaše, Pivní štedrovečerní polévka .....	129
Bramborový salát – vídeňský, Kapr dušený na pepři, Uzené maso „na divoko“ .....	130
<b>O starých chebských hospodách, krčmách, šencích a výčepech a také trochu o chebském pivu</b> .....	134
Chebská pečeně 1849, Chebská okurka 1849 .....	139
Voňavá jablková žemlovka dle Heleny Koenigsmarkové .....	141
Vepřové maso na pivě dle Jany Augustové, Kapr v pivě vařený dle Jaromíra Boháče .....	143

Smažená jablíčka v pivním těstíčku.....	144
<b>„Bože, ochraňuj mne před vidličkou“, aneb jen krátce o příborech.....</b>	146
<b><i>Malá kulinární vsuvka o starých chebských ročenkách.....</i></b>	149
Sušení hub.....	149
Konzervování vajec.....	150
Hovězí mozeček s pikantní omáčkou, Chutný bramborový salát, Smažené bramborové koláčky, Jablečná šťáva.....	151
Bramborová polévka z vařených brambor, Ragú z polévkového masa, Tresčí omeleta, Jáhly s houbami.....	152
Mrkvový dort, Tvaroh, Křehké tvarohové pečivo.....	153
Šípkové víno, Kdoulová dřeň- Quittenmark.....	154
Maso na cibuli, Krupicový puding, Čaj z ostružinového a jahodového listí, Příprava ryby bez tuku.....	155
Válečné máslo, Bramborová paštika, Tlačenka Presskopf.....	156
Vepřové maso s jáhlami, Jáhlové šklubánky-Hirsesterz, Borůvková polévka, Sladká polenta.....	157
<b>O Lázních Františkových, aneb za vším hledej ženu.....</b>	158
Císařské řízky I. 1896.....	162
Císařské řízky II – 1896, Waldštejnské řízky, Plněný telecí řízek.....	163
Saský řízek, Holštýnský řízek.....	164
Karlovarský kotouč.....	165
Telecí fillét à la Jardininiere, Husí paštika se zajícem.....	166
Pudding, Pražská šunka dle Antonína Chmely.....	167
Kmínka 1905.....	168
Křupavý candát dle šéfkuchaře Františka Solčanského.....	171
<b>„Co by tomu řekli sousedi“, aneb o kávě na Chebsku.....</b>	172
Bavorský chlebíček 1905, Anglický chlebíček 1905, Drážďanské pečivo, Španělský dech, Citrónový sýr.....	176
Sněhové řízky, Opilý Isidor dle Jaroslava Svěceného.....	177
Oříškové laskonky houslistů Svěcených, Medové čokoládové doutníčky dle Dáji Houdové, Čokoládové koláčky dle Dáji Houdové.....	178
Perníková roláda dle Marie Giehl, Chebské marcipánky, Vídeňské koláčky dle Marie Giehl.....	179

Bábovka dle Marcely Brabačové z Františkových Lázní.....	180
Linecké koláčky.....	181
Krémový dort Stefanie.....	182
<b>Vsuvka o málem zapomenutých svátcích a pokrmech</b> .....	184
Vaječný koláč či řezy z Plesné .....	184
Bramborový salát se slanečkem.....	187
Sladký bramborák z Aše, Sladký bramborák z Chebu .....	188
Bramborový salát s polníčkem, Čočka s uzeným a hruškami, Skopové se šťovíkem .....	189
Smažený jítrocel na slano, Smažený jítrocel na sladko, Kotlety na mátě .....	190
Dršťková polévka s klobásou, Bavorská bílá dršťková polévka ....	191
Dršťky na černém pivě s uzeným kolenem, Bramborový kugl, Kapr po židovsku .....	192
Zimní cimes, Mrkvový cimes .....	193
<b>Malá vsuvka o dudách, dudácích a Chebsku</b> .....	194
<b>O knihách kuchařských a jídelních lístcích, aneb psaní ku chvále Lázní Mariánských</b> .....	197
Jablkový závin - Apfelstrudel.....	199
Višňový závin, Závin mrkvový s jablky .....	200
Závin ořechový, Závin s perníkem a ořechy dle Heleny Sedláčkové, Jemný bramborový závin .....	201
Škvarkový závin s jablky.....	202
Vídeňská křenovka s mandlemi, Křenová housková omáčka ....	208
Mariánskolázeňská omeleta dle Marie Giehl, Mariánskolázeňské švestkové, meruňkové, třešňové knedlíky .....	210
Chebské švestkové knedlíky, Hovězí Stroganov.....	211
Divoký králík pečený na víně, rozmarýnu a tymiánu se šalvějí a citrónem.....	213
Divoký zajíc v čokoládové omáčce s karlovarskými knedlíčky.....	214
Husí prsa marinovaná na kapce koňaku a pravém včelím medu pečená, na grilu servírovaná se zeleninou ratatui.....	215
Pstruh s hříbkovou nádivkou, Pstruh na modro.....	217
Holandská omáčka k lososu 1904, Holandská omáčka jednodušší, Candát nebo fogoš zapečený se zelím .....	218

Hlemýždí sekaná, Nadívané křepelky s jalovcovo-rybízkovou omáčkou hotelu Stern.....	219
Rumsteak s křenem.....	220
Anglický roastbeef.....	221
Roastbeef v pepřovém obalu.....	222
Srnčí hřbet obložený.....	225
Skotská vejce.....	226
Pischingerův dort 1905, Pischingerovy náplně 1897.....	227
Smažená zmrzlinová kobliha.....	228
Kávové suflé dle Hany Dvořákové, Linecký nákyp.....	229
<b>Vsuvka o výletech do okolí, aneb ku chvále</b>	
<b>Slavkovského lesa</b> .....	231
Dobošův dort.....	231
Černý linecký dort.....	232
Tetřev dle lesní Správy Kladská, Hříbky na smetaně.....	234
Pečené jehněčí kolínko, Srnčí či jelení játra, Jelení hřbet nebo kýta na smetaně.....	235
Daňčí kýta na víně.....	236
<b>Malá podvsuvka o zpívající hoře, aneb ku chvále</b>	
<b>Sangerbergu – Pramenů</b> .....	237
Siven s mandlovou omáčkou dle domu U koulí I.....	238
Siveni dle domu U koulí II, Muflon na třešních dle Aleše	
Ditterta vulgo Medvěda.....	239
Maková bábovka z nemletého máku.....	240
Třešňová povidla 1905.....	241
Rychlé koláčky z Pramenů, Tvarohové taštičky, Perníkový koláč s jablky.....	242
Bramborové buchty sváteční, Recept na koláč rodiny	
Danzerů.....	243
Išlské rohlíčky.....	244
<b>Kynžvart, aneb malá lehce kulinární vsuvka o kancléři, který neměl rád lov a miloval zvěřinu</b> .....	245
Sachrův dort 19002.....	246
Zvěřinová polévka à la Metternich.....	248
Metternichův kaštanový pudink s vanilkovým krémem,	
Zmrzlina ve vinném těstíčku s ořechy.....	249

<i>Vsuvka více poučná a poučující, aneb ku chvále detektivů, archivářů a zvědavých lidí vůbec</i> .....	252
Plzeňský jemný koláč 1907, Pouťové koláče „české“ z Doubravy .....	252
Grenadýrský „chebský“ pochod .....	253
Budák, malá porce, Budáky na jiný způsob .....	254
Cvibak – Zwieback dle Josefy Gothové, Vydra 1889.....	255
Kaviárové koblihy .....	256
Kaviárové košíčky či trubičky, Kapr na modro .....	257
„Marienbader Kaffekuchen“ dle Marie Giehl .....	258
Originální saský Kleskselkuchen .....	259
Chebský Kleckselkuchen .....	260
<b>Končit se má přinejmenším mile</b> .....	261
<b>Poděkování místo doslovu</b> .....	263
<b>Výběr z použité literatury</b> .....	265
<b>Obsah</b> .....	269