# Obsah


Úvod 10
Stolování v 19. století 12
Francouzský způsob servírování jídel 13
Ruský způsob servírování jídel 15
Stolní nádobí 16
Příbory 17
Sklenice 18
Jídelní lístky 18
Menu 20
Polévka a vařené hovězí maso 22
Studené a teplé předkrmy 23
Zeleninová jídla 24
Zadělávaná masa 25
Pečeně (*rôti*) 26
Saláty a kompoty 28
Sladké mezichody a dezerty 30
Ovoce 32
Zmrzlina 34

**Recepty** 36

**POLÉVKY** 37
Hovězí vývar 38
Consommé 40
Svítek 42
Krupičné noky 44
Šunkové knedlíčky 45
*Potage à la reine* – královnina polévka 46
Šlemová polévka 49

**HOVĚZÍ MASO A OMÁČKY K NĚMU** 53
Hovězí maso obložené zeleninou 54
Kaparová omáčka 56
Kaparová omáčka 56
Česneková omáčka 57
Bílá okurková omáčka 58

**PŘEDKRMY** 61
Topinky 62
Smažené topinky se sardelovým máslem 63
Sardinky à la royale 64
Zelenina naložená v octu 66
Zapečené ústřice 68
Šneci s bylinkovým máslem 70
Chřest na polský způsob 72
Kapří klobásky či karbanátky 74
Kuřecí ragú v máslových paštičkách 76
Zvěřinový nebo hovězí salpicon v mušlích 78
Plněná vejce 80

**ZELENINOVÁ JÍDLA** 83
Nadívané kedlubny 84
Nadívaná rajská jablíčka 86
Dušená čekanka 88
Makarony se sýrem 90
Krémová růžičková kapusta 92
Brambory *à la maître d'hôtel* 94
Zelený hrášek po anglickém způsobu 96
Houskový nákyp 97
Vejce *à la florentine* 98

**ZADĚLÁVANÁ JÍDLA** 101
Hovězí po módě (*Boeuf à la mode*) 102
Kolaš neboli první český recept na guláš 104
Hovězí jazyk s polskou omáčkou 106
Bažantí stehýnka na bílém víně 108
Kuře Marengo 110
Kapr na černo 112

**PEČENĚ** 115
Roastbeef – Hovězí pečeně po anglickém způsobu 116
Nadívané křepelky nebo holoubata 118
Pečený bažant 120
Pečený zajíc nebo králík 122
Kuře s mušlovou omáčkou 124
Vepřové kotlety s Robertovou omáčkou 126
Jelení hřbet s houbovou nebo brusinkovou omáčkou 128
Pečený losos s holandskou nebo citrónovou omáčkou 130
Pečená treska s cibulí a se sardelemi a kapary 132

**SALÁTY A KOMPOTY** 135
Vinaigrette – univerzální zálivka na saláty 136
Francouzská omáčka (remouláda) 138
Majonéza z vařených žloutků 139
Vlašský salát v aspiku 140
Orleánský salát 142
Lobkowiczký salát 144
Královnin salát 144
Makaronový salát 145
Salát ze zbytků pečeně 145
Třešňový a pomerančový salát 146
Salát ze sušených švestek 148
Rebarborový kompot 150
Hruškový nebo jablkový kompot 152

**STUDENÉ MASOVÉ POKRMY** 155
Lososová pěna a lososová majonéza 156
Pstruh v citrónovém aspiku 158
*Chaudfroid de poulet* 160
Kuřecí galantina 162
Zvěřinová paštika 164
Játrový chlebíček 167
Sýrové tyčinky 168
Cumberlandská omáčka 170

**SLADKÉ POKRMY A DEZERTY** 173
Pomerančový a vinný rosol v pomerančích 174
Kávový rosol 176
Anglický krém 178
Bavorský krém 180
*Charlotte à la russe* 182
Plumpudding – anglický vánoční pudink 184
Rýžový nákyp s višněmi 186
Žemlová bába 188
*Blancmange* s mandlemi 190
*Spanische Windtorte* – dort ze španělských větrů 192
Anýzový chlebíček 195
Savojský dort 196
Ananasová zmrzlina 198
Okurková zmrzlina 199
Parmazánová zmrzlina 200
Další zmrzliny připravené stejným postupem 201
Římský punč 202
Norvežská omeleta 204
Španělské větry (sněhové pusinky) 208

**DALŠÍ RECEPTY A TIPY** 211
Jak rozporcovat a vykostit drůbež 212
Omáčka demi-glace 213
Čiření vývaru a několik tipů k polévkám 214
Jak na rosoly a aspiky 215
Jak připravit jídlo pro hosty tak,abyste se z toho nezbláznili 216
Prostírání stolu a servírování jídel 217
O víně a párování jídel s víny 220