

Obsah

Úvod	4
Jaro	24
O paní Hermíně, a jak vařila mezi perleťovými knoflíky	26
Každá bylina je koření, jen vědět nač: Jarní bylinky v tachovské kuchyni	32
Dokud hrách a kapusta, chaloupka není pustá: Když je třeba dodržovat půst	40
Ne jednak Bůh rozdává, jednomu hus, druhému páva: Ohlasy blízké i vzdálené kuchyně restaurací a lázeňských hotelů	54
Vraz tam dvacet vajec: Recepty pro úspěšné koledníky	66
Léto	78
O paní Haně, a jak na Šumavě nakonec nezůstala	80
Lidé se radují létu, včely květu: Léto na talíři	88
Chceš-li z pole bráti, musíš na ně dát: Jídlo, když není času nazbyt	100
Co se v létě rodí, pro zimu se hodí: Letní zavařeniny a zpracování drobného ovoce	114
Kdyby nebylo oráče, nebylo by (boháče ani) koláče: Pečení s lesními plody i bez nich ...	126
Podzim	146
O paní Anně, a jak život strávila v lese a na zahradě	148
V čase nouze i brambory pochoutkou: Bramborová jídla na každý den	154
Slipy jako v lese hřiby: Houby v kuchyni	176
Holoubci a ouška: Historie rádně zavinutá	186
Máš-li chléb, zuby se najdou: Domácí chléb.	202
Nejen chlebem živ jest člověk: Podzimní zvěřinové hody	218
Zima	236
O paní Marii, a jak odešla s manželem do Plané	238
Dobrá hospodyňka si s kouskem masa vždycky poradí: Zabijačky a masová jídla	244
Na Vánoce dlouhý noce: Sváteční vaření	270
Chléb náš vezdejší – buchty jsou jedlejší: Masopustní pečení	292
Závěr	304

Inhalt

Vorwort	4
Frühling	24
Von Frau Hermine, und wie sie unter den Perlmuttknöpfen kochte	26
Kräuter, Stein' und Wort, haben an Kräften großen Hort: Fühjarskräuter in der Tachauer Küche	32
In den Fasten leeren die Bauern Keller und Kasten: Wenn man fasten muss	40
Der eine hat die Mühe, der andre hat die Brühe: Der nahe sowie ferne Widerhall der Küche der Restaurants und Kurhotels	54
Wer viel Eier hat, backt viel Kuchen: Rezepte für erfolgreiche Sammler der Osterbescherung	66
Sommer	78
Von Frau Hana, und wie sie letztendlich nicht im Böhmerwald blieb	80
Den Sommer schändet kein Donnerwetter: Der Sommer auf dem Teller	88
Wer den Acker nicht baut, dem wächst Unkraut: Kochen, wenn man viel zu tun hat	100
Der Sommer ist ein Nährer, der Winter ein Verzehrer: Eingemachte Sommerfrüchte und die Verarbeitung von Beeren	114
Ein Weib kann nicht Kuchen backen ohne Mehl: Backen mit Waldfrüchten sowie ohne ..	126
Herbst	146
Von Frau Anna, und wie sie das Leben im Wald und Garten verbrachte	148
Jetzt musst du eine Zeit lang Kartoffeln essen: Kartoffelgerichte für jeden Tag	154
Wenn Dir das Leben einen Korb gibt: Geh' Pilze sammeln! Pilze in der Küche	176
Täubchen und Öhrchen: Eine richtig eingewickelte Geschichte	186
Kein Brot ist zu hart, aber kein Brot ist hart: Hausgemachtes Brot	202
Der Mensch lebt nicht vom Brot allein: Herbstliches Wildessen	218
Winter	236
Von Frau Marie, und wie sie mit ihrem Gatten nach Plan ging	238
Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten: Hausschlachtungen und Fleischgerichte	244
Tages Arbeit, abends Gäste! Saure Wochen, frohe Feste! Festliches Kochen	270
Pfefferkuchen und Branntwein wollen stets beisammen sein: Faschingsbacken	292
Schlusswort	304