



OBSAH

Úvod	5
1. KAPITOLA - KM 0. - PRAHA JE PRAHA, TO MÁTE MARNÉ	7
Usuvka o významu 15. února 1909 pro české pohostinství	10
Fridátové nudle Karla Šroubka	12
Telecí paprika	12
Pražský řízek, Esterházy - guláš	13
Ragout z kuřat, Ledvinky	14
Plíčky po vídeňském způsobu	15
Zadělávané kuře s hříbků	15
Husarská svíčková s haluškami	15
Halušky, Koroptev na paprice	16
Kořínek (pajšík) z kůzlete a pod.	25
Zadělávané drůbeží žaludky s knedlíčky	26
Hovězí pečeně na jalovci	26
Telecí špunty	27
Slavnostní velká bábovka	27
Třený nákyp s ovocem	27
Studený krupicový pudink	27
Košířské karbanátky na houbách podle Mirka Výborného.....	30
Kachní posvícenská paštika podle Jany Výborné.....	30
PRVNÍ DŮRAZNÁ OBRANA PANA JOSEFA ŠVEJKA, VÁŽENÉHO OBCHODNÍKA SE PSY, PROTI HANEBNÉ POMLUVĚ	31
Tajemství poslední leče, Slovácká hodovní pečínka.....	34
Co dále závidím Josefu Švejkovi	35
Čínská pečeně dle Domácnosti 1905	38
Bažant na bílém víně.....	38
2. KAPITOLA - VLAK: KM 103. - TÁBOR NÁDRAŽÍ - ZAČÍNÁ JIHOČESKÁ ANABÁZE. (PĚŠMO 221 KM).....	39
km 0.: Tábor - nádražní restaurace - pěší trasa začíná	40
Táborská bašta podle Miroslava Hanzlíčka.....	41
Brambory nadívané prejtem - Pudláků	42
Uhlířina, Šumpláty	42
km 24: - Milevsko a okolí	43
Hovězí pečeně „nazajícovo“	44
Urbanovo zapékané zelí s jehněčím podle otce Marfáka	44
Skopové se sušenými švestkami podle Ivana Marfáka.....	45
Kočí svadba rodiny Mathausů.....	45
km: 33 - Květov	45



USUVKA O ZMATENÍ NÁZVŮ, ANEB JEDL ŠVEJK V LESÍKU	
U KVĚTOVA POLÉVKU NEBO BUCHTU?	46
Bramborka paní Boženy Kalbáčové z Čechelovic	47
Bramborové buchty sváteční - „nedělní“	48
Šumavská bramborová buchta	48
Bramborky s medem Venuš Placerové z Čakova	48
Bramboračka s houbami z Milevska.....	49
Zimní bramborová polévka paní Marie Bernasové.....	49
km: 52 - Uráž	49
„Kapr s čepicí“ podle rodiny Vydrů z Mačkova	50
Kapr na smetaně - lesní.....	50
Jihočeské Kulajda podle M. Ulehlové - Tilschové	51
km: 118 - Radomyšl	52
km: 139 - Putim	52
Putimské vepřové žebírko	53
km: 148 - Štěkeň	53
Pivní polévka z Jiřetic u Volyně, Salakvarda	53
Kudlanka rodiny Hlachů.....	54
Bramborová polévka s podmáslem a ztracenými vejci	54
Bramborová česnečka jihočeská	54
km: 157 - Putim	54
km: 218 - Písek	55
Alaš	57
Absinth.....	58
Bažant nadívaný na víně Madérském - 1912	59
Daňčí na smetaně z Klokočina	59
Divoká kachna s kapustou podle Marie Bernasové z Písku.....	59
 3. KAPITOLA - VLAK - KM: 169 - ČESKÉ BUDĚJOVICE	60
Polévka ze srnčích kostí	63
Telecí kýta s uzeným jazykem.....	63
Telecí řezy v oříškovém obalu	63
Kapr na paprice, Jelení roláda.....	64
Sladkokyselá hovězí kližka	64
Sladké noky Olade	65
Divoká kachna na smetaně.....	65
Štika na víně po vídeňsku	65
Vepřové mandlové řízky s třešněmi	66
Mandlbrot, Telecí ořech.....	66
Telecí hrudí plněné uzeným masem a rýží paní Marie Janků.....	67
USUVKA BORDELNÍ A LEHCE AKTUÁLNÍ.....	67
BYL VRCHNÍ POLNÍ KURÁT LACINA GURMÁN ČI GOURMET?.....	70



Ragú s hříbký a bobkovým listem	71
Ragout ze zbytků ryb 1909	71
Vepřové ragú se zeleninou	72
Otazník první - o ledvinkách	73
Vepřové ledvinky v kyselé omáčce	73
Otazník druhý - užívání madeirského vína - Madeiry	74
Ledvinky na Madeiře - dušené s vínem	74
Svíčková pečeně s maderským vínem 1904	75
Cibulová omáčka Karla Šroubka	75
Cibulové omáčky vídeňského „Beiselu“ Gasthaus Pötsch	76
Ementálský sýr	76
České Velenice	77
Šmiklavé budějovické palačinky	77
Dvojité závitky z Velenic	77
Bramborové závitky z hotelu Huber	78
USUVKA O TOM ZABITÉM FERDINANDOVÍ	78
4. KAPITOLA - VLAK - KM: 354 - WIENER LEBEN, WIENER BLUT	81
Vídeňská Tafelspitz, Vídeňská roštěná	84
Sachrův dort 1902	87
Sladká omeleta hotelu Sacher	87
Leberknödlsuppe - polévka s játrovými knedlíčky	88
Játrové knedlíčky podle babičky Gothové 1902	88
Kaiserschmarrn - Císařský trhanec	89
Fiakr guláš, Angst'steckt - špikované srdce	89
Vídeňská křenovka s mandlemi	90
Beefstek s vínem a lanýži po francouzsku 1905	90
Ledvinky na kyselo	91
Vídeňský knedlík (rakouský, žemlový)	91
Knedlík uherský - „Pálffy“	91
Litický knedlík	92
Karlovarský knedlík	92
Losos po vídeňsku podle Libuše Vlachové	92
Kapr dušený na pepři	92
USUVKA O RAKOUSKÉ KUČANÍ ANEB RYCHLÝM LETEM, RAKOUSKÝM KULINÁŘSKÝM SVĚTEM	93
Dolní Rakousy	93
Meruňkové knedlíky z Retzu	93
Germknödel, Burgenland, Horní Rakousko	94
Tort linecký 1908	95
Pivní polévka, Studená pivní polévka, Pivní vepřové maso	96



Krupicový knedlík, Korutany, Salcbursko	97
Solnohradské noky, Štýrsko	98
Svíčková pečeně na víně 1904	98
Tyroly, Tirolel g'röstl, Tyrolský knedlík	99
Srnčí játra po tyrolsku, Vorarlbersko	100
Dršťka na kyselo	100
O JAZYKOVÉM BABYLONU, ANEB ČEŠTINA V C. A K. ARMÁDĚ A CÍSAŘSKÉ RODINĚ.....	101
ÚÍNO A C. A K. ERÁR ANEB MALÝ PRŮVODCE RAKOUSKÝMI ÚÍNY, KTERÁ MOHL JOSEF ŠVEJK OCHUTNAT	103
PŘIPODOTKNUTÍ O PITNÉM REŽIMU NÁMOŘNÍKŮ	105
Švejkův grog, tak jak jej zapsal jeho životopisec Jaroslav Hašek.....	106
Tyrolské Jagatee	106
Zahřívací recept Horních Uher a také Haliče - hriaté či vařonka	106
JEDINĚ S PLNÝM ŽALUDKEM LZE NĚCO DOKÁZAT	107
Štrasburská paštika z roku 1904	110
Tyrolské špičkové knedlíky	110
Rýžová polévka - Rissi - Bissi	110
PODUSUUKA ČI PŘIPODOTKNUTÍ O DEDIKACI JÍDEL ÚŠELIKÝM OSOBNOSTEM	112
Radeckého nákyp I., Radeckého nákyp II.	112
Příběh slavného kuře Marengo	113
Kuře Marengo - aktuální francouzský, leč nehistorický recept	113
Esterházyho roštěnky	114
ÚAŘENÍ NA MANÉVRECH ČI V POLI ÚÁLEČNÉM	117
MALÁ ÚSUUKA O KOMISÁRKU A ÚOJENSKÉ STRAUNÍ NORMĚ	121
PŘÍBĚH PRO PSYCHIATRA, ANEB BALOUN JE CITLIVÁ A NEDOCEŇOVANÁ ÚUŠĚ	124
Frakfurtská pečeně, Úzené maso „na divoko“	127
Prejt z vepřové hlavy, Bruck nad Litavou - Királyhida	128
5. KAPITOLA - ÚLAK - NAPŘÍČ ZA LITAVSKEM - TRANSLAJTÁNÍÍ, ZEMÍ ÚHERSKOU ..	130
Další krátká zastávka: Ráb - Győr	130
Úherský salám	132
Komárno - Komárom	132
Šumavské knedlíky - Hos'knöpfe	134
Knedlík krumlovský - Krummauer.....	134



Balkánský slepičí Pilaf	134
Palačinky podle Karola Gundela	135
Zbývá ještě 112 km a jsme v Budapešti	135
Rakottkáposzta podle Rozálie Pethö	138
Rakottkrumpli podle Györgyi Pethö	139
Bableves podle Adriany Výborné-Pethö	139
Hortobádské masové palačinky	140
Vepřové kotlety podle Károly Gundela	140
Hovězí špička na víně	140
Vepřová pečeně z Uas, Šoproňská játra na víně	141
Vepřové koleno a là Nagyszakácsi	141
Vepřové kotlety jako Slavnostní grenadýrmarš	142
Grenadýrmarš, Grenadýrmarš podle Mikoláše Alše	143
Gánica a là Sajóvölgy, Makový dort - Hajdúság	144
Halászlé z krajem kolem Tiszy	144

DRUHÁ, DŮRAZNÁ OBRANA JOSEFA ŠVEJKA, FRONTOVÉHO VOJÁKA 91. ČESKÉHO PĚŠÍHO PLUKU RYTÍŘE FRŮHLICHA ANEB O SLEPIČÍCH POLÉVKÁCH	145
Polévka ze slepice - Domácnost 1897	147
Tlučená polévka ze slepice dle starosty Prince z Českých Velenic	147
Slepičí polévka na vídeňský způsob	147
Sarospatak	148
Tokajské víno	150
Tokajská studená vinná polévka	151
Sumec se zelím z Bodrogu	151
Usuvka gulášová, také tokáňová, trochu pörköltová ba i paprikášová	152
Gulášová polévka, Segedínský guláš 1905	153
Sikulský - transylvánský guláš, Zvěřinový guláš, Pörkölt kuřecí	154
Pörkölt husí, Hovězí tokáň, Tokáň na pepři	155
Tokáň z Jászság s koprovými tvarohovými knedlíky	156
Jehněčí paprikáš	156
Sedmihradské zelí, Kološvárské zelí	157
Dobošův dort, Lečo podle Ilonky Hermanové	158

6. KAPITOLA - VLAK OD SLOVENSKÉHO NOVÉHO MĚSTA, PŘES TREBIŠOV, HUMENNÉ, MEDZILABORCE,

NAPŘÍČ VÝCHODNÍM SLOVENSKEM AŽ K LUPKOVSKÉMU PRŮSMYKU	159
Polévka zvara, Papcún	160
Kvaková polévka, Kelová polévka s uzeným masem	161
Kapustnica, Máčanka	161
Brynza	162
Strapačky	163



Slovenské halušky dle M. Úlehlové - Tilschové.....	164
Vařený liptovský sýr, Harula - Mäso v haruli	165
Prívarky, Baranina so žltou kašou	166
Srncí kýta na zelí, Detvanské uzené maso zapečené v chlebu	167
Uzená zemanská husa	168
Hydina v hline - kuře v hlíně po cikánsku	168
Hlemýždí paprikáš podle rodiny Lovrantových	169

USUVKA ZAKÁLAČKOVÁ ČI TAKÉ ZABÍJAČKOVÁ, LIDÍ SE NETÝKAJÍCÍ ANEB BYL JURAIDA OKULTISTA, NA ŽENSKÝ, NEBO PROFESIONÁLNÍ KUCHAR	169
Prasečí hody	171
Světlá ovarová polévka.....	174
Trdelná polévka s krví - ovarovica	174
Slovenské jaternice podle Jána Krajče.....	174
Studené uzené jitrnice z Kvášlické hájovny	175
Krvavničky podle rodiny Krajců z Vikartovec	176
Zabíjačková Paštika	176
Uzené klobásy ze Zuklína u Kašperských Hor.....	176
Slovenské klobásy ze skopového a vepřového podle Mariana Hančíka	177
Spišská klobása, Tlačenka aneb presbuřt	178
Sulc - S'Gtandene ze Šumavy	179
Idasch - Šumavácký prejt	179
Zabíjačkové zelí hajných Morgensternů	179
Vepřová svíčková v „oponě“	180

7. KAPITOLA - ULAK - ZÓLTANCE! KONEČNÁ! VYSTUPOVAT! A UŽ JSME V HALIČI, ANEB TROCHU O POLÁCÍCH, RUSÍNECH, UKRAJINCÍCH, RUSECH A ŽIDECH	181
---	------------

DLOUHÁ USUVKA O HALIČSKÉ KUCHYNI, ANEB O MÍSTNÍM MIŠUNKU KUCHYNĚ POLSKÉ, RUSÍNSKÉ, RUSKÉ, LITEVSKÉ A HUCULSKÉ	186
Polévka Žur	186
Zalevajka, Chlodnik - studená polévka, Běšřadský boršč	187
Bigos, Vlaštovčí hnízda	188
Hovězí maso zapékané „po řešovsku“	189
Kapr po polsku v šedé omáčce	189
Kachna vařená s řeřichovým listím, Zrazy	190
Varšavské dršťky - flaczki	190
Salát z kapusty, Syrníky, Varniky s višněmi	191
Jablečné paličinky	192
Gogoše	192
Jablečný nákyp	192
Uzvar	192
Kmínový nápoj	193



Medový perník	193
Kachna s pohankou	193
Puškvorcové cukroví	194
Studený boršč po litevsku	194
Uzené v pivním těstíčku	194
 MALÁ KARPATSKÁ VSUVKA O HOUBÁCH	195
Kvašené houby na studeno	195
 MALÁ A ODLEHČUJÍCÍ PODVSUVKA ŽIDOVSKÝCH ANEKDOT A PŘÍSLOVÍ.....	196
 O MÝTECH A POUVĚŘÁCH SPOJOVANÝCH SE ŽIDOVSKOU KUCHYNÍ	200
Husí škvarky - tradiční	201
Husí škvarky z Chelmu	201
Polévka se šouletem z Nepomuka	202
Kapr po židovsku	203
Sobotní chléb - Barches, Challa	204
Cibuláky	205
Zimní cimes	205
Zlatý joich	206
 ZÁVĚREČNÁ KAPITOLA S TŘEMI PODVSUVKAMI, TROCHOU PODĚKOVÁNÍ, PŘÍSLIBŮ A TAKÉ TROCHU O PRAMENECH	207
 PRVNÍ PODVSUVKA - ASTROLOGICKÁ	207
 DRUHÁ PODVSUVKA O NEZNÁMÉM PRŮKOPNÍKU AVIATIKY	210
 TŘETÍ ZÁVĚREČNÉ KINEMATOGRAFICKÉ PŘIPOMENUTÍ	212
 OBSAH	218