

SPIS TREŚCI

Wstęp	5
Od Autora	9
Gastronomia czasów Sanftlebena	11
Table d'hôte – à la carte. O początkach nowoczesnej gastronomii we Wrocławiu. .	18
Pierwsze kroki ku nowoczesności	18
Hauck, Geiser i Bardubsky wkraczają na stoły	23
Johann E. Pfeiffer – pierwszy nowoczesny gastronom nad Odrą	26
Rozwój gastronomii Wrocławia w latach 1801–1806	31
Heinrich Bunke – pierwszy restaurator	37
Przez wolne stoły do karty dań	42
To nieprzyjemny widok, gdy sos spływa z talerza – berlińczyk Stagge z wizytą we Wrocławiu	44
Gastronomia Wrocławia po 1813 r.	48
Franz Benjamin Stiller – pomysłowy gastronom	54
„Bitterbierhaus”	58
W królestwie piwa – Gustava Rolanda karczny opisanie	62
O początkach piwa bawarskiego we Wrocławiu	65
Conrad Kissling – najślawniejszy Frankończyk Wrocławia	84
„Piwnica Świdnicka”	94
Stadthauskeller – piwnica pod nowym ratuszem	107
„Strehleiner Bierhalle” – piwo strzelińskie jedzie do Wrocławia	113
Inwazja monachijska	116
Augustiner-Bräu – „słowem, wyborny Gerstensaft”	121
„Wintergarten” Krolla – od łaźni do królewskiego pupila	128
Szlachetne wina sprzedają wszędzie w mieście – o szynku wina we Wrocławiu.	134
Paul Wuitek – czyli <i>butter à discretion</i> do lampki wina	144
Christian Hansen – winiarz bez kapelusza	148
Georg Philippi – „książę we własnym domu”	154
Anton Hübner – winiarz w aksamitnym kapelusiku	158
M. Kempinski & Co. – prawdziwy berlińczyk pochodzi z Wrocławia	163

„Każda wolność musi zdobyć siłę dzięki pieniądзом”. O szynku kawy we Wrocławiu.	167
Café Cloin – pierwsza kawiarnia wiedeńska we Wrocławiu	189
Café Fahrigr – legenda kawiarni wrocławskich	193
Volkskaffeehalle	209
„Café Schuster” – klasyczne wiedeńskie menu	211
Jest we Wrocławiu „Piwnica Biskupia”	215
„Aux Caves de France”	223
Speisen-Karte Paschke’s Restaurant Alte Taschenstrasse 21 – z dziejów gastronomii Wrocławia przełomu XIX i XX wieku.	228
„Pod Złotym Berłem”	241
Automatyczna restauracja.	248
„Restauracja Główna” na Wystawie Stulecia	250
Knajpy i kaszemy.	254
<i>À la Duval</i> – czyli tanio, szybko, syto i smacznie.	257
Stali goście i stoliki rezerwowane	270
Kelnerzy, rachunki i napiwki	273
Synowie <i>Alma Mater</i>	280
Breslauer Wurstfrauen	284
Rudolf Dietrich – król kielbasy we Wrocławiu	286
O kilku niewrocławskich specjach wrocławskiej gastronomii	298
O rozkoszach podniebienia wrocławskiego karnawału	306
Na monarszym stole	313
Karty dań polecały	326
Jak to przyrządzano, czyli przepisy kulinarne	354
Zupy	354
Ryby	368
Mięsa	377
Desery	402
Źródła ilustracji	409