

hemaustr



IRENA KORBELÁŘOVÁ (ED.)  
RADMILA DLUHOŠOVÁ  
JITKA SOBOTKOVÁ

# PAMĚŤ CHUTÍ



RECEPTÁŘE A KUCHARŠKÉ KNIHY  
JAKO SPECIFICKÉ PRAMENY PRO POZNÁNÍ  
KULINÁRNÍ KULTURY A KULINÁRNÍHO  
DĚDICTVÍ ČESKÝCH ZEMÍ





IRENA KORBELÁŘOVÁ (ED.)  
RADMILA DLUHOŠOVÁ  
JITKA SOBOTKOVÁ

# PAMĚŤ CHUTI

RECEPTÁŘE A KUČAŘSKÉ KNIHY  
JAKO SPECIFICKÉ PRAMENY PRO POZNÁNÍ  
KULINÁRNÍ KULTURY A KULINÁRNÍHO  
DĚDICTVÍ ČESKÝCH ZEMÍ

Recenzovali:

PhDr. Miroslava Hošková, CSc.

Mgr. Jan Pařez, Ph.D.

Mgr. Bohumila Tinzová

Klíčová slova: historie, kulinární kultura, kulinární dědictví, kuchařské knihy, české země, střední Evropa, monografie

Kniha byla připravena a vydána v rámci projektu č. DG18Po2OVVo67 *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace programu NAKI II.*



Copyright © Irena Korbelařová (ed., Slezská univerzita v Opavě), Radmila Dluhošová (Slezská univerzita v Opavě), Jitka Sobotková (Národní zemědělské muzeum s. p. o Praha)

Copyright © Slezská univerzita v Opavě, 2020

Grafické řešení: Dorota Lubojacká

Tisk: PROFI-TISK group s. r. o.

Vydání první

ISBN: 978-80-7510-439-7

# OBSAH

ÚVOD .....	7
<b>RECEPTÁŘE A KUCHAŘSKÉ KNIHY .....</b>	<b>15</b>
<b>KUCHAŘSKÉ PŘÍRUČKY PRO VEŘEJNÝ PROSTOR / 2. polovina 13. až polovina 20. století</b>	
(Irena Korbelářová) .....	17
Stručná charakteristika v kontextu aplikovaného výzkumu kulinárních dějin .....	19
Příkladové prezentace .....	27
<b>DOMÁCÍ RECEPTÁŘE / I. čtvrtina 19. až polovina 20. století</b>	
(Jitka Sobotková) .....	407
Úvod, charakteristika rukopisných receptářů .....	409
Příkladové prezentace .....	417
<b>KUCHAŘSKÉ KNIHY PŘEDMODERNÍ A MODERNÍ DOBY</b>	
(Radmila Dluhošová) .....	527
Výběrový soupis tištěných publikací .....	529
<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>567</b>
<b>PRAMENY A LITERATURA .....</b>	<b>577</b>
<b>RESUMÉ .....</b>	<b>593</b>
<b>PODĚKOVÁNÍ .....</b>	<b>601</b>



# ÚVOD

Předkládaná publikace vznikla jako jeden z výstupů aplikovaného a interdisciplinárně komponovaného výzkumu kulinární kultury českých zemí s cílem přispět k naplnění hlavního projektového záměru, identifikaci, prezentaci a edukaci kulinárního dědictví.<sup>1</sup> Projekt se opírá o analyticko-syntetická studia sociologických a etnografických souvislostí, terénních dokladů v současné domácí, gastronomické i turistické praxi a zejména písemných a ikonografických pramenů. A právě k posledně jmenované skupině informačních zdrojů patří kuchyňské příručky – receptáře, kuchařské knihy a jiné pomůcky – které bychom mohli s jistou nadsázkou vnímat jako *paměť chuti*.

Kuchařské příručky, neopominutelné studnice údajů pro poznání kulinárních dějin jako segmentu všední i sváteční každodennosti, jsou velmi specifický-

mi písemnými – rukopisnými i tištěnými – dokumenty. Ač mají normativní charakter, disponují poměrně vysokou mírou vypovídací schopnosti ve vztahu k vývoji stravování a konkrétně kuchyně ve smyslu soustavy duchovních i materiálních aspektů souvisejících s formováním uceleného systému kulturního stravování a stolování určité sociální skupiny a území.

V souladu se zaměřením projektu byla v rámci jeho řešení věnována pozornost především kuchařským knihám spojeným s vývojem kulinární kultury a dědictví v českých zemích, samozřejmě v širším kontextu produkce z území, s nimiž tvořily jistou kulinární jednotu. Za takové lze považovat zvláště další ze zemí podunajské habsburské monarchie s bezkonkurenční rolí Vídně, případně sousední německé oblasti. Tento přístup konvenuje obecně přijímanému názoru, že stravování v českých zemích je

---

1 Konkrétně etapy zaměřené na dokumentaci a výzkum kulinární kultury a tradic Čech, Moravy a Slezska projektu *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace* č. DG18Po2OVVo67 v rámci programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje národní a kulturní identity na léta 2018 až 2022 (NAKI II).

nedílnou součástí jihoněmecké kulinární oblasti,<sup>2</sup> třebaže její samotné označení může být vzhledem k možnému ztotožnění pouze s jižními oblastmi Německa poněkud zavádějící.<sup>3</sup> V zájmu upřesnění tedy konstatujeme, že jsme se při výzkumu a následně prezentaci kuchařských příruček soustředili na oblast ztotožnitelnou s hornoněmeckým jazykovým okruhem, který zahrnuje vedle rakouských a českých zemí také Bavorsko, s tím, že některé slezské regiony, které jsou vzhledem ke kulturně historickým souvislostem vývoje českých zemí neopominutelné, spadaly už spíše do dolnoněmeckého jazykového okruhu a také v kulturním a kulinárním směru byly ovlivněny severoněmeckou kuchyní.<sup>4</sup>

V uvedených zemích a regionech se stravovací zvyklosti vyvíjely na základě poměrně podobných přírodních podmínek, kulturně společenských poměrů, vzájemných vazeb a transferu informací

a zkušeností. Z hlediska kulinárního vývoje uvedené oblasti, včetně českých zemí, je pochopitelně nezbytné brát v potaz vlivy uherské kuchyně a dílem i vzorů z polských území přiléhajících ke Slezsku, v 19. století většinou součástí Haliče.<sup>5</sup> Podotýkáme, že uvedený prostor byl z významné části německo-jazyčný či bilingvní (včetně měšťanského prostředí v českých zemích, slovenských regionech Uher nebo Haliči). Tomu odpovídala i převaha jazykově německých kuchařských příruček, které byly v rámci projektu studovány a následně i výběrově zařazeny do této publikace. Národní jazyky sehrávaly nicméně ve vývoji kuchařských knih některých z jmenovaných dílčích oblastí, u nás zvláště Čech, podstatnou roli. Během 19. století stoupal počet tištěných kuchařských příruček ve slovanských jazycích, až v nich v návaznosti na politické a státoprávní změny po první světové válce získaly, přinejmenším v českých zemích a v Polsku, dominanci.

---

2 Např. Martin FRANC, *Prameny k dějinám stravování první poloviny 19. století*. Disertační práce, FF UK, Praha 2004, s. 94.

3 Charakterem jsou kulinární zvyklosti takto označované oblasti v základních rysech v zásadě ztotožnitelné s kuchyní habsburské monarchie označovanou proměnlivě vídeňská, rakouská či podunajská. Formovala se na základě přirozeného a dlouhodobého vzájemného ovlivňování a pronikání regionálních zvyklostí a tradic z Čech, Moravy a jednotlivých rakouských zemí, Uher i středomořských oblastí s typickou měšťanskou kuchyní jihoněmeckého okruhu. Peter PETER, *Kulturgeschichte der österreichischen Küche*, München 2013; Ingrid HASLINGER, *Die Wiener Küche. Kulturgeschichte und Rezepte*. Mandelbaum, Wien 2018. Srov. Peter PETER, *Kulturgeschichte der deutschen Küche*, 2008, 2009<sup>2</sup>.

4 V kontextu kulinárních dějin Slezska jsme v rámci projektových výzkumů a odtud logicky také v předkládané knize brali v potaz nejen území Rakouského, posléze Československého / Českého Slezska, ale rovněž provincie náležející k Prusku, resp. Německu a posléze dílem či v úplnosti k Polsku. Kromě zmíněného vlivu severoněmeckého kulinárního okruhu je třeba připomenout ve východních regionech patrné, byť okrajové pronikání polských stravovacích vzorů.

5 Ve vztahu k poslední jmenované části habsburské monarchie, původně Polska, bývá někdy v kontextu stravovacích zvyklostí konstatováno, že stála mimo okruh vlivu Vídně. Podle výzkumu některých informačních zdrojů, mimo jiné právě kuchařských knih, se zdá vysoce pravděpodobné, že přinejmenším ve velkých městech jako byly Krakov či Lvov byl vliv vídeňské kuchyně zřejmý. Srov. M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 95.



Z chronologického hlediska byla pozornost věnována rukopisům a následně tištěným knihám od středověku až na práh soudobých dějin, tedy do poloviny 20. století.<sup>6</sup> Vývoj kuchařských příruček je nepřetržitý a nepřerušovaný, byť zprvu pomalý, a materiály spolu geneticky souvisejí. Kopírují vlastně vývoj určitého segmentu našeho stravování. Řada dodnes známých pokrmů má své kořeny hluboko v minulosti a opomenutí pra-vzorů kuchařských knih (a tedy i v nich zařazených jídel) by nebylo při studiu kulinárního dědictví na místě. A to i s vědomím, že archaické receptáře, ale i raně novověké tištěné příručky popisují pokrmy i stravovací zvyklosti těm moderním jen vzdáleně podobné. Naopak proměny stravování po druhé světové válce, odrážející rychlou absorpci mezinárodních vzorů a globalizaci každodennosti, stejně jako jejich obraz v kuchařských knihách by si zasloužily samostatnou pozornost, nebyly už proto pro potreby této publikace zohledněny.

Nejpočetnější skupina studovaných písemností pocházela vcelku pochopitelně z 19. a první poloviny 20. století. Právě tento čas byl pro formování

moderního stravování v českých zemích v rámci jihoněmeckého, respektive podunajského okruhu vskutku rozhodující. Vývoj kuchyně byl tehdy spojený přednostně s městským prostředím, které stále tak trochu napodobovalo šlechtickou kuchařskou kulturu, dílem už ale kráčelo v tomto směru vlastní cestou, napodobovaným později venkovskými hospodyněmi. V příručkách z 19. století (a nutno poznamenat, že nejen v jazykové či provenienci českých) už také můžeme identifikovat východiska pro vznik tak zvané české národní kuchyně, přistoupíme-li na koncept její existence.

Během 19. a v první polovině 20. století se produkce kuchařských příruček nebývale rozvinula. V celé jihoněmecké, respektive podunajské oblasti, která modelovala podobu moderní české, moravské i (rakousko-) slezské kuchyně a samozřejmě také ovlivňovala obsahovou stránku domácích příruček, vycházely desítky titulů, z nichž některé hned v několika vydáních a ve stovkách, možná tisících výtisků. V podstatně nižším počtu titulů i nákladu přicházely do domácností kuchařské knížky vydané v Praze, Brně, Litoměřicích, Pardubicích či jinde,

---

6 Pramenný výzkum rukopisných i tištěných materiálů probíhal dílem prezenčně v příslušných domácích a zahraničních institucích (zvl. Knihovna Národního muzea v Praze, Slezském zemské muzeum v Opavě, Strahovská knihovna Královské kanonie premonstrátu v Praze, Lobkowicz Collections o.p.s. Nelahozeves, Národní zemědělské muzeum, Biblioteka Uniwersytecka we Wrocławiu, Österreichische Nationalbibliothek Wien ad.), dílem s využitím digitalizovaných knih a rukopisů (Moravská zemská knihovna v Brně, Národní knihovna ČR, Vlastivědná knihovna Olomouc, Bayerische Staatsbibliothek München, Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel, Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden, Staatsbibliothek Berlin, Universitätsbibliothek Heidelberg ad.). Některé tištěné materiály byly získány od soukromých vlastníků. Vzhledem k opatřením souvisejícím s epidemickou situací vyvolanou onemocněním COVID-19 na jaře a s krátkou přestávkou během letních měsíců pak znovu na podzim a v zimě, tedy v měsících, kdy vrcholil výzkum a příprava předkládané publikace, bylo nutno zrezignovat na studium některých knih a rukopisů uložených v institucionálních fondech a sbírkách v ČR i v zahraničí, které současně nejsou dostupné, anebo nebyly dohledány v digitalizované formě.

kde sídlily tiskárny a nakladatelské domy, přesto jich i zde evidujeme tolik, že není reálné představit je všechny v rámci předkládané publikace. Popravdě, jen některé byly natolik výrazné, zajímavé či z jiných důvodů pozornosti hodné, aby se zapsaly do dějin kulinární kultury, ať už proto, že byly věrným obrazem soudobé profesně pěstované gastronomie, anebo přispěly díky prvkům originality a novátorství k jejímu dalšímu rozvoji. Mezi počtem vydání a prodaných svazků a kvalitativními hledisky rozhodně nebyla, jak se ukazuje, přímá úměra. Většina kuchařských knih a příruček pro domácnost vydaných ve sledované době a v českých zemích, respektive v podunajské oblasti byla naopak poměrně uniformního obsahu a výrazně kompilačního charakteru. Odpovídala snad dobovému vkusu a mohla dokonce vycházet i v opakovaných vydáních, přesto po sobě nezanechala do budoucnosti výraznější stopu.

V rámci projektového výzkumu byly studovány, rešeršovány, a bylo-li to možné, také shromážděny alespoň formou textového souboru, reprodukce, v nejlepším případě kvalitní digitální verze, desítky rukopisných receptářů a vpravdě stovky tištěných kuchařských knih, které byly podrobeny rozboru a hodnocení. Připomínáme, že pozornost byla soustředěna na vlastní kulinární stránku, konkrétně na recepty či popisy přípravy jídel a nápojů, složení surovin a postupy přípravy, na skladbu menu či jiné s jídlem související prvky, pokud je knihy obsahovaly. Další charakteristické znaky byly registrovány a vnímány, avšak zůstaly stranou zevrubného zájmu,

pokud nebyl rozpoznán jejich podstatný vliv na výzkumné téma a posléze koncipování knihy. Ostatně: podstatná část jazykově českých kuchařských knih z 18. až počátku 20. století zvláště s jasným vlasteneckým nábojem byla podrobena v minulé či poměrně nedávné době soustředěnému kulturně historickému a filologickému výzkumu. Stejně tak nejstarší české rukopisné i tištěné receptáře, třebaže právě zde se nám podařilo, dle našeho názoru, posunout poznání oproti klasickým dílům Čenka Zírbrta a od něj informace (kulturně řečeno) nekriticky přejímajících autorů poslední doby.<sup>7</sup>

Podobně jako české kuchařské příručky, tak i jazykově německé publikace vídeňského, štyrsko-hradeckého, řezenského i jiného původu byly a jsou předmětem poměrně soustředěného badatelského zájmu zvláště německých a rakouských odborníků. Nutno přiznat, že navzdory rostoucí akceptaci problematiky dějin jídla a jeho role v individuální i kolektivní každodennosti jakožto výzkumných témat, kterou lze v české vědě v poslední době pozorovat, a také patrnému zájmu o fundovanou prezentaci kulinárních tradic a souvislostí v regionální praxi, zahraniční kvantitativní, tím spíše kvalitativní úrovně ještě zdaleka nedosahujeme. Dokonce i na oficiální státní, zemské či regionální úrovni je v Rakousku, Německu, Itálii (a dokonce i v Polsku) zdůrazněn v kontextu rekonstrukce a ochrany kulinárního dědictví, národních či tradičních regionálních jídel a podpory produkce regionálních potravin prvek hodnověrnosti a relevance užívaných podpůrných

---

7 Tato poznámka jde na vrub zejména řady popularizačních prací, dokonce i poměrně renomovaných autorů, a závěrečných vysokoškolských prací na bakalářské a magisterské úrovni, které bývají díky elektronickému zveřejňování dále přejímány.

informací a argumentů. K tomu bezesporu významně přispívají právě dobové receptáře a kuchařské knihy. Zájem o jejich výzkum je tedy motivován i prakticky a ekonomicky a závěry výzkumů původem německých a rakouských příruček a odkrývání životních osudů a postojů jejich autorů nám pro komparativní složku studia dost dobře posloužily.

Jazykově německými kuchařskými knihami se ostatně zabývali i čeští vědci, jak historikové, tak filologové, ať už se to týkalo některých aspek-

tů dějin stravování či jejich pramenné základny. Jejich badatelské výsledky byly pochopitelně v rámci probíhajícího projektového výzkumu vzaty do úvahy.<sup>8</sup> Jedná se o práce poskytující základní fundovaný přehled o problematice<sup>9</sup> i o podnětné dílčí příspěvky zaměřené na konkrétní knižní či rukopisné jednotliviny.<sup>10</sup> Za zvlášť cenné lze považovat výsledky komplexního tematického výzkumu ať už z hlediska dějin stravování s akcentem na 1. polovinu 19. století,<sup>11</sup> nebo v kontextu české literární kultury a každodennosti 19. století, včetně

- 
- 8 Zpravidla byly zohledňovány české země s přihlédnutím k současnému územnímu rozsahu České republiky, většinou s akcentem na Čechy, podstatně méně a nižší mírou rozlišování příslušných rysů a specifík Moravy a zcela okrajově Slezska, ať už v hranicích tzv. Rakouského Slezska před rokem 1918, nebo Československého / Českého Slezska po roce 1918/1923.
- 9 Čeněk ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské. S původními obrázky*, Praha 1927; TÝŽ, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 2012 (reprint původního vydání). Z uvedené práce bezpochyby vyšla Magdalena BERANOVÁ, *Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha 2001; na rozdíl od jejich skvělých odborných statí se v tomto případě jedná, zvláště v kapitole o starých kuchařských knihách, o velmi povrchní a v mnoha směrech nepřesné, ba chybové shrnutí problematiky naznačující, že většina pojednávaných knih nebyla v reálu studována. K chronologicko-věcnému segmentu knih např. Milena LENDEROVÁ, *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století. Žánr, gender, národ*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 159–184.
- 10 Jan PAŘEZ, *Dílo Evermoda Jiřího Košetického jako zrcadlo lidových Čech druhé poloviny 17. století (Z nepublikované lidové slovesnosti)*, Kuděj. Časopis pro kulturní dějiny, 2, 2000/1, s. 3–13; TÝŽ, *Odhalení původu strahovského premonstráta a spisovatele Evermoda Jiřího Košetického*, Acta Universitatis Carolinae – Philosophica et historica 1–2, Z pomocných věd historických, 2002, s. 485–490; Helena ŠVARCOVÁ, *Strava a kuchyně v pozdně středověkých Čechách. Edice nejstarší české kuchařky*. Diplomová práce, FF UK, Praha 2004; TÁŽ, *Nejstarší česká kuchařka*, in: Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference, Praha 2007 (Documenta Pragensia 25), s. 99–118; Irena ŠTĚPÁNOVÁ, *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*, in: Blanka JEDLIČKOVÁ – Milena LENDEROVÁ – Miroslav KOUBA – Ivo ŘÍHA (eds.), *Krajina prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, II. Pardubice 2017, s. 222–229
- 11 M. FRANC, *Prameny k dějinám*. Tato práce byla východiskem řady podnětných a v české historiografii novátorských autorových příspěvků, které nebyly primárně zaměřené na téma kuchařských knih, přesto jejich obsah a autory zohledňovaly. Přehled prací viz závěrečný soupis literatury.

studia inspiračních zdrojů a vývojových konotací českých příruček.<sup>12</sup>

Předkládaná publikace je koncipována jako soubor příkladových prezentací kuchařských příruček – receptářů a kuchařských knih – jednotlivin či vzájemně jistým způsobem „spřízněných“ souborů těchto významných pramenů k dějinám kulinární kultury a dědictví českých zemí v kontextu jihoněmecké, respektive podunajské kulinární oblasti, které byly v rámci dosavadních studií z různých důvodů vyhodnoceny jako podstatné, jedinečné či neopominutelné. Podstatnou přitom byla jejich výpovědní hodnota ve vztahu ke konkrétnímu jídlu a pití, stravovacím zvykům příslušné society v daném čase a prostoru a k celkovému komplexu stravování. Okrajově, avšak ne nepodstatně, byla brána v potaz i praktická rovina příruček, tedy nakolik byly a jsou skutečně návodnými pomůckami pro vaření.

Autorský tým měl při přípravě a realizaci publikace na vědomí skutečnost, že projekt má charakter aplikovaného výzkumu, přičemž k jeho podstatným zadáním náleží prezentace a edukace zjištěných skutečností týkajících se tematiky kulinární kultury a kulinárního dědictví. Pro publikaci proto byla zvolena podoba neformálního katalogu v chronologicky věcném uspořádání hesel, jejichž obsah byl koncipován s ohledem na aktuální výsledky analyticko-syntetického výzkumu.

Z dlouhé řady jednotlivin i souborných prací byly vybrány příkladové receptáře a kuchařské knihy, které splňovaly některá z následujících hledisek: jedinečným či podstatným způsobem odrážely vývoj kuchyně různých společenských vrstev, ba dokonce v pravém slova smyslu kodifikovaly její soudobý stav; podstatným způsobem modelovaly vnímání významu stravování a kulinářství ve smyslu umění vařit, případně umění vést domácnost, ať už byla spojená s měšťanskou či venkovskou rodinou nebo urozeným dvorem (často se jednalo o naučné texty nebo učebnice); dokladovaly zlomové okamžiky vzniku, přítomnosti určitého podstatného či zajímavého pokrmu, samozřejmě s vědomím toho, že tyto skutečnosti posuzujeme z dostupné škály zdrojů; refletovaly pokrmy po právu, anebo jen tradičně odkazující na český, moravský či slezský původ; obsahovaly jednu z prvních zmínek o pokrmu, který je považován za „národní“; jsou natolik obecně známé a spojované s dějinami kuchařských knih v českých zemích, že je nelze opominout; jsou z jiného důvodu pozornosti hodnými doklady o kuchyni našich předků.

Příkladové prezentace jsou v knize *Paměť chuti* rozčleněny do dvou základních částí. Do první byly zařazeny receptáře a kuchařské knihy, které lze charakterizovat jako příručky pro veřejný prostor, tedy pro odběratele mimo soukromý okruh autora, pisatele či vydavatele. Takovými příručkami neby-

---

12 Publikace byly výsledkem řešení stejnojmenného projektu GA ČR; k nejvýznamnějším náleží monografie Milena LENDEROVÁ – Miroslav KOUBA – Aleš KOZÁR – Ivo ŘÍHA. „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...!*“. *České kuchařské knihy v 19. století*, Červený Kostelec 2017; Blanka JEDLIČKOVÁ – Milena LENDEROVÁ – Miroslav KOUBA – Ivo ŘÍHA (eds.), *Krajina prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, I., Pardubice 2016, II., Pardubice 2017.

ly jen tištěné knihy, ale před vynálezem a rozšířením knihtisku (a dokonce i poté) rovněž rukopisy, které vznikly jako pomůcky pro profesionální prostředí velkých kuchyní zajišťujících stravování nikoli jen pro uzavřené domácí společnosti, ale pro široký okruh externích strávníků. Pro zajímavost i pochopení celkového rámce vývoje kuchařských příruček jsou představeny některé rukopisy původem ze středověku a raného novověku, přičemž vybrány byly takové jednotliviny, které měly alespoň volné vazby na české prostředí či osobnost českého původu. Většinu položek zařazených do první části nicméně tvoří tištěné kuchařské knihy z předmoderní a moderní doby. V rámci samostatného oddílu mohou být představeny jednotliviny nebo soubor publikací „spřízněných“ spolu osobou autora, funkcí či jiným znakem.

Druhá část publikace je věnována domácím receptářům jako specifickým pramenům z produkce privátních autorů (či spíše autorek). Takových materiálů samozřejmě vznikly během let tisíce, přičemž mnohé byly předávány z generace na generaci, jiné zanikly spolu s odchodem uživatelky z tohoto světa. Předložený soubor vychází ze sbírky vytvořené v rámci projektového výzkumu.<sup>13</sup>

Snahou autorů bylo charakterizovat každou jednotlivinu či skupinu kuchařských textů z hlediska jejich geneze, obsahové stránky a role, kterou podle všeho sehrávaly v době svého vzniku a používání, respektive kterou jim lze na základě komparativních výzkumů kuchařských knih a rámcových

znalostí vývoje kulinární kultury přisoudit. Stručně představen je rovněž autor či autorka, jsou-li známi. Pro dokreslení je závěrem každého oddílu citováno několik příkladových receptů na pokrmy pro svou dobu typické, pozoruhodné anebo pro nás nezvyklé, odkazující názvem na český, moravský či slezský původ, případně recepty naznačující kořeny jídel považovaných dnes za typické prvky „naší“, tedy české národní kuchyně. Celkovou představu o jednotlivých prezentovaných rukopisech nebo tiscích podtrhují tematické ilustrace (titulní strany, frontispisy s žánrovými vyobrazeními, recepty apod.).

Závěrem nutno podotknout, že knihu *Paměť chuti* není možno vnímat jako ucelenou encyklopedii či katalog receptářů a kuchařských knih původem z českých zemí ani příslušného kulinárního okruhu. Představit v ní bylo možno jen vskutku výběrový vzorek kuchařských příruček, které stravování v českých zemích, potažmo v jihoněmecké / podunajské oblasti ovlivnily či měly potenciál ovlivnit. Pokud by do předkládané publikace měly být zařazeny všechny významnější kuchyňské příručky, pak by její rozsah mnohonásobně převýšil akceptovatelný limit. Takové počínání by ostatně nemělo valného smyslu, neboť by čtenáře či uživatele zcela zahltilo, nehledě na to, že se mnohé z publikovaných textů obsahově takřka shodují s jinými, či jsou vcelku nezáživné a nevýznamné.

Ač by si to autoři přáli, publikace se nemohla ani při dobré vůli a badatelské odpovědnosti stát

---

13 Rukopisné receptáře se staly základem gastronomické sbírky Národního zemědělského muzea v Praze.

zcela objektivním přehledem a hodnocením těch nejvýznamnějších, nejrozšířenějších, nejvlivnějších a kdoví jakých ještě „nej“ kuchařských příruček. Jedná se totiž o materiály exaktně obtížně uchopitelné, neměřitelné a komparaci umožňující jen do jisté míry. Tím spíše, že se týkají tak obtížně dokumentovatelných prvků každodennosti jako je jídlo, entita na pomezí hmotné a nehmotné kultury, jejíž nejpodstatnější prvky, chuť a vůně, nejsme schopni písemně ani obrazovými prostředky dodnes zachytit. Nelze tak než přiznat, že při konečném výběru

sehrálo jistou roli i subjektivní vnímání některých skutečností a souvislostí, které jsou navzdory sofistikovaným metodám a postupům v humanitním bádání vždy přítomné. Podstatné je, že přehled prezentovaných jednotlivin a souborů i závěrečný soupis kuchařských příruček, jejichž texty byly pro projektový výzkum a koncipování knihy *Paměť chuti* soustředěny, lze využít jako pramenné východisko pro komplexní základní výzkum kuchařských knih a receptářů s akcentem na jejich vlastní podstatu, kulinární obsah.

RECEPTÁŘE  
A KUCHARSKÉ KNIHY





# KUCHAŘSKÉ PŘÍRUČKY PRO VEŘEJNÝ PROSTOR

(2. POLOVINA 13. AŽ POLOVINA 20. STOLETÍ)

IRENA KORBELÁŘOVÁ



# STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA V KONTEXTU APLIKOVANÉHO VÝZKUMU KULINÁRNÍCH DĚJIN

*„Hyrumb ist in dissem gegenwertigen Büchlein genannt Kuchemaystrey gar kurtz auch nützlich begriffen und angezeigt mit hübscher warhafftiger untterweysunge mit mangerley speyße.“*

Anonym, Kuchemeistray, 1490.

*„Poněvadž ve českoslovanském jazyku posaváde nedostává se úplné knížky kuchařské, tak sepsané, že by se nejen pro Češky, ale také pro Moravanky a Slověnky hodila, umínila si níže podepsaná kuchařka nějakou pomůcku při kuchaření poskytnouti. /.../ Ostatně co se týká sprostých docela známých pokrmů, ty jsem bedlivě vypustila.“*

J. Slavomilská, Co hrdlo ráčí. /.../

Nejnovější brněnská knížka kuchařská, 1831.

*Paměť chuti*, i tak bychom mohli s jistou nadsázkou nazvat kuchyňské příručky s návody na přípravu jídel a nápojů, případně s doporučeními k jejich servírování, kombinování s různými přílohami a přídatky či sestavování jídel do menu. Náleží přes všechny limitující momenty spojené s jejich specifickým charakterem, obsahem, metodami vzniku, proměnlivými cíli a funkcemi mezi zásadní prameny pro poznání kulinární kultury v širokém pojetí stravování a stolování, včetně s nimi svázanými zvyky a způsoby jako součástmi všední a sváteční kaž-

dodennosti všech sociálních vrstev. Tyto písemnosti mají rovněž potenciál přispět k identifikaci kulinárního dědictví ve smyslu typických prvků stravování společnosti určitého území, rozhodných pro vývoj těchto entit, pro jejich kulturní a sociální charakter a symbolizujících – přímo i nepřímo, ba podprahově – jejich národní a kulturní identitu.

Kuchařské příručky původně vznikaly ve formě stručných záznamů vyjmenovávajících ingredience a naznačujících potřebný postup pro přípravu pokr-

mu ve stylu „vezmi vejce, vlož do hrnce a vař na ohni“, pro něž se nejlépe hodí označení *receptář*. Sepisovány byly od pradávna, nebo alespoň od doby, kdy se stala znalost psaní nezbytnou součástí jisté (dobově vnímané) úrovně vzdělanosti a mohla být využita pro toto bohu-, či alespoň lidu milé konání. Impulzem byla dozajista obliba dobrého jedení, mlsnost a touha zopakovat si vynikající chuťový zážitek. A právě zápis receptury byl jedním z prostředků, jak ze smyslů se vytrácející chuť oživit prostřednictvím znovu připraveného pokrmu.

*Receptáře* obvykle vnímáme jako pomůcky sepišované pro osobní potřeby tvůrců nebo jim blízkých uživatelů v privátních domácnostech, kde existují dodnes. Podle individuálních zájmů vlastníků jsou aktivně využívány a doplňovány, anebo jsou už jen součástí rodinné paměti. *Receptáře* vznikaly – a dokonce podle všeho prvotně – také jako součást organizace a činnosti velkých kuchyní s veřejnou působností, pro potřebu personálu při světských zeměpanských i církevních dvorech, pro osazenstvo klášterů a podstatně později také, jak máme pravidelněji doloženo ve 20. století, i v souvislosti s podnikáním v pohostinství.

S rozšířením knihtisku se specializované kuchyňské příručky stávaly stále častěji objektem zájmu tiskařů. Vydávat je začaly od sklonku 15. století dokonce i renomované typografické dílny a nakladatelství a záhy se staly vyhledávaným obchodním artiklem. Mnohé byly opravdu obrazem výjimečného kuchařského umění, moderně označovaného *haute cuisine*, pro něž se hodil staročeský název *kuchařství*. Jiné obsahovaly jen opisy starších předloh, bez špet-

ky invence a inovace. Většina kuchařské produkce se nacházela někde mezi těmito dvěma mezemi. Autoři je sestavili s upřímnou snahou poskytnout uživatelům, či spíše uživatelkám příhodnou pomůcku pro vaření a po jisté době, kdy snad plnily zamýšlenou funkci, byly překonány jinými příručkami a zůstaly zapomenuté ležet kdesi v knihovně či na půdě, případně zcela zanikaly.

Kromě stručných receptů, poskládaných v rukopisných i tištěných sbírkách nejednou bez zjevného řádu, nabývaly kuchyňské příručky časem sofistikovanější podoby. Měly jasnou strukturu kapitol, obvykle respektujících pořadí chodů v menu, v nichž byly představeny recepty pro běžné i slavnostní stolování, k nimž autoři připojovali rady související se stravováním. Jednalo se třeba o kalkulace jídel a menu, vzory pro tvorbu vhodných jídelníčků, návody na uchovávání a konzervování potravin, dokonce i rady pro vedení domácnosti, udržování pořádku či péči o domácí zvířata. Právě pro takovéto tematické příručky, přesahující svou složitější strukturou nebo košatějším obsahem rámec jednoduché sbírky receptů, se postupně vžilo pojmenování *kuchařská kniha*. V běžné praxi se tohoto označení – dokonce jen ve zkráceném tvaru *kuchařka* – používá i pro pouhé receptáře, za určující se považuje jejich spojení s vařením a kuchyní a přítomnost receptů.

Tištěné příručky směřovaly nejčastěji do měšťanských domácností a proměňovali se i jejich adresáti, respektive adresátky. Zatímco v renesanční a barokní době bylo zřejmé (anebo přímo uvedené v úvodu), že jsou kuchařské knihy určeny pro zkušenější kuchaře, nejpozději od počátku 19. století se tyto tendence změnily: příručky směřovaly k méně

zkušeným hospodyním, mladým dívkám nebo i zralým ženám, které chtěly vařit na jisté úrovni a rozšířit své dovednosti. Na venkově se dlouho neuplatnily. Tamější společnost zůstávala až hluboko do moderní doby vcelku logicky ukotvena v podstatně prostší každodennosti a stravování zůstávalo pro její členy hlavně prostředkem k zahnání hladu. Vařilo se jednoduše podle tradičních zvyklostí a materiálních možností.<sup>1</sup> Ani v zámožnějších selských rodinách nebyvaly městské novoty vítané, manuální práce vyžadovala jiný charakter stravování a koneckonců mnohé suroviny nebyvaly na venkovských trzích k dostání.

Během 19. století už lze ve středoevropském prostředí, včetně jihoněmecké kulinární oblasti, k níž patřily české země, uvažovat doslova o boomu vydávání kuchařských knih různého původu, charakteru a kvality. V Čechách, méně už na Moravě a ve Slezsku, vycházely kuchařské knihy v německém i českém jazyce, ať už v původních, nebo překladových verzích. Produkce originálních, v češtině koncipovaných knih souvisela s vlasteneckými tendencemi a zvláště v první polovině 19. století se vzednutou vlnou národního obrození a snahou šířit osvětu a českou kulturu i v ženské společnosti. Ať už byla jejich gastronomická hodnota jakákoli, zcela jistě přispívaly k rostoucímu národnímu povědomí české společnosti.

Receptáře, respektive kuchařské knihy jsou velmi specifickými prameny normativní povahy.<sup>2</sup> Nedokládají totiž reálnou podobu stravování společenských vrstev, pro něž byly určeny a v jejichž domácnostech byly využívány či jen přechovávány, ale pouze předpokládaný standard jejich kulinární každodennosti. Anebo standard, k němuž je měla podle názoru autora či vydavatele kuchařská kniha dovést, uvážíme-li kolik příruček bylo adresováno začínajícím či nezkušeným hospodyním. Pokrmy v kuchařských příručkách tak mohly být v dané společnosti běžné a požívané, ale také méně nebo zcela neznámé, do denní praxe na základě inspirace z knih implementované. Anebo naopak ponechané zcela bez povšimnutí.

Receptáře a kuchařské knihy nedokládají ani „skutečnou“ podobu jídel, nýbrž pouze doporučení pro jejich výrobu: skladbu ingrediencí a více či méně podrobně popsany postup přípravy. Zejména v době, kdy bývaly množstevní údaje uváděny jen vágně, mohly být výsledné produkty uvařené či upečené podle jednoho a téhož receptu v různých kuchyních a různými kuchaři velmi proměnlivé chuti, konsistence i vzhledu. Až do poloviny 20. století navíc takřka postrádáme ikonografické doklady, které by kulinární produkci zobrazovaly. Poměrně stereotypní žánrové ilustrace středověkých a novověkých

---

1 Tradiční venkovská strava byla poměrně jednoduchá a vycházela z místní zemědělské produkce. Skládala se hlavně ze zelí, luštěnin, moučných plackek a kaší osvěžených sezónními plodinami, ze svátečnějšího chleba, později z brambor. Pokud to hospodářství dovolilo, byly v jídelníčku zastoupeny mléčné výrobky; masa bylo obvykle minimum, na stůl přicházelo i v zámožnějších rodinách spíše v neděli a ve sváteční dny. Srov. k tomu v přehledu třeba Magdalena BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2011, průběžně; Lubomír TYLLNER a kol, *Velké dějiny země Koruny české – Lidová kultura*, Praha 2014, zvl. s. 227–258, zde i další literatura.

2 M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 85.

narativních pramenů, v nichž bývaly obsaženy nejčastěji, stejně jako výtvarná díla s tematickými kompozicemi, včetně zobrazení hostin, banquetů i tolik populárních zátiší, jsou jen více či méně přesnou vizualizací vnějšího vzhledu jídel a surovin pro jejich přípravu.<sup>3</sup> Kuchařské knihy žádné ilustrace obvykle neměly, nepočítáme-li občasné kuchyňský výjev (či autorský portrét) na frontispisu. Ani velmi zpracované příručky pro velké a významné kuchyně nezobrazovaly jídla popsána v receptech. Soustředily se pouze na vyobrazení dekorativních, reprezentativních pokrmů a kompozic, kdysi nazývaných *šausesen*, případně návodných nákresů spojených s technologickými postupy, vizuální stránkou výjimečných desertů a podobně.<sup>4</sup>

Receptáře a kuchařské knihy jsou zajímavými prameny i z toho důvodu, že vznikaly od středověku, a vlastně až do současnosti, opisováním vzorových předloh, stejně jako přebíráním receptů ze starších knih, a to i v době, kdy byl takový způsob už poněkud nepatřičný. Autoři tak činili většinou bezpochyby v dobré víře předávat štafetu umění přípravy a prezentace skvělých jídel. Není úplně pravda, jak se někdy traduje, že tyto příručky zahrnovaly jen slavnostní a náročnější pokrmy. Zakomponovány do nich často byly, bez ohledu na dobu jejich vzniku,

jídla pro všední stravování ve dnech masitých i postních. V příručkách sepsaných a vydaných od sklonku 18. století je pak množství návodů na poměrně snadné a na suroviny nenáročné pokrmy. Rozhodně se ale dá souhlasit s názorem, že v těchto příručkách byly často návody na přípravu v době jejich vydání zastaralých jídel a kompozic (ať už proto, že konvenovaly postojům a sociokulturnímu zařazení autora, anebo že je prostě jen opsal z nějaké předlohy bez úvahy o reálném uplatnění). Stejně tak nalézáme v mnohých publikacích vydaných během 19. století řadu doslova žhavých novinek. Záleželo jen na individualitě a přístupu autora příručky a samozřejmě i na prostředí, v němž se pohyboval a nakolik měl přístup k aktuálním trendům. Nejedna kuchařská kniha, zejména stála-li u jejího vzniku žena – hospodyně, mohla obsahovat i jídla jinde nevídaná, výsledky jejích inovací či experimentů.<sup>5</sup> I s takovými se v kontextu sledovaných receptářů a kuchařských knih setkáváme, a to dokonce u osobností slavných a obecně známých.

V příručkách pro vaření z 18., 19. a pokud se nejednalo o specializované texty, pak i z většiny 20. století<sup>6</sup> jen velmi výjimečně rezonovaly zvyklosti lidového stravování, rozumějme běžnější venkovská jídla, ač se rozhodně nemuselo jednat o podřadné produkty.

---

3 Velmi podnětným dílem je v tomto směru shromážděný soubor dokumentace v práci Karel HOLUB, *Umění a gastronomie*, Praha 2011, stejně jako například odborná kniha vydaná k tematické výstavě Hannes ETZLSTORFER (ed.), *Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*, Wien 2006.

4 Příkladovým titulem je v tomto směru *solnohradská kuchařská kniha* Konráda Haggera, vydaná roku 1719 (srov. dále).

5 K takovým patřily údajně i Magdalena Dobromila Rettigová nebo Marie Janků-Sandtnerová.

6 Takovou je třeba naučná kniha kombinovaná s předpisy Marie ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Rok v české kuchyni*, Praha 1957.

Plebejská jídla a zvyklosti neměly ve šlechtické ani měšťanské kuchyni své místo. Přesto do ní některé jejich prvky a speciality pronikaly. Zásahu na tom měl personál, hlavně kuchaři a kuchařky původem z venkova. I v některých šlechtických receptářích, tím spíše v tištěných knihách tak najdeme původem lidová jídla (včetně českých či moravských moučníků), většinou ale v podstatně honosnějším provedení, než byly jejich venkovské předobrazy.

Jistou změnu přístupu k jídlu i k využívání kuchařských knih přinesl do venkovských či nižších sociálních vrstev konec 19. století. Proměny životního stylu a rozvoj dívčího vzdělávání přivedly do nejrůznějších hospodyňských škol a kurzů i mladé vesnické dívky, stejně jako ženy z dělnického prostředí a nižších městských vrstev. Školy zřizované obvykle nejrůznějšími spolky vydávaly pro výukové potřeby kuchařské knihy sloužící jako učebnice vaření a frekventantky a absolventky si je odvážely s sebou domů, anebo je využívaly ve své další praxi.<sup>7</sup> Mnohé z takových příruček z přelomu 19. a 20. století, a ještě i z meziválečného období, kdy staré sociálně kulturní tradice městské a venkovské každodennosti a mentality doznívaly, jsou dnes k mání v antikvariátech a při aukčních prodejkách knih.

Přes všechna specifika vyplývající z jejich obsahu a způsobu vyhotovení, předznamenávající metodická úskalí při jejich využívání pro výzkum dějin stravování<sup>8</sup> a rekonstrukci kulinárního dědic-

tví příslušných regionů (nejen) českých zemí a pro stanovení relevance úvah o národních kuchyních, jsou receptáře a kuchařské knihy velmi zajímavými a podnětnými prameny. Typologicky jsou – alespoň hodnotíme-li je ve středoevropském kontextu, v jehož rámci jsme se při výzkumu a nynější prezentaci pohybovali – poněkud nezvykle rozkročeny mezi diplomatickými i kodikologickými materiály: mnohé jednotliviny pro profesionální použití byly kancelářské proveniencí, neboť se jednalo o produkty řízení kuchyně jako ekonomické jednotky. Jiné vzešly z činnosti klášterních písáren, zájmové činnosti vzdělavců i měšťanů. Většina byla zřejmě spojena se soukromou iniciativou hospodyně či hospodáře – přednosty domácnosti. Podobně různorodé proveniencí a účelu vzniku byly i tištěné kuchařské příručky. Jejich autory byli zkušení kuchaři z různého prostředí i různé úrovně uplatnění (kuchmistři nejpřednější světské i církevní honorace, vedoucí kuchyní méně zámožné provinční šlechty i provozatelé pohostinství), autorkami (možná spíše iniciátorkami jejich vzniku a editorkami) zprvu spíše příslušnice nobility vedené péčí o domácnost, zájmem o zdravé stravování či jinými důvody, posléze měšťanky, ale i podnikatelky se zkušenostmi v pohostinství, a dokonce nikoli v zanedbatelném počtu. Ženský element přitom začal v autorských řadách nejpozději od dvacátých let 19. století dominovat.

Obsahově receptáře a kuchařské knihy ukotvíjí jistou stránku informací o pokrmech a komple-

---

7 Srov. Irena ŠTĚPÁNOVÁ, *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*, in: B. JEDLIČKOVÁ – M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – I. ŘÍHA (eds.), *Krajina prostřených i prázdných stolů*, II., s. 223.

8 K tomu např. M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 84–85.

xu stravování a každodennosti, které se zvláště pro starší období odjinud nedozvídáme. Pokrm je totiž materiálním produktem, ve chvíli zkonsumování však zaniká a zůstává jen v paměti individuální či kolektivní, bez možnosti věrně, dokonale, v úplnosti rekonstruovat jeho podstatné vlastnosti, tedy chuť, vůni a tvar (konsistenci). Nebyly a ani v dnešní době moderních technologií neexistují možnosti

uchopení a dokumentace pokrmů, s výjimkou jejich slovního popisu, od konce 19. století audiovizuálního záznamu (s tím, že jídlo jakožto zcela běžný, ba podřadný prvek každodennosti nebyl obvykle až do pokročilého 20. století předmětem fotografování a filmování za účelem jeho uchování). Slovní, ať už písemně zaznamenaný, či zvukový popis je pak výpovědí, informačním zdrojem vysoce subjektivním.





Incipit libellus de arte coquinaria Quo



an skal *modo fiet oleū*  
 takæ en dyſk *æ nuābz*  
 mæth nutæ kyærnaæ.  
 oc en æggy ſkalæ full mæth ſalt.  
 oc lataæ them ſamæn. i. en heet  
 mortel oc ſtampæ thæt wæl oc  
 writhæ gōmæn eo klaethæ tha  
 warthæ thæt oly. *Amigdalīs.*

*Quom̄ fiet oleū æ*  
 Man skal  
 taka ammandæls kiær  
 næ oc lataæ. i. heo watn ul the  
 ſkalæſ oc thōræ them ſithæn

# PŘÍKLADOVÉ PREZENTACE

I.

2. POLOVINA 13. STOLETÍ

[N. N.]

## LIBELLUS DE ARTE COQUINARIA

RUKOPIS

DÁNSKO

Receptář označovaný jako *knížka o umění kuchařském* náleží k vůbec nejstarším dochovaným textům svého druhu západoevropského původu, jeho autor je neznámý.<sup>1</sup> Z řady indicií se usuzuje, že vznikl na základě dnes neznámého, nejspíše francouzského pra-textu (*Urtext*). Na cizí vlivy ostatně ukazují i latinské názvy jídel v záhlaví receptů. Přejímání a opisování děl jiných autorů bylo ve středověku poměrně obvyklou praxí, zrodila se tak celá řada filozofických, lékařských i historických prací, a není tedy udivující, že podobně vznikaly i kuchařské návody. Stravování a kulinární kultura zvláště společenských špiček byly v té době výrazně unifikované, ba universalistické, a recepty na oblíbené pokrmy se díky kulturnímu transferu šířily napříč Evropou. Ty

nejoblíbenější poměrně rychle zdomácněly u panovníckých dvorů i ve šlechtických kuchyních zemí latinského kulturního okruhu a podle jejich vzoru je s jistým zpožděním a pochopitelně v úspornějších variantách přenesli do své každodennosti měšťané.

Chronologicky první z dnes známých verzí *knížky o umění kuchařském* vznikla podle všeho kolem poloviny 13. století. Obsažena je v rukopisném souboru náležejícím Henryku Harpestrengovi († 1244), kanovníkovi a lékaři dánského krále Erika IV. Usuzuje se, že Harpestreng pořídil překlad receptáře, jeho dnes dochovaný opis pak zhotovil mnich Knud Jul.<sup>2</sup> Sestaven byl beze vší pochyby pro potřeby kuchyně s početnějším personálem zajišťující sofisti-

---

<sup>1</sup> Rukopis ve starodánštině je uložen v Det Kongelige Bibliotek, København, Ny samling, Nr. 66; vznikl podle starší předlohy kolem roku 1300 (označován jako rkp. K).

<sup>2</sup> K původu receptáře, dochovaným textovým verzím a jejich srovnání zvl. *Das sog. Harpestreng Kochbuch*, dostupné online: <[http://www.dasmittelalterkochbuch.de/KB/1300-1350\\_Libellus.html](http://www.dasmittelalterkochbuch.de/KB/1300-1350_Libellus.html)> [cit. 16. 08. 2020].

kované stravování s využitím složitých technologií a široké skladby produktů domácího i importovaného původu. Na profesionální uživatele příručky ostatně ukazuje i forma jednotlivých předpisů: každá z 25 položek obsahuje jen stručný popis ingrediencí a základní postup při přípravě.

Původní, do dánštiny přeložený soubor receptů byl podle všeho oblíbený: dochoval se totiž i v dalších soudobých variantách – starodánské a staroislandské a také v mladším středodolnoněmeckém překladu.<sup>3</sup> Jak ukazuje komparace dostupných písemných i ikonografických dokladů, mnohé z receptů obsažené v *knížce o umění kuchařském* a pokrmy podle nich připravované se staly v původní či mírně obměněné či modernizované podobě po celá staletí nedílnou součástí evropského jídelníčku. Příkladem může být *bílé* neboli *mandlové mléko*, prostý mléčný vývar s množstvím mandlí, po scezení obvykle doslazený a podávaný k pití, po zahuštění a s dodatky nejrůznějších pochutin jako byly fialkové květy, kandované ovoce, celé mandle a jiné v podobě polévek či kaší. Sofistikovanější variantou byly formované nebo vykrajované deserty, které se připravovaly z mandlového mléka po jeho zahuštění agarem, rýžovou moukou nebo žemlovou střídou.

Mandlové mléko, na něž v dánském receptáři najdeme hned dva předpisy, se v různých variantách připravovalo jako základ nápojů, jích i sladkostí všeho druhu po celý středověk. V nejstarších českých rukopisných a tištěných receptářiích z konce 15. a počátku 16. století najdeme jednoduchou *kaši z mandluov*, stejně jako zrosolovatělou *kaši mandlovou studenou*.<sup>4</sup> Ještě před polovinou 20. století bylo mandlové mléko doporučováno českými autorkami věhlasných kuchařských knih, obvykle v oddíle nápojů pro nemocné.<sup>5</sup> Obdoba lesklé tuhé varianty středověkého *bílého mléka*, zvaná *blamas* se připomínala v 17. století v polsko-litevském magnátském prostředí a připravuje se dodnes v řadě evropských kuchyní.<sup>6</sup> Nebudeme daleko od pravdy, pokud uvidíme v tomto středověkém pokrmu základ dnešních mandlových pudinků a desertů.

Pokud bychom hledali vazbu představovaného receptáře dánského původu na české prostředí, pak je sice nepřímá, ale vcelku zřetelná: král Erik IV., jehož osobním lékařem byl majitel, resp. překladatel původního rukopisu Henryk Harpestreng, byl synem Valdemara II. Vítězného z jeho druhého manželství s Berengarií Portugalskou. První Valdemarovou manželkou byla proslulá královna Dagmar, rodným jménem Markéta (1186–1213), dcera Přemy-

3 Det Kongelige Bibliotek, København, Ny samling, Nr. 70R, rukopis v starodánštině, vznikl po roce 1300, obsahuje celkem 31 receptů (rkp. Q); Dublin, Royal Irish Academy, 23 D43, rukopis ve staroislandštině – norrønt, vznikl po roce 1400, obsahuje 22 receptů (rkp. D); Herzog August Library i Wolfenbüttel, Helmst.1213, rukopis, středodolnoněmecky – plattysk, po 1400 (rkp.W).

4 Čeněk ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*<sup>2</sup>, s. 73; srov. dále.

5 Například v knihách Anuše Kejřové či Marie Janků-Sandtnerové, srov. dále.

6 *Blancmange/blomanger* (ang.); *manjar blanco* (špan.), rozšířený i v Latinské Americe; *mangiare blanco / blanmangiare* (ital.) ad. Srov. dále.

sla Otakara I. a Adléty Mišeňské. Za dánského krále se provdala roku 1205 v Lübecku. Ze svého nového postavení se však dlouho netěšila: zemřela po osmi letech při porodu druhého syna. Krátce předtím údajně nabádala svého chotě, aby se v případě její smrti oženil s někým jiným než s Berengarií, považovanou za krásnou, ale krutou ženu. V baladách a pověstech oslavujících dobrou královnu Dagmar vystupuje druhá Valdemarova manželka a matka Erika IV. skutečně jako její povahový protiklad.<sup>7</sup>

Menu připravená podle proponované knížky *o umění kuchařském* sice Přemyslovna okusit nemohla, nebyl-li její předlohou dnes neznámý text existující již za Dagmařina života, je ale vysoce pravděpodobné, že ráz dánské dvorské kuchyně se v mezičase od její přítomnosti do vzniku rukopisu zásadně nezměnil. A byl současně velmi podobný nabídce v německých, a dokonce i francouzských kuchařských příručkách následujících staletí.

• • •

#### *Quomodo conficiuntur amigdala in pastello*

*Man skal gøræ thiuk miælk af ammandæls kiærnæ oc gøræ en grytæ af degħ, oc late, i thæn miælk oc lykkæ hænnæ ouæn mæth thæn sammæ degħ, oc saltæ thæt oc bakæ thæt, i en heet ouæn.*

#### *Kterak jsou mandle v koláči k využití<sup>8</sup>*

*Udělá se mléko z mandlových jader a z těsta dno a přidá se mléko a toto vše se uzavře stejným těstem, osolí se a peče v horké troubě.*

#### *Quomodo fit lac acetuosum de amigdalīs*

*Aftær skal man takæ ammandæls kiærnæ oc gør thær af thiuk miælk oc latæ thær til ædikæ ællær win oc sætæ, a hetæ gløthæ. alt til thæt thiuknær. thæt ær æm got sumsuur faræ miælk.*

#### *Jak se dělá kyselé mléko z mandlí*

*Pak se vezmou mandlová jádra a udělá se z nich tučné mandlové mléko a přidá se k tomu víno nebo ocet a zahřívá se, až to zhoustne. Je to dobré jako čerstvé kozí mléko.*

#### *Quomodo conficiatur pastellum de medullis cervorum*

*Man skal siuthæ hiortæ been oc sla them syndær thæwær the æræ kaldæ. oc gøræ en degħ af hwete miælk. Oc kalt watn. oc latæ thær til salt oc pipær. oc kaniæl. oc latæ marghæn til af the been oc gør af en pastel oc bakæ. i. en het ouæn.*

#### *Jak vyrobit paštiku z jeleního morku*

*Uvaří se jelení noha (kýta) a po vychlazení se rozdělí a připraví se těsto z bílé mouky a studené vody, přidá se sůl a pepř a skořice a přidá se k tomu dřev (morek) z kostí a udělá se koláč a peče v peci.<sup>9</sup>*

7 U nás o Markétě/Dagmar naposledy např. Jiřina VOTOČKOVÁ-JOACHIMOVÁ, *Královna Dagmar*, in: Zdena KAREŠOVÁ – Jiří PRAŽÁK, *Královny a kněžny české*, Praha 1996, s. 59–68; z dánské produkce např. Mikkel Kirkedahl NIELSEN – John H. LIND – Karsten ESKILDSEN, *Dronning Dagmar: tradition, myter og virkelighed*, Ribe 2012.

8 Předpis na tradiční uzavřený středověký koláč s náplní z mandlového mléka (pečený se záklopem z těsta).

9 Volný překlad receptů z rukopisu K, s využitím jejich mladší německé verze. *The so-called Harpestreng cookbook (13th century) / Das sog. Harpestreng-Kochbuch (13. Jh.)*, dostupné z: <<https://www.uni-giessen.de/fbz/fb05/germanistik/absprache/sprachverwendung/gloning/tx/harp-kkk.htm>>; také dostupné z: <<https://web.archive.org/web/20061225013443/http://homepage.univie.ac.at/thomas.gloning/tx/harp-kkk.htm>> [obé cit. 16. 08. 2020].

thæt ut oc gør af singelagh. *pastello.*

*Quomodo conficiuntur amigdala in*

**M**an skal gøre thück miælk af ammandæll kiærnae oc gøre en grytæ af deggh . oc late .i. thæn miælk oc lykkae hæmæ ouæn mæth thæn sammæ deggh. oc saltæ thæt oc bakæ thæt .i. en heet guæn. *migdal*

*stær Quomodo fit lac acetuosus de a*

**M**skal man taka ammandæls kiærnae oc gør thær af thück miælk oc latae thær til ædikæ ællær win oc sæta .a. hetæ glothæ. alt til thæt thücknaer. thæt ær æm got sum suur faææ miælk. *Quomodo reperit*

141

STARODÁNSKÝ RECEPTÁŘ, rukopis K, 13./14. století, recept na pečený koláč s mandlovomléčnou náplní (text nahoře)  
Foto: © Det Kongelige Bibliotek, København, Ny samling, Nr. 66.

pipær oc komiæn oc æggi blomæ.  
 wæl slaghaen mæch safvan .oc taka  
 thaen grytæ oc latæ bakæ .i. en ofn.  
 Thæt hetær kokaen wan honer.

**E**xpliat libellus de arte coqui  
 naria. Tu autem domine mi  
 serere nostri. Deo gratias....

**E**xpliat per manum

**E**xpliat explicat lu  
 xere scriptor eat. amen. i....

DIN SOI SKINSSJÆL STEG DID, HVORFRÅ  
DEN KOM, OG HER HOS OS DIN GRAV  
BLEV BRUDT OG PLYNDRET, GUDS



ENGEL, DAGMAR  
BED VOR FREISER  
OM AT HELE HVAD I DANMARKS LAND ER  
SØNDRET; THOR LANGE

KRÁLOVNA  
DAGMAR,  
stylizovaný portrét.  
Ringsted, kostel  
sv. Benedigta  
Foto: © archiv  
autorů





VIANDIER  
neboli POKRMÁŘ,  
starší verze  
rukopisu, 14. století,  
vlevo celkový  
pohled, vpravo  
úvodní recepty na  
obilnou kaši se  
slaninou, zvěřino-  
vé jelito a úpravu  
divočáka  
Foto: © Sion,  
Médiathèque du  
Valais, S 108

**U**enonim de chert fraiste par bouillie laide au long  
par sans puis metes cume en autre paine et  
du mistre zou vin güt bonou alacamelme. Et en pa  
re par bouillie et puis laide **Langler**

**S**angler sans faites cume en vin ren paine rgetes;  
le premier bouillon alacamelme ou au poure anglet

**S**angler lalle rret metes; rautper puis laines  
tre bien rgetes le premier bouillon r louz; dans  
finete rllie; rreffoidier puis le metes plait; r metes;  
bonit bue petite oute en paine r moite vin blanc puis  
ples chastangues aut; en labrete r de metes en pleite  
drete; votre bouillon au cas de l'ancuons mag alacamelme

**Q**ue ne au sauuage icat estre apantelle; **cheuau**  
amangier gme le rret sans **chaudin**

**Q**audin de porc cuit; puis le despedes par rior r  
aut puis fache; en sang de lait pene; gingembre  
poure long laffan r du pain halle r metes; rautper  
en bouillon de bue ou eue bouillie ou lait de uache  
prenez uerms rlyene. aut en paine r metes; le rge  
ne; en vostre potage aut bo' deues seruir r fites moi  
aut de eufs et coule; **retornee**

**Q**etornee de pois uers ou de fene; cuit; pures  
fache; en sang de lait pene; lait de uache r bou  
les bue ou de metes; rautper; bug poure pain r d'ens  
prenez; gingembre laffan de lait de uache r bou  
le; penez poule; aut en eue fache; par quater  
metes; bouillit aut trais du feu filles des eufs <sup>aut bouillon</sup> de lait

**Q**ominee de pullaille cuit; en vin ren eue r  
pates par miers fites; en sang de lait r metes;  
bug pou de pain rautper en vostre potage r metes;

## LE VIANDIER

RUKOPIS

FRANCIE

Asi nejproslavenější středověký receptář neboli *pokrmář* je francouzské proveniencí a jeho původní verze, označovaná podle současného uložení také sionská,<sup>10</sup> vznikla v době kolem roku 1300. Sepsaná byla na pergamentu, který měl i na svou dobu velmi nezvyklý tvar a rozměry: jednalo se o pruh dlouhý takřka dva metry a široký jen 13 centimetrů (1945 x 133 mm). Autor, stejně jako prostředí, v němž byl sestaven a sepsán, jsou neznámé, podle všeho ale

souvisí s praxí velké a významné kuchyně. Recepty vykazují charakter rámcového popisu postupu přípravy jídel s uvedením základních surovin a jejich transformace v reálný a bezesporu vysoce sofistikovaný produkt vyžadovala prokazatelně profesionální přístup zkušených kuchařů s dobře vybaveným zázemím. Později vznikly další opisy sbírky receptů.<sup>11</sup> Do jedné z nich z doby kolem roku 1350, zvané opět podle současného uložení pařížská,<sup>12</sup> připojil

10 Sion, Médiathèque du Valais, S 108, rukopis, kol. 1300. Popis a digitální verze *Viandier*, *Sion/Sitten*, dostupné online: <<http://www.e-codices.unifr.ch/fr/description/mvs/viandier>> [cit. 16. 08. 2020].

11 Digitální verze dostupná online: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b10501680z.image>> [cit. 16. 02. 2020]. K nejstarší vrstvě náleží rovněž rukopisy z počátku 15. století, uložené jednak v Bibliothèque Mazarin Paris, jednak ve sbírce královny Kristýny ve Vatikánské knihovně; k tomu Bruno LAURIOUX, *Le règne e de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du moyen âge*. Paris 1997, s. 55. Vynikající srovnání základních rukopisných redakcí připravil Terence SCULLY (ed.), „Introduction“. *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Ottawa 1988.

12 Bibliothèque nationale de France, sign. 19791.

své přípisky kuchmistr francouzského královského dvora Guillaume Tirel.<sup>13</sup> První tištěný exemplář *po-krmáře* pak pochází z roku 1486. Vedle původních receptur zahrnuje i řadu novějších předpisů a zejména už obsahuje rozpracované pokyny pro přípravu pokrmů.<sup>14</sup>

Jmenovaný Guillaume Tirel (1310–1390), přezdívaný *Taillevent* (*Sněžný vítr*), spoluautor či glosátor pozdější redakce receptáře, působil v kuchyni francouzských králů z rodu Valois. V časném mládí nastoupil (snad roku 1326) do služeb Filipa VI., aby od roku 1347 zastával místo pážete a posléze kuchaře dauphina z Viennois, vévody normanského a budoucího krále Karla V. (1364–1380). Svůj post neopustil vzhledem k prokazatelným kvalitám ani za jeho nástupce Karla VI. (1380–1422). Pro proslulé

králem pořádané bankety připravoval Tirel obvykle čtyř- až pětičlennou menu, obsahující dohromady kolem dvaceti až třiceti pokrmů.<sup>15</sup>

Jak ukazují příležitostné doklady o skladbě královských hostin a banketů, lze mezi servírovanými pokrmy a recepty zařazenými v *po-krmáři* nalézt přímou vazbu. Obsažena jsou mezi nimi, kromě desítek běžných typů středověkých jídel, jako byly husté kaše, *zadušeniny* a *jichy*,<sup>16</sup> paštiky a *sekaniny*, pečeně z hovězího a telecího masa, drůbeže i zvěřiny, vše s velkým přídatkem exotického koření, také jídla pojetím na svou dobu podle všeho nová a moderní. Jedná se třeba zatím o nejstarší dohledaný záznam na evropském kontinentu o přípravě čiré masité polévky, pro niž se posléze ujal název *bujón* či *consomé*, a sice kuřecího vývaru se skořicí.<sup>17</sup>

- 
- 13 Přehled francouzské literatury o Tirelovi např. František ŠMAHEL, *Cesta Karla IV. do Francie. 1377–1378*. Praha 2006, s. 310, 315; novější tituly také Guillaume Tirel, dostupné online: <[https://fr.wikipedia.org/wiki/Guillaume\\_Tirel](https://fr.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel)> [cit. 14. 8. 2020]. Základní edice s biografickým úvodem Jérôme Pichon – Georges Vicaire (edd.), *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*. Paris 1882. Zde odkazujeme na Thomas Gloning (ed.), *Der ‚Viandier‘ der Bibliothéque cantonale du Valais, Sion*. Electronic version, 2002–2006, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/ gloning/tx/viandier-sion.htm>> [cit. 14. 08. 2020].
  - 14 *Guillaume Tirel dit Taillevent (1486). Préface de M. et P. Hyman*. 2003, rešerše, dostupné online: <<http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fmanucius.blog2b.net%2F4822%2F>> [cit. 22. 08. 2020]. Základní edice s biografickým úvodem J. Pichon – G. Vicaire (edd.), *Le viandier*. Přehled a srovnání rukopisných redakcí připravil Terence SCULLY (ed.), „Introduction“. *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*. Ottawa 1988. Srov. T. Gloning (ed.), *Der ‚Viandier‘ der Bibliothéque cantonale du Valais*.
  - 15 F. ŠMAHEL, *Cesta Karla IV.*, s. 327–329; Karel HOLUB, *Umění a gastronomie*, Praha 2011, s. 151.
  - 16 V češtině existují mezi uvedenými termíny nevelké, ale jasné nuance. *Kaši* se obvykle myslí pokrm na bázi tekutiny vznikající rozvařením obilovin, zeleniny, ovocem, masa apod. (*Zadušeninou* se rozumí hustý pokrm vznikající dušením masa se zeleninou, kořením a dalšími přídatky, kdy základní surovina zůstává celistvá (moderně podobně masovému ragú). *Jichou* se rozumí obvykle hustá polévka či omáčka na základu z mouky, bílého čerstvého nebo opečeného chleba (*topének*) a tuku, podobná dnešní jíšce neboli zasmažce. *Šalše* je pak řidší omáčka určená spíše pro namáčení soust.
  - 17 V soudobém německé receptáři Daz buoch *von guoter spise* ještě není polévka tohoto druhu zastoupena, stejně jako v nejstarších českých receptářiích.

Je nepochybné, že proslulý a v mnoha tištěných vydáních posléze rozšířený francouzský *pokrmář* dosáhl přinejmenším svými ozvuky i do českých zemí. Na rozdíl od jiných jazyků sice v češtině nikdy nevyšel, dokonce ani v moderní době, avšak kuchyně, jejíž recepty nadlouho fixoval, udávala ještě dlouho tón stravování přinejmenším nejvyšších vrstev a setkávali se s ní i příslušníci nobily původem z českých zemí. Nelze nepřipomenout, že pravděpodobný spoluautor jeho mladší verze Guillaume Tirel zastával svůj úřad kuchmistra královského dvora v době, kdy Paříž navštívil na přelomu let 1377 a 1378 římský císař a český král Karel IV. Kromě syna Václava IV. byli v jeho četném doprovodu slezští piastovští vévodové Jindřich Břežský a Boleslav IV. Lehnický, Přemyslovec Václav I. Opavský<sup>18</sup> a také množství dalších dvořanů, úředníků a služebnictva. Nepochybně k nim náležel osobní panovníkův kuchař, který se podílel na péči o nejvýznamnější členy výpravy a organizoval cestou příležitostně hostiny. Kulinářské zkušenosti z pařížského pobytu si jistě odnášel s sebou do českých zemí, resp. do Říše.<sup>19</sup>

• • •

### **Blanc brouet**

*Blanc brouet de chapons cuis en vin et en eaue. Despeciés par membrez, et frisiez en saing; broiez amandez, et des broions de chapons et des eufs desfais de boillon; metez boullir sur vostre grain; prenez gingembre, canelle, giroffle, grene de paradis, poivre long, garingal desfait de vin aigre; boulez tout ensemble, et y fillez moiaux de eufs bien batus; et coulez.*

### **Bílá jácha**

*Bílá jácha z kapounů vařených ve víně a ve vodě. Vezmi všechno (maso) a smaž v sádle; rozdrť mandle a smíchej s kapouny a vejci; vař do měkka; vezmi zázvor, skořiči, hřebíček, dlouhý pepř, vinný ocet; peč všechno dohromady a přidej dobře ušlehané žloutky; ať je to silné.*

### **Porc rosti**

*Porc rosti. Dez oignons desoubz, du vin et du verjus; lardé rosti, a poudre d'espices et de saffren au verjus; et en pasté, au saffren, a poudre d'espices et au verjus.*

### **Vepřová pečeně**

*Připrav cibuli, víno a kyselou ovocnou šťávu;<sup>20</sup> opeč slaninu, prášek z koření a šafránu a šťávu; na pastu šafrán, prášek z koření a ovocnou šťávu.*

### **Grave de menus oiseaux**

*Grave de menus oiseaux ou de tel grain comme on veult.*

18 F. ŠMAHEL, *Cesta Karla IV.*, 2006, s. 310–311, 315, 326–330.

19 Císařský kuchmistr zajistil podle přání Karla IV. při jeho odjezdu z Francie rozlučkovou hostinu, konanou na počest francouzského krále v příhraničních Metách. Konala se v *německém stylu* (a *dinerselong la coustume a' Allemainge*) a skládala se ze tří chodů: prvním chodem byly *obrovské kusy hovězího, vaření kapouni s tuřínem a šlavnaté pečeně na slanině*, druhým chodem byli *kapouni, šlavnaté pečená selata bez všelijakých omáček a rosolu*, třetím pak *zákusky, hrušky, ořechy a víno*. Předpis na německý pokrm, *brouet d' Alemagne*, byl zařazen už v nejstarší verzi *pokrmáře* ze samého počátku 14. století. Srov. Georg Wolfram (ed.), *Die Metzger Chronik des Jaique Dex (Jacques D'Esch) über die Kaiser und Könige aus dem Luxemburger Hause*, Metz 1906, s. 313; F. ŠMAHEL, *Cesta Karla IV.*, s. 336

20 *Verjus* (franc.) je zelená šťáva z nezralého ovoce, zejména hroznů, případně jablek, rybízů, šťovíku.

*Metés surfrirre en saing tres bien; prenez pain halé desfait de boullon beuf, coullez, metez avec vostre grain; affinez gingembre, canelle et ung pou de verjus; faites [boullir] tout ensemble.<sup>21</sup>*

*Dušenina s malými ptáčky*

*Dušenina s malými ptáčky,<sup>22</sup> takových druhů, jaké chceme. Opeč je v sádle, dobře, jak je třeba; vezmi chléb natažený hovězím vývarem; vylepši zázvorem, skořicí a trochou šťávy z hroznů; vař vše dohromady.*

---

21 Všechny recepty pocházejí z nejstarší verze rukopisu z doby okolo roku 1300, uložené v Bibliothèque cantonale du Valais, Sion, S 108. Citováno podle T. Gloning (ed.). *Der ‚Viandier‘*, č. 31.

22 Mezi tzv. malé ptáky / ptáčky byli počítáni slavíci, skřivani, pěnkavy, drozdi apod. Kdysi patřili k běžné součásti jídelníčku zejména vyšších vrstev, pro něž se upravovali na rožni, v jíše apod. Lovili je ptáčníci neboli čizmáři. Zákaz lovu drobných zpěvných ptáků za účelem konzumace byl vydán zemským zákonem v roce 1870; recepty se pak využívaly pro přípravu třeba křepelek, malých kuřátek a jiných domácích mladých ptáků.

S. Germanus le prestre N. 2683.

Il comence le viandier traictant ma  
istat qu'on du temps nossest. 25172.

P om ordenez les viandes qu'on apres se  
usment s'usment



On deffaller tous potages sans yue  
Se ne oster premieres que uappe blan  
che & mettes sur un pot a lacoune s'oum  
ent & tute arriere le pot du feu

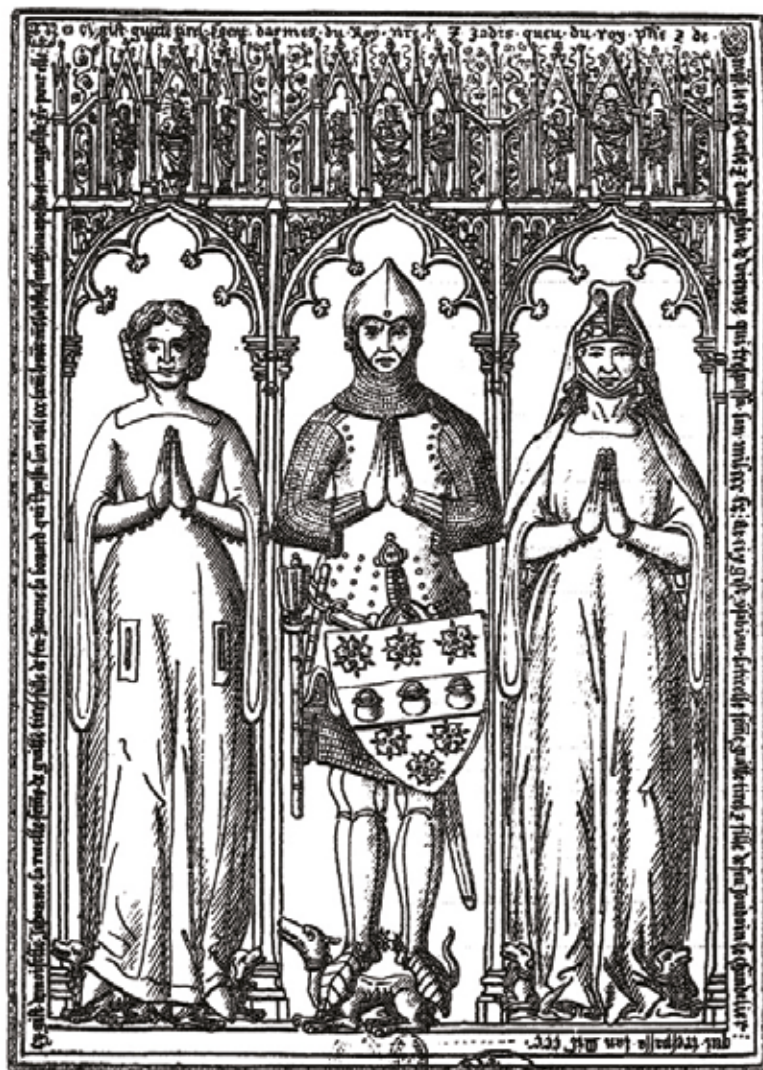
Y ou oster la s'eme de tous potages. S'us  
On pou de leuam et les lies en un drap el  
et mettes ou pot a ue h les lies guettes

6 on ne de gusse char est porc buef  
mouton cuit en eau & sel & meze  
any auis blancs ou beis ou au derme s'ee  
lle est s'riche et s'allee ala mouste de

9 c'ouaq de mouton tout au ale uettes s'ri  
re ou s'am de lat de peccie par ne uis pe  
civ auoq on guone n'pues & deffaires du  
bouillon de buef du uergue par y'sope  
s'pauze & boullco tout ensemble & s'ue  
roudie de s'pices.

De s'pices  
De s'pices

VIANDIER  
neboli POKRMÁŘ,  
mladší verze  
rukopisu, 14. století,  
titulní strana  
Foto: © Biblio-  
thèque nationale  
de France,  
sign. 19791



NÁHROBEK  
 GUILLAUMA  
 TIRELA, zvaného  
 Taillevents,  
 původní stav,  
 reprodukce 1892  
 Foto: © archiv  
 autorů

**TOMBE** de pierre au milieu de la sacristie de l'église du Prieuré d'Hammont.





**D**is buch sagt von guter spise  
das machet die vnrhngē köche wise

**F**ür vil vnder wisen.  
Von den köchspisen.  
Der sin niht versten kan.  
Der sol du buch sehen an.  
Wie er grōz gerichte machen. küene  
von vil kleinen sachen.  
Dise lere merke er vil eben.  
die in diz buch wil geben.  
Wanne ez kan wol berichten.  
von manigerleie gerichten.  
von grōzen. vñ von kleinen.  
Wie sie sich vemen.

vñ wie sie sich besachen. (mache  
das sie klein gerichte zō hoh spise  
der sol du buch vnehmen.  
vñ sol sich niht en schemen.

Ob er frager des er niht en kan.  
des bescheit in schier ein wiser mā. .iiij.  
Wer denne kochen wolle lerne.  
der sol diz buch merken gerne.

**Z**u einer schuzzein ze mache  
man sol nemen ein phunt  
mandels. vñ sol mit wine die mi  
lich vñ stōzen. vñ kursen ein ph  
unt. vñ rlashe die durch ein sip.  
vñ rñ die kursen in die milich.  
vñ nim einē vierdung ristes  
sol man stōzen zō mele. vñ rñ  
das in die milich. vñ nim denne  
ein rein smaltz. oder spec. vñde

smelze das in einer phannen. vñ  
rñ dar zō ein halbe mark wizes  
zuckers. vñ vsaltz niht vñ gibz  
hin von einer huz lebern.

**E**in huzes lebern sol man bra  
ten vf einē rōste die man lange  
behalten wil. vñ sol die dünne  
sinden zō schiben. vñ nim einē  
reinen hornclamm den sude. vñ  
nim denne yugeber. vñ galgā  
vñ negelin. die stōze vnder ein  
ander. vñ werfe sie dar in. vñ  
nim denne ein faz. oder ein schaf  
dor in du ez wilt rñ. vñ waschez  
gar rein. vñ gū. ez dor in ein schiht  
honiges. vñ lege denne ein schiht  
lebern. vñ also fürbas. vñ leges  
valte vf ein ander vñ setze das  
hin **wilt du machen einē blamenr**

**W**ie man sol machen einē bla  
menfer. ozan sol nemen zigeun  
milich. vñ mache mandels ein  
halp phunt. einen vierdunt ry  
ses sol man stōzen zō mele. vñ  
rñ das in die milich kalt. vñ nim  
eines hūnes brust die sol man  
zeisen. vñ sol die hacken dor in.  
vñ ein rein smaltz sol man dor in  
rñ. vñ sol ez dor inne sieden. vñ  
grōs in genüt. vñ nime ez denne  
wider. vñ nim gestozen violn vñ  
würfe den dor in. vñ einē vierdunt zuckers.

## DAZ BUOCH VON GUOTER SPISE

RUKOPIS

ASI BAVORSKO, POZDĚJŠÍ OPISY NĚMECKÉ A RAKOUSKÉ PROVENIENCE

Podle všeho nejznámější středověký receptář německého původu<sup>23</sup> vznikl snad v okruhu arcibiskupského dvora ve Würzburgu a pochází z období mezi léty 1345 a 1355. Vzhledem ke svému původu je někdy označován také *würzburgská kuchařská kniha*.<sup>24</sup> Pochá-

zí ze sbírky Michaela de Leone, vlastním jménem Jude (kol. 1300–1355), jenž působil jako protonotář tamějšího biskupa a který receptář, či alespoň jeho část, sepsal.<sup>25</sup> Text je vlastně složen ze dvou částí. Jejich jazykový a stylistický rozbor vede k závěru, že

- 
- 23 Texty zásadních německých receptářů a kuchařských knih ze středověku a raného novověku jsou zveřejněny na serveru *Monumenta Culinaria et Diaetetica Historica*. Corpus of culinary & dietetic texts of Europe from the Middle Ages to 1800 / Corpus älterer deutscher Kochbücher und Ernährungslehren, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/glomg/kobu.htm>> [cit. 16. 08. 2020]. Angelika RUGE-SCHATZ, *Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegung über Autoren und Benutzer*, in: I. Bitsch – T. Ehlert – X. von Ertzdorff – R. Schulz (eds.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen 1990, s. 218–219.
- 24 Originální název receptáře zní: *Diz buoch sagt von quoter spise, daz machet, die vnverrihtigen koeche wise*. Publikována byla řada komentovaných edic, např. Hans HAJEK (ed.), *Das buoch von quoter spise*. *Aus der Würzburg-Münchener Handschrift*, Berlin 1958; Gerold HAYER (ed.), *Daz buoch von quoter spise*. *Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuches*, Kümmerle, Göppingen 1976; Doris AICHHOLZER, „*Wildu machen ayn guet essen...*“ *Drei mitelhochdeutsche Kochbücher*. *Erstedition, Übersetzung, Kommentar*, Bern 1999 ad. Text zpřístupnil dále Thomas GLO-NING (ed.). *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996 na základě H. Hajek (ed.), *Das buoch von quoter spise*, dostupný je online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/glomg/tx/bvgs.htm>> [cit. 07. 09. 2020]; uváděné předpisy jsou citovány podle této edice, komparovány byly s digitalizovaným originálem.
- 25 Receptář je součástí rukopisu označovaného *Hausbuch des Michael de Leone*, který vznikl postupně v letech 1345/47 až 1350 snad za osobní účasti jmenovaného; dokončen byl v následujících letech jiným písařem. Jedná se o soubor různorodých textů, mimo jiné i děl německých minnesänggrů Walthera von Vogelweide či Reinmara von Hagenau. První svazek rukopisu se dochoval jen v nepatrných zlomcích, druhý svazek s receptářem je v úplnosti uchovávan v Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 731, Cim IV, dostupné online: <[https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim\\_4.pdf](https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim_4.pdf)> [cit. 16. 08. 2020].

se jedná o původně samostatné texty koncipované odlišnými autory, transformované zřejmě až při přepisování do Leoneho sbírky v jedinou ucelenou kuchařskou knihu.<sup>26</sup> Charakter pokrmů, jejichž příprava je zde popsána, i užívané ingredience jednoznačně ukazují, že zařazené recepty souvisejí s profesionální praxí kuchyně pro náročnější strávníky.

*Kniha o dobrém jídle* je uvedena veršovanou předmluvou, z níž vyplývá, že je zamýšlena do jisté míry jako pomůcka pro méně zkušené kuchaře, jak se vyrovnat s náročnými pokrmy, a doslova se zde říká: „kdo se chce naučit vařit, ten by se měl s knihou rád seznámit“. První část s 54 recepty je uzavřena konstatacím: *toto je dobré poučení o dobrém jídle (Diz ist ein guot lere von quoter spise)*. Kromě reálných předpisů zde jsou i dva žertovné recepty, například na dosažení dlouhověkosti. Druhá část knihy je tvořena 45 recepty, závěr je podobného ladění jako v předcházející části (*Hie get vz die lere von der kocherie*). Dva z receptů představují návod na vytvoření složitých *šauesen* neboli dekorativních pokrmů, typických

pro středověké a raně novověké slavnostních tabule. Jeden z nich je na takzvanou *pohanskou hlavu* – dvojvrší ze směsi sekaného masa a jablek, posypané bílkovými lístky a drobným pečivem, druhý je na složitou kompozici pečených kuřat, tvarovaného pečiva a malých ptáků.

Z celkového počtu takřka sta receptů jsou na tři desítky věnovány bezmasým jídlům, určeným přednostně pro postní stravování. Najdeme zde snad všechny typické pokrmy své doby: zvěřinové a hovězí pečeně, masové i rybí paštiky, sladké mandlové deserty a musy, stejně jako zadušeniny a bruty neboli jíchy. Nechybí ani několik předpisů na *blamenser*,<sup>27</sup> jehož základem bylo mandlové mléko, slepičí, kapouní či kuřecí maso (v postní dny ryby), vždy s přídavkem koření, cukru a rýžové mouky. O jeho dlouhodobé a obecné oblíbě svědčí skutečnost, že recepty na *blamenser*, stejně jako na jeho základní komponent, mandlové mléko, jsou součástí snad všech středověkých kuchařských příruček.<sup>28</sup> Obsaženy jsou i v proslulých novověkých kuchař-

---

26 G. HAYER, *Daz buoch von quoter spise*, s. 7.

27 Původ sladkého masitého pokrmu, zvaného francouzsky *blanc-manger*, také *blanc bouet*, latinsky *esus albanus*, německy také *blamensier*, později *blamenscher* (srov. také heslo výše) je spojován s arabským prostředím. Do Evropy byl údajně přinesen v době křížových výprav. Jean-Louis FLANDRIN – Carole LAMBERT, *Fêtes gourmandes au moenâge*, Paris 1998, s. 100–101. Srov. také výše.

28 Kromě už uvedených receptářů *Libellus de arte coquinaria* či *Le Viandier* se jedná třeba o receptář italského původu *Liber de coquina* ze 14. století, stejně jako deriváty právě pojednávané německé knihy. Thomas GLONING (ed.), *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*. 2001, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/mul1-tra.htm>> [cit. 01. 08. 2020].

ských knihách, a to nejen západoevropských,<sup>29</sup> ale také třeba polských,<sup>30</sup> kdy už se ale častěji objevují jen v bezmasé variantě, v podobě tuhých bílých mandlových rosolů připomínajících současný italský dezert *panna cotta*.<sup>31</sup>

O oblíbené *knihy o dobrém jídle*, respektive pokrmech, které jsou v ní zařazeny, svědčí skutečnost, že recepty na desítky z nich byly převzaty do mladších rukopisných receptářů. Možná se jedná o opisy či volně přepracování předpisů pořízených podle původních

předloh Leoneho sbírky, spíše se má zato, že jsou ozvukem teprve právě prezentované knihy.<sup>32</sup> Vysoký počet receptů lze identifikovat kupříkladu v poměrně známé kuchařské knize benediktinského kláštera v solnohradském Mondsee. Klášteru ji věnoval roku 1453 bratr z bavorského kláštera v Biburgu jako opis příručky užívané jeho společenstvím. Ze 167 receptů je plných 86 shodných s *knihou o dobrém jídle*.<sup>33</sup> Více než 40 receptů je obsaženo také v dalším rukopise rakouské proveniencí, v kuchařské knize augustiniánského kláštera sv. Doroty ve Vídni.<sup>34</sup>

---

29 Například [Marx RUMPOLT], *Ein new Kochbuch, Das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht vnd wol*, s. 1. (Mainz) 1581 (srov. dále); Hugo STOPP – Ulrike GIESSMANN (eds.), *Das Kochbuch der Sabina Welserin*, Heidelberg 1980, odtud edice Thomas GLONING (ed.), *Das Kochbuch der Sabina Welserin (1553)*, s. d., dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/glomg/tx/sawe.htm>> [cit. 10. 08. 2020]. Srov. také Eugen DROSTE, *Speise(n) und Speise(n) karten im historischen Kontext*, in: I. Bitsch – T. Ehlert – X. von Ertzdorff – R. Schulz (eds.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen 1990, s. 250; Margarete ZIMMERMANN, *Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: „Le Ménagier de Paris“*, in: tamtéž, s. 109–112; Terence SCULLY, *The Art of Cookery in the Middle Age*. Woodbridge 2005, s. 208 ad.

30 Maja ŁOZIŃSKA – Jan ŁOZIŃSKI, *Historia polskiego smaku. Kuchnia. Stół. Obyczaje*, Warszawa 2013, s. 281; Jarosław Dumanowski – Magdalena Szychaj (edd.), *Stanisław Czerniecki. Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*. Monumentae Poloniae Culinaria, I. Warszawa 20123, 20123, s. 183.

31 V češtině není pro *blamenser* doložen jednoznačný název, nepočítáme-li počestělý *plamanž* Václava Pacovského z počátku 19. století (srov. dále). Pokrm na bázi mandlového vývaru (ne vždy mléčného) s masem byl označován obvykle *jícha*, případně polévka, studený mandlový desert pak *mandlová kaše*, byl-li tuhý a tvarovaný ve formě, pak také *sejr*. Srov. pojednání o nejstarším českém receptáři *Spis o krmiech*.

32 Z německého prostředí máme k dispozici ozvuky rukopisu *Das buoch von quote spise* například v jednom z mladších opisů lékařské knihy Ortolfa Bavorského z počátku 15. století. Celkově je zde na šedesát shodných či podobných receptů. Rukopis označovaný *Arzneibuch Ortolfs von Baierland* je uložený v Landesbücherei Dessau, sign. Hs. Georg. 278.2, in: Handschriftencensus, dostupné online: <<http://www.handschriftencensus.de/8909>> [cit. 19. 8. 2020]. K původnímu dílu srov. Ortrun RIHA, *Arzneibuch des Ortolf von Baierland*, dostupné online: <[https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Arzneibuch\\_des\\_Ortolf\\_von\\_Baierland](https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Arzneibuch_des_Ortolf_von_Baierland)> [cit. 19. 8. 2020].

33 Rukopis zvaný *Mondseer Kochbuch* je uložený ve sbírkách Österreichische Nationalbibliothek Wien, Abb. Handschriften und alten Drucken, sign. Cod. 4995. Ke stravování v uvedeném klášteře srov. Arnold NAUWERK (ed.), *Speisen wie die Äbte un essen wie die Mönche. Ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert ind andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten*, Mondsee, 1988, 19982.

34 Francis B. BRÉVART, *Kochbuch von St. Dorotheen zu Wien*, in: *Die deutsche Literatur des Mittelalters. Verfasserlexikon*, Berlin, New York, 5, 1985, s. 1–2.

Skutečnost, že se tak nákladná a na suroviny náročná jídla připravovala a konzumovala v klášterních societách, ať už se jednalo o masité nebo postní speciality, pro nás může být do jisté míry překvapující. Doklady o každodennosti kupříkladu některých benediktinských komunit na sklonku středověku a počátkem novověku ale potvrzují, že zvláště na stoly opatů a jejich hostů přicházely pokrmy vlastní domácnostem světské šlechty.<sup>35</sup> Kde bychom jídla odpovídající sledované kuchařské knize naopak s jistotou očekávali, je prostředí zeměpanských dvorů. Příležitostně dochované prameny například z Bavorska 15. století ukazují, že tomu tak opravdu bylo. Historické souvislosti navíc naznačují, že byli s těmito jídly obeznámeni někteří z obyvatel českých zemí. Menu připravovaná roku 1475 na svatbě Jiřího Bavorsko-Landshutského s polskou princeznou Hedvikou Jagellonskou byla pokrmů analogických s těmi obsaženými v tehdy již více než sto let staré knize o dobrém jídle vskutku plná: bílé mléko (*hoher weise milch* neboli *blamenser*), pečeně ze zvěřiny, hovězí i vepřového, obilné kaše, mléčné a mandlové řezy. Na svatbě byla přítomna i blíže nespecifikovaná česká výprava, zastupující nevěstina bratra krále Vladislava, a podle všeho také vévodkyně Anna, vdova po Boleslavu II. Těšínském, paní na Fryštátě. Při cestě do Bavorska totiž náležela jako teta Hed-

viky Jagellonské z otcovy strany k jejímu nejužšímu doprovodu.<sup>36</sup>

V knize o dobrém jídle nalezneme i pokrm s českými ozvuky, *behemmische erweiz* čili český hrách. S luštěninou vskutku typickou pro středoevropský prostor sice nemá mnoho společného, jedná se o sekané mandle s medem, zajímavý je hned ze dvou důvodů: jednak potvrzuje obecné povědomí o spojitosti hrachu a stravovacích zvyklostí českých zemí, jednak poukazuje na skutečnost, že u nás připravovaný hrách nemohl mít nijak špatnou pověst, byl-li spojován se sladkou pochutinou.

• • •

#### *Wilt du machen einen blamensir*

*Wie man sol machen einen blamenser. Man sol nemen zigenin milich und mache mandels ein halp phunt. Einen virdunc ryses sol man stozzen zuo mele, vnd tuo daz in die milich kalt, vnd im eines hu'nes brust, die sol man zeisen vnd sol die hacken dor in. Und ein rein smaltz sol an dor in tu'n, vnd sol ez dor inne sieden. Und gibts im genu'c vnd nime es denne wider, vnd nim gestozzen violn vnd wirfe den dor in. Und einen vierdunc zuckers tuo man dor in vnd gebs in. Conf. Also mac man auch in der vasten machen einen blamenser von eime hechede.*

---

35 A. NAUWERCK (ed.). *Speisen wie die Äbte*, průběžně; Josef HASITSCHKA, *Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift Admont*, Admont 1998, průběžně.

36 Gerald HUBER, *Die reichen Herzöge. Bayerns goldenes Jahrhundert*, Regensburg 2013, s. 94–97; Thomas Alexander BAUER, *Feiern unter den Augen der Chronisten – Die Quellentexte zur Landshuter Fürstenhochzeit von 1475*. München 2008; Klaus FÖRG – Erich STAHLENDER, *Landshuter Hochzeit*. Rosenheim 1998. Pramenné materiály Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSB Hss-Cgm 1953, dostupné online: <<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0002/bsb00022850/images/>>; Bayerische Staatsbibliothek, sign. BSB Hss-Cgm 331 (kronika Hanse Seibolta, 1482), dostupné online: <<http://daten.digitale-sammlungen.de/~db/0003/bsb00038912/images/>> [vše cit. 14. 08. 2020].

### *Jak udělat blamanser?*

Vezme se kozí mléko a půl funtu mandlí, připraví se mandlové mléko. Čtvrt funtu rýže se rozdrtí na mouku a dá se do studeného mléka. Pak se vezmou kuřecí prsa, nakrájejí se a vloží do mléka. Pak se přidá máslo a vše se vaří. Pak se vezme hotové máslo. Pak k tomu přijdou natrhané fialky a čtvrtka cukru. V postní době lze připravovat také ze štiky.

### *Ein guot spise*

*Nim gesotene swins darne und den magen, snit die gesoten darm in viere, die langen und die kleinen. dar nach snidez gefüege als die riemen, und den magen snide auch smal, und snit denne beide magen und darm den twerhes eidweders über, so du cleinest wilt. Nim petersilien, bolei und minzzen salbey gesotene herte eyer, und schoene brot knüels aller meist. und eid wenic pfeffers und ein ey zu der schüzzeln. Diz male mit ezzige und mit guteme sode, also daz ez niht ze sur werde, und giuz ez uf die kaldiment, und tu smaltz dor zu. Laz ez erwarmen, untz er dicke werde, gibz hin und versaltz nicht.*

### *Dobré jídlo*

Vezmi vařená vepřová střeva a žaludek. Rozkrájej vařená střeva na čtvrtky, dlouhé a malé. Potom je rozkrájej na pružné řemínky. A také žaludek rozkrájej na kousky. A krájej je, žaludek i střevo, pak šikmo, tak jak si přeješ. Vezmi petržel, mátu, šalvěj, natvrdo uvařená vejce a jemný kmínový chléb a trochu pepře a jedno vejce do mísy.

*Zvýrazni to octem a dobrým vývarem, aby to nebylo příliš kyselé, a dej to na nakrájená vepřová střeva a přidej k tomu tuk. Nechej ohřívát, dokud to nezhoustne. Podávej a nepřesol.*

### *Heidenische erweiz*

*Wilt du machen behemmische erweiz, so nim mandel kern und stoz die gar cleine, und mengez mit dritteil als vil honiges. Und mit guten würtzen wol gemenget, so ers aller beste hat. Die koste git man kalt oder warm.*

### *Pohanský hrách*

*Chceš-li český<sup>37</sup> hrách, pak vezmi mandle a nasekej je nadrobno a smíchej s třetinou medu. A ochuť dobrým kořením, tím nejlepším. Chutná dobře studený nebo horký.<sup>38</sup>*

### *Ein guot lecker koestelin*

*So mache zvem iuengesten ein klein lecker koestelin von stichellinges magin und mucken fuezze und lovinken zungen, meysen beynd und froesche an der keln. So mahtu lange on sorgen leben.*

### *Dobrá, chutná pochoutka*

*Nakonec udělej malou, chutnou pochoutku z tyčinek ze žaludku a komářích nohou a pěnkvých jazyků, sýkorčích nohou a žabích krků. Tak lze žít dlouho a bez starostí.<sup>39</sup>*

37 Zde je použité přídavné jméno *český* (*böhmische*, ve smyslu zemského původu) zřejmě synonymem pro pohanský.

38 Některé výklady praví, že se jedná o prapůvodní recept na české vdolky. *Buchteln, Liwanzen. Germknödel & Co.*, dostupné online: <<https://noevi.orf.at/magazin/daheiminnoe/kulinarium/stories/4751/index.html>> [cit. 14. 09. 2020].

39 Vše citováno podle edice T. GLONING (ed.), *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996, dostupné online: <<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>>, s přihlédnutím k originálu Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 731, fol. 156v., 158v., 163v., dostupné online: <[https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim.\\_4.pdf](https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim._4.pdf)> [vše cit. 16. 08. 2020].

DAZ BUOCH  
VON GUOTER  
SPISE,  
14. století, soudobá  
kožená vazba  
sitätsbibliothek  
München, Cod.  
ms. 731





**W**ilt du machen behemmische  
erwen; so nim mandelkern. vñ stoz  
die gar cleine. vñ menges mit drit  
teil als vil honiges. vñ mit gūten  
würzen wol gemenget so eis aller  
beste hat. die koste git man kalt.  
oder warm. **Ein mus mit lauche**

DAZ BUOCH  
VON GUOTER  
SPISE, 14. století,  
recept na český  
hrách (detail)  
Foto: © Univer-  
sitätsbibliothek  
München,  
Cod. ms. 731

**H**gessli mieti gerwenu salssy  
wezmi sypu ruzene a zclug wmoz  
dieri woz pusie oztem dobym ra na  
stada zazwou a skozige budys mieti  
dobru salssy. Ale praged sice syto  
nebo platno vabra wyber gedme  
kozby zclug



**Pragm** se spis o krmiech krmel ma  
dielany byt a Raypwe o Radusse  
inne

Raypwe doprav a ophi a gichu z  
zegleho wina wzmia a zbieleho chle  
ba wsiesta gisae germe pal gi clugy  
s zeglym wilem neb tzieta wpm edi  
wzpuscia s winem a progediu sice  
haculu procalna przistawiti k obim  
a wloziti by ptaby tam aby wzele y  
daz kuzemie pepa zazwou skozige  
kuzeci ne nmblo daz domich kulcu  
nebo medu aby sladls bylo a zdalit  
se malizko przisol a potom porazze  
got by se zdalo do noweho lince wloz  
aby gisae wyscedlo **Radussonna z  
wymena**

**S**wezmi wymena przistaw ge at wru  
aby wru namiesco przebier ge a

SPIS O KRMIECH,  
15. století,  
písařská ruka A,  
úvodní strana  
Foto: © Sbirka  
Národního muzea –  
Knihovna  
Národního muzea,  
sign. I H 51, fol. 1

## SPIS O KRMIECH, KTERAK MAJÍ DIELANY BÍTI

RUKOPIS

ASI ČECHY

Nejstarší jazykově česká rukopisná sbírka kuchařských návodů čítá pouhých 56 folií, není přesně datovaná<sup>40</sup> a její provenience je nejistá.<sup>41</sup> Jedná se vlastně o dva samostatné texty psané odlišnými, prokazatelně školenými písaři. Obvykle je pramen nazýván *spis o krmiech, kterak mají dielany býti*, podle karmínovou barvou vyvedeného nadpisu na první dochované stránce rukopisu *poczina se spis o krmiech etc.* Tento „nadpis“ ale ve skutečnosti není úplným začátkem dochovaného rukopisu. Tím je recept na šalši z růžových šípků napsaný shodnou písařskou

rukou nad tímto „nadpisem“. Podoba první paginy rukopisu proto nutně vyvolává otázku, zda se nejedná o zlomek prapůvodně obsáhlejšího souboru kuchařských předpisů.

První část *spisu o krmiech* sepsaná neznámým písařem označovaným A čítá 23 folií a je podstatně úpravnější než část druhá. Použití ozdobného prvku – rumělky pro nadpisy a některá interpunkční znaménka – naznačuje, že text vznikl spíše pro externí využití. Druhá část *Spisu o krmiech* sepsaná dalším

40 Národní muzeum v Praze, Knihovna Národního muzea, sbírka rukopisů a starých tisků, sign. I H 51. Text zpřístupnil Čeněk ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*,<sup>2</sup> s. 70–98. Rukopisem se zevrubně zabývala v rámci diplomové práce Helena Švarcová, která některé závěry publikovala např. v H. ŠVARCOVÁ, *Strava a kuchyně v pozdně středověkých Čechách*; TÁŽ, *Nejstarší česká kuchařka*, s. 99–118. Přinesla řadu podnětných úvah, některé závěry však budí jisté rozpaky, zejména ve vztahu k formálnímu pramennému popisu (rukopis je autorkou pojmán jako celistvá „kuchařka“, byť napsaná dvěma písaři). Podrobné srovnávání s nejstarším receptářem německého původu je vzhledem k naprosto rozdílnému charakteru a původu obou materiálů poněkud násilné; také vazba na mladší tisky by zasloužila novou analýzu.

41 Přiřazení rukopisu do majetku rodiny Strnišťových z Jablonného či pražského měšťana Svátka zvaného od Měsíce, prezentované v H. ŠVARCOVÁ, *Nejstarší česká kuchařka*, s. 108–109, lze označit za smělé a neodpovídá autorčinu vlastnímu pojetí kontinuálního rukopisu; sama klade ostatně k těmto úvahám otazník. V rukopisech uvedená jména samozřejmě mohou být reálná, zda je lze spojit s případnými předlohami, adresáty jednotlivých částí receptáře a podobně, jsou stěží zodpověditelné otázky.

neznámým písařem označovaným B je upravena méně formálně, způsob provedení budí dojem receptáře *pro domo*.<sup>42</sup> Obě použitá písmena odpovídají české bastardě a s ohledem na její vývoj lze položit vznik prvního textu do druhé poloviny, snad do konce 15. století, druhého, zřejměji napsaného textu snad až na samý počátek století následujícího. Mezníky jsou ale jen rámcové. Podporují je identifikované vodoznaky, odlišné v každé části sbírky.<sup>43</sup> Jazykově se jedná v obou případech o vytříbené, byť užitkové texty. Názvy pokrmů a ingrediencí se mírně odlišují, odpovídají češtině používané v době používání příslušných bastardních písem.<sup>44</sup> Rukopis byl původně vevázan ke starému tisku lékařského charakteru z roku 1529, k jejich oddělení došlo v roce 1951.<sup>45</sup>

Z charakteru popisovaných jídel soudě, byly obě části receptáře určeny pro minimálně středně zámožné vrstvy, nejspíše pro šlechtickou kuchyni, případně pro měšťanské domácnosti. Z našeho pohledu se může zdát, že se jednalo o všední typ stravy – *jíchy*, kaše, *sekaniny* a *zadušeniny*, tedy to, co dnes vnímáme jako sytá „hotová jídla“, nikoli elegantní pečeně, polévkové vývary, sofistikované kompozice

apod. Uvážíme-li ale ingredience – množství mandlí, koření (a nejen už běžného pepře), vína, dravých ryb a ve druhé části rukopisu také množství různé zvěřiny – nemohl být receptář určen, ani vzniknout v běžných poměrech nižších nezámožných vrstev.

V první, starší části převažují kaše (sladké ze sušeného ovoce či medu, na víně a pivě, kořeněné zázvorem, pepřem a safránem, z krupice, jáhel, chleba), *jíchy* připravené na základu z osmahnutých žemlí (*topének*) určené k masu, zelenině i rybám, dále husté masité *zadušeniny*, sekaná masa a směsi, klobásy, *kyselice* ve smyslu sulců z vepřového masa, zvěřiny a také z ryb vařených s vínem. Zastoupeny jsou i jiné pokrmy z nejrůznějším způsobem upravených ryb, zvláště z kapra, lína, také *štokfiše* neboli sušené tresky a najnoka. Ve druhé části se vyskytují předpisy zvláště na úpravu zvěřiny (srnčí, jelení, zajíc, koroptev, divoké kachny, divočák), hovězího, telecího a beraního masa a také drůbeže, vše připravované opět převážně v podobě hustých jích či dušenin. Vepsány sem byly četné a mnohdy obecně známé a po staletí tradované recepty na rybí pokrmy: v několika variantách se jednalo například

---

42 Tato část rukopisu byla, zřejmě dodatečně (při vevázáni do původního celku?), poškozena ořezem folií, který zasáhl do textu.

43 Popis s využitím *Prozatímní katalog rukopisů Knihovny Národního muzea v.02*.

44 Významným zdrojem informací o dobovém staročeském názvosloví v oblasti potravin, pochutin a pokrmů je dílo Bartoloměje z Chlumce, zvaného Klaret (asi 1320–1370), mistra pražského vysokého učení a kanovníka katedrály sv. Víta. Jeho základní díla (*Bohemarius/Bohemář*, *Glossarius/Glosář* a *Grammatik Vokabular / Gramatický vokabulář*) byla vydána edičně. Václav FLAJŠHANS, *Klaret a jeho družina. I. Slovníky veršované*, Praha 1926; TÝŽ. *Klaret a jeho družina. II. Texty glosované*. Praha 1928. K tématu srov. Lydie PETRÁŇOVÁ, *Obraz středověké české kuchyně v Klaretových slovnících*, in: B. JEDLIČKOVÁ – M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – I. ŘÍHA (eds.), *Krajina prostřených i prázdných stolů*, II., s. 39–50.

45 Národní muzeum v Praze, Knihovna Národního muzea, sbírka rukopisů a starých tisků, sign. 28 G 33 (citováno jako E. Lordus, *Lékařství výborné*, 1529). Srov. *Prozatímní katalog Knihovny Národního muzea*.

o kapra či štiku *po polsku*, zde většinou s cibulí, vínem a množstvím různého koření, ale také se slaninou a petrželí,<sup>46</sup> o různé sulce i jíchy z nejrůznějších vodních živočichů apod. Objevuje se také lampreda a zajímavý recept na *stokfiši ze štiky* neboli sušenou rybu, nejčastěji tresku vařenou ve smetanové omáčce z uzené štiky. Upravovány byly vnitřnosti, jazyk, hovězí vemínko, i dnes už méně obvyklé suroviny. Na huspeniny se často používalo maso z vařených a obraných hlav nejrůznějších domácích zvířat i zvěřiny, správné konzistence se dosahovalo pomocí vývaru z telecích či vepřových *paznehtů*, anebo z kapřích kůží, vyzin, rybích měchýřů a bobřích nožiček. Stále se přidávalo množství koření, zvláště pepř, hřebíček, skořice a zázvor, med či víno.

V nejstarším českém receptáři, v jeho první i druhé části, najdeme poměrně málo receptů na pečená masa a ryby. Jednotliviny se týkají kuřat, přípravy telecího nebo beraního masa na rožni. Recept obsahující kupříkladu hovězí pečení na uherský způsob ji ve finále stejně zase posunul do zadělávané jíchy. Co bylo důvodem absence receptů na pečená a rožněná masa nelze říci, v cizozemských příručkách bývají naopak poměrně běžné, byť nijak početné. Jedním z důvodů mohla být dostatečná znalost technologie pečení či rožnění velkých kusů masa, do jisté míry jednoduchá, avšak náročná na trpělivost, potírání nálevy apod. Koneckonců, v receptech je zmiňována i celá řada jiných komponentů (moderně řečeno polotovarů), na něž příručně dílí předpisy schází

a autoři receptů zřejmě předpokládali jejich obecnou znalost.

Receptář představuje v češtině řadu pokrmů, které byly známé ze starších cizojazyčných francouzských i německých kuchařských knih a potvrzuje jejich přítomnost v tuzemském stravování (například polévka, kaše i rosol z *mandluov*). Poprvé také prezentuje nám dodnes dobře známé střeoevropské speciality jako je kysané i čerstvé zelí, které třeba v nejstarších českých tištěných knihách nejsou zmíněny, či na sladko upraveného předchůdce žemlových knedlíků, zde zvaného *šišky z bílého chleba*.

Celkově lze nejstarší dochovaný v češtině sepsaný receptář, bez ohledu na jednotlivé části, považovat za sbírku odrážející doznívající středověký způsob stravování. Stále jsou zde hojně zastoupeny sladké pokrmy – kaše s přídavkem medu, sušeného ovoce. Nepostradatelné bylo v jídelníčku mandlové mléko používané pro pokrmy nejrůznějších konzistencí: kaše, tuhé rosoly neboli *sejry*. Podobný charakter, tedy hustého pokrmu s nadrobno nasekanými či dokonce rozmělněnými, případně rozvařenými ingrediencemi, měly zadušeniny a jíchy jakožto samostatné omáčky na základu z chleba, bílého pečiva, krupice a podobně. Mezi recepty se takřka nevyskytuje položka popisující moučné pečivo v pravém slova smyslu. Popsána je jen příprava dvou druhů *mazance*. Ten první dnes působí méně líbivým dojmem, neboť se jednalo o kašovitě těsto

---

46 V současnosti je polskou omáčkou nejčastěji nazývána varianta s rozinkami, mandlemi, perníkem, rybízovou či jinou zavařeninou, či dokonce se smetanou (Marie HRUBÁ a kol., *Kuchařka naší vesnice*, Praha 1970<sup>7</sup>, s. 108); klasické autorky ji prezentovaly ve variantě s malinovou zavařeninou a povidly (A. Kejřová, *úsporná kuchařka*); s rybízovou zavařeninou (M. Janků-Sandtnerová, *knihá rozpočtů*, obě srov. dále) apod.

s přidavkem vína prokládané ve vrstvách osmahlým chlebem a „pečené“ na malém ohni v přikrytém rendlíku (možná obklopené dřevitým uhlím). Druhý *mazanec* už připomíná moderní pojetí uvedeného moučnicku a podle označení tedy *velikonoční* jej dokonce můžeme přiřadit ke konkrétnímu církevnímu svátku. Přípravoval se ze smetany, bílé mouky, vajec, kvasnic a strouhaného tvarohu, s přidáním šafránu a hřebíčku, a pekl se v peci.

Závěrem nelze než stručně zhodnotit, že *spis o krmiech* je dnes sice nejstarším jazykově českým rukopisným receptářem, výjimečným z hlediska dochovanosti této skupiny pramenů, s vysokou pravděpodobností ale nebyl skutečně prvním kuchařským textem napsaným v češtině. Tvůrce prokazatelně vycházel při jeho sestavování z většího počtu inspiračních zdrojů ať už písemných, nebo ústních a jak ukazují formální prvky textu i rozkolísanost užívaných českých termínů, přinejmenším některé z nich byly jazykově české. To ostatně dovoluje předpokládat obecnější rozšíření prezentovaných jídel a postupů v různých regionech, samozřejmě v měšťanských a nižších šlechtických, nikoli venkovských domácnostech. Mnohé z receptů uvedených ve *spise o krmiech* jsou podobné, rozhodně však nikoli doslovně shodné, s popisy přípravy jídel nejen v tištěných knihách české proveniencce z první poloviny 16. století, s nimiž je možno předpokládat genetickou souvztažnost, ale také v kuchařských příručkách německé proveniencce.

Všechny dosavadní poznatky naznačují – jakoli nelze zapomínat, že receptáře jsou jen normativními prameny, jakousi teoretickou *pamětí chuti* – souvislost českého prostředí s poměrně jednotným stravovacím modelem a jídelníčkem středoevropské společnosti středního a středního vyššího stavu, s jejichž kulinářskou praxí bezpochyby souvisely. Ovlivněna mohla být vzory ze vzdálenější ciziny, ukotvena ale musela vždy být v domácí surovinové základně s doplňky dostupnými na městských trzích. *Spis o krmiech* tento středoevropský a převážně středostavovský stravovací rámeček jednoznačně odráží.

• • •

#### *Kasse mandlowa studena*

*Wezmi mandlow, czo by se zdalo, a ztlucz ge czistie, odzarrze w czistem mozdierze, nebzetrzi w panwi. Když dobrze budu, rozpal ge czistu wodu, at gsu malo hustczie, nez krawske mleko. Pak protiehni skrze hartuch, y wliz ge do czisteho hrncze, nebo kotlika, nech at zewru a pak wezmi cziste rayze, przebera gi, a zpera, protluczysz gi w mozdierzi, y prosey skrze sytko, y zawarz tau maukau tu kassy, a warz aby husta byla, wlozycz do nie czukru, wliz gu na czynowu misu mechay gie at czistie wystydne. Potom gi krayey, a klad na ginu misu, vdielayz mandlowe mleko, dayz do nieho czukru, a nechay at múkou tu kaši, a vař, aby hustá byla, vložiz do nie cukru, vliž iz na cínové misu, zewrze. Pak wystud ge czistie, potom tu kassy rzezan, poli ciem mlekem, a day na stuol.<sup>47</sup>*

---

47 Podobně se připravoval *Sayr mandlowy*, jehož základem byl sýr či tvaroh, zahuštěný mandlovým olejem s vyzinou rozpuštěnou ve vodě, s přidáním cukru a mandlového mléka.

### **Kto by chtie dielati ssyssky z bieleho chleba**

*Nastruž bieleho chleba a prosey, nabi tam wagecz czot se zda, že by se mohlo w hromadie držeti, a wezmi rzeckeho wina, zpera czistie, day tam w to tiesto, a prziday czukru nemnoho. A day zazworu, skorzicze, ssafranu, y zmiechay dobrze, a naklada masla, na cziste kosierze. Mecz do masla, z tiech kosierzuow przy nozu, a wypeka dobrze. Day na misu, a pospi czukrem neb zazwor(em).<sup>48</sup>*

### **Gícha na bobrowy oczas**

*Uwarz prwe oczas na miesto a oblup s něho kuozy.<sup>49</sup> Potom skrageg geyg na kusy, aneb nechati czeleho. Y nasussiz toponek z bielého chleba a ty omocz w dobrem winie. Potom to protiskni skrze hartuch, a to okorzen. Zazwor, skorzicze, hrzbiczky a kwiet. Gestli wino kyselee, ale oslad medem, varziz potom w te gíse oczas a taaz gícha muoz byti na wajce nadiewana, neb na klobasy kaprowe, o těch hledaj naprzed.*

### **Zelee kyselee**

*Zrrez dlúze, krom kosstialow, czoz naytenie muozess, potom ge warz v wodie, a když obewrze, wliz na sytko a když prostydne, wyzdmi ge dobrze. Potom wkład zase do hrncze, protrzesa možno, uczimz na nie mandlowe mleko, nechayzt w tom wrzet. A zelenee zelee muozess teez warziti.<sup>50</sup>*

### **Kurzata mlada vherskym obyeczeg[em]**

*Vwarz naiprwe kurzata n[a] miesto, wezmi XX nebo XXX czybulii, gestli že by niekolikero kurzat bylo, pakli mali, tehdy takee meň czibule wezmi. Zlup a zast[aw] gi w winie. A když powr[ze] dobry chwili, dag gi do pan[we] s petruželnyim korzenim, a když se rozetrze iako kasse, rozpust tiem winem w kter[em] czibule wrzela, przileg k tomu malo winneho oczta. Dagž do te gichy kurzata warzena, okorzen zazwore, skorziczii, musskatowym kwietem a dag dosti saaffranu, a gestli že by chtie[!] ozdobnie mieti, dag do gichy rzezanych mandluo a rzeczke[ho] wina.*

### **Sstika po polsku**

*Zastaw rosol newe[lmi] slany, ostruž sstiku a roztrhn[í] gi a zsekag na kusy, wymy[g] gi czistu wodu a když rosol z[e]wrze, dag gi do nieho a obw[arz] gi dobrze. Potom gi oczed a [na]klad' na misu. Vsekag cz[i]buli welmi drobnie, warz g[i] w wodie a' prudcze wrze, [a] když wvrze, rozdiel sobie tu czibuli na dwe, gednu polowi[ce] trzi w panwi s petruželi, když gi dobrze vtrzess, wezm[i] wina anebo oczta, rozpust' to w panwi a protahni skrze hartoch, dayž tu gichu do kotlika nebo zakorzeň wssemi korzenimi hodnie hrzebiczuo. Muožess tiem zpusobem kapry y jiné ryby delati. Druhu pak polowiczze czibuli ossafraň. A když sstiku na misu daass, day tu czibuli swerchu.<sup>51</sup>*

- 
- 48 Šiškami mohly být nazývány stejně tak podlouhlé i okrouhlé tvary pokrmu z masa či těsta, ve druhém případě častěji označované jako knedlíky.
- 49 Bobr náležel po staletí k běžně konzumovaným zvířatům. Bez ohledu na to, že se jedná o savce, byl stejně jako vydra počítán k vodním živočichům a mohl být zařazen na postní jídelníček. Přípravovaly se zejména bobří ocasy anebo tlapy (nohy).
- 50 Dosud citované recepty pocházejí z první části rukopisu. Jejich text byl vzhledem k původu z doby před rokem 1500 podle obecně přijímaných pravidel pro vydávání českých pramenů transliterován. Všechny texty z doby po roce 1500, rukopisné i tištěné, byly transkribovány.
- 51 Poslední dva vybrané recepty jsou z druhé části rukopisu. Představeny jsou příkladové pokrmy nesoucí označení *po polsku* nebo *po uhersku*, provádějící nejen českou kuchyni od středověku, ač nemají jednotící charakteristický rys.

z seľay gisťe to seľay. davyz to zome  
vospęgla. potom z řadiz ge. s zľučbo  
qistom pal naręete mandľow a zęę  
beľo wina zperu. davyz do toho. a zľučit  
se pęysol. pęęyz w masle neb w řadle  
potom wdleľa. name gıdju. z zęębeľo  
wina. w mordęezı. a pęęęay to pęęęu.  
z bieleľo chľeba. pal rozpust to bęym  
winem. a neb wlastym. protieľmiz  
řze ģavtuch. potom tam davyz gıstę  
ho medu. nebo qubru. pal ta wyme  
na zęęezana. wloz tam at wru. a  
zľučit se pęysol. a ľęyz vospęgla to  
zeme da se. bęom řasfawu řęomwz

### **Radussenma z řadľow**

Řayprow pęysaw ge. at zewru. pęęę  
řľ gım. pal oęed ge. a obľup gım  
řęęęta. a neb řany řozby. z seľay to  
to řezem. naręęyz to mu mandľow  
zęębeľo wina. a z pęęęime řyz to řolu  
davyz pal řozenie vospęgla. davyz to  
mu zľučow řurwch. aby se mohľo  
řęęę. a wespız mandľy. a zęębe wı  
no. pęęęęyz to řolu. řęęęę w řolowu  
pęęę w masle. řęęęę gıneľo dne. řęęęę



vo sadle vypela zvezyz na kusy  
dielavz nato gichu z vezleho voma  
vzime valoz prve otom doigeno a  
wospust winem dobrym porvariz a  
daty studene meo horke z dalit se prysol

*Etoby chiel dielaci hlavu.*

*Bladance takto*

**S** Pristav aby zervyeli a potom oberz  
smech sefa a potom pristav zase ma  
sta gichu hovorizy prysoliz pal aby  
varizit dlubo ze by rozvrietali po  
tom vykladu ven daber w seabo od  
losta ma spo a moze k tomu a pal z  
selav na gistem stobu a z selave giste  
wloziz medu do totla gisteho w yfina  
zvez goz nalyte muozes a zahnev  
med dobre ze by wzel spat wloziti  
ty z selanee hlavu tam do toho totla  
a miesta aby nepuhozalo spat  
mandy z lupie giste zvez ge dluge  
a drobne pal vezle wmo z pera w  
loz ge k mandlom pal to wloz do  
tiech hlavu vinezu kminu goz by  
se zdalo spat lozene pepre stozice  
zazw kuzebizly a kvietu malo wlo

SPIS O KRMIECH,  
15. století,  
pisařská ruka A,  
sekanina  
z hlav s medem  
v hovězi jiše  
Foto: © Sběrka  
Národního muzea –  
Knihovna  
Národního muzea,  
sign. I H 51, fol. 2

peřiz to w gissem maſte pař gine  
kořti ztluz w mozdieru rozpufaz  
tatu guchau w karex řo wauil pař  
liz k tomu twochu wina protiehmiz  
řez hartuch gpař dny w ſeala ko  
zeme bez hřebia kuow a wloz tam  
ty kawy ſelane za pařol zdatit ſe  
a daway namisu dobet gfu

**Chgeſti meti gisfy a kopy  
Mazanec welikonočni!**

Wezmi ſladku ſmetanu a w ſtaw  
gi e vhliz at ſe zhrage potom vez  
mi maulu hielu w ſopiz tam wtu  
ſmetanu at bude ja to laffe a po  
tom vezmi wavyze a wli tam got  
ſe zda krawfing wotiz kran za do  
bru chwili a potom vezmi ſa  
franu hřebia kuow potom ſeyr w  
řyp ſeruzany tam e tiem wavyzy  
a hlad hned w tieſto a za tepla to  
wſad do peřy

**W ſpenmach**

Wezmi wino a ořta ſpoluzmavz  
maſto potom prozed řez ſycto wavyz  
wotim w ſpenmlu a wby toz dielay

## **Omnia**

Waz masso naypraw v wodie po-  
tom v dobetem wine a przim ma-  
lo powidla a otoren rybni pal v  
spemnu masso sladkom winem  
wymyti ryby a prozediti v wodom  
waziti v spemnu przimine powidla

### **Winyim obvazajem**

Kaz kapr roztrhnesz neper ho v  
wodie a proaedie waz kned

### **Kapr wlozajem v gine ryby**

Wozetchna wygediz krewo do wina  
a rozetca topemiglu wloz tam pro-  
gediz naypraw a otoren a wloz nato  
ryby

### **Ryby wlozajem**

Wpegr ryby a potom topemiglu roze-  
caj s winem a rybule nasmaz w  
olegy a wloz wisse nato

### **Ryby w sladke gisse**

Wwezmi ryby a waz ge v wodie ne  
wstanece a s petruseli a potom kus  
chleba bieleho a petrusel rozetca  
a tee woby prziti a otoren **Omnia**

a omast sadlem **Relee Kyselce**  
Rzez dluzi krom kossialow goz nay  
teme muozes, potom ge war v  
wodie nely, obwze, wlyz na sytlo  
a ldyz, pwpst dne, wyzdmi ge do bze  
Potom wlad zase do kringe, protze  
saxozno, vqinz namie mandlowe  
mleto, nechayz wtom wze, s zele  
nee zele muozes teez wazna

**Kyselice**  
Kali wma sadleho wmoz diez,  
naspiz domieho muly giste, nech  
wcom wze, potom vqm bzeqku  
medowu, a obzen q, wlyz na tu  
Kyselicy, nechayz faem malo porwe

**W Srim Klawie**  
S woz klawu na mjesto, potom wy  
ber zme losa, a obkupie y wazyl, z se  
kay mass, y moz, pziqmie yablet  
y wma zeglcho, n goz naylere muo  
zes obzen, zarwor, stozicy, kzebia,  
ky, smazyz potom w medu, pziq  
mie malo sadla, v qinz obyqzem.



**J**ičha na Belemim  
dovv veym octa a piva  
smies spolu a tieh zvieri-  
nu z gacie kve wvovig.  
potom skze Culo proved  
la w tom zvierim zastac  
na kusy gi skaze vvis  
z rezneho steba topenlu  
nebo dvie a skaze melte  
ze jalko a cibuli asy gednu  
daz to wsko do te gisy  
a zvierime a tak spolu varz  
a zapot w vhodl a nedaz  
prevezlet zvierime pre-  
bez gi a gisy skze Culo  
proved dozor peperem: za  
morem hvezky a drabet  
Saffranem a edy gi na

SPIS O KRMIECH,  
15. stoeť, pisařská ruka B,  
jicha na jeleni maso  
Foto: © Sbirka  
Narodniho muzea -  
Knihovna  
Narodniho muzea,  
sign. I H 51, fol. 24

Kury mlade v zelene gysk. nai-  
prab ge na mesto v peg vez-  
miz zelene petruzele. Gal-  
wiege. anaty. a Lavendule  
bazdego v mizu zetrzi to v  
panni dobre jako Galji.  
puzim E tomu topentu z  
Bieleho chleba nebo drve  
a trzi vskerlo spolu dobre  
protahni skze silo roym-  
skie teplym vinem. Foto  
tu giczu zabizez dobre  
A kdyz budeš mieti na  
otol dati. vloz ty kury  
na misu a poleg ge ty giczy  
horly. a svrazi pospi Al-  
rzi. nebo zabizez

Slepice v bielej gisse, v kare  
puzie na miesto, vezmi foto  
mandly lopene rozetzi, ge  
pamti na miesto dobre p  
ge rozpust guchv v kare  
rozetzi Slepice. A daz  
misu Slepice daz podel g  
to guchv dobre zabrzeg  
svratu pospi smeske zab  
vor a korigi s cukrem

Kuzata pejena v ryzni nebo s ja  
mi. vper najprve na miesto  
Kuzata, daz do pamte lop  
nych mandluo tri ge dobre  
potom ge rozpust gorniezni p  
lovly a prizlad drobet h  
kem. A rzi nebo jagly

SPIS O KRMIECH,  
15. stoloťi,  
pisařská ruka B,  
slepice v bielej jise  
a peřená kuřata  
s ryzni  
Foto: © Sbirka  
Národního muzea –  
Knihovna  
Národního muzea,  
sign. I H 51, fol. 35

*Kuchenmeisterey*  
~~*Kuchenmeisterey*~~  
**Kuchenmeisterey**



179 2. Quart

KUCHEN-  
MEISTEREY,  
konec 15. století,  
titulní strana  
Foto: © Herzog  
August Bibliothek,  
Wolfenbüttel,  
sign. H 9799



V.

(1485), 1487

[N. N.]

## KUCHENMEISTEREY

/.../ VOLENDET AM XXIII. TAG DES MERZEN ALS MAN ZACT  
VON DER GEBURT CHRISTI. MCCCCLXXXVII JAR. [PETER DRACH D. J.].

PRVOTISK

ŠPÝR

[N. N.]

## KUCHEMAISTREY

[PETER WAGNER, 1490]

PRVOTISK

NORIMBERK

Nejstarší tištěná kuchařská kniha původem ze střední Evropy<sup>52</sup> byla vydána v Norimberku v roce 1485, řadí se tedy mezi inkunábule.<sup>53</sup> Ozvláštněna byla novinkou: žánrovým vyobrazením – dřevoře-

zem – na titulní straně, znázorňujícím interiér dobové kuchyně a její početný personál.<sup>54</sup> Formou je tato příručka sice odlišná, obsahem a stylem ale bezprostředně navazující na rukopisná díla sestavená pro

---

52 Starší je podle všeho jen kuchařská kniha *De Honesta Voluptate* vydaná v Římě roku 1475. S využitím staršího rukopisu *Liber de arte coquinaria* ji připravil mistr Martin, osobní kuchař aquilejského arcibiskupa.

53 Dohledána byla zatím digitalizovaná vydání uložená v knihovně ve Wolfenbüttelu (Herzog August Bibliothek), a to z roku 1487 bez místa vydání (snad Špýr, sign. H 9799), a dále tamtéž z roku 1490 opět bez místa vydání (snad Norimberk, sign. A-B 8, C-D6). Popis podle tamějšího knihopisu. Srov. *Kuchenmeisterey*, dostupné online: <<http://diglib.hab.de/inkunabeln/179-2-quod-3/start.htm>>; *Kuchemaistrey*, dostupné online: <<http://diglib.hab.de/inkunabeln/276-quod-2/start.htm>> [vše cit. 14. o8. 2020].

54 Ilustrace byla v prvním období jen v některých vydáních, například z let 1485 a 1490, která vzešla z tiskárny v Norimberku. Ve vydání z roku 1487, spojovaném se Špýrem, nese titulní list jen nevýrazný název *Kuchenmeisterey*.

účely gastronomické praxe významných kuchyní. Její autor, údajně švábský kuchař, si položil za cíl zprostředkovat zájemcům postupy pro přípravu vybraných a sofistikovaných masitých i postních jídel určených pro panské a duchovenské stoly a nově, alespoň podle pretextu, i pro neurozené strážníky. Způsob prezentace předpisů, stále bez přesnějších údajů o množství ingrediencí a jen s naznačeným základním postupem vaření, současně potvrzuje, že předpokládanými adresáty byli zkušení a zruční kuchaři, znalí navíc čtení.<sup>55</sup>

Obsah rozsahem poměrně skromné knihy (tvoří jí jen okolo 60 folií) autor rozdělil do pěti částí a věnoval se postupně receptům pro postní dobu (ryby, krabi, bobří, ovoce a zelenina), jejichž součástí byly i různé ovocné musy a mandlové mléko připravené na různé způsoby, dále pro běžnou dobu se zastoupením masa (hovězí, telecí, drůbeží, vnitřnosti), na vaječná a moučná jídla a šalše, na hořčice a konečně nápoje, zejména vinné, bylinkové a octové. Zařazeny sem byly i předpisy na medikamenty (tinkтуры, obklady).

První jazykově německá tištěná kuchařská kniha vzbudila podle všeho ihned velký zájem. Během prvních pěti let vyšla nejméně třikrát, v různých tiskárnách. Dočkala se pak řady dalších vydání a náležela k velmi vyhledávaným titulům. Zastíněna byla až moderně pojatými příručkami z konce 16. století. Dostala se zcela jistě i do českého prostředí, v knihovních fondech se jí zatím vysledovat nepodařilo.

Jídla, která jsou v ní obsažená, způsob prezentace jejich přípravy, někdy i názvy konvenují nejstaršímu českému rukopisnému receptáři i českým tiskům s názvem *kuchařství* či *kuchařka*. Oproti mladším českým receptářům však obsahovala německá prvotina více receptů na masité pokrmy, a to nejen sulce, sekaniny a zadušeniny ze zvěřiny a hovězího, ale také pečeně. Početněji zastoupena byla nejrůznější jídla s raky a krabím masem. Dokladem životaschopnosti středověkých pochoutek byly recepty na mandlový *blamenser* (zde *Blabmus von Mandel*), různé jíchy (zde *Brw*), masové či rybí koblížky, včetně speciální varianty plněné rybími játry, anebo moučné koláče plněné masem. Nezbytností byly – shodně s českými kuchařskými příručkami – návody na přípravu zpěvných ptáků. Za připomenutí stojí podstatně významnější zastoupení pokrmů z vepřového masa, včetně specialit z pečených hlav, ocásků apod., které bylo v německých, stejně jako v českých zemích konzumováno podle všeho podstatně více, než se může zdát.

---

55 Popis knihy Gundolf KEIL – Marianne WŁODORCZYK, *Küchenmeisterei*, in: Die deutsche Literatur des Mittelalters. Verlasserlexikon, ed. W. Stammer, V, München-Zürich 1985<sup>2</sup>, s. 396–400.

# Kuchemaistry,



KUCHEMAISTREY,  
konec 15. století,  
titulní strana  
s žánrovým  
výjevem ze soudo-  
bě kuchyně  
Foto: © Herzog  
August Bibliothek,  
Wolfenbüttel,  
sign. A-B 8, C-D6





As erst teyl ist von Fastenspeysß vñ es hebt an an visch syeden. i. ¶ Item wer do visch wol wil sie dē. Der mach steres dar vntter ein gutes rosch feür on rauch. vñ wen dy gret auspolzen so habñ sie sein genug. scharom sie schon. vnd mach sie ab zu rechter masse. mit wurtzen. vnd saltz. ver-

such sie wol. vnd truckē sie mit essig abe. vñ leg sie ein truckē oder naß. vnd trag sie für. werden sie trucken für getragē so streu eytel guten gestossen yngber darauß. ij. ¶ Item wil man ein holbroten ob genant einē vñ chproten in d fasten machen. Nym veigen wemper erwelle sie in guttē wein. hack sie klein. see mel dar ein. vermisch es wol. mach es ab mit saltz vñ mit wurtzē. netz die hende in einē teigwasser. schlach die feygē vmb einē spiß als ein holprotē mit nassen hende vnd truck in wol an. leg in zu dem feür. So er nun gebrotē ist so schneid in nach der lenge auff an bedē seyten am spiß mach hübsche stück darauß vñ besteck sie mit mandelkern vñ gñle ob geuerbt vñ gib es dar. Du magst zucker darauf see ob ingber. den brate begeußt mā auch mit milch schmalz. iij. ¶ Item wiltu wurtze auß vischen machen. So schuppe sie vnd hack sie klein. stoß sie in einem moiser thu wurtz saltz dar zu. fül die dermer vñ sendt sie ab als visch mit wein mach ein gelbß pfefferlein daruber. iij. ¶ Item kuchenlein von vischē zu machen welcherley geschlechte d. 20 sey. bereit sie schon. sach den schweiß auff vñ loeß gret ab behalt dz haupt vñ sch wantz vñ dz ingeweid wirtß die gal auß. So nym den die vñ hack sie klein



# Kuchařství:

O rozličných Krměch: Kterak se vši  
tečně s chutí strogiti magij. Jakožto Zvě  
řyna/ Ptácy/ Ryby: A jiné mnohé Krmě  
Wsselikému Kuchaři/ a neb Hospodarzy.  
Knížka tato potřebná/ y užitečná.



A Ocet yak se dělá také zadu nagdeso.

KUCHAŘSTVÍ,  
Pavel Severin, 1535,  
titulní strana s žán-  
rovým výjevem ze  
soudobé kuchyně

Foto: © Sbirka  
Národního  
muzea – Knihovna  
Národního muzea,  
sign. 28 G 60, fol. 1

[N. N.]

**KUCHAŘSTVÍ.**

O ROZLIČNÝCH KRMĚCH, KTERAK SE UŽITEČNĚ S CHUTÍ STROJITI MAJÍ.  
JAKOŽTO ZVĚŘINA, PTÁCI, RYBY A JINÉ MNOHÉ KRMĚ VŠELIKÉMU KUCHAŘI  
ANEB HOSPODÁŘI. KNÍŽKA TATO POTŘEBNÁ A UŽITEČNÁ.

A OCET, JAK SE DĚLÁ, TAKÉ ZADU NAJDEŠ. /.../

VYTIŠTĚNO V STARÉM MĚSTĚ PRAŽSKÉM. TU SOBOTU PŘED PRVNÍ NEDĚLÍ  
POSTNÍ. LÉTA PÁNĚ [15]XXXV. PAVEL SEVERIN.

TISK

PRAHA

Knížka s krátkým a výstižným pojmenováním *Kuchařství* a s podtitulem specifikujícím její obsahovou stránku je podle aktuálních poznatků nejstarším známým tiskem kulinárního charakteru vydaným v českých zemích. Dochována je v jediném, a tedy unikátním exempláři, v podobě drobného sešitového svazčku tištěného švabachem.<sup>56</sup> Autor receptáře, možná spíše redaktor, který sebral a uspořádal předpisy ze starších zdrojů a z praxe ve

svém okolí, je neznámý, snad se jednalo o někoho z okruhu tiskařské rodiny. Příručka tak bývá obvykle prezentována pod jménem v kolofónu uvedeného vydavatele Pavla Severina († 1553/1554), měšťana Starého Města pražského a v letech 1534–1537 jeho purkmistra, povýšeného nejpozději roku 1529 mezi erbovní měšťany s predikátem z Kapí Hory (a Monte Cuculi). V pražské tiskárně byl činný prokazatelně v letech 1520 až 1541.<sup>57</sup>

56 Tisk je uložen v Knihovně Národního muzea v Praze, sign. 28 G 60 (pův. 28 G 33), knihopis č. 4610. Nejnověji popis P. VOIT, *Český knihtisk*, s. 55.

57 O tiskařské dynastii Petr VOIT, *Český knihtisk mezi pozdní gotikou a renesancí. I. Severinsko-kosořská dynastie 1488–1577*. Praha 2013; stručně *Severinsko-kosořská tiskárna – Praha*, in: Encyklopedieknihy.cz. Encyklopedie české knihy ve středověku a raném novověku, dostupné online: <[https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Severinsko-koso%C5%99sk%C3%A1\\_tisk%C3%A1rna\\_%E2%80%93\\_Praha](https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Severinsko-koso%C5%99sk%C3%A1_tisk%C3%A1rna_%E2%80%93_Praha)> [14. 08. 2020].

Kaligraficky zdařilé pojetí prvního s jistotou identifikovatelného vydavatelského počínu Severinovy tiskárny v oblasti kuchařského umění podtrhuje, podobně jako v německé publikaci *kuchenmeistereí*, použití titulní ilustrace. Ztvárněn je na ní centrálně umístěný částečně otevřený krb s dýmníkem, na němž jsou rozloženy hrnce, rožeň s drůbeží a mísa s týmž pokrmem. Zprava jej obestupují dvě hlavní postavy, kuchmistr a kuchařka, vlevo pak dva mladší pomocníci. Dřevoryt použitý pro ilustraci vzešel z činnosti vlastního ateliéru Severinovy tiskárny. Jméno autora neznáme, označován bývá jako Mistr široké šrafury.<sup>58</sup> Zda a do jaké míry se vydavatelská dílna rodiny Severinů nechala při koncipování kuchařské prvotiny inspirovat německými tištěnými předchůdci, není jisté (v době vydání *kuchařství* byla nedaleko za hranicemi dostupná už několikrát vydání první německé kuchařské knihy), shodný přístup je ale na první pohled patrný. Koneckonců, i receptury se v mnohém ne-li shodují, tedy odpovídají dobovým trendům, jenom v německém díle je zřetelně vyšší zastoupení masitých pokrmů, zvláště pak z vepřového masa.<sup>59</sup>

Z hlediska obsahového je *kuchařství* vnitřně tematicky jen velmi rámcově strukturovaným souborem receptů, který postupně představuje přípravu masitých jídel ze zvěřiny, včetně drobného ptactva, dále drůbeže (koroptve, kapouni, *kaury* a kuřata), ryb

(štiky, kapři, lampredy neboli mihule, z mořských štokfiše neboli sušené ryby, převážně tresky), postupy na *krmě sobotní* (různé šišky, včetně speciálních posilujících pro šestinedělky a *ty, který krve pauštějí*), kaše všeho druhu (postní, včetně rybích, masité ze zvěřiny, vnitřností i drůbeže, rýžové, mandlové, spařené smetanové, máslové, ovocné) a některé další jednotliviny. Vše uzavírají oddíly o vinném a pivním octu, jak se praví už v podtitulu knížky.

V *kuchařství* najdeme třeba nejstarší doložený český recept na *babu* neboli bábovku, moučný nákyk nebo pečivo. Její název naznačuje, že se jednalo o sladkost spojenou spíše s domácím, rodinným prostředím než s reprezentativními gastronomickými akcemi. Baba totiž původně bylo označení pro chůvu, anebo babičku či obecně starou ženu. *Baby* se připravovaly v různých variantách, obvykle nesměla chybět vejce, mléko či smetana, kdysi s dodatkem mandlí či rozinek a samozřejmě moučná složka. Pozdější recepty ukazují, že *baba* se připravovala v závislosti na materiálních možnostech a asi i zvyklostech konkrétních domácností. Namísto běžné mouky se mohly používat žemle, *baby* se nepekly, ale smažily na oleji. Spíše než „buchtu“ tak mohl tento moučník připomínat dnešní smaženku z vevy.<sup>60</sup>

*Kuchařství* zahrnuje předpisy na pokrmy typické pro pozdně středověkou kuchyni, a to zejména

---

58 P. VOIT, *Knížní tisk*, s. 412.

59 Srov. předcházející oddíl o nejstarší tištěné německé kuchařské knize.

60 Zřejmě nejstarší zmínka o *babě* se klade do roku 1465, předpis na ni si údajně zapsal Jan z Lukavce, farář v jihočeském Šebířově. Kateřina RIVOLOVÁ, *Staročeské názvy jídel. Historicko-srovnávací studie*. Diplomová práce, FF MU, Brno 2006, s. 30–32.



z hlediska technologických možností jejich přípravy. Převažují recepty na vařená a dušená jídla, méně na pokrmy pečené či rožněné. Pouze jednotliviny popisují smažené speciality („*vypékaná znenáhla v tichém másle / na tichém uhlí v másle*“, „*usmažená v voleji*“). Nejpočetnější jsou předpisy na kaše všeho druhu, jichž je v knize okolo stovky položek, na hustá dušená jídla na bázi masa a ryb, případně ovoce, také na různé huspeniny a rosoly, sekané směsi apod. Nejoblíbenější kombinací koření byl hřebíček, skořice a zázvor, případně pepř či šafrán a možná trochu překvapivě i cukr. Podobně jako u rukopisného předchůdce, *spisu o krmiech*, můžeme také u této příručky předpokládat, že cílila na odběratele z dobře situovaných měšťanských a samozřejmě šlechtických vrstev, respektive na jejich kuchařský personál.

Obsahově má *kuchařství* velmi blízko k jen o něco staršímu rukopisnému receptáři označovanému *spis o krmiech*.<sup>61</sup> Usuzuje se, že snad mohl být jednou z předloh, spíše ale bylo inspiračních zdrojů několik. Naznačuje to velká různorodost v textovém pojetí receptů, respektive skupin receptů, od velmi stručných, vyjmenovávajících spíše polotovary (*udělaj těsto vaječné*), až po podrobné celostránkové texty s popisem každé, třebas i jednoduché fáze přípravy pokrmu. Společný původ, ať už spojený s psaným či ústním zdrojem, mohly mít třeba předpisy začínají-

cí slovy „*vezmi*“, anebo naopak zakončené slovy „*daj na mísu a jez*“.

Úvahu o přejímání z různých zdrojů podporuje i jistá nesystematičnost v řazení receptur. Zřetelná je třeba v oddílech pojednávajících o šiškách nebo kaších, na něž jsou v receptáři desítky předpisů, přičemž receptury nejsou tematicky uspořádané ani z hlediska užitých surovin, ani technologie přípravy či jejich určení. Absenci závěrečné redakce, moderně řečeno, ostatně potvrzuje nepřilíš logické zařazení krátkých kapitolek o nadívání telete ve smyslu určitého způsobu konzervace masa a *o kucheňském řádu* s poučením o nezbytnosti udržovat v kuchyni pořádek a dodržovat správné postupy při vaření mezi oddíly o moučných šiškách a jiných těstech na jedné a o kaších na druhé straně.

*Kuchařství* se pravděpodobně setkalo mezi čtenáři, respektive uživateli s dobrým ohlasem, neboť již o několik let později se dočkalo svého následovatele. Nikoli přímo dalšího vydání, nýbrž variantní knihy *kuchařka* vydané Janem Severinem mladším.<sup>62</sup> Není bez zajímavosti, že krátce po svém vydání, někdy mezi léty 1535 až 1547, bylo *kuchařství* Pavla Severina přeloženo do polštiny a vydáno pod názvem *kuchmistrzowstwo* dokonce opakovaně proslulými krakovskými tiskárnami Hieronima Wieto-

---

61 Srov. výše.

62 K původnímu názvu právě pojednávaného nejstaršího tištěného receptáře, tedy *Kuchařství. O rozličných krměch etc.*, se následně vrátil Jan Kantor Had, který mezi léty 1557 až 1559 vydal mírně upravené znění receptáře Jana Severina mladšího. Srov. dále.

ra, Macieje Scharffenberga a zřejmě i Heleny, vdovy po Florianu Unglerovi.<sup>63</sup>

• • •

#### **O kucheňském řádu**

*Uč se kuchyni místi najprvé. Poto[m] oheň dělati, potom hrnce k ohni přistavovati, a vody do nich nalíti, mísy, košíře, řešeta, sítky, lžíce, šufany, tesáky, hartuchy, mautle, pometlu, moždíře, trdla, stolky, rošty, rožni, stoly, almarry, hrnce, všecky věci jiné, kteréž k tomu přísluší, aby čistě umyté byly, tomu bych jsem naučil.*

#### **Kaše z míšených vajec**

*Vezmi vajec dvadcti, neb třidceti, zbij je do hrnce, a zklekci čistě, a daj na máslo na pánev, a udělej je jako míšená, a daj je do čisté pánve, ať se dobře trau, a přiraž mezi ně pět neb šest syrových, a vezmi čistého sladkého vína do kotla, coť se zdá, i přislad' mu trošku, a daj do něho zázvoru s šafránem, i vlij tu toho vína, a míchaj čistě, až se zhustne. I odstav od ohně. A dáš na mísu, pospi ji řeckým vínem.*

#### **Bábu mandlovú takto dělej**

*Oblup dobře mandly, ztluc v moždíři, rozpust' vodú vlažnú, ať jest dobře husto jako kaše. Nasuš topenek z bílé[ho] chleba, daj cukru dosti, a prachu z anezu, a omoč topé[n]ky, davaj na pánev do oleje jakého chceš, a usmaž, aby nepřipálil.*

#### **Vajce celá dobře smažená**

*Zvař vejce natvrdo, a oblup, a usmaž je dobře, ať sú brunátná, dajž je svrchu na zelé, a jez.<sup>64</sup>*

---

63 Dochovány jsou zlomky vydání Wietora a Scharffenberga a také doklady o přítomnosti kuchařské příručky v pozůstalostních inventářích tiskaře Scharffenberga (1547) a vdovy Ungerovy (1551). Odkazováno je obvykle na Čeněk ZÍBRT, *Polské Kuchmistrzowstwo překladem staročeského Kuchařství Pavla Severina z r. 1535*, Przewodnik Bibliograficzny, 1926, č. 6, s. 280–283 (autoři neměli k práci přístu); srov. Kazimierz PIEKARSKI, *Miscellanea III. „Kuchmistrzowstwo“ Macieja Szarffenberga*, Przegląd biblioteczny, 4, 1930, s. 415–418. Srov. Lucie TOMAN, *Česko-polské vztahy v kontextu raně novověké překladové literatury*. Diplomová práce, FF MÚ v Brně, 2010, s. 21.

64 Texty vzniklé prokazatelně po roce 1500, ať už rukopisné, nebo tištěné, jsou transkribovány.

# Kterak rozličnu Zwie rzynu mašs strogiti:

¶ Takto se dělá gicha na Seleninu nowiu.

**W**ezmi octa s woda u smisseg / w ymieg  
tu Zwierynu z krowe swé / a procedě tu  
gichu skrze sýtko / a neb Hartuch / zastarwě  
gij wré Gisse / a vsusse Topenku z rezného  
chleba / a neb dvě. Pakli gest namno<sup>o</sup> mis  
tehdy wije / a mášli Pabla wkrageg tam  
dwě / nebo tři / at stým wrze / a zasol pokud  
se zda dosti mýri / a když v wrze přeberz čy  
stie na okrynu / a neb natlečkách pročeň  
tu gichu skrze Sýtko / a neb Hartuch / a o  
korzeně temi korzenimi / Pepřem / Zřebičky  
Sfastranem. Pakli by bylo při welikých ho  
stech / tehdy dag wssicka korzenij / křo mu  
skaroweho kwěru / a ozdoby zdalek gse od  
Mandluow to buď pry tobě. Než Pablek  
vsmaž nanij skragege tencze:

¶ Seleninu takto mašs strogiti.

Wezmi wýna piwa wody / a wtom gi wy  
meg / a přistaw w kotlíku / a dag donij tro  
chu Cymbule asy gednu / a Pablek niekoľik  
skrageg / a býlého chleba / y warz to spolu

KUCHAŘSTVÍ,  
Pavel Severin, 1535,  
úvodní strana  
s recepty  
Foto: © Sbirka  
Národního muzea  
– Knihovna  
Národního muzea,  
sign. 28 G 60, fol. 1v.

¶ Sstiku po polsku: Takto delag.

Ryby strhane gíž na misto/y zsekane/a wo  
sol ge/ařby soli nassli: Potom wezmi Cy-  
bule/a tu sekag drobne čistie/ a nalij nanie  
wody/a přistaw sstiku/ a dag donij Peprz  
Saffran/Zazwor/day na Misu gez.

¶ Sstiku s Mäslem. Takto delag.

Wezmi sstiku/a warz w wodě/a nesol wel  
mi/a dag mašla nanij/ať spolu wrze/ a po  
tom když gíž by dobre byla/ oced polowicy  
gichy nech. než mašs také Petruželneho ko-  
řenij tam naklasti/ aby spolu wrzelo. A po  
tom když by chtel na Misu dati nasusš To  
penek/naklad okolo ně na misu gez.

¶ Sstiku slaninami: Takto delag

Wezmi sstiku/a warz gij w wodě/ a slanin  
drobne nasekag/a wlož kro<sup>v</sup>/ ať spolu wrze  
Chcessli mjeti kyselü Gichu/ trochu přyleg  
wina/pakli nic/ tehdy gez čistat gest/ a pe-  
tružel také warz snim /dag na Misu. a gez.

¶ Sstika od pečena w predliku  
přyprawena.

Ustruž sstiku/a roztrhni gij / a prosol čistie  
nanečách/a když soly nagde/ rozřez každú  
stranu na dvě/narežyž drobných trisstiček  
z Ssyndeluwow/položyž na Rossčě/a od pec

znenáhla na mýsto / vdělag nanij predlik /  
tímto obyčegem / wezmi perniku / a nastruž  
nastruhadle / a zastaw wuoczie / a když po  
wrze proced škrze Sýtko / a okorzen čim ch  
ces / ale hrěbičkuow dag naywůjce / a přy  
slad N ledem / a segma sstiku s Rosstu na  
dělág kusow / coť se zda / a dag w predliku  
ať zewře / dag na misu / a gez.

¶ Losos z Rosola. Takto dělág.  
Koztrhni Losos / a wygmi z něho hrbet / y  
pod brýsto zkráťeg na kusy / a wstrkag na  
Spíčky vdělág kněmu Rosol / a nezafolug  
welmi / a když zewře wkladiž Losos na spí  
čkách / a vwarz ge na mýsto / a oced / a roz  
klad kusy na Misu / a potrus Petruželij / a  
hrbet s Podbrýsskem vpec namýsto na či  
stém roště. A hlawy s gikrami takto mas  
dělati: Koztrhni střewa okolo Biker / wlož  
s hlawami do sladkého wýna / y zastaw / a  
když by vwrzelo / wezmi Topěnkú z býleho  
chleba / a vsus brunatně a rozetrý w Pán  
wi s yatrýcemi Lososowými / a rozpust tau  
Gichau / a protahni škrze Sýtko / wlož na  
to zase naty hlawy. Okoren hrěbičky za  
zworem / Skorzycy / Saffranem / przyslád  
C v.

¶ Kasse syrowa / která gse na Swatbach  
dela. Takto gú delag.

Struž čistý seyr nastruhadle / a profeg skrz  
ze Dursslak / neb sýtko / a přistaw čisté wa  
ru / dag doneho másla / což gse zdá / zmišseg  
ten Seyr s škropicý / a zwarz do té vody  
horké / a nechag wržíci znenáhla hodinu /  
neb dvě. A potom dáwag na Misu / a po  
mni aby nesolil potom.

¶ Kasse Czerna z Sswestek.

Wezmi Ljicy / neb dvě Sswestek / a won  
dag ge do wýna / ať rozewruo / a protáhni  
skrze Sýtko / a nasusse topenek s rez ge dro  
bně / a okoren gichu / hřebičky / Zazworem  
polij ge / a dag na Misu / a dag swrchu rze  
cťeho wýna / a pospi tragú.

¶ Kasse s Tiesta wáreného.

Kozdeleg mauku čistú wodau / a wyhněť či  
stie / a zwarz Kotlík vkropa. A dag doneho  
to těsto / ať powře dobru chvětili / a wygmi  
wen z vkropa rozhrég moždíť dobře / a dai  
tam těsto / a ospi gey vhlím / necht se tluče  
hodině dvě / neb tři / a wezmi kopy wagec  
neb wýc / wrať do toho Tiesta / až wssedka  
wylučes / potom wezmi Smetany sladké  
což by mohlo býti setry žiaydlity / y wlož

bo toho Moždice. A když gse to dobře velsu  
že osypeg wždy dobře vhlým/ ať gest wž-  
dy horky Moždice/ a dag Cukru/ neb me-  
du/ a když by rozuměl/ žeby gij wrom mož-  
dický dobře se vpekla/ neb hned brnátňij  
ale proto bude w sobě bílá. X wygmiz gij  
s polowicý na Misu ossafraniž Ssafraně  
a druhé polowice nechag tak bílé/ a ať obě  
trochu prochládnij/ aby mohl škrze drsflak  
protahňiti na Misu polowicy bílé/ a polo-  
wicy žluté/ neb se bude tak čistě dělati/ jako  
nayčist lamané/ a dag yať chceš z misy/ a  
na pretuog Rzeckého wýna/ a mandluow  
rzaných/ a czoť pozuoškalo w Moždický  
rozpust sladkým wýnem/ a dag do kotlika  
spolu s wýnem/ a mandli/ a polewag oko-  
lo/ a přispí dobře Cukrem/ když by se hoste  
přytressili ke dworu/ v Cysarstých dworu  
a Kealowstých gij dělagic/ neb gest dosté  
mýsterná na okazanij. Ale wssak proto mu-  
sy knij potřeba s rozumem byti/ a kdož gij  
poroto spisú bude dělati šlibugi yá že wnij  
právě tressij/ leč by Ožralec byl/ tomu gij  
wssacký wěcy odgiaty.

¶ Kassy z Kapannuow. Neb z  
šlepíc. Takto dělagic.

§ ij

KUCHAŘSTVÍ,  
Pavel Severin, 1535,  
recepty na různé  
kaše: svatební,  
černou ze švestek  
(vlevo) a z vařeného  
těsta, kterou  
„u císařských dvorů  
a královských  
dělají, neb jest dosti  
místná“  
Foto: © Sbirka  
Národního muzea –  
Knihovna  
Národního muzea,  
sign. 28 G 60, fol. 38

Wytisřeno w Stareem Miestie  
Pražřkem. Tu Sobotu před prwnij  
Nedělj Postnj. Leta Páně. XXXV.

Pawel Seweryn.

KUCHAŘSTVÍ,  
Pavel Severin, 1535,  
kolofon s údajem  
o tiskárně  
Foto: © Sbirka  
Národního  
muzea – Knihovna  
Národního muzea,  
sign. 28 G 60,  
fol. 51





I

O Krmých Maslytých  
auto se Počina.

Na Strinu.

¶ Uvarz zrofolo novú neb z žláku / a gichu  
zvolášť vdielag z Wina a z Topének: A  
když más datu na Mjstu pospi Jeleninu ne  
bo Strinu kielichy a Cukrem / A wlij nato  
tu gichu.

Giffel na pečeného pta

¶ Mandly / Ziemle / <sup>ka</sup> Wina Rzeckého zetri  
ti to spolu / rozpušť Wina / a trochu wocta /  
a dada Ptaka na Mjstu podfyp kielichy s  
Cukrem / A tu Gichu nan wlij / a potom snt  
chu pospi skoricy / Cukrem / a zazworem.

Gicha na pečile a neb

na Plice.

B

Opis prof. Ryšáka.

10. 48 J.

Sbíрку receptů se stručným názvem *kuchařka*,<sup>65</sup> opatřenou (na rozdíl od starší publikace *kuchařství*) nejen úvodním slovem, ale také rýmovanou modlitbou neboli *písní před pokrmy* (*Carmin Saphicum*), vydal roku 1542 Jan Severin, zvaný také Severin mladší (†1545).<sup>66</sup> Označována bývá za druhé vydání jmenované knihy Pavla Severina, lišící se od něj

kromě zařazení úvodního slova a nábožné *písně* jen stylistickými úpravami textu,<sup>67</sup> není to zcela přesné, jak se ještě dále zmíníme.<sup>68</sup> Důvody pro změnu názvu nejsou jasné, nicméně nová varianta se odklání od obdoby německého *kuchenmeisterei* a nabízí modernější – a dnes běžnější – zkrácený název pro kuchařskou knihu. Jak se zanedlouho ukázalo, bylo

---

65 Tisk evidovaný v knihopise pod č. 4611 je dochován ve třech exemplářích, z nichž jeden je úplný (Národní knihovna ČR, sign. 54 K 22940), další dva jsou neúplné (Národní knihovna ČR, sign. 54 F 235; Knihovna Národního muzea, sign. 28 F 30). Nejnověji popis P. VOIT, *Český knihtisk*, s. 56.

66 Pavel Severin provozoval samostatnou tiskárnu Na Starém Městě pražském, kterou po jistý čas rozšířil o provoz na Malé Straně. K jeho nejznámějším edičním počínům náleží vydání *Kroniky české* Václava Hájka z Libočan v roce 1541. P. VOIT, *Český knihtisk*, průběžně.

67 P. VOIT, *Český knihtisk*, I, s. 35, 412.

68 Tamtéž.

to řešení stále jen prozatímní, neboť hned následující reedice připravená tiskařem Janem Kantorem se vrátila k původnímu názvu.<sup>69</sup>

Titulní strana *kuchařky* Jana Severina byla vyzdobena dřevorytem s motivem kuchyně se dvěma kuchařkami a pomocníkem v popředí, rozložitými kamny s hrnci a rožněm. Stejně jako předcházejícího receptáře z tiskařské dílny Severinů se na ní podílel Mistr široké šrafury.<sup>70</sup> Motivy vydání receptáře vysvětluje autor (či vydavatel?) v úvodu: „*Nazvav tu knížku Kuchařka, protože proto, že což výborná kuchařka umí, to zde najdeš. A co zde najdeš, to každá kuchařka umětí má.*“ A doplňuje: „*Nezkušeného lékaře a neumělé kuchařky jest nebezpečnosti jednostajné.*“

Zevrubné srovnání obsahu obou receptářů ukazuje, že v tomto vydání došlo (kromě stylistických úprav) k nikoli sice zásadnímu, ale přeci jen určitému rozšíření předkládaného souboru předpisů oproti *kuchařství* Pavla Severina. Doplněny byly některé recepty na zvěřinu (další na jelení a kančí, zcela nově na buvolí nebo zubrovou, na medvědí paznehty ad.), celá skupina velmi krátkých receptiků na jíchy, zadušeniny, ale i na masa, z nichž mnohé připomínají spíše glosy či přehledy ingrediencí než popisy přípravy jídel.

S *kuchařkou* Jana Severina, konkrétně se svazkem dochovaným jen v torze a uloženým v Knihovně Národního muzea,<sup>71</sup> je možno identifikovat

---

69 *Kuchařství. O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, všelikému kuchaři aneb hospodáři, knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, tam zadu najdeš. /.../ Vytištěno v slavném Starém Městě pražském u Jana Kantora.* Uložen je v Knihovně Národního muzea (schází titulní strana, údajně s ilustrací), sign. 28 G 9, knihopis č. 04612. Srov. Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 209–217. K profesní praxi i tiskaře Jana Kantora srov. ve stručném přehledu *Jan Had*, in: Encyklopedieknihy.cz. Encyklopedie knihy v české středověku a raném novověku, dostupné online: <[https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Jan\\_Had](https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Jan_Had)> [09. 09. 2020]. Pro úplnost dodejme, že Kantorovu reedici „přijal za vlastní“ Bavor mladší Rodovský z Hustiřan, který ji vydal roku 1591 s názvem *Kuchařství, to jest: Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná a užitečná. /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském u Jiříka Nygrina.* Jedná se o první známou kuchařskou knihu české provenience, u níž je uveden autor. Věnoval ji Kateřině, rozené Přepické z Lichtenburku. Doplněna je dvěma zajímavými ilustracemi z kuchyňského prostředí. Dochována je například v Knihovně Národního muzea, sign. 28 G 8; 28 G 62, knihopis č. 14860. Srov. Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 217–299. Navzdory kompilačnímu charakteru (což ovšem u kuchařských knih není nic výjimečného) je Rodovského příručka atraktivní díky autorovu působení v oblasti alchymie. Vyšla proto ve více či méně zdařilých edicích či úpravách, např. Bavor RODOVSKÝ z HUSTIŘAN, *Kuchařství, tj. knížka o rozličných krmích*. K vydání připravila Zdeňka Tichá, Praha 1974; Karel HOLUB – Jiří BURIAN, *Prostřené stoly v době Rudolfa II. Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*, Praha, 1997; srov. také referenci o publikaci Martina France, *Dějiny a současnost*, 20, 1998, č. 1, s. 62–63.

70 P. VOIT, *Český knihtisk*, I, s. 412.

71 Knihovna Národního muzea, sign. 28 F 30, knihopis č. 4611 (fyzicky je svazek přechováván na pracovišti v Terezíně). Za laskavé zpřístupnění (nejen tohoto) starého tisku a fundovaný výklad k souboru raně novověkých kuchařských knih děkuji Mgr. Monice Veverkové, kurátorce sbírky starých tisků KNM, za vlídnou péči ve studovně pak Bc. Martě Božovské z Oddělení služeb tamtéž.

údajnou „první“ českou tištěnou kuchařskou knihu, datovanou Čeňkem Zibrtem do počátku třicátých let 16. století, tedy před vydání *kuchařství* Pavla Severina roku 1535. Jeho stanovisko přejímali, a vlastně stále přejímají, po celé století snad všichni autoři zabývající se dějinami stravování a kuchařských knih a vycházející při svém studiu vždy jen z popularizující Zibrtovy edice, nikoli ze studia originálu. Interes o údajně nejstarší tištěnou kuchařskou knihu byl vždy o to větší, že se měl podle Zikmunda Wintera na jejím nálezu v Litomyšli podílet Alois Jirásek a mělo k němu dojít v domě, který v 16. století patřil českobratrskému tiskaři Alexandru Oujezdeckému.<sup>72</sup>

Inkriminovaný neúplný tisk získal v 19. či počátkem následujícího století podobu knížky v polokožené vazbě.<sup>73</sup> Současně ale nápis na oblém hřbetu,

provedený zlaceným humanistickým písmem, odkazuje na nesprávný tisk, o půlstoletí mladší kompilaci Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan.<sup>74</sup> Nejasnosti okolo identity torza kuchařské knížky trvaly podle všeho i nadále, jak o tom svědčí knihovnické záznamy z první poloviny 20. století. Na prvním volném vevázaném listu je totiž tužkou napsáno, že se pravděpodobně jedná o *kuchařství* z roku 1535. Vzápětí je ovšem uveden odkaz na položku v knihopisu, která odpovídá *kuchařce* z roku 1542.<sup>75</sup> Dnes je jisté, a potvrzují to i přehledové práce věnované tiskařské dynastii Severinů, že tzv. nejstarší česká tištěná kuchařka přiřazená Čeňkem Zibrtem do počátku třicátých let, je torzem až v pořadí „druhé“ kuchařky z roku 1542.

Kuchařské knihy vydané v nakladatelském domě rodiny Severinů z Kapí Hory, za Pavla i Jana,

---

72 Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 104. Torzo mělo být uloženo v Národním muzeu se signaturou 28 G 30. Tato signatura ale nebyla dohledána, jedná se zřejmě o záměnu se signaturou 28 F 30, a tedy s neúplným tiskem *kuchařky* Jana Severina. Tomu odpovídá i Zibrťův popis, odkazující na scházející desky, resp. titulní stranu a uvedení jména Severin mladší bez dalších podrobností v kolofónu. Letopočet vydání je u jeho kuchařky právě na titulní straně, spolu s mědirytinou, nikoli v závěru knihy, kde už je jen jméno tiskaře; nálezcí inkriminovaného „prvního vydání“ tak nemohli chronologický údaj identifikovat.

73 Před vyhotovením nové vazby byl tisk doplněn o opisy scházejících pagin (pravděpodobně prof. Františka Ryšánka), a to jak v oddíle vlastních receptů, tak v závěrečném rejstříku.

74 Opět je ovšem nepřesně specifikován název Rodovského díla: uvedeno je *Knih kuchmisterská*, správně je *Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích*. V Knihovně Národního muzea je uloženo ve dvou exemplářích pod signaturami 28 G 8 a 28 G 62 (knihopis č. 14860); srov. výše.

75 Citujeme přípisek: [*Kuchařství*]. [St. M. pražské, Severin, 1535?]. Připojen je odkaz na knihopis, přičemž původní 4624 (evidentně chybné, jedná se o tisk z roku 1745) bylo přeškrtnuto a nadepsáno 4610 (tedy tisk z roku 1535) s odkazem = *NUK* (54 F 235 neúpl.), doplňují se částečně *MT.10.48*. Tisk Ko4610 uložený v knihovně Národního muzea je ovšem unikátní, neexistuje paralelně v Národní knihovně (zde zkratky odpovídající názvu instituce v letech 1935–1939, resp. 1941). Pod uvedenou signaturou je v Národní knihovně uložen neúplný tisk *Kuchařky*, vydané Janem Severinem v roce 1542. Srov. knihopis č. Ko4611, in: KPS – Úplné zobrazení záznamu, dostupné online: <[https://aleph.nkp.cz/F/8L5R9UVUKF5TIKA23GY3AFQ8XVXY2L72GCR6QLQTBG7VUIN2LJ-00707?func=direct&doc\\_number=000006840](https://aleph.nkp.cz/F/8L5R9UVUKF5TIKA23GY3AFQ8XVXY2L72GCR6QLQTBG7VUIN2LJ-00707?func=direct&doc_number=000006840)> [14. 09. 2020].

se staly inspirací, ba východiskem pro vznik dalších receptářů. Kromě již výše zmíněné knihy vytištěné Janem Kantorem, zvaným také Had, to byla bezesporu další kompilace Bavora Rodovského z Husitiřan a zcela jistě i podstatně mladší a často citované *knihy kuchařské*, která spatřila světlo světa v Praze v roce 1712 v tiskárně Kateřiny Koniášové.<sup>76</sup> Prodleva mezi vydáním posledních dvou titulů, která trvala od konce 16. do počátku 18. století, během níž podle všeho nevyšla žádná česká publikace kulinářského obsahu, je poněkud překvapivá a nemáme pro ni jednoznačné zdůvodnění, tím spíše, když víme, že vznikaly domácí receptáře a poptávka po podobných příručkách by na trhu jistě byla. Charakter kuchařské knihy z dílny vdovy Koniášové, která nebyla ničím jiným než kompilací (jak ostatně vydavatelka v úvodu přiznala) tehdy již drahně zastarávajících renesančních návodů,<sup>77</sup> předpoklad absence jiných tištěných receptářů ze 17. století, přinejmenším obecně rozšířených, spíše podporuje.

• • •

### *Dršťky*

*Zasekaj, a polévky dobré vezma, zadrob zelenú petruželí.*

### *Skopové maso*

*Vypera cibuli, daj na skopové maso a okořeň.*

### *Na kuřátka*

*Jícha, topenky usmaž tři s petruželí.*

### *Na ptáky žlutá*

*Jako na kuřata: zbylého chleba topenku, hovězí polévku, petružel.*

### *Huspenina nohová*

*Vocta, piva starého, vař a okořeň.*

### *Prase péci*

*Prase najprv vyhřej dobře, a když by chtiel, aby se dopékalo, přidaj prudšího ohně, a když mu oči vyskakují, tehdy jest napoly, a potom podkucuj uhlí, vždy prudší voheň dávaje, až bude míti dobrou barvu. A když se dopéklo, pospi solí svrchu, a když na mísu dáti chceš, setři to všecko zas.<sup>78</sup>*

76 *Knihy kuchařská, v které se pro pamět lidskau o rozdílných krmích masitých, tak také krmí postních, jícha, kaši a polívek. Rozdílným způsobem vypisuje z rozličných kněh sebraná a nyní k užívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná. V Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy, 1712.* Na frontispisu je žánrový dřevorytový výjev zobrazující pohled do kuchyně a nesení pokrmu hodujícím. Tisk je uložen v Národní knihovně ČR, sign. 54 E 000100, knihopis č. Ko4046.

77 Srov. Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*<sup>2</sup>, s. 529–530.

78 Prezentován je výběr z receptů, které jsou v *Kuchařce* zařazeny nad rámeček předcházejícího *Kuchmistrovství*.

¶ list  
¶ Mandly vtrý s Ziemlij a Wodau roz  
dieleg wařenau / o slad' Cukrem / a wlij a po-  
syp Skorycý. ¶ A z nových Wore  
chuw / tež mijsťo Mandli múžeš vdielati.  
Gelenij Zwierzina.

¶ Wjna / Piwa / Wody wezma / w tom  
gij wmeq / a pridada trochu Cybule / a Ja-  
blek a bijleho chleba / warz to tak spolu / po-  
tom tu Gichu s ced skrz Sytko / zetra okore  
Peprím / Hřebičky / Safranem / a chcešli v  
smaž na wtku Jablek / a neb oblupeni Mä-  
dly skragené s Rzeckym Wjnem.  
Weprowinu diwoku:

¶ Wezma Chleba Piwa / Wjna / Woc-  
ta Winneho / a wymyge w tom Weprowi-  
nu warz pridada Jablek a gednu Cybuli a k  
dyz to wtre oced' a přebera protahni gichu a  
okoreni Peprím Hřebičky Safranem a Ja-  
warz spolu / a chcešli vsmaz Jablek.

Item: Semj Zwierzina tak strog jako Ge-  
leniu nowu.

## Zagic s Cybulij:

¶ Selage gey na kusy w ymeq gey w Pis-  
wie / Wjnie / a Octu zastaw w tom na straw-  
hage chleba domieho / a cybule / Krágeg warz  
přilege k rwe / a kdyi wtre přebera protahni  
Gichu / a vsmaze Cybule dag do té Gichy /  
a okoreni Peprím / Hřebičky / Safranem.

¶ Item: Tyž mužeš strogiti maso  
škopowy / a nebo šus odpaka a selage jako  
Zagic černym korenijm.

## Ginač Zagic.

¶ Selage gey w ymeq Wuocie / a v selas-  
ge Cybule drobnie dag do té gichy na straw-  
se Chleba a tak warz / netřebat ho ani přebera  
rati / a přilij trochu k rwe / a kdyi dobre bude  
přiloš Sadla a okoreni Hřebičky / Peprím / Sa-  
franem / a jawarz / a tež dieleg wodwarťu na

B II

¶ Liff.  
makowym olegem a day donieho rzukm at  
ge dosti slabko a mandluow rezanych a tie  
teho wina/ a vsmaže čistié zybule deys doně  
ho/ ale atby se nezapalila: Pakli chceš bez  
cybule a nekoreň žádnym korenim: Pakli by  
mandluow nemiel/ tehdy vdieley mleko mas  
kore/ nušys okorenti pepřem ssafranem/  
ale ten ma byti s cybulij vdielany.

## Sstokwifs dobry s Cy bulij.

¶ Rozmoč dobre a včiči takto s sčay cy  
buli drobnie/ a day do něj Sstokwifs přilige  
mleka mandloweho a mandly kragene. Kore  
nie pepř ssafran zwař dey na misu.

## Sstokwifs s pretowa ni Cybulij.

¶ Rozber gey zwař zybuli/ protahni gi  
strze hartuch dobre hustie a dil neprotazene  
s Sstokwifsem dey do tegichy/ ač spolu wri  
dobre koreni pepř ssafran řecke wina.

XIII

## Sstokwifs w smetanie

¶ Zherageg Cybuli drobnie dluzi zwař gi  
w wteropie prudce pridada Masla/ potom  
gij dag do Smetany/ koreňij zazwor/ pepř  
Saffran/ Kwiet/ zwař spolu dobre dey na  
Misu.

## ¶ Sstokwifs w Semency.

¶ Rozber Sstokwifs jako prwe/ zwař  
Semenec vdieleg mleka/ korenie pepřem ssa  
franem/ a dag do toho Sstokwifs/ ač spo  
lu zewie/ a přimař Olegem makowym/ neb  
dřewiennym.

## Mnisky w korzenij.

¶ Wykuchag Mnisky/ a nech přimijch  
yatriček/ a wymag ge wstudené wodie/ a dey  
ge do rosola newelmi slaneho/ a wwař do  
bie namijsto/ vdielag rane gichu takto/  
odtrhag odnijch hlawy/ pakli by se málo z  
dalo wezmi gednoho puol/ a w fuffe topenek  
z blyleho chleba womoi dag do panwe/ a ze

R

KUCHAŘKA, Jan Severin, 1542, dvojstrana s originálním zněním (vlevo)

a opisem třinácté části, recepty na ryby (škotfiše)

Foto: © Sbirka Národního muzea – Knihovna Národního muzea, sign. 28 F 30, nestránkováno



Sfiku po Vherstu.	List	v
Sayr Mandlowy.	List	vj
Sfysky třené na Panwi.	List	v
Sfysky z Kaprowych Giter.	List	v
Sfysky z hřybuow.	List	v
Smrže strog.	List	vj
Sfysky Syrné.	List	vij
Sfysky z bñleho chleba.	List	vij
Sayr Mandlowy.	List	vviij
Smrže.	List	xx
Sayr na Pánwi.	List	xxij
V		
Wagce Mandlowá.	List	vij
Warmuže pro hlavu.	List	vij
Warmuży.	List	xx
Warmuży z Kozeho mléka.	List	xx
Warmuży z Sivestek.	List	xxij
Wocet dobry.	List	xxij
Wagce cela smazená.	List	xxij
Z		
Želé nowe.	List	vij
Želé čisté po stñij.	List	xx
Zadušenina.	Went	
<b>Severyn mladší:</b>		

KUCHAŘKA, Jan Severin, 1542,  
 rejstřík, poslední strana s údajem o tiskárně  
 Foto: © Sběrka Národního muzea – Knihovna Národního muzea, sign. 28 F 30, nestránkováno

Ein new Kochbuch/  
**Was ist Ein**  
gründliche Beschreibung

wie man recht vnd wol / nicht allein von vierfüßigen / heymischen  
vnd wilden Thieren / sondern auch von mancherley Vögel vnd Federwildpret / dar-  
zu von allem grünen vnd dárren Fischwerk / allerley Speiß / als gesotten / gebraten / gebacken / Pres-  
solen / Carbonaden / mancherley Pasteten vnd Füllwerk / Gallrat / etc. auff Teurische / Ungertische / Hispanische / Ita-  
lianische vnd Französische weis / kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemüß /  
Obst / Salsen / Senff / Confect vnd Latwergen zu richten seye.

Auch ist darinnen zu vernennen / wie man herrliche grosse Pancketen / sampt  
gemeinen Gastereyen / ordentlich anrichten vnd bestellen soll.

Allen Menschen / hohes vnd nidriges Standes / Weib vnd Manns Personen / zu nutz  
seyndt zum ersten in Druck gegeben / dergleichen vor nie ist außgegangen /

Durch

**M. Marxen Rumpolt / Churf. Meinzischen Mundtkoch.**

Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Priuilegio.



**Sampt einem gründlichen Bericht / wie man alle Wein vor allen zufallen**  
bewaren / die besthafften widerbringen / Kräuter vnd andere Wein / Bier /  
Löffig vnd alle andere Getränck machen vnd bereiten soll / das sie nutz-  
lich vnd allen Menschen vnschädlich / zu trin-  
cken sende.

**Gedruckt zu Franckfort am Mayn / In verlegung M.**  
Marx Rumpolts / Churf. Meinz. Mundtkochs /  
vnd Sigmundi Feyerabendts.

Marx Rumpolt,  
EIN NEW  
KOCHBUCH, 1581,  
titulní strana  
s žánrovým portré-  
tem mundkocha  
neboli osobního  
kuchaře  
v soudobé kuchyni  
Foto: © archiv  
autorů

[MARX RUMPOLT]

## EIN NEW KOCHBUCH.

Das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht und wol, nicht allein von vierfüssigen, heymischen und wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel und Federwildpret, darzu von allem grünen und durren Fischwerck, allerley Speiß, als gesotten, gebraten, gebacken, presolen, Carbonaden, mancherley Pasteten und Füllwerck, Gallrat, etc. auff Teutsche, Ungerische, Hispanische, Italianische unnd Frantzösische weiß, kochen und zubereiten solle. Auch wie allerley Gemüß, Obst, Salsen, Confect und Latwergen, zuzurichten seye. Auch ist darinnen zu vernemen, wie man herrliche grosse Pancketen, sampt gemeinen Gastereyen, ordentlich anrichten und bestellen soll. Allen Menschen, hohes und nidriges Standts, Weibs und Manns Personen, zu nutz jetzundt zum ersten in Druck gegeben, dergleichen vor nie ist außgegangen, Durch M. Marxen Rumpolt, Churf. Meintzischen Mundtkoch. Mit Röm. Keyserlicher Maiestat special Privilegio. Sampt einem gründlichen Bericht, wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren, die breffthafften widerbringen, Kräuter und andere Wein, Bier, Essig, und alle andere Getränct, machen und bereiten soll, daß sie natürlich, und alle Menschen undschädlich, zu trincken seindt. Gedruckt zu Franckfort am Mayn, In verlegung M. Marx Rumpolts, Chur. Meintz. Mundkochs, und Sigmundt Feyerabendts.

TISK  
MOHUČ

Kuchařská kniha Marxe Rumpolta, k jejímuž vydání se dostalo autorovi privilegia datovaného 19. říjnem 1580 od samotného císaře Rudolfa II., náleží k nejvýznamnějším publikacím svého druhu ra-

ného novověku a lze bez rozpaků konstatovat, že ve středoevropském prostoru zahájila nový a komplexní způsob prezentace kuchařského umění.<sup>79</sup> Označována někdy bývá za první příručku pro profesionální

79 Pro pořádek nutno konstatovat, že ve stejném roce byla vydána příručka takřka shodného obsahu (s výjimkou autorského pretextu a rozsáhlých úvodních návodů ke strojení tabulí a skladbě menu pro jednotlivé sociální vrstvy, zde je zařazen jen popis pro panský a knížecí banket připsaná jakémusi Sebastianovi, údajně bývalému osobnímu císařskému kuchaři, včetně shodných ilustrací. Jedná se bezesporu o paralení vydání shodného textu. [SEBASTIAN], *Koch und Kellermeisterey, daraus man alle Heimligkeit deß Kochens zu lernen hat, von allen Speisen wie man sie bereiten sol, sampt eines jeden essen wickung und Natur zu auffenthaltung der gesundheit, jetzundt erst an Tag geben durch Meister Sebastian N. Röm. Key. May. Gewesener Mundkoch. Auch wie man gute Wein, Bier und Essig ziehen, halten, wider bringen, und mit allerhand Kreutern zur Gesundheit beretten und gebrauchen sol, dergleichen vor nie gedruckt. Zu Franckfurt am Mayn, bey Sigmund Feyerabend, 1581.* Kniha byla opakovaně vydána např. V letech 1964 a 1978 v reptintu ve Stuttgartu či Brensbachu; jako autor byl uveden Meister Sebastian.

kuchařskou praxi v německém jazykovém prostředí a uplatnila se pochopitelně zejména v aristokratických domácnostech s kulinářskou produkcí jak pro vlastní potřeby příslušníků rodiny a dvora, tak pro reprezentativní tabule konané při slavnostních příležitostech za účasti široké škály účastníků. Jejimi uživateli byli dvorští úředníci a profesionální personál pečující o přípravu a realizaci stravování a stolování – hofmistři, komorníci a zejména kuchmistři.

Díky svému celkovému pojetí, přehledné koncepci i rozsahu – tvoří ji 242 číslovaných folií, tedy 484 stran,<sup>80</sup> na nichž je prezentováno na dva tisíce srozumitelně a podle potřeby i poměrně podrobně návodně koncipovaných receptů – byla *nová kuchařská kniha* dlouhodobě velmi vyhledávaná, o čemž svědčí její dochování v řadě knihovních fondů. Neobsahuje totiž jen soubor náhodně uspořádaných předpisů, jako tomu bylo často u starších, zejména rukopisných kuchařských sbírek, ale je systematickým dílem s promyšlenou strukturou. Pokud bychom měli srovnat Rumpoltovo dílo se souběžně vydanými kuchařskými knížkami české proveniencce, pak je to po obsahové i formální stránce rozdíl několika kvalitativních tříd.

Úvodní slovo jasně vymezilo účel *nové kuchařské knihy* a jak bývalo nejpозději od té doby po staletí zvykem, představilo alespoň stručně autora a jeho

profesní zkušenosti, případně jiné předpoklady, které jej vedly, anebo dle jeho názoru opravňovaly, koncipovat a zveřejňovat „své“ pojetí kulinářství, ba (neobávejme se již říci) gastronomie ve smyslu profesionální služby kulinárního zaměření směřující do veřejného prostoru.

Následující část Rumpoltova díla jej významně odlišovala od dosavadních běžných receptářů. Jednalo se o teoretické pojednání o odborných aktech vstupujících do procesu přípravy, a zvláště servírování pokrmů a nápojů, v dané době stále ještě obvykle řazených mezi dvorské úředníky.<sup>81</sup> Popřesány zde jsou role a činnosti prvního z *kuchmistřů* (*Mundkoch*) a dalších významných členů obsluhy: nejvyššího stolníka neboli *truchsess*a, *šenka*, osobního šenka neboli *mundšenk*a a *kráječ*e, bez něhož si lze jen obtížně představit kultivované podávání tak zvaných velkých pečení.

Známkou určení pro kuchmistry významných kuchyní, případně na jejich zaměstnavatele se zájmem o vysokou úroveň stravování a stolování (jistě především na ty, kteří byli sami labužníky a záleželo jim na vybraných chutích),<sup>82</sup> bylo zařazení návodů, jak organizovat tabule pro potřeby různých společenských vrstev s návrhy vždy tři až šesti postních a běžných menu pro čtyři bankety ve struktuře císařské, české a uherské královské, kurfiřtské, arcivé-

---

80 Z celkového počtu 243 číslovaných folií tvoří úvodní pojednání, včetně popisů banquetů a popisu činností, 41 folií, tedy 82 stran, vlastní receptář 200 folií, přesněji 399 stran, rejstříky 2 strany textu.

81 Náleželi mezi ně hofmistr, maršálek, samozřejmě kuchmistr nebo osobní kuchař (*Mundkoch*), správce stříbrnice, *truchsess*, šenk, osobní šenk (*Mundschenk*) a *kráječ*.

82 Rumpoltova příručka je doložena například jako součást sbírky z knihovny vévody Jiřího Rudolfa Lehnicko-Břežského (1595–1653), dnes Biblioteka Uniwersytecka we Wrocławiu.

vodské, hraběcí, panské a šlechtické.<sup>83</sup> Následovaly návody pro pořádání slavnostních tabulí v neurozeném prostředí. Vcelku pochopitelné bylo už tehdy zacílení na měšťanské vrstvy (*Bürger*), zatím spíše nezvykle působí zařazení doporučení pro selské domácnosti (*Bauren*). Nedořešenou otázkou zůstává důvod zařazení těchto oddílů. Předpoklad, že by snad o tak složitou a bezpochyby i drahou příručku mohli mít zájem příslušníci venkovských vrstev, lze potvrdit jen stěží, třebaže německá každodennost alespoň části svobodných sedláků byla dozajista jiná než poměry středoevropských poddaných. Spíše se zdá, že se mohlo jednat o zájem na zlepšení stravování a zvyklostí neurozených vrstev a prezentaci ideálních příkladů. Nutno přitom poznamenat, že selská menu byla Rumpoltem sestavena se znalostí zásobovacích i materiálních možností zámožných či alespoň středně majetných venkovských vrstev a bylo lze je v německém, ale možná i v českém, moravském a slezském prostředí považovat za reálná. Nikoli samozřejmě ve všední dny, ale spíše pro svátky či slavnosti spojené například s přechodovými rituály (svatba, křtina). Nelze vyloučit, že zveřejnění informací o stravování (či doporučeném stravování) při vybraných příležitostech mohlo sloužit jako

jistá forma osvěty. Díky snadnějšímu a rychlejšímu transferu informací se v té době jeví jako jednodušší a také obvyklejší než dříve napodobování vzorů chování výše postavených societ, včetně stravování a stolování, a to i ze strany bohatých sedláků.<sup>84</sup> Podstatně lépe byly zásobovány také trhy nejen v metropolích a významných urbánních střediscích, ale také v relativně menších provinčních městech.

*Nová kuchařská kniha* k šíření nového stylu stravování v německém prostoru jistě přispěla. Její atraktivita byla podtržena formální úpravou: recepty byly průběžně doplněny více než 150 mědirytinami Josta Ammana,<sup>85</sup> představujícími vybrané suroviny i žánrové scény ke stolování, vaření i k běžnému životu adresátů knihy.

O autoru Marxi Rumpoltovi a jeho životních osudech se dozvídáme zatím jen z jeho sebeprezentace v pretextu publikace. Pocházel z Uher (snad z Olténie v rumunském Valašsku) a předtím, než zakotvil v Porýní, získal zkušenosti ve službách čtyř panských dvorů a během kuchařské praxe v Itálii, Nizozemí, Rusku, Prusku a dalších německých zemích, v Polsku, Rakousích a údajně také v Čechách.

---

83 Nelze se ovšem ubránit podezření, že do některých jistě vážně míněných oddílů s radami a návody Rumpolt zapracoval i odlehčené poznámky, například když do přehršle cukrových specialit pro třetí chod ranní císařské tabule uvedl v cukru upravené snad vše, co mohla nabízet dvorská spížírna, včetně ubrusu (*Tischtuch im Zucker*).

84 V Niském knížectví, náležejícím v uvedené době k české Koruně, mohli na stavovských shromážděních zasedat dokonce i majitelé selských rustikálních statků, pokud ty měly na základě privilegia status například rytířského šoltýství nebo jiného rytířského majetku. Ve veřejné praxi se setkávali s příslušníky rodové šlechty, byť převážně nižšího stupně, a transfer prvků životního stylu je vysoce pravděpodobný. Marian PTAK, *Zgromadzenia i urzędy stanowe księstwa nyskiego oraz innych posiadłości biskupstwa wrocławskiego*, Acta Universitatis Wratislaviensis No 982, Prawo CLXI, 1988, s. 24 (9–44).

85 Jost Amman (1539–1591), mědirytec a malíř, pocházel z Curychu, většinu času ale působil v Říši, zejména v Norimberku. Podílel se také na výzdobě univerzitního kostela ve Würzburku.

At' už to vše byla pravda, anebo marketingová *zbožná lež*, jisté je, že některé speciality či stravovací zvyklosti uvedených zemí se do jeho receptů promítaly. Vrcholem Rumpoltovy kariéry bylo působení v pozici osobního kuchmistra u kurfiřtského dvora v Mohuči, konkrétně za arcibiskupa Daniela Brendela z Homburgu.<sup>86</sup> Právě pro potřeby této přední kuchyně vznikla prezentovaná příručka.

Z receptů zařazených v Rumpoltově *nové kuchařské knize* je zřejmá jistá modernizace stravování vyšších vrstev i gastronomie ve smyslu profesionálního vaření a podávání jídla, navzdory zařazení některých starších předpisů a způsobů úpravy pokrmů. Na druhé straně příručka dokládá postupné zdomácnění některých nových surovin původem z amerického kontinentu a podle všeho i proměny chutí, stravovacího vkusu a estetických požadavků na servírování.<sup>87</sup>

Samotné recepty jsou systematicky uspořádány do kapitol, které odrážejí roli daných pokrmů na všedních i svátečních tabulích. Představme si jejich skladbu podrobněji. Nejedná se přitom o samoučelný popisný přehled, ale pomůcku pro uvědomění si vývoje kulinární kultury ve středoevropském prostoru (anebo přesněji v oblasti východně od Rýna) s přesahy – či motivačními prvky – z východní, jižní

a západní Evropy, které modelovaly kulturu stravování vyšších a vyšších středních vrstev. Právě ty byly po staletí směrodatné pro vývoj *univerzální* kuchyně, která se v 19. a počátkem 20. století proměnila v národní kuchyně s mezinárodním přesahem, paralelně existující jako modernizační a sjednocující prvek kulinární kultury vedle regionálních, resp. lidových kuchyní.

Rumpolt ve své *nové kuchařské knize* nejprve představil předpisy na hlavní jídla, jakési vlajkové lodi každého menu či dokonce banketu, a to na vařená, dušená, pečená a smažená, paštiky, karbanátky, sulcy, kaldouny a na další úpravy masa z *čtyřnohých zvířat*. V receptáři jich je pochopitelně nejvíce. Jedná se o pokrmy z hovězího masa, rozčleněné podle užití volského, kravského a býčího masa, z telecího, skopového a jehněčího, dále z kozího, vepřového a selečího masa (včetně úpravy hlavy, uší, ocásků). Následovaly recepty na přípravu jídel ze zvířiny, zejména jeleního, dančího, srnčího a zaječího masa, také na speciality z divočáka, kamzíka, losa, zebra či divokého tura. Pro poslední druhy bylo obvykle doporučováno použít recepty na jelení nebo hovězí maso. Divocí koně se měli péci s pepřem a větším množstvím soli, případně s česnekem. Nepříliš početné byly recepty na pokrmy s užitím masa z medvěda (tlapy), sviště, bobra (ocas a tlapy) či vydry, zdá

---

86 K jeho osobě stručně *Neue Deutsche Biographie*, 3, Berlin 1957, s. 507–508.

87 Ikonografické prameny i doklady materiální povahy potvrzují proměny založení tabule, včetně již obvyklého používání úplného příboru s vidličkou, dále odlišné pojetí a podobu dekorativních pokrmů, tzv. *šauesen*, kdy je od přelomu 16. a 17. století zřetelný ústup někdy až fantaskních kompozic sdružujících různé části zvířat v nového jedince, s živými zvířaty vylétávajícími z paštiky či samozřejmých velkých pečení znovu zahalených do původního (samozřejmě upraveného) hávu z peří či osrstěné kůže. Namísto nich se objevují decentnější scény z marcipánu, cukrových výrobků, nanejvýš ozdobené jednotlivé kusy drůbeže či jiných zvířat, bohatě zdobené v těstě zapečené paštiky apod.

se však, že v kontextu oblíbených lovů, pořádaných jako součást volnočasových aktivit, měly na stolech středověké a raně novověké urozené společnosti stále své místo. Poněkud méně se v jiných pramenech než v Rumpoltově knize setkáváme se zmínkami o konzumaci dikobrazího a ježčího masa a nejsme s to posoudit, zda jejich zařazení svědčí spíše o odrazu zvyklostí německých či středoevropských. Nutno ale podotknout, že se doporučovala spíše do paštik.

Oddíl s recepty na přípravu pokrmů z domácích i divokých ptáků zahajuje snad poněkud překvapivě několik předpisů na jídla z orlího masa (včetně pečení, jích a paštik); následují speciality z pštrosů (doporučováno bylo, připravovat je jako telecí maso), dropů, labutí, pávů a dalších. Nikoli mezi domácí, ale divoké ptáky byli zařazeni krocani, zvaní *indiánští kohouti*, poměrně nový, ale stále oblíbenější prvek ve šlechtickém jídelníčku původem z amerického kontinentu. Mezi běžněji lovené ptáky náleželi bažanti, koroptve, tetřevi, holubi, méně už potápky či pelikáni. Najdeme zde i recepty, které popisovaly úpravu strak. Pochopitelně nejpočetnější jsou recepty s využitím domácích opeřenců, a sice hus a kachen, kapounů, starých slepic a mladých kuřat, a také drobného ptactva (drozdů, skřivanů, slavíků, vlaštovek či kukaček), ať už pečených na rožni nebo rozvařených v jíchách, paštikách nebo v rosolech.

V oddíle věnovaném rybám a rybím pokrmům jsou obsaženy desítky receptů. Zdá se, že nebylo sladkovodní či mořské ryby či jiného do Evropy dováženého vodního živočicha, který by Rumpoltovi unikl. Nejpočetnější jsou předpisy na štiky a kapry,

na běžné i lahodnější rýnské lososy, dále na pstruhy, mníky, líny, tuňáky, platýzy, sušené tresky a herynky, grundle a mnoho jiných. Doplnňovaly je předpisy na pokrmy z krabů a raků, z různých druhů mušlí a samozřejmě ústřice, vždy v tepelné úpravě. Scházet nemohly ani recepty na úpravu želv, šneků či žab.

Ani na prahu renesance neustávala obliba paštik, servírovaných v úvodních i závěrečných chodech slavnostních tabulí a pochopitelně i ve všedních dnech. V *nové kuchařské knize* Marxe Rumpolta jich nalezneme několik desítek, a to jak masových a játrových, tak rybích. Recepty na paštiky jsou zařazeny až v závěru jeho knihy, podobně jako oddíl věnovaný polévkám. Ty jsou zde většinou spíše tradičního charakteru, tedy zahuštěné, s množstvím masa, zeleniny a jiných přísad. Najdeme zde třeba i recepty na pivní, vinnou nebo sýrovou polévku s parmezánem. Zdůrazněny naopak nebyly předpisy na čiré masité vývary, třebaže je najdeme v úvodních vzorových menu.

Až překvapivě početné jsou ve würzburgské kuchařské knize recepty věnované přípravě zeleniny, luštěnin a obilovin, a to do podoby tepelně zpracovaných pokrmů i salátů. Užíval se hrách, čočka, ječmenné kroupy, špenát, řepa, bílé hlávkové i kysané zelí, kapusta a další. Zajímavé byly zadušeniny či hustší polévky, které by bylo lze označit dnešním slovníkem za „*eintopf*“. Poukazovaly na přítomnost cizích vzorů v arcibiskupské kuchyni konce 16. století. Tak zvaná *hollopotrida* se připravovala z vařeného nebo pečeného masa, hovězího, drůbežího, vepřového nebo ze zvěřiny,<sup>88</sup> s přísadkou nejrůznější zeleni-

---

88 V kuchařské knize je zařazeno 60 variant tohoto pokrmu, odlišujících se hlavně použitým masem.

ny, cibule a zelených bylinek. Na dochucení se přidával strouhaný parmezán s česnekem a na zahuštění troška chleba. Vařit se měla dva až tři dny předem a podle Rumpolta byla tak lahodná, že se mohla servírovat králi i císaři, knížeti i šlechtici.<sup>89</sup> V kuchařských knihách se pak objevovala ještě v 19. století.<sup>90</sup> Jinou variantou směsi zeleniny a masa bylo jídlo nazývané podle Rumpolta nizozemsky *hudtspudt*. Jeho základem byly na špeku dušené plátky žluté řepy a pastiňáku, s přidavkem česneku a zelených bylinek, ochucené muškátovým květem a pepřem, případně rozmarýnem. Přidávalo se do něj dušené hovězí, telecí, vepřové, drůbeží či jiné maso.<sup>91</sup>

K masitým pokrmům již bylo nejpozději od sklonku středověku zvykem servírovat studené zeleninové saláty, jichž představil Rumpolt ve své kuchařce celou řadu. Základem byl hlávkový salát se zcela moderní zálivkou z octu, cukru, soli a oleje, polníček s přidavkem různých jader, zelný salát, vařená dochucená červená a žlutá řepa, ale také salátové směsi speciálnější, například z chmele, fenyklu, chřestů nebo artyčoků.

Sladké pokrmy a deserty představil Rumpolt zvláště na bázi rozvařenin a lektvarů, směsí s mandlemi a mandlovým mlékem, mandlového sýra neboli tvarohu a mléčné rýže. Přidal k tomu recepty na deserty s ovocem, například s tehdy oblíbenými višněmi, malvazinkami, jablky a samozřejmě s exotickými citrusovými plody, s přidavkem vína, cukru. Snad s ohledem na autorův původ se řada pokrmů připravovala s uherskými slívami, velkými plody se sladkou kořenitou chutí. Z našeho dnešního pohledu nezvyklá je v tomto oddíle přítomnost tak zvaných *musů* neboli jemných rosolů nejen s ovocem, ale i s použitím masitých ingrediencí (telecí játra, jelení mozeček). Dokonce je zde i recept na pečené volské oči s pepřem. Zdá se, že nikoli vařečné, ale skutečné. A zůstává nevyřešeno, zda se ještě tehdy skutečně jedly a ve kterých sociálních vrstvách.

Mezi recepty na sladké pečivo, oproti pozdější době poměrně málo početnými, jsou zastoupeny popisy na přípravu delikates z různých těst, obvykle s příměsí mandlí, mléka a vajec, ve výsledku

---

89 Název je odvozen ze španělského, resp. kastilského *olla podrida*, volně přeloženo *starý hrnec*. Jednalo se o jídlo připravované ze zbytků masa, uzenin a zeleniny a v 16. století ve Španělsku údajně velmi rozšířené. Zmiňováno je i ve známém dále Cervantesově díle o Donu Quijotovi. Hans OTTOMEYER, *Olla podrida und Pot d'oille. Leitfossile europäischer Tafelkultur*, in: Essen und kulturelle Identität, H.-J. Teuteberg (ed.), Berlin 1997, s. 165. Jídlo s podobným názvem *paszтет allaputrynowy* je popsáno v polském tištěném receptáři ze 17. století polského kuchaře významného šlechtického rodu Lubomirských, třebaže v dosti odlišné podobě. Stanisław Czerniecki. *Compendium ferculorum albo Zebranie potraw*, eds. J. Dumanowski, M. Spychaj, in: Monumenta Poloniae Culinaria, I, Warszawa 2012, s. 162.

90 Podrobněji M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 121–122.

91 Zeleninová směs, dnes považovaná za nizozemské, resp. vlámské tradiční jídlo označované *hutspot*, se připravuje z mrkve, cibule a brambor, které nahradily původní pastiňák. Jeho tradice sahá podle pověsti do roku 1574, kdy bylo objeveno místními obyvateli v opuštěném španělském vojenském táboře při obléhání Leidenu. Meri HONDELINK, *Vijf eeuwen hutspot: een geschiedenis van de Nederlandse stampot met wortelen*, Eetcultuur, 202, 2015, dostupné online: <<https://isgeschiedenis.nl/longreads/vijf-eeuwen-hutspot-een-geschiedenis-van-de-nederlandse-stampot-met-wortelen>> [14. 09. 2020].



různých tvarů a chutí. Jejich identifikaci a přiřazení ke známějším produktům poněkud znesnadňuje skutečnost, tak jako u mnoha jiných pokrmů, že autor neuváděl jejich název či bližší charakteristiku *výsledné podoby*. Často tedy jen z podrobného rozboru receptu a popsaného způsobu přípravy, někdy z lakonického konstatování v závěru, můžeme určit, že se jednalo například o marcipán, preclíky (*precedella*), piškoty (*piscoten*), zrosolovatělé delikatesy s příměsí tragantu a podobně. Samostatnou skupinu tvoří v knize nejružnější konfekty neboli produkty z cukru, ovocných šťáv a koření, připravované obvykle na základě speciálních privilegií v lékárnách.

Rumpoltův receptář naznačuje, že si s pokračujícím novověkem pomalu razil na zámožnější tabule cestu sice nikoli nový, ale vzhledem k technologii pečení ve formě vložené do pece stále ještě méně obvyklý sladký moučník, koláč (*turten*). Popis přípravy těsta je zde jen naznačen, jisté však je, že jeho takřka nezbytnými surovinami bylo máslo, vejce a mouka. Na koláč se kladly fíky, datle, nakrájené ovoce všeho druhu, zejména uherské švestky, jablka, hrušky, také ořechy a mandle. Mezi sladké produkty se zatoulaly i předpisy na koláče s hovězím jazykem, parmezánem, masem obíraným z jelení či telecí hlavy a jiné.

Završením kuchařské knihy Marxe Rumpolta je oddíl o sklepmistrovském umění (*Kellermeisterei*) s návody, jak správně pečovat o víno, octy a pivo.

Pokud bychom měli *novou kuchařskou knihu* Marxe Rumpolta stručně zhodnotit, pak ji můžeme označit za sumu kulinárních zvyklostí a dovedností rozkročenou mezi starou a novou dobou, a také starým a novým světem. Na jedné straně v ní ještě zaznívaly, možná dokonce dominovaly, stravovací způsoby středověku a samozřejmě i postupy a technologie přípravy odpovídající možnostem vybavení kuchyní s ohništěm či krbem, rožněm a chlebovou pecí. Jak potvrzují inspirativní menu v úvodu příručky, přinejmenším na veřejných hostinách doznívala tradiční struktura podávání jídel v kompozičně složitých chodech. Receptury stále představovaly přípravu velkých pečení, hustých a hutných zadušenin, jích a kašovitých polévek. Zřejmě je ale pozvolná proměna chutí: v předpisech z konce 16. století už bylo menší měrou zastoupeno aromatické orientální koření (skořice, hřebíček, zázvor, koriandr), než bývalo ve středověku zvykem. Toto koření se přesouvalo z masitých jídel spíše do sladkostí. V receptech na masitá jídla tak zůstal zachován zvláště pepř, šafrán či muškátový ořech a květ. Stále častěji se však jídlo ochucovalo, snad s ohledem na německou provenienci receptáře, snad na autorův původ, česnekem, cibulí a také zelenými bylinkami, včetně petržele. Zřetelně častěji bylo zmiňováno použití másla, oproti dřívějšímu neutrálnímu uvádění tuk, resp. omastek.<sup>92</sup>

Na druhé straně už v Rumpoltově *nové kuchařské knize* objevujeme recepty naznačující nové

---

92 Vysoký podíl másla ve sladkých i slaných jídlech nepřímo potvrzují výkazy o zásobování zeměpanských dvorů, když množství dosahovalo při jednorázových akcích v přepočtu desítek kilogramů, resp. litrů. Např. Irena KORBELÁŘOVÁ, *Zamilované strašidlo a šípková růže. Svatby na slezských vévodských dvorech raně barokní doby*, Opava 2013, s. 213–222. Jednalo se o prostředí, pro něž je, jak už bylo výše naznačeno, doložena přítomnost Rumpoltova receptáře.

a moderní trendy: jednoduchá vařená hovězí masa s křenem, restovaná telecí játra, a dokonce předzvěst ragú, vládnoucích panské i měšťanské kuchyni po celé 19. a 20. století, zde v podobě jemné dušené telecí pečeně *in ein Duba*, dokonce s komentářem „*so essens die heren von Österreich gern, ist ein herrlichs essen*“.<sup>93</sup>

Z nových surovin a pochutin původem z Nového světa zaujali v urozených kuchyních stálé místo krocani a krůty, což nemohl Rumpolt ve své příručce opominout. Nalezneme zde i recept na *zemská jablka* (*Erdteppfel*), která se měla oloupaná a nakrájená vařit ve vodě, pasírovat, poté restovat na špeku a závěrem dochutit trochou mléka. Zda se jednalo skutečně o jeden z prvních evropských návodů na přípravu brambor, anebo se pod nadějným názvem ukrýval recept na pokrm z běžných jablek či jiné plodiny, nelze s jistotou potvrdit, ale ani vyloučit.<sup>94</sup> Většinou se sice soudí, že brambory dorazily do Německa přes Itálii či Nizozemsko až okolo roku 1585, přičemž jen o dva roky mladší zprávy dokládají, že je ve slezské Vratislavi – tehdy tedy v zemích Koruny české – pěstoval jakýsi lékař Lorenz Scholz, nad počátky jejich kuchyňského užívání se však stále vznášejí otazníky. Zatímco návod na vaření plodiny zvané *taratouffli*, tedy brambor, v listu Viléma IV. Hesenského kurfiřtu Kristiánovi Saskému z roku 1591 nikdo nerozpojuje, ve vztahu k Rumpoltovu receptu publikované-

mu roku 1581 stále panuje skepse. Hledají se různá vysvětlení Rumpoltem užitého názvu *zemská jablka* čili *Erdteppfel*. Za málo pravděpodobnou variantu lze asi považovat, že se jednalo o bramborík, narcis či meloun, jak se někdy uvádí. Za zvážení spíše stojí názor, že se jednalo o jedlé podzemní části rostliny *bulvuška hlíznatá*, zvané také zemní kaštan (*Erdkastanien*), případně kvůli vzhledu hlíznatý kmín (*Knollenkümmel*). Ve střední Evropě se tato rostlina objevila poměrně pozdě, až v 19. století, v Porýní, Bádensku a Württembersku ale údajně jídaly její asi 4 cm velké plody venkovské děti buď pečené, nebo syrové.<sup>95</sup> Navzdory rozšířeným pochybnostem nemůžeme, při velmi skromných písemných zprávách, potvrdit, ale ani vyloučit, že se opravdu v *nové kuchařské knize* jednalo o brambory.

Připomeňme ještě, že v dalších pěti receptech popsal Rumpolt přípravu těsta ze syrových krájených či strouhaných *zemských jablek* s přidávkem horkého másla, soli a vína a poté upečeného a před podáváním na stůl bohatě pocukrovaného, anebo na jiný způsob, soleného s česnekem a kapustou. V posledním sedmém receptu věnovaném *zemským jablkům* pak Rumpolt mravoučně poznamenal, že tak jako se mají scvrklá (zemská) jablka vařit pouze ve vodě, tak musí žít pobožný vesničan, nemaje jiného svědka než velkého pána, přiměřeně svým poměrům.

---

93 Pečeně *à la Daube* byla východiskem francouzských, resp. burgundských dušených úprav hovězího, telecího i drůbežního na víně, s rozmarýnem, tymiánem či jinými bylinkami.

94 [Marx RUMPOLT], *Ein new Kochbuch*, fol. CXLIII v.

95 Joseph A. MASSARD, *300 Jahre Kartoffel in Luxemburg. Europa entdeckt die Kartoffel*, 1, Journal, č. 15 (22. 1. 2009), dostupné online: <[http://massard.info/pdf/kartoffel\\_LJ\\_2009.pdf](http://massard.info/pdf/kartoffel_LJ_2009.pdf)>; vstupní text téhož s kritickým aparátem, s. 7–9, dostupný online: <[http://massard.info/pdf/kartoffel\\_LJ\\_anmerkungen.pdf](http://massard.info/pdf/kartoffel_LJ_anmerkungen.pdf)> [vše 14. 09. 2020].

Obsah mnoha receptů nezapře zvyklosti Rumpoltem navštívených zemí, a zvláště jeho původ, anebo spíše zvyky pocházející z jeho rodného kraje. Koneckonců, hned v samém úvodu knihy poznamenal, že podá návody na přípravu jídel podle německých, uherských, španělských, italských a francouzských zvyklostí.

K jeho oblíbeným úpravám náležely třeba ryby na polský či uherský způsob, přičemž první z nich byl tradován už od středověku a lze oprávněně rozjímat, zda skutečně odkazuje na chutě a místní zvyklosti ve středovýchodní Evropě položené zemi. *Štika po polsku* (a podobně i jiné ryby či masa) byla vždy připravována s cibulí, vínem, někdy rozinkami. Základem bývala na kolečka nakrájená cibule, která se namáčela ve vodě a poté propasírovala přes plátno a podusila. Mezitím se nasolená štika nakrájela na plátky (podkovy), nasolila a poté vložila do připravené cibulové omáčky, pocukrovala a s přidáním šafránu, pepře a vína dusila. Výsledkem byla středně hustá jícha (*Brühe*). Chutí podobná byla podle všeho ryba připravená *po uhersku*. Například žlutá štika byla uvařená na základu z cibule a jablek pokrájených na kolečka, vložených společně do vody, s přidavkem namočené vevy, zelené petržele, vína a trochy octa, který se krátce povařil. Štika se mezitím na kůži mírně nařízla a posolila, nechala chvíli odležet a pak nakrájela na plátky. Vložila se do rozdušené omáčky, přidal se cukr, šafrán, trocha pepře a citrony nakrájené na plátky a vše se dále dusilo, dokud štika nezměkla a nenasákla jablky. Nakonec se omáčka jemně zahustila chlebem nebo bílou vekou.

K uherským chutím se Rumpolt vyjádřil někdy jen tak mimoděk, když třeba v receptu poznamenal, že se pravá *uherská pečeně z telecích nožiček* potírá octem s česnekem a opéká na rožni, anebo že *hovězí nožičku* jedí v Uhrách rádi s česnekem. Mezi oblíbené autorovy ingredience náležely podle všeho švestky, pokud možno pravé uherské. Jeden z receptů představoval třeba jednoduché ochucovací přípravené ze sosu ze švestek dušených s vínem a cukrem.

Ač se Marx Rumpolt ve svém úvodním slově zmínil, že něco viděl a zažil i v Čechách, do prezentovaných receptů tuto zkušenost výrazněji nepromítl. Opakovaně se zmínil jen o *moravské* úpravě švestek (*kleine Möhrerische schwartze Pflaumen Confect, Merrische Pflaumen*) a o husích játrech připravovaných českými Židy.

• • •

*Gebratene Gänßleber mit einem Kälbern Netz umbwicklet, un(d) fein sauber gebraten, wenn du es anrichtest, so gib ein grüne Brüh davrunter, oder ein braune Brüh, die nicht saur ist. Und ich hab Lebern von einer Gansz die die Juden in Böhem gemestet, gebraten, die ein drey Pfundt und etliche Lot gewogen. Man kan auch ein Muß darauß machen, wie zuvor ist angezeigt worden.*

*Merrische Pflaumen. Gib sie roh auff ein Tisch zum Obst. Wiltu sie aber warm geben, so laß nur ein mal auff siedlen mit Wein, mach ein kurtze Brüh daran. Denn sie sind vorhin süß.<sup>96</sup>*

---

96 Recepty nejsou opatřeny nadpisy.

Kochbuch M. Marx Rumpolts/  
**Das vierdt Bancket/der Königin**  
Vngern vnd Böhem.

Der erste Gang zum Nachtmahl/am Fasttag.

<b>I</b> n Kapern Suppen mit schwarzen Rosen.	1
Ein Spennat Suppen.	2
Allerley Salat in ein Silber / mit härten Eiern belegt/ vnd mit Bratfischen gespickt.	3
Frisch gefottene Eyer.	4

Der ander Gang.

Ein Hecht gekocht fein grau.	5
Ein Karpffen Kogen gekocht mit Baumöl vnd Zwiibel.	6
Forellen gekocht gelb/auff Vngerisch/mit Limonien.	7
Ein Kraut gekocht/vnd mit allerley Bachfischen/klein vnd groß/belegt.	8

Der dritt Gang.

Hecht vnd Karpffen blauw abgefotten/vñ alles in ein Silber angericht.	9
Ein gebratenen Karpffen fein warm.	10
Ein kalte Hecht Pasteten.	11
Ein Mus in einem Silber.	12

Der vierdt Gang.

Gefotten Grundel.	13
Ein schwarzen Hecht gekocht mit gesalznen Limonien.	14
Ein Mandel Käß.	15
Ein weisse Gallrat gemacht von Karpffen/sein säuerlicht.	16
Von einem grossen Stur gekocht in Kassenadt / vñnd grüne Peterzilgen darüber geworffen.	17
Ein Vngerische Turten.	18
Ein essen Sälmling blauw abgefotten.	19
Ein Arteschock in einer Erbes Brüh gekocht.	20


Den letzten Gang zum Obß / nach dem sich die gelegenheit zutregt / es  
sey im Winter oder im Sommer / sol man mit allerley Confect / mit Marce-  
pan / mit Gebackens / mit Quitten Caffe / vnd mit allerley eyngemachten  
Obß / zuriichten. So haltens die König in Vngern vnd Böhem / etc.

Ende des vierdten Banckets / der Könige in Vngern vnd Böhem /  
zum Nachtmahl / am Fasttag.

Num

# Das dritt Bancket / der Königin Vngern vnd Böhem.

## Der erste Gang zum Frümahl / am Fasttag.

 In Mandel Suppen.	1
Ein Erbesz Suppen / mit Hecht Nagen / oder mit Hecht Lebern vnd Petersilgen Wurzel.	2
Gesottene Eyer.	3
Ein gebratenen Hecht mit einem Knobloch.	4
Eyer vnd Schmalz mit Zwiebeln.	5

## Der ander Gang.

Ein Hausen gekocht im Pfeffer.	6
Blaw abgefotten Styrlein.	7
Ein Spenat mit Backfischen vnd warmen Bratfischen / vmb das Kraut herumb gelegt.	8
Ein Hecht gekocht gelb auff Vngerisch / fein Fischlet.	9
Capritade von Hechten.	10

## Der dritt Gang.

Ein Hausen gekocht in seiner eignen Brüß / vnd Petersilgen Wurzel/ vnd auch geriebenen Nerrhätich darüber geworffen.	11
Blaw abgefotten Forellen.	12
Ein Vngerische Käßsuppen / mit einem guten sauren Miltzraum / vnd mit jungem Käß auff lassen sieden.	13

## Der vierdt Gang.

Ein Karpffen gekocht im schwarzen Sodt / mit Limonien / fein auff Vn- gerisch.	14
Karpffen vnd Hecht blaw abgefotten / vnd in ein Silber angericht.	15
Ein Hecht Passeten warm.	16
Ein Gallrat gemacht von Hechten gelb.	17
Ein Keiß gekocht in einer Milch.	18

Den letzten Gang zum Obß / nach dem sich die gelegenheit zutregt / es  
sey im Winter oder im Sommer / soll man mit allerley Confect / mit Marce-  
pan / mit Gebäckens / mit Quitten Safft / vnd mit allerley eyngemachtem  
Obß / zuriichten. So haltens die Königin Vngern vnd Böhem / etc.

Ende des dritten Banckets der Königin Vngern vnd Böhem /  
zum Frümahl / am Fasttag.

# Nun folgē vier Bancket der Bürger

ger / Darinn vermeldet / was für Speiß vnd Trachten /  
nicht allein auff die Fleisch / sondern auch auff die Fasttage /  
zuzurichten seyen.



## Der erste Gang zum Frümahl / am Fleischtag.

- |  |   |
|--|---|
| <b>I</b> n Rindfleisch gefotten mit Märhettich.  | 1 |
| Ein Kapaunen Suppen mit geräuchtem Fleisch vmblegt /<br>vnd ein Lungenbraten auch in die Suppen. | 2 |
| Ein gute gefüllte Spensato.  | 3 |
| Ein saur Kraut gekocht mit geräuchtem Speck / vnd mit al-<br>ten Hünern.                         | 4 |

## Der ander Gang zum Frümahl / am Fleischtag.

- |  |   |
|--|---|
| <b>S</b> chweinen Fleisch in ein Pfeffer.  | 1 |
| Ein Kälbern Braten.  | 2 |
| Ein Hammels Kaul.  | 3 |
| Ein Schweinen Braten.  | 4 |
| Ein Kapaunen / ein Gans / Feldhüner / Vögel / ein Lamb oder Kitzlin / diß al-<br>les gebraten / vnd in ein Schüssel angericht. | 5 |
| Eyngedämpfte Rindfleisch mit Wachholder beer.  | 6 |
| Ein Keiß gekocht in Milch.   | 7 |

£ ij

Kalbsteisch

Marx Rumpolt,  
EIN NEW  
KOCHBUCH, 1581,  
vzorová menu pro  
slavnostní stolování  
měšťanů, úvodní  
ilustrace  
Foto: © archiv  
autorů

Kochbuch M. Marx Rumpolts/

Kalbsteisch gekocht gelb mit Limonen.

Ein Kalberne Gallrat saur vnd gelb.

Der dritte Gang zum Frümahl / am Fleischtage / das Obß.

**E**backene Kuchen.

Holhippen.

Braun Gebackens.

Strauben Gebackens.

Allerley gute Käß.

Groß vnd kleine Näß.

Ende des ersten Banckets der Bürger / zum Frümahl.  
am Fleischtage.

Das ander Bancket der Bürger.

Der erste Gang zum Nachtmahl / am Fleischtage.

**A**llerley Salat in ein Schüssel angericht / vñ mit Eiern / dür-  
rem Speck / vnd Schuncken gespickt.

Ein kaltgebratene Gänß / ein kalten Schwemmen Braten / vñ  
ein Kalberne Brust die gefällt sey / alles in ein Schüssel  
angericht.

Ein Gersten gekocht mit Würsten.

Ein Kapainen in einer Suppen.

Der ander Gang zum Nachtmahl / am Fleischtage.

**I**n Hasen in ein Pfeffer.

Gebratene Kräutsvögel.

Geräuchte Gänß in ein Spenat.

Junge Gänß gekocht grün.

Der dritt Gang zum Nachtmahl / am Fleischtage.

**I**n Kalbern Braten / ein Kindern Braten / junge Hünner / Feldhünner /  
vnd Bratwürst / diß alles in ein Schüssel gelegt.

Engemachte alte Hünner mit Limonen / sein saur.

Ein

**Zum folgē vier Bancket der Bau-  
ren / darinn vermeldet / was für Speiß vnd Trachten/  
nicht allein auff die Fleisch / sondern auch auff die Fasttage/  
zuzurichten seyen.**



**Der erste Gang zum Frümahl / am Fleischtag.**

**L** In auff geschnitten lauter Kindfleisch Suppen. 1  
Kindfleisch gekocht / vnd ein Kapaunen vnd durr Fleisch / alles in ein  
Schüssel angericht / vnd einen Krän darüber gegossen. 2

**Der ander Gang zum Frümahl / am Fleischtag.**

Ein gebratene Gans / gebratenen Hammelskaul mit Salben gespielt /  
ein gebratene Satv / gebratene Hämmer / ein Kälbern Bratē / vñ Bratwürst /  
diß alles in ein Schüssel angericht.

Zum Gebratens kan man rote Rüben saur mit Krän gemacht / wie mans  
im Beyerland machet / anrichten.

**Der dritte Gang zum Frümahl / am Fleischtag.**

Ein saur Kraut gekocht / vnd mit geräuchertem Speck vnd Bratwür-  
sten umblegt.



Kochbuch M. Marx Rumpolts/

Der vierdte Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Eyngemachte alte Hünen gelb.

Der fünffte Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Ein Schweinene Gallrat.

Der sechste Gang zum Frümahl/ am Fleischtag.

Epfel vnd Birn.

Nüß.

Käff.

Diß alles in ein Schüssel zusammen angericht.

Allerley Gebäckens/ Kuchen/ vnd Nollhippen.

Auch alles in ein Schüssel angericht.

1

2

3

4

Das ander Bancket der Bauren.

Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

**L** In Salat.

Härte Eyer.

Bratwürst.

Ein zerschnittenen Schuncken.

Dürr Fleisch.

Alles in ein Schüssel angericht/ vnd omb den Salat herumb gelegt.

1

2

3

4

5

Der ander Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein gute Hennen Suppen/ mit einem Kindfleisch.

Der dritt Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein Schüssel voll allerley grob Gebratens.

Der vierdte Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag.

Ein grün Kraut mit einem geräucherten Spensercklein.

Der

Marx Rumpolt,  
EIN NEW  
KOCHBUCH, 1581,  
vzorová menu pro  
slavnostní stolování  
selských vrstev,  
chody pro masité  
dny  
Foto: © archiv  
autorů

Ein Köstlich new  
**Kochbuch** von

allerhand Speisen / an Gemüsen / Obs / Fleisch /  
Geflügel / Wildpret / Fischen vnd Gebäckens.

Nur allein vor Gesunde: sondern auch vnd fürnemlich vor Krancke /  
an allerley Krankheiten vnd Gebrechen: auch Schwangere Weiber / Kindes  
weckerinnen / vnd alte schwache Leute / künstlich vnd nützlich  
zugurichten vnd zugebrauchen.

Dergleichen vormals nie in Truck außgangen.

Mit Reiß beschrieben durch

**S. Anna Weckerin /**

Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers / des berühm-  
ten Medici, seligen / nachgelassene Wittib.



**Amberg.**

Wey Michaeln Forstern.

**M D XCVIII.**

Anna Wecker,  
EIN KÖSTLICH  
NEW KOCHBUCH,  
1598, titulní strana  
s žánrovým pohle-  
dem do soudobé  
kuchyně se dvěma  
kuchařkami  
Foto: © archiv  
autorů

[ANNA WECKER]

## EIN KÖSTLICH NEW KOCHBUCH

von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachens.  
 Nit (!) allein vor Gesunde: sondern auch und fürnemlich vor die Krancke, in allerley Kranckheiten und  
 Gebrästen: auch schwangere Weibe, Kindbetterinnen, und alte schwache Leute, künstlich und nützlich  
 zuzurichten und zu gebrauchen. Dergleichen vormals nie in Truck außgangen. Mit fleiß beschrieben  
 durch F. Anna Weckerin, Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers, des berühmten Medici.  
 seligen, nachgelassene Wittib. Amberg. Bey Michaeln Forstern. 1598.

TISK

AMBERG

Kuchařská kniha Anny Weckerové není objevná ani tak ve vztahu k pokrmům, respektive receptům popisujícím jejich přípravu, jako spíše kvůli okolnostem a účelu jejího vzniku. Jedná se totiž o první původem středoevropskou příručku z jazykově německého prostředí, která obsahovala návody na jídla pro nemocné a také pro těhotné ženy a šestinedělky. Její autorka Anna, rozená Kellerová (†1596) se o stravování nemocných začala pravděpodobně více zajímat v době svého druhého manželství s Janem Jakubem Weckerem (1528–1586), lékařem původem z Basileje, působícím v alsaském Kolmaru. Jisté zkušenosti ale mohla získat už v době prvního svazku s Israelem Aeschenbergerem, s nímž žila v univerzitním městě Altdorfu u Norimberku. Kuchařskou

knihu vydala po Annině smrti její dcera Kateřina, manželka významného lékaře Mikuláše Öchslina, zvaného Taurellus, působícího na altdorfské univerzitě.<sup>97</sup> Kuchařská kniha je sice považována za vrcholné dílo Anny Weckerové, už pro jeho provázanost s jistými medicínskými poznatky, nutno ale připomenout, že autorka byla známá i jako literátka a zlomky z tvorby se dokonce dochovaly dodnes.<sup>98</sup>

Weckerové kuchařská kniha prezentuje stravování doporučená při zdravotních problémech. Mnohé recepty mají v záhlaví specifikaci, že jsou určeny pro nemocné (*für die Krancken*), třebaže z dnešního pohledu by je bylo lze asi jen stěží označit za dietní. Rozděleny jsou do čtyř oddílů: v prvním se autor-

97 Stručně *Allgemeine Deutsche Biographie*, 37, 1894, s. 467–471.

98 K jejímu životu a dílu např. Albrecht CLASSEN, *Der Liebes- und Ehediskurs vom hohen Mittelalter bis zum frühen 17. Jahrhundert*, Münster 2005, s. 294–300.

ka věnovala mléčným výrobkům, mandlím, vejším, luštěninám a zelenině. Převládaly pokrmy s užitím mandlí a mandlového mléka, včetně pečiva. Je přitom nutné podotknout, že právě mandle a mléčný vývar z nich byly po staletí považovány za nanejvýš zdravé pokrmy. Ve druhém oddíle byla věnována pozornost čerstvému ovoci a nejrůznějším pěnám, rozvarům, sulcům, dortům a koláčům z nich připraveným. Užívána byla jablka, hrušky, broskve, datle, višně a třešně, citrusy, ale také zelí a mangold. Hned v úvodu třetího oddílu Weckerová správně konstatovala, že pro nemocné není zrovna vhodné maso, rozhodně se ale masitým pokrmům v kuchařce nevyhýbala. Přesto doporučovala převážně recepty s přidáním bylinek, zejména tymiánu, majoránky, rozmarýnu, a z mas podle dobového nazírání lehčích a zdravějších: mladé kuřecí i vydatné slepičí připravované na všechny způsoby – ve vývaru, jiše, sulcu. Také připomínala maso holubí, koroptví a bažantí, telecí, a také játra (bezpochyby pro krvetvorbu důležitá), mozeček a další vnitřnosti. Z vepřového považovala za akceptovatelné nanejvýš maso z několikátýdenních selat. Z jídel posilujících nemocné připomínala například slepičí maso vařené ve vodě s vínem, pokrm považovaný po celá staletí i za tak zvané „jídlo do kouta“, tedy pro šestinedělky. Ve čtvrtém oddíle se Weckerová věnovala rybám, zařadila recepty hlavně z úhoře, kapra či štiky, a také ze šneků, krabů a žab, které jsou sice netučné, ale nikoli zrovna lehce stravitelné. Doporučeny byly rosoly a paštiky, případně jídla z nasekaného masa, aby bylo lépe stravitelné. Ani zde nemohla chybět

vařená štika na polský způsob, tedy s cibulí a vínem. Závěrem bylo v posledním oddíle připojeno i několik receptů na jídla z hrachu.

Do jaké míry ovlivnila Weckerové kuchařská kniha české prostředí, nelze s jistotou určit. Vydána byla velmi blízko hranic s českými zeměmi a mohla se sem snadno dostat do užívání, zvláště uvážíme-li, že byla opakovaně vydávána po celé 17. století.<sup>99</sup>

• • •

#### *Ein kräftige esen für Krancke*

*Nimb weiß brot, behe das auff dem Rost zimlich wol, geuß von wol gekochten Erbsen die lauter brüh darüber, treibs durch, machs rechter dicke, schüts in heiß schmaltz, würtz es wol mit süsser Würtz, Saffran, Pfeffer und Muscatenblüh, du magst ein par Eyer darein thun, oder laß also, wie dir schmäckt, gibts fü durchgetriebene Erbsen.*

#### *Ein herrlich Essen für die Krancken auf ein ander Form*

*Setz die Hüner jung oder alt zu in halb Wein unnd Wasser, oder Fleischbrüh für das Wasser, nicht mehr dann du gedenckest daß sie bedörffen, saltz es, laß auffs halbe bedecke sieden, wann es dann so thu süsse Würtz darzu, Saffran unnd Zimet, Muscatblüh, ein wenig gebrösel brot, laß folgens wol bedeckt auff einer Glut sieden, decks nicht auff, biß du gedenckest, daß es recht abgekocht sey, so gibts auch ein feines kräftiges brühlein, bestrew es im anrichten wol mit Zimmet.*

---

99 Rozbor proveden na základě digitalizované verze 2. vydání z roku 1598, uložené v Library of Congress, USA, sign. 97222974, dostupné online: <<https://lcn.loc.gov/97222974>> [14. 09. 2020]. Jedno z pozdějších vydání z roku 1611 je přechováno rovněž v Národní knihovně v Praze, a to s přívažkem *Parisische Kùchemeister, das ist: Jetziger Zeit verleckerte Französische Art un[d] Manier, Allerhand Speisen bey köstlichen Pancketen vnd Haushaltungen zu kochen vnd zu zurichten. Gedruckt im Jahr 1667.*

Der Durchleuchtigsten Hochgeborenen Für-  
stin vnd Fräwen / Fräwen Loysæ-Julianæ, Pfalzgräfin  
bey Rhein/ 2c. Churfürstin/ geborne Princessin von  
Branden/ Gräfin zu Nassaw/ Sagenelubogen/ 2c.  
meiner gnädigsten Churfürstin  
vnd Fräwen.

**D**urchleuchtigste/ Hochgeborne Churfürstin/ Gnä-  
digste Fräw / meine Gottselige liebe Mutter Anna Wecke-  
rin/ hat kurz vor irem seligen Ende gegenwertig Kochbuch/  
so sie auß langer eigener Übung vnd Erfahrung viel Jahr  
hero fleißig zusammen getragen / endlich / auff embfignes an-  
halten viler gutherziger / vnd der sachen verständiger leut / zum Truck ver-  
fertiget/ vnd ist solches E. E. G. zuzuschreiben höchlich begierig gewesen.

Wann aber nach endlicher verfertigung berührten buchs/ Gott der  
Allmächtige sie auß diesem zergenglichen leben in die ewige frewd vnd selig-  
keit zu sich abgefördert / vnd solches allbereit dem Buchdrucker vbergeben  
gewesen/ Als hab ich zu vollziehung gedachter meiner lieben Mutter seligen  
legten willens vnd begerens/ als ein gehorsame Tochter / nicht vnterlassen  
sollen noch können/ mehr beregtes werck in truck zubefördern: Vnd werden  
E. E. G. auß der an dieselben vnderthänigst von mehrerwenter meiner lie-  
ben Mutter seligen gestelten Dedicationsschrift ihre vnderthänigste vrsa-  
chen vnd affection gnädigst vnd mit mehrem vernemen. E. E. G. hiemis  
vnterthänigst bittend / die wöllen das Werck anderst nicht / dann es nem-  
lich gut gemeinet/ gnädigst an vnd auffnemen/ auch mich vnd die meinigen  
in allen Gnaden derselben befohlen seyn lassen. Datum Altorff / den  
20. Augusti/ Anno 97.

E. E. G.  
vnderthänigste  
Demütige

Katharina/D. Nicolai Taurelli,  
Medicinæ Professoris  
Hausfräw/ das  
selbsen.

Anna Wecker,  
EIN KÖSTLICH  
NEW KOCHBUCH,  
1598, předmluva  
Kathariny  
Öchslinové,  
autorčiny dcery,  
manželky Mikuláše  
z Öchslina,  
zv. Taurellus,  
lékaře, filozofa  
a luterského teologa  
Foto: archiv autorů

# Leitwartz Racina giswictlu

## Leitwartz Racina giswictlu

Wozni Racy gal... Jmnofo z... Naly wedy warz...  
Ludai miltly day do...  
tegy wozni...  
tam awaf...  
Racy se...  
Racy se...

## Leitwartz Racina giswictlu

Wozni Racy gal... Jmnofo z... Naly wedy warz...  
Ludai miltly day do...  
tegy wozni...  
tam awaf...  
Racy se...  
Racy se...

## Leitwartz Racina giswictlu

Wozni Racy gal... Jmnofo z... Naly wedy warz...  
Ludai miltly day do...  
tegy wozni...  
tam awaf...  
Racy se...  
Racy se...

## Leitwartz Racina giswictlu

Wozni Racy gal... Jmnofo z... Naly wedy warz...  
Ludai miltly day do...  
tegy wozni...  
tam awaf...  
Racy se...  
Racy se...

O LEKTVARÍCH,  
O DĚLÁNÍ OVOCE  
V CUKRU etc.,  
konec 16. až  
1. polovina 17. sto-  
letí, titulní strana  
rukopisu, recepty  
o lektvařích, písmo A  
Foto: © Lob-  
kowiczka knihovna  
a archiv, zámek  
Nelahozeves, ČR,  
sign. VI Ee 7, pag. 1

[N. N.]

# O LEKTVAŘÍCH, O DĚLÁNÍ OVOCE V CUKRU, O PERNIKÁCH, PRECLIKÁCH, SYRUPÍCH (TZV. POLYXENINA KUČAŘKA)

RUKOPIS

ČECHY

Rukopisným receptářem, který k sobě v minulosti poutal mimořádnou pozornost, a to nikoli kvůli svému obsahu, ale spíše díky výjimečné osobnosti českých dějin, s nímž byl spojován jeho vznik, je tak zvaná *Polyxenina kuchařka*. Pochází pravděpodobně z přelomu 16. a 17. století a je součástí lobkovických rodových sbírek.<sup>100</sup> Její vznik, ba dokonce vlastno-

ruční koncipování některých částí je tradičně spojováno s Polyxenou, kněžnou z Lobkovic, rozenou z Pernštejna (1566–1642),<sup>101</sup> čímž samozřejmě příručka nabývala na atraktivitě. Polyxena, dcera Vratislava z Pernštejna, nejvyššího kancléře Českého království a jeho španělské manželky Marie Manrique de Lara y Mendoza, byla vskutku výjimečnou osobnos-

100 Lobkowiczská knihovna a archiv, sign. VI Ee 7, zámek Nelahozeves, Česká republika. Autoři děkují Lobkowicz Collections, o. p. s., zejména řediteli p. Williamu Lobkowiczovi, za laskavé svolení ke studiu rukopisu a digitalizaci některých jeho částí s možností prezentovat je v této knize. Za spolupráci při realizaci digitalizace pak děkují Mgr. Petru Sloukovi, kurátorovi Lobkowiczského hudebního archivu.

101 Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*<sup>2</sup>, s. 316–322 nazývá tento rukopis *Kuchařská kniha Polixeny z Lobkovic rozené z Pernštejna*. Označil jej za vzácný a před důležitý pro dějiny kuchařství českého, aniž by vysvětlil důvody takového hodnocení. Konstatoval, že „podle poznámky bývalého archiváře Max. Dvořáka jsou některé recepty psány rukou Polixeny z Lobkovic etc.“. Text receptáře Zíbrt současně nepublikoval v úplnosti, vědom si jistého stereotypu předpisů. Originální přípisek vložený do receptáře zní: „*Passim occurrit skriptura, quam judico esse Polyxena a Lobkovic, nata a Pernstein.*“

tí, označovanou někdy *první dámostvím*. Poprvé byla roku 1587 provdaná za Viléma z Rožmberka; po jeho smrti se pak jejím druhým manželem stal roku 1603 nejvyšší kancléř Zdeněk Vojtěch Popel z Lobkovic. Patřila k nejvdělanějším a nevlivnějším ženám před- i pobělohorského období. Přesvědčená katolička, schopná hospodářka, rozmnožovatelka rodových majetků a nesmlouvaná paní na panstvích v Roudnici, Litomyšli i Vysokém Chlumu.<sup>102</sup> Tento osobnostní profil, ukazující Polyxenu jako ženu samostatnou a aktivní, vůdčí osobnost a angažovanou správkyni statků, ale i nesmlouvavou paní svých poddaných, jen podporoval možnost, že mohla stát za koncipováním receptáře pro potřeby domácí šlechtické kuchyně.

Hned na počátku prezentace receptáře, který bychom měli na základě kritického historického výzkumu nazývat poněkud méně romanticky, nejlépe v souladu s nadepsáním jeho první části, *O lektvařích, o děláni ovoce v cukru o perníkách, preclíkách, syrupích*, je nezbytné konstatovat, že jeho spojení s Polyxenou je nejisté. Datování rukopisu do konce 16. či počátku 17. století je stanoveno s ohledem na paleografický rozbor textu, na jehož sepsání se

postupně podílely hned čtyři písařské ruce, z toho jedna jen okrajově.<sup>103</sup> Žádný z rukopisů přitom neodpovídá písmu prokazatelně vlastnoručních Polyxeniných textů, dochovaných v podobě jazykově španělské osobní korespondence mezi ní a jejím manželem Zdeňkem, psaných ovšem humanistickým písmem,<sup>104</sup> resp. několika málo českých textů spíše úředního, byť pracovního charakteru. Zdá se, opět s odkazem na prokazatelné autografy, že ani Polyxenina čeština nedosahovala takové úrovně či charakteru, jaké mají texty v receptáři, bez ohledu na písařské ruce.<sup>105</sup>

Receptář *o lektvařích* obsahuje celkem 291 stran, z nichž jsou přibližně dvě třetiny popsány. Sepsán byl v češtině, českým novogotickým písmem. Hned při založení byl rozčleněn do tematických oddílů, uvedených poměrně kaligrafickými nadpisy polokurzivním písmem (*Tuto se lektvaře začínají světlý; Tuto se piškoty začínají ad.*). Velmi volně bychom mohli tento způsob členění označit za formu tematických folií. První recepty byly sepsány osobou / písařem A, později, možná i průběžně, byly doplňovány další recepty osobami / písaři s dobře odlišitelnými rukopisy B a C. Postupné vepisování receptů do již svázané knihy

---

102 Nejnověji k jejím životním osudům a rolím Marie RYANTOVÁ, *Polyxena z Lobkovic. Obdivovaná i nenáviděná první dáma království*, Praha 2016; zde i další aktuální literatura.

103 Ruka D se podílela na sepsání receptů *Vod paní Lidušky Lukavecký na Zoft jahodový jak se dělá*, a pak na *lecetle citrýnový a růžový pokroutky*. Zda se jednalo o ruku ženskou, jak se někdy soudí podle formulace, anebo mužskou, zůstane asi navždy nejisté.

104 Pavel MAREK (ed.), *Knihy Svědectví o ztrátě starého světa: Manželská korespondence Z. V. Popela z Lobkovic a Polyxeny Lobkovicové z Pernštejna*, České Budějovice 2009.

105 Za konzultace ve věci autorství či glosátorství Polyxeny z Lobkovic a za informace o výsledcích vlastního nepublikovaného komparativního výzkumu receptáře *O lektvařích* v kontextu jiných rukopisů jmenované, stejně jako za vřelou péči při studiu materiálů autoři děkují Mgr. Soně Černocké, kurátorce Lobkoviczké knihovny a archivů.



potvrzují filigrány v podobě korunovaného dvouhlavého orla, v prvním štítku s šestilistou růží.

Uvedené technické a pramenovědné aspekty charakterizující receptář *o lektvařích* nejsou samoúčelné. Na jejich základě lze s poměrně vysokou mírou pravděpodobnosti usoudit, že tento receptář nevznikl z individuálního zájmu privátní osoby pro potřeby její kuchyně, nýbrž z činnosti správních úřadů, konkrétně panské, resp. vrchnostenské kanceláře zatím neurčitelného dominia. A pokud se soustředíme na obsahovou stránku rukopisu, je zřejmé i to, že se primárně nejedná o obecně pojatou kuchařskou knihu, ale o tematický segment zaměřující se přinejmenším podstatnou částí nikoli na finální produkty podávané na stůl, nýbrž na přípravu polotovarů a trvanlivých pochutin pro další kuchyňské zpracování, pro využití při pečení anebo pro delší skladování. Najdeme zde totiž hlavně zavařeniny (*lektvaře, zofty, syropy* apod.), trvanlivé pečivo (*perníky zvané taky celtle, pískoty, voplatky, pokroutky*), spíše výjimečně běžné moučníky (*koblíhy*), ozdoby na pečivo (*vovoce v cukru, marcipán*) apod.

Jednotlivé tematické oddíly receptáře, do nichž bylo při založení příručky vloženo základní penzum předpisů, byly postupně doplňovány o nové recepty, které byly výsledkem inovací domácích zaměstnanců, anebo pocházely zvenčí. Svědčí o tom například názvy některých pochutin (*píškoty od paní Hochmistrový, perníky paní Vaněčky, perníky paní z Prahy*) anebo odkazy na původ receptu. Tak je tomu i v případě krátkého oddílu psaného posledním, čtvrtým z identifikovaných rukopisů, uvedeného slovy *Vod paní Lidušky Lukavecký*.

Receptář *o lektvařích* je zajímavým dokladem o preferencích při zpracování ovocných druhů: nejčastěji byly používány kdoule, dnes v českých zemích sadaři pěstované jen jako podnož pro kultivary. Plody, připomínající jablka nebo hrušky, nejsou zasyrova požitelné, vynikající chuti ale nabývají tepelným zpracováním. Množství receptů na kdoulové *lektvaře*, moderně řečeno na rozvary na bázi džemu či marmelády, ukazuje, že se v raném novověku jednalo o velmi rozšířený druh a současně poukazují na úspěšnost šlechtických hospodářství, usilujících o zpracování všech dosažitelných přírodních produktů.

Rukopisná kniha obsahuje návody i na zpracování jiného ovoce, většinou chutného i za syrova, a proto zřejmě zavařovaného či jinak tepelně upravovaného jen v menší míře a pro použití v elegantním cukrářství. Jednalo se zejména o višně, broskve, meruňky, tradiční hrušky muškatečky, uherské třešně i pomeranče a jiné citrusy, včetně jejich kůry. Spíše, než na zavařeniny jsou s nimi spojeny recepty na jejich nakládání do cukru. Pro dekorativní potřeby se podobně připravovaly i květiny, například *lístky z bílý růže*. Soustředěnou pozornost na konzervování produktů potvrzují i návody na uchování ořechů v písku, v hliněných nádobách, prokládané drtí a uzavřené vrstvou hlíny apod.

Názvy některých předpisů na trvanlivé i jiné pečivo naznačují povědomí o evropských souvislostech kulinární kultury pěstované v šlechtických domácnostech, a to bez ohledu na to, zda odkazují na reálný původ sladkostí anebo nikoli (*perníky norimberský, neopolitánský, moravský, mantuanský, hradec-*

ký ad.).<sup>106</sup> Současně je zajímavé, že právě v kontextu těchto pochoutek jsou nejčastěji autory předpisů uvedena i krátká, ale výmluvná hodnocení. Například předpis na *perníky norimberský* je zakončen slovy „*spatříš, že sú dobrý*“, hned dva recepty jsou napsány „*na voplatky dobrý*“.

Ač receptář *o lektvařích* podle všeho nevznikl za osobní účasti Polyxeny z Lobkovic a případnou souvislost s její domácností, respektive dvorem bude třeba zájemci o toto „malé tajemství“ ještě ověřit, například s využitím analyticko-komparativního výzkumu dochovaných písemností spojených se správou rodových statků, které by snad mohly být vodítkem k nalezení adekvátních písařských rukou, přesto lze tuto lobkovickou rukopisnou knihu považovat za významný příspěvek k poznání kulinárních dějin a kuchařských příruček českých zemí. Souvislosti jejího vzniku a vedení totiž naznačují, že lze kuchařské knihy, receptáře a jiné návody na zpracování zemědělských produktů, přípravu polotovarů a jejich skladování považovat za jistých podmínek za písemnosti úřední povahy, za výsledky organizované činnosti a řízení kuchyně ve smyslu hospodářské jednotky, nikoli jen za dokumenty osobní povahy a výsledky privátních aktivit jejich autorů či sběratelů. Odpovídá to ostatně i charakteru některých středo-

věkých příruček (výše zmíněný *La Viandier* neboli *Pokrmář*) a platí samozřejmě zejména pro prostředí aristokratických dvorů a panství jakožto oficiálních organizačních struktur.

• • •

#### *Lektvař kdúlová světlá takto se dělá*

*Vezmi kdúlí, jak chceš mnoho, zkrájej je, dej do hrnce, nalej vody, vař čistě. Když budau měkký, dej do šatu a táhni skrze přes. Když budeš míti toho zofftu půl pinty, tehdy vezmi půl libry cukru, vař čistě, vezmi vod nového vejce bílek, dej jej tam a nech, ať s tím chvílku povře. Potom vyndáš jej, zase a vař tak dlouho, ať až se bude chtíti stydnout. Potom vundej(!) formy do studenej vody, a lej to na ty formy. Když sestydne, vendej do krabiček. Polej vodau krabičky.*

#### *Kdúlový bílý celtle*

*Vzíti kdúlí vařených, voblaupati je za tepla, skrájeti, dáti na sítko a lžící tlačiti. A když protlačíš dvě libry, dáti tři libry tlučeného cukru mezi to, a zváziti potom do forem, dávati posušiti na kamnách.*

#### *Hrušky muškateľky v cukru dělaný*

*Vezmi cukru, jak mnoho chceš a hrušek taky a vař je tak v tom cukru celý. Když je uvaříš, vendej je pěkně na prkýnko, nech jich u kamen, ale prvej než je budeš*

106 Za zmínku snad v této souvislosti stojí, že recepty na některé perníky v příručce jsou velmi podobné popisům v jiných šlechtických receptářích ze 17. století (ač rozhodně nejde o doslovné přepisy). Například *neapolitánský* perník obsahoval vždy specifické ingredience jako například pižmo a růžovou vodu, přičemž se těsto peklo na tenkých oplatkách; *moravský* perník pečený vtlačný do forem býval připravován z upečené a rozdrcené směsi cukrového sirupu a výrazkové čili žitné mouky s přísadkou množství koření; *mantuánský* perník musel kromě jiného obsahovat mandle, žlutky a zázvor. Současně jsou tyto recepty dokladem, že v českých receptářích nemusel být perník synonymem pro pečivo z medového těsta. Srov. Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 328, 358.

*vařiti, vobloupej je a potom posypej cukrem, až čistě pěkně uschnou.*

#### ***Voplatky dobrý***

*Vzítí múky, smetany, cukru, pepře, zázvor, skořice, klechtati dlúho, potom týmž způsobem péci, buď na ruličky dělati neb na formě (!) přestáti, jak chce.*

#### ***Moravský perníky dvakrát pečený***

*Vezmi půl libry cukru, uvaž z něho julep, zadělej těsto do*

*černý vyražený mauky, vyhněť hladce, nadělej pokrútek, upeč poznenáhlu, aby se mohly tlúci, nadělej múky jako krupice, potom vezmiž 2 loty anýzu, 2 loty kolijandru, jeden lot hřebíčku, jeden I lot zázvoru, jeden I lot muškátových kulek, dva 2 loty skořice, protluč to koření drobet, zamíchej do tý mauky, vše vhrmadu. Potom vezmi jednu I libru cukru, provař z něho julep, nech na tichým uhlí vždycky státi a vpusť tý múky perníkový, jednom dělej vtlač do formy, peč v peci poznenáhlu na papíře, v chladný peci.*

První částky jsou různé křehké, měkké, křehké  
příjemné, když jsou v ústech, když jsou v ústech,  
když jsou v ústech, když jsou v ústech, když jsou v ústech.

piškoti první

vezmi máty silu, vepřové sádlo, křehké  
jednu libru, cukru to je, cukru to je, cukru to je,  
bílého vína také jednoho dž. potom vepřové  
bílého máty máty jednoho dž. potom vepřové  
atlety jako křehké, když jsou v ústech,  
a vepřové sádlo jednoho dž. potom vepřové  
tak jako bílé, když jsou v ústech, potom vepřové  
doktorovi panna vepřové, když jsou v ústech,  
když jsou v ústech, když jsou v ústech, když jsou v ústech,  
na prst, když jsou v ústech, když jsou v ústech,  
potom vepřové sádlo jednoho dž. potom vepřové

piškoti druhé

vezmi bílého máty, vepřové sádlo, když jsou v ústech,  
jednu libru, cukru to je, cukru to je, cukru to je,  
bílého vína také jednoho dž. potom vepřové  
bílého máty máty jednoho dž. potom vepřové  
atlety jako křehké, když jsou v ústech,  
a vepřové sádlo jednoho dž. potom vepřové  
tak jako bílé, když jsou v ústech, potom vepřové  
doktorovi panna vepřové, když jsou v ústech,  
když jsou v ústech, když jsou v ústech, když jsou v ústech,  
na prst, když jsou v ústech, když jsou v ústech,  
potom vepřové sádlo jednoho dž. potom vepřové

O LEKTVARÍCH,  
O DĚLÁNÍ OVOCE  
V CUKRU etc.,  
konec 16. až 1. po-  
lovina 17. století,  
recepty na piškoty,  
písmo B (vlevo  
nahore) a C  
Foto: © Lob-  
koviczká knihovna  
a archiv, zámek  
Nelahozeves, ČR,  
sign. VI Ee 7, pag. 5

Píškoty pory vltami doby  
 moznim wazem fclm 7 gubru potunio hlijunio gedeni  
 libru gungio tozji ruzgati pauri lziji bilgo nina  
 tabi dotogo gubru awaguy tab dliufo dzy pflm bil mly  
 wsiq hlij gabo hfo mafi tab dlyti bitu abi dlyzi utl  
 pfo potom moznim dotomni pauru mundeq domi papi  
 ru mozpato wsiqi palkad uali hfa poto moz po  
 hq nafrozq gubruu poy az woflegi wifabo gabo znu  
 di potom wozpawozq uabifkoti

Dclubowi piskoti tak dcliz  
 moznim dclubli afi 15 away qe wozpawo wodi abim  
 di bilu pal qe wobliy adbragq odunif to wngliy  
 wsi abi wibili samoniti pal moznim hq dclubli Tlibu  
 apluy qe gisti wozpawunim mozdunzi potom moznim  
 yit s wozpawunim potunio bilifo gubru adig qzq na  
 wclidie mozduniz wliq uawq T maf wodi awzpan  
 wozni wozqz wltaz qe wclie afod qe dotogwclidie  
 gis wazunim atu wum woz pum dclubo puzdunij  
 wclidie gis puzdunij flay wozpawunij wclat polorozij dazpaw  
 doti wclli mozduniz wsi to bitu potom wozunim awzpan  
 polorozij domuzij mozduniz wliq pal paur wclli  
 mozduniz to wozpaw uawgli away qzq puzduniz  
 mi potom wclidie puzdunij qe dotogo gubru awzpan  
 dclubowunim mozduniz puzduniz wozunim pal dazpaw  
 4 wozqz wozni wazq bilu puzij awzpan z lziji  
 zozni wozni awzpan bilu puzij awzpan to wngliy abi dcl  
 pfo awzpan to doti wclidie mozduniz awzpan awzpan  
 wclie zim wozij to wngliy hie lziji to bitu wcl  
 potom hie gubru wcl moznim mozduniz awzpan qzq to  
 dclubo af bi dlyti wozpaw dclie abliq bi pal d  
 wclidie hq dcl moznim awzpan dclie z wazqz bilu d  
 z lziji wozni wazq awzpan to pal gabo puz  
 gis to dazpaw dotogwclidie awzpan awzpan qzq puzduniz

O LEKTVAŘICH,  
 O DĚLÁNÍ OVOCE  
 V CUKRU etc.,  
 konec 16. až 1. po-  
 lovina 17. století,  
 recepty na piškoty,  
 písmo B (vlevo  
 nahoře) a C  
 Foto: © Lob-  
 kowiczská knihovna  
 a archiv, zámek  
 Nelahozeves, ČR,  
 sign. VI Ee 7, pag. 6

Lektvary a drotora Suvietta

První část obsahující 12 receptů. Text je psán v starobylém písmu B a obsahuje seznamy ingrediencí a postupů pro léčbu různých onemocnění, například dýchacích a kožních. Mnoho receptů začíná slovy jako 'Pro...' nebo 'Když...'

Lektvary a drotora

První část textu pod druhým titulem, obsahující 3 recepty. Text je psán v starobylém písmu B a obsahuje seznamy ingrediencí a postupů pro léčbu různých onemocnění, například dýchacích a kožních.

Mléčový Gollt

První část textu pod třetím titulem, obsahující 4 recepty. Text je psán v starobylém písmu B a obsahuje seznamy ingrediencí a postupů pro léčbu různých onemocnění, například dýchacích a kožních.

O LEKTVAŘÍCH,  
O DĚLÁNÍ OVOCE  
V CUKRU etc.,  
konec 16. až 1. po-  
lovina 17. století,  
recepty na  
kdoulové lektvary  
a celtle, písmo B  
Foto: © Lob-  
koviczká knihovna  
a archiv, zámek  
Nelahozeves, ČR,  
sign. VI Ee 7, pag. 11

Rezelewy. Cukrowy  
Wszystko kielbasowy cukier  
Cukierowy cukier 3 części  
Czł. al. cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części

Rezelewy Cukier  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części

Rezelewy Cukier  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części

Rezelewy Cukier  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części  
Wszystko cukru 10 części

O LEKTVAŘÍCH,  
O DĚLÁNÍ OVOCE  
V CUKRU etc.,  
konec 16. až 1. po-  
lovina 17. století,  
recepty na  
kdoulové lektvary  
a celtle, písmo B  
Foto: © Lob-  
kowitzká knihovna  
a archiv, zámek  
Nelahozeves, ČR,  
sign. VI Ee 7, pag. 12

Tazomi žubů

vopřmi libůu pnamo bilifo žubůu adig domblunigt  
 uali uonig žilid roodi žig uarže vřay dočho žubůu  
 uorvi vřigji pñssim iřkoryžli adig dočho ualižo  
 Ivobit mřdu aři žo pul řiřonigo vřogžui adlid  
 tu žubů žim tal pōřimě pōvřiz pōvřid řazj pñřui  
 řat adig řař uapavř vřay žuorvu tu žubřamit  
 unigig adlid bñdř řupřiti vřigmi žigji řazj vřim  
 řudřim řovřim obrat avřomog ži vřřidřim vřodě  
 vřomavřig vřigžvřu ačal bñdř tal vřvřidř ži ři  
 uarži žigji řidřim ařimda ři řižigji řigždi žigž řim  
 řig adig uapavřim uřamovřim tu řamim uavřod  
 malo uorřigim mařim pñřim uř žubů vřiligž  
 avřotřig žig žař řigim vřamim pōtom řat bñdř  
 moři tu žubů pōvřodřōř vřigmi řtočho řamim vřigmi  
 žig ařisřim žo uřigřig mřgžig mřgžim uarřvřidř  
 vřitavřim pōtom řamog řat řigžim řlčg ži ři pōpř  
 řlčgžig řig uapavřim ařisř řalidř uřamim pñř  
 vřay pōtom řovřig uřvřidř tal pōřidřim řigždřim  
 řibřim ař ař vřimudřim

O LEKTVARÍCH,  
 O DĚLÁNÍ OVOCE  
 V CUKRU etc.,  
 konec 16. až 1. po-  
 lovína 17. století,  
 recepty cukrovinky  
 a oplatky, písmo C

Foto: © Lob-  
 kowiczka knihovna  
 a archiv, zámek  
 Nelahozeves, ČR,  
 sign. VI Ee 7,  
 pag. 201



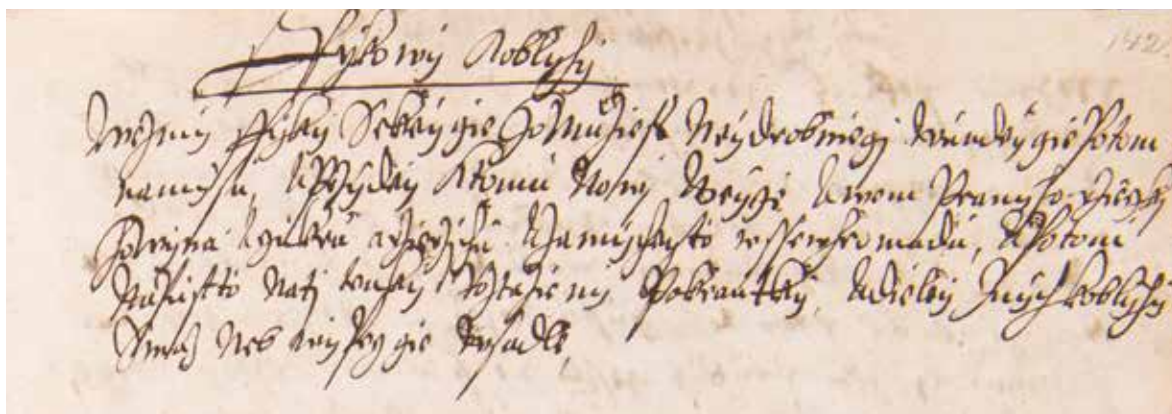
Woylaffi Dobri  
yidru popy ualei nodi fuyigz amiti, poteni  
Stoum Dobry kletkog galy uawoylaffi obizy  
uhyjsi dany uaffowm rozhyiti uaygli obwayz  
aldy Dobry budi uay gladet dyirwyt obwayz  
affowm ofole kogo dyirwyt obwayz uawysu

woylaffi Dobri  
roziti unil, fustami yidru popy gyzow  
fowziczi kletgati dlugo potom tinez spiso  
tome poyi budi uawytizy Delati uob uaffowm  
pyszati gal gyo

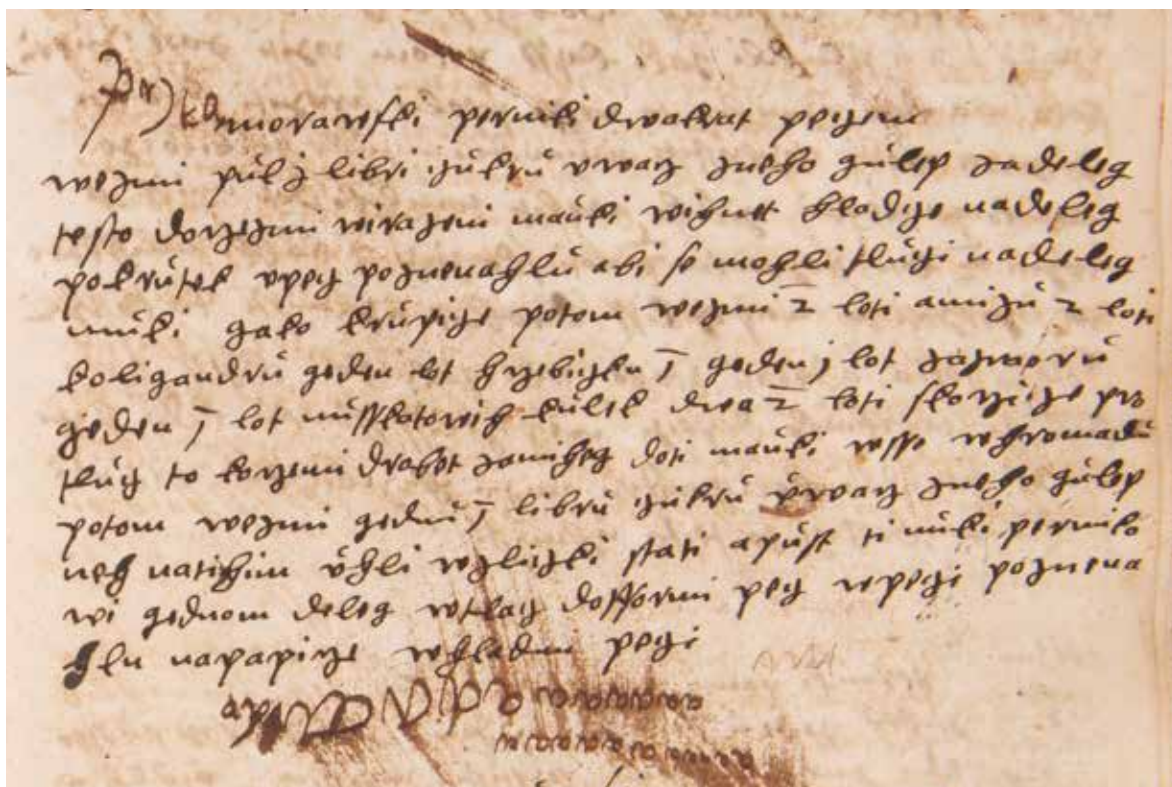
woylaffi uawisami ginal maudati  
woymu kili apluy ze Dobry uwozlyzi yzindigimzi  
u fowganigo pumitk Dobry yzizy apluy to wffizy  
u fowmadi potom fowagz woylaffi afidlam fowizy  
anapitiz tu uawimdu yzipramenau uay woylaffi afi do  
woymu fowit fluffi apolez nato gini woylaffi potom  
wozlelig pozluti kasto amity ti woylaffi uawffizy  
fowagiz domfo amity ze ady uayito fowizy apluy  
yziy fluytuni tafi Delawagi uawisami woylaffi yzi  
fowagizy uay fowuati spifob amity ze dotogo a bi fow  
wum uayitli bi pal ti dya woylaffi uawffizy  
uawimdu fowizy amity ze dou woylaffi maudimze ad  
yziy poduni afawoni woylaffi si danygi uobizy  
fowizy tafi ti woylaffi Delagisi fowizy fowizy fowizy

O LEKTVAŘÍCH,  
O DĚLÁNÍ OVOCE  
V CUKRU etc.,  
konec 16. až 1. po-  
lovina 17. století,  
recepty cukrovinky  
a oplatky, písmo C  
Foto: © Lob-  
kowiczka knihovna  
a archiv, zámek  
Nelahozeves, ČR,  
sign. VI Ee 7,  
pag. 202

O LEKTVAŘÍCH,  
O DĚLÁNÍ OVOCE  
V CUKRU etc.,  
konec 16. až 1. po-  
lovina 17. století,  
recept na fíkové  
koblihy, písmo B  
Foto: © Lob-  
koviczká knihovna  
a archiv, zámek  
Nelahozeves, ČR,  
sign. VI Ee 7,  
pag. 142 (detail)



O LEKTVAŘÍCH,  
O DĚLÁNÍ OVOCE  
V CUKRU etc.,  
konec 16. až 1. po-  
lovina 17. století,  
recept na dvakrát  
pečený moravský  
perník  
Foto: © Lob-  
koviczká knihovna  
a archiv, zámek  
Nelahozeves, ČR,  
sign. VI Ee 7,  
pag. 224 (detail)





POLYXENA  
Z LOBKOVIC,  
ROZENÁ  
Z PERNŠTEJNA  
Foto: archiv autorů

Luise Lucanyska

o 3

Gertruda Posseltzhofer'se fressane.

Evermod Jiří  
Košetický, KNIHA  
KUCHAŘSKÁ,  
konec 17. století,  
titulní strana  
Foto: © Strahovská  
knihovna.  
Královská kanonie  
premonstrátů na  
Strahově, sbírka  
rukopisů, sign. DE  
III 7, str. o

*[Handwritten signature]*

[EVERMOD JIŘÍ KOŠETICKÝ]

# KNIHA KUČAŘSKÁ OD EVERMODA KOŠETICKÉHO SEPSANÁ

RUKOPIS

ČECHY

Rukopisný receptář<sup>107</sup> pravděpodobně vznikl za účelem uchování receptů na pokrmy, nápoje, léčivá mazání a jiné produkty, shromážděných v rámci autorových sběratelských aktivit. Jeho užívání v klášterní praxi je nejisté. Soubor obsahuje 259 receptů různého druhu; převažují mezi nimi předpisy na sladkosti, zastoupeny jsou ale i popisy na přípravu masitých jídel pro běžný a bezmasých pro postní čas. Většina knihy je tvořena jazykově českými recepty sepsanými velmi kaligrafickým českým novogotickým písmem, v závěru je připojen německy koncipovaný oddíl obsahující jídla doporučená při různých onemocněních.<sup>108</sup>

Autorem rukopisu byl Evermod Jiří Košetický (1639–1700). Narodil se v Košetících, pocházel z rodi-

ny měšťana a posléze hejtmana vlašimského panství. Studoval v Jihlavě a Praze, působil jako vychovatel a roku 1659 se stal členem premonstrátské kanonie na Strahově. V roce 1664 byl po studiích na bohoslovecké fakultě vysvěcen a nejpozději od roku 1669 působil na různých místech v Čechách jako kaplan a duchovní správce. Na Strahov se vrátil v devadesátých letech a plně se věnoval písemnictví. Zanechal po sobě, kromě řady kázání, pětisvazkový soubor veršů, divadelních i prozaických děl, písní, hádanek i jiných projevů lidové slovesnosti, sestavený v letech 1680 až 1698 a označovaný *quodlibeticum*.<sup>109</sup> Ve stejné době podle všeho sepsal i námi prezentovanou knihu *kuchařskou* s recepty, jejichž konkrétní původ nelze už vzhledem k působení Košetického na řadě míst Čech určit.<sup>110</sup> Svým charakterem ale odpovídají

107 Strahovská knihovna. Královská kanonie premonstrátů na Strahově, sbírka rukopisů, sign. DE III 7.

108 České recepty jsou na 82 foliích, německé pak na 6 foliích; rukopis uzavírá seznam předpisů. Přepis receptů publikoval Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*<sup>2</sup>, s. 487–529.

109 K životu a dílu Košetického nejnověji J. PAŘEZ, *Dílo Evermoda Jiřího Košetického*, s. 3–13; TÝŽ, *Odhalení původu strahovského premonstráta*, s. 485–490 (zde přehled starší literatury o jmenovaném).

110 Za podrobnosti ke Košetickému i výklad možných inspirací jeho kuchařského přehledu děkují autoři Mgr. Janu Pařezovi, správci sbírky rukopisů Strahovské knihovny.

stravovacím zvyklostem členů měšťanských domácností a přinejmenším výběrově i klášterní society, čemuž by odpovídal akcent na bezmasé pokrmy.<sup>111</sup> Konkrétní vazba na premonstrátské prostředí může naznačovat zařazení receptu na *norberské perníčky*, zejména pokud autor poněkud nezvyklou variantou názvu odkazoval na zakladatele řádu sv. Norberta, nikoli na Norimberk, město s velkou perníkářskou tradicí.

Košetický ve své rukopisné knize shromáždil zejména recepty na přípravu nejrůznějších sladkých jídel a pochutin. K nejpočetnějším patřily předpisy na perníky, piškoty, nejrůznější *lektvaře* a jiné rozvary, jichž zde najdeme více než půl stovky. Přípravovaly se z tehdy velmi oblíbených kdoulí, z broskví, jahod, jablek, také z hrušek, meruněk či višní, a samozřejmě z různých citrusů. Zajímavé jsou recepty na už poměrně moderně pojaté dorty z třešňového těsta s množstvím másla, cukru a vajec, někdy s mandlemi či citrusovou kůrou. Pekly se v pecích nebo v zakrytých hrncích vložených do žhavých uhlíků. V knížce jich najdeme devět, z toho jeden s račím masem, a k tomu popis výroby *cukrového ledu* neboli glazury. Košetický zaznamenal i dva recepty na *buchty* z kynutého těsta, které se ale nepekly, nýbrž vařily ve vodě. Ze smažených mouč-

níků zapsal přípravu *kreplí* neboli koblih a také žemlí na másle, po usmažení sypaných cukrem. Podle popisu připomínají dodnes známé sladké smaženky z večky, zvané *chudí rytíři*.

Předpisy na hlavní jídla tvoří jen menší část Košetického *knihy kuchařské*. Masitých pokrmů neboli *krmiček* jsou popsány dvě desítky a najdeme mezi nimi i nejstarší dohledaný recept na pokrm nazývaný *španělské ptáčky*. Způsob úpravy masa sice odpovídá modernímu pojetí – jednalo se o nadívané masové plátky, náplň je ale oproti dnešním zvyklostem výrazně odlišná.<sup>112</sup> Zařazeny jsou zde také karbonátky, tehdejšími označením *karbonat*, bochánky ze sekaného masa. V oddíle zaměřeném na popisy postních jídel jsou hlavně nejrůznější úpravy ryb a vodních živočichů. Doplnují je sladké i slané, mléčné, masité i rybí kaše a pokrmy z vajec. Mezi nimi je i předpis na *volový oči*, tedy smažená vejce s celistvým žloutkem obkrouženým bílkem.

Jakkoli se v případě Košetického *knihy kuchařské* jedná o solitérní rukopis, jakých už v dané době vznikly zvláště ve šlechtickém prostředí bezpochyby desítky (mnohé podlely časem zkáze, jiné jsou dnes rozesety a nevytěženy v archivních fondech a knihovních zmínkách a čekají na historické zpra-

---

111 Ke stravování v kláštorech v širším záběru např. Michal BUREŠ – Jan PAŘEZ, *Klášterní kuchyně v průběhu věků*, in: *Dobrou chuť, České Budějovice 2003*, s. 95–106; v barokní době, konkrétně benediktinského řádu, srov. např. Josef HASITSCHKA, *Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift Admont*, Admont 1998; Marián SAMUEL – Zora BIELICHOVÁ, *Ryby a strava v kamaldulskom kláštore sv. Jozefa v Nitre*, in: *Okno do histórie. Ryba a klášter*. Sestavil I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 46–51; Irena KORBELÁŘOVÁ, *Ryba (nejen) v postním stravování vyšších společenských vrstev v předmoderní době*, in: *tamtéž*, s. 18–25.

112 Nutno podotknout, že recepty na španělské ptáčky uvedené v kuchařských knihách z 19. a první poloviny 20. století (srov. dále) připomínají spíše Košetického pojetí pokrmu z telecího masa a s jednoduchou náplní než dnes aplikovaný bohatý hovězí závitok s uzeninou, vejcem a okurkou.

cování a zařazení do vývojového kontextu kulturních dějin). Přesto je pro svou vyzrálou češtinu i netypický původ zajímavým příspěvkem k paměti české chuti.

• • •

### ***Svatého Jana jahůdky zadělávati***

*Vezmi pěkný jahůdky zralý i s těmi větvičkami, vyper je v studený vodě, vysuš je zase, uvař cukr, lejtruj ho, a když ten cukr hustý bude, vlašnej vlej do sklenice na ty jahůdky, nech tak státí za tejdén. Jestli ten soft na nich, teda slej z nich ten soft, zase ho vař samý, až zhustne. Potom ho vlej zase vlašný na ty jahůdky.*

### ***Kterak se španielský ptáčky dělati mají***

*Vzítí masa libového, telecího, skrájeti to na topinky a je skarbovat, anebo stlouctí, usekat to maso na drobno, dát mezi to kus žemličky a míchaný vejce, zázvor a květ, rozmarynu, aneb co chce mezi to zamíchat, nový máslo, nebo špek mezi to nakrájet a s tím ty topinky nadívat, zatáčet je a na špičku dát, a mezi ně kus špeku dáti a tak na rošti spolu spovolna pýcti a špikovat máslem. Když by pečený byly, dát na mísu a polejt vřelým máslem a zázvorem posypat a potom na stůl dát.*

### ***Karbonat z telecí pečeně***

*Vezmi telecí pečení, zasekej ji drobně a dej do ní tlučeného pepře, zázvoru, květu, skrájej do ní na čtvrtky čerstvý lemony, dej drobet hovězí polívky, vína a octa, ať se to na rendlice povaří, a když máš na stůl dáti, dej kousek nového másla, než aby na tom nebyla žádná jácha.*

### ***Kterak se volový oči dělají***

*Vezmi vaječ, jak mnoho bys jich chtěl mítí, a obmej je čistotně, potom naklopej díry do nich na obouch koncích a vyfoukej všechno z nich a to rozkvirlej co nejlípěji můžeš. Vezmi okrouhlou pánevku, nepřiliš velkou, vezmi máslo přepouštěný a rozpálený a vlej drobet těch vajec, co bys rozuměl a hod' to jedno prázdný vyfoukaný do toho, když by na jedný straně usmažený bylo, obrať na druhou stranu, tak kdybys jich nasmažených měl, jak mnoho bys jich chtěl mítí, dej je na mísu a posypej zázvorem a dej na stůl.*

### ***Smažený žemle***

*Vezmi žemle včerejší a obloupej kůrku vůkol dobře, skrájej na čtvrti podýlem žemli. Vezmi mléko a vlej do něho dobře růžový vody, ať pěkně voní a dobře voslad' a smaž na rendlice v horkém másle a když uštřají, vyndej a hned horký tak ty čtvrti posyp cukrem a srovnej na mísu.*

### ***Kterak se žemličkový knedlíčky dělají***

*Vezmi pěknou žemličku, obloupej kůru z ní a namoč do mlíka. Kdybys mlíka neměl, tehdy do vody namoč. Když by vymočena byla, vytlač ji dobře, dej ji do hliněný pánve a dej hesky velký kus nového másla, rozetři to spolu. Potom vezmi šest vajec, s polovicí mi (?) žloutkami, a polovicí samých bílkův, nevšechny na jedenkrát, než pomalu přihazuj. Chceš-li, můžeš mezi to zelenou petržel a květ rozkrájet, vosol to vhod, než abys nepřesolil. Vezmi s vařečkou pěkně nepřiliš velký kusy a dávej do vřelý vody, přiklop s pokličkou, aby se hezky vařily, zatoč s nima, než netuze, abys je nerozmíchal, neb jsou příliš kyprý a nenechej jich dlouho vařit, aby se nevyvařily, pak je z vody vyndej na mísu, polej je máslem, a dej na stůl.*

1

Kterak se rozličně Pernice  
by od Ezubru. Jutluj meny.

I. Horberstz Pernice.

Wozni Mudi pibnyse wyzi pibnyse pib  
zardleku, Ezubru kum prapstaf 5. t. t.  
duz do kafe mudi wyzi pibnyse kum  
Ezuba, wyzi at se do koflu s kum mudi  
wyzi. Jotum wozni do od zfuie, duz  
do kafe kum Ezubru wyzi pibnyse Ezu  
kum wyzi t. t. Jotum wyzi kum  
t. t. wyzi kum wyzi, kum wyzi  
t. t. kum, Jotum kum wyzi t. t. kum,  
kum wyzi t. t. kum. Jotum kum wyzi kum  
kum, wyzi kum wyzi kum wyzi,  
do pibnyse mudi pibnyse. Jotum do  
wyzi kum, a wyzi kum, kum wyzi  
kum, a kum kum wyzi, a kum wyzi  
kum, kum kum kum wyzi kum wyzi  
kum kum kum. Tam kum wyzi kum  
kum, kum kum kum kum kum  
kum kum kum kum kum kum,  
a kum kum kum kum kum kum,  
kum kum kum kum kum kum  
kum kum kum kum kum kum, a kum kum kum  
kum kum kum kum kum kum, a

Evermod Jiří  
Košetický, KNIHA  
KUCHAŘSKÁ,  
konec 17. století,  
první oddíl  
receptáře  
s předpisem na  
norimberský  
perník  
Foto: © Strahovská  
knihovna.  
Královská kanonie  
premonstrátů na  
Strahově, sbírka  
rukopisů, sign. DE  
III 7, str. 1



# Kterak se spravie španielskeho 89+

liečebný miazg.

Vezmi miazgu ľadovcu, štrngtu  
 to miazgu, a je šarbovat, med, plati-  
 zky, vyčkal to miazgu na desiat, a daj miazgu  
 to hruš zambuzky, a miazgu miazgu, zos-  
 rava, a kviet, vyznamazna, a med vyzna-  
 miazgu zambuzky, miazgu miazgu, med vyzna-  
 miazgu miazgu, a daj to hruš miazgu  
 med, zambuzky, a miazgu španielskeho, a miazgu  
 miazgu hruš miazgu, a daj to miazgu španielskeho  
 španielskeho miazgu, a španielskeho miazgu.  
 Vezmi miazgu hruš, a daj to miazgu, a  
 miazgu miazgu miazgu, a zambuzky miazgu  
 miazgu, a daj to miazgu hruš.

# Kterak se spravie španielskeho 90

liečebný miazg.

Vezmi španielskeho, miazgu hruš  
 miazgu hruš miazgu, a daj to miazgu  
 miazgu, a miazgu hruš, a daj to miazgu  
 hruš miazgu miazgu, a miazgu hruš miazgu  
 miazgu, a daj to miazgu hruš miazgu, a daj to  
 miazgu hruš miazgu, a daj to miazgu hruš miazgu  
 miazgu, a daj to miazgu hruš miazgu, a daj to  
 miazgu hruš miazgu, a daj to miazgu hruš miazgu, a daj to

Evermod Jiří  
 Košetický, KNIHA  
 KUCHARSKÁ,  
 konec 17. století,  
 recept na španěl-  
 ského ptáčka  
 Foto: © Strahovská  
 knihovna.  
 Královská kanonie  
 premonstrátů na  
 Strahově, sbírka  
 rukopisů, sign. DE  
 III 7, str. 24

Silberne ... 30.  
 Mladý ... 1. Jan.  
 ... 30.  
 ... 6. z. 17.  
 ... 8. z. 17.  
 ... 11. z. 17.

...  
 ... 9. z. 17.  
 ...  
 ...  
 ...  
 ... 212

Recepta pro Venu.

...  
 Mercurium sublimatum, každého ...  
 ...  
 ...  
 ...

Evermod Jiří  
 Košetický, KNIHA  
 KUCHAŘSKÁ,  
 konec 17. století,  
 vodička pro uhry,  
 medikament  
 Foto: © Strahovská  
 knihovna.  
 Královská kanonie  
 premonstrátů na  
 Strahově, sbírka  
 rukopisů, sign. DE  
 III 7, str. 71

Unterweissung Bitte Wissen Vor Francke, oder  
Andere dergleichen mündig Bescheidern so günstig.

Ein gedrehtes Halbfließ von Leinwand fließt ganz ohne ge-  
spalten, mit dem messer leicht geschnitten, ein klein wenig  
besalzen, und mit ein klein wenig gelbem ein klein wenig  
sonst mit weissem fließt gutten gelben gelben daran  
gegeben, so gedreht und dergleichen Leinwand wenn es weis  
eingedreht ist, einen kleinen Bescheidern daran gegeben  
mit Zitronensaft und mit die Dose angesetzt.

### Gedrehtes Halbfließ.

Ein klein wenig Halbfließ von dem Riedgebauer. Eine Bespalten  
und mit dem messer weis geschnitten, ein wenig mit weis  
besalzen, gesalzen, und in ein klein wenig gelbem  
sonst weis abgebraten, sonach mit ein klein wenig gelbem,  
ein wenig daran, gegeben, ein wenig gelbem Zitronensaft  
mit weissem fließt, und Leinwand dergleichen, wenn es eingedreht  
ist, mit Zitronensaft und mit die Dose angesetzt.

### Ein Halbfließ mit Lemonye

Ein fließ so fließt abgebraten sonach Lemonye mit eingedrehter  
Leinwand abgebraten fließt gutten weissem fließt ein klein wenig  
daran gemacht, und also angesetzt sonach ein wenig Lemonye  
also eingedreht werden.

Evermod Jiří  
Košetický, KNIHA  
KUCHAŘSKÁ,  
konec 17. století,  
závěrečné recepty  
psané německy,  
odlišnou písařskou  
rukou

Foto: © Strahovská  
knihovna.  
Královská kanonie  
premonstrátů na  
Strahově, sbírka  
rukopisů, sign. DE  
III 7, nestr.

Ein ganz neues und nutzbares

# Koch = Buch /

In welchem

Zufinden / wie man verschiedene  
herrliche und wohl-schmäckende Speisen von  
gesottenen / gebratnen und gebachnen / als allerhand  
Pastetten / Dorten / Krapffen / 2c. Sehr künstlich  
und wohl zurichten.

Wie auch

Allerhand eingemachte Sachen / so zum Con-  
fect auffgesetzt werden / bereiten solle.

Worbey

Ein Register / in welchem zufinden / was vor  
Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranck-  
heiten dienlich zu kochen seyen.

Samte

Einer kurzen Ordnung / wie man sich täglich in Essen  
und Trincken verhalten solle / damit nicht unzeitige Kranck-  
heiten verursachet werden.

Von einer Hoch = adelichen Person zusammen  
getragen / und in Druck gegeben.

*Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privilegio Sac. Caf. Majest.*



Wienn in Desterreich /

Druckts und verlegtts Leopold Voigt / Univ. Buchdrucker / Anno 1699.

Eleonora  
Marie Rosalie  
z Eggenbergu,  
FREYWILLIG-  
-AUFFGESPRUN-  
GENER GRANAT-  
APFFEL,  
KUCHAŘSKÁ  
KNIHA, 1699,  
titulní strana  
kuchařské knihy  
Foto: © archiv  
autorů

## EIN GANZ NEUES UND NUTZBAHRES KOCH-BUCH,

in welchem zu finden, wie man verschiedene herzliche und wohl-schmäckende Speisen von gesottenen, gebratenen und gebachenen, als allerhand Pastetten Dorten, Krapffen, etc. sehr künstlich und wohl zurichten. Wie auch allerhand eingemachte Sachen, so zum Confect aufgesetzt werden, bereiten solle. Wobey ein Register, in welchem zu finden, was vor Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranckheiten dienlich zu kochen seyen. Sambt einer kurtzen Ordnung, wie man sich täglich in Essen und Trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige Kranckheiten verursacht werden. Von einer Hoch-adelichen Persohn zusammen getragen, und Druck gegeben. Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privil. Sac. Caes.

Majest. Wienn in Österreich, Druckts und verlegts Leopold Voigt, Univ. Buchdr. Wienn 1699,

In: Freywillig-auffgesprungener Granat-Apfel, deß Christlichen Samaritans, Oder Auß Christlicher Lieb deß nächsten, eröffnete, Gehaimbnuß, viler vortrefflichen, sondern bewährten Mitteln und Wunderhaylsamen Artzneyen, wider unterschiedliche Zustände und ubel deß menschlichen Leibs, und Lebens; Welche mit sonderbahrem Fleiß, und auff das Hayl deß Nächsten allzeit nachdencklicher Sorg, auß viler Artzney-Erfahrner, und berühmter Leib-Artzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener Erfahrungheit. Von der Durchleuchtigen Hertzogin, Hochgebohrnen Fürstin, und Frauen, Frauen Eleonora, Maria, Rosalia, Hertzogin zu Troppau, und Jägerndorff, deß Heil. Röm. Reichs Gefürsten Gräfin zu Gradisca, und Gräfin zu Adelsberg, gebohrnen Fürstin von Liechtenstein, Hertzogin zu Crummau, und Fürstin zu Eckenberg, zusammen getragen. Auf neue vermehrt (sambt einer kleinen Diaetae, wie sich bey jeder Kranckheit in Essen und Trincken zu verhalten, wie auch bey gefügten neuen Koch-Buch, in welchen allerhand rare und denen Patienten zu verschiedenen Kranckheiten ersprießliche Speisen) nun zum drittenmahl in öffentlichen Druck verfertigt, zu allgemainen Trost, Nutz und Hülff aller Beschwärt- und so wol Rath- als Mittellosen, armen Krancken, in Erinnerung dessen, der für uns die gehaimben Artzneyen seiner Liebe, in der zu unserer Seelen-Heyl eröffneten Seiten, aller Welt entdeckt, allen Krancken gemein gemacht, und eröffnet worden. Cum Licentia & Facultate Superiorum & Privil. Sac. Caes. Majestatis. Wienn in Österreich, druckts und verlegts Leopold Voigt, Univ. Buchdr. 1699.<sup>113</sup>

TISK

VÍDEŇ

<sup>113</sup> Názvy obou částí publikace, vlastní lékařské knihy i receptáře, se od sebe v jednotlivých vydáních v drobnostech liší; zde je citována verze z roku 1699 (srov. dále); k dispozici měli autoři ke studiu in extenso rovněž dvě souborná vydání, lékařské pojednání i kuchařskou knihu, uložená v knihovně Slezského zemského muzea v Opavě; starší pochází z roku 1708, mladší pak z roku 1731. Za spolupráci autoři děkují PhDr. Ondřeji Haničákovi.

Proslulá léčitelská kniha,<sup>114</sup> jejíž název bychom mohli volně přeložit *Samaritánovo granátové jablko osvědčených prostředků a zázračných léků*, vyšla poprvé v roce 1695 a v následujících desetiletích byla vydána nejméně ve čtyřech variantách.<sup>115</sup> Za její autorku je považována Eleonora Marie Rosalie z Eggenbergu, rozená z Lichtenštejna (1647–1704).<sup>116</sup> Náležela k nejvýznamnějším aristokratickým rodům usazeným v českých a rakouských zemích: byla dcerou Karla Eusebia z Lichtenštejna, vévody opavského a krnovského, vnučkou proslulého českého zemského místodržícího Karla I.<sup>117</sup> a praneťeří olomouckého biskupa Františka kardinála z Dittrichštejna.<sup>118</sup>

Osobní podíl Eleonory Marie Rosalie na vlastním zpracování rukopisného souboru návodů na přípravu léků a na léčebné postupy, vedoucím k vydání knihy, nelze určit. Dlouhodobě se zajímala o využívání bylinek, koření a jiných ingrediencí a o přípravu medikamentů, což bezpochyby souviselo i s její charitativní činností a podporou nemocných. Potýkala se také s problémy s početím (narodily se jí pouze tři děti) a v pozdějších letech trpěla řadou nemocí. Připočítáme-li k tomu i jisté rodinné tradice – její otec se věnoval nejen tehdy módní alchymii, ale také medicíně, což mohlo Eleonoru Marii Rosalii již v útlém mládí ovlivnit – pak se nelze divit, že se věnovala sběratelství nejrůznějších receptů. Řadu z nich údajně sama vyzkoušela. Její záliba vyústila nakonec

- 
- 114 Ke kulturně historickému kontextu díla Beatrix BASTL, *Freywillig-aufgesprungener Granat-Appfel zum kulturellen Beitrag der Ernährung und Medizin adeliger österreichisch/böhmischer „Hausherrinnen“*, in: Sammeln, Lesen, Übersetzen als höfische Praxis der Frühen Neuzeit: die böhmische Bibliothek der Fürsten Eggenberg im Kontext der Fürsten- und Fürstinnenbibliotheken der Zeit, Wiesbaden 2010, s. 381–396.
- 115 Přehled vydání a jednotlivých variant, včetně zařazení kuchařské knihy, podala nejnověji Anne-Christine ZUREK, *Die Rezeptsammlung Freywillig aussgesprungener Granat-Appfel ... (3. Aufl. 1699) der Eleonora Maria Rosalia, Herzogin zu Troppau und Jägerndorf (1647–1703). Eine medizinisch-pharmakologische und medizinhistorische Analyse*, Inaugural-Dissertation, Würzburg 2018, s. 2, přičemž za nejpodstatnější z obsahového i formálního důvodu považuje třetí verzi z roku 1699, poprvé s přidanou kuchařskou knihou. S touto verzí tedy přednostně pracovali rovněž autoři této publikace.
- 116 K životu, manželství a aktivitám chotě Johanna Seyfrieda v přehledu Barbara KAISER, *Kunst und Weltentwurf in Zeiten des Krieges – das 17. Jahrhundert*, in: Schloss Eggenberg, Wien 2006, s. 23–198.
- 117 K příslušníkům dynastie Lichtenštejnů a jejich roli v českých a rakouských dějinách nejnověji např. Marek VAŘEKA – Aleš ZÁŘICKÝ (eds.), *Das Fürstenhaus Liechtenstein in der Geschichte der Böhmisches Krone*, Ostrava-Vaduz 2013; Evelin OBERHAMMER (ed.), *Der ganzen Welt ein Lob und Spiegel. Das Fürstenhaus Liechtenstein in der Frühen Neuzeit*, Wien-München 1990.
- 118 K jejímu životu ve stručnosti také A.-Ch. ZUREK, *Die Rezeptsammlung*, s. 11–20; Renata KOMČ BARN, *Portreti Eleonore Marije Rozalije kneginje Eggenberg, rojene princeze Liechtenstein*, Acta Historiae Artis Slovenica 24, 2019, s. 65–89, zvl. 64–66; dostupné online: < [https://www.researchgate.net/profile/Renata\\_Komic\\_Marn/publication/337961031\\_Portraits\\_of\\_Eleonora\\_Maria\\_Rosalie\\_Princess\\_of\\_Eggenberg\\_nee\\_Liechtenstein/links/5e3166e4a6fdccd9657373cd/Portraits-of-Eleonora-Maria-Rosalie-Princess-of-Eggenberg-nee-Liechtenstein.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Renata_Komic_Marn/publication/337961031_Portraits_of_Eleonora_Maria_Rosalie_Princess_of_Eggenberg_nee_Liechtenstein/links/5e3166e4a6fdccd9657373cd/Portraits-of-Eleonora-Maria-Rosalie-Princess-of-Eggenberg-nee-Liechtenstein.pdf) > [12. 09. 2020].

ve vydání zmíněné proslulé bylinkářské knihy, obsahující na 1750 předpisů všeho druhu.<sup>119</sup>

Ve třetím vydání z roku 1699 byla k medicínské části *granátového jablka* poprvé připojena jako samostatná část kuchařská kniha.<sup>120</sup> Její autor či autorka zůstali v anonymitě, v titulu se jen praví, že recepty shromáždila vysoce urozená osoba. Tak trochu automaticky je připisována Eleonoře Marii Rosalii a je pravděpodobné, že podobně jako v případě vydání receptů na medikamenty, také zde sehrála roli iniciátorky či dokonce sběratelky podkladových materiálů. V úvodním stručném vstupu se totiž zdůrazňuje, že sbírka obsahuje návody na přípravu jídel určených pro nemocné a k podpoře jejich uzdravování a navazuje tak svou koncepcí na základní korpus. Zařazeny sem ale byly recepty nejen na dietní, ale i na běžné pokrmy, jak ukazuje jejich rozbor, využitelné pro všední i sváteční stravování bez ohledu na zdravotní stav konzumentů. Zda, či do jaké míry byly při vzniku *kuchařské knihy Eleonory Marie Rosalie*, jak ji budeme pro zjednodušení nazývat, využity rukopisné či tištěné receptáře, existující na konci 17. století a snad dostupné v eggenberské domácnosti, respektive v zámecké knihovně, nelze posoudit.

Soubor předpisů prezentuje na 120 stranách celkem 519 položek, doplněných rejstříkem vybraných pokrmů doporučených ke konzumování při konkrétních onemocněních. Recepty jsou členěny do tematických oddílů. Vedle „staletých stálic“ v

čele s mandlovým mlékem, množstvím paštik, sulců a pečení zde najdeme položky naznačující pozvolnou modernizaci jídelníčku. Mezi polévky byly zařazeny masové vývary z kapounů či zvěřiny ochucené vínem, rozmarýnem a bylinkami a nanejvýš lehce zahuštěné žemlí, dále následovaly jednoduché masové i žemlové nádivky pro plnění drůbeže a zejména množství sladkých pečených moučníků. A to jak krémem zdobených či plněných dortů, tak pečiva z třeného, listového, a dokonce kynutého těsta.

Častěji, než ve většině starších receptářů najdeme v knize lichtenštejnské vévodkyně pokrmy spojované (ať už oprávněně, či nikoli) s konkrétními evropskými zeměmi nebo regiony. Snad nejevropštější ráz má oddíl věnovaný paštikám: je zde předpis na *anglickou* pečenou paštiku ze zaječího masa s kapary, pistáciemi, vejci a slaninou, v jejímž popisu se autor/autorka podělil/a o osobní zkušenosti z její přípravy při cestě do Anglie, dále v těstě zapečenou *španělskou* paštiku z kapouních prsou, *italskou* paštiku ze sekaného masa s přídavkem malých ptáčků, cikorií a kedluben, dvě tak zvané *rakouské* paštiky, první holubí s přídavkem telecího masa, jablek, ústřic a mnoha dalších ingrediencí, druhou stejně komplikovanou ze štičího masa pro postní dobu. Zapečené sekané maso v máslovém těstě zde neslo označení *uherská* paštika, shodný pokrm ze sušené tresky pak *dánská* paštika. Mezi rybími pokrmy je například také treska na *nizozemský způsob*. Ani *kuchařská kniha Eleonory Marie Rosalie* se neobešla, podobně jako

---

119 Podrobný rozbor lékařské části granátového jablka A.-Ch. ZUREK, *Die Rezeptsammlung*, průběžně; R. KOMČ BARN, *Portreti*, s. 85–87.

120 A.-Ch. ZUREK, *Die Rezeptsammlung*, s. 2.

většina starších receptářů, bez ryb upravovaných na *polský způsob*; zde se konkrétně jednalo o štiku v polské polévce.

Škála cizozemských pokrmů tím nebyla ani zdaleka vyčerpána. Shodně s Marxem Rumpoltem, autorem o sto let starší kuchařské knihy z okruhu würzburského arcibiskupského dvora, představovala rakouská příručka recepty například na jídla španělského typu *olla podrida* (zde *pasteten ala potrida*) z masové směsi se zeleninou,<sup>121</sup> na hovězí maso špikované slaninou (*auf Englisch zu kochen*) a podobně upravené pečené plátky telecích jater. Francouzským kulinářským zvyklostem odpovídá dušené hovězí s množstvím rozmarýnu, bobkového listu, tymiánu a česneku, s bílou ředkví, stejně jako koutek dušený na víně s majoránkou, rozmarýnem, máslem, kouskem zelí a citrony. Na italskou kuchyni odkazoval recept na kuřecí *ravioly* se strouhaným holandským sýrem či mřížkový koláč s marmeládou

(*Romanische Crostada*), na rakouskou kuchyni pak řezy z listového těsta plněné smetanovo-křémovou nádivkou (*Österreichischen Blätter-Dortten*). Scházet nemohly (kromě mnoha jiných) *norimberské perníky*. Za zajímavé lze považovat označení jednoho z popisovaných pokrmů jménem aristokratického rodu,<sup>122</sup> způsob prosazující se při prezentaci kulinárních specialit v plné šíři až v 19. století. *Frangipanne Dorte* byl v pojetí námi sledované příručky lahodný desert tvořený korpusem ze šlehaných bílků s cukrem, bohatě zdobený krémem ze svažené smetany, žloutků, cukru, citronové kůry a kuliček vinných hroznů, do něhož se přidávaly ingredience vskutku luxusní: pistácie, piniové oříšky, růžová voda, a dokonce ambra, která mu dodávala vůni moře.<sup>123</sup>

*Kuchařská kniha Eleonory Marie Rosalie* je významným počinem i z hlediska rekonstrukce „českého“ kulinárního dědictví (ve smyslu nikoli zemském, či jazykovém, ale kulturním). Vlastně poprvé,

---

121 Srov. výše.

122 Rod Frangipani (také Frangepan, německy a chorvatsky Frankopan) byl původem spjat s Dalmácií. Jedna z příslušnic rodu, Beatrix, byla manželkou Jánoše Hunyadyho (Korvína). Od 16. století sdílel rod společnou historii s habsburskou monarchií, když se stal Ferdinand I. chorvatským králem. Rod vymřel po meči roku 1671 Franem Krskem, popraveným za účast na protihabsburském povstání, po přeslici jeho sestrou Annou Kateřinou, provdanou Zrínskou (asi 1625–1673). Srov. např. *Frankapan*, in: *Hrvatska enciklopedija*, dostupné online: <<https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=20427>> [18. 09. 2020]

123 V jižní Evropě jsou dodnes rozšířené dvě varianty sladkostí odkazující na rod Frangipani: jednoduchý koláč s mandlemi nebo ovocem (zvaný např. *Frangipani / Frangipane tarte*) známý třeba ze Sicílie, nebo sofistikovanější *Frankopan (Frankopan / Frankopanska Torta)*, připravovaný v Chorvatsku. Údajně zde byl rekonstruován právě s přihlédnutím k námi prezentované knize a zařadil se mezi typické prezentace kulinárního dědictví; připravuje se ale v poněkud modifikované podobě, jen se šlehačkou a bez ambry a podobných dávných specialit. Srov. např. *Torta Frankopan, suvenir Crikvenice i specijalitet hotela International*, dostupné online: <<http://oblizeki.com/torta-frankopan-suvenir-crikvenice-i-specijalitet-hotela-international-19826>> [18. 09. 2020] a mnoho dalších webových stránek kulinárního obsahu.



nepočítáme-li středověké zmínky o českém hra-  
chu,<sup>124</sup> se v obecně rozšířeném receptáři<sup>125</sup> prezentu-  
je specialita vskutku typická pro české (a také mor-  
avské a slezské) prostředí, a sice české koláče (*Die  
guten Böhmischen Gollatschen*). Podle receptu se při-  
pravovaly z kynutého těsta z jemné žemlové mouky  
a smetany, s pivními kvasinkami, vykrojeného do  
tvaru cínového talíře a plnily se nádivkou z tvaro-  
hu, másla a smetany a potíraly se máslem. Dalším  
z receptů připsaných českému prostředí byly české  
pusinky (*Die Böhmischen Busserl*), jejich skutečný  
původ je sice nejistý, v elegantní české kuchyni se  
ale posléze připravovaly. Jedná se vlastně o sněhové  
pusinky, kdy hmota byla připravena z bílků a cukru  
a sušena zastudena do požadovaného tvaru.

*Kuchařská kniha*, vycházející spolu s *granáto-  
vým jablkem* Eleonory Marie Rosalie opakovaně,  
bezesporu kodifikovala aktuální podobu stravo-  
vání aristokratických špiček střední Evropy konce  
17. století, tedy vrcholné etapy doby baroka. Dovolou-

jeme si to konstatovat i s přihlédnutím k pramenným  
informacím o obsahu tabulí a konkrétních menu  
podávaných při různých příležitostech na lichten-  
štejnských dvorech.<sup>126</sup> Mnohé z pokrmů popsaných  
recepturami odpovídají svým charakterem jídlům  
podunajské (vídeňské a bavorské, nebo chceme-li  
přijmout aktuální terminologii, pak jihoněmecké)  
kuchyně, jak je známe z pozdějšího období, byť za-  
tím ještě připravovaným odlišným technologickým  
způsobem. Potvrzují tak nastoupenou transformaci  
kulinární kultury dané oblasti pokračující kontinu-  
álně během následujícího století. Nelze si v této sou-  
vislosti neuvědomit, jak velký kus cesty kulinářství  
a také gurmectví vyšších vrstev v barokním období,  
od vydání kuchařské příručky Marxe Rumpolta do  
lichtenštejnsko-eggenberské *kuchařské knihy Eleono-  
ry Marie Rosalie*, urazilo. Potvrzuje to ostatně i dal-  
ší z kuchařských příruček původem z rakouských  
zemí, například kuchařsko-léčitelská kniha vydaná  
v roce 1688 ve Štýrském Hradci<sup>127</sup> a samozřejmě dal-  
ší významné souhrnné dílo svázané s praxí velkých

---

124 Srov. výše *Das buoch von gute spise*.

125 O stravě v českém středověkém prostředí, která bezpochyby přežívala na venkově i ve městech, především u nižších  
vrstev, i v pokročilém raném novověku, velmi výmluvně referoval Eustache Deschamps, básník a vyslanec fran-  
couzského krále ke dvoru Václava IV. Mnohé jeho informace jsou pro sledování kultury stravování velmi podstatné,  
nejedná se ale o námi nyní sledovaný druh informačního zdroje. Martin NEJEDLÝ, *Fortuny kolo vrtkavé. Lásko, moc  
a společnost ve středověku*, Praha 2003, s. 232–233. Významným zdrojem poznatků, zvláště k české terminologii, je  
i glosář Bartoloměje z Chlumce, zvaného Klaret. Srov. *Mg. Clareti de Solencia, Glossarius*. Úplný latinsko-český text,  
zpracoval Petr Vavroušek podle Václav FLAJŠHANS, *Klaret a jeho družina*, I, II, Praha 1926, 1928, dostupné online:  
<<http://titus.uni-frankfurt.de/texte/slavica/bohemica/klaret/frame.htm>> [30. 09. 2020].

126 Beatrix BASTL, *Tugend, Liebe, Ehre: die adelige Frau in der frühen Neuzeit*, Wien 2000, s. 218–226. Za zprostředkování  
fotodokumentace děkuji PhDr. Ondřeji Haničákoví, za souhlas s publikováním pak archivu panujícího rodu Lich-  
tenštejnů, Vídeň.

127 *Ein Koch- und Artzney-Buch. Gedruckt zu Grätz bey denen Widmanstetterischen Erben*, 1688. Anonymní dílo představu-  
je kuchařské recepty na 118 z celkem 236 stran. Jeho význam podle všeho nepřekročil regionální rozměr.

kuchyní, tak zvaná nová solnohradská kuchařská kniha  
Konrada Haggera z roku 1719.<sup>128</sup>

• • •

#### *Die guten Böhmischen Gollatschen*<sup>129</sup>

*Man soll einen solchen Taig nehmen, wie oben vermeldet, und eines Messer–Rucken dick runde Blätl außwalgen, ein wenig grösser als ein zinneres Deller, darnach soll man von gter süsser Milch und Ayren, ein gutes Töpffel machen, dasselb auff einem Tuch und Reiterl gar wol auffstreichen, daß gar trucken wird, das Töpffel soll man darnach mit einem guten dicken Ram, und zerlassenen Butter anmachen, in der Dicken als ein Koch, daß es sich auffstreichen läst, und also diß Töpffel auff die außgewalgene Blätl streichen, noch so dick als der Taig ist, man muß gar nicht an die Oerther hinauß streichen, sondern man muß ein Finger breit läer lassen, zweyfach über einander legen, daß am Ranfft dicker wird, damit die Faisten nicht abrinnen kan; ehe mans einschiest, muß mans aber mit Butter bestreichen, muß die Füll erst daruff streichen, wann das Lädln auff dem Ofen–Schüssel ligt, wann mans essen will, soll mans wärmen.*

#### *Die Böhmische Busserln*

*Nimb 1 Pfund deß schönsten Zucker, fähe ihn durch ein enges Sib, nimb von 2 Ayr die Klar, klopfss wol ab, druck von einem Lemoni den Safft darunter, wann er aber gar safftig ist, so nimb ihn nicht gar, schneid die Schäler gar klein darunter, mache also ein festen Taig an, der sich wärcken last, doch nicht gar zu fest, mache Kügerl darauß, wie die Schuß–Kugerl, bache sie in einer Dorten–Pfannen fein kühl, daß oben und unten gleiche Glut seye.*

---

128 Srov. dále.

129 Jednalo se o kynuté máslové těsto s použitím pivovarských kvasnic.

Freywillig-auffgesprungener

# Granat-Appfel/

Des

## Chriftlichen Samaritans.

Oder:

Auß Chriftlicher Lieb des Nächsten eröffnete

## Behaimbnuß/

Viler vortrefflichen / sonders bewährten Mitteln  
und Wunder-haylsamen Arzneyen / wider unterschiedliche  
Zustand und Ubel des Menschlichen Leibs / und Lebens ; Welche mit  
sonderbahrem Fleiß / und auff das Hayl des Nächsten allzeit nachdencklicher  
Sorg / auß viler Arzney-Erfahrner / und berühmter Leib-Arzten / oder  
Medicin-Doctorn, lang gepflogener Erfahrenheit.

R

Von

Der Durchleuchtigen Herzogin / Hochgebohrnen Fürstin / und  
FRÄULEIN / FRÄULEIN

## ELEONORA, MARIA, ROSALIA,

Herzogin zu Troppau / und Jägerndorff.

Des Heil. Röm. Reichs Befürsten Gräfin zu Gradisca, und  
Gräfin zu Adelsberg / gebohrnen Fürstin von Liechtenstein /  
Herzogin zu Crummau / und Fürstin zu Eckenberg /

**Zusammen getragen. Außs neue vermehrt (sambt einer Kleinen Diæta**  
wie sich bey jeder Kranckheit in Essen und Trincken zu verhalten / wie auch  
beygefügt neuen Koch-Buch / in welchen allerhand rare und denen Patienten zu verschiede-  
nen Kranckheiten erspriechliche Speisen) nun zum drittenmahl in öffentlichen Druck verfertigt / zu allge-  
meinen Trost / Nutz und Hülf aller Beschwär / und so wol Rath / als Mittel-losen / armen Kran-  
ken / in Erinnerung dessen / der für uns die gehaimben Arzneyen Arzneyen seiner Liebe / in der zu unserer  
Seelen-Heyl eröffneten Seiten / aller Welt entdeckt / allen Krancken gemein ges-  
macht / und eröffnet worden.

Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privilegio Sac. Caf. Majestatis.

Wien in Oesterreich / Druckt und verlegt Leopold Vögel / Univ. Buchr. 1699.

Eleonora  
Marie Rosalie  
z Eggenbergu,  
FREYWILLIG-  
-AUFFGESPRUN-  
GENER GRANAT-  
APFFEL,  
KUCHAŘSKÁ  
KNIHA, 1699,  
titulní strana  
Samaritánova  
granátova jablka  
(lékařská kniha)  
Foto: © archiv  
autorů

und wol rühren/ daß gar säumig wird / darnach ein guten Milchram nehmen/ so vil daß man den Zaig in rechter dicken / wie ein Krapsfen-Zaig anmachen kan/ den Milchram warm machen/ und unter die Gärben giessen/ wol rühren / und damit den Zaig anmachen / zuckern und 2. Stund auff den Ofen setzen/ biß daß er auffgehet/ doch muß nicht zu heiß auff den Ofen seyn; wann er gangen ist/ soll man ihn auff den Tisch thun/ und mit den Händen ein wenig überstossen / darnach allemahl so vil nehmen als zwey Hand groß/ und mit einem Walger der Läng nach aufstreiben einer Spannen breit/ und eines Messer-Rucken dick / darnach mit zerlassenen Butter oder Schmalz schmieren/ und über einander wicklen wie zuvor / aber nicht mehr bestreichen/ das soll man drey oder vier mahl thun / zum vierdtenmahl soll man ihn wehr so dünn aufwalgen als eines Daum dickes / und mit Schmalz bestreichen/ und ein wenig rasten lassen / darnach wieder so dünn aufwalgen/ als das erstemahl/ und wieder über einander wicklen / und wieder so dünn aufwalgen/ und wann mans hat zum andern mahl aufgewalgt/ soll mans wieder bestreichen und zusammen wicklen/ und noch zweymahl also dünn aufwalgen/ und allezeit zusammen wickeln; darnach soll man ihn ein Spann breit / und zwey Span lang machen / also kan man den ganzen Zaig verarbeiten/ und bey einer Viertlstund ligen lassen / daß er ein wenig aufgehet/ und wann mans einschiest / mit Schmalz bestreichen / sie seyn lang gut/ man kans in einer Dorten-Pfannen wärmen / so werden sie / als wären sie erst gebachen worden.

### 258. Die guten Böhmischen Gollatschen.

**M**An soll einen solchen Zaig nehmen / wie oben vermeldet / und eines Messer-Rucken dick runde Blättl aufwalgen/ ein wenig grösser als ein zinneres Deller/ darnach soll man von guter süßer Milch und Apren / ein gutes Edpffel machen/ dasselb auff einem Tuch und Reiterl gar wol aufstreichen/ daß gar trucken wird/ das Edpffel soll man darnach mit einem guten dicken Ram/ und zerlassenen Butter anmachen/ in der Dicken als ein Koch/ daß es sich aufstreichen läßt / und also biß Edpffel auff die aufgewalgene Blättl streichen / noch so dick als der Zaig ist / man muß gar nicht an die Derther hinauß streichen / sondern man muß ein Finger breit lader lassen / zweyfach über einander legen/ daß am Ranfft dicker wird / damit die Faisten nicht abrinnen kan; ehe mans einschiest / muß mans aber mit Butter bestreichen/ muß die Fäll erst darauff streichen/ wann das Lädle auff dem Ofen Schüssel ligt/ wann mans essen will/ soll mans wärmen.

### 259. Ungarschen-Brod von Kochholky.

**E**in Maßl Mehl/ ein Fudermaßl/ ein Maßl Anneiß / ein Maßl Fenichel/ ein Löffel voll Schmalz/ zwey Maßl Milch / umb zwey Pfennig Gärben/ ein Viertling Zucker/ ein wenig Saltz / wenig frisches Wasser. Dises alles

bis es gar ist/ nimb es dann vom Feuer/ und laß es kalt werden. Mache ein Saig wie du wilt/ thue den Bianco Mangiare darein/ decke es/ schiebe es in Ofen und laß es backen.

## 362. Ein Englische Dorten.

Nimb Marzapan-Saig/ setze es auff zwey quer Fingerhoch/ oder walger es auß/ und lege es in ein Dortenpfann/ thue allerley eingemacht Confect darein/ als Apffel/ Biern/ Wälschenuß/ Pfersich/ Weixel oder sonst was du hast/ besträh es mit gestossen Zucker/ und besprenge es mit Rosen-Wasser. Thue es in ein Ofen der gelind warm ist/ und darff nur der Marzapan ein wenig trucknen/ daß der Rand ein klein wenig braunlecht wird. Wann es gebachen so nimb es heraus und besträhe es mit allerley überyogen Confect.

## 363. Ein Frangipanne Dorten.

Nimb Mund-Mehl/ mache ein Saig an mit lauter Weiß von Ayer/ der zimlich waich wie ein Butter-Saig/ laß ihn ein wenig an ein kühlen Ort stehen theile ihn in 8. Theil/ und mache ihn wie oben gedacht von der Crostada mit schweinen Schmalz bestreichen. Nimb ungefähr ein Seidl guten süßsen Milchram/ thue ihn in ein Pfann mit vier frische Ayerdotter/ ein klein wenig Sals/ und ein klein wenig Mund-Mehl/ rührs durch einander/ laß es ein halbe Stund sieden/ rührs alleweil umb. Wann es gefotten/ so schüt es in ein tieffe zinnern Schüssel/ und wann es halb kalt ist/ so thue darein ein Viertlpfund geschelte und gestoffene Pistagen/ thue darzu anderthalb Viertlpfund gestoffen Zucker/ ein klein wenig Zimmet/ eingemachte Citronenschalen klein geschnitten/ ein wenig Zirbelnüss/ und gesäuberte kleine schwarze Weinbeerl/ wilt du so nimb ein wenig Ambra darein mit Rosen-Wasser zerlassen/ und so vil als ein Hünerey groß Ochsen-March/ mische diß alles durcheinander und füll die Dorte damit.

## 364. Ein Milch-Dorte.

Nimb ein grosse tieffe Schüssel/ thue darein / ein wenig Mund-Mehl/ 2. Ayer/ rühr es wol unter einander/ gieß nach und nach ein wenig Milch darein/ salze es ein klein wenig/ wann es alles angemacht/ so gieß ein Seidl Milch darein/ rühre es wol unter einander/ hast du kein Milch/ so nimb Mandel-Milch. Setze eine Dorte auff von marben Saig/ setze ihn in Ofen/ damit sie ein wenig hart wird/ nimb die zugerichte Milch/ thue sie in ein Geschirz/ welches ein langen Stihl haben muß/ damit du in den Ofen hinein kanst langen zu der Dorten/ gieß die Füll darein und lasse es backen/ wann es gar ist/ so ziehe es auß dem Ofen/ schneide die Füll kreuzweiß durch/ daß aber die Rinde ganz bleibt/ thue in die Schnitten frische Butter und Zucker/ mit ein klein wenig Rosen-Wasser. Schiebe es wider in Ofen/ damit es sich ein wenig durch bächt und den Geschmach an sich nimbt. Du kanst es auch wol in ein Dortenpfann machen/ so salt dir der Saig nit umb.

Weiß List Maß alle  
Tag auf die fünfzig Jahre  
Amen

Im 6. May

- 1 Duxpan mit einem halben Pfund
- 2 Rindfleisch mit Salz
- 3 Ein gemessenes Maß
- 4 ...
- 5 ...
- 6 Ein halbes Pfund mit Salz  
... und ...
- 7 Ein Pfund mit ...
- 8 ...
- 9 ...
- 10 ...

Im 7. Febr

- 1 Duxpan mit einem Pfund
- 2 Rindfleisch mit Salz
- 3 ...
- 4 ...
- 5 ...
- 6 ...
- 7 ...
- 8 ...
- 9 ...
- 10 ...

Im 8:

- 1 Duxpan mit einem Pfund
- 2 Rindfleisch mit Salz

JÍDELNÍ LÍSTEK  
LICHTENŠTEJN-  
SKÉ KNÍŽECÍ  
TABULE,  
70. léta 17. století,  
titulní strana  
Foto: © Hausarchiv  
der Regierenden  
Fürsten von Liech-  
tenstein, sign. K 51.

- 3 helles Ganner mit Milch
- 4 Ein Kuchel mit Honig
- 5 helles Ganner
- 6 helles Ganner mit Honig
- 7 Pfefferkuchen mit Honig
- 8 helles Ganner mit Honig
- 9 Kuchel
- 10 helles Ganner

am 9. März  
 helles Ganner mit Honig  
 am 10. März

- am 11.
- 1 Kuchel mit Honig
  - 2 helles Ganner mit Honig
  - 3 helles Ganner mit Honig
  - 4 Pfefferkuchen mit Honig
  - 5 ein Kuchel mit Honig
  - 6 helles Ganner mit Honig
  - 7 ein Kuchel mit Honig
  - 8 ein Kuchel mit Honig
  - 9 Pfefferkuchen mit Honig
  - 10 helles Ganner

- am 12.
- 1 Kuchel mit Honig
  - 2 helles Ganner mit Honig
  - 3 helles Ganner mit Honig
  - 4 Pfefferkuchen mit Honig
  - 5 ein Kuchel mit Honig
  - 6 helles Ganner mit Honig
  - 7 Pfefferkuchen mit Honig
  - 8 Kuchel mit Honig
  - 9 Pfefferkuchen
  - 10 helles Ganner

- am 13.
- 1 Kuchel mit Honig
  - 2 helles Ganner mit Honig
  - 3 Pfefferkuchen mit Honig
  - 4 ein Kuchel mit Honig
  - 5 helles Ganner mit Honig
  - 6 ein Kuchel mit Honig
  - 7 ein Kuchel mit Honig
  - 8 ein Kuchel mit Honig
  - 9 ein Kuchel mit Honig
  - 10 helles Ganner

JÍDELNÍ LÍSTEK  
 LICHTENŠTEJN-  
 SKÉ KNÍŽECÍ  
 TABULE,  
 70. léta 17. století,  
 pečeně na znojem-  
 ský způsob, denní  
 menu 13. května  
 (vpravo uprostřed)  
 Foto: © Hausarchiv  
 der Regierenden  
 Fürsten von Liech-  
 tenstein, sign. K 51.



ELEONORA  
MARIE ROSALIE  
Z EGGENBERGU,  
ROZENÁ  
Z LICHTENŠTEJNA  
Foto: © archiv  
autorů





Neues

# Saltzburgisches

# Koch = Buch /

Für

Hochfürstliche und andere vornehme Höfe / Klöster /  
Herren-Häuser / Hof- und Haus-Meister /  
Köch und Einkäufer ;

Wie auch

Für einschichtige / gesund und francke Personen / nicht allein  
zu Haus / sondern auch im Feld.

Mit mehr dann 2500. Speisen / und 318. in schönen Kupffer-  
gestochenen Formen / aus eigener langwieriger praxi  
also eingerichtet /

Daß man auch bey Hoch-Fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln /  
bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische  
auf das Zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich  
versehen und bestellen kan /

Bestehend

Aus 4. Theilen / in 8. Büchern eingetheilt / bey deren  
jeden ein doppelt Register mit angehängt.

Durch

Conrad Hagger / Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer  
Stadt- und Landschafft-Koch.

Mit Röm. Kayf. Maj. allergnädigstem Privilegio.

AUGSPURG /

Druckts und verlegt Johann Jacob Lotter /

1719.

[CONRAD HAGGER]

## NEUES SALTZBURGISCHES KOCH-BUCH

für hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch- und Einkeuffer; Wie auch für einschichtige, gesund und krancke Persohnen, nicht allein zu Hauß, sondern auch im Feld. Mit mehr dann 2500. Speisen, und 318. in schönen Kupffer-gestochenen Formen, aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet, daß man auch bey Hoch Hoch-Fürstl. Und vornehmer Höfe Tafeln, bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das Zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kan, bestehend aus 4. Theilen, in 8. Büchern eingetheilt, bey deren jeden ein doppelt Register mit angehänget. Durch Conrad Hagger, Hoch-Fürstlich-Salzburgischer Stadt- und Landschafft-Koch. Mit Röm. Kays. Maj. Allergnädigstem Privilegio. Augsburg. Druckts und verlegts Johann Jacob Letter, 1719.

TISK

AUGŠPURK

Čím byla *nová kuchařská kniha* Marxe Rumpolta z roku 1581 pro kulinární kulturu doby renesance,<sup>130</sup> stala se *nová solnohradská kuchařská kniha* Konráda Haggera, vycházející poprvé roku 1718<sup>131</sup> a poté znovu v letech 1719 a 1721, pro čas baroka. Čtyřdílná příručka, rozdělená do osmi částí, byla teoretickou sumou *kuchařského umění*, jak tuto profesní oblast nazval v úvodu sám autor, neboli, moderně řečeno, sumou

znalostí a dovedností tehdejší gastronomické praxe na nejvyšší úrovni. Zahrnovala nejen návody na vlastní přípravu pokrmů, ale u mnohých produktů také na jejich finální úpravu pro servírování, často do podoby takřka uměleckých děl, a také pokyny pro úpravu tabulí, prostírání a stolování při běžných i zvláštních příležitostech. Obsahovala receptury na snad všechna známá jídla odpovídající svým cha-

---

130 Srov. výše.

131 Toto vydání je prezentováno jako dvoudílné například v publikaci H. ETZLSTORFER (ed.), *Küchenkunst und Tafelkultur*, s. 293. Autoři měli k dispozici digitalizovanou verzi vydání z let 1719 až 1721, uloženou a pro stažení dostupnou v Bayerische Staatsbibliothek.

rakterem stravování ve velkém domě, a to obvykle ve vícero variantách. Vedle poměrně složitých a na ingredience náročných jídel zde jsou předpisy také na poměrně jednoduchá jídla co do surovin i postupů. Bezpochyby to souviselo nejen s možnými proměnlivými chutěmi, zvyklostmi či zdravotním stavem potenciálních strávníků z nejvyšších vrstev, pro jejichž kuchyně byla Haggerova příručka primárně určena, ale také s funkcí takové gastronomické buňky v soustavě specializovaných pracovišť. V jednotlivých odděleních či skupinách kuchařů a cukrářů se pod vedením zkušeného kuchmistra připravovalo stravování pro všechny příslušníky a hosty domu, od panstva, přes úředníky různého funkčního zařazení až po běžný personál. Nutno podotknout, že taková domácnost, dům, či dokonce dvůr měly svou tvář privátní i veřejnou, spojenou s politickými, správními, duchovními i jinými aktivitami jejich přednosty, a proto jejich zaměstnanci a dvořané museli být s to připravit akce na nejvyšší státní úrovni.

*Nová solnohradská kuchařská kniha* prezentovala přes 2,5 tisíce receptů, které Hagger uspořádal do čtyř oddílů sestavených podle významu, který jim v rámci svého pojetí kuchařského umění přikládal. První oddíl byl věnován polévkám, druhý pekařským produktům v širokém slova smyslu, včetně paštíků obvykle zapečených v tvarovaném těstě a dortů, třetí masitým pokrmům z domácích a divokých zvířat, z drůbeže i divokých ptáků, a čtvrtý postními jídly, a to jak z ryb a vodních živočichů, tak z jiných surovin, zvláště z vajec, mouky, zeleniny, ovoce a podobně. Vedle tradičních úprav do podoby zahuštěnin a omáček, kterých už zde bylo zastoupeno méně než dříve, se jednalo samozřejmě o jídla rožněná a roštovaná a moderně také o dušená ve vlastní

šťávě s přidavkem ragů z vnitřností i podřadnějšího masa (*rago*), nebo špikovaná a dušená na bylinkách, smažená i pečená. Nové trendy při vaření jsou patrné nejen z popisu řady pokrmů, ale i z užívání francouzských názvů u mnoha zvláště masitých specialit (*Andouillettes, Beuf à la Mode, Gigot de Veau Sarci*).

Podobně jako Rumpolt představil i Hagger úpravy nezvyklých surovin. Sám považoval za poněkud kuriózní (a zřejmě nikoli původní, nýbrž převzatý z jiného soudobého zdroje) popis na v celku pečeného pštroso, plněného nádivkou z klobás, špeku, másla a bylinek. Komentoval jej jen lapidárně: sám viděl jen pštroso přivezeného z Malty a žijícího u solnohradského dvora.

Nelze než přiznat, že *nová solnohradská kuchařská kniha* byla jedinečnou ukázkou příručky prezentující ve středoevropském prostoru kuchařské umění nejvyšší úrovně, označované s ohledem na francouzské vlivy stále častěji *haute cuisine*, a také jedinečné stolní umění (*Tafelkunst*). Její autor Konrád Hagger (1666–1747) vycházel při jejím koncipování, vedle starších rukopisných návodů a různorodých tištěných knih (jak tomu nasvědčuje rozkolísaná terminologie, například *Pflaumen* i *Zwetschgen*), určitě i z osobních zkušeností. Pocházel podle vlastních slov v pretextu svého díla z Porýní, ze zchudlé šlechtické rodiny. Na kuchařskou dráhu se vydal hned v mládí: už ve třinácti letech nastoupil jako pomocník do knížecí kuchyně v Saint Gallenu, kde dostal základní průpravu, poté vystřídal několik působišť na šlechtických dvorech. Vyšší úrovně dovedností zřejmě dosáhl u jistého Jana Ludvíka Prassina, údajně vyhlášeného panského osobního kuchaře (*Mundkoch*). Hagger se u něj učil v době, kdy jmenovaný zastával post aug-

špurského městského kuchmistra a kdy se současně uskutečnila císařská korunovace mladičského Josefa I. Habsburského. Po zastávce u bavorského kurfiřtského dvora se v roce 1690 ocitl jako mladší kuchař u biskupského dvora v Chiemsee na Solnohradsku, kde působil plných jedenáct let, za biskupa Zikmunda Ignáce z Wolkensteinu-Trostburgu a jeho nástupce Zikmunda Karla z rodu Castel-Barco. Vzhledem k talentu, dovednostem a pracovitosti postupoval po profesních příčkách, až si jej roku 1701 vyžádal do služeb knížecího dvora v Solnohraděch tamější arcibiskup Jan Arnošt z Thun-Hohenštejna (narozený mimochodem v Praze). *Haute cuisine* arcibiskupského dvora Hagger usměrňoval celých 27 let, sloužil tedy i za dalšího knížecího arcibiskupa Františka Antonína z Harrachu. Konrád Hagger v Solnohraděch dosáhl postavení dvorského, státního a zemského kuchaře a náležel k vysokým úředníkům.<sup>132</sup> Finančně byl díky tomu dobře zabezpečen, mohl si dokonce zakoupit dům na jedné z hlavních solnohradských ulic, zvaný dnes *Stadtkochhaus* (Getreidegasse 23).<sup>133</sup>

Při prezentaci receptů ze „své“ kuchyně se Hagger odvolával mimo jiné na tradice Marxe Rumpolty, což dokládá i řada konkrétních receptur. Jmenovitá zmínka o mistru würzburské arcibiskupské kuchyně potvrzuje nejen znalost tohoto více jak sto let starého vskutku revolučního díla kontinentální gastronomie (solnohradský kuchmistr měl údajně vydání z roku 1603), nýbrž nepřímo i stálou aktuál-

nost přinejmenším určitých položek z renesanční kuchyně. Hagger ale ve svých návodech prezentoval i nové, moderní proudy kulinářství inspirované mimo jiné francouzskými a asi už i italskými vzory. Patrně jsou z celkového pojetí mnoha pokrmů, z popisu jejich přípravy, používání domácích bylin, koření a zeleniny (cibule, česnek, rozmarýn, tymián ad.), hojného špikování masa všeho druhu špekem nebo šunkou, často s odkazem na anglický způsob.

Samozřejmě bylo ještě stále vše připravováno s využíváním starobylých technologií a otevřeného ohně, ale s modernizujícím se kuchyňským nádobím. Výsledný produkt už tak podle všeho odrážel (jak naznačují příkladové rekonstrukce s pomocí identifikace ingrediencí, rámcové přípravy a aplikace experimentální gastronomie) další posun ve vnímání chuti a vůně jídla, respektive v preferencích barokních gourmetů. A co je podstatné: změnila se celková estetická měřítka a promítla se také do vizuální stránky jednotlivých pokrmů, jejich kompozic a prezentovaných menu. Současně je ale výsledovatelná jistá nepřímá úměra: oč bylo baroko ve svých vnějších projevech složitější a zdobnější, o to sofistikovanější a jasně definovatelné chuti a podoby pokrmy nabývaly, aniž to současně ubralo na jejich výjimečnosti a poutavosti.

Skutečnost, že *nová solnohradská kuchařská kniha* Konráda Haggera nebyla jen souborem norem, ale

---

132 Solnohradské knížecí arcibiskupství mělo postavení samostatné země, církevní volené monarchie.

133 *Das Buch des Monats der Universitätsbibliothek Salzburg. Conrad Hagger: Neues Saltzburgisches Koch-Buch. Augsburg, 1719*, in: Universitätsbibliothek Salzburg – Abteilung für Sondersammlungen, Oktober 2009, dostupné online: <<http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/bdm/bdm1009.htm>> [12. 09. 2020].

reálným odrazem stravování urozené společnosti vrcholně barokní doby ve středoevropském prostoru, potvrzuje analýza a komparace s jinými dobovými prameny. Velkou podobnost s recepty prezentovanými v Haggerově příručce vykazují návody obsažené v kuchařské knize připojené k opakovaným vydáním *samaritánova granátového jablka* Eleonory Marie Rosalie z Eggenbergu, rozené z Lichtenštejna, určené spíše pro každodenní „domácí“ stravování šlechtických dvorů než pro reprezentativní hostiny. A jak již bylo uvedeno výše, dvorská dokumentace potvrzuje jejich uplatnění i v reálné praxi.

Čím se ale Konrád Hagger především zapsal do vývoje kulinární kultury, byl akcent na polévky, masité vývary s různými vložkami i výživné a syté směsi se zeleninou, z piva či vína. Učinil z nich nejen pravidelnou součást denního menu, ale povýšil je na samostatný chod (nikoli jen jeden z prvků úvodní kompozice pokrmů). Jeho kuchařský repertoár dokonce dovoľoval zařadit každý den v roce, bez ohledu na dobu masitou či postní, jinou polévku. Do své knihy zařadil do oddílu polévek celkem 417 receptů, z toho 281 masitých a 136 postních.<sup>134</sup>

Hagger také nebývale rozvinul a modernizoval pojetí a přípravu sladkostí a moučníků, zejména dortů. Právě ty se staly novým trendem barokní kuchyně a jejich obliba rostla spolu s technologickými inovacemi v oblasti pečení během 19. století. Jeden z dortů,

v budoucnu spíše označovaných jako koláče, na něž najdeme v nové solnohradské kuchařské knize recepturu, stojí za zmínku, a sice linecký dort z těsta z bílé pšeničné mouky, s množstvím másla, žloutků, cukru, s přídavkem mandlí a citronové kůry.<sup>135</sup>

Důraz, který urozená společnost barokní doby kladla na vizuální prožitek jednotlivých prvků každodennosti, se nemohl nepromítnout do ztvárnění jednotlivých pokrmů a prezentace soustavy všech prvků vytvářejících celkové pojetí kulinární kultury. Novou podobu získala tak zvaná *šauesen* neboli dekorativní pokrmy. Namísto ve středověku oblíbených nadívaných pávů a divokých zvířat, prezentovaných v přírodním hávu peří či srsti, či složitých konstrukcí paštikových hradů, z nichž vylétávali ptáci, jako tomu bylo kupříkladu při svatbě uherského krále Matyáše Korvína, se do popředí dostaly kompozice marcipánových prvků v podobě zvířat, ptáků a nejroztodivnějších rostlin, ale také erbovnických znamení a rodových symbolů podtrhujících mocenské pozice hostitelů i hostů banketů, pro něž byly připravovány. Konrád Hagger dokázal těmto dobovým požadavkům vyjít vstříc, připravit žádané klenoty banketů pro potěchu oka i chuti, a navíc byl ochoten se o popis postupů podělit ve své příručce s dalšími zájemci.

A jestliže je Haggerova *nová solnohradská kuchařská kniha* nepřehlédnutelným počinem kvůli stov-

---

134 Srov. H. ETZLSTORFER (ed.), *Küchenkunst und Tafelkultur*, s. 295–296.

135 Srov. Waltraud FAISSNER, *Wie man die Linzer Dorten macht. Historische Rezepte zur „Linzer Torte“ aus der Kochbuchsammlung der Bibliothek des OÖ Landesmuseum*. Studien zur Kulturgeschichte in Oberösterreich, 13, Linz 2004, průběžně; H. ETZLSTORFER (ed.), *Küchenkunst und Tafelkultur*, s. 298.

kám jasně popsaných receptů poskytujících vhled do barokní kuchyně přelomu 17. a 18. století, pak je snad ještě pozoruhodnější díky souboru 318 mědirytin představujících pomůcky pro vizuální ztvárnění pokrmů. Zařazeny sem jsou skvostné modely pro výrobu paštik zapékaných ve zdobeném těstě, dortů, marcipánových scénérií. Hagger je navíc dokázal využít jako prostředky prezentace rodových a mocenských aspektů, když je dokázal přetvořit v paštiky s dominantními prvky v podobě dvojhlavého korunovaného orla symbolizujícího císaře Karla VI., dorty s marcipánovými rodovými erby, figury korunovaných lvů ad.<sup>136</sup>

• • •

#### ***Kälberne Vögel oder Boncons gedämpfft***

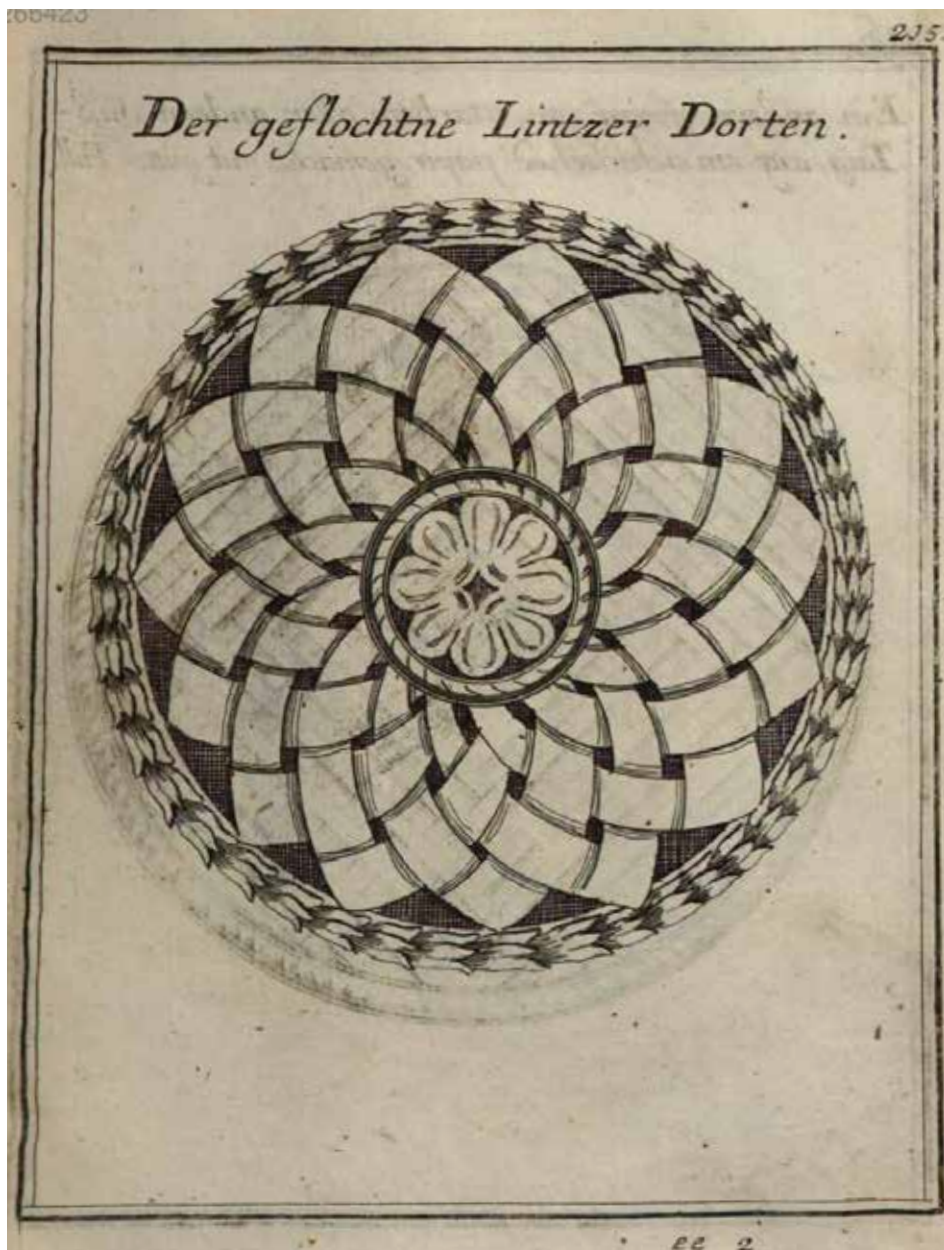
*Dise zu machen, nim mein kälbernen Schlegel, schneid selben Schnitzlein-weiß, klopfte sie, mit grobem Speck und rohem Schuncken gespickt, bestreue selbe mit tein wenig petersil und Zwiebel, und machs mit Gewürtz und wohlriechenden Kräutern an, rolle sie zusammen, und laß sieden, à la braise, oder gedämpfft, thue die Feisten darvon.*

#### ***Ohren von Ochsen oder Rind einzumachen, gleich denen Hirsch-Ohren***

*Ohren von Ochsen, müssen gleich den Hirsch-Ohren, sauber von denen Haaren gebutzt, gesotten, klein lang-lecht geschnitten, und gleich einer geschnittenen Lungen, oder Kuttel-Fleck, in gelber Lemoni- oder Zwiebel-Brühe fein gel bund sauerlecht eingemacht, oder mit Eyerdotter, kleinen Petersil und Lemoni-Safft zugericht werden.*

---

<sup>136</sup> Mědirytiny obsahují i podstatně přízemnější kuchyňské pomůcky: vzory pro vystřihovací šablony na pečící plech v různých tvarech dortů a pečiva, motivy pro zdobení pečiva a zapečených paštik; nákresy drátěných konstrukcí pro tvarování paštik, ale také třeba rozvržení stolního nádobí, zejména pokrmových mís různých tvarů a velikostí na tabulích.



Conrad Hagger,  
NEUES  
SALZBURGISCHES  
KOCH-BUCH, 1719,  
linecký dort  
s proplétanou  
mřížkou, návodná  
ilustrace  
Foto: © archiv  
autorů





Conrad Hagger,  
NEUES  
SALZBURGISCHES  
KOCH-BUCH, 1719,  
paštiková kom-  
pozice s erbovní  
symbolikou bavor-  
ských panovníků,  
návodná ilustrace  
Foto: © archiv  
autorů

40 Salzburgischen Koch-Buchs III. Theil/ 1. Buch/  
ein Rosmarin-Stäudlein / oder zerhackten Knoblauch dar-  
ein / und begieß den Braten darmit / und gib acht / daß die  
Brühe in der Brat-Pfannen nicht verderbe / sie ist gut zu di-  
sen und allen anderen Braten.

Nº 98. Lung-Braten / in einer puren Zwiebel-  
Brühe.

**M**ache den Braten / wie andere / schneid viel Zwiebel/  
gleich grob / röst ihn mit Meel braun / laß solchen mit  
der Paiß / von dem Lung-Braten aufsieden / gieß die  
Brühe aus der Brat-Pfannen darzu / laß auch mit auf-  
kochen / seihe es durch ein härenes Sieb / und gibs mit dem  
Braten.

Nº 99. Lung-Braten / zu spicken und zu braten / daß  
er / als eine Wurst/ kan aufgeschnitten werden /  
um den Englischen Braten.

**I**mm den Lung-Braten / häute ihn wohl / saltz ihn/  
und schneide langen Speck / gewürze solchen mit wohl-  
riechenden Kräutern / und kleinen Lemoni- oder Pome-  
ranken-Schelffen / oder zerdruckten / kleinen Knoblauch / ver-  
mischer mit Gewürz / und nach der Länge durchzogen / als  
wie die Beuf à la Mode, gepaißter / oder ungepaißter abgebra-  
ten ; hernach als eine Wurst aufgeschnitten / um den Braten  
gelegt / und entweder mit seiner eigenen Braten-Brühe /  
oder mit einem Sardellen-Butter / (wann er vorhin nicht schon  
sauer genug) oder mit saurem Nam begossen / und leg gebache-  
nes Kräutlein entzwischen.



Conrad Hagger,  
NEUES  
SALZBURGISCHES  
KOCH-BUCH, 1719,  
žánrová ilustrace  
soudobé kuchyně  
Foto: © archiv  
autorů

Knížka  
Kuchařská,

*Francie* aneb: *Paříž*

zřetelná ponaučení,

čterak se rozličné pokrmy gať masyté,  
tať posnj dobře připrawowati, neb strogiti ma-  
gi; gichžto wyznamenanj posléz stogje-  
ch Registrisk utáže.

Od

Wácslawa Pacowskýho

G. Excellency Hraběnty W u a š k o Kuchare  
zřetelné sepsaná, zlepššená, a po druhé  
do tisku wwedená.

S powolenjm chř. král. Cenzury



Na Horách Butných,  
wytisštěno a k dostání v Joseffa Antonina  
Wondráčka, 1811.

[VÁCLAV PACOVSKÝ]

## KNÍŽKA KUČAŘSKÁ,

aneb zřetelná poučení, kterak se rozličné pokrmy jak masité, tak postní dobře připravovati, neb strojiti mají; jichžto vyznamenání posléz stojící registřík ukáže. Od Václava Pacovského J. Excellenci hraběnky Quasko kuchaře zřetelně sepsaná, zlepšená, a po druhé do tisku uvedená. S povolením císař. král. censury. Na Horách Kutných, vytištěno a k dostání u Joseffa Antonína Vondráčka, 1811<sup>2</sup>.

[VÁCLAV PACOVSKÝ]

## AUPLNÉ UMĚNÍ KUČAŘSKÉ,

aneb Pochopitelný poukaz, kterak rozličné pokrmy, jak masité tak postní dobře připravovati, neb strojiti se mají, a jichžto poznamenání posléz stojící rejstřík ukáže od Václava Pacovského, kuchaře její excellenci, hraběnky z Quasko, sepsané, zlepšené a po třetí vydané v Jindřichově Hradci. Vytisknuto u Jozefa Aloizia Landfrasa 1827<sup>3</sup>.

*Knížka kuchařská* Václava Pacovského je podle všeho první původní jazykově česká příručka svého druhu vydaná na prahu moderní doby. Poprvé byla publikovaná snad roku 1809 v Kutné Hoře<sup>2</sup> a pak opakovaně pod původním názvem v letech 1811 tamtéž a 1840 v Hradci Králové, s mírně upraveným ti-

1 Počínaje moderní dobou, kterou vnímáme v souladu s obecným přístupem k chronologii kulturních dějin od roku 1800, představujeme v samostatných oddílech jednotlivé kuchařské příručky nebo soubor publikací takového charakteru, obvykle děl jednoho autora, případně takové povahy, který vytváří předpoklady řadit je do jedné skupiny (např. školské učebnice). Vročení v záhlaví každého z oddílů odkazuje na první vydání jednotliviny či prvního vydání nejstarší položky v souboru, přičemž se jedná o pomocný údaj pro řazení položek v kapitole této knihy. Názvy jsou citovány vždy podle prvního vydání, anebo nejstaršího ke studiu v době realizace projektového výzkumu a koncipování této publikace *Paměť chuti* v úplnosti přístupného vydání (ve fyzické nebo digitalizované formě); za názvem pak je vyznačeno pořadí vydání. Vzhledem k tomu, že počínaje moderní dobou jsou v kapitole o kuchařských příručkách pro veřejný prostor zařazeny pouze tisky a místo vydání je obvykle uvedeno v titulu, nejsou už tyto údaje za názvy děl už znovu specifikovány jako u položek v oddíle předmoderní doby. Názvy knih i v závěru zařazené recepty byly transkribovány se zachováním určitých specifik podtrhujících jejich dobový charakter.

2 Do uvedeného roku datoval předmluvu knížky, napsanou v Konárovicích, sám Pacovský. Autoři využívali druhé vydání *knížky kuchařské* z roku 1811, uložené v Národní knihovně v Praze, knihopis č. 54 K 007941, přístupné prostřednictvím programu Kramerius, a dále *auplné umění kuchařské* z roku 1827, uložené v Moravské zemské knihovně v Brně, dostupné prostřednictvím digitální verze.

tulem *auplné umění kuchařské* pak v letech 1827 v Jindřichově Hradci a 1844 v Táboře.<sup>3</sup> Skladba receptů byla takřka totožná, k původním 337 položkám jen postupně přibýlo několik dalších (341).

Pacovský sepsal své dílo kultivovanou češtinou a jasně se hlásil k obrozeneckému vlastenectví. Navzdory zdůrazňovanému užívání české terminologie v názvosloví a popisech jídel se přiklonil často ještě k německým, někdy zkomoleným pojmům (*auflauf, braunkel, polártky, panádl, kraple, šnébau, wandličky*). Zdá se, že ač proti nim verbálně vystupoval, nenacházel pro popisované kuchyňské produkty či ingredience vždy vhodné české tvary. Pacovský se pochopitelně potýkal s novými českými termíny zvláště pro novodobá jídla či kulinární prvky, které ve staročeském jídelníčku, a tedy ani slovníku, neexistovaly a s vývojem kuchyňské praxe je bylo třeba nejpozději počátkem 19. století zohlednit. V jeho receptech se tak objevila slova dodnes živá (*rolátky, náryp, karbanátky*), ale i posléze zase zanikající (*budýn, zemčata*).<sup>4</sup> Nalezneme zde dokonce i výraz pro staletí známou specialitu z mandlového mléka, označovanou ve středověku německy *blamansier*, francouzsky *blanc-manger* a polsky *blamas*, pro niž neexistovalo ve staročeském slovníku, navzdory reálné přítomnosti pokr-

mu, specifické označení.<sup>5</sup> Pacovský ji nazval *plamanž* neboli bílý rosol.

Václav Pacovský byl typickým představitelem autorů kuchařských knih přelomu 18. a 19. století. Svou praxí ukotven v kuchyni urozených vrstev, rozhodl se – jak sám (byť jinými slovy) uvedl – šířit z důvodů buditelských a osvětových znalosti o vytříbené kuchyni a předávat dovednosti o přípravě chutných pokrmů i mezi neurozené vrstvy. S odkazem na skutečnost, že si nikdo *tak jako v Čechách nepochutná* (volně parafrázováno z jeho úvodu) a že je česká kuchařka ve velké vážnosti (příčemž onou kuchařkou jistě myslel nikoli textovou příručku, nýbrž příčinlivou vařící ženu), připravil „*knížku, v které takměř celé kuchařské umění obsaženo jest*“. A obracel se, jak se stávalo v té době zvykem, k mladým či méně zkušeným hospodyním. „*Rozmilé děvčátka*“, jak je oslovil ve svém úvodu, chtěl prostřednictvím svého díla naučit „*nejen mnohé a rozličné, ale i bez velkých nákladů chutné pokrmy strojiti*“. A také, a to je nutné u profesionálního kuchaře, nikoli kulturního činovníka či lingvistického odborníka, obzvláště ocenit, usiloval o prosazení české kulinářské terminologie pro pokrmy či postupy, které v době, kdy vycházely poslední české tisky, neexistovaly, anebo nebyly obecně známé. Hrál si soustředěně se slovy (jejichž nuanci dnes

3 K roku 1803 přiřadil první vydání Pacovského knihy M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 89 s odkazem na Josef V. SCHEJBAL, *Senzace pěti století v kramářské písni. Příspěvek k dějinám lidového zpravodajského zpěvu*, Hradec Králové 1991, s. 345, přičemž pro komparativní rozbor stravování měšťanských a šlechtických vrstev ve světle kuchařských knih využil Franc vydání *knížky kuchařské* z roku 1840. K roku 1803 je první vydání Pacovského *knížky kuchařské* přiřazeno rovněž v M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, s. 423.

4 Karel PELANT, *Čest budiž prvním*, Naše řeč, 2, 1918, č. 6, s. 180–182, srov. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. Říha, *Spanilost Vaše*, s. 93–94, 114–115.

5 Srov. výše.

opět nevnímáme) a ponoukal k užívání českých, nikoli cizích výrazů: „*Nečesky pak at' si se sosem, špekem, šunkau a sulcem jedí, když jim omáčka, slanina, uzenina a rosol nechutnají; nechtějí-li něco odusiti, rozkloktati, obvařiti a zandadlem zastrčiti, at' si to udempfují, rozkverlají, oplanzřirují a špuntelem zašpuntuji.*“<sup>6</sup>

Možná poněkud neskromná Pacovského slova o obsahové kvalitě jeho kuchařské knížky se podle všeho opírala o reálné jádro. Působil totiž jako kuchař ve službách Terezie Alžběty Quasco z Clavieru, rozené Netolické z Eisenberka (†1813), dámy náležející sice nikoli k aristokratickým špičkám, přesto dostatečného společenského postavení a rodových konsekvencí, aby od osobního kuchmistra očekávala dovednosti na vysoké úrovni. Pacovský při koncipování své kuchařské knihy zcela jistě nečerpal jen ze své vlastní praxe, ale disponoval (pro psaní

knihy i vlastní vaření) některým z titulů tehdy už velmi bohaté produkce kuchařských knih zejména vídeňského původu. Do úvahy by snad přicházela kniha publikovaná v řadě vydání, postupně doplňovaných a modernizovaných, nazývaná *Wienerisches bewährtes Kochbuch*. Jejím stěžejním autorem byl Ignác Gartler a poprvé vyšla roku 1740. Obsahovala celou řadu osvědčených pokrmů převzatých z tehdy už klasické kuchařské knihy Konráda Haggera z roku 1719.<sup>7</sup> Gartlerova kniha byla posléze doplňovaná a upravovaná a od konce 18. století vycházela pod jmény nejen původního autora, ale i nové spoluautorky Barbary Hikmannové.<sup>8</sup> V roce 1831 ji znovu zmodernizoval tehdy už známý autor Franz Zenker.<sup>9</sup> Gartlerovy inspirace, možná přímé, možná přenesené zprostředkovaně právě Pacovského knížkou, jsou ostatně patrné rovněž u Magdaleny Dobromily Rettigové, zejména v německé mutaci její knihy.

---

6 M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. Řiha, *Spanilost Vaše*, s. 195–196; srov. Pacovského úvod v *Knížce kuchařské*.

7 [Conrad HAGGER], *Neues Saltzburgisches Koch-Buch : Für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch und Einkäuffer ; wie auch Für einschichtige gesund und krancke Persohnen, nicht allein zu Hauß, sondern auch im Feld ; mit mehr dann 2500 Speisen ... ; bestehend aus 4 Theilen in 8 Büchern eingetheilt !..! durch Conrad Hagger, Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Sadt- und Landschafkoch !..! Augsburg /.../ 1719.*

8 K dispozici autoři měli 21. vydání z roku 1798. [Ignaz GARTLER – Barbara HIKMANN], *Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen. Enthält Tausend fünfhundert achtzig Kochregeln für Fleisch- und Fasttage alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben, nebst einen Anhang in fünf Abschnitten, worinnen ein allgemeiner Unterricht, was man in der Küche, beym Einkaufen, Anrichten der Speisen und Anordnung der Tafeln zu beobachten habe, als auch bequeme Speis- und Suppenzettel. Anfangs herausgegeben von Ignaz Gartler nunmehr aber verbessert und vermehrt von der Barbara Hikmann. Ein und zwanzigste mit alphabetischen Register versehene Auflage. Wien, verlegt bey Joseph Gerold, K. K. Hofdbuchdrucker und Universitäts Buchhändler am Dominikanerplatz Nro. 711. 1798.*

9 [Franz G. ZENKER], *Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in zwanzig Abschnitten, welches Tausend einhundert und ein und dreyßig Kochregeln für Fleisch- und Fasttage, alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben, enthält. Nebst einem Anhang in fünf Abschnitten, worin man einen allgemeinen Unterricht, was man in der Küche, zu beachten habe, findet; mit bequemen Speisezetteln, anfangs hrsg. von Ignatz Gartler und Barbara Hikmann. Jetzt umgearb. u. verb. von F. G. Zenker, Wien bey Gerold, 1831.*

Na knižním trhu byla na přelomu 18. a 19. století k dispozici ještě jedna a z našeho pohledu podstatně rozvinutější kuchařská příručka, která nezapřela významné vlivy v aristokratické společnosti tehdy velmi oblíbené a napodobované francouzské kuchyně, připravená anonymním autorem. Nesla název *Der Wienerische Mundkoch*, vydána byla ve Vídni roku 1789<sup>10</sup> a v prostředí, v němž se pohyboval Václav Pacovský, mohla být docela dobře dostupná. Zda ji jmenovaný znal, nelze říci. Její obsah byl ovšem podstatně sofistikovanější než jeho receptář.

Pacovského kuchařské příručky jsou po obsahové stránce svým způsobem mnohohrstevnaté a poskytují návody na přípravu pokrmů dlouhodobě známých, ba historických, i na svou dobu moderních, na suroviny i technologie náročnějších, ale i poměrně jednoduchých a snad aplikovatelných v běžných domácnostech. Strukturovány jsou v souladu s chody při tabulích, jejichž pořadí doznávalo počátkem 19. století jistých změn oproti starší době a začalo se přibližovat nám známé praxi. Vzhledem k tomu, že se jedná o nejstarší původní kuchařské příručky moderní doby sepsané česky, věnujme jejich obsahu podrobnější pozornost.

V *knížce kuchařské*, respektive v její variantní, takřka shodné publikaci zvané *auplné umění kuchařské* jsou postupně za sebou zařazeny dva oddíly pro ma-

sité a postní období. V prvním z nich byly nejprve představeny polévky, včetně vložek. Nezastupitelné místo mezi nimi už zaujímaly počátkem 19. století vývary čili bujóny. Na první pohled se sice zdá, že Pacovský upřednostnil dle starších zvyklostí recept na přípravu hovězího masa, podstatou jeho prvního receptu je ale návod, jak uvařit dobrou a čistou hovězí polévku. Druhým receptem se pak přihlásil k módnímu francouzskému vývaru, který označoval *ži* (odvozeno z francouzského *jus*, resp. německého *Schüh*) a který doporučoval připravovat z hovězího a telecího masa, staré slepice, mrkve, petržele, pastináku, celeru a jiných přísad. Nezapomněl ani na typické šlechtické pokrmy zdomácnělé na šlechtických stolech již v době renesance, jako byly královnina polévka (*potage à la rein*), polévka z různých druhů mas a zeleniny zvaná *olio* či zeleninová dušená směs *hospot* na pomezí polévky a zadušeniny.

Na pradávne husté jíchy zahuštěné žemlemi či *topénkami* či řidší šalše navazovaly novodobé omáčky podávané k dušenému masu, vejci, anebo „jen tak“ s přílohou. Pacovský představil recepty třeba na *kuli* (z francouzského *coulis*), spíše hustou šťávu z masového vývaru se zeleninou používanou jako základ na další pokrmy, ale také na *mandlový křen*, honosnější variantu křenové smetanové omáčky k hovězímu masu, zmiňovanou v lidové kuchyni českých zemí napříč regiony v 19. a přinejmenším

---

10 [N. N.], *Der Wienerische Mundkoch, oder Handbuch von Zubereitung der schmackhaftesten Speisen: sowol für grosse Herrschaftliche und kleinere Tafeln; als auch für Personen, die sich einer gewöhnlichen aber delikaten Hauskost bedienen wollen, in der Kunst alle Arten von täglichen Speisen, von Geflügel und von hohem und niederem Wildpret leckerhaft zu kochen. Fische, Krebse, Schildkröten und dergleichen aufzustellen, alle Sorten von Gartengewächsen und Früchten unschädlich zu geniessen, und das vortreffliche Backwerk zu verfertigen. Nebst einem doppelten Speisezettel auf alle Tage des Jahrs. Wien bey Joseph Edlen von Kurzbeck, k. k. Hofbuchdrucker, Stoß- und Buchhändler, 1789.*



v první polovině 20. století jako na nedílnou součást slavnostních hostin.

V knížce *kuchařské, resp. auplném umění kuchařském* následovaly předpisy na hovězí maso v elegantnějších úpravách dušením a pečením, které zaujímal v šlechtické a odtud i v měšťanské kuchyni stále významné místo. Modernější ráz s prvky mezinárodní gastronomie měl třeba předpis na anglickou pečení neboli hovězí špikované špekem a uzenou šunkou, opékané na rožni. Cestu na výsluní si razila smažená jídla, tvořící zde již samostatnou podkapitolku. Z nich stojí za zmínku Pacovským prezentovaná smažená kuřata, obalená předtím ve vejci a strouhance.

Stále velmi oblíbená byla zadělávaná jídla, třebaže v nových úpravách, méně zahuštěných moučnými přísadami. Samostatný oddíl tvořily v knížce *kuchařské, resp. auplném umění kuchařském* předpisy na zadělávané telecí maso, což potvrzuje oblibu této složky jídelníčku. V jiných částech pak jsou popsány takto připravené pokrmy z drůbeže, lépe řečeno z kapounů a kuřat, neboť jiné druhy zde nebyly zohledněny, a z nejrůznějšího jiného masa (hovězí, skopové, holoubata ad.). Za jejich moderní variantu lze do jisté míry považovat *míchané jídlo neboli ragu*, pochoutku z masa či vnitřností pomalu dušených ve vlastní šťávě, s bylinkami, případně jemnou zeleninou. Zde jej Pacovský představil ve variantě z hovězích vnitřností (vemene, *chámů* neboli býčích

žláz, telecího brzlíku, slepičích hřebínků), pro postní dobu pak ze štiky.<sup>11</sup> Mezi zadělávanými jídly najdeme v jeho díle předpisy i na již zmíněné hovězí *rolátky* plněné sekaným masem a žemlemi, dušené na špeku, cibuli, petrželi, mrkvi a žampionech. Chybět nemohla ani po staletí známá pochoutka, *hovězí jazyk po polsku*, tedy s nasládlou vinnou omáčkou s mandlemi, rozinkami a orientálním kořením.

Jistá úspornost dobových středostavovských domácností, jimž Václav Pacovský svou pomůcku adresoval, je patrná z četných receptů s použitím sekaného masa (klobásy, paštiky karbanátky) a zejména z oddílu věnovaného zvěřině. Na rozdíl od receptářů určených primárně pro použití v kuchyních vyšších sociálních vrstev je zde její úpravě věnováno jen několik receptů, většinou s použitím obvyklejších druhů (zejména koroptví, zajíců a podřadných částí srnčího a černé zvěře), případně bez jejich specifikace (*dušená zvěřina, zvířecí cembr*).

Do druhého oddílu knih věnovaného pokrmům pro postní dobu zařadil autor předpisy na bezmasé polévky, vaječná jídla, *vaření* ze zeleniny a *štokfiší* neboli sušených ryb či postní paštiky (např. s *šilkrutou* neboli želvou, žábami ad.). Menší počet receptů na přípravu čerstvých ryb je dán zřejmě reálným stavem jejich dostupnosti měšťanským vrstvám. Zastoupeny jsou tak jen jednotlivinami předpisy na kapra, lososa, štiky, úhoře, vyzinu či mnika, přičemž některé recepty v názvu druh nespécifikovaly (sma-

---

<sup>11</sup> Ragú sice může být vykládáno ve smyslu některých prvotních receptur jako dušený masitý pokrm s převahou vnitřností, v obecném pojetí se ale jedná spíše o pomalu dušené maso s hustou přírodní šťávou, k jejíž konzistenci a chuti přispívá základ ze zeleniny a bylinek, někdy s vínem. O významu Pacovského knížek se zmiňuje podrobněji M. FRANC, *Prameny k dějinám*, zvl. s. 89, podrobněji ale pokrmy v dalších souvislostech nerozebírá.

žené ryby, *marynované ryby*). Podle dobových zvyklostí považovat za vodní živočichy – a tedy v pústu povolené součásti stravování – i vybrané savce a ptáky žijící u řek, potoků a rybníků zařadil Pacovský na závěr postního oddílu také předpisy na *vodní drůbež*, tedy roháče, lysky a divoké kachny.

Jak se dá od kuchařských knih začínajícího 19. století v hornoněmeckém prostoru, k němuž lze české země vzhledem k celkovému charakteru kuchyně počítat, očekávat, hojně byly v *knížce kuchařské*, resp. *auplném umění kuchařském* zařazeny předpisy na moučná jídla, sladká i slaná. Zařazeny jsou v obou oddílech, tedy pro běžné i postní stravování, najdeme zde nejrůznější varianty nudlí, *štrudlí* neboli závinů, nákypů, *kugelhupfů* a bab, lívanců, buchet a také moderních dortů (koláčů), včetně lineckého, piškotového, listového ad. Doplnují je sladké rosoly a vařené speciality (krémy, kompoty, smažené ovoce apod.).

Názvy některý jídel nám znějí nezvykle, chtělo by se dokonce říci bláznivě, ať už z důvodu kombinace ingrediencí pro jejich přípravu, anebo jen neobratným českým pojmenováním: *kyselé zelí se šneky*, *zelené fazole se smaženými žábami*, *zemlové vemeno*, *tlučená polívka ze staré slepice* (pojmenování ukazuje na jeden z kroků při přípravě, kdy se obrané uvařené maso tlouklo v hmoždíři), *vylezovaná holoubata* (vykostěná a nadívaná), *sulcovaný (rosolovaný) indián* (tedy krocan v rosolu) apod. Snad nejpodivnějším „českým“ Pacovského názvem je *kchechl* – švestkový, jablečný nebo čokoládový. Zevrubný rozbor receptury a předpokládaná

transformace surovin ve výsledný pokrm dává tušit, že se jedná o nákyp či spíše specialitu ve smyslu suflé s vysokým podílem žloutků, bílkového sněhu, se zemlovou strouhankou a dalšími ingrediencemi. Jiné pokrmy jsou nám již podle názvu důvěrně známé – šunkové nebo uzeninové flíčky, linecký nebo piškotový dort – připravované podle receptů velmi podobných těm současným.<sup>12</sup>

Pacovský zmiňuje – třeba bez místního označení – i některé tradiční speciality spojované s českými zeměmi, především moučníky. Popisuje například lívance z kynutého těsta s povidly, *masopustní koblihy* (nikoli *kreple*, jak bývají obvykle nazývány) a hlavně *české koláče* s úplnou škálou nádivek, tvarohovou, povidlovou i makovou. S českým prostředím je spojen i prezentovaný způsob přípravy kapra na černo, tedy na pivo, vínu, s množstvím koření a karamelizovaného cukru a samozřejmě s kapří krví.

Pokud bychom měli zhodnotit pozici *kuchařské knížky*, resp. *auplného kuchařského umění* Václava Pacovského v kulinárních dějinách českých zemí, respektive v jejich paměti (a to nikoli z pohledu národního obrození či vlastenectví, nýbrž vývoje stravování), pak jim lze bezesporu přiznat ne-li významnou, tedy neopominutelnou roli při formování měšťanské kuchyně. Už sama skutečnost, že byla příručka vydána v průběhu čtyřiceti let nejméně pětkrát, a to dokonce opakovaně i poté, co si pozornost české i německého „publika“ údajně opanovala Magdalena Dobromila Rettigová, naznačuje zájem o moderní kuchyni v pojetí kuchařského profes-

---

12 K proměnlivosti pojetí uvedených cukrářských výrobků např. M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 173–174.

onála se zkušenostmi ze šlechtické komunity. A to ponecháváme stranou možnou inspirativní roli Pacovského publikací v kulinářské praxi a tvorbě vlastní kuchařské knihy Rettigové, která se zdá být jistá.

• • •

### **O připravení černé polívky, které francouzové říkají Ži**

*Skrájí se na mědeník (kastro) kousek hovězího loje, as dvě cibule, kořen petržele a kořen mrkve; na to vše krájené se dá kus hovězího a kus telecího masa, vleje se naň as žejdlík<sup>13</sup> polívky, neb i vody, a nechá se tak dlouho dusiti, až se všecka polívka vyvaří.*

*Pak se to nechá na ohni, až jest to na dně mědeníka (kastro) hodně červené; neboť čím více to do červena zajde (však bez připálení, sice by se síla vytratila), tím ouhlednější jest polívka. Potom, když to již barvu dostalo, přileje se trochu studené vody, a nechá se to odvařiti. Posléz se na to naleje dobré hovězí polívky tolik, coby pro hosty potřebí bylo; nechá se to pořád spovolna vařiti, až čas k jídlu nastává, a tu se ta černá polívka (Ži) do čistého hrnce procedí, skrájí se do ní drobet zelené petržele, a nechá se u ohně státi, aby zůstala teplá.*

*Pak se udělají sušené topinky z mundsemle, dají se na polívkovou mísu, a když se již ke stolu jíti má, vleje se na ně ta již připravená černá polívka. Mohou se však místo topinek do té polívky buď ovesné nudle, neb slepičí knedlíčky aneb co kolivěk jako do jiné hovězí zavařiti.*

### **Braunkhél neb kadeřavé zelí**

*Vezme se braunkhél, neb jak ho někde jmenují modré, kadeřavé zelí; odhrnou se s něho lístky, a šfopky zahodějí.*

*Ty lístky se vyperou, v čistém škopku vařící vodou polejí, a opět vyperou; pak se dají do hrnce, naleje se na ně voda, vařejí se, až hodně změknu; pak se ocedějí, vymačkají a drobounce zkrájejí.*

*Rozpustí se máslo, usmaží se v něm kus pokrájené cibule, přidá se hrstka mouky, a když se smažiti počíná, zamíchají se k tomu ty lístky, naleje se na ně polívky, přidá kus cukru, a spovolna se dusejí. Zatím se uchystají karbanátle, neb klobásky, uzený jazyk aneb jiné uzené maso, které kdo s braunkhélem strojiti chce. Kaštiny se obvařejí, oloupají, a na rendlíčku s kusem cukru a troškou omáčky /.../ do měka uvařejí. Když jest čas nésti na stůl, vyndá se braunkhél na mísu, kaštiny se dají na něj, a maso neb klobásky se okolo srownají.*

### **Smažená kuřata houskou zaobalená**

*Ta kuřata se právě jako předešlá připravují. Když se z octa vyndají, osušejí se čistě šatem; roztlukou se vejce, ta kuřata se v nich namočejí, v ustrouhané housce zaobalejí, a smažejí. Pak se srovnají na mísu, a okolo nich zelená petržel. Dává se k nim i smažená petržel: to se otrhají jen petrželné lístky, vhodějí se do rozpáleného másla, zamíchají, a hned vyberou, sice by zčernaly.*

### **Šunkové neb uzeninové fličky**

*Udělá se těsto jako na nudle, tence se rozválí, zprekrájí se na čtverhranné povelké fličky (kostky), a ty se ve vařící smetaně tak uvařejí, aby raději řidší než husté byly; a hned se do nich kus nového másla dá; pak se do nich zamíchá kus drobounce krájené dobře uvařené uzeniny (šunky), a dají se vystydnouti. Potom se vymaže kastro máslem, obstríká se strouhanou houskou, a ty fličky, když se osolily a se třemi žloutky rozmíchaly, dají se do*

---

13 Český žejdlík byl asi 0,47 l, vídeňský žejdlík asi 0,35 l.

*něho v peci upéci; a když se mají na stůl nésti vyklopějí se na mísu.*

#### ***Zelené fazole se smaženými žábami***

*Pokrájejí se na dlouho zelené lusky (olešky) fazolové osolují se a do měka ve vodě uvařejí. Usmaží se krájená cibulka a zapraží se troškou mouky; ocezené fazole se do té jíšky zamíchají, naleje se na ně kyselé smetany a krapet vinného octa a hodně se dají vydusiti aby zahoustly.*

*Žabám, to se berou jen zadečky, stáhne se prv kůže, odřezají se pazourky a jedna nožička do druhé prostrčí; pak se v šatě osušejí ve vejcích namáčejí v strouhané housce zaobalejí, vysmažejí, a když jsou fazole již na míse uchystány, na ně urovnají.*

#### ***Livance (lité dolky)***

*Do mázového hrnku se dá žejdlík mouky, vleje se do ní trošku rozpuštěného másla, půl žejdlíka smetany krapet kvasnic, dva žloutky, dvě celé vejce, osolí se to, a ani řídce ani hustě, jen jako kaše se to rozmíchá a kynouti dá. Pak se nad uhlím rozpálí plech, pomaže se máslem a lejí se naň z toho těsta dolečky. Když vespod zažloutnou, pokapají se máslem a obrátějí a pak se buď jen tak na mísu srovnají, aneb se jich polovic namaže povidly, a polovic skořicí posype.*

#### ***Čokoládový kchechl***

*Namočejí a zavařejí se dvě mundsemle ve smetaně, dají se do horké dvě táfličky čokolády, nechá se u ohně, až se rozpustí, a pak se dá vystydnouti.*

*Potom se do ní vmíchá kus másla, trošku cukru šest žloutků a po šesti bílcích stlučený sníh; dá se na vymazaný rendlíček, a upeče se.<sup>14</sup>*

---

14 Vše citováno podle *Knížka kuchařská* (1811).

bře zaskrá nožem, aby ocet newytřkal; a tak se saudek s těmi okurkami do studena postaví, každý den se obrátí, aby okurky nezkrézovaly; a kdo gich tak pilně šetriti bude, dodrží ge až do nowých.

Kdo w létě brzy kyselé okurky mjeti chce, ať ge s tím koprem a listím do hrnce naloží, na ně, se solí rozkloktaný, dobrý pivní ocet wleže, hrnec hliněnou pokličkou přikryje, do kola paprem oblepí, a do horkého popela na čtyry dwacet hodin postaví; tedy ge hned gisti bude moci.

## Gidelni cedule.

Gidelni cedule pro deset osob.

1. Černá poljovka s ovesnými nudlemi.
2. Passerčky s hassém.
3. Hospot s vzeným gaznkem.
4. Howěžj maso k střídání (wekslowání) s poljovkou.
5. Telech rolátky s žampiony.
6. Kůřata s knedličky.
7. Vzené sličky w dembálu.
8. Pečený senci hřebet.
9. Černý chlébony dort.
10. Salát.

Střední tabule pro šestnáct osob.

První vnesení.

1. Černá polívka se slepičími knedlíky.
2. Bílá ze slepice slučaná polívka s reňh.
3. Braunkehl s karbanátky.
4. Klazjrowané a špikované telecí hrudí.
5. Kapaun s mušlemi.
6. Koroptve se ságoým sousem.
7. Červená sletky.
8. Malé pastyčky s ragu.
9. Klobásky.
10. Smažené ryby.
11. Hovězí maso s sardelovou omáčkou a s okurkami.
12. Pastýčka se zvěřinou.

Druhé vnesení.

13. Pečený indyán.
14. Srncí kenta.
15. Mandlový dort.
16. Šamkoč z meruněk.
17. Šunka.
18. Sulcovaná černá zvěřina.
19. Červená sletky.
20. Suse cytronový.
21. Sulcovaná gabika.
22. Salát sladký.
23. Salát zelený.

Jidelní cedule pro čtyry dwacet osob.

První wnesseni.

1. Černá poljowka olio dle §. 3. s topinkami.
2. Žlutá poljowka z husých drobečků (kaltanu).
3. Nadjwaná kapusta s vzeným gaznkem.
4. Zelecý frykando s žampionowau omáčkau.
5. Kůřata s čístau omáčkau.
6. Dembal s kapaunowým pišamelem.
7. Černá zvěřina s špikem.
8. Howěžý gaznk wo Polsku.
9. Gehněčí maso s karfiolem a raký.
10. Engličký budyn s čístau omáčkau.
11. Passyčka s diwočkými kachnami.
12. D sm a setkůw.
13. Hassowé passyčky.
14. Wandlowé passyčky.
15. Klobásky.
16. Gelita s krwe.
17. Smažený frykas z kůřat.
18. Smažené gehněčí karbanátky.
19. Salmy ze sluky.
20. Krynrowaná holaubata s cytronem.
21. Howěžý maso a
22. Pečené podšwince (sele) } s střídání.

Druhé wnesseni.

1. Pečené bažanty.
2. Pečené kapauny.

KNÍŽKA  
KUCHAŘSKÁ, 1811,  
jidelní tabule  
– menu pro čtyři-  
advacet osob  
(výtah, jeden chod)  
Foto: © archiv  
autorů

Die  
**Bayerische Köchin**  
in Böhmen.

---

**Ein Kochbuch,**

das sowohl für Herrschafts- als auch für gemeine  
Küchen eingerichtet ist, und mit besonderem Nutzen  
gebraucht werden kann.

---

Herausgegeben

von

**Maria Anna Neudecker,**

geb. Ertl.

---

Mit Speise-Zetteln, acht Auftrags-Tafeln und einem  
Unterrichte in der neuesten, einfachsten und faßlichsten

**Tranchirkunst.**

Bezunte, mit mehreren nützlichen Recepten vermehrte Auflage.

---

München, 1856.

Verlag von C. A. Fleischmann.



[N. N. - MARIA ANNA NEUDECKER]

**DIE BAYERSCHE KÖCHIN IN BÖHMEN.**

Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Herausgegeben von Anna Maria Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin am Franzenspart bei Eger, Karlsbad, gedruckt bei F. J. Fraieck, 1805.

[N. N. - MARIA ANNA NEUDECKER]

**DIE SALZBURGISCHE KÖCHIN.**

Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Herausgegeben von Maria Anna Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin am Franzenspark bei Eger. Zweite, sehr vermehrte, und mit einem diätetischen Anhang versehen Anlage. Salzburg 1810<sup>2</sup>. In der Mayr'schen Buchhandlung.

[MARIA ANNA NEUDECKER]

**ALLERNEUESTES ALLGEMEINES KOCHBUCH,**

oder, Gründliche Anweisung alle mögliche nahrhafte geschmackvolle Speisen und Getränke, auf die wohlfeiste Art, ohne Nachtheil der Gesundheit zu bereiten.

Von Maria Anna Neudecker, Verfasserin des Kochbuches, die bayerische Köchin in Böhmen, Prag bei Kronberger und Weber 1831.

[N. N. - MARIA ANNA NEUDECKER]

**DIE BAYERISCHE KÖCHIN IN BÖHMEN.**

Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Herausgegeben von Anna Maria Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin in Hammerhof bei Marienbad. Siebente, verbesserte Auflage, vermehrt mit 12 neuen Speise-Zetteln, mit einer lithographirten Auftrags-tafel, und mit der neusten einfachen, faßlichten Tranchirkunst. Prag 1839. Kroberger's Witwe und Weber.

[N. N. = MARIE ANNA NEUDECKER]

## BABORSKÁ KUCHARKA V ČECHÁCH.

Knih kuchařská, která jak pro panskou tak pro domácí kuchyň zřízená jest a v obojí obzvláštním prospěchem užívána býti může. Vydaná v německém jazyku od Marie Anny Naydeker. V Pardubicích 1810.

[MARIE ANNA NEUDECKER]

## NEJNOVĚJŠÍ KUCHARSKÁ KNIHA PRAŽSKÁ,

neb kniha umění v připravování rozličných krmí a pamlsků, jak pro panskou, tak pro domácí kuchyni, zřízená dle vydání zvláštní kuchařky paní Najdekroví od Češkyňě. V Praze 1816. U K. V. Endersa, kněhkupce na Starém městě v menší jezuitské ulici v N. 154.

*Bavorská kuchařka v Čechách* je podle všeho první kniha svého druhu vydaná na území tehdejších českých zemí, jejímž autorem byla žena. A to nikoli domácí hospodyně či kuchařka zámecké kuchyně, ale žena s oběma uvedenými zkušenostmi, a navíc s praxí v pohostinství. A je to, dle našeho názoru, patrně nejen z jasně a jednoduše formulovaných receptů, ale také ze skladby pokrmů a jejich charakteru.

Marie Anna Neudeckerová náležela k ženám, které se ke svému působení v pohostinské každodennosti v pretextu svého díla nejen hrdě hlásily, ale také zdůrazňovaly jeho nezastupitelný význam pro vznik knihy. Otvírala řadu jí podobných autorek – hostinských či restaurátek, kterých bylo v pokračujícím 19. století hned několik.<sup>15</sup> Gastronomickou praxí<sup>16</sup> začala Neudeckerová provozovat pravděpodobně spíše nedlouho před vznikem své prvotiny,

---

15 Náležela mezi ně např. Marie Schandri(ová) z bavorského Řezna, autorka příručky *Regensburger Kochbuch. 1000 Original-Kochrecepte auf Grund vierzigjähriger Erfahrung, zunächst für die bürgerliche Küche herausgegeben von Marie Schandri, seit vierzig Jahren Köchin im Gasthofe „Zum goldenen Kreuz“ in Regensburg /.../. Regensburg 1866*, a ve stejné době činná Therese Adam(ová), autorka *Schlesisches Kochbuch*, kterou zařazujeme do našeho přehledu dále.

16 Gastronomií rozumíme profesionální službu, programovou činnost v oblasti stravování směřovanou k externím strávnickům/klientům; vnímáme ji jako protipól domácí „kuchyně“ ve smyslu domácí přípravy jídla a paralelu ke kuchařské praxi, kuchařině (v dobrém slova smyslu) v privátních kuchyních tak zvaných velkých domácností, připravujících stravování pro zřizovatele, jeho rodinu, personál a hosty.

v níž je už zmiňována jako hostinská či restaurátérka<sup>17</sup> v západočeských Františkových Lázních.<sup>18</sup> Někdy se uvádí, že toto první vydání připravovala za svého působení v restauraci hotelu Hvězda v Mariánských Lázních. Budování tohoto hotelu, situovaného na hlavním náměstí, však bylo zahájeno až v roce 1818, kdy byla lokalita také prohlášena za veřejné lázně. Pokud zde tedy Marie Anna kdy působila, muselo tomu být až během druhého decenia 19. století, kdy se schylovalo k poslednímu vydání její knihy.<sup>19</sup>

Od počátku třicátých let pak bylo lze Marii Annu prokazatelně zastihnout jako profesionistku

v gastronomické praxi na západočeském záměcku Hamrníky.<sup>20</sup> Tehdy poměrně výstavný barokní objekt byl součástí hospodářského dvora v majetku tepelského kláštera premonstrátů, kteří jej proměnili v ubytovací dům pro náročnějších hosty rodících se Mariánských Lázní. Obklopoval jej nově vysazený park s pěšinami, lavičkami a tehdy oblíbenými gloriétami, v těsné blízkosti vyvěral i jeden z místních léčivých minerálních pramenů nazývaný *Hamerská kyselka*. Marie Anna, zvaná lázeňskými hosty i místními důvěrně „*Neuberin*“, <sup>21</sup> si v záměcku pronajímala od roku 1832 pohostinství (*Gastnahrung*), které podle výpovědi jednoho ze současníků provozovala stále

---

17 Doslova „*Traiteurin*“, přičemž významově se jedná o termín z francouzské kuchařské praxe odkazující na zkušenosti v panské kuchyni na úrovni kuchmistra, tedy osoby, která provoz organizovala a dodávala mu ducha. V rakouském prostředí předbřeznové doby byl termín užíván pro hostinského (*Gastwirt*) v příměstské odpočinkové zóně (např. oblast Schönbrunn či Augartenu). V současné francouzské gastronomické praxi je termín používán pro poskytovatele cateringu. Všechny významy – kuchmistrové jakožto nositelky ideje, podnikatelky ve volnočasové gastronomii i dodavatelky občerstvení – by, soudě ze stručných informací, profesním aktivitám Neudeckerové v různých fázích jejího života odpovídaly. Felix CZEIKE. *Historisches Lexikon Wien*. 5, Wien 1997, s. 468.

18 Františkovy Lázně (něm. *Franzensbad*) byly založeny v roce 1793 Františkem II. (I.), účinky zdejších vod ale byly známy již od 15. století. Počátkem 19. století již byly hojně navštěvovány zámožnější klientelou. Stručně např. Stanislav MACEK. *Františkovy Lázně. Historie města*, Františkovy Lázně 1994; dobové zprávy např. Johann Gottfried SOMMER, *Das Königreich Böhmen: Statistisch-topographisch dargestellt*, *Elbogner Kreis*, 1847, s. 328–329.

19 [Anna Maria NEUDECKER], *Allerneuestes allgemeines Kochbuch, oder, Gründliche Anweisung alle mögliche nahrhafte geschmackvolle Speisen und Getränke, auf die wohlfeiste Art, ohne Nachtheil der Gesundheit zu bereiten. Von Maria Anna Neudecker, Verfasserin des Kochbuches, die baierische Köchin in Böhmen, Prag bei Kronberger und Weber 1831*. Srov. *Historie hotelu Hvězda*, dostupné online: <[http://www.hamelika.cz/?cz\\_historie-hotelu-hvezda,371](http://www.hamelika.cz/?cz_historie-hotelu-hvezda,371)> [12. 09. 2020].

20 Hamrníky jsou položeny na katastru Úšovic (původně samostatná obec, dnes součást Mariánských Lázní). Zámek původně nazývaný *Villa Hammerhovia*, posléze *Hammerhof*, náležel k hospodářskému dvoru v majetku tepelského kláštera. Postaven byl počátkem 18. století na místě vyhořelého dvora na *Kosím potoce* podle projektu Kryštofa Dientzenhofera sloužil pro ozdravné pobyty řeholníků, kteří využívali již dobře známých léčivých pramenů. Po požáru roku 2007 je kulturní památka v dezolátním stavu. <<http://monumnet.npu.cz/pamfond/list.php?hledani=1&Ci-Rejst=25863/4-62>> <[http://www.hamelika.cz/?cz\\_shrnuti-historie-marianskych-lazni,40](http://www.hamelika.cz/?cz_shrnuti-historie-marianskych-lazni,40)>; <[https://cs.wikipedia.org/wiki/Hamrn%C3%BD\\_z%C3%A1me%C4%8Dek](https://cs.wikipedia.org/wiki/Hamrn%C3%BD_z%C3%A1me%C4%8Dek)> [vše cit. 12. 09. 2020].

21 <[http://www.hamelika.cz/?cz\\_hamrnicky-zamecek,65](http://www.hamelika.cz/?cz_hamrnicky-zamecek,65)> [cit. 12. 09. 2020].

ještě méně obvyklou formou veřejně přístupné restaurace,<sup>22</sup> v níž nabízela lázeňským hostům výběr pokrmů z jídelního lístku.<sup>23</sup> Podle jiných návštěvníků hamnického zámečku se *paní Neudeckerová*, známá jako autorka kuchařské knihy, nevyhýbala ani experimentům a přípravě pokrmů zcela nových.<sup>24</sup> Nelze vyloučit, že úspěch její lázeňské kuchyně (a také kuchařské knihy) spočíval právě v tom, že dokázala zužitkovat noblesní recepty z prostředí nejmenované (a dnes jen obtížně identifikovatelné) výše postavené domácnosti, které konvenovaly dozajista trochu snobským návštěvníkům lázní, a transformovat je do moderní varianty uplatnitelné ve veřejném stravování, konkrétně ve výletní restauraci s nabídkou *à la carte*.

*Bavorská kuchařka*, Neudeckerové první publikace, čítá 634 recepty. Zda byla ovlivněna nějakými jinými již vydanými kuchařskými knihami, nevíme, je to ale pravděpodobné. Jisté společné znaky – nikoli však doslovné znění receptů či skladbu pokrmů – lze vysledovat třeba s jen o několik let starší bavorskou kuchařskou knihou Johanny Marie Huberové. Současně lze vzhledem k profesnímu zaměření Marie Anny Neudeckerové předpokládat, že většinu receptů sama vyzkoušela a mohla tedy jejich aplikaci optimálně popsat. Rozbor receptů a jejich projekce do kulinářské praxe potvrzují, že vznikly na základě profesionálních zkušenosti

a také se schopností stručně a jasně popsat postup přípravy i technologicky složitějších a na suroviny náročnějších položek.

Nemalá část receptů zřetelně ukazuje na moderní pojetí prezentované kuchyně. Vedle určité části archaických, ale tehdy asi stále živých a poptávaných jednotlivin, můžeme v knize identifikovat řadu novějších pokrmů, z nichž ne jeden přetrval ve shodné nebo jen mírně obměněné podobě dodnes, případně v něm můžeme nalézt prvotní podobu dnes ukotveného jídla. Našli bychom zde i taková jídla, která lze vnímat jako „naše“ tradiční a vcelku bez rozpaků je označit za kulinární dědictví českých zemí, resp. prostoru podunajské monarchie.

Mezi polévkami nalezneme husté a hutné varianty i *bouillony* a *consommé* s složkami z krájených nudlí či krupicových noků. Popsány jsou různé varianty dušeného hovězího zvaného *boeuf a la mode* (např. hovězí dušené na špeku, mrkvi, petrželi, cibuli, s přidáním tymiánu, bazalky, bobkového listu a dalšího koření, zahuštěné posléze máslovou jíškou), *ragú*, smetanových omáček a také dnes nepostradatelná rajská omáčka, zde připravená trochu nezvykle s vínem a kořením. Velmi početné jsou předpisy na moderně pojaté masité, moučné a žemlové knedlíky, přílohové i polévkové či s příměsí špeku. Mnoho receptů je věnováno vařenému a duše-

---

22 První veřejné restaurace (fr. *table d'hôte*, něm. *Freitafel*) vznikaly v západočeských lázních v době, kdy do gastronomických služeb vstoupila Neudeckerová. V Karlových Varech se tak údajně stalo roku 1801, kdy tuto novinku otevřel Filip Valentin Keil v tzv. Saském sále, letohrádku na břehu říčky Teplé. Stanislav BUCHAROVÍČ. *Počátky Grandhotelu Pupp*. Sborník Muzea Karlovarského kraje, 17, 2009, s. 70–71.

23 Johann Gottfried SOMMER. *Das Königreich Böhmen: Statistisch-topographisch dargestellt, Pilsner Kreis*, 1838, s. 267.

24 <[http://www.hamelika.cz/?cz\\_hamrnicky-zamecek,65](http://www.hamelika.cz/?cz_hamrnicky-zamecek,65)> [cit. 12. 09. 2020].

né zelenině: zastoupen je květák, špenát, kapusta, chřest, zelené fazolky a také dušené zelí.

V *bavorské kuchařce* je poprvé v českých zemích představeno hned několik receptů na přípravu brambor a bramborových jídel, včetně elegantních knedlíků z vařených brambor, s množstvím vajec a másla. Objevují se už i předchůdci řízku ve smyslu obalovaného a v tuku smaženého pokrmu: jedná se o kuřata smažená v trojobalu z mouky, vody a jemné žemlové strouhanky či telecí játra v dvojobalu z vajec a žemlové strouhanky.

Marie Anna Neudeckerová se některými recepty hlásí k zemské či regionální kuchyni, zejména bavorské či české, ať už s ohledem na původ jídel oprávněně, či nikoli. K první skupině je možno zcela jistě počítat předpis na *český hrách* (tedy hrachovou kaši vařenou se špekem), na vepřovou pečení, která spojuje bavorskou, rakouskou, českou, resp. moravskou kuchyni hornoněmeckého typu, tím spíše, je-li jako zde prezentována s kysaným dušeným zelím na různé způsoby. Mezi moučníky z kynutého těsta byly i *české koláče* plněné višněmi nebo hroznovým vínem, sypané po upečení cukrem a podávané za tepla, anebo *pravé karlovarské koláče*, okrouhlé drobné kousky zdobené bílkovým sněhem, cukrem a nakládanou višní.

Několika recepty Neudeckerová připomněla formující se vídeňskou kuchyni, měšťanský styl rozvíjející se v době biedermeieru na základech šlechtického stravování a s průnikem řady regionálních specialit (či jejich prvků) původem z Uher,

českých zemí či Středomoří. Za všechny jmenujme vídeňský hovězí guláš, vídeňské neboli masopustní koblihy, vídeňský koláč o velikosti vlašského ořechu. V té době už byl neodmyslitelnou součástí receptářů vydávaných v podunajské oblasti linecký dort, stejně jako třeba španělské větry (sněhové pusinky či věnečky).

*Bavorská kuchařka* byla podle všeho velmi úspěšná a za autorčina života vyšla ještě několikrát, jen s mírně upravenými názvy a také v překladech. Pět let po prvním vydání, roku 1810, vyšla v takřka identickém znění s marketingově promyšleným označením *solnohradská kuchařka* pro odběratelky ze země, přiléhající podobně jako Čechy k Bavorsku a s podobnými kulinárními tradicemi a zvyky.

V roce 1831 pak byla vydána upravená reedice Neudeckerové knihy, tentokrát v Praze, s názvem *nejnovější všeobecná kuchařka*. Řada receptů zde doznala jistých úprav, které byly, zdá se, způsobeny zpětnou vazbou uživatelů či uživatelů anebo autorčinou sebereflexí. Pokud totiž usilovala, aby byla její kniha užívána i v běžnějších středostavovských domácnostech, bylo třeba přizpůsobit některé na suroviny náročnější pokrmy jejich materiálním možnostem. Již připomenuté bramborové knedlíky tak už nebyly připravovány z čtvrt kilogramu másla a osmi vajec, ale pouze z poloviny uvedených ingrediencí na půl kilogramu brambor. Nutno podotknout, že z hlediska dnešní gastronomie se stále jednalo o luxusní provedení této přílohy, resp. vložky do polévky. Právě v této verzi knihy z roku 1831 je nejstarší recept na *vídeňský řízek*, plátek z telecí kýty v trojobalu, smaže-

ný v másle (*Wiener Schnitzel von Kalbfleisch*).<sup>25</sup> V úvodu k sedmému německému vydání, které spatřilo světlo světa opět v Praze, bylo uvedeno, že bavorská kuchařka byla vydána už ve 14 tisících výtiscích, kromě němčiny a češtiny také ve francouzštině a italštině. Zatím se je nepodařilo dohledat.

Úspěch německé prvotiny *Die Bayersche Köchin in Böhmen* Marie Anny Neudeckerové z roku 1805<sup>26</sup> předznamenal i její překlad do češtiny. Publikace byla bez uvedení autorčina jména vydána v Pardubicích, v ilegalitě zůstal i původce překladu. Obsahově byla první česká verze oproti původní německé prvotině zkrácena, obsahovala jen 212 receptů. Kniha se setkala i u českého publika, stejně jako u původně jazykově německých hospodyní, s příznivou reakcí, snad proto, co bylo zdůrazněno českým překladatelem: byla v přípravě *prostná*, tedy relativně jednoduchá, stejně tak i ve způsobu podávání, obsahově byla originální. Uživatelky jistě oceňovaly i skutečnost, že autorka měla na paměti nutnou úspornost v přípravě, čímž si byl restaurační provoz i středostavovská domácnost podobné.<sup>27</sup> V roce 1816 vyšla Neudeckerové kuchařská kniha

v české verzi znovu, tentokrát už s autorčíným jménem, překvapivě ale s poukazem na pražské konsekvence v názvu. Znamé jsou z toho roku dvě edice, pražská a jičínská.

• • •

### *Erdäpfelknödel*

*Man reibt 1 Pfund<sup>28</sup> gesottene, abgeschälte, ganz mehlichte Erdäpfel auf dem Reibeisen, treibt in einer Schüssel ½ Pfund Butter oder Schmalz recht pflaumig ab, schlägt 8 Eyer, eines nach dem andern, daran, um 2 kr. geriebene Semmelbröseln darunter, staubt ein wenig schönes Mehl dazu, salzet es, giebt grüne Petersilie und Zwiebel klein geschnitten darunter, und macht es in gute Fleischsuppe ein. Man kann erst einer zur Probe machen, und sehen, ob sie nicht zerfahren, widrigenfalls aber noch etwas Mehl, oder Semmelbrösel dazu geben.*

### *Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch*

*Man bestimmt besonders hiezu etwas große dürre Erbsen, und nimmt einen Hasen, welcher damit nicht gar halb angefüllt wird; diese werden sodann im frischen Wasser mit einem Stück guten Speck und Salz zugeset-*

25 S názvem *Gebackene Schnitzel* byl uveden poprvé v roce 1798. V jině původem rakouské kuchařské knize s názvem *Wiener Schnitzel* až v roce 1903. [Anna Marie NEUDECKER], *Allerneuestes allgemeines Kochbuch*, s. 48. Srov. *Wiener Schnitzel*, Reg. N. 169, in: Register der Traditionellen Lebensmittel des österreichischen Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, dostupné online: <[https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/wiener\\_schnitzel.html](https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/wiener_schnitzel.html)> [cit. 12. 09. 2020]; [Katharina PRATO], *Die Süddeutsche Küche /.../*, Graz 1903<sup>34</sup>, s. 274. Můžeme sice diskutovat o tom, kdy se původní vídeňský řízek stává tím „pravým“, tedy telecím masem smaženým v trojobalu, jistě ale je, že nakročeno k němu měl již počátkem 19. století. K tomu srov. FRANC, Martin, *Polenta a parmezán. Italské vlivy na gastronomii v českých zemích v první polovině 19. století*, in: Naše Itálie. Stará i mladá Itálie v české kultuře 19. století. Sborník příspěvků z 31. ročníku symposia k problematice 19. století, Plzeň, 24.–26. 2. 2011, Praha 2012, zvl. s. 224.

26 Srov. k tomu [Johanna Maria HUBER], *Beier'sches Kochbuch /.../*, Stadtamhof 1802.

27 Srov. úvod českého překladu z roku 1810.

28 Pfund = libra, v Bavorsku 0,56 kg.

zet. Die Erbsen müssen immer gut zugedeckt bleiben, damit man die Hülsen davon abnehmen kann; man schüttet auch, wenn sie einkochen, fette Fleischsuppe daran. Wann sie anfangen weich zu werden, dann läßt man sie gänzlich einkochen. Man wende sie nicht mit dem Löffel um, damit sie nicht zerdrückt werden, sondern man schwinde sie nur mit dem Hafen öfters auf, und mache zuletzt um den Hafen herum eine starke Gluth, daß sie schön abtrocknen, beim Anrichten stürzt man sie auf die Schüssel, nimmt ein Stückchen frischen Speck, schneidet ihn klein auf, läßt ihn in einer kleinen Pfanne gelblich anlaufen, übetstreut die Erbsen mit Semmelbröseln, giebt den Speck heiß darüber, und macht von einem jungen weich gesottenen Schweinefleisch von der Brust kleine, Saumen große Bröckeln, und belegt die Erbsen vor dem Anrichten damit. Man kann auch Butter statt Speck zum Abschmalzen nehmen; hin und wieder macht man ein Loch in die Erbsen, damit das Fett eindringen kann.

#### **Wiener oder Golaschfleisch von Lendenbraten**

Nachdem der Lendenbraten abgehäuter ist, schneidet man ihn in kleine Filetschnitzel, legt in einen Tiegel Fett, Zwiebel, Schalotten und Limonienschalen, giebt das geschnittene Fleisch darauf, decket es zu, und läßt es auf einer starken Gluth stets kochen; wann die darin besindliche Sauce einkocht, so giebt man sauern Rahm darauf, stäubt auch ein wenig Mehl daran, und salzet und pfeffert es nach Belieben. Vor dem anrichten tropft man ein wenig Limoniensaft oder Essig daran, und giebt es zur Tafel. Gesalzen wird es jedoch erst vor dem Anrichten.

#### **Gebackene Hühner**

Die Hühner werden wie die vorigen geputzt und zergliedert; sind sie aber nicht gar klein, so müssen von den hintern Bügeln, so wie von der Brust 2 Theile gemacht werden. Wenn sie eine Weile im Salze gelegen sind, kehrt man ein Stück nach dem andern im Mehl um, taucht es in frisches Wasser, und bestreut es sodann mit fein geriebener Semmel, backet es recht aus dem Schmalze, giebt es auf die Schüssel, bestreut es mit gebackener grüner Petersilie, und giebt sie warm zur Tafel.<sup>29</sup>

#### **Erdäpfelknödel**

Man kocht ganz mehlig Erdäpfel, schälet sie ab, läßt sie auskühlen, und reibt dann ein Pfund davon auf dem Reibeisen, treibet dann ein Viertelpfund Butter oder Schmalz gut ab mit 8 ganzen Eyern, gibt sie auf die geriebenen Erdäpfel sammt einer Handvoll geriebene Semmelbröseln und einigen Löffeln Mehl, salzet es, und wenn alles gut verrührt ist, so legt man die Knödeln in der Größe eines Eyes in siebende Fleischsuppe; wenn sie ausgekocht, werden sie sammt der Suppe zur Tafel gegeben. Man kann auch diese Knödeln als Nebenspeise geben, nur kochet man sie dann etwas größer in gesalzenes Wasser ein. Wenn sie ausgekocht, gibt man sie auf die Schüssel, streut Semmelbröseln darauf, und gibt sie mit heißer Butter übergossen zur Tafel.<sup>30</sup>

#### **Erteplové knedlíky**

Utře se něco vařených, oloupaných, ale moučnatých er-teplí, stluče neb promíchá v nějaké míse čerstvé neb přepouštěné máslo až se zpění; k tomu vejce jedno po druhé se vrazí do toho, pak ustrouhanou mundsemli, popráší

---

29 Vše citováno vše podle *Die Bayerische Köchin* (1805).

30 Citováno podle *Allerneuestes allgemeines Kochbuch* (1831).

*moukou a osolí, přidá zelená petržel, cibule na drobno sekané a zadělá do dobré polívky. Můžeme třeba jeden knedlík na probu do vařící polívky vhodit, a uvidíme, jestli se rozplizne, jinakě by se muselo ještě něco mouky mezi to přidat aneb strouhané mundsemle.*

#### ***Hovězí maso na francouzský způsob***

*Vezme se asi 6 liber<sup>31</sup> hubeného masa hovězího, od zadku jest nejlepší, zklepe se dobře, potom se zkrájí špek na dlouhé zřízky, a vezme se cibule, šalotky (sečky), limonová kura, demut, basiliška, též něco sardelí, a když se vše dobře vyčistí na drobné kousky nakrájí, a každý kousek toho nakrájeného špeku v těch usekaných bylinkách obalí, prostrká ten celý kus masa těmi v bylinkách obalenými zřízkami všady, pak postříká něco soli; vezme se kastrol neb rendlík, obloží dno na koláčky krájenou cibulí, přidá něco nakrájené mrkve, pastrnáku, kousek celeru, několik kousku špeku k tomu, a ten kus masa nato které se tež sem tam s párma hřebíčkama prostrká, pak se naleje jeden díl hovězí polívky, vinného octa a sklenice vína, a pokličkou dobře přikreje. Můžeme také několik suchých švestek jakož i kůrku z domácího chleba k tomu přidati, načež se poklička okolo rendlíka s někým hrubým těstem dobře omaže. Nyní se to nechá na slabém uhlí aneb raději na horkém popeli 4 neb 5 hodin dlouho ponenáhla dusiti, potom se vezme maso ven, sebere mastnota, procedí ostatní omáčka skrz cezáček, rozpustí pak kousek cukru v sádle až zčervená, vmíchá mezi to lžíce mouky, a ta omáčka mezi to vleje; potom se zase ta omáčka dá do toho, a nechá celou ještě hodinu vařiti. Jeli to pak tuze husté, tedy se přidá ještě něco polívky a vína do toho, a je to hotové.<sup>32</sup>*

---

31 Libra, v závislosti na měrné soustavě 0,51 kg (pražská) až 0,56 kg (Víděň).

32 Obé citováno podle *Baborská kuchařka v Čechách* (1810).





E. A. Fleischmann's Buchhandlung in München.

DIE  
BAYERISCHE  
KÖCHIN IN  
BÖHMEN, 1863  
Titulní strana  
mnichovského  
vydání s žánrovým  
pohledem  
na Pražský hrad  
Foto: © archiv  
autorů

Baborská Kuchařka  
w Čechách.

551 —————

Knjha kuchářská

ķterá gař pro panskau tař y domácí kuchyň  
z řjzená gest a w obogi obwzlasťstnjm prospě-  
chem vřivaná byti může.

Wydaná  
w německem gazyku

od

Marie Anny Mandeker.



W Pardubicích 1810.

poljwocky aneb místo gineho gidla dle  
ljbošti na stůl masťténé podati.

14.

Erteplowé knedlíky.

Vtře se něco wařených, olaupa-  
ných, ale maučnatých erteply: s tluče  
neb promjchá w negaťe mjsě čerstwé  
neb přepraustténé máslo až se z penj;  
ktomu wegce gedno po druhe se wra-  
zy do toho, pať vstraubanau mund-  
semli, poprásši mauťau a osoli, přidá  
zelená petržel, cibule na drobno se-  
seťané a zadělá do dobré poljwocky.  
Muzeme třeba geden knedlík na pro-  
bu do wařicy poljwocky w hodit, a v-  
widjme, gestli se rozplizne, gináče by  
se muselo gessťtē něco mauťy mezy to  
přidat aneb sťraubane mundsemle.

17.

Dbyčegné třene knedlíky s mundsemli.

Nastrauhá se twordá mundsemli  
as za 4 kr. 3 kwerluge půl libry čerst-  
weho másla neb sádla s 10ti žlaudťkami,

a

BABORSKÁ  
KUCHAŘKA  
V ČECHÁCH, 1810  
Recept na brambo-  
rové knedlíky  
Foto: © archiv  
autorů

Die  
**Bayerische Köchin**  
in Böhmen.

---

**E i n B u c h ,**  
das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Köchen  
eingrichtet ist, und in beiden mit besonderm  
Nutzen gebraucht werden kann.

---

**Herausgegeben**  
von  
**Maria Anna Neudecker,**  
geb. Ertl,  
Traiteurin am Franzenspark bei Eger.

**A. F.**

---

**Karlsbad,**  
gedruckt bei **F. J. Granteck**  
1805.

---

# Speisezettel,

wovon auf die erste Woche jeden Monats 7 derselben, in allen 84, mit der Berücksichtigung entworfen wurden, daß jeder Tag der Woche mit einer Speise vermehrt, und dabei jedesmal die der Jahreszeit angemessensten Speisen gewählt worden sind.

---

## Monat Jänner.

Montag den 1sten, ein Mittagessen von vier Speisen.

1. Maccaronisuppe mit Jus.
2. Rindfleisch mit Kukurernsauce.
3. Bayerische Rüben (Steckrüben) mit Schweinefleisch.
4. Geschwinde Kalbsleber.

Dienstag den 2. zu fünf Speisen.

1. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste von Rahm.
2. Rindfleisch mit Semmelkren.
3. Wirsing oder Kohl braun gedünstet mit Karbonadeln.
4. Schöpfenschlegel mit Erdäpfeln.
5. Schweinsbraten mit Endiviensalat.

Mitts

DIE  
BAYERSCHE  
KÖCHIN IN  
BÖHMEN, 1805  
Příkladová denní  
menu: ledn  
Foto: © archiv  
autorů

M e i n

durch vierzigjährige Ausübung und bis  
her nur durch mündliches Mittheilen  
bekanntes

# K O C H B U C H

f ü r

große und kleinere Tafeln.

---

Enthaltend die schmackhaftesten und seltensten  
Speisen nach eigener so wohl in bürgerlichen als  
vornehmsten Küchen hinlänglich erprobter Koch-  
art, kurz, deutlich und faßlich angegeben.

Nebst einer richtigen Anweisung, die Früchte so nach-  
zumachen, wie sie reif auf dem Baume wachsen, und  
beygefügtten Speiszetteln.

V o n

Sybilla Dorizio.

---

Zweyte Auflage.

---

S t r a ß,

gedruckt und verlegt bey Johann Andreas Kienreich.

1 8 1 6.

XVI.

ASI 1805

[SYBILLA DORIZIO]

**MEIN**

DURCH VIERZIGJÄHRIGE AUSÜBUNG UND BIS HER NUR DURCH MÜNDLICHES MITTHEILEN BEKANNTES

**KOCHBUCH:**

für große und kleinere Tafeln. Enthaltend die schmadhaftesten und feltensten Speisen nach eigener sowohl in bürgerlichen als vornehmsten Rüden bin länglichher probter Kochart, kurz , deutlich und faßlich angegeben. Nebst einer richtigen Anweisung, die Früchte so nachzumaden, wie sie reif auf dem Baumewadren, und beygefügtten Speisezetteln. Von Sybilla Dorizio. Zweyte Auflage. Grätz. Gedruet und verlegt bey Johann Andreas Kienreich. 1816<sup>2</sup>.

[SYBILLA DORIZIO]

**MOJE**

SKRZ ČTYRYDCETI LÉTÉ VYKONÁVÁNÍ ZNÁMÁ

**KUCHAŘSKÁ KNIHA**

pro velké a menší tabule, obsahující nejchutnější a nejvzácnější jídla dle vlastního jak v městských, tak vznešených kuchyňách dostatečně vyprobyrovaná kuchba, v krátkosti zřetelně a pochopitedlně opsaná.

Krom jednej důkladnej správy ovotce tak zadělávat, jak ono na stromech zralé roste, s připojeným důkladným špayscetlem. S povolením císař. král. cenzury.

Od Sybilly Dorýzyo. V Brně a Holomaucy u Jana Jiřího Gastla, Knihokupce /.../  
V Holomoucy vytištěná u Antonína Alexia Škarnycla, Knihotiskaře, s. d. [1816].<sup>33</sup>

---

33 Závěrečný údaj v kolofónu.

V průběhu 18. a počátkem 19. století bylo vydáno hned několik jazykově českých kuchařských knížek. S výjimkou tisku z dílny Kateřiny Koniášové vycházejícího z původních českých renesančních vzorů<sup>34</sup> se ale jednalo o více či méně zdařilé překlady z němčiny. Nejprve to byla anonymní díla publikovaná v letech 1729, 1767 a 1782 pod takřka shodnými názvy a obsahem, odrážející barokní způsob stravování.<sup>35</sup> V roce 1782 a pak znovu o deset let později vyšla poměrně známá práce připisovaná Leopoldu Neubauerovi;<sup>36</sup> jednalo se ale opět o překlad původně německého díla představujícího tehdy již formující se vídeňskou kuchyni.<sup>37</sup> Niko-

li kvalitativně lepší než předcházející zmíněná díla, přesto z některých důvodů zajímavější je práce Sybilly Doriziové, obsahově rovněž zaměřená na prezentaci tehdy již obecně známých jídel vídeňského okruhu. O autorce mnoho nevíme, kromě toho, že se v názvu knížky nepřímou pochlubila, že do ní vložila jí samou vyzkoušené, zatím ale jen ústně předávané recepty, a že se titulovala jako manželka zemského řečmistra (*landschaftlicher Sprachmeister*), snad překladatele, v oblasti italtštiny a angličtiny. Tyto rodinné poměry by ostatně odpovídaly jak autorčinu příjmení, tak spojení se Štýrským Hradcem, položeným směrem k italským hranicím, kde

- 
- 34 *Kniha kuchařská, v které se pro paměť lidskou o rozdílných krmích masitých tak také krmí postních, jích, kaší a polívek. Rozdílným způsobem vypisuje z rozličných knih sebraná a nyní k užívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná. V Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy, léta 1712.*
- 35 *V nově rozmnožená knížka kuchařská, v níž se spatřuje, kterak mnohonásobně a rozličně jídla chutně vařiti, smažiti a pécti se mají, a jak všelijaké paštiky zadělávati, dorty a jiné rozmanité konfekty připravovati, neměňjí rozdílně z cukru věci dělati můžeš. Všem paním, pannám a milovníkům takového strojení, k pohodlnému užívání z německé řeči na českou nyní v nově bedlivě přeložená a vytištěná v tiskárně Adama Matěje Högera, resp. Karla Josefa Jaurnich, a posléze v Pardubicích. Srov. také Petr VOIT, Kuchařka, in: Encyklopedieknihy.cz. Encyklopedie knihy v českém středověku a raném novověku, dostupné online: <<https://encyklopedieknihy.cz/index.php?title=Kucha%C5%99ka>> [12. 09. 2020].*
- 36 [Leopold NEUBAUER], *Videňská kuchařská kniha, aneb ponaučení, jak se masyté a postní jídla bez velkého nákladu, a však předce od dobré chuti připraviti mohou. Od Neubauera. Nové a zlepšené složení spolu s rejstříkem. V Brně, k dostání u Jána Jiř. Gastla v Sedlářské ulici, 1792.* Tato kuchařka je uvedena jako nejstarší česká práce v oddíle Kuchařství, Domáčí hospodářství, Remeslnictví in: Václav Vladivoj TOMEK (ed.), *Josefa Jungmanna Historie literatury české: dodatky a doplňky*, Praha 1849, s. 481–482.
- 37 [Jean NEUBAUER], *Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags servieren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Küchenezettel durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen herauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und Köchinnen, sondern auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs Herrschaften bedienen müssen, aus welchen sie erlernen können, wie man die Speisen nennet und wie selbe eine vor anderen einer herrschaftlichen Tafeln sollen aufgesetzt werden. Herausgegeben von Mr. Jean Neubauer, ersten Koch bey Sr. Excellenz des Herren Grafen von der Wahl, Sein. Churfürstl. Durchl. In Baiern Ministern, dann Gesandten bey Allerhöchst Kaiseerl. Hof zu Wien, und dem Reichstage zu Regensburg etc. Etc. München 1774. In Verlag bey Johann Nepomuk Fritz, Churfürstl. Akademisch- und bürgerlichen Buchhändler; zkrácená verze [Peter NEUBAUER], *Wienerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch für alle Stände. Wien. Verlag Mößle, s. d. [ca. 1791].* Srov. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, *Spanilost Vaše*, s. 93–94, 114–115; P. VOIT, *Kuchařka*.*



receptář vyšel v německé verzi. V předmluvě své kuchařské knihy ještě zdůraznila, jak bývalo zvykem, že chtěla i přes množství podobných děl na trhu vyjít vstříc známým a přátelům a podělit se s nimi o své pojetí kuchyně, kdy – jak lze usuzovat – působila v urozené rodině.<sup>38</sup>

V češtině vyšla Doriziové *známá kuchařská kniha* snad v roce 1816<sup>39</sup> a byla přeložena podle původního německého originálu, který znovu spatřil světlo světa ve druhém vydání právě v uvedeném roce.<sup>40</sup> Připomínáme ji zvláště proto, že byla v kontextu dějin českých kuchařských knih poněkud nezvykle vydána v moravském prostředí, v Olomouci i Brně, přičemž vytištěna byla v prvním z jmenovaných měst, v tiskárně významné moravsko-slovenské dynastie Hirnleů a jejich pokračovatelů Škarniců.<sup>41</sup> Překladatel není známý. Hned titulní list a pak také úvod naznačily, že nevládl dobrou znalostí české gramatiky a nedokázal obratně formulovat myšlenky. Název věrně neodpovídá německé verzi, asi nikoli záměrně, ale spíše z vyjadřovací nedostatečnosti,<sup>42</sup> a ani vstupní text není nikterak ohromující: „*Ne vlastní užitek, ne samoláska k mojím složení jídel, mně k tomu úmyslu vedli, kde se i tak mnoho všelijakých vydání vy-*

*nachází. Všecko to ne, nýbrž jenom opakující mnoholetá žádost mojih přátelův, kteří chuť mojím jídlám, obzvláště ně ale k těm již dávno zde známým, tak jmenovaným baborským koblihám, a pápežským pantoflám našli, sau příčina mojého předsevzítí.*“ Zdá se, jako by tento text psala osoba, pro niž nebyla čeština přirozeným či převážně užívaným jazykem, případně příliš podlelehla německému originálu. Anebo tomu bylo *naopak* a nejedná se o překlad, ale původní autorský text? Na povýšení takové hypotézy na teorii víme o autorce Sybille příliš málo.

O mnoho lépe nepůsobí ani jazyková stránka vlastních receptů, literárně útvaru odlišného charakteru. Také tyto krátké texty působí poněkud neohrabaně, jako by je psal cizinec, anebo se jednalo o školometský předklad (dnes bychom nabyli podezření, že je pořídil počítačový překladáč). Slovesné koncovky neodpovídají mnohdy rodu podstatných jmen, o správné délce samohlásek ani nemluvě. To ale mohlo být dílem sazeče a nepozorného korektora, nikoli autora textu. V receptech je zřejmě užívání praktického jazyka kuchyňského personálu, kvalifikovaného a dobře znalého odborné stránky věci, avšak jazykově

---

38 Citujeme: „*Já můžu říct, že s potěšením na moje minulé čase myslím, kde knížata a princové mne nejvyšší pochvalu na chuti mojeho připravování dali.*“

39 Do tohoto roku ji datoval Petr VOIT, *Kuchařka*, in: Encyklopedieknihy.cz, dostupné on-line: <<https://encyklopedieknihy.cz/index.php?title=Kucha%C5%99ka>> [09. 09. 2020]. Jiné zdroje její vznik kladou už do roku 1805, není ale vyloučeno, že se jedná o rok vydání německé předlohy.

40 První německé vydání se nepodařilo dohledat.

41 Petr VOIT, *Josef Antonín Škarnic*, in: Encyklopedieknihy.cz, dostupné online: <[https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Josef\\_Anton%C3%ADn\\_%C5%Aokarnic](https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Josef_Anton%C3%ADn_%C5%Aokarnic)> [09. 09. 2020].

42 Vytratila se slova o ústním předávání receptů, což je docela důležitá informace. Nikoli z toho důvodu, že by musela být zcela pravdivá, ale že naznačila autorčin sebevědomý postoj.

neškoleného a užívajícího obecného jazyka. Poněkud neumělá čeština (*polívka z čučky, zelínková polívka, zmotané hovězí maso, zmrzli* apod.) je ještě podtržena některými jevy typickými pro moravské či moravsko-slovenské dialekty,<sup>43</sup> jako je například užívání oblastních variant slov (*máčka* místo omáčka, *oharky* místo okurky, *morák* místo krocan, *slimáky* místo šneky, *marhule* místo meruňky), hláskových posunů (*dej k temu* místo *dej k tomu, zmotej* místo *smotej*). Navíc je zřejmé, že překladateli nebyly známé mnohé z českých kuchařských termínů, pokud už existovaly, anebo prostě používal německou zkomolenou slovní zásobu běžné kuchyňské praxe. Možná pocházel z typického česko-německého měšťanského prostředí, pro něž ještě bylo typické nevyhraněné národnostní cítění, jazykově lavírující na pomezí češtiny a němčiny. Tomu odpovídalo používání fonetických prepisů německých či francouzských slov nebo zkomolenin: *putr* (máslo), *šildkruty* (želvy), *dynstované kyselé zelí* (dušené kyselé zelí), *faširovaný šnycl* (sekaný řízek), *pyšámel se šmakralama* (bešamel s pochoutkami), *hobelšajdy* (hobliny), *namotaný bakeray* (trubička), *dampfnudle v dunstě* (kynuté knedlíky na páře) či *lincerdort* (linecký dort). Kouzla nechtěného pak překladatel dosáhl třeba použitím názvu *císařské huby*, který budí různé představy, a sám recept vlastně nedává přesnou odpověď, s výjimkou konstatování, že se mají sloupnout z kůže. Teprve konfrontace s německým *Kaiser-Schwammen* nás uvede do reality a osvětlí nám, že se jedná o houby osmahlé

na másle. Pozoruhodnost některých názvů jídel či ingrediencí je podtržena již zmíněnými dialektovými termíny.

Výše uvedený výčet některých názvů či jazykových prostředků rozhodně nemá za cíl jakkoli znevažovat českou verzi Doriziové *známé kuchařské knihy*, právě naopak. Práce nemá, zcela pochopitelně, vlastenecký náboj ani nedisponuje vytříbeným českým jazykem. Uvádí nás ale do tehdy obvyklé každodennosti měšťanské, dílem možná i nižší šlechtické society přelomu 18. a 19. století, kdy přenos psaného textu do zvukové podoby navozuje atmosféru jazykově smíšené domácnosti, v níž se mísila němčina panstva s češtinou služebnictva. A moravský ráz některých slov podtrhuje zasazení příručky do moravského prostředí a její české vydání do okruhu tiskařského podniku Škarniclů, působících v té době na Hané a na uhersko-moravském pomezí. A srovnáme-li německou a českou (moravskou) verzi *známé kuchařské knihy* Sybilly Doriziové, poměrně vyzrálou podobu první (snad původní) z nich, třebaže rovněž s řadou dialektismů, a český překlad odpovídající spíše jazykové realitě kuchyní a hospodářského zázemí, kde se používal obecný jazyk a neznalost českých výrazů pro některé suroviny, ingredience a jídla vedla k používání odvozenin z němčiny anebo českých novotvarů, nemůžeme se ubránit jistě analogii s dvojjazyčně vydávanými díly Magdaleny Dobromily Rettigové. Samozřejmě s vědomím německého původu této první dámy – či spíše hospodyně – české vlastenecké společnosti,

---

43 Což odpovídá provenienci knihy, vydané moravsko-uherskou (slovenskou) tiskárnou se sídly v Olomouci, snad v Hranicích a také ve Skalici.

nadšeně ochotné se v nové rodině naučit česky, která zřejmě (s korekcí manžela či vydavatele) formulovala svá díla v obou jazycích sama. O vzniku české/moravské verze Doriziové knížky zatím v tomto kontextu nic nevíme.

S ohledem na výše uvedené můžeme považovat známou kuchařskou knihu Sybilly Doriziové za vynikající pramen pro poznání vývoje dobové a vlastně i moderní gastronomické terminologie a vskutku za prvek kulinárního dědictví přelomu 18. a 19. století. Autorka, nebo překladatel, hledali kultivované české novotvary a za tím účelem do jisté míry kodifikovali hantýrku domácích kuchyní. Pokud bychom tuto publikaci chtěli vnímat jako *paměť chuti*, pak jednoznačně potvrzuje pronikání a ukotvování stravování městských vrstev hornoněmeckého, resp. podunajského okruhu v českém a moravském prostoru, navzdory tomu, že nevíme, jaké společenské kruhy byly odběrateli přeložené verze. Jinak prezentací pokrmů svými kořeny bezpochyby spojenými s českým prostředím v Doriziové knížce mnoho nenajdeme. Zařazen sem byl, bez ohledu na jazykovou mutaci, předpis na *česka rybu* (*Böhmischen Fisch*) neboli kapra na černo připraveného s pivem, krví, ořechy a do černa zkaramelizovaným cukrem, a na *české vdolečky* (*Böhmische Talken*). Zajímavým dokladem o pokrmu, který se dnes spojuje s českou (ale třeba taky s maďarskou) tradicí a který lze na základě současného stavu poznání tradičních pokrmů a specialit prokazatelně spojit třeba se Slováckem, je recept nazvaný *Trdelníky dělat* (v německé verzi *Prügelkrapfen*), zařazený v oddíle *Všelijaký drobný backeray*.

• • •

### ***Papežské pantofle***

*Vem 8 lotů potlučených mandlí, když je stlučeš, tak je často pokrop s vaječnými bílkami, tři z jednoho lemona kůrku a cukr, dej ještě něco víc cukru k tomu, aby to 8 lotů vynášelo, musí ale všechno jak náleží potlučené být. Můžeš taky místo lemonových kůrek trochu potlučené vanílie vzít, dej cukr a mauku do hrnce, 8 vaječných žloutků k tomu, míchej to asi půl hodiny jak náleží na pěnu, potom udělej ze čtyř vaječných bílků tuhý sníh, a dej ho naposledy do toho, zamíchej to jenom ještě tak mnoho, aby to mezi sebe přišlo. Vyválej putrové těsto na tenko jak papír, vykrajuj malé čtyřhrané flíčky z něho, nařev každým ten flíček s tím rozmíchaným, polož jeden na druhý, přitlač je naposled s nožem, aby ta nádivka nevytekla. Polož na paštikový plechpapír, dej je naň, pomaž je trochu s vejcem, mezi kterými trochu vody být musí, a peč to v paštikové peci. Když pěkně na žluto upečený jsou, tak je vem ven, nech je vystydnout, a udělej lemonový led na ně.*

### ***Zmotané hovězí maso***

*Vem dobrý kus hovězího masa, krájej z něho pěkný dlouhý šnycle, tuč je s nožovým hřbetem, aby jak náleží měkký byli, osol je trochu, potom vem jinší kus hovězího masa, nětko špeku, a a nětko uděného masa, trochu špeku, česnek, tymián, bertrám, a baziliky, pět neb šest přepraných sardelů, kaprle, a něco koření. Když to všechno na drobno posekané jest, dej pár lžiček dobré kyselej smetany k tomu, pomaž tím ty šnycle, polož tři i čtyry na sebe, zmotej je do hromady, jak tlusté jelito, vlej vína a osta na to, polož na vrch jeden lístek špeku, postav to na uhlí, a z vrchu dej žížkavý popel, jestli to ještě dost měkké není, tak dej trochu sí na to, vydělej to ven, nasyp na ty kořínky trochu mauky, nalej trochu šiovej polívky, nech to ještě trochu vařit, nech to v celosti, neb pokrájej to na lístky na mísu. Chcešli, dej do máčky trochu kyselej smetany. Když to celý dáš, tak to klazíruj, a netřeba kyselej smetany.*

### ***Ordynární lincrdort***

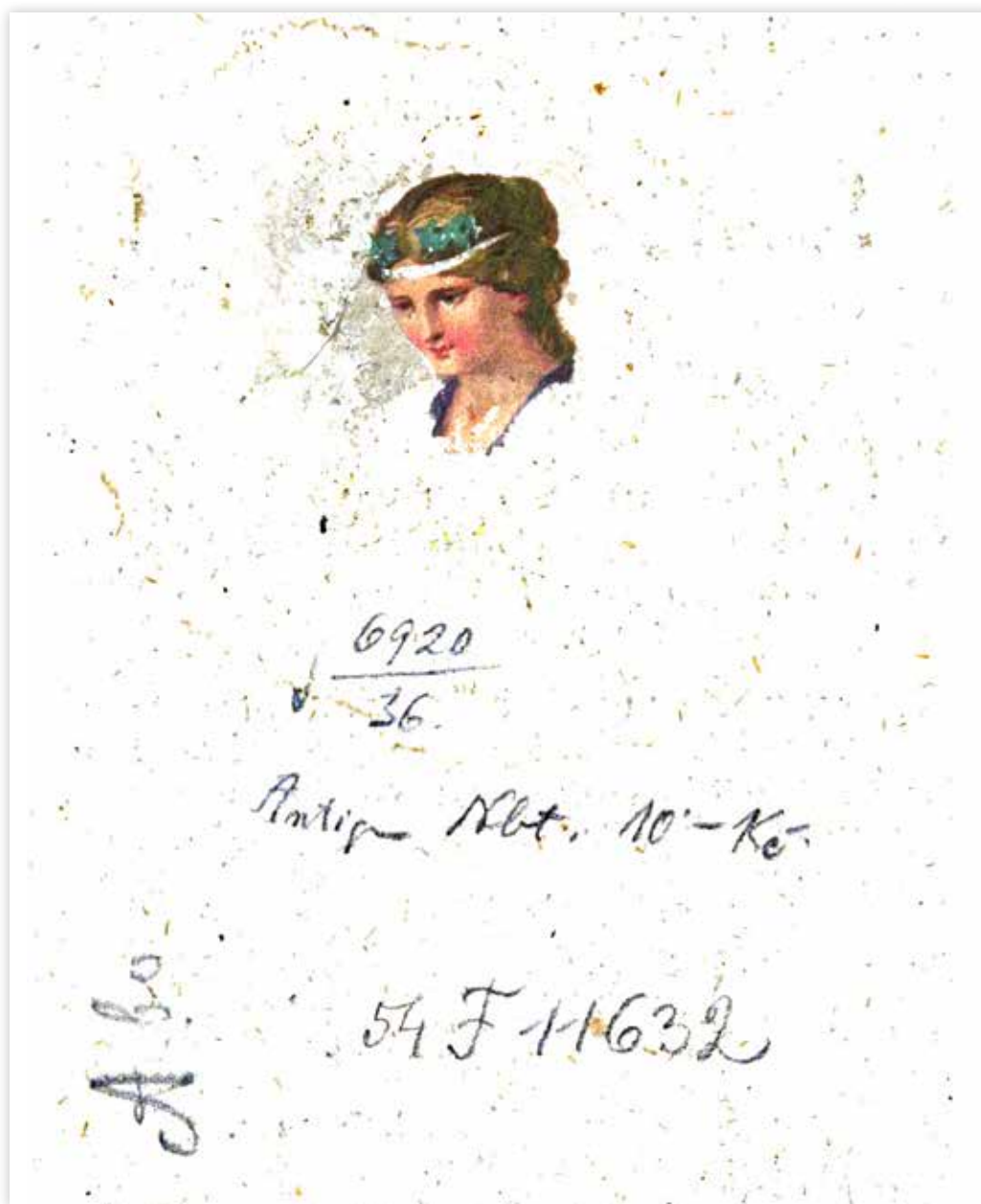
*Vem půl funta oloupaných mandlí, jeden verdunk mauky, 12. lotů cukru, půl funta putru, lemonových kůrek, a koření, pokrájej ten putr na malé kausky, rozdrob ho s nožem, vem jeden vaječný žlautek, všprůdluj malau trochu dobrého vína, aneb lemonového zoftu mezi to, pokrop to s tím, udělej to s nožem povolně do hromady, přikrej to, a nechej to nějaký čas kysat. Potom udělej ten dort hotový, nadívej ho se zavařeným, a udělej z ostatního těsta věnečky na to. Spíš než to do pece dáš, tak to pomaž s vaječným žloutkama.*

### ***Trdelníky dělat***

*Vraz 24 vaječných žloutků do hrnce, a otluč je trochu dej funt potlučeného cukru do toho, tluč to ještě ale půlhodiny dobře, udělej ze dvanácti vaječných bílků tuhý sníh, dej ho zponenáhla do toho ale jenomroli na jedenkrát, co ze dvauch vajec bílek vynáší, a míchej to ještě jednu celau hodinu. Naposledy dej ještě trochu potlučeney vynýlie do toho, jak mnoho vaječných žloutků vemeš, tolik lotů musíš přeosívanej škrobovej mauky vzítí.<sup>44</sup>*

---

44 Vše citováno podle *Moje skrz čtyřicetileté* (1805).



MOJE /...  
KUCHAŘSKÁ  
KNIHA, asi 1816  
Žánrová ilustrace  
Foto: © archiv  
autorů

Moje  
Stř; čtyřdcti Lété vykonávání  
z n á m á

# Kuchařská Kniha

pro

velké a menší Tabule.

Obsahuje nejchutnější a nejvýztač-  
nější Sídla dle vlastního gať w městských,  
tak vyneseňch Kuchinách dostatečně vyprobyro-  
vaná Kuchba, w frátosti žetebně a pochopi-  
tebně opsaná.

Krom gedneg důkladneg spráwy Owot-  
ce tak zadělávat, gať ono na Stromech zralé  
roste, s připogeným důkladným  
Spayscetlem.

Do

Enbilly Dorhyno.

S powolenjm Cýs. Král. Cenzury.

W Brně a Holomaucy,

• Jana Šiř • Ha, Kniho • Kupce.



## M á č ě y.

	Strana
Zelená Máčka	41
Sardelová Máčka	—
Mandlový Křen	42
Andywiomá Máčka	—
Máčka s pečeneg Štice	—
Máčka s mladým Kutáčkám	43
Čistá Máčka	—
Bílá Golly	44
Francouzská Máčka	45
Bílá Máčka s vřeligačým Gjdškám zho- tomená	46
Srykafé Máčka	—
Silozef spravít	47
Myšerlová Máčka	—
Máčka s hovězýmú Masu	48
Sladká Cybulová Máčka	—
Šampionová Máčka	—
Charťová Máčka	49

### Wřeligačé Cusspayze na postnj a masfyté Dni.

Modrý Kěl s Kasstanama	49
Sospot dělat	50
Kolnjček	51
Mrkev dynstowat	52
Dynstowaný Keleráb	—

Char.

MOJE /...  
KUCHAŘSKÁ  
KNIHA, asi 1816  
Rejstřík – oddíl  
omáček a postních  
příloh  
Foto: © archiv  
autorů

Theoretisch-praktische

Anleitung

zur

Rochkunst.

Von

F. G. Zenker,

erstem Koch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph  
von Schwarzenberg, Herzog von Krumau etc. etc.

Erster Theil.

Erste Abtheilung.

Mit 14 Kupfertafeln.

Wien 1817.

Gedruckt bey Anton Strauß.



[FRANZ GEORG ZENKER]

**THEORETISCH-PRAKTISCHE ANLEITUNG**

zur Kochkunst von F. G. Zenker, erstem Koch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzog von Krumau etc. Ertser Theil, Erster Abteilung. Mit 14 Kupfertafeln.

Wien 1817, gedruckt bey Anton Strauß.

[FRANZ GEORG ZENKER]

**VOLLSTÄNDIGE THEORETISCH-PRAKTISCHE ANLEITUNG**

zur feineren Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln. Von F. G. Zenker, erstem Mundkoch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzogs von Krummau etc. etc. Erster Theil /.../<sup>45</sup> Mit 14 Kupfertafeln. Zweite viel vermehrte und verbesserte Auflage. Bey Carl Haas, Buchhändler. Wien: Tuchlauben, bey dem Kühfuß, Nr. 561. Prag: Altstadt, Jesuitengasse, im gelben

Hause, Nr. 186. 1824.

Der zweyte Theil dieses Werkes oder dessen Beschluß enthält die Kunstbäckerey. (Nb. nicht zu verwechseln mit der Zuckerbäckerey). /.../<sup>46</sup> Mit 10 Kupfertafeln. Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage gr. 8.

Wien und Prag. 1824. broschirt.

[FRANZ GEORG ZENKER]

**NICHT MEHR ALS SECHS SCHÜSSELN.**

Ein Kochbuch für die mittleren Stände. Von F. G. Zenker, erstem Koch Gr. Durchlaucht des Fürsten Joseph zu Schwarzenberg, Herzog zu Krummau, etc. etc. etc.

Wien, Gedruckt und im Verlag bey Anton Strauß. 1820.

---

45 Následuje zkrácený stručný přehled kapitol prvního dílu, vložený do graficky vyznačeného oddílu.

46 Následuje zkrácený stručný přehled kapitol druhého dílu, vložený do graficky vyznačeného oddílu.

[FRANZ GEORG ZENKER]

## COMUS-GEHEIMNISSE ÜBER ANORDNUNG

häuslicher und öffentlicher, kleinerer und grösserer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc. über das Credenzen des Nachtsches, der Weine u. s. w. und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu serviren sind. Nebst einer vollständigen Anleitung zur Transchirkunst.

Wien 1827. Im Verlag der Carl Haas'schen Buchhandlung.

[FRANZ GEORG ZENKER]

## NEUESTES WIENER KOCHBUCH,

oder vollständige Anleitung unter Beseitigung alles Ueberkünstelten und für den allgemeinen Gebrauch ungeeigneten alle Gattungen Fleisch-, Fisch- und Mehlspeisen auf die beste und schmackhafteste Art zu bereiten, nebst Vorschriften zur Kunstbäckerei und dem Einsieden der Früchte, ferner zur Aufbewahrung der Viktualien und deren vortheilhafte Auswahl beim Einkaufe sammt ausführlicher Angabe die Tafeln

hübsch und zweckmäßig herzurichten, zum Trachiren und Vorlegen etc. /.../

Wien, 1849<sup>2</sup>. Jasper, Hügel & Manz.

[FRANZ GEORG ZENKER]

## DIE KÜCHE DES WOHLHABENDEN WIENERS

oder neuestes allgemeines Kochbuch. Enthaltend: eine sorgfältige und vollständige Auswahl der bewährtesten Recepte zur besten und schmackhaftesten Bereitung aller Gattungen Fleisch-, Fisch- und Mehlspeisen, nebst der Kunstbäckerei, und dem Einsteden der Früchte, etc. Wien, 1846.

Verlag der Jasper'schen Buchhandlung. 3. Auflage, Leitmeritz: Carl Wilhelm Medau 1856<sup>3</sup>.

Publikace Franze Georga Zenkera (1782 – po 1849) se zaměřením na kuchařství náleží k těm, které sice vývoj domácího vaření, ba ani profesionální gastronomické praxe v českých zemích nejspíše významněji neovlivnily, přesto stojí zato se o nich alespoň stručně zmínit. Zenker byl totiž zajímavou

mezioborově rozkročenou osobností, která své zkušenosti z exaktních věd využila v kuchařské praxi i při koncipování kuchařských pojednání, a dokonce při zdokonalování pomůcek pro vaření. V oblasti gastronomie byl co do teorie i praxe jednou z nejvýraznějších osobností podunajské monarchie a jeho

příručky kuchařského umění v pravém toho slovního spojení smyslu náležely k tomu nejlepšímu, co v 19. století vzniklo.

Původ Franze Zenkera (také Czenkera) není zcela jasný. Spekuluje se, že mohl být spojen s českým, resp. česko-bavorsko-rakouským prostředím, jiné rozklady naopak na základě jazykového rozboru jeho děl předpokládají, že byl spíše ze severoněmeckého kulturního okruhu.<sup>47</sup> Zdá se však pravděpodobnější, že pocházel z rodiny osobního kuchaře Václava, působícího ve schwarzenberských službách. V mládí se Franzovi dostalo podle jeho slov vzdělání v přírodních vědách a chemii. Na přelomu 18. a 19. století pobýval ve Francii a působil údajně jako kuchař na dvoře Jean-Jacques Régis de Cambacérè. Poté vstoupil do služeb Josefa ze Schwarzenbergu, zakladatele hlubocko-krumlovské větve,

tedy rodové primogenitury.<sup>48</sup> Žil střídavě ve Vídni a v Českém Krumlově, podle aktuálního pobytu schwarzenberské domácnosti. V roce 1824 mu byl udělen patent za vylepšení tlakového hrnce použitím mědi a konického tvaru, určeného pro vaření zejména masitých pokrmů.<sup>49</sup> Své zkušenosti i názory na nové postupy se rozhodl předat prostřednictvím odborných knih se zaměřením na kulinářství, v nichž dokázal skloubit poznatky exaktního vědce a kuchaře. Současně si sice uvědomoval potřebu povznést praxi velkých kuchyní na vyšší úroveň opírající se o aktuální technické poznatky, na druhé straně se zaměřil na propagaci moderního způsobu vaření mezi méně zámožnými vrstvami.<sup>50</sup>

K jeho nejznámějším pracím náleží dvousvazkové dílo *teoreticko-praktický průvodce vaření* z roku 1817, který vyšel s pozměněným názvem *úplný teo-*

---

47 M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 121 připomíná, že se Zenker ve svých dílech řadí k Němcům jihoněmecké kulturní a také kulinární oblasti (*Süddeutscher*), přičemž dokládá, že ve službách Schwarzenberků působily postupně tři osoby uvedeného jména, aniž se vzhledem k neúplnosti údajů jasněji vymezuje ke stanovisku opírajícímu se o jím užívanou terminologii v citovaném díle Gerda BARTH, *Eine gute Speiß von weichem Hirsch-Geweyh. Kulturgeschichtliche Bemerkungen zu den älteren Kochbüchern in der Wiener Stadt- und Landesbibliothek*, in: *Neue Forschungsergebnisse aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek. Veröffentlichungen aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek* (Wiener Schriften 43), Wien-München 1979, s. 81–132. K užívání severoněmecké terminologie (zdůrazňovaný termín *Tunke* pro omáčku, nikoli *Sauce*) lze jen konstatovat, že stejně tak se v Zenkerových pracích objevují paralelně pojmy hornoněmecké (*Kartoffel – Erdäpfel*) a bez znalosti inspiračních zdrojů, z nichž vycházel, anebo naopak konkretizace autorových osobních dat, se nelze k věci jednoznačně vymezit.

48 K Zenkerovu životu (zejména na základě pretextů jeho knih) nejnověji M. FRANC, *Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie první poloviny 19. století*, in: *Schwarzenbergové v české a středoevropské kulturní historii*, České Budějovice 2008 s. 621–628; autor zde poskytl i základní rozbor jeho kuchařských publikací.

49 *Jahrbücher des Kaiserlichen königlichen polytechnischen Institutes. In Verbindung mit den Professores des Instituts herausgegeben von dem Direktor Johann Joseph Prechtl /.../, Achter Band. Mit acht Kupferstafeln. Wien 1826 Gedruckt und verlegt bei Carl Gerold*, s. 365. (přehled privilegií a patentů udělených v rakouské monarchii v roce 1824).

50 Srov. také Franz G. Zenker, in: *Wien Geschichte Wiki*, dostupné online: <[https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Franz\\_G.\\_ZenkeraFranz](https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Franz_G._ZenkeraFranz)> [09. 09. 2020].

*reticko-praktický průvodce* a s rozšířeným obsahem paralelně ve Vídni a Praze o sedm let později.<sup>51</sup> V úvodu dvojdílné publikace autor konstatoval, že shrnuje teoretická východiska a praktické metody a dovednosti, které získal dílem v Paříži v souvislosti s francouzskou a ve Vídni s německou, či lépe řečeno podunajskou kuchyní. Současně podotkl, že jeho cílem je postupovat při přípravě tak, aby byl výsledný pokrm zdravý, chutný, ale také elegantní. Nezasíral ovšem, že recepty byly určeny převážně „für die höhere Küche“, tedy především pro šlechtickou společnost. V příručce věnoval pozornost také prostředí, v němž se jídlo připravuje: kuchyně měla být dle jeho názoru a zkušeností prostorná, s jediným kouřovým výduchem. Kromě toho ale předpokládal, či doporučoval, aby byly v domácnosti kromě hlavní kuchyně také pekařská místnost se dvěma pecemi, místnost pro studenou kuchyni (*für kalte Arbeiten*) a chladná spižárna.

Vlastní receptář obsahuje velké množství pokrmů charakteristických pro modernizující kulinářství první poloviny 19. století a lze jej – stejně jako další práce z pera Franze Zenkera – považovat za sumu kulinářství nejvyšší úrovně. Názvy pokrmů jsou v prvním vydání z roku 1817 v němčině a francouzštině, což je jistě odrazem nejen zkušeností ze zahraničních pobytů, ale také milieu panujícího v aristokratickém prostředí empírové doby.<sup>52</sup> Prezen-

tuje rovněž variabilitu možných úprav určitého pokrmu a odkazuje tak, snad vědomě, snad nepřímou, na rozmanitost připravovaných menu a náročnost strávníků. Kromě základního předpisu například na roštěnou (*Roastbraten*) následuje dalších sedm, vylepšených o některé ingredience či nuance v úpravě, dodávajících jídlu odlišných chutí (např. s cibulí, s malagou, smetanou ad.). V knize jsou desítky receptů na úpravu hovězího masa a zvěřiny, drůbeže – poullardů, kapounů, kuřat, krocanů, a samozřejmě ryb. Zařazen sem ale už byl i oddíl o úpravě vepřového masa, což byla v dané době stále spíše výjimka. Mezi nepočtenými předpisy nalezneme grilovaný kotlet, *filé mignon*, ale i jelito (*Blutwurst*).<sup>53</sup> Zenker reagoval i na zdomácnění brambor v jídelníčku nejen lidových, ale i středních a vyšších vrstev a zařazoval do svých příruček jednoduché recepty na vařené brambory s máslem, ale i na složitější kombinace dušené a zapékané. Nezapomněl ani na bramborový salát, nedílnou součást vídeňského jídelníčku, na noky a krokety.

Ač profesně a zřejmě celoživotně spjat s působením v prostředí vysoké nobility evropského významu, uvědomoval si Franz Georg Zenker změnu životního stylu středních neurozených tříd. Biedermeier, v jehož časech vrcholila jeho kariéra i s ní spojené aktivity, přinesl zřetelný rozvoj měšťanské kultury, a zvláště příslušníci inteligence a podnika-

---

51 Znovu pak byl text vydán například v roce 1837; toto vydání měli autoři k dispozici prostřednictvím digitální verze uložené ve Wienbibliothek in Rathaus.

52 Pozdější vydání už obsahují zpravidla jen německé názvy.

53 Rozbor některých pokrmů v komparaci s jinými kuchařskými knihami první poloviny 19. století (např. s Neudeckerovou, hospodářskou kuchařkou pražskou, publikacemi Anny Dornové či Marie Elisabethy Meixnerové) podal M. FRANC, *Prameny k dějinám*, zvl. s. 85–187.

telských vrstev nejen z Vídně, ale i z dalších měst monarchie, měli zájem připodobňovat se – ostatně jako v každé historické době – každodennosti šlechty. A stravování patřilo k těm oblastem materiální každodennosti, kde to bylo s trochou invence možné asi nejsnáze. Současně nemůže pozornému zájemci o dobovou kuchyni uniknout, ať už díky informacím obsaženým v kuchařských knihách a receptářích jakožto do jisté míry teoretických spisech, anebo zprávám o reálném stravování jednotlivých vrstev, že v 19. století docházelo k vzájemnému připodobňování kulinárních zvyklostí oboustranně: níže postavené vrstvy stále vzhlížely k bohatším stolům šlechty a materiálně dobře zajištění venkované k jídelníčku městských obyvatel, současně ale byly tabule a zvláště všední stůl urozených vrstev méně nabubřelé a přeplněné a pokrmy méně komplikované co do ingrediencí, zato chuťově sofistikovanější a s ustálenější skladbou hlavních pokrmů a jejich příloh. Bezpochyby tomu tak bylo i díky větší pozornosti věnované zdravotním aspektům stravování a kvalitě surovin i přípravy.<sup>54</sup>

Zenker vyšel náladám a potřebám měšťanských vrstev vsříc a ve dvacátých letech vydal jim už názvem adresovanou knihu *ne více než šest mís. Kuchařská kniha pro střední stav*. Její název byl vlastně parafrází na způsob a četnost servírování jednotlivých chodů, přičemž slovo mísa je synonymem právě pro chod. Receptury vycházely v základní struktuře ze

šlechtického stravování, z hlediska užívaných surovin i časové a technologické náročnosti ale byly uzpůsobeny potřebám a materiálním možnostem středních, zejména měšťanských vrstev. Nutno poznamenat, že i kuchařská kniha *ne více než šest mís* reprezentuje poměrně náročnou kuchyni a je určena pro zkušené hospodyně nebo domácí personál. Následujícím titulem sice zůstal Franz Zenker věrný neurozené societě, přeci jen ale s většími možnostmi investic do stravování a zřejmě i s životním stylem podobnějším urozeným vrstvám. Samostatnou přílohou této příručky byla knížka věnovaná sladkostem, zejména zpracování marmelád, zavařenin, sušení ovoce, zmrzlin ad.<sup>55</sup>

Ve čtyřicátých letech nyní již penzionovaný kuchařský mistr zámecké krumlovské domácnosti svá starší díla doplnil a upravil. S mnohaletou zkušeností i se znalostí žánrové produkce v úvodech připomněl, že ač je v názvech mnoha titulů zdůrazněno označení *nové*, při nadprodukcí kuchařských knih už lze jen obtížně přinést něco zcela nového. Kriticky zhodnotil, že příručky pro vaření mají charakter kompilací, mnohdy připravených autory bez zkušeností. Sám vnímal kuchařské knihy zejména jako učebnice (*Lehrbuch*) a ve svých pracích se snažil přinášet nové pohledy, úpravy skladby i konkrétních receptů podle sociálního postavení adresátů a také s vědomím technického pokroku. Tím se také při vydání nových reedic či jejich modifikací Zenker

---

54 Srov. M. FRANC, *Prameny k dějinám*, zvl. s. 15–65.

55 [Franz Georg ZENKER], *Zuckerbaecker für Frauen mittlerer Stände. Eine Anweisung zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der auserlesensten Confitüren, Kunstgebäcke, Getränke Gefrorenen etc. etc. Ein Seitenstück zu dem beliebten Kochbuche: „Nicht mehr als sechs Schüsseln!“*. Wien, Prag, Verlag Haas, 1824.

řídil.<sup>56</sup> Nejprve, v roce 1846, vydal knihu *kuchyně zámožného Vídeňana*, určenou zámožným měšťanům. Není bez zajímavosti, že o deset let později, roku 1856, byla tato kuchařská kniha vydána v Čechách, konkrétně v Litoměřicích,<sup>57</sup> což by mohlo naznačovat pozvolnou modernizaci kuchyně i v měšťanských domácnostech mimo zemská centra. Zmínil zde i pro českou kuchyni typické koláče, u nichž připomněl, že jejich název je odvozen ze slova kolo a odráží tedy tvar moučníku.

Sociálně podobné, avšak méně mohovité klientele, respektive hospodyním měšťanských domácností, adresoval Zenker i *novou vídeňskou kuchařskou knihu*, kterou dokončil paralelně s výše uvedenou publikací směřující k zámožnějším odběratelům. V úvodu z roku 1845, ba dokonce hned v názvu zdůraznil, že se jedná o levnější vydání *kuchyně zámožného Vídeňana*. Pro menší domácnosti upravil i návody k prostírání tabulí a vzorová menu. Poslušen svému názoru, že kuchařská kniha má vzdělávat, připojil k této *nové vídeňské kuchařské knize* přílohu, věnovanou vaření s využitím páry, v níž uplatnil své zkušenosti s patentovaným parním hrncem opatřeným ve víku termostatem. Doporučoval takto

připravovat například hovězí maso, včetně roštěné, telecí, vepřové i drůbež a také zeleninu všeho druhu.

Pokud bychom v Zenkerových příručkách hledali zástupce české kuchyně (máme přítom na mysli pokrmy s názvem odkazujícím na některou z českých historických zemí, respektive pokrmy nesoucí v názvu označení český, moravský či slezský), pak sice uspějeme, avšak pouze v jednom případě. *Kapr na český způsob* je popsán v nejstarším *teoreticko-praktickém průvodci vaření* i v kuchařce pro střední stav *ne více než šest mís* i v dalších publikacích v podstatě shodně, rozdíl je jen v doporučené váze připravovaného kapra (*Karpfen auf böhmische Art / Carpe à la Bohème*). Odpovídá svým charakterem duchu starších receptů na úpravy ryb *na černo*, tedy s pivem, vinným octem (nikoli však krví), množstvím nejružnějších bylin a koření, oproti obvyklému složení k nim autor přidal ingredience typické pro ragú: cibuli, celer, petržel, řepu, tymián, bobkový list a česnek a doporučil vše osladit nikoli obvyklým cukrem, ale do tmava svařeným medem. Zdůraznil, že pivo do tohoto českého národního pokrmu musí být *silné české*. V nové vídeňské kuchařské knize je recept na další, od středověku typickou českou pochoutku (anebo všední jídlo, v zá-

---

56 Kromě v hlavním textu jmenovaných vydal Zenker ještě několik drobnějších prací s kulinářským resp. gastronomickým zaměřením. Jednalo se například i o cukrářskou příručku a soubor návodů k udržování a vedení domácnosti. [Franz G. ZENKER], *Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und grösserer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc. über das Credenzen des Nachtisches, der Weine u. s. w. und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu serviren sind. Nebst einer vollständigen Anleitung zur Transchirkunst. Für Herrschaften und bürgerl. Familien, Gastgeber etc. Von G. Fr. Zenker, Erstem Mundkoche Sr. Durchl. Des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzogs von Krumau etc Als Fortsetzung der sehr beliebten Kochbücher desselben Versoffers, und als Anhang zu jeden Kochbuche Brauchbar. Mit erläuternden Kupfertafeln. Wien. 1827. Im Verlage der Carl Haas'schenBzchhandlung.*

57 M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, *Spanilost Vaše*, s. 169–170. K významu Zenkerových děl pro vývoj stravování a kuchyně (nejen) vyšších vrstev podrobněji M. FRANC, *Prameny k dějinám*, zvl. s. 95–97.

vislosti na dochucení), a to na *hrách na český způsob* (*Erbesen auf böhmische Art / Des pois secs.*). A jak jsme již zmínili, komentoval Zenker i české koláče, aniž by je však zařazoval pravidelně do svých knih.<sup>58</sup>

• • •

#### ***Paradiesäpfel- oder Liebesäpfel-Tunke*** ***(Sauce thomate)***

*Zwanzig reise Paradiesäpfel werden von einander geschnitten, der Samen nebst dem wässerigten Saft ausgepreßt, die rothe fleischigte Schale aber mit ungefähr einem Viertelfund Butter, einigen Schnittchen Schneidschinken, sechs Schaloten, einem Lorberblatt, Salz und Concassé eine Stunde langsam gedünstet, dann durch ein Haartuch durchgestrichen, mit einem Schöpflöffel weißer Brühe und eben so viel Consommé verdünnet, langsam kochen gelassen, damit die Butter und das Gröbste der Tunke auf die Oberfläche steigen, und abgenommen werden kann; dann wird sie, wenn sie sich schnurdick vom Löffel spinnet, noch einmahl durchs Haartuch gepreßt, mit Glaß gehoben, und mit einem halben eygroßen Stückchen Butter gemildert, oder auch mit Limonisaft pikanter gemacht, sie muß nebstbey schön rother Farbe seyn.*

#### ***Karpfen auf böhmische Art (Carpe à la Bohème)***

*Auf einen Karpfen von vier Pfund Schwere wird eine Einbrenne von drey Eßlöffeln voll Mehl in einem halben Pfund Butter sehr langsam hochbraun geröstet, dann mit fünf Maß starkem böhmischen Bier und einem Achtelmaß Weinessig zur Tunke abgerührt, mit drey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, zwey Wurzeln Petersilie, einem Kopf Sellerie, mit vier Lorberblättern, Thymian, einem Viertelgliedchen Knoblauch, der Schale einer Limonie, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, mit einigen Gewürz-*

*nelken und etwas Zimmet gewürzt, mit einem Schöpflöffel weißem und einem Löffel schwarz gebranntem Honig gefüßt, und so anderthalb Stunden kochen gelassen, der auf Stücke geschnittene Karpfen wird dann hinein gethan, über mittelstarkem Feuer bis anderthalb Stunden gekocht, nach einer Weise des Abkühlens aus der Tunke heraus in eine andere Casserole gethan, die Sauce durch ein Haartuch gepreßt, über starkem Feuer auf eine halbe Maß eingekocht, sodann mit Glaß, Concassé und Limoniensaft gehoben, und so vom Löffel spinnend über den zierlich angerichteten Karpfen gegossen. Die Tunke muß schwarz, glänzend, und eines pikant füßlichen angenehmen Geschmackes seyn. Dieses nationale böhmische Gericht hat noch den Vortheil für sich, daß es kalt eben so schmackhaft, und vielleicht dem warmen noch vorzuziehen ist.*

*Von großem Effect wird sieß Gerichte, wenn es sammt der köstlichen Tunke in eine glatte runde Form über einem halbfingerhohen und gesulzten Sulzaufguß angerichtet, mit Fleischsilz ausgefüllt, und so als ein Karpfenkuchen umgestürzt, über einen schönen Sockel aufgetischt wird.*

#### ***Die Kartoffeln (Erdäpfel)***

*Unter den unzähligen Vortheilen, welche Europa der Entdeckung von Amerika verdankt, ist die Einführung der Kartoffeln, (Tartüffeln, Grund- oder Erdbirnen) eine der allerwichtigsten. Sie wurden um das Jahr 1585 durch England nach Europa gebracht, fingen aber erst im achtzehnten Jahrhundert an in Deutschland gemein zu werden. Nächst dem Getreide sind sie ohne Zweifel das wohlthätigste Geschenk der Vorsehung an die armen Sterblichen; ja sie haben in gewissem Betrachte noch Vorzüge vor jenem. Die Leichtigkeit der Fortpflanzung, die erstaunliche Fruchtbarkeit, der seltene Mißwachs, die*

---

58 Srov. M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 171.

entfernte Gefahr des Wetterschadens, und der Verwüstung des Ungeziefers, endlich auch die Mannigfaltigkeit der Benutzung, geben diesem Gewächse vor allen andern in unserm Vaterlande einen entschiedenen Werth. Der einzige Vorwurf, welcher demselben mit Grunde gemacht werden kann, besteht darin, daß der häufige ununterbrochene Genuß dieser Frucht einen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit hat. In dieser Hinsicht behauptet noch immer das Brot, als das gemeinste Nahrungsmittel, die erste Stelle. – Falsch ist es jedoch, daß die Kartoffeln an sich eine schädliche Frucht seyen, ob sie gleich zu dem verdächtigen Geschlechte der Nachtschatten gehört. Eine vieljährige Erfahrung und die sorgfältigsten Untersuchungen der Ärzte sprechen für sie. Auswahl guter Sorten, und gehörige Zubereitung können uns über alle Bedenklichkeiten hinweg setzen.

Was den Nutzen dieser Früchte betrifft, so empfehlen sie sich unstreitig dadurch am meisten, daß sie ein wohlfeiles, einfaches, und gehörig zubereitet, mäßig genossen, auch ein gesundes Nahrungsmittel für Menschen geben. Anfangs, als sie noch selten waren, kamen sie als Delicatesse nur auf die Tafeln der Reichen. Durch ihre erstaunliche Vermehrung stelen sie aber bald so sehr in ihrem Werthe, daß sie selbst unter den Preis des Brotes, der gemeinsten Speise des Armen, herab sanken. Allein eben dieses erhohlt sie wieder in den Augen des Menschenfreundes, und macht sie desto schätzbarer. Obgleich in diesem Betrachte der größte Theil des Nutzens dem Unvermögenden zu guten kommt, so genießt doch auch der Reiche noch immer davon; auch er verschmäheth diese einfache Kost nicht. Sogar für den feinern Geschmack wieß die Kochkunst sie zuzurichten, denn nicht leicht

nimmt eine andere Frucht so mannigfaltige Zubereitungen an. Vor mehreren Jahren gab ein Verehrer derselben in Paris seinen Freunden einen Kartoffelschmaus, wo Kartoffeln in vierzehn verschiedenen Gerichten, in jedem wieder unter veränderter Gestalt, aufgesetzt wurden. Alles, vom Brot bis zum Confect gab Kartoffelgenuß, und zuletzt leerte man noch eine Flasche Kartoffel-Liqueur, zu Ehren dieser göttlichen Frucht aus. Die Kartoffeln enthalten freylich wenig nährrende Theile, sie stopfen leicht, sind schwachen Magen schwer verdaulich, und bloß im Wasser abgekocht, wie der gemeine Mann sie ißt, haben sie ohne weitem Zusatz einen faden Geschmack; allein von welchen unserer andern Gemüsesorten läßt sich nicht fast alles das auch sagen? Jenen Übeln kann man ohne viele Kosten durch gute Zubereitung und mäßigen Genuß abhelfen.<sup>59</sup>

#### **Erbsen auf böhmische Art (Des pois secs)**

Die durchgeklaubten und ausgewaschenen Erbsen werden mit noch einmal so viel gesalzenem weichen Wasser aufgesetzt und bedeckt, langsam gekocht. Sie saugen das Wasser ein und schwellen dadurch auf, so daß der obere Theil ohne Wasser sich ungleich kochen würde, dem zuvor zu kommen werden sie zeitweise geschwungen, um die obern zu Boden und die untern obenauf zu heben, sie müssen endlich völlig weich, unzerquetscht fein und das Wasser ganz aufgesaugt haben, dann werden sie gehäuft, auf die Schüssel geschüttet, und, vorausgesetzt es sei eine halbe Maaß, mit acht Loth heiß gemachtem Schmalz, in welchem eine kleine sein geschnittene Zwiebel gelb geröstet ist, überbrüht und mit dem Beisatz von sauern Gurken aufgetischt.<sup>60</sup>

---

59 Příklad osvětově laděného textu, v Zenkerově díle nikoli výjimečného. Všechny recepty citovány podle *Theoretisch-Praktische Anleitung* (1817).

60 Citováno podle *Neuestes Wiener Kochbuch* (1849), s. 160.



Vollständige theoretisch = praktische  
**Anleitung**  
 zur feineren  
**Kochkunst**  
 für  
 herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.

Von

**F. G. Zenger,**

erstem Mundkoch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph  
 von Schwarzenberg, Herzogs von Krummau u. u. u.

Zweyter Theil:

**Die Kunstbäckerey.**

Enthaltend gegen 600 Gerichte; insbesondere:

- |                       |                        |                     |                      |
|-----------------------|------------------------|---------------------|----------------------|
| Bräuzucker.           | Schmalzgebäcke all.    | Gesäumte Milchful-  | Brandteig-Gebäcke.   |
| Farbenzucker.         | Art, Croquet. u.       | zen.                | Torten.              |
| Geruchzucker.         | Milchspeisen all. Art. | Mandelsulzen.       | Tortelotten.         |
| Ei aller Art.         | Kustläufe.             | Klare Sulzen.       | Biscuit = Wandeln.   |
| Bereitung der Man-    | Obstspeisen.           | Vom Buttermilch und | Mandelsbögen.        |
| jetn, Haselnüsse      | Charlotten.            | alle Arten große    | Hohlhippen.          |
| and Pistazien.        | Puddings.              | und kleine Gebä-    | Grillage.            |
| Tagantteigsachen.     | Englische Kuchen.      | cke daraus.         | Windbäckerey.        |
| Nürbeig = Pasteten.   | Crème's.               | Blenkuchen.         | Gerichte aus gespon- |
| Gasserole = Pasteten. | Gesprudette Milch.     | Apostelkuchen.      | nenem Zucker.        |
| Dressirte Pasteten.   | Milchsulzen.           | Dariolen.           | Aufsätze künstliche. |
| Kalte Pasteten.       | Gesäumte Milch.        | Kugelbupf.          |                      |

*etc. etc. etc.*

Mit 10 Kupfertafeln.

Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage.

Bei Carl Haas, Buchhändler.

Wien: Tuchlauben, beym Rühfuß, Nr. 561.

Prag: Altstadt, Jesuitengasse, im gelben Hause, Nr. 186.

1824.

VOLLSTÄNDIGE  
 THEORETISCH-  
 PRAKTISCHE  
 ANLEITUNG, 1824  
 Titulní strana  
 Foto: © archiv  
 autorů

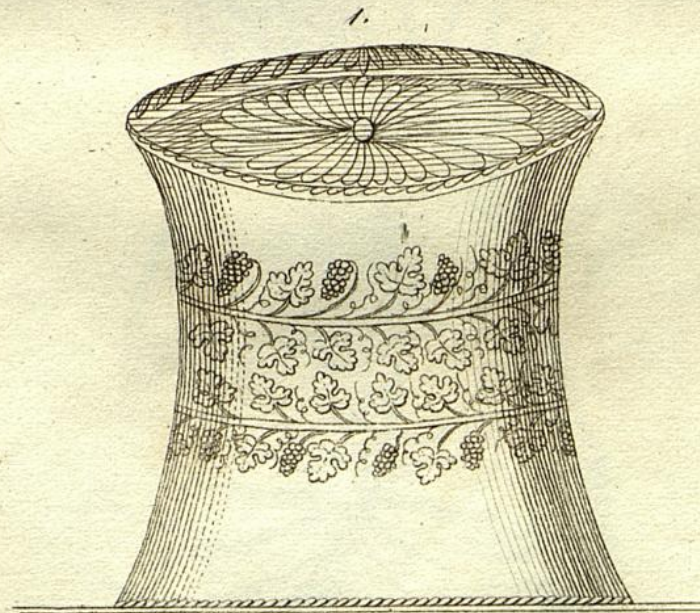
VOLLSTÄNDIGE  
THEORETISCH-  
PRAKTISCHE  
ANLEITUNG, 1837  
Variace studené  
kuchyně,  
vzorový design  
Foto: © archiv  
autorů



VOLLSTÄNDIGE  
THEORETISCH-  
PRAKTISCHE  
ANLEITUNG, 1837  
Horké paštiky,  
vzorový design  
Foto: © archiv  
autorů



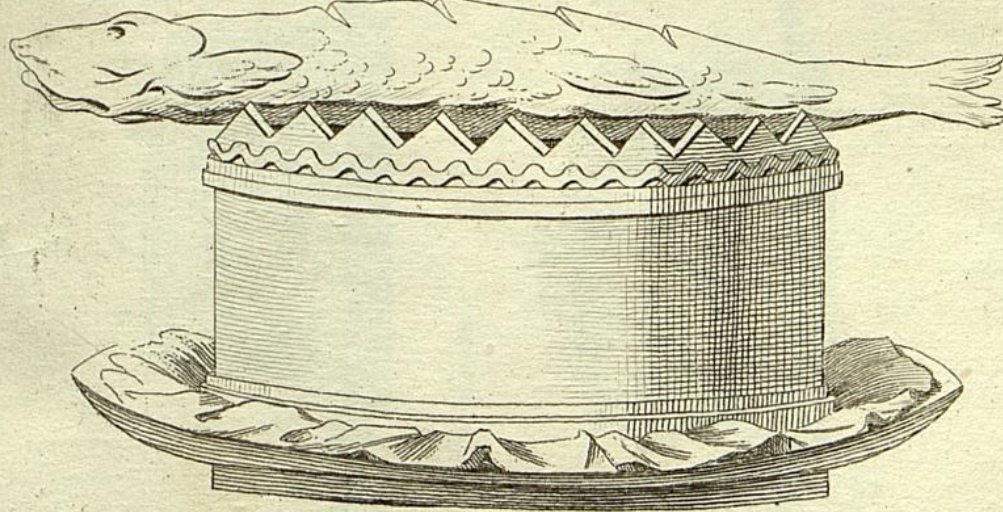
Kalte Pasteten.



Kalte Pastete.

VOLLSTÄNDIGE  
THEORETISCH-  
-PRAKTISCHE  
ANLEITUNG, 1837  
Studené paštiky,  
vzorový design  
Foto: © archiv  
autorů

19.



*Forelle über einem Aufsätze von Fett*

20.



*Karppe mit Pragout-Schambord*

VOLLSTÄNDIGE  
THEORETISCH-  
PRAKTISCHE  
ANLEITUNG, 1837  
Postní variace,  
vzorový design  
Foto: © archiv  
autorů



VOLLSTÄNDIGE  
THEORETISCH-  
-PRAKTISCHE  
ANLEITUNG, 1824  
Panská kuchyně,  
vzorové uspořádání  
Foto: © archiv  
autorů

H o s p o d á ř s k á  
**Pražská Kuchařka,**

kteřá dle vlastnj  
cedulky na gjdla na každý den

w roce tak wařiti wš, galby za těchto  
časů každá spatrná hospodyně za potřebné  
vznáwala, poněwadž náklad na každau  
omáčku, následowně tsm gístěgi y na kaž-  
dý pokr'm napřed na wlas spočte, a za  
přjcinau vtrat w neywětšij drahotě  
se o to pokusyla.

Ku poslaženj wšem panjm a kuchařkám,  
kteřé tak často nemohau na místě powěditi,  
coby toho neb giněho ročnjho času na trhu ty-  
hodnjm k dostánj bylo, sepsaná a na  
swětlo wydaná

od  
mnshym Pražštm obywatelům dobbe známé  
čelednj matky.

S wwebenjm k tomu w geden a dwadecyti  
kapitolách obsaženém,  
z něhož se každá panna celému kuchařskému umění  
a hospodářstwj oddati máje.



První díl.

W Praze,  
w Kladu chf. král. dworské knihtiskárny w Klášteře  
swatě Anny 1819.

[N. N.]

## HOSPODÁŘSKÁ PRAŽSKÁ KUCHARKA,

která dle vlastní cedulky na jídla na každý den v roce tak vařiti učí, jakby za těchto časů každá opatrná hospodyně za potřebné uznávala, poněvadž náklad na každau omáčku, následovně tím jistěji i na každý pokrm napřed na vlas spočte, a za příčinau utrat v největší drahotě se o to pokusila. Ku posloužení všem paním a kuchařkám, které tak často nemahau na místě pověditi, co by toho neb jiného ročního času na trhu týhodním k dostání bylo, sepsaná a na světlo vydaná od mnohým Pražským obyvatelům dobře známé čelední matky. S uvedeném k tomu v jeden a dvacítí kapitolách obsaženém, z něhož se každá panna celému kuchařskému umění a hospodářství oddati může. První díl.

V Praze, v skladu cí. král. dvorské knihtiskárny v klášteře svatě Anny 1819.

[N. N.]

## HOSPODÁŘSKÁ PRAŽSKÁ KUCHARKA ETC. /.../ DRUHÝ DÍL.

V Praze, v skladu cí. král. dvorské knihtiskárny v klášteře svatě Anny 1820.

[N. N.]

## DIE WIRTSCHAFTLICHE PRAGER KÖCHINN,

welche nach einem eigenen Speiszettel für jeden Tag im Jahre so zu kochen lehret, wie es heut zu Tage jede kluge Hauswirthinn für nöthig erachten dürfte, weil sie jede Sauce, mithin um so sicher jede Speise, vorher genau berechnet, und der Unkosten wegen in der theuersten Zeit versucht hat. Zum Dienste aller Frauen und Köchinnen, welche so oft nicht auf der Stelle angeben können, was man der Jahreszeit nach auf dem Wochenmarkte finden werde, verfaßt und heraus gegeben von einer vielen Prager Einwohnern gut bekannten Hausmutter. Mit einer Einleitung von ein und zwanzig Kapiteln, woraus sich jedes Frauenzimmer selbst in das ganze Küchen- und Haushaltungswesen einweihen kann. Erster Theil.

Prag im Verlage der k.k. Hofbuchdruckerey im Annahofe, 1819.

[N. N.]

## DIE WIRTSCHAFTLICHE PRAGER KÖCHINN ETC. /.../ ZWEYTER THEIL.

Prag, im Verlage der k. k. Hofbuchdruckerey im Annahofe. 1819.

K nejstarším českým příručkám o vaření v širokém slova smyslu, určeným pro domácí hospodyně, patřila *hospodářská pražská kuchařka*. Její první díl vyšel v roce 1819 v Praze a vzápětí nato tamtéž i jeho německá mutace. Během jednoho roku pak byly vydány druhé díly v češtině i němčině. Zdá se tedy pravděpodobné, že obě jazykové verze vznikaly souběžně.<sup>61</sup>

Autor příručky není znám – v titulu uvedené konstatování, že pochází „od pražským obyvatelům dobře známé hospodyně“, badatele na stopu zatím nepřivedlo – a není ani jisté, jestli původní text byl koncipován česky nebo německy.

*Hospodářská pražská kuchařka* je tematicky široce koncipovanou knihou se silným edukativním nábojem,<sup>62</sup> strukturovanou odlišným způsobem než většina podobných příruček. Především obsahuje nejen vlastní recepty, jak bývalo pro publikace podobného druhu obvyklé, ale i celý komplex návodů pro vedení domácí kuchyně: jak sestavovat jídelníček, pořizovat suroviny, skladovat, konzervovat je a zpracovávat, jaké nádoby při vaření a servírování používat, jaké postupy zvolit a s jakými technolo-

giemi pracovat. Samostatné kapitoly úvodní části byly věnovány třeba taky přípravě povidel, kompotů, octů, klobás, ale i přepuštěného másla, zápražky a dalších užitečných polotovarů či přísad do jídel.

Úvodní pojednání zaujímají více než třetinu prvního dílu *hospodářské pražské kuchařky*. Ihned za nimi začíná vlastní část věnovaná konkrétním pokrmům, jejich místu v jídelníčku a popisu přípravy. Je poněkud netypicky uspořádaná. Dělí se na oddíly odpovídající jednotlivým měsícům v roce, přičemž takový oddíl obsahuje nejprve vzorová obědová menu pro každý ze dnů daného měsíce, počínaje lednem a konče prosincem, a hned za každým měsíčním menu recepty na přípravu zařazených jídel. Denní menu byla sestavena vždy ze šesti chodů – neboli mís, jak se tehdy říkalo – a měla stereotypní složení: začínala polévkou, která byla už v té době nedílnou složkou šlechtického i měšťanského každodenního stravování. V masitém dni byla asi nejčastější hovězí polévka či jiný vývar (zde obvykle nespécifikovaný) s velmi variabilními vložkami či zaváčkami, anebo – jak lze usuzovat podle velkého počtu rozličných receptů – polévka typu *ollio* přeží-

---

61 Za překlad německé verze této *hospodářské pražské kuchařské knihy* bývá považována překladová publikace Františka Bohumila Tomsy, zvaného Kadeřavský, českého buditele a spisovatele; ve skutečnosti vznikla podle jedné z vídeňských předloh. *Pražská kuchařka, aneb Co strojiti dnes? Kniha příruční pro šetrné hospodyně jednající o připravování 200 chutných polívek; 450 masitých pokrmů a paštik; 500 rybních, maučních a vaječných krmí; taktéž o připravování vařiva; pak 400 všelijakého druhu rosolín (Crème ´s); zmrzlin (Gelée ´s), a cukrovinek. Přeložil: Kadeřavský. V Praze 1823 u Karla Viléma Endresa, kněhkupce*. Srov. *Kuchařka*, in: Encyklopedieknihy.cz, dostupné online: <<https://encyklopedieknihy.cz/index.php?title=Kucha%C5%99ka>> [cit. 12. 10. 2020]; k tomu Milena LENDEROVÁ, *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století. Žánr, gender, národ*, in: *Krajiny prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, II, edd. B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha, Pardubice 2017, s. 164 (159–184); M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 91.

62 Zevrubný rozbor *Hospodářské pražské kuchařky*, a to jak úvodu zaměřeného na vaření a vedení kuchyně, tak typologie jídel a jejich role v jídelníčku v kontextu některých jiných soudobých děl české a německé provenience podal M. FRANC, *Prameny k dějinám*, zvl. s. 89–187.



vající stále od renesance, která se připravovala z různých druhů masa, zeleniny a koření. V postní dny to byly samozřejmě polévky rybí, luštěninové, některá z variant polévek z ječných krulek a podobně. Jako další chod bylo v běžné dny podáváno hovězí maso – nejspíše vařené – skoro vždy v kombinaci s nějakou omáčkou. Poté přicházely na stůl dušené směsi ve smyslu masových a zeleninových zadušenin, zapеченých brambor či těstovin s hovězím, telecím, jehněčím, vepřovým i drůbežím masem nižší kvality, s vnitřnostmi nebo jinými přísadami. Během sezóny se připravovala čerstvá zelenina všeho druhu: mrkev, květák, chřest, zelí, kapusta a mnoho jiných. Čtvrtým chodem byla v běžné dny masa ve vlastní šťávě, drůbež, pečené paštiky v těstě, slané záviny, smažené či restované vnitřnosti, třeba játra, špikovány jazyk a podobně. Předposledním chodem byly pečené všeho druhu: ze zvěřiny, telecího nebo jehněčího masa, také husy a kachny, případně smažené kuřata, malí ptáci ad. Posledním chodem byly deserty v podobě pečených, dušených či jinak tepelně zpracovaných jablek, různé pečivo jako preclíky, rohlíčky, během jarní a letní sezóny samozřejmě saláty (obvykle nespecifikované). Během postních dní bylo maso nahrazeno rybami a vodními živočichy, včetně žab, šneků, ústřic a jiné havěti. Významné místo v této době zaujímaly v jídelníčku stále nejrůznější kaše, dušené luštěniny a zelenina. Pokud jsme zatím nezmiňovali nejrůznější sladké knedlíky, koláče, dorty a podobně, tak ty se podávaly v jinou denní dobu, zvláště ke kávě a čaji v odpoledních hodinách, anebo samozřejmě při slavnostních tabulích.

Přehledová měsíční, respektive denní menu tvoří dvě třetiny prvního a celý druhý díl *hospodářské pražské kuchařky*. Ač se může zdát uvedený systém poně-

kud chaotický a pro uživatele nepřehledný, nemuselo tomu tak být. Zvláště, pokud byly uživatelkami méně zkušené hospodyně a jejich kuchařky, které si nedokázaly samy vytvořit obědový jídelníček a bylo pro ně výhodnější využít nabízených vzorů, než ze stovek receptů vybírat jednotliviny a skládat je dohromady. Menu byla navíc vytvořena s ohledy na ekonomickou náročnost tak, aby byla relativně vyrovnaná. Ono slovo „hospodářská“ v názvu totiž možno vyložit jako hospodárná či úsporná (ač se nám to s ohledem na mnohé suroviny nemusí zdát). Příručka navíc vycházela formou jednotlivých sešitů v době doznívání celoevropské krize, kdy české a rakouské země byly stále ještě poznamenány inflací, drahotou a jistými nesnázemi po skončení vleklých válek s napoleonskou Francií. V roce 1811 došlo v habsburské monarchii dokonce ke státnímu bankrotu, stará platidla byla nahrazena kreditními šajny a posléze přechodnými anticipačními poukázkami tak zvané vídeňské měny a teprve postupné reformy po roce 1816 situaci načas – do vypuknutí revolučních událostí roku 1848 – stabilizovaly. Tyto okolnosti se dotýkaly většiny domácích a nutily hospodyně k ostražitému nakládání se svěřenými prostředky.

Pokud bychom měli *hospodářskou pražskou kuchařku* alespoň rámcově srovnat s jinými podobnými publikacemi té doby – jakkoli je to s ohledem na různé formy prezentace receptů poměrně složité – jisté je, že byla sepsána velmi kultivovaně, spisovnou češtinou a se znalostí moderních kulinářských termínů. Pokud autor přebíral německé, spíše výjimečně francouzské názvosloví, pak tak činil bez komolení a český text prokládal cizími slovy nenásilně a nerušivě. Nenařadil k vlastenectví, ani se neobracel k vlastenkám, koneckonců paralelně s českou vznikala i německá

verze této příručky, nehoroval pro češtinu v kuchyni, a přesto ji používal přirozeně, přesto učinil podle našeho názoru podstatně více pro stabilizaci moderní české terminologie v oblasti kulinářství a gastronomie. Na rozdíl od staršího Václava Pacovského, odvolávajícího se na praxi ve významnější šlechtické kuchyni, zde autor (či autorka?) zdroje svého kuchařského umění neuvedl, rozhodně ale zastával názor, že vzorovou kuchyní je pro něj ta aristokratická, kterou by měli všichni ostatní napodobovat. Kládl důraz nejen na způsob přípravy, chuť a skladbu jídla, ale také na estetický moment při jeho servírování. Zdůrazňoval, že jídlo by mělo být na talíři upravené i tehdy, pokud je určeno služebnictvu, respektive čeledi.

Co do gastronomické složky si jsou *hospodářská pražská kuchařka* s Pacovského *knížkou kuchařskou*, a vlastně i s jen o pár let mladšími knihami Magdaleny Dobromily Rettigové, vcelku podobné. Všechna tato původní česká díla naznačují dozrívání starých vzorů s kořeny v barokní, ba dokonce ještě v renesanční době a jasně dokládají nástup modernizace nejen aristokratické, ale i měšťanské kuchyně, ukotvení české kuchyně v hornoněmeckém, respektive podunajském kulinárním okruhu s dominantní rolí „Vidně“ a také zdomácňování řady pokrmů i postupů přicházejících z francouzského a italského prostředí, které byly během krátkého času umocněny pronikáním nových technologií vaření. Přesto je mezi uvedenými jazykově českými texty zásadní rozdíl v jejich celkovém vyznění. Zatímco Pacovského styl a jazyk

ještě ulpívaly v odcházejících časech, někdy v marném boji s nutnou inovací názvosloví, zatímco Rettigová působila tak trochu provinčně, což podtrhovala její vskutku domácká kuchařská čeština, která byla vlastní hospodyním a maloměstským paním a dcerkám a díky níž bezpochyby oslovovala české ženské obecnost, k němuž se obracela a byla milována jako maminka a rádkyně, *hospodářská pražská kuchařka* byla knihou vskutku jiné úrovně. Byla knihou velkoměstskou, určenou pro urbánní bilingvní zemské centrum (a v něm se zřejmě i zrodila). Nehlásila se k vlasteneckému poslání, ať už v kontextu jazyka vydání, anebo cíle při výchově širokého okruhu mladých českých dívek a žen; její případné významnější uplatnění na venkově je nejisté. Vyšla podle všeho jen v jednom vydání, což nic nevyovídá o její kvalitě, jako spíše o nedostatečném okruhu typově vhodných odběratelů. Těmito znaky – jediným vydáním navzdory vysoké obsahové kvalitě<sup>63</sup> – nebyla ostatně tato publikace v českých zemích výjimkou.<sup>64</sup> Přesto (anebo právě proto) je zřejmé, že *hospodářská pražská kuchařka* měla potenciál sehrát významnou roli při formování kuchařské (a možná i kuchařské ve smyslu gastronomické) praxe, a hlavně při kodifikaci moderního profesního jazyka. Rozhodně je velmi významným příspěvkem k poznání a následné deskripci české kuchyně počátku 19. století co do její skladby, každodenní praxe a také technologie přípravy. A můžeme-li soudit z komparace s mladšími soudobými díly, pak byla zdrojem přinejmenším některých receptů i pro Annu Dornovou, „Rettigovou vídeňské

---

63 M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 90 srovnává například obsah a kvalitu úvodních teoretických pojednání s uznávaným dílem Karla Friedricha von Rumohra, *Geist der Kochkunst*, Stuttgart und Tübingen 1832<sup>2</sup>.

64 Podobně [Theresia ADAM], *Schlesisches Kochbuch* etc., srov. dále.

kuchyně“, a její *Neuestes Universal- oder Großes Wiener-Kochbuch*<sup>65</sup> a podle všeho i pro samotnou Magdalenu Dobromilu.

*Hospodářská pražská kuchařka* obsahuje z hlediska sledování vývoje „naší“ kuchyně a možné dokumentace prvků kulinárního dědictví českých zemí celou řadu zajímavých receptů. Receptů s připomenutím českého zemského, respektive lokálního původu jsme dohledali hned několik. Nejpočetnější byly v tomto směru podle předpokladu předpisy na moučná jídla. Zatímco ale například s karlovarskými koláči nebo českými vdolky (zde *dolky český*) se setkáváme v mnoha starších i mladších příručkách, *nudle české s máslem*, *piškoty české s malými rozinkami* či *Karlovyh Varů dvakrát pečený chléb (cvibak)* jsou zde novinkou. Svě místo v české kuchyni, a zejména v názorech na její tradiční složení, zaujímaly luštěniny, především hrách. Ani v námi sledované publikaci z let 1819 a 1820 nemohla tato složka jídelničku chybět, tentokrát ale povýšená jednoznačně mezi masité pokrmy pod názvem *hrách český s karbanátlemi*. Tak, jako by postní stravování nebylo úplně bez ryb s polskou omáčkou, tak se i tady objevuje spolu s další specialitou – *štika s českou omáčkou*.

Zelí bylo za součást českého jídelničku zvláště nižších vrstev považováno už od středověku. Na úpravy kyselého zelí nalezneme v *hospodářské pražské kuchařce* devět receptů, včetně dnes obtížně uchopitelného, avšak v mnoha receptářích zařazeného předpisu na *kysané zelí s austrijemi* (tedy ústřicemi). Jsou zde ale popisy i na dvě úpravy zelí čerstvého hlávkového,

včetně speciality označené *kadeřavé zelí na český způsob na sladko přistrojené*. Zajímavé je, že se vždy jedná o červené zelí, typické třeba i pro jinou velkoměstskou kuchyni, a to vřatislavskou. Je tedy otázkou, zda červená odrůda zelí, na rozdíl od bílé, respektive zelené, nebyla vnímána za výjimečnější, a proto vhodnější pro zařazení do měšťanské kuchyně.

Zatímco pokrm s odkazem na moravskou provenienci uvedeným v názvu jsme ve sledované publikaci nenašli ani jediný, slezský původ byl přiřazen k jednomu z nich. Jedná se o *líný na slezský způsob*, omáčku připravenou z vývaru z línů s vínem, hřebíčkem a cibulí, po obrátí masa zahuštěnou vaječnými žloutky, máslem a smetanou a ve finále určenou pro přelití sušených ryb čili *štokfiší*. Tento recept možná působí nezvykle, odpovídá ale některým prvkům dolnoslezské kuchyně náležející v 19. století už spíše k severoněmecké kulinární oblasti, se zastoupením mimo jiné herinků a sušených ryb. Štokfiše, sušená treska, byla ostatně dobře známá i v pražské kuchyni, jak naznačuje předpis na její úpravu s familiárním názvem *Hňup s cibulí*.

V *hospodářské pražské kuchařce* nalézáme i celou řadu receptů, které sice nebyly jmenovitě spojené s českým (moravským či slezským) prostředím, přesto je s ním můžeme ztotožnit. Samozřejmě s vědomím jistých nuancí či odlišností v pojmosloví či obsahu. Z těch nejvýraznějších vybíráme, aniž bychom si chtěli činit nároky na úplnost, například *husičku pečenou a nadívanou*, *volový jazyk se šípkovou omáčkou* či *koprovou omáčku*. Ta byla v rejstříku uvedena samo-

---

65 M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 90–91; 96.

statně, mimo soubor čtyřiceti tří omáček všeho druhu (cibulová, česneková, křenová obyčejná, německá atd.). K zajímavým receptům patřil ten na *martinské rohlíčky*, rozšířený i jinde ve střední Evropě,<sup>66</sup> na dnes běžný, ba lidový, tehdy ale poměrně nový pokrm na *knedle bramborový s uzeným masem* z vařených brambor, či na *šunku na způsob postele* (citujeme doslova), vařenou vepřovou kýtu s červeným zelím, servírovanou v prokládané formě. Na regionální speciality odkazuje *vejmrda*, dnes strouhaný křen s jablky, na počátku 19. století obdobný základ z křenu, smíchaný podle chuti se strouhanou žemlí a octem. Pokud bychom hledali recept na pokrm z dnešního pohledu obskurní, tehdy ale asi ne až tak výjimečného složení (směs zelí, luštěnin, šneků nebo mušlí nebo žab), pak mu odpovídala například *postní polívka z hromového koření se žábami*. Podle tohoto receptu se vařil chřest s žábami s přídavkem mouky a po změknutí se přelil máslem a hrachovou kaší. Na rozdíl od mnoha jiných tento recept asi z paměti chuti raději vymažeme.

• • •

#### **Rumfordská polívka**

*Namoč den před tím žejdlík hráchu a právě tolik krup ve dvaumasovém hrnci do neslané hovězí jáchy, tři hodiny ale před tím než je chceš strojiti, vlej toto do třímčasového hrnce, doplň jej hovězí polívkou a vař ho při ustavičném míchání. Hodinu před chystáním na stůl přidej k tomu*

*olaupané a na kostky krájené brambory, právě tak krájenau mrkev, petruželové kořeny, celer, por, obvařené vepřové maso, jako vejce veliký kus másla, ocet podle libosti a dostatečnou sůl, vař to dobře a přilož k tomu ještě naposledy v přepaustěném másle smažené kostky obecného chleba.*<sup>67</sup>

#### **Cedulka pro jídla pro prosinec**

##### **24. Štědrý večer**

*Rybí polívka.*

*Jídlo z vajec v parnatém kastrolu.*

*Kyselé zelí se smaženou štikou.*

*Sedlské knedlíky.*

*Omaštěný hňup s cibulemi.*

*Buchtíčky.*

*Český kapr na černo.*

*Vařené sušené ovoce (tak zvaná muzika).*

##### **25. Svátek narození Pány Krista**

*Polívka koroptví.*

*Dušené hovězí maso.*

*Kapoun s kyselím zelím.*

*Telecí hruď se žampiony.*

*Paštika s holoubaty.*

*Pečený krocán.*

*Salát.*

*Linecký koláč.*

*Ovoce.*

*Houska.*<sup>68</sup>

66 Obdobného charakteru jsou martinské rohlíčky například původem z polské, kdysi německé Poznaně, dnes prohlášené za tamější kulinární dědictví.

67 K rumfordské polévce, pojmenované podle Angličana Benjamina Rumforta, byla v 19. století připravovaná v jednodušší variantě jako jídlo pro chudé. K tomu např. M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 124; TÝŽ, *Rumfordská polévka a jiné pochoutky: stravování chudých v habsburské monarchii v I. polovině 19. století*, in: Útisk, charita, vyloučení: sociální 19. století. Sborník příspěvků z 34. ročníku mezioborového symposia k problematice 19. století, Praha 2015 s. 99–113.

68 Citováno podle *Hospodářská pražská kuchařka*, 2 (1820).

H O S P O D Á Ř S K Á  
**Pražská Kuchařka,**

kteřá dle vlastnj

cedulky na jídla na každý den

w roce tať wařtki wěj, gařby za těchro  
časů každá opatrná hospodyně za potřebné  
vznáwala, poněwadž náklad na každau  
omáčku, následowně tím gřtěgi y na kaž-  
dý pokr'm napřed na wlas spočte, a za  
přěcinau wtrat w newětšj drahotě  
se o to pokusyla.

Ku poslouženj wšsem panjm y kuchařkám,  
kteřé tať často nemohau na mjště powědjti,  
coby toho neb gineho ročnjho času na trhu ty-  
hodnjm k dostání bylo, sepsaná a na  
swětlo wydaná

o b  
mnohým Pražským obywatelům dobře známé  
hospodyně.

S wweđenjm k tomu w geden a dwadcyti  
kapitolách obsaženém,  
z něhož se každá panna celému kuchařskému umění  
a hospodářstwji oddati může.

**Druhý díl.**

**W P r a ž e,**  
w skladu cys. král. dworské knihotiskárny w klášteře  
swaté Anny 1820.

HOSPODÁŘSKÁ  
PRAŽSKÁ  
KUCHAŘKA, 1820  
Titulní strana,  
druhý díl  
Foto: © archiv  
autorů

## Cedulka na gjdla pro červenec.

1.

Poljivka z rozřezaného hovězího masa.

Horvězý maso s omáčkau.

Karfiol s bílým omáčkau.

Kuřata s knedlíky trogých barew.

Pečené sele anebo podsvinče.

Malinový dort.

2.

Poljivka s karfiolovým knedlíky.

Horvězý maso s třesňowau omáčkau.

Selený ledwinkový hrách s klobásami z branice. 521 a w Injmu dílu str. 136.1

Saděláwané křepelky.

Ledwinová pečeně.

Durková salát.

3.

Poljivka s klobásami.

421.

Horvězý maso s omáčkau z ragstých gablek.

Selený hrách se smaženými kuřaty. 483 a 367

Na způsob file neb ztjzku strágeni zbytkové od ledwinové pečeně s besfamelem.

Pečený mladý srněj hřbet.

Karfiolový salát. 164.

4.

Durková poljivka.

Stuffedato z hovězího masa. 90.

Kapusty se sůnkau. 45 a 102.

Ledwinová sstruble. 358.

Pečená holoubata. 292 a 384.

Merunčkový salát.

312

Doněwadž tato kasse (Koch) na dese-  
y dwanácť osob wystačj, může se, kdy-  
gich mjn stoluge, na přisadách vtrhnausi

### 590. Hovězí maso na francouzský způsob.

- Maso a okosení kus hovězího hrudj  
se smíšeným kořením, protáhni geg husté  
slaninou, oblož dno kastrolu zřizky ze slac-  
niny, natrus na to sůl, pepř a čtyřicu li-  
beznych bylin, naleg na točej bjlé wjno a  
trochu masyté poljwoły, zaděley wjko těs-  
stem, a dus maso dvě hodiny do měka v  
malého ohně. Potom stowney ge na mjo-  
su a dey přes ně ragú ze smržj, kapparů  
(kaprlj) a oliw. Když máme hosti, mů-  
že se také maso odčezanými a slaninou pro-  
cazenými kusy masa z telecý kety (frykane  
do) okrásliti.

### 591. Sušý drobečky s reyží.

Reyže se w studené a pal w horké wo-  
dě wypere, potom se přistawj k ohni w  
maštné hovězí poljwoce s kauskem másla,  
posolj a dpepřj, a zdrauba se wačj do  
měka, a wšak rač, že žádná storo gffla  
na tom nežůstane. Sušý drobečky se stro-  
gj, gač stogj wypsáno w numere 514, dá  
se potom reyže k tomu, a zawačj se to o-  
boge.

HOSPODÁŘSKÁ  
PRAŽSKÁ  
KUCHAŘKA, 1820  
Recept na hovězí  
na francouzský  
způsob  
Foto: © archiv  
autorů

samé gessťe gednau na weyce. Musý se ale pozorowati, aby ona přšliš neztrdla, a z té přičiny nedrž vsřawičně panew nad ohněm.

### 832. Nudle w husté kyselé smetaně.

Wleg kyselau hustau smetanu do welice pěkné a bílé mauky, a wywáleg z nj welmi kypřé těsto. Bdyž ge náležitě oso- lené, vděleg na prst tlusté a půl prstu dlaubé nudle z toho, polož ge na maukau posypané prkno nech ge hodinu w teplém místě kynauti, a wysmaž ge poznenáblu w másle.

### 833. Liny na slezský způsob.

Wlož do kastrolu očistěné liny polož na ně rozkrágenau cybuli, šest hřebičku, sůl, vřlučený pepř a pár cytronových ků- reš, wleg do toho žegdljř wjna, a toliř wody, aby se ryba mohla w tom přewařiti, přikřeg gj tuze, wař gj nále- žitě půl hodiny a vděleg na nj tuto omáč- ku. Mjchey několik wagečných žlautek, weliký kus wypraného másla, několik lzic sladké smetany, lzicy octa, kapparau, mno- ho na drobno posekaného poru, a strau- haný musskátový ořech na řekawém vblj ažby se máslo rozpustilo; potom wezmi ge pryč a pořád ge mjchey, až se přichystá a na stůl donese, poněwadž se rozpálj a wy- lege na sussenau rybu.





Der  
p r a k t i s c h e K o c h

oder

vollständige und faßliche Anleitung,  
alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem  
und englischem Geschmacke zu bereiten,

mit einer Auswahl

von vorzüglichen Fastenspeisen,

nebst

einer Sammlung von Küchenzetteln

und

einer Anweisung zur Anordnung der Tafel

mit 8 Kupfertafeln,

v o n

Franz Walcha,

Mundkoch bey Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Anton, Herzogs  
zu Sachsen etc.

---

Dresden, bei dem Verfasser

und

Leipzig, in Commission bei J. C. Hinrichs.

1819.

[FRANZ WALCHA]

## DER PRAKTISCHE KOCH

oder vollständige und faßliche Anteilung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten: nebst einer Sammlung von Küchenzetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel; mit 5 Kupfertafeln von Franz Walcha, Mundkoch bey Sr. Königlichen Hoheit des Prinzen Anton, Herzogs zu Sachsen etc., Dresden, Selbstverlag, Heinrichs 1827<sup>2</sup>.

Kuchařská kniha Franze Walchy (1771/2–1838) spatřila světlo světa v Sasku a byla určena nejen panským kuchyním, ale také majitelům pohostinství (*Gasthofs-Besitzern*). Autorův původ není jistý, obvykle se uvádí, že byl povoláním kuchař a snad pocházel z Kladna. Profesionální zkušenosti získal, jak sám uvedl v předmluvě prvního vydání svého díla datovaného rokem 1818, při svém pobytu v Paříži (1806–1809) a posléze při cestě do Londýna, Petrohradu i Vídně, kterou absolvoval v letech 1813–1816. Jeho receptář odrážel praxi předních aristokratických kuchyní a je v severoněmeckém prostředí považován, podobně jako knihy Franze Zenkera, za sumu evropské gastronomie první čtvrtiny 19. století a současně za významný příspěvek k internacionalizaci kuchyně kongresového období.<sup>69</sup>

S uvedeným lze souhlasit jen do jisté míry: mezinárodní, či spíše univerzální a do jisté míry jednotný charakter byl průvodním jevem kuchyně vysoce urozených vrstev a kuchařských knih proveniencí i určením spojených s *panskou kuchyní* po celou dobu středověku a většinu raného novověku. Franz Walcha, v zájmu ztrátní svého díla, tento aspekt pochopitelně zdůrazňoval a jistě měl pravdu potud, že adresátům své knihy z oblasti veřejného stravování nabídl možnost zařadit do své nabídky moderní pokrmy konkrétně spojené původem (či tradicí) s anglickým, francouzským či ruským prostředím. Walcha, pohybující se při své profesionální praxi v nábožensky smíšeném prostředí, navíc neopomněl oproti jiným autorům zohlednit proměnlivost zásad, spojených se stravováním

69 Walchova příručka se údajně dochovala jen v několika exemplářích, díky postupující digitalizaci je ale pro komparativní studium dostupná. Srov. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“, s. 175–176 s odkazem na Marco IWANCZEK – Josef MATZERATH, *Einleitung Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne*, in: M. IWANCZEK – J. Matzerath – A. Raskowski (eds.), *Franz Walcha – Der praktische Koch*. Dresden 1819, Stuttgart 2004, s. 14–15 (autoři uvedené práce neměli vzhledem k omezeným možnostem zahraničního studia v epidemické situaci roku 2020 k dispozici).

v postním i běžném období podle jak římsko-, tak řecko-katolické církve.

Walchova kniha je navíc zajímavým příspěvkem k poznání dobové moderní kuchyně i z jiného důvodu: prezentuje možná nikoli nové, ale ve středoevropském prostoru nově kodifikované postupy při vaření a také francouzskou gastronomickou terminologii, která nejen v němčině, ale s jistým odstupem i v češtině posléze zdomácněla. Zazněly zde termíny jako blanšírování, glazování, panýrování a další. Autor poukázal také na zřetelný vliv francouzské kuchyně, jakkoli ne vždy oslavované,<sup>70</sup> na stravování v Německu, Anglii, Rusku i jiných zemích, jejíž prosazení – v moderním hávu – je opět logické prvotně v panské kuchyni. Walchovou zásluhou se snad dostaly nové postupy a pokrmy i do měšťanského prostředí.<sup>71</sup>

A co konkrétního drážďanský *praktický kuchař* uchovává z moderních pokrmů v paměti? Například nám již z dřívějšíka (a dodnes) dobře známé polévkové základy *bouillone*, *jus* a *consommé*, pečení na anglický způsob (*Roastbeef* / *Englischer Braten*), hovězí na módní způsob (*Boeuf à la mode* / *Rindfleisch à la mode*); maďarský guláš (*Filet de boeuf à la Hongrie* / *Gulaschfleisch*) nebo bavorské žemlové knedlíky (*Knelle à la Bavaoise oder Bayerische Knödel*), ale také třeba majonézu (*La Mayonnaise*). Novinkou byla jíd-

la ruského původu, například sekaný ruský biftek (*Beefsteak à la Russienne*) či bliny s kaviárem (*Bliny / Ruische Plinzen*), polévky šči (*chzi*) a rybí (*ucha*). Ze sladkostí zde najdeme linecký i vídeňský dort, bábovku a jiné. Středověké tradice připomínali naopak malí pečení ptáčky (*Gratin de grives / Gratin von Groß- oder Krammets-Vögel*) nebo *blac manger*, jehož základem bylo mandlové mléko.

Za velmi zajímavou a z našeho hlediska podnětnou můžeme považovat skutečnost, že ve Walchově *praktickém kuchaři* je zařazeno hned jedenáct českých (či údajně českých) pokrmů. Jednalo se převážně, ale nikoli výhradně o sladká moučná jídla. Ze slaných jídel pro hlavní chod to byl bažant s kysaným zelím na český způsob (*Faisan aux choux confits à la Bohémienne / Fasan mit Sauerkraut auf Böhmisches Art*). Specifikace se asi spíše týká přílohy, tedy zelí, než divoce žijícího opeřence. Nelze si v této souvislosti nezpomenout na francouzského poetu Eustha Deschampe, který někdy na konci 14. století prohlásil, že se v Čechách jí *shnilé zelí*. Následovalo postní jídlo, filé z okouna (*Filets santés de perche à la Bohémienne / Filets von Bärchen auf Böhmisches Arts*). Pak už následovala jen sladká jídla: omeleta na český způsob (*Omelletes à la Bohémienne / Omelletes à la Böhmisches Art*), dvojce vdolky, a to malé vdolky (*Pètit's Beignets à la Bohémienne / Kleine Böhmsche Talken*) a české vdolky na jiný způsob (*Beignettes à la Bohé-*

70 Přebírání zjemnělých francouzských zvyklostí (*verfeinerte Küche*) do německé kuchyně považoval například Ruhmor, historik a gastrosof, tedy odborník na stravování, za symptom jejího úpadku. Přemíra másla, zvyky *cuisinière bourgeoise* [Karl Friedrich von RUMOHR], *Geist der Kochkunst von Joseph König. Uebersetzt und herausgegeben von C. F. von Rumohr. Zweite und verbesserte Auflage. Stuttgart und Tübingen, in der J. G. Gotta'schen Buchhandlung 1832*, s. 10–11.

71 Srov. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“, s. 175–177.

*mienne d' une autre maniere oder Böhmsche Dalken au andere Art), dále česká baba neboli bábovka (Baba à la Bohémienne / Baba auf Böhmsche Art), dva recepty na český závin (Strudel à la Bohémienne / Böhmsche Strudel), resp. český závin na jiný způsob (Strudel à la Bohémienne à l' essence au café oder Böhmsche Strudeln von Kafee-Essene). Za českou specialitu byly považovány, z dnešního pohledu oprávněně, třebaže jen regionálně, tvarohové knedlíky (Knelles à la fromage frais à la Bohemienne / Böhmsche Knödel von Quark). Méně obvyklé a většinou v českém kontextu nezmiňované byly české vafle (Gaufres à la Bohémienne / Böhmsche Waffeln) a rýže na český způsob (Ris à la Bohémienne / Böhmscher Reiß), speciality bezpochyby šlechtické, nikoli lidové kuchyně.*

• • •

***Faisan aux choux confits à la Bohemienne,  
oder Fasan mit Sauerkraut auf Böhmsche Art***

*Man nimmt 3 bis 4 Stück Zwiebeln, schneidet sie in feine Streifchen, läßt sie in guter Braise oder in Bouillonfett gelblich abschwitzen, thut Sauerkraut dazu, soviel als man für das Tafelpersonale braucht, füllet Wasser und etwas Bouillon darauf und läßt es 4 bis 6 Stunden langsam weich und kurz kochen. Alsdann thut man einige Löffel voll Espagnole, Salz und eine Prise Pfeffer dazu, und rühret alles recht durch einander. Beym Anrichten giebt man einen gebratenen Fasan dazu.*

***Petits Beignets à la Bohemienne,  
oder Kleine Böhmsche Talken***

*Man reibt für einen Groschen Semmelkrume, schlägt sie durch einen Durchschlag, thut sie nebst 1 Pfd. Mehl in einen reinen Topf, und setzt es auf einen warmen Ort. Dann zerläßt man ½ Pfd. Butter, thut 1 Kanne Rahm*

*und eine Tasse Hefen dazu, macht beides lauwarm, und setzt noch 6 Eidotter, 2 ganze Eier, etwas Saltz und eine Prise Muskatennuß hinzu, und quirlt alles gut ab. Nun giesse man es nach und nach zu dem warm gehaltenen Mehl, mache einen fließenden Teig davon, lasse ihn aufgehen, und backe auf einer mit Butter befrichtenen Tortenpfanne, oder einen tiefem Deckel Plinzen, oder Talken, wie ein Speziesthaler groß. Dann bestreiche man eine davon mit Aprikosen-Marmelade, oder auch mit Johannisbeeren-Gelée, decke eine zweite darauf, und fahre so fort, bis man fertig ist. Man giebt sie warm auf die Tafel. Auch kann man einige mit gestossener Vanille und Zucker dazwischen legen, oder auch sie mit Parmesankäse bestreuen und mit zerlassener Butter begiessen. In diesem Falle muß man sie aber besonders auf einem Teller warm auf Tafel geben.*

***Baba à la Bohémienne,  
oder Baba auf Böhmsche Art***

*Man rührt ¾ Pfd. Butter mit 9 Eyern zu Schaum, thut dazu eine Tasse lau gemachten Rahm, eine Tasse gewäserte Hefen, 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, etwas Salz, rührt noch 3 Pfd. Mehl dazu ¼ Stunde lang, thut ¼ Pfd. Kleine Rosinen zu dem Teige und läßt ihn gehen. Unterdessen streicht man eine Form, die eine Tille haben muß, mit abgeklärter Butter aus, füllet sie über die Hälfte mit dem Teige an, läßt ihn vollends aufgehen, und bäckt ihn in einem nicht zu heißen Ofen in einer kleinen Stunde gahr. Alsdann stülpt man den Kuchen behutsam auf den Tisch und giebt ihn kalt auf die Tafel.*

***Beignettes à la Bohémienne d' une autre manière,  
oder Böhmsche Dalken auf andere Art***

*Man schlägt in einem Topfe 6 Eydotter und 3 ganze Eyer, thut ¾ Kanne laugemachten Rahm, ½ Tasse Hefen, ½ Pfd. Zerlassene Butter, eine Prise Salz dazu, quirlt al-*

les gut durch einander und rührt 4 Loth gestoßenen Löffel-Bisquits und nach Verhältniß Mehl darunter, so daß ein fließender Teig daraus wird, den man gut abrührt und aufgehen läßt. Wenn das geschehen ist, setzt man ein Dalken-Blech, oder einen tiefen Kasserol-Deckel auf glühende Kohlen, bestreicht ihn mit abgeklärter Butter, bäckt von dem Teige Plinzen oder Dalken wie ein Thaler groß, richtet sie sogleich auf die Schüsseln, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Orangen-Blüthen, und giebt sie warm auf die Tafel.

NB. Man kann sie auch mit Marmelade füllen, wie bey den vorigen Dalken in Nr. 504. zu finden ist.

#### **Strudel à la Bohémienne, oder Böhmische Strudel**

Man rührt 12 Loth<sup>72</sup> Mehl mit  $\frac{3}{4}$  Kanne Rahm, 6 Eydottern, 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker, worauf die Schale von einer Zitrone abgerieben worden ist, und einer Prise Salz auf dem Feuer ab. Alsdann bäckt man feine Omelettes nach Nr. 539., schlägt noch 2 ganze Eyer und 2 Eydotter zu der abgerührten Creme, wenn er etwas kalt geworden ist, streicht davon auf die Omelettes wie ein starker Messerrücken dick und rollt sie auf. Nun streicht man eine Form oder ein Kasserol mit klarer Butter aus, bestreut sie noch mit geriedenem Zwieback, schneidet die Omelettes  $1\frac{1}{2}$  Zoll lang, richtet sie neben einander in die Form, überstreicht sie mit der Creme, macht wieder eine Schicht von den Omelettes und fährt so fort, bis die Form voll ist. Dann bäckt man es in  $\frac{3}{4}$  Stunden in gelindem Ofen gahr und stülpt es auf die Schüsseln. Auf diese Art macht man die Strudeln auch von kandirten Pomeranzenblüthen und Vanille.

#### **Knelles au fromage frais à la Bohémienne, oder Böhmische Knödel von Quark**

Man streicht 1 Pfd. Quark durch ein Sieb, rührt ihn mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter, 3 ganzen Eyern und 3 Eydottern zu Schaum, nebst dem nöthigen Salz, einer Prise Muskatn und geriebener Semmel, und versucht etwas von dem Teige in kochendem Wasser, ob er fest genug ist. Findet man, daß der Teig noch zu fein ist, so thut man noch geriebene Semmel dazu und macht gewöhnliche Knödel davon, kocht sie in Salzwasser in 10 Minuten gahr, richtet sie an, bestreut sie mit abgeriebener Semmelrinde und giebt in einer Sauciere abgeklärte Butter dazu auf die Tafel.<sup>73</sup>

---

72 Lot, v závislosti na měřím systému 16,06 g (Čechy) až 17,5 g (Viedeň, Bavorsko).

73 Vše citováno podle *Der praktische Koch* (1819).

Ich füge noch einige Speisezetteln hinzu, die nach dem besondern Geschmacke verschiedener Nationen angerichtet sind, was manchen Lesern dieses Buches, besonders auch Gasthofsbesitzern und Restaurateurs nicht anders als willkommen und nützlich seyn kann. Alle folgende Speisen findet man ebenfalls im Buche.

### Deutsches Mittags-Essen.

1. Suppe mit Wiener Nocken.
2. Pastetchen mit Salpigon.
3. Kapaunen-Bürste.
4. Rindfleisch mit kalter Florentinischer Sauce und Gartengewächsen.
5. Lachs auf dem Rost mit Sardellensauce.
6. Schöps-Garée mit Rüben.
7. Kapaun mit Austern Sauce.
8. Vol-au-vent mit Macaroni.
9. Rehbraten.
10. Compotte.
11. Blanc-manger von Rum.
12. Einzer Torte.

### Französisches Mittags-Essen.

1. Suppe Grecy.
2. Turbot mit Holländischer Sauce.
3. Reiß-Pastetchen.
4. Rindlenden gespickt mit Hachee-Sauce.
5. Sauté von Hühnern mit Trüffeln.
6. Vol-au-vent à la financière.
7. Gebratener Truthahn.
8. Eyer mit Sauerampfer.
9. Cardy à l'Espagnole.
10. Crème au champagne.

DER  
PRAKTISCHE  
KOCH, 1819  
Vzorová  
obědová menu  
na německý  
a francouzský  
způsob  
Foto: © archiv  
autorů

11. Beignettes von Äpfeln.
12. Petits pains à la Duchesse.

### Russisches Mittags-Essen.

1. Russische Suppe mit Grütze.
2. Rissollen.
3. Salat von Hühnern.
4. Russische Beef-Steaks.
5. Lachs-Scheiben mit Holländischer Sauce.
6. Kalbs-Cotelettes mit Macadoine.
7. Sauté von Haselhühnern mit Champignons.
8. Pausse tortue.
9. Gebratener Kapoun.
10. Biscuits von geschlagenem Rahm.
11. Genoise au confiture.
12. Gelées von Erdbeeren.

### Englisches Mittags-Essen.

1. Turtle soup.
2. Kabeljau mit Sauce von Seekrebs-Eyerchen.
3. Roastbeef mit Kartoffeln.
4. Schöpsfattel mit Rüben und Möhren.
5. Englische Pastete.
6. Gebratene Poularden.
7. Grüne Erbsen.
8. Brocolis.
9. Salat von Klippfisch.
10. Plum-Pudding mit Rum.
11. English tartis.
12. Gelée von Madera.





7.  
E

# Kašičko

a vše

## co ge sladkého.

---

Sto předpisů,

kterak se všeliké nápoje, i to co ge k při-  
kašnutj, při besedách aneb společnostech pa-  
nj a pánu, ráno, odpoledne i večer připra-  
wovati mají.

Sepsáno a podáno

od

Magd. Dobr. Rettigowé.

---

W Praze.

Tisk a sklad Jar. Pospíšila,

1845.

A.V.

[MAGDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ]

**DOMÁCÍ KUCHARKA,**

aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky České a Moravské od M. Retikow.  
Nákladem Jana Host. Pospíšila, král. Pražského a biskupského Impressora a aučinkujícího auda Českého  
národního Muzeum. V Hradci Králové nad Labem a Orlicí 1826.

[MAGDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ]

**DOBRÁ RADA SLOVANSKÝM VENKOVANKÁM,**

aneb pojednání kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připravovati, a tak se buď pro budauci  
svau domácnost, neb pro službu cvičiti mohly. Podána od Magdal. Dobromily Rettigové.  
V Praze a Hradci Králové, 1838. Tiskem a nákladem Jana H. Pospíšila.

[MAGDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ]

**MLADÁ HOSPODYŇKA V DOMÁCNOSTI,**

jak sobě počínati má, aby své i manželovy spokojenosti došla.  
Dárek dcerkám českoslovanským od M. D. Rettigové.  
V Praze 1840. Tiskem a nákladem Jana H. Pospíšila.

[MAGDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ]

**POJEDNÁNÍ O TELECÍM MASE.**

Každému, komu se přejídá, věnováno od Magdaleny Dobr. Rettigovy. V Hradci Králové a v Praze 1843.  
Písmem a nákladem Jana Host. Pospíšila, účinkujícího auda Českého národního Museum.

[MAGDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ]

**KAFÍČKO A VŠE CO JE SLADKÉHO.**

Sto předpisů, kterak se všeliké nápoje, i to co je k přikousnutí, při besedách aneb společnostech paní  
a pánů ráno, odpoledne i večer připravovati mají. Sepsáno a podáno od Magd. Dobr. Rettigové. V Praze.  
Tisk a sklad Jar. Pospíšila. 1845.

[MAGDALENA DOBROMILA RETTIG]

## DIE HAUS-KÖCHIN,

oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen. Verfaßt von Magdalena Dobr. Rettig. Prag 1827. Gedruckt in der Scholl'schen Buchdruckerey unter der Leitung des Johann Host. Pospischil.

[MAGDALENA DOBROMILA RETTIG]

## GUTER RATH FÜR LANDWIRTHINEN UND LANDMÄDCHEN EINE BELEHRUNG,

wie man gemeine Speisen schmackhaft, und wohlfeil zubereiten. Ein äusserst nützliches Hausbuch für jene Mädchen, welche sich entweder für ihre eigene künftige Wirthschaft, oder auch für den Dienst, in die Stadt vorbereiten wollen. Verfast von Magdalena Dobr. Rettig. Königgrätz 1838. Gedruckt bei Johann Host. Pospischil.

[DUŠÁNKOVÁ, ANTONIE]

## MAGDALENY DOBROMILY RETTIGOVÉ DOMÁCÍ KUCHARKA,

čili Snadno pochopitelné a proskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají; kterak se rozmanité moučné a ovocné lahůdky, zavařeniny a t. d. připravují; kterak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných a v domácnosti nevyhnutelně potřebných věcí. Desáté vydání, dle poměrů nynější doby upravené a 364 novými předpisy rozmnožené od Antonie Dušánkové. V Praze 1868. Tisk a náklad Jaroslava Pospíšila.<sup>74</sup>

---

<sup>74</sup> Podobně jako v jiných kapitolách i zde prezentujeme v záhlaví pouze publikace, které se staly základem našeho studia. Úplný přehled vydání nejen *domácí kuchařky* a dalších tištěných rádců mladým dívkám a hospodyním, ale i děl literárních, připravil a publikoval Josef JOHANIDES, *Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845). Soupis základních pramenů a literatury k 210. výročí jejího narození*, Rychnov nad Kněžnou 1995, s. 3–10.

Pravděpodobně bychom u nás nepotkali milovníka dobrého jídla a tak trochu zájemce o dějiny české kuchyně,<sup>75</sup> který by neznal jméno Magdaleny Dobromily Rettigové a její stěžejní dílo, *domácí kuchařka anebo pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcery české a moravské*, které vyšlo poprvé roku 1826. Už méně by bylo asi těch, kdo si v Rettigové kuchařských příručkách četli – a máme na mysli vskutku její autorská díla, nikoli převyprávěné, modernizované či ahistorickými doplňky znehodnocené novodobé publikace užívající jména této významné spisovatelky, vlastenecké buditelky a hlavně neúnavné propagátorky v oblasti péče o domácnost a kuchyni k marketingovým či sebeprezentačním aktivitám. Jen vskutku zlomek z obdivovatelů Magdaleny Dobromily Rettigové – nepočítáme-li profesionální či poloprofesionální nadšence, kteří ale většinou jen vyzobávají atraktivní, moderněji pojaté či „modernizovatelné“ recepty – si vyzkoušel podle originálních předpisů naší nejznámější a co do počtu vydaných knih nejspěšnější autorky 19. století skutečně vařit.

Dnes už také jen odborníci vědí, že *domácí kuchařka* nebyla jediným dílem na téma vaření a vedení domácnosti, které Rettigová napsala.<sup>76</sup> Jen krátce po jejím vydání, roku 1826, následovala německá verze *die Haus-Köchin* s poněkud odlišným podtitulem, podstatně lépe ladícím s žánrovou produkcí kuchařských knih v habsburské monarchii i přilehlých německých zemích, a samozřejmě s vynecháním

národního akcentu ve vztahu k jejím adresátkám. Obě tyto kuchařské knihy byly určeny pro měšťanské domácnosti, nikoli pro vrchnostenské, jak uváděla na různých místech svých děl sama Rettigová, tedy jen pro menší domy, a to „nejen pro města, ale i pro lid venkovský a pro osamělá místa, kupř. fary, myslivárny atd.“. Současně ale bylo z obsahu jasné, že se jedná o domácnosti, u nichž se předpokládá nejen skromné soukromé stravování, ale rovněž pořádání větších tabulí s vícechodovými hostinami u příležitosti rodinných událostí nebo v souvislosti s veřejnou působností a výkonem povolání přednosty domácnosti.

Knihy byly původně koncipovány převážně jako soubor receptů, bez samostatných, teoreticky laděných kapitol věnovaných úpravě surovin, vaření, pečení, dušení a jiným technikám vaření a podávání jídla, tím spíše vedení domácnosti, úklidu, stolování, péči o nemocné a podobně. Možná i proto Rettigová zařadila přímo do jednotlivých předpisů často obšírně komentované postupy spojené s přípravou jídel.

Česká i německá verze *domácí kuchařky* / *Haus-Köchin* vycházely v následujících letech opakovaně a v každém dalším vydání byly doplňovány o nové recepty a také o rady týkající se vaření a stolování. Najdeme v nich třeba *ponaučení, kterak jídla při menších i větších tabulích po sobě jíti a se dávatí mají*, která

---

75 Používáme zde pro zjednodušení ne zcela přesného označení kulinárního segmentu, jehož podstata tkví spíše v geografickém než národnostním aspektu.

76 Stranou ponecháme její literární dílo vycházející od roku 1821 až do její smrti – povídky a příběhy zejména pro dospívající dívky, mravoučné texty a modlitební knížky, dokonce divadelní frašku. Některé práce vydala v češtině i v němčině. Soupis publikoval J. JOHANIDES, *Magdalena Dobromila Rettigová* (soupis), s. 3–10.

obsahovala příkladová menu pro různě významné události (od sedmi do dvaceti jídel neboli mís), včetně návrhů skladby skutečně velkých tabulí o několika pečeních. Právě tyto prezentace naznačují, že v době, kdy Rettigová tvořila svá díla, ještě přežíval, zvláště při společenských příležitostech, tradiční způsob servírování s obloženými stoly. Rettigová osobně dohlížela na obsah čtyř vydání, z nichž poslední vyšlo roku 1844. Po jejím úmrtí dbal na vydávání velmi úspěšného titulu nakladatel Jan Hostivít Pospíšil, u nějž vyšlo už první vydání.<sup>77</sup> Od roku 1868 začala *domácí kuchařka* vycházet v úpravách Antonie Dušánkové, rozené Pospíšilové, dcery původního nakladatele, která se také nově objevuje v pozici spoluautorky. Originální znění „Rettigové“ bylo už v tomto vydání rozšířeno o více než tři sta receptů. Pokud usilujeme o pochopení proslulé autorky a uchopení jejího autentického díla, včetně aplikování do současné praxe, je třeba vycházet vždy z vydání před tímto chronologickým mezníkem, či spíše ještě před rokem 1845.<sup>78</sup>

*Domácí kuchařka* – a hovoříme nyní o starších vydáních z doby, kdy na jejich obsah měla Rettigová vliv – byla uspořádána v souladu se zvyklostmi, které začala v českém prostředí prosazovat už Marie Anna Neudeckerová, tedy do oddílů podle pořadí podávání jednotlivých druhů jídel. Je zřejmé – a potvrzují to i v následujících vydáních připojené příklady tabulí – že chody byly komponovány jako soustava jídel předkládaných v určitém pořadí bez zřetelného vnímání tak zvaného hlavního chodu či – lépe řečeno – tento chod byl několikvrstevnatý, s tradiční dominantní rolí pečení. Nutno současně upozornit, že systematickost pravděpodobně nebyla typickou vlastností Magdaleny Dobromily (anebo jejího vydavatele), neboť na první pohled jasná struktura tematických kapitol byla narušována zařazováním pokrmů jiného druhu.

První oddíl domácí kuchařky byl věnován masitým polévkám, v jejichž rámci jsou představeny i vývary, často zahuštěné vejcem či žemlí, někdy

---

77 Jan Pospíšil (1785–1866), kterému se posléze dostalo od chrudimského děkana a obrozence Josefa Liboslava Zieglera přezdívky Hostivít, založil po roce 1808 tiskárnu a roku 1818 pak nakladatelství českých knih v Hradci Králové. Vybudoval i tiskárnu v Pardubicích, přemístěnou následně do Chrudimi. V roce 1828 zakoupil koncesi na knihkupectví v Praze. Východočeské prostředí se ukázalo být pro Pospíšila velmi podnětným: seznámil se zde s řadou národně orientovaných vzdělavců, podílel se na vydávání obrozeneckých titulů, jejichž počet přesáhl snad čtyři stovky. Vydávání vlasteneckých děl, které bylo poměrně ztrátové, sanoval ze zisku tiskařských zakázek pro úřady a školy, z tisku různých náboženských textů a rořátů, kramářských písní apod. Vydal i graficky velmi zdařilý *Orbis pictus* Jana Amose Komenského. *Ottův slovník naučný*, 20, Praha 1903, s. 299–301.

78 Pro úplnost nelze v kontextu „vydávání Rettigové“ nezmínit dílo, za jehož autora byl prohlašován Antonín Kuperius a které vyšlo roku 1821 pod názvem *Nová výborná knížka kuchařská, aneb zřetelná ponaučení pro paní, děvčata a kuchařky /.../* v nakladatelství Aloise Landfrase v Jindřichově Hradci. Navzdory oblibě, které se těšilo, se dnes historiografie příklání k názoru, že se nejednalo o řádný autorský titul, nýbrž podle všeho o plagiát (tehdy ještě nevydaných) receptů z pera právě Magdaleny Dobromily Rettigové, která se proti tomu také ohrazovala. Landfras, konkurent Jana Pospíšila, tak učinil zřejmě proto, že si byl vědom úspěšnosti kuchařských knih, ostatně dříve vydával například dílo Václava Pacovského. Okolnosti celé události se ale zatím nepodařilo objasnit. M. LENDEROVÁ, *České kuchařky*, s. 164–165.

s vyšším podílem zeleniny, a také několik druhů dnes v zásadě zapomenutých *gerstlů* neboli polévek z krupek. V oddíle jsou zařazeny recepty i na polévkové zavářky a vločky (například různé masové i krupičné knedlíčky). Následuje oddíl *přídavků rozličných do polívky (svítečků, knedlíčků)*, v němž je naopak i několik předpisů na polévky. Samostatně je zařazeno *pojednání o hovězím masu* a jeho nejruznějších úpravách (*obyčejném*, tedy vařeném, dále dušeném a pečeném), přičemž nejvíce receptů se týkalo jídel z nejkvalitnější svíčkové pečeně. Poté jsou představeny předpisy na *omáčky k hovězímu masu*, smetanové, mléčné i obyčejné, jen zahuštěné jíškou i jinou ingrediencí. Krátce po Pacovském se tak jedná o další ranou kodifikaci kombinace vařeného hovězího masa například s křenovou, hořčičnou, okurkovou nebo jinou smetanovou omáčkou, typickou pak pro českou i moravskou kuchyni po celé 19. i 20. století. Jde o prvky měšťanské kuchyně, nikoli venkovské provenience, jak se dnes někdy laicky usuzuje, neboť hlavní ingredience – hovězí maso, smetana a máslo na jíšku – venkované prodávali, nikoli sami z úsporných důvodů spotřebovávali.

V oddíle *zelených věcí* se popisuje příprava vařených nebo dušených pokrmů ze zeleniny domácího původu. Používán byl hlavně květák, špenát, mrkev a samozřejmě zeli a kapusta. V poměrně rozsáhlém oddíle nazvaném *zadělávaná jídla* jsou recepty na několik desítek pokrmů, z nichž některé lze oprávněně považovat za projev jistého doznívání starobylého stravování s jichami a zadušeninami, jak je prezen-

tovaly receptáře z konce 15. a 16. století. Jen už byly v poněkud modernějším „přestrojení“, co se týče zejména užívaného druhu koření (kdysi převažující hřebíček, zázvor či skořice byly nahrazovány *bylinkami*, ve smyslu tymiánu, rozmarýnu, majoránky, a také paprikou). Právě tato jídla, připravená převážně dušením masa nižší kvality nebo vnitřností na nejruznější zelenině, cibuli, česneku, s kořením a jinými přídavky a závěrem zahuštěná jíškou, žemlemi, vaječným žloutkem nebo smetanou (případně kombinací uvedených ingrediencí), dávají tušit, proč je kuchyně Magdaleny Dobromily Rettigové – a odtud i česká „národní“ strava kombinující množství bílkovin a škrobů – považovaná za těžkou, kalorickou, ba nezdravou.<sup>79</sup> Současně je ale třeba podotknout, že její podoba se postupně proměňovala a kuchařské předpisy publikované od přelomu 19. a 20. století dokládají, že se i typická kuchyně českých zemí stala podstatně lehčí, elegantnější a modernější a významnější místo v ní zaujaly odvozeniny ragů, přírodně dušeného masa a podobně.

*Zvěřina*, kterou představuje další oddíl *domácí kuchařky*, byla podle Rettigové připravována převážně v podobě sekanin, zadušenin a paštik, ať už se jednalo o zajíce, černou, v menší míře i spárkatou zvěř (srnčí je v tomto oddíle zmiňováno jen dvakrát a jelení jednou, vždy se jednalo o maso nižší kvality). Z divokých ptáků jsou v receptech zmiňovány kachny, bažanti či koroptve. Doznívání starších stravovacích zvyklostí bylo v *domácí kuchaře*, stejně jako třeba v knihách Anny Dornové, vycházejících ve Vídni

---

79 Lýdie PETRÁŇOVÁ, *Language, Patriotism and Cuisine. The Formation of the Czech National Culture in Central Europe*, in: D. J. ODDY – L. PETRÁŇOVÁ (eds.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Prague 2005, s. 167–179.

ve stejném čase, patrně z přítomnosti zpěvných ptáků (*malí ptáčci s omáčkou* nebo *v županu*), drozdů a kvícal.

*Moučná jídla* jsou v příručce zařazena hned do několika samostatných oddílů. V prvním jsou představeny slané a sladké *nákypy a pudinky*, žemlové výrobky, *amolety a lívance*, knedlíčky a jiné produkty nejroztodivnějšího obsahu a způsobu přípravy. Za touto první skupinou převážně za tepla podávaných moučníků následují předpisy na nejvýznamnější chod větších a významnějších tabulí, *pečité pokrmy*. Rettigová sem zařadila co do náročnosti a nákladnosti spíše průměrnější speciality z hovězího a telecího, jehněčího a kůzlečího masa, ze zvěřiny (srnčí hřbet), z domácí drůbeže (kuřata, husy a kachny) i divokých ptáků (bažant, koroptev, kvíčala). Také celkový počet předpisů na pečeně – pouze dvě desítky položek oproti sedmdesáti na zadělávaná jídla – svědčí sice o nepodkročitelnosti zařazení pečených mas na větší tabule, současně ale o jejich pravděpodobné absenci v běžném jídelníčku měšťanských vrstev provinčních měst.

*Sedliny (rosoly, Sulzen)* jsou v dalším oddíle představeny ve slaných i sladkých variantách (například s telecím masem, kapounem, seletem; s kávou, vanilkou nebo čokoládou ad.). Následují recepty na *saláty*, v jejichž úvodu autorka napsala: „*netřeba zkušenější kuchařce psáti, kterak má kupříkladu okurkový či hlávkový salát dělati. Oznámím tedy jenom méně povědomé saláty.*“ Pomineme-li skutečnost, že v názvu i pretextu knihy deklarovala, že je *domácí kuchařka* určena nejen zkušenějším hospodyním, ale hlavně *dcerkám*, ba *děvčátkům*, na něž tak poněkud pozapomněla, můžeme z jejich slov usoudit, že jednoduše

upravené saláty byly běžnou součástí jídelníčku. Za méně obvyklou pak Rettigová považovala třeba *andibii* neboli šterbák čili čekanku, kterou je prý nejlépe připravovat jen tak, jako hlávkový salát s vinným octem a olejem, anebo *zemčatový salát se slanečkem* a množstvím různých přísad, okyselený, zalitý olejem a podávaný za studena. Ostatní z popsáných salátů se vařily, a některé dokonce připomínaly svou skladbou vše jiné, jen ne pokrm, který bychom si představili pod takovým označením. Třeba *salát smažený* se dělал z plátků míšeňských jablek a vařených švestek, usmažených „*v řídkoučkém jako na kapání těstě*“ připraveném „*z několika vařečiček pěkné mouky a několika lžiček vína*“. *Salát míchaný* byl ze suchých švestek v pivu a pomerančů.

Následují předpisy na sladká jídla různého charakteru a pro různé příležitosti, rozdělené hned do několika samostatných oddílů. Mezi *dorty* najdeme například dva *linecké* a dva *chlebové, piškotový se zavareninou* či *skládáný dort*. Oddíl *koláčky a rozličné pamlsky* obsahuje recepty třeba na *německé, bílkové, žloutkové* či *lotové koláče*, různé piškoty, chlebičky, buchty a suchary, známé *španihelské větry, kunětické preclíčky, martinské rohlíčky* i *velikonoční mazanec*. Pro nás dnes poněkud nezvyklého obsahu je oddíl popisující přípravu *ledů rozličných barev* (jejich základem byl obvykle šlehaný bílkový sníh s cukrem a přísadami). Dodnes běžné jsou naopak *nádivky do koláčů, buchtiček a koblih*, třebaže se připravují trochu jednodušeji.

Samostatná část je věnována *pojedinání o postní stravě*, členěná na *polívky* (včetně hrachové, čočkové, žemlového gerštlu ad.), *vejce, tresky* (zvané také *Stokfish*) a *rozličné ryby*. V tomto oddíle jsou zastoupeny



jen recepty na sladkovodní druhy, zejména na kapra, štika a lososa. Typická vánoční úprava kapra, v cizojazyčných kuchařských knihách označovaná obvykle *kapr na český způsob*, zde nese popisný název *kapr načerno* a je představena ve dvou variantách. Kromě toho se popisuje *kapr namodro* a *smažený kapr*. Několik receptů je také na raky, mušle, šneky a žáby.

Následují poměrně rozsáhlé dodatky k moučným jídlům a nákypům, s několika recepty na *šmorňy* neboli trhance, nudle, nákypy, také na krémy, pudinky a mnoho jiných dnes známých i neznámých jídel; dále dodatky k postním jídlům, k dortům, sedlinám (rosolinám) a rozličným drobnůstkám. Tato obsahová skladba naznačuje, že první vydání *domácí kuchařky* (neboť už v něm jsou uvedené dodatky zařazené) mohlo vznikat v několika fázích, takže předtisková příprava nedovolovala spojení odpovídajících oddílů do jednoho celku. Také ale mohla ukazovat na postupný vznik rukopisu, který nebyl redakčně upraven.

Německá verze kuchařské prvotiny Magdaleny Dobromily Rettigové vyšla jen rok po českém vydání. *Haus-Köchin* je sice co do struktury v zásadě analogického složení jako česká kniha, jedná se ale, jak ukazuje analytický obsahový rozbor, nikoli o překlad české předlohy, nýbrž o text do jisté míry samostatně koncipovaný poměrně vyzrálou, nikoli hovorovou němčinou. Některé analogické recepty dokonce obsahují odlišná množství surovin a ani popisy přípravy jídel se vždy neshodují. Jazykově je německý text konsis-

tentnější a pracuje s profesně zaměřeným lexikem odrážejícím spíše rakouský (jihoněmecký) než severoněmecký rámeček (*Knödel*, *Quark*, *Soße*).<sup>80</sup> Na rozdíl od českého vydání je německá verze jen velmi uměřeně protkána deminutivy a také slovesa vyjadřující technologické postupy jsou méně expresivní (namísto *vraz do toho / gib dazu*, namísto *vezmi a ukvedlej / jednoduché schlage*), někdy si vlastně ani specifikace činností neodpovídá (*ustrouhej / schneide*). Uvedené aspekty, podpořené celkovým dojmem z publikací, staví oba texty dle našeho názoru formálně na jinou úroveň odborné publikace: německá verze má blíže k normativnímu receptáři, česká pak k beletristickému poučení o vaření.

Magdalena Dobromila Rettigová uváděla mezi cílovými adresáty své *domácí kuchařky*, kterou jsme si co do skladby prezentovaných pokrmů právě představili, i *lid venkovský*, měla tím ale na mysli spíše lépe situované vrstvy usazené mimo městská centra, nikoli vlastní venkovany ve smyslu selských, tím spíše chalupnických rodin. Těm byla určena až drobnější kniha z roku 1838 s názvem *dobrá rada slovanským venkovankám*, obsahující jen něco přes 40 receptů úspornějšího charakteru. O dva roky později vydala Magdalena Dobromila příručku širšího zaměření pod názvem *mladá hospodyňka v domácnosti*. Dokladem toho, že ani jako úspěšná a na maloměstě žijící autorka neusínala na vavřínech, jsou dvě speciálněji zaměřené publikace, které Rettigová vydala v posledních letech života. Nejprve to bylo v roce 1843 drobné *pojednání o telecím mase*, roku 1845 pak do jisté

---

80 Pod shodným, anebo jen mírně pozměněným názvem, jak bývalo v té době zvykem, vyšla jazykově německá verze knihy posléze v Hradci Králové a Praze v letech 1833, 1838, 1843, po Rettigové smrti pak roku 1849 a 1852.

míry vyvrcholení jejího celoživotního díla s názvem *kafíčko a vše co je sladké*. Svým názvem připomínalo proslavené společenské dámské dýchánky, nad nimiž sice bylo lze ohrnovat nos, které ale znamenaly pro ženské účastnice z menších měst osvěžující a současně poučné vytržení z běžné každodennosti. Knížečka sama pak shrnovala zejména návody na pečivo, nápoje a jiné laskominy k odpolednímu čaji či kávě. V obou posledně jmenovaných tematických tiscích se nejednalo o žádné objevené prezentace, recepty byly většinou známé už z předchozích vydání domácí kuchařky, přesto jsou zajímavým příspěvkem k vývoji receptářů a kuchařských knih.

Východiska, o něž se Magdalena Dobromila Rettigová při psaní svých kulinárně zaměřených děl opírala, nejsou zcela jistá – po této stránce na zevrubný analyticko-komparativní výzkum teprve čekají<sup>81</sup> – přesto se je můžeme pokusit naznačit. Především není jisté, že znala kuchařské knihy například Václava Pacovského, třebaže to není ani vyloučené, a už vůbec není prokazatelné, že z něj opisovala (či jej napodobovala), jak mnozí soudí. Některé oddíly Rettigové a Pacovského knih mají sice podobnou skladbu (polévky, polévkové vložky, omáčky, příprava hovězího masa, moučná jídla ad.) a také jednotlivé recepty si jsou velmi podobné, jiné se od sebe ale výrazně liší jak názvem, tak vnitřní skladbou.

Spíše než u jmenovaného kuchaře či u jiných českých autorů se proslulá autorka podle všeho in-

spirovala v německých příručkách své doby, které následně převyprávěla v beletristickém stylu (v češtině patrnějším než v němčině, jak jsme již uvedli) a v české prvotině také opatřila domácími názvy. V některých případech použila lexikální novotvary, obsahově třeba i trefné, avšak trochu nepružné (*míšeninka*, *vařená buchta*, *zemčátka*), které se nevězily, snad i proto, že pro adekvátní pokrm už existoval český elegantnější název spjatý se šlechtickou kuchyní, anebo počestěná varianta originálního pojmenování.<sup>82</sup>

Inspiraci staršími kuchařskými příručkami Rettigová nepřímo potvrdila v úvodu k prvnímu vydání svého proslulého díla z roku 1826, když pravila, že *„jestiť arcí dostatečný počet kněh kuchařských, také českých /.../. Jen toliko lze mně o těchto knihách říci, že málokterá do malých měst se hodí, protože věci ty, jichž k těm pokrmům zapotřebí, zřídka k dostání a málo povědomy jsou; a tím se stane, že děvčátka, a i také zkušenější hospodyně stěžují, že těm knihám nerozumí, protože zcela neznámé potraviny i nářadí v nich nachází. Spěchám tedy mojim milým vlastenkám tuto knížku podati /.../.*

Při sestavování knížek pro mladé dívky a méně zkušené ženy vycházela Magdalena Dobromila Rettigová zcela jistě i ze svých osobních zkušeností souvisejících s péčí o rodinné stravování, ale zřejmě i z různých pokusů, při nichž zkoušela nové recepty. Ne nadarmo si její manžel Jan Alois Sudiprav údajně stýskal, že by se rád *alespoň trochu kloudné polévky*

81 Jistý krok v tomto učinil M. FRANC, *Prameny k dějinám*, zvl. s. 85–187.

82 K roli Magdaleny Dobromily Rettigové v jazykovém programu české obrozenecké společnosti srov. nejnověji M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, s. 113–124.

najedl, avšak jeho žena pořád jen zkouší a zkouší nová jídla, i z bramborové nati.<sup>83</sup> To naznačuje, že přinejmenším část z jídel, prezentovaných v jejich kuchařkách, byla inovativní.

Na rozdíl od svých vrstevníků, profesionálních kuchařů Václava Pacovského, Franze Walchy či France Gerga Zenkera, a vlastně i Anny Dornové,<sup>84</sup> neměla zkušenosti z dlouhodobého profesionálního působení ve velkých panských či měšťanských kuchyních. Nebyla ale ani žádným samoukem v pravém slova smyslu a už vůbec ne experimentátorkou, která by všechny zařazené předpisy sama vymyslela či odkoukala ve svém bezprostředním okolí až za pobytu v českém prostředí. Spíše naopak. Kořeny jejích znalostí tkvěly hluboko v minulosti, v době, kdy ještě neměla o svém poslání oddané manželky, české vlastenky a propagátorky měšťanské kuchyně v poměrech českého malo-

města potuchy. Je naopak jisté, že už od mládí měla povědomí o podobě šlechtické každodennosti včetně kuchyně, byť spíše méně exkluzivní úrovně, ale přeci jen signifikantní co do způsobu stolování, skladby menu a také kuchyňské praxe. Prostřednictvím jiných svých zkušeností z mládí, zejména spojených s pobytem v Praze, znala městské stravování různé materiální úrovně.

Životní osudy Magdaleny Dobromily Rettigové jsou – alespoň v podstatných rysech – poměrně známé a opakovaně popsány v mnoha odborných i popularizujících příspěvcích.<sup>85</sup> Líčení obvykle vychází z jejích vlastních vzpomínek na dětství a mládí, z výběrově dochované a zveřejněné korespondence, případně se opírá o autorská naučná i beletristická díla. Shrňme zde tedy jen stěžejní milníky jejího života, které podle všeho ovlivnily její postoje a aktivity v oblasti kulinární kultury.

---

83 Alois JIRÁSEK, *Z mých pamětí*, 2, Praha 1913<sup>2</sup>, s. 123–127 (citováno podle *Magdalena Dobromila Rettigová, Domácí kuchařka. Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti vychází k 200. výročí autorčina narození*. K vydání připravila, čtení z M. D. Rettigové uspořádala, předmluvou, vysvětlivkami, ediční poznámkou opatřila a obrazové přílohy vybrala Felicitas Wünschová. Návod k použití *Domácí kuchařky* v dnešní kuchyni, slovníček (společně s Felicitas Wünschovou) a tabulku měr a vah sestavila Hana Sedláčková, Praha 1986.

84 Srov. příslušné kapitoly této knihy.

85 Z přehršle titulů jmenujme ty nejvýznamnější: Josef JOHANIDES, *Magdalena Dobromila Rettigová*, Rychnov nad Kněžnou 1995; Vladimír NOVOTNÝ, *Magdaléna Dobromila Rettigová – nejen osobnost literární gastrofilie*, in: *Krajiny prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, II, edd. B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha, Pardubice 2017, s. 209–221; Marie OTAVOVÁ – Miroslava PECHÁČKOVÁ, *Magdalena Dobromila Rettigová. Výjimečná žena, spisovatelka a národní buditelka*, Rychnov nad Kněžnou 2013<sup>2</sup>; Alexander STICHL (ed.), *Magdalena Dobromila Rettigová. Sborník příspěvků z odborného semináře*, Rychnov nad Kněžnou 1996 ad. Osobnosti Rettigové, jejího literárního díla i kuchyňských příruček, významu v rámci literárního vývoje a kontextu národního obrození se na mnoha místech dotkla publikace M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA. „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, průběžně. Za pozornost stojí rovněž už výše citovaná komentovaná edice posledního vydání *domácí kuchařky*, které vyšlo za autorčina života – v roce 1844, s výběrem některých jejích osobních písemností nazvaná *Magdalena Dobromila Rettigová (1986)*. Pro úplnost podotýkáme, že pod jménem editorky Felicitas Wünschové nutno identifikovat Alexandra Sticha, který v té době nemohl publikovat.

Magdalena Barbora (1785–1845) se narodila vrchnostenskému úředníkovi Franzi Artmanovi († 1792) v jazykově českém prostředí panství Všeradice u Hořovic. Když jí bylo pět let, změnil otec působiště a rodina se s ním přestěhovala do nedalekých Statevic severozápadně od Prahy. Magdalena na tu dobu, možná idealizovaně, vzpomínala jako na nejšťastnější období svého dětství. Poznala tehdy zblízka přátelskou baronesu ze Sterntalu, majitelku panství Kamýk. Ta žila spolu s dcerami na zámku ve Statevicích, který Franz Artman spravoval, a jeho dcera tak měla možnost nahlédnout do běžného života šlechtických dam.

Po předčasně otcově smrti se Magdalenin život změnil. Ve výchově tvrdá a nesmlouvavá matka Josefa, rozená Kubiková vychovávala dcerku v německém jazyce.<sup>86</sup> Jejich materiální poměry nebyly dobré a vlivem okolností se často stěhovaly. Nejprve žily v Praze, v bytě, který jim poskytla právě baronesa ze Sterntalu. Poté se přesunuly do Plzně, kde Magdalena začala navštěvovat městskou školu. Zakrátko se vrátily zpět do Prahy a dívka žila střídavě u matky a její sestry, podle všeho v ústřích a nelásce. Musela tvrdě pracovat, uzavírala se do sebe, ve volných chvílích alespoň četla a snažila se vzdělávat. Když bylo Magdaleně třináct let, pobývala s matkou krátce na zámku v Kamenné u Příbrami. Později vzpomínala,

že se nejlépe cítila v kuchyni, kde „*se také přiučila mnohému kuchařskému umění.*“ Vedl ji postarší kuchař, jemuž vypomáhala a vypyřádáním se dozvěděla řadu důležitých informací, které jí – jak se posléze ukázalo – ovlivnily na celý život. Údajně se právě tam naučila dělat proslulé máslové těsto a prostírat panský stůl.<sup>87</sup>

Po krátké době se Magdalena vrátila s matkou do Prahy a její život plynul ve starých neutěšených kolejkách. Jako velmi mladá introvertní dívka poznala svého budoucího manžela, Jana Aloise Rettiga, tehdy ještě studenta. Nic ale zprvu nenasevďčovala tomu, že by měli své životy nakonec spojit. Matka hledala Magdaleně přiměřeného ženicha a Rettig takovým podle všeho nebyl. S Magdalenou se ale přátelsky stýkal a snad si na ni i myslel. Teprve deset let poté, co se poznali, a pět let poté, co se o ni mladý muž začal opatrně ucházet, v roce 1808, se tehdy třiaadvacetiletá Magdalena za Jana Aloise Sudiprava, o jedenáct let staršího právníka, provdala. Po svatbě se manželé opakovaně stěhovali, podle toho, kde Rettig jako zkušený radní působil. Poznali tak spolu měšťanskou společnost v Táboře a pak zejména ve východních Čechách: v Přelouči, Ústí nad Orlicí, Rychnově nad Kněžnou a nakonec v Litomyšli, kde žili více než deset let. Z manželství vzešlo několik dětí, prokazatelně přežila dcera Jindřiška, ve své

---

86 Pokud se o ní, stejně jako o své babičce Rettigová později vyjadřovala jako o Češkách, snad tím vyjadřovala spíše vlastenecké vnímání jejich příslušnosti k zemi a kultuře, nikoli dorozumivací jazyk.

87 Citováno podle: *Magdalena Dobromila Rettigová* (1986), s. 354.

době úspěšná operní pěvkyně-sopranistka, a Josef Ondřej Liboslav, piarista a botanik.<sup>88</sup>

Ve svazku s česky hovořícím i smýšlejícím Janem Aloisem Sudipravem se Magdalena naučila česky a začala užívat druhé jméno Dobromila. Psala drobnější literární díla a také se stala dopisovatelkou časopisu Květy. Asi nejdůležitější ale byla její osvětová činnost, kterou neúnavně organizovala nejpozději od dvacátých let 19. století. Vnesla do maloměstského života nebyvalou aktivitu, třebaže proněmeckou společností asi nebyla zrovna vítána.

Rettigová je někdy vnímaná jen jako korpulentní kuchařka, jejíž obzor nepřekročil práh kuchyně, v lepším případě domácnosti. Jistě to podpořil nejen její asi nejznámější portrét matrony v kontrastu s vypodobněním jejího útlého manžela, ale také povědomí o hře Aloise Jiráska, přenesené na televizní obrazovku s Jiřinou Šejbalovou v hlavní roli,<sup>89</sup> z níž dle našeho názoru vychází Magdalena Dobromila jako karikatura sebe samé. Skutečnost ale byla jiná: Rettigovou můžeme považovat za osobnost vymykající se maloměstskému ženskému milieu zájmem o veřejné dění a politiku a oceňující vysoce, a to u žen, stejně jako u mužů, vzdělání, současně ale vědomou si stále velmi jasného rozdělení mužských a ženských rolí a nutnosti hledat cesty, jak vytvořit

– mimo jiné právě prostřednictvím řádného domácího zázemí – předpoklady pro harmonické soužití partnerů.

Význam Magdaleny Dobromily – a za to jí patří naše vysoké ocenění a přiznání naprosté výjimečnosti – tkví bezesporu v jejím aktivním podílu na výchově žen a dívek z české provincie k vlastenectví, k používání češtiny a v šíření národního vědomí v širokém slova smyslu. Možná tak činila češtinou spíše na úrovni vhodné pro kuchyňské prostředí a domácnost, možná se nám může dnes zdát trochu směšná ve srovnání s vytříbeným slovníkem literátů a intelektuálů, s díly Boženy Němcové, ba i některých tvůrců českých kuchařských knih té doby (neboť Pacovský například pracoval, dle našeho názoru, s českým jazykem co do stylistiky i slovní zásoby na vyšší úrovni), právě pro specifické rysy svého jazyka a textů ale možná byla svým vrstevnicím srozumitelnější, pochopitelnější a následování hodnější. Svého cíle dosahovala nejen publikováním rad a návodů a komunikací s účastnicemi kurzů vaření a domácích prací, ale také pořádáním účelových setkání – říkala jim *kafíčková společnost* – tak trochu v duchu dámských salónů, půjčováním a předčítáním knih.

Ač bývá Rettigová někdy odsuzována jako maloměšťačka v negativním toho slova smyslu, která

---

88 Jindřiška (1813–1854) působila od roku 1834 ve Stavovském divadle v Praze, poté od roku 1839 ve Vídni, Štýrském Hradci a od roku 1841 v Mnichově. Používala také jména Henriette Rettich. Jiří FRÝZEK, *Jindřiška Anna Joanna Rettigová*, Rychnov nad Kněžnou 2013. Josef Ondřej Liboslav (1821–1871) byl uznávaným botanikem, členem piaristického řádu pedagogicky činným na gymnáziu v Kroměříži a Nepomuku. Lenka ŠPAČKOVÁ, *Josef Ondřej Liboslav Rettig. Biografická črta zapomenutého syna slavné matky*, Časopis Národního muzea, řada historická, 178, 2009, s. 29–54.

89 *Magdalena Dobromila Rettigová*. Televizní film, režie František Filip, 1961.

se úzkoprse zajímala jen o domácnost a kuchyni,<sup>90</sup> zdá se, že omezené vnímání světa jí bylo na hony vzdálené. Uvědomovala si nutnost vzdělání žen a dívek, jejich vedení k vlastnímu názoru, k aktivitám nikoli jen v uzavřeném světě rodiny, ale ve veřejném prostoru, třebaže stále ještě převážně v rámci ženské komunity. A není bez zajímavosti, že Božena Němcová, o jejímž vlastenectví, emancipaci a moderním myšlení snad nikdo nepochybuje a která se po svém příchodu do Litomyšle s Rettigovou stýkala, považovala právě ji za osobu, jež jí na její cestě k národnímu uvědomění nejvíce ovlivnila.<sup>91</sup> Ve vztahu k české řeči prošly ostatně podobnými zkušenostmi. Obě vyrůstaly v jazykově německém prostředí a česky se naučily řádně až v dospělosti (a jen mimochodem, obě byly křtěné jménem Barbora, které posléze nahradily vlastenecky příznivější variantou). Zatímco Božena si svou češtinu vytrýbila do vyzrálého literárního jazyka, Magdalena Dobromila se česky podle všeho naučila velmi obstojně, z některých jejích textů a korespondence

je však zřejmé, že dokonalosti nedosáhla. Rettigová psala první literární dílka ještě německy, její následné české texty zůstaly tak trochu poplatné provinčnímu a společenskému prostředí, v němž se pohybovala. Kuchařská kniha je protkaná novotvarem, pro ženskou společnost a rodinu typickými deminutivy a trochu neobratnými vyjádřeními.

Je jisté, že společenské, osvětové a edukativní aktivity Magdaleny Dobromily Rettigové nelze než hodnotit vysoce kladně a přiznat jí velké zásluhy na vzdělávání feminní části české měšťanské společnosti a svým způsobem i na proměně kulturní každodennosti zejména maloměstské society. Současně je ale třeba Rettigovou odmytizovat jako autorku a tvůrkyni české národní kuchyně, ba i modernizátorku českého stravování. Podle všeho se nelze přiklonit ani k názoru, že by bylo lze považovat její stěžejní dílo, *domácí kuchařku*, za první moderní českou kuchařku.<sup>92</sup> A to ať už vezmeme v potaz originální české práce, anebo překlady.

---

90 K tomuto hodnocení dospěla shodně řada jejích povrchních kritiků. Julius Fučík líčil Rettigovou prizmatem jejích názorů jako takřka odpudivou osobu souznějící s biedermeierovskou malostí, ba šosáctvím, spatřující ideál ženy v tom, zaujímat místo podřízené němé tváře v majetku muže, pohodlné podnožky pod jeho nohy, jako autorku bezútešných zbytečných povídek. Podobného názoru byl, alespoň zprvu, třeba také Arne Novák, muž ze zcela jiného prostředí než předcházející autor. Srov. Julius FUČÍK, *Božena Němcová bojující*, Praha 1961, s. 15–23, 31–34; Arne NOVÁK, *Literatura česká 19. století*, 3/1, Praha 1905, s. 203–205. Do kontrapozice se symem se postavila ve vztahu k Rettigové vzápětí Tereza Nováková v předmluvě k vydání výboru z Rettigové kuchařek v roce 1909. Srov. *Magdalena Dobromila Rettigová* (1986), s. 483–494. Sám Novák se v pozdějších odborných pojednáních k dějinám české literatury už ve vyjádřeních k Rettigové poněkud mírnil, stále ale její dílo považoval za projev myšlení citově pravdivého, avšak „průměrné ženy, která v lásce i v manželství, v mateřství i v náboženství, chce sloužiti a oddává se v tom cele; marně bychom tu hledali umělkyni“. Současně jí však už přiznává roli buditelky, která završila v prostředí, v němž žila, zejména v Litomyšli, „vlastenecké probuzení české ženy“. Srov. Arne NOVÁK, *Řeči a proslavy*, Praha 1931, s. 56–57; V. NOVOTNÝ, *Magdaléna Dobromila Rettigová*, průběžně.

91 Alois JIRÁSEK, *O literatuře*, Praha 1953, s. 406.

92 Lenka ŠEDIVÁ, *Význam národní kuchyně pro utváření českého národního vědomí v 19. století*. Diplomová práce, FF ZČU, Plzeň 2016, zvl. s. 39–48.

Především je nutno zdůraznit, že koncept české národní kuchyně je dle našeho názoru – ve světle rozsáhlých analyticko-syntetických rozborů kuchařských knih a receptářů a jejich vzájemné komparace a konfrontace s informacemi o podobě a vývoji stravování v českých, moravských a slezských regionech, ve městech i na venkově – poněkud diskutabilní. Spíše lze uvažovat o tradiční kuchyni a typických jídlech českých zemí s akcentem na zvyklosti měšťanské společnosti. Ať už ale nazýváme soubor typických jídel a jejich kombinací jakkoli, národní, typicky český či tradiční, Magdalena Dobromila Rettigová jeho obsahový koncept rozhodně nezaložila ani nevytvořila. Lze snad připustit, že ve svém díle do určité míry zachytila něco z toho, co je za tradiční či typickou kuchyni českých zemí považováno a co se opírá o kombinaci bílkovin a škrobového jídla, zejména dušená či pečená masa, omáčky a dušenou zeleninu a moučné přílohy.<sup>93</sup> Rozhodně ale nebyla jedinou ani první, kdo uvedené základní – spíše výchozí než dotvořené – prvky stravování českého měšťanského prostředí v tištěných knihách zohlednil. Těmi byli dozajista v české produkci Václav Pacovský a v německých originálech přeložených do češtiny Marie Anna Neudeckarová. A pokud vezmeme v potaz, že české země byly a jsou součástí jihoněmeckého, resp. podunajského kulinárního okruhu, pak to byli i všichni německy píšící autoři prvních desetiletí 19. století dosahující svými díly do zorného úhlu té části české společnosti, která usilovala držet ve vývoji módních trendů a každodennosti krok s významnými kulturními centry, zejména s Vídní.

Rettigová ve svých kuchařských knihách, jednoduše řečeno, prezentovala základní souhrn receptů charakterizujících měšťanskou kuchyni obvyklou v jihoněmecké, respektive habsburské podunajské kulinární oblasti. Současně zdůrazněme, že se v tomto případě v mnohém jednalo o kulinární zvyklosti odpovídající spíše konci 18. než běžícímu 19. století, které ve velkých centrech a šlechtických domech už doznávaly. Podstatnější pro to, že se Magdalena Dobromila Rettigová a její díla staly takovým fenoménem, možná bylo, že v nich dokázala zprostředkovat informace na úrovni a formou odpovídající mentalitě středně a dobře situovaných obyvatel menších, nebojme se říci provinčních měst, tvořících podstatnou část urbánní společnosti českých zemí. Moderně a trochu žurnalisticky řečeno, našla intuitivně „díru“ na trhu a reagovala na to, že v okruhu měšťanek nebyla k dispozici srozumitelná kuchařská příručka, která by k potenciálním uživatelkám promlouvala jejich jazykem. Zejména jazykem českým, jak ale ukázal zájem odběratelů, rovněž německým. Koneckonců, své záměry trefně shrnula v úvodu své prvotiny, když konstatovala: *„nevydávám ji za žádnou dokonalou knihu kuchařskou, jest to jenom sbírka jídel, jak je má babička a máti (obě Česky) vařily a já všechny zkoušejíc, tak dalece chutné k požívání shledala.“*

Pokud bychom chtěli závěrem Magdalenu Dobromilu Rettigovou i její kuchyni krátce a výstižně charakterizovat, učiníme nejlépe, vypůjčíme-li si výstižná slova Arne Nováka. Ač byl bohemista a literární historik, přesně vystihl závěry,

---

93 L. PETRÁŇOVÁ, *Language, Patriotism and Cuisine*, s. 175.

k nimž jsme dospěli komparativním studiem jejich českých i německých kuchyňských příruček. Podotýkáme současně, že dále citované hodnocení, třebaš bylo Novákem zřejmě myšleno v poněkud kritické kulturně-sociální rovině, vnímáme prizmatem studia kulinárních dějin a role, kterou Rettigové přiznáváme v edukativní rovině vlastenecké i kulinární, jako veskrze pozitivní. Novák doslova napsal: „Kulturní dějepisec ocení /.../ hlavně na Domáci kuchařce, jež vyšla právě před 100 lety, dojista jeden rys, /.../ co nejtěsnější sloučení odkazu panského mravu a vkusu, jak žil na zámcích a patrimoniálních sídlech, a domácího měšťanského způsobu života. Rettigová, vychovaná zámeckými kuchaři, přizpůsobila jejich předpisy potřebám svého občanského okolí, ponechala však onu blahobytnou opulentnost v úpravě pokrmů i ve stolničení, jež vyznačuje dobu předbřeznovou a jež je navždy spjata právě s kuchařským uměním Rettigové. Ať dbala Rettigová o ženu kuchařku, ať o ženu hospodyni, ať o ženu ošetřovatelku, ať o ženu matku, vždycky ji charakterisoval jeden znak mravní: čelila touto činností onomu rodinnému egoismu, v němž se tak obratně a nebezpečně skrývá rys sobectví /.../. Cítila však asi, že mateřská láska, která miluje jen své děti, že hospodyňská zdatnost, která dbá jen o svou domácnost, že vychovatelská horlivost, pokud neopouští okruh rodiny, jest také jen egoismem, a proto tyto účely naprosto zdravé stavěla do služeb obecných, vedouc i cizí děti a dívky výchovou k dobru a prospěchu společnosti – možno-li říci výrazem novodobým – starší osobnostní kultura domácnosti se mění u ní v domácí kulturu sociální. Toť smysl jejich kroužků soustavných hodin v hospodářských naukách o va-

ření, ručních prací, vychovatelství, jež byly od zdejší rodačky nedávno právem nazvány předchůdkyněmi moderních dívčích škol rodinných.“<sup>94</sup>

• • •

### **Geřtl (!) z krup**

*Nech pro 12 osob vařit půl libry pěkných takzvaných švábských neb perlových krup, musí se však dáti pozor, aby se nepřipálily. Když jsou měkké, vezmou se do jiného hrnku a tři loty nového másla, pak se utrou a dobře rozmíchají, naleje se na ně 6 žejdlíků hovězí polívky, dobře se to rozmíchá a skrze dršlák (cedník) nebo sejtko procedí a okoření květem; může se buď tak dát, nebo se do jiného hrnku rozdělá asi 5 žloutků s trochou vlahé polívky a tím se to předešlé zakloktá (zakverluje), může se na rozmíchání těch žloutků také místo polívky trochu vařené vychladlé smetany vzít, to přijde na chuť, jak kdo to raději má. Tento geřtl při večerních společnostech, v bálu anebo při večeri místo jiné polívky se v kávových šálcích podává. K obědu-li by se ho použití mělo, může se aspoň třetina těch krup v něm nechati.*

### **Míšeninka do žluté polévky**

*Pokrájej pro 8 osob dvě v hovězí polívce obvařené kapusty, udělej po čtyřech vejcích amoletky, totiž rozkloktej čtyři vejce, osol je, vezmi mělkou plechovou pánev, na které se štrudle lité dělají, rozpal co lískový ořech kousek másla, nalej trochu těch rozkloktaných vajec na ni a po celé to rozlej jako štrudli; když na jedné straně opečeno, spěšně obrať a upeč i na druhé straně a tak pokračuj, až všecky vejce vyjdou. Po čtyřech vejcích mohou býti čtyři amoletky. Tyto amoletky pokrájej jako kapustu na*

---

94 A. NOVÁK, *Řeči a proslavy*, s. 57.



nudličky a promíchej to dohromady, dej to doprostředka hlubokého talíře; okolo udělej věnec buď ze sázených vajec, nebo karfiolu též v hovězí polívce vařeného, nebo ze šparglových hlaviček neb pečených pokrájených kuřat nebo koroptví, nebo také z mladé kachničky. Ty kapustové nudle posyp smaženou na kostky pokrájenou žemličkou anebo pokrájenými drůbežími pupičky a jatýrkami v hovězí polívce vařenými. To vše dle libosti a pohodlnosti kuchařčiny změnit se může, a zvláště na to se hleděti musí, co právě při ruce a k dostání jest. Pak se to donese na tabuli a polívka v konvicích se k tomu okolo nosí /.../.

#### **Míšeninka do žluté polévky**

Uvař rejži v dobré tučné hovězí polívce, pak do této rejže na čtvrt libry tři žloutky rozmíchej a trochu květem ji okořeň; dej doprostřed hlubokého talíře pokrájené drůbeží jatýrka a pupičky, třeba i celé uvařené, na kousky pokrájené kuřátko, nebo z mladé husy kaldounek, z té rejže udělej vůkol věnec, jsou-li raci, okrášli račimi ocásky a klepítky, prostříkej račím máslem, nejsou-li raci, můžeš buď z karfiolu, neb šparglových hlaviček k okrášení použít /.../.<sup>95</sup>

#### **Omáčka cibulková**

Dej kousek másla na rendlíček, a udělej řídkou jíštičku; když je již tak jako zlato žlutá, tak dej do ní trochu strouhané žemličky, nech ji tak dluho až dostatečně zčervená, pak zkrájej zelenau cibuli, kousek staré cibule a trochu zelené petružele, hod' to do té jíšky, nech zapěnit, nalej na to hovězí polívky a nech chvilenuk pouvařit. Tak se též česneková dělá.

#### **Křen smetanový**

Ustrauhej dobrý křen, dej ho do hrnčeka, trochu bílé mauky, kousek nového másla, trochu květu a olaupané ustrouhané neb utlučené mandle k němu, dobře to umíchej, nech vařit dobrau smetanu, dej kus cukru do ní, a zaklokej ten křen, nech trochu pouvařit, pak jej vylej, posyp na vrchu drobet květem, a dej na stůl.<sup>96</sup>

#### **Kyselé zelí pečené**

Uvař kyselého zelí pro 8 osob asi v dvouzejdlíkovém hrnku, až je měkké; vezmi vepřového sádla čtvrt libry, pokrájej je na kostky, nech až dožluta rozpustit, dej do něho lžíci mouky a nech jíštičku, až přižloutne, vhod' do ní půl velké neb malou celou drobně pokrájenou cibuli a nech ji chvilenuk škvařit, zelí oced', dej je do toho, dej čtyři lžíce té odcezené vody a čtyři lžíce kyselé smetany k tomu; nech je ještě chvilku dusit. Tuze-li husté, může se ještě lžička vody a lžička kyselé smetany přidat. Uvař libru mladého vepřového a libru mladého uzeneho masa, to na malé řízky pokrájej, vymaž formu, vysyp strouhanou kůrkou žemličkovou, vylož věnec vespod z uzeneho masa, pak dej vrstvu zelí, vrstvu uzeneho a vepřového masa tak, až to všecko urovnáno. Navrchu pomaž žloutkem s máslem utřeným a posyp strouhanou kůrkou žemličkovou a nech to v troubě vypéct. Pak to vyklop a na tabuli dones; musí se to však velmi opatrně vyklopit, aby se to nerozbořilo. Kdo chce, může místo vepřového, kdyby právě k dostání nebylo, použít hovězího kus hrudí neb podbříšku, což měkče uvařeno mezi uzeninou drobně pokrájené promíchat se může.<sup>97</sup>

95 Vše citováno podle *Domáci kuchařka* (1844, edice 1986).

96 Obé citováno podle *Domáci kuchařka* (1826).

97 Citováno podle *Domáci kuchařka* (1844, edice 1986).

### **Kapoun s mušlemi**

*Upeč čistě obraného kapauna jak obyčejně na rožni, neb na pekáči; mušle pak dobře dřív se suchým šatem utři, pak ve víně umej, dej je s kauskem másla na rendlík, přikrej pokličkou, dej uhlíčko pod ně, a nech je tak dluhu dusit, až se počnau otvírati; pak ne ně nalej půl žejdlíka vína, půl žejdlíka hovězí polívky, dej trochu citronové kůry, trochu květu k tomu, vezmi tři pěkné sardele, omej je, utři je s kauskem nového másla, dej je do hrnečka, dej k tomu tři žloutky a malou vařečičku bílé mauky, rozetři to, zakloktej s tím tu polívku smíšenau s vínem na těch mušlích, nech to ještě trochu spejchnaut, pak dej toho pečeného kapauna doprostřed a mušle okolo, tau omáčkau polej a dej na stůl.*

### **Kapaun s auhořem**

*Upeč kapauna, pak vezmi auhoře, stáhni jej a pokrájej na špalíčky, dej ho na rendlík, dej k němu kus nového másla, citronovau kůru, a nech ho tak upéct; pak vezmi několik sardelů, utři je s novým máslem, dej k tomu půl ustrauhané ve vodě namočené, vymačkané žemličky, dva neb tři žloutky, vlej na to hovězí polívky, okořeň květem, rozkloktej, vlej to na toho auhoře, a nech trochu spejchnaut. Upečeného kapauna dej doprostřed, auhoře okolo, tu omáčku skrze sejto na to proced', a dej na stůl.*

### **Malé ptáčky v županu**

*Nech ptáčky jako ty předešlé na cibulce smažit, uvař půl druhé libry uzeneho a libru telecího masa, nech na másle dusit, pak oboje drobnince usekej, dej k tomu čtvrt libry hovězího tuku a usekej to též; dej k tomu čtyři míchané vejce, trochu hřebíčku, citronové kůry, květu, usekej všecko a utři na míse, dej k tomu tolik strouhané žem-*

*ličky, aby to jako těsto bylo, vymaž melounové tvořitko (formu) máslem, vysyp žemličkou a vylož tau sekaninou na dva prsty tlustě, dej ptáčky do toho, až jest plné, a zase pokličku z toho těsta udělej a nech to v traubě zvolna hodinu péct.*

*Omáčku pak dělej takto: vezmi ty odřízky od telecího a uzeneho masa, několik ptáčků, dej cibuli, hřebíček a citronovau kůru, pak kausek hovězího loje k tomu, nech vše na rendlíčku až do tmava dusit, vlej na to polovic vína a polovic hovězí polívky, připraž to s červenau jíškau, proced' a dej do omáčníčku k tomu jídlu na stůl.<sup>98</sup>*

### **Kuřátka neb kapoun se šnekami**

*Opař, očisť a upeč bud' kuřata, neb kapouna. Uvař půl kopy šneků, vyndeje je z domků a domky se solí čistě omej a vysáknout nech, šneky očisť, ocásky uřež, střívka vytáhni, přemej se solí a v hovězí polívce ještě, aby měkké byly, uvařit nech, dělej zatím nádivku takto: utři šest lotů čerstvého másla, rozetři s kouskem másla 6 lotů pěkných omytých sardelů; dej je do toho másla, k tomu jednu ustrouhanou žemličku, tři stroužky česneku, trochu citronové kůry, trochu květu, trochu majoránky, dobře to utři a zkoušej, dostí-li to slané; ne-li, musí se to přisolit. Nyní šneky z polívky vyndeje, dej do každého domku kousek nádivky, pak jednoho šneka a opět nádivky tolik, co by se šnek, tak jako by zavřený byl, zadělal, vlož pečená kuřata neb kapouna na kastrol nebo bunclový kuthánek, dej ty šneky k tomu, do nádivky, co vybyla, nalej tu polívku, co se šneci očistění v ní vařili, a přilej ještě hovězí polívky, co by dost omáčky bylo, nalej ji na ty šneky a kuřata, nech to povařit; kdyby to řídké býti mělo, může se kávová lžička bílé jíšky k tomu připojit, nechá se to povařit, pak se dá kapoun neb kuřata na mísu doprostředka*

---

98 Vše citováno podle *Domáci kuchařka* (1826).

*a šneci vůkol se ouhledně urovnají, omáčka se na to naleje, dá se to na tabuli. Může se i místo pečených kuřat pěkná slepice uvařit, pokrájete a takto se šnekami připravit.*

#### **Vepřové maso na pivě**

*Pokrájej mladé vepřové maso na kousky, vlož je na kuthánek, osol, dej na dvě libry masa kávovou lžičku kmínu, dva se solí rozetřené stroužky česneku a nalej naň dva žejdlíky piva, nech je přikryté vařit. Když již napolo uvařené jest, nastrouhej středky chlebičkové a zasyp tolik, co by z toho přehoustlá, ne však příliš hustá omáčka se stala; dej trochu květu, trochu citronové kůry, nech to dovařit, jen aby maso příliš nezměklo, sice by nechutné bylo, nač se vesměs při vepřovém mase hledět musí. Když dost uvařené, urovná se ouhledně na mísu a omáčkou poleje, tuze-li hustá, může se trochu piva neb polívky přilejt. Tak se též klobása připravit může.*

#### **Telecí hrudičko se španělskými ptáčky**

*Vytahej z telecího hrudi ty dlouhé kůstky, osol, dej ho na kuthánek, který drobně pokrájenou cibulkou a též drobně pokrájenou slaninou posypaný jest, s kouskem másla až dohněda dusit, jen aby se cibulka nepřipálila, pozorovat musíš, pročez když se již cibulka červenat počíná, musí se vždy lžička hovězí polívky podlívát, až jest dost měkké, zatím nakrájet z kúty tenké řízky, poklepej je hřbetem nožovým. Nech na kuthánku dusit drobně krájenou cibuli bílou, k dostání-li (jinak i obyčejní cibule býti může), pak drobně pokrájenou slaninu (špek) a drobně usekané telecí játra k tomu dej, osol to a okořeň pepřem; když to dost, pomaž ty sklepané řízky tím, zaviň a protáhni je slaninou, nech je na másle a cibuli až dohněda jako to hrudičko odusit, podlej jak to hrudičko, tak ty ptáčky*

*trochu hovězí polívkou a buď rakouským, neb červeným vínem, nech to ještě tak chvilenu dusit, pak dej hrudičko i ty ptáčky na čistý kastrol dohromady, i ty omáčky dohromady dej, připraž hnědou jíštičkou a dohněda upraženým cukrem, proced' na to hrudí, dej drobně pokrájené kůry citronové, a přikejse-li to míti chceš, i trochu šťávy a dej to na tabuli. Polož totiž hrudí na mísu doprostředka a ty ptáčky ouhledně vůkol uroveň.<sup>99</sup>*

#### **Chlebiček s máslem**

*Dej do hrnka čtvrt libry utlučeného cukru, k tomu šest žloutků a tak asi půl hodiny s vařečkou to míchej, jako na piškotový dort, dej k tomu tlučeného hřebíčku, skořice, a drobně pokrájený citronát; dej na vál mauky, vlej to z toho hrnka do ní, udělej těsto, vyválej a udělej bochánek, pomaž s rozkloktaným vejcem, posyp strauhanau čokoládau a nech upéct. Když vystydne, pokrájej na krajíčky, udělej citronový led, pomaž ty krajíčky, nech je ve vlažné traubě usušit, a dej na stůl.*

#### **Německé koláče**

*Půl libry čerstvého másla dobře s maukau utři, tj.: dřív se máslo utře, pak se mauka do něj po lžici přisej pá, vezmi dva žejdlíky dobré sladké smetany, vraz do ní osm žloutků, dej asi pět lžic hustých kvasnic, dva loty tlučeného cukru, všecko to dobře rozkloktej, pořád po troškách přilívej a zase mauky přidávej, až je to všecko v hromadě. Těsto musí hezky tuhé být, a musí se tak dlouho vytloukat, až se dělají puchýře, pak je nech kynaut, osol, dej drobince krájenau citronovau kůru a trochu květu do toho, zamíchej a dej na vál; nastříhej velkých kulatých papírů, pomaž je rozpuštěným novým máslem, vezmi*

vždy takový kausek těsta, coby na jeden koláč zapotřebí bylo, a jen na stýblo tenince ho na ten papír rozválej, dobře připraveným tvarohem, mákem neb povidlama na prst tlustě namaž, a udělej pěkný okoleček; totiž: musíš těsto s nožem ohrnout, a pomaž ty okolky s rozkloktaným vejcetem. Pak dej do hrnčeka trochu vlažné smetany, trochu rozpuštěného nového másla, trochu šafránu, dobře to rozkloktej, a s tím ty koláče pomaž, tak se pěkně lesknau, nech je upéct, vystydnout, a pak pěkně cukrem posypané všecky na hromadu vyrovnej – vždy se dá jeden povidlový, jeden makový, jeden tvarohový, až jsou všecky. – Také se můžau papíry vždy jeden menší než druhý stříhat až jsou všecky; pak se rovnají až přijde nejmenší na vrch, a tak to vyhlíží jako věž, a okráší to stůl.<sup>100</sup>

#### **Cvípochy k vínu**

Dej na mísu čtvrt libry tlučeného, prosátého cukru, dej do něj deset žloutků, tří to něco přes půl hodiny, dej pak do toho trochu fenyklu, po těch deseti bílkách tuhý sníh a deset lotů pěkné mouky, dej to do vymazané cvípochové formy, peč zvolna, až to padat počne, vyklop, nech vystydnout, pak na na dvě stébla tlusté kousky pokrájej, vlož na papír a plech a nech to v troubě, ne příliš horké, osušit.<sup>101</sup>

#### **Žáby zadělávané s petružilkau**

Vezmi čistě přemyté žabky, osol je, a dej je s kauskem nového másla na rendlíček, přikrej je a nech je dusit až jsou měkké, několik jich v slané vodě s pokrájenu petruželí

nech uvařit. Udělej bílou jíštičku, tu polívku, co se tam ty žabky vařily, zapraž, na ty dušené žabky proced', dej k tomu drobně pokrájenu zelenau petružilkou a trochu květu, nech to malinko povařit, a dej na stůl.

#### **Dobré knedlíky tak nazvané Litické**

Vezmi na kostky pokrájenu žemličku, a v převářeném másle ji pěkně do zlatova usmaž, pak utři kus nového másla na míse, vraz do něho 6 celých vajec, jedno po druhém; vždy po jednom vejci lžičku pěkné mauky, a lžičku sladké smetany, osol, dobře to promíchej, pak tu smaženau žemličku když vystydně, dej k tomu, a mauky tolik, až, když se rukau na těsto plácne, na ruku se nepřilípne. Pak hodně velké knedle do vařící slané vody zavař, a nech je vařit, až jsou uvnitř dobře provařené, pak každý na čtyři čtvrtě rozkroj, posyp strauhanau žemličkovau kůrkau a polej rozpáleným máslem. Tyto knedle jsou k černé rybě výborné.<sup>102</sup>

#### **Zemčatové knedle**

Uvař velkých zemčat doměkka, ustrouhej na struhadle, na libru strouhaných zemčat utři 4 loty nového másla, dej zemčata do něj, vraz do nich 2 celé vejce a dva žloutky, osol, přidej asi dvě lžíce sladké smetany, nasyp do nich pěkné suché velké krupice tolik, co by se z nich nechal pěkné kulaté knedlíčky dělat, aby se na ruce nelepily; suchá-li krupice, ani žejdlík jí potřeby není. Uvař je v slané vodě, posyp strouhanou kůrkou žemličkovou, polej rozpáleným novým máslem a dej na stůl. Místo krupice může se též pěkná mouka vzít.<sup>103</sup>

---

100 Vše citováno podle *Domáci kuchařka* (1844, edice 1986).

101 Citováno podle *Domáci kuchařka*, 1986 (reprint 4. vydání z roku 1844).

102 Obé citováno podle *Domáci kuchařka* (1826).

103 Citováno podle *Domáci kuchařka* (1986).

2358+

A. L.

Pogednání  
o  
Telecím Mase.



Každému, komu se přegida,

wěnowáno

od

Magdaleny Dobr. Kettigowu.



---

W Hradci Králové a w Praze 1843.

Pismem a nákladem Jana Host. Pospisila, účinkujícího  
ho auda českého národního Museum.

POJEDNÁNÍ  
O TELECÍM  
MASE, 1843  
Titulní strana  
Foto: © archiv  
autorů

Domácý  
Kuchařka,

aneb

Pogednání o masných a po-  
stných pokrmech

pro

dcery České a Moravské

od

M. Ketikow y.

---

Nákladem

Jana Hof. Pospíšila,  
král. krasného a biskupského Tiskopisova a učinkujícího  
auctora Českého národního Muzeum.

---

W Hradec Králové nad Labem a Drlicích 1826.

#### 4. Omáčka sardelová.

Bezmi dva neb tři sardele, vmen ge w studené wodě, odděl kůstky a vtrj ge s novým máslem, naseg na ně trochu poljwky, trochu octa, v dělen gjsku gať tu k okurkové omáče, zapraž, nech powařit, a den na tabuli.

#### 5. Omáčka koprová.

Den do hrněčka howěžj poljwku a winj ocet wařit, kdj se to wařj, den do toho drobnince požrágenj kopr, do giného pať hrnka kauseť nového másla, mauku, kyselau hustau smetanu a geden neb dwa žloutky, dobře to rozmjchen, pať s tau koprowau poljwkau zaklocty, nech gessťe trochu powařit, a tať gest hotowa.

#### 6. Křen smetanowj.

Vštrauchen dobrj křen, den ho do hrněčka, trochu bjlé mauky, kauseť nového másla, trochu kwětu a olaupané vštrauhané neb wtlučené mandle k němu, dobře to vmjchen, nech wařit dobrau smetanu, den

kus cukru do nj, a zaklocty ten křen, nech trochu powařit, pať geg wyleg, posyp na wrchu drobět kwětem, a den na stůl.

#### 7. Křen poljwkwowj.

Vštrauchen křen a žemličku, den to do hrněčka, k tomu nech kauseť nového másla a trochu kwětu powařit a gest hotow.

#### 8. Křen kyselj.

Vštrauchen křen a trochu žemličky, naseg wi-

# Die Haus-Köchin,

oder

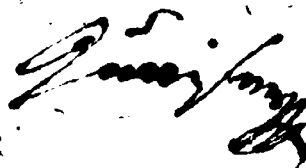
eine leichtfassliche und bewährte  
Anweisung

auf eine vortheilhaft = und geschmackhafteste Art die  
Fleisch = und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und  
einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu de-  
cken; nebst vielen andern nützlichen in der Haus-  
haltung oft unentbehrlichen Sachen.

Verfaßt

von

Magdalena Dobr. Kettig.



HAUS-KÖCHIN,  
1827  
Titulní strana  
Foto: © archiv  
autorů

Prag 1827.

Gedruckt in der Scholl'schen Buchdruckerey unter der Leitung  
des Johann Gott. Pospischił.



effig, laß es aufkochen; indessen nimm in ein ande-  
res Löffchen ein Stückchen Butter, einige Kochlöff-  
fel voll feines Mehl, einen Eydotter und sauren  
Schmetten, rühre alles wohl ab, dann gieße den  
kochenden Dillen darein, quirle recht ab, laß noch  
bischen aufkochen, und gib es in Soffetten zum  
Rindfleisch.

#### 6. Schmettenkren.

Reibe guten Kren, gib ihn in ein Löffchen;  
nehme Schmetten, gib darein ein Stückchen Zucker  
und geriebene oder feingeschnittene süße Mandeln,  
laß es aufkochen; zu dem Kren aber gebe bischen  
Mehl, ein Stückchen Butter, rühre es mit bischen  
kalten Schmetten wohl ab, gieße den kochenden  
Schmetten darein, quirle es wohl ab, laß noch ein  
wenig aufkochen, und gib es in Soffetten bestreut  
mit Muskatblüthe zur Tafel. Dieser Kren kann  
zum Rindfleisch, zum Stockfisch und auch zu Knö-  
deln gebraucht werden.

#### 7. Suppenkren.

Reibe Kren, vermische ihn mit geriebenen  
Semmel, gib ihn in ein Löffchen, gib dazu bischen  
Muskatblüthe, ein Stückchen frische Butter, gie-  
ße Rindsuppe darauf, laß aufkochen; oder kann  
der Semmel abgerieben, im Wasser geweicht, aus-  
gedrückt, mit Butter abgetrieben, die Rindsup-  
pe darauf gegossen werden, es aufkochen lassen,  
und wenn der Kren nicht zu scharf ist, so gibt

# Dobrá rada

## Slovanským venkovánkám,

aneb

pojednání,

kteřak by ony počemy sprostě lacině i chutně  
připravowati, a tak se buď pro budoucí swau  
domácnost, neb pro službu cwičiti mohly,



Podána

od

Magdal. Dobromily Kettiřowé.

DOBRA RADA  
SLOVANSKÝM  
VENKOVÁNKÁM,  
1838

Titulní strana  
Foto: © archiv  
autorů

**W Praze a Gradci Králowé, 1838.**

Šířem a nákladem Jana S. Pospíšila.

*W. S. Posp. 1838.*



MAGDALENA  
DOBROMILA  
RETTIGOVÁ  
Portrét,  
Jan Vilímek,  
2. pol. 19. století  
Foto: © archiv  
autorů

Neuestes Universal-  
oder:  
Großes  
**Wiener-Kochbuch.**

Eine Anleitung  
sowohl  
die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost  
nach  
dem feinsten Geschmack, der größten Eleganz  
und  
nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen,  
durch Benützung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvortheile, mit  
den mindesten Kosten zu bestreiten.

Enthaltend:  
die zuverlässigsten Recepte  
zur Bereitung aller, bis jetzt von der höheren Kochkunst erfundenen  
Fleisch-, Fasten- und gemischten Speisen,  
imgleichen  
beliebter Getränke, Bäckereyen, Cremen, Sulzen, Selées und Gefrorenen  
mit stäter Berücksichtigung der Anforderungen kleinerer Verhältnisse;  
ferner:  
eine Auswahl von Speisen für Kranke und Reconvalescenten,  
nebst mehreren sehr heilsamen Lisanen; Vorschriften zum Tafel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen, Speisezetteln auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und Angabe der schicklichsten und vortheilhaftesten Zeit des Ankaufes aller für die Küche erforderlichen Artikel.

Für gebildete Köchinnen  
ein unentbehrliches Handbuch,  
für Alle, die es werden wollen  
der sicherste Leitfaden, und der treueste Rathgeber für jede Frau,  
die ihrer Haushaltung selbst rühmlich vorzustehen wünscht.

Herausgegeben von Anna Dorn, geborne Pellet.

Wien, 1827.  
Bey Zandler und von Manstein

[ANNA DORN]

## NEUESTES UNIVERSAL- ODER GROSSES WIENER-KOCHBUCH.

Eine Anleitung sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost nach dem feinsten Geschmack, der größten Eleganz und nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen, durch Benützung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvortheile, mit den mindesten Kosten zu bestreiten. Enthaltend: die zuverlässigsten Recepte zur Bereitung aller, bis jetzt von der höheren Kochkunst erfundenen Fleisch-, Fasten- und gemischten Speisen, imgleichen beliebter Getränke, Bäckereyen, Cremen, Sulzen, Gelées und Gefrorenen mit stäter Berücksichtigung der Anforderungen kleinerer Verhältnisse; ferner: eine Auswahl von Speisen für Kranke und Reconvalescenten, nebst mehreren sehr heilsamen Tisanen; Vorschriften zum Tafel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen, Speisezettel auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und Angabe der schicklichsten und vortheilhaftesten Zeit des Ankaufes aller für die Küche erforderlichen Artikel. Für gebildete Köchinnen ein unentbehrliches Handbuch, für Alle, die es werden wollen der sicherste Leitfaden, und der treueste Rathgeber für jede Frau, die ihrer Haushaltung selbst rühmlich vorzustehen wünscht.

Herausgegeben von Anna Dorn, geborne Pellet, Wien 1827.

Bey Tandler und von Manstein.

[ANNA DORN]

## KLEINES BÜRGERLICHES MUSTER-KOCHBUCH

oder Anleitung nach durchgehends selbsterprobten Erfahrungen und Benützung aller Wirthschaftsvortheile die bürgerliche Küche gut, schmackhaft und wohlfeil zu führen von Anna Dorn, geb.

Pellet, Verfasserin des Wiener Universal-Kochbuches.

Zweite Auflage. Wien und Leipzig.

Verlag von Franz Tandler 1847.<sup>2</sup>

[ANNA DORN]

## ANNA DORN'S GROSSES MUSTER-KOCHBUCH,

oder vollständige Anleitung sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost nach dem feinsten Geschmacke, der größten Eleganz und nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen durch Benützung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvortheile, mit den mindesten Kosten zu bestreiten; nebst Vorschriften zum Tafel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen, Speisezettel auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und Angabe der schicklichsten und vortheilhaftesten Zeit des Ankaufes aller für die Küche erforderlichen Artikel. Ein unentbehrliches Handbuch für jede Hausfrau. Vierte, bedeutend vermehrte Auflage. Wien, Verlag von Tandler & comp. 1849<sup>4</sup>.

Dá se říci, že čím byla Magdalena Dobromila Rettigová pro Čechy a Moravu, tím se stala Anna Dornová pro *Vídeň* ve smyslu kulturní každodennosti materiálně zajištěných městských vrstev rakouských zemí: autorkou oblíbených kuchařských příruček určených hospodyním středního stavu, poskytující jim soubor návodů na přípravu jídel pro všední i sváteční dny odpovídající jejich stravovacím zvyklostem a ekonomickým možnostem. Obě autorky deklarovaly v publikacích shodné cíle – pomoci zvláště mladým či nezkušeným dívkám a ženám v umění vést domácnost a kuchyni a poskytnout jim základní sumu k tomu potřebných informací a zejména návodů na přípravu konkrétních jídel, sestavování menu a správné stravování. Magdalena Dobromila podtrhla koncepci své příručky pro kuchyni, domácnost jistou pobídkou k ženskému

uvědomování se a v českých verzích, v souladu s postoji a náladami provinční obrozené společnosti, také nutnou dávkou upřímně míněného vlastenectví. Anna Dornová, která své dílo připravila a vydala v poněkud jiném prostředí lidnatého a na informace přeplněného velkoměsta, zdůrazňovala, že je vedena snahou usnadnit hospodyním orientaci v nepřehledném množství rádob originálních, avšak leckdy málo použitelných předpisů v náhodně uspořádaných kuchařských kompilacích, sestavených autory bez profesních zkušeností, které se v předcházejícím čtvrtstoletí objevily na knižním trhu.

Z pojetí kuchařské praxe prezentované v *nové univerzální neboli velké vídeňské kuchařské knize* (a ostatně i z jejího úvodu) je zřejmé, že autorka Anna Dornová byla zastánkyní tradicionalismu

a odmítala ve vaření cizí vlivy.<sup>104</sup> Ukotvena zůstávala, shodně s Rettigovou, v chuťové složitosti a hutnosti pokrmů, bez patrného espritu či jisté lehkosti, kterou navzdory některým dobovým kritikům přinášela do středoevropského prostoru francouzská či italská kuchyně. Dornová vycházela z nápodoby šlechtických stravovacích zvyklostí a způsobů vycházejících hluboko z 18. století, které jen transformovala do poměrů měšťanské kuchyňské kultury. Odpovídalo to jejím životním zkušenostem a snad i původu, o nichž ale nevíme o mnoho více než to, co přiznala v pretextu své knihy.

Anna Dornová, rozená Pelletová byla údajně vyučená kuchařka. Kdy a kde se narodila, se zatím nepodařilo zjistit, jisté pouze je, že zemřela před rokem 1867.<sup>105</sup> Působila prý 16 let v nespecifikovaném předním vídeňském domě, kde podle svého vyjádření postupně stoupala po profesních příčkách, až byla pověřena vedením kuchyně. Poté, co se provdala, řídila dvě desetiletí poměrně velkou domácnost čítající údajně 17 členů. To jistě přispělo k prohloubení jejích znalostí a dovedností při organizaci a vedení domácnosti i kuchyně, v níž už ale měla bezpochyby alespoň pomocníci či kuchařku. Poté, co ovdověla, se její sociální poměry zásadně změnily a Anna se ocitla ve finančních problémech. To ji zřejmě, už ve zralém věku, dovedlo v roce 1827 k přípravě a vydání její první kuchařské knihy, která pak vyšla v řadě doplněných a upravených edicí. Poté k nim přida-

la, dozajista s pobídkou nakladatelů, řadu dalších knih, v nichž Dornová variovala svou sumu znalostí. Úspěšná byla zejména *vzorová kuchařská kniha*, která vyšla hned v několika podobách, vedle první základní verze také ve zkrácené verzi jako *malá vzorová kuchařská kniha* či pro uživatele zajímavější jako *ilustrovaná vzorová kuchařská kniha*. Jen v letech 1849 až 1864 bylo údajně prodáno *vzorové kuchařky* 40 tisíc svazků.

Prvotina Anny Dornové, *nová universální vídeňská kuchařská kniha*, bývá někdy kulantně označována za velmi časnou sbírku receptů vídeňské kuchyně, v níž se teprve pootevíraly dveře lehké a hravější *biedermeierovské* kulinární notě. Založena byla na hustých polévkách a omáčkách, či výstižněji řečeno jíchách (*Brühe*), neboť kromě některých smetanových pokrmů se jednalo zejména o tradiční zahuštěniny s jíškou, zeleninou, luštěninami i masem. Podobné tomu byly dušeniny (*Eingemachtes*), obvykle ale už z jednodruhové zeleniny, jako zelí, kapusta, květák a podobně, ve směsi s nejrůznějším masem. Samozřejmě součástí receptáře Dornové byly štrúdlly či nákyppy s masem, zeleninou nebo jinou náplní naslano i nasladko. Tak jako u Rettigové v této příručce nalézáme stále ještě typické, byť „odcházející“ kombinace typu kyselá zelí s ústřicemi, ryby s mušlemi, ba dokonce ozvuky středověku, jako byli slavíci a malí ptáčci na rožni, bobří tlapy a ocasey. Objevují se zde už ale i modernější produkty

---

104 Srov. M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 86, 101, 129 ad.; M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „*Spánost Vaše cizozemcům se líbí...*“, s. 158–159.

105 *Anna Dorn*, in: Wien Geschichte Wiki, dostupné online: <[https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna\\_Dorn](https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna_Dorn)> [cit. 12. 10. 2020].

vídeňské kuchyně: telecí karbanátky, paprikový guláš z hovězího žebra (*Ungarisches Golaschfleisch*), ale i jeho elegantnější varianta ze svíčkové s citronovou kůrou (*Wiener Golaschfleisch*).

Annou Dornovou je možno, zdá se, považovat za průkopnici používání vepřového masa v měšťanské kuchyni. Do své knihy totiž zařadila celou kapitulu popisující, co a jak z tohoto druhu masa připravovat a jíst: jak vyškvařit syrové sádlo, upéct žebra, udělat ragú nebo haše. Zařadila sem třeba i recept na vepřovou pečení podávanou s kyselým zelím, na šunkové flíčky, uzené maso a podobně. Na druhé straně v její *nové universální vídeňské kuchařské knize* ještě neidentifikujeme smažený telecí řízek, jehož předchůdce prezentovala už o dvě desítky let dříve třeba Marie Anna Neudeckerová. Jistou variantou snad byl smažený telecí brzlík, uvařený nejprve v polévce a pak teprve obalený ve vejci a žemlové strouhance a osmažený na tuku. Ani bramborových jídel ještě do své prvotiny mnoho nezařadila, za pozornost snad stojí jen bramborovo-celerová kaše.

Anna Dornová, kterou někteří podezřívají, že opisovala například z *hospodářské pražské kuchařky*<sup>106</sup> (a na její omluvu se lze jen zeptat, kdo z autorů kuchařských knih odnikud neopisoval), ve svém díle neopominula ani jídla spojená s českým prostředím. Většinou se jednalo o pokrmy dříve i později často zmiňované. Vedle *štiky s českou omáčkou*, připravenou z horkého octa s petrželí, hřebíčkem a cibulí, kterou byla ryba přelitá až zmodrala (*Hecht*

*in böhmischer Soße*), se jednalo o shodně připravovaného kapra (*Karpfen in böhmischer Soße*) podávaného spolu s jinými pochoutkami na štedrovečerní večeři. *Český hrách* rozvařený do kaše omaštěné špekem, máslem nebo husím sádlem, tentokrát ve variantě s vepřovou nebo telecí kotletou (*Böhmische Erbsen mit Cotteletten*) pak Dornová zařadila do vzorového jídelníčku na tak zvaný *vánoční den* neboli svátek Narození Páně (25. prosince).

Navzdory jisté starosvětskosti se ani Anna Dornová nevyhýbala některým inovacím, a to jak při využití moderních technologií, tak při skladbě jídelníčku. V závěrečném oddíle rad pro domácnost připomněla například vynález „*pana Zenkera*“,<sup>107</sup> anebo *studenou kuchyni*, přicházející ze severního Německa. Několik nevelkých oddílů věnovala nejrůznějším užitečným radám, mezi jinými doporučením pro užití bylinek, přehledu cizojazyčných termínů, z nichž některé předznamenaly trvalé změny v obsahu jídelníčku (*blanc magier, bouillon, fricandeaux, marmelade, ragout, sauce* ad.), či aranžmá tabulí pro různé příležitosti. Vedle vzorových jídelníčků pro jednotlivé dny v roce, masité i postní, pro něž se zcela jistě nechala inspirovat *hospodářskou pražskou kuchařskou knihou* z let 1819 a 1820, nejspíše v německé mutaci, představila i návrhy slavnostních menu pro výroční, církevní i rodinné události.

Není bez zajímavosti, že Anna Dornová zařadila do své příručky pro hospodyně i poznámky k cho-

106 Podobně [Theresia ADAM], *Schlesisches Kochbuch* etc., srov. dále. M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 90–91.

107 Srov. výše patent Franze Geoga Zenkera, autora kuchařských knih a odborníka na moderní gastronomii.



vu domácích zvířat. V krátké kapitole se věnovala například péči o psy, *věrná zvířata a přátelé člověka*, s návody na krmení štěňat, nemocných psů.

• • •

### ***Böhmische Erbsen mit Coteletten***

*Man läßt die Erbsen in einem Topfe, den sie nicht zur Hälfte anfüllen, und der ganz mit Wasser angefüllt wurde, wenn sie gesalzen sind, zugedeckt kochen, und nimmt die Hüllen, wenn sie aufsteigen, weg. Um aber das Anliegen der Erbsen zu verhüten, so schüttelt man den Topf öfter in die Höhe, ohne sie mit dem Kochlöffel umzurühren, denn dadurch würden sie zerfallen. Um gegen Ende das Eintrocknen derselben zu befördern, kann man den Topf ganz mit Gluth umgeben. Beym Anrichten werden sie in die Schüssel gestürzt, und entweder mit gelblich ungelauten Speck, oder mit Butter oder Gänsefett begossen. Schweins-Coteletten sind zum Belegen derselben besser geeignet, als kälberne, besonders wenn man sie vorher mit Speck abschmalzt.*

### ***Speisezettel für December***

#### ***24. Heil. Abend***

*Fischbäuschelsuppe.*

*Gebackener Eyerkäse.*

*Sauerkraut mit gebackenem Hecht.*

*Mandelkäse.*

*Abgeschmalzener Stockfisch mit Zwiebeln.*

*Schlangenkuchen.*

*Gebackener Karpfen.*

*Gesulzter Aepfelsalat.*

#### ***25. Heil. Christtag***

*Kaisersuppe.*

*Braunes Rindfleisch.*

*Kapaun mit Sauerkraut.*

*Französische Carbonaden.*

*Pastete von Hühnern.*

*Gebratene Gans.*

*Salat.*

*Brösel-Torte.*

*Obst.*

*Gewürz-Stangeln.*

#### ***31. Fasttag***

*Zwiebelsuppe.*

*Fridatter-Nudeln mit sardellen.*

*Stockfisch mit Erdäpfel.*

*Milchrahmstrudel.*

*Gebackene Schleihen.*

*Salat.<sup>108</sup>*

Anna Dorn's  
großes  
**Muster-Kochbuch,**

oder  
vollständige Anleitung  
sowohl  
die vornehmsten Tafeln  
als auch die  
gewöhnliche Hauskost

nach  
dem feinsten Geschmacke, der größten Eleganz  
und  
nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen

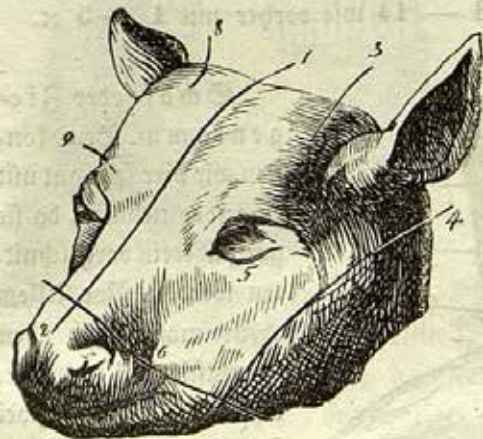
durch Benützung aller nur erdenklichen **Wirthschaftsvortheile**,  
mit den mindesten Kosten zu bestreiten; nebst Vorschriften zum **Ta-  
fel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen, Speisezetteln**  
auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und  
Angabe der schicklichsten und vortheilhaftesten Zeit des Ankaufes  
aller für die Küche erforderlichen Artikel.

Ein unentbehrliches  
**Handbuch für jede Hausfrau.**

Vierte, bedeutend vermehrte Auflage

W i e n,  
Verlag von Zenzler & Comp.  
1849.

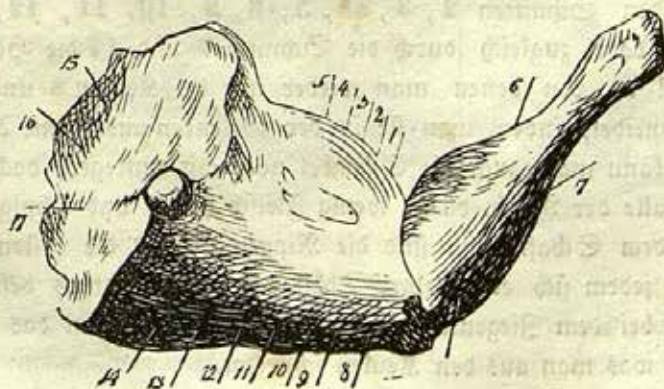
den Rippen bis an den Rückgrat und andererseits bei jedem Wirbel bis auf das Mark durch, worauf an den einzelnen Rippenstücken Fleisch und braun gebratene Rinde genug bleibt, um dasselbe den Damen anbieten zu dürfen.



**K a l b s k o p f.** Hier hält man die Augen für das Beste, und hebt dieselben vor dem Schneiden mit einem Löffel aus, hierauf folgen die Kinnladen und die Schläfen, welche man durch wohlgeführte Schnitte abtrennt. Zu jedem Stück legt man einen Theil des Gehirns, welches man

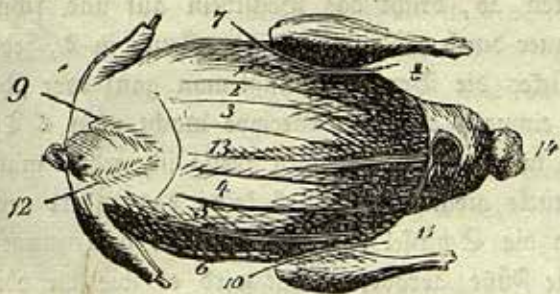
aus der Hirnschale nimmt, dasselbe aber nicht schneidet, sondern mit dem Löffel zertheilt. Die Zunge wird der Breite nach in Stücken zerschnitten, doch gibt man sie nur in solchen Fällen mit herum, wo es an andern guten Stücken fehlt, d. h. wo dem Vorschneider die Leute über den Kopf wachsen.

**S a m m e l k e u l e.** Man nimmt den Schlägel in die linke



ANNA DORN'S  
GROSSES  
MUSTER-  
-KOCHBUCH, 1849  
Návod na porcování  
telecí hlavy a selete  
Foto: © archiv  
autorů

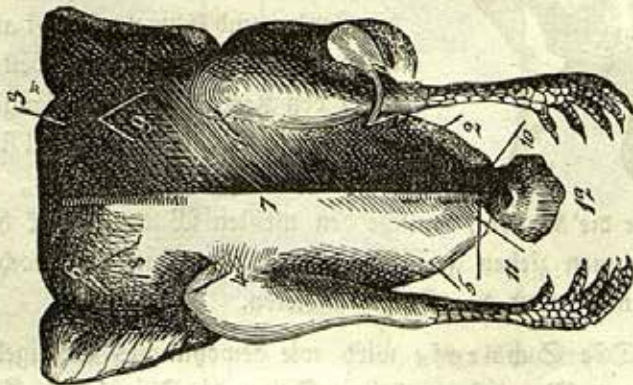
Gans, Truthahn und Ente. Man schneidet zuerst aus der Brust Längsstreifen und zerlegt dann das Uebrige nach der Ordnung und mit den Schnitten, welche unsere Zeich-



nung angibt. Die Stücke der Brust werden für das Beste gehalten und darauf folgen die Keulen. Das Gefüllte wird mit einem Löffel ausgehoben und in Theilen von verschiedener Größe besonders auf einem Teller herum gegeben.

L a u b e n werden, wenn sie groß sind, in vier Theile, also einmal der Länge und einmal der Quere nach auf der Mitte zerschnitten. Kleinere Tauben schneidet man in zwei Theile, entweder der Länge oder der Quere nach, und läßt sie so herum gehen.

M a s t h u h n, junges Huhn und Kapaun. Das



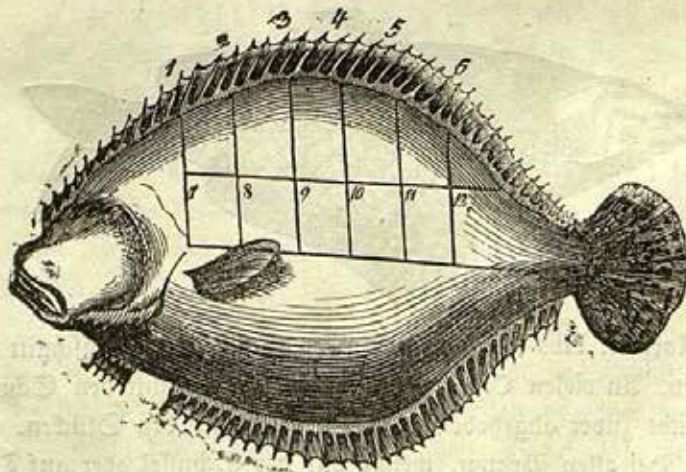


hebt die Brust ab und theilt sie in 2 bis 4 Theile, legt den Brustknochen bei Seite und zerlegt das Gerippe ebenfalls in 2 oder 4 Theile. Der sogenannte Schnepfendreck wird besonders, auf geröstete Semmel gestrichen, herumgegeben.

Becaßinen (Heerschnepfe, Himmelsziege) werden, unzerschnitten oder höchstens der Länge nach in 2 Theile zerlegt, herumgegeben.

Krammetsvögel werden entweder ganz herumgegeben, oder höchstens der Länge nach durch das Brustbein in 2 Hälften zerlegt.

Steinbutt. Um den Steinbutt gehörig zu zerlegen, darf man sich nie des Messers bedienen, sondern man hat dazu eine recht scharfe silberne Fischkelle. Man führt mit derselben



zuerst, bis auf die Gräten hindurch, einen Längenschnitt vom Kiemen bis zum Schwanz und einen zweiten auf der halben



ANNA DORN 'S  
GROSSES  
MUSTER-  
-KOCHBUCH, 1849  
Anna Dornová,  
idealizovaný  
portrét  
Foto: © archiv  
autorů



Die  
**Mährische  
Köchin.**

Ein sehr  
nützliches  
Handbuch  
für jede  
Haushaltung.



Zwanzigste Auflage.

DIE MÄHRISCHE  
KÖCHIN, 1877  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů



[N. N. = MARIA JUDIT ROHRER]

**VOLLSTÄNDIGE UND GENAUE ANLEITUNG**

alle Gattungen von Backwerk, Krem's, Sulzen, eingesottenen und eingelegtem Obste auf die beste und wohlfeilste Art zu verfertigen. Ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohlerfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich beschrieben.

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage. Brünn, 1831, Gedruckt bei J. G. Traßler.

[N. N. = MARIA JUDIT ROHRER]

**VOLLSTÄNDIGE UND GENAUEN GATTUNGEN**

Fleisch- und Fastensuppen, Assietten, Rindfleisch, Saucen, Zugemüse, Fleisch- und Fischspeisen jeder Art, Salats und Kompots auf die beste und wohlfeilste Art zu verfertigen. Ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohlerfahrenen Hausfrau nach eigenenvielfach Proben so genau als möglich

beschrieben aue Anleitung. Brünn, Gedruckt von Rudolph Rohrer. 1832.

[M. J. R. = MARIA JUDIT ROHRER]

**DIE MÄHRISCHE KÖCHIN.**

Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Suppen, Assietten, Fleisch, und Fischspeisen, Saucen, Zugemüse, Salate und Compots so wie Backwerke, Krem's, Sulzen, eingesottenes und eingelegtes Obst etc. etc. auf die beste und wohlfeilste Art zu bereiten; ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung, von einer wohlerfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich zusammengestellt. M. J. R. Zwanzigste Auflage, den gegenwärtigen Verhältnissen angepaßt, umgearbeitet mit Angaben nach dem neuen Maße und Gewichte, nebst einer gemeinfaßlichen

Erläuterung des neuen metrischen Maßes und Gewichtes. Brünn, 1877.

Druck und Verlag von Rudolf M. Rohrer.

[J. SLAVOMILSKÁ]

**CO HRDLO RÁČÍ,**

neb, 500 rozličných pokrmů, pochoutek, rosolů, zavařenin, naloženin atd. Nejnovější brněnská knížka kuchařská. Kterouž podle své mnohoroké zkušenosti sepsala J. Slavomilská. V Brně. 1831. U J. G. Traßlera.

Ač se může v záhlaví uvedený soubor jevit jako náhodně sebraný vzorek kuchařských příruček z produkce brněnské Rohrerovy tiskárny, jedná se o autorsky i obsahově úzce související a geneticky provázaná díla provenienčně vycházející pravděpodobně z okruhu tiskařské rodiny. Na samém počátku řady stály tematické německé knížky z roku 1831, anebo z doby těsně mu předcházející, z nichž jedna byla věnovaná polévkám, masitým a zeleninovým pokrmům všeho druhu, stručně řečeno běžnému a postnímu stravování, druhá sladkým pekařským a cukrářským výrobkům a pochutinám. Velký úspěch, který podle všeho obě *užitečné příručky pro každou domácnost* ihned sklidily, vedl v následujících desetiletích k vydávání jejich nových verzí, průběžně doplňovaných a upravovaných. Za jejich vyvrcholení je možno považovat publikaci z roku 1877, kdy u příležitosti dvacátého vydání byly oba dílčí svazky *užitečné příručky* spojeny do jednoho svazku, zrevidovány a distribuovány pod novým názvem *moravská kuchařka*, s podtitulem odkazujícím na obě starší známá díla.

Z hlediska struktury a obsahové skladby reprezentují *užitečné příručky pro každou domácnost* standardní receptáře hornoněmecké oblasti období biedermeieru. Vazba na moravské prostředí, respektive na české země je vzhledem k jejich německému jazykovému charakteru patrná zvláště z názvů receptů. V nijak hojném množství, ale přeci jen jsou zde přitom zastoupeny nejen předpisy na obecně tradované pokrmy *na český způsob*, ale dokonce i takové, které svým názvem odkazují na souvislosti s brněnským, pražským či opavským prostředím.

Ve svazku zaměřeném na slaná jídla je první z oddílů věnovaný masitým a postním polévkám a také

polévkovým vložkám. Právě zde je například recept na poměrně složitě připravované *brněnské řezy* (*Brünnener Schnitten*): směs z restovaných kuřecích jater, jehněčích plíček, strouhanky, vejce a kysané smetany se vyválela na plát, upekla a nakrájela; řezy se pak vkládaly mezi dva tenké plátky zeměle a zapékaly a teprve poté na talíři přelévaly masovým vývarem. V oddíly *assiett* (doslova talířků) neboli menších předkrmů a masitých pečení s akcentem na hovězí maso najdeme tehdy obvyklé recepty, ale také třeba *pražskou hovězí pečení*, sekanou směs z hovězí kýty se sardelkami a štovíkem osmahlou na másle s přidávkem kyselých smetan a strouhanky, poté opékanou na rožni nebo pečenou a podlévanou máslem (*Prager Rindfleisch*). Mezi omáčkami lze najít například moderní předpis na omáčku z čerstvých rajských jablíček. V oddíle věnovaném zeleninovým pokrmům je zařazen tradiční *český hrách* v podobě hrachu dušeného na špeku, poté posypaného strouhankou osmahlou na másle a podávaného s vepřovou pečení (*Böhmische Erbsen mit Schweinefleisch*). Další oddíl je zaměřený na nejrůznější úpravy méně kvalitního hovězího, telecího, jehněčího, drůbežího masa a vnitřností. Kromě řady ragů, mletých směsí či smažených specialit je zde například také recept na *pražské telecí párky* (*Kalbfleisch-Wurstel auf Prager Art*) nebo *jazyk po česku*, vařený špikovaný jazyk znovu dušený na šunce, špeku, cibuli a žluté řepě (*Zungen auf böhmischen Art*). A najdeme tady i popis přípravy *vídeňského telecího řízku*, a to ve variantě masového plátku obaleného v žemlové strouhance, smaženého na másle a podávaného s citronovou kůrou a šťávou (*Kalberne Schnitzel auf Wiener Art*). Mezi rybími pokrmy neschází *kapr po česku*, dušený obligátně na pivu se zeleninou, „divokým“ kořením, s přidáním krve a strouhanky (*Karpfen auf böhmischen Art*).

V *užitečné příruče* se zaměřením na moučná jídla, dorty a deserty byly v prvním oddíle předpisy na nejrůznější v těstě zapékané paštiky a v následujícím na vandle, koláče a záviny. Ve třetím oddíle receptů na koláče a buchty byla řada podnětných jednotlivin, které odkazují na jistý středoevropský rozměr knížky. Najdeme zde totiž peštský jablečný koláč, leberský neboli lvovský koláč, linecký třeshňový koláč a také na různé varianty višňového koláče, pražskou, brněnskou a vídeňskou (*Lemberger Apfel-Kuchen, Prager Weichsel-Kuchen, Brünner Weichsel-Kuchen*). Scházet nemohly české *vdolečky*, zde doplněné ještě o české *jablečné vdolečky* (*Böhmische Dalkerln, Böhmische Dalkerln von Erdäpfeln*). Obzvláště podnětný je vzhledem k našemu zájmu o reflexi českých, moravských či slezských jídel v evropských receptářích další oddíl, věnovaný moučnickům z tukového a z kynutého kvasnicového těsta. V něm jsou kromě masopustních koblih, běžných v celé hornoněmecké oblasti, také *pražské koblihy* (*Prager Krapfen*), i v jiných receptářích zmiňované karlovarské koláče a naopak poměrně neznámé *opavské koláče*, zde ve tvaru trojhranných šátečků (*Troppauer-Kolatschen*),<sup>109</sup> a také *polská bábovka* (*Pohlnische Babka*). V dalším tematickém oddíle se zaměřením na dorty, tedy cukrářské produkty založené na zdobnosti

a estetickém provedení, je poměrně nezvyklý *polský dort* (*Pohlnische Torte*), ale také brněnský cvibok, jednoduchý suchar (*Brünner Zwieback*). Závěrečné dva oddíly jsou věnovány krémům a zavařování ovoce. Třebaže by se mohlo zdát, že u těchto témat nehrál regionální rozměr roli, není tomu tak. Mezi ovocem totiž najdeme úpravu pro Moravu typické odrůdy slivoně renklódy, v jiných kuchařských knihách obvykle nezmiňovanou, konkrétně ryngle v pálece (*Rynglo' s in Brandwein*).

Autorství jmenovaných kuchařských příruček není v žádné z nich konkretizováno a nepodařilo se jej (a podle všeho už ani nepodaří) s jistotou určit. Zdá se však vysoce pravděpodobné, že iniciativa k jejich přípravě a vydání byly spojeny bezprostředně s členy brněnské tiskařské dynastie. Některé zmíněné recepty se vztahem k polskému, haličskému či opavskému prostředí to nepřímou potvrzují. Seznámíme se proto s rodinou blíže.

První vydání *užitečné příručky* z roku 1831, stejně jako české knížky J. Slavomilské, o níž se ještě zmíníme, bylo připsáno tiskárně nesoucí jméno Josefa Jiřího Trasslera. Tento vídeňský rodák a zakladatel tiskáren v Opavě (1780), Brně (1786) a Krakově (1796), byl

---

109 Recepty na opavský koláč, dnes v tomto městě a regionu zcela neznámý moučnick, jsou dochovány hned v několika kuchařských knížkách vídeňské proveniencí z 19. století. Jako elegantní koláč sestávající ze šesti vrstev kynutého máslového těsta, plněných v meziprostoru pěti různými náplněmi, povídkovou, tvarohovou, makovou, marmeládovou, cukrovo-mandlovou, nahoře sypaný strouhaným perníkem, je vyličen v příručce zakladatelky vídeňského kuchařského ústavu (*Kochinstitut*) [Louise SELESKOWITZ], *Wiener Kochbuch von Louise Seleskowitz gewesene Wirtschafterin des Stiftes Schotten in Wien, Begründerin des I. Wiener Kochlehr-Institutes.*, Wien 1879, s. 288; [Robert HABS – L. ROSNER], *Appetit-Lexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuches. Herausgegeben von Robert Habs und L. Rosner. Zweite der modernen Anforderungen entsprechend umgearbeitete Auflage.* Wien. Druck und Verlag von Carl Gerold's Sohn. 1894, s. 286, jej popisuje jako šestipatrovou pyramidu ze samostatných koláčů odlišných náplní.

sice tehdy řadu let po smrti a jeho podnik patřil oficiálně jednomu z jeho synů Janu Křtiteli Trasslerovi,<sup>110</sup> vedl jej ale už nějakou dobu Rudolf Rohrer.<sup>111</sup> Vnuk prvně jmenovaného a synovec druhého byl synem Judity a Karla Mořice Rohrera, příslušníka dobře situované krakovské rodiny, c. k. guberniálního rady a dříve policejního ředitele ve Lvově.<sup>112</sup> Judita vystupovala v prvním vydání *užitečných příruček* podle všeho také jako jejich *vydavatelka* (*Verfasserin*) s iniciálami M. J. R. (Marie Judita Rohrerová). Zařazení receptů na některá výše zmíněná jídla s názvy odkazujícími na jejich původ v polském a lvovském prostředí, které Judita důvěrně znala, její účast na vzniku receptářů jen podporují. Za pozornost v kontextu zařazených receptů stojí i jinak velmi ojediněle zmiňovaný recept na opavský koláč, uvážíme-li, že tiskařská dynastie působila dlouhodobě právě v Opavě.

Při vydání *moravské kuchařky* z roku 1877 už čtenáře a uživatele oslovoval příslušník další generace rodiny Rohrerů a pokračovatel rodové tradice ve vedení polygrafického podniku, Juditin vnuk Rudolf Maria.<sup>113</sup> Po obsahové stránce příručka pochopitelně prošla během let jistým vývojem, podstatné rysy vídeňské kuchyně, prvky spojující ji s moravským, opavským a haličským kulinárním okruhem v ní zůstaly zachovány.

Jak jsme již zmínili, vedle hlavní německé řady receptářů vyšla v roce 1831 v Trasslerově brněnském typografickém domě česká publikace *co hrdlo ráčí* neboli *nejnovější brněnská knížka kuchařská*. Za její autorku je v titulu označována J. Slavomilská, stejně jako ve druhém vydání z roku 1856. Její původ se nepodařilo blíže určit, zdá se pravděpodobné, že se

- 
- 110 Opavská tiskárna přešla po smrti Josefa Jiřího Trasslera (1759–1816) na jeho syna Adolfa a posléze vnuka Alfréda, brněnský podnik, spravovaný ještě za otcova života dalším synem Janem Křtitelem, náležel od roku 1816 konsorciu obou bratří a sestry Judity Rohrerové. Od roku 1822 jej nepříliš úspěšně řídil už jen Jan Křtitel, aby jej roku 1828 předal synovci Rudolfovi Rohrerovi do vedení *per procura*. O tři roky později jej převzal v úplnosti. *Josef Jiří Trassler*, in: Encyklopedieknihy.cz, dostupné online: <[https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php?title=Josef\\_Jiří\\_C5%99%C3%AD\\_Trassler](https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php?title=Josef_Jiří_C5%99%C3%AD_Trassler)>; Rudolf Rohrer, in: Internetová encyklopedie města Brna, dostupné online: <[https://encyklopedie.brna.cz/home-mmb/?acc=profil\\_osobnosti&load=3124](https://encyklopedie.brna.cz/home-mmb/?acc=profil_osobnosti&load=3124)>; Rudolf M. Rohrer – Friedrich Irrgang, Brünn/Brno 1906, in: *Böhmische Verlagsgeschichte 1919–1945*, dostupné online: <<http://www.boehmischeverlagsgeschichte.at/boehmische-verlage-1919-1945/rudolf-m-rohrer/>> [vše cit. 12. 10. 2020].
- 111 Rudolf Rohrer (1805–1839) se kromě vedení tiskárny věnoval meteorologii a hlavně botanice, podporoval vydávání časopisu Moravia se zaměřením na vlastivědu. V roce 1835 se oženil s Hedvikou, rozenou Ottovou (1813–1852), která po jeho předčasné smrti vedla podnik. Poté přešel na jejich jediného syna Rudolfa Maria Rohrera (1838–1914), který jej vedl od roku 1860. Během všech uvedených majitelů brněnské tiskárny vycházely dvoudílné *užitečné příručky* i posléze jejich společné vydání pod názvem *moravská kuchařská kniha*.
- 112 Judita (1782–1832) byla dcerou Josefa Jiřího Trasslera a Josefy, rozené Sachsové, dcery opavského měšťana a provozatele pohostinství Sebastiana Sachse. S budoucím manželem Rohrerem se seznámila v době, kdy žila spolu s otcem v Krakově, který tam založil roku 1788 pobočku a do Brna se vrátil až roku 1809. Kdy do Brna přesídlila Judita, není jasné, některé zdroje naznačují, že to mohlo být kolem roku 1813, ještě za otcova života.
- 113 Rudolf Maria Rohrer (1838–1914) byl, kromě vedení rodinného tiskařského podniku, veřejně velmi aktivní. Stal se mimo jiné náměstkem starosty města Brna (1892–1914) a poslancem moravského zemského sněmu za Německou liberální stranu, viceprezidentem Obchodní a živnostenské komory a prezidentem Moravskoslezské pojišťovny.

jednalo o pseudonym. Některými odbornými zdroji je Slavomilská ztotožňována s již výše jmenovanou Marií Juditou Rohrerovou.<sup>114</sup> Na obsahovou vazbu mezi *brněnskou knížkou kuchařskou* a některými německými knihami brněnské provenience upozornili badatelé již dříve.<sup>115</sup> Podrobný rozbor a srovnání všech tří publikací z produkce Trasslerovy, resp. Rohrerovy tiskárny ukazují, že česká knížka J. Slavomilské je překladem výboru z *užitečných příruček*, přičemž recepty vykazují obsahovou shodu. Důvod paralelního vydání české verze lze snadno odhadnout. Osoby, které za ním stály, si byly vědomy poptávky nejen po německých, ale také po českých příručkách i toho, že jejich uvedení na trh vylepší profil nakladatelství.

V úvodu autorka či vydavatelka navíc uvedla: „*Poněvadž ve československém jazyku posaváde nedostává se úplné knížky kuchařské, tak sepsané, že by se nejenom pro Češky, ale také pro Moravanky a Slověnyky hodila, umínila si níže podepsaná kuchařka, ustavičně nabízená svými přítelkami, své zkušenosti kuchařské tiskem na světlo vydati, a tudy rozmilým krajankám slovanským nějakou pomůcku při kuchaření poskyt-*

*nout.*“ *K samotnému obsahu pak podotkla: „Ostatně co se týká sprostých docela známých pokrmů, ty jsem bedlivě vypustila, též i zbytečného opakování se vystřehala.*“<sup>116</sup> Zda se jedná o názor Judity Rohrerové, jiné osoby stojící za vznikem receptáře, anebo jde jen o účelová slova vydavatele vložená do úst (či pera) jakési fiktivní kuchařky, nehraje z hlediska našeho zájmu o vlastní kulinární složku publikace až takovou roli. Jisté je, že pokud bychom hledali v rodině Trasslerů, respektive Rohrerů osobu, která by měla nejen blízko k vedení domácnosti, ale i životní zkušenosti podporující vydávání německých i českých (moravských) kulinářských příruček, pak by to byla určitě Judita Rohrerová. Většinu svého života Judita strávila v Krakově, Lvově a posléze v Brně, možná byla obeznámená i s poměry v Opavě, kde podnikala rodina jejího bratra. Všechna tato města byla jazykově smíšená, střední vrstvy, k nimž kuchařské příručky svým obsahem směřovaly, byly nejen německé, ale dílem i slovanské, nehledě na to, že v rolích paní domu a personálu se tam setkávali příslušníci různých národností. Zmínka o Slověnkách mohla naznačovat směřování na od Brna nepříliš vzdálený slovenský, re-

---

114 Katalog Vědecké knihovny v Olomouci uvádí u shora uvedeného titulu *Co hrdlo ráčí, aneb 500 rozličných pokrmů etc.* jako autorku Marii Judith Rohrer, srov. <<http://www.digitalniknihovna.cz/mzk/view/uuid:ofa-855eo-58a3-11e2-a66b-005056827e52?page=uuid:f5bd9b2f-a127-7b5b-a869-a993668c99f6>> [cit. 12. 10. 2020]; stejně tak i popis digitalizované verze shodné knihy v Moravské zemské knihovně v Brně, dostupné online: <<https://aleph.vkol.cz/pub/svk01/00080/07/000800774.htm>> [cit. 12. 10. 2020].

115 M. FRANC, *Prameny k dějinám*, s. 92–93.

116 Citováno podle druhého vydání z roku 1856. Ve výtisku prvního vydání, uloženém v Národní knihovně v Praze a dostupném v digitální podobě prostřednictvím programu Kramerius, není autorský, resp. vydavatelský úvod obsažen.

spektive uherský trh, kde se kuchařských knih ve slovenštině zatím nedostávalo.<sup>117</sup>

Slavomilské nejnovější brněnská knížka kuchařská je zajímavá svým jazykem, odrážejícím moravské dialekty a dokládajícím někdy specifické názvy surovin i produktů, které už v běžném jazyce zanikly nebo zanikají. Není dokonce vyloučeno, že mohly vzniknout i jako novotvary v souvislosti se vznikem této knihy. *Svinek* namísto svítek, *sněh* namísto sníh, *lupínek* namísto list, *stúhanka* namísto strouhanka, *skroječky* namísto řezy – to jsou příklady běžných odlišností *moravštiny*, tedy češtiny vyvíjející se v rámci regionálních dialektů na Moravě, od obecné češtiny. Poněkud nezvykle na nás možná působí názvy *koláč po linecku* / *po rakousku*, třebaže nejsou nespisovné. České jíšce odpovídal termín *zásmazka*, bramborám se v příručce nejčastěji říkalo *zemčata* nebo také *jablouška*, jak se jim dodnes říká leckde na Brněnsku anebo také na Valašsku. Za dialektické můžeme považovat termíny *lelík* (cop), *knedla* (knedlík), *máčka* (omáčka), *morák* (krocán), *renkléda* (ryngle) a mnoho dalších. Naopak za nezvyklé a zřejmě umělé vytvořené lze považovat použité české označení *štípanka* pro řízek (například *Telecí štípanky po vídeňsku*) anebo *ústenky* pro hubičky ve smyslu malých kousků, soust (konkrétně *čokoládové ústenky*).

• • •

### **Brünner Zwieback**

*Man nimmt ein Stückchen Pottasche, in der Größe einer welschen Nuß, gibt sie in ein halb Seidel frisches Wasser und läßt sie durch einige Stunden weichen, während dem wird ein halb Pfund Zucker, der gut auf einer Limonie abgerieben ist, fein gestoßen, ein halb Pfund Mandeln geschwellt, und jede in drei Stückeln geschnitten. Von 4 Eierklar wird der fest geschlagene Schnee in einen Weidling gegeben, den Zucker, die Mandeln, 3 Eierdötter, 1 Loth rein geklaubten Aneis und 3 Eßlöffel voll von dem Pottaschen-Wasser gibt man in den Schnee, wenn alles gut verengt ist, so rührt man so viel feines Mehl dazu, daß es ein mittelmäßig fester Teig wird, arbeitet ihn gut ab, und macht 3 Striezeln daraus, läßt sie eine Stunde stehen, und bäckt sie dann in einem heißen Ofen, wenn sie gebacken sind, läßt man sie auskühlen, schneidet sie mit einem scharfen Messer in Schnitten, und läßt sie in einem kühlen Ofen übertrocknen.*

### **Lemberger Apfel-Kuchen**

*Mann nimmt ¾ Pfd. Butter, läßt sie zerschmelzen, gieß sie dann ab, daß das Sauere wegekömmt, läßt die Butter erkalten. Nimmt auf ein Bret ¾ Pfd. Mehl, schneidet die Butter blätterweis hinein, die Butter wird mit dem Walker gut mit dem Mehl verwalkt, gibt 2 Eier, ein halbes Glas Wein, eine gute Handvoll gestoßenen Zucker, eine Messerspitze voll Muskatblüthe dazu, und arbeitet den Teig gut ab. Ein Papier, so groß als man den Kuchen machen will, bestreicht man mit Butter, und bestreut es mit Semmelbröseln, walkt den Teig Messerrückendick*

117 První jazykově slovenská kuchařka vyšla zásluhou Jána Babilona, snad původem z Banské Bystrice, kuchaře a posláze majitele restaurace v Pešti. Srov. Ján BABILON, *Prvá kuchárská kniha vo slovenskej reči etc. V Budapešti 1870*. Tato knížka obsahově odpovídající vídeňskému okruhu, obsahuje mimo jiné *sliezký kúchoň*, kynutý koláč sypaný vysokou vrstvou máslové posypky s mandlemi, po upečení sypaný skořicovým cukrem, a dále *české koláčiky*, malé okrouhlé moučníky zdobené do důlku vloženými cukrovanými višněmi a mandlemi.

aus, legt ihn auf das Papier, bestreicht den Rand mit Eierklar, schneidet einen daumenbreiten Streifen 2 Messerrückendick von dem Teig, und legt ihn rund herum, welcher wieder mit Eierklar bestrichen wird. Es werden Marschanzger-Aepfel geschält, und in dünne Scheiben geschnitten, und der Kuchen recht dicht damit belegt, klein geschnittene Mandeln, Weinbeerl, Zucker, etwas gestoßener Zimmet und Gewürznelken werden vermischt, und der Kuchen gut damit bestreut, man kann auch statt den Aepfeln, Kirchen oder geschälte Zwetschken nehmen. Zu beobachten ist, daß man bei dem Auswalken des Teigs Acht haben muß, daß er nicht reiße, weil er sehr würde ist.

#### **Prager Weichsel-Kuchen**

Es wird ein mürber Teig /.../ gemacht, walkt ihn Messerrückendick aus, legt ihn auf das Blech, auf dem er gebacken wird, schneidet ihn an dem Rande einen Finger breit ein, und schlägt ihn rings herum ein Fingerbreit auf. Man nimmt dann schöne reife Weichseln, löst die Kerne davon aus, sieht den Saft davon weg, gibt sie auf den Teig, besäet sie gut mit Zucker, wenn man will, auch mit klein geschnittenen Mandeln, bestreicht den darauf geschlagenen Rand mit Eierklar, und bäckt ihn geschwind und schön. Wenn er gebacken ist, so schneidet man den Kuchen in gleich große Fleckeln, besäet sie wieder mit Zucker, und richtet sie recht zierlich auf eine Schüssel. Diesen nämlichen Kuchen kann man auch mit Zwetschken, welche abgeschält und entzwei geschnitten werden, belegen, auch die Weichseln kann man ganz lassen.

#### **Brünner Weichsel-Kuchen**

Man treibt 5 Loth Butter recht pflaumig ab, gibt 4 Loth geschwellte und fein gestoßene Mandeln, 8 Loth gestoßenen Zucker dazu, und schlägt nach und nach II Eidötter, und den festgeschlagenen Schnee von 5 Eierklar

darein, im Ganzen muß es eine Stunde gerührt werden, zuletzt kommen 8 Loth fein gestoßene Semmeln, von einer Limonie die Schale fein geschnitten, und noch von 4 Eierklar der fest geschlagene Schnee darein, es wird nun nicht mehr abgetrieben, sondern nur vermengt, 1 Pfd. Weichseln oder Kirschen werden leicht darunter gemischt, man bestreicht dann ein Tortenblatt sammt Reif mit Butter, bestreut es mit Semmelbröseln, füllt das Abgetriebene hinein, und bäckt es schön, wenn es gut ausgebacken ist, nimmt man den Reif herab, bestreut es stark mit gestoßenen Zucker, und bräunt es mit der glühenden Schaufel.

#### **Kalbfleisch würstel auf Prager Art**

Von einem kleinen kälbernen Schlegel schneidet man Schnitzel, salzt und gibt sie auf ein mit Wasser befeuchtetes Schneidebret und klopft sie mit dem Messerrücken recht gut; sie müssen bübsch breit, aber so dünn als möglich seyn. Das übrige Fleisch von dem Schlegel wird, wenn alles Häutige weggeputzt ist, mit einem halben Pfund reinen Mark, einer halben in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel, dem Eingerührten von zwei Eiern, etwas grüner Petersilie und Limonienschalen recht fein geschnitten; ein Eidotter, etwas Muskatblütche und Salz unter das Geschnittene gerührt. Auf jedes Schnitzel wird nur klein Fingerdick von dem Gerührten gegeben und wie ein Würstel zusammengerollt; in ein Kastrol gibt man zwei Fingerhoch Suppe, und schneidet etwas Zeller, Petersilie und gelbe Rüben, läßt es etwas kochen, und legt die Würstel hinein, auf das Kastrol legt man Papier, damit sie schön weiß bleiben, dann den Deckel, oben und unten Glut, so läßt man sie dünsten, bis sie ausgekocht sind; während dem gibt man in ein anderes Kastrol in Scheiben geschnittenen Speck, daß er den Boden bedeckt von allem Wurzelwerk in Blätter geschnitten, und eine ganze Zwiebel; dieses läßt man schön braun

dünsten, staubt etwas Mehl daran und gießt so viel Suppe dazu, als nöthig ist, (Sauce darf nicht viel seyn) und läßt es etwas kochen; nun kann man die Würstel ganz auf die Schüssel richten, oder dieselben in daumendicke Blätter schneiden, die Sauce wird darüber, so wie der übrige Saft von den Würsteln geseihet und zur Tafel gegeben.<sup>118</sup>

### **Brněnské skroječky**

Svař 2 játríčka kuřecí i jehněčí osrdíčko, a skrájej s kousem zelené petrúžele nadrobno, v rendlíčku nech kousek másla rozpustit, vsyp se 2 lžíce žemlové strouhaniny, nech to zpejchnouti, potom přimíchej skrájeninu, a nech pospolu dobře dusiti, přidej soli, pepře, celé vejce, 2 plné lžíce kyselý smetany, všechno náležitě smíchej, natři na žemlové skroječky (šírokosti tři nožních svršků) a zase přilož žemličku; vyhlížejí jako malé pofezy (pábovičky), usmaž je z horka, dej do rendlíka, nalij dobré polívky, i nech vzevřeti.

### **Omáčka z rajskejch jablíček**

Čistě oper rajskej jablíčka, a uvař na měkko v hovězí polívce; udělej žlutou zasmažku s kousíčkem cibule, utři touto uvařené jablíčka rajskej náležitě; nech vzevřeti, proced', přidej několik lžic kyselý smetany, kousek cukru, květu muškátového i soli, nech svařiti, a přichystej.

### **Telecí štípanky po vídeňsku**

Vezmi s 2 libry štípanek (odkrojků) vyjmi hnátek, a odřež všechno co kožnatého, osol a usekej, přimíchej se hrstku žemlové strouhanky, a natvoř nožíkem ve vodě namočeným okrouhlých, a na malik tlustých štípanek. Namoč

ještě nožík do vody a urovnej neb ustejni štípanku po obou stranách; dokonale posyp drobounkou strouhankou žemlovou, a dlaní trochu ji přitlač; pomasti kuthan neb pekáč hodně máslem, vlož do něho štípanky a postav na silnou žežavinu, aby rychle se opekly. Když po obou stranách pěkně sežloutnou, tedy je uchystej na mísu, mastnotu z kuthana vlij pod ně, posyp citronovou kůrou na nudle pokrájenou, a pokrop šťávou citronovou.<sup>119</sup>

### **Puding ze zemčat (jablousek)**

Ustrouhej ½ lib. Moučnatých uvařených zemčat, dej je spolu s 6 lotmi cukru, se drobně krájenou kůrkou s jednoho citronu, se 6 celými vejci a 6 žloutku do vajdlínku, a dokonale to všechno tři dobrou hodinu, potři model hojně máslem, posyp žemlovou strouhankou, a vlož do něho tu utřeninu; nasvrch a vespod uhlíčko, a peč poznenáhle asi po celou hodinu. Pošli záhy na stůl, a dej do omáčnice horkého svěžího másla k tomu.<sup>120</sup>

---

118 Vše citováno podle *Vollständige und genaue Anleitung* (1836).

119 Vše citováno podle *Co hrdlo ráčí* (1831).

120 Citováno podle *Co hrdlo ráčí* (1856).



Vollständige und genaue  
**A n l e i t u n g**  
a l l e

Gattungen Fleisch, und Fastensuppen, Affietten, Rind-  
fleisch, Saucen, Zugemüse, Fleisch, und Fischeisen  
jeder Art, Salats und Kompots auf die beste  
und wohlfeilste Art zu verfertigen.

---

Ein sehr nütliches  
**H a n d b u c h**  
für jede Haushaltung.

Von einer wohlerfahrenen Hausfrau nach eigenen viel-  
fachen Proben so genau als möglich beschrieben.

---

*Franz Höfer* 22/8 1832  
B r ä n n , 1 8 3 2 .

Gedruckt bei Rudolph Rohrer.

VOLLSTÄNDIGE  
UND GENAUE  
ANLEITUNG, 1832  
Titulní strana  
Foto: © archiv  
autorů

# Co hrdlo ráčí,

n e b

500 rozličných pokrmů, pochoutek;  
rosolů, zavařenin, naloženin 2c. 2c.

---

Regnowěssi

Brněnská knížka kuchářská;

čterouž podle své mnohoroké zkušenosti sepsala

J. Slavomilská.

---

W Brně 1831.

U J. G. Traßlera.

smaž. Usmažené pomaž we wnitřku zawaženými malinami aneb marilami. Powrchu posyp ge hogně utlučeným cukrem a skořicou.

### 370. Smažené kotoučky gablkové.

Wezmi pěkných welkých moučnatých gablel, oloupeg, a wylrog gádrowinu, pokrágeg ge na kotoučky potlouklé, polož do misy a posyp utlučeným cukrem. Rozmijeg 3 celá wegca,  $\frac{1}{2}$  žegdička žlutého (bilého) wjna, cukru, skořice, a mouky na řidounké těsto tak že se táhne, namoč widličkou kotoučky do toho těsta tak žeby wssudy byli obloženi a smaž ge do čerwenawa, a usmažené za horka posyp utlučeným cukrem a skořicou.

### 371. Opawské koláče.

Deg  $1\frac{1}{4}$  lib. mouky do waidlinka, dobře rozklořeg 3 žljece dobrých kwasnic, přes  $\frac{1}{2}$  žegdička mléka,  $\frac{1}{2}$  lib. roztopeného (rozpuštěného) másla, trochu soli a se žljecu naprášeg utlučeného cukru, wlig to sítěm do mouky, a hnět těsto tak dlouho až pupinkowatj; nech ge na teplém místě trochu wytkynoutj, a po kusch podle libowolné velikosti (gať koláče měti hceš) sážeg na wál poprášegý moukou; wywáleg ztlouštj dwou hřbjtků na njch, pomaž ty placky roztopeným máslem, zawiň, a nech na chwjtku ležeti; pak ge wywáleg ztlouštj hřbjtku nožnjho, a nadeg powidly (neb twarohem) mařem, hrozinkami a nadrobno strágenými mandlemi; nadjwky musjš o gednou tolik hustěg než těsto na polowičný djl namazati, a druhou polowinu těsta přehrň i trochu přiwáleg, tak že koláče podobagj se dlouhatému čtwerhranjku, potři ge horkým máslem, a posyp utlučeným cukrem a nadrobno strágenými mandlemi aneb pernjkem. Nech ge trochu gessťe wytkynouti,

CO HRDLO  
RÁČÍ, 1831  
Recept  
na opavský koláč  
Foto: © archiv  
autorů

a peč zburta. Prvé než ge dáš do pece, vjchni několikráte widličkou do každého koláče.

### 372. Karlowarsté koláče.

Deg 8 lotů másla do waidlinka a tři ge tak dlouho až se bělounce pění. Pak poznenáhle přimichg do másla 3 žloutky. Nacež wezmi 2 žlice kwasnic, 3 žlice wlažné smetany, se sspičku nožního kwětu, trochu soli, na drobnounko strágenou šírku s polowiny citronu a 8 lotů mouky. To wšsechno zarowen dobře rozmichg a ubnět, až těsto puchýřowati, gež nápotom musíš postawiti na místo ne přiliš teplé dotud až polyne. Pak deg těsto na wál moukou poprášsený, poděl ge na 14 částek, každou částku okulat, polož každou na kus psacjho papjru, roztláč trochu na široko, a nech koláče w teplém místě dobře zlynouti. Uděleg ze 3 bělků taby sněh, pomaž njm už zlynuté koláče tak žeby powrch docela se potahnul; posyp ge hogně prosetým cukrem, a polož do středka zawáženou wiffňu, a nech tak dlouho státi až cukr se rozplynul. Konečně deg koláče na plech a peč do čerwenawa we troubě dobře wyteplene.

### 373. Koláče bisstotowé.

Deg do misky 9 lotů másla, 7 lotů čerstwého sádla, a utři do pěnísta, wraž poznenáhle 1 celé wegee a 8 žloutků, přideg 5 žlicek mléka, 3 žlicy kwasnic, 2 žlice cukru, nadrobno strágenou šírku s gedného citronu, trochu soli a 16 lotů mouky do té utřeniny. Promichug tak dlouho až se wšsechno smijs, wlož žlicou okrouhle hromádky na plech, deg do středka pomidylek, pomaž bělkowinou, posyp usekanými mandlemi a utlučeným cukrem, nech wytytnouti, a peč zburta.





SCHLESISCHES  
KOCHBUCH, 1894  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

[HENRIETTE PELZ]

**NEUES ALLGEMEINES SCHLESISCHES KOCHBUCH**

für bürgerliche Haushaltungen, oder: leicht verständliche und genaue Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getrankebereiten, Pökeln, Räuchern und andern für die bürgerliche Küche nothwendigen Zubereitungen. Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenezettel.

Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil selbst herstellen wollen, herausgegeben von einer schlesischen Hausfrau. Breslau, 1834. Verlag von Eduard Pelz.

[HENRIETTE PELZ]

**SCHLESISCHES KOCHBUCH**

für bürgerliche Haushaltungen enthaltend leicht verständliche und genaue Anweisungen zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pökeln, Räuchern etc. Nebst einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenezettel. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil selbst herstellen wollen. Von Henriette Pelz.

Siebente vermehrte und verbesserte Auflage. Breslau 1894. Verlag von Wilh. Gottl. Korn.

Ke stálícím mezi kuchařskými knihami moderní doby patřila (a do jisté míry stále patří) *nová všeobecná slezská kuchařská kniha* z roku 1834 připisovaná Henriette Pelzové. Nebyla nejstarší příručkou svého druhu vydanou v této kdysi významné součásti českých zemí, rozhodně ale nejrozšířenější

a nejznámější. Navzdory tomu, že Dolní Slezsko, s nímž bylo spojeno její vydání a zřejmě i využívání, prošlo od skončení druhé světové války výměnou drtivé většiny obyvatel, původní německé etnikum se po vystěhování dávno szilo s novým domovem v Německu a v Dolním Slezsku i v Kladsku zdomác-

něli Poláci z Velkopolska i *Kresů*,<sup>121</sup> vycházejí reprinty jejích poslední verzi vlastně nepřetržitě, třebaže už spíše z nostalgických důvodů než jako předloha pro praktické vaření. Zájem o kulturní dědictví původních obyvatel Slezska je pak příčinou, proč tato kuchařka žije nejen u potomků původních obyvatel v Německu, ale také v polských regionech, zejména s rozvinutým cestovním ruchem.<sup>122</sup>

Předchůdkyní Pelzové příručky, snad opravdu první svého druhu ve Slezsku, byla *slezská kuchařská kniha neboli výchova pro mladý fraucimor* ze samého počátku 19. století.<sup>123</sup> Sestavila ji Christine Dorothea Gürnthová, rozená Hentschelová (1749–1803/1813).<sup>124</sup> Pocházela ze středostavovských vrstev, většinu svého života strávila v prostředí ovlivněném dozvuky barokní kultury protestantského Slezska nově se etablujícího v pruském státě a zprvu nic nenasvědčovalo tomu, že jí bude přisouzena pionýrská role ženy-autorky receptářů. Christine Dorothea se narodila do rodiny úředníka, po jehož předčasném

úmrtí ji vychovávala otcova sestra, vdova po superintendentovi jménem Leffel v Břehu.<sup>125</sup> Vzhledem k majetkovým ztrátám za sedmileté války musela teta zajišťovat oběma obživu výukou a „ženskými“ pracemi, což bezpochyby přispělo ke Christinině rozhledu o postavení a povinnostech žen v tehdejší domácnosti. V roce 1773 se provdala na úrovni svého stavu za rektora Georga Samuela Gürnthu, absolventa teologie v Královci. O pět let později se vrátila do Břehu, kde její manžel, který odtamtud pocházel, získal místo kazatele. Později žili v Kreuzburgu. Poté, co Christine Dorotea o čtvrtstoletí později, roku 1803, ovdověla a co zemřeli i její dva synové, soustředila se na literární a osvětovou práci, zaměřenou na vzdělávání mladých dívek. Prostřednictvím svých děl jim předávala zkušenosti s vedením domácnosti, hospodařením a také vařením, které náleželo k základním dovednostem dobré hospodyně.<sup>126</sup> Vzory kuchařské knihy Christiny Dorotey bohužel neznáme, je ale zřejmé, že byly reflexí dílem panské, dílem měšťanské kuchyně s přihlédnutím

---

121 Označení *Kresy* se používá pro území náležející před 2. světovou válkou Polsku, kdysi Polsko-litevské unii, od roku 1945 k Sovětskému svazu, dnes Ukrajině a Bělorusku. Obyvatelstvo polské národnosti bylo vystěhováno a usídlilo se zejména ve Slezsku a Pomořansku.

122 Poslední dohledaná vydání (obvykle nově upravená) spadá pod zkráceným názvem *Schlesisches*.

123 [Christine Dorothea GÜRTH], *Schlesisches Kochbuch oder Unterricht für ein junges Frauenzimmer das Küche und Haushaltung selbst besorgen will von Amalia. Verlag Adolf Gehr, Breslau, 1805*. Vydání nebylo fyzicky ani v digitalizované podobě dohledáno. Srov. *Gesamtverzeichnis des deutschsprachiges Schrifttum (GV)1700–1910*, Km-Koch, bearbeitet H. Schmuck, W. Gorzny, München-New York-London-Paris 1983, s. 310, 312.

124 *Wertvolle Bücher. Autographen, Illustrierte Werke. Graphik. 50. Verkaufsausstellung 2011*, ed. B. Werener van Benthem, Heilsbronn 2011, s. 148–149.

125 Něm. Brieg, dnes Brzeg (Polsko).

126 *Damen Conversations Lexikon*. Hrg. C. Herloßsohn, 5, s. l. 1835, s. 83–84; Georg Samuel Gürnth, dostupné on-line z: <[https://www.geni.com/photo/view/6000000076456292878?album\\_type=photos\\_of\\_me&photo\\_id=6000000078502293140](https://www.geni.com/photo/view/6000000076456292878?album_type=photos_of_me&photo_id=6000000078502293140)> [cit. 12. 10. 2020].



k německým dobovým receptářům. Jisté je, že se setkala s velkým zájmem a byla vydána v několika přepracovaných vydáních.<sup>127</sup>

Ač byly příručky Christine Dorothee Gürnthové vydané obvykle pod pseudonymem Amalia bezpochyby významným počinem, rozhodujícím milníkem v dějinách slezské kulinářské literatury se nestaly. Překonány byly *novou slezskou kuchařskou knihou*, která sehrála při formování moderní slezské kuchyně bezesporu podstatnější roli. Jejimi výchozími byly starší kuchařské knihy, na něž se autorka v úvodu odkazovala a které, jak současně deklarovala, hodlala svým dílem vylepšit. Inspiračními zdroji pro ni byly i zmíněné publikace Gürthové.

*Nová slezská kuchařská kniha* spatřila světlo světa v dolnoslezské Vratislavi, v německém měšťanském prostředí. Zda a do jaké míry pronikla a byla užívána také v jazykově smíšeném Horním Slezsku, nedokážeme zatím posoudit. Ani v tomto případě, navzdory názvu, nelze hovořit jednoznačně o publikaci vypovídající o regionální kuchyni. Míra *slezskosti* mnoha zařazených pokrmů je vzhledem

k jejich původu jen velmi nízká (lépe řečeno, je jisté, že se jedná o jídla sem implementovaná z jiných kuchyní, například vídeňské, německé i jiné),<sup>128</sup> kniha ale podle všeho sehrávala roli právě opačnou. Nefixovala recepty na provenienci výhradně slezské pokrmy, ale otevírala cestu k pronikání původem německým, podunajským i jiným do slezských (převážně asi dolnoslezských) domácností. Nutno opět podtrhnout, že zprvu převážně středostavovských. Díky násobnému vydání knihy a jejímu rozšíření, i díky kulturnímu transferu prostřednictvím obměny domácího ženského personálu, kuchařek a služek, a jeho návratu do jeho původního sociálního prostředí se zkušenostmi s vařením jiného stylu, se řada odjinud importovaných jídel ve Slezsku prosazovala a přinejmenším v dolnoslezském měšťanském prostředí rychle zdomácněla.

*Nová slezská kuchařská kniha* byla prací anonymní, na titulní straně se pouze uvádí, že ji připravila *jistá slezská hospodyně (von einer schlesischen Hausfrau)*. S názvem shodného znění vyšla tato publikace, zřejmě pro velký úspěch prvotiny, hned o rok později a pak ještě dvakrát, naposledy

---

127 [Christine Dorothea GÜRNTH], *Neues Breslauer Kochbuch Schlesiens Töchtern des Mittelstandes gewidmet von Amalien, Breslau 1805*; [Christine Dorothea GÜRNTH], *Neues Breslauer Kochbuch oder Köchin und Hausmutter, wie sie seyen soll, Breslau 1819*. Dohledáno bylo jen jiné vydání z téhož roku, a sice [Christine Dorothea GÜRNTH], *Schlesisches Kochbuch für junge Hausmütter, in welchem dieselben angewiesen werden, die Produkte ihres Vaterlandes zu benutzen und auf einfache oder feine Art genießbar zu machen: nebst einer Anweisung zum Anrichten der Speisen und zur Servirung der Tafeln. Neue verbesserte Auflage, Breslau 1819, bei Wilhelm Gottlieb Korn*. (Biblioteka Uniwersytecka we Wrocławiu, Gabinet Śląsko-Łużycki, sign. GSL 44686 I).

128 Ve vydání dále citované knihy najdeme množství receptů na tehdy obecně rozšířená a do kuchařských knih zařazovaná jídla z mezinárodní kuchyně, jako např. francouzský *boeuf à la mode*, *Karpfen polnisch*, *englischer Pudding*, *Wiener Torte*, *schwäbisches Brodt*, *spanische Eier*, *Savoyer Kuchen*, *Kolatschen*, recepty na malé ptáčky, včetně slavíků, jejichž lov byl po polovině 19. století v Evropě zakázán ad.

snad ve čtvrtém rozšířeném a vylepšeném vydání roku 1853.<sup>129</sup> Praxe neuvádět autora, či spíše autorku receptáře není v případě slezské publikace ničím výjimečným: obdobně postupovali vydavatelé (snad v nejistotě, jak bude práce či ženská autorka akceptována) v řadě případů. Připomeňme její předchůdkyni Gürthovou vystupující pod jménem Amalia nebo třeba uherskou kuchařskou knihu vydanou pod pseudonymem Rézi Néni (tedy teta Rézi).<sup>130</sup> Podobně nesla autorské iniciály, z nichž lze usuzovat, že se jednalo o příbuznou, nejspíše manželku vydavatele, ještě i *moravská kuchařka* v údajném dvacátém vydání roku 1877.<sup>131</sup>

Anonymní autorku *nové všeobecné slezské kuchařky* lze beze vší pochybnosti ztotožnit s Henriettou Pelzovou, roz. Helfensriederovou († po 1866). O jejím mládí mnoho nevíme, do popředí vystupuje teprve

jako manželka vydavatele Eduarda Pelze (1800–1876).<sup>132</sup> Ten pocházel ze Seifersdorfu u Waldenburku,<sup>133</sup> byl majitelem statku, svobodným rychtářem a posléze i nakladatelem a obchodníkem s knihami ve Vratislavi. Již během 40. let 19. století se zajímal o sociální poměry v Pruském Slezsku, zejména o situaci selských vrstev a pláteníků. Své postoje k této palčivé otázce publikoval pod pseudonymem Treumund Welp<sup>134</sup> a vysloužil si za to pozornost státních orgánů; dokonce byl opakovaně zatčen. V revolučních letech 1848 a 1849 náležel k vůdcům liberálně demokratického směru. Působil jako slezský vyslanec pruské reprezentace na přípravném shromáždění ve Frankfurtu nad Mohanem 31. března až 4. dubna 1848 (*Vorparlament*)<sup>135</sup> a během květnového frankfurtského sněmu (*Frankfurter Nationalversammlung*) pak vydával list stojící na pozicích pracujících vrstev.<sup>136</sup> Pelzovy politické názory nebyly

---

129 *Neues allgemeines schlesisches Kochbuch etc., Breslau 1853*<sup>4</sup>.

130 *Szegedi szakácskönyv ezernél több ételtészikés utasítással írta Rézi Néni, Szegeden 1876*. Podobně v německém vydání *Szegediner Kochbuch*. Szegedin 1882 (autorkou byla Teréz Doletskó).

131 *Die mährische Köchin. Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen etc.* (srov. výše).

132 Hildegard Binder JOHNSON, *Eduard Pelz and German Emigration*, s. 226, dostupné on-line: <<http://collections.mnhs.org/MNHHistoryMagazine/articles/31/v31i04p222-230.pdf>> [cit. 23. 5. 2020]

133 Seifersdorf, dnes Pogorzała, pow. Świdnica; Waldenburk, dnes Wałbrzych.

134 Treumund WELP [E. PELZ], *Die Dorfgerichte in Preußen. Bruchstück aus den Memoiren eines Schlesischen Bauern*, Breslau 1843; ibidem, *Stand der Leinwand-Angelegenheit in Schlesien: Skizze*, Breslau 1846 ad.

135 *Bundesarchiv: Mitglieder des Vorparlaments und des Fünfgigerausschusses*, dostupné on-line: <[https://www.bundesarchiv.de/digitalisate/\\_foxpublic/files/DB50\\_Anhang.pdf](https://www.bundesarchiv.de/digitalisate/_foxpublic/files/DB50_Anhang.pdf)> [cit. 22. 6. 2020].

136 *Allgemeine Arbeiterzeitung, Organ für die politischen und sozialen Interessen des arbeitenden Volkes* (18.–24. 5. 1848); Helmut BLEIBER – Werner SCHMIDT, *Schlesien auf dem Weg in die bürgerliche Gesellschaft. Bewegungen und Protagonisten der schlesischen Demokratie im Umfeld von 1848*, 1, Berlin 2007, s. 30, 160; 2, Berlin 2007, s. 140, 152, 154, 155, 156, 157, 173, 174, 207, 208, 221. K politickým názorům a aktivitám Eduarda Pelze ve stručnosti např. Joachim BAHLCKE, *Schlesien und Schlesier*, München 2004<sup>3</sup>, s. 94, 101. Srov. Norbert CONRADS, *Schlesien. Deutsche Geschichte im Osten Europas*, Berlin 1994, s. 481, 495.

posléze slučitelné s jeho dalším pobytem v rodném Slezsku a v roce 1851 proto odešel do politické emigrace ve Spojených státech amerických. Usídlil se ve státě Minnesota a posléze jej tam následovala i manželka Henrietta se synem Paulem.<sup>137</sup> Zatímco se ale Eduard snad v roce 1866 vrátil do Evropy, jeho žena v zámoří údajně krátce poté zemřela.<sup>138</sup>

Není bez zajímavosti, že všechna vydání Pelzové *slezské kuchařské knihy* už vycházela po její smrti a návratu manžela do Slezska s jejím jménem.<sup>139</sup> Asi nejběžněji dostupné sedmé vydání z roku 1894 je ještě připsáno pouze původní autorce, Henriettě Pelzové (byť již bylo doplněné o některé další recepty),<sup>140</sup> zatímco osmé vydání už bylo publikováno současně jako první nově zpracované s uvedením ještě další autorky či redaktorky, Helene Röslerové.<sup>141</sup> Po první světové válce, roku 1918, vyšlo už desáté a sou-

časně třetí přepracované vydání, po němž následovalo mnoho dalších. Vedle takto dominantní knihy nebylo, zdá se, jiných autorů, kteří by se pokusili vydat ve Slezsku, konkrétně v německém prostředí, do roku 1918, ba dokonce ani do roku 1945 jinou (anebo alespoň obecně známou a akceptovanou) *celoslezskou kuchařku*.<sup>142</sup>

*Kuchařské knihy* Henrietty Pelzové byly bezpochyby ovlivněny soudobou kulinární kulturou slezské středostavovské společnosti, k níž manželé, obyvatelé zemské metropole s kořeny na dolnoslezském venkově, náleželi. Ovlivnění jistě byli stravovacími zvyklostmi sousedních oblastí, vedle Lužic zejména Braniborska, v jehož sousedství bylo Dolní Slezsko položeno a s nímž jej spojovaly stále těsnější obchodní, politické a také kulturní kontakty. Vazby mezi Berlínem jako hlavním městem Pruska (Ně-

---

137 Paul Pelz (1841–1918) odešel s matkou do Ameriky ve svých šestnácti letech, po absolutoriu střední školy sv. Alžběty a sv. Ducha a reálné školy ve Vratislavi. V nové vlasti zůstal a prosadil se jako architekt s řadou realizací ve veřejném prostoru. V pouhých 32 letech projektoval například budovu kongresové knihovny ve Washingtonu. Pochován je ve Washingtonu. *Die Architekten der Kongress-Bibliothek in Washington*, in: Deutsche Architect, 32, 3. 8. 1898, s. 397–398; American Art News, 1918, s. 4 ad.

138 H. B. JOHNSON, *Eduard Pelz*, průběžně.

139 Vycházely už pod zkráceným názvem.

140 Srov. záhlaví kapitoly.

141 V souladu s moderními trendy se mírně proměňoval nejen obsah příručky, ale zjednodušoval se rovněž její titul. Např. *Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. Enthaltend leicht verständliche und genaue Anweisungen zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Pökeln, Räuchern, Getränkebereiten etc. Neubearbeitung von Helene Roesler*. 1907. Verlag von Wilh. Gottl. Korn in Breslau; *Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen von Henriette Pelz. Zwölfte Auflage. Vierte Neubearbeitung von Helene Roesler*. 1927. Verlag von Wilh. Gottl. Korn in Breslau.

142 V německé části Slezska byly sice během 19. století některé kuchařské knihy, jednalo se ale o obecně pojaté – i pojmenované – receptáře bez slezského obsahového rozměru. Patrné jsou vazby na severoněmecké prostředí. K nejúspěšnějším, vydaným nejméně v pěti vydáních, náleží [Auguste WEISS – Ernst MARTICKE], *Praktisches Kochbuch. Eine gründliche Anweisung alle Arten Speisen, Backwerke und Getränke schmackhaft und wohlfeil zu bereiten. Mit in den Text gedruckten Holzschnitten und einem Titelbilde von Prof. Bürkner von Auguste Weiß & Ernst Marticke. Glogau und Leipzig, Carl Fleming, 1854, 1890<sup>5</sup>.*

mecka) a Vratislaví jakožto stolicí Pruského Slezska jsou pochopitelné. Naopak zde v prvních, ale ani v pozdějších vydáních nenalzáme až na výjimky cukrářského charakteru (dorty) skoro nic, co by odkazovalo na vzory podunajské (bavorské, rakouské, resp. české kuchyně), jako byl vídeňský řízek, české moučné, zvláště drožďové pečivo.

Severoněmecké souvislosti rezonují i v některých dodnes živých či oživených historických pokrmech<sup>143</sup> a samozřejmě i v terminologii Pelzové slezských kuchařských knih (třebaže zde jsou patrné i některé hornoněmecké vlivy). Omáčky jsou sice označeny *Sauce*, nikoli *Tunke*, jak by se dalo předpokládat a jak se i v dolnoslezských recepturách jiné proveniencie obvykle objevuje, skopové je ale nazýváno *Hammelfleisch*, nikoli *Schöpfenfleisch*, klobásy termínem *Klobs* i *Wurst*, meruňky *Aprikosen* nikoli *Marillen*, knedlíky *Klos*, *Klöschen* nikoli *Knödel*. Německé vzory jsou patrné i ze zařazených jídel, z nichž některá jsou jako dědictví po předcích vnímána například v Braniborsku dodnes, jedná se například o *treptovskou řepu* (*Treptower Rüben*). Pro severoněmecké prostředí, spíše než české či podunajské, bylo také typické hojně zmiňované ságo, škrobovitá moučka původně z palem, nově také z brambor.

Nakolik autorka doplňovala poznatky ze starších vydaných vzorů na základě vlastní hospodyňské

praxe či třeba sběratelství receptů, které pak spolu s neznámým redaktorem transformovala do své *nové všeobecné slezské kuchařské knihy*, dnes přesně neurčíme. Jisté je, že její příručka vykazuje standardní strukturu příručky svého druhu pokračující první poloviny 19. století: zařazeny jsou postupně předpisy na polévky, omáčky, vařené a dušené maso, kde jsou bez dalšího dělení postupně prezentovány popisy přípravy hovězího, telecího, skopového, vepřového a výrobků z nich, drůbeže i divočiny, dále zeleninová a tepla upravená jídla, včetně kysaného zelí (*Sauerkraut*). Hned osm receptů je věnováno úpravě stále ještě poměrně nové suroviny, bramborám. Kromě běžného vaření s dochucením bylinkami a přísadami stojí za pozornost brambory s herinky nebo sardelemi.<sup>144</sup> V oddíle rybích pokrmů převažovaly předpisy na běžné sladkovodní ryby, včetně kapra, samozřejmě byly štokfiše a také herinci, ve slezské kuchyni zcela neopominutelní. Zařazen byl i recept na *kapra na polský způsob*. Za pozornost ovšem stojí, že popis na tuto vařenou specialitu odpovídá spíše *kapru na český způsob*, jak je líčen v dobových hornoněmeckých kuchařských knihách (vařený v pivu s množstvím koření, perníkem a s přidáním krve). Následovaly rosoly, želé, krémy, dále nejrůznější smažená jídla, včetně *chudých rytířů* (*Arme Ritter*), tedy ve vejci namočených a pak smažených žemlí. Mezi sladkými a slanými pudinky najdeme – jako jednoho z výjimečných zástupců české kuchyně – pro nás

143 Máme na mysli například užívání solených nebo nakládaných mořských ryb, specifických německých neuzených klobás, kombinací zelí a omáček, ale také užívání severoněmeckých termínů (srov. dále).

144 Není totiž bez zajímavosti, že pokrm těchto kombinací byl typický pro Hlučínsko, ovlivněné dlouhodobou souměřitostí s německým prostředím. Po druhé světové válce došlo vzhledem ke změně zásobování trhu k obměně jídla: vařené brambory se podávaly se *zavináčem* (nakládanou rybou plněnou zelím), přelítým kyselým nálevem. Tradice se v některých rodinách udržela dodnes.

poněkud nezvyklý český pudink (*Böhmische Pudding*). Početné byly, stejně jako v receptářích jiné provenience, pečeně ze všech myslitelných druhů masa, samozřejmě v čele s hovězím a telecím. Ani zde se nenacházely – přinejmenším ve vydáních před polovinou 19. století – pokrmy s malými zpěvnými ptáčky na rožni či v zadušeninách. Cestu na slezský jídelníček měšťanských vrstev si podle zařazených receptů razila řada původem cizozemských jídel, z nichž některá ještě byla označována původními názvy vysázenými vizuálně odlišnou antikvou, jako například *boef à la mode* či *beef steaks*. O postupném zdomácnění jiného pokrmu francouzského typu, *ragout*, naopak svědčí jeho provedení běžným novogotickým písmem. Úrovní a obsahu měšťanských kuchařek té doby odpovídalo množství a struktura nejrůznějších jídel s přidáním masa zpracovaného různými technologiemi: sulců, pudinků, teplých a studených pařtik.

Zajímavé jsou bezesporu oddíly moučných jídel. Najdeme v nich mimo jiné jedenáct předpisů na přípravu různých knedlíků (*Klöse*): moučných, kynutých vařených na páře i bramborových, a to z vařených brambor, nikoli syrových, jak bývalo zvykem v lidovém prostředí. Mezi dorty zaujmou, vedle běžných lineckých či vídeňských, také švýcarský, lipský, francouzský či savojský dort, resp. koláč (*Kuchen*), norimberské a bílé zdobené perníčky a řada jiných. Recept na koláče (*Kolatschen*) vypadá z hlediska sledování českých stop v evropské kuchyni nadějně a podle popisu se skutečně jedná o pečené bochánky, nikoli však z kynutého, nýbrž máslového těsta, a nejsou plněné ani zdobené žádnou nádivkou či posypkou. Odkaz na původ tohoto pečiva není uveden. Za pozornost stojí martinské

rohlíčky (*Martinshörner*). Pekly se i jinde v českých zemích, zejména na venkově, k svatomartinskému svátku, kdy končila čelední služba. Zde prezentovaný recept má nejbližší k tradiční variantě z Poznaňska: kynuté těsto je plněné mandlemi a rozinkami, zarolované a po nakrájení tvarované do rohlíčků. Závěrečné oddíly byly věnovány nápojům, přípravě zavařenin, marmelád a dalších ovocných produktů.

*Nová všeobecná slezská kuchařská kniha* Henrietty Pelzové je zakončena souborem jídelních lístků (*Kuchelzettel*), sestavených podle jednotlivých ročních období tak, aby pro každé byla prezentována nabídka čtyř vzorových týdenních menu s potřebným počtem chodů (označovaných tehdy obvyklým slovem *Schüssel*, tedy mísa, podobně jako u Franze G. Zenkera). Každý v knize zařazený recept se měl podle autorky v nabídce vyskytovat alespoň jednou, vždy v kombinaci s jinými jídly a pochutinami tak, aby s nimi ladil chuťově i typově. Nutno podotknout, že tento soulad odpovídal bezpochyby tehdejšímu zvyklostem, méně už, alespoň v některých případech, našim současným nárokům a chutím. Menu byla nastavena na *průměrnou domácnost*, jak Pelzová uvedla, v případě větších či menších komunit jej ale bylo lze snadno upravit. Samozřejmostí bylo respektování sezónních produktů zahradního i lesního ovoce, zeleniny, ale i masa.

Skladba pokrmů, představených *novou všeobecnou slezskou kuchařskou knihou* a jejími postupně modernizovanými následovnicemi, potvrzuje směřování těchto publikací na dobře situované kruhy s přístupem k dobrému zásobování masem, zeleninou i jiným zbožím i mimo běžnou regionální produkci, včetně dovozových ryb, ovoce apod.

a samozřejmě dostatečnými prostředky k jejich pořízení. Zajímavé je, že ač v obsahu není speciální oddíl postních polévek a jídel, jako tomu bývá ve stejném období třeba u českých autorů Václava Pavovského či Magdaleny Dobromily Rettigové anebo Anny Dornové, a pro převážně protestantské prostředí Dolního Slezska to není nic zvláštního, v pátečních vzorových menu je vždy zahrnuta postní varianta jídel.

Z hlediska sledování vývoje specifické slezské kulinární kultury stojí za pozornost několik receptů, které naznačují kořeny některých pokrmů dnes vnímaných jako typické pro tuto regionální kuchyni, třebaže jich není možná tolik, jak bychom očekávali (nebo doufali). Zařazeny jsou zde hned dva recepty na vařené pečené ovoce (*Gekochtes Backobst*) a na pečené ovoce k uzenému masu (*Backobst zu Rauchfleisch*). Zevrubný rozbor receptur potvrzuje, že se jedná o nejstarší dochované předpisy na jídlo, které je dnes označováno jako slezské nebo (*Schlesisches Himmelreich*) a je považováno i na základě výpovědí odsunutých Němců za skutečně

typický dolnoslezský sváteční pokrm.<sup>145</sup> V Pelzové receptáři jsou ale i další jídla různé úrovně zařazení v jídelníčku, která s jistou znalostí souvislostí lze označit za typicky slezská. Jedná se například o hlávkový salát, *rapuncku* (polníček) a také o *krautšalát*. Všechny tyto přílohy, ve shodných úpravách jako u Pelzové, jsou tradovány třeba i na Hlučínsku či Opavsku. Ač se jedná spíše o jednotliviny, jistá *slezskost* v prezentovaném souboru kuchařských knih vřatislavské proveniencí je zřejmá a lze je snad s jistou dávkou opatrnosti označit za reprezentanty gastroregionalismu.<sup>146</sup>

• • •

---

145 Výklad původu, a dokonce i názvu je zatím nejednoznačný. Vnímání dolnoslezského původu tohoto pokrmu je u původního německého obyvatelstva, resp. jeho potomků paralelní s jeho přiřazením ke Kladsku. Za „svůj“ jej považují i současní obyvatelé polského Horního Slezska. Vlivem přenosu informací a ne zcela správného vnímání jednotné slezské kuchyně je dnes prezentován jako původní například i na Opavsku. Jisté je, že spojení masité složky s omáčkou z rozvařeného ovoce (jablka, hrušky, případně švestky) lze za historické ve Slezsku vskutku považovat. Název *slezské nebe* je v nejstarší rovině doložen k roku 1890 a pak znovu 1900 a 1910, a to v kontextu pravidelných návštěv německého císaře Viléma ve Vratislavi a dopoledního pohoštění v armádním kasinu. Název nebyl ve Slezsku rozšířen všeobecně a obsah pokrmu byl v minulosti vysoce variabilní. Srov. Josef KLAPPER, *Schlesische Volkskunde auf kulturgeschichtlicher Grundlage*, Breslau 1925, s. 81; František MYSLIVEC, *Starý způsob hospodářství na Opavsku*, Opava 1925, s. 55, 114–115, 116–117; Emma PETZOLD, *Die kleine deutsche Köchin, das beste Kochbuch für einfache Küche*, Dresden s. d. [ca. 1880], s. 16–17; *Universal Lexikon der Kochkunst*, Leipzig 1897<sup>f</sup>, s. 450; *Essen und Trinken aus Schlesiens Küche anno dazumal*, s. l., s. d. [Klosterneuburg 1994], s. 14; Gregorz SOBEL, *Przy wrocławskim stole*, Wrocław 2006, s. 149–151; TÝŽ, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*, Wrocław 2012, zvl. s. 318–322 ad.

146 M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“, s. 167.

### **Arme Ritter**

Schneide Semmeln in nicht zu dünne Scheiben, auch kannst du statt ihnen Zwieback nehmen und tauche sie in Milch, damit sie durchweichen, quirle Eier mit Mehl zusammen, wende die eingeweichten Scheiben darin um, streue geriebenen Parmesan- oder Holländischen Käse darüber und backe sie in klarer Butter aus. Auf diese Art dienen sie als Beilage zum Gemüse; willst di sie aber als besondere Speise geben, so lasse den Käse weg, streue, wenn sie abgebacken sind, reichlich Zucker und Zimmt darüber und bereite eine beliebige Obstsauce dazu. Wenn du in den Teigeinige Tropfen Rum gießest, so gehet er besser auf.

### **Böhmischer Pudding**

Koche 1 Pfund Reis und eben so viel Hierse, nachdem beides angebrüht, in Milch steif und lasse es verkühlen. Schmelze ein halbes Pfund Butter, rühre 10 Eier, 4 Loth Zucker, Muskatblüthe, Zitronschale, dann in Wein und Zucker halb weich gekochte Prünellen und zuletzt den Reis mit dem Hierse hinzu, binde es locker in eine mit Butter bestrichene Serviette und gieb, nachdem es 2 Stunden lang gekocht hat, braune Butter mit zu Tische.

### **Backobst als Gemüse zu Rauchfleisch und Klösen**

Das sauber verlesene und lau abgewaschene Backobst koche in der Brühe des Rauchfleisches mit etwas Zimmt, Nelken und Zitronschale weich; mache es mit, in Butter braun geröstetem Mehl sämig, lasse es aufkochen und richte es zierlich über abgekochte Kartoffel- oder andere große Klöse an. Da aber das Backobst meist 2 Stunden kochen muß, so richte es ein, daß das Tauchfleisch blos mit Wasser schon wenigstens eine Stunde früher auf das Feuer komme. Bediene dich nun beim Zukochen des Obstes eines Theils der Fleischbrühe und gieße es durch ein feines Sieb ab. Fülle dann noch etwas heißes Wasser an das Fleisch, lasse es gar kochen und siede die Klöse, wenn das Fleisch herausgenommen worden, in der durchgeschlagenen Fleischbrühe ab. Klöse und Obst kommen in eine Schüssel, und das Fleisch wird auf einen aparten Teller mit aufgesetzt. Sollte das Obst von Natur säuerlich sein, so ist es nöthig, daß es etwas versüßt wird.<sup>147</sup>

---

147 Vše citováno podle *Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch* (1834).

Neues allgemeines  
Schlesisches Kochbuch  
für bürgerliche Haushaltungen

oder:

leicht verständliche und genaue Anweisung zum  
Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränke-  
bereiten, Pökeln, Räuchern und andern für die bür-  
gerliche Küche nothwendigen Zubereitungen.

Mit einem nach den Jahreszeiten geord-  
neten Küchenzettel.

---

Ein unentbehrliches Handbuch

für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen,  
welche ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil  
selbst herstellen wollen,

herausgegeben

von einer Schlesischen Hausfrau.

---

Breslau, 1834.

Verlag von Eduard Peltz.



No 6  
RF 90.1398 16°

A Müller

Das war immer gut  
Diner.

Hilda  
als Enkel.

Dieses Buch ist 173 Jahre  
alt

Wien  
1957.

NEUES  
ALLGEMEINES  
SCHLESISCHES  
KOCHBUCH, 1834  
Připis vnučky  
původní majitele  
knihy  
Foto: © archiv  
autorů



nen. Dieß geschieht auf folgende Art: Koche das Fleisch blos mit Wasser und Salz halb gar, nimm es aus der Brühe und befreie es von den Knochen; schichte die Birnen in einen Topf, lege das Fleisch oben auf, gieb die durchgeschlagene und von Fett befreite Brühe darüber und lasse beides zusammen verdeckt gar kochen. Nimm nun das Fleisch heraus, mische das geröstete Mehl nebst Gewürz an die Birnen und lasse es ein wenig mit durchkochen. Koche eine beliebige Art Klöße in gesalzenem Wasser ab und richte sie mit den Birnen und dem Fleische zierlich in einer Schüssel an.

595. Gekochtes Backobst. Es seien nun Pflaumen, Kirschen, Birnen, Aepfel oder alles unter einander, so wasche es mit lauem Wasser gut ab, koche es mit Zucker, Zitronschale, Zimmt und Nelken in Wasser weich; willst du die Sauce sämig haben, so gieb ein wenig Pflaumenmuß daran, wenn das Obst halb weich ist.

596. Backobst als Gemüse zu Rauchfleisch und Klößen. Das sauber verlesene und lau abgewaschene Backobst koche in der Brühe des Rauchfleischs mit etwas Zimmt, Nelken und Zitronschale weich; mache es mit, in Butter braun geröstetem Mehl sämig, lasse es aufkochen und richte es zierlich über abgekochte Kartoffel- oder andere große Klöße an. Da aber das Backobst meist 2 Stunden kochen muß, so richte es ein, daß das Rauchfleisch blos mit Wasser schon wenigstens eine Stunde früher auf das Feuer komme. Bediene dich nun beim Zukochen des Obstes eines Theils der Fleischbrühe und gieße es durch ein feines Sieb ab. Fülle dann noch etwas heißes Wasser an das Fleisch, lasse es gar kochen und siebe die Klöße, wenn das Fleisch herausgenommen worden, in der durchgeschlagenen Fleischbrühe ab. Klöße und Obst kommen in eine Schüssel, und das Fleisch wird auf einen aparten Teller mit aufgesetzt. Sollte das Obst von Natur säuerlich sein, so ist es nöthig, daß es etwas versüßt wird.

#### Verschiedene Sorten Salat.

597. Kopf-Salat. Nachdem du den Kopfsalat gut

# Schlesisches Kochbuch

für

## bürgerliche Haushaltungen

enthaltend

leicht verständliche und genaue Anweisungen  
zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten,  
Pökeln, Kändlern etc.

Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenzettel.

---

### Ein unentbehrliches Handbuch

für Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen,  
welche ihre Speisen wohlchmeckend, gesund und wohlfeil  
selbst herstellen wollen.

Von

Henriette Pelz.



Siebente vermehrte und verbesserte Auflage.

---

Breslau 1894.

Verlag von Wilh. Gottl. Korn.

NEUES  
ALLGEMEINES  
SCHLESISCHES  
KOCHBUCH, 1894  
Titulní stana  
Foto: © archiv  
autorů

Die feine und schmackhafte  
**mährische Hauskost,**

oder  
neuestes, durch langjährige eigene Erfahrung geprüftes

**B r ü n n e r**  
**Haus- und Familien-Kochbuch**  
für große und kleine Haushaltungen der  
Mittelklasse,

welches die Lieblings Speisen der Mährer auf die wenigst kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehret.

---

Mit einer Auswahl von **1000** am Herde erprobten Kochrecepten, welche sowohl für den täglichen Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zu gebrauchen sind.

Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte, so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind, dann einer großen Anzahl von Wirthschaftsvortheilen beim Einkausfen von Speisen und Geflügel, und auch einer Anleitung zum Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen Anrichten und Garniren der Speisen.

Zum Gebrauch für Bürgerfrauen und deren Töchter, Köchinnen und Wirthschafterinnen.

Von

**Theresia Rybák.**

308.224-B. Alt-

---

Wien, 1845. Google

Verlag von Singer & Coering.

[THERESIA FISCHER]

## DIE FEINE UND SCHMACKHAFFE BÜRGERLICHE HAUSKOST,

oder neustes durch langjährige eigene Erfahrung geprüftes österreichisches Haus- und Familien-Kochbuch für große und kleine Haushaltungen der Mittelklasse, welches alle Lieblings Speisen der Oesterreicher auf die wenigst kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehrt. Mit einer Auswahl von 1000 am Herde erprobten, und nicht aus Büchern abgeschriebenem Kochrezepten sowohl für den täglichen Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zur Bereitung vorkommender Fleisch- und Fastenspeisen, Eierspeisen, Assietten und Würsten, Rindfleisch, Soßen, Gemüsen, Eingemachten, Fischen, Austern, Pasteten, Meridons, Puddings, Köchen, Kuchen, Strudeln, gemischten Germ-, Mehl- und Obstspeisen, Braten, Wildpret, Torten und feinen Bäckereien, Leipziger Stollen, Salaten, Compots, Sulzen, Kremen, Gefrorenen, eigesottenen und eingelegten Früchten, Säften, Marmeladen, Bereitung aller Gattungen Essig und Senf, kalten und warmen Getränken, Liqueurs etc. Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte, so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind, dann einer großen Anzahl von Wirthschaftsvortheilen beim Einkaufen von Speisen und Geflügel, so wie auch einer Anleitung zum Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen Anrichten und Garniren der Speisen.

Zum Gebrauch für Bürgerfrauen und deren Töchter, Köchinnen und Wirthschafterinnen.

Herausgegeben von Theresia Fischer, Köchin in Wien. Wien, 1846. Verlag von Singer & Goering  
Buchhändler, Wollzeile im Fürsterbischöflichen Palais Nr. 869.<sup>148</sup>

---

148 V některých zdrojích je uveden rok vydání 1845, kniha zřejmě vyšla opakovaně krátce po sobě, což nebylo u publikací tohoto žánru ničím nezvyklým. Srov. Sophie PATAKY, *Lexikon deutschen Frauen der Federn. Vollständiger Neusatz beider Bände in einem Buch*, Berlin 2015, s. 170 (původní dvousvazkové vydání z roku 1898); *Verzeichniß der Bücher, Landkarten [et]c., welche vom Juli bis December 1845 /.../ zu finden in der J. C. Hinrichschen Buchhandlung in Lepzig /.../ Fünfundz neunzigste Forsetzung, 1845*, s. 67.

[THERESIA RYBÁK]

## DIE FEINE UND SCHMACKHAFTE BÖHMISCHE HAUSKOST,

oder neustes durch langjährige eigene Erfahrung geprüfetes Prager Haus- und Familien-Kochbuch für große und kleine Haushaltungen der Mittelklasse, welches die Lieblings Speisen der Böhmen auf die wenigst kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehrt. Mit einer Auswahl von 1000 am Herde erprobten Kochrecepten, welche sowohl für den täglichen Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zu gebrauchen sind. Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte, so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind, dann einer großen Anzahl von Wirthschaftsvortheilen beim Einkaufen von Speisen und Geflügel, und auch einer Anleitung zum Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen Anrichten und Garniren der Speisen. Zum Gebrauch für Bürgersfrauen und deren Töchter, Köchinnen und Wirthschafterinnen. Von Theresia Rybák. Wien, 1845. Verlag von Singer & Goering.

[THERESIA RYBÁK]

## DIE FEINE UND SCHMACKHAFTE MÄHRISCHE HAUSKOST,

oder neustes durch langjährige eigene Erfahrung geprüfetes Brünnner Haus- und Familien-Kochbuch für große und kleine Haushaltungen der Mittelklasse, welches die Lieblings Speisen der Mährer auf die wenigst kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehrt. Mit einer Auswahl von 1000 am Herde erprobten Kochrecepten, welche sowohl für den täglichen Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zu gebrauchen sind. Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte, so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind, dann einer großen Anzahl von Wirthschaftsvortheilen beim Einkaufen von Speisen und Geflügel, und auch einer Anleitung zum Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen Anrichten und Garniren der Speisen. Zum Gebrauch für Bürgersfrauen und deren Töchter, Köchinnen und Wirthschafterinnen. Von Theresia Rybák. Wien, 1845. Verlag von Singer & Goering.

Knižní trh v hornoněmecké jazykové oblasti, kam náležely svými kulinárními zvyklostmi nejen bavorské a rakouské regiony včetně Vídně, ale také Čechy, Morava a Rakouské Slezsko, byl už

před polovinou 19. století poměrně bohatý jak na tištěné receptáře, tak na nejrůznější příručky pro domácnosti. Jejich struktura, stejně jako skladba prezentovaných jídel byly do jisté míry uniformní

a třebaže se v průběhu desetiletí obsahově v návaznosti na vývoj chuti, estetického vnímání jídla a – nebojme se říci – i určité módnosti proměňovaly, kompilační charakter kuchařských knih dovozoval implementovat do nich projevy změn stravovacích zvyklostí poměrně rychle a plošně. Hojnému vydávání kuchařek a jejich dobrému odbytu napomáhala dozajista koncentrace vydavatelství a tiskáren do lidnatých městských center, především do Vídně, Štýrského Hradce, případně Prahy, kde po nich byla dostatečná poptávka, šly rychle na odbyt a bylo možno vydávat modernizované verze původních knih i zcela nové tituly.<sup>149</sup>

Vyšší atraktivitu měly pochopitelně publikace, jejichž autoři či vydavatelé dokázali oslovit čtenáře a čtenářky něčím zajímavým či výjimečným: vlasteneckým apelem, srozumitelnou dikcí, návody nad rámec vaření anebo třeba brnknutím na strunu zemského či lokálního patriotismu. Oblíbeným prostředkem v posledním případě bylo zmínit příslušnou oblast v titulu či podtitulu, odkázat na využití tamějších receptářů a podobně. Vzniknout tak mohly publikace odpovídající koncepcí a obsahem současnému pojetí gastronomického regionalismu,<sup>150</sup> anebo alespoň budící takový dojem.

Za jednu z kuchařských knih s nábojem gastro-regionalismu s důrazem na kvality moravské kulturní kultury je považováno *skvělé a chutné domácí moravské vaření* Theresie Rybákové, vydané ve Vídni roku 1845.<sup>151</sup> Věrohodnost této práce měla být posílena titulním konstatováním, že vychází z ověřených zkušeností blíže nespecifikované brněnské domácí a rodinné kuchařky. Komparativní studium ovšem ukazuje, že tomu tak podle všeho nebylo. *Moravskost* byla v tomto případě spíše jen marketingovým tahem vydavatele, se souhlasem, možná aktivní autorčinou spoluúčastí. V příručce totiž nenajdeme nic z moravské provinční kuchyně, nic, co by byl jen náznakem či uchopitelnými východiskem ukazovalo na spojení s venkovským prostředím či specifickými regionálními produkty. Spíše naopak: jedná se o poměrně standardní receptář prezentující tehdy aktuální nabídku polévek, masitých, rybích a zeleninových jídel, moučníků a dalších sladkostí vídeňského stylu. Z jídel odkazujících názvem na české vazby v něm najdeme hrách, dva recepty na kapra, z tohoto jednou s pivem a vínem, žlutou řepou, citronovou kůrou, hřebíčkem, mandlemi a chlebem na zahuštění (*Karpfen auf böhmische Art*), podruhé s pivem a česnekem, cibulí, bobkovým listem a krví (*Böhmischer Karpfen*), a vdolky.

---

149 K nakladatelské praxi v českých zemích v 19. století srov. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, zvl. s. 312–326, zde i další odkazy.

150 Kuchařské knihy odpovídající konceptu gastronomického regionalismu bývají v našem prostředí charakterizovány například jako regionálně pojaté příručky, v nichž se setkávaly pokrmy celé monarchie s prvky regionální kuchyně. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, s. 157–158; Miroslav KOUBA, *Podoby gastronacionalismu ve středoevropských národních hnutích dlouhého 19. století*, in: *Krajiny prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, II, dd. B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha, Pardubice, 2017, s. 116–140.

151 M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“, s. 157–158.

Podezření, že se nejedná o dílo opravdu spojené s moravskými reáliemi, ale o jistou mystifikaci v zájmu zatraktivnění vydavatelského titulu, zesiluje zjištění, že táž autorka vydala ve stejném roce ve Vídni knihu s názvem *skvělé a chutné domácí české vaření*, tentokrát s odvolávkou na pražskou domácí a rodinnou kuchařku. Definitivně jej pak potvrzuje srovnání s knihou nazvanou *skvělé a chutné domácí měšťanské vaření*, sepsanou údajně na základě rakouské kuchařské knihy. Všechny tři publikace mají zcela shodnou strukturu i obsah, a dokonce i předmluvu z února 1845. Na první pohled se odlišují jen autorsky, německé knihy cílící na moravské a české prostředí anebo odtamtud pocházející čtenáře a čtenářky, napsala jakási Theresia Rybáková, měšťanskou kuchařku vycházející prý z rakouských zkušeností Theresia Fischerová. Bezpochyby jedna a tatáž osoba, ať už se jmenovala ve skutečnosti jakkoli. Nic podrobnějšího se o ní zatím nepodařilo zjistit, v titulu *měšťanského vaření* je jen za jménem Fischerová připojeno, že byla kuchařka. Poněkud neuvyklá česká varianta příjmení oproti německé snad opodstatňuje úvahu, že ta první měla blíže k originálu.

Pro pořádek, a tak trochu na obranu osob stojících za vznikem uvedené trojice knih je nutno zdůraznit, že podobné zvyklosti – vydávání receptářů jednoho autora s totožným nebo velmi blízkým obsahem, avšak s odlišnými názvy, dokonce podobně jako v tomto případě proměnlivou regionální specifikací – nebyly až takovou výjimkou. Připomeňme třeba bavorskou, solnohradskou či pražskou kuchařskou knihu Marie Anny Neudeckerové. Co ale bylo v případě moravského, pražského, respektive měšťanského *skvělého a chutného domácího vaření* oproti podobným knihám odlišné, bylo užití jazykových variant autorského příjmení. Budiž současně představené trio knih Theresie Rybákové, alias Fischerové vypovídající o dobové praxi při vydávání kuchařských knih a návodů pro vedení domácnosti výzvou k zevrubné analýze nejen formálních znaků a jazykových prostředků tohoto specifického druhu pramenů, ale také – anebo zejména – rozboru a srovnání jejich kulinární složky.



Die feine und schmackhafte  
**bürgerliche Hauskost,**

oder  
neuestes, durch langjährige eigene Erfahrung geprüftes  
österreichisches

**Haus- und Familien-Kochbuch**

für große und kleine Haushaltungen der  
Mittelklasse,

welches alle Lieblings Speisen der Oesterreicher auf die wenigst  
kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehrt.

Mit einer Auswahl von **1000** am Herde erprobten,  
und nicht aus Büchern abgeschriebenem Kochrezepten sowohl für den täglichen  
Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zur Bereitung vorkommender  
Fleisch- und Fastenspeisen, Eierspeisen, Affetten und Würsten, Rindfleisch,  
Sosen, Gemüsen, Eingemachten, Fischen, Austern, Pasteten, Meridons, Pud-  
dings, Köchen, Kuchen, Strudeln, gemischten Germ-, Mehl- und Obst-  
speisen, Braten, Wildpret, Torten und feinen Bäckereien, Leipziger Stollen,  
Salaten, Compots, Sulzen, Kremen, Gefrorenen, eingesottenen und einge-  
legten Früchten, Säften, Marmeladen, Bereitung aller Gattungen Essig  
und Senf, kalten und warmen Getränken, Liqueurs etc.

Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte,  
so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind,  
dann einer großen Anzahl von Wirthschaftsvortheilen beim Einkaufen  
von Speisen und Geflügel, so wie auch einer Anleitung zum  
Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen  
Anrichten und Garniren der Speisen.

Zum Gebrauch für Bürgerfrauen und deren Töchter,  
Köchinnen und Wirthschafterinnen.

Herausgegeben

von

**Theresia Fischer,**

Köchin in Wien.

Wien, 1846.

Verlag von Singer & Coering

Buchhändler, Wollzeile im Fürstlich-bischoflichen Palais Nr. 864

DIE FEINE /.../  
BÜRGERLICHE  
HAUSKOST, 1845  
Titulní stana  
Foto: © archiv  
autorů

**372. Gefelchter Karpfen.**

Schneide den gefelchten Fisch in Stücke, siede ihn ein Paar Mal in Salzwasser, und seihe ihn ab; ziehe ihn dann ab, lege die Stücke in eine Schüssel, gebe in ein Häferl ein oder 2 Löffel voll Mehl, rühre es mit einem guten Theil Rahm schön klar, schütte so viel siedende Erbsenbrühe hinein, daß es die rechte Dicke bekommt, lege ein Stückchen Butter daran, ein wenig Sulz, ein Paar Blüten Saffran, klein geschnittene Limonieschalen und etwas Saft; lasse die Soß gut sieden, richte sie über den Fisch, und lasse sie noch einmal aufsieden.

**373. Gesulzter Karpfen.**

Der Karpfen wird so wie der Hecht in Nr. 367 gesulzt.

**374. Marinirte Karpfen.**

Wenn der Karpfen nach Nr. 370 gebacken, wird er mit Scharlotten, Kuttelkraut und Lorbeerblättern belegt, mit kochendem Weinessig begossen, und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Je länger er in dieser Brühe, die sich nach und nach sulzt, bleibt, desto besser wird er, und man kann ihn an einem kühlen Ort Monate lang aufheben, ohne daß er im Geringsten an Güte verliert.

**375. Karpfen auf böhmische Art.**

Man schuppt einen 4pfündigen Karpfen, wäscht ihn ab, macht ihn auf, schneidet ihn in Stücke, salzt ihn ein, richtet ihn in eine Pfanne oder Kasserol, gibt eine große Wurzel Peterillie, ein halbes Stückchen Sellerie, eine halbe gelbe Rübe in 4 Theile geschnitten, ein Häuptel spanische Zwiebel, ein Paar Mal durchgeschnitten und mit 8 Nelken durchsteckt, und Limonieschalen dazu; gießt ein Seidel Bier, ein Seidel Wein, und nicht gar ein Seidel Essig darauf, das Uebrige aber Wasser, daß es über den Fisch zusammengeht, deckt es zu, stellt es auf ein brennendes Feuer, und läßt es eine Viertelstunde sieden; dann läßt man in einem Reindl starke 4 Loth Butter oder Schmalz heiß werden, gießt 2 Löffel voll geriebenes Brot, einen Kochlöffel voll Mehl darein, läßt es langsam braun werden, gießt es mit dem Fischsud auf, aber nicht zu dick, und läßt es eine Viertelstunde dicklich einkochen; dann legt man den Fisch aus der Pfanne in eine Rein, wo er Platz hat, neben einander, und gießt die Soß darüber. dann reibt man braunen und schwarzen Lebzelten unter einander, und streut ihn auf den Fisch; eben so gut geschwellte, gewürfelt geschnittene Mandeln; und läßt ihn in warmer Asche stehen. Vor dem Anrichten läßt man ihn einige Male aufwallen, und gibt ihn zur Tafel.

**376. Böhmischer Karpfen.**

Ein abgeschuppter, getheilter und gewaschener Karpfen wird in 3 Finger breite Stücke geschnitten, und mit 2 Maß Bier in ein Kasserol gegeben, worin er mit 2 Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie, Knoblauch, Kuttelkraut, Lorbeerblättern, Muskatnuß, Kräutlerwerk und Salz, eine bis 1½ Stunde gekocht wird. Nun werden die Stücke Fisch herausgenommen, und in einer tiefen Schüssel warm gestellt. Hierauf werden 3 Löffel voll Mehl in Butter braun geröstet, in die Brühe gegeben, und nachdem dieselben mit Honig süß gemacht, wird sie noch eine Stunde verkocht; dann durch ein Sieb geseiht, und über den Karpfen gegeben. Man kann auch beim Aufmachen das Blut absprudeln, und die Soß beim Anrichten damit legiren.

**377. Karpfen in der Fastensoß.**

Man läßt in 4 Loth zerfloßener Butter 10 Stück Sardellen, etwas grüne Petersilie, ein halbes Stückchen Kokopol, Limonieschalen, ein Paar Blättchen Zwiebel, alles fein geschnitten, anlaufen; rührt ein halbes Seidel Rahm darunter, gibt den Fisch darauf, läßt alles zusammen zugedeckt eine halbe Stunde dünsten, und gibt es zur Tafel. Die Soß kann man auch zu einem gebackenen Fisch nehmen, selber muß aber früher in Schmalz gebacken werden.

**378. Karpfen mit saurem Rahm.**

Der abgeschuppte und gereinigte Karpfen wird nach dem Zerstückeln von einander gerissen, jedoch so, daß er am Bauche zusammenhält. Nach dem Ausweiden, Auswaschen und Einsalzen wird derselbe über eine mit Butter bestrichene und mit Zwiebeln und Lorbeerblättern belegte Bratpfanne auseinander gebreitet, mit einem Löffel voll fein geschnittenem Bertram, einem halben Löffel voll Körbelkraut, die Hälfte so viel grüne Petersilie, einen Löffel voll fein geschnittenen Scharlotten, einer Messerspitze voll Lorbeerblätter und Kuttelkraut, und einer Messerspitze voll Muskatblüte und Pfeffer, welches ganze Kräutler in 4 Loth Butter geröstet, begossen, und mit feinen Semmelbröseln bestreut, dann mit saurem Rahm bespritzt, und wieder mit Semmelbröseln, aber nur schwach bestreut, in den Ofen gestellt; wenn der Fisch sich färbt, wird wieder Rahm über denselben gespritzt, und so 3 Viertelstunden lang fortgebraten. Bei dem Anrichten wird der Fisch behutsam aus der Pfanne gehoben, in der gehörigen Schüssel gekocht, und warm gestellt. Während dem werden 4 Löffel voll Essig und ein Seidel Rahm über die Bratpfanne gegossen, über scharfem Feuer zur Hälfte verkocht, und etwas Salz

DIE FEINE .../  
MÄHRISCHE  
HAUSKOST, 1845  
Recept na českého  
kapra (s pivem  
a česnekem)  
Foto: © archiv  
autorů

Die feine und schmackhafte  
**böhmische Hauskost,**

oder

neuestes, durch langjährige eigene Erfahrung geprüftes

**P r a g e r**  
**Haus- und Familien-Kochbuch**  
für große und kleine Haushaltungen der  
Mittelklasse,

welches die Lieblingsspeisen der Böhmen auf die wenigst kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehrt.

---

Mit einer Auswahl von **1000** am Herde erprobten Kochrecepten, welche sowohl für den täglichen Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zu gebrauchen sind.

Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte, so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind, dann einer großen Anzahl von Wirthschaftsvorthellen beim Einkauf von Speisen und Geflügel, und auch einer Anleitung zum Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen Anrichten und Garniren der Speisen.

Zum Gebrauch für Bürgerfrauen und deren Töchter, Köchinnen und Wirthschafterinnen.

Von

**Theresia Rybák.**



**Wien, 1845.**

Verlag von Singer & Cörring.

205.710-B.101



91  
21 6 B

Die  
**Süddeutsche Küche**

auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte,

mit

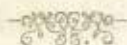
**Berücksichtigung des jetzt so üblichen Thee's**

zum Gebrauche für Anfängerinnen sowie für praktische Köchinnen

zusammengestellt

von

**Katharina Prato.**



Von erfahrenen Hausfrauen und einem Zuckerbäcker durchgesehen und verbessert.

K

105

Prato

DIE  
SÜDDEUTSCHE  
KÜCHE, 1858  
Titulní stana  
Foto: © archiv  
autorů

**G r a z.**

Druck und Papier von A. Leykam's Erben.

1858.

[KATHARINA PRATO]

## DIE SÜDDEUTSCHE KÜCHE

auf ihrem gegenwärtigen Stadtpunkte mit Berücksichtigung des jetzt so üblichen Thee's zum Gebrauche für Anfängerinnen sowie für praktische Köchinnen zusammengestellt von Katharina Prato. Von erfahrenen Hausfrauen und einem Zuckerbäcker durchgesehen und verbessert. Graz. Druck und Papier von A. Leykam's Erben. & Sohn, 1858.

[KATHARINA PRATO]

## DIE HAUSHALTUNGSKUNDE.

Ein Leitfaden für Frauen und Mädchen aller Stände. Mit Anwendung des metrischen Maßes und Gewichtes. Von Katharina Prato (Edle v. Scheiger) Verfasserin des Buches: „Die süddeutsche Küche“. Graz 1873. Aug. Hesse's Buchhandlung. August Zimmermann.

Když byla v roce 1858 vydaná ve Štýrském Hradci *jihoněmecká kuchařská kniha* zatím neznámé Kathariny Prato, mohlo se zdát, že bude jen jednou z početné řady podobných příruček s nejistou budoucností. Záhy se ale ukázalo, že se autorka dokázala svým pojetím publikace trefit do vkusu čtenářek či uživatelů a zájem záhy přerostl možností prvního nákladu. Během několika let vyšlo na deset vydání knihy, postupně modernizovaných a doplněných. Katharina Prato na zájem o svou kuchařku totiž reagovala velmi pružně, a navíc neustávala ve shromažďování

nových receptů, takže mohla nová vydání obohatit o další a další recepty na domácí i cizozemská jídla. Původně příručka obsahovala necelých 350 stran, 21. vydání z roku 1890 už obsahovalo celkem 712 stran, z toho více než 550 stran s recepty a dále návody na úpravu a skladování surovin, skladbu denního jídelníčku, včetně příkladových menu a řady dalších užitečných rad.<sup>152</sup>

Katharina Prato vsadila na to, že se při koncipování své příručky zaměřila na začínající hospodyně,

152 Po autorčině smrti byla její kniha vydávána nadále, nově doplňována a upravována, obvykle se jménem editorky. Např. Viktorine von LEITMEIER (ed.), *Die Süddeutsche Küche. Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen. (Mit drei Farben-Tafeln und 51 Text-Figuren)*, Graz 1903<sup>34</sup>; Dora LARIN-ZELINKA (ed.), *Die große Prato. Kochbuch der österreichischen und süddeutschen Küche, mit böhmischen, englischen, französischen, italienischen, serbischen und ungarischen National Speisen. Nach dem heutigen Stand der Kochkunst voll. neu bearbeitet*, 1957<sup>89</sup> ad.

kterým svou knížku věnovala. Ze srovnání jejího obsahu a stylu s analogickými příručkami z doby okolo poloviny 19. století je zřejmé, že dokázala recepty i na poměrně složitá jídla podat stručně, jasně a srozumitelně. Vlastní popis přípravy jídla sice ještě nebyl uveden samostatným výčtem ingrediencí, většinou ale byl přeci jen přehlednější, než bývalo dosud zvykem. Navíc nastavila propočet surovin na tehdy stále běžnější schéma menších středostavovských rodin. Pokud autorka předkládala různé varianty jídel, pak je zpravidla neprezentuje v samostatném receptu, ale uvádí za hlavní text možné varianty. Mezi proponovanými předpisy najdeme jednotliviny na vskutku luxusní pochoutky, ale také předpisy na vcelku levná jídla ze zbytků nebo podřadnějších surovin. I to bylo jedním z autorčiných cílů, neboť si byla vědoma, jak napsala v předmluvě k prvnímu vydání, že dražota potravin v tehdejší době omezovala vedení velkých domácností. Podotkla také, že je za těch okolností těžké najít prostor pro učení se kuchařskému umění, ale, jak uvedla jindy, je to pro leckterou hospodyně nezbytné, protože si nemohla dovolit kuchaře a musela se sama chopit dřevěné vařečky.<sup>153</sup> Aby mladým, nezkušeným anebo rady potřebným ženám usnadnila orientaci při organizaci a zajištění nejrůznějších domácích činností, připravila a vydala pro ně v roce 1873 samostatné pojednání nazvané výmluvně *Umění vést domácnost*.

Úspěšná autorka vyhledávaných příruček nacerpala nějaké kuchařské znalosti bezesporu už

v rodinném prostředí, mnohému se ale přiučila až v dospělosti díky zájmu o speciálně zaměřené vaření a služby gastronomických podniků. Narodila se jako Katharina Poltová (1818–1897) a pocházela ze Štýrského Hradce. Navzdory své kráse a dobrému původu se provdala až v poměrně zralém věku za Eduarda Pratobeveru, vzdělaného penzionovaného důstojníka, absolventa lékařské a chirurgické akademie ve Vídni. V době manželství s Katharinou už řídil archiv a kabinet mincí a antických starožitností *Joannea*, nejstaršího muzea v habsburské monarchii založeného ve Štýrském Hradci roku 1801 arcivévodou Janem Habsbursko-Lotrinským, bratrem císaře Františka I. Pratobevera zemřel jen necelý rok po svatbě, roku 1857,<sup>154</sup> přesto svazek s ním znamenal pro Katharinu zvýšený zájem o speciálně zaměřené stravování, neboť trpěl onemocněním žaludku a potřeboval dietní jídelníček. Katharina tedy začala o vaření více přemýšlet, zkoušet nové recepty a zapisovat si je. Po třech letech vdovství se Katharina provdala podruhé, za o mnoho let staršího, dobře situovaného státního úředníka Josefa Scheigera, poštovního ředitele a posléze zemského konzervátora. V té době ale už měla za sebou vydání první verze své kuchařské knihy, kterou podepsala pseudonymem Prato, kterým údajně oslovovali přátelé jejího prvního manžela. Díky soužití s druhým manželem si zásadně rozšířila znalosti a zkušenosti, týkající se kulinární kultury a každodennosti Štýrska a Korutan. Doprovázela jej totiž na služebních cestách, během nichž se údajně zajímala o stravování, a v ka-

---

153 Robert ENGELE, *Die Prato schreibt einen Bestseller*, in: Austria-Forum, dostupné on-line: <[https://austria-forum.org/af/Wissenssammlungen/Damals\\_in\\_der\\_Steiermark/Katharina\\_Prato](https://austria-forum.org/af/Wissenssammlungen/Damals_in_der_Steiermark/Katharina_Prato)> [cit. 22. 10. 2020].

154 Theodor GRAFF, *Eduard Pratobevera*, in: Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950, 8, Wien 1983, s. 246.



ždém hostinci, který navštívili, sbírala jídelní lístky a recepty. Ty se pak promítly do upravených a doplněných reedic její knihy. Poté, co byl její manžel Josef roku 1871 nobilitován, už byla v některých uváděna jako Katharina Edle von Scheiger.<sup>155</sup>

Zájem o šíření osvěty v oblasti stravování, aktuálních trendů kulinární kultury – dnes bychom řekli o jejich popularizaci a edukaci – a také její sociální citění přivedly Katharinu Prato k mnoha veřejným aktivitám. Náležela k iniciátorkám a činovnicím spolků, například se zaměřením na podporu kuchyně pro sociálně slabé v Klagenfurtu založeného roku 1875, kde se denně odstravovalo sedm set až tisíc potřebných (*Verein Volksküche*), nebo na podporu domova pro přestárlé vzdělané ženy založeného roku 1886 ve Štýrském Hradci (*Verein Frauenheim*).<sup>156</sup> Podílela se na založení školy pro profesní vzdělávání dívek (*Mädchenarbeitschule*) i na vzniku několika mateřských škol ve Štýrsku.

Vratme se ale k meritu našeho zájmu, *jihoněmecké kuchařské knize* Kathariny Prato. Pro její vrstevnice a jejich dcery byla zajímavá nejen tím, že v ní autorka podala přehled pokrmů a nápojů typických už tehdy

pro bavorské a rakouské městské prostředí a adresátky je tedy mohly považovat za „své“, ale že je představila v moderním a atraktivním pojetí. A co více, najít zde mohly i speciality z některých jiných regionů habsburské monarchie, nejen z Vídně jakožto tavicího sociálního a kulturního kotle, ale třeba i ze Štýrska, kde byla kniha vydávána (*Poganzten* neboli sladký moučník piškotového typu). Mnozí ze znalců vývoje kuchařských knih jakožto literárního žánru proto někdy hovoří o jistém lokálním patriotismu Kathariny Prato, neboť v rámci svého souhrnu jihoněmecké kuchyně zohlednila i prvky místního a oblastního stravování, jak je dobře znala z vlastní zkušenosti.<sup>157</sup> Její publikace ale nebyla demonstrací regionální (v tomto případě štýrské) svébytnosti, nýbrž měla podstatně širší záběr: obsáhla vedle samozřejmých pokrmů vídeňské kuchyně i jídla uherská (*gyulas*), severoitalská (*plenta*, *pignoli* neboli keksy s piniiovými oříšky), balkánská (*pilaf*) a malopolská (moučník zvaný *krakowski*) i některá méně obvyklá jídla cizozemská. Nelze se divit, že kromě úspěchu v německém prostředí se posléze dočkala zájmu i jinde a byla údajně přeložena do 16 jazyků.<sup>158</sup>

Na základě moderního rozboru a komparace s jinými podobnými prameny nelze než konstatovat

---

155 K jejímu životu podrobněji Hans-Otto MEISSNER, *Katharina Pratobevera*, in: Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950, 8, Wien 1983, s. 246; R. ENGELE, *Die Prato schreibt*.

156 *Verein Volksküche*, in: Frauen in Bewegung 1848–1938, dostupné online: <<https://fraueninbewegung.onb.ac.at/suche?suche=Volksk%C3%BCche>>; *Verein Frauenheim Graz*, in: Frauen in Bewegung 1848–1938, dostupné online: <<https://fraueninbewegung.onb.ac.at/node/529>> [obé cit. 30. 10. 2020].

157 Srov. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“, s. 151.

158 Kniha byla přeložena do angličtiny, francouzštiny, italštiny, srbštiny a údajně i do češtiny. Tuto verzi se nepodařilo dohledat. Srov. Anita ARNEITZ – Natalie RESCH, *Graz – Porträt einer Stadt*, Meßkirsch 2016, nestr. (kap. 6); Gabriela FATKOVÁ – Andrea KÖNIGSMARKOVÁ – Tereza ŠLEHOFEROVÁ, *Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek / Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen*, Plzeň 2018 (i zde jen v německé verzi).

vat, že se v případě publikace Kathariny Prato jedná o všestranný přehled gastronomie příslušného kulturního regionu počínající druhé poloviny 19. století (a jak se ukázalo i mnoha desetiletí následujících). Strukturovaná je standardním způsobem: otevírají ji polévky, následují *asietky* neboli malé mezichody, dále masa pečená, smažená a přírodně restovaná, většinou z vybranějších druhů hovězího, jehněčího a vepřového, ze zvěřiny, drůbeže a ryb. Připojeny jsou k nim omáčky a přílohové zeleninové pokrmy. Chybět nemohly recepty na zadělávaná ragú (také *Eingemachtes*) a také na přesnídávky zvané *Gabelfrühstük*. Jen na okraj: mezi předpisy na masitá jídla nalezneme i recept na špikovanou svíčkovou pečení na divokém koření, zahuštěnou nakonec smetanou, ne nepodobnou svíčkové na smetaně, jak ji známe dnes. Jak se ukazuje, nebyla typická jen pro „naši“ českou kuchyni. Z dalších dodnes oblíbených jídel je v *jihoněmecké kuchařské knize* zastoupeno třeba kuře na paprice, hovězí biftek ve smyslu přírodního medailonku, dále nejrůznější úpravy kotlet, zadělávané dršťky připisované pražské kuchyni, ale také sandwiche a máslové chlebičky s kaviárem nebo uzeným lososem.

Jak už to bývalo v receptářích daného kulinárního okruhu obvyklé, následovaly velmi rozsáhlé oddíly věnované moučným jídlům z třeného, máslového i kynutého těsta s akcentem na záviný, koláč v širokém slova smyslu, dorty a řezy, drobné cukroví (např. *parížské tyčinky* z mandlového sněhu, *vanilkové rohlíčky*, *sněhové pusinky*) a mnohé další sladké i slané pečivo. Nechyběly mléčné a ovocné rosoly, pěny a zmrzliny. Právě u sladkostí můžeme zaznamenat nové zvyklosti při pojmenovávání vybraných specialit, a to podle významných osobností, které je

měly v oblibě, anebo byly spojovány s jejich vznikem. V příručce Kathariny Prato najdeme například *Metternichovy koblihy* (*Metternich Krapfen*), pro něž byly signifikantními ingrediencemi pomerančová kůra a meruňková marmeláda (podobně jako u *Metternichových řezů* / *Metternich-Schnitten* zmiňovaných v jiných dobových receptářích) či *Napoleonovy řezy* / *Napoleon-Schnitten* z listového těsta, s krémovou náplní.

Nelze nepodotknout, že *jihoněmecká kuchařská kniha* Kathariny Prato disponuje podnětnou vypovídací hodnotou i v kontextu studia kulinárního dědictví českých zemí. Obsahuje totiž podstatně více receptů na jídla odkazující svým názvem na spojení s nimi, než bývalo v dané době obvyklé. Do prvního vydání své práce z roku 1858 autorka zařadila recepty hned na čtyři taková jídla, a sice na *české vdolky*, resp. *lívance* (*Böhmische Dalken* / *Liwanzen*), na *český třešňový* či *švestkový koláč* (*Böhmischer Kirschen- oder Zwetschken-Kuchen*) a dále na *pražské koblihy* a *karlovarský koláč* (*Prager Krapfen*, *Karslbader Kolatschen*). Kromě toho zde najdeme – poněkud překvapivě – i recepty na jídla s vazbou na Slezsko. Především se jedná o čajové pečivo z kynutého těsta sypané cukrem a mandlemi a podávané se šlehačkou, které by bylo lze volně nazvat *slezské čtyřhránky* (*Schlesische Flecken*). V názvu dalšího moučnicku sice odkaz na zemi původu nerezonoval, přesto jej lze za typicky slezský považovat. Jedná se o koláč s posypkou (*Streusselkuchen*). Prato jej představila v podobě pečiva z droždového těsta s neodmyslitelným přídavkem skořice a cukru. Oproti prapůvodnímu venkovskému produktu bylo v tomto receptáři pro měšťanské uživatele osvěženo těsto na koláč citronovou kůrou a mandlemi, na vrchu zdobené máslovou posypkou.

A pokud by nás zajímalo, jak se zrovna v receptáři štyrské rodačky Kathariny Prato objevily slezské speciality, pak její cesta k nim byla zřejmě poměrně přímá: její první manžel Eduard Pratobevera byl totiž rodákem z Bílska,<sup>159</sup> významného německojazyčného textilního města na Těšínsku. Strávil v něm mládí a na studia do Vídně a pak do dalšího života si s sebou jistě nesl i některé vzpomínky na domov. A třeba v podobě oblíbených jídel. Je pravděpodobné, že vaření nakloněná a zručná Katharina je možná vyzkoušela a pak zužitkovala.

Do nových rozšířených vydání *jihoněmecké kuchařské knihy* přidala Katharina Prato i několik dalších receptů z českého prostředí. V 21. vydání z roku 1890, které ještě připravovala sama autorka, bylo k Čechám přiřazeno jedenáct jídel, a sice vdolky, hrách, bramborové nočky s mákem, kapr, koláče, lívance, moučné knedlíky, dvojce švestkové knedlíky z bramborového, resp. kynutého těsta a samozřejmě karlovarské koláče. Z nových receptů stojí za pozornost návod na karlovarské oplatky z mandlového těsta (*Böhmische Dalken, -Erbsen, -Erdäpfelnocken mit Mohn, Karpfen, -Kolatschen, -Liwanzen, -Mehlknödel, -Zwetschkenknödel, -Zwetschkenknödel von Germ, Karlsbader Kolatschen, Karlsbader Oblaten*).

Závěrem nelze nepřipomenout ještě jeden pozoruhodný aspekt díla Kathariny von Scheiger, ovdovělé Pratobevera. Možná výjimečnost samotného receptáře, možná autorčina společenská angažovanost způsobily, že nezůstala oceňována jen mezi kuchařkami a hospodyněmi, ale i na veřejném profesním fóru. V roce 1897 se jí dostalo na výstavě se zaměřením na kulinářství, respektive gastronomii (*Kochkunst und Hausbedarf Ausstellung*)<sup>160</sup> v Badenu u Vídně za její kuchařskou knihu zlaté medaile. A nezůstalo u tohoto jediného ocenění. Zlatá medaile byla Katharině, nyní už in memoriam, udělena znovu v letech 1898 v Terstu, 1906 ve Vídni a konečně v roce 1909 v Moravské Ostravě.<sup>161</sup>

• • •

---

159 Jen na okraj: Eduardovým strýcem byl právník Adolf Pratobevera z Wiesbornu (1806–1875), rovněž rodilý v Bílsku (Bielitz, dnes součást polského dvojměstí Bielsko-Biała). V roce 1847 se stal tajemníkem arcivévodý Jana Habsbursko-Lotrinského a kurátorem akademie věd ve Vídni. V revolučním období spolupracoval s ministrem Schmerlingem, byl radou nejvyššího soudu a po roce 1861 poslancem Říšské rady a poté krátce ministrem spravedlnosti a stoupencem únorové ústavy, kterou signoval. Po odstoupení z funkce byl zvolen poslancem zemského sněmu, roku 1869 doživotním členem horní panské sněmovny. *Biographisches Lexikon*, 1815–1950, 8, Wien 1983, s. 246–247.

160 Výstava kuchařského umění (*Kochkunstausstellung*) byla založena hoteliérem a restaurátorem Eduardem Sachrem za účelem (re)prezentace vídeňských kulinárních tradic. Poprvé se konal roku 1884 ve Vídni.

161 H.-O. MEISSNER, *Katharina Pratobevera*, s. 246.

### **Gedünstetes Rindfleisch mit Rahmsauce**

Geklopft und gesalzen durchzieht man es dicht mit fingerdick geschnittenem Specke, geräuchertem Schwein- und Kalbfleisch und Sardellen und wechselt mit den Farben ab. Man legt es in die Kasserolle auf Kernfett, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Kohl, Thymian, Lorbeerlaub, Neugewürz, Pfeffer, Limonicschalen und die Sardellcnabfälle, deckt es fest zu und dünstet es bei öfterem Umkehren, bis alles schön braun ist. Nun gibt mau Suppe und Essig dazu und dünstet es mürbe. So weit kann man es den Tag vor dem Gebrauche machen. Dann sprudelt man guten sauren Rahm mit Mehl ab, mischt es zum Saft, passirt diese Sauce, die man in eine Schale gibt und garnirt das Fleisch mit Erdäpfeln.<sup>162</sup>

### **Böhmische Dalken (Liwantzen)**

1 Seidel Mehl, 2 Dotter, 1/2 Loth Germ, und beinahe 1 Seidel laue Milch, sprudelt man recht gut ab. (Es muß in der Dicke eines Schmarnteiges sein.) Dann mischt man den Schnee der 2 Eier dazu und läßt sie gut gehen. Indessen stellt man die Dalkenrein auf, gibt in jede Vertiefung einen kleinen Eßlöffel voll Schmalz und läßt es heiß werden. Vom Teige gibt man 1 Löffel voll in jede Vertiefung und bäckt sie nicht zu gäh. Wenn sie unten schön gelb sind, dreht man sie mit einer Gabel um, und gibt, wenn es noch thut, etwas Schmalz nach, und in jede leer gewordene Vertiefung gleich wieder, Schmalz und Teig. Man füllt 2 und 2 mit Powidel oder Salse von Zwetschken zusammen, legt sie auf die Schüssel und streut Zucker oder geriebenen Lebkuchen darauf, oder man gibt mit Waffer aufgekochte Ribiselsalse in besonderer Schale dazu.

### **Prager Krapfen**

Man macht abgeschlagenen Teig von 1/2 Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 1/2 Seidel Milch, 1 Loch Germ, 2 Eiern, 2 Dottern, Zucker und Salz. Wenn er sich vom Löffel löst, mischt mau 4 Loth Mandeln und 4 Loch Pistazien, fein geschnitten, darunter, und macht 4 Krapfen von diesem Teig, an den Enden gespitzt (striczelartig), und läßt sie gut gehen. Man bäckt sie langsam aus dem Schmalze, und dreht sie gleich in gestoßenen Zucker.

### **Karlsbader Kolatschen**

Mürben Germteig<sup>163</sup> mit Limoniegeruch, treibt man zuletzt kleinfingerdick aus, sticht mit dem großen Krapfntstcchr Flecke ab, und läßt diese auf dem Bleche gehen. Indessen rührt man Schnee von 2 Klar mit 4 Loth Zucker und 4 Loth gestoßenen Mandeln, und macht davon Kränzchen auf den Teig. Wenn sie aus dem Ofen kommen, gibt man in die Mitte Eingesottenes.

### **Böhmischer Kirschen- und Zwetschken-Kuchen**

Abgeschlagenen Germteig von 1/2 Pfund Mehl, 2 Loth Schmalz, 1 Dotter, 1 Ei, 1 Löffel Zucker, 1 Loth Germ, 1/3 Seidel Milch und etwas Salz läßt man etwas gehen, treibt ihn kleinfingerdick aus, bedeckt damit das Blech und legt ihn mit abgezapften schwarzen Kirschen, oder geschälten oder ungeschälten, halbirten, frischen Zwetschken (die innere Seite gegen aufwärts), ganz voll. Man läßt nur so viel Zwischenraum, daß eine die andere nicht berührt, streut Zucker darauf und läßt ihn besser aufgehen. Nach dem backen bestreut man ihn

162 Uvedená položka nabízí dvě varianty přípravy dušeného hovězího se smetanovou omáčkou, citujeme druhou v pořadí.

163 Odkázáno je na recepty na kynutá těsta v téže knize, s. 39–40.

wieder mit Zucker. Zu Stücken geschnitten, kalt oder warm zu geben.

*O d e r* : Mürben Germteig von ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 2 Löffel Obers mit der Germ, 4 Dotter und 2 Löffel sauren Rahm. Bei diesem biegt man den Rand etwas auf.

### **Streußel-Kuchen**

Von obigem Teige macht mau ein fingerdickes Blatt auf das Blech und läßt es aufgehen. Indessen mischt man mit den Händen eine Hand voll fein gehackte Mandeln, 1 Hand voll Zucker, 1 Seidel Mehl, Limonieschalen, Salz, Zimmt und so viel zerschmolzene Butter, daß man es zu erbsengroßen Bröseln machen kann. Dies streut man auf den mit Ei bestrichenen Teig und bäckt ihn ziemlich warm.

### **Schlesische Flecken**

In 2 Seidel Mehl bröselt man 2 Loth Schmalz, gibt Salz, Zucker, 1 Loth Germ, und Obers ungefähr ½ Seidel dazu. Man arbeitet den Teig mit den Händen auf dem Brette gut ab, bis er glatt ist, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, die man mit Eiklar bestreicht, mit Mandeln und Zucker bestreut, und an einem warmen Orte gehen läßt.

### **Karlsbader Oblaten**

Man bereitet zunächst die Fälle für die Oblaten, indem man 14 Dekka geschälte Mandeln, 28 Dekka Zucker und eine halbe Schote Vanille (mit einigen Stückchen Zucker), jedes für sich, stößt, die Mandeln im Mörser mit dem Zucker verreibt und sie dann in einer Schüssel mit dem Vanillezucker mischt. Hierauf schlägt man 2 Dot-

ter, 7 Deziliter Mehl und 7 Deziliter Obers wie für Hohlhippen ab und bäckt aus dieser Masse im Oblaten-Eisen auf die bei den Hohlhippen angegebene Weise Oblaten, die aber auf einer Seite blaß bleiben müssen. Wenn alle gebacken sind, bestreicht man sie auf der braunen Seite mit warmer Butter. Dann bestreut man je eine auf der bestrichenen Seite mit einem Löffelvoll von der Fülle, beckt eine andere mit der bestrichenen Seite darauf und gibt die gefüllte Oblate wieder in das heiße Eisen, damit der Zucker schmilzt. Die fertigen Oblaten legt man flach übereinander und beschwert sie mit einem Tortenbleche, damit sie gerade bleiben. Sie können in einer Schachtel zum Gebrauch aufbewahrt werden.<sup>164</sup>

---

164 Citováno podle *Die Süddeutsche Küche* (1896).

# Hohe Auszeichnungen,

welche diesem Kochbuche zu teil wurden:

Das 200.000ste Exemplar

wurde 1899 für die Bibliothek Ihrer k. u. k. Hoheit der durchlauchtigsten  
Frau Erzherzogin Maria Josepha huldvollst angenommen.

## Preis - Buerkennungen:



Kochkunst-Ausstellung  
der Gesellschaft vom Blauen Kreuze  
Wien 1899:

Ehrendiplom (höchster Preis)  
zur Medaille mit der gold. Palme.



Kochkunst-Ausstellung Baden 1897:  
Goldene Medaille.



Kochkunst-Ausstellung Triest 1898:  
Goldene Medaille.



Internationale Kochkunst-Ausstellung  
Wien 1898:

Ehrendiplom (höchster Preis)  
und 1906:  
Goldene Medaille.



DIE  
SÜDDEUTSCHE  
KÜCHE, 1907  
Nejvýznamnější  
ocenění  
Foto: © archiv  
autorů



Die Obersthofmeisterin  
Ihrer kais. und königl. Hoheit  
der durchlauchtigsten Frau  
Erzherzogin Maria Josepha.

Ich erlaube mir, Ihnen die Mittheilung zu machen, dass Ihre kais. und königl. Hoheit die durchlauchtigste Frau Erzherzogin Maria Josepha Ihrem Wunsche mit grösstem Vergnügen nachkommen und das zweihunderttausendste Exemplar von „Die Süddeutsche Küche“ von Katharina Prato sehr gerne entgegennehmen wird und mich beauftragte, Ihren herzlichsten Dank dafür auszusprechen.  
Mit dem Ausdrucke meiner vorzüglichsten Hochachtung

Wien, 30. September 1899.

gez.: Carla Gräfin Attems.

Goldene Medaille  
TRIEST 1898

Ehrendiplom  
höchster Preis  
WIEN 1898

Goldene  
Medaille  
Baden  
1897

DIE  
SÜDDEUTSCHE  
KÜCHE, 1907  
Pamětní list pro  
Katharinu Prato  
z roku 1899  
Foto: © archiv  
autorů

## Speisezettel für Mittagstafeln.

## I.

Braune Suppe mit etwas von Farce.

Affjetten: 1. Warme Zunge mit Krän.

2. Gestürzte Aspic mit eingelegter Gansleber.

3. Pastetchen.

4. Blau gefottene Forellen mit Essig und Del.

Rindfleisch mit Karfiol, Eierspeise, gedünstetem Kraut, Kohlwürstchen und Goldrüben garnirt.

Passirte Kräuter-Sauce und Senf-Sauce.

Cotelettes mit Trüffeln gespickt mit Reiskranz.

Braten: Fasan oder Auerhahn oder Rebhühner.

Wälscher Salat.

Torten und kleines Backwerk, Gestürzter Kaffeeschaum, Erdbeer-Sulze, Ananas-Gefrorenes.

## II.

Kräuter-Suppe mit Consomee.

Affjetten: 1. Falsche Austern von Hechtenfleisch.

2. Schinken mit Aspic.

3. Käs-Kapseln.

4. Maltraittirter Schlegel.

Rindfleisch mit Macaroni, farcirten Salat, Erdäpfelpüree und braunge-dünsteten Kohlrüben garnirt und zwischen diese Garnirungen Stückchen von Bratwürsten gesteckt.

Passirte Champignons- und kalte Eier-Sauce.

Reismeridon mit Ragout in Buttermteig.

Rehshlegel mit süßem und saurem Salat.

Pomeranzen-Auflauf.

Torten und kleines Backwerk, Weichsel-Sulze, französische Crème.

## III.

Französische Suppe.

Affjetten: 1. Fisch mit Mayonnaise in Austernschalen.

2. Spargel.

3. Hirnwürstchen von Buttermteig.

4. Gestürzte Aspic mit Wildpretfarce.



Rindfleisch gedünstet, mit Erdäpfel-Risfperl, Erbsenpüree und Schalotten garnirt.

Die Sauce vom Fleische in der Schale dazu.

Schichten-Ragout.

Gebatene Hühner oder Kapann mit Salat und Compote.

Chokolade-Schaumkoch.

Hafelnustorte mit Obersschaum, Punsch-Sulze und kleines Backwerk.

#### IV.

**Speise-Zettel für ein gewöhnliches Mittagessen bei unerwartetem Besuch durch Einschiebspeisen erweitert.\*)**

**Suppe mit Hirnknödeln.**

1. Butterschnitten.
2. Polenta von sauren Rahm mit Leber.

**Rindfleisch** und Beefsteaks mit **Erdäpfeln**, Reisswandelu, gefüllten Kohlrüben und Erbsen garnirt.

**Paradiesäpfel-Sauce** und Essig-Gurken.

Hühner mit Rahmsauce.

**Kalbsbraten mit Salat.**

Consomé-Becherln.

Backwerk.

#### V.

**Suppe und gestürzter Reis.**

1. Gerollte Lamms-Cotelettes im Negel.
2. Sardinien.

**Englischer Braten** mit Erdäpfelpüree und kleinen Zwiebeln.

Gemüse mit Belege.

**Mehlspeise** mit Ueberguß.

Gebakene Hühner mit Salat.

Gemischte Torte.

#### VI.

**Einmachsuppe** mit gebakenen Erbsenknödeln.

1. Fische mit kalter Sauce.
2. Hachis-Wandelu.

\*) Die mit fetter Schrift gesetzten Speisen sind das anfänglich bestimmte Mittagessen.



KATHARINA  
POLTOVÁ, 1846  
Portrét  
Foto: © Kulturamt-  
-Stadtarchiv Graz



Hilfsvereins. Muffig c.B.  
Archiv LI 178  
Kochbuch

der

# Deutschen Kochschule

in Prag.



Sammlung

von

erprobten Speisevorschriften.

9. vermehrte Auflage.

26.—30. Tausend.

00216



Prag 1911.

Gustav Neugebauer,

k. u. k. Kochbuchhändler.

KOCHBUCH DER  
DEUTSCHEN  
KOCHSCHULE,  
1911  
Titulní strana  
Foto: © archiv  
autorů

**DEUTSCHE KOCHSCHULE IN PRAG.**

Sammlung von erprobten Speisevorschriften. VI. Vermehrte Auflage. Sechszehntes Tausend. Prag 1900.  
Verlag der deutschen Kochschule. In Commission bei Gustav Neugebauer in Prag<sup>6</sup>.

**KOCHBUCH DER DEUTSCHEN  
Kochschule IN PRAG.**

Sammlung von erprobten Speisevorschriften. Prag, Gustav Neugebauer Verlag. 1911<sup>9</sup>.

**VEREINFACHTES KOCHBUCH  
DER PRAGER DEUTSCHEN KOCHSCHULE.**

Verein der deutschen Hochschule in Prag. Verlag der Andreschen Buchhandlung. Prag 1923.

**KUCHAŘSKÁ KNIHA.**

Sbírka vyzkoušených jídelních předpisů. Vydáno péčí spolku Domácnost. Česká škola kuchařská.  
V Praze. Knihtiskárna F. Šimáček, nakladatelé. 1891.

**KUCHAŘSKÁ KNIHA.**

Sbírka vyzkoušených jídelních předpisů. Vydáno péčí spolku Domácnost. Česká škola kuchařská.  
Čtvrté rozmnožené vydání. V Praze. Knihtiskárna F. Šimáček, nakladatelé. 1897.

[ANNA DENGLER - ELISABETH PLUNDRÁ - MARIE PLUNDRÁ]

**KOCHBUCH DER HAUSHALTUNGSSCHULE,  
TROPPAU.**

Gesammelt und zusammengestellt von Anna Dengler, Elisabeth und Marie Plundra. Herausgegeben  
vom Verein für Frauenbildung in Troppau. Zweite vermehrte Auflage. Troppau 1913.  
Verlag und Druck: Adolf Drechsler<sup>2</sup>.

Specifickou skupinu kuchařských knih představují příručky vydané z činnosti a současně pro potřeby škol pro ženská povolání. Zakládány byly většinou z iniciativy podpůrných anebo emancipačně laděných spolků, kterým je nutno přiznat v rozvoji ženského vzdělávání bezesporu významnou roli. Kuchařské či hospodyňské školy byly určeny hlavně ženám a dívkám z nižších středních vrstev, docházely tam ale i dcerky z uvědomělého dělnického prostředí. Spolkové školy nabízely kromě souvislého vzdělávání také krátkodobé kurzy, jejichž cílem bylo zvýšit specifickou kvalifikaci frekventantek a zlepšit jejich postavení na tehdejšímu trhu práce. Znamenalo to, že se mohly uplatnit jako kuchařky v soukromých domácnostech, ale třeba také ve veřejných kuchyních a vyvažovnách, školských a sociálních zařízeních. Absolvování kurzu samozřejmě absolventkám vylepšilo připravenost vstoupit do manželství a vést domácnost.

K nejstarším institucím poskytujícím vzdělávání se zaměřením na kuchařské dovednosti, jejichž aktivity vyústily ve vydání školské kuchařské knihy, náležela na území českých zemí pražská německá kuchařská škola (*Deutsche Kochschule*). Vznikla v roce 1885 a k jejím zakladatelkám patřila Anna von Maschka. Nejpozději od počátku 20. století pak sídlila ve Vladislavské ulici v Novém Městě pražském.<sup>165</sup> Už po dvou letech trvání vydala škola s podporou spolku příručku nazvanou *německá kuchařská škola v Praze*, s podtitulem *sbírka vyzkoušených předpisů na jídlo*. Kniha byla velmi úspěšná, přičemž tímto konstatováním nemáme na mysli počet vydání ani vý-

tisků. Ty souvisely u všech školských kuchařských učebnic s počtem frekventantek, jimž byly při nástupu do výuky obvykle automaticky distribuovány. Knize se ale dostalo ocenění na veřejném fóru: v roce 1898 jí byl udělen pamětní diplom na mezinárodní kuchařské výstavě ve Vídni (*Internationale Kochkunst-Austellung*) a také medaile za pokrokovou práci v Hamburku (*Fortschrittsmedaile*).

Od devátého vydání v roce 1911 vycházela učební příručka, transformující se užíváním v běžnou kuchařskou knihu pro veřejnost (dokladem toho je i zkrácené a zjednodušené vydání z roku 1923), s pozměněným názvem *kuchařská kniha pražské německé kuchařské školy*; celkový náklad dosáhl tímto vydáním 30 tisíc kusů. Desáté vydání pak předběhlo v roce 1914 jen těsně počátek první světové války. Vzhledem k tomu, že v důsledku národnostně smíšeného charakteru pražského obyvatelstva pokračovala ve své činnosti škola i po vzniku Československa, vycházely nové edice této *německé školské kuchařky* rovněž v meziválečném období. Její obliba byla jistě podmíněna nikoli jen přímou vazbou škola – učebnice – žákyně, ale rovněž skutečností, že knihy byly vydávány v minimalistické podobě, na obyčejném papíře, a byly tedy cenově dostupné. Jistým osvěžením se staly v meziválečném období barevné přebaly, které knihu vizuálně přenesly z dávno uplynulého 19. století, na něž odkazovala svou úpravou i tiskovým písmem obálka, titulní strana i celý text, do nové doby. V roce 1939 spatřilo světlo světa 17. vydání *německé školské kuchařky* a o čtyři roky později, už v protektorátu, v nakladatelství

---

165 Citování podle údajů na frontispisu vydání publikace z roku 1911.

Andree podle všeho poslední, 18. vydání, z původní nepřetržité originální řady.<sup>166</sup>

Ve stejné době, jako vznikla *německá kuchařská škola*, došlo k zásadnímu kroku ve vztahu ke vzdělávání a osvětě žen i v českém prostředí: v roce 1885 byl u příležitosti stého výročí narození Magdaleny Dobromily Rettigové ustaven spolek *Domácnost*. Jeho členky, převážně vlastenecky smýšlející pražské dámy z měšťanských a intelektuálních rodin v čele se zakladatelkou Annou Lužickou-Srbovou, si položily za cíl vybudovat – s odkazem na jmenovanou českou spisovatelku, buditelku a zvláště kuchařku – renomovanou *českou kuchařskou školu* zaměřenou, v souladu s jejich národním smýšlením a programovou činností, na *českou národní kuchyni*, její pěstování, šíření a osvětlu. Kromě snahy seznámit frekventantky kuchařské školy s touto kuchyní a jejich prostřednictvím ji šířit a prezentovat jako plnohodnotnou a uznávanou, měla spolková škola poskytnout úspěšným absolventkám profit v podobě certifikátu umožňujícího jim působit v profesní praxi jako kvalifikované kuchařky.<sup>167</sup>

Kurzy byly i z tohoto důvodu určené ženám a dívkám starším 18 let a nebyly nijak levné. Standardní tříměsíční kurz stál 30 zlatých, kratší pak byly ceno-

vě odstupňovány podle délky trvání: měsíční byl za 15 zlatých, šestinedělní za 20 zlatých a dvouměsíční za 25 zlatých. Cena kurzu byla vždy splatná v úplné výši před jeho zahájením. Prokazatelně nemajetně, avšak morálně zachovalé ženy a dívky, které mohly prokázat, že pracovaly nejméně rok v kuchyni řádné domácnosti, mohly být v letních měsících přijaty do kurzu bezplatně. Zápisné do kurzu činilo jeden zlatý. Zpoplatněno bylo rovněž vydání vysvědčení o délce absolvovaného kurzu včetně hodnocení chování. Žákyně pracovaly v civilu, povinně každá měla svou čelenku (*pásenku*), zástěru, utěrku, nůž a lžici. Pokud se chtěla ve školní jídelně stravovat, činila cena denního jídla 35 krejcarů.<sup>168</sup>

Přes náklady spojené s absolvováním kurzů o ně byl podle všeho velký zájem, protože údajně probíhaly i paralelně vedle sebe. Pod vedením dvou zkušených kuchařek, jedné specializující se na polévky a masité pokrmy, druhé na moučníky a jiné sladkosti, nevařily žákyně při výukových lekcích jen pro sebe, ale rovněž pro veřejné stravování. V souladu s posláním většiny spolků byly některé jejich aktivity spojeny s charitativní činností, v tomto případě šlo právě poskytování jídla vybraným chudým rodinám, studentům a podobně. Takto byla spotřebována přibližně třetina denní produkce, další byla vy-

---

166 Reedice vycházejí i po roce 2000, například v Lipsku.

167 Irena ŠTĚPÁNOVÁ, *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*, in: B. JEDLIČKOVÁ – M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – I. ŘÍHA (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů*, II., s. 222–229.

168 *Podmínky přijímací žákyně do „České školy kuchařské“ spolku „Domácnost“*, in: *Kuchařská kniha /.../ Domácnost (1897)*, nestr.

užita k zajištění školního stravování frekventantek a personálu – obou *paní řídících a slečen učitelek*.<sup>169</sup> Poslední třetina byla určena zájemcům z řad veřejnosti, jejichž prostřednictvím se také šířila dobrá pověst české národní kuchyně. Jídlo bylo možno si předplatit na 15 dní či celý měsíc. Při obědovém menu v hodnotě 70 krejcarů (18 zlatých měsíčně) dostal abonent polévku, obložené hovězí maso s omáčkou, pečení s přiměřeným (rozuměj vhodným) přívarem a moučník. Pokud si zvolil oběd za 1 zlatku, pak mohl očekávat polévku, předkrm, obložené hovězí maso s omáčkou, pečení s kompotem nebo salátem a moučník. Jistá část denní produkce byla rezervována i pro zájemce o jednotlivé obědy, které bylo třeba si objednat do 10 hodin dopoledne, samozřejmě do vyčerpání limitu.

Dobré jméno si jídelna spolkové kuchařské školy získala i pořádáním svatebních hostin, slavnostních obědů či večeří u příležitosti rodinných událostí apod. minimálně pro deset osob. Cena menu pro jednoho hosta byla stanovena nejméně na 1 zlatý 50 krejcarů, maximum záleželo jen na přání a možnostech objednatele. Inzerovány byly od sklonku 90. let 19. století rovněž moderní *čajové večírky* nebo *kávové svačiny* v hodnotě jednoho zlatého na osobu.<sup>170</sup> Dlouhodobě dobrou úroveň poskytovaných služeb potvrzují zprávy, že v polovině třicátých let

20. století se ve školské kuchyni uvařilo více než 21 tisíc obědů, což by při šestidenním provozu odpovídalo v průměru 67 obědům, při celotýdenním provozu pak 57 obědům denně. Uspořádáno bylo na 70 slavnostních hostin, zejména svatebních, celkem pro 1300 účastníků.<sup>171</sup>

Škola sídlila zprvu ve Stýblově domě na Václavském náměstí (po přebudování palác Alfa), kde využívala pro své potřeby celé první patro, aby se v roce 1895 přemístila do Spálené ulice. Zde už měla pronajata hned dvě patra, což dokládá její rozvoj. Úspěšné výdělečné aktivity školy i podpora spolkového členstva a příznivců umožnily s pomocí půjčky zanedlouho zakoupit pozemek a vybudovat vlastní sídlo na nároží dnešních ulic Lazarské a Magdaleny Dobromily Rettigové, na jejíž tradice se spolek ostatně odvolával. V roce 1899 byla budova předána k provozu. Vlastní spolkové prostory, na jejichž vnitřním vybavení se podílel architekt Jan Kotěra, nepostrádaly moderně vybavenou školní kuchyni a jídelnu.<sup>172</sup>

Proslulá kvalita, a přitom cenová přiměřenost školního stravování, podtržená vlasteneckým propagováním národní kuchyně, přivedla představitelky české kuchařské školy spolku *Domácnost* na zemskou jubilejní výstavu konanou v roce 1891. Svou produk-

---

169 Zdarma bylo denně poskytováno například šest obědů nemajetným studentům některé z fakult pražské univerzity a vysokého učení technického, gymnázia, reálky, průmyslové školy, umělecké akademie, učitelského ústavu ad. *Spolek „Domácnost“, Česká škola kuchařská*, in: *Kuchařská kniha /.../ Domácnost* (1897), nestr.

170 Podmínky pro objednávky, in: *Kuchařská kniha /.../ Domácnost* (1897), nestr.

171 I. ŠTĚPÁNOVÁ, *Kuchařská škola*, s. 228 s odkazem na publikaci *Padesát let spolku Domácnost*, Praha 1935.

172 I. ŠTĚPÁNOVÁ, *Kuchařská škola*, s. 228.



ci měly možnost prezentovat v rámci tak zvaných ochutnáváren, menších stylově zařízených lokálů na pražském výstavišti. Sklidily za to velký obdiv a ocenění v podobě diplomu s právem razit zlatou medaili. Pro velký úspěch se spolek *Domácnost* se svou školní kuchyní prezentoval na dalších výstavních akcích. Svou *ochutnávárnu* měl ve dvoraně Průmyslového paláce při národohospodářské výstavě v roce 1892 i při národopisné výstavě o tři roky později.<sup>173</sup>

Účasti na výstavních prezentacích jen podtrhly úspěch kuchařské školy spolku *Domácnost* při programovém budování konceptu české národní kuchyně. Konceptu vlastenecky vítaného, kvalitou produktů nanejvýš uspokojivého a současně v pražském prostředí, a v českých zemích vůbec, důvěrně známého, ba domácího. Není divu: kuchyně představovaná kuchařskou školou – a následně i její *kuchařskou knihou* vydanou poprvé roku 1891 – odpovídala svým charakterem i jednotlivinami v jihoněmecké, respektive podunajské kulinární oblasti běžně rozšířené měšťanské kuchyni, jen sem tam podtržené některými specifitějšími pokrmy z českých, spíše než moravských či slezských regionů.

Zakladatelky spolku i kuchařské školy podílející se na konkrétní podobě *české školské kuchařky* si podstatu v českých zemích pěstované kuchyně dobře uvědomovaly. Proč by jinak v úvodu k prvnímu vydání uvedly, že se tato příručka „liší v mnohém od našich obvyklých kuchařských knih, že snad to a ono jídlo u nás známé v ní není pojato, a že v ní nalezla místa i cizí

*kuchyně. /.../ Žákyně přicházející do školy, by vyučily se v umění kuchařském, rády by se naučily tomu, čehož nelze denně doma připravovati, čemu nemůže jich doma matka, byť i sebe výtečnější byla kuchařkou, naučiti, a touží seznati přece také, jak se vaří ve velkých kuchyních /.../ Naše kuchařská kniha má však v prvé řadě na zření českou kuchyni, jakkoli nevyklučuje uznaných, ano po většině zdomácnělých již u nás jídel ciziny. /.../ Máme v ní největší zření k domácí stravě, tj. k tomu, co se po většině vařívá v domech měšťanských, od čehož odvozuje se i název „měšťanská kuchyně“ pro pokrmy, jež lze často, ano denně v každé lepší domácnosti měšťanské upravit. Mimo to podáváme i předpisy kuchyně velké, tj. sestrogené, umělecké, která nazvíce pouze ve velkých domech a zámcích zdomácněla a zavítá do domů měšťanských pouze při zvláštních příležitostech.“<sup>174</sup>*

Výše uvedená poměrně rozsáhlá citace není samoúčelná. Výmluvně totiž – a to přímo z pera vlastenek a propagátorek *české kuchyně* – potvrzuje podstatu tradiční české kuchyně (dnes s oblibou označované obratem *národní kuchyně*) ve smyslu *měšťanské středostavovské kuchyně* vyvíjející se ve vzájemném průniku poměrně dominantního *vídeňského* centra (třebaže zde z pochopitelných důvodů nejmenovaného) s kulinárními zvyklostmi a specialitami českých, rakouských (v širokém toho slova smyslu), bavorských, uherských a jiných zemí. Tato je současně ztotožňována s *domácí kuchyní* edukovanou ve školských kurzech, doplněná pro zkvalitnění vzdělávání a zvýšení budoucího uplatnění absolventek o prvky kulinárních zvyklostí vyšších,

---

173 *Prezentace*, in: *Kuchařská kniha /.../ Domácnost* (1897), nestr.

174 Předmluva k prvnímu vydání z února 1890, in: *Kuchařská kniha /.../ Domácnost* (1897), s. XI–XII.

tedy aristokratických vrstev. Běžná, venkovská či lidová kuchyně městských nižších vrstev (tedy tradiční kuchyně vycházející z místní produkce, zvyků a kulturních poměrů s potenciálně regionálními rysy) není autorkami v *kuchařské knize spolku Domácnost* programově reflektována. Odvolávání se na Magdalenu Dobromilu Rettigovou tento koncept potvrzuje, třebaže lze předpokládat, že měly představitelky a podporovatelky spolku na paměti spíše její české vlastenecké postoje než charakter prezentované kuchyně. I její dílo totiž představuje především průnik množin předmoderní šlechtické a modernizující se měšťanské kuchyně jihoněmeckého typu (v nichž ostatně vyrostla a byla vzdělána), bez výraznějších lidových či provinčních ozvuků.

*Česká kuchařská kniha spolku Domácnost* byla vydávána s většími či menšími přestávkami až do druhé světové války. V roce 1935, kdy škola slavila padesáté výročí svého založení, vyšlo 35. vydání této publikace, která se tak řadí k nejvydávanějším titulům svého žánru. Obsahově se postupně rozrůstala, jen mezi prvním a čtvrtým vydáním, v letech 1890 až 1897, se počet receptů zvýšil z 1113 na 1393 položek. Celkový náklad za půlstoletí neznáme, byl ale jistě úctyhodný, zejména uvážíme-li, že kurzy ročně navštěvovalo okolo 250 žáků,<sup>175</sup> které sice neměly pořízení knihy podle spolkových pravidel povinné a podle všeho ji ani nedostávaly jako součást výuky, přesto si ji prokazatelně pořizovaly, jak o tom nepřímo svědčí množství edic. Další výtisky kuchařské knihy putovaly do volného prodeje.

*Česká kuchařská kniha spolku Domácnost* byla vydána jen několik málo let po německé publikaci konkurenčního německého ústavu. Obě příručky vykazují poměrně uniformní podobu také co do skladby, struktury i vlastního charakteru receptů. Dokládá to předpokládaný stav, že pražská a potažmo česká kuchyně byla v dané době již poměrně stabilizovaná.

V *německé školské kuchaře* je o něco více předpisů nesoucích v názvu adjektivum český/česká. Najdeme zde například – postupujeme-li v souladu s její obsahovou strukturou – *Böhmischer Rostbraten* (roštěná na másle s kmínem a česnekem s přídavkem smetany), *Böhmischer Striezel* (vánočka s mandlemi, sultánkami a citronovou kůrou), *Teplitzer Kafeekuchen* (v dortové formě pečený máslový kynutý moučník s mandlemi), *Karlsbader Kuchen* (koláč nahoře s ušlehaným cukrovým bílkovým sníhem, třešněmi, posypkou a mandlemi) a *Karlsbader Bretzel / Stangen* či *Mährische Kuchen* (okrouhlé koláče z kynutého těsta se smetanou plněné tvarohem, mákem, jablky). Podobně jako v jiných německých kuchařských učebnicích je i v této pražské zřetelná snaha poskytnout maximum receptů získaných z různých předloh, vzorů či zkušeností z jiho- i severoněmecké oblasti – což ostatně odpovídá i společenskému charakteru Prahy coby *tavicímu kotli* národnostně, sociálně i kulturně se odlišujících usedlíků a přistěhovalců z nejrůznějších koutů monarchie, ba střední Evropy.

---

175 Podle spolkových informací absolvovalo kuchařskou školu za prvních deset let od jejího zřízení roku 1885 celkem 2.600 žen a dívek. V publikaci vydané k 50. výročí vzniku školy se uvádí, že kurzy absolvovalo na 24.000 frekventanek. *Spolek „Domácnost“*, nestr.; I. ŠTĚPÁNOVÁ, *Kuchařská škola*, s. 228.

V *kuchařské knize spolku Domácnost* je naproti tomu jídel označených přízviskem odkazujícím na jejich původ spojený s českým prostředím – a vcelku logicky, deklarují-li autorky, že jejich příručka prezentuje českou národní kuchyni – jen poskrovnu. Jedná se o *české koláče* (luxusní pečivo z kynutého těsta s vysokým podílem másla a cukru, plněné nádivkou), *karlovarské koláče* (okrouhlé koláčky navrchu se zavařeninou, cukrovým sněhem a mandlemi) a *moravský koláč* (na plechu pečené těsto s rovnocenným podílem másla, mouky, cukru a vajec, zdobené mandlemi a rozinkami, po upečení cukrovým sněhem a cukrem a znovu krátce zapečené). Z předpisů Magdaleny Dobromily Rettigové byly prokazatelně převzaty *kunětické preclíčky*. A pokud představujeme sladkosti, pak stojí za zmínku, že zde najdeme celou řadu receptů na drobné zákusky neboli cukroví považované (opět ne zcela právem a přesně, neboť je běžné ve vídeňské kuchyni) za typicky českou specialitu – *biskupský chlebiček*, *zemčata plněná*, *medvědí tlapičky*, *stříkané věnečky*, *zázvorky* a mnoho dalších.

Pokud bychom se měli pokusit odvodit z *kuchařské knihy spolku Domácnost* typickou skladbu českého národního menu, pak tak můžeme učinit spíše v kontextu známé skladby abonovaných menu pro veřejnost nabízených spolkovou jídelnou. Prvním chodem oběda – či slavnostnější tabule v kterékoli denní době – byla vždy polévka, spíše ve stylu vývaru se zavářkou či vložkou. Mohl, ale také nemusel následovat studený či teplý předkrm. Nepodkročitelnou součástí hlavního jídla bylo hovězí maso s omáčkou. To potvrzuje vžitou představu o omáčce jako typickém pokrmu české kuchyně, třebaže srovnávací studia ukazují, že se jedná o znak shodný pro měšťanskou jihoněmeckou, respekti-

ve podunajskou kuchyni. Naopak knedlík mohl, ale nezbytně nemusel, být typickou přílohou. Pro úplnost podotkneme, že hovězí maso se smetanovou, nejčastěji křenovou omáčkou bylo na sklonku 19. a přinejmenším po celou první polovinu 20. století nedílnou součástí pohoštění při svatbách a při jiných výjimečných příležitostech také na venkově, a to bez ohledu na to, zda se jednalo o Čechy, Moravu či Rakouské Slezsko. K českému národnímu menu dále patřilo dušené maso typu ragú či guláše a samozřejmě pečeně jakéhokoli druhu s přílohou (opět ne nezbytně vepřová s knedlíkem, ale v měšťanském prostředí spíše hovězí, telecí, drůbeží či skopová s přílohou různého druhu). Desertem byly asi nejčastěji moučné pokrmy vařené, pečené i smažené, spíše než lehké zákusky typické pro stolování vyšších vrstev. Pokud je takto sestavené menu obvykle považované za příliš kalorické, pak je třeba podotknout, že jednak vždy záleželo na velikosti porce, pak také na vnímání příslušných součástí jídelníčku: omáčka nemusela být těžká smetanová, přílohou nemusel být knedlík, masa nemusel být „kus“. Oproti současnému vnímání byly v dané době odlišně nastaveny znaky blahobytnosti i zdravého stravování, panoval rovněž odlišný životní styl. Jak trefně poznamenal ve svém komentáři k přípravě omáček a knedlíků Karel Šroubek, znalec chutí a zvyků návštěvníků svého podniku: „*na dopolední přesnídávku nemůže se takřka žádná restaurace apod. bez nějaké papričky či guláše obejít*“ a také „*dobrá omáčka, při které přiložený knedlík jest mnoha lidem milejší, než maso samotné*“.

Pokud bychom se pro úplnost zajímali, jak vnímaly typické jídlo autorky *německé školské kuchařky*, působící ve stejném městě jako jejich české kolegyně, jistým vodítkem nám mohou být závěrečná vzorová

menu. Nejsou v názvu ani popisu specifikována co do určení, přesto lze ze skladby jídel odhadnout, že se jedná o příkladové jídelníčky pro všední dny, neděle i pro slavnostnější příležitosti či zámožnější stůl, k němuž usedali strážníci z vyšších sociálních vrstev. Ponecháme-li stranou sedmi- až desetichodové menu pro posledně jmenované případy, pak z šesti běžnějších příkladových jídelníčků jsou tři tříchodové a tři čtyřchodové. Polévky byly různého druhu: vývary s vložkami či zavářkami, zahuštěné bílé i hrachové. Po polévce následovalo ve dvou případech hovězí maso s omáčkou (rajskou nebo křenovou smetanovou), jindy běžnější maso s dušenou zeleninou, ryba či paštika. U čtyřchodových menu byla navíc zařazena pečeně (svíčková, drůbeží, husí) s přílohou zvolenou podle druhu masa, například se zelím nebo kompotem. Posledním chodem byl vždy moučník. Jeden z vzorových jídelníčků byl pro postní den, skládal se z již jmenované hrachové polévky, pečené ryby a solnohradských nočků. Z uvedeného je zřejmé, že *německá kuchařská škola* vnímala stravovací zvyklosti „svěho“ kulturně společenského prostředí shodně jako *kuchařská kniha spolku Domácnost* a za typická jídla pražského kulinárního okruhu (který nelze ztotožnit z pochopitelných důvodů s *národní* kuchyní) lze považovat omáčky a dušenou zeleninu včetně zelí, v dané době nezbytné vařené hovězí maso, pečeně a samozřejmě teplé i studené moučníky. A pokud bychom chtěli – se znalostí konkrétních receptů z uvedených dvou školských kuchařek a z příruček, které jim v našem zájmovém okruhu předcházely

a také je pak následovaly – pojmenovat nějaký prvek, bez něhož se takřka žádné dušené, smažené nebo pečené, ať masité či moučné, slané či sladké jídlo v tradiční české kuchyni (v územním slova smyslu) neobešlo, pak to bylo (s výjimkou tak zvané doby nedostatku) máslo.

Kuchařské školy vznikaly před první světovou válkou i mimo pražské centrum. V kontextu vývoje kulinární kultury je pro naše studium zajímavá situace v Rakouském Slezsku, které mohlo být kromě regionální kuchyně potenciálně ovlivněno i přeshraničními stravovacími impulzy ze severoněmecké oblasti. Kuchařská kniha, která vzešla ze zkušeností dlouholeté aktérky opavských gastronomických služeb Therese Adamové, o níž jsme se zmiňovali výše, takovou možnost potvrdila, byť jen formou zařazení jednotlivin označených jako *slezské*. Většinou prezentovaných pokrmů (nikoli formou publikace) jinak tato opavská příručka připomíná spíše o něco mladší soubor receptů z pražské restaurace budoucího hoteliéra Karla Šroubka<sup>176</sup> a odpovídá převážně jihoněmecké, respektive podunajské kuchyni s významným vlivem Vídně.

Otázkou, kterou jsme si při našem výzkumu kuchařských knih položili, tedy bylo, zda se v Rakouském Slezsku objevila v kontextu působnosti specializovaných škol pro ženská povolání příručka pro vaření a vedení domácnosti, pokud ano – a to jsme záhy potvrdili – jaký měla charakter co do skladby prezentované kuchyně.

---

176 [Karel ŠROUBEK], *Jak se vaří u Šroubka? Sbírkka kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných. Sestavil Karel Šroubek, restaurátér. Cena 3 K. První vydání. Praha 1911. Nákladem vlastním. Veškerá práva vyhrazena.*

V Opavě, metropoli Rakouského Slezska, vznikla hospodyňská škola (*Haushaltungsschule Troppau*) roku 1911, spolu s vyšší dívčí školou, následovanou o něco později lyceem.<sup>177</sup> Jednalo se o dlouho připravovaný výsledek aktivit spolku na podporu vzdělávání žen (*Verein für Frauenbildung*) ustaveného už v roce 1894. Jen dva roky po založení hospodyňské školy, roku 1913, vzešla z její činnosti kuchařská kniha, která se v následujících dvaceti letech dočkala celkem pěti vydání, naposledy roku 1931. Obsah této příručky procházel drobnými, ale nikoli zásadními inovacemi, poslední vydání z roku 1931 obsahovalo 1679 receptů. O tom, že se jednalo o poměrně vyhledávanou a také používanou knížku, svědčí dnes ohmataný, ba opotřebovaný vzhled některých z výtisků, s nimiž se můžeme setkat v nabídce regionálních antikvariátů na Opavsku i Těšínsku, ale také v Německu, kam zřejmě doputovaly spolu s některou z vysídlených rodin po skončení druhé světové války. Z počtu svazků dostupných průběžně na trhu s antikvitami lze předpokládat, že svého času nemohla tato *opavská školská kuchařka* chybět snad v žádné jazykově německé rodině nižšího a nižšího středního stavu na Opavsku i v okolí.

Na rozdíl od anonymně koncipovaných pražských školských kuchařských knih jsou autorky opavské příručky dostatečně známé. Jednalo se o učitelky uvedené hospodyňské školy a také spolkové aktivistky. Všechny tři byly původem spjaty s Čechami a do Opavy přišly z profesních, respektive

existenčních důvodů. Anna Denglerová se narodila v německé Mohuči, rodina ale pocházela z vesnice u Mariánských Lázní v západních Čechách. Sestry Alžběta a Marie Plundrová se narodily v Kutné Hoře. Do Opavy zřejmě přišly se svou matkou Marií, která byla od samého začátku aktivně činná ve jmenovaném spolku pro ženská povolání.<sup>178</sup> Teritoriální původ všech autorek a jejich životní zkušenosti se zřetelně odrazily v obsahu *opavské školské kuchařky*, v níž je patrné vyšší zastoupení pokrmů původem z Čech a také z Německa. Naopak jídel prokazatelně souvisejících se slezskou kulinární praxí – jak můžeme už v této fázi deskripce kuchařské knihy prozradit – v ní mnoho nenajdeme, a to ani podle názvu, ani co do obsahu.

*Opavská školská kuchařka* vykazuje v textové kompozici i ve výrazových prostředcích oproti oběma výše představeným pražským školským publikacím výraznější rysy technicky pojatého receptáře s úvodním přehledem surovin a velmi stručným popisem přípravy pokrmu. Provází ji celková strohost, bez patrného pocitového zaangažování autorek na představení výsledného produktu, bez jeho zasazení do kompozice doporučených příloh či doporučení ke konzumaci, jako tomu bývá v mnoha příjemně laděných kuchařských knihách pro běžné hospodyně a do jisté míry třeba také v *kuchařské knize spolku Domácnost*.

Celkový didaktický charakter podtrhuje skladba receptů. Typická je pro ni přítomnost dvou, tři

177 Karel MÜLLER – Rudolf ŽÁČEK (eds.). *Opava. Historie. Kultura. Lidé*. Praha 2006, s. 260.

178 Zdeněk KRAVAR, Anna Dengler – Elisabeth Plundra – Marie Plundra, *Kochbuche der Haushaltungsschule*, in: P. Šopák a kol., *Neklidné století. České Slezsko a Ostravsko od první světové války do listopadu '89*. Opava 2018, s. 288–289.

i více variant receptů, jak ji můžeme zachytit už v *kuchařské knize spolku Domácnost*, méně zřetelně i v jejím německém pandánu. Různé recepty na shodné pokrmy bývají označeny římskými číslicemi a obvykle mají kvalitativně i kvantitativně odlišné složení ingrediencí, někdy i modifikovaný postup přípravy, umožňující podle materiálních možností domácnosti či účelu menu aplikaci nevhodnějšího receptu. Najdeme zde například tři varianty bramborové polévky, husí paštiky, králičí nebo zaječí pečeně, telecí rolády, pečené štiky, flíčků se šunkou, císařského trhance, tvarohového nákypu či tvarohových taštiček, dále čtyři varianty bramborového salátu, bramborové rolády, švestkových knedlíků z rozdílného těsta, piškotové rolády, oplatkového (pišingrového) dortu, mandlových rohlíčků či makového dortu, dále pět receptů na rostbíf, šest na houskové knedlíky, sedm na skopovou kýtu, a dokonce deset na roštěnou pečení. Tento přístup, naznačující snahu maximalisticky představit možnosti vaření v městském prostředí obecně rozšířených pokrmů, byl možná i důvodem, proč se tato příručka stala poměrně oblíbenou a vyhledávanou.

Jídel prezentovaných ve slezském kontextu zde není mnoho. Jako *slezský* je označen jen jeden knedlík (*Schlesische Knödel*).<sup>179</sup> Navzdory českému původu všech autorek je v *opavské školské kuchařce* také jen jeden recept s přízviskem český (*Böhmische Dalken*); zemsky české byly ještě běžně známé karlovarské

koláče (*Karlsbader Kuchen*). Dohledán nebyl žádný recept na koláče českého nebo slezského typu, tedy s posypkou a plněné tvarohem, mákem, povidly či skořicí, s názvem *Kolatschen/Golatschen* či *Kuchen*, at už kulaté anebo na plech. To je do jisté míry zarážející zjištění, neboť takové kynuté pečivo bylo typické pro české i moravské prostředí a stejně tak pro většinu Slezska.

V přiměřeném počtu byly do *opavské školské kuchařky* naopak zařazeny předpisy na jídla odkazující geografickým označením na původ mimo české země. Častěji než v jiných u nás vydaných příručkách té doby zde najdeme speciality německé kuchyně (*Berliner Kuchen, Bayrische Kücherln, Hamburger Schnitten, Hannoveraner Kuchen, Westfälener Kipfel* ad.), zastoupena jsou i jídla francouzská či italská, v množství běžnějších pokrmů neurčitého původu se ale poněkud ztrácejí. Pozoruhodné je, že zde nebudeme ani jeden recept na maďarský (uherský) *gulas*, ani jiný pokrm podobného typu s paprikou či s tímto označením; takzvané paprikové maso (*Paprikafleisch*) mělo charakter telecího na paprice se smetanou. Naznačuje to snad nižší míru inspirace příručkami či kuchyní jihoněmecké, respektive podunajské kulinární oblasti, možná odlišné individuální zkušenosti a preference autorek.

Svým edukativním charakterem byla *opavská školská kuchařka* možná univerzálnější, a tedy

---

179 Komparaci se shodně nazvaným pokrmem v kuchařské knize Therese Adamové lze potvrdit, že se jednalo vsutku o produkty specifického a co do složení a přípravy velmi podobného charakteru. Irena KORBELÁŘOVÁ – Rudolf ŽÁČEK, *Moučné knedlíky v kuchařských knihách a receptářích slezské proveniencí 19. a počátku 20. století, aneb existoval slezský knedlík?* in: „Głodnemu chleb na myśli”, czyli o znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska, Wrocław 2020, s. 301–323.

přínosnější pro běžnou každodennost tehdejších provinčních městských a zvláště venkovských domácností, než kupříkladu její současné dílo z pera Therese Adamové představující vyzrálou gastronomii vídeňského typu. Rozhodně ale byla celkovým vyzněním podstatně nudnější a – chtělo by se říci – školometštější.

Pokud bychom měli vyhodnotit typické menu ve světle praxe opavské hospodyňské školy a její učebnice – *opavské školské kuchařky* – pak se můžeme opět soustředit na složení vzorových menu, která jsou zde prezentována. Tak zvaný *jednoduchý stůl* pro všední den je komponován vždy ze čtyř chodů: všechny navržené polévky (s výjimkou postní hrachové) byly vývarového typu, se zavárkami či vložkami (noky, nudle, plněné taštičky, fritáty, krupice apod.); druhý chod tvořilo vařené hovězí, v jednom případě s rajskou omáčkou, nebo telecí maso, opět jednou se smetanovou omáčkou na paprice, se zeleninou, případně v podobě telecích párků; třetím chodem byla hovězí, telecí nebo vepřová pečeně, případně přírodní řízek, s různými přílohami (brambory, bramborová kaše, rýže, nudle, salát); závěrem se podával moučník (závin, omeleta, kobliha, náky, tvarohové knedlíky, trhanec). Postní menu tvořila hrachová polévka, smetanová omáčka s vejcem, pečená ryba a buchty.

Pětichodová menu byla ve skladbě pestřejší, nutnou součástí byla vedle polévky vždy pečeně a také desert, někdy dokonce dvojitý (tradiční moučník a lehčí desert – moderní čokoládová náky, vanilkový krém apod.). Jinak byla k podávání navržena ragú, masa zapečená v těstě, chřest, játra v aspiku, šunkové omelety, různé úpravy ryb a jiné.

Pokud bychom tedy měli navržená menu rámcově vyhodnotit, sestavena byla standardně podle tehdejších zvyklostí měšťanské kuchyně, s moderními úpravami polévek, mas a příloh. Oproti kulinárnímu rázu pražského prostředí, jak jej můžeme rekonstruovat ze základní nabídky jídelny kuchařské školy spolku *Domácnost* a ze vzorových jídelníčků v *německé školské kuchařce*, neupřednostňoval jídelníček navrhovaný autorkami *opavské školské kuchařky* ve druhém chodu vařené hovězí maso s omáčkou (třebaže obě složky obsahoval). Jiné zásadnější odlišnosti nebyly shledány. Pokud tedy víme, že tato kuchařská příručka ovlivnila praktické vaření *Slezanek* několika generací a přispěla ve městech i na venkově Rakouského, později Československého Slezska k formování moderní kuchyně 20. století, pak podpořila její podobu odpovídající jihoněmecké, respektive podunajské kulinární oblasti, stejně jako školské kuchařky pražské provenience, všude, kam dosáhla její působnost.

• • •

#### ***Böhmischer Rostbraten. Für 6 Personen***

*6 Rostscheiben à 28 Dka. beiläufig, werden auf 21 Dka. Butter und etwas Kümmel halb weich gedünstet, umgewendet, auf der nach oben liegenden Seite mit einem winzigen Stückchen zerriebenen Knoblauchs bestrichen, eingestaubt, mit 4 Dclt. Schmetten untergossen und so gar gedünstet.*

#### ***Stephanien-Braten. Für 6 Personen***

*Nachdem man 1½ Kilo Rindfleisch (Spitzfleisch) gewaschen und geklopft hat, bohrt man mit einem Messer von jeder Seite zwei eigroße Löcher hinein, in die man ganze hart gekochte Eier steckt; salzt das Ganze und läßt es auf*

einer halben, mit 7 Dka. Butter und 5 Dka. Speck gelb gerösteten Zwiebel mit 6 Körnchen Pfeffer und Neugewürz und etwas Wasser unter fortwährendem Nachgießen, 2–2½ Stunden dünsten. Sobald das Fleisch weich ist, wird es mit einem Kochlöffel Mehl eingestaut und noch einmal aufgeköcht. Die Tunke wird durchgeseiht, das Fleisch in schöne Scheiben geschnitten und erstere darauf gegossen.

#### **Wiener Knödl. Für 6 Personen**

¾ Liter Milch, 6 ganze Eier und etwas Salz werden abgesprudelt, über 8 in Würfel geschnittene Semmel gegossen und ½ Stunde stehen gelassen; je eine Hälfte dieser Masse wird in einer nassen, ausgewundenen Serviette eingebunden, ½ Stunde in Salzwasser gekocht, nach dem Herausnehmen nicht geschnitten, sondern mit 2 Gabeln zerrissen und mit brauner, heißer Butter abgeschmalzen.

#### **Szekely-Gulyasch mit Sauerkraut**

Man zerschneidet eine Zwiebel, röstet sie in Schmalz und läßt darauf 1 Kilo, in Würfel geschnittenes Schweinefleisch mit einer Prise Paprika anbraunen. Dann gibt man ¼ Kilo rohes Sauerkraut und ein viertel Liter mit 1 Eßlöffel Mehl abgequirten Rahm dazu und läßt das Ganze durch 3 Stunden dünsten, bis es weich ist.

#### **Wiener Schnitzel**

Man schneidet Kalbfleisch vom Schlegel in Stücke, die man dünn und breit klopft, salzt, zuerst in Mehl, dann zerklopftem Ei und Semmelbrösel wickelt (panirt) und in gutem Schmalz backen läßt.<sup>180</sup>

#### **Polévkový křen**

Kousek másla utři v hrnku, přidej vařečku mouky a hez-

ky spolu utři. Na to nalij dobrou hovězí polévku, dej na plotnu, rozklokej to, nech povařiti, proced', postav do horké vody a dej do ní rozstrouhaný malínský křen.

#### **Smetanový křen**

Smetanu nebo dobré mléko dej vařit, ale pozorně, by se nepřipálilo. Na 1/10 litru smetany čítá se 1 vařečka mouky. Tu utři hladce s menší částkou studené smetany, zaklokej tím vařící smetanu, stále klokej, až přejde několik varů, načež k tomu dej dle libosti tlučených nebo strouhaných oloupaných mandlí a cukrem oslad' po své vůli. Odstavd o parníku a než neseš na stůl, nasyp do toho ustrouhaný křen a nejposledněji teprve křen přisol, ale nepřesol! Komu libo, nechť křen nesolí.

#### **Hovězí maso vařené**

Již předem při polévkách bylo podotknuto, že nelze míti současně i výtečnou polévku i výborné šťavnaté maso vařené, jelikož dbáme-li na maso, utrpí polévka, a máme-li na zřeteli pouze polévku, nedocílíme zase chutného masa.

Pro domácí stůl stačí maso vařené, jak uvedeno při polévce. Při tabulích buď se nahrazuje vařené maso dušeným či pečeným, buď se pečuje pouze o výborné maso a dobroty polévky se dociluje jinými přísadami.

Uvařené maso se úhledně okrájí, kůžek, žlaz, kosti zbaví, skrájí na řízky, které se na mísu urovňají, a podlijí se trochou polévky nebo upravené šťávou.

Maso se zpravidla na místě kráslí. Pro obyčejný stůl stačí ozdobiti mísu petrželí, posypati smaženou strouhanou houskou, obložiti bramborami do věnečku kladnými, zeleninou dušenou atd.

Pro větší tabule nebo slavnější dny pečuje kuchařka také o větší výzdobu mis.

---

180 Citováno podle *Deutsche Kochschule*, Prag 1900, s. 39.



### **Beefsteak**

Nakrájej úhledné na 2 prsty tlusté řízky ze svíčkové pečeně nebo z hovězího masa od ocasu, není-li svíčkové, rukou je rozmackej, zarovnej, osol, opepři a nech ležeti. Těsně před tím, než je máš na stůl nésti, dej rozpálit čerstvé máslo na pánev, beefsteak obal v mouce, dej do másla a za stálého obracování řízky opékej. Na jiném kuthanu zapěň drobně skrájenou cibulku na másle, podlij ji polévkou a nech povařiti. Pak tuto omáčku na beefsteaky proced. Okrášli je na míse dušenou rýží.

### **České koláče**

Utři 40 dkgr. Másla, přidej 20 dkgr. Cukru, 5 žloutků, 1 dkgr. Kvasnic, 1 kg mouky, sůl, mléko dle potřeby, vypracuj ve vláčné těsto a nech skynout. Po té těsto na vále rozválej, nakrájej čtverečky, maplň nadíváním nebo zavařeninou a svazuj úhledné koláčky; anebo vypichuj z vyváleného těsta koláčky, kraje pomaž žloutkem, prostředek poklad' mákem nebo tvarohem a klad' na vymazaný plech nebo na papír. Nech koláče opět skynout, pomaž vejcem nebo žloutkem a zvolna peč. Upečené posyp cukrem.

### **Čínská pečeně**

Vepřová kýta zbaví se kostí; maso se nasolí, bílým pepřem natře a prostrká slaninou, též na nudličky nakrájenými, očištěnými sardelemi; aby byla pečeně ještě chutnější, může se též rozetřenými sardelemi potřít.

Pak se dá na pekáč 10 dkgr. másla, 20 dkgr. slaniny na celou kýtu; dvě skrájené cibule se nechají na té mastnotě spejchnouti, pečeně se do toho vloží a nechá se pěkně upéci; když jest měkká, vyndá se na jiný pekáč. Omáčka se zalije kyselou smetanou, rozdělanou moukou, zacedí se

citronovou šťávou a procedí opět na pečení. Na ½ litru smetany kávovou lžící mouky.<sup>181</sup>

### **Schlesische Knödel**

Zutaten: 25 dkg Mehl, 2 Eier, Salz, Milch, 1 Semmel, 12 dkg Griesen.

Zubereitung: Von 25 dkg Mehl, Ei, 1 Dotter und der dazu nötigen Milch macht man einen festen gut durchgearbeiteten Teig, walkt ihn aus, bestreut ihn mit 12 dkg feingeschnittenen Griesen und einer würflich geschnittenen Semmel, bestreicht den Rand mit Eiklar und roll den Teig zusammen. Man bindet ihn in eine Serviette und kocht ihn 25 Minuten.

### **Wiener Schnitzel.**

Zutaten: Kalbschlegel, Mehl, Ei, Semmelbrösel, Salz, Butterschmalz.

Zubereitung: Man schneidet vom Kalbsschlegel schöne Schnitzel, bestreut sie auf beiden Seiten mit Salz, klopft sie würbe, taucht sie in Mehl, hierauf in gesprudelttes Ei und Semmelbrösel. Sie werden in Butterschmalz auf beiden Seiten schön goldgelb gebacken. – In Schweineschmalz ausgebacken, bekommen sie einen träftigeren Geschmack, find jedoch schwerer verdaulich.

### **Gefüllte Wiener Schnitzel I.**

Zutaten: 15 dkg Kalbsleber, 15 dkg Kalbsfleisch, 5 dkg Speck, 5 dkg Butter, Zwiebel, Salz, 2 Dotter, Pastetengewürz, 1 Sardelle, 8 Kalbschnitzel, Mehl, Ei, Semmelbrösel zum panieren, Backfett.

Zubereitung: 15 dkg rohe Kalbsleber, 15 dkg rohes Kalbfleisch, 5 dkg Speck, 5 dkg Butter, ein Stückchen geschnittene Zwiebel läßt man mit Suppe weichdünsten.

---

181 Vše citováno podle *Kuchařská kniha* (1897).

Der Saft muß bis auf das Fett ausgedünstet sein. Dann läßt man das Fleisch auskühlen, treibt es zweimal durch den feinen Einsatz der Fleischmaschine, gibt zwei Dotter, Salz, Pastetengewürz und eine geputzte, feingehackte Sardelle dazu. Vom Kalbsschlegel schneidet man 8 große Schnitzel, salzt sie, klopft sie sehr dünn aus, legt 2 und 2 zusammen und schneidet die Ränder so zu, daß die Schnitzel genau aufeinander passen. Man bestreicht die Schnitzel innen mit der Fleischfülle, die Ränder mit Eiklar und legt immer zwei aufeinander. Sie werden mit Mehl, Ei und Semmelbrösel zweimal paniert und langsam ausgebacken.

#### **Gefüllte Wiener Schnitzel II.**

Zutaten: 8 Schnitzel, 4 Scheiben schinken, 7 dkg Sardellenbutter, Mehl, Ei, Semmelbrösel und Backfett.

Zubereitung: 8 Kalbschnitzel werden dünn ausgeklopft, mit Sardellenbutter bestreichen, dann je zwei Schnitzel mit einer Scheibe Schinken zu einem Stück zusammengesetzt und die Ränder gleichgeschnitten. Die Schnitzel werden gesalzen, doppelt einpaniert und ausgebacken.

#### **Paprikafleisch**

Zutaten: 1 kg Kalbfleisch, Zwiebel, 10 dkg Fett, Salz, Paprika, sauer Schmetten, 3 dkg Mehl.

Zubereitung: 1 kg Kalbfleisch schneidet man in große Würfel. Eine große feingeschnittene Zwiebel läßt man mit 10 dkg Fett dünsten, gibt das Fleisch hinein, läßt es anbraten, gießt es mit Suppe oder Wasser an, würzt es mit Salz und Paprika und dünstet es bis es weich ist.  $\frac{1}{4}$  sauren Schmetten sprudelt man mit einem Eßlöffel voll Mehl gut ab und läßt ihn mit dem Fleisch aufkochen.

#### **Savarin**

Zutaten:  $\frac{1}{8}$  l Milch,  $1\frac{1}{2}$  dkg Hefe, 45 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 3 Eier, Salz, 7 dkg Staubzucker, 42 dkg Würfelzucker, 2 Zitronen, Rum.

Zubereitung:  $\frac{1}{8}$  laue Milch,  $1\frac{1}{2}$  dkg Hefe, 15 dkg Mehl verrührt man zu einem Dampfl und läßt es aufgehen. 15 dkg abgetriebene Butter, 3 ganze Eier, Zitronenschale, Salz und 7 dkg Zucker verrührt man zu einer flaumigen Masse, streut 30 dkg Mehl darauf und läßt es stehen. Sobald das Dampfl aufgegangen ist, gibt man es dazu und arbeitet den Teig sehr gut aus. (Der Teig muß fest sein.) Der Teig wird in eine ausgeschmierte und ausgestreute Reifenform gefüllt, zum Aufgehen gestellt und wenn er aufgegangen, in mittelheißer Röhre gebacken. Ausgestürzt, wird er kaltgestellt. Den Saft von 2 Zitronen, 42 dkg Würfelzucker,  $\frac{1}{2}$  l Wasser und soviel Rum, daß die Flüssigkeit einen angenehmen Geschmack hat, mischt man, läßt sie aufkochen, dan auskühlen. In diese Flüssigkeit taucht man den gebackenen Savarin, läßt ihn eine Weile darin, dreht ihn um und läßt ihn vollsaugen. Dann wird er vorsichtig herausgenommen und mit eingekochten Früchten verziert.<sup>182</sup>

---

182 Vše citováno podle Kochbuch der Haushaltungsschule Troppau (1931).

Anerkennungs-Diplom  
der Internationalen  
Kochkunst-Ausstellung  
Wien 1898.

---

Hamburger Ausstellung



Eine Preis-Medaille.

DEUTSCHE  
KOCHSCHULE  
IN PRAG.  
SAMMLUNG, 1900  
Prezentace  
medailových  
ocenění  
Foto: © archiv  
autorů

KOCHBUCH DER  
DEUTSCHEN  
KOCHSCHULE,  
1920  
Přebal, zadní strana  
Foto: © archiv  
autorů

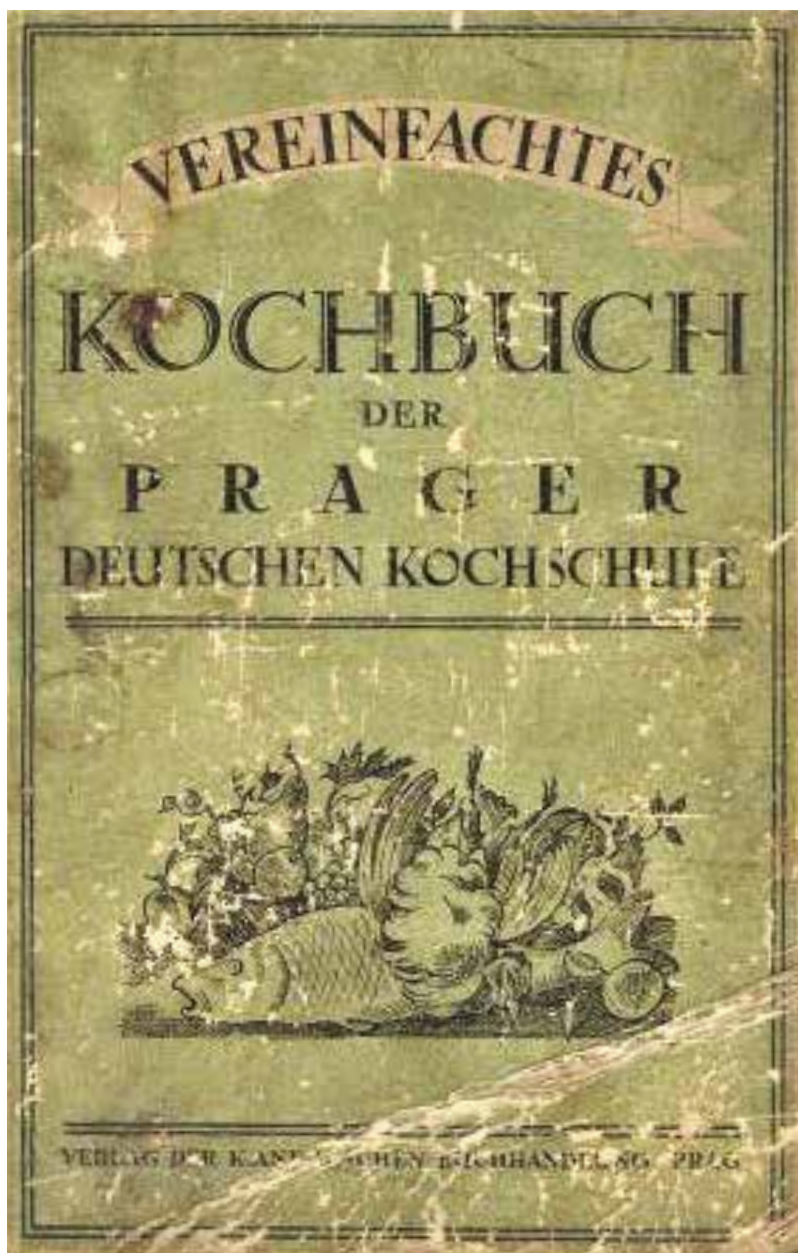


# KOCHBUCH DER PRAGER DEUTSCHEN KOCHSCHULE



KOCHBUCH DER  
DEUTSCHEN  
KOCHSCHULE,  
1920  
Přebal,  
přední strana  
Foto: © archiv  
autorů

VERLAG K. ANDRÉ, PRAG



VEREINFACHTES  
KOCHBUCH  
DER PRAGER  
DEUTSCHEN  
KOCHSCHULE,  
1923  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů



DÍVČÍ  
KUCHAŘSKÝ  
KURZ, kol. 1935  
Žánrová fotografie  
Foto:  
© Profimedia.cz



MAGDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ.

KUCHAŘSKÁ  
KNIHA /.../  
SPOLKU  
DOMÁCNOST,  
1919  
Frontispis  
s portrétem M. D.  
Rettigové  
Foto: © archiv  
autorů



# KUCHAŘSKÁ KNIHA

SBÍRKA  
VYZKOUŠENÝCH JÍDELNÍCH PŘEDPISŮ

VYDÁNA PÉČÍ SPOLKU  
DOMÁCNOST  
ČESKÁ ŠKOLA KUCHAŘSKÁ

---

*DVANÁCTĚ ROZMNOŽENÉ VYDÁNÍ*

---



V PRAZE  
NÁKLADEM F. ŠIMÁČKA  
1919.

KUCHAŘSKÁ  
KNIHA /.../  
SPOLKU  
DOMÁCNOST,  
1919  
Titulní strana  
Foto: © archiv  
autorů

# Kochbuch

der hauswirtschaftlichen Schule Troppau

KOCHBUCH  
DER HAUSHAL-  
TUNGSSCHULE  
TROPPAU, 1925  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

# Kochbuch

der Haushaltungsschule, Troppau.

Gesammelt und zusammengestellt von Anna  
Dengler, Elisabeth und Marie Plundra.

Herausgegeben vom Verein  Frauenbildung in Troppau.

.....  
Vierte vermehrte und verbesserte Auflage.  
.....

Troppau 1925.

Verlag und Druck: Adolf Brehmer.

KOCHBUCH  
DER HAUSHAL-  
TUNGSSCHULE  
TROPFAU, 1925  
Titulní strana  
Foto: © archiv  
autorů

# THERESE ADAM

## Schlesisches Kochbuch



SCHLESISCHES  
KOCHBUCH, 1900  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

VERLAG BUCHHOLZ & BIBBEL, TROFFAU.

[THERESE ADAM]

**SCHLESISCHES KOCHBUCH.**  
 EINE REICHHALTIGE SAMMLUNG ERPROBTER KÜCHEN-REZEPTE  
 HERAUSGEGEBEN VON THERESE ADAM. TROPPAU.  
 VERLAG VON BUCHHOLZ & DIEBEL. 1900.

TISK  
 OPAVA

Vezmeme-li do rukou *slezskou kuchařskou knihu* Therese Adamové v nazelenalé celoplátěné vazbě s ilustrací úpravné kuchařky a s názvem vyvedeným na titulní straně secesním, jen jemně zdobným písmem, dýchnou na nás staré časy habsburské monarchie a vloudí se otázka, nakolik je její deklarovaná *slezskost* jen tehdy běžným přihlášením se k gastronomickému regionalismu,<sup>183</sup> anebo reálným odrazem obsahu receptáře. A zda byla Opava, tehdy metropole Rakouského Slezska, kulinárním zrcadlem Vídně, jak by se dalo předpokládat, anebo odrážela i zvyklosti dolno- a hornoslezské kuchyně s příměsí severoněmeckého, resp. polského vlivu.

Aniž bychom chtěli předbíhat, je třeba hned úvodem konstatovat, že blíže pravdě jsou první konstatování, třebaže s jistými nuancemi: svou kuchařskou

knihu označila autorka za slezskou jistě především proto, že zemská hrdost a povědomí o příslušnosti Opavy (i rodného Krnova) k habsburské části Slezska byly součástí společenského milieu, v němž se pohybovala. Opavská (spíše než slezská) kuchyně prezentovaná Adamovou v rodinné restauraci a odtud i v receptáři byla analogická s tou podunajskou, samozřejmě s přesahy do mezinárodní a také skutečně slezské kuchyně. Takové pokrmy přitom obvykle autorka dešifrovala přímo jejich označením.

*Slezská kuchařská kniha* Theresy Adamové disponuje ve vztahu ke slezskému prostředí hned třemi *nej*: je nejstarší dohledanou publikací svého druhu vydanou v Rakouském Slezsku a současně je podle všeho jedinou kuchařskou knihou původem z českých zemí z doby před druhou světovou válkou v je-

---

183 M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA. „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“, s. 155.

jich tehdejší rozsahu, která je označena „slezská“. A konečně je jedinou kuchařskou příručkou z pera ženy původem z Rakouského Slezska vydanou v 19. století.

Zajímavá je tato kniha i z dalšího důvodu: u jejího zrodu autorsky stála osobnost tehdy spíše výjimečná, žena aktivně působící v gastronomické praxi<sup>184</sup> nikoli pouze jako řadová kuchařka, ale jako – nebojme se toho hodnocení – provozní manažerka restaurace a bezpochyby ideová matka jejího jídelníčku. V prostředí českých zemí tak navázala na Marii Annu Neudeckerovou, která ale současně nepostrádala zkušenosti z privátních „kuchyní velkých domů“,<sup>185</sup> anebo na Marii Schandriovou z bavorského Řezna, autorku kuchařky s třicetiletou praxí v jednom z tamějších pohostinství.<sup>186</sup> Therese Adamová v úvodu své příručky doslova napsala, že do ní vložila zkušenosti nashromážděné během celého svého života, nejprve v rodinném podniku („als Wirtstochter /.../ in der elterlichen Küche“), při vedení hospodské kuchyně („habe eine Gasthausküche geleite“) a nakonec jako samostatná hostinská v čele restaurace („selbstständige Wirtin einer Restauration“). A analýza dostupných pramenů potvrzuje, že v ničem nepřeháněla.

Therese, rozená Hofschusterová (1840–po 1901) pocházela z Krnova, z rodiny majitele měšťanského domu a výčepního vína původem z dolnorakouského vinařského městečka položeného jižně od Vídně. Po otcově smrti, kolem roku 1860, se Therese přestěhovala spolu s matkou Rosalií a sourozenci do Opavy a jako soukromnice (*Private*) se podílela na provozu vinárny *U české koruny* (*Zur böhmischen Krone*), který si matka pronajímala na jednom z hlavních náměstí. V roce 1871 se provdala za ovdovělého hostinského Josefa Adama, v té době již provozovatele dobře situované restaurace v samém centru Opavy, na dohled od radnice a děkanského kostela. Na prokazatelné prosperitě a gastronomickém věhlasu rodinného podniku měla bezesporu významný podíl kuchyně, kterou Therese řídila a spolu s hlavní a pomocnými kuchařkami jí dodávala na konečné tvářnosti. Poté, co její manžel Josef Adam, *Restaurateur*, roku 1896 zemřel, vedla Therese restauraci krátce sama. Nejpozději roku 1898 profesní praxi opustila a věnovala se přípravě, možná už jen dokončení své kuchařské knihy. Zemřela podle všeho krátce po jejím vydání.<sup>187</sup>

Adamové *slezská kuchařská kniha*, doplněná vzorovými menu o třech až osmi chodech (*Speisekarten*),

---

184 Ke stratifikaci socioprofesionální charakteristiky autorů kuchařských knih srov. M. LENDEROVÁ – M. KOUBA – A. KOZÁR – I. ŘÍHA. „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“, s. 327–335; 423–440.

185 „/.../ eine vieljährige Erfahrung, in den Küchen vornehmer Häuser gemacht habe /.../.“ [M. A. NEUDECKER], *Bayersche Köchin*, s. IV, VIII. Srov. výše.

186 [Marie SCHANDRI], *Regensburger Kochbuch. 1000 Original-Kochrecepte auf Grund vierzigjähriger Erfahrung, zunächst für die bürgerliche Küche herausgegeben von Marie Schandri, seit vierzig Jahren Köchin im Gasthofs „Zum goldenen Kreuz“ in Regensburg /.../. Regensburg 1866.*

187 K životním osudům a dílu autorky podrobněji Irena KORBELÁŘOVÁ, *Opavská restaurátérka Therese Adam(ová) a její „slezská kuchyně“ sklonku 19. století*, Acta historica Universitatis Silesianae, 2020 (v tisku).

nese znaky standardní příručky určené podle autorky pro středostavovské domácnosti i pro gastronomickou praxi. Zohledňuje náboženské aspekty stravování, tedy určení pokrmů pro běžné i postní dny. Masové pokrmy jsou řazeny do pododdílů podle druhu masa, v nichž jsou nejpočetnější předpisy na úpravu hovězího, telecího, drůbežího, ale už takřka rovnocenně také vepřového masa. Měšťanskou kuchyni prezentuje jako stále nakloněnou konzumaci zvěřiny, včetně divokých ptáků. Pro postní stravování byla, kromě zeleninových a moučných pokrmů, určena hlavně jídla z ryb a vodních živočichů, včetně raků, krabů a žab. Autorčina restaurační praxe je patrná z celkové koncepce receptur: popisy přípravy hlavních jídel jsou obvykle pojaty jako celek, tedy nejen s akcentem na úpravu masa či ryb, ale na celou kompozici včetně podávané zeleniny, salátu, sosu, případně příloh, pokud byla některá upřednostňována jako nevhodnější. Ty jsou pak nejednou popsány přímo v předpise na hlavní jídlo, další pak v oddíle věnovaném přílohám. Zde najdeme i popisy zeleninových a luštěninových jídel, hub a omáček, které mohou zaujímat roli samostatných pokrmů. Podobně jako v jiných soudobých receptářích pojala Adamová obsáhle oddíly věnované sladkým desertům se zastoupením vařených cukrů, jedlých barev, polev, krémů a hlavně dortů, jemného pečiva (včetně lineckého těsta, *cviboků*, piškotů, věnečků či makronek) i moučných jídel, včetně knedlíků. Zařadila sem i pokyny pro zavařování ovoce, konzervování zeleniny, přípravu alkoholických i nealkoholických nápojů, konkrétně kávy a čokolády ad.

Therese Adamová v úvodu knihy konstatova-

la, že zde hospodyně najdou jídla „ze všech zemí“. A opravdu do ní zařadila předpisy nikoli pouze na jednotliviny, ale na desítky položek – hlavních jídel, příloh, sladkostí – mezinárodního charakteru s názvy odkazujícími na jejich (skutečný či domnělý) cizozemský původ. Celou řadu receptů věnovala jídlům pocházejícím z jiných částí Evropy, anebo s nimi alespoň na základě zvyklostí či charakteru některé ingredience ztotožňovanými, ať už se jednalo o spojení s francouzskou, italskou, německou nebo uherskou kuchyní. Na britský původ odkazují některé předpisy na úpravu hovězího masa, ale i na deserty. Opominuta nebyla ani nedílná součást kuchařských knih 19. století, polská omáčka, spojená se servírováním jazyka, kapra i jiných mas. Snad poněkud exoticky působí název pečeně *Eldorado*.

Poměrně vysoký podíl jídel odkazuje na tak zvanou vídeňskou kuchyni. Za zdomácnělý jistě můžeme považovat *tyrolský žemlový knedlík* se špekem, *linecké těsto* a koláče, vanilkové rohlíčky či *solnohradské noky*, zde v podobě zákusků z odpalovaného těsta plněného šlehanou smetanou. S označením *vídeňský* pak kromě proslulého telecího řízku, který měl být podle popisu obalený ve vejci a strouhance, smažený na másle a podávaný se zeleným hráškem, se jedná o několik sladkých moučníků, včetně *Sachrova dortu* neboli *sachru*, zde v podobě čokoládového máslového moučníku plněného vysokou vrstvou jahodové marmelády a přelitého čokoládovou lesknoucí se polevou.<sup>188</sup>

S vídeňským prostředím bývá spojován i původ specifického denního jídla, tak zvané snídaně na vi-

---

188 Dále se jednalo třeba o *Wienerkoch* či *Wiener Torte* ad.

dličku (*Gabelfrühstück*), který Adamová zařadila (podobně jako třeba Anna Dornová)<sup>189</sup> jako samostatný oddíl. Jedná se údajně o součást nabídky typickou pro vídeňské prostředí, o malé teplé jídlo konzumované jako přesnídávka neboli druhá snídaně.<sup>190</sup> Do kuchařských knih bývaly *gáblíky* zařazovány formou samostatného oddílu spíše výjimečně. Setkáváme se s nimi ale například u Franze Zenkera. Nebudeme jistě daleko od pravdy, když jejich přítomnost ve *slezské kuchařské knize* Theresy Adamové spojíme s její restaurátorskou praxí. Mezi *gáblíky* byly zařazeny recepty na některá uherská jídla, například dušeniny s paprikou, resp. paprikovou smetanovou omáčkou, několik variant guláše (*gulyas*), který je v receptáři i mezi polévkami či hlavními jídly, dále restovaný mozeček či játra, vejce se šunkou, ale také třeba jen chléb s máslem a šunkou, studeným telecím či sardelkami apod.

Stejně jako některé jiné z kuchařských příruček druhé poloviny 19. století, snad podle jejich vzorů, představila Therese Adamová poměrně nový trend, odkazování v názvech jídel na některé ze známých osobností, ať už spojovaných s jejich zrodem, oblibou, či propagací. Některé měly bezesporu reálné jádro, u jiných se jednalo jen o domněnky či dokonce smyšlenky. Většinou šlo o recepty původem z pan-

ského prostředí implementované v jednodušších variantách do městské kuchyně. Kromě proslulé roštěné pojmenované podle Mikuláše I. Esterházyho z Galanty (*Esterházy-Rostbraten*) zde najdeme hlavně deserty: z teplých moučníků například řezy označované podle knížete Václava Klemense Metternicha (*Metternich Schnitten*) či krém spojovaný s Karlem Robertem z Nesselrode, sekretářem cara Alexandra (*Crème à la Nesselrode*) ad.<sup>191</sup>

V malé míře rezonuje ve *slezské kuchařské knize* Therese Adamové kuchyně jiných českých zemí. Pouze jeden pokrm má jasně deklarovaný (teritoriálně) český původ, a sice karlovarský koláč (*Karlsbader Kuchen*), kynutý moučník okrouhlého tvaru plněný (zde) meruňkovou marmeládou a posypaný cukrem a mandlemi.<sup>192</sup> Další původem český moučník, vdolky (*Dalken*), je uveden bez specifikace. Naopak receptů na slezská jídla (a to nikoli jen podle názvu, ale také reálně se stravováním v rakouském, ba dokonce i pruském, resp. v té době už německém Slezsku spojených, jak lze na základě aktuálních výzkumů potvrdit) je v souboru receptů Therese Adamové zařazena celá řada. Většinou se jedná o speciality opravdu s regionálními kořeny, resp. souvislostmi, transformované však nejpozději ve druhé polovině 19. století v poměrně vytříbené po-

---

189 Srov. výše.

190 Franz MAIER-BRUCK, *Das grosse Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche*, München, s. d. (1975), s. 127–128.

191 Srov. např. Katharina PRATO, *Die süddeutsche Küche Die Süddeutsche Küche auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte I...I*. Graz 1889<sup>20</sup>, s. 468; Jules GOUFFÉ, *Le livre de pâtisserie /.../*. Paris 1873, s. 413 ad.

192 Snad jej zařadila po vzoru některé z vídeňských, lineckých či jiných kuchařských knih hornoněmeckého původu, kde se během 19. století vyskytoval poměrně často. Karlovarský koláč býval v jejich opisech variabilní, vždy plněný, nikoli jen zdobený navrchu, a to jakoukoli nádivkou. Srov. [Robert HABS – L. ROSNER], *Appetit-Lexikon*, s. 286.



krmy měšťanské kuchyně.<sup>193</sup> Přídavným jménem slezský/slezská či přízviskem na slezský způsob (*schlesisch / auf schlesische Art*) je mezi recepty označeno celkem jedenáct položek, rozprostřených do různých oddílů. Jedná se například o směs krup s hrachem (*Schulmeister, oder Ritscher /schlesisch/*) ze skupiny zeleninových a luštěninových jídel,<sup>194</sup> stejně jako hlávkový salát ve sladkokyselém nálevu podávaný se čtvrtkami natvrdo vařených vajec (*Hauptchen oder Kopfsalat /Schlesischer Häuptelsalat/*). Bez přiřazení ke Slezsku byla popsána příprava dalšího regionálního jídla, salátu z polníčku (*Rabunzelsalat*), považovaného dodnes pro Opavsko i přilehlé části Slezska za typický. Mezi vaječnými pokrmy bychom našli míchaná vejce na špeku se sekanou pažitkou (*Speckeier. Schlesische Eierspeisen*), mezi moučnými a obilnými jidly přílohové knedlíky z nekynutého moučného těsta, nadívané žemlovými kostičkami, po uvaření sypané strouhankou a polévané máslem (*Schlesische Knödel*)<sup>195</sup> či náryp připravovaný z prosa vařeného v mléce, s malinami, jablky, hruškami či jiným ovocem (*Gebackene Hirse auf schlesische Art*). Z jemných teplých moučníků byla popsána příprava koláče z piškotového těsta, po upečení polité-

ho do hněda rozpuštěným máslem a posypaného strouhankou, případně doplněného rozvařenými švestkami, třešněmi či jiným ovocem (*Schlesischer Pfannkuchen*), jiného koláče z téhož těsta smíchaného s plátky jablek (*Äpfel-Pfannkuchen /Schlesisch/*) nebo v pekáči zapečené srolované omelety naplněné rozinkami a cukrem, polité šlehačkou se žloutky (*Omeletten-Mehlspeisen /Schlesisch/*). Neodmyslitelnou součástí rodinných slavností byly i ve Slezsku moučníky z kynutého těsta. Jednalo se zejména o okrouhlé koláče, neodmyslitelně spjaté nejen s Hlučínskem, Opavou či Hradcem, jak se dnes mnozí nesprávně domnívají, ale i s přilehlými částmi Ratibořska. S označením slezský koláč (*Schlesische Kuchen*) představila Adamová recept na slezské koláče z kynutého máslového těsta nadívané mákem, povidly, tvarohem, marmeládou, a dokonce i se zelím,<sup>196</sup> s bohatou cukrovou posypkou, představené ve variantě kulatých kusů i koláče „na plech“. V dalším z receptů pak popsala přípravu koláče pečeného opět v celku, z kynutého těsta s přidáním skořice, nahoře zdobeného posypkou, charakteristického pro Horní i Dolní Slezsko a považovaného mezi vysídleným německým obyvatelstvem po roce 1945 za

---

193 Domníváme se, že to je i důvod, proč mezi slezskými jidly nejsou zastoupeny bramborové knedlíky či jiná lidová bramborová jídla. Stejně tak stojí za pozornost, že Adamová nezařadila samostatný oddíl věnovaný bramborovým pokrmům. Tato surovina zde vystupuje takřka výhradně jako ušlechtilá příloha (polévkové *Erdäpfelschöberl*, přílohové *Erdäpfelpürrée*, *Geröstete Erdäpfel*, *Schinkenerdäpfel* apod.).

194 Na Opavsku nazývána obvykle *pospulka*, jinde v českých zemích např. *kočičí svatba*, *svarba*; v jihovýchodní Moravě se připravovala nikoli z hrachu, ale z fazolí a krup, nesla název *šurimajzl* odvozený z německého vzoru.

195 Do hněda rozpuštěné máslo a na másle orestovaná žemlová strouhanka odkazuje na hornoněmeckou kuchyni a byla po celé 19. století pro měšťanskou kuchyni tohoto okruhu příznačná.

196 Posledně jmenovaný způsob nadívání byl charakteristický například pro méně zámožné venkovské rodiny na Hlučínsku. Používalo se hlávkové zelí, dušené a dochucené trochou skořice. Srov. Jan VYHLÍDAL, *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*, Český lid 8, 1899, s. 54–57; TÝŽ, *Ze slezské pivnice (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska*, Český lid, s. 445–458 (obě průběžně).

slezskou vlajkovou lod' mezi kynutými moučníky (*Schlesische Streußelkuchen*).

• • •

Jediným hlavním, resp. uceleným pokrmem s názvem odkazujícím na slezskou provenienci je uzené maso s omáčkou ze sušených jablek, hrušek a švestek (nikoli z povidel), s přidavkem nového koření (*Rauchfleisch auf schlesische Art*). Podávat se měl s knedlíky z ječmenné mouky nadívanými žemlovou kostičkou anebo s vařenými moučnými noky. Nutno podotknout, že receptura odpovídá svým rámcovým složením, byť nikoli přesně popsanou technologií přípravy, pokrmu považovanému dnes za typický pro Dolní a zčásti Horní Slezsko a také Kladsko, který je v současném cestovním ruchu i gastronomické praxi prezentován jako obecně rozšířený pod názvem *slezské nebe*.<sup>197</sup> K typickým slezským, ba dokonce dolnoslezským jídlům patřily i některé další položky zařazené do představované knihy, byť takto nebyly explicitně označeny. Rozhodně se jedná například o předpisy na úpravu herinků neboli slanečků.<sup>198</sup>

Závěrem nelze než konstatovat, že kuchařská kniha Therese Adamové je asi první publikací svého druhu, která skutečně reflektovala zemské a regionální prvky stravování s kořeny v lidovém prostředí, které lze označit za tradiční, a ve většině případů dokonce za kulinární dědictví Slezska.

#### **Metternichschnitten**

*Man gibt auf ein Brett 28 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker mit Orangengeruch, von einer halben Citrone die fein gewiegte Schale und den Saft, 6 hartgekochte und passierte Eidotter und ein ganzes rohes Ei, bereitet davon den Teig, kuetet ihn gut ab und rollt ihn kleinfingerdick aus. Dann schneidet man den Teig gleich, legt ihn auf das Blech, bestreicht ihn mit Marillenmarmelade, macht von den Abfällen ein dünnes Gitter darüber, bestreicht dieses mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt ihn schön. Hier auf schneidet man den Kuchen in längliche Stücke.*

#### **Rauchfleisch auf schlesische Art**

*Man nimmt zu gleichen Theilen gedörnte Zwetschken, gedörnte Äpfel- und Birnenspalten und kocht sie zusammen weich; hierauf macht man von einem Stückchen Fett und einem kleinen Kochlöffel voll Mehl eine dunkelbraune Einbrenne, gießt diese mit etwas kaltem Wasser ab, dann gießt man den Saft von dem gekochten Obst dazu, rührt dies recht klar ab und gibt es zu dem Obst, welches man nun noch recht gut verkochen läßt; dann thut man eine kleine Messerspitze voll fein gestoßenes Neugewürz, ein wenig Salz und etwas Zucker dazu, sorgt jedoch, dass das Obst nicht zu dick einkocht, es muss mehr suppig bleiben und der Saft muss klar sein. Dieses Obst wird zu weich gekochtem Rauch- oder*

---

197 Předpis s podobným složením ingrediencí a přípravou, avšak prezentovaný odlišnou textovou kompozicí, naznačující, že se nejedná o Adamovou odtud převzatý recept, lze nalézt v kuchařské knize Henrietty Pelzové *Neues allgemeines schlesische Kochbuch* (1834), resp. *Schlesisches Kochbuch* (18947), srov. výše.

198 Jedná o pokrmy na pomezí studené a teplé kuchyně, většinou zjemněné přidáním syrových či dušených jablek. Herinci se z denního jídelníčku v Rakouském Slezsku postupně vytratili. Na Hlučínsku se během 20. století staly jejich náhražkou zavináče neboli rol-mopsy.

Selchfleisch mit Knödeln aus Gerstenmehl aufgetragen. Zu den Knödeln macht man einen ziemlich derben Teig aus Gerstenmehl und Wasser, gibt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, rollt ihn der Länge nach aus, bestreicht ihn reichlich mit zerlassener Butter oder Suppenfett, bestreut ihn mit in kleine Würfel geschnittener gerösteter Semmel, rollt den Teig zusammen, schneidet mit einem Löffel beliebig große Knödel davon ab, schließt sie ordentlich, formt sie rund, gibt sie in siedendes Salzwasser und lässt sie beiläufig  $\frac{1}{4}$  Stunde stark kochen. Mit Bröseln bestreut und mit heißer Butter begossen, werden sie aufgetragen. Man kann diese Knödel auch ungefüllt geben, man legt sie dann mit einem Esslöffel als Nocken in das kochende Wasser und bestreut sie ebenfalls mit Bröseln und begießt sie mit brauner Butter.

#### **Schlesische Knödel**

Man macht von 6 Esslöffeln Mehl, dem nöthigen Salz und Milch oder Wasser einen glatten derben Teig, gibt ihn aus der Schüssel auf ein reichlich mit Mehl bestäubtes Brett, rollt den Teig mit der Teigrolle aus, bestreicht ihn reichlich mit Braten- oder Gansfett oder mit zerlassener Butter, streut einige in kleine Würfel geschnittene Semmeln gleichmäßig darüber, rollt den Teig zusammen, schneidet gleiche Knödel davon, drückt sie auf beiden Seiten recht genau zusammen, dass kein Semmelstück herausfallen kann, und legt sie in in kochendes gesalzenes Wasser ein. Nach einer Viertelstunde sind sie fertig. Man thut sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Bröseln und begießt sie mit brauner Butter. Sie werden zu Rindfleisch oder Braten gegeben.

#### **Schlesische Kuchen**

Von 2 kg feinem Mehl macht man mit 4 dkg in lauwarmer Milch und 2 Esslöffeln voll Zucker aufgeweichter Hefe nebst dem nöthigen guten ungekochten, aber

gewärmten Schmetten und 28 dkg zerlassener Butter, einem Dotter und etwas Salz einen Teig an, der nicht zu derb, aber auch nicht zu weich sein darf, schlägt ihn glatt ab und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Unterdessen bereitet man die Fülle zu dem Kuchen, Äpfelmus, Topfen, Mohn, Powidl oder Kraut. (Siehe Kuchenfülle.) Nun nimmt man den gut aufgegangenen Teig auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett, theilt ihn in so viel Theile, als man verschiedene Fülle hat, rollt immer einen Theil länglich und ungefähr zwei Hände breit auf, legt die Fülle der Länge des Teiges nach in die Mitte darauf, schlägt dann den einen langen Theil darüber, dann den zweiten, drückt den Kuchen mit der flachen Hand schön breit, rollt ihn sacht noch gut fingerdick aus, schneidet davon Stücke, so breit, als das schon mit Schmalz bestrichene Blech ist, und legt den Kuchen darauf, bestreicht ihn mit Schmalz oder zerlassener Butter und bestreut ihn mit geriebenem Lebzelt oder Streußel. In gleicher Weise verfährt man mit dem übrigen Teige. Man lässt nochmals die Kuchen aufgehen und bäck sie dann fertig. Man kann von diesem Teig auch kleine runde Kuchen bereiten, indem man knödelgroße Stücke davon schneidet, sie rund formt, in die Mitte jedes Kuchens einen Löffel voll beliebiger Fülle gibt, den Teig darüber sorgfältig schließt, die Kuchen auf ein bestrichenes Blech gibt, sie schön rund drückt, mit zerlassener Butter bestreicht, und mit Streußel oder Lebzelt bestreut. Gibt es frische Pflaumen oder Kirchen, kann man den Teig auch damit belegen. Die Pflaumen werden natürlich entkernt, mit der Hautseite auf den Teig gelegt, mit Lebzelt und Zucker bestreut. Apfel- und Krautkuchen bestreut man mit gestoßenen Mandeln und Zucker, Mohn mit Streuel. Denselben Teig kann man auch mit guten reisen Heidelbeeren füllen, sie müssen jedoch stark gezuckert werden. Heidelbeerkuchen wird mit geriebenem Lebzelt bestreut.

Schlesisches    
  Kochbuch.

Eine reichhaltige Sammlung  
erprobter Küchen-Recepte

herausgegeben

von

Therese Adam.



Troppau.

Verlag von Buchholz & Diebel.

1900.

*593. zu*  
 593. Schlesiſcher Streuſelkuchen.

Man bereitet dazu denſelben Teig wie zu „ſchleſiſchem Kuchen“, gibt ihn, ſobald er aufgegangen iſt, aufs Blech, zieht in mit den Händen, welche man in etwas warme Butter taucht, ſtark fingerdick auseinander, beſtreicht ihn mit Eidotter und zerlaſſener Butter, beſtreut ihn dick mit gut angemachtem Streuſel und Zimmtzucker, läßt ihn noch etwas aufgehen und bäckt ihn dann lichtbraun fertig. Wenn man den Kuchen herausgenommen hat, betropft man ihn noch mit zerlaſſener Butter, läßt ihn langſam vom Blech auf ein paſſendes Brett gleiten, erkalten und ſchneidet ihn dann in beliebige Stücke. Zum Kaffee iſt dieſer Kuchen ſehr gut. Denſelben Teig, welchen man, nachdem er aufgegangen iſt, auf einem reichlich mit Fett beſtrichenen Blech mit den Händen breit ausgezogen hat, kann man mit friſchen, entkernten halben Pflaumen belegen, mit der Schale nach unten, beſtreut dieſe reichlich mit geriebenem Lebzelt und mit Zucker, läßt den Kuchen nochmals aufgehen und hierauf ſchön backen. Dann betropft man ihn auch mit zerlaſſener Butter. Ebenſo kann man auch Kirſchkuchen bereiten. Die Kirſchen legt man in gleichmäßigen Reihen auf den Teig, beſtreut den Kuchen mit feingestoßenen Mandeln und mit Zimmtzucker, läßt ihn gleichfalls aufgehen, dann backen und träufelt, wenn er fertig iſt, Butter darauf.

*594.*  
 594. Kuchenſtreuſel. /

Man nimmt 2—3 Handvoll Mehl auf eine flache Schüſſel, gibt 2 Eßlöſſel voll Zucker dazu, vermengt ihn gut mit dem Mehl und gießt etwas Butter und Schmalz an, rührt dieſes mit dem Löffel ab, ſo daß kleine Klümpchen entſtehen. Iſt der Streuſel zu trocken oder noch ſehr mehlig, ſo gießt man noch etwas Butter daran, iſt er zu weich, ſo gibt man etwas Mehl dazu und bröſelt den Streuſel mit den Händen fertig. Damit beſtreut man auch Apfel-, Mohn- und Krautkuchen.

SCHLESISCHES  
 KOCHBUCH, 1900  
 Recept na  
 streuselkuchen,  
 typický slezský  
 drobenkový koláč  
 se skořicí,  
 s poznámkou  
 majitelky knihy  
 Foto: © archiv  
 autorů

AMALIE KUPČIK

\*\*\*  
Chokolado Kranzel.

28 1/2 Zúcker 4 Tüfel geriebene Chokolada  
2 Eikler einen Feig maßen Messerwücken  
Nur auf weichen austreten mit Ei  
bestreichen und küßeln baken das Mehl  
mit Mehl bestreuen. Zum austretigen  
Zúcker Honig und ein Mehl.

SCHLESISCHES  
KOCHBUCH, 1900  
Rukopisný recept  
v závěrečných  
poznámkách první  
majitelky knihy  
Foto: © archiv  
autorů



ZLATÁ KNIHA MALÉ DOMÁCNOSTI



ÚSPORNÁ  
KUCHAŘKA  
- ZLATÁ  
KNIHA MALÉ  
DOMÁCNOSTI,  
1934  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

ANUŠE KEJŘOVÁ:  
ÚSPORNÁ KUCHAŘKA  
11. PŘEPRACOVANÉ A ROZŠÍŘENÉ VYDÁNÍ S ROZPOČTY

• NAKLADATEL ST. KUCHAR HRADEC KRÁLOVĚ •



XXVIII.

1905

[ANUŠE KEJŘOVÁ]

## ÚSPORNÁ KUCHAŘKA.

Zlatá kniha malé domácnosti. Z vlastní zkušenosti napsala a sestavila Anuše Kejřová,  
Česká Třebová s. d. [1905].

ANUŠE KEJŘOVÁ

## KNIHA VZORNÉ DOMÁCNOSTI.

Vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, již vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží. Zařízení a udržování bytu, kuchyně, spíže, prádelny, sklepa, apod. Předpisy kuchařské, cukrářské, menu, praní, bílení, čištění prádla, šatstva a látek. Udržování čistoty i pořádku v domácnosti a jiné rady. Zdravověda a domácí léčebné prostředky. Praha s. d. [1916].

1914, 1923

[ANUŠE KEJŘOVÁ]

## DĚLNICKÁ KUCHAŘKA

sepsaná Anuší Kejřovou učitelkou dělnických kursů, majitelkou zem. polit. správou konces. kuchařské školy a emer. učitelkou vaření a hospodářství na školách v Hradci Králové, II. opravené a doplněné vydání. V Praze 1923. ústřední dělnické knihkupectví, nakladatelství, antikvariát (Antonín Svěcený) Praha II., Hyberská ul. č. 7.

[ANUŠE KEJŘOVÁ]

## MINUTOVÉ VEČEŘE.

Různé úsporné kuchařské předpisy hodící se zejména pro dobu letní, úřednice, učitelky, atd. Sestavila A. Kejřová odb. spisovatelka, em. učitelka vaření na školách a majitelka kuchařské školy Hradec Králové – Pouchov. Praha 1922. Tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny.

K neznámějším příručkám pro mladé hospodyně české provenience náleží tak zvaná *úsporná kuchařka* Anuše Kejřové ze samého počátku 20. století. Bezesporu tomu tak je i díky reprintu jedné z mladších verzí, vydanému krátce po listopadu 1989 snad z určitého resentimentu vůči starým časům první republiky, ba ještě habsburské monarchie.<sup>199</sup> Ne, že by podle této knížky některá z žen končícího tisíciletí vařila – to už spíše sáhla po stejně slavné, avšak daleko rozšířenější, přehlednější a svým způsobem modernější kuchařské knize Marie Janků-Sandtnerové, jíž budeme věnovat pozornost vzápětí. Spíše po ní sáhla ze zájmu o zvyklosti předků, pro zavzpomínání na jídla maminek a babiček anebo jen tak pro rozptýlení. K tomu Kejřové knížka byla a je určitě nanejvýš vhodná. Možná i proto, že se jedná o jednu z knih, která svým obsahem už předznamenávala způsob vaření, který zevšeobecněl po první světové válce (její deklarovaná úspornost, vynucená individuálními autorčinými osudy, se zanedlouho stala nutností nejen v kontextu sociálních přeměn za a po světové válce, ale v důsledku změny životního stylu mnoha rodin), a to až na práh srozumitelnosti i pro čtenáře a čtenářky přelomu 20. a 21. století. Mnohá z jídel jim byla stále známá z praxe, když ne domácí, tedy z jídelen a *běžných restaurací*, jiná už sice opouštěla běžné jídelníčky, v paměti ale zůstávala.

Svou prvotinu adresovanou mladým či nezkušeným hospodyním Anuše Kejřová původně připravovala pro svou dceru, která se ale jejího vydání na-

konec nedočkala. Studentka lycea Jiříčka předčasně zemřela na záškrť jen několik dní před vydáním knihy roku 1905.<sup>200</sup> Po formální stránce se jednalo o publikaci poněkud nezvykle uspořádanou, když určujícím hlediskem byla skladba denních menu: dle jednotlivých dní v týdnu, pro čas všední i sváteční, byla v ní předložena příkladová menu, včetně receptur. *Úsporná kuchařka* tak trochu připomíná o sto let starší *hospodářskou pražskou kuchařku*, vydanou ve dvou dílech v letech 1819 a 1820. Zařazeny jsou ale i některé tematické kapitoly třeba o vánočním cukroví, cukrovinkách, nápojích a některých dalších specialitách.

Struktura knihy byla zvolena bezpochyby promyšleně tak, aby vedla cílovou skupinu k přípravě chutných, sladěných menu. Pro uživatelky, které chtěly kráčet nápodobou ucelených menu, byl tento způsob prezentace poměrně jednoduchý, pro běžného uživatele zvyklého vybírat si jídla z tematických kapitol asi nepraktický. Autorka věnovala knížce velkou pozornost i po jazykové stránce. Je velmi propracovaná, úsporná nejen obsahem receptur, ale také textovým pojetím. Popisy jídel jsou sice ještě sestaveny podle starodávných zvyklostí, tedy bez úvodního přehledu ingrediencí, neubírá jim to ale na jasnosti a srozumitelnosti.

Důvody, proč patřila *úsporná kuchařka* mezi nejoblíbenější prvorepublikové knihy svého druhu, jsou nasnadě: co do ingrediencí, surovin i postu-

---

199 *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti. Z vlastní zkušenosti napsala a sestavila Anuše Kejřová*, Praha 1990, reprint zřejmě podle vydání v Hradci Králové – Pouchově z roku 1928.

200 Anuše Kejřová se o svůj smutek podělila v předmluvě ke svému 4. vydání knihy z roku 1924.

pu přípravy jídel byla méně náročná než dřívější kuchařské knihy hornoněmeckého, respektive podunajského kulinárního okruhu, a mohly se jí řídit i hospodyně ve středostavovských, ale méně zámožných domácnostech. Nenechme se ale přídavným jménem v názvu knížky unést: za úsporný lze způsob vaření a složení jídel považovat právě jen ve srovnání s běžným standardem šlechtických a bohatých měšťanských kuchyní 19. a počátku 20. století, nikoli v kontextu současného stravování. Rozpis je sice už nikoli pro 8 a více strážníků, jako třeba v příručkách Magdaleny Dobromily Rettigové, ale jen pro 4 až 6 osob tvořících obvyklou středostavovskou domácnost příslušníků inteligence, živnostníků a lépe situovaných zaměstnanců, a také vajec a másla nacházíme v receptech méně, přesto jsou z mas používána nejčastěji telecí a hovězí, včetně svíčkové a roštěné, dále drůbeží, včetně hus, kachen a krocanů. Hojně zastoupeny jsou v doporučených menu smetanové omáčky. I obyčejné večeře jsou tvořeny masitými pokrmy, byť dílem z vnitřností a z mletých směsí. Snad jen páteční postní pokrmy jsou prostší. Současně musíme spravedlivě přiznat, že bylo lze vybrat i skromnější zeleninové či vaječné pokrmy, anebo vybírat masitá jídla z podřadnějších surovin. Jestliže autorka v úvodu napsala, že „*předpisy jsou krajně úsporné*“, pak bezpochyby i tím, že při přípravě jídel se počítalo s komplexním zpracováním surovin a byly spočítány pro konzumaci beze zbytků.

Zvolená koncepce knížky, kdy autorka navrhla variantní jídla i pro slavnostní příležitosti a výroční svátky, nám dovoluje učinit si obrázek o tradičním stravování a kulinárním dědictví třeba také v souvislosti s Vánoce. Anuše Kejřová navrhla

štedrovečerní menu ve variantní skladbě podle toho, jaké zvyklosti rodina ctí. Popřát si mohli rybu (nejčastěji kapra) na modro, tedy přelitou octovým okořeněným nálevem a povařenou, na černo s nasládlou pivní omáčkou s přidavkem krve anebo modernější smaženou rybu v trojobalu, jen se strouhaným křenem.

V úsporné kuchařce najdeme nejen po staletí živé recepty třeba na mandlové mléko, u ní jako součást ozdravného jídelníčku pro rekonvalescenty, ale i na moderní a dodnes běžné součásti jídelníčku, které bychom v úsporné příručce z počátku 20. století možná nečekali. Třeba úpravu hovězí masa zasyrova, tak zvaný *beefsteak à la tartare*, a to dokonce ve dvou variantách. Možná poněkud nezvyklé je zařazení tohoto dnes oblíbeného pokrmu pro příležitostní události v oddíle pro rekonvalescenty, vzhledem k jeho prospěšnosti pro krvetvorbu je ale vlastně logické. Na světlo světa – či do jídelníčku středních vrstev – si už razily cestu třeba majonézové saláty: Kejřová představila několik druhů bramborového salátu, vlašský salát a také ochucené majonézy s křenem či smetanou.

Kejřová ale také zkoušela nová jídla, která pak pojmenovávala podle známých míst nebo svých bližních. Vznikly tak třeba hradecké klobásy, pouchovské kapustové karbanátky nebo královéhradecké řezy a také *Vilouškův dort* pojmenovaný po manželovi Vilému Emanuelu Kejřovi, či dokonce Anušin dort nesoucí jméno samotné autorky – kuchařky.

Obsah úsporné kuchařky, stejně jako i dalších děl, naznačuje široké autorčino povědomí o stravo-

vání různých společenských vrstev, které vycházelo dílem i z jejich vlastních zkušeností. Většinu podrobností o jejím životě známe z úvodních kapitol jejích knih. Anuše Kejřová, rodným jménem Anna Nápravníková (1874–1926), pocházela z Kralup nad Vltavou, podle všeho z poměrně zámožné rodiny, kde byla vychována v přepychu, nikoli „pro život“ a k práci. Sňatkem či v průběhu manželství se její situace změnila. Upadla údajně „v *trudné poměry*“, musela „*jíti životem plným stálého přemítání, počítajíc s každým haléřem – v takové poměry se těžko vpravujeme, nemáme-li opory*“. Chtěla proto předat „*své tak těžce nabyté zkušenosti – památky zápasu existenčního*“ nejen dceři, ale také nezkušeným hospodyním stydlím si přiznat, že nevědí, jak do té domácnosti vniknouti.<sup>201</sup>

O tom, že měl každodenní život Anuše Kejřové podobu příslušnice nanejvýš střední třídy a musela zastat práci, kterou by jinak vykonávaly kuchařky, naznačují některé její rady mladým hospodyňkám. Psala například, že je třeba si vaření dobře promyslet, protože při jednoduchém obědě lze dopolední chvíle *věnovati zašívání, žehlení a jiné práci, nebo úsporná jíška je z loje, ale hledme si vždy lůj doma vyškvařiti.*

Nutnost naučit se hospodárně vést domácnost Anuše Kejřová zúročila ve své profesní praxi. Ve zralém věku, možná až po smrti své dcery, působila jako učitelka vaření a domácího hospodářství na měšťanském dívčím lyceu v Hradci Králové. V roce 1909 založila a léta pak vedla první koncesovanou školu kuchařskou v Pouchově na okraji Hradce Králové. Její schopnosti a nasazení naznačuje skutečnost, že jen rok po jejím úmrtí roku 1926 škola ukončila svou činnost. Pořádala také na svou dobu neobvyklé, ale bezesporu nadmíru užitečné *kočovní kurzy kuchařské a hospodářské* pro mladé dívky, kde je učila úsporně, ale dobře vařit. Při jejích organizaci spolupracovala s ženskými odbory Národní demokratické strany, Sokolem, Ústřední matiči školskou i jinými organizacemi nejen ve východních Čechách, kde bydlela, například v Dobrušce, Jaroměři, Novém Městě nad Metují, ale také v Kladně, Mladé Boleslavi či Roudnici nad Labem.<sup>202</sup> Anuše Kejřová se několik let angažovala také v kulinární osvětě. Přispívala odbornými články do Národních listů a redigovala třeba rubriku *Jídelníček* v časopise *Ráno*.<sup>203</sup>

Anuše Kejřová, jejíž *úsporná kuchařka*, respektive *zlatá kniha malé domácnosti* patřila k vyhledávaným titulům doby druhého a třetího desetiletí 20. stole-

---

201 Citováno z *Úsporná kuchařka* (1990), úvodu k prvnímu vydání; Anuše KEJŘOVÁ, *Knihy vzorné domácnosti. Vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, již vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží. Zařízení a udržování bytu, kuchyně, spíže, prádelny, sklepa, apod. Předpisy kuchařské, cukrářské, menu, praní, bílení, čištění prádla, šatstva a látek. Udržování čistoty i pořádku v domácnosti a jiné rady. Zdravověda a domácí léčebné prostředky*. Praha s. d. (1916), s. 5.

202 *Úsporná kuchařka* (1990), s. 313–317.

203 *Ottův slovník naučný nové doby*, díl 3. sv. 1, Praha 1934, s. 480; srov. také Vendula CILEČKOVÁ, *Pokrmy na talíři všedním i svátečním, za krize i míru, aneb proměny gastronomie mezi lety 1900–1938 v kuchařských knihách*. Diplomová práce, FF UP, Pardubice 2020, s. 16.

tí, do doby, než byla v souborné podobě postupně zastíněna přehlednější a obsáhlejší příručkou Marie Sandtnerové, obrátila na prahu první světové války svou pozornost i na stravování nižších vrstev. Možná i pod vlivem zkušeností s frekventantkami svých kurzů či žákyněmi škol, pocházejícími jistě z nejrůznějších vrstev obyvatel, připravila *dělnickou kuchařku* s recepty pro materiálně nikoli nuzné, ale přeci jen opravdu úsporně hospodařící domácnosti. Poměrně útlý svazek, který vyšel poprvé roku 1914 a podruhé o devět let později, prezentoval předpisy uzpůsobené materiálním možностям i životnímu stylu domácností nižších středních a nižších vrstev, především dělnických profesí. Navzdory tomu, že *dělnická kuchařka* vyšla poprvé v roce 1914, nereagovala ještě na omezené zásobování a pozvolna se projevující chudobu obyvatel, nýbrž na předválečné poměry. Anuše Kejřová pro tuto svou tematicky výjimečnou knihu vybrala pokrmy masité i bezmasé a také sladká moučná jídla vhodná pro všední i sváteční stůl. Dbala přitom ale na to, aby byly recepty méně náročné nejen na suroviny, ale také na dobu a technologii přípravy. Výběrová masa nahradila v recepturách běžnějšími druhy, početnější byly recepty na zpracování vepřového masa, například bůčku, odřezků či podřadnějších vnitřností. Přesto je i zde patrná snaha nabídnout možnost vařit chutně a přitom pestře.

Zajímavým prvkem *dělnické kuchařky* je zařazení některých regionálních specialit typických pro venkovský neboli lidový jídelníček (například *kramfleky* čili bramborové placky označované takto zejména na Náchodsku nebo pošumavský *tóč* neboli v troubě pečené bramborové těsto).

Pokud bychom měli shrnout přínos Anuše Kejřové a jejích příruček pro dějiny kulinární kultury českých zemí, pak je lze jednoznačně ocenit jako moderní příspěvky k vývoji stravování první čtvrtiny 20. století. Odpoutala se, snad i v důsledku rodinných sociálních poměrů, od poměrně složité a na suroviny, kompozice a přípravu náročné měšťanské kuchyně vídeňského, respektive hornoněmeckého typu, aniž by popřela její hlavní rysy a chuťové kombinace, založené na dušených ragú, smažených pokrmech, smetanových omáčkách s knedlíky a sladkých teplých i studených moučnicích všeho druhu, často s českými či moravskými kořenými. Tvořila v pravém slova smyslu most mezi příručkami z dob habsburské monarchie 19. století, bez ohledu na to, zda jazykově německými nebo českými, a jedinečným dílem Marie Janků-Sandtnerové, symbolizujícím kulinární kulturu meziválečné republiky. Nastavila novou úroveň vnímání středostavovského stravování, odpovídajícího společenským proměnám odcházející kultury šlechtické monarchie v republikánské poměry s kuchyní poněkud rovnostářského charakteru.

Po úmrtí Anuše Kejřové pokračoval v prezentaci jejího celoživotního díla manžel Vilém Emanuel Kejř. Po léta její práci bezpochyby sledoval, zřejmě jí byl oporou a možná se i na některých aktivitách podílel. V titulu jedné z knížek se označil nejen za majitele autorských práv, ale i za dlouholetého spolupracovníka své zesnulé choti. Obdivovatelky kuchařského umu Anuše Kejřové a jejích schopností shrnout jednoduše a stručně podstatné návody na vaření, sestavování jídelníčku i další činnosti související s domácím stravováním, se tak mohly během první poloviny 30. let 20. století potěšit hned z něko-

lika publikací, které k vydání postupně připravil Vilém Emanuel Kejř. Sestavil je údajně „podle náčrtků, a diktátů i kuchařských předpisů paní Anuše“ a jednalo se převážně o tematické knížky věnované vybraným příležitostem v kombinaci se specifickým zaměřením jídel (příležitostné hostiny, praktické a zdravé večeře, vegetariánská jídla), případně jen některým skupinám pokrmů (moučníky, ryby).<sup>204</sup>

• • •

#### *Vlašský salát jemný*

Očistíme mléčného slanečka od kostiček atd. a pak asi hodinu v mléce močíme. Na misce třeme dva žloutky, tři lžice dobrého „Meinlova“ olivového oleje, který ke žloutkům mezi třením po kapkách přidáváme. Když jsme olej dobře zatřeli, přidáme k tomu šťávu z 1 citronu, 2 lžice estragonového octa a štipičku tlučeného pepře a cukru; přidáme k tomu utřené mlíči ze slanečka a necháme stranou. Rozkrájíme vařené brambory (asi 8 kusů) na kostičky; očištěného slanečka nakrájíme na úhledné kostky, též i kousek marinovaného úhoře, 3 sardinky, 1 sardelku, něco bílých fazolí do měkka uvařených, na drobnou rozsekanou cibulku, jedno menší na drobné kostičky nakrájené míšeňské jablíčko, kousek telecí pečeně, šunky, pečeného kuřete, uzeného lososa, celerového salátu, lžičku dobrých kaparů, malou okurku; to vše dobře promícháme, dáme na větší plochou ovální mísu a tou připravenou omáčkou polijeme.<sup>205</sup>

#### *Španělští ptácci*

*Potřebný počet menších řízků z telecí kýty pěkně tence vyklepeme, poprášíme je lehce solí (ale opatrně, neboť nádivka sama jest již slaná) a potřeme touto nádivkou:*

*Dvě menší sardelky zbavíme kostí a utřeme je s kouskem másla as jak ořech velikým. Pak zatřeme do toho 1 žloutek, celé vejce, 2 oloupané, ve víně smočené žemle. Dobře spojíme a okořeníme špetičkou tlučeného pepře. Připravené řízky, potřené nádivkou, svineme sv menší závitky a protáhneme je opatrně tence nakrájenou slaninou, tak aby se při další úpravě nerozvinuly. Na místě slaniny můžeme je protknouti kratší špejlí neb ovázati tenčí nití. Rozpálíme na pánvi kousek másla neb margarínu „Smetolu“ a když tuk vře, tu v něm ty připravené závitky rychle do růžova osmažíme. Do rendlíku dáme jednu prostředně velkou na tenčí kolečka nakrájenou cibulku na kousek másla do zlatova osmažiti, vložíme tam ty opečené závitky, zalijeme je naběračkou slabší polévky a přikryté poklicí dusíme do měkka. Měkké složíme na horkou mísu a obložíme je dušenou rýží neb Zátkovými makarony č. 3 ve slané vodě uvařenými, studenou vodou prolitými, omaštěnými vřícím máslem a posypanými osmaženou houstičkou. Omáčku na rendlíku zahustíme špetkou mouky, necháme povařiti a pak ji na připravené závitky na mise opatrně procedíme. Chceme-li míti omáčku pikantnější, přidáme k ní lžičku dobré Zátkovy hořčice a lžici stolního, bílého vína a necháme var přejíti.*

#### *Hovězí závitky*

*Asi ½ kg hovězího masa z kýty nařežeme na řízky, osolíme je, opeříme, dobře po obou stranách naklepeme*

204 Přehled publikací Viléma Emanuela Kejře, vycházejících v letech 1931 až 1937 je součástí soupisu kuchařských knih, srov. dále.

205 Citováno podle *Úsporná kuchařka*, Praha 1990, s. 288.

a každý řízek masa potřeme rozstrouhanou cibulí (asi 1 lžíce) a utřenou slaninou (1 lžíce). Závitky stočíme a nití obvážeme. Na rendlíku necháme rozpáliti 1 1 lžící sádla, závitky v něm prudce upečeme, pak teprve nepatrně podlijeme polévkou neb vodou a necháme za občasného podlití do měkka dusiti. Na to je špetkou mouky zaprášíme, necháme vysmahnouti, zaškvířiti a pak teprve přilijeme tolik polévky, kolik potřebujeme omáčky. Dusíme je 1½ až 2 hodiny, podle jakosti masa. Udušené závitky vyndáme, zbavíme nití a procezenou omáčku na ně nalijeme. Podáváme k nim brambory nebo rýži, též nějaký salát nebo dušenou zeleninu.

#### **Svíčková**

Nejlépe jest, můžeme-li koupiti celou malou svíčkovou (odleželou, neboť jinak by byla tvrdá). Maso lojem protkané nahoře u svíčkové nazýváme palcem a upravíme z něho výtečný štávnatý guláš. Odřezky upotřebíme buď na karbanátky, na kapustové závitky nebo na gulášovou polévku. Lůj odřezeme a vyškvaříme. Prostředek čistého masa upotřebíme následovně:

#### **Svíčková se smetanou**

Čisté maso, odkožené, hustě slaninou protáhneme a na všech stranách osolíme. Na rendlík dáme lžící rozkrájeného celeru, lžící mrkve a petržele, půl menší cibulky na 2 lžíce másla dusiti do červena; pak přidáme bobkový list, 5 nových koření, 10 pepřů a štipku tymiánu. Maso slaninou protažené na to vložíme a necháme pod pokličkou dusiti; často tím pohneme, aby se nepřipálilo. Když vysmahne, podlijeme je vodou neb slabou polévkou, přidáme 3 lžíce octa a necháme v troubě za stálého polévání dopéci. Pečeme 1 ½ hodiny; když je měkké, vyndáme je; v ½ l dobré kyselé smetany rozkverláme lžící mouky, omáčku

tím zahustíme a necháme povařiti; pak sítem procedíme a zeleninu ještě vodou propláchneme. Omáčka musí býti chuti lahodné, ne příliš kyselá.<sup>206</sup>

#### **Szegedínský guláš se zelím a bramborem**

Vepřové maso s kůžičkou, z nohy nebo ½ kg bůčku na větší kousky rozkrájíme. Na rendlík dáme 1 lžící sádla, do toho pak ½ cibule drobně rozsekané, na špičku nože papriky, necháme zažloutnout, pak tam maso dáme, osolíme a necháme dusiti do měkka asi 15–20 minut; občas vodou podlijeme. Měkké zahustíme lžící mouky, kterou jsme v trošce vody rozkverlaly. Omáčku necháme zahoustnouti, přidáme do toho kysané zelí, a vše necháme několik varů přejíti. K tomu podáváme vařené, loupané brambory.

#### **Bramborová kaše**

Oškrabeme 1 kg syrových brambor, rozkrájíme je na čtvrtky, a dáme je do vařící slané vody vařiti. Když jsou na měkko uvařené, pak je sceďíme, rozštůcháme a do hodně rozmíchaných přilejeme horkého mléka; podle potřeby přisolíme. Rozkrájíme na nudličky cibulku, dáme ji na sádlo nebo máslo zapěníti; lžící naděláme do kaše na míse důlky a cibulkou polejeme. Vodu scezenou z bramborů uchovíme pro polévky.

#### **Vepřoví vrabci**

#### **(Odřezky tučného ½ kg vepřového masa)**

Koupíme kousky masa od sádla odřezané a dáme na rendlík, osolíme, okmínujeme, podlijeme trochou vody a necháme v troubě do měkka upéci; měkké pak dáme ke knedlíkům se zelím. Trochu sádla slejeme, aneb tyto do hrnku vložíme a sádlem zalijeme. Vydrží dlouho a je to pochoutka na chléb.

### **Plíčky na kyselo**

Vepřový nebo telecí kořínek (plíčky, srdce atd.) čistě omyjeme a dáme do většího hrnce vařiti; hrnec musí být větší, neboť kořínek vařením hodně nabude. Přidáme k němu všechnu nakrájenou zeleninu, patřičně ho osolíme a uvaříme do měkka; uvařený a vychladlý nakrájíme na nudličky. Na rendlík dáme na lžici sádla neb margarínu jednu na drobno usekanou cibulku do růžova osmažiti, přidáme k ní na nudličky nakrájená kořínek a necháme ho pod poklicí dusiti za občasného podlití polévkou z kořínku, aby se nám nepřipálil. Zvláště v men-

ším hrnečku uvaříme si i bobkový list, 5 nových koření, 10 pepřů, 1 hřebíček a štipku dymiánu. Když se koření dosti povařilo, procedíme je ke kořínku, přidáme k němu dvě lžice octa a tolik polévky z kořínku, aby byl zatopen. Necháme to chvíli povařiti; zahustíme koflíkem kyselého mléka se lžící mouky aneb 2 lžicemi růžové jíšky a necháme omáčku zahoustnouti. Ochutnáme, podle přání snad trochu ještě přisolíme a okyselíme; dáme kořínek na mísu a obložíme buď knedlíkem nebo vařenými loupánými brambory. Zbylou polévku z kořínku upotřebíme třeba na druhý den k obědu.



ÚSPORNÁ  
VÁLEČNÁ  
KUCHAŘKA,  
1914-1915  
Obálka strana  
Foto: © archiv  
autorů



# MINUTOVÉ VEČEŘE

RŮZNÉ ÚSPORNÉ KUCHARSKÉ PŘEDPISY HODÍCÍ SE  
ZEJMÉNA PRO DOBU LETNÍ, ÚŘEDNICE, UČITELKY, A.T.D.



Sestavila

**A. KEJŘOVÁ**

odb. spisovatelka, em. učitelka vaření na školách  
a majitelka kuchařské školy Hradec Králové-Pouchov.

PRAHA 1922

Tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny.

Cena 6 Kč

MINUTOVÉ  
VEČEŘE, 1922  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

ANUŠE KEJŘOVÁ:

DĚLNICKÁ

KUCHAŘKA

Cena Kč 5.—

DĚLNICKÁ  
KUCHAŘKA, 1923  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

## I. týden:

Obědy:

Večeře:

### Pondělí

Polévka hovězí s nudlemi  
Omáčka rajská s knedlí-  
kem

Čočka s párkem

### Úterý

Polévka čočková  
Bramborové knedlíky  
s povidly

Vuřty na paprice s bram-  
borovou kaší

### Středa

Polévka bramborová pra-  
žená  
Szegedínský guláš se ze-  
lím a bramborem

Prejt z krve se zelím a  
bramborem

### Čtvrtek

Polévka chlebová  
Buchty s tvarohem neb  
povidly

Vuřty s vajíčkem a bram-  
borem

### Pátek

Polévka uzená kroupová  
Hrách s uzeným masem

Rýže s uzeným masem  
neb bramborové halušky

### Sobota

Polévka hrachová s nud-  
lemi  
Chlupaté knedlíky se ze-  
lím a vepřovými brabci  
neb bramborové knedlíky  
se škvarky

Sekané maso neb ohřáté  
knedlíky se zelím

### Neděle

Polévka houbová  
Řízek s mrkví a bram-  
bory - Jablkový závin

Studený řízek se salátem  
z bramborů  
neb lišky na kyselo



ÚSPORNÁ  
**KUCHAŘKA**

ZLATÁ KNIHA MALÉ DOMÁCNOSTI

Z VLASTNÍCH ZKUŠENOSTÍ NAPSALA A SEŠTAVILA  
**ANUŠE KEJŘOVÁ, HRADEC KRÁL.**

DESÁTÉ OPRAVENÉ A DOPLNĚNÉ VYDÁNÍ

ÚSPORNÁ  
KUCHAŘKA, 1932  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů



ÚSPORNÁ  
KUCHAŘKA, 1932  
Hudo Haas čtoucí  
si úspornou  
kuchařku, flm Dům  
na předměstí, 1933  
Foto: © archiv  
autorů

# PŘÍLEŽITOSTNÉ HOSTINY

Sestavila a napsala

ANUŠE KEJŘOVÁ

odborná spisovatelka,

emeritní učitelka vaření na školách a majitelka školy kuchařské  
v Hradci Králové.

*DÍL DRUHÝ.*

*Patisk i jen jednolitých odstavců a vyobrazení se zakazuje  
a bude soudně stíhán.*

Podle zápisků napsaných zesnulou Anuší Kejřovou,  
srovnal a sestavil VIL. EM. KEJŘ, manžel zesulé.

V PRAZE 1931.

Tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny v Praze II., Lützowova ul. 3.

A. KEJŘOVÁ:

# ČESKÁ KUCHAŘKA



ČESKÁ  
KUCHAŘKA, 1934  
Obálka méně  
známé knihy  
Foto: © archiv  
autorů

*Náhledem vlastním.*  
Kuchedárna STIEBLING A HAVELKA KRÁL.VINOHRADY



ANUŠE  
KEJŘOVÁ,  
před 1924  
Portrét  
Foto: © archiv  
autorů







JAK SE VAŘÍ  
U ŠROUBKA?, 1911  
Obálka v secesním  
stylu  
Foto: © archiv  
autorů

[KAREL ŠROUBEK]

## JAK SE VAŘÍ U ŠROUBKA?

Sbírka kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných.

Sestavil Karel Šroubek, restauratér. Cena 3 K. První vydání. Praha 1911.

Nákladem vlastním. Veškerá práva vyhrazena.

Pokud bychom mezi vydanými receptáři českého původu hledali stručný, jasně a srozumitelně formulovaný, po obsahové stránce hutný, a přitom velmi čtivý exemplář představující to nejlepší z moderní kuchyně počátku 20. století, pak bychom měli snadnou volbu: sáhnout bychom mohli pouze a jedině po sbírce receptů pražského restaurátora Karla Šroubka z roku 1911. Útlý, graficky velmi zdařilý secesně laděný tisk v tvrdé plátěné vazbě, s žánrovou ilustrací na obálce, vlastně není standardní kuchařskou knihou. Jedná se o jakéhosi komentovaného průvodce gastronomickou praxí prověřeným a zákazníky oceňovaným jídelníčkem pražské restaurace na Václavském náměstí.

Publikaci *Jak se vaří u Šroubka?* vydal vlastním nákladem mladý – tehdy jednatřicetiletý – obchodně zdatný Karel Šroubek (1880–1955), který v té době vedl svou restauraci spolu s manželkou Bertou teprve druhým rokem.<sup>207</sup> Knížečka nevelkého formátu měla podle všeho původně funkci reklamní tiskoviny<sup>208</sup> pro hosty a příznivce podniku. Jednalo se o příjemné pocity navozující čtení pro gourmety, spokojené zákazníky a zkušené hospodyně či kuchaře, kteří jídlo u Šroubků okusili a za jeho rámcovým popisem si dokázali představit lahodný výsledek. Vydavatel ostatně ve svém úvodu nezastíral, že byly recepty určeny „*pro osoby, které vařiti již umí*“ – neobsahovaly přesný rozpis ingrediencí, ba ani po-

207 Karel Šroubek pocházel z Nučic u Prahy, údajně se vyučil v hotelu Platýz, svou vlastní restauraci si pořídil roku 1909. *Šroubek, Karel*, in: Středočeská vědecká knihovna v Kladně, příspěvková organizace, dostupné online: <[https://ipac.svkkk.cz/ar1-kl/cs/detail-kl\\_us\\_auth-0266678-sroubek-Karel-18801955/](https://ipac.svkkk.cz/ar1-kl/cs/detail-kl_us_auth-0266678-sroubek-Karel-18801955/)>.

208 Receptář se prodával – vzhledem ke kvalitě provedení i zajímavému obsahu – za vskutku symbolické 3 koruny (jen pro srovnání: v jídelně kuchařské školy Domácnost stál ve stejné době oběd 2 koruny – dříve 1 zlatý).

drobný popis prací. Přesto se jedná o text dostatečně barvitý a prostým způsobem návodný a inspirující, který umožňoval „okusit Šroubka“ doma. Reklamní tón útlé knížky nezvyklého formátu podtrhovaly z dnešního pohledu velmi cenné fotografie čelní fronty domu s velkými okny vedoucími do lokálu a se vstupem zvýrazněným nápisem *Restaurant Šroubek* na obálce a jeho interiéru s typickým vybavením na frontispisu.

Na stovce stran našli zájemci stručné popisy více než sto padesáti pokrmů. Je z nich patrné, že restaurátér Šroubek vsadil z gastronomického hlediska na měšťanskou kuchyni vídeňského typu, protkanou mezinárodními, ale také v místních tradicích ukotvenými pokrmy. Svým charakterem se většinou jednalo o jídla, která uspokojila i náročnější strávníky, původem, jak se zdá, spíše středního stavu. Bez přehnaného luxusu, zato na stabilním surovinovém základu vystavěném jídelníčku, opírajícím se o máslo, hovězí a telecí maso, vnitřnosti (tehdy oblíbené dršťky, ledvinky, játra i plíčka), přiměřené zastoupení zeleniny a samozřejmě moučné pokrmy, dokázal kuchařský tým pod taktovkou samotného majitele či paní Bertý prezentovat „trendy“ měšťanskou kuchyni, která se trefila do vkusu pražské společnosti sklonku monarchie. Sociokulturní charakter klientely (rozumějme: především dobře situovaných příslušníků středních vrstev – živnostníků, úředníků a intelektuálů) ostatně nepřímo naznačil sám Karel

Šroubek, když ve vztahu k nabídce své restaurace konstatoval, že „*mezi nejoblíbenější jídla náleží bez odporu guláše a zadělávané věci všeho druhu*“, a to podávané zvláště k dopolední přesnídávkce. Zdůraznil současně, že restaurace, „*kteřé zvláště tímto dobrým jídlem (tedy gulášem, pozn. aut.) se honositi mohou, bývají vyhledávány*“, což bylo lze říci také, jak se Šroubek pochlubil, „*o guláších v mé restauraci, která se hlavně těmito své popularity domohla*“.<sup>209</sup>

Sbírka receptů Karla Šroubka z roku 1911 byla rozdělena do dvanácti oddílů. Mezi polévkami byly bílé zadělávané i hnědé masové se zavárkami, z výjimečnějších zmiňme třeba elegantní *vývar à la Colbert* s množstvím zeleniny či *rumpfortskou polévku*.<sup>210</sup> V oddíle už zmíněných gulášů byly *hovězí, paprikový, vídeňský, uherský, karlovarský, Esterházy, Székely (čili segedínský), cikánský* i z husích jater. Omáčky, převážně smetanové, byly zastoupeny *cibulovou, česnekovou, pažitkovou, samozřejmě koprovou, okurkovou, dvěma verzemi houbové, dále rajskou* a studenou *tatarskou*. Předpisů na přípravu ryb bylo jen několik, což naznačuje nepříliš významnou roli těchto pokrmů v běžném měšťanském stravování. Jednalo se například o recept na kapra *smaženého, v rosolu, na černo*, na candáta či tresku na másle. Pro pražskou kuchyni vánoční doby se stávali typickými *nadívání hlemýždi*, občas se připravovali raci a škeble. Novou dobu předznamenával *rybí salát*. Drůbeží jídla byla připravena zejména s využitím husích speci-

---

209 Citováno z prvního vydání publikace *Jak se vaří u Šroubka*, jejíž předmluva ještě více odpovídala středostavovské měšťanské restauraci než pozdější díkce publikací vydaných už v kontextu propagace grandhotelu a jeho poměrně luxusní restaurace.

210 Prezentována zde byla tato polévková směs v nákladnější verzi s masem a máslovou jíškou, než v jaké bývala podávána v nejrůznějších evropských chudinských zařízeních, kde už během 19. století zdomácněla.

alit: *dušená prsa, stehýnka s hrachem a kroupami* (čili v šouletu), *s risi-bisi, husí drůbky, játra na cibulce, husí škvarky*. Z dalších zde najdeme nadívaného krocana, kuře s rýží a hříbky. Z pečení byly zastoupeny telecí, hovězí (*anglický roastboeuf, svíčková obložená i Madeira*), dále skopový hřbet, *vepřový bůček nadívaný, hamburská kýta* a další. Početné byly *roštěnky: dušená, uherská, bavorská, cikánská, Esterházy* ad. Zvěřina byla reprezentována *zajícem na smetaně, srnčím hřbetem, ragú* nebo *filetem Madeira*, různě upravenými koroptvemi a jinými jidly. V různých konsekvencích je zajímavá černá zvěř na šípkové omáčce. V oddíle *různých jídel* najdeme sice pel-mel pokrmů, většina nám je ale dodnes důvěrně známá. Jednalo se například o vídeňské, přírodní a pražské řízky, *telecí steak à la Marschall, beefsteak s vejcem, rumsteaky, srbskou pečení, hovězí jazyk s polskou omáčkou* a jiné. Moučná jídla byla zastoupena zejména záviny, náky, *dukátovými buchtičkami*, také méně obvyklými *haluškami, bavorskými vdolečky* a omeletami. Překvapivě zde nenajdeme recept na žádný koláč ani dort. Z knedlíků jsou ve Šroubkově receptáři bramborové a kynuté varianty a dále celá škála ovocných knedlíků z tvarohového i jiného těsta. Z příloh byla popsána příprava *bramborového salátu, celerového, chmelíčkového a zelného salátu*, dále dušené zeleniny a brusinek. Snad všechny prezentované pokrmy jsou nám dodnes známé a připravované přinejmen-

ším v obědových menu obsahujících tak zvaná hotová jídla. Pečeně, roštěné, bifteky a rumpsteaky se sice podle dnes aktuálních trendů připravují spíše na grilu, *medium* či *rare*, podstata pokrmů ale zůstala nezměněná.

Dlouhý „život“ Šroubkovy sbírky receptů a její setrvávání v knihovničkách i paměti několika generací zájemců o gastronomii byly možná podmíněny jistou nostalgii za vyhlášeným prvorepublikovým Grandhotelem Šroubek, s jehož působností bývala a stále tak trochu je spojována. Naše secesní prvotina ale vznikla o řadu let dříve, v době první rodinné restaurace. Nedaleký hotel U arcivévodý Štěpána na Václavském náměstí, s tradicí sahající do sedmdesátých let 19. století<sup>211</sup> a na samém počátku 20. století přestavěný a zařízený ve stylu geometrické secese,<sup>212</sup> koupil Karel Šroubek až v roce 1924. Během následujících let jej povznesl na špičku pražského hotelnictví a proslul i vynikající gastronomií. Od počátku ji spoluvytvářel šéfkuchař Oskar Dietl, první kuchař Josef Karásek a šéf restaurace Karel Pilný, nabídkou nápojů na vinném lístku podtrhoval sklep mistr Ferdinand Seitz. Někteří z nich provázeli Karla Šroubka jeho pražskou restaurátorskou a posléze hoteliérskou kariérou od jejího počátku, jiní se přidali ihned při převzetí hotelového impéria.<sup>213</sup> Když pak v roce 1925 a naposledy v roce 1935 vyšly další verze rozší-

---

211 Hotel v novorenesančním stylu byl postaven v roce 1872 na místě Bindrova zájezdního hostince. Na projektu novostavby se podílel Josef Schulze, autor projektu na výstavbu Národního muzea nebo Rudolfinu.

212 Na secesní realizaci se podílel například Bedřich Bendelmayer či Alois Dryák (průčelí budovy), Bohumil Hübschmann a Jan Letzel (interiéry), Ladislav Šaloun (sochařská výzdoba).

213 *Procházka Grandhotelem Šroubek*, in: Jak se vaří u Šroubka? Sbírká kuchařských receptů jídel, v restaurantu Šroubek denně střídavě upravovaných. Sestavil Karel Šroubek, Praha 1935<sup>5</sup>, reprint Praha 2008 (Tablo spolupracovníků Karla Šroubka, nestr.).

řené knížky *Jak se vaří u Šroubka?*, propagovaly už vskutku prvotřídní gastronomii předního pražského podniku prezentovanou jako kuchyni v českém a francouzském stylu, která se však svou podstatou a charakterem nijak výrazně nelišila od kuchyně prezentované Karlem Šroubkem o čtvrtstoletí dříve, v první rodinné restauraci.

• • •

#### **Rybí salát**

*Hlavy a zbytky ryb uvaří se ve slané vodě, do níž se přidá kousek cibule, trochu octa, několik pepřů a něco nového koření. Po uvaření nechají se vystydnouti, načež se maso od kostí obere a na malé kousky nakrájí. Uvařené oloupané brambory, okurka, jedno jablko, jedno neb dvě (dle množství salátu) tvrdá vejce a jeden očištěný slaneček rozkrájí se rovněž na drobné kostičky. Francouzská mayonaisa, do které se přidá trocha francouzské hořčice, tlučeného pepře, se osolí, octem a citronovou šťávou rozředí, načež se veškeré výše uvedené přípravy, do kterých se ještě několik kaprlat přimísí, s mayonaisou řádně promíchají. Chut' salátu jest pikantní. Při podávání dekoruje se salát mayonaisou, okurkou, humrem apod.*

#### **Pražský řízek**

*Silněji uříznutý kousek masa z telecího fricandeau se rozklepe, osolí, omočí v mouce a nechá se na rozpáleném másle do růžova opéci, po čemž se lžičkou bouillonu podleje a nechá podusit. Mezi tím připravíme dvě na másle míchaná vejce, jimiž se řízek na mísu položený do polovice obloží; z druhé polovice kráší se řízek jemně nakrájenou šunkou a hlávkovým salátem. Po upravení na míse se štáva přes řízek přejele.*

#### **Beefsteak s vejcem**

*Z dobře odležené svíčkové uřízne se vyšší kousek masa, osolí, opepří a nechá se na rozpáleném másle po obou stranách dle libosti propéci. Beefsteak, na mísu položený, polévá se zbylým máslem a sázené vece na jeho povrch se pokládá.*

#### **Bramborový salát**

*Brambory, nejlépe rohlíčky, nechají se uvařit a ještě za tepla oloupají a na tenké plátky nakrájejí, osolí, přidá se jemně rozsekaná cibulka, trochu bílého pepře, což se francouzskou mayonaisou, která se octem trochu rozředí, zaleje, řádně zamíchá a nechá proležeti.*

# JAK SE VAŘÍ U ŠROUBKA?

SBÍRKA KUCHARSKÝCH RECEPTŮ  
NEJOBLÍBENĚJŠÍCH JÍDEL, STRÍ-  
DAVĚ DENNĚ UPRAVOVANÝCH.



SESTAVIL

KAREL ŠROUBEK,  
RESTAURATÉR.

CENA 3 K.

PRVNÍ VYDÁNÍ. □□ PRAHA 1911. □□ NÁKLADEM VLASTNÍM.  
VEŠKERÁ PRÁVA VYHRAZENA.

JAK SE VAŘÍ  
U ŠROUBKA?, 1911  
Titulní strana  
Foto: © archiv  
autorů

JAK SE VAŘÍ  
U ŠROUBKA?, 1911  
Interiér restaurace,  
frontispis  
Foto: © archiv  
autorů



VNITŘNÍ POHLED NA RESTAURANT „ŠROUBEK“.





# NEJNOVĚJŠÍ KUCHAŘSKÁ KNIHA S ROZPOČTY



NAPSALA M. SANDTNEROVÁ

ŠKOLNÍ ÚČITELKA

HEJLIČKA ČESKÉ GYMNÁZIE UJED. H. S. V. PRAHE

1924

KNIHA  
ROZPOČTŮ  
A KUCHAŘSKÝCH  
PŘEDPISŮ,  
1924, 1925  
Obálka knihy  
s odlišným názvem  
Foto: © archiv  
autorů

[MARIE SANDTNEROVÁ]

**O VÝŽIVĚ ZELENINOU A OVOCEM**

napsali Božena Holnová, Marie Chlumecká, Marie Sandtnerová, inž. Rob. Urban.  
V Praze, Městská dívčí průmyslová škola, s. d. [1915].

[MARIE SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ]

**KNIHA ROZPOČTŮ A KUCHARSKÝCH PŘEDPISŮ.**

Všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných i levných pokrmů.  
Napsala Marie Janků-Sandtnerová, státní odborná učitelka vaření a domácího hospodářství  
při Městské odborné škole pro ženská povolání v Praze-II, Vyšehradská tř. číslo 7.  
S 34 obrázky v textu a 6 tabulkami. Vydání šesté, doplněné. V Praze.  
Nákladem Československé grafické akademie a. s. 1933<sup>6</sup>.

[MARIE SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ]

**60 OBĚDŮ A VEČEŘÍ****JEDNODUCHÝCH I SLOŽENÝCH,**

s výměrem potravin pro 5 osob podle čtyř ročních období. Napsala k rychlé a bezpečné potřebě  
všech hospodyň Marie Sandtnerová. V Praze nákladem České grafické unie a. s. 1925.

[MARIE SANDTNEROVÁ]

**PŘÍRUČKA PRO VAŘENÍ A NAUKU  
O POTRAVINÁCH PRO OBČANSKÉ ŠKOLY DÍVČÍ.**

Napsala Marie Sandtnerová státní odborná učitelka vaření a dom. hospodaření v Praze II.  
Schválena výnosem ministerstva školství a národní osvěty dne 5. ledna 1926. č. 158.722 I.-25 jako  
pomocná kniha pro občanské školy dívčí. 1926. Nákladem České grafické unie a. s. v Praze.

[MARIE SANDTNEROVÁ]  
FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ:  
PRO ZPESTŘENÍ JÍDELNÍHO LÍSTKU  
ČESKÝCH HOSPODYNĚK.

Napsala M. Sandtnerová. V Praze.  
Nákladem Československé grafické unie. Praha 1927.

Když byla v roce 1915 vydána péčí Městské dívčí průmyslové školy v Praze nevelká školní příručka o významu zeleniny a ovoce ve výživě a stravování, nikdo nemohl tušit, že se jedna z členek autorského týmu, Marie Sandtnerová, stane zanedlouho sama autorkou kuchařského bestseleru, známého – a dokonce pro přípravu klasických pokrmů používaného – ještě nejméně dalších sto let. V době vydání prvotiny byla ovšem pouhou učitelkou, třebaže z dobrých poměrů. Marie Theresie Emerica Sandtnerová (1885–1946) se narodila na Novém Městě pražském. Její otec Otto pocházel ze Zbirohu na Plzeňsku a úspěšně podnikal v oblasti litografie, kamenictví

a výroby mramorových pomníků. Matka Josefa, rozená Novoveská, byla z rodiny pražského krejčího.<sup>214</sup> Marii, vyrůstající v typickém měšťanském prostředí, snad ovlivněném šlechtickým původem babičky z otcovy strany Emeriky ze Schornlemerů, se dostalo dobrého vzdělání. Absolvovala vyšší dívčí školu v Praze, kuchařskou školu a poté učitelský ústav v Brně. Dlouho zůstala svobodná a profesně plně zaujatá svými pedagogickými i praktickými aktivitami. Kromě výuky v dívčích školách, nejprve v městské průmyslové škole pokračovací pro dívky, posléze transformované v městskou odbornou školu pro ženská povolání,<sup>215</sup> byla totiž za první světové války,

---

214 Archiv hlavního města Prahy, Sběrka matrik, farnost Nejsvětější Trojice, Nové Město pražské, sign. TRS N 10; tamtéž, Magistrát města Prahy I, soupis pražského obyvatelstva, pražští příslušníci, č. 99, dostupné online: <<http://katalog.ahmp.cz/pragapublica/permalink?xid=3DB8A86DD50011E29FB8001E33288342&scan=1#scan1>> [cit. 15. 10. 2020].

215 Původní průmyslová škola nesla od roku 1924 název Městská dívčí odborná škola rodinná a živnostenská, škola kuchařsko-hospodyňská, škola pro vychovatelky a pěstounky v domácnosti, od roku 1925 Městská odborná škola pro ženská povolání, v témže roce také přesídlila do Vodičkovy ulice v Novém Městě pražském.

v roce 1916, pověřená zastupitelstvem města Prahy vedením vývařovny pro chudé, strádající obyvatelstvo a válečné invalidy. Do konce války organizovala, podle svých vzpomínek v úvodu jedné z knih, i pět různě lokalizovaných kuchyní, kde se denně údajně odstravovalo až deset tisíc osob.<sup>216</sup>

Po skončení války Sandtnerová pokračovala v učitelské profesi a působila v Městské odborné škole pro ženská povolání v Praze II. V té době vydala také svou první samostatnou publikaci, stálíci na kuchařském nebi, proslavenou *knihu rozpočtů a kuchařských předpisů*. Vznik knihy byl údajně vyvolán zájmem autorčiných žákyň odborné školy a účastnic lidových kurzů, které pořádala, jak napsala v předmluvě k prvnímu vydání této knihy z listopadu 1924.<sup>217</sup> Považovala ji ale také za pomůcku pro domácnosti: určena byla „*všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů*“. S ohledem na počet vydání realizovaných během následujícího čtvrtstoletí i na oblibu mezi čtenářkami a hospodyňkami v meziválečném období a v letech těsně po druhé světové válce, kdy vyšlo dokonce její 60. vydání, se toto dílo stalo nejúspěšnější kuchařskou knihou připravenou českou autorkou.<sup>218</sup>

Z úvodů, které Sandtnerová přidala k některým z dalších edic svého díla, je patrný její rozhled a vnímání souvislostí. Ke čtvrtému vydání například na-

psala, že by bylo „*chybou pokládati vaření jen za nutnou a nepříjemnou povinnost. Hospodyně má lnouti s láskou k úpravě denních pokrmů, neboť na správné výživě závisí nejen stálé zdraví, nýbrž i blahobyt v rodině. Z rodin skládá se národ — a uváží-li se, že hospodyním dostává se do rukou asi 12 miliard korun ročně na výživu, jest tedy úkolem žen, aby tato velká částka národního jmění byla úsporně a při tom výhodně využita.*“ Je možná trochu ironií, že toto vyjádření datovala 27. říjnem 1929, tedy pouhé dva dny před pádem newyorské burzy, který přinesl vleklou ekonomickou krizi a poznamenal bezesporu každodennost – a tedy i možnosti a úroveň vaření tisíců československých domácností.

Ve své poslední předmluvě z ledna 1946 představila tehdy ještě nezvyklé, ba převratné názory na genderovou rovnováhu v domácí kuchyni. Napsala, že vřele doporučuje, aby „*i hoši byli poučeni o tom, jak si mají počínati a čehož potřebí k úpravě jednoduchých jídel. Tyto znalosti potřebují hoši dnes při skautingu, na vojně, ve válce a konečně onemocní matka anebo později žena, chopí se muž vaření znalý bez rozpaků vedení jednoduché kuchyně.*“

Možná tak psala i s vědomím postoje svého manžela, za něhož se provdala až ve zralém věku před rokem 1928. O šest let starší úředník, později poštovní ředitel František Janků ji prý v jejich aktivitách a zájmech podporoval. V domě v Řevnicích, kam se

---

216 Podobně jako u většiny dřívějších autorů a autorek, rovněž v případě Sandtnerové pochází podstatná část informací, kterými disponujeme, z autorských pretextů. Zde srov. *Knihy rozpočtů (1946<sup>61</sup>)*, s. 4.

217 Odtud také předpokládané vnočení úvodního vydání knihy, která ale fyzicky vyšla v následujícím roce.

218 Málo se ví, že Sandtnerová vydala i německou zkrácenou verzi kuchařské příručky pro školské potřeby *Handbuch zur Belehrung über Küche und Lebensmittel für Mädchen-Bürgerschulen*. *Verfaßt von Marie Janků-Sandtner, Prag, Česká grafická unie, 1929.*

spolu posléze přestěhovali, nechal Marii moderně zařídit kuchyni, v níž údajně experimentovala – v souladu se svým deklarovaným zvykem nepublikovat žádný recept, který by sama nevyzkoušela – pro potřeby svých nových či doplněných knih.<sup>219</sup> Jisté je, že František Janků o svou ženu i její autorské dílo pečoval a ve vydání *knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* z roku 1950, které bylo nadlouho, na celá čtyři desetiletí, posledním z dlouhé a takřka nepřetržité řady doslova tisíců exemplářů, byl uveden jako spoluautor.<sup>220</sup>

Marie Sandtnerová, která na rozdíl od své jen o deset let starší vrstevnice Anuše Kejřové koncipovala své rozhodující dílo z pozice dobře situované ženy a adresovala jej podobně postavných středostavovským hospodyním do něj zakomponovala i řadu rad, jak připravené pokrmy servírovat. Neopomněla přitom vytyčit role, které náležely domácímu personálu, kterým takové rodiny disponovaly.<sup>221</sup>

Kromě proslulé *knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* vydala Marie Janků-Sandtnerová i řadu dalších, dnes méně známých publikací, z nichž stojí za připomenutí třeba tři předválečné edice stručného tematického výboru z receptů *60 obě-*

*dů a večeří*, poprvé vydaného roku 1925, nebo rovněž opakovaně publikovaný soubor oblíbených receptů na *cukrovinky a pamlsky na vánoční stromeček a stoleček*. Velkou pozornost k sobě poutala i kniha, která vznikla za základě zkušenosti z cesty do země gastronomii zaslíbené, do Francie. Marie Sandtnerová ji vykonala roku 1926 a navštívila Paříž a Nice, kde se seznámila s nabídkou některých hotelů a údajně i působností proslulé kuchařské školy *Le Cordon Bleu*. Zkušenosti a francouzské trendy ve vaření vložila do publikace svým zaměřením, tedy na mezinárodní kuchyni, u nás tehdy spíše nezvyklé.<sup>222</sup>

Marie Sandtnerová čerpala pro svou praxi učitelky vaření a posléze autorky úspěšných kuchařských knih bezpochyby zvláště ze starších vydaných zdrojů. Ještě v předválečných poměrech habsburské monarchie studovala pražskou kuchařskou školu, asi spíše českou, takřka jisté jsou tak inspirace pražskými školskými kuchařskými knihami českého spolku Domácnost. Podle všeho ale znala i učebnice německé Deutsche Kochschule a také vídeňské příručky přelomu 19. a 20. století. Všechny vzory a impulsy dokázala povznést na moderní úroveň odpovídající život-

---

219 Petr ANDRLE, *Taková klukovská vzpomínka*, in: Neviditelný pes, 29. 6. 2020, dostupné z: <[https://neviditelnypes.lidovky.cz/kultura/historie-takova-klukovska-vzpominka.A200627\\_161011\\_p\\_kultura\\_wag/tisk](https://neviditelnypes.lidovky.cz/kultura/historie-takova-klukovska-vzpominka.A200627_161011_p_kultura_wag/tisk)> [cit. 08. 08. 2020].

220 Marie JANKŮ-SANDTNEROVÁ a František JANKŮ, *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů, Praha. Vyšehrad 1950* (kniha tímto dosáhla počtu 100 tisíc vydaných kusů); shodně jsou oba manželé uvedeni i v 70. vydání z roku 1990 a následně ve speciální edici v podobě 25 zvukových kazet, vydané v nakladatelství Knihovna a tiskárna pro nevidomé K. E. Macana z roku 1991; srov. Olga SCHINDLEROVÁ a kol., *Kapitoly ze sebeobsluhy nevidomých a slabozrakých*, Praha 2007.

221 Srov. citace v závěru kapitoly.

222 *Francouzská kuchyně*, úvod.

nímu stylu i tempu zcela se proměňující každodennosti meziválečného období. V recepturách její vůdčí publikace, *knihy rozpočtů a kuchařských předpisů*, nacházíme ozvuky vídeňské měšťanské kuchyně oživené impulsy z různých zemí habsburského soustátí, zejména z Uher, a také z prostředí vysoké kuchařiny společenských špiček, které se do měšťanské praxe dostávaly až do počátku 20. století. Jsou tam snad všechny klasické úpravy hovězích pečení a dušených kompozic (včetně ragú), příloh a elegantních moučníků. Až na výjimky ale Sandtnerová při jejich prezentaci opustila – snad v souznění s duchem první republiky – jejich názvy odkazující na souvislosti s aristokratickou kuchyní nebo zaniklou monarchií. Zůstaly jen *Esterházyho roštěnky*, houskový *knedlík Pálffy*, *sachrův* nebo *dobešův* (správně *dobošův*) dort s karamelovým přelivem či *malakov*, desert z jemného krému z třených žloutků, másla a cukru, a některé další. Platí to ale stejně tak ve své většině o jídlech původně nazývaných podle jejich předpokládaného původu či jiné tradované souvislosti. A pokud takové názvy autorka přeci jen použila, pak je asi lze považovat v dané době za zdomácnělé a zpravidla zůstaly v užívání dodnes (*anglický beefsteak*, *szegedinský* či *znojemský guláš*, *francouzské brambory*, *polská omáčka*, *linecký koláč*, *bratislavské rohlíčky* a některé jiné).

Sice poskrovnu, ale přeci jen jsou v knihách Marie Sandtnerové zastoupena tradiční venkovská či regionální jídla, respektive odlišné úpravy jídel spojované (dodnes) s určitou oblastí: *oukrop* a *kyselo* z Podkrkonoší, *české koláče* (dnes méně obvyklé ve tvaru plněných šátečků) a *hanácké koláče* s dvojí nádivkou (uvnitř a nahoře pod posypkou), *slezský bramborák* ze syrových brambor či *morav-*

*ské zelí* připravované na rozdíl od běžného (rozuměj českého) hlávkového zelí bez cukru, zato zahuštěné bramborem.

Koncepce knih Marie Sandtnerové už zcela odpovídá zvyklostem, které přetrvaly do dnešních dnů. První oddíl je věnován *polévkám*, masitým i *vodovým*, tedy jakýmkoli bez základu z masového vývaru, za nimiž následují polévkové zavářky a vločky. *Předkrmy* se člení na teplé (s převahou zeleninových a masových drobností, pudinků a nákypů, přičemž právě zde je pro nás asi nejvíce neobvyklých a časem překonaných pokrmů), studené a vaječné. Oddíl o *úpravě masa*, jemuž přechází pojednání o jeho jednotlivých druzích a jejich výsekové skladbě, doprovázené od novějších vydání knihy i návodnými vyobrazeními, je koncipován podle i kdysi běžného standardu. Nejprve jsou představeny pokrmy ze stále v jídelníčku dominujícího hovězího masa. Chybět mezi nimi nemohl *boef à la mode* vystupující už s neutrálním pojmenováním *dušený roštěnec*, *cikánská* či *znojemská pečeně*, *beefsteak à la Tartar*, osm druhů guláše, hovězí jazyk, dršťky a řada jiných jídel, včetně *svíčkové na smetaně* v úpravě považované dnes za klasickou, tedy špikovaného masa pečeného či dušeného na kořenové zelenině s kořením, posléze doplněné smetanou. Co ovšem u Sandtnerové postrádáme, je zdůraznění vařeného hovězího masa, které bylo v pozdních fázích habsburské kuchyně nedílnou součástí receptur – dokonce i ve *školských kuchařských knihách* pražského původu – obvykle hned na počátku oddílu věnovaného hovězímu masu. Bylo produktem běžného masitého vývaru a jedlo se zvláště k omáčkám, kterých je i zde hojný počet.

V knize *rozpočtů a kuchařských předpisů* následují recepty na telecí maso: vedle *nadívaného hrudí* či *telecích pečení* na různé způsoby nemohly chybět *smažené řízky* z telecí kýty podávané s vařeným bramborem a citronem, *pražské a holštýnské řízky* a také řada pokrmů z vnitřností, včetně *jater na cibulce* nebo v trojobalu. Skopové, jehněčí a kůzlečí maso je představeno jen několika předpisy, stejně jako posléze zvěřina. Zato vepřovému masu je věnována větší pozornost než dříve: *kotlety* smažené, nadívané či na hříbkách, nejrůznější přírodní masa a zadušeniny, včetně oblíbeného *masa v mrkvi*, *szegeďinský guláš*, *pečený bůček* či selátko; úpravy masa a vnitřností doplňovaly předpisy na *jaternice* a *jelita*, na sekanou a *karbanátky*, na klobásy i pražské speciality – *vařenou šunku z uzené kýty* a *taliány*. Popsána je také příprava velikonoční nádivky, někdy zvané hlavička. Po několika receptech na králičí maso následuje oddíl věnovaný domácí drůbeži. Marie Sandtnerová ještě důsledně rozlišovala jídla z kuřat, slepic, poulardů a kapounů, dále zde zohlednila přípravu atraktivních husích specialit, včetně jater, krků a krve.

Na rozdíl od starší doby, kdy bylo třeba respektovat náboženská pravidla, včetně postního stravování, a proto bývaly v kuchařských knihách hojně zastoupeny recepty na jídla z ryb a mořských živočichů, najdeme ve většině kuchařských knih Marie Sandtnerové jen málo rybích jídel. Ve vydáních *knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* jich bývá jen v průměru dvacítko, nechybí mezi nimi samozřejmě jídla z kapra, včetně smaženého v trojobalu a kapra

na černo (dříve považovaného za typicky české jídlo s pivem a krví, v tomto případě už ve známější variantě se sušenými švestkami, a dokonce s rybízovou zavařeninou). Z mořských ryb je zastoupena jen kambala a slaneček. Pro úplnost doplníme, že v oddíle masových polévek je i rybí vývar z kapří hlavy a vnitřností. Menší počet receptů reflektoval zřejmě nižší zájem o tento prvek stravování, s nímž asi souviselo i nižší povědomí o druzích ryb mezi žačkami hospodyňských škol a potenciálními uživatelkami příručky. Marie Sandtnerová proto do novějších vydání zařadila ilustrace běžně používaných ryb. Nepočítáme-li jeden recept na raky v oddíle předkrmů (kde jsou mimochodem i nadívání šneci, považovaní za nedílnou součást pražské kuchyně, a smažená žabí stehýnka), pak v tomto kánonu české moderní kuchyně nenajdeme nic z kdysi běžných a pro Magdalenu Dobromilu Rettigovou neopomínutelných surovin, jako byly nejrůznější mušle, ústřice a ústřičné omáčky, ať už v roli samostatných položek na jídelníčku, nebo jako součást nádivek, směsí a dochucovadel.

Za masitými pokrmy jsou v *knize rozpočtů a kuchařských předpisů* zařazeny oddíly o úpravách omáček, typických součástí české moderní kuchyně. Teplé omáčky jsou v drtivé většině připravovány na základu z máslové jíšky, s přidáním nejrůznějších ingrediencí: tehdy už velmi oblíbených rajčat, okurek, cibule, česneku, kaparů, sardelí, celeru, pažitky, šípků, povidel, dokonce z citronu. Jen část z omáček přitom byla připravována s užitím smeta-



ny (koprová, křenová – dokonce ve dvou variantách, s máslem nebo se smetanou a mandlemi,<sup>223</sup> okurková). Studeným omáčkám dominují *majonézy* všeho druhu (*francouzská*, ze žloutků, ze šlehané smetany, olejová, vařená, bramborová ad.), které byly symbolem prvorepublikové studené kuchyně. Sandtnerová jejich prostřednictvím také nepřímou deklarovala svou zálibu ve francouzském kulinárním stylu (který je ostatně patrný i z celé řady jiných receptů, v nichž odkaz na francouzské souvislosti nerezonuje tak zřetelně). Najdeme zde i dodnes velmi oblíbenou *tatarskou omáčku*, které v podání Sandtnerové dodávají chuť vedle kyselých okurek také sardelky, nebo *křen s jablky*.

Oddíl o *bramborách, luštěninách a houbách* sice navozuje dojem přetrvávající přítomnosti hrachu, čočky či jiných podobných plodin v české kuchyni, tak jako tomu bylo po staletí i v měšťanské kuchyni, luštěniny jsou však zastoupeny pouze třemi recepty na hrách (vařený, kaše a karbanátky) a jedním na čočku (v úpravě *na kyselo*), což signalizuje ústup těchto surovin až na okraj zájmu strávníků. Podstatně větší prostor je v knize *rozpočtů a kuchařských předpisů* věnován pochopitelně bramborám a bramborovým pokrmům, a to jak v roli samostatných jídel (*nové brambory s tvarohem, bramborový guláš, bramborové placky, pečené brambory s uzeným, francouzské brambory*), tak příkrmů (*bramborová kaše s máslem a mlékem, smažené krokety, opečené brambory, knedlíky*

a mnoho dalších). Z jiných příkrmů je v receptech zastoupena rýže, různé krupicové produkty či smažené houby. Nejrozsáhlejší je pochopitelně, vedle noků a nudlí, soubor moučných příkrmů s více než desítkou knedlíků: kynutých, nekynutých, vařených v páře, žemlových i plněných, a to včetně dnes známého *karlovarského knedlíku*, anebo naopak kdysi asi běžného, ale nyní už (polo)zapomenutého *litického knedlíku* s vysokým podílem vajec, stejně jako žemlového knedlíku se špekem zvaného *Pálffy*.

Recepty na zeleninu jsou převážně se zaměřením na dušená jídla z kapusty, brukve, lilku, mrkve, květáku, špenátu či zelených fazolek. O různých variantách úpravy hlávkového zelí jsme se již zmínili, zařazeny jsou i předpisy na čerstvé červené a samozřejmě kysané zelí, zde nazývané *zelí naložené*. Samostatný pododdíl popisuje saláty, přičemž variant z čerstvých druhů je mezi nimi pouze několik (hlávkový, okurkový, polníček, chmelníček). Většina receptů je na těžší pochoutkové saláty, obvykle s nezbytnou majonézou různého druhu. Jedná se třeba o *francouzský salát* (směs z vařené kořenové zeleniny, brambor, bílých fazolek, zeleného hrášku a mnoha dalších ingrediencí smíchaná s francouzskou majonézou, ozdobená poté mimo jiné aspikem, anebo naopak vložená do formy s aspikem, po ztuhnutí tedy v podobě aspikového dortu), o několik variant trvalého hitu české studené kuchyně, *bramborového salátu*, a to v podobě dnes známé i neznámé (tře-

---

223 Křenová omáčka, dnes už zejména ve veřejném prostoru (snad mimo školní jídelny) méně obvyklá, náležela v 19. i ve 20. století neodmyslitelně na slavnostní, hlavně svatební hostiny. Ve venkovském prostředí byla symbolem jedinečnosti dané události, neboť se podávala k vařenému hovězímu masu. Z něj se pro svatby připravoval další výjimečný pokrm, hovězí vývar s nudlemi a knedlíčky. Výjimečnost hovězího masa na venkově se odvíjela od způsobu jeho pořízení: nebylo domácí produkce, ale muselo se kupovat.

ba s přidáním slanečků nebo mlíčí ze slanečků), či o *vlašský salát* (směs šunky, telecího a uzeneho jazyka, vejce, kyselé okurky, jablka a majonézy, dochucená mimo jiné *anglickou omáčkou neboli Worcester-shire*). Dnes, zdá se, zapomenutý je *český salát* (směs sekané telecí nebo vepřové pečeně, vařeného hovězího masa – zbylého, jak autorka podotkla – s bílými fazolkami, kyselou okurkou, jablky, cibulkou, ochucená jemnou hořčicí a opět smíchaná s majonézou, tentokrát *olejové neb nepravé*).

Středoevropská, a tedy ani česká, moravská či slezská kuchyně, jejíž programovou prezentací jsou i Sandtnerové díla, především *kniha rozpočtů a kuchařských předpisů*, nebyla a není myslitelná bez moučných pokrmů v poněkud rustikální úpravě, jako jsou buchty, koláče, koblihy a podobné výrobky. Některé z nich tkvějí svými kořeny hluboko v historii, a dokonce sehrávaly roli obřadního pečiva, jiné – křehké moučníky, dorty a čajové pečivo, respektive cukroví – jsou produktem spíše až modernizace vaření a pečení v pozdním novověku. Aníž bychom chtěli podrobně rozebírat a popisovat všechny recepty na moučníky zařazené do Sandtnerové knížek, pokusme se alespoň stručně představit jejich základní skupiny. V oddíle kynutého pečiva se jedná především o *koláče* (tak zvané české ve tvaru plněných šátečků, kulaté, rychlé, *hanácké* s dvojitou nádivkou, *skládáné* s několika vrstvami těsta a nádivkou<sup>224</sup> ad.), *buchty* (plněné i *dukátové buchtičky s vinouou pěnou nebo s vanilkovým krémem*), *lívance*, *vdolky*, nejružnější *rohlíčky* (*bratislavské, martinské, vánočky*

i *velikonoční bochánky*. Více než desítka předpisů bývá obvykle věnovaná *bábovkám* (kynuté, třené, piškotové), najdeme zde *jemné moučníky* (ovocné knedlíky, bublaniny, žemlovky), *záviny* (jablkové, tvarohové i pomerančové, z různých druhů těsta), *omelety* (třené, bramborové, kynuté, lívanečky a palačinky), *smažené moučníky* či *lístkované máslové těsto* (trubičky, tyčinky, rohlíčky). Velmi početné jsou recepty na *nákypy* ve smyslu specialit s vysokým podílem šlehaných vajec s cukrem a minimem mouky (krupicové, tvarohové, čokoládové, ořechové, také *solnohradský* nebo *moravský nákyp*, což byl korpus z těsta ze šlehaných žloutků, cukru, směsi ořechů, pomerančové kůry, s přidáním bílkového sněhu, po upečení zdobený šlehaným sladkým sněhem), k nimž byla přiřazena i francouzská *soufflés*. Stejně oblíbené byly podle všeho *pudinky* ve smyslu moučníků vařených obvykle ve vodní lázni (kávový, ovocný, griliášový, kaštanový, houskový, chlebový a jiné). V oddíle *jemné koláče* najdeme moučníky pečené ve formě nebo na plechu (křehké i tvarohové, s ovocem, zavařeninou, mákem a podobně).

Bohatě zastoupený oddíl *cukrovinky* (kterým autorka věnovala i samostatnou publikaci se zaměřením na vánoční *cukrovinky a pamlsky*) obsahuje několik desítek předpisů na malé moučníky typu dnešních zákusků nebo cukroví. Jedná se o širokou škálu řezů, dortíčků, sladkých chlebičků, rohlíčků, košíčků, věnečků, pusinek a mnoha dalších. Je mezi nimi třeba *biskupský chlebiček, piškoty*, starší typ *indiánků* (piškotové polokoule plněné šlehanou

---

224 S názvem *německé koláče* je podobný produkt obsažen už v české verzi domácí kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigové, složitější varianta je pod názvem *opavský koláč* v příručkách Louisy Seleskowitzové, *Wiener Kochbuch* (1883<sup>2</sup>), s. 288.

smetanou a přelité čokoládovou polevou), *linecké koláčky*, *išlské dortíčky*, *žloutkové věnečky*, *větroplašky* z odpalovaného těsta plněné šlehačkou, *hříbečky* z *mandlového těsta* (marcipánu), tradiční *zázvorky* a jiné. Podrobně je popsán postup na výrobu vánoční *perníkové chaloupky*, včetně nákresů pro vykrojování jednotlivých dílů. Mezi dorty pak najdeme bohatě zdobené a plněné moučníky z nejrůznějšího těsta, krémů a jiných ingrediencí (čokoládové, ořechové, kávové, mandlové, jahodové, smetanové, oplatkové neboli *pišingrové* a jiné). Ze známějších druhů připomeňme výše uvedený *dobešův* či *sacherův dort* a *malakov*, anebo naopak dnes vcelku neznámý *presidentův dort*, ne nepodobný *moravskému nákypu*: korpus z bílkového sněhu s cukrem, mandlemi, citronovou kůrou a šťávou a kandovanou pomerančovou kůrou se po upečení potíral malinovou zavařeninou a přeléal čokoládovou glazurou.<sup>225</sup> Oddíly o sladkostech byly zakončeny recepty na přípravu *krémů*, *zmrzlin* a také *zpracování ovoce*, tedy velmi oblíbené *kompoty*, které bývaly podávány k masitým chodům častěji než dnes, zavařeniny v páře ve smyslu trvanlivých kompotů a ovoce v cukru, zavařeniny ve smyslu rosolů, šťáv, marmelád a povidel.

Zajímavé je pro nás nahlédnutí do domácí kávové kultury, obsažené v oddíle *nápojů*: černá i bílá káva, včetně té, která byla připravována v *kávostrojích*, se měla vždy vařit ze směsi čerstvě pomleté zrnkové kávy s příměsí čekankové cikorie, cikorkového odvaru, případně žitného odvaru s cikorkou. „*Máme-li hosty*“, doporučovala dále Sandtnerová, „*ozdobíme kávu navrch šlehanou smetanou a podejme k ní bratislavské rohlíčky, kynutou neb třenou bábovku apod. Nemáme-li pečiva, dostačí i čerstvé rohlíky od pekaře aneb dobrý chléb s čerstvým máslem.*“ Podobně poskytovala rady na podávání čokolády nebo pořádání čajových večírků.

Z hlediska vnímání proměn, kterými procházela (nejen) česká měšťanská, respektive středostavovská společnost za posledních několik desetiletí před první světovou válkou a pak po jejím skončení, je asi nejzajímavější částí Sandtnerové *knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* oddíl *různých úprav pokrmů k večeři*. A dodatky k jednotlivým vydáním. Právě do nich totiž autorka soustřeďovala inovativní prvky ať už z vlastní domácí praxe, anebo inspirované vývojem gastronomie<sup>226</sup> a lahůdkářství ve veřejném

---

225 Tento dort je občas zmiňován na webových kuchařských nebo cukrářských serverech, pouze v podobě ze Sandtnerové knih převzatého receptu, nikdy ale není doprovázen fotografiemi dokládajícími jeho přítomnost v současné praxi.

226 K výrazným prvkům spoluformujícím stravování nejpozději od sklonku 19. století náležely významné hotelové i běžné restaurace: ve Vídni kupříkladu hotel Sacher či v Praze hotel Šroubek. V jisté fázi začali jejich majitelé vydávat také receptáře, v nichž přibližovali svou kuchyni (či cukrárenskou výrobu) zájemcům i mimo běžnou klientelu. Srov. např. [Karel ŠROUBEK], *Jak se vaří u Šroubka? Sbírkka kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných. Sestavil Karel Šroubek; restauratér. První vydání. Praha, vlastním nákladem. 1911. V roce 2008 vyšlo šesté vydání knihy, resp. reprint exempláře z roku 1935.*

prostoru.<sup>227</sup> Mezi večerní drobnosti se tak zařadily dodnes oblíbené pomazánky (z uzenáče, tvarohu či salámu, šunková či *roquefortová pěna*, dnes zvaná *třená niva*). Ve vydání z roku 1933 už máme doloženy třeba *obložené chlebičky z dlouhé housky* potřené sardelovým máslem a zdobené „*debrecínskou pečením, vlašským salátem, šunkou, uherským salámem, natvrdo uvařenými vejci, malými okurkami, uzeným lososem, kaviárem, sardinkami, ementálským sýrem, uzeným jazykem, salámem, růžičkami z másla a zelenou petrželkou*.“ Představena zde už byla také *obložená mísa (švédská)* s kompozicemi z různých druhů marinovaných či uzených ryb (úhoř, sled, losos, sardinky, sardelová očka) a rybiho majonézového salátu, nebo z vlašského salátu, šunky a salámů, studených mas a paštik, nebo také se sýrem, sardelovými očky, aspiky a podobně, podle možností a fantazie tvůrce.

Marie Sandtnerová stála podle všeho u zrodu v českém prostředí nové koncepce receptur, kdy je výčet ingrediencí s množstevními údaji představen odděleně od popisu přípravy jídla, což usnad-

ňuje přípravu i vlastní vaření. Ne náhodou proto publikace nesla název *kniha rozpočtů a kuchařských předpisů*. Tento přístup nebyl zcela originální: už v roce 1913 můžeme zaznamenat podobně koncipovanou knihu Eweline Wolfové, majitelky vídeňské školy pro výuku vaření a vedení domácnosti. Uspořádaná byla mimochodem podobně jako soudobá kniha Anuše Kejřové, a to podle jednotlivých menu.<sup>228</sup> Stejně tak se samostatné rozpisy surovin nacházejí i ve válečné kuchařce vydané rakouským ministerstvem vnitra v roce 1914.<sup>229</sup> Nelze vyloučit, že právě s touto příručkou mohla Sandtnerová, která za války působila ve veřejné kuchyni, přijít do styku.

Dílo Marie Sandtnerové, užívající po provdání obou příjmení Janků-Sandtnerová, je možno beze vší pochyby považovat za dvojnásobný, ne-li trojnásobný vrchol kulinární kultury českých zemí a jejího obrazu v kuchařských příručkách. Z hlediska formálního dotvořila v našich poměrech kuchařskou knihu do podoby specifického katalogu pokr-

---

227 V pražském prostředí se, podobně jako i v jiných metropolích, rozvinula již před první světovou válkou lahůdkářská výroba. A právě takovým podnikem byl podnik Jana Paukerta v Praze. Stejně jako jeho konkurenti – Lippert či Linka – nabízel sendviče, resp. chlebičky různých tvarů a složení. Ty, které připravovalo Paukertovo lahůdkářství, byly podle všeho východiskem dnešních variant, tvořených plátkem veky s naskládanými komponenty, původně snad s podílem ryb nebo sardelí.

228 *Neues Wiener Menu- und Kochbuch. Mit teinem Anhang aus der Nahrungs- und Genutzmittellehre. Zusammengestellt und verlaßt von Eweline Wolf, Inhaberin und Leiterin der I. Margatetner Koch- und Haushaltungsschule Zweite und erweiterte Auflage. Wien 1914. In Selbstverlag der Verfasserin, V, Schönbrunnstraße 47. Druck von Karl Schnabl & Co., XVI, Hubergasse 12.*

229 [Gisele URBAN], *Österreichisches Kriegs-Kochbuch vom k. k. Ministerium des Innern überprüft und genehmigt. 100 Rezepte zur Bereitung billiger, auf Grund der kriegswirtschaftlichen Forderungen zusammengestellter und erprobter Speisen mit besonderer Berücksichtigung der Kriegsmehle und einem Anhang „75 Rezepte für Massen\_ausspeisungen“ (Kriegs-Mittagstische, Spitäler usw., auch für den Einzelhaushalt in entsprechender Berechnung verwendbar), sowie Zusammenstellungen von Speisenfolgen. Von Gisela Urban. Preis 80 Heller. II. Tausend bis 30. Tausend. Der offiziellen Kriegsfürsorge gewidmet. Wien 1915. Verlag der St. Stefan Wiener Verlags-Ges. M. b. H.*

mů s jasně strukturovanými recepty, doprovodnými návody na vedení domácnosti a stolničení. Z obsahového hlediska kodifikovala rozvinutou kuchyni středostavovských vrstev českých zemí, v širokém toho slova smyslu, bez ohledu na jazyk či národnost, v aktuální podobě meziválečného období. A do jisté míry se nadlouho přičinila o ukotvení prezentované kuchyně jakožto průniku modernizujících se stravovacích zvyklostí a vývojových trendů jihoněmecké, respektive podunajské kulinární oblasti, do níž po staletí náležely i Čechy, Morava a v rozhodném období Rakouské, nyní už České / Československé Slezsko. Připojila k tomu některé nové prvky mezinárodní, zejména francouzské gastronomie a jisté rysy pražské, respektive regionální kuchyně. V meziválečném období doplňovaly sice její knihy na trhu – zejména ve vztahu ke školské výuce – německé i české učebnice pražských vzdělávacích ústavů, které si byly s knihami Marie Janků-Sandtnerové obsahově podobné, rovnocennými příručkami s jejími ale nebyly. Po druhé světové válce pak upadly školské kuchařky v zásadě do zapomnění. Sandtnerové kuchařské příručky, ač bylo jejich vydávání od počátku 50. let utlumeno, zůstaly naopak v kuchařské praxi i ve vědomí několika generací hospodyněk stálíci na kuchařském nebi. A uvažujeme-li o tradiční kuchyni českých zemí, která je obvykle, třebaže dle našeho názoru nikoli zcela přesně a správně, nazývána českou národní kuchyní, pak je zejména *knihou rozpočtů a kuchařských předpisů* jejím jednoznačným ukotvením a normou.

• • •

*„U rodinného kruhu je obsluha jednoduchá. Služka nebo hospodyně sama přinese jídlo z kuchyně, položí v mísách na stůl a stolovníci sami pak podávají mísu jeden druhému. Je-li v domě služebné děvče, umyje si před podáváním jídla čisté ruce, obleče čistou zástěrku a přináší mísy vždy na podnose. Mísy staví děvče vždy nejprve před domácí paní. Ta si bere první a pak mísy podává dále. Jsou-li hosté u stolu, zejména je-li společnost četnější, roznáší dívka pokrmy kolem stolu, kvůli rychlejší obsluze, aby nevychladly. Mísy podává z levé strany obratně až k talíři. /.../ Je-li hostů u stolu mnoho, zejména při hostinách, nutno mísy podávat ve dvou neb i více stran současně, aby jídlo nedocházelo stolovníkům úplně studené. Do jídelny vstupuje služebná dívka toliko na zavolání, nehlučně a vždy s podnosem na ruce. Vše, co přináší, či odnáší, klade na podnos, třeba to byl jediný talíř.“<sup>30</sup>*

#### **Dušený roštěnec**

##### **(Boeuf à la Mode – Hovězí pečeně po módě)**

*Z roštěnce (nízkého boku) vykrájíme kosti, kůže, dáme je do kamenného kastrolu, potřeme jej všude rozpuštěným, vychladlým máslem a uložíme do studena na dva dny. Před úpravou odstraníme z masa máslo, ve kterém bylo maso naloženo, roštěnec osolíme, opaprikujeme, prostrkáme střídavě na klínky nakrájenou slaninou, uzeným jazykem, mrkví a kyselou okurkou a povážeme motouzem. V pekáči si dáme rozpálit kousek čerstvého másla a máslo z naloženého masa, usmažíme v něm na lístky nakrájenou zeleninu (mrkev, celer, petržel), cibuli, celý pepř, přidáme maso, kousek ve víně namočeného chleba, zalijeme vše polévkou z kostí a asi 2 hod. dusíme do měkka. Mezi dušením maso obrátíme. Měkké maso vyndáme, vydušenou šťávu zaprášíme moukou, podusíme,*

---

230 Citováno podle *knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* (1933).

zředíme polévkou z kostí, povaříme, procedíme jemným sítem, načež přidáme několik lžic vína a citr. šťávu a ještě 3 minuty povaříme. Maso nakrájíme na tenké plátky, složíme je do omáčky a v ní necháme asi 15 minut uležeti. Pak ozdobíme na míse úhledně urovnaný roštěnec rýží a zeleninou. Roštěnec se může podávat i též studený s hořčicovou omáčkou /.../.<sup>231</sup>

Rozpočet pro 5 osob: 75 dkg roštěnce (nízký bok) – 8 dkg másla na naložení – sůl – paprika – 5 dkg slaniny – 6 dkg uzeného jazyka nebo uzeného masa – 1 kyselá okurka – 4 dkg mrkve – 3 dkg másla – zelenina – 4 dkg cibule – 4 dkg chleba – 1/8 l červeného vína – 4 zrnla bílého pepře – 2 lžice citr. šťávy – 2 dkg mouky.

#### **Svíčková na smetaně**

Svíčkovou připravíme a upečeme se zeleninou a kořením jako svíčkovou s madeirským vínem, ovšem bez vína. Upečenou svíčkovou nakrájíme. Šťávu procedíme, načež z procezené zeleniny odstraníme koření a zeleninu prolisujeme nebo umeleme na masovém stroji a vložíme zpět do šťávy. Takto připravenou šťávu se zeleninou nalijeme do kyselé smetany s rozmíchanou moukou a citronovou šťávou a dobře vše povaříme. Nakrájenou svíčkovou urovnáme na mísu, polijeme trochu omáčkou, ostatní podáváme zvlášť v omáčnicku. Jako příkrm hodí se obrovský nebo třený knedlík /.../.<sup>232</sup>

Rozpočet pro 5 osob: 75 dkg svíčkové – sůl – 5 dkg slaniny – 8 dkg másla – 10 dkg zeleniny – 5 dkg cibule – 5 zrnok pepře – 3 zrnka nov. koření – 1 bobkový malý list – tymián – citr. kůra – 1/4 l smetany – 4 dkg mouky – citronová šťáva.

#### **Smažené řízky**

Z odblaněného masa z kůty nakrájíme si řízky, naklepeme, otřeme je čistou utěrkou a osolíme. Pak je obalíme moukou, rozmíchanými vejci a strouhanou prosátou houskou, kterou lehce přitlačíme. Potom klademe řízky do rozpáleného másla nebo sádla a prudčeji je smažíme, aby brzo zčervenaly, pak je na mírnějším ohni pozvolna dosmažíme. Pak řízky osušíme, nebo je na síto dáme okapati, načež je dáme do rozpáleného dobrého másla a předkládáme je se zeleninou, brambory a nakrájeným citronem.

Rozpočet pro 5 osob: 75 dkg telec. kůty (5 řízků) – sůl – 3 dkg mouky – 2 vejce – 12 dkg housky – 10 dkg sádla – 3 dkg převař. másla.

#### **Kapr na černo**

Očištěného kapra vykucháme, načež z něho krev vypláchneme octem a kapra rozkrájíme po délce, pak na stejné díly a osolíme je. Zatím si na másle do růžova usmažíme všechnu na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, po chvíli zalijeme usmaženou zeleninu vařící osolenou vodou, přidáme ocet s krví, celý pepř, nové koření, bobkový list, tymián, zázvor, citr. kůru, černé pivo a dobře povaříme. Pak přidáme strouhaný tmavý a světlý perník, zavařeninu a červenou jíšku, do které jsme zamíchaly při pražení tlučený cukr a opět omáčku povaříme. Pak ji procedíme, přidáme do ní podle chuti citronové šťávy nebo octa a cukru, suché švestky a kapra, kterého povaříme v omáčce asi 15–20 minut, načež přidáme do omáčky rozkrájená jádra z vlašských ořechů, očištěné hrozinky a spařené, na nudličky nakrájené mandle. Pro chuť můžeme též do

231 Následoval odkaz na příslušný recept.

232 Následoval odkaz na příslušný recept.

omáčky přidati několik lžic červeného vína. Takto upraveného kapra dáme do studena do druhého dne. Druhý den jej dáme na mírný oheň prohřáti, načež jej urovnáme na ohřátou mísu, polijeme omáčkou a podáváme k němu dobrý knedlík.

Rozpočet pro 5 osob: 1–1½ kg kapra – ¼ l octa – 4 dkg másla – celer – mrkev – petržel – 5 dkg cibule – 6 zrněk pepře – 2 nov. koření – malý bobkový list – malý proutek tymiánu – 2 cm<sup>2</sup> citr. kůry – kousek zázvoru – sůl – ¼ l černého piva – 4 dkg tmavého perníku – 4 dkg světlého perníku – 5 dkg rybízové zavařeniny – 5 dkg šípkové zavařeniny – jíška ze 3 dkg másla – 3 dkg mouky a 1 dkg cukru – 3 dkg ořechů – 5 suchých švestek – 2 dkg mandlí a 3 dkg hrozinek – citronová šťáva dle chuti – 2 lžice červeného vína.<sup>233</sup>

### Slezské bramborové placky

Oloupané syrové brambory rozstrouháme, vodu z nich částečně scedíme, načež je osolíme, opepříme a zamícháme do nich sladkou smetanou vejce a hladkou mouku. Omeletní pánev vymažeme rozpáleným sádlem nebo máslem, těsto na ni rozetřeme a zprudka na obou stranách placky upečeme. Pečené placky horké podáváme k čaji. Tyto placky můžeme připravit i též bez vajec a pak je pečeme na čistě mírně vyhřáté plotně (na obou stranách) a ještě je potřeme čajovým máslem a podáváme.

Rozpočet pro 2 osoby: 60 dkg oloupaných brambor – sůl – pepř – 8 dkg hladké mouky – 1 lžice smetany – 1 vejce – 10 dkg sádla neb 12 dkg másla.<sup>234</sup>

### Smažený ementál

Ementálský sýr zbavíme kůry a nakrájíme na řezy 15 cm dlouhé, 4½ cm široké a 2½ cm silné. Nakrájený sýr namočíme do mléka, potom jej obalíme v mouce, namočíme do žloutků a obalíme ve strouhané zemi. V kastrole si dobře rozpálíme sádlo, převařené máslo neb olej, přidáme obalený sýr a smažíme jej na každé straně 1 minutu. Smažená studený sýr upravíme na pláteček žemle, dáme na skleněnou mísu a podáváme k čaji apod.

Rozpočet pro 5 osob: 20 dkg ementálského sýra – 2 lžice mléka – 2 dkg krupičkové mouky – 2 žloutky – 5 dkg strouhané žemle – 6 dkg sádla neb másla aneb 1/10 l oleje – 10 dkg dlouhé žemle na nakrájení plátků pod sýr.<sup>235</sup>

### Ruská vejce

Úplně čerstvá vajíčka rozbijeme rychle do vařící vody s octem a solí a povaříme je 5 minut. Potom je vyndáme a vložíme do studené vody. Nebo můžeme vajíčka uvařit na tvedo, pak dáti do studené vody a oloupati. Na kulatou skleněnou mísu upravíme do středu lžici ruského aneb vlašského salátu, viz str. 234, vejce dole seřízíme, aby stála, a postavíme je do salátu. Kolem vajíčka uděláme věneček z téhož salátu. Pak vejce i salát polijeme francouzskou majonézou anebo tatarskou omáčkou /.../.<sup>236</sup> Takto upravená ruská vajíčka ozdobíme lososem, kaviárem, zelenou petrželkou, nakrájeným citronem a lupínky hlávkového salátu.

Rozpočet pro 5 osob: 5 čerstvých vajec – ¼ l vody – ¼ l bílého octa – sůl – 25 dkg ruského neb vlašského salátu – ze dvou žloutků francouzskou majonézu. Na ozdobu:

233 Vše citováno podle knihy *rozpočtů a kuchařských předpisů* (1928).

234 Citováno podle knihy *rozpočtů a kuchařských předpisů* (1947).

235 Citováno podle knihy *rozpočtů a kuchařských předpisů* (1933).

236 Následoval odkaz na příslušný recept.

5 dkg lososa – 2 dkg kaviáru – zelená kadeřavá petrželka  
– 1 citron – 1 malá hlávka salátu.

#### **Polévka „Kyselo“**

Syrové těsto na chléb dáme do vyššího hrnečku, polijeme vlahou vodou a necháme v teplé kuchyni 4 hodiny stát. Čerstvé hříbky nakrájíme na plátěčky, opereme je a na másle 5 minut dusíme. Sušené hříbky v mléce dříve povaříme. Měkké hříbky vložíme do vařící slané vody na polévku a když se vše vaří, rozmícháme do polévky připravené těstičko z hrnečku a stále míchající, povaříme 15 minut. Polévku osolíme a omastíme rozškvařeným máslem. Zvlášť si připravíme míchaná, upečená na másle, osolená vejce, rozdělíme je na talíře, načež na ně nalijeme připravenou kváskovou polévku a podáváme. – Polévka musí být přiměřeně zahoustlá.

Rozpočet pro 5 osob: 5 dkg chlebového těsta (koupíme u pekaře) – ¼ l vody – 10 dkg čerstvých hříbků neb 1 dkg suchých hub – ½ l mléka na houby – 1 dkg másla na dušení – sůl – 3 dkg másla do polévky. Na vejce: 2 dkg másla – 3 vejce – sůl – vody na polévku 1 litr.

#### **Polévka česneková (oukrop)**

Oloupaný česnek rozetřeme se solí, načež jej dáme do osolené vody na polévku, přidáme kmín, oloupané, na kostičky nakrájené brambory, majoránku, zázvor a husí neb vepřové sádlo. Polévku vaříme tak dlouho, nežli brambory změknou. Poté ji okořeníme tlučeným pepřem a dáme do ní nakrájený, na sádle opečený chléb. Polévku můžeme připravit též bez brambor.

Rozpočet pro 5 osob: 1¼ l vody – sůl – 4 stroužky česneku – špetku majoránky – na špičku nože strouhaného zázvoru – ¼ kávové lžičky kmínu – 25 dkg brambor –

4 tlučená zrnka pepře – 3 dkg sádla – 1 dkg sádla – 10 dkg chleba.

#### **Oukrop**

V kastrole rozpálíme máslo, přisypeme jemně nakrájenou cibuli a česnek. Pak zalijeme vše studenou vodou, osolíme a povaříme 12 minut. Podáváme.

Rozpočet pro 1 osobu: 2 dkg másla – 1½ dkg cibule – ½ dkg česneku – ¼ l vody.

#### **Oukrop II**

Dobrý domácí chléb nakrájíme na tenké plátky a dáme je do polévkové mísy, na něj dáme se solí utřený česnek, husí neb vepřové sádlo a na teplém místě dobře prohřejeme. Před podáváním nalijeme na chléb vařící vodu, podle chuti polévku osolíme a podáváme. Polévku můžeme připravit místo česnekem s usmaženou nakrájenou cibulkou.

Rozpočet pro 5 osob: 20 dkg chleba – 4 stroužky česneku – 5 dkg husího neb vepřového sádla – 1¼ l vody – sůl (2 dkg cibulky).<sup>237</sup>

#### **Skládaný koláč**

Z vykynutého těsta jako na české koláčky I. vyválíme si čtyři kulaté větší koláče (placky). První položíme na pomaštěný plech, na ni rozetřeme tvarohovou nádivku, přidáme na ni druhou placku, potřeme ji jablkovou nádivkou, dáme třetí placku, na ni rozetřeme makovou nádivku a konečně dáme poslední placku, kterou potřeme zavařeninou nebo dobrými povidly a posypeme hustě máslovou drobenkou. Když koláč vykyne, upečeme jej v dobře vytopené troubě. Pečený pocukrujeme.

---

237 Vše citováno podle knihy *rozpočtů a kuchařských předpisů* (1947).



Také se může připravit tak, že se první placka potře nádivkou, na ni dá druhá, která se potře vajíčkem, posype drobenkou a upeče.

Nádivky viz nádivky str. 192.

Rozpočet pro 5–10 osob: 50 dkg mouky – 7 dkg cukru – sůl – vanilka – citr. kůra – 2 dkg droždí – ¼ l mléka – 12 dkg másla – 1 žloutek – 2 dkg másla na plech I žloutek – 1 dkg vanilkového cukru.<sup>238</sup>

### Hanácké koláče

V míse mícháme máslo, cukr, žloutky, vanilku, citr, kůru a sůl. Poté tam přilijeme připravený vykynutý kvásek, přidáme prosátou krupičkovou mouku a vlahou smetanu. Zaděláme prostředně tuhé těsto a dáme je vykynouti na vlahé místo. Z vykynutého nakrájíme větší kousky, uděláme bochničky, které na kraji povytáhneme. Do prostřed každého dáme dobrou tvarohovou nádivku, opět upravíme bochničky a dáme na pomaštěný plech vykynouti. Vykynuté roztláčíme jako kulaté koláčky, okraje potřeme umíchaným žloutkem, prostředky naplníme dobrou povidlovou nádivkou a povrch koláčů posypeme máslovou drobenkou (viz nádivky). Pak je dáme péci do dobře vytopené trouby. Upečené pocukrujeme vanilkovým cukrem.

Rozpočet pro 5–10 osob: 12 dkg másla – 8 dkg cukru – 2 žloutky – vanilka – sůl – citr, kůra – kvásek (3 dkg droždí) – ¾ l mléka – 50 dkg mouky – 2 dkg másla na plech – 1 žloutek na potřetí. Náplň tvarohová: 5 dkg másla – 10 dkg cukru – 1 žloutek – 30 dkg strouh. tvarohu – citr. k., 1 hořká mandle – /.../.<sup>239</sup> – Povidla: 40 dkg povidel – 10 dkg cukru – citr. kůra – tluč. skořice – 1 lžička rumu. Drobenka: 4 dkg mouky – 3 dkg cukru – 3 dkg másla.

### Medvědí tlapičky

Do prosáté, hladké mouky a moučkového cukru dáme na špičku nože amonia, citr. kůru, tlučený hřebíček, skořici a strouhané neloupané mandle. Pak do toho rozsekáme máslo a vypracujeme těsto, které dáme do studena ztuhnouti. Poté těsto rozkrájíme na stejné díly (18 kusů), každý obalíme lehce moukou, rukou uděláme válečky a vtlačujeme je do suchých plechových formiček, které dáme na plech a tlapičky v nich upečeme do růžova. Prochladlé vyklopíme a pocukrujeme.

Rozpočet I.: 12 dkg hladké mouky – 9½ dkg másla – 6 dkg cukru – 1 zrnko tluč. hřebíčku – tluč. skořice – ze ¼ citr. kůra – na špičku nože amonia – 4½ dkg neloup. mandlí.

Rozpočet II.: 20 dkg hladké mouky – 12 dkg cukru – 8 dkg neloupaných mandlí – 16 dkg másla – skořice – 1 hřebíček – citr. kůra – 1 vejce. Na tento rozpočet se formičky vymažou máslem a vysypou moukou (1 dkg másla – 1 dkg mouky).

Rozpočet III.: 35 dkg hladké mouky – 20 dkg neloup. mandlí – 25 dkg másla – 25 dkg cukru – z ½ citr. kůra – 1 hřeb. – tluč. skořice – 1 vejce – 2 dkg másla – 2 dkg mouky na formičky.

### Vanilkové rohlíčky

Na vál si připravíme hladkou mouku, moučkový cukr, jemně utlučenou prosátou vanilku, na špičku nože strouhanou citr. kůru a loupané, jemně ustrouhané mandle. Do toho rozsekáme velkým nožem dobré máslo, přidáme žloutek a vypracujeme dobře, ale lehce těsto, které uložíme do studena na 15 minut. Potom z těsta vyválíme dlouhý váleček, nakrájíme z něho stejné kousky, děláme

238 Citováno podle knihy *rozpočtů a kuchařských předpisů* (1928).

239 Následoval odkaz na přípravu nádivky.

*rukou malé rohlíčky, složíme je na suchý plech a v mírné troubě je upečeme do bledě růžova. Upečené, ještě teplé opatrně obalíme vanilkovým cukrem.*

*Rozpočet I: 15 dkg hladké mouky – 2 dkg cukru – 5 dkg loup. mandlí – 1 cm tluč. vanilky – citr. kůra – 11 dkg másla – 1 žloutek – 8 dkg cukru s vanilkou na obalení.*

*Rozpočet II: 14 dkg hladké mouky – 10½ dkg másla – 5½ dkg vanilk. cukru – 5½ dkg loup. mandlí – citr. kůra – vanilka – 8 dkg cukru na obal.<sup>240</sup>*

---

240 Vše citováno podle knihy *rozpočtů a kuchařských předpisů* (1947).

KNIHA  
ROZPOČTŮ A  
KUCHAŘSKÝCH  
PŘEDPISŮ.

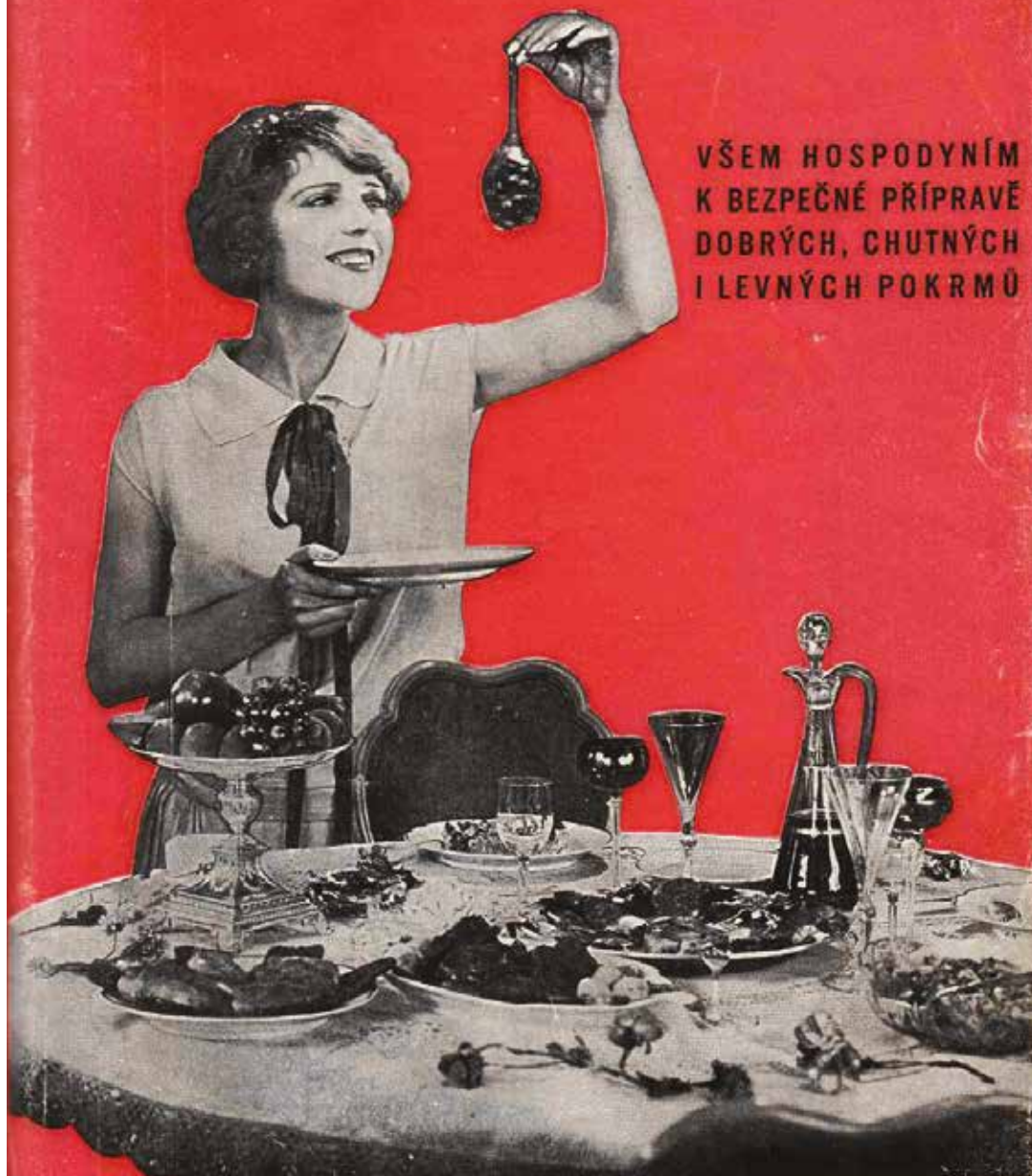


NAPSALA:  
MARIE JANKŮ-SANDTNEROVÁ

NAKLADATELSTVÍ ČESKÉ GRAFICKÉ UNIE A. S. V PRAZE

KNIHA  
ROZPOČTŮ  
A KUCHAŘSKÝCH  
PŘEDPISŮ, 1930  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

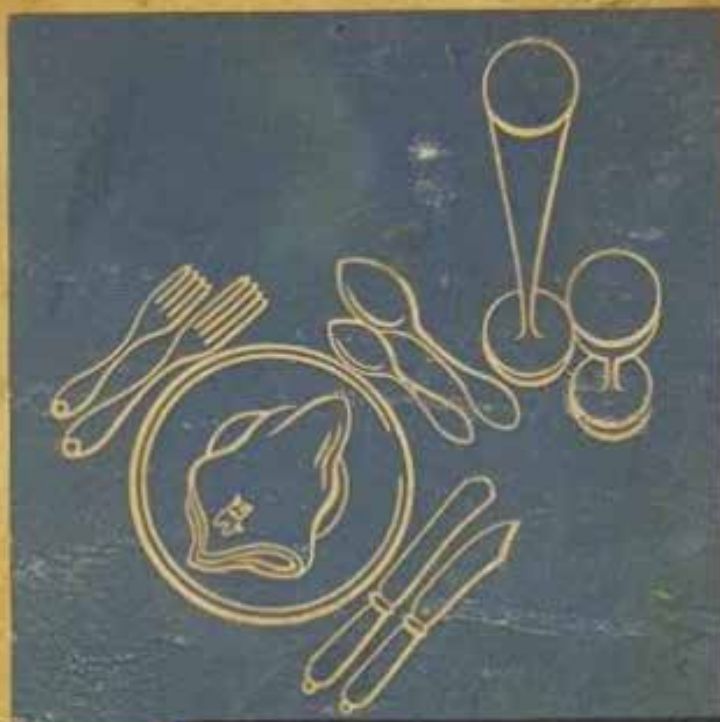
MARIE  
JANKŮ – **SANDTNEROVÁ**  
KNIHA ROZPOČTŮ A KUCHAŘSKÝCH PŘEDPISŮ



VŠEM HOSPODYNÍM  
K BEZPEČNÉ PŘÍPRAVĚ  
DOBŘÝCH, CHUTNÝCH  
I LEVNÝCH POKRMŮ

KNIHA  
ROZPOČTŮ  
A KUCHAŘSKÝCH  
PŘEDPISŮ, 1941  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

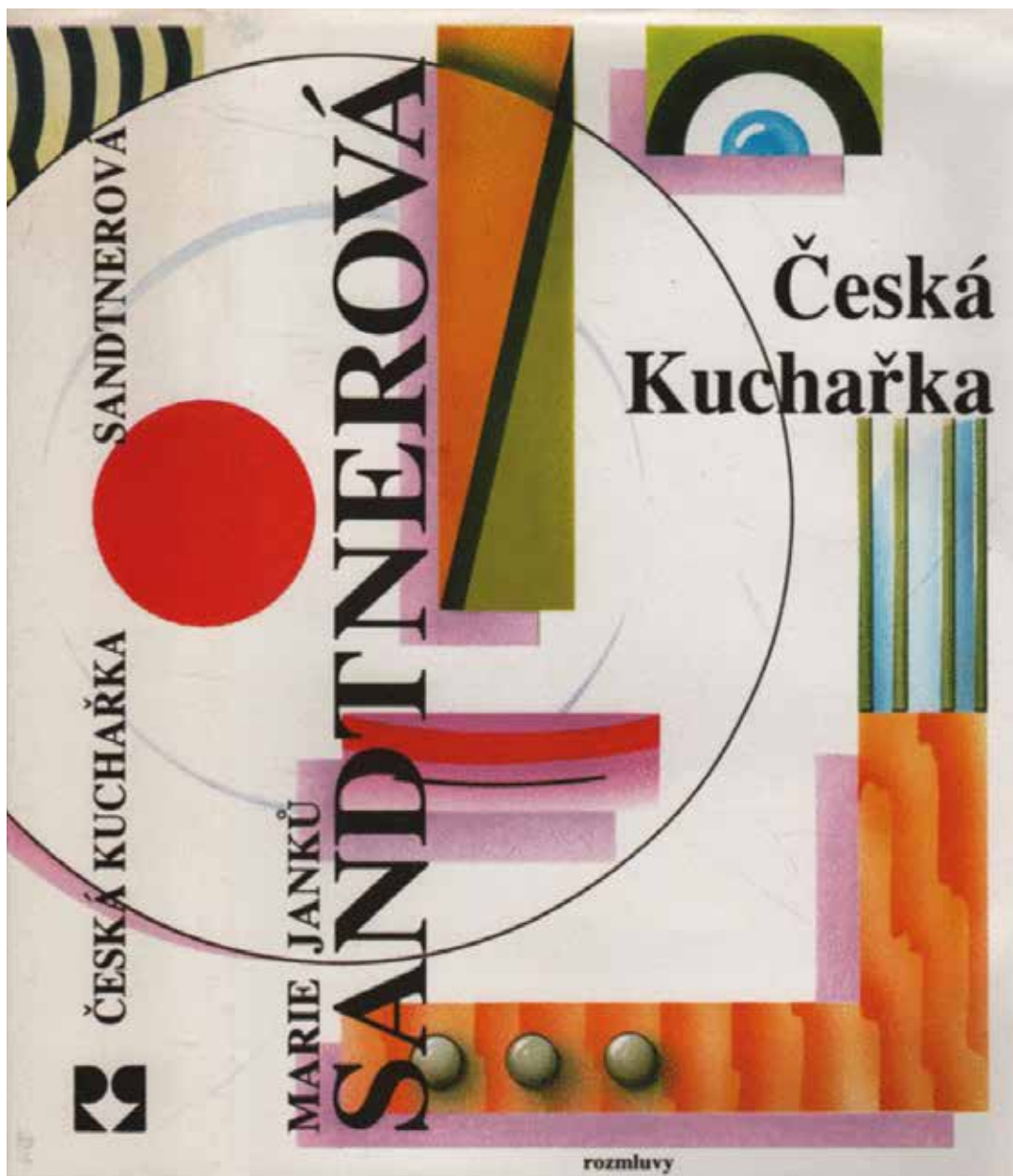
NÁKLADEM ČESKÉ GRAFICKÉ UNIE A. S. V PRAZE



JANKŮ-SANDTNEROVÁ

KNIHA  
KUCHAŘSKÝCH  
PŘEDPISŮ

KNIHA  
ROZPOČTŮ  
A KUCHAŘSKÝCH  
PŘEDPISŮ, 1946  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů



KNIHA  
ROZPOČTŮ  
A KUCHARSKÝCH  
PŘEDPISŮ,  
1988, 1991  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

## I. O polévkách.

Polévka je odvar z masa neb z různých zelenin, hub a luštěnin, dále z ryb, želvy, vajec, piva, vína neb z některých druhů ovoce. Při polévce rozeznává se základ, přídavky, zavařky a vločky.

*Základ tvoří druh polévky.*

*Přídavek: maso, zelenina, luštěniny, brambory.*

*Zavařka: nudle, krupice, knedlíčky, strouhání a pod.*

*Vložka: svítek, svedlina a pod.*

Dobrá polévka má býti:

1. *výživná*, proto se má použítí látek nejvýživnějších;
2. *lehce stravitelná*, tudíž je nutno ji důkladně povařit. Polévka nebudiž příliš mastná
3. *chutná*, proto použijeme k její přípravě nejlepších látek a přídavků.

### *Polévky masové.*

Masová polévka jest prostou pochutinou, protože má nepatrnou živnost; ale budí chuť k jídlu a působí dráždivě na nervy. Vaří-li maso, přejde z něho do polévky pouze část aromatických látek, což soli a jen asi 0-5% bílkoviny, tedy množství, které tělo zvlášť posiluje. Cena hovězí polévky je v tom, co do ní bylo zavařeno neb vloženo.

Z masa mladých zvířat není polévka tak silná jako z dobytčat starších, poněvadž u oněch není ještě tak vyvinuta kořená látka asová, která činí polévku chutnou. Také maso z krávy hodí se lépe na polévku, nežli maso z vola.

### *Hovězí polévka.*

Hovězí řídké kosti se rychle operou, vloží do studené, osolené a měřené vody a nechají se ohrátí. Pak se k nim vloží omyté a lehce šlepané maso a polévka se vaří asi 1 hod. mírným varem, jen jedné strany a ne po celé nádobě. Tímto varem vystupují vločky masu (které se nesmějí sbírat) na povrch. Šum — pěna na polévce odstraňuje se pak v kousky, které pomalu padají ke dnu, čímž se polévka čistí. Po hodinovém varu přidá se k polévce na kolečka nakrájená zelenina. Poměr zeleniny jest asi tento: více celeru, méně kapusty, méně petržele, méně mrkve a póru. Též se dává k polévce a řízí lístky zeleného hrášku. Pro lepší barvu rozděl se celer, mrkev a petržel na polovinu, která se usmaží na loži s nakrájenou cibulí a nakrájenými játry; nesmí se však připáliti, neboť by dostala na-

po délce rozříznutou. Když cukr vychladne, nalijeme do něho  $\frac{1}{2}$  litru černé kávy a  $\frac{1}{4}$  l čistého jemného líhu. Dobře vše promícháme, precedíme a slijeme do lahvi.

**Rožpočet:** 6 *dkg* pražené kávy — 40 *dkg* cukru —  $\frac{2}{3}$  l vody — 5 *cm* vanilky —  $\frac{1}{3}$  l líhu.

### Nápoje pro nemocné.

#### Mandlové mléko.

40 sladkých a 2 hořké mandle spaříme, oloupáme, ustroubáme, smícháme s 2 *dkg* cukru a utlučeme v hmoždíři na jemnou kaši, k té přidáme stále míchajíce po kapkách 1 l čisté studničné vody, načež protlačíme čistým klůčkem mandlové mléko.

#### Chlebová voda.

2 krajčky pšeničného neb žitného bílého chleba osmažíme, polijeme vařící vodou, přidáme lžičku cukru a lžičku citronové šťávy a procedíme.

#### Rýžová voda.

20 *dkg* přebrané rýže rozprostřeme na jemné žiněné sítko a polijeme  $\frac{1}{2}$  l vařící vody. Protékou tekutinu dáme vychladnouti a pije se bez jakýchkoliv přídavků.

#### Jablečná voda.

Rozpálená jablka uvaříme do měkka ve vodě. Poté procedíme vodu sítem, přidáme cukr a dáme vychladnouti. (Pije se při horečce.)

#### Citronová voda.

Do studené vody přidáme vyliisovanou šťávu z citronu a cukr a necháme státi několik minut, potom vodu zaměníáme a hned podáváme.

**Rožpočet.**  $\frac{1}{3}$  l studené vody — 1 citron — 1—2 kostky cukru.



## XIII. Dorty.

### Presidentův dort.

Do velmi tuhého sněhu z bílků zašleháme 10 *dkg* tlučeného, prosátého cukru, pak zlehka zamícháme 5 *dkg* tluč. prosátého cukru, loupané, strouhané mandle, strouhanou bílou housku, loupané, na nudličky nakrájené mandle, citronovou kůru i šťávu, citronádu, naloženou pomerančovou kůru (vše nakrájené na nudličky). Zamíchané těsto rozetřeme do malé, máslem vymazané, moukou vysypané dortové formičky a v mírně vytopené troubě dort upečeme.

Pečený prochlazený dort potřeme malinovou zavařeninou, polijeme čokoládovou polevou a dort ozdobíme konvalinkami vykrájenými z loupaných mandlí a zavařenou anděličkou.

**Rozpočet:** 6 bílků na sníh — 10 *dkg* cukru — 5 *dkg* cukru — 14 *dkg* loup. strouh. mandlí — 14 *dkg* bílé housky — 5 *dkg* loup. kraj. mandlí — z 1 citronu šťáva i kůra — 3 *dkg* citronády — 3 *dkg* nalož. pomeranč. kůry — 2 *dkg* másla a mouky na dortovou formu — 12 *dkg* malinové zavařeniny.

**Poleva:** 20 *dkg* kusového cukru,  $\frac{1}{4}$  l vody uvaříme na silnou nitku, která se netrhá. V míse si necháme s 1 *dkg* másla rozehřátí v mírné troubě 8 *dkg* čokolády, do rozehřáté čokolády stále mícháme přilijeme horký cukr, polevu mícháme a hned horkou polijeme dort. 1 stonk zavařené anděličky (viz zavařené ovoce), 3 *dkg* mandlí na konvalinky.

### Malý piškotový dort.

Do tuhého sněhu z bílků zašleháme tlučený prosátý cukr, načež přidáváme zlehka žloutky, citronovou šťávu a krupičkovou mouku. Těsto rozetřeme do malé dortové formy a zvolna pečeme  $\frac{3}{4}$  hodiny. Pečený, studený rozřízneme, naplníme krémem a krémem ozdobíme.

**Rozpočet:** Ze 4 bílků sníh — 7 *dkg* cukru — 4 žloutky — 1 lžice citr. šťávy — 7 *dkg* krupič. mouky — 2 *dkg* másla a mouky na formu.

**Krém:**  $\frac{1}{2}$  l silné černé kávy (připravíme ze  $\frac{1}{4}$  l vody a 2 *dkg* pražené kávy) a 12 *dkg* cukru necháme na plotně rozpustit (nesmí se vařit). V  $\frac{1}{16}$  l teplé vody rozpustíme 1 *dkg* želatiny, smícháme vše dohromady, načež přidáme lehce  $\frac{1}{4}$  l ušlehané smetany a vše dáme do stu dena neb na led ztuhnouti. Poté naplníme a ozdobíme dort.

### Mandlový kávový dort.

Prosátý, moučkový cukr, žloutky, celá vejce a tlučenou vanilku třeme v míse  $\frac{3}{4}$  hod. Poté přimícháme lehce z bílků sníh, strouhané

KNIHA  
ROZPOČTŮ  
A KUCHAŘSKÝCH  
PŘEDPISŮ, 1928  
Opotřebované  
vydání hospodyně  
z Moravského  
Krumlova  
Recept na  
presidentův dort  
Foto: © archiv  
autorů

SANDTNEROVA - JANKU

# Francouzská Kuchyně



FRANCOUZSKÁ  
KUCHAŘKA, 1940  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů



Marie Janků

Sandtnerová

# Francouzská kuchyně

pro zpestření  
jídelního lístku  
českých hospodyněk

FRANCOUZSKÁ  
KUCHAŘKA, 1991  
Obálka  
Foto: © archiv  
autorů

MARIE  
SANDTNEROVÁ,  
před 1924  
Portrét  
Foto: © archiv  
autorů







# DOMÁCÍ RECEPTÁŘE

(1. ČTVRTINA 19. AŽ POLOVINA 20. STOLETÍ)

JITKA SOBOTKOVÁ





# ÚVOD, CHARAKTERISTIKA RUKOPISNÝCH RECEPTÁŘŮ

Rukopisné kuchařské receptáře představují ve výzkumu kulinárního dědictví jakýsi mezičlánek mezi veřejnými tištěnými kuchařskými knihami a ústní tradicí, která je díky předávání informací z generace na generaci nositelem národních kulinárních tradic. Receptáře pomáhají dokreslovat kulinární tradice tím, že je zasazují do konkrétních lidských příběhů, dávají jim pevný tvar a díky zápisu inkoustu či tužky na papír také nedocenitelnou vypovídající hodnotu.

Přestože projektový tým s rukopisnými receptáři počítal v počátku spíše jako s okrajovým pramenem, jejich význam a nezastupitelná role se ukázaly postupně a receptáře se tak staly neplánovaným výstupem projektu. V prvním roce řešení projektu (2018) realizoval projektový tým výzvu (veřejnou sbírku) směrem k veřejnosti se žádostí o darování či zapůjčení starých receptářů. Výzvu zastřešilo Národní

zemědělské muzeum (dále jen NZM), které bylo potenciálně nejvhodnější institucí pro uložení případně darovaných receptářů.<sup>1</sup> Mimořádná odezva a zapojení velkého počtu dárců měly za výsledek vznik sbírky receptářů, která našla své útočiště právě v NZM. Soubor rukopisných receptářů se stal součástí podsbírky Gastronomie Národního zemědělského muzea<sup>2</sup> a zahrnuje rukopisné receptáře datované od I. čtvrtiny 19. století do 80. let 20. století. Jsou zde zastoupeny ručně psané receptáře používané v domácnostech, receptáře sloužící jako pomůcka pro profesionální kuchařky, resp. hospodyně, zápisky studentek hospodyňských škol či jednotlivé recepty zachycující typické regionální pokrmy.

Předpokladem výzkumu problematiky rukopisných receptářů byla analýza vzniklé sbírky.<sup>3</sup> V tomto případě projektový tým podrobil domácí receptáře kritické analýze z hlediska historického, sociologic-

---

1 <<https://www.nzm.cz/v-muzeu-jako-doma/pomozte-nam-uchovat-kulinarni-bohatstvi-ceskych-zemi>> [cit. 15. 9. 2020].

2 Vedle rukopisných receptářů obsahuje podsbírka Gastronomie také tištěné kuchařské knihy a hmotné předměty pro kuchyni či stolování. Vše v rozmezí od poloviny 19. století do 80. let 20. století.

3 NZM, podsbírka Gastronomie.

kého a etnografického. Za použití metod historické analýzy, komparace a syntézy přináší následující text odbornou sondu do problematiky rukopisných receptářů. Věnuje se jejich charakteristice, specifickým a zejména pak výpovědní hodnotě vybraných exemplářů.

Před vlastní analýzou je třeba stanovit a vymezit definici užitých termínů. Ručně psaný receptář lze definovat jako soubor receptů sepisovaných vlastní rukou do k tomu účelu určených zápisníků. Zatímco tištěná kuchařská kniha pravděpodobně vychází z ručně psaných zápisků, poznámek či záznamů, opačným směrem tento proces funkční není. Ručně psané receptáře zaznamenávají výhradně slovní podání, případně opisují již existující ručně psané zápisky. Jak ukázala komparace rukopisných receptářů a tištěných kuchařských knih, opis z tištěných knih nebyl prokázán. Důvodem je pravděpodobně skutečnost, že tištěné kuchařské knihy byly běžně dostupné (k zakoupení, vypůjčení), tedy kdykoliv dostupné, opakovatelné. Tato skutečnost potvrzuje výjimečnost ručně psaných receptářů – zaznamenávají to, co by jinak bylo zapomenuto, opomenuto, obsahově posunuto. Ručně psaný receptář vzniká za účelem uchování rodinných receptů, rodinných tradic, rodinné chuti, místních kulinárních tradic, v našem chápání národních kulinárních tradic. Neklade si ambice být opakován, rozmnožován, všeobecně rozšiřován, jedinou motivací jeho vzniku je moment záznamu. Záznamu toho, co členům dané rodiny, lidem v dané oblasti chutná, co je oblíbené, co má úspěch. Autor rukopisného receptáře si neklade za cíl své zápisky šířit dál, pořízuje je pouze sám pro sebe, jako pracovní pomůcku. Tento moment přidává každému jednotlivému receptáři na jeho autentičnosti.

Důležitým tématem je otázka vzniku rukopisných receptářů. Podnětem pro sepsání receptáře byla bezesporu snaha shromáždit soubor receptů, které byly osvědčené, vyzkoušené a měly potenciál být v dané rodině opakovány. V opakování receptů hraje roli spousta faktorů – např. dostupnost potřebných surovin, složitost či délka přípravy, výsledná chuť i celková ekonomická stránka receptu. Pokud se nějaký recept ve všech těchto ohledech osvědčil, byl hoden opakování, tedy také mohl být zapsán od kuchařského receptáře. Tato promyšlená selekce je velice zajímavým momentem, který umožňuje nahlédnout do myslí autorů kuchařských receptářů, jejich motivací či limitů.

Prvotním impulzem pro vznik kuchařského receptáře bylo samozřejmě sepisování receptů pro svou vlastní potřebu. Autorka (méně častěji autor) sepsala recepty, které vybrala dle své chuti či stravovacích návyků své rodiny a dle těchto preferencí sepsala to, co chtěla opakovat. Takovéto receptáře vznikaly celý život. Nejčastěji si je autorka založila po svatbě a celý život dopisovala další a další recepty. V určitém momentu mohlo dojít k jednorázovému opsání, čemuž se věnuje následující text. Postupně dopisované receptáře lze identifikovat podle užití různých druhů písma (sklon písma, úprava apod.), použití rozdílného inkoustu, stylu zápisu (vyjmenované přesné množství surovin nebo jen stručný nástin postupu) apod.

Pokud se v konkrétní rodině osvědčily některé recepty, které byly mimořádně oblíbené, mohlo to být impulzem pro sepsání kuchařky pro další generace. Takto např. sepisovaly matky receptáře pro své dcery, vnučky zaznamenávaly recepty od svých ba-

biček apod. K opisování receptářů mohlo docházet z mnoha důvodů – původní receptář byl poškozen; byl již tak zaplněn, že bylo nutné provést selekci, vybrat skutečně oblíbené recepty a ty opsat; původní recepty byly sepsány na mnoha drobných lístcích a jejich opsání v jedné chvíli dalo vzniknout novému receptáři. Takovéto receptáře se vyznačují jednotnou úpravou, stejným písmem, většinou psané jedním inkoustem, jsou stylisticky jednotné. Mnohdy existuje tematické řazení receptů a občas nalézáme také rejstřík.

V některých případech dokážeme vysledovat moment vzniku a následného dopisování právě průzkumem zápisu daného receptáře. Receptáře, které byly sepsány v jednom okamžiku a následně byly doplňovány dalšími zápisky, se vyznačují tím, že v první jeho části nalézáme jednotný text. Jedná se o úhledné písmo psané jedním inkoustem, následující vpisky psané různým inkoustem, případně i různou rukou – např. receptář „Němcová“ (viz níže).<sup>4</sup> Toto potvrzuje teorii, že jakkoliv receptář vznikl, vznikl jako pracovní pomůcka kuchařky (kuchaře) a jako takový byl prakticky využíván. O praktickém používání v kuchyňském prostředí svědčí též míra opotřebovanosti mnoha exemplářů.

Život receptářů je velice zajímavým tématem, které je možné rekonstruovat zasazením receptářů do jejich sociologických souvislostí. Jak již bylo ře-

čeno, většina receptářů vznikla za účelem sepsání receptů, které byly v rodině oblíbené a předpokládaly časté opakování. Mnohdy se receptáře ke své majitelce dostaly coby dar či v rámci dědictví. Pak je zřejmé, že hospodyňka převzala receptář někoho, koho znala, jeho jídla pravděpodobně ochutnala, nicméně sama je nutně vařit nemusela. Otázkou je, zda se rozhodla na zaznamenané tradice navázat a tak je šířit dál. Z příběhů, které darované receptáře doprovázejí, se tato teorie potvrzuje.

Osobní přístup ke každému receptáři je zásadní při jejich zkoumání. Hraje totiž roli při identifikaci jeho autora, zejména pak jeho sociální situaci, finančních možnostech rodiny apod. Jak popisuje Milena Lenderová: „Příslušníci dolních a zčásti i středních vrstev neměli patro příliš zhýčkané, chléb jedli poněkud zatvrdlý....mléčné produkty mívaly do čerstvého stavu daleko.“<sup>5</sup> Rozdíly mezi stravovacími návyky chudých a bohatých rodin byly propastné a rukopisné receptáře nám toto pomáhají demonstrovat.

Výše byla řeč o kuchařce, hospodyňce, majitelce či autorce receptáře jako o ženské osobě, v závorce pak uveden kuchař – muž. Používání ženského rodu při popisu osob, které s receptáři přicházely do kontaktu, je záměrné, neboť to byly zejména ženy, které je tvořily a používaly. Dle realizovaných výzkumů nelze opomenout zajímavé genderové rozdělení na

---

4 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, Němcová, nedatováno, nezpracováno.

5 Milena LENDEROVÁ, *Lidé kolem stolu*, in: Milena LENDEROVÁ – Tomáš JIRÁNEK – Marie MACKOVÁ, *Z dějin české každodennosti*, Karolinum, Praha 2017, s. 136.

domácí „ženskou“ kuchyni a veřejnou „mužskou“ kuchyni.<sup>6</sup> Zatímco v domácnostech to byly výhradně ženy, které v dřívějších dobách připravovaly pokrmy pro rodinu, veřejné stravování (myšleno zejména to restaurační) bylo v režii mužů – kuchařů. Přestože badatelský tým touží být genderově korektní, dovoluje si na základě podepřených faktů pracovat v tomto textu s tímto zjednodušením a dále pracovat s pojmy „kuchařka“ či „hospodyně“ výhradně v ženském rodu.

Pokud jde o obsah receptářů, bylo řečeno, že vznikly za účelem záznamu oblíbených receptů. Jak ukázal výzkum, receptáře obsahují recepty na pokrmy, které chtějí být opakovány, ne však ve velké většině ty, které se v rodině vaří nejčastěji. Rukopisné receptáře obsahují recepty na sváteční pokrmy, pokrmy se složitou přípravou, vánoční cukroví, zavařeniny, likéry apod., co však často zcela chybí, nebo je zmíněno jen výjimečně, jsou recepty na běžná jídla. Např. recepty na zelňačku, bramborovou polévku, čočku, krupičnou kaši apod. se v receptářích prakticky neobjevují. To svědčí o tom, že tato běžná jídla byla a jsou tak samozřejmá, známá a jejich příprava tolikrát zopakovaná, že záznam receptu do receptáře je zbytečný. V tomto bodě se rukopisné receptáře významně liší od kuchařských knih tištěných, které recepty na tyto běžné pokrmy pravidelně obsahují a počítají tak i s méně zkušenými čtenáři (kuchařkami). Postupy přípravy těchto „obyčejných“ jídel se

uchovávají v lidské paměti a předávají ústním podáním a přímou zkušeností. Orálně historický výzkum je v tomto případě nenahraditelný. Z výše uvedeného vyplývá, že rukopisný receptář obsahuje recepty na sice oblíbené pokrmy, ale takové, které nejsou připravovány tak často a hrozí, že si kuchařka nebude postup přípravy napříště pamatovat. Záznam ingrediencí, postupu přípravy, příp. též servírování pokrmu a dalších podrobností je nezastupitelný.

Struktura v receptářích obsažených receptů představuje při jejich zkoumání mantinel jejich vypovídací hodnoty. Jak bylo řečeno, běžné, levné pokrmy jsou v receptářích obsaženy spíše sporadicky. Přesto je jisté, že se nevařilo pouze v dobách blahobytu s neomezenou dostupností surovin. Např. válečná léta byla dobou nuznou vyznačující se nedostatkem kvalitních i běžných surovin. Kuchařky byly nuceny se takovému stavu velice rychle přizpůsobit, improvizovat. Výhodu v těchto dobách mělo venkovské obyvatelstvo, které mohlo konzumovat to, co samo vypěstovalo (ovoce, zelenina) či vykrmilo (drůbež, králíci, vepři).<sup>7</sup> Takzvaná „nouzová“ kuchyně byla pro budoucí význam gastronomie vždy podnětným obdobím. Náhračky či improvizované postupy nemusely nutně znamenat zhoršení stravování obyvatelstva, mohly naopak posloužit k objevení zapomenutých či opomíjených potravin, domácích alternativ apod. Došlo k razantní obměně jídelníčku. Jak popisuje toto období Markéta Slabová, z jídelníčků prakticky

---

6 Tomuto tématu se ve svých dílech věnuje např. Martin FRANC.

7 Markéta SLABOVÁ, *Kdo si v létě nesušil ovoce a houby, bude v zimě sušit hubu. Strava a stravování ve válečných letech 1914–1918*, in: Blanka JEDLIČKOVÁ – Milena LENDEROVÁ – Miroslav KOUBA – Ivo ŘÍHA (eds.), *Krajiny prostřených i prázdňých stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Univerzita Pardubice, Pardubice 2016, s. 207–226.

zmizelo bílé pečivo, moučníky i knedlíky. Toto bylo nahrazeno bramborami, rýží či těstovinami.<sup>8</sup> Nouzové doby se zasloužily o významné podnícení chování obyvatelstva, co do šetrnosti s jídlem, resp. omezení plýtvání. Ačkoliv jednoduché recepty z levných surovin receptáře obsahují velice málo (byly předávány ústně, příp. byly popsány v tištěných kuchařkách<sup>9</sup>), návody na uskladnění surovin, šetrné zacházení s potravinami, správné uchovávání zbytků pokrmů či jejich opětovné použití se v receptářích objevují a podporují tak výsledky bádání v problematice válečné kuchyně. Např. Rukopisný receptář ze sbírek NZM „B. Malá“ obsahuje množství takovýchto jednoduchých receptů a náhražek. Receptář je datován k roku 1943, tedy do období II. světové války.<sup>10</sup> Nedostupnost vybraných surovin v dobách normalizace je z tohoto pohledu specifickým tématem, kterému se věnuje řada autorů v kontextu hospodářských či sociálních dějin.<sup>11</sup> Strídání „tlustých“ a „hubených“ let ovšem není záležitostí 19. či 20. století, ale je staré jako lidstvo samo.<sup>12</sup>

Jak ukázal výzkum, rukopisné receptáře nemusely být nutně pouze zápisníky obsahující recepty

na přípravu pokrmů, mnohdy se staly místem záznamu mnoha dalších praktických věcí. Jak dokládá např. receptář Alžběty Mackovičové (viz níže)<sup>13</sup>, vedle receptů na přípravu jídel se objevují četné praktické poznámky věnující se úklidu domácnosti, odstraňování skvrn z oděvů, recepty na přípravu kosmetiky, domácí léčebné postupy, krejčovské stříhy atd. Tato skutečnost povyšuje kuchařský receptář na předmět skutečně denní potřeby, významný prvek v chodu domácnosti. Pro badatele pak neopakovatelný vhled do dějin každodennosti.

Zajímavým tématem je otázka receptářů jako celistvého předmětu. Jak bylo výše zmíněno, receptáře bývaly používány jako všestranné pomůcky a to skutečně dlouhodobě. Často provázal jeden receptář svého majitele po celý jeho život a ten tak do něj vtisknul mnoho důkazů nejenom o vlastním osobním či rodinném životě, ale také dokladů o politické či společenské situaci a mnoho dalších, dnes velice cenných, informací. Vzhledem k tomu, že do muzea byly receptáře předány v původní podobě, můžeme je zkoumat v jejich originálním stavu tak, jak je jejich původní majitel zanechal. Ve zdánlivě

---

8 Tamtéž, s. 220. K tématu dále např. Čeněk ZÍBRT, *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety / nyníjším hospodyněm na vybranou podává*, Neube, Praha 1917.

9 Marie ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Lidová výživa v době hospodářské krize*, Československý červený kříž, Praha 1934.

10 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, B. Malá (Martinková), nezpracováno.

11 Např. Jiří KNAPÍK – Martin FRANC a kol., *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948–1967*, Praha 2011. Nebo Martin FRANC, *Znovu přidělový systém? Krize v zásobování potravinami v Československu na počátku šedesátých let 20. století*, in: Oldřich TŮMA – Tomáš VILÍMEK (eds.), *Historik v soudobých dějinách. Milanu Otáhalovi k osmdesátým narozeninám*, Praha 2008, s. 30–44.

12 Např. Massimo MONTANARI, *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*, Nakladatelství Lidových novin, Praha 2003. Postupy v nouzové kuchyni detailně např. Marie ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, *Česká strava lidová*, 1945.

13 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, Alžběta Mackovičová, nedatováno, nezpracováno.

obyčejném zápisníku receptů tak nalézáme výstřižky z dobového tisku, dobové pohlednice, rodinné fotografie, obrázky svatých, vtipy či verše. Navzdory tomu, že je receptář předmětem všední potřeby, nejsou vloženy výstřižky a další artefakty dílem náhodného výběru, ale naopak pečlivé selekce. Právě proto, že býval receptář v domácnosti používán velice často, často s ním bylo manipulováno, nemohl být z praktických důvodů zatěžován zbytečnými papíry, navíc, volně vloženými. Ty často vypadávají, mačkají se, zkrátka překážejí. Výstřižky, obrázky či fotografie, které jsou v receptářích založeny, byly majitelem receptáře vyhodnoceny jako důležité, přínosné či poučné. Z toho důvodu byly do receptáře vloženy a již v něm zůstaly.<sup>14</sup> Úkolem pro badatele je vytěžít z této skutečnosti řadu důkazů o naší minulosti.

Vzhledem k tomu, že členové badatelského týmu přicházeli při získávání receptářů do osobního kontaktu s dárci receptářů, často s dědici či samotnými autory, měli možnost získat informace o okolnostech vzniku těchto zápisníků, příp. o jejich „životě“. V několika případech se objevily informace o tom, že vlastnictví kuchařské knihy bylo jeho majitelem vnímáno jako stvrzení daného či potvrzení nově získaného sociálního statutu – např. status manželky, obyvatelky velkoměsta apod. „Mám tuto sbírku receptů – mohu je vařit – očekává se, že je budu vařit, příp. je někdo uvaří za mě.“ V takovém případě posloužil receptář též jako objekt vlastní prezentace, tedy reprezentace.

Zajímavým fenoménem je studium samotných receptů. Kuchařský recept se vyznačuje tím, že uvádí použité suroviny a popisuje postup jejich zpracování a úpravy. Jak ukázal detailní výzkum receptářů, formy, jakými jsou recepty v jednotlivých receptářích zapisovány, jsou skutečně velice rozdílné. Některé recepty pracují s přesnými měrnými jednotkami (g, dkg), jiné je vůbec neuvádějí, příp. pracují s „hrnkovým“ systémem – měrné jednotky tak vyjadřují např. žejdlík, hrnek, lžíce apod. Stejně tak popis postupu přípravy pokrmu se v receptářích objevuje od velice stručného, téměř intuitivního až po velice detailní až polopatický. Podle všeho je toto vše ovlivněno uživatelem receptáře a jeho potřebami. Mladá kuchařka si do receptáře potřebovala zapsat více podrobností než ta zkušená. Případně mohlo jít o zažitý zvyk.

Dalším dílčím tématem při výzkumu receptářů je použitý jazyk. Recepty jsou nejčastěji sepsány v 1. osobě množného čísla („umeleme“, „zvážíme“), příp. ve 3. osobě, trpného rodu („zahustí se“, opečte se“), nebo je užit infinitiv („osmažit“, „pokrájet“), výjimečně je užitá 2. osoba jednotného čísla („přimíchej“, „vyšlehej“). Také použité termíny mohou svědčit o osobě autora receptáře – např. receptář „Křížová“ (viz níže)<sup>15</sup> obsahuje názvy pokrmů silně ovlivněné francouzským jazykem. Také v popisu receptů se občas objevují cizí slova, příp. hrubky, „překlepy“. Chyby učiněné rychlostí zápisu jsou v tomto případě méně pravděpodobné, můžeme se tak domnívat, že autorka mohla být cizinka, příp.

---

14 Např. Rukopisný receptář, NZM, podsбірka Gastronomie, Ledvinová, 1927–1928, nezpracováno (Stejskalová).

15 Rukopisný receptář, NZM, podsбірka Gastronomie, bez názvu, nedatováno, nezpracováno (Křížová).

mohlo jít o opis receptů z cizojazyčného receptáře. S jazykovou otázkou souvisí také používání konkrétních termínů. Např. polévka = vývar, masnota = tuk, květ = muškátový květ apod. Studium podobných archaických názvů je zajímavým tématem pro jazykovědce.

Specifickou skupinu rukopisných receptářů představují zápisníky z hospodyňských škol, vlastně tedy učebnice.<sup>16</sup> Charakteristickým rysem těchto receptářů je, že obsahují celá sestavená menu často doplněná finančními kalkulacemi pokrmů i jednotlivých použitých surovin.<sup>17</sup> Recepty v těchto zápisnicích pracují s velkou mírou detailu a zachycují tak recept v jeho celistvosti. Vzhledem k tomu, že se jednalo o studijní materiál, nejsou opomenuty přesné měrné jednotky jednotlivých surovin, detailní postupy i praktické rady při zpracování surovin či uskladnění zbytků. Studijní texty, které má badatelský tým k dispozici, pocházejí z rozmezí 20.–30. let 20. století. Nabízí se také komparace s kuchařskými „učebnicemi“ z 19. století, což by mohlo přinést poznání toho, jaké byly v různých dobách představy o precizní gastronomii.<sup>18</sup>

---

16 Pro porovnání příklad tištěné učebnice hospodyňských škol: Marie TRACHTOVÁ, *Kuchařská kniha pro československé hospodyně*, Praha 1930. Je pravděpodobné, že právě tato kniha mohla sloužit jako vzor, ze kterého si studentky hospodyňských škol recepty opisovaly.

17 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, Marie Navrátilová, nedatováno, nezpracováno (Vejbor).

18 Marie B. SVOBODOVÁ, *Kuchařská škola, čili důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření a správné hospodárnosti. Věnována všem dorůstajícím dívkám vůbec, zvláště pak nevěstám a mladým paním*, 1894.





# PŘÍKLADOVÉ PREZENTACE

Následující část přináší výběr 13 rukopisných kuchařských receptářů. Do tohoto výběru byly zařazeny receptáře, které dokreslují či potvrzují obecné kulinární trendy českých zemí 19. a 20. století a jsou tak pro dané období charakteristické. Do výběru byly dále zařazeny receptáře jedinečné či mimořádné, které zachycují netypické fenomény a přístupy. Důvody výběru, resp. charakteristiky, jsou detailně popsány u každého receptáře zvlášť. Časové rozmezí vybraných receptářů se pohybuje od 1. čtvrtiny 19. století do poloviny 20. století. Řazení exemplářů je chronologické. Zastoupeny jsou receptáře z českých zemí, německy mluvících zemí a jeden exemplář ze Slovenska.

Na podrobný popis a charakteristiku každého receptáře navazuje vždy ukázka několika vybraných receptů. Jedná se o recepty typické, které dokreslují specifičnost receptáře či jeho účel, pro který byl sepsán. Do výběru byly zařazeny také recepty zcela mimořádné, zvláštní, netradiční. Mají za cíl poukázat na vynalézavost, improvizaci či specifické rodinné zvyklosti.

Vybrané receptáře jsou ve vzájemné komparaci, co do jazykového hlediska, stylistiky či gramatiky velice rozdílné. Transliterační přepis, který by tuto rozdílnost podtrhnul, by znamenal velmi náročný

a bohužel také poměrně nepřehledný text. V textech jednotlivých receptů bylo z toho důvodu od transliterace upuštěno a texty prošly běžnou redakční úpravou pro zajištění jejich přehlednosti a čitelnosti. Redakční úpravy byly provedeny v nezbytně nutné míře. Byla upravena interpunkce a stylistika, byly opraveny zjevné překlepy. Archaické či nářeční pojmy byly zachovány.

Unikátnost jednotlivých receptářů je zřejmá z přiložené obrazové přílohy. Čtenář se tak na vlastní oči může přesvědčit o užití specifického jazyka (používání cizojazyčných, nespisovných či nářečních výrazů, zkomolenin apod.), stylu zápisu, použití měrných jednotek (zda vůbec), úrovně rukopisné úpravy atd.

Vzhledem k tomu, že receptáře, tištěné kuchařky a hmotné předměty z podsbírky Gastronomie byly jako sbírkové předměty zařazeny v letech 2019 a 2020, jejich zpracování teprve probíhá. Zpracovány tak jsou v tuto chvíli pouze nejstarší exempláře. Receptáře často nemají ani jasný název či nenesou jméno autora. Aby byla s ohledem na tuto skutečnost zajištěna orientace v názvech jednotlivých receptářů, jsou v závorce uvedena jména (příjmení) dárců, kteří je do NZM darovali.

# Gebrathenes.

## Item 1. Garbengel

Man pfunde die Eigel bey den rohen  
gelanten wey, setzt es in fecht an dem  
Feuer, und füll die Drey mit einem  
Kraut aus, und verweist es, dem bey weis  
mit Wein oder Linn, wenn die Drey  
damit es voll wird, dem wird es bey  
einem starken Feuern gelant, im Feuern  
mit Besenly beschreiben, wenn es  
wenn kein ist, und die Lutz gibt man  
schiff darinnen, dass es groß wird, das  
es sich braun wird, wenn alle  
werden so steht man die mit einem Gabel  
auf, wenn es anrichtet werden die  
Feuer und Kraut feuer zuweilen.

## Item 2. Saft

PRVNÍ ČTVRTINA 19. STOLETÍ  
 RUKOPISNÝ RECEPTÁŘ  
**TORZO RECEPTÁŘE**  
 NĚMECKY MLUVÍCÍ ZEMĚ

Receptář<sup>1</sup> zde představujeme zejména z toho důvodu, že se jedná o vůbec nejstarší receptář, který se v podsbírce NZM nachází, jeho vznik odhadujeme na 1. čtvrtinu 19. století. Receptář je německy psaný a jedná se spíše o torzo původního receptáře. Chybí desky, vazba je uvolněná a velká část listů je ložena pouze volně. Novogotická kurzíva a užití inkoustu podtrhují unikátnost tohoto exempláře.

Zajímavostí tohoto receptáře je číslování jednotlivých pokrmů. Díky tomu lze jednoduše potvrdit, že je receptář kompletní a žádné stránky navzdory poničené vazbě nechybí. V rámci jednotlivých nadepsaných kapitol (např. moučníky, masa apod.) jsou recepty číslovány od číslovky 1. Co do obsahu se jedná o soubor různých pokrmů – masové pokrmy, přílohy, moučníky, zelenina apod.

Z bohatosti uvedených ingrediencí lze usuzovat, že receptář byl používán v lépe situované rodině.

• • •

**Nro. 58 Tyroller Koch**

*Querle in 1 Seidl läutichtes Wasser, 2 Eyer, und 2 Kochlöfel voll feines Mundmehl gut ab und geslazen, laß in einer Rein Stuckel Butter heiß werden, gieb das obe ruhrtes hinein, und rühre es so lange, bis es dick wird, laß es auf der Glut ¼ Stund sinden.*

**Nro. 7 Krebsnaken**

*Mache von 8 Eyer engerührtes, um 1dr in Milch geweichte, und gut ausgedruckte Semel Krebsfleisch, gestossene Mandeln, alles klein gehakt, treib Krebs Butter abschlag 2 Eyer und 2 Dotter daran, rühre das gehäck auch Zucker, ist es zu bind so einen etwas Mehl, sind*

<sup>1</sup> Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, A/2018/3, torzo kuchařky.

die Nacken in Milch und Krebs Butter, gieb oben, und unten Glut, daß sie sich trocken auf dünsten.

#### **Nro 19. Gefüllte Schnecken**

Sende die Schnecken im Wasser, bis man den Dinkel kann wegnehmen, dann einn (zkráceno einnehmen) die Schnecken aus den Häußel schälle sie, nim Ihnen den darm heraus und schneide den Schweig weg, dann wasche sie, koche sie in Rindsuppe, auch die Häußel sinde in Wasser, und Essig, dann reibe sie. In Salz, bis sie schön weiss sind, mache eine füll von Semelbrösel, einhakten Sardellen, grüne Petersill, Zitronen Schalten, ein Zeherl Knoblauch einwenig Rossmarin und ein Stückh Butter in der dicke, daß es sich ballt, gieb erst in das Häußel ein wenig zerlassene Butter, dann einwenig füll, gieb die Schnell hinein, und streich es dann wieder mit der füll woll, gieb sie in ein Tiegel, saure die Suppe,

worin sie gekocht worden sind, mit Zitronensaft, und wenn es bald zum anrichten Zeit ist, so gieß die Soof über die Schnecken, und lass sie aufsinden. Man lässt auch die Soß weg,bratet sie, und sie auf Sauer Kraut, Erbsen Linßen oder Große Erdäpfel.

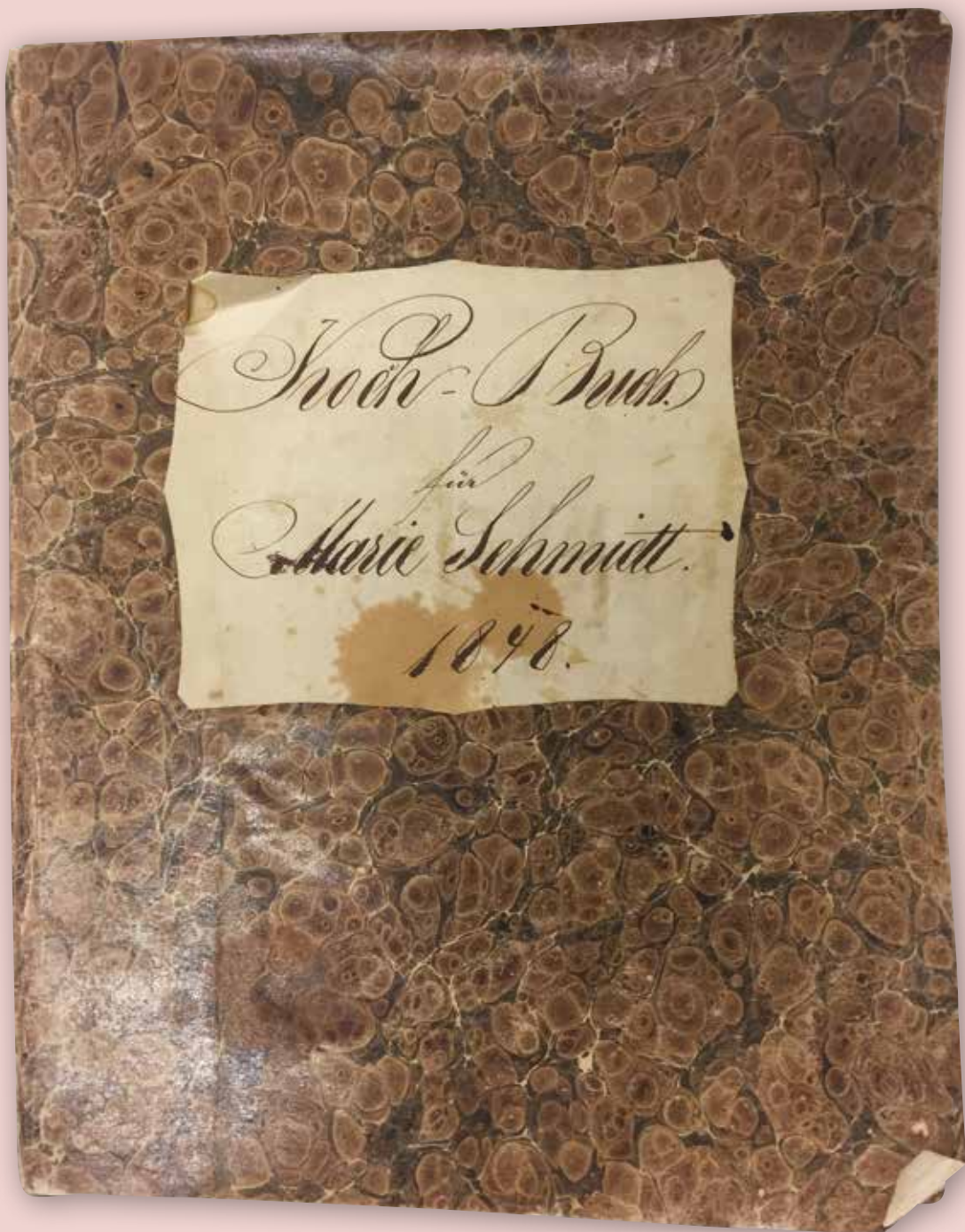
#### **Nro 21. Hecht mit Knödeln**

Sinde den Hecht, wie obigen, und brenn etwas von der Stroß weiß ein, gieb grüne gehalte Petersill, Muskatblüh, und ein Stück Butter daran, leg den Hecht darin indessen mache die Knödel, treib ein Stück Butter ab, ruhre 2 Eyer, etwas gehaktes Hechtfleisch, grüne Petersill, und sowiel Semelbrösel daran, daß ein Linder Teig wird, laß es eine Weile stehen, daß es anzieht, mache länglichte Knöderl, Sinde sie in Salzwasser, aber nicht zu lang, Giess sie ab, und leg sie zu den Hecht in die Soof.









Rukopisný  
receptář, Kochbuch  
für Marie Schmidt  
1848  
Titulní strana  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.



RUKOPISNÝ RECEPTÁŘ

# KOCHBUCH FÜR MARIE SCHMIDT 1848

NĚMECKY MLUVÍCÍ ZEMĚ

Představovaný receptář<sup>2</sup> byl do výběru zahrnut zejména z toho důvodu, že se jedná o jeden z nejstarších receptářů, který se v podsbírce NZM nachází. Receptář je německy psaný, na obálce nadepsán jménem Marie Schmidt a letopočtem 1848. Novogotická kurzíva je vizuálně obecně krásné písmo, ovšem je zřejmé, že tento receptář byl psán vcelku ledabyle – křivé řádky nasvědčují, že nebyla použita linkovaná podložka, hojně je škrtnáno či opravováno, podtrhováno je podle ruky. Receptář zahrnuje předpisy na slané pokrmy (v přední části) a sladké pokrmy a moučníky (v zadní části). V jednotlivých částech jsou vloženy též na volných listech rukopisné recepty. Receptář je psán pravděpodobně jednou rukou a lze tak usuzovat, že byl sepsán, tedy i dopsán, v roce 1848. Pozdější záznamy nejsou patrné, sešit je zaplněn zhruba z poloviny.

• • •

### *Hobelspene*

*Man nimt 2 Seidl Mehl, ½ Stk. Butter, ganzes Ei ¼ Seidel, Schmetten von einen Lemoni die schale, Muskattenblüh, Salz und Zucker nach Belieben, alles dieses wird gud abgear-Beitet, dick wie ein Masserücken ausgewalzt*

*2 finger Breite Streifen, die Masse darüber gelegt mit Eiweiss beschmirt mit fein gehackten Mandeln und Zucker bestreut und backen.*

### *Piskoten Zwieback*

*Nim 8 Loth Zucker 4 Loth Mandeln 4 ganzen Ei 3 dötter von einer halben Lemoni die Schale in 4 Loth Mehl dann so gemacht wie die anderen Zwieback.*

### *Mandelfälle*

*2 Loth Zucker 8 Loth abgeschälte gestossenen Mandeln werden zusammen gegeben dann 7 dötter und zwei ganze Ei nach und noch verwährt und 1 Löffel woll reise Semelbroßerln.*

### *Mandeln Bögen*

*Nim 16 Loth beschalte Mandeln stoße sie fein gib 16 Loth gestoßene Zucker dazu verrühre es unter die Mandeln schlage 5 Eien darin rühre es eine halbe stunde schmiere ein dortenblatt welches aber salb sei muß mit Butter, dann striche den Teig messerücken dück darauf backe es schon gelblich her schmiere es 2–3 finger breit lege es auf einer Walker daß es einen Bogen formirt dann lege sie auf eine Schöffel bestreuen sie mit Zucker, so ist es fertig.*

2 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, A/2018/3, Kochbuch für Marie Schmidt 1848.



## Apfel Torte

Man braucht  $1\frac{1}{2}$  Pf große Muffinzucker = Apfeln sehr fein auf einem  
kleinen Gestrümpfen, das gibt man 1 Pf Zucker in einem Wein, gießt  
1 Viertel Muffin Wasser und laßt ihn stehen bis er sich gerührt  
wie können die Apfel feiner und leicht für stehen bis sie <sup>schon</sup> süß sind  
man muß es bescheiden wissen bis alles schön glatt und gut was  
kocht ist. Man mischt man 8 Loth geschalteten geschüttelten Wein  
oder 3 Loth klein geschüttelten Zitronen 2 Loth Körnerzucker  
Naher 8 2 Loth klein geschüttelten Zitronen, von 1 Linsen  
ein Pfahn Linsen dem Rest, laßt alles zusammen kochen  
und vom süß gemacht süß, beugt man die beiden Linsen mit  
Oblaten, giebt das Geseigte darauf mit Pfeffer und oben  
schon glatt, das gibt wird von 2 Linsen die der Rest mit  
einem geschüttelten Zucker gemacht.

## Waffeln

$\frac{1}{4}$  Pf stark gut abgelesen, davon können auch 2 auf 6 ferner  
von 4 Wind Pfeffer gemacht 5 Stunden werden in Milch eingeweicht  
kochen auf 2 und fein sein, das gibt man Zinaborn, Zucker,  
in Linsen Naher 2 Mandeln

## Wunder Torte

Zwiebel  $\frac{1}{4}$  Pf Zucker sehr fein ab, giebt  $\frac{1}{4}$  Pf Zucker von mit  
einem Stückchen Wunder geschüttelt würde ein  $\frac{1}{4}$  Pf feingeschüttelten  
Mandeln auf und weiß löflich sein, und in einem abkochen  
brenn, auf  $\frac{1}{4}$  Pf Mehl und von 4 ferner dem Pfeffer gut ab  
so man wird ein Linsen Sand Pfeffer mit Zucker, giebt die gleiche  
darauf mit Gerste es lang sein, so man wird die andere

24 Pfefferkuchen

1 Pfd Pfeffer, 6 feinriß Zucker, Manili Salz weicht man wie Pfeffer  
kocht es in einem kaltem Oel pfaffen, so laugen es bis es fest ist.

25 Gewürzgebäck

Man nimmt 14 Loth gewöhnliche Mandeln 2 Loth Zimt  $\frac{1}{2}$  Pfd Zucker  
mit Pfefferkuchenkrümeln 2 jungen Eiern u 2 Eiern.

26 Zwieback

1 Pfd Zucker 1 Pfd Mehl 8 Eiern u 8 jungen Eiern alles 1 Stunde  
abkochen, die Eiern mit Leuten verfeinern, die Masse  
für ein großes rund laugen Kuchen.

27 Zwieback

1 Pfd Zucker  $\frac{1}{2}$  Pfd Mehl 2 Eiern, etwas Salz u 2 Eiern  
alles zusammen abkochen, man weicht man feigen die  
Mandeln, dem giebt man es auf ein Pfefferkuchen  
Kuchen, frißt es gewöhnlich, mit Zucker laffen.

28 Pfefferkuchen

1 Pfd Zucker u 2 feinriß Pfeffer u 4 großen Tafeln Pfefferkuchen

29 Leutenkuchen

$\frac{1}{2}$  Pfd Leuten wird in  $\frac{1}{2}$  Pfd feines Mehl abkochen u gaffeln  
etwas Zucker u Leuten, dann wird es mit 1 Pfd Pfeffer  
vermischt, aber nicht gewöhnlich, man wird abgewaschen u 2 Eiern  
Leutenkuchen. 30 Leutenkuchen

Man nimmt auf 1 Pfd Leuten 1 Pfd feines Mehl, das man auf 2  
Teile giebt, auf dem einen Teil 10 auf dem anderen 10 Loth, von dem  
10 Loth weicht man ein Stück mit 4 Eiern u 1 Pfd Pfeffer, etwas  
Zucker, Leuten u Manili, mit wenig Oel vermischt man sie ab, dem  
kocht man sie 1 Stunde pfaffen.



Kachna, Holub, neb husa na divoko.

Cisté oskubané a vyprané položíme na kastról do něhož jsme nakrájely cibul nakrájený na kostičky špek kousek másla bobkový list celý pepř nové koření a tři kůru a osolíme a necháme dusit do hněda. Pak nalejeme na to polévky 4 litru bílého vína a trochu octa a necháme dusit do měkka. Pak maso vyndáme a máslovou jistkou zaprášíme přidáme něco cukru pár kaplat a trochu přibarvíme paleným cukrem. Pak na maso procedíme.

7 Italský Guliáš.

Uvaříme cibul do zlatá přidáme trochu pepře a kousek špeku na kostičky nakrájeného nalejeme polévku a dáme na hoběti nakrájené maso. Čochme a necháme dusit do měkka necháme vyjmařit zaprášíme moukou dle potřeby zalijeme, necháme povarit přebírně a procedíme. Vhnují si uvaříme ve slané vodě majoné secedíme a máslem omastíme. Dáme je na mísu a do protáček dáme Guliáš a posypeme strouhaným parmasánem škyvu sýrem.

Mimořádně vizuálně krásný receptář<sup>3</sup> byl do výběru zařazen pro svůj jedinečný rukopis, zajímavé složení receptů a jejich názvy. V receptáři, kterému chybí desky, není obsaženo žádné strukturované členění, se objevují recepty převážně na masité pokrmy, doplněné recepty na polévky, omáčky a moučnický. V zadní části receptáře jsou identifikovatelné pozdější vpisky.

Ze struktury obsažených pokrmů lze usuzovat, že receptář sloužil v sociálně lépe situované rodině, neboť se zde v hojně míře vyskytují pokrmy z dražších či méně dostupných druhů masa (např. telecí maso, hovězí svičková), z drůbeže se jedná nejčastěji o husu, příp. i holuba, dále pak ryby a zvěřina (divočák, srnčí). Hojně se také pracuje s vnitřnostmi (zejména brzlíkem, husími játry). Též další používané ingredience jsou spíše z těch méně dostupných – kapary, čejčí vejce, pistácie. Recepty obsahují velké množství smetany a vajec. Také postupy úpravy jednotlivých pokrmů svědčí o honosnější kuchyni. Masa se často upravují nadíváním či dušením. Mezi

paštikami z husích jater, candátem či štikou se uprostřed receptáře náhle objevuje soubor receptů na vcelku běžné přílohy, jakými jsou špenát, zelí, kapusta, mrkev, tuřín či hrášek. Po záplavě vybraných jídel se tato část jeví jako jakési odlehčení. Je však logické, že těžké, tučné pokrmy byly logicky doplňovány jednoduchými přílohami, aby jednak vynikla jejich chuť a také aby nebylo trávení strávnicka příliš zatíženo. Mezi přílohami se velice zřídka vyskytuje knedlík. K jednotlivým jídlům je často jako příloha doporučována rýže či brambory. Poměrně složitá a zdlouhavá příprava pokrmů by mohla nasvědčovat tomu, že receptář sloužil hospodyně sloužící v bohaté měšťanské rodině. I poměrně značné opotřebení svědčí o častém používání.

Mimořádností tohoto receptáře je jazyk, kterým jsou recepty sepsány. Jedná se o češtinu ovšem se silnými francouzskými vlivy v názvech pokrmů. Mezi názvy pokrmů se tak objevují např.: „Ragout z kapouna, Znojemský guliáš, Vlašský salade, Krupicový pudding apod.“ Období první republiky, tedy eu-

---

3 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, bez názvu (Křížová), nezpracováno.

forické období poválečné, je typické inspirací všim francouzským. Tyto vlivy pronikly také do gastronomie. Tento receptář může být toho důkazem, ovšem vzhledem k tomu, že málo víme o autorce receptáře, není na místě o původu francouzsky zabarvených názvů polemizovat.

Jisté je, že autorkou receptáře byla kuchařka, hospodyně na svém místě. Z receptů přímo čiší vášně pro vaření a láska ke gastronomii. Často jsou používány zdobněliny (např. brambůrky, telecí nožičky, vepřové ouško, jablíčka apod.), recepty vybízejí k výběru co nejkvalitnějších surovin a pečlivému dodržování předepsaných postupů.

• • •

#### **Huspenina**

*Dáme vařit 2 telecí nožičky a 1 vepřové ouško. Do vody přidáme ocet cibuli mrkev petržel celer, tymián, bobkový list, citronovou kůru, celý pepř, nového koření a necháme vařit do měkka, osolíme. Pak vyndáme, zbavíme kostí, nakrájíme na nudličky a dáme do kastrolu. Přidáme jemně nakrájenou cibulku, okurky na nudličky, pepř tlučený, kaprlata. Do polévky, v které jsme maso vařili, dáme ze 4 bílků snít, přidáme želatinu a necháme svařit. Dle potřeby ještě přikyselíme, osolíme, přidáme trochu bílého vína a přes ubrousek přecedíme. Pak vylejeme na připravené maso a dáme k ledu stýdnout. Při vaření masa sbíráme pilně mastnotu. Když jest rosol stydlý a nachází se na vrchu mastnota, opatrně ji oškrábeme. Na plátky*

*nakrájíme, přiložíme jemně sekanou cibulku a dle libosti okyselíme a trochu olejem polejeme.*

#### **Švestkové knedlíky**

*Do půllitru mléka rozbijeme 1 celé vejce, 2 žloutky, 7 dkg rozpuštěného másla, osolíme a zaděláme tím připravenou mouku. Těsto uděláme hezky tuhé a vytloukejme je tak dlouho, až jde od vařečky. Pak je dáme na vál, rozválíme, nakrájíme na kousky a klademe švestky. Zabalíme a necháme 5 minut vařit.*

#### **Zajíc na černo**

*Na kastrol dáme drobně nakrájenou slaninu, mrkev nakrájenou na nudličky, jeden bobkový list, něco celého pepře, hřebíčku a kus másla. Na to položíme na kusy rozsekaný vypraný předek, osolíme, polijeme jej ¼ litru červeného vína a necháme zvolna dusit do měkka. Potom maso přendáme na jiný kastrol. Do šťávy teď přilejeme dle potřeby dobré polévky, zapražíme to hnědou jíškou, přidáme do toho lžíci tlučeného cukru, z půl citronu šťávu a trochu octa. Povaříme a na zajíce procedíme.*

#### **Filets de Beauf**

*Svíčkovou zbavíme všech blanek, osolíme, opepříme a na rozpáleném omastku zvolna v troubě ¾ hodiny pečeme. Pak omastek scedíme, nahradíme máslem, necháme ještě asi 5 minut péci. Pak svíčkovou vyndáme, zapražíme šťávu trochu moukou a zalejeme polévkou. Svíčkovou na plátky nakrájíme a šťávou podlijeme. Dáváme rýži nebo magrony a brambory.*



šimě moukou na másle opěeme vložíme na  
cibuli máslo koprášimě kalejeme polévkou  
a křelátkům přidáme a necháme dusit do  
měkka. Pak vyndáme šávu kalejeme kyselou  
Smetanou rozkvedlanou trochu moukou  
kacelíme citr šávu bílým vínem a šelátka  
procedíme. Přidáme několik kaporů. Dáváme  
knedlík.

7 Hovězí Filets madeira.

Kousek mrkve cibule petržele celeru citr kůry  
celého pepře nového koření druzmami bob. listu  
namážíme na másle do zlata kalejeme polévkou.  
Kůru nakrájíme ke světlové filets naklepáme  
osolíme opešíme poprášimě moukou a na ma-  
sle opěeme. Přidáme je na zeleninu máslo kopr-  
šimě kalejeme polévkou a ovejeme kvim a necháme  
dusit. Měkko vyndáme šávu koprášimě kalejeme  
polévkou kacelíme citr šávu trochu rina čer-  
ného a trochu madeira a na filets procedíme.  
Dáváme křipi.

Rukopisný  
receptář,  
bez názvu (Křížová)  
Torzo receptáře  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

## > Seleci Filets štrůbky.

Serávkem a hýty vetai řínek který nahlepance  
ne moc slabě, bolime avnouce obalime a na  
mašle opoeme. Průtkame něco cívtoých hrůbku  
necháme stím rduřit zapraime moukou salejeme  
polěvkou necháme povřit vlozime na talír a stavu  
a štrůbkama přelejeme přes. Daváme rži.

## Myslivecké maso.

Umarime cibul celý pepř nové koreni dimian boblu  
hřt vřt kuru oto hneďa salejeme polěvkou trochu  
octem a vlozime na to na kostky nakrajene maso  
kádě kousck napřed protáhneime špekem a uvaří  
me dusit. Když jest měkce zapraime salejeme  
polěvkou a to stavou rcedime přebereime a procedime  
necháme povřit. Daváme knedlik.

## Maso na rži.

Na osmařenou cibulku na masle a špek dáme  
na malé kostky nakrajene maso od sůlkové trocha  
salejeme přidáme pepř sůl a necháme dusit. Když  
jest měkce necháme vymanřit zapraime moukou

Jsou-li prsa měkká vyndáme omáčku kaprá-  
šime kadejeme polítkou a na prsa procedíme.

### Husí prsa sekauní

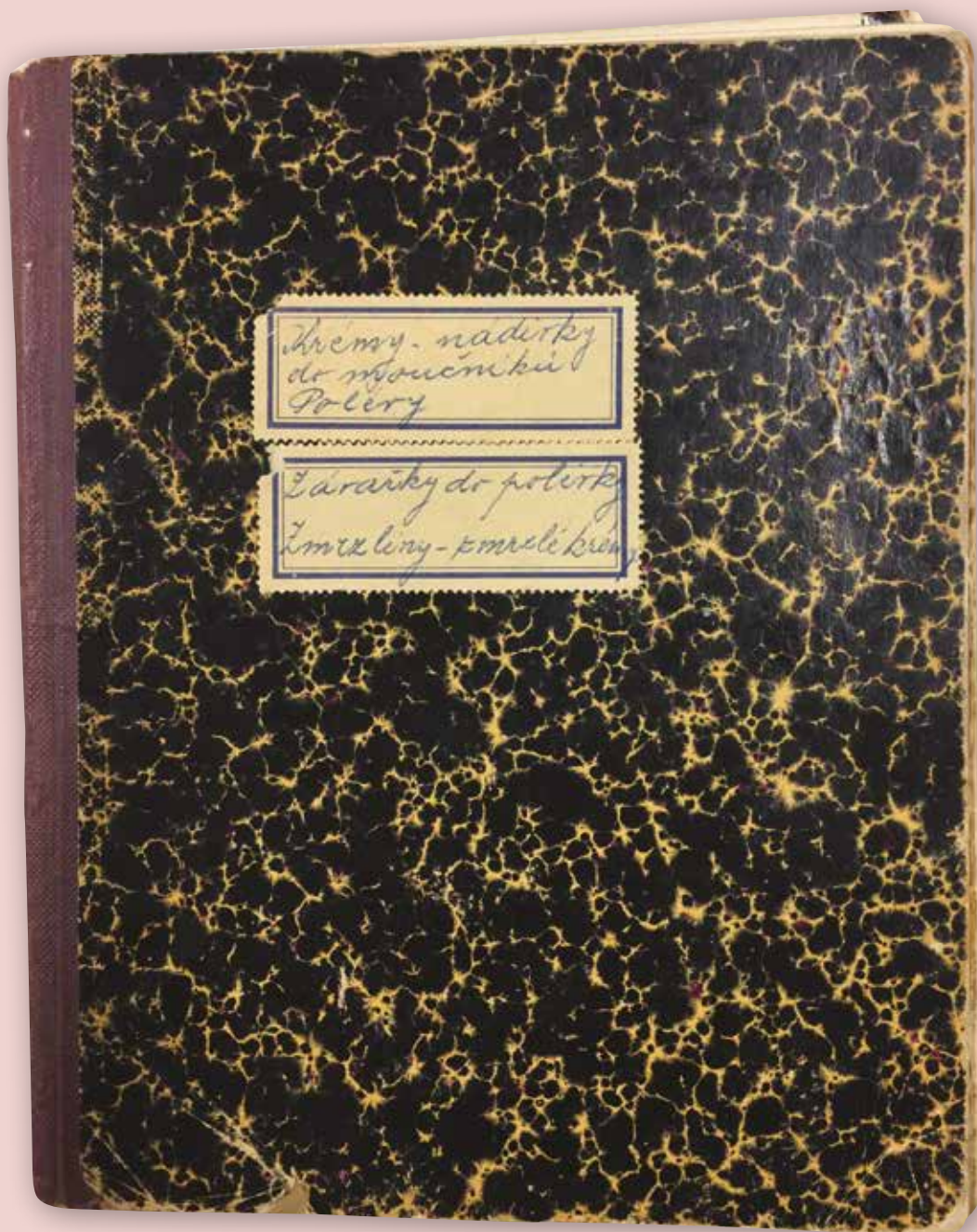
Z husích prs maso všechno seřezeme a umelíme.  
Okoreníme jako na karbanátky přidáme vejčko  
rozumcháme. Nyní prsa na spodní straně trochu  
naseknem, obrátíme a zase maso na ně us,  
pečujeme jak dříve bylo. Vajčkem namazence  
trochu podlejeme a zvolna pečeme. Dáváme kvim,  
klob a brambor.

### 7 Husí prsa po křídovsku.

Utřeme cěunek se rávorem strochem soli. Do husích  
prs uděláme nožem díry do kterých třemj cěunek  
nastekáme. Ostatní děje se jak u prs dusených.

### 7 Husarská pečeně.

Čistě abacnou všeck blanek svičkovou vypereme.  
Hát Uděláme nožem opatrně otvor. Nyní oboujeme  
xěmle které namočíme vymačkáme přidáme sůl  
květ třemou sardeli smáčkem trochu čeroueho  
vina strachané xěmle 1 vejce. Rozumcháme



Rukopisný  
receptář,  
Marie Navrátilová  
(Vejbor)  
Titulní strana  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Receptář<sup>4</sup> nese název „Krémy – nádivky do moučníků. Polévy. Zavářky do polévky. Zmrzliny – zmrzlé krémy.“ Název se nachází na deskách zápisníku na nálepce původně sloužící k označení zavařenin. Stejný nadpis se opakuje na prvním listu a na druhém listu následuje „Kuchařský zápisník. Mar. Navrátilová. Pöttingeum Olomouc“ Autorkou receptáře byla Marie Navrátilová, která navštěvovala Ústav hraběte Pöttinga pro výchovu dívek v Olomouci, tzv. Pöttingeum.<sup>5</sup>

Tento nádherně krasopisně vyvedený receptář je vlastně učebnicí, kterou si Marie Navrátilová sepsala při svých studiích Pöttingea. Receptář je souborem uspořádaných receptů v jednotlivých částech, které se věnují v pořadí: masitým pokrmům, nádivkám do moučníků, polévám, zmrzlinám, zavářkám do polévek. Jednotlivé části jsou odděleny nepopsanými listy. Recepty jsou psány velice úhledně, malým písmem, název receptu je vždy podtržen pravičkem.

V některých případech je uvedeno i množství porcí. Recepty byly sepsány v jednom okamžiku, čemuž napovídá i jednotný styl a pečlivá úprava. Pouze části věnující se nádivkám do moučníků a polévám je doplněna několika recepty psanými jiným inkoustem a mírně odlišným rukopisem. Je pravděpodobné, že tyto recepty byly dopsány později, pravděpodobně ale stejnou autorkou. U těchto dopsaných receptů se objevuje také informace o zdroji receptu – např. „Vlasta“ či „Vitana“. Jednalo se tedy o recepty doporučené či vyzkoušené, dopsané pravděpodobně až po skončení autorčiných studií.

Je nepochybné, že sešit byl studijní pomůckou, o čemž svědčí hned úvodní texty, které nejsou recepty v pravém slova smyslu, ale popisují spíše obecné platné zásady. Do nejmenšího detailu autorka popisuje postupy při vaření, dušení, pečení a smažení masa. Věnuje se například nádobám, ve kterých se maso vaří a jejich údržbě. Popsán je také rozdíl ve

---

4 NZM, podsběrka Gastronomie, Rukopisný receptář Marie Navrátilová (Vejbor), nezpracováno.

5 Ústav hraběte Pöttinga pro výchovu dívek byla první olomoucká škola pro ženská povolání s českým vyučovacím jazykem. Ústav byl založen v roce 1895 a fungoval do roku 1948. <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Pöttingeum>> [25. 8. 2020]

vaření masa v měkké a tvrdé vodě. U dušení masa je popsána potřeba obalit maso v rozpuštěném čerstvém másle, což způsobí vysrážení bílkoviny na povrchu masa a uchování šťávy uvnitř. Postupy pro pečení masa jsou popsány pro pečení v troubě, na rožni či na roštu. Detailně je popsán postup podlévání a přelévání pečícího se masa. U smažení masa se autorka věnuje tomu, jak poznat správně rozpálený tuk, který je nazýván též „mastnotou“. Následující části již obsahují konkrétní recepty. Postupy či praktické rady jsou uvedeny přímo u jednotlivých receptů.

Receptář byl do výběru zařazen jako ukázka studijního materiálu a jako důkaz o míře detailu, se kterou se na své povolání připravovaly budoucí hospodyňky. Výběr vhodného kuchyňského náčiní a jeho údržba, zdlouhavá příprava surovin před samotným zpracováním (např. v případě masa či vnitřností), úzkostné hlídání teplot při vyšlehávání krémů jsou jen drobnou připomínkou toho, co v dnešní „rychlé“ kuchyni neřešíme nebo považujeme za samozřejmé. Ovšem takto pečlivě popsané kuchařské postupy dokazují, že příprava pokrmů je skutečným uměním.

• • •

### **Mozkové knedlíčky**

*Uvaří se celý mozek ve slané vodě, přidá se zelená sekaná petrželka, přidá se pepř a dá se na máslo usmažit. Připojí se ½ rozkrájené v mléce namočené a vyždímané žemle. S usmaženým mozkiem se dobře rozmíchá, přidají se 2 žloutky, 2 celé vejce a něco strouhané housky a dělají se knedlíčky.*

### **Citronová poleva**

*2 lžice citronové šťávy, 5 lžic vody a 10 dkg cukru (kusového – nejlépe krystalového) necháme povařit. Pak sundáme z plotny a vlijeme do 35 dkg práškového cukru a třeme tak dlouho, až volně z vařečky stéká. Tímto způsobem upravujeme také polevu rumovou, kde dáme místo citronové šťávy rumu neb punče.*

### **Masový svítek**

*Telecí maso se nakrájí na kostky a udusí se na másle, nahrubo krájená cibule udusí se na slanině, která je na kostičky nakrájená. Pak se vše pomele, přidá se 1 smočená houska, dle potřeby vajec, sůl, pepř a též dle potřeby strouhaná houska. Vše se rozetře se na vymazaný vysypaný plech a upeče zvolna do růžova. Krájí se na kosočtverečky.*



### Krupičný svitek.

7 dkg másla dobře utírat, přidat 3 žloutky, 3/8 krupice, sůl, pivním okořenit, málo párou a dobře promíchat. Jeli ještě tuhé přidá se více mléka a bílků smís.

### Umělé smetě.

Spicaté kromě paschlých magaronu smočí se v bílku a dávají se na ně blavíčky játrové massy, které se připraví jako játrové knedličky jenže se játra 2 x pomelou.

### Švarkové nočky.

1 vejce, trochu mléka, mouky a soli, udělá se jistší těsto, přimíchají se do něj drobné uschdné švarky a přichová se parní nočky do polévky.

### Svitek ze sušených bramb.

1/4 š sušených bramb, nejlépe Světlou opláchnout ve studené vodě a uvařit ve slané vodě do měkka. Pak se brambry vyčistí na drobno porokají. Keri tím se utře kousek másla, přidá se 3 žloutky, 3 porokované mlékem smočené housky,



prochus květas a ite kixy, na to se vše osolí a dobře s bouch-  
mi promíska. Jeli ještě přitís jidhe, přidá se prochus strouh,  
bousky a je 3 pilku leby sněh, na to se smís rozetie na  
pomastaní, bouskou vyřpaný plech a do rúrova upiece.  
Toboto stihkus moine povieit se přitěmne. Káleje se do vyma-  
paní bouskou vyřpaní formy, upiceny vyhlopi se na mí-  
su a oblaří se špinátem a čochou.

### Tyrolské notky.

Udělá se jisto jako na krapání, osolí se propracuje.  
Keris tím se nakalají slanina na kostičky a bousky, náče  
se vše do krapání přidá promíska a klesá se k. bood. stát.  
Káre se púchou nabírají notky a ravári se do poličky.

### Platé knedlíčky.

2 vejce uváří se na tvrdo, ploutky se vyndají, přidá  
se k nim kousek másla, prochus soli, prolisované ploutky  
přidají se 4 píce mouky a mléka dle potřeby by nebyla  
jisto přitís jidhe, dobře se vše vypracuje a přelají  
se knedlíčky jako bouch velké a ravári se do poličky.

Rukopisný  
receptář,  
Marie Navrátilová  
(Vejbor)  
Soubor receptů  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Přidají se utlučené pistacie a vše se dobře utře.

### Kalifornský krém.

10 dkg másla se utře se 1 dkg cukru a 1 lžičkou  
mleté kalifornské slámy. Poté se upravuje  
je krém jahodový.

### Tučkový krém.

10 dkg vlažských ořechů se uvadí v mléku, slou-  
pouje se a poslehuje. 10 dkg másla se utře s 2  
žloutky a 10 dkg vanilkového cukru. Poté se smě-  
sky se do toho vmíchají a vše se dobře utře.

### Kaučkový krém.

10 dkg utlučeného másla, 2 žloutky, 10 dkg va-  
nělkového cukru, vše se dobře vmíchá. 1 dkg  
koupaných mandlí se dobře jemně utlučká,  
přidá se 1 lžička sladké smetany a vše se dobře  
vmíchá.

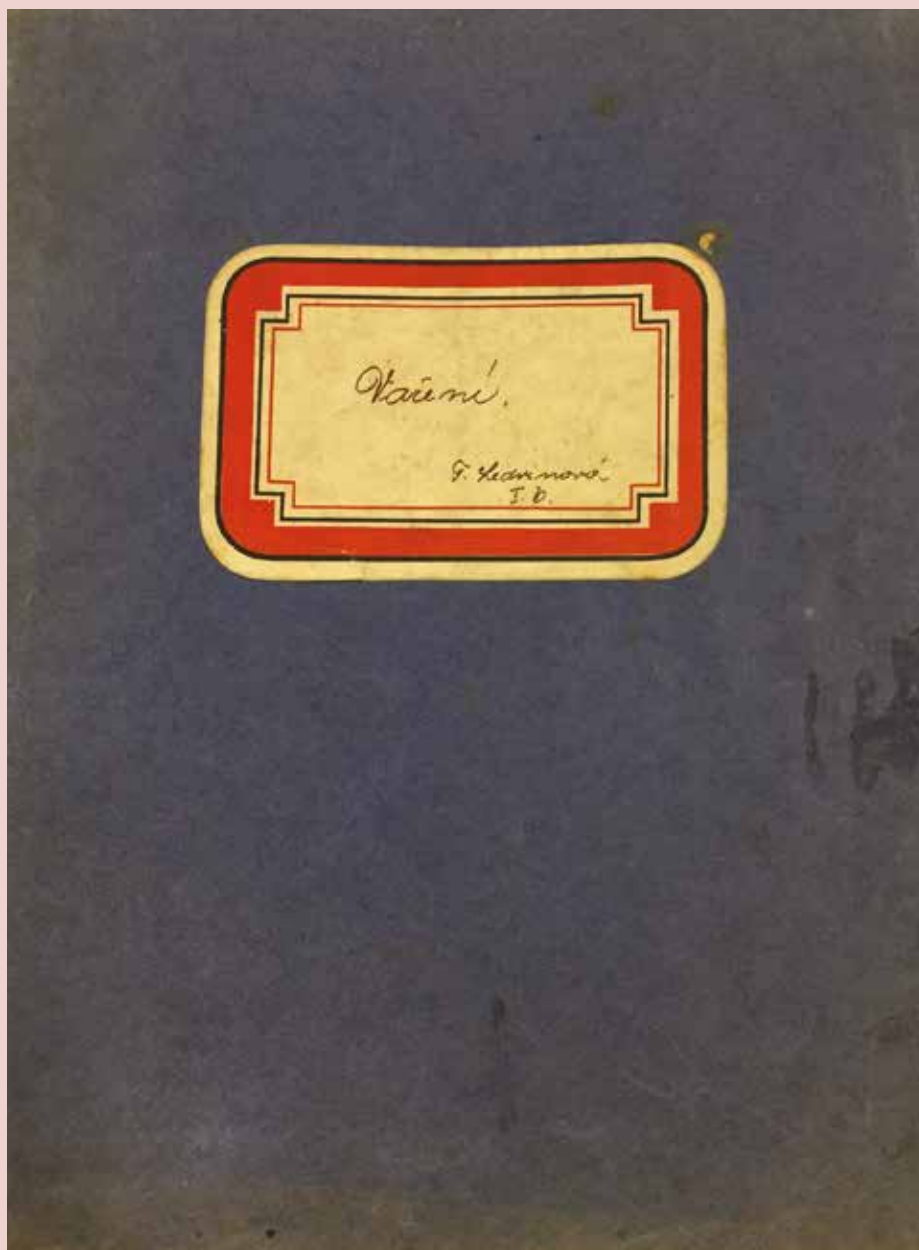
### Karamelový krém.

10 dkg cukru uchá se s 2 lžičkami vody vařit.  
Když zhoustne, přidají se 4 lžičky vody, dobře po-  
míchá a uchá se rychle do out. Sladkový cukr  
dá se do nátku, přidají se 1 míra 4 žloutky  
dobře se ho utlučká a pak přidáme 10 dkg dobře  
utlučeného másla.

### Krém s listových ořechů.

1 dkg listových ořechů se upraví, sloupouje a  
poslehuje. Poté se v kuchařské 1 lžičce





Kámen.

F. Ledvinová  
I. D.

Rukopisný  
receptář, Ledvinová  
(Stejskalová)  
Titulní strana  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

RUKOPISNÝ RECEPTÁŘ  
LEDVINOVÁ (STEJSKALOVÁ)  
ČESKÉ ZEMĚ

Zápisník<sup>6</sup> sloužil jako učební pomůcka paní Ledvinové ve II. ročníku hospodyňské školy, který absolvovala ve školním roce 1927/1928. Receptář zahrnuje celá sestavená obědová menu pro více osob, nejvíce je uvedeno 13 osob. Jedná se o soubor tříchodových obědových menu sestavených z polévky, hlavního jídla a moučnicku, příp. dezertu. Pro jednotlivé pokrmy jsou rozepsány ingredience včetně přesných váhových jednotek (uváděno v dkg) a také finanční kalkulace všech jednotlivých položek (uváděno v Kč a haléřích). Na závěr je provedena kalkulace ceny celého oběda pro jednu osobu. Nejedná se o tradiční recepty, neboť postupy popsány nejsou. Na závěr receptáře je začleněna pasáž popisující „Pravidla slušného chování při obědě“. Tento text se věnuje etiketě stolování a velice detailně popisuje mimo jiné také zacházení s příborem.

Zápisník byl do katalogu zařazen nejenom jako doklad učební pomůcky v hospodyňské škole, ale zejména jako výjimečná sonda do hospodářských dějin 20. století. Díky pečlivě zaznamenaným ce-

nám jednotlivých potravin je zápisník mimořádně hodnotným pramenem nejenom o cenách potravin ve 20. letech 20. století obecně, ale také o cenovém poměru jednotlivých komodit. Např. suroviny pro přípravu moučnicku zvaného „Den a noc“ vyšel cukr s citronovou kůrou na 5,84 Kč; máslo se 4 žloutky na 2,80 Kč; kakao se sádlem vyšlo na 1,60 Kč. Současný poměr ceny těchto surovin by byl v opačném pořadí. Upoutá také mimořádně vysoká cena zvěřiny – např. celý zajíc s kusem slaniny je kalkulován na 42,44 Kč, zatímco 1 kg roštěnek na 19,50 Kč.

V případě tohoto receptáře bylo upuštěno od výběru receptů, zejména z toho důvodu, že jsou v podstatě soupisem jednotlivých surovin, charakteristickým rysem je absence popisu postupu přípravy. Vše je rozepsáno do „tabulek“ s uvedenou dobou přípravy a cenou jednotlivých surovin. Obrazová je příloha v tomto případě vhodnější. Místo receptů byl v této části vybrán text, který je vepsán na poslední straně receptáře a věnuje se chování u jídelního stolu.

---

6 NZM, podsbírká Gastronomie, Rukopisný receptář Ledvinová (Stejskalová), nezpracováno.

### **Pravidla slušného chování při obědě**

*Kdo jde ke stolu, aby obědval ve společnosti jiných lidí je povinen přijít čistě upraven a čistě oděn. U stolu sedí se zpříma, by při jídle mohla se schýliti hlava k jídlu a nemá se houpati na židli. Ubrousek se složí v půli a položí se napříč klína. Kdykoliv je potřebí otřítí ústa, činí se tak s polovinou, jež nespočívá na šatech. Utíráti ubrouskem přístroje neb talíře děje se v hostincích jen nenápadně. Ubrousek se nemá po jídle ani příliš zmačkati ani úplně složiti, pouze v pasionátech, kde každý host má*

*svůj ubrousek označený kroužkem. Není slušno opírati se tělem neb lokty, nýbrž předloktím. Lokte nedržíme daleko od těla. Jíme-li, nepřidržíme talíře rukou, jediné při kompotu činíme výjimku. Kromě chleba a housek, raků a některých druhů ovoce nedotýkáme se rukama žádného jídla. Kosti přidržíme se vidličkou a oškrabují nožem. Chléb nemá se napichovati na vidličku, nýbrž běře se do rukou. Při jídle nemá se chléb krájeti nožem, nýbrž rukou vždy ulomiti z krajíčku kousek, jež chceme dáti na talíř neb když chceme jej dáti do úst.*

7/10 1927.  
15. srpna.

Smarší kůže. Bramborový salát.  
Jablkový krém. Anjovské oblázky.

dag	Pokrmový:	kg	dag	Pokrmový:	kg
	Maso.				
		2575		68.09:15=4.54 kg.	
	1 3/4 kůže sůl 10 mouky	535			
	5 ploutkovi 1/4 kg strouh. hous- ky, 30 dag sádla.	540			
		3050		Mléka pro 1 osobu -	
		250		4.54 kg.	
	Salát.	790			
	5 kg brambor, sůl 1/4 l. octa,	040			
	1/2 l. oleje 5 okurek, 2 dag	-01			
	ukrus 5 0 kg květáky, sůl.	1497			
	Šleha.	850			
	10 bílků sůl 1 kg jablek,	338			
	35 cukru, tranit. cukr, rum.	1188			
	Pecivo.	372			
	3 vejce + 15 cukru + 15 dag	-82			
	mouky, amp 2 dag	-20			
	máta no. pš. ch.	474			

Rukopisný  
receptář, Ledvinová  
(Stejskalová)  
Obědové menu  
včetně rozpisu  
nákladů  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

2 února 1927.

Polévka s kosti s výřiv. Hor. masoma s árovou. Mchov.  
 Brambory. Jednoduchý doeb.

kg	Pokrmový.	Sk. h.	kg	Pokrmový.	Sk. h.
	Polévka.			Doeb.	
1 kg	kosti 1 kg - uleminy	5 90	12	másla 4 vejce	9 10
5	šádla, sůl, cibule	1 65	25	cukru 1/2 šálek	2 60
	celý pepř, jableč. kámen	2 40		do pečiva	2 —
30	výřiv, 2 vejce.	1 45	30	mouky 1/2 mléka	0 40
		0 50	5	kakao 1 bal.	2 84
		12.20		vanil. cukru	0 42
	Maso.		1/4 kg	parazitiny	1 80 2
1 1/4 kg	por. masa sůl, kámen & šádla	30 70	5	cukru na sypl.	
15	slaniny, 4 mouky.		3	másla	
			2	mouky na před	
				12.20 Kč	
				30.40 "	
				4.91 "	
				6.20 "	
				18.02 "	
				45.03 Kč : 15 = 5.02 Kč	
	Mchov.				
2 kg	mouky, sůl, 18 mouky	3 —			
	15 másla, pepř	4 26			
1/4	mléka.	0 65			
		7 91			
	Brambory.				
4.5 kg	kam bor, sůl	6 20			
	domin.				
				elbia pro osobu	
				5.02 Kč	



Polívka hovíří se spouháním Hovězí masa.  
Rajská omáčka. Hekoj. Houskový knedlík.

14000

dko.	<u>Polívka.</u>	Kč	h
3 l	vody zelenina - 5 dkg sádla	1	20
1 3/4	kg hovězího masa 12 mouky	16	36
1	vaje - selt. pečiv.		60
			95
		19	19

Omáčka.

6	sádla - 8 mouky - 15 cibule nat. kámen	1	08
	100g list selt 5 cukru - selt		40
	1/2 kg rajských jablek		24
			30
			20
			26
		1	50

Knedlík.

12,5	mouky - 3 vaje - 1/2 l mléka	4	41
	5 housek - selt - 3 sádla	7	25
		2	25
			54
		12	94
			72
		2	85
		3	50
			54
			10
			441

Masemilk.

4	masla - 2 cukru - 3 vaje lisarb.		
40.	mouky, 3 dkg sádla, selt.		
			10
			441

19.11 - 56.14 Kč = 14 = 4.02 Kč  
 4.41  
 12.94  
 4.41  
 44.17  
 12. -  
 56.14

Oběd pro 1 osobu - 402 Kč

*Key*

Rukopisný receptář, Ledvinová (Stejskalová) Obědové menu včetně rozpisu nákladů Foto: © Národní zemědělské muzeum, s.p.o.



Rukopisný  
receptář,  
Marie Kohoutová  
(Kleinová)  
Titulní strana  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

## MARIE KOHOUTOVÁ (KLEINOVÁ)

JIŽNÍ ČECHY

Receptář Marie Kohoutové<sup>7</sup> je spíše než ukázkou typického kuchařského receptáře ukázkou univerzálního rodinného zápisníku. Zápisník byl sepsán v roce 1928 v Jižních Čechách paní Marií Kohoutovou původně jako přehled rodinného účetnictví. Po jednotlivých měsících jsou detailně (v podobě tabulky) vypsány veškeré výdaje této domácnosti. Jedná se o výdaje na potraviny, domácí potřeby, ošacení, cestovné, palivo, opravy domu, daně, úroky z dluhů apod. Zaznamenané částky, za které byly jednotlivé položky pořízeny v roce 1928, jsou zajímavou sondou do hospodářských dějin. Na rok 1928 z neznámého důvodu navazuje rok 1931 a opět po jednotlivých měsících předkládá výdaje domácnosti.

Na údaje o účetnictví bezprostředně navazuje přehled jednotlivých odrůd jablek, hrušní a třešní s charakteristikou plodů a dobou zrání. Recepty na vánoční cukroví jsou skutečně v tomto receptáři osamocené, neboť receptář obsahuje záznamy o přečtených románech, hojně jsou sepsány texty písní, jsou zde nalepeny poštovní známky a vyvedeny kresby tužkou.

Další zajímavou částí je pasáž se jmény a u nich vypsány větší i menší částkami v Kč. Některé jsou přeškrtnuté. Bez znalosti dalších okolností se lze domnívat, že se jedná o přehled dluhů u dotčených osob, příp. přehled dluhů vyjmenovaných osob. O mimořádnosti tohoto zápisníku svědčí výplatní sáčky, které jsou v zápisníku vloženy. Jsou na jméno Josefa Kohouta (manželky Marie Kohoutové) a pocházejí ze Správy státních pil / Pila Třeboň. Uvedená výše výdělku opět dokresluje hospodářské dějiny této doby.

Ukázkové recepty v případě tohoto zápisníku neuvádíme, neboť až na výjimky v zásadě uvedeny nejsou. O mimořádnosti tohoto zápisníku jako dokladu o životě jedné konkrétní rodiny necháváme promluvit početnější obrazovou přílohu. Z ní je zřejmé, že máme co dočinění s velice detailní, až téměř intimní mikrosondou do dějin všedního dne.

---

7 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, Marie Kohoutová (Kleinová), nezpracováno.







Parmóna eláta kinnu	hojně plodí, pl. velké	střední půdu	rostí 2-3l. stromek	
Baumgartenova korrela	stě-velike velen-klut	daří se černé půdě	II 10 a h	12-5
Hruševí Blanketka v pesen	velmi úrodná, v chomáčích půdu i pool.	nenáročná		st. kolem červenec
Nápoleon. chruška				st. 1/2 červenec
Hruševí Jakovka	ob. rok, hoj. rodí hoj.	půdu pro krásně		st. kánon
Trusitov klute	střední velikost	často p. a. h.	jakost I-II	7-8 měs.
Astrachan červený	"	"	p. a. h. II	8 měs.
Georgelské	stě-velike bilo-klute	"	p. a. h. I	9-10
Lamperovská korrela	stě-velike světlé klute	"	p. a. h. I	11-12 úrodná
Boikovo- jablone	stě-velikost velen-klut o líčkem	úrodné	p. a. h.	12-5
Jablone	hlubokých korun	časně plodí.		
Trusitov št.				7-
Charlamarvski				8-
Virginské rúť				5-
České rukové				8-
Trasovo letní				8-
Alexandrova červ.				8-
Erino				9-
Beckova rometa				9-
Česka pochoutka				10-
Diana lodlin				10-
Štátkostepka				10-

Rukopisný  
receptář,  
Marie Kohoutová  
(Kleinová)  
Odrůdy jableň  
a přehled zrání  
jejich plodů  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

~~Václ. Vrehot 100 Kč~~  
~~B. Dvořáková 100 Kč~~  
J. Krejčík 2.000 Kč  
~~J. Dvořák 50 Kč.~~  
~~B. Kohoutová 50 Kč~~  
~~F. Jiráček 10 Kč~~

Rukopisný  
receptář,  
Marie Kohoutová  
(Kleinová)  
Evidence dluhů  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

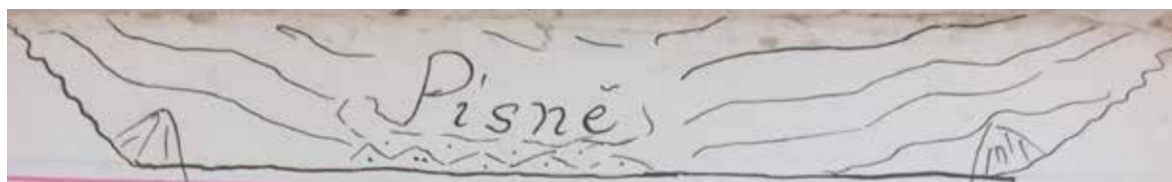


## rohlíčky

Na vůl se dá 15 dkg mouky 3 dkg cukru  
do toho se rozmělní 3 másla utělela' důkladně  
vlojí se 3 lžičky mléka přičte' celý prášek  
do pečiva vypracuje se těsto ~~na mokrém~~  
náděloji mále rohlíčky dojí na poma  
raný plech potrou vejcem a pak dobře  
prohrát troubě pekoví, rexy

25 dkg mouky 8 dkg másla 6 dkg cukru  
1 vejce a mlčo 2 tobulky čokoládové  
se zpracuje v těsto. Rozválí se kuce  
vyprichují tvrdičky potřásejí  
silkem sypou strouhaným mandlím  
a pečou. Završení se mohou upros  
šted. máprotkem vřichat širky

Rukopisný  
receptář,  
Marie Kohoutová  
(Kleinová)  
Recept na rohlíčky  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

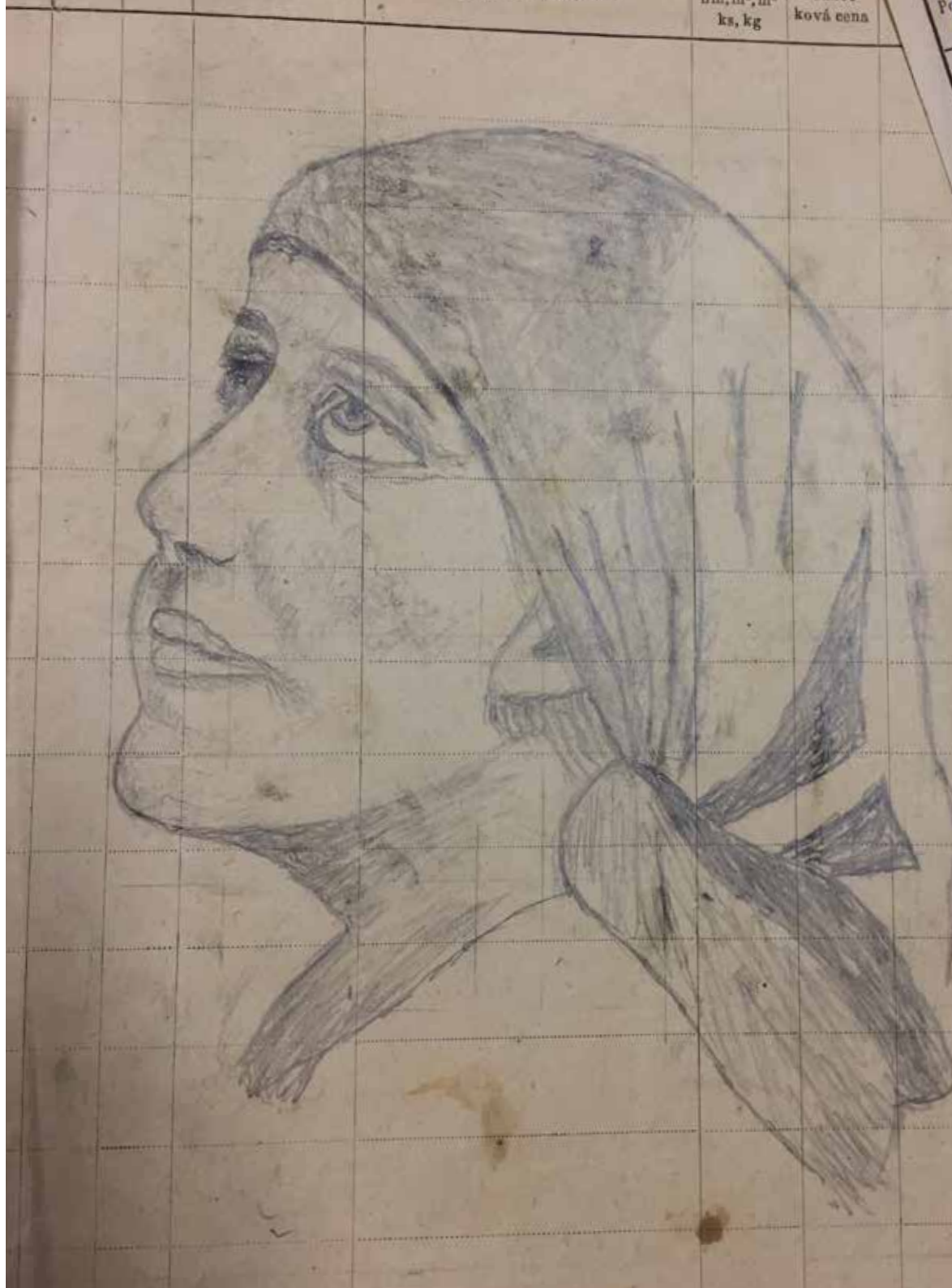


29.12.

Kdo mi tě maminko, navrátí  
zpátky, za tebou táhne mi  
vzpomínek krásných na tisíce  
Proč ty mě maminko za ten čas  
krátký musela odejít a nevrátí  
se víc.

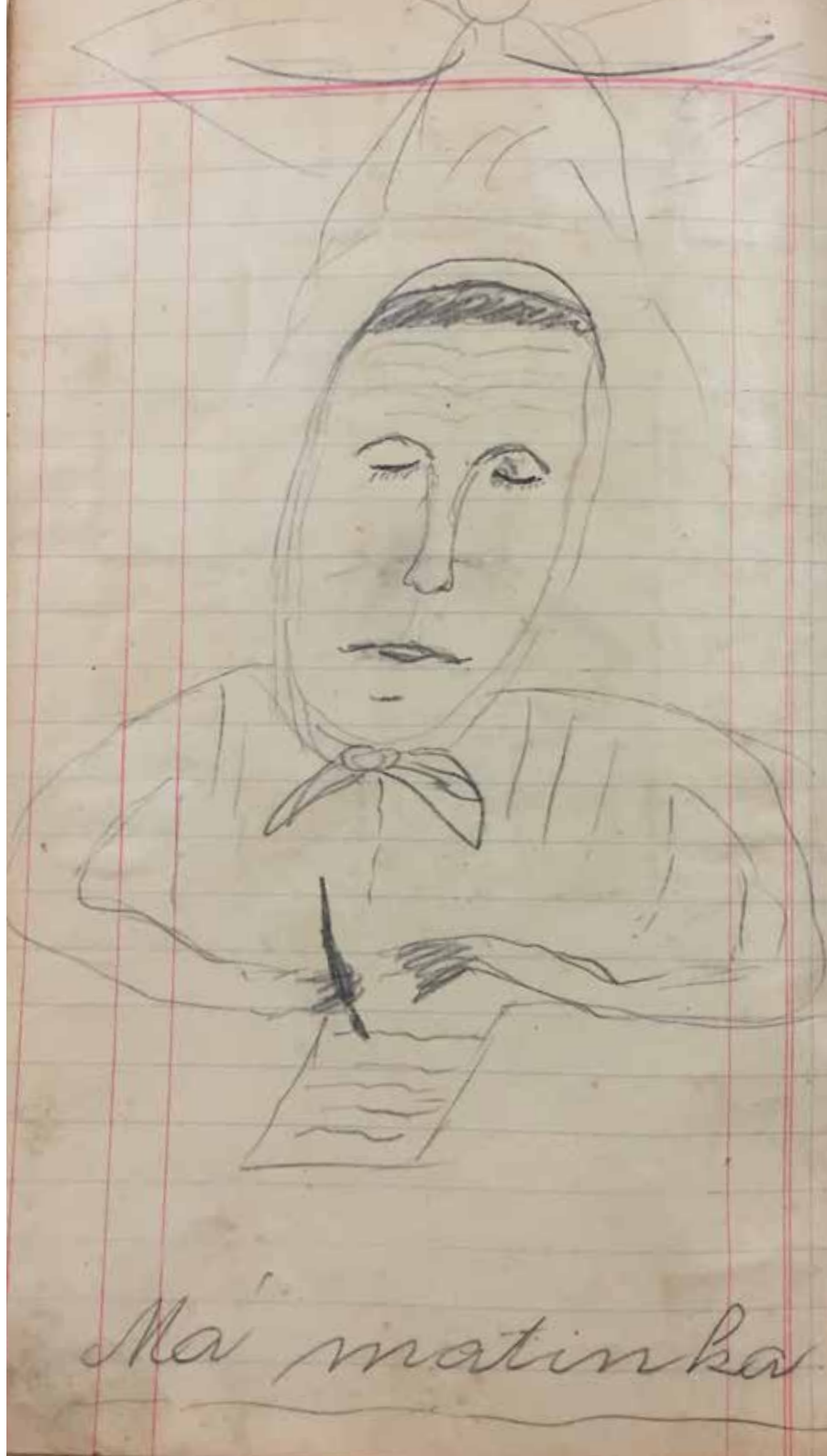
Když jsi hladila můj tmavý  
vlas já slyšela tvůj hlas, dořvno-  
již odešlo tvé srdce plátí a já tu  
zůstala sama a bolest v srdci  
mám.





Rukopisný  
receptář,  
Marie Kohoutová  
(Kleinová)  
Ilustrace  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Rukopisný  
receptář,  
Marie Kohoutová  
(Kleinová)  
Ilustrace  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.







Rukopisný  
receptář,  
Hermína Pejpková  
(Strnadová)  
Receptář – celkový  
pohled  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

20. LÉTA 20. STOLETÍ,  
PRŮBĚŽNĚ DOPLŇOVÁNO AŽ DO 70. LET 20. STOLETÍ  
RUKOPISNÝ RECEPTÁŘ  
HERMÍNA PEJPKOVÁ (STRNADOVÁ)

MORAVA

Autorkou receptáře<sup>8</sup> byla Hermína Pejpková, roz. Horká, nar. 1906 v Olomouci. Jedná se o soubor rukopisných receptů vepsaných do účetní knihy. Receptář je hojně doplněn vlepenými výstřížky z novin či časopisů. Nacházejí se zde také volně vložené ručně psané recepty na lístečcích.

Tento, rozměry netradiční, receptář je směsicí rukopisných receptů, vlepených i volně vložených výstřížků, volně vložených rukopisných receptů, strojopisných receptů a obrázků na nejrůznější pokrmy i rady do domácnosti. Pro receptář autorka zvolila původní německy nadepsanou účetní knihu, její linkované listy, velký formát a pevné desky skvěle posloužily pro účely receptáře. Kniha je rozdělena na části nadepsané typy receptů – Polévky, Masa, Příkrmy, Moučníky, Zavařeniny, Vína a likéry, Rady. Objevuje se také nenadepsaná část věnovaná vánočnímu cukroví. Receptář je zajímavý zejména pečlivou a systematickou prací s novinovými výstřížky. Ty jsou velice hustě vleповány do příslušných částí, mnohdy rámuji rukopisný záznam. Z letopočtů na někte-

rých výstřížcích uvedených lze odvodit, že receptář vznikl dlouhé roky, spíše desetiletí. Dle informací od dcery autorky víme, že receptář vznikl postupně od roku 1927. Míra opotřebení a ušpinění některých stránek svědčí o častém užívání v domácnosti. Z množství volně vložených výstřížků lze ale usuzovat, že v pozdějším období frekvence jeho užívání klesala, neboť výstřížků je takové množství, že při jakékoliv manipulaci vypadávají a je nutné je šetrně rovnat zpět. Denní užívání takového předmětu by bylo velice nepraktické. U některých receptů, zejména v části věnované moučnickům, je v závorce uveden jejich původ – např. Růža, Milada, maminka či matinka. Zajímavostí je také výskyt německy psaných receptů psaných stejnou rukou. Autorka receptáře velice dobře ovládala německý jazyk, příp. mohla z německy mluvící rodiny i pocházet. Receptář je unikátní tím, že dokazuje rozdílný přístup kuchařek ke svým receptářům. Autorka tohoto domácího receptáře do improvizovaného deníku vytvořila předmět denní potřeby odrážející její návyky či chuťové preference rodiny. Zaujetí pro vaření je odvoditelné

---

8 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, Hermína Pejpková (Strnadová), nezpracováno.

také z toho, že na jeden pokrm je uvedeno hned více receptů, příp. jsou rukopisné recepty doplněny zmíněnými výstřižky.

• • •

#### **Polévka kmínová s osmaženou houskou**

*Do studené vody dáme vařiti kmín asi lžičku a dvě lžíce očištěného nastrohaného kořene petrželového. Po půl hodině zahustíme polévku trochu máslové záprašky a necháme ji dobře povařiti a zahoustnouti. Naposled nalijeme do ní koflík smetany neb mléka, ve kterém jsme rozkvedlali jeden žloutek. Podáváme s osmaženou žemličkou, neb můžeme též zavařiti strouhanku.*

#### **Knedlíky jemné**

*Jedna žemlička se rozkrájí a poleje se trochou studeného mléka. Půl druhé žemličky se pokrájí na kostičky a nechá se na másle smažiti. Do rozmočené žemličky se dá jedno celé vejce a jeden žloutek a trochu se to tře. Pak se přidá asi ¼ kg mouky, trochu soli a mléka ještě dle potřeby. Těsto se hodně propracuje, vařečkou hodně se promíchá. Připojí se vychladlá smažená žemlička a těsto se nechá chvíli odpočinout. Pak se udělají dva obdélné knedlíky*

*a vaří se v málo zasolené vodě půl hodiny. Vařené se rozkrájí na koláčky a buď se masť rozpustěným máslem a sypou osmaženou strouhanou žemličkou, nebo se k nim podává omáčka.*

#### **Kompot z rajských jablíček**

*Utrhneme je ještě zelená, očistíme a nařežeme na koláčky. Pak je ve vodě uvaříme, načež se voda sleje, jablíčka se studenou vodou propláchnou a nechají okapat. Rozpustí se ve ¼ až ½ l vody 1 kg cukru na 1 kg jablíček a jeden citron i s kůrou se nakrájí na kolečka. V tomto roztoku se jablíčka povaří a nechají se 1 až 2 dny stát. Pak se znovu převarí a po vychladnutí se plní sklenice.*

#### **Žitné víno**

*½ kg vypraného žita se dá do 5l okurkové lahve a doleje vodou, v níž je uvařeno ¾ – 1 kg cukru. Přidá se ½ – 1 dkg kvasnic a nechá na teplém místě kvasit. Kvašení trvá 8–10 dní, načež se víno stočí a nálev se obnovuje 3–5 krát. Přidá se vždy asi ½ dkg kvasnic. První víno je kalné, druhé a třetí jsou čistší. Větší dávka kvasnic neškodí, přispěje k rychlejšímu kvašení. Teplota asi 18 °C! Možno přidati trochu kůrky pomerančové neb citronové pro chuť.*

Rukopisný  
receptář,  
Hermína Pejpková  
(Strnadová)  
Soubor receptů  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.



Der Besteller		Der Lieferungs-Anzeige		Einlieferungs-stelle	Gelieferter Gegenstand oder geleistete Arbeit
Nr.	Datum	Nr.	Datum		
<p>(H. B. B. B.) <b>Karínová slaneček</b></p> <p>Slaneček lepší jsou slabší se jísti, vyhledávají se  dají se mozt, nalozí se na ně slanečková soda a se  dají se vy mozt se půl dnu (po 2 lod. soda mozt)  by se měl být vyta. Do se vnit. pětice, na jednu pětice  zakrájební, kulič. klob, jak se trochu ováří (s. mozt)  slaje se s ní soda a pětice se ta pětice. Do jednu se  dají 2 l. vody, kulič. pětice, pár pětice pětice, asi  5 pětice pětice klob. 6 pětice klob. kulič. a  pětice se to pětice pětice a pak se to se pětice  pout. Klob. se slanečku se mozt pětice a pětice  pětice se to klob. pětice. Do pětice se pětice  slaneček se pětice, do se na ně trochu pětice a  pětice se to pětice pětice se nepoužívá.</p> <p><b>Natovaná sněková</b></p> <p>1 kg sněková se pětice klob, ováří, pětice a  po pětice pětice 2 x tak, aby pětice byl. stabe  asi sem od klob. Pak se pětice 3 na 30 g  másla pětice, pětice, pětice se pětice, klob  se pětice 50 g jímce pětice klob. pětice a  pětice pětice. Pak se pětice pětice  na pětice pětice na 2 pětice klob. klob. pětice po  pětice pětice. Do pětice pětice. Pětice pětice se pětice  pětice pětice pětice na pětice se pětice</p>					

Der Rechnung des Lieferanten		Rechnungsgestellter Betrag		Datum der Liquidierung	Ordnungs-Nummer der Zahlungs-anweisung	Vormerkung
Datum	Nr.	K	h			
<p><b>Kouřky slanečky. Převážně se 1 1/2 hodiny dnu,</b>  <b>así je pětice, pětice se pětice soda. Pak</b>  <b>se (maso ováří, stáří, pětice 2 pětice, pětice, pětice,</b>  <b>je 1/4 l. klob. pětice a pětice, pětice se pětice</b>  <b>slaneček pětice a maso se pětice se 6 pětice</b></p> <p><b>Pomeránska na pětice. (matinka)</b></p> <p>Pětice másla, pětice, pětice pětice pětice  pětice, pětice pětice pětice maso pětice, ma  pětice, pětice pětice pětice, pětice a pětice  pětice pětice. Pětice pětice a pětice pětice  mi a pětice na pětice pětice klob.  Pětice pětice 5 pětice. 15-20 kg másla, klob  pětice, 20 kg pětice pětice, asi 5 pětice pětice  pětice) 2 pětice, 5-6 pětice.  Pětice se pětice pětice.</p>						



**Lečivková omeleta.** Upěchou třetí lečivku i s tukem nakrájíme a dáme opéti na pánev. Když je opéčeno, vtijeme na pánev vejce, rozkvedláme se soľ, pečeme a mlékem a pečeme jako omeletu. Podává se s hlávkovým salátem.

**Risky od svízkové Naklepy** se, smolí, protáhnu slaninou, osmaží a pečou zpračko na rozpáleném másle. Namá se do nich pichati, nice stvrznu. Smáčkeme je toľko opatrně svízkou, je-li tráva s nich hnědá a jsou již hotovy.

**Pečené s rajskými jablky.** Hovězí maso se prostrká slaninou, osolí, opepří, pak se dá do nůžek cibulky a přidá se něco rajských žabek a kus čerňého chleba. Maso nechá s v troubě 3 hodiny, polévá se polévkou s červeným vínem.

**Sekaná pečeně -** Plovce hravějšie a polovina vepřovho masa se jemně umleje nebo useká. Na 1 kg masa se dá 1 strouhaná a jedna v mléce mletá žemle, malá cibulka na drobno rozsekaná, může být i utrouhaná, trochu zelené, rozsekané petrželky, trochu pepře, citronové kůry, soli, jedno vejce. Vše se dobře promíchá, přidá se sůlka, kterou ochutíme v strouhané housce, dáme na vymazaný pekáček, nyní povrch pečene pomážeme bílým, rozkrájíme pečeno na čtverečky, zapráháme na tenké nudličky nakrájený špek, takže celá pečene připomíná žemle. Pečeme v době

Rezept	Zutensetzungen	oder Anfertigungsart für ein Hindernis erweichend. Linsen oder Bohnen, Kartoffelbrei, Kartoffel, Zwiebel, Essig etc. Kartoffelbrei etc.
--------	----------------	---

*Střípek pavěldovand.*

Střípek se oškubá, šparů, vykuchá, nechá jeistou den ve studeném ledě. Pak se vyjme, rozkvedá na plátkové kůžky, napolepe každá se rozreže v klenčáček, aby se kosti neroztrhly a dá se do proslané vody s kouskem celeru, petržele a polévky jemně vaříte. Když se dá asi půl hrnčičko litru. Voda, staré střípek trošička se šleha a sůl. Střípkem na másle hladou žemli, kterou rozreže na polovku se střípek tak, aby byla omáčka průměrně hustá. Každá se trochu paráží, jak se je nechá, pak tam stáříme střípek a necháme ještě post na vaříte. Takopom se stáříme s kouskem na špičku nože v studeném ledě. K pavěldovand střípek molou se dáti červené mušle, kouska rýže, knedlíčky, karfiol.

*Kaporn na smetaně.*

Ta máslo káma dvojitě celou, pokoch buker, kapusta a pak stáříme do pol proslaného kapornu, jakijeme bílým přirostlým ořechem a přitrojtělo uvoláme dvojitě do mléka, což jest asi za hodinu. Pak kapornu omyjeme, položíme zaprážíme trochu moukou a necháme spejchnouti. Kapornu se poskříží na šlky a položíme se podává s něm. Podobně můžeme se připraviti kure.

**Teletí maso na vlásky způsob.** Teletí ořech oškubujeme, naklepeme, osolíme, protáhne klínky slaniny, okurky, uzeného masa; vložíme jej pak na hrubě pokrájenou kofrovanou zeleninu (celer, petržel, mrkev, cibuli), přidáme tři zrnka nového kofení, pět zrněk pepře kousek bobkového listu a plátky slaniny. Dusíme 1-1½ hod. Při pečení podléváme a přidáme několik lžic bílého vína. Měkče maso vyjme, pokrájíme na plátky, stávu zaprážíme moukou, necháme posušit a přecedíme na maso.

**Francouzská teletí pečeně.** Teletí ořech zbavíme blanek nasolíme, protáhne slaninou. Na pekáč, nejlépe kamenný, dáme 8 dkg jemně krájené slaniny, půl celeru na lupínky pokrájeného a jednu celou cibuli, maso na to položíme a ve vlaste stáží asi půl hodiny dusíme. Pak podlijeme a dusíme dále, až jest to skoro mtkké, přidáme lžici sekaných kapaří, pečeme pomážeme sardelovým máslem a pečeme podlitou ještě asi 10 minut, vyndáme, pokrájíme omáčku zalijeme čtvrt litrem smetany, v níž jsme rozkverzaly vrchovatou lžičku močky, necháme povařit, cibuli a celer vybereme a maso do omáčky srovnáme, okyvelíme vínem nebo citronovou šťávou a necháme chvíli povařit. Pečení srovnáme na maso a omáčku nepřecssenou na ni nalijeme. Servíruje se k němu dobrý houskový knedlík nebo maskarony, nebo brambory vařené s petrželkou.

Rukopisný receptář, Hermína Pejpková (Strnadová) Ukázka vlepených výstřížků Foto: © Národní zemědělské muzeum, s.p.o.

**Nový závit.** 14 dkg cukru a 4 dkg ořechů, smíchaných se sádrou a 1 celým vejcem (v smaltě) a těsto s cukrem a přidává 1 žloutek po druhém, až se jich přidá 3, pak trochu těsta vstříknout do utřeného těsta posypaného ořechů a 3 bílků smích, 3 dkg mákotových drobků a 3 dkg mouky. Na horní vymazaném a moukou posypaném plechu upéče se s těstem 1 hodina.

**Nástřeva.** 30 dkg čajového cukru se dohře s 25 dkg moučkového (nebo roztaveného) cukru a vanilkou, přidá 10 dkg ořechů a vodou ušlepených a 1 čerstvý žloutek, vše dobře zamíchá a ráno naplní, rhabali a navrchu se posype jemnou kůrou a srpkou sekávkami loupanými mandlami.

**Broskve.** Těsto atd. jako předtím. Kůru smích, 2 lžice merunkové zavahneny a cukru utře se až pěni; čím se pak upeče, mádky piní, dají dvě na sebe tak, aby nádivka nebyla vidět, ale aby byly zlaté kuličky. 12 dkg cukru, 1 bílek a pár kapek roztaveného broskve utře se tak dlouho, až je z toho světlá zelená polovra, kterou se kůže polijí a nechají uschnout, 1 lžice cukru, 1 lžice vody a pár kapek červeného bretonu se svaří a tím posype nádivky se broskve nestejně potřájí, aby byly jako zralé broskve, a dají do papír. kuličky.

stete Arbeit

Čokoládový koláč.

Těsto se 1/4 hod. zcedí vejce, 10 dkg cukru, pak přisámne 7 dkg rozpustěného másla, 10 dkg utě. kůry a 10 dkg mouky. Těsto dobře rozvlečeme, sámne na pomoranje z rozpávaný plech, na vrch sámne souce, nakrájenou jablka ušlepenou promísenou a rychle upesame.

Těmto dobrý rychlý závit.

Na vál sámne 1/2 l žitné mouky, 1/2 lžice cukru, 1 žloutek, sádru a jako vejce kousok nového másla. Těsto s moukou dobře rozvlečeme a přidáme 1 vejcem, 6 dkg bílými studeného mléka, malinko utě. kůry a protlačíme v těsto. Přidáme 1/2 lž. catherova másla. Těsto rozvlečeme na 1 stejné díly, každý rozvlečeme jako na misku, prokropíme maslem, pomáme smášenou žemlékou, prokropíme tence pokrájenými jablky, posukujeme, posypeme a sámne na pomazaný plech posí.

**Výběrný a levný předpis na knedlík.** Na půl kg mouky za 20 hal. kvasnic, 2 vejce, 3 kuličky cukru. Za 20 hal. kvasnic nechá se skynout ve 1 l mléka a 3 kuskami cukru. Po skynutí kvasnic zamíchá se do půl kg mouky s 2 celými vejci. Míchá se, až jest těsto hladké. Nyní vsaeme ubrousek, rozetřeme a posypeme lehou moukou. Vymíchané těsto dáme na ubrousek, nakráje ubrousku sebereme a zavážeme v usík. Kuličku tkanice, jež jest ubrousek zavázan, namákneme na mýcháčku, vloíme do hrnce a vaříme vodou tak, aby mýcháčka šla přes hrnce a knedlík se nedotýkal dna hrnce. Hrnce přikryje se pokličkou, vaří se půl 1 hodinu. Když se knedlík vaří asi 10 min., vydáme mýcháčku. Knedlík již sám volně plave ve vařící vodě. Občas lehce obrátíme. Po hodině knedlík vydáme, odstraníme ubrousek, na něm rozkrájíme niti na kvádci, polijeme málem a smášenou strouhanou houskou. Hodí se výběrně k jazyka s polskou omáčkou neb k rybě na černo, k rajci. I toltý zavazénos je výběrný. Těsto po vyprávnání nesmí se dáti kynout, ale hned zavážit.

**Reveňový kuláč.** Mladá rebarbora, nakrájená na kuličky, posype se vydatě cukrem a když tak delší dobu byla nacuklena, obloží se jí těsto, nepřilíže tence vyválený a křehký nebo 1 lehkého kynutého těsta a tento po upečení znovu se cukrem posype.

**Posvicenské koláče.** Utře se půl kg másla; ve 5 l smetany se rozkloká 12 žloutků, přidá 10 dkg cukru, citr. kůra, 6 dkg droždí, sád a po trošičkách mouka až je smetana vyčerpana a těsto tuhé, uhněteno. Vyložte se až nankostí psyché, nechá se skynouti; na vále se rováří na prst šuste, utvoří se koláčky a piní. Dají se skynouti, pomazí se vejcem a pokou.

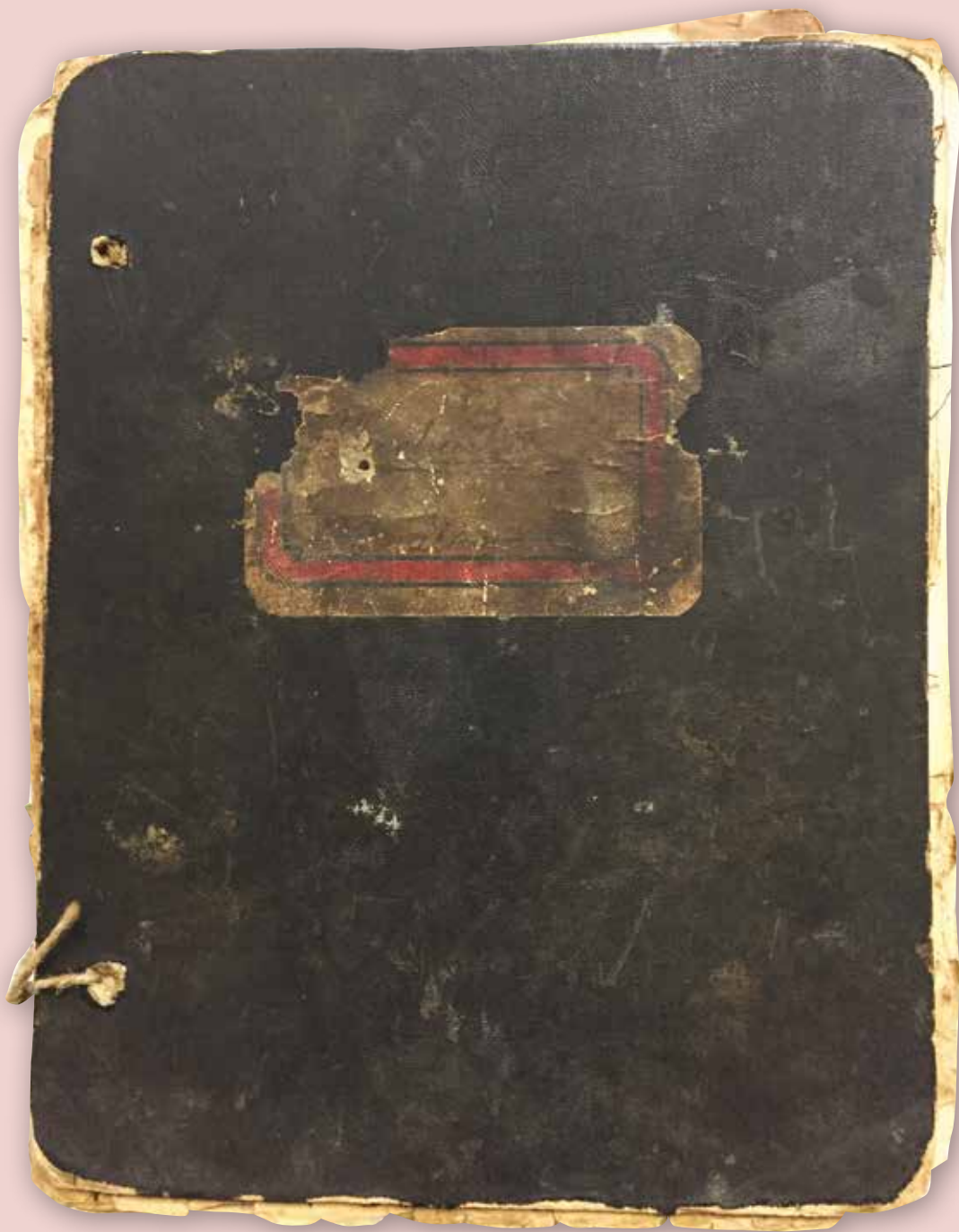
**Pískotové koláčky.** 1/2 kg cukru se utře se 6 žloutky a 3 dkg másla, do těsta hojně utřeného přidává se za stálého míchání 25 dkg mouky, a když se to spojilo, tvoří se kuličky jako malé jabličko, které se přitlačí na plech voskem pomazaný, takže jsou z nich polokuličky. Z bílků ušlehá se tuhý smích, který se promíchá strouhanou čokoládou, a ty polokuličky jim se obloží. Na nudličky po děce pokrájené, opatřené mandle se do těchto polokuliček naspichají a dá se to upéci. Jsou chutné a hezky vypadají.

**Indián.** 14 dkg cukru, 10 žloutků, trochu kůra utře se půl hodiny, přidá křup. mouky a s 10 bílků tuhý smích. Na mazačný plech se popráší moukou, malý kůra, kter na kuličky se naznačí kolečka, z těsta se udělají brosovčky, posypou cukrem a rychle pečou. Vychlazené se na hladké straně vydáhou, vypění črčenem a vždy dva dají na sebe tak, aby vznikl byl na prst široko střed. Pak se polijí čokoládou, posypou a dají do papír. kuličky. Čím se 4 bílků smích a 14 dkg vaní. cukru nebo kávový prášek.

opt. (Anlage 1905.)

Rukopisný receptář, Hermína Pejková (Strnadová) Ukázka vlepých a vložených výstřížků Foto: © Národní zemědělské muzeum, s.p.o.





Rukopisný  
receptář,  
Přehnálková  
(Jiříčková)  
Titulní strana  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

RUKOPISNÝ RECEPTÁŘ  
PŘEHNÁLKOVÁ (JIŘÍČKOVÁ)  
ČESKÉ ZEMĚ

Receptář<sup>9</sup> obsahuje soubor receptů na nejrůznější pokrmy a do výběru byl zařazen zejména pro svou strukturu. Jeho autorka nastavila systém jednotlivých oddílů, které jsou věnované nejrůznějším typům pokrmů – předkrmy, omáčky, moučníky apod. Oddíly jsou od sebe odděleny zastřížením okraje listů, v některých případech je vlepena i popiska. Tento systém je tak imitací tištěných publikací. Je zřejmé, že takto nastavený strukturovaný systém z počátku autorka dodržovala, nicméně pozdějším vpisováním receptů na volná místa jednotlivé kapitoly splynuly, příp. se i promíchaly. Receptář je mimořádný také skladbou receptů, které se v něm objevují. Najdeme zde recepty z netradičních surovin – např. račích skořápek, šneků apod., příp. jejich netradiční kombinace: „Zadělávaná slepice s telecím masem“. Zajímavý je také užitý jazyk: „Jablkové omeleady“, „Zaveřené šestky v octce“, „Šípková marnenada“. Užitý jazyk nasvědčuje tomu, že autorkou mohla být osoba neznalá českého jazyka, příp. nevzdělaná.

• • •

**Čočková polévka s kyselím zelím**

*Přebraná čočka a několik hrstek zelí se zalije osolnou vodou a uvaří se. Jíška připravená na cibuli se nechá zčervenat a vychladnout. Vychladlá se dá do polévky, dobře se povaří, přidá se kyselá smetana pro okyselení, může se přidat trochu pepře.*

**Račí máslo**

*Všechny skořápky se usuší a jemně roztlučou, pak se přidá 15 dkg másla a míchá tak dlouho, až skořápky pustí barvu. Pak se vše skrz organtin procedí a uschová. Máslo musí být čajové, v zimě 12 dní vydrží, v létě 4–5 dní, pak již podléhá zkáze.*

**Úhoř v aspiku**

*Na kastrol se dá mrkev, celer, petržel, cibule, pepř, nové koření, hojně se okyselí, tvrdou vodou se zalije a nechá se vařit. Mezi tím se očistí úhoř, zabalí se do organtinu, zlehka se obváže a dá se do vařící vody, nechá 10 min vařit, načež se odstaví. Ve vodě, v které se vařil, se nechá vychladnout. Vychladlý se opatrně vyndá, položí se na mísu. Zdobí se mrkví se zelenou petrželí tak, aby mrkev měla tvar postavených ozubených polokruhů. Tak může se připravovat štika i kapr.*

---

9 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, Přehnálková (Jiříčková), nepracováno.

Zadělávaná slepice s telecím  
masem

Očištěná slepice nechá 2 dny ve studené vodě osolí, přidá na koláčky, mrkev, petržel, celer a cibulku a nechá vařit do měkka 1 rok stará slepice a vaří 1/2 hod. 3 roky stará na 3 hod. přitáhneme slepici telecím maso, hodíme slepici až ke konci by bylo uvařeno se slepicí a vše pva asi 3/4 hod. smezí tím udělá mlátové játra přistí palejč se polévkou se slepicí a dobře se povaří a citronovou šťávou dypeti. Maso telecí rozkrájí na řísky slepice na kousky vše se do smačky vloží a vše jen chvíli povaří. Podává se k tomu pyže, mraze, květák nebo jinné houskové knedlíky.



✓ Provárění světhy v octe.  
4 l. vin. octa 1 l. vody 1 kg cukru  
s vaří se na hustý roztok přidá se  
6 hvězdice 4 ha celé špice. 5 kg ralyje  
svěstek se popichá a ponoří to  
vařícího cukru na jednocu tá se  
nej takové množství by volně  
vedle sebe plavaly jak porokujem  
se kuřička praska rychle je vybe-  
remne a to opakujem az jsou  
všechny svěsky provárěny.

Totom se nechá cukr prováříti  
a spírá se <sup>šlá</sup>pena. Když schladl  
ralyje se světhy. druhý den, se cukr  
sleje světhy se umyjí a cukr se  
prováří a úplně stu. se dá na světhy  
škerice se ovařou a suchovají.  
Svěstek může uřídí na konjoutu  
holáči a knedlíku.

✓ Jablkový rosol.

Jablka se roztváří na štrčky  
nebo osminu sbaví se jádřince  
červených části, okvěti, ralyje stud  
vodou až by byly potopeny a  
nechají se to méha uvariti.

Rukopisný  
receptář,  
Přehnálková  
(Jiříčková)  
Soubor receptů  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

## 1 Jablkové řepy ✓

Na vál se dá 50 dkg mouky, 36 dkg másla  
16 dkg cukru a 1 citronu kůru asi půl lžíce  
rozetnutí amoniaku. Vše se do hromady rozdrolí  
pak se přidá 6 žloutku vypracuje se těsto  
rozdělá na dva stejné díly a dá do stu-  
dena odpočinout. Pak se těsto rozválí  
na dva stejné placky se vloží na plech  
se pomalu posype moukou na jedné  
placku vloží pokrájená jablka posype  
houškou, cukrem a šovice druhou plac-  
kou se přikryje po stranách se přitiskne  
a na povrchu vejcem

## 2 Dukátové buchtíčky s vanilkovým krémem

1 kg mouky ¼ kg másla rozdrolí se  
do hromady tak by nebylo máslo v  
mouce nachnátat. Pak se vše raději  
skynutým kváskem se 2 lžky kvasnic  
do nichž se přidá asi hrsta cukru  
potřebné množství mléka a trochu  
soly by vznikla těsto husté jako  
na slýcyné buchtu. Toto se nechá  
vykynout, pak se rozválí na placku





Rukopisný  
receptář, Ludmila  
Králiková  
(neznámý dárce)  
Receptáře –  
celkový pohled  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

## LUDMILA KRÁLÍKOVÁ (NEZNÁMÝ DÁRCE)

ČESKOMORAVSKÁ VRCHOVINA

Autorkou souboru dvou rukopisných receptářů<sup>10</sup> je Ludmila Králíková (nar. 1915), která jako svobodná dívka chodila na kurzy vaření k jeptiškám v Jemnici. Pokrmy, se kterými zde měla možnost se seznámit, si zapsala do svého receptáře, který poté jako vdaná žena používala ve své vlastní domácnosti.

Receptáře obsahují z velké části sestavená obědová menu. Jednotlivá menu jsou očíslována – „Oběd 28“, „Oběd 29“ apod., a obsahují vždy polévku, hlavní chod a dezert. Nutno podotknout, že se jedná, co do doby přípravy pokrmu, o poměrně náročné recepty. Jde o poctivé pokrmy, často se připravuje masový vývar, důraz je kladen na dezerty, některá menu obsahují dva i tři. Nejedná se o běžné recepty ani co do ekonomické náročnosti jednotlivých receptů.

V hojné míře je používána smetana, máslo, vejce, hovězí maso, citrusy, káva. Z výše uvedených faktů je zřejmé, že obědová menu byla sestavena pro větší množství strážníků (např. právě v klášteře), kteří si případně mohli i mezi více pokrmy vybrat ten preferovaný. Využití v běžné rodině se jeví s ohledem na skutečně velkou časovou náročnost přípravy jako problematické. Bohužel nedokážeme rekonstruovat osud receptáře, resp. jeho skutečné využití v dalším životě jeho majitelky.

Jako ukázkou z tohoto receptáře uvádíme příklady obědových menu, neboť to je právě to, co tento receptář charakterizuje a činí jej mimořádným.

• • •

---

10 Rukopisný receptář, NZM, podsбірka Gastronomie, Ludmila Králíková (neznámý dárcе), nepracováno.

**Oběd 28**

*Polévka z brzlíku, telecí pikantní řízeček, třené noky, ořechové pusinky, jablka ve sněhovém závoji, ořechový dort.*

**Oběd 35**

*Polévka hrachová, paštika z vepřových neb telecích jater, štědrovečerní omáčka, knedlíky, libušin dort, brambůrky, bramborové tyčinky.*

**Oběd 38**

*Polévka z jazyku, jazyk nadívaný, dušená rýže, kompot, vánočka, smažené housky*

**Oběd 49**

*Polévka z piva, slanečkové bochánky, salát zeleninový, jablečné řezy, dobrá bábovka*

**Oběd 61**

*Celerová polévka, čočková omáčka, volí oko, skládaný koláč, kávové trojhránky, mramorový dort.*

### Tvarohový máslový závin.

Doane na val 14 dkg másla, 1 žloutek, 1 žloutek  
či o 5k bílého prášku. Doba upravení 12 minut  
na 1 list. do chleba. — Zatem utre maso a u  
se kousek másla, do toho 1/4 kg proležaného  
rohu, 2 žloutky, 1/2 l. cukru, 1/2 l. másla, 1/2  
mandli, 4 l. kvasin, 1/2 l. cukru. Z toho u  
me dva pláty na hot více silné. Jeden se polo  
u na plech pomazá připraveným tvarohem. Na  
to položíme druhý plát, kraj dobře přitiskne  
me a dáme péci. Když se závin dopeče pro  
mážíme jej směsí s cukrem a dáme do  
ducha.

### Muzet — Turcký med.

Do tuhého sněhu se 3 bílky zasloužíme. Tři po  
sky cukr 16 dkg a šleha 1/2 l. Na kartáč dáme 1/2  
medu, do vařícího rováčíme sladký sněh a micha  
me až se slouží. Doba upravení 12 minut.

Rukopisný  
receptář, Ludmila  
Králíková  
(neznámý dárc)  
Tvarohový máslový  
závin  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Oběd 64.

Oběd a těstová, která se používá k vaření  
všechny chleby.

Tokata

Oběd a těstová se vaří v malé kádli  
s vodou a sádlem. Když se voda  
vypaří, přidá se sádlo a vše se  
doplní vodou. Když se voda  
vypaří, přidá se sádlo a vše se  
doplní vodou.

Maso

Pro vaření masa se používá  
velké množství vody. Když se  
voda vypaří, přidá se sádlo a  
vše se doplní vodou. Když se  
voda vypaří, přidá se sádlo a  
vše se doplní vodou.

Rukopisný  
receptář, Ludmila  
Králiková  
(neznámý dárc)  
Ukázka obědového  
menu  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.





Uděláme po listech topení, polom má se úplně natáhnout  
autome studené.

### Občed 56.

Chleba hračková kradlky a masoem ušlechťovat,  
vej, maly, kamin, maslo.

### Kradlky

Uděláme bramborové těsto, rozválíme, nakrájíme  
na štroučky, plníme masem ušlechťovaným s kvasnicemi  
sůlem a slaně, vodě a sypeme houbou. Pak se  
na štroučky masa, dáme avit na citrullu a přidáme syp  
na spojení.

### Máslový pávín I

Uděláme máslové těsto. Pak si ovítime jableka  
postrouháme na listky dáme má maslo kradlky přidáme  
do těsta, cukru, kochu škorice a houbou. Pak se  
do měkka a úplně studeným plníme pruty se pomou  
po rdě děle i se post polovinou , druhou polovinu  
na to přetoríme pětíme vepem a přičesne s pudlím  
moutě. Upečeme sypem cukrem a kradlky.

Jablečka sice

Podobně jako u jiných druhů, i u jableček se vyskytují různé druhy onemocnění. Nejčastěji se jedná o plísně, které způsobují hnědnutí a kvašení ovoce. Proti nim lze použít různé fungicidy, které se aplikují na ovoce před sklizní. Dalšími onemocněními jsou například škůdci, kteří způsobují mechanické poškození ovoce. Proti nim lze použít různé insekticidy, které se aplikují na ovoce před sklizní. Při sklizni jableček je důležité dbát na hygienu, aby se předešlo šíření onemocnění. Ovoce by mělo být skladováno v suchém a větraném prostředí.

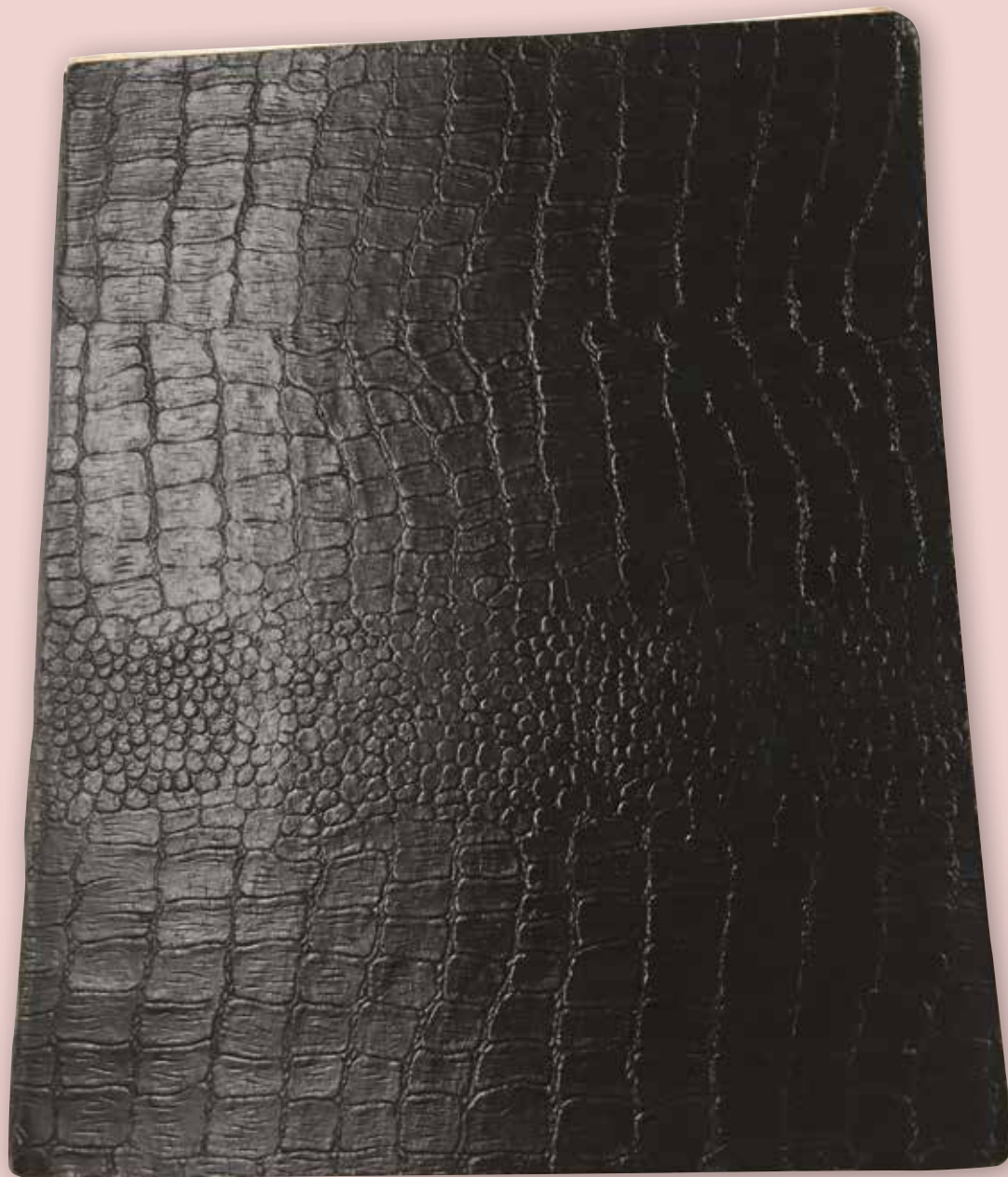
Mladý listek s výhonkem se vyskytuje u jableček, které jsou napadány škůdci. Tento listek je charakteristický tím, že má malý výhonek, který se rychle rozvíjí. Pokud se tento listek objeví, je třeba okamžitě zahájit léčbu. Nejlepší je použít insekticid, který je účinný proti škůdci, který způsobuje toto onemocnění. Při aplikaci insekticidu je důležité dbát na bezpečnost, protože některé insekticidy mohou být toxické pro člověka a zvířata.

Jablečka s tvrdostí

Do hrušky se někdy objeví tvrdost, která způsobuje, že ovoce je tvrdé a nepříjemné na chuť. Tato tvrdost je způsobena nedostatkem cukru v ovoci. Pokud se tato tvrdost objeví, je třeba okamžitě zahájit léčbu. Nejlepší je použít hnojivo, které obsahuje cukr, který se aplikuje na ovoce před sklizní. Při aplikaci hnojiva je důležité dbát na bezpečnost, protože některá hnojiva mohou být toxická pro člověka a zvířata.

Rukopisný  
receptář, Ludmila  
Králiková  
(neznámý dárce)  
Ukázka obědového  
menu  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Rukopisný  
receptář, Němcová  
(neznámý dárce)  
Receptář – celkový  
pohled  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.



X.

NEDATOVÁNO.

ZAŘAZENO JAKO OBDOBÍ PRVNÍ ČESKOSLOVENSKÉ REPUBLIKY

RUKOPISNÝ RECEPTÁŘ

## NĚMCOVÁ (NEZNÁMÝ DÁRCE)

ČESKÉ ZEMĚ

Receptář<sup>11</sup> paní Němcové jako jeden z mála ve sbírce *Gastronomie* obsahuje recepty na velice jednoduché základní pokrmy ze zcela obyčejných surovin. Objevují se zde recepty na jednoduchá jídla typu hrachová kaše, čočková kaše, pokrmy připravované z kapusty, květáku, zelí, celeru, fazolí, tuřinu, černého kořene apod. Postupy jsou popsány velice explicitně, až polopaticky – např.: „...krájená pomerančová kůra, která se získala z oloupaných pomerančů...“ nebo „... po zavaření se sklenice otřou a ve studenu uloží.“ To by mohlo nasvědčovat tomu, že receptář vznikl pro potřeby mladé nezkušené kuchařky. Protipólem je část věnovaná zavařování, která obsahuje recepty pracující se surovinami podstatně dražšími či vzácnějšími, jako jsou pomeranče, citrony, melouny, ananas. Závěrečná část věnovaná mraženým dezertům počítá též s využitím hůře dostupného ovoce, navíc většina receptů používá velké množství vajec, smetany apod. Tato skutečnost by mohla nasvědčovat tomu, že autorka kuchařky byla gurmánkou, která měla zálibu v těchto pokr-

mech. Příp. někoho takového měla ve svém okolí. Rozhodně však je toto důkazem toho, že receptář byl používán v rodině sociálně dobře zajištěné. Krasopisně jsou vyvedeny recepty v první části sešitu, evidentně zapisované, pravděpodobně opisované, v jednom okamžiku. Následně dopsané recepty lze identifikovat podle výrazně horšího rukopisu, škrtní, vpisování. Sešit je popsán zhruba z jedné třetiny. Z nějakého důvodu přestal být používán, možná byl nahrazen jiným.

Zajímavostí jsou postupy doporučené pro zavařování: „Železný kastrol vyloží se senem, do něho uloží se lahve určené k zavařování, asi do 2/3 výšky lahví nalije se vody.“ Dalším specifikem tohoto receptáře je recept zvaný „Chmelíček“, který popisuje zpracování chmele coby suroviny, kterou je možné podávat v podobě přílohy či salátu.

• • •

---

<sup>11</sup> Rukopisný receptář, NZM, podsbírka *Gastronomie*, Němcová (neznámý dárc), nezpracováno.

### **Hrachová kaše**

Loupaný uvařený hrách se prolisuje, zatím se připraví světlá růžová jíška, rozředí se hovězí polévkou nebo vodou. Do ní se přidá prolisovaný hrách, dobře se umíchá, přidá se sůl, pepř a nechá se chvíli povařit. Mastí se sádlem a usmaženou cibulkou.

### **Kapustové karbanátky**

Kapusta se uvaří ve slané vodě, pak se jemně useká nebo umele. Přidá se k ní namočená houska, smažená cibulka, dle potřeby vajec, trochu mouky, dle chuti soli a pepře, strouhané housky tolik by bylo těsto tuhé asi jako

na obyčejné karbanátky, které se utvoří, obalí v housce a v rozpuštěném sádle se usmaží do růžova. Podávají se s hrachovou kaší neb čočkovou.

### **Chmelíček**

Mladé chmelové pazourky se oloupou, dřevnatá část se odkrojí a dají se vařit do slané vařící vody. Uvařené se nechají okapat. Posypou se strouhanou smaženou houskou a pomastí se sádlem. Mohou se také upravit jako salát a tu polijí se octem a stolním olejem, dobře se promíchají a nechají se do druhého dne proležeti.

## Smážená kapusta

Pěkná kapusta se dá vařit do slané vody. Na polu vařená se omyje, lupeny se roseberou, omyjí v řídkém těstě asi jako na kapaň a v rozpáleném smažku se smaží.

## Fasolové lusky

Lusky se sbaví na hořejši i dolejší straně ubáhen, šikmo se rozbíjí a vaří se slané vodě. Mléko se scedí a vloží do kuthanu, na němž je rozpálené máslo a dusí se. Pak rasypou br. moukou a rajon hys smetanou a br. opepří.

## Brachová kaše

Pozvaří se bráček, protluče a vsolí, opepří, dá se opémit na kostičky bráček cibule, přidá se br. hor. polévkový prováří, bráček se do toho vloží, opět prováří a pomastí. Podává se seřezaným já. sykem a k některým seřezaným.

Rukopisný  
receptář, Němcová  
(neznámý dárc)  
Soubor receptů  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

jáhlov. Míchání zelenina se podává k smaženým  
ušáčkám, kuratim, karbanáthim a p.

### Plněné okurky.

Prostředně velké okurky se oloupají, jeden konec se  
odkrojí a okurka se hodně vydlabe. 1/4 kg telecího  
dušen. masa se umle s houskem másla, 5 dkg  
housky umleče namožené a vymačkání, 1 lžíce  
omekany, hr. soli, pepře, šeloušky, vše se dobře pro-  
míchá, by byla nádivka jemná, okurky se tím  
plní, odříznutý konec se zase přilepi. Kaplněné  
okurky se srovnají na pekáči mástem vymazaný,  
podlejí tučnou polévkou a restují se třetinu  
na častého podlévání. Mohou se též předložit jako  
samostatné jídlo.

### Červené reli.

Rozkrajené reli se spáří na tá' do kastrolu, na  
němž je spěněné máslo s uškvem a salátovým



a červeným vínem. Podařá-li se studené, upraví  
se na misku a opepří, teplé se naprdá se mouky,  
sůl a osolí.

### Ladilávaný salát.

Salát nakrájí se na čtvrtky (ten druh k vaření)  
dá přejít do vařící vody, přecedí a nechá na  
síti okapat. Pak se udělá na másle třída  
jička, salaje polevkou, salát se do ní vloží, opepří, osolí  
a dusí do měkka.

### Salát celerový.

Z 4 oškrábaných celeru se seřídou zelené svíčky  
a dají do studené vody by škrábly. Celeru se  
uvadí ve slané vodě, poskrájí na kolečky, upraví  
na misku, posolí, poleje rostlinou a opepří, udělá okolení  
z těch ukrojených svíček. Dobře je vařit celeru  
ve vodě s octem smíšené, sůl s octem  
celu bítější.

Rukopisný  
receptář, Němcová  
(neznámý dárek)  
Soubor receptů  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

studení, také se lojem saváři pergamenovým  
papírem a ve studeném uloží.

### Nalozené fazolové zel. lusky.

Lusky se očistí od vláken a dají se varit do  
horké slané vody do měkka. Pak se secedí, pro-  
hře ještě stud vodou a nechtějí okapat. Mězi tím  
se varí ocet prodom, lusky se dají do láhve  
jako na okurky, také se ochladí v octem, lojem  
se zalije když je horký saváři se láhve perg.  
papírem a uloží do studena.

### Dříví

Dříví se porhájí na štvečky, osolí a dá se  
varit až změkne, pak se dá dusit na máslo  
s octem a také se jehoují jehou. Pak se  
připravuje jako uvařené. Podává se ku  
skopovému masu nebo dušeným šošovicím jehou.

## Zadělávaný chřest.

Chřest se oškrábe, natrájí čtkou na stejné kousky.  
Kerli tím se nechá voda vařit osol, chřest dá  
porazit, přecedi a nechá na síti okapat do  
hastrolu a dá kousek másla, když se spění rapraší  
se moukou, udělá se bílá jíčka, rajeje polév-  
kou, chřest se do toho vloží, nakape vtr šťávou  
a dusí do měkka; dle potřeby se přisolí, míra  
se tím opepří a rajeje sloučkem.

## Rědkvička

se oloupe a roztrájí na kálky, spáří se a dá  
se duřit na maslo neb sádlo. Pak se rapraší  
rědkou jíčkou, míra se nechá kousek uvnitř se-  
nouti a přileje se tolik polévky by po stala při-  
měreně hustá omáčka. Pak se dle chuti osolí a  
po vype sebersu sebařisu pepřem li.

Rukopisný  
receptář, Němcová  
(neznámý dárce)  
Soubor receptů  
– zelenina  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

svítí slunce (povarání) a nechají se tak dlouho, až  
jsou višně ponoreny ve šťávě. Pak se višně rozdělají  
do menších plenic povazí pergam, ravari a uschovej.

### Višně vypekované.

Višně stále tvrdé se vypekují. Do kastrolu se dá  
1 l vody, 30 dkg cukru, nechá se rozvařit višně vypek.  
se do toho vloží a nechají v tom 5-10 min., dle  
tého jak jsou višně tvrdé. Pak se přelije do mísy  
a nechají v tom do druhého dne. Druhý den  
se cukr sleje, přidá se 40 dkg cukru nechá povarit  
a dá vychladnout. Višně se vloží do sklenic studeným  
cukrem salejí uvrátno a dají se do páry na  
3 min varit pak se sundají a nechá vychladnout.  
Druhého dne se obou a uschovej.

### Broskve

Broskve se rozpilí a oloupají. Když jsou příliš tvrdé  
tak se vaří se tvrdě vodě jako meruňky a dají se do

studené vody, pak se vyndají a ochládají do sklenice,  
palejí cukrem, uzavřou a dají na 1/2 hod do páry  
vařit. Na 1 l vody 80 dkg cukru. Jem. h. broskve měkké,  
propláchnou se jem stud vodou, dají do sklenice  
palejí se cukrem a dají do páry (uzav) na 20-25 min.  
Dle libosti může se do sklenic na sloe. broskve  
nalít lázeň koňakov, teprve pak cuk.

### Hrušky

Hrušky měkkatější se oloupují stopka oškrábe  
a hřeje se hned do stud. vody. <sup>Když jsou všechny oloupané nalévá se</sup> do vařící vody  
se hrušky nalévají a nechají se vařit až jsou  
měkké. Pak se vyndají do studené vody, ochladí  
dají se na 1/2 hod okapat a pak se rozmají do sklenic.  
Zalíté cukrem se uzavřou a dají do páry na 20-30 min  
vařit. Na 1 ltr vody 60-65 dkg cukru.

### Rajská jablčka na kompot

Použít menší jablčka se rozříznou, jádra se s nich

Rukopisný  
receptář, Němcová  
(neznámý dárc) Soubor receptů  
– zavařování ovoce  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Slovačky Alžběta Mackovičová Lúčna p. f. M. H. H.  
nad Váhom

Rukopisný  
receptář, Alžběta  
Mackovičová  
(neznámý dárce)  
Úvodní strana se  
jménem autorky  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

## ALŽBĚTA MACKOVIČOVÁ (NEZNÁMÝ DÁRCE)

Na prvním listu tohoto receptáře<sup>12</sup> je uvedeno „Slovačka, Alžběta Mackovičová, Lubina u Nov. Města nad Váhom“. Jedná se o soubor nejrůznějších receptů na sladké, slané pokrmy, domácí kosmetiku, krejčovské stříhy, rady při údržbě domácnosti. Tyto rozdílné recepty na sebe bez vynechaného volného místa bezprostředně navazují či jsou i navzájem promíchány.

Soubor receptů obsahuje v úvodu nesourodou směsici receptů (slané pokrmy, sladké dezerty, pečivo, ale i např. recepty na domácí majonézu, kvasnice, domácí ocet či pivo). Prostřední část sešitu je nadepsána jako „Zavařeniny“. V této části se objevuje opět směsice nejrůznějších receptů. Z velké části se jedná o zavařeniny, uvedeny jsou ale také sladké pokrmy (např. lívance, makovec, cukroví, bonbóny apod.), slané pokrmy (bramborové placky, bramborové koblížky, paštika z hovězích jater). Tuto část velice překvapivě doplňují nákresy krejčovských stříhů (košile, mužské, ženské a dívčí kalhoty, noční kabátek). Na stříhy bezprostředně navazuje recept

na žloutkové koláčky. Pokračuje opět směsice předpisů, zejména na cukroví. Opět bez mezery navazuje soubor receptů na „bohaté štědrovečerní večeře“. Tento soubor obsahuje recepty připravované z ryb, jižního ovoce či hlemýžďů. Zde jsou uvedeny také recepty z méně dostupných surovin (např. nákyp z kaštanů, sekanina z krocana, kompot z datlí). Na soubor těchto svátečních receptů navazují předpisy na domácí klobásy a pečené sele, příp. podsvinče. Opět bez mezer navazuje část věnovaná domácí kosmetice. Zde se objevují recepty na výrobu domácí dekorativní kosmetiky, vůní i léčivých prostředků (např. proti chřipce, pocení nohou či červenání nosu). Mezi popisem postupů pro osvěžení pleti a prostředků pro dobrý růst vlasů se objevuje popis výroby vosku na parkety. Vše doplňuje popis léčivých bylin. Zde je nutno upozornit, že mezi bylinami označenými jako „léčivé byliny“ se objevují rostliny, jejichž požití může způsobit žaludeční obtíže či dokonce otravu (např. náprstník lékařský, pelyněk či vratič). O opatrnosti, které je třeba dbát při užívání těchto bylin, však není zmínka. Opět bez

12 Rukopisný receptář, NZM, podsбірka Gastronomie, Alžběta Mackovičová (neznámý dárcе), nezpracováno.

mezer plynule navazuje část věnovaná postupům při čištění kuchyňského nádobí, odstraňování skvrn z prádla či nábytku.

Přestože je receptář souborem zdánlivě nahodilých receptů, dle jeho struktury lze usuzovat na uvědomělý zápis jednotlivých postupů. Např. štedro-večerní recepty jsou popsány dohromady, stejně tak výroba domácí kosmetiky či krejčovské stříhy. Z této skutečnosti lze usuzovat, že receptář vznikl vždy dle aktuálních potřeb autora a stejně tak byl dle potřeb nahodile doplňován. Máme tak k dispozici receptář, který vznikl čistě z praktických potřeb jeho majitele a velice výstižně tak vypovídá o jeho aktivitách.

Zajímavostí je užití českého jazyka u všech receptů, a to i přestože v úvodu je uvedeno jméno „Slovačky Alžběty Mackovičkové z Lubiny u Nov. Města nad Váhom“. Můžeme se domnívat, že tato žena byla majitelkou receptáře, původem ze Slovenska. Pravděpodobně se vdala či z jiného důvodu přesunula do českých zemí a zde začala používat český jazyk. Ovšem patriotismus vtělila do nadpisu svého receptáře, kde hned jako první slovo je uvedeno „Slovačka“. V případě postupů na výrobu kosmetických či léčivých prostředků se objevují hojně též latinské názvy surovin a to v takové míře, že je nutné se domnívat, že autorka receptáře byla vzdělanou ženou ovládající latinský jazyk nebo alespoň jeho základy.

Receptář byl zařazen do výběru zejména z toho důvodu, že svým obsahem, resp. směsicí všech možných receptů, postupů či rad dokazuje, že se v tomto případě jednalo skutečně o předmět denní potřeby. Vpisky, škrtnání, opravy jen dokazují, že receptář byl

skutečně prakticky používán, čemuž nasvědčuje i jeho mírně opotřeбенý stav. Mimořádná je přítomnost krejčovských stříhů, které v běžných receptáři-ích nenalézáme. Obecný popis stříhů na různé velikosti svědčí o tom, že se autorka mohla krejčovství věnovat na zakázku.

• • •

#### *Dort z melty od Matyldy*

*Ve čtvrt litru studené vody uvaříme 4 dkg prosáté melty a přidáme 15 dkg cukru. Do vychladlého přimícháme 25 dkg hladké mouky a na špičku nože sody nebo 1 prášek do pečiva. Do vymazané formy dáme péci. Vychladlé rozřizneme a potřeme zavařeninou a krémem: 1/8 litru mléka, 3 lžíce s 2 lžícemi hrubé mouky uvaříme v hustou kaši, přidáme vanilkové aroma a necháme vychladnout. Utřeme 7 dkg cukru, 7 dkg tuku do pěny a přidáváme po dávkách do té kaše (také se může dát kávové aroma).*

#### *Amprecl z ječné mouky*

*40 dkg ječné mouky, 10 dkg brambor, 15 dkg cukru, 5 lžíc tuku, 1 žloutek, 2 dkg cukru, kvasnice. Vše spojíme a s trochou vlažného mléka vypracujeme v tužší těsto. Pak děláme amprecle [následuje ručně kreslený obrázek preclíku], potíráme bílkem a máčíme v krupicovém cukru a upečeme.*

#### *Bramborové koblížky*

*5 dkg tuku třeme do pěny se 2 žloutky, pak přidáme 17 ½ dkg strouhaných brambor, 30 dkg mouky a 2 deka kvasnic ve vlažném mléce rozdělaných. Důkladně vypracujeme a necháme kynout. Pak uděláme koblížky plněné šunkou, zase necháme trochu kynouti a pak smažíme na sádle nebo oleji.*



Recept proti červenosti rukou a nosu.

Sulfur sublimat gr 2,00  
Glycerini " 12,00  
Spir. camphor " 4,00  
Aqua coloniens.  
Spir. lavand. ää " 10,00  
Aqua dest.  
Aqua calcariae ää 60,00  
na nos natřítí.

Dobry prostředek proti chřipce.

Prostředkem vyprávej oči s mýdlem s ½ citronem šťávu se  
jedním doučkem vypij. Tak ihned se lehne do postele.  
To vyprání a prostředek <sup>opakuje</sup> s solikviat má je nebezpečí memo-  
ri paje.

Dobry prostředek proti červenosti nosu

To čísteho benzenu se namočí vata a přikládá na nos.  
Kuní se to opakovat vícekrát ale je to povídání.

Rukopisný  
receptář, Alžběta  
Mackovičová  
(neznámý dárcé)  
Recepty proti  
červenosti rukou  
a nosu, léčivý  
prostředek proti  
chřipce  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Proto slytky s ryb. posekejme a s mliehem trochu  
rozmačkanými brambory, obalme, operme, trochu  
petrušky, 1 celé vajčko, obalme v housce a na  
mäste rozmazme.

Váhy s kaštanu.

Uvaríme kaštany oloupejme a sekrákejme,  
s mliehem je pak s vanilkovým cukrom a  
dávame na misku striedavé, s husté nšechanou  
slazenou ovladkou smetanou. Je to veľmi dobré.

Kaštanový salát.

20 kaštanu uvari 1 hod. (oloupej a dokud jsou  
horke v tej na ne mäkdavici horkou s mäs:

1 lžička oleje, 2 lžičce octa, citrónovou šťavu, trochu petrky  
kôre, sůl a pepř. Vše se mäčiči promieša a přidá  
se trochu cibule. Salát studený dáva se k masu, sušené

Selavina s brocau.

1 kg pře. masa broc. se rozch. dá na reatlík, kde je 1 lžička

studené smetany, a líčce uordho másla, trochu  
kročm pepře a soli, uctho sa štátoho m'ohánú  
dobri proviát. Tak to vymetaj na horkeu miser  
obloz smaženými semlovyými ríšky a nes na štub  
Krompot a datli.

Pecky o datli vyloupáme a místo nich dáme  
do datli štub mandli, vlažský ořích, pomerančov.  
rou kravi neb citronád. Tak je dáme do hrnku  
a skijeme na mí skouskem vanilky svařimý arka  
nerháme je při krytí štubi na krajji plochy, až se arka  
poboví, potom arka skijeme svařime do hrnka, nabijem  
na datle o káhvích prohané a dobre svařené schováme.

Limuní palat.

Uctho ošterou kořimnou pekunim, drobance ji na  
krajji při daj, mladou kapus tičku, kvěhak, dřvoš, hochu  
svařimých brambor, rokojimi rbytky más, na trdo varem  
sejce, oš smiehy, pokros ostem o polej mayonézu.

Rukopisný  
receptář, Alžběta  
Mackovičová  
(neznámý dárcé)  
Soubor receptů –  
pokrmý z kaštanů  
a datlí  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Tekutinou k opotřebení má být  
50 gr mramřeho jílku 50 gr bílého oleje se vložím  
Důkladně promíchá, vlněná sukna je do toho nas-  
má a má být to se stě až je suchý a lehký.  
Kocímny uděláme dlouho čerství, když je jehlanin  
do tekutinny sestavíme 5 gr salmiaku a 1 l vody sapa  
stěně

Jak se vyhubí osivice.

Musí se hubit když klade rajčeka a sice od března do  
dobna a od června do srpna. Do dlehim publiku má-  
rat. hůd petrolej, kvasin a nebo sirouhlík. Tento  
je nejlepší emci, musí se však dát pozor na světlé  
net jeod velmi hořlavý.

Recept na plet. (• Političky)

60 gr mramřeví vody, } Tento tekutinou natírat  
60 " flues L'Orain, } se ráno a secer hůd rukou  
3.5 gr křehkura Benzoc. } net ulehčívá hrdíkem.  
By se dávalo mláti dokonaleho učinku, vykompejte si  
obličej a jiné před natíráním a teplé vody a dobrá omí-  
tka

## Léčivé byliny.

Na prostředek lékařský a boniklic - proti všechné slabosti.  
měsíček palmarum proti chorobě jater.

ostatic obecný - proti bašli

hormánek na posilení - k vyplachů se k obkladům  
nosičku okrouhlostá - rávanje koruatiči tepen -

botrusník jarnatý - odvar proti chrapolu.

ofetřesk - otřava hubi bradavice

Květy čistce lesního - sraženého se nepřevím  
sádkle léčí jámy všeho druhu -

fenikl a kuřín - čistí krev -

hipový květ - na pocení

Sliz odvar na kloktání při bolení v krku -

Pelyněk - odvar nebo s líhu namočený léčí před  
jistem posiluje štít k jídlu.

Berdušník pít odvar dobrý pro žaludek a dvanáctnici

děťá pekuon plet'

Křídle plátek stolistky a bílá lilie čistí odvar 10ml na obličej

Limón líca hermánek fenikl, matěidona odvar do lázní

Rukopisný  
receptář, Alžběta  
Mackovičová  
(neznámý dárcé)  
Léčivé byliny  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

1% HCL, 1% hyp. stavečné 1% octového etheru, 0,02% cholesterolinu, 3% diglyceryl glyceru 1% Na-formaldehyd sulfoxytu. a 89-98% H<sub>2</sub>O.

Pro vnitřní plasně - cibule p. líhu mičouná, - odvar dubového listí -  
odvar klemfol, jedlonjak píseč. - břečové voda -

Proli mýpádáraní plasně - odvar jehřichy -

Elisir na dlouhý rok - línie 200 dílu vis. líhu, 1 díl aloé, 1 díl kofea, 1 díl

řkabarbory, 1 díl zedovnice (sic) 1 díl šofránu a 1 díl kony fungus

Na plasně porní - odvar lavandule, marjanky - a <sup>laricis</sup>

rammariny. 5 minut vařit

Elisir k dosažení dlouhého věku - švédský.

Aloé soccotria 1 1/2 lotu (asi 25 1/2 gr) - 1/2 gr plati myrhy, 4 1/2 gr

šicvánu (Zittlwee), 4 1/2 hořce, 4 1/2 řkabarbory, 4 1/2 angeli-

ky, 4 1/2 pomerančové kůry, 4 1/2 gr rýhodocindického šafránu

1 gr káfru 6 1/2 gr galganku, 7 gr kardobenevidku, 1/2 by

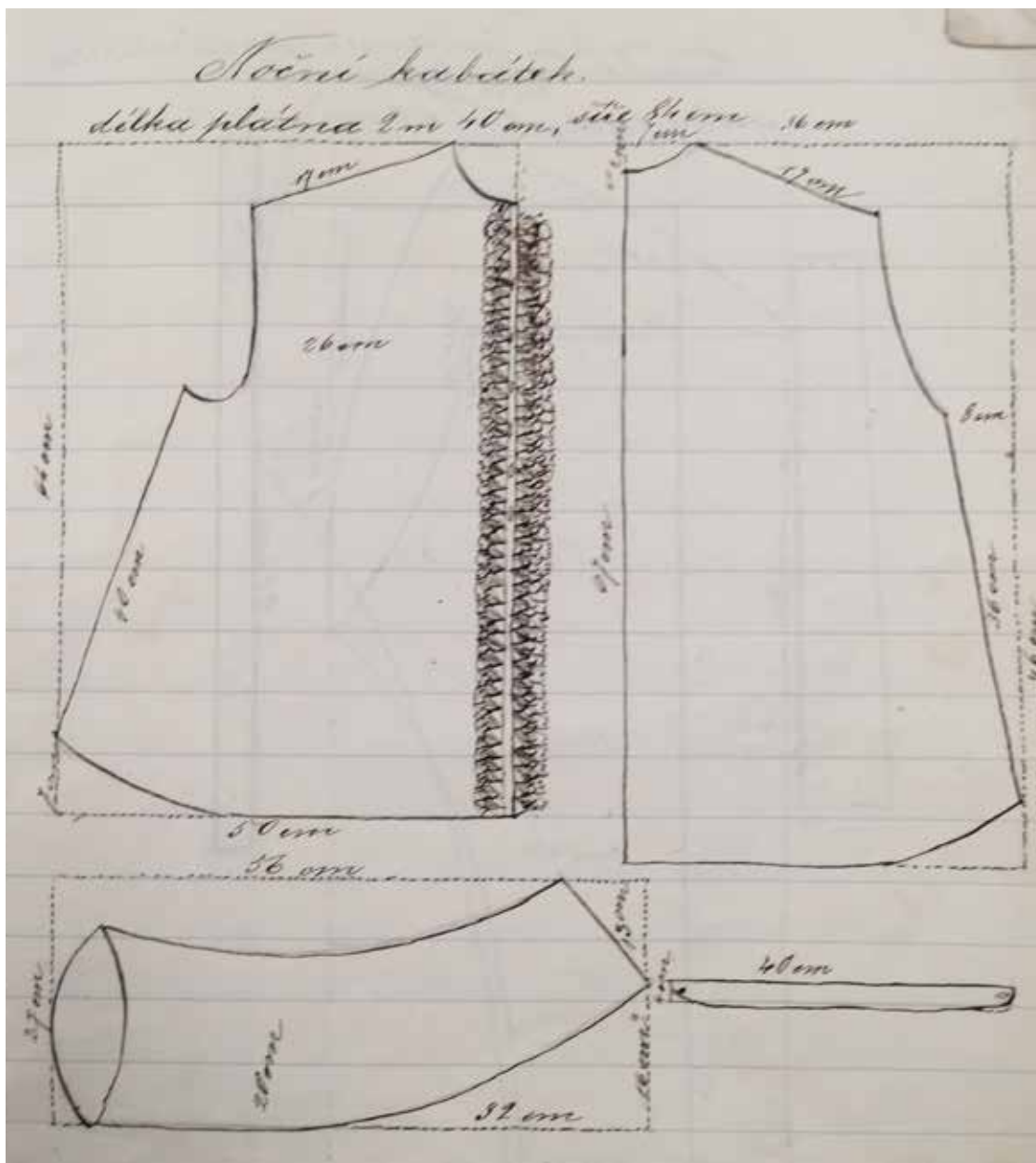
okřlanidla je 8 1/2 gr švédského šeriacu. Vše se dobře utlu-

če a dá se vli do víni láhve a poleje se masem víni. Líhu nebo

koralky. Láhev se dobře uzavře a postaví na slunce pět dní

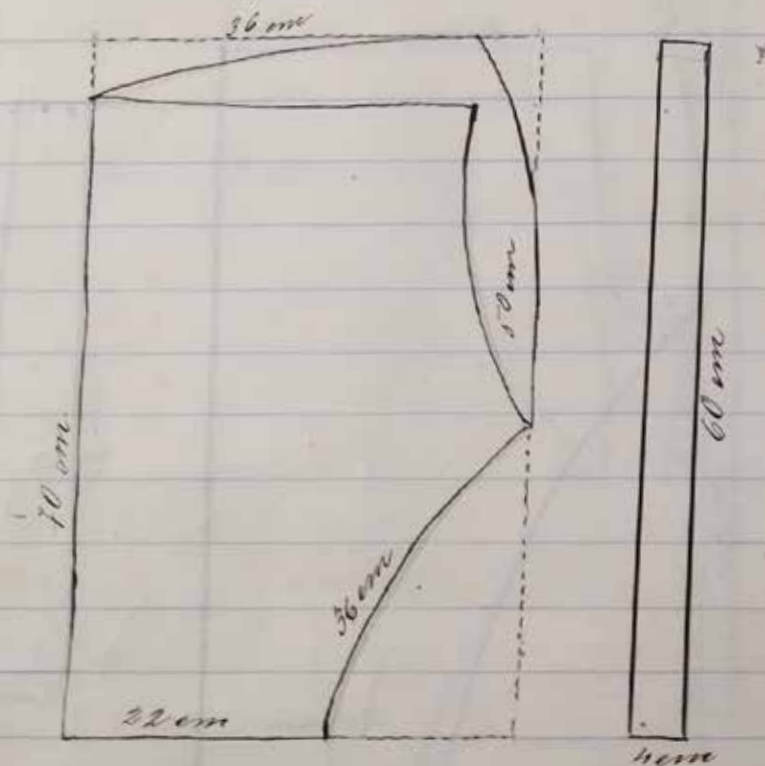
ramma je pecha tak 3 nevěle a každý den se tím několikrát se-

lože. Vězení se 2x denně po 10 kapkách se ráno nebo poledne.



Rukopisný  
receptár, Alžběta  
Mackovičová  
(neznámý dárce)  
Krejčovský stříh  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Hadivky pro dívky 5.-7. let.  
 délka vlnky 1 m 40 cm, šíř 12 cm.



Perle a šifra šlyjere a kornice  
 paste na 10 h. ruče

Man. Bedm'bro',  
 hod' učitelo  
 a Libi' u. L. Leby.

Rukopisný  
 receptář, Alžběta  
 Mackovičová  
 (neznámý dárce)  
 Krejčovský stříh,  
 navazující kuchař-  
 ské předpisy  
 Foto: © Národní  
 zemědělské  
 muzeum, s.p.o.



### Loukové koláčky.

Va unice z utra 6 bílých strouhů a vejce; z k. tom  
20 lžíc <sup>majla</sup> cukru, 20 lžíc mase a 10 lžíc cukru, na špičku  
más citronové kůry, - vše se vypracuje a přehne těsto.  
Pak se posvátí na más silně a vykukují se malé  
koláčky dají se na formovaný plech a pečou se dobře  
prokřupe šroube (a pomažou se syrem před pečením)  
potom se namoží saveninou a dá se tobi slepiti.

### Polévka z lačnic.

2 lžíc selo. masa se kosti 2 bílé se dobře vyprac. 1/3  
kostek se dá kousek mása, citrónové kůry seklina na  
plátky na přájení odust a salje polévku. Maso i bílé  
se do toho vloží a dají se měkce. Křenění dá se na  
más polévka se ocedí se masem se sebe. Maso a bílé  
se na kostky na kři a přide se ještě jazyk zelený net říms  
3 lžíc mása se udělá bledá jíška přidají se 4 bardele pro  
osvození salje polévka s křením maso a přilne más  
Pak se do směsi dá přide 1-děti horní stave. 5 lžíc hladké  
ho ríms a 5 drcených čapicovní. Vše se na kostky.

Rukopisný  
receptář, Alžběta  
Mackovičová  
(neznámý dárcé)  
Krejčovský stříh,  
navazující kuchař-  
ské předpisy  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Pastika p. hor. jater - 3 lky hor. jater

ndusíme. Studení umelíme na p  
4 řadné brambory, pepř, sůl, 2  
1 vejce, trochu červeného vína  
jednu namočenou žemli. V  
a varíme v počte línové  
lázni.

Bramborové kobličky

5 lky cukru dáme do  
dáme 1 1/2 lky p  
a 2 deku kvasnic  
Důkladně vyprac  
děláme kobličky  
trochu kynou  
oleje.

Bramborové placi

kvasnic plátek rozdělány  
necht p kynout p pol vy odlet placi

Dnes tu máme  
pro letní dny několik  
způsobů, jak použít  
dřevu těst, jak použít  
úpravu. Budou se různou  
ba nákomu zdát za  
lidla tuze honoaná.  
ale až zkusi, shledá  
jistě, že lidlo sledá  
opravdu vydatné. Předpis prvního předpisu je  
pro slavnostní příležitosti. Váhy jsou  
většinou doplněny i mírou. Jde to ovšem  
jen u moučnicků, kde na nějaké trojce míš  
nebo víc nezáleží. Z prvního těsta je zna-  
menitá bublanina, ještě jedna navíc  
k těm, které už byly uveřejněny. Je jí  
důkladná porce, dva velké pekáče, máte-  
li na jednom, bude pak vysoké, máte-  
ti prsty, ale těsto je samo chutné, Ne-li, upravte  
Pro dvě osoby stačí bublanina ze třetiny  
porce. V míse rozetřete půl kostky umá-  
lého tuku (12 1/2 dkg) s 8 vrchovatými lží-  
cemi cukru (16 dkg) a třemi žloutky.  
Žloutky jako vždy přidáváte k tuku sčít-  
davě s cukrem. Utřete hmotu rozředě-  
te koflíkem mléka, které při tření po-  
trojlích přiléváte. Pak přimícháte  
1/2 litru (asi 25 dkg) mouky. Těsto neami  
vmíchával snít; je-li třeba, přidáte mléka.  
Pak do těsta zlehčt zamícháte snít a  
novou třetinu litru mouky prosáté  
s práškem. Těsto rozetřete na dva uzav-  
řené plechy nebo pekáče, pomalčtěně a  
houškou vysypané. Pokládáte je třelněmi  
a bublaninu v době prohráté troubě do  
zlatova upečete. Dáváte-li rybíz nebo bo-  
rové, posypte je povrchu houskou nebo  
růvky, aby rybíz i borůvky byly  
strouhaným perníkem a trochu je ocuk-  
suché, ne rozmazané. Chcete-li péci jen  
jednu bublaninu, můžete druhou polo-  
vinu těsta nalít do vymazané a vysypané  
formy sucharové a upéct suchárek. Druhý  
den jej pokrájíte a upéct suchar jako  
líčky zavařeninou a máte nový moučnick.  
Nebo pokrájíte suchar na kostky jako  
malé buchtíčky, pokropíte je mlékem, ve  
A teď to obrátíme jinak. Stejně má-  
žete udělat tu slavnostní mísu místo ze  
sucharu z č. zv. nastaveného plácku. Do  
sněhu ze 2 bílků a lžice vody zaléháte



po náv  
vymaččeném  
hřejete a pod  
těkky. Bude to d  
krém rozkvrlát  
borové moučky č  
ve 1/2 litru studeně  
odstavíte. Z bílků ušít  
jej dvěma lžicemi sně  
vanilkovým cukrem. Sn  
krému. Krém vaříte až  
Můžete jej místo z mlsná  
vymačkané z mlsná u  
ořdem vic osladit nebo ry  
Tahé můžete upéct na peká  
třsta koláč bez ovoce a teprva  
potřít zavařeninou. Hodi se třet  
kterou sebereze, když zavřít  
Máte-li zbylý bílek či dva, můžete je  
hát a na pánu či zavařeninu navrátit,  
a v troubě osušíte. Ze sucha  
cukrujete a moučnik docela slavnostn  
Úžké krajíčky narovnáte do mísky, po-  
kladete žerstvými jahodami, rybičem  
nebo rozdušenými třelněmi (ještě lépe  
vláňami) a vše zalijete čepič z oslazeného  
Navrch navrtíte žepič z oslazeného  
sněhu, pocukrujete a dáte do trouby osu-  
ním ze 1/2 l mléka, vajčtka, lžičky bram-  
borové moučky a vanilkového cukru. ne  
šit. Místo žerstváho ovoce můžete též  
pomazat krajíčky sucharu pokrálíte  
A ještě jedna variace: suchar pokrálíte  
na tanké plátky, ty obalíte v cukru s va-  
nílkou nebo se skořicí, v troubě osušíte  
a máte zásobíčku na vjíty.

### Bramborové knedlíčky do polévky.

Umícháme máslo, přidáme žloutek, sůl, sekanou petrželku a vařené brambory, nastrouhané (nebo prolisované). Přisypeme lžici krupice, trochu mouky a strouhané housky a vypracujeme těsto, jež má být spíše tužší. Potom lehce vmícháme z bílku ušlehaný sníh a tvoříme knedlíčky, jež zavazíme do procezené polévky.

### Bramborové vdolečky.

Uvaříme den před tím brambory ve slupce, které oloupáme, ustrouháme, vmícháme trochu mála a trochu mouky, sůl a zašleháme zkynutým kváskem vdolečky. Necháme zkynouti a udušíme, které po zkynutí smažíme v rozpáleném oleji, který jsou na oleji, který nezanechá úspěšný a vdolečky nejsou smažené vdolečky pomazeme

### Piškotový závin.

Dvě velká kačená nebo tři slepičí vejce, 9 dkg cukru, trochu vanilky, kůru z citronu, šťávu z citronu dáme do kamenného hrnku a šleháme půl hodiny, až je to velmi husté, poté přidáme po kapkách čtyři lžice (11 dkg) mouky a lehce zamícháme. Vymažeme plech máslem, vysypeme moukou, těsto na něj rozmažeme na prst silné, posypeme na dlouho krájenými opařenými mandlemi a rychle zapечeme. Dopéci si nesmí, musí být na povrchu ještě měkký. Dvě velká jablka oloupeme a na hrubém struhadle ustrouháme, pokapeme rumem neb vodou, v níž jsme rozpustili čtyři pecečky cukru a necháme udušiti, ale nesmí být jako kaše. Tato jablka dáme k jedné straně piškotu, druhou nožem spodem odloupeme a přes jablka přehneme a ohvíjí v troubě pečeme. Je to znamenitý a ne drahý moučník.

### Mandlové obloučky.

Ušleháme ze 2 bílků tuhý sníh, po trokách pak do něho zašleháme 7 dkg cukru a potom dáme 7 dkg najednou a 13 dkg strouhaných, neloupaných mandlí, 1 dkg hořkých a na lžici citronové šťávy; namažeme to na oplátky, nožem ve vodě namočeným pokrýváme na proužky a ty dáme (ovšem oplátkou dříve) namaštěnou obloukovou formu. Volně v troubě pečeme, skoro sušíme.

**CUJICI ŽENA VARI**  
ratu ze zaměstnání  
přikrytém pekáčku je pro-  
te a krémem jako buch-  
ruhy den rychlý oběd. Na  
puddingového prášku  
o mléka a zavazíte to  
ka vroucího. Hned  
háse sníh, osladíte  
ru a přikrofeníte  
k zamícháte do  
před obědem.  
vařit ze šťávy,  
mírně.  
m z těhot  
upeřený  
ba pána,  
rybíz.  
iz sou  
vše-  
po-  
ru  
na dva  
nebo srovnejte do  
s krámem. Až budou  
lich také. Rozdusíte je s cukrem, použijte  
do nich přidáte trochu rybízové  
bo malinové šťávy, navrstvíte je na  
ot či suchar v míse a pokladete sně-  
Na jablka už krém nedáváte. Mů-  
e i do sucharu i do piškotu těš za-  
no vymazané a vysypané dortové  
kastroli nalijete polovinu  
tozového nebo na dva prsty  
bianinu. Pokladete je vrstvou  
okfci a přikryjete zase jed-  
m čajem. Dort upečete  
plé troubě, opatrně vy-  
lete nebo potřete bílou

5-6 (10-12 dkg) lžic  
piškotového  
2 žloutky, které roz-  
kveríte se 2 lžicemi  
hořké vody, puddin-  
gový prášek vanilko-  
vou příchutí (3 dkg)  
a 4 vrchovaté lžice  
č-  
ha-  
žně  
atky,  
odiny  
Rádně  
u nebo  
čokolády  
ně teče.  
čvková lžice  
nadno šhoří).

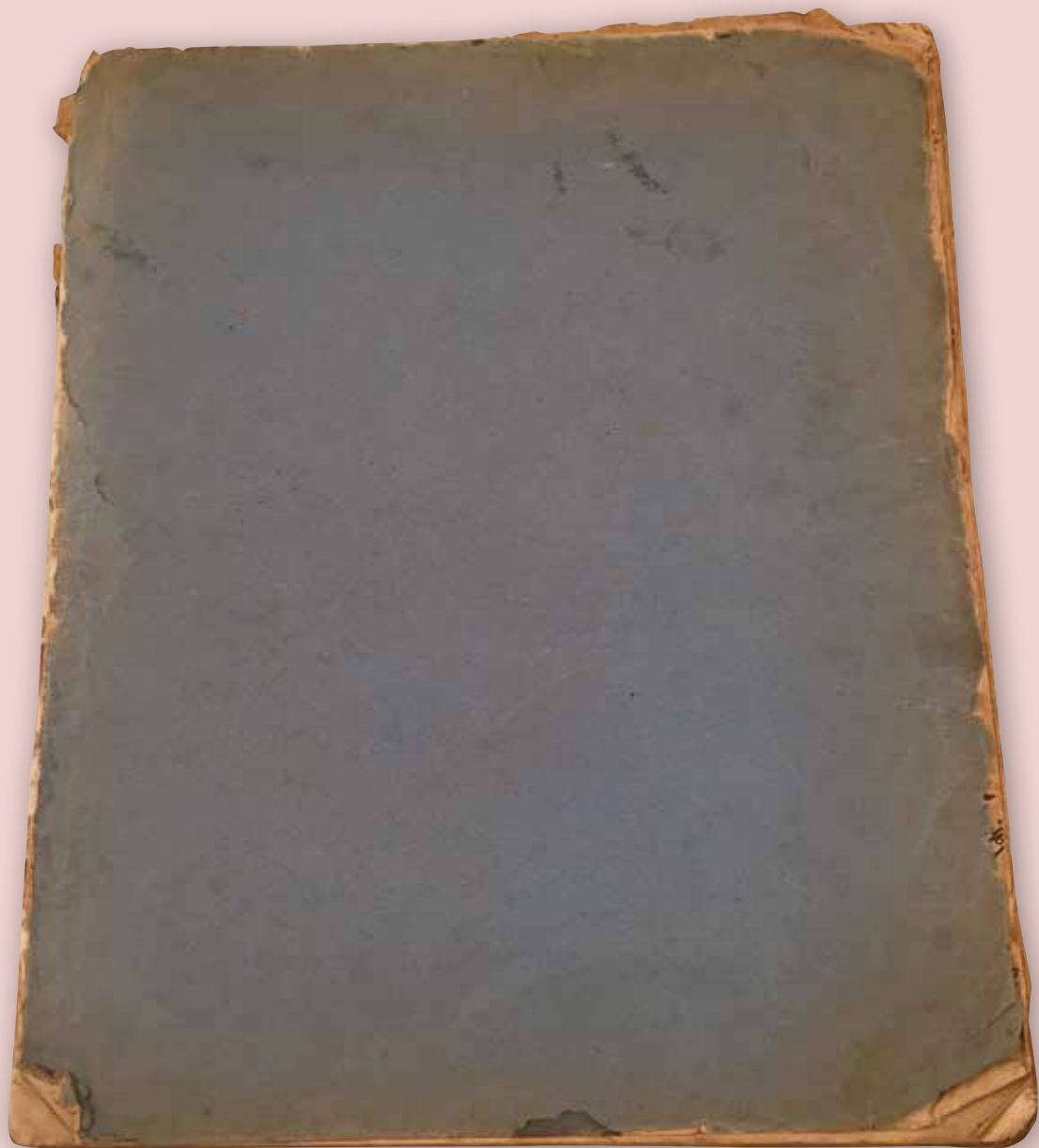
87 em

Piškek ohoto hrku

86 em

Rukopisný receptář, Alžběta Mackovičová (neznámý dárcé) Ukázka receptáře jako celku – kombinace receptů, krejčovských stříhů, výstřížků z novin Foto: © Národní zemědělské muzeum, s.p.o.

Rukopisný  
receptář,  
Božena Brožková  
(neznámý dárce)  
Receptář –  
celkový pohled  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.



## BOŽENA BROŽKOVÁ (NEZNÁMÝ DÁRCE)

ČESKÉ ZEMĚ

Kuchařský receptář<sup>13</sup> Boženy Brožkové je zaplněn do posledního místa a dle míry opotřebení je jisté, že dlouho sloužil svému účelu. Receptář sepsaný v sešitě s měkkými deskami je přeplněný směsicí receptů do té míry, že pro zápis posledních receptů bylo využito i místo na vnější straně desek. Do výběru byl tento receptář zařazen z toho důvodu, že jako jeden z mála čistě privátních receptářů obsahuje vedle jednotlivých receptů také celá sestavená menu. S tímto se setkáváme u zápisníků z hospodyňských škol, v domácím prostředí však výjimečně. V tomto konkrétním případě se jedná o sestavené jídelníčky (zmíněny jsou obědy i večeře) na delší období, přesně na období 3 týdnů. Autorka přitom používá místo termínu „jídelníček“ termín „jídelník“. Jídla v těchto jídelníčcích jsou poměrně skromná, na kalorie chudá. Zastoupena je převážně zelenina, moučníky a dezerty jsou zmíněny také. Přestože zde není expli-

citně uvedeno, jednalo se pravděpodobně o jídelníček pro redukční dietu. I období 3 týdnů, pro které je sestaveno, tuto teorii potvrzuje. Recepty, které jsou v receptáři zastoupené, používají dražší suroviny a také jejich příprava je zdloouvější a komplikovanější. Je pravděpodobné, že autorka receptáře mohla být studentkou hospodyňské školy<sup>14</sup> a své znalosti a zkušenosti přinesla do domácnosti, ve které vařila. Mohlo se jednat o domácnost vlastní, ale mohla být jako kuchařka zaměstnána v movité rodině. Zastoupené recepty k bohatší měšťanské rodině odkazují.

• • •

*Lehká omeleta z kyselé smetany*

*Vezmi ¼ litru kyselé smetany, přidej lžici cukru, 3 žloutky, 3 lžice mouky, ze 3 bílků tuhý sníh, zamíchej lehce, rozpal formu, potřij máslem, upeč 3 omelety, sbal, popraš cukrem.*

13 Rukopisný receptář, NZM, podsíbirka Gastronomie, Božena Brožková (neznámý dárcce), nezpracováno.

14 Odtud pravděpodobně čerpala inspiraci pro obědová menu.

### ***Kuřata pečená***

*Kuřata nakrájíme na čtvrtky, obalíme v mouce a kapání a na másle usmažíme. Usmažená skládáme na pekáč, a když už máme všechna, zalejeme je dobrou kyselou smetanou a necháme péci v troubě tak dlouho, až se všechna smetana vsákne. Podává se zelený hrášek a mrkev. Kapání jako do polévky na jedno kuře jedno velké vejce. Na 1 vajíčko přidejme lžičku bílého vína. Je to ještě jemnější.*

### ***Sekaná pečeně (fašírka)***

*1 kg hovězího masa syrového a 1 kg vepřového. Přidá se k tomu ve smočená a vyždímaná žemle, 1 malá strouhaná cibule, 10 dkg slaniny na kostičky, rozkrájené kůrky, maloučko květu a pepře, 3–4 vejce a osolí se. To se dobře promíchá, aby těsto bylo dobře sloučeno a tvoří se z něho šišky, které se dají na pekáč na rozpálený omastek a v troubě se upeče. Počítá se na 2 třetiny masa 1 třetina žemle.*

sléda a proto je třeba řídití jidelníků podle toho  
Pravidel přesných po vytápení trouby netre dáti.  
Každý druh pečiva a těsta vyžaduje jinou peči. Krou-  
sená hospodyně posná to brzy bez dlouhých skoušek  
a studu. Klou do trouby na okamžik rukou a jirí vj-  
jak je vytopená. Taková analost docílí se delším ovíhem  
a taková hospodyně, vyjímána ráčáčeknice nevyzná se  
v tom tak správně. Proto vyzkouší si troubu. Vloží do  
trouby kousek bílého papíru a zavře. Ka minutu otevře  
a porouje. Klou li se a zloune málo, je vytopená na 10%  
Klaru li se do zlou hneota je to na 2 teploty, když úpl-  
ně zhoune jest na 3 vytopená. Kdou ná li, je trouba přeto-  
pená; musí se nechat otevřená aby vychladla.  
Kde je trouba vysoká postaví se do ní třínožka aby stouho  
rovně a má se dáti do trouby dříví aby byla tepleá, když  
se na ní pečivo klade. Kde je měděnec nahore s vodou  
musí se dbáti aby v něm také byla horká voda. Když  
se nesmí mezi (varěním) pečením dolevat studenou  
vodou. Jsou li dvě trouby nad sebou nesmí do jedné se-  
dávát přikrát voda, to by se ve druhé špatně pečivo  
peklo. Při pečení nesmíme často troubu otvírati a

Rukopisný  
receptář,  
Božena Brožková  
(neznámý dárcé)  
Obecné zásady  
pečení pokrmů  
v troubě  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

lové. Pivo to patří k nejdřívejším pokrmům mluví-  
njím. Snadně se skráví a je-li úprava jednoduchá to j-  
není-li v těstě jiných přísad míže se přes obavy da'ší  
i nemocným jilkož je zdravé a živné. Je též oblíbeným  
jídlem pro děti; jakož i vhodný zákusek k vínu. Těsto  
piškotové je složeno z vajec, cukru a mouky. Jiří tato slou-  
čenina dovědčuje, že je to živný pokrm. Bylo též jmenova-  
né pohavny, a nichž se skládá toto piškotové těsto  
mohou se sloučit rozmanitým způsobem. Dle toho jsou  
různé druhy. Ale nejnově dle toho jak se smíchají, ale  
v jakém poměru jsou poměru jedna k druhé. Rozemírá  
se dvoji základ drobného tohoto těsta lehké a tvrdé. První  
je v tom, že lehké je dýchované, nadýchané a měkké, druhé  
druhé je chruplavé méně dýchované a tuhé. Drobné těsto  
je piškotové směslem. (drobné sypké těsto.)

Línkové těsto jest drobné tu kterému se přidávají křídla olou-  
pané strouhané mandle.

Žloutkové těsto je křehké může být bez mandlí ale při-  
dají se k němu tvrdé žloutky. Ze žloutkového těsta se vyva-  
jí dle kruhu nebo kulise koláče, kteří potom mají název  
dortu.



Mandlové těsto je hmota z vajec cukru másla a marmády.  
Pozemáváme lehkou a tuhou hmotu. Slehké dělá se  
se dorty a řezy. Tuhé se na válě vytvoří všelijaké druhy  
cukroví.

Makaronové těsto s loupáných strouhaných mandlí  
spojených s cukrem a bílkem a ve hmoždíři utluče.

Čokoládové těsto. Čokoláda jak známo vyrábí se ze  
zrnka kávy nebo které se praží a mele. Tato potrava na  
obratu je mnoho cukru a má tu vlastnost, že se teplem  
rozkládá a vstudenem zase stuhne. Totéž se jeví také  
při čokoládě. Jáme-li rozhrátek měkkou do smuty  
shladlé nemůžeme ji dobře sloučit. Proto se musí  
rozhrátek čokoláda dříve než se do těsta dáva s ní ja  
hou hmotu rozřediti. K tomu se hodí cukr a lilek  
voda a v'no s máslem sloučí se čokoláda snadno.  
Výborná chuť čokolády a značné množství cukru v ni  
obsaženo, žádají si dostatek cukru aby se poměry vyrovi  
naly. Za příchut hodí se nejlépe vanilka a skořice.

Pačlené těsto. Na půl litru mléka v'zá se 6 dkg čerstvé  
ho másla. 2 dkg cukru 13 dkg mouky, to se smíchá a  
vleje do hrnků. Pak se stím míchá a na plotně a'ise se to

Rukopisný  
receptář,  
Božena Brožková  
(neznámý dárc) Soubor receptů  
– příprava těsta  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

Jídelníček na 3 týdny.

Středa Člady

Polévka s moučným námi knedlíčky  
Kovářské maso s cibulovou omáčkou.  
Kvarohový sáňon.

Čtvrtek

Polévka s nudlemi. Trstky  
radělavané a brambory.  
Kvarohové knedlíčky.

Pátek

Polévka bramborová. Buchtičky  
s mákem a tvarohem.

Šobota

Polévka s krupičkou. Telci maso  
s radělavané s knedlíčky a  
brambory. Pusinky.

Neděle

Polévka karfiolová. Telci  
síňky a bramborový salát  
Kasovky.

Pondělí

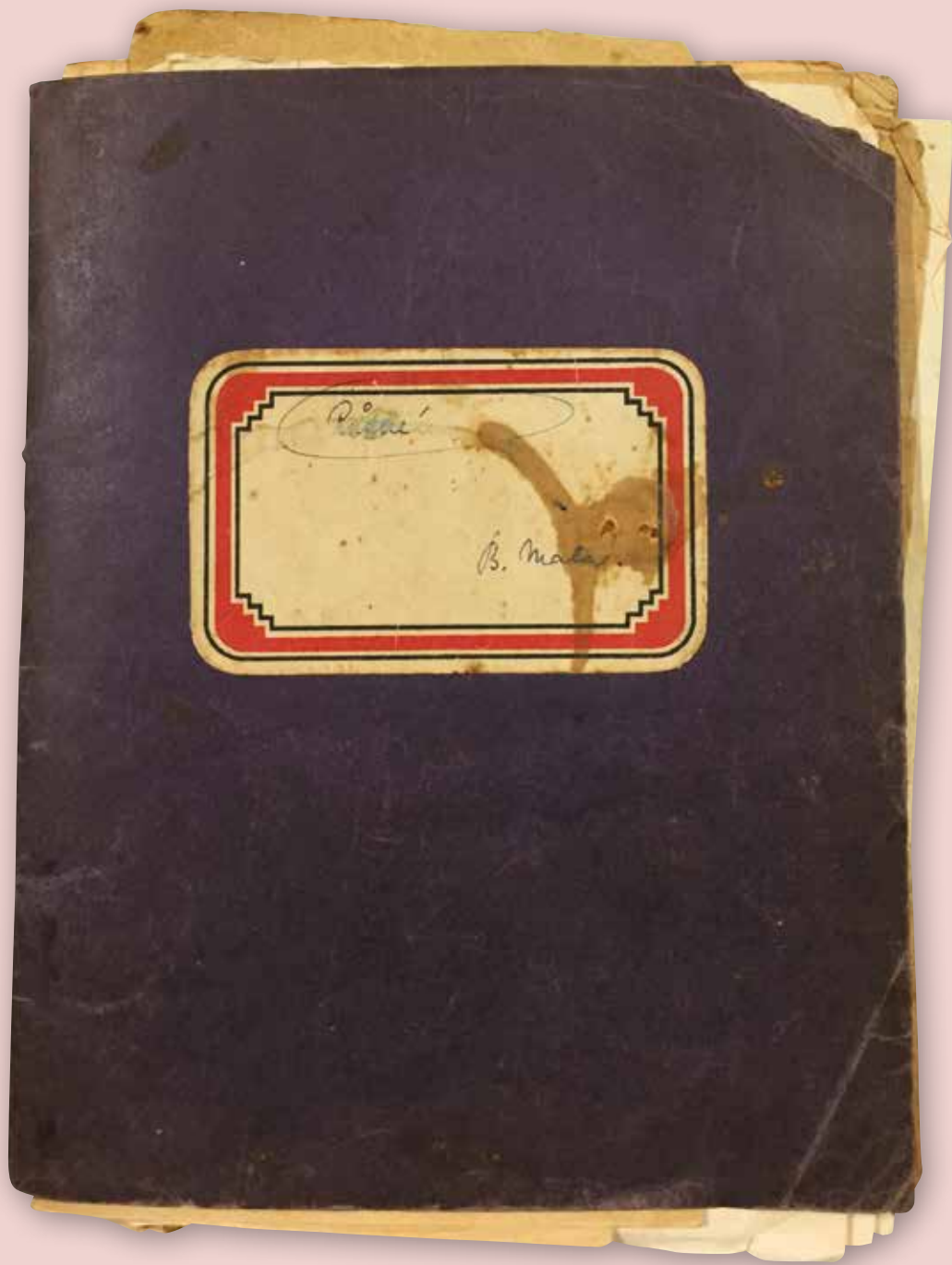
Polévka s krupičkovým sáňonem  
Klops na štyjský způsob a  
knedlíčky v kyselou smetaně.

Úterý

Polévka s rýží. Slaminové knedlíčky  
s bramborovým sáňonem.  
Kremový koláč.

Rukopisný  
receptář,  
Božena Brožková  
(neznámý dárc)  
Ukázka sestave-  
ného redukčního  
jídelníčku  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.





Rukopisný  
receptář, B. Malá  
(Martinková)  
Titulní strana  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

RUKOPISNÝ RECEPTÁŘ  
**B. MALÁ (MARTINKOVÁ)**  
 ČESKÉ ZEMĚ

Receptář<sup>15</sup> sepsaný v měkkém sešitě nese název „Různé. B. Malá“ a do výběru byl zařazen zejména pro své časové zařazení. Receptář byl sepsán v roce 1943, tedy období 2. světové války a skutečně o tomto „chudém“ období podává řadu důkazů. Nouzová kuchyně, o které byla řeč v úvodu, je typická jednoduchými pokrmy z běžně dostupných surovin, důraz je kladen na zpracování zbytků, řádné uchovávání surovin i hotových pokrmů, konzervování apod.

V receptáři jsou hojně zastoupeny recepty na úsporné pokrmy – např. bábovka bez vajíček, bábovka s olejem. V mnoha receptech se objevuje improvizace, kdy je méně dostupná surovina nahrazována dostupnější. Např. bílá mouka nahrazována jinými druhy mouky či bramborami – např. bramborový koláč, bramborový moučník, koláč z ječné mouky, makovec z upražených vloček. Velká část receptů je návodem na přípravu náhražek. Jsou zde uvedeny např. recepty na výrobu domácího droždí, domácího rumu či rybízového vína. Objevují se také zcela obyčejné pokrmy, jako je jahelník. Ovšem největší část receptáře je věnována zavařování a to jak zeleniny, tak zahradního i lesního ovoce, přípravě domácích šťáv či lihovin.

• • •

***Tykev čili dýně***

*Čerstvá, zelená, vyvinutá a zdravá dýně se rozkrájí. Kůra, zrna i všechny vnitřní měkké části plodu se odstraní, načež se tuhá dužnina krájí na malé hranolky. Tyto vloží se do kamenné nádoby, polejí se vinným octem a ponechají v chladu 12 hodin. Potom se ocet sleje, dýně se zvaří. Na 1 kg dýně dá se ¾ kg hrubě tlučeného cukru, kousek skořice a 6 hřebíčků. Na sporáku vaří se ¾ hodiny a vařící ukládá se do láhvi. Plné láhve uzavrou se pergamenovým papírem a uchovají v chladu.*

***Jahelník***

*20 dkg umletých jahel, 40 dkg brambor, 2 hrstky mouky, 15 dkg cukru, 7 dkg tuku, 1 vejce, 1 prášek, trochu esence a citronové kůry. Upečeme, potřít marmeládou.*

***Droždí***

*1 kg brambor čistě umyté se slupkama uvařit tak, aby byly celé ve vodě. Když jsou uvařené, rozmačkat i s vodou, ve které se vařily v kaši. Nechat vychladnout. Potom přidat (přimíchat) 1/8 kg mouky pšeničné a 1/8 kg cukru a 5 dkg droždí. Nechat vykynout, odstavit. Je-li třeba uvařit. Hotovo. Při další dávce stačí místo droždí ponechat 1/3 hotového droždí.*

15 Rukopisný receptář, NZM, podsbírka Gastronomie, B. Malá (Martinková), nezpracováno.

Tuhé vybrané meruňky neb broskve se rozpučí, zbaví se  
a mosazným nožem se oloupu, ihned kladou se do vla-  
ného, slabého roztoku cukru, aby nečernaly. Potom se stěhovité  
urovnají do láhví, přičemž se zalévají vařeným, filtrovaným, schla-  
dlým roztokem cukru (na 1 l vody 30 dg cukru). Pasterují se v uzav-  
řených láhvích na 85 stupňů C 15 minut. Za dva dny se pasteri-  
sace opakuje na 85 stupňů C 20 minut a dle potřeby se láhve doplňují.

Maliny nebo zahradní jahody.)

Vybarvené, tuhé, bezbarvé ovoce se opatrně jedno po druhém ope-  
re ve vodě a kladu na síťové síto. Potom se urovnává jedno po  
druhém do patentní láhve a zalije vařeným, filtrovaným, schladlým  
roztokem cukru (na 1 l vody 15 dg cukru). Láhev se uzavře a ihned v  
patentním kanci ve vodě zahřívá na 75 stupňů C 10 minut. Za dva  
dny se pasterisace opakuje na 80 stupňů C 10 minut. Před druhou  
pasterisací se dle potřeby jedna láhev druhou doplňuje.

Borůvky.)

Bezbarvé bobulky borůvek se pečlivě přetřou, operou a dají  
na síto. Po chvíli se skládají lžičkou do kavarovací láhve,  
přičemž se zalévají vařeným, schladlým a filtrovaným roztokem  
cukru (na 1 l vody 30 dg cukru). Přitom těsně naplněná láhev se  
uzavře a pasteruje na 80 stupňů C 10 minut. Za dva dny se pasteri-  
sace opakuje na 85 stupňů C 10 minut.

Rybíz.)

Vyrážený rybíz zbaví se stopek odstihováním bobulek, aby se  
pokořka neporanila. Bobulky se operou ve vodě, kladou  
na síto a dají do kathanu do slabšího roztoku cukru

Rukopisný  
receptář, B. Malá  
(Martinková)  
Zavařování  
Foto: © Národní  
zemědělské  
muzeum, s.p.o.

(1l vody 5dkg cukru) v malých dávkách. V kuthanu na plotně se rychle ponáhle zahřívá. Jakmile počne některá bobulka pukat, ihned se ovoce vyjme na talíř a nyní opatrně se vybírá napo-  
rušené a skládá bráček - nejlépe sklenou - do láhve, přičemž se zalévá vařeným, filtrovým roztokem cukru (na 1l vody 15dkg cukru).  
Tóně naplněná láhev se uzavře a pasteuruje na 75 stupňů C 10 minut.  
Za dva dny se pasteurace opakuje na 80 stupňů 15 minut.

### Angrešt.

Vyvinuté, nezralé ovoce, krásné zelené barvy zbaví se okvětlí i  
stopek, opere se ve vodě a dřevěnou špičičkou se po délce bobule pro-  
píchně, přičemž se z níka odstraní 3 neb 4 hrníčka, aby angrešt  
při zahřívání nepopraskal. Všechna hrníčka se odstraniti nesmí,  
neboť by bobule úplně se svařily. Pak se ovoce zahřívá v kamen-  
ném neb hliníkovém kuthanu v roztoku cukru (na 1l vody 17dkg  
cukru) prvý den na 40 stupňů C. V tomto roztoku ponechá se angrešt  
v chladu do druhého dne v pokryté nádobě. První den přidá se  
17dkg cukru a zahřívá se na plotně na 50 stupňů C. Druhý den se  
přidá 17dkg cukru a zahřívá se na 60 stupňů C. Pak se angrešt  
vyjme, uhlavně a těsně urovnává do láhve. Zbylý roztok se procedí  
hustým sítím, převarí, nechá ustáti a povrch se filtruje vatou  
nebo filtrovým papírem. Tímto filtračem se ovoce v láhvích  
zaleje. Zbytek roztoku použije se do povidla. Plně uzavřené  
láhve se pasteurují na 80 stupňů C 15 minut, za dva dny na  
85 stupňů C 20 minut.

bílé hřebíčku, skořici, živaci soda, 2 vejce,  
vtrouvat kůra.

Mřížkový koláč.

14. 10. 43.

1/2 kg máčky, 8 dkg cukru, 6 lžíc cukru, 6 lžíc  
mleka, 2 vejce (nejméně také zapotřebí), 1 ořechová  
prášek. Náplň: jablka dušená nebo  
marmeláda.

Dobrá babovka

Utřeme v mase 6 dkg cukru se 2 žloutky a  
25 dkg cukru a 1/4 hodiny třeme. Pak přidá-  
me 30 dkg máčky, 1/4 l mléka a 1 prášek  
do pečiva. Nakonec se 2 bílky sníh  
(tuhý).. Dáme do babovky a pečeme asi  
1 hodinu

Babovka

15 dkg cukru utřeme s 1 vejcem. Přidáme  
1/4 l mléka, nebo můžeme dát i polovici.



vody, trochu slunečnicového semene, 1 balíček  
vanilkového cukru, 30 dkg jemné mouky  
do níž jsme zahrály 1 pečovouj prášek.  
vnitřní troubi péci:

### Pomorančová kura (do zárobky)

Kuru zbavenou bílé dužiny namočíme asi  
na 2 dny do studené vody; pak kuru vaříme  
ve vodě tak dlouho, až je měkká. Připome  
pak přidáme cukr, který jsme si smarili  
na perlu a varíme s kurou tak dlouho, až  
cukr zhoustne a táhne se. Utkredáváme  
asi 4/3 váhy kury. Kuru plníme do vyhrá-  
tých skleniček, dobře uzavíme a ukládá-  
me.

### Bábočka (bez vajčků) 44.140.43

4 dky tuku umělého, 20 dkg cukru, 1 balíček  
vanilk. cukru, 40 dkg jemné mouky, 1 prášek  
do pečiva a 1/4 l mléka. Žit druhý den

### Domácí rum.

14.10.43.

1 l čistého lihu, 3 l převařené vody, chl. čist. li-  
sitiujón, méně vody a 10 kostek upraženého  
cukru. Rumová kůra se dá naposledy s lihem

### Rybižové mléko

14.10.43.

Na 3 l slámy 3 l vody a 442 kg cukru. Cukr  
se dá do vody před narew. Nech at přijít  
nar, nečistotu sebrat. Ustaviti do lahve,  
do zátky dát skleněnou rourku, pro dobré  
kvašení, aby kyselina dobře odchácela,  
ale do lahve vzduch nepříšel. Pak to kvasí  
3-4 měsíce až se medetají bublinky, je víno  
čisté. Lhoť se do lahve!

### Vaječný kouřak

14.10.43.

30 kg cukru, 1 balíček vanilky, 5 slawdku,  
1/2 l mléka, méně než 1/4 l lihu. Cukr a  
slawdky trít 1/2 hod. Přaveň studené mlé-  
ko se do toho smát a dobře procedit.

Například se da' lít.

Berinková limonáda.

14/10.43.

Do 5ti litrové lahve plné vody se přidá  
4-5 kusů čírného bezu, půl citronu  
a 1/2 kg cukru. 5-6 dní se nechá kvasit  
za oknem. Ve sklepi se uschová 10-14 dní.

Konserovaná zelenina

14/10.43.

1/2 kg cibule, 1/2 kg poré, 1/2 kg celeru,  
1kg petržele, 1/2 kg mrkve, se 2kg proslak  
raj. jablíček, 1 1/2 kg soli, trochu zelené  
petrželky. Všechno umýt na strůžku a  
smíchat dohromady, dát do lahve.

Lučkan

14/10.43.

40 dkg mouky, 3/4 balíčku prášku do pečiva,  
citronová kůra, vanilka, 8 dkg cukru,  
1 dkg margarínu, 1/2 vejce a něco vody

usetho avo libe). Podava' se studoval.

(já' tu slavinu vody rozemelu též střížkou),  
poutrádeť to měkdo medce, zě je to mastněť  
to podle chuti).

### Kumuka.

17/10.43.

$\frac{1}{3}$  l ošleho líhu,  $\frac{1}{3}$  l vody, 3 rovné láčce kumínu  
dáť do nádobky od okunk, křiva' se dobře upeř  
a nechať 48 hod. stát. Pak se vezme 56 dky  
cukru,  $\frac{1}{3}$  l vody a nechať se tím ušlehnout  
přijít vav. Teď se sebere a musímna se ne-  
chať posuťhod vychladnout a vložna' vlej  
do uslatného líhu s kumínem a nechať opět  
2 až 3 hod. stát. Votam vše profiltovat a  
kumuka jěť hotová.

### Rum.

17/10.43

3 litry vody a 1 kg cukru mawř a vychladěť  
nalitě na 1 kg vypraného žitá. Přidat se  
1 dky droždě a nechať se 14 dní kvasit

7.  
u sepla. Pak se upraží 20 dkg cukru, dá se  
do žita a nechá se všechno jím povarit.  
~~Potom profillnovat a po vychladlé se~~  
profillnuje a přida rumová nebo žitka-  
koli jiná kůst.

### Pykev jako kompot.

Udala' pykev se nakraji' na pěkné malé  
kostičky. Na 1 kg pykve se dá 3/4 l octa.  
Ten se na oocu nalije a nechá 24 hod  
stát. Potom se ocet slije a dým se dá  
do nanického cukru. Na 1 kg dýmu se po-  
čítá 1 kg cukru a 1/2 l vody. Vaní se do  
jíst puchle duhá a vychladlá se plní do  
lahví.

### Makovec

17.10.9.  
12 1/2 dky vloček uprašených umelit, 12 1/2 dky  
mouky, 15 dky cukru, 15 dky máku umelit,  
1 vejce, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr



KUCHAŘSKÉ KNIHY  
PŘEDMODERNÍ  
A MODERNÍ DOBY

RADMILA DLUHOŠOVÁ





# VÝBĚROVÝ SOUPIS TIŠTĚNÝCH PUBLIKACÍ

Soupis obsahuje pouze tištěné receptáře, kuchařské knihy a jiné kuchyňské příručky, které byly shromážděny v rámci heuristiky k probíhajícímu výzkumu kulinárního dědictví ve znění in extenso, ať už ve fyzické či digitální formě. Názvy publikací jsou citovány v úplném znění, s cílem přispět jednoznačně k určení jednotlivin, umožnit sledování jejich vývoje a vzájemných konsekvencí s dalšími texty stejných i odlišných autorů. V zájmu poznání geneze kuchařských příruček bylo zájmem autorů,

pracovat s jejich prvním vydáním a poté, byly-li vydány opakovaně, s některými z dalších edic. Nebylo-li z různých důvodů možné, opatřit ke studiu ediční prvotiny, opíralo se studium o nejstarší dohledaná, respektive dostupná vydání. To pak bývá citováno. Z dalších vydání, pokud publikace vyšla opakově, jsou do soupisu zahrnuta pouze taková, která byla podrobena studiu a současně se od prvotiny odlišují (v názvu, rozšířením či upravením obsahu apod.) způsobem, který může ovlivnit poznání tematiky.

WIENERISCHES  
BEWÄHRTES  
KOCHBUCH, 1783  
Kuchařky  
v dobové kuchyni  
Foto: © archiv  
autorů



## TISKY PŘED ROKEM 1800

*Allerneueste Anweisung zum Kochen, Nach der jetzigen Frantzösischen Manier alle Arten von Essen, so wohl auf Königlicher und anderer hoher Personen als auch auf bürgerlichen Taffeln, auf das kräftigste und schmackhafteste so wohl an Fleisch- als Fast-Tagen zu zubereiten. Aus dem frantzösischen übersetzt. Halberstadt und Leipzig bey Christian Friedrich Schopp. 1739.*

*Bewehrtes Koch-Buch, In sechs Absätz vertheilet; In welchem zu finden: Wie man verschiedene Speisen von allerhand Wild-Prät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch, und Garten-Gewächsen, Wie auch Torten, Pastetten, und anderes Gebackenes, niedlich zurichten könne. Wegen guter, und sicher-gestellten Eintheilung dienet jederman, besonders der in der Kocherey sich übenden Jugend. Verbesserte Fünfte Auflage. Cum speciali Gratia, et Privilegio. Wien in Oesterreich, Gedruckt und zu finden, bey Leopold Kaliwoda, auf dem Dominicaner-Platz, im Jesuiten-haus, s. d. [1759].*

[BRAUN, Katharina], *Neuestes, bewährtes Kochbuch für Fleisch- und Fasttage. Nach dem itzigen Geschmacke für alle Stände eingerichtet von Katharina Braunin. Zweyte vermehrte und verbesserte Auflage. Wien, 1799. Im Verlage bey Anton Doll.*

*Das Buch von guter Speise, dostupné z: [https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim.\\_4.pdf](https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim._4.pdf).*

*Der Wienerische Mundkoch, oder Handbuch von Zubereitung der schmackhaftesten Speisen: sowol für grosse Herrschaftliche und kleinere Tafeln; als auch für Personen, die sich einer gewöhnlichen aber delikaten Hauskost bedienen wollen, in der Kunst alle Arten von täglichen Speisen, von Geflügel und von hohem und niederem Wildpret leckerhaft zu kochen. Fische, Krebse, Schildkröten und dergleichen aufzustellen, alle Sorten von Gartengewächsen und Früchten unschädlich zu geniessen, und das vortreffliche Backwerk zu verfertigen. Nebst einem doppelten Speisezettel auf alle Tage des Jahrs. Wien bey Joseph Edlen von Kurzbeck, k. k. Hofbuchdrucker, Stoß- und Buchhändler, 1789.*

*Der Wienerische Zuckerbäcker oder praktische Anleitung eines herrschaftlichen Koches und Zuckerbäckers, alle möglichen Gattungen von Pasteten, Torten, Gefrorenen, Liqueurs, Säften, Syrup, Marmeladen, Gallerten, Marzipanen. Zuckerbrod, eingesottenen und eingemachten Früchten, kleinen Zuckerwerk u. s. w. zu verfertigen. Zum Besten des weiblichen Geschlechtes und aller derjenigen, welche sich der Kochkunst und Zuckerbäckerey widmen wollen. Wien, bey Anton Doll. 1799.*

[DILLINGEN von, Balthasar Staindl], *Ein Künstlich und nutzlich Kochbüch, vormalens nie so leicht, Mannen und Frauenpersonen, von jnen selbst zülernen in Truck verfaßt und außgangen ist, Artlich in acht Bücher gethaylt, sampt etlichen fast nutzen bewärten Haußnotturssten oder künsten. Auch wie man Essig macht, unnd Wein güt behelt. Balthassar Staindl von Dillingen. M.D.XLVII.*

*Ein ganz neues und nutzbares Koch-Buch, in welchem zu finden, wie man verschiedene herzliche und wohl-schmäckende Speisen von gesottene[n], gebratene[n] und gebachene[n], als allerhand Pastetten, Dorten, Krapffen, etc. sehr künstlich und wohl zurichten wie auch Allerhand eingemachte sachen, so zum Confect aufgesetzt werden, bereiten solle. Wobey ein Register, in welchem zu finden, was vor Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranckheiten dienlich zu kochen seyen. Sambt einer kurtzen Ordnung, wie man sich täglich in Essen und Trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige Kranckheiten verursacht werden. Vor einer Hoch-Adelichen Persohn zusammen getragen, und in Druck gegeben. Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privil. Sac. Caes. Majest. Wien in Oesterreich, Druckts und verlegt Leopold Voigt, Univ. Buchdrucker, An. 1701.*

*Ein ganz neues und nutzbares Koch-Buch, in welchem zu finden, wie man verschiedene herzliche und wohl-schmäckende Speisen von gesottene[n], gebratene[n] und gebachene[n], als allerhand Pastetten Dorten, Krapffen, etc. sehr künstlich und wohl zurichten. Wie auch allerhand eingemachte Sachen, so zum Confect aufgesetzt werden, bereiten solle. Wobey ein Register, in welchem zu finden, was vor Speisen denen Patienten in unterschiedlichen Kranckheiten dienlich zu kochen seyen. Sambt einer kurtzen Ordnung, wie man sich täglich in*

*Essen und Trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige Kranckheiten verursacht werden. Von einer Hoch-adelichen Persohn zusammen getragen, und Druck gegeben. Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privil. Sac. Caes. Majest. Wienn in Österreich, Druckts und verlegt Leopold Voigt, Univ. Buchdr. Wienn 1699, in: Freywilig-auffgesprungener Granat-Apffel, deß Christlichen Samaritans, Oder Auß Christlicher Lieb deß nächsten, eröffnete, Gehaimbnuß, viler vortrefflichen, sonders bewährten Mitteln und Wunder-haylsamen Artzneyen, wider unterschiedliche Zuständ und ubel deß menschlichen Leibs, und Lebens; Welche mit sonderbahrem Fleiß, und auff das Hayl deß Nächsten allzeit nachdencklicher Sorg, auß viler Artzney-Erfahrner, und berühmter Leib-Artzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener Erfahrungheit. Von der Durchleuchtigen Hertzogin, Hochgebohrnen Fürstin, und Frauen, Frauen Eleonora, Maria, Rosalia, Hertzogin zu Troppau, und Jägerndorff, deß Heil. Röm. Reichs Gefürsten Gräfin zu Gradisca, und Gräfin zu Adelsberg, gebohrnen Fürstin von Liechtenstein, Hertzogin zu Crummau, und Fürstin zu Eckenberg, zusammen getragen. Auf neue vermehrt (sambt einer kleinen Diaetae, wie sich bey jeder Kranckheit in Essen und Trincken zu verhalten, wie auch bey gefügten neuen Koch-Buch, in welchen allerhand rare und denen Patienten zu verschiedenen Kranckheiten ersprißliche Speisen) nun zum drittenmahl in öffentlichen Druck verfertigt, zu allgemainen Trost, Nutz und Hülff aller Beschwärt- und so wol Rath- als Mittellosen, armen Krancken, in Erinnerung dessen, der für uns die gehaimben Artzneyen seiner Liebe, in der zu unserer Seelen-Heyl eröffneten Seiten, aller Welt entdeckt, allen Krancken gemein gemacht, und eröffnet worden. Cum Licentia & Facultate Superiorum & Privil. Sac. Caes. Majestatis. Wienn in Österreich, druckts und verlegt Leopold Voigt, Univ. Buchdr. 1699.*

*Ein Koch- und Artzney-Buch. Gedruckt zu Grätz bey denen Widmanstetterischen Erben, Grätz 1686.*

*Ein sehr Künstlichs und Fürtrefflichs Kochbuch, von allerley Speisen, auch wie man Latwergen, und Zucker einmachen soll, und sunst von anderen gutten haimlichen Künsten, Ainem jeden im hauß sehr notwenig und nützlich zu gebrauchen. Durch einen fürnemen, und berühmten Koch seinem Ehegemahel zu der letze geschenckt. Mit Rd. Bey. May. Freyhey, in zweyen Jaren nit nach zu drücken. 1559, s. l. [Nürnberg].*

[GARTLER, Ignatz], *Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet, welches lehret wie man verschiedene Fleisch- und Fastenspeisen, als: allerhand Suppen, Fleisch, Kren, Zuspeisen, Gartenwächse, gekochtes und gebratenes Wildprät, Geflügelwerk, Fisch, Mehl- und Eyerspeisen, wie auch Köche, Backereyen, Pasteten, Torten, Konfektüren, Sallate, Sulzen, Gefrornes, und andere eingemachte Sachen niedlich und gut zurichten könne. Nebst einem Anhang, welche enthält: Allgemeine Regeln, so in der Küche, beym Einkaufen, Anrichten, Trenschiern der Speisen, und Anordnung der Tafel zu beobachten sind, als auch Speis- und Suppeezetteln. Von Ignatz Gartler. Zwölfte mit 300 Speisen vermehrte, und zweyen Registern versehene Auflage. Wien, gedruckt und verlegt bey Joseph Gerold, kais. Reichs-Hofbuchdruckern und Buchhändlern. 1787.*

[GARTLER, Ignatz – HIKMANN, Barbara], *Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen. Enthält Tausend zweyhundert Fleisch- und Fasten speisen, wie selbe sowohl auf kostbare als ordinari Art niedlich und geschmackvoll können zugerichtet werden. Nebst einen Anhang in in fünf Abschnitten, worinnen Allgemeine Regeln, so in der Küche, beym Einkaufen, Anrichten der Speisen,*

*und Anordnung der Tafeln zu beobachten sind, als auch Speis- und Suppeezetteln, und andern zur Kochkunst gehörigen Sacken. Herausgegeben von Ignatz Gartler. Nunmehr aber von Barbara Hikmann. Vierzehnte verbesserte um vierhundert Kochregeln vermehrte Auflage. Wien, verlegt bey Joseph Gerold, k. K. Hofbuchdrucker und Buchhändler am Dominikanerplatz 724. 1790.*

[GARTLER, Ignatz – HIKMANN, Barbara], *Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen. Enthält Tausend fünfhundert achtzig Kochregeln für Fleisch- und Fasttage alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben, nebst einen Anhang in fünf Abschnitten, worinnen ein allgemeiner Unterricht, was man in der Küche, beym Einkaufen, Anrichten der Speisen und Anordnung der Tafeln zu beobachten habe, als auch bequeme Speis- und Suppenzettel. Anfangs herausgegeben von Ignaz Gartler nunmehr aber verbessert und vemehrt von der Barbara Hikmann. Ein und zwanzigste mit alphabetischen Register versehene Auflage. Wien, verlegt bey Joseph Gerold, K. K. Hofbuchdrucker und Universitäts Buchhändler am Dominikanerplatz Nro. 7II. 1798.*

*Grätzerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch. Eingerichtet für alle Stände zum Gebrauch für Fleisch und Fasttage. Enthaltend: deutlich und gründlich beschriebene Vorschriften von der Zubereitung verschiedener für jeden Stand tauglichen Gerichte, Gebackenen, Torten, Zuckergebäck, Gefrornen, Sultzen und Eingesottenen, Gellen, Gailerten, etc. Getränken, von Fleisch-einpöckeln etc.; nebst andern häuslichen Erfahrungen, und einer Anweisung zum Trenschiern und Vorlegen. Herausgegeben von J. M. Fünfte mit einer großen Menge bemährter Speise-Vorschriften neuerdings vermehrte und verbesserte Auflage. Grätz, gedruckt und verlegt bey Johann Andreas Kienreich, 1799.*

[HAGGER, Conrad], *Neues Saltzburgisches Koch-Buch für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch und Einkäuffer; Wie auch Für einschichtige, gesund und krancke Persohnen, nicht allein zu Hauß, sondern auch im Feld. Mit mehr dann 2500. Speisen, und 318. in schönen Kupffer gestochenen Formen, aus eigener langwieriger praxi also eingerichtet, Daß man auch bey Hoch-Fürstl. und vornehmer Höfe Tafeln, bey grossen Gastereyen und gemeinen Mahlzeiten die Tische auf das Zierlichste mit annehmlichsten Abwechslungen täglich versehen und bestellen kan, Bestehend Aus 4. Theilen, in 8. Büchern eingetheilt, bey deren jeden ein doppelt Register mit angehängt. Durch Conrad Hagger, Hoch-Fürstlich-Saltzburgischer Stadt- und Landschafft-Koch. Mit Röm.Kays. Maj. Allergnädigstem Privilegio. Augspurg, Druckts und verlegt Johann Jacob Lotter, 1719.*

*Kuchařka. Leta Pánie M.XL.II. /.../ Severyn mladší.*

*Kuchařství, to jest: Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná a užitečná. /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském u Jiříka Nygrina. [1591].*

*Kuchařství. O rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také zadu najdeš. /.../ Vytištěno v Starém Městě Pražském. Tu sobotu před první nedělí postní. Léta Páně [15]XXXV. Pavel Severin.*

*Kuchařství. O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné*

*mnohé krmě, všelikému kuchaři aneb hospodáři, knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, tam zadu najdeš. /.../ Vytištěno v slavném Starém Městě pražském u Jana Kantora. [1545–1572].*

*Knihka kuchařská, v které se pro paměť lidskou o rozdílných krmích masitých, tak také krmí postních, jích, kaší a polívek, Rozdílným způsobem vypisuje z rozličných kněh sebraná a nyní k užívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná. V Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy léta 1712.*

[LINDAU, Marianna Catharina], *Die Steyermärkische Köchin, oder neues bürgerliches Kochbuch für alle Stände, von welcher Art noch keines im Druck erschienen ist. Es enthält eine gründliche Anweisung wie man alle Arten Fleisch- und Fasten-Speisen auf eine schmackhafte Weise nach hiesiger und Oesterreichischer Art, ohne kostspielig zu Werke zu gehen, zubereiten kann; mit einem vollständigen Anhang, alle Arten Zuckerbackereyen, Ingesottenen, Sultsen, Säften, Gefrornen, und verschiedenen Getränken zu verfertigen. Herausgegeben zum Behuf meiner lieben Landsmänninen, die sich der Kochkunst besleißigen, und deren, die sich darinnen zu vervollkommen suchen, von Marianna Catharina Lindau, Köchin zu Wien. Grätz, 1797. Bey Christian Friedrich Trötscher.*

[NEUBAUER, Jean], *Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags serviren soll. Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen, auch wie die Kuchenzetteln durch die beygesetzten vier Jahreszeiten in drey Manieren französisch, englisch und deutsch für 8 bis 60 und mehr Personen he-*

rauszunehmen sind. Nicht nur den jungen Köchen und Köchinnen, sondern auch jenen sehr dienlich, die bey einer Tafel, wegen Abgang eines Controleurs, Herrschaften bedienen müssen, aus welchem sie erlernen können, wie man die Speisen nennet, und wie selbe eine vor der andern einer herrschaftlichen Tafeln sollen ausgesetzt werden. Herausgegeben von Mr. Jean Neubauer, ersten Koch bey Sr. Excellenz des Herrn Grafen von der Wahl, Sr. Churfürstl. Durchl. in Baiern Ministern, dann Gesandten bey Allerhöchst Kaiseerl. Hof zu Wien, und dem Reichstage zu Regensburg etc. etc. München 1774. In Verlag bey Johann Nepomuk Fritz, Churfürstl. Akademisch- und bürgerlichen Buchhändler.

[NEUBAUER, Leopold], *Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masité a postní jídla bez velkého nákladu, a však předce od dobré chuti připraviti mohou*, Praha 1782, 1792<sup>2</sup>.

[NEUBAUER, Leopold], *Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masyté a postní jídla bez velkého nákladu, a však předce od dobré chuti pripraviti mohou*. Od Neubaura. Nové a zlepšené složení spolu s rejstříkem. V Brně: k dostání u Jána Jiř. Gastla v Sedlářské ulici, 1792.

[NEUBAUER, Peter], *Wienerisches durch Erfahrung geprüfetes Kochbuch für alle Stände, wie man Fleisch- und Fastenspeisen auf das Beste zubereiten kann*. Zum Nutzen der jungen Köche und Köchinnen. Von Peter Neubauer, Mundkoch. Wien, bey Johann Georg Edlen von Mößl, s. d. [cca. 1791].

[NEUBAUER, Peter], *Wienerisches Kochbuch, oder Unterricht, wie man alle Arten von Fastenspeisen, Backereyen, Fluß- und Meerfischen, wie auch auswärtigen*

*Gewächsen auf die genaueste, delicateste und sparsamste Art zurichten soll, um sie auf herrschaftliche Tafeln serviren zu können*. Zum Nutzen der jungen Köche und Köchinnen, wie auch solcher Personen, welche in Abgang eines Controleurs bey herrschaftlichen Tafeln dienen, herausgegeben von Peter Neubauer, Mundkoch. Neue, verbesserte, und mit teinem Register versehene Auflage. Wien, im Verlage bey Johann Georg Mößle. 1791.

*Nutzliches Koch-Buch, oder: Kurtzer Unterricht, in welchem Unterschiedene Speisen Gut zu zubereiten beschrieben seynd*. Erstlich zu Wienn in kleinern Form gedruckt; Anjetzo aber, da vil der Kocherey Verständige, dises Buch wegen ihrer gut- und sicher-gestellten Einrichtung sattsam approbiret haben, auf vilschtiges Ersuchen in disem Form wiederum neu zum Druck befördert. Steyr, Verlegt durch Johann Adam Holtzmayr seel. Wittib und Erben, 1740.

*Parisische Kuchemeister, das ist: Jetziger Zeit verleckerte Französische Art und Manier, Allerhand Speisen bey köstlichen Pancketen und Haushaltungen zu kochen und zu zurichten*, in: Neu, köstlich und nutzliches Kochbuch, in welchem kurzlich begriffen, Wie allerhand künstliche Speisen, so wol von zahmen als wilden Thieren, Vögel und Federwildbrät, grün und gedörtem Fischwerck, wie auch allerley Gebachens, als Dorten, Marcipanen-Pasteten und dergleichen. Beneben von viel und mancherley Obst, von Gemüsz für Gesunde und Krancke, in allerley Beschwärungen und Gebresten, auch für schwangere Weiber, Kindbetterinnen, altbetagte schwache Personen, Kunst und nützlich in der Eyl, und mit geringen Kosten zubereiten, und zu zurichten. Weyland fleifzig beschrieben durch Frau Anna Weckerin. Gedruckt zu Basel, in Verlag Emanuel Königs und Sohnen, im Jahr Christi 1667.

RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Bavor, *Kuchařství, to jest: Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná a užitečná. /.../ Vytisštěno v Starém Městě Pražském u Jiříka Nygrina, s. d. [1591].*

[RUDISCH, Anna Maria], *Mein eigenes geprüftes Kochbuch, Enthaltend eine ganz neue Sammlung der ausgesuchtesten, niedlichsten und besten Speisen von zerschiedenen Gattungen Suppen, Fleischspeisen, Zuspeisen an Fleisch- und Fasttügen, Pastetten, Eyserspeisen, Mehl und Fastenspeisen, Fischen, Köchen, Wandeln, Torten, Teigen, Backereien, gesulzten Speisen, Silzen, Eingesottenen und Säften. Eingerichtet für alle Gattungen der Stände; durchgehends neu, selbst verfaßt, und zum Erstenmale im Drucke ausgegeben von Maria Anna Rudisch. Wien 1787.*

[RUMPOLT, Marx M.], *Ein new Kochbuch, Das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht und wol, nicht allein von vierfüssigen, heymischen und wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel und Federwildpret, darzu von allem grünen und durren Fischwerck, allerley Speiß, als gesotten, gebraten, gebacken, presolen, Carbonaden, mancherley Pasteten und Füllwerck, Gallrat, etc. auff Teutsche, Ungerische, Hispanische, Italianische unnd Frantzösische weiß, kochen und zubereiten solle. Auch wie allerley Gemüß, Obst, Salsen, Senff, Confect und Latwergen, zuzurichten seye. Auch ist darinnen zu vernemmen, wie man herrliche grosse Pancketen, sampt gemeinen Gastereyen, ordentlich anrichten und bestellen soll. Allen Menschen, hohes und nidriges Standts, Weibs und Manns Personen, zu nutz jetzundt zum ersten in Druck gegeben, dergleichen vor nie ist außgegangen, Durch M. Marxen Rumpolt, Churf.*

*Meintzischen Mundtkoch. Mit Röm. Keyserlicher Maies-tat special Privilegio. Sampt einem gründlichen Bericht, wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren, die brefft-hafften widerbringen, Kräuter und andere Wein, Bier, Essig, und alle andere Getränct, machen und bereiten soll, daß sie natürlich, und alle Menschen undschädlich, zu trincken seindt. Gedruckt zu Franckfort am Mayn, In verlegung M. Marx Rumpolts, Chur. Meintz. Mundkochs, und Sigmundt Feyerabendts, s. l. [Mainz], 1581.*

[RÜDIGERN, Johann Andreas], *Das Brandenburgische Koch-Buch, Oder: Die wohl-unterwiesene Köchinn, Das ist: Unterricht, wie man allerley wohl-schmeckende Speisen auffß füglichsste zubereiten, schmackhafte Suppen, Potagen, Pasteten, Tarten und allerhand Gebackenes machen, nach der ietzt üblichen Art aufftragen und galant anbringen, auch Fleisch, Fische, Garten-Früchte und andere Sachen etc. wohl einmachen, durren oder verwahren solle. Sammt vielen bißher wenig bekandten Kunst-Griffen, so in der Koch-Kunst ihren sonderbahren Nutzen haben, Mit vielen dazu gehörigen Kupffern gezieret. Berlin, Bey Johann Andreas Rüdiger, 1723.*

[SEBASTIAN], *Koch und Kellermeisterey, daraus man alle Heimlichkeit deß Kochens zu lernen hat, von allen Speisen wie man sie bereiten sol, sampt eines jeden essen wickung und Natur zu auffenthaltung der gesundheit, jetzundt erst an Tag geben durch Meister Sebastian N. Röm. Key. May. Gewesener Mundkoch. Auch wie man gute Wein, Bier und Essig ziehen, halten, wider bringen, und mit allerhand Kreutern zur Gesundheit beretten und gebrauchen sol, dergleichen vor nie gedruckt. Zu Franckfurt am Mayn, bey Sigmund Feyrabend, 1581.*



[WECKER, Anna], *Ein Köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen, an Gemüsen, Obs, Fleisch, Geflügel, Wildpret, Fischen und Gebachens. Nicht allein vor Gesunde: sondern auch und fürnemblich vor Krancke, in allerley Kranckheiten und Gebrästen: auch Schwangere Weiber, Kindbetterinnen, und alte schwache Leute, künstlich und nützlich zuzurichten und zugebrauchen. Dergleichen vormals nie in Truck außgangen. Mit fleiß beschrieben durch F. Anna Weckerin, Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers, des berühmten Medici seligen, nachgelassene Wittib. Amberg. Bey Michaeln Forstern. M.D.XCVIII.*

*Wienerisches bewährtes Koch-Buch in sechs Absätze vertheilet, in welchem zu finden: Wie man verschiedene*

*Speisen, von allerhand Wild-Prät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch und Garten-Gewächsen, Wie auch Torten, Pasteten, und anderes Gebackenes, niedlich zurichten könne. Bamberg und Würzburg, Zu finden in der Göbhardischen Buchhandlung. 1768.*

*Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätze vertheilet, in welchem zu finden: wie man verschiedene Speisen von allerhand Wildprät, Fleisch, Geflügelwerk, Fisch und Gartengewächsen, wie auch Torten, Pasteten, und anderes Gebackenes niedlich zurichten könne. Ganz neue, um 100. Speisen vermehrte, und mit zweyen Registern versehene Auflage. Mit gnädigster Freyheit. Wien, bey Joseph Gerold, kaiserl. Rechs-Hofbuchdruckern und Buchhändlern. 1783.*



Ignatz Gartler,  
WIENERISCHES  
/.../ KOCHBUCH,  
1817  
Alex, šéfkuchař  
Grand Hotelu  
Sacher, žánrová  
ilustrace z konce  
19. století  
Foto: © archiv  
autorů

*Ein Kuchen  
für halb Preis  
zu*

## TISKY PO ROCE 1800

[ADAM, Therese], *Schlesisches Kochbuch, Eine reichhaltige Sammlung erprobter Küchen-Rezepte herausgegeben von Therese Adam. Troppau. Verlag von Buchholz & Diebel. 1900.*

[AXAMITOVÁ, Marie], *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost. Napsala Marie Axamitová. S poučením o úpravě stolu od V. L. Fačka, hoteliéra v Praze, V Praze. Nakladatelství Jos. R. Vilímek Knihtiskárna, s. d. [1883].*

[BABILON, Ján], *Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči. K veľikému osohu nie len pre domácu potrebu, ale aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchšie jako i najvybranejšie jedlá i pre každodenné i mimoriadne skvelé obedy. Vydal JAN BABILON mĕšťan. V Pešti 1870. Vlastným nákladom.*

*Baierisches National-Kochbuch, oder die gesammte Kochkunst, wie sie in Baiern ausgeübt wird, für herrschaftliche und bürgerliche Küchen eingerichtet, und so deutlich und faßlich beschrieben, daß Jedermann dieselbe in kurzer Zeit gründlich erlernen kann. Ein nothwendiges Handbuch für Familien, insbesondere für Hausfrauen, Töchter und Köchinnen. München 1824. Druck und Verlag von C. A. Fleischmann.*

[BALLAUF, Theresia], *Die Wiener-Köchin wie sie seyn soll, oder mein eigenes durch dreyßig Jahre geprüfetes Kochbuch in sechs Abtheilungen. Enthält Tausend dreyhundert Speisen für Fleisch- und Fasttage, nebst allen Gattungen Backereyen, Blamaschen, Sulzen, Gingesottenen und Gefrorenen, auch einem Anhang von Speißzetteln des Mittags und Nachts, nach dem neuesten Geschmack. Verfaßt von Theresia Ballauf, vereheligten Muck, gewesenen Freyherrlich Arnstein'sche Köchin. (Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage.) Wien 1822. Bey Franz Wimmer, Buchhändler in der Dorottheergasse neben dem Jägerhorn.*

[BARTHOVÁ, Ludmila – BARTH, Jaroslav], *První česká vegetářská kuchařka. Sbíрка vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa. Sestavila pí. Ludm. Barthová, se stanoviska zdravotního přehlédl Dr. Jar. Barth. Nákl. „Nové kultury“ v Praze, Vladislavova 9. Tiskem Dr, Ed. Grégra a syna v Praze, s. d. [1909].*

[BAUER, Anna], *Die praktische Wiener Köchin. Ein durch vieljährige persönliche Ausübung und Erfahrung erprobtes Kochbuch für des herrschaftlichen und bürgerlichen Tisches, mit Berücksichtigung der Wiener Gasthaus- und der nationalen Küche. Ein unentbehrliches*

*Handbuch für Frauen, Mädchen und angehende Köchinnen von Anna Bauer gewesene Stifts und herrschaftliche Mundköchin. Neuntes Tausend. 1891. Jacob Dirnböck's Buchhandlung (Emanuel Ditě) I., Herrengasse Nr. 3., s. l. [Wien].*

[BICKELMANN, Georg Conrad], *Allgemeines Deutsches Kochbuch für jede Haushaltung, oder Lehrbuch der Koch- und Backkunst; enthaltend eine praktische Anleitung zur Bereitung von mehr als 1300 auserlesenen Speisen, allen Arten Zuckerbäckereien, eingemachten und eingesottenen Früchten, Sülzen, Gelées, Säften, Salaten, Compots, Gefrorenem und verschiedenen Getränken, nebst einem nach den Jahreszeiten eingerichteten Küchenzettel. Herausgegeben von Georg Conrad Bickelmann sen., Lehrer der Koch- und Backkunst zu Dresden. Vierte bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage. Dresden 1861. Arnoldische Buchhandlung.*

[BIMBACH, Julie], *Kochbüchlein für die Puppenküche oder erste Anweisung zum Kochen für Mädchen von 8–14 Jahren. Nach dem Löffler'schen Kochbuch bearbeitet vom Julie Bimbach. Vierte unveränderte Auflage. Nürnberg, Verlag der Joh. Phil. Naw'schen Buchhandlung. (C. A. Braun.) 1855.*

[BIMBACH, Julie], *Kochbüchlein für die Puppenküche oder erste Anweisung zur Bereitung von füßen Speisen, Backwerk und warmen Getränken für Mädchen von 8–14 Jahren von Julie Bimbach. Zweites Bändchen. Nürnberg, Verlag der Joh. Phil. Naw'schen Buchhandlung. (C. A. Braun.) 1859.*

BŘÍZOVÁ, Joza a kol., *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*, Praha 1952.

[BUCHNER, Krescentia], *Allerneuestes Münchener Kochbuch für baierische Mädchen und Hausfrauen, oder gründliche und deutliche Anweisung zur Besorgung sowohl herrschaftlicher als bürgerlicher Küchen. Herausgegeben von Krescentia Buchner. München. In der C. A. Fleischmannischen Buchhandlung, s. d. [1813].*

[BUCHNER, Krescentia], *Die erfahrene Münchener Köchin, oder vollständiges und geprüftes bayerisches Kochbuch für herrschaftliche sowohl als bürgerliche Küchen eingerichtet, welches auf die faßlichste und gründlichste Weise die Speisen gut, nahrhaft und schmackhaft zu bereiten lehrt, wobei zugleich auf die größt-möglichste Ersparung Rücksicht genommen ist. Mit einem Anhang von einigen nützlichen Sachen für die Haushaltung von Crescentia Buchnerin. München, 1838. In der Fleischmannischen Buchhandlung.*

[BUSSWALD, Anna], *Allerneuestes Kochbuch für Fleisch- und Fasttage. Oder: Praktische Anleitung alle mögliche Gattungen größtentheils ganz neuer Speisen in diätetisch und ökonomischer Hinsicht, sowohl für herrschaftliche als bürgerliche Tafeln nach dem gegenwärtig herrschenden Geschmack zu verfertigen. Zum Besten des weiblichen Geschlechts, und aller derjenigen, weiche in der Kochkunst eine Fertigkeit erhalten wollen. Herausgegeben von der Maria Anna Bußwald, vormahligen Köchin bey Ihrer Excellenz Rosalia Gräfin von Attems, geborne von Leslie. Zweyte mit 400 Speisen, und mit 10 Beyspielen einer Tafelbesetzung vevmehrte Auflage. Grätz, 1804. Bey Alois Tusch, Buchhändler.*

[CALIGARIS, Ida – NEUBAUEROVÁ, Eliška], *M. D. Rettigové Velká kuchařka. Podrobné navedení k upravování všech druhů pokrmů a nápojů v domácnosti prosté i přepychové. Dle požadavků moderního kucha-*

řeni k novému vydání upravily a vybranými osvědčenými předpisy z nejlepších kuchařských spisů literatury české i cizí doplnily Ida Caligaris a Eliška Neubauerová. Jubilejní vydání. S podobiznou a životopisem M. D. Rettigové a s mnoha sty vyobrazeními a přílohami. V Praze. Nakladatel I. L. Kober, knihkupectví. 1912.

Česko-americká kuchařka: aneb: snadno pochopitelné a prozkoumané navedení ku přípravování všelikých pokrmů hodících se pro každou domácnost česko-americkou. Se zvláštním ohledem na plodiny americké upravila praktická kuchařka. Druhé, opravené i rozmnožené vydání. Milwaukee, Wis. Tiskem a nákladem Ant. Nováka. 1884.

[DENGLER, Anna – PLUNDRA, Elisabeth – PLUNDRA, Marie], *Kochbuch der Haushaltungsschule, Troppau. Gesammelt und zusammengestellt von Anna Dengler, Elisabeth und Marie Plundra. Herausgegeben vom Verein für Frauenbildung in Troppau. Zweite vermehrte Auflage. Troppau 1913. Verlag und Druck: Adolf Drechsler.*

[DENGLER, Anna – PLUNDRA, Elisabeth – PLUNDRA, Marie], *Kochbuch der Haushaltungsschule, Troppau. Gesammelt und zusammengestellt von Anna Dengler, Elisabeth und Marie Plundra. Herausgegeben vom Verein für Frauenbildung in Troppau. Fünfte vermehrte und verbesserte Auflage. Troppau 1931. Verlag und Druck: Adolf Drechsler.*

*Deutsche Kochschule in Prag. Sammlung von erprobten Speisevorschriften. VI. vermehrte Auflage. Sechszehntes Tausend. Prag 1900. Verlag der deutschen Kochschule. In Commission bei Gustav Neugebauer in Prag.*

*Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, oder: erprobte Anweisungen zur Bereitung aller Arten von Dunft- und Germ Speisen, so wie aller möglichen Gattungen Torten und feinen Bäckereien des In- und Auslandes. Herausgegeben von der Verfasserin der bürgerlichen Küche. Wien, 1839. Druck und Verlag von J. P. Sollinger.*

*Die gelehrige Hauswirthin. Ein Handbuch für Frauenzimmer, welches die ganze Kochkunst sowohl Tafel- Fasten- als Civilspeisen, alle Arten Backwert, des Eingemachten, Geräucherten, Liqueurs, Sommer- und Winter-Getränke, Sulzen, Geleen etc. in 712 Rubriken umfaßt. Mit einem Anhang vom Kochen, Fleiß, Sparsamkeit, Ordnung, Trenschiiren und Vorlegen. Von einer Freundin der Kochkunst. Neutlingen, 1807. bei Johannes Grözingen.*

*Die Kochkunst. Kochbuch der „Wiener Mode“. Vollständige Sammlung von Kochrecepten. Lehrbuch des Kochens und Anrichtens, der Dunstobst- und Getränkebereitung nebst 365 Menus für alle Tage des Jahres und einem Anhang Küche für Leidende. Verlag der Wiener Mode Wien, Leipzig, Berlin, Stuttgart. K. k. Staatsmedaille 1895. – Ehrendiplom Chicago 1893. Drittes Tausend, s. d. [1893].*

*Die wirtschaftliche Prager Köchinn, welche nach einem eigenen Speiszettel für jeden Tag im Jahre so zu kochen lehret, wie es heut zu Tage jede kluge Hauswirthin für nöthig erachten dürfte, weil sie jede Sauce, mithin um so sicher jede Speise, vorher genau berechnet, und der Unkosten wegen in der theuersten Zeit versucht hat. Zum Dienste aller Frauen und Köchinnen, welche so oft nicht auf der Stelle angeben können, was man der Jahreszeit nach auf dem Wochenmarkte finden werde, verfaßt und heraus gegeben von einer vielen Prager Einwohnern*

gut bekannten Hausmutter. Mit einer Einleitung von ein und zwanzig Kapiteln, woraus sich jedes Frauenzimmer selbst in das ganze Küchen- und Haushaltungswesen einweihen kann. Erster Theil. Prag im Verlage der k.k. Hofbuchdruckerey im Annahofe, 1819. Zweyter Theil. Prag, im Verlage der k. k. Hofbuchdruckerey im Annahofe. 1819.

[DOBROVOLNÁ, Ludmila], Česká kuchařka a hospodyně. Stručné a snadno pochopitelné navedení k přípravování chutných jídel všeho druhu, jež hodí se zvláště pro kruhy občanské. Zároveň s mnohými praktickými poučeními a pokynutími ohledem sařízení doácnosti. Dle pomněrů časových a na základě nejlepších zkušeností a pramenů sepsala Ludmila Dobrovolná. (S 23 vyobrazeními.) V Praze 1873. Nákladem kněhkupectví Mikuláše Knappa v Karlíně.

[DORIZIO, Sybilla], Mein durch vierzigjährige Ausübung und bis her nur durch mündliches Mittheilen bekanntes Kochbuch: für große und kleinere Tafeln. Enthaltend die schmadhaftesten und feltensten Speisen nach eigener sowohl in bürgerlichen als vornehmsten Rüden bin länglicher probter Kochart, kurz , deutlich und faßlich angegeben. Nebst einer richtigen Anweisung, die Früchte so nachzumaden, wie sie reif auf dem Baumewadren, und beygefügteten Speisezetteln. Von Sybilla Dorizio. Zweyte Auflage. Grätz. Gedruht und verlegt bey Johann Andreas Kienreich. 1816.

[DORIZIO, Sibylla], Moje skrz čtyrydceti léte vykonávání známá kuchařská kniha pro velké a menší tabule. Obsahující nejchutnější a nejvzácnější jídla dle vlastního jak v městských, tak vznešených kuchyních dostatečně vyprobyvaná kuchba, v krátkosti zřetelně a pochopitelně opsaná. Krom jedneji důkladnej správy ovotce tak zadělávat, jak ono na stromech zralé

roste, s připojeným důkladným špajscetlem. Od Sybilly Dorýzio. S povolením Cís. Král. Cenzury. V Brně a Holomauci, u Jana Jiřího Gastla, Knihokupce /.../ V Holomoucy vytištěná u Antonína Alexia Škarnycla, Knihotiskaře, s. d. [1816].

[DORN, Anna], Anna Dorn's illustrirtes Muster-Kochbuch, oder vollständige Anleitung sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost nach dem feinsten Geschmacke, der größten Eleganz und nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen durch Benützung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvortheile, mit den mindesten Kosten zu bestreiten; nebst Vorschriften zum Tafel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen, so wie Speisezettel auf alle Tage des Jahres. Ein unentbehrliches Handbuch für jede Hausfrau. Siebente mit einer Abhandlung über Gastronomie vermehrte Auflage. Wien. Tendler & Compagnie. 1852.

[DORN, Anna], Anna Dorn's großes Muster-Kochbuch, oder vollständige Anleitung sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost nach dem feinsten Geschmacke, der größten Eleganz und nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen durch Benützung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvortheile, mit den mindesten Kosten zu bestreiten; nebst Vorschriften zum Tafel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen, Speisezettel auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und Angabe der schicklichsten und vortheilhaftesten Zeit des Ankaufes aller für die Küche erforderlichen Artikel. Ein unentbehrliches Handbuch für jede Hausfrau. Vierte, bedeutend vermehrte Auflage. Wien, Verlag von Tendler & comp. 1849.

[DORN, Anna], Kleines bürgerliches Muster-Kochbuch, oder: Anleitung nach durchgehends selbsterprobten

*Erfahrungen und Benützung aller Wirthschaftsvortheile die bürgerliche Küche gut, schmackhaft und wohlfeil zu führen. Von Anna Dorn, geb. Pellet, Verfasserin des Wiener Universal-Kochbuches. Zweite Auflage. Wien und Leipzig. Verlag von Franz Tandler 1847.*

[DORN, Anna], *Neuestes Universal- oder Großes Wiener-Kochbuch. Eine Anleitung sowohl die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost nach dem feinsten Geschmack, der größten Eleganz und nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen, durch Benützung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvortheile, mit den mindesten Kosten zu bestreiten. Enthaltend: die zuverlässigsten Recepte zur Bereitung aller, bis jetzt von der höheren Kochkunst erfundenen Fleisch-, Fasten- und gemischten Speisen, imgleichen beliebter Getränke, Bäckereyen, Cremen, Sulzen, Gelées und Gefrorenen mit stäter Berücksichtigung der Anforderungen kleinerer Verhältnisse; ferner: eine Auswahl von Speisen für Kranke und Reconvalescenten, nebst mehreren sehr heilsamen Tisanen; Vorschriften zum Tafel-Arrangement, Tranchiren und Vorlegen, Speisezettel auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und Angabe der schicklichsten und vortheilhaftesten Zeit des Ankaufes aller für die Küche erforderlichen Artikel. Für gebildete Köchinnen ein unentbehrliches Handbuch, für Alle, die es werden wollen der sicherste Leitfaden, und der treueste Rathgeber für jede Frau, die ihrer Haushaltung selbst rühmlich vorzustehen wünscht. Herausgegeben von Anna Dorn, geborne Pellet, Wien 1827. Bey Tandler und von Manstein.*

[DROSTE, Charlotte], *Charlotte Droste's Praktisches Kochbuch für alle Stände. Eine gründliche Anweisung zur Bereitung aller Arten Speisen, Backwerke und Getränke, zum Einmachen und Aufbewahren von Früchten, zum Schlachten, Einpökeln, Wurstmachen*

*etc., nebst einem Anhang: Nützliches für die Küche. Zweite stark vermehrte Auflage, nach den neuesten Erfahrungen sorgfältig bearbeitet. Oldenburg. Schulzesche Hof-Buchhandlung und Hof-Buchdruckerei. C. Berndt & A. Schwartz, s. d. [1880].*

[DUMKOVÁ, Hanna], *586 jídel z vajec. Od Dumkové Hanny, spisovatelky kněž: „Úprava jídel zemákových“, Česká kuchařka“, „Ovoce, užití jeho v domácnosti a kuchyni“ atd. Spis tento byl vyznamenán předními cenami na mnohých hospodářských výstavách. V Mladé Boleslavi. Nakladatel Karel Vačlena, Knihkupec, s. d. [1884 nebo 1885].*

[DUMKOVÁ, Hanna], *Česká kuchařka od Dumkové Hanny. Obsahuje 2213 předpisů a vhodných dodatků. V Praze nákladem Aloisa Hynka, knihkupce, s. d. [1883].*

[DUMKOVÁ, Hanna], *Čokoládová jídla a nápoje od Dumkové Hanny, spisovatelky: České kuchařky, Úprava jídel zemákových, Ovocných jídel, Vaječných jídel a Österreichische Küche. Obsahuje 156 předpisů. Druhé vydání. Vyznamenáno předními cenami na mnohých hospodářských výstavách. V Praze. Nákladem spisovatelky. 1885.*

[DUMKOVÁ, Hana], *Drůbež, jak nejlhodněji a nejlepší upravovati se má. Napsala Hana Dumková, choť ředitel. Šesté vydání. V Praze 1890. Tisk Cyrillo-Metodějské knihtiskárny (V. Kotrba). (Nákladem spisovatelky).*

[DUMKOVÁ, Hana], *Houbová jídla. Napsala Hana Dumková. 228 jídel a příprav hub s mnohými praktickými přídávky. Její císař. Král. Výsost paní korunní princezna Arcivévodkyně Štěpánka přijala spisů Hany Dumkové do své privátní knihovny. Vyznamenáno na první odborné výstavě potřeb hostinských*

„Hostimil“ v Praze. Čtvrté vydání. V Praze. Nákladem spisovatelky. 1887.

[DUMKOVÁ, Hanna, *Ovoce, užití jeho v domácnosti a kuchyn. Od Dumkové Hanny, spisovatelky kněh: „Úprava jídel zemákových“; „Česká kuchařka“; „Jídla z vajec“ a t. d. Obsahuje 1055 předpisů užití ovoce. V Mladé Boleslavi. Nakladatel Karel Vačlena, knihkupec, s. d. [1883 nebo 1884].*

[DUMKOVÁ, Hana], *Pro nemocné jídla a nápoje. Napsala Hana Dumková, choť ředitele. Schwáleno autoritou lékařskou. II. vydání. V Praze, Nákladem spisovatelky. Tiskem J. Steinbrenera ve Vimperku. 1890.*

[DUMKOVÁ, Hanna, *Rybí kuchyně: Úprava všech druhů ryb domácích i cizokrajných. Návod, jak nevhodněji za pokrm upravovati možno raky, žáby, hlemýžďe, škeble (mušle), ústřice, želvy aj. Napsala Hana Dumková. V Praze. Knihkupectví A. Reinwart, nakladatelství, s. d. [1904].*

[DUMKOVÁ, Hanna], *Úprava jídel zemákových. Napsala Dumková Hanna. Obsahuje přípravy 516 jídel jakož i více přiměřených dodatků. V Praze. Nakladatel Fr. Kytka, kněhkupec. Tiskem Rohlíčka a Sieverse v Praze 1880.*

[DUŠÁNKOVÁ, Antonie], *Magdaleny Dobromily Rettigové Domáci kuchařka, čili: Snadno pochopitelné a proskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají; kterak se rozmanité moučné a ovocné lahůdky, zavařeniny a t. d. připravují; kterak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných a v domácnosti nevyhnu-*

*telně potřebných věcí. Desáté vydání, dle poměrů nynější doby upravené a 364 novými předpisy rozmnožené od Antonie Dušánkové. V Praze 1868. Tisk a náklad Jaroslava Pospíšila.*

[EMMERICH, Elisabetha], *Die beste Küche oder die Kunst mit geringem Aufwand geschmackhaft und gründlich kochen zu lernen, ein unentbehrliches Handbuch für deutsche Mädchen und Hausfrauen nach vieljähriger Erfahrung für bürgerliche Haushaltungen wie für die vornehmere Küche bearbeitet von Elisabetha Emmerich. Zweite stark vermehrte und verbesserte Auflage. Kempten 1847. Druck und Verlag von Tobias dannheimer.*

*Essen und Trinken aus Schlesiens Küche anno dazumal. Sonderustellung, s. l., s. d. [Klosterneuburg 1994].*

[FANTOVÁ, Karolina], *Rychlá kuchařka. Návod k rychlému upravování snídaní, obědů i večeří obzvláště za doby letní. Napsala Karolina Fantová. V Praze. Nákladem Aloise Hynka, knihkuce, s. d. [1888].*

FIALOVÁ, Juliana, *Dobře a rychle vaříme i po práci, Praha 1951.*

FIALOVÁ, Juliana Anna, *Moderní kuchařka pro ženu i muže, Praha 1958.*

[FRANNER, Babette], *Die Wiener exquisite Küche. Ein zuverlässiges Hand- und Nachschlagebuch für Hausfrauen und Köchinnen mit besonderer Berücksichtigung der Hôtel- Restaurations-, Herrschafts- und bürgerlichen Küche von Babette Franner, geb. Weinzierl. Wien 1893.*

[FISCHER, Theresia], *Die feine und schmackhafte bürgerliche Hauskost, oder neuestes, durch langjährige*



*eigene Erfahrung geprüfetes österreichisches Haus- und Familien-Kochbuch für große und kleine Haushaltungen der Mittelklasse, welches alle Lieblings Speisen der Oesterreicher auf die wenigst kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehrt. Mit einer Auswahl von 1000 am Herde erprobten, und nicht aus Büchern abgeschrieben Kochrezepten sowohl für den täglichen Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zur Bereitung vorkommender Fleisch- und Fastenspeisen, Eierspeisen, Assietten und Würsten, Rindfleisch, Soßen, Gemüsen, Eingemachten, Fischen, Austern, Pasteten, Meridons, Puddings, Köchen, Kuchen, Strudeln, gemischten Germ-, Mehl- und Obstspeisen, Braten, Wildpret, Torten und feinen Bäckereien, Leipziger Stollen, Salaten, Compots, Sulzen, Kremen, Gefrorenen, eingesottenen und eingelegten Früchten, Säften, Marmeladen, Bereitung aller Gattungen Essig und Senf, kalten und warmen Getränken, Liqueurs etc. Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte, so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind, dann einer großen Anzahl von Wirthschaftsvortheilen beim Einkaufen von Speisen und Geflügel, so wie auch einer Anleitung zum Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen Anrichten und Garniren der Speisen. Zum Gebrauch für Bürgerfrauen und deren Töchter, Köchinnen und Wirthschafterinnen. Herausgegeben von Theresia Fischer, Köchin in Wien. Wien 1846. Verlag von Singer & Goering Buchhändler, Wollzeile im Fürsterzbischöflichen Palais Nr. 869.*

[GOUFFÉ, Jules], *Le livre de pâtisserie par Jules Gouffé officier de bouche du Jockey-club de Paris. Ouvrage contenant 10 planches chromolithographiques et 137 gravures sur bois. D'après les peintures à l'huile et les dessins de E. Ronjat. Paris, Libraire Hachette et C<sup>ie</sup> Boulevard Sain-Germain, 79. 1873.*

[GRÜNZWEIG von, Amalie], *Wiener Koch- und Wirthschaftsbuch für den bürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der deutschen, ungarischen, südslavischen, polnischen, böhmischen und italienischen Küche von Amalie von Grünzweig. Herausgeben von der Redaction der „Wiener Hausfrauen.Zeitung“. Wien 1885.*

[GRÜNZWEIG von, Amalie], *Wiener Koch- und Wirthschaftsbuch für den bürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der deutschen, ungarischen, südslavischen, polnischen, böhmischen und italienischen Küche von Amalie von Grünzweig. Herausgeben von der Redaction der „Wiener Hausfrauen.Zeitung“. Vierte, verbesserte und vermehrte Auflage. Wien 1895.*

[GÜRNTH, Christine Dorothea], *Schlesisches Kochbuch für junge Hausmütter, in welchem dieselben angewiesen werden, die Produkte ihres Vaterlandes zu benutzen und auf einfache oder feine Art genießbar zu machen: nebst einer Anweisung zum Anrichten der Speisen und zur Servirung der Tafeln. Neue verbesserte Auflage, Breslau 1819, bei Wilhelm Gottlieb Korn.*

[HAMPEL, Friedrich], *Der Saucier. Eine Anleitung zur Bereitung von Saucen und einschlägigen Artikeln für Herrschafts-, Hotel- und bürgerliche Küchen, sowie für Kochinstitute. Von Friedrich Hampel Hofkoch in der k. u. k. Hofmundküche in Wien. Wien. Pest. Leipzig. A. Hartleben's Verlag. (Alle Rechte vorbehalten.), s. d. [1897].*

[HANSGIRGOVÁ, Františka], *Malá Nová česká kuchařka, dle níž mohou hospodyně i kuchařky pro menší domácnost' všeliká jídla dobře a chutně připravovati. Od Františky Hansgirkové, spisovatelky „Nové české kuchařky“, „Hospodyně našeho věku“ a „Průvodce dívky*

*a nastávající hospodyně“.* Se 16 vyobrazeními. V Praze. Nakladatel kněhkupectví: I. L. Kober. 1872.

[HANSGIRGOVÁ, Františka], *Nová česká kuchařka, aneb navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost. Prací Františky Hansgirkovy s 30 vyobrazeními.* V Praze. Nákladem kněhkupectví: I. L. Kober. 1864.

[HANSGIRGOVÁ, Františka], *Průvodce dívky a budoucí hospodyně od Františky Hansgirkové, spisovatelky „Nové české kuchařky“ a „Hospodyně našeho věku“.* S vyobrazeními. V Praze. Nakladatel kněhkupectví I. L. Kober. 1869.

[HAŠKOVCOVÁ, Marie], *Dobrá česká kuchyně. Předpisy chutných domácích pokrmů našim hospodynkám podává Marie Haškovcová.* 1939. Nakladatel A. Neubert v Praze.

[HESS, Olga – HESS, Adolf Franz], *Wiener Küche. Sammlung von Kochrezepten der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen u. der Kochschule der Gastwirte in Wien. Herausgegeben von Olga Hess k. .. Fachinspektorin, Leiterin der Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen und der Kochschule der Gastwirte in Wien und Adolf Fr. Hess k. k. Regierungsrat und Ministerialinspektor, Zentraldirektor der Schulen der Gastwirte, Hoteliers und Kaffeesieder in Wien. Zweite vermehrte u. verbesserte Auflage. Zum Unterrichtsgebrauche an Bildungsanstalten für Koch- und Haushaltungsschullehrerinnen sowie an Koch- und Haushaltungsschulen mit deutscher Unterrichtssprache zugelassen mit Erlaß der k. k. Ministeriums für öffentliche Arbeiten vom 1. Mai 1917, Z. 46.062-XXIa.* Wien 1917. Im Selbstverlage der Zentralschuldirektion, Wien I.

*Kurrentgasse 5. Für den Buchhandel bei Franz Deuticke, Wien und Leipzig.*

[HINDHEDE, Mikkel, *Reformní kuchařka*, upravil a českými předpisy doplnil Josef Kafka. V Praze nákladem F. Šimáčka, 1911.

*Hospodářská pražská Kuchařka, která dle vlastní cedulky na jídla na každý den v roce tak vařiti učí, jakby za těchto časů každá opatrná hospodyně za potřebné uznávala, poněvadž náklad na každau omáčku, následovně tím jistěji i na každý pokrm napřed na vlas spočte, a za příčinou utrat v největší drahotě se o to pokusila. Ku poslažení všem paním a kuchařkám, které tak často nemohau na místě pověditi, coby toho neb jiného ročního času na trhu týhodním k dostání bylo, sepsaná a na světlo vydaná od mnohým Pražským obyvatelům dobře známé čelední matky. S uvedením k tomu v jeden a dvacítí kapitolách obsaženém, z něhož se každá panna celému kuchařskému umění a hospodářství oddati může. První díl. V Praze, v skladu cí. král. dvorské knihtiskárny v klášteře svaté Anny 1819. /.../ Druhý díl. V Praze, v skladu cí. král. dvorské knihtiskárny v klášteře svaté Anny 1820.*

HRUBÁ, Marie – RABOCH, František a kol., *Kuchařka naší vesnice*, 4. dopl. a přeprac. vyd., Praha 1965.

HRUBÁ, Marie (ed.), *Naše kuchařka*, Praha 1957.

[HUBER, Johanna Maria], *Baier'sches Kochbuch für Fleisch- und Fasttage. Enthält leichtfaßliche und bewährte Anweisungen, um für alle Stände auf die vortheilhafteste und schmackhafteste Art zu kochen, zu backen, und einzumachen. Nebst einem Abschnitte von*

*besondern Speisen für Kranke, und ökonomischen Hausmittel, herausgegeben von Johanna Maria Huberinn. Zweite, viel verbesserte und mit 125 Rezepten vermehrte Auflage. Mit Bewill. der Kurf. Bücherzensurspezialkommission. Stadtmhof, bei Joh. Mich. Daisenberger, bürg. erl. Buchhändler. 1802.*

[JANDÁČKOVÁ, Marie L.], *Česká národní kuchařka. Sestavila a dle vlastních zkušeností doplnila, na americké míry a váhy upravila: Marie L. Jandáčková, s. I. [New York] 1954.*

JEDLIČKA, Viktor – JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie, *Lesní plody: Jejich sběr a využití, Praha 1944.*

[JERMÁŘOVÁ, Bohumila], *Vzorná česká kuchařka. Dle nejlepších spisů: Rettigové, Hansgigrové, Domácnosti, Bauerové, Titusové a za přispění mnoha osvědčených kuchařek českých sepsala Bohumila Jermářová. S četnými vyobrazeními. V Praze. Nakladatel I. L. Kober knihkupectví. 1900.*

[KAUDERS, Marie], *Vollständiges israelisches Kochbuch mit Berücksichtigung der österreichischen, ungarischen, deutschen, französischen und englischen Küche, sowie der Osterküche. 1000 auf mehr als fünfzig-jährige Erfahrung gegründete Original-Kuchenrezepte von Witwe Marie Kauders. Nebst observanzen für den jüdischen Haushalt, einem Küchenkalender und einem Register der in der Kochkunst im allgemeinen, in diesem Kochbuche insbesondere vorkommenden wichtigsten Ausdrücke und Erklärungen der Namen mancher Speisen. Nachdruck sowohl des Ganzen als auch einzelner Recepte verboten. Vierte bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage. Prag und Breslau 1903.*

[KEJŘ, Vilém, Em.], *Anuše Kejřová. Naše ryby a jejich vhodná úprava. Podle vyzkoušených a osvědčených kuchařských receptů paní Anuše Kejřové, učitelky vaření a majitelky kuchařské školy, sestavil a napsal Vilém Em. Kejř. 1935. Nakladatelství L. Mazáč v Praze.*

[KEJŘ, Vilém, Em.], *Česká vegetariánská kuchařka Anuše Kejřové. Podle náčrtků, diktátů i kuchařských předpisů paní Anuše Kejřové, odborné spisovatelky, odborné učitelky vaření na školách a majitelky školy kuchařské v Hradci Králové-Pouchov, sestavil a napsal Vilém Em. Kejř, choť zesnulé. Nakladatel St. Kuchař v Hradci Králové., s. d. [1933].*

[KEJŘ, Vilém, Em.], *České moučníky Anuše Kejřové sestavil Vilém Emil Kejř choť zesnulé Anuše Kejřové, její dlouholetý spolupracovník. „Rodina“, nakladatelská akciová společnost v Praze II., Klimentská ul. 20–24, s. d. [1935].*

[KEJŘ, Vilém, Em.], *Praktické a zdravé večere Anuše Kejřové. Zdravotně nezávadné, skutečně úsporné, vyzkoušené kuchařské předpisy na 200 levných, chutných i vydatných večerí a to jak polovegetariánských, masitých i jiných ze sbírek paní Anuše Kejřové, odborné učitelky vaření na školách, a majitelky školy kuchařské sestavil a napsal Vilém Em. Kejř, choť zesnulé a maj. práv autorských. První vydání. „Rodina“, nakladatelská akciová společnost v Praze II., Klimentská ul. 20–24, s. d. [1937].*

[KEJŘ, Vilém, Em.], *Příležitostné hostiny. Sestavila a napsala Anuše Kejřová, odborná spisovatelka, emeritní učitelka vaření na školách a majitelka školy kuchařské v Hradci Králové. Díl druhý. Podle zápisků napsaných zesnulou Anuší Kejřovou, srovnal a sestavil Vil. Em. Kejř, manžel zesnulé. V Praze 1931. Tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny v Praze II., Lützowová ul. 3.*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Dělnická kuchařka sepsaná Anuší Kejřovou učitelkou dělnických kursů, majitelkou zem. polit. správou konces. kuchařské školy a emer. učitelkou vaření a hospodářství na školách v Hradci Králové, II. opravené a doplněné vydání. V Praze 1923. ústřední dělnické knihkupectví, nakladatelství, antikvariát (Antonín Svěcený) Praha II., Hybernská ul. č. 7.*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Kniha vzorné domácnosti. Vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, již vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží. Zařízení a udržování bytu, kuchyně, spíže, prádelny, sklepa, apod. Předpisy kuchařské, cukrářské, menu, praní, bílení, čištění prádla, šatstva a látek. Udržování čistoty i pořádku v domácnosti a jiné rady. Zdravověda a domácí léčebné prostředky, Praha s. d. [1916].*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Minutové večere. Různé úsporné kuchařské předpisy hodící se zejména pro dobu letní, úřednice, učitelky, atd. Sestavila A. Kejřová odb. spisovatelka, em. učitelka vaření na školách a majitelka kuchařské školy Hradec Králové-Pouchov. Praha 1922. Tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny.*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti. Z vlastní zkušenosti napsala a sestavila Anuše Kejřová, Česká Třebová, s. d. [1905].*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti. Z vlastní zkušenosti napsala a sestavila Anuše Kejřová majitelka koncesované kuchařské školy a odborná učitelka, Hradec Králové-Pouchov, reprint 8. opraveného a doplněného vydání z r. 1928, Praha 1990.*

[KEJŘOVÁ, Anuše], *Úsporná válečná kuchařka 1914–1915. Sepsala Anuše Kejřová, majitelka konces. kuchařské školy, odborná učitelka vaření na školách a autorka. „Úsporné kuchařky“, „Dělnické kuchařky“ a „Knihy vzorné domácnosti“ v Hradci Králové I. Nakladatel Emil Šolc, knihkupectví společnost s r. o., s. d. [1915].*

*Kleines Kochbuch für die Puppenküche. Gustav Weise Verlag, s. d. [1913].*

*Kochbuch der deutschen Kochschule in Prag. Sammlung von erprobten Speisevorschriften. Prag, Gustav Neugebauer Verlag. 1911<sup>o</sup>.*

*Kochrecepte und Musterspeisekarte des ersten Wiener Volksküchen-Vereines. 1889. Verlag des Vereines.*

[KRAFT, Josepha], *Die wirthschaftliche Wiener Köchinn oder neuestes vollständiges Kochbuch, enthaltend die leicht faßliche Anweisung, auf die wohlfeilste Art alle Fleisch-, Fisch-, Grün- und Mehlspeisen, Salate, Compote, Back- und Zuckerwerk, Crêmes, Sulzen, kalte und warme Getränke, Essenzen und Gefrornes, auf das Schmackhafteste zu bereiten, wie auch die Vorrathskammer zweckmäßig einzurichten; nebst Speisezetteln. Ein Brautgeschenk für junge angehende Hausfrauen und wirthliche Töchter, und ein nützliches Nahmenstag-Geschenk für Mädchen, welche in kurzer Zeit eine gute und erfahrene Köchinn werden wollen. Nach 45jähriger eigener Erfahrung verfaßt von Josepha Kraft. Zweite verbesserte und viel vermehrte Auflage. Wien. Im Verlage bei Anton Mausberger, s. d. [1839].*

*Kriegsküche, praktische und billige Rezepte mit Gerstenmehl, Maismehl, Kartoffelmehl und anderen Er-*

satzmehlen. *Ergänzung unseres Kochbuches „Gute Küche“ nach erprobten Rezepten aus dem Leserkreise der „Illustr. Kronen-Zeitung“.* Wien 1915.

*Kuchařská kniha. Sbíрка vyzkoušených jídelních předpisů. Vydáno péčí spolku Domácnost. Česká škola kuchařská. Čtvrté roznožené vydání. V Praze. Knihtiskárna F. Šimáček, nakladatelé. 1897.*

*Kuchařská kniha. Sbíрка vyzkoušených jídelních předpisů. Vydáno péčí spolku Domácnost. Česká škola kuchařská. V Praze. Knihtiskárna F. Šimáček, nakladatelé. 1891.*

KUPERIUS, Antonín, *Nová výborná knížka Kuchařská, aneb, zřetelná ponaučení pro paní, děvčata a kuchařky, kterak rozličné pokrmy, jak masité, tak postní dobře a lacině připravovati, neb strojiti mají, jak posléz stojící rejstřík ukazuje. Od Antonína Kyperyusa, knížecího ustního kuchaře složena a do tisku daná. V Jindřichově Hradci, 1821. Vytisťěná u Jozefa Aloizia Landfrasa.*

[LAGLER, Henriette], *Die Böhmische Köchin. Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche. Ein Rathgeber bei Zubereitung der Speisen. Nützliches Handbuch für junge angehende Hausfrauen von Henriette Lagler, Ehegattin des früheren Besitzers von „Lagler's Speise-Salon“ und des Gasthauses „zum hohen Hause“ in Tepsitz. Leipzig. Verlag von Carl Cnobloch – Ernst Pörzler in Teplitz, s. d. [cca 1870].*

[LAGLER, Henriette], *Kochbuch für die böhmische und deutsche Küche. Nützliches Handbuch bei Zubereitung der Speisen für junge angehende Hausfrauen von Henriette Lagler in Teplitz. Zweite verbesserte Auflage.*

*Mit Berücksichtigung des neuen Maaßes und gewichtes. Halle, Hermann Gesenius. 1868.*

LARIN-ZELINKA, Dora (ed.), *Die große Prato. Kochbuch der österreichischen und süddeutschen Küche, mit böhmischen, englischen, französischen, italienischen, serbischen und ungarischen Nationalspeisen. Nach dem heutigen Stand der Kochkunst voll. neu bearbeitet, 1957<sup>89</sup>.*

[LEITMAIER, Viktorine – PRATO, Katharina], *Die Süddeutsche Küche. Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen zusammengestellt von Katharina Prato (Edle von Scheiger). Bereichert und herausgegeben von deren Enkelin Viktorine von Leitmaier. Ausgezeichnet mit ersten Preisen. Sechsenddreissigste, abermals verbesserte und vermehrte Auflage. 235. bis 240. Tausend. Mit 4 Farben-Tafeln und 51 Text-Figuren, s. d. [1896], Graz 1903<sup>34</sup>.*

[LEV, Marie Anna], *Nová česká kuchařka, aneb, Zkušené a snadno pochopitelné poučení, kterak se na nejchutnější a na nejprospěšnější způsob masité a postní pokrmy vaří, pekou a zadělávají, taktéž jak se dle nejnovějšího způsobu všeliké jídelní tabule pokrývají. Vzdělala Maria Anna Lev. V Praze. Tisk a náklad Jana Spurného vdovy. 1861.*

MAIER-BRUCK, Franz, *Das grosse Sacher Kochbuch. Die österreichische Küche, München, s. d. [1975].*

[MODER-KLEEBINDER, Anna], *Haus- Mehl-speisen, Torten, Feinbäckereien, Obstspeisen. Eine Sammlung erprobter Kochanweisungen für den einfach bürgerlichen und den feinen Tisch. Gesammelt und erprobt in der Fachschulen des Frauen-Erwerbvereines in Brün von Anna Moder-Kleebinder staatliche Fach-*

lehrerin an den Fachschulen des Brünner Frauen-Erwerbvereines und an der Anstalt zur Heranbildung von Haushaltungsfachlehrerinnen. Zweite, verbesserte und vermehrte Auflage. Verlag der Herausgeberin. Gedruckt bei Rudolf M. Rohrer in Brün, s. d. [1930].

[MOUČKOVÁ, Pavla], *Malá kuchařka. Pro kuchyň menších domácností na základě různých "Kuchařských knih" a zkušeností vlastních sestavila Pavla Moučková. V Telči. Nákladem českého knihkupectví Emila Šolce, s. d. [1899].*

[NÉNI, Rézi], *Szegedi szakácskönyv ezerbél több ételkészítési utasítással írta Rézi Néni tizenötödik kiadás, Budapest az athenaeum irodalmi és nyomdai r.-t. Kiadása, s. d. [1876].*

[NÉNI, Rézi], *Szegediner Kochbuch von Rézi Néni. Szegedin. Verlag von Gustav Burger 1882.*

[NEUDECKER, Maria Anna], *Allerneuestes allgemeines Kochbuch, oder, Gründliche Anweisung alle mögliche nahrhafte geschmackvolle Speisen und Getränke, auf die wohlfeiste Art, ohne Nachtheil der Gesundheit zu bereiten. Von Maria Anna Neudecker, Verfasserin des Kochbuches, die bairische Köchin in Böhmen, Prag bei Kronberger und Weber 1831.*

[NEUDECKER, Anna Marie], *Baborská kuchařka v Čechách. Kniha kuchařská, která jak pro panskou tak i domácí kuchyň zřízená jest a v oboji obzvláštním prospěchem užívána býti může. Vydána v německém jazyku od Marie Anny Naydeker. V Pardubicích 1810.*

[NEUDECKER, Maria Anna], *Die Bayersche Köchin in Böhmen. Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit*

*besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Herausgegeben von Anna Maria Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin am Franzenspart bei Eger, Karlsbad, gedruckt bei F. J. Fraieck, 1805.*

[NEUDECKER, Maria Anna], *Die Bayersche Köchin in Böhmen. Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beiden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Herausgegeben von Anna Maria Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin in Hammerhof bei Marienbad. Siebente, verbesserte Auflage, vermehrt mit 12 neuen Speise-Zetteln, mit eiber lithographirten Ausauftragtafel, und mit der neusten einfachen, faßlichten Tranchirkunst. Prag 1839. Kroberger's Witwe und Weber.*

[NEUDECKER, Maria Anna], *Die Salzburgerische Köchin. Ein Buch das sowohl für vornehme, als gewöhnliche Küchen eingerichtet ist, und in beyden mit besonderm Nutzen gebraucht werden kann. Herausgegeben von Maria Anna Neudecker, geb. Ertl, Traiteurin am Franzenspark bey Eger. Zweite, sehr vermehrte, und mit einem diätetischen Anhang versehen Auflage. Salzburg 1810. In der Mayr'schen Buchhandlung.*

*Neues Puppen-Kochbuch oder Anweisung zum Kochen für kleine Mädchen, heraugegeben von einer praktischen Köchin. Breslau. Verlag der Schletter'schen Buchhandlung. H. Skutsch. 1860.*

[NEUDECKER, Marie Anna], *Nejnovější kuchařská kniha pražská, neb kniha umění v přípravování rozličných krmí a pamlsků, jak pro panskou, tak pro domácí kuchyň, zřízená dle vydání zvláštní kuchařky paní Najdekroví od Českyňě. V Praze 1816. U K. V. Endersa, kněhkupce na Starém městě v menší jezuitské ulici v N. 154.*

*Neues Nürnberger Kochbuch für Hausmütter und Köchinnen, oder: Geprüfte Vorschriften zur Zubereitung aller in einer Haushaltung vorkommenden Speisen, und der besten und vorzüglichsten Bäckereien. Zweite mit einem Kupfer verschönerte Auflage. Nürnberg, 1820. im Verlag der C. H. Zeh'schen Buchhandlung.*

*Neues Wiener Menu- und Kochbuch. Mit teinem Anhang aus der Nahrung- und Genutzmittellehre. Zusammengestellt und verlaßt von Eweline Wolf, Inhaberin und Leiterin der I. Margatetner Koch- und Haushaltungsschule Zweite und erweiterte Auflage. Wien 1914. In Selbstverlag der Verfasserin, V, Schönbrunnstraße 47. Druck von Karl Schnabl & Co., XVI, Hubergasse 12.*

[NEUMANN, Rosalia], *Die wirthschaftliche und geschickte Wiener-Köchin. Ein durch vieljährige persönliche Ausübung und Erfahrung erprobtes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. Enthält die gründliche Anleitung, sowohl vornehme Tafeln delikat, zierlich und elegant zu bereiten, als auch die Oesterreichische Hausmannskost für mittlere Haushaltungen in theuren Zeiten billig und schmackhaft herzustellen. Ein unentbehrliches Handbuch für Frauen, Mädchen und angehende Köchinnen. Von Rosalia Neumann durch 30 Jahre Mundköchin bei einer Herrschaft. Sechste, gänzlich umgearbeitete und sehr vermehrte Auflage. Wien, 1874. Verlag von Jakob Dirnböck's Buchhandlung (Georg Draudt).*

[NICKL, Barbara], *Neues erprobtes Kochbuch. Aus dem hinterlassenen Manuscript der Barbara Nicklin, einer berühmten Köchin. Wien, 1802. auf Kosten und im Verlag bey J. B. Wallishausser.*

[PACOVSKY, Vaclav], *Auplné umění kuchařské, aneb, Pochopitedlný poukaz, kterak rozličné pokrmy,*

*jak masité tak postní dobře připravovati, neb strojiti se mají, a jichžto poznamenání posléz stojící rejstřík ukáže. Od Václava Pacovského, kuchaře její excellencí, hraběny z Quasko, sepsané, zlepšené a po třetí vydané. V Jindřichově Hradci, 1827. Vytištěné u Jozefa Aloizia Landfrasa.*

[PACOVSKÝ, Václav], *Knížka kuchařská, aneb: zřetedlná ponaučení, kterak se rozličné pokrmy jak masyté, tak postní dobře připravovati, neb strojiti mají; jichžto vyznamenání posléz stojící registřík ukáže. Od Václava Pacovského J. Excellencí Hraběny Quasko kuchaře zřetedlně sepsaná, zlepšená, a po druhé do tisku uvedená. S povolením císař. král. Censury. Na Horách Kutných, vytištěno a k dostání u Jozeffa Antonina Vondráčka, 1811.*

[PELZ, Henriette], *Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, oder: leicht verständliche und genaue Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getrankebereiten, Pökeln, Räuchern und andern für die bürgerliche Küche nothwendigen Zubereitungen. Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenezettel. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle die jenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil selbst herstellen wollen, herausgegeben von einer schlesischen Hausfrau. Breslau, 1834. Verlag von Eduard Pelz.*

[PELZ, Henriette], *Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen enthaltend leicht verständliche und genaue Anweisungen zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pökeln, Räuchern etc. Nebst einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenezettel. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen,*

*Köchinnen und alle die jenigen, welche ihre Speisen wohl-  
schmeckend, gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen.  
Von Henriette Pelz. Siebente vermehrte und vebesserte  
Auflage. Breslau 1894. Verlag von Wilh. Gottl. Korn.*

[PELZ, Henriette – ROESLER, Helene], *Schlesi-  
sches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. Enthalt-  
end leicht verständliche und genaue Anweisungen zum  
Kochen, Braten, Backen, Einnachen, Pökeln, Räuchern,  
Getränkereiten etc. Neubearbeitung von Helene Roes-  
ler. Verlag von Wilh. Gottl. Korn in Breslau. 1907.*

[PELZ, Henriette – ROESLER, Helene], *Schle-  
sisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen von  
Henriette Pelz. Zwölfte Auflage. Vierte Neubearbeitung  
von Helene Roesler. 1927. Verlag von Wilh. Gottl. Korn  
in Breslau.*

[PETZOLD, Emma], *Die kleine deutsche Köchin,  
das beste Kochbuch für einfache Küche. Herausgegeben  
von Emma Petzold. Dresden. G. Schneider's Buchhand-  
lung, s. d. [cca. 1880].*

[PERSEIN-BERÁNEK, Emanuel], *Nová domácí  
kuchařka pro česko-americké hospodyně, čili praktický  
a spolehlivý návod k nejsnadnějšímu připravování těch  
nejjoblíbenějších, jednoduchých i složitých, českých, ame-  
rických a francouzských masitých i postních pokrmů  
všeho druhu, jakož i různých zavařenin, rozličných  
lahůdek a též nápojů, kromě jiných užitečných pokynů  
a předpisů. Pro česko-americké domácnosti upravil Ema-  
nuel Persein-Beránek. Chicago, Ill. Tiskem a nákladem  
Augusta Geringera. 1896.*

POMIANE de, Edouard, *Veselé umění kuchařské,*  
Fr. Borový v Praze 1937.

[POSNEROVÁ, Iška], *Kuchařská příručka pro  
rodinu o třech i více členech. Praktické rady mladým  
hospodyňkám. Napsala Iška Posnerová, redaktorka žen-  
ské hlídky "Rozkvětu". (Knihovny českých hospodyněk  
a dívek sv. 7). Druhé rozmnožené vydání. V Praze 1916.  
Zemědělské knihkupectví A. Neubert.*

[PRATO, Katharina], *Die Haushaltungskunde. Ein  
Leitfaden für Frauen und Mädchen aller Stände. Mit  
Anwendung des metrischen Maßes und Gewichtes. Von  
Katharina Prato (Edle v. Scheiger) Verfasserin des Bu-  
ches „Die süddeutsche Küche“. Gratz 1873. Aug. Hesse's  
Buchhandlung. August Zimmermann.*

[PRATO, Katharina], *Die süddeutsche Küche auf  
ihrem gegenwärtigen Standpunkte, mit Berücksichti-  
gung des jetzt so üblichen Thee's zum Gebrauche für An-  
fängerinnen sowie für praktische Köchinnen zusamme-  
gestellt von Katharina Prato. Von erfahrenen Hausfrauen  
und einem Zuckerbäcker durchgesehen und verbessert.  
Graz. Druck und Papier von A. Leykam's Erben. 1858.*

[PRATO, Katharina], *Die Süddeutsche Küche auf  
ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung  
des Thee's und einem Anhang über das moderne Servi-  
ren. Für Anfängerinnen, sowie für praktische Köchinnen  
zusammengestellt von Katharina Prato. Fünfte, verbes-  
serte und vermehrte Auflage. Gratz, 1865. Aug. Hesse's  
Buchhandlung. Aug. Zimmermann.*

[PRATO, Katharina], *Die Süddeutsche Küche auf  
ihrem gegenwärtigen Standpunkte mit Berücksichtigung  
des Thees und einem Anhang über das moderne Servi-  
ren nach metrischem Maß und Gewicht berechnet für  
Anfängerinnen sowie für praktische Köchinnen zusam-  
mengestellt von Katharina Prato (Edle von Scheiger). 20.*



neu bearbeitete und vermehrte Auflage. Verlags-Buchhandlung Styria, Graz 1889.

[PRATO, Katharina], *Die Süddeutsche Küche. Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen zusammengestellt von Katharina Prato (Edle von Scheiger). Bereichert und herausgegeben von deren Enkelin Victorine von Leitmaier. Ausgezeichnet mit ersten Preisen. Vierunddreissigste, abermals verbesserte und vermehrte Auflage. 219. bis 223. Tausend. Mit 3 Farben-Tafeln und 51 Text-Figuren. Graz. Verlagsbuchhandlung „Styria“. 1903.*

*Pražská kuchařka, aneb: Co strojiti dnes? Kniha příruční pro šetrné hospodyně, jednající o přípravování 200 chutných polívek; 450 masitých pokrmů a paštík; 500 rybních, maučních a vaječných krmí; tak též o přípravování vařiva; pak 400 všelijakého druhu rosolin (Crème's), zmrzlin (Gelée's), a cukrovinek. Přeložil Kadeřavský. V Praze 1823 u Karla Vilíma Endersa, kněhkupce.*

PREISOVÁ, Marie, *Jak dnes vaříme? Příručka úsporného vaření*, Praha 1942.

[REHBERGER, Gisela], *Groszes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen. Praktische Anleitung zur schmackhaften und doch sparsamen zubereitung von Speisen und Getränken. Von Gisela Rehberger. Wien. Druck und Verlag von C. Fritz XIV- Dreihausgasse 16, s. d. [cca 1894].*

[RETTIG, Magdalena Dobromila], *Die Haus-Köchin, oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und ein-*

*zumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen. Verfaßt von Magdalena Dobr. Rettig. Prag 1827. Gedruckt in der Scholl'schen Buchdruckerey unter der Leitung des Johann Host. Pospischil.*

[RETTIG, Magdalena Dobromila], *Die Haus-Köchin, oder eine leichtfassliche und bewährte Anweisung auf eine vortheilhaft- und geschmackhafteste Art die Fleisch- und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu decken; nebst vielen andern nützlichen in der Haushaltung oft unentbehrlichen Sachen. Verfaßt von Magdalena Dobr. Rettig. Prag 1827. Gedruckt in der Scholl'schen Buchdruckerey unter der Leitung des Johann Host. Pospischil.*

[RETTIG, Magdalena Dobromila], *Guter Rath für Landwirthinen und Landmädchen eine Belehrung, wie man gemeine Speisen schmackhaft, und wohlfeil zubereiten. Ein äusserst nützliches Hausbuch für jene Mädchen, welche sich entweder für ihre eigene künftige Wirthschaft, oder auch für den Dienst, in die Stadt vorbereiten wollen. Verfast von Magdalena Dobr. Rettig. Königgrätz 1838. Gedruckt bei Johann Host. Pospissil.*

[RETTIGOVA, Magdalena Dobromila], *Dobrá rada Slovanským venkovankám, aneb pojednání kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připravovati, a tak se buď pro buďaucí svau domácnost, neb pro službu cvičiti mohly. Podána od Magdal. Dobromily Rettigowé. V Praze a Hradci Králové, 1838. Tiskem a nákladem Jana H. Pospíšila.*

[RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila], *Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky České a Moravské od M. Retikow.*

*Nákladem Jana Host. Pospíšila, král. Pražského a biskupského Impressora a aučinkujícího auda Českého národního Muzeum. V Hradci Králové nad Labem a Orlicí 1826.*

[RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila], *Domá-cí kuchařka, aneb, snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem vaří, pečou a zadělávají; jak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných v domácnosti nevyhnutelně potřebných věcí. Se-psáno od Magd. Dobr. Retikowé. Sedmé naskrz opravené vydání. V Praze 1857. Tisk a náklad Jarosl. Pospíšila.*

[RETTIGOVA, Magdalena Dobromila], *Kafíčko a vše co je sladkého. Sto předpisů, kterak se všeliké nápoje, i to co je k přikousnutí, při besedách aneb společnostech paní a pánů ráno, odpoledne i večer připravovati mají. Sepsáno a podáno od Magd. Dobr. Rettigowé. V Praze. Tisk a sklad Jar. Pospíšila. 1845.*

[RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila], *Kuchař-ka domácí i panská pro děvy vlastenské. Zřízena dle ob-líbeného způsobu M. D. Rettikovy v Čechách. V Jičíně 1848. Tisk a sklad Františka J. Kastránka.*

[RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila], *Malá domácí kuchařka, čili, kterak se v malých domácnostech jídla rozličného druhu, jednoduchá i oupravnější, masitá i postní, lacině a chutně připravovati mají. S dodatkem o domácích léčivých prostředcích. Od Magd. Dobromily Retikové. Druhé, opravené a rozmnožené vydání. V Pra-ze 1863. Tisk a náklad Jarosl. Pospíšila.*

[RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila], *Malá ku-chařka neboli: dobrá rada jak se dívky bud' pro budouc-*

*nost nebo pro službu cvičiti mohou. Magdal. Dobromily Rettigové. V Hradci Králové. Tisk Ladislava Pospíšila. 1863.*

[RETTIGOVA, Magdalena Dobromila], *Mladá hospodyňka v domácnosti, jak sobě počínati má, aby své i manželovy spokojenosti došla. Dárek dcerkám česko-slovanským od M. D. Rettigové. V Praze 1840. Tiskem a nákladem Jana H. Pospíšila.*

[RETTIGOVA, Magdalena Dobromila], *Pojed-nání o telecím mase. Každému, komu se přejídá, věno-váno od Magdaleny Dobr. Rettigovy. V Hradci Králové a v Praze 1843. Písmem a nákladem Jana Host. Pospíšila, účinkujícího auda českého národního Museum.*

[ROHRER, Marie Judith ], *Die Mährische Köchin. Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Sup-pen, Assietten, Fleisch- und Fischspeisen, Saucen, Zuge-müse, Salate und Compots so wie Backwerke, Krem' s, Sulzen, eingesottenes und eingelegtes Obst etc. etc. auf die beste und wohlfeilste Art zu bereiten. Ein sehr nütz-liches Handbuch für jede Haushaltung, von einer wohl-erfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich zusammengestellt. M. J. R., Zwanzigs-te Auflage, den gegenwärtigen Verhältnissen angepaßt, umgearbeitet mit Angaben nach dem neuen Maße und Gewichte, nebst einer gemeinfaßlichen Erläuterung des neuen metrischen Maßes und Gewichtes, Brünn 1877. Druck und Verlag von Rudolf M. Rohrer.*

[ROHRER, Marie Judith], *Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Fleisch- und Fastensuppen, Assietten, Rindfleisch, Saucen, Zugemüse, Fleisch- und Fischspeisen jeder Art, Salats und Kompots auf die beste beste und wohlfeilste Art zu verfertigen. Ein sehr nütz-*

liches Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohl-  
erfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so  
genau als möglich beschrieben. Zweite Auflage. Brünn,  
1833. Gedruckt bei Rudolf Rohrer.

[ROHRER, Marie Judith], *Vollständige und ge-  
naue Anleitung alle Gattungen von Backwerk, Krem's,  
Sulzen, eingesottenen und eingelegtem Obste auf die  
beste und wohlfeilste Art zu verfertigen. Ein sehr nütz-  
liches Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohl-  
erfahrenen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben  
so genau als möglich beschrieben. Zweite vermehrte  
und verbesserte Auflage. Brünn 1831. Gedruckt bei  
J. G. Traßler.*

[ROHRER, Marie Judith], *Vollständige und ge-  
nauen Gattungen Fleisch- und Fastensuppen, Assietten,  
Rindfleisch, Saucen, Zugemüse, Fleisch- und Fisch-  
speisen jeder Art, Salats und Kompots auf die beste und  
wohlfeilste Art zu verfertigen. Ein sehr nützliches Hand-  
buch für jede Haushaltung. Von einer wohlerfahrenen  
Hausfrau nach eigenenvielfach Proben so genau als  
möglich beschrieben aue Anleitung. Brünn, Gedruckt  
von Rudolph Rohrer. 1832.*

[ROHRER, Marie Judith], *Vollständige und genaue  
Anleitung alle Gattungen von Backwerk, Krem's, Sul-  
zen, eingesottenen und eingelegtem Obste auf die beste  
und wohlfeilste Art zu verfertigen. Ein sehr nützliches  
Handbuch für jede Haushaltung. Von einer wohlerfah-  
renen Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so ge-  
nau als möglich beschrieben. (Die Verfasserin nennt  
sich am Schluß der Vorrede mit den Initialen „M. J. R.“).  
13. Auflage. Brünn: Rudolph Rohrer (Rudolph Rohrer's  
sel. Wittwe). 1842.*

[ROKITANSKY von, Marie], *Die ,Osterreichische  
Küche. Prämiert bei den Kochkunst-Ausstellungen in  
Wien 1899 mit der großen Medaille mit der Goldpalme.  
Paris 1900 mit der goldenen Medaille.*

[ROSICKÁ, Marie], *Národní domácí kuchařka čes-  
ko-americká. Vyzkoušené a praktické návody ku přípravě  
pokrmů způsobem českým i americkým. Druhé rozšířené  
vydání. Pro česko-americké hospodyně částečně sepsala  
a částečně sebrala, neb dle jiných spolehlivých pramenů  
a své zkušenosti upravila Marie Rosická. Omaha, Ne-  
braska. Tiskem a nákladem Národní tiskárny, 509-511  
Již. 12. Ul. 1904.*

[ROTTENHÖFER, Johann], *Neue vollständige  
theoretisch-praktische Anweisung in der feinern Koch-  
kunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftli-  
chen und bürgerlichen Küche von J. Rottenhöfer, Königl.  
Haushofmeister und vorher erstem Mundkoche weil. Sr.  
Maj. des Königs Maximilian II, von Bayern. Zweite ver-  
mehrte Auflage. München, s. d. [1867].*

[ROZMAROVÁ, Olga Růžena], *Vzorná česká ku-  
chyně a domácnost. Zpracovala Olga Růžena Rozmaro-  
vá. V Praze 1916. Nákladem redaktora J. V Rozmary na  
Král. Vinohradech. Tiskem Československé akciové tis-  
kárny v Praze II.*

[ROZMAROVÁ, Olga Růžena – SVÁTKOVÁ,  
Věnceslava], *Chutně, levně, zdravotně. Vzorná ku-  
chařka. Přes 1000 vyzkoušených předpisů, rad a poky-  
nů pro domácnost. Napsaly Olga Růžena Rozmarová,  
pro 3. vydání opravila a doplnila Věnceslava Svátková,  
býv. redaktorka a vydavatelka hospodyňského časopisu  
„Lípa“, 3. vydání. Nakladatelství Jan Svátek v Praze,  
s. d. [1947].*

[RYBÁK, Theresia], *Die feine und schmackhafte böhmische Hauskost, oder neustes durch langjährige eigene Erfahrung geprüfetes Prager Haus- und Familien-Kochbuch für große und kleine Haushaltungen der Mittelklasse, welches die Lieblingspeisen der Böhmen auf die wenigst kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehrt. Mir einer Auswahl von 1000 am Herde erprobten Kochrecepten, welche sowohl für den täglichen Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zu gebrauchen sind. Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte, so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind, dann einer großen Anzahl von Wirtschaftsvortheilen beim Einkaufen von Speisen und Geflügel, und auch einer Anleitung zum Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen Anrichten und Garniren der Speisen. Zum Gebrauch für Bürgersfrauen und deren Töchter, Köchinnen und Wirthschafterinnen. Von Theresia Rybák. Wien, 1845. Verlag von Singer & Goering.*

[RYBÁK, Theresia], *Die feine und schmackhafte mährische Hauskost, oder neustes durch langjährige eigene Erfahrung geprüfetes Brünner Haus- und Familien-Kochbuch für große und kleine Haushaltungen der Mittelklasse, welches die Lieblingspeisen der Mährer auf die wenigst kostspielige Art gut und schmackhaft zu kochen lehrt. Mit einer Auswahl von 1000 am Herde erprobten Kochrecepten, welche sowohl für den täglichen Hausbedarf, als auch bei festlichen Gelegenheiten zu gebrauchen sind. Mit genauer Angabe der Maße und Gewichte, so wie der Personen-Anzahl, auf welche die Speisen berechnet sind, dann einer großen Anzahl von Wirtschaftsvortheilen beim Einkaufen von Speisen und Geflügel, und auch einer Anleitung zum Transchiren, Tafelserviren, und dem geschmackvollen Anrichten und Garniren der Speisen. Zum Gebrauch für Bürgersfrauen und deren Töchter, Kö-*

*chinnen und Wirthschafterinnen. Von Theresia Rybák. Wien, 1845. Verlag von Singer & Goering.*

[RYTYCHOVÁ, Majolena], *Největší, nejnovější a nejpraktičtější česká domácí kuchařka a vzorná hospodyňka. Hojná sbírka pouze vyzkoušených předpisů jednoduchých a nákladných pokrmů masitých, postních, zelinných i moučných obvyklých v českých domácnostech. Jemné pečivo a cukrářství. Zavařování, nakládání a konservování ovoce i zelenin. Různé pokyny pro domácnost i dům. Dle mnoholeté zkušenosti napsala Majolena Rytychová. S podobiznou spisovatelky. V Praze. Nakladatel Rudolf Storch, knihkupec v Karlíně, s. d. [1906].*

[SALZMANN, M. A.], *Neues auf Erfahrung gegründetes leichtfaßliches Kochbuch für jede Haushaltung, enthaltend: eine practische Anleitung zur Bereitung von mehr als 1150 auserlesenen feinen Speisen, allen Arten Zuckerbäckereien, eingemachten und eingesottenen Früchten, Sülzen, Gelé's, Säften, Salaten, Compots, Gefrorenem und verschiedenen Getränken. Herausgegeben von M. A. Salzmann. Kaschau, 1835. Druck und Verlag von Carl Werfer.*

[SANDTNEROVÁ, Marie], *60 obědů a večerí jednoduchých i složených, s výměrem potravin pro pět osob podle čtyř ročních období, napsala k rychlé a bezpečné potřebě všech hospodyň Marie Sandtnerová. V Praze nákladem České grafické unie a. s. 1925.*

[SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie], *Cukrovinky a pamlsky na vánoční stromeček a stoleček. Napsala M. Janků-Sandtnerová, státní odborná učitelka při Městské dívčí rodinné škole v Praze II. se 4 tabulkami, vydání druhé, opravené. V Praze nákladem České grafické unie a. s. 1930.*

SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ,  
Marie, *Cukrovinky, moučníky a dorty*, Praha 1941.

SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ,  
Marie, *Česká kuchařka: všem hospodyním k bezpečné  
přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů*, Purley  
1988.

[SANDTNEROVÁ, Marie], *Francouzská kuchyně:  
pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk. Na-  
psala M. Sandtnerová. V Praze. Nákladem Českosloven-  
ské grafické Unie. Praha 1927.*

[SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ,  
Marie], *Handbuch zur Belehrung über Küche und Le-  
bensmittel für Mädchen-Bürgerschulen. Verfaßt von Ma-  
rie Janků-Sandtner, Prag, Česká grafická unie, 1929.*

SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ,  
Marie, *Lahůdková kuchyně: příprava studených lahůd-  
kových pokrmů v domácnosti*, Praha 1949.

[SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ,  
Marie], *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů. Všem  
hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných  
i levných pokrmů. Napsala Marie Janků-Sandtnerová,  
státní odborná učitelka vaření a domácího hospodářství  
při Městské odborné škole pro ženská povolání v Praze-II,  
Vyšehradská tř. číslo 7. S 34 obrázky v textu a 6 Tabulka-  
mi. Vydání šesté, doplněné. V Praze. Nákladem Českoslo-  
venské grafické akademie a. s. 1933.*

SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ,  
Marie, *Moučníky a zavařeniny*, 2. vydání, Praha 1947.

SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ,  
Marie, *Ovocné šťávy, zavařované ovoce, domácí vína*,

*likéry. Vydání druhé, doplněné. V Praze nákladem Čes-  
koslovenské grafické unie a.s. 1933.*

[SANDTNEROVÁ, Marie], *O výživě zeleninou  
a ovocem napsali Božena Holnová, Marie Chlumecká,  
Marie Sandtnerová, inž. Rob. Urban. V Praze, Městská  
dívčí průmyslová škola, s. d. [1915].*

[SANDTNEROVÁ, Marie], *Příručka pro vaření  
a nauku o potravinách pro občanské školy dívčí. Napsa-  
la Marie Sandtnerová státní odborná učitelka vaření  
a dom. hospodaření v Praze II. Schwálena výnosem mi-  
nisterstva školství a národní osvěty dne 5. ledna 1926.  
č. 158.722 I.-25 jako pomocná kniha pro občanské školy  
dívčí. 1926. Nákladem České grafické unie a. s. v Praze.*

SANDTNEROVÁ / JANKŮ-SANDTNEROVÁ,  
Marie – JANKŮ, František, *Kniha rozpočtů a kuchař-  
ských předpisů*, Praha 1950.

[SELESKOWITZ, Louise], *Kochbuch zur Zuberei-  
tung verschiedener Speisen aus Zea. Verfaßt von Louise  
Seleskowitz, Gründerin des I. Wiener Kochlehr-Institutes.  
Verfasserin des Wiener Kochbuches. Herausgegeben von  
Brüder Hirschfeld & Comp., k. k. priv. Zea-, Rollgerste-  
und Schälerbsenfabrik, Wien, II., Untere Augartenstraße  
18. Wien 1890. Im Selbstverlage der Herausgeber. Druck  
von Jos. Bayer & Comp., i., Wollzeile 25.*

[SELESKOWITZ, Louise], *Wiener Kochbuch  
von Louise Seleskowitz, gewesene Wirtschafterin des  
Stiftes Schotten in Wien, Begründerin des I. Wiener  
Kochlehr-Institutes, ausgezeichnet mit silbernen Me-  
dailen, Ehrenpreisen und Anerkennungs-Diplomen.  
Elfte Auflage. Mit zahlreichen, zum Theile färbigen Ab-  
bildungen auf 20 Tafeln und einem Titelbild. Wien und*

Leipzig. Wilhelm Braunmüller k. u. k. Hof- und Universitäts-Buchhändler. 1901.

[SEZEMSKÁ, Marie], *Levná lidová kuchařka pro stá masa (vegetariánská)*. Sestavila Sezemská Marie. Nákladem knihovny „Nových Směrů“ Sezemského Karla v Nové Pace 373. Tiskem L. R. Riedla v Nové Pace. 1916.

[SCHANDRI, Marie], *Regensburger Kochbuch. 870 Original-Kochrecepte auf Grund vierzigjähriger Erfahrung, zunächst für die bürgerliche Küche, herausgegeben von Marie Schandri, seit vierzig Jahren Köchin im Gasthofs „zum goldenen Kreuz“ in Regensburg. Regensburg. Verlag von Alfred Coppenrath (vorm. Montag & Weiss'sche Buchhandlung). 1867.*

[SCHANDRI, Marie], *Regensburger Kochbuch. 1000 Original-Kochrecepte auf Grund vierzigjähriger Erfahrung, zunächst für die bürgerliche Küche, herausgegeben von Marie Schandri, seit vierzig Jahren Köchin im Gasthofs „zum goldenen Kreuz“ in Regensburg. Zweite sehr vermehrte und verbesserte Auflage. Regensburg Verlag von Alfred Coppenrath (vorm. Montag & Weiss'sche Buchhandlung). 1868.*

[SCHEIBLER, Sophie Wilhelmine], *Allgemeines Deutsches Kochbuch für alle Stände oder gründliche Anweisung alle Arten Speisen und Backwerk auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zuzubereiten. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen. Herausgegeben von Sophie Wilhelmine Scheibler. Fünfzehnte Auflage, verbessert und bedeutend vermehrt von einem praktischen Berliner Koch. Mit einem Titelkupfer. Leipzig & Berlin, 1859. C. F. Amelang's Verlag. (F. Volckmar.)*

[SCHEIBLER, Sophie Wilhelmine], *Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen; oder gründliche Anweisung, wie man ohne Vorkenntnisse alle Arten Speisen und Backwerk auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zubereiten kann. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen. Herausgegeben von Sophie Wilhelmine Scheibler. Fünfte stark vermehrte und verbesserte Auflage mit einem Titelkupfer. Berlin, 1823. Druck und Verlag von Carl Friedrich Amelang (Brüderstraße No. II.)*

[SCHIFFLER, Walburga], *Die deutsche Hausfrau in der Küche, Speisekammer und im Keller, oder: Kochkunst und Haushaltung unsere Tage. Eine, nach den besten Schriftstellern in diesem Fache bearbeitete, durch neue, aus eigener vieljähriger Praxis erprobte und bisher in keinem andern Kochbuche enthaltene Erfahrungssätze vervollständigte systematische Anweisung, alle Arten Fleisch- und Fastenspeisen und Getränke, sowohl aus dem Gebiet der sogenannten Hausmannskost, als des Luxus, auf die einfachste und haushälterichste Weise und dennoch im besten Geschmacks zuzubereiten und aufzubewahren. Nebst einer belehrenden Einleitung über die Reinhaltung und Säuberung der Küche, Speise- und Getränkebehälter, des Geschirres und Services, einigen allgemeinen Bemerkungen über alles einer Köchin und Haushälterin nöthige Wissenswürdige; mit einer Beilage mehrerer Küchensettel und einer lithographirten Tafel-Deckungs-Instruktion. Von Walburga Schiffler. Prag, Leitmeritz und Teplitz. 1837. C. W. Medau'sche Buchhandlung.*

*Schlesisches allgemeines Kochbuch für jinge Hausmütter worinnen dieselben angewiesen werden, die Produkte ihres Vaterlandes zu benutzen, und auf einfache*

oder feine Art genießbar zu machen; nebst einer Anweisung zum Anrichten der Speisen und Servirung der Tafeln. Breslau bei Wilhelm Gottlieb Korn. 1805.

[SCHREDER, Katharina], *Praktisches Kochbuch mit 962 Kochregeln und 46 Speisenzetteln, gewidmet für Anfängerinnen von Katharina Schreder, Wirthschafterin im Stifte Schotten. Zu bekommen bei der Verfaßerin. Wien 1851. Gedruckt bei den P. P. Mechitharisten.*

[SCHREDER, Katharina – SCHNEIDER, Aloisia], *Praktisches Kochbuch mit 1083 Kochregeln und 46 Speisen-Zetteln. Gewidmet für Anfängerinnen von Katharina Schreder, Wirthschafterin im Stifte Schotten. Neunte Auflage, verbessert und vermehrt durch Aloisia Schneider Köchin im fürsterzbischöflichen Palais in Wien, s. d. [1888].*

[SCHUPPLI, Ida – HINTERER, Betty], *Grabnerhof-Kochbuch. Mit besonderer Berücksichtigung der Kochkiste. Zum Gebrauche für Hausfrauen des Mittelstandes, für Koch- und Haushaltungsschulen und ähnliche Anstalten. Verfaßt von Ida Schuppli Leiterin und Betty Hinterer Haushaltungs-Lehrerin der Bauerntöchterkurse an der Landesschule für Alpwirtschaft Grabnerhof bei Admont (Steiermark). Zweiter, im wesentlichen unveränderter Abdruck der mit Erlaß des hohen k. k. Ministeriums für öffentliche Arbeiten vom 8. Februar 1913, Z.5297, zum Unterrichtsgebrauche an Koch- und Haushaltungsschulen allgemein zugelassenen ersten Auflage. Wien und Leipzig. Franz Deuticke. 1915.*

[SIMONI, Alwine], *So sollt ihr essen! Kochvorschriften für alle, die gesund werden und bleiben wollen vor Alwine Simoni. Mit einer Vorrede und Speisekarten auf jeden Tag der Woche, wie auch für die wichtigsten*

*Krankheitsfälle und einem Anhang über vegetarische Rohkost von Dr. Georg Simoni. II Auflage. 1897. Verlag der „Gesundheitswarte“ Feistritz-Lembach. (Steiermark.)*

[SLAVOMILSKÁ, J.], *Co hrdlo ráčí, neb 500 rozličných pokrmů, pochoutek, rosolů, zavařenin, naloženin etc. etc. Nejnovější brněnská knížka kuchařská, kterouž podle své mnohoroké zkušenosti sepsala J. Slavomilská. V Brně 1831. U J. G. Traßlera.*

[SAINT HILAIRE von, Josephine], *Die wahre Kochkunst oder: neuestes geprüftes und vollständiges Pesther Kochbuch. Enthält eine Sammlung von achthundert und einundzwanzig zuverlässigen, und durch mehrjährige Erfahrung bewährten Vorschriften, wornach die Zubereitung aller für eine wohlgeordnete Haushaltung dienlichen Fleisch- und Fastenspeisen, wie auch die besten und vorzüglichsten Bäckereien, Sulzen, Geelen, eingesottenen Obstes, Säfte, Gefrorenen, Liguers u. s. w. auf die beste und wohlfeilste Weise am geschmackvollsten geschehen kann. Nach eigenen vielfachen Proben deutlich und genau beschrieben, und zum Besten sorgfältiger Hausfrauen herausgegeben von Josephine v. St. Hilaire. Neunte verbesserte Auflage. Pesth, 1847. Verlag von Joseph Eggenberger und Sohn.*

[STOCKL, Francisca], *Neue Wiener-Kochschule für Frauenzimmer, die sich nach dem herrschenden Geschmacke mit ökonomischer Besließenheit zu Köchinnen zu bilden Willens sind. Nach dem Privat-Unterrichte der berühmten Frau Francisca Stocklinn. Zweyte Auflage. Wien, bey J. G. Binz, 1806.*

[STÖCKEL, Elisabeth], *Die bürgerliche Küche oder neuestes österreichisches Kochbuch für Bürgerfa-*

*milien aus der gebildeteren Mittelclasse. Eine auf eigene Erfahrung gegründete, vollständige Anweisung, alle Arten Speisen nach dem neuesten Geschmacke und der einfachsten Methode auf die wenigst kostspielige Weise zu bereiten. Mit Beigabe von zweihundert Speisezetteln für Wochen- und Festtage. Dritte, vermehrte und verbesserte Auflage, mit einem Anhang: Kurze Anweisung, alle Arten Speisen ohne Gewürze, Essig und Wein, auf die möglichst schmackhafte Weise zu bereiten. Eine schätzbare Gabe für junge Hausfrauen und Mädchen, welche sich dazu bilden wollen. Von Elisabeth Stöckel. Wien, 1835. Gedruckt und im Verlage bei J. P. Sollinger. Obere Bäckerstraße Nr. 77z.*

[SVOBODOVÁ, Julie], *Malá pražská kuchařka. Navedení, jak připravovati lze chutné pokrmy, lahůdky i nápoje, zvláště pro menší domácnost. Dle nejlepších pramenů vzdělala Julie Svobodová. Druhé změněné vydání. V Praze nákladem Aloise Hynka, Knihkupce, s. d. [1890].*

[SVOBODOVÁ, Marie, B.], *Kuchařská škola čili důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření a správné hospodárnosti. Věnována všem dorůstajícím dívkám vůbec, zvláště pak nevěstám a mladým paním. Sepsala Marie B. Svobodová. Nákladem vlastním. Knih-tiskárna P. Popelky v Jaroměři, 1894.*

[ŠPENDLIKÁŘOVÁ, Anežka], *Česká kuchařka, aneb knížka všem i zběhlejším kuchařkam prospěšná, v které se dočísti mohou, jakby za malý peníz co nejlepší a nejskvostnější jídla se ustrojiti dali. Složená od Aněžky Špendlíkářovy. V Praze a Litoměřicích, 1841. U Karla Vilíma Medaua.*

[ŠROUBEK, Karel], *Jak se vaří u Šroubka? Sbíрка kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě den-*

*ně upravovaných. Sestavil Karel Šroubek; restauratér. Cena 3 K. První vydání. Praha 1911. nákladem vlastním. Veškerá práva vyhrazena.*

[ŠROUBEK, Karel – ŠROUBKOVÁ, Berta – DIETL, Oskar], *Jak se vaří u Šroubka? Sbíрка kuchařských receptů jídel, v restaurantu Šroubek denně střídavě upravovaných, sestavil Karel Šroubek za spolupráce své choti Bertý Šroubkové a šéfa kuchyně Oskara Dietla; redakci Josefa Pátý. V Praze: Karel Šroubek, s. d. [1935].*

[ŠTĚPÁNOVÁ, Vlasta M.], *Malá kuchařka a hospodyňka česká pro menší a skrovné domácnosti. Úprava laciných pokrmů pro lid. Napsala Vlasta M. Štěpánová. V Praze, nakladatel Rudolf Storch, knihkupec v Karlíně. 1903.*

TRACHTOVÁ, Marie, *Kuchařská kniha pro československé hospodyně, Praha 1930.*

[TRIWALD, Gabriele], *Böhmische Universal-Köchin. Kochbuch enthaltend 1040 Speisen-Recepte zur Bereitung der schmackhaftesten Speisen, Getränke, Früchte und Delicatessen. Gesammelt und ausprobiert durch vieljährige Erfahrung von Gabriele Triwald geb. Ugka. Zweite bedeutend vermehrte und verbesserte Auflage. Prag, s. d. [1885].*

[TRIWALDOVÁ, Gabriela], *Česká národní kuchařka. Příruční knížka, obsahující přes 1000 stručných a snadno pochopitelných předpisů k úpravě nejoblíbenějších pokrmů a nápojů. Sepsala Gabriela Triwaldová, přeložila Božena Tichá. V Praze. Nákladem knihkupectví Aloise Hynka, s. d. [mezi 1880 a 1893].*



[TRIIVALDOVÁ, Gabriela], *Neue Prager Köchin. Kochbuch, bestehend aus 719 Rezepten für die schmackhaftesten Speisen, Getränke, Früchte und Delicatessen, gesammelt und ausprobiert durch vieljährige Erfahrung von Gabriele Triwald geb. Ugka. Prag. Verlag von Alois Hynek, Buchhändler. 1876.*

[TRIIVALDOVÁ, Gabriela], *Nová pražská kuchařka. Kuchařská kniha, obsahující 720 předpisů k děláni nejchutnějších jídel, nápojů, k připravování lahůdek, sebraných a dosvědčených mnoholetým zkoušením od Gabriely Trivaldové, rodem Ujkové. V Praze. Nákladem Aloise Hynka, kněhkupce. 1877.*

[TRIIVALDOVÁ, Gabriela], *Praktická česká kuchařka pro každou domácnost. Sbíрка 336 receptů na upravení osvědčených, silných a laciných pokrmů masitých i postních, mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení kuchyně nejenom způsobu jemnějšího, nýbrž i také obyčejné domácí kuchyně, zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati. Prakticky sebrala a zkusila Gabriela Triwaldová, roz. Ujková. V Praze. Nakladatel A. Reinwart, knihkupec. 1886.*

*Unser Backbuch ist ein umfassendes und reich bebildertes Rezeptbuch für die Haushaltbäckerei. Verlag für die Frau. Leipzig, s. d. [1953].*

[URBAN, Gisele], *Österreichisches Kriegs-Kochbuch vom k. k. Ministerium des Innern überprüft und genehmigt. 100 Rezepte zur Bereitung billiger, auf Grund der kriegswirtschaftlichen Forderungen zusammengestellt und erprobter Speisen mit besonderer Berücksichtigung der Kriegsmehle und einem Anhang „75 Rezepte für Massen-ausspeisungen“ (Kriegs-Mittagstische, Spitäler usw., auch für den Einzelhaushalt in entsprechender*

*Berechnung verwendbar), sowie Zusammenstellungen von Speisenfolgen. Von Gisela Urban. Preis 80 Heller. II. Tausend bis 30. Tausend. Der offiziellen Kriegsfürsorge gewidmet. Wien 1915. Verlag der St. Stefan Wiener Verlags-Ges. M. b. H.*

[VÁVROVÁ, Karolína], *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejnovějšího, nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu. Práci Karolíny Vávrové. V Praze 1866, nákladem Mikoláše Lehmana.*

*Vereinfachtes Kochbuch der Prager Deutschen Kochschule. Verein der deutschen Hochschule in Prag. Verlag der Andreschen Buchhandlung. Prag 1923.*

[VERSBACHOVÁ, A. – VERSBACHOVÁ, T.], *Domáci cukrářství. Soupis 573 vyzkoušených receptů z panských kuchyní, jakož i rodinných, ku přípravě cukrovinek, jemných koláčů a dortů, perníků a marcipánů, různého pečiva, zmrzlin, cukrátek, pokroutek a marmelád. Sepsaly A. a T. Versbachova. V Praze 1910. Nákladem vlastním. V komisi knihkupectví Jaroslava Pospíšila v Praze, na Perštýně 12.*

*Vortreffliches Kochbuch; oder: Was kochen wir heute? Ein Handbuch für wirthliche Frauen, zur Bereitung von 150 schmackhaften Suppen, Brühen und Gallerten, 150 Fleischspeisen und Pasteten, 300 Fisch-, Mehl- und Eierspeisen wie auch Gemüsen, 170 Arten Cremes, Gelees und Backwerken. Wien, 1820. Im Verlage bey Leopold Grung.*

[VRABEC, Vilém], *Moučníky. Vydal Vilém Vrabec, odb. učitel a majitel kursů studené kuchyně a moučníků. 80 vyobrazení v textu a 8 barevných příloh a přes 450 receptů*, Praha 1935.

[VRABEC, Vilém], *Nápoje nové doby. Alkoholické a alkoholu prosté. Sepsal a vydal Vilém Vrabec. 12 vyobrazení v textu a na 200 receptů*. Praha, s. d. [1937].

[VRABEC, Vilém], *Nové recepty kuchařského umění sepsal Vilém Vrabec, odborný učitel a majitel kuchařského učiliště, Praha II. Štěpánská 25. Obsahuje přes 200 receptů s přesnými rozpočty z teplé, studené a moučníkové kuchyně*. Praha 1938.

VRABEC, Vilém, *Studená kuchyně*, Praha, s. d. [1931].

[VRABEC, Vilém], *Teplá kuchyně, sepsal a vydal Vilém Vrabec. Dílo spolupřezkoušel V. O. Blažej. S poučnou statí Výživa a dieta od V. Krejsy*. Praha: Vilém Vrabec, s. d. [1936].

VRABEC, Vilém, *Velká kuchařka*, 1968.

[VRKOČOVÁ, Božena], *Dietní karlovarská kuchařka. Napsala Božena Vrkočová. Lékařskou předmluvu napsal a po stránce zdravotní knihu přehlédl Ladislav Hybner. V Karlových Varech. Nákladem vlastním*, s. d. [1927].

*Vyborná Pražská kuchařská kniha: pro paní, děvčata, a služebné dívky v městě i venku, jenž denně naskytají se jídla na dobrý, chutný, též laciný způsob strojiti chtějí. Složená od jistého knížtčího ústního kuchaře. V Praze 1805. K dostání u Martina Neureyitta knihkupce v Jezovitské ulici Nro 49I.*

[WALCHA, Franz], *Der praktische Koch oder vollständige und faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten, mit einer Auswahl von vorzüglichen Fastenspeisen, nebst einer Sammlung von Küchenezzetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel mit 5 Kupfertafeln, von Franz Walcha, Mundkoch bey Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Anton, Herzogs zu Sachsen etc., Dresden, bei dem Verfasser und Leipzig, in Commission bei J. Hinrichs*.1819.

[WALCHA, Franz], *Der praktische Koch oder vollständige und faßliche Anleitung, alle Arten von Speisen nach französischem, deutschem und englischem Geschmacke zu bereiten: nebst einer Sammlung von Küchenezzetteln und einer Anweisung zur Anordnung der Tafel; mit 5 Kupfertafeln von Franz Walcha, Mundkoch bey Sr. Königlichen Hoheit des Prinzen Anton, Herzogs zu Sachsen etc., Dresden, Selbstverlag, Heinrichs 1827<sup>2</sup>.*

[WEISS, Auguste – MARTICKE, Ernst], *Praktisches Kochbuch für alle Stände, oder: gründliche Anweisung, alle Arten Speisen, Backwerk und Getränke auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zuzubereiten. Ein unentbehrlicher Rathgeber für Hausfrauen, Haushälterinnen und Köchinnen. Herausgegeben von Auguste Weiß und Ernst Marticke. Mit einem Titelbild. Glogau, Druck und Verlag von C. Flemming, s. d. [1854].*

[WEISS, Auguste – MARTICKE, Ernst], *Praktisches Kochbuch. Eine gründliche Anweisung alle Arten Speisen, Backwerke und Getränke schmackhaft und wohlfeil zu bereiten. Mit in den Text gedruckten Holzschnitten und einem Titelbilde von Prof. Bürkner von Auguste Weiß & Ernst Marticke. Glogau und Leipzig, Carl Fleming, 1854, 1890<sup>5</sup>.*

[WIESER, Marianna], *Neues, selbst verfaßtes Kochbuch, oder kleine Sammlung von besonders ausgesuchten Speisen nach heutigem Wienerischen Geschmacke. Für alle Stände eingerichtet von Marianna Wieserinn. Vierte Auflage. Erster Theil. Wien, 1816. Bey Alons Doll, Buchhändler im deutschen Hause.*

[ZABRANSKÁ, Vlastimila], *Nejnovější česká kuchařka. Důkladný návod ku přípravování jídel všeho druhu, obsahující 1134 nejlepších receptů mimo mnohé praktické pokyny kuchařské. Vydala Vlastimila Zabranská. (S 8 vyobrazeními.) Nákladem kněhkupectví B. Stýbla v Praze, s. d. [mezi 1873 a 1875].*

*Zdravotní kuchařka jakožto doplněk každé jiné kuchařské knihy, čili, poučení o hodnotě potravin, o jejich stravitelnosti, jakož i o přiměřené přípravě jejich za pokrmy pro zdravého i nemocného. Dle knihy Dra Wiela sestavil J. K. Praha 1896. Cyrillo-methodějská knihtiskárna a nakladatelství V. Kotrba.*

[ZELENA, Franz], *Die Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln, oder allerneuestes Österreichisches Kochbuch. Ein gründlicher und leichtfaßlicher Unterricht zur Bereitung aller Gattungen Fleisch- und Fastenspeisen, der feinen und Kunstbäckerey, der Gelees, Cremes, Sulzen, Salate, Compots, und der kalten und warmen Getränke; mit getreuer Angabe der in den meisten Kochbüchern fehlenden Handübungsvortheile, nebst gemeinnützigen Bemerkungen über die erforderliche Beschaffenheit und Einrichtung der Küchen, wie auch ihrer Herdstellen; sammt einer Anweisung zum Pöckeln, Beizen, Räuchern und Würsten, zur Anrichte-, Tranchir-, Vorlegekunst, und zu den geschmackvollsten Tafel-Arrangements, nebst ausgewählten Vorschriften zu Speisezetteln für Fest-, Jagd- und andere große und*

*kleine Tafeln; Gabel-frühstücke, Soupers und Büffets; ingleichen mit einem Wörterbuche zur Erklärung der in der Kochkunst angenommenen fremden und einheimischen Sach- und Kunstbenennungen. Nach eigenen und vieljährigen erprobten Erfahrungen von Franz Zelena, ehemahlingem Haushofmeister Sr. kais. Hoheit des Erzherzogs Johann. Mit Titelkupfer und 8 gestochenen Tafel-Arrangements. Wien, 1828. Bey Mörschner und Jasper.*

[ZENKER, Franz Georg], *Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in zwanzig Abschnitten, welches Tausend einhundert und ein und dreyßig Kochregeln für Fleisch- und Fasttage, alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben, enthält. Nebst einem Anhang in fünf Abschnitten, worin man einen allgemeinen Unterricht, was man in der Küche, beym Einkaufen, beym Anrichten der Speisen und Anordnung der Tafel zu beobachten habe, findet. Mit bequemen Speisezetteln. Anfangs herausgegeben von Ignatz Gartler und Barbara Hikmann, jetzt umgearbeitet und verbessert von F. G. Zenker, geprüftem Chemiker und erstem Koch Sr. Durchlaucht des Herren Fürsten von Schwarzenberg, Herzogs zu Krumau etc. etc. Fünf und dreyßigste, mit einem alphabet. Register versehene Auflage. Mit einem Tittelkupfer und 6 gestochenen Tafe-Arrangements. Wien, 1831. Gedruckt und verlegt bey Carl Gerold.*

[ZENKER, Franz Georg], *Comus-Geheimnisse über Anordnung häuslicher und öffentlicher, kleinerer und größerer Gastmahle, Pickeniks, Theezirkel etc. über das Crendenzen des Nachtisches, der Weine, und wie Tafeln nach den Regeln der Kunst und des Geschmacks zu decken und zu serviren sind. Nebst einer vollständigen Anleitung zur Transchirkunst. Für Herrschaften und bürgerliche Familien, Gastgeber etc. Von G. Fr. Zenker, erstem Mundkoche*

*Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzog von Krumau etc. Als Fortsetzung der sehr beliebten Kochbücher desselben Verfassers, und als Anhang zu jedem Kochbuche brauchbar. Mit erläuternden Kupfertafeln. Wien. 1827. Im Verlag der Carl Haas'schen Buchhandlung.*

[ZENKER, Franz Georg], *Der Zuckerbäcker für Frauen mittlerer Stände. Eine Anweisung zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der auserlesensten Confitüren, Kunstgebäcke, Getränke, Gefrorenen etc. etc. für Dejeuner's, Diner's, Gouter's und Souper's. ein Seitenstück zu dem beliebten Kochbuche: „Nicht mehr als sechs Schüsseln!“ Von F. G. Zenker, erstem Koche Sr. Durchlaucht des regierenden Fürsten Joseph zu Schwarzenberg, Herzogs von Krumau etc. etc. etc. Wien und Prag, bey Carl Haas. 1824.*

[ZENKER, Franz Georg], *Der Zuckerbäcker für Frauen mittlerer Stände. Eine Anweisung zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der auserlesensten Confitüren, Kunstgebäcke, Getränke, Gefrorenen etc. etc. Von F. G. Zenker, geprüften Chemiker und erstem Mundkoch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Jos. v. Schwarzenberg, Herzog zu Krumau etc. etc. etc. Zweyte Auflage. Wien, 1834. Verlag der Haas'schen Buchhandlung.*

[ZENKER, Franz Georg], *Die Küche des wohlhabenden Wieners, oder neuestes allgemeines Kochbuch. Enthaltend: eine sorgfältige und vollständige Auswahl der bewährtesten Recepte zur besten und schmackhas- testen Bereitung aller Gattungen Fleisch-, Fisch- und Mehlspeisen, nebst der Kunstbäckerei, und dem Einsteden der Früchte, ferner einer Anleitung zur Aufbewahrung der Victualien und deren vortheilhaften Auswahl*

*beim Einkaufe, sammt einer ausführlichen Tafelkunde, unter Beseitigung alles Ueberkünstelten, und für den allgemeinen Gebrauch Ungeeigneten, mit einem Anhang: die Lehre des Kochens mittelst Dampf. Auf Grundlage seiner vieljährigen Erfahrungen, wie seiner verschiedenen Werke über die Kochkunst nach den jetzigen Zeitbedürfnissen neu verfaßt von F. G. Zenker, geprüften Chemiker und pens. Küchenmeister Sr. Durchl. des Fürsten zu Schwarzenberg, Herzogs zu Krumau etc etc Verfasser der „Vollst. theor. pract. Anleitung zur feiner Kochkunst“, der „Kunstbäckerei“, der „Zuckerbäckerei für Frauen“, „Nicht mehr als sechs Schüsseln“ etc. etc. Wien, 1846. Verlag der Jasper'schen Buchhandlung; /.../ 3. Auflage, Leitmeritz: Carl Wilhelm Medau 1856.*

[ZENKER, Franz Georg], *Neuestes Wiener Kochbuch oder vollständige Anleitung unter Beseitigung alles Ueberkünstelten und für den allgemeinen Gebrauch Ungeeigneten alle Gattungen Fleisch-, Fisch- und Mehlspeisen auf die beste und schmackhafteste Art zu bereiten, nebst Vorschriften zur Kunstbäckerei und dem Einsieden der Früchte, ferner zur Aufbewahrung der Victualien und deren vortheilhafte Auswahl beim Einkaufe sammt ausführlicher Angabe die Tafeln hübsch und zweckmäßig herzurichten, zum Tranchiren und Vorlegen etc. mit einem Anhang: Die Lehre des Kochens mittelst Dampf. Auf Grundlage seiner vieljährigen Erfahrungen, wie seiner verschiedenen Werke über die Kochkunst nach den jetzigen Zeitbedürfnissen neu verfaßt von F. G. Zenker, geprüften Chemiker und pensionirten Küchenmeister Sr. Durchlaucht des Fürsten zu Schwarzenberg, Verfasser der „vollft. theor. pract. Anleitung zur feinern Kochkunst“ der „Zuckerbäckerei für Frauen“, „Nicht mehr als sechs Schüsseln“ etc. Etc. Zweite billige Auflage der „Küche des wohlhabenden Wieners. Wien 1849. Jasper, Hügel & Manz.*

[ZENKER, Franz Georg], *Nicht mehr als sechs Schüsseln! Ein Kochbuch für die mittleren Stände.* Von F. G. Zenker, erstem Koch Sr. Durchlaucht des Fürsten Joseph zu Schwarzenberg, Herzog zu Krummau, etc. etc. etc. Wien, Gedruckt und im Verlag bey Anton Strauß. 1820, 1827<sup>2</sup>.

[ZENKER, Franz Georg], *Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst.* Von F. G. Zenker, erstem Koch Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzog von Krummau etc. etc. etc. Erster Theil, Erste Abteilung. Mit 14 Kupfertafeln. Wien 1817. Gedruckt bey Anton Strauß.

[ZENKER, Franz Georg], *Vollständige theoretisch-praktische Anleitung zur feineren Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.* Von F. G. Zenker, erstem Mundkoche Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzogs von Krummau etc. etc. etc. Erster Theil. Enthaltend: Bouillons. Essenzen. Suppen. Consommés. Saucen. Oehltunken. Geschmacksbuttern. Pürées. Faschen u. Pressen. Ragouts aller Art. Fleischgerichte aller Art. Eingemachte aller Art. Braten aller Art. Wildpret aller Art. Geflügel, zahmes. Geflügel, wildes. Kleine Vögel. Fische aller Art. Meerfische aller Art. Krebse, Aalen. Gemüse aller Art. Schwämme. Eyerspeisen. Reißcasserolen. Brotkrusten. Vom Spicken, Braten und Dressiren. Aufsätze von Fett und Borduren. Speiszetteln für alle Jahreszeiten. Gabelfrühstücke und Nachtmahle. Anordn. der Büffets. etc.

etc. etc. Mit 14 Kupfertafeln. Zweite viel vermehrte und verbesserte Auflage. Bey Carl Haas, Buchhändler. Wien: Tuchlauben, bey dem Kühfuß, Nr. 561. Prag: Altstadt, Jesuitengasse, im gelben Hause, Nr. 186. 1824.

[ZENKER, Franz Georg], *Vollständige theoretisch-praktische Anleitung zur feineren Kochkunst für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.* Von F. G. Zenker, erstem Mundkoche Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von Schwarzenberg, Herzogs von Krummau etc. etc. etc. Zweyter Theil: Die Kunstbäckerey. Enthaltend gegen 600 Gerichte; insbesondere: Grobzucker. Farbenzucker. Geruchzucker. Eis aller Art. Bereitung der Mandeln, Haselnüsse und Pistazien. Tragantteigsachen. Mürbteig-Pasteten. Casserole-Pasteten. Dressirte Pasteten. Kalte Pasteten. Schmalzgebäcke all. Art, Croquet. etc. Milchspeisen all. Art. Aufläufe. Obstspeisen. Charlotten. Puddings. Englische Kuchen. Crémés. Gesprudelte Milch. Milchsulzen. Gefaumte Milch. Gefaumte Milchsulzen. Mandelsulzen. Klare Sulzen. Vom Buttermilch und alle Arten große und kleine Gebäcke daraus. Bleykuchen. Apostelkuchen. Dariolen. Kugelhupf. Brandteig-Gebäcke. Torten. Torteletten. Biscuit-Wandeln. Mandelbögen. Hohlhippen. Grillage. Windbäckerey. Gerichte aus gesponnenem Zucker. Aufsätze künstliche. etc. etc. etc. Mit 10 Kupfertafeln. Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage. Bey Carl Haas, Buchhändler. Wien: Tuchlauben, bey dem Kühfuß, Nr. 561. Prag: Altstadt, Jesuitengasse, im gelben Hause, Nr. 186. 1824.



ZÁVĚR !





## ZÁVĚR

Publikace *Paměť chuti. Receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání vývoje kulinární kultury českých zemí* je věnovaná kuchyňským příručkám ve smyslu návodů na přípravu jídel a nápojů, na jejich servírování, kombinování s různými přílohami a přídatky i sestavování jídel do menu. Představuje je jako zásadní prameny pro poznání kulinární kultury, součást všední a sváteční každodennosti všech sociálních vrstev, v širokém pojetí stravování a stolování, včetně s nimi spojenými zvyky a způsoby. Zdůrazňuje, že se jedná o písemnosti s potenciálem přispět k identifikaci kulinárního dědictví ve smyslu typických prvků stravování společenství určitého území, rozhodných pro vývoj těchto entit, pro jejich kulturní a sociální charakter a symbolizujících – přímo i nepřímo, ba podprahově – jejich národní a kulturní identitu.

V rámci výzkumu obsahové stránky a formy textů pro potřeby předkládané publikace byla stanovena základní stratifikace kuchařských příruček. Za receptáře lze považovat jednoduché sbírky receptů neboli popisů zhotovení pokrmů, v nichž jsou vy-

jmenovány potřebné ingredience a stručně naznačen postup přípravy, přičemž mohly, ale nemusely mít vnitřní řád a uspořádání. Receptáře byly prvotní formou kuchyňských pomůcek a v nejrůznějších variantách vznikají dodnes. Obvykle jsou vnímány jako rukopisné pomůcky pouze pro osobní potřeby tvůrců, vznikaly ale rovněž jako součást organizace a činnosti kuchyní s veřejnou působností, pro potřebu profesionálního personálu. Právě takový charakter měly podle všeho nejstarší dochované rukopisné příručky s volným nebo přímým vztahem k vývoji kulinární kultury českých zemí (*La viandier*, *Das buoch von gute spise*, *Spis o krmiech*). Stručné receptáře se udržely v kuchyňské praxi i v době, kdy se všeobecně rozšířily tištěné příručky, a to nejen v již zmíněném domácím prostředí, ale třeba i v kuchyních se specifickou náplní činnosti (zámecké kuchyně), kterou bychom mohli v některých případech ztotožnit s gastronomií, tedy profesionálně zajišťovanou aktivitou v oblasti vaření (pohostinství). Jednoduchou podobu receptářů měly i nejstarší tištěné kuchařské příručky, které se objevovaly v námi sledovaném kulinárním okruhu na sklonku 15. století

(*Kuchenmeistereien*), jen o několik desítek let později i v Čechách (*Kuchařství a Kuchařka* z produkce tiskáren Severinů).

Na prahu novověku, ruku v ruce s jejich transformací v tištěné knihy, nabývaly kuchyňské příručky sofistikovanější podoby a lze je už přesněji označit jako kuchařské knihy. Měly jasnou strukturu kapitol obvykle respektující pořadí chodů v menu, v nichž byly podle logického klíče seřazeny recepty, které doplňovaly další oddíly návodů a rad souvisejících se stravováním. Jednalo se o vzorové jídelníčky, kalkulace pokrmů, návody na uchovávání a konzervování potravin. V této podobě, samozřejmě s individuální skladbou a obsahem, přetrvaly kuchařské knihy v zásadě dodnes.

V souladu se zaměřením projektu byla v rámci jeho řešení věnována pozornost především kuchařským knihám spojeným s vývojem kulinární kultury a dědictví v českých zemích, v širším kontextu jihoněmecké kulinární oblasti, kterou lze ztotožnit s územím habsburské podunajské monarchie s vnímáním logických územních přesahů (Bavorsko). Pro úplnost je nutno poznamenat, že některé části Slezska, které bylo po staletí integrální součástí českých zemí, náležely k severoněmeckému kulinárnímu okruhu. Uvedený prostor byl z významné části německojazyčný či bilingvní. Tomu odpovídala i převaha jazykově německých kuchařských příruček, které byly v rámci projektu studovány a následně i výběrově zařazeny do této publikace. Národní jazyky sehrávaly nicméně ve vývoji kuchařských knih některých z jmenovaných dílčích oblastí, zvláště Čech, podstatnou roli a podtrhly přínos tohoto knižního žánru pro vzdělání žen a rozvoj národní každodennosti.

Z chronologického hlediska byla pozornost věnována rukopisům a následně tištěným knihám od středověku až na práh soudobých dějin, tedy do poloviny 20. století. Těžiště spočívalo vcelku pochopitelně v 19. a první polovině 20. století, kdy byl vývoj kuchyně, a tedy i hlavních, s tím souvisejících tiskovin, spojen přednostně s městským prostředím. V příručkách z té doby už lze také identifikovat východiska pro vznik tak zvané české národní kuchyně.

Výzkumu bylo podrobena několik desítek rukopisných receptářů a okolo dvou set tištěných kuchařských knih. Pozornost byla soustředěna na vlastní kulinární stránku, konkrétně na recepty, skladbu menu či na jiné s jídlem související prvky s hlavním cílem – posoudit vypovídací hodnotu těchto příruček pro vývoj kulinární kultury a identifikaci kulturního dědictví českých zemí a potažmo význam pro výzkum společenské každodennosti. Vybrány byly následně jednotliviny nebo soubory, které lze v rámci dosavadních studií z různých důvodů vyhodnotit jako podstatné, jedinečné či neopominutelné, ať v kontextu jich samých, anebo určité typologické skupiny, kterou reprezentovaly. Splňovat musely některé z následujících hledisek: jedinečným či podstatným způsobem odrážely vývoj kuchyně různých společenských vrstev, ba dokonce v pravém slova smyslu kodifikovaly její soudobý stav; podstatným způsobem modelovaly vnímání významu stravování a kulinařství ve smyslu umění vařit, případně umění vést domácnost, ať už byla spojená s měšťanskou či venkovskou rodinou nebo urozeným dvorem (často se jednalo o naučné texty nebo učebnice); dokladovaly zlomové okamžiky vzniku, přítomnosti určitého podstatného či zajímavého pokrmu, samozřejmě s vědomím toho, že tyto skutečnosti posuzujeme

z dostupné škály zdrojů; reflektovaly pokrmy po právu, anebo jen tradičně odkazující na český, moravský či slezský původ; obsahovaly jednu z prvních zmínek o pokrmu, který je považován za „národní“; jsou natolik obecně známé a spojované s dějinami kuchařských knih v českých zemích, že je nelze opominout; byly z jiného důvodu pozornosti hodnými doklady o kuchyni našich předků.

Vybráno takto bylo více než padesát kuchařských příruček z období od poloviny 13. do poloviny 20. století, které byly chronologicko-věcně rozčleněny do dvou základních částí. Do první byly zařazeny receptáře a kuchařské knihy, které lze charakterizovat jako příručky pro veřejný prostor, tedy pro odběratele mimo soukromý okruh autora, pisatele či vydavatele. Takovými příručkami nebyly jen tištěné knihy, ale před vynálezem a rozšířením knihtisku (a dokonce i poté) rovněž rukopisy, které vznikly jako pomůcky pro profesionální prostředí velkých kuchyní zajišťujících stravování nikoli jen pro uzavřené domácí společenství, ale pro široký okruh externích strávníků.

Pro zajímavost i pochopení celkového rámce vývoje kuchařských příruček jsou v této skupině představeny některé rukopisy původem ze středověku a raného novověku, přičemž vybrány byly také jednotliviny, které měly alespoň volné vazby na české prostředí či osobnosti českého původu. Většinu položek zařazených do první části nicméně tvoří tištěné kuchařské knihy z předmoderní a moderní doby.

Druhá část publikace je věnována domácím receptářům jako specifickým pramenům z produkce privátních autorů (či spíše autorek). Takových mate-

riálů samozřejmě vznikly během let tisíce, přičemž mnohé byly předávány z generace na generaci, jiné zanikly spolu s odchodem uživatelky z tohoto světa. Předložený soubor vychází ze sbírky, vytvořené v rámci projektového výzkumu a uchovávané v Národním zemědělském muzeu v Praze.

Snahou autorů bylo charakterizovat každou jednotlivinu či skupinu kuchařských textů z hlediska jejich geneze, obsahové stránky, uživatelské skupiny a role, kterou podle všeho sehrávaly v době svého vzniku a používání, respektive kterou jim lze na základě komparativních výzkumů kuchařských knih a rámcových znalostí vývoje kulinární kultury přisoudit. Všimli si také pokrmů, odkazujících názvem na český, moravský či slezský původ, případně receptů naznačujících kořeny jídel považovaných dnes za typické prvky „naší“, tedy české tradiční kuchyně. Stručně představen je rovněž autor či autorka, jsou-li známí. Pro dokreslení je závěrem každého oddílu citováno několik příkladových receptů na pokrmy pro svou dobu typické, pozoruhodné, anebo pro nás nezvyklé a výběrově na jídla se vztahem k českému prostředí či moderní kuchyni. Celkovou představu o jednotlivých prezentovaných rukopisech nebo tiscích podtrhují tematické ilustrace (titulní strany, frontispisy s žánrovými vyobrazeními, recepty apod.).

Je třeba zdůraznit, že cílem předkládané publikace je prezentace vybraného souboru příkladových receptářů a kuchařských knih jako specifických a velmi cenných pramenů pro poznání některých aspektů stravování a kulinární kultury. Studium nemělo programově charakter základního výzkumu a ani publikace neobsahuje komplexní výzkumnou

zprávu na téma kuchařských příruček jako kulturně historického fenoménu v kontextu vývoje stravování. Takový úkol na projektový tým – anebo na jiné odborníky – teprve čeká. Dovolíme si přesto závěrem několik poznámek na okraj tohoto tématu ve světle současného stavu projektového aplikovaného výzkumu.

Nejstarší evropské receptáře, s nimiž si pro vytvoření určité představy o počátečním vývoji těchto písemností musíme vzhledem k absenci českých kuchařek vystačit, obsahovaly bez ohledu na kulturně-sociální původ jen velmi stručné pokyny pro přípravu pokrmů. Někdy tak stručné, že jejich rekonstrukce je možná jen s využitím mladších analogií a jisté dávky fantazie. Už na prahu novověku – a nelze pochybovat, že velký význam pro rozvoj tohoto knižního žánru mělo rozšíření knihtisku – začaly být přinejmenším pro velké kuchyně nejvyšších společenských vrstev koncipovány jako ucelené příručky návodů a poučení (Marx Rumpolt, Konrád Hagger). Některé kuchařské knihy byly spojeny s léčitelskými radami a recepty na medikamenty (Anna Weckerová, Eleonora Marie Rosalie z Eggenbergu). V 19. století sice zůstala celá řada z vydávaných kuchařských knih určena přednostně pro odběratele z profesního či poloprofesionálního prostředí, tedy pro personál „velkých“ měšťanských a šlechtických kuchyní s požadavky na vyšší úroveň stravování a stolování (Franz Walcha, Franz G. Zenker), do popředí se ale dostali hlavně jiní uživatelé, respektive uživatelky. Autoři začali svá díla cílit na hospodyně a kuchařské knihy se staly oblíbenou četbou, respektive pomůckami mladých i zralých žen z měšťanského, respektive městského prostředí, ve 20. století pak i hospodyně z venkova a dělnické society. Jejich po-

dobu se proto často posunula do roviny příruček pro vedení domácnosti s širším rozsahem informací (Václav Pacovský, Anna Dornová, Magdalena Dobromila Rettigová, Anna Kejřová). Vydávány byly dokonce drobné a zjednodušené výběry kuchařských knih určené malým dívkám (tak zvané *Puppenköchin* neboli kuchařky pro panenky), které je měly vést – pod dohledem matek, chův či kuchařek – k zájmu o vaření a péči o domácnost (Henriette Davidisová, Julie Bimbachová, anonymní slezská vydání ad.). Jiné kuchařské příručky se soustřeďovaly přednostně na prezentaci receptů na snad už běžně rozšířená, anebo proponovaná jídla a aktuální systém stravování měšťanských vrstev (Marie Judita Rohrerová, Henriette Pelzová, Maria Elisabetha Meixnerová, Katharina Prato, Louise Seleskowitzová), aniž jim to ubíralo na atraktivitě a věhlasu.

Nejpozději od poloviny 19. století se do kuchařských knih v námi sledovaném jihoněmeckém, respektive podunajském kulinárním okruhu začala zřetelně promítat pokračující modernizace kuchyně spojená s proměnou chuťových preferencí i surovinovou skladbou stravování, postupující sociálním prostředím od aristokratické společnosti přes městské a naposledy, po dlouhé době, venkovské zámožnější vrstvy. Z jídelničku se definitivně vytrácely starodávné pokrmy, jako například husté polévky, zahušeniny a kaše všeho druhu, vysoký podíl luštěnin, úpravy drobných ptáků, nasládlá masitá a rybí jídla s chutí hřebíčku, skořice a zázvoru, maso a drůbež s ochucovadly a náplněmi z ústřic a mušlí, šneků a jiné chuťově komplikované kombinace, hojně zastoupené ještě třeba v příručkách Anny Dornové či Magdaleny Dobromily Rettigové. Stále vyšší podíl pokrmů byl v lehčích, nebo s rozvojem kuchyňského

vybavení technologicky odlišně pojatých úpravách: hojně byly zastoupeny polévkové vývary s různými vložkami, ragú, hovězí maso s různými omáčkami, jednoduchá dušená, přírodně upravená nebo smažená masa, včetně vepřového, zato s menším podílem, pro městské prostředí méně typické, zvěřiny; servírované pokrmy už měly často jasnou kompozici hlavní složky a příloh, mezi nimiž zaujímaly vedle knedlíků všeho druhu stěžejní místo brambory; mezi sladkými jídly stále dominovaly moučníky, především pečené, včetně koláčů v širokém slova smyslu a dortů. Všechny uvedené změny se promítaly do jasně koncipovaných kuchařských knih, poskytujících kuchaře možnost výběru mezi recepty na jednodušší a snad bychom mohli říci úspornější jídla a předpisy na bohatší varianty s nákladnějšími surovinami. Méně zdůrazňováno bylo v kuchařských příručkách dělení receptů na běžná a postní jídla, pokud se vůbec v knihách ještě objevovalo. Zřejmě se předpokládalo, že si kuchaři a kuchařky, stejně jako hospodyně, budou schopni vybrat příslušné pokrmy díky svému většímu rozhledu z nabídky receptů sami. Na postní dny a příslušná jídla bylo nanejvýš upozorněno v příkladových menu. Na trhu se objevovaly i příručky spojené s gastronomickou praxí ve smyslu na profesním základu realizovaných aktivit v oblasti stravovacích služeb, ať už byli autoři tímto prostředím a zkušenostmi jen inspirováni s cílem přenést nejlepší recepty i do privátního prostředí, anebo směřovali k podpoře dalších restaurátérů a hostinských, případně cukrářů (Marie Anna Neudeckerová, Marie Schandriová, Therese Adamová, později Karel a Berta Šroubkovi).

Dlouhodobě vedoucí postavení mezi kuchařskými knihami zaujímaly příručky reprezentující

tak zvanou vídeňskou kuchyni, propojující vlivy obecné měšťanské kuchyně jihoněmeckého kulinárního stylu s regionálními prvky uherské, české, moravské, tyrolské či štyrské provenience, samozřejmě s ozvuky mezinárodních kuchyní (z nejvýznamnějších autorek třeba Katharina Prato, Louise Seleskowitzová). Vídeňská kuchyně v širokém slova smyslu, jako jeden z projevů vývoje jihoněmeckého kulinárního okruhu, zásadně ovlivňovala vývoj stravovacích zvyklostí v českých zemích. Dělo se tak přímo i nepřímo, prostřednictvím tištěných pomůcek, ale i transferem zkušeností, nápodobou a migrací pracovních sil působících v kuchyňském prostředí. Srovnání produkce kuchařských příruček z „rakouských“ (Vídeň, Štyrský Hradec), bavorských (Mnichov, Bamberk) a „českých“ center (Praha, Brno, Opava) jasně ukazují obsahovou spřízněnost jídel a jídelníčku a obdobný charakter měšťanského, respektive městského stravování ve výše jmenované oblasti. Patrné to je z jazykově německých (Gabriela Triwaldová, rozená Ujková, Anna von Maschka, Marie Denglerová) i jazykově českých kuchařských knih (Marie Axamitová, Hanna Dumková), ať už byly určeny pro domácí využití, školskou výuku, anebo gastronomickou praxi.

Studované kuchařské knihy a jejich vzájemná srovnání, s přihlédnutím k informacím z jiných zdrojů, v nichž rezonují regionální a sociální specifika stravování v proměnách času (etnografická šetření, orální výpovědi, kalendáře a jiná zábavná literatura apod.), dle našeho názoru také jasně dokládají, že se tradiční kuchyně českých zemí, pro niž se ne zcela oprávněně vžilo označení národní kuchyně, zrodila za průniku jihoněmeckých, respektive podunajských měšťanských kulinárních zvyklostí

druhé poloviny 19. a počátku 20. století s dominantní rolí vídeňské kuchyně a různé míry regionálních (venkovských) tradic, spíše jen s dílčími ozvuky starších tištěných vzorů, včetně sice neopominutelných, stylově však ve starší době ukotvených děl Magdaleny Dobromily Rettigové. Na její roli je nutno pohlížet odlišně než pouze prizmatem autorství kuchařských příruček. Z hlediska prezentovaných jídel mají pro vývoj moderní kuchyně českých zemí menší hodnotu než autorčiny zásluhy o výchovu žen ke kvalitnímu vedení domácnosti, vlastenectví a uvědomění si genderových rolí.

Vrcholem kuchařské naučné literatury a také ukotvením zmíněné tradiční kuchyně českých zemí, nebo chceme-li české národní kuchyně, a prezentace její vskutku nejrozvinutější formy se stala kniha Marie Janků-Sandtnerové, nazvaná poněkud netradičně *Knihy rozpočtů a kuchyňských předpisů*. Ač po jejím prvním vydání v roce 1924 vyšla ještě celá řada jiných pozoruhodných kuchařských příruček, co do prezentace vyzrálé středostavovské kuchyně českého typu (ve smyslu českých zemí v širokých vývojových souvislostech) nebyla podle našeho názoru nikdy překonána. K tomu přispělo i nové, dosud nezvyklé a jak se ukázalo nanejvýš praktické uspořádání receptu, oddělující údaje o množství potřebných ingrediencí od popisu postupu přípravy. Tento způsob je vlastní kuchařským knihám i dnes, takřka sto let od prvního vydání jmenované publikace.

Je samozřejmé, že kuchařskými příručkami Marie Janků-Sandtnerové dějiny českých, tím spíše střeoevropských kuchařských knih neskončily. V českých zemích, tehdy už v Československu, kráčel vstříc úspěchu svých knih například Vilém

Vrabec, jehož první díla o teplé i studené kuchyni vyšla už v meziválečném období a dočkala se přepracovaných vydání ještě koncem 20. století. Podobu gastronomické praxe ukázala rovněž opakovaně vycházející knížka *Jak se vařilo u Šroubků?* z prostředí pražského rodinného hotelu. A vývoj kulinární kultury českých zemí, kdy ještě byla jejich tradiční strava součástí každodennosti, byl pomyslně završen dvojčaty, *Naší kuchařkou* z roku 1957, přejmenovanou při vydání o deset let později na *Kuchařku naší vesnice* autorského kolektivu v čele s Marií Hrubou. Právě tato knížka, a zdá se, že nejen na venkově, ale i v městských domácnostech, dodnes sekunduje v mnoha dalších vydáních rukopisným receptářům rodinné provenience.

V rámci výzkumu domácích receptářů bylo zevrubně analyzováno 13 příkladových receptářů ze sbírek Národního zemědělského muzea, které dokumentují gastronomické trendy I. čtvrtiny 19. až poloviny 20. století. Z vybraných domácích kuchařských receptářů jsou dva exempláře psané německým jazykem, užita je německá novogotická kurzíva. Dalších 11 receptářů je psáno českým jazykem s různou mírou použitých cizojazyčných termínů (nejčastěji názvů pokrmů). Pokud jde o regionální zařazení zkoumaných textů, jedná se o české země, zastoupen je jak venkov, tak měšťanská kuchyně. Dvě německy psané kuchařky jsou nejisté provenience. Jedním z receptářů se autorka hlásila ke slovenským kořenům. Jednotlivé receptáře se nepodařilo přesně lokalizovat, nebylo možné realizovaným výzkumem podpořit bádání o pokrmech jednotlivých regionů. Na základě průzkumu daného materiálu jsme však schopni popsat kuchyni venkovskou a měšťanskou, kuchyni ryze praktic-

kou a tu idealistickou, o které vypovídají zápisníky studentek hospodyňských škol

Výpovědní hodnota domácích receptářů spočívá zejména v písemném zaznamenání ústně předávaných informací, které se v rodinách po generace předávaly a udržely. Receptáře tak dokázaly zcela jedinečným způsobem zakonzervovat informace o paměti této rodinné chuti, o rodinných tradicích a představují tak mimořádně cenný pramen k problematice gastronomických tradic a kulinárního dědictví obecně.

Domácí receptáře však v minulosti nebyly pouze pomocníkem pro kuchařku samotnou. Na mnoha zkoumaných exemplářích se potvrdilo, že kuchařské receptáře se postupně staly univerzálními pomocníky celé domácnosti. Nalézáme v nich rady na přípravu domácí kosmetiky, na úklid domácnosti, krejčovské stříhy, verše, vložené výstřižky z novin, fotografie či pohlednice. Prostřednictvím těchto fragmentů nám nechávají nahlédnout do historie všedního dne a dotvářejí celistvější obraz naší minulosti.

Závěrem nutno podotknout, že kniha *Paměť chuti* mohla představit jen vskutku výběrový vzorek kuchařských příruček, které stravování v českých zemích, potažmo v jihoněmecké / podunajské oblast ovlivnily či měly potenciál ovlivnit. Pokud by do předkládané publikace měly být zařazeny všechny významnější kuchařské příručky, pak by její rozsah mnohonásobně převýšil akceptovatelný limit. V zájmu maximálního představení tématu byl za příkladovou prezentaci, obsahující medailony kuchařských příruček, zařazen soupis kuchařských příruček, jejichž texty byly soustředěny pro potřeby projektového výzkumu a koncipování knihy *Paměť chuti*. Společně je lze považovat za pramenná východiska pro komplexní základní výzkum jak vlastních kuchařských knih a receptářů s akcentem na jejich vlastní podstatu, kulinární obsah.

Současně realizovaný výzkum potvrdil, že tištěné kuchařské knihy, a zvláště domácí receptáře jsou svébytným fenoménem, vpravdě kulturním dědictvím, vhodným k dalšímu mezioborovému zkoumání a je třeba se jimi v kontextu studia kulinárních dějin zabývat.





# PRAMENY A LITERATURA

## UKOPISNÉ PRAMENY:

*Daz buoch von guoter spise, Hausbuch des Michael de Leone.* Ludwig-Maximilians-Universität München, Universitätsbibliothek, Cod. Ms. 731, Cim IV, dostupné z: [https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim\\_4.pdf](https://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/1/Cim_4.pdf).

*Kniha kuchařská od Evermoda Košetického sepsaná.* Strahovská knihovna. Královská kanonie premonstrátů na Strahově, sbírka rukopisů, sign. DE III.

*Libellus de arte coquinaria, Harpestræng, Liber Herbarum,* Det Kongelige Bibliotek, København, Ny samling, Nr. 66, dostupné z: [http://archive.wikiwix.com/cache/index2.php?url=http%3A%2F%2Fbase.kb.dk%2Fmanus\\_pub%2Fcv%2Fmanus%2FVariantManusPage.xsql%3Fnnoc%3Dmanus\\_pub%26p\\_ManusId%3D87%26p\\_PageNo%3D140%2520recto%26p\\_PageVarSeqNo%3D1%26p\\_Lang%3Dmain](http://archive.wikiwix.com/cache/index2.php?url=http%3A%2F%2Fbase.kb.dk%2Fmanus_pub%2Fcv%2Fmanus%2FVariantManusPage.xsql%3Fnnoc%3Dmanus_pub%26p_ManusId%3D87%26p_PageNo%3D140%2520recto%26p_PageVarSeqNo%3D1%26p_Lang%3Dmain)

[*O lektvařích, o dělání ovoce v cukru o perníkách, preclikách, syrupích*], tzv. *Polyxenina kuchařka.* Lobjkoviczká knihovna a archiv, sign. VI Ee 7, zámek Nelahozeves, Česká republika.

*Rukopisné receptáře,* Národní zemědělské muzeum o. p. s. Praha, podsbírka Gastronomie, nezpracováno.

*Spis o krmiech, kterak mají dielany býti.* Národní muzeum v Praze, Knihovna NM, sbírka rukopisů a starých tisků, sign. I H 51.

*Viandier,* Sion, Bibliothèque cantonale du Valais, S 108, dostupné z: <http://www.e-codices.unifr.ch/fr/description/mvs/viandier>.

*Viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent,* Bibliothèque nationale de France, Fr 19791, dostupné z: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv-1b10501680z.image>.

## INKUNÁBULE:

*Kuchenmeisterey,* [1487], dostupné z: <http://diglib.hab.de/inkunabeln/179-2-quod-3/start.htm>.

*Kuchemaistrey,* [1490], dostupné z: <http://diglib.hab.de/inkunabeln/276-quod-2/start.htm>.

## EDICE:

DUMANOWSKI, Jarosław – SPYCHAJ, Magdalena (edd.), *Stanisław Czerniecki. Compendium ferculorum albo Zebranie potraw,* Monumentae Poloniae Culina-ria, I. Warszawa 2012<sup>3</sup>.

GLONING, Thomas (ed.), *Das Buch von guter Speise*, 1994, 1996, dostupné z: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>.

GLONING, Thomas (ed.), *Das Kochbuch der Sabina Welserin (1553)*, s. d., dostupné z: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/sawe.htm>.

GLONING, Thomas (ed.), *Der 'Viandier' der Bibliothèque cantonale du Valais, Sion*. Electronic version, 2002–2006, dostupné z: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/viandier-sion.htm>.

GLONING, Thomas (ed.), *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria*. 2001, dostupné z: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/mul-tra.htm>.

HAJEK, Hans (ed.), *Das buoch von guoter spise. Aus der Würzburg-Münchener Handschrift*, Berlin 1958, dostupný z: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm>.

HAYER, Gerold (ed.), *Daz buoch von guoter spise. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuches*, Kümmerle, Göppingen 1976.

RATAJOVÁ, Jana (ed.), *Alžběta Lidmila z Lisova. Rodinné paměti*, Praha 2002.

STOPP, Hugo – GIESSMANN, Ulrike (edd.), *Das Kochbuch der Sabina Welserin*, Heidelberg 1980.

TICHÁ, Zdeňka (ed.), HOLUB Rodovský z Hustiřan: *Kuchařství tj. Knižka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě. Každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná*, Praha 1975.

ZÍBRT, Čeněk (ed.), *Kuchařství. O rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, všelikému kuchaři aneb*

*hospodáři, knížka tato potřebná i užitečná. A ocet jak se dělá, také zadu najdeš / Nově imprimováno péčí Dra. Čeňka Zírta. Vytištěno v slavném Starém Městě Pražském U Jana Kantora na Novém Městě Pražském, Praha 1891.*

## LITERATURA:

AICHHOLZER, Doris, „*Wildu machen ayn guet essen...*“ *Drei mittelhochdeutsche Kochbücher. Erstedition, Übersetzung, Kommentar*, Bern 1999.

*Allgemeine Deutsche Biographie*, 1–56, 1875–1912.

*Alchymie v kuchyni*, Prameny a studie, 2010, č. 44.

ANDRLE, Petr, *Historie: Taková klukovská vzpomínka*, Neviditelný pes, 29. 6. 2020, dostupné z: [https://neviditelnypes.lidovky.cz/kultura/historie-takova-klukovska-vzpominka.A200627\\_161011\\_p\\_kultura\\_wag/tisk](https://neviditelnypes.lidovky.cz/kultura/historie-takova-klukovska-vzpominka.A200627_161011_p_kultura_wag/tisk).

Anna Dorn, in: *Wien Geschichte Wiki*, dostupné z: [https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna\\_Dorn](https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna_Dorn).

Antonín Hangirg, dostupné z: [https://www.databaze-prekladu.cz/prekladatel/\\_000000720](https://www.databaze-prekladu.cz/prekladatel/_000000720); <https://www.prirodovedci.cz/vedci/206-antonin-hansgirg>.

*Arzneibuch Ortolfs von Baierland*, Landesbücherei Dessau, sign. Hs. Georg. 278.2, in: *Handschriften-census*, dostupné z: <http://www.handschriftencensus.de/8909>.

ARNEITZ, Anita – RESCH, Natalie, *Graz – Porträt einer Stadt*, Meßkirsch 2016.

BAHLCKE, Joachim, *Schlesien und Schlesier*, München 2004<sup>3</sup>.

- BARTH, Gerda, *Eine gute Speiss von weichem Hirsch-Geweyh. Kulturgeschichtliche Bemerkungen zu den älteren Kochbüchern in der Wiener Stadt- und Landesbibliothek*, in: Neue Forschungsergebnisse aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek. Veröffentlichungen aus der Wiener Stadt- und Landesbibliothek (Wiener Schriften 43), Wien-München 1979, s. 81–132.
- BASTL, Beatrix, *Freywillig-aufgesprungener Granat-Apfel zum kulturellen Beitrag der Ernährung und Medizin adeliger österreichisch/böhmischer „Hausherrinnen“*, in: Sammeln, Lesen, Übersetzen als höfische Praxis der Frühen Neuzeit: die böhmische Bibliothek der Fürsten Eggenberg im Kontext der Fürsten- und Fürstinnenbibliotheken der Zeit, Wiesbaden 2010.
- BASTL, Beatrix, *Tugend, Liebe, Ehre: die adelige Frau in der frühen Neuzeit*, Wien 2000.
- BAUER, Thomas Alexander, *Feiern unter den Augen der Chronisten – Die Quellentexte zur Landshuter Fürstehochzeit von 1475*, München 2008.
- BERANOVÁ, Magdalena, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2005, 2011<sup>2</sup>.
- BERANOVÁ, Magdalena, *Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha 2001.
- BERANOVÁ, Magdalena – ŘEŠÁTKO, Jaroslav, *Jak se jedlo ve starověku: římská kuchařka*, Praha 2000.
- BLEIBER, Helmut – SCHMIDT, Werner, *Schlesien auf dem Weg in die bürgerliche Gesellschaft. Bewegungen und Protagonisten der schlesischen Demokratie im Umfeld von 1848*, 1, 2, Berlin 2007.
- BOJKOVÁ, Marie, *Lidová strava na Těšínsku*, Diplomová práce FF MU, Brno 2007; dostupné z: [https://is.muni.cz/th/52962/ff\\_m/](https://is.muni.cz/th/52962/ff_m/).
- BRÉVART, Francis B., *Kochbuch von St. Dorotheen zu Wien*, in: Die deutsche Literatur des Mittelalters. Verfasserlexikon, Berlin, New York, 5, 1985.
- BRILLANT-SAVARIN, Jean Anthelme, *O labužnictví. Fyziologie chuti*, Praha 1994.
- BUCHAROVIČ, Stanislav, *Počátky Grandhotelu Pupp*, Sborník Muzea Karlovarského kraje, 17, 2009, s. 70–71.
- Buchteln, Liwanzen. Germknödel & Co.*, dostupné z: <https://noev1.orf.at/magazin/daheiminnoe/kulinari-um/stories/4751/index.html>.
- Bundesarchiv: Mitglieder des Vorparlaments und des Fünfzigerausschusses*, dostupné z: [https://www.bundesarchiv.de/digitalisate/\\_foxpublic/files/DB50\\_Anhang.pdf](https://www.bundesarchiv.de/digitalisate/_foxpublic/files/DB50_Anhang.pdf).
- BUREŠ, Michal – PAŘEZ, Jan, *Klášteří kuchyně v průběhu věků*, in: Dobrou chuť, České Budějovice 2003, s. 95–106.
- CLASSEN, Albrecht, *Der Liebes- und Ehediskurs vom hohen Mittelalter bis zum frühen 17. Jahrhundert*, Münster 2005.
- CONRADS, Norbert, *Schlesien. Deutsche Geschichte im Osten Europas*, Berlin 1994.
- CZEIKE, Felix, *Historisches Lexikon Wien*, 5, Wien 1997.
- Das Buch des Monats der Universitätsbibliothek Salzburg. Conrad Hagger: Neues Salzburger Koch-Buch. Augsburg, 1719*, in: Universitätsbibliothek Salzburg – Abteilung für Sondersammlungen, Oktober 2009, dostupné z: <http://www.ubs.sbg.ac.at/sosa/bdm/bdm1009.htm>.
- Die Architekten der Kongress-Bibliothek in Washington*, in: Deutsche Architect, 32, 3. 8. 1898, s. 397–398.

- DITTERTOVÁ, Eva, *Knedlík – kulinární fenomén střední Evropy*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 104–115.
- DITTEROVÁ, Eva, *Knedlík – Kloss – Knödel aneb Knedlíkové nebe. Sborník příspěvků a receptů ke stejnojmenné výstavě v Chebu ve dnech 28. srpna 2009 – 10. ledna 2010 / Knedlík – Kloß – Knödel, oder auch, Knödelhimmel. Sammelband der Beiträge und Rezepte zur gleichnamigen Ausstellung vom 28. August 2009 bis 10. Januar 2010 in Eger*, E. Dittertová (red.), překlad M. Švarc, H. Šebestová, Cheb 2009.
- DITTEROVÁ, Eva – MALOVICKÝ, Václav, *Kuchyně starého Chebu. Vlastivědně-kulinární putování starým Chebem, Chebskem a také se zastavením v Lázních Mariánských a Františkových, i krátkou návštěvou Kynžvartu*, Praha 2007.
- DROSTE, Eugen, *Speise(n) und Speise(n)karten im historischen Kontext*, in: I. Bitsch, T. Ehlert, X. von Ertzdorff, R. Schulz (edd.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen 1990.
- DVOŘÁKOVÁ JANŮ, Věra, *Lidé a jídlo*, Praha 1999.
- ENGELE, Robert, *Die Prato schreibt einen Bestseller*, in: Austria-Forum, dostupné on-line: <[https://austria-forum.org/af/Wissenssammlungen/Damals\\_in\\_der\\_Steiermark/Katharina\\_Prato](https://austria-forum.org/af/Wissenssammlungen/Damals_in_der_Steiermark/Katharina_Prato)>.
- ETZLSTORFER, Hannes (ed.), *Küchenkunst und Tafelkultur. Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek*, Wien 2006.
- FAKTOR, Viktor, *Altprager Kochbuch illustriert mit Collagen von Miroslav Huptych*, Praha 2018.
- FAKTOR, Viktor, *Staropražská kuchařka. Kolážemi ilustroval Miroslav Huptych*, Praha 2018.
- FATKOVÁ, Gabriela – KÖNIGSMARKOVÁ, Andrea – ŠLEHOFEROVÁ, Tereza, *Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek: Tachauer Kochbuch der Recepte, Geschichten und Erinnerungen*, Plzeň 2018.
- FEJTOVÁ, Olga – LEDVINKA, Václav – PEŠEK, Jiří (edd.), *Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*, Praha 2007.
- FENDL, Elisabeth – NOSKOVÁ, Jana, „Die böhmische Küche“, in: H. M. Kalinke, K. Roth, T. Weger (edd.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München 2010, s. 105–136.
- FLANDRIN, Jean-Louis – LAMBERT, Carole, *Fêtes gourmandes au moenâge*, Paris 1998.
- FLANDRIN, Jean-Louis – MONTANARI, Massimo – SONNENFELD, Albert (edd.), *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*, New York 1999.
- FÖRG, Klaus – STAHLENDER, Erich, *Landshuter Hochzeit, Rosenheim 1998*.
- Frankapan*, in: Hrvatska enciklopedija, dostupné z: <https://www.enciklopedija.hr/natuknica.aspx?id=20427>.
- FRANC, Martin, *Bread from wood: natural food substitutes in the Czech lands during the First World War*, in: I. Zweiniger-Bargielowska, R. Duffett, A. Drouard (edd.), *A Food and War in Twentieth Century Europe*, Farnham 2011, s. 73–83.

FRANC, Martin, „Czech chocolate is the best!“ *Nationalism in the Food Industry in the Czech Lands around the Year 1900*, in: D. J. Oddy, A. Drouard (edd.), *The Food Industries of Europe in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, Farnham 2013, s. 107–118.

FRANC, Martin, *Jak chutná žirafa anebo Cizí a exotické na stole z pohledu gastronomické literatury habsburské monarchie první poloviny 19. století*, in: K. Piorecká, V. Petrbock (edd.), *Cizí, jiné, exotické v české kultuře 19. století*. Sborník příspěvků z 27. ročníku symposia k problematice 19. století, Praha 2008, s. 257–266.

FRANC, Martin, *Knihy kuchyňských účtů z let 1705–1706 z fondu Šternberk-Manderscheid jako pramen k dějinám aristokratických dvorů. (Několik předběžných poznámek)*, Sborník archivních prací, 2002, roč. 52, č. 1, s. 257–277.

FRANC, Martin, *Polenta a parmezán. Italské vlivy na gastronomii v českých zemích v první polovině 19. století*, in: Naše Itálie. Stará i mladá Itálie v české kultuře 19. století. Sborník příspěvků z 31. ročníku mezioborového symposia k problematice 19. století, Plzeň, 24. – 26. 2. 2011, Praha 2012, s. 218–227.

FRANC, Martin, *Prameny k dějinám stravování první poloviny devatenáctého století*. Disertační práce, FF UK, Praha 2004.

FRANC, Martin, *Rumfordská polévka a jiné pochoutky: stravování chudých v habsburské monarchii v 1. polovině 19. století*, in: Útisk – charita – vyloučení. Sociální 19. století. Sborník příspěvků z 34. ročníku mezioborového symposia k problematice 19. století, Plzeň, 27. 2.–1. 3. 2014, Praha 2015, s. 99–113.

FRANC, Martin, *Řasy nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*, Praha 2003.

FRANC, Martin, *Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie první poloviny 19. století*, in: M. Gaži (ed.), *Schwarzenbergové v české a středoevropské kulturní historii*, České Budějovice 2008, s. 621–628.

FRANC, Martin, *Tradiční česká kuchyně v kuchařkách aneb Od hrachu k vepřové s knedlíkem a zelím*, Rozrazil 3, 2007, s. 41–43.

FRANC, Martin, *Výmysly německých profesorů i návrat ke zkušenostem předků. Přírodní potravinové náhražky za I. světové války v českých zemích*, Práce z dějin Akademie věd, 2012, roč. 4, č. 1, s. 1–16.

FRANC, Martin, *Z kuchyně přátel. Česká společnost a kulturní transfer z gastronomií SSSR a zemí sovětského bloku (1948–1989)*, Soudobé dějiny, 2010, roč. 17, č. 3, 312–334.

FRANC, Martin, *Znovu přidělový systém? Krize v zásobování potravinami v Československu na počátku šedesátých let 20. století*, in: O. Tůma, T. Vilímek (edd.) *Historik v soudobých dějinách*. Milanu Otáhalovi k osmdesátým narozeninám, Praha 2008, s. 30–44.

*Franz Zenker*, in: *Jahrbücher des kaiserlichen königlichen polytechnischen Institutes in Wien*. In Verbindung mit den Professoren des Institutes herausgegeben von dem Direktor Johann Joseph Prechtel /.../, Achter Band. Mit acht Kupferstafeln. Wien 1826. Gedruckt und verlegt bei Carl Gerold, s. 365.

*Franz G. Zenker*, in: *Wien Geschichte Wiki*, dostupné z: [https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Franz\\_G\\_ZenkerFranz](https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Franz_G_ZenkerFranz).

FREEDMAN, Paul (ed.), *Jídlo – dějiny chuti*, Praha 2008.

FRÝZEK, Jiří, *Jindřiška Anna Joanna Rettigová*, Rychnov nad Kněžnou 2013.

- FUČÍK, Julius, *Božena Němcová bojující*, Praha 1961.
- Georg Samuel Gürnth, dostupné z: [https://www.geni.com/photo/view/6000000076456292878?album\\_type=photos\\_of\\_me&photo\\_id=6000000078502293140](https://www.geni.com/photo/view/6000000076456292878?album_type=photos_of_me&photo_id=6000000078502293140).
- Gesamtverzeichnis des deutschsprachiges Schrifttum (GV)1700–1910, Km-Koch*, bearbeitet H. Schmuck, W. Gorzny, München-New York-London-Paris 1983.
- GRAFF, Theodor, *Eduard Pratobevera*, in: *Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950*, 8, Wien 1983, s. 246.
- Guillaume Tirel, dostupné z: [https://fr.wikipedia.org/wiki/Guillaume\\_Tirel](https://fr.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel).
- Guillaume Tirel dit Taillevent (1486). *Préface de M. et P. Hyman*. 2003, dostupné z: <http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fmanucius.blog2b.net%2F4822%2F>.
- GUTH-JARCOVSKÝ, Jiří Stanislav], *O hostinách a hodokvasech jindy a jinde. Napsal Dr. J. Guth. F. Topič v Praze*, s. d. [1919].
- GUTH-JARCOVSKÝ, Jiří Stanislav], *O jídle a pití jinde a jindy. Napsal Dr. J. Guth. F. Topič v Praze*, s. d. [1918].
- [HABS, Robert – ROSNER, L.], *Appetit-Lexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuches. Herausgegeben von Robert Habs und L. Rosner. Zweite den modernen Anforderungen entsprechend umgearbeitete Auflage. Wien. Druck und Verlag von Carl Gerold's Sohn. 1894*.
- Hamrnický zámeček*, dostupné z: [http://www.hamelika.cz/?cz\\_hamrnicky-zamecek,65](http://www.hamelika.cz/?cz_hamrnicky-zamecek,65).
- Hamrníky (zámek)*, dostupné z: [https://cs.wikipedia.org/wiki/Hamrnický\\_zámek](https://cs.wikipedia.org/wiki/Hamrnický_zámek).
- Hana Benoniová, in: *Národní divadlo*. Online archiv, dostupné z: <http://archiv.narodni-divadlo.cz/umelec/1137>.
- HASITSCHKA, Josef, *Admonter Klosterkochbuch. Barocke Rezepte und Geschichten aus dem Stift Admont*, Admont 1998.
- HASLINGER, Ingrid, *Die Wiener Küche. Kulturgeschichte und Rezepte*, Wien 2018.
- HASLINGER, Ingrid, *Tafeln wie ein Kaiser. Franz Joseph und die kulinarische Welt des Wiener Hofes. Mit den besten Rezepten aus der Hofküche*, Wien 1999.
- [HERLOBSOHN, Karl], *Damen Conversations Lexikon. Herausgegeben im Verein mit Gelehrten und Schriftstellerinnen von C. Herlossohn. Fünfter Band. Graubünden bis Italien (Geschichte)*. Adorf: Verlags-Bureau. 1835.
- Historie Mariánských lázní a okolí*, dostupné z: [http://www.hamelika.cz/?cz\\_shrnuti-historie-marian-skych-lazni,40](http://www.hamelika.cz/?cz_shrnuti-historie-marian-skych-lazni,40).
- Historie hotelu Hvězda*, dostupné z: [http://www.hamelika.cz/?cz\\_historie-hotelu-hvezda,371](http://www.hamelika.cz/?cz_historie-hotelu-hvezda,371).
- HOLUB, Karel, *Umění a gastronomie*, Praha 2011.
- HOLUB, Karel – BURIAN, Jiří, *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*, Praha 1997.
- HONDELINK, Meri, *Vijf eeuwen hutspot: een geschiedenis van de Nederlandse stamppot met wortelen*, Eetcultuur, 202, 2015, dostupné z: <https://isgiedenis.nl/longreads/vijf-eeuwen-hutspot-eeen-geschiedenis-van-de-nederlandse-stamppot-met-wortelen>.
- HOŠKOVÁ, Miroslava, *Hanácká kuchařka*, Olomouc 2012.

- HOŠKOVÁ, Miroslava, Hanácká kuchyně, Olomouc 1997.
- HOŠKOVÁ, Miroslava (ed.), *Lidová kultura na Hané. Sborník příspěvků ze VI. odborné konference 26. a 27. listopadu 1997*, Olomouc 1998.
- HOŠKOVÁ, Miroslava – CHALUPOVÁ, Zita, *Hanácká kuchařka, volné pokračování*, Olomouc 2015.
- HRDLIČKA, Josef, *Hodovní stůl a dvorská společnost: Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*, České Budějovice 2000.
- HUBER, Gerald, *Die reichen Herzöge. Bayerns goldenes Jahrhundert*, Regensburg 2013.
- IMBACH, Josef, *Tajemství klášterní kuchyně. Pikantní epizody a chutné recepty*, Praha 2005.
- IWANZECK, Marco, „Marcipán z Čech“. *Česká kuchyně v Drážďanech v proměnách času*, in: K. Kaiserová, W. Schmitz (edd.), *Česko-saské vztahy v proměnách času / Sächsisch-Böhmische Beziehungen in Wandel der Zeit*, Dresden 2013, s. 203–211.
- IWANCZEK, Marco – MATZERATH, Josef, *Einleitung Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne*, in: M. Iwanczek, J. Matzerath, A. Raszkowski (edd.), *Franz Walcha – Der praktische Koch*. Dresden 1819, Stuttgart 2004.
- Jan Had*, in: Encyklopedieknihy.cz. Encyklopedie knihy v české středověku a raném novověku, dostupné z: [https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Jan\\_Had](https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Jan_Had).
- JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017.
- JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice 2016.
- Johanna Karolina Hartmannová*, Archiv hlavního města Prahy, 156 Sbírká matrik, Sbírká matrik, katolické, vnitřní obvody, Praha – Staré Město, Kostel sv. Haštala, sign. HŠ N13, 1846–1850, dostupné z <http://katalog.ahmp.cz/pragapublica/permalink?xid=14C-5D0020CD640F48BC4CA93FC2F5FBB&scan-n=73#scan73>.
- JOHANIDES, Josef (ed) a kol., *Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845). Soupis základních pramenů a literatury k 210. výročí jejího narození*, Rychnov nad Kněžnou 1995.
- JOHANIDES, Josef, *Magdalena Dobromila Rettigová*, Rychnov nad Kněžnou 1995.
- JOHNSON, Hildegard Binder, *Eduard Pelz and German Emigration*, Minnesota History Magazine, vol. 31, no. 4, 1950, s. 222–230, dostupné on-line: <<http://collections.mnhs.org/MNHHistoryMagazine/articles/31/v31i04p222-230.pdf>>.
- Josef Jiří Trassler*, in: Encyklopedieknihy.cz, dostupné online: [https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php?title=Josef\\_JiříC5%99%C3%AD\\_Trassler](https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php?title=Josef_JiříC5%99%C3%AD_Trassler).
- [JUNGMANN, Josef], *Josefa Jungmanna Historie literatury české: aneb, Soustavný přehled spisů českých s krátkou historií národu, osvícení a jazyka. Druhé vydání. (Nákladem Českého museum číslo XXXII.). V Praze. V komisi kněhupectví F. Řivnáče, 1849*².
- KAISER, Barbara, *Kunst und Weltentwurf in Zeiten des Krieges – das 17. Jahrhundert*, in: Schloss Eggenberg, Wien 2006, s. 23–198.

KALINKE, Heinke M. – ROTH, Klaus – WEGER, Tobias (edd.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München 2010.

KATZ, Solomon H. – WEAVER, William Woys, *Encyclopedia of Food and Culture*, Volume 1–3, New York 2003.

KEIL, Gundolf – WLODORCZYK, Marianne, *Küchenmeisterei*, in: *Die deutsche Literatur des Mittelalters. Verlasserlexikon*, ed. W. Stammler, V, München-Zürich 1985<sup>2</sup>.

KLAPPER, Josef, *Schlesische Volkskunde auf kulturgeschichtlicher Grundlage*, Breslau 1925.

KNAPÍK, JIŘÍ – FRANC, Martin a kol., *Průvodce kulturním děním a životním stylem v českých zemích 1948 – 1967*, Praha 2011.

KOMĆ BARN, Renata, *Portreti Eleonore Marije Rozalije kneginje Eggenberg, rojene princese Liechtenstein*, Acta Historiae Artis Slovenica 24, 2019, s. 65–89, dostupné z: <https://ojs.zrc-sazu.si/ahas/article/view/7717>.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Opavská restaurátorka Therese Adam(ová) a její „slezská kuchyně“ sklonku 19. století*, Acta historica Universitatis Silesianae, 2020 (v tisku).

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Ryba (nejen) v postním stravování vyšších společenských vrstev v předmoderní době*, in: *Okno do historie. Ryba a klášter*. Sestavil I. Zmeták, Trenčín 2019, s. 18–25.

KORBELÁŘOVÁ, Irena, *Zamilované strašidlo a šípková růže. Svatby na slezských vévodských dvorech raně barokní doby*, Opava 2013.

KORBELÁŘOVÁ, Irena – ŽÁČEK, Rudolf, *Moučné knedlíky v kuchařských knihách a receptářích slezské provenience 19. a počátku 20. století, aneb existoval slezský knedlík?* in: „Głodnemu chleb na myśli”, czyli o znaczeniu politycznym, gospodarczym, społecznym i kulturowym zboża na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska, Wrocław 2020, s. 301–323.

KOUBA, Miroslav, *„Böhmisches Kochbuch auch in deutscher Sprache herauszugeben...“ Obrozenecké kuchařské knihy v kontextu česko-německé kulturní výměny*, in: *Interkulturelle und transkulturelle Dimension im linguistischen, kulturellen und historischen Kontext*, 9. – 10. října 2015, Pardubice, s. 67–85.

KOUBA, Miroslav KOUBA. *Podoby gastronacionalismu ve středoevropských národních hnutích dlouhého 19. století*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 116–140.

KRAVAR, Zdeněk, *Anna Dengler – Elisabeth Plundra – Maria Plundra, Kochbuche der Haushaltungsschule*, in: P. Šopák a kol., *Neklidné století. České Slezsko a Ostravsko od první světové války do listopadu '89*, Opava 2015, s. 288–289.

LAURIOUX, Bruno. *Le règne e de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du moyen âge*. Paris 1997.

LENDEROVÁ, Milena, *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století. Žánr, gender, národ*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 159–184.



- LENDEROVÁ, Milena, „Potěšení po kongresu... Zrod (české) gastronomie a M. D. Rettigová“, *Dějiny a současnost*, 37, č. 10, 2015, s. 18–22.
- LENDEROVÁ, Milena a kol., *Dějiny každodennosti "dlouhého" 19. století, I. díl Dějiny hmotné kultury, II. díl Život všední a sváteční*, Pardubice 2001, 2005.
- LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha 2009, 2017<sup>2</sup>.
- LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“, *České kuchařské knihy v 19. století*, Praha 2018.
- ŁOZIŃSKA, Maja – ŁOZIŃSKI, Jan, *Historia polskiego smaku. Kuchnia. Stół. Obyczaje*. Warszawa 2013.
- MACEK, Stanislav, *Františkovy Lázně. Historie města, Františkovy Lázně 1994*.
- Magdalena Dobromila Rettigová, Domácí kuchařka. Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti vychází k 200. výročí autorčina narození*. K vydání připravila, čtení z M. D. Rettigové uspořádala, předmluvou, vysvětlivkami, ediční poznámkou opatřila a obrazové přílohy vybrala Felicitas Wünschová. Návod k použití Domácí kuchařky v dnešní kuchyni, slovníček (společně s Felicitas Wünschovou) a tabulku měr a vah sestavila Hana Sedláčková, Praha 1986.
- MAREK, Pavel (ed.), *Knihy Svědectví o ztrátě starého světa: Manželská korespondence Z. V. Popela z Lobkovic a Polyxeny Lobkovicové z Pernštejna*, České Budějovice 2009.
- MASSARD, Joseph A., *300 Jahre Kartoffel in Luxemburg. Europa entdeckt die Kartoffel*, 1, Journal, č. 15 (22. 1. 2009), dostupné z: [http://massard.info/pdf/kartoffel\\_LJ\\_2009.pdf](http://massard.info/pdf/kartoffel_LJ_2009.pdf); [http://massard.info/pdf/kartoffel\\_LJ\\_anmerkungen.pdf](http://massard.info/pdf/kartoffel_LJ_anmerkungen.pdf).
- MEISSNER, Hans-Otto, *Katharina Pratobevera*, in: *Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950*, 8, Wien 1983, s. 246.
- MIKLOVIČOVÁ, Lucie, *Edice vybraných kuchařských receptů Filipiny Schlikové z let 1790–1843*, Bakalářská práce, FF UP, Olomouc 2009.
- MONTANARI, Massimo, *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*, Praha 2003.
- Monumenta Culinaria et Diaetetica Historica. Corpus of culinary & dietetic texts of Europe from the Middle Ages to 1800 / Corpus älterer deutscher Kochbücher und Ernährungslehren*, dostupné z: <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm>.
- MÜLLER, Karel – ŽÁČEK, Rudolf (edd.), *Opava. Historie. Kultura. Lidé*, Praha 2006.
- MYSLIVEC, František, *Starý způsob hospodářství na Opavsku*. Opava 1925.
- NAUWERCK, Arnold (ed.), *Speisen wie die Äbte und essen wie die Mönche: ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert und andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten*, Mondsee 1998.
- NEJEDLÝ, Martin, *Fortuny kolo vrtkavé. Lásky, moc a společnost ve středověku*, Praha 2003.
- Neue Deutsche Biographie*, 1–27, Berlin 1953–2020.
- NIELSEN, Mikkel Kirkedahl – LIND, John – ESKILDSEN, Karsten, *Dronning Dagmar: tradition, myter og virkelighed*, Ribe 2012.
- NOVÁK, Arne, Životní a kulturní pozadí české novellistiky let čtyřicátých a padesátých, in: A. Novák

- a kol., Literatura česká devatenáctého století. Dílu třetího část první. Od K. H. Máchy ke K. Havlíčkovi. Se 44 vyobrazeními. Napsali: Josef Hanuš, Jan Jakubec, Jan Kabelík, Jaroslav Kamper, Arne Novák, Josef Pekař, Zdeněk Tobolka, Jaroslav Vlček. V Praze. Nákladem Jana Laichtera na Král. Vinohradech, 1905, s. 189–211.
- NOVÁK, Arne, *Řeči a proslovy*, Praha 1931.
- NOVÁK, Pavel a kol., *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století*, Praha 2007.
- NOVÁKOVÁ, Tereza, *Hanna Dumková*, in: J. Vilím, *Národní album*, Praha 1899, s. 245, sloupec 308.
- NOVÁKOVÁ, Tereza, *Marie Axamitová*, in: J. Vilím, *Národní album*, Praha 1899, s. 245, sloupec 307–308.
- NOVOTNÁ, Petra, *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*, Bakalářská práce, FF UP, Olomouc 2016.
- OBERHAMMER, Evelin (ed.), *Der ganzen Welt ein Lob und Spiegel. Das Fürstenhaus Liechtenstein in der Frühen Neuzeit*, Wien-München 1990.
- ODDY, Derek J. – PETRÁŇOVÁ, Lydia (edd.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Praha 2005.
- OTAVOVÁ, Marie – PECHÁČKOVÁ, Miroslava, *Magdalena Dobromila Rettigová. Výjimečná žena, spisovatelka a národní buditelka*, Rychnov nad Kněžnou 2013<sup>2</sup>.
- Otto Sandtner*, in: Archiv hlavního města Prahy, Sbírka matrik, farnost Nejsvětější Trojice, Nové Město pražské, sign. TRS N 10; tamtéž, Magistrát města Prahy I, soupis pražského obyvatelstva, pražští příslušníci, č. 99, dostupné z: <http://katalog.ahmp.cz/pragapublica/permalink?xid=3DB8A86DD5001E29FB8001E33288342&scan=1#scan1>.
- OTTOMEYER, Hans, *Olla podrida und Pot d'huile. Leitfossile europäischer Tafelkultur*, in: H.-J. Teuteberg (ed.), *Essen und kulturelle Identität*, Berlin 1997, s. 164–175.
- Ottův slovník naučný*, díl 1–28, Praha 1888–1909.
- Ottův slovník naučný nové doby – dodatky k Velikému Ottovu slovníku naučnému*, díl 1–6, Praha 1930–43.
- Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950*, 1–14, Wien 1957–2015.
- PAŘEZ, Jan, *Dílo Evermoda Jiřího Košetického jako zrcadlo lidových Čech druhé poloviny 17. století (Z nepublikované lidové slovesnosti)*, Kuděj. Časopis pro kulturní dějiny, 2, 2000/1, s. 3–13.
- PAŘEZ, Jan, *Odhalení původu strahovského premonstráta a spisovatele Evermoda Jiřího Košetického*, Acta Universitatis Carolinae – Philosophica et historica 1–2, Z pomocných věd historických, 2002, s. 485–490.
- PAŘÍKOVÁ, Marie – CIPROVÁ, Inka, *Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko*, Praha 1995.
- PATAKY, Sophie, *Lexikon deutschen Frauen der Federn. Vollständiger Neusatz beider Bände in einem Buch*, Berlin 2015.
- Paul J. Pelz*, in: American Art News, vol. 16, no. 26, 1918, s. 4, dostupné z: [https://www.jstor.org/stable/25589271?seq=1#metadata\\_info\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/25589271?seq=1#metadata_info_tab_contents).
- PELANT, Karel, *Čest budiž prvním*, Naše řeč, 2, 1918, č. 6, s. 180–182.
- [PELZ, Eduard / WEPL, Treumund], *Die Dorfgerichte in Preußen. Bruchstück aus den Memoiren eines*

- Schlesischen Bauern. Mitgetheilt von Treumund Welp. Braunschweig, Druck und Papier von Fr. Vieweg und Sohn. 1843.*
- [PELZ, Eduard / WEPL, Treumund], Stand der Leinwand-Angelegenheit in Schlesien: Skizze von Eduard Pelz (Treumund Welp). (Aus den Scglesischen Provinzial-Blättern besonders abgedruckt.) Breslau Druckt von Wilhelm Gottlieb Korn. 1846.
- [PELZ, Eduard – ESSELLEN, Christian], *Allgemeine Arbeiterzeitung. Organ für die politischen und sozialen Interessen des arbeitenden Volkes, zugleich Zeitung des Arbeiter-Vereins zu Frankfurt am Main. Redigiert von Eduard Pelz und Ch. Essellen. Frankfurt am Main, Heft 1 bis Heft 5. 18. Mai bis 10. Juni 1848.*
- PETER, Peter, *Kulturgeschichte der deutschen Küche*, 2008, 2009<sup>2</sup>.
- PETER, Peter, *Kulturgeschichte der österreichischen Küche*, München 2013.
- PETRÁŇOVÁ, Lydia, *Language, Patriotism and Cuisine. The Formation of the Czech National Culture in Central Europe*, in: D. J. Oddy, L. Petráníková (edd.), *The Diffusion of Food Culture in Europe from the Late Eighteenth Century to the Present Day*, Prague 2005, s. 167–179.
- PETRÁŇOVÁ, Lydia, *Obraz středověké české kuchyně v Klaretových slovnících*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajina prostřených i prázdných stolů. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, II., Pardubice 2017, s. 39–50.
- PETRÁŇOVÁ, Lydia, *Strava*, in: F. Bahenský a kol., *Velké dějiny zemí Koruny české. Tematická řada Lidová kultura*, Praha 2014.
- PIEKARSKI, Kazimierz, *Miscellanea III. „Kuchmistrzostwo“ Macieja Szarffenberga*, *Przegląd biblioteczny*, 4, 1930, s. 415–418.
- PICHON, Jérôme – VICAIRE Georges (edd.), *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris 1882.
- PILCHER, Jeffrey M. (ed.), *The Oxford Handbook of Food History*, New York 2012.
- POSPĚCHOVÁ, Petra, *Regionální kuchařka. Všechny chutě Čech, Moravy a Slezska*, Praha 2013.
- POŠÍKOVÁ, Andrea, *Lingvistická charakteristika současné produkce kuchařských knih*, Diplomová práce, PF UK, Praha 2015.
- PRASCHL-BICHLER, Gabriele – SIEVERS, Gerd Wolfgang, *Kaiserliche Küche. Die Rezepte der Habsburger*, Graz-Stuttgart 2010.
- PTAK, Marian, *Zgromadzenia i urzędy stanowe księstwa nyskiego oraz innych posiadłości biskupstwa wrocławskiego*, *Acta Universitatis Wratislaviensis No 982*, *Prawo CLXI*, 1988, s. 9–44.
- RAAK, Achim, *Das Kochbuch der böhmischen Küche*, Nürnberg 1992<sup>2</sup>.
- RAAK, Achim, *Das Kochbuch der schlesischen Küche*, Nürnberg 1994.
- [RATHMANN, Elfrieda], *Asu schmecktßs derhääme. Grafschaft Glatzer Kochbuch. Herausgegeben von Elfrieda Rathmann als Buch im Eigenverlag © 1991–2005 (Internet-Version für www.grafschaft-glatz.de © 2015, mit freundlicher Genehmigung durch das Glatzer Büro, Munster)*, dostupné z: [www.grafschaft-glatz.de](http://www.grafschaft-glatz.de).
- RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, *Domáci kuchařka spolu s ukázkami z beletristického díla M. D.*

- Rettigové a čtením o její osobnosti vychází k 200. výročí autorčina narození, ed. F. Wünschová, Praha 1986.
- RIHA, Ortrun, *Arzneibuch des Ortolf von Baierland*, dostupné z: [https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Arzneibuch\\_des\\_Ortolf\\_von\\_Baierland](https://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Arzneibuch_des_Ortolf_von_Baierland).
- RIVOLOVÁ, Kateřina, *Staročeské názvy jídel. Historicko-srovnávací studie*, Diplomová práce, FF MU, Brno 2006.
- Rudolf Rohrer, in: Internetová encyklopedie města Brna, dostupné z: [https://encyklopedie.brna.cz/home-mmb/?acc=profil\\_osobnosti&load=3124](https://encyklopedie.brna.cz/home-mmb/?acc=profil_osobnosti&load=3124).
- Rudolf M. Rohrer – Friedrich Irrgang, *Brünn/Brno 1906*, in: *Böhmische Verlagsgeschichte 1919–1945*, dostupné z: <http://www.boehmischemverlagsgeschichte.at/boehmisches-verlage-1919-1945/rudolf-m-rohrer/>.
- RUGE-SCHATZ, Angelika, *Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegung über Autoren und Benutzer*, in: I. Bitsch, T. Ehlert, X. von Ertzdorff, R. Schulz (edd.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen 1990.
- [RUMOHR von, Karl Friedrich], *Geist der Kochkunst von Joseph König. Uebearbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr. Zweite und verbesserte Auflage. Stuttgart und Tübingen, in der J. G. Gotta'schen Buchhandlung. 1832.*
- RYANTOVÁ, Marie, *Polyxena z Lobkovic. Obdivovaná i nenáviděná první dáma království*, Praha 2016.
- SACHS, Marie, *Schöne alte Kochbücher. Katalog der Kochbuchsammlung Erna Horn und Dr. Julius Arndt*, München 1982.
- SAMUEL, Marián – BIELICHOVÁ, Zora, *Ryby a strava v kamaldulskom kláštore sv. Jozefa v Nitre*, in: *Okno do histórie. Ryba a klášter. Sestavil I. Zmeták*, Trenčín 2019, s. 46–51.
- SAUL, Harald, *Alte Familienrezepte aus Schlesien*, München 2014.
- SAUL, Harald, *Alte Familienrezepte aus dem Sudetenland*, München 2015.
- SCULLY, Terence (ed.), „Introduction“. *Le viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*. Ottawa 1988.
- SCULLY, Terence, *The Art of Cookery in the Middle Age*, Woodbridge 2005<sup>5</sup>.
- Severinsko-kosořská tiskárna – Praha, in: *Encyklopedieknihy.cz. Encyklopedie české knihy ve středověku a raném novověku*, dostupné z: [https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Severinsko-koso%C5%99sk%C3%A1\\_tisk%C3%A1rna\\_%E2%80%93\\_Praha](https://www.encyklopedieknihy.cz/index.php/Severinsko-koso%C5%99sk%C3%A1_tisk%C3%A1rna_%E2%80%93_Praha).
- SCHEJBAL, Josef Václav, *Senzace pěti století v kramářské písni. Příspěvek k dějinám lidového zpravodajského zpěvu*, Hradec Králové 1991.
- SCHINDLEROVÁ, Olga a kol., *Kapitoly ze sebeobsluhy nevidomých a slabozrakých*, Praha 2007.
- SCHULZ, Leni, *Oberschlesisches Kochbuch. So schmeckt es den Oberschlesiern*, Dülmen 2010.
- SLABOVÁ, Markéta, „Kdo si v létě nesušil ovoce a houby, bude v zimě sušit hubu.“ *Strava a stravování ve válečných letech 1914–1918*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice, 2016, s. 207–226.
- SOBOTKA, Roman, *České kuchařské knihy 18. století*, Diplomová práce, FF JČU, České Budějovice 2010.
- SOBEL, Gregorz, *Przy wrocławskim stole*. Wrocław 2006.

- SOBEL, Gregorz, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*. Wrocław 2012.
- SOMMER, Johann Gottfried, *Das Königreich Böhmen: Statistisch-topographisch dargestellt, Elbogner Kreis*, Prag 1847.
- SOMMER, Johann Gottfried, *Das Königreich Böhmen: Statistisch-topographisch dargestellt, Pilsner Kreis*, Prag 1838.
- SPIEKERMANN, Uwe, *Europas Küchen. Eine Annäherung*, in: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen, 2000, 5, s. 31–48.
- STICHL, Alexander (ed.), *Magdalena Dobromila Rettigová. Sborník příspěvků z odborného semináře*, Rychnov nad Kněžnou 1996.
- ŠEDIVÁ, Lenka, *Význam národní kuchyně pro utváření českého národního vědomí v 19. století*, Diplomová práce, FF ZČU, Plzeň 2016.
- ŠMAHEL, František, *Cesta Karla IV. do Francie: 1377–1378*, Praha 2006.
- ŠPAČKOVÁ, Lenka, *Josef Ondřej Liboslav Rettig. Biografická črta zapomenutého syna slavné matky*, Časopis Národního muzea, řada historická, 178, 2009, s. 29–54.
- ŠTĚPÁNOVÁ, Irena, *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*, in: B. Jedličková, M. Lenderová, M. Kouba, I. Říha (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, s. 222–229.
- ŠVARCOVÁ, Helena, *Nejstarší česká kuchařka*, in: *Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference*, Praha 2007 (Documenta Pragensia 25), s. 99–118.
- ŠVARCOVÁ, Helena, *Strava a kuchyně v pozdně středověkých Čechách. Edice nejstarší české kuchařky*, Diplomová práce, FF UK, Praha 2004.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen a kol. (edd.), *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1997.
- TEUTEBERG, Hans Jürgen, „*Von der Hausmutter zur Hausfrau. Küchenarbeit im 18./19. Jahrhundert in der zeitgenössischen Hauswirtschaftsliteratur*“, in: H. J. Teutenberg (ed.), *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*, Stuttgart 2004, s. 101–128.
- TOMAN, Lucie, *Česko-polské vztahy v kontextu raně novověké překladové literatury*, Diplomová práce, FF MU, Brno 2010.
- Torta Frankopan, suvenir Crikvenice i specijalitet hotela International*, dostupné z: <http://oblizeki.com/torta-frankopan-suvenir-crikvenice-i-specijalitet-hotela-international-19826>.
- Toulky českou minulostí, 723. schůzka: Klidné, jasné a teplé bylo její světlo (Magdalena Dobromila Rettigová)*, dostupné z: [http://www.rozhlas.cz/toulky/vysila\\_praha/\\_zprava/723-schuzkaklidne-jasne-a-teple-bylo-jeji-svetlo--1542548](http://www.rozhlas.cz/toulky/vysila_praha/_zprava/723-schuzkaklidne-jasne-a-teple-bylo-jeji-svetlo--1542548).
- TYLLNER, Lubomír a kol, *Velké dějiny zemí Koruny české – Lidová kultura*, Praha 2014. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Česká strava lidová*, Praha 1945.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Lidová výživa v době hospodářské krize*, Praha 1934.
- [ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie], *Moderní kuchařka. Systém racionálního vaření. Napsala M. Úlehlová-Tilšchová. Praha 1930. Nákladem Československého kompasu, tisk. a vyd. akc. spol.*

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Rok v české kuchyni*, Praha 1957, 1959<sup>2</sup>.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie], *Ryby a jejich úprava*, IV. vydání nově zpracovala M-Úlehlová-Tilšchová, obrázky nakreslil E. Štědranský. Vydáno v létě roku 1939 nákladem Ústřední jednoty rybářské ve Vodňanech, tiskem Knihotiskárny Všeťečka & spol. v Praze XII.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Výživa ve světle věků*, Praha 1944.

*Universal Lexikon der Kochkunst. Sechste, verbesserte und vermehrte Auflage mit 81 in den Text gedruckten und 7 Tafeln Abbildungen, 49 Original-Menüs in authentischen Nachbildungen und einer Gastronomischen Karte von Deutschland. 1. Band A-K, 2. Band L-Z Leipzig Verlagsbuchhandlung von J. J. Weber 1897.*

VAŘEKA, Marek – ZÁŘICKÝ, Aleš (edd.), *Das Fürstenthaus Liechtenstein in der Geschichte der Länder der Böhmischen Krone*, Ostrava-Vaduz 2013.

*Verein Frauenheim Graz*, in: *Frauen in Bewegung 1848–1938*, dostupné online: <https://fraueninbewegung.onb.ac.at/node/529>.

*Verein Volksküche*, in: *Frauen in Bewegung 1848–1938*, dostupné online: <https://fraueninbewegung.onb.ac.at/suche?suche=Volksk%C3%BCche>.

*Verzeichniß der Bücher, Landkarten [et]c. welche vom Juli bis December 1846 neu erschienen oder neu aufgelegt worden sind /.../ zu finden in der J. C. Hinrichschen Buchhandlung in Lepzig /.../ Fünfundneunzigste Forsetzung, 1845.*

VOIT, Petr, *Český knihtisk mezi pozdní gotikou a renesancí. I. Severinsko-kosořská dynastie 1488–1577*. Praha 2013.

*Von der Rettigová zur Bohème Bourgoise oder vom Volkszum Edelknödel*, dostupné z: [https://arcoguesthouse.files.wordpress.com/2015/10/g-\\_krumpak\\_von-der-rettigovc3a1-zur-bohc3a9me-bourgoise.pdf](https://arcoguesthouse.files.wordpress.com/2015/10/g-_krumpak_von-der-rettigovc3a1-zur-bohc3a9me-bourgoise.pdf).

VOTOČKOVÁ-JOACHIMOVÁ, Jiřina, *Královna Dagmar*, in: Z. Karešová, J. Pražák, *Královny a kněžny české*, Praha 1996.

[VYHLÍDAL, Jan], *Kuchyně slezská. Národopisná črta z rakouského a pruského Slezska*, *Český lid* 8, 1899, s. 54–57.

[VYHLÍDAL, Jan], *Naše Slezsko. Napsal Jan Vyhliđal. Výtěžek věnován bude národním podnikům slezským. Zvláštní otisk „Vlasti“*. V Praze 1900. tiskem Cyrillo-metodějské knihtiskárny V. Kotrba. Nákladem spisovatelových.

[VYHLÍDAL, Jan], *Ze slezské „pivnice“ (sklepu) a kuchyně. Národopisná črta z Rakouského a Pruského Slezska. Píše P. Jan Vyhliđal*, *Český lid*, 1895, s. 445–447, 497–502.

Waltraud FAISSNER, *Wie man die Linzer Dortten macht. Historische Rezepte zur „Linzer Torte“ aus der Kochbuchsammlung der Bibliothek des OÖ Landesmuseum*, Studien zur Kulturgeschichte in Oberösterreich, 13, Linz 2004.

*Wertvolle Bücher. Autograothen, Illustrierte Werke. Graphik. 50. Verkaufsausstellung 2011*, ed. B. Werner van Benthem, Heilsbronn 2011.

*Wiener Schnitzel*, Reg. N. 169, in: *Register der Traditionellen Lebensmittel des österreichischen Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus*, dostupné z: [https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/wiener\\_schnitzel.html](https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/wiener_schnitzel.html).

WIERLACHER, Alois – NEUMANN, Gerhard – JÜRGEN, Hans (edd.), *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin 1993.

WIERLACHER, Alois – WILD, Rainer, *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens*, Mitteilungen, 2000, heft 5.

WINTER, Zikmund, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892.

WINTER, Zikmund, *Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku*, Praha 1913.

WOLFRAM, Georg (ed.), *Die Metzger Chronik des Jaique Dex (Jacques D'Esch) über die Kaiser und Könige aus dem Luxemburger Hause*, Metz 1906.

ZÁBRODSKÁ, Kristina, *Životní styl první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku*, Rigo-rózní práce, FSV UK, Praha 2014.

[ZÍBRT, Čeněk], *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety. Nynějším hospodyňkám na vybranou podává Dr. Čeněk Zíbrt. (Knihovna českých hospodyněk a dívek svazek 27.) V Praze 1917. zemědělské knihkupectví A. Neubert.*

ZÍBRT, Čeněk, *Polské Kuchmistrzowstwo překladem staročeského Kuchařství Pavla Severina z r. 1535*, Przewodnik Bibliograficzny, 1926, č. 6, s. 280–283.

ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927, 2012<sup>2</sup>.

ZIMMERMANN, Margarete, *Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: „Le Ménagier de Paris“*, in: I. Bitsch, T. Ehlert, X. von Ertzdorff, R. Schulz (edd.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen 1990.

ZUREK, Anne-Christine, *Die Rezeptsammlung Freywillig aussgesprungener Grnat-Apfel ... (3. Aufl. 1699) der Eleonora Maria Rosalia, Herzogin zu Troppau und Jägerndorf (1647–1703). Eine medizinisch-pharmakologische und medizinhistorische Analyse*, Inaugural-Dissertation, Würzburg 2018.

## ELEKTRONICKÉ ZDROJE:

<http://archiv.narodni-divadlo.cz>

<http://archive.wikiwix.com>

<http://daten.digitale-sammlungen.de>

<http://katalog.ahmp.cz>

<http://monumnet.npu.cz>

<http://www.hamelika.cz>

<http://www.handschriftencensus.de/8909>

<http://www.rozhlas.cz/toulky/>

<http://www.staff.uni-giessen.de>

<https://cs.wikipedia.org>

<https://fr.wikipedia.org/>

<https://www.bmlrt.gv.at>

<https://www.databaze-prekladu.cz>

<https://www.encyklopedieknihy.cz>

<https://www.geschichtewiki.wien.gv.at>

<https://www.historicfondy.cz>

<https://www.nzm.cz/>

<https://www.prirodovedci.cz>





# RESUMÉ

Die Publikation *Geschmack hat ein Gedächtnis - Rezeptverzeichnisse und Kochbücher als spezifische Quellen für das Wissen über die Entwicklung der kulinarischen Kultur der böhmischen Länder* ist Kochbüchern im Sinne der in ihnen enthaltenen Anweisungen für die Zubereitung von Speisen und Getränken gewidmet, und zeigt, wie diese Speisen serviert und mit verschiedenen Beilagen kombiniert oder ergänzt, und wie diese Gerichte in den Menüs zusammengestellt wurden. Sie präsentiert diese Schriften als wesentliche Quellen für das Erkunden der kulinarischen Kultur, einen Teil des täglichen und festlichen Alltagslebens aller sozialen Schichten und dies in dem breiten Kontext der Zubereitung und Präsentation der Speisen, einschließlich der damit verbundenen Bräuche und Spezifika.

Diese Publikation betont, dass es sich um Schriftgut handelt, das das Potential in sich trägt, im Hinblick auf die typischen Elemente der Bewirtung einer Gemeinschaft eines bestimmten Gebiets zur Identifizierung des kulinarischen Erbes beitragen zu können, wobei diese für die Entwicklung dieser Gemeinschaft und für deren kulturellen und sozialen Charakter entscheidend sind und – direkt und

indirekt sogar sublimiert – deren nationale und kulturelle Identität symbolisieren.

Im Rahmen der Forschungen wurde eine grundlegende Stratifikation der Kochhandbücher in Bezug auf deren inhaltliche Seite und die Form der Texte für die Zwecke dieser vorliegenden Veröffentlichung definiert. Einfache Sammlungen von Rezepten oder Beschreibungen der Zubereitung von Speisen können als Rezeptverzeichnisse bezeichnet werden, die eine Auflistung der notwendigen Zutaten und kurz den Zubereitungsvorgang enthalten, wobei diese einerseits eine interne Ordnung und Anordnung aufzeigen konnten oder dies andererseits auch nicht der Fall sein musste.

Rezeptverzeichnisse waren eine primäre Form von Küchenhilfsmitteln, und in verschiedenen Varianten werden sie bis in die heutige Zeit hinein erstellt. Sie wurden in der Regel als handschriftliche Hilfsmittel, die nur für die persönlichen Bedürfnisse ihrer Schöpfer gedacht waren, wahrgenommen. Andererseits aber wurden sie auch als ein wichtiger Bestandteil der Küchenorganisation und -aktivitäten mit einem öffentlichen Wirkungsbereich, kon-

kret für die Bedürfnisse des professionellen Personals, erstellt. Dies bezeichnet auch den Charakter der ältesten, erhaltenen handschriftlichen Kochanleitungen mit einem direkten oder indirekten Bezug zur Entwicklung der kulinarischen Kultur der böhmischen Länder (*La viandier*, *Das buoch von gute spise*, *File on feedings*). Kurz gefasste Rezeptverzeichnisse wurden in der Küchenpraxis auch noch zu einer Zeit aufbewahrt, in der gedruckte Handbücher sich allgemein weit zu verbreiten begannen. Dies erfolgte nicht nur in der oben genannten häuslichen Umgebung, sondern auch in Küchen mit spezifischen Charakteristika (Schlossküchen), die wir in einigen Fällen mit dem heute üblichen Begriff der Gastronomie bezeichnen könnten. Das bedeutete eine professionell zur Verfügung gestellte Tätigkeit im Bereich der Zubereitung von Speisen (Gastgewerbe). Die ältesten gedruckten Kochbücher, die Ende des 15. Jahrhunderts in dem von uns betrachteten kulinarischen Bereich erschienen (*Küchenmeisterei*), beinhalteten eine einfache Form von Rezeptbüchern. Nur wenige Jahrzehnte später erschienen diese auch in den böhmischen Ländern (*Kochhandwerk und Kochbuch*, gedruckt von der Druckerei Severin).

An der Schwelle zur Neuzeit, Hand in Hand mit der Umwandlung von Handschriften in gedruckte Publikationen, entstanden Küchenhandbücher. Diese besaßen eine anspruchsvollere Form und können bereits genauer als Kochbücher beschrieben werden. Sie verfügten über eine klare Kapitelstruktur, welche in der Regel unter Berücksichtigung der Reihenfolge der Menüs, in denen die Rezepte nach einem logischen Schlüssel sortiert wurden, erstellt wurde. Ergänzend fanden sich andere Abschnitte von Anweisungen und Ratschlägen, die im

Zusammenhang mit der Zubereitung von Speisen weitergegeben wurden. Es handelte sich hier neben Mustermenüs u.a. um Lebensmittelberechnungen und Lebensmittellagerungs- und Konservierungsanweisungen. In dieser Form, selbstverständlich mit einer individuellen Gestaltung und einem spezifischen Inhalt, bestehen Kochbücher im Wesentlichen noch bis heute.

Im Sinne des Projektschwerpunkts wurde das Ziel des Projektes vor allem auf Kochbücher im Zusammenhang mit der Entwicklung der kulinarischen Kultur und des Erbes in den böhmischen Ländern festgelegt. Dies erfolgte im breiteren Kontext des süddeutschen kulinarischen Bereichs, der mit dem Gebiet der Habsburger Donaumonarchie, mit der Wahrnehmung logischer territorialer Überschneidungen (Bayern) identifiziert werden kann. Der Vollständigkeit halber ist anzumerken, dass einige Teile Schlesiens, die jahrhundertlang ein integraler Bestandteil der böhmischen Länder waren, Teil des norddeutschen kulinarischen Bereichs waren.

Das angeführte Territorium war weitgehend deutsch- oder zweisprachig. Diesem Umstand entsprach die Dominanz der deutschsprachigen Kochbücher, die im Rahmen des Projekts untersucht und anschließend selektiv in diese Veröffentlichung aufgenommen wurden. Die nationalen Sprachen spielten jedoch bei der Entwicklung von Kochbüchern in einigen der genannten Teilgebiete, insbesondere auf dem Gebiet der heutigen Tschechischen Republik, eine wichtige Rolle und unterstrichen die Rolle dieses Buchgenres für die Bildung der Frauen und die Entwicklung des nationalen Alltagslebens.

Chronologisch betrachtet wurden zuerst Handschriften und anschließend daran gedruckte Bücher vom Mittelalter bis hin zur Mitte des 20. Jahrhunderts betrachtet. Der Schwerpunkt lag im Großen und Ganzen natürlich auf dem 19. und der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, als die Entwicklung der Küche und der damit verbundenen Druckerzeugnisse vorzugsweise mit dem städtischen Umfeld verbunden war. In den Handbüchern aus dieser Zeit ist es auch möglich, die Ausgangspunkte für die Entstehung der sogenannten tschechischen Nationalküche zu identifizieren.

Mehrere Dutzende handschriftliche Rezeptverzeichnisse und rund 200 gedruckte Kochbücher wurden recherchiert. Die Aufmerksamkeit konzentrierte sich auf deren eigene kulinarische Seite, konkret auf Rezepte, Menüzusammensetzungen oder andere lebensmittelbezogene Elemente mit dem Hauptziel, den Aussagewert dieser Handbücher für die Entwicklung der kulinarischen Kultur und die Identifikation des kulturellen Erbes der böhmischen Länder und damit die Bedeutung für die Erforschung des gesellschaftlichen Alltags zu bewerten.

Anschließend wurde Gruppen von Einzelexemplaren oder Druckausgaben ausgewählt, die im Rahmen der bisherigen Studien aus verschiedenen Gründen im Kontext ihrer selbst oder in einer bestimmten typologischen Gruppe, die sie repräsentierten, als wesentlich, einzigartig oder unvergesslich bewertet werden können. Sie mussten einige der folgenden Aspekte erfüllen: Sie spiegelten in einzigartiger oder substantieller Weise die Entwicklung der Küche verschiedener sozialer Schichten wider und kodifizierten im wahrsten Sinne des Wortes deren gegenwärtigen Zustand. Auf eine be-

deutende Art und Weise modellierten sie einerseits die Wahrnehmung der Bedeutung des Essens und der Zubereitung der Speisen in Bezug auf die Kunst des Kochens, oder andererseits die Kunst, einen Haushalt zu führen. Wichtig war auch die Frage, ob das Kochbuch mit einer bürgerlichen oder ländlichen Familie oder einem adligen Hof verbunden war (oft handelte es sich dabei um pädagogische Texte oder Lehrbücher). Ein weiterer Aspekt bestand darin, ob sie die Wendepunkte der Entstehung und das Vorhandensein eines bestimmten, wesentlichen oder interessanten Gerichtes zeigten. Dies erfolgte natürlich in dem Wissen, dass wir diese Fakten aus einer verfügbaren Reihe von Quellen bewerten können. Sie reflektierte die Gerichte nach deren wirklicher Bestimmung oder in Hinsicht darauf, ob sie sich nur traditionell auf ihre böhmische, mährische oder schlesische Herkunft bezogen. Sie enthielten eine der ersten Erwähnungen eines als „national“ eingestuftes Gerichts oder waren so weit bekannt und mit der Geschichte der Kochbücher in den böhmischen Ländern so eng verbunden, dass sie nicht ignoriert werden können oder dass aus irgendeinem anderen Grund der Beweis der Küche unserer Vorfahren diese Aufmerksamkeit verdiente.

Mehr als fünfzig Kochhandbücher von der Mitte des 13. bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts wurden auf diese Weise ausgewählt, die chronologisch-faktisch in zwei Grundbereiche unterteilt wurden. Die ersten enthielten Rezeptverzeichnisse und Kochbücher, die als Handbücher für den öffentlichen Raum, d.h. für Abonnenten außerhalb des privaten Kreises des Autors, Schreibers und Verlegers charakterisiert werden können. Solche Handbücher waren nicht nur gedruckte Bücher, sondern vor der Erfindung und Erweiterung des Buchdrucks (und danach) auch Hand-

schriften, die als Hilfsmittel für das professionelle Umfeld von Großküchen erstellt wurden, die nicht nur Mahlzeiten für in sich geschlossene häusliche Gemeinschaften, sondern für eine breite Palette von externen Verbrauchern anboten.

Um des Interesses und des Verständnisses des Gesamtrahmens der Entwicklung von Kochhandbüchern willen werden in dieser Gruppe einige Handschriften aus dem Mittelalter und der frühen Neuzeit vorgestellt. Daneben wurden auch Einzelbeispiele ausgewählt, die zumindest lose Bindungen an das böhmische Umfeld oder Persönlichkeiten tschechischer Herkunft hatten. Die meisten der im ersten Teil enthaltenen Schriftstücke sind jedoch gedruckte Kochbücher aus dem 13.- 18. Jahrhundert.

Der zweite Teil der Publikation ist häuslichen Rezeptverzeichnissen als spezifischer Quellen aus der Produktion privater Autoren (oder besser gesagt Autorinnen) gewidmet. Natürlich wurden im Laufe der Jahre Tausende solcher Materialien niedergeschrieben, von denen viele von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Andere wiederum verschwanden zusammen mit dem Tod der Benutzerinnen. Die vorgestellte Sammlung basiert auf einer Sammlung, die im Rahmen der Projektfor- schung erstellt wurde und im Nationalen Landwirtschaftsmuseum in Prag aufbewahrt wird.

Das Bemühen der Autoren lag darin, jede einzelne Gruppe von Kochanleitungen in Bezug auf deren Entstehung, inhaltliche Aspekte, Nutzergruppen und Rollen zu charakterisieren, die sie zum Zeitpunkt ihrer Entstehung bzw. Verwendung gespielt zu haben scheinen, die ihnen auf der Grundlage vergleichender Forschungen von Kochbüchern und

des Rahmenwissens über die Entwicklung der kulinarischen Kultur zuzuschreiben sind. Sie widmeten sich auch Speisen, die sich namentlich auf ihre böhmische, mährische oder schlesische Herkunft beziehen, oder Rezepten, die die Wurzeln der Gerichte angeben, die heute als typische Elemente „unserer heimischen“, d.h. der tschechischen traditionellen Küche, betrachtet werden. Der Autor oder die Autorin, sofern bekannt, wird ebenfalls kurz vorgestellt. Zur Veranschaulichung finden sich am Ende jedes Abschnitts sowohl mehrere Rezept-Beispiele für Gerichte, die für ihre Zeit typisch, bemerkenswert oder für uns ungewöhnlich sind, als auch selektive Anleitungen für Gerichte im Zusammenhang mit dem tschechischen Umfeld oder der modernen Küche. Die Gesamtidee der einzelnen präsentierten Handschriften oder Drucke wird durch thematische Illustrationen (Titelseiten und Frontispiz-Seiten mit Genre-Illustrationen, Rezepte etc.) unterstrichen.

An dieser Stelle sollte betont werden, dass das Ziel der vorgestellten Publikation darin besteht, eine ausgewählte Reihe von beispielhaften Rezeptverzeichnissen und Kochbüchern als spezifische und sehr wertvolle Quellen für das Wissen über bestimmte Aspekte der Gastronomie und kulinarischen Kultur zu präsentieren. Die Studie bestand programmgemäß nicht in der detaillierten Grundlagenforschung, und die Publikation enthält keinen umfassenden Forschungsbericht zum Thema Kochbücher als kulturhistorisches Phänomen im Kontext der Entwicklung der Esskultur. Eine solche Aufgabe wartet in der Zukunft noch auf das Projektteam oder auf andere Experten.

Dennoch möchten wir unsere Betrachtungen mit einigen Bemerkungen am Rande dieses The-

mas abschließen, die sich darauf beziehen, wie sich die Thematik im aktuellen Stand der angewandten Projektforschung darstellt.

Die ältesten europäischen Rezeptverzeichnisse, mit denen wir uns befassen müssen, um uns eine Vorstellung über die ursprüngliche Entwicklung dieser Schriftstücke in Abwesenheit tschechischer Kochbücher zu schaffen, enthielten unabhängig von deren kulturellen und sozialen Herkunft, nur sehr kurze Anweisungen für die Zubereitung von Gerichten. Manchmal war dies so kurzgefasst, dass ihre Rekonstruktion nur mit einer Verwendung von jüngeren Analogien und einer gewissen Dosis Fantasie möglich ist. Schon an der Schwelle der Neuzeit – und es besteht kein Zweifel daran, dass die Erfindung des Buchdrucks für die Entwicklung dieses Buchgenres von großer Bedeutung war – wurden Rezeptverzeichnisse, zumindest für Großküchen höchster sozialer Schichten, als umfassende Anleitungen konzipiert. Einige Kochbücher wurden mit Ratschlägen für die Heilung von Krankheiten und Rezepten für Medikamente verknüpft. Im 19. Jahrhundert waren viele der veröffentlichten Kochbücher in erster Linie für Kunden aus beruflichen oder semi-professionellen Verhältnissen, d.h. für das Küchenpersonal der „großen“ bürgerlichen und aristokratischen Küchen mit deren konkreten Anforderungen an ein höheres Niveau der Gastronomie, gedacht.

Aber auch andere Benutzer oder Benutzerinnen traten nun vor allem in den Vordergrund. Die Autoren begannen, Hausfrauen und Haushälterinnen als Zielgruppe zu definieren. Kochbücher wurden zu einer beliebten Lektüre, beziehungsweise zu Hilfsmitteln sowohl junger als auch rei-

fer Frauen aus dem bürgerlichen und städtischen Umfeld, und im 20. Jahrhundert auch Hausfrauen aus der ländlichen und der proletarischen Schicht. Ihre Form verlagerte sich daher häufig auf die Ebene der Haushaltsführungshandbücher mit einem breiteren Informationsspektrum. Sogar kleine und vereinfachte Ausgaben von Kochbüchern für junge Mädchen (sogenannte *Puppenköchin* oder *Puppenkochbücher*) wurden veröffentlicht, die diese Mädchen – unter der Aufsicht von Müttern, Kindermädchen oder Köchinnen – dazu veranlassten, sich für das Kochen und die Pflege des Haushaltes zu interessieren. Andere Kochbücher konzentrierten sich in erster Linie auf die Präsentation von Rezepten für vielleicht bereits häufig erweiterte oder zubereitete Speisen und das aktuelle System der Esskultur der städtischen Bevölkerung, ohne ihre Attraktivität und ihren Ruhm zu verlieren. Spätestens seit der Mitte des 19. Jahrhunderts zeigten sich die kulinarischen Bücher in den süddeutschen bzw. Donaugebieten in deutlichem Maße zusammen mit der fortschreitenden Modernisierung der Küche, verbunden mit der Veränderung der Geschmackspräferenzen und der Zusammensetzung der Lebensmittel, da sie das soziale Umfeld von der aristokratischen Gesellschaft durch die städtische und zuletzt nach langer Zeit ländlichere, wohlhabendere Schicht durchdrangen.

Althergebrachte Gerichte wie dicke Suppen, Gedünstetes und Breie aller Art, ein hoher Anteil an Hülsenfrüchten, die Zubereitung von kleinen Vögeln, süßliche Fleisch- und Fischgerichte mit dem Geschmack von Nelken, Zimt und Ingwer, Fleisch und Geflügel mit Aromen und Füllungen von Austern und Muscheln, Schnecken und anderen geschmackskomplizierten Kombinationen, die oft in den Handbüchern der Wiener Autorin Anna Dorn oder Magdalena Dobromila Rettigova verwendet

wurden, verschwanden definitiv vom Speiseplan. Ein immer größerer Anteil der Gerichte wurde in einfacherer und technologisch unterschiedlicher Form, was mit der Weiterentwicklung von Küchengeräten zusammenhing, zubereitet: Suppenbrühen mit verschiedenen Zusätzen, Ragouts, Rindfleisch mit verschiedenen Saucen, einfache Eintöpfe, natürlich zubereitetes oder gebratenes Fleisch, einschließlich Schweinefleisch, dafür aber mit einem für die städtische Umgebungen geringeren Anteil an weniger typischem Wild, waren reichlich vertreten. Die servierten Gerichte hatten oft eine klare Zusammensetzung der Hauptzutaten und Beilagen, unter denen Kartoffeln neben Knödeln aller Art von zentraler Bedeutung waren; unter den süßen Gerichten dominierten noch Mehlspeisen, vor allem gebackene, darunter Kuchen im weitesten Sinne und Torten.

All diese aufgeführten Änderungen spiegelten sich in klar durchdachten Kochbüchern wider, so dass das Kochbuch die Wahl zwischen Rezepten für einfachere und vielleicht wirtschaftlichere Gerichte und Anleitungen für reichere Varianten mit teuren Zutaten beinhaltete. Weniger Wert wurde in den Kochbüchern auf die Tatsache gelegt, Rezepte in gewöhnliche und Fastengerichte aufzuteilen, sofern diese überhaupt noch in den Büchern auftauchten. Es wurde wahrscheinlich angenommen, dass Köche und Köchinnen, sowie Hausfrauen, dank ihrer größeren Einsicht selbst in der Lage wären, aus dem Angebot der Rezepte die entsprechenden Gerichte zu wählen. Auf Fastentage und die entsprechenden Mahlzeiten wurde höchstens in den Beispielen aufmerksam gemacht. Handbücher im Zusammenhang mit der gastronomischen Praxis erschienen in Bezug auf die professionelle Basis der realisierten

Aktivitäten im Bereich der Verköstigungs-Dienstleistungen, gleich, ob die Autoren von diesem Umfeld inspiriert wurden und das Ziel verfolgten, die besten Rezepte in die private Umgebung zu übertragen, oder andere Gastronomen, Gastwirte oder Konditoren zu unterstützen, auf dem Markt.

Eine führende Position unter den Kochbüchern nahmen lange Zeit die Handbücher der sogenannten Wiener Küche, die die Einflüsse der allgemeinen bürgerlichen Küche des süddeutschen Kochstils mit regionalen Elementen der ungarischen, böhmischen, mährischen, Tiroler oder steirischen Gebiete und natürlich mit den Klängen der internationalen Küche verbanden, ein. Die Wiener Küche im weitesten Sinne, als eine der Manifestationen der Entwicklung des süddeutschen kulinarischen Kreises, beeinflusste grundlegend die Entwicklung der Essgewohnheiten in den böhmischen Ländern. Dies geschah einerseits direkt und indirekt durch gedruckte Anleitungen, andererseits auch durch den Erfahrungstransfer, die Nachahmung und Migration der in der Küchenumgebung tätigen Arbeitskräfte. Vergleiche der Herstellung von Kochhandbüchern aus „österreichischen“ (Wien, Steiermark), „bayerischen“ (München, Bamberg) und „böhmischen“ Zentren (Prag, Brünn, Troppau) zeigen deutlich die Affinität von Gerichten und Menüs und den ähnlichen Charakter der bürgerlichen und städtischen Gastronomie in der oben genannten Gegend. Das geht aus deutschen und tschechischen Kochbüchern hervor, gleich, ob sie nun für den häuslichen Gebrauch, den Schulunterricht oder die gastronomische Praxis bestimmt waren.

Unserer Meinung nach zeigen die untersuchten Kochbücher und ihr Vergleich unter Berücksichti-

gung von Informationen aus anderen Quellen, in denen sich die regionalen und sozialen Besonderheiten des Essens in der Zeit ändern (ethnographische Erhebungen, mündliche Erklärungen, Kalender und andere Unterhaltungsliteratur usw.), auch deutlich, dass die traditionelle Küche der böhmischen Länder, für die die Bezeichnung der nationalen Küche nicht ganz richtig verwendet wurde, an der Schnittstelle süddeutscher Esskultur bzw. aus bürgerlichen kulinarischen Bräuchen der Donaugebiete entstand. Dies erfolgte in der zweiten Hälfte des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts mit der dominierenden Rolle der Wiener Küche und in unterschiedlichem Maße regionaler (ländlicher) Traditionen, eher nur mit teilweisen Anklängen älterer Drucke, einschließlich der unvergänglichen, aber stilvoll in alter Zeit verankerten Werke von Magdalena Dobromila Rettigova. Deren Rolle sollte anders betrachtet werden als nur durch das Prisma der Urheberschaft von Kochbüchern. Aus der Sicht der präsentierten Gerichte sind ihre Kochbücher für die Entwicklung der modernen Küche der böhmischen Länder weniger wichtig als die Verdienste der Autorin bei der Erziehung von Frauen in Bezug auf eine hochwertige häusliche Führung, den Patriotismus und das Bewusstsein für die Rollen der Geschlechter.

Das Kochbuch von Marie Janků-Sandtnerova aus dem Jahr 1924 wurde zum Höhepunkt der kulinarischen Bildungsliteratur und damit auch zu einer Verankerung der traditionellen Küche der böhmischen Länder, oder wenn wir konkret die tschechische Nationalküche betrachten wollen, die Präsentation ihrer, am weitesten entwickelten, Form. Trotzdem noch eine ganze Reihe anderer bemerkenswerter Kochhandbücher veröffentlicht

wurde, wurde die Präsentation der reifen, mittelklassigen Küche böhmischen Typs (im Sinne der tschechischen Länder in einem weiten Entwicklungskontext) unserer Meinung nach nie wieder übertroffen. Dazu trug auch die neue, bisher ungewöhnliche und bisher praktischste Anordnung der Rezepte bei, die die Angaben über die Menge der benötigten Zutaten von der Beschreibung des Zubereitungsverfahrens trennte. Diese Methode ist auch heute noch in Kochbüchern inhärent, fast einhundert Jahre nach der ersten Veröffentlichung der genannten Publikation.

Zusammenfassend ist zu betonen, dass die Publikation *Geschmack hat ein Gedächtnis* nur eine wirklich selektive Auswahl von Kochbüchern präsentieren konnte, die die Esskultur in den böhmischen Ländern und damit im süddeutschen/Donauraum beeinflussten oder beeinflussen konnten. Würden alle großen Küchenhandbücher in die vorliegende Veröffentlichung aufgenommen, läge ihr Umfang um ein Vielfaches über dem akzeptablen Grenzwert. Um die Präsentation des Themas zu maximieren, wurde Beispielpräsentationen mit Medaillons von Kochhandbüchern, die eine Bestandsaufnahme von Kochhandbüchern, deren Texte für die Zwecke der Projektforschung und der Gestaltung des *Buches Geschmack hat ein Gedächtnis* benutzt wurden, eingeordnet. Zusammen können sie als Ausgangspunkte für eine komplexe Grundlagenforschung von Kochbüchern und Rezeptverzeichnissen mit dem Akzent auf deren eigene Essenz und die kulinarischen Inhalte, die die Kochbücher verdienen, betrachtet werden.

Překlad: Birgit Kluka





## PODĚKOVÁNÍ

Autoři publikace si touto cestou dovolují poděkovat všem, kdo přispěli radou, pomocí či konzultacemi k jejímu vzniku. Vedle přímo v textu jmenovitě uvedených představitelů a specialistů významných institucí, především Hausarchiv der regierenden Fürsten von und zu Liechtenstein Wien, Lobkowitz Collections o.p.s. Nelahozeves, Národního muzea – Knihovny NM, Národní knihovny České republiky, Slezského zemského muzea Opava, Strahovské knihovny Královské ka-

nonie premonstrátů na Strahově a dalších organizací, děkují za spolupráci dalším členům projektového týmu NAKI II Kulinární dějiny českých zemí: paměť, prezentace a edukace, zvláště prof. PhDr. Rudolfa Žáčkovi, Dr. a PhDr. Karle Vymětalové, Ph.D. Za podněty a připomínky děkují recenzentům PhDr. Miroslavě Hoškové, CSc., Mgr. Janu Pařezovi, Ph.D., a Mgr. Bohumile Tinzové, za textové korektury Mgr. Jorze Kunčíkové a za překlady p. Birgit Kluka.



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA  
V OPAVĚ**



**SLEZSKÁ  
UNIVERZITA**  
FILOZOFICKO-  
PŘÍRODOVĚDECKÁ  
FAKULTA V OPAVĚ

# PAMĚŤ CHUTI

RECEPTÁŘE A KUCHARSKÉ KNIHY  
JAKO SPECIFICKÉ PRAMENY PRO POZNÁNÍ  
KULINÁRNÍ KULTURY A KULINÁRNÍHO  
DĚDICTVÍ ČESKÝCH ZEMÍ

Irena Korbelařová (ed.) – Radmila Dluhošová – Jitka Sobotková

Vydavatel: Slezská univerzita v Opavě, 2020

Jazyková korektura: Jorga Kunčíková

Překlad: Birgit Kluka

Redakce: Irena Korbelařová

Grafické řešení: Dorota Lubojacká

Tisk: PROFI-TISK group s. r. o.

Vydání první

ISBN: 978-80-7510-439-7



