

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Filozofická fakulta
Ústav archivnictví a pomocných věd historických

Diplomová práce

České kuchařské knihy 18. století

Vedoucí práce: doc. PhDr. Josef Hrdlička, Ph.D.
Autor práce: Bc. Roman Sobotka
Studijní obor: Archivnictví
Ročník: 2.

2010

Děkuji panu doc. PhDr. Josefu Hrdličkovi, Ph.D. za vedení mé diplomové práce, za cenné rady, které mi poskytl a za čas, který se mnou strávil.

„Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracoval samostatně, výhradně s použitím citovaných pramenů a literatury.“

„Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejich internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

Jitkov 17. července 2010

vlastnoruční podpis studenta

Anotace

Název diplomové práce je České kuchařské knihy 18. století. Během 18. století bylo tiskem vydáno celkem 5 kuchařských knih, které se dochovaly až do dnes a jsou uloženy v našich knihovnách, muzeích a archivech. V diplomové práci je pozornost zaměřena na čtyři z těchto knih. Celá práce je rozdělena do 5 kapitol. Každá kuchařská kniha je v jednotlivých kapitolách interpretována samostatně. Hlavním tématem jednotlivých kapitol byly formální znaky jednotlivých knih a za druhé to byl vnitřní rozbor samotných receptů. Kladen byl důraz na suroviny, které se používaly při vaření v 18. století (maso, ryby, zelenina a bylinky, ovoce, koření a ostatní suroviny). Po poslední čtvrté knize od Leopolda Neubauera je zařazeno shrnutí. V něm jsou všechny knihy prezentovány již společně. V závěru jsou shrnuty získané informace a došlo k částečnému srovnání kuchařských knih 16. století s knihami z 18. století. Přílohu této diplomové práce tvoří edice *Vídeňské kuchařské knihy* od Leopolda Neubauera. Editován byl celý text s výjimkou rejstříků na konci knihy.

Annotation

The thesis is called „Czech cookery-books of 18th century“. During 18th century there were edited by printing-press totally 5 cookery-books that have come down just till today and are saved in our libraries, museum and archives. This thesis is concentrated on 4 of these books and is divided into 5 chapters. Each cookery-book is interpreted separately in its particular chapters. The main themes of these chapters there are the formal traits of each cookery-book and secondly inner analysis of the recipes. Mainly there was placed emphasis on the ingrediencies that were used during cooking in the 18th century (meat, fish, vegetables and herbs, fruits, spices and other ingrediencies). There is included the resume after the fourth book of Leopold Neubauer. All books are already presented together there. At the end the obtained pieces of information are summarized and the cookery-bookes from 16th century are partly compared with the ones from 18th century. The enclosure of this thesis is created by edition „The cookery-bookes of Vienna“ by Leopold Neubauer. The complete text was edited (except indexes at the end of the book).

Obsah

Úvod	1
1. Kniha první (Alžběta Kateřina Koniášová)	9
1.1 Formální znaky knihy	9
1.2 Vnitřní členění	10
1.3 Suroviny	11
1.3.1 Maso	11
1.3.2 Ryby	12
1.3.3 Zelenina a bylinky	12
1.3.4 Ovoce	13
1.3.5 Koření	14
1.3.6 Ostatní suroviny	14
1.3.7 Dávkování a míry	15
2. Kniha druhá (Adam Matěj Höger)	17
2.1 Formální znaky knihy	18
2.2 Vnitřní členění	18
3. Kniha třetí (Karel Josef Jaurnich)	19
3.1 Formální znaky knihy	20
3.2 Vnitřní členění	20
4. Vnitřní rozbor knih A. M. Högera a K. J. Jaurnicha	22
4.1 Suroviny	23
4.1.1 Maso	23
4.1.2 Ryby	24
4.1.3 Zelenina a bylinky	24
4.1.4 Ovoce	25
4.1.5 Koření	26
4.1.6 Ostatní suroviny	26
4.1.7 Dávkování a míry	27

5. Kniha čtvrtá (Leopold Neubauer)	29
5.1 Formální znaky knihy	30
5.2 Vnitřní členění	30
5.3 Suroviny	32
5.3.1 Maso	32
5.3.2 Ryby	33
5.3.3 Zelenina a bylinky	33
5.3.4 Ovoce	34
5.3.5 Koření	34
5.3.6 Ostatní suroviny	35
5.3.7 Dávkování a míry	36
6. Shrnutí formálních znaků a obsahu jednotlivých knih	37
7. Seznam pramenů a literatury	52

Obrazové přílohy

Edice *Vídeňská kuchařská kniha*

Úvod

Jídlo a jeho příprava patřily již od nejstarších dob k prvořadě lidské činnosti, neboť zajišťovaly základní způsob přežití člověka. Josef Petráň k tomu říká: „strava náleží k základním fyziologickým potřebám člověka, neměla však za cíl pouhé uspokojení hladu, patřila též do oblasti kultury jako výraz zvyklostí rozdílných společenských vrstev, etnických skupin, náboženských předpisů, náležela k složkám rituálu a ovlivňovaly ji i změny vkusu.“¹ O kuchařství dále mluví např. Věra Dvořáková-Janů, která říká, že „kuchařské umění je sociální činnost, charakterizovaná emotivním poutem, jež je posilováno po staletí během kolektivních obřadů, ceremonií a rituálů. V průběhu historie se toto vše mění. Změny se odráží též v záznamech kuchařských knih receptů, přípravy pokrmů a v knihách o domácnosti.“² A tak jak se mění móda, středověké hrady ustupují renesančním zámkům, tak i strava a její příprava mění svoji funkci. Do popředí již vystupují různé aspekty, jako jsou zdravotní hlediska s dietami nebo hlediska ekonomická.

Kuchařství, jídlo a kuchařské knihy patřily do záběru zkoumání oboru kulturní historie. Na přelomu 19. a 20. století vznikly práce Čenka Zíbrta (1864-1932) a Zikmunda Wintra (1846-1912). Prvně jmenovaný se ve svých studiích a knihách zabýval jídlem i staročeským stolováním.³ Zájem Zíbrta se orientoval na obyčejný lid i na to, čím se stravoval v období hladomoru. Odpověď na tuto otázku přináší v knize *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*. Jeho pozornosti neunikly ani kuchařské knihy. Jednu z nich Zíbrt sám přepsal a vydal její edici. Jedná se o knihu z 16. století, kterou vytiskl Jan Kantor. Nejrozsáhlejší dílo, které Zíbrt věnoval kuchařství a zvláště kuchařským knihám, je *Staročeské umění kuchařské*, které vyšlo v roce 1927. V něm se autor podrobně zabýval všemi známými kuchařskými knihami z 16. století a rukopisnými sbírkami receptů ze století sedmnáctého. Poté zařadil do své práce částečnou interpretaci kuchařské knihy od Alžběty Kateřiny Koniášové, kterou vydala v roce 1712. Knihy a rukopisy Zíbrt do své práce přepsal. Nebylo by však objektivní říci, že tato kniha jsou pouze přepsané kuchařské knihy. Mimo ty je tam možné najít i soupis zahraniční literatury. Práce také zachycuje českou kuchyni od nejstarších dob do 17. století.

¹ Josef Petráň a kol., *Dějiny hmotné kultury I/2*, Praha 1985, s. 827.

² Věra Dvořáková-Janů, *Lidé a jídlo*, Praha 1999, s. 82-83.

³ Čeněk Zíbrt, *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití po rozumu starých Čechův: příspěvek ke kulturním dějinám českým/z mravoučných návodů staročeských i odjinud* vypisuje Čeněk Zíbrt, Praha 1890.

Městskému prostředí na přelomu 19. a 20. století se věnoval Zikmund Winter.⁴ Jeho nejrozsáhlejším dílem, které se zabývá kuchařskými knihami, je dílo *Kuchyně a stůl našich předků* vydané v roce 1892. Winter dané knihy interpretuje, nikoliv jako Zíbrt, který knihy přepsal. V prvé řadě mu šlo o porovnání naší nejstarší kuchařské knihy od Pavla Severina a knihy Bavora Rodovského z Hustiřan. U těchto dvou knih sledoval změnu české kuchyně v průběhu šedesáti let. Za touto první částí pak následuje zmínka o knize Jana Kantora. Ta byla věrně opsána dle Severinova vzoru, což Winter komentoval slovy „Kantor tiskař vydal anonymně i bez datumu vzácnou knihu Severynovu doslovně zase, aniž to poctivě v předmluvě pověděl. Ba zapřel – prý to sebral zevšad.“⁵ V knize je ještě několik zmínek o rukopisné sbírce Alžběty Ludmily z Lisova a o knize Kateřiny Alžběty Koniášové. Další část je „povídání“ o životě kuchařek v minulých stoletích apod.

Práce Zíbrta a Wintra neměly dlouho své následovníky. Až po polovině čtyřicátých let 20. století vyšla kniha Marie Úlehlové – Tilschové *Česká strava lidová*. V té autorka shromáždila doklady o české lidové kuchyni 19. a počátku 20. století. Po další odmlce vznikla edice nejznámější kuchařské knihy 16. století od Bavora Rodovského z Hustiřan z r. 1591. Ta byla vydána v Praze v roce 1975 editorkou Zdeňkou Tichou. V osmdesátých letech minulého století vyšly *Dějiny hmotné kultury*, které redigoval Josef Petráň a do nichž Lýdie Petráňová napsala stať o stravě. V devadesátých letech vyšel druhý díl, který se zabýval obdobím raného novověku. Lýdie Petráňová je rovněž autorkou dalších studií o kultuře stravování od konce 18. století do dnešní doby, v kterých sleduje, jak a proč se měnila kultura stravování v Evropě. V osmdesátých letech ještě vznikla studie Marie Cejповé *Nástin vývoje české hradní kuchyně*. V polovině osmdesátých let vyšla v Ročence státní knihovny ČSR studie Marie Rohanové a Marie Hejnové, ve které tyto autorky interpretovaly kuchařské knihy ze 16. století z pohledu formálních znaků a jejich vzájemného propojení (autoři přebírají předmluvu od Jana Severýna apod.).⁶ Šlechtické kuchyni na počátku novověku se věnoval ve svých pracích Josef Hrdlička.⁷ Aristokratická kuchyně Petra Voka z Rožmberka (v letech 1592-1602) bylo téma

⁴ Zikmund Winter, *Kulturní obraz českých měst – Život veřejný v XV. a XVI. věku I, II*, Praha 1890, 1892.

⁵ Zikmund Winter, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892, s. 42.

⁶ M. Rohanová – M. Hejnová, *Příspěvek k poznání českých kuchařských knih 16. století*, in: *Ročenka Státní knihovny ČSR 1981/1985*, Praha 1988, s. 241–250.

⁷ Josef Hrdlička, *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*, České Budějovice 2000; Týž, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím.“ *Kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberka*, JSH 65, 1996,

diplomové práce Jiřího Kubeše v roce 1998. Na počátku 21. století vyšla vědecko – populární práce Magdaleny Beranové *Tradiční české kuchařky. Jak se jedlo před Rettigovou*. Ta byla následována další knihou *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. V posledních letech se kuchyni v Čechách věnuje kulturní historik Martin Franc. Ten se ve svých pracích zabývá stravou na českých stolech ve druhé polovině 20. století.⁸

Již v 15. a 16. století neuniklo kuchařství pozornosti spisovatelů i církevních hodnostářů a reformátorů. Zprávy o jídle, jeho přípravě a stolování tudíž nacházíme v dílech mistra Jana Husa (1371-1415), který se staral o správné domácí názvy jídel. A zvláště pak vyčítal Pražanům i ostatním Čechům, že užívají poněmčené výrazy oproti staročeským. Dalším autorem, kterého je možné zmínit, byl pražský arcibiskup Jan z Rokycan (asi 1396-1471), dále pak Petr Chelčický⁹ a nebo Bohuslav Hasištejnský z Lobkovic,¹⁰ který ve svém díle „žaluje“ sv. Václavu, jaké mravy panují mezi Čechy, jakého přepychu a požitkářství si dopřávají. V polovině 16. století líčí Zikmund z Púchova¹¹ v *Kosmografii české* z čeho si tehdejší kuchař může vybrat na Staroměstském trhu: „však tak ještě země česká jest jako spížirna Germanie [...]. Masa nejčistšího, hovězího, telecího, skopového, jehňátkového, vepřového a jiného všelikého, tak se mnoho dne každého přes celý rok vždycky v tomto městě a zvláště v sobotu prodává.“ V polovině 15. století sestavil jakýsi Holubář *Latinsko – německo – český slovník* pro krále Ladislava (1440-1457), aby se seznámil s českým jazykem a ani zde není opomenuto staročeské kuchařství. Další ze slovníků, ve kterém byla kuchyni

s. 148-169.; Týž, Potraviny, stolování a jídelníček na raně novověkých aristokratických dvorech (Ke stavu a perspektivám výzkumu každodenní kultury), ČČH 98, 2000, s. 18-47.; Týž, Rituál stolování na raně novověkých šlechtických dvorech v českých zemích., Opera historica 7, 1999, s. 619-653. a jiné.

⁸ Martin Franc, Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století, Praha 2003.; Týž, Tradiční česká kuchyně v kuchařkách aneb Od hrachu k vepřové s knedlíkem a zelím, Rozrazil 3, 2007, s. 41-43.; Týž, Jeden den v jedné kuchyni. Vaření v panelákové kuchyni v sedmdesátých letech 20. století, Praha 2007, s. 118-136. a jiné.

⁹ Petr Chelčický (asi 1390 – 1460), český spisovatel, překladatel a radikální český náboženský myslitel. Chelčický je pouze literární pseudonym, podle českého historika F. M. Bartoše jej ztotožnil se zemanem ze Záhorčí u Chelčic, který se narodil r. 1379.

¹⁰ Bohuslav Hasištejnský z Lobkovic (1461 – 1510), humanistický básník a prozaik, vyšehradský probošt.

¹¹ Zikmund z Púchova (†1584), překladatel, v r. 1554 vydal na popud svého strýce Jan z Púchova, Münsterovu Kosmografii.

věnována pozornost, byla práce Jana Bosáka Vodňanského¹² z roku 1511 *Lactifer* (mlékodojný), kde se autor zabýval mimo jiné výrazy z české kuchyně. O dva roky později se snažil neznámý autor sestavit trojjazyčný slovník, ve kterém měl být podán přehled o názvech staročeských pokrmů i výčet, z čeho je tehdejší kuchaři připravovali. Kuchyně, kuchaři a kuchařky se objevují i v českých příslovích, čehož je důkazem práce Václava Flajšhansse,¹³ kde je věnováno pár stran i tomuto odvětví, tak jak je autor objevil ve starých pramenech. Na ukázkou je možné uvést podobu známého přísloví „Hlad nejlepší kuchař,“ „Hlad a lačné břicho jsou nejlepší kuchaři, ježto brzy vaří, že to člověku k chuti a k duhu přijde“ a nebo „Hlad jest výborný kuchař, že sobě nic zoškliviti nedá“.

První kuchařské knihy (chápejme v rukopisné podobě) pocházejí z první poloviny 13. století z Dánska, později ze 14. a 15. století z Francie, Itálie a Německa. Další století přinesla jejich zdokonalování a specializaci. Nejstarší kuchařská kniha z českého prostředí pochází z třicátých let 16. století z dílny Pavla Severina z Kápí Hory.¹⁴ Starší než tato kniha je pak ještě rukopisná sbírka kuchařských návodů. Ta byla psána pravděpodobně dvěma písaři ve druhé polovině 15. století, respektive na konci 15. a na začátku 16. století. Tento rukopis je přivázán ke knize z r. 1529 a má 53 popsaných a 3 nepopsané strany. Psán je pečlivě s červenými nadpisy. Kniha neobsahuje rejstřík. Je to nejstarší kuchařská památka v české literatuře (myšleno z pohledu uceleného souboru receptů). Kniha Pavla Severina vyšla v roce 1535 (1538) v Praze a je uložena v knihovně Národního muzea v Oddělení starých tisků pod signaturou 28 G 60. Kniha je bez předmluvy, neobsahuje ani píseň před pokrmu, takže po titulním listě hned následují recepty, které jsou rozděleny do tří skupin – ptáci, ryby, kaše. Kniha obsahuje nejméně receptů (210) ze čtyř kuchařských knih, které v průběhu 16. století vyšly. Kniha je obohacena ilustrací. Tento dřevorez 86 x 69 mm znázorňuje otevřené ohniště se čtvercovým dýmníkem na dvou korcích. Na levé straně obrazu jsou dvě sedící postavy kuchtíků, kteří otáčejí dvěma rožni s opékající se drůbeží. Na pravé straně je ohniště a mísa s drůbeží. Ještě na pravé straně obrázku je postava kuchaře u tří hrnců s poklicemi u otevřeného ohně. V pozadí je další postava.

¹² Jan Bosák Vodňanský (asi 1460 – po. r. 1534) – františkán - bosák, lexikograf, autor náboženských spisů proti kališnictví. Je považován za autora nejstaršího latinsko – českého slovníku vytištěného v Čechách.

¹³ Václav Flajšhans, *Česká přísloví*, Praha 1911, s. 691-694.

¹⁴ Pavel Severin z Kápí Hory (okolo 1500 – asi 1554), český knihtiskař, přídomkem z Kápí Hory ho obdařil český a uherský král Ludvík Jagellonský.

Ke změně došlo ve druhé knize z tohoto období od Jana Severina¹⁵ neboli Severina mladšího, která vyšla v r. 1542 pod názvem „*Kuchařka, aneb knížky kuchařské*“. Je uložena pod signaturou 56 K 22940 v Národní knihovně v Praze. Tato knížka oproti své předchůdkyni obsahuje přibližně dvojnásobný počet receptů, které jsou rozděleny do tří oddílů – 1. krmě masité – ptáci, ryby, kaše, 2. pokrmy páteční a 3. pokrmy sobotní. Toto členění je zvýrazněno i grafickou úpravou a samostatným číslováním jednotlivých oddílů římskými číslicemi. Další odlišností je pak předmluva, kterou jako předlohu využili autoři ve dvou následujících knihách. Po předmluvě následuje píseň před pokrmy. Její text je možné najít i v následujících dvou tiskem vydaných kuchařských knihách. Vždy se jedná o stejný text, který byl zpíván na jinou melodii. Na závěr knihy je pak ještě umístěn abecední rejstřík rozdělený logicky do třech oddílů. Také tato kniha obsahuje na titulní straně ilustrace, kterou je dřevořez 93 x 84 mm. Obrázek zobrazuje pohled do kuchyně na otevřené ohniště s hrnci na rožni. V popředí vlevo sedí kuchtík u hmoždíře. Na pravé straně stojí postava kuchařky s vařečkami v rukou. V pozadí je další ženská postava a police s talíři. Vpravo dole je zřetelně vyobrazeno datování – 1542 – shodující se s datováním v předmluvě.

Třetí tiskem vydaná kuchařská kniha je práce tiskaře Jana Kantora¹⁶ někdy z let 1544 – 1572. Tato kniha je uložena v Národní knihovně v Praze i v knihovně Národního muzea, ovšem v neúplném stavu. Strahovská knihovna v Praze vlastní úplný exemplář, který je zde uložen pod signaturou Aj XVI 41. Jeden z exemplářů by měl být podle Knihopisu uložen i ve švédském Stockholmu. Kniha se vnitřní podobou téměř neliší od knih předešlých. Recepty i rejstříky jsou řazeny podle stejného principu. Knihu lze po grafické stránce považovat za nejvýpravnější. Je zde užito dvoubarevného tisku, červeného a černého. Pro každý oddíl je užito samostatného římského číslování listů. Začátek předmluvy je vyzdoben bohatě tvarovanou iniciálou ve volném prostoru. Kniha obsahuje dvě ilustrace. Jedna je na titulní straně a druhá na rubu titulního listu. Dřevořez na titulní straně měří 68 x 73 mm a znázorňuje otevřené ohniště s dýmníkem. Na levé straně v popředí je kuchařka s nádobou v náručí, v pozadí kuchař míchající pokrm v hrnci, na okraji ohniště stojí mísa s drůbeží. Na pravé straně sedí dva kuchtíci a otáčejí s napíchnutou drůbeží. V pozadí na ohništi jsou dva hrnce s poklicemi u hořícího ohně. Druhý dřevořez na rubu titulního listu 75 x 58 mm zobrazuje

¹⁵ Jan Severin († 1544), pražský knihtiskař, synovec Pavla Severina z Kápí Hory, samostatně působil v letech 1539 – 1542.

¹⁶ Jan Had Kantor († asi po roce 1572), pražský a litoměřický knihtiskař a knihkupec, samostatná činnost v letech 1550 – 1569 a 1572 v Praze a 1544 – 1572 v Litoměřicích.

hospodáře podávajícího talíř s jídlem sedící ženě. V pozadí vlevo je otevřené ohniště s dymníkem na krakorci a stojící žena míchající pokrm ve vysoké nádobě u hořícího ohně.

Poslední počinem v kuchařských knihách 16. století je kuchařka od Bavora Rodovského z Hustiřan,¹⁷ která vyšla pod názvem „*Kuchařství to jest knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají*“ u Jiřího Nygrina Černého v roce 1591. Jeden výtisk je uložen v knihovně Národního muzea se signaturou 28 G 8. Je to jediná kuchařská kniha 16. století, u které je znám autor textu. Kniha obsahuje předmluvu, která je velice podobná té z knihy od Jana Severina. Dále pak obsahuje *Píseň před pokrmy* a celkem asi 443 receptů, které nejsou řazeny podle žádného obsahového členění. Podrobnější interpretací knihy a její edicí se věnovala Zdeňka Tichá.¹⁸ I tuto knihu obohatil tiskař dřevořeznou ilustrací 55 x 70 mm. Ta znázorňuje pohled do kuchyně, kde před otevřeným ohništěm s hrnci a zavěšeným kotlíkem nad hořícím ohněm stojí postava kuchaře, který drží v rukou pánev a vařečku. Vlevo je dřevo a topení.

Z konce 16. století je ještě zachována, ovšem pouze v rukopise, kuchařská kniha Polyxeny Lobkovické z Pernštejna (1566-1642), ve které jsou pravděpodobně některé recepty psány její rukou.

V 16. století vznikaly ještě kuchařské řády a instrukce. A to buď rukopisné nebo tištěné, které kuchařům stanovovaly práva a povinnosti. Jedním z takových byla instrukce Anny Rožmberské z Hradce svému kuchaři Janu Zdeňkovi z r. 1566.

V 17. století nebyla vydána žádná tištěná kuchařská kniha. Dochovaly se pouze tři rukopisné sbírky, z čehož lze usuzovat na možnost, že kuchařské knihy nebo spíše samotné recepty byly více opisovány než tištěny. Jedním z dochovaných rukopisů je rukopisná sbírka šlechtických kuchařských receptů z první poloviny 17. století pod názvem „*Počíná se lékařská kniha o rozličných nemocech proti nim remedia z mnohých kněch zebraná a do tito knichí vepsaná*“, ve které pak na straně 239 začíná nový oddíl „*Začíná se Kniha kuchinská cukrová a všelijakých koších, polívkách, krmích, dortích, marcipáních, koláčích, piškotích, preclícih a o všelijakých takových dobrých věcí.*“ Rukopis byl psán více osobami, zřejmě Čechy i

¹⁷ Bavor mladší Rodovský z Hustiřan (1526 – 1591), český šlechtic ze starého vladyckého rodu, alchymista, po r. 1573 působil u příznivců alchymie, nejdříve u Viléma Rožmberka, poté v Praze v dílně Rudolfa II. a později u Zbyška Zajíce z Hazmburka.

¹⁸ Zdeňka Tichá (ed.), *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 i užitečná/ Bavor Rodovský z Hustiřan*, Praha 1975.

Němci, jelikož sbírka obsahuje recepty, které jsou psány správně česky, ale také s mnohými germanizmy a s množstvím gramatických chyb. Osoba, která psala část tohoto rukopisu, pak roku 1645 sepsala téměř celou sbírku kuchařských receptů, která je uložena v knihovně Národního muzea v Praze.

Dalším rukopisem je sbírka šlechtických receptů, uložena ve Strahovské knihovně pod názvem „*Knihy likarský sepsaný z rozličných zkušených spisů leta 1642*“. Poslední z této skupiny rukopisů, o které Zíbrt mluví jako o sbírkách, které vychází ze „šlechtické školy kuchařské“,¹⁹ jelikož se z velké části jedná o jednu osobu, která recepty opisovala. Úprava je také téměř u všech rukopisů stejná. Od toho se pak liší kuchařská sbírka Alžběty Lidmily z Lisova z r. 1661.²⁰ V té jsou v textu roztroušeny české recepty od strany 140. Jinak obsahuje dlouhou řadu německých receptů, neboť v tomto období se již německá, francouzská nebo vlášská kuchyně pomalu dostává do české kuchyně a zastupuje místo dříve vyhrazené pro kuchyni polskou či uherskou. Ze 17. století jsou ještě v knihovně Národního muzea v Praze uloženy rukopisné sbírky německých kuchařských receptů a to starších i novějších, například sbírka Antonína Kazimíra Částky, vrchního kuchaře knížete Schwarzenberka.

Bohatší než 17. století, co do produkce tištěných kuchařských knih, je 18. století. V období od r. 1712 do roku 1792 vyšlo celkem 6 knižních titulů. První je kniha od Alžběty Kateřiny Koniášové z r. 1712. Po ní následuje kniha vytištěná Matějem Adamem Högerem v r. 1729. O dalších třicet let později vytiskli dědicové Antonína Františka Hirnleho v olomoucké tiskárně další titul „*V nově rozmnožená knížka kuchařská*“. Knihu téměř totožného názvu vytiskl v r. 1763 tiskař Karel Josef Jaurnich v Praze. V r. 1782 byla v Brně vytištěna „*Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení*“ od Leopolda Neubauera, jediná kniha, u které je znám autor. Tato kniha byla ještě v r. 1792 vytištěna znovu.

V 15. století a ve stoletích následujících se postupně měnil ráz české kuchyně. Češi navazovali nové styky se sousedními státy i státy cizími, kde měli pokročilejší kulturní rozvoj v kuchařství. Tak se k nám dostávaly nová jídla a jejich nové úpravy. Také přicházely nové nápady při výběru potravin, které se k vaření užívají. K tradičním patřilo maso, často se používalo hovězí, vepřové, ale tak například zvěřina, zvláště pak maso z jelena. Byla zastoupena i drůbež, ať již kuřata, kohouti či husy. Z ostatního ptactva to byly koroptve, divoké kachny nebo tetřevi a jiní velcí a malí ptáci. Za zmínku ještě stojí, že v 16. století se na stůl připravovali i vyzdobení pávi. Z drobných ptáků (dosud např. kosi, pěnkavy atd.) se nově

¹⁹ Čeněk Zíbrt, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927, s. 444.

²⁰ Jana Ratajová (ed.), *Rodinné paměti/ Alžběta Lidmila z Lisova*, Dolní Břežany 2002.

objevily kvíčalky.²¹ Zmínka o nich je v r. 1605, když Jiří z Lobkovic (1551-1607/1612) kromě jiného posílá z Kladska své dceři Evě několik kvíčal. O čem Čeněk Zíbrt píše: „tedy novinku v posavadním kuchařství, kde do té doby jméno kvíčal se nevyskytlo, ani v kuchařských knihách, ani v jiných tehdejších památkách!“²² Ryb byla v Čechách v 15. i 16. století velká spotřeba. A to i z důvodu, aby byly zachovány předepsané postní dny. Na českém stole bylo možné najít kapry, štiky, parmy, lososy, okouny a menší ryby jako např. mřeně, střevle, mihule. Česká kuchyně využívala v 15. století i mořské ryby, nejběžnější byli slanečci, ale také treska. Z ovoce, kromě nejobyčejnějších druhů (jablka, hrušky) ještě dýně, broskve či meruňky. Podrobnější výklad o tom podává Zíbrt ve své knize.²³

Na následujících stranách diplomové práce jsou postupně interpretovány jednotlivé kuchařské knihy z 18. století. Práce je rozdělena do pěti kapitol. První čtyři kapitoly se týkají jednotlivých kuchařských knih. Pátá kapitola je souhrnem získaným informací z jednotlivých kapitol. V každé z kapitol je na kuchařské knihy nahlíženo ze dvou základních pohledů. První je formální podoba knihy a druhou je její obsahová stránka. U formální podoby jsou sledovány jednotlivé znaky, jako je velikost jednotlivých tisků nebo počet stran. Důležité je také to, jestli jsou stránky číslovány či nikoliv, zda kniha obsahuje předmluvu nebo doslov. Zmíněny jsou i případné ilustrace a ozdobné prvky jednotlivých knih. Obsahová část je zaměřena na interpretaci jednotlivých prvků, jako je členění knihy, kolik receptů se v jednotlivých knihách nachází. Podrobněji je nahlíženo na samotné recepty. U nich je sledováno jejich složení nebo také použité dávkování jednotlivých surovin. Potraviny jsou rozděleny do šesti základních skupin. Ze získaných informací jsou vytvořeny grafy, které názorně shrnují zjištěné výsledky. S pomocí takto dosažených informací bude možné srovnat knihy 18. století s knihami ze 16. století. Bude možné říci, zda recepty obsahovaly stejné ingredience nebo zda docházelo k obměnám v jejich složení. Zda se v receptech objevuje nový kulturní vliv, jak bylo řečeno výše, nebo i knihy 18. století zůstávají u receptů „po polsku“ nebo „po uhersku“. Na konci celé práce je pak umístěna edice kuchařské knihy „*Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení*“ od Leopolda Neubauerera, která tvoří přílohu předkládané diplomové práce.

²¹ Drozd.

²² Čeněk Zíbrt, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927, s. 149.

²³ Tamtéž, s. 144-148.

1. Kniha první

Titul:

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 1712.²⁴

Autor: neznámý

Tiskař: Alžběta Kateřina Koniášová

Místo vydání: Praha

Rok vydání: 1712

Rozsah knihy: 238 stran

Formát knihy: 8⁰

Exempláře: Praha, Národní knihovna, signatura 54 E 100

Číslo knihopisu: K 04046

Alžběta Kateřina Koniášová († po roce 1712)

O tiskařce toho není moc známo, zejména z důvodu její krátké samostatné činnosti. Byla vdovou po tiskaři Jiřím Vojtěchovi Koniášovi. V r. 1712 vytiskla v tiskárně v Klementinu dvě knihy. První je *Kuchařská kniha* a druhou je *Sněm nebeský*. Další činnost tiskárny není doložená, je pravděpodobné, že tiskárna v tomto roce zanikla.

1.1 Formální znaky knihy

Kniha začíná titulním listem, kde je uveden název knihy, jméno tiskařky, rok a místo vydání. Autor knihy uveden není, což vyplývá z názvu „z rozličných knih sebraná.“ Kniha neobsahuje předmluvu, doslov ani *Píseň před pokrmem*. Celá práce je psaná česky, ale je v ní možné najít německé výrazy. Kuchařská kniha od Alžběty Kateřiny Koniášové má 238 číslovaných stran textu a 14 stran nečíslovaného rejstříku všech jídel. Celkem obsahuje 497 receptů na širokou škálu jídel. Rozměry knihy jsou 162 x 100 mm. Na titulní straně je umístěna ilustrace (135 x 85 mm). Na ní je možné vidět část kuchyně, kde u ohniště s dýmníkem stojí žena, která nad

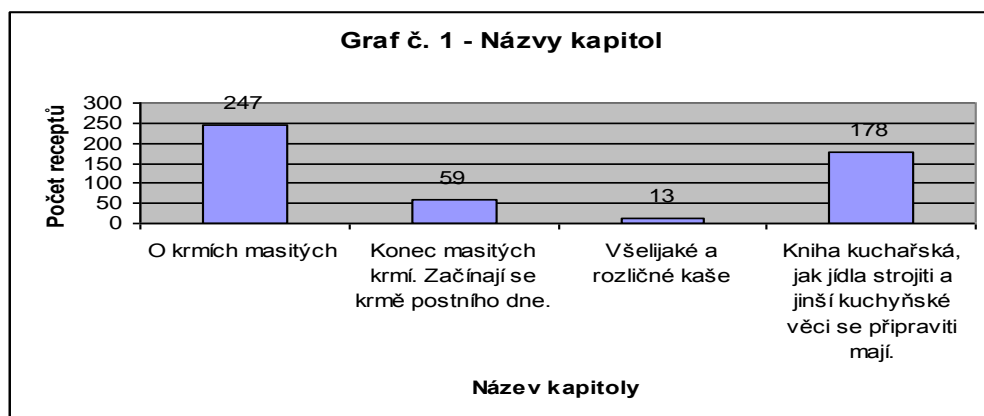
²⁴ Název knihy je transkribován dle zásad, které jsou uvedeny u edice kuchařské knihy, která je přílohou této práce. Stejně tak ostatní názvy knih a receptů.

ohněm opéká maso. Na stěně je pověšen kus masa a vedle pravděpodobně jeden zajíc. Další část obrazu je místnost (patrně hostinec), kde u jednoho stolu pokrytého látkou sedí tři muži s dlouhými kudrnatými vlasy. Nad stolem visí dva portréty mužů. K jejich stolu míří muž s talířem a kusem látky v ruce. Za ním stojí malý pes. Vlevo dole je umístěn druhý stůl, který není pokrytý. U stolu sedí jeden muž. Ten ve zdvižené ruce drží talíř s jídlem. Samotné recepty začínají na druhé straně. Poslední recepty jsou na straně 238.

1.2 Vnitřní členění

Celá kniha je rozdělena do čtyř kapitol. Na druhé straně začíná kapitola „O krmích masitých.“ Tato kapitola obsahuje téměř polovinu všech receptů v knize. Celkem se jedná o 247 receptů. Kapitola obsahuje recepty na mnoho masitých jídel, ale také recepty na přípravu jíšek. V receptech je možné najít také jídla, které maso neobsahují, např. hrách třený nebo pečený. Dále je možné najít recepty na hrachovou či mandlovou polévku. Na straně 87 tato kapitola končí a začíná kapitola druhá nazvaná „Konec masitých krmí. Začínají se krmě postního dne.“ Tato kapitola obsahuje 59 receptů. Převážně se jedná o pokrmy z ryb nebo jíšky k těmto jídlům. Nejkratší je třetí kapitola „Všelijaké a rozličné kaše“, která obsahuje 13 receptů. Začínána straně 118 a končí na straně 124. Na stejné straně začíná poslední čtvrtá kapitola „Kniha kuchařská, jak jídla strojiti a jinší kuchyňské věci se připraviti mají.“ Tato část má 178 receptů a obsahuje velké množství různorodých receptů. Nachází se zde recepty na masité pokrmy, polévky, sladká jídla i různé nápoje. V závěru kapitoly je návod na uzení různých druhů mas. Dále kapitola obsahuje dva recepty pokrmů pro nemocné („Mandlové mléko proti suchému kašli“ a „Nařízení nebožtíka pana doktora Winklera, jak se polívka pro žaludek strojiti má“).

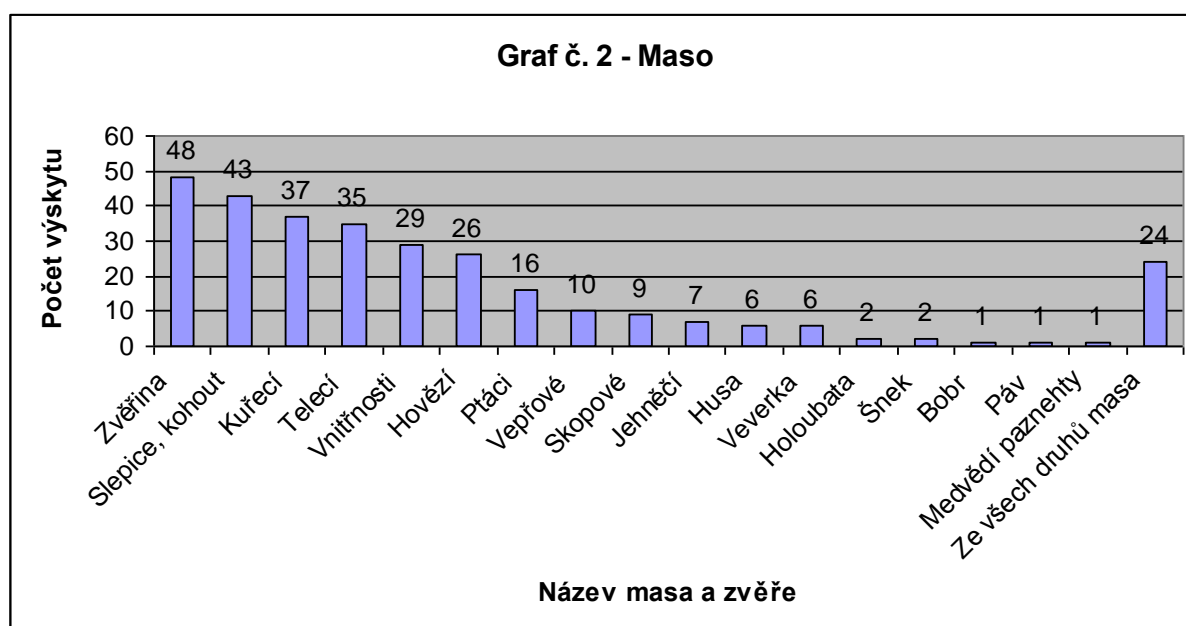
Celá kniha je rozdělena do čtyř kapitol, ve kterých je celkem 497 receptů. Ty jsou v jednotlivých kapitolách „rozloženy“ následovně (viz. graf č. 1).



1.3 Suroviny

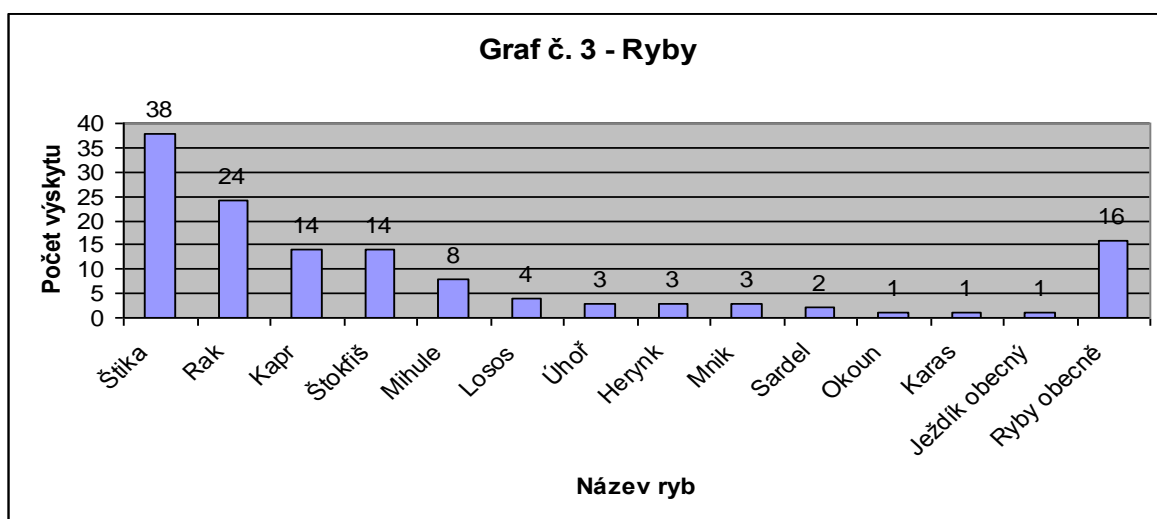
1.3.1 Maso

Největší zastoupení mezi masem má zvěřina. Ta byla zmíněna celkem v 48 receptech. Z toho nejčastěji to byla koroptev ve 12 případech. Celkem sedmkrát se objevil jelen a divoká kachna, šestkrát zajíc a pětkrát srna. Stejně jako srnu i tetřeva je možné najít v knize pětkrát. Dále byla třikrát zmíněna křepelka a dvakrát bažant. Na pomyslném druhém místě je kategorie drůbeže zastoupená slepicí a kohoutem. V kuchaře jsou zmiňovány ve 43 receptech, z toho v 29 případech slepice, ve dvou kohout a ve 14 případech kapoun. Kuřecí maso bylo při vaření zapotřebí celkem sedmatřicetkrát. Z telecího masa mohl kuchař vařit ve 33 případech. Další kategorie jsou vnitřnosti. Ty byly použity devětadvacetkrát. Tento počet zahrnuje 10 receptů, ve kterých byla použita játra, šestkrát byl zapotřebí jazyk a celkem čtyřikrát se objevily ledviny a třikrát žaludek a plíce. Ještě jedenkrát se v receptech objevil brzlík a osrdí. Z hovězího masa se mohlo uvařit 26 pokrmů. V 16 případech autor použil jako surovinu pro přípravu jídla neurčité označení „ptáci“. Vepřové maso bylo použito pouze v 10 receptech. V 9 případech to bylo maso skopové, sedmkrát se vařilo z jehněčího masa a v 6 receptech byla jmenována husa nebo veverka. Pouze dvakrát se vařilo z holoubat a šneků. Ještě jednou byl jako ingredience zmíněn bobr a páv. Také medvědí paznehty se v knize objevily jednou. V 24 případech autor pouze konstatoval „použij masa jakéhokoliv.“ V grafu je možné tuto kategorii najít pod označením „Ze všech druhů masa.“



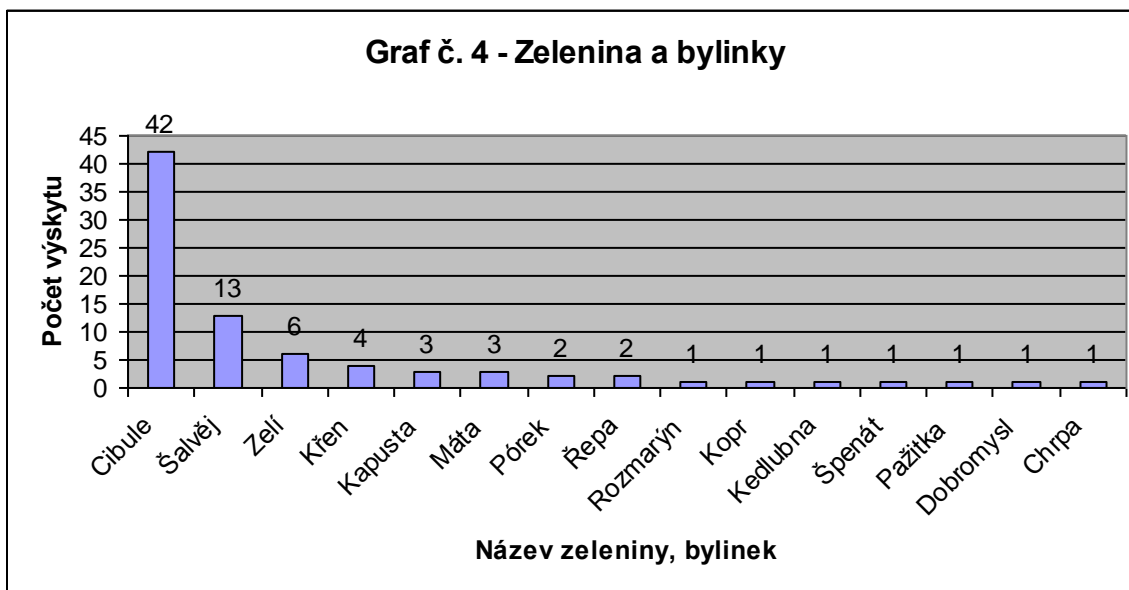
1.3.2 Ryby

V rybách měla největší zastoupení štika (38 receptů). Za ní následoval rak, o němž byla zmínka v 24 receptech. Ve 14 případech se k vaření použil kapr. Ve stejném počtu byl zastoupen „štokfiš“, což je pojmenování pro tuhou rybu např. tresku. Mihule je známa v 8 receptech. V 5 případech z osmi se mihule objevuje jako lampreda, což je italský název této ryby. O polovinu méně výskytu v receptech než mihule má losos. Úhoř, herynk a mník se objevili shodně ve třech pokrmech. Sardel byla použita dvakrát. Zbylé tři ryby (okoun, karas, ježdík) byly použity jednou. V 16 případech ještě autor jmenuje v receptech pouze ryby.



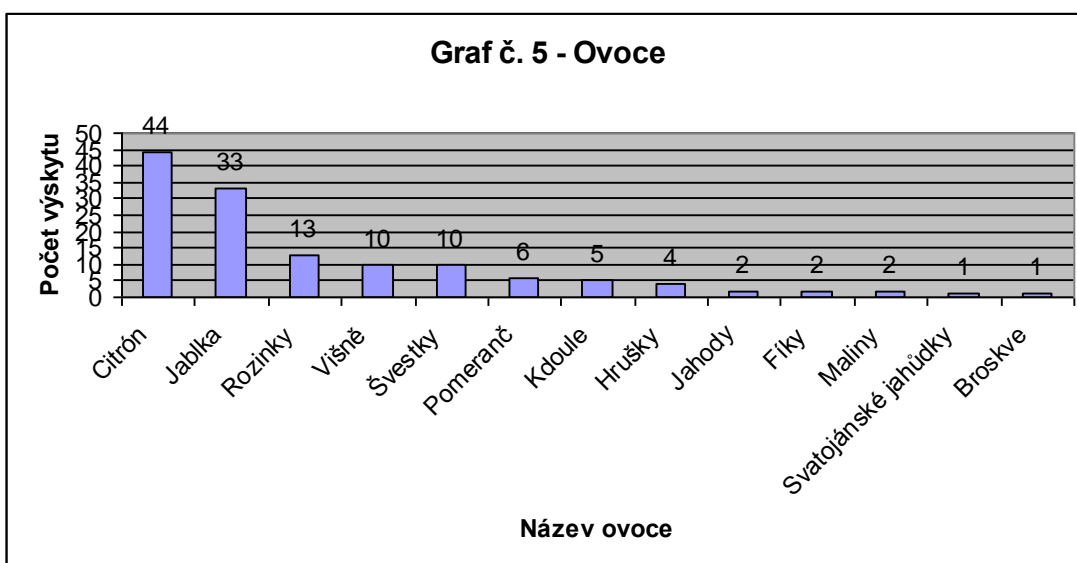
1.3.3 Zelenina a bylinky

Kategorii zelenina a bylinky v této kuchařce „ovládla“ cibule, která byla potřeba při přípravě jídla ve 42 případech. Následující šalvěj se objevila již jen třináctkrát. Šestkrát bylo zapotřebí zelí. Ve čtyřech případech bylo užito křenu. Mátu bylo možné nalézt ve třech receptech a ve dvou receptech se nacházel také pórek a řepa. Pórek byl v knize pojmenován ošlejh. V jednom případě bylo zapotřebí ještě kopru, kedlubny, špenátu, pažitky, dobromysle a chrpy.



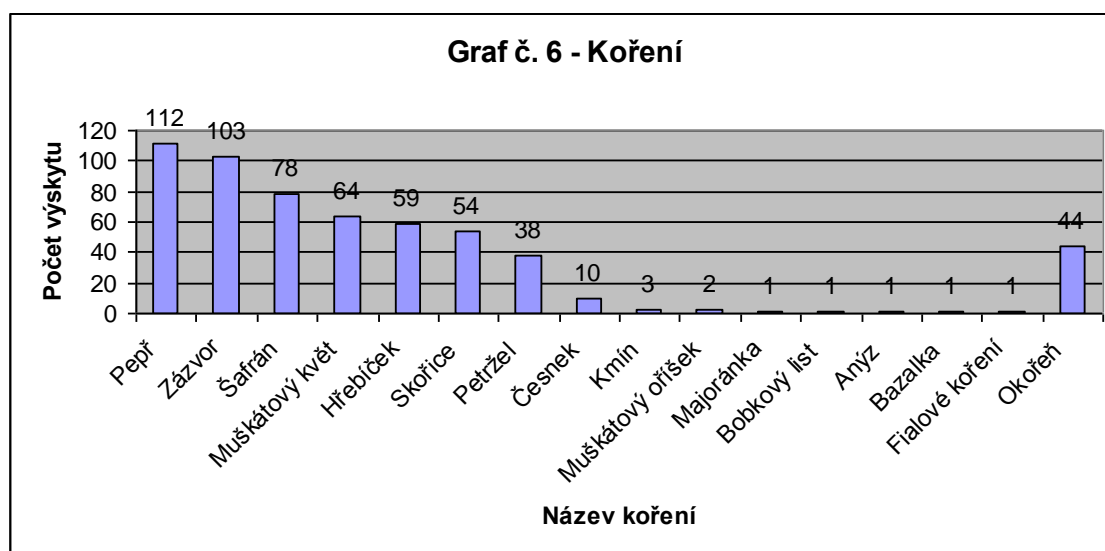
1.3.4 Ovoce

V této kuchařce bylo použito 13 druhů ovoce. Nejvíce citrón (44 případů), který je v knize použit ve formě citrónové šťávy („zofu“), kůrky nebo plátků. Jablka byla zapotřebí ve 33 receptech. Z toho dvakrát v podobě křížal. Další ingrediencí byly rozinky, které bylo možné v kuchařce najít třináctkrát. Desetkrát kuchař mohl použít višně nebo švestky. Stejně formy jako citrón byl použit i u pomeranče, který se vyskytl v receptech pouze šestkrát. V pěti případech se objevily kdoule, což je ovoce rostoucí na stromě podobné jabloni. Typickým znakem plodů je tvar podobný jablku nebo hrušce, silná slupka a příjemná vůně. Hrušky byly použity čtyřikrát. Dvakrát byly zmíněny jahody, fíky a maliny. V jednom případě byly jmenovány svatojánské jahůdky a broskve.



1.3.5 Koření

Velké zastoupení v surovinách má koření. Toho bylo použito 15 druhů. Nejčastěji byl použit pepř (112 případů) a zázvor (103 případů). Často se jídla kořenila také šafránem (78 případů) a muškátovým květem, který byl použitý celkem v 64 případech. Do pokrmů se v 59 receptech přidal hřebíček. Přidávaná byla často také i skořice, tu bylo možné nalézt čtyřiapadesátkrát, nebo petržel, která se objevila v 38 receptech. Mnohem méně (10 použití) měl česnek. Ve třech případech se přidal kmín. Muškátový oříšek, v receptech označovaný také jako kulka, bylo možné v receptech najít dvakrát. Ostatní druhy jako majoránka, bobkový list, anýz, bazalka či „fialové koření“ se v receptech objevily pouze jednou. Ve 44 případech bylo nabádáno „okořeň“, aniž by bylo přesněji řečeno čím.



1.3.6 Ostatní suroviny

Do této skupiny surovin jsou zařazeny všechny ostatní suroviny, které nebyly zařazeny do jiných, již dříve uvedených skupin. V této skupině je možné najít např. mouku. Ta byla zmíněna v 30 případech. Ve dvou receptech bylo přímo řečeno, o jaký druh se jedná (pšeničná, hrachová). Čtyřikrát byla použita krupice. Tuky byly zastoupeny sádlem (v 35 receptech), máslem (v 70 receptech) a v 10 receptech byl použit olej. Z mléčných výrobků se objevila smetana, sýr, který byl dvakrát jmenován jako parmezánský, a mléko. Velké zastoupení v receptech měla vejce, jež byla použita v 74 receptech. Při vaření bylo zapotřebí buď celé vejce nebo pouze jeho části (bílek, žloutek). Vejce sloužily jako ingredience, ale mohly být i samotným pokrmem. Nejvíce bylo při vaření používáno víno. To bylo jmenováno jako bílé, červené, kyselé nebo řecké či české. Celkem se víno použilo při vaření ve 117

případech. Často se při přípravě jídla používal ocet (dobrý, růžový, pivní), a to v 70 případech, mandle (v 72 receptech) nebo chléb v 76 případech. Cukr se objevil v 81 receptech. Ostatní suroviny se v kuchařské knize již tolikrát neobjevily, jak ukazuje následující tabulka. V tabulce je vždy uveden název suroviny a číslo za ním ukazuje, kolikrát byla daná surovina v receptech použita.

Tabulka č. 1

Mouka	30	Hrachová polévka	5
Hrachová mouka	1	Dragant ²⁵	1
Pšeničná mouka	1	Rýže	11
Krupice	4	Žemle	26
Sádlo	35	Špek	1
Máslo	70	Růžová voda	15
Olej	10	Chléb	76
Smetana	28	Jalovec	6
Sýr	5	Hořčice	5
Parmazánský sýr	2	Hovězí polévka	15
Mléko	34	Kvasnice	1
Cukr	81	Šindel	1
Sůl	25	Vejce	74
Med	11	Ocet	70
Mandle	72	Víno	117
Vlašský ořech	1	Hrách	16
Vonná voda	1	Povidla	1
Růže	1	Mák	1
Lípa	1	Skořicová voda	1
Vonné kvítí	1	Slanina	19
Jabloňový květ	1	Jáhle	1
Škrob	1	Květ bezový	4
Květ růžový	2	Pistácie	3
Olivy	2	Smrž	1
Perly	1	Karafiáty	1
Kapary	5		

1.3.7 Dávkování a míry

Dávkování jednotlivých surovin v této knize není z velké části konkrétně udáno. Většinou se jedná o neurčité míry nebo porovnání, když se říká „vezmi pak kus nového másla jako vejce.“ V receptech je uveden výčet surovin, které kuchař měl použít k vaření a jak s nimi měl naložit („vezmi a vař raky,“ „vezmi rybu k pečení,“ „vezmi štiku a nasol jí“ apod.). Číselně bylo určeno množství vajec a jeho jednotlivých částí („vezmi osm vajec“, „přidej čtyři bílky z vajec“ apod.). Ale ani u vajec toto není pravidlem. Bylo možné se setkat s neurčitým počtem

²⁵ Dragant nebo také tragant, je cukrová hmota na výrobu figurek.

(pár, několik). Pokud se k vaření použily mandle, byly mnohokrát udávány v librách²⁶ nebo bylo opět neurčitě řečeno „vezmi mandlů.“ V librách se vážilo maso. Ovšem i tady platí, že to nebylo vždy. Mnohokrát se uvádí „vezmi kus dobrého telecího“ apod. Pokud se jedná o vaření vnitřností, pak se množství udává slovy „pokrájej játra“ nebo „vezmi kus jater.“ Velmi často se počet uvádí u raků, když se říká „dvě stě pěkných raků“, „vezmi padesáte raků“. Vína nebo octu se do pokrmu přidával „drobet“ či „trochu“, ale také „půl žejdlíka“²⁷ nebo také „polopinetní hrneček“ (tedy hrnek o obsahu poloviny pinty, která odpovídala 1,938 l).²⁸ Pokud jde o dobu vaření, udával se čas např. v hodinách („nech hodinu vařiti“, „dvě hodiny ležeti“). Celkově lze říci, že dávkování v uvedené kuchařské knize bylo z velké části orientační bez přesně udávaných hodnot, což ovšem neplatilo vždy. Toho jsou důkazem výše uvedené příklady.

²⁶ Váhová jednotka odpovídající 0,51375 kg. Miloš Chvojka, Jiří Skála, Malý slovník jednotek měření, Praha 1982, s. 144-145.

²⁷ Objemová jednotka pro kapaliny i sypké látky odpovídající 0,4844 l. Miloš Chvojka, Jiří Skála, Malý slovník jednotek měření, Praha 1982, s. 252.

²⁸ Tamtéž, s. 186.

2. Kniha druhá

Titul:

V nově rozmnožená knížka kuchařská, v níž se spatřuje, kterak mnohonásobné a rozličné jídla chutně vařiti, smažiti a pécti se mají, a jak všeliké paštiky zadělavati, dorty a jiné rozmanité konfekty připravovati, neměňjí rozdílň 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.²⁹

Autor: neznámý

Tiskař: Adam Matěj Höger

Místo vydání: Praha

Roka vydání: 1729

Rozsah knihy: 65 stran textu, titulní strana, 5 stran abecedního rejstříku všech jídel

Formát knihy: 8⁰

Exempláře: Městské muzeum Jaroměř, sign. K684

Číslo knihopisu: K04137

Tiskař

Adam Matěj Höger († 1739)

Je znám zatím pouze jako měšťan Starého Města pražského (od r. 1728). V letech 1728–1739 měl v pronájmu Arcibiskupskou tiskárnu.³⁰ Z nájemní smlouvy vyplývá, že Höger vlastnil svoji tiskárnu, která v době nájmu nepracovala, ale sloužila jako zástava arcibiskupskému úřadu. Högerova produkce před rokem 1728 není doposud známa. K nejzajímavějším pracím pozdější etapy i z hlediska ilustračního patří pokračování německého itineráře Evropy, Asie a Afriky *Peregrinus in Jerusalem. Fremdling zu Jerusalem* (Praha 1729-1732). V době pronájmu vytiskl také Höger jednu z prvních domácích pobělohorských učebnic exaktních věd *Gruntovní počátek matematického učení* od Václava Josefa Veselého v Praze v r. 1734. Po Högerově smrti zdělila soukromou tiskárnu jeho manželka Kateřina, o jejíž samostatné

²⁹ Název knihy je transkribován dle zásad, které jsou uvedeny u edice kuchařské knihy, která je přílohou této práce. Stejně tak ostatní názvy knih a receptů.

³⁰ Arcibiskupská tiskárna – významná institucionální tiskárna od počátku 18. století pronajímána živnostníkům. Vznikla asi 1629 a až do r. 1786 několikrát změnila název a místo své činnosti, Petr Voit, *Encyklopedie knihy II*, Praha 2008, s. 890.

činnosti nejsou zatím žádné doklady. Jiná literatura pak uvádí, že tiskárnu odkoupil hned po Högerově smrti Matěj Bedřich Koudelka.³¹

2.1 Formální znaky knihy

Knihy má celkem 66 stran (včetně titulní strany) a 5 stran abecedního rejstříku všech jídel. Strany knihy nejsou číslovány. Je psaná česky, ale v textu je možné najít výrazy v němčině a latině. Rozměry publikace jsou 165 x 103 mm. Na titulní straně je umístěna ilustrace. Dřevořez má rozměry 78 x 66 mm. Na obrázku je kuchař s nožem za pasem stojící u plotny a grilující maso. Všude po obraze je umístěné kuchařské náčiní. Na stěně jsou zavěšeny vařečky a pod nimi jsou talíře. Pod ilustrací je umístěna datace knihy s místem jejího vytištění. V tomto případě je to *V Praze, u Matěje Adama Högra, 1729*. Celá titulní strana je oproti zbytku knihy velmi tmavá. To stěžuje hlavně poznání toho, co je na ilustraci. Za titulní stranou jsou umístěny již samotné recepty. Na první straně, která obsahuje recepty jsou umístěny ve třech řádcích květinové ornamenty. U každého receptu je ornament ve tvaru písmene „P“ se zavínutou nožičkou.

2.2 Vnitřní členění

Knihy není rozdělena do žádných kapitol. Recepty jsou za sebou řazeny souvisle. Celkem se v knize nachází 180 receptů. V prvních 68 receptech převažují masitá jídla. Dále recepty č. 69 – č. 72 jsou polévky, č. 73 – č. 76 jsou kaše, recepty č. 74 – č. 78 opět polévky. Recepty č. 107 – 120 jsou převážně způsoby na úpravu ryb (kapr, štika, okoun atd.), které je ovšem možné najít i jinde, stejně jako ostatní recepty jednotlivých odvětví (masitá jídla, polévky, kaše apod.), pouze zde tvoří ucelenější řadu. Od č. 145 pak následují recepty na dorty, koláče, preclíky, marcipán a podobné pokrmy. Celkem se jedná o třicet receptů. Všechny recepty jsou číslovány arabskými číslicemi. První recept má ozdobnou iniciálu „D“. Knihy nemá předmluvu a ani neobsahuje v 16. století užívanou *Píseň před pokrmem*. Podle výše uvedeného se lze domnívat, že knihy byla vytištěna podle nějakého vzoru. Mohlo se jednat o soudobou rukopisnou sbírku receptů. Do té si autor nezapisoval recepty podle nějakého klíče, ale pouze tak, jak je mohl postupně sbírat ve svém okolí nebo recepty opisoval v jiných tehdejších kuchařek.

³¹ Matěj Bedřich Koudelka († 1743) – pražský tiskař, provozující nevelkou tiskařskou dílnu.

3. *Knih* třetí

Titul:

V nově rozmnožená knížka kuchařská, v níž se spatřuje, kterak mnohonásobné a rozličné jídla chutně vařiti, smažiti a pécti se mají, a jak všeliké paštičky zadělávati, dorty a jiné rozmanité konfekty připravovati, neměnějí rozdílne 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.

Autor: neznámý

Tiskař: Karel Josef Jaurnich

Místo vydání: Praha

Roka vydání: 1763

Rozsah knihy: 66 stran

Formát knihy: 8⁰

Exempláře: Praha, Strahovský klášter – AC VI 81

Žamberk – muzeum – nenalezeno³²

Číslo knihopisu: K04139

Tiskař

Karel Josef Jaurnich (též: Jauernich) – († asi po r. 1770)

Karel Josef Jaurnich byl tiskař, faktor (člověk rozdělující práci v dílně, v 15. století shodný s tiskařem, od 16. století zaměstnanec tiskárny řídící chod dílny) působící v Praze kolem poloviny 18. století. Činnost jeho tiskárny je možné datovat někdy do let 1755–1770. Tuto tiskárnu zřejmě odkoupil od vdovy, po jiném tiskaři, Ignáci Josefy Jeřábkové,³³ u které pracoval v roce 1754 jako faktor. To lze usuzovat podle adresy jeho tiskárny, která sídlila na Starém Městě pražském v Železných dveřích (Michalská ulice). Zde sídlili právě Jeřábkovi. V letech 1765–1766 se Jaurnich s manželkou Voršilou stali členy vzájemně se podporujícího tiskařského bratrstva. Jaurnichova dílna se specializovala na výrobu drobných příležitostných

³² Knihopis uvádí, že kniha je „valně neúplná“. Ovšem po dotazu na tuto knihu, mi bylo řečeno, že tato kniha se v muzeu zřejmě již nenachází.

³³ Vdova po tiskaři Janu Juliovi Jeřábkovi, která, po jeho smrti, na několik měsíců v r. 1754 převzala tiskárnu.

kázání, učebnic, univerzitních promluv, módních italsko–německých synopsí a zejména knížek lidového čtení všeho druhu. Ale i těmto levným knihám byla věnována vysoká péče.

3.1 Formální podoba knihy

Kuchařská kniha je svázána do konvolutu několika tisků. Celý konvolut měří 166 x 110 mm a obsahuje celkem šest tisku různých žánru. Jedná se o „*Krátké naučení, obojí řeči české, německé, učiti se čísti a mluvit, Čechům německý, a Němcům český*“, které bylo vytištěno Karlem Josefem Jaurnichem v roce 1764. Druhá kniha nese název „*Sucnář, totiž: Knižka osvěcující a otvírající smysl*“, která začíná na s. 41 dané publikace. Za ní následuje od s. 79 kniha třetí „*Pranostyka sedlská, neb knížka o povětrí a správě, kterak spůsobnost času přes celý rok*“, která byla vytištěna až v roce 1766. Na ní navazuje čtvrtá kniha, jenž začíná na s. 122 „*Pranostyka nová, vydaná od mistra doktora Franty*“. Jako pátá v pořadí je již zmiňovaná kuchařská kniha. Ta obsahuje 66 stran textu. Je tištěna, stejně jako kniha Matěje Adama Högera, česky s několika německými a latinskými výrazy. Na titulní straně je uveden název knihy, pod ním je dřevořezová ilustrace (68 x 76 mm). Na ilustraci je vyobrazen kuchař stojící u plotny s dýmníkem. Vlevo je žena, zřejmě krácející ke kuchaři. V popředí obrazu se nachází pes. Po stěnách je zavěšeno kuchyňské náčiní. Úplně dole pod ilustrací je pak umístěna datace s místem vytištění, v tomto případě tedy V Praze, u Karla Josefa Jaurnicha, 1763. Zatím již následuje další kniha v pořadí „*Lekařství konská, jistá a dokonale zkušena*“, za touto knihou poté celý konvolut končí.

3.2 Vnitřní členění kuchařské knihy

O této knize je možné říci, že je kopií té předešlé. Pokud se čtenář pozorně zaměří na obsah obou knih, dojde k závěru, že i přes chyby při sazbě (hlavně číslování receptů) jsou recepty totožné. Ovšem i tak lze v knize najít určité rozdíly, na které je třeba alespoň rámcově upozornit. Hned zpočátku je možné si všimnout chyby sazeče, který opomněl recept číslo 9. Naopak mezi č. 7 a 8 je vložen recept bez čísla. Další chybou je obrácení pořadí čísel u receptu č. 41 na č. 14. Stejná chyba, tedy záměna číslic u receptů, je i u receptu č. 105, který je uveden pod číslem 205. Po posledním receptu je v polovině strany *Konec knížky*, tudíž chybí i nejdůležitější obsah knihy. Tiskař nepřevzal z Högerovi knihy ani abecední rejstřík. Kniha by měla být věrnou kopií té z r. 1729, ale tiskař se během své práce dopustil několika chyb v sázení písmen a číslic, které vedly k tomu, že tato kniha obsahuje taktéž 180 receptů, ovšem dva z nich nejsou číslovány, tudíž kniha končí receptem č. 178. Z uvedených důvodů

jsou na dalších stranách této diplomové práce obě uvedené kuchařské knihy interpretovány společně.

4. Vnitřní rozbor knih Adama Matěje Högera a Karla Jaurnicha

I když autor či autoři a ani posléze tiskař nevyznačili v knihách přímo dané členění receptů respektive pokrmů, je možné po podrobnějším zkoumání vyčlenit recepty do 6 možných skupin:

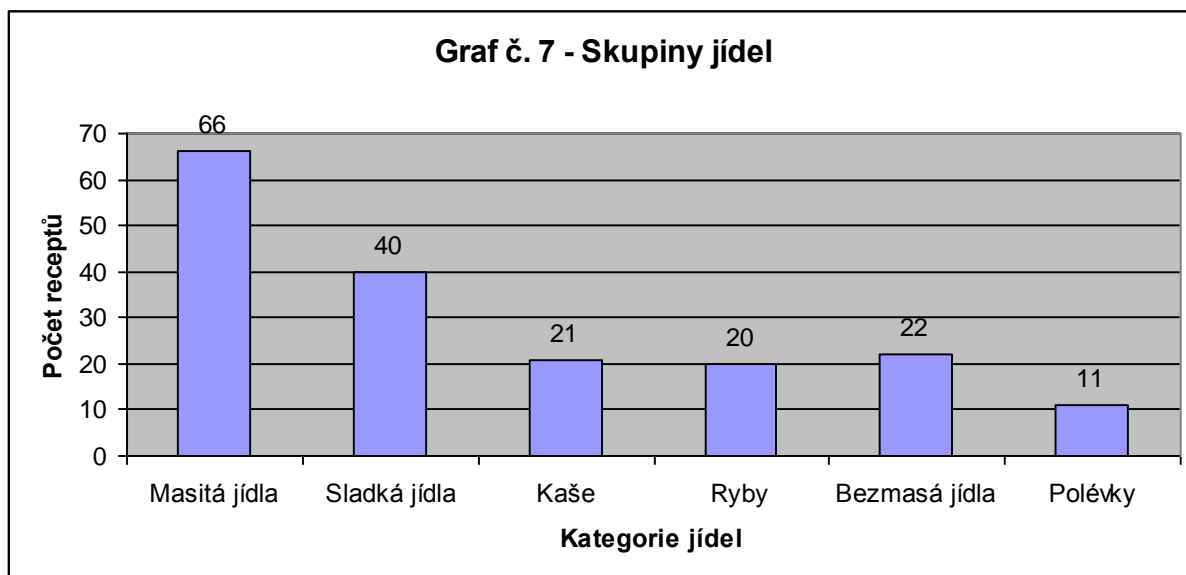
1. Masitá jídla
2. Bezmasá jídla
3. Polévky
4. Kaše
5. Ryby
6. Sladká jídla

Zvláštní sedmou skupinu by mohly ještě tvořit pokrmy, které byly určeny nemocným nebo matkám po porodu. Samozřejmě není možné určité pokrmy jasně definovat a zařadit do určité skupiny (např. bezmasá jídla), ale pro snadnější orientaci byl ještě doplněn krátký příklad daných jídel. Celkově vzato je možné o obou studovaných knihách říci, že téměř polovinu receptů tvořila masitá jídla – celkem se jednalo o 66 pokrmů. Pomyslné druhé místo pak zaujímal tzv. sladká jídla, pro které je v knihách „vyčleněno“ celkem 40 receptů. Ostatní pokrmy měly již méně prostoru – bezmasá jídla 22 receptů a kaše 21. Ryby, které tvořily samostatnou skupinu, ačkoliv se jedná o masitá jídla, netvořily více než 15 % všech receptů. Podle 11 návodů pak bylo možné připravit polévku.

Masitá jídla zaujímal v knihách téměř polovinu receptů a bylo v nich zastoupeno velké množství rozličných druhů masa (např. „*Hovězí maso vařiti*“, „*Kuře neb maso v limonové jíše*“, „*Z divoké svině hlava, jak se strojiti má*“). Druhá skupina jídel byly pokrmy, které neobsahují žádné maso, ale nebyly zařazeny do jiné skupiny (např. „*Nadívané žemličky*“, „*Hrušky v té formě strojiti jakoby mrkev byla*“). Polévky se v těchto knihách vyskytovaly v 11 případech a byly připravovány z různých surovin, jako byl hrách, sýr, ale také višně. Jídla z ryb obsahovaly obě knihy celkem 20 receptů. Ryby byly zařazeny do vlastní skupiny. Jelikož se jednalo pravděpodobně o postní pokrm, na což se v minulých dobách velice dbalo. Tudíž by nebylo vhodné je zařadit do masitých jídel, neboť by zde mohly tyto recepty zaniknout v konkurenci ostatního masa, (např. „*Nadívaná štika*“, „*Kapra s chlebem vařiti*“, „*Ševce³⁴ neb liny vařiti*“). Sladká jídla tvořily druhé nejčastěji se vyskytující recepty v těchto kuchařkách. Do této skupiny byly zařazeny recepty, které podle složení odpovídají tomuto druhu i v dnešní době. Naopak sem byla zahrnuta i jídla, které lze považovat za pečivo apod.

³⁴ Staročeský název pro Ježdíka obecného.

(např. „Preclíky z cukru“, „Marcipán dělati“, „Z hrušek neb jablek dort“). Sedmou skupinou by pak mohly být recepty na pokrmy, které byly určeny pro nemocné či matky v šestineděli. Tyto recepty jsou ovšem započítané v předešlých skupinách podle daného jídla. (např. „Polívka pro nemocné“, „Kaše pro šestnedělku“, „Pro souchotiny zoft jak dělati máš“). Celkem se jedná o osm receptů.³⁵



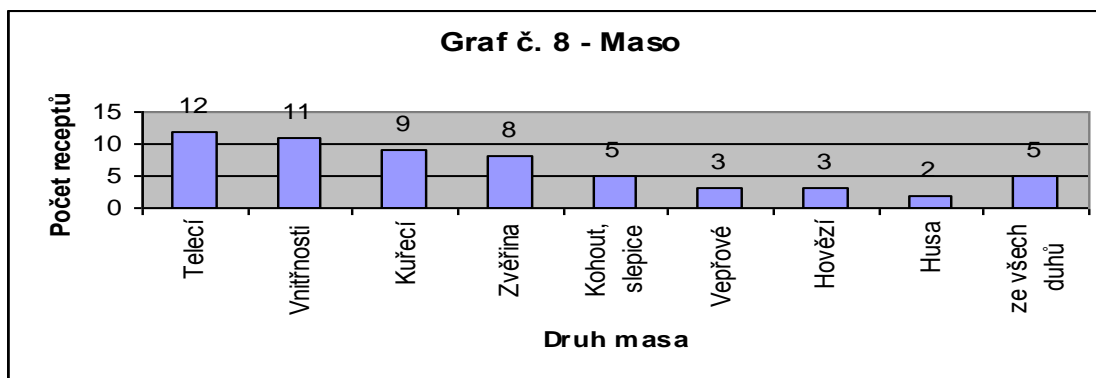
4.1 Suroviny

4.1.1 Maso

Masitá jídla zabírala v obou studovaných kuchařských knihách téměř polovinu všech receptů. V nich se objevilo mnoho druhů masa. Nejčastěji šlo o maso telecí. Vepřové, hovězí či skopové se objevily poskromnu. Častěji se vyskytovalo maso kuřecí. Z domácích zvířat je to dále maso z hus, kohoutů a slepic. Zvěřina byla zde zastoupena masem z jelena, srnky, kamzíka, zajíce nebo divokého prasete. Z opeřenců to byl bažant, koroptev či tetřev. V pěti receptech pak autor uváděl, že je možné použít masa jakéhokoliv. V 11 případech měl být pokrm vařen ze zvířecích vnitřností – zde převládají telecí plíce, ledvinky nebo slepičí játra. V knihách bylo možné se také setkat s morkem z kostí. V žádném z receptů nejsou jídla připravována ze zvířecích pohlavních orgánů, třebaže to po dlouhé období bylo považováno za specialitu.³⁶

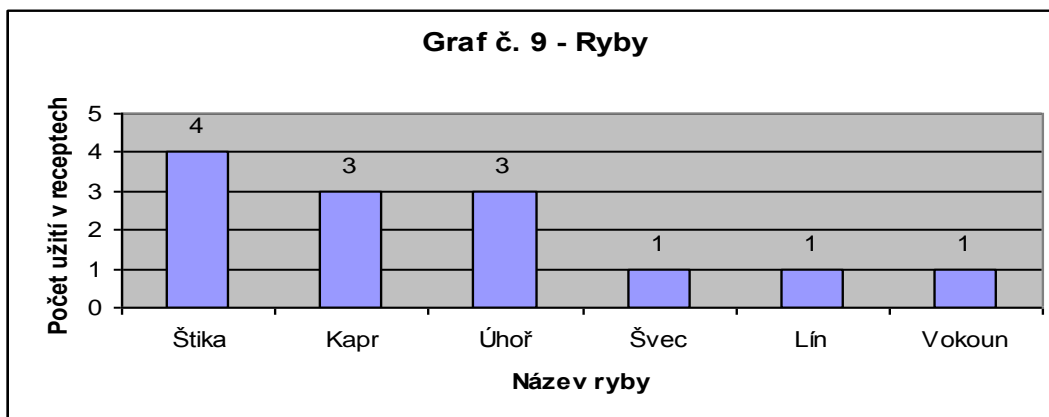
³⁵ Jsou to recepty č. 16, 72, 76, 83, 93, 101, 163, 171.

³⁶ Věra Janů-Dvořáková, Lidé a jídlo, Praha 1999, s. 21.



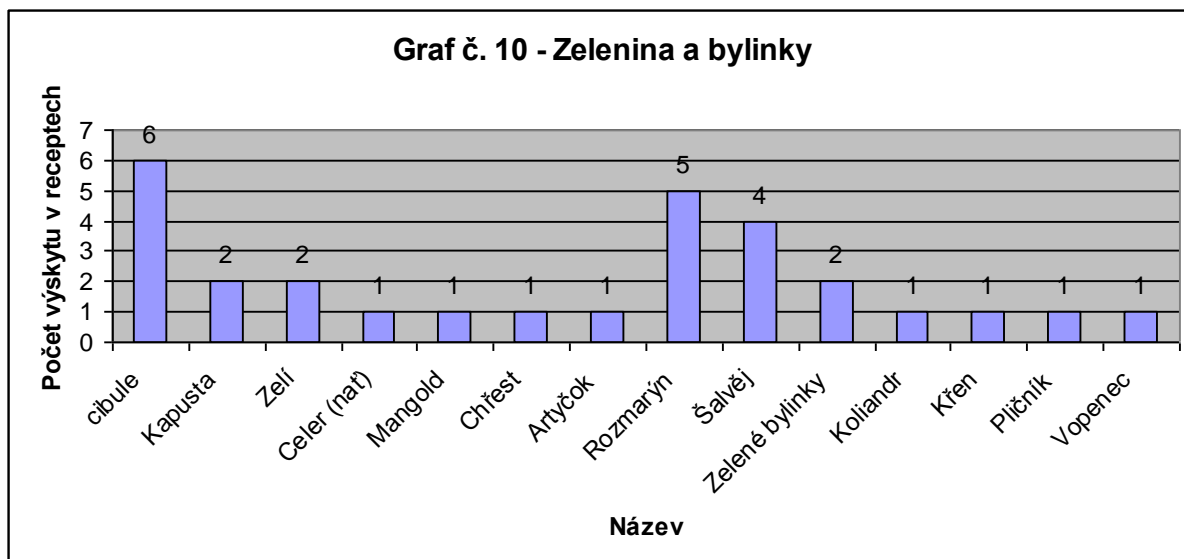
4.1.2 Ryby

Ryby byly zastoupeny v receptech převážně štikou a kaprem. Méně často se objevovali ševci, okouni, líni, úhoři. Nebyly zde recepty, ve kterých by byly upotřebeny mořské ryby.



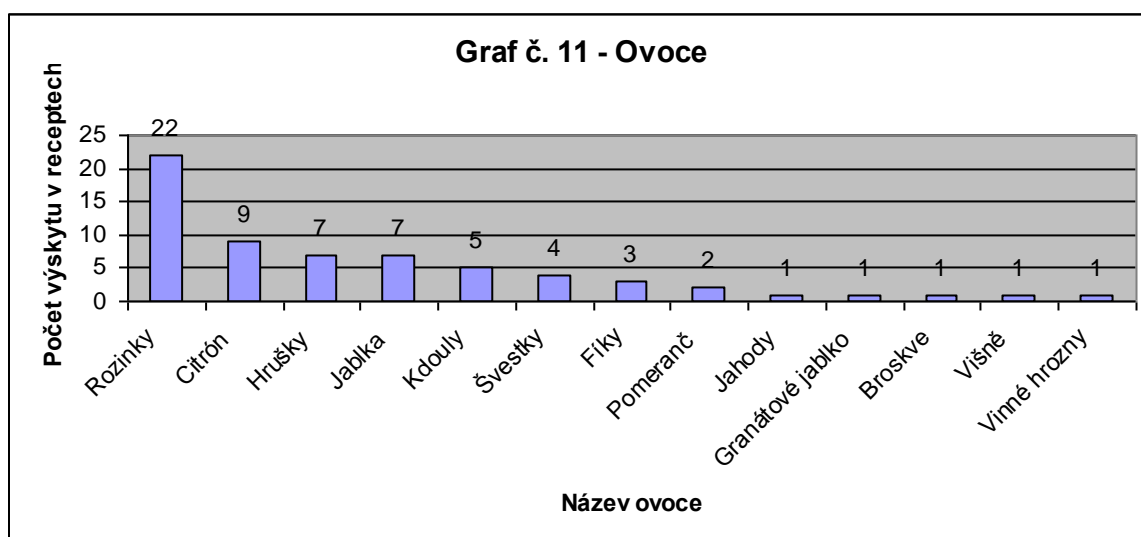
4.1.3 Zelenina a bylinky

Další suroviny, které se v této knize používaly, je možné zařadit do kategorie „zelenina a bylinky“. Ovšem vzhledem k množství a pestrosti masa či koření a ovoce nebylo zeleniny a bylinek v receptech použito mnoho. Celkem se jednalo o 7 druhů zeleniny a 7 druhů bylinek. Ze zeleniny byla nejvíce zastoupena cibule, poté dvakrát kapusta a zelí. Dále se alespoň jednou objevil celer (nať), mangold, což je rostlina podobná špenátu, artyčok a chřest (v textu se objevuje pod německým názvem špargle). V 15 receptech byly použité bylinky. Nejvíce to byl rozmarýn a šalvěj.



4.1.4 Ovoce

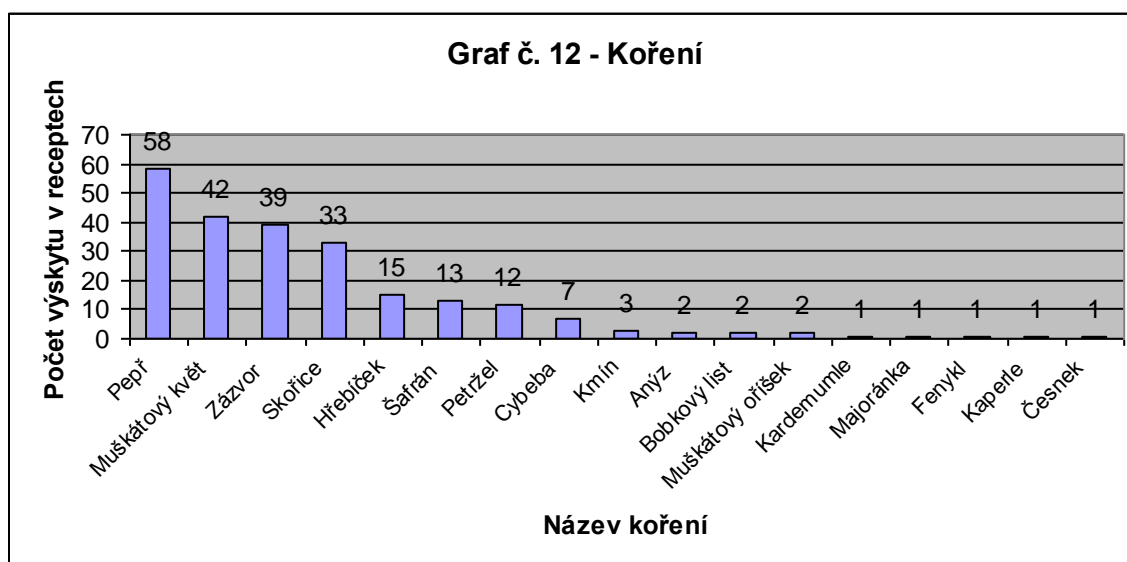
Bohatší zastoupení než zelenina a bylinky mělo ovoce. Celkem se ho v kuchařkách objevilo 13 druhů, a to buď čerstvého nebo sušeného (rozinky). Některé ovoce se používalo v upravené formě. Hlavně se jedná o citrón,³⁷ který kromě základní formy, a to v 9 případech, se ještě uvádí ve formě citrónové kůry a citrónové šťávy. Obdobně to bylo i u pomeranče, který se uváděl pouze jako pomerančová šťáva. V grafu jsou pak znázorněny pouze jako citrón a pomeranč. Nejvíce zde byly zastoupeny rozinky, které se v knihách nacházely celkem ve 22 receptech. Další druhy se již tak často neobjevily. (viz. graf č. 5)



³⁷ Citrón se objevuje také pod názvem „Limon“ nebo „Lemon“.

4.1.5 Koření

Největší zastoupení v surovinách, kterou jsou v uvedených knihách, mělo koření. Koření bylo zastoupeno téměř ve všech receptech v daných knihách. Celkem se použilo 17 druhů koření. Nejvíce byl používán pepř, ten byl použit celkem v 58 receptech, následován muškátovým květem, který je možné najít ve 42 případech. Zázvor se objevil v 39 receptech a skořice byla použita ve 33 jídlech. O více jak polovinu méně použití měl hřebíček. Šafrán použili tehdejší kuchaři nebo kuchařky ve 13 receptech. Další koření již nebylo tak hojně používáno. Petržel dvanáctkrát, cybeba (druh pepře) jen pouze v 7 receptech. Celkem třikrát byl užit kmín. Anýz, bobkový list a muškátový oříšek, který se v textu objevuje jako muškátová kulka, byly k přípravě jídla použity dvakrát. Pouze jednou bylo jídlo okořeněno kardemumlí, majoránkou, fenykl, kaperlí a česnekem.



4.1.6 Ostatní suroviny

Nejobsáhlejší skupina těchto knih je tato poslední. Do ní jsou zahrnuty všechny ostatní suroviny, které jsou obsaženy v pokrmech a nebylo možné je zařadit do žádné jiné kategorie surovin. První podskupina může být mouka, která se objevila celkem devětadvacetkrát. V některých receptech je pak přímo řečeno, o jaký druh se jedná (např. pšeničná mouka, hrachová mouka). K moukám je možné zařadit i krupici, která je zmíněná dvakrát, nebo také pšeničnou krupici, jež byla použita jednou. Co se týká hrachu, ten se objevil jednou, stejně jako hrachová polévka, která je použita jako jedna z ingrediencí. Podobně je užitá i hovězí polévka, pro kterou sice v knize není recept, ale je použita při přípravě ostatních jídel. Téměř v polovině případů je použito máslo. To se v knize uvádělo buď jako „rozpuštěné“ nebo

„nové“ a nebo pouze jako „máslo“. Jako „ochucovadla“ či samostatné ingredience je možné brát sůl, cukr či med. Z mléčných výrobků bylo použito mléko, smetana (kyselá nebo sladká) a sýr. Ten je dvakrát jmenován jako „sýr holandský“. Velice často pak bylo do jídla při jeho přípravě přidáváno víno (staré, mladé), dále ocet nebo také tzv. růžová voda, což je vodní roztok růžového oleje, kterým lze nahradit olivový nebo slunečnicový olej (dnes se používá také jako pleťová voda). K vaření se užívala rovněž vejce. Přidávala se do pokrmů nebo sloužila jako samotný pokrm (vařené vejce). Použity jsou také ale jen některé jeho části (bílek, žloutek) K přípravě některých pokrmů bylo zapotřebí také kvasnic, strouhaného perníku, mandlí, vlašských ořechů, ovesa, hořčice, rýže, žemle a dragantu.³⁸

Tabulka č. 2³⁹

Mouka	29	Hrachová polévka	1
Hrachová mouka	1	Dragant	1
Pšeničná mouka	1	Rýže	3
Krupice	2	Žemle	18
Pšeničná krupice	1	Špek	13
Máslo	66	Růžová voda	16
Rakové máslo	2	Oves	1
Smetana	7	Jalovec	4
Sýr	1	Hořčice	1
Holandský sýr	2	Hovězí polévka	22
Mléko	9	Kvasnice	3
Cukr	80	Strouhaný perník	8
Sůl	38	Vejce	59
Med	9	Ocet	22
Mandle	28	Víno	54
Vlašský ořech	2	Hrách	1

4.1.7 Dávkování a míry

Množství připravovaného jídla může být pro dnešního člověka, který by chtěl vařit podle těchto receptů, trochu zavádějící. Jelikož v dnešní době se množství surovin uvádí více do hloubky včetně toho, kolik porcí je z toho daného množství možné připravit. V těchto receptech ovšem toto není uvedeno na dnešní vkus dosti jasně. Během čtení je pak možné

³⁸ Dragant nebo také tragant je cukrová hmota na výrobu figurek.

³⁹ Na jedné straně je v tabulce uveden název suroviny, číslo pak udává počet výskytu v knihách.

narazit na stále se opakující formulace. Jednou z možných dávkovacích mír byla „lžice.“ Ta byla převážně užívána při jídlech, do kterých je zapotřebí mouky, takže je pak v receptech uvedeno „*dej k tomu lžici mouky*“ nebo „*pár lžic dobré mouky*“. „Lžice“ bylo ovšem také možno najít u sypkých surovin, jako je např. cukr či krupice. Generalizovat ji ale pouze na sypké suroviny nelze, jelikož během čtení v těchto knihách bylo možné najít užívání této „míry“ i na tekuté ingredience, jako je ocet, víno, smetana, ale i již hotový pokrm, např. polévka, která se dále užívala při vaření. V několika případech byla „lžice“ uvedena jako měrná jednotka pro odměření kvasnic. Vejce jsou nejčastěji odměřovány přímo počty, např. „*přidej 4 – 5 vajec*“ nebo „*zkvedluj k tomu tři vaječné žloutky*.“

Druhým způsobem pro množství vajec je použití neurčité číslovky „několik“, „pár.“ Koření a sůl, kterých se ani v dnešní době nepoužívá tolik, je dávkováno slovy „drobet“ nebo „něco“ pepře, soli apod. Objevují se zde ovšem i oficiální míry,⁴⁰ zejména libra,⁴¹ loty,⁴² pinta⁴³ nebo kvintlik.⁴⁴ Maso převážně není váhově určeno, sporadicky je uvedeno ve zlomkách libry (půl libry apod.) nebo v celých librách. Jiné je to u drůbeže či ptáků obecně, kde je to z povahy věci vždy řečeno, zda jedno kuře, nebo jsou jmenovány jednotlivé části, kterých bylo zapotřebí.

Pokud se jedná o časové údaje, které jsou v knize použity, jedná se vždy o hodiny, např. „*vař hodinu*“, „*nech to dvě hodiny odstát*“ apod. Jinak se spíše mluví v neurčitém způsobu, když se říká „*vař až to měkké bude*“ apod. Pouze v jednom receptu je uveden zajímavý způsob odměřování času varu, když se v něm na konci říká „*a nech pár otčenášů vařit*.“⁴⁵

⁴⁰ Informace o mírách byly čerpány Miloš Chvojka, Jiří Skála, Malý slovník jednotek měření, Praha 1982.

⁴¹ Váhová jednotka odpovídající 0,51375 Kg; tamtéž, s.145.

⁴² Váhová jednotka odpovídající 16,06 g; tamtéž, s. 150.

⁴³ Objemová jednotka odpovídající 1,938 l; tamtéž, s. 186.

⁴⁴ Váhová jednotka odpovídající 4,014 g; tamtéž, s. 139.

⁴⁵ Recept č. 99 – Zahradnický kuře dělati.

5. Kniha čtvrtá

Titul:

Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masné a postní jídla bez velkého nákladu, a však předce od dobré chuti připravití mohou.

Autor: Leopold Neubauer

Tiskař: Jan Jiří Gastl

Místo vydání: Brno

Rok vydání: 1782, 1792

Rozsah knihy: 191 stran

Formát knihy: 8⁰

Exempláře: Brno, Moravská zemská knihovna, sign. 96. 186

Mladá Boleslav, Městské muzeum, sign. III. B. 75 a, b

Praha, Knihovna Národního muzea, sign. 68 G 96

Praha, Strahovská knihovna, sign. EC II. 48

Třebíč, Muzeum⁴⁶

Číslo knihopisu: K 06159

Tiskař

Jiří Jan Gastl (původně Georg Johann Gastl) (1766-1814).

Tiskař, nakladatel a knihkupec v Brně a Olomouci. Pocházel z Vídně, kde se vyučil knihkupectví u strýce Johanna Georga Weinganda, jehož brněnskou filiálku v roce 1788 koupil. Roku 1791 založil v Brně první půjčovnu knih a 1799 se stal majitelem knihkupectví Franze Gärtnera v Olomouci. Roku 1806 rozšířil brněnské knihkupectví zakoupením skladu hebrejských knih po zemřelém Josefu Hraschanském. Ve svém podnikání expandoval i do knihtiskařství. Roku 1807 odkoupil upadající tiskárnu Františka Karla Siedlera. Jeho jméno se na tiscích objevuje v letech 1807-1814. Po jeho smrti podnik převzal do roku 1829 jeho syn Jan Nepomuk a po něm druhý syn František, který podnik spravoval do roku 1853. Až do 1837 je v imprese uváděno „*Tiskárna J. J. Gastla.*“ Rodinný podnik zanikl 1854, kdy celou firmu koupil Ferdinand Buschak.⁴⁷

⁴⁶ Kniha se již ve fondech muzea nenachází.

⁴⁷ Petr Voit, Encyklopedie knihy, Praha 2008.

5.1 Formální znaky knihy

Vídeňská kuchařská kniha je dílo Leopolda Neubauera. Je to jediná kuchařská kniha z 18. století, u které je znám autor. Kniha má rozměry 180 x 105 mm. Byla vytištěna česky. V knize je možné najít mnoho výrazů v němčině. Vlevo vedle titulní strany je ilustrace o rozměrech 122 x 69 mm. Na obrázku jsou dvě ženy. Jedna stojí v pozadí u plotny a nahlíží do hrnce. Druhá žena stojí v popředí a připravuje pokrm. Na skříni vedle visí dva zajáci. V horní části je umístěno na policích nádobí, a to talíře a dvě menší kádě. Dole vpředu stojí pes. Poblíž psa je postaven koš plný zeleniny. Pod ilustrací vpravo je dopsáno „*I. Berka*“ a ilustrace byla do knihy vlepena dodatečně. Druhá ilustrace, kterou kniha obsahuje, je na straně sedm. Na ní je znázorněna krajina, ve které leží muž do půl těla nahý držící rozevřenou knihu. V pozadí je moře a na něm loď. Jiná ilustrační výzdoba knihy není. Pouze jednotlivé části knihy jsou od sebe oddělovány tlustou vodorovnou čarou, která je v některých případech doplněna půlkruhovým ornamentem nejasného významu (snad květina). Ve věcném rejstříku tiskař či autor použil dvou krátkých vodorovných čar, aby naznačil, že se následující slovo shoduje s předešlým. Ani toto není užito vždy, ale pouze u polévek (s. 176-177) a u pokrmů z kuřat (s. 180). U všech ostatních názvů receptů je již vždy rozepsáno celé slovo. Kniha je číslována. Začíná číslem čtyři. Titulní strana a strana, kde začíná předmluva, číslovány nejsou. Tato kuchařská kniha je také jediná, která má předmluvu. Ani u této knihy se neobjevuje *Píseň před pokrmem*. U každého z receptů je vždy počáteční písmeno větší než ostatní text. Kniha obsahuje celkem 172 receptů.

5.2 Vnitřní členění

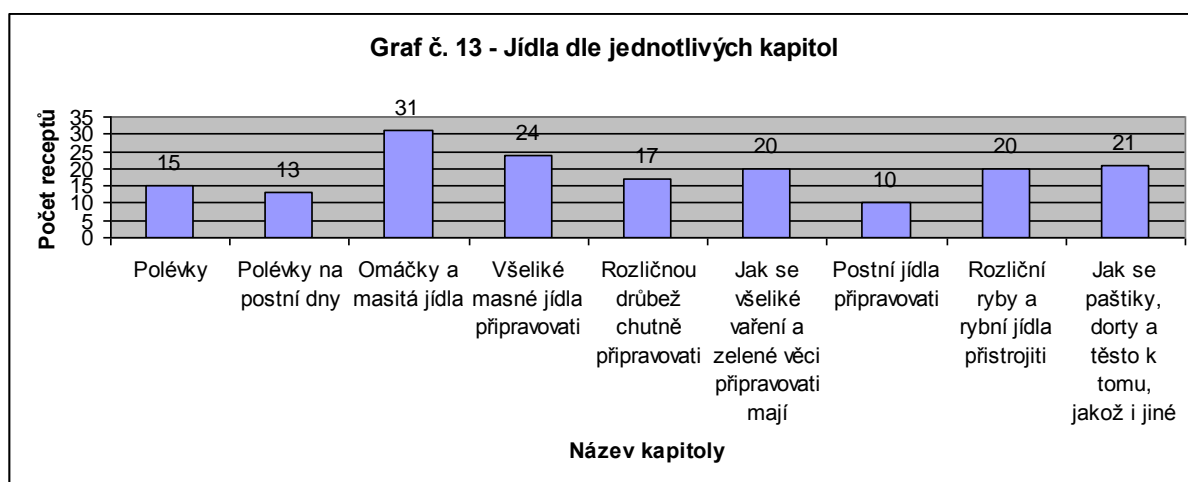
Na druhé straně po titulním listu začíná předmluva. V té autor vysvětluje, co ho vedlo k tomu, že tuto knihu sepsal a vydal. V předmluvě je také řečeno, pro koho byla kniha určena. Bylo to pro měšťany a vrchnostenský stůl, popřípadě pro matky, které by chtěly své dcery učit vařit.⁴⁸ Na závěr předmluvy autor poukazuje také na kulturní vlivy daných receptů, když jmenuje francouzskou a německou kuchyni.⁴⁹ Samotná kniha začíná na straně sedm, kde je recept „*Jak se maso na městský způsob k ohni přistaviti má*“. Po něm následují recepty na polévky.

⁴⁸ „*Tato kniha v sobě jediné obsahuje městské jídla a jejich připravování, tak jakž jich jeden každý měšťánin na svoji tabuli postaviti může [...] Pokudž ale se kuchařky chtějí v panským neb vrchnostenským kuchařením a tabuli připravování, aneb matky jejich mladé dcery v tom cvičiti*“

⁴⁹ „*[...] jak se jídla podle francovkého [!] a německého způsobu připravovati, jmenovati a obsluhovati mají.*“

Celkem se jedná o 15 receptů. Od s. 21 začíná kapitola „*Polévky na postní dny*“. Po 13 receptech následuje na s. 31 recept „*Jak se na městský způsob hřebíčkobarevná omáčka neb sauce dělá*“. Za ním již následují zcela odlišné recepty. Ty jsou především zaměřeny na omáčky a masitá jídla z telecího masa, plic a jater (31 receptů). Od s. 61 začíná další kapitola receptů „*Všeliké masné jídla připravovati*“. Ty následují až do strany 86 a celkem tato kapitola obsahuje 24 receptů. Poté začíná nová část „*Rozličnou drůbež chutně připravovati*“. Ta má 17 receptů. Od strany 103 následuje kapitola „*Jak se všeliké vaření a zelené věci připravovati mají*“, která čítá 20 receptů. „*Postní jídla připravovati*“ je další z kapitol, která začíná na straně 120 a obsahuje 10 receptů. Předposlední kapitola se věnuje pokrmům z ryb. Celkem se v kapitole „*Rozličné ryby a rybní jídla přistrojí*“ nachází 20 receptů. Poslední kapitola „*Jak se paštiky, dorty a těsto k tomu, jakož i jiné všeliké městské pečení připravovati má*“. Po následujících 21 receptech je zařazen již doslov autora. V něm autor rozebírá, jak by mělo vypadat správné stolování a správné rozvržení jídel při dávání na stůl.⁵⁰ Za tím již následují rejstříky. První je rejstřík všech jídel v knize a po něm je to rejstřík abecední.

Celá kniha je rozdělena do 9 kapitol. Následující graf shrnuje dané kapitoly a jednotlivé počty receptů. U některých kapitol byl název uměle vytvořen, jelikož autor původní název skupin nepojmenoval. První kapitola byla pojmenována „*Polévky*“. Druhá skupina již své označení měla. Třetí skupina byla pojmenována „*Omáčky a masitá jídla*“. Další z kapitol mají své názvy dané autorem.



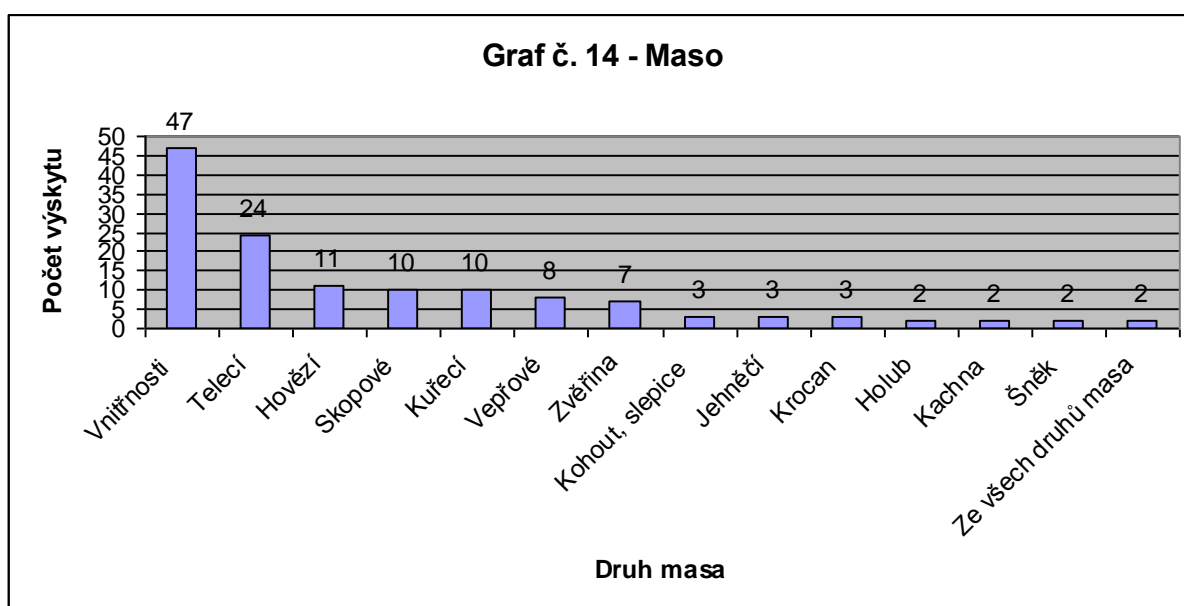
⁵⁰ Toto je možné se dočíst v edici *Vídeňské kuchařské knihy*, která je přílohou této diplomové práce.

5.3 Suroviny

5.3.1 Maso

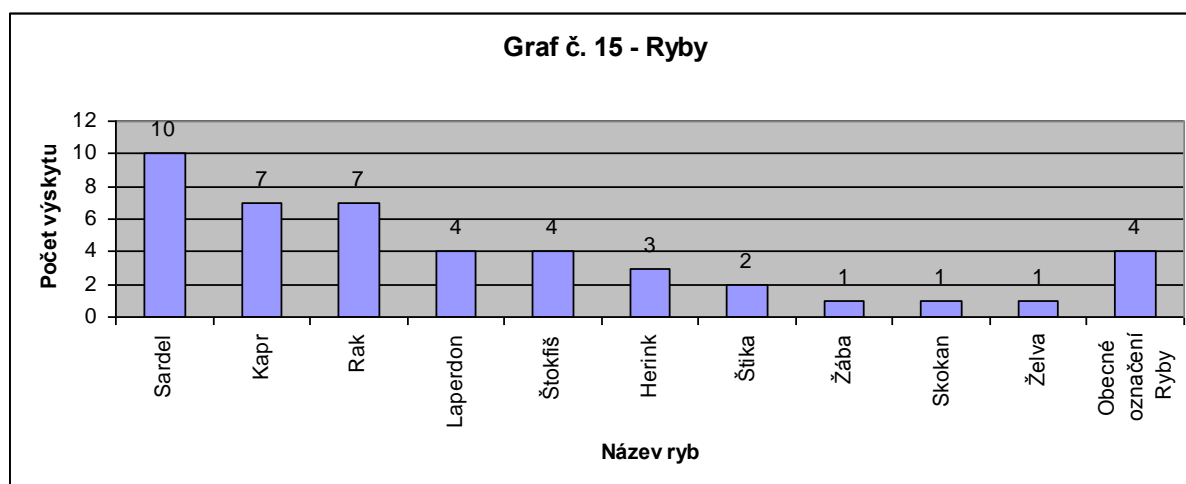
Autor použil v knize mnoho druhů masa. Největší část z masa zastávají vnitřnosti. Ty byly použity k vaření celkem ve 47 případech. Z tohoto množství byla nejvíce použita játra, z nichž mohl kuchař vařit 13 pokrmů. Devětkrát byly použity plíce a osmkrát ledviny. Ostatní vnitřnosti již tolikrát použity nebyly – mozek třikrát, stejně jako dršťky. Dále šlo o srdce, žaludek a slezinu, které byly použity ve 2 receptech. Do skupiny vnitřnosti byly zařazeny i klouby, které autor jmenuje taktéž dvakrát. Z vnitřností nebyly připravovány pouze samotné „hlavní“ pokrmy, ale sloužily i jako jedna ze surovin pro přípravu jídla (např. pro přípravu polévek).

Ze samotného masa bylo nejvíce použito telecího masa. O více než polovinu méně, celkem v 11 pokrmech, bylo zapotřebí maso hovězí. Skopové a kuřecí maso bylo použito desetkrát. Osmkrát se jednalo o maso vepřové. K přípravě jídel bylo sedmkrát zapotřebí zvěřiny. Tu zde zastupoval třikrát zajíc, jednou bažant, koroptev a sluka lesní, což je druh ptáka o velikosti holuba; v knize ho lze najít pod označením „šnep.“ V jednom případě bylo řečeno použít zvěřinu. Další druhy masa jsou již méně početné. Slepice a či kohout jsou zmíněny třikrát, stejně jako jehněčí maso. Třikrát je jmenován krocan, holub a kachna jsou zmíněny dvakrát. V knize se ve dvou receptech objevil šnek. Autor také ve dvou případech neuvádí druh použitého masa, pouze píše „vezmi masa jakéhokoliv.“



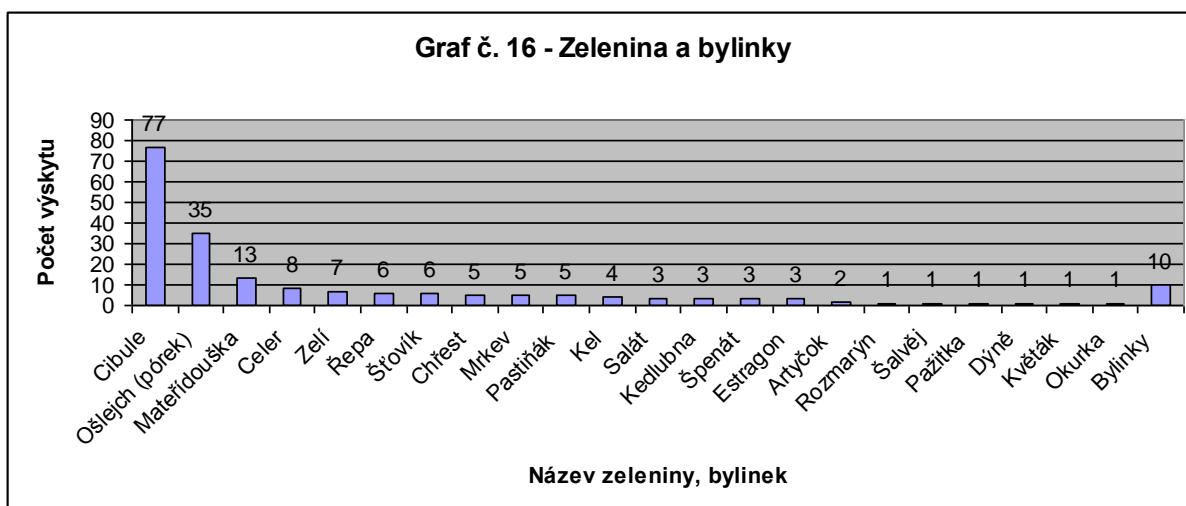
5.3.2 Ryby

Ryb bylo použito celkem 10 druhů. Do těchto počtů byl zařazen také rak, žáby a želva, ze kterých bylo možné připravit pokrm nebo sloužily jako jedna z ingrediencí. Nejvíce byla potřeba sardel, což je mořská ryba o velikosti 10 – 15 cm, celkem v deseti případech. Většinou to byla ingredience v daném pokrmu. Kapr byl zapotřebí sedmkrát. Stejně využití měl i rak. Laperdon, což byla nasolená a sušená treska, a štokfiš (pojmenování pro tuhou rybu) měly stejné využití, a to ve 4 receptech. Třikrát byl zapotřebí herink neboli sled'. Dvakrát se použilo štika. Kuchař mohl jednou uvařit i žábu; jednou je přímo žába pojmenována, když se objevuje skokan. Setkat se je možné i se želvou. Celkem čtyřikrát autor užil pouze označení ryba či ryby.



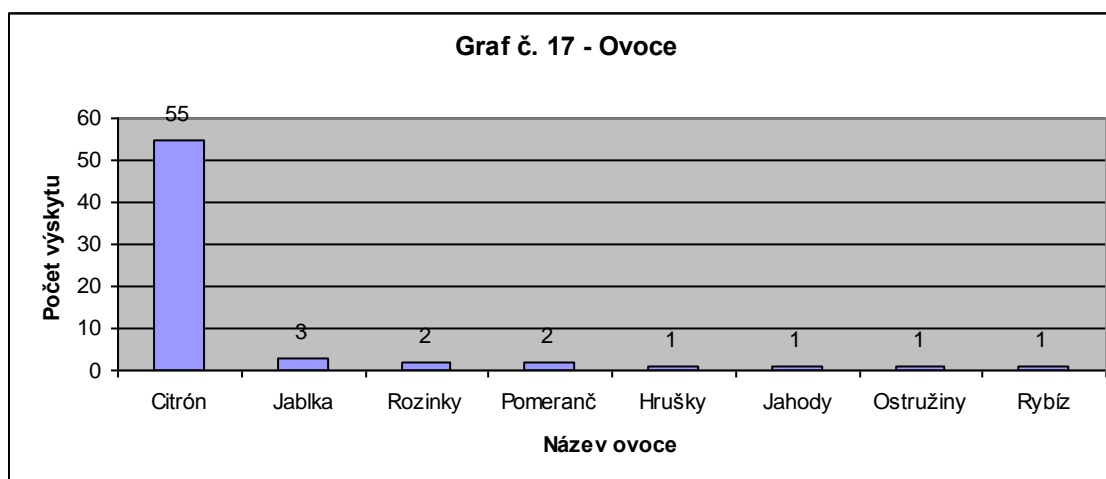
5.3.3 Zelenina a bylinky

Do této skupiny bylo možné zařadit 22 druhů jednotlivé zeleniny a bylinek. Nejvíce zapotřebí bylo cibule, která se vyskytla v 77 receptech. Přibližně o polovinu méně zaujímá pórek (35 případu), který se v knize objevil pod názvem ošlejch. Ve 13 případech by měl kuchař přidat mateřídoušku. V 8 receptech to byl celer a v sedmi zelí. Šestkrát se objevila řepa, a to buď bavorská nebo bílá. Stejně jako řepa byl použit šestkrát i šřovík. Celkem pětkrát se objevila mrkev, pastináček a chřest (v textu jako šparkel). Modrý nebo žlutý kel byl zapotřebí ve čtyřech receptech. Salát (boloňský, polský nebo hlávkový), kedlubna, špenát a estragon (v knize jako bertram) sloužily jako přísada do jídla ve 12 případech. Dvakrát je zmíněn artyčok. Další druhy již byly použité pouze jednou – šlo o rozmarýn, šalvěj, pažitku (šnitlík), dýně, květák (v knize jako karfiol) a okurka. Celkem v deseti případech je v receptu napsáno, že mají být přidány bylinky nebo zelené bylinky.



5.3.4 Ovoce

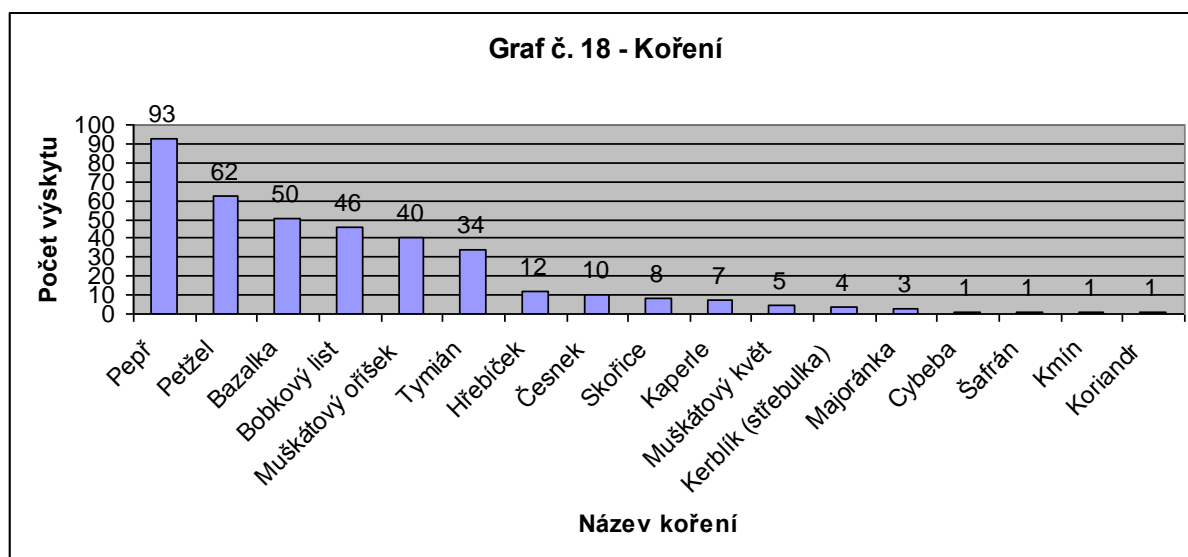
V ovoci dominuje citrón v 55 případech. Citrón nebo také limon či lemon, jak je v knize také jmenován, je použit v několika formách. Šlo buď o citrónovou šťávu (zofť), citrónovou kůrku nebo o citron nakrájený na plátky. V knize bylo ještě z ovoce třikrát použito jablko, dvakrát pomeranč, který stejně jako citrón, je jmenován ve formě šťávy (zofťu). Po každé jednou byly použity hrušky, jahody, rybíz a ostružiny.



5.3.5 Koření

Koření jako surovina má opět největší zastoupení. Použito bylo celkem sedmnáct druhů koření. V pořadí na prvním místě je pepř, který byl použit v 93 receptech. V 62 případech byla přidána petržel. Novým druhem byla bazalka, která byla zapotřebí při přípravě 50 jídel. Dalším kořením byl bobkový list (46 receptů). Muškátový oříšek dosáhl celkem 40 výskytů v receptech. O něco méně měl tymián (34). Další druhy koření již nedosáhly takového využití

– dvanáctkrát řebíček a desetkrát česnek, skořice byla použita v 8 jídlech. V sedmi receptech byly zmíněny kaperle. V pěti receptech se vyskytl muškátový květ. Nově se také objevil kerblík, který je v knize jmenován jako střebulka nebo třebulka. Kerblík je jednoletá rostlina, která se hodí jako koření do sladkých i slaných jídel. Majoránka byla využita více než jednou a to třikrát. Ostatní koření (cybeba, kmín, koriander, šafrán) byly použity pouze jednou.



5.3.6 Ostatní suroviny

Poslední skupinu tvořily ostatní suroviny, které nebyly zařazeny do předešlých skupin. Jednalo se např. o mouku, která byla v receptech použita pětapadesátkrát. V této knize nebyla mouka dále dělena na různé typy. Je pouze označována jako mouka bílá nebo dobrá. Nejvíce z této skupiny byla zmiňována sůl, a to celkem v 94 receptech. Jako ochucovadlo byl v 26 případech použit cukr. Nově byly v této knize použity houby, šlo o žampiony a smrže. Ostatní suroviny jsou níže uvedeny v tabulce, ve které je vždy uveden název suroviny a číslo udávající počet použití při vaření. Upozornit je třeba ještě hlavně na „putru“, která byla jmenována v 75 receptech. Jednalo se o čerstvé nepřevařené ztlučené máslo.

Tabulka č. 3⁵¹

Sůl	94	Hrachová polévka	7
Mouka	55	Rýže	5
Máslo	13	Žemle	33
Smetana	20	Špek	16

⁵¹ Na jedné straně je v tabulce uveden název suroviny, číslo pak udává počet výskytu v knihách.

Sýr	2	Jalovec	7
Mléko	12	Hořčice	3
Cukr	26	Kvasnice	1
Mandle	5	Vejde	57
Vlašský ořech	2	Ocet	46
Chléb	5	Víno	17
Kaštany	2	Hrách	7
Sádlo	3	Putra	75
Fazole	1	Makaróny	1
Žampióny	3	Smrž	9
Olej	1		

5.3.7 Dávkování a míry

V knize je dávkování jednotlivých ingrediencí řečeno dosti nejasně. Většinou autor nechává množství na kuchaři. Proto je možné se v knize dočíst „vezmi porci rejže tak velkou jak by jsi viděl“ nebo „vsyp hrách do hrnce tolik, co myslíš že potřeba bude“. Pokud byl pokrm připravován z masa, je možné se dočíst „vezmi kus dobrého telecího“ nebo také „vezme se kus ne tuze tučného hovězího masa“ či „pokrájej kus skopového masa“. Podobné je to také u vnitřností. Zde autor nabádá vzít „kus“ jater nebo „pokrájet něco ledvin“. Pokud se jedná o dávkování zeleniny, je buď uvedeno dané množství („přidej jednu cibuli“), ale je možné se setkat i s výrazy „přidej pár mrkví“ apod. U vajec je to podobné, buď je řečeno přesné množství, ale většinou je to uvozeno slovy několik, pár vajec. U tekutých ingrediencí se dávkování vyjadřuje opět dost neurčitě („přidej drobet octa“ nebo „přilej něco zoftu z lemona“). Velmi často se objevuje „hrst.“ A to u mnoha ingrediencí, když autor říká „natrhej dobrou hrst šťovíka“ dále „přidej hrst nakrájené žemličky“. Setkat se je možné s označením „lžice“ u mouky. Víno se do jídla přilévalo ze sklínek („přilej k tomu sklínku bílého vína“ nebo „přidej půl sklínky dobrého vína“).

Při vaření jídla autor většinou nepoužívá obvyklých časových údajů, ale spíše píše „nech to pár varů přejít“ nebo „vař až to měkké bude“. Jediná míra, která se v receptech objevuje, je funt, což je jeden z názvů libry. Po roce 1765 se užívalo vídeňské libry (Pfund) s hodnotou 0,51436 kg.⁵² V knize se objevuje např. „vezmi funt mouky“, „půl funta putry“ a nebo „vezmi půl funta dobře stlučeného cukru“. Celkově je možné říci, že se v knize mluví o dávkování a mírách jednotlivých surovin v neurčitě tvaru. Kuchař tudíž musel vycházet z vlastních zkušeností, odhadů a chuti připravovaného pokrmu.

⁵² Miloš Chojka, Jiří Skála, Malý slovník jednotek měření, Praha 1982, s. 144-145.

6. Shrnutí formálních znaků a obsahu jednotlivých knih

Kuchařské knihy lze zařadit do okruhu populárně naučné literatury. Vznikaly již od počátku knihtisku. Jednalo se o tisky užitkového a spotřebního charakteru, a proto se jich do současnosti mnoho nedochovalo nebo se dochovaly v neúplném stavu. Již v 16. století byly v Čechách vytištěny čtyři kuchařské knihy. O nich je v literatuře mnoho zmínek.⁵³ Formální znaky kuchařských knih ze 16. století zpracovaly ve své studii Marie Rohanová a Marie Hejnová *Příspěvek k poznání českých kuchařských knih 16. století*, který vyšel v Ročence Státní knihovny v roce 1988. V 17. století nebyly tištěny žádné kuchařské knihy. Dochovaly se pouze tři rukopisné sbírky receptů. V 18. století bylo vytištěno pět kuchařských knih, z nichž má jedna kniha i druhé vydání.

V této práci jsou interpretovány čtyři knihy z formální i obsahové stránky. Z předchozích stran je patrné, že všechny zkoumané knihy byly vytištěny česky. V každé z knih je možné najít německé i latinské výrazy. Kniha od Adama Matěje Högra má 65 stran a práce Karla Jaurmicha má stran 66. Nejrozsáhlejší knihu vytiskla Alžběta Kateřina Koniášová v roce 1712. Tato kniha má 238 stran. Leopold Neubauer sepsal knihu o 192 stranách. Všechny knihy mají osmerkový formát. Rozměry knih jsou velice podobné. Mají od 162 do 180 mm na výšku a od 100 do 105 mm na šířku. Všechny knihy mají úplný titulní list, na kterém jsou vždy uvedeny následující informace – název knihy, jméno tiskaře, místo a rok vydání. Na titulním listu jsou také umístěny ilustrace. U knih A. M. Högera a K. Jaurmicha se jedná o vyobrazení, které jsou na půl strany. Velikosti ilustrací jsou 78 x 66 mm u A. M. Högera a 68 x 76 mm u K. Jaurmicha. U zbývajících dvou prací se jedná o celostránkovou ilustraci. Ilustrace ve Vídeňské kuchařské knize má rozměry 122 x 69 mm. Obrázek v kuchařce A. K. Koniášové má rozměry 135 x 85 mm. Neubauerova kniha ještě obsahuje jednu ilustraci na sedmé straně. Jiné ilustrace v knihách nejsou. Po titulní straně následují ve třech případech samotné recepty. Výjimkou je kniha Leopolda Neubauera, kde je za titulním listem zařazena předmluva. Knihy od A. M. Högera a K. Jaurmicha nemají žádné řazení do kapitol. Oproti tomu zbylé dvě knihy jsou řazeny do čtyř kapitol v knize Koniášové a do devíti kapitol u L. Neubauera.

Každá kniha obsahuje recepty na masitá jídla, postní jídla, pokrmy z ryb a sladká jídla. V každé z uvedených knih jsou recepty řazeny i v jiných kapitolách, než by náležely. To znamená, že ne vždy autor zařadil pokrm důsledně podle stejného kritéria. Např. u L. Neubauera je možné najít recept na polévku v kategorii „*Všelike masné jídla připravovati*“,

⁵³ Např. Čeněk Zibrt, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927 nebo Zikmund Winter, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892.

i když samotná kniha kapitulu „polévky“ obsahuje. Rejstříky obsahují taktéž pouze dvě knihy. „Koniášová“ obsahuje 14 stran nečíslovaného rejstříku všech jídel. Oproti tomu má Neubauer ještě rejstřík abecední. Pouze Neubauer má na konci poslední kapitoly napsán ještě doslov, ve kterém rozebírá, jak by mělo vypadat správné stolování. *Videňská kuchařská kniha* je v 18. století jediná, u které je znám autor. U ostatních knih jsou známy pouze tiskaři. Jedná se tedy o anonymní práce, a lze tedy spekulovat, zda jako jejich předlohy nebyly použity rukopisné sbírky, které byly postupně shromážděny ve vrchnostenských a měšťanských kuchyních.

Následující tabulky ukazují rozdíly mezi knihami 16. století a knihami 18. století. Informace o knihách ze 16. století jsou převážně převzaty ze studie M. Rohanové a M. Hejnové (v tabulce je vždy uveden pouze jeden výtisk, který je nejúplnější).

Tabulka č. 4 – Knihy ze 16. století⁵⁴

Tiskaři	Titulní list	Ilustrace	Předmluva	Píseň před pokrmem	Jiný text	Členění textu	Rejstřík	Počet receptů
Pavel Severýn (1535)	úplný zachovalý	úplná, 86 x 69 mm	ne	ne	není	souvislý sled receptů bez obsahové členění	není	210
Jan Severýn (1542)	neúplný, část textu oříznuta	neúplná, část oříznuta, 93 x 84 mm	ano	ano	není	text členěn na krmě masité, páteční, sobotní	odpovídá členění textu	461
Jan Kantor (1545-1572)	úplný (restaurovaný)	úplná, 68 x 73 mm	ano	ano	ponaučení a napomenutí	text členěn na krmě masité, páteční, sobotní	odpovídá členění textu	502
Jiří Nygrín (1591) - Bavor Rodovský z Hustiřan	Neúplný, část textu oříznuta	úplná, 55 x 70 mm	ano	ano	ponaučení a napomenutí	souvislý sled receptů bez obsahového členění	abecední řazení uvnitř jednotlivých písmen	443

⁵⁴ M. Rohanová – M. Hejnová, Příspěvek k poznání českých kuchařských knih 16. století, in: Ročenka Státní knihovny ČSR 1981/1985, Praha 1988, s. 245.

Tabulka č. 5 – Knihy z 18. století

Tiskaři	Titulní list	Ilustrace	Předmluva	Píseň před pokrmem	Jiný text	Členění textu	Rejstřík	Počet receptů
Alžběta Kateřina Koniášová	úplný	úplná, 135 x 85 mm	ne	ne	není	text členěný do 4 kapitol	rejstřík všech jídel	497
Adam Matěj Höger	úplný	úplná, 78 x 66 mm	ne	ne	není	souvislý sled receptů	abecední rejstřík	180
Karel Jaurnich	úplný	úplná, 68 x 76 mm	ne	ne	není	souvislý sled receptů	není	180
Jiří Jan Gastl/ Leopold Neubauer	úplný	úplná, 180 x 105 mm	ano, autor udává důvody proč knihu sepsal	ne	na závěr knihy je doslov	text členěný do 9 kapitol	rejstřík všech jídel a abecední rejstřík	172

Z následujících tabulek vyplývá, že knihy ze 16. století jsou si velice podobné po formální stránce s knihami z 18. století. Rozdíl je v titulních listech, neboť u knih z 18. století se titulní list dochoval u všech knih v úplnosti. Také v ilustracích se knihy neliší, každá z knih alespoň jednu ilustraci obsahuje. Rozdíly jsou v předmluvě. Knihy ze 16. století obsahují, kromě první knihy, všechny předmluvu. Zikmund Winter ve své práci upozornil na to, že předmluvu z knihy Jana Severýna převzali i ostatní tiskaři.⁵⁵ V 18. století je možné předmluvu najít pouze v knize od Leopolda Neubauera. Ostatní knihy předmluvu nemají a za titulním listem následují již recepty. Největší rozdíl je v tzv. *Písni před pokrmem*. Žádná z knih v 18. století tuto píseň neobsahuje. Ze 16. století tuto píseň neobsahuje pouze první z knih od Pavla Severýna z Kapí Hory. Opět Zikmund Winter upozornil na to, že tato píseň se v knihách v 16. století objevuje, ale jedná se o stejný text, který byl zpíván pokaždé na jinou melodii.

Členění jednotlivých knih je si na první pohled velice podobné, jelikož v knihách je ve dvou případech v každém století souvislý sled receptů bez řazení do jednotlivých kapitol. Ve dvou knihách jsou recepty řazeny do jednotlivých kapitol. Recepty z 16. století jsou rozděleny ve třech kapitolách. V 18. století rozdělila Alžběta Kateřina Koniášová recepty do čtyř kapitol a na konci 18. století (1782) Leopold Neubauer dokonce do devíti různých kapitol. Rejstříky

⁵⁵ Zikmund Winter, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892.

neobsahuje pouze kniha od Pavla Severýna, ostatní knihy již rejstříky mají. Dvakrát to je rejstřík všech jídel a jednou (Bavor Rodovský z Hustiřan) se jedná o rejstřík abecední. V 18. století není možné rejstříky nalézt v knize od Karla Jaurmicha. Naopak A. K. Koniášová do své knihy zařadila rejstřík všech jídel obsažených v knize. Neubauer ještě k tomuto rejstříku doplnil rejstřík abecední, stejně jako A. M. Höger. Kuchařské knihy v 16. století obsahují více receptů než knihy z 18. století. Nejméně jich ve své knize má opět Pavel Severýn, který do knihy zařadil „pouze“ 210 receptů. Ostatní tiskaři již zařadili do svých knih více než 400 receptů – Jan Severýn 461 a Jiří Nygrín 443 receptů. Jan Kantor, který podle literatury knihu převzal od Jana Severýna, přidal ještě několik receptů a jeho kuchařská kniha obsahuje celkem 502 receptů. V 18. století již kuchařské knihy nebyly tak rozsáhlé. Nejvíce receptů zařadila do své knihy A. K. Koniášová – 497 receptů. Ovšem v jejím případě se taktéž jedná, stejně jako u Jana Kantora, o to, že část receptů byla převzata ze starších knih (hlavně 16. století). Ostatní tiskaři již takto rozsáhlé knihy netiskli a počet receptů dosáhl u A. M. Högera a K. Jaurmicha 180 a u L. Neubauera 172.

Maso

Různé druhy masa k přípravě pokrmů se v kuchařských knihách 18. století objevily velmi často. Pro větší názornost to bylo celkem 495 pokrmů z celkového počtu 849 receptů.⁵⁶ To představuje přibližně 58 % všech receptů v kuchařských knihách 18. století. Nejčastěji se k vaření používaly vnitřnosti, které představovaly přibližně 17,6 % ze všech masitých surovin.⁵⁷ V této skupině se objevila nejčastěji játra (např. slepičí), plíce a ledviny. Méně často se objevil mozek, žaludek nebo slezina a srdce. Telecí maso se ve zkoumaných kuchařských knihách vyskytlo v 71 případech, což představuje 14,3 % těchto případů. Zvěřina, ze které se často vařila koroptev, zajíc, bažant, zaujímá 12,7 % ze všech receptů ve kterých bylo použito maso. Hranici 10 % překročilo ještě kuřecí maso (11,3 %) a maso z kohouta a slepice. Ty se v receptech objevily v 51 případech (10,3 %). Hovězí maso již tak obvyklé nebylo a z celkového počtu 495 receptů ho bylo možné použít ve 40 pokrmech, což představuje 8,1 %. Pouze 21 jídel (4,2 %) obsahovalo vepřové maso. Ještě méně než vepřového masa bylo zapotřebí masa skopového (3,8 %) nebo jehněčího (2 %). Ostatní druhy masa měly již celkem zanedbatelný počet výskytů. Celkem osmkrát se použila k vaření husa

⁵⁶ Do celkového počtu není započítána kniha od Karla Jaurmicha, jelikož se jedná o kopii knihy Adama Matěje Högera a všechny recepty jsou shodné s Högerovou knihou.

⁵⁷ % vyjádření je zaokrouhleno na jedno desetinné místo.

(1,6 %). Čtyřikrát bylo možné vařit holuba nebo holoubata (0,8 %), stejně tak i šneka. Dvakrát se do receptů dostala kachna (0,4 %). Bobr, páv a medvědí paznehty se v kuchařkách vyskytly pouze v jednom případě (0,2%). V 16 případech (3,2 %) autoři použili nespecifikovaného označení „ptáci“. V 3,7 % případů se ještě objevilo, že do pokrmů bylo možné přidat masa jakéhokoliv.

Tabulka č. 6 – Maso v kuchařkách 18. století⁵⁸

Název suroviny	Kniha první - Alžběta Kateřina Koniášová	Kniha druhá a třetí - Adam Matěj Höger a Karel Jaurnich	Kniha čtvrtá - Leopold Neubauer/Jan Jiří Gastel	% vyjádření výskytu suroviny v knihách
Bobr	1	x	x	0,2
Holub, holoubata	2	x	2	0,8
Hovězí maso	26	3	11	8,1
Husa	6	2	x	1,6
Jehněčí maso	7	x	3	2,0
Kachna	x	x	2	0,4
Krocán	x	x	3	0,6
Kuřecí maso	37	9	10	11,3
Medvědí paznehty	1	x	x	0,2
Páv	1	x	x	0,2
Ptáci	16	x	x	3,2
Skopové maso	9	x	10	3,8
Slepice, kohout	43	5	3	10,3
Šnek	2	x	2	0,8
Telecí maso	35	12	24	14,3
Vepřové maso	10	3	8	4,2
Veverka	6	x	x	1,2
Vnitřnosti	29	11	47	17,6
Zvěřina	48	8	7	12,7
Ze všech druhů masa	24	5	2	3,7

Ryby

Rybám bylo v kuchařských knihách 18. století „věnováno“ 189 receptů a v kuchařkách bylo použito celkem 18 druhů ryb a vodních živočichů (raci, žáby, želvy). Nejvíce ryb ve své knize použila A. K. Koniášová – celkem 13 druhů ryb se objevilo ve 132 receptech. Leopold Neubauer použil ryby jako ingredienci ve 44 receptech a v jeho případě se jednalo o 10 druhů ryb. Nejméně se ryby vyskytovaly v knihách od A. M. Högera a K. Jaurnicha. Bylo to 6 druhů ve 13 receptech. Nejčastěji se vyskytla štika, která se použila ve 23,3 % případů. Rak se

⁵⁸ V tabulce jsou uvedeny jednotlivé počty výskytu v daných kuchařských knihách. Pokud je v kolonce uvedeno „x“, znamená to, že daná surovina se v knize nevyskytuje. Toto platí i pro následující tabulky.

použil v 31 pokrmech, z toho čtyřadvacetkrát v kuchařce od Koniášové. V 13,2 % receptů bylo zapotřebí kapra. Štokfiš (pojmenování pro tuhou rybu, např. tresku) byla čtvrtou nejčastěji používanou rybou (9,5 %). Často se v kuchařských knihách používala sardel (6,3%). Mihule (v knize pojmenována jako lampreda, což je italský název této ryby) byla zmíněna v 8 receptech taktéž v kuchařce od A. K. Koniášové. V ostatních knihách chyběla. Stejně jako mihule byl pouze u A. K. Koniášové použit losos (2,1 %), mník (1,6 %) a karas. Naopak lín se objevil pouze v kuchařce od A. M. Högera a K. Jaurnicha. V Neubauerově kuchařce byly zmíněny laperdon (2,1 %), žába, skokan a želva. Ty zaujímaly shodně 0,5 % z celkového počtu. Ve dvou knihách se objevil úhoř, herynk (sled'), okoun a ježdík obecný, který se v knihách označoval jako „švec“. V knihách od A. M. Högera a K. Jaurnicha se jako v jediné neobjevují žádné mořské ryby. V 10,6 % receptů měla být při vaření do jídla ryba.

Tabulka č. 7 – Ryby v kuchařkách 18. století

Název suroviny	Kniha první - Alžběta Kateřina Koniášová	Kniha druhá a třetí - Adam Matěj Höger a Karel Jaurnich	Kniha čtvrtá - Leopold Neubauer/Jan Jiří Gastel	% vyjádření výskytu suroviny v knihách
Herynk	3	x	3	3,2
Ježdík obecný (Švec)	1	1	x	1,1
Kapr	14	4	7	13,2
Karas	1	x	x	0,5
Laperdon	x	x	4	2,1
Lín	x	1	x	0,5
Losos	4	x	x	2,1
Mihule	8	x	x	4,2
Mník	3	x	x	1,6
Okoun	1	1	x	1,1
Rak	24	x	7	16,4
Sardel	2	x	10	6,3
Skokan	x	x	1	0,5
Štika	38	4	2	23,3
Štokfiš	14	x	4	9,5
Úhoř	3	3	x	3,2
Žába	x	x	1	0,5
Želva	x	x	1	0,5
Ryby obecně	16	x	4	10,6

Zelenina a bylinky

Zelenina a bylinky byly ve všech zkoumaných kuchařských knihách použity v 295 případech. V tomto případě není možné mluvit o počtech receptů, jelikož mohlo být použito více druhů při přípravě jednoho pokrmu. Nejčastěji bylo zapotřebí cibule, která se v receptech objevila ve 125 případech, což představuje 42,4 %. Znatelně méně výskytu v kuchařkách měl pórek, který

se použil v 37 receptech (12,5 %). Šalvěj se užíla celkem v 18 pokrmech (6,1 %). Při vaření se přidávalo i zelí, a to patnáctkrát (5,1 %). V 3,1 % případů se v kuchařkách 18. století objevil celer, většinou byla využita jeho nat'. Osmkrát kuchař použil řepu a také mateřidoušku (2,7 %). V receptech obsažených v kuchařských knihách se sedmkrát zmiňoval rozmarýn, šestkrát bylo možné nalézt chřest (většinou pod německým názvem šparkel) a šťovík (2 %). Křen, kapusta, pastináč a mrkev se shodně vyskytly v pěti receptech (1,7 %). Čtyřikrát byl při vaření použit kedluben, špenát a kel (1,4 %). Kel byl uváděn jako modrý nebo žlutý. Do jídel se přidával také, i když již jen velice málo, salát, estragon nebo artyčok (1 %). Salát se pojmenovával jako polský, boloňský nebo hlávkový. Estragon v receptech nesl označení bertram. Dvakrát bylo možné v receptech nalézt pažitku (0,7 %). Ostatní druhy se v receptech objevily již jen jednou a je možné je najít v následující tabulce.

Tabulka č. 8 – Zelenina a bylinky v kuchařkách 18. století

Název suroviny	Kniha první - Alžběta Kateřina Koniášová	Kniha druhá a třetí - Adam Matěj Höger a Karel Jaurnich	Kniha čtvrtá - Leopold Neubauer/Jan Jiří Gastel	% vyjádření výskytu suroviny v knihách
Artyčok	x	1	2	1
Celer	x	1	8	3,1
Cibule	42	6	77	42,4
Dobromysl	1	x	x	0,3
Dýně	x	x	1	0,3
Estragon	x	x	3	1
Chřpa	1	x	x	0,3
Chřest	x	1	5	2
Kapusta	3	2	x	1,7
Kedlubna	1	x	3	1,4
Kel	x	x	4	1,4
Kopr	1	x	x	0,3
Koriandr	x	1	x	0,3
Křen	4	1	x	1,7
Květák	x	x	1	0,3
Mangold	x	1	x	0,3
Máta	3	x	x	1
Mateřidouška	x	x	8	2,7
Mrkev	x	x	5	1,7
Okurka	x	x	1	0,3
Pastináč	x	x	5	1,7
Pličník	x	1	x	0,3
Pórek	2	x	35	12,5
Rozmarín	1	5	1	2,4
Řepa	2	x	6	2,7
Salát	x	x	3	1
Šalvěj	13	4	1	6,1
Pažitka	1	x	1	0,7
Špenát	1	x	3	1,4
Šťovík	x	x	6	2
Vopenec	x	1	x	0,3
Zelí	6	2	7	5,4

Ovoce

Ovoce se v kuchařkách objevilo 17 různých druhů celkem v 263 případech. Nejčastěji to byl citrón, citrónová šťáva (v knihách zoft) nebo citrónová kůrka, který je možné vyčíst ve 108 receptech, což představuje 41,1 % ze všech případů. Mnohem méně se používala jablka (16,3%) a rozinky (14,1 %). Za nimi po „velkém skoku“ následují hrušky, které kuchaři použili pouze dvanáctkrát (4,6 %). V 11 případech byly zmíněny višně, které se tak objevily v 3,8 % případů, stejně jako pomeranč. Ten se v kuchařkách objevil převážně ve formě šťávy (zoftu). Exotické fíky se vyskytly při vaření pěti pokrmů. Jahody zabíraly 1,5 % z celkového počtu. Necelé 1 % připadalo na maliny a broskve (0,8 %). Zbylých pět druhů ovoce (Svatojánské jahůdky, granátové jablko, vinné hrozny, ostružiny a rybíz) se v kuchařských knihách objevily pouze jednou (0,4 %).

Tabulka č. 9 – Ovoce v kuchařkách 18. století

Název suroviny	Kniha první - Alžběta Kateřina Koniášová	Kniha druhá a třetí - Adam Matěj Höger a Karel Jaurnich	Kniha čtvrtá - Leopold Neubauer/Jan Jiří Gastel	% vyjádření výskytu suroviny v knihách
Broskve	1	1	x	0,8
Citrón	44	9	55	41,1
Fíky	2	3	x	1,9
Granátové jablko	x	1	x	0,4
Hrušky	4	7	1	4,6
Jablko	33	7	3	16,3
Jahody	2	1	1	1,5
Kdoule	5	5	x	3,8
Maliny	2	x	x	0,8
Ostružiny	x	x	1	0,4
Pomeranč	6	2	2	3,8
Rozinky	13	22	2	14,1
Rybíz	x	x	1	0,4
Svatojánské jahůdky	1	x	x	0,4
Švestky	10	4	x	5,3
Vinné hrozny	x	1	x	0,4
Višně	10	1	x	4,2

Koření

Zřejmě nejpoužívanější ingrediencí ve zkoumaných kuchařských knihách 18. století bylo koření. Toho bylo v těchto třech respektive čtyřech knihách (K. Jaurnichova kniha není do celkových počtu započítávána, viz. výše) použito 22 druhů. Celkem byly dané druhy koření v knihách jmenovány a použity v 1139 případech. Z tohoto počtu byl nejčastěji použit pepř. Ten zaujímá 23,1 % všech výskytů koření v receptech. V prvních dvou knihách byl velmi

často jmenován i zázvor (12,5 %). Petržel, která byla nejvíce použita v poslední kuchařské knize 18. století, se k vaření použila ve 112 receptech (9,8 %). Následoval muškátový květ, který v poslední knize L. Neubauer téměř nepoužíval a jeho funkci nahradil muškátový oříšek či jiné koření; ten byl jmenován v 9,7 % receptů. O něco méně byla při vaření zapotřebí skořice (8,3 %) nebo šafránu (8,1 %). Častěji než zbylé koření se vyskytly v kuchařkách ještě hřebíček (7,6 %), bazalka (4,5 %), bobkový list (4,3 %) a muškátový oříšek (3,9 %). Ostatní druhy se v kuchařkách již tak často nevyskytují. Tymián se objevil pouze v Neubauerově knize, a to ve 34 receptech (3 %). Ve všech kuchařských knihách se objevil také česnek (1,8%). Cybeba, kaperle byly jmenovány shodně v osmi pokrmech a kmín v sedmi. Ostatní koření jako kerblík (v Neubauerovi jako střebulka nebo třebulka) (0,4 %), anýz (0,3 %), fialové koření, kardemumle, fenykl a koriandr (všechny 0,1 %) představovaly zanedbatelné množství použitého koření. Ve 44 případech v kuchařce od A. K. Koniášové je nabádáno „okořeň“ (výskyt toho slova jsem do celkového počtu nezahrnul).

Tabulka č. 10 – Koření v kuchařkách 18. století

Název suroviny	Kniha první - Alžběta Kateřina Koniášová	Kniha druhá a třetí - Adam Matěj Höger a Karel Jaurnich	Kniha čtvrtá - Leopold Neubauer/Jan Jiří Gastl	% vyjádření výskytu suroviny v knihách
Anýz	1	2	x	0,3
Bazalka	1	x	50	4,5
Bobkový list	1	2	46	4,3
Cybeba	x	7	1	0,7
Česnek	10	1	10	1,8
Fenykl	x	1	x	0,1
Fialové koření	1	x	x	0,1
Hřebíček	59	15	12	7,6
Kaperle	x	1	7	0,7
Kardemumle	x	1	x	0,1
Kerblík	x	x	4	0,4
Kmín	3	3	1	0,6
Majoránka	1	1	3	0,4
Muškatový květ	64	42	5	9,7
Muškatový oříšek	64	2	40	3,9
Pepř	112	58	93	23,1
Petržel	38	12	62	9,8
Skořice	54	33	8	8,3
Šafrán	78	13	1	8,1
Tymián	x	x	34	3
Zázvor	103	39	x	12,5
Okořeň	44	x	x	x

Ostatní suroviny

Ze zbylých surovin, kterých bylo k vaření zapotřebí, se pravidelně a ve větším množství objevují jen některé. V každé kuchařce se používala jako ochucovadla sůl a cukr. Pouze v poslední ze zkoumaných kuchařských knih od L. Neubauera kuchař nesladil medem. Ve všech kuchařkách se objevila vejce, které se používala jako ingredience do pokrmů, ale také mohla být použita jako samotný pokrm. Mléčné výrobky byly v těchto knihách zastoupeny mlékem, smetanou (sladká, kyselá) a sýrem (ten je v první knize dvakrát přímo jmenovaná jako parmazánský, ve druhé knize je taktéž dvakrát přímo jmenován, ale jako sýr holandský). Do skupiny „tuky“ lze zahrnout máslo, olej a sádlo. V poslední knize je velmi často místo másla a sádla používána putra, což je název pro čerstvé nepřevařené ztlučené máslo. Často byla používána také mouka, která je v kuchařkách jmenována jako pšeničná, hrachová nebo také bílá či dobrá. Velmi často se v první knize objevily mandle, jejichž podíl se na vaření v následujících knihách trvale zmenšoval. V první a poslední knize se objevily také houby. Ty jsou zastoupeny smržem a žampióny. Žampióny se vyskytly pouze ve *Vídeňské kuchařské knize*. V první knize od A. K. Koniášové se velmi často používalo při vaření víno a ocet. Ostatní suroviny jsou názorně seřazeny v následující tabulce. Ta je vytvořena stejně jako tabulky předcházející. Vždy je uveden název suroviny a počet jejího výskytu v jednotlivých knihách. U těchto surovin není určen jejich procentuální podíl.

Tabulka č. 11 – Ostatní suroviny v kuchařkách 18. století

Název suroviny	Kniha první - Alžběta Kateřina Koniášová	Kniha druhá a třetí - Adam Matěj Höger a Karel Jaurnich	Kniha čtvrtá - Leopold Neubauer/Jan Jiří Gastl
Cukr	81	80	26
Dragant	1	1	x
Fazole	x	x	1
Hořčice	5	1	3
Hovězí polévka	15	22	x
Hrách	16	1	7
Hrachová mouka	1	1	x
Hrachová polévka	5	1	7
Chléb	76	x	5
Jabloňový květ	1	x	x
Jáhle	1	x	x
Jalovec	6	4	7
Kapary	5	x	x
Karafiáty	1	x	x
Kaštaný	x	x	2
Krupice	4	2	x
Kvasnice	1	x	1
Květ bezový	4	x	x
Květ růžový	2	x	x
Lípa	1	x	x
Mák	1	x	x
Makaróny	x	x	1
Mandle	72	28	5
Máslo	70	66	13
Med	11	9	x
Mléko	34	9	12
Mouka	30	29	55
Ocet	70	22	46
Olej	10	x	1
Olivy	2	x	x
Oves	x	1	x
Perly	1	x	x
Pistácie	3	x	x
Povidla	1	x	x
Pšeničná krupice	x	1	x
Pšeničná mouka	1	1	x
Putra	x	x	75
Rakové máslo	x	2	x
Růže	1	x	x
Růžová voda	15	16	x
Rýže	11	3	5
Sádlo	35	x	3
Skořicová voda	1	x	x
Slanina	19	x	x
Smetana	28	7	20
Smrž	1	x	9
Strouhaný perník	x	8	x
Sůl	25	38	94
Sýr	5	1	2
Sindel	1	x	x
Škrob	1	x	x
Špek	1	13	16
Veice	74	59	57
Víno	117	54	17
Vlašský ořech	1	x	2
Vonná voda	1	x	x
Vonné kvítí	1	x	x
Žampiony	x	x	3
Žemle	26	18	33

Dávkování a míry

Vařit podle receptů z kuchařských knih 18. století není pro dnešního kuchaře nijak jednoduché. Ve většině případů není v daných knihách jasně určeno množství suroviny, ze které se má vařit. Tehdejší kuchaři a kuchařky byly v mnoha případech odkázáni pouze na vlastní odhad a zkušenosti. V receptech dochází k tomu, že se v knihách objevovaly stejné fráze. Opakovat je zde by nemělo smysl, neboť jsou uvedeny u každé z jednotlivých knih zvlášť. Důležité je zmínit dvě „základní“ měrné jednotky, které se v receptech často vyskytovaly. První je „lžíce,“ která se používala v knihách od A. M. Högera a K. Jaurmicha, ale bylo možné se s ní setkat i v Neubauerově kuchařce. Nelze jednoznačně říci jaké suroviny měla tato míra odměřovat. Pravděpodobně se jednalo o univerzální doporučení k odměření daných surovin. Bylo možné se s ní setkat u sypkých surovin (mouka, krupice, cukr) nebo také u surovin tekutých (ocet, hovězí polévka, hrachová polévka, smetana), ale bylo možné takto odměřovat i např. kvasnice. Druhou mírou je „hrst,“ kterou ve své knize často používal Neubauer. U této míry nelze opět jasně definovat, pro které suroviny byla určena. Výjimku tvoří kapalné suroviny, což je logické již z názvu míry. Pokud kuchař měl k vaření použít vejce, tak to byla v kuchařkách 18. století zřejmě surovina, u které autoři nejčastěji uváděli konkrétní počty.

Při samotném vaření jednotlivých jídel se používalo taktéž mnohdy neurčitého časového vyjádření. Pokud je čas udán, tak se jedná o hodiny či její zlomky. V kuchařkách 18. století se ovšem také objevují i oficiální míry. Alžběta Kateřina Koniášová v receptech používala libru (pro maso či mandle), žejdlík a pintu. Nejvíce měř používali A. M. Höger a K. Jaurnich. Ti ve svých knihách použili libru, lot, pintu a kvintlík. Nejméně mír použil L. Neubauer. Ten mluví pouze o funtu, což je název pro libru. U každé knihy jsou vždy míry číselně vyjádřeny s přihlédnutím k době, kdy dané kuchařky vyšly. A to z toho důvodu, že v Čechách nebyla až do r. 1758 uzákoněna měrná soustava. Avšak ani po r. 1758 nedošlo k trvalému prosazení rakouské měrné soustavy. Na závěr je tedy možné ještě jednou si zopakovat, že dávkování v jednotlivých kuchařských knihách nebylo na dnešní zvyklosti jasné a přesné. Kuchaři a kuchařky museli vycházet ze svých vlastních zkušeností a odhadu, kolik čeho mělo do pokrmu být dáno.

Staročeská kuchyně byla již v 16. století kuchyní svébytnou. Mnoho pokrmů od ní přebíraly i jiné kuchyně, například kuchyně německá. Hlavní povaha české kuchyně spočívala v hrachu, masu, sýru, kaši a korunou všeho byl chléb. Staročeská kuchyně byla již v minulých staletích v mnohém ovlivňována kuchyněmi ze západu i z východu. Čeněk Zíbrt se zmiňuje, že: „změnil se ráz české kuchyně v porovnání se stoletím 14., že nové styky Čechů se sousedy i

dalšími cizinci, pokročilými v kulturním rozvoji, i pokud se týče kuchařského umění, přinášely k nám nová jídla, nové jejich úpravy, nové koření, nové vymyšlenosti při výběru látky pro vařivo.“⁵⁹ Nové vlivy k nám přinášeli i mladí šlechtici, vracející se ze svých kavalírských cest po Francii a Itálii. Z velké části se na proměně staročeské kuchyně zasloužil i královský dvůr, zvláště pak dvůr císaře Rudolfa II. na konci 16. a na počátku 17. století. V kuchařských knihách 16. století je velice patrný vliv uherské a polské kuchyně. Mnoho receptů se vařilo tzv. po polsku nebo po uhersku (*štika po polsku, štika v koření po polsku, kuřata mladá uherským obyčejem, beranec po uhersku, hovězí pečení po uhersku takto apod.*). V kuchařkách 18. století tyto recepty bylo možné nalézt pouze v knize od A. K. Koniášové. To je způsobeno tím, že jádro této knihy tvoří kuchařka od Bavora Rodovského z Hustiřan z konce 16. století (1591). V její knize se objevují jako ingredience stále ještě medvědí paznehty, páv nebo bobr. Toto se již v ostatních kuchařkách 18. století nevyskytlo. I Koniášová vnesla do receptů nové prvky. Winter si například mimo jiné všiml anglického mléka a píše: „*Z anglické kuchyně vypůjčila si kniha paní Koniášová následující poetickou skladbu. Anglické mléko chceš-li, vař smetanu s vejci v cejnovém hrnku a když vystydne, dej na bílý šál, posyp cukrem a vonným kvítím a doprostřed vetkni rozmarýnu.*“⁶⁰ V 18. století již došlo k odklonu od vlivu polské a uherské kuchyně a docházelo k pronikání vlivu italské, německé a francouzské kuchyně. U Högera a Jauricha se například objevují ravioly (těstoviny plněné masem) a nebo se objevila často minule pod italským označením lampreda. Neubauer sám přímo v předmluvě říká, že se jídla v knize mohou podle francouzského a německého způsobu připravovat. V kuchařce se nachází i několik receptů s německými či francouzskými výrazy (*Boeuf podle módy udělati* nebo *Dort drobycy (Broseldorten) udělati*).

Maso bylo v 16. století jednou z nejdůležitějších surovin, která se k vaření používala. Velmi často se používalo maso telecí. Ani v 18. století obliba tohoto masa neklesala a z předcházejících grafů je patrné, že i v tomto století kuchaři telecí maso využívali velmi často, ba dokonce asi nejčastěji ze všech ostatních druhů masa. O dalších druzích masa je možné říci, že v 16. století se často používala k vaření zvěřina (zejména tzv. vysoká, tedy jelen a srna). Také slepice, kohout nebo kapoun patřili v 16. století k oblíbeným masům. Ovšem v 18. století je již patrné, že slepice byla nahrazena masem kuřecím. Spotřeba vepřového, skopového i jehněčího masa se během těchto století téměř nezměnila. Již v 16. století patřily k nejčastěji používaným surovinám vnitřnosti. V kuchařkách 18. století, zvláště u Neubauera,

⁵⁹ Čeněk Zíbrt, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927, s. 144.

⁶⁰ Zikmund Winter, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892, s. 58.

patřily vnitřnosti k hlavní masité ingredienci při přípravě pokrmů. O masu lze tedy říci, že se jeho používání a jeho spotřeba v průběhu 16. a 18. století téměř neliší. V 18. století se již neobjevovaly na stolech medvědí paznehty, pávy nebo bobří. Naopak se ve *Vídeňské kuchařské knize* objevil nově krocan (knize nesl pojmenování „indyán“), který v průběhu následujících let v Čechách zdomácněl.

Z ryb se nejčastěji v 16. století používala štika, kapr a štokfiš. Často se také vařili raci. Těch bylo v Čechách až do 19. století všude mnoho. A. K. Koniášová v kuchařce zmínila celkem 13 druhů ryb a stále ještě u ní (Koniášové) převládala štika, rak a kapr. Je to tím, že z části je kniha převzata od Bavora Rodovského z Hustiřan. Naopak u L. Neubauera patřila štika se svými dvěma výskyty až na konec v celkovém počtu. Nejčastěji použil sardel. Kapr i rak ovšem stále zaujímaly přední místo v počtu použití. U ostatních druhů k zásadním změnám nedošlo. Stále se při vaření používaly malé ryby (ježdík obecný, karas nebo herynk).

Ze zeleniny a bylinek se nejčastěji používala cibule, která ve všech zkoumaných kuchařských knihách 18. století dominovala. Ostatní zelenina se již tak často neobjevovala. Nejvíce druhů zeleniny a bylinek použil ve své kuchařské knize Neubauer. Jednalo se o 22 druhů. Například celer, který ve středověké kuchyni nebyl oblíben, se v průběhu 18. století dostával do polévek. V receptech se objevil také například pórek, zelí, řepa, chřest, pastinák, špenát, kedlubna a jiné. Začala se přidávat do té doby méně používaná mrkev. Tu do jídel začal přidávat v 18. století jen Neubauer. Objevil se také květák, o kterém Magdalena Beranová píše: „Dnes tak běžné a obyčejné kedlubny a květák jsou relativně novodobou záležitostí. Jak jsme se již zmínili, ve Francii květák údajně propagovala madam du Barry⁶¹. *Karfiol, jak se běžně nazýval, slavil své kulinární vítězství v 18. století.*“⁶² Pravděpodobně se z Francie rozšířil až do Čech, ovšem jeho využití v kuchařkách 18. století dokládá pouze jeden výskyt ve *Vídeňské kuchařské knize*. Zelenina a bylinky byly již v 16. století hojně využívané, ale v 18. století proniká do české kuchyně ještě více nových druhů.

Ovoce se ve starších dobách používalo ve staročeské kuchyni mnoho druhů, hlavně jablka, hrušky, švestky, třešně, višně, kdoule, maliny, ostružiny, ale i dovážené fíky. Od počátku 16. století se uplatňovaly také citróny, i když poměrně ještě vzácně a to hlavně jako alternativa k jablkům. Jablka se v 16. století používala poměrně často a je možné říci, že se ke

⁶¹ Madam du Barry (19. srpna 1743 – 8. prosince 1793), milenka francouzského krále Ludvíka XV. v letech 1769 – 1774.

⁶² Magdalena Beranová, *Tradiční české kuchařky, Jak se vařilo před M.D. Rettigovou*, Praha 2001, s. 50.

staročeským jídlům při přípravě jídla skoro pokaždé jablko přidalo. V 18. století dochází k zásadní změně. Jablka začala ustupovat do pozadí a do popředí výrazně vystoupil citrón. Ten se u A. K. Koniášové objevil ve 44 případech a jablka již „jen“ ve 33 receptech. U A. M. Högera a K. Jaurmicha byl použit citrón v 9 receptech a jablko v sedmi. Nejmarkantnější rozdíl byl poté u L. Neubauera, který citrón použil v 55 receptech, kdežto jablka jen ve 2 případech. Ostatní ovoce se již tak často neobjevovalo.

Velké množství koření bylo dalším typickým znakem starých kuchařských knih. V receptech se objevovalo velké množství koření, což Winter komentoval slovy „*u nás v Čechách kořeno se také velmi záhy a silně. [...] A věru ještě více kořeno se v XVI. věku. [...] Jináče jest koření z míry nejpřednější ráz kuchyně XVI. věku.*“⁶³ U A. K. Koniášové bylo toto možné pozorovat, jelikož v receptech se používalo velké množství pepře, zázvoru, šafránu, muškátového květu nebo skořice. Ani v dalších kuchařkách 18. století nebyla patrná tendence snižovat počet použitého koření. L. Neubauer stále používal nejvíce pepře, ale například zázvor (u A. K. Koniášové v 103 receptech) se vůbec nevyskytuje, stejně jako dále šafrán (u A. K. Koniášové v 78 pokrmech). Tudíž je možné říci, že i v 18. století se stále mnoho kořeno, ale největším rozdílem oproti 16. století byl výběr koření. Ostré koření typu zázvoru či šafránu ustoupilo a nahradila ho spíše petržel nebo bobkový list.

Kuchařské knihy 16. a 18. století jsou si po formální stránce velice podobné. Každá kniha obsahuje alespoň jednu ilustraci a všechny knihy jsou tištěny česky. V 16. i v 18. století je znám vždy pouze u jedné z knih autor. Každá ze zkoumaných kuchařských knih obsahuje titulní list. Rozdíl je v předmluvě, v 16. století mají předmluvu tři knihy a v 18. století pouze jedna. Taktéž rejstříky obsahují v každém století shodně tři knihy. Knihy se vždy liší počtem receptů.

Obsahová stránka je v každé z knih různá. Kuchařka Alžběty Kateřiny Koniášové byla z části přebrána od Bavora Rodovského z Hustiřan, u knih A. M. Högera a K. Jaurmicha je možné předpokládat, že knihy byly uspořádány a vytištěny podle některé tehdejší rukopisné sbírky receptů nebo rukopisné sbírky ze 17. století. U L. Neubauera se s největší pravděpodobností jednalo o vlastní autorský počín spojený s jeho kuchařskou praxí. Zkoumané kuchařské knihy 18. století byly vydávány pro měšťanský a vrchnostenský stůl. Neubauer to sám uvedl v předmluvě. V polovině 18. století vznikla ještě rukopisná sbírka kuchařských receptů, která je uložena v Kutné Hoře. Ta nebyla v diplomové práci zpracovávána, jelikož tato práce se zaměřila na české kuchařské knihy vydané tiskem.

⁶³ Zikmund Winter, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892, s. 20.

Seznam pramenů a literatury

Staré tisky

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., Alžběta Kateřina Koniášová, Praha 1712 (Národní knihovna Praha, sign. 54 E 100).

V nově rozmnožená knížka kuchařská, v níž se spatřuje, kterak mnohonásobné a rozličné jídla chutně vařiti, smažiti a pécti se mají, a jak všeliké paštiky zadělavati, dorty a jiné rozmanité konfekty připravovati, neměněji 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., Adam Matěj Höger, Praha 1729 (Městské muzeum Jaroměř, sign. K 684).

V nově rozmnožená knížka kuchařská, v níž se spatřuje, kterak mnohonásobné a rozličné jídla chutně vařiti, smažiti a pécti se mají, a jak všeliké paštiky zadělavati, dorty a jiné rozmanité konfekty připravovati, neměněji 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., Karel Jaurnich, Praha 1763 (Knihovna Strahovského kláštera v Praze, sign. AC VI 81).

Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masné a postní jídla bez velkého nákladu, a však předce od dobré chuti připraviti mohou., Leopold Neubauer, Brno 1792 (Knihovna Strahovského kláštera v Praze, sign. EC II 48).

Prameny vydané

Stich, Alexander – Radek Lunga (ed.), *Staré paměti kutnohorské*/Jan Kořínek, Praha 2000.

Tichá, Zdeňka (ed.), *Kuchařství to jest 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*/ Bavor Rodovský z Hustiřan, Praha 1975.

Zíbrt, Čeněk (ed.), *Kuchařství O Rozličných Krmijch, kterak se užitečně s chutij strogiti mají, Jakožto Zvěřina, Ptácy, Ryby A giné mnohé krmě, wsselikému Kuchaři aneb*

Hospodáři, Knížka tato potřebná y vžitečná. A Ocet gak se dělá, také zadu naydess / Nowě imprimowáno pécij Dra. Čeňka Zibrta. Wytisstieno w Slawném Starém Miestie Pražském U Jana Kantora na Nowém Miestie Pražském, Praha 1891.

Literatura

Beranová, Magdalena, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2005.

Beranová, Magdalena, *Tradiční české kuchařky jak se vařilo před M.D. Rettigovou*, Praha 2001.

Bohatcová, Mirjam a kol., *Česká kniha v proměnách staletí*, Praha 1990.

Červený, Jiří, *Kutnohorští tiskaři*, Typografia 33, 1926, s. 287-315.

Franc, Martin, *Tradiční česká kuchyně v kuchařkách aneb Od hrachu k vepřové s knedlíkem a zelím*, Rozrazil 3, 2007, s. 41-43.

Hofmann, Gustav, *Metrologická příručka pro Čechy, Moravu a Slezsko do zavedení metrické soustavy*, Plzeň 1984.

Hlaváček, Ivan a kol., *Vademecum pomocných věd historických*, Jinočany 1997.

Hrdlička, Josef, *Hodovní stůl a dvorská společnost: Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*, České Budějovice 2000.

Chvojka, Miloš – Skála, Jiří, *Malý slovník jednotek měření*, Praha 1982.

Chyba, Karel, *Slovník knihtiskařů v Československu od nejstarších dob do roku 1860*, Praha 1966.

Iburg, Anne, *Lexikon koření*, Česlice 2004.

Janů-Dvořáková, Věra, *Lidé a jídlo*, Praha 1999.

Martinčík, Richard, *Z dějin českého knihtisku*, Typografia 24, 1913, s. 10-12, 40-42, 50-53, 94-97.

Nosovský, Karel, *Knihopisná nauka o vývoji knihkupectví československého*, Praha 1927.

Nosovský, Miloslav, *Koření v naší kuchyni*, Praha 2005.

Petráň, Josef a kol., *Dějiny hmotné kultury I/2 (Kultura každodenního života od 13. do 15. století)*, Praha 1985.

Petráň, Josef a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2 (Kultura každodenního života od 16. do 18. století)*, Praha 1997.

Pospíšil, Otto, *Atlas našich ryb*, Praha 2008.

Ratajová, Jana (ed.), *Rodinné paměti/ Alžběta Lidmila z Lisova*, Dolní Břežany 2002.

Rohanová, Marie – Hejnová, Marie, *Příspěvek k poznání českých kuchařských knih 16. století*, in: Ročenka Státní knihovny ČSR 1981-1985, Praha 1988, s. 241-250.

Šťovíček, Ivan a kol., *Zásady vydávání novověkých historických pramenů z období od počátku 16. století do současnosti*, Praha 2002.

Tilschová-Úlehlová, Marie, *Česká strava lidová*, Praha 1945.

Voit, Petr, *Encyklopedie knihy: starší knihtisk a příbuzné obory mezi polovinou 15. a počátkem 19. stoletím I-II*, Praha 2006.

Volf, Josef, *Dějiny českého knihtisku do roku 1848*, Praha 1926.

Winter, Zikmund, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892.

Winter, Zikmund, *Zlatá doba měst českých*, Praha 1991.

Zíbrt, Čeněk, *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*, Olomouc 2000.

Zíbrt, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927.

Zíbrt, Čeněk, *Z dějin českého knihtiskařství*, Mladá Boleslav 1934.

Webové stránky

www.slownjk.cz, 13.2. 2010, 14.2. 2010, 16.2. 2010, 19.2.2010, 20.2.2010, 12.3.2010, 13.3.2010, 26.3.2010,27.3.2010.

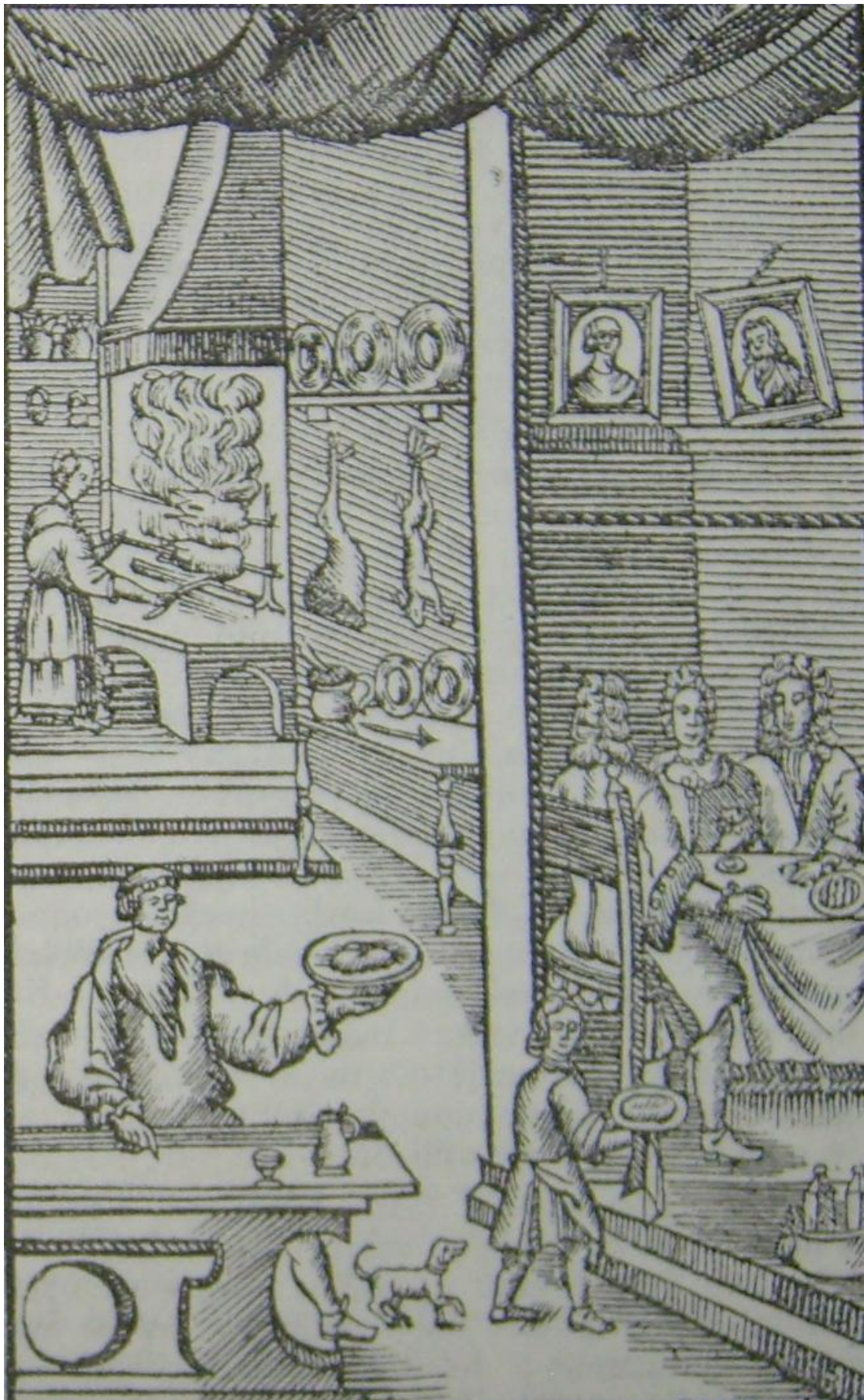
www.mrk.cz/r/atlas/atlas_ryb, 2.5.2010, 3.5.2010, 12.5.2010, 16.5.2010.

www.korenisveta.cz, 2.5.2010, 3.5.2010.

Obrazová příloha

- 1) Ilustrace z knihy Alžběty Kateřiny Koniášové, 1712 (135 x 85 mm)
- 2) Ilustrace z knihy Adama Matěje Högera, 1729 (78 x 66 mm)
- 3) Ilustrace z knihy Karla Josefa Jaurmicha, 1763 (68 x 76 mm)
- 4) Ilustrace z knihy Leopolda Neubauera, 1792 (122 x 69 mm)
- 5) Ilustrace z knihy Leopolda Neubauera, 1792

1) Ilustrace z knihy Alžběty Kateřiny Koniášové, 1712 (135 x 85 mm) – titulní list



2) Ilustrace z knihy Adama Matěje Högera, 1729 (78 x 66 mm) – titulní list



3) Ilustrace z knihy Karla Josefa Jaurnicha, 1763 (68 x 76 mm) – titulní list



4) Ilustrace z knihy Leopolda Neubauera, 1792 (122 x 69 mm) – titulní list



5) Ilustrace z knihy Leopolda Neubauera, 1792 - s. 7



Příloha

Edice kuchařské knihy od Leopolda Neubauera - *Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masné a postní jídla bez velkého nákladu, a však předce od dobré chuti připravit mohou.*

Ediční poznámka:

Editovaný materiál je kniha od tiskaře Leopolda Neubauera – Vídeňská kuchařská kniha, vydaná v r. 1792 v Brně. V knihopise se uvádí jediný známý výtisk, který je uložen v knihovně městského muzea v Mladé Boleslavi. Tento výtisk pochází z r. 1782. Editovaný tisk je ovšem uložen v knihovně Strahovského kláštera v Praze a je o deset let mladší a není zahrnut v Knihopise. Celá kniha byla transkribována, bylo tedy užito dnešních liter. V edici bylo použito těchto edičních značek [?] pokud se jednalo o nejisté čtení a [!] v případě, kdy bylo třeba upozornit na chybný text, věcnou chybu apod., jiné ediční značky v textu použity nebyly. Během přepisu textu došlo k následujícím změnám: Písmeno *y/ý* bylo změněno na *i / í* tam kde to bylo dle dnešních pravopisných pravidel možné (např. *plyčka – plíčka, lžícy – lžici, následující – následující, musy, musý – musí, lynku – linku, slezyna – slezina*, apod.) Dvojhlaska *au* byla přepsána jako *ou* (*kausek – kousek, mauka – mouka, auhledný – ouhledný, nastrauhaný – nastrouhaný* apod.) Grafém *g* byl transkribován jako *j* a to v případě, nevyjadřoval – li *g* (*vegž – vejž, gsau – jsou, gedině – jediné, gidla – jídla*) na *j* nebylo transkribováno písmeno *y* ve slovech *neyprv, neylepší*. Dále došlo k přepsání písmena *w*, které bylo v textu nehrazeno *v* (*woda – voda, políwka – polívka, wezmi – vezmi, hřebíčkobarewné – hřebíčkobarevné, wařiti – vařiti* apod.) Zdvojené grafémy byly zjednodušeny (*celler – celer, sardell – sardel, douffajíce – doufajíce* apod.) a v případě zdvojeného *s*, došlo k jeho přepisu na *š* (*wsse – vše, nasskubej – naškubej, musskátowé – muškátové* apod.) vyjimku tvoří slova *masso, massity* apod, u kterých došlo v rámci jejich smyslu pouze k odstranění jednoho *s*. Podstatná jména jsou psána s malým počátečním písmenem (*Políwka – polívka, Gídlo – jídlo, Woda – voda, Wejce – vejce* atd.), vyjimkou jsou německá slova u kterých bylo ponecháno počáteční písmeno velké (*Sauce, Buttermig, Kräutersuppen* apod.) V originálu se nachází několik slov, které mají v originálním textu vždy alespoň 2 různé varianty (*štavík – štiovík, drůbež – drůbeř, limon – lemon, rozynky – hrozynky* atd.) tyto slova jsou v těchto odlišných tvarech v textu ponechána. Pokud jde o hranice slov v textu nebyly učiněny žádné změny oproti originálu (*na drobno, jak koliv* apod.) Dále je v přepisu téměř respektována interpunkce, pouze *:* byla změněna na *,*. V textu jsou respektovány dobové skupiny hlásek jako např. *cedlník, citedlnosti*. Ponechány byly i podoby např. *lepky* (tj. *lebky*). Upravena byla délka jednotlivých slov a to, do dnešní podoby (*tůze – tuze, opucůj – opucuj orosstůj - oroštuj, pecti – pécti*.) V přepisu je respektováno rozdílné psaní *sem, sou, sme*. Kniha obsahuje dále ještě rejstřík všech jídel a abecední rejstřík, které nebyly editovány.

Vídeňská
kuchařská kniha
aneb
ponavržení
jak se
masinté a postní jídla
bez velkého nákladu, a však předce od
dobré chuti připraviti mohou

Od
Neubauera

Nově a zlepšené složení spolu s rejstříkem

V Brně

K dostání u Jána Jiř. Gastla v Sedlářské ulice

1792

Předmluva

Poněvadž můj první, druhý a třetí díl mojich k připravování vrchnostenských tabul a jich jak s masitýma tak postníma jídlami zaopatřování složených kuchařských kněh, které sem jediné k služebnosti mladých pánů kuchařů a kuchařek v německém jazyku tisknuté vydal, jak od společných vysokých vrchností, tak také od pánů kuchařů a kuchařek velmi dobře přijaté a schválené byly, pročez sem sobě umínil k prospěchu a užitku stavu městského a vzláštně oných pánů kuchařů a kuchařek, který jediné řeči české znaly aneb uměly jsou, tuto v jazyku českém na světlo vydati, doufajíce, že tak jak všechny moje německé díly Kněh kuchařských všeobecně dobře přijaté byly, a také toto sprostné a k hospodářskému zaopatřování všelikých tabulí směřující vypravování, vzláštně při stavu městském a samotné české řeči umělých pánů kuchařů a kuchařek laskavě přijato a schváleno bude, vzláštně když jsem se vynasnažil, všechno co jídlám ne jen dobrou chuť, ale i také ouhlednost přidali a získati muže, na nejvejš hospodářským způsobem proukázati. Především ale musím připomenouti, že kuchyně a společné nádoby kuchyňské ustavičně v pořádku a na nejvyšší způsob čisté držano a podle pravidla v mém prvním dílu německém předeepsaného vždy zachováno býti musí. Toto napomenutí se mně potřebné býti zdálo z té příčiny, aby městské paní a kuchařky, které s zaopatřováním kuchyně se zaměstnávají, nejen uspořujícího hospodaření, anobř také čistotu a pořádek zachovávati se vynasnažily, a tudy jejich jídla chutné a ouhledné postavovaly. Tato kniha v sobě jediné obsahuje městské jídla a jejich připravování, tak jakž jich jeden každý měšténin na svoji tabuli postaviti může, totiž polívku, hovězí maso, předjídlo, zadělávané, vaření, pečení a něco od pečeného z mouky, jak se to v masitý a postní den chutné a příjemné připraviti může. I také se vynachází vysvětlení, jak jídla po pořádku na stůl zanésti a postaviti mají. Pokudž ale se kuchařky chtějí v panským neb vrchnostenským kuchaření a tabuli připravování, aneb matky jejich mladé dcery v tom cvičiti, tak sobě mohou moje vejž [!] řečené dvě kuchařské knihy první a druhý díl vídeňského kuchaře, buď v německé neb české řeči zjednati, v kterýchž obšírněj obsaženo jest, jak se pro vrchnostenské tabule masité a postní jídla skrze celý rok připravovati, i také kuchyňské cedule, jak se takové vždy obsluhovati mají, se vynacházejí, i také se spatřiti může, jak se od cukru pečené připraviti, jak se jídla podle francovkého [!] a německého způsobu připravovati, jmenovati a obsluhovati mají.

Jak se maso na městský způsob k ohni přistaviti má.

Aby se dobrá a čistá polívka z masa uvařiti mohla, musí se hrnec neb kotlík, v kterémž se maso přistaví, před tím s čistou vodou dobře vypláchnouti, byť že by i před tím dnem dobře

vymytý byl. Zkušenost vyučuje, že nádoba, kdyby ona třeba dobře vyčištěná byla, když přes jeden neb více dní stojí, zlou vůni zapáchne. Když se tedy do takové dřív nežli by se s čerstvou vodou vypláchla maso přistaví, tehdy dostane polívka jistou zlou chuť, kterouž sice ne všichni lidé znamenají, ale kteří od subtylné cítělnosti a chuti jsou, takovou hned pozorují, však ale odkad pochází nevědí. Domnívá se v tej případnosti mnohdykrát, že maso toho vinou jest, aneb se častěj ne dobře vymyté nádobě taková přičítá. Ale taková jediné v tom pozůstává, když se byť i velmi dobře vymytá nádoba skrz několik dní chová a před přistavením masa se čistou vodou dobře nevypláchne, tehdy polívka a maso zlou vůni a chuť dostává. Když se tehdy maso z jatek neb masných krámů čisté domů přinese, neníť [!] jej zapotřebí více práti, neboť lépe jest, když se neopere. Kdyby ale maso nečisté z jatky se přineslo, tak se musí dobře vyprati, však ale polívka již více tak silná a chutná nebude, jak kdyby se maso bylo nepralo.

Za druhé musí se pozorovati, aby ne jen, jak se mnozí domnívají, že jen tučné maso dobrou a silnou polívku dává, se vždy maso k silné polívce schopné bralo, neboť jest důkaz ze zkušenosti, že né samé tučné maso silné polívky činí. Maso ze zadních čtvrtí vždy silnější polívku vydá nežli z předních, ačkoliv že pravda jest, že z předních čtvrtí maso vždy libější k jedení jest nežli ze zadních, však ale polívky tak dobré a silné nikdy nedá. Musí se tehdy maso do hrnce vložit, s čerstvou vodou naplnit a pozorovati, aby se dobře zešumovalo. Jak brzo se vaříti počne, musí se od ohně odsadit, a nemyslit, že kdyby se maso silně nevařilo, jak se mnozí domnívají, že měké [!] nebude. Nikoliv, to jest chyba, neboť když se maso silně vaříti nechá a pak se na něj voda přileje, tehdy se polívka a maso zkaží, polívka ztratí její sílu a maso nezachová svoji chuť, kterou míti má. Když se tehdy maso jednu hodinu z poněáhla vařilo, tak se dají koření k tomu, totiž jednu mrkvu, pár kořínku petržilky, jeden celer, póry a cibuli. Tak se nechá to vaříti, až čas jest polívku na stůl připravovati. Potom se polívka scedí a připraví se polívka podle libosti k stolu jak kdo chce. Maso se však nesmí na suchu nechat, nýbrž tučné se z polívky sebere, na maso vleje, a takové se teplé tak dlouho zachová, až se na tabulu [!] dátí má. Tímto způsobem bude obojí, maso i polívka, dobrá.

Polívku hřebíčkové barvy připraviti.

Vezmi kus hovězího masa, rozkrájej jej na subtylné [!] skývečky, a pár cibulek na lístky skrájených, a to polož do kotlíka neb kastrolu, a to maso na to, a přidej k tomu pár kořínku petržilky aneb zelené natě k tomu, jeden paštinákový kořínek, jeden celer, porej [!], něco málo tymiánu, a nalej na to málo tučné polívky z masa, a dej to na poněáhlý oheň, až to trochu přitáhne a pospodu přibarví, pak se to doplní s masnou polívku a nechá se to po lehu

vařiti, až se to maso dobře zavaří, pak se to maso dobře zavaří, pak se to skrze zíněné sítko procedí, a z toho se k polívce vezme podle libosti.

Jak se v jaře polívka z bylin neb Kräutersuppen vařiti má.

Vezmi plnou hrst šťavíka [!] a třebulky [!], oškubej ji čistě a oper v čerstvej vodě, rozkrájej do toho několik salátů na drobno, a když vše čistě opráno jest, dej na to dobrou lžici tučné polívky a drobet soli, přistav to k ohni a nech pomalu vařiti, až to všechno dobře zavařené jest. Vlož potom ty byliny do hrnce, podle míry potřebné polívky, naplň hrnec polovic s masnou a ostatní s hřebíčkové barvy polívku tak jak milovník polívky jsi. Nechej dále vařiti a osuš žemličky na žluto a připrav na mísu. Když čas jest na tabuli dávatí, nastrouhej do toho muškátové kuličky a nalej polívky na mísu a koštuj, zdaliž dosti slaná jest. Tím způsobem budeš dobrou polívku míti podle obyčeje městského.

Na jiný způsob polívku z bylin vařiti.

Vezmi plnou hrst šťavíka [!] a střebulky, a když to dobře opereš, rozkrájej to na drobno a dej k tomu kousek čerstvé putry a nechej to na kotlíku dynstovati, a nalej na to masnej aneb hřebíčkové barvy polívky, jak koliv chceš. Nech to poznenáhla vařiti, vraž do toho čtyry aneb více žloutků z vajec, podle míry jak mnoho polívky potřebuješ do jiné nádoby, a připrav usušenou žemličku na mísu, nalej na ní drobet masové polívky, postav to na tříhraník, aby se žemlička neb chléb rozmočil, a nastrouhej na to muškátové kulky. Když jest čas na stůl připravovati, zamíchej dobře ty žloutky s polívkou, aby se nesrazily, a vylej potom polívku na tu žemličku a osol dobře jak patří, a budeš míti dobrou polívku.

Jiná polívka z bylin a s kořínkami.

Vezmi něco šťavíka [!] a střebulky a jedou [!] hlávku salátu, a oper vše dobře v čerstvej vodě a skrájej vše na drobno. K tomu vezmi jeden póry, jednu mrkvu, jeden celer, pár petržilných kořínků, a jeden paštinak. A skrájej ty kořínky na drobno jak nudle, vezmi ty kořínky a byliny dohromady a připrav polívky tak, jak při předešle oznámeno jest.

Polívku z kořínků bez zelin.

Vezmi několik mrkví, paštinak, celer, petržilkové kořínky, kolraby, a pokrájej všechno podle libosti, když vše před tím se dobře opucuje. Přistav vody s solí k ohni a nech vařiti, do toho dej potom ty kořínky, nech jich několik varů přeběhnouti a slej tu vodu z nich pryč. Vlož jich potom na sucho do kotlíka a přilož k nim kus skopového masa aneb na polo uzeného

vepřového masa, které ale dříve dobře opucované býti musí. Vlej na to dobré masné polívky a nech to všechno spolu vařiti, až to vše dosti měké [!] jest, potom seber tučné z toho pryč a přilej masné aneb hřebíčkobarevné polívky tolik, co potřeba jest. Připrav na mísu sušenou žemličku a nastrouhej drobet muškátové kulky na ní, a připrav polívku na to i s tím masem, a dobrá bude.

Polívka ze žlutého kelu.

Vezmi tolik hlávek kelu, pro kolik osob se připravovati má, a neb několik více. Přistav vody k ohni a nechej vařiti, a dej ten kel do ní, a nech několik varů přeběhnouti. Potom slej tu vodu pryč, a ty hlávky dobře vytlač v studené vodě. Potom vlož to do kotlíka a k tomu kus na polo uzeného masa, jednu celou cibuli s třemi hřebíčkami vyšpikovanou, jednu mrkvu, jeden celer, pár petržilných kořínků a jeden bobkový list. Vlej na to masné a hřebíčkobarevné polívky, přistav to k ohni a nechej vše pomalu vařiti, až všechno dosti měké [!] jest. Připrav sušenou žemličku na mísu. Když jest čas na stůl připravovati, postav mísu na teplé místo, připrav ten žlutý kel s tím uzeným masem do mísy a seber tučné, kde ten kel byl, a proced' skrze sejtka na mísu, a dej na to tolik masné a neb hřebíčkobarevné polívky, jak mnoho potřebovati budeš, a bude dobrá polívka.

Z bílého kelu může se též tím způsobem taková a také dobrá polívka připraviti. Kdyby ale někdo žádný milovník od uzeného masa nebyl, tak se může místo toho kus skopového masa k tomu vzíti. I také na tento způsob se může dobrá polívka z bavorské řepy připraviti.

Polívku z bílé řepy přistrojiti.

Vezmi dobrou bílou řepu, a dobře opucovanou na čtvrtky rozkrájej. Pokudž hořká jest, musí se několik varů přeběhnouti nechati, když ale sladká jest, tak se položí jak je, s něco málo tučným do kotlíka. Dej jí potom na uhlí a nech dynstovati až zežloutne, pak to naplň s masnou aneb hřebíčkobarevnou polívkou. Dej toho do hrnce tolik, co polívky potřebovati budeš, nech to zpovolna vařiti a přichystej sušenou žemličku na mísu. Když jest čas na tabuli dávatí, tehdy seber mastné z toho pryč, a odced' polívku na mísu, osol jí jak patří, a budeš míti dobrou polívku.

Polívku z rejže s zeleným hrachem připraviti.

Vezmi porci rejže tak velkou, jak bys potřeba viděl, a přeber jí dobře, přistav s vodou k ohni a nech vařiti. Když se voda vaří, vsyp tu rejži dobře opranou do ni a nechej několik varů přes ní přejíti. Potom jí sced' a s čerstvou vodou propláchni a vytlačenou dej do hrnce, a vezmi

zelenej hrách, přes který také několik varů ve vodě dřív přeběhlo, dej jej do tý rejže a nalej na to masné aneb hřebíčkobarevné polívky, a nech vařiti až obojí dosti měké [!] jest. Může se také podle libosti k tomu telecí kloub přidati, bude též dobrá polívka.

Polívku z kořínků přistrojiti.

Vezmi rozličných dobrých kořínků, pokrájěj jich na čtyřhranato a nech jich ve vodě několik varů přeběhnouti. A též podobně učiň s rejží, pak dej to spolu dohromady do hrnce a nalej na to polovic masnej a polovic hřebíčkobarevněj polívky, pokudž toho milovník jsi, a přistav k ohni a nech zpozvolna vařiti. Naškubej drobet zelené petržilky po lístku a nech jí vařiti, až jest měká [!], pak jí s čerstvou vodou prolej a dobře vytlač. Když jest čas na stůl dávatí, dej tu petržilku do tý rejžové polívky, přistrouhej do toho něco málo muškátové kulky, osol ji podle patřícího způsobu a připrav polívku na tabuli, a dobrá bude. Na tento způsob se může také rejžová polívka s žlutým kelem a s bílou řepou připravovati.

Jak se legirovaná polívka připravovati má.

Když rejže dobře přebraná a od několika varů ve vodě přeběhnutá jest, tedy se musí suchá do hrnce vysypati a hrnec s masnou polívkou naplniti, potom se nechá z ponenáhla vařiti, a vrážejí se do toho několik vaječných žloutků do jiné nádoby. Když jest čas na stůl připravovati, tak se legirují ty žloutky s tou rejží aby se nesrazily, a přistrouhá se drobet muškátové kulky do toho, polívka se osolí jak patří a na mísu připraví, a dobrá bude.

Polívka s masovýma knedlíčkama připraviti.

Vezmi kus hubeného telecího masa, stáhni z kůžičky a pokrájěj na drobno, pak vezmi též tolik dobrého ledvinového tuku, a také na drobno posekej, a vezmi několik ošlajů, drobet petržilky zelené a tymiánu. To vše se dobře v mořdírí [!] stluče, a k tomu se kus močené žemličky přidá, drobet soli, pepře a něco muškátové kulky. K tomu se tři neb čtyry bílky z vajec stlučou až na bílo jak sníh a do toho se dají. Ten faš se dobře rozmíchá a z toho se podle libosti knedlíčky dělají, a ty se pak do polívky k zavaření dají.

Polívku s knedlíčkami na jiný způsob pripraviti.

Vezmi prsa od pečené drůbeže, rozsekej na drobno, a stluč kousek putry s čtyrma žloutky a jedním celým vejcem dobře, potom polož na to zeseřané [!] maso z drůbeže, též dej drobet zelené petržilky na drobno zesekanou soli, něco málo pepře a muškátové kulky, plnou hrst strouhané žemličky a kousek vnitřního špiku z kosti na drobno skrájeného. To vše dobře

smíchej, a dej do polívky zavařiti, z toho učiněné malé knedlíčky, a dobrá polívka bude. Na ten způsob se může i z telecí pečínky aneb ze šunky knedličková polívka připravit.

Polívka s žemličkovými knedlíčkama.

Vezmi jednu neb dvě žemličky, jak mnoho potřebovat budeš, a pokrájej na kostky, a dej to do nádoby. Nalej na to drobět tučné polívky a stluč do toho několik vajec, dej do toho soli, pepře, drobět na drobno zsekané petržilky, a když to všechno dobře smícháš, udělej z toho malé knedlíčky. Pak je usmaž na másle až na žluto, dej je do hrnce a sced' na ně dobré masné aneb hřebíčkobarevné polívky, přistav to k ohni a nech zponenáhla vařiti. Oni velice naskocejí a jsou kypré. Naškubej porci petržilky zelené po lístku, nech jí zvařiti a pak z vody dobře vytlačiti. Když chceš polívku připravovat, dej tu petržilku a drobět muškátové kulky do ní, a oprav polívku na tabuli, a bude velmi dobrá. Mnozí pokrájejí do ní některé kousky šunky na kostky na způsob chleba k tomu, a dělají potom knedlíčky z toho. I také z telecích plecí mohou na ten způsob knedlíčky do polívky dělané býti.

Polívku s nukerlema neb šiškami připravit.

Vezmi kousek putry aneb jiného tučného, a se dvouma žloutkami a jedním celým vejcem dobře stluč, dej do toho plnou hrst bílé mouky, soli a drobět muškátové kulky. Když to dobře smíšené jest, natře se to těsto na spodek talíře, nech masné polívky v hrnci po zdaleku zdouha vařiti, pak setři ty nukrle s nožem do ní, nech jich z dlouha zavařiti, seber tučné z vrchu pryč, a připrav polívku na tabuli.

Hrachovou polívku přistrojiti.

Vsyp hrách do hrnce tolik, co myslíš, že potřeba bude. A aby se dobře měkce uvařili, musí hrnek jen do polovic plný býti, a vlažná voda se má na něj nalíti. Potom jej přistav k ohni a nech vařiti, k tomu dej jednu mrkvu, jeden celer, jeden paštinákový kořínek, pár petržilkových, drobět tymiánu a bazyliky. Když to všechno na měkko [!] vařené jest, tedy vezmi masné polívky, a proced' ten hrách s tou masnou polívkou dobře a přistav k ohni, aby horká zůstala, usuš žemličku k tomu, a připrav polívku na tabuli. Dobře jest k tomu kousek vepřového masa a neb také na polo uzeneho vzíti, které se do polívky dává. Chceš li ale docela hrachovou polívku míti, tedy přistav hrách jak již povědíno jest, však ale musí hrnek zouplna do polovice plný býti, a hrách k ohni přistavený s vodou docela se zakrytí. Nech hrách napotom vařiti, a častěj jej protřes dokola a doplň a masnou polívkou. Když hrách dosti měkky [!] jest, tedy vezmi pár lžic do hrnka vzláště s kořinkama a zelenými, jak již oznámeno

jest. Když chceš k tomu vepřové maso vařiti, tedy jej též do toho hrnečka dej a naplň s masnou polívkou, nech poznenáhle vařiti, až maso dosti měkké [!] jest, potom to proced' a dej tu polívku s tím ostatním celým hrachem i tím masem dohromady, dej soli a drobet pepře do toho, a postav na teplé místo, aby horká zůstala, tak bude polívka dobrá a hrách měkký [!], byť by se šupiny z něho ani neodjaly.

Polívky na postní dny.

Polívka hrachová postní.

Přistav hrách k ohni, jak již oznámeno, potom rozkrájej rozličných kořínků na drobno, jak tlusté nudle na dlouho, a dej jich do rejndlíka neb kotlíka s kouskem čerstvého putru, postav na uhlí a nech to dynstovati. Když hrách měkký [!] jest, tedy jej proced', a vlej to na ty upražené kořínky a nech vařiti až i ty kořínky změknu. Potom jí osol, dej drobet pepře k tomu, usuš žemličku a připrav na mísu, postrouhej drobet muškátové kulky na to, a vylej polívku na mísu, a dobrá bude.

Ordinární aneb obyčejnou hrachovou polívku.

Přistav hrách k ohni jak mnoho míníš potřebovati, a když na polovic uvařený jest, dej jej do kotlíka. Pak vezmi jeden celer, pár petržilkových kořínků, jednu cibuli, jeden purý, to všechno na drobno rozkrájej, a dej k tomu kousek čerstvé putry, a postav na uhlí a nech to dynstovati. Dej to na potom do toho hrachu. Když všechno měkké [!] uvařené jest, tedy to proced', osol a přidej něco málo pepře a muškátové kulky, a přichystej sušenou žemličku. Aneb když to ještě lepší míti chceš, tedy ji na másle usmaž, připrav na to tvou polívku, která jistě dobrá býti musí.

Polívku z celého hrachu vařiti.

Když hrách jak patří přebraný jest, tedy jej dej do hrnce na polovic naplněný, nalej na něj vlažné vody, přistav k ohni a nech polehku vařiti. K tomu musí ale v jiném hrnci vřelá voda přichystaná býti. Když hrách začne naskakovati, tedy se musí protřásti a s tou vřelou vodou doplniti, ale ne přikryté zůstati. Potom nakrájej na kotlíček kořínků všelikých na kostky jak hrách velký, a dej na ně kousek čerstvé putry a nechej na uhlí zpozvolna dynstovati. Pak to dej s tím hrachem dohromady, osol jich, nechej spolu vařiti a přidej k tomu drobet pepře. Pokrájej na lístky pár cibul, usmaž ji na putře neb másle a připrav to na mísu, však tak, aby to ne tuze husté bylo, a dej na to tu smaženou cibulku, a jest hotové a dobré.

Polívka s zelenýma bylinama.

Veźmi porci šťovíka a střebule, a když dobře oprané jsou, pokrájej na drobno na kotlík, a dej k tomu kus čerstvé putry a nech to dynstovati, nalej na to čisté hrachové vody a nech to z podlouha vařiti. Osol tu polívku a dej do ní drobet pepře. Usuš potom žemličku na šnicle pokrájenou, roztluč několik žloutků do nějaké nádoby, a když čas k připravování na stůl jest, tedy rozmíchej ty žloutky dobře, nastrouhej drobet muškátové kulky do toho a dej to na tu žemličku a připrav polívku.

Tato polívka se může také z vody dělati, jen že se musí více putry vzíti, když se žloutky tlučou.

Polívku z ryb připraviti.

Osmaž pár kousků kapru aneb línku a několik šniclů žemličky, též také pár vajec, dej to všechno do hrnce a něco kořínků, též drobet bazyliky, a naplň to čistou hrachovou polívkou, a nechej tak vařiti. Když to všechno dobře zavařené jest, tedy tu polívku proced' a postav na teplé místo, aby v hrnci teplá zůstala. Potom jí osol, nastrouhej drobet muškátové kulky do ní, usuš žemličku a připrav na mísu a vylej polívku na to, a dobrá bude.

Může se k tejto polívce také hřebíčkobarevná polívka vzíti a potřebovati.

Polívku z žab neb skokanů pripraviti.

Veźmi porci skokanů a dej jich do hrnce a k nim něco kořínků a kus putry neb čerstvého másla, a postav na uhlí a nech trochu dynstovati. Pak na to nalej čisté hrachové polívky a nech vařiti, a přidej k tomu kus žemličkové střídky. Když to dobře zavařené jest, odstav od ohně a nech to polovic zchladnouti. Potom uvař několik vajec na tvrdo a stluč k tomu nějakou malou porci sladkých mandlů v čisté vodě, a dej do toho ty žloutky z těch na tvrdo uvařených vajec, stluč to spolu dobře a zamíchej do tý polívky, pak tu polívku proced', a připrav sušenou žemličku na mísu a vylej polívku na to, která však již po procezení více vařiti se nesmí, nýbrž jen horká býti musí, však ale až do vylívání míšená býti má, aby se nesrazila. Tato polívka jest bílá, může se ale také hřebíčkobarevná pripraviti.

Polívku z raků přistrojiti.

Veźmi porci raků, tak velikou, jak mnoho polívky míti chceš, a ořezej od nich ocásky syrové. Raky se pak uvařejí a oloupají. Ty vařené šupiny dej k tím [!] syrovým ocáskům a stluč to spolu dobře v mořdří. Pokrájej na rejndlíček něco kořínků, půl cibule, dej k tomu kus čerstvého másla neb putry a nech to drobet dynstovati. Pak to naplň s čistou hrachovou

polívkou, nech to uvařiti, a upeč několik žemličkových šniclů a pár vajec k tomu. Chceš li jí ale velmi dobrou míti, tedy dej k tomu kousek ryby, a nech to spolu vařiti. Když to vše dobře zavařeně jest, tak se to odstaví od ohně a nechá se to na polovic zchladnuti. Potom se dají do toho ty stlučené šupiny a dobře se to zamíchá a procedí, a žemlička sušená se přichystá. Když je čas na stůl dávat, tedy se polívka přihřeje, ale vařiti se nenechá, a musí ustavičně míšená býti, aby se nesrazila. Pak jí osol a přistrouhej drobet muškátové kulky a vylej na mísu, a dobrá polívka bude.

Černou polívku z chleba připraviti.

Pokrájej černého chleba na drobno a usuš jej v troubě aneb v peci aneb na roště až na žluto. Polož jej potom do polívkové mísy, dej k tomu soli, drobet pepře, muškátové kulky, a naplň to s čistou hrachovou polívkou, v který také nějaké kořinky zavařené byly. Pak upraž černého strouhaného chleba s cibulkou na putře neb čerstvým másle, a dej pár stracených vajec do tý polívky a ten roštovaný chléb na to, a budeš dobrou polívku míti. Tato polívka se může také místo hrachové polívky s čistou vodou naplniti.

Polívku z mléka dělati.

Přistav mléka k ohni tolik, co polívky potřebovati budeš, a nech jej svařiti. Dej do něho něco cukru a skořice, též limonové kůrky. Rozkrájej kůrku ze žemličky, však beze vší střídky na subtilné šnicle, a oroštuj na roště do červena, a poklad' na mísu a něco málo posol. Vraž několik žloutků do nějaké nádoby a stluč potom až horké budou, však ne tuze náhle, aby se nesrazily, vylej je potom ne tu žemličku, a přistav na to polívku.

Mléčnou polívku na jiný způsob.

Přistav hrnci mléko k ohni, do kterého drobet koliandru a něco cukru se dáti musí. Nech to půl hodiny vařiti a připrav sobě žemličku jak již vejš oznámeno jest, a legíruj ji s žloutkami jak svrchu psáno, a proced' ji skrze sejtko na tu žemličku, připrav na mísu a dej potom na stůl, a dobrou polívku míti budeš.

Kyselou polívku ze smetany přistrojiti.

Vezmi porci kyselé smetany tolikou, jak mnoho polívky potřebuješ. Přistav na oheň a míchej tak dlouho, až jí připravovati budeš. Chléb se k tomu rozkrájí, tak jak se k černé chlebové polívce pokrájel, a také tak usuší. Připrav na to na mísu s něco málo solí a pepře. Když se smetana vaří, tak jí proced' skrze sejtko na tu mísu, a máš polívku hotovou. Může se také tato

polívka s žloutkami z vajec na vejš oznámený způsob legírovat, což jen na chuť přijde. I také na ten způsob může se sladké smetany polívka připravená býti.

Jak se na městský způsob hřebíčkobarevná omáčka neb sauce dělá.

K předjídlu aneb místo zadělaného masa můžeš následující připravit. Pokrájej cibulku na tenké lístečky a dej ji na kotlíček s kouskem putry neb jiného tučného. Postav ten kotlíček na uhlí a nech to drobet přismažit. Pak dej k tomu lžičku plnou mouky a nech jí pěkně do červena smažit. Naplň to pak s masnou polívkou a přidej k tomu drobet bazylíky a jeden bobkový list, nech tu omáčku dobře zavařiti a zpěněné z toho seber. Když dobře zavařená jest, že od mouky žádné vůně nemá, tedy jí skrze sejtko proced' a potřebuj k předjídlu, kteréž připravití máš.

Telecí plíčka jak připravití.

Když plíce dobře oprané jsou a s solí se vařili, kteréžto ale ne tuze měké [!] býti musejí, tedy nech jich vychladnouti. Pokrájej jich na drobno na rejndlíček jak patří a dej k tomu tu z předu oznámenou omáčku hřebíčkobarevnou. Nalej na to drobet octa, též osol, přidej pepře a nech to vařiti, až to dosti měké [!] jest. Též tu bílou pěnu, kterou obyčejně plíčka dělají, setři, a pokrájej do toho několik lemonových kůrek na dlouho, aneb pokudž celý lemon máš, tedy jedné půli zoft do toho vytlač, když není, tedy přilej trochu octa k tomu, aby plíčka příjemné byly, a potom je připrav. Nedomnívej se, že limonová kůrka, jak se mnozí domnívají, se zavařiti musí. Nikoliv, skrze to ona ztratí svoji chuť a zhořkne. Když se to na tento předepsaný způsob učiní, tedy jídlo ouhlednější a chutnější bude. I také méně práce potřebuje, kdežto mnozí naproti myslí, že když oni jen mnoho mouky zapražují, s masnou polívkou doplnějí a do toho soli, pepře, octa a limonové kůrky dají a pak v tom plíce zavařejí, že již všechno dobré jest. Kdež zatím omáčka ani bílá ani hřebíčková a častěj v ní takové chuchvalíky z mouky se nacházejí, že celá nechutná vyhlíží, a jinší žádné chuti, leč od octa dostane. Na vejš řečený způsob ale se hned rozdíl spatří a náklad také nic větší nebude.

Telecí plíce s na drobno rozkrájenýma zelinama.

Vezmi jednu cibulu, několik ošlejších, petržilky, a pokrájej vše na drobno a tenké lístky. Potom rozkrájej plíce, když uvařené jsou, a dej ty pokrájené zeliny na kotlík a čerstvou putrou neb máslem a nech drobet upražiti. Pak dej do toho ty plíce, soli, pepře a některý bobkový list, a nech to na uhlí dynstovati, a přilej na to tu omáčku, která na již řečený způsob připravená býti musí. Nech to zavařiti, přikrájej k tomu mateřídoušky, bazylíky a přilej něco dobrého

octa. Když plíce již dosti měkké [!] uvařené jsou a čas na stůl připravovati jest, pokrájej něco limonové kůrky a vytlač z půl limona zoft do toho, a připravuj na stůl. Můžeš také plíce následujícím způsobem připravit. Nejprv sprav plíce jak již povědíno. Místo omáčky potrus to málo s pěknou bílou moukou, nalej na to masné polívky a drobet octa a nechej zavařiti. Vraž potom několik žloutků do jiné nádoby, a dobře rozmíchej neb ztluč v chladné masné polívce aneb v čisté vodě. Když chceš na stůl připravovati, tedy proced' ty žloutky skrze sejtko a ustavičně míchej, aby se omáčka nesrazila, a také aby jí mnoho nebylo. Vytlač z půl limona zoft neb šťávu do toho a připrav na stůl. Na ten způsob jsou plíce také dobré, a jest k proměnění jídla příhodné.

Telecí plíce na způsob s smržema připravit.

Když plíce na zpředku řečený způsob uvařené jsou, tedy se pokrájejí na drobno jak strouhaná žemlička, však ale ne tuze tenko. Pak se rozkrájí půl cibule, několik ošlajchů, drobet petržilky, mateřídoušky a také bazyliky, všechno na drobno, a dá se do toho hrst strouhané žemličky, pár bílků z vajec, sůl, drobet pepře, a to vše se dobře smíchá, a z toho se udělají na způsob smržů hubky, místo nádivky ze smržů. Ta forma k tomu se opraví z řepy aneb z petržilky, která se na másle usmaží, aby barvu jak smrže dostaly, a položejí se suché do rejndlíka a vleje se na ně hřebíčkobarevná omáčka, jak již povědíno jest, drobet octa, jeden bobkový list, a nechá se to zavařiti. Posledně když se na stůl připravuje, přidá se k tomu limonové kůrky, vytlačí se zoft z půl limonu do toho, položí se ta limonová kůrka a ten bobkový list na to a čisté se připraví. Také toto slouží za proměnu a jest dobré předjídlo.

Jiné vařené jídlo z telecích plíček připravit.

Když plíce vařené jsou, teda se na tenké subtylné šnicle pokrájejí, srdce se ale k tomu nevezme. Pak se rozkrájí půl cibule, dá se na kotlík čerstvá putra neb máslo aneb jiné tučné a zapraží se lžíce mouky na červeno, a když to tak upražené jest, dá se ta pokrájená cibulka do toho a nechá se drobet připražiti, pak se dají ty pokrájené plíčka a to celé srdce do toho, naleje se na to masné polívky a trochu dobrého octa, jeden bobkový list, sůl a drobet pepře, a nechají se plíčka při malém ohni dobře zavařiti. Potom se pokrájejí zelené petržilky a limonové kůrky na drobno, a když se na stůl připravovati má, dá se ta petržilka a ta limonová kůrka do toho, a ten bobkový list se vezme pryč, vytlačí se z půl limonu zoft do toho a čisté se to připraví na stůl. Na ten způsob bude z toho velmi dobré a čisté vařené jídlo.

Kraple z plíček dobře připravití.

Když plíčka uvařené a dobře pokrájené jsou, tak se též jedna cibule na drobno rozkrájí a na kotlíčku na kousku putry neb máse se usmaží neb udynstuje, a dá se k tomu na drobno pokrájené petržilky, soli, drobet pepře a něco málo masné polívky. Pak odstav to od ohně a nech zchladnouti. Nyní vezmi porci bílé mouky na vál, osol jí drobet, vraž do toho jedno vejce a dej kousek čerstvé putry neb másla. Zadělej těsto s vlažnou vodou a vyválej jej v rukách, až se samo od válu pouští, neboť tuze tuhé nesmí býti. Pak jej s válkem dobře rozžeň a roztáhni v rukách tak dobře, až jak poštovský papír tenké bude. Potři jej pak s bílkem z vajec a dej na to se lžící ty usekané plíčky, a zaviň a s kolečkem k tomu schválně připraveným pokrájej. Přistav vody osolené k ohni, a když se vaří, dej ty kraple do ní, nech je několik varů přeběhnouti a vyber s děravou lžící ven az vody dobře doced'. Pak připrav na mísu a nalej na to dobré masné polívky, však ne tuze mnoho, a postav na teplé místo neb třínoháč, posyp s drobně rozkrájenou petržilkou, pepřem a muškátovou kulkou. Posledně usmaž hrst strouhané žemličky na putře do červena a posyp s ní ty kraple, a tak jsou hotové a dobré.

Telecí játra na máse připravití.

Když játra dobře sloupané jsou, pokrájej jich na šnicle ne tuze tenký a také ne tlustý. Osol jich a dej k tomu něco málo pepře, a nech jich státi, až již čas jest brzo na stůl připravovati. Pak nech na širokém kotlíku kus čerstvé putry neb másla rozpustiti a obrať ty játra po šniclu v strouhané žemličce, polož je do té putry a nech je po obouch stranách na červeno dobře usmažiti. Někteří jsou milovníci, když se tak pečené játra s limonovým zofem vytlačeným pokropějí, však ale lepší jest jich tak samých dáti.

Telecí játra s omáčkou připravití.

Když játra se sloupějí, pokrájej jich na šnicle, polož na mísu, dej k tomu soli a pepře, připrav k tomu omáčku, jak již zpředu oznámeno jest, a udělej tu sauce nakyselou neb pikant s octem a lemonovýma koláčkami. Když jest čas brzo na stůl připravovati, tedy postav máslo na oheň a nech rozpáliti. Dej pak do toho másla ty játra a nech je dobře horké vypécti. A aby nevyschly, tedy se jedna polovice dá do omáčky a nechá se zavařiti, a připrav na stůl. Tu druhou polovici poklad' na mísu okolo omáčky, tak mohou někteří pečené suché játra a jiné zase s omáčkou jísti.

Telecí játra na másle neb putře.

Pokudž játra odloupené jsou, tedy se pokrájejí na šnicle, ne tenké a ne tlusté, pak se osolí a přidá se k tomu něco pepře, a nechá se státi až jest čas na stůl připravovati. Nech potom putry neb másla na širokém kotlíku rozpustiti a poobracej ty játra v strouhané žemličce, polož je do toho másla a nech na obouch stranách dobře do červena usmažiti, a připrav na stůl.

Játra s krví pripraviti.

Prošpikuj játra celé s něco tlustým špekem a priprav je do kotlíka a neb kastrolu, a polož k tomu jednu cibuli, jeden bobkový list, něco málo málo bazylyky a mateřídoušky k tomu, též několik velkých hřebíčků, pepře a soli, drobet dobrého octa a kousek tučného. Pak nechej játra nad uhlím ne tuze silně dynstovati. A častěj je obrať, a priprav omáčku, kterou posledně na játra nalejti musíš. Pak játra vyber ven na mísu a pokrájej v čisté nádobě na šnicle a přilej k tomu nějaký troch vepřovej neb drůbežní [!] krve do omáčky, nech je zavařiti a proced' skrze sejtko na ty játra. Zkus jich, a když již dosti kyselá není, tedy přidej k tomu trochu octa a několik koláčků neb šniclů limoní, tak to dobré bude. Může se také místo octa limonový zoft do toho vytlačiti.

Játra s zelinama neb bylinama.

Oloupej několik ošlajchových cibulek a pokrájej je na drobno, též petržilku, bazyliku a něco tymiánu. Když všechno na drobno pokrájené jest, dej ty zeliny do kotlíka na kousek čerstvé putry neb másla a nech rozpustiti a dynstovati. Pak sloupni kůžku z jater a pokrájej na tenké šnicle a polož k tomu ty zeliny a jeden lístek bobkový, soli a pepře. Když čas k přípravování jest, tedy postav to k ohni neb na uhlí a nech dynstovati, ale ne tuze, aby nebyly tvrdé. Pak dej k tomu trochu masné neb hřebíčkobarevné polívky, drobet dobrého octa aneb limonovýho zoftu i také něco drobně pokrájené limonové kůrky. Nech to všechno dobře spolu zavařiti, vezmi potom bobkový list od toho pryč, a priprav na stůl.

Telecí vokružičko s bílou omáčkou přistrojiti.

Když se vokruží domu přinese, tedy se čistě ve vodě opere a položí na čistý stůl. Pak se potrousí něco málo s moukou a solí a tře se dobře s rukou, aby šlem z toho se setřel, a pak se to zase v čisté vodě párkrát opere. Pak to dej do hrnce a přidej k tomu jeden bobkový list, cibuli a některé kořinky, a nalej na to vody. Přistav to k ohni a nech zpozvolna vařiti až měké [!] jest. Omáčku k tomu priprav takto. Dej na kotlík čerstvé putry neb másla, nech rozpustiti a dej k tomu plnou lžici mouky, a nech drobet připražiti, naplň kotlík s masnou polívkou a přilej

trochu dobrého octa, a nech to dobře zavařit, aby z toho mouku voněti nebylo. Když vokruží již měké [!] jest, tedy jej polož na mísu a pokrájej na malé kousky, tu mázdru a tučné z toho zeber. Pak jej polož do omáčky, osol, dej k tomu drobet pepře, muškátové kulky, majoránky, a nech ty malé lístky trochu zavařit, a připrav na stůl a dobré to bude.

Vokruží s hřebíčkobarevnou omáčkou.

Připrav vokruží a uvař k tomu omáčku, jak již z vrchu oznámeno jest. Pokrájej k tomu jednu cibuli a dej k tomu kousek čerstvé putry a do kotlíka, a nech to na uhlí něco dynstovati. Když vokruží měko [!] uvařené jest, tedy jej pokrájej, jak zpředu povědíno jest, a polož jej k tej cibuli, a dej k tomu na drobno pokrájené petržilky, soli, muškátové kulky a pepře. Když se to na uhlí nějakou chvíli dynstovalo, tedy vlej na to tu hřebíčkobarevnou omáčku, přidej k tomu drobet octa, nech to zavařit a pokrájej naposledy limonové kůrky na drobno, připrav na stůl, a dobré jídlo míti budeš.

Vokruží frikacírované připraviti.

Připrav vokruží na již řečený způsob k ohni a uvař na něj tu zpředu oznámenou bílou omáčku. Potom vlož do kotlíka čerstvé putry aneb másla a jednu celou cibuli. Nech putru rozpustiti a dej k tomu hrst pěkné bílé mouky, a nech drobet přismažiti. Vlej na to masné špatné polívky a nech to dobře zavařit. Osol potom omáčku a přidej k tomu něco pepře a muškátové kulky. Pokrájej vokruží na malé kousky, odejmi z toho mázdru a zbytečný tuk, který se častějc tom vynachází, a nech dobře zavařit. Vraž potom několik žloutků vaječných do nádoby a k tomu trochu čerstvé vody přilej a proced' skrze sejtiko neb cedník. Když čas k připravování jest, tak dej k tomu něco na drobno pokrájené petržilky a s nožem potřeného česnekem k tomu vokruží. Když se to zavaří, tedy vezmi to od ohně a vlej na to ty žloutky. Musí se to ale vždy protřásati, aby se to nesrazilo. Když to poněkud natáhlo, tak vezmi to od ohně a vytlač z jednoho limonu zoft do toho a připrav, a bude to dobré. Kdybys limonu neměl, tedy musíš trochu dobrého octa na to místo vzíti.

Jelita z vokruží dělati.

Vykrájej z jedné žemličky střídku, když si z ní všechnu kůrku odkrájel na drobno do nějaké nádoby, a nalej na ní tolik sladké smetany, až celá žemlička přikrytá bude. Přistav potom vokruží k ohni, a když na měko [!] uvařené jest a z něho názdra sňatá, však ale tučné při něm zanechané jest, tedy se na stole na drobno poseká aneb pokrájí. Připrav potom jednu cibuli též na tento pokrájenou s kouskem putrem na rejndlíček a nech dynstovati, aby měká [!], ale ne

žlutá byla. Pak dej k tej cibuli tu žemličku močenou a dobře to spolu promíchej a polož to pokrájené vokruží na to, a něco drobně pokrájené petržilky, majoránku, bazyliky a mateřídoušky zahradnické. Pak dej sůl, pepře, muškátové kulky, a vraž čtyry neb pět žloutků do toho. Když všechno dobře smíšené jest, tedy nadívej skrze trychtýř aneb skrze jelitovou stříkačku do tenkých vepřových stěv, však ne tuze plné neb přečpané. Vlož potom ty jelita do nádoby polovic s mlékem a polovic s vodou aneb docela s mlékem docelou naplněnou a dej k tomu pár bobkový listů a nech to z pozvolna zavařiti. Pak vezmi ty jelita suché ven a nech je vychladnouti. Zatím potřij papír s putrou a polož jej s těma jelitama na rošt. Půl hodiny před připravováním postav je do horkého popela a nech je po obouch stranách přičervenati, a tak jsou hotový.

Telecí žaludek nadívati.

Vežme se čtvrtý díl střídky z jedné žemličky a namočí se v mléce. Přitom se uvaří půl hlávky bílého zelí ve vodě a dobře se vytlačí a spolu s jednou cibulou na drobně pokrájí. Obojí se dá na kotlík s kouskem čerstvé putry aneb jiného mastného, a nechá se to dynstovati. Pak se to dá s tou žemličkou dohromady, dá se sůl k tomu, pepře, a muškátové kulky, a zase se to nechá nějakou chvíli dynstovati. Potom ještě pokrájené petržilky, bazyliky, tymiánu, všechno drobně pokrájené, a dva celý žloutky z vajec, a vše se dobře zmíchá. Mezi tím se žaludek dobře opere a vypucuje, a do něho se ta nádivka dá a zašije, a tak jak vokruží z pozvolna zavaří. Pak se to dá do kotlíka, a kus putry aneb másla do toho, a nechá se ten žaludek z obouch stran dobře usmažiti až zčervená, a pak jest hotový a dobrý.

Nadívanou telecí slezinu připraviti.

Musí se do sleziny v nejtlustším místě díra propíchnouti, a pak se s hřbetem od nože všechno vnitřní ze sleziny na čistou desku neb stůl vytlačí. K tomu se potom pár ošlajchů, něco petržilky, bazyliky, tymiánu, špeku a ledvinkového tuku vše na drobně pokrájí, a strouhané žemličky, drobet soli, pepře, muškátové kulky, a jedno vejce k tomu přimíchá. To všechno se do té sleziny nadíje a zašije, pak z pozvolna vařiti nechá. Pak polož to drobet rozpuštěné putry, potrus to solí a pepřem a dej na rošt, a nechej na obouch stranách až na červeno přismažiti, a jest hotová.

Telecí plece neb brystek v ragou.

Vymoč telecí plece neb prsa ve vodě a pak uvař. Dej je napotom zase do čerstvé vody a sloupni z kůžky, vezmi ledvinky pryč a nech je celé aneb pokrájej na kusy. Připrav potom

bílou omáčku, jak již povědíno jest, a přilej k tomu trochu bílého vína, a dej několik smržů k tomu a nech zavařiti. Když jest čas na stůl připravoviti, tehdy vytlač z jednoho limonu zoft do toho, a bude dobrá. Může se to také frykazírované, jak při vokruží povědíno jest, připraviti, a k tomu mladého šparklu přidati. Pokudž to v čase ročním jest, vezmi jeden žampion, oper a opucuj jej dobře, pokrájej jej do kotlíčka a nech jej s kouskem rozpuštěného másla a jednou celou cibulí dynstovati. Na to se dá ta bílá omáčka a nechá se to zavařiti. Pak se vytlačí z jednoho limonu zoft k tomu, a tak jest to dobré. Může se to také s párma žloutky legírovati a na drobno pokrájené petržilky k tomu dáti, tehdy jest to ještě lepší.

Telecí nožičky s cibulkou připraviti.

Musí se pár cibul na drobno na kostky pokrájeti do nějaké nádoby, a dej k tomu kousek čerstvé putry, nech na uhlí dynstovati, pak přidej k tomu lžici mouky a nech to spolu se do červena upražiti. Na to se pak naleje špatné masové polívky a něco dobrého octa, přidá se k tomu půl bobkového listu, drobet soli, pepře, a nechá se to v omáčce zavařiti. Pak se z toho tučné sebere, a když nožičky dosti měké [!] jsou, tak se po kousku aneb po půlkách do omáčky položejí a připravějí se na stůl, a dá se do nich částka na drobno pokrájených limonové kůrky, a jest hotovo.

Telecí nožičky v bílé omáčce připraviti.

Nejprv nech nožičky na měko [!] uvařiti a poklad' je po kousku do nějaké nádoby a kousek čerstvé putry k tomu. Potom se pokrájí několik ošlajchů a petržilky na drobno, přidá se k tomu sůl a pepře, též půl bobkového listu, a nechá se na uhlí dynstovati, k čemuž se také jedna lžička mouky přidá. Pak se naleje na to špatná masová polívka a trocha dobrého octa, a nechá se to zavařiti. Pak se to legíruje s několika žloutky z vajec, kterýž se k tomu přimíchají a na ohni drobet přitáhnouti nechají, však ale se vždy míchatí musí, aby se to nesrazilo. Posledně se na to vytlačí zoft z jednoho limonu, a připraví na stůl.

Telecí nožičky na roště.

Pokrájejí se několik ošlajchů s zelenou petžilkou, bazylikou a mateřídouškou na drobno do nějaké nádoby, a dá se k tomu kousek čerstvé putry a nechá se to dynstovati. Když nožičky na měko [!] uvařené jsou, dá se jich polovice k těm zelinám, a něco soli a pepře, a nechá se ještě drobet dynstovati. Pak se to potrousí s drobně ostrouhanou žemličkou a položí se na rošt, a připraví se k tomu omáčka, pokrájí se něco bertram [!], petržilky a několik ošlajchů do nádoby, a přileje se na to bílé aneb barevné masné polívky, a dá se k tomu soli a pepře, a

nechá se omáčka zavařiti. Když čas jest, postav nožičky na uhlí, nech jich po obou stranách přičervenati, vlej potom na mísu omáčku a polož ty nožičky do ní na tu mísu, a vytlač z jednoho limonu zoft na to, a tak jest hotové.

Telecí hlavičku s omáčkou připraviti.

Rozděl hlavu v prostředku od sebe a vyber z ní mozek ven, a vlož do čisté vody. Vyřezej ty velké a silné kosti z ní pryč a vymoč jí čistě ve vodě a nech jí potom ve vřelé trochu zavařiti. Pak dej ji zase do čerstvej vody, vymej ji dobře a přilož jí k hovězímu masu a nech vařiti, až dosti měká [!] jest. Omáčku k tomu připrav takto. Vezmi něco kaperle, pár ošlajchů, též jeden od kosti vyprázděnou sardelu, pokrájej všechno na drobno do kotlíka a nalej na to hřebíčkobarevné omáčky, jak vejš zaznamenáno jest. Polož na to tu hlavičku a nechej to s trochu octem dobře zavařiti. Posledně pokrájej do toho na drobno několik limonových kůrek, vytlač do toho něco limonového zoftu a připrav na stůl. Mozek může se též na ten způsob připraviti. Musí se nejprv z kůžky sloupnouti a ve vodě a v soli dobře oklepati, pak se položí do omáčky a přistrojí se na ten již vejš řečený způsob.

Telecí hlavička v bílé omáčce.

Na tento způsob jest jí dobře i s kůží přistrojiti. Musí se, jak již povědíno bylo, buď v kusech aneb v celosti, tak jak se s vokruží stává, uvařiti. Omáčka se k tomu takto připravuje. Vlož malý kousek čerstvej putry do nějaké nádoby, potrus na to lžící pěkné mouky, vraž do toho čtyry žloutky, přilej na to dobrého octa, chladné masné polívky, dej do toho jednu cibuli, půl bobkového listu, soli, něco pepře a muškátové kulky. Pokrájej potom několik šniciů žemličky na kostky a usmaž ji na másle až do červena. Když hlava již měká [!] jest, tedy vezmi ji z varu suchou, povrchu otevři, vezmi obě mozkové lepky [!] ven, připrav na mísu. Zamíchej dobře omáčku při ohni, aby se nesrazila. Vytlač do ní drobet limonového zoftu a vylej na hlavu a potrus s tou smaženou žemličkou, a tak jest hotová.

Hlavičku telecí na roště připraviti.

Rozděl hlavičku v prostředku od sebe, vyber mozek ven a vlož do čerstvé vody. Hlavičku ale zatím pozvolna měkce zvař, jak již povědíno jest. Když na měko [!] uvařená jest, vezmi ty dvě mozkové lepky [!] ven, opucuj je dobře a potrus solí a pepřem hlavu, pak ji nech vychladnouti, a sloupni mozek z kůžky a nech ji ve vodě a v soli vařiti. Pak pokrájej jednu porci petržilky a ošlajchu na drobno, dej toho polovici do nějaké nádoby a nech to na malém kousku putry a nenáhlém uhlí dynstovati. Pak obrať v tom tu hlavičku a potrus jí s strouhanou

žemličkou, a polož na rošt. S mozem udělej též podobně. Polož jej do obouch lepek [!], potrus s strouhanou žemličkou a vlož na rošt. Když teplý jest, poněvadž se obrátiti nemůže, tedy vezmi jej na uhelnou lopatku a přidrž jej pod ohněm, aby z vrchu přičervenal. Tu druhou polovici petržilky a ošlajchu vlož do malého kotlíka, vlej polovici dobrého octa a polovici masné polívky k tomu, a dej do toho soli a pepře a nech to zavařiti. Vylej to pak na mísu a polož tu hlavu na to, když jen pěkně na červeno usmažené jest, též také i mozek s lepkama [!]. Usmaž něco na kostky pokrájené žemličky na másle a uvař na kotlíčku trocha octa, dej tu smaženou žemličku do něho a vylej to i s tou žemličkou na hlavu, a tak jest hotová a dobrá.

Z mozem bofezy neb skládané žemličky pripraviti.

Když mozek uvařený jest, jak z vrchu povědíno, tedy se rozkrájí na drobno několik ošlajchů a petržilky a dají se do kotlíčka, a něco málo putry k nim, a nechej jich na uhlí něco dynstovati. Pak se ten mozek, petržilka, sůl, pepř a něco muškátové kulky vše dohromady zamíchá a trochu na ohni přitáhnouti nechá, a pak se to z ohně pryč vezme. Zatím se pokrájí žemlička vždy na dva stejné šnicle, buď kulaté aneb hranaté, a na jednu se z toho mozku na dobrý nůž z tloušťky potře a druhým stejným dílem se to přikreje, a tak jedno po druhém vše na stejný způsob. Ty šnity žemličkové se pak v mléce dobře namočejí a zase na mísu suché položejí. Pak se několik žloutků z vajec roztluče a dobře zkvedluje, a když čas pripravovati jest, tak se máslo na oheň dá a ty skládané žemličky se pěknou moukou potrousejí a v těch vejcích zobrácejí a dobře na červeno usmažejí, však ale ne tuze horké smažené býti musejí. Mohou se také jen okolo po krajích v žloutkách smáčeti a smažiti, a jsou potom hotové a dobré.

Telecí karbenatle s omáčkou pripraviti.

Nejprv se karbenatle pokrajejí jak patří, stlučou, osolí a také opepřejí. Pak se nechá kus putry rozpustiti a karbenatle se s pěknou moukou potrousí a do té putry vloží, a k tomu se jedna celá cibule, půl bobkového listu a něco bazyliky a tymiánu přiloží. Nyní to se na oheň postaví a nechají se na obě strany pěkně do červena usmažiti, a na to se masné polívky a půl sklínky bílého vína přileje a vařiti nechá. Pak se to z omáčky ven vezme a do čisté nádoby dá, a k tomu se drobet kaperly a drobně pokrájených limonových kůrek přidá. Když čas k pripravování na stůl jest, tedy nechají se zavařiti a připravějí se na mísu. Na ten způsob se mohou skopové a jehněčí karbenatle pripravovati.

Karbenatle s bílou omáčkou připravovati.

Nechej čerstvé máslo neb putry rozpustiti a dej jednu celou cibuli, něco soli, pepře a ty karbanatle do toho. Nech je na bílo dynstovati, potrus je s pěknou moukou a vlej na ně masné polívky a půl sklenice bílého vína. Pak vezmi žampiony a smrže, těch dobře opucuj, dej jich s něco málo máslem do kotlíka a přistav na oheň a nechej dynstovati. Pak polož ty karbenatle z omáčky k tomu a tu omáčku proced' skrze sejtka na ně. Když čas k přípravování jest, tak nech jich zavařiti, a vytlač z půl limona zoft do toho, a připrav je čistě na mísu s jejich omáčkou. Na tento způsob se mohou také se šparklem připravovati, však bez vína. K této omáčce patří také nějaká částka petržilky.

Dršťky s omáčkou připraviti.

Když se dršťky domu přinesou, musejí se dobře s vřelou vodou odprati a čistě vypucovati, aby nijak nazavuněly [!]. Pak se postaví k ohni a nechají se jak okruží vařiti. Hrnec ale, v kterém se vařiti budou, musí dosti prostranný býti, aby nezasmřádly. Když se dosti vařily, tedy se vezmou na čistou desku neb tabuli a pokrájí se jak patří. K tomu se vezme jedna cibule a dá se na dlouho pokrájená na kousek čerstvé putry do kotlíka, a k tomu jedna plná lžíce mouky, jakž velká porci drštěk jest, a nechá se to poznenáhla pražiti, až to pěkně přičervená. Pak se to doplní s masnou polívka a přidá se drobet octa, jeden bobkový list, sůl a pepř. Potom se dají do toho ty dršťky a nechají se zavařiti tak dlouho, až omáčka zhustne. Když se na stůl připravovati má, tedy se několik limonových kůrek tenko a na dlouho pokrájených do toho dá, a pokudž ještě něco tomu chybí, tedy se drobet octa přileje aneb limonového zoftu přitlačí, a tak sou hotové.

Dršťky s bílou omáčkou připraviti.

Zvař dršťky, jak před tím povědíno, a pokrájej je podle obyčeje, dej jednu cibulu na kousek putry na kotlík. Nech tu cibuli na bílo usmažiti, dej jednu lžici mouky do toho a nech to dále dynstovati, naplň to masnou polívkou, přidej k tomu dobrého octa, jeden bobkový list, sůl a pepře, a nech jak ty předešlé zavařiti. Pokrájej k tomu na drobno petržilky, vraž několik vaječných žloutků do hrnka a v chladné masové polívce je dobře rozmíchej. Když čas k přípravování jest, tedy dej tu petržilku k tomu a rozmíchej s těma žloutkama dobře, aby se to nesrazilo. Přilej drobet octa neb vytlač limonového zoftu do toho, a připrav na tabuli.

Dršťky s zelinamy a s špekem připravovati.

Musejí se dršťky dobře na měkko [!] uvařit a potom na kousky pokrájené býti. Pak se pokrájí jedna cibule, několik ošlajchů, bazyliky, petržilky a mateřídoušky zahradní, všechno na drobno, a vloží se to do kotlíka a dá se k tomu kousek putry neb jiného tučného, a nechá se to spolu dynstovati. Pak se dají k tomu dršťky, sůl a pepř a nechá se to spolu dynstovati. Pak se postrouhá žemlička tuze drobně a mísa se s ní posype, a položí se jedna porci neb hrstka [!] drštěk, a zase se žemlička potrousí, a na to dršťky položí, až připraveno a mísa dosti plná jest. Pak se mísa postaví na teplé místo neb na uhlí a pokrájí se něco špeku na kostky, dá se na kotlík a nechá se drobet ne červeno přismažiti, a vleje se vřelá na ty dršťky, a tak jsou hotové.

Hovězí žaludek připraviti.

Uvař žaludek na měkko [!] jak dršťky a pokrájej na malé kostkované kousky, též několik ošlajchů na drobno, jednu cibuli, petržilky, něco bazyliky a tymiánu. To všechno dej s kouskem putry neb jiného mastného do kotlíka a nechej na uhlí dynstovati. Pak vlož ten žaludek do toho, dej k tomu jeden bobkový list, sůl a pepře, a zase nechej dynstovati. Potom vlej na to drobet dobrého octa a nech krátce zavařiti, a jest k přípravování hotový.

Hovězí ledviny s omáčkou připraviti.

Pokrájej ledviny na tenké lístky a k tomu pár cibuli na podobný způsob. Ty cibule vlož s kouskem putry do kotlíka a nech je dynstovati, a dej k tomu potom ty ledviny, jeden bobkový list, sůl a pepře, a nech to všechno spolu dynstovati. Pak se dá do toho na drobno pokrájená petržilka a nechá se rychle zavařiti, a posledně se k tomu přidá něco octa a na drobno pokrájených limonových kůrek, a jest to hotové. Hovězí klouby neb nohy mohou s cibulnou omáčkou na tomu podobný způsob připraveny býti, jak dršťky v hřebíčkobarevné omáčce se připravují.

Všeliké masné jídla připravovati.

Dobré drobné masové jídlo ustrojiti.

Vezmi kousek masa z volového krku neb hřívky, též jednu slezinu, plíce a vosrdí, a to všechno na drobno pokrájej. Vezmi kus špeku, pár stroužku česneku, něco bazyliky a tymiánu, a potluč to všechno v mořdírí [!], a přidej k tomu několik ošlajchů, jednu cibuli, jeden bobkový list, soli, pepře a něco dobrého octa. Postav to s tím masem k ohni a nechej zpočátku vařiti, až to všechno dosti měkké [!] jest. Přilej k tomu drobet krve a pokrájej několik limonových kůrek na drobno, a jest to hotové.

Plecovou pečínku s omáčkou.

Sloupni nejprv plecovou pečínku z kůžky čistě a pokrájej kus špeku jak na nudle. Pak rozkrájej několik ošlajchů, petržilky a bazylíky na drobno, a potrus trochu solí a pepřem a zmíchej všechno s tím špekem, s čímž se pak ta pečínka vyšpikuje, a do čisté nádoby položí. Nyní pokrájej jednu cibuli na lístky do kotlíka, a dá se k tomu jeden bobkový lístek, sůl, pepře, pár hřebíčků a kousek putry a sklínka dobrého octa. A když se to nechá drobet zavařiti, tedy se to vleje na tu pečínku a nechá se ona v tom ležeti. Ten ocet se pak několikrát sleje a zase vždy vřelý naleje na pečínku. Hodinu před připravováním se ta pečínka nastrčí na rožeň, nechá se dobře vypécti a začastej se poleje neb špikuje s tou omáčkou. Jiná omáčka se na tento způsob připravuje. Jedna lžice mouky s cibulkou se pěkně upraží, a naplní se potom kotlík s masnou polívkou a drobet octa a nechá se to zavařiti. Pak se naleje na to žejdlík kyselé smetany a míchá se s tím, až omáčka dobře zavařená jest. Pak se skrze sejtko procedí do čisté nádoby, dej k tomu trochu kaperly a na drobno pokrájených limonových kůrek, a připraví s pečínka na mísu a omáčka se na ní vyleje. Může se také sardelová omáčka na to připravit, jak její příprava již z předku pověděná jest.

Hovězí jazyk s sardelama.

Nejprv se jazyk musí měkce uvařiti, pak opucovati a v prostředku od sebe a na malé kousky pokrájený býti. Pak se pokrájí jedna cibule na lístky a dá se s kouskem putry do kotlíka, a nechá se to na uhlí dynstovati. Pak se k tomu dá plná lžice mouky a nechá se pěkně do červena upražiti, potom se doplní kotlík s masnou polívkou a přidá se k tomu octa, soli a pepře a nechá se to zavařiti. Jazyk se vloží do čistého kotlíka a ta omáčka se procedí skrze sejtko na ten jazyk a nechá se to vařiti. Zatím se pár sardelů čistě opucuje, kosti z nich se vyberou a na drobno se posekají, a k tomu se kousek čerstvé putry a několik limonových pokrájených kůrek přimíchá. Když čas k připravování na stůl jest, tedy se ty sardele s tou limonovou kůrkou k tomu dají z půl limonu se zoft k tomu vytlačí, dobře se to zamíchá, aby se putra s sardelama rozpustila, a pak se to teplé na mísu připraví. Na ten způsob se může také telecí jazyk přistrojiti.

Hovězí jazyk s cybebama [!].

Jazyk se na zředu řečený způsob uvaří a omáčka též podobně se tak připraví, jen se k tomu místo octa sklenka červeného vína přileje, pak se dá bobkový list a bazylíka a dobře se to zavařiti nechá. Vezmi potom velké a malé rozinky, nech jich ve vodě uvařiti, a když se voda z nich zcedí, tedy je dobře vyber a z velkých jádra neb kamenky vyndej. Pak ulož jazyk do

čistého kotlíka a k němu ty rozinky spolu s něco oloupanýma a na drobno pokrájenýma mandlema přilož. Pak proced' skrze sejtka tu omáčku na to a kousek cukru co vlaský ořech k tomu přidej a nech zavařiti, pokrájej několik kůrek z limonu do toho na drobno a vytlač něco limonového zoftu k tomu, a čistě to připrav na mísu. Můžeš na ten způsob i telecí jazyk připraviti a dobrý bude.

Mladou husu s omáčkou přistrojiti.

Předně se mladé z husy dobře opucovati musí a ty sem tam se vynacházející chlupy na ohni se opálejí. Pak ji posekej na malé kousky, pokrájej žaludek jak patří na široké šnicle. To všechno dej do čistého hrnka, dej k tomu jednu cibuli, jeden bobkový list, něco bazyliky, tymiánu, několik jalovcových jahodek, sůl a pepře, a nalej na to sklenku dobrého octa, doplň ostatek nádobu vodou a nech vařiti, až všechno měké [!] jest. Posléz dej k tomu také játra a nech něco sebou vařiti. Však ale aby tvrdé nebyli. Upraž na kotlíčku na kousku čerstvé putry plnou lžící mouky a vlej tu polívku z mladé husy na to. Nech to dobře zavařiti a připrav tu mladou husu do kotlíka, proced' skrze sejtka tu omáčku na ní, a nech opět trochu zavařiti. Potom dej k tomu několik limonových kůrek na drobno pokrájených a drobet limonového zoftu k tomu vytlač, a připrav to čistě a teplé na mísu, a potrus na míse s některýma vybranýma jalovcovýma jahodky, a hotové jest.

Mladou husu s krví připraviti.

Musí se krev ze zapáchnuté husy chytiti a v hrnku s něco málo octem a solí rozmíchat, aby se nesrazila. Ta mladá husa se připraví, jak již před tím povědíno, a k tomu se přidá kousek putry a co vlaský ořech velký kousek cukru, též plná lžice mouky, a nechá se to zpozvolna na kotlíku upražiti. Pak se na to naleje polívka z té mladé husy a půl sklínky červeného vína a nechá se to dobře zavařiti. Ta mladá husa se dá na čistý kotlík a ta omáčka se skrze sejtka procedí na ní a zase se to spolu vařiti nechá. Posledně se několik drobně pokrájených limonových kůrek k tomu přidá a ta krev se na to skrze sejtka procedí a nad ohněm několikrát protřese, aby se to nesrazilo, až to všechno dobře zavařeně jest. Pak se z půl limony [!] zoft k tomu vytlačí, a tak se to čistě a teplé na mísu připraví.

Vepřové ledviny s omáčkou přistrojiti.

Pokrájej ledviny na tenké lístky, dej potom putry na kotlík, pokrájej jednu cibuli, několik ošlajchů a petržilky na drobno do něho, a nech to drobet dynstovati. Pak dej ty ledviny, jeden bobkový list, sůl a pepře k tomu, dej to na uhlí a nech všechno spolu zavařiti. Potom potrus to

drobet moukou, vlej na to masné polívky, trochu dobrého octa a nech to vařiti. Posledně dej do toho něco drobně pokrájené limonové kůrky, a jest to hotové a dobré.

Vepřové ledviny s senftem.

Musejí se ledviny jak zvrchu povědíno pokrájeti, a k tomu kousek putry a jedna pokrájená cibule na kotlíku zpovolna udynstovati. Pak se k tomu dají ty ledviny, jeden bobkový list, sůl a pepř, a nechá se to všechno dobře zavařiti, potrousí se to moukou a naleje se na to drobet masné polívky a něco málo octa, a nech to zavařiti. Posledně se na to senft naleje a připraví.

Vepřové ledviny na roště pécti.

Pokrájej ledviny na dlouho ve dva díly, dej je do nádoby, přidej do toho soli, pepře, pár bobkových listů a kousek putry neb jiného mastného. Pokrájej několik ošlajchů a petržilky na drobno do kotlíka, dej k tomu trochu soli, pepře, masné polívky a drobet octa a nechej to zavařiti. Když čas jest připravovati, tedy vlož ty ledviny na rošt a nech je z obouch stran do červena smažiti, až hotové jest. Pak vylej omáčku na mísu, vlož do ní ty ledviny, vylač z jednoho limonu zoft na ně a dej na stůl.

Vepřové karbenatle s omáčkou dělati.

Pokrájej karbenatle jak patří, stluč je a připrav je do kotlíka, dej k tomu soli, pepře, jeden bobkový list a něco mastného. Když čas jest připravovati, tak se postavějí na oheň a nechají se až na červeno smažiti, a musejí se obracet. Pak pokrájej jednu cibuli na drobno a nech jí spolu smažiti až zčervená, pak se k tomu přidá dobrého octa a nechá se to zavařiti, a připraví se to teplé na mísu. To masné na omáče se odsoukne [!] a omáčka se na ty karbenatle vyleje a dobře teplé se to na tabuli dá. Tyto karbenatle se mohou také s senftovou omáčkou jak při ledvinách povědíno jest, pripraviti.

Jitrnice připravovati.

Vezmi vnitřnosti z prasete a odkroj játra od nich pryč. To ostatní se dá do hrnce, a pár bobkových listů k tomu, a nechá se ve vodě až měké [!] jest vařiti. Pak se vyloží na tabuli aneb desku. Vezme se potom pár cibulí na kotlík a pokrájí, a k tomu se to mastné, co se z plic vyvařilo a sebralo, přidá a nechá dynstovati. Pak se to dá k plícem [!] a dá se k tomu drobet bazyliky, tymiánu a majoránku. Na to se játra z kůžky sloupějí a z plic se to žílovité nožem vyřeže, a všechno se na drobno poseká neb pokrájí, osolí, opepří a k tomu se něco tej masné polívky přileje a všechno spolu dobře smíchá. Tu tak na drobno posekanou míšeninu nadívej

do těch tučných střev, které ale dobře vyprané a vyšlemované dřív býti musejí, a zavaž, pak je vlož do tý masné polívky, kde se plíce vařily, a nech přes ně několik varů přejíti. Pak je vezmi ven a nechej zchladnouti. Když se připravovati mají, dej na kotlík kousek putry neb jiného masného a nech jitnice na povolným ohni neb uhlí z obouch stran pěkně na červeno usmažiti, a tak se dají i s masným na tabuli.

Bouef [!] podle módy připraviti.

Vezme se kus ne tuze tučného hovězího masa a pokrájí se k tomu kousek špeku na dlouho jak prsty. Pak se několik ošlajchů a něco bazyliky dohromady skrájí a k tomu soli, pepře a několik hřebíčků přidá, a všechno dohromady dobře smíchá. S tím špekem se to maso veskrz vyšpikuje a dá se do kastrolu neb kotlíka, k tomu se přidá kousek špeku, ledvinového tuku, sůl, pár cibulí, jeden bobkový list, něco muškátové kulky a sklínku vína, a dobře se to zakreje, aby z toho žádná pára nevyšla. A lepěj jest to okolo střídelky sprostým těstem zamazati a tak povolně vařiti nechati. Když to měké [!] jest, tedy to odstav od ohně, a nech zchladnouti. Maso polož potom do čisté nádoby a seber zvrchu masné z omáčky pryč a ostatní proced' skrze sejtko na to maso, kteréž se potom teplé neb studené jísti může. Když to maso začíná měké [!] býti, dá se k tomu něco na drobno pokrájené limonové kůrky a vytlačí se k tomu drobet limonového zoftu, již hotové jest.

Demftovaný hovězí maso neb dušené.

Vezme se kousek dobrého špeku, pár stroužků česneku, bazyliky a tymiánu, a to vše se v mořdíři dobře stluče. Pak se to dá do kotlíka a to maso se vloží k tomu, a dá se do toho pár cibulek, jeden bobkový list, pár růžových hřebíčků, něco muškátového květu, soli a pepře. To všechno spolu postav na uhlí, nech dynstovati a častěj to obrať. Když to na polovic vyvařené jest, zapraž jednu lžici mouky na žluto, dej k tomu masu a přilej octa do toho a nech zase trochu zavařiti. Když již maso měké [!] jest, tedy vloží do jiného čistého rejndlíka, to tučné z omáčky se sebere a omáčka se skrze sejtko na maso procedí, a k tomu se drobet kaperlů a něco drobně pokrájené limonové kůrky přidá. Může se také místo mouky z černého chleba kousek postrouhané kůrky dáti a zavařiti nechati, i také na místě kaprlů se k tomu jalovcové jahodky potřebovati mohou, a dobrá omáčka bude.

Hovězí karbenatle přistrojiti.

Když karbenatle pokrájené a dobře stlučené jsou, tedy se položejí do mísy a k nim se sůl, pepř a pár bobkových lístku přidá. Pak se několik ošlajchů a petržilka na drobno pokrájí a s

kouskem putrou na kotlíčku drobet upražiti nechá a na ty karbenatle vyleje a státi nechá. Když se čas k přípravování blíží, tedy se karbenatle položí na rošt a nechají se po obou stranách pěkně přičervenati, však ale ne vysušiti. Mísa, na kterou se připravovati má, musí se ohřítí [!] a s stroužkem česneku potřítí. Pak se na ni karbenatle pokladou a kousek putry na žluto rozpustí, drobet octa dobrého, několik na drobno pokrájených limonových kůrek a kaperlů se k tomu přidá a všechno se to zavařiti nechá, pak se ta omáčka na ty karbenatle vyleje. Kdo není milovník karbenatle s omáčkou jísti, tomu mohou bez omáčky aneb s limonovým zoftem připraveny býti. I také s následující omáčkou mohou se přistrojiti. Když usmažené jsou, položí se na rejndlík, upraží se k nim lžíce mouky na červeno, dá se k tomu sklínka vína a masné polívky a nechá se to zavařiti. Naposledy se do toho několik na drobno pokrájených limonových kůrek a též drobet limonového zoftu přidá, a tak se to na tabuli připraví.

Demfovanou neb dušenau telecí kýtku.

Pokrájí se špek na tlusto jak prsty, též ošlajch, zelená petžilka, něco bazyliky a mateřídoušky, vše na drobno, a to s tím špekem se smíchá a k tomu sůl a pepř dá. S tím špekem se potom ta kýtká prošpikuje. Pak se jiný špek zase na lístky pokrájí a položí na dno do kotlíka a na něj se ta kýtká vloží, k tomu se pár cibulí a některé jiné kořínky, jeden bobkový list a něco málo bílého vína přidá. Postav to na uhlí a nech pozvolna dynstovati, častějc ji obracej, ale vždycky zkrátka drž. Pak k tomu připrav buď z kaperly neb sardelů omáčku, jak již zpředu její připravení poukázané jest. Když kýtká již dosti udušená jest, tak se položí do jiné čisté nádoby a tučné se z omáčky sebere a ostatní se skrze sejtko na kýtku procedí, a ta předešlá nádoba se učistí a ta kýtká se i s tou omáčkou zase do ní vloží a na horký popel postaví, aby teplá zůstala a omáčka zhustla. Když se přípravování má, tak se položí kýtká na teplou mísu a dá se něco málo omáčky na ní, aby vyhlížela, jak by klazírovaná [!] byla. Tu ostatní omáčku zase vlej do té nádoby, kde kýtká byla, a s vařečkou zamíchej, nech zavařiti, vytlač do ní z jednoho limonu zoftu a nalej, však ale bez tuku, na mísu pod kýtku. Může se také z kyselé smetany omáčka k tomu připraviti a na ten způsob i telecí maso velmi chutně přistrojiti.

Telecí prsíčka nadívané přiopraviti.

Vezme se kousek telecích jater a neb z drůbeže [!], a ty se na tabuli neb na desce zeškrabají, aby kůže z nich zešla. Pak se pokrájí kousek špeku, několik ošlajchů, petržilky, bazyliky, tymiánu a několik limonových kůrek, všechno tuze na drobno, k tomu přimíchej soli, pepře, plnou hrst drobně postrouhané žemličky, tři žloutky z vajec a zoft z jednoho limonu k tomu vytlač, a s tou míšeninou ty prsíčka nadívej. Pak zašij a připrav na ten způsob, jak jest již

zpředu povědíno, telecí maso s omáčkou přistrojiti. Tímto způsobem se může také prsíčko na rožeň připravit a pécti, a na to podle libosti omáčku dát. Jak by se ještě jináč prsíčka nadívati mohly, takto se to učiniti může. Vezmou se telecí prsíčka a telecí veménko a obojí se uvaří a na malé kousky jak kostky pokrájí a do nějaké nádoby s kouskem putry čerstvé se dá. Pak se vezme něco smržů, a pokudž čas k tomu jest, šparklů, několik žampiónů, a též se do toho na kousky pokrájí a drobet petržilky, soli a pepře se k tomu přidá. To vše se nechá dynstovati a do toho se čtyry žloutky zamíchají a z jednoho limonu zoft vytlačí a zchladnouti se to nechá. S tím se potom prsíčka nadívají a zašijou, na rožeň nastrčejí a pečou, a udělá se k tomu z limonu omáčka, jak již z předu ponaučeno jest. Může se k tomu také ze smržů aneb žampionů omáčka na následující způsob přistrojiti. Vezmou se smrže neb žampiony do nějaké nádoby a dá se k nim kousek čerstvé putry, jedna celá cibule a nechá se to drobet dynstovati, pak se to potrousí moukou, naleje se na to masné polívky a nechá se ta omáčka zavařiti. Posledně se do toho vrazejí čtyry vařené žloutky a něco drobně pokrájené petržilky se k tomu do nějaké nádoby dá, a s tím se ta omáčka legíruje, a z jednoho limonu se zoft k tomu vytlačí, a pak, když prsíčko pěkně upečené jest, na mísu se položí a ta omáčka se na něj vyleje. Na ten způsob jsou prsíčka také dobré, a budou jistě pochválené.

Skopové maso s bílou řepou.

Pokrájej kus skopového masa na malé kousky a dej do kotlíka s kouskem čerstvé putry, jednu cibuli, soli a pepře a nech dynstovati. Pak oloupej několik bílých řep, pokrájej na malé podlouhlé aneb kulaté kousky, přilož ji k tomu masu a nech to spolu dynstovati. Potom upraž lžici mouky na červeno a dej ji k tomu. Naplň kotlík, v kterém maso s řepou jest, s bílou neb hřebíčkobarevnou polívkou a nech všechno vařiti, až to měké [!] jest. Pak vylož řepu s masem ven do čisté nádoby, zeber tučné z omáčky pryč a proced' omáčku skrze sejtko na to, a tak to hotové máš.

Zadělávané skopové maso s oharkama neb vokurkami.

Uřízni kus jak na karbenatle skopového masa, kteréž nejlepší jest, ačkoliv i jiné k tomu potřebovati se může, a pokrájej jej na malé kousky do nějaké nádoby. Dej k tomu kousek čerstvé putry, jednu celou cibuli, jeden bobkový list, soli a pepře a nech v tom maso až do červena dynstovati. Potrus to s lžicí moukou, naplň potom tu nádobu s masnou polívkou a trochu dobrého octa a nech to, ale ne tuze na měko [!] vařiti. Potom vezmi čerstvé oharky, oloupej jich, pokrájej na čtvrtky, to vnitřní ale s jádrama vyber pryč. Pak nalej do jiné nádoby něco octa, dej k tomu soli, pepře a půl cibule na lístky pokrájenou. Nech to vařiti a dej do toho

ty oharky, aby jich pár varů přeběhlo. Pak jich nech zchladnouti a pár hodin státi. Potom vyber maso čisté z omáčky a vlož do čisté nádoby, seber tučné z omáčky pryč, dej ty oharky suché na to maso a proced' skrze sejtko tu omáčku na to maso, nech to ještě drobet zavařiti, až oharky měké [!] jsou a omáčka dosti hustá jest. A tak jest k připravování všechno hotové.

Skopové prsíčka nadívati.

Uřízne se kus hubeného telecího masa a pokrájí na kostky do nějaké nádoby, a přidá k tomu se něco k tomu dobrého ledvinového tuku a několik ošlajchů, petržilky, bazyliky, tymiánu, soli a pepře a nechá se to v ohni dynstovati až maso měké [!] jest. To se pak na desce neb tabuli pokrájí a k tomu několik limonových kůrek též na drobno poseká, a půl namočené žemličky, jedno celé vejce a dva žloutky, též z půl limonu zoft se do toho vytlačí, a to všechno se dobře smíchá. Pak se to do těch skopových prsíček nadívá, zašije a v kotlíku na špeku se dynstovati nechá. Omáčka se pak na to připraví, jak již zpředu při jednom telecím mase přistrojiti jest, a tak jest to hotové.

Skopovou rytku [!] s omáčkou přistrojiti.

Rytka [!] aby křehká byla, musí se dobře stloucti, pak se s dobrým špekem vyšpikuje, jak již před tím povědíno jest. Nalej na to potom sklínku bílého vína a nech zpozvolna dynstovati, až pěkně zežloutne. Upraž lžící mouky na červeno, dej jí k té rytce [!] a nalej na to masné polívky. Nech ji potom vařiti, až měká [!] bude, a polož ji potom do čisté nádoby. Seber potom tučné z omáčky a proced' ji skrze sejtko. Pokrájej pak několik čerstvých oharků, pokudž čas vetoce [!] k tomu jest, které se dřív čistě oloupati musejí a vnitřní se dobře vybere, na čtvrtky, a pak ještě na menší kousky. Ty pokrájené oharky dej do vřelého octa, něco soli k tomu, a nech přes ně několik varů přeběhnouti a pak skrze pár hodin v tom octě státi. Potom dej ty oharky tak kyselé bez octa k tej rytce [!] a nech je spolu vařiti, až měké [!] budou. Když žádné čerstvé oharky k dostání, tedy mohou se také nakládané vzíti a na lístky pokrájeti a k omáčce dáti. Mohou se také k tomu pokrájené limonové kůrky a kaperle dáti. A na ten způsob se mohou i jiné rytky [!] připraviti.

Skopovou rytku [!] na způsob zvěřiny přistrojiti.

K tomu se musí dobrá a tučná rytka [!] vybrati, která se dobře stloucti musí a na obouch stranách pěkně sloupnouti a s dobrým špekem na způsob srnčí rytky [!] vyšpikovati a do hliněné nádoby položiti. Pak se vezme dobrý vinný ocet, cibule, několik ošlajchů na lístky pokrájených, jeden malý česnek, jeden bobkový list, něco bazyliky, některé jalovcové

jahodky, soli, pepře, kousek čerstvé putry neb jiného tučného. To všechno nechej spolu zavařiti a vlej to vřelé na tu rytku [!] a nechej ji v tom margronýrování skrze čtyry dvacet hodin státi. Dříve nežli se rytku [!] pécti dá, musí se to margronýrování několikrát vřelé na ní vylíti. Pak se ta rytku [!] na rožeň nastrčí a s tou omáčkou se polívá neb špikuje, aby se pěkně v omáčce upekla. Může se také k tomu omáčk z kaperle, jak zpředu oznámeno jest, připraviti aneb to vnitřní s limonu se na lístky pokrájené k tomu vzíti a jádra z toho vybrati a do omáčky dáti, též i také z ošlajchů s limonovým zoftem se může zhotoviti. Když se rytku [!] na ten způsob připraví, musí velmi dobře znalý býti, aby tak připravenou rytku [!] za srnčí neb zvěřinu nejedl, poněvadž taky tak křehká a dobrá jest. Srnčí rytku [!] se též na ten způsob připravuje, jen že se častěj milovníci vynacházejí, kteří ji rádi s kyselou omáčkou ze smetany míti chtějí.

Obyčejnou vepřovou rytku [!] na způsob zvěřiny přistrojiti.

Taková rytku [!] musí se i s srstí neb chlupama vzíti a jak zvěřina opáliti. Pak se nasolí a přidá se jalovcových jahodek, bobkového listu, bazyliky, tymiánu a nějakou částku rozmarýnu k tomu, a v tom se ta rytku [!] aspoň skrze dvanácte dní ležeti nechá. Pak se položí suchá na dortový kotlík. Ty zeliny a koření se ale při ní nechají a postaví se přes jednu noc do vlažné pece. Na to se to koření vezme pryč a připraví se do nádoby a dá se k tomu tučného, octa a vopdy, však ne velice mnoho, pár cibulek, pepře celého a několik hřebíčků, a nechá se v tom vařiti, až měká [!] bude, a musí se častěji obrátiti. Omáčka se k tomu na následující způsob připraví. Pokrájí se několik cibuli na kostky a dají se s kouskem čerstvé putry na kotlíček a nechají se na červeno usmažiti, pak se to potrousí s lžící mouky a naleje se na to bílé neb hřebíčkobarevné polívky masné a sklínka červeného vína a dá se bobkového listu. Nyní se to nechá dobře zavařiti, to tučné se z omáčky zabere, pak se potluče něco jalovce a pokrájí několik limonových kůrek a vytlačí se z jednoho limonu zoft do toho. Na potom se ta rytku [!] suchá na mísu položí a omáčka tato se na ní vyleje. Na tento způsob připravená bude se vždy za černou zvěřinu jísti. Může se také ta rytku [!] i jiný kus masa na ten nynější řečený způsob připravený vařiti a k němu podle libosti následující sladká omáčka se připraviti. Vezme se lžice mouky a upraží se s kouskem cukrem na červeno, pak se dá cibulka na lístky pokrájená do toho a přileje se hřebíčkobarevné polívky masné a sklínka červeného vína k tomu, a nechá se to dobře vařiti. Pak se tučné z té omáčky sebere a ona se skrze sejtko procedí, pak vezmi něco velkých a malých hrozinek, a vyber z velkých jádra neb kamínky ven, a dej jich do omáčky. Oloupej něco mandlů a pokrájej je a několik kousků limonové kůrky na dlouho, a

nech s tím omáčku zavařiti, a vytlač z jednoho limonu zoft do toho, a vylej na tu zvěřinu, a jest to hotové. Může se také tato omáčka k hovězímu jazyku připraviti.

Zvěřinu aneb zajíce připravovati.

Pokrájej zvěřinu aneb zajíce na kusy a vlož to do nějaké nádoby. Dej k tomu kousek dobrého špeku do mořdře, pár stroužku česneku, bazyliky a tymiánu, a stluč to všechno dobře a dej k tomu zajíci, a ještě jednu cibuli, jeden bobkový list, něco jalovce, soli a pepře, něco muškátového květu a sklínku červeného vína. Nyní nech všechno tak dlouho dynstovati, až to žádné omáčky nemá. Pak upraž lžící mouky na červeno, dej k tomu kousek cukru, naplň tu nádobu s bílou neb hřebíčkobarevnou masnou polívkou a nech to maso vařiti, až dosti měkké [!] jest. Vezmi potom tu zvěřinu neb zajíce po kousku čistě ven, zeber tučné z toho pryč a proced' skrze sejtko na tu zvěřinu, nalej na to něco dobrého octa aneb vytlač něco limonového zoftu do toho, a pokrájej některé limonové kůrky k tomu, a jest to tak k připravování hotové. Tato omáčka může se také s krví připraviti, vzláště když zajíc jest. Kdežto se k posledku do ní krev vleje a nechá zavařiti, musí se ale stále protřásati, aby se krev nesrazila.

Rozličnou drůbež [!] chutně připravovati.

Kuřata s omáčkou přistrojiti.

Když kuřata čistě opucované jsou, tak se rozčtvrtějí a nechají se jednu minutu v vřelý vodě nad ohněm vařiti, pak se ta vřelá voda sleje a dá se zase čerstvá. Potom se mohou tím pěkně opucovati a s nožem všechny pisky se vybrati. Pak se vloží do nějaké nádoby, dá se k nim kousek čerstvé putry, jedna cibule, a nechá se to drobet dynstovati, potrousí se na to pěkně mouky a naplní se nádoba masnou polívkou, a když se to osolí nechá, se to vařiti. Když kuřata brzo dosti měkké [!] jsou, vyberou se ven z omáčky do jiné čisté nádoby, sebere se tučné z omáčky a ona se skrze sejtko na kuřata procedí. Potom se dobře opucované smrže s vřelou vodou polekají aneb odpařejí a dají se na to do čerstvé vody, dobře vytlačejí, dají se k těm kuřatům a nechají se spolu vařiti. Posledně se k nim z jednoho limonu zoft vytlačí, a jsou hotové.

Frykazírovaný [!] kuřata přistrojiti.

Nejprv kuřata dobře opucuj a pokrájej do nějaké nádoby, pak dej k tomu kousek cukru, jednu cibuli, a nech to trochu dynstovati. Potrus to s lžící mouky a nalej na to čerstvé vody tolik, jak mnoho zapotřebí viděti budeš. Když voda zavařená jest a kuřata na měko [!] uvařené jsou (však ale na rychlém ohni vařené býti musejí), tedy se z omáčky do jiné nádoby dají a ta

omáčka se skrze sejtka na ně procedí a nechá se státi. Pak pokrájej petržilku na drobno, vraž několik žloutků bez bílku do nějaké nádoby, proced' je skrze sejtka a dej je s tou petržilkou na omáčku, vytlač k tomu z jednoho limonu zoft a přidej k tomu drobet ostrouhané muškátové kulky a kousek čerstvé putry. Když jest čas připravovati, tedy nechej ty kuřata zavařiti a vlej ty žloutky do nich, musíš, ale stále míchati, aby se nesrazily a dobře legirované byly, a tak jsou docela hotový. K těmto kuřatům mohou se také žampiony vzíti. Ty ale musejí se, když dobře opucované jsou, hned s kuřatama zadělávati, a také potom s nima spolu vybírané býti.

Kuřata s limonovou omáčkou.

Když se kuřata dobře opucují, pokrájej jich do hrnka, dej k nim petržilkové kořínky, jednu cibuli a sůl a nalej na ně vody a nech, ale ne tuze na měkko [!], vařiti. Mezi tím dej do jiné nádoby kousek čerstvé putry a do rozpuštěné zapraž lžící pěkné mouky. Nalej na to tu polívku z těch kuřat, též něco dobrého octa, a nech tu omáčku dobře zavařiti. Dej pak ty kuřata do ní a nech státi, až čas připravování jest. Pak oloupej subtilně několik limonových kůrek a nech, když čas k dávání jest, ty kuřata zavařiti, dej ty kůrky k tomu i také ten zoft z těch oloupanejch limonů, pak vezmi ty kůrky zase pryč a připrav čistě ty kuřata na mísu neb na stůl, a dobré budou.

Kuřata s salátem přistrojiti.

Upeč čistě kuřata na jejich zoftě a nech je zchladnouti. Pak vezmi petržilkové kořínky, mrkvu, kelrabi, paštinak, celer, a to všechno na dlouhé neb kulaté kousky pokrájej. Zvař potom vody a dej ty kořínky do ní a nech několik varů přes ně proběhnouti, pak tu vodu z nich slej a dej zase čerstvou. Na to vklad' ty kořínky suché do jiné nádoby, dej k nim malou cibulku, sůl a masné polívky na to a nech z povolna vařiti, pak slej tu polívku zase pryč. Nyní nech ty kořínky docela vystydnouti, pokrájej ty kuřata na malé kousky na mísu, na kterouž připravovati máš, a dej ty kořínky, červenou řepu, něco zelené drobně pokrájené petržilky, kaperle, od kosti vyprázdňené sardele, několik lístků bertramu. Pak vezmi provancový olej do nějaké nádoby s octem, solí a pepřem, stluč to s nožem všechno dobře spolu, vlej to na kuřata a na ten salát, a tak to hotové jest. Na ten způsob se může každá jiná drůbež také připraviti.

Na modro vařené kuřata přistrojiti.

Když kuřata dobře opucované jsou, musejí se v celosti dresírovati [!]. Pak se dají do nádoby a k nim kořínky, jedna cibule, jeden bobkový list, něco bazylinky, mateřídoušky, celý pepř, pár hřebíčků, muškátové kulky, soli, dobrého octa a vody. Nech je přikryté z povolna vařiti, až

měké [!] budou, a v tom zavaření nech je zaležeti, aby dobrou chuť dostali. Mohou se potom buď teplé neb studené jísti.

Kuřata s petržilkovýma kořínkami.

Také při tomto se kuřata v celosti dresírují [!] a ostatek se podle následujícího předpisu pokračuje. Nechá se nejprv voda zvařiti, pak se do ní kuřata dají a nechá se několik varů přes ně přeběhnouti, a postavějí se zase do čerstvé vody. Pak se pokrájějí porci petržilky na dlouhé kousky jak silné nudle a nechají se též ve vodě zvařiti. Na to se dá kousek čerstvé putry do nějaké nádoby, na lžíce pěkné mouky, to se dobře zamíchá, k tomu jedna celá cibule se přidá a na to se masné polívky naleje a ta omáčka se při ohni ve vaření dobře zamíchá. Když jest zavařená, dají se do ní kuřata s těma kořínkami a sůl a nechá se to vařiti až měké [!] jsou, a přistrouhá se k tomu něco muškátové kulky, a již hotové jsou. Mohou k těm kuřatům také smrže, žampiony, račí ocásky aneb prsíčka na malé kousky pokrájené dané býti, kteréž se místo petržilkových kořínků k tomu potřebovati mohou. Posledně se z jednoho limonu zoft do toho vytlačí aneb bez zoftu se to nechá, jak se komu líbí.

Kuřata s rakama připraviti.

Uvař porci raků a vyber z nich ocásky na tabuli neb desku, potluč šupiny v mořdírí a udělej z nich rakové máslo. Pak uvař telecí prsíčko a vemenko a k tomu několik ošlajchů, drobet petržilky na drobno pokrájené, soli, pepře a muškátové kulky, všechno dobře smíšené. S tím fašem polož kousek čerstvé putry do nějaké nádoby a nech to drobet dynstovati. Potom dej k tomu celou v mléce namočenou žemličku, pár žloutků vaječných, zamíchej všechno dobře spolu a pak s tím kuřata nadívej. Dresíruj [!] ty kuřata potom na čisto, nastrč na rožeň, polívej s takovým máslem a upeč pěkně na červeno. Pak připrav omáčku s račím máslem k tomu na ten způsob jak bílou. Mohou se k této omáčce prsíčka, smrže a žampiony také vzíti, pak se na mísu připraví a kuřátka se na to položí.

Nadívané kuřata na jiný způsob.

Vezmou se játra z kuřat na desku s kouskem dobrého špeku neb putry a pár ošlajchů, něco petržilky, bazylíky, mateřídoušky, několik limonových kůrek, drobet postrouhané žemličky, pár žloutků, soli a pepře, a to vše se na drobno poseká, pak se do toho z jednoho limonu zoft vytlačí, tím kuřata nadívají, dresírují [!] a pak se do nějaké nádoby dají, a k nim kousek putry, jeden bobkový list, jedna celá cibule a sůl se k tomu dá, a na to se sklinka bílého vína a ostatek masné polívky naleje, k ohni se přistaví a vařiti nechá, však ale ne tuze na měko [!], a potom se něco pěkné mouky s kouskem putry přimíchá. Pak se ty kuřata do jiné čisté nádoby

vloží a tučné z omáčky se sebere, ona se skrze sejtka na kuřata procedí, dej k tomu s putrou smíšenou mouku, postav k ohni a míchej, až se to několikrát zavaří, a vytlač z půl limonu zoft do toho, a hotové jsou.

Kuřata na roště pečené.

Když kuřata čistě opucované jsou, tedy se jim nohy zastrčejí a v půli se rozříznou aneb rozdělají. Pak se několik ošlajchů a drobet petržilky na drobno pokrájí a k tomu se do nějaké nádoby kousek čerstvé putry dá, jeden bobkový list a vnitřní z jednoho limonu na lístky pokrájené se přidá, k ohni přistaví a na to ty kuřata položí, osolí a opepří, a dynstovati nechá, až kuřata zbledí a natáhnou. Pak se potrousí s strouhanou zemličkou, položí se na rošt a nechají se po obou stranách do červena usmažiti, však ale ne přesušiti. Nyní se dá hřebíčkobarevné polívky na mísu a zapustí se trochu s limonovým zoftem a kuřata se na to položí. A také holuby se na ten způsob připravit mohou, jen musejí jinak pokrájené býti, totž prsí kost se něco málo nařízne, aby v hromadě držela, a ostatek holuby se celé nechají a nerozdvojejí.

Holuby s omáčkou připravit.

Když holuby dobře opucované a dresírované [!] jsou, tedy se s kouskem putry do nějaké nádoby položí a k nim se jedna celá cibule, drobet soli a pepře přidá, a nechají se dynstovati, až pěkně červené jsou. Pak se potrousí s lžící mouky, naleje se na to masné špatné polívky a sklínka bílého vína a nechá se to vařiti. Potom se dají do jiné čisté nádoby a omáčka se skrze sejtka na ně procedí, přidá se k nim smržů a nechají se ještě jedenkrát zavařiti, a vytlačí se z půl limonu zoft do toho, a tak jsou hotové.

Holuby s omáčkou na jinší způsob.

Ty holuby se na ten podobný způsob, jak před tím povědino jest, zprvu připraví, pak se udělají z masa knedlíčky, které se však místo vaření v másle smažiti musejí. Když se tedy holuby do jiné nádoby přendají, tak se tučné z omáčky zebere a omáčka se skrze sejtka na holuby procedí a k nim se ty knedlíčky a smrže přidají. Může se také telecí prsíčko na malé kousky pokrájené k tomu přiložiti a pak zavařiti nechati. Posledně se z jednoho limonu k tomu zoft vytlačí, a tak jest hotové.

Kapouna s omáčkou přistrojiti.

Nejprv když kapaun dobře opucovaný jest, tak jej připrav a polož do nějaké nádoby, pokrájej něco kořínků, jednu cibuli, jeden bobkový list, něco byzylky, mateřídoušky, pár peří muškátového květu, několik zrněk celého pepře a soli se k tomu přidá. Když čas jest, potřij pár archů papíru s čerstvou putrou, polož na prsa kapouna tenký lístek dobrého špeku, posol jej a přimíchej všechno k tomu, zavaž do toho papíru a nech pécti. Omáčka se k tomu následujícím způsobem připravuje. Vezme se porci miserlů [!], dají se do nádoby a k nim drobet vody, a přikryjí se a dvakrát neb třikrát se dobře protřepou, aby se z písku omyly. Pak se naleje na ně půl sklínky bílého vína a postaví se k ohni, aby se zhříly, nečež se všechny zotvírají. Na to se ty pěknější vyberou a s šupinama do nějaké nádoby dají, ty ostatní se ale ze šupin vyndají a k nim přidají, a pak se ta omáčka procedí skrze sejtko, aby žádný písek v ní nezůstal. Dej potom kousek čerstvé putry s lžící pěkné mouky do nějaké nádoby a dobře se to zamíchá, naleje se na to masné polívky a ta omáčka s miserlama [!], dá se k tomu jedna celá cibule, soli a pepře a při ohni se dobře míchatí musí, až se zavaří. Posledně se dají k tomu ty miserle [!], vytlačí se zoft z jednoho limonu do toho a kapoun se čistě na mísu připraví, aby na něm nic nezůstalo a omáčka se na něj vyleje, a tak jest hotový. Může se také kapoun na ten způsob nadívati. Ten faš se ze samých játer udělá, jak zpředu oznámeno jest, a dej k tomu jednu z následujících omáček podle libosti, totiž buď jednu ze sardelů neb s malou cibulkou neb ze smržů neb z raků. Ten faš se může podle libosti připravit, omáčky ale jak se přistrojiti mají, již zpředu ponaučeno jest. Jen se musí pozorovati, co se k nim dáti chce. Kapoun se může také dynstovati a omáčka k tomu hned připravená býti, však ale vždycky se tučné z omáčky sebrati a ona skrze sejtko dobře přecezená býti a k ní se pak podle libosti co chce vezme. Na ten způsob omáčky připravené ouhledně vyhlížejí a jsou také dobré. Poláčky [!] se též tím způsobem přistrojiti mohou jako kapouni i také jiná všeliká drůbež [!].

Indiána [!] neb moráka připravití.

Když indián [!] čistě opucovaný jest, tedy vezmi z něho játra a udělej z nich faš aneb nádivku, jak již při jinším drůbežním [!] ukázáno jest. S tou nádivkou se nadívá vole a vnitřní prsa, a zašije se to a pak se nastrčí na rožeň. Mezi tím se natře papír s putrou, posolí a zaváže na indiána, pak se čistě upeče. Ta omáčka se takto přiopraví. Upraží se lžice mouky na putře na červeno a pak se naplní ta nádoba s barevnou masnou polívkou a přileje se sklínka bílého vína a dá se k tomu jeden bobkový list, drobet bazyliky, mateřídoušky, soli a pepře. Pak se to nechá vařiti a zešumuje se to dobře. Potom se vezme plná hrst malé cibulky a dobře oloupaná se do čerstvé vody hodí a jiná voda se k ohni přistaví a vařiti nechá. Do té vody, když se vaří,

dá se ta cibulka a nechá se několik varů přeběhnouti. Pak se dá zase do čerstvé vody a potom do malého hrnečka a nechá se to v polívce zavařiti. Pak se vezme plná hrst kaštanů, upečou se a oloupají, vezmi pak několik klobásků, upeč je, pokrájej na malé kousky a dej je s těma kaštanama a cibulou do nějaké nádoby, a k nim telecí prsíčko na malé kousky pokrájené a proced' skrze sejtko tu omáčku na to a nechej spolu zavařiti a posledně vytlač na to z jednoho limonu zoft. Potom vylož indiána bez tučného čistě na mísu a vylej omáčku na něj a tak to hotové jest.

Indiána s margronýrovejma nudlema nadívati.

Vezme se půl funta margronýrovaných nudlí, zavařejí se ve vodě a soli, pak se voda odcedí a pokrájí se kousek šunky aneb jazyka do nádoby s kouskem čerstvé putry a nechá se to drobet dynstovati. Na to se dají k tomu margarony, nětco [!] pepře a silná hrst strouhaného parmezánského sýra, a všechno se dobře smíchá a nadije se vole indiána a přední díl prsa vnitřně s tím, zašije se, osolí a na rožně pěkně upeče. Naposled se naleje lžíce barevné polívky na pekáč a polívá se s ní indián. Když se má na stůl připravovati, tedy se ta omáčka z pekáče skrze sejtko procedí, tučné se sebere a to ostatní se na mísu na indiána vyleje, a jest to hotové.

Indiána s pěknýma bylinama připraviti.

Vezme se ošlajchu, jedna cibule, petržilky zelené, nětco [!] bazylinky a tymiánu, a to všechno se na drobno pokrájí. Pak se k tomu dá sůl, tlučný pepř a s těma bylinama se to dobře smíchá. Játra se k tomu též na drobné kousky pokrájejí. Tou míšeninou aneb fašem se pak vole a prsa indiána nadívají a na rožni pěkně upeče. Omáčka se k tomu takto připraví. Jedna lžíce mouky na másle se do červena upraží a pak se nádoba s hřebíčkobarevnou masnou polívkou doplní, dá se k tomu jedna cibule, nětco bazylinky, tymiánu, dobrého octa, soli a pepře a nechá se ta omáčka dobře zavařiti, zešumuje se čistě, procedí skrze sejtko a pokrájí se z jednoho limonu to vnitřní na koláčky do toho, a zrnka se z limonu vyberou, a to všechno se do omáčky dá a zavařiti nechá. Když indián čistě upečený jest, položí se bez mastného na mísu a omáčka se na to vylej, a tak jest to hotové a dobré.

Divokou kačenu dobře přistrojiti.

Když se kačena dobře opucuje, tak se může podobným způsobem, jak již častěj oznámeno jest, z jater nádivka připraviti a do kačeny nadívati, a prsa aby lepší chuti měli s natlusto pokrájeným špekem vyšpikovati. Pak se do nádoby s špekem, jednou cibulí, jedním bobkovým listem, bazylikou, tymiánem, solí a pepřem, a naleje se na to sklínka bílého vína,

postaví k ohni a nechá se to dynstovati. Nyní se zapraží jedna lžíce mouky v putře na červeno a dá se k té kačeně a doleje se s masnou bílou neb barevnou polívkou a nechá se v tom kačena vařiti, až měká [!] jest. Pak se do jiné čisté nádoby kačena přendá a to tučné z omáčky se dobře sebere. Omáčku pak skrze sejtko proced' na tu kačenu, dej k tomu něco kaperlů a pokrájené limonové kůrky aneb vnitřní z limonu na koláčky pokrájené, a nech zavařiti, tak jest k připravování hotová. Místo kaperlů může se jeden hořký neb sladký pomeranč k tomu vzíti a s nožem do čerstvé vody odejmouti neb oloupati. Pak se nechá trochu čerstvé vody svařiti a ty šupinky se do ní dají a několik varů se přes ně přeběhnouti nechá, tu vodu z nich pak slej a do čerstvé vody dej a zase z nich zced' a dej je do omáčky, též vytlač zoft z toho oloupaného pomoranče [!] k tomu, a tak bude dobrá.

Divokou kačenu na jinší způsob připraviti.

Když kačena dobře a čistě opucovaná jest, tak pokrájej nětco špeku na tlusto, několik ošlajchů, bazyliky, tymiánu, zelené petržilky, všechno na drobno, a zmíchej to s solí a pepřem mezi ten špek a prošpikuj s tím kačenu. Pak vlož nětco špeku do nějaké nádoby a pokrájej kousek telecího neb hovězího masa na malé šnicle, nějaký kousek syrové šunky, a polož kačenu do toho a přidej k tomu nětco kořínků, jednu cibuli, zahradnické mateřídoušky, soli, pepře a sklínku červeného vína, a nech to zpovolna na ohni dynstovati, častěj ji ale obrácej. Posledně dej k tomu pár žemličkových slivek neb šniclu na másle usmažených, přilej k tomu bílé nebo barevné polívky a nech z ponenáhla vařiti. Játra ale vezmi a pokrájej na drobno. Potom polož kačenu do jiné čisté nádoby, seber tučné omáčky dobře pryč, zamíchej ty posekané játra do ní a proced' aneb prožeň s lžící tu omáčku skrze sejtko a vylej ji na kačenu. Když připravovati chceš, tak jí postav na uhlí, nech hodně vřelou býti, míchej ale stále až dosti vřelá jest a vytlač posledně z jednoho limonu zoft do toho, a tak jest docela hotová. Na ten způsob se můžou i koroptve, šnepy [!] a jiná všeliká pernatá zvěř připravovati.

Jak se všeliké vaření a zelené věci připravovati mají.

Kelraby dobře přistrojiti.

Především se musí pozorovati, že vaření neb zelené věci, pokudž chutné a dobře uvařené býti mají, vždy v mnoho a ve vřelé vodě k ohni se přistaviti a vařiti musejí, poněvadž čistě jest, že když vaření se v studené a málo vodě k ohni dává, vždycky zlou vůni a chuť dostává. Kelraby se pokrájejí jak patří a voda osolená se k ohni dá, a když se voda vaří, tedy se ty kelraby do ní dají a nechají drobet zavařiti. Pak se ta voda z nich sleje a naleje se čerstvá na ně a zase pryč zcedí. Na to se pokrájí cibulka na drobno a dá se s kouskem másla neb jiného tučného na

kotlík, a dá se k tomu lžíce mouky a nechá se to připražit a pak se na to naleje masné polívky, dá se sůl a pepř do toho a nechá se to zavařit. Napotom se ty kelraby do toho dají, pokrájí se drobet zelené petržilky a bazyliky na drobno a dá se to též do těch kelrábů a nechá se to vše spolu zavařit, a na ten způsob jsou dobře připravené.

Žlutý kel neb virsing připravovati.

Pokrájej kel, pokudž veliké hlávky jsou, na půl neb čtvrtky a nech jej jak zpředu při kelrabích povědíno ve vodě obvařit, pak jej zced' a dobře vytlač. Polož jej potom do nějaké nádoby a dej do prostředku jednu celou cibuli a s několika hřebíčky vyšpikovanou, též také nětco pepře a soli a dva neb tři stroužky česneku s nožem potřeného. Na to upraž lžici mouky na másle neb jiném tučném do červena, dej ten česnek k tomu, půl bobkového listu, nětco bazyliky a tymiánu a nech to vše dobře zvařit. Pak to proced' skrze sejtko na ten kel a přistav k ohni a nech z povolna zavařit, tak zůstane kel pěkný celý a bude ouhledný a dobré chuti. Když ale k tomu chceš maso dáti, buď skopové neb vepřové, tedy se oné dřív poněkud obvařit, pak na pěkné ouhledné kousky pokrájeti a k tomu keltu pokládati a spolu zavařené býti, tak jest vaření tím silnější a chutnější.

Salát vařený přistrojiti.

Vezmi dlouhý polský neb boloneser nazvaný aneb hlávkový salát a obvař jej ve vodě, jak již povědíno, a když vařený jest, dobře jej vytlač a polož do kotlíka, pěkně stejně, pak pokrájej jednu cibuli na drobno, dej do jiného kotlíka putry neb jiného masného, lžici mouky a tu cibuli a nechej to do červena zapražiti. Na to naplň tu nádobu s masnou polívkou, nech to zavařit, vlej tu omáčku na ten salát, dej k tomu nětco málo soli a pepře a drobet postrouhané muškátové kulky a nech to zase vše spolu vařit. Posledně přidej k tomu drobet zelené na drobno pokrájené petržilky a nech ji s sebou zavařit, a tak to hotové jest.

Zelený hrách vařiti a připraviti.

Musí se přes zelený hrách jen jediný var přeběhnouti a pak se s čerstvou vodou scediti. Pak se pokrájí jedna cibule, nětco petržilky, bazyliky, tymiánu všechno na drobno, a nechá se to na kousek putry neb tučného na kotlíku dynstovati, pak dej do toho ten hrách, kousek cukru, soli a pepře a nech to sebou dynstovati, potrus to drobet s pěknou moukou, nalej na to masné polívky a nech to vařit. Může se k tomu také uzené maso dáti a nechati spolu vařit, však ale musí takové před tím drobet uvařené býti.

Zelený hrách s jehněčím masem přistrojiti.

Vezmi prsíčko aneb karbenátlové kousky jehněčího masa a pokrájěj je na malé kousky, dej je potom do nějaké nádoby a jednu celou cibuli k tomu, kousek putry, soli a pepře. Na to se nechá to maso dynstovati, potrousí se to pěknou moukou, doplní se to s masnou polívkou, nechá se to vařiti a dá se hrách do toho. Když hrách již prv, jak oznámeno jest, jeden var ve vodě obešel, tedy se k tomu kousek cukru přidá a naposledy drobet na drobno pokrájené zelené petržilky, a tak jest hrách hotový.

Zelený fizoly připraviti.

Nejprv se fizoly pokrájějí jak patří aneb se celé nechají a ve vodě se jak jiné vaření obvařějí. Pak se pokrájí jedna cibule s petržilkou na drobno a dá se kousek putry na kotlíček a ty cibule a petržilka se v tom usmaží. Na to se dají ty fizoly s solí a pepřem k tomu a nechá se to dynstovati, potrousí se na to drobet mouky a naleje masné polívky, pak se to nechá vařiti a dá se se k tomu pár bobkových listů, což tomu dobré chuti dodává. Může se k tomu také uzené, skopové neb jehněčí maso dáti a spolu vařiti nechati, skrze což fizoly tím lepší chuť dostanou.

Bílé zelí vařiti a přistrojiti.

Toto se tak jak kel neb virsing připravuje. Může se ale také na drobno jen od ruky pokrájěti. Pak nech jednu na drobno pokrájěnou cibuli na putře neb jiném tučném dynstovati a přilož to zelí k tomu, dej soli, pepře a kmínu, též půl sklínky dobrého vinného octa do toho, a nechá se dynstovati, až to drobet zežloutne, pak se do toho potrousí nětco málo mouky, naleje se masné polívky na to a nechá se to vařiti. Může se k tomu též také maso dáti, aneb skopové neb vepřové karbenátle k tomu připraviti a obložiti.

Bílé zelí nadívané připravovati.

Vezmi jednu aneb více pěkných zelených hlávek a vyrýpej je uvnitř, aby prázdné byly, však ale tak, aby ve vršku hlávka celá a neprovrtná zůstala. Tu hlávku aneb více takových dej s jednou celou hlávkou obvařiti. Potom vezmi tu celou hlávku ven a vodu z ní dobře vytlač a košťál z ní čistě vykrájěj a polož na tabuli neb desku. Na to rozkrájěj kousek hubeného telecího masa, kousek ledvinového tučného, několik ošlajchů, nětco bazyliky, tymiánu, soli a pepře, vše spolu na drobno do nějaké nádoby, a nech to spolu dynstovati, a přidej to potom k tomu zelí. Pak dej k tomu jednu v mléce namočenou žemličku a několik žloutků a to vše dobře v hromadu smíchej a ty vyprázdněné hlávky s tím nadívej. Dáleje uřízni dva tenké lístky špeku a polož na tu hlávku jeden zvrchu a druhý ze spodu a přivaž nitkou do kola a

křížem té hlávky. Potom dej do nějaké nádoby kousek cukru, másla neb tučného a usmaž ten cukr na červeno. Nalej na to bílé neb barevné polívky, nech to zavařiti, osol to a polož tu nadívanou hlávku neb zelí do toho, dej k tomu jednu cibuli a bobkový list, přikrej to s křídylkou a postav na oheň a nechej zpovolna vařiti, též upraž lžíci mouky na červeno a přidej do toho. Pak vezmi tu hlávku ven a dej jí do čisté nádoby, seber tučné z omáčky pryč a proced' jí skrze sejtko na tu hlávku a vlej k tomu do omáčky dobrou porci kyselé smetany a nechej to zase zavařiti, až to zhustne, a nyní jest to hotové na mísu k dávání. Posledně odvaž tu nitku a vezmi ten špek po obouch stranách pryč.

Červené zelí jak připravit.

Pokrájej zelí od ruky jak patří a k tomu jednu cibuli na drbno. Pak rozpust' kousek másla aneb jiného tučného a tu cibuli v něm usmaž, dej potom to zelí, sůl, pepř a nětco dobrého octa k tomu a nech to zpovolna dynstovati. Mohou se také kaštany k tomu dáti. Pokudž to tuze zhustne, tedy se musí k tomu nětco masné polívky přilíti. Posledně, když již to brzo hotové býti má, potrousí se to drobet moukou a nechá se to dobře dynstovati, a tak jest to hotové. Může se na ten způsob kel i bílé zelí přistrojovati, jen že toliko do kelu žádný ocet se dáti nesmí. K bílému zelí ale podle libosti nětco málo octa se též vzíti může.

Modrý kel neb zelí přistrojiti.

Setři ten nejlepší modrý kel u košťálu pryč a nechej jej ve vodě jeden var přeběhnouti. Pokrájej potom jen na tlusto, a rozpust' dobré máslo neb sádlo na vřelo a dej ten kel do toho a k tomu jednu celou cibuli, pár stroužků česneku s nožem roztlač, soli, pepře a co vlaský ořech kousek cukru, postav to vše s tím kel na oheň a nechej dynstovati, přilívej častěj po trochu masné polívky k tomu, potrus to posledně s drobet moukou a nech to dokonce vydynstovati. Mohou se k tomu také kaštany vzíti, však ale ještě lepší jest to s uzeným masem.

Špinát dobře připravit.

Když špinát v mnoho vodě uvařený byl, tak se na drobno pokrájí, pak se dá kousek putry na kotlíček a do ní lžíce mouky na červeno upraží, a do toho jedna na drobno pokrájená cibule se dá a na ohni se drobet přitáhnouti nechá, potom se do toho špinát, sůl, pepře a nětco postrouhané muškátové kulky přidá a dynstovati se to nechá. Dálejc se na to masné polívky naleje a tak se to zavaří a již špinát hotový jest. Když ale jej chceš v celosti připravovati, tak musí hned čistě škubaný, pak ve vodě zvařený, zcezený a dobře vytlačený býti, a pak se jen nětco málo s nožem pokrájí. Potom se do nějaké nádoby čerstvá putra neb máslo rozpustí a do

něho několik stroužků s nožem roztřeného česneku se nětco málo zasmaží, do toho ten špinát dá, pak soli, pepře a drobet strouhané muškátové kulky se přidá a nechá se to dynstovati, potrousí se to drobet moukou a naleje se na to masné polívky, pak se to zavaří a jest to hotové.

Kyselé zelí vařiti.

Dá se do nějaké nádoby putra neb zpečeně máslo aneb jiné sádlo, a když rozpuštěné jest, pokrájí se do toho cibule na lístky, nechá se dynstovati a pak se dá do toho zelí a dalej se to dynstuje. Může se také uzené maso, které dřív drobet obvařiti musí, do toho dáti, též také kapouna, bažanta, zajíce, což dřív na polovic se upeče, do toho se připraviti může. Musí se častěj na to drobet masné polívky přilívati a vždy na krátko dynstovati nechati. Pak se upraží lžíce mouky na červeno a dá se do zelí, nechá se docela zavařiti, a tak bude zelí pěkně žluté a dobré.

Kyselé zelí s smetanou přistrojiti.

Zelí se na podobný způsob jak předešlé uvaří, jen se posledně k tomu kyselé smetany přileje a z pečené drůbeže kousek masa, však bez kosti, k tomu přidá a na malé kousky pokrájí, pak se to ale zchladnouti nechá. Pak se udělá z těsta obruč neb ráf na mísu a to studené zelí se do ní dá a s strouhanou žemličkou se potře neb potrousí, do pece postaví a přibarviti nechá, a tak jest hotové a dobré. Toto zelí se může také na postní den připraviti. Vezme se k tomu pečená štika aneb uzená ryba místo masa, jakákoliv jest, však kostky se dřív z ní vybrati musejí. A také všeliké jiné vaření se na postní dny tím způsobem přistrojiti může, když se na ten způsob, jak při masitých dnech ponaučeno jest, připraví, jen že místo masa ryby místo tučného neb sádla putra neb máslo a místo masné hráchová polívka se k tomu potřebovati musí, a ostatně se ve všem jak při masitých jídlách pokračuje.

Karfiol jak dobře připraviti.

Když karfiol jak patří, dobře opucovaný jest, tak se postaví osolená voda k ohni, a když se vaří, dá se do ní kousek putry a pak se v ní nechá karfiol ne tuze na měkko [!] vařiti. Pak vezmi na jinou nádobu kousek čerstvé putry a s lžicí mouky rozpust' a zamíchej a pak k tomu studené masné polívky přilej a jednu celou cibuli k tomu dej a tu omáčku u ohně dobře míchej a zavařiti nechej, potom přistroj karfiol na mísu. Když omáčka dobře zavařená jest, tedy jí osol a nastrouhej do ní drobet muškátové kulky a přilej k tomu trochu dobrého octa a legíruj to s několika žloutkama a vylej jí na karfyol, tak bude dobrý. Tato omáčka se může také s šparklu připraviti.

Šparkel s jinou omáčkou přistrojiti.

Zvař šparkel v mnoho vodě s solí, ale ne tuze měko [!]. K omáčce vezmi do nádoby kousek čerstvé putry a drobet pěkné mouky a drobně ostrouhané žemličky, zmíchej to spolu, dej do toho jednu celou cibuli, něco pepře a ustrouhané muškátové kulky, nalej na to polovic masné polívky a polovicu tej šparklové vody, přistav na oheň, nechej dobře zavařiti a častěj to zamíchej. Pak ten šparkel čistě na mísu přichystej a omáčku na něj vylej. Také se šparkel na tento způsob s putrou připravuje. Totiž když šparkel uvařený jest, dá se na něj drobet pepře, muškátové kulky, na drobno pokrájené petržilky zelené, drobet soli a rozpust' kousek čerstvé putry a zešumuj dobře a vylej na šparkel tak čistě. Na tento způsob se také připravuje. Dej všechno co zpředu oznámeno jest na šparkel a posyp jej strouhanou žemličkou, nech putru do červena uškvařiti a vylej potom na něj, a taky dobrý jest.

Artičoky s omáčkou přistrojiti.

Připrav bílou omáčku jak při karfiolu oznámeno jest, však se s žloutkama legírovati nesmí, nýbrž jen se na drobno pokrájená petržilka do ní dá. Artičoky se též musejí v mnoho vodě s soli vařiti, pak vnitřku čistě opucované býti a bez vší vody na mísu se dáti, pak se na to ta bílá omáčka vyleje, a hotové jsou.

Artičoky na roště připravovati.

Když artičoky ne tuze na měko [!] uvařené jsou, tedy jich vnitřně čistě opucuj. Pokrájej pak několik ošlajchů, zelené petržilky, pár stroužků česneku tuze na drobno, a posyp tím artičoky, též dej k tomu sůl a pepře, vlej do toho provencového oleje aneb čerstvé rozpuštěné putry a polož na roště a nech pécti. Posledně když na stůl připravovati chceš, vytlač z jednoho limonu zoft do toho, a tak jsou hotové.

Mrkvu dobře připraviti.

Mrkva se podle libosti na malé kousky pokrájí. Pak se jedna cibule a zelená petržilka na drobno pokrájí a vloží se do nějaké nádoby na máslo, putru aneb sádlo, a nechá se dynstovati. Pak se dá k tomu mrkva, něco soli, pepře a bobkového listu a zase se to musí dynstovati. Může se k tomu také skopové maso na polo obvařené aneb uzené též drobet vařené a na malé kousky pokrájené maso dáti a spolu dynstovati. Posledně se to potrousí moukou a vlej se na to masné polívky, nechá se to zavařiti, a jest mrkev hotová.

Bílou řepu dynstovati.

Když bílá řepa čistě oloupaná a opucovaná jest, tak se do nádoby na kostky pokrájí. Dej do jiné nádoby kousek cukru, putry aneb dobrého sádla a nech to na uhlí přičervenati, a dej tu řepu syrovou k tomu, pokudž sama v sobě dobrá jest, pakli ale ne, tedy se musí trochu obvařiti, pak ji osol a dej podle libosti maso do ní a nech to dynstovati, až pěkná červená bude, pak jí potrus drobet moukou, vlej na to masné polívky a nech zavařiti, a tak řepa hotová jest.

Z dýně neb kyrbysu [!] dobrou kašu přistrojiti.

Nejprv se ta vrchní tvrdá šupina čistě oloupí, pak se ty oloupané dýně na dlouhé kusy pokrájejí a vnitřní to měké [!] a mázdrovité i s jádrama se odčistí a tak očištěné zase na malé kostky se rozkrájí. Ty se na to nejprv ve vodě dobře zvaří, pak zcedí a zase v mléce vařiti nechají, z čehož velmi chutná kaše pojde, která když s cukrem a něco kořením se zadělá, příjemné a vydavatedlné jídlo bývá. Když se tato kaše na polovic vychladnouti nechá a do ní se několik vajec vrazí a na plechovém neb hliněném pekáči se do chlebové pece pécti dá, tedy z toho pěkný naběhnutý pekanec jak dort bývá. Na koláčky pokrájené dýně když se nejprv na měkko [!] uvaří a vychladnouti nechají, pak cukrem posypané a ve vejcích zaobalené a upečené, jsou velmi dobré pečené jídlo. Mladé dýně když se čistě oloupají a od vnitřního čistě vypucují, pak na kostky pokrájené ve vodě a solí vařiti nechají, poněvadž hned měké [!] jsou, mohou se ke všelikým frykazýrovaným jídlům a zadělávanému masu potřebovati, a dávají takovým jídlům velmi příjemnou a dobrou chuť.

Postní jídla připravovati.

Rozličné jídla z vajec přistrojiti.

Nadívané vejce.

Musejí se vejce na tvrdo uvařiti a když se oloupějí, na půlky rozdělené býti, žloutky se vyberou ven, a pokrájí se plná hrst střebulky a štovíka s půl cibulkou na drobno, dá se to do nádoby s kouskem čerstvé putry a nechá se to dynstovati. Pak se k tomu dají ty byliny a nechá se to spolu dynstovati, až měké [!] jsou, pak se k tomu ty tvrdé žloutky také dají a vše spolu dobře se smísí, a vezme se něco v mléce namočené žemličky, soli, pepře, muškátové kulky a pár syrových žloutků z vajec a kousek čerstvé putry jen studené, a pak se to dobře smíchá a s tím se pokrájené půlky vaječné nadívají neb naplnějí a s drobně postrouhanou žemličkou se to posype a pokladou se na mísu, ale obrátiti se nesmějí, jak mnozí obyčej mají. Ten nějaký zbytek tej nádivky se potom v sladké smetaně rozmíchá a na vejce tolik, co na mísu potřeba

jest, se naleje a do pece aneb do trouby se postaví a nechá se to drobet pécti, až to po vrchu drobet přitáhne, aneb když žádné pece není, tak se dá zvrchu a ze spodu uhlí, až dosti pečené jsou.

Vejce z ryb s nádivkou nadívané.

Veme se k tomu kousek ryby bez kosti a kůže a pokrájí se na malé kousky a dá se do nějaké nádoby, a k tomu se dá kousek čerstvého másla, též několik ošlajchů na drobno pokrájených, něco petržilky zelené, bazylíky, tymiánu a nechá se to na ohni dynstovati. Když to buď velmi drobně pokrájené aneb v mořdří dobře potlučené jest, tedy se k tomu v mléce namočená žemlička, sůl, pepře, něco muškátové kulky strouhané a pár žloutků přidá, a všechno dobře zmíchá. Tato nádivka se pak pěkně stejně s nožem na mísu potře, a vezme se tolik vajec, jak mnoho jich připraviti chceš, čistě se omejou a do té nádivky po pořádku celé zpozvolna vytlačejí, potom se do pece postavějí a tak dlouho tam státi nechají, až se omáčka vaří aneb vařená bude. Pak se vezme ven a postaví na teplé místo a ty vejce, které se k jinší potřebě hodějí, se s omáčky vyberou, a tolik vajec se stratiti nechá, kolik jich na míse bylo a pěkně po suchu se na ty místa položejí, kde prve ty celé ty vejce ležely. Na to se bílá omáčka z hrachové polívky s limonovým zofem a drobně pokrájenou petržilkou zhotoví a na ty vejce vyleje, a tak hotové jsou. Může se také omáčka z raků s ocáskama aneb černá kaprová omáčka, jak ještě dáleje ponaučeno bude, kterak se takové omáčky připravovati mají, na takové vejce dáti.

Nadívané vejce do obruče připraviti.

Roztluče se tolik vajec, kolik se domnívá potřebu míti, a k nim se dá drobet smetany, soli a pepře, to se dobře skvedluje neb stluče spolu, dá se k tomu kousek čerstvé putry neb másla do dortového kotlíka a nechá se to rozpustiti. Pak se z těch vajec do toho másla tolik vleje, aby z toho tenká plata se udělala aneb tak nazvaný amulet, a upeče se toho co potřeba jest. Na to se ve vodě uvařený špinát tuze na drobno poseká a k tomu se drobně pokrájená cibulka přidá a spolu se to dynstovati nechá, drobet moukou potrousí, sladké smetany přileje a tak zavařiti nechá, potom se ten špinát s několika žloutkama dobře smíchá, kousek cukru, soli a drobet muškátové kulky postrouhané se do toho dá a schladnouti se to nechá. Nyní se z obyčejného těsta na mísu obruč sformuje a od toho špinátu se na tu vaječnou platu celo tence se potřé a do toho vaječného svítka neb platy se zavine a do té obruče na mísu buď v celosti neb na půl rozkrájený se vloží. Co od špinátu zbyde, to se rozmíchá a sladkou smetanou a též na mísu

vleje, pak se to do pece postaví aneb z vrchu a ze spodu oheň podloží a pécti nechá, a tak to hotové jest.

Vejce s senftovou omáčkou.

Vezme se jedna cibule a pokrájí na lístky do nějaké nádoby a nechá se na kousku čerstvé putry do červena usmažiti, a dá se k tomu jedna lžíce mouky, na to vleje drobet hrachové polívky, octa něco málo, půl bobkového listu, soli a drobet pepře a nechá se to všechno dobře zavařiti. Pak se uvaří vaječ tolik, co jich potřebno bude na tvrdo, a dají se na drobno pokrájené do té omáčky, a přileje se, když se na stůl připravovati má, drobet senftu do toho, a tak ty vejce hotové jsou. Může se ten senft do omáčky dáti a vejce jen na půli pokrájeti, na mísu pěkně poklásti a omáčku na to vylíti, a tak též hotovo jest.

Vejce s šťovíkem.

Vezmi dobrou porci šťovíka s něco střebulkou, obojí dobře oper, pokrájej na tuze drobno a dej na kousek čerstvé putry do nějaké nádoby a nechej dynstovati, dej k tomu lžíci pěkné mouky, přilej trochu smetany a nechej zavařiti. Pak to osol, přidej pepře a něco muškátové kulky strouhané do toho. Když potom vejce na tvrdo uvařené jsou, pokrájej jich na půlky, posol a popepři jich drobet, a tak na mísu pokladené dej ten šťovík na mísu a ty vejce poklad' pěkně po vrchu na něj, a tak to hotové máš.

Vejce s smetanou.

Dá se jedna na lístky pokrájená cibule s kouskem čerstvé putry, jedním petržilkovým kořínkem, drobet celeru, půl bobkovým listem, několik lístků bazyliky a tymiánu do nějaké nádoby a nechá se to všechno spolu dynstovati. Pak dej k tomu lžíci pěkné mouky a nechá se na ohni přičervenati, vleje se na to sladké smetany a zavaří se to dobře, však ale se to stále míchati musí. Když to již tak husté jak řídká kaše jest, tak se to skrze sejtko procedí a dá se soli a drobet strouhané muškátové kulky do toho, a hotovo jest. Když vejce na tvrdo uvařené jsou, pokrájí se pěkně na půlky, pokladou na mísu a na ně se ta smetanová omáčka vyleje, a dá na stůl.

Ztracené vejce připravovati.

Aby tyto vejce dobré a pěkné byly, musejí se k nim tak jak k těm, co na měko [!] vařené bývají, samé čerstvé vybrati. Nechá se tedy voda trochu svařiti, dá se do ní drobet octa. Pak se vrazí jedno vejce do ní a přikryje se s dynkem, aby pěkně pohromadě zůstalo. Když dobré,

vezmi jej s lžičkou pomalu ven a vlož jej do čerstvé vody. Na ten způsob vraž a uvař tolik vajec, kolik koliv jich potřebovati budeš. K omáčce se vezme kousek čerstvé putry do nádoby a rozmíchá se s lžící, dá se k tomu jedna cibulka, sůl, pepře, muškátová kulka postrouhaná, přileje se k tomu něco octa a čisté hrachové polívky aneb čisté vody, a nechá se to vařiti. Pak se dají ty vejce do teplé vody, aby se zhmýly, a přichystají se suché na mísu. Do omáčky dá se obvařená neb na drobno pokrájená petržilka zelená a zamíchá se pár vaječných žloutků a nechá se drobet u ohně přitáhnouti a vyleje se to na ty vejce, a tak jsou hotové. Tyto ztracené vejce mohou s všelijakýma omáčkami přistrojené býti, totiž s omáčkou z raků aneb barevnou omáčkou z ošlajchu a kaperlu, podle libosti. Mohou také tyto vejce, když nejprv ve vodě ztracené jsou, na nějakých šat položené a tak osušené býti, pak se zavinou v mouce a s solí, pepřem a drobně postrouhanou žemličkou potrousí a na másle usmažejí. I k tímto vejcím mohou rozličné omáčky dané býti. Jen se k těmto musí omáčka dřív na mísu vylíti a vejce tak pečené po ní pěkně poklásti, aby ouhledné byly.

Míchané vejce s šťovíkem přistrojiti.

Vezme se dobrá porci šťovíka, dobře se oškube a čistě opere a dá se s kouskem másla do kotlíka a nechá se dynstovati a zase zchladnouti. Pak se potluče vajec tolik, co jich zapotřebí jest, a dobře se s drobet soli a pepřem rozmíchají, a k tomu se drobet sladké smetany přileje. Když čas jest na stůl připravovati, postaví se na oheň a nechají se sraziti. Na ten způsob mohou také míchané vejce s žampionama aneb šparklem připravené býti. A když se k tomu nic jiného nevezme, tedy aspoň drobně pokrájená zelená petržilka aneb šnitlink do toho dáti patří.

Vejce s černou omáčkou.

Když se kapr s černou omáčkou vaří, tedy se od tý omáčky nějaký díl na mísu vezme a na oheň postaví, a když vřelá jest, vrazí se do ní tolik vajec, kolik jich potřeba jest. Pak se k nim dá drobet soli a pepře, však ale nesmějí se nechati tuze na tvrdo dotáhnouti. Může se také drobet uhlí na lopatce zvrchu přidržeti, a tak to hotové jest.

Dobrý amulet neb svitek z vajec připraviti.

Roztluče se tolik vajec, kolik jich potřeba jest, a zakvedlují se s trochu sladké smetany, na drobno pokrájenou petržilkou, solí a pepřem. Když čas jest na stůl připravovati, tak se dá kousek čerstvé putry do kotlíka, rozpustí se a vlejou se ty vejce do toho. Ty se nechají po jedné straně pěkně vypécti, však ale aby drobet řídké zůstali. Pak se ty tak pečené vejce

z obouh stran pěkně v hromadu složí a čistě na mísu připraví. Takové jsou lepší, když se jen na jedné straně upečou nežli když z obouh stran pečené jsou. Mohou se také k tomuto svítku houby vzít. Jen že se musejí dřív na putře a s petržilkou dynstovati. Též také s sardelama aneb pikelherynkama se tento svátek připravit může.

Svátek na kotlíku s omáčkou.

Vezme se podle zdání pěkné mouky na mísu a zamíchá se to s mlékem a vrazí se do toho tolik vajec, až z toho řídké těsto bude. Pak se k tomu dá na drobno pokrájené zelené petržilky, soli a pepře a připraví se k tomu cibulová omáčka s octem, jak již napřed povědino jest. Když čas k přípravování na stůl jest, tak se dá putra neb dobrý máslo na kotlík a na něm se ten svátek po obouh stranách pěkně upeče, na mísu položí a pěkně na porci pokrájí, a ta omáčka dobře teplá neb vřelá na to se vyleje.

Rozličné ryby a rybní jídla přistrojiti.

Štokfiš neb hňup s cibulkou připravit.

Štokfiš musí před tím bez toho dobře umočený býti, a když se z něho všechno cokoliv žluté jest, dobře opucuje, pokrájí se na kousky podle obyčeje a dá se do nádoby do čerstvé vody a soli k němu, což působí, že jadrný jak štika zůstane a předce měkky [!] bude. Pak se vleje do cedníka [!] a nechá se několik minut v něm státi, až voda z něho dobře vysykně. Nyní se posype na dno drobně strouhaná žemlička, pokrájená petržilka, pepře a sůl, a ten štokfiš se pěkně po kouskách na to poklade, a zase to předešlé na něj potrousí, pak se cibulka na lístky pokrájí, na putře neb dobrým másle pěkně usmaží a tak vřelá na ten štokfiš vleje, a již potom hotové jest.

Na jinší způsob štokfiš připravit.

Když štokfiš dobře opucovaný jest, tak se na kousky pokrájí a k němu pár pokrájených cibulek, několik ošlajchů, zelené petržilky, bazyliky a tymiánu, vše drobně pokrájené se k tomu do nějaké nádoby dá a na kousku čerstvé putry se to dynstovati nechá. Pak se vezme nějaká nádoba, ku které se zvrchu a ze spodu uhlí dáti může, potrus na dno strouhanou žemličku i také něco od těch vejš řečených dynstovaných bylin, soli, pepře a něco málo šafránu, polož ten štokfiš tak syrový pěkně po kousku po pořádku na to, a zase dej zvrchu tak jak na spodu dáno bylo na něj. Potom jej dobře přikrej a dej zvrchu a ze spodu žhavé uhlí a nech tak vařiti, až zvrchu drobet přibarví, tak jest hotový a na mísu i z omáčkou k přípravování.

Nadívaný štokfiš připravovati.

Musí se kůže ze štokfiše čistě zloupnouti a štokfiš bez kůže, jak již povědíno bylo, vařený býti, pak se z něho voda do čista scedí. Potom se do jiné nádoby jedna cibule na drobno pokrájí a na kousku putry dynstovati nechá, a dá se do ní ten štokfiš a na drobno pokrájené zelené petržilky, něco bazyliky, tymiánu, majoránku, soli, pepře a postrouhané muškátové kulky. To všechno se ještě nechá na ohni dynstovati a pak se to vezme ven na tabuli a všechno na drobno pokrájí, a k tomu se trobet strouhané žemličky a pár žloutků vaječných přidá a dobře zamíchá. Pak se tato nádivka na tu kůži ze štokfiše vyndá a s nožem pěkně stejně roztře a v hromadu zavine a v té kůži tak do nádoby a s nádobou do pece dá a pécti nechá, a tak hotovo jest.

Štokfiš s smetanovou omáčkou.

Dá se do nějaké nádoby kousek putry a cibulka, něco bazyliky, tymiánu a půl bobkového listu, nechej to vše na ohni dynstovati a dej k tomu lžici pěkné mouky, vlej na to sladké smetany a nech to vařiti, až to jak řídká kaše bude. Když to dobře vyvařené bude, tak se to skrze sejtko procedí. Potom uvař štokfiš, jak vejš povědíno, polož jej potom po kousku čistě do té omáčky a dej k tomu drobně pokrájené petržilky, soli, a něco muškátové kulky, a tak hotov jest. Však ale v té omáčce se nesmí více vařiti, nýbrž jen dobře teplý zachovati a častěj potřásti.

Laperdona s máslem připraviti.

Vylej na kůži laperdona vřelou vodu a pak šupiny oškrabej a nech ve vodě uvařiti. Polož jej potom na mísu a dej k tomu drobně pokrájené petržilky, též něco málo pepře a muškátové kulky, a rozpůsť čerstvou putru a seber pěnu z ní pryč a vlej jí čistou bez soli na toho laperdona, a tak jest hotový.

Laperdona s máslovou omáčkou přistrojiti.

Musí se laperdon ve vodě, jak před tím povědíno, uvařiti, pak se dá kousek čerstvé putry do nějaké nádoby a několik žloutků z vajec se k tomu vrazí, soli, pepře, muškátové kulky a z jednoho limonu zoft se též k tomu dá. Když jest čas na stůl připravovati, tak se položí ten kus laperdona jen suchý na mísu a to máslo se na ohni dobře zamíchá, však ale se škvařiti nenechá, nýbrž když začne hustnouti, tak se na tu rybu vyleje, a tak jest laperdon hotový.

Laperdona s petržilnými kořínkami.

Uvař jej ve vodě jak vejš povědíno, pak pokrájej petržilkový kořínky na dlouho jak prsty a tence jak nudle a obvař je v osolené vodě. Potom upraž na másle jednu cibulku a lžící mouky na žluto a vlej na to hrachové polívky a nech tu omáčku tak zavařiti, a dej tu pokrájenou petržilku do ní a nech spolu vařiti, až omáčka dobře zhustne, potom dej do ní soli, pepře a drobet muškátové kulky. Vlož potom laperdona suchého na mísu a vlej tu omáčku na něj a tak hotový jest.

Laperdona s cibulkou přistrojiti.

Pokrájej laperdona na malé kousky a uvař jak již vícekrát povědíno ve vodě. Pak pokrájej pár cibulek na lístky a nech jich na kousku putry na ohni dynstovati. Potom dej toho laperdona k tomu, drobet pepře a drobně pokrájené petržilky zelené a nech to spolu dynstovati, a posledně nalej na to hrachové polívky a nechej zavařiti, až ta omáčka zhustne, a tak jest také hotový.

Herynky dobře pécti.

Předně se musejí herynky dobře vymočiti a pak pověsiti, aby dobře vyschly. Pak se pokrájí několik ošlajchů, petržilky, něco bazyliky, tymiánu, všechno na drobno, a trochu jalovcových jahodek se též drobně potluče, a to všechno se na ty herynky dá, a k tomu pár lístků bobkového listí a pepře se přidá. Pak se rozpustí máslo a na to se vleje a několik hodin tak státi nechá. Když čas k přípravování jest, tedy se vezme půl archu papíru, potřě se čerstvou putru a jeden herynk po druhém se i s těma zelinama a s jedním bobkovým listem do toho tak zavine, aby každý herynk v svém papíře vzláštně zavinitý byl. Když se na stůl dávati má, tak se vložejí na rošt a nechají se na obě strany dobře pécti, pak se z papíru ven vezmou a na mísu se položejí a na ně se z limonu zoft vytlačí aneb něco dobrého vinného octa naleje, a tak budou hotové a dobré.

Herynky na jinší způsob připraviti.

Když herynky dobře vymočené jsou a uschlé, jak předtím povědíno, tak se zaobalí v mouce jak ryba k pečení. Pak dej kousek čerstvé putry na kotlík na žluto rozpustiti a dej ty herynky do ní a nechej jich na rychlém ohni z obou stran do červena upécti. Pak jich poklad' suché na mísu. Do tej putry dej kus zelené petržilky v celosti a nech drobet přitáhnouti a zase po malé chvíli jí ven vezmi a dej nějaký díl toho másla na ty herynky. Do toho ostatního

přibarveného másla vlej drobet dobrého octa a nech to zavařiti, a vylej to na ty herynky, a tak sou hotové.

Šneky na roště připravovati.

Šneky musejí dřív vařené býti, však hned ve vřelé vodě se k ohni postaviti, aby nevyklízali. Pak se ze škařaupek [!] vyberou a jak patří čistě opucují. Musejí ale jak škařaupky [!] tak šneky v slané vodě dobře vyprané býti, aby se ze šlemu vyčistili. Pak se dají do nějaké nádoby a k nim kousek čerstvé putry, drobet soli, pepře a jedna cibule se přidá a skrze několik minut na ohni dynstovati se nechá, pak se na to drobet hrachové polívky naleje, zavařiti a potom zchladnouti nechá. Potom se vezme několik ošlajchů, něco zelené petržilky a viňaté sardele a na tabuli se to všechno na drobno pokrájí, a k tomu se čerstvá putra přimíchá a drobet pepře dá a s tím a spolu s šnekama se ty škařaupky [!] naplnějí a položejí se na rošt, nesmějí se ale tuze vypécti, aby při zoftě zůstali, a na ten způsob velmi dobré budou.

Šneky s omáčkou připraviti.

Šneky se musejí uvařiti a opucovati, jak již povědíno, pak se pokrájí jedna cibule na drobno a nechá se na kousku čerstvé putry dynstovati, pak se do toho ty šneky dají, a k tomu na drobno pokrájená petržilka, jeden bobkový list, sůl a pepře se přidá, a všechno spolu se dynstovati nechá, potom se do toho drobet mouky potrousí a hrachové polívky přileje a nechá se to až na husto vařiti. Posledně se do toho pár viňatých sardelů na drobno pokrájí a kousek čerstvé putry k tomu přimíchá a též do tej omáčky přidá a z limonu zoftu vytlačí a všechno dobře zamíchá, a tak se šneky pak na mísu připravějí.

Kapra na černo vařného připraviti.

Kapr se nejprv ze šupin dobře oškrábe a opucuje, pak se otevře a krev z něho zachová a na kousky podle obyčeje pokrájí a do nádoby dá. Na to se osolí, drobet pepře, pár hřebíčků, jeden bobkový list se k tomu dá a ta krev se skrze sejtko procedí, a tak se v tom kapr skrze několik hodin státi nechá, aby zjadrnatěl. Pak se několik malých cibulek oloupe a ve vodě drobet vařiti nechá. Ty cibulky dej potom bez vody na toho kapra. Pak upraž hrst mouky s kouskem putry a kouskem cukru na červeno a nalej na to hrachové čisté polívky a sklínku červeného vína. Tu omáčku nech dobře zavařiti a potom proced' skrze sejtko na toho kapra. Postav jej na rychlý oheň, nech jej zase zavařiti a dej posledně z jednoho limonu vnitřní na koláčky pokrájené na to, a tak jest kapr hotový a dobrý.

Kapra s kaperlovou omáčkou přistrojiti.

Když kapr dobře oškrábaný a opucovaný jest, pokrájej jej na kousky a nasol, jak by se pécti měl. Na kotlíku se potom lžíce mouky na červeno upraží a jedna na drobno pokrájená cibule k tomu dá a čisté hrachové polívky, též sklínka bílého vína se k tomu přileje, pak bobkového listu půl, drobet bazyliky, tymiánu, soli a něco málo pepře se přidá, a ta omáčka se tak dobře zavařiti nechá a pak se skrze sejtka procedí. Nyní se pár sardelů s nožem dobře rozetře a též do tej omáčky s několika kaperlama a s vnitřním z jednoho limonu na koláčky pokrájeným se dá. Když čas připravovati jest, tedy se ten kapr pěkně upeče, na mísu poklade a ta omáčka, když se prv dobře uvařila, na něj vyleje, a tak hotový jest. Na ten způsob i jiné ryby se připraviti mohou.

Kapra s bílou omáčkou přistrojiti.

Kapr se musí pokrájeti a jak zpředu povědíno jest, uvařený býti. Pak se pokrájí pár cibul, něco kořínků, pár bobkových listů, něco bazyliky a tymiánu, a naleje se na to polovic vody a polovic octa a dá se dostatečně soli a nechá se to zavařiti. Potom se do toho ten kapr položí a nechá se do konce dovařiti. Na to se vezme do nějaké nádoby kousek putry, pár sardelů na drobno pokrájených, trochu celých kaperlů, z jednoho limonu zoft aneb drobet dobrého octa, několik žloutků, soli a pepře. Když čas na stůl připravovati jest, tak se ten kapr na mísu dá a omáčka se při ohni dobře zamíchá a tak dlouho vařiti nechá, až bude. Pak se do ní dá na drobno pokrájená petržilka zelená, a tak se vyleje na kapra a hotový jest. Ryba na modro vařená může též na tomu podobný způsob připravovaná býti, jen že se ryba nesmí ze šupin oškrabati. Na tento způsob jest pečená ryba mnohem lepší než li oná, kde se k ní více octa nežli vody vezme. S tou omáčkou a na ten způsob mohou také všeliké ryby jiných rozdílů připravované býti.

Kapra na roště připravovati.

Když kapr dobře ze šupin oškrábaný a opucovaný jest, tedy se na hřbetě otevře a dobře vymeje a pak se s nějakým šatem dobře vytře a osuší. Když se potom kapr osolí a drobet opepří, tak se vezme několik ošlajchů, petržilky, něco bazyliky, tymiánu a trochu jalovcových jahodek, pokrájí a potluče se to všechno na drobno a s tím se kapr z vrchu a vnitř dobře vytře a potrousí, a k tomu se pár bobkových listů dá, pak se kousek putry rozpustí a na kapra vyleje a několik hodin tak státi nechá. Když čas jest, tak se rošt na uhlí rozpálí, kapr na něj vloží a pěkně pécti nechá. Napotom se na mísu poklade a drobet putry se na červeno rozpustí, a když červená jest, do ní drobet octa vleje, trochu zavařiti nechá, potom se do téj omáčky drobet

limonové kůrky na drobno pokrájené dá, a tak se na toho kapra vyleje, a již hotový a dobrý bude.

Kapra nadívaného připravit.

Kapr, který však jikernatý býti musí, musí se předně ze šupin dobře oškrábat a na hřbetě otevřít. Pak se nasolí a jikry se ve vodě uvaří. Potom se pokrájí několik ošlajchů, zelená petržilka, něco bazyliky a tymiánu na drobno. Ty ošlajchy se na kousek putry do nádoby dají a dynstovati nechají. Pak se k tomu i ty ostatní byliny a jikry k tomu přidají a dobře se rozmíchají, pár žloutků se do toho vrazí, trochu postrouhané žemličky se k tomu, též soli a pepře přidá, a při ohni se to drobet přitáhnouti nechá, až to zhustne, a pak to se zchladnouti nechati musí. Kapr se na to s nějakým šatem dobře otře a osuší, a s tou nyní popsanou nádivkou naplní neb nadije, na mísu položí a k němu pár bobkových listů a kousek rozpuštěné putry se dá. Když čas jest, tak se rošt na uhlí rozpálí, kapr se na něj položí a z povolna pěkně pécti nechá. Vlož jej potom na mísu, dej do jiné nádoby kousek čerstvé putry, nech ji na žluto rozpustiti a dej k ní něco kaperly a na drobno pokrájené limonové kůrky, též trochu dobrého octa, a nech to všechno dobře zavařiti, a vlej to na kapra, a tak jest hotový.

Vokouny s petržilkou přistrojiti.

Z vokounů se musí zvrchu při ploutvích žluč vyjmouti a pak se nechají ve vodě vařiti. Když dosti uvařené jsou, tedy se vezmou ven a šupiny se z nich čistě zeškrábají a opucují. Na to se dají na mísu a na ně se octa naleje, do teplého místa postavějí, drobet pepře tlučeného se na ně a drobně pokrájené petržilky potrousí. Pak se jedna cibulka pokrájená na kousku putry dynstovati nechá a to máslo z tej cibulky se skrze cedlnikovou lžící na ty vokouny proleje, a tak hotové jsou. Když vokouny na tento způsob uvařené a na mísu připravené jsou, může se k nim také ta při kapru oznámená bílá omáčka připravit. Mohou také vokouny syrové oškrábané a pak nasolené býti. A když se potom hodinu v soli státi nechají, tak se s šatem čistě otřou a osuší, na mísu položí, dá se k nim na drobno pokrájených bylin s putrou, jak již při jinších rybách oznámeno jest, pak se v putře obrátějí a s těmi bylinami dobře zaobalejí, strouhanou žemličkou posypají a tak na roště pěkně upečou. Na takové se potom následující omáčky připravují. Pokrájí se několik ošlajchů s petržilkou, kaperlema a sardelama na drobno do nějaké nádoby, dá se k tomu drobet octa dobrého, hrachové čisté polívky, soli a pepře, a nechá se to zavařiti a vyleje se ta omáčka na mísu. Vokouny se pak na to pěkně pokladou a z jednoho limonu se pak na ně zoft vytlačí, tak budou hotový a dobrý.

Štiku s omáčkou přistrojiti.

Štika se může předně na takový způsob jak vokouny připravit, a také ta při nich předepsaná omáčka k ní daná býti. Za druhé se může na následující způsob připravovati. Vezme se maso ze štiky, však ale bez kosti, pokrájí se na malé kousky tlusté a dlouhé jak prsty, nasolejí se a zaobalí v mouce a pak se pěkně upeče na červeno. Potom se na to žlutá omáčka, jak již zpředu oznámeno jest, připraví. Vezmou se smrže a dá se do omáčky limonový zoft a vloží se do toho ta štika, nechá se zavařiti a připravuje se na stůl. Může také za třetí štika na tento způsob se přistrojiti. Nechá se voda zvařiti a ty pokrájené kousky štiky se do tej vody dají a několik varů se přes ní přeběhnouti nechá, pak se zase z toho ven vezme do čerstvé vody dá. Pak se dá kousek čerstvé putry na kotlík a v ní se nechají žampiony dynstovati. K tomu se přidá lžíce pěkné mouky a naleje se na to čisté hrachové polívky, půl sklínky bílého vína, přidá se sůl a pepř a nechá se tak ta omáčka zavařiti, pak se do toho ta štika vloží a všechno spolu zase se vařiti nechá. Když se připravovati má, tak se k tomu drobně pokrájená zelená petržilka dá a ta omáčka se s několika žloutkami legíruje, nesmí se, ale sraziti nechati. Pak se vytlačí z jednoho limonu zoft do toho a čistě se na stůl připravuje. Mohou také i jiné všelike ryby, a obzvláště mníky, na ten způsob připravené býti, a velmi dobré budou.

Ouhoře připravovati.

Když ouhoř z kůže stažený a čistě vykuchaný jest, pokrájej jej na kousky, jak jich chceš míti, na mísu, osol jej a opepři, pokrájej dobré byliny, šalvěj k tomu, a vlej na to rozpuštěného másla a přidej bobkového listu k tomu a nech to tak skrze několik hodin státi. Když čas jest, nastrkej jej na malé špičky a přivaž potom na velkej rožeň, dej jej k ohni a nechej pěkně pécti. Mezi pečením musí se stále s tím máslem a bylinama, kteréžto však teplé býti musejí, polívati a posledně s strouhanou žemličkou posypati. Omáčka k němu se takto připraví. Pokrájí se petržilka a něco málo bertramu a šnitlinku do nějaké nádoby, k tomu se provencový olej, trochu senftu, soli a pepře, a s trochu octem se to zmíchá, na mísu vyleje a ten ouhoř na to položí a z jednoho limonu zoft se na něj vytlačí, a tak hotový jest. Může se také ouhoř na roště pécti a jiná omáčka k němu připravit, jak takové již zpředku k jiným rybám přistrojiti ponaučeno jest. Při tom přijde nejvíce na to, jak se komu líbí.

Šildkroty s omáčkou připravovati.

Uříznou se šildkrotě hlava, nohy a ocas, a pak se čistě opere, do hrnka dá, v kterém by dosti placu měla, však ale také aby velký nebyl. Potom dej k tomu jednu cibuli, něco kořínků, půl bobkového listu, soli a vody k tomu, a přistav k ohni a vař tak dlouho, až škařoupy od sebe

se rozdělí. Pak vezmi několik žampionu, když dřív šildkrota ze šupin vyjmutá a po kousku čistě opucovaná jest, a pokrájej jej, když dřív se opucují, do nějaké nádoby, a dej k tomu kousek čerstvé putry, tu vyňatau šildkrotu, drobet pepře a muškátové kulky, a nech to všechno spolu dynstovati, potrus do toho lžící pěkné mouky a přilej na to od té vody, v které šildkrota vařená byla, a nech to spolu vařiti. Když se připravovati má, dej k tomu drobet na drobně pokrájené petržilky, legýruj jí s několika žloutkama, vytlač zofť z jednoho limonu do toho a připrav čistě na tabuli. Může se také šildkrota s následující omáčkou přistrojiti, totiž s smržema aneb s petržilkou samotně aneb s rybníma knedlíčkama s ragout, všechno podle libosti.

Jak se pašťiky, dorty a těsto k tomu, jakož také i jiné všeliké městské pečení připraviti má.

Těsto křehké k pašťice přistrojiti.

Vezme se fund mouky na váh a půl funta putry čerstvé k tomu aneb dobrého másla, pokud jej máš. Pak vraž do toho tři žloutky a jedno celé vejce a dej k tomu drobet soli. Nalej do toho kyselý smetany a zadělej těsto ne tuze měké [!]. Když chceš nabíjenou neb nadívanou pašťiku s zajcem dělati, tedy pokrájej zajíce na malé kousky do nějaké nádoby, dej k tomu kousek dobrého špeku a utluč jej v mořdří, a dej jej na toho zajíce též jednu cibuli, jeden bobkový list, drobet bazyliky, tymiánu, soli, pepře, drobet muškátového květu, několik hřebíčků a sklínku červeného vína. Pak nechej to na ohni dynstovati, až na polovic měký [!] bude, a nech jej potom zchladnouti. Nyní vezmi také kousek skopového aneb hubeného hovězího masa a pokrájej jej též na malé kousky a dej k němu kousek dobrého špeku, několik ošlajchů, bazyliky, tymiánu, zelené petržilky, a nech to všechno v nádobě u ohně drobet přitáhnouti. Pak to vezmi na tabuli, dej k tomu játra ze zajíce a pokrájej všechno pospolu, osol a opepři drobet tuto nádivku. Na to vezmi polovici od vejš řečeného těsta a sežeň jej na kulato na dortový kotlík, pak potři polovici tej nádivky pěkně stejně na něj a polož ty kousky zajíce čistě do toho, též i ten trochu omáčky tam vlej. S tou druhou polovici nádivky přikrej povrchu ten okolek, potři všechno dobře povrchu s vejcem a udělej druhý vrchní list s ostatního těsta na to, a seštípej kolem dokola oba lístky pašťiky dobře dohromady, aby od nádivky nic vyběhnouti nemohlo, udělej povrchu nějaké ciráty (ozdobnosti) neb figury na to a nechej to pak půl druhé hodiny v peci pécti. Omáčka se nechá až naposledy s něco limonavou kůrkou a zofťem. Když čas připravovati jest, tedy prořízni do kola pašťiku, vlej tam omáčku do ní, potrus jí dobře, aby tučné vzhůru vystoupilo, to seber s malou lžící pryč a dej tu ostatní omáčku k tomu, a tak jí hotovou máš. Na tento způsob může se také z jiného masa i z drůbeže [!] teplá pašťika připraviti. Když jí ale chceš na studeno dáti, tak pokrájej do nádivky trochu

kaperlů, pár sardelů a vytlač z jednoho limonu zoft do toho, ostatek ale udělej paštiku jak zpředu povědíno. Také na ten způsob může se paštika na stůl dáti, když se dřív schladnouti nechá.

Paštika z máslového těsta (Butterteig) připraviti.

Vezme se funt pěkné mouky na vál, a dej do ní kousek putry čerstvé, dva žloutky, jedno celé vejce a drobet soli do toho. Aby těsto náležitě dobré bylo, vezme se k tomu kyselá smetana, zadělá se s tím těsto, však ale ani tuze tuhé, ani řídké, nýbrž jen co patří, a dobře se na vále vypracuje. Oper potom jeden věrduňk putry v čerstvé vodě, rozválej to těsto na tenko a dej tu putru na malé kousky roztrhanou do prostředka, pak slož to těsto na dvoje a rozválej jej zase na tenko a zase se na dvojnásobně složí, a tak již hotové jest. Když se z něho paštika udělati chce, tak se na dvoje rozřízne a do kolečka pěkně rozválí, a vezme se arch papíru a též se na kulato zavine, a polož jej do prostředka paštikového listu a potřij jej s vejcem, a polož ten druhý list paštiky na to, což se na tom papíře pěkně do kola stlačití musí, aby to formu paštiky dostalo. Na to se z ohřítým nožem všechno okolo pěkně okrájí a nějaké ciráty se s nožem na to udělají. Nyní se tak připravená paštika do pece postaví, která však ne tuze vypálená býti musí, aby se paštika pěkně vypekla a nevysušila. Když pečená jest, tedy se dynko na vrchu pěkně vykrojí, ten papír se ven vezme, též také to těsto, které vnitřku vlhké jest, a dá se do ní ragout z kuřátek aneb míšené zadělávané z prsíček a smržů, jak již zpředu ponaučeno jest, připraviti, teplé do toho, a přikreje se to dynkem, a tak hotová jest. Na tento způsob může se také omáčka z ryb, ragout aneb z šildkrotou a tak dále do ní dáti, a tak jak podobně již oznámeno připraviti.

Malou paštiku přistrojiti.

Vezme se hubené telecí maso a pokrájí se na malé kousky do nějaké nádoby, též kousek dobré ledviny, několik ošlajchů, drobet zelené petržilky, bazyliky a tymiánu, a nechá se to všechno na ohni dynstovati až to měké [!] bude. Pak se to dá na tabuli, dají se kaperle, drobet limonové kůrky, soli a pepře k tomu, a všechno se to na drobno pokrájí a z jednoho limonu zoft se do toho vytačí, a tak jest nádivka hotova. Nyní se těsto s máslem (Butterteig) na tenko jak nůž rozválí a s kulatým vykrajovačem se koláčky tolik, co jich potřebovati chceš, se vykrají a na plech neb dortový kotlík poklade, s vejcem potřij a na to se do prostředka ta nádivka natře a zase s rovným vykrojeným a stejným koláčkem se to přikreje a okolo nádivky do kola se to stlačí a s vejcem se to po vrchu potřij, do pece ne tuze vypálené se vsadí a pěkně upeče, a tak hotové jest.

Paštiku z flíčků přistrojiti.

Nadělej flíčků z nudlového těsta ne tuze velkých, a uvař jich ve vodě se solí a pak z nich vodu zced'. Pak pokrájej kousek vařené šunky aneb jiného uzeného masa vepřového do nějaké nádoby, dej k tomu kousek čerstvé putry a nech to drobet dynstovati. Potom dej ty flíčky k tomu, nalej na to sladké aneb kyselé smetany, osol a opepři to drobet a nastrouhej do toho plnou hrst parmezánského sýra, a zmíchej to všechno dobře s lžící. Nyní rozválej z křehkého těsta list, dej jej do kastrolu neb dortového kotlíka, dej ty flíčky na něj a přikrej to jiným lístkem z těsta, posyp to povrchu a nech pěkně vypécti. Na tento způsob se může tato paštika také na postní den přistrojiti, když se k tomu místo masa uzené ryby vezmou, a také dobrá bude.

Paštiku z rejže připraviti.

Vezme se tolik rejže, jak velkou paštiku míti chceš, uvaří se v mastné polívce a nechá se schladnouti. Pak se několik žloutků a jedno celé vejce do toho vrazí, ta rejže se osolí a pepře a něco muškátové kulky do toho postrouhá. Když jest dobře rozvařená a rozmíšená, tedy se dá jedna porci tej rejže na mísu a do porostředku se díra v ní nechá a dá se do ní z masa ragout aneb zadělávané podle libosti. S tou ostatní rejží se to přikreje pěkně do kola a dá se tomu forma paštiky, potři to po vrchu čerstvou putrou a dej do pece čistě upécti. Pokudž stolíci milovníci toho jsou, může se ta paštika s parmezánským sýrem posypati. A na ten způsob může se paštika na postní den připraviti, když se do ní na místě masa ryby dají.

Štrudle přistrojiti.

Vezme se porci mouky podle potřeby na vál, vraž do ní jedno vejce a kousek čerstvé putry, drobet soli, vezmi polovic vody a polovic mléka drobet vlažné, zadělej s tím se vším těsto drobet pořídle, které však dobře vypracované býti musí, až se od válu samo pouští, pak jej dobře vyválej, aby se táhnouti dalo, potři jej potom s sladkou smetanou a zaviň jak do trubky. Nech pak v nádobě kousek putry neb másla rozpustiti a vlej do kola na to, přilej k tomu sladké smetany neb dobrého mléka a nech jej v peci upécti, a neb dej zvrchu a zespodu uhlí k tomu.

Smažené nudle připraviti.

Přistav mléko k ohni a nech jej vařiti, zamíchej do něj pěkné mouky, aby těsto náležitě tuhé bylo a pak jej dobře vytlač. Přistav jej zase k ohni a zamíchej do něj pár celých vajec a pár žloutků, a drobet to osol. Dej potom mléko v jiné nádobě na oheň a nech vařiti, a trhej s lžící podlouhé kousky z toho těsta do toho mléka, a nech to ještě poněkud vařiti, pak ale

zchladnouti. Pak to přistroj na mísu a do toho mléka několik žloutků rozmíchej a na ty nudle vylej a kousek čerstvé putry k tomu přidej a nech to v peci pécti, až přičervenají. Mohou se také s drobet cukrem a skořicí osladiti.

Naskočené nudle přistrojiti.

Vezme se pěkné mouky do nějaké nádoby a dá se do prostředka lžíce dobrých kvasnic, pak rozpust' kousek čerstvé putry a přilej dobrého mléka k tomu. Když to trochu vlažné jest, tedy zamíchej v prostřed tej mouky řídké těsto, tak aby do kola okolo trochu mouky zůstalo. Do toho vraž jedno celé vejce a jeden žloutek a osol to a dobře rozmíchej a vypracuj, aby těsto ani tuze řídké ani tuhé nebylo. Potom ohřej desku a prostři servít na ní a potrus moukou, udělej pak z toho těsta nudle pěkné kulaté, přikrej je druhou polovici toho servítu, postav na teplé místo a nech jich tak kynouti. Pak dej kousek čerstvé putry do nádoby, rozpust' ji, přilej mléka k tomu, však ne tuze mnoho, dej kousek cukru co vlaský ořech do toho a nech to drobet zavařiti. Když nudle zkynuté jsou, tedy jich do toho mléka vlož, spěšně přikrej a hned náhle vařiti nechej. Nyní dej také svrchu drobet uhlí na to a dej pozor, když se začnou na husto vařiti a pára z nich vůni dává, zdaliž škarloupky dostávají. Pak se od ohně pryč vezmou, odkryjou a čistě na mísu dají, a vlej do tý nádoby, kde se nudle vařili, něco mléka a dej kousek cukru do toho a nech to trochu zavařiti, pak zamíchej několik žloutků k tomu a vylej to na nudle a tak jich hotové máš. Chceš li jich s rakovým máslem dělati, tak se musejí raky uvařiti a jen ocásky a to ostatní bílé vyjmouti. Šupiny se pak v mořdříi potlučou a kousek másla se k nim dá a přileje se na to čerstvé vody do nějaké nádoby a nechá se to tak dlouho vařiti, až to máslo docela červené bude, pak se skrze nějaký šat procedí. Na ten způsob se může místo čerstvé bílé putry rakové červené máslo vzíti a něco nudlí, a ty račí ocásky se na drobno do omáčky pokrájeti a na ty nudle vylíti, a tak také hotové jsou.

Nudle na jinší způsob přistrojiti.

Uvařejí se nudle v mléce, jak vejš povědíno bylo, a pak se nechají schladnouti. Pak se na to dá kousek putry, jakož také něco soli a pepře, a postaví se to v nějaké nádobě do pece a tak dlouho pécti nechá, až to po vrchu a po spodu přibarví, vyndej je potom s nudlovou lžící čistě na mísu a dej na stůl, a tak budeš dobré postní jídlo míti.

Rejži vyběhnutou připraviti.

Uvař rejži v mléce na měko [!] a drobet hustou s skořicí, a nech jí potom vychladnouti. Pak vezmi kousek čerstvé putry do nějaké nádoby a dobře jí s žloutkama skvedluj a z těch bílků

ukvedluj bílé neb sních, dej tu rejži studenou do tej putry a postrouhej na limonowou kůrku cukru, a dej jí do toho a něco malých hroziněk k tomu. Nyní se potře jiná nádoba s putrou a to bílé neb ten sních se mezi tu rejži povolně zamíchá, a do tej potřené nádoby se ta rejže vyleje, do pece postaví a zdlouha pécti nechá, až pěkně přibarví, a tak se i s tou nádobou na stůl dá. Může se také z křehkého těsta lístek vyválet, do dortového kotlíka aneb kastrolu položit a ta rejže do něho zavinout, a tak v něm upécti. Pak se může z nádoby na mísu vyndat i také do malých formiček se tato rejže tak pécti může.

Vyběhnoutou kaši (mus) připravit.

Vezme se něco žemličkové střídky, pokrájí se na kousky a namočí se v mléce. Pak se vezme lžíce pěkné mouky a zamíchá se do mléka tak řídká jak dětinská kaše, a také se tak při ohni vařit nechá. Když již na polovic vařená jest, vytlačí se ta žemlička a přimíchá se k tej kaši s kouskem putry a nechá se to dobře uvařit, až to dobře zhustne a dole pospodu přičervenalé škraloupky dostane. Potom se ta kaše vyleje do čisté nádoby a nechá se to schladnout. Ty škraloupky vyškrábej ale vzlášt a polož je samotný. Nyní se vezme kousek putry na mísu a s několika žloutkami se to dobře rozmíchá a z těch bílků zase bílé neb sních ukvedluje. Do tej dobře rozmíchané putry se ta kaše zamíchá a jeden limon se na cukru ostrouhá a ten cukr a něco potlučené skořice se do toho dá. To všechno se dobře zmíchá a naposledy to bílé neb sních též se do toho přemíchá. Na to potří nádobu, v kteréž to pécti chceš, s putrou, a poklad' dno té nádoby s těma škraloupkama a vylej na to tu kaši a nechej ji z povolna vypécti. Na tento způsob může se tato kaše i od jiné chuti připravit, totiž z pomerančů, cytronátu a tak dále. Aby se to ještě lepší udělalo, nevezmou se k tomu, když se kaše vaří, žádné žemličky, nýbrž když kaše schladlá jest, vezmou se k tomu hořkýma a sladkýma mandlema bohanky [!] a několik piškotů rozetřených a dá se tomu pak chuť podle libosti.

Třenou kaši dobře přistrojiti.

Vezmi z jedné neb ze dvou žemliček střídku a pokrájej ji na drobno do nějaké nádoby, pak nalej na ní tolik dobrého mléka, až do cela přikrytá jest. Když se hodinu neb délejš močiti bude, tehdy ji postav na oheň a stále míchej, a když se začne zahřívati, dej k tomu lžíci pěkné mouky a kousek putry a nech to náležitě hustě zavařit. Pak vraž do toho tři celé vejce, dobře zamíchej a drobet při ohni přitáhnouti nechej, a pak se to nechá vychladnout. Když se dvě krejcarové žemličky k této kaši vzaly, tak se musí půl funta putry vzít a do toho po kousku roztrhati a dobře rozmíchat. Potom se do toho osm vajec jedno po druhém se vrazí a po každém vejci se to dobře zamíchá a mimo toho osm žloutků se do toho dá. To všechno se

potom celou hodinu míchatí musí. Naposledy se dá kousek na drobno pokrájeného citronátu, kousek cukru a drobet tlučené skořice. Potom se zadělá do plechové mísy s obručou z těsta obruč, tak aby pevně státi zůstala, a to třené se do ní vleje, po vrchu se cukrem posype a pak v peci ne příliš vypálené se to zpovalna pécti nechá. Na tento způsob se to také od vícenásobné chuti připravití může. I také z máslového těsta (Butterteig) jeden lístek na tenko rozválený a do dortového kotlíka daný a do něho to třené zavinuté. Pak se jiný lístek máslového těsta rozválí tence a stejně a z něho se s kolečkem ouzké štráfky nařezají a po vrchu jak u kaše na dýlku, jak kotlík jest, se pokladou. Potom se z máslového těsta zevnitř do kola obruč udělá a ty cípky od těch přes kříž ležících štráfků se pěkně odkrájejí, s vejcem se zvrchu pomaže a tak jak předešlé v peci se to upeče. Tento dort musí se teplý na tabuli dáti. Můžeš také na tento způsob malý dort jen do malé formy připravití a jen s štráfky neb pentlema bez obruče přatáhnouti.

Vyběhnuté z ovoce připravití.

Uvaří se z červených jahod aneb z ostružin aneb z jakého koliv jiného ovoce v cukru kaše (marmolad), která ale hustá býti musí a cukr se přitom šetřiti nesmí. Dá se potom studená na mísu a vrazí se jeden bílek z vejce na talíř, který se s dřevkem na způsob nože udělaným stluče a s lžící do tej kaše dobře zamíchá. Musí se potom jeden bílek za druhým do tej kaše dávatí a po každých několik minut míchatí, až jich tak osm neb deset bílků do ní zamíchaných bude. Pak se to musí dobrou hodinu míchatí, až se dobře spění. Potom se dá plechová obruč na mísu a ten marmolad neb kaše se na ní vyleje a v teplé peci se to spovolna pecti nechá. Musí ale skrze celou hodinu v peci pečená býti.

Piškotový dort udělati

Vezme se tak těžký kus cukru, co osm vajec v tíži vynáší, a potluče se drobně a proseje skrze sejtko na mísu a odváží se k tomu za pět vajec mouky pěkné. Nyní se vrazí osm žloutků do toho cukru a bílky se dají obzvláště do nádoby, aby se sníh stloucti mohly. K těm osmi žloutkům se ještě tři žloutky vrazejí a bílek se od nich pryč vezme. Pak se ten cukr s těma jedenácti žloutkama skrze půl hodiny dobře rozmíchá a když z těch osmi bílků sníh náležitě ukvedlaný jest, tak se také k tomu přidá a dobře rozmíchá. Nyní se ta mouka do toho po zdlouha přidává a ustavičně se to míchá, potom se forma s čerstvou putrou potře a to těsto se do ní vyleje a zpovalna se v peci pécti nechá, až dort dobře vytažený jest.

Dort z mandlů připravití.

Vezme se funt mandlů a čistě se oloupají a potlučou se s vaječným bílkem tuze na drobno, dej jich pak na mísu a přidej do nich půl funta drobně utlučeného cukru, postrouhej jeden celý limon na cukru a přimíchej k tomu ten cukr a drobet potlučené skořici a vraž do toho dvanácte žloutků a míchej to dobře skrze celou hodinu. Z těch dvanácti žloutků vezme se osum bílků a skvedlují neb stlučou se na sníh a ten se tak také zdlouha do toho přimíší. Nyní se forma neb model s čerstvou putrou potře a to těsto se do ní vleje a nechá se spovolna pécti tak jak piškotový dort. Z toho těsta může se všeliké jiné pečené na způsob z máslového těsta (Butterteig) dělati, totiž z máslového těsta tenké lístky rozváleti a od toho mandlového těsta do něj dáti, zavinouti a dobře tence vyváleti a pak na čtverohrané a čtyry prsty široké lístky pokrájeti. Ty se pak na všech čtyrech rohách s bílkem pomažou a lžíce mandlového těsta se do prostředka dá a ty čtyry rohy se na vrch přes to založí, na plech se dají a s vejcem a po vrchu potřou a do pece dají. Když začnou barviti, tedy se z pece vezmou a s tlučeným cukrem drobet potrousí a zase do pece dají a docela vypécti nechají. Tyto koláčky se moulašky nazývají a mohou se také s zadělávaným ovocem pécti, když se místo mandlového těsta zadělávané ovoce do nich dá.

Dort z raků udělati.

Vezme se dobrá porci raků a dobře se vyberou a opucují, aby se z nich čisté máslo, jak z předu povědíno jest, udělati mohlo, ty se tedy vařejí. Ocásky se na drobno posekají, a když to račí máslo již zchladlé jest, tedy se na míse s několika žloutkami a pár celýma vejcem dobře rozmíchá a k tomu se v mléce namočená žemlička přidá a zase dobře zamíchá. Pak vezmi ty ocásky, osol jich, dej k tomu drobet strouhané muškátové kulky a tlučeného cukru a udělej s touto omáčkou dort z máslového těsta.

Dort ze špinátu udělati.

Vezme se mnoho špinátu a potluče se syrový v mořdírí a pak se skrze čistej šat ten zoft z něho vytlačí do nějaké nádoby. Ten zoft se potom k ohni přistaví a když se vařiti začne a jak sevřené mléko neb syření vyhlíží, dá se na sejtko, aby z toho voda vysykla. Potom nalej na něj zase čerstvé vody, aby zelený zůstal, a dej kousek čerstvé putry do nějaké nádoby, zamíchá se do toho několik žloutků a pár celých vajec, též se něco drobně potlučených mandlů a jedna v mléce namočená žemlička k tomu dá. Na ten špinát dá se něco cukru a muškátové kulky, to vše dobře rozmíchej a zadělej dort s máslovým těstem, jak již oznámeno jest. Může se také z tohoto do malých forem malé pečené kousky i také bez forem udělati.

Dort drobící (Bröseldorten) udělati.

Vezmi pěkné mouky a tolik putry, jak mouka těžká jest, a polovic tak těžkého cukru. Postrouhej jeden celý limon na cukru a dej ten cukr a drobet na drobno potlučené skořici do toho a aby šest hořkých mandlů a šest sladkých, též čtyry na tvrdo uvařené žloutky dobře rozetřené, roztluč tři syrové žloutky do toho a zmíchej to dobře spolu a máš těsto hotové. Z toho může se potom dort aneb malé pečené kousky s zadělávaným pecti aneb něco jiného zformovati i také bez zadělávaného se nějaké pečené udělati.

Piškoty s smetanou pécti.

Vezmi půl funtu drobně stlučeného cukru na mísu, vraž k tomu osum žloutků, a bílky vezmi vzláště, aby se z nich sníh skvedlovati mohl, pak zamíchej ten cukr s třema žloutkama skrze půl hodiny. Potom rozpust' půl funta čerstvé putry na ohni a vlej jí schladnutou k tomu, a zase čtvrt hodiny míchej. Postrouhej na cukru jeden celý limon a dej k tomu, též něco drobně stlučené skořice, utlučeného pomerančového květu, též muškátového květu. Pak dej do toho půl funta mouky a půl mázu sladké smetany, a to vše dobře rozmíchej. Když to již dobře rozmíšené jest, dej do toho ten z těch osmi bílků skvedlovaný sníh a zpovalna rozmíchej, a tak dobře rozmíšené těsto hotové jest. Nyní se plech s putrou jen drobet potře a od toho těsta na něj vleje, s nožem pěkně stejně rozetře, a tak v peci ne příliš vypálené na žluto pěkně upécti nechá. Jak brzo se z pece vezme, musí se hned teplý na ten piškoty s nožem pokrájeti, buď podlouhé neb čtverhranaté, podle libosti. Pak se vezmou z plechu na papír, a zachovej jich v suchém místě, až jich k stolu potřebovati chceš. Může se také toto těsto do malých forem pecti, ano i také v papírových kapsičkách.

Jablka v peci dobře pécti.

Vezmou se maršancký aneb jiné jablka a v prostředku se na prázdno vyrejpají a nechají se pak s něco málo vodau a bílým vínem dynstovati, a dá se k nim pár kousků celé skořice a z celého limonu kůrka, též malý kousek cukru, a nechají se tak dynsovati až téměř měkké [!] budou. Pak se vezmou ven a nechají se schladnouti. Ten zoft z nich nechá se náležitě na husto vyvařiti, a vlej jej potom na mísu, na kterou ty jablka dáti chceš, aneb na nějakou plechovou mísu. Postav ty jablka na to a naplň neb nadívej jich s něco málo zadělávaným, a potřij jich s několika hořkýma a sladkýma mandlema a potrus s nadrobno potlučenýma piškoty. Pak svedluj ze čtyř bílků sníh a dej k tomu něco drobně potlučeného cukru a z jednoho limonu na cukru postrouhanou kůrku, a přikrej do kola ty jablka s tím a nech jich tak v nepřilíš vypálené peci pécti, aby pěkně zažloutly, tak jsou hotové. Toto jídlo musí teplé na tabuli býti.

Jablka na jinší způsob pécti.

Musejí se jablka na ten způsob jak předešle povědíno bylo, uvařiti, a pak se nechají schladnouti. Pak se vezme do nějaké nádoby lžíce pěkné mouky a zamíchá do ní osum žloutků a půl mázu sladké smetany, dá se k tomu věrduňk cukru, kousek celé skořice a nechá se to na ohni vařiti, a bude se stále míchati, až to jak kaše zhustne. Pak se to nechá schladnouti, pokrájí se na drobno kousek cytronátu do toho a z jednoho limonu na cukru postrouhaná kůrka se do toho přidá a zase se to dobře zamíchá. Z této kaše se potom dá na mísu, postaví se ty jablka na to a nadijou se s něčím zadělávaným aneb s malýma hrozinkama, a potřě se ta ostatní kaše s nožem pěkně stejně na ty jablka, dají se do pece a nechají se pécti, až přibarví, tak jsou hotové.

V mojí první knize jest toto sladké jídlo na jinší způsob mnohem ozdobnější a chutnější připravovati vyjádřeno. Poněvadž já ale zde jsem nic jiného popisovati nechtěl, jen toliko jak se všeliké jídla na měšťský způsob čistě, ozdobně a bez velkého nákladu připravovati a vařiti a jak se při tom kuchaři a kuchařky – aby všechno chutné bylo a dobře vyhlíželo – chovati mají, což všechnu pozorlivost zapotřebí má. Tak se domnívám, dostatečné návěstí a naučení že jsem dal. Když všechno jak jsem v této knize popsal, při každém jídle podle předeepsaného způsobu a pořádku pozorovati bude, tedy jistě všechno vaření a pečení dobré a chutné vynalezeno bude.

Při připravování aneb dávání na stůl musí se ještě znamenati, aby se všechno na tabuli podle pořádku jak patří dalo, ku příkladu v některých krajinách jest obyčej, že se předně polívka, pak jedno předjídlo, což mnozí ragout jmenují, se dává. Pak se nese hovězí maso, na to vaření (Zuspeis), pak zadělávané z masa neb drůbeže, na potom pečínka a posledně jedno sladké jídlo. Když ale tabule s cizíma hosty obsazená jest, tehdy tento pořádek pozorovati se patří. Předně polívka, pak dvě předjídla, které v telecích plíčkách, aneb něco jiného, jak již zpředu oznámeno jest, a malé paštičky býti mohou, což první tři jídla na tabuli dané býti mohou. Polívka se na to vezme pryč a na to místo se hovězí maso postaví. Na to se do prostředka jedno vaření a po stranách dvě zadělávané postavějí, a které podle času jedno z telecího masa a druhé z kuřat býti může. Po těchto třech zase jiné tři jídla se v tomto pořádku dáti mohou. Do prostředka pečínku podle pohodlnosti časů a libosti. Však se vždy pozorovati má, aby pečínka od tej povahy masa, od které se zadělávané dalo, nebyla, aby tudy hosti podle regule obsluhování byli. Ty druhé dvě jídla mohou býti na jedné míse, buď šparkel, neb artyčoky aneb karfyol, a na druhé nějaké sladké jídlo. Může se také při těchto třech posledních jedno jídlo do prostředka a po stranách dvě pečínky dáti, jakž u mnohých obyčej jest, a tu se dá do

prostředka sladké a po jedné zvířecí a po druhé z jatek aneb z drůbeže pečínka, a na ten způsob budou hosti skvostně a chutně obslouženi.

Na mnohých místech jest obyčej, že se nejprv polívka, pak hovězí maso, pak vaření (Zugemuss), potom malé paštičky (kraple) a k tomu zadělávané dává. Na druhé vnášení do prostředka něco sladkého pečeného, dvě pečínky a jeden salát, a to ostatní, buď šparkel neb něco jiného zeleného, a ještě jeden salát se postaví. Mnozí dají také jedno jídlo z jablk aneb nějakého jinšího ovoce, též časem vařené raky. Při všem přijde na milovníka a vlastní libost, jak kdo své hosti uctíti chce, zdaliž dobře aneb zhladka. Když ale tabule s postními jídlama obsazená býti má, tak se dá nejpr polívka, pak nějaké jídlo z vajec, na to ragout, což něco malého býti může, jakož jsou malé paštičky, malé knedlíčky s smržema neb žampiony. Pak na černo vařený kapr aneb paštika s rybou, potom tři jídla do prostředka, totiž vyběhnuté nudle, nějaké vaření a zadělávanou rybu. Místo těch posledních třech může se také dáti do prostředka jedno sladké jídlo, pečené ryby a na modro vařená ryba aneb vařené raky. Na ten způsob v postní dny tabule dobře osazená a obsluhovaná bude. Mohou se také na celou tabuli dvakrát po pěti jídlách zanésti a následující pořádek pozorovati. K těm prvním pěti jídlám se vezme polívka, jídlo z vajec, vyběhnuté nudle aneb nějaké jiné nudle, jedno vaření a zadělávaná ryba. K druhým pěti jídlám se vezme do prostředka jedno sladké jídlo, jedna pečená a jedna na modro vařená ryby, šparkel a jedno jiné jídlo s smržema neb žampionama, něco na másle pečeného a svitek (amulet) z vajec. Když hosti na ten způsob postní den uctěné a obsluhované budou, tak není žádné pochybnosti, že s chutí pojedí a s potěšením zavděk přijmou.

Slovníček historických pojmů

Slovníček slouží k lepší orientaci čtenáře v edici. Jsou zde uvedena frekventovaná slova, která se v textu editované kuchařské knihy vyskytly. Byla sem zařazena i slova, která byla již vysvětlena v textu diplomové práce v jednotlivých kapitolách.

<i>amulet</i> omeleta	<i>nukerle</i> podlouhlé knedlíčky
<i>artyčok</i> druh zeleniny	<i>oharek</i> okurka
<i>bazylika</i> bazalka, koření	<i>ošlejšch</i> pórek
<i>bertram</i> vysoká bylina	<i>parmazánský sýr</i> italský druh sýra
<i>ciráť</i> ozdoba, květování, šperk	<i>pastiňák</i> druh zeleniny
<i>cýpka</i> slepice	<i>paštika</i> pokrm
<i>dýnko</i> prkénko	<i>porry</i> česnek
<i>fizol</i> fazole	<i>putra (putr)</i> čerstvé máslo, nepřevařené, stlučené
<i>funt</i> váhová jednotka, libra (cca 0,560 kg)	<i>ragou</i> způsob přípravy jídla – dušení potravin v omáčce
<i>herynk</i> sled'	<i>rejndlík</i> okrouhlá nádoba, obvykle třínohá
<i>jícha</i> jíška, šťáva	<i>sauce</i> omáčka, z německého die Sauce
<i>kapoun</i> kohout	<i>skyveček</i> obecně kus chleba
<i>kastrol</i> nádoba na vaření	<i>stolici</i> lidé hodující, stolující u stolů
<i>kel</i> (žlutý, modrý) druh zeleniny	<i>střídka</i> prostředek, vnitřek chleba, rohlíku, žemle
<i>koliandr</i> koriandr, druh koření	<i>šildkroty</i> želva, z německého die Schildkröte
<i>kotlík</i> otevřená měděná nádoba k vaření	<i>škařaupky</i> skořápka
<i>kutna</i> planá kdoule	<i>šnicle</i> řízek, z německého das Schnitzel
<i>lampreda</i> italský název pro rybu mihuli	<i>šnitlík</i> pažitka
<i>laperdon</i> nasolená a sušená treska	<i>štokfiš</i> treska
<i>limon, lemon</i> citrón	<i>věrduňk</i> váhová jednotka (cca 0,196 kg)
<i>línek</i> lín, ryba	<i>vokoun</i> okoun, druh ryb
<i>malvazí</i> sladké bílé víno	<i>yndyán</i> viz. morák
<i>más</i> objemová míra (cca 1,415 l)	<i>zešumovati</i> zpěnit
<i>mázdra</i> kůže nebo blanka, kterou jsou potaženy části těl živočichů	<i>zhřítí</i> ohřát, zahřát
<i>mník</i> druh ryby	
<i>morák</i> krocán	
<i>moždíř</i> železná a mosazná nádoba ve které se koření nadrobno stlouká	

zloupati oloupat

zvařiti uvařit

žejdlík nádoba na pití, objemová míra (cca
0,487 l)