

Kucharství:

O rozličných Krměch: Kterak se wýtečně s chutí strogiti magů. Jakožto Zvěřyna/Ptácy/Ryby: A jiné mnohé Krmě Wšelikému Kuchaři/a neb Hospodarzy. Knižka tato potřebná/y vžitečná.



A Vcet yať se dělá také zadu magdeso.

Titulní list *Kuchařství* Pavla Severina z Kapí Hory (1553).

Čeněk Zíbrt

Staročeské umění kuchařské

S původními obrázky



Dauphin 2011

Původní vydání je věnováno váženému panu Opplovi,
majiteli hotelu Palace, zasloužilému protektoru
Staré gardy mistrů kuchařů v Praze

© Čeněk Zíbrt, 1927
© Dauphin, 2011
ISBN 978-80-7272-400-0
ISBN 978-80-7207-351-5 pdf
ISBN 978-80-7272-352-2 e-pub

PŘEDMLUVA

Začátkem osmdesátých let, v době tvrdé cenzury, kdy jsem v několika provozovnách sběrných surovin prohrabával pro svoji knihovnu (nyní knihovnu Reguly Pragensis) po finanční dohodě s jejich vedoucími metráky a tuny zaprášených knih určených do stoupy, bylo pro mě dílo Čenka Zíbrta stejně nečekaným objevem jako práce Josefa Pekaře. A když jsem jednoho dne po několika knihách od tohoto autora objevil i jeho dílo *Staročeské umění kuchařské*, souboru všech staročeských kuchařek od první rukopisné ze 14. století dále a dalších gastronomických materiálů nejen ze zemí Koruny české, bylo mé nadšení nepopsatelné. Nikdo neučinil pro zmapování dějin českého kuchařského umění více a s výjimkou knih Marie Úlehlové-Tilschové jsem z žádné knihy nečerpal při svých kulinářských experimentech a práci na kuchařkách více než z díla, které právě držíte v ruce.

Díky zachovaným kuchařkám, počínaje rukopisnou kuchařkou z 15. století a konče *Knihou kuchařskou* Kateřiny Koniášové z roku 1712, které shromáždil Čeněk Zíbrt ve svém nedostižném a nedoceneném díle *Staročeské umění kuchařské*, vydaném nákladem „Staré gardy mistrů kuchařů“ v Praze roku 1927, máme možnost si učinit představu, jak jedla v průběhu staletí šlechta, a bohatí měšťané, kteří ji napodobovali. Reprint podstatné části tohoto Zíbrtova díla je proto třeba pokládat za podnětný a potřebný počín, protože všechny v něm uvedené kuchařské knihy pocházejí z doby před příchodem brambor, které velmi výrazně změnilo českou kuchyni, a lidovou zvláště. Bez přílišného přehánění lze tradiční českou kuchyni dělit na „předbramborovou“ a „pobramborovou.“ To, co nalezneme v Zíbrtově knize, je proto starší fáze staročeské kuchyně.

Neméně důležitý je fakt, že souběžně s počátky konzumace brambor mizela v 18. století příprava pokrmů na otevřeném ohništi a jídla se začala připravovat na sporácích a v troubách. V souvislosti s tím se měnily i technologické postupy vaření a sortiment nádob.

Je třeba rovněž vzít v úvahu, že tato starší fáze vývoje české kuchyně postrádá nejen brambory, ale i řadu dalších zemědělských plodin, které se do Evropy dostaly v důsledku portugalských a španělských zeměpisných objevů, například rajčata, papriky, kukuřici, kávu, čaj nebo kakao, čímž ještě více vynikne její jedinečnost. Místo těchto cizokrajných ingrediencí se vařilo, s výjimkou exotického

koření, citrónů, fíků, drahého třtinového cukru a několika málo dalších převážně z místních zdrojů, ať se již jednalo o obilniny, luštěniny či zvěřinu a lesní plody z českých lesů nebo ryby z českých řek.

Dalším důležitým faktem, který pozornému čtenáři jistě neunikne, je hojné množství postních pokrmů. Byly to doby, kdy se žilo podle církevního kalendáře, a postních dnů v roce bylo mnoho.

Čtenáři si v průběhu četby jistě rovněž všimnou, že Zíbrtem uvedené kuchařské knihy obsahují vesměs recepty pro kuchyni aristokratů a bohatých měšťanů, a že se z nich o venkovské kuchyni či kuchyni chudších vrstev obyvatel měst mnoho nedozvíme. V této souvislosti si nemohu odpustit zmínku o knize, která tyto mezery vhodně doplní, a sice o knize Marie Úlehlové-Tilschové *Česká strava lidová*.

Věřím, že třetí vydání *Staročeského umění kuchařského*, po prvním vydání v roce 1927 a druhém vydání v roce 1968, vždy v malých nákladech a vždy po čtyřiceti letech, obohatí a prohloubí povšechnou informovanost o skutečné staročeské kuchyni, za kterou bývá často mylně vydávána kuchyně po příchodu brambor. Zastávám názor, že za dělící čáru mezi starou a novou českou kuchyní, lze pokládat vydání knihy Magdaleny Dobroslavy Rettigové *Domácí kuchařka* v roce 1826, která je podle Rettigové určena pro zámožné městske i jiné domácnosti nebo pro „domy vrchnostenské.“ Zde bych rád uvedl zajímavý fakt, že roce 1838 pak vydala méně známou kuchařku pro chudší venkovské vrstvy s názvem *Dobrá rada slovanským venkovankám aneb Pojednání, kterak lze ony pokrmy sprosté lacině a chutně připravit, a tak se buď pro budoucí svou domácnost, nebo pro službu cvičiti*. V této knize výslovně uvedla, že o dvanáct let dříve vydaná *Domácí kuchařka* je „pro města a městečka, fary, mlýny a myslivny,“ zatímco tato nová příručka je pro „střídmého venkovana při denním požívání.“

Neméně zajímavým faktem je i obliba německých vydání *Domácí kuchařky* v rodinách českých Němců, kde se dědila z generace na generaci. Byl to popis kuchyně v zemích Koruny české, bez ohledu na národnost.

Mezi poslední kuchařskou knihou uvedenou v Zíbrtově *Staročeském umění kuchařském* a *Domácí kuchařkou* Rettigové vyšlo podle Josefa Jungmanna nejméně sedm dalších českých kuchařek a některé byly vydávány opakovaně. Patří k nim *Vídeňská kuchařská kniha* (vydání let 1782 a 1792) od anonymního autora nebo autorky, *Bavorská kuchařka v Čechách* od M. A. Neudekerové (1816), *Pražská*

kuchařka, kterou pod pseudonymem Kadeřavský přeložil F. B. Tomsa z němčiny (1823), *Nejnovější pražská kuchařka* (adaptace kuchařky Neudekerové z roku 1816), *Knížka kuchařská* od Václava Pacovského (2. vydání 1811), kuchaře Její Excelence Alžběty, hraběnky z Quasco rozené Netolické, a osmisvazková *Hospodářská pražská kuchařka* (1811).

Dalším důležitým mezníkem je pak kniha Marie Janků-Sandtnerové, jejíž nejznámější kuchařka *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* byla vydána v roce 1924. Tehdy se česká kuchyně ustálila do dnešní podoby, a tato kniha je jejím shrnutím. Jen do roku 1936 se dočkala deseti vydání a další vycházejí dodnes. Podle slov autorky „obsahuje nejen jídla jednoduchá a levná, ale též pokrmy pro bohatší stůl, aby vyhověla potřebě všech vrstev občanstva.“ Velmi oblíbená byla i *Kuchařská kniha pro venkovské hospodyně* Marie Trachové, která již v roce 1921 dosáhla svého pátého vydání.

Tehdy se začaly psát dějiny moderní české kuchyně. O postmoderní, vyznačující se synkrezí, to znamená nekritickým přejímáním z cizích kuchyní, včetně exotických, ignorací regionálních kuchyní a nesouladným mícháním ingrediencí patřících na rozdílné kontinenty či do rozdílných kultur, již by se dalo mnohé napsat, z větší části negativního, ale to již je mimo rámec našeho tématu.

Mohu jen doufat, že z četby této knihy budete mít stejný požitek, jaký jsem měl já po jejím objevení, a že se kniha stane nejen referenční příručkou a vzhledem do kuchyně našich vzdálených předků, ale poskytne čtenářům i četné možnosti k experimentování, které jim přiblíží poznání dávných předků, k nimž vede nepochybně cesta i přes žaludek.

VINCENC JAN ZÍBRT

Celý život jsem se cítil být venkovanem...
Čeněk Zíbrt

Potomek starobyklých selských rodů Vincenc Jan Zíbrt přišel na svět 12. října 1864 v Kostelci u Vorlíka (dnešním Kostelci nad Vltavou) a v necelých třech letech osiřel, což v něm zanechalo trvalý pocit neodčinitelné křivdy. Na doporučení ředitele kostelecké školy vystudoval písecké gymnázium. V roce 1888 obhájil na pražské Filozofické fakultě disertační práci *Hry u starých Čechů* a úspěšně složil hlavní rigorózum z dějin, latiny a filozofie. Studijní cesty ho pak zavedly do Mnichova, Berlína, Norimberku, Krakova, Lvova, Varšavy, Petrohradu, Paříže, Ženevy a Basileje.

Zatímco v úvodu zmíněný Josef Pekař, narozený v roce 1870, byl žákem proslulé Gollovy školy, o šest let starší Zíbrt, který v roce 1884 zahájil na Filozofické fakultě české Karlo-Ferdinandovy univerzity v Praze, stejné univerzity, na které později studoval Pekař, studia klasické filologie a češtiny, byl ve svém vědeckém vývoji nejvíce ovlivněn Janem Gebauerem, Josefem Kalouskem, Josefem Emlerem a Antonínem Rezkem a práci se staročeskými texty se po jazykovědné a literární stránce učil v Gebauerově Slovanském semináři. Pod vlivem profesora Gebauera se věnoval zejména vyhledávání kulturněhistorických zmínek ve starých literárních památkách.

Z Josefa Pekaře se stal neaktivnější Gollův obhájce ve sporu o smysl českých dějin, postavil se proti Masarykově interpretaci jejich smyslu a zastával názor, že úkolem dějepisce je „umělecky oživit vědeckou minulost“, zatímco Čeněk Zíbrt se rozhodl pro kulturní historii a etnografii obecně a českou zvláště. Zaměřil se na lidové tradice, na rozdíl od Zikmunda Wintera, který zabýval hlavně dějinami českých měst, či Augusta Sedláčka, specializujícího se na dějiny šlechty.

Spisem *Dějiny kroje v zemích českých od dob nejstarších až po války husitské* se Zíbrt r. 1892 habilitoval na české univerzitě v Praze, kde dosáhl později mimořádné profesury (1901-1932). V roce 1891 spoluzaložil s Luborem Niederlem časopis *Český lid*, který kromě válečné odmlky vedl až do své smrti. Časopis se zabýval lidovým uměním a folklorem a vychází dodnes. V roce 1891 rovněž vydal programový spis *Kulturní historie*. Tento nový obor pak přednášel na pražské univerzitě.

Od roku 1892 pracoval v knihovně Českého (nyní Národního) muzea, a po zákonitým postupu se stal jejím ředitelem. R. 1892 nastoupil také jako bezplatný volontér v knihovně Muzea království Českého; brzy se tam stal kustodem, bibliotekářem a v roce 1913 ředitelem. Na podzim svého života uzavřel sňatek se sestrou své žačky Hanou Hochovou. Do penze odešel v roce 1927.

Svou představu kulturních dějin naplňoval nespočtým množstvím kuriózních témat, svědčících o jeho neuvěřitelné plodnosti, bez které by spousta faktografických údajů z různých oblastí života již byla zapomenuta či nenávratně ztracena. Široký záběr jeho zájmů je takřka neuvěřitelný. Ctižádostivý Zíbrt byl vskutku velmi pracovitý autor: bibliografie jeho článků obsahuje více než 1600 položek, knižních publikací je přes čtyřicet. Jeho dílo dodnes zajímá mnoho čtenářů, o čemž svědčí nejedna reedice jeho dávných publikací. Zde je pár ukázek témat, jimiž se zabýval:

Dějiny hry šachové v Čechách, Staročeské výroční obyčeje, pověry, slavnosti a zábavy prostonárodní, Myslivecké pověry a čáry za starých časů v Čechách, Skřítek v lidovém podání staročeském, Dějiny kroje v zemích českých, Seznam pověr a zvyklostí pohanských z VIII. věku, Z dějin piva a pivovarnictví v zemích českých, Jak se kdy v Čechách tancovalo, Rychtářské právo, palice, kluka, Staročeské obyčeje a pověry pivovarské, Staročeské obyčeje a pověry mlynářské, O českých blouznivcích náboženských odvedených k vojsku r. 1783, Nápis z staročeských štambuchů a památníků, až do doby probuzenecké, Příspěvky k dějinám včelařství v zemích českých, Pivo v písních lidových a znárodnělých, Řády a práva starodávných pijanských cechů a družstev kratochvilných v zemích českých, Z dějin českého knihtiskařství, Hrály dudy... Dějiny starodávné selské muziky české, Virgule, Staročeské lidové pranostiky, Z kosmetiky staročeské, Bobr v zemích československých...

Nikdo z vědců Zíbrtovy generace nebyl tak pevně spjat se svými venkovskými kořeny jako on. Zároveň byl známým a uznávaným vědcem evropského formátu, o čemž svědčí zahraniční recenze jeho prací i osobní korespondence. Již za studií navazoval početné známosti s předními vědci v cizině; poctili jej členstvím a hodnostmi v mnoha zahraničních společnostech (Krakov, Lvov, Moskva, Vídeň, Brusel, Chicago). „Bytostný venkovan“ Zíbrt zemřel 14. února 1932 v Praze. Jeho literární pozůstalost je uložena v Literárním archivu Památníku národního písemnictví ve Starých Hradech.

Kucharzstwij Rozličnych Krmijch - Kterak se vzitecnie s chutij strogit magij. Katozto zwerina/Ptacy/Ryby. A gi ne mnohe krmic/roffelikemu Kuchari / a nes Gospodary/Anijka tato potrebna y vzitecna.



ÚVOD

1. Kuchaři a kuchařské umění

Starostlivá péče o milý a často mlsný jazýček a o hladový žaludek odjakživa byla a na věky bude člověku předním lidským přikázáním. Člověk rád dobře jí. Hledej v každém věku, u národů divokých a jdi po stupnici vzrůstající kultury až k národům nejvzdělanějším, mimo mravokárce a příslušníky náboženských sekt některých nenalezneš nikoho, kdo by brojil proti nasycení dobrým, chutným jídlem. Množství a jakost potravy byly proto všude a vždy uznávány za měřítko lidského pokroku, kultury, u všech kmenův a národů. Proto hrdý výrok vydavatele pařížských Almanachů pro labužníky na začátku století 19.: „Kuchař je majákem vzdělanosti, měřítkem osvěty.“

Francouz Marcier uvažuje o významu kuchařů mezi všemi stavy pro život lidský: „Každý kuchař je lékařem, jenž hojí nejzhojnější nemoci, hlad a žízeň!“

Francouzský labužník, ministr spravedlnosti, Henrion de Pansey r. 1812 chystal se založiti na způsob učených akademií Akademii kuchařskou a labužnickou. Docela vážně překvapil slavné učence Laplacea, Chaptala a Bertholleta, podceňuje výsledky např. hvězdářských výzkumů: „Já pokládám objevení nové mísy, která povzbudí chuť a rozhojní naše požitky, za důležitější výkon než objev nějaké prý zase nové hvězdy, kterých člověk na obloze stále dost vidí. Ctím rád a uznávám vědy, ale uznám teprve za dokonalou jejich representaci, až uvidím, že kuchař zasedá v Akademii věd jako každý jiný člen, a do té doby nikdy nebudu považovati vědy za dostatečně, v plném počtu zastoupené v Akademii, pokud mezi zasedajícími členy v Akademii neuvidím aspoň jednoho zástupce kuchařů.“

Kuchaře již od středověku vyhlášovali všude za umělce. Neříkalo se „kuchařské řemeslo“, nýbrž vždy a jen „kuchařské umění“. Nejslavnějším kuchařem-umělcem století 16. byl kuchař kardinála Karaffy. Znamení tento umělec dovedl prý o svém umění tak vykládati, s takovou obratností a duchaplností, že se mu divili učenci vrstevníci, až laskominy vzbuzoval. Poutavě uměl rozprávěti o rozmanitých chutích, o chuti na lačný žaludek a o chuti, která přichází po druhém, třetím jídle při hostině, jakož i o hojných dráždidlech pro vzrůst chuti. Uměl vysvětlovati druhy omáček, rozdělovati saláty podle dob ročních, vždy jinakých, studených

Kuchařství/
To gest:

**Knížka o rozlič-
ných Brmých/ kterak se bzi-
tečně s chutň strogiti magň: Zatož
to Zvěřina/ Ptácy/ Ryby/ a gině mnohě
Armě. Každému Kuchaři/ aneb
Hospodáři/ Knížka tato potře-
bná y všitečná.**



M. D. XCI.

STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHARSKÉ

1. Nejstarší kuchyně slovanská

Vhodně pověděl prof. Dr. L. Niederle v znamenité svojí knize „Život starých Slovanů“ (Slovanské starožitnosti, díl I. svazek 1.), v Praze 1911, strana 162 ad.: Jest už předem pravděpodobno, že předmětem potravy u starých Slovanu bylo vše, co živného kolem poskytovala příroda; byly to obilniny a zeleniny, ovoce, byla to dále zvěř lesní a polní, rybolov a konečně i různé druhy domácího dobytka. Tedy stejně potrava masitá jako rostlinná.

Potvrzuje to názvosloví slovanské dobytčí a mlékařské vedle přímých zpráv, jež Niederle uvádí. Např. z arabských cestovatelů sděluje Ibrahim ibn Jakub: „Slované zdržují se jídla kuřat, poněvadž jim škodí a nemoc růži podporují, ale za to jedí maso hovězí (kraví) a husí, které jim vyhovuje.“ Jídali také ptáčí maso (arabský cestovatel jmenuje zejména chutné tetřevy), kury, kuřata, ryby (losos, pstruh, úhoř, štika, piskoř, lín jelec, sumec mají jména všeslovanská).

Hlavní potravou byly obilniny (žito, pšenice, rež, ječmen, proso, oves, názvy všeslovanské). Jídla prosná (z prosa) byla nejoblíbenější částí slovanské kuchyně, ať již ve způsobu prosného pečiva nebo prosné kaše.

Niederle dále dokazuje, dovolává se vedle jiných svědectví článku J. Soukupa (český Lid XIII. 385), že již v době pohanské i pak stále až do lidového podání nynějšího jídali všichni staří Slované pražené zrní nedozrálých klasů lačných nebo pšeničných (pražmo), rovněž jako kaši, obřadné jídlo svatební i oblíbený, typický pokrm staroslovanský a všeslovanský.

Z mouky upravovali obilné těsto, z něhož pekli na ohništi, na rozpálených kamenech, později v peci. Byly to přesné placky prosté nebo pečivo lepší koláče, mazané medem a sypané mákem. Hlavně ovšem odedávna chléb, napřed prostý, přesný, pak zadělaný kvasem.

Ze zelenin a luštěnin, jež Slované ode dávna požívali, uvádí Niederle cibuli, česnek, mrkev, okurky, mák, bob, hrách, čošovicí, čočku, dýni, tykev, řepu. Dále houby. Ovoce: jablka, hrušky, slívy, třešně, jejichž hojnosti vzpomíná Ibrahim ibn Jakub v 10. století.

Po úpravě „štokvišů“ přidává Kantor **štokviš v smetaně**. Zkrájej cibuli drobně dlouze, svař ji v úkropě prudce, přidáda másla, potom ji dej do smetany, dej k tomu toto koření: zázvor, pepř, šafrán, květ, potom svař spolu dobře a dej na mísu. **Štokviš v semenci**. Rozbeř štokviš, jako prvé, svaře semenec, udělej mléko, okořeně pepřem, šafránem a dej do toho štokviš, ať spolu sevře, a přimast volejem makovým, neb dřevěným, a pakli chceš, máslem. **Mníky v koření**. Vykuchej mníky a nech při nich jatříček a vymej je v studené vodě a dej je do rosola nevelmi slaného a uvař je dobře na místo, a udělej jíchu na ně takto: odtrhej od nich hlavy, pakli by se málo zdálo, vezmi jednoho puol a usuše topének z bílého chleba, vomoče jej do pánve a zetři s těmi hlavičkami čisté, přidáda petržele s kořením, rozpust čistou vodou, přileje jíchy s mníkuov, protěhni skrze sítko a vklad múky do té jíchy, okořeně pepřem, zázvorem, šafránem a vezma bílého chleba, usuš topének a dej pod ně na mísu, dáda mezi ně petruželného koření a pomni koštovati, vhod-li jsou slané.

V návodech k úpravě polévky z maku a ze semence „neb jíšel“ u Severina nahrazuje Kantor staročeský název „jíšel“ pozdějším zobecněným slovem „žufen“.

Za návodem Severinovým o štice „v jíše s kořením“ přidává Kantor:

Šticky kaprové v sobotu. Vezmi kapr, uvař jej v rosole, ať jest při soli, tak jak se vobecně vaří i s mlíkem, když pak bude dobře, vobeř maso s kostí, dej na vokříni s mlíkem (viz rejstřík), potom dej řeckého vína, mandly, petružel zelenou a málo petruželného koření, dej pepř, zázvor, hřebičky, muškátový květ, skořici, šafrán a vlí jedno vejce a zsekej dobře, dělej šišky a pec je na másle, jako jiné šišky, až budou červené, a když jest v postní den, tehdy v olej, potom udělej na ně predlík z perníku a z vína, pakli chceš černý koření, nasuš topének z režného chleba, dej řeckého vína a ztluc je v moždíři, rozpust vínem a povař spolu s šiškami a vokořeně pepřem, hřebičky, zázvorem, šafránu málo, potom jez.

Svítky k Veliké noci s tvarohem neb s smetanícemi, chceš-li, ať jsou zdárný. Když koupíš smetanici (viz rejstřík), přilož na ni kámen, ať se z ní voda vytáhne, a když mazání děláš, přičiň málo mouky, příliš smetany, ať nerozběhnou se, ani srazí. Pakli budeš dělati s nevytaženým tvarohem, tehdy se srazí a rozběhnou se, a když děláš líhance zlatohlávky, chceš-li, ať jsou barevný, příliš k mazání starého piva, budou zlatý barvy.

Koláč syrnej k Veliké noci. Nastruž sejra mladýho, nevelmi mastnýho jednu část a druhou část starýho sejra strouhanýho, nemastnýho, a hrst tlučených jahel na prach. Sespí (sesypej) to v hromadu a směs spolu, vlíž tam vajec, co chceš a jak veliký koláč chceš míti; směs ta vejce se sejrem a nech tak státi asi čtyry hodiny. Potom udělej těsto bochníkový s kořením, nech ho, ať dobře vykyne. A když dobře vykyne, chceš-li míti krutej a dobře syrnej, dejž do sejra toho těsta bochníkového třetí díl. Pakli chceš míti ne tak velmi syrnej, dej těsta bochníkového jednu stranu a sejra s vejci druhou stranu, i bude jako sedlský koláč a bude chutnej. A když těsto bochníkové zkyne dobře, potom vzíti sejr s vejci, dáti to vobý spolu shnisti dobře a necht spolu kyne asi hodinu, bude čistý koláč vaječný.



Kuchař na titulním listě: Rumpolt, Kochbuch, Frankfurt, 1582. Rytina Jošta Ammana.



<i>Promus condus</i> 1. profert e penu 2.	<i>Spižitnj</i> 1. wydává ze <i>Spižit-</i> ny 2.	<i>Penus</i> , i, vel us, <i>Spi-</i> žirna.
<i>obsonia</i> 3.	<i>Wařenj</i> 3.	<i>Obsonium</i> , i, <i>Wařenj</i> .
<i>Ea accipit co-</i> <i>quus</i> , 4. <i>et coquit</i> <i>varia esculenta</i> .	<i>To přigimá kuchař</i> , 4. a waři wsseliké <i>Armě</i> .	<i>Varius</i> , a, um, <i>coffe-</i> litý. <i>Esculentum</i> , i, <i>Armě</i> . <i>Avis</i> , is, <i>Ptáč</i> .
<i>Aves</i> 5. <i>deplumat prius</i> , <i>et exentērat</i> ; <i>pisces</i> 6. <i>de-</i> <i>squāmmat</i> <i>et exdorsūat</i> ; <i>quasdam carnes</i> <i>trajēctat lardo</i> <i>ope lardarii</i> ; 7.	<i>Ptáky</i> 5. <i>pro sflube,</i> a <i>fuchá</i> ; <i>Ryby</i> 6. <i>straubá</i> , a <i>trhá</i> ; některé <i>Maso</i> <i>spituge</i> <i>pomocý</i> <i>spitowacý</i> <i>Gehly</i> ; 7.	<i>Piscis</i> , is, <i>Ryba</i> . <i>Caro</i> , nis, <i>Maso</i> . <i>Lerdum</i> , i, <i>Slanina</i> . <i>Lardarium</i> , i, <i>spitowacý</i> <i>Gehla</i> .
<i>lepores</i> 8. <i>exiit</i> .	<i>Zagice</i> 8. <i>ztabuge</i> .	<i>Lepus</i> , oris, <i>Zagie</i> . Tum

J. A. Komenský o kuchyni souvěké.

dokonce uvařený bude, má se ven vyjmúti a tu polívku dobře nechati sevřít, když již pak dosti bude, toho kapra znovu do tej polívky vložit, však jen vždycky po dvou kúsek. Kdy se pak bude mět na stůl dávat, čerstvý limon drobno na mísu na tu rybu okrájeti. kdy pak chceš huspeninu z něho mít, tehdy ho hled' do studenýho místa aneb sklepu vstaviti.

Jak se míky vařiti mají, slove gedempft. Mají se míky podle hřbeta po obúch stranách odevřeti a v prostředku dvakrát hřbet přestrčiti, dobře vymýti a v soli čistou chvílu nechati ležeti, potom horkú vodú opařiti, na rošt položit a čistě smažit, potom do rendlíka vložit a snažnú (viz slovník) hrachovou polívku na to vlíti, pepřem a jalovcem i petruželí posypati a mezi to vložit, a tak nechati sevřít, kdy pak již dosti bude mět, kus másla do toho vložit, než nemusí mnoho polívky býti.

Jak se raky nadívati mají. Mají se raky opařiti, odevřiti a drobno posekati, potom (se) strúhanú žemličku v šmalcu smažit, mezi ty raky posekati a žlutek (žloutek) od vejce vtloci, trochu osoliti, pepřu a petruželi k tomu dáti, a ty velké rakové klepeta tím nadíti a na roště v šmalcu smažit.

Dobrá kerm z rakův. Mají se raky jen horkú vodu umořiti, potom odevřiti, kerky z jelítky a klepeta, na mísy položit, trochu osoliti, pepřem posypati a kus čerstvého másla k tomu vložit, do horkej pánvej dáti, tehdy se to spolu zběhne a bude velmi dobré, může se taky z limonu soft do toho vtlačiti a kus másla k tomu vložit, a tak nechati spolu sevřít.

Raky v šupinách auštrijových strojiti (austrie, ústřice). Mají se raky opařiti a kerčky, jaterka a nohy z klepet vyjmuti a trochu rozpuštěným máslem políti, osoliti, opeřiti a lžíci dobře strúhanej žemličky mezi to vsypati a na ty šupiny rakové vložit a dobrou smetanu na to vlíti vždycky lžíci, a tak na ohni trochu nechati sevřít.

Jak se raky mají na jiný způsob strojiti. Mají se raky opařiti, však jen živý, žluč (žluč) z nich vyjmúti, potom je v moždíři stloci, dobrou, sladkú smetanu na ně vlíti a v tej smetaně nechati, rozpustiti pět vajec a na ohni nechati spolu slehnúti, potom na šatu a na sítko vsypati, aby dobře se krájeti dalo, kdo chce, mohú se v múce obváleti a v šmalcu usmažit a na to sladkú polívku udělati.

Raky v červenej polívce strojiti. Mají se raky opařiti, odevřiti a v šmalcu nechati zběhnúti, potom ty šupiny klepetové v moždíři dobře stloci i do hernečka dáti, topinku žemličkovú v šmalcu smažit a mezi to trochu vína a vody vlíti

a sevřeti dáti, potom vysušiti a vycediti, cukru a skořice mezi to dáti, a kdy se má na stůl dáti, trochu osoliti a kus másla do toho vložit a raky nima políti.

Jak se štika se zelím anebo maso strojiti má. Má se štika rozdrobiti a kosti z ní vybrati, anebo z telecí pečinky neb vod kapúna maso drobno pokrájeti, potom dobré kyselé zelí vzíti, šest žemličkových topenek v horkým šmalcu trochu smažit, do mísy tři naspodek položit, kyselé zelí a od štiky neb vod masa to pokrájené na verch položit, též málo pepřu, a tak jedno po druhým, verstvami, štiky, zelí a pepř mezi to, až ta mísa plná bude a vždycky máslo mezi to a pravé na verch. naposledy zase tři topenky a dobrou, hustú smetanu na to políti a na uhlí nechati vřeti, naposledy trochu šmalcem políti.

Obyčejná huspenina ze štiky a jiný ryby. Má se štika nejperve ostrúhati a na kusy rozkrájeti, nasoliti a do snažnýho (viz slovník) kotla vložit a k ní dáti dvě jabka, celé cibulný hlavičky a dobrýho vína nalíti, a tak nechati vřiti a netlucené koření, totiž zázvoru, pepřu, šafránu a cukru, do toho dáti a spolu vřiti nechati, tu rybu na mísu vložit a polívku chvílu nechati státi, potom na tu rybu vlíti a do studeného místa vstaviti. Může se také ta huspenina obarviti barvu, kterou v opatece se naléztí může, kdy se hodinu v horký jíše nejperve namočí, však nemusí být žlutý (žlutý), než jiný všelijaké barvy, též modrú charbu (chrpu), která v obilím roste, kdy se z ní květ oderhá a v tej polívce vaří, může se vobarviti.

Jak se huspenina, německy slove Rumb-Sulc, dělati má. Má se vzíti velkú štiky, ji na břichu vdevřiti, však ji nerozterhati, a mají se velký kusy z ní udělati, pěkně modro vařiti, však nedokonce, potom vzíti nejlepšího a nejčistotnějšího vína, na čtyry máry vína tři loty čerstvého haussnblodr (viz slovník) a vymýti je dobře a drobno pokrájeti, ve víně močiti a nechat vřeti tedy, toho vína vzíti a ještě k tomu tak mnoho jiného vína přilíti, jak mnoho huspeniny chce mít, vždycky na čtyry kusy štiky jeden máz vína a přitom jeden žejdlík snažnej (viz slovník) hrachovej polívky, a tak mnoho octa, aby čistě zaostřelé bylo, též dvě celé hlávky cibule lúpané a některé strúhané jabka, kříželky, však musejí se snažně (viz slovník) a časně vydělati, aby hrubě měký nebyly, to všechno spolu nechat vřiti, může se taky z některých limonův čerstvých soft mezi to tlačit, potom má se vzíti koření, totižto zázvoru, snažně (viz slovník) vymytého a z hruba pokrájeného, pepřu, muškátovýho květu umytého, též hřebíčkův umytých, však těch hřebíčkův nemusí příliš mnoho býti, než toho druhýho

koření musí se čistě mnoho vzíti a do pytlíčka vložit a v tej polívce nechati vřít tak dlúho, až od koření šmak, ode šafránu právě barvu vezme, musí být dobře žlutý (žlutý), též se mají kusy roztlučného cukru celého do toho dát, tak mnoho, až dobře sladké bude, neb musí dobře sladké býti, kdy bude dosti okořeněné a žluté (žluté), tehdy ten pytlíček ven vyjmúti, a kdy již dosti vařené bude, tehdy má se ta ryba do toho vložit a hned s ní vřeti nechati. Kdy bude ta ryba uvařena, má se na desku položit, aby ostydla, a tu jíchu zase vařit, až se zesedne. Jestliže se chce se ta huspenina. má se ta ryba do snažnej (viz slovník) hliněnej nádoby vložit, naspodku dobře otřít, mandlového a bobkového listí vložit, aby míšek z dobrýho, jadernýho sukna udělaného na verch zavésiti, a do toho mléka čistě mnoho zhruba tlučenej skořice vsypati a tu jíchu tak horkú na to vlít a zas mandlové a bobkové listí mezi to vložit, a tak znenáhla tu polívku na tu rybu nechati kapati a na studeným místě nechati ustydnúti. Kdy se má od toho jíst, tehdy vzít jeden kus od tej štiky z toho a čistě kusy od huspeniny i ty mandlové a bobkové listy k tomu vložit, pokud pak kdo chce všechnu tu rybu strávit, tehdy lepší jest, kdy se ta jícha osobně vezme, jest i lepší ji strojiti, tehdy mají se koláčky s čerstvýho limonu mezi to klásti, bude velmi chutná, a tak jest ta huspenina hotova.

Jak se štika s česnekem v bílej huspenině dělati má. Má se štika snažně (viz slovník) oškrobati a tu černú kóžu z ní zdělati, naskrz a naskrz karbovat (viz slovník) a kusy z toho udělati, snažně vymýti a ve vodě nechati ležeti, až pěkná bílá bude, potom v slané vodě vařit, až dosti bude, potomně vydělati a pěkně osnažit (viz slovník) a čtyry dobré hersti ostrúhaný cibuli vzít a dobrú herst bílého hrachu a vody na to vlít, a tak spolu vařit, až ta cibule dobře měká bude, tu polévku zecediti a dobrý, silný, snažný, vinný ocet na to vlít, spolu smíšeti a přelívati, však ocet aby převyšovalo, potom do šaty svázati, zhruba tlačeného pepřu do toho dát a tu polívku do rendlíka vlít a tu rybu a ten uzelek a dvě celé bobky při tom položit a pěkný celý muškátový květ, musí se také v tej jíše perve, než se ta ryba do ní vloží, trochu hausnbloter vařit a zase přecediti, kdy je již pak uvařené jest, až se sedne. má se jedna hlávka česneku rozřezati a mísu s ním dobře pomazati, tu rybu na tu mísu vložit, muškátový květ a bobkové listy naverch naklásti, tu polívku trochu státi nechati, až se sedne a herst pěkně oblúpaných mandlí mezi to dát, tu polívku na to vlít a na chladným místě státi nechati, a tak jest hotovo.

Poznamenání: rozdílné pašteky kterak se dělati mají, teplé i studené.

Dobrá pašteka kaprová anebo pstruhová, který se mohou i s kostěma jísti. Má se ta ryba na břuchu vodevřeti a snažně (viz slovník) vynechati a po obúch stranách, počnúc vod hlavy, naskrz a naskrz husto pokarbovati (viz slovník) a nasoliti, na hlavu tři lžíce dobrého páleného vlíti, a tak tři hodiny v chladným místě nechati ležeti, potom vzíti dobrý silný ocet a ním tu rybu naskrz a naskrz pokropiti, též vzíti silnýho octa a ten zahřít a do něho pepře, zázvoru, skořice a hřebíčkův vsypati, aby tak hustý byl jako kaše, a tím, pokud ještě horký jest, vnitř i zevnitř toho kapra pomazati a zase páleným pokropiti a přiti (přikryti?), přes noc tak nechati ležeti, potomně když se bude mět zadělát, má se ponejperve horkým šmalcem po obúch stranách a políti, a kdy se do těsta vdělati má, na spodek do toho těsta i potom na verch na rybu mnoho másla dát se má, a jak nahoře jmenováno, též kúsky od limonu, a tak jej zadělati a znenáhla péci, musí pět hodin ta paštyka se péci a musí každú hodinu v pánvě máslo míti a tím polívati skrze trychtýř, tehdy bude netoliko ryba než i kosti tak křehké, že se spolu jísti, než musí se na studeno dát.

Jak se dobré paštečky z rakův dělati. Má se vzíti osmdesáte, neb sto rakův, kdy nejsou velké, a takové hned uvařiti a na šatě vysušiti, aby nebyly mokré, potom je vodevřeti, kerčky a klepeta osobitě (viz slovník) schovati, to žluté (žluté) a jahůtky taky osobně, kerčky a klepeta, mají se v moždíři dobře stlouci, aby bylo jako těsto a ze dvouh žemliček střídu v sladkej smetaně močiti a zase dobře vytlačiti, mezi ty raky stlouci a kus másla, nepřilíš mnoho, a trochu pepřu, tak bude z toho pěkně červené těsto, z kterého mají se maličky paštečky udělati, kterých se osm neb deset na stůl dává, avšak musí se ponejperve z dobrého, obecného dortového těsta malé, tenké placky zválet, aby se ty paštečky mohly na ně stavěti, neb sice by spodek nezdržel, aby se však mohly ty paštečky zase tence sejmút, potomně musí se dobrá raková šotl (viz slovník) udělati, jak jest při dortu oznámeno, a takovou mezi to žluté (žluté) a ty jahůtky vod rakův spolu smíšeti, trochu opepřiti a zelené zelinky, jaké chce, mezi to zkrájati a do tych stavěcích napelniti a čistě mnoho másla mezi to vložit a verchem vod paštyček přikryti, též papírem obvázati a v dortovej pánve péci, nepotřebí jich dlúho pécti, neb jsou hned suché, aby se spolu srovnaly, musejí se teple na stůl dát. Na vydělaný pak masy čistě žemlička smažit a vysušiti, též stlouci a přes (?) a místo mouky k těstu užívati.

Dobrou zelnou paštiku udělali. Má se tlučené kyselé zelí vzítí a malou štikou na místo uvařiti, ji rozebrati, kosti z ní snažně (viz slovník) vybrati a mezi to zelí smíšeti, též žlutek (žloutek) vod vejce a čistě mnoho másla a trochu hrubého pepře a všechno spolu smíšeti, potom mají se topénky žemličkové usušiti a je v dobré smetaně močiti, aby čistě měkké byly, a z dobrého putrového těsta plácek vyválet, asi na půl persta tlustý a ponejprve ty namočený topinky na to položiti, potom to sekané s tím zelím a zas močené topinky na vrch, mezi to pak mnoho másla, ten plácek složíš na paštiku a péci může a také to nadívání, tak (?) přeložena na mísu na ty topinky dáti, ale musí se dobrá, hustá smetana na to vlítí, a na pánvi horkej trochu nechatí vřeti, potom horkým šmalcem políti, může se taky místo štiky pečená slepice vzítí.

Jak se křehký paštěčky dělají mají. Má se vzítí dobrá polívka z masa, která mastná jest, musí též, jak vejce velké jest, kus šmalcu v tej polívce nechat rozpustiti a čtyry žloutky (žloutky) vod vejce s pěknou múkou rozklektati, tak aby bylo jako těsto, až by se dalo vydělat, potom se má vyválet jako dvě neb tři hřbetové nože tlustá a s máslem dobře zválet a zase překládat, to několikrát, potom nechatí to těsto chvilku ležeti, aby čistý, tuhý bylo, může se s toho stavěcí neb překládací paštěčky udělati a do nich nadíti, co se komu líbí.

Na jiný způsob křehký paštěčky udělati. Má se pěkná dobrá mouka žemličková vzítí, co nepouští, sic by se roztrhly, potom se má vzítí dobré, sladké mléko a čerstvé máslo do ní vkrájeti, však aby másla více bylo nežli smetany, ta se má rozpustiti a vlažné, aby bylo a nehorké, mají se také deset žloutky (žloutky) z vajec vmíchat a to všecko do mouky vlítí a spěšné těsto zadělati, musí to tuhé udělati a potom rozválet tak velké, jak paštika býti má, nepřilíš tenko, než musí jako půl persta tlustá býti, a do ní nadívati, co kdo chce, a čistě chladno péci, když se na poly upeklo, tedy se má chladným šmalcem pomazati.

Jak se paštika stavěcí dělají má. Má se vzítí čtvrtka režnej (žitnej) mouky a horkou vodou zadělati a čistě tuho vydělati a z toho paštiku postaviti, potom vzítí masa telecího spolu i s berzlíčkami (brzlík) a na kusy rozkrájeti, vymýti a poloviny odvařiti a na rendlíku na horkém másle trochu přismažiti, též šalvěže a marianu mezi to vzítí, a kdy se to spolu usmaží a od ohně vezme, tehdy octa vinného na to čtyry lžice vlítí, pepře dvě lžice a lžičku malou muškátového květu a to všechno do tej stavěti paštiky, udělati a verchem od paštiky přikrýti, a tak péci, když pak již ta paštika na místo upečená bude, vzítí čtyry žloutky

(žloutky) od vajec, trochu šafránu a trochu octa a to spolu smíšeti a dvě šufany (viz slovník) hovězí polívky mezi to vlítí a trochu kaparův vsypati a to vždycky dobře míšeti, potom na oheň dáti a trochu sevřeti nechatí a naposledy tu paštiku odevřeti a takovou polívku teplou též do ní vlítí a na stůl dáti.

Jak se paštika z putrového těsta dělají má. Má se vzítí z telecí kýty kus masa, snažně (viz slovník) je umýti a z polovice toliko odvařiti, potom drobně zesekati a od hovězího tuku polovice tak mnoho, jak to sekané jest, mezi to dáti a spolu sekati, též jednu cibuli do toho vkrájeti a trochu zeleného petržele a potomně na mísu vložití a na to vlítí ze dvě lžičky octa a hovězí polívky, též pepře, muškátového květu a rozinkův a osoliti, jak potřeba ukáže, to spolu smíšet a do paštiky dáti, a tak jest hotova.

Jak se studená paštika z režného chleba dělají má. Musí se vzítí múky režné (žitné) dvě čtvrtky a s horkou vodou zadělati, aby těsto čistě tuhé bylo, potom uválet plácek, aby byl na dvoje, na spodek a na vrch na půl druhého perstu tlustý, potom pak vzít telecí kýtu a ji čistě potlúci, kosti z ní vybrati, velkými kusy slaninami vyšpikovati a dobře nasoliti, polovici ji upéci; kdy již jest přepečená, dáti ji na malé necečky a s dobrým teplým octem políti, nechatí tu kýtu dva dny v tom octu ležeti, často ji obracetí, a tak hned tu kýtu do těsta dáti, na spodek pak musí se dáti šalvijské a široce pokrájené limony na vrch, tej kýty naklásti, též šalvijské listí, pepřem, zázvorem, muškátovým květem, hřebíčkami posypati, potom to zadělati, jak se sice studená paštika zadělává, a když již hotova jest, že se peče v horkém peci a polovice upečená jest, tehdy se veme ten ocet, co ta kýta v něm močena byla, trochu hovězí polívky a kousek másla, nechatí to spolu sevřiti a udělati v tej paštice dírečku, co by tam trychtýřek vléztí mohl, a vlítí tam tu polévku, potom tu dírečku těstem zalepiti, a tak ji nechatí dobře se upéci a na studeno na stůl dáti.

Jak se má tuhé těsto udělati, z kterého se francúské paštiky a dorty, též kraple dělají. Má se vzítí nejlepší žemličková mouka a s teplou vodou, v kteréj dobrý kus šmalcu rozpuštěn jest, těsto udělati a osoliti, jak náleží, a takové těsto nad mísu dobře rozdělati, aby se od stolu dobře dalo oddělati, potom mají se malé kusy řezati a placky zváletí, kdy trochu zválené budou, dají se ty placky roztáhnúti, přes ruku anebo přes velkou mísu, tak tence, jak jeden chce, a jako teničky makový lístek, potom se položí na mísu, která na herci, aneb pravdě (viz slovník), aby krajem svobodně státi mohla, a namazati ten plácek