



SLEZSKÝ SBORNÍK

ACTA SILESIACA

ROČNÍK CXVIII / 2020
ČÍSLO 2

ŘÍDÍ ALEŠ ZÁŘICKÝ



SLEZSKÝ SBORNÍK
ACTA SILESIACA

REDAKCE

Vedoucí redaktor: Aleš Zářický
Výkonný redaktor: Ondřej Kolář

REDAKČNÍ RADA

Robert Antonín, Jiří Brňovják, Martin Franc, Jiří Friedl, Jan Hruboš, Zdeněk Jirásek, Jiří Knapík, Irena Korbelářová, Petr Kozák, Matěj Martinčák, Radmila Prchal Pavlíčková, Jerzy Sperka, Janusz Spyra, Tomáš Staněk, Marek Starý, Rudolf Žáček

Vydává Slezské zemské muzeum.

Časopis je evidován v rámci databáze European Reference Index for the Humanities and Social Sciences (ERIH Plus).

ADRESA REDAKCE

Slezské zemské muzeum, Redakce Slezského sborníku
Nádražní okruh 31, 746 01, Opava, Česká republika
e-mail: slsb@szm.cz
web: <http://www.szm.cz/rubrika/71/veda-a-vyzkum/periodika/slezsky-sbornik.html>

Toto číslo vyšlo 1. 12. 2020

Vychází 2x ročně
Evidenční číslo MK: E 1240
ISSN 0037-6833

All foreign orders are executed exclusively by agencies:
KUBON-SAGNER, BUCH EXPORT-IMPORT GmbH, D-80328 München, BRD
E-mail: postmaster@kubon-sagner.de
MYRIS TRADE LTD., P.O. BOX 2, 142 01 PRAGUE, CZECH REPUBLIC
Tel.: 00420 234 035 200 * Fax: 420 234 035 207 * E-mail: myris@myris.cz
Foreign orders executed by other subscription agencies contradict the publisher's agreements
with the above mentioned sole agencies and they will be regarded as illegal.

Tisk: Tiskárna Knopp, s. r. o., U Lípy 926, Nové Město nad Metují
www.tiskaarnaknopp.cz

Za jazykovou správnost publikovaných textů odpovídají autoři.

© Slezské zemské muzeum, Opava 2020

MORAVSKÝ KOLÁČ I MAMINČIN MEHLSPEIS. POHLED DO KUCHYNĚ HISTORIKA A ARCHIVÁŘE VÁCLAVA HAUERA (1860–1942) A JEHO ŽENY RŮŽENY ROZENÉ SEIDLOVÉ (1867–1942)¹

Petr Kozák

Petr Kozák: Moravian Pie and Mother's Mehlspeis. Sight in Kitchen of Historian and Archivist Václav Hauer (1860–1942) and his Wife Růžena Née Seidl (1867–1942)

The core of the presented material study is formed by an analysis of a manuscript set of culinary recipes used in the household of Václav Hauer, a long-term (1888–1926) professor at the Czech grammar school in Opava and a tireless organizer of Czech national life in the wider Opava region, and his wife Růžena Hauerová née Seidlová. The range of raw materials, final products, but also, for example, changes in food preparation technology, which occurred due to changes in the food industry, transport and in the field of international trade, were analyzed. A specific issue was also represented by the language aspect of the preserved texts. In addition to the analysis itself, the study also includes a standard scientific edition of the analyzed source.

Key Words: food history, Václav Hauer, gastronationalism, bourgeoisie, culinary regulations, social history, Opava

Sbírký kuchařských receptů nebývají zrovna obvyklou součástí archivních pozůstatostí historiků a vlastivědných pracovníků. Vzácnou výjimku představuje v tomto ohledu rozsahem nevelký soubor uložený mezi písemnostmi Václava Hauer, dlouholetého profesora na českém gymnáziu v Opavě a neúnavného organizátora českého národního života na širším Opavsku.² Pramen dlouho unikal pozornosti historiků. Neprávem, chtělo by se říci, neboť otevírá jinou, mimořádně zajímavou perspektivu, jíž je možno nabídnout nejen střípky z dějin každodennosti či analytickou sondu z oblasti tzv. food history. Zvolenou optikou lze zejména nahlížet privátní (hodnotový, myšlenkový) svět výrazného reprezentanta národnostně české inteligence. Není přitom podstatné, že autorem zápisů nebyl přímo Václav Hauer, ale že písemnosti náleží k dokladům spojovaným s jeho chotí Růženu (Rosalií).³ Pohybujeme se uvnitř rodiny, na půdě navýsost intimní. Svět konzumovaných pokrmů a jazyk užitý k jejich písemné fixaci, tedy věc ryze soukromá, je prost autostylizace. Václav Hauer jakožto veřejná osoba, s jejímž chováním a postoji byla spojována zcela konkrétní očekávání – to, jak chtěl být on sám vnímán, přirozeně (nevědomky) prolínalo rovněž soukromou korespondencí – chybí. Analogicky dobově rozšířené kuchařské knihy sice sehrávaly kultivací konstrukt „národní“ kuchyně významnou roli v procesu národní emancipace. Jednalo se ovšem o tištěné kuchařské knihy a rady pro uvědomělé hospodyně-vlastenky, tedy o médium cíleně veřejně angažované,

1 Studie byla vypracována v rámci řešení projektu id. č. DG18P02OVV067, financovaného z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje NAKI II.

2 Pramen uchovává Zemský archiv v Opavě, fond: Hauer Václav (dále jen ZA Opava, Pz. Hauer), inv. č. 475, č. kart. 11.

3 K autorství podrobněji viz níže.



jež bylo vlajkovou lodí fenoménu nazývaného gastronacionalismus.⁴ Sféra podomácku schraňovaných kulinárních předpisů, o níž ve skutečnosti stále mnoho nevíme, mohla být v mnohém odlišná. Předkládaná materiálová studie chce být příspěvkem do diskuse na tímto způsobem definované téma. Vedle vlastního rozboru nabídne rovněž edici vzácně dochovaného materiálu.

Václav Hauer i jeho žena Růžena rozená Seidlová, s níž udržoval po celý život velmi blízký vztah, pocházeli ze západu, resp. jihozápadu Čech (Hauer se narodil v Křimicích u Plzně v rodině kováře, svatbu s paní Růženu slavil roku 1890 v Sušici). Opava tak pro oba představovala cizí, neznámé prostředí, s nímž však podle vlastních vzpomínek srostli. Ostatně zůstali zde i po roce 1938 a zemřeli krátce po sobě uprostřed druhé světové války roku 1942. Celých 38 a půl roku (v letech 1888–1926) vyučoval Václav Hauer češtinu a klasické jazyky na opavském českém gymnáziu, od roku 1921 do roku 1934 vykonával rovněž správu Zemského archivu slezského, po vzniku Československa byl také na krátký čas jmenován konzervátorem pro památky historické, umělecké a lidové s působností pro oblast (českého) Slezska. Hauer, kterého jeho kolegové, přátelé a žáci označovali nejen za vynikajícího pedagoga, ale především za přesvědčeného vlastence a horlivého buditele (Viktor Ficek o něm ve vzpomínkách z roku 1945 neváhal prohlásit, že byl „v národních věcech nekompromisní“), se angažoval téměř ve všech národnostně českých spolcích. V letech 1905–1912 a 1918–1919 předsedal ve funkci starosty Matici opavské, stál za zřízením české matiční tiskárny, podílel se na zakládání národnostně českých škol na opavském venkově. Po dlouhá léta řídil z pozice redaktora Věstník Matice opavské (budoucí Slezský sborník), jenž se pod jeho vedením proměnil v uznávané odborné periodikum. Ve své vlastní vědecké činnosti se zaměřoval na studie filologické, národopisné, dějepisné a literárně-historické.⁵ O životě paní Růženy se naproti tomu příliš informací nedochovalo. Mimo sbírku kulinárních předpisů se jedná pouze o několik kusů úředních dokumentů osobní povahy (prohlášení o zletilosti vydané okresním soudem v Sušici dne 13. srpna 1890, doklady o dědictví po matce) či o sbírku básní, písní a her pro děti.⁶ Jediným zdrojem informací jsou tak vzpomínky pamětníků, podle nichž měl být vztah obou manželů mimořádně šťastný až idylický. Již zmiňovaný Viktor Ficek shrnul povahu a životní postoje Růženy Hauerové v konstatování, že Václav Hauer měl

4 Významu tištěných kuchařských knih v české literární kultuře a v kontextu českého národního obrození věnovali nedávno ucelenou monografii Milena LENDEROVÁ – Miroslav KOUBA – Aleš KOZÁR – Ivo ŘÍHA, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“ *České kuchařské knihy v 19. století*, Červený Kostelec 2017.

5 Životopisné údaje k osobnosti V. Hauera shromáždili zejména Viktor FICEK, *Václav Hauer*, Slezský sborník roč. 43, 1945, s. 60–71; TÝŽ, *Václav Hauer*, Vlastivěda severomoravského kraje – Opavsko, 1963, č. 7, s. 10–11; Lumír DOKOUPIL, *Hauer Václav*, in: Biografický slovník Slezska a severní Moravy 3, Opava – Ostrava 1995, s. 48–49; Kamil RODAN, *Neslavně slavné narozeniny páně Hauerovy. Článek věnovaný k 80. narozeninám prof. PhDr. Lumíra Dokoupila, CSc.*, Slezský sborník, roč. 113, 2015, č. 2, s. 389–393. Další informace lze načerpat rovněž z prací Jiří ŠÍL, *Vincenc Prasek (1843–1912). Má vůle je mým osudem*, Opava 2010, passim; TÝŽ, *Osudy Knihotiskárny Matice opavské, později akciové společnosti Slezská Grafia v Opavě (1908–1960)*, in: 140 let Matice opavské. Vybrané kapitoly z dějin české národnostní emancipace ve Slezsku, red. Ondřej Haničák – Ondřej Kolář, Opava 2017, s. 83–97; Jaromíra KNAPÍKOVÁ, *Matice opavská. Spolek, osobnosti a národnostní snahy ve Slezsku 1877–1948*, Opava 2007, passim; TÁŽ, *Matice opavská a počátky archivnictví ve Slezsku*, in: 100 let Zemského archivu v Opavě. Sborník příspěvků přednesených v rámci 9. konference archivářů ČR 23.–25. května 2001 v Opavě, Opava 2002, s. 6–20; Zdeněk KRAVAR, *Das Reichsarchiv Troppau. Die NS-Etappe in der Geschichte des Archivwesens in tschechisch Schlesien*, Hamburg 2014, srov. zejména s. 75–76.

6 ZA Opava, Pz. Hauer, inv. č. 472, 473, 474, č. kart. 11.



„u veselé, srdečné choti ... oporu proti všem protivěmstvím a příkořím doby“. Když pak byla paní Růžena v posledních letech života upoutána na lůžko („*trpěla revmatismem*“), její muž se o ni trpělivě a pečlivě staral.⁷

Sbírka kuchařských receptů, která se dochovala v Hauerově pozůstalosti, nevznikla najednou, sestavována byla po delší čas. Přinejmenším u některých záznamů lze přitom předpokládat, že byly zapsány před vznikem samostatné Československé republiky roku 1918. Napovídá tomu např. závěrečná douška dopisu (pag. 1–2) s receptem na ragú, kde pisatelka oznamuje paní Růženě Hauerové, že její syn „*Fanouš stále povídá o kudrnatém chlapečkovi, co byl u nás*“. Kudrnatým chlapečkem je tak nepochybně myšlen jeden ze dvou synů Václava a Růženy Hauerových. Jelikož se pak Václav Alex narodil roku 1891 a Bohumír roku 1898,⁸ lze mít za jisté, že byl nedatovaný list sepsán nejpozději před rokem 1910, spíše však kolem roku 1900, kdy jeden i druhý potomek mohli být v očích pisatelky malými chlapci. Navíc bývá peněžní hodnota coby množstevní ekvivalent surovin vyjadřována v krejcarech, nikoli v korunách. Korunová měna se od svého zavedení v roce 1892 prosazovala jen pozvolna a setrvalé počítání ve zlatých a krejcarech nebylo ještě před první světovou válkou výjimečným jevem.⁹ Rukopisné záznamy kulinárních předpisů si tak Růžena Hauerová začala pořizovat nedlouho po založení samostatné domácnosti s manželem Václavem a přesídlení do Opavy.

Nelze samozřejmě říci, že v rukopise dochovaná sbírka receptů reprezentuje sumu všech pokrmů, které bývaly konzumovány v domácnosti Václava a Růženy Hauerových. Jídelníček byl jistě pestřejší, paní domu bezpochyby znala i recepty jiné – ať již je měla zapsány na dnes nedochovaných listech papíru (to však pouze tušíme), jednoduše si je pamatovala z každodenní praxe, nebo byly součástí tištěných publikací (knižně vydávaných kuchařek, ale např. též publikovaných coby příloha specializovaných časopisů pro ženy). Ostatně zápisky samotné prokazují, že Růžena Hauerová vlastnila přinejmenším některé z četných, obsahově rozdílných vydání oblíbené *Domáci kuchařky* Magdaleny Dobromily Rettigové,¹⁰ a k dispozici měla také „*sbírku vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost*“, kterou pod poetickým názvem *Kuchařka „Lady“* vydala nedlouho před započítím první světové války v Mladé Boleslavi Anastasie B. Seidlová.¹¹ Vytvořit

7 Citace viz V. FICEK, *Václav Hauer*, s. 61–62.

8 V. FICEK, *Václav Hauer*, s. 61, pozn. č. 7.

9 Srov. Jaroslav MORAVEC, *Korunová měna*, in: Peníze v českých zemích do roku 1919, red. Jarmila Hásková, Pacov 1996, s. 101–119; Resp. TÝŽ: *Zavedení korunové měny v roce 1892*, in: Měnové systémy na území českých zemí 1892–1993, Opava 1995, s. 7–14.

10 Srov. k tomu poznámku na pag. 29, že „*dobré marcipánky, zázvoroky jsou v Rettigově knize*“. Již sama Rettigová poskytla „kuchařku“ svému nakladateli k volnému využití. Dílo, publikované do roku 1914 v 36 českých a v 10 německých vydáních, bylo obsahově neustále obměňováno. Poslední „verze“ tak měly s původní autorskou podobou knihy společné de facto jen jméno Rettigové, které sloužilo hlavně coby marketingové lákadlo. Viz M. LENDEROVÁ, *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století. Žánr, gender, národ*, in: *Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, red. Blanka Jedličková – Milena Lenderová – Miroslav Kouba – Ivo Řiha, Pardubice 2017, s. 165–166.

11 Anastasie B. SEIDLOVÁ, *Kuchařka „Lady“*, Mladá Boleslav 1913. Mohlo by se ovšem jednat i o přílohu populárního časopisu *Módní svět*, jenž vycházel v letech 1875–1935. Název přílohy, jež obsahovala mimo jiné též rady hospodyním pro domácnost, byl totiž rovněž *Lada*. V roce 1927 došlo k transformaci, v jejímž rámci byl *Módní svět* spojen s přílohou *Lada* v jeden celek, který poté vycházel pod názvem *Lada-Módní svět: týdeník inteligentních žen*. Viz k tomu Kristýna ŠROLOVÁ, *Časopis „Módní svět“ a jeho příloha „Lada“ v kulturně-historickém kontextu* (nepublikovaná diplomová práce, Ústav etnologie Filozofické fa-

si určitější představu o chuťových preferencích rodiny Hauerovy a o náročnosti, pokud šlo o suroviny užívané při přípravě jídel, však pramen přece jen umožňuje.

Je potřeba poznamenat, že charakter sbírky receptů z pozůstalosti Růženy Hauerové rozené Seidlové prozrazuje určení pro zkušenou hospodyni. Většina záznamů je poměrně stručná, svou podstatou se jedná o soupisy ingrediencí nutných k přípravě jednotlivých pokrmů, penzum informací o způsobech a postupu jejich přípravy je přitom zpravidla minimální. Ačkoli samozřejmě i zde se najdou výjimky – pokud bylo třeba, např. z důvodu malé obeznámenosti kuchařky s daným druhem pokrmu, býval popis přípravy obsírnější. Příkladem sice extrémním, ovšem dobře ilustrujícím výše řečené, budiž lakonická noticka „*vím jak*“, v níž pisatelka shrnula vše podstatné, co si potřebovala poznamenat o přípravě citronové omáčky.¹²

Podstatnou část dochovaného souboru tvoří recepty na sladká jídla. Jedná se zejména o nejrůznější moučné pokrmy – koláče, koláčky, buchty, záviný, bábovky, různé druhy koblih, žemlovky apod. Nechybí ovšem ani výrobky plněné sladkými krémy, cukroví typu rohlíčků, tyčinek, věnečků a trubiček, samostatnou kapitolu pak tvoří nejrůznější dorty včetně čokoládového Sachrova dortu, oblíbené pochoutky původem z Vídně. V několika případech autorka zápisů cítila potřebu uchovat paměť na regionální původ pokrmů – višňový koláč tak byl výslovně „*moravský*“, poznačila si však také recept na místní specialitu ze severu Čech, totiž na „*kornoutky z Loun*“.¹³ Sladké pokrmy bývaly plněny krémy a nádivkami, tvarohem nebo ovocem upraveným na nejrůznější způsoby. Ke slovu přicházely kultivované i lesní odrůdy, povětšinou vypěstované v širším zázemí Opavy – jejich výčet zahrnuje jádroviny (jablka a hrušky), peckoviny (třešně, višně, švestky, meruňky, ryngle) i drobné ovoce typu malin, jahod, rybízu, angreštu, borůvek, šípku a brusinek. Ostatně postupů na výrobu ovocných šťáv, marmelád, povidel, kompotů a sladkých či např. kyselých zavařenin, včetně návodů na přípravu nálevů a blanšírovacích roztoků s cukrem či octem, lze v prameni nalézt rovněž celou řadu. Nepostradatelnou součástí receptů na sladká jídla se často stával mák a ořechy, především mandle (sladké, hořké, loupané), ale i lískové oříšky.

Recepty na kynuté moučné výrobky dokládají výrazné proměny technologie přípravy pokrmů, k nimž docházelo ve druhé polovině 19. a v první polovině 20. století vlivem postupující industrializace a urbanizace středoevropských společností.¹⁴ Jednalo se především o nejrůznější průmyslově vyráběné konzervační přípravky a přísady podporující kypření těsta, resp. upravující současně jeho konzistenci i chuť výsledného produktu. Mezi recepty se tak objevují vedle tradičně připravovaných bábovek či buchť rovněž jejich ekvivalenty vyrobené „*s práškem*“. Šlo o kypřící prášek, s jehož pomocí dosahovala paní Růžena nadýchanějšího těsta a současně si usnadňovala a urychlovala jeho vykynutí. K dosažení kýženého výsledku užívala tzv. vinného kamene (draselná sůl kyseliny vinné

kulty Univerzity Karlovy), Praha 2010, s. 35, 69–82. Paní Růžena si „*z Lady*“ poznamenala recepty na oranžovou polevu na dorty (pag. 7) a na „*tvarohový dobrý koláč*“ (pag. 25).

12 Viz pag. 36.

13 Viz pag. 16, 24.

14 Srov. především Hans Jürgen TEUTEBERG, *Zrození moderního konzumního věku. Změny ve stravování po roce 1800*, in: Jídlo. Dějiny chuti, red. Paul Freedman, Praha 2008, s. 233–261. (Překlad anglického originálu *Food. The History of Taste*, jenž byl vydán roku 2007.); Hans Jürgen TEUTEBERG – Günter WIEGELMANN, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen 1972.

zvaná *cremor tartaro*, paní Růžena ho ovšem psala ve zkomolené formě *cremor tantari* nebo *cremon tantary*, označovala ho však rovněž německým slovem *Weinstein* či českým souslovím *vinný kámen*¹⁵ a sody (chemicky se jednalo buď o jedlou sodu, tedy hydrogenuhličitan sodný, který paní Růžena pojmenovávala dobově rozšířeným triviálním termínem *Gran Natron* či jen zkráceně *Natron*, nebo o kalcinovanou sodu, uhličitan sodný, evidovanou v prameni pod specifickým termínem *Kohlensaueres-Natron*),¹⁶ resp. jejich směsí, které bývaly pro potřeby Hauerovy domácnosti nakupovány u opavských lékárníků.¹⁷ Při zavařování kompotů našel coby komerčně dostupná konzervační látka uplatnění tzv. *Salicyl* či *Salicylpulver*¹⁸ a užití došla v kuchyni paní Růženy taktéž rychlosůl (dušičnan draselný, označovaný opět chybově psaným německým termínem *Schnelsalz*).¹⁹

Při přípravě masitých pokrmů našlo v domácnosti Růženy Hauerové uplatnění zejména hovězí, resp. telecí maso (nejčastěji bez přívlastku, občas však s bližší specifikací – mozeček, kýta, svíčková, šūs neboli roštěnec, jazyk). Často však bylo kulinárně upravováno rovněž maso vepřové (mimo jiné kotlety a svíčková), nechyběla ani drůbež (kuřata, husí játra). Vedle syrového masa se objevovalo také maso konzervované uzením (uzené maso, špek) nebo dušením (šunka). Zvěřina očekávatelně na tabuli rodiny středostavovského intelektuála absentovala.²⁰ Úprava masitých pokrmů byla dle dochovaných receptů rozmanitá, uplatnění došlo pečení, vaření i dušení ve vývaru nebo víně, nejednou kombinovaně. Objevuje se aspik i výroba domácích paštik. Václav Hauer si pochutnával na šunkoflecích, jeho žena však servírovala rovněž přírodní řízek z nejjemnější části telecí kýty, tzv. frikandó, či ragú. Pokud jde o ryby, převažovaly místně dostupné sladkovodní druhy jako pstruzi, štiky a úhoři. Mořské importy zastupovali sledi (v podobě slanečků), širokého uplatnění v kuchyni paní Růženy došly dobově oblíbené sardele – především jakožto osobité „dochucovadlo“, neboť nejrůznější sardelové pasty a másla obvykle sloužily k zvýraznění či „dokořenění“ chuti řady masitých jídel. Rodina českého gymnaziálního profesora, jehož hmotné zabezpečení i kariérní vyhlídky v převahou německo-jazyčném městě neodpovídaly beze zbytku původním představám,²¹ si ovšem čas od času neodepřela ani kapku luxusu v podobě kaviáru nebo sušených lanýžů vařených ve víně, kteří tvořili komponent delikátní paštiky servírované v máslovém těstě.

Mezi ingredience, bez nichž se neobešla příprava masa a omáček k masitým pokrmům, patřila zelenina. Paleta druhů zpracovávané zeleniny byla poměrně standardní – vedle

15 Viz recepty na pag. 17 a 18. Srov. alespoň dostupné online: https://cs.wikipedia.org/wiki/Vinný_kámen [cit. 29. 7. 2020].

16 Viz recepty na pag. 17 a 18. Termín „*Natron*“ je v německo-jazyčných oblastech dodnes živý, a to i v komerční sféře. Samotné slovo „*Natron*“ lze do češtiny překládat jako soda bikarbóna.

17 Srov. k tomu poznámku „*V lékárně jen říci prášek do buchy, už vědí*“ (pag. 4).

18 Viz pag. 8, 10. *Salicyl* byl ovšem znám delší čas, jak srov. např. Georg FRANCK de FRANCKENAV, *Flora Francica Rediviva oder Kräuter-Lexicon, worinnen der vornehmsten Kräuter, Bäume, Blumen und Wurzeln etc. unterschiedliche Nahmen, Temperamenta, Kräfte, Nutzen, Würckungen und praeparata gründlich beschrieben werden*, Leipzig 1728, s. 500–501. Jeho masovější užití v kuchyňské praxi však podle všeho přišlo teprve s érou průmyslové a agrární revoluce.

19 Viz pag. 29.

20 Zaječí maso (*zbytky od zajíce*) pomleté spolu s játrou a vepřovým nebo telecím masem do paštiky je pověstnou výjimkou potvrzující pravidlo (viz pag. 34).

21 Ještě roku 1908 se Václav Hauer pokoušel, dle svých vlastních slov, polepšit si postupem na ředitelské místo v moravském Zábřehu. Viz vzpomínky Václav HAUER, *Všelicos z let studentských a učitelských*, in: 1883–1923. Památník českého gymnasia v Opavě, Opava 1923, s. 44.

cibulové (cibule, česnek), kořenové (mrkev, petržel, celer, ředkev) a košťálové zeleniny (květák, zelí) se objevují okurky, hrách nebo špenát. V případě okurek a zelí se setkáváme rovněž s jejich naloženými zkvašenými variantami. Brambory, označované občas hovorovým výrazem *zemčata*,²² patřily spolu s rýží a knedlíky mezi oblíbené přílohy (včetně bramborového salátu či majonézových salátů obecně), nejednou však představovaly hlavní chod, např. ve formě nákyků či zapečených brambor se šunkou.

Na opavském trhu přelomu 19. a 20. století nechybělo tzv. koloniální zboží, jehož doprava se díky převratným strukturálním změnám v komunikaci (parníky, železnice, moderní silniční síť, nové možnosti uskladnění, potravinové burzy) a propojením světa systémem mezinárodních obchodních smluv usnadnila a zefektivnila. Městským středním vrstvám se tak stalo cenově dostupným tropické i subtropické ovoce, čokoláda vyráběná z kakaových bobů nebo káva, která rychle vytlačovala starší druhy povzbuzujících nápojů.²³ Také v rodině Václava a Růženy Hauerových se vcelku běžně konzumovaly citrony a pomeranče, jejichž šťáva a kůra navíc sloužila při vaření jako dochucovadlo. Káva se pila, mletá kávová zrna se však používala rovněž při přípravě sladkých moučných jídel (typicky dortů a nákyků). Míru oblíbenosti tohoto hořkého povzbuzujícího nápoje dokládá mimoděk např. recept na „*rychlý koláč ke kávě*“ či samozřejmost, s níž se coby jednotka objemu v dochovaných receptech objevuje „*kávová lžička*“. Vznik racionalizovaného potravinářského průmyslu a zevšeobecnění pěstování brambor vedl v Evropě k nárůstu konzumace lihovin.²⁴ I paní Růžena si zapsala recepty na výrobu několika druhů rumu z komerčně dostupných rumových esencí (uchovávala si rovněž reklamní brožurku jihlavského výrobce likérových a rumových trestí), různé kořeněné likéry a punče si však připravovala rovněž vlastními silami. Václav Hauer se řadil mezi vášnivé vyznavače kouření. Ostatně postava zachycená z profilu v klobouku a kabátě s plnovousem a cigárem, kterou někdo (snad) z členů rodiny načrtnul tužkou na jeden list s recepty, možná představuje právě pokus o Hauerovu podobenku.²⁵ Je tak pravděpodobné, že káva, tabák, jemný likér a sladké pečivo dotvářely u Hauerů představu o rodinné pohodě.

Z tuků bývalo v kuchyni paní Růženy používáno máslo, sádlo i oleje (vedle olivového např. též aromatizované oleje kmínový nebo citronový), dochované recepty přitom dokládají výraznou preferenci olejů a zejména másla na úkor sádla. Samosběr hub, typický pro venkovskou kuchyni, se ve středostavovské měšťanské domácnosti Václava a Růženy Hauerových neuplatnil – informování jsme toliko o zpracovávání komerčně pěstovaných žampionů.²⁶ Jídla se dochucovala solí, octem, cukrem (včetně cukru vanilkového) a dnes již pozapomenutým řepným sirohem. Klíčová role zde ovšem připadala koření, jehož podstatná část náležela k druhům importovaným na lokální trhy z geograficky odlehlejších oblastí, nejednou ze zámoří. Mimo jalovčinek, majoránky a zelené petrželky

22 Stalo se tak pouze v jednom receptu. Viz pag. 25. K výrazu „*zemčata*“ srov. Marie KORANDOVÁ, *O českých nářečních názvech pro brambory*, Naše řeč, roč. 45, 1962, č. 5–6, s. 181–192.

23 H. J. TEUTEBOURG, *Zrození moderního konzumního věku*, passim. Rozvinutou kavárenskou kulturu v Opavě přelomu století se zabývala J. KNAPÍKOVÁ, *Nad šálkem kávy. Příběhy opavských kaváren 1789–1989*, Opava 2018.

24 H. J. TEUTEBOURG, *Zrození moderního konzumního věku*, s. 236–237.

25 Viz pag. 3. Dle dobových svědectví však kouřil Václav Hauer pravidelně lulku neboli čibuk, jak srov. V. FICEK, *Václav Hauer*, s. 62; K. RODAN, *Neslavně slavné narozeniny paně Hauerovy*, s. 393.

26 Komerční pěstování žampionů se úspěšně šířilo od 80. let 19. století. Viz H. J. TEUTEBOURG, *Zrození moderního konzumního věku*, s. 244.

používala paní Růžena pepř, nové koření, hořčici, hřebíček, skořici, vanilku, muškátový květ, kmín, koriandr, zázvor, tymián, kardamon, bobkový list, rozinky nebo kapary, tedy nasolená či v láku naložená nerozvinutá poupata keře kapary trnité, jimž se u Hauerů říkalo *kaprlata*.

Pramen je zajímavý rovněž z hlediska jazykového. Ačkoli lze pokrm v obecné rovině označit za jeden z výrazových prostředků (nejen) české národní emancipace, obsahuje vedle dobově módní „*kuchyňské franštiny*“, která více než co jiného demonstrovala inspirativní sílu francouzské gastronomie,²⁷ značné množství germanismů či celých z němčiny převzatých slov a slovních spojení. Nálev užívaný při zavařování je tak důsledně označován termínem *Leiterzucker*, *Leiterzucker* nebo prostě *Leiter*.²⁸ Roztoky na blanširování jsou podle svého složení (s octem, resp. s cukrem) pojmenovávány pomocí výrazů *Blanchirzucker* (dokonce v počeštěné formě *blanšcukr*) a *Blanchireessig*. Nejde však jen o nálevy a pomocné kuchyňské látky, jak to bylo patrné v případě sody a vinného kamene, kdy převládající německojazyčná terminologie snad odrážela skutečnost, že se Růžena Hauerová pravděpodobně dostala do kontaktu se zmíněnými průmyslově vyráběnými novinkami teprve v Opavě, kam se přestěhovala až po sňatku s Václavem Hauerem roku 1890, a tedy v třidvaceti letech. V dominantně německé Opavě byly totiž dané látky k máni (nakupovala je, jak víme, např. u místních lékárníků) pod německými názvy. Německé tituly nesla naopak celá řada běžných receptů, lze se setkat s výrazy jako *Pischinger Torte*, *Geschüttelte Weichseln*, *Veichsel Koch*, *Mehlspeis*, *Semelkoch*, *Pumpenikel*, *Waffeln*, *Saftbraten* nebo *Rostbraten*. Jistě nešlo o náhodu, německá pojmenování měla v životě rodiny Hauerovy své pevné místo. Nepochybně se jednalo o doklad měkkého vyzářování opavského kulturního milieu, což naznačuje, že národnostní příkopy nemusely být, zvláště když se jednalo o svět společně sdílených hodnot, nepřekročitelné. Ostatně familiární pojmenování „*maminčin Mehlspeis*“ ukazuje na známý fakt, že v hovorovém jazyce (obzvláště na národnostní hranici, kde žili i rodiče paní Růženy) nebylo užívání germanismů záležitostí neobvyklou, a to navzdory jazykovému puritánství intelektuálů, mezi něž bychom snadno mohli zařadit rovněž gymnaziálního profesora češtiny a klasických jazyků Václava Hauera.

Společně s věcným obsahem analyzovaných zápisů, tedy s vlastními recepty, nám tak i tato stránka věci ukazuje českého vlastence, jenž ve slezských poměrech platil za uvědomělého národního buditele, v poněkud odlišném světle. S jistou dávkou zjednodušení lze říci, že konzumovaná jídla i užitý jazykový kód navozují v prvé řadě představu domácnosti reprezentanta středostavovské inteligence, v podstatě plnohodnotně integrovaného člena opavské měšťanské společnosti, pro něhož bylo národnostní hledisko důležitou, nikoli však jedinou identitotvornou hodnotou. Kuchyně Václava a Růženy Hauerových nebyla tvrzí česky nacionálních tradic, dochovaný soubor receptů ukazuje na nadregionální životní styl středoevropského měšťanstva. Vedle příslušnosti k entitě národní, která

27 K pronikání francouzského kulinářského pojmosloví srov. Irena ŠTĚPÁNOVÁ, *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*, in: *Krajiny prostřených i prázdných stolů II.*, s. 222–229 (viz zejména s. 227). V textech receptů lze narazit na výrazy *consommé* (psáno *konsumé*) označující silný hovězí vývar, vinné šodó (psáno *chaud* či *schaud*), přírodní telecí řízek *fricandeau* (psáno *frikando*) nebo např. na v češtině zdomácnělé sloveso *garnýrovat* (psáno *karnírovat*), rovněž francouzského původu, jimž se mělo na mysli specifické zdobení pokrmů.

28 Z orig. německého *Läuterzucker* (*Leiderzucker*, *Leiterzucker*). Viz Julie SICKHA, *Kochbuch. Speisen wie zu Kaisers Zeiten*, Hrsg. von Hartmut Bossel, Nordstedt 2016, s. 418.



obyvatele Opavy přelomu 19. a 20. století dělila na dva tábory s protichůdně definovanými ambicemi, to tak byla právě příslušnost k sociální vrstvě, jež naopak měla nezanebatelný potenciál oba tábory zájmově sblížovat. Tedy ne(jen) Čech či naturalizovaný český Slezan, ale reprezentant svou podstatou liberální měšťanské středostavovské kultury byl Václav Hauer a spolu s ním i jeho paní.²⁹ Recept na chutný *maminčin Mehlspis* je v tomto kontextu banalitou pouze zdánlivou. Můžeme ho totiž vnímat i jako doklad skutečnosti, že – navzdory povinně veřejně deklarované, národnostně podbarvené distanci – existovala ve sféře každodenního lidského stýkání atmosféra vzájemného respektu a ovlivňování. Bezpochyby nejen uvnitř opavského mikrosvěta.

Ediční poznámka

Ediční zpřístupnění sbírky kuchařských receptů z písemné pozůstalosti opavského gymnaziálního profesora Václava Hauera, resp. jeho manželky Růženy Hauerové rozené Seidlové se v obecné rovině řídí aktuálně platnými metodickými pokyny pro vydávání novověkých archívních pramenů, jak je formuloval kolektiv autorů pod vedením Ivana Šťovíčka.³⁰ Konkrétní postup při transkripci originální pramenné předlohy byl přitom veden snahou zasahovat do textu pokud možno co nejméně, aby tak např. nedošlo k setření hojně se vyskytujících prvků hovorového jazyka. Současné pravopisné normě byla podřízena zejména interpunkce, ostatně interpunkční znaménka v předloze často absentovala. S ohledem na lepší srozumitelnost bylo také směrem k dnes platné ortografii upravováno psaní hlásek „s“ a „z“ (typicky se to týkalo např. výrazů „s toho“ → „z toho“, „skyne“ → „zkyne“, „jížka“ → „jíška“ apod.), občas bylo ze stejného důvodu třeba upravit mezeru mezi slovy („do vnitř“ → „dovnitř“). Naproti tomu byly ovšem ponechávány promiskue se vyskytující varianty slov „žloutek“, „žloudek“ apod. coby projevy obecného jazyka. Jednotlivé recepty byly nejspíše opisovány z různých předloh – vedle tištěných kuchařských knih či jinak publikovaných receptů je třeba počítat s podomácku sestavovanými rukopisnými „sbírkami“ receptů, jejichž znění mohlo být, jak to dokládá první z listů editovaného souboru, prostředkováno rovněž korespondenčně. Tato skutečnost se následně promítla do rozdílů ve stylistice a gramatice zápisů, typicky např. při konstrukci infinitivu ve střídavém užívání přípon „t“ a „ti“ (tedy např. „vařit“ i „vařiti“).

Dominantním jazykem editovaného souboru pramenů je čeština (přibližně) konce 19. a první třetiny 20. století, k níž jen ojediněle či spíše nahodile přistupuje němčina – německy jsou v textu psány de facto jen dílčí názvy, ať již receptů či některých specifických komodit. Jazyku odpovídalo, jak tomu bývalo zvykem, rovněž užitě písmo.³¹ Zatímco české texty jsou psány velmi zběžným humanistickým písmem, pro záznam německo-jazyčných výrazů sloužilo německé novogotické písmo. Lze říci, že němčina, resp. grafický záznam německých výrazů, činila pisateli jisté obtíže, německá slova ne-

29 Dle Jiřího Šíla byl V. Hauer politickým přesvědčením mladočech. Viz J. ŠÍL, *Vincenc Prasek*, s. 116.

30 Viz Ivan ŠŤOVÍČEK a kol., *Zásady vydávání novověkých historických pramenů z období od počátku 16. století do současnosti. Příprava vědeckých edic dokumentů ze 16. – 20. století pro potřeby historiografie*, Praha 2002, zejména s. 57. Dále srov. např. autorovy průběžně publikované metodické úvahy a diskusní příspěvky, které se nedávno dočkaly souborného vydání pod názvem I. ŠŤOVÍČEK, *Ediční teorie a metodika. Sborník autorových textů vydaný k jeho životnímu jubileu*, Praha 2008.

31 K symbolické roli písma srov. Miroslav KOUBA, *Mezi švabachem a latinkou. Symbolika písma česky psaných kuchařských knih v sémiotických interpretacích národního obrození*, in: *Kultura psaní v dějinách*, ed. Ladislav Někavil, Pardubice 2016, s. 223–242.



bývají obvykle správně napsána. Vedle osobního rukopisu, jenž s postupem let prochází u každého jedince určitým vývojem, jsou to tak právě poklesky vůči české gramatice (včetně rozdílného psaní vokálů „i“ a „y“) a chybovost zápisů německo-jazyčných výrazů, co identifikuje pisatele – vlastního tvůrce editovaného pramenného souboru – s osobou Růženy Hauerové.³² Její manžel Václav Hauer na opavském českém gymnáziu vyučoval vedle klasických jazyků rovněž češtině, navíc za svého pedagogického angažmá v Uherském Hradišti učil také němčinu,³³ lze proto oprávněně předpokládat, že by se ve svém písemném projevu pravopisných chyb spíše vystříhal.

Zamýšlené pořadí dochovaných listů, pokud měl soubor vůbec kdy nějakou celistvě pojatou, logicky budovanou vnitřní strukturu, není v současné době zcela nesporné. Výjimku představují pouze případy, kdy zápis jednoho receptu pokračoval z prostorových důvodů kontinuálně na další (protější) stránce. Výsledná podoba „sbírky“ je proto do značné míry autorským vkladem editora-archiváře, jenž se pokusil, při respektu k rozdílným rozměrům, barvám (bílá, zelenomodrá, žlutá) atp. použitého papíru, jednotlivé stránky seřadit dle převládajícího obsahu (sladká moučná jídla, slané masité pokrmy apod.). Paginace editovaného souboru je proto rovněž sekundární, provedena byla ze strany editora-archiváře až v průběhu edičních prací.

Šikmé závorky // v textu edice označují počátek příslušných pagin z editovaného originálu. Hranaté závorky [] vydělují vizuálně všechna místa, která lze označit za autorský vklad editora. Typicky se jedná o rozvedené zkratky. Hranaté závorky se třemi tečkami [...] znázorňují nečitelná místa textu. Latinské příslovce (*sic*) upozorňuje na grafické a gramatické chyby, jichž se dopustila pisatelka originálu („nn“ namísto „mn“, chyby v psaní i / y apod.). Tučným písmem jsou vysázeny uvozující názvy pokrmů – ty v rukopisné předloze reprezentuje zpravidla podtržení rovnou čarou či vlnovkou. Edice je vybavena standardním vědeckým aparátem, přičemž poznámky jsou v zásadě dvojího druhu: jazykové poznámky reflektující problematiku transkripce a poznámky vysvětlující, v nichž bývá (pokud se tak nestalo v textu studie) blíže vysvětlena použitá terminologie a názvy potravinářských produktů.

S ohledem na různost psacích látek, resp. jejich barev, neboť se ve všech případech jednalo o papír, psacího materiálu (text je psán buď inkoustovým perem, nebo obyčejnou tužkou) a konec konců i formálních znaků (dopis, resp. zápisky a opisy) lze rozlišit celkem čtyři „části“ editovaného pramenného souboru:

1. Samostatně stojící lístek bílé barvy o rozměrech 113 x 175 mm, popsán oboustranně inkoustem, obsahuje celkem jeden kuchařský recept (pag. 1–2).
2. Dvojlist světle zelenomodré barvy o rozměrech 169 x 208 mm, popsán inkoustovým perem, pravá spodní část prvního listu je uštěřena, aniž by byl nějak narušen text (ten tak byl na list napsán až po odstřížení chybějící části), obsahuje celkem 28 receptů (pag. 3–6). Přes popsané listy jsou vyvedeny jednoduché kresby obyčejnou tužkou: mužská postava v klobouku a kabátě s plnovousem a cigárem (snad podobizna Václava Hauera), domy a domečky s postavami obyvatel, rostliny, hrnky).

32 Rozborem písma a s ohledem na věcný obsah textů připsala Růženě Hauerové sbírku receptů rovněž J. Knapíková, která příslušný fond uspořádala. Viz J. KNAPÍKOVÁ, *Václav Hauer 1867–1942. Inventář*, Inventáře a katalogy Zemského archivu v Opavě, Opava 2002, s. 6.

33 Srov. alespoň V. FICEK, *Václav Hauer*, s. 60–61, 63.

3. Soubor papírových dvojlistů žluté barvy o rozměrech 169 x 210 mm, které jsou – s výjimkou přípisů na spodní části pag. 11 – popsány obyčejnou tužkou. Obsahuje celkem 217 kuchařských receptů (z nich jeden záznam byl zneplatněn přeškrtnutím) a dva technické předpisy týkající se přípravy roztoků na škrobení pánských košil (pag. 7–38). Dvojlisty vznikly rozřezáním a přeložením archů o rozměrech 339 x 418 mm. Tuto skutečnost přesvědčivě dokládá jeden nedůsledně rozřezaný exemplář.

4. Samostatně stojící list bílé barvy o rozměrech 210 x 339 mm, popsán inkoustem jen z jedné strany (s přípisky obyčejnou tužkou, jež se týkají převodu měrných jednotek hmotnosti – lotů na gramy, resp. dekagramy), obsahuje celkem dva kuchařské recepty (pag. 39).

Vedle rukopisných receptů je součástí analyzované inventární jednotky rovněž tištěná komerční brožurka jihlavské firmy *Mag. Pharm. A. Suchomela nástupci (velkovýroba trestí na čajový rum, punč i jemné likéry, koncesov. drogerie a hlavní sklad fotografických potřeb i pomůcek, Jihlava na Moravě ve Špitálské ulici číslo 7)*. Brožura obsahuje recepty na *Suchomelův čajový rum pro domácnost* (s jamajskou rumovou trestí Suchomelovou) a *dalších několik praktických předpisů*: alpský likér bylinný, ananasový likér, alpský likér z trestě, likér benediktinský, likér kakao (čokoládový), hořká žaludeční, hruškový likér, chartreuse, kmínka alašová, marasquino, ořechová, pomerančová, punč ananasový, puškvorcová, likér růžový, vanilkový likér, větrová, višňovka a zázvorová. Každá z receptur obsahuje výčet ingrediencí, jejichž jádro očekávatelně tvoří konkrétní druh trestě vyráběné výše zmíněnou firmou *Mag. Pharm. A. Suchomela nástupci* s cenou v československých korunách. Spolu s rukopisnou sbírkou receptů jsou ve fondu pod shodným inventárním číslem uloženy celem dva identické exempláře tohoto tištěného sešitku o rozměrech 118 x 149 mm. Obsah reklamní tiskoviny nebyl v předkládané studii editován.

V prameni se objevuje několik druhů měrných jednotek, s jejichž pomocí se specifikovalo požadované množství surovin – v praxi šlo o jednotky váhy a o jednotky objemu. Dominuje moderní metrický systém (gram, dekagram a kilogram coby jednotky váhy, litr a decilitr coby jednotky objemu). Nechybí však ani zvykové koflíky, žejdlíky, štamprle a lžíce. Při záznamu hmotnosti navíc velmi často přichází ke slovu terminologie z doby před zavedením metrické soustavy měř a vah – libry a (především) loty. Na pag. 39 se pisatelka obyčejnou tužkou pokusila ujasnit si převody mezi starým a novým měrným systémem, když 8 lotů definovala jako váhu o 14 dkg a 3 g (ovšem v témže textu odhadla 8 lotů másla na 13 $\frac{3}{4}$ dkg a 8 lotů tlučeného cukru na kulatých 12 dkg), na pag. 28 pak 10 dkg ztotožnila se 6 loty.³⁴

Edice

/pag. 1/ **Ragů.**

Na 6 p[orcí] se 1/4 kg stud[eného] telecího masa rozseká drobně (též zbytky pečení neb z masa kuřecího).

Dá se na máslo cibulka drob[ně] sekaná dusit (zpěnit) a to maso se tam vsype.

34 Antonie Dušánková připojila ke svému vydání *Domácí kuchařky* Magdaleny Dobromily Rettigové „*Tabulku měř a vah*“, v níž 1 libru určila coby 512 g a 1 lot coby 16 g (1 libra pak odpovídala 32 lotům). 1 žejdlík se převáděl na 0,48 l. Viz Antonie DUŠÁNKOVÁ, *Magdaleny Dobromily Rettigové Domácí kuchařka*, Praha 1922.

Na druhý kastrol se dá do másla zase cibulka dusit, ale zrůžovět ne, přidá se asi 3 malé lžičky mouky, udělá se skoro bílá jíška, přileje³⁵ se koflík sladké smetany (nechá se to slabě převarit, aby byla řídká kašička) a smíchá s masem.

Utře se sardelové máslo (2 sard[ele], 5 dkg másla), přimíchá do té masy a nechá dusit.

Vezmou se mušle, naplní, posypou žemličkou, trochu pomastí, a než se nese polévka na stůl, dají se do rozpálené trouby zrůžovět. Přidá se k nim citron.

/pag. 2/ Nechte si chutnat! Všichni tento předkrm chválili. Až zase přijedete, udělám francouzské brambory – ty jsou také znamenité. Mějte se krásně a brzy pište! Vřele Vás líbá všechny i za děti Vaše Božena.

Fanouš stále povídá o kudrnatém chlapečkovi, co byl u nás.

/pag. 3/ **Máslový koláč:** 24 deka mouky, 14 deka másla a 7 dek[a] jenného (*sic*) cukru a 2 žloutky se na vále promíchá a trochu osolí. Z těsta udělá se koule, dá se na plech a hned se rozválí do kulata jako talíř. Dá se do trouby do růžova pect. Upečený nechá se vystydnout a ~~dá se do~~ poleje krémem, dá do trouby oschnout.

Krém: Ze 6 vajec hodně hustý sníh, do toho se zamíchá asi 4 lžice jemného cukru s vanilkou.

Bramborový nákyv závin: Vezme se asi 10 bramborů vařených, roz[s]trouhají se a zedělají se 2 vajíčky, osolí a přidává se pomalu mouky, aby bylo vláčné těsto. Potom se rozválí asi na silné stéblo, máslem pomastí a posype smaženou žemlí a drobně posekanou šunkou, zase trochu pomastí a nyní se zabaluje a vždy nové zavinutí se přimáčkne, aby nezůstali (*sic*) mezery. Do velkého hrnce dá se vařit voda, teď se veme servít, vypere se ve studené vodě, pomastí a nyní se závin stočí a kolečka a uvnitř pomastí, aby se neslepil, a dá do servítu, zaváže a puští do vody. 1 hod[inu] se vaří. Uvařený nakrájí a posype smaženou žemlí.

Piškotová bábovka bez prášku: 6 žloutků, z 1 citronu šťáva a kůra, 1/2 hod[iny] třít. Přidá se 1/4 kg cukru, 1/4 kg mouky a ze 6 vajec sníh.

Karfiol s máslovou omáčkou: V slané vodě uvařený poleje se omáčkou. Na kus utřen[ého] másla přimíchá se 2 lžice mouky a vleje se horká hovězí polévka a při prudkém ohni se stále míchá, až se³⁶ karfiol uvaří.

Špenát, jak špejchne, prolít studenou vodou, zůstane zelený.

/pag. 4/ **Vaječný punč:** 6 žloutků (pro 9 osob), 3 lžičky cukru se dohrom[ady] tře, 1/2 žejdlíka slad[ké] smetany se dá s tím na plotnu a kverlá jako šodó, 1/3 vanilkového punče a 1/3 rumu. To se dá do uvařené směsi, zamíchá a dá do koflíků.

Bábovka s práškem: 1/2 libry másla, 1/2 lib[ry] cukru, 8 žloutků, 8 hořkých mandlí, pár slad[kých] sesekaných mandlí, z 1/2 citronu kury, 3/4 žejdlíku smetany, 1 libru mouky, se lehce a poznenáhle přidává, z 8 bílků sníh, za 10 krejcarů prášku (z lékárny prášek do buchet) 3/4 hod[iny] nechat pect. Máslo i ostatní se stále tře. Z polovice do mé formy.

Jemný třešňový Mehlspis: 15 dek[a] cukru, jenně roztluč[ený] řebíček, skořice, 2 tabulky čokolády, 7 dek[a] rozetř[ených] mandlí, 4 žloutky, 1 roz[s]trouhaná žemle, ze 4 vajec pevný sníh, 1/2 [hodiny] třít vše dohromady, vlít do formy, nandat třešně.

Nadíváné vejce: Vařené vejce natvrdo se rozkrojí, žloutek se vyndá. Utře se kousek másla, sardele, ro[z]seká šunka, trochu housky a vajíčko se vyplní, polije kapkou polévky

35 Nejprve psáno „přij...“, poté opraveno na „přileje“.

36 Původně psáno „a“, upraveno nadepsáním do podoby „a²set“.



a posype žemlí a dá trochu do trouby dusit, až houska zarůžový (*sic*). Pak se vyndá, posype petrsečkou a kápe se citr[onová] šťáva.

Karnírovat rýži kopečky: Doprostřed krév neb smaženou žemličku neb křížem na rýži mrkev, za kopeček rýže fetvičku nakrojenou.

Tvarohový nákyp: 1/2 másla, 1/2 lib[ry] mouky, hroudu cukru a 1 vejce, to je těsto. Netře se, nechá se 1 hod[inu] stát. Pak se rozdělí na 2 díly, udělají se 2 placičky tenké. Do vymazaného plechu neb formy se položí, ta nyní se dá na ni rozdělaný tvaroh a na vrch zase plachta. Pak se peče.

Nákyp s citronovou šťávou: 7 žloutků se rozetře s 1/2 libry cukru a pak se přidá 1/4 libry rozemletých slad[kých] mandlí. Pak Ro[z]sekaná kůra z 1/2 citronu a z celého šťáva. Pak se dá 1 rozemletá houska. Nyní se to 1/2 hod[iny] tře. Sníh se dá z těch 7 vajec, až když se dává do trouby. Nechá se pect asi 1/2 hod[iny]. Forma se vymaže máslem a vysype houskou. Když se dá na stůl, přidá se k němu malinová šťáva, neb poleje sádlem.

/pag. 5/ **Oříškový dort:** 14 deka roz[s]trouhaných oříšků, 14 deka cukru, 5 žloutků, 5 zrněk roztlučené kávy, tře se 1/2 hod[iny] a přidá se ze 4 bílků sníh. Forma vymaže se máslem a upekou se dva koláče. Ze 1/4 l[itru] smet[any] dobré utluče se pěna a vmíchá se do ní zvolna malý šálek silné, hodně slazené kávy. Dort se spojí, pěnou políže, dá se hodinu k ledu.

Oříškový koláč: 14 deka másla, 14 deka mouky se s troškou cukru rozdrobí 1 d'oulek s troch[o]u vody rozkloktá, potom se ta mouka na vále tím zadělá a trochu vypracuje, těsto se na 2 díly rozdělí a na nůž silně rozválí. Jeden koláč se dá na plech a násl[edně] nádivkou pomaže a druhým koláčem přikryje a kol kolem přimáčkne.

Nádivka: 14 deka cukru se 3mi žloutky a 1 celým vejcem hodně utře, pak se dá s 1/8 citronu kůry a něco vanilky pro chuť, 14 dek[a] roz[s]trouhaných lísk[ových] oříšků, naposled ze 3 bílků sníh. Navrch se koláč pomaže vejcem a posype hrubým cukrem. Nechá se do žluta péci. Moc dobrý.

Tvarohový koláč s piškotovým těstem: 14 dek[a] másla, 21 dek[a] mouky, rozdrob na vále, utvoř důlek, přisyp 8 deka cukru, citr[onovou] kůru, 1 žloutkem (*sic*) to zadělej, prohnět na namaz[aný] plech, rozválej, zakulať to tam formou a dej napolo upect. Rychle celý pomaž tvar[ohovou] nádivkou: 28 dek[a] tvarohu tři s 5ti dek[y] másla, 3 žlout[ky], 10 d[e]k[y] cukru, 7 d[e]k[a] mandlí strouh[aných], 7 dek[y] hrozinek, 2 hoř[ké] mandle, citr[onová] kůra, ze 3 bílků sníh, a na ni dej piškotové těsto. Dej péci, až zrůžový (*sic*). Piškotové těsto: 2 žloutky³⁷ utři s 6ti deka cukru, přidej z 2 bíl[ků] tuhý sníh a 4 deka mouky.

Jablkový nákyp: Tři 1/2 hod[iny] 28 dek[a] cukru s 8 žloutky, citr[onovou] kůrou. Z 8 bílků sníh, lehce se 14 deka mouky zamíchej. Formu vymaž a vysyp, dej vždy vrstvu těsta, zas jablka rozkrájená, posyp je rozkrájenými loup[anými] mandlemi, hrozinkami, cukrem s vanilkou, zas vrstvu těsta, a tak dále, až je forma plná. Pak zvolna peč.

Mozečková konzumé: Pro 12 osob. Vezme se celý telecí mozeček a dá se na máslo rozdý[...],vat, přileje se trochu studené hovězí polévky a řádně se to rozkverluje a skrze husté síto procedí. K tomu se přidá 6 celých vajec, znovu rozkverluje, přisolí a dá se do páry vařit. Pak se vykrájí jako noky a dá se svařit (jenom málo) do polévky.

37 Původně psáno „žlotky“, poté upraveno nadepsáním do podoby „žlo*tky“.



Houskové knedlíčky: Utře se kus másla, 2 žlout[ky], roz[s]trouhají se 2³⁸ housky, přimíchají k tomu s citr[onovou] kůrou, trochu smetany a osolí. Naposled přimíchá se z 2 bílků sníh, nadělají kned[líčky] a zavaří do polévky.

Krupičkové knedlíčky: Do hrnku se dá voda vařit, když se vaří, přidej 1/2 šálku krupice a míchej, až je hustá kaše, pak vychladnout. Kousek másla utří s vystydlou krupicí a smíchá a tře s vejcem. Pak noky zavařit.

/pag. 6/ Obyčejná majonéza: 1 žloutek, 1 lžíce oleje, 1/2 lžíce octa, osolí a míchá se na plotně, až zhoustne. Pak se nechá vychladnout za stálého míchání.

Majonéza k rybám: Do hrnku dej 6 žloutků, kousek másla, trochu studené slad[ké] smetany. Pak se to rozkverlá, dá na plotnu a stále míchá, až to jde nahoru, odstaví se. Postaví se to do kastrolu naplněného studenou vodou a stále kverlá, až vystydně. Pak se přidá citron[ová] šťáva, olivový olej, sůl, ocet. Pak naposled ušlehaná slad[ká] smetana.

Bramborový franc[ouzský] salát: Vařené nakrájej a promíchej na □ nakráj[enými] okurkami a polij touto majonesou: 2 vařené žloutky se utrou s oliv[ovým] olejem, který se po kapkách přidává, trochu cibule strouhané, hořčice, pepře a dle potřeby octa. Kráší se sek[anými] tvrdými bílky, sardinky, okurky a jiné.

Vlašský salát: Rozkrájí se zbytky pečeně, 2 kys[elé] okurky, trochu vařených kaparů, 1 sard[inka], 1/2 slanečka se smíchá dohromady. Uvař 2 vejce natvrdo, žloutky dej stranou, bílky roz[s]ekej, trochu hořčice, kaviár, trochu šťávy z cibule, několik krájených bramborů a promíchej vše. Dej na jinou mísu 1 syrový žloutek, trochu pepře, hořčice, tři a přidej po kapkách oleje (vínou skleničku), dva tvrdé žloutky, tři důkladně, přidej ocet, dej k ostatnímu a přikap citron[ové] šťávy. Kráší se kolečky citronu s kaviárem, sardin[kovým] máslem, sýrem. Může se dělat 2 dni před užitím.

Ramínka vepřová se nasolí a dá na dřev[ěný] talíř a zatíží kamenem a den[n]ě obrací, naloží se asi na 4 a 5 dnů před vařením. Pak se nakrájí na porce. Vezme se do kastrolu zelí kyselé, pak se dává vrstva zelí, vrstva masa a nechá se to vařit. Vařené maso se vyndá, zelí se přidělá dobrou jíškou na řídko a povaří se a pak se tam maso vsype, nechá přijít var a je hotovo.

Sachrův dort: 12 dek[a] másla, 12 dek[a] cukru, třít, až se to zpění. Pak se přidá 12 dek[a] strouh[ané] čokolády a 5 žloutků jeden po druhém, z pěti bílků sníh a naposledy 9 deka mouky. Forma se vymaže máslem a vysype moukou a nechá péci.

Smetanová pěna: Vezme se hustá slad[ká] smetana, šlehá se jako sníh a pak se přidá cukr s vanilkou.

Koblihy: 1/2 mouky se dobře prohřeje, pak se dá 8 žloutků, ty se s teplým mlékem rozmíchají. 6 dek[a] cukru, trochu soli a udělá se těsto a dobře vytluče. Pak se dá 6 deka másla rozpustit, a když je to těsto dobře vypracované, tak se to máslo pomalu přilévá do těsta a dobře míchá. Pak dělat jako my.

/pag. 7/ Zelný salát nechat déle ležet. **Salát s majonésou,** majonésu, brambory do toho.

Hrášek, je-li zelený mladý hrášek, dá se na másle dusit, je-li hrášek starší, dá se uvařit. Dá se cukr, zaleje se stud[enou] smetanou a zapráší moukou.

Čokoládová glasúra: 4 tab[ulky] čokolády, 20 deka cukru s 1/2 sklenicí vody, tak dlouho vařit a míchat, až se mezi prsty lepí, a pak na straně kastrolu stále třít, až se udělá škraloup, pak se polévá. Na jednu tab[ulku] čokolády 5 d[k]g cukru a kakao 9 d[eka].

³⁸ Číslo bylo upravováno, původně snad byla uvedena hodnota „20“.

Oranžová poleva na dorty [z] Lady: 28 deka jem[ného] cukru dej na mísu a tři se šťávou z 1 pomeranče, s kouskem sekané kůry a 2 lžice vařící vody půl hod[iny]. Pak tím dort polej a nech ve vlažné troubě sušiti.

Čokoládová poleva: 14 deka tluč[eného] cukru si připrav, 2 tab[ulky] čokolády, dej do trouby rozehráti a poté ji dej do hrnečku. Utři nejdříve dobře čok[oládu] a pak přimísuj cukr výše udaný. Míchej tím stále na plotně, až je to husté, vařit se to ale nesmí. Dej též 2 lžice vody, když je cukr v čok[oládě] přimísen.

Čokoládový dort s [...] n[ádivkou]: 15 deka cukru, 8 žloutků se tře 3/4 hod[iny], 15 dkg neoloup[aných] mandlí strouh[aných], 1 strouh[anou] žemli, citronová kůra, z 1 citronu šťáva, 4 tab[ulky] čokolády, z 8 bílků sníh. Naleje se do formy a nechá 1 h[odinu] zvolna péci, aneb se do dvou ráfů dá péci a pak se naplní nádivka: 12 deka másla se tře, až se zpění, 24 d[k]g cukru, 10 d[k]g mandlí, zamíchá se to, dort poleje se čok[oládou]. Jako moučník se smet[anovou] pěnou výborný.

Mandlový: 5 žloutků, 10 1/2 d[k]g cukru, hodně utřít, 20 1/2 deka oloupaných mandlí, 4 dkg housky, hustý sníh. Čokoládový krém: 10 deka másla, 10 deka cukru, 2 žloutky, 1 tab[ulka] čok[olády] strouh[ané].

Máslový ořechový dort: 28 d[k]g másla utřít se 4 žloutky a 28 deka cukru, 21 deka ořechů, 7 deka mouky se sněhem ze 4 bílků ve vys[oké] formě péci.

Pischinger Torte: 8 kusů dortových oplatlatek (*sic*), 8 deka strouh[ané] čokolády, 6 lžic vlažné smetany, 2 žloutky, 14 deka cukru s vanilkou, 14 deka másla a s oříškami (*sic*) lísk[ovými] posypat, navrch čok[oládovou] glazúru.

/pag. 8/ Leiterzucker: 1 kg zuku (*sic*), 1/2 l[itr]u vody vařit, stále pěnu sbírat, 5 minut vařit, na špičku nože Salicil v rumu rozpuštěný.

Blanchirzucker: 1 kg cukru, 1 l vody, jednou vařiti dáti.

Blanchireessig: 1 l vody, 1/3 l octa.

Rybíz: 1 kg rybíz[ové] šťávy 10 minut vařiti, 1 kg tluč[eného] cukru k tomu a zas 10 min[ut] vařit. Nechá se stydnout, druhý den do sklenic, kápnout na talíř, jestli je z toho huspenina, je dobře vařen.

Marmeláda z rybízu: 1 kilo ryb[í]zové] šťávy vaří se 20 minut. 1 kilo cukru k tomu se dá, zas 15 minut vařit. Nechá se stydnout a naplní sklenice.

Rybíz v páře: Pěkné hrozničky ryb[í]zu dají se do sklenice, Leiter naleje, zaváže a 10–15 min[ut] v páře vařit. **Třešně v páře:** Zralé tvrdé třešně se dají do vařícího blanš[í]rovacího] cukru a několik min[ut] bez vaření nechají se v tom, prostydlé naplní se sklenice, Leiter naleje na ně, zaváže a 10 min[ut] v páře vaří. To s[e] smí jen [z] tvrdých třešní neb višni dělat. **Třešňová marmeláda:** Pecky se vyndají, rozvaří se třešně, propasírují, na 1 kg třešní 1/2 kg cukru, 15–20 min[ut] vařit. Višně také tak, jen že se dá stejná váha cukru.

Vařená malinová šťáva: 1 kg šťávu se dá 5 min[ut] vařit, 1 kg tluč[eného] cukru k tomu a zas 5 min[ut] vařit, prochládlé do sklenic.

Maliny šťáva lesní: Maliny se vypresují do hlin[ěného] hrnce a dají se na stejné teplé místo státi, až se žádné pěny netvoří. Pak se šťáva 5 minut vaří bez cukru a 5 minut s cukrem. Stejná váha cukru jak šťávy.

Jahodová marmeláda: Jahody se vypresují, 1/4 hod[iny] vaří, stejná váha cukru a zas 1/4 hod[iny] vaří, stejná váha cukru a zas 1/4 hod[iny] vařiti, horká do sklenic naplnit.

Brusinky se (blanšírují) dají do vařícího blanšcukru, dají vystydnout, 1 kilo brusinek, 1/2 kg cukru, dohromady, 15–20 min[ut] svařiti, horké do sklenic.

Červené ringle: Blanšírují se, až jsou měké (*sic*), naplní se do sklenic. Leiter přileje a 15 minut vaří.

/pag. 9/ **Ringlot marmeláda:** Zcela měké (*sic*) zralé ringle se rozvaří, propasíruje, 1/4 hod[iny] bez cukru a 1/4 hod[iny] s cukrem [se] vaří. Stejná váha cukru.

Angrešt v páře: Odstraň stopky, ve vodě a octě [se] blašíruje (*sic*), vychladlé skle[nice] naplní. S Le[iter]zu[cker] naleje a 10 minut v páře vaří.

Angrešťová marmeláda: Červený angrešt se celý rozvaří s trochou vody, propasíruje, šťáva zavaří se stejným dílem cukru, až je dost hustá.

Hrušky v páře: Zralé, ale tvrdé hrušky se oloup[ou], hned do studené vody položí, v octové vodě měkce vaří, 1 l vody, 1/3 l octa, zase do stud[ené] vody položí, do sklenic naplnit, L[eiter]z[ucker] přelítí, zavázat, 15 minut v páře vařit.

Geschüttelte Weichseln: 1 k[ilogram] vyl[oupaných] višni, s 1 k[ilogramem] cukru, dáti vždy po vrstvě cukru a vrs[tvě] višni do hlin[ěného] kastrolu, mezi častým zatřepáním 1/2 hod[iny] vařit, do hlin[ěného] hrnku nalíti, až k vystydnutí třepati a druhý den lahve plniti.

Loupané švestky v páře: Oloupají se v cukrové vodě, blančírují, vystydnuté (*sic*) láhve naplní, L[eiter]z[ucker] přileje, 10 min[ut] v páře vaří. Švesky (*sic*) se teprv loupají a v cukru vaří.

Švestky v octě: 1 kilo cukru s 1/2 l octa, 1 kus skořice, několik hřebíčku se vaří 5 minut, ty švestky do toho dáti, až se rozpukají, dají se na hlin[ěnou] mísu a den státi nechati. Cukr se odleje, vařit dá, vařící přeje přes švestky, den státi nechati. Třetí den se cukr sleje, do husta svaří, švestky se dají do sklenic, cukr studený přeje a zaváže.

Rum: 1 litr lihu, [za] 10 krejcarů rumové trestí, 3 deka rumanoum (*sic*), 3 kapky citrónového oleje, za 5 krejcarů vanilkové šťávy, 1/4 kila cukru, svařit a vychladnout, dohromady smíchat a páleným cukrem obarvit dle chuti. **Jiný rum:** 1 litr čistého lihu, do téhož 1/2 l vody svařené, smíchat, kousek cukru upálit, za 5 krejcarů rumessenc, za 5 krejcarů vanilku, vše dá se do velké láhve, dobře zazătkuje a na slunci nechá.

/pag. 10/ **Kmínka od MI[...]:**³⁹ Nakapej 22 kapek oleje kmíno[vé]ho do 1/2 litru lihu a nech to přes noc ustáti. Ráno uvař litr vody s 3/4 kg cukru. Když to trochu vychladne, přimíchej ten litr do toho a dej do láhvi. Tak se připravují též vanilková, maraskýn da[...].

Povidla z černých jahod: Dej máslo, očištěné jahody, cukr, nech při míchání hodně rozvařit, pak smetanu s moukou.

Jahody zavařené: Jahody dej do sklenic, svař s vodou, cukr, nech vychladnout, pak nalej na jahody, zavaž měchýřem. Pak se dají vařit.

Jahodová marmeláda: Dej na rendlík 1 k[ilogram] propasírovaných jahod, 1 k[ilogram] cukru, vař při pilném míchání, až to zhoustne. Naplň horké sklenice.

Marmeláda rybízová: Propasíruj rybíz, na 1 k[ilogram] rybízu 1 k[ilogram] cukru, nechat zpěnit hustě, nech vařit při prudkém ohni, kápnout na talíř, když neteče, je hotov.

Meruňky: Rozkrájí se, oloupají, dají do chladné vody na plotnu, míchá se stále, až je voda horká, vyndej na sýto (*sic*), nech v páře vařit. **Meruňková marmeláda:** Na jedno kilo meruňek propasírovaných oloupaných 1 k[ilogram] cukru. **Nakládané jahody:** Do propasírovaných jahod dej cukr, tři pilně 2 hod[iny], pak dej do sklenic. **Jahody:** Na 1 líbru jahod 1/2 l[ibry] cukru, dá se vařit, až dostanou krásnou granátovou barvu. **Meruňková marmeláda:** 1 kilo oloup[áých] meruňek, 1/2 šálku vody, 1/2 hod[iny] vařit,

³⁹ Zkratku nelze rozvést.



1 kilo tluč[eného] cukru. K tomu zase 1/4 hod[iny] vařit. Přestydle do sklenice zavařit a druhý den zavázat. **Celé meruňky v páře:** 1 kilo cukru, nechá se 1/2 litru vody svařit, dají se do toho malé oloupané meruňky jednou svařit, nechá se vystydnout, naplní sklenice, naleje Leiter, cukr, zaváže a 10 minut v páře vařit. **Meruňkový kompot:** 1 kilo cukru, 1/2 l[itru] vody, nechá se vařit 5 minut, na špičku nože Salicilpulver s rumem se rozetřít, k tomu zralé, ale tvrdé, v polovici rozpůlené meruň[ky] oloup[ané] do sklenice se naplní s vystydlým cukrem (Leiterzucker), přeje se, zaváže, 10 minut v páře vaří.

/pag. 11/ **Malinová šťáva:** 1 kilo šťavy pět minut.

Brusinky se čistě přeberou, do vařící vody se dají, ale nevaří, tak dlouho se tam nechají, až jsou měk[k]é. Na 4 litry (2 kila brusinek) dá se 1 kilo cukru, nechá vše dohromady 20–25 min[ut] vařit, přestydnuté dají se do sklenic, zavaří.

Na borůvky 1/4 cukru váhy (povidla).

Dobrá příprava škrobu na mužské košile: Na 1/4 l[itru] škrobu naleje se trochu vody, 10 minut nechá stát a rozetře se jak kaše, pak se naleje as 1 l[itru] vody, rozmíchá. Den před tím dají se 3 lístky želatínu roztátí do trochu vody na teplé místo, pak se naleje do škrobu. Do trochu vody se dá boraxe a bylinový vosk (japonský), čistou novou měchačkou ustavičně na plotně míchá, až přijde do varu, vleje se do škrobu již dříve připraveného, košile se dříve zmandlují a pak škrobí a nejdéle za 2 hod[iny] žehlí.

II. Příprava škrobu: Na půl litru vody 4 lžice rýžového škrobu a 4 lžice rozpuštěného gumi dragantu⁴⁰ a na čtvrt litru vřelé vody 1 dkg nebo kávovou lžičku boraxu. Když je borax úplně rozpuštěn, přidej k tomu škrobu a gumi dragantu a proced' skrz čistý pytlík. Tato míra stačí na 7 košil. Při leštění se potře hadříkem močeným ve vodě. 1 dkg gumi dragantu dej do láhve a vlej naň litr vody. Musí se nechat 8 dní rozpustit. Lesk se docílí, rozpustí-li se stearin do škrobu.

Posl[ední] maminčin Mehlspis: 2 žlutky, 2 lžičky cukru, 2 slabé lžičky mouk[y], z 1/2 citr[onu] šťávu, cit[onovou] kůru, z 2 bílků sních.⁴¹

/pag. 12–14 nepopsány/

/pag. 15/ **Sekané ořechy** necháme 9 dní ve vodě močiti a každoden[n]ě čerstvou vodu dávat. Desátého dne do každého napícheme dva hřebíčky a dva kousky skořice. Na 1/2 kg ořechů 4 kila cukru, cukr vaříme s trochou vody, pěnu sbíráme, pak v něm ořechy půl hodiny necháme vařit, vybereme na sítko a necháme schnout, hřebíček, skořici vyberem, cukr vaříme ještě. Pak srovnáme ořechy do sklenice a nalejeme cukr na ně, nejlépe před sv[atým] Janem Křtitelem. Vnitřní slupka nesmí být tvrdá, přesvědčí se, když se rozkrájí. Dbejme, by byla vždy čistá voda, není nahrazená, aby byla dobře zavařenina (sic), můžou se několikrát zavařit, vždy ob den neb za 2 dny, vrchní slupka se sejme.

Marmeláda ze šípků: Šípky se vyčistí a nechají se na plotně dva i 3 dny míchat, pak se procedí i zavaří s cukrem. Na 1/2 kg šípků 1/4 kg cukru se nechá vařit, až se táhne, pak se zmíchá ta kaše s krájeným citronem.

Zavařenina z padlých nezralých jablek, vůbec z ovoce: Ovoce rozkrájí se, dá se vařit s vodou. Na každý žejdlík šťávy 1/4 l[otu] cukru, dá se vařit. Vydrží tak 3 roky. **Nádivka z jablek:** Jablka se roz[s]trouhají, hřebíček, cukr, citron a mažou se koláče. **Pomerančové slupky** se nakrájí na kostky neb nudle, potří dno, nalej slanou vodu a 8 dní studenou

40 Jedná se o tragant, pryskyřici využívanou v potravinářství i např. v kosmetických přípravcích. Srov. alespoň dostupné online: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Tragant>, [cit. 3. 8. 2020].

41 Záznam receptu na „poslední maminčin Mehlspis“ není psán obyčejnou tužkou, ale inkoustovým perem.



vodu vždy čistou, pak dej tolik cukru, kolik pomerančové zavařeniny (*sic*), nech 1/2 hodiny vařit, pak do sklenic a naleje se cukr přes ně. **Likér z pomerančů:** Vložíme slupky pomerančové a citron[ové] s kouskem skořice a hřebíčkem na několik dní do lihu. Pak líc scedíme a s rozpuštěným cukrem smícháme, skrze papír protéci. **Pomera[n]čové kapky** v lihu na slunci. **Oříškové makaronky:** Ze 14 d[k]gr lísk[ových] oříšků se 4 lžicemi tluč[eného] cukru, toto se smíchá do sněhu ze 3 bílků, pak oříšky neb bochánky, pěci na vosk[ovaný] plech. **Jablkový** rozkrájí se, jablka nebo hrušky, švestky a dají se do cukru a vody vařit. **Okurky naložené k masu:** Oloupané rozkrájí se na 1/4tky, jádra se odstraní a dají do horké vody trochu povařit, pak se vyndají, osušit na ubrousku. Dají se do hrnce neb sklenice, naleje se svařený ocet v trochu papriky na ně.

/pag. 16/ **Žloutkové věnečky:** 1/4 l[otu] másla, 1/2 l[otu] mouky, 1/4 l[otu] cukru, 2 tvrdé žloutky, trochu citronové kůry, pak se posypou sekanými mandlemi.

Rohličky: 4 bílky, 1/2 l[otu] tlučeného cukru, v hladkém hrnku metlou tak dlouho šlehati, až se to zpění a zcela ztuhne. Přimíchej 1/2 l[otu] slad[kých] a lot hořkých mandlí oloup[aných] mandlí (*sic*), 1/4 l[otu] tluč[eného] cukru, dej na vál, vyndej těsto do cukru a válej v něm malé rohlíčky. Čím déle a pomalu se pekou, tím jsou lepší.

Kornoutky z Loun: Těsto jak naše trubičky v kornoutek otočiti.

Crém: se podaří, je-li hodně hustá sladká smetana. Tato se dá na 1 hod[inu] k ledu, načej se dá do hluboké porcelánové mísy a šlehá tak dlouho metlou, až se z ní utvoří hustá pěna, která se postaví k ledu, by ztuhla a nechá v studenu dokaváď se nepotřebuje. Crém vydrží nejdéle 2 hod[iny]. Z toho těsta se dá udělat též cukroví, potře se plech tlustej, posype anýzem a nakrájí na malé podlouhlé kousky.

Crémové řízky: Udělá se ze 14 d[k]gr másla těsto máslové a 14 dkg mouky, rozdělí se na dva díly. Do I vetlačí se 14 d[k]gr másla, z druhého udělá se nudlové volné těsto s jedním žloutkem, 1 lžící octa, trochu vody, vytáhne se do čtyř stran, dá máslo do toho, přetluče hrany, dá těsto jednou dohromady, vyválí, otluče zas dohromady. Šálek se namočí, těsto dá do toho a 2 hod[iny] nechá státi u ledu, pak 4 krát přetluče, vyválí dva stejné díly, rozdělí v horké troubě, červeně upeče. 1/2 l[otu] tluč[ené] smetany také u ledu se ztluče, 7 d[eka] vanil[kového] cukru, 4 listy se 1/4 sklenicí vody, rozpuštěného želatýnu s jedním žloutkem, rozkvedlá, pak vlažné do toho naleje, pomalu zamíchá, na první těsto pomaže, druhé položí, citron[ovou] glas[úrou] glasíruje. Crém jako do trubiček, máslem pomazat a moukou posypat.

/pag. 17/ **Žemličkový pudink:** 4 žemličky ostrouhej a na drobné kousky rozkrájej, polej smetanou, utři kousek másla čerstvého, žemličky dej k tomu, 4 loty pomerančové kůry na drobno krájené, 4 loty mandlí na hrubo zkrájených, 4 l[oty] hrozinek, trochu cukru, to dohromady umíchej máslem, ubrousek pomaž, vlej do něho, svaž jej, když se uvaří, pomíchá s krájenými mandlemi a poleje chaudem.

Fličky se šunkou: Na kus sádla neb másla dá se maso uzené rozkrájené, trochu pepře a 1/2 žejdlíku smetany 1/2 hod[iny] naběhnout. Utře se máslo, 3 žloutky, když jsou fličky studené, dají se do toho, vše se smíchá se sněhem z těch bílků a dá do formy.

Špekové knedlíky: 1/2 libry mouky, 2 vejce, talíř zemle, půl talíře se dá jen tak, půl se osmaží, za 10 krejcarů nakrájeným špekem, za 5 krejcarů šunky, mlékem zadělat, osolit, hezky tuhé těsto.

Kaviár: Dej na talíř, ozdob kolem sekanou cibulí, pak třítka citronu, k němu dej sardinky aneb čerstvé máslo, můžeš dát po polévce.

Salát s majonésou: 2 žloutky třou se s olej (sic), až to je husté, 1 sardele a na špičku nože hořčice, trochu cibule, pepř, osolí a brambory do toho vmíchá.

Buchta prášková: 9 lotů čerstvého neb převařeného másla, utře se, pak se dá 12 l[otů] cukru, vanilku, citron, něk[olik] hořkých mandlí, 6 žloutků, trochu soli, 1 1/2 šálku smetany, 26 l[otů] mouky, ze 6 bílků sníh a naposled 12 gramů Cremor Tantara a Gran Natron, kterej dobře smíchaný býti musí (V lékárně jen říci prášek do buchty, už vědí).

Maková buchta: 1 žejdlík máku polej horkou vodou, pak slej vodu a mák stluč, pak 1/2 libr[y] másla tím dobře utří, pak dej 6 žloutků a 2 celé vejce jedno po druhém, pak žejdlík sladké smetany, 3 lžice kvasnic, cukr jak libo, hřebíček, skořici, nové koř[en]í, muškátový květ, citron a máslo, solí a tolik mouky /pag. 18/ jako na buchtu, zamíchá, nechá zkynout, dá do formy a zakynout, pect.

Prášková buchta: 18 dkg cukru a 6 žloutků tříti 1/2 hod[iny], přidat pak 1 1/2 malého koflíku smetany, 13 1/2 – 14 dkg přepuštěného másla, 34 34 dkg lotu mouky,⁴² ze 6 bílků sníh, posléze 7 1/2 Natronu a 10 gr vin[n]ého kamenu, vlítí ihned do vymazané (sic), vysypané formy a zvolna péci.

Jiná buchta s práškem: Utří 6 l[otů] másla, 6 lotů cukru, 4 žloutky, vanilku, hořké mandle, žejdlík mouky, 1/2 žejdlíka smetany, 3 gr Natronu, hodně utří, ze 4 bílků sníh, naposled 10 gr cremon tantary, hodinu péct.

Buchta z kvasnic: Vezmi 1/4 libr[y] másla, 6 žloutků, půl žejdlíka teplého mléka, z 1/2 citronu kůru, trochu květu, 5 l[otů] cukru, osol, kvasnice, libr[a] mouky, mandle hořké i sladké, sníh.

Jiná buchta: Rozetří 4 lot[y] čerstvého a 4 lot[y] převařeného másla, 4 vejce, 4 žloutky, 1 žejdlík mouky, kvasnice, citron, cukr, mandle.

Buchta bez kvasnic: 4 žloutky se třou s 10 loty cukru, na citronu utřeném, míchá se půl hodiny. Pak se dá 1/4 žejdlíku vlaž[né] smetany, 10 lotů másla čerstvého, 10 lotů převařeného, 15 lotů mouky, 5 gramů Kohlensaueres-Natron a 12 gr gulwisierten Weinstein, dobře se to dohromady smíchá a k tomu hořejšímu přidá. Sníh pevný ze 4 bílků přidá se k tomu. Vše se dá do dobře vymaz[ané], vysypané formy 1/2 hod[iny] péci. Musí se to dělat rychle, neb když do toho přijde Natron a Weinstein, kyne to ihned.

Buchta třená: 1/2 d[eka] másla se rozetře, pak se dá as 8 žloutků, žejdlík mléka, as neb 1 1/2 l[otu] kvasnic, cukr, mandle, rozinky, citron.

/pag. 19/ **Hanibal dort:** 10 žloutků, 18 1/2 dkg cukru, hodně utřít, 4 tabul[ky] čokolády strouh[ané] s 4 lžicemi vody, na to 18 d[k]gr neoloupaných strouh[aných] mandlí, promíchat a pak pevný sníh z 10 bílků. Dort se peče ve dvou obroučkách s čok[oládovým] crémem dá dohromady a čok[oládovou] glas[úrou] glasíruje.

Čokolád[ový] crém: 10 d[k]gr másla utřít 10 d[k]gr cukru, 2 žloutky, 1 tab[ulka] čok[olády] strouh[ané].

Kávový dort: 10 žloutků a 18 d[k]gr cukru, 18 d[k]gr neloup[aných] strouh[aných] oříšků, 10 d[k]gr žemličky, 5 lžic černé⁴³ kávy, z 10 bílků pevný sníh, dort se dá dohromady s kávovým crémem a kávovou glasúrou glasíruje.

Kávový crém: 10 d[k]gr másla utřít, 10 d[k]gr cukru, 2 žloutky, 2 lžice kávy.

Chlebový dort II: 14 d[k]gr cukru, s 5 žloutky hodně husté utřít, 7 d[k]gr neoloup[aných] strouh[aných] mandlí, 1 d[k]gr s bílkem v hmoždýři stlouci, 4 d[k]gr utřeného

42 Slovo bylo upravováno.

43 Původně bylo napsáno „černého“, poslední dvě písmena však pisatelka přeškrtnula (v podobě „černého“).

másla, 32 d[k]gr strouhanky s rumem smíchat, 1 tab[ulku] strouh[ané] čokolády, trochu skořice, hřebíčku, hustý sníh z 5 bílků, do 5 cm malých obrouček dáti dohromady, s marmeládou slepiti, s čok[oládovou] rumovou glas[úrou] glasírovat.

Rumová glasúra: 10 d[eka] cuk[ru], 2 lžice rumu, 6 lžic vody, tolik cukru, až tekutina hustě tekutá je, 40 d[k]gr cukru prosívaného.

Oříškový dort s kávovou chutí: 10 žloutků, 28 d[k]gr cukru, 6 zrněk kávy, 28 d[k]gr oříšků neb ořechů, tlouci neb strouhat, 1 tab[ulka] strouh[ané] čok[olády]. K posledu hustý sníh z 8 bílků. Těsto přijde do dvou ráfů, a když upečené vystydne, s oříškovou nádivkou dá dohromady.

Oříšková nádivka: 21 d[k]gr oloup[aných] strouh[aných] mandlí v hmoždýři tluč[ených] oříšků s mlékem okropit, by se udělalo husté těsto. Z 1 bílku hustý sníh a 15 d[k]gr cukru, naplní se dort a s rumovou glasúrou glasíruje. Výtečné. K[...].⁴⁴

Čokoládový dort: 8 žloutků s 14 d[k]gr cukru hodně utřít, 4 d[k]gr neoloupaných strouh[aných] mandlí, 1 tab[ulka] má[...].⁴⁴

Pěnový dort: 56 d[k]gr cukru, 1 sklenice vody, až k silnému varu vařiti, pak stále hustý sníh ze 6 bílků míchat, až těsto je studené. Pak pruhy vystříknout, cukrem posypat a lehce péci. Naplnit smet[anovou] tluč[enou] pěnou a vystříknout.

/pag. 20/ **Sacher dort:** 15 1/2 d[k]gr másla, 15 1/2 d[k]gr cukru, 8 žloutků, 15 1/2 d[k]gr rozmočené čok[olády], 15 1/2 d[k]gr mouky, utřít. K posledu pevný sníh z 8 bílků s moukou smíchat. Ve dva obroučky dáti péci, dohromady s čok[oládovou] glasúrou glasírovat.

Náryp višňový: 8 lot[ů] másla, 8 lotů cukru, 8 l[otů] mandlí, 8 žloutků, dobře utřít, 4 l[oty] strouhané žemle, skořice, citron, ze 4 bílků sníh a libru višni pomalu do zlatova péci.

Čokoládový náryp: V žejdlíku smetany dvě žemle strouh[ané] se vařit nechá na kaši, nech vystydnout, dej 3 žloutky, 1 tabulku strouh[ané] čoko[lá]d[y], trochu cukru, vanilku, citron, naposled sníh.

Žemlový [náryp]: 5 žloutků, 5 lotů cukru, utří, z 1 žemle strouhání, citron, sníh, zdlouha pect, polít čím se chce.

Mandlový [náryp]: Ustrouhej čtvrt libry neloupaných mandlí, utluč 6 lotů cukru, dej to na mísu, k tomu 8 žloutků, míchej tím 3/4 hodiny, pak udělej sníh z těch 8 bílků, dej ho polovičku do té míchaniny, přidej k tomu z půl citronu nakrájenou kůru a míchej ostatní sníh, vlej to do vymazané a strouhanými mandlemi vysypané formy a vař to hodinu v páře, pak to postav i s vodou asi na 1/4 hod[iny] do trouby, potom to vyklop, posyp cukrem a nes na stůl. Tento náryp je výborný.

Citronový náryp sirový(sic): Dej na mísu 4 žloutky, 4 lžičky kávové cukru, z 1/2 citronu šťávu, kůru oškrab, s cukrem, než ho budeš tlouci, tři to asi půl hodiny, pak dej k tomu ze 4 bílků sníh, naposled vmíchej do toho 2 lžičky mouky a nech je ve slabší troubě péci, aby se dělal pomalu.

Bramborový náryp: Utrí 4 žloutky, dej do nich 4 lžice cukru, vždy jednu chvíli třit, pak druhou, když cukr již není, dají se 4 lžice vařených */pag. 21/* strouhaných bramborů, citron a z těch 4 bílků sníh, do formy vys[ypané] vymo[zané] zvolna péct, na hluboký talíř vyklopí, malinovou šťávu neb bílým oslazeným vínem podleje, cukrem posype.

Čokoládový náryp neb mouřenín v košili: 3 loty másla čerstv[ého] se rozetře, 3 l[otů]

⁴⁴ Zkratku nelze rozvést.



ty] cukru, 3 l[oty] čok[olády], teď se dáva do másla 1 žloutek a vždy lžíce cukru, zase žloutek (kolik?) vždy po sobě rozetřít, teď čokoládu, jednu žemličku,⁴⁵ posypeme a všechno 1/4 hod[iny] třít. Dát do formy, 1/2 hod[iny] v páře vařit, pak do trouby na 1/4 hod[iny]. 6 lot[ů] cukru se vaří se 2–3 lžičky vody, aby se táhl, sníh se utluče z 2 bílků a cukr teplý, až se táhne, hezky se do něho kape, pak se to dá okolo nákypu a do trouby ztuhnout.

Piškotový náky p s mandlemi: Dej do hrnečku dva žloutky, dej k nim 5 lotů pěkné mouky a 3/4 žejdlíku dobré slad[ké] smetany, hezky to smíchej, pak to slej na kulhánek a míchej tím na plotně, až je z toho hustá kaše, pak to vyndej na mísu a míchej, až to vychladne. Utří 4 l[oty] čerstvého másla a smíchej s tou kaší, 4 loty drobně rozkrájených loupáných mandlí, 3 l[oty] tlučeného cukru, 5 žloutků, z půl citronu kůry, z 5 bílků sníh, vymaž formu, vysyp žemličkou a nech zvolna péci. Pak vyklop, polej chaudem neb smetanovým crémem.

Náky p z višní Makovník: 1/4 l[oty] másla utří, 6 celých vajec, 7 lžičky mouky, vždy jedno vejce, pak lžíce máku.

Chlebový pudink: 6 l[otů] cukru se 4 žloutky utřít, skořice, hřebíček, citron, 3 loty strouhaných mandlí, 6 l[otů] strouhaného chleba, ze 3 bílků sníh, hodinu péct, teplím (*sic*) vínem polít.

Náky p s crémem: Utří 9 lotů cukru s 6 žloutky, k tomu dej z 1 citronu šťávu a kůru, 5 lotů mouky, ze 4 bílků sníh, do vys[ypané] a vymaz[ané] péct. Upečené se potř zavařeninou, na niž se dá ze 4 bílků sníh promíchaný s 9 lot[y] cukru a nechá se dopéct.

/pag. 22/ **Rybízový náky p:** Vezme se 8 l[otů] rybízové zavařeniny, to se utře 2 loty cukru na citronu ustrouhaném, pak se dají as 3 lžičky rumu, ze 7–8 bílků sníh se tam dá do formy a ta se do hrnce naplněný vařící vodou, nechá se 3/4 hodiny.

Jablka v amoletách: Uvařit jablka, rozmazat na amolety.

Semelkoch: 14 dkgr cukru se tře se 6 žloutky 1/4 hod[iny], několik hřebíčků a trochu skořice, citronová kůra, šťáva, 5 dk[g] strouhaných mandlí, 5 d[k]gr strouhané žemle a ze 6 bílků sníh. Formu vymazati, vys[ypati], péci.

Chlebový náky p: 6 žloutků, 10 1/2 dkgr cukru, hustě utřít, 17 dek[a] strouh[aného] chleba, špičku hřebíčku, skořice, citron, 2 lžičky rumu, z 6 bílků sníh pevný, těsto dáti do vym[azané] vys[ypané] formy a vařit v páře.

Kávový náky p: 14 d[k]gr másla s 16 dkgr mouky zpěnit v kastrole, 1/3 stud[eného] mléka, 1/2 šálku černé kávy k tomu nalít, hustou kaší udělat, svařit, pak stále míchat, až je to studené, 8 žloutků s 14 dkgr cukru hustě utřít, s kaší smíchat, 3/4 hod[iny] ve vymazané a vysypané formy (*sic*) v páře vařit.

Lískový oříškový náky p: 8 žloutků, 14 d[eka] cukru hodně utřít, 14 d[k]gr strouh[aných] neloup[aných] oříšků, 15 d[k]gr housky, 1 lžičky rumu z 8 bílků sníh hustý, ve vys[ypané] vym[azané] formě v páře vařit.

Bisquit náky p: 7 žloutků, 16 d[k]gr cukru hustě utřít, sníh ze 6 bílků, do formy, citr[onovou] kůru, 9 d[k]gr bramb[orové] moučky, lehce zamíchat. Těsto přijde do formy vařit a s vanil[kovým] neb čok[oládovým] crém servírovati.

Náky p krupičkový: 20 dek[a] cukru, 4 žloutky se 1/2 hod[iny] tře, z 1 citronu šťávu a kůrou, 10 deka jemně krupičky, 5 deka jemně sesekaných mandlí loup[aných], ze 4 bílků sníh, lehce zamíchat a pomalu péct, může se schadem políti.

Crém do trubiček: Na 1 bílek 5 deka cukru, stačí as na 4 trub[ičky]. Sníh při přidává-

45 Nejprve bylo napsáno „žemličky“, poté pisatelka slovo upravila do podoby „žemličku“.



ní cukru né do kolečka šlehat, řídne. Lehká vařená sněhovina padá na 1 bílek 3 1/2 dek[a] cukru, na tuhou až 3–7 cukru.

/pag. 23/ K masu: Uvař natvrdo vejce, žloutky utluč v hmoždýři a rozetřou se s octem a olejem, pak se ty bílky skrájí na kostky a smíchají do toho.

Koblihy: Žejdlík dobré smetany, 4 žloutky, kousek másla, cukr, citron, kvasnice, zadělat na řídké těsto.

Jiné: Na 1 1/2 kg mouky, 12 žloutků, 1 žejdlík smetany, koflíček másla, trochu cukru, 5 krejcarů droždí, rum, 1 kg mouky, 6 lot[ů] rozehrátého másla, 2 celá vejce, 6 žloutků, 6 l[otů] cukru, žejdlík smetany, štamprli rumu, 3 l[oty] kvasnic, cukr, citron.

Naše: Utří 4 loty nového másla, 1/2 citronu kůru, 6 žloutků, 1 1/2 libry mouky, trochu vanilky, 2 lžice rumu, žejdlík smetany, 4 krejcarey kvasnic, cukru. Koblihy nedatí na horké místo, přilepí se, pomalu kynout, nechatí [...] (as 2 hod[iny]), hodně horké máslo, může být polovic sádla, pak hned dát na stranu, sic zčerná.

Koblihy: 7 lotů rozpuštěného másla, 7 žloutků, 1/2 žejdlíku smetany, 3 l[oty] cukru, 1 libru mouky, citron.

Švestkový koláč: 21 d[k]gr másla utřít, 21 d[k]gr cukru, 3 žloutky, 1/2 lžice soli, citron[ovou] kůru, dobře utřít, 3/4 dkg mouky na to dátí, zamíchatí, 1 litr vlažného mléka, 1/4 d[k]gr kvasnic, 3/4 d[k]gr mouky, vypracovat, zkynout, s prvním těstem dobře propracovat. Rozdělit na dva díly, 1 díl rozválet a s máslem pomazat, švestkami čerstvými obložit, druhým dílem přikrýt, dátí péci.

Křehký jablečkový koláč: 21 d[k]gr mouky, 17 dk[gr] cukru, 2 žloutky, na prkně propracovat, vyválet tence, na nemazaný plech péci, trochu s jablky propasírovanými pomazat, ze sněhu s kornoutem mřížky udělat, dátí dopéci (mřížky: ze 2 bílků sníh tuhý se 14 gr cukru, lehce zamíchat, dátí do kornoutu a mřížky dělat, vystříkat). (náplň také z těsta měli jsme z besedy)

/pag. 24/ Rychlý koláč ke kávě: 12 1/2 d[k]gr mouky, 12 1/2 d[k]gr cukru, 2 žloutky, v těsto propracovat, na plech vytlačit, s drobenkou posypat a rychle péci.

Drobenka: 4 deka másla zpěnit a tolik mouky, až se to drobí, 17 d[k]gr cukru, 7 d[k]gr strouhaných oříšků, koláč se horký rozkrájí.

Koláče zvláště dobré: 1/4 l[otu] másla, 2 celé vejce, 3 žloutky, 3 d[k]g[r] kvasnic, 1/2 libry mouky, citron, cukr.

Věčné koláče: Dá se 24 lotů mouky, 1/4 libr[y] nového a převařeného másla, 1/4 libry cukru, z jednoho citronu kůra, 3 žloutky, pak se musí dobře vypracovatí, pak udělá koulička, důlek, dá zavařenina, pomaže bílkem, mandlemi a cukrem posype. Plech se natře voskem a znenáhla péct.

Dobré koláče: 1 libr[a] másla, 6 žloutků, 1 1/2 libry mouky, 20 lžic smetany, 4 kvasnice, 1 lžice cukru, citron, z 1 bílku sníh, osolit, dobře vypracovat.

Citronové koláčky: Utří 1/2 libr[y] másla a když je utřené, přidej ze dvou citronů šťávu, utří kůru s 1/2 libr[y] cukru, který dobře roztlučeš, přidej dva žloutky a 1 celé vejce, promíchej s 3/4 libr[ami] mouky a nech to 3/4 hod[iny] v chladně stát, vyndej pak na vál, vypracuj moukou 1/4 libr[y], dělej koláčky, dej na plech, namazaným máslem naplň zavařeninou.

Moravský víšňový koláč: Utří 12 lotů čerstvého másla, až se zpění, k tomu přimíchej 4 žloutky, 12 lotů cukru, z půl citronu kůru a 12 lotů pěkné mouky, utří to dobře dohromady, osol trochu a pak smíchej ze 4 bílků tuhý sníh. Natří silný papír máslem, ohni kolem dokola na dva prsty, rohy sepní špendlíky, vysyp těsto do toho, rozděl, aby bylo všude



stejně, s nožem, oblož višněmi hustě vedle sebe a nech koláč hodně do zlatova upéci. Pak vezmi papír pryč a opatř koláč cukrem. Také se může mandlemi na místě višněmi posypat.

Koláče z bílků: Dej na mísu 8 žejdlíků mouky, rozkrájej do ní 2 libry másla čerstvého, dej k tomu 6 lžic hustých kvasnic, dva žejdlíky husté sladké smetany, 3 lžice tluč[eného] cukru, hezky tuhý sníh z 12 bílků, těsto dobře vypracuj /pag. 25/ dřív vařečkou, pak rukami tak dlouho, až se pěkně táhne od mísy. Pak kynout, osol, udělej obyčejné skládané koláčky.

Veichsel Koch: 1/4 lotů másla, 1/4 mandlí tlučených, 1/4 cukru, utři, pak 8 žloutků, 5 lotů žemle strouhané, citron, koření (asi řebíček, skořice), dej višně a peč.

Zemčatové vdolečky: 24 zemčat se roz[s]trouhá, 2 vejce, z bílků sníh, trochu soli, cukru, hořké mandle, citron, pak se vypíchají a smaží.

Tvarohový dobrý koláč z Lady: Na ½ kilo mouky vezmi 16 d[k]gr cukru tluč[eného] na citronu třeného, 12 d[k]gr másla, 6 žloutků, tři as půl hodiny, přidej mouku, prohněť, řádně vypracuj. Pak se rozválí na plechu na papír pomaštěný, naplní se dobře upravenou tvarohovou nádivkou a dej péci. Když je skoro pečený, poklad' celý sněhovou kašičkou, nech dopéci v nepřilíš teplé troubě.

Sněhová kašička se připraví ze 6 bílků velmi tuhý sníh, přidej 10 1/2 d[k]gr cukru a 10 1/2 d[k]gr jakékoliv zavařeniny, což se zlehka promíchá a koláč pokryje. Nádivka je výborná.

Glasúra na dort: 1/2 cukru, 1 citronu šťáva, 1 lžici vařící vody a hodinu třít.

Černá glasúra: 3 tabulky čokolády, tolik cukru a tři lžice vody, povařit, nechat, až se táhne a pak hodně utřít, aby se leskla.

Dort ořechový: 8 lot[ů] ořechů ztlučených, 8 lotů cukru, 6 vajec a 6 žloutků se tře půl hodiny s cukrem, 2 libry žemličky strouhané a sníh ze 6 vajec, vždy lžici sněhu a lžici ořechů lehce zamíchatí, žemličku, hodinu pomalu péci. Když je pečení, rozříznout a dát zavařeninu.

Linecký dort: 8 l[otů] másla, 6 l[otů] mouky, 2 vejce, žloutky a 1 celé vejce. Máslo se 1/4 hodiny tře, 6 lotů černých mandlí se roztluče, neb strouhá, 6 l[otů] cukru, 1/2 citronovou kůru, 3 hřebíčky, na špičku nože skořice. Máslo když je rozetřené, dává se lžička cukru, žloutek, lžička cukru, pak se dají mandle, na konec 6 l[otů] mouky, pomalu 1 hod[inu] péci, pak se pomaže kompotem, zavařeninou, cukrem.

Mandlový dort: 1/2 mandlí strouh[aných], 1/2 cukru, 10 vajec, citron, 1/2 hod[iny] třít, zvolna péct.

/pag. 26/ **Kořený dort:** 1/2 libr[y] cukru, 1/2 libr[y] se slupkou strouhaných mandlí, citronovou kůru, trochu hřebíčku, koření, skořice, celé vejce, 2 žloutky, vypracuj na vále, nadělej mřížky, pak napln zavařeninou.

Chlebový dort: 125 gr do žluta praženého chleba, roztluče se v hmoždýři a navlhčí červeným vínem, 12 žloutků se tře s 375 gr cukru 1/2 hod[iny], přidá se 1/4 kg mandlí neloupaných strouhaných, na kostičky rozkrájená⁴⁶ citronáda, trochu skořice, hřebíčku, pražený chléb, sklenka aragu a pak z 12 bílků sníh. 1 hodinu péci. Když je studený, potř se máslem, 125 gr cukru tře se dlouho 1 bílkem, do čehož se dá 30 gr čokolády strouh[ané], citr[onová] šťáva, trochu aragu.

Ořechový dort: 8 žloutků, 10 l[otů] cukru se tře 1/2 hod[iny], pak 6 l[otů] ořechů,

46 Nejprve psáno „rozkrájené“, poté pisatelka slovo upravila do podoby „rozkrájená“.



6 l[otů] strouh[ané] žemličky, z 8 bílků sníh a naposled 6 l[otů] rozpuštěného stud[eného] másla při ustavičném míchání líti. Formu vymaž, moukou vysyp. Zvolna péci.

Nádivka na pišingr: 7 d[k]rg (*sic*) másla se utře s 7 d[k]gr cukru, 7 deka neloupaných oříšků, 2 tabul[ky] čokolády strouh[ané].

Ořechový dort jiný: 8 žloutků s 14 d[k]gr cukru silně zamíchat, 14 d[k]gr neloupaných strouh[aných] mandlí, 3/4 d[k]gr žemle strouhané, 7–8 bílků tuhý sníh. Těsto se upeče ve dvou dílech, s marmeládou pomaže, dá dohromady, citr[onovou] glazurou poleje. **Čokoládový dort s crémem:** 6 žloutků, 14 d[k]gr cukru, hodně utřít, 14 d[k]gr strouh[ané] čok[olády], 7 deka utřeného másla, sníh ze 6 bílků ihned s 9 d[k]gr mouky lehce se zamíchá. Vychladnutý dort v 3 listy rozkrájet. Pak se vaří 7 d[k]g cukru, 10 d[k]g čok[olády], 1 decilitr vody dáti. Dají se, až vystydne, 2 žloutky k tomu, když již je celý studený, pomalu se dává 2 decilitr tlučené smetanové pěny a crém pomalu se dá mezi listy a leje se přes dort.

Mandlový dort jiný: 10 žloutků, 21 d[k]gr cukru hodně utřít, 21 d[k]gr oloupaných strouh[aných] mandlí, 8 d[k]gr housky strouh[ané], nakonec hustý sníh z 10 bílků. Těsto se dá [do] dvouráfu, peče, s marmeládou dohromady a glasičuje.

/pag. 27/ Crémový koláč s čok[oládovou] polevou: 4 žloutky se as 1/2 hod[iny] třou se 7 d[k]g cukru, z 4 bílků tuhý sníh, 7 d[k]gr mouky zlehka se do toho zamíchá. Potom se buď v tortové formě neb kuthanu upeče. Upečený koláč se rozřízne, pomaže zavařeninou a navrch más[lovým] crémem. 28 deka cukru, 6 až 8 lžic vody, kousek vanilky se nechá vařit, až se táhne, za stálého míchání se tence lije hned horký do sněhu tuhého ze 4 bílků. Dá se vše ještě chvílku do trouby a pak poleje čokoládovou polevou. Poleva: 10 d[k]gr čok[olády] nechá se změkknout v troubě na talíři. Do kuthánku se dá 25 d[eka] cukru, 16 d[k]g vody a vaří se na 1 stupeň, směs tato se pozvolna s čok[oládou] dobře utře a nechá se za stálého míchání vařit, až se to táhne jako nit. Hned se tím koláč polije, a když poleva ztuhne, nese se na stůl. Dobrý.

Koláč se sněhovou nádivkou: 9 lotů jemně tluč[eného] cukru se 6 žloutky a lžící citr[onové] šťávy míchat, až to zhoustne. Pak se udělá sníh ze 4 vajec, do něho se vsype 5 lotů mouky. Teď se to všechno smíchá a natáhne na plech namazaný máslem. Těsto se pak nechá upéct na polovici, pak se namaže zavařeninou, poleje sněhem ze 3 vajec, do něhož se ještě vsype 10 lotů cukru a posype 4 loty mandlí nakrájených na dlouho a koláč se dopeče.

Máslové těsto: 1/2 l[otu] másla, právě tolik mouky. Mouka se rozdělí na dvě části, do jedné polovičky se dá tolik vody, mnoho-li obnaží 4 vejcové skořábky, a nadělá se z toho těsto, které se tak dlouho vypracovává, až vydává bubliny. Pak se máslo do těsta přehazuje a třikrát přes sebe pak se dělá. **Kořené věnečky:** Vezmi 1/4 libry mouky, 1/4 l[otu] cukru, 1/4 l[otu] sladkých mandlí, trochu hřebíčku, všecko stluč a dělej z toho drobenky, 1/2 libry másla, 3 žloutky, zamíchej, posyp moukou a do těsta dej kůry citr[onové] a dělej věnečky.

Vanilkové hubinky: Na 2 bílky 6 lotů cukru, hezký kousek vanilky, ten sníh pevný, voskem pomazaný plech, v chladné troubě péci, do špičky dělat.

/pag. 28/ Mandlové hubinky: 2 vejce, co váží, to mandlí, 6 lotů cukru, 1 tab[ulka] čokolády, 2 hřebíčky, 1 květ a ze 1/4 citro[nu] kůr[a], mandle zůstanou, celé, se strouhají, z těch 2 vajec sníh, na papír péci.

Lincové věnečky: 1/2 l[otu] převar[eného] másla, 1/4 l[otu] čerstvého, 6 žloutků, 1/2 l[otu] cukru, to se tře hodinu, z jednoho citr[onu] kůru, 40 l[otů] mouky.

Mandl[ov]é věnečky: 1/4 l[otu] cuk[ru], 1/4 l[otu] mand[lí] oloup[aných] jemně se utluč[e], 1/2 bílku, z 1/2 citron[u] kůru, tak se též ořechy dělají, musí být to tužší.

Máslové cukroví: 1/4 l[otu] cukru, 1/4 l[otu] čerstvého másla, 12 lotů mouky, 1/2 citronu kůru. Vypichovat lec[c]os z toho, sypat mandlemi s smíchaným cukrem.

Sněhové noky: Z 8 bílků udělej hodně tuhý sníh, do něj dej 8 lotů cukru. Dej svařit 1 1/2 žejdlíka smetany, z toho sněhu zavařuj do ní lžičkou noky, vždy jen asi 2–3 nech povařit, pak vyber na síto. Do smetany, co se v ní vařili (*sic*), dej 3 l[oty] cukru a vanilku a 3 žloutky, rozdělej, lžičku mouky vsyp a lžičku smetany na něj vlej, míchej, až se zavří, dej na mísu, ty nočky na to polož každý, prostrkej mandlemi, pocukruj mandlemi a dej na stud[ené] místo. Jí se to studené.

Dobré rohlíčky: 1/4 libry másla, od toho vezmi 1/4, dej na stranu, to ostatní zpracuj v studené vodě a dej mezi dva talíře do studena. Teď vezmi trochu smetany, žloutek, lžící kvasnic, pak ten lot másla, tolik mouky jako na těsto, když zkyne, rozválí se to, ostatní máslo se dá do něj a převálí jako máslov[é] těsto. Dělej z toho, co chceš, nech zkytnout, pomaž, peč. **Pumpernikel:** Svař 1/2 kg syrobu, smíchej tím, až vychladne, přidej pak 1/4 kg mouky a nech to stát v studenu místě 5–6 hod[in]. Přidej do toho 10 d[k]gr (6 lotů) citronádu, 10 deka kůry pomeranč[ové], 10 d[eka] 6 (*sic*) mandlí.

/pag. 29/ **Vanilkové rohlíčky:** 1/2 l[otu] másla s 1/4 l[otem] cukru a 20 l[oty] mouky, 10 l[otů] strouhaných mandlí, citron[ovou] kůru, na vále dobře prodělat jako lincové těsto. Dělají se rohlíčky, hezky do zlatova péci a teplé ve vanilovém cukru obaliti. Polovici nechati vystydnouti, bílkem přetřítí a obaliti v brilantovém cukru.

Linecké těsto: Vař 6 vajec na tvrdo, žloutky se stlukou, do 1/4 l[otu] cukr[u] se žloutky rozmíchají, citronová kůra, 1 žejdlík mouky, to se vše dohromady na vále smíchá a zvyplchá formičkami dle libosti.

Stříkané mandlové cukroví: 1/2 l[lotu] tluč[ených] mandlí, 1/2 l[otu] cukru, 1 bílek, z jednoho citronu šřávu, vanilku za 5 krejcarů. Z toho se udělá těsto, plech se vyloží oplatkami, na ně se nastříká dle libosti, pomalu péci.

Čokoládové věnečky: 8 l[otů] cukru se utluče, 2 tab[ulky] čokolády jemně ustrouhati, pak utlouci [z] 1 bílku sníh, tluče se pak s čokoládou tak dlouho, až z toho je husté těsto, posype se vál cukrem a vyválí se na prst tlusté, vypíchají věnečky a pekou se v chladné troubě.

Dobré zázvorky: 2 celá vejce, 2 žloutky, 1/2 l[otu] cukru, 1/2 l[otu] mouky, 1 lot zázvoru, na špičku nože Schnelsalz, na vále dohromady smíchati, vypíchati, přes noc nechat ležet a ráno péci.

Dobré marcipánky, zázvorky jsou v Retichové knize.

Čokoládové věnečky II.: 28 d[k]gr neloupaných slad[kých] mandlí, 2 tab[ulky] čokolády, 1/2 citron, 3 deka citronátu, 28 d[k]gr cukru, 2 celá vejce, dobře to vypracuj, na cukrem posypaném vále rozválej, vypíchej věnečky, pomaž bílkem, posyp rozsekanými mandlemi, v prostředně teplé troubě peč. Místo citronátu se může dát citron[ová] kůra neb vanilka.

/pag. 30/ **Waffeln řízky:** 21 d[k]gr másla, 21 gr (*sic*) mouky, 9 neoloup[aných] strou[haných] mandlí, 9 deka cukru, vše dohromady rychle v těsto propracovat. Na plech vytlačití, ve 2 díly rozdělit a světle péci. Jeden díl pomazat marmeládou a na druhý se vystříkne kornoutem hustý sníh ze 2 bílků se d[k]gr cukru a udělají se pruhy kosové čtverce. Oba díly dají se na sebe a krájí v kostky 5 cm široké.

Ze šipkové zavařeniny drobotiny: 14 d[k]gr oloup[aných] mandlí, 14 d[k]gr cukru

v hmoždýři stlouci, 14 deka šípkové marmelády, k tomu tolik cukru, až se těsto propracuje, rozválí na prst tlustě, stříkanou glasurou pomaže, na dílky úzké rozkrájí, na prkno posypané cukrem usuší.

Oršíškové koblihy / Máslové babčičky II.: Š[...]⁴⁷ K[...]⁴⁸ 7 deka másla utřít se 7 dek[y] cukru, 4 žloutky, citron[u] kůru, sůl, 28 deka mouky dohromady dáti, 4 deka kvasnic, 1/4 l[otu] vlaž[ného] mléka, 28 d[eka] mouky dohromady zamíchat, dáti zkynouti, pak s prvním těstem zpracovati a nechati státi. 14 d[k]gr másla, 7 dek[a] mouky prodělá se na prkně s kvasnicovým těstem, vyválet, 4krát přeložit.

Malé hnědé koláčky: 14 d[eka] mandlí neoloup[aných] strouh[aných], 14 d[eka] másla, 14 d[eka] cukru, 2 žloutky, špička nože skořice, hřebíček, 14 d[eka] mouky, na prkně rychle v těsto vyválet, kolečka vypíchat, cukrem posypat, bílkem pomazat.

Mandlové tyčinky: 14 d[eka] másla, 7 d[eka] cukru, 1 tab[ulka] čokolády strouh[ané], 5 d[eka] strouh[aných] mandlí, 2 žloutky, 14 deka mouky, na prkně v těsto propracovat, úzké pruhy uříznout, s bílkem pomazat, hrubými mandlemi sypat, s cukrem péci.

/pag. 31/ **Zaděláné telecí:** Knedlíčky k tomu, máslo, vejce, houska, citron, hořkou mandli bez mléka, též noky.

Frikando: 2 telecí kýtu vyšpikuj špekem, šunkou, jazykem, okurky, sardele, cibule, do dír nastrkat. Všechnu zeleninu na másle usmažit, tu kýtu nasolit, do toho položit, polévkou zalít, 2 neb 2 1/2 hod[iny] dusit, omáčka musí být žlutá, pak kyselou smetanou polít, houskou posypat.

Hamburská kýta: Vezmi kus telecí z kýty, osol a střídavě vyšpikuj nakrájenou šunkou, špekem, sardelí, kyselými okurkami, vše musí být na nudle krájené. Na pekáč dej kus másla, několik kousků špeku, kýtu na to dej a nech do růžova opéct, pak vyndej omáčku, zapraž lžící mouky, zalej dobrou polévkou, proced' na maso, přidej sardelového másla, trochu bílého vína, ze 1/4 citronu šťávu a nech povařit.

Frankurská pečeně: Vezmi telecí kýtu, osol, prořízni uvnitř nožem, prostří do ní as 3 párky uzenek, dej na pekač, máslo, špek, omáčku zapraž moukou, zalej polívkou, nech vařit, peč.

Telecí kýta se sardelemi: Kýta telecí, ořežou se kůže, vyšpikuje se špekem a uzenečným masem. Rozetřou se sardele s máslem, při pečení se potírá.

Kuřata s majonesou: Uvař dvě kuřata v hovězí polévce, trochu octa se vším kořením, cibulí, osol. Nech je třeba do druhého dne v tom ležet. Když se hned potřebují, nechají se vystydnout, rozkrájí a následujícím polejou a vysoko na mísu urovňají. Nech 1/4 žejdlíku octa s kořením, citronem a solí až na dvě lžice vyvařit, proced' to do žejdlíku kyselou smetanou, 6 žloutků a půl lžičky mouky, postav na horkou plotnu a kverlaj, až to zhoustne, pak odstav a míchej, až vystyodne, pak polej kuřata a karnýrj s petrželí a sekanými tvrdými vejci.

/pag. 32/ **Ragout z kuřat:** Kuře uvař, rozkrájej na menší kousky, pupičky, žaludeček též, rozkrájej na kostky žampion a karfiol rozdělej. Udělej z másla bledou jíšku, zalej tou polévkou z kuřete, 2–3 žloutky při kraji povařit.

Karbanátky dušené: Telecí, vepřové rozsekej, housku máčenou, pepř, sůl, 1–2 vejce, dělej karbanátek, dej jen tak na pekáč a nech v troubě dusit.

47 Zkratku nelze rozvést.

48 Zkratku nelze rozvést.

Masové kule: 1/4 k[ila] hověz[ího], 1/4 vepř[ového] ro[z]seká, močit housku, cibulka, česnek, pepř, citron, sůl, vejce. Udělej knedlíky, obal v housce, na pekáč dej kousek másla, cibul peč, pokrop octem, pak vyndej, zamíchej trochu mouky s kyselou smetanou.

Sardelová pečeně: Vezmi hovězí šus neb svičkovou, vyšpikuj sardelí neb špekem, dej na pekač kus másla, všechnu zeleninu, koření, vyndej pečení, omáčku zapraš moukou, zalej polévkou, proced' na pečení, přidej červené víno a kousek sardelového másla a nech povařit.

Vepřová svičková: Panenskou vyšpikuj, osol, dej na pekáč, k ní celer, cibuli, koření, kousek másla, pečení na to polož, polej octem a nech do růžova upéci. Vyndej, pak dej citr[onovou] kůr[u] a šlám, kyselou smetanu, lžici mouky, zalej.

Hašé koření: Marjánku, česnek, citronová kůra, může se do něj natlouci vejce (nemusí).

Saftbraten: Všecku zeleninu s cibulí se dají na kousek másla napěnit, maso hovězí nasolit, našpikovat, dát do toho trochu polívky, dál to dusit. Když je maso měkké, zaleje se kyselou smetanou, trochu koření, né mnoho.

Vepřové maso s rýží: Nasolené maso dát na cibulku, kmín, přelívat vodou, udusit. Rozpálí se špek a cibuli celou do toho, aby měla barvu (rejže se tím obarví). /pag. 33/ Pak se tam dá rejže a přilévá polévka.

Roštěná dá se s cibulkou a kouskem másla udusit, když je měk[k]á, potřě se sardelovým máslem a zaleje smetanovým kvaskem.

Naložený jazyk: Za 1 krejcar sanytru, koliandru (*sic*), nového koření, pepře, zázvoru, majoránky, dva stroužky češneku (*sic*) se hrubě utluče, sanytr se se solí promíchá. Pěkný hovězí jazyk očistí, nejprv jím potřě, a pak tou ostatní přípravou posype. Pak se to dá do hluboké mísy, prkenkem a kamenem přitíží a každý den obrací, což se po 8 dní opakuje. Nato se vše do měk[k]a uvaří, oloupe a úhledně na lístky nakrájí. Již dříve připraveným sardelovým máslem se každý kousek pomaže, na dlouhou mísu vkusně dá a pak ještě 1/4 hod[iny] opéci nechá.

Fašírované Rindsfilee: 1/2 kg hovězího, 1/2 kg vepřového se seseká s máčenou houskou, 2 vejce, pepř, nové koření, citronová kůra, osol, prodělej, okulat' a obal v housce. Na pekáč dej rozkrájenou cibuli, pepřenou, dymian, kousek másla, to filee na to dej a peč, často polévej. Když je pečené, vyndej, omáčku zapraš moukou, zalej polévkou, proced', na maso přidej trochu kaprlat a octa, citrónové kůry, červeného vína trochu a nech přejít var.

Svičková přírodní: Svičkovou vyšpikuj, dej k ní zelí, pepř, nové koření, dymián, podlej a peč. Když je měk[k]á, zapraš omáčku moukou, zalej polévkou, proced', přidej červené víno.

Španělský vrabci: Telecí maso se naklepá na řízky a nasolí, pak se namaže sardelovým máslem, zabalí a dá dusit na cibulku, podleje polévkou, zaleje kyselou smetanou.

Telecí s olejovou omáčkou: 3 kg telecího z kýty tence se seřízne na placku, poklepe, osolí, trochu opepří, volně stočí a sváže silnou nití. Uvaří se /pag. 34/ v dobré hovězí polévce a dá se k tomu trochu octa, cibulky, všechna zelenina, všechno koření, citron, vaří se v hliněném pekáči, když vystydně, pak se dělá omáčka. 4 sardele, 3 tvrdé žloutky se utrou a prolisuje se oboje, k tomu se dá 1 žlodek syrový, 7 dk[g] oleje, 2 lžice octa, několik lžic té polévky dle libosti, hořčice. Maso se na řízky nakrájí, na mísu narovná, omáčkou poleje a nejméně 3 hodiny v tom se nechá vařit.

Točené Rostbraten: Maso se naklepá, kosti vyndají, s nádivkou pomaže, dohromady svine, sváže na cibul, máslo, na plotně dusí. **Nádivka:** 1/2 kg svičkové syrové, 7 deka špeku, 2 sardele, cibul, sůl, pepř, namočené žemle.

Kuřata v aspiku: 2 litry vařené hovězí polévky, 36 listů želatínu a 4 bílků hustý sníh, 8 pepřů, 8 nov[ých] koření, jeden boblist, ocet, sůl, citr[onovou] kůru, mezi stálým mícháním jednou svařiti, skrz servít procedit. Kuřata se před tím uvaří v solné vodě s octem, nov[ým] koř[ením]. Vystydlé kuře stáhnout, kosti vytáhnout, nad páru dáti, když je to ve formě, aby se vyklopilo, okraj obríznout.

Pněná Paštiky s máslovým těstem: 14 deka mouky rozdělí se na dva díly, do jednoho dílu se dá 14 deka másla a udělá se těsto. Do druhého dílu mouky dá se 1 vejce, 1 lžice octa, trochu vody, s nožem se stále pracuje, v závinové těsto (volné) máslové se rozválí, dá dovnitř druhé, dá se dohromady, 2krát přeloží, v horké troubě upeče napolovic, naplní se haše přes kolečko, na třínožku dopěci do horké trouby. Nádivka: Zbytky od zajíce rozemlít v stroji, kousek vepřového, neb telecího, játra jemně se rozemelou, vše dohromady s jednou vymačkanou žemlí, skrz síto vymačkat, pak 2 vejce, pepř, sůl, 1 deka sušených lanýžů uvařených ve víně, paštikové koření (koupí se).

/pag. 35/ **Jaterní polévka:** 5 krejcarů telecí játra jemně rozetřená, do bledé jíšky dá se cibul, petržel, kousek česneku, majorán, pepř a vše se trochu opění, vše se smíchá s polévkou neb vodou, poleje a procedí.

Z masa hovězího knedlíčky: Zbytky masa rozřezat, trochu másla neb sádla utřít, 1 vejce, pepř, petržel, cibuli, 1/2 močeného rohlíku, pevně se strouhaným rohlíkem udělat.

Z bramborů: Brambory uvařené s kouskem másla utřít, 1 žloutek se strouhaným rohlíkem a trochu mouky pevně udělat.

Kapustový svítek: Uvař kapustu, rozsekej 4 žloutky, 4 loty másla, pepř, sůl, na rozpálený pekáč pomazaný.

Jaterní svítek: 1/4 libry másla utří, pěnivě k tomu 5 žloutků jeden po druhém, 1/2 l[ibry] ro[z]sekaných jater, osolit, pepř, květ, z bílků sníh a tolik housky, co je přiměřené husté.

Mozkové knedlíčky: Utrí máslo, přeced' mozeček, dej housku a trochu mouky, celé vejce, osol, promíchej, dělej knedlíčky.

Mozečkový svítek: Mozeček se ovaří, dá na cibulku upěněnou, rozmíchá, 2 žloutky, žemle, petrželka, sníh.

Vodová polívka: Kousek telecích neb hovězích jater nadrobno rozkrájených, udusit se vši drobně rozkrájenou petrželkou zeleninou na másle. Také se může dusiti (ale nemusí) trochu syrových nakrá[žených] bramborů a rovněž trochu spařené rýže, aby pěkně nabobtnala. Na zeleninu s játry nalejte pak vody a vařte 1 [...], protřete pak sýtem (*sic*), přidejte hub, květáku, rýže a vše svařte.

Pečená štika se sardeli: Trhni, oškrab ji, omej v několika vodách, osol, sviň do kolečka na pekáč na šprejle, aby byla jako ve vanglu a pírkem ji maž máslem, když již se opéká, rozetří máslem 6 pěkných sardelí a maž tím štikou.

/pag. 36/ **Majonéza:** Rozetře se dva žloutky v trochu pepře a hořčice, pak mezi třením olej a ocet, v studenu dělat.

Úhoř pečený se oloupe, opepří, na kastrol se dá citron zdobit, na tom se peče, zapraží omáčka.

Úhoř vařený: Stáhne kůže, v solné vodě, s kořením, cibulí, ocet, udělá se aspik, poleje.

Pečená štika: Škrabe, omeje na kuthan hřbetem vzhůru, 16 deka másla, 6 sardelí, udělá

se sardelové máslo, 1/2 namočené žemle ve víně, utře se vše a skrz síto promačká, pomazává se s tím štika, mezi stálým poléváním 1/2 hod[iny]. Okrášlí se citr[onovými] koláčky a malými opečenými brambory.

Citronová omáčka: Vím jak.

Moučný svítek: 10 d[k]g másla se utře, dvě plné lžíce mouky, 4 žoutky, trochu soli, ze 4 bílků sníh, vymazat formu, péct (*sic*).

Špekové knedlíky: 18 d[eka] špeku, rozkrájí na kost[ky], v kuthanu rozpálí, 4 žemle rozkrájené na kostky a tím špekem navoní, když to vystydně, dá se 2 deka mouky, 1/6 litr[u] vody, 3 vejce, sůl, promíchá se těsto, nechá 1 hodinu stát, pak se zavaří knedlíky do polévky.

Celer: vodu nesolit, neb zčerná, pak dát do studené vody.

Játrový svítek: 7 deka sádra utřít, 4 žoutky, 7 deka oloupaných propasírovaných jater, 4 deka housky, ze 6 bílků sníh, do vym[azané] vysypané formy péci.

Telecí kotouč: 1/4 telecího masa, 1/4 kila hovězího, 1 vejce ro[z]sekat, pepř, sůl, špek na kostky, kus telecí jako na řízky rozložit, pomaz tou sekaninou, poklad kousky šunky, zabal, ovažit motouzem, dej na máslo a špek, šťávu zapraš, nech povařit, kolem udělej věnec z rýže a okrášlí šunkou.

/pag. 37/ **Vepřové kotlety** se naklepou, osolí, pomazí sardelovým máslem, opečou na pánvi, omáčka zapraží moukou.

Paštikové koření: Utluče se 30 zrnek pepře, 20 nov[ého] koření, 2 gr kardamon, dá se 1/2 muškátu, stluče vše dohromady, prosype skrz síto, dá do sklenic.

Naložený dobrý jazyk: Hovězí jaz[yk] umyje, potluče, posype napolo utlučeným nov[ým] kořením, jalovcem, pepřem, za 1 krejcar koriandru, za 1 krejcar sanytru, tymián, bobkový list též se utluče. To se smíchá se solí a tím se jazyk hodně natře. Položí se do hliněné nádoby, zakryje, zatíží a nechá v letě 8 dní, v zimě 12–14 dní ležeti. Den[n]ě se obrací, pak se jen otre, ale nemyje už a vaří do měk[k]a. Předkládá se teplý k zelenině neb studený s aspikem.

Kotlety vepřové se nasolí, dá petržel zacedí citronem, obalí v mouce a dusí.

Jiné kotlety se osolí, kmínoujou, obalí v mouce a dusí.

I. majonéza z tvrdých žloutků: 7 natvrdo uvařených žloutků se prolisuje, za stálého tření přimíchá se k nim po kapkách 1 decilitr jemného tabul[ového] oleje, pak se přidá trochu bílého pepře a soli a když po dlouhém tření majonéza houstne, přimíchá se k ní po kapkách lžíce estragonového octa.

Pstruzi s majonesou I.: Uvaří se pstruzy (*sic*) a sice 3 díly vody, 1 díl octa, hrst soli, půl cibule, půl celeru, 1 mrkev, 20 pepřů, 3 hřebíčky, 1 bobkový list a svázaná zelená petržel dá se dobře povařit, načež se do toho vloží pstruzi, přičemž se musí dát pozor, by se šlem z nich neseřtel. Když začnou vařit, odtáhnou se ke kraji, aby se nevařili, a nechají se as 10–15 minut v horké tekutině. Na míse se urovnají, obloží petrželí, sekanou slaninou (aspikem), několika raky, misa vyzdobí se z rosolu vykrájenými tvary. K nim dává se majonéza čís[lo] I.

/pag. 38/ **Paštika z husích jater:** Pěkně (*sic*) husí játra, několik řízků, vyřízni 2 prostřední, ty kraje ro[z]sekej, 1/4 kila tučného vepřového, 1/4 k[ila] telecího z kýty, 2 housky namočet do vody, vymačkej, dej na máslo na plotnu, vmíchej 2 vejce, hodně zamíchej to maso, propasíruj, pepř, květ, dymian, 1 celé a 2 žoutky, koření, osol, rum lžici, madoira

sklenku, utří to, ty lístky z jater osol, na máslo špek na lístky, tyglíček kolem vylož tu hmotu, do něj lístek je plň, dej poklidu,⁴⁹ dej to do páry na hodinu.

Knedlík v ubrousku: Žejdlík kyselý smetany, 6 vajec, 2 žejdlíky mouky, trochu soli, rozmíchá se, dá do namočené, máslem vymazaného ubrousku, pak se dá hodinu vařit, pak se rozkrájí, posype žemlí, omastí.

Puding s uzeným masem: Udělej amolety, pak utří kousek másla, přidej šunky, pepř, květ, 1–2 vejce, trochu mléka, housku, pomaž, míchání, vlož jednu na druhou, pak vař v servítu.

Faširované (sic) vajíčka: Vezmi 6 vajec, uvař je na tvrdo, dej vychladnouti, pak oloupej a rozpůl na dvě žloutky, vyndej bílky, nech polovice a dej na pekáč. Pak utří 4 loty másla, ty žloutky propasírované, jednu housku máčenou v smetaně, hezky to prodělej, dej 2 strouhané housky a syrová vajíčka, 2 sardele, sůl, pepř, květ, zeleninu, petržel, citrón[ovou] kůru, pak naplň ty bílky, posyp strouhanou žemlí a dej máslo na to, nech péci.

Brambory se šunkou: Vymaže se pekáč, pak se vysipe (sic) sardelí, nakrájí se na kolečka brambory po celém pekáči, pak se ro[z]seká šunka masná, dají se na kolečka krájené tvrdé vejce, až je plný, pak se poleje smetanou a vejci rozkrájenými.

/pag. 39/ 20 lotů a 36 deka bez 3 gramů⁵⁰

8 lotů = 14 dk[g], 3 gram[y]⁵¹

13⁵² 3/4 = 12 deka⁵³

Máslové koláčky

Osm lotů másla čerstvého a 8 lotů ~~↑12 d[eka]~~ 13 3/4↑ rozpuštěného se pěnivě rozmíchá, dají se tři žloutky, jeden po druhém, pak 8 lotů ~~↑12 d[eka]~~↑ dobře tlučeného cukru, dává se po lžici. Potom z jednoho lemonka jemně pokranou kůrku anebo kousek vanilky; naposledy 20 lotů mouky. Nyní se jen tak dlouho míchá, jak je potřeba, aby se mouka dobře zamíchala. Z toho těsta se udělají knedličky ve velikosti malého vejce, uprostřed se udělá prohlubinka, do které se dá zavařenina. Koláčky se pomažou vejcem a sekanými mandlemi se posypou. Pak se dají na papír máslem pomazaný, ne tuze blízko, sice se roztečou. Dají se péci na dosti náhlý oheň.

Sucharky

1/4 libry tlučeného cukru, 1/4 libry mouky, něco lemonkové kůrky a 2 celé vejce se na nudlové desce zmíchá. Na to se dají do toho 1/4 libry celých, dobře utřených mandlí. Z toho se udělají dvě malé štrycelky, plech se pomaže voskem a štrycelky se na plechu rozdělají, pomažou vejcem a dají péci.

49 Slovo bylo upravováno.

50 Připsáno obyčejnou tužkou.

51 Připsáno obyčejnou tužkou.

52 Přepsáno z 16 (nebo snad opačně?)

53 Připsáno obyčejnou tužkou.

**Moravian Pie and Mother's Mehlspeis. Sight in Kitchen of Historian and Archivist Václav Hauer (1860–1942) and his Wife Růžena Née Seidl (1867–1942)**

(Summary)

The core of the presented material study is formed by a comprehensive analysis of a rarely preserved manuscript set of culinary recipes, which are preserved in the writings of Václav Hauer, a researcher in history and ethnography, a long-time (1888–1926) professor of Czech and classical languages at the Czech Grammar School in Opava, later also an administrator of the Provincial Archive of Silesia and a tireless organizer of Czech national life in the wider Opava region (e.g. in 1905–1912 and 1918–1919 he chaired the Silesian Foundation). The source opens up an extremely interesting perspective, which can offer not only fragments from the history of everyday life or an analytical probe from the field of so-called food history. The optics selected can be used to look at the private (value, thought) world of a prominent representative of the national Czech intelligence. The author of the notes was not Václav Hauer himself, the documents belong to the documents associated with his wife Růžena (Rosalia), née Seidlová. The spectrum of input raw materials (types of meat, fruit, vegetables, spices, and flavourings), which were used in the household of Václav and Růžena Hauer, was analyzed, as well as the range of the resulting culinary products. The emphasis was placed on changes in food technology or in the availability of various exotic ingredients, which occurred due to the industrialization of the food industry and revolutionary structural changes in communications (steamers, railways, modern road network, new storage options, food exchanges), including connection of the world with international trade agreements. It was, for example, the penetration of various industrially produced preservatives and additives supporting dough leavening, or adjusting its consistency as well as the taste of the final product, into the bourgeois kitchens. The linguistic side of the source was also analyzed – in addition to the fashionable influences of French gastronomy at the time, it was mainly the sphere of Germanism or entire words and phrases taken from German. It can be said that the food consumed and the language code used evoke primarily the idea of a household of a representative of middle-class intelligence, a fully integrated member of the Opava bourgeois society, for whom the national aspect was important, but not the only identity-creating value. The cuisine of Václav and Růžena Hauer was not a fortress of Czech national traditions, the preserved set of recipes shows the supra-regional lifestyle of the liberally oriented Central European bourgeoisie. In addition to the analysis itself, the study also includes a standard scientific edition of the analyzed source.