

**prameny
& studie**  **64**

NÁRODNÍ ZEMĚDĚLSKÉ MUZEUM, s. p. o.
2019

ISSN 0862-8483

*Časopis vychází za podpory Ministerstva zemědělství,
institucionální podpora MZE-RO0818.*

Časopis vychází dvakrát ročně

Zařazeno do Seznamu recenzovaných neimpaktovaných periodik vydávaných v ČR

Evidenční číslo: MK ČR E 18799

© Národní zemědělské muzeum, s. p. o., 2019
ISSN 0862-8483

OBSAH

SEKCE PŘÍRODOVĚDNÁ

Marie Voldřichová

Užití nástroje u seraua malého (*Capricornis crispus*) v Zoo Ústí nad Labem
Instrument Use in a Japanese Serow (*Capricornis crispus*) in Ústí nad Labem Zoo 9

Pavla Vrabcová, Helena Smolová, Hana Urbancová, Adéla Fajčíková

Strategie bioekonomiky pro udržitelnou Evropu a iniciativa BioEast
Bioeconomic Strategy for Sustainable Europe and the BioEast Initiative 17

Materiálová studie

Hana Urbancová, Adéla Fajčíková, Helena Smolová, Pavla Vrabcová

Česká akademie zemědělských věd slaví 95 let
The Czech Academy of Agricultural Sciences Celebrates 95 Years of Existence 29

SEKCE SPOLEČENSKOVĚDNÍ

Milan Jan Půček, Antonín Šimčík, Michal Plaček

Analýza rizik – zaměřeno na řízení muzeí
Risk Analysis with Focus on Museum Management 47

Petr Kozák

Kuchařská kniha kněžny Eleonory Lichnovské (1795–1873), rozené hraběnky Zichy
Příspěvek ke kultuře stravování šlechty v 1. polovině 19. století
The Cookbook of Countess Eleonora Lichnovská (1795–1873), Born Countess Zichy.
Contribution to Aristocratic Dining Culture in the First Half of the 19th Century 59

Pavel Novák

Hospodářské družstvo Kutná Hora na přelomu 19. a 20. století
Farmers' Cooperative Kutná Hora in Late 19th and Early 20th Century 95

Martin Kopeček

Přední JZD v období přestavby v Československu
Leading United Agricultural Cooperatives During the Period of Perestroika
in Czechoslovakia 105

Materiálová studie

Michaela Zeinerová Brachtlová

Fotoarchiv Národního zemědělského muzea
Photo Archive of the National Museum of Agriculture 121

Pokyny pro autory	139
Redakční rada	149
Autoři textů	151

KUCHAŘSKÁ KNIHA KNĚŽNY ELEONORY LICHNOVSKÉ (1795–1873), ROZENÉ HRABĚNKY ZICHY

Příspěvek ke kultuře stravování šlechty v 1. polovině 19. století

THE COOKBOOK OF COUNTESS ELEONORA LICHNOVSKÁ (1795–1873), BORN COUNTESS ZICHY
Contribution to Aristocratic Dining Culture in the First Half of the 19th Century

Petr Kozák

Abstrakt: Studie je příspěvkem k diskusi o problematice rukopisných kuchařských knih v aristokratickém prostředí první poloviny 19. století. Analýze byla podrobena rukopisná kuchařská kniha používaná dle tradice v domácnosti kněžny Eleonory Lichnovské na zámku v Hradci nad Moravicí nedaleko Opavy. V první fázi došlo k verifikaci provenienci spisu, a tím i doby jeho vzniku. Následný rozbor obsahu byl doprovázen podrobným katalogem pokrmů zmíněných v kuchařské knize, včetně charakteristiky pracovních postupů a soupisů použitých surovin.

Abstract: This case study contributes to a discussion and study of hand-written cookbooks within the aristocratic environment of the first half of the nineteenth century. The subject of analysis is a hand-written cookbook that was traditionally used in the household of Countess Eleonora Lichnovská at a chateau in Hradec nad Moravicí near Opava. First of all, the manuscript was studied for authenticity of origin and thereby also dated. Subsequent analysis of its contents went hand in hand with a detailed catalogue of dishes mentioned in the cookbook, including characterisations of food preparation methods and lists of ingredients used in cooking.

Klíčová slova: 19. století; šlechta; knížata Lichnovští; hrabata Zichy; kulinární dějiny; kuchařské knihy; food studies.

Keywords: 19th century; Counts Lichnovský; Counts Zichy; culinary history; cookbooks; food studies.

*Studie byla vypracována v rámci řešení projektu id. č. DG18P02OVV067
(Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace),
financovaného z Programu na podporu aplikovaného výzkumu
a experimentálního vývoje NAKI II.*

Výzkumu z oblasti kulinární kultury, dějin gastronomie a stravovacích zvyklostí, jenž by se v rovině žádoucích metodologických inspirací vřadil do kontextu tzv. food studies či antropologie jídla (jak je tomu po delší čas obvyklé v západní, ale rovněž v českém prostředí geograficky a historickými tradicemi bližší střední Evropě, nevyjímaje sousední Polsko či Maďarsko), se v posledních letech dostává pozornosti rovněž u české historické vědy. Výraznou koordinační roli v tomto ohledu sehrává zejména pardubické univerzitní pracoviště, jehož pracovníci se pod vedením Mileny Lenderové před nedávnem pokusili shrnout dosavadní stav poznání problematiky, formulovat úkoly bádání pro futuro a současně vřadit často roztržštěné (nejen tematicky, ale též metodicky) výzkumy na národní úrovni do souvislostí mezinárodní

vědy.¹ Na poli teorie i praxe pak pardubickému pracovišti sekunduje univerzitní pracoviště opavské, kde výzkum kulinárních tradic vhodně propojuje Ústav historických věd s Ústavem lázeňství, gastronomie a turismu.²

Významným komponentem takto rozvržených výzkumů je zaměření na dochované kuchařské knihy. Analýza jejich obsahu i např. vydavatelských (v případě tištěných kuchařek) strategií může poodhalit hlubší souvislosti sociokulturního vývoje v (nej)obecnějším smyslu. Pokrmy, nápoje a symbolické i praktické konotace jejich konzumace, které lze shrnout pod pojmy „kulinární kultura“ a „stravovací návyky“, totiž v mnohém přesahují konvenční rámec dějin každodennosti, jsou tradičně úzce spojeny se světem náboženských představ a s žitými komunikačními vzorci včetně demonstrace sociální příslušnosti či mocenské reprezentace. Konzumace potravin napříč staletími (spolu)utvářela a kultivovala pravidla chování a kvalitu společenské a kulturní komunikace. Dochované kuchařské knihy proto disponují potenciálem přispět osobitým způsobem k poznávání proměn kulturního klimatu a posunů uvnitř jednotlivých sociálních segmentů i společnosti jako celku.

Kuchařským knihám, zejména však tištěným, byla v posledních letech věnována náležitá pozornost a výzkum na tomto poli byl sklenut rovněž na stránkách ucelené monografie.³ Pokud jde o souběžně se vyskytující rukopisné sbírky kuchařských receptů, je však situace – bezpochyby i s ohledem na torzovitost či spíše nahodilost jejich dochování – prozatím složitější.⁴ Smyslem předkládané práce je tudíž přispět alespoň dílčím způsobem k diskusi o problematice rukopisných kuchařských knih. Zacíleno přitom bude na elitní (aristokratické), jazykově německé prostředí první půle 19. století, konkrétně na vzácně dochovanou rukopisnou kuchařskou knihu používanou dle tradovaných představ v domácnosti kněžny Eleonory Lichnovské na zámku v Hradci nad Moravicí nedaleko Opavy.⁵ Po stránce metodické půjde o standardní obsahovou analýzu, verifikovat však bude současně třeba taktéž provenienci spisu, a tím přeneseně i dobu jeho vzniku. Autor nezastírá, že se jedná o studii povahy spíše materiálové, což odpovídá stávajícím pokrokům v bádání. Nedílnou součástí textu dále bude podrobný katalog všech pokrmů zmíněných ve studované kuchařské kni-

¹ Srov. v tomto ohledu zejména dvojdílnou publikaci JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice 2016; TÍŽ (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, kde lze nalézt přehledné zhodnocení dosavadního stavu poznání problematiky (včetně odkazů na relevantní literaturu) v českém i zahraničním kontextu.

² Z publikovaných výsledků srov. kolektivní monografii KORBELÁŘOVÁ, Irena, a kol., *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015.

³ LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“ *České kuchařské knihy v 19. století*, Červený Kostelec 2017.

⁴ Z publikovaných rozborů se zaměřením na 19. století zmiňme alespoň studie MIKLOVIČOVÁ, Lucie, *Analýza dvou šlechtických rukopisných kuchařských knih a jedné sbírky receptů z „dlouhého“ 19. století*, *Theatrum historiae* 2013, 12, s. 21–45; LENDEROVÁ, Milena, *Všední a sváteční tabule v paláci Schliků. Rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové*, in: FEJTOVÁ, Olga – LEDVINKA, Václav – PĚŠEK, Jiří (edd.), *Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, Praha 2007*, s. 281–293.

⁵ Rukopis uchovává Zemský archiv v Opavě (dále jen ZAO), fond: Rodinný archiv a ústřední správa Lichnovských, Chuchelná. Fondové oddělení I – Rodinný archiv Lichnovských 1403–1945(1966), (dále RAUSL – odd. I), k. č. 42, inv. č. 581.

ze, opatřený charakteristikou pracovních postupů a zevrubnými seznamy použitých surovin. Zvolený přístup by tak měl umožnit návaznou aplikaci teoreticky získaných poznatků např. formou experimentálních rekonstrukcí kulinárních zvyklostí (vyšší) šlechty dané epochy a regionu při nejrůznějších kulturních akcích či festivalech jídla, přístupných široké veřejnosti.

Eleonora, rozená hraběnka Zichy-Vászonykó (* 24. 5. 1795, † 30. 5. 1873), pocházela ze starobylého uherského šlechtického rodu, jehož předky pišíci se „de Zich“ lze na základě dochovaných písemných pramenů bezpečně vysledovat hluboko do středověku, do poloviny 13. století. Jejím otcem byl hrabě Karel Josef Zichy (1753–1826) z karlsburské linie rodu, jejíž jméno se odkazovalo k zámku Karlsburg (maďarsky Oroszvár, slovensky Rusovce), stojícímu dodnes na katastru slovenské metropole Bratislavy při pravém břehu Dunaje jižně od čtvrti Petržalka. Hrabě Karel Josef se svého času počítal mezi nejvlivnější osoby habsburské monarchie. Nesporný diplomatický talent spojený s neotřesitelnou věrností trůnu, kterou vytrvale osvědčoval i v době válek s napoleonskou Francií, ho předurčil k oslnivé kariéře nejen na uherském politickém kolbišti, ale též v centrálních vídeňských úřadech, kde opakovaně vystupoval coby člen sboru ministrů (např. roku 1809 působil jakožto ministr války, v letech 1813–14 jako ministr vnitra). Matkou jeho ženy Eleonory byla Anna Maria, pocházející z říšského hraběcího rodu von Khevenhüller-Metsch (1759–1809). Mimořádné postavení, jemuž se v habsburské monarchii přelomu 18. a 19. století hrabata Zichy těšila, lze demonstrovat i na skutečnosti, že se třetí manželkou všemocného státního kancléře Klemense Václava knížete Metternicha stala Melánie hraběnka Zichy (1805–1854), která byla tetou Eleonory.⁶

Sprízněnost s osobou kancléře Metternicha zmnožila rovněž sociální kapitál, jímž se mohl pyšnit manžel paní Eleonory, kníže Eduard Maria (1789–1845) ze starého, ve Slezsku usazeného rodu Lichnovských z Voštic. Eduard Maria, dramatik, sběratel umění, historik habsburského domu a také překladatel děl Voltaira a abbého Lamennaise, žil ovšem dlouhá léta z profesních i osobních důvodů v odloučení od rodiny, s níž udržoval převážně korespondenční styky. De facto totéž pak bylo možno říci i o jeho nejstarším synovi a hlavním dědici, knížeti Felixovi Lichnovském, neboť také tento romantický bouřlivák, jehož život ukončil 18. září roku 1848 ve Frankfurtu nad Mohanem rozlícený dav, strávil většinu dospělosti na dobrodružných cestách po Evropě. Starost o každodenní chod rodového dominia knížat Lichnovských, rozkročeného mezi Prusko (stat-

⁶ Základní genealogická data sumarizoval a nárysy kariér významnějších členů rodu nabídl WURZBACH, Constant, *Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich, Sechzigster Theil, Zichy-Žyka*, Wien 1891, s. 1–37 (informace k osobě hraběte Karla Josefa a jeho rodiny pak zejména na s. 28–30). Společenské postavení hrabata Zichy lze ilustrovat i na skutečnosti, že mezi lety 1871 a 1931 vznikl monumentální dvanáctisvazkový diplomatář věnovaný středověkým dějinám rodu (jednotlivé díly byly navíc opatřeny úvodními historickými exkurzy). Viz NAGY, Imre – NAGY, Iván – VÉGHÉLY, Dezső (edd.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vásonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmánytára I–IV, Pest 1871–1878; V–VI, NAGY, Imre (ed.), Budapest 1888–1894; VII/1, BARABÁS, Samu (ed.), Budapest 1903; VII/2, ÁLDÁNY, Antal (ed.), Budapest 1905; VIII–X, KAMMERER, Ernő (ed.), Budapest 1895–1907; XI, KAMMERER, Ernő – DÓRY, Ferencz (edd.), Budapest 1815; XII, LUKCSICS, Pál (ed.), Budapest 1931. Stručný životopisný medailon hraběte Karla Josefa Zichy pak obsahuje Magyar életrajzi lexikon 1000–1990, KENYERES, Ágnes (ed.), Magyar Elektronikus Könyvtár, dostupné online: <<http://mek.oszk.hu/00300/00355/html/ABC17155/17267.htm>> [18. 10. 2018].*

ky s centrem v Chuchelné) a Rakousko (statky s centrem v Hradci nad Moravicí), tak v první polovině 19. století do značné míry spočívala na bedrech paní Eleonory. Zřejmě prakticky založená hraběnka se osvědčila jakožto zdatná hospodářka, která dokázala navzdory tlaku věřitelů udržet majetek zatížený manželovými nemalými dluhy a současně dohlížet na výchovu osmi dětí: čtyř dcer (Marie Adelheidy, Leocadie, Antonie a Melánie) a čtyř synů (mimo zmiňovaného Felixe ještě Karla, Roberta a Othenia).⁷ Aniž by přitom rezignovala na společenské role odpovídající jejímu postavení aristokratky, když byla na jaře roku 1824 jmenována dvorní dámou čtvrté ženy císaře Františka I., rakouské císařovny Karolíny Augusty, dcery bavorského krále Maxmiliána I.⁸

Praktický naturel kněžny Eleonory se zdá dokládat rovněž rukopisně vyvedená kuchařka, která je v centru našeho zájmu. Je třeba podotknout, že dílko je anonymní a postrádá rovněž jakýkoli formální název. Kněžně Eleonoře Lichnovské byl rukopis připisán zřejmě až při pořádání archivního fondu pracovníci Zemského archivu v Opavě Jaromírou Knapíkovou a Irenou Moravcovou.⁹ Dlužno dodat, že archivářky zůstaly při dedikaci spisu spíše opatrné, neboť ji mohly opřít toliko o volně vložený list, jenž byl sice součástí kuchařské knihy, mohl však do ní být začleněn neznámo kdy a kým teprve druhotně. List obsahující několik receptů, mimo jiné i recept na silný hovězí vývar (*Kraft Suppe*), byl datován v Hradci nad Moravicí 12. března roku 1833 a podepsán blíže neznámou osobou jménem Peter Zapffel. Adresován byl však výslovně právě kněžně Eleonoře Lichnovské. Předpoklad, že kuchařská kniha skutečně náležela paní Eleonoře, která nikdy nezapomněla na své uherské kořeny a ke zvládnutí úskalí maďarského jazyka vedla rovněž své děti,¹⁰ se nicméně zdá potvrzovat rovněž samotný obsah svazku. Mezi recepty totiž nechybí návod na masový guláš ochucený pálivými feferonkami.¹¹ A divokou kachnu je zde výslovně doporučováno podlévat tzv. černým (tedy velmi tmavým červeným) vínem, ideálně pocházejícím přímo z uherské metropole Budína.¹² Určení, že rukopis kuchařské knihy patřil kněžně Eleonoře, lze tudíž považovat přinejmenším za velmi pravděpodobné.

Otázkou zůstává, zda se kněžna Eleonora na vzniku kuchařské knihy nějakým způsobem podílela. Je to však – alespoň v rovině chuťové inspirace – očekávatelné, neboť personál zámecké kuchyně přirozeně zohledňoval chuťové preference zaměstnavatelů. Pokud jde o vzhled rukopisného svazku, jedná se o papírovou knihu o rozměrech 232 × 367 mm (vazba), resp. 222 × 361 mm (vnitřní listy). Rovněž vazba dílka je papírová, na hřbetu textilní, zdobená standardním mramorováním v odstínech hnědé barvy (textil na hřbetu má barvu nazelenalou). Kniha čítá celkem 89 folií bez prvního,

⁷ Srov. zejména monografii UHLÍŘ, Dušan, Slezský šlechtic Felix Lichnovský. Poslední láska kněžny Zaháňské, Praha – Litomyšl 2009, passim, či hutný genealogický přehled STIBOR, Jiří – MYŠKA, Milan, Lichnovští z Voštic, in: Biografický slovník Slezska a severní Moravy 6, Ostrava 1996, s. 78–87 (zejména pak s. 83–84).

⁸ K Eleonořinu jmenování dvorní dámou císařovny Karolíny Augusty srov. list hofmistra Wurmbranda uložený v ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 7, inv. č. 194, sign. B XVI 2.

⁹ KNAPÍKOVÁ, Jaromíra – MORAVCOVÁ, Irena, Rodinný archiv a Ústřední správa Lichnovských, Chuchelná. Fondové oddělení I – Rodinný archiv Lichnovských 1403–1945 (1966). Inventář, Inventáře a katalogy Zemského archivu v Opavě, Opava 2013, s. 241.

¹⁰ Přinejmenším její syn Felix maďarštinu ovládal, jak srov. UHLÍŘ, D., Slezský šlechtic Felix Lichnovský, c. d., s. 29.

¹¹ ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 42, inv. č. 581, f. 15r–15v.

¹² Tamtéž, f. 23v–24r.

nečíslovaného listu, očíslovaných sekundárně rukou archiváře v průběhu 20. či 21. století. Popsána je ovšem pouze přibližně polovina stran knihy: paginy 9v, 17r, 18v a především 45r–89v zůstaly prázdné. Obyčejný, ničím výrazný vzhled a zpevnění častým ohýbáním namáhaného místa vazby (hřbetu) odpovídá předpokladu každodenního užívání. Písmo je standardní, německá novogotická kurziva. Úhlednost písma přitom ukazuje na to, že recepty byly do knihy zapisovány s rozmyslem, a tedy plánovitě (snad ze zběžněji vyhotovených písemných poznámek či předloh typu vloženého dopisu). Kuchařku psaly celkem tři písařské ruce. První z nich je třeba připsat autorství naprosté většiny zápisů (jedná se o texty na paginách 1r–44r). Plynule na ni navázala druhá ruka (jedná se o noticku v závěru strany 44r a o texty na paginách 44v–45r). Třetí ruka pak po sobě zanechala toliko obyčejnou tužkou vyvedenou poznámku *Mehl?* u receptu na biskupský chlebiček (f. 44v). Za vznikem rukopisu tudíž ve skutečnosti stáli pouze první dva písaři, přičemž naprostá většina knihy byla sepsána rukou první. Dochovaná originální (tedy nikoli ve formě kopií) korespondence kněžny Eleonory s jejím vnukem Karlem Maxmiliánem dokládá odlišnost rukopisu hradecké paní od obou písařských rukou, které se podílely na sestavení analyzované kuchařské knihy.¹³ Fakt, že kněžna Eleonora Lichnovská osobně nebyla autorkou rukopisu,¹⁴ tak lze mít za empiricky prokázaný.

Identitu autorů či autorek rukopisu bohužel neznáme (pohlaví pisatelů není v textu nijak, např. gramaticky, specifikováno). „Majitel/ka“ druhé písařské ruky však svůj první záznam opatřil/a iniciálami „M. K.“. Patrně nebudeme daleko od pravdy, označíme-li za faktického pisatele (zhotovitele) dochované kuchařské knihy někoho z personálu hradecké zámecké domácnosti, snad vrchní hospodyně či osobu stojící na její socioprofesionální úrovni. In margine dodejme, že prázdné stránky ukazují na skutečnost, že kuchařka nevznikla naráz, ale byla sestavována postupně, ačkoli se v ní od jistého momentu nepokračovalo. Jednoslovná poznámka z pera třetí osoby pak svým grafickým charakterem přesvědčivě dokládá setrvalé používání rukopisu v hradecké zámecké kuchyni ještě ve druhé polovině 19. století. Domněnku, že rukopis skutečně vznikl v Hradci nad Moravicí v průběhu první půle 19. století, přitom nepotvrzuje pouze vložený list datovaný do roku 1833. Existuje zde celá řada dalších více či méně nepřímých indicií. Již na první pohled zaujme dokonalá absence jednotek metrické soustavy,¹⁵ naopak se v textu pracuje s žejdlíky či jinými archaickými mírami, objevují se však také lžice, ačkoli současně platí, že přesné určení množství surovin v receptech spíše není, než je (jak tomu bývalo obvyklé). Rovněž jednotky času v dochovaných receptech ponejvíce nenacházíme. Údaj *½ Viertel Stund* je proto mnohem spíše přísluš-

¹³ Jedná se sice o korespondenci ze sklonku života kněžny Eleonory, konkrétně z let 1869–1872, písmo však nejen prozrazuje přetrvávající elán pisatelky, ale především při srovnání s oběma rukopisy z kuchařky vykazuje výrazné tvarové odlišnosti, které nelze vysvětlit věkem. Srov. ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 48, inv. č. 696, sign. C VI 19.

¹⁴ Případy, kdy sbírky kuchařských receptů sestavovaly skutečně (i vysoce postavené) šlechtičny osobně, ilustroval např. na příkladu paní Polyxeny z Lobkovic, dcery Vratislava z Pernštejna, HRDLIČKA, Josef, *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*, České Budějovice 2000, s. 187.

¹⁵ V případě česky psaných kuchařek se metrická soustava objevuje až od roku 1877, srov. NOVOTNÁ, Petra, *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Nепublikovaná diplomová práce, Olomouc: Katedra bohemistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého 2016, s. 12.

večnou výjimkou potvrzující pravidlo. Numerická specifikace potřebné doby se objevuje zpravidla tehdy, má-li se vyčkávat vícero hodin až dnů. Podstatně obvyklejší bývá v textu neurčitě formulace v podobě *kleine Weile* apod. Také technologické vybavení zámecké kuchyně zámožného aristokrata odpovídá spíše první polovině 19. století. Hovoří se sice o pečení v troubě (*Ofen*) i na sporáku (*Herd*), běžně se však kalkuluje rovněž s úpravou pokrmů nad otevřeným ohněm či za pomoci řeřavých uhlíků (*Gluth, Glut*), často ekvivalentně k pečení v moderní troubě (*bacher es in Ofen, oder gebe oben und unter Gluth*). I s ohledem na „uherské“ gastronomické vlivy lze proto uzavřít, že kuchařská kniha vznikala v průběhu první poloviny 19. století na zámku v Hradci nad Moravicí, jenž byl hlavní rezidencí Lichnovských. Ačkoli rukopis ani jeho část osobně nese-psala sama kněžna Eleonora, byla sbírka receptů užívána při chodu její domácnosti, a odpovídala tudíž její představě o vhodné podobě stravování.

Za mimořádně cenný lze považovat fakt, že dochovaná kuchařka ilustruje každodenní, tedy nikoli zvláštní (slavnostní) způsob stravování aristokratické rodiny první půle 19. století. Vyplývá to zřetelně nejen ze skladby jednotlivých pokrmů, která je svou povahou poměrně všední, ale zejména z předdefinovaného počtu strávníků, pro něž byla jednotlivá jídla připravována. Recepty totiž bývají velmi často opatřeny výslovnou poznámkou, pro kolik osob je daný pokrm určen (přesnější specifikace chybí ponejvíce u dezertů). Uvedené počty osob pak přesvědčivě ukazují, že se zpravidla jednalo o úzký rodinný kruh. Nejčastěji se v kuchařce objevují jídla pro šest osob, nechybí však ani krmě vystrojená jen pro dva, tři či čtyři strávníky. Chutě největšího počtu stolujících měl pak uspokojit recept na masový rosol (*Fleisch Aspik*), který byl doporučován až pro 12 osob. Ačkoli ani toto číslo není ve výsledku nijak ohromující, jednalo se v rámci analyzované kuchařské knihy o naprostou výjimku.

Bylo již řečeno, že pokrmy zaznamenané v kuchařce kněžny Eleonory byly svým složením poměrně decentní, ačkoli samozřejmě gastronomické standardy knížecí rodiny nesnesly srovnání s laciným vařením většinové populace. Odpovídalo to plně dobovým trendům, které se programově odkláněly od staršího – středověkého a raně novověkého – důrazu na nákladné (v porovnání s dneškem nadměrné) kořenění a okázalý způsob stolování, jehož účelem bylo demonstrovat veřejně sociální exkluzivitu aristokratické společnosti.¹⁶ Hlavním heslem se naopak stala elegantní uměřenost a střídmost, kdy podobu kuchyně začínalo diktovat nastupující středostavovské prostředí.¹⁷ I v případě pepře si tak pisatel/ka kuchařky neodpustil/a poznámku v tom smyslu, že je ho třeba užívat velmi uvážene, neboť ve větším množství pálí.¹⁸ Jak bude ukázáno níže, byl svět doporučovaných ingrediencí v zásadě prostý a v mnohém se

¹⁶ Srov. výběrově KOZÁK, Petr, Meals and beverages on Prince Sigismund's dining table. Some remarks on the possibilities of knowing the diet of the Jagiellonian rulers at the turn of the 15th and 16th centuries, *Perspektywy kultury* 2016, 15, 2, s. 61–107; BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, Praha 2012, *passim*; JANUSZEK-SIERADZKA, Agnieszka, Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce, *Studia Mediaevalia Bohemica* 2009, 1, s. 259–273; DVOŘÁKOVÁ, Daniela, Rytier a jeho král. Stibor zo Stiboric a Žigmunt Luxemburský. Sonda do života stredovekého uhorského šľachtica s osobitným zreteľom na územie Slovenska, Budmerice – Bratislava 2010, s. 197–209, abychom vedle českých reálií zohľadnili např. též blízké poměry polské či uherské.

¹⁷ Za všechny srov. alespoň LENDEROVÁ, M. – KOUBA, M. – KOZÁR, A. – ŘÍHA, I., *České kuchařské knihy v 19. století*, c. d., s. 30.

¹⁸ ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 42, inv. č. 581, f. 10r („von Pfeffer nicht viel sein darf, weil der brennt“).

blížil dnešnímu způsobu stravování. Dobově módní anglické vlivy prozrazoval rostbíf (*Roswef*),¹⁹ s uherským původem kněžny Eleonory lze pak nejspíše dát do souvislosti objevení se bifteků (*Büffteck*)²⁰ a masa označovaného jako „peča“ (*Peča*).²¹ Občasné poznámky o nevhodnějším způsobu servírování prozrazují setrvalost podávání jídel v mísách, z nichž se poté stolovníci obsluhovali sami. Tento tzv. francouzský způsob stolování je však na stránkách analyzované kuchařské knihy, jak se alespoň jeví, v několika málo případech obohacen o tehdy nově se prosazující způsob ruský, kdy byla potrava (obzvláště maso) porcována přímo v kuchyni a před strážníky putovaly jednotlivé porce na samostatných talířích. Každý ze stolovníků tak – stejně jako dnes – obdržel jídlo ve stejném čase i kvalitě.²²

Pokud jde o kuchařské nádoby a náčiní, případně o technické vybavení kuchyně, je analyzovaná kuchařka na informace poměrně skoupá. Když pomineme zmínky o troubě či sporáku, o nichž bylo v jiné souvislosti pojednáno výše, setkáváme se vedle sít užívaných při pasírování především s nejrůznějšími druhy mís, hrnců a kastrolů, přičemž důraz byl kromě tvaru, případně velikosti vždy kladen na jejich materiálovou podstatu, tedy zda se jednalo o nádoby kovové (plechové), nebo keramické. Je totiž nasnadě, že rozdílné vlastnosti těchto materiálů byly vhodné pro přípravu různých druhů pokrmů. Ani jazyková, či spíše stylistická stránka kuchařské knihy kněžny Eleonory nevybočovala z dobových zvyklostí typických i pro tištěné publikace. Recepty jsou v knize psány jak v pasivu (v podobě: *vezme se... apod.*), tak také za užití oslovení čtenáře (ve stylu: *polož, vezmi, opeč*).

Rukopisná kuchařka je vnitřně určitým způsobem strukturována, dělení do tematicky sevřenějších bloků ovšem nebylo dodržováno důsledně, a to ani pokud šlo o jednu písařskou ruku. Některé oddíly nebyly opatřeny žádným nadpisem, jenž by je měl obsahově nějak blíže charakterizovat. U jiných sice titul nechybí, navzájem je však odlišuje to, že některé pisatel/ka opatřil/a římskou číslicí (např. *III. Abtheilung, der verschiedenen Eierspeisen*), jiné ovšem nikoli. Současně platí, že vyskytující se číslování jednotlivých oddílů nevytváří ucelenou řadu, a to ani v případě, že oddíly zvýrazníme uměle. Vnitřní skladba kuchařky je následující (kurzivou psané texty v hranatých závorkách jsou autorským konstruktem):

[*I. Polévky a polévkové vložky*], f. 1r–9r

[*II.*] Masa a omáčky k masům, f. 10r–18r

III. Vaječné pokrmy, f. 19r–21v

[*Nesourodá směsice pokrmů z telecího a hovězího masa, ale též ryb, hub a zeleniny*], f. 21v–33r

VIII. Pečené (telecí, drůbež, zvěřina, vepřové), f. 33v–34v

[*IX. Moučníky (koláče, štrúdlý, bábovky, piškoty, ale též ovocné rosoly apod.)*], f. 34v–45r

¹⁹ Tamtéž, f. 14v.

²⁰ Tamtéž, f. 14r.

²¹ Tamtéž, f. 27r.

²² Srov. LENDEROVÁ, M. – KOUBA, M. – KOZÁR, A. – ŘÍHA, I., *České kuchařské knihy v 19. století*, c. d., s. 298.

Jak vidno, mezi výslovně uvedeným „třetím“ a „osmým“ oddílem se nalézají směsice pokrmů všech možných druhů, vůní a chutí. Osmý oddíl navíc klame tělem, neboť avizovanému názvu ve skutečnosti odpovídají jen tři recepty, zbytek by se hodil spíše do předchozího „nesourodého“ bloku. Hypotéza v tom smyslu, že se kniha možná nedochovala celá, či že byla druhotně převážána a původní sled stránek byl při tom porušen, se při bližším prohlédnutí originálního svazku nepotvrdila. Nezbyvá tak než uzavřít, že se jednalo o autorský záměr, jenž však ve výsledku nebyl při zaznamenávání (pravděpodobně s jistým časovým odstupem získávaných) receptů naplněn. Podotýkám, že lze v analyzované kuchařce vysledovat očekávatelné dělení na postní a „běžnou“, zpravidla tedy masitou stravu. První kapitola dokonce obsahuje speciální pododdíl věnovaný postním polévkám.

Jestliže pomineme sféru moučníků a dezertů, dominuje způsobu přípravy jídel vaření a dušení, když vařeny bývaly např. i uzené ryby. Nechybí však přirozeně ani pečení nebo smažení (opisované v receptech obvykle coby pečení na tuku). Velmi často však docházelo při přípravě pokrmů ke kombinaci vícero tepelných úprav, tedy postupně se připravované jídlo vařilo, dusilo i opékalo. Téměř každodenní využití nacházel přitom v hradecké zámecké kuchyni hovězí vývar, jímž byly pokrmy podlévány, dusilo se ale také na bílém či červeném víně. Oblíbený způsob úpravy masa představovalo ragú, nechyběla dokonce ani ragú polévka. Vedle polévek, sladkostí a masitých i bezmasých jídel byly v kuchařské knize evidovány rovněž recepty na husté ovocné šťávy (*Salse*) a především na omáčky (označované občas módním termínem *Souca*,²³ obvykleji však *Soß* nebo *Sauce*), ať již se jednalo o omáčky teplé či studené, sladké nebo slané. Detailnější vzhled do skladby jídel a způsobu jejich přípravy nabídne avizovaný katalog receptů umístěný v závěru této studie.

Nakonec zbývá nabídnout zevrubný přehled surovin, s nimiž se dle receptů dochovaných v rukopisné kuchařce Eleonory Lichnovské v průběhu 19. století pracovalo v hradecké zámecké kuchyni. Široké uplatnění nacházela slepičí vejce. Mezi tuky užívanými při přípravě jídel dominovalo sádlo a máslo, kuchř/ka nejednou sahal/a po špek. Pouze výjimečně přicházel ke slovu olej, objevuje se však i tzv. jablečné sádlo, ořechové máslo nebo hovězí lůj. V případě mléčných výrobků se (kromě tuků) setkáváme pravidelně s čerstvým mlékem, sýrařské produkty ovšem zastupuje poněkud překvapivě výhradně importovaný italský parmazán. Mnohostranné využití naproti tomu v kuchyni našly různé druhy smetany – zakysaná, sladká, resp. její jemnější varianta (označovaná německým termínem *Obers*). Z druhů masa výrazně převládalo maso hovězí (obvykle bez další charakteristiky, setkáváme se však rovněž s roštěnou, svičkovou, žebry, šunkou, jazykem, oháňkou nebo kýtou), pravidelně se doporučovalo požívání masa telecího (občas specifikována kýta či hrudí) a nechyběla ani drůbež (slepice, kohouti, kapouni). Jen výjimečně se naproti tomu na stránkách analyzované kuchařky setkáváme se zpracováváním masa vepřového a kromě divokých kachen absentují rovněž zmínky o přípravě zvěřiny. Pokud jde o vnitřnosti, našla na knížecím stole uplatnění játra (hovězí i drůbeží), slezina, kostní morek a samozřejmě celé kosti

²³ Typicky např. u pokrmů kombinovaných s italským parmazánem, jak viz ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 42, inv. č. 581, f. 11r.

používané k přípravě vývarů. I pro aristokratickou kuchyni zkrátka platilo, že nic nemělo přijít nazmar. Podle očekávání byly na jídelníčku hojně zastoupeny ryby, oblíbené nejen coby tradiční postní jídlo, ale i jako každodenní pochoutka: recepty počítaly se sladkovodními i mořskými druhy ryb (okoun, lín, hlavátka, štika, sardel, treska, sled, drobné rybičky). Přehled konzumovaných vodních živočichů pak uzavírali raci a z dnešního pohledu poněkud exotické žáby.

Obiloviny zastupovala zejména mouka, a ačkoli není nikde specifikováno, o jakou mouku se mělo jednat, lze předpokládat, že knížecí kuchyně odebírala ušlechtlejší mouku pšeničnou. Mezi populární obiloviny se ovšem řadila také rýže, doporučovaná jako příloha, hlavní chod i coby jedna z ingrediencí při přípravě komplikovanějších pokrmů. Dále je třeba zmínit strouhanku, jejíž využití v zámecké kuchyni bylo – podobně jako v případě smetany – skutečně mnohostranné. Ačkoli se většinou jednalo o strouhanku chlebovou, připomínají se i exkluzivnější (jemnější) strouhanky – piškotová, žemlová a dortová. Při zadělávání těsta se pak kuchyně neobešla bez pivních kvasnic.

Ovoce se v hradecké kuchyni používalo čerstvé i sušené, domácí i to, jež bylo třeba nakupovat na více či méně vzdálených trzích. K importům se řadily především citrusy – pomeranče, citrony a cedráty, ale (s ohledem na nepříznivou geografickou polohu hradeckého panství) nejspíše i kvalitní vinná réva. Regionálně běžně dostupné druhy ovoce reprezentovaly višně, jablka, jahody a maliny. Nesporně větší druhová pestrost než u ovoce panovala u zeleniny. Na stránkách analyzované kuchařské knihy se běžně setkáváme se zeleninou kořenovou (řepa, petržel, mrkev, celer, pastinák, křen, tuřín), cibulovitou (cibule a cibulky, šalotka, pórek, česnek), košťálovou (kedlubna, zelí, květák), listovou (petrželová nať, portulák, kerblík, pažitka, špenát) nebo plodovou (okurky, feferonky, chřest). Příprava podstatné části receptů vyžadovala rovněž použití bramborových hlíz a ořechů, především mandlí, ale např. též piniových oříšků a pistácií. Aristokratická společnost přitom nepohrdla ani různými (podotkneme, že blíže neurčenými) druhy hub včetně smržů, které byly nejspíše považovány za vyhledávanou pochoutku. Alespoň se tomu zdá nasvědčovat fakt, že byl smržům nakládáným ve víně a dušeným na horkém másle věnován samostatný recept.

Základ dochucovadel představovala sůl spolu s cukrem a octem. Zejména sladké dezerty se však neobešly bez ovocných šťáv a sirupů (z meruněk, višní, švestek, rybízu, jahod), rafinovanější chuti a barvy bylo dosahováno pomocí anýzového či vanilkového likéru, čokolády nebo kávy. Jak již bylo uvedeno, kořenit se mělo s rozvahou, což ovšem neznamenalo, že se zámecká kuchyně koření a voňavým bylinkám vyhýbala. V jednotlivých receptech je naopak pravidelně užíváno hřebíčku, tymiánu, majoránky, šalvěje, zázvoru, bobkového listu, rozmarýnu, šafránu, nového koření, černého i bílého pepře, muškátového oříšku, muškátového květu, hořčice, kaparů (nerozvinutých pupat květů keře kapary trnité) nebo dnes již pozapomenutého bertrámu. Příprava sladkých pokrmů se zpravidla neobešla bez skořice, vanilky, citronové kůry (čerstvé i kandované), rozinek či cibéb (částečně seschlých bobulí vinné révy).

Úvahy a faktografická data z předchozích řádků lze tedy shrnout následujícím způsobem. Předně se podařilo verifikovat doposud spíše intuitivní domněnku, že vzácně dochovaná rukopisná kuchařka, která je uložena v opavském Zemském archivu v rámci fondu Rodinný archiv a ústřední správa Lichnovských, se dobou svého vzniku

vskutku hlásí do první poloviny 19. století. Zámecká kuchyně v Hradci nad Moravicí ji tudíž skutečně používala v době, kdy faktickou správu rodového dominia vykonávala jménem nepřítomného manžela Eduarda Marii, resp. nejstaršího ze synů Felixe kněžna Eleonora, rozená hraběnka Zichy-Vászonykő. Obsahová analýza kuchařské knihy přitom napověděla, že na skladbu receptů (a tím i na podobu jídelníčku) měla paní domu nezanedbatelný vliv. Knížecí tabule podle očekávání odpovídala dobovým trendům v oblasti stravování i stolování, jimž – ve srovnání se standardy aristokratické kuchyně středověku a raného novověku – dominovala relativní střídmost a uměřenost. Volba surovin při přípravě každodenních jídel, stejně jako způsob jejich zpracování se tak, zjednodušeně řečeno, v zásadě velmi blížila dnešním představám o akceptovatelné „tradiční“ podobě stravy. Obdobně tomu bylo rovněž v případech vizuální úpravy pokrmů a kultury stolování, kdy analyzovaná kuchařka potvrdila pozvolný přechod k servírování hotových jídel v podobě zvlášť připravených porcí.

Recepty z kuchařské knihy kněžny Eleonory Lichnovské

Předkládaný „katalog“ obsahuje veškeré recepty, které se vyskytují v kuchařské knize kněžny Eleonory Lichnovské, rozené hraběnky Zichy-Vászonykő. Důsledně bylo respektováno pořadí jednotlivých receptů (a tím i vnitřní struktura kuchařské knihy). Skladba hesel je následující: 1) název pokrmu v podobě českého překladu doprovázeného v kulaté závorce originální německou variantou; 2) umístění receptu v původním rukopisu; 3) soupis všech potřebných surovin, dochucovadla a koření nevyjímaje; 4) přehledná charakteristika výrobního postupu včetně doporučené podoby servírování, pokud byla v receptu uvedena. Převody staré německé kulinární terminologie do češtiny přirozeně nebyly prosty problémů. Při překladech bylo využito řady lexikografických prací, z nichž jmenujme alespoň monumentální dílo bratří Wilhelma a Jacoba Grimmů,²⁴ „ekonomickou encyklopedii“ Johanna Georga Krünitze²⁵ a především důkladný, průběžně dopracovávaný přehled německé slovní zásoby (se zaměřením na českému prostředí blízký rakouský prostor) spojené s kuchyní a kuchařským provozem přelomu 18. a 19. století z pera Hanse Zottera.²⁶ V případě některých pojmů, jejichž český překlad by mohl být vnímán jako ne zcela synonymní, uvádíme v závorce originální znění.

Hnědá polévka neboli Schü (*Braune oder Schü Suppe*), f. 1r

Suroviny: špek, cibule, hovězí maso, hovězí játra, hovězí a telecí kosti, drůbeží játra, křídla, krky, nohy, celer, žlutá řepa, kořen petržele, pastinák, portulák, zelí, hřebíček, hovězí polévka, zázvor, muškátový oříšek.

²⁴ GRIMM, Jacob – GRIMM, Wilhelm, Deutsches Wörterbuch; šestnáctisvazkový slovník, jenž tiskem vycházel v letech 1854–1961, dostupné online: <<http://dwb.uni-trier.de/de/>> [18. 10. 2018].

²⁵ KRÜNITZ, Johann Georg, Oekonomische Encyklopaedie, oder allgemeines System Staats- Stadt- Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung; všech 242 svazků z let 1773–1858 bylo digitalizováno a zpřístupněno, dostupné online: <<http://www.kruenitz1.uni-trier.de/>> [18. 10. 2018].

²⁶ ZOTTER, Hans, Die Grazer Küchensprache um 1800. Ein Beitrag zur Österreichischen Küchensprache. Kumuliertes Glossar; dostupné online: <<http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/kulmen4.pdf>> [18. 10. 2018].

Postup: Hrnec obložíme plátky špeku, dáme nahrubo nakrájenou cibuli a ostatní suroviny. Nejprve opékáme, pak zalijeme hovězí polévkou a vaříme. Po scedění dodáme rýži nebo makarony dle chuti.

Kohoutí pekáč (*Han-Pfanzl*), f. 1r–1v

Suroviny: máslo, vaječné žloutky, uvařený telecí mozeček, žemle, sladká smetana (*Obers*), mouka, sůl, muškátový květ.

Postup: Vyjmenované suroviny smícháme a upečeme. Podáváme nakrájené na kousky (obvykle coby vložku namísto nudlí v polévce).

Bílá štouchaná polévka (*Weisse, gestossene Suppe*), f. 1v

Suroviny: slepičí prsa, vaječné žloutky, roztlučené mandle, žemle z jemné pšeničné mouky (*Mundsemmel*), hovězí vývar, bobkový list, rozmarýn, šafrán, muškátový květ, sůl.

Postup: Prsa z dozlatova opečené slepice smícháme v hmoždíři se žloutky, vaříme v hrnci s vývarem a ostatními surovinami. Na závěr propasírujeme a dochutíme solí, šafránem a muškátovým květem.

Ragú polévka (*Ragu Suppe*), f. 1v–2r

Suroviny: telecí hlava, hovězí vývar, sádlo či polévkový tuk (*Suppenfett*), mouka, cibule, petrželová nať, žemle.

Postup: Maso z telecí hlavy zbavené kůže a nakrájené na nudličky vaříme v silném hovězím vývaru, přidáme polévkový tuk či (pokud ho nemáme) sádlo, trochu mouky, najemno nasekanou cibuli a nakonec petrželku a žemli nakrájenou na tenké plátky.

Bešamelové knedlíky (*Peschannmehlknödel*), f. 2r–2v

Suroviny: mouka, mléko, vejce, sádlo, sůl.

Postup: Mouku opékáme a poté zalijeme horkým čerstvým mlékem, po vychladnutí přidáme do těsta celé vejce a žloutek, osolíme. Těsto vyválíme a nakrájíme, kolečka opečeme na sádle. Opečené podáváme v hovězím vývaru nebo (neopečené) vaříme spolu s polévkou.

Špekové knedlíky (*Abgerührte Speckknödel*), f. 2v

Suroviny: špek, hovězí nebo vepřové maso, žemle, mléko, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Špek nakrájený na kousky osmažíme, přidáme na kousky nakrájené maso, na kostky nakrájené, v mléce máčené žemle a strouhanku, promícháme a uvaříme.

Pečené knedlíčky z masové sekaniny (*Faschknöderl gebachene*), f. 2v–3r

Suroviny: žemle, vejce, máslo nebo sádlo, drůbeží nebo telecí maso, petrželová nať, majoránka, mouka, sádlo, hovězí vývar.

Postup: Žemle zbavíme tvrdých okrajů, rozkrojíme a namočíme ve vodě. Přidáme vejce, rozpuštěné máslo nebo sádlo, vaječné žloutky, sníh z ušlehaných bílků, mouku a sekaninu připravenou z drůbežího nebo telecího masa s přísadkou petrželové natě a majoránky. Tvarujeme malé kuličky, které pak opečeme na sádle. Zalijeme kořeněným hovězím vývarem, servírujeme.

Bramborové knedlíky do polévky (*Erdäpfelknödel auf der Suppe*), f. 3r

Suroviny: brambory, vejce, zakysaná smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), mouka, žemle, vývar, sůl.

Postup: Připravíme si těsto z doměčka uvařených brambor, vajec, trochy zakysané smetany, trochy chlebové strouhanky, trochy mouky a soli. Tvarujeme malé knedlíčky (doprostřed každého knedlíčku vložíme opečenou kostku žemle), které poté vaříme ve vývaru.

Pečené zelí (*Köhl gebachen*), f. 3r–3v

Suroviny: zelné listy, telecí maso, zakysaná smetana, sladká smetana, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sádlo.

Postup: Zelné listy zbavíme tvrdých středů a předvaříme. Přidáme náplň z telecího masa smíchaného se zakysanou a sladkou smetanou a srolujeme. Plněné zelné rolky poté máčíme ve vajíčku, vyválíme v chlebové strouhance a smažíme na sádle dozlatova. Servírujeme s polévkou.

Piškoty (*Piskoten*), f. 3v

Suroviny: vaječné žloutky, vaječné bílky, máslo (*Ei werth Butter*) nebo sádlo, jemná mouka, sůl.

Postup: Z připravených surovin (vaječné bílky je třeba rozšlehat na sníh) uhněteme těsto, které pak pečeme do žluta v míse vytřené máslem či sádlem. Po vychladnutí nakrájíme na piškoty, servírujeme v kořeněném vývaru či polévce.

Zeleninová polévka (*Kräutliche Suppe*), f. 3v–4r

Suroviny: kerblík, polévkový tuk (*Suppenfette*) či sádlo, mouka, žloutky, žemle.

Postup: Kerblík nasekáme a vložíme do hrnce s horkým polévkovým tukem či sádlem, přidáme trochu mouky, dusíme a povaříme v polévku. Vaječné žloutky (na každého strávnicka jeden) rozmícháme s několika kapkami studené vody, přilijeme připravenou polévku. Servírujeme s žemlí nakrájenou na kostičky.

Silná polévka neboli Glas (*Kraftsuppe oder Glas*), f. 4r–5r

Suroviny: čtyři staré slepice, dva volské ohony, uzená šunka (*Landschinken*), telecí i jiné kosti, hovězí játra, drůbeží vnitřnosti (*Leberl und Magerl vom Geflügel*), velké řepy nebo mrkve, celer, petrželové kořeny, muškátový oříšek.

Postup: Nástroje, jimiž se zpracovávalo maso, neumýváme, ale vyvaříme, vzniklou pěnu odebereme. Zásadně nesolíme. Suroviny pozvolna vaříme po dva dny, až se vývar zredukuje na silný koncentrát (tzv. Glas). Výsledná tekutina musí být tak hustá, že když ji nabereme stříbrnou lžící a necháme ukápnout na talíř, nesmí volně téct. Po vychlazení výsledný produkt nakrájíme na kousky, z nichž jeden každý vydá na pohár polévky. Skladujeme na čerstvém vzduchu pouze překryté papírem proti prachu.

Pečený hrách (*Gebachene Erbsen*), f. 5r–5v

Suroviny: vejce, mouka, zakysaná smetana, mléko, sádlo, sůl.

Postup: Suroviny (mimo sádlo) zpracujeme v těsto, to přepasírujeme přes cedník do horkého sádla. Vzniknou tím smažené kuličky podobné hrachu, servírujeme v kořeněném vývaru.

Játrová polévka (*Andere Art Leber Suppe*), f. 5v

Suroviny: telecí játra, mouka, sádlo, cibule, petržel, mrkev, celer, žemle, hovězí polévka, muškátový květ.

Postup: Telecí játra nakrájíme na kousky, vyválíme v mouce a dozlatova opečeme na sádle. Na sádle pak zvlášť orestujeme rovněž zeleninu s žemlí. Vše smícháme, stlučeme v hmoždíři, zalijeme hovězí polévkou a vaříme, dokořeníme muškátovým květem. Servírujeme s žemlí pokrájenou na kostičky nebo s rýží.

Ztracený kohoutek neboli žemlové svítky (*Verlohrenes Hendel ... oder Brotschöbel*), f. 5v–6r

Suroviny: žemle, mléko, vejce, sádlo, majoránka, petržel, zakysaná smetana.

Postup: Žemli nakrájíme nadrobno. Na sádle zprudka orestujeme majoránku a petržel a výsledným produktem zalijeme nakrájené žemle. Přidáme mléko, vejce, smícháme a necháme odstát. Těsto vylijeme do nádoby vymazané sádlem a pečeme. Svítky nakrájíme na kousky, zalijeme kořeněnou polévkou, kterou dozdobíme zakysanou smetanou.

Polévkové nudle (*Nudelvandel auf der Suppe*), f. 6r

Suroviny: vejce, vaječné žloutky, máslo, sůl.

Postup: Ze žloutků si připravíme nudle, povaříme je a necháme vychladit, poté do nich vmícháme celá vejce se žloutky. Vymažeme nádobu máslem a dáme do ní těsto, vaříme na páře. Servírujeme v kořeněné hovězí polévce.

Játrové svítky do polévky (*Leberscheberl auf der Suppe*), f. 6r–6v

Suroviny: játra, majoránka, petrželová nať, jablečné sádlo (*Apfelschmalz*), vejce, žemle, sladká smetana (*Obers*), mouka, sádlo, sůl.

Postup: Játra smícháme s majoránkou a petrželkou. Přidáme jablečné sádlo, vaječné žloutky, bílky ušlehané ve sních, žemli nakrájenou na kostičky a máčenou ve sladké smetaně, trochu soli a mouky. Těsto dáme do nádoby vytřené sádlem, pečeme. Rozkrájíme, podáváme v hovězí polévce.

Hnědá rybí polévka (*Braune Fischsuppe*), f. 6v–7r

Suroviny: sádlo, ryby (okoun nebo lín), cibule, mrkev nebo žlutá řepa, kedlubna, celer, pórek, petržel, zelí, šalvěj, zázvor, hřebíček, nové koření, vejce, žemle, postní polévka (*Fastensuppe*).

Postup: Hrncem vytřeme sádlem a dáme do něj cibuli nakrájenou na kolečka, rybí maso nakrájené na kousky a dále vyjmenovanou zeleninu, kořenoviny i koření (zelí dílem nakrájíme, dílem ponecháme celé listy), přidáme i trochu tuku. Dusíme, podléváme postní polévkou. Nakonec přidáme na kostičky nakrájené, ve vajíčku obalené a opražené žemle a vaříme, až dokud polévka není krémová. Propasírujeme, servírujeme s rýží nebo makarony.

Šťouchaná rybí polévka (*Gestossene Fishsuppe*), f. 7r–7v

Suroviny: okoun, mouka, sádlo, petržel, mrkev nebo žlutá řepa, cibule, celer, zelí, vejce, žemle, muškátový květ, sůl.

Postup: Rybu nařežeme na plátky, poprášíme moukou a omastíme sádlem, zelí obalíme v mouce a opečeme na sádle. Vše podrtíme v hmoždíři společně s vyjmenovanou zeleninou, kořenovinami a na plátky nařezanou žemlí. Pomalu vaříme, osolíme, nakonec propasírujeme přes síto a okořeníme muškátovým květem. Servírujeme s rýží, moučnými nočky nebo s opečenými plátky žemle s vejcem.

Mléčná polévka (*Milchsuppe*), f. 7v

Suroviny: vaječné žloutky, mléko, jemný cukr.

Postup: Žloutky smícháme s cukrem. Zalijeme čerstvým mlékem a za míchání zvolna vaříme, dokud polévka nezhoustne. Servírujeme s opečenými kostičkami žemle.

Račí polévka (*Krebsensuppe*), f. 7v–8r

Suroviny: raci, máslo nebo sádlo, mouka, voda, vejce, kořen petržele, zelí, drobné rybičky (*Fischel*), máslo, majoránka, muškátový květ, pažitka, sůl.

Postup: Raky uvaříme a očistíme. Skelety z raků stlučeme v hmoždíři s trochou másla. Poté je vložíme do rozpáleného sádla nebo másla, přidáme trochu mouky, vařené vejce, petržel, zelí, rybičky a vše povaříme. Nakonec dodáme máslo, majoránku, račí maso pokrájené na kostičky a muškátový květ. Polévku osolíme a ozdobíme pažitkou.

Mandlová polévka (*Mandelsuppe*), f. 8r–8v

Suroviny: mléko, mandle, žemle, vaječné žloutky, cukr, skořice.

Postup: Mandle roztlučeme v hmoždíři a vaříme spolu s mlékem a polovinou žemle. Smícháme žloutky s cukrem a skořicí a do směsi přilijeme polévku. Servírujeme ozdobené opečenou, na kostičky nakrájenou žemlí.

Višňová polévka (*Weichselsuppe*), f. 8v–9r

Suroviny: víno, sušené višně, voda, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sádlo, citronová kůra, hřebíček, nové koření, sladká smetana, žemle, cukr.

Postup: Sušené višně vaříme ve víně a vodě (obojí tekutiny zhruba půl na půl). Poté je vypeckujeme, roztlučeme v hmoždíři a vrátíme zpět do polévky. Přidáme zavárku z mouky a sádla. V hrnci opečeme na sádle strouhanku, vložíme povařené višně a dusíme. Nakonec přidáme citronovou kůru, hřebíček, nové koření, větší množství cukru a sladkou smetanu a povaříme. Polévku podáváme s plátký žemle opečenými na sádle.

Dušené hovězí maso (*Gedünstetes Rindfleisch*), f. 10r

Suroviny: hovězí maso, špek, mrkev, cibule, nové koření, pepř, mouka, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), víno, voda, ocet.

Postup: Hovězí prošpikujeme špekem s novým kořením a pepřem. Do hrnce dáme špek, mrkev a cibuli, na to položíme předpřipravené maso a vše dusíme ve vodě a víně. Po určité době maso vyjmeme, posypeme moukou a strouhankou a opečeme. Opět zalijeme omáčkou. Podle potřeby podléváme vodou a vínem s trochou octa, dusíme doměkka.

Dušené maso se šunkou (*Gedünstes Fleisch mit Schinken*), f. 10v

Suroviny: hovězí maso, polévkový tuk (*Suppenfette*), šunka, sardele, zakysaná smetana.

Postup: Maso uvaříme, poté opečeme v polévkovém tuku a nakonec dusíme do hněda. Nakonec k němu přidáme šunku smíchanou se sardelmi a zakysanou smetanou a kratičce povaříme.

Maso s parmazánem (*Fleisch mit Parmasankäss*), f. 10v–11r

Suroviny: maso, tuřín, mrkev, celer, kořen petržele, sádlo, mouka, hovězí vývar, sůl, hřebíček, nové koření, zakysaná smetana, parmazán.

Postup: Kořenovou zeleninu pokrájíme a opečeme na sádle, poté ji zasypeme moukou, dusíme a uvaříme v hovězím vývaru. Uvařenou zeleninu propasírujeme a takto získanou omáčku dosolíme a okořeníme muškátovým oříškem, hřebíčkem a novým kořením. Maso uvaříme, nakrájíme na plátky, vložíme do mísy po vrstvách prolívaných zakysanou smetanou. Nakonec zalijeme omáčkou, zasypeme parmazánem a zapečeme. Na stůl servírujeme celou mísu.

Maso s parmazánem (*A[ndere] Art Fleisch mit Parmasankäs*), f. 11r

Suroviny: hovězí maso, vaječné žloutky, zakysaná smetana, sladká smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), parmazán, máslo, mouka.

Postup: Maso uvaříme tak, aby neztratilo šťávu, a poté zatáhneme na horkém tuku. Smícháme žloutky, zakysanou smetanu, strouhanku a sýr a v tomto těstíčku maso obalujeme a opékáme, postup opakujeme třikrát. Nakonec si připravíme máslovou omáčku promícháním másla s trochou mouky, strouhanky a sladké smetany.

Hovězí maso pečené v bešamelu (*Rindfleisch in Pischamehl verbachen*), f. 11v

Suroviny: hovězí maso, polévkový tuk (*Suppenfette*), mrkev, cibule, mouka, masový vývar, ocet, bobkový list, rozmarýn, vejce, bešamelové těsto.

Postup: Maso předvaříme. V hrnci rozpálíme trochu polévkového tuku, přidáme nakrájenou uvařenou mrkev a syrovou cibuli, poté i maso. Dusíme, poprášíme moukou a dále dusíme. Poté přilijeme trochu masového vývaru a octa, dodáme bobkový list a rozmarýn, povaříme. Na závěr maso nakrájíme na plátky, zakapeme šťávou a přelijeme obvyklým bešamelovým těstem, do kterého přimícháme vejce. Zapečeme.

Dušené maso s malými cibulkami (*Gedünstetes Fleisch mit kleinen Zwiebel*),

f. 11v–12r

Suroviny: hovězí maso, polévkový nebo kapouní tuk (*Kapaun- oder Suppenfette*), víno, polévka, sádlo, cukr, mouka, cibulky, ocet.

Postup: Maso nejprve opékáme na polévkovém či kapouním tuku, poté přilijeme víno a polévku, přivedeme k varu. Ze sádla, cukru a mouky si připravíme jíšku, kterou přilijeme k masu a společně povaříme. Cibulky uděláme na sádle a cukru s trochou polévky a octa. Při servírování vytvoříme z cibulek kolem masa věnec, zakapeme omáčkou (šťávou).

Dušené maso na šalvěji (*Gedünstes Fleisch mit Salbei*), f. 12r–12v

Suroviny: libové maso, špek, šalvěj, celer, žlutá řepa, kedlubna, zelí, kořen petržele, cibule, česnek, ocet, polévkový tuk (*Suppenfette*) nebo sádlo, cukr, mouka, sůl.

Postup: Maso prošpikujeme špekem a lístky šalvěje. Na špeku orestujeme pokrájený celer, žlutou řepu, kedlubnu, zelí, petrželový kořen, cibuli, česnek, přidáme maso a dusíme pod pokličkou s trochou vody a octa. Přidáme jíšku, kterou si připravíme z polévkového tuku nebo sádla, cukru a mouky. Posolíme, okořeníme, dobře povaříme. Servírujeme zakapané omáčkou.

Dušené maso s bramborovými plátky (*Gedünstetes Fleisch mit Erdäpfelscheiben*),
f. 12v

Suroviny: maso, polévkový nebo kapouní tuk (*Kapaun- oder Suppenfette*), ocet, polévka, sádlo, cukr, mouka, rozmarýn, bobkový list, sůl, nové koření, hřebíček, zakysaná smetana, brambory.

Postup: Napůl uvařené maso orestujeme na polévkovém či kapouním tuku, poté podlijeme polévkou a octem a přidáme zlatavou jíšku, kterou si připravíme z polévkového tuku, sádla, cukru a mouky. Okořeníme rozmarýnem, bobkovým listem, novým kořením a hřebíčkem a dosolíme. Na závěr přidáme lžici zakysané smetany. Brambory uvaříme a nakrájíme na plátky. Servírujeme zakapané omáčkou.

Dušené maso (*Gedünstetes Fleisch*), f. 12v–13r

Suroviny: hovězí maso, malé brambory, celer, mrkev, kedlubna, petrželový kořen, zelí, cibule, případně další druhy zeleniny, polévkový tuk (*Suppenfett*), sádlo, mouka, cukr, hovězí vývar, majoránka, hřebíček, nové koření, muškátový květ, citronová kůra, ocet, malé okurky.

Postup: Zeleninu pokrájíme a orestujeme na polévkovém tuku nebo sádle. Poté ji poprášíme moukou a dusíme v hovězím vývaru, na závěr dochutíme majoránkou, hřebíčkem, novým kořením, muškátovým květem a citronovou kůrou. Propasírujeme, přilijeme trochu octa. Do takto připravené polévky (omáčky) vložíme uvařené maso, povaříme. Brambory uvaříme a osmažíme s cukrem rozpuštěným v sádle, nakonec je pak kratičce necháme povařit v omáčce. Při servírování dáme maso do středu, kolem naaranžujeme brambůrky a buď zakapeme omáčkou, nebo ji podáváme ve zvláštní misce. K tomu nabídneme malé okurky.

Roštěná pečeně s cibulí (*Rostbratel oder Presserl mit Zwiebel*), f. 13v

Suroviny: roštěná, polévkový tuk (*Suppenfett*), cibule.

Postup: Maso naklepeme a opékáme na rozpáleném polévkovém tuku, mírně podléváme vodou. Cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme. Maso podáváme na cibulce zakápnuté omáčkou.

Roštěná pečeně ve smetanové omáčce (*Rostbraten oder Preserl in der Rahmsoß*),
f. 13v–14r

Suroviny: roštěná, špek, česnek, mouka, zakysaná smetana, ocet, sůl, polévka.

Postup: Maso nakrájíme na plátky, odstraníme šlachy a naklepeme, prošpikujeme česnekem a špekem. Pečeme, podléváme vodou. Odlijeme vypečený tuk, posolíme, zaprášíme moukou a opět pečeme, přilijeme zpět odstraněný tuk. Přidáme vodu či polévku, zakysanou smetanu a trochu octa. Získáme tím omáčku, kterou při servírování maso zakapeme.

Bifteq z nakrájené svičkové pečeně (*Büffteck anderer Art von geschnittenen Lungenbraten*), f. 14r

Suroviny: svičková pečeně, petrželová nať, špek, sardele, máslo, polévkový tuk (*Suppenfett*), polévka, brambory.

Postup: Maso nakrájíme na plátky a prošpikujeme petrželkou a špekem. Nakrájené sardele smícháme s máslem a směsí potřeme maso, které následně opékáme na rozpáleném másle nebo polévkovém tuku. Podlijeme polévkou a povaříme. Brambory uvaříme a posypeme petrželkou.

Svičková pečeně v hnědé omáčce (*Lungenbraten in der braunen Soss*), f. 14r–14v

Suroviny: svičková pečeně, špek, tymián, rozmarýn, bobkový list, česnek, šalvěj, citronová kůra, polévkový tuk (*Suppenfett*), mrkev, kedlubna, celer, petržel, cibule, cukr, zakysaná smetana, muškátový květ, nové koření a hřebíček.

Postup: Směs špeku, tymiánu, rozmarýnu, bobkového listu, česneku, šalvěje a citronové kůry zapracujeme hluboko do masa. Nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli orestujeme na rozpáleném polévkovém tuku, poté ji podlijeme trochou vody a vaříme. Tuk slijeme, rozpustíme v něm cukr, přidáme zakysanou smetanu a dusíme. Poté do takto připravené jíšky přidáme vývar spolu se vši zeleninou a maso uvaříme. Nakonec omáčku propasírujeme, dochutíme muškátovým květem, novým kořením a hřebíčkem a naposledy prohřejeme.

Rostbíf (*Roswef*), f. 14v–15r

Suroviny: hovězí maso (tzv. *Hupfenfleisch*), citronová kůra, pepř, nové koření, hřebíček, rozmarýn, bobkový list, špek, mrkev, kedlubna, celer, kořen petržele, cibule, sádlo, žemle, víno, ocet, hovězí vývar, mouka.

Postup: Maso decentně naklepeme, posolíme, posypeme citronovou kůrou, pepřem, novým kořením a hřebíčkem, srolujeme do podoby uzenky a svážeme nití. Do hrnce dáme nakrájený špek, kořenovou zeleninu, cibuli a kousky žemle opečené na sádle. Na tuto směs pak položíme připravené maso, přihodíme rozmarýn a bobkový list, zalijeme vínem, octem a hovězím vývarem či vodou, dusíme pod pokličkou doměčka. Vyjmeme maso, omáčku propasírujeme a smícháme s jíškou připravenou z vypečeného tuku a mouky. Ještě jednou omáčku povaříme.

Masový guláš (*Auf eine sehr gute Art Kolasfleisch*), f. 15r–15v

Suroviny: maso (tzv. *Mulbraten*), špek, cibule, mouka, víno, hovězí polévka, feferonky.

Postup: Maso nakrájíme na hrubé kostky a dusíme ho v hrnci společně s cibulí a větším množstvím špeku nakrájeného na malé kostičky. Zасыpeme moukou a orestujeme dozlatova. Poté podlijeme vínem a opětovně dusíme, následně podlijeme hovězí polévkou a přidáme čerstvé feferonky.

Dušené hovězí maso (*Eine sehr gute Art das Rindfleisch gedünstet*), f. 15v–16r

Suroviny: hovězí žebra, syrová šunka nebo jazyk, špek, celer, mrkev, kořen petržele, kedlubna, cibule, víno (tzv. *Marwein*), sůl, mouka a hovězí polévka, rozmarýn, bobkový list, majoránka, citronová kůra, muškátový květ, nové koření, hřebíček, okurky.

Postup: Žebra vykostíme, maso bohatě prošpikujeme, špek a šunku či jazyk nařežeme na plátky délky masa z žeber a vše svážeme dohromady provázkem. Do hrnce vložíme nakrájený špek, kořenovou zeleninu, cibuli, přidáme připravené maso včetně oddělených kostí, zalijeme vínem a vodou, osolíme, vaříme a dusíme. Po změknutí maso vyjmeme, oddělíme vývar a zbylou zeleninu zasypanou moukou opětovně restujeme na vyvařeném tuku. Vratíme vývar i maso, podlijeme trochou hovězí polévky a přidáme rozmarýn, bobkový list, majoránku a citronovou kůru. Na závěr omáčku propasírujeme, dokořeníme muškátovým květem, novým kořením a hřebíčkem a prohřejeme. Omáčku servírujeme v omáčníku, k jídlu podáváme okurky.

Naklepaná roštěnka se sardelemi (*Faschirte Rostbraten mit Sardellen*), f. 16r–16v

Suroviny: roštěná, sardele, špek, petrželová nať, tuk, cukr, mouka, hovězí polévka, citronová kůra, sůl.

Postup: Maso nakrájíme, zbavíme šlach i kostí a naklepeme. Na každý plátek masa dáme směs z pokrájených sardelí, špeku a petrželky, maso srolujeme a svážeme nití tak, aby náplň nemohla ven. Rozpálíme tuk, vložíme do něj připravené maso, podlijeme vodou a dusíme. Nakonec dodáme masu barvu tím, že ho po separaci vypečené šťávy orestujeme v cukru a mouce. Šťávu smícháme s trochou hovězí polévky a citronovou kůrou a povaříme, čímž získáme omáčku. S ohledem na použité sardele solíme velmi opatrně.

Pomerančový neboli císařský křen (*Pomeranzen oder Kaiser Kren*), f. 17v

Suroviny: křen, pomeranč, cukr, sůl, ocet.

Postup: Křen nastrouháme, přimícháme k němu pomerančovou dužinu i šťávu, trochu soli a octa.

Citronová omáčka (*Limoni-Soss*), f. 17v

Suroviny: sádlo, cukr, mouka, víno, voda, citronová kůra, nové koření, hřebíček, piškotová strouhanka (*Bropiskoten Brosen*).

Postup: Zpěníme trochu cukru na rozpáleném sádle, přisypeme mouku. Jakmile chytne barvu, vlijeme půl na půl víno a vodu, přidáme citronovou kůru, koření a trochu piškotové strouhanky. Povaříme, cukru dáme tolik, aby omáčka zesládla.

Jablečný křen (*Aepfel Kren*), f. 17v

Suroviny: křen, jablka (tzv. *Tafeet-Äpfel*, tj. odrůda Roter Augustiner), cukr, sůl, ocet.

Postup: Křen nastrouháme, jablka oloupeme a nastrouháme, smícháme s trochou cukru, trochou soli a octa. Podáváme k hovězímu masu.

Mandlový křen (*Mandel Kren*), f. 17v–18r

Suroviny: křen, mléko, jemné žemle, mandle, cukr.

Postup: Žemle nakrájíme a povaříme v čerstvém mléce. Přidáme drcené mandle vlhčené mlékem, uvaříme, nakonec přihodíme nastrouhaný křen a trochu cukru a vše ještě jednou prohřejeme. Podáváme k hovězímu masu či k drůbeži.

Pomerančový neboli císařský křen (*Pomeranzen oder Kaiser Kren*), f. 18r

Suroviny: křen, cukr, pomeranč, sůl, ocet.

Postup: Cukr promneme s pomerančovou dužinou. Přidáme nastrouhaný křen, pomerančovou šťávu, trochu soli a octa, nemícháme. Podáváme k běžně upravenému masu.

Jablečná omáčka s citronovou šťávou (*Aepfel Soss mit Limonisaft*), f. 18r

Suroviny: jablka (tzv. *Tafeet-Äpfel*, tj. odrůda Roter Augustiner), citronová šťáva, křen, cukr.

Postup: Jablka nastrouháme, přidáme citronovou šťávu, strouhaný křen a najemno podrcený cukr. Servírujeme v omáčnicku k masům.

Vejce na zvláštní způsob, která lze podávat coby dezert (*Auf eine besondere Art die Eier zu machen, welche man auf die Zuspeise geben kann*), f. 19r

Suroviny: vejce, petrželová nať, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbroseln*).

Postup: Vejce uvařená natvrdo pokrájíme a smícháme s nasekanou zelenou petrželkou. Na rozpáleném sádle smažíme syrové vejce, přidáme směs vajíček natvrdo a petrželky, posypeme strouhankou. Servírujeme buď jako vaječný pokrm, nebo coby dezert.

Zvláštní vaječný pokrm (*Eine besondere Eierspeis*), f. 19r–19v

Suroviny: vejce, ořechové máslo, mouka, mléko (tzv. *Käsermilch*), sůl.

Postup: Vajíčka uvaříme natvrdo, žloutky vyjmeme, bílky pokrájíme. Na rozpáleném ořechovém másle restujeme mouku a nakrájené bílky, zalijeme mlékem, posolíme a vaříme, dokud pokrm nezhoustne. Hotové jídlo posypeme uvařenými žloutky.

Plněná vejce se sardlemi (*Gefüllte Eier mit Sardellen*), f. 19v

Suroviny: vejce, žemle, mléko, sardele, šalotky, petrželová nať, máslo, zakysaná smetana, sladká smetana, chlebová strouhanka (*Brotprosen*), parmazán, sůl.

Postup: Vajíčka uvaříme natvrdo, rozřízneme na poloviny, žloutky vyjmeme, zbytek uschováme. Žemlovou střídu máčíme v mléce, poté mléko vymačkáme. Na rozehrátém másle restujeme najemno nakrájené sardele, šalotky a petrželku, přidáme připravenou žemlovou střídu. Přimícháme uvažené žloutky a zakysanou smetanu, dobře promísíme. Talíř potřeme zakysanou nebo sladkou smetanou, položíme na něj uvařená, žloutku zbavená vejce a plníme je přichystanou směsí. Zalijeme trochou zakysané nebo sladké smetany, posypeme strouhankou a zapečeme, mírně posolíme a posypeme nastrouhaným parmazánem. Nakonec ještě jednou krátce dopečeme.

[Vaječný] nákyt (*Aufgelaufenes*), f. 20r

Suroviny: vejce, zakysaná smetana, sladká smetana, pažitka, sůl, máslo.

Postup: Vejce, oba druhy smetany a nasekanou pažitku promícháme, trochu posolíme. Pečeme v míse vytřené máslem.

Plněné, ve smetaně zapečené vaječné fleky (*Gefüllte in Rahm verbachene Eierflöckel*), f. 20r–20v

Suroviny: vejce, mléko, mouka, sůl, špenát, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sladká smetana, zakysaná smetana.

Postup: Z vajec, mléka, mouky a trochy soli si připravíme fleky. Na sádle orestujeme strouhanku, přidáme k ní pokrájený špenát a dusíme. Podlijeme mlékem a opět podusíme, na závěr po částečném vychladnutí promícháme se sladkou smetanou. Vytráme mísu smetanou, položíme vrstvu fleků smíchaných se špenátovou směsí a tu přelijeme směsí sladké a zakysané smetany s vejcem. Postup ve vrstvách několikrát opakujeme, poslední smetanovou vrstvu pak zasypeme chlebovou strouhankou. Zapečeme.

Sázená vejce (*Gesetzte Eier*), f. 20v

Suroviny: vejce, sladká smetana, sůl, česnek, sádlo.

Postup: Vejce sázíme do smetany, dáváme pozor, aby žloutky zůstaly vcelku. Osolíme, posypeme nasekaným česnekem. Pečeme, žloutky ovšem musí zůstat měkké. Na závěr pokropíme vejce horkým sádlem.

Vaječné klobásky servírované coby vaječný pokrm (*Eier Würstel als Eierspeis zu geben*), f. 20v–21r

Suroviny (mimo vaječné fleky): sardele, sádlo, žabí maso, petrželová nať, jemná sladká smetana (*Obers*), běžná sladká smetana, zakysaná smetana, vejce, sůl, račí ocasy, žemle, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Připravíme si nerozřezané vaječné fleky. Sardele očistíme, zbavíme kostí a hlav a osmažíme na sádle. Žabí maso upečeme. Obojí poté nakrájíme a smícháme dohromady spolu s petrželkou, sladkou a zakysanou smetanou, vejcem, račími ocasy a žemlovou střídou máčenou v jemné sladké smetaně (*Obers*). Takto připravenou náplň dáme na fleky, které poté srolujeme do rolek ve tvaru klobás. Mísu vylijeme smetanou, vložíme do ní jednu vedle druhé „klobásky“, zalijeme směsí sladké a zakysané smetany s vejcem a na závěr posypeme trochou strouhanky. Zapečeme.

Pečené račí klobásky (*Verbachene Krebswürstel*), f. 21r

Suroviny (mimo vaječné fleky): mandle, cukr, sůl, vaječné žloutky, račí máslo, račí ocasy, zakysaná smetana, sladká smetana, jemná sladká smetana (*Obers*), žemle, sádlo.

Postup: Připravíme si vaječné fleky, které nařežeme na plátky. Mandle podrtíme a smícháme spolu s trochou cukru a vaječnými žloutky. Přidáme račí máslo, zakysanou smetanu, na kostičky nakrájené račí ocasy a žemlovou střídu máčenou v jemné sladké smetaně (*Obers*), vše promícháme, posolíme. Takto připravenou náplň dáme na fleky, které poté srolujeme do rolek ve tvaru klobás. Mísu vymažeme sádlem, vložíme do ní jednu vedle druhé „klobásky“, zalijeme směsí sladké a zakysané smetany s vaječnými žloutky. Zapečeme.

Vaječina s přimíchanými vaječnými fleky (*Eierspeis mit Eierflecken untermengt*), f. 21r–21v

Suroviny (mimo vaječné fleky): sladká smetana, zakysaná smetana, vejce, pažitka, sůl, máslo.

Postup: Připravíme si vaječné fleky, které nařežeme na nudle. Smícháme sladkou a zakysanou smetanu, přidáme vaječné žloutky, sníh z ušlehaných bílků a nakrájenou pažitku, posolíme. Mísu vytráme máslem, vlijeme vrstvu směsí a na ni položíme vrstvu fleků, postup opakujeme, uzavřeme vrstvou směsí. Zapečeme.

Masový rosol (*Aprobirte Fleisch Aspik*), f. 21v–22v

Suroviny: telecí nohy, hovězí maso, hovězí játra, kapoun, šunka, kýta, žlutá mrkev, petrželový kořen, celer, cibule nebo pórek, šalvěj, bobkový list, muškátový květ, zázvor, ocet, sůl, cukr, vaječný bílek.

Postup: Telecí nohy vykostit a vyvaříme, po vychlazení se udělá sulc. Připravíme si silný vývar z kousku hovězího masa, hovězích jater, poloviny kapouna a obvyklé zeleniny (žlutá mrkev, petržel, celer, cibule nebo pórek), na dochucení použijeme šalvěj, bobkový list, muškátový květ a zázvor. Z hotového vývaru pak odebereme všechnu tuk. Sulc z telecích nohou zalijeme takto připraveným vývarem, v průběhu vaření přimícháme ocet, sníh z ušlehaných bílků, sůl a trochu cukru, jenž dodá tekutině žádoucí barvu. Vaříme, tekutinu čistíme proléváním přes hustou látku. Do formy nalijeme tekutiny do výše prstu a necháme přituhnout. Na vzniklou vrstvu položíme různá srdíčka, hvězdičky, kytičky apod. dle fantazie vykrojené ze šunky. Opět zalijeme a celý postup několikrát opakujeme (ozdoby vykrajujeme střídavě ze šunky a z kýty). Necháme zatuhnout.

Populární omáčka k rosolu (*Die bekannte Soss zu der Aspik*), f. 23r

Suroviny: vejce, tzv. červené žloutky, olej (tzv. *prowasser Öl*), francouzská hořčice, bílý pepř, šalotka, petrželová nať, citronová šťáva, aspik, sůl.

Postup: Vejce uvařená natvrdo propasírujeme přes síto a smícháme s červenými žloutky, olejem, francouzskou hořčicí, špetkou bílého pepře, nasekanou šalotkou, nasekanou petrželkou a trochou aspiku. Dochutíme šťávou z citronu, octem a solí. Omáčka musí být velmi hustá, podáváme ji např. též ke smaženým rybám.

Kýta se šťávou od pana Gittiho (*Schöpfener Schlägel mit Saft vom Herr Gitti*), f. 23r–23v

Suroviny: kýta, hovězí lůj (*Kernfette*),²⁷ špek, česnek, cibule, kedlubna, žlutá řepa, celer, petrželový kořen, zelí, bobkový list, petrželová nať, muškátový květ, citronová kůra, tymián, cedrát (*Schetrei*),²⁸ červené víno, cukr, sůl.

Postup: Maso vykostíme a posolíme. Zapracujeme do něj špek, citronovou kůru, cedrát, tymián, česnek, bobkový list a petrželovou nať, okořeníme muškátovým květem. Takto připravené maso srolujeme a svážeme provázkem. Hrnec vyložíme plátky špeku a cibule, vložíme maso a přidáme trochu hovězího loje, kedlubnu, žlutou řepu, celer, kořen petržele, zelí, tymián, bobkový list a cedrát. Dusíme, poté podlijeme červeným vínem a opět dusíme. Připravíme si jíšku z cukru a přidáme ji do hrnce. Na závěr maso vyjmeme, omáčku propasírujeme, maso vrátíme a vše ještě jednou prohřejeme.

²⁷ Užitý výraz „Kernfette“ odpovídá rodině tuků, k nimž patří hovězí lůj, stejně jako např. vepřové sádlo či palmový nebo olivový olej. Srov. např. WINTER, Fred, *Handbuch der gesamten Parfumerie und Kosmetik*, Wien 1949, s. 292.

²⁸ Latinsky „*citrus medica*“, patří do stejného rodu jako citron, plody oválné, hladké nebo vrásčité. Používá se v potravinářství i k léčebným účelům. Slovo „*Schetrei*“ nejspíše vzniklo fonetickou reprodukcí italského výrazu „*Cedri*“ (plurál od „*Cedro*“). V italské kuchyni se na plátky nakrájené plody cedrátu používají např. při přípravě salátů. Za konzultaci je autor povinován díky Dipl. Ing. Peteru Prokopovi. Dodejme, že na italský původ slova snad ukazují i příjmení „Gitti“, jež evokuje právě italské jazykové prostředí.

Divoká kachna v omáče (*Wilde Aenten in der Soss*), f. 23v–24r

Suroviny: divoká kachna, špek, cibule, mrkev, celer, kořen petržele, tymián, bobkový list, zázvor, citronová kůra, cedrát (*Schetrei*), muškátový květ, nové koření, hřebíček, bílé či červené víno (tzv. černé víno, v orig. *schwarzer Wein*), masový vývar, máslové těsto, cukr, sůl.

Postup: Kachnu očistíme, osolíme a vložíme do hrnce vyloženého plátky špeku a cibule, přidáme mrkev, celer, petržel, cedrát, tymián, bobkový list, zázvor a citronovou kůru. Pomalu dusíme, poté podlijeme bílým nebo ještě lépe tzv. černým vínem (ideálně z Budína), později též masovým vývarem a dále pomalu dusíme. Maso vyjmeme, do hrnce přidáme jíšku, kterou si připravíme z cukru. Na závěr omáčku propasírujeme, vrátíme do ní kachnu a dokořeníme za pomoci muškátového květu, nového koření, hřebíčku a citronové kůry, povaříme. „Začistíme“ máslovým těstem. Obdobným způsobem lze připravit rovněž domácí kačenu.

Telecí masové nudličky (*Kalbstendrous*), f. 24r–24v

Suroviny: telecí hruď, pepř, vejce, žemlová strouhanka (*Semmelpresel*), sůl, rýže, brambory.

Postup: Maso vykostíme, povaříme, osolíme a nakrájíme na kousky. Poté jej opepříme, obalíme ve vajíčku a strouhance a osmažíme na pánvi. Podáváme s dušenou rýží nebo restovanými bramborami.

Lahodný řízek (*Bester Schnizerl*), f. 24v–25r

Suroviny (bez jíšky): telecí maso, hovězí lůj (*Kernfette*), kostní morek (*Beinmark*), žemle, vejce, muškátový oříšek, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), hovězí vývar, pepř, ocet, zakysaná smetana, kapary, citrony.

Postup: Maso zbavíme kůže a dobře naklepeme, přimícháme k němu trochu hovězího loje a kostního morku. Žemle máčíme ve studené vodě, poté vodu vymačkáme a vzniklým těstíčkem maso dobře obalíme. Osolíme, obalíme ve vajíčku a posypeme jemnou chlebovou strouhankou. Osmažíme na pánvi. Připravíme si omáčku: zlatohnědou jíšku zalijeme hovězím vývarem, dochutíme pepřem, octem a zakysanou smetanou. Při servírování ozdobíme kapary a citrony nakrájenými na nudličky.

Ruské karbanátky (*Rusische Polpeten*), f. 25v

Suroviny: hovězí maso, špek, česnek, vejce, zelí, petrželová nať, majoránka, citronová kůra, zakysaná smetana, rýže, muškátový oříšek (*Muskapli*), pepř, sůl, sádlo, mouka, polévka.

Postup: Maso nakrájíme najemno a smícháme s vejci, špekem, petrželkou, majoránkou, muškátovým oříškem, česnekem, citronovou kůrou, zakysanou smetanou, rýží a pepřem, posolíme. Zelné listy zbavíme tvrdých středů a stonků a ponoříme na chvíli do vařící vody. Každý z listů pak opatříme připravenou masovou náplní a zavineme na způsob štrúdlu. Závítky položíme jeden vedle druhého na rozpálené sádlo, podusíme, opékáme, poté posypeme moukou a opětovně opékáme. Na závěr podlijeme polévkou a společně prohřejeme, čímž získáme omáčku.

Příprava smržů (*Wie man die Maurachen macht*), f. 25v–26r

Suroviny: smrže, víno, kerblík, petrželová nať, chlebová strouhanka, máslo, sůl, sladká smetana.

Postup: Čerstvé houby zbavíme nožiček, nakrájíme a omyjeme nejprve ve vodě a poté ve víně. Jakmile houby víno dostatečně natáhnou, nakrájíme k nim kerblík a petrželku a zasypeme strouhankou. Pomalu dusíme na horkém másle, nakonec posolíme a přidáme sladkou smetanu. Použit lze i sušené smrže, ty je však třeba nechat přes noc namočené v mléce.

Hlavatka pečená ve smetaně (*Die Huchen in Rahm verbachen*), f. 26v

Suroviny: uzená hlavatka, ocet, cibule, rozmarýn, bobkový list, petrželová nať, zakysaná smetana, vývar z ryby, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Uzenou rybu vaříme v nálevu z vody a octa s cibulí, rozmarýnem a bobkovým listem. Poté vylijeme nádobu zakysanou smetanou, na ni dáme připravené rybí maso, zalijeme opět zakysanou smetanou a posypeme strouhankou a petrželkou. Podlijeme trochou polévky vzniklé při vaření ryby, čímž získáme omáčku. Zapečeme.

Postní klobásky (*Fasten Würsteln auf der Zuspeis*), f. 26v

Suroviny (mimo vaječné fleky): uzená ryba, sušené houby, petrželová nať, zakysaná smetana, sladká smetana, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sádlo, sůl.

Postup: Připravíme si vaječné fleky. Uzenou rybu uvaříme ve vodě, vykostíme a zbavíme kůže. Sušené houby uvaříme. Obojí nakrájíme na kousky a smícháme s petrželkou, zakysanou a sladkou smetanou, žlutky a trochou strouhanky, osolíme. Takto připravenou náplň dáme na fleky, které poté srolujeme do rolek ve tvaru klobás. Rolkky namočíme do vajíčka, obalíme ve strouhance a smažíme na sádle.

Telecí klobáska neboli klobáska ze sleziny (*Die kälberne Wurst auf der Zuspeis oder die Wurst aus der Milz*), f. 27r

Suroviny: slezina, vejce, špek, citronová kůra, majoránka, petrželová nať, pepř, muškátový květ, nové koření, hřebíček, sladká smetana, sádlo, sůl.

Postup: Maso lehce naklepeme a zapracujeme do něj citronovou kůru, majoránku a najemno nasekanou petrželku. Poté si připravíme náplň ze sladké smetany, vejce, špeku nakrájeného „na klobásky“, pepře, muškátového květu, nového koření a hřebíčku, osolíme. Směs položíme na maso, které následně smotáme do „klobásky“. Tyto „klobásky“ poté nejprve vaříme ve troše vody a pak opékáme na tuku. Podáváme nakrájené na kolečka.

Slezina na jiný způsob neboli slezinové plátky (*Die Milz auf eine andere Art ... oder Milz-Schnitten*), f. 27r–27v

Suroviny: slezina, špek, citronová kůra, majoránka, petrželová nať, pepř, muškátový květ, hřebíček, nové koření, cibule, sladká smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sádlo, hovězí polévka, žemle.

Postup: Maso nakrájíme najemno spolu s citronovou kůrou, majoránkou, petrželkou a špekem. Na sádle opečeme strouhanku, přidáme připravenou masovou směs, podlijeme trochou hovězí polévky a dusíme. Nedlouho před dovařením dodáme sladkou smetanu, pepř, muškátový květ, hřebíček a nové koření. Žemle opečeme na sádle, smočíme je v polévce, nakrájíme na plátky a potřeme uvařenou směsí.

Treska zapečená ve smetaně (*Der Stockfisch in Rahm verbachen*), f. 27v

Suroviny: treska, sardele, sůl, sladká smetana, zakysaná smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Rybu zbavíme kůže, nakrájíme na plátky, mírně osolíme a uvaříme ve vodě. Připravíme si hustou sardelovou omáčku, kterou necháme vychladit. Smícháme sladkou a zakysanou smetanu, na ni do mísy položíme připravené rybí maso, polijeme sardelovou omáčkou, posypeme strouhankou a zapečeme.

Sekané kyselé zelí (*Faschirtes saures Kraut*), f. 27v–28r

Suroviny: zelí, vepřové maso, špek, cukr, sůl, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), vejce, sladká smetana, zakysaná smetana.

Postup: Zelí nakrájíme a uvaříme. Na rozpáleném špeku orestujeme cukr, přidáme vařené zelí, trochu soli a dusíme dohněda. Poté vychladíme. Nádoby vytřeme sádlem a posypeme strouhankou, přidáme vrstvu zelí, na zelí poklademe nakrájené libové vepřové maso a vše zalijeme směsí vejce se sladkou a zakysanou smetanou. Postup opakujeme, poslední vrstvu zasypeme strouhankou, zapečeme.

Brambory zapečené s vepřovým masem (*Erdäpfel mit Schweinernen verbachen*), f. 28r–28v

Suroviny: brambory, vepřové maso nebo klobáska, majoránka, petrželová nať, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), zakysaná smetana, sladká smetana, vejce, sůl.

Postup: Brambory uvaříme a nakrájíme na plátky. Vepřové maso pokrájíme, osolíme, uvaříme doměkka a smícháme s majoránkou, petrželkou a chlebovou strouhankou. Dno nádoby zalijeme zakysanou smetanou, poklademe vrstvou brambor, na ní vrstvou masa a vše zalijeme směsí vejce se sladkou a zakysanou smetanou. Postup opakujeme, poslední vrstvu bohatě zalijeme smetanou, posypeme strouhankou, zapečeme.

Chřest v máslové omáčce (*Spargel in der Butter-Soss*), f. 28v

Suroviny: chřest, máslo, mouka, hovězí vývar, vaječné žloutky, sůl.

Postup: Chřest zbavíme slupky a uvaříme ve slané vodě. Připravíme si omáčku z rozehrátého másla, mouky, hovězího vývaru a žloutků, kterou chřest při servírování zakapeme.

Rýže s dušenými houbami (*Reis mit gedünsten Schwämmen*), f. 28v–29r

Suroviny: houby, rýže, máslo, olej, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), cibule, petrželová nať, citronová kůra, pepř, muškátový květ, nové koření, zakysaná smetana, sůl.

Postup: Houby omyjeme, nakrájíme, posolíme a necháme chvíli marinovat. Na směsi oleje a sádla orestujeme strouhanku, cibuli, petrželku a citronovou kůru. Přidáme připravené houby, podlijeme vodou a dusíme. Dochutíme pepřem, muškátovým květem a novým kořením, nakonec zakapeme trochou zakysané smetany. Rýži dusíme na másle s najemno nakrájenou cibulkou. Při servírování naaranžujeme na talíř rýžové „hnízdo“ a doprostřed položíme houby.

Plněné brambory (*Gefüllte Erdäpfel*), f. 29r–29v

Suroviny: telecí maso, brambory, polévkový tuk (*Suppenfett*), hovězí polévka, cibule, žemle, mléko, zakysaná smetana, sádlo, mouka, sůl, cukr.

Postup: Brambory oškrábeme a vydlabeme. Telecí maso vykostíme, nakrájíme najemno a v hmoždíři smícháme s žemlovou střídou máčenou v mléce, posolíme a vzniklou směsí naplníme brambory. Mísu vytřeme polévkovým tukem, přidáme hovězí polévku a plátky cibule a do toho vložíme připravené plněné brambory. Dusíme doměkka. Připravíme si jíšku z cukru a mouky, které zpěníme na sádle. Jíšku zalijeme hovězí polévkou, dosolíme a dobře povaříme, na závěr přidáme zakysanou smetanu. Získanou omáčkou zakapeme hotové brambory.

Květák zapečený ve smetaně (*In Rahm verbachener Karfiol*), f. 29v–30r

Suroviny: květák, šunka, sladká smetana, zakysaná smetana, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Květák nakrájíme na kousky, uvaříme v osolené vodě a poté vychladíme. Mísu vylijeme sladkou smetanou, do ní položíme připravený květák, eventuálně doplněný o vařenou šunku. Vše zalijeme směsí sladké a zakysané smetany s vejcem, zasypeme strouhankou a zapečeme. Namísto šunky lze použít též vepřové či telecí maso.

Dezert ze zelných košťálů (*Eine Zuspeis aus den Kraut Stengel*), f. 30r

Suroviny: zelné košťály, hovězí polévka, mouka, sádlo, sůl.

Postup: Oloupané, na kostičky pokrájené košťály dusíme doměkka v hovězí polévce. Poté je pomoučíme, zakapeme sádlem, posolíme a ještě chvíli dusíme.

Dušený kohoutek či kapoun s rýží (*Andere Art gedünste Händel oder Kapaun mit Reis*), f. 30r–30v

Suroviny: kohout nebo kapoun, polévkový tuk (*Suppenfett*) nebo máslo, cibule, rýže, hovězí polévka, muškátový květ.

Postup: Kohoutka či kapouna upečeme. Na polévkovém tuku nebo másle orestujeme cibuli a rýži, poté zalijeme hovězí polévkou a dusíme. Nakonec přidáme upečenou drůbež, podlijeme ještě jednou hovězí polévkou a dochutíme muškátovým květem.

Brambory zapečené ve smetaně se sardelí a vejci (*Erdäpfel in Rahm verbachen mit Sardellen und Eier*), f. 30v

Suroviny: herink (sled), vejce a dále viz výše recept na plněné brambory (*Gefüllte Erdäpfel*).

Postup: Jídlo připravujeme podobně jako v případě plněných brambor s tím rozdílem, že použijeme natvrdo uvařená, na plátky nakrájená vejce a na kostky nakrájeného herinka.

Pečená štika (*Den Hecht auf eine gute Art zu braten*), f. 30v–31r

Suroviny: štika, chléb, zakysaná smetana, kapary, sardele, sůl.

Postup: Rybu osolíme a nakrájíme na řízky. Mísu vylijeme trochou zakysané smetany, na ni položíme štikou, kterou posypeme nařezanými kapary, sardelimi a kousky chleba. Zalijeme zakysanou smetanou a upečeme.

Kohoutek v sardelové omáče (*Händel in der Sardellen Soss*), f. 31r–31v

Suroviny: kohout, špek, sardele, celer, kedlubna, kořen petržele, mrkev, cibule, hovězí polévka, máslo, mouka, vejce, citronová šťáva.

Postup: Nakrájíme na kousky špek, celer, kedlubnu, petržel, mrkev a cibuli a vše uvaříme doměkka v hovězí polévce. Přidáme kohoutka, přilijeme ještě trochu polévky a povaříme. Na rozpáleném másle zpěníme mouku, přidáme nakrájené sardele a vytvoříme těstíčko. Kohoutka vyjmeme z vývaru, ten propasírujeme a přilijeme k sardelovému těstíčku. Přidáme vaječný žloutek a citronovou šťávu a nakonec i kohoutka. Necháme vše dohromady ještě několikrát povařit. Namísto kohoutka je možné použít rovněž kapouna.

Fašírovaný zajíc ze zbytkového hovězího (*Den faschirten Hasen vom überbliebenen Rindfleisch*), f. 31v

Suroviny: hovězí maso, vejce, sladká smetana, zakysaná smetana, petrželová nať, majoránka, pepř, citronová kůra, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sůl.

Postup: Maso nakrájíme najemno a smícháme s vejci, sladkou a zakysanou smetanou, petrželkou, majoránkou, citronovou kůrou, pepřem, strouhankou a trochou soli. Plechový talíř omastíme zakysanou smetanou, z připravené směsi vytvarujeme zajíce, posypeme strouhankou a upečeme. Na závěr zakapeme zakysanou smetanou a ještě krátce zapečeme.

Telecí sekaná (*Kälberne Karminatel*), f. 31v–32r

Suroviny: telecí maso, mléko, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), cukr, sůl.

Postup: Telecí sekanou nakrájíme, naklepeme a osolíme. Poté ji postupně namočíme do mléka a vejce, obalíme ve strouhance a opečeme. Opražíme cukr v zakysané smetaně a tou pak vymažeme mísu. Do ní vložíme sekanou, kterou opět zalijeme připravenou smetanou s cukrem. Opakujeme ve vrstvách, na závěr posypeme strouhankou a zapečeme.

Telecí ptáčky v hnízdě (*Kalbsvögerl im Neste*), f. 32r

Suroviny: telecí kýta, špek, petrželová nať, citron, cibule, česnek, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), mouka, sádlo, zakysaná smetana, hovězí polévka, muškátový květ, šafrán, sůl.

Postup: Kýtu nakrájíme na plátky a osolíme. Pokrájíme špek, petržel, plátky citronu, cibuli a česnek a získanou směsí potřeme na prst silnou vrstvou plátky masa. To pak srolujeme do rolády a svážeme provázkem. Rolády dáme do hrnce, posypeme moukou, strouhankou a zalijeme horkým sádlem, opékáme. Jakmile maso chytne barvu, přidáme trochu zakysané smetany, podlijeme hovězí polévkou a dusíme. Dochutíme muškátovým květem a šafránem. Při servírování uděláme po obvodu talíře „hnízd“ z máslového těsta a „ptáčky“ umístíme do jeho středu.

Pečené masové kuličky v omáče (*Gebachene Polpeten in der Soss*), f. 32v

Suroviny: telecí pečeně nebo drůbež, majoránka, petrželová nať, citronová kůra, muškátový květ, šafrán, rozmarýn, bobkový list, zakysaná smetana, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), mouka, sádlo, víno, hovězí vývar.

Postup: Maso nakrájíme najemno s majoránkou a petrželkou. Smícháme zakysanou smetanu a vejce, přidáme připravené maso a strouhanku. Z takto přichystaného „těsta“ tvarujeme kuličky, které poté vyválíme ve směsi strouhanky a mouky. Restujeme na sádle, následně podlijeme hovězím vývarem, okyselíme vínem a dusíme. Okořeníme bobkovým listem, citronovou kůrou, majoránkou, muškátovým květem, šafránem a trochou rozmarýnu. Po dovaření pevné části koření odstraníme, získanou omáčkou pak zakapeme maso při servírování.

Špikovaná telecí kýta (*Gespickter kälberner Schlegel*), f. 32v–33r

Suroviny: telecí kýta, špek, cibule, rozmarýn, muškátový květ, tymián, petrželová nať, citronová kůra, bobkový list, nové koření, voda, hovězí polévka, ocet, citronová šťáva, sádlo, cukr, sůl, mouka, zakysaná smetana, kořenová zelenina.

Postup: Maso vykostíme a prošpikujeme směsí najemno nakrájeného špeku, tymiánu, petrželky a citronové kůry s bobkovým listem, posolíme. Smícháme půl na půl ocet s vodou a prohřejeme spolu s novým kořením, tymiánem, bobkovým listem a cibulí. Takto získaným nálevem přelijeme maso a necháme několik hodin marinovat. Poté maso upečeme. Rozpálíme sádlo, v něm orestujeme trochu cukru a mouky, přidáme najemno nakrájenou cibuli. Do vzniklé jíšky pak přidáme ještě zakysanou smetanu a obvyklé druhy kořenové zeleniny, podlijeme trochou hovězí polévky a dobře povaříme. Následně omáčku okyselíme citronovou šťávou, vložíme do ní upečené maso, muškátový květ a rozmarýn, ještě jednou prohřejeme, servírujeme.

Císařský telecí řízek (*Kälberne Kaiser Schnitzel*), f. 33v

Suroviny: telecí maso, mouka, máslo, zakysaná smetana, sůl.

Postup: Maso nakrájíme na řízky, naklepeme a osolíme. Řízky obalíme v mouce a osmažíme na másle, aniž bychom maso vysušili. Vypečenou šťávu smícháme se zakysanou smetanou. Připravíme si tím omáčku, v níž následně řízky ještě jednou prohřejeme.

Plněná svíčková pečeně (*Gefüllter Lungen-Braten*), f. 33v–34r

Suroviny: svíčková pečeně, špek, kostní morek, žemle, mléko, vejce, citronová kůra, petrželová nať, muškátový květ, nové koření, rozmarýn, bobkový list, citronová kůra, kořen petržele, celer, mrkev, cibule, hovězí vývar/polévka, ocet, sádlo, mouka, zakysaná smetana, sůl.

Postup: Maso prošpikujeme špekem a podélně si ho nařízneme tak, aby obě poloviny držely u sebe. V hmoždíři smícháme větší množství kostního morku s odkrojky ze svíčkové. Přidáme žemlovou střídu máčenou v mléce, z níž ovšem nejprve mléko vymačkáme. Dále ke směsi přidáme citronovou kůru, zelenou petrželku, rozmíchaná vejčka, muškátový květ a nové koření, osolíme a promícháme. Takto připravenou náplň dáme do rozříznuté svíčkové pečeně. Maso opékáme na rožni, zaléváme hovězím vývarem a potíráme marinádou z cibule, rozmarýnu, bobkového listu, kořenu petržele, celeru, mrkve, citronové kůry a octa (tato marináda je vynikající rovněž ke zvěřině). Nakonec maso polijeme horkým sádlem a posypeme moukou a pečeme dozlatova. V hrnci povaříme zakysanou smetanu s dílem marinády a hovězí polévky. Takto připravenou omáčkou nejprve lehce zakapeme maso v závěrečné fázi pečení a zbývajícím dílem podlijeme pečení při servírování.

Čerstvý jazyk ve smetanové omáčce (*Andere Art frische Zunge in Rahm-Soss*),
f. 34r–34v

Suroviny: hovězí jazyk, čerstvé sardele, polévkový tuk (*Suppenfett*), chlebová strouhanka (*Brotbrose*), zakysaná smetana, citronová šťáva, citron, sůl.

Postup: Hovězí jazyk osolíme a uvaříme. Čerstvé sardele vykostíme a nakrájíme na nudličky. Uvařený jazyk prošpikujeme sardelemi, přelijeme polévkovým tukem, zasypeme strouhankou a opékáme. Jakmile chytne žlutavou barvu, přidáme zakysanou smetanu a omáčku dochutíme citronovou šťávou. Podáváme s citronem nařezaným na nudličky.

Koláčky (*Köchlein*), f. 34v

Suroviny: jemná mouka (*Mundmehl*), vejce, sádlo, cukr, sůl.

Postup: Mouku zpracujeme podobným způsobem, jako se to dělá v případě polenty (*Sterz*). Osolíme a mícháme. Připravené těsto vyválíme válečkem do hladka. Poté do těsta vmícháme celá vejčička nebo samostatné žloutky, trochu cukru a opět posolíme. Koláčky zvolna opékáme na rozpáleném sádle, servírujeme bohatě pocukrované.

Vinný koláč (*Wein-Koch*), f. 35r

Suroviny: cukr, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), víno, sádlo.

Postup: Smícháme cukr a vaječné žloutky. Následně přimícháme strouhanku vlhčenou ve víně a sníh z ušlehaných bílků. Vytřeme mísu sádlem, nalijeme těsto a upečeme.

Citronový koláč (*Limonie-Koch*), f. 35r

Suroviny: cukr, vejce, šťáva z citronu, citron, sádlo, dortová strouhanka (*Tortenbrösel*).

Postup: Smícháme cukr a vaječné žloutky, přidáme šťávu z citronu a nakonec sníh z ušlehaných bílků. Vytřeme mísu sádlem, nalijeme těsto a upečeme. Při servírování zasypeme koláč nejmenno nasekaným citronem a dortovou strouhankou.

Oplatkový štrúdl s mandlemi (*Oblat-Strudel mit Mandel*), f. 35r–35v

Suroviny (mimo oplatky): vejce, mandle, cukr, citronová kůra, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Mandle podrtíme nejmenno v hmoždíři a smícháme s nejmenno rozdrceným cukrem, žloutky, citronovou kůrou a sněhem z ušlehaných bílků. Takto připravenou náplň potřeme oplatkové těsto a srolujeme na způsob štrúdlu. Rolky máčíme ve vejčičku, vyválíme v chlebové strouhance a smažíme na sádle. Nakonec zasypeme cukrem.

Žemlový či rohlíčkový koláč (*Semmel- oder Kipfel-Koch*), f. 35v–36r

Suroviny: žemle, mléko, máslo, vejce, cukr, sůl, citronová kůra, rozinky, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Žemli zbavíme tvrdých okrajů, nakrájíme na kousky a máčíme a povaříme v teplém mléce. Poté necháme vychladit. Rozehřejeme máslo a vmícháme do něj vaječné žloutky, trochu cukru a soli, citronovou kůru, rozinky, připravené žemle a na závěr sníh z ušlehaných bílků. Těsto poté nalijeme do nádoby vytřené sádlem a posypané strouhankou, upečeme.

Polévková vložka ze zakysané smetany (*Einbund von sauren Rahm anderer Art*), f. 36r
Suroviny: zakysaná smetana, vejce, mouka, sádlo, máslo, sůl, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Zakysanou smetanu, vajíčka, mouku a sůl dobře promícháme. Těsto nalijeme do nádoby vymazané sádlem a posypané strouhankou, vaříme na páře. Nakonec zasy-peme strouhankou a polijeme sladkým máslem.

Rýžový pokrm (*Eine gute Reis-Speis*), f. 36r

Suroviny (mimo fleky): rýže, máslo, vejce, mandle, mléko, cukr, sůl, sladká smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Rýži uvaříme v mléce a smícháme ji s máslem, vaječnými žloutky, podrcenými mandlemi, trochou soli a cukru a sněhem z ušlehaných bílků. Uvaříme si vaječné fleky a potřeme je připravenou náplní. Poté je srolujeme a takto přichystané „štrúdlíky“ vy-skládáme do nádoby vymazané máslem. Vše zalijeme směsí ze sladké smetany, žloutku a trochy cukru. Nakonec posypeme strouhankou a upečeme.

Jemný mandlový „boudin“ (*Feiner Mandel-Bodin*), f. 36r–36v

Suroviny: mandle, vejce, citronová kůra, máslo, žemlová strouhanka (*Semmelbrose*), chlebová strouhanka (*Brotbrose*), vinné šodó (*Wein Schatto*).

Postup: Mandle podrtíme najemno a smícháme s celými vejci, vaječnými žloutky, cit-ronovou kůrou, žemlovou strouhankou a sněhem z ušlehaných bílků. Připravené těsto vylijeme do nádoby vytřené máslem a vysypané chlebovou strouhankou. Vaříme na páře, nakonec přelijeme vinným šodó.

Bramborové koblížky (*Erdäpfel-Krapfel*), f. 36v

Suroviny: brambory, vejce, sádlo, sůl.

Postup: Brambory střední velikosti uvaříme, rozmačkáme a smícháme s vejci, posolíme. Tvarujeme do podoby koblížků a opékáme na rozpáleném sádle.

Rýžový trhanec (*Reisschmarn*), f. 36v

Suroviny: rýže, mléko, jablečné máslo (*Apfel Butter*), vejce, zakysaná smetana, sůl, cukr, sádlo.

Postup: Rýži uvaříme v mléce a necháme vychladit. Poté ji smícháme s jablečným máslem, vejci, zakysanou smetanou a trochou cukru, posolíme. Těsto následně vlijeme do rozpáleného sádla a pečeme. Před servírováním natrháme.

Jablka se šodó (*Äpfel mit Schatto*), f. 36v–37r

Suroviny: míšeňská jablka (*Meschanzger-Äpfel*), vejce, mouka, sádlo, vinné šodó.

Postup: Jablka oloupeme, zbavíme jader, pokrájíme, vyválíme v mouce a opečeme na sádle. Připravíme si obvyklé husté vinné šodó a po vychlazení ho smícháme se sněhem z ušlehaných vaječných bílků. Směsí zalijeme přichystaná jablka a vše upečeme.

Zalévané piškoty se šodó (*Gegossene Piskoten mit Schatto*), f. 37r

Suroviny: piškoty, hustá ovocná šťáva (*Salse*), vanilka, anýzový likér (*Rosolie*), vinné šodó.

Postup: Piškoty z jedné strany potřeme hustou ovocnou šťávou a vyskládáme vedle sebe. Zасыпeme vanilkou a zvlhčíme anýzovým likérem. Připravíme si obvyklé vinné šodó, do kterého přimícháme trochu anýzového likéru. Zalijeme s ním piškoty, servírujeme namísto sladkého zákusku.

Kvasnicový „wandl“ (*Gute abgetriebene Gerben-Vandl*), f. 37r

Suroviny: sádlo, máslo, vejce, pивní kvasnice, mléko, mouka, sůl, cukr.

Postup: Dobře promícháme máslo a sádlo, přimícháme celá vejce, vaječné žloutky, pивní kvasnice, vlažné mléko, mouku, trochu soli a cukru. Mísu vytřeme sádlem, nalijeme těsto a necháme vykynout. Upečeme, pocukrujeme.

Anglické piškotové těsto (*Englischer Piskoten-Teig*), f. 37r–37v

Suroviny: nejjemnější mouka (*feinstes Mundmehl*), vejce, cukr.

Postup: Najemno podrcený cukr smícháme za pozvolného ohřívání s vejci ve sníh. Po vychlazení do směsi přimícháme jemnou mouku. Získáme tak těsto, které lze využítkovat vícero způsoby, nejen z něj upéct piškoty (např. jako podklad či ho lze plnit ovocnou šťávou jako koblíhy).

Jablečná klobáska (*Aepfel-Würstel*), f. 37v

Suroviny (mimo vaječné fleky): jablka (tzv. *Tafeet-Äpfel*, tj. odrůda Roter Augustiner), víno, cukr, sádlo, hustá ovocná šťáva (*Salse*).

Postup: Jablka oloupeme, pokrájíme a dusíme s trochou vína a cukru. Poté je zbavíme přebytečné šťávy a smícháme s ovocným sirupem. Připravíme si vaječné fleky, potřeme je přichystanou náplní a srolujeme. Restujeme na sádle, před podáváním zasyпeme cukrem.

Koláč s piniovými oříšky (*Bionolen-Koch*), f. 37v–38r

Suroviny: žemle, mléko, máslo (*Eierwerth Butter*), vejce, citronová kůra, kandovaná citronová kůra (*Zitronat*), piniové oříšky, cukr, sůl, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Žemle zbavíme tvrdé kůrky, pokrájíme na kousky a máčíme v mléce. Rozehřejeme máslo, přidáme do něj připravené žemle a dusíme. Po vychladnutí přimícháme vaječné žloutky, citronovou kůru, cukr, špetku soli a sníh z ušlehaných bílků. Vrstvu těsta vylijeme do nádoby vymazané máslem a vysyпанé strouhankou. Posypeme piniovými oříšky a kandovanou citronovou kůrou. Poté nalijeme druhou vrstvu těsta a opět zasyпeme piniovými oříšky a kandovanou citronovou kůrou. Upečeme.

Sirupový rohlík (*Salsen Kipfel*), f. 38r–38v

Suroviny: máslo, vejce, pивní kvasnice, jemná mouka (*Mundmehl*), sladká smetana (*Obers*), hustá ovocná šťáva (*Salse*), mandle, cukr, sůl.

Postup: Smícháme máslo, vaječné žloutky, celá vejce, pивní kvasnice, trochu cukru a špetku soli. Poté přimícháme jemnou mouku a sladkou smetanu a necháme těsto na teplém místě vykynout. Následně těsto vyválíme, vyřízneme z něj trojhránky, které uprostřed opatříme hustou ovocnou šťávou, a ty pak zavineme a vložíme do máslem vytřené nádoby. Pečeme. Smícháme máslo s vejcem a touto směsí rohlíčky před dopečením polijeme, současně je posypeme ještě i nahrubo sekanými mandlemi s trochou cukru. Dopečeme.

Vanilkový koláč (Vanilie Koch), f. 38v

Suroviny: vejce, cukr, mandle, sladká smetana, mouka, vanilka, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Smícháme celá vejce, vaječné žloutky, trochu cukru, najemno podrcené mandle, sladkou smetanu, trochu mouky a najemno podrcenou vanilku. Připravené těsto poté vylijeme do nádoby vymazané sádlem a vysypané strouhankou, upečeme.

Vídeňský višňový koláč (Wiener Weichselkuchen), f. 38v–39r

Suroviny: máslo, vejce, mandle, višně, citronová kůra, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), cukr, sůl.

Postup: Smícháme máslo a najemno podrcený cukr. Přimícháme drcené mandle, celá vejce i vaječné žloutky, strouhanku, višně, citronovou kůru a špetku soli. Těsto nalijeme do nádoby vytřené máslem a posypané strouhankou, pomalu upečeme.

Vídeňská bábovka (Abgetriebener Wiener Kugelhupf), f. 39r

Suroviny: máslo, sádlo, vejce, sladká smetana (*Obers*), jemná mouka (*Mundmehl*), pивní kvasnice, rozinky, bertrám, cukr, sůl.

Postup: Smícháme máslo a sádlo, přimícháme žloutky, najemno rozdrcený cukr, sladkou smetanu, mouku, špetku soli, sníh z ušlehaných bílků a pивní kvasnice. Dle chuti přidáme rozinky a bertrám. Nádobu vytřeme máslem, necháme v ní těsto na teplém místě vykynout. Nakonec potřeme vajíčkem a upečeme.

Citronový koláč s mandlemi (Limonie-Koch mit Mandel), f. 39r–39v

Suroviny: vejce, citronová šťáva, citronová kůra, mandle, máslo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), cukr.

Postup: Smícháme vaječné žloutky a najemno rozdrcený cukr, přimícháme citronovou šťávu a kůru, najemno nasekané mandle a sníh z ušlehaných bílků. Těsto nalijeme do nádoby vymazané máslem a vysypané strouhankou, pomalu upečeme.

Sirupový koláč s tragantem (Salsen-Koch mit Dragond), f. 39v–40r

Suroviny: hustá ovocná šťáva (*Salse*) z meruněk, višní, švestek a rybízu, máslo, vejce, tragant, mandle, pistácie, cukr.

Postup: Sirup z meruněk, višní, švestek a rybízu smícháme se sněhem z ušlehaných vaječných bílků (přimícháváme postupně), drceným tragantem a trochou cukru. Těsto vlijeme do máslem vytřené nádoby, posypeme drcenými mandlemi a pistáciemi, upečeme. Před podáváním pocukrujeme.

Švýcarské nudle (Schweizer-Nudel), f. 40r

Suroviny: mouka, vejce, zakysaná smetana, mléko, máslo, sůl, cukr.

Postup: Připravíme si nudlové těsto z mouky, celého vajíčka, vaječného žloutku a špetky soli. Těsto vyválíme, poté ho potřeme mírně osolenou zakysanou smetanou, srolujeme a nakrájíme na nudle. Ty pak poválíme v horkém mléce a zasypeme kousky másla. Upečeme. Před podáváním pocukrujeme.

Mandlové rolky z křehkého kvasnicového těsta (*Mandel-Potizen aus Morbgerben-Teig*), f. 40r–40v

Suroviny: mouka, máslo, vejce, mléko, pивní kvasnice, mandle, vanilka, čokoláda, zakysaná smetana, sádlo, cukr, sůl.

Postup: Smícháme mouku, máslo, vaječné žloutky, vlažné mléko, pивní kvasnice, zakysanou smetanu. Těsto řádně propracujeme a osolíme, necháme vykynout. Připravíme si náplň z najemno podrceného cukru, nasekaných mandlí, celých vajec a vaječných žloutků. Těsto vyválíme, potřeme přichystanou náplní a posypeme nadrcenou vanilkou a čokoládou. Pak těsto srolujeme, roládu vložíme do nádoby vytřené sádlem, posázíme celými mandlemi, potřeme vajíčkem a upečeme.

Žemlovka (*Scheiterhaufen*), f. 40v–41r

Suroviny: žemle, mléko, káva, máslo, vejce, rozinky, ciběby, cukr, sladká či zakysaná smetana.

Postup: Žemle zbavíme tvrdých okrajů, pokrájíme na plátky a máčíme ve směsi kávy a mléka. Do máslem vymazané nádoby vložíme vrstvu takto připravených žemlí, zasypeme cukrem, rozinkami, cibébami a kousky másla. Postup v několika vrstvách opakujeme, poslední vrstvu pak posypeme toliko cukrem a máslem a přelijeme směsí mléka s vejcem. Upečeme. Hotovou žemlovku podle chuti zalijeme sladkou nebo zakysanou smetanou.

Mandlové rolky (*Mandel-Potizen*), f. 41r–41v

Suroviny: vejce, mandle, citronová kůra, skořice, mléko, máslo nebo sádlo, cukr, sůl, chlebová (*Brotbrösel*) nebo piškotová strouhanka (*Piskotenbröserl*).

Postup: Vejce rozmícháme ve vlažném mléce, přidáme sůl, trochu cukru a připravíme si kvasnicové těsto, které po zpracování necháme vykynout. Přichystáme si náplň z mandlí opražených na sádle a poté najemno nasekaných, taktéž najemno podrceného cukru, citronové kůry, skořice a chlebové či piškotové strouhanky. Těsto vyválíme, potřeme nejprve směsí sádla či másla s rozšlehaným vejcem a poté přichystanou náplní. Pak těsto srolujeme, vpíchneme do něj několik mandlí a roládu upečeme.

Koláč ze zakysané smetany (*Koch von saure Rahm*), f. 41v

Suroviny: vejce, mouka, zakysaná smetana, citronová kůra, máslo, cukr.

Postup: Smícháme cukr, vaječné žloutky, mouku, zakysanou smetanu, citronovou kůru a sníh z ušlehaných bílků. Těsto nalijeme do nádoby vymazané máslem, upečeme.

Míchané plněné těstoviny (*Gerührte Posteten*), f. 41v–42r

Suroviny (mimo vaječné fleky): máslo (*Eierwerth Butter*), vejce, mouka, citronová kůra, meruňkový sirup (*Salse*), cukr.

Postup: Smícháme máslo, najemno podrcený cukr, vaječné žloutky, mouku, citronovou kůru a sníh z ušlehaných bílků. Připravíme si vaječné fleky nebo oplatky, které potřeme meruňkovým sirupem a zalijeme vrstvou přichystaného těsta. Postup ve vrstvách opakujeme, poslední vrstvu však musí tvořit jen těsto. Upečeme a pocukrujeme.

Vaječné flíčky s rozinkami a cibébami (*Eierfleckel mit Weinberl und Zweben*), f. 42r
Suroviny: vejce, mléko, máslo, mouka, skořice, rozinky (*Rosinen und Weinberl*), sladká smetana, cukr, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Připravíme si vaječné fleky z vajec a mléka. Do máslem vytřené a moukou poprášené nádoby dáme vrstvu fleků, kterou zasypeme rozinkami, cukrem, skořicí, zalijeme vejcem rozmíchaným ve smetaně a nakonec posypeme strouhankou. Postup několikrát opakujeme a celek svrchu zalijeme smetanou a posypeme strouhankou. Upečeme.

Koláč se smetanou (*Koch mit Rahm*), f. 42r

Suroviny: vejce, máslo, žemle, hustá ovocná šťáva (*Salse*), sladká smetana, cukr, sůl.

Postup: Smícháme vaječné žloutky, sladkou smetanu, špetku soli a sních z ušlehaných bílků. Nádobu vymažeme máslem, pokrájíme do ní na plátky žemli, kterou zakapeme sirupem a posypeme cukrem. Přelijeme připravenou náplní. Postup několikrát opakujeme, přičemž finální vrstvu musí tvořit náplň. Upečeme.

Piškotový koláč (*Piskoten Koch*), f. 42v

Suroviny: piškoty, vejce, pomerančová šťáva, citronová šťáva, vinné šodó (*Weinschatto*), máslo, cukr, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Piškoty zvlhčíme směsí pomerančové a citronové šťávy a smícháme s cukrem. Z vaječných žloutků si připravíme vinné šodó, necháme ho vychladnout a poté smícháme se sněhem z ušlehaných bílků. Do máslem vymazané a strouhankou vysypané nádoby vlijeme směs šodó a sněhu z bílků a do ní položíme vrstvu přichystaných navlhčených piškotů. Postup opakujeme, přičemž poslední vrstvou musí být šodó. Upečeme.

Tyrolský štrúdl z kvasnicového těsta (*Tiroller-Strudel von Gerbenteig*), f. 42v–43r

Suroviny: sádlo, vejce, jemná mouka (*Mundmehl*), mléko, pивní kvasnice, mandle, piniové oříšky, pistácie, rozinky, citronová kůra, skořice, muškátový květ, hřebíček, sirup, vanilkový likér (*Vanilie-Rosolie*), cukr, sůl.

Postup: Smícháme sádlo s celým vejcem, vaječným žloutkem a jemnou moukou. Přidáme vlažné mléko, pивní kvasnice, cukr a špetku soli. Takto připravené kvasnicové těsto řádně propracujeme. Nasekáme nahrubo mandle, piniové oříšky, pistácie a rozinky, přimícháme k nim citronovou kůru a trochu skořice, muškátového květu a hřebíčku. Do hrnce nalijeme sirup, přisypeme nasekané oříšky s kořením a zakapeme vanilkovým likérem. Prohřejeme na plotně. Těsto vyválíme, potřeme náplní a srolujeme. Takto připravenou roládu poté vložíme do sádlem vymazané nádoby a upečeme v troubě.

Výběrové máslové těsto (*Butterteig auf die allerbeste Art*), f. 43r–43v

Suroviny: máslo, mouka, vaječný žloutek, zakysaná smetana, víno, citronová šťáva, sůl, voda.

Postup: Smícháme mouku, máslo, žloutek, zakysanou smetanu, víno, citronovou šťávu, přiměřené množství vody a sůl. Těsto řádně uhněteme, postupně do něj zapracováváme další díly másla. Opakovaně vyválíme, upečeme.

Jahodový rosol (*Erdbeer Sulzen*), f. 43v–44r

Suroviny: vyzina (sušený rybí měchýř, *Hausenblatter*), mléko, citronová kůra, jahodový sirup (*Erdbeersalsen*), vanilka, cukr.

Postup: Nadrčenou vyzinu zvlhčíme ve vodě a přidáme do ní trochu cukru a citronové kůry. Takto připravenou směs nalijeme přes plátno do jahodového sirupu a promícháme. Zpěníme mléko a smícháme ho s vanilkou a připravenou směsí vyziny a sirupu. Ponecháme den ledovat, čímž vznikne žádoucí rosol.

Jahodový sirup (*wie man ... Erdbeersalsen kocht*), f. 44r

Suroviny: jahody, cukr.

Postup: Jahody nemyjeme, pouze přebereme. Propasírujeme je skrz síto tak, abychom se zbavili zrněk. Cukr vaříme, jak je tomu u ovocných šťáv (*Salse*) obvyklé, přilijeme k němu propasírované jahody, uvaříme.

Malinová zálivka (*Himbeeren Abguß*), f. 44r

Suroviny: maliny, cukr.

Postup: Maliny rozmačkáme rukou a necháme tři dny v chladu odpočívat. Poté z nich přes plátno vymačkáme šťávu, kterou následně smícháme s cukrem.

Koláč ze sladké smetany s meruňkovým nákypem (*Oberskoch mit Marillen Auflauf*), f. 44v

Suroviny: meruňkový sirup (*Marillen Salse*), vejce, sladká smetana (*Obers*), mouka, vanilka, cukr.

Postup: Smícháme meruňkový sirup, cukr a vaječný bílek. Poté do směsi přimícháme sladkou smetanu, mouku a vaječný žloutek. Těsto prohřejeme a následně vychladíme. Do vychlazeného těsta zapracujeme ještě další vaječné žloutky, cukr, vanilku a sníh z ušlehaných bílků. Upečeme.

Biskupský chlebiček (*Bischofbrot*), f. 44v

Suroviny: vejce, rozinky (*Rosinen*), hrozný (*Weinbeere*), mandle, citronová kůra, cukr, [mouka].²⁹

Postup: Smícháme cukr, celá vejce a vaječné žloutky. Přidáme sníh z ušlehaných bílků, rozinky, hrozný, celé mandle a citronovou kůru, [mouku, upečeme].

Tyrolský štrúdl (*Tiroller Strudel*), f. 44v–45r

Suroviny: mouka, máslo, vejce, mléko, kvasnice, zavařenina (*Eingesottene*), sůl.

Postup: Smícháme máslo a mouku, přidáme vejce, špetku soli, vlažné mléko a kvasnice. Opět těsto řádně prohněteme a zpracujeme válečkem. Nakonec těsto vyválíme, potřeme zavařeninou, svineme do rolády a upečeme.

Mléčný pletenec (*Milch Struzen*), f. 45r

Suroviny: pšeničná žemlová mouka (*Auszugmehl*), vejce, máslo, mléko, sladká smetana, kvasnice, cukr, sůl.

²⁹ Poznámka *Mehl?* byla připsána obyčejnou tužkou jinou (identifikovanou třetí) rukou.

Postup: Smícháme mouku, cukr, vejce, máslo, špetku soli, vlažné mléko a kvasnice. Těsto uhněteme a vyválíme na válečky, které propleteme. Na závěr pletenec potřeme směsí sladké smetany s vajíčkem, upečeme.

Zrosolovatělá jablka (*Gesulzte Äpfel*), f. 45r

Suroviny: jablka, vyzina (*Hausenblätter*), vaječné žloutky, sladká smetana (*Obers*), mléko, mandle, vanilka, cukr.

Postup: Jablka dáme do mísy. Nadrcenou vyzinu zvlhčíme v teplé vodě a přidáme k ní cukr, sladkou smetanu, najemno nasekané mandle s mlékem a trochu vanilky. Smícháme, propasírujeme, poté přidáme žloutky a vše vylijeme do mísy. Necháme ledovat, čímž vznikne žádoucí rosol.

České koláče (*Böhmische Kolazhen*), f. 45r

Suroviny: máslo, sádlo, vaječné žloutky, kvasnice, mléko, hustá ovocná šťáva (*Salse*), vejce, mandle, cukr, sůl.

Postup: Smícháme máslo, sádlo, žloutky, kvasnice, něco mléka, cukr a sůl. Těsto pracujeme a necháme vykynout. Připravíme si čtverrohé kousky těsta, doprostřed každého z nich dáme ovocný sirup a rohy spojíme k sobě. Potřeme vajíčkem, posypeme mandlemi a cukrem. Upečeme.

Prameny a literatura

Prameny

Zemský archiv v Opavě:

- fond Rodinný archiv a ústřední správa Lichnovských, Chuchelná.

ÁLDÁNY, Antal (ed.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő.*

A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány VII/2, Budapest: Societas historica Hungarica 1905.

BARABÁS, Samu, *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő.* A Zichi

és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány VII/1, Budapest: Societas historica Hungarica 1903.

KAMMERER, Ernő – DÖRY, Ferencz (edd.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy*

de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány XI, Budapest: Societas historica Hungarica 1815.

KAMMERER, Ernő (ed.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő.*

A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány VIII–X, Budapest: Societas historica Hungarica 1895–1907.

LUKCSICS, Pál (ed.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő.*

A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány XII, Budapest: Pécsi egyetemi könyvkiadó 1931.

NAGY, Imre – NAGY, Iván – VÉGHÉLY, Dezső (edd.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum*

Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmánytára I–IV, Pest: Societas historica Hungarica 1871–1878.

NAGY, Imre (ed.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő.* A Zichi

és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmánytára V–VI, Budapest: Societas historica Hungarica 1888–1894.

Literatura

- BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, Praha: Academia 2012.
- DVOŘÁKOVÁ, Daniela, Rytier a jeho král. Stibor zo Stiboric a Žigmunt Luxemburský. Sonda do života stredovekého uhorského šľachtica s osobitným zreteľom na územie Slovenska, Budmerice – Bratislava: Rak 2010.
- GRIMM, Jacob – GRIMM, Wilhelm, Deutsches Wörterbuch, dostupné online: <<http://dwb.uni-trier.de/de/>> [18. 10. 2018].
- HRDLÍČKA, Josef, Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvořech v českých zemích (1550–1650), České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity 2000.
- JANUSZEK-SIERADZKA, Agnieszka, Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce, *Studia Mediaevalia Bohemica* 2009, 1, s. 259–273.
- JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (edd.), Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016.
- JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (edd.), Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017.
- KENYERES, Ágnes (ed.), Magyar életrajzi lexikon 1000–1990, dostupné online: <<http://mek.oszk.hu/00300/00355/html/ABC17155/17267.htm>> [18. 10. 2018].
- KNAPÍKOVÁ, Jaromíra – MORAVCOVÁ, Irena, Rodinný archiv a Ústřední správa Lichnovských, Chuchelná. Fondové oddělení I – Rodinný archiv Lichnovských 1403–1945 (1966). Inventář, Inventáře a katalogy Zemského archivu v Opavě, Opava 2013.
- KORBELÁŘOVÁ, Irena, a kol., Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita, Opava: Slezská univerzita v Opavě 2015.
- KOZÁK, Petr, Meals and beverages on Prince Sigismund's dining table. Some remarks on the possibilities of knowing the diet of the Jagiellonian rulers at the turn of the 15th and 16th centuries, *Perspektywy kultury* 2016, 15, 2, s. 61–107.
- KRÜNITZ, Johann Georg, Oekonomische Encyklopaedie, oder allgemeines System Staats-Stadt- Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung, dostupné online: <<http://www.kruenitz1.uni-trier.de/>> [18. 10. 2018].
- LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo: „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“ České kuchařské knihy v 19. století, Červený Kostelec: Pavel Mervart 2017.
- LENDEROVÁ, Milena, Všední a sváteční tabule v paláci Schliků. Rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové, in: FEJTOVÁ, Olga – LEDVINKA, Václav – PEŠEK, Jiří (edd.), Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, Praha: Scriptorium 2007, s. 281–293.
- MIKLOVIČOVÁ, Lucie, Analýza dvou šlechtických rukopisných kuchařských knih a jedné sbírky receptů z „dlouhého“ 19. století, *Theatrum historiae* 2013, 12, s. 21–45.
- NOVOTNÁ, Petra, Vývoj kuchařky jako knižního žánru. Nепublikovaná diplomová práce. Olomouc: Katedra bohemistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého 2016.
- STIBOR, Jiří – MYŠKA, Milan, Lichnovští z Voštic, in: Biografický slovník Slezska a severní Moravy 6, Ostrava: Ostravská univerzita 1996, s. 78–87.
- UHLÍŘ, Dušan, Slezský šlechtic Felix Lichnovský. Poslední láska kněžny Zaháňské, Praha – Litomyšl: Paseka 2009.
- WURZBACH, Constant, Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich, Sechzigster Theil, Zichy-Žyka, Wien: Kaiserliche Akademie der Wissenschaften 1891.
- ZOTTER, Hans, Die Grazer Küchensprache um 1800. Ein Beitrag zur Österreichischen Küchensprache. Kumuliertes Glossar, dostupné online: <<http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/kulmen4.pdf>> [18. 10. 2018].