

PERNÍK VE SLEZSKÝCH KUCHARSKÝCH KNIHÁCH Z 19. A POČÁTKU 20. STOLETÍ /

PIERNIKI W ŚLASKICH KSIĄŻKACH KUCHARSKICH XIX W. I NA POČZĄTKU XX W.

Irena Korbelařová
Rudolf Žáček

XIII MIĘDZYNARODOWE FORUM MUZEÓW DOMOWYCH
Kudowa Zdrój – Česká Skalice
19. – 20. 9. 2020

Příspěvek vznikl v rámci řešení projektu DG18P02OVV067 *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace*, financovaného z Programu na podporu aplikovaného výzkumu a experimentálního vývoje NAKI II.



Perník - Piernik - *Pfefferkuchen / Lebkuchen / Lebzelten*

Základní suroviny:

Mouka; **med**; **pepř**; **směs koření** (anýz, fenykl, hřebíček, kardamom, koriander, muškát, skořice ad.), ozdoby z mandlí, citronové kůry apod.

Historie:

Starověký Egypt, středověká říšská města (Cáchy, Norimberk) a kláštery; české země.

Slezsko: speciality Ratiboř, Nisa (perníkové konfety)

Perníkář, 16. století





Ein ganz neues und nutzbahres Koch-Buch /.../ von einer
Hoch-Adelichen Persohn zusammen getragen, und druck
gegeben /.../

In: Freywillig-auffgesprungener Granat-Apffel, deß
Christlichen Samaritans /.../ von **Eleonora Maria Rosalia zu
Eckenberg, geb. von Liechtenstein**, Hertzogin zu Troppau, und
Jägerndorff , Wien (1695), 1696, 1708, 1731, 1741 ad.

Granat-Appfel



Koch-Buch (1708)



Perníky (*Lebzeltel*) u nejstarší „Lichtenštejnky“ aneb není perník jako perník

Celkem 13 receptů:

pouze 1x s medem a pepřem (norimberský);

6x s mandlemi;

7x s citronem - se šťávou nebo s plátky nebo s obojím;

pouze 5x s orientálním kořením (hřebíček, skořice, muškátový oříšek, zázvor)

4x tlačené do formy.

Některé recepty zcela bez mouky, jen s cukrem, citronovou šťávou nebo plátky / kousky citronu => **spíše jako marcipán.**

alsdann nimm auch das Weiße von den Citronen, schneid es wie Rüben, thue es in ein Tuch einbinden, laß wohl sieden, bis so weich werden, daß sie sich zerfloßen lassen, alsdann nimm ein Pfund Zucker, der grob gestossen ist, und 3. Viertel solches gesottene Citroni, und den Zucker gar wohl untereinander, bis gar klein ist, alsdann thue die gestossene Citroni in ein Beck, setz auf ein Blut, thue ein Saures von den Citroni darein, und die gelben Schaller auch, so viel du wilt, alsdann wird ein feines Taigl, mache die Lebzeltel daraus, thue es bey dem Ofen trüchnern, sie seynd gewiß gut.

465. Nürnbergget. Lebzelteln.

Nimm ein halbe, oder wie viel du machen wilt, Hönig, setz es zum Feuer, daß es siede, so lang, bis es zimlich braun werde, rühre immerdar im sieden, nimm Semmel, Mehl, schütt das Hönig darein, dann nimm zerstoßenen Pfeffer, geschnittene Muscatnuß, und Zimber darunter, mach einen Taig, aber nicht zu vest, walge ihn aus, druck ihn in die Mödel, aber nicht zu dick, dann sie werden im Backen dicker, sträh auf ein Bret Mehl, und leg die Lebzelteln darauf, bache in einem Ofen, aber ehe du es hinein legest, mußt du es mit Wasser überwaschen, daß sie nicht mehlig seyn, und wann sie schier gebachen, so nimms heraus, legs wieder auf ein anders Bret, und überstreichs mit einem wohl heißen Wasser, thue es wieder in den Ofen so lang, daß sie nur übertrüchnen, man kan in den Ofen am ersten einen probieren, wird es blätterig, so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzelteln.

Nimm eingeweichten Tragand, so viel du wilt, stoß Zucker darein, welcher klein gefähet ist, hernach nim den Taig, und frische Lemonischaller klein geschnitten, auch gar ein wenig Mund, Mehl darunter, walg den Taig aus, druck ihn in die Mödel, leg ihn auf die Oblat, und bache fein kühl und langsam, daß sie fein weiß bleiben, wann du es aber braun wilt haben, so nimm geribene Zimmet darunter, sie gehen im Backen hoch auf.

467. Eyß. Lebzelteln.

Von neugelegten Eyern nimm die Klar, und ein wenig Rosen. Wasser, rühre mit einem saubern Löffel wohl ab, rühre immerzu ein Löffel voll gefähten Zucker darzu, du mußt so lang rühren, daß, wann man den Håsen umkehret, nichts austrinne, hernach nimm darunter klein geschnitten eingemachte Citroni, auch geschälte und grob gestossene Mandel, rühre wohl darunter, sträh auf Oblat, schneids in Form, wie kleine Marcipan, bey einem heißen Ofen, oder in einer zarten Pfann getrüchnet, wie man das Zucker. Eyß macht.

468. Druckte Lebzelteln von Lemoni. Safft.

Nimm schön gefähten Zucker, und frischen Lemonisafft, schneid Lemonischaller gar klein, nimm ein wenig darzu, mach ein Taigl daraus, walg ihn

und 2. Stunden lassen stehen, damit sie nicht auseinander rinnen.

462. Lebzeltel von grünen Pomerangen zu machen.

Nimm das Gelbe von Pomerangen an einem Rabeisen herab, das Grüne binde darnach in ein Tuch, und stoß es in ein siedendes Wasser, laß ein Sud hierüber thun, thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser, und das thue so lang, bis die Bitterkeit heraus kommt, trücker hernach die Pomerangen, daß sie gang trucken werden, stoß sie in einem steinernen Mörser, gieß darzu Lemoni. Safft, und alleweil gestossenen Zucker, nach und nach ein Löffel voll, bis es wird wie ein Taig, darnach mach Lebzelteln daraus, und trücker auf einem Bretl.

463. Weiße Lemoni. Lebzeltel zu machen, mit Aepfel oder Ritten vermische, von Aepfel werden sie schön weiß, aber von

465. Nürnbergget. Lebzelteln.

Nimm ein halbe, oder wie viel du machen wilt, Hönig, setz es zum Feuer, daß es siede, so lang, bis es zimlich braun werde, rühre immerdar im sieden, nimm Semmel, Mehl, schütt das Hönig darein, dann nimm zerstoßenen Pfeffer, geschnittene Muscatnuß, und Zimber darunter, mach einen Taig, aber nicht zu vest, walge ihn aus, druck ihn in die Mödel, aber nicht zu dick, dann sie werden im Backen dicker, sträh auf ein Bret Mehl, und leg die Lebzelteln darauf, bache in einem Ofen, aber ehe du es hinein legest, mußt du es mit Wasser überwaschen, daß sie nicht mehlig seyn, und wann sie schier gebachen, so nimms heraus, legs wieder auf ein anders Bret, und überstreichs mit einem wohl heißen Wasser, thue es wieder in den Ofen so lang, daß sie nur übertrüchnen, man kan in den Ofen am ersten einen probieren, wird es blätterig, so ist der Ofen zu heiß.



[N. N., Henriette Pelz]

Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen oder Leicht verständliche und genaue Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pöckeln, Räuchern und andern für die bürgerliche Küche nothwendigen Zubereitungen. Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen, herausgeben **von einer schlesischen Hausfrau**. Breslau 1834¹, 1835². Verlag von Eduard Pelz.



Neues allgemeines
Schlesisches Kochbuch
für bürgerliche Haushaltungen

oder:

leicht verständliche und genaue Anweisung zum
Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränke-
bereiten, Pökeln, Räuchern und andern für die bür-
gerliche Küche nothwendigen Zubereitungen.

Mit einem nach den Jahreszeiten geord-
neten Küchenzettel.

Ein unentbehrliches Handbuch
für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen,
welche ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil
selbst herstellen wollen,

herausgegeben
von einer Schlesischen Hausfrau.

Breslau, 1834.
Verlag von Eduard Pelt.

Eduard, Henriette a Paul Pelzovi

Eduard Pelz (1800-1876) pocházel ze Seifersdorfu (dnes Pogorzała) u Walbrzychu, majitel statku, svobodný rychtář. Nejpozději od 30. let obchodník s knihami a nakladatel ve Vratislavi; v té době vydal *Kochbuch*.

Ve 40. letech se zajímal o sociální poměry venkovských vrstev; publikoval pod pseudonymem Treumund Welp, opakovaně byl zatčen. V letech 1848 a 1849 náležel k vůdcům liberálně demokratického směru; slezský vyslanec pruské reprezentace na zasedání ve Frankfurtu nad Mohanem v březnu/dubnu 1848 (*Vorparlament*). V květnu během frankfurtského sněmu (*Frankfurter Nationalversammlung*) vydával listy stojící na pozicích pracujících vrstev.

Z politických důvodů odešel v roce **1851 do politické emigrace** ve Spojených státech amerických (Minessota). V roce 1866 se vrátil do Evropy.

Henriette Pelz, roz. Helfensrieder († po 1866). Mnoho o ní nevíme: za Eduarda se provdala před rokem 1834. Za manželem do zámoří odešla asi až v roce 1857; tam také zemřela.

Paul Pelz (1841-1918), syn, absolvoval školu sv. Alžběty a sv. Ducha a pak reálnou školu ve Vratislavi. V roce 1857 odešel s matkou do USA, kde se prosadil jako **architekt**. Ve 32 letech projektoval např. budovu kongresové knihovny ve Washingtonu. Tam je také pochován.

První tři vydání kuchařské knihy vyšly anonymně, teprve po Eduardova návratu z USA s jejím jménem. Dočkaly se desítek vydání, po roce 1900 doplněné Helene Rösler.

Perníky (*Pfefferkuchen*) u Pelzové 1835²

Celkem 2 recepty:

- **Nürnberg**er Pfefferkuchen (med, cukrový sirup, hřebíček, skořice, muškátová oříšek, pepř, zázvor, citronová šťáva).
- **Weissen** Pfefferkuchen (cukr, růžová voda, vejce, koření, citronová kůra, mouka).

666. Nürnberger Pfefferkuchen. Lasse in einem Kasseroll guten Honig, dem Gewichte nach mit eben so viel Syrup oder gelben Farin zergehen. Schneide geschälte Mandeln in 4. Stücken und wirf dieselben mit grob zerstoßenen Nelken, Kardemomen, Muskatblüthe, Pfeffer, Ingwer und Zitronat hinein. Nachdem alles wohl verrührt wurde, knete es mit Weizenmehl zu einem dicken Teige und backe denselben ausgerollt, in Formen gedrückt oder zerschnitten und auf Blech gelegt, im Ofen ab. Sobald er herauströmmt, bestreiche ihn mit dünnem Honigwasser.

Digitized by Google



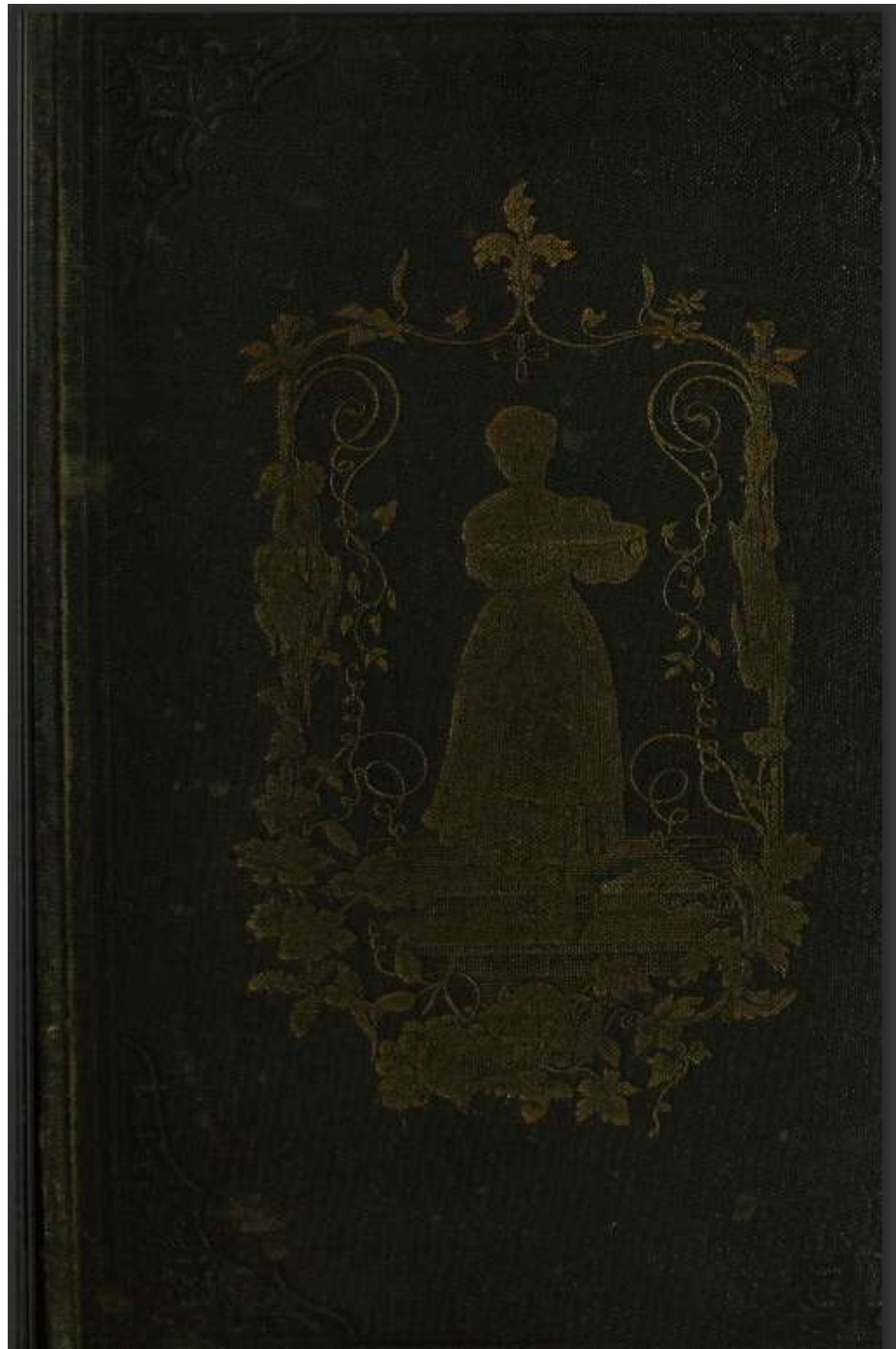
161

667. Weißer Pfefferkuchen. Schlage ein halbes Pfund gestoßenen Zucker mit 2. Löffeln voll Rosenwasser, 4 Eiern, feinem Gewürz und Zitronenschale tüchtig durcheinander, dann knete mit Weizenmehl einen Teig davon, rolle selbigen messerrückenbick aus, drücke die Form darauf oder schneide beliebige Stücke davon und backe es im Ofen halb gar, mache nur einen Guß darüber und backe ihn vollends ab.



[Henriette Pelz]

Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen enthaltend leicht verständliche und genaue Anweisungen zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pökeln, Räuchern etc. Nebst einem nach den Jahreszeiten geordneten Kuchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend , gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen, Von **Henriette Pelz**. Siebente vermehrte Auflage. Breslau 1894.⁷ Verlag von Wilh. Gottl. Korn.



Schlesisches Kochbuch

für

bürgerliche Haushaltungen

enthaltend

leicht verständliche und genaue Anweisungen
zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten,
Pökeln, Räuchern etc.

Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenzettel.

Ein unentbehrliches Handbuch

für Hausfrauen, Köchinnen und alle diejenigen,
welche ihre Speisen wohlschmeckend, gesund und wohlfeil
selbst herstellen wollen.

Von

Henriette Pelz.



Siebente vermehrte und verbesserte Auflage.

Breslau 1894.

Verlag von Wth. Gottl. Korn.

Perníky (*Pfefferkuchen*) u Pelzové 1894⁷

Celkem 3 recepty:

- **Nürnberger Pfefferkuchen** (shodné s 1835, bez množství údajů, nezdobené);
- **Weissen Pfefferkuchen** (nové měrné jednotky: funty převedeny na gramy).
- **Französischen Hönigkuchen** (funt i gramy; zdobené mandlemi).

740. Nürnberger Pfefferkudjen. Lasse in einer Casserole guten Honig mit dem gleichen Gewicht Zucker zergehen. Schneide geschälte Mandeln in 4 Stücken und wirf dieselben mit grob zerstoßenen Nelken, Cardamomen, Muskatblütthe, Pfeffer, Ingwer und Zitronen hinein. Nachdem alles wohl verrührt wurde, knete es mit Weizenmehl zu einem dicken Teige und backe denselben ausgerollt, in Formen gedrückt oder zerschnitten und auf Blech gelegt, im Ofen ab. Sobald er herauskommt bestreiche ihn mit dünnem Honigwasser.

741. Weißer Pfefferkudjen. Schlage 250 gr gestoßenen Zucker mit 2 Löffeln Rosenwasser, 4 Eiern, feinem Gewürz und Zitronenschale tüchtig durcheinander, dann knete mit Weizenmehl einen Teig davon, rolle diesen messerrückendick aus, drücke die Form darauf, schneide beliebige Stückchen davon und backe sie im Ofen halb gar, mache dann einen Guß darüber und backe sie vollends ab.

742. Französischer Honigkudjen. $2\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfund Honig, 4 gr Nelken, 4 gr Muskatblütthe, 4 gr Cardamomen, 24 gr Zimmt, 60 gr Zitronat, 125 gr süße Mandeln, 60 gr bittere Mandeln, die Schale von 2 Zitronen, 1 kleines Gläschen Rum und 16 gr weiße Potasche sind die Bestandtheile. Die Potasche löse in einem Tassenkopf Rosenwasser auf, das Gewürz stoße fein, Mandeln, Zitronat und Zitronenschale hacke recht fein und gieb alle Zuthaten in eine große Schüssel. Den Honig und Zucker koche zusammen auf, gieb die abgeklärte Potasche nebst Rum und Mehl hinzu und verknete alles recht tüchtig. Lasse den Teig zugedeckt an einem warmen Ort bis zum andern Tag stehen, rolle ihn dann messerrückendick aus, stich ihn mit Ausstechern aus und backe ihn, mit Ei oder Rosenwasser bestrichen, auf gefetteten Blechen. Lege nach Belieben auf jeden Kuchen eine halbe Mandel, ein Stück Zitronat oder Succade.



[Therese ADAM]

Schlesisches Kochbuch, Eine reichhaltige Sammlung
erprobter Koch-Rezepten herausgegeben von **Therese Adam**,
Troppau, Verlag von Buchholz & Diebel 1900.



Schlesisches ❀ ❀
❀ ❀ **Kochbuch.**

Eine reichhaltige Sammlung
erprobter Küchen-Recepte

herausgegeben

von

Therese Adam.



Troppau.

Verlag von Buchholz & Diebel.

1900.

Therese Adam

Therese Adam, roz. Hofschuster (1840-1901) pocházela z **měšťanské rodiny v Krnově**. S matkou a sourozenci odešli kol. roku 1860 do Opavy. Matka si řídila šenk na Dolním náměstí, obě byly vedeny jako **soukromnice**. 1871 se provdala za Josefa Adama, hostinského / restaurátéra. Vedli **restauraci na Horním náměstí v Opavě**, naproti děkanskému kostelu Nanebevzetí P. Marie. Po ovdovění pak ji v letech 1895-1898 provozovala **samostatně**. V roce 1900 vydala kuchařskou knihu, která je výjimečná pojetím - **odvolává se na profesní restaurátérskou praxi**.

Perníky (Gewürzzeltchen) u Adamové 1900

Celkem 2 recepty:

- **Gewürzzeltchen** (cukr, mouka, koření – skořice, hřebíček, nové koření, zázvor, muškátový květ, citronové plátky, mouka).
- Minimalistické pojetí bezpochyby dáno profesním zaměřením autorky, charakterem receptáře.

736. Gewürzzeltchen.

Man gibt auf ein Nudelbrett 28 *dkg* Mehl, 28 *dkg* fein gestoßenen Zucker, 8 *g* fein gestoßenen Zimmt, einige feingestoßene Gewürznelken, von einer halben Citrone die fein geschnittene Schale, macht den Teig mit 3 Eidottern und dem Schnee von 2 Eiklar an, arbeitet ihn gut aus, schneidet davon zweifingerbreite längliche Vierecke, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und bäckt sie hellbraun.

737. Gewürzzeltchen.

Man nimmt in eine Schüssel 28 *dkg* fein gestoßenen Zucker, 5 Eidotter und ein ganzes Ei und rührt dies so lang, bis es flaumig und dick ist. Dann gibt man etwas Muscatblüte, Neugewürz, Nelken, Zimmt, Ingwer, alles feingestoßen, und die fein geschnittene Schale einer halben Citrone dazu und zuletzt 28 *dkg* Mehl, macht dies zu einem Teig zusammen, gibt ihn aufs Backbrett, rollt ihn messerrückendick aus und sticht daraus hübsche kleine Formen. Man legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech und läßt sie langsam backen.



Anna Dengler – Elisabeth Plundra – Maria Plundra

- *Kochbuch der Haushaltungsschule Troppau. Troppau 1913².*

KOCHBUCH

DER
HAUSHALTUNGSSCHULE
TROPPAU

Kochbuch

der Haushaltungsschule, Troppau.

Gesammelt und zusammengestellt von Anna
Dengler, Elisabeth und Marie Plundra.

Herausgegeben vom Verein für Frauenbildung in Troppau.

.....
Fünfte vermehrte und verbesserte Auflage.
.....

Troppau 1931.
Verlag und Druck: Adolf Drechsler.

Autorky opavské „školské kuchařky“

Anna Dengler (*1845) narozena v německé Mohuči (Mainz), rodina původem z malé vsi u Mariánských Lázní v západních Čechách; do Opavy přišla před 1881; působila jako **učitelka a zakládající členka spolku**.

Elisabeth Plundra (*1872), **učitelka školy pro ženská povolání** (*Haushaltundsschule*).

Maria Plundra (*1880), **učitelka tamtéž**.

Sestry, narodily se v Kutné Hoře; do Opavy přišly spolu s matkou Marií Plundra (*1837), která pocházela z Frýdlantu v severních Čechách, před rokem 1901.

Matka Marie Plundra a Anna Dengler byly **předsedkyní spolku na podporu vzdělávání žen** (*Verein für Frauenbildung*, za. 1894).

Školská kuchařka vyšla v pěti vydáních, naposledy roku 1935.



Perníky (*Pfefferkuchen*) v „školské kuchařce“ 1913

Celkem 0 recept:

Perník nedohledán ani jako ingredience třeba v ovocné omáčce k masu, v polské omáčce (na rozdíl od Adam) apod.

Závěrečné úvahy k „přítomnosti“ perníku ve slezských kuchařských knihách

- Komparace ukazuje
- **pozvolný úbytek počtu receptů na perník v čase** – středověk / raný novověk / postupující 19. století; pravděpodobně se jednalo o dopad
 - dostatečné nabídky na **trhu**;
 - **proměn chuti a vkusu**;
 - doznívající **role perníku** v jídelníčku (specifické příležitosti, pokrmy);
 - **funkce vydávaných receptářů** 19. století (modernizace stravování; edukace; spíše než ukotvení tradičních pokrmů) – zde do budoucna možné srovnání s domácími rukopisnými receptáři.
- proměnlivou **terminologii** - ozvuky kulturního a jazykového okruhu, německé a podunajské kuchyně;
- proměnlivý obsah termínu - není perník jako perník;
- obecnou známost tradičního **norimberského perníku**;
- Jen příležitostná role perníku v receptech na jiné pokrmy – polská omáčka (Adam); posypka na koláče.



SLEZSKÁ
UNIVERZITA
V OPAVĚ

Děkujeme za pozornost!