

Podunajská kulinární oblast
a její ozvuky v české kuchyni
na sklonku habsburské monarchie

Studentský workshop KULINARIUM
31. 1. a 1. 2. 2024, Opava SU FPF

Kuchařské knihy – prameny pro retrogastronomii

Irena Korbelářová, Radmila Dluhošová, Martina Bartoňová a studenti SP Historie a
kulturní dědictví v regionální praxi

Workshop je zařazen do plánu SGS SU v Opavě pro rok 2024

Kuchařské knihy, receptáře

- Základní východisko pro sestavení jídelníčku a experimentální přípravu pokrmů
- Tištěné publikace české a rakouské provenience
- Domácí rukopisné sbírky receptů
- Další informační zdroje:
 - jídelní lístky restaurací
 - slavnostní a každodenní menu předních domácností

Kořeny a východiska moderní české kuchyně

Die
Baierische Köchin
in Böhmen.

Ein Buch,

das sowohl für Herrschafts-, als auch für gemeine
Küchen eingerichtet ist, und mit besonderem Nutzen
gebraucht werden kann.

Herausgegeben

von

Maria Anna Neudecker, geb. Ertl,

Traiteurin in Schammerhof bei Marienbad.

Siebente, verbesserte Auflage, vermehrt mit 12 neuen Speise-
zetteln, mit einer lithographirten Aufragtafel, und mit der
neuesten einfachsten, faßlichsten

Druckkunst.

Prag 1839.

Kronberger's Witwe und Weber.

Baborská Kuchařka
w Czechách.

551

Kniha kuchařská

kteřá gať pro panškau tať y domácí kuchyň
zřízená gest a w obogi obzvláštijnm prospě-
chem vžíwaná byti může.

Wydaná

w německem gazyku

ob

Marie Anny Neudecker.



W Pardubicích 1810.

**Marie Anna
Neudeckerin**

14.

Erteplowé knedlíky.

Vtře se něco wařených, olaupa-
ných, ale maučnatých erteplů: s tluče
neb promjchá w negaťe mje čerstwé
neb přepausstěné máslo až se z pěn;
ktomu wegce gedno po druhe se wra-
zy do toho, pať vstraubanau mund-
semli, poprássi maukau a osoli, přidá
zelená petržel, cybule na drobno se-
řekané a zadělá do dobré poljwoky.
Muzeme třeba geden knedlík na pro-
bu do wařicy poljwoky w hodit, a v-
widjme, gestli se rozplizne, gináče by
se muselo gestté něco mauky mezy to
přidat aneb straubane mundsemle.

5 o s p o d á ě s t á
Pražská Kuchařka,

kteřá dle vlastnj

cedulky na jídla na každý den
 w roce tak wáží vši, gařby za těchto
 časů každá opatrná hospodyně za potřebné
 uznávala, poněwadž náklad na každau
 omáčku, následowně tím gřěgi v na laž-
 dý pokrm napřed na vlas sroče, a za
 přjcinau vtrat w nejwětšj drahotě
 se o to pokusyla.

Ku poslažení wšem ranjm v kuchařkám,
 ktere tak často nemohau na místě porédti,
 coby toho neb gineho ročnjho času na trhu ty-
 hodnjm k dostání bylo, sepsaná a na
 světlo wydaná

mnohým Pražským obywatelům dobře známé
 hospodyně.

S wwezenjm k tomu w geden a dwadecjti
 kapitolách obsaženém,
 z něhož se každá panna celému kuchařskému umění
 a hospodářskmj oddati může.

Druhý díl.

W P r a z e,
 w tladu cřj. král. dvořské knihtiskárny w kláštece
 swatě Anny 1820.

	Stránka
Sovězý maso na Ruský způsob	762
— — na Oberšý způsob (Kolaš)	725
— — na Weiskšský způsob	568
— — na Wdeňský způsob	557
— — osušené w omáčke	554
— —, připrawenj geho ku pečenj	161
— —, přistrogenj geho	197
— — s kastany	341
— — s rozynkami	388
— — se stufaro	221
— — s wiskowau omáčkau	510
— — w mladém wjně	737
— —, wybránj geho při řupowánj	23
— sworchel tlamy zaděláwaný	530
Grách a řaupy	288
— Čestý s řarbanátlemi	244
— procezený se smaženými telečými nožičkami	172
— zelený a hláwkowý salát	463, 636
— zelený s mřtwj a odřezanými v slaninau pro- wlečenými kusy telečjho masa	462
— zelený se smaženými rybkami	458
— zelený se štiřowými řarbanátlemi	532
Šromowé řokenj, gaře a řdy ge dobrě	20
— — omáčkéné	276
— — s řyřasowau omáčkau	491
— — s winnau omáčkau	442
— — w omáčke s mástem	321
— — malé s holoubaty	517
— — malé s mřtwj	443
Šrnfšowý kompot	149
Šrnfšky dusšené	286
Šula nadiwaná s kastany	708
—, potřebná prostřednost při řupowánj g	25
—, přistrogenj gi ku pečenj	56, 58
— s řyřasem	704
Suspenina z wagec	360
Sušý drobečky s reyži	512
— gátra dusšená	540
— gátra w hránicy	684
Sušýčla pečená a nadiwaná	296

J.

Anonym



Allgemein bewährtes
Wiener Kochbuch

in zwanzig Abschnitten,
welches

Tausend einhundert und ein und dreyßig Kochregeln
für

Fleisch- und Fasttage,

alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben, enthält.

Nebst einem

Anhange in fünf Abschnitten,

worin man

einen allgemeinen Unterricht, was man in der Küche, beym
Einkaufen, beym Anrichten der Speisen und Anordnung
der Tafeln zu beobachten habe, findet.

Mit bequemen

Speisezetteln.

Anfangs herausgegeben

von

Ignaz Gartler und Barbara Hilmann,

jetzt umgearbeitet und verbessert

von

F. G. Zenker,

geprüfitem Chemiker und erstem Koch Sr. Durchlaucht des Herrn Fürsten von
Schwarzenberg, Herzogs zu Krumau ic. ic.

Fünf und dreyßigste, mit einem alphabet. Register versehene Auflage.

Mit einem Titelfupfer und 6 gestochenen Tafel-Arrangements.

W i e n, 1 8 3 1.

Gedruckt und verlegt bey Carl Gerold.

F. G. Zenker

Domácích
Kuchařka,

aneb

Pogednání o masných a po-
stných pokrmech

pro

dcery České a Moravské

od

M. Ketikovy.

Mákladem

Jana Hof. Pospisila,
král. kráseho y biskupského Tmpressora a aučinkugjeho
auda Českého národního Muzeum.

W Hradecy Králové nad Labem a Drlich 1826.

7.
Kasíčko

a. wšje

co ge sladkého.

Sto předpisů,

kteřak se wšeliké nápoje, i to co ge k při-
kaunutí, při besedách aneb společnostech pa-
nj a páni, ráno, odpoledne i večer připra-
wovati magl.

Seřsáno a podáno

od

Magd. Dobr. Rettigowé.

W Praze.

Tisk a tlad Jar. Pospisila.

1845.

A. V.

Magdalena
Dobromila
Rettigová

Die US-Köchin,

oder

eine leichtfassliche und bewährte
Anweisung

auf eine vortheilhaft = und geschmackhafteste Art die
Fleisch = und Fastenspeisen zu kochen, zu backen und
einzumachen; Tafeln nach der neuesten Art zu de-
cken; nebst vielen andern nützlichen in der Haus-
haltung oft unentbehrlichen Sachen.

Verfaßt
von

Magdalena Dobr. Rettig.

Prag 1827.

Gedruckt in der Scholl'schen Buchdruckerey unter der Leitung
des Johann Gott. Wospischi.

306.656-A.114-

Magdalena Dobromila Rettig



Neuestes Universal-
oder:
Großes
Wiener-Kochbuch.

Eine Anleitung

sowohl

die vornehmsten Tafeln als auch die gewöhnliche Hauskost
nach
dem feinsten Geschmack, der größten Eleganz
und nach durchgehends selbst erprobten Erfahrungen,
durch Benützung aller nur erdenklichen Wirthschaftsvorteile, mit den
mindesten Kosten zu bestreiten.

Enthaltend:

die zuverlässigsten Recepte

zur Bereitung aller, bis jetzt von der höheren Kochkunst erfundenen

Fleisch-, Fasten- und gemischten Speisen,

Insalaten

beliebter Getränke, Bäckereyen, Cremes, Sulzen, Gelees und Gefrorenen
mit später Berücksichtigung der Anforderungen kleinerer Verhältnisse;

ferner:

eine Auswahl von Speisen für Kranke und Reconvalescenten,

nebst mehreren sehr heilsamen Likören; Vorschriften zum Tafel- Arrangement, Transparenzen und Vorlegen, Speisegettel auf alle Tage des Jahres, hohe Feste insbesondere, und Angabe der schicklichsten und vortheilhaftesten Zeit des Ankaufs aller für die Küche erforderlichen Artikel.

Für gebildete Köchinnen

ein unentbehrliches Handbuch,

für Alle, die es werden wollen

der sicherste Leitfaden, und der treueste Rathgeber für jede Frau,
die ihrer Hauswirthschaft selbst eifrig vorzustehen wünscht.

Herausgegeben von Anna Dorn, geborne Pellet.

Neue unveränderte wohlfeile Ausgabe.

Wien, 1832.

Verlag von Franz Zentler.

Anna Dorn(ová)



Anna Dorn.

Vrcholná fáze vídeňské a české kuchyně

91
21 6 B

Die Süddeutsche Küche

auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte,

mit

Berücksichtigung des jetzt so üblichen Thee's

zum Gebrauche für Anfängerinnen sowie für praktische Köchinnen

zusammengestellt

von

Katharina Prato.



Von erfahrenen Hausfrauen und einem Zuckerbäcker durchgesehen und verbessert.

K
105
1854

G r a z.

Druck und Papier von A. Leykam's Erben.

1858.



Die Oberhofmeisterin
Ihrer Kaiserl. und königl. Hoheit
der durchlauchtigsten Frau
Erzherzogin Maria Josepha.

Ich erlaube mir, Ihnen die Mittheilung zu machen, dass Ihre Kaiserl. und königl. Hoheit die durchlauchtigste Frau Erzherzogin Maria Josepha Ihrem Wunsche mit größtem Vergnügen nachkommen und das zweihunderttausendste Exemplar von „Die Süddeutsche Küche“ von Katharina Prato sehr gerne entgegennehmen wird und mich beauftragt, Ihren herzlichsten Dank dafür auszusprechen. Mit dem Ausdruck meiner vorzüglichsten Hochachtung

Wien, 30. September 1858.

gez.: Carla Gräfin Attems.

Schrenkblatt, der Autorin gewidmet von der Verlagsbuchhandlung.

Prager Krapsen.

Man macht abgeschlagenen Teig von 1/2 Pfund Mehl, 1 Loth Butter, 1/2 Seidel Milch, 1 Loth Germ, 2 Eiern, 2 Dottern, Zucker und Salz. Wenn er sich vom Löffel löst, mischt man 4 Loth Mandeln und 4 Loth Pistazien, fein geschnitten, darunter, und macht 4 Krapsen von diesem Teig, an den Enden gespitzt (striezelartig), und läßt sie gut gehen.

Man bäckt sie langsam aus dem Schmalze, und dreht sie gleich in gestoßenen Zucker.

Kolatschen.

Ordinäre. Abgeschlagenen Teig von 1/2 Pfund Mehl, 2 Dottern, 3 Loth Butter, oder 2 Loth Schmalz, 1 Loth Germ, 1/2 Seidel Milch, Zucker, und etwas Salz, läßt man gehen.

Man treibt ihn dünn aus, sticht Fleckchen wie zu Krapsen ab, gibt auf die Hälfte davon Powidel oder Zwetschfensalse und deckt die andern darauf.

Wenn sie auf dem Bleche noch besser gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

D d e r: Man macht größere runde Fleckchen, bestreicht sie dick mit Zwetschfensalse, biegt den Rand in feinen Falten auf und streut auf die Salse gestiftete Mandeln und Zucker.

D d e r: Man gibt gefottene gedörnte Zwetschfen, fein geschnitten, mit Zucker und Zimmit darauf und biegt den Rand an 3 Orten auf. Wenn sie noch besser gegangen sind, bestreicht man den Teig mit Ei und streut Zucker darauf.

D d e r: Man schneidet viereckige Fleckchen, bestreicht sie mit Salse, legt die Ecken in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

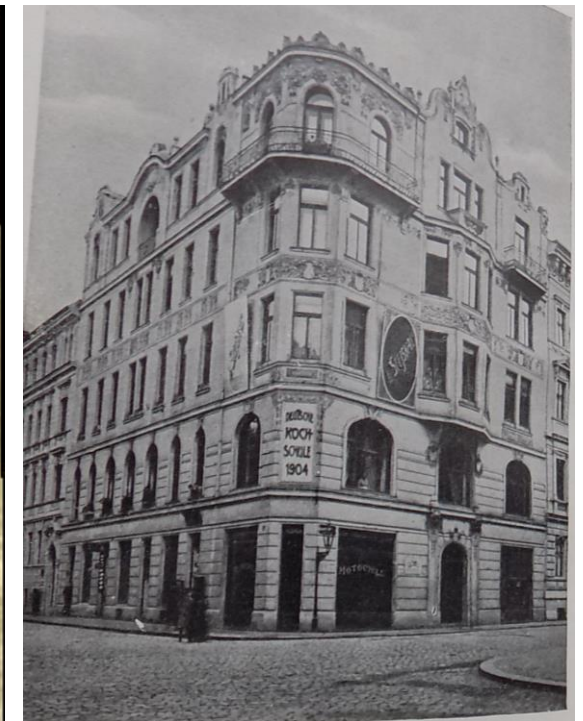
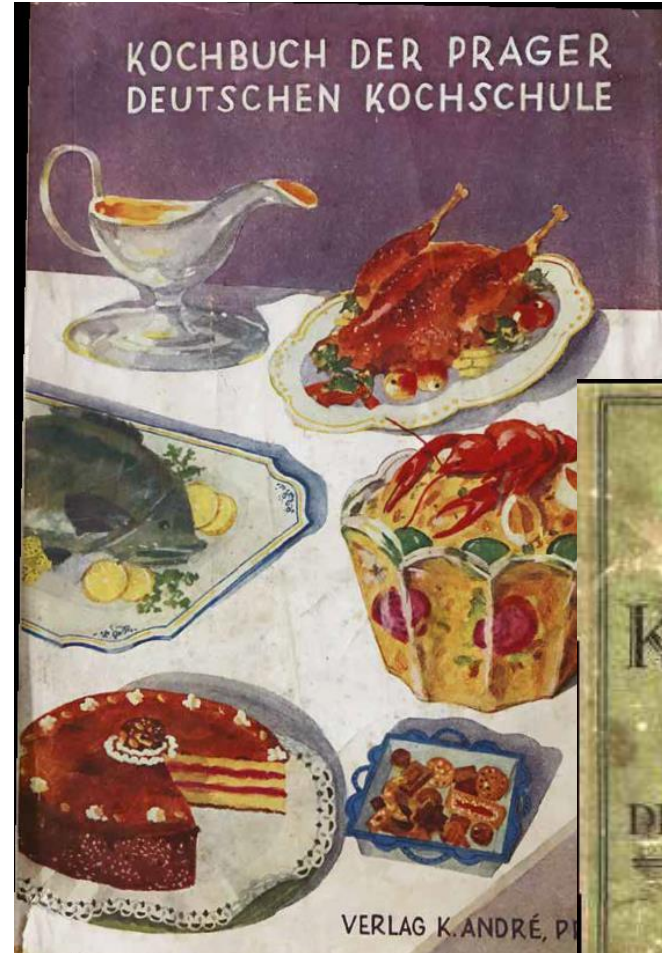
D d e r: Man gibt den Teig löffelweise auf das Blech, drückt in jedes Häufchen in der Mitte eine Vertiefung, füllt Salse oder Powidel ein, und schließt den Teig darüber zusammen. Wenn sie genug gegangen sind bestreicht man sie mit Butter und streut geriebenen Lebkuchen darauf. Wenn sie aus dem Ofen kommen, muß man sie wieder mit Butter bestreichen.

F e i n e. Abgeschlagenen Teig von 1/2 Pfund Mehl, 1 Loth Germ, 1/3 Seidel Obers, Zucker, Salz, 3 Dotter und 3 Loth Butter läßt man gehen. Davon macht man Häufchen auf das Blech, macht eine Vertiefung in jedes,

Katharina Prato



Učitel'ský kolektiv



KUCHAŘSKÁ KNIHA

SBÍRKA
VYZKOUŠENÝCH JÍDELNÍCH PŘEDPISŮ

VYDÁNA PĚČÍ SPOLKU
DOMÁCNOST
ČESKÁ ŠKOLA KUCHAŘSKÁ

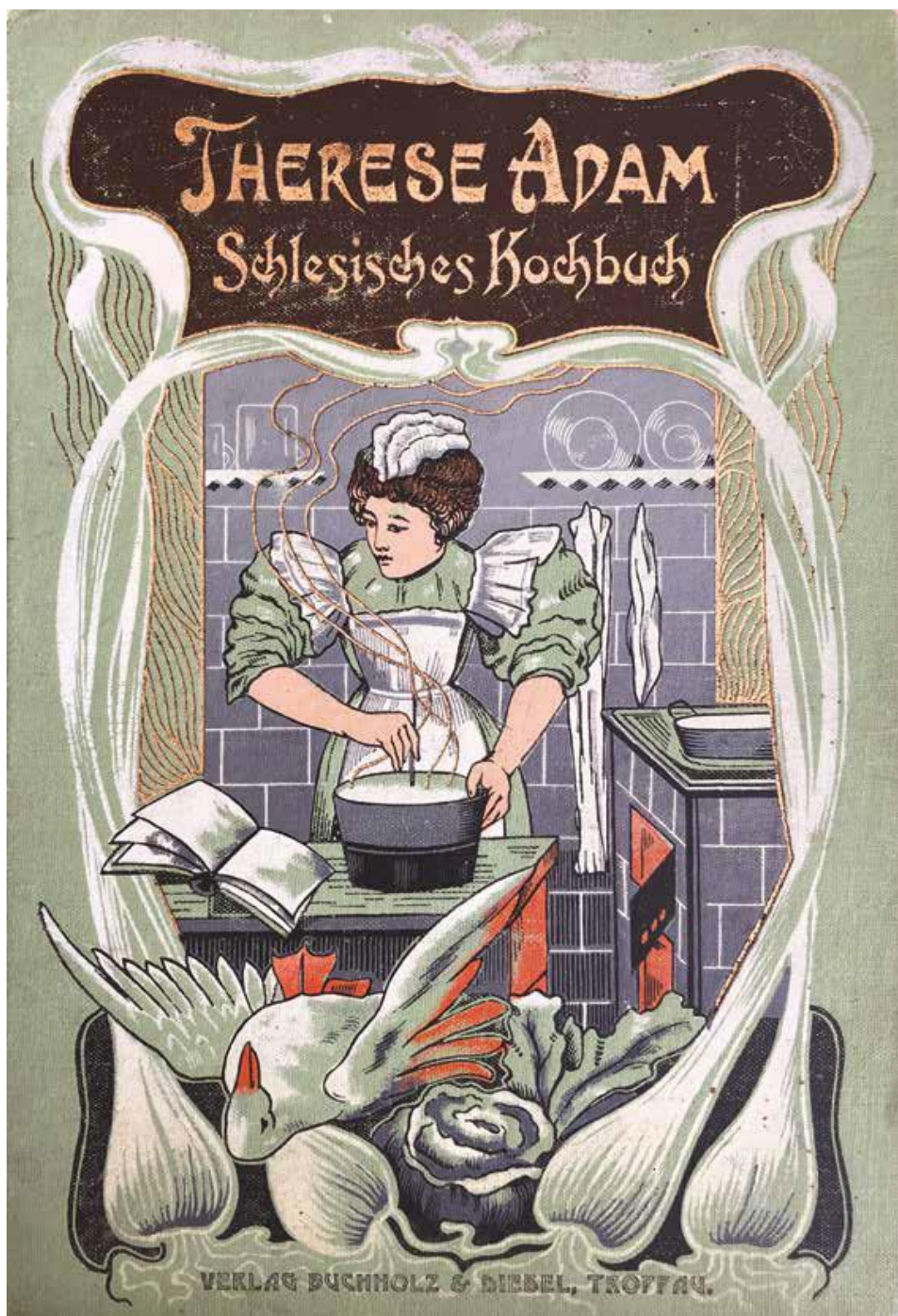
DVANÁCTĚ ROZMNOŽENÉ VYDÁNÍ



V PRAZE
NÁKLADEM F. ŠIMÁČKA
1919.

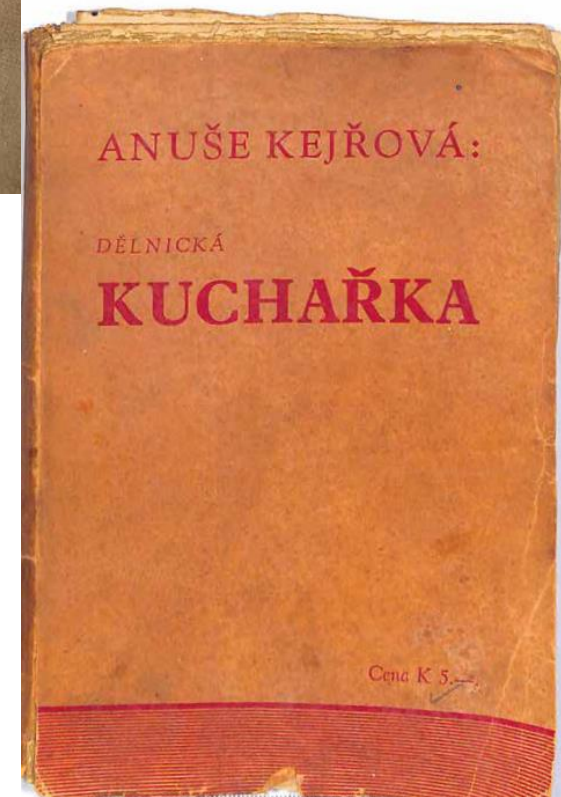
Učitelský kolektiv

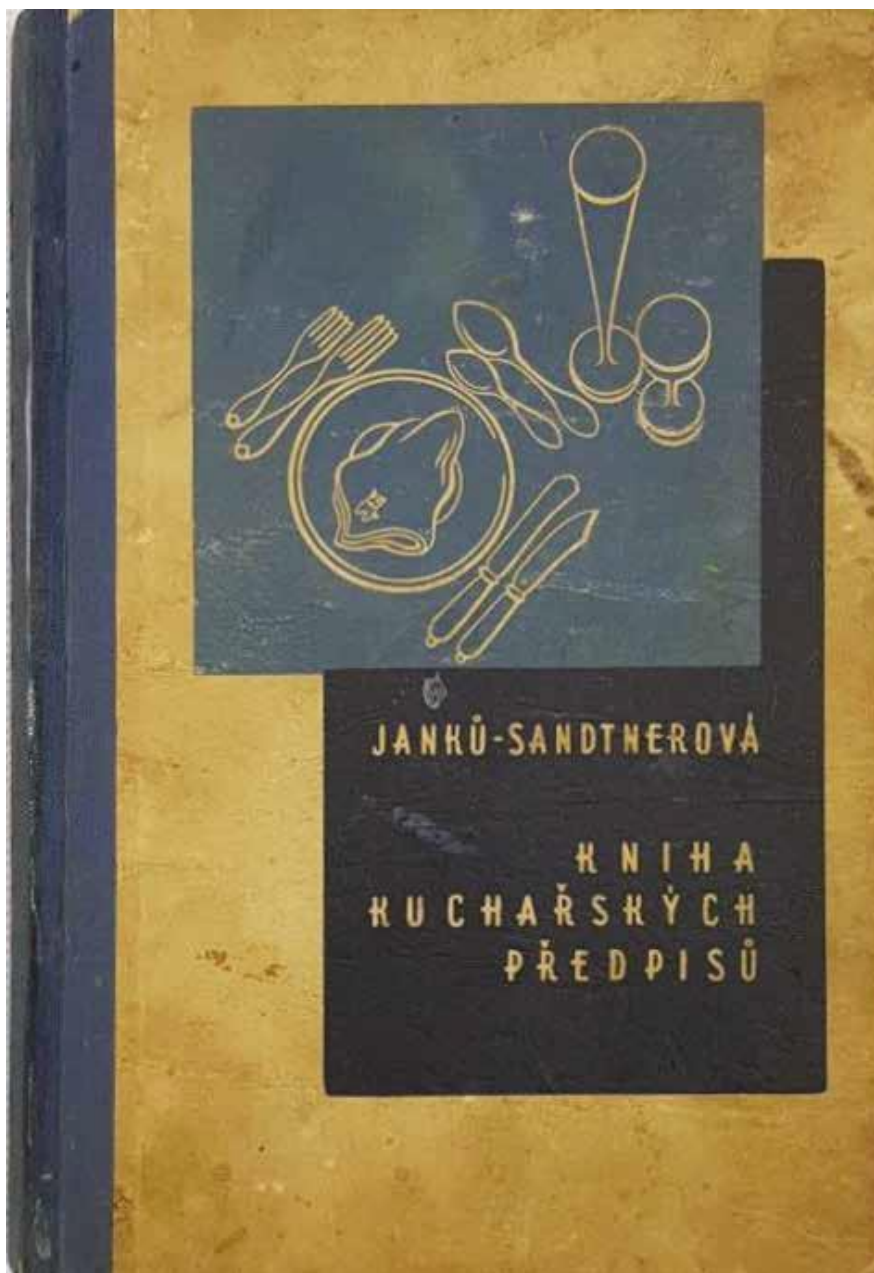
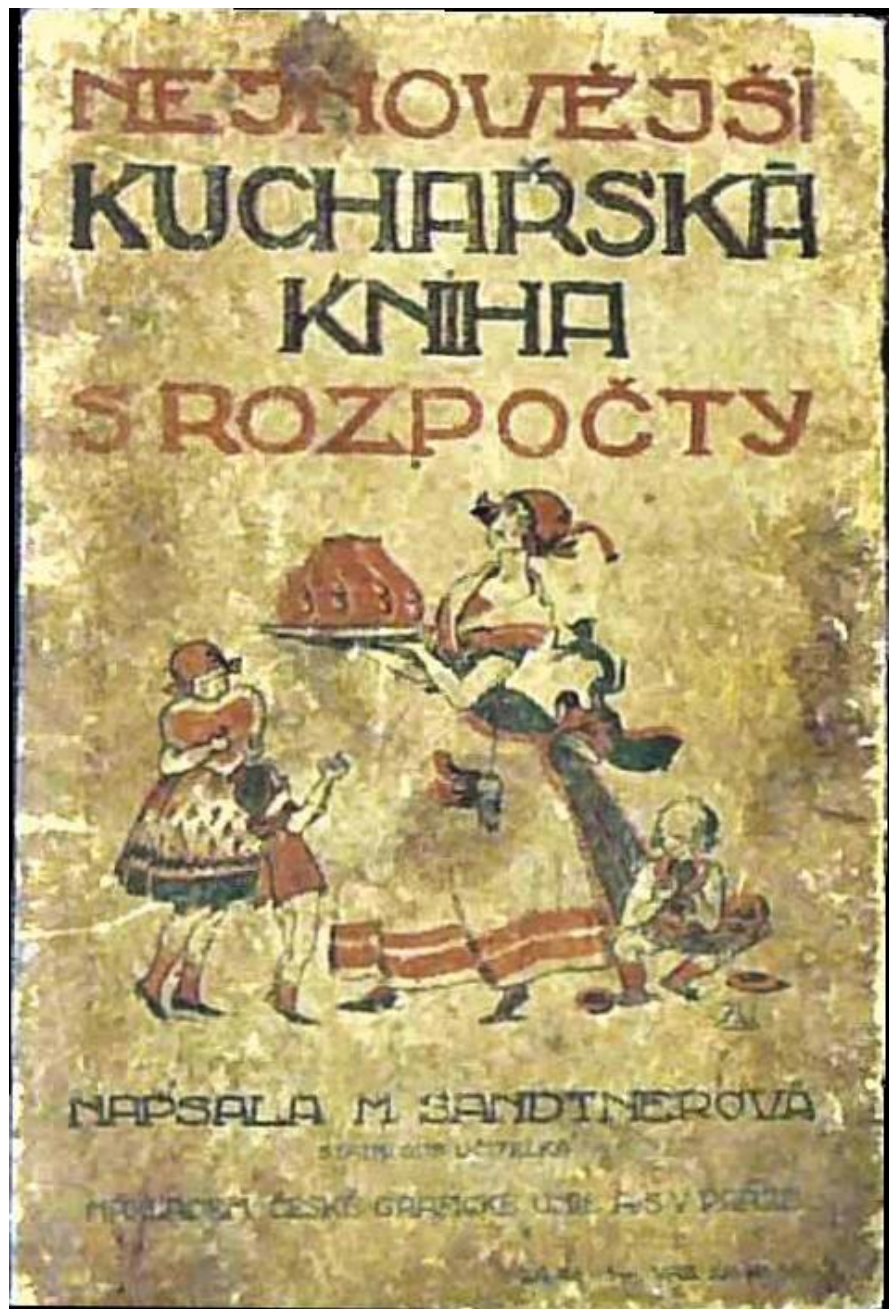
Therese Adam(ová)



Na cestě do „nové“ doby a československé republiky

Anuše Kejřová





Marie Janků-
Sandtnerová



Děkujeme za pozornost.