

STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHAŘSKÉ

Čeněk Zíbrt



S původními obrázky

Dauphin



Stovky a stovky receptů pro všechny zájemce o kuchyni našich praprababiček, jejichž prostřednictvím lze nahlédnout do talířů vzdálených předků. Kuchařům u moderních sporáků poskytne rozkoš experimentovat podle jídel z dob dávno minulých.

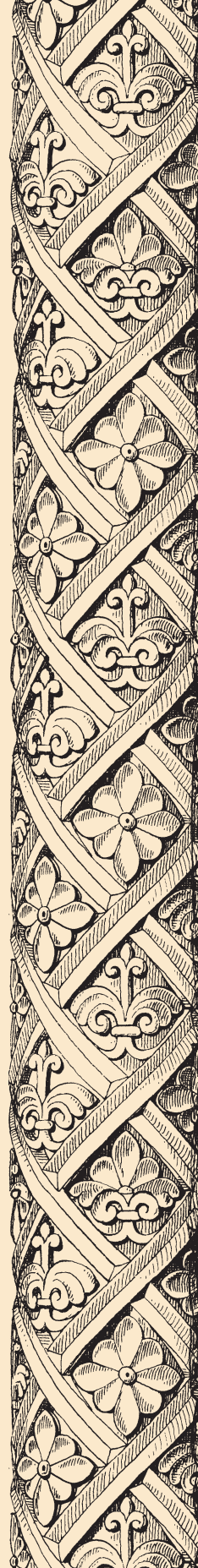
V této nedostižné kuchařce shromáždil Čeněk Zíbrt tisíce receptů z historických kuchařských knih – ohromující celek pomůže čtenářům s afinitou k vaření získat představu, jak se naši předci z vyšších tříd stravovali, co a v jaké úpravě jedli v průběhu staletí. Souhrnná kniha tohoto formátu u nás dosud nevznikla a je potřebným počinem zejména proto, že všechny zde shromážděné recepty pocházejí z doby před příchodem brambor a dalších zemědělských plodin, například rajčat, paprik, kukuřice, jež se do Evropy dostaly v důsledku zámořských objevů a dnes tvoří základ našeho jídelníčku, bez něhož si neumíme představit oběd ni večeři. Místo těchto cizokrajných ingrediencí se vařilo, s výjimkou exotického koření, převážně z místních zdrojů, ať už se jednalo o obilniny, luštěniny či zvěřinu a bobuloviny či houby z českých lesů nebo ryby z českých řek a různě upravované maso z domácích zvířat.

Vaření z lokálních, původních zdrojů se znovu dostává ke slovu, a s ním i tato kniha.

ISBN 978-80-7272-400-0



9 788072 724000



STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHARSKÉ

Kucharství:

O rozličných Krměch: Kterak se wy-
tečně s chutí strogiti magů. Jakožto Zvě-
řyna/Ptácy/Ryby: A jiné mnohé Krmě
Všelikému Kuchaři/a neb Hospodarzy.
Knížka tato potřebná/y vžitečná.

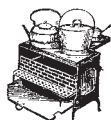


A Vcet yať se dělá také zadu magdeso.

Čeněk Zíbrt

STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHAŘSKÉ

Podle původního vydání z roku 1927 věnovanému váženému panu Opplovi, majiteli hotelu Palace, zasloužilému protektoru **Staré gardy mistrů kuchařů** v Praze edičně upravil a náležitými předmluvami vybavil **Viktor Faktor**



edice Sporáček

Dauphin 2012

© Dauphin, 2012

ISBN 978-80-7272-400-0

ISBN 978-80-7207-353-9 pdf

ISBN 978-80-7272-354-6 e-pub

PŘEDMLUVA

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

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

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

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

z místních zdrojů, ať se již jednalo o obilniny, luštěniny či zvěřinu a lesní plody z českých lesů nebo ryby z českých řek.

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

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

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

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

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

z němčiny (1823), *Nejnovější pražská kuchařka* (adaptace kuchařky Neudekerové z roku 1816), *Knížka kuchařská* od Václava Pacovského (druhé vydání 1811), kuchaře Její Excelence Alžběty, hraběnky z Quasco, rozené Netolické, a osmisvazková *Hospodářská pražská kuchařka* (1811).

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

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

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

Viktor Faktor

Prof. PhDr. ČENĚK ZÍBRT

(vlastním jménem Vincenc Jan Zíbrt)

Celý život jsem se cítil být venkovanem...

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

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

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

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

programový spis *Kulturní historie*. Tento nový obor pak přednášel na pražské univerzitě. Od roku 1892 pracoval v knihovně Českého (nyní Národního) muzea a po zákonitém postupu se stal jejím ředitelem. Roku 1892 nastoupil také jako bezplatný volontér v knihovně Muzea království Českého; brzy se tam stal kustodem, bibliotekářem a v roce 1913 ředitelem. Na podzim svého života uzavřel sňatek se sestrou své žáčky Hanou Hochovou. Do penze odešel v roce 1927.

Svou představu kulturních dějin naplňoval nespočtelným množstvím kuriózních témat, svědčících o jeho neuvěřitelné plodnosti, bez které by spousta faktografických údajů z různých oblastí života již byla zapomenuta či nenávratně ztracena. Široký záběr jeho zájmů je takřka neuvěřitelný. Ctižádostivý Zíbrt byl vskutku velmi pracovitý autor: bibliografie jeho článků obsahuje více než 1600 položek, knižních publikací je přes čtyřicet. Jeho dílo dodnes zajímá mnoho čtenářů, o čemž svědčí nejedna reedice jeho dávných publikací. Nikdo z vědců Zíbrtovy generace nebyl tak pevně spjat se svými venkovskými kořeny jako on. Zároveň byl známým a uznávaným vědcem evropského formátu, o čemž svědčí zahraniční recenze jeho prací i osobní korespondence. Již za studií navazoval početné známosti s předními vědci v cizině; poctili jej členstvím a hodnostmi v mnoha zahraničních společnostech (Krakov, Lvov, Moskva, Vídeň, Brusel, Chicago). „Bytostný venkovan“ Zíbrt zemřel 14. února 1932 v Praze. Jeho literární pozůstalost je uložena v Literárním archivu Památníku národního písemnictví ve Starých Hradech.

V. F.

Kucharz swj S Rozličnych Krmjch-

Kterak se vzitecnie s chutj strogiti
magj. Nakožto zwěrina/ptácy/Ryby. A gi
né mnohé krmic/rozzelitému Kuchari / a neš
Gospodáry/Anjžka tato potřebná y vzitečná.



Titulní list *Kuchařství* od Jana Kantora (polovina 16. století)

ÚVOD

1. Kuchaři a kuchařské umění

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

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

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

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

i přihrátých a všelijak okrášlených a pro oko vábivých. O jídelním lístku uměl řečnicki tak soustavně a důmyslně jako státní ministr, kdy veřejně rozvinuje svůj program. A povídá se, povídá, kdo tomu věří, že tento výtečný mistr kuchař upravit jednou krmi tak výtečnou, ragout, tak znamenitou, že se pustil do jídla, jedl a jedl a jen jedl, až svým vlastním chutným výrobkem – slyšte! – se „ujedl“ a prý skončil!

Rozvoj a pokrok kuchařství západoevropského postupoval drahou kulturního rozvoje a pokroku od Římanů k národům románským (Itálie, Francie), od nich do Anglie a k národům germánským i západoslovanským.

Legendy středověké líčí zbožně, jak svatí a svěťci, mniši a jeptišky účastnili se kuchyňských prací a kuchařských výkonů. Sv. Pavel, biskup verdunský, horlivě pracoval při výrobě pečiva. Sv. Radegunda, patronka kuchařek, nepřipustila nikoho ku práci kuchařské, vynikajíc znalostí praktickou při úpravě jídel skvostných i všedních. Sv. Benedikt, patron kuchařů, po 27 let zastával v klášteře františkánském úlohu kuchmistra oblíbeného. Znamý potomní kardinál, učenec bohoslovec, Baronius, často mezi hrnci a pánvicemi v kuchyni řešil nejnesnadnější otázky teologické a napsal nad krb pod komínem: „Caesar Baronius stálý kuchař.“

O rozkvět kuchařského umění ve středověku mají nesporné zásluhy kláštery. Měly příležitost hostiti vzácné návštěvníky, duchovní i světské. Měly příležitost častovati pány i chudšasy, nemocné, almužníky. A tak dějiny kuchařství středověkého právem přisuzují mniškám v Niortu lahodnou úpravu ryb a zvěřiny. Mnišky v Chateau Thierry vymyslíly labužnické chlebičky s pomerančovou šťávou. Voršilky v Belley naučily zadělávati zvláštním způsobem ořechy. Kobližky jeptišské, „pusinky“, jsou od století 16. v každé kuchařské knize. Nejstarší kuchařské knihy rukopisné chovají se podnes v kuchyních klášterních. Benediktini a Kartuziáni zavodili a jako tajemství chovali při výrobě oblíbeného podnes nápoje: benediktinky a chartreusky z bylin a ovocných stav, stejně oblíbených u nemocných žaludkem jako u labužníků. Také kapucíni měli svoje recepty tajené při výrobě příjemných pochoutek likérových. Tak jako výroby voňavek udržovaly se a udržují podnes v rodinách některých, jichž nikdo k tomu nepřiměje, aby rodinnou památku výnosnou, recept, prozradily, takovým a podobným tajemstvím obestřeny jsou návody ke strojení jídel i nápojů v klášterních kuchyních, uzavřených pro nezasevce.

Montaigne ve studii o labužnictví (*Science de la gueule*) a Abraham Hayward (*Art of dining*) dokazují, že labužnickou a vyškolenou kuchyni italskou zavedla v Paříži na dvoře královském Kateřina Medicejská, choť krále francouzského

Jindřicha II. Francouzové stali se učiteli ostatních národů evropských v kuchařství. Vhodně uznává staré anglické přísloví, chtěc naznačiti, že ve Francii každý, učený neučený, snaží se nabýti vědomostí kuchařských: „Co Francouz, to kuchař.“ (As many Franck, as many Kooks.)

Za středověku slavní učenci, zejména osobní lékaři panovníků, rádi a jaksí ze starosti o zdraví svých pánů si také zakuchařili i recepty psali, kterých se pak věk 15. a 16. dovolává.

Životopisci Bacona Verularnského, slavného učence, tvrdí, že se obíral pilně a soustavně studiemi kuchařskými, jejichž výsledky chtěl sobě i lidstvu život prodloužiti. Sněhem chtěl zameziti zkažení jídel. Zkusil to na kuřeti v tuhé zimě, při čemž se tak důkladně nastudil, že za týden zemřel, sděliv před smrtí, jak a co se mu podařilo vypátrati o prostředku proti hnilobě a rozkladu jídel teplem.

Přiznávají tedy všichni historikové kuchařství, že středověké umění kuchařské mělo svou kolébku ve Francii. Němec a Angličan vyžadovali potrawy hutné, prosté, bez složitých příprav a dráždivých příchutí. Ital a Španěl v teplém podnebí toužil po krmičkách sladkých a ovocných šťávách. Kuchař řídit se musil těmito požadavky a předpoklady. Kuchař Francouz snažil se připravit jídlo, aby nejen dodávalo výživy tělu lidskému, nýbrž aby Francouz jedl rozkošně a pochutnal si. Tedy francouzské umění kuchařské staralo se, aby přirozené látky výživné správně byly zvoleny a pak aby uměle úpravou dodalo se jim výborné chuti a jemné stravitelnosti. Proto již ve středověku i potom až do doby dnešní kuchyně francouzská proslula jako vzor pro kuchařské umění vůbec.

Jsou často přepodivná jídla (proti dnešnímu vkusu) v nejstarší kuchařské knize francouzské od mistra Tailleventa, kuchmistra krále Karla VII., vynálezce dlouhé řady jídel: ježek pečený v pomerančích, pávi, rajky a jiní ptáci se skvostným peřím, udušení v burgundském víně a pak zase přiodění peřím nádherným a v poloze přirozené vyšňoření na miskách předkládání hostům k jídlu; kuřata, koroptve, křepelky zavařené v cukru; pomeranče ve slanině pečené atd. Dnes čteme s údivem tyto divné směsice krmiček, spojených v celek. Divíme-li se těmto výmyslům kuchmistra Tailleventa pro středověké labužníky, divili by se středověcí labužníci, vidouce dnešní labužníky, jak si pochutnávají na úpravě střev ze sluky!

Pro kuchařské zvláštnosti francouzské, pro ragout a paštiku, sestavili záhy kuchmistři francouzští takřka celou knihovnu tohoto odvětví slavného francouzského umění kuchařského.

Za Ludvíka XV. sestavil Sieur de la Varenne, kuchmistr markýze d'Uxellos, „Školu jídla ragout“ (L'école des ragouts, Paris, 1730). Prohlašuje ragout za vynález ryze francouzský, míchatí rozmanité druhy masa drobounce rozkrájeného a pak je dovedně spojití šťávou v celek tak, aby vyzněla tu harmonická chuť v lahodnou krmičku, ve které i znalec a labužník nemohl rozeznati jednotlivé částice a jejich masový původ. Ragout vyhláší spisovatel za triumf umění kuchařského, ježto podává toto jídlo i výživnou sílu, i skvostnou chuť. Nejrozmanitější částice spojila tu geniální tvůrčí síla kuchařova v pokrm, jehož součástky pozbyly svojí přirozené chuti, nahrazeny byly v celkové směsi spojenou novou chutí, výslednicí lahodnou všech chutí ostatních. Pomáhal mu kuchař králův Mositier, prostudoval lékařství a chemii, aby při úpravě Varenne nepochybil.

Toto francouzské umění ragoutové brzy se rozšířilo po Evropě. Přesvědčil se o něm známý kníže Kounic, vlivuplný ministr Marie Terezie ve Vídni. Seděl se svými přáteli při hodokvasu. Vsadili se, kdo že má nejlepšího mistra kuchaře. Kuchaři nevědouce, pro koho strojí, aby vystrojili, možná-li z brusu nově vynalezli jídlo, předložili na mísu. Páni všech jídel okusí a pak budou hlasovati, komu patří první cena od hodokvasitelů s mlsným jazýčkem. Přisoudili pak svorně cenu první tomu ragout, jež přistrojil kuchař (Francouz) knížete Kounice. Všichni chválili, že nic v životě nejedli výtečnějšího, nic tak lehounkého, nic tak mistrovsky okoušeného a povzbuzujícího dráždivě chuť k dalšímu jídlu jako mistrný výrobek kuchaře Kounicovu. Zavolal Kounic kuchaře, vyznamenaného první cenou: „Vysvětli nám, jak látek vzácných jsi užil, robě toto právě snědené ragout.“ Usmívá se vítězně kuchař: „Není třeba geniálnosti upravit chutné jídlo z dobré, chutné látky základní. Triumfem jest (jsem dnes hrdý, vítězný umělec), že se mi podařilo rozřešiti záhadu tak výtečného ragout úpravou jemně rozřezaných podešví, utržených z páru odhozených jízdeckých bot. Essencemi, „pácováním“ (Beizen) podešve změkly a pak s přidavkem všelijakých masových kousíčků, šťávou, kořením vznikla směsice, pojmenovaná ragout, která byla poctěna první cenou.“ Kounic litoval, že kuchař odešel z jeho domácností a nechtěl nikdy prozraditi, jak a z čeho šťávu zázračnou vymyslel. Podešvy bot jízdeckých a ragout – tyto dva pojmy sloučilo jeho umění kuchařské v líbeznou směsenu. A co zvláště kronikáři připomínají, žádný host se z těch podešvů, jízdeckých bot – nerozstona!

Poznáme v kuchařských receptech staročeských, jak počínajíc stoletím 16. u nás v kuchyni vedle kuchmistra a kuchařův i kuchtíků zaujímal čestné místo

paštikář, který po francouzském vzoru strojí. Základ umění paštikářského vy-
líčil roku 1655 Jean Gaillard v knize Pastissier Elzepries, učebnici pro strojení
paštik spolu s návodem, jak strojiti vejce v postní čas na šedesát různých způsobů.
Kniha, dnes vzácná (prodává se na aukcích až za 3000 franků!), byla pramenem
nevyčerpatelným i německým a českým knihám kuchařským.

Z doby Ludvíka XV., ve které posavadní kuchyně Ludvíka XIV. nabývala
jemnosti, vydal znamenitou knihu kuchařskou markýz le Bas, pod kterýmto
jménem halí se výborný znalec, teoretik i praktik, umění kuchařského Louis
de Béchamel, markýz de Nointel, hofmistr královský, který uměl tvořiti jídla
nová a nová, jejichž výrobu popisuje v nové své knize kuchařské. Z jeho vyná-
lezu podnes udržuje se výroba studentských a vojenských paštik. Vynalezl dále
„vol-au-vent“, „financiéres“, paštiky, ve kterých nejjemnější koření a nejlahodněj-
ší „hachés“ snoubí se s vábivou vůní žampionů. Nesmrtelné jméno pojistila mu
známá bílá smetanová omáčka, kterou vynalezl a svým jménem pokřtil. Omáčku
bešamel zařadili do svých knih kuchařských kuchaři všech národů. Také naše
české knihy kuchařské z věku 18. a ve věku 19. připomínají názvem tímto slávu
nesmrtelnou kuchaře markýza Béchamela de Nointel.

Béchamel psal podivně svoje recepty, totiž veršoval je a ke každému návodu
v rouše písničky pro snazší zapamatování připojil některý oblíbený nápěv souvěký,
podle kterého možno bylo recept zpívat. Např. pro recept na úpravu koropt-
ví po španělsku určil nápěv oblíbené tehdejší písničky francouzské *Petits oiseaux*,
rassurez vous. Recept zněl: „Da vin, de l'huile et du citron, coriandre et la ro-
cambole, dans ce ragout á l'espagnole, le tout ensemble sera bon ...“ (Vezmi vína,
oleje, citronů, koriandru, rokambollu, v té šťávě udusíš po španělsku koroptvičku
do měkka, až nabude jemnosti.) Byl to pak osvědčený způsob, kterým i po své
smrti Béchamel stále vyučoval svojí knihou žáky a stoupence, aby si návody vští-
pili do hlavy a napínali si paměť, uvarovali se od nepozornosti a roztržitosti s ná-
sledky tak mrzutými při úpravě jídla. A tak prý, kde „béchamel“ řídil kuchaře,
pobruchovala si celá kuchyně, rozespívána veršíky Béchamelovými, každý hleděl si
postupu práce pozorně, jaké nápěvy právě kniha kuchařská předpisovala. Podnes
vedle uvedené smetanové omáčky (bešamel) nazývají rozmanitá jídla (béchamelle
grosse, des oeufs á la béchamelle atd.).

Většina odborných názvů kuchařských prozrazuje názvem francouzský
původ, nejčastěji honosí se příjmením vynálezcovým. Prince Soubise zvěčněn

v kuchařství bílou omáčkou cibulovou, po něm nazvanou (à la Soubise nebo krátce soubiše). Původ majonézy (mahonnaise, mayonnaise, omáčka z oleje, vajec, octa, pepře a soli) přičítají slavnému Richelieuovi, který prý po poradě politické vyčastoval hosti jídelním lístkem, kde bylo hovězí maso upraveno jinak a jinak na 23 mísách. A dlouhá řada jídel (postage à la Xavier, caillés à la Mirepoix, châtreaux à la Mauconseil, poulets à la Villeroy, gigot à la Mailly) svědčí podnes, kdo ze známých, vynikajících osobností přispíval novými a novými vynálezy ke zdokonalení francouzského umění kuchařského.

Ostatně již Ludvík XIII. zakládal si na slávě jakožto vynálezce oblíbených jemných cukrovinek a zavařenin. Za Ludvíka XIV. proslavil se zejména známý vojevůdce Condé vynálezem podnes oblíbené polévky fazolové (potage à la Condé). Ministr Colbert, vynikající diplomat a politik, podnes se připomíná názvem omáčky Colbert zvané. Opět princ Soubise nabyl větší slávy vynálezem nově upravených skopových kotletek nežli rekovnými činy vítězného vojevůdce. Krocan à la brégence, pains à la d'Orléans, filets à la Pompadour atd. připomínají dále podnes slávu tehdejší francouzské kuchyně, kdy se jmény svých původců rozcházela se tato jídla z Paříže do světa.

Za Ludvíka XVI. měli vynikající státníci, vojevůdcové a spisovatelé tolik ještě času, uznávající důležitost kuchyně pro všechny lidi, že vynalézali nová jídla, podnes rovněž s jejich jmény známá (oba maršálkové Richelieu a Duras, jak již uvedeno, vévoda Lavalliére, markýz Brancas a hrabě Tessé). Zvláště Richelieu, Mazarin, Connétable Montmorency vynalezli a vymyslili jídla nová, podnes po nich pojmenovaná. Slavný filozof Montaigne v 16. století vedle svých filozofických děl vydal nauku o jídle (Science de la gueule) prý podle svých receptů.

Ludvík XVIII. řídě se vzorem předchůdců, podporoval jako labužnický mlsálek a nenasycený jedlík rozkvět kuchařství.

Pověstný byl labužník Francouz Borose (narozen r. 1780). Říkal a psal i dokazoval: „Člověk proto žije na světě, aby požíval darů přírodních. Dobré, chutné věci jsou určeny dobrým pozemšťanům.“ Každé jitro pracoval se svým kuchařem a dokazoval mu, že praxí musil se státi učencem kuchařem, teorií mohl by toho snad docílit. Prý on stojí svým uměním živočišný mechanismus v těle lidském udržovati výše než lékárník, který lidský mechanismus porušený jen napravuje. Umění přizpůsobiti suroviny a životní prostředky ohněm za pokrm, to jest první a základní požadavek řádného kuchaře.

Po hrůzách revoluce francouzské znova vzkvétá francouzské, světovládne umění kuchařské. Básník Barchoux podle latinské knihy o kuchyni od Quinta Ennia (Ennius upravil ji z řecké předlohy od Archestrata z Gely z r. 494 před Kristem) složil dlouhou báseň *La gastronomie*.

Závodily spolu dvě kuchařské školy francouzské, romantická a klasická. Náčelníkem romantické byl žárlivý skladatel knihy *L'art de la cuisine*. Odpůrcem, zástupce klasické kuchyně, byl Maria Antonín Carême, spisovatel knih o kuchařství *La pâtissier pittoresque*; *Les déjeuners de l'empereur Napoléon*; *Le maitre d'hôtel français, ou parallèle de la cuisine ancienne et moderna* (dva díly); *L'art de la cuisine française au 19. siècle*. Jména účastníků při vídeňském kongresu jsou známa a znovu se připomínají a vedle nich zapomíná se, jakou vynikající úlohu hrál svým kuchařským uměním při kongresu výborný kuchař diplomat Carême.

Věvodí kancléř Cambacérés, předpokládaje podle zkušenosti, že státník, jehož hostiny nevyspělostí kuchařského umění, špatnou kuchyní nevyhovují požadavkům pozvaných labužníků, zle pochodí v oboru diplomatických zápletek. Uměl přičiněním kuchmistra Benauda ovládati žaludky i potom mozky státníků, politiků podle své vůle.

Podobnou zásadou řídil se zkušený diplomat Talleyrand-Périgord se svou slavnou „kuchyňskou brigádou“.

Za nejlepšího znalce umění kuchařského byl prohlášen Grimod de la Reynière. Pro povznesení umění toho zařídil „jury des gourmands“, kamž jednou za měsíc scházeli se labužníci k vážným rozpravám při znamenitém hodokvasu o návodech kuchařských, o novotách, vynálezech cizích, zvláště pak členů jury. Sbor soudců otiskoval svoje nálezy, posudky v Grimodově časopisu *Almanach des gourmands* (ročenka labužníků, kteráž vycházela v Paříži od roku 1803). Zajímavá jest také jeho kniha s návody o umění rozkrajovacím, o vzorných jídelních pořadech, o chování při hostině (*Manuel des Amphitryons, à l'usage des nouveaux parvenus*, Paříž, 1808).

Uznávající důležitost umění kuchařského, neopovrhovali i mužové přísné vědy a umělci, zapsaní zlatým písmem v dějinách umění, uměním kuchařským. Z doby novější známo, že slavný romanopisec francouzský Dumas starší rád a dovedně si zakuchařil, sám vařil, pekl a smažil. Ba složil objemný slovník kuchařský (*Grande dictionnaire de cuisine*).

Bývali hrdi francouzští kuchaři, bývali z míry ctižádostiví! Slavného kuchaře prince z Condé, jménem Vatel, ctižádost dohnala až k sebevraždě. A psali pak o něm a tragické smrti jeho s dodatkem, že bez ctižádosti není možno si představit vynikajícího mistra kuchaře. „Kuchaři neměli by se nikdy ženiti; manželství prý jim umrtvuje ctižádost, anebo ji alespoň zeslabuje.“ Královna švédská založila řád pro muže, kteří slibem se zavázali, že se nikdy neožení. Důsledně jednala, když vyhnala výtečného mistra kuchaře, ubožáčka, jen proto, že proti vůli její dal se oddati s vyvolenou sličnou pannou.

V Paříži podnes zahlédnete název jídelny (restaurace) se jménem Vatel (Petit Vatel nedaleko Opery, Au Vatel, Au grand Vatel v blízkosti Louvru apod.) atd. Často jsem si v Paříži pod ochranou tohoto patrona francouzského kuchařství pochutnával, lituje jeho smutného konce.

Vypravuje madame de Sévigné, proč a jak skončil život sebevraždou ubohý, ctižádostivý kuchař. Skvělá hostina v Chantilly stála 180 000 franků. Hostí zavítalo více, než hostitel očekával a kuchmistr Vatel jídla rozpočítal. Náhle na vedlejších stolech nebylo dosti pečení. Vatel zoufale pobíhal, rukama lomil. Dvanácte nocí oka nezamhouřil. Rodina panská těšila, konejšila ho, chválila jeho dovednost, ale to bodalo tím více jeho podrážděnou ctižádost, že z útrpnosti ho panstvo chválí, ač toho nezasluhuje. Druhý den bylo dodáno mála ryb mořských. „Já to nepřetřiju,“ bědoval. Smáli se mu, že snad jen tak žertuje. Zavřel se v pokoji, nasadil kord na dveře jilcem a nabodnul se na ostří. Za půl hodiny nosili ze všech přístavů objednané ryby mořské, až nazbyt. Pozdě. Chválili páni jeho ctižádost, litovali předčasné, dobrovolné smrti. Čásek nedlouhý litovali, po čase zapomenuli na zoufalého kuchaře ctižádovce. Byl opěván básněmi i veleben hrou divadelní (Ctižádost v kuchyni) v podobě karikatury, kteráž však brzy zmizela z repertoáru. „Vatel?! Vatel?“ dnes odpoví Pařížan, když se ho ptáš na původ jména, očekávaje, co kdo ví o nešťastném zoufalcí. Jeho osvědčené recepty na ragout a paštiky se ztratily, ale tragický konec jeho života pojistil mu památku, kteráž podnes je živena v podání lidovém aspoň názvem francouzských restaurací.

Není tedy divu, že od pravěku snažili se lidé, pokračující se vzrůstající vzdělaností, zdokonaliti úpravu jídel, vaření, povznést je k výši umění, ba povýšiti kuchařství na „umění všech umění“.

Kuchaři a básníci, obojí géniové, podle Grimoda de la Reynière se svým géniem vrozeným již na svět přicházejí, ale bezvadný kuchař je prý vzácnější nežli

nadaný básník. Rabelais doznává: „Kdyby se mně někdo ptal, čím chci být, zdaž velikým básníkem, nebo velikým kuchařem, nesedl bych na básnického oře Pegasa a s radostí chopil bych se vařečky v kuchyni.“

„Kuchařské umění (dokazuje Dr. Riese) jest nejvzácnější květ lidské kultury.“ Moderní výzkumy vědecké o vlastnostech výživných látek, o jejich výměně a vzájemném poměru i vlivu na tělesné funkce a činnost duševní, teorie nejnovější, o vitamínech, potvrzují a znova dokazují, jaký úkol pro člověka jednotlivce i pro celý národ znamená umění kuchařské dovedné, rozvážené, znalecky chystané a jeho dokonalost.

Vzpomínáme tu bezděky výroku, připisovaného Laroche Foucauldovi, často uvozaného: „Jísti je nutnost, ale umění jísti (jídla upravit) jest umění.“

Vyvinuly se zvláštní vědy, „fyziologie chuti“, „filozofie žaludku“, „gastronomie“, „gastrozofie“, „filozofie kuchyně“, „chemie kuchyně“ apod., „estetika jídla a pití“, „duch umění kuchařského“, kde spisovatelé učenými rozpravami uvažovali o jídle, o kuchaření ze stanoviska lékařského (fyziologického), filozofického, chemického atd. Podrobnosti daleko by nás zavedly od vytčeného cíle této knihy. I když vynechám jména (Baerst, Ihering, König, Weber, Ofellus atd.), nemohu nezmíniti se o dvou vynikajících hlasatelích nového názoru na umění kuchařské.

Zakladatelem učených úvah o kuchařském umění jest právník francouzský Anthelme Brillat-Savarin (narozen 1755, zemřel 1826 v Paříži). Vydal známou knihu o fyziologii chuti (*Physiologie du gout*, Paris, 1825). S vytříbeným vkusem, s labužnickými zkušenostmi, s odbornou znalostí fyziologických vlastností a zvláštností chuti, s roztomilou rozmarností uvažuje o kuchařství a kuchařích po stránce historické, filozofické, fyziologické, životospřávné, zdravotně. Hesla vůdčí uložil v úvodní sbírce aforismů (p. bibliotékáři Národního muzea v Praze, Jarmilovi Krecarovi, děkuji za překlad z originálu francouzského, vydání *Physiologie du gout, ou méditations de gastronomie transcendante, par un professeur /Brillat-Savarin/, édition illustrée par Bertall et précédée d'une notice biographique par Alp, Karr, Paris, Gonet, 1840*):

1. Svět není ničím bez života, a všechno, co žije, živí se. 2. Zvířata žerou, člověk jí; jen oduševnělý člověk umí jísti. 3. Osud národů závisí na způsobu, jakým se živí. 4. Řekni mi, co jíš, a já ti řeknu, co jsi. 5. Stvořitel, přinutiv člověka, aby jedl, chce-li býti živ, zve ho chutí a odměňuje za to požitkem. 6. Labužnictví jest projevem naší soudnosti, kterým dáváme přednost věcem, které jsou příjemné chuti,

před těmi, jež nemají této vlastnosti. 7. Rozkoš z hodokvasu náleží všem věkům, všem stavům, všem zemím a všem dobám; může se přidružit ke všem ostatním rozkoším a zůstává naposled pro naši útěchu po ztrátě ostatních rozkoší. 8. Hostina jest jediné místo, kde se první hodinu nikdy nenudíme. 9. Objev nového pokrmu má více smyslu pro štěstí lidského pokolení než objev nové hvězdy. 10. Kdo se přejídá a přepíjí, neumějí ani pít, ani jíst. 11. Pořádek jídel postupuje od hutnějších k lehčím. 12. Pořádek nápojů postupuje od nejchladnějších k nejpěknějších a nejvonnějších. 13. Tvrditi, že se víno nemá měniti, je pověra. Jazyk se nasytí a po třetí číši i nejlepší víno vzbuzuje toliko tupý pocit. 14. Příkrm bez sýra je krasavice bez oka. 15. Kuchařem se člověk vyučí, ale kuchař-umělec hned se narodí. 16. Nejnezbytnější vlastnost kuchařova je přesnost: nemá chyběti ani u hostí. 17. Vyčkávatí příliš dlouho opožděného spolustolovníka jest nedostatek ohledu pro všechny ty, kdo jsou přítomni. 18. Kdo přijímá své přátele a nevěnuje osobní péče hostině, která se jim chystá, není hoden, aby měl přátele. 19. Paní domu má se vždy zabezpečiti, aby káva byla výborná a likéry aby byly nejlepší. 20. Pozvati někoho znamená dbáti o jeho štěstí, blaho po celou dobu, kdy jest pod naši střechou.

Brillat-Savarin sestavil v knize základy vědecké gastronomie, osvětlené hojnými příklady a návody z kuchyní všech národů a věků. Hojné příklady ze života slavných mužů, rozprávky (anekdoty) a praktické recepty kuchařské a úvahy o vlastnostech jednotlivých pokrmů, nápojů (káva, čokoláda) osvěžují četbu zajímavé, duchaplné knihy. Spisovatel odůvodňuje, proč ku posavadním devíti múzám přidává z „gastronomické mytologie“ bohyni novou, jež zasvěcuje svoji činnost rozkvětu požitků chuťových. Má dnes moc světovou, stala se královnou světa atd.

Kniha Brillat-Savarinova do češtiny posavad nebyla přeložena. Zato upravena byla po česku studie italského antropologa Pavla Mantegazzy (*La fisiologia del piacere*, Roma, 1854) ve sbírce Pavla Mantegazzy *Vybrané spisy*, díl třetí: *Physiologie záliby*, autorizovaný překlad od J. H., díly dva, v Praze, 1892.

V prvním díle v kapitole 7. rozvažuje Mantegazza poutavým způsobem všeobecně o zálibách chuťových na základě srovnávací fyziologie. Chce přesvědčiti, že v zálibě chuťové jest harmonie i melodie jako při zálibě sluchové. Všecky pocity hmatové i chuťové, které budí jediné sousto v ústech na různých místech, pojí se v podivuhodný souzvuk a dávají vznik harmonii; zatímco poslední pocit se ztrácí, spojuje se s pocitem následujícím, tvoří se melodie. Tato ovšem se mění podle

toho, jsou-li oba pocity spojující se v souzvuk povahou stejné, různíce se jen stupněm, nebo jsou-li různé povahy. Na souzvuku chutí založena jest základní část umění gastronomického, tedy příprava a kořenění pokrmův; o melodii pak zálib chatových opírá se vznešenější část tohoto umění, totiž nauka o posloupnosti pokrmův a o různých kombinacích nápojů. Hostina jest jen koncertem harmonie a melodie chuťové a při tom se zachovávají jakési zákony nezměnitelné, základní, skoro bych řekl, matematické, na jichž základě tuto melodii na nejvyšší stupeň dokonalosti uvádí vtíp umělců. Vlach Rajberti ve své knize *L'arte del convivare* (Umění hodovati) napsal cenný úryvek hudby i morálky gastronomické...

Poutavě rozebírá pak Mantegazza záliby chuťové... Základní chuti, které jsou nejrozšířenější v látkách výživných a které mohou samy ze sebe buditi zálibu, cvičíce zvláštním způsobem smysl chuťový, jsou chuť sladká, hořká, slaná, kyselá a mastná.

Sladké může všeobecně buditi záliby ve všech svých stupních. Ženy a děti této chuti dávají přednost. Může se připojiti skoro ke všem chutem a bývá zdrojem velikých zálib, spojí-li se s prvky vegetabilními. Velmi zřídka snáší se s hořkým a mastným.

Hořké byvá libé jen ve velmi řídkých případech a skoro vždy jen na nejnižším svém stupni; oceňují je skoro výhradně jen přísná ústa mužů dorostlých.

Slané líbí se jen na nižších svých stupních; srovnává se obecně jen s málokterou chutí a tvoří samo o sobě zakončené kombinace s pokrmy, které svými fyzickými vlastnostmi vyvolávají převeliké záliby. Všichni však si je oblíbili.

Kyselé také jen na nejnižších stupních se líbí; rádo se druží ke sladkému, zřídka ke slanému a mastnému, skoro nikdy k hořkému. Bývá miláčkem těch jazyčků, které sladkosti milují.

Mastné samo o sobě nikdy libě nepůsobí, jako záliby, kterých skýtá, jsou převyšovány pocity hmatovými nebo jinými chutěmi stejnými.

Mimo tyto základní styky jest ještě nesčíslně jiných, které nemají sice vlastního pojmenování, kde látka je budící zároveň bývá jejich jménem... Mezi nejkrajnějšími hranicemi jest směsice zálib velikých i malých, jež není možno definovati ani roztržiti a které v tisíce způsoby mezi sebou spojovány jsou, tvoří slasti labužnickovy. Poněvadž při zálibách chuťových bývají přerozmanité idiosynkrasie jednotlivcovy, jest velmi nesnadno načrtnouti hranice mezi zálibami fyziologickými a patologickými... Jsou jídla, která chutnají největšímu množství lidí, zatímco jiné dělí tábor milovníku na několik stran. Naštěstí shodují se skoro všichni v tom,

že uznávají za dobré všechny pokrmy, způsobilé k nápravě ztrát vzniklých v ústrojí; zato nejtvrdohlavější odpůrcové tábora labužnického brojí proti přednostem jídel přepychových... Ovšem takové pokrmy nejsou nutny pro život žádného člověka

Patologická záliba chuťová počíná teprve tam, kde jest buzena látkou, která nemůže býti výživnou. Lidé hysteričtí, kteří mezi zuby rozkousávají s velikou zálibou kus uhlí nebo křídý nebo malty ze zdi nebo kteří se schovávají, aby rozjaření oddávali se pojídání těsta z popelu, prsti nebo vápna, zakoušejí záliby chorobné. Patologická záliba jest probouzena organickou chybou buď vrozenou, buď nahodilou a pomíjející...

Uvažuje dále Mantegazza o některých zábavách, jež mají původ v zálibách chuťových, a přechází k závěru o filozofii labužnické (snídaně, oběd, svačina, večeře). Každé toto pojedání má různé zákony, kterými se řídí, a zná také vlastní mravní tvářnost, která by sama o sobě stačila napsati podrobnou její fyziologii. Pokus o tuto fyziologii Mantegazza načrtává v základních rysech...



Často se opakuje známý výrok slavného Liebiga, že prý vzdělanost, civilizace pozná se u jednotlivce stejně jako u celého národa podle spotřeby – mýdla! Uvedeny učený znalec a filozof v umění kuchařském Brillat-Savarin namítá: „Vzdělanost, civilizace pozná se podle kuchyně, co a jak člověku kuchař připravuje a jak jeho vkusu kuchařením vyhoví.“ Opravuje Brillat-Savarin také prastaré přísloví „Pověz mi, kdo tvým přítelem, a já ti povím, kdo a čím jsi“, v novou kuchařskou úpravu, jak již uvedeno: „Pověz, co jíš, povím ti, kdo a co jsi!“ Čili po staročesku rozumuje podobně alchymista Bavor Rodovský z Hustiřan, spisovatel kuchařské knihy r. 1591: „Jací bývají pokrmové, taková bývá i krev, a jaká krev, taková v člověku duchové, a jací duchové, takový vtip člověka jest.“

Což všechno nyní řečí českou shrnuje Z. Winter (v knize Kuchyně a stůl našich předků, str. 7): „Ano, tak to jest, dělej, co dělej: duše lidská jest u těch, kteří ji v sobě mají, ovšem vznešenější nežli tělo, ale hrubé tělo jí přecasto na dobré i na zlé vládne; prozaické tělo hladové ji v nic moří, slušně krmené ji podporuje. Člověk závisí na kuchyni...“ A končím ještě s tímž druhem v stejné práci na poli české historie kulturní: Možná věc, že přes tuto dlouhou předmluvu bude spis o staročeské kuchyni vážen za malichernost. Jsou lidé, kteří dělají se tak, jako by

pro vyšší věci jídla si ani nevšímali. To jsou ti, o nichž dí Brillat-Savarin, že jim příroda nedala, odepřela božského daru zdravé, přirozené chuti... Zapomínají na věčně pravdivou rozpravu moudrého Římana Menenia Agrippy o hádce „pohodlného“ žaludku se všemi ostatními žehravými a nespokojenými údy ostatními v těle, až žaludek zvítězil, kdy odepřením práce a součinnosti s ním všechny údy chřadly, zmíraly a tělo bývalo by zhynulo.

A tak tací omrzelci a nevolaní mravokárci tuze rozumují nebo se nutí do povznesené, ideální nálady nad prózou jídla. Pokládají jídlo nezbytné člověku každému za všech věkův a u všech národů vzdělaných i u kmenů ještě primitivních, maso střídané přiměřeně a pravidelně se zeleninou a s ostatními potravinami, za hříšné živení neukroceného chtíce a za zbujnělost rostoucích vášní, rozdmýchaných hojností pokrmův a nápojů, podezřívající přirozenou chuť k jídlu u člověka pracovitého, pravidelně a střídavě živeného, za nemravné ničení těla i duše... Se svojí krátkonohou filozofií pozdě pak honí bycha a nedohoní, nenapraví, co ve zvráceném názoru na účel jídla zavinili, přivodili si žaludeční nemoc často a leckdy i předčasný skon zaviněný (jak náš lid říká) „splácanou“ podvýživou z podivínských směsí, z umanutosti bytí útlým, štíhlým podle nelidské módy, mařiti nezbytné, přirozené trávení jídel směšnými pokusy o zchřadnutí a vysílení.

A tak tedy kuchyně a v ní kuchařství znázorňuje kulturní výši doby souvěké. Líčiti vývoj, pokrok i úpadek, zvrhlost a převrácenost i zase vzlet umění kuchařského znamená líčiti kulturní vývoj lidstva po této „žaludkové“ stránce (ve vzpomínkách na Menenia Agrippu). Líčiti ještě významnější a směrodatnější, ač často podceňované stránky kulturního vývoje nežli mnohé ostatní stránky vývoje lidské kultury, které přes všecku chloubu a chvilkovou pozornost zanikly bez vlivu dalšího.

A tak tedy ještě dále: Kulturní historik nemůže se vyhnouti studiu umění kuchařského. Psali jsme s přítelem Dr. Zikmundem Wintrem, chtěce podati úplný obraz dějin české kultury, o všech stránkách lidského života, o kultuře hmotné i duchové, jak se národ náš vyvíjel po stránce rozumové, citové, mravní. Doplnovali jsme se, kdy Aug. Sedláček věnoval při studiu minulosti pozornost šlechtickému životu na hradech, Winter zvolil si obrazy z kulturního vývoje měst a mně zbylo studium kultury lidu československého od dávnověku až do přítomné doby. Dějinám kuchařství v rámci těchto svých studií přikládali jsme všichni tři důležitý význam, a proto každý z nás vedle článků po časopisech vydali jsme několik knih z dějin kuchařství v zemích československých.

Přednášel jsem na vyzvání starostky pí. Jindřišky Flajšhansové cyklus přednášek o kuchyni staročeské v Ženském výrobním spolku, na Výstavě kuchařské, ve spolku Lípa na Střeleckém ostrově, U zlaté husy ve schůzi Staré gardy kuchařů atd. atd. Látky se mi nahromadilo tolik, že vznikala objemná kniha, která se lišila od knih Z. Wintra tím, že jsem šel pro doklady do nejstarších věků, kam historikovo oko může proniknouti, že jsem si všímal opomenutého pramene vědomostí, to jest slovníku staročeských, a že jsem přibral netištěné a posud neznámé a nepoužité zdroje staročeské, rukopisy, hlavně v knihovně univerzitní, muzejní, kapitolní u sv. Víta, strahovské, v lobkovické knihovně v Roudnici, ve studijní knihovně olomoucké atd., jakož i vzácné knihy staročeské, uložené v jmenovaných knihovnách, posavad ani v odborných historiích literárních a bibliografiích nezaznamenané a (smím prostě tvrditi) některé vůbec neznámé.

V říjnu roku 1925 přišli ke mně zástupci sdružení Stará garda mistrů kuchařů, pan Antonín Vojáček, starosta, a pan Václav Blažej, jednatel, a žádali, abych napsal knihu o kuchařství staročeském. Upozorňovali, že jim nejde o nějaké filozofické a historické přeučené úvahy, že by rádi měli sami, staří mistři cechu sv. Vavřince čili znalci kuchařského umění, knížku, která by slohem záživným, ale s odkazy přesnými na příslušné prameny osvětlila minulost kuchařství českého v souvislosti s vývojem kuchařství vůbec. Staročeské recepty aby tam byly z rukopisův i kuchařských knih staročeských doslova otištěny s obrázky jejich listů titulních a podobizen vynikajících spisovatelův v oboru kuchařství. Tak aby kniha se stala sbírkou návodů kuchařských českých od doby nejstarší až do let padesátých století 19. a bezděky nahradila obsah převzácných těchto knih staročeských, většinou unikátů. Druhým účelem knihy podle žádosti obou zástupců Staré gardy mistrů kuchařů bylo dáti do rukou snaživého dorostu knihu, která by poučovala, že se staří kuchaři naši honosili vzácnými vědomostmi a zkušenostmi, aby byli robenci, kteří se učí umění kuchařskému, pyšní a hrdí na to, co jejich předkové uměli a jak pěkně o svém umění uměli hovořiti a jemu vyučovati. Konečně netajili se oba páni přesvědčením, že i zdánlivě zastaralé návody při své rozmanitosti a pestrosti mohou poskytnouti popud k jich napodobení a vyvolati pokusy u některých vhodných kusů o napodobení, ovšem zmodernizované.

Je-li kuchařské umění měřítkem vzdělanostního pokroku a jsou-li na tom měřítku kuchařské knihy stupni zdokonalení, pak Čechové se po té stránce

neopozdili. Tolik kuchařských knih bylo napsáno i tiskem vydáno od 16. století a tolik názvů českých jídel koluje po západní Evropě, že stupně onoho měřítko kvapně stoupají na počest staročeského umění kuchařského.

Bude-li se kdo diviti, proč tolik cizích knih kuchařských jmenuji v dalších úvodních statích, věziž, že se Čechové pilně a soustavně učili cizím návodům, horlivě pročítali cizí knihy kuchařské. Odkud to víme? Většinu knih a něžných knížek cizích o umění kuchařském měl jsem v Praze i v šlechtických knihovnách venkovských v rukou. Jsou to úhledné knížečky s rozkošnými rytinkami (kuchyně, hostiny, labužnické sny; bibliotéky labužnické, kde místo knih jsou lahůdky, pamlsky; sezení soudcovského sboru ochutnavačů odborníků, členů Akademie labužnické atd.), chované např. v knihovně Národního muzea v Praze. Z odkazu zakladatele Národního muzea, Fr. hrab. Kolovrata. Poznámky v textu i po stranách dosvědčují, že těchto knížek bylo na zámcích v šlechtických kuchyních prakticky užíváno čili že čeští kuchaři rádi a pro chloubu řídili se těmito návody, hlavně francouzskými, kdy téhož roku, kdy knížky v Paříži vycházely, je zapisuje kolovratský bibliotékář do knihovny hraběcí. Mimo to jsem se přesvědčil, že bibliografické záznamy u nás i v cizině opisují z katalogů antikvárních kusů názvy knih, kterých pisatel jakživ neviděl, a často mate i anonymní vydání nebo vydání s pseudonymy s prozrazenými jmény autorů a ze všeho hemží se neutěšený zmatek.

Vraťme se po oklikách domů! Znalost umění kuchařského je nezbytný požadavek rozumného ženicha u snoubenky a příští ženušky. Věří každý, že ideální láska koneckonců jde žaludkem k srdci. A nejde-li, zle! Lásky se muž nasytí a pak nedobrá kuchyně odvrací ho od milované ženušky, a tím od krbu rodinného. A proto místo nadšených a vzletných básní jiných nechť za všechny muže promluví, ovšem prostou, nemoderní dnes chválou české kuchařské knihy, básník Panýrek:

*Znám já jednu mravnou knihu,
tu si, dcero, k čtení zvol,
bez obrazů mlhavých je,
neopěvá světobol!
Kladouc dobrá naučení,
není žádná hubařka,
obraznost tvou nepokazí,
je to – Česká kuchařka!*

2. Vliv židovských předpisův o pokrmech

Ať přímo nebo nepřímo, měly vliv na středověkou kuchyni evropskou židovské předpisy o pokrmech, z nichž některé přijaty byly od církve křesťanské. Není potřeba zacházeti do podrobností.

3. Kuchyně klasická (řecko-římská)

Přehled spisovatelův a spisů řeckých a římských, jakož i středověkých, o kuchařství, se vhodnou charakteristikou obsahu podává kniha *Cours gastronomique*, 2. vydání, Paříž, 1809; kapitola 26: *Gastrologie*. Viz také Felix Weber, *Gastromische Bilder*, Lipsko, 1891, str. 20-67, jež podává pěkný přehled kuchařství klasického: řecká kuchyně (klasická), symposia (hostiny), starořecká literatura o jídle a o kuchařství, jídlo a pití u starých Římanů, Trimalchio strojí hodokvas. Jediná kuchařská kniha starořímská (Caelia Apicia). Vitellius labužník na římském trůně císařském.

Ze spisovatelů řeckořímských všímali si kuchařství Athenaeus, Archestratos z Gely, Xenokritos; Epikuros, Numenius z Herakley, Hegemon z Thasu, Philogenes z Leuky, Simonaklidos z Chia, Tyndarides ze Sikyonu. Z Římanů vedle Apicia (o němž viz dále) vzpomínám z řady jiných vyučenců od řeckých mistrů kuchařských Macrobia a Petronia. Nemohu se pouštět do podrobností pro omezenost místa, uvádím dále jen některé skladby význačnější bibliografickým výčtem, pokud měly vliv na kuchařské knihy středověké a v 15. i 16. století byly buď úplně, nebo u výběru přetiskovány v tehdejších kuchařských knihách. Některé skladby tyto (např. Apicius) byly vydávány až do století 19.

Kuchaři byli ve vážnosti. Cynik známý řecký Krates uměl ceniti peněžitou odměnou kuchařovy zásluhy: „Dej svému filozofu tři obaly (penízky), lékaři svému drachmu, milence deset min, ale kuchaři svému dej celou hřivnu.“ Kuchař tedy v té stupnici zaujímá místo nejvyšší, nejcennější.

Britký satyrik římský Martial bičoval, kdo zasloužil i nezasloužil, ale klaněl se kuchařům, jež lichotivě jmenoval „králové kuchyně“.

Řecký jeden kuchař (jméno neuvedeno) uměl prý postavit na stůl vepře po pravé straně vařeného, po levé pečeného, uvnitř nadívaného a přitom celkem

nerozříznutého. Škoda přeškoda, že to podezřelé umění zmizelo i se svým vynálezcem a s jeho jménem!

Z řeckých knih kuchařských a spisův o pokrmech často byla tištěna skladba o výživě z vodních zvířat (hlavně ryb).

Za zakladatele římské kuchyně bývá vyhlašován Říman Apicius. Proslavil prý se za císaře Tiberia, zdokonaluje posavadní umění kuchařské. Honosil se zvláštní vynalézavostí, a proto po něm mnoho jídel bylo pojmenováno. Sám nenapsal kuchařskou knihu. To, co pod jeho jménem často mylně i u odborníků se uvozuje, zapsal prý jeho vrstevník, gramatik Apion, podle podání, doslechu. Apicius byl marnotratný rozhazovač, který všechno prohýtil a vrátil se pak do Kampanie, aby byl na blízku svým zamilovaným rakům. Ba vydal se s nebezpečím života do Afriky, aby našel raky chutnější, s nepořízenou se však vrátil. Odborníci dokazují, že knihu *De arte coquinaria* složil podle jeho receptů, rozšiřovaných slovem i písmem, některý jeho soujmenovec. Nesahá dále do minulosti než asi do třetího století po Kristu, a snad jest i z doby pozdější.

Jak byla Apiciova starořímská kuchařská kniha v 16. století vydávána s doplňky pozdějšími (o přípravě kaviáru z jeseterových jiker) a vysvětlivkami, ukazuje vydání r. 1541. Vysvitne, jak bylo vyspělé kuchařské umění římské. Snad nic nechybí v hojném výběru Apiciovy skladby, čím se dnešní kuchařské umění honosí.

Známý básník římský Horatius zachoval ve svých básních, zejména v satirách, zmínky i souvislá líčení o kuchyni starořímské (Q. Horatia Flacca Satiry, přeložil Josef Truhlář, v Praze, 1867), např. Kniha druhá, satira druhá (str. 72), chvála střídmosti v jídle a pití; satira osmá (str. 120). Nás zajímá hlavně satira čtvrtá proti labužnictví. Horatius podává tu pravidla umění souvěkého kuchařského (str. 97 ad.).

„Vejce, kteráž jsou podlouhlá, tyto nezapomínej, an jsou chutnější, kulatých, an jsou i bělejší, předkládat: mužskýť žloutek jest houžovatější. Předměstského zelí na suché je na půdě vyrostlé chutnější; neprosáchne vodou nic tak v sudě vlhkém. Jestliže pozdě večer tebe host nenadále přepadne, špatně aby slepice ztuhlá nesvědčila hrdlu, tož pamatuj si, živou potopit ji ve víně falernském. Tím ti zkřehne mokem. Druh hub na lukách se rodících nejlepší je, věřit je nejisto jiným. I užívá zdrav let jen takový, kdo černými moruškami končí ranní jídlo, kteréž natrhal byl záhy za chládku. Aufidius silným míchával med se falernským (vínem), ovšem chybně, anož práznému žaludku podávat pouze slabé se sluší:

jemnou žaludek medovinkou lépe si vypláchnout. Když ztvrdlá nácpa tě tíží, lastura jídelna žene zástavu i obyčejná, dále šťovík s krátkým lupením, bělomok k tomu kojský. (Pozn. Bělomok kojský, takzvané leucocoum, kojské víno, smíšené s vodou mořskou, čímž nabývá bělavé barvy. Svařeninu lastur, šťovíku a vína kojského jako lék uvádí též Athenaeus.) Lastury víc se plní slizké, kdy měsíce přibývá; však každé moře vzácnější skořepinku nedává; než bajsý (v zátocě bajske chycený) je hlemejšď lukrinská (z lukrinského jezera v Kampanii) lastura lepší; ústřice v Circeích (Circei, městečko a předhoří v Latiu) se rodí v moři, ježci v Misenu (Misenum, město a předhoří v Kampanii); rozmařilý se Tarent (slavné obchodní město v jižní Itálii) hřebenáči chlubí širokými. Nikdo si mistrovství nepřičítej hostiny hloupě, kdož by nepochopil jemné chuti zákony dříve; dosti není ryby jen se drahých v trhu stíratí (skupovati) stolku nevědomému, kterýmžto omáčka sluší z nich a k nimžto upečeným znova host zlenilý (nasycený) na pohovku uléhá. (Poznámka: Při hostinách římských leželo, na levém lokti podepřeno, devět osob po třech na třech stranách stolu; čtvrtá strana byla prázdná.) Z Umbrie vykrmený žaludem kulaté křemenáku mísy kanec ohýbá (pozn.: bývalo zvykem při větších hostinách celého kance předkládati), masa když se ti nechce slabého: špatnýť laurensky (pozn.: zabítý v bažinatém okolí Laurenta, města v Latiu), jenž z rákosu ztučněl a sítí. Vždycky neposkytují jen chutné ohrady srnky. Kdož moudrý, po plecích plodného zajíce se shání. Ptactva a ryb jakový má původ býti a stárí před mým jest zpytující žádné nevypátralo hrdlo. Jsoutě lidé, že nové jen umí si koláče vymýšlet; nikdy není dost jednu na věc vynakládati péči; jak kdyby někdo jenom se o dobré víno namáhal, nedbaje však, jakovým olejem ryby měl by polévat. Masické-li (víno z Kampanie, z pohoří masického) stavíš ven, když nebe jasno je, víno, jestliže jest zkalené, nočním se větérkem učistí. Výpar unikne čivům odporný; však toto chuť svou ztrácí nezrušenou lněným pokažínou cedítkem. Chytře-li vínu přidá kdos surrentskému falernské droždí, holubičím vejcem kal dobře sebírá, anto se ke dnu vrhá zavinuvši nečistotu žloutek. Unaveného pijáka krabem praženým a hlemejšďem africkým zotavíš; na vrchuť hříšného žaludku plove po víně salát; jitřničkami spíš a uzenkou žádá nakvašený okrát, jemu všecko milejší, cožkoli ve špinavých kuchyních (jídelny obecného lidu) hořké se přináší. Však to za práci stojí, dvojité též poznat omáčky přírodu. Jednoduchá jest ze sladkého oleje, jenž s hustým vínem smísí se a z bahnic (pozn.: z Byzance zasílány byly bahnice naložené v kádích hliněných nasolené) omáčkou, však ne jiných než

naložených jen v kádě byzantské. Když toto s rozsekanou zelinou smícháno svaří se, z Corica šafránem (vrch v Cilicii, odtud nejlepší šafrán) posypáno vychladne, přidej pak vytlačený k tomu ještě venafrejské mok olivy (Venafrum, osada v Kampanii). Picenského chutí ovoce lepší je šiburtské, ač podobou horší. Kampanské hrozny do hrnců patří, albánské však kouřem lépe sušívát. Já toto jsem s ovocem, já první kvas jsem a jikry, já poprvé vynašed bílý pepř s černosolí (s černou solí, která se vymáčela louhem z dřevěného popele), já, procezený v čistých nádobkách předložil hostům. Nesmírná chyba jest trhu dávat třech po tisících (to jest peněz sesterci, asi 600 Kč) a chtít rozložitě ryby v úzkou těsnati mísu. Náramně protiví se žaludku, když sluha mastnou číši rukou uchopí, jenž byl něco ukradl mlsně, neb na džbáнку starém ostudná špína se lepká...”

Jiné zmínky Horatiovy o jídle a pití viz ve vydání: překlad Hoffmaistrova vydání básní Q. Horatia Flacca II. díl. Přeložil a poznámkami opatřil profesor J. P., v Roudnici, 1922. Str. 49: Horatius podává svým přátelům před posnídávkou, kdy duch je přístupnější lepšímu poznání, několik rad svého krajana Ofella, samorostlého filozofa, proti nestřídmosti v jídle. Str. 56: Horatius vychvaluje klid venkovského života (kuchyně venkovská). Str. 62: Horatiovi vypravuje veseloherní básník Fundanius umělost kuchařskou, povyšovanou skorem až na vědu. „Nejprve lukanský kanec, kol dokola štiplavá řepka, salát, řetkvička, které dráždí ochablý žaludek, sevlák (sium sisarum, okoličnatá rostlina stojatých vod s chutným, sladkým kořenem) rosol, vinná sůl z kojského vína (výtažek do pokrmův, aby se docílilo nakyslé chuti)... koláče... ptáky, ústřice, ryby... útroby (osrdí) platejsa a kambaly (ryb)... medová jablka... mořský úhoř mezi plovoucími ráčky... omáčka z oleje, z rosolu, z vnitřností, z pětiletého vína, z bílého pepře, ne bez octa vinného... zavařovati zelená kaprlata, hořké omany... nevymáčené ježky, poněvadž nežli lák lepší je to, co mořská skořepina vypouští... rozkrájené údy jeřába, hojně osoleného a obaleného moukou a tučnými říky, vykrmená játra bílé husy a odříznutý zaječí hřbet... kosi s vypečenými prsíčky a holubi bez stehen.“

Stat tato vyrostla by z míry, kdybychom se chtěli seznámiti se všemi slavnými hostinami římskými, se všemi proslulými labužníky, se všemi jejich kuchaři, s úpravou hostin atd. Šlo jen o výčet hlavních pomůcek ke studiu kuchařské literatury řeckořímské.

4. Kuchařské knihy italské

Kuchyně italská byla dědičkou proslavené kuchyně starořímské a šířila svoje zkušenosti a recepty (hlavně vlivem medicenské rodiny) do Francie a do střední Evropy i do zemí západoslovanských, do Anglie atd. Renesance a humanismus od století 14. vzbuzuje rozkvět nové vědy a nového umění zvaného gastronomie. Nejslavnější hlavy umělců a učenců tehdejších vymýšlejí jídla a nástroje, zdokonalují měchačky, rožně. Slavný tvůrce Večeře Páně, Leonardo da Vinci, neváhal vedle své tvorby umělecké vymýšlet nový, zručný sekáček na maso. Rovněž slavný Michel Angelo Buonarroti zdokonalil kuchyňské nástroje a vymýšlel nové krmičky podle starořímských návodů.

Nejstarší kuchařská kniha italská jest ze století 13. Zachovala se v klášteře. Obsahuje pokrmy zvláštní, nezvyklé v Evropě střední a západní: čočková kaše s volskými oky, saracenský vývar, kapoun s datlemi, hrozny, mandlemi a slaninou. Staroitalské jídlo ravioli je podobné staroanglickému jídlu raffoly, po česku hrachová kaše se slaninou, olejem a medem. Z těsta robil italský kuchař „rukavičky“ a smažil v oleji. Záhy, hned po vynalezení knihtisku, byly vydány v Itálii knihy o kuchařství, buď latinsky, nebo postupem vlivu humanistického snažení spisovnou řečí italskou.

V 15. století proslula kuchařská kniha papežského kuchaře Bart. Platiny (Sacchi), který kuchařil za Fridricha IV. na papežském dvoře. Má podivný název: O počestné rozkoši těla. Na začátku radí návod, jak se ocet dělá, jako v staročeských knihách kuchařských, skoro doslova. Na titulním listě vyobrazen tlustý, podkasáný kuchař s pořádnou vařečkou, žezlem, v říši kuchyňské. Zdá se, že odtud vzat vzor pro titulní list kuchařské knihy Bavora Rodovského z Hustiřan. Kuchařské knihy ze století 16. mají tu předlohy např. pro modré jídlo z chrpy.

5. Kuchařské knihy francouzské

Jules Gouffé vydal v Paříži roku 1868 výborný přehled vývoje francouzského umění kuchařského (*Histoire de la cuisine*), kde sestavuje v poučných statích všechny důležité vynálezy umění kuchařského. Knize dodává ceny, že připojil názorné obrázky a náčrtky jídel a jejich soustavy při hostinách tak názorně a vábívě, že čtoucímu, i když není labužník, laskominy v ústech vlhnou a jazyk se kroutí do kornoutku.

Knize předchozí podobá se sbírka labužnických dopisů (*Lettres gourmandes, manuel de l'homme à table*), vydaná v Paříži roku 1877, jimiž spisovatel řadou listů, vážných i žertovných, slohem duchaplného fejetonisty načrtává dějiny kuchařského umění francouzského a radí svým přátelům, co by měli jísti. Podává návody jednotlivé i sestavuje jídelní lístky z pokrmů, jež sám vynalezl a kterých bychom ve starších kuchařských knihách marně hledali. Podle Brillat-Savarinova vzoru proplétá pásmo výkladu anekdotami, aforismy. Podařila se mu satira na směšný shon tehdejších (přidávám: i nynějších) přemršťených ctitelů kuchyně francouzské, přeplnit jídelní lístky možnými i nemožnými názvisky, jen aby to umělecky, francouzsky vypadalo.

Namířen byl tento kousavý vtíp proti proslulému labužníkovi pařížskému jménem Grimod de la Reynière, jehož spisy dále budou uvedeny. Aby jeho snahu po podobných „menu“ zesměšnili, dali vytisknouti ozdobné zlatým písmem tento lístek a podložili pod ubrousek. Uražený břichopásek si zařekl: „Umění vznešené kuchařské trůní příliš vysoko, než aby si nezasvěcenec tropil šašky z umění nezbytného pro lidstvo a jeho pokrok.“ Vícekrát nepřekročil prah nešetrných hostitelů.

Elegantní svět pařížský chodíval se tenkrát bavit do Café de l'Opera. Tam baron Brisse sestavoval „menu“, podepisoval jako vojevůdce plány bitevní; obklopen jsa od posluchačův a diváků míchal saláty a vydával zábavný časopis kuchařský, kde ukládal recepty, jež složil, a kořenil suchopár návodů kuchařských vtípnými i nevtípnými nápady, mravokárnými i rozpustilými anekdotami. Zvědavců hrnulo se dost na podívanou i okušenou jídel nově vymyšlených.

Líčiti rozvoj moderního kuchařství francouzského na sklonku věku 19. a ve století 20. vymyká se již z rámce tohoto bibliografického přehledu a odchyluje se od účelu této knihy kulturně-historické.

6. Kuchyně německá

Kuchyně německá byla v područí kuchyně francouzské až do Königovy knihy *Geist der Kochkunst* (vyd. Rurnohr, Stuttgart, 1822; znova, tamtéž, 1862), která s vlasteneckou horlivostí dokazovala, že je nezbytnou povinností obnoviti slávu kuchyně domácí.

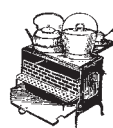


Podal jsem přehled kuchařské literatury od dob nejstarších až do století 19. O popis jídel, o uspořádání tabule, hodokvasů mi nešlo. Místo cizích prací o tom všem upozorňuji na přehledné knížky Dr. Jiřího Gutha Jarkovského, který s rozsáhlou znalostí látky příslušné sestavil o jídle a pití i o hostinách dvě zajímavé knížky, provázené názornými obrázky:

1. O jídle a pití jindy a jinde (Duch a svět, red. J. Emler, č. 33), v Praze, s obsahem. I. Obecné úvahy a poznámky. (Z dějin lidské výživy. Lidojedství a masojedství. Hrdinové Homérovi. Chléb a maso jako potravina. Jídelní lístek národů primitivních Společnost při jídle. Nápoje. Střídmost v jídle a pití.) II. Hody starých. (Zprávy o mravech při jídle a pití. U Egyptanů, Assyřů a Chaldeců, u Řeků. Symposion, syssítie Spartanův. U Římanův: hostina Trimalchiova. Pití u Římanů.) III. jídlo a pití ve středověku. (Způsob jídla ve středověku; části hostiny. Vidlička a ostatní potřeby stolní. Chování při stole. Velké hostiny, počet denních jídel. Množství jídel. Přechod k modě francouzské. Pití vůbec, v Německu zvláště. Pitky před spaním.)

2. O hostinách a hodokvasech jindy a jinde (Duch a svět, č. 46). Obsah: I. Hostiny za středověku, (Množství jídla a pití na dworských hodech v Mohuči 1184; v Ceccanu. Pravidla oběda i večeře. Geiler a Dedekind o nezpůsobech při tabulích... Úprava stolu, stolní náčiní. Umývání rukou. Posluha stolu; pověst Slovanů. Konec hostiny. Zbytky hodů.) II. Pozdější hody dvorské a jiné. (Korunovační hostiny v Praze, v Mohuči, Hostiny francouzské, v Lilie. Svatební hostina Karla Smělého v Brügge. Hostina hraběte d'Anjou 1455. Jídelní lístek z hostiny biskupa Ramelunga z r. 1466. Hostina kanovníka Rosbacha. Poznámky o hostinách. Ve Francii ve věku 17. a 18.) III. Kterak jinde. (Tabule novodobá. V Severní Americe, v hotelích. U Mexíkanů. Jídlo u Angličanů. V zemích skandinavských. Zákusky. Hodokvas eskymácký. Turci. Indové. Kanakové. Číňané. Japonci. Závěr.) Srv. též dílo Anny Guthové a Dra. J. Gutha, Stolničení v Praze (s obrázky).





Kuchařství/

To jest:

 Knížka o rozlič-
ných Brmých/ kterak se bzi-
tečně s chutí strojí magi: Jakož
to Zvěřina/ Ptácy/ Ryby/ a jiné mnohé
Armě. Každému Kuchaři/ aneb
Hospodáři/ Knížka tato potře-
bná y všitečná.



M. D. XCI.

Titulní list *Kuchařství* Bavora Rodovského z Hustiřan (1591)

STAROČESKÉ UMĚNÍ KUCHARSKÉ

I. Nejstarší kuchyně slovanská

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

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

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

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

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

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

Pro oko a chuť Řeka nebo Římana, vybíravého a zvyklého kuchařskému umění, nebyl ovšem ráz a soubor staroslovanské potravy bez námitek. Jedli Slované leckdy věci, které jiným nechutnali, ba kterých se Jihoevropané i štítili. Zejména prostý lid venkovský.

Nejjednodušší příprava masa byla u Slovanů a všude jinde pečení na rožni. Pečení v nádobách, hliněných nebo kovových, v polévce, nad ohněm zavěšených nebo postavených.

Znali Slované ještě jiný způsob vaření v koženém měchu, obyčejně v žaludku nebo břichu zabitých zvířat, buď ohněm pod ním rozdělaným, nebo pomocí rozžhavených kamenů do vody ponořovaných. Tak se vaří místy podnes na Balkáně, což bylo známo i jiným národům v době primitivní kultury (Finové, Litevci, Germáni). Je to způsob vlastní životu kočovnému, kde je dosti vnitřností a koží ze zabitých zvířat a kde hliněné nádoby je na obtíž. Niederle soudí, že tato úprava jídla přešla k Slovanům od některého kmene kočovného na jihovýchodní hranici, nejspíše od Skythů.

Při přípravě jídla užívali od dob nejstarších omastku a koření. Slované máslo je výraz všeslovanský. Mastili Slované též rybím tukem, olejem, upraveným z olejnatých semen.

Slovanům byla ode dávna známa řada bylin, vynikajících zvláštní vůní a příchutí, jež mají většinou všeslovanská jména: bedrník, horčice, křen, kafr, pepř, zázvor. Uvádí Niederle dále mátu, kmín, anýz. Ocet poznali Slované z Itálie a z Řecka. Od břehů řeky Volhy dovážena rebarbora.

Jako u jiných národů také u Slovanů připravovali jídla z medu a nezbytné soli, známé v kuchyních od nejstarších věků.

2. Arabské zprávy o Praze ve století 10.

Tam, kde domácí prameny ještě mlčí nebo nemají příležitosti v legendových popisech rozhovořit se o způsobu života, co se týče jídla, kuchyně souvěké, hledáme zmínek a svědectví nejdříve u pramenův arabských. Viz literaturu Zíbrt, Arabské zprávy cestovatelů o středověku slovanském, Bibliografie České Historie I. Č. 2560 až 2588.

Abu Obaid al Bekri žil v 11. století ve Španělsku a zanechal vedle spisu, kde se o Čechách a Slovanech zmiňuje (Kniha cest a zemí), ještě jiná zeměpisná díla.

Zemřel r. 1094. Uvádí doslova starší zprávy cestopisné, jež zapsal o své cestě Ibrahim ibn Jaqub, který za obchodem (otrokář?) v letech 962-973 cestoval po krajinách střední Evropy.

Nedozvíme se v cestopisných poznámkách Araba, obchodníka cestujícího, nic podrobného, ale přece jen zapsal Ibrahim ibn Jakub zmínky zajímavé o levném obilí pšeničném a ječném, o láci při koupi slepic (kuřat). Proto si vážíme podobných, třeba stručných zmínek, jež naznačují, co tenkrát chystala kuchyně staročeská.

Doslova al Bekri: „Co se dotýče země Boreslavovy, (Boleslav), tať se na dél prostírá od města Prahy až po město Krakov, což jest dálka tří neděl (cesty). Město Praha zbudováno jest od kamene a vápna i jest největším trhovištěm v zemích slovanských. Rusové (Normané) a Slované přicházejí tam se svým zbožím z města Krakova a Moslemové, Židé a Turci přicházejí z území tureckého s koupěmi a byzantskými mithkaly (stříbrné peníze) i směňují za ně od Slovanů i mouku, bobroviny i jiné kožešiny. Země tato ze všech zemi severních jest nejlepší a potřebami životními nejbohatší. Za jeden peníz koupí se tolik pšenice, kolik jí jeden člověk potřebuje na měsíc, a za touž cenu tolik ječmene, kolik jest zapotřebí na píce pro jednoho koně po čtyřicet dní. Za deset slepic též se platí jen jeden peníz...“ J. Jireček, Čas. Č. Mus. 1878, 516; 1880, 295; E. Šebesta, tamtéž, 1900, 43.

3. Staročeské glosy, názvy jídla a pití v hebrejské literatuře věku 10. až 13.

Výborný znalec hebrejské literatury, Dr. M. Grünwald, vydal (ve Věstníku české Akademie II. 1893, str. 343 až 350) slova česká, jichž se dopátral v hebrejské literatuře od století 10. do století 13. (v cestopisech, kronikách, komentářích atd.).

Známo, že větší památky literatury české nepřesahují 12. století. Je tedy každá zmíněčka, každé slůvko české, o níž nelze pochybovati, že přesahuje týž věk, vždycky hodna pozornosti a úvahy, ať již se kdekoli vyskytuje. Židé ve slovanských zemích přijímali jazyk zemský, kde meškali, za vlastní a jeho užívali. Na otázku, proč nepsali židovští učenci česká slova po česku, českými písmeny, odpovídá Grünwald, že ve středověku nejen v Čechách než vůbec v celé Evropě zapověděno bylo užívati písma zemského jazyka, že tedy učení Židé byli nuceni

psáti slova česká a slovanská písmem hebrejským, kteréž ovšem výslovnost slov českých a slovenských silně pozměňovalo.

Vybírám z glos to, co se týká kuchyně staročeské.

Století 11.

V Aruchu rab. Nashana ben Jechiela z Říma: mák („mako“).

Rabbi Isak z Vídně, spisovatel „Or sarna“ v pravidlech pečiva: makovice („makovica“).

Rabi Salomon Jicchaki, Raši zvaný: okřín, okřínek (miska dřevěná), v originále „akron“.

Století 12.

Rabbi Josef Simon Kara: uhlí (ugli).

Benjamin z Tudely (cestopis): veverky („vevergis“).

Století 13.

Z knihy r. 1234 Arugath habbosem Abraham a ben Usiel: ohně („ognanci“); mrkva, mrkev („mrk“); jahody („jagody“); jelito („jelito“); ledvina („ledvina“); skýva („skylia“); ožeh („ožeg“).

Rabbi Metr z Rothenburka: syrovátka („syrovátka“); svatojanský chléb („karuby“).

4. Nejstarší domácí zmínky o jídle a kuchařích, od 11. století do konce století 13.

Shledávati v nejstarších domácích pramenech (latinských listinách a kronikách, letopisech, legendách) zmíněčky o jídle, o kuchyni, o kuchařích jest perná práce, málo vděčná. Kronikář zapisoval zprávy o panovnicích, o válkách, o veřejných událostech, o podivných zjevech v přírodě (komety, zatmění, domnělé zázraky, kobyly, mory, povodně, větry zhoubné atd.), ale nevšímal si zjevu všedních, jež pokládal za samozřejmé, jak že lidé jedli, pili atd. Řídkou příležitost měl pouze tenkrát, kde líčil buď rozmařilost v pokrmech, nebo zase střídmost, zdrženlivost; kdy se rozhovořil, jak ve strachu před vpádem nepřítelů poberty ukrývali panovníci a páni zásoby do kostela, jaké apod. Vážné úřední listiny panovnické rovněž nemohly v důstojném slohu obřadném rozepisovati se o jídle a pití, leda kdy při zakládacích listinách klášterů, špitálů, při přidělování řemeslníků poddaných

vrchnosti vypočítávaly jejich řemesla a jejich jména staročeská, obyčejně zkomolená latinským pravopisem. A co ještě na pováženou, že četné tyto listiny, kterých bychom se dovolávali pro dobu nejstarší, jsou padělané o jedno dvě století později. Kořist z nich přesto zasluhuje pozornosti, třeba byl časový rozdíl. Jako vzácná zrnka, bezděky roztroušená v suchopáru ostatním, sebral jsem, pokud možná, všechny tyto zprávičky a zápisy. Otiskuji je v české úpravě v souvislosti s ostatním líčením kuchyně staročeské, s odkazy číselnými na latinské znění originálu v poznámce za touto statí, kdež zároveň naznačuji, je-li listina pravá, původní, nebo padělek, dovolává se nejlepšího našeho znalce, prof. Dr. Gustava Friedricha.

Zprávy o jídle v nejstarší latinské kronice Kosmově jsou jen kusé a všeobecné, nahodile zachované. Vypravuje např. letopisec Kosmas, jak se kněz Šebíř (Severus) stal pražským biskupem. Uměl hověti zálibě knížete Oldřicha v lovu a dobrém jídle, zvláště chutně upravuje Oldřichovi kančí ocásek. Za to mu slíbil Oldřich hodnost biskupskou, slíbil a r. 1031 také dal. (Novotný, české dějiny, I. 1., Praha, 1912, str. 714.)

Vzpomínám tu, že si K. Havlíček zapsal (neudávaje, odkud čerpá) obdobnou rozmarnou historku: Svědomitý úředník, jenž již jedenkrát Karla IV. hostem v domácnosti měl a dobře věděl, že panovník rád jí ouška a ocásky prasečí, poručil prasátkům v obvodu svého úřadu uřezati uši a ocásky pro hodokvas nachystaný „Otcí vlasti“, Karlu IV. (Zíbrt, Český Lid 24. ročník, 175).

Přistupuji tedy ku výčtu zachovaných zpráv nejstarších o jídlech staročeských.

1. R. 1052 zakládá kníže Břetislav I. kolegiální chrám boleslavský a udílí mu statky v Čechách a na Moravě: pekaři Vrac, Smil; kuchaře jménem Ponec, Krma. Lahůdkáři Čejka (Čajka) se syny Zbinou a Kokorou; slanaři, žák se syny Lovatou, Těškem, Dobrotajem a Milovanem. Prof. Friedrich upozornil, že tato listina jest padělaná ve století 12.
2. Kosmova kronika: Kníže Spytihněv roku 1055, když všecko dle své libosti uspořádal na Moravě, vzal bratry své, aby byli s ním u jeho dvora, Konráda představil lovcům, Ottu pak postavil za mistra nad pekaři a kuchaři. Tedy knížecí bratr nejvyšším kuchmistrem.
- 3-5. Kníže Spytihněv (asi 1057) dal kostelu litoměřickému v kraji Boleslavském v Boulí kuchaře. V Živohošticích (dnes Živohoušť) Kvietek kuchař. U hradu samého litoměřického pekaře a mlynáře: Stromata (Stramota?), Nerad a jiní.

6. R. 1078 Otto, moravský vévoda, přiděluje ke klášteru hradištskému, nově založenému, dva pekaře a dva kuchaře.
7. Biskup Jaromír (r. 1068-98) v postě „po ranní rozdělil čtyřicet čtvrtěk chleba a tolikéž slanečků nebo částek jiné krmě mezi chudé“.
8. Biskup Jaromír navštívil biskupa Jana v Olomouci r. 1073. Tam když Jaromír viděl sýr napolo ujedeny, trochu kmínu a cibuli na misce, k tomu topinku, což nejspíš zbylo biskupovi od včerejší snídane, jako by byl shledal vinu velikou a ukřižování zasluhující, velice hněviv, pravil: Proč žiješ skoupě? Nebo pro koho skrblíš, ó bídáku a žebráku? Na moutě! Nesluší se biskupu skoupě žít! Co potom? Zapomněv na svaté svěcení, zapomněv na bratrství, zapomněv na lidství, jako levhart zajíčka nebo lev beránka popadá, tak ten zuřivý host oběma rukama bratra svého, biskupečka, za vlasy vyzdvihl do výšky a jako otep hodil jím na zem.
9. R. 1086 Vratislav, kníže české, zakládá klášter v Opatovicích a přiděluje mu v poddanství pekaře jménem Pozdeň, kuchaře jménem Strač, pekaře Krajatu a rybáře... Padělek ze století 12.
10. Jak známost cizích jídel k nám vnikala, vysvětluje dopis magdeburského arcibiskupa Hartvika králi Vratislavovi r. 1087: „Pekaře, jehož jsi od nás žádal, poslali jsme ti s jeho nářadím a s mými dary.“
- 11.-15. Vratislav, král český, zakládá r. 1088 kolegiální chrám vyšehradský, věnuje vedle jiných v Kochovicích dvě popluží s kuchařem, jménem Koch (Němec?); na Kačíhoře popluží s kuchařem, jménem Odol; v Čachovicích tři lány země s kuchaři; na hradě Kouřimi pekař Ivan; na Bašti sedm popluží se dvěma kuchaři, jménem Těchan a Svojoboh; v pražském podhradí kuchaři Kvasík, Radvan, Pálička, Hrozňata, Bíšek, Nesata, Pivoňa, Vratižír a Rak. Rovněž nepravý jest zápis v domnělé listině Soběslava I. z r. 1132, kde jmenována mezi čeledí vyšehradské kapituly Bolemila, dcera Uhrova kuchaře s dcerami.
16. Roku 1115 vévoda Vladislav zakládá klášter sv. Benedikta v Kladrubech a věnuje mu čtyři pekaře: Petra, Bogumila, Chvala, Lovatu; kuchaře čtyři: Mika, Dolicha, Dobrala, Ratnik. (Padělek 13. století.)
17. Jarloch, opat kláštera milevského, pokračovatel Kosmovy kroniky, líčí, jak opat Gotšalk v Želivě na památku biskupa olomouckého Jindřicha Mika ustanovil výroční oslavu v den jeho úmrtí netoliko službami Božími, nýbrž i požitky světskými, například hostil bratří klášterní medovinou, rybami

a bílým chlebem... Gotšalk nejedl masa a nedal se ani v nemoci zesláblý k tomu donutiti, málo masa požil... Odtud také říkával, že jindy zhřešil více při hrachu než nyní při mase... Polévku jen srkal...

18. Roku 1204 svědčí Robert, biskup olomucký, že Anežka z Potvorova udělila klášteru plaskému některé vesnice a z příjmův a důchodů těchto vesnic bude dostávat klášter plaský olej a slanečky v adventě a v postě.
19. Roku 1233 Přemysl, markrabě moravský, klášteru cisterciáckému vesnici Doloplazy a z toho majetku platy a příjmy klášteru k nakoupení slaneček a oleje v adventu a v postě.
20. Vypravuje letopisec, pokračovatel Kosmovy kroniky, k r. 1258: Přišel jest pak veliký strach na Čechy před Kumany (Uhry) a jinými cizími nepřáteli, jejichž nájezd král Václav předchází, sebral jest potřeby v obilí, víně, medu, uzeninách, soli a sýrech ode všech řeholníků pražské dieceze a od vladařů svých i od některých měst, ustanoviv každému jistou sumu k odvedení v počtu a v míře, a uložil je v kostele sv. Jiří na Hradě pražském, kteréhožto kostela jeptišky nuceny jsou vyjít z kláštera a přebývat v městě, což se jest stalo dne 16. června (1258).
21. Jan, biskup pražský, roku 1258 udílí klášteru břevnovskému faru v Broumově a k stolu opata a konventu klášterního pravidelnou dodávku ryb, jichž často mívají v Břevnově nemalý nedostatek.
22. Bruno, biskup olomoucký, roku 1258 zřizuje čtyři prebendy v kostele olomouckém, bude dávat dvacíti chudým žákům, kteří budou na chór choditi, každému jeden chléb žitný, taktéž v jednotlivých dnech (každý den) a po celý rok a ty chleby mají býti takové, aby stačila na ně poloviční met (půl korce) brněnské míry za týden. Na výročí půl korce žita míry brněnské má se na chléb rozdělit chudým.
23. Téhož roku týž biskup dává dvě vesnice u mostu olomouckého, aby se každému nynějšímu kanovníkovi po celý rok každého dne dával jeden chléb z bílé mouky (šemličkové) a jeden chléb horší; sám děkan bude dostávat, totiž dvojnásob, a ty chleby mají býti takové velikosti, že zřízenec, který řečené vesnice bude míti, každý týden má dáti na ty chleby korec obilí brněnské míry.
24. Otto, měšťan olomoucký, r. 1267 určuje na Vánoce dávku čtyř kuřat, na Velikonoce čtyřicet vajec, o letnicích čtyři syrečky, z nichž každý stojí čtyři peníze.

25. Roku 1273 mistr Jindřich vyčítá Strahovským: Někdy mi posílali kuře polouvařené a plovoucí ve špinavé vodě a někdy mi, ano velmi často, posílali nejšpatnější syreček, uhnětený ze zbytků z druhých syrečků, a když mi přinášeli dvě maličké číšky vína, nesmírnou prací vydobyté, jizbu k vůli mně častokrát nechtěli topiti... Neboť někdy mi syrové kuře a ještě opeřené bylo přinášeno, ležící ve špinavé vodě z lázně; někdy byl poslán syreček, uhnětený z kvasnic mléčných, někdy posílali špatné víno, dvě malé číšky, s mnohou prací teprve vynucené. Jizba, kde jsem přebýval, často na mou pohanu nebyla vytápěna.
26. Roku 1278 Arnold, řečený Biskup, měšťan v Mastě, dal klášteru v Oseku hřivnu (kopu) stříbra a čtyři měřice pšenice (strichy), kteréž jim po mé smrti každoročně na věky ze statku mého bude povinen platiti ... Za to obilí a tu hřivnu každý rok o narození Panny Marie mají se opatřiti bratřím a mnichům kláštera řečeného k obědu chléb žemličkový a k pití víno nebo medovina a čerstvé ryby...
27. Letopisec k r. 1279 velebí štedrost biskupa pražského Tobiáše z Bechyně, jak na den blahoslavené Panny Marie hostil kanovníky na Hradě pražském i všechny duchovní štedře a v hojnosti rybami, vínem a medovinou v paláci biskupském... Téhož roku také byla veliká drahota všech věcí, v obilí, v mase, v rybách, v sýrech, vejcích, takže sotva jen dvou vajec slepičích za peníz bylo možná dostati, kdežto mnozí se ještě pamatovali, že v časích nedávno předtím kupovalo se ve městech pražských po padesáti vejcích za peníz... V roce 1281 biskup Tobiáš vystrojil štedře hostinu kanovníkům a jiným, kdykoli zavítali, v hojnosti ryb rozličného druhu, vína a medoviny nazbyt.
28. Za řádění Braniborů r. 1279 Brandenburg Pavel Beruth osadil dvůr páně biskupův ve Městě Pražském, ve kterém bylo složeno veliké množství obilí, vína, uzenin, sýrů, a přivlastnil si bohatou tuto zásobu.
29. Vobolin, měšťan pražský, udělil r. 1280 pražským špitálníkům (u křižovníků s hvězdou) vesnici Nemilkov, aby bratři byli povinni dávat každému nemocnému, ženě jako muži, v tom špitále ležícím, každou středu buď vejce, nebo hrušku, nebo jablko, nebo kus syrečku, podle libosti nemocného, a vždy aby byl přidán kus bílého chleba.

5. Kuchaři a kuchmistrové královští od 13. do 16. století

Zmínky o kuchařích a arcikuchařích čili kuchmistrech kuchyně královské jsou vzácné, jen nahodile zapsané. Není tu úplnosti a neznáme při skouposti pramenů vůbec posloupnosti jejich, jako neznáme při ostatních úřadech královského dvoru českého.

Jaké vážností požívali kuchmistři královští, svědčila by jejich častá svědectví na listinách královských, kdybychom neuvážili, že král u sebe mívál a musil míti, ať byl v Praze nebo na cestách kdekoli, mistra své kuchyně, a že tedy při hledání svědků vedle těch pánů, kteří asi měli zájem o obsah listiny, nešel daleko a dovoľával se svědectví pravidelně všude přítomného kuchmistra. Ostatně vzpomínám z kapitoly 4., že r. 1055 kníže Spytihněv neváhá svého bratra Ottu povýšiti za kuchmistra své kuchyně.

V listině z roku 1229, kterou uděluje Přemysl Otakar I. klášteru sv. Vavřince v Opatovicích vesnice, uveden Matěj, kuchař Přemyslův, který přidává klášteru vesnici Vlčkovice (?), Vlkovyje, „Wilcowiczie“), (Friedrich, Codex II. 328.)

Tedy některá jména a doklady toho, co bylo řečeno: Hereš (Hirzo) kuchmistr r. 1240-1 (Palacký, Přehled důstojníků a ouředníků, Praha, 1832, tabule 1.).

R. 1269, 24. února uveden jako svědek na Přemyslově listině Otto, kuchmistr královnin v Poděbradech (Emler, Regesta II. 248). Dne 4. července 1269 na Přemyslově listině jako svědek jmenován kuchmistr Sbor (255). Dne 1. dubna 1285 Dobromíra, abatyše kláštera sv. Jiří na Hradě pražském, prodává vinici pod Petřínem Plaskému klášteru a mezi svědky čteme „Subislaus, magister coquinae domini regis dictus de Zasmuk“ (579), Soběslav Zásmucký.

Zejména kuchmistr krále Přemysla Otakara II. bývá přechasto zván na svědectví k listinám vážným i méně důležitým.

Emler, Regesta IV. uvádí ještě kuchmistra královského Konrada (r. 1272, str. 818, 819), Gotfrida (r. 1338, str. 228).

Roku 1325, 16. dubna, prodávají kuchaři Jana Lucemburského Beneš a Boreš majetek svůj ve Vysočanech mistrovi Zdeňkovi. (Emler, Regesta II. 415.) Téhož roku 19. dubna souhlasí Jan Lucemburský s prodejem šesti lánů ve vsi Hostivícih Gotfridovi, kuchmistrovi královskému, a jeho bratrovi Ojřovi (415; srv. rok 1331, 20. srpna, tamtéž 701.)

Mistr kuchyně královské (*magister coquinae regiae, domini regis*) byl náměstkem nejvyššího truksasa čili stolrůka (dědičný úřad v rodě pánů z Hasenburku), kterýmžto názvem někdy také nejvyšší stolník sám se znamenal. Viz dále výčet jmen. Srv. Tomek, Dějepis města Prahy, III. 1893, str. 17. Úředníkovi tomuto byl k ruce písař kuchyně královské (*notarius, protonotarius coquinae*), který zaznamenával a účtoval všeliká vydání při kuchyni a někdy také jiná vydání, kdež pak byl nazýván také vůbec písařem vydání královských (*notarius expensarum regalium*). Bylo to místo za starší doby i později dobře placené; zastávali pak je osoby stavu duchovního a někdy také městského nevšední vážnosti. Rozumí se samo sebou, že mistru a písaři kuchyně byli podřízeni kuchaři královští, kterých vždy bylo několik. Všichni, pokud známe jejich jména, byli sousedé pražští, majíce domy tady. Zvláštní byl služebník při dvoře, který měl na péči stolní nádoby čili misky (*Schüssel*), jemuž říkali šislér (*collector scutellarum scutellator*), byli to rovněž sousedé pražští. Správci špižíren královských, rovněž sousedé pražští, byli nazýváni špižíři královští (*spizierius domini regis*).

K dokladům uvedeným o královských kuchmistrech, jež jsem vyhledal z pramenů věku 13. a ze začátku věku 14., posavad nepovšimnutých, připojuji výčet kuchmistrů ve století 14. a ze začátku věku 15., jak jej sestavil V. V. Tomek, Dějepis města Prahy V, (1905) str. 57 (rok 1346-1438).

Mistr kuchyně královské: Jindřich Cigelheim 1355 až 1355; Leopold z Noremberka 1359 až 1369; Jindřich Kolman z Křikavy 1384 až 1414; Renart Žák 1395; Bernard 1400; Jan Hájek z Hodětína 1409 až 1417.

Písař kuchyně královské (*notarius coquinae*, jinak *notarius expensarum regalium*): Pešl 1390; Václav probošt řezenský; Jindřich Nos (Náz, Naso) 1376; Václav, syn Kolmanity ze Stříbra, farář kolínský a kanovník pražský a vyšehradský 1380 až 1388; Jan Vepřek (? Porcellus), kanovník vyšehradský 1352; Petr z Holešova 1396 až 1405; Mistr Zdeněk z Labouně, kanovník pražský 1402 až 1407; Jakub farář berounský 1404.

Kuchaři: Matěj Pařez 1388. 1389; Dominik z Kozárovic 138ž; Jan Mls z Ješina 1384 až 1411; Petr, Pešík 1389; Hanuš 1389; Jorgel 1400; Franěk z Ješina 1404 až 1416 (jmenuje se někdy jen Franěk nebo jen Ješin); Mařík 1405; Petr 1411 až 1418; Ondřej Tryzna 1411 až 1417; Václav Panoška 1410 až 1418; Blažek Ubaldin 1414 až 1415; Strýc (?) 1415; Jakub 1415; Strýc 1418 až 1419; Janek před rokem 1419.

Pekař: Petr Křeček 1407; Hereš před r. 1419. Rybář: Václav Medulan 1402. Špižíři; Beneš 1382, 1389; Martin z Mlýnec 1382, 1386; Líček z Dobrovice 1382, 1389; Tvoch z Kytce 1392, 1407, 1410; Mikuláš Kotlovec z Mentúr 1389, 1395, 1397; Tomáš 1402 až 1410; Hlaváč 1405; Janek 1405 až 1418; Hynek 1407; Pavel 1407 až 1408; Jan Špic 1416. Písař mlýnský (notarius domini regis): Zdeněk 1416 až 1417. Šislér (scutellator, collector scutellarum, správce nádobí, misek, Schtissel): Bratroň, Čapek 1370; Bartoloměj Okropil 1412 až 1417. Kráječi: Hereš 1393 až 1394; Aleš 1398.

Kuchyni králové řídil mistr kuchyně: Martin, kanovník olomoucký, 1375 až 1381; Prokop, farář benešovský od r. 1388 (u královny Elišky); Mikuláš z Kněževsi (Hemidorf) 1399; Protivec ze Vchynic 1417. Písař kuchyně: Tomášek 1397. Kuchaři: Přibík 1390; Smil 1391 až 1392; Mikuláš 1419. Špižíři: Mareš 1374 až 1378; Hrb Přibík z Dvorce 1381 až 1388.

Od začátku století 15. až do začátku století 16. řídili kuchyni králů českých (Tomek, Dějepis města Prahy IX. 1893, str. 263): Nejvyšší kraječ: Jan z Ústí Sezimova. Mistr kuchyně královské: Zbyněk ze Soběšína 1461; Matěj 1471; Václav Štětina ze Svárova 1473 až 1489. Písař kuchyně královské: Matěj před r. 1451. Kuchaři: Jakub, před r. 1463; Vojtěch 1457 až 1460; Petr Pícek z Pustovět 1463 až 1466; Jakub 1469 až 1471; Jan 1473; Matouš Drobil 1485; Václav 1590. Porybný: Jan Cháb 1511 až 1513. Řezník: Jan 1481 až 1483. Mistr kuchyně králové: Jan Tuš z Hlince 1468. Kuchař: Matěj 1461 až 1462; Jakub 1465.

V potvrzení privilegií Nového Města Pražského od Zikmunda I. října 1436 mezi svědky uveden Hynek z Pírgšteinu, kuchmistr dvoru královského (Čelakovský, Privilegia měst pražských, v Praze, 1886, str. 232).

Jar. Čelakovský uvádí (Privilegia král. měst venkovských v království českém z let 1225 až 1419, v Praze, 1895) kuchmisty království českého mezi svědky na listinách: Chum, latinská listina Přemysla Otakara II., r. 1265 (str. 45), v českém překladě téže listiny Thym kuchmistr (str. 48); Konrad, Chunradus (listina Přemysla Otakara II., r. 1272, str. 55, 57); Mikuláš Zajíc z Hasenburka (listina Václava IV. r. 1368, str. 771); Hájek z Hodětína (listina Václava IV., r. 1415, str. 1161). Kuchaři královští: všeobecně (v listině krále Václava IV. r. 1397, str. 902); kuchaři Ondřejovi Trýznovi zápis Václava N. (r. 1411, str. 1140). Kuchař královský Panoška (listina Václava IV., r. 1397, str. 901; listina téhož, r. 1416, str. 1169).

O arcibiskupské kuchyni jsou zmínky v listině pražského arcibiskupa Zbyňka Zajíce z Hasenburka r. 1406 (Čelakovský, str. 1052, 1053) Rokycanským. Z lesův arcibiskupských jsou domácí obyvatelé povinni dle potřeby přivážeti dříví na vytápění kuchyně.

Ze století 16. uvádí doklady o působení některých úředníků královské kuchyně Tomek (Dějepis m. Prahy XI. 1897, str. 412): Nejvyšší kraječ (úřad v rodině dědičný): Jan Sezima z Oustí a na Ouštku 1522 až 1529; Jiřík z Oustí Sezimova 1547 až 1571. Mistr kuchyně královské: Jan Kozelka před r. 1529; Hanuš Welcer 1546 (Němec).

Roku 1584 na sněmu připomíná se Melichar z Prejtnbachu, rada dvorský a kuchmistr (Sněmy české VI. 493.). Místo kuchmistr užívá se názvu zněmčilého „kuchlmistr“; často také „arcikuchař“. Přechastých zmínek o kuchařích a kuchmistrech královských i panských nevyčerpávám.

Pokud se týče kuchařů soukromých nebo řemeslných výrobců jídla na prodej ve veřejných kuchyních, sebral doklady Dr. Z. Winter do knihy Dějiny řemesel a obchodu v Čechách v 14. a 15. století, Praha, 1906. Z doby nejstarší uvádí jména kuchař, pekař, pekař sladkého (cukrář), lahudkář (cupidinarius), nasolovač (uzenář, salsamentarius). Kuchyníci, kuchynáři v době lucemburské strojili krmičky ve veřejných kuchyňkách. Mistr kuchařský nazýván v latinských pramenech arcikuchař (archicocus). V letech 1427 až 1429 napočítal Winter mezi měšťany pražskými kuchaře čtyři, v pozdější době 15. století: Vojtěch, kuchař krále Jiřího 1461; Mates, kuchař královny Johanky 1461, 1469; Václav, králův kuchař 1489; králův kuchař Mates Drobil 1485.

O kuchařích, kuchynících a smažičkách ve století 16. vypravuje Dr. Z. Winter v knize Řemeslnictvo a živnosti v 16. věku v Čechách, v Praze 1909, str. 660. U dvora jsou někteří kuchaři proti době lucemburské Němci: Blažej Laubinger r. 1586 obdařen šlechtictvím. Poslední životní kuchař Rudolfa II. slul Jakub Peyker, měšťan na Malé Straně. Lounští vzali do služby 1578 Němce jménem Hans Scheyder.

Měli však čeští kuchaři také dobrou pověst, když se o kuchaře Čecha z Kutné Hory, Matěje, ucházeli tři pánové, Žerotín, Křinecký a místokancléř.

Kuchaři v Praze na začátku 17. století seskupili se v cech pod ochranou sv. Vavřínce, měli podle vzoru ostatních cechů, svoje práva, výsady, kvartální schůze a pokuty, provázeli se svícemi ve smutečních pláštích nebožtíka druha, chodívali

uctívat svého patrona na Petřín ke kostelíku sv. Vavřince, na rošti upečeného, až do Josefa II., který sdružení kuchařů s nábožnými řády zrušil.

6. Provize písaře královské kuchyně Jana Vestfala a žertovné jeho povýšení na pána nad hrnčíři 1290

Není všecko pravda, čeho se dočteme ve sbírkách královských písařů. Žertovali a pro zábavu jako by se cvičili ve slohu, udělovali výsady, práva, hodnosti, o kterých nikde jinde potom není psáno. Zdá se mi, že tohoto druhu jsou další listiny.

Byla by to skvělá odměna písaře kuchyně královské, Němce Jana Vestfala, kdyby měl právo podle listiny právě vybírat i snad vydírat od každého, kdo prodával do kuchyně krále Václava potraviny, z každé vyplacené hřivny čtyři peníze.

Rozpustilý sloh listiny druhé, která povyšuje téhož písaře královské kuchyně, prozrazuje již předem, že tu nejde o vážné vyznamenání, nýbrž o nevinný žert, který si tropí písař královské kanceláře z písaře královské kuchyně, nezapomínaje uvést i reka hrdinného, jehož činnost staří Čechové ve 13. století znali, Dětricha Berúnského (z Verony), i laškovnou bytost z klasického bájesloví, potutelného Priapa.

Král Václav II. r. 1290 (7) Janu Vestfalovi, písaři královské kuchyně: Uděluje mu chválu, uznáváje sám i podle svědectví mnohých jeho výborné služby pro kuchyni královskou. Aby se mu odměnil, zajišťuje mu doživotně, aby při koupi masa, vína, chleba a jiných potřeb životních dostával z každé hřivny čtyři denáry (peníze) od prodavačů vedle všech ostatních výhod a práv jeho úřadu. Což prikazuje král úředníkům, jídlonoši, maršálkovi, kuchmistrovi a číšníkovi. Notář pak za to má konati povinnosti svého úřadu obezřele, pečlivě a dbáti šetrnosti a za to se mu dostane pak další odměny.

Král Václav uděluje roku žertovnou výsadu témuž písaři kuchyně královské: Ježto nás i naše rady a pány mistr Jan, kdysi Sas, nyní za změněných okolností Vestfal, každodenně soužil hučením pro třicet hřiven stříbra, které na nás vymámal a na našich radách jako velice bdělý strážce cti, povolili jsme jemu, dokud bude živ, správu písařskou hrnců a koflíků dřevěných v naší kuchyni, v kterékoliv straně světa se octneme, s veškerým právem k těmto hrncům, jakmile však sníme, a mimo to ještě za jeho práce budiž mu dán desátý hrnec a desátý koflík. K tomu

všecky urážky, které proti nám nesmírným okrádáním v království našem spáchal, když se vracel pyšně s mnohou kořistí v kabátci (zde žertem joppa kabátec a Joppa, Jafa město v Palestině), jako kdysi činíval Dětřich Berounský, tenkrát známý hrdina, tedy rozhodli jsme se, že všechno mu odpustíme. Ustanovíme ho napříště pánem nad hrnčíři a těmi, kteří robí číše ze dřeva, aby ho věčně ctili a velebili v Čechách, jako kdysi byl uctíván Priapus na ostrově Hellespontu, a šťastná Vestfalie jásá, že zrodila takového člověka, který zasloužil býti bohem hrnčířů.

Na tuto listinu upozorňuje prof. J. Šusta (Poslední Přemyslovci a jejich dědictví 1300-1308, II. v Praze, 1917, str. 114; 2. vydání, 1926, I. str. 118): „Listina ta jest vůbec velmi cenným dokumentem k poznání duševního ovzduší okolí Václava. Pochází ze sbírky Jindřicha, královského protonotáře, a jest to žertovný dekret, kterým Václav II. pošádil svého komorního písaře Jana Westfalského, jehož obratnost v přijímání drobných oplatků od rozličných dodavatelů již předtím zesměšňoval v jiném žertovném privilegii. Král tu dává svému Němečkovi v náhradu za dlužný obnos, který Jan patrně trochu příliš horlivě na (královské) komoře vymáhal, desátek ze snědených mís a hrnců a nařizuje nadto, aby se mu v Čechách od hrnčířů a škopkařů dostávalo božské pocty, jaká prý se vzdávala v staré Hellas Priapovi nebo bohu hnoje, Sterceniovi, v starém Římě.“

7. Svatební hostina neteře Přemysla Otakara II. Kunhuty s uherským králevicem Belou 1264

S přepychem středověkým vystrojil Přemysl Otakar II. r. 1264 svatbu neteře svojí, Kunhuty Braniborské, s mladším synem krále uherského Bely IV., králevicem Belou. Pověst o nádheře, skvostnosti a bohatství Přemyslově roznášela se po celé Evropě s přesvědčením, že žádný císař ani král nikdy ještě tak nádherné hostiny o svatbě nevystrojil jako král český. Podrobností o drahocenných úborech, o kolbách, o stanech, nákladně zřízených pro hosti, atd. pomímám, všimaje si toliko stránky kuchařské.

Za místo, kde se svatba měla slaviti, ustanovil král rovinatá pole na pravém břehu Dunaje, kde říčka Fiša padá do Dunaje. Přes Dunaj kázal postavit most tak široký, že deset jezdcův mohlo jeti po něm v jedné řadě. Z Rakous, ze Štýrska

a z Moravy dováželi zásoby potravy a spíše v množství neuvěřitelném, Sena a píce nakupili patero ohromných stohů, každý stoh byl vysoký a veliký jako kostel. Dobytka a bravu krmného sehnali tolik, že sotva stačil pro ně celý ostrov v Dunaji a blízká lada na břehu. Zvěřiny a drůbeže dodali bez počtu. Na pečení chleba asi tisíc metů pšenice, počítajíc míru met na 30 měřic rakouských. Vína přivezeno tolik sudů, že prý by bylo mohlo několik dní pítí obyvatelstvo Rakous a Moravy a stačilo by to. Potápěly se pod tíhou břemen, potravin, nápojů v Dunaji lodi, svázející tyto zásoby pro hostinu svatební. Král nařídil, aby svezeno bylo zásob ne tolik, kolik asi bude potřeba, nýbrž nadbytek až čtvernásobný... Na statisíce tábořilo ve stanech (k některým kreslil sám král návrhy), skvostně vyzdobených, hosti, diváci z daleka i z blízka. Potravy, nápoje, spíše dostal každý, co chtěl, jen se přihlásil u královských úředníků, k tomu zřízených (Palacký, Dějiny národu Českého, 1875, II. 1., str. 49 až 53).

Obšírně líčí tuto svatbu a hostinu štýrský známý kronikář Ottakar Hornek ve své rýmované kronice (Ottokars Österreichische Reimchronik, vydal Jos. Seemüller, Hannover, 1870: Momunenta Germaniae Historica, Deutsche Chroniken, V. 1., str. 101 ad.). Palacký již výtěžil z Hornekova popisu vše, co mu přišlo vhod ku vylíčení nádhery a bohatosti svatební hostiny, vystrojené od českého krále. Jen malý dodatek: Za čtyři neděle prý by nemohli snísti masa ze zvířat, sem sehnanych. A co pečiva! Dlouho by trvalo, než by se počet jen naznačil. Kuřat a zvěře tolik, že si troufá Hornek přirovnati: jako by všichni vrabci a sýkorky v Rakousku a na Moravě proměnili se v kuřata, jež slétla se sem na svatbu, aby hosti se nasýtili masem kuřecím v takovém množství.

8. Ráz české kuchyně do století 14.

Vhodně shrnuje V. V. Tomek výsledek svých studií o životě staropražském (podobně jako v č. 1. L. Niederle), jak si můžeme představit, co a jak tenkrát pili a jedli (Dějepis města Prahy, díl II., v Praze, 1871, str. 526 až 527).

„Že naši předkové jedli a pili všechno, čeho poskytovala žírná země česká, samo sebou se rozumí, a rovněž nelze pochybovati, že všechno, co k tomu náleželo, snášelo se již tehdy zvláště do Prahy na prodej, jakož masa z domácího dobytka a zvěřiny, drůbež, mléko, ryby, ovoce, mouka, zeleniny a jiná vařiva všelikého druhu.

Též svědčí zprávy zachované o obchodu pražském a jiné rozličné o všelijakých plodech cizích zemí i cizích dílů světa, které přicházely do Prahy, jichžto užívalo se co vzácnějších lahůdek neb co koření do jídel. Takové zboží byly mandle a fíky, rýže, rozinky (weiner), cukr, pepř, zázvor (zinziber), muškát, hřebíčky, šafrán, květ, oříšky muškátové, cicvár (zedoarium), galgán (galanga), skořice (cinamomum), matka hřebíčková (gariofolli), zrna rajska, kardamon, kmín římský (cuminum), semena skočcová (passae ricinii) a jiné podobné specie.

Nepochybuji, že již tehdaž kuchaři a kuchařky české uměli také hojně této látky užití obratně ku připravení krmi příjemných a rozmanitých, neb aspoň v časích nemnoho pozdějších byla kuchyně česká pro zvláštnosti své již proslulá, ale zprávy o způsobech připravování jídel a o názvosloví jejich tehdaž užíváním, kterými by se to dalo dolíčiti, jsou příliš nedostatečné. Povíme dle nich toliko, že předně polívka byla již tehdaž článkem oběda, jak se zdá, obecně zachovávaným a že rovněž v oblibě byly omáčky neboli šalše. Kyselo a kapalice byly názvy vaření podobného druhu již tehdaž užívané. Masa sekala se do jitrnic a klobásů, z krve dělala se jelita.

Z mouky pekl se chléb rezný (siligineus) a bílý (albus, triticeus), kousky, roháčky čili rohlíky, calty, koláče, pirohy, makovce, vdolky, mazance a jistě všelijaké jiné výrobky pekařů a kuchařů.

Varmuže z jablek (pulmentum coctum de pomis) připomíná se roku 1411 jako jídlo, do kterého prý bylo dáno jedu markrabí moravskému Joštovi.

Konfekty všelijaké (confectiones) prodávali místo našich cukrářů tehdaž apotékáři. Sýrem rádo se zajídalo.

Skvostné hostiny vyznamenávaly se zvláště hojností ryb, v nichž bylo mnohem větší zalíbení než za našeho věku. Kromě ryb pečených domácích náležely také slanečci, od moře z ciziny přivážení, k pochoutkám obecně oblíbeným.

Síla zdrželivosti známého mravokárce Milíče z Kroměříže byla veliká. Od onoho času, co byl do Říma s Dětřichem se odebral, nejedl masa ani ryb, ani nepil vína, nýbrž jídal jen luštěniny; z těchto dával si připravovati čtyři jídla k obědu, tři k večeři a požíval jich velmi střídme. (Fontes rer. bohem. I. 414.) Tedy, kdo jídal k obědu čtyři jídla a k večeři tři jídla, byl vyhlašován za zdrženlivého, za abstinenta.

Arcibiskup pražský Jan z Jenštejna v ostatní dny, kdy se nepostil, požíval velmi střídme dvě jídla, jedno masité, druhé ze zeleniny, jídla to obyčejná, nikoli ze vzácných a drahých věcí připravovaná. Proto nejídal ani bažantův, ani koroptví,

ani nic podobného; v postní dny pak ani štik, ani žádných vzácnějších druhů ryb, nýbrž největším dílem herinka, vodou namočeného tak, že až chuť ztratil (Fontes rer. boh. I. 445).

Proti střídmosti a zdrženlivosti kněžstva světského i klášterního ve století 14. všímáme si, jak klášterní strava v 15. století je předpisována řády zvláštními, např. mniškám u sv. Jiří na Hradě pražském (J. Truhlář, Řehole sv. Benedikta vysvětlená jeptiškám svatojirským, Věstník České Akademie VII 1898, str. 210). Aby prý měly jeptišky dvou krmí za den dosti. Pozdější příkaz, že nepostačí mniškám trojí maso, dvojí ptáci (kapouni a slepice) nebo oses (selátko) s husí.

Přibík Pulkava z Radenína doporučuje zdravou kuchyni domácí proti cizokrajným novotám. „Své země činy máš zvědět, neptaje se na noviny jiných zemí všelikterých, neb divův některých. Potom pak to učíš, jezdiš sem i tamo po novině. Ale moudří tak praví, kdož rád své vidět chce zdraví, aby své zemi ptal se na noviny, netbaje vlaské kučiny...“ (Fontes rer. boh. V. 211.) Podle Gebaue-
ra (Slovník staročeský II. 171) „krmě nějaká“. Slovníky nejstarší uvozují název v sousedství mas jiných. Latinský název batulium, betulium (od slova betula, jalovice) naznačuje, že tu jde o název masa z mladé jalovice.

Štítný (vyd. Vrtátka, 133, 134, 135) několikrát se rozhovořil o jídle a pití, o umění kuchařském, u svých vrstevníků. Uvažuje např.: „Trój jest čas jiesti neb píti: jeden jest podle přirozenie, druhý podle ustaveného obyčeje, třetí podle přiezlivé milosti. Prvý čas jest přirozená potřeba, tu lačnost ukazuje; druhý čas k jedenie jest oběd, večere a třetí jest s hostem, přitelem, milost přiezlivú ukazující jemu, pojěsti neb napíti se skrovné, s utěšením... Jest mistrovstvie kuchařové, aby sytost žádosti neumenšila, ale když by člověk syt byl již krmí jedných, když by zazřel druhých neb okusil tak připravených, aby tak byl lačen, jakoby nebyl jedl dříve. A tak břicho bude plno, ale pro rozličnost krmí, večas (tu chvíli) jíšami sladkými, večas s pepřiky ostrými nemóž obtieženie svého číti; neb i barvu líbú umějí dáti, že lakotný zapomene své sytosti... Takú péči, neb ať řku, takú milost obrátie k jedenie, že jen o tom mluvie, nebo myslé, rozkládajíc a libujíc, co jiesti budú, nebo co jsú jedli, v tom vyčítání se kochajíc... Ješto pak s mnohým silným kořením jedie, neb silná pitie pijí, aby tú horkostí viece pak hltali, bláznovět činí, kdož to v obyčeji mají; neb horkostí kořenie silného nebo pitie přemohú horkost přirozenú a zemdleji skrze to. Ješto kdyby to náhodú někdy a skrovně učinili, mohli by kořením neb napitím vína dobrého napomoci žaludku...“

Tehdejší labužnictví a umění kuchařské vyčítá znova mravokárce Štítný; „Dá-li se maso projíeti nehtu neb udici kuchařové, znamení jest, že je dospělo ku pokrmu...“

Nelíbil se také Štítnému způsob, jak se půst zachovával: „Anit chválím, pernίκův, lektvaří bez velmi pilné potřeby v póstě pojédati.“

Vtipkuje tehdejší postění Tkadleček rozmarnou rozprávkou, jak si umínil vlk v nemoci, že se do smrti bude postiti a masa že se nedotkne... a zatím: „Vlk byl jednou nemocen a velmi stonal; než chtě zdrav býti, slíbil v nemoci masa nejísti do smrti. Zhojiv se a byv zase zdrav, nemoha sobě jednou nic k snědku uhoniti u veliké vodě, jde ku potoku, hledaje ryb. Osel se mu nahodí, bředa skrze potok od mlýna, pytel mouky na sobě nesa. Vlk mu vece: Pomahajž Bůh, milá vyzinko! Oj, co jsem tebe dnes celý den hledal, až jsem se s tebou i potkal. Osel, jemu vece: Milý vlče, jáť jsem osel, zvíře hloupé, a nejsemť vyzina! Vlk mu vece: A zdalis nelsýchal, že liška v lese, myš v doupěti a ryba v vodě ráda bývá! Jáť masa však nejím, jenom to, což jest v vodě. Tys vždy vyzina aneb sumovina...“ (Tkadleček, vydali H. Hrubý a Fr. Šimek, Praha, 1923, str. 123.)

9. Co jídal a pil Karel IV.

Vynikající lékař mistr Havel, staraje se o zdraví Karla IV., sestavil zvláštní životosprávu, kterou se měl „Otec vlasti“ řídit, aby nestonal a dlouho byl živ. Rukopis chová se podnes v Roudnici v lobkovické knihovně. Viz o něm a o vydání Havlova návodu Karlovi IV. v knize Zíbrt, Staročeská tělověda a zdravotní věda, Praha, 1924, str. 13 až 16. Vybírám z Havlovy životosprávy ukázky, z nichž vyrozumíme, jak odloživ lesk královské velebnosti, zasedal Karel IV. ke stolu, aby jedl a pil jako asi jiní vrstevníci jeho. Tím nabývá Havlova skladba důležitosti širší, že si tak asi představíme výrobky tehdejšího umění kuchařského. Vložky lékařské přemrštěné a zdravotní názory, dnes nepřijatelné, při tom nic nevadí při výčtu, co tedy opravdu Karel IV. jídal a píval.

To, co je přílišné teploty, spaluje krev, jako šalvěj, mála, petržel, pepř, česnek, cibule, řeřicha. Studené usmrcuje a zmrazuje jako locika, psí pysk a dýně. Bude-li jakost vodná, přivádí hnití, jako melouny a okurky. Bude-li jedovatá, zabíjí, jak patrně na hříbech. Jakost vlhká přivádí hnití a zácpu. A bude-li suchá, sílu sráží.

Budou-li jídla mastná, vzplývají, a tak ruší zažívání. Budou-li sladká, pročišťují. Budou-li vůbec hořká, neživí. Budou-li slaná, spalují, ruší a škodí žaludku. Budou-li stíbavá, stahují, sužují, zřasňují a ucpávají. Budou-li octová, brzy přivádějí starobu...

Pouze tedy pokrm, jenž dává dosti posily, přísluší tělu lidskému: jehněčina, kozlečina, maso telete soucího, slepičí, kapouni koroptve, tetřívci, bažanti, ryby s ploutvemi z čistých vod, čerstvá vejce k vysednutí, borák, volový jazyk, čerstvý chléb, dobře upečený, dobře uhnětený a s náležitou dávkou soli, víno ostré, vonné, ne nové čili mest, aby bylo hodně jasné a s odměřenou dávkou čisté vody z pramene, jenž prýští na východ, a kde slunce probíhá otvorem pramene. Pakli se najde příliš nějaké jakosti přílišné, vada se napraví opakem, např. nastane-li škoda ze slaneého, budiž napravena octem a vodou, a stane-li se z octového, budiž napravena medem a starým vínem...

Když kdo ráno vstane ze spánku, hled' vypuditi co zbytečného ze sebe, z prvního, druhého i třetího trávení, pak češ se silně a tři hlavu a také celé tělo. Budou-li čas a místo příhodné, pak myj ruce, tvář a oči studenou vodou v létě, teplou v zimě, tři zuby korou citronovou. Pak zachovej klid s Pánem Bohem, mše poslouchaje a řečně. Pak se cvič na místech vysokých, čistých a dobrého vzduchu. Šat buď drahý a vonný. Pak buď jídlo hotovo a hned, jak začneš od přírody míti chuť, přijímej jídlo, ne předtím, ani nezdržuj... Libové ať jde před tlustým, syrové nebuď kladeno na polovařené, nejez ryb a mléka v témž chodu, ani mléka a vína, ježto by vedly k malomocenství. Nebež teplého lektvaře po hojném jídle, ježto kazí jídlo. Po jídle odpočívej sedě nebo stoje nebo lehce či povlovně se procházej, ježto každé silné hnutí kazí jídlo. Pak spi podle povahy, ježto jinak pokrm nemůže se strávit... Větší jídlo má býti na večer, nevadí-li zvyk... Koupel sladkou vodou mnoho prospívá, není-li jídlo v žaludku. Střídání... buď takové, aby jeden den jedl dvakrát, druhý den jednou a tak stále, ježto chybilo-li se prvního dne přílišností, opraví se ujmou dne druhého... Vzduch buď co nejčistší. A není-li přirozený, ať se opatří uměle nejvíce v městech, kde jest vzduch zatmělý a vlhký, ježto jsou položena na mořích nebo vodách... Kdo se tedy nemůže odebrati do hor, rozprašovadlem naprav vzduch, přidávaje vonnosti. Nápoje buď na stole co nejméně a nebývej též dávána pak silná vína, neboť zažívání nejlépe se daří v klidu...

Zvyk jest veliký zákon při zachovávání těla lidského... Podle Galena zvyk jest druhá přirozenost... Totéž vidíme ze zkušenosti, ježto někteří zvykli čtyřikrát za den jísti bez ublížení, jiní zvykli bdíti v noci a spáti ve dne... Zvyk buď se

s přírodou shoduje, anebo ne; shoduje-li se, je nejlepší držeti se ho. Neshoduje-li se, buď se málo uchyluje, nebo hodně. Jestliže málo a jest zakořeněný, ještě může býti zachován. Pakli však hodně se uchyluje, buď jest zakořeněný, anebo ne; není-li, žádným způsobem nesmí býti zachován. Je-li zakořeněný, tedy je buď v čase zdraví, nebo nemoci; jestliže za času nemoci, tedy jest jej zachovávat... Bude-li však za času zdraví a příliš odchylný od přirozené povahy, pak má býti takový rušen, ne však náhle, ale povlovně... Poněvadž i kdyby se jim zdálo, že se jim dobře vede vzhledem k věku, času a síle... nicméně pomalu klesají síly... a denně se připravuji k malomocenství nebo k náhlé smrti. Jako ten, jenž dlouho požívá starých jídel, solených ryb, zvěři, zelenin, masa liščího nebo medvědího, mléka, ryb, syrového masa, kdo málo spí... O takových lze říci, že úhony neujdou... Jakož i ti, kdo užívají hřibů a blínu a jiných jedovatín, jako jsou námořníci a žalářovaní a za času hladu a války kdo zvykají zkaženým pokrmům.

Pokud se týče časů ročních. V zimě buď dáváno jídlo tučné a hodně (ale jednou) a to, co se chýlí k teplotě. Na jaře však prospívá jídlo mírné, ale jež se chýlí k skrovnosti pro naplnění v zimě. V létě prospívá jídlo subtilní, chýlící se k studenosti, a nebudiž dáváno mnoho najednou. Na podzim buď dáván pokrm v malém množství a má se chýliti k teplému a vlhkému.

Jinoši lépe stravují suché a hoši vlhké... Hodina však k jídlu, ať ve dne, ať v noci, když někdo začíná lačněti.

Mínění, že koření dostalo se do Evropy a k nám teprve ve století 16., po objevech nových zemí v Americe a ve Východní Indii, neshoduje se s pravdou, když již za Karla IV. na trhu pražském prodávali mimo mandle a fíky, rýži, hrozinky a cukr také pepř, zázvor, muškát, hřebíčky, šafrán, květ, oříšky muškátové, citvár (cicvár), galgán, skořici, matku hřebíčkovou, zrna rajska, kardamon, kmín římský, semena skočcová a jiné vzácnosti, z nichž kuchaři a kuchařky uměli připravovati krmičky příjemné a rozmanité (Toulek).

10. Mistr Klaret o kuchyni české věku 14.

F. Menčík v otisku takzvaného Prešpurského slovníku (Rozmanitosti II. v Praze, 1892) na str. 65 až 67 v kapitole 37 (o hodokvasu) sestavil názvy tehdejšího jídla a pití, souvěké kuchyně. V. Flajšhansovi podařilo se zjistiti, že původcem

staročeského slovníku tohoto byl Mistr Klaret de Solencia (Chlumec n. C.) (r. 1366). Nákladem České Akademie vydává jeho práci v knize Staročeské slovníky I., Klaret a jeho družina. 1. Práce slovníkové, Praha, 1926.

Klaret se svými sběrateli, pomocníky, všímal si také staročeské kuchyně a všeho, co souviselo s úpravou jídel a nápojů. Zachoval tedy první soustavně upravený popis života tehdejšího tím, že slova sestavil v jednotné stati podle látky. Tak sestavil také názvy (s latinskými názvy příslušnými) jídel a jejich úpravy podle tehdejší záliby veršované.

Snaha dodržeti správnost (veršů) sváděla ho a nutkala, že si tvořil některé názvy novotvary (zdá se) sám; aspoň nejsou nikde jinde před tím doloženy. Vysvětlovati jejich původ není snadno a někde vůbec je to nemožno. Čtoucí ovšem také pozná, že některé Klaretovy názvy udržují se posavad.

Podávám Klaretův přehled, vzdávaje díky p. prof. Dr. Flajšhansovi za to, že svojí radou a bohatými vědomostmi přispěl mi, pokud to možno bylo, k objasnění temných a záhadných některých těchto zpráv o staročeské kuchyni a o úpravě pokrmů ve století 14.

Pokrm, večere, peruta (alena?). Sniedanie, jícha (polévka), svačnĕ (svačina), krmĕ, šalše (slaná jíška).

Kaltún (kaldoun, husí drůbky), kvasy (hostina), kusi (gustus, okušení), kaše (cumpora), zastpice (millepisa, drobné proso), návára (zerophagia, xerophagia), předanie (daps, hostina zaplacená), strava (sumptus, náklad na hostinu). Kyselice (polenta).

Polévka. Slaniny. Uspena (uspenina, huspenina, rosol). Boch (perma, slaniny kus). Střieda (střídka u chleba). Hubice (farcinula, prejt do jitrnic, jelit). Topenice (topinka). Krajíc, skvarek (škvarek). Smočenice (topinka s omastkem). Jíšel (jícha). Škvařenina. Úkrm (nakrmení). Rež (žito). Běl (far, špalda), Múka (mouka). Pomyje. Střebanina (sorbitium, krmĕ srkavé z misky). Pečenĕ. Nadievanie (nádivka). Tĕsto. Otruby. Kyselo.

Cibule, Chlĕb. Ocet. Roztlesk (arlocopus, vdolek, lívanec). Medník (namaзанý medem). Tĕže (copus, malá číška vína). Tykanec (artocrea, chléb s masem, jako ruský piroh). Pecnec (pecenec, malý pecen chleba). Koláč, žemle, manle (nebula, z německého mane, měsíc, pečivo celé, nedělené, žemle). Perník. Syrník (artocaseus, chléb svařený se sýrem a vejci). Koblih. Pecen. Prha (alphita, arnika). Vaječník (pokrm z vajec).

Húsce (houska). Preclík (z německého). Bochnec (bochánek). Křížala (ovoce rozkrájené). Přesník (přesný chléb).

Pohlodek (pomlsek, lahůdka). Kruh (pečivo do kruhu). Vdolek. Hnětenice (hnětyinka). Vařenice (colycida, chléb podpopelný). Práskora (prakůra, usmaženina, torrenda). Pokruta (torrestina). Bochnice (subcinericum, podpopelnice). Miešírka (pitortum, dvakrát pečené, piškot, biscoctum). Prosinec (artora, chléb velkonoční, křížem rozříznutý mazanec, koláč prosný). Polet (medalus, slanina). Húsce (aderulum, houska, vánočka).

Oběd. Jesně (fercula, lahůdky po obědě). Rohlíček (torpa). Ukruch (partica, krajíc). Vodúš (ippa?), Úmočka (vippa, vínočka, vinná polévka). Vnorky (bucolitre?). Žizň (victus, živobytí, strava). Pitie, Múčka (farinula, moučka). Hluza (papula?). Mlatenie (fruta?). Urtáč (artalica?).

Krapl (z něm. Krapfen, kobliha). Calta (cunea). Pichlena (cornippa, pečivo růlčovitě, pichlavec). Kára (kůra). Mazanci (mazanec, placenta). Hrnula (fonta?). Rúbenie (sekanice, ruellum). Krupice. Družbanec (pečivo na družebnou neděli, viz Zíbrt, Staročeské výroční obyčeje, 1889, str. 51; Veselé chvíle v Životě lidu českého, svazek 3, 1910, str. 38.). Záboj (patěsky z oleje lněného, mastivo, lat. pado). Krúpa (puls). Lenník (lenteola?). Smrčka (semicocta, napolovic pečené). Varmuže (pulmenturn).

Hrách. Kumpošt (acelentum, kompot), šišky. Zelé (olus, zelí). Tluč (contabro, špalda). Pařenice (forapo?). Zámút (contagium, zákal). Přiesol (salsugo, srv. rosol). Mut (tages, rmut v pivě). Homolka. Skýva. Částa (parta). Povidla. Svítek (ovira). Záušníčka (faux, maso při uchu).

Svítilna, skopovina, vepřovina, hovědina, bravina, teletina, klevetina (aprina, klišovatina, viz krásný a důkladný první výklad nesrozumitelného předtím názvu u prof. Jana Soukupa, Věstník České Akademie, 1917, 204). Kozletina. Nedvědina. Jelenina. Kuřetina. Měl (ador, běl, bílá tučná vepřovina). Prasetina (suilla, podsvinče). Husina (aucina). Losovina (salmonina, losos). Vyzina (busio, vyza). Bobrovina (castorina). Kučina (betulium, maso z jalovice). Přívar (stetra?). Konina (equirina).

Záboj (suffusio, opojení). Pivo (potus). Nápoj (potio). Vzvíno (víno nade všechny nejlepší, bachus). Trank (šapa, z německého). Pivo (cerevisia). Víno (vina). Veštec (villum, tj. vinulum, malé vínko). Pančec (salernum vinutu, salernské víno výborné, pančanina od pančati, zmichati). Meth (bibera, medovina,

z německého). Jedna (tissana, ječná voda, viz Zíbrt, Staročeská tělověda a zdravotvověda, 1924, rejstřík, plisana). Postřina (sicera, opojný nápoj). Mest (mutum, mošt), Med (hydromel, medovina), Ryvola (nectar, italské víno vzácné, sladké). Stred (med, met), Litkup (mercipotus, nápoj na utvrzení koupě). Marc (pigmentum, mařec; viz Zíbrt, Z dějin piva a pivovarnictví v zemích českých, v Praze, 1894, str. 26, 87, výklad názvu a doklady staročeské). Břížděl (orpus, břechka). Var (braxatura). Patoky (feculum). Více (scurra?) Břechka (braxina). Spotné (braxa, spilka). Pařenina (fedir?) Kvasnice (reces) Kvásek (conda). Kestrank (crassa, Gerstentrank, srv. kestránek). Nákvasa (tabassa, co nakvašuje).

Almazič (almazia, víno malvazí), šavrnok (caietun?). Zástojky (fima?). Slévky (defusia, slivky). Korytnice (lintipa, zbytek piva v korytě). Vlašec (galletum, nápoj vláský, zde francouzský). Čist (claretum, jasné víno). Ščáva (firum, šťáva). Rosol (racina).

Chrle (moletum, něco semletého, jídlo). Podčepky (nebella, pivo zbylé na podčept).

Ve slovnících staročeských věku 14., zejména v Bohemáři z polovice století 14. (vydal V. Hanka, Zbírka nejdávnějších slovníků v Praze, 1833, str. 25 až 53; znova vydal podle rukopisu V. Flajšhans, Bohemář, Listy filologické, svazek 19., 1892, 381, 476; srv. Flajšhans, tamtéž, svazek 15., 1888, 453), zaznamenána jsou slova, názvy jídel, kuchyňského náčiní, masa, ryb, zeleniny, nápojů atd. Viz dále Flajšhansova vydání slovníků: Bohemář menší (Listy filologické, svazek 21., 1894, 365), Mammotrekt Klementinský, svazek 20., 1893, 216, 290. Základem těchto vědomostí jest ovšem Klaretova sbírka, k níž odkazují, i pokud se týče přirovnání slov z Bohemáře i slovníků staročeských ostatních ze století 14., z nichž tedy dalších ukázek a výčtů pro ušetření místa neotiskují. Srv. též Zíbrt, Bibliografie České Historie I. díl, 1900, č. 3009 ad.: Slovníky.

II. Staročeské názvy jídel a jejich úpravy v Gebauerově Slovníku staročeském

Prof. Jan Gebauer ve svém díle Slovník staročeský (díl první, A – J, v Praze 1903; díl druhý, K – N, 1916) sebral z nejstarších památek české řeči až do konce století 15. vedle ostatních slov také názvy jídel, jejich úpravy, názvosloví kuchařského.

Rozumí se, že některá slova uvádím v ostatních kapitolách této knihy ve věcné další souvislosti. Poklad slov kuchařských od Gebauera sebraných uvádím proto, že soustavně vyčerpáno tu od nejlepšího znalce staročestiny vše, čeho se dopátral v nejstarších památkách literatury české. Škoda že došel v tisku až do písmenu N. Ostatní písmena jsou posavad v rukopise, majetkem České Akademie.

Postupuje podle Gebauerova veledíla, vypisují hesla, jež se týkají kuchařství v nejširším slova smyslu, do závorek přidávám jeho vysvětlivky, výklady, někde na přirovnanou a porozumění připojuji někde názvy latinské a německé apod. Někde doplňuji a přidávám svoje poznámky.

Agrest, agresta, vinutu acre (vino ostré). Almazic, nějakým pokažením: malvazie. Anéz, anyz, též aněž, anyž.

Baba žemlová. Bachař (longanon, Mostdarm). Baldrián (paldrián, kozlík). Balšám, balšán. Bažant. Bedrník. Běl, mužský rod: bílá mouka, Semmelmehl; ženský rod: bílá mouka, bílek, tuk. Bělce, slina (ovoce). Beltrám, bylina (něm. Bertram, z lat. pyrethrum). Beran, beranec. Berblík, třebule (kerblík). Bielek (bílek vaječný). Bob. Bobr, bobrovina (maso). Bochnec, bochník chleba. Bóch (dřík staženého dobytčete, vepřové plece), Bochnice, pokrutiny, Oelkuchen. Bochník chleba. Borák. Bravina (braví maso). Břěč, břěčka. Břekyně (jahoda břeková). Broskev (břěskev). Brusnice (Preiselbeere), brusnička. Brynda (Gepantsche). Bryžděl (? patoky), Brzle, brzlicě (keř, jeho ovoce). Býkovina (maso býkové). Bzina (ovoce bezové, bezinky). Bzový květ (bezový, smažený).

Calta (pečivo, houska; Wecke, Semmel; cunea, shnila; ze staroněm. Zelte, flaches Backwerk, Kuchen, Fladen; calty mívaly podobu trojhranu, klínu, proto cimea, srv. stněm. wecke, Keil, keilförmiges Backwerk). Candát (cendát). Čedítko, čedidlo (Durschlag). Cibule. Cicera (z lat. cicero, Kichererbse), srv. cizrnek. Cicvar (citvar, z lat. cituarium, Zittwer něm.) Cukr. Cukrant (meloun).

Čakana (čekanka, cichorium, intibus). Čepřich (? smetana). Česnek (česenk). Čieše (čiše), čieška. Čubr (čibr, satureja).

Daktyl (ovoce datel, datyl). Daněl (daněk). Díče (díž). Diežka (dojačka). Dragant. Dřien (dřín, Hartriegel), dřienky (ovoce). Dřistel (dřístál), dřistelice (ovoce). Droby (vnitřnosti). Drozd (drozn). Drščka (dršťky). Družbanec. Dýně (díně, Kürbis, Melone, Pepo).

Encián (gentiana, hořec rostlina).

Ferkule (z lat. ferculum, mísa, pokrm). Fík. Flaše (nádoba dutá, Flasche, flasco), flaška. Frynort, frynvort, hody, hodování (?), s výkladem o původu slova.

Galgan (kalgan, galkan, galban, koření).

Harink (herink, horink, horink, horiněk, slaneček). Hlavatice (zelí hlávkové). Hlavně (poleno hořící, poleno). Hloh, hlohyni (jahoda hlohová, ovoce). Hluza (jídlo). Hnětenice, hnětený chléb, hnětýnka. Hnilice, hnilice (hruška hnilička). Hód, hody (slavný čas, výroční, pak: hodokvas, hostina), hody váleti (hodovati). Hodokvasiti, hodokvasný (rád kvasí na bodech), hodokvaše (hodovník, hodokvaš), hodokvašení (hodování), hodokvašení (hodovník), hodovač, hodoválek (po hodech rád chodí). Hodovalný (po hodech chodící). Hodovánek (srv. hodoválek). Hodování (hodování). Hodovati. Holub, holúbátko, holúbě, holubenec. Homolka, Horčice (hořčice) Hovědina (hovězí maso). Hrách, veliký (škrkavičný), hrašec, hrášek. Hrdlice, hrdlička. Hřebíček, koření, Hřib, řib. Hraček, hrnec, hrnek. Hrozn (hrozen, hrožének, hrozínek, hroznec, hrozinka, rozinka). Hruška. Hruz, hrůz (ryba hryz, hříz, fundulus, grunde, grunde). Húba (houby). Húhoř (úhoř). Hus (husa). Husina (husí maso). Huspenina (Sulze). Hýždě, hýže (kyčle, kýta).

Chladnicě (místo chladné, pro chlazení). Chléb, chlebec (s výčtem). Chlebnice (místo k chování chleba). Chřén (křen). Chřest, chřěš (chřest), srv. hromové koření.

Jablečko, jablko, jabko. Jáhla, jáhly. Jahoda. Jahodník (moruše). Jalovec. Játry, Ječína (nápoj z ječmene připravený, ptisana, tisana). Ječmen. Jehně. Jelec (ryba). Jelen, jelenina. Jelito (jelito střevo nadité), jelitník (dělá jelita). Jet (jarní obilí). Jeřábek (řeřábek, pták). Jeřátko (jehně od jara). Ježdík (ryba, Kaulbarsch). Jietrnicě (jitrnice), jietrničník (dělá jitrnice). Jikry, jíkrnáč. Jícha (júcha), jíšel (jíše, ješelek, júšelek), liška (fuška), lat. ius, polévka, řídká krmě.

Káče, kačice, kačka, kachna. Kalgan, galgan. Kaltún, kaltoun (z něm. kaldune a to z lat. caldumen, das noch dampfende Eingeweide frisch geschlachteter Tiere). Kanec. Kapalice (krůpěje dešťové, voda z nich; pak krmě nějaká). Kapar, koření (z lat. capparis). Kafr. Kapún. Kapusta (Kohl, lat. capitum). Karas. Karhan, karchan (nádoba pro tekutiny, k pití, hrnek). Kassia (rostlina, lat. cassia). Kašě, kaše. Kaštan. Kaviáš, kabiáš (rostlina, chrastavec, lat. scabiosa). Kbel, kbelík. Kdúle, gdúle, kdulky (ovoce kdoulové). Kerblík (rostlina, něm. Kerbelkraut, chaerophyllum). Kestrank, kerstrank (nápoj, sapa, něm. eingekochter, dicker

Mostsaft). Klevetina, maso kančí. Klobása, koblása (Bratwurst, lat. salsutium, farcimen). Kmín. Knedlík. Koblih (paštika, kobliha), koblížek, koblížník (Krapfenbäcker), koblížný (kdo dělá koblihy). Koflík. Koláč, crustula, panis in medio cavus et tortus, tona (panis). Koláček, koláčník (dělá koláče). Koliandr, koriandr. Kolník (rostlina). Konvička. Kopr, kopr vlaský (fenikl). Koprvadlo (poklička, z lat. cooperculum). Koptič (kuchtič, Koch, Küchendiener). Korbel (Humpen), korbelík. Kořec (korec, nádoba, míra). Kořenie. Koriander. Koroptva (kuroptva). Kosieľ (kosíř, nůž). Koščál (košťál). Koza, kozina (kozí maso). Kozle, kozletina (kozlečí maso). Kraječ, krajač (kdo krájí jídlo). Krajíc, krajiec. Krapl, pečivo nějaké, z něm. krappel, krappe, krapfe, kobliha. Kráva, kravina. Křemenáč (houba). Křen. Křenice (cicer, Kichererbse). Křepel. Křepelice (křepelka). Křížala, křížela, křížel (kus, zlomek ovoce). Krmě, krmenie, krmicě, krmička. Krminoš, krmonoš, krminoš (kdo nosí krmě, Speisenträger). Krmišče, krmiště (Speiseort, kde se jí, večeraadlo strč.) Krmitel. Krokot (dospělost, zralost: ovoce v krokot dospělo, uzrálo). Krúpa (kroupa), kroupy. Krupice. Krupičník (dělá a prodává krupici). Krupník (dělá a prodává kroupy, krupat). Krušec (pevný kus čeho, zejména kus solný). Krušina (strom a ovoce). Kubeba (rostlina, piper cubeba). Kučina (krmě nějaká, srv. můj pokus o výklad ve stati o Klaretově slovníku).

Kuchař, kuchařka, kuchařstvo (kuchařské zaměstnání, umění). Kuchenník (kuchař, místo kuchyník); srv. J. Soukup, Příspěvky a výklady ke slovníku českému, otisk z Výt. zprávy reálky v Rakovníku, 1915, Hrst slov II. str. 17. Kuchmistr (přední kuchař, Küchenmeister, archicoquus). Kuchmisterstvie (kuchmistrovské zaměstnání). Kuchometice (zametá kuchyň). Kuchta (lat. popinarius, Garkoch). Kuchtič, kuchtík (Kochjunge). Kuchyně (z něm. Chuhhina a to z coquina). Kuchyňka (malá kuchyně, pak nádržka pro ryby na zimu, Fischkasten). Kuchynný (z kuchyně: pánvice, lžice, kleště, udice; srv. Soukup, 1. c., str. 17: cukr tvrdý, špinavý, kuchynný; kuchynná služba). Srv. Tkadleček, vyd. Hrubý a Šimek, 1923: pecopalka, pecopalička, topička.

Kukrecht (nepodařené pečivo, zapáchající svítek, z něm. kukrecht, gerihte, angerichtete Speise). Srv. Jungmann, Slovník, II. 229: svítek ze sekaného masa, z hlavy (posud prý na Benešovsku). Kumpost, kompest, kompešt (zavařenina, compot, z něm. kumpost a německé z lat. compositurn). Kuřátko, kuře, kuřenec (srv. holubenec, kozlenec). Kuřetina (kuřecí maso), Kureptva, koroptva, koruptva (koroptev, křepelka), kuroptvice. Kutna (Gebauer: „Vzata za název

některého stromu a jeho ovoce.“ Viz dále doklady moje v této knize, že coctana kutna značí gdoule). Kvas, kvásek (břečka, parenina), kvasitel (hodovník), kvasnice, kvasný (kvašený chléb, proti tomu: přesný, nekvašený), kvasovník, kvašenín, (hodovník). Kvíčala, Kyselicě (kyselý pokrm, polenta). Kysělo (polévka z kvasu, Sauerteigsuppe).

Lahódka (lahůdka). Lahvice, lahvička. Lák (kabátě, močál; daná voda, která se z naložených ryb atd. natáhne, Pfütze, Salzlake, něm. lake, lache, z lat. lacus). Láka (nádoba na tekutinu, 40 pinet). Lampreda (ryba, muräne, z něm. lampride, lamprede, z lat. lampreta). Laň (laní, laňka, cervá). Lanýž. Lapikus (žrout). Lavendule, Ledvina, ledvinky. Lekořice (sladké dřevo). Lektvař, letkvař, lekvař (prášek s medem a pod. míchaný, svařený, pamlsek, Latwerge, Naschwerk, z lat. electuarium). Léška (líška), léškový (ořech). Libivý, libový, hubený (maso). Líhanec, koláč (líhanec přesný, bez kvasnic; líhance aneb svietky s olejem), Limon, limún (citron, Zitrone, it. limone). Lín, liň (ryba, Schleie, tinca). Lipan, lipaň, lipan (ryba, Aesche. claucius). Litkup (z něm. litkoul, mercipotus). Locika (Latich, lat. lactuca). Loh (hloh). Los (Elentier), Losos, lososovina (maso). Luščina, luština (šlupka, výlupek).

Macalka (pokrm z prašné mouky, Speise aus Staubmehl). Majorán. Mák. Makavka (hruška). Malcha (nádoba kožená, z něm. malhe, Ledertasche, lahvice, súdec, kožník, úsník, vědro). Malina. Malvazie (malvazí víno, z lat. malvazia, podle města Malvasia na Korei, Peloponesu). Mandl, mandla (strom, ovoce). Manholt (zelé, rostlina, něm. mangoit, mangold), Manle (? , koláč, žemle). Mařec (nápoj). Marule (balšám, Melisse, menta crispa). Máslo. Masař, masník (řezník). Masnicě (jatky, masný krám). Maso (býkové, hovědie, hovězie, kozlecie, obuzené maso fumigata carno, libivé atd.). Máta (něm. Münze, lat. mentha). Materie dúška (douška). Matoliny (výtlčky z vína). Mazanec (pečivo), maza-nečník (dělá, prodává mazance). Med, medovina (hydromel, potio melle mixta, nápoj smíšený s medem), medovka. Medovník, medník (pečivo s medem, perník, marcipán). Meduna (ovoce). Medvědina, nedvědina (medvědí maso; druh ostružin); medvědzie jahodina, viz jahodina. Melún (meloun). Meiň (ryba, zdobně: mník). Meruňka, merunka (Apricose, lat. armeniaca). Mest (mošt, mešt, mustum); mestník (nápoj ze mstu, z moštu). Met (míra věcí sutých, korec, Strich). Mihule (Stachelfisch, canellus). Mísa, miska. Mišpile, mišpule, nyšpule (Mispel, lat. mespilum, esculum). Mléčnicě (mlíčen, pro syření mléka, Seigtuch,

für die Milch). Mléčník (mlíčník, mlíčná ryba, samec). Mléčný, mléčné (mléčná věc, mléčný pokrm). Mléko. Mléčí rybí (jikry). Mozk, mozek. Moždíeř, moždíeř (moždíř, Mürser, z lat. mortarium), moždíeřik. Mřěn, mřeněk (Grundel). Mrkev. Múka (mouka). Muškát (Muskatnuss). Muškotel (hrozen, víno toho jména). Mútev (moutev, tlouk, Stössel), mútvicě (zdrobnělina).

Nadievanie (nadivání, naditá věc k jídlu). Nadievanina (nádivka v jelitech atd., Füllsel). Nádoba, nádobie, nádobí. Nákvasa (kvas, Sauerteig, Ferment), nakvasiti (einsäuern, gihren machen). Nalevačka, nalevadlo (čím se nalévá), nálevka. Návara (jídlo jen trochu povařené, pučálka, Quellerbse). Navařiti (vařiti, kochen). Necky, necičky.

12. Kuchyňské účty ze století 14.

Škoda, že posavad tak málo pozornosti bylo věnováno účtům staročeským. Poláci mají řadu účtů starých, tiskem vydaných, věcnými poznámkami opatřených. U nás věnovali pozornost těmto pramenům kulturní historie, málo posud vyčerpaným, Dr. V. Chaloupecký a Dr. J. Šusta.

Dr. Chaloupecký v knize Účet pokladníka arcibiskupství pražského z let 1382 až 83, v Praze, 1912, uveřejnil kromě jiného doklady, jaké měl kuchmistr peněžní starosti (str. 32, 34). Skoupé jsou zmínky o medu, o rybách, kuřatech, o chovu ovcí.

V knize Dr. J. Šusty Purkrabské účty panství novohradského z let 1390 až 1391, v Praze, 1909, jsou málomluvné zmínky o rybách a rybářství (štiky, kapry, cejny, syny?), zmínky o máku, hrachu, o soli a sýrech, o octu, o chmeli.

Důležitější pro náš účel jsou kuchyňské účty, jež objevil Josef Truhlář. Kuchyňské účty tyto nebyly pokládány za důležité, když jich použili, po slepení škrobem nebo kličem, k úpravě desek knižních. Ale pro naši knihu mají veliký význam, čím vzácnější jsou podobné doklady o hospodaření v kuchyni staročeské za věku 14.

Vhodně usuzuje Josef Truhlář, kterýž rozluštil se značnou námahou písmo na roztrhaných listech (Pam. Arch. XIII. 109 až 112), že to jsou zlomky účetní knihy kuchyňské nějakého panského domu, a to domácnosti nepřilíš bohatě opatřené. Že to byla domácnost česká, svědčí jména osob v těchto zápisech: Přibíček, Hašek, Bernášek. Důležité jsou údaje cen u jednotlivých položek, takže

můžeme usuzovati o drahotě i láci a přirovnávati k závratným cenám dnešním. Pan Přibík, jak z účtů patrno, rád si zahrál v kostky. Také zajímá, že krahujec (lovčí?) dostával i v pátek maso, jež mu kupovali za 4 peníze.

Kupovali tedy pro kuchyni (volný překlad český z latinských účtů): kůzlátko za dva groše, chléb za pět peněz, dříví, ryby, vejce za dva groše a dvanáct peněz, za herinky dva groše, za olej, za vinný ocet dvanáct peněz, za chléb čtyři peníze, za rybu parmu dva groše, za raky, za stará a mladá kuřata, za holuby jedenáct grošů a šestnáct peněz, za žemle čtyři peníze, za šestnáct kuřat šest grošů, za raky, za vejce groš a čtyři peníze, za medovinu groš, za chléb peníz, čtyři peníze, za petržel peníz, za medovinu deset peněz, za maso pro čeled' čtyři groše, za vejce groš a šest peněz, za srdce dva peníze, za křen třináct peněz, za chléb a za petržel, za štiku dva groše, za rybu parmu groš a třináct peněz, za raky groš, za herinky dva groše, za vejce dva groše a šest peněz, za olej dvanáct peněz, za žemle devět peněz dnes a včera, za maso krahujci čtyři peníze; tomu, kdo přinesl pstruhu; za louč groš a pět peněz, za šest kuřat čtyři groše deset peněz; za vejce dva groše, čtyři peníze; za sůl, za petržel a žemli šest peněz, za tluč groš, za kůzle groš a patnáct peněz, za kroupy, za žemle čtyři peníze, za vejce čtrnáct peněz, která opatřil Bernášek, za žemle k obědu čtyři peníze, za zeleninu a petržel čtyři peníze, za žemle čtyři peníze, za čtvrtletní kůzle deset peněz, za vinný ocet dvanáct peněz, za srdce dva peníze, za maso groš.

13. Mistr Zikmund Albík předpisuje pokrm a nápoj králi Václavu IV.

Mistr Zikmund Albík, osobní lékař krále Václava IV., potomní arcibiskup pražský, věhlasný učitel lékařského vědění a umění na Karlově univerzitě, sestavil návod, jak by si Václav IV. prodloužil život, v knize „Dlouhožil“ čili po latinsku „Tractatulus de regimine hominis, compositus per magistrum et dominum Albicum, archiepiscopum Pragensem. Incipit.“ O knize viz Zíbrt, Staročeská tělověda a zdravotvěda, Praha 1924, str. 14, 16, 73, 74, 389.

Při pokynech a návodech i výčitkách o nápravě životosprávy Václava IV. měla vliv Salernská škola. Jinak shoduje se Albík s názory školy lékařské na Karlově univerzitě, jak se jeví hlavně ve spisech Mistra Havla.

Zajímavé svědectví o nemírných hodokvasech za krále Václava IV.: Král Václav IV. znamená, kterak měšťané a obyvatelé města Litoměřic velikou škodu trpí nemírnými útratami při svatbách a křtinách, ustanovuje, že při svatbě smějí toliko dva stoly se strojiti, jeden pro mužské a druhý pro ženské a že na křtiny, pokud trvá šestinedělí, mají se zváti toliko kmotři a tři neb čtyři nejbližší přátelé a těm smí se nabídnouti jenom nápoj, avšak pití takové nemá trvati déle nežli tři hodiny. (Jar. Čelakovský, Privilegia král. měst venkovských, v Praze, 1895, str. 893).

14. Studentská kuchyně v 15. století

Žákovské (studentské) koledy, vánoční a martinské, žalují, bědují, jak bývalo zle studentům a jak jejich stálým hostem nevítaným byl hlad, jehož nenasytily vyžebnaná, vykoledovaná strava a hubené dávky ve výroční dni. Potvrzuje to známé skládání, kde se hádá neomalený podkoní z dvorské služby s novým žákem, vzájemně si vyčítajíce bídu a nedostatek jídla, s kousavým vtípem.

Vedle nádherných krmiček, na nichž si pochutnávali vrstevníci šťastnější, dlužno poznati také žákovskou (studentskou) kuchyni „pánů z Hladomře“, jak se žákům posmívali.

S nuceným, trpkým humorem si pochvalují, co všechno mají na stole, připraveném k hodokvasu. Názvy jsou srozumitelné. Jmenují jídla domácí prostého lidu, žertem se dotýkajíce jídel panských. Dále naříkají žáci: „Ti kuchaři naši vaří nám z mlh kaši.“ Není to vtíp nahodilý, jak by se zdálo. Nalezneme v kuchařských knihách věku 16. opravdu návody, jak dělati kaši z mlhy, tj. takým způsobem, jak dnes kuchaři strojí z vajec, kteréž slovo jest utvořeno z německého technického názvu kuchařského (Schnee).

Studentská písnička ze století 15. o hubené stravě byla vydána několikráte.

Správně podle nejlepšího rukopisu vydal ji Ad. Patera, Píseň veselé chudiny, Čas. Č. Mus. 1904, str. 387: „V pátek naše hody, úkrop z studené vody, kyselice s scávú (šťávou završše vši špatnú ztravu, budú ryby?, nelze, chyby, v Dunaji) a v moři, dražší než úhoři, delší než piškoři (piskor). Když bude v sobotu, budem mieti psotu a v neděli ráno v žaludku prostrano. Sedem k stolu chudí spolu, kážem sobě dáti větru posniedati a nic obědvati. A kuchaře naši vaří nám ze mhlý kaši, ze tmy zvěřinu, ve snách jeleninu, naton (špalek, pařez, na němž sekali dříví

a maso) paří, trdlo (palici na tlučení jídla v kuchyni) vaříe, chtiece hosti ctíti, krmičku učiniti, nechajžť jsú s ní zbití. Nechajíc hrubých krmí, milujme zelé, jelito s krúpami (jiný rukopis: tvaroh, krúpy, jelito), mléko kyselé a zaspici (proso), kapalici, s mákem valdyně, uzené dýně, hrách na okříně (misce dřevěné).“

Co značí „valdyně“, není posavad rozhodnuto.

15. Mistra Albíka rada králi Zikmundovi o jídle a pití

Také král Zikmund byl upozorňován na způsob rozumného života, zvláště pokud se týče pokrmův a nápojů, aby nepříjemné následky nemoci nezkrátily mu života. Je to vlastně životospráva proti revmatům, proti chorobným tokům hlenovitých šťáv tělesných. Podává tu slavný lékař návod nemocnému, ale právem tvrdí výborný a dnes jediný znalec dějin lékařství u nás, prof. Dr. D. Schrutz (Albíkova životospráva pro císaře Zikmunda, otisk z Čas. lék. českých, v Praze 1909): „Ve skutečnosti není Albíkův návod pouze předpisem proti revmatům, nýbrž životospráva vůbec, v níž ovšem tehdy všeobecně platný názor o vadném proudění tělesných šťáv tou měrou převládá, že i v nadpisu význačnou měrou se projevuje...“

Svoje pokyny zdravotní poslal prý mistr Albík před smrtí svou před r. 1427 králi Zikmundovi (zemřel 1437). Název: „Regimen contra reumata magistri Albici, quod misit ante obitum suum Sigismundo, Romanorum, Bohemiae ac Ungariae regi“ (Mistra Albíka životospráva proti revmatům, již poslal před svou smrtí Zikmundovi, králi římskému, českému a uherskému).

Zajímá nás z učeného lékařského výkladu o revmatu podle tehdejšího stanoviska vědeckého, jak nemocný užíval koření tehdejšího, obvyklého, kuchyňského: dlouhý pepř, zázvor, skořice, galanga, puškvorec, sůl, rozředěné s vínem, vodou, dobrým pivem nebo také medovinou. Podobný účinek prý mají semena anýz, kmín, feníkl, koriandr. Tu však je potřebí, aby semena byla dříve opravena octem, jenž se na ně naleje a po tři dny nechá státi, načež usušená semena se chovají v koženém vaku, aby z nich účinné látky nevyprchaly. Kdo pak by neměl ani těchto semen, tomu postačí semena petržele, celeru nebo ředkve.

Životospráva lidí dnavých. Lidé dnaví zvláště a vůbec všichni, kdož chtějí zdraví zachovati, necht' vystříhají se hrubých (těžkých) pokrmů, uzených mas,

suchých i nakládaných, slaniny, mas vepřových, zaječích, kachních a husích, suchých i nasolených ryb, syrového mléka, měkkého sýra, nepřevařeného másla, syrového ovoce, hub, staré zeleniny z kádi a vůbec všeho starého i nakládaného. Neboť to vše způsobuje tmavou žluč a velmi špatnou krev, mnoho pití, pozdní jídlo a přílišnou bujnost před prvním spánkem. Rovněž ať se chrání před nastydnutím krku a hlavy, jakož i před studenými nápoji v zimě a před všelikými kalnými nápoji vůbec, ať ve víně, pivu nebo medovině. Taktéž ať se chrání před velmi tučnými pokrmy, ježto škodí žaludku a ztěžují trávení; dlouhého večerního sezení ať se vůbec vystříhají. Dále ať se střežou octa, ježto se ocet připravuje ze hniloby, a požívá-li se ho ve větším množství, způsobuje troje choroby: za prvé kámen, za druhé kašel a těžký dech, za třetí vadné štávy (reumata). Ale saláty a omáčky, nechť připravuji buď s vínem, anebo masnou polévkou, přidávajíc pro lepší chuť lžíci nebo dvě lžíce octa. Protož tedy ať pojídají čerstvá masa i čerstvou zeleninu. Po jídle ať aspoň nejméně hodinu se zdrží pití, ježto by jinak netrávili. Ať vystříhají se zármutku, hněvu a trudnomyslnosti, ať se varují spánku poledního. Ten totiž spánek obzvláště způsobuje reumata. Taktéž ať vystříhají se zahálky a přílišné i mnohé nečinnosti. Tak praví Albicus.

Prof. Schrutz připojuje ku překladu Albíkova návodu odborné vysvětlivky, z nichž nynějšího kuchaře zajímá, že tuto i ve Vetulariu provádí zásadu, že i sladké ovoce, hrušky nebo jablka mají se před pojídáním osoliti, by z nich nepovstaly špatné štávy. Totéž platí o pokrmech příliš tučných... Pokud se týče diaetetických zásad (zdravotních předpisů) v tomto traktátě, byly převzaty a zpracovány podle zdravých zásad školy salernské, z níž mistr Albík s velkou zálibou čerpal.

16. Vatikánský slovník Holubářův poučuje krále Ladislava Pohrobka o tehdejšímu kuchařství českém

Za pobytu v Římě objevil Dr. Isidor Theodor Zahradník drahocennou památku literatury české a vydal pod názvem „Slovník latinskoněmeckočeský, pro Ladislava Pohrobka, krále českého, dle rukopisu palatinského č. 1787 knihovny vatikánské“ v Praze, 1904. Slovník sestavil pro Ladislava Pohrobka Jan Holubář, o němž podává Zahradník nové a zajímavé zprávy, jakož i o poměru Holubářova slovníku k ostatním již známým.

Účelem této stati jest upozorniti, která slova česká uznal za vhodné z oboru kuchařství Holubář, aby je králi Ladislavovi zařadil do latinského pořadu sbírky, která ho měla zasvětit do znalosti českého jazyka. Slova připojená latinská a německá přibírám jen tam, kde nutno český význam objasniti. Po slovníku abecedním (latina napřed) seskupil Holubář slova podle věcné souvislosti, kdež popisuje kuchyň souvěkou a jídla i jejich přípravu.

Hus, hůser, kačice, kačer, česnek, veverice, úhoř, herink, ocet, péci, pečeně, pokrm, čbán, skyba (skyva), máslo, poklička, rak, maso, sýr, večeře (coena), krmě, kuchař, holub, jísti, kvas (convivium), řešeto, šafrán, okříň (miska dřevěná), hodovati (epulari), bob, múka (mouka), kvas (fermentum), kvasnice (feces), fik; plod, ovoce (fructus); kokot (kohout), slepice, okusiti, ječmen, játry, mléko, rendlík (Reinel), zajíc, med, ořech, olej, zelé, hrnec, vaječ, chléb, řepice (patera, něm. mazer), medenice, hruška, ryba, mazanec (něm. Mazancze), kyselice (polenta, něm. geslicz), jablko, prase, oběd (prandium, něm. Morgenessen), ředkev, hody (solempnitas, něm. hochzeit), koláč (torta, kuche), pšenice.

Kuchenie (coquina, kuchen), kuchař, hrnec, pánev, poklička, kotel, moždír, rožeň, čber, vědro, mísa, okřín (discus, ein Asch), medenice, řepice, koflík, číše, stůl, ubrus (mensale), ručník, ubrusec (manuterium, Hanttuch), lžíce, necky (capisterium, Mulde), kád' (dolium, Butte), sud (vas), truhla (cista, kasta). Skopeč, jehně, koza, kozel, prase, prasátko, kanec, svině, hus, houser, kuře, kokot, slepice, kačice, kačer, kozle. Řežábek, bažant. Jabloň, břeskvě (broskev), slívy, trnky, třešně, višně, láska (líška), jahoda, hruška, hrozen, pivo, med, zelé, dýně, řípa, ředkev, česnek, cibule, hořčice, mák, bob, šalvěj, petružel, pšenice, žito, ječmen, oves, hrách. Múka (mouka), žemle, otruby.

Mléko, sýr, tvaroh, smetana, máslo, kyselice, chléb, mazanec.

Zajíc, srna, veverice, holub, holubice, hrdlička, kuroptva, křepelice.

Ryba, vyzina, losos, štika, úhoř, pstruh, herink, rak.

Zahradník připojil na konec ukázky písma a skvostné obrázky, jimiž písař Václav od Slona vyzdobil Slovník, určený pro krále Ladislava Pohrobka, jehož vyobrazil v hávu královském na trůně, s patrnou snahou zachytiti malbou jeho mladistvých obličej s kadeřavými hustými vlasy, splývajícími přes ramena.

17. Kuchmistr krále Jiříka Poděbrada nad lékaře r. 1417

Rady mistra Pavla Židka z Prahy (viz o něm a jeho Správně Zíbrt, Staročeská tělověda a zdravotěda, Praha, 1924, str. 26 až 29) králi Jiříkovi z Poděbrad napovídají, jakou dovedností vynikali Jiříkův kuchmistr (nejmenovaný) a Jiříkovi kuchaři. Z povídacého výkladu Židkova o zdravých a nezdravých pokrmech a nápojích zosnujeme si snadno způsob života Jiříkova, co jídal, co mu chystali dvorský kuchmistr a jeho pomocníci kuchaři. A také se dovolává znalosti a umělosti Jiříkovy družiny kuchařské s výčtem jídel všedních i vzácnějších, v královské kuchyni vyrobených. Zdravotní posudky a rady, někdy vůbec zbytečné, nic nepřekážejí, abychom si sestrojili roztomilý mosaikový obrázek, lahodně nakreslený, od Pavla Židka, čím se lišila kuchyně za doby Jiříkovy od starších i pozdějších zpráv o kuchařích a kuchařství za slavné vlády „husitského krále“ Jiříka.



„Kteraké krmě mají, který měsíc dávány býti, to kuchmistr Vašie Jasnosti lépe vie, než my lékaři, a kterým řádem, to kuchaři lépe vědie, než my. Také když jste zdraví, jezte všechny krmě napořád, bez výmienky, ale čijete-li kterou překážku v těle, nejzte žádných krmí bez múdrého lékaře a dajte se opatřiti. Píti máte po každé krmí, by se pak nechtělo, aby pití doneslo jiedlo na své miesto. Nic nedbati, jiesti sladké, kyselé na jednom jiedle, neb to vše žaludek srovná.

O večeři... Večeře z lehkých krmí a malá jest najlepšie, že neobtěžuje těla a má býti z rozkošných krmí pro spanie, aby páry čistě od krmí k mozku se pustily a spanie libě bez snuov hrozných učinily. A po večeři slože všecku péči, upokojiti se a hudby, pištby a veselé sobě nastrojiti, vedle času běžícíeho; neb jinaká večeře v létě, jinaká v zimě, jako by o tom mnoho bylo psáti, než pro ukrácenie nechám. S čeledí a s pannami poveseliti se, dobré jest.

Pilně znamenajte, abyste kúr (slepice) a páva a kačice i husy i vepře nedali býti, leč by zrnem, najméně dvě neděle bylo vykrmeno; neb slepice domácí sní slinu nečistú, múchu, pavúka, hada vyklivá, a proto nenie zdrávo, leč zrnem se z toho vyčistí, též páv a též vepř. Ale sele, že od mléka mateřina, dobré jest. A rač věděti, že slepice dobře vykrmená a (s lákem?) vařená, s zázvorem, galgánem, muškátem nebo květem, hřebíčky a s jiným krásnym kořením, náramně kazí

jed v člověku, toho duvod jest, že žábu vyklijе i hada a jí nic neškodí. Mezi slepicemi černá s čistým hřebenem červeným jest první, potom kapún, potom jiné.

O chleběch. Že chléb jest rozličný a dobře dvadcaterý, totiž chléb žemlový, to jest nejčistší. Pod ním vláskový, neb rovně v Římě jest také vláskový, potom žitný, húscový, potom pecnový, nakyslý, potom mazancový, v mnoho rozdielich, mezi kterými nejlepší jest kořený, čistě připravený; jest chléb ječný, preclíkový, prosný (z mletého prosa, jáhel) z žaluduov, jáhlový, pohankový, z rejže, oplatkový, koláčový, perníkový, ale nejlepší jest žemlový a z rezného chleba húscový.

O hovadách, která se ke dvoru mají býti. Zvláště potřebie jest k tomu jistoty, aby hovado zdravé bylo, a to pozná nejlépe po jazyku; vytáhne, jest-li čistý jazyk, to dobře. A také, aby každé bylo prvé vykrmeno. Vuol aby byl chován jako kuon i hřebelcem, kráva pro lehčejšie čeled, vepř a svině chtějí prve vychování. Skopové, ovčí, kozlečí, kdy jest zdravé, muož hned zabíti. Koňské maso a osličí a buvolové (buvol), to nenie zde v uobyčejí. Údy z hovad: hlava telecí dobrá jest v zimě, a když člověk čije (cítí), že schne, tehdy mozk jeda, napraví. Výmě (vemen) v létě, játry na podzim, plíčky a brzice (brzlík) vždycky dobré, v létě lepší jsou; varlata v létě lepší než v zimě, nohy v létě lepší. Ale chudým lidem a zdravým všecko vždy z hovada, krom srdce a slezeny.

O zvěřině račte věděti, že ne vždy každá zvěřina nám se hodí, neb veliká zvěřina los, thaur (tur), daníkl (daněk), zubr, lepší jest v zimě, nežli v létě, a když počíná v láku (naloženině) smrděti, též i jelen starý, a to maso staré lépe se hodí vařiti, nežli peci. Kterak pak svinina, zaječina, medvědina, vepřovina lesní, mají připravovány býti a kteří údové k čemu se jiesti hodí, bylo by to dluho vypisovati. Velblúdové maso, vlčí, lvové, liščí, není v uobyčejí. Kozla korutanského (kamzík) maso časem svým veliká zvěřina.

O ptáciích. Račte věděti, že ptáci jsou čistšího přirození než hovada. I proto lepšího jsou zažívání, ale hovadin maso jest přirozenější, neb s námi údy má podobnější a jest nám jicnější (jedlý, chutnější), sytější a trvavější (trvalejší). Neb člověk nemohl by s ptáky tak ustavičný (stále jísti) býti jako s hovědinou. Mezi všemi ptáky hus na první místo v jiedlu, potom řežábek a řežáb, potom korúptva a křeepelice, potom drozd a jiní menší ptáci. Ale někteří se jedie více pro lékařství jako čápě (čapátka), pro dnu a čáp, když hada sníc, pro

malomocenstvie a pro oči viašťovicě, a bělořit a zřietotřiesek pro kámen a tak dále. Hus divoká, čáp, vrabec a jiní ptáci, káně neb jiní v zadušenině.

O rybách nemohu tak sepsati, neb v rozličných krajinách jsú jiné a jiné ryby, jako jiné v moři: velryb, štírek, kráva mořská, kuň mořský, tele mořské, vepř mořský, ten jsem já jedl. Toho všeho nechaje, česká ryba nejlepší jest; štika a kapr, losos časem svým. Lampreda, mřeně, mník, úhoř, rak, bělice, okún, ježdík, a z Dunaje vyzina. Ale již jiné jsú psota, dobře do sta ryb.

O těch věcech, co hovada rodie nám k jiedlu, jako vejce, mléko, stred (med). A co se na poli rodí, jako hrách, zelé, jáhly, pohanina, a co v zahradách, jako manholt, cibule, česnek, a co v lesiech, jako hůby, a ovoce, jako hrušky, jablka, višně (a o jiných), však to opustím. Opět o olejích a tak i o jiných věcech, neb to kuchaři vaši lépe vědí, nežli my.“

Chválili i mlsní Vlachové a Francouzové s jazyčkem labužnickým kuchyni českou. Dvorný český pán Albrecht Kostka pozval r. 1464 (viz Denník českého poselstva ku králi francouzskému, vydal Dr. J. Kalousek, Archiv Český VII. 434.) ve čtvrtek před sv. Petrem a Pavlem „k obědu radu vévody Mediolanského (Františka Sforzy) a některé staršie toho města Avevilla (Aquila)“. V té době, po válkách husitských, neměli Čechové dobrou pověst, co do vzdělanosti, mravů, způsobu života, chování. Z doslechu zle o národě českém mluvili, psali, hanlivě zvěsti roztrušovali. Podivili se tedy Vlachové labužníci. „A ti se velmi divili, že Čechové tak se pěkně a slušně mají v krmiech.“ Doklad ten, podiv překvapených hostí, vysvětluje, že v cizině ledajak smýšleli o životě, chování a hlavně o souvěké kuchyni staročeské. Vozilit králové čeští (viz stat o kuchmistrech) i po jich vzoru šlechtici (tuto úřední poselstvo krále Jiřího z Poděbrad) kuchaře na cestách, aby jedli z kuchyně domácí, české, neuvyknuvše novotám a cizotám kuchyně nečeské.

18. Nejstarší česká rukopisná sbírka kuchařských návodů ` z 15. století

Při knížkách o moru (první: „Lékařství výborné a zpráva, kterak se člověk před novou ranou a nemocí..., jménem anjelský pot, opatřiti má,“ 1529), chovaných ve svazku jednotném, v knihovně Národního muzea v Praze, pod signaturou

28. G. 33 (Staré tisky), 120, na konci přivázán rukopis, listy padesát tři a tři nepopsané. Psali jej (soudíc podle písma) dva písaři, starší úhlednou, vypsanou rukou, pečlivě, s červenými nadpisy (Počíná se spis o krmiech), ve druhé polovici 15. století a druhá ruka, pozdější, z konce století 15. nebo spíše ze začátku století 16.

Rukopis tento jest nejstarší památka kuchařská v literatuře české. Otiskují rukopis celý, staročeské návody kuchařské, pro porozumění pravopisem nynějším. Kde by čtoucí nevěděl si rady, něčemu by snad nerozuměl, nalezne výklad ve slovníku závěrečném, všeobecném. Odborník přirovná si již po věcné stránce, čím se liší tento soubor kuchařských návodů staročeských, zapsaných ve století 15. a jistě starších, od receptů kuchařských tištěných v Kuchařských knihách z první polovice století 16. (Severin Mladší, Pavel Severin z Kapí Hory, Kantor) a jejich otisků (Rodovsky).



Chceš-li mieti červenú šalši, i vezmiž šípky ruožené a ztlac v moždieři, rozpustě octem dobrým a naklada zázvoru a skořice, budeš mieti dobru šalši. Ale proced' skrze sítko, nebo plátno, jádra vybeř, jediné kóžky ztluč.

Počíná se spis o krmiech, kterak mají dělány býti. A nejprve o zadušenině.

Nejprve odpéci a osoliti a jichu z řeckého vína učiniti, a z bílého chleba usušiti čistě černě, pak ji tlúci s řeckým vínem, neb třieti v pánvi, rozpustiti s vínem a procediti skrze hartuch, protáhna, přistaviti k ohni a vložiti ty ptáky tam, aby vřeli, i dajž koření: pepř, zázvor, skořice, květu ne mnoho, dajž do nich cukru nebo medu, aby sladko bylo, a zdálit se maličko, přisol. A potom povaře, coť by se zdálo, do nového hrnce vlož, aby čistě vystydlo.

Zadušenina z výměna (vemeno). Vezmi vymena, přistav je, ať vrú. A když uvrú na místo, přebeř je a zsekaj čistě kosěři, dajž koření všecka. Potom zsadíž je s žlútky čistými, pak nařeže mandlów a řeckého vína zpera, dajž do toho a zdálit se, přisol, peciž v másle, neb v sádle. Potom udělati na ně jichu z řeckého vína v moždieři a přidaj topenku, z bílého chleba, pak rozpust' dobrým vínem, aneb vlaským, protiehniž skrze hartuch. Potom tam daj čistého medu, nebo cukru, pak ta výmena zřezaná vlož tam, ať vrú, a zdálit se přisoliti, a když všecka koření dáš, krom šafránu, schovajž.

Zadušenina z rakuov. Najprv pristav je, ať zevrů, přisol jím, pak oced' je a oblup jím klepeta, aneb samy kóžky, zsekaj to kosieřem, nařeziž k tomu mandlův, řeckého vína a zpeč, směsiž to spolu, dajž pak koření vŕecka. Dajž k tomu žlůtkův surových, aby se mohlo držeti, a vespíž mandly a řecké víno, prosekajž to spolu, jestli v sobotu, peč v másle, pakli jiného dne, tehdy v sádle, vypeka, zřeziž na kusy, udělajž na to jichu z řeckého vína učině, jakož prve o tom do-
tčeno, a rozpust' vínem dobrým, povařiž a dal studené neb horké, zdálit' se, přisol.

Kdo by chtěl dělati hlavy skládané takto. Přistav, aby sevřely, a potom obeř s nich srstí a potom pristav zase, máš-li jichu hovězí, přisolil pak, aby vařil dl-
úho, že by rozvierały. Potom vyklada ven, odbeř vŕecko od kostí maso a mork k tomu, a pak zsekaj na čistém štoku a zsekaje čistě, vložíž medu do kotla čis-
tého, vymažiž, což najlépe muožeš, a zahřej med dobře, že by vřel. Pak vložiti ty zsekané hlavy tam, do toho kotla, a miešeti, aby nepřihóřalo. Pak mandly zlůpě čistě, zřež je dlůze a drobně. Pak řecké víno zpera, vlož je k mandlům, pak to vlož do těch hlav. Pak koření: pepře, skořice, zázvoru, hřebíčky a kvě-
tu málo, vložiti to čisté do rúchy, plátna nového, a potom vložiti do presu, anebo pod prkno a přiložiti kamenem, že by tuho bylo. Pak nazajtrěe krájeti jako topenice a dávati to na misu, a udělaj na to jichu týmž obyčejem, jako na zadušeninu, nařeže mandluov též, i s řeckým vínem, udělati a tu jichu vložiti do nového hrnce čistého, aby vystydla. Pak tu hlavu polej tú jíchú, aby vysty-
dla, když by chtěl, na mísu dáti.

Kdo chce dělati hlavu z srních hlav. Též obrané, vařiti je dlůho v hovězí jiše, a též obrati z nich maso a moz k a vložiti do moždieře a tlůci, a dáti k tomu švestek, nebo povidl, aby bylo černo, pak to rozpustiti vlaským, nebo jiným dobrým vínem, tak ne velmi hustě, ani také řidce, protáhniž skrze hartuch, a pristav k vohni. Pak daj medu neb cukru tam, aby bylo sladko dobře, pak vlož tam sádla a daj koření: pepře, hřebíčkův a málo květu a nabiti vajec, co by se zdálo, a vrtěti a proceditli, aby bylo husto. Pak mandluov nařezati dlůze a drobně a vložiti do té kaše. Ale když budeš vrtieci léti (liti), miechajž dobře, aby se nesrazilo. Pak když se koli zřadi, odstav ji od ohně a daj jí na mísu.

Vořechová kaše. Vybera jádra, aby je třel čistě, a přičiň k tomu jalovce, rozpustit' to dobrým vínem, tak jako by mohla býti jídla velmi hustá, protáhniž to skrze hartuch. Pak rajd (rýži) zpera i prosušiti ji a ztlůci v moždieři, pak prosieti

(prosíti) ji skrze sítko čisté, že bude jako mouka, i zavařiti je tou múkou, do té kaše kmínu vsypati, dáti cukru aneb čistého medu, pak jader povařiti málo, že by se mohlo s nich kuože doluov slúpati. Pak to oblúpě, vlož do té kaše a kořeníe: pepř, hřebíčkov, zázvor, skořice a květu málo a dřevěného oleje vlíti nemnoho, ať vře spolu, ažť bude husto, a potom daj na mísu.

Kaše vinná černá. Vezmi čistého chleba bílého a jej usušiti černě, pak vařiti v víně a přiložiti švestek, jestliže by bylo v postní den, dajž tiem více chleba. I procediž skrze hartuch do čistého kotlíka, natluciž koliandru, anězu a kmínu loučnieho i vlaského (fenikl), tluc to spolu v moždieři a prosej skrze sietko. Potom vsyp do té kaše nemnoho, coť by se zdálo, a medu daj, ať jest sladko.

Jinak s máslem. Vezmi vína dobrého, dajž kořeníe svrchu psaného, a vlož másla tiem drahněje (více) a medu, aby bylo dosti, naliž vajec, co by se mohlo saditi. Přispiž trochu mouky a protiehni skrze hartuch. A vlož řeckého vína i vliž tam vajec ta, a když bude vřieti, miešej chutně, aby se nesrazilo. A jakž se sadí, daj na misu.

Kaše z suchých hrušek. Vypera hrušky, přistav je v víně, aneb v čisté vodě, nech jich, ať vrú dlouhú chvíli, zcediž s nich tu jichu, i ztlučiž je v moždieři a přidali topenek z bílého chleba. Potom to rozpustiti dobrým vínem, pak protáhni skrze hartuch, a daj medu, i vař a daj čistého voleje nemnoho, i vař a daj na mísu.

Jinak v den maštný. Udělej hustčí a přidaj čistého másla, přidada vína a natepa vajec, protiehni ji skrze hartuch. A když bude vřieti, miechaj chutně, ať nepřihori. Potom když se sadl, odstav od ohně a vlí vajce tam a daj na mísu.

Kaše mandlová studená. Vezmi mandlův, coť by se zdálo, a ztluc je čistě, obvaře v čistém moždieři, neb zetři v pánvi. Když dobře budú, rozpust je čisté vodú, ať jsú málo hustčie, než kravské mléko, pak protiehni skrze hartuch, i vliž je do čistého hrnce, nebo kotlíka, nech, ať zevrú. Pak vezmi čisté rajže, přebera ji a zpera, protluciž ji v moždieři, i prosej skrze sítko, i zavař tou múkou tu kaši, a vař, aby hustá byla, vložiž do nie cukru, vliž ji na cínové mísu, miechaj jie, ať čistě vystydne. Potom ji krájej a klad na jiné mísu, udělejž mandlové mléko, dajž do něho cukru a nechaj, ať sevrě. Pak vystud' je čistě. Potom tu kaši řezanú polí tiem mlékem a daj na stuol.

Kaše maková. Zpeř jej čistě a zetři. A když zetřeš, rozpust jej teplé vodú, ať bude jako mléko. Udělejž toho, coť by se zdálo, neboť jest nespořo (nespoří, mnoho

zpotřebuje), protiehniž to skrze hartuch, vlož do kotla a přistavě k vohni, když bude zvierati, což se bude na něm srážeti, zbierajž to do sítka. Pak když toho bude s mísu, nechať se vocedí, vondajž to do čistého kotlíka. Dajž k tomu cukru anebo medu, dajž koření: pepř, hřebičky, zázvor, skořice a květu málo. Chceš-li mieti žluté, přidaj šafránu, nechť potom povře, a zdálit se, vosol ji a daj na mísu.

Mazanec. Učině všecko, dřieve řečené, přiliž trochu malvazie, nebo vína, nasuše čistého, suchého chleba, omácej v tom, a vezma čistý rendlík, nali dřevěného oleje, zahřej jej dobře. I vezma řeckého vína, mandlův, i zřež mandly čistě a zpeř v víně, směsiž to spolu, pokládaj vrstvu a druhú chleba sušeného, a když plný nakladeš, zaliž vokolo krajův volejem horkým, peciž to poznenáhlu na malém uhlí, aby toho nespálil, a přikryj horké pokličkú, na vohni rozpálené, a když bude dobře, daj na mísu.

Kaše brunátná v maštný i poštný den. Vezmi čistých jahod, nebo višer černých, vař v čistém víně, a zsuše čistých topeniček, vliž tam, ať spolu vře. Pak protiehni to skrz hartuch, potom vondej do čistého kotla, i dajž do toho cukru, nebo medu, potom daj koření svrchu psané, dajž voleje dřevěného, anězu tlučeného, a když uvře, daj na mísu.

Kaše z zvěřiny takto se má dělati. Vezmi jeleninu kytní (z kýty), vosole, pec na rohlíku. Když se upeče, tluč v moždieři a rozpust vlaským vínem anebo malvazím. Potom protiehni skrze hartuch. Vezmi cukru nebo medu, ať jest sladko. Dajž tam vína řeckého, zpera čistě a sádla čistého nalí, naliž vajec, co by se zdálo, že by husto bylo, a protiehni skrze hartuch. Dajž koření všecka. Chceš-li žlutú mieti, daj šafránu. Pakli chceš, nechajž. Když bude vřieti, vliž tam ta vajce, a miechaj, ať se nesrazie. A když se koli zsadí, odstav od ohně a potom daj na mísu.

Kaše fíková. Přistav fíky v víně neb v malvazí, vařiž je, ať vyvrú všecky. Potom vocedě, ztluč v moždieři, nasuše topenek z bílého cheba, rozmočiž v tom, v čem jsi fíky vařil, vytáhni to skrze hartuch, vondajž do čistého kotla, dajž do toho medu anebo cukru. Pak dajž koření k tomu, pepř, zázvor, skořici, hřebičky, květu málo, anězu tlučeného. Chceš-li, omast, daj na misu a přisol, zdálit se.

Kaše z jar volových. Vezmi játry a vař je v hovězí jiše, ztluč je v moždieři, nspi tam jalovce, což by se zdálo, a když to ztlučeš na místo, naliž vajec, coť se zdá, zhřeje víno, nebo vlaské, rozpustiž a protiehni skrze hartuch, ať jest nehusto,

ani veľmi židko, dajž pak koření: pepř, zázvor, skořice a květu nemnoha. Potom vezmi čistého chleba bílého, nastruž a prosej skrze čistý duršlák. Vezmi anézu a kmínu, ztluč to v moždieři, nasypiž do té kaše, ten chléb vařiž a nechaj, ať se nesrazí, potom daj na mísu.

Kyselice z vepřových, neb z telecích paznehtuov. Telecie přistaviti a vepřové vopáliti, potom povařiti, což by mohlo býti na poly (na půl), i vařit je potom v víně tak dlúho, ažť otevru všecky kosti. Když pak dobře rozevrú, mútví (mútev, měchačka) protiehni skrze duršlák, i co kostí zuostane, vymec ven, a co toho, ztluč to v moždieři. Pak čistých topeniček spále, na tichém uhli usuše, ať jest černé, vlož tam, ať jsú spolu stlučený. Vezmiž švestek, aneb povidl, protiehniž skrze duršlák, vlož k tomu, pak toto z moždieře vybera, ať s tím sevře, a potom to protáhni skrze hartuch, uondej do čistého kotla, vezma medu čistého, coť by se zdálo, ať by sladko bylo, i nechají toho, ať vře, i dajž koření všecka k tomu, a vespi tam kmínu a jader, pomaže necky medem, vylí na necky, ať ustydne, a potom studené řež přes necky a pospi zázvorem, nebo skořicí a daj na mísu.

Kyselice z liňov (lín, ryba). Vezmi liňov, coť by se zdálo, s mísu, neb se dvě, ty líně vykuchaje čistě, vař v dobrém víně, natři tam řeckého vína, aby černó bylo, a zdálo-liť by se neklovato (málo lepké, málo klihovatě), přičiň kaprových kopií. Pakli by neměl, ale vyzích měchýřuov, aneb bobrových nožiček, obvaře to čistě, vlož k těm liňóm, ať spolu vrú. A když by se zdálo, že by dobře bylo, protiehni skrze duršlák a potom skrze hartuch, i vliž do čistého kotla a vař, a daj tam cukru, neb medu, ať by sladko bylo, dajž koření, jako k prvnie a květu nemnoho, a protluka jader višňových, vespiž tam, cožť by se zdálo, medem pomaže necek, i vliž tam a vstav do studena, ať vystydne, krájej ji na přič (příč) a klad' na mísu a pospi, čím chceš.

Sajr mandlový. Vezmi mandlów, coť by se zdálo, zvete je, zlúpě a zlúpě, protluc je v moždieři, potom tří v pánvi. Když bude suché, vytiskni z nich volej a vezma měchýřuov vyzích, uvař je v čisté vodě, že by mohly rozevřieti, a vlož je do pánvice, rozpustiž to teplu vodú, v které's měchýře vařil. Potom zdálo-liť by se, že jest velmi klovato (lepké, klihovatě), protiehni to skrze hartuch, vliž to do kotlíka, vařiž to, ať nenie židko, co by mohla býti kaše dobře židká. Pak vlož tam cukru, ať jest dobře sladko, prostudiž to v čisté vodě studené. Pak vezmi střípek polévaný, nebo cožkolivěk, pomažiž olejem, vliž ten sajr,

postaviž to v studeně, ať dobře vystydne, vložíš jej na čistou mísu. Potom učiníš čistého mléka mandlového, vezmiž cukru čistého i svaříž, a potom vystud', i nalil vokoľ toho sejru mandlového a daj na mísu.

Lampreda takto má se dělati. Vezmi dobrého malvazie, s pintu, nebo se dvě, vlíž do kotlíka, neb do pernice (pánvice), vsadiž tu lampredu tam, ať nevyskočí, pak když zemdlé, zakoliž (zabi, zabodni, kláním usmrť) ji v tu každú díerku a vytlač tu krev do toho malvazie, což muožeš najlépe. Potom vlož ji na rošt, když počne praštěti dobře, semkniž s nie kuoru svrchní, i prosole ji trochu, vlož ji zase na rošt, a připeč ji dobře, a propeka ji, zřež na kusy a vlož na mísu. I vezmi řeckého vína, zpera čisté, zetřiž v pernici, i zahřeje to malvazie, v kteréž lampreda byla, rozpustiž tiem, a proced skrze hartuch. Potom vlož do čistého kotlíka, vložíš i tu lampredu do něho, to ať vře dobrá chvíli. Dajž pak skořice dosti, zázvoru, hřebičkuov a nemnoho květu, a cukru dosti, a zdálit se trochu přisoliti. A když by se zdálo, že jest dobře, vlož do čistého hrnce, ať vystydne, dajž pak na mísu a muožeš ji týden, nebo dvě neděle chovati.

Najnoky takto dělaj. Vezma je, kdyžžť vře voda, naliž té vody na ně, a miechati mútvi, ať se spařie, i prosole, odpař je na roště, a když se odpekú, uřež každé kus hlavy a ocase, udělajž jichu z řeckého vína, rozpustiž ji pak vínem dobrým, neb malvazím, a protiehni skrze hartuch, i vlíž to do kotlíka, vlož pak tam ty najnoky, ať vrú dobrou chvíli. Dajž do nich cukru a skořice, pepře, zázvoru a hřebíčkov, ale květu nemnoho. Zdálit se, přisol, daj na místo teplé neb studené.

Štokviše takto dělaj. Vezmi štokviš, ztluč jej něčím dobře, nechaj ho mokrúti přes noc. Pak ráno přistav jej k ohni, a když se najmén (trochu) voda zahřeje, odbieraj jej čistě na kusy, ale ať v nich kostí nenie. Kladiž jej do kotlíka, do čisté vody. Potom nalup cibule, zpeříž ji dobře, i vložíš vrstvu cibule a vrstvu štokviše, i oblúpe mandlov, učiniž jichu, i vlož tam i oleje daj dosti, osoliž ten štokviš, vložít v to mandlové mléko, ať vře spolu. A když jest dobře, odstav od ohně a daj na misu.

Kapry sekané. Vezmi kapruov, coť by se zdálo, vostruž z nich lupinu doluov, i odbor maso s koží, což muožeš najlépe, a odřeže hlavy, vondajž do kotlíka a naliže vody, osolil nemnoho. A když povře, vybeř to ven a tu jichu schovaj, a to, co si obvařil a s kosti sebral, zsekaj to spolu s surovými kapry, a kosti v moždieři ztluč a ty kuože, otuže, anebo obvaře, zsekaj to zvláště, i směs to

vše spolu. I dajž kořeníe petruželného a nařeže mandlów a řeckého vína zpera, dajž do těch kaprów sekaných, a vezma kmínu čistého, dajž tam, potom kořeníe: zázvor, skořici, pepř, hřebičky a květu. Ustavil tu jichu na voheň, v kteréž jsi vařil ty kosti, i osolíš ty kapry, coť se zdá, i lepit je v hromadu, coby mohlo býti husté vajece, i vař to, coť se zdá, vybeřiž to na čisté necky a rozřež každé na čtvero. A kostí prvnie ztluč v moždieři, přidada bílého chleba. Pak tu jichu, v které jsi vařil ty kapry, rozpustiž a přilí vína trochu, i vytiehni skrze hartuch, svař je v čistém kotle, dajž kořeníe: pepře, zázvoru, hřebíčkův, skořice, šafránu, nedaj květu. Zdálit se, přisol trochu, i vlož kapry tam, ať vrů spolu, a ta jícha ať jest hustá, jako by mohla býti na kuřencích, a potom daj na mísu.

Kto chce moždieř dělati. Vezmi vajece, coť by se zdálo, kopu nebo dvě, zbi vajece do kotlíka, daj k tomu šalvěje a petružele, nařeže drobně, vondajž chleba bílého do těch vajece a přisol, coť by se zdálo. Dajž k tomu kořeníe pepř, zázvor, květu, skořice, šafránu, hřebíčkův, a přidaj k tomu cukru nemnoho. I svařiž ty vajece se vším, vlož trochu másla na pánev, a zahřeje dobře, vlí tam ta vajece, a když bude máslo horko, miechaj, a když by docházelo, že by mohla býti hůstčjie než kaše, zahřej dobře moždieř a vlož tam vosku a másla nemnoho, ať jest dobře horko, i máslo i moždieř, a když ta vajece do moždíře vlěš (vleješ), protlačuj, aby se mohla osaditi, a vlož na to horkú pokličku, i peč to hodinu, anebo coť se zdá, a obrátíš moždieř dnem k ohni. A když dávaš jiesti, vlož jej na štok. Byl-li by přihořalý, ostruž to doluov i přerež to napoly (na půle), co by mohlo býti v talěře, kladli pak na mísu a pospi cukrem neb zázvorem.

Šišky zapařené. Vezmi moždieř čistý a rozpal jej u vohně, i vlíž tam hovězí jichu. A když bude vřieti, nspiž tam morky a tluč štosem dlúho. Přiraziž k tomu vajece, aby bylo hůstčjie než kaše, a naklada másla na pánev a naklad těsta na mísu, udělajž sobě sluku (klička, oko, očko), načež to skrze tu slučku (srv. sluka), aby byly šišky okrúhlé a vypeka, daj na misu, pospiž pak cukrem.

Kto by chtěl dělati šišky z bílého chleba. Nastruž bílého chleba a prosej, nabi tam vajece, coť se zdá, že by se mohlo v hromadě držeti, i vezmi řeckého vína, zpera čistě, daj tam to těsto, a přidaj cukru nemnoho. A daj zázvoru, skořice, šafránu i zmiechaj dobře, a naklada másla na čistú pánev, kladiž ty šišky na čisté kosieře, mec do másla z těch kosieřuov přinozú (kuchařský nůž) a pospi cukrem neb zázvorem.

Kto chce dělati naunvice. Nabeř trochu vajec na misu, přispi čisté máky, zvrtiž, protiehni skrze hartuch na misu. Vezmi čistou pánev, vložij na ni másla a rozpustě, vlíž doluov. Potom rozhřej pánev dobře a vlí tam těch vajec nemnoho, učinit svítek, ať jest tenký. Opepřiž jej maličko, vložij jej na čistý štok, a učině jich, coť se zdá, i vezmu hrušek, nebo jablek, i ztlučiž, i řeckého vína k tomu, posmažiž toho v medu a přidaj mandlův tlučených, daj koření: zázvor, hřebíčky, pepř, skořice, květu nemnoha, vysmažiž to dobře, namazujž naunvice tím mazem, i svinuj pěkně v hromadu, a aby zpekł, udělajž těsto s vínem, pak omazuj ty naunvice v tom těstě a vypeč v másle. A když vypečeš, zřež je pošikem (šikmo, šourem) a pospi cukrem.

Sekané kúsky na koštěch. Najprv rozvař slepice, což muožeš najlěp. Zbeřiž to maso z těch kostí a zsekej kosieři, a kosti ty schovaj, aneb je ztluč v moždieři. A když je dobře ztlučeš, daj koření; pepř, zázvor, hřebíčky, šafránu, květu, skořice, řeckého vína. Natluč tam vajec, aby se držalo, a což si naodjímal kosti z hnátuov a z křídel, lepajž (nalepuj) pak na ty hnáty, ať by bylo jako hrušky, i pečijž to v čistém másle. Pak jiné kosti ztluč v moždieři, rozpustiž tou jíchou, v kteréž jsi vařil, přilit k tomu trochu vína, protiehniž skrze hartuch. Pak daj všeka koření, bez hřebičkuov, a vlož tam ty koury sekané a přisol, zdálit se, a dáva je na misu. Dobrét jsou.

Chceš-li mieti čistý a kyprý mazanec velikonoční. Vezmi sladkou smetanu a vstav ji k uhlí, ať se zhřeje. Potom vezmi mouku bílou, vsypij tam v tu smetanu, ať bude jako kaše. A potom vezmi vajec a vlí tam, coť se zdá, kvasnic, vrtijž lžicí za dobrou chvíli. A potom vezmi šafránu, hřebíčkův, potom sejr vysp strúhaný, tam s těmi vajci a klad' hned v těsto a za tepla to vsad' do peci.

Vo uspeninách. Vezmi víno a octa spolu, zmajž (zmej) maso, potom proced' skrze sítko, vař v tom uspeninu a ryby též dělaj.

Jinak. Vař maso najprv v vodě, potom v dobrém víně a přičiň málo povidl a okořeň.

Rybí pak uspeninu. Máš sladkým vínem vymyti ryby a procediti i v tom vařiti uspeninu, přičiň povidl.

Jiným obyčejem. Když kapr roztrhneš, nepeř ho v vodě, a procedě, vař hned.

Kapr v koření i jiné ryby. Roztrhna, vycediž krev do vína a rozetra topeničku, vlož tam, procedijž najprv a okořeň, a uliž na ty ryby.

Ryby v koření. Upec ryby a potom topeničku rozetři s vínem a cibule nasmaž v oleji a vlož vše na to.

Ryby v sladké jíše. Vezmi ryby a vař je v vodě, ne v slané, a s petruželi, a potom kus chleba bílého a petružel rozetra, a té vody přilí a okořeň.

Jinak. Vezmi kapr, povař ho málo, ať lupiny sejdú, a potom zboř maso doluov s kostí, a to maso zsekaj dobře s petruželí, a potom učiň jako caltu mezi rukama a vlož v hrnek, ať se sevře, potom zkrájej a učiň na to sladkú jíchu.

Štika v rosole. Učiň rosol, ať prve vře. Potom vezmi štiku, vlož v víno, nebo do vocta a potom v rosol. A když chceš, ať jsou tvrdé ryby, nalí na ně voda, když vrou, a tak celé bude.

Kaše jablečná. Vezmi jablek, usmaž i s máslem, potom přilí vína, a proced' skrze rúchu a okořeň, chceš-li, vraz několik vajec.

Jiná kaše. Vezmi bílý chléb, utopiž topenky a potom vlož v víno, ať se napijí, a rozetra, protiehniž skrze hartuch, naspiž tam kmínu, neb jalovce a oslad medem.

Vo zajieci. Vezmi a oplákni jej v čisté vodě a potom jej vař, přileje vína. A když povře, přebeř jej a tu jíchu a ty drobty, ještě odpadají, rozetři, proced' a okořeň, a daj na to jablka smažená. Slepici opeka, učinil dobrou jíchu. Potom jablka zkrájej, povařiž s tiem.

V koření raky. Oblup s rakuov skořepiny, ztluč a přilí vína. Chceš-li, také málo chleba bílého, procediž a okořeň, vlíž na ty raky.

Kaše jiná. Vezmi krupice a vraz v ni vajec několik, a potom ať se stvrdne, zsekajž drobně a naspi do mléka nebo do smetany.

Jiná kaše. Vezmi bělné (z mouky bělí), čisté múky, stlučiž s vajci a obarvi, ať bude zelená. A pakli chceš, ať jest bílá, vezmiž bielek zvláště a tluč s múkou, kaž dělati tři teglíky (z něm. Tiegel, tyglík, hliněná nádoba) spolu a vlož každé zvláště, ať nekyše. A také kvasnic nepřilévaj, chceš-li, ať jest zelená, rozetři petružel s vajci.

Kaše z povidl. Vezmi povidl a málo vína a bílého chleba, povař spolu, protáhni skrze hartuch. Chceš-li červenú mieti, přičiň malin. Pakli brunátnú, přičiň jahod brusničných (brusinek).

Jiná kaše. Nalí oleje na rendlík, vespi krupice v ten volej, pražiž dobrou chvíli a potom nalí vody, vespiž pepře a šafránu.

Jiná kaše. Vezmi bílý chléb, vlož v víno, a potom vlož v hrnec a povař s máslem.

Jiná kaše. Vezmi smetany, naspi do nie krupice, když bude vřieti.

Jikry v koření. Vezmi jikry, vlož v hrnec, naliž čisté vody a voleje, ať v tom uvře.

A když uvře, vezmi kus chleba biélého, petružel, a vína, zetřiž to a proced', a potom, chceš-li, s cibulí, smaž a pretuj na rendlíku a daj potom na ty jikry.

Rozbieraná slepice. Vezmi slepici, na miesto uvařenú, oboř s kosti a zsekaj maso a vlí několik vajec a řeckého vína, opera, okořen a potom obaluj zase na kosti a peč na másle, anebo na sádle. A potom učiň čistú jichu sladkú, nebo ostrú, jakž se zdá.

Opět kaše. Vezmi jáhly a smaž dobře v másle a potom nalí mléka nato.

TUTO SE POČÍNÁ PŘIPRAVOVÁNIE KRMÍ STRNIŠŤOVÝCH PŘIPSANÉ

A najprve o srní hlavě aneb o telecí. Srní hlavu neb telecí uvařiti na miesto a vybera kosti, maso zsekati, i jazyk čistě vostrúhati, a vše zsekati spolu drobně. Potom naliže strdí i svařiti dobře v tom, a daj koření: hřebíčkov, zázvoru, pepře, šafránu, aby to vše spolu sevřelo v koření. Potom tu hlavu smažiti, přičině vína řeckého a vlíti v to osm neb deset vajec, a toho opět spolu dobře posmažiti a potom to v čistú rúchu vložiti a to presovati den a noc. Potom vyňma z presu, učiníž na to koření sladké, neb ostré, jakť se koli líbí, a zkrájeti v topeničky, sádla k tomu nedati a kto chce, muož to studené jesti.

Srninu kto chce strojiti. Srnina má v vodě vařena býti. Pakli jest stará, přilítí vína a topenici biélého chleba dobře usušiti, uštíralú, a z toho jichu učiniti a jablky zazrniti.

Veverice. Vař v vodě a přičiň vína a topenici biélého chleba, uštíralú, a z toho učiniti jichu.

Ptáčkové. Mají vařeny býti v hovědí jíše, neb v skopové, v jichu přičiň chleba a ptáček nebo dva.

Ptáčkové aby trvali, neb kuřence. Uvař je napoly a vlož je v ocet za několik dní. Potom vlož je do polévky a vař je dokonce.

Knedlíky takto dělaj. Maso telecie vzieti a zsekati drobně a žlútkov vaječných přičiniti a kořeně, cožť se zdá, a petružele zelené. Též také o skopových a obvale v biélú múku, smažiž to na pánvi, v sádle nebo v másle, učinil na to koření sladké nebo ostré.

Klobásy takto dělaj. Udělajž miešená vejce, ne tvrdá, ani také měká, zsekaj je drobně. Vezmi pak múky bielé, vína řeckého, petružele zelené, šalvěje

a v koření zaváleje, učiniž jako klobásy, a peč v sádle, nebo v másle. Potom udělaj koření, jakéžkoli chceš, na to.

Klobásy z masa kteréhokoli. Vezmi skopové jelito tučné, zsekajž maso s vepřové bělí (tučné maso), což muožeš najlép, a okořeně. Chceš-li, potom je vař a udělaj jíchu, jakú chceš.

Klobásy z kterýchkoli ryb. Oblúpiti ryby, zřež s nich maso, zsekaj, což muožeš najdrobněje, přispi málo múky, vína řeckého, mějž pak deřtku čistú a tu zmaž volejem, ať by se ta sekanina nemohla držeti té deky (desky). Učiniž sobě ruožek s dobrú dierú, a tak široké, jakoby klobása proniknutí mohla. A omaže ten ruožek v oleji a rukú sobě také omaž. Vezmi té sekaniny, dávajž skrze ten ruožek na tu deku, jak chceš mieti dlúze, neb kotúčkem (kotouč, kolečko, kroužek), mějž volej horký na uhlí, peciž v tam ty klobásy, jako jiné ryby. A když jich napečeš, udělajž na ně jíchu takovú, jako na bobrový ocas. Ale to pomni, aby ty klobásy do oleje umietal z té deky, na kteréž klobásy děláš. A nebude-li chtieti padati doluov, ale oblí deku horkým volejem a čiň, jako nahoře psáno stojí.

Kaše kuřecie. Peč slepici v hrnci, jako hus i ztluka ji, protiehni skrze hartuch s vínem a koření na to daj a vaječných žlútkuov, coť se zdáti bude.

Kaše semenečná. Zetři semenec surový, svař to s vínem a chceš-li s krupicí bílého chleba a kmínu přičiniti, a daj koření a přičiň vína řeckého.

Makovú kaši též také máš dělati.

Kuřecie kaše. Vezmi dvě slepice, uvař je a odbeř od kosti a to zsekaj velmi dobře a zetři v pánvi. A vezma ty kosti, ztluc a proced, a ten tuk, jako vřely slepice, vezmi a vař u pánvi, přilije polévky.

Vaječná kaše. Vezmi vína dobrého a medu, i vař to s kořením, ztluc pak vajec, coť se zdá, a přičiň malú lžičku mouky, smažiž to s vejci a proced skrze hartuch a vař.

Jiná kaše. Vezmi víno, bílý chleb, ať se v něm rozmočí, vraz vajec, coť se zdá, zmiešej to spolu a vař, okořeně a omast dobře.

Jiná. Kaše z topenic, z bílého chleba, dobře usušeného, až do černosti, v víně pak rozmočiti a protáhnúti skrze hartuch, přičiň kmínu a jalovce i jiného, zdá-liť se co a daj koření.

Opět jiná kaše. Vezmi paznohty telecie nebo vepřové a vař je, ať jsou rozvařeny na místo, odbeř od kostí maso a vař v vodě, a vezmi vocta, aneb vína a medu

a koření, čoť se zdá, a protiehni skrze hartuch. A chceš-li mieti černo, vezmi k tomu řežné (žitné) múky, neb višěň vařených, a spal to na rendlíku, nebo v hrnci, a to spolu proced' skrze hartuch.

Kaše z štokviše. Vezmi štokviš namočený a přístav, ať se rozvaří. Potom rozbera od kostí, zsekaj to drobně a vezmi mandlové mléko a cibule k tomu. Pakliť jest mastný den, vezmiž smetany a bílého chleba a řeckého vína. A k tomu také když dáš na mísu, pospi skořicí, neb zázvorem.

Kaše jablečná. Vezmi jablka, zkrájej, a příliš polovici vody a potom příliš vína a medu a okořeň a vař to spolu.

Kaše fíková. Vezmi fíky, rozvař je a přičiň bílého chleba, a ztluč to v hromadu v moždici a proved' skrze hartuch a uvaře, i dajž na mísu.

Šípková kaše. Vezmi šípký, když sú na podzim měké, a vlož v hrnec, a to zadělaj prútíčkem, ať šípký nevypadají, a vlož na druhý hrnec, ještoť úkrop v něm vře, a to štrajchuj samo, ať jsú husté a příliš vína málo, ať se vaří. A také obmaž těstem hrnec, ať pára nevynde.

Kaše z vepřových žialudkův. Vezmi žaludky, vlož do hrnce a vař, ať se rozvaří, i vyložizž potom na štok a zsekaj drobně, i vlož to v hrnec a k tomu cibule usmaže, vlož to, ať spolu vře, a nechceš-li cibule, ale chleba, a to osol a příliš k tomu polévky.

Kaše jazyková. Vezmi jazyk, přístav, ať se rozvaří, zsekaj jej velmi dobře, přičiniž, máš-li, jatříčky, nemáš-li, ale chleba bílého daj k tomu.

Kaše z masa. Vezmi běli (tučné maso) vepřové a to vař v úkropě na miesto, i s koží, a vylože na štok, zsekaj velmi drobně a to bez koží, dajž k tomu bílého chleba, rozmočeného v vodě a vajeck k tomu, procediž a vař v koření.

Polévka mandlová. Oblup mandly, polom je ztluč v moždici, neb rozetři dobře v pánvi, rozpustiž je vodú teplú. Pakli chceš lepší mieti, rozpust' malvazím a oslad' ji cukrem. Potom daj šafránu, skořici, zázvor, květ.

Polévka ježdíková. Oblúpaje, vykuchaje, svař dobře, ztluč neb rozetři v pánvi, přičiňe petružele, procediž skrze sítko a okořeň.

Semenecná polévka. Semenec jarý (jarní, čerstvý), rozetřieti dobře, a potom rozpust' malvazím, nebo jiným pitím, kterým chceš a okořeň.

Poštnie polévka. Rozdělj múku s malvazím tak, ať jest dobře židko, jako polévka semenecná, potom proced' a svař málo a okořeň.

Polévka hrachová. Slévaj tu vodu, v které hrách vaříš, a to čiň několikrát a okořeň.

Polévka syrná. Přistav saj v horké vodě a když uvře, protiskni tu jíchu skrze sítko, a budeš-li chtít, okořen a omast.

Jícha na bobrový ocas. Uvař prvé ocas na místo a oblup s něho kuoži. Potom zkrájej jej na kusy, aneb nechati celého. I nasusiž topenek z bílého chleba, ty omoč v dobrém víně. Potom to protiskni skrze hartuch a to okořen: zázvor, skořice, hřebíčky a květ. Jestli víno kyselé, ale oslad medem, vařiž potom v té jíše ocas a táž jícha muož býti na vajce nadievaná, na klobásy kaprové, a těch hledaj napřed.

Jícha na kapúny. Rozetři mandle s jich plíčkami a rozpust tou jíchú, v kteréž kapúny vřeli, potom proced' a okořen zázvorem, květem, pepřem a ormast sádlem, potom vlož v tu jíchu kapúna, nechť v ní vře.

Jícha na zeleninu. Nasuš topenek z rezného chleba, potom je vař v octě, v víně, spolu smiešeném, a protiehni skrze hartuch a okořen: pepř, hřebíčky, květ a omast, nechajž, ať tom vře, a bude-li kyselo, přičiň medu.

Jícha na srnu. Rozetři bílého chleba s vínem a přilí k tomu vody, omast a okořen.

Jícha na zajiec. Zsekaj zajiec na kusy, nech, ať v soli poleží, potom peč na roště, a když opečeš, vezmi octa, co k tomu dosti jest, a máš-li krve, přilí k tomu, a okořeně a omastě, vař v tom a usmaž naň cibule. Pakli jej chceš mieti v sladké jíše, tehdy dělaj naň jíchu, jako na srninu.

Jícha na veveřice. Uvař veveřice najprv v vodě, potom vař v jíše masové, pak na ně jíchu učiň z řeckého vína a z povidl a jatříčky rozetři a rozpust sladkým vínem, protahna, okořen a omast, nechť v tom vrú.

Jícha na pečené ryby. Rozetři bílého chleba a řeckého vína, potom rozpust vínem a octem spolu smiešeje, okořeníž a oslad' a v tom vař pečené ryby.

Kaše z rajže neb z rosy den poštní. Svař rosu v úkropě, potom v mandlovém mléce, a rajži ztluč v moždieři dobře, neb netři, potom svař s mandlovým mlékem, a též muožeš vařiti v smetaně nebo v mléce omastě.

Kaše z vína. Namoč v sladkém víně bílého chleba, zetřiž v pánvi a potom vař. A když povře, vraz do něho několik žlútkúv vaječných a oslad' to medem, nebo cukrem.

Kaše z mandluov. Rozetři, což muožeš najlěp, nebo ztluč, potom rozetři po druhé s bílým chlebem, a vař a oslad' a chceš-li, ožluť šafránem.

Kaše čtyř barev. Naři mandlów a rozpust je jako kaši, vondajž do tří hrnców, nechajž v jednom bílého (bez barvy), druhý ošafraň, třetí učiň brunátný, naspí

sandalu (sandal, zandal červený, pryzila, Brasilienholz), potom řeckého vína neb povidl s mandly, ať jest černo, a rozpust jako kaši, vondajž do čtvrtého hrnku. Osladiž ty všechny kaše cukrem, nechajž, ať vrú, ažť budú dobre hustý, učiniž kříž přes misu z šindelu, ať všudy doléhá, a vliž ty čtyři kaše do toho kříže, každú zvlášť a potom vytiehni kříž, medem oslad'.

Kaše z žlútkuov vaječných. Vezmi vaje kopu, aneb co chceš, vliž žlútky zvlášť, zstrúhaj do nich žemle tvrdé bez kuory, potom zklekci dobře a protiehni skrze rúchu na mísu, vliž do kotlíka žejdlík dobrého vína a oslad' cukrem a okořeň zázvorem, skořicí, květem, nech, ať vře. Potom vlí tam ty žlútky a miešej a když husto bude, daj na mísu.

Kaše z svítkóv vaječných. Učiň několik svítkóv, což muožeš najtenších, potom je zsekaj drobně. Naspiž tam řeckého vína, vař s malvazím, neb s jiným dobrým vínem a oslad' medem a okořeň zázvorem, skořicí, šafránem.

Kaše z koroptví neb z jiných ptákóv. Uvaře na miesto, zsekaj drobně, odbera maso od kostí, krom kuože, naspi v to řeckého vína, vař s malvazím, neb s jiným vínem a oslad' medem a okořeň.

Jinak. Vezmi žemli, omoč v tu jíchú, v kteréž jest vařeno, ztluč dobře v moždieři, ať jest husto, potom protiehni skrze rúchu, nalíž té jísté jíchý na rendlík, naspiž do nie toho masa sekaného, omast' sádlem a okořeň.

Kaše z masa kteréhokoli. Uvaře na miesto, zsekaj drobně a rozetra kus masa s bielým chlebem, vař též, jako nahoře psáno stojí.

Kaše z mléka dobrá a studená. Vař u pánvi, v to pak vraz pět neb šest vaje, vliž do mléka, když bude vřieti a miechaj, potom vlí do něho málo octa, ať by se držalo, pak když se srazí, vliž na to sítko, přičiniž k tomu másla nepřepuštěného, protiehniž skrze rúchu, vondajž do pánve a tři jako chřen, budeť biela. Potom naspi do nie cukru a řeckého vína a když dáš na stuol, pospi ji.

Kaše z smetany. Rozklekci několik vaje v hrnci, a nalíž na to smetany, naspiž krupice a másla, vař a miechaj.

Hažmuka jehenčie, zaječie anebo telecie. Vpusť krev do vína a potom vespi tam krupice málo, nech, ať vře a omast' sádlem.

Zelé kyselé. Řež dlúze, krom košťálóv, což najtenie muožeš, potom je vař v vodě, a když obevře, vliž na sítko a když prostydne, vyždmi je dobře. Potom vklad zase do hrnce, protřesa ruozno, učinil na ně mandlové mléko, nechajžt v tom vře. A zelené zelé muožeš též vařiti.

Kyselice. Nalí vína sladkého v moždieři, naspiž do něho múky čisté, nechť v tom vře. Potom učin břečku medovou a okořeň ji, vliž na to kyselici, nechajžt s tím málo povře.

O Brní hlavě. Uvař hlavu na miesto, potom vyber z nie kosti a oblúpe, i jazyk, zsekaj maso i mozg, pričíně jablek i vína řeckého. A což najlépe muožeš, okořeň: zázvor, skořici, hřebíčky. Smažiž potom v medu, pričíně málo sádla. A týmž obyčejem muožeš telecí hlavu učiniti.

Presovanú hlavu takto udělaj. Udělajž též, jakož nahoře psáno stojí, jedno (je-nom) jablek nasekej do nie, ale miesto jablek vraž vajec deset v tu dobu, když smažiti budeš, a také netřeba mastiti. A když vysmažiš, vykydni na rúchu čistou a potom zaváže, presuj, nech tak v presu státi dva dni, dvě noci. Potom vyndáš ven a zkrájieš na topenice, a uděláš na ně kořeníe, jaké chceš, ostré neb sladké a toho povař málo, anebo jez studené.

O zadušenině, cožkoli chceš zadusiti. To najprve odpec více než od polu. Potom rozetři chleba s vínem, procedě, vařiž v tom zadušeninu a pričiň povidl a okořeň a oslaď medem.

Těsto k koblihám. Učin mandlové s malvazím, neb s dobrým vínem a zahřeje, ať jest dobře teplé, ale ať nevře. Zadělajž tím těsto, ošafraň prvé a zhnětiž dobře rukama. Potom rozvaluj to těsto, tak zšíři, jako jest forma, posila (posypaje) formy múku, vložil na to těsto rozvalené. Nakladiž na to špiže k domu připravené, a přilože na to těsto, vydav druhú stranu formy a vyondaje, peč v másle.

Špiži takto uděláš. Vezmi fikuov a mandlův oblúpaných, zsekaj dobře, potom zetři v pánvi a naleje strdí na rendlík, smažiž to dobře, a okořeň dobrým kořenim, ať pak ustydne.

Jiná špiže. Vezmi řeckého vína, rozetři to v pánvi, potom usmaž dobře v medu a okořeň. A v tom těstě muožeš péci nadievané hrušky, prvé uvařené, neb upečené, rozkroje hrušku, až do špičky, vyřeziž z nie jádra. Potom tam nacpaj špiže té prvnie a zastrč špičku. Pak omoč tu hrušku v to těsto, peciž v másle, aneb nastrkaje fikuov a jablek na rožník, omočiž v to těsto a peč, neb oblúpe břeskve i vyvrha pecku, potom nacpati špiže a špičku zavřieti i péci též, smáčeje v těsto, nebo u višně surové, anebo každé ovoce surové muož v tom těstě péci.

Kyselice z kaprových lupin. Vezmi trochu lupin a namoč je v víně, nechť moknú na týden, potom ty lupiny vař dobře a potom protiehni skrze hartuch,

a nadělaje topeniček z bílého chleba, ať jsou červené, potom ty lupiny a ty topenice ztluč v moždíři a protáhni ty lupiny netlučené s těmi topeničkami, tou jíchou, kteráž jsi protáhl, a dajž do hrnce, dajž koření: pepře, zázvoru, hřebíčkuov, aniezu, medu, coť se zdá, ať jest sladko, uvař to dobře. Potom vezmi mísu, nebo malé necky, pomažijž jich maličko medem a vlij na ty necky, neb na tu mísu. Potom když ustydne, krájejž tu kyselici pošikem, dávajž na misu, a pospi, čímť se zdá najlépe.

Jícha na jeleninu novú. Vezmi octa a piva, směs spolu a tiem zvěřinu z jejie krve vymyj. Potom skrze sítko proced' a v tom zvěřinu zastav, na kusy ji zsekaje, usuš z režného chleba topenku, nebo dvě, a zkrájej některé jablko a cibuli, asi jednu, dajž to všecko do té jíchy k zvěřině, a tak spolu vař a zasol, co vhod, a nedaj převřieti zvěřině, přebeř ji a jíchu skrze sítko proced', okořeň pepřem, zázvorem, hřebíčky a drobet šafránem. A když ji na mísu dáš, daj svrchu presovaná jablka.

Jícha na jeleninu nová, jiným obyčejem. Vezmi jeleninu, vymyj ji v víně, a kdež jest krev, vytlač ji dobře do vína. Vezmiž hovězí polévku neslanú a to víno, kterýmž's zvěřinu vymýval, zastav, ať sevrě na tichém ohni dajž tam jeleninu a vař, usuš topenku některú z bílého chleba černě, daj k zvěřině, ať spolu vře. Potom, než zvěřina uvře, přebeř ji a jíchu protáhni nehustě, daj do jíchy mandly řezané a řecké víno, okořeň pepřem, zázvorem, hřebíčky a šafránem a přimast málo sádlem.

Jelenina z láku nebo jiná jakákoli zvěřina. Nejprv ji v vodě čistě vymoč a potom na místo uvař a zřež ji na kusy. A jíchu na ni takto udělej. Vezmi piva a octa, usuš z režného (žitného) chleba některú topenici, zastav je v tom, ať rozevrú. Potom skrze jíchu nehustě protáhni a ať není jícha velmi kyselá. Okořeň pepřem a hřebíčky. A svrchu, když ji na misu dáš, duj smažená jablka.

Vepřovinu divokú takto stroj. Nejprvé ji v vodě na místo uvař a jíchu na ni takto udělaj: Usuš z režného chleba některú topenici, zastav je v dobrém octě s pivem smíšeném, a když rozevrú, protáhni je skrze sítko, dajž do té jíchy vepřovinu, zřeže ji na kusy, okořeň pepřem, hřebíčky a šafránem. A upretuj na ni jablek. Přimast málo sádlem jíše, a tak ji dobře svař, potom daj na mísu.

Maso hovězie, jako jeleninu. Vezmi masa hovězieho libivého, zřež je na kusy, vezmi vína kyselého, směs je s slepičí krví, daj do něho maso a ponechej ho tak státi za chvíli, potom je k ohni přistav a vař. Okořeň pepřem, hřebíčky a šafránem, upretuj na ni jablek.

Srninu novú takto stroj. Vezmi vodu čistú, vymyj srninu čistú, aby srsti nebylo, vezmi švestek vařených a tu vodu, v kteréž s srninu vymýval, proced' skrze sítko, daj ty švestky do nie a v tom tak srninu vař, přilej málo vína, osol vhod, prve než na miesto uvře, přeced' jí a jíchú protáhni, okořeň pepřem, šafránem, zázvorem i všemi kořeními. Nezkazíš!

Srnina jinak. Vezmi od nie nebo od slepice krev na víno, uvař znenáhla s hovězí polévkú neslanú, daj do nie srninu, přidaj k tomu topenku některú z bílého chleba, černě usušenú. Jablka dvě nebo tři zkrájej, přidaj do jíchý, a tak vař, A nedaj jie převřieti, přebeř jí a jíchú protáhni. Okořeň pepřem, zázvorem, šafránem a drobet květem, svař a dej na mísu, kdy chceš.

Zajiec v cibuli. Cibuli usekaj, lup (odříznuto) cibuli drobně, potom ji v sádla usmaž, zajiec v (kotlík?) zsekaj. Vezmi octa dobrého, vinného nebo pivného, přidej k němu piva, aby bylo velmi kyselo. Někteří pak vody miesto piva k octu přilévají, vymyj v tom zajiec zsekaje na kusy, proced' skrze sítko a zastav v tom zajiec a vař. A pakli by chtěl jíchú černější mieti, přidaj slepičie krve. Potom tu jíchú protáhni a vlož zase do nie zajiec, a chceš-li smažený, daj do nie, okořeň pepřem a hřebíčky i šafránem. Nezkazieš. A tiem obyčejem jíchú udělaje, jakož se nahoře píše, muožeš bez cibule s jablky udělati. Jablka drobně usekaje, nebo dlúze jich nakrájeje, jakož jest obyčej na zvěřiny dělati, a pretovaná potom svrchu na zajiec dáti, když jej na míse dáš. Než budeš-li chtíti sekaná jablka dáti, musíš je do jíchý dáti, aby s jíchú vřela spolu i s kořením.

Zajiec v své jíšce. Zastav jej v čisté vodě s jeho krví a vař jej dobře, potom... jablek upretuj. Okořeň pepřem, zázvorem, hřebíčky a šafránem. Přimast' (máslem nebo) sádlem.

Zajiec jinak. Zsekaj zajiec na kusy. Vezmi vína a octa, potom jej čisté vymyj a tu jíchú proced', zsekajž cibuli velmi drobně, daj ji do (té) jíchý a zajiec také, přist(rúhaj) drobet režného chleba (do) té jíchý, a tak spolu vař. Pakli chceš dobře černú jíchú mieti, přilej slepičí krve, aneb zaječie, nech, (ať) tak na miesto uvře, netřeba ho přebierati. Přilož k němu málo sádla, okořeň pepřem, hřebíčky a drobet šafránem.

Hovězie maso kto chce, muož též připraviti, v kusy je zsekaje, a tak všecko učině, jakož se napřed o zajieci píše.

Zajiec opět jinak. Vezmi polevku hovězie, neslanú a málo vína a bílého chleba pro hustost jíchý a některé jablko zkrájej a cibuli asi jednu, vař, tak s tiem

zajiec. Potom než na miesto uvře, přebeř jej a jichu protáhni. Kořeň pepřem, zázvorem, hřebičky a šafránem. Upretuj naň jablek.

Chceš-li pak šproštně zachaře pripraviti (zachař, žertovně zajíc). Takto učíň. Najprv jej čistě vymyj, potom nasol, a když soli najde, pec jej na rožníku a sádlem polévaj, až na miesto upečeš, zsekaj jej v kusy, usmaž na... velmi dobře v sádle cibuli, potom daj jej mezi tu cibuli, okořeň šafránem a pepřem.

Beranec po polsku. Najprv uvař beranec na miesto dobře, vezmi cibuli, usekaj drobně a v sádle ji usmaž. Vezmiž vína nebo octa, jak kto rád jie, daj tu cibuli smaženú do něho a beranec také okořeň pepřem, zázvorem, květem a šafránem. Zval dobře znenáhla a potom daj na mísu.

Beranecv jíše černé. Upec beranec na miesto, potom jej v kusy zsekaj. Usuš některú topenku z bílého chleba, rozvař je v víně, přičiň k tomu švestek vařených. Potom tu jichu protáhni a daj ji do kotlíka, nebo do hrnce, vklad do nie beranec, okořeň pepřem a hřebičky a ty ať jest do(bře, dosti?) číti, přislad' málo cukrem nebo medem. Upretuj (několik?) jablek. Pakli by chtěl ozdobněji, daj řezaných mandluo a řeckého vína.

Kuroptví jichu takto stroj. Vezmi kus masa hovězieho libivého (libového), zsekaj je velmi drobně. Potom je daj do moždieře, přičiň málo čistých, neprožluklých slanin a lopenku z bílého chleba, brunátně usušenú, ztluč dobře a rozpust neslanú hovězie polévku, přičiň málo té jichy, v kteréž kuroptvy vřely, neb prve uvařiti musíš, a jichu skrze sítko protáhni. Daj do nie kuroptvy a zaostř ji málo vínem, okořeň zázvorem, květem, skořicí, šafránem a málo pepřem. Přilož málo sádla, svař a potom dej na mísu.

Kačice divoké. Opař najprv kačice a vykuchaj, zastav je v vodě a vař, daj mezi ně kus neprožluklých slanin, potom je přebeř (a) jichu na ně takto udělaj. Vezmi od nich játry, ale... kus masa hovězieho, zsekaj... drobně, daj do moždieře a... slaniny také, kteréž vřely s kačicemi, tluč dobře, přidala topenku z bílého chleba. Potom protáhni tu jichu, v kteréž kačice vřely, okořeň ji pepřem, zázvorem, šafránem i hřebičky. Přilej do jichy málo vína, zkrájej na prsech na děl kačice a vklad je do té jichy, nechť tak povrú chvíli. Upretuj na ně jablek.

Kačice divoké, ucha černá nebo na tetřev. Vezmi švestek, daj je do kyselého vína. Usuš topenek z bílého chleba černě, daj je do toho vína, nechť rozevrú. Potom protáhni tu jichu a kačice, nebo tetřev prvé musíš odpéci na rožně.

Potom daj do té jíchý a svař dobře. Nechceš-li ostré jíchý mieti, oslad' čím chceš. Okořeň pepřem a hřebíčky. A upretuj jablek.

Koury v černé jíše. Usuš z biélého chleba topenek na černo, rosvaž je v víně. Potom skrze sítko proced' a koury odpec najprvé napoly, potom je zsekaj na kusy a vklad' do té jíchý, okořeň skořicí, zázvorem, šafránem a málo pepřem, přimast sádlem nevelmi, svař znenáhla. A když na mísu dáš, daj svrchu jablka pretovaná.

Koury sekané na kostech. Uvař slepice velmi dobře, a když uvrú, sbeř maso s kostí, usekaj je, což muožeš najčišť, okořeň je pepřem, zázvorem a šafránem. Daj do toho řeckého vína a mandluo řezaných a málo petružele zelené, přiraz k tomu některé syrové vajec, smíšej všecko spolu a vezma hnátky od noh a od peruti, dělaj na ně jako hrušky. A když všecko maso vyděláš, pretuj to v sádle. Potom jíchý udělaj z kostí od prsí a z jiných, ztluka je dobře v moždíeři anebo z jiného, z čeho chceš. Okořeň ji všemi kořeními, kromě hřebíčkuov. A když budeš chtieti na stuol dáli, vklad kusy na mísu a polej to jíchú.

Kuřata mladá uherským obyčejem. Uvař najprvé kuřata na miesto. Vezmi 20 nebo třicet cibulí, jestliže by několikera kuřat bylo; pakli málo, tehdy také mén cibule vezmi. Zlup a zastav ji v víně. A když povře dobrá chvíli, daj ji do pánve s petruželným kořením. A když se rozetře, jako kaše, rozpust tiem vínem, v kterém cibule vřela, přilej k tomu málo vinného octa, dajž do té jíchý kuřata vařená, okořeň zázvorem, skořicí, muškátovým květem, a daj dosti šafránu, a jestliže by chtěl ozdobné mieti, daj do jíchý řezaných mandluo a řeckého vína.

Kuřata jinak uherským obyčejem. Vezmi kuřat, kolikero chceš, prosol je na miesto, upeč, uvař a několik vajec na tvrdo, vybeř z nich žlútky, daj je do pánve, usuš topenku nebo dvě z biélého chleba, přičiň k tomu petružele zelené dosti a šalvěje, třiž všecko spolu dobře, at' jest jako šalše čistě utřina. A když utřeš dobře, rozpust sladkým vínem, anebo jak se komu líbí, protáhni skrze sítko, dajž do té jíchý kuřata. Zahřej v kotlíku nebo v hrnci. A když je na mísu dáš, pospi svrchu tlučeným zázvorem. A chceš-li, muožeš napretovati do toho mandlue, řeckého vína a hroziemek, (a) nebo limúny (citrony) zkrájej jako groše a daj mezi ta kuřata. Jest dobrá krmě.

Kúry mladé v zelené jíše. Nejprv je na miesto upeč, vezmiž zelené petružele, šalvěje, máty a lavendule, každého míru, zetří to v pánvi dobře, jako šalši, přičiň k tomu topenku z biélého chleba, nebo dvě, a tři všecko spolu dobře, protáhni skrze sítko, rozpustě teplým vínem. Potom tu jíchú zahřej dobře.

A když budeš mieti na stuol dáti, vlož ty kúry na mísu a polej je tú jíchú horkú a svrchu pospi skořicí nebo zázvorem.

Slepice v biele jíše. Uvař slepice na miesto, vezmiž potom mandly lúpené, roze-
tři je v pánvi na miesto dobře je rozpust jíchú, v kteréž vřely slepice. A když
na mísu slepice dáš, polej je tú jíchú dobře, zahřeje ji, svrchu pospi, smiešeje
zázvor a skořicí s cukrem.

Kuřata pečená s rýží neb s jáhlami. Upeč nejprve na miesto kuřata, daj do pánve
lúpených mandluo, tři je dobře, potom je rozpust hověží polévku a přislad'
drobet cukrem. A rýži nebo jáhly uvař na miesto, daj je na mísu a polej tú jí-
chu a svrchu pospi zázvorem. Pakli chceš, vezmi čisté smetany, vraz do nie dva
nebo tři žlútky vaječné, aby se málo zahustilo, přislad' cukrem, zahřej ji dobře
a polej, když na mísu dáš, kuřata. A také chceš-li, usuš některá topenku z bie-
lého chleba tenkú, poklad' jimi svrchu kuřata a tú jíchú polej; dáš-li topenky,
tehdy netřeba rýže ani jáhel, neb se to tak dělá pro změnění krm. A když na
mísu dáš, pomni, abys posul (posypal) zázvorem.

Kuřata po uhersku ještě jinak. Vezmi, kolikero chceš kuřat a odbeř je, uvař na
tvrdo několik vajec, usekajž je drobně a kus neprožluklých slanin k tomu také
přidaj a také je drobně usekaj. Jáhel, dobře uvařených, vezmi, též je prosekaj
a každé zvláště sekaj. A když všecko uděláš, smaž spolu, dej do řeckého vína,
a vezmi čisté, sladké smetany, nebo mléka hustého, rozpust to nežidce, ošafraň
dobře šafránem a tiem ta kuřata nadievaj. A když naděješ, prosol je a nastrkej
je na rožen, ať se upekú. Vezmi smetany sladké, otop ji a vraz do nie některý
žlútek vaječný, rozklekce prve dobře, dajž ji do kotlíka a svař dobře, okořeň ji
šafránem a zázvorem. A když ta kuřata dáš na mísu, polej je tú smetanú. A sle-
pice mladé muožeš také tiem obyčejem strojiti, jako se o kuřatech tuto píše.

Veveřice takto stroj. Nejprv je vytáhni a vykuchaj a vymyj dobře studenú vodú.
Zastav je v hovězie polévce neslané. A když uvrú, udělej na ně jíchú žlutú
nebo černú. – Žlutú takto uděláš. Odpeč slepičí jatričky a kúžky, usuš to-
penku z bílého chleba, nebo (k tomu) potřebie bude, dajž ty... s topenkami
a utluč na miesto dobře, potom rozpust hovězie polévku a protáhni skrze sí-
tko, dajž pak do té jíchý veveřice, okořeň pepřem, zázvorem, šafránem a muš-
kátovým květem, upretuj na ně jablek, jako na jinú zvěřinu. – Černú jíchú
takto uděláš. Vezmi švestek, usuš z režného (žitného) chleba topenek. Směs
víno s pivem, nebo s octem, někteří k octu vodu miesto piva přidávají, rozvař

v tom ty topenice s švestkami, potom protáhni skrze sítko, dajž do té jíchý vevěrice. Okořeň pepřem, hřebičky, zázvorem a drobet šafránem. Upretuj na ně jablek a když na misu dáš, daj jablka svrchu.

Pečeně hovězie po uhersku. Vezmi pečení hovězie z zadnie kýty, ztluč ji kyjem dobře na štoku a vymyj studenú vodu a nech jje tak v studené vodě přes noc ležeti, ráno ji vymyj a nasol, potom ji upec na poly, vezmi vinného octa dobrého. Chceš-li, přilej drobet nebo vína, nebo hovězie polévky. Vezma kmínu, jalovce, protluc málo, oblup několik cibulí a zsekaj je velmi drobně. Vezmi čistý, polévaný hrnec, vlej tam ten ocet a jalovec, kmín, i tu sekanú cibuli, také daj tam, vložíš pečení do toho hrnce, nebude-li s kostmi, muožeš ji cele vložit, anebo na dvě toliko rozřezati, a na to pomni, aby mnoho octa nedával, než co by se mohlo s pečením srovnati. Dajž také k té pečení pepře, zázvoru, hřebičkuo a květu, přikryj hrnec pokličkú, omaž okolo těstem režným okolo krajuov, aby ven pára nemohla. Vstaviž hrnec na tiché uhlé, at znenáhla vře hodinu nebo dvě najméně, tak aby té jíchý málo zuostalo. A když dobře bude, daj na mísu.

Hlavu srnie takto příprav. Nejprve ji dobře obvař a obeř s nie chlupy dolú. Vymyj čistě v studené vodě. Potom ji přistav a vař dobře tak dlúho, až se kosti... jímati budú a maso od kostí odevstane. Vybeř kosti a maso čistě usekaj drobně. Usuš z bielého chleba dvě topenky brunátnie a to když jest jedna hlava; daj je k tomu masu, sekajž dobře... A dajž potom strdí čistě k tomu a vždy předse sekaj všecko spolu, okořeň pepřem, a toho dosti daj, zázvorem, hřebičky, a ty také at jest dobře číti (cítiti), dajž to do horkého másla nebo sádla na pánev a zakrop vínem, daj do toho řeckého vína, vysmaž dobře, až černo bude jako lektvař. A chceš-li, vezma uši ad té hlavy, ožluť je a když na misu dáš, vstav ty uši do prostředka.

Kačice nebo tetřevy v žluté jíše takto příprav. Nejprv je na miesto uvař, a jíchú na ně takto udělaj. Usekaj jim křídla, odpeč je na rožníku na roště, usuš z bielého chleba topenku. Daj to obé do moždieře a utluč dobře jako kaši. Vezmiž polévku z hovězieho masa, neslanú, a měl-li by i z slepic, rozpust a protáhni skrze hartoch, neb sítko, vklad' do té jíchý kačice, nebo tetřevy a přimast' jim maličko sádlem, okořeň pepřem, zázvorem, květem a šafránem. Svař dobře a potom daj na mísu, A bude-liť se zdáti, nasuš z bielého cheba topenek tenkých, zřež je řezky (?) teničké a když kačice na misu dáš, pospi těmi krájenými topenkami i zázvorem.

Řeřábky nebo droby v žluté jíše. Vezmi slepice puol nebo čtvrt, jakž potřebie bude, upeč ji na miesto a řeřábky také na miesto uvař, daj tu pečenú slepici do moždieře a ztluč ji dobře, přidada topenku z bielého chleba, a když utlučeš dobře, rozpust tu jichu, v kteréž vřeli řeřábci, a pomni přidati do moždieře petruželného kořeníe, aby se tlúklo s tú slepicí, protáhni potom jichu skrze sítko nebo hartoch, a vklad řeřábky do nie, okořen jak chceš. Svař dobře a daj potom na mísu.

Zadušenina z ptákuo nebo z čehokoli jiného. Nejprve to, coť chceš do zadušeniny dělati, upeč na poly. Potom vezmi vína, smíšeje s dobrým vinným octem, topenky z bielého chleba a (švestky), svař všecko spolu. A když dobře rozevře, protiehni skrze sítko, dajž do toho ptáky, nebo jiné, co budeš chtěti od (pečeně), nechť povrú dobře, oslad medem, okořen pepřem, zázvorem, skořicí, muškátovým květem, a koštuj, jak bude slano i kořenno. Dajž to do čistého hrnce nebo do konve, přikryj a schovaj.

Pečeně telecie nebo beranec uherským obyčejem. Vezmi pečeni telecie, vymoč ji v vodě, potom nasol a vstrč na rožně, ať se peče. Vezmi čistého cukru asi s puol libry, nebo ménč, daj jej do pánve, přiraž k němu několik vajec a přispi bielé múky, tříž spolu všecko velmi dobře, přilej k tomu malvazie, coť se bude zdáti, ale jiného žádného vína nedávej, neb malvazie silnú vuoni má, přispi k tomu muškátového květu. Když již na miesto utřeš, polévajž tiem tu pečeni, když se dobře vyhřeje, až se na ní kabát udělá, a upeč jí na miesto dobře. Potom pod ni jichu takto udělej. Vezmi fiolné kořeníe, nastruž ho na (struhátku) a čistě zelené máty zetři a rozpust uherským dobrým nebo seremským (Srěm, srěmský) vínem a svař. Usekajž mandly, což muožeš, najdrobnějie, daj je do té jichy a řecké víno a skořici. Když na mísu dáš pečeni, polej ji tú šalší, dobrát jest, ale kto málo peněz má, tomu jest nezdravá, neb by měl po ní žáhu.

Slepici okládánú takto dělej. Obeř čistě slepici pařenú od kostí, ale všech v hromadě nechej kostí a zsekaj to maso velmi drobně, přičiň k tomu vajec, na tvrdo vařených, nemnoho a malý kus slanin a petruže, kořeníe k tomu: pepř, šafrán a zázvor a přidaj k tomu vejce syrové, aby nebylo židko, než dobře husto, a tiem potom oblepuj kosti a daj do kotla do čistého úkropa a uvař na miesto, potom udělej jichu, jako na kúry slušie, a vař velmi málo v té jíše, potom na mísu dej.

Bobrový ocas takto stroj. Nejprve jej čistě opař i nohy, potom jej vař v vodě a osol, (v hrnci) jichu naň pak takto udělaj. Vezmi vína řeckého, (přebeř) je a vypeř čistě, daj je do moždieře, přidaj k němu topenku, nebo co potřebie bude, z bílého chleba, tluč dobře. Potom, když utlučeš, rozpust dobrým vínem a protáhni skrze sítko, dajž tu jichu do kotlíka nebo do hrnce, vklad' ten ocas, zřeže jeho na kusy do té jichy a přislad', okořeň zázvorem, hřebičky, květem a šafránem. A daj do jichy řezaných mandluo a řeckého vína, daj na oheň a svař.

Šišky nebo klobásy kaprové. Vezmi kapruo, kolik chceš, ostruž je a maso ořež s kostí a zsekaj dobře. A což ho na kostech zuostane, zastav čisté vody do kotlíka a když sevře, vklad' tam ty kosti, at obevrú, potom je vybeř šufanem a sbeř s ních maso a přidaj je k tomu syrovému a všechno spolu dobře usekaj. Daj do něho mandluo řezaných a řeckého vína a zelené petružele. Okořeň to maso pepřem, zázvorem a šafránem a osoliti nezapomienaj. Děľaj potom z toho masa šišky (podélné) mezi dvěma kosieři, anebo jak kto chce. Přistav tu jichu, v kteréžs kosti otužoval, na oheň, prvé ji skrze sítko procedě a když bude zvierati, dávaj ty šišky do nie, at vrú dobře. A když uvrú, oced' je a zřež na... A ty kosti, s kterýcht's maso sebral, daj do moždieře a tluč, přidada topenku z bílého chleba a petruželného koření. A když dobře utlučeš, rozpust tú jichú, v kteréžs otužoval, klobásy, protáhni skrze sítko, nebo čistý šat, okořeň ji pepřem, šafránem a zázvorem, daj na oheň v kotlíku nebo v hrnci a svař dobře.

Klobásy kaprové. Sřež maso s kostí doluo, usekaj je drobně, daj do něho řezaných mandluo a řeckého vína, petružele zelené, okořeň je tak, jakož se napřed píše, nadělaj sobě z šindelu okrúhlých, nedlúhých rožníkuo, oblepuj okolo tiem masem netlustě, aby se propéci mohlo. Vezmiž čistého dochu slámy, nasekaje ho nedlúho (na dlúho?) a omoč v... poklad' jím na rošt a daj ty klobásy na rošt, at se (pekú) znenáhla. A když dobře budú, vytáhni z nich špičky ven a zřež je dlúze. Udělaj na ně jichu, nasuše topenek z bílého chleba černě, rozvař je v víně a protáhni skrze sítko, okořeň pepřem, zázvorem, hřebičky a šafránem a přislad'. Pakli se komu zdáti bude, kterak jinak jich udělati, měj toho vuolí.

Štika odpečená do predlíku. Ostruž najprv štiky a roztrhni ji a přetrhni každú polovici na poly, nadělaj sobě z šindelu drobných tříštěk a nasol štiky. A když soli najde, poklad na rošt těmi třieskami a štiky svrchu, peč ji znenáhla a na místo upeč. Udělaj na ni predlík. Vezmi perníku, nastrož ho na struhadle, zastav jej v víně kyselém nebo v octě, a když chvíli povře, proced' jej skrze sítko, okořeň pepřem a hřebičky a ty ať jest dobře číti, oslad' medem nebo cukrem a sejma štiky s roštu, když by se dobře upekla, nadělaj z nie menších kusuo a vklad' do predlactř, svař dobře a daj potom na mísu.

Štika po polsku. Zastav rosol nevelmi slaný, ostruž štiky a roztrhni ji a zsekaj na kusy, vymyj ji čistú vodú, a když rosol sevře, daj ji do něho a obvař ji dobře. Potom ji oced' a naklad' na mísu. Usekajž cibuli velmi drobně, vař ji v vodě, ať prudce vře, a když uvře, rozděl sobě tu cibuli na dvě, jednu polovici tři v pánvi s petruželí; když ji dobře utřeš, vezmi vína, anebo octa, rozpust to v pánvi a protáhni skrze hartoch, dajž tu jichu do kotlíka nebo do hrnce, vklad' tam štiky, zakořeň všemi kořeními kromě hřebičkuo. Muožeš tiem zpuosobem kapry i jiné ryby dělati. Druhu pak polovici cibuli ošafraň. A když štiky na mísu dáš, daj tu cibuli svrchu.

Štika nebo kapry po uhersku. Vezmi štiky, ostruž ji a roztrhni a zsekaj v kusy, prosol ji málo, vezmiž vína a málo vinného octa do kotlíka, nebo do hrnce, vklad tam štiky. Vezmi několik jablek, zřež je křížaly a některú cibuli, vař tak s tiem štiky dobře, okořeň zázvorem, šafránem a muškátovým květem.

Štika po polsku s cibulí. Nalup cibule a zřež ji tence, vař ji v vodě a dobře vysmaž na uhlé tak, (až) požlútne. Protáhniž ji potom skrze dršlák obhústně. Štiky ostruž a roztrhni a prosol, potom ji obvař. A když dobře obevře, oced' a rozklad' ji na míse, a (nech ať) málo prochladne, daj ji do protažené cibule, a jestli by velmi hustá byla, přilej k ní té jichy, v kteréž štika vřela, jak kto chce mieti hustú, nebo řiedkú jichu. Zakořeň ji pepřem, zázvorem, šafránem a muškátovým květem. Vklad' do nie štiky a dovař ji v tom na místo.

Štiky po polsku jinak. Roztrhni štiky a prosol. Zastav rosol nevelmi slaný, otuž ji dobře a vař s ní několik cibulí oblúpených. Potom když se dobře obvaří, ocel ji, a tu cibuli daj do pánve, přidaj k ní kaprového mléka a kus bielého chleba rozmoče v vodě, tříž dobře, přispi k tomu také drobet kmínu. Pakli by neměl kaprového mléka, ale některú bielú rybu, co by k tomu dosti bylo. Pakli by těch neměl, vezmi ale kus štiky a zatři tak jakož již pověděno jest. A když

dobře utřeš, rozpust' tu jichu, v kteréž's otužoval štiky, protáhni ji skrze sítko nebo čistú rúchu, daj ji do kotlíka nebo do hrnce, a klad' do nie štiky. Okořeň pepřem, zázvorem, šafránem a muškátovým květem. Daj na oheň a dovař ji na miesto.

Štika s protaženú cibulí. Roztrhni štiky, prosol ji nevelmi, potom ji otuž v víně, nalup cibule a zkrájej jí tence, vař ji v vodě prudce a přilož k nie kus másla. A když dobře uvře, protáhni ji hustě, nic k nie nepřilévaje, potom vezmi to víno, v kterémž's štiky otužoval, daj je k té cibuli. Dajž tu jichu do kotlíka, vklad' štiky do nie, okořeň pepřem, šafránem, zázvorem a květem. A cibuli jinú zvláště usekaje drobně, uvař ji na miesto a ošafraň. A když štiky na mísu dáš, daj tu cibuli svrchu.

Mníky v koření. Najprv mníky vykuchaj a nech při ních plíček, vymyj je v studené vodě. Přistav k nim rosol nevelmi slaný, a když zvierati bude, daj do něho mníky. Potom na ně jichu takto udělaj. Odtrhaj jim hlavy. Pakli by na tom málo bylo, vezmi... jednoho, usuš topének z bílého chleba, omoč je v studené vodě, daj do pánve a ty hlavy tříž dobře, přidada k tomu petruželného koření. A když dobře utřeš, rozpust' čistú, vlažnú vodu, přileje rosolu málo, v kterémž mníky vřeli, protáhni skrze sítko, vklad' mníky do té jichy, okořeň ji pepřem, zázvorem, šafránem a muškátovým květem. Nasuš z bílého chleba topének, zřež je drobně a daj na mísu pod mníky.

Úhoř v lampredové jíše. Vezmi malvazie a pust' kaprovú krev do něho, usuš topenek z bílého chleba černě, omoč je v studené vodě a vyždmi, daj je do moždíře a řecké víno k tomu, ztluč dobře. Potom rozpust' tiem malvaziem a daj do kotlíka, ať sevře. Potom ji skrze čistú rúchu protáhni a daj zase do kotlíka, opář úhoř a vykuchaj jej. Potom zřež na kusy a vklad' do té jichy a uvař na miesto. Oslad' jichu cukrem a okořeň zázvorem, hřebičky, a těch daj dosti, skořicí a málo pepře. Nebudeliť jicha černá, ošafraň. Pakli bude černá, netře-ba šafránu. Daj do nie mandly krájené a víno řecké. A tak jej na miesto uvař.

Lampredu takto stroj. Vezmi malvazie, nebo výborného vína pintu nebo puol druhé, nalej ho na necky, vsad do něho lampredu. A když se velmi napie, zab(odni?) ji v každé té dierce, kteréž pod hřbetem má, ať z nie to všecko vyteče, co se jest napila. A když umře, přerež ji na dvě, nebo na três, prosol ji na miesto. A když soli ponajde, odpeč na roště, až se na ní ta kuože prýštiti bude. Potom tu kuoži strhni nožem doluo všicku, zřež jí na kusy, jakýť se bude

zdáti, usuš některá topenku z bílého chleba, a řeckého vína vezmi, dajž to do pánve nebo do moždieře, utluc dobře, rozpust', potom tiem vínem, v kterémž jest byla lampreda, protáhni skrze sítko, okořeň všemi kořeními, oslad' cukrem nebo medem. Vklad' tu lampredu do jíchý, ať v ní vře hodinu nebo puol. Chceš-li hned teplú jísti, muožeš; pakli ji chceš na studeno, schovaj ji do čistého hrnce a přikryj pokličkú. Chceš-li, muožeš, daj řezaných mandluo a řeckého vína do jíchý, hřebičkuo celých a řezaného zázvoru. – Pakli ji chceš z rosola lehkým nákladem udělati, vezmi lampredu, vsad' ji do horké vody, ať v ní umře. A když umře, (o)struž s nie tu kuoži doluo... se opaře, jako úhoř, vymyj ji v čisté, studené vodě. Zastav k ní rosol nevelmi slaný, jako k mřeňuom, nebo k mihulím, vař ji déle, než kterou jinú rybu. A když ji na miesto uvaříš, oced' ji, daj na ni pepře, zázvoru. Když ji na mísu dáš, musí za tepla jedena býti. A jest tak dobrá bez toho velikého nákladu.

Raky v koření. Najprv je čisté vypeř, potom daj do kotla a vstav na oheň a obvař. Potom, když je obvaříš, oblúpaj jím krčky a klepeta, nalej sobě na mísu čisté vody na mísu studené a mec do nie, a když oblúpáš všecky, sced' s nich tu vodu. Jíchú na ně takto udělaj: Vezmi nětco klepet nelúpaných, daj je do moždieře s topenkami z bílého chleba, ztluč velmi dobře a vezmi vína nesladkého, zahřej je a rozpust', protáhni skrze sítko, nebo hartoch. Okořeň pepřem, zázvorem, a toho dosti daj, a šafránem. Vklad' do té jíchý ty raky lúpané a uvař je dobře na miesto.

Ušpenina štící nebo kaprová. Vezmi vína a nětco nemnoho octa a maličko vody, tři nebo čtyři jablka, oblup je a jednu cibuli. Svař to prve s tiem vínem, než štiku vložíš. Potom pak když svaříš, vklad' štiku a vař znenáhla a šumuj pilně, což nečistého bude. Potom okořeň. A když ji budeš rozkládat na mísu, nedávaj těch jablek, s kterýmiž s vařil, ani cibule, než zavrž je pryč. A huspeninu někde sobě postav, ať usne.

Kapry v zadušenině. Vezmi kapruo několik, oblup je a odři s nich kuoži též, jako by chtěl sekané ryby dělati, sřež s nich maso a usekaj je velmi drobně, přidada bílého chleba a muškátového květu. A když usekáš, mějž nahotově několik špiček tenkých, asi na píd' zdělí, zdělajž to maso v dlúhé kusy a vstrkaj je na ty rožníky a upeč dobře na roště. A když upečeš, vystud' a zřež na tenké kusy. Jíchú takovú udělaj. Vezmi bílého chleba, rozvař jej v víně, potom protáhni skrze sítko, okořeň všemi kořeními. Potom když to uvaříš, (tu jíchú) doluo

sced' a vychlad'... a kusy rozklada, také vystud'. Potom když obě vystydne, vklad' do hrnce a nech tak postáti.

Kapry nadievané kto chce dělati. Najprvé kapr ostruž, potom při samé hlavě vuokol obřež jej a stiehni kuoži s něho doluo k ocasu, sřež s něho maso všecho doluo a vykuchaj jej a nastrč jej na dřevěný rožník. Usekajž maso čistě a osol, coť se zdáti bude, přidaj do něho petružele zelené, řezaných mandluo a řeckého vína. Nadievajž zase tiem masem kapr a když všecho maso vyděláš, převleč zase k hlavě kuoži od ocasu. Vezmiž čistého dochu, nasekaj ho nedlúze a poklad' na rošt, vlož ten kapr svrchu, pař znenáhla, až se na místo upeče. Potom naň jichu takto udělaj. Uvař dva nebo tři kusy kapra s petruželným kořením, daj potom do pánve a tři, usuše topenku nebo dvě z bílého chleba, A když se dobře rozetře, rozpust vínem nebo vlažnú vodu a protiehni skrze sítko, okořeň jichu, jak chceš, kromě hřebíčkuo. Svař dobře tu jichu a když budeš chtieti na mísu dáti, polej tú jichú.

Štika po polsku s slaninami. Ostruž štika a roztrhni, zsekaj ji na kusy a prosol nevelmi, potom ji přistav v vodě, usekaj čistých, neprožluklých slanin velmi drobně, daj na tu štika a petruželného kořeníe, vař ji tak na místo, okořeň pepřem a zázvorem, a toho musíš dosti dáti. A když uvaříš, daj na mísu.

Štokfiš takto dělaj. Ztluč jej najprv sekyrú na štoku a namoč jej v vláze, nechť mokne celú noc. Ráno jej pak zastav, ať vře hodinu, nebo dvě. Potom jej vybeř z kotlíka a vybeř z něho kosti. Zastaviž jej zase v čisté vodě a zasol vhod. Vezmiž potom mandluo, tlup je, daj je do pánve a netři velmi dobře. Potom je rozpust úkropem, ať jest hustá smetana. A když štokfiš dobře bude, sced' s něho vodu a daj naň to mandlové mléko, omast máslem novým, nebo starým, jestli o masopustě. Pakli by bylo v puostě, tehdy dřevěným nebo lampovým olejem. Dajž cukru do něho, aby sládl, řezaných mandluo a řeckého vína. Usmaž čistě cibule, velmi drobně ji usekaje, daj naň. Pakli chceš bez cibule, muožeš ji nedávali. Netřeba žádným kořením kořeniti. Pakli by kto chtěl, muož' udělati semenečné nebo makové mléko. Jestli že jej s cibulí uděláš, tehdy jej musíš okořeniti pepřem, zázvorem a šafránem.

Štokfiš z štiky. Roztrhni štika a pověš ji do dýmu, ať se udí za dvě nebo za tři dni. Vezma ji, zsekaj na kusy a vymyj ji čistě. Potom zastav v vodě, ať uvře. Rozbeřiž ji čistě, drobně, vybeř kosti, vezmiž čisté smetany, vraž do nie některé

vajec, zahřej ji a daj potom ten štokfiš do nie a vař, a když dobře bude, jez, pane Svatku (?)... Pomni přidati kus másla, když vřieti bude v hrnci nebo v kotlíku.

19. Ráz české kuchyně ve století 15. a 16.

Změnil se ráz české kuchyně v porovnání se stoletím 14., že nové styky Čechů ze sousedy i dalšími cizinci, pokročilými v kulturním rozvoji, i pokud se týče kuchařského umění, přinášely k nám nová jídla, nové jejich úpravy, nová koření, nové vymyšlenosti při výběru látky pro vařivo, vyzkoušené nové umělosti při broušení chuti a dráždění laskomin při krmičkách sladkokyselých, překoreňených, prahnoucích po zalívání pivem a vínem. Podám napřed zase výklad V. V. Tomka a připojím některé podrobnosti další.

V. V. Tomek (Dějepis Prahy. Díl VIII. Praha, 1891, str. 499 až 500) píše: „K doplnění toho, co jsme při starší době pověděli o jídle a pití obyvatelstva pražského, uvedeme zde podrobněji rozličné potraviny, o kterých se nachází pamět z onoho času, ač na mnoze rozumělo by se o nich samo sebou, byť ani paměti výslovných nebylo.

O mase hovězím, vepřovém a z jiného domácího dobytka zmíníme se toliko, že v Praze zvyk byl vždy v sobotu o trhu nakoupiti masa na celý týden pro každou rodinu neb domácnost.

Ze zvěřiny připomíná se zvláště jelenina, z drůbeže husy a kury čili kuřata, též kapouni, a z ptactva koroptve, divoké kačice, řetábky, tetřevi a i jiní ptáci velicí a drobní.

Vejce se požívala sama o sobě, i zase připravovaly se z nich svítky a jiná jídla; červená vajíčka o velikonocích byla již tehdaž ve zvyku.

Mléko se jídalo, jak bylo; pokrajovaly se žemličky do něho, neb také kyselého se požívalo; tvaroh, máslo, sýr dělaly se z něho ke každodenní potřebě.

Ryb byla spotřeba veliká pro pilné zachovávání postů předepsaných a byla velká rozmanitost druhů, které byly v oblíbení. Jmenují se co nejobyčejnější: kapři, štiky, parma, okouni, úhoři, kteří se prodávali v celosti, jak byli lepší, nebo méně vážení; vyzina, losos a sum, kteří se prodávali na váhu po částkách, a drobnější mřeně, střevle, mihule, které se prodávaly na míru neb počet.

Také raci se jídali; z mořských ryb nejobyčejnější slanečci; také však treska.

Z mouky černé a bílé dělali pekaři chléb a jiné rozličné zboží své, housky, žemličky a jiné. Chléb se však pekl také po domácku, a pečivo domácí z mouky bylo rozmanité, koláče, calty, mazance, valdyně s mákem, družbance a bezpochyby všelijaké jiné; také topinky čili topenice byly známy od dávna.

Z ječmene dělaly se kroupy rovněž od dávna; hrách jedl se se slaninou, nebo se k němu přidávalo maso, podobně k zeleninám, jakož připomínají se řepa, mrkev, zelí.

Z ovoce mimo všechny obyčejné druhy požívalo se také dýní, broskví a meruněk. Kořením nejobyčejnějším byly pepř, šafrán, skořice, hořčice a jiné, které jsme uvedli též při starší době. Fíky, mandle a rozinky byly co pamlsky známy rovněž od dávna. Citrony byly známy pod jménem limonů.

Zajímavá jsou svědectví, která ukazují, jak velice kuchařské umění v Čechách již do toho věku pokročilo v strojení jídel z rozmanitých těchto potravin, které dílem plodila země česká, dílem byly přiváženy odjinud. S chloubou vypravuje souvěký letopisec o obědě, ku kterému roku 1516 byli poslové císařští pozváni na Staroměstskou radnici od purkmistra a konšelů, kterak při hostině té bylo osmnáct krmí ‚po česku připravených‘, a opět když roku 1523 král Ludvík obědval s konšely na radnici, kterak tu bylo mnoho krmí neobyčejných.“

Hus staral se o správné, domácí české názvy jídel a zejména vyčítal Pražanům, že místo původního staročeského slova „šiška“ říkají poněmčile knedlík: „... též nyní hodni by byli mrskanie Pražené i jiní Čechové, jenž mluvie odpoly česky a odpoly německy, říekajíc: tobolka za toboľka, liko za lyko, hantuch za ubrusec, šorc za zástěrku, knedlík za šišku, renlík za trénožku ... hunškop za koňský náhlavek, marštale za konnici, mazhauz za svrchní sieň, trepky za chůdy, mantlík za pláštiek, hauzsknecht za domovní pocholek, forman za vozataj...“ (Erben, Sebrané spisy české I. 133, 134).

V. Flajšhans v článku Něco o Husově mluvě (Naše řeč, VII., 1923, strana 67 až 69, 131, 132) upozorňuje, že latinská kázání betlemská mistra Jana Husi s českými vložkami jsou bohatou a spolehlivou studnicí lidového jazyka českého (z let 1410 až 1411). V nich jsou též zmínky o kuchyni a hostině staročeské za doby Husovy. Srv. V. Novotný (Sborník filologický VII. 129).

Hus horlí proti strojení, pokrytecké zdrželivosti při jídle. „Někdo se zdrží pro lidí, jako na hodech, najedúc se doma i nebude na hodech moci jiesti, aby ji chválili: Ej skrovná paní, málo jiel!“

O svých odpůrcích Hus vykládá, že se jim nechce přijíti do Betléma (dům chleba), do domu chleba slova Božího, „nechce se jim, ale velikých bílých pecnův chce se jim“. Mnohý jde do kláštera, jen aby měl „věčný pecnec ... neb jej pecnec vede po sobě“. Hříšníkovi hrozí: „Kde budeš, třes se! Sestoupíš-li do pekla, napěkút koláčkův.“

Vůdce hostiny býval prý označován věncem. A byla to hostina! „Hodně jedli, na jedinou mísu vloživše šestnáct kuroptví a šest kapúnů a prase nadievané kořením, že mísa do dveří nemohla vníti (vejíti).“

Slavný husitský arcibiskup Rokycana (†1471) v své Postille, vzniklé za krále Jiřího z Poděbrad, praví v jednom kázání: „A běda, běda bude, zlé matery, hanebné, a otcové též! I dávat vám Buoh ty nezdárné děti, nebo je hned z mladosti rozkošem naučí, ješto to velice škodí dětem jísti, a hned ty krmě z mládí rozkošné a pití silné píti. Protož tak píší doktorové, že bývali děti mdly, bledy a blekavy a blázni častokrát; ale ono ze vsi, ješto se tam tvarohem a syrovátků vychová a boso běhá, leč u veliký svátek střevíce obuje, obecně z těch moudřejší bývají než z oněhno městských v rozkoši zchovaných. Trefit se také někdy moudrý, ale řídko z těch bohatých, ano, také mezi černými kavkami trefí se bílá, ale řídko. Ale najlépe jest dětem sprostné krmě a bosu běhati a na hlavě nemieti žádné čepice, aby pruoduch byl, leč by veliká zima byla.“

Mistr Rokycana zle vyčítá jinde v Postille: (Lidé v neděli se nepostí), „Anot celý den jedí, ono pučálku, návaru, jablka ono i ono a mní, že tak má býti.“ Podivný tento půst nenasycených vrstevníků, kteří sice nejedí masa, ale za to dosyta se nakrmí postní stravou, líčí jinde Rokycana slovy: „Ti lidé, ješto ono ředkev ráno jedí ... ono lektvař večer, ono perník, neníť to pravý puost.“

Mravokárci Petru Chelčickému přišla vhod zmínka o postu, aby se rozpovídal o tom, kterak podivně jeho vrstevníci ve století 15. zachovávali půst: „Lidé oslavuji suché dni, pátky, vigilie šťávů zelných, kyselem, hruškami planými a tím, což takového jest. A což kráva nebo koza nadojí, toho pro svědomí nesmějí se dotknouti. A veliký hřích to vše u nich jest. Ale postiece se o kysele a o šafráně, nestydí se utrhati, sváry vésti celý postní den.“ (Goll, Čas. Č. Mws, 1881, 29.)

Pořad jídel postních naznačuje Chelčický v Postille: „Pakli položí následování Krista, uložíce sobě na každý den sytý oběd, ryby ve trojích proměnách, o jiných a jiných kořenech, huspeniny rozkošné, heryňky, vyzinu, fíky a mandly, řecké víno i jiné věci rozkošné v nemalém počtu krmí. Víno k tomu dobré a pivo husté pijíce

až do večera a s tím spat puojdú...” (Postilla, vyd. E. Smetánka, I. v Praze, 1900, str. 244.)

Podobně Bohuslav Hasištejnský z Lobkovic r. 1489 žaluje svatému Václavu na mravy souvěkých Čechů, na přepych a rozkošnictví: „Již dosti na tom, že vroucí žaludek skvostnými kojíme bažanty a krétským vínem... Skvostný strojiti kvas umíme, Alcinous moudrého jakým byl pocil Ulyssa, neb Trojskému jaký krásná Aeneovi Dido upravila. Jídáme tiši, dokavad břicho ještě vínem nepřekypí... Co by ráčilo mlsné hrdlo, plodit moře, země, plodit vám obloha jasná ...“

V jiné skladbě běduje sv. Václavu týž básník: „Krměmi břich přecpávat a hrdlo prolévati vínem nejvyšší je mnohým na světě rozkoš a cíl. Ač mnoho vína Chios a pohorná Kréta rodivá, obžernosti jejich ledva to dostačuje...” (Překlady z latiny K. Vinařického, 1836.)

Ukrátím výčitek, jeť konec konců skoro doslova se opakují. Jaká tedy byla večere (hostina) na začátku století 16. v domácnosti měšťanské?

Rozkošnické a rozmařilé jídlo a pití v 15. století tak se u Čechu rozmáhalo, že uznali za vhodné rytíři a města krajů plzeňského a pracheňského stanoviti r. 1497, kolik krmí bude při hodokvasu pozvaným dáváno, více ničehož nic. Smí-li sedlák v té době i přes to častovati druhu pěti krměmi, vysvítá odtud, že počtu jídel šetřeno mnoho nebývalo. Doslova (Palacký V. 1., 407, 408): „Nikdo také z nás rytířstva i měst nemá svým hostem dáti při žádném veselí na večeri víc šesti krmí a na obědě sedmi, a to i spánevným počítajíc; než mazancuov a tykancuov a ovoce, toho za krmě se počítati nemá. To každý zná, že tom každý tak syt muož býti, jakoby jemu dáno bylo dvacet krmí a že to nic nenie než hřiech a marná chlúba a útrata daremníe... A žádný sedlák aby na večeri i na obědě více pěti krmí nedával...”

A ještě po stu letech běduje Mikuláš Krupěhorský (Knížka o soudném dni, 1612, list e5, 6): „Mnozí za den bezpotřebně nejsou lačni třikráte, čtyřikráte jísti budou (vynímám tuto lid pracovitý). Mnozí se již zvlášili, nejen páni, ale i měšťané, že na jednom jídle dvaceti, třidceti krmí dávají, ješto by na pět, šest dosti býti mohlo. Jiní dávaje jídla, tři, čtyři hodiny stráví s tím, že mnohému člověku se stýšně za stolem tak dlouho seděti, ješto hodinu neb půldruhé i na hodech k stolu míti dosti jest...”

Farář u sv. Apolináře v Praze, kněz pod obojí, Jan Bechyňka v rukopise bývalém Neuberkovském, dnes v knihovně Národního muzea v Praze, signatura

IV. H. 45 (srv. Jungmann, Rozbor literatury staročeské I., 177) popisuje obrazně korbelík, jeho ouši (uši) neb držadlo. Knězi Jakubovi Načerackému děkuje za dva sejry, „jeden scelivý, druhý zkazilý“.

Děkuje paní Dorotě Řehové za večeři, ku kteréž jej s otcem jeho byla pozvala (obrazně rozjímá o večeři Páně). Nás se týká jeho líčení tehdejší měšťanské večeře: „Urozené paní Dorotě, paní Řehové, kněz Jan, kaplan tvůj, pozdravení vzkazují s nemenším děkováním z večeře čtvrtční, k níž si na odchodném přistrojené, nastrojené mne bez zasloužení i s otcem svým pozvala, na polštáři posadila, stůl obestřela skvostnými krměmi rozličnými, ozdobila chlebem, totiž bílým i rezným, polévkou s droby teplou, husí tučnou, slepicemi křehkými, jablky s vejci smaženými, homolkami chutnými, ovocem rozličným, nápojem dvojitým, štědře ozdobila, sama si krájela a na talíř kladla, tudíž i otci mému. Kterakž tedy já se mám z toho vyděkovati. Nébrž nedostatečné mi se zdá děkování přirované té srdečné přívětivosti. Protož ostatek nahrad' a odplat' Pán Bůh všemohoucí za nás, Syn za syna, Otec za otce, dadouc oba Ducha svatého, od obojího jednostejně pocházejícího...“

Však si také měl z čeho vybrati kuchař ve století 16. na trhu staropražském. Roztomile líčí jadrnou češtinou tehdejší Zigmund z Puchova v Münsterové Kosmografii české, vydané v Praze, 1554, l. 461, 463: „Však tak ještě země česká jest jako špižirna Germanie... Masa nejčistčího, hovězího, telecího, skopového, jehňátkového, vepřového a jiného všelikého, tak se mnoho dne každého přes celý rok vždycky v tomto městě a zvláště v sobotu prodává. Item (dále): zvěři, ptactva a vaření (příkrm) všelikého, s jinými rozličnými potravami mléčnými, že se spravedlivěji čemu jest podiviti, než o tom vypravovati, neb se v žádném městě křesťanském toho nikdež nenalézá, ani v Římě, kterýž se tomu diví a praví, že ve čtvrti letě tolik masa nestráví, co se ho jediný den sobotní v Praze na trhu spatří. Ač v Gdánště někdy na dva tisíce voluov i více jeden tejdén zbijí, ale to za některou málo neděli stojí, k tomu se do tun klade a na šífy prodává, než aby den ode dne, sobotu od soboty, přes celý rok, jako v Praze vždycky jednostejné nejlepší, nejčišší a nejvýbornější maso býti mělo, k tomu bez váhy se prodávalo chudý neb bohatý, kdož by koli přišel, aby sobě vybral, co chtěl, toho se v křesťanství nikdež nenachází, nadto v pohanstvu.“

Rybniukuov v zemi české, věc k víře nepodobná, jak jest mnoho, z nichž kaprův, štik a jiných ryb rozličných velmi mnoho pochází. Protož v tomto městě ryb

všelikých nazbyt k koupi na trhu se nachází, jako štik, kaprův, parem, mřeňův, lososuv, pstruhuov, okounuov a tak dále, a netoliko z samých rybníkuov, ale ze všech také řek, ješto zemi českou svlažují, ryb dosti pochází, neb jsou rybné velmi...”

Sněmovní řády, vydávané proti bujným hadokvasům, nic nezabránilo, aby nemírnost v jídle nestoupala. Ještě r. 1604 dlouho se o tom radili (Sněmy X. 531, 539). Opakovali pak sněmovní usnesení tehdejší, kterým se zapovídá „panketýrování při sňatcích manželských, na křtinách, dobrých vůlich a kvasích i jiných k tomu podobných věcech“, aby byla nařízena a zachována „mírnost a náležitá skrovnost“.

Z ptáků jídali staří ve století 16. vedle jiných již známých se zálibou vyzdobené pávy (viz kuchařské knihy) a z drobných ptáčků posavadních (drozdů, kosů, pěnkav atd.) přibývají a oblibě se těší nově kvíčalky. Např. r. 1605 (Sněmy České VIII. 185) Jiří z Lobkovic posílá z Kladska dceři své Evě Popelovně „několik koroptviček, kvíčal a pečených pstruhů“ (německy: etliche Kranobetvögeln oder Zimmern, wie mans hie pflegt zu nennen, neben etlichen gebratenen Föhren). Tedy novinku v posavadním kuchaření, kde do té doby jméno kvíčala se nevyškytla, ani v kuchařských knihách, ani v jiných tehdejších památkách!

20. Staročeská přísloví o kuchyni a o kuchařích

Dr. V. Flajšhans v znamenité knize svojí Česká přísloví, Praha, 1911, I. str. 691 až 694, sebral zajímavé doklady, jak staří Čechové hovořili příslovím o kuchyni a kuchařích. Udává zevrubně prameny, odkud čerpal.

Podle polského pořekadla upraveno: 1. Když jsi se zrodil kuchařem, nechtěj býti řezbářem. 2. Kuchař, který z hladu umře, nehoden hřbitova.

Jako snad u všech národů říkalo se a posud říká také nás „hlad nejlepší kuchař“ v rozmanitých obměnách: Hlad a lačné břicho jsou nejlepší kuchaři, ježto brzy uvaří, že to člověku k chuti a k duhu přijde. Hlad jest výborný kuchař, že sobě nic zoškliviti nedá. Žaludek jest velmi dobrý kuchař, zvláště hladovitý, všeho zažije, všemu obvykne. Hlad jest nejlepší úprava pokrmů. Kuchař hlad přidá všeho žádoucího koření.

Mnozí kuchaři řídko vhod krmí osolí, ale neb přesolí aneb nedosolí. Kde mnoho kuchařů, nejspíše přesolí (Komenský). Čím více kuchařů, tím slanší

(slanější) kaša (1678). Mnoho kucharov polevku presolí. Mnoho kuchařů přeso-
lí kaši. Mnozí doktoři císaře umoří a mnozí kuchaři polévky nedovaří. Když jest
mnoho kuchařinek jedné krmi, ne vždy ji dobře udělají.

Kuchař nosil ku potřebě v kuchyňské práci i za odznak svého stavu dlouhý
nůž, řezák. Přísloví: Ne každý jest kuchař, kdo dlouhý nůž za pasem nosí (Vele-
slavín). Ne všechno jsou kuchaři, kteří dlouhé nože nosí (Komenský). Ne vše ku-
chaři, co s dlouhým nožem chodí. Ne každý kucharem bývá ten, kdo nůž dlůhý
nosívá (1678). Flajshans soudí, že je to překlad z německého.

Kuchařce za dobrý hrách má býti sklenice vína. Kuchařka vhodila hrách neb
kus másla do pomej; již by jej ráda snědla, jedno dej; neučí-li se na cizím hospo-
dařiti, musí bídu, nouzi, hlad, žízeň trpěti. Pacholci, kuchařky a i děvice váží sobě
hospodářovy škody lehce.

Mistr Hus ve skladbě „Knížky proti (knězi) kuchmistrovi“ (vydal Erben
M. Jana Husi Sebrané spisy české III. v Praze, 1868, str. 240 ad.) bezděky zacho-
val zajímavé a vhodné pořekadlo staročeské, které by se dobře hodilo za nápis do
nynějších hostinců. Praví: „Ač by řekl, že já jsem tě zavedl, aby ty byl kuchmis-
trem, a tak aby v tvém úmyslu ležalo toto příslovie: Nenie lepší silnice než z ku-
chyně do pivnice.“ Srv. Není lepší silnice jako z kuchyně do pivnice a z pivnice
potom do hostěnice; Cesta z odpustkův do očiště a odtud upřímo do nebe jako
z kuchyně do pivnice (Bartošova Kronika): (Pan Vintíř) jest i povědom silnice
z kuchyně až do pivnice, a jakž dopadne sklenice, hasí, dusí, což nejvíce (Lomnic-
ký z Budče).

Tučná kuchyně dělá hubenou pozůstalost (z německého). V domě kuchyně
se stísniti musí (pro přílišné rozšíření pokojů). Zeman jest tak řídký v nebi jako
zvěřina v kuchyni chudého.

21. Nejstarší česká kniha kuchařská, vytištěná od Severina Mladšího na začátku 16. století

Dr. Z. Winter zmiňuje se ve své knize Kuchyně a stůl našich předků, 1892,
str. 17, že se podařilo Al. Jiráskovi v Litomyšli zachrániti před ničením ve skla-
dišti knihtiskárny Augustovy zbytek nejstaršího staročeského kuchařství, dnes
uloženého v knihovně Národního muzea v Praze pod signaturou 28. G. 30.

Jan Severin čili Severin Mladší byl synem neteře slavného humanisty českého, právníka Viktora Kornela ze Všehrd. Dílnu knihtiskařskou měl na Starém Městě Pražském, kdež tiskl knihy ve dvacátých a třicátých letech 16. století. Např. Oldřicha Velenského z Mnichova Výklad M. Luthera o Antikristu na vidění Danielovo, 1522 a ještě r. 1538. Týž spisovatel, spis, že člověk může před morem ujíti („Vytištěno v slavném Městě Pražském skrze mne Severina Mladšího, měšťenína Starého Města Pražského Léta Božího 1538“). R. 1540 s Bártou Netolickým z Netolic tiskne Sentencie Brikciho z Licka, s Ondřejem Kubešem tiskne Kroniku Václava Hájka z Libočan.

Jediný zachovaný výtisk muzejní nemá začátek, je vytržen titulní list a je potrhán také uvnitř, listy jsou zničeny. Konec je zachován s málomluvným poučením (bez roku vydání): „Severin Mladší.“

Díky tomu, že pozdější knihy kuchařské (míním tu zvláště přetisk Jana Kantora, viz dále) doslova otiskovaly (rozumí se bez udání původního pramene) knížku Severina Mladšího, můžeme ostatek knihy porouchané doplniti z Kantorova vydání. Teda otiskují doslovně zachovaný zbytek kuchařské knihy Severina Mladšího a poukazují na doplněnou celku z výčtu obsahu Kantorovy knihy Kuchařství v dalším.



Začíná zlomek listem B2 až B3:

Srní zvěřina. Zajíc s cibulí. Maso skopový, hus, zajíc s černým kořením. Jináč zajíc. Jelenina. Vepřovina divoká. Vepřovina. Takto dělaj srninu novú. Srninu. Zajíc s cibulí, nebo bez cibule takto. (Veveřice, tetřevy, kačice, slepice, jehně.) Zajíc s cibulí.

Na listě C2 až C4:

(Ptáci). Pakli chceš ptáky s hruškami, neb s jablky. Zadušenina z ptáků, neb z čehožkolivěk. Chce-li kdo ptáky míti bez kostí připravené. Ptáky s cibulí připravené v těstě, takto mají býti strojeni. Pakli s hruškami neb s jablky nadívané, kdož by chtěl míti s takovou chutí. Řeřábky neb droby v své jíše. Takto se mají dělati koroptvy, kapouny i kúry. Koury odpečené takto máš připravovati (vemeno, maso skopové i jehenčí). Celé koury pečené a nadívané

s zvěřinú. Koury na topenky. Kuřata (kuřence) mladá uherským obyčejem. Jinak uherským obyčejem kuřata. Kuřata pečená s rajží, neb s jáhlami. Koury sekané, na rožníkách pečené v sádle. Zadušeninu koroptvy neb ptáky. Játry na studeno v horčici. Mozk jakýkoli chceš. Na ptáky pečené predlík. Šalší na hovězí maso. Jinač. Hovězí maso s ošlejchem. Pulment. Jícha s kostí. Koury v své jíše. Koury v bílé jíše. Koury mladé, křehké v zelené jíše. Vevěřice takto mají býti strojeny. Černú jíchu na vevěřice. Bobrový ocas takto máš dělati. Paznehty nedvědí takto máš dělati. Zadušenina zvěřiny jelení neb z masa. Jíchu na jeleninu. Jelen nový v jíše. Slepici okládanú. Koury bez ko stí. Kuřence s cibulí. Jícha dobrá na slepice. Jícha na kuřata. Slepice s křenem. Slepice na kostech. Beránek. Šišky z telecího masa, které slovú knedlík. Pečeně telecí, neb beranec uherským obyčejem. Pečeně šalová po uhersku dělaná. Pečeně křehká. Beránek po uhersku. Křepelky v sladké smetaně dvojím obyčejem. Koroptvy neb kapouny vlaským obyčejem. Křepelky druhým obyčejem. Koroptvy v dobré jíše. Jícha na divoké kačice. Kačice v dobré jíše. Zadušenina ptačí. Ptáky s horčice na studeno. Ptáky s cibulí. Šišky z vemena. Beránek po polsku velmi chutný. Beránek v černé jíše. Jelen nový z hovězího masa. Jelen z láku. Jelen z vola. Vepř domácí na divoko. Zadušenina z řeřábkuov aneb z koroptví. Kuřence s cibulí. Koury v bílé jíše, Koury pečené s cibulí. Koury s jablky. Koury staré v cibuli. Zajíc v své jíše. Jícha na srnu. Zajíc s cibulí. Jícha na ptáky. Ptáky starolapené. Pečeně po uhersku. Slepice s rajží. Zvěřinu jelení. Zvěřinu vepřovou. Koury v bílé jíše. Koury pečené s cibulí. Koury s jablky. Dřený hrách. Chceš-li míti kuřata v sladké smetaně. Zvěřinu jakúžkoli z láku, takto se má dělati. Žlutou jíchu na kačici, takto stroj. Kačice neb tetřevy v cibuli. Slepice odpečené. Koury sekané v cibuli. Zadušenina horská. Vodvářka muož‘ dělána býti troje. Šišky z masa. Skopové maso v své jíše. Skopové maso s vínem v hrozních. Klobásy kdo by chtěl dělati z vajec. Zajíc s vodou. Jícha na slepice. Kyselá jícha, onono sladká. Z koroptví neb z ptákuov jícha. Kuřence opět kdo by chtěl dělati sekané. Týmž obyčejem kaše dobrá. Kterak máš dobrá hus pečenú v dobrém kondymentu. Kterak máš dělati varmuži z rajže. Kterak máš dělati pohanský koláč. Kterak máš mozk jakýžkolivěk péci na rožně. Kterak máš dělati vepřové maso dobré, neb žaludek vepřový a droby. Kterak máš udělati hovězí játry na studeno. Kterak pečené koury máš v koření dělati. Kterak máš dělati šalší na hovězí maso. Jiný obyčej na šalší. Kterak dělati

hovězí maso s ošlejchem. Kterak máš dělati varmuži z slepičích prst. Kterak máš krmiti dělati s kostí. Z hovězieho masa dobrou krmiti, neb z jiného. Kterak máš dělati dobrou horčici. Kterak máš dělati z bzového květu. Chceš-li dobrou čikyš dělati. Chceš-li dobrou kuřetci varmuži dělati. K též napodobná. Kterak máš připravití jelení neb telecí hlavu. Šišky dělati. Vodvářku. Dršťky. Skopové maso. V své jíše. Jehněčí. Telecí maso. Na kuřátka. Na ptáky žlutá. Jícha šerá. Zadušenina. Huspenina nohová. Ptáky v cibuli. Veverice na obědě, žlutá (jícha), černá. Polouhlaví divoké. Polouhlaví prosté. Vemeno. Na koroptvy, slepice, bažanty (jídla). Na každé nároky jícha. Dršťky z rosola. Vokruží telecí. Jalovcová pečeně. Po uhersku pečeně. Prase péci. Hrách tlučený. Celej. Šišky z masa hovězího. Po polsku šišky z kapru. Zelená jícha na kuřata. Slepice v své jíše bílé. Zadušenina královská. Jiná zadušenina. Zadušenina z kaprů. Telecí hrudí. Ptáky střepané. Kaše. Kaše z masa. Kuře v své jíše. Jazyk v křenu. Kuře po vlasku na pospěch. Ryby smažené. Houštěk černý. Na koroptvy žlutej houštěk. Zelený houštěk z šalší. Bílý houštěk. Pod páva. Houštěk svrchu na ptáka jakéhokoli, pečeného. Zadušenina. Ptáky k zadušenině, aby byli jako bez kostí, pro carnisprivium. Zadušenina slepičí. Hovězí játry na studeno, aneb zadušenina. V horčici zadušenina. Jícha na srnu. Jícha na jeleninu. Veverice. Nároky aneb játry. Ptáci neb kuřence. Nové ptáky. Šišky z masa z kteréhokoli. O voctě dobrým. Huspenina z kteréhokoli masa. Hrách dřený. Kuřata nadívaná. Slepice sekané s cibulí. Jícha na zvěřinu. Šišky z telecího masa. Maso telecí sekané. Koroptvy v dobré jíše. Hrách vlaský v homoli. Hrách pečený. Hrách rozpuštěný. Skopové maso. Jinak. Baba mandlová, maková. Mandlovaj sajz svatební. Mandlová polévka. Hrachová. Polévka z jezdíku neb z jiných ryb. Item roubenina („svaž roubení...“). Zadušenina z kteréhokoli masa. Na veverice jícha. Veverice s cibulí, s jablky smaženými. Kancové nádoby neb játry. Knedlíky z jakéhokoli masa. Ptáky neb kuřata. Jícha černá. Z masa kaši. Klobásy. Svítek tenký. Klobásy z jakéhokoli masa. Huspenina z masa jakéhokoli. Jícha na obrovaj (bobrový) vocas. Koroptvy. Predlík na pečené ptáky. O paznehtích, telecích, vepřových. Huspenina z masa neb rybího. Zadušenina z vemen. Srna stará. Veverice. Kaše kuřecí. Hrách dobrý český. Jináč v zrních. Jináč hrách dřený.

Počínají se krmě páteční. Štika nadívaná. Štika po polsku zprosta. Jícha na ryby dobrá. Lampredu jak máš strojiti. Pakli chceš lehkým nákladem (lampredu)

z rosola. Štika v koření po polsku. Štika pretovaná v cibuli, neb bez cibule. Pakli chceš s křenem štikou. Chceš-li v sobotu k večeri. Štičky nadívané. Štika odpečená, v predlíku připravená. Losos z rosola. Losos po polsku. Štika s česnekem v pústě. Štika pretovaná jiným obyčejem. Štika obtoužná v žluté jíše. Huspenina štičí čistá neb kamová. Jináč. Nechtěla-li by v horko usnutí huspenina. Chceš-li štikou takové chuti udělati. Štika nadívaná. Huspenina štičí čistá. Úhoř na lampredové jíše. Štika pretovaná s cibulí. Jiné ryby s kořením, čistá jácha. Uhersky ryby. Štika v černém koření. Štikou po polsku opět jináč. Štika s jablky výborná. Štika pretovaná dobrá. Štika s křenem dobrá. Štika v koření. Jácha pod pečité. Opět jináč štikou dělaj. Kapry nadívané v černé, neb v žluté jíše. Kaprové šišky. Kaprové šišky jiným obyčejem. Kaprově odpečení v černé jíše. Štokviš. Štokviš dobrý s cibulí. Štokviš s pretovanú cibulí. (Konec listu Q 4.)

List chybí (R).

Pokračováno na 1. R2 ad.: (Štika mandlová ve štičí formě.) Mihule v zadušenině.

Štika s česnekem. Štika pretovaná s cibulí. Pretovaná štika s cibulí. Dobrý štokviš. Štika s máslem. Jáchu na mníky. Štičí huspenina, neb kaprová, takto ji dělej. Zadušenina z kapruov. Kterak máš dělati paštekou z ryb. Kterak máš udělati dobrý kondyment na ryby a na zvěřinu. Ocet dobrý udělati. Kterak losos péci máš. Kterak máš štokviš péci. Kterak máš dělati ryby v své jíše kteréžkoliček. Kterak máš z maku polévku, neb jíšel dělati. Kterak máš z semene jíšel dělati. Chceš-li dobrou štikou v své jíše. Chceš-li štikou v své jíše s kořením. Chceš-li dobrou huspeninu štičí. Kapr v své jíše. Ryby v sádle. Štikou s česnekem. Cynadr. Horčici. Jináč. Štokviš. Štokviš s cibulí smaženú. Kaše páteční. Každým jáchám pro chuť. Kaše. Bílá huspenina. Šišky z jiker štičích. V své jíše štikou na teplo. Raky z koření. Raky oblúpené. Raky z huspeniny. Polívka z ježdíkův neb z jiných ryb. Jiná. Jiná. Kaše mandlová. Kaše z mléka kaprového. Predlík. Jácha na pečené ryby. Aby chléb dlouho trval. Lampredu. Též lampredu. Nadívanina z cinadru. Ryby v své jíše. Kaše semencová. Kaše vinná. (Kaše) Jablečná neb hrušková.

Počínají se krmě sobotní. Kaše dobrá smetanná. Jiná kaše. K večeri kaše dobrá.

Kaše bílá z smetany. Mléčná kaše jiným obyčejem. Smetanná kaše, neb mléčná. Kaše malinová. Barva na ryby. Na mřeně. Huspenina. Jináč. Kaše z mléka kaprového. Kaše z mandluov. Kaše z fíkuov. O rybách pečených. Predlík.

Ukropná polévka. Jícha na pečené ryby. Česnek dobrý. Zelený česnek. Kaše vinná. Jícha na rejnoky pečené. Kapr v koření. Jináč. Ryby v sladké jíše. Jináč uvaře kapr. Jikry v koření. Štičku. Štiku po uhersku. Mník. Kaše vinná s žemlí. Mandlová kaše teplá neb studená. Mandlová kaše v pěstě dělaná. Mandlová kaše krájená. Kaše bílá mandlová. Jiným obyčejem. Sajr mandlový. Vajce mandlová. Kaše. Řepa suchá. Pretované ryby. Barvu na ryby. Herynky nadívané. Rajžová kaše na studeno. Kaše z míšených vajec. Syrná kaše, která se na svadbě dělá. Jablečná kaše žlutá. Kaše smetanná žlutá. Z ořechuov vlaských kaše. Kaše z vlaských ořechuov jinak. Z mouky režné studená kaše. Kaše hrachová. Šišky třené v pánvi. Šišky z kaprových jiker. Šišky z hřibův, aneb z smržův, neb z špiček. Smrže takto máš přistojiti. Pečená jablka obyčejem vlaským. Zelé. Varmuži pro hlavu. Dobrá také, kern. jíchy rozličné. Item na jíchy. Syrné šišky. Šišky z bílého chleba. Houby v cibuli. Postní kaše. Kaše jiná mastné dni. Kaše z rajže velmi dobrá. Kaše z rejže. Z mléka neb smetany kaše. Černá kaše z švestek, z třeseň neb z višeň. Bílá kaše z smetany neb z mléka. Z rajže ztlučené kaše. Z švestek kaše černá. Prostá kaše pro hlavu z jaré múky, aneb z strúhaného chleba. Kaše z nové ruože. Kaše z nového bzu. Hrušková kaše. Mandlová kaše, též se dělá babka mandlová v postě. Bába mandlová. Z vlaských ořechův kaše. Kaše studená. Kaše vinná s bílým chlebem. Maz fíkový. Maz hruškový. Maz z mrkve. Maz z pohanských krup. Maz kutnový (kutna, kdoule). Sajr mandlový. Sajr mandlový sporý. Sajr mandlový kromě krámských věcí. Kaše knížecí. Kaši studenú velmi čistú. Mastné dni kaše. Sobotní kaše studená. Bábu dobrou kdo chce dělati. Opět jiné postní dni, kdy by se kdo trefil. Zelé čisté, kdo chce míti postní den. Smrže kterak máš připraviti. Hrách pohanský chceš-li dělati. Koblihy pečené. Varmuži kterak má udělat z mandlového mléka. Kterak máš dělati varmuži z kozího mléka a mandlového mléka a z rajže. Kterak máš varmuži dělati z švestek. Kterak máš dělati varmuži z pečených hrušek. Kterak máš dělati varmuži z mandlového mléka. Kterak máš dělati koláč z mandluov. Kterak máš dělati sajra na pánvi. Chceš-li dobrou horčici dělati. Takto dělaj dobrý ocet. Ořechová kaše. Vajce celá smažená. Babu makovou v postě. Bábu makovou v postě. Bába mandlová. Hříby neb jiné húby. Polévky. Z mléka kaše. Lipská kaše. Topenky Witmborské.



Item: Srní zvěřinu tak stroj, jako jeleninu novú

Zajíc s cibulí. Sekaje jej na kusy, vymej jej v pivě, víně a octu, zastav v tam, nastrouhaje chleba do něho a cibule zkrájej, vař, přileje krve, a když uvře, přebera, protáhni jíchu a usmaže cibule, daj do té jíchy a okořen pepřem, hřebičky, šafránem. – Item. Týž muožes strojiti maso skopový anebo hus, odpeka a sekaje, jako zajíc černým kořením.

Jináč zajíc. Sekaje jej, vymej v uoctě a usekaje cibule drobně, daj do té jíchy, nastrouže chleba, a tak vař. Netřebať ho ani přebierati a příliš trochu krve, a když dobře bude, přilož sádla a okořen hřebičky, pepřem, šafránem a zavař, a též dělej vodvářku nasekaje kusuov syrových, jako zajíc.

Jelenina. Vezmi octa, smíšaj s vodou, vymej tu zvěřinu z krve té a procedě tu jíchu skrze sítko, aneb hartuch, zastavit jí v té jíše a usuš topenku z režného (žitného) chleba, neb dvě. Pakli jest na mnoho mís, tedy víc, a máš-li jablka, zkrájej tam dvě anebo tři, ať s tím vře, a zasol, pokudž se zdá dosti máti. A když uvře, přebeř čistě na okřínu, neb na neckách, protiehni tu jíchu skrze sítko a okořen tímto kořením: pepřem, hřebičky, šafránem. Pakli by bylo při velikých hostech, tehdy daj všechno koření, krom muškátového květu a ozdoby, zdálolit by se od mandluov, to buď při tobě, než jablek usmaž na ni, zkrájeje tence.

Vepřovina divoká. Uvař vepřovinu na místo, usuš topeny z režného chleba, cožť se zdá, že by jícha obhoustná byla, s mísu neb se dvě, zastaviž ty topenky v dobrém octu, smíšeje s pivem. A když dobře rozevrou, proced' skrze sítko, neb čistý šat i daj do ni vepřovinu a okořen, kdož má jaké koření, a přičiň sádla, cožť se zdá, že by mastná byla. A když sevře v jíše, daj na mísu.

Vepřovina (jícha). Švestky, neb višně, kuory režné rozetra, okořen pepřem, hřebičky, oslad'.

Takto dělej srninu novú. Vezma vína, vody čisté, vymaj ji, ať by srsti nebylo, i vymyje, procediž to čisté skrze sítko, zastaviž v tom srninu, a máš-li švestek, nebo třešeň vařených, přidaj na ni lžičku, rozetra to s topenkú, příliš vína. A když uvře, koštuj, dobře-li jest slano, i vlí na mísu neb na okřín, přebera, protáhni skrze hartuch a okořen pepřem, zázvorem, i všemi kořeními, nezkázíš, neb jak kto chce. – Srninu (jíchu). Z perníku tlustého usuš topenky, přidaj řeckého vína, vínem rozpust', okořen skořicí, hřebičky, šafránem, zázvorem, cukrem.

Zajíc s cibulí nebo bez cibule takto. Vezmi zajíc, zsekaj jej čistě v kusy, i vymajž jej v úctě (octě), přičině lžíci, neb dvě vody, i zastav v tom, vrž tam cibuli, a když uvře, protáhni tu jích, a vezma cibuli smaženú na brunátno, daj do ní i daj na zajíc, okořen pepřem, hřebičky, šafránem a pomni, aby zasolovalo se vhod, a tím obyčejem muož udělán býti i z jablek. Tím způsobem muožěš připraviti veverice, tetřevy, kačice, slepice, jehně.

Jináč zajíc s cibulí. Vař v úctě (octě) s pivem a s vodou, přidada krve a vlož tři cibule a promyje zajíc, udělaj z toho jích, přidada topinek, není-li krve, rozetři a okořen hřebičky, pepřem a oslad'.. (dva listy vytrženy).

...sle, a potom sced' vodu z ptáků a vundaj v ten agrešt neb víno bez jader na ty ptáky a příliš vína, což se zdá, a okořen vším kořením kromě hřebičků, a přislad', což se zdá. Pakli z vína zralého děláš, netřeba sladiti, leč víno jest čerstvé.

Pakli chceš ptáky s hruškami, neb s jableky. Uvař je na místo, a udělaj na ně jích tlučenú, neb třenú v pánvici s jatříčkami i s hlavičkami těch ptákuov. I rozpust' hovězí polivku, nevelmi slanú, procedě, daj do ní ptáky a okořen, a hrušky uvař v čistém hrnku, a daj mezi ptáky a primasť sádlem. Pakli chceš jableky svrchu, tehdy nařeže drobně, usmaž a daj na ptáky.

Zadušenina z ptáků, neb z čehokolivěk. Nejprv odpec odpolu, potom vezmi víno a směs s dobrým octem, ať jedna čtvrtce octa a tři vína, daj do toho kůry vořechově a švestky a svař spolu, a když sevře dobře, protáhni to čistě, i daj tam ptáky odpečené, ať povrú dobře, a oslad' medem, a daj koření: hřebičky, pepř, skořici, zázvor, muškátového květu, potom koštuj, dosti-li by bylo na soli i na koření, daj do čistého hrnce, aneb do konve, přikryje, čistě schovaj.

Chce-li kdo ptáky míti bez kosti připravené. Ptáky vykuchaj a prosol, a vezmi těsta režného, jako pecen zvíží (zvíci, velikost) a rozválej jej, jakž široce rozumíš, i vklad' do něho ty ptáky, a vobal je, aby žádný ven nevyhlédal, potom je vlož do peci, kde se chléb peče, a když se upekou, vyjmi je z toho chleba a vlož je do litého octa, i nechej jich státi dvě neb tři neděle. Potom je vyber z toho octa, a udělej na ně jích, jako na hoře stojí na zadušeninu.

Ptáky s cibulí, připravené v těstě, takto mají býti ustrojeni. Usmaž cibuli na místo a uvař ptáky na místo, i vezmi mouku bílú, čistě, víno, smetanu, vejce, a udělej těsto husté, vyhnětené, ošafaň, a vezmi moždířek a rozhrěj jej dobře a rozvale těsto čistě, tence, jako na širší pokrutu, daj jí do toho moždíře, dada do něho ty ptáky a za koření cibuli daj do ní, řeckého vína a mandluov

zřezaných a cukru, dajž na ty ptáky a zaviň dobře, přístav k uhlí, ať se to zne-
náhla peče. A když by rozuměl, že by dobře bylo, vyjmi ven a bude jako ma-
zanec, i vezmiž opět cibule čisté, uvařené, rozetřiž ji čistě, jako kaši, a vezma
vína dobrého a rozpustiž ji a protiehni skrze hartuch, a potom přístav k ohni,
ať sevře, a okořen čistě vším bořením krom hřebičkuov, a přislad' ji cukrem,
a oblíž okolo toho mazance, dada na mísu, a pospi okolo skořici neb zázvorem.

Pakli s hruškami neb s jablky nadívané, kdož by chtěl míti s takovou chutí. Vez-
mi ptáky, čistě vošklubané, vykuchajž je, i vezmiž jablek neb hrušek, oblup,
zřež drobně, neb zsekaj. Vezmi čistý kus slanin a vejce dvě neb tři, a petružele
a řecké víno, zsekaje vše spolu, směš, a nadívej ty ptáky do nich. A kdy je na-
děješ, strkaj je na čistý rožník a zaflekuje je, aby z nich to nevyšlo. A když se
upekou, vezmi čisté smetany, sladké, svaře ji a okořeně, políž ty ptáky.

Řežábky neb droby v své jíše. Vezmi slepici, neb puol, upec ji na místo, a vezmi
řežábky, uvař je na místo, i udělej z té slepice jíchou, ztluka ji v moždíři, rozpus-
tě tú jíchou, v kteréž vaření řežábci, a přičiň k té jíše petružele, nebo koření,
ať se vše spolu tluče dobře, i protáhni skrze sítko, neb hartuch, daj do jíchý
a okořen, čímť se líbí.

Takto se mají dělati koroptvy, kapouny i kúry. Uvaře najprv na místo, takto
dělej na to jíchou: Vezmi rajže s hrst, anebo coť by se zdálo, i vař ji čistě, a když
uvře, daj ji do moždíře, upretuje topenku v sádle a jatry slepičí; pakli nemáš,
ale husí upretuje, dajž do moždíře a ztluč čistě a protáhni tou jíchou, v které
se vařili kapouni, a okořen, ať v koření zavře.

Koury odpečené takto máš připravovati. Upeka koury neb kuřátka, vezmi šves-
tek, vlož je do vína, ať rozevrou. Potom proced čistě a daj do té jíchý ty sekané
kúry a okořen hřebíčky, zázvorem a trošku šafránem, a omast trochu sádlem.
Těž připravě vemeno, maso skopový i jehenčí, ale toho netřeba odpěkati, uvařiti.

Celé koury pečené a nadívané s zvěřinú. Vezmi slepice, oboř je čistě a vezmi
zvěřiny z kýty srní neb jeleninové, usekajž ji čistě na štoku, daj do ní řecké-
ho vína a mandluov řezaných, petružele zelené, neb šalvěje, hřebíčkův celých
a zázvory, a nařeže s pepřem celým, usekajž to čistě spolu a nadívaj tím ty
slepice. A potom je upec čistě na místo a upeka, udělajž na ni jíchou tímto zpu-
sobem: Vezmi říkuov, upec je na rožníku a daj je do moždíře s topenkami
bílého chleba a ztluc dobře a rozpust bílým vínem a protáhni skrze hartu-
ch a okořen tímto kořením: pepřem, hřebíčky, skořicí, šafránem a přislad' ji

dobře, což se zdá, ať zhusta sládne. A potom naloupě čistých jablek, nakrájej jich široce, jako grošuov, i ošafraň je, popretuj jich v sádle, i dada ty slepice na mísu, políž tou jíchou, a daj jablka svrchu a pospi je zázvorem a pomni, aby všemu přisoloval, co jest vhod.

Koury na topenky. Zsekaj na kusy kúry, vymyje, zastaviž, ať vrou v čistém hrnci, a když uvrou, přebera je čistě, proced' tú jíchou, v kleréž'ž vařil, a vkladíž do ní zase, daj petružel, nebo koření, a pokoštuj, dosti-li jest slano. Okořeň pepřem, zázvorem a muškátovým květem, a usuš topenek z bílého chleba, velmi čistě brunátně, daj na ně kúry, nebylo-li by tučné, přimast' sádlem.

Kuřata mladá uherským obyčejem. Uvař kuřence čistě na místo, i vezma dvaceti neb pětmezcítma (25) cibulí, oblup je a zastav je celé, a když povrú, daj je do čisté pánve a rozetři s petruželným kořením. A když se rozetře, jako kaše najčišš, protiehniž tím vínem, v kterémž jest cibule vřela, a přilí k tomu octa čistého, vinného a daj do toho kuřata vařená, okořeň zázvorem, skořicí, muškátovým květem a dobře ošafraň. Pakli chceš ozdobně učiniti, dej mandluov, řeckýho vína, jako u velikých dvoruo jest obyčej.

Jinak uherským obyčejem kuřata. Vezmi kuřenec s mísu neb se dvě, a přípravě je čistě, prosol a upec na místo, a uvaře vajíce, vyberž z nich žloutky, dajž je do pánve a usuš topénku z bílého chleba neb dvě a petružele čisté, zelené dosti dej a šalvěje, třiž to čistě spolu jako šalši. A když rozetřeš, vezme vína sladkého, neb s octem, komu se líbí, rozpustiž to čistě v té pánvi, protáhni čistě skrze sítko, a daj do toho kuřata, a když dáš na mísu, pospi zázvorem. A jestliže by chtěl do toho napretovati mandluov, řeckého vína a hrozinek. Pakli máš limouny, zkrájejž je jako na groše, daj mezi ta kuřata.

Kuřata pečená s rajží neb s jáhlami. Upec čistě kuřata na místo, a vezmi rajže, neb jáhel, uvař je čistě, a vezmi mandluov, rozetři v pánvi a rozpust' je jichú hovězí a oslad' cukrem, pakli chceš na černo, tehdy medem. A když uvře ta rajže, dajž na mísu, políž tou jichú, pospi zázvorem. Pakli chceš, vezmi sladké smetany, přivaře k ní žloutky dvě nebo tři, aby se zahustila, i přislade jí, muožeš jí kuřata políti. A usuše topenek tenkých z bílého chleba, pokladiž svrchu na ta kuřata, Uděláš-li tak, tehdy netřeba pod ní rajže, ani jáhel, než toliko to pro změnění krmě. A když je dáš na mísu, pomni, aby posul zázvorem, aneb skořicí.

Koury sekané na rožníkách pečené v sádle. Vezmi slepic s mísu, neb se dvě, uvař je na místo, zběrž z nich maso, a usekaj dobře, a daj mezi ně řeckého vína

a mandlův řezaných, a okořen to na štoku, a když na místo usekáš, uvař čtyři neb pět vajec, a přísol, cožť se zdá. I vezmi šindel a nadělaj špiček tenkých na píd', neb delších, i dělejt okolo nich, co klobásy, a smaž je v sádle neb másle. A když se upretují, zdobývaj ven špiček a jíchů udělaj tlučenú, jako na jiné kůry a okořen muškátem, skořicí, a zřež koblásy tence, obdlužně, daj do té jíchý, a když sevře s kořením, daj na mísu.

Zadušenina koroptví neb ptáky. Udělaj jíchů z vocta a z piva, a okořen.

Játry na študeno v horčici. Upeče je na roště, zřež jako na kolečka, a svaře medu, daj do něho zázvoru a hřebičky tlučené, a vlož tam ty játry a chovaj, dokud chceš.

Mozk jakýkoli chceš. Odpeka jej na roště, daj k němu mouky bílé, jablka, vejce, smíšeje to spolu a zetra a okořen je, daj na mísu, přísol.

Na ptáky pečené predlík. Topenky a řecké víno rozetřené, rozpust' vínem a octem okořen, a jestli vostrý, zaslad' cukrem.

Šalší na hovězí maso. Rozetra ošlejš solí, rozpust' jej s vínem, neb s octem. Jinač. Vezma kyselého vína v hrozních, aneb vršku od vína, tří šalvějí a s hlávkou česunku a petruželi.

Hovězí maso s ošlejšchem. Uvaře maso na místo, vezmi ošlejšču, vína, petružele aneb zelí a vař to v dobrý polívce, vundaj na mísu.

Pulment. Natři perníku, rozdělej vínem, a když dobře uvře, okořen, a bude-li husto, přilí vína.

Jíchá s koští. Vezma kosti koroptví, neb jakékoli, a ztluka, rozdělej vínem, a zapust' kořením, a chceš-li zahustiti, přidaj k tomu bílého chleba.

Koury v své jíše. Zastav slepice čistě v hrnci, a vař dobře a přebeř je čistě a omej a oced' tu jíchů, v které slepice vřely, procedě, daj do ní a naspi do nich zázvoru řezaného v kusy, celého pepře, muškátového květu, petruželového koření. A když by je dal na mísu, pospi je zázvorem tlučeným, chceš-li topinek usušiti z bílého chleba, to buď při tobě.

Koury v bílé jíše. Uvař slepice čistě na místo a vezmi mandluov čistých, rozetři je čistě a rozpust' tou jíchou, cožť se zdá, s mísu neb se dvě, daj koury na mísu, a polí jíchů a oslad' cukrem a pospi svrchu skořicí aneb zázvorem.

Koury mladé křehké v zelené jíše. Vezmi slepice, prosol je čistě, a když soli najdou, zpec je a takto na ně jíchů uděláš: Vezmi petružele, šalvěje a máty, zetři to v pánvi čistě, a přičiň k tomu topenku neb dvě. Po tom vezmi vína, zahřej je

a rozpust' a protáhni skrze sítko obhouštně a zahřej dobře, a když bude horká, políž ty koury pečené. Zdálit' se, přislad' té jiše a přiostr' octem vinným, a na mísu pospi skořicí, neb zázvorem svrchu.

Veveřice takto mají býti štrojeny. Vytáhna je, vykuchaj a vymaj čistě a zastav je v hovězí jiše, nevelmi slané. A když uvrou, udělej na ně žlutou jíchu, aneb chceš-li černou. Černú jíchu na veveřice. Vezmi švestek, nebo třešeň vařených, usuš topenky z rezného (žitného) chleba, i směs vodu s octem, dajž ty švestky s těmi topenkami tam, ať rozevrou, a protáhni skrze hartuch, dajž do ni veveřice, ať povrou. Okořen' hřebičky, pepřem a zázvorem a trochu šafránem, a daj svrchu smažená jablka.

Bobrový ocas takto máš dělati. Opař jej čistě s nožičkami, uvař jej v vodě, přisole, a takto naň jíchu udělej. Vezmi topenku neb dvě z bílého chleba a řecké víno, a ztluč to spolu v moždíři, a rozpust' dobrým vínem a protiehni a vlí do kotlíka, a daj tam ocas a okořen' pepřem, zázvorem, hřebičky, květem a šafránem, a oslad' jíchu trošku medem. Pakli chceš ozdobněji udělati, daj řeckého vína a mandluov řezaných.

Paznehty nedvědí takto máš dělati. Opal je čistě, vystruž v čisté vláze, a usekaj pazúry, a zastav je v vodě, ať vrú až na místo. Takto na ně jíchu udělej. Dobrým vínem rozetra mandly, rozpust' tú taženú horčicí s vínem neb s octem a přislad' tomu cukrem, neb medem, daj jedno (jenom) hřebíčkův a zázvoru, chceš-li je mítí studené, neb teplé.

Zadušenina zvěřiny jelení neb z masa. Vezmi ji a upec na místo a zkrájej a vystud' a udělej húštěk (omáčku, jíchu, šťávu) na ni: voda, piva, vína, krve pro ozdobu, udělej jíchu, okořeně vším kořením.

Jíchu na jeleninu. Topenic rezných, víno řecké, krev slepičí rozpust' octem neb vínem, a oslad' cukrem, okořen' pepřem, hřebičky, šafránem, daj svrchu mandly.

Jelen nový v jiše. Vezmi nového jelena, vymajž jej v víně, a když jest krev, vytlač ji dobře do vína, a zsekaj ji na kusy, a vezmi hovězí polívku dobrú, neslanú, a to víno s krví svař znenáhla na tichém ohni, a daj do té polevky a dajž tam jelen, ať spolu vře, potom bílý chleb spal na černo, daj do toho, a rozevře, a v tom nedaj převřítí jelenovi, přebera, protáhni jíchu skrze hartuch, ať není velmi hustá, daj do něho řeckého vína a mandly krájené, koření: pepř, hřebičky, šafrán, svař spolu a daj sádla nemnoho.

XIII

gęy wwoǳie pręzasole / a takto nań Gichu w
dielag. Wezmi Topenku neb dwie zbęleho
chleba / a Kzeckę Węno / a zluć to spolu w
Moždęry / a rozpust dobrym Węnem a p
tiehni a wlić do Kotlika / a dag tam Ocas
a okoreń Pepręm / Zazworę / Szębićky / Kwies
tem / a Ssafranęm / a osłađ Gichu trossku
Medęm: Pakli chęss ozdobnięgę wdiela
ti / dag Kzeckęho Węna / a Mandluow rze
zanych.

Pasnehty Medwiedę

Takto męs dielati.

¶ Opal gę ćistie wystruż w ćistę wlażę / a
wsęlag pazęry / a zastaw gę wwoǳie / ać wrę
aż na męsto / takto nanie Gichu wdielag do
brym Węnem rozetra Mandly / rozpust tę
tażęnię horćicy s węnem neb s Ociem / a prę
slađ tomu Cukręm neb Medęm / dag gędno
Szębićkę a Zazworę / chęssli gę męti stę
denę neb teplę.

¶ Zaduśsenina zwieręiny Gęlenę / neb ; masa

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.