

# Ze starých kuchařek

## POLÉVKY:

### Bjlá zoftowá poljwka z ryby

Obloží se rendljik neb pánew máslem a cibuly, celerem, passtynákem a mrkwy, gak předessle, dá tež k tomu několik kausku dobře ryby, a nechá wsse gen něco málo posmahnaut, wssak ne do čerwena; naplnj tež čistau poljwkau z hrachu, nechá několik hodin wařit, dobře pak procedí, a užíwá dle potřeby.

Neynowěgssi Kuchařka Pražská, neb kniha uměnj w připrawowánj rozličných krmj a pamlsků, gak pro panskau, tak pro domácí kuchyň, zřízena dle wydánj zwlásstnj kuchařky panj Naydekrowi od Česskyně. W Praze 1816, s. 132.

### Bjla tlučená z ryby poljwka

Uwařj se několik kausku ryb w slané wodě, ty neywětssj kaustky se wybérau, a to maso se s dwauma na twrdo upečenýma wegcema, s gednau hrsti mandli, a gednau w mljce namočenau a zase vytlačenau mundsemlj w moždjři na drobno utluče, dá pak kus másla, plnou lžjcy pěkné mouky y s tím utlučeným do rendljika a nechá se to poněkud malo naběhnout; potom se nalege na to bjle zoftowé poljwky dle Nra. 2, a nechá dobře pak wařiti. Posledně se to proředj, nalege na pečenau a na zřjzky nakrágenou mundseml; chcemeli, můžem y něco musskátu do toho dáti.

Neynowěgssi Kuchařka Pražská, neb kniha uměnj w připrawowánj rozličných krmj a pamlsků, gak pro panskau, tak pro domácí kuchyň, zřízena dle wydánj zwlásstnj kuchařky panj Naydekrowi od Česskyně. W Praze 1816, s. 133.

### Čočková poljwka

Uwař čočku hezky měkce, rozmjcheg gj, a wleg na ni petruželowau wodu, nech gj gesstě chwjlenuk wařit, pak gj proced, zapraž s hnědou gjsstičkau, dey trochu majoránky, trochu hřebjčku, a na smažený chlebíček gj wyleg.

Domácý Kuchařka, aneb pagednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské od M. Retíkowy. W Hradcy Králové nad Labem a Orlicy 1826. s. 87.

### Hladká Lída

Do horké vody nalije se mléko, w němž bylo několik vajec rozkvedláno. Na mísu rozkrájí se chléb, polije upravenou směsí a polévka je hotova.

A. Hajný: Z lidové kuchyně w okolí Nymburka. Český lid, 21, 1912, č. 7. s. 311.

## BRAMBORY

O oblíbě brambor, šlechtěné formy lilku hlíznatého, svědčí celá řada názvů, např. zemník, zemče, zemčátko, zemské jablko, kobzole, žampák, jabluško, bobál, švábka, krumple, krumpír, erteple. Do Evropy se brambory dostaly v 60. letech 16. století z Jižní Ameriky. Původně se rozšiřovaly jako okrasná a léčivá plodina klášterních a šlechtických zahrad. Na počátku 17. stol. se staly pochoutkou nejvyšších společenských vrstev.

Patrně nejstarší českou kuchařskou knihou, v níž jsou zmíněny brambory v receptu na paštiku, je Kniha kuchařská... Kateřiny Koniášové (1712). V té době byly v měšťanské kuchyni spíše doplňkem jídla. K rozvoji jejich pěstování došlo v průběhu 18. století. Posléze se zařadily mezi hlavní pokrmy, mj. v důsledku sedmileté války a neúrody obilí (1769-1770). Pro lidové vrstvy se staly základní potravinou, která mnohdy nahrazovala i mouku.

### Recepty a návody přípravy:

Zemčata, zemská gablka (erteple) na Morawě gablausska, a gak se rozličně takořka w každém kragi ginak gmenugj, gestiř geden z neyznamenitěgssjch darů Božjch, proto že w čas nedostatku k přípravě tohoto chutného pokrmu gen wody a ohně, ba také gen ohně zapotřebj gest, aby se nimi člowěk hladový nasytíl; neb několik do uhly wložených zemčátek w několika okamženích poskytne pokrm, a gsau potrawa takowá, která se i bez soli w čas nouze s chutj zažige.

Magdalena Dobromila Rettigová, Dobrá rada Slowanským wenkowankám, aneb pagednánj, kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně pripravowati...

Praha, Hradec Králové 1838. s. 26.

### Pasjtyčku z wařených Wěcý postawiti

Wezmi telecýho Massa / wopeč ge / zsekeg welmi drobně / dagjc do něho y Tuku telecýho a Žemle w dobrým Mléku omočené / smjss wssecko spolu / a wraž na to dwa wagečný Žloutky / okořeň dobře / a wezma obweyssný plechoweg Reyss / učiň z toho sekaného dno / doprostřed toho Reyssu / dáwá se také Karfioli / Spargle / Zemská Gablka / kus telecýho Wemjnka / a sswestky musy / wssak wssechno poobráčeno býti / potomně wezmi Máslo / zelenou Petružel / a pokudžby chtěl můžess k tomu y Račjch Hrdýlek užjwati Gablka Zemský / y Sspargle / rozkragjc na kusy pěkné na wrch wložit / pomaz wagecným žloutkem / kdyžby w Pecu nebo w Dortowé Pánwi skoro upečené bylo / tehdy musýss zas dolů wzyti / pomazati / a tak zase do Pecu do Dortowé Pánwe postawiti / až pěkná čerwená bude.

Kniha kuchařská, v které se pruo paměť lidskou o rozdílných krmích masytých, tak také krmí postních, jích, kaší a polívek. ...

V Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy, léta 1712, s. 138-139.

### Salát zemčatový se slanečkem

Uwař zemčata, olaupjeg ge hned teplé, pokrágeg, osol, dey krágenau cybuli k nim, též oleg a ocet, a nech wystydnaut. Teď pokrágeg missenská gablka, wezmi mljčj ze slanečka, rozetřj olegem, a octem,

a nech wystydnaut, a ta missenská gablka dey do toho. Uwař též několik wagec na twrdo, rozeber žloutky zwlásst, a bjlký též zwlásst drobnince usekey. Když ty zemčata wystydy, dey gich wrstwu na mjsu, zase pokrop těmi sstěpowými gablky, opět zemčata, a tak stále pokračug, až ge to wssecko; musjš to wssak hezky gako kopeček wyrownat. Nynj se dělajg pěkné oblaučky okolo, wždy gedem bjlý z bjlků, a gedem žlutý ze žloutků, slanečkem na kausky pokrágéným to okrássli, též gestli más, čerwenau řepau, a tak upraweno dones na stůl.

Domácý Kuchařka aneb Pegednánj o masytých a pastnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské od M. D Retikowy.

Nákladem Jana Host. Pospjssila, w Hradcy Králowe nad Labem a Orlicy 1826, s. 82

## **Bramborové nudle**

Rozstrouhej čtyři velké brambory uvařené a vychladlé, dej na vál, přidej k nim dva žloutly a dvě celá vejce, trochu mouky a soli. Udělej těsto, rozválej ho ztlouští půl prstu a nakrájej z něho nudle zšíří péra. Vymaž pekáč hodně máslem, polož do něho nudle jednu vedle druhé a nech je v troubě do červena upéci. Vyndej je pak na mísu a posyp cukrem.

Františka Hansgirgová Nová česká kuchařka aneb navedení ku přípravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost.

V Praze, I. L. Kober, 1879, s. 137

---

Z lidového prostředí se dochovala řada receptů, mj. na brambory pečené, brambory vařené ve slupce čili brambory na loupačku (s mundurem) či koroptvičky motykou střílené.

## **Míchanky.**

Syrové oloupané brambory se uvařily ve vodě, když byly uvařené, slila se voda a na brambory se nalilo syrové mléko nebo smetana a omastek. Vše se rozmíchalo na kaši s cibulkou. Omastek se mohl dát také na rozmíchané brambory spolu se zasmaženou cibulkou.

(Českobrodsko)

F. V. Vykoukal: Český lid I. 1892, s. 52

## **W octě marynyrowané a pečené erteple**



Uvařeg a olaupag se erteple gako předessle, a také tak se nakrágegi, obali se geden každý koláček w nastrauhané mundsemly a wegcych a usmažeg w másle přepausstěném čerweně, potom když giž studené gsau, nalege na ně octa a olege, nakrági na ně na drobno cybuly, osoly a opepřj, nechag se přes noc státi, a dáwag se pak k pečenj neb k howěžýmu masu.



Na obrázku jsou marinované erteple osmažené v trojbalu (brambory je lepší krájet na tlustší plátky, aby se při obalování a pečení nedrobily).

V marinádě na obrázku je ještě červené víno a oproti původnímu receptu je tam ještě trocha cukru a další koření.

Necháme marinovat aspoň přes noc.



Můžeme podávat samostatně i jako přílohu k masu

Neynowěgssi Kuchařka Pražská, neb kniha uměnj w připrawowánj rozličných krmj a pamlsků, gak pro panskau, tak pro domácí kuchyň, zřízena dle wydánj zwlásstnj kuchařky panj Naydekrowi od Česskyně. W Praze 1816, s. 59.

## **RYBY:**

### **Kapr na černo**

Trhni kapra, osskrabey ho, wyndey wnitřnosti, wleg do něg půl žegdljka dobrého winého octa, wymey ho njm, a schowey tu krew s tjm octem vypláknutau, - pak narowney kapra do pánwe, dey k němu cybuli a celer na koláčky pokrágéný, několik stroužků česneku, nowé kořenj, pepř, zázwor, hřebjček, wssecko celé, několik vyloupaných wlaských ořechů, naleg na to pjwa tolik, až se ryba zatopj - dey kousek nowého másla a osol to, dey to na oheň, musý ale oheň gen okolo a ne na prostředku býti, aby se nepřipálila. Když se trochu powařj (as půl hodiny) tak ustrauey kousek pernjku, a zasyp to njm. Pak wezmi kus cukru, hezky do hněda ho upraž na másle, wleg tu krew s tjm octem do něho, nech to speychnout, a pak to wleg k tomu kapru, nech powařit až to zhoustne, dey kausstjček bjlého cukru k tomu, ao chcešli, přileg půl žegdljka červeného wjna k tomu, pak rybu wyrowney na mísu, poklad' s těmi celerowými a cybulowými koláčky, proced' omáčku na to, a dey na stůl.

Domácý Kuchařka, aneb pagednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské od M. Retíkowy. W Hradcy Králové nad Labem a Orlicy 1826. s. 94-95.

### **Kapr na černo**

Trhni čtyrliberního (2 kgr.) kapra, oškrabey ho, vyndej z něho pozorně wnitřnosti, aby se žluč nerozlila,

vyplákní jej dobrým octem, krev s tím octem schovej a kapra na kousky rozkrájej.

Dej do rendlíku cibuli, rozkrojenou na koláčky, rozkrájenou petružel, celer a mrkev, malé tři kotlíčky rozstrouhaného chlebička a též tolik perníku, několik zrněk pepře, nového koření i hřebíčku, čtyři oloupané ořechy, několik umytých, suchých švestek, drobné citronové kůry, piva tolik, co by se ryba v tom potopila a malý žejdlík (3 1/2 dcl.) ne příliš kyselého octa. Upraž ještě kousek cukru s máslem do hněda a přidej ho též s kouskem bílého cukru do omáčky, aneb přidej místo hnědého cukru kousek zavařených bezinek, osol to a nech to hodinu vařit. Dej pak kapra do toho a uvař jej do měkka. Vyndej ho a urovnej na mísu. Okus pak omáčku a přidej, co by ještě k zlepšení chuti scházelo, buďto octa, buď cukru aneb soli. Přimíchej pak do omáčky ocet, smíchaný s rybí krví, nech ji ještě trochu zpejchnout, přeced' jí, polij jí kapra a posyp jej drobnou citronovou kůrou.

Přilije-li se do omáčky sklenička červeného vína, přispěje to velmi k nadlepšení chuti.

## Kapr na modro

Trhni kapra, ale neoskrobey ho, wyndey wnitřnosti, rozsekey na kusy, narowney na mjsu, a poleg se soleným wařeným winým octem, aby hezky zmodral, pak geg narowney na pánew, dey k němu česnek, cybuli, pepř, zázwor, nowé kořenj, hřebjček a kausek dymiánu, osol trochu, naley na to wařjcy winný ocet, geli tuze ostrý, tak polowic studničné wody, aby to přjliš kyselé nebylo, nech to něco přes čtwrt hodiny w gednom waru wařit, musý se pánew, w které se wařj, sáknaucým papjrem a pokličkou přiřt, pak to wyndey na mjsu a naley na to rosol, nech to wstudenu, aby se to ssedlo, pak to dey pěkně cytronowau kůrou okráslené na stůl.

Domácý Kuchařka, aneb pagednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské od M. Retíkowy. W Hradcy Králové nad Labem a Orlicy 1826. s. 95.

## LUŠTĚNINY:

### Hrách a kroupy aneb tak řečená svarba

Uvař dva žejdlíky (7 dc. 1 c.) hrachu a v jiném hrnku uvař na měkko i na husto žejdlík (3 dc. 5c.) krup s trochem přebraného kmínu i soli. Kroupy uvaří se obyčejně na měkko za dvě i půltřetí hodiny. Před přípravou sced' hrách, nasypej vrstvu jeho na mísu, oblož jej vrstvou krup, pokryj je opět hrachem a ten zas kroupami; na vrch dej hrách a omasť to dobře vřelým sádlem aneb rozpáleným máslem. Oblož to jitricemi aneb uzenkami (virstlemi).

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s; 128.

## KROUPY, KRUPKY:

### Maštěné kroupy

Vyper žejdlík krup (3dc. 5c.) přebraných krup, přilej na ně čtyři žejdlíky (1 l. 4 dc.) vody, osol je náležitě, přidej velký štipec přebraného kmínu a uvař kroupy na měkko a na husto, často při tom jimi

míchajíc. Vyndeje je potom na misku a omastí je rozpáleným novým máslem aneb sádlem. Přidej k nim uzenky (virstle) aneb uvařené uzené maso, na kousky rozkrájené.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 128.

## Kuba

Přeber a vyper žejdlík krup a uvař je podlé svrchu řečeného způsobu na měkko. Mezitím vyper buďto usušené aneb čerstvé houby, rozkrájené na lístky, dej je na rendlíček, přidej kousek másla a trochu zelené petruželky, na drobno rozkrájené, osol je trochu a nech je půl hodinky dusit. Utři pak na misce šest lotů (8 dg. 2 gr.) másla, přidej k němu uvařené kroupy i dušené houby a promíchejto dobře. Dej to potom do kuthánku, máslem vytřeného, oblož to máslem a peč to v troubě půl hodiny.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 128.

## PROSO A JÁHLY:

### Jáhly

Přeber jáhly a vyper je třikrát ve vařící vodě. Na žejdlík (3 dcl 5 cl.) jáhel dej půl třetího žejdlíka (8 dcl. 8 cl.) vody, osol je a nech podlé potřeby půl druhé aneb dvě hodiny vařit, velmi často jimi míchajíc. Zsmaž v novém másle na drobno rozkrájenou cibulku a omastí tím jáhly.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 141.

### Jáhlová kaše

Dobře přebrané jáhly vyper dobře třikrát ve vařící a pak ještě v čerstvé vodě; přilej na žejdlík (3 dcl. 5 cl.) jáhel tři žejdlíky (1 l. 6 c.) mléka, osol je trochu a uvař je do měkka a do husta, velmi často jimi míchajíc. Dej je pak na mísu, posyp strouhaným perníkem, promíchaným trochem cukru a polij je rozpáleným novým máslem.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 141.

### Jahelník

Přeber půldruhého žejdlíka (5 dcl. 3 cl.) jáhel, vyper je dobře vařící, a pak studenou vodou a uvař je v mléce na měkko. Utři v misce šest lotů (10 dgr. 5 gr.) másla, přidej čtyři žloutky, čtyři loty (7 dgr.) tlučeného cukru, trochu drobné citronové kůry, přidej uvařené jáhly, osol to drobet, promíchej dobře a přimíchej k tomu udělaný z bílků sníh. Vymaž formu aneb mísu máslem, dej to do ní a nech jáhly tři čtvrtě hodiny péci. Posyp je cukrem a dej na stůl.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 141-142.

## Ševcovský jahelník

Trochu jahel, trochu rýže, nebo též trochu krupok se smíchá s přiměřeným množstvím mléka. Uvařené, uzené, vepřové maso rozkrájí se na drobno a přidá do této smíšeniny. Vše se dobře promíchá, vylije na pekáč a dá do trouby upéci. Někde dělají ševcovský jahelník pouze z jahel s mlékem a s masem, jinde z krupok, sušených hub, mléka a masa.

A. Hajný: Z lidové kuchyně v okolí Nymburka. Český lid, 21, 1912, č. 7. s. 311.

## Koblihy

Dělají-li se koblihy v zimě, musí mouka prohřátá býti, a těsto nesmí přijíti do studena. Nejlépe jest s večera mouku do teplého místa dáti a ráno zadělati na koblihy.

Do hrnku vrazí se šest žloutků a dvě celá vejce, k tomu přidají se čtyři loty (7 dgr.) cukru, nakterém kůra s půl citronu ostrouhána byla a míchá se tím pomocí železné metly aneb jen moutvičky brzo při ohni, brzo zas na chladném místě tak dlouho, až to zhustne. Pak dá se do mísy libra (1/2 kgr.) pěkné mouky, udělá se ze tří lžic dobrých kvasnic těstíčko, přidají se k tomu zpěněná vejce a s trochem soli, třemi loty (5 dgr.) rozpuštěného másla a s trochem smetany zadělá se to na těsto, kteréž trochu řidčí jest než těsto na buchtičky a nechá se to skynout. Pak se vyndá těsto na vál, moukou posypaný, rozválí se s malík tlusté a udělají se kružátkem aneb vinní skleničkou lehká znaménka, aby se jistě vědělo, kam zavařeninu vložit. Pak udělají se hromádky buďto ze zavařeného rybésu, nebo z vyvařených merunek aneb malin, přikryjí se vykrouženým těstem a trochu menším kružátkem vykrouhají se kulaté koblihy. Pak položí se koblihy na prohřátý ubrus, moukou posypaný, přikryjí se lehce a nechají se v teplém místě opět trochu kynout. Potom se položí hořejší stranou do rozpáleného přepuštěného másla, kterého tolik býti musí, že se koblihy v něm potopí a upekou se pěkné. Jsou-li na jedné straně do zlatova upečeny, obrátí a dopekou se. Pak vyndají se buďto cedníčkem aneb vidličkou, položí se na pijavý papír a za chvíli posypou se tlučeným cukrem a vanilíí.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 391-392.

## Boží milosti

Dej libru (1/2 kgr.)mouky navál, rozdrob do ní dva loty (3 1/2 dgr.) másla, udělej v ní důlek, vraz do něho dvě celá vejce a jeden žloutek, přidej k tomu tři loty (5 dgr.) tlučeného cukru, zrnko soli, lžici vína a trochu smetany Zadělej to jako na nudle, prohněť to dobře a rozválej to co stéblo tlustě. Rozkrájej pak těsto na čtverhranné aneb tříhranné kousky a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném máse. Posyp je hojně cukrem a urovnej je na talíř.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 193.

## CUKROVÍ:

### Caltičky proti kašli

Rozkrájej na malé kousky libru (1/2 kgr.) sladkého dřeva, dej je do čistého kamenného hrnku, přidej

dvě plné hrsti ječmene a čtyři neoloupaná míšeňská jablka aneb renetky, rozkrájené na kousky, přilej na to tři žejdlíky (1 l.) vody a nech to zpovolna čtyři hodiny vařiti, častěji tím míchajíc. Když to pak zhoustne a změkne, protlač to skrze žíněné sítko. Mezitím vyčišť libru (1/2 kgr.) cukru, přidej k němu dva loty (3 1/2 dgr.) rozpuštěné gummy, dragantu i procezenou kašičku a nech to tak dlouho vařit, ustavičně tím míchajíc, až se to již měchačky chytati nebude. Dej to pak na mramorovou aneb plechovou tabulku, potřenou mandlovým olejem a nech tu hmotu úplně vystydnout. Nakrájej potom z toho malé čtverhranné aneb podlouhlé caltičky, nech je ve vlažné troubě ještě doschnout a uschovej je.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 423-424.

## PEČIVO:

### Vánočka

Dej půldruhé libry (1/4 kgr.) pěkné mouky do mísy, rozdrob v ní čvrt libry (14 dgr.) másla, udělej důlek, vraz do něho tři celá vejce, přidej čtyři loty (7 dgr.) cukru, rozpuštěného v mléce, drobnou ckronovou kůru, trochu soli, trochu roztlučeného prosátého anýzu, čtyři lžice dobrých kvasnic a zadělej to smetanou, aby těsto tak husté bylo jako na knedlíky. Na to vyndej je na vál, posypaný moukou, a prohněť těsto náležitě rukama. přidej k tomu pak půl libry (1/4 kgr.) přebraných umytých velkých hrozin a čtvrt libry (14 dgr.) sladkých oloupaných a rozsekaných mandlí. prohněť to ještě a rozděl to těsto na devět kousků: na čtyři velké, z těch udělej ne tuze dlouhou pletenku, polož ji na plech, máslem pomazaný, udělej pak ze tří menších kousků také pletenku, menší však než první, a konečně vezmi dva nejmenší kousky, ty stoč a dej je na vrch na pletenky. Přitlač konce, pomaž vánočku rozklepaným vejcem a nech jí na teplém místě dvě hodiny kynout. upeč ji pak pěkně při mírném ohni. Potom sejmi vánočku pozorně na prkénko a posyp ji cukrem. Aby se zvědělo, zdali pletenka upečena jest, propíchne se uvnitř tenounkým špejlíčkem, a když vytažený špejlíček úplně suchý jest, důkazem to, že vánočka je upečena.

Františka Hansgirková: Nová česká kuchařka. V Praze 1879, s. 387-388.

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

[https://kucharka.cesty.in/ze\\_starych\\_kucharek](https://kucharka.cesty.in/ze_starych_kucharek)

Last update: **2024/07/20 19:31**

