

Petr Eckl • Sabine Flöcklmüller
Jiří Mačuda • Alexandra Zvonařová

Kulinářské dědictví



Kulinarisches Erbe

Kuchařka ~ Kochbuch



Und ein wenig gewirrt, und nach dem in selber
Nach geschon, und nach spindt ein wenig die selbe
den stinigen Lungen, und nach das es ge-
"siret, so ist es fruchtig, also das es auch sein
guthen Lungen Lungen

Biscuits zu Machen

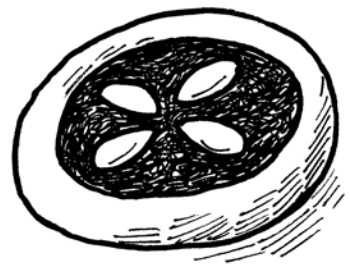
So misch die weisse die Kistchen in ein feines
wasser weisse, und die feine abziehen, nach
misch man in ein Messer genutz, dem soffen
nach gese, feine wasser druff, und dem
auch feinen guthen Lungen, und dem so
guthen so gungen ist, so spindt auch zu mach
Lungen dem, so misch man nach in selber

Petr Eckl · Sabine Flöcklmüller
Jiří Mačuda · Alexandra Zvonařová

Kulinářské dědictví

Kulinarisches Erbe

Kuchařka ~ Kochbuch



Tiráž/Impressum

Kulinářské dědictví. Kuchařská kniha.

Kulinarisches Erbe. Kochbuch.

Kolektiv autorů/AutorInnenkollektiv:

Petr Eckl, Sabine Flöcklmüller, Jiří Mačuda, Alexandra Zvonařová

Grafika/Grafik: Dot. DesignStudio s.r.o.

Ilustrace a obálka/Illustration und Titelbildgestaltung: Lenka Pužmanová

Překlad/Übersetzung: Petr Eckl

Jazykové korektury/Sprachliche Korrekturen: Helene Schrolmberger, Irena Závacká

Publikace byla vydána v rámci přeshraničního projektu ATCZ288 Kulinářské dědictví, který je spolufinancován z programu přeshraniční spolupráce

INTERREG V-A Rakousko-Česká republika.

Die Publikation wird im Rahmen des EU-Projekts ATCZ288 Kulinarisches Erbe

herausgegeben, das aus den Mitteln des Programms

INTERREG V-A Österreich-Tschechien kofinanziert wird.

Vydavatel/Herausgeber:

Jihočeský kraj – Krajský úřad

Odor kultury a památkové péče

U Zimního stadionu 1952/2

370 76 České Budějovice/Kreis Südböhmen

Tisk/Druck:

Dot. DesignStudio s.r.o.

Za Otýlí 2872/18

370 01 České Budějovice

Vydání první/Erste Auflage

Počet výtisků/Auflage: 1 000 ks/Stück

Všechna práva vyhrazena/Alle Rechte vorbehalten

Všechny údaje bez záruky/Alle Angaben ohne Gewähr

České Budějovice 2022

ISBN 978-80-87520-81-9



*Fenomén
vídeňské kuchyně*

*Phänomen
Wiener Küche*



Fenomén vídeňské kuchyně

Kulinářské dědictví každé země je určováno nejrůznějšími vlivy. Historická dopravní a obchodní spojení na linii České Budějovice – Brno – Znojmo – Vídeň a mobilita lidí na tomto území určovaly také rozvoj v kulinářské oblasti až po nabídky jídel v hospodách a restauracích.

Známostí skutečností druhé poloviny 19. století byl příchod dělníků a řemeslníků z Čech a Moravy do Vídně. Ve vídeňských měšťanských domácnostech byly mimo to velkou měrou zaměstnávány kuchařky a chůvy z těchto regionů. V důsledku vzniku nového československého státu po skončení první světové války ale došlo ke zpětným migračním tokům, které zesílily v souvislosti s „anšlusem“ Rakouska a po roce 1945. Díky českým a moravským kuchařkám pronikla řada jídel do kuchyní panských domácností, která měla od té doby rakouskou kuchyni trvale charakterizovat. Tento průnik zahrnoval sladká a moučná jídla na bázi povidel, která se mohla použít do buchek nebo koláčů. Oblíbené ve Vídni tak byly třeba



české lívance, buchty nebo ovocné knedlíky. Z této kulturní výměny ale pocházejí také hutná jídla, jakými jsou halušky nebo klobásy. Do českých a moravských kuchyní zas pro změnu z Vídně a okolí připutoval nejenom vídeňský řízek, roštěná a štrúdl, ale i sachr, císařský trhanec a řada dalších lahůdek.

Cílem společného česko-rakouského projektu „Kulinářské dědictví/Kulinarisches Erbe ATCZ288 – ATCZ kulinarisch“, který byl spolufinancován v rámci programu INTERREG V-A Rakousko – Česká republika, bylo postihnout na lince Čechy-Morava-Vídeň kulturní transfery ve stravování v období let 1750–1918. V rámci projektu, na kterém se hlavní měrou podíleli odborníci z Österreichisches Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum ve Vídni, Paris Lodron Universität Salzburg, Jihomoravského muzea ve Znojme a Muzea Jindřichohradecka, se podařilo uspořádat výpravný almanach, vytvořit základy databáze kuchařských knih a vybraných receptů, zdigitalizovat významné ručně psané i tištěné kuchařské knihy, připravit tři společné česko-rakouské výstavy ve Vídni, Znojme a Jindřichově Hradci, zpracovat desítky odborných rešerší a digitálních záznamů historických dokumentů o kultuře stravování a stolování v období od roku 1750 do první světové války na území Čech, Moravy a Vídně a provést výzkum pramenů o historickém vývoji vídeňské a česko-moravské kuchyně.

Jedním z výsledků projektu je i tato česko-německá kuchařka, která se Vám právě dostává do rukou. Najdete v ní vybrané tradiční i méně známé recepty získané v průběhu terénního výzkumu, který probíhal nejenom v českých a rakouských knihovnách, archívech a v dalších veřejných institucích, ale i v soukromých fondech.

Phänomen Wiener Küche

Das kulinarische Erbe jedes Landes ist durch verschiedenste Einflüsse geprägt. Die historischen Verkehrs- und Handelsverbindungen auf der Linie Böhmisches Budweis – Brünn – Znaim – Wien und die Mobilität der Menschen in diesem Gebiet bestimmten auch die Entwicklung im Bereich der Kulinarik bis hin zum Speisangebot in den Gaststätten und Restaurants.

Eine bekannte Tatsache ist die Niederlassung von Arbeitern und Handwerkern aus Böhmen und Mähren in Wien in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. In den Wiener bürgerlichen Haushalten wurden außerdem in großer Zahl Köchinnen und Kindermädchen aus diesen Regionen angestellt. Infolge der Entstehung des neuen tschechoslowakischen Staates nach dem Ende des ersten Weltkriegs kam es jedoch zu umgekehrten Migrationsströmen, die sich im Zusammenhang mit dem Anschluss Österreichs noch verstärkten.

Dank der böhmischen und mährischen Köchinnen gelangte eine Reihe von Speisen in die Küchen der herrschaftlichen Haushalte, die seit dieser Zeit die österreichische Küche charakterisieren sollten. Diese Durchdringung umfasste süße Gerichte und Mehlspeisen auf Basis von Powidl, den man für Buchteln und Kolatschen verwenden konnte. Beliebt in Wien waren zum Beispiel auch böhmische Liwanzan, Buchteln oder Obstknödel. Aus diesem Kulturaustausch stammen auch deftige Speisen, wie zum Beispiel Nockerl („halušky“) oder Würste. In die böhmischen und mährischen Küchen kamen wiederum aus Wien und Umgebung nicht nur Wiener Schnitzel, Rostbraten und Strudel, sondern auch Sachertorte, Kaiserschmarrn und eine Reihe weiterer Delikatessen.

Das Ziel des gemeinsamen tschechisch-österreichischen Projekts „Kulinářské dědictví/Kulinarisches Erbe ATCZ288 – ATCZ kulinarisch“, das im Rahmen des Programms INTERREG V-A Österreich-Tschechische Republik kofinanziert wurde, war es, den Kulturtransfer im Bereich der Ernährung im Zeitraum von 1750 – 1918 auf der Achse Böhmen-Mähren-Wien zu erfassen. Im Rahmen des Projekts, an dem hauptsächlich Fachleute aus dem österreichischen Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum in Wien, Paris Lodron Universität Salzburg, dem Südmährischen Museum in Znaim und Museum Neuhaus (Jindřichův Hradec) teilnahmen, gelang es, einen umfangreichen Almanach zu schaffen, die Grundlage für eine Datenbank von Kochbüchern und ausgewählten Rezepten zu bilden, bedeutende handgeschriebene und gedruckte Kochbücher zu digitalisieren, drei gemeinsame tschechisch-österreichische Ausstellungen in Wien, Znaim und Neuhaus zu veranstalten und mehrere Dutzend fachlicher Recherchen und Digitalisierungen historischer Dokumente über die Ernährungs- und Tafelkultur im Zeitraum von 1750 bis zum ersten Weltkrieg auf dem Gebiet von Böhmen, Mähren und Wien zu verarbeiten und eine Quellenforschung zur historischen Entwicklung der Wiener und böhmisch-mährischen Küche durchzuführen.

Eines der Ergebnisse ist auch dieses tschechisch-deutsche Kochbuch, das Sie jetzt in den Händen halten. Sie finden darin traditionelle und weniger bekannte Rezepte, ermittelt durch eine Terrainforschung, die nicht nur in tschechischen und österreichischen Bibliotheken, Archiven und weiteren öffentlichen Institutionen, sondern auch in privaten Sammlungen durchgeführt wurde.



Česká lidová strava na vídeňském stole

Vídeň jako hlavní město rakousko-uherské monarchie bylo až do počátku 20. století častým cílem českých a moravských dělníků, řemeslníků, služek a kuchařek. Tradovalo se, že na přelomu 19. a 20. století je Vídeň největším českým městem. Toto tvrzení nebylo daleko od pravdy, vždyť každá druhá služebná sem přišla ze Zemí Koruny české, nejvíce pak z jižních Čech a z jižní a střední Moravy. Podle odhadů bylo v období kolem první světové války ve městě usídleno kolem 600 000 Čechů a Moravanů. Zažilo se dokonce rčení, že každý správný Vídeňák, který je k něčemu, je z Brna.

Velkým vkladem českých a moravských služek a kuchařek bylo obohacení rakouské kuchyně o typická jídla z lidové kuchyně především z oblasti moučných pokrmů, takže dodnes najdeme ve starých kuchařkách názvy jako Dalken, Liwanzen, Buchteln mit Powidl nebo Kolatschen. A díky službě ve vídeňských šlechtických i měšťanských rodinách si zase české a moravské dívky přinášely domů recepty na tradiční místní

speciality, které si ve svých ručně psaných kuchařkách prepisovaly po svém. Najdeme zde řadu perliček – Gefrorenes z citrónů, Strakatý Mehlspeis, Zwiback, Třená bába aneb Kurchelhub nebo Prismsvurst. Často je název psaný v upravené němčině a popis pak již česky pro zjednodušení.

Tradiční české, moravské a rakouské pochoutky se staly ozdobou kuchařských knih, které se dědily z generace na generaci, a dodnes se podle nich, někdy s menšími obměnami, vaří ve dny všední i sváteční. Při pátrání po tradičních receptech jsme nahlédli do desítek kuchařek pocházejících z Čech, Moravy i Rakouska v období mezi roky 1750 a 1918. Většina starších kuchařských knih obsahuje speciální kategorie receptů. Například v ručně psané kuchařské knize Antonína Kuperia Nová výborná Knížka Kuchařská z roku 1821 najdeme tyto oddíly: Polévky, Omáčky k hovězímu masu, Zelené věci (tzn. zelenina), Zadělávaná jídla, Zvěřina, Všelijaká zadělávaná jídla, Moučná jídla a náky, Pečeně, Rosoly neb sulce, Saláty, Dorty,

koláče a jiné pamlsky. Koncem 19. a počátkem 20. století k těmto tradičním oddílům přibývají třeba Předkrmy, Zmrzliny, Cukroví slané, Likéry nebo Ovoce (recepty na jeho zpracování v podobě kompotů, marmelád a štráv). Zajímavým zjištěním bylo, že řada jídel se připravovala podle stejných receptů, které se prakticky neměnily v průběhu několika staletí. Pravděpodobným důvodem bylo, že tvůrci kuchařek čerpali opakovaně z několika málo stejných zdrojů a navíc od sebe navzájem opisovali, takže téměř analogické recepty najdeme v kuchařkách z osmnáctého století, u Magdalény Dobromily Rettigové ve století devatenáctém i na počátku dvacátého století v kuchařkách děvčat sloužících třeba právě ve Vídni nebo navštěvujících různé kurzy vaření. Tím, že se jednotlivé recepty předávaly z generace na generaci, znamenávaly se v písemné podobě a postupně se opisovaly, dochovaly se i v sešitcích s recepty našich babiček a tetiček. A vaříme podle nich dodnes.



ho, moravskokrumlovského, jaroslavského, hrotovského, jemnického a moravskobudějovického, obec Litobratřice navíc patřila k Mikulovsku. Toto územní členění lze poměrně dobře využít i při charakteristice vesnické zástavby, vyčlenění regionálních variant krojů a částečně také při srovnání kalendářních nebo rodinných obyčejů. Způsob obživy, a tedy i charakter tradiční stravy zdejšího obyvatelstva na druhou stranu ovlivnily především podmínky přírodní (viz níže). Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem se v textu vedle ustáleného označení „současný okres Znojmo“ nebo „širší Znojmsko“ budeme přidržovat také bližší lokalizace různých jevů lidové kultury založené na výše představeném správním i geografickém členění sledovaného území.

Snahou autorů je představit lidové zvykové prostředí jižních Čech a Znojemska, odkud mladé dívky odcházely sloužit do Vídně, kam přinášely své tradiční pokrmy, z nichž mnohé se staly pevnou součástí vídeňské kuchyně. Při výběru receptů bylo cíleno na typická sváteční i postní jídla ze sledovaných regionů, tak jak se objevovaly v kuchařských knihách na české i rakouské straně v průběhu let 1750–1920.

Znojmsko se rozprostírá na samém jihu Moravy, a představuje tak úrodnou oblast oplývající sluncem i vínem. Region Znojmska leží na národopisné hranici Podhorácka, konkrétně Dolska, osídleného českým (moravským) živlem, a úrodného Podvýjí, kde až do konce 2. světové války žilo převážně německojazyčné obyvatelstvo. Dnešní okres Znojmo spadl v letech 1850–1949 pod správu sedmi okresů – znojmského, vranovské-

Základní představu o tom, co zdejší lidé jedli, přináší Paměti tulešické (1757) a poznámky o stravě v Jevišovicích (1844). Podle Pamětí tulešických se strava prostého obyvatelstva skládala z chleba a něco zelí a řepy (zřejmě vodnice) jako příkrmu, maso měli obyvatelé jen o zvláště významných událostech, obecným nápojem byla voda, jinak však dávali přednost mladému vínu před pivem. Na posvícení pekli koláče, zapomínali na nouzi a pili a jedli, kolik jen mohli. Autor poznámky o stravě v Jevišovicích, městečka na pokraji Českomoravské vrchoviny, podává svou zprávu na první pohled obšírněji.





Píše o žitném chlebu, masových polévkách a masu častěji v týdnu, pokrmech z pšeničné mouky a jemné zeleniny ze zahrad, pivo a vínu jako o nápojích. Tak tomu ovšem v lidovém prostředí nebylo ani o 60 až 70 let později. K venkovskému obyvatelstvu se váže spíše druhá část poznámek, zaměřená na chudší třídy. S první částí má společný jen žitný chléb, místo masových polévek převládají moučné, zřejmě zasmažené a zaklechané, zelí a řepa, ale už i brambory. O moučnicích, asi ze žitné mouky, se mluví jako o obyčejných. Maso, ať již čerstvé, nebo uzené, zůstává vzácným a je vyhrazeno velkým svátkům. K běžným nápojům jsou připočteny i pivo a kořalka, metla venkova 2. poloviny 19. století.

Jižní Čechy v sobě ukrývají několik specifických regionů. Mezi nejzajímavější původní národopisné oblasti patřila především bohatá hlubocká a veselská Blata, k nim naléhající starobylé Doudleby, chudší Prácheňsko, jehož významnou část pokrývá oblast Šumavy, a v severní části kolem Tábora oblast Kozácka. Přestože některé části jižních Čech byly bohatší a jiné chudší, každodenní strava si byla ve své jednoduchosti velmi podobná.

Každodenní stravovací režim jihočeských domácností se skládal většinou ze snídaně, oběda a večeře, pouze v období sezónních polních prací se přidávala jedna svačina před obědem a druhá po obědě. Z výzkumů vyplývá, že v době od 16. do 18. století ovládaly hospodyně přípravu jen zhruba deseti jednoduchých pokrmů. Základ stravy tvořily chléb, mléko, kaše, polévky a tuhá moučná jídla jako knedlíky – šišky, placky a vdolky. Hlavní surovinou většiny pokrmů byly obilniny, luštěniny, mléko, zelí a tuřín a zřídka maso. Nejčastějším typem jídla byla polévka, která se podávala obvykle k snídani, obědu i k večeři. Při snídani byla doplněna chlebem nebo brambory, v poledne se jedla s jednoduchým moučným nebo bramborovým jíd-



lem a se zelím a k večeři to byla opět polévka s chlebem nebo bramborem. Ve sváteční dny byla někdy k večeři namísto polévky omáčka. Maso se ve všední den téměř nejedlo a také ve svátek bylo jen zřídka. Svačiny tvořily většinou zbytky od snídaně nebo od oběda.

Teprve druhá polovina 19. století díky svým převratným sociálním a hospodářským změnám výrazněji ovlivnila stravu obyvatelstva. S uvolněním obchodu díky konci poddanství a zrušení roboty se na trhu začalo objevovat i dosud neznámé zboží. Postupným vývojem docházelo k vaření různorodějších jídel a měnila se i kuchyňská úprava. Díky ženám, které měly možnost přiučit se vaření na zámku nebo na faře, docházelo k další kultivaci vaření a k rozšíření jídelníčků. Kuchařky a pomocnice v kuchyních poznávaly nové úpravy jídel a předávaly je dál. Tato praxe platila i u služebných a kuchařek odcházejících sloužit v 19. a na počátku 20. století do Horního a Dolního Rakouska, především do blízké Vídně a do Lince.

Vídeňská kuchyně

„Vídeňská kuchyně“, která se etablovala od dob vídeňského kongresu (1814/1815) jako vážná konkurence francouzské kuchyně, není čistě jen městskou kuchyní (v úzkém

slova smyslu), spíše můžeme hovořit o mnohonárodnostní kuchyni ovlivněné všemi korunními zeměmi staré monarchie.

Zintenzivněním dopravní sítě a s rostoucí mobilitou obyvatelstva došlo ke zhuštění vzájemných vlivů v kulinářské oblasti – především příměstský prostor se vyvinul v místa se zvýšenou dynamikou kulinářského transferu. Od roku 1850 pak byla vídeňská kuchyně ovlivněna pokrmy z Uher a korunních zemí Habsburské monarchie a rozšířena o celou paletu jídel, dnes považovaných za „typicky vídeňské“. V průběhu 18. století se ve vídeňské kuchyni vytvářela určitá základna pokrmů (v sádle smažené pečivo, zadělávaná jídla, kaše, záviny, vařené hovězí maso, pečeně, paštiky, pudinky, polévky a četná moučná jídla), na které pak další vývoj kulinářského umění stavěl. Do vídeňské kuchyně pak v průběhu 19. století a od roku 1850 v souvislosti s intenzivním dopravním spojením pronikala stále více jídla z Uher a korunních zemí a potvrzovala pověst o své chutnosti a pestrosti.

Nejen vídeňský řízek nese jméno někdejšího hlavního a rezidenčního města Habsburků, ale i celá řada dalších jídel, která byla především v zahraničí spojována s metropolí císařství. Již na konci 18. století

objevíme vídeňskou svičkovou, která byla připravována s kořenovou zeleninou, vínem a hovězí polévkou. K dalším pokrmům patřily a patří mimo jiné vídeňská roštěná (roštěná s cibulí), vídeňské knedlíky (houskové knedlíky), vídeňská kapusta (kapusta s bramborem a česnekem, silně zasmažená), vídeňský úhoř (pečený s citrónovou kůrou, muškátovým oříškem, skořicí, hřebíčkem a bobkovým listem), vídeňská kaše (smetanu, žlutky, máslo, cukr, vanilku a mouku uvařit, vymíchat do studena, přidat bílkový sníh a zapéct), vídeňský dort (třený dort s muškátovým oříškem, novým kořením a skořicí), vídeňské krapferl (pět různě velikých, upečených sušenek z křehkého těsta spojených marmeládou do tvaru pyramidy), vídeňské taštičky (taštičky z křehkého těsta s rybízovou marmeládou), vídeňský mandl (meruňky plněné marcipánem v těstě), vídeňský telecí hřbet (pečený spolu s ledvinami se solí, máslem a vodou), vídeňská silná polévka (také silný hospodský vývar; vařený z kostí, které byly spolu s hovězími odřezky v hospodách k dispozici), vídeňské kyselé zelí (vařené kysané zelí, povařené se zlatavou cibulovou zasmažkou, strouhaným syrovým bramborem a polévkou) a seznam by mohl ještě dlouho pokračovat.

Die tschechische Volksernährung auf dem Wiener Tisch.

Wien als die Hauptstadt der Österreichisch-ungarischen Monarchie war bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts ein häufiges Ziel der böhmischen und mährischen Arbeiter, Handwerker, Dienstmägde und Köchinnen. Es wird überliefert, dass Wien um die Wende des 19. und 20. Jahrhunderts die größte tschechische Stadt gewesen sei. Diese Behauptung war nicht weit von der Wahrheit

entfernt, denn jedes zweite Dienstmädchen kam aus den Ländern der Böhmisches Krone hierher, die meisten aus Südböhmen und Süd- und Mittelmähren. Schätzungen zufolge lebten in der Zeit des Ersten Weltkriegs in der Stadt um die 600 000 Böhmen und Mährer. Es bürgerte sich sogar der Spruch ein, dass jeder echte Wiener, der der etwas taugte, aus Brünn stamme.



Die böhmischen und mährischen Dienstmädchen und Köchinnen leisteten einen großen Beitrag zur Bereicherung der österreichischen Küche um typische Speisen aus der Volksküche, vor allem im Bereich der Mehlspeisen. So findet man bis heute in den alten Kochbüchern Speisennamen wie Dalcken, Liwanzen, Buchteln mit Powidl oder Kolatschen. Und dank des Dienstes in den Wiener adeligen und bürgerlichen Familien brachten die böhmischen und mährischen Mädchen wiederum Kochrezepte für Spezialitäten nach Hause, die sie in ihren handgeschriebenen Kochbüchern in ihrer eigenen Art aufschrieben. Man findet hier eine Reihe von Stilblüten - Gefrorenes z citrónů, Strakatý Mehlspeis, Zwiback, Třená bába aneb Kurchelhub oder Prísvůrst. Häufig ist der Titel in modifiziertem Deutsch geschrieben und die Beschreibung dann der Einfachheit halber in Tschechisch.

Die traditionellen böhmischen, mährischen und österreichischen Delikatessen zierten die Kochbücher, die man von Generation zu Generation vererbte, und nach ihnen wird bis heute – manchmal mit kleineren Abänderungen – an Festtagen und im Alltag gekocht. Auf der Suche nach den traditionellen Rezepten haben wir in mehreren Dutzenden Kochbüchern nachgeschlagen, die aus Böhmen, Mähren und Österreich aus der Zeit zwischen 1750 und 1918 stammen. Die meisten alten Kochbücher sind nach Kategorien von Rezepten gegliedert. Im handgeschriebenen Kochbuch von Antonín Kuperius Nová výborná knížka kuchařská aus dem Jahr 1821 findet man zum Beispiel folgende Kapitel – Suppen, Soßen zum Rindfleisch, Grünzeug (d. h. Gemüse), Eingemachtes, Wild, Verschiedene eingemachte Speisen, Mehlspeisen und Aufläufe, Braten, Sulze, Salate und Torten, Kolatschen und andere Leckerbissen. Am Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts wurden diesen



Kapiteln z. B. noch Vorspeisen, Gefrorenes, salziges Gebäck, Liköre oder Obst (Rezepte für seine Verarbeitung in Form von Kompotten, Marmeladen und Säften) hinzugefügt. Es war eine interessante Entdeckung, dass man eine Reihe von Speisen nach Rezepten zubereitete, die sich im Verlauf einiger Jahrhunderte praktisch nicht veränderten. Ein Grund dafür war wahrscheinlich, dass die AutorInnen von Kochbüchern wiederholt aus einigen wenigen gleichen Quellen schöpften und überdies voneinander abschrieben, so findet man beinahe analoge Rezepte in den Kochbüchern aus dem 18. Jahrhundert und bei Magdalena Dobromila Rettigová im 19. Jahrhundert, aber auch am Anfang des 20. Jahrhunderts in den Kochbüchern der Mädchen, die auch gerade in Wien im Dienst waren oder verschiedene Kochkurse besuchten. Indem die einzelnen Rezepte von Generation zu Generation tradiert, schriftlich aufgezeichnet und allmählich abgeschrieben wurden, erhielten sie sich in den Rezeptheften unserer Großmütter und Tanten. Und man kocht danach bis heute.

Die Autorinnen bemühen sich, die Volksbräuche Südböhmens und der Znaimer Region darzustellen, von wo junge Mädchen nach Wien in den Dienst gingen

und wohin sie ihre gewohnten Rezepte mitbrachten, von denen viele zum festen Bestandteil der Wiener Küche wurden. Bei der Rezeptausswahl konzentrierten sich die Autoren auf typische festliche und Fastenspeisen aus den behandelten Regionen, so wie sie in den Kochbüchern auf tschechischer und österreichischer Seite in den Jahren 1750 – 1920 aufschienen.

Die Znaimer Region erstreckt sich im Süden Mährens und ist ein fruchtbares Gebiet mit viel Sonnenschein und Wein. Sie liegt an der ethnografischen Grenze von Podhorácko, konkret Dolsko, das tschechisch (mährisch) besiedelt wurde, und des fruchtbaren Thayatales, wo bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs eine überwiegend deutschsprachige Bevölkerung lebte. Den heutigen Bezirk Znaim bildeten in den Jahren 1850 – 1949 sieben Bezirke – Znojmo (Znaim), Vranov nad Dyjí (Fraun an der Thaya), Moravský Krumlov (Mährisch Kromau), Jaroslavice (Joßlowitz), Hrotovice (Hrottowitz), Jemnice (Jamnitz) und Moravské Budějovice (Mährisch Budweis), die Gemeinde Litobratřice (Leipertitz) gehörte zum Bezirk Mikulov (Nikolsburg). Diese territoriale Gliederung lässt sich auch relativ gut zur Charakterisierung der Dorfstruktur, zur Unterscheidung regionaler Trachtenvarianten und teilweise zum Vergleich der Kalender- oder Familienbräuche verwenden. Die Ernährungsweise und auch der Charakter der Volksernährung der Einwohner wurden andererseits vor allem von den natürlichen Bedingungen beeinflusst. Hinsichtlich der oben genannten Tatsachen hält man sich im Text neben den festen Bezeichnungen „der heutige Bezirk Znaim“ oder „die weitere Znaimer Region“ auch an eine nähere Lokalisierung verschiedener Erscheinungen der Volkskultur, die auf der oben genannten administrativen und geographischen Gliederung des erforschten Gebiets basiert.

Eine Grundvorstellung von dem, was die hiesige Bevölkerung aß, bringen Erinnerungen aus Tulešice (Tulleschitz) aus dem Jahr 1757 und Anmerkungen zur Ernährung in Jevišovice (Jaispitz) aus dem Jahr 1844. Nach den Erinnerungen aus Tulešice bestand die Ernährung der einfachen Bevölkerung aus Brot und etwas Kraut und Rüben (wahrscheinlich Speiserüben) als Beikost, Fleisch wurde nur zu besonders bedeutenden Anlässen gegessen. Ein gewöhnlich verbreitetes Getränk war Wasser, sonst bevorzugte man jungen Wein vor Bier. Am Kirchtag buk man Kolatschen, vergaß alle Not und aß und trank, was nur möglich war. Der Verfasser der Anmerkung über die Ernährung in Jevišovice, einem Städtchen am Rande der Böhmischo-mährischen Höhe, fasste seinen Bericht auf den ersten Blick ausführlicher. Er schreibt über Roggenbrot, Fleischsuppen und Fleisch mehrmals in der Woche, Speisen aus Weizenmehl und feinem Gemüse aus den Gärten, Bier und Wein als Getränke. Das gab es aber im ländlichen Milieu nicht einmal 60 bis 70 Jahre später. Auf die ländliche Bevölkerung bezieht sich eher der zweite Teil der Anmerkungen, bezeichnet als „für ärmere Klassen“. Mit dem ersten Teil hat er nur das Roggenbrot gemeinsam, im Gegensatz zu den Fleischsuppen gibt es Mehlsuppen, wahrscheinlich mit Einbrennen oder verdickt mit in Wasser zequirltem Mehl., Kraut und Rüben, aber auch schon Kartoffeln. Über die Mehlspeisen, wahrscheinlich aus Roggenmehl, spricht man als von den üblichen. Fleisch, sei es roh oder geselcht, bleibt selten und ist für große Feste bestimmt. Zu den gewöhnlichen Getränken zählt man auch Bier und Branntwein, die Geißel der Landbevölkerung in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Südböhmen wird von mehreren spezifischen Regionen gebildet. Unter die interessantesten ursprünglichen ethnografischen



Regionen gehörten vor allem das reiche Blata um Hluboká und Veselí, das daran grenzende uralte Doudleby, die ärmere Prácheň-Region, deren überwiegenden Teil der Böhmerwald bedeckt, und im nördlichen Teil rund um Tábor die Region Kozácko. Obwohl einige Teile Südböhmens ärmer und andere reicher waren, war die alltägliche Ernährung in ihrer Schlichtheit überall sehr ähnlich.

Das alltägliche Ernährungsregime in den südböhmischen Haushalten bestand meistens aus dem Frühstück, Mittagessen und Abendessen, nur in der Zeit der Saisonfeldarbeiten wurde eine Jause vor dem Mittagessen und eine andere danach eingefügt. Aus der Forschung ergibt sich, dass die Hausfrauen in der Zeit vom 16. bis 18. Jahrhundert die Zubereitung von nur ca. zehn einfachen Speisen beherrschten. Die Grundlage der Ernährung bildeten Brot, Milch, Breie, Suppen und Mehlspeisen wie Knödel (auf tschechisch šišky genannt), Fladen und Dalken. Die Hauptzutaten der meisten Gerichte waren Getreide, Hülsenfrüchte, Milch, Kraut und Steckrüben und selten Fleisch. Der häufigste Speisentyp war die Suppe, die man gewöhnlich zum Frühstück, Mittagessen und Abendessen servierte. Beim Frühstück wurde Brot oder Kartoffeln dazu gegessen, zu Mittag wurde sie mit einer einfachen Mehl- oder Kartoffelspeise und mit Kraut serviert und zum Abendessen gab es wieder Suppe mit Brot oder Kartoffeln. An den Festtagen gab es zum Abendessen statt Suppe Soße. Fleisch aß man an den Werktagen fast nie und auch an den Festtagen war es selten. Die Reste vom Frühstück oder Mittagessen bildeten die Jausen.

Erst die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts beeinflusste dank umwälzender Gesellschafts- und Wirtschaftsänderungen die Ernährung der Bevölkerung. Mit der Freistellung des Handels durch die Aufhebung



der Untertänigkeit und die Abschaffung der Fronarbeit tauchte auf den Märkten auch bisher unbekanntes Ware auf. Allmählich kochte man verschiedenste Speisen und man änderte auch die Zubereitungsart. Dank der Frauen, die die Möglichkeit hatten, das Kochen in der Pfarre oder im Schloss zu lernen, kam es zu einer weiteren Kultivierung des Kochens und der Verbreitung des Rezeptrepertoires. Die Köchinnen und Gehilfinnen in den Küchen lernten neue Zubereitungsweisen kennen und leiteten sie weiter. Diese Praxis galt auch für die Dienstmädchen und Köchinnen, die am Ende des 19. und am Anfang des 20. Jahrhunderts nach Ober- und Niederösterreich, und vor allem nach dem nahen Wien und Linz in den Dienst gingen.

Wiener Küche

Die „Wiener Küche“, die sich seit der Zeit des Wiener Kongresses (1814/1815) als ernsthafte Konkurrentin zur französischen Küche etabliert hat, ist keine reine Stadtküche (im engeren Sinn des Wortes), sondern vielmehr eine Vielvölkerküche mit Einflüssen aus allen Kronländern der Monarchie.

Durch die Intensivierung der Kommunikationsprozesse und der zunehmenden

Mobilität der Bevölkerung verdichteten sich auch die Interaktionen im kulinarischen Bereich – vor allem urbane Räume entwickelten sich zu dynamischen Orten des kulinarischen Austausches. So wurde etwa die Wiener Küche ab 1850 von Gerichten aus Ungarn und den Kronländern der Habsburgermonarchie nachhaltig modifiziert und um eine ganze Palette an heute für „typisch Wienerisch“ angesehenen Speisen erweitert.

Im 18. Jahrhundert hatte sich in der Wiener Küche ein Grundstock von Gerichten gebildet (Schmalzgebackenes, Eingemachtes, Köche, Strudel, gekochtes Rindfleisch, Braten, Pasteten, Puddinge, Suppen, zahlreiche Mehlspeisen), auf dem die weitere Entwicklung der Kochkunst aufbaute. Mit dem 19. Jahrhundert und der ab 1850 intensiveren Kommunikation drangen immer mehr Gerichte aus Ungarn und den Kronländern in die Wiener Küche ein und begründeten deren Ruf, besonders abwechslungsreich und schmackhaft zu sein.

Nicht nur das Wiener Schnitzel trägt den Namen der ehemaligen Haupt- und Residenzstadt der Habsburger, sondern auch zahlreiche andere Gerichte, die vor allem im Ausland mit der Metropole des Kaiserreichs verbunden wurden. Schon Ende des 18. Jahrhunderts findet man den Wiener Lungenbraten, der mit Wurzelwerk, Wein und Rindsuppe zubereitet wurde. Zu den weiteren Gerichten gehör(t)en u.a. der Wiener Rostbraten (= Zwiebelrostbraten), Wiener Knödel (= Semmelknödel), Wiener Kohl (Kohl mit Erdäpfeln und Knoblauch, dick eingebrannt), Wiener Aal (gebraten mit Zitronenschalen, Muskat, Zimt, Gewürznelken



und Lorbeer), Wiener Koch (Obers, Dotter, Butter, Zucker, Vanille, Mehl kochen, kalt rühren, Schnee dazugeben und backen), Wiener Torte (Rührtorte mit Muskat, Neugewürz, Zimt), Wiener Krapferln (fünf unterschiedlich große, gebackene runde Mübteigkekse mit Marmelade pyramidenartig zusammensetzen), Wiener Tascherln (Mübteigtascherln mit Ribiselmarmelade), Wiener Wäschermädel (Marillen mit Marzipanern in Backteig), Wiener Kalbsrücken (gebraten samt Niere mit Salz, Butter und Wasser), Wiener Kraftsuppe (auch: Gasthauskraftbrühe; wurde aus Knochen, die ebenso wie Rindfleischabfälle im Wirtshaus anfielen, gekocht), Wiener Sauerkraut (gekochtes Sauerkraut mit goldgelber Zwiebel einbrennen, geriebenem, rohem Erdäpfel und Suppe verkocht) – die Liste ließe sich noch lange fortsetzen.

Quicker Pollatschn.

Nimm in einem Topf 1. K. Weizen, 1/2 K. Quicker, von einem Linn
mit der Schale keine geschüttelt, dann schlag 2. Eydallern davon
und gib 1/4 K. Mehl dazu, damit dieses mit einem großen
Löffel nicht gut ab, es ist dann über Mehl setzen. Am andern
Tag weck die Teig, und drück ihn mit einem hölzernen
Brotmesser dann für Pollatschn mit einem Ey, und es ist schon
genügend backen.

Großes Pizfalu.

Nimm 1/2 K. Mehlweizen mit der Schale, setze es in 12.
Löff Weizen befeuchtet davon, damit es mit dem Mehlweizen
gut ab; nimm dann ein Topf, schlag 1. ganzes Ey und 2. Dot.
davon davon, gib 2. Löffel voll gute Gromm, und 5. Löffel voll
Milch dazu, schmecke es gut schmecken lassen, und mach
dann die Teig an. Wenn der Teig abgerührt ist, schlag
ihn etwas mit einem Weizenkorn zusammen, dann weck
ihn mit einem Messer und dich mit, schmecke dich mit
fülle davon was dir beliebt, mach die fench zusammen und
mach Pizfalu davon, brat ihn in einem Topf
mit einem Ey brat ihn mit 4 Löffel keine geschüttelt
Quicker, lass ihn garm, und backe ihn dann ein wenig.

Leberlinge Pizfalu.

Nimm in einer Schüssel 1. K. Mehl, schlag davon in ein Topf 12.
Eydallern, gib dazu 1/4 K. gemahlene Weizen Weizen die davon
davon, 1/2 Dindl weißer Schmalz, 2. Löffel geschmeckte Gromm
und etwas Salz, dies alles schmecke weck ab, damit es dann
ein wenig in das Mehl, schlag die Teig nicht gut ab.

Faro
a Velikonoce

Frühjahr
und Ostern



Velikonoce jsou odpradávná svátky obnovy života v přelomovém čase konce zimy a počátku jara. Lidové Velikonoce se formovaly v symbióze rolnických tradic nového hospodářského roku a křesťanského obrazu ukřižovaného Ježíše Krista a jeho zmrtvýchvstání.

Velikonocům předcházející **Zelený čtvrtek** byl dnem spojeným s různými obyčejí. Všeobecně rozšířená byla tradice požívání zelených pokrmů, pod vlivem města zejména špenátu, který ve 20. století převládl i na venkově. Na Znojemsku se špenát obyčejně připravoval z mladých listů lebedy (merlík všedobr čili psoser) nebo kopřivy, ale bez ustáleného dne výskytu. Objevuje se nejčastěji na Zelený čtvrtek, v jiných obcích, např. Bohuticích, však až na Velký pátek. Na Zelený čtvrtek se vedle špenátu a kaší připravovala v některých obcích nebo rodinách také čočka. V příhraničních německých oblastech úrodného Podolí se na Zelený čtvrtek podával první salát, který byl také součástí čtvrtečního oběda v jídelníčku těch, jež špenát nemuseli. V jižních Čechách se jako zelené jídlo podávala smetanová polévka zelnice ze syrového zelí. Ta byla častou večeří i v jiné dny roku. Na Zelený čtvrtek nebo Velký pátek se ve většině jihočeských do-

mácností peklo obřadní pečivo z kynutého těsta z hladké mouky, točené v ruce do různých tvarů. Pečivo známé pod názvem jidáše mělo připomínat Jidáše, zrádce Krista, který se po své zradě oběsil na provaze. Tvar provazu znázorňovalo i toto tradiční pečivo. Podle starých zvyků měly jíst jidáše s medem děti, aby je nebolelo v krku nebo aby je neuštíkl had. Častěji se však jedly jidáše na slany způsob posypané solí, kmínem nebo mákem, samostatně nebo jako příloha k polévce. Oblíbeným pokrmem toho dne byla sladká prosná kaše s medem.

Na Znojemsku se pekly jidášky ve tvaru malých pletýnek a vyskytovaly se v několika variantách. Ve Vysočanech dělali jidáše ze slaného těsta sypaného mákem nebo kmínem ve tvaru pletence připomínajícího beraní rohy, obvyklejší však byly jidáše z těsta sladkého ve tvaru provazu, kulatých spirálek nebo pomřížovaných placiček. Aby byly sladší, svrchu se často pokapaly medem nebo namazaly povidly.

Na **Velký pátek** se nejen na jihu Čech dodržoval přísný půst. Jedla se sladká i slaná bezmasá neomaštěná jídla, nejčastěji jednoduché polévky jako praženka, bramboračka nebo kyselka. Někde se ani nevařilo

teplé jídlo, celý den se pila žitná káva a k ní se přikusoval chleba nebo jidáše. Občas se jedl vařený hrách s brambory nebo žitné knedlíky s bramborovou kaší. V obcích na Moravskokrumlovsku se jedla smetanová omáčka s vejcem, častější však bývaly šulánky s mákem nebo čočka, místy i kaše. V mnohých rodinách se jedlo to samé, co na Popelčíní středu. V některých moravských a německých domácnostech se ovšem dodržoval přísný půst a vařilo se až po západu slunce, jídla se nemastila ani máslem.

Bílou sobotou končil dlouhý předvelikonoční půst, od ostatních postních dní se však **Bílá sobota** odlišovala. Matky sice často napomínaly děti, aby jedly o krajíc méně, půst se však držel jen do oběda a přes oběd. Dodržet jej nebylo snadné, jelikož se pekly mazance, buchty, bábovky a později beránčí z kynutého nebo piškotového těsta. Malí hrkači si domů pro změnu přinášeli zasloužená vykoledovaná vejce. Večer po Vzkříšení bývalo k jídlu také maso. A kde pečené maso neměli, jako např. v obcích od Moravského Krumlova až po Plaveč, připravovali kůzlečí pajšl v bílé smetanové omáčce.

Také na jihu Čech se přes den ještě držel půst, jedlo se bezmasé jídlo, jako třeba šišky s mákem, a dojídaly se zbytky. Děti konzumovaly vařená vejce vykoledovaná na obchůzce a hospodyně pekly velikonoční bochánky (mazance), koláče a chléb. Koláče a bochánky se v tento den rozdávaly děvkám a čeledínům. Na Doudlebsku dostávala chasa velké překládané koláče skládance s mákem, povidly nebo tvarohem, vejce a křehňatky, což mohly být různé druhy pečiva od mazance až po koláč s mákem. Večeře již byla masitá, nejčastěji se jednalo o různé úpravy sekaného masa kůzlečího nebo telecího. Do sekané se někdy přidávalo vepřové a uzené maso, ale nechyběly v ní zemle, kopřivy, zelené byliny a vejce. Této fašírce se říkalo jeřábek, řežábek nebo hlavička, a pokud byl ve tvaru šišky, pak bochníček.



Boží hod velikonoční, největší křesťanský svátek celého roku, se nesl ve znamení pracovního klidu a od středověku je spojen s žehnáním pokrmů v kostelích. Nejčastěji byla žehnána sůl, které se obecně přikládala největší důležitost, dále vejce a pečivo, pokrmy tradičně náležející k velikonočnímu období. Po přinesení z kostela je členové rodiny společně snědli. Kolektivní požívání těchto pokrmů v úzkém kruhu mělo zajistit soudržnost rodiny a ochránit člověka před zblouděním. Obyčej rozkrájet požehnané vařené vajíčko na tolik dílů, kolik členů rodina měla, a následně jej společně sníst je doložen třeba z Hlubokých Mašůvek nebo Vémyslic. Na Doudlebsku obcházel místní farář domy, aby posvětil lidem velikonoční masité pokrmy zvané beránky, a to už na Bílou sobotu. Na Boží hod se chodilo svítit do kostela. Na oběd se podávalo kůzlečí nebo jehněčí maso v různé úpravě. Mohlo být pečené s nádivkou a s knedlíky a zelím, dušené na paprice nebo smažené ve formě řízků. Někde se konzumovalo maso vepřové nebo uzené a dojídala velikonoční sekaná.

Výročním obyčejům i hostinám bylo společně obřadní pečivo. Na Znojemsku se dochovalo pečení pletýnek z těsta tvarovaného rukou nazývaných jidášky. V Jezeřanech-Maršovicích se dodnes pečou ještě kraple. Toto sváteční pečivo se však kromě Velikonoc připravuje rovněž na Vánoce. Výraz





kraple pochází pravděpodobně z němčiny a znamená totéž co buchta. Předpokládáme tedy, že se původně pekly i v blízkých německých obcích, jako Loděnice, Kupařovice, Malešovice, Němčičky, Cvrčovice nebo Odrovice, a z německého prostředí zřejmě i vzešly. Ve velikonočním období se pekly také mazance, smažily se i šišky nebo křehotiny, které druhého dne posloužily jako pochoštění pro koledníky.

V mnohých domácnostech se o velikonoční neděli jedly obdobné pokrmy jako při obvyklém bohatém svátečním obědě, a to ještě v časech první republiky. Tou dobou se však často připravovaly i pečínka nebo řízky z kůzlečoho nebo jehněčoho masa, které se dnes v jídelničku objevují spíše sporadicky. Žebra mladého zvířete se přinejmenším v obcích nad Znojmem (Plaveč, Slatina) tradičně nadávala klasickou velikonoční nádivkou z posekaného uzeného masa, mladých kopřiv, vajec a rohlíků. Kde kozy nechovali, připravovali pečené kuře s nádivkou, do které se vedle kopřiv dával i šnytlík (Němčičky). Dle starších výzkumů se však pokrm z posekaného uzeného, nudlí a tří až čtyř vajec zapečený v troubě dochoval pouze v Běhařovicích a Medlicích.

K pokrmům, jež k posvěcení do kostela obvykle přinášeli místní Němci, patřila vždy Antlass-Eier čili Antlassoa, vejce snesená na Zelený čtvrtek, jimž byla odpradána připisována čarovná moc. Tato vejce se jedla před obědem v rodinném kruhu. Jejich skořápky se zahrabávaly do půdy, aby byla úrodnější. "Vejce Zeleného čtvrtku" se dávala také kravám společně s chlebem. Žehnilo se však i velikonoční pečivo různých druhů. V dolnorakouském příhraničí šlo nejčastěji o mazance zvané Osterfleck, chléb z pšeničné mouky a také velikonoční preclíky Osterbrezen ze sladkého kynutého těsta, do něhož se kromě rozinek obvykle přidávaly ořechy. Na slavnostním stole se veliké oblibě těšila především domácí uze-

ná šunka, tradiční pokrm dolnorakouských Velikonoc. Na Boží hod se každá hospodyně starala, aby její šunka byla co možná nejšťavnatější.

Na velikonoční neděli, popř. v pondělí ráno, hledaly německé děti dary od zajíčka, tj. obarvená vejce a drobné pamlsky ukryté v zahradě, na dvoře nebo ve stodole. Děti ovšem chodily rovněž k sousedům a příbuzným, kde si další vejce vykoledovaly. Velikonoční neděle se nazývala červená, německy Rother-Ar-Eier Sonntag, podle do červena obarvených vajec. Po celé odpoledne chodily děti dům od domu a kromě vajec si v košíku nebo šátku sváženém do uzlíku odnášely také ovoce, perník, figurální i jiné pečivo a peníze. Od svých kmotrů dostávaly rovněž cukrová či čokoládová vajíčka po vzoru města. Tento obyčej byl v Jiřicích u Miroslavi a okolí znám jako schmeckostern a odpovídal pomlázce v českomoravské tradici.

Velikonoční pondělí bylo hlavním dnem jarního koledování, obřadního šlehání pruty a obdarování. Původně obřadní šlehání se stalo pouhou zámlkou k prosbě o dary, především vejce, sušené ovoce a pečivo. Vybraná vejce mládenci po obchůzce prodali a peníze propili, nebo za ně uspořádali velikonoční zábavu s muzikou. Jindy vejce usmažili a v hospodě si vystrojili večeri. Někdy se obcházela celá vesnice, jinde chodili mládenci jen do těch domů, kde měli svou vyvolenou. Pokud mu koledu dala, o pouti jí za to věnoval perníkové srdce, čímž se nová známost fakticky zpečetila. V jižních Čechách měla dívka pro svého milého připravenou pomlázku složenou z malovaných vajíček, hnětýnky a vyšívaného šátečku, to vše zabalené v hedvábném šátku. Němečtí mládenci, Irtenburschen, chodili pro vejce večer a v noci z neděle na pondělí. Zamířili však jen do domů, kde žily jejich vyvolené, které je očekávaly u okna. Děvčata měla pro své nápadníky připravená

vejce červená, někdy s vyrytými milostnými nápisy. Později se kupovala také vejce mýdlová s předepsaným textem. Mládenci darovali opláceli o hodech, kdy svým dívkám z lásky kupovali perníková srdce. V německých obcích se na velikonoční pondělí chodilo také do polí, do vinohradů a vinných sklepů. U sklepů se lidé po obchůzce svého hospodářství scházeli, ochutnávalo se víno, podávalo se uzené, šunka a pečivo.



Ostern ist seit jeher ein Fest der Lebenserneuerung zur Zeit der Wende vom Winterende zum Frühjahrsanfang. Das volkstümliche Ostern wurde in der Symbiose von bäuerlichen Traditionen zum Beginn eines neuen Wirtschaftsjahrs und des christlichen Bildes des gekreuzigten Jesus Christus und seiner Auferstehung geformt.

Der dem Osterfest vorangehende Gründonnerstag war ein mit vielen Bräuchen verbundener Tag. Es war allgemein verbreitet, grüne Speisen zu essen, unter dem städtischen Einfluss war es vor allem Spinat, der im 20. Jahrhundert auch auf dem Lande überwog. In der Znaimer Region bereitete man Spinat üblicherweise aus den jungen Blättern von Melde (Guter Heinrich) oder Brennessel zu, jedoch ohne Zuordnung zu einem bestimmten Tag. Meistens erschien er am Gründonnerstag, in anderen Regionen, z. B. in Bohutice (Bochtitz), erst am Karfreitag. Am Gründonnerstag bereitete man neben Spinat und Brei in manchen Gemeinden bzw. Familien auch Linsen zu. Im deutschsprachigen Grenzgebiet des fruchtbaren Thayatals servierte man am Gründonnerstag den ersten Salat, der auch ein Bestandteil des Mittagessens an diesem Tag war für jene, die Spinat nicht mochten. In Südböhmen aß man als grüne Speise Rahmsuppe – zelnice genannt - aus rohem Kraut. Diese war auch ein häufiges Abendessen an anderen Tagen des Jahres. Am Grün-

donnerstag oder Karfreitag buk man in den meisten südböhmischen Haushalten ein Festgebäck aus Hefeteig aus glattem Mehl, das man mit den Händen in verschiedene Formen flocht. Das Gebäck, das unter dem Namen jidáše bekannt ist, sollte an Judas, den Verräter von Christus, erinnern, der sich nach seinem Verrat an einem Strick erhängte. Die Form eines Stricks stellte auch dieses Gebäck dar. Nach altem Brauch sollten die Kinder jidáše mit Honig essen, damit sie keine Halsschmerzen bekommen oder damit sie nicht von einer Schlange gebissen werden. Öfter aß man aber jidáše mit Salz, Kümmel oder Mohn bestreut, allein oder als Beilage zur Suppe. Eine beliebte Speise an diesem Tag war süßer Hirsebrei mit Honig.

In der Znaimer Region buk man jidáše in Form von kleinen Striezeln, sie kommen in mehreren Varianten vor. In Vysočany (Wissokein) machte man jidáše aus salzigem Teig mit Kümmel oder Mohn bestreut in Form eines Striezels, der an Widderhörner erinnerte, gewöhnlicher waren aber jidáše aus süßem Teig und in Form eines Stricks oder runden Spiralen oder Gitterkexen. Damit sie süßer wurden, beträufelte man sie auch mit Honig oder man bestrich sie mit Powidl.

Am Karfreitag wurde nicht nur in Südböhmen streng gefastet. Man aß süße und salzige, fleischlose und ungeschmalzte Speisen, meistens einfache Suppen wie praznka



(Suppe aus gerösteten Gerstenkörnern), Kartoffel- oder Kyselka-Suppe (Suppe aus Sauerkraut). Mancherorts kochte man kein warmes Essen, man trank den ganzen Tag Roggenkaffee und dazu aß man Brot oder jidáše. Manchmal aß man gekochte Erbsen mit Kartoffeln oder Roggenknödel mit Kartoffelpüree. In den Dörfern um Moravský Krumlov (Mährisch Krumau) servierte man Rahmsoße mit Ei, öfter aber Mohnnudeln (tschechisch šulánky genannt) oder Linsen, mancherorts auch Brei. In vielen Familien wurde das gleiche wie am Aschermittwoch gegessen. In manchen mährischen und deutschen Haushalten fastete man allerdings streng und es wurde erst nach dem Sonnenuntergang gekocht, die Speisen wurden nicht einmal mit Butter geschmalzt.

Mit dem Karsamstag war die lange Fastenzeit vor Ostern zu Ende. Von den anderen Fastentagen unterschied sich der Karsamstag jedoch wesentlich. Die Mütter mahnten zwar ihre Kinder, eine Brotscheibe weniger zu essen, man fastete jedoch nur bis zum Mittagessen und über das Mittagessen hinaus. Das war allerdings nicht einfach es einzuhalten, weil man für das nahende Ostern Osterbrote, Buchteln, Gugelhupfe und später Lämmer aus Hefe- oder Zwiebackteig buk. Die kleinen Osterratscher brachten die von ihnen verdienten Eier nach Hause. Am Abend nach der „Auferstehung“ aß man auch Fleisch. Und wo es keinen Fleischbraten gab, bereitete man in den Dörfern von Moravský Krumlov bis nach Plaveč (Platsch) Lammeuschl in weißer Rahmsoße zu.

Auch in Südböhmen fastete man tagsüber noch, es wurden nur fleischlose Speisen wie Mohnnudeln oder auch Reste gegessen. Die Kinder konsumierten die gekochten Eier, die sie vom Osterratschen brachten und die Hausfrauen buken Osterbrote, Kolatschen und Brot. Kolatschen und Osterbrote wurden an diesem Tag an Dienstmägde und Knechte verteilt. In der



Doudleby-Region bekamen die Dienstboten große gefaltete Kolatschen – skládance – mit Mohn, Powidl oder Topfen, Eier und křehňatky – verschiedenste Gebäcksorten – von Osterbroten bis zum Kolatsch mit Mohn. Zum Abendessen gab es schon Fleisch, meistens handelte sich um faschiertes Lamm- oder Kalbfleisch. Ins Faschierte gab man Schweinefleisch, auch Geselchtes; Semmeln, Brennesseln und grüne Kräuter sowie Eier durften darin nicht fehlen. Dieses Faschierte nannte man jeřábek, řežábek oder hlavička, und falls es die Form eines Laibes hatte, bochníček.

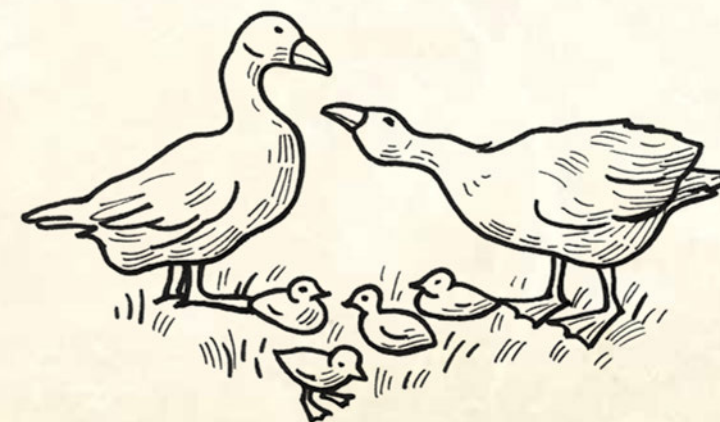
Der Ostersonntag, das größte christliche Fest des ganzen Jahres, verlief im Zeichen der Arbeitsruhe; seit dem Mittelalter ist er mit dem Speisensegen in den Kirchen verbunden. Meistens segnete man Salz, dem man allgemein die höchste Wichtigkeit zummaß, weiters Eier und Gebäck, also Speisen, die traditionell zur Osterzeit gehörten. Nach der Heimkehr von der Kirche wurden sie von den Familienmitgliedern gemeinsam verzehrt. Das kollektive Essen dieser Speisen im engen Familienkreis sollte den Zusammenhalt der Familie sichern und die Menschen vor dem Verlorengehen schützen. Der Brauch, das gesegnete gekochte Ei in so viele Stücke zu schneiden, wie viele Mitglieder die Familie hatte und es anschließend gemeinsam zu essen, ist zum Beispiel in Hluboké Mašůvky (Tief Maispitz) oder Vémyslice

(Vemisslitz) belegt. In der Doudleby-Region in Südböhmen ging der dortige Pfarrer von Haus zu Haus, um die österlichen Fleischgerichte, die „Lämmer“ genannt wurden, zu segnen, und zwar bereits am Karsamstag. Am Ostersonntag segnete man dann die Speisen in der Kirche. Zum Mittagessen servierte man Lammfleisch in verschiedenartiger Zubereitung. Es konnte gebraten mit Füllung, Knödeln und Kraut, gedünstet in Paprikasoße oder gebraten in Form von panierten Schnitzeln sein. Mancherorts aß man Schweine- oder Selchfleisch und man aß das österliche Faschierte zu Ende.

Zu den Bräuchen im Jahreskreis und den feierlichen Festmählern gehörte Festgebäck. In der Znaimer Region ist es das Backen von pletýnky (Striezel) aus dem Teig, der mit den Händen geformt und hier jidášky genannt wurde. In Jezeřany-Maršovice (Jesram-Marschowitz) bäckt man bis heute kraple. Dieses Festgebäck wird jedoch bis heute außer Ostern auch zu Weihnachten gebacken. Der Ausdruck kraple entstammt wahrscheinlich dem Deutschen und bedeutet dasselbe wie Buchtel. Man vermutet also, dass sie ursprünglich in den naheliegenden

deutschen Dörfern wie Loděnice (Lodenitz), Kupařovice (Kuprowitz), Malešovice (Malspitz), Němčičky (Kleinnemtschitz), Cvrčovice (Urspitz) oder Odrovice (Odrowitz) gebacken wurden und im dem deutschen Milieu wahrscheinlich auch entstanden. In der Osterzeit buk man auch Osterbrote und křehotiny (mürbes Gebäck, das in heißem Fett gebacken wurde), mit denen am anderen Tag Besucher bewirtet wurden.

In vielen Haushalten aß man am Ostersonntag das gleiche wie beim üblichen festlichen Mittagessen, und zwar noch in der Epoche der ersten tschechoslowakischen Republik. In derselben Zeit kochte man jedoch oft auch Braten oder Schnitzel aus Lammfleisch, die heute eher selten sind. Die Rippen eines jungen Tiers füllte man zumindest in den Dörfern nördlich von Znaim (Plaveč, Slatina) traditionell mit der klassischen Osterfüllung aus faschiertem Selchfleisch, jungen Brennesseln, Eiern und Semmeln. Wo keine Ziegen gehalten wurden, bereitete man gebratenes Huhn mit einer Füllung zu, in die man neben Brennesseln auch Schnittlauch gab (Němčičky/Kleinnemtschitz). Älteren Forschungen zufolge





ist eine Speise aus faschiertem Selchfleisch, Nudeln und drei bis vier Eiern, die im Backofen gratiniert wird, nur in Běhařovice (Biharzowitz) und Medlice (Medlitz) erhalten.

Zu den Gerichten, die die hiesigen Deutschen üblicherweise zum Segen in die Kirche brachten, zählte man immer Antlaseier oder Antlassoa, Eier, die am Gründonnerstag gelegt worden waren und denen man seit jeher Zauberkräfte zusprach. Diese Eier wurden vor dem Mittagessen im Familienkreis gegessen. Ihre Schalen vergrub man in der Erde, damit sie fruchtbarer werden sollte. Die "Gründonnerstageier" teilte man auch an die Kühe aus. Man segnete aber auch Ostergebäck verschiedenster Art. Im niederösterreichischen Grenzgebiet ging es meistens um Osterbrote, die Osterfleck genannt wurden, Brot aus Weizenmehl und auch Osterbrezen aus süßem Hefeteig, denen man außer Rosinen gewöhnlich auch Nüsse zufügte. Auf der feierlichen Tafel erfreute sich vor allem der hausgemachte geräucherte Schinken einer großen Beliebtheit, ein traditionelles Gericht des niederösterreichischen Osterfestes. Am Ostersonntag bemühte sich jede Hausfrau um einen möglichst saftigen Schinken.

Am Ostersonntag, eventuell am Montag früh, suchten die deutschen Kinder Geschenke vom Hasen, dh. gefärbte Eier und kleine, im Garten, Hof oder Stadel versteckte Leckerbissen. Die Kinder gingen auch zu den Nachbarn und Verwandten, wo sie andere Eier bekamen. Den Ostersonntag nannte man roter Sonntag, auf Deutsch Rother-Ar Sonntag, nach den rot gefärbten Eiern. Über den ganzen Nachmittag gingen die Kinder von Haus zu Haus und außer Eiern gab man ihnen in einen Korb oder ein Tuch auch Obst, Lebkuchen, Figural- oder anderes Gebäck und Geld. Von ihren Taufpaten bekamen sie auch Zucker- oder Schokoladeneier nach städtischem Vorbild. Dieser Brauch wurde in Jířice bei Miroslav

(Irritz bei Misslitz) als Schmeckostern bekannt und entsprach einem ähnlichen Brauch in der böhmisch-mährischen Tradition.

Der Ostermontag war der Haupttag der Frühlingsheischzüge, des rituellen Schlagens mit Ruten und des Beschenkens. Das ursprünglich rituelle Schlagen wurde zum bloßen Vorwand zur Bitte um Geschenke, vor allem um Eier, Trockenobst und Gebäck. Die gesammelten Eier verkauften die Burschen nach dem Heischzug und das Geld wurde vertrunken oder es wurde dafür ein Ostertanzen mit Musik veranstaltet. Ein andermal wurden die Eier gebraten und im Gasthaus ein Abendessen ausgerichtet. Manchmal zog man durchs ganze Dorf, andernorts gingen die Burschen nur in die Häuser, wo ihre Auserwählten wohnten. Fall sie ihn beschenkt hatte, schenkte er ihr dann bei der Wallfahrt gewöhnlich ein Lebkuchenherz, wodurch eine neue Bekanntschaft faktisch bestätigt wurde. In Südböhmen bereitete das Mädchen für seinen Geliebten eine Osterbescherung, die aus bemalten Eiern, hnětýnka (ein spezielles süßes Gebäck) und einem gestickten Tüchlein bestand, das alles wurde in ein seidenes Tuch eingepackt. Die deutschen Burschen, Irtenburschen, heischten um Eier am Abend und in der Nacht vom Sonntag zum Montag. Sie lenkten ihre Schritte nur in jene Häuser, wo ihre Geliebten lebten, die sie am Fenster erwarteten. Die Mädchen bereiteten für ihre Verehrer rote Eier vor, manchmal mir eingeritzten Liebesinschriften. Später kaufte man auch Seifeneier mit vorgefertigtem Text. Die Burschen vergalten die Geschenke am Kirchtage, wo sie ihnen aus Liebe Lebkuchenherzen kauften. In den deutschen Gemeinden ging man am Ostermontag auch in die Felder, Weingärten und Weinkeller. Im Keller trafen sich dann die Leute nach dem Abgehen ihrer Wirtschaft, man kostete Wein und servierte dabei Selchfleisch, Schinken und Gebäck.

Recepty/Rezepte

Wienerisch bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen, I. Gartler, B. Hikmann, 1793

Smržová polévka (N)

Smrže pokrájíme na jemno a podusíme na másle s jemně posekanou zelenou petrželkou, přidáme trochu žemlové strouhanky. Smrže zalejeme litrem hrachového vývaru. Pak rozkvedláme 5 žloutků, 3 lžíce smetany a trochu másla a promícháme s vroucí polévkou, okořeníme a osolíme.

Maurachensuppe (Morchelsuppe) (D)

Die Morcheln klein schneiden und in Butter und fein geschnittener Petersilie dünsten, etwas Semmelbrösel dazugeben. Die Morcheln mit einem Liter Erbsenbrühe übergießen. Dann 5 Dotter, 3 EL Rahm, und etwas Butter untersprudeln, nochmals mit siedender Suppe abrühren, würzen und salzen.

Hrachová polévka pro všechna postní jídla (N)

Do hrnce dáme hrách, zázvor, bobkové listy, 1 kořen petržele, 3 lžíce másla, opečené plátky žemle, strouhaný muškátový oříšek a šafrán. Vše zalejeme vodou, necháme chvíli vařit, polévku scedíme a podáváme.

Erbsensuppe zu allen Fastenspeisen (D)

In einem Topf Erbsen, 1 Ingwer, Lorbeerblätter, 1 Petersilienwurzel, 3 EL Butter, gebähte Semmelscheiben, geriebene Muskatnuss und Safran zugeben. Wasser daran gießen, eine Weile kochen lassen, Suppe abseihen und servieren.

Rukopisná kuchařská kniha učitele Jakuba Schliegla a Josefa Delincze z Ivančic, 1818

Handgeschriebenes Kochbuch von Lehrer Jakub Schliegel und Josef Delincz aus Ivančice, 1818

Pivní polévka (N)

Dej do hrnce půl litru světlého piva, k tomu přidej cukru dle libosti, koření, šafrán a nech vše vařit. Vem zvlášt' půl žejdlíku dobré smetany, přiveď ho na pánvi k varu, do hrnce rozkvedlej šest žloutků, přilej k nim vroucí smetanu a vše dobře prošlehej, pak přidej vroucí pivo, pak vše zamíchej a přidej dle libosti na kostičky nakrájenou zemli.

Biersuppe (D)

Tu in einen Hafen eine Halbe Weißbier, dazu nimm Zucker nach Belieben, Gewürz, Safran, und laß es untereinander sieden. Nimm besonders ½ Seidl gutes Obers, siede selbes in einem Pfandel, und schlage 6 Eiertötter in einen Topf, tue dazu das siedende Obers wohl untereinander gesprudelt, dann das siedende Bier, hernach menge alles wohl miteinander, und tue gewürfelt zerschnittene Semmeln nach Gedunken darin.



Hrachová voda ke všem postním jídlům (N)

Dej do hrnku hrách, celý zázvor, 4 bobkové listy, 1 kořen petržele, 3 plátky na sádle opečené housky, celý muškátový květ, šafrán, zalej to vodou a nech dobrou hodinu vařit. Pak svou polévku sced' a znovu zalej vodou a tak dělej, dokud nebudeš mít dost ke své potřebě.

Erbsenwasser zu allen Fastenspeisen (D)

Tu in einen Hafen Erbsen, einen ganzen Imber, 4 ganze Lorber, 1 Petersilwurzel, 3 Schnittel in Schmalz gepfarzte Semmel, eine ganze Muskatblüh, Safran, gieß Wasser daran, und laß es sieden eine gute Stund. Dann seihe deine Suppe herunter, und schütte wieder anderes siedendes Wasser daran, und so verfare, bis du genug hast, zu deinem Gebrauch.

Salátová polévka (N)

Vezmi tucet nebo víc hlávek salátu, vyber z nich srdíčka a nech je vařit ve vodě a pak je pěkně vymačkej. Dej je do kastrolu s cibulí, také trochou kořenové zeleniny a kouskem čerstvého másla. Dej je na mírný oheň a nech je dusit, pak je zalej čistým hrachovým vývarem a nech vařit, až jsou měkké. Připrav pak na čerstvém sádle opečenou žemli. Až je čas podávat, dej do kastrolu čistý hrachový vývar. Postav to k ohni, vylej salát na jemné síto, aby srdíčka zůstala celá, pak je dej do polévkového hrnce. Pak teprve do vývaru přidej opečenou či opraženou žemli a nech povařit.

Sallatsuppe (D)

Nimm 1 Dutzend oder mehr Stauden Sallat, nimm davon die Herzeln, tu sie hernach in Wasser absieden, dann sauber ausdrücken. Richte sie in ein Kastroll mit einem Zwiebel, auch etwas Wurzeln, und ein Stück frischen Butter. Setze es auf eine gelinde Glut, und laß es dünsten, gieße hernach eine klare Erbsenbrüh darüber, und laß es kochen, bis sie lind sind. Richte hernach die gebähte Semmel im frischen Schmaltz ausgebacken. Ist es Zeit zur Tafel, tu es in ein Kasterol, eine klare Erbsenbrüh. Setze es zum Feuer, gieße den Salat auf ein Haarsieb, daß die Herzeln ganz bleiben, gib sie hernach in den Suppentopf. Alsdann tue die gebähte oder gebackene Semmel in die Brühe, laß es aufkochen.

Chřestová polévka (N)

Vem kousek másla do rendlíku, chřest a žáby a nech to dusit, posyp trochou mouky, pak zalej hrachovou polévkou, nech dobře povařit, okořen a osol a podávej s opraženou žemlí.

Spargelsuppe (D)

Nimm ein Stückel Butter in eine Rein, Spargel und Frösche, laß es dünsten, und streue etwas Mehl daran, nachdem gieß eine Erbsensuppe darauf, laß sie wohl sieden, würze und salze sie, und richte auf gebähte Semmelschnitten an.

Kochbuch, Amalia Schön, 1828

Postní polévka (N)

Uvař kroupy, pokrájej na jemno houby, dej do rendlíku máslo, pak houby, zelenou petrželku promíchej s moukou a zalej polévkou, zalej s tím kroupy, rozkvedlej několik žloutků a vlej je do polévky před podáváním. Přeji k tomu dobrou chut, tuto polévku bych nechtěla jíst.

Fasten-Suppe (D)

Siede ein Gerstel, schneide feine Schwammerl, in ein Reindl Butter, dann die Schwammerl, Petersil mit Mehl stauben und mit Suppen aufgießen, hieb es in das Gerstl, ein paar Eierdötter absprudeln, beim Anrichten darein geben. Guten Appetit dazu, ich möchte diese Suppe nicht essen.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890.

Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Polévka ze zeleného hrášku (Č)

Uvař slupky i s hráškem, propasíruj a dej do bledé jíšky, zalij polévkou a nech povařit. Do ní přidej vařenou rýži.

Suppe aus grünen Erbsen (T)

Koche die Schoten mit Erbsen, passiere sie in eine helle Einbrenn, gieße sie mit Suppe auf und lass kochen. Gib gekochten Reis dazu.

Sešit s kuchařskými recepty Lucie Bakešové, konec 19. století

Heft mit Kochrezepten von Lucie Bakešová, Ende des 19. Jahrhunderts

Polévka z jarních bylin (Č)

Vezmi popenec, hřebíček, kerblík, jahodové, fialkové a kmínové lístky, zelenou petržel, zelenou cibulku, nech je v hovězí polévce povařiti a pak to proced'. Rozsekej vše jemně a dej to zpět do tej polévky. Do hrnčeka dej mouky, rozmíchej jí s máslem, přidej trochu vlažné sladké smetany a žloutky dle libosti, rozmíchej to dobře a vlej to do vařící polévky. Okořen polévku muškátovým květem.

Frühlingkräutersuppe (T)

Nimm Gundermann, Nelken, Kerbel, Erdbeeren-, Veilchen- und Kümmelblätter, grüne Petersilie, Frühlingzwiebeln und lass alles in Rindsuppe kochen und dann seihe es. Hacke alles fein und gib es zurück in die Suppe. Gib Mehl in ein Häferl, verrühre es mit Butter, gib etwas lauwarmen süßen Rahm und nach Belieben Dotter dazu, rühre es gut und gieße es in die siedende Suppe. Würze die Suppe mit Muskatblüte.



Postní polévka (Č)

Máslo se dá na rendlík, k tomu se přidá hrubě pokrájená cibule, mrkev, cerel, rybí zbytky z hlavy. To vše se nechá dusit, až se vyvinne dobrá chuť, pak nalej hrachovou vodu na to a proced' polévku na kastrol, osol ji a dej ji na stůl.

Fastensuppe (T)

Man gibt Butter in ein Reindl, dazu gibt man grob geschnittene Zwiebel, Karotte, Sellerie und Reste vom Fischkopf. Das alles lässt man dünsten, bis ein guter Geschmack entsteht, dann gieße Erbsenwasser dazu und seihe die Suppe in eine Kasserolle, salze sie und bringe sie auf den Tisch.

Kochbuch, Amalia Schön, 1828

Zelená omáčka (N)

Zelenou petrželku a šťovík, od každého jednu hrst, 2 sardele, 3 šalotky, vše jemně pokrájej, vem dva žloutky z natvrdo uvařených vajec a rozdrob je na to, zřed' to octem a olejem a dej k tomu kousek cukru.

Grüne Sosse (D)

Petersil und Sauerrompfen, von jeden eine Handvoll, 2 Sardellen, 3 Schalotteln, schneide alles fein zusammen, von 2 hartgesottenen Eiern die Dotter, bresle sie darunter, verdünne es mit Essig und Öl und gib ein Stück Zucker hinein.

Smetanový křen (N)

Promíchej dobře mouku se smetanou a rozřed' to polévkou, přidej kousek sádla, osol a přidej křen, osol, než podáš na stůl.

Milchraum-Kren (D)

Mehl mit Milchrahm gut abrühren und mit Suppe verdünnen, Stückerl Schmalz, dann salzen und den Gren hinein, salzen, bevor er auf den Tisch kommt.

Česká kuchařka, Marie Axamitová, 1898

Tschechisches Kochbuch, Marie Axamitová, 1898

Omáčka šťovíková (Č)

Šťovík drobně rozsekaný se dá vařit do polévky, omáčka se řídce zapraží a procedí, a když je hotova, zašlehne se žloutkem se lžící smetany. Omáčka se dá pozměnit přidáním polévkového koření, dvěma lžícemi vína, kouskem cukru. Toto se nechá povařit, procedí se a na konec se přidá trochu citrónové kůry.

Sauerampfer-Soße (T)

Fein geschnittenen Sauerampfer lässt man in Suppe kochen, die Soße wird nur dünn eingebrannt und durchgeseiht, und wenn sie fertig ist, rührt man einen Dotter mit einem Esslöffel

Rahm darunter. Die Soße kann man mit der Zugabe von Suppengewürz, zwei Löffeln Wein, einem Stück Zucker abändern. Man lässt alles kochen, seiht es ab und zum Schluss gibt man ein bisschen Zitronenschale dazu.

Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910

Studená pažitková omáčka (N)

6 natvrdo uvařených vajec se utře s polovinou ve vodě namočené žemle bez kůrky, dobře vymačkané, pak se promíchá se žloutkem, octem a olejem na jemno, přidá se sůl a špetka cukru a okoření se velkým množstvím na drobno posekané pažitky.

Kalte Schnittlauchsauce (D)

6 hartgekochte Dotter werden mit einer ½ abgerindeten, in Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Semmel passiert, dann mit 1 Dotter, Essig und Öl fein verrührt, mit Salz und einem Stäubchen Zucker und viel fein geschnittenem Schnittlauch gewürzt.

Petrželková omáčka (N)

Ze 60 g másla a lžíce mouky připravíme světlou, jemnou máslovou omáčku, zalejeme ji bílou polévkou, trochu osolíme, přidáme 1 lžící nasekané petrželky a necháme povařit. Podle chuti můžeme přidat i několik lžic kyselé smetany. Omáčku podáváme k hovězímu masu.

Petersiliensauce (D)

Von 60 g Butter und 1 EL Mehl eine lichte, feine Buttersauce bereiten, mit weißer Suppe aufgießen, etwas salzen, 1 EL geschnittene Petersilie dazugeben und verkochen lassen. Nach Belieben kann man auch einige Esslöffel sauren Rahm dazugeben. Man gibt die Sauce zu Rindfleisch.

Kochbuch, Maria Teresia Boyerin, 1744–1746

Vaječný pokrm (N)

Máslem vymazanou formu vyložíme opečenými plátky žemle, zalejeme je kyselou smetanou, pak na to položíme očištěné sardele nebo sledě, které jsme nechali na sádle trochu zezlátnout, a v žejdlíku kyselou smetanu rozkvedláme 3 celá vejce a přidáme najemno pokrájenou cibuli a také petrželku, tím vše přelejeme a pečeme v troubě, dokud to nezezlátne.

Eierspeise (D)

Man legt eine mit Butter beschmierte Form ganz mit gebackenen Semmelschnitten aus, begieße sie mit saurem Rahm dann lege gebutzte Sardelen oder in Schmalz etwas gelblich gemachte Häringe darauf und sprudle in einem Seidel sauren Schmetten 3 ganze Eier und feingeschnittene Zwiebel, und ebenso Petersoll hinein, begieße sie, und backe sie in Rohr bis sie gelblich ist.



Bewehrtes Koch-Buch, 1759

Chřestové knedlíky (N)

Vem povařený chřest, odkroj delší špičky, vem opečenou housku a jemně ji posekej, přepust čerstvé máslo, dej do něj několik vajec, v mléku namočenou jemně posekanou žemli, přidej i žemli opraženou, dobře okořeň, přidej smetanu, dělej malé knedlíky a uvař je.

Spargel-Knödel (D)

Nimm überbrennten Spargel, schneide die Spitzel nicht gar zu klein, nimm überbrennte Brüsel, hacke es klein, treibe frischen Butter ab, etliche Eyer darein, in Milch geweichte Semmel klein gehakt, darunter auch das andere, gut gewürzt, Milchreim, kleine Knödel gemacht, und gesotten.

Hrachová vandle (N)

Vem půl libry přebraného a do měkka uvařeného hrachu, nech ho vychladnout, nech zpěnit 10 lotů sádla nebo másla, vem ze dvou citronů jemně nasekanou kůru, 8 žloutků, 2 celá vejce, jedno po druhém, 10 lotů cukru, vmíchej do toho hrách a míchej půl hodiny. Nalej to do vymazané vandle (formy) zhruba do poloviny výšky a upeč pěkně pomalu.



Erbsen-Wandel (D)

Nimm ein halb Pfund durchgetriebene und weich-gesottene Erbsen, lasse es auskühlen, treibe 10. Loth Schmalz oder Butter schön pflaumig ab, von 2. Lemoni die Schäler klein geschnitten, 8. Eier-Dotter, 2. ganze Eier, eines nach dem andern darein, 10. Loth Zucker, rühre auch die durchgetriebene Erbsen darunter, ein halbe Stund gerühret, und in die bestrichene Wandel geschüttet, ein wenig mehrer als halben Teil voll, und schön langsam gebacken.

Rukopisná kuchařská kniha učitele Jakuba Schliegla a Josefa Delincze z Ivančic, 1818

Handgeschriebenes Kochbuch von Lehrer Jakob Schliegel und Josef Delincz aus Ivančice, 1818

Pečená vejce (N)

Vem vejce a uvař je natvrdo, oloupej je a podélně rozkroj, vyndež žloutek a rozsekej ho. Vem máslo a přepust ho, vmíchej do něj sekané žloutky. Vem 3 lžíce smetany, 2 čerstvé žloutky a vše dobře smíchej, naplň tím vejce a slož k sobě obě poloviny, jako by byla opět celá, rozbij jedno vejce a přelij je přes to, posyp strouhankou a upeč pěkně do zlatova. Do misky dej máslo a smetanu, dej do toho žampion, zelený hrášek a chřest. Vše na kostky pokrájené podus na másle, okořeň a osol. Můžeš přidat i čerstvé brambory, zalej ragú a nech povařit. Podávej na stůl. Mohou se udělat i s raky. Dělává se také to, že se vejce rozpůlí a přelijí se ragú.

Eier gebacken (D)

Nimm Eier, und siede sie hart, schäle und schneide sie in der Mitte voneinander, und das nach der Länge, nimm den Dotter heraus, und hacke ihn. Nimm Butter und treibe ihn ab, rühre darein die gehackten Eierdotter. Nimm 3 Löffel Milchrahm, 2 frische Eierdotter rühre sie gut untereinander ab, füll die Eier, mache sie wieder zusammen, als wenn sie ganz wären, schlage ein Ei auf, lege es darein, besähe es mit Semmelbrösel, backs schön gelb heraus, nimm Milchrahm und Butter auf die Schüssel, leg darein einen Champian, grüne Erbsen, Spargel. Schneide es gewürfelt, dünste es in Butter, Gewürz und salze es. Man kann auch frische Tartoffeln darunter nehmen, schütte Ragou darüber, laß es aufsieden, und gib es auf die Tafel. Man kann sie auch mit Krebsen machen, auch pflegt man die Eier in der Mitte voneinander zu schneiden, und den Ragou darüber zu geben.

Vortreffliches Kochbuch oder was kochen wir heute, Anonym, 1820

Pečený špenátový závin (N)

Z 250 g mouky, 5 dl mléka a 6 vajec upečeme 12 až 16 placek (palačinek) a spaříme tolik špenátu, abychom ho měli plný talíř, špenát propasírujeme. V hrnci si připravíme zasmažku, přidáme špenát a zahřejeme spolu s mlékem, trochou muškátového oříšku a trochou cukru. Špenát necháme vychladnout a vmícháme do něj 1 vejce a jeden žloutek. Hmotou potřeme placky, uzavřeme z obou stran, potřeme vajíčkem a stočíme, placky potřeme ještě jednou a obalíme ve směsi z poloviny mouky a z poloviny strouhanky a osmažíme v horkém másle.

Gebackene Spinat-Strudeln (D)

Man bäckt 12 oder 16 Plinzen (Fladen) von 250 g Mehl, 5 dl Milch und 6 Eiern und blanchiert so viel Spinat, dass man einen Teller voll hat, dieser wird passiert. In einem Topf wird eine Mehlschwitze bereitet, der Spinat hineingegeben und mit Milch und etwas Muskatnuss und wenig Zucker erhitzt. Spinat abkühlen lassen und 1 Ei und einen Dotter unterrühren. Die Masse in die Plinzen streichen und auf beiden Seiten einschlagen, mit einem Ei bestreichen und aufrollen, die Plinzen nochmals mit Ei bestreichen und mit halb Semmelbrösel und halb Mehl panieren und in heißem Butterschmalz backen.

Kochbuch, Isabella Pointner, 1840

Plněná vejce (N)

Uvař, kolik chceš vajec, natvrdo, podélně je rozkroj, vyndež žloutek a na jemno ho posekej či utluč, přepust máslo, na 14 nebo 16 vajec asi ¼ lotu, namoč žemli do mléka a pokrájej ji se zelenou petrželkou, přidej sůl a muškátový květ a trochu smetany, nech povařit, přelij to přes vejce a v dortové formě nech zapéct.

Gefüllte Eier (D)

Siede Eier hart, so viel du willst und schneide sie Mitten voneinander, löße die Dötter heraus, schneide oder stoße sie klein, nun auf 14 oder 16 Eier ¼ Loth Butter, treibe ihn ab, weiche Mundsemmel in Milch und schneide sie auch mit grüner Petersiel, gib Salz und Muskatblüh



Zámecká kuchařka z Plavče, kolem 1900
Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, um 1900

Vejce s chřestovou omáčkou (N)

Pošírovaná nebo do poloměkka uvařená vejce upravíme na mísu, uděláme bílou omáčku, vložíme do ní uvařené špičky chřestu a přelijeme přes vejce.

Eier mit Spargelsauce (D)

Poschirte oder halbweich gekochte Eier werden auf eine Schüssel angerichtet, dann wird eine Weisesauce gemacht Spargelspitzen gekochte hinein gegeben über die Eier geben.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Jindřichova Hradce, 1900
Handgeschriebenes Familienkochbuch aus Neuhaus, 1900

Špenátový svítek (Č)

Přebraný špenát se ve slané vodě uvaří, přecedí, useká a utře. Pak se přidají žloutky, mléko, sůl a nakonec se sněhem z bílků smíchaná strouhaná houska. Peče se pomalu.

Spinat-Rolle (T)

Den gesammelten Spinat kocht man in Salzwasser, seiht ihn und hackt ihn fein. Man verreibt ihn, fügt Dotter, Milch Salz, kalten Spinat und mit Eiweißschnee auch eine geriebene Semmel hinzu. Langsam backen.

Kuchařská kniha, kolem 1800/Kochbuch, um 1800

Český hrášek pro 6 osob (N)

½ mázu hrachu dej do hrnce dostatečně, asi 2 mázy velkého. Přelej ho studenou vodou a hned osol, dej na oheň a až začne vařit, opět dolej studenou vodu. Pokud bys vzal teplou, zůstane hrách tvrdý. Až se vylupují ze slupky, tak je sbírej a vždy dolej trochu studené vody, aby slupky vyplavaly a mohls je posbírat plechovou lžící. Musí se vařit 2 až 3 hodiny. Když je měkký, nechá se stát na teplém místě, než se bude podávat. Před tím dej na rendlík hrubou strouhanku a opraž ji s máslem dozlatova. Nakrájej na plátky vařené uzené maso, dej hrách na mísu, posyp strouhankou, oblož uzeným masem, pak dej opět hrách, strouhanku. Naposledy se položí nahoru uzené maso, posype se strouhankou a dá se na stůl.

Böhmische Erbsen auf 6 Personen (D)

½ Maaß Erbsen in ein Häferl, wenn mans umlegt, daß es just voll ist, bei 2 Maaß groß; füll es mit kalten Wasser an, salze es gleich, setz es zum Feuer, und wenn sie einsieden, setz wieder kaltes Wasser nach, nimmt man ein warmes, so bleiben sie Hart, wenn sie sich von dem Balg schälen, und man will selbe nehmen, so gießet man Allezeit ein wenig kaltes Wasser nach, so gehen die Bälge aufwärts, und man kann sie mit einem blechernen Löffel wegnehmen, sie haben 2 bis 3 Stunden zu sieden, wenns weich sind, so läßt mans warm stehen, bis zum Anrichten, zuvor richtet man gröbliche Semmelbröseln in ein Reindl, mit Butter gelblich rös-

ten, ein gesottenes Selchfleisch blattlicht schneiden, dann gib die Erbsen auf eine Schüssel, lege Semmelbresel darauf, belege es mit Selchfleisch, dann wieder mit Erbsen und Semmelbresel, bis gar ist; zuletzt legt man oben Selchfleisch darauf, mit Semmelbresel bestreus vor dem Selchfleisch, und dann auf die Tafel.

Kochbuch, Isabella Pointner, 1840

Chřest (N)

Očist' chřest, povař ho ve slané vodě. Nech rozpustit v míse máslo, dej k tomu trochu mouky a nech trochu smažit, zalej polévkou, přidej šafrán, sůl a trochu koření a nech chřest dobře povařit.

Der Spargel (D)

Putze den Spargel, überbrenne ihn im Salzwasser, laß in einer Schüssel Butter zergehen, gib etwas Mehl dazu und laß es ein wenig anlaufen, gieß Suppe daran, Safran, Salz und etwas weniges Gewürz und laß den Spargel einen Sud auf tun.

Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844

Polníčkový salát (N)

Polníček vypereme, osolíme, zalejeme vinným octem a olivovým olejem a dobře promícháme. Můžeme posypat i trochou cukru. Nebo: čistě omytý polníček položíme na talíř, doprostřed položíme uvařenou růžičku květáku, vezmeme natvrdo uvařená vejce, uvařenou a pokrájenou červenou řepu a obložíme tím salát dle libosti.

Rapunzel Salat (D)

Rapunzeln waschen, salzen, Weinessig und Baumöl (Olivenöl) darüber gießen und den Salat gut mischen. Man kann auch etwas Zucker darüber streuen. Oder: der sauber gewaschene Rapunzel-salat wird auf einen Teller gelegt, in die Mitte eine gekochte Karfiolrose gestellt, dann nimmt man hartgekochte Eier, gekochte, geschnittene rote Rüben und belegt den Salat damit nach Belieben.

Chřestový salát (N)

Chřest očistíme, svážeme a uvaříme do měkka a upravíme tak, aby hlavičky ležely směrem k vnější hraně talíře. Vezmeme opraný římský salát, trochu posolíme a okyselíme vinným octem a pokapeme olivovým olejem, promícháme a zasypeme tím chřest, asi tak čtvrt hodinu před tím, než jej podáváme na stůl.

Spargelsalat (D)

Der Spargel wird geputzt, gebunden und weichgekocht und so angerichtet, dass die Köpfe inwendig liegen. Man nimmt gewaschenen Kochsalat, tut etwas Salz daran sowie Weinessig und Provenzeröl (Olivenöl), mischt ihn und schüttet ihn über den Spargel, etwa eine ¼ Stunde bevor man ihn auf die Tafel gibt.



Česká kuchařka, Marie Axamitová, 1898
Tschechisches Kochbuch, Marie Axamitová, 1898

Rebarbora vařená (Č)

Mladá rebarbora se ostrouhá, uvaří ve slané vodě, omastí rozpáleným máslem a posype smaženou žemličkou.

Gekochte Rhabarber (T)

Man reibt jungen Rhabarber, kocht ihn im Salzwasser, schmalzt mit erhitzter Butter und bestreut mit gerösteter Semmel.

Kocmatice svatodušní (Č)

Vezme se 1 kilo mouky, neplný litr smetany, 7 deka másla, 3 žloutky, 4 deka droždí, trochu citrónové kůry a tlučeného zázvoru, 7 deka cukru, něco soli, zadělá se z toho těsto a řádně vypracuje. Když vykyne, utvoří se z něho šiška nebo buchta přes celý pekáč, nechá se upéct a uloží do druhého dne. Pak se nakrájí na tenké, podlouhlé kousky. Do rozšlehaných vajec se dá natrhaný bezový květ. Rozkrájená buchta se omočí nejprve v mléce, pak v tom vejci, přičemž se květ na ni nachytá, načež se v másle usmaží.

Celý bezový květ se může též smažit v rozšlehaném a osoleném vejci.

Gebackene Holunderblüten - kocmatice (T)

Man nimmt 1 Kilo Mehl, keinen ganzen Liter Rahm, 7 dkg Butter, 3 Dotter, 4 dkg Hefe, etwas Zitronenschale und gestoßenen Ingwer, 7 dkg Zucker, etwas Salz, man macht Teig daraus und rührt ihn tüchtig. Wenn er aufgegangen ist, macht man einen Laib oder einen flachen Kuchen über das ganze Backblech, lässt ihn backen und bis zum anderen Tag rasten. Dann schneidet man ihn in längliche Stücke. In zerquirte Eier gibt man zerrissene Holunderblüten. Die geschnittene Buchtel weicht man in Milch ein, dann im Ei, wobei man die Blüte daran kleben lässt, dann werden sie in Butter gebacken.

Die ganze Holunderblüte kann man auch im zerquirten und gesalzenen Ei backen.

Bewehrtes Koch-Buch, 1759

Kuře se smrži (N)

Příprav si do čista očištěné kuře, rozděli ho na čtyři části, podus je na másle, zalej je dobrou hovězí polévkou, nech vařit a zasmaž do požadované hustoty. Vem čerstvé nebo sušené smrže, trochu je povař a vyper do čista. Podus je na másle se zelenou petrželkou, trochou žemlové strouhanky. Nakonec vem smetanu, dobře okořeň, rovněž i kuře a uprav to, přes to smrže a nech na ohni vařit. Pak podávej na stůl.

Hühnel mit Maurachen (D)

Bereite sauber gepuzte Hühneln, zerteile sie zu vier Teilen, dünste es in Butter, gieße ein gute Rind-Suppen daran, lasse es sieden, und brenne es ein in der rechten Dicken; nimm frische oder gedörnte Maurachen, ein wenig übersotten, und sauber gewaschen, dünste sie

in Butter und grünem Petersil, ein wenig Semmel-Bröseln; auf die letzt nimm Milchreim, gut gewürzt, wie auch die Hühneln, richte es an, die Maurachen darüber, lasse es auf einer Glut einen Sud auftun, gibts zur Tafel.

Kochbuch, Amalia Schön, 1828

Kyselo z vnitřností (pajšl) (N)

Vnitřnosti uvaříme, nakrájíme na nudličky. Připravíme zasmažku, necháme ji osmažit pěkně do zlatova, přidáme cibuli, zalejeme vývarem z vnitřností a okyselíme.

Saures Peischl (D)

Das Peischl sieden, dann Nudlern schneiden, eine Einbrenn machen, braun werden lassen, Zwiebel hinein, dann das Peischl Suppen aufgießen und dann seuern.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890
Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Jehněčí kotletky (Č)

Maso nakrájej, malounko rozklepni, osol, opepři, jednu stranu potři bílkem a posyp rozsekanými triflemi (lanýži) drobounko a rychle na másle po obou stranách opeč – musí ostat uvnitř englich. K tomu zelený hrášek a maderská omáčka.

Lamm-Kotelett (T)

Schneide das Fleisch, klopfe es ein wenig, salze und pfeffere es, die eine Seite bestreiche mit Eiweiß, bestreue mit gehackten Trüffeln und brate es auf beiden Seiten in Butter – sie müssen innen „englich“ bleiben. Dazu grüne Erbsen und Madeira-Soße.

Die praktische Wiener Köchin, Anna Bauer, 1891

Dušená jehněčí kýta (N)

Kýtu osolíme a protkneme hojně tenkými plátky slaniny, kterou smícháme, pokud je to žádáno, s rozmačkaným česnekem. Pak ji vložíme do sádlem vymazané pánve prošíkovanou stranou nahoru, přidáme kořenovou zeleninu, cibuli a jeden bobkový list a necháme přikrytou dusit. Vydušená štráva může být nahrazena přidáním polévky či vína po lžících. Po necelé hodině vyndáme kořenovou zeleninu a pečeme kýtu odkrytou ve vyhřáté troubě, než zezlátne. Pak ji potřeme rozpuštěnou želatinou, pokrájíme na kousky, které na míse opět složíme dohromady a podáváme s pasírovanou omáčkou na stůl.





Gedünsteter Lammschlegel (D)

Man salzt den Schlegel ein und spickt ihn reichlich mit dünner Speckschnitten, die man, wenn es gewünscht wird, mit zerdrückten Knoblauch befeuchtet. Dann bringt man ihn, mit der gespickten Seite nach oben, in eine mit Fett bestrichene, mit Wurzelwerk, Zwiebel und einem Lorbeerblatt belegte Pfanne und läßt ihn zugedeckt dünsten. Der verdunstete Saft kann durch löffelweise zugegebene Suppe und Wein ersetzt werden. Nach einer schwachen Stunde entfernt man das Wurzelwerk und läßt den Schlegel offen in der heißen Röhre braten, bis er sich färbt. Dann bestreicht man ihn mit aufgelöstem Aspic, schneidet ihn in Stücke, fügt dieselben auf der Schüssel wieder zusammen und gibt ihn mit der passierten Sauce zur Tafel.

Kuře na paprice (N)

Jemně posekanou cibuli necháme osmažit na másle, přidáme rozčtvrcené, osolené kuře a poctivě papriky na špici nože a necháme dusit za stálého dolévání smetany. Můžeme, když je maso měkké, je vyndat, cibulku posypeme ještě trochou papriky, podlejeme polévkou a smetanou a necháme omáčku s kuřetem znovu povařit. Podáváme s noky, nudlemi nebo rýží.

Paprika-Hühner (D)

Fein geschnittene Zwiebel läßt man etwas in Butter anlaufen, gibt dann die in 4 Teile geschnittenen gesalzene Hühner und eine tüchtige Messerspitze Paprika dazu und läßt es unter wiederholtem Zurühren von Rahm dünsten. Man kann auch das Fleisch, wenn es weich ist herausnehmen, staubt an die Zwiebel etwas Paprika, gießt mit Suppe und Rahm auf und läßt diese Sauce nochmals mit den Hühnern aufkochen. Man gibt Nockerln, Nudeln oder Reis dazu.

Die praktische Wiener Köchin, Anna Bauer, 1891

Trdelník (N)

56 dkg prosátého cukru a 30 žloutků třeme pečlivě téměř jednu hodinu, až vznikne jednolitá hmota, do které vmícháme 56 dkg mouky a sníh z 20 bílků. Mezitím upevníme na opěkáci rožň formu – dřevěný válec dlouhý 35 až 40 cm, který je vprostřed podélně provrtaný a má na silnějším konci průměr 12 a na tenčím 10 cm, od silnějšího konce se tak ztenčuje – kterou zajistíme dřevěnými klínky. Pomalu rožněm otáčíme, až je válec stejnoměrně zahřátý, obalíme jej papírem a provázkem, pomažeme jej máslem a umístíme asi 10 cm od ohně nad plochou pánev a znovu točíme, až papír mírně zhnědne. Pak pomažeme válec ještě jednou máslem a nalijeme na válec za stálého otáčení lžící tolik těsta, aby byla celá forma těstem pokrytá. Jen trocha těsta může odkapat do podložené pánve, těsto se totiž za stálé teploty připéká a tvoří ihned odstávající, pravidelné „rampouchy“, které propůjčily trdelníku jeho název (pozn. v němčině Baumkuchen – „stromový koláč“). Pokud do první vrstvy zapícháme podélně nakrájené mandle a citronát, budou se „rampouchy“ vytvářet rychleji. Když je těsto světležluté, nalejeme novou vrstvu těsta a odkapané těsto do pánve přimícháváme postupně do zbylého těsta. Tak pokračujeme, dokud nespotřebujeme veškeré těsto. Trdelník má být upečen do pěkné světležluté barvy. Až trochu zchladne, nanese na něj štětcem oblíbenou

polevu (citrónový nebo pomerančový sníh), necháme ji při mírné teplotě oschnout, uvolníme provázek, trdelník na krajích nařízneme a opatrně stáhneme z válce. Uprostřed dutý trdelník postavíme na táč, ozdobíme barevným sněhem nebo cukrovými vlákny, která protáhneme od jednoho „rampouchu“ ke druhému, nahoře ozdobíme umělými květy a dole obložíme drobným pečivem.

Prügelkrapfen oder Baumkuchen (D)

Von 56 Dekagr. gesiebttem Zucker und 30 Dottern wird durch sorgsames Rühren von fast einer Stunde eine ganz gleichförmige Masse gewonnen, zu der man dann noch 56 Dekagr. Mehl und den Schnee von 20 Klar mengt. Unterdessen hat man die hiezu erforderliche Form – ein in der Mitte der Länge nach durchbohrte Holzprügel von etwa 35 bis 40 Centimeter länge, der am dickeren Ende 10 bis 12 Centimeter im Durchmesser hat und sich gegen die andere Seite zu verjüngt – an den Bratspieß gesteckt und mit Holzkeilen befestigt. Man dreht den Spieß langsam, bis der Prügel gleichmäßig warm ist, umwickelt ihn mit Papier und Spagat, fettet dieses mit Butter ein, stellt den Prügel etwa 10 Centimeter vom Feuer über eine flache Pfanne und dreht wieder, bis sich das Papier bräunt. Darauf bestreicht man es nochmals mit Butter und gießt dann, während die Form sich langsam dreht, mit einem Löffel so viel Teig darauf, daß die ganze Form davon bedeckt ist. Es soll nur wenig davon in die untergestellte Pfanne fließen, sondern der bei mäßiger Hitze rasch erstarrende Teig soll gerade abstehende, unregelmäßige Zapfen bilden, die dem Baumkuchen seinen Namen und seine charakteristische Form geben. Wenn man in die erste Teiglage gestiftelte Mandeln und längliche Stücke Citronat steckt, so wird diese Zackenbildung rascher vor sich gehen. Ist der Teig lichtgelb, so gießt man von Neuem auf, wobei man den in die Pfanne getropften Teig wieder unter den anderen rührt. So wird fortgefahren, bis der ganze Teig verbraucht ist; der Baumkuchen soll außen schön lichtgelb gebacken sein. Wenn er etwas ausgekühlt ist, trägt man mit einem Pinsel beliebige Glasur (Citronen- oder Orangeneis) auf, läßt diese bei gelinder Wärme trocknen, lost dann den Spagat, schneidet den Kuchen oben und unten gleich und zieht vorsichtig den Prügel heraus. Der im Innern hohle Kuchen wird nun auf eine Platte gestellt, mit farbigem Eis verziert oder mit Zuckerfäden, die man von einer Zacke zur andern zieht, umspinnen, obenauf mit echten oder künstlichen Blumen verziert, unten mit kleiner Bäckerei belegt.

Strouhankový dort (N)

Utřeme jemně 25 dkg másla a dobře promícháme s 12 dkg cukru či libovolného ochuceného cukru, 30 dkg oloupaných mandlí, utlučených se šťávou z jednoho citrónu, na špičku nože nadrobno krájené citrónové kůry a 25 dkg mouky. Toto těsto vyválíme na dvě na prst silné placky, které upravíme podle dortové formy. Dortovou formu vymažeme a vysypeme moukou a placky do ní dáme tak, že mezi ně ještě vložíme vrstvu zavařeniny. Povrch ozdobíme mřížkou ze zbytků těsta v podobě asi ½ cm širokých válečků. Vše potřeme rozkvedlaným vejcem a pečeme asi hodinu v mírné troubě. Když dort vychladne, můžeme políčka mřížky vyplnit kousky zavařeného ovoce nebo marmeládou.



Pröseltorte (D)

25 Dekagr. Butter warden fein abgetrieben und dann mit 12 Dekagr. Zucker oder beliebigen Geruchzucker, 30 Dekagr. geschälten, mit dem Saft von einer Citrone gestoßen Mandeln, einer Messerspitze klein geschnittener Citronenschale und 25 Dekagr. Mehl recht gut verrührt. Diesen Teig wälkt man in zwei fingerdicke Scheiben aus, die man entsprechend dem Tortenmodell formt, in denselben, nachdem er ausgeschmiert und eingestaubt ist, so legt, daß zwischen die beiden Platten eine Lage von Eingesottenem kommt. Die Oberfläche überzieht man mit Gitterwerk aus den von Teigresten gefertigten, etwa ½ Centimeter breiten Stäben, worauf man Alles mit gesprudelten Eiern bestreicht und in etwa einer Stunde bei mäßiger Hitze backt. Wenn die Torte ausgekühlt ist, kann man die Felder des Gitters mit eingemachten Früchten oder Marmelade belegen.

Rukopisná kuchařská kniha, 19. století
Handgeschriebenes Kochbuch, 19. Jahrhundert

Mazanec (N)

2 mázy mouky, dobrého ¾ lotu másla, máslo rozpustíme a pěnu odebereme, do hrnku dáme 2 celá vejce a 3 žloutky, mléko dle potřeby, několik lžic kvasnic, to vše rozkvedláme. Ve vaničce vše s pojíme s moukou, osolíme a pokud chceme, přidáme i trochu cukru a sekané citrónové kůry. Vše dobře propracujeme, přidáme rozpuštěné máslo a opět dobře prohněteme. Necháme vykynout. Když je těsto nakynuté, dáme jej na vál a zapracujeme následující přísady, totiž ¼ lotu mandlí podélně krájených, ½ lotu cibéb a stejně tak rozinek, dle chuti citrónátu. Vytvoříme bochánky, rádélkem ozdobíme, potřepe rozkvedlaným žloutkem a upečeme.

Osterbrod (D)

2 Maaß Mehl, gute ¾ Loth Butter, die Butter wird zerlassen, und der Schaum weg genommen, in ein Töpfel 2 ganze Eier und 3 Dötter, Milch nach Gedanken, Hefen einige Löffeln, dieß wird abgesprudelt, und das Mehl in einen Weinling mit dem angemacht, gesalzen und wenn man will, so giebt man auch bischen Zucker und gehackte Limoni Schallen hinein, und gut abschlagen, dann die zerlassene Butter in den Teig geben und wieder gut abschlagen und aufgehen lassen, wenn er aufgegangen ist, auf ein Nudelbrett gegeben und die nachstehenden Ingredientien hineingearbeitet, nämlich ¼ Loth Mandeln länglich geschnitten, ½ Loth Zibeben und eben so viel Weinbeer und so viel man will Citronat, Leibeln gemacht, mit den Krapfenradel einige Ziraten gemacht, mit Eierdöttern bestreichen und gebacken.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Písecka, okolo 1900
Handgeschriebenes privates Kochbuch aus der Písek - Region, um 1900

Velikonoční řežábek (Č)

Ze 4 vajec uděláme sníh. Do mísy nakrájíme 8 rohlíků, zalijeme asi ¼ litrem mléka a rozmačkáme, k tomu přidáme půl kila masa (směs uzeného a vařeného nebo pečeného), 4 žloutky, nasekané kopřivy a zelené bylinky, pepř, sůl a muškátový květ. Vše promícháme a lehce vmícháme sníh. Pečeme ve vymazaném pekáči asi hodinu.

Velikonoční řežábek/Osterfüllung (T)

Man macht von 4 Eiern Schnee. Man schneidet 8 Semmeln, gibt sie in eine Schüssel, begießt mit etwa ¼ l Milch und zerdrückt sie. Dazu gibt man ½ Kilo Fleisch (Mischung aus Geselchtem und gekochtem oder gebratenem Fleisch), 4 Dotter, gehackte Brennessel und grüne Kräuter, Pfeffer, Salz und Muskatblüte. Alles wird gut untergemengt und man hebt leicht den Schnee darunter. Man bäckt es auf einem gefetteten Backblech ca. 1 Stunde.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Jindřichova Hradce, 1900
Handgeschriebenes Familienkochbuch aus Neuhaus, 1900

Velikonoční bochánky (Č)

Na 1 kg mouky se dá ¼ kg čerstvého másla, 5 vajec, ¼ kg rozinek, ¼ kg mandlí, ¼ kg tlučeného cukru, citrónová kůra, 3,5 dkg kvasnic, smetana a sůl dle potřeby. Těsto se musí pořádně vyloukati a musí se nechat dvakrát kynout.

Osterlaibchen (T)

Zu 1 kg Mehl gibt man ¼ kg frische Butter, 5 Eier, ¼ kg Rosinen, ¼ kg Mandeln, ¼ kg gestoßenen Zucker, Zitronenschale, 3,5 dkg Hefe, Rahm und Salz nach Bedarf. Den Teig muss man tüchtig schlagen und er muss zweimal aufgehen.

Mazanec (Č)

Na ¼ kg mouky ¼ kg másla, ¼ kg cukru, z 1 citrónu kůra, 1 neb 2 vejce, 1 neb 2 strouhané vařené brambory, zadělá se mlékem a kvasnicemi.

Osterbrot (T)

Zu ¼ kg Mehl gibt man ¼ kg Butter, ¼ kg Zucker, Schale von einer Zitrone, 1 oder 2 Eier, 1 oder 2 geriebene gekochte Kartoffeln, man rührt den Teig mit Milch und Hefe an.

Bábovka s hořkými mandlemi (Č)

Tři 18 dkg másla, až se pění, přidávej po jednom 8 žloutků a ¼ kg cukru, 1 prášek do pečiva, 1 žejdlíku smetany, trochu hořkých mandlí tlučených, vanilku, citrónovou kůru, hodně zamíchej, přidej ¾ libry mouky, z 5 bílků sníh. Vlej do formy a hodinu nech zvolna péci. Nejlepší je až třetí den.

Gugelhupf mit bitteren Mandeln (T)

Rühre 18 dkg Butter, bis sie schaumig wird, dann gib 8 Dotter hinzu, einen nach dem anderen und ¼ kg Zucker, 1 Backpulver in einem Seidel Rahm, etwas bittere gestoßene Mandeln, Vanille, Zitronenschale, rühre es tüchtig, gib ¼ Pfund Mehl und von 5 Eiweiß Schnee dazu. Gieße es in eine Form und lass es 1 Stunde langsam backen. Am besten ist er am dritten Tag.



Gemüsekochbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft in Wien, 1915

Rebarborový závin (N)

Závinové těsto ze 150 g mouky, 1 vejce, 10 g tuku, vody, soli, dále ½ kg rebarbory, 80 g másla, 100 g cukru, 30 g rozinek, 30 g strouhanky.

Vytažené závinové těsto posypeme na másle upraženou strouhankou, oloupanými, na tenko pokrájenými stonky rebarbory, cukrem a rozinkami. Zavineme a pečeme v troubě na plechu vymazaném tukem.

Rhabarberstrudel (D)

Strudelteig von 150 g Mehl, 1 Ei, 10 g Fett, Wasser, Salz sowie ½ kg Rhabarber, 80 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Rosinen, 30 g Brösel.

Auf einen ausgezogenen Strudelteig streut man in die Butter geröstete Brösel, geschälte, dünn geschnittene Rhabarberstiele, Zucker und Rosinen, rollt den Strudel ein und bäckt ihn auf einem mit Fett bestrichenen Backblech im Rohr.

Z národopisných sběrů (Vémyslice, Jiřina Mašová)

Aus den ethnografischen Forschungen (Vémyslice, Jiřina Mašová)

Jidáše (Č)

1 kg hladké mouky, ¼ l mléka, trocha cukru, špetka soli, kostka kvasnic (4 dkg), 10 dkg rozpuštěného másla, nastrouhaná citrónová kůra, rozinky (možno i kandované ovoce) namočené v rumu. Vypracuje se těsto tak, aby se odlepovalo od mísy. Z vykynutého se dělají různé tvary – zapletené uzlíky, krucánky. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme. Hotové můžeme před podáváním pomazat medem.

Jidáše/Judas-Gebäck (T)

1 kg glattes Mehl, ¼ l Milch, etwas Zucker, Prise Salz, 1 Würfel Hefe (4 dkg), 10 dkg zerlassene Butter, geriebene Zitronenschale, im Rum eingeweichte Rosinen (auch kandiertes Obst möglich). Man bearbeitet den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Aus dem aufgegangenen Teig macht man verschiedene Formen – verflochtene Knoten, Spiralen. Man bestreicht sie mit Ei und bäckt sie. Das fertige Gebäck kann man vor dem Servieren noch mit Honig bestreichen.

Zámecká kuchařka z Plavče, kolem 1900

Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, um 1900

Mazanec (od paní Feldscharek) (N)

10 dkg másla utřeme do pěny s 5 žloutky, přidáme podle libosti cukru, sůl, kvasnice a ½ kg mouky a vypracujeme jemné těsto. Pečeme bochníček jako chléb.

Osterbrod (von Frau Feldscharek) (D)

10 dk. Butter mit 5 Dottern flaumig abreiben Zucker nach beliben Salz Germ ½ kg Mehl zu feinem Teig abschlagen Brod formen backen.

Jarní dort (paní profesorová) (Č)

Ušleháme 4 žloutky se 13 dk. cukru, přidáme šťávu a kůru z půl citronu, lžičku rumu, 9 dk mouky a ze 4 bílků sníh. Studený prokrojíme, plníme a potřeme následujícím cremem: 7 dk margarínu, 3 lžíce cukru umícháme a 1 lžící marmelády.

Frühlingstorte (Frau Professorin) (T)

Man schlägt 4 Dotter mit 13 dkg Zucker auf, gibt Saft und Schale von einer halben Zitrone, 1 TL Rum, 9 dkg Mehl und Schnee von 4 Eiweiß dazu. Die kalte Torte wird geschnitten und mit folgender Creme gefüllt: 7 dkg Margarine und 3 EL Zucker werden mit 1 EL Marmelade gut vermenegt.



glas ab Gänkeub auß nimen glüdel, Jes.
mensinnub 9. od 10 äywe, layb in ein la
blatob wasser, yflanz and nuch von dem dory
in von laig, biß er duse geming ist, dab
er duse von löffel duse, formay luy
nir yfneub, woff fays am dnu, bewelb
yflanz fays ob fays guch

Edmaly-dorten zu machen

Nimb ein selb pfund Edmaly, kreib yson
fäing ab, nimb 5. äy duse, nuch and
nuch am dnu, in duse, Jes mensinnub
nir löffel voll kassern, in 18 lotz woff
in duse, so fies ob sabon woff, in d
loman yfneub, nuch ab duse, in duse
formay yfneub in blät in duse, in
laig duse, ganz duse, nuch in fass

Léto, poutě
a dožíanky

Sommer, Wallfahrten
und Erntedankfest



Letní obyčeje a počátky léta

K dalším tradičním mezníkům jarního obyčejového cyklu patřily obchůzky katastru na svatého Jiří (24. 4.) nebo na svatého Marka (25. 4.) a dodnes oblíbené pálení čarodějnic (30. 4.).

Ani jeden z obyčejů tohoto období se však zvláštními pokrmy neproslavil. Rovněž při obyčejích letničního cyklu u nás žádné tradiční pokrmy doloženy nejsou. Pouze o **Seslání Ducha svatého**, které připadá na padesátý den po Velikonocích, hospodyně na venkově tradičně připravovaly obalované smažené květy černého bezu nebo akátu známé pod názvem kocmatice nebo kosmatice. Na Znojemsku ve Slatině, Litovanech a okolních obcích se kosmatice objevovala na společné míse s řízký vepřovými. Z Jezeřan-Maršovic máme doloženého pečeného svatodušního kohouta s nádivkou. Na jihu Čech se obvykle jedlo sváteční masité jídlo, jako třeba knedličková polévka, omáčka s masem, vepřové řízky, a v chudších rodinách se smažily lívance s jablky. Tradičním pečivem byly pletence – věnce ze sladkého kynutého těsta, které se splétaly ze čtyř pramenů, spojovaly do tvaru věnce a jedly se k snídani ráno na Boží hod svatodušní.

V květnu, červnu a počátkem července se na pout vydávala četná poutní procesí mířící na poutní místa v okolí. Pokud poutníci vyrazili do míst nepříliš vzdálených, brali si s sebou studené pokrmy, obyčejně chléb s tvarohem, někdy smíchaným se smetanou, natvrdo uvařená vejce nebo buchty. V Hlubokých Mašůvkách pekli také chléb se sušeným ovocem, obdobu vánočního švestkového chlebičku ze Znojma nebo Kletzenbrotu z Rakouska. Ten totiž vydržel dlouho vláčný, a tak býval při dlouhých poutích do Mariazell nebo ke Třem Dubům osvědčenou pochoutkou. Během zastávek poutníci otrhávali ovoce rostoucí podél cest, zejména třešně, kterých tou dobou bývalo všude velké množství. V každém poutním místě věřící našli rovněž hostince a stánky s jídlem. I když lidé mnoho peněz neměli, děti se nemohly dočkat na kramáře nabízející perník, cukrovinky, především turecký med, špalky či lékořicové cukroví, ale také čokoládu, která se prodávala po kusech. Tak tomu bylo třeba během tzv. Hlavní pouti v Hlubokých Mašůvkách konané na svátek Navštívení Panny Marie 2. července. Mašůvecká pout



se dále proslavila kvašáky prodávanými z velkých škopků ve stáncích stojících podél cesty. K tradičním darům z pouti patřila vždy perníková srdce. Ta mládenci kupovali svým děvčatům nejen odměnou za velikonoční nadílku, ale i jako vyznání lásky, popřípadě zpečetění již dříve navázané vážné známosti.

K významným poutím na jihu Čech patřila a stále patří třeba jindřichohradecká Porcinkule, která se koná pravidelně první srpnovou nedělí, nebo pout v Římově. Po cestě se procesí zastavovalo na modlitby u kapliček a božích muk. Po příchodu na poutní místo bylo procesí přivítáno farářem s ministranty. Během dne se pak poutníci zúčastnili mše, absolvovali zpověď nebo obcházelí křížovou cestu. Večer se chodilo do místních hospod. Součástí poutí byly také poutové atrakce. Jejich majitelé přijížděli již několik dní před poutí a stavěli kolotoče, houpačky, střelnice a další zábavy.

Spolu s poutovými atrakcemi stavěli kolem cesty své stánky obchodníci, u kterých bylo možné koupit prakticky vše, od svatých obrázků přes jídlo až po látky, šaty nebo boty. Oblíbeným artiklem bylo cukrářské zboží. Speciální pečivo římovské hady a velké bíle polévané římovské podkovy si musel z pouti přinést každý. Jako dárek z pouti se domů nosila také perníková srdce, husaři a panenky, růžence, modlitební knihy či svaté obrázky. V místech konání poutí se připravoval vždy nedělní sváteční oběd, jehož složení bylo různé. Podávala se oblíbená knedličková polévka, vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím nebo pečená kuřata. Někdy bývalo i více chodů. Polévku doplnily vepřové řízky a omáčka s masem. Nezbytnou součástí nedělního oběda byly poutové koláče z kynutého i křehkého těsta různých tvarů a velikostí a později také drobné cukroví.

Dožínkové a jiné sklizňové obyčeje

Během horkých letních dní lidé trávili většinu času na poli při sklizni žita, ječmene, pšenice, ovesa a dalších plodin. Namáhavá práce se táhla často od konce června až do poloviny srpna. Když však žně skončily, všichni zvesela slavili dožínky, ať už společně, nebo jen za vraty usedlosti. Když se na venkově objevily mlátičky obilí, práce na mlatě se pochopitelně urychlily, a tak dožínky s domlatkem po čase splynuly do jedné slavnosti. Výmlat a následné čištění zrna totiž probíhaly obyčejně ihned poté, co se posekané obilí svezlo do stodoly.

V jižních Čechách se během sečení a sušení sen i během žní podávaly výživné snídaně a svačiny, které se nosily na pole. Nejčastěji se jívala kyselka (polévka), vaječný šmorn, krupičná kaše, chleba, tvaroh, pilo se mléko nebo bílá i černá káva. Pokud se pracovalo déle, podával se na poli i oběd a odpolední svačina. To se pak k obědu čas-



to jedlo i maso, ke svačině kyselý sýr nebo tvaroh se smetanou a pilo se pivo. Dožínky a konopické (slavnost po sklizni lnu a konopí) byly spojené s pečením slavnostních koláčů, které dostával každý, kdo se účastnil práce na statku. Ženci dostávali chleba, kterému se na Doudlebsku říkalo obžinek. Den před oslavou roznášela dcera hospodáře nebo



služka všem pomocníkům koláče. Někde byla odměna bohatější. Ve vsi Sedlo se výslužka skládala z bochníku chleba, makové bábovky, tří velkých koláčů a šesti malých koláčků. Závěr dožínek patřil bohaté hostině. Na Znojemsku se hostina konala bezprostředně po žatvě nebo o nejbližší neděli. Hospodyně zavedla čeládku do stodoly, kde bylo připraveno pohoštění skládající se obvykle z buchety a koblih upečených z nové mouky, ale také nezbytných alkoholických nápojů. Místy se na dožínky obřadně zabíjel kohout, na což zřejmě poukazuje i německý název této výroční slavnosti. V pozdějším období se však dožínky oslavovaly již jen ve dvorech, kde si v období žní najímali pracovní sílu, obvykle nádeníky přicházející z Vysočiny. Velkostatky mívaly i své stálé deputátníky. Počátkem 20. století plavečské žence a žnečky nejprve očekávala peněžitá odměna na zámku, kam v průvodu přinášela ta nejpěknější přítomná dívka uvitý dožínkový věnec s víní panu baronovi a jeho rodině. Hned

nato se celé procesí vydalo do hospody slavít. Hostinská všechny „počastovala buřtem, žemličkama, pivem a nakonec sladké kořalkó“. Jak by také ne. Během žní se hodně pilo, a tak z toho měla největší zisk ona samotná. Na menších usedlostech se oslavy omezily pouze na svátečnější oběd. V německých obcích byly sice dožínky známé jako Schnitterhahn či Schiiderhahn, hostina se svým charakterem od sousedního pásu moravských obcí ovšem nelišila. Pečený kohout byl nepostradatelnou součástí hostiny také při domlatku, německy Drescherhahn, a odtud např. ve Vedrovicích trešón. K slavnostní večeři se v německém i v moravském prostředí kromě kohoutí pečinky podávaly koblihy a pilo se víno, pivo i kořalka. Na větších usedlostech se při této příležitosti mlatcům napekly také buchty a na svátečním stole nechyběla bramborová či masová polévka nebo vepřová pečeně. Slavnost domlatku provázená zpěvem a pitím trvala často až do rána.

Pfingstbräuche und Sommeranfang

Zu den weiteren Eckpfeilern des Zyklus von Frühjahrsbräuchen zählte man die Flurgänge am St. Georgs- (24. 4.) oder St. Markus-Tag (25. 4.) und das bis heute beliebte Hexenverbrennen in der Walpurgisnacht (30. 4.).

Kein einziger Brauch dieser Zeit rühmte sich spezieller Speisen. Ebenso sind bei uns bei den Bräuchen der Pfingstzeit keine traditionellen Gerichte nachgewiesen. Nur am Pfingsttag, der auf den 50. Tag nach Ostern fällt, bereiteten die Hausfrauen auf dem Lande gebackene Holunder- oder Robini-enblüten im Teig zu, die unter dem tschechischen Namen kocmatice oder kosmatice bekannt sind. In der Znamer Region in Slatina (Latein), Litovany (Littowan) und den benachbarten Dörfern gelangten kosmatice zusammen mit Schweinsschnitzeln auf die

Teller. In Jezeřany-Maršovice ist gebackener und gefüllter Pfingsthahn belegt. In Südböhmen wurde eine festliche Fleischspeise gegessen, wie z. B. Leberknödelsuppe, Fleisch mit Soße und Schweinsschnitzel. In den ärmeren Familien buk man Liwanzen mit Äpfeln. Ein traditionelles Gebäck waren sog. pletence – Kränze aus süßem Hefeteig, die aus vier Strähnen in Form eines Kranzes geflochten wurden, und man frühstückte sie am Pfingstmorgen.

Im Mai, Juni und Anfang Juli machten sich zahlreiche Wallfahrtsprozessionen auf den Weg, um verschiedene Wallfahrtsorte in der Umgebung zu besuchen. Falls die Wallfahrer in nicht weit entlegene Orte aufbrachen, nahmen sie kalte Gerichte mit, gewöhnlich Brot mit Topfen, manchmal

mit Rahm gemischt, hartgekochte Eier oder Buchteln. In Hluboké Mašůvky buk man auch Brot mit Dörrobst, eine Analogie zum weihnachtlichen Zwetschkenbrot aus Znaim oder Kletzenbrot aus Österreich. Dieses blieb nämlich lange weich und war bei den langen Wallfahrten nach Mariazell oder nach Maria Dreieichen eine bewährte Delikatesse. Während der Pausen pflückten die Wallfahrer Obst, das an den Straßen wuchs, vor allem Kirschen, die zu dieser Zeit reif und häufig waren. In jedem Wallfahrtsort fanden die Gläubigen Gasthäuser und Stände mit Essen. Auch wenn die Leute nicht so viel Geld hatten, konnten die Kinder die Krämer mit Lebkuchen, Süßigkeiten, vor allem mit türkischem Honig, Zuckerstangen oder Lakritzen, aber auch mit Schokolade kaum erwarten. Die Schokolade verkaufte man stückweise, ähnlich wie bei der Hauptwallfahrt in Hluboké Mašůvky am Fest Mariä Heimsuchung am 2. Juli. Die Wallfahrt in Hluboké Mašůvky machten außerdem saure Gurken (sog. kvašáky) berühmt, die man direkt aus großen Schaffen in entlang der Hauptstraße stehenden Ständen verkaufte. Zu den traditionellen Wallfahrtsgeschenken zählte man immer Lebkuchenherzen. Diese kauften die Burschen ihren Mädchen nicht nur als Belohnung für die österlichen Besenkung, sondern auch als Liebeserklärung, allenfalls als Bestätigung einer früher angeknüpften ersten Bekanntschaft.

Zu den bedeutenden Wallfahrten in Südböhmen gehörten z. B. die Porcinkula-Wallfahrt in Jindřichův Hradec (Neuhaus), die regelmäßig am ersten Augustsonntag stattfand, oder die Wallfahrt in Římov (Rimau). Auf dem Weg hielt die Prozession jeweils für ein Gebet bei den Kapellen und Marterln an. Nach der Ankunft im Wallfahrtsort begrüßte der Pfarrer mit Ministranten die Prozession. Während des Tages nahmen die Wallfahrer an der Messe teil, absolvierten die Beichte oder gingen den



Kreuzweg. Am Abend besuchte man die lokalen Gasthäuser. Ein Bestandteil der Wallfahrt waren Wallfahrtsattraktionen. Ihre Besitzer kamen bereits ein paar Tage vor der Wallfahrt und bauten Karusselle, Schaukeln, Schießbuden und weitere Vergnügungsorte auf. Zusammen mit den Wallfahrtsattraktionen bauten auch Händler entlang der Straßen ihre Stände auf, bei denen man praktisch alles kaufen konnte, von Heiligenbildern über Lebensmittel bis zu Stoffen, Kleidern oder Schuhen. Beliebte Artikel waren Konditorwaren. Ein spezielles Gebäck – Rimauer Schlangen (římovští hadi) oder große weiß glasierte Rimauer Hufeisen (římovské podkovy) musste jeder von der Wallfahrt mitbringen. Als Wallfahrts Geschenk brachte man auch Herzen, Husare und Puppen aus Lebkuchen, Rosenkränze, Gebetsbücher, Andachtsbilder u. a. nach Hause. In den Wallfahrtsorten bereitete man festliche sonntägliche Mittagessen zu, deren Zusammensetzung verschieden war. Man servierte die beliebte Leberknödelsuppe, Schweinsbraten mit Kraut und Knödeln oder gebratene Hühner. Manchmal gab es mehrere Gänge. Die Suppe ergänzten Schweinsschnitzel und Fleisch mit Soße. Ein unentbehrlicher Bestandteil des sonntäglichen Mittagessens waren Wallfahrtskolatschen aus Hefe- oder Mürbteig in verschiedenen Formen und Größen, später auch feine Süßigkeiten.



Erntedankfest und andere Erntebräuche

Während der heißen Sommertage verbrachten die Leute die meiste Zeit auf dem Feld bei der Roggen-, Gersten-, Weizen-, Haferernte oder bei der Ernte anderer Feldfrüchte. Die anstrengende Arbeit dauerte oft von Ende Juni bis Mitte August. Als die Ernte jedoch vorbei war, feierten alle fröhlich das Erntedankfest, entweder gemeinsam oder hinter dem Tor des Gehöfts. Als Getreidedrescher auf dem Lande auftauchten, wurde die Arbeit auf der Dreschtenne verständlicherweise beschleunigt, und so verschmolzen Erntedankfest und „Dreschhahn“ zu einem Fest. Das Dreschen und die anschließende Reinigung des Getreides erfolgten in der Regel unmittelbar nachdem man das geerntete Getreide in die Scheune gebracht hatte.

In Südböhmen servierte man während der Heumahd und Getreideernte deftige Frühstücke und Jausen, die man aufs Feld mitbrachte. Am häufigsten aß man kyselka (saure Suppe), Eierschmarrn, Grießbrei, Brot, Topfen, man trank Milch oder weißen und schwarzen Kaffee. Falls man länger arbeitete, servierte man auf dem Feld auch das Mittagessen und die Nachmittagsjause. Dann aß man oft auch Fleisch zu Mittag und zur Jause sauren Käse oder Topfen mit Rahm und trank Bier. Das Erntedankfest und konopické (ein Fest nach der Flachs- und Hanfernte) waren mit dem Backen von festlichen Kolatschen verbunden, die jeder bekam, der an den Arbeiten am Bauernhof teilnahm. Die Mäher bekamen Brot, das man in der Doudleby-Region obžinek nannte. Einen Tag vor dem Fest teilte die Tochter des Bauern oder das Dienstmädchen an alle Helfer Kuchen aus. Mancherorts war die Belohnung reicher. Im Dorf Sedlo (Heumoth) bestand das Geschenk aus einem Laib Brot, einem Mohnugelhupf, sowie drei großen oder sechs kleinen Kolatschen. Das Ende des Erntedankfestes bildete ein reichhaltiges



Festessen. In der Znaimer Region fand es unmittelbar nach der Mahd oder am nächstfolgenden Sonntag statt. Die Hausfrau führte das Gesinde in die Scheune, wo bereits eine Bewirtung, die aus Buchteln und Krapfen aus neuem Mehl, aber auch aus den unentbehrlichen alkoholischen Getränken bestand, vorbereitet worden war. Mancherorts schlachtete man zum Erntedankfest einen Hahn, worauf wahrscheinlich der deutsche Name dieses Jahresbrauches hinweist. In der späteren Zeit feierte man das Erntedankfest nur noch in den Bauernhöfen, wo man in der Erntezeit Arbeitskräfte anmietete, gewöhnlich waren es Tagelöhner aus der Böhmischo-mährischen Höhe. Die Großgrundbesitzer hatten auch ihre ständigen Deputatengestellten. Am Anfang des 20. Jahrhunderts erwartete die Mäher und Mäherinnen aus Plaveč eine Geldbelohnung im Schloss, wohin das schönste anwesende Mädchen dem Herrn Baron und seiner Familie einen geflochtenen Erntekranz brachte mit guten Wünschen. Gleich danach ging die ganze Prozession ins Gasthaus um die Ernte zu

feiern. Die Gastwirtin „gab allen Würste, Semmeln, Bier und zum Schluss süßen Schnaps“. Warum denn nicht? Während der Ernte trank man viel, und so hatte sie selbst daraus den größten Gewinn. In den kleineren Gehöften beschränkte sich die Feier nur auf ein feierlicheres Mittagessen. In den deutschen Dörfern war zwar das Erntedankfest als Schnitterhahn oder Schiiderhahn bekannt, der Schmaus unterschied sich mit seinem Charakter jedoch nicht von dem benachbarten Landstrich der mährischen Dörfer. Ein gebratener Hahn war ein unentbehrlicher Bestandteil des

feierlichen Mahls auch beim Dreschhahn und daher z. B. in Vedrovice (Wedrowitz) trešón genannt. Zum feierlichen Abendessen servierte man im deutschen und mährischen Milieu außer dem Hahnbraten auch Krapfen und man trank Wein, Bier und Schnaps. In den größeren Bauernhöfen buk man zu diesem Anlass Buchteln für die Drescher. Auf dem festlichen Tisch sollte die Kartoffel- oder Fleischsuppe oder der Schweinsbraten nicht fehlen. Der von Gesang und Trinken begleitete Dreschhahn dauerte häufig bis zum nächsten Morgen.

Recepty/Rezepte

Rukopisná kuchařská kniha učitele Jakuba Schliegla a Josefa Delincze z Ivančic, 1818
Handgeschriebenes Kochbuch von Lehrer Jakob Schliegel und Josef Delincz aus Ivančice, 1818

Ječná polévka s houbami (N)

Uvař 1 žejdlík vyčištěného ječmene do měkka, přilej k němu trochu octa, aby pěkně zbělel. Nakrájej zelenou petrželku, sušené nebo čerstvé hříbky a dobře to podus na másle. Až je ječmen uvařený, přidej k němu dušené houby. Dej na to trochu muškátového květu a podávej.

Schwammel Gerstensuppe (N)

Siede 1 Seidl gerollte Gersten weich, schütte ein wenig Eßig daran, daß schön weiß wird. Schneide grünen Petersil, gedörte oder frische Pilsling fein zusammen, dünste sie recht gut in Butter. Wenn die Gerste gesotten ist, so siede die gedünsten Schwammen darein. Lege ein wenig Muskatblüh daran, und richte es an.

Kuchařka z Miroslavi, kolem 1900
Kochbuch aus Miroslav, um 1900

Zeleninová polévka (N)

¼ kg fazolových lusků, 2 kedlubny, ½ hlávky kapusty, květák, kořenová zelenina, houby a cibule, 5 dkg tuku, 6 dkg mouky, zelená petrželka, 1/8 l zeleného hrášku a voda na zalití. Zeleninu nakrájíme na drobné nudličky, pak rozpustíme 5 dkg tuku a osmažíme na něm cibuli a zelenou petrželku, přidáme zeleninu a necháme dusit do měkka. Pak zaprášíme 6 dkg mouky, zalijeme vodou a necháme polévku dobře povařit.



Gemüsesuppe (N)

¼ kg Schnittbohnen, 2 Stück Kohlrabi, ½ Häupel Kohl, Karfiol, Wurzelwerk, Schwämme und Zwiebel, 5 dkg Fett, 6 dkg Mehl, grüne Petersilie, 1/8 l grüne Erbsen und Wasser zum Aufgießen. Die Gemüse werden feinnudelig geschnitten, dann löst man in 5 dkg Fett Zwiebel und grüne Petersilie anrösten, gibt die Gemüse hinein und läßt sie weich dünsten. Dann staubt man mit 6 dkg Mehl, gießt auf und läßt die Suppe sehr gut verkochen.

Nowá wýborná knížka Kuchařská, Antonín Kuperius, 1821

Koprová omáčka (Č)

Usekej kopr, pokud je mladý, drobounce, dej do hrnečku, nalej naň polovic polívky a polovic vinného octa, nech to vařit, zatím vezmi do jiného hrnečku kousek nového másla, trochu mouky, jeden neb dva žloutky, a rozdělej to s kyselou smetanou, když se ten kopr vaří, tak ho do toho vlej, zakverluj, a nech ještě trochu povařit, dej na stůl.

Dillsofse (T)

Schneide den Dill, wenn er jung und klein ist, gib ihn in ein Häferl, gieße eine Hälfte Suppe und eine Hälfte Weinessig darüber, lass es sieden. Inzwischen gib in ein anderes Häferl ein Stück frische Butter, etwas Mehl, einen oder zwei Dotter und verrühre mit saurem Rahm. Wenn der Dill kocht, gieß ihn dazu, quirle und lass noch ein wenig sieden, bring es auf den Tisch.

Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1898

Rajská omáčka (N)

8 středně velkých rajčat dáme s trochou vody do hrnce a přikryté vaříme, dokud nezměknou. Pak na másle osmažíme 1 lžici mouky, přidáme rajčata a necháme vše dobře povařit, pak omáčku přepasírujeme a silně osladíme.

Paradeiser Sauce (D)

8 mittelgroße Paradeiser gibt man mit etwas Wasser in einen Topf und kocht sie zugedeckt, bis sie weich sind. Dann lässt man in Butter 1 EL Mehl anlaufen, gibt die Paradeiser dazu, und lässt alles gut verkochen, anschließend die Masse passieren und stark zuckern.

Kuchařka z Miroslavi, kolem 1900 Kochbuch aus Miroslav, um 1900

Koprová omáčka (N)

Kopr, zelenou petrželku a cibuli nasekáme na jemno, připravíme zasmažku z 5 dkg tuku a 6 dkg mouky, zalejeme, ochutíme octem, solí a pepřem a přidáme 1/8 l kyselý smetany.

Dillnsoss (N)

Dillnkraut, grüne Petersilie und Zwiebel wird fein gehackt und in eine Einbrenn aus 5 dkg Fett und 6 dkg Mehl anrösten gelassen, aufgegossen, mit Essig, Salz und Pfeffer gewürzt und 1/8 l saure Rahm dazugeben

Žemličkový křen (N)

5 žemlí nakrájíme na plátky a namočíme do ½ l studené hovězí polévky, přivedeme k varu, rozkvedláme, přidáme 2 lžíce strouhaného křenu, 2 lžíce mléka, 3 dkg másla a sůl.

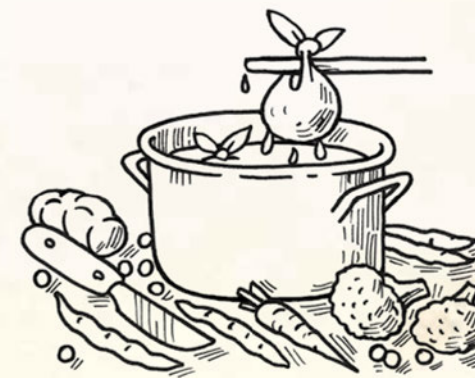
Semmelkren (N)

5 Semmeln werden blättrig geschnitten, in ½ l kalter Rindsuppe eingeweicht, aufgekocht, versprudelt, mit 2 Löffeln geriebenem Kren, 2 Löffeln Milch, 3 dkg Butter und Salz vermischt.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Jindřichova Hradce, 1900 Handgeschriebenes Familienkochbuch aus Neuhaus, 1900

Zeleninový knedlík (Č)

6 – 7 dkg slaniny se nakrájí na kostičky, dá se do skleněna rozpustí, vyleje se na mísu a umíchá se do běla, přidá se k ní 2 – 3 vejce, 3 – 4 v mléce namočené a prolisované housky, ve slané vodě uvařené, na kostičky nakrájená zelenina: mrkev, brukev, hrášek, fazolky, květák, kapusta, jemně nakrájená šunka, strouhaný parmezánský sýr a dle potřeby strouhané housky (1 – 1,5). Dle chuti se osolí, dobře promíchá a vloží do máslem vymazaného ubrousku, pevně zaváže a ve slané vodě se vaří asi ¾ hodiny neb hodinu. Na míse obloží se uvařenou zeleninou.



Gemüseknödel (T)

6 – 7 dkg Speck in Würfel schneiden und glasig rösten, dann in eine Schüssel gießen und rühren bis er kalt ist. Dazu 2 – 3 Eier, 3 – 4 in Milch eingeweichte und gepresste Semmeln, in Salzwasser gekochtes und in Würfel geschnittenes Gemüse dazu: Karotte, Kohlgemüse, Erbsen, grüne Bohnen, Karfiol, Kohl, fein geschnittener Schinken, geriebener Parmesan und geriebene Semmeln (1 – 1,5) nach Bedarf. Nach Geschmack salzen, gut untermengen und in eine mit Butter befettete Serviette legen, fest zubinden und in Salzwasser ca. ¾ oder 1 Stunde kochen. In der Schüssel mit gekochtem Gemüse garnieren.

Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844

Okurkový salát (N)

Okurky oloupeme, nakrájíme na jemno, osolíme a přikryjeme misku talířem, necháme stát 1 hodinu, pak okurkovou vodu slejeme a okurky promícháme s vinným octem, olivovým olejem a pepřem.



Gurkensalat (D)

Gurken schälen, fein schneiden, salzen und die Schüssel mit einem Teller abdecken, eine Stunde stehen lassen, das Gurkenwasser abgießen, danach mit Weinessig, Olivenöl und Pfeffer vermischen.

Smažené artyčoky (N)

Vybereme nejmenší a nejmladší artyčoky, vytrhneme z nich lodyhu a odstraníme spodní listy, artyčoky rozdělíme na řezy velké jako prst, vyřízneme chloupky a listy vložíme do vody s trochou octa. Před podáváním je položíme na utěrku a osušíme. Pak je dáme do mísy. Připravíme těsto ze 2 vajec, 3 lžic mouky a 3 lžic rozpuštěného másla, těsto promícháme a osolíme. Obalíme v něm artyčoky a smažíme v horkém sádle.

Gebackene Artischocken (D)

Nur die kleinsten und jüngsten Artischocken werden ausgesucht, die Stängel herausgerissen, die untersten Blätter abgelöst, die Artischocken voneinander auf fingerschmale Schnittchen geteilt, der Bart herausgeschnitten und die Blätter in mit etwas Essig gesäuertes Wasser getan. Vor dem Anrichten werden sie über ein Tuch gelegt, um sie abzutrocknen, dann in eine Schüssel gegeben. Einen Teig von 2 Eiern, 3 EL Mehl und 3 EL zerlassener Butter abrühren und salzen. Die Artischocken darin wälzen und in heißem Schmalz backen.

Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Mrkev s pavézkami (N)

Mrkev omyjeme a oloupeme, nakrájíme na tenko. Povaříme cukr, med nebo sirup do zlata, vložíme mrkev a necháme dusit, dokud nezměkne, přičemž často mícháme, aby se nepřipálila. Připravíme řídkou jíšku, zalejeme ji polévkou a přidáme k mrkvi. Necháme dusit a okořeníme muškátovým oříškem, zázvorem a novým kořením. Na pavézky vezmeme staré žemle, které zbavíme kůrky a nakrájíme je na plátky. Dáme do smetany cukr a sůl, nalejeme na žemle a necháme nabobtnat, ale ne příliš dlouho, aby se nerozpadly. Pak je ponoříme do rozšlehaného vejce, obalíme ve strouhance a osmažíme na přepuštěném másle.

Gelbe Rüben mit Pofesen (D)

Gelbe Rüben waschen und schälen, dünn schneiden. Zucker, Honig oder Sirup goldgelb aufschäumen, die gelben Rüben hineingeben und dünsten lassen, bis sie weich sind, öfter umrühren, damit sie nicht anbrennen. Eine dünne Einbrenn bereiten, mit Suppe aufgießen und auf die Rüben geben, dünsten lassen und mit Muskatnuss, Ingwer und Neugewürz würzen. Für die Pofesen reibt man altbackene Semmeln ab und schneidet sie in Scheiben. In Obers etwas Zucker und Salz geben, über die Semmeln gießen und durchweichen lassen, aber nicht zu lange, damit sie nicht zerfallen. Dann taucht man sie in ein versprudeltetes Ei und paniert sie mit Semmelbrösel und bäckt sie in Butterschmalz.

Gemüsekokbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft in Wien, 1915

Květák s masovou náplní (N)

2 malé růžičky květáku, osolená voda, 40 g másla, ¼ kg vepřového masa, sůl, pepř, 1 vejce, 30 g másla, strouhanka

Květákové růžičky uvaříme do poloměkka v osolené vodě, pak je vložíme do vymazané formy růžičkou dolů a formu naplníme vepřovým hašé. Pečeme ½ hodiny přikryté v troubě. Pak vyklopíme z formy, posypeme strouhankou a přelijeme horkým máslem.

Hašé: pomleté maso osmažíme se solí a pepřem a až vychladne, přidáme jedno vejce a promícháme. Namísto masového hašé můžeme květák podávat s dušenou rýží.

Blumenkohl mit Fleischfülle (D)

2 kleine Karfiolrosen, Salzwasser, 40 g Butter, ¼ kg Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 30 g Butter, Semmelbrösel.

Die Karfiolrosen werden in Salzwasser halbweich gekocht, in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form mit der Rose nach unten gelegt und die Form mit einem Schweinefleisch-Haschee gefüllt. Die Masse wird eine ½ Stunde im Backrohr zugedeckt gebacken. Dann wird die Form gestürzt, mit Bröseln bestreut und mit heißer Butter übergossen. Haschee: Faschiertes Fleisch wird mit Salz und Pfeffer angeröstet und überkühlt mit einem Ei verrührt. Statt mit Fleischhaschee kann man den Blumenkohl auch mit gedünstetem Reis servieren.

Plněné paprikové lusky (N)

5 malých paprikových lusků, na náplň: 10 g cibule, svazek petrželky, 30 g tuku, 200 g vepřového masa, 1 vejce, sůl, 100 g rýže, 20 g másla, rajská omáčka.

Z paprikových lusků odřízneme klobouček se stonkem a vydlabeme jádrince. Pak je přelijeme vroucí vodou, necháme 10 minut stát a vložíme do studené vody. Mezitím opečeme jemně nasekanou cibuli a petrželku na tuku, přidáme syrové mleté vepřové maso, vejce, sůl a uvařenou rýži. Hmotu dobře promícháme. Plníme do paprikových lusků a uzavřeme kloboučkem. Lusky vložíme do kastrolu, zalijeme rajskou omáčkou a dusíme přikryté 1 hodinu.

Gefüllte Paprikaschoten (D)

5 Stück kleine Paprikaschoten, für die Fülle: 10 g Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 30 g Fett, 200 g Schweinefleisch, 1 Ei, Salz, 100 g Reis, 20 g Butter, Paradeissauce.

Von den Paprikaschoten schneidet man beim Stiel die Deckel ab und höhlt sie aus. Dann übergießt man sie mit kochendem Wasser, lässt sie 10 Minuten stehen und legt sie in kaltes Wasser. Einstweilen röstet man feingehackte Zwiebeln und Petersilie in Fett an, gibt rohes, faschiertes Schweinefleisch, Ei, Salz und gedämpften Reis dazu, verrührt die Masse gut, füllt sie in die Paprikaschoten und gibt die Deckel darauf. Die Schoten werden nun in eine Kasserolle gelegt, mit Paradeissauce übergossen und 1 Stunde zugedeckt gedünstet.



Bewehrtes Koch-Buch, 1759

Štika s mandlovým křenem (N)

Zbav štika šupin a rozděl ji na kousky, můžeš ji hned vařit nebo péct. Udělej dobrý mandlový křen s tlučenými mandlemi, dej do vroucího mléka namočenou žemli a promíchej žemli a mandle v mléce, oslaď cukrem, přidej trochu růžové vody, máslo, strouhaný křen a udělej ho ve správné hustotě a přelej jím rybu.

Hechten mit Mandel-Kren (D)

Schüppe den Hechten, und zertheile ihn zu Stückeln; man kann solchen frisch sieden, oder backen, mache einen guten Mandel-Kren mit gestossenen Mandeln, in siedende Milch geweikte Semmel, die Mandeln und Semmel mit siedender Milch durchgetrieben, gezuckert, und ein wenig Rosen-Wasser, Butter, auch geriebenen Kren in der rechten Dicken gemacht, und über den Fisch angericht.

Telecí řízky s parmazánem a žemlovými řezy (N)

Vem si dobrou kýtu a nakrájej tenké řízky, vyklepej je do široka, osol je, popraš moukou a opeč na sádle hezky do zlatova. Připrav si trochu opečené plátky žemle, dej to spolu s řízky a strouhaným parmazánem přes sebe na mísu, posyp dobrým kořením, zalej dobrou slepičí polévkou a nech pomalu vařit, aby to změklo. Až přijde čas, podávej na stůl.

Kälberne Schnitzel mit Parmesan-Käß und Semmel-Schnitten (D)

Nimm einen guten Schlegel, schneide dinne Schnitzeln, klopf es schön breit, gesalzen, mit Mehl bestreuet, und im Schmalz schön gelb gebacken, richte auch klein-gebähte Semmel-Schnitten, bereite es Lag-weis mit denen gebackten Schnitzeln, und geriebenen Permesan-Käß auf ein Schüssel, mit gutem Gewürz bestreuet, gieß eine gute Hühner-Suppen daran, und laß wohl sieden, daß schön marb wird, wann Zeit ist, gibs auf die Tafel.

Nowá výborná Knížka Kuchařská, Antonín Kuperius, 1821

Kuřátka s rajskýma jablíčkama (Č)

Uvař kuřátka, dej je na rendlík. Uva dvě neb tři rajska jablíčka, ve víně, rozmíchej je, dej k tomu půl žemličky ve smetaně máčené, nech to povařit, proced' to na kuřátka, dej k tomu muškátového květu, a dej to na tabuli.

Hühner mit Paradiesäpfeln (T)

Koche Hühner, gib sie in ein Reindl. Koche zwei oder drei Paradiesäpfel in Wein, rühre sie, gib eine halbe in Rahm eingeweichte Semmel dazu, lass es ankochen, passiere es auf die Hühner, gib Muskatnuss dazu und bringe es auf die Tafel.

Kochbuch, Isabella Pointner, 1840

Plněný kapoun (N)

Vezmi očištěného kapouna, pořádně ho osol, protkni křídla a maso na stehnech slaninou, vem vykostěné sardele, citrónovou kůru a šťávu a koření a dobře to promíchej s máslem, přidej zelenou petrželku, strouhanku a na drobno pokrájenou namočenou žemli, vše dobře promíchej a naplň tím kohouta, zašij ho, nabodni jej na rožeň a upeč jej pěkně do zlatova, až je upečený, polej ho máslem.

Einen Kapauner zu füllen (D)

Nimm den gebutzten Kapauner, salze ihn, das er recht ist, spicke die Flügel und das Fleisch an den Füßen mit Speck, nimm dan ausgelöste Sardeln, Lemonieschäller, Saft und Gewürz und rühre es in Butter wohl ab, gib auch grünen Petersill, Semmelbrösel und geweichte Semmel klein geschnitten dazu, rühre es wohl ab und fülle den Kapaun damit, nähe ihn zu, stecke ihn an den Spieß und brate ihn schön semmelfarb, wenn er gebraten ist, begieß ihn mit Butter.

Kuchařka z Miroslavi, kolem 1900

Kochbuch aus Miroslav, um 1900

Znojemská roštěná (N)

Roštěnou nakrájíme, jednu stranu obalíme v mouce a rychle opečeme na rozpáleném tuku. Pak na stejném tuku osmažíme 20 dkg cibule, vložíme zpět roštěnou a dusíme do měkka. Před podáváním zamícháme do vydušené šťávy na jemno posekané kapary, 2 nadrobno pokrájené kyselé okurky a ¼ l kyselý smetany, kterou rozkvedláme se 6 dkg mouky.

Znaimer Rostbraten (N)

Rostbraten werden geschnitten, auf einer Seite in Mehl getaucht und rasch in sehr heißem Fett abgebraten. Dann röstet man in demselben Fett 20 dkg Zwiebel an, gibt die Rostbraten wieder hinein und dünstet sie weich. Vor dem Servieren mengt man in den Saft feingehackte Kappern, 2 kleingeschnittene Essiggurken und ¼ l sueren Rahm, den man mit 6 dkg Mehl versprudelt.

Bewehrtes Kochbuch, 1759

Smažené višně nebo třešně (N)

Připrav pěkně čerstvé višně, svaž je do malých svazečků, vem dobrou mouku do mísy, podle toho, kolik toho chceš dělat. Připrav těsto se světlým pivem nebo vínem a vejci, husté jako na kosmatice, osol je, pokud se ti zlíbí, přidej trochu prosátého cukru. V těstě namáchej višně nebo třešně a pěkně zprudka osmaž.



Gebackene Weichseln oder Kerschen (N)

Bereite schöne frische Weichseln, binde es in kleine Büscheln zusammen, nimm ein gutes Mund=Mehl in einen Weidling, darnach man viel machen will; mache den Taig mit weissen Bier, oder Wein und Eyern, in der Dicken wie ein Strauben=Taig an, gesalzen; wann es beliebig ist, ein wenig gefähten Zucker: kehre die Weichseln oder Kerschen in diesem Taig um, und schön resch gebacken.

Smažené bezové květy (N)

Připrav dobrou prosátou mouku do mísy, trochu osol a zadělej těsto se světlým pivem, mlékem a vejci, správně husté. Vezmi čisté, ne příliš rozkvetlé bezové květy, namoč je do připraveného těsta. Připrav sádlo nebo jiný dobrý tuk a osmaž je pěkně do křupava, pak pocukruj a dej na stůl.

Gebackenen Holler (N)

Bereite ein gutes durchgefähtes Mund=Mehl in einen Weidling, ein wenig gesalzen, mache den Taig mit weissem Bier, oder Milch und Eyern an, in der rechten Dicken, nimm saubern, und nicht gar zu viel ausgeblühten Holler, kehre ihn in dem angemachten Taig um, bereite ein Schmalz, oder gute Faisten, backe ihn schön kraustwird, hernach gezuckert, auf die Tafel geben.

Rybízový rosol (N)

Vezmeme raný, obraný rybíz a nadrobno ho utlučeme, protlačíme čistým plátnem, přidáme cukr podle libosti: na 1 máz sulcu 2 loty rozpuštěné vyziny, proced' přes jemné síto, nalej to do misek nebo do mísy a postav na chladné místo.

Die Ribisel=Sulz (N)

Man nimmt zeitige und abgerebelte Ribisel, stosse es klein, und drucke sie durch ein sauberes Tuch, lege Zucker daran, so süß man es haben will: auf 1. Maß Sulz 2. Loth aufgelöste Hausen=Blattern, laß durch den gewöhnlichen Sulz Sack lauffen, hernach richte es in die Schalen oder Schüssel, und setze es in ein kaltes Ort.

Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Pěnová kaše z malinové šťávy (N)

Do misky dáme malinovou šťávu, přidáme 140 g práškového cukru a pevný sníh z 8 bílků a vše rychle promícháme. Melounovou formu vymažeme máslem a vysypeme piškotovou drobenkou. Vlijeme hmotu a vaříme 1 hodinu ve vodní lázni a pak ¼ hodinu spolu s vodou v troubě, až je nahoře tuhá. Pokud chceme zvýšit barevnost, přidáme 2 lžičky alkmemesu (červené barvivo). Kaši vyklopíme z formy, posypeme cukrem a rychle podáváme.

Schaumkoch von Himbeersaft (D)

In eine Schüssel Himbeersaft geben, dazu 140 g Staubzucker, von 8 Eiklar einen festen Schnee schlagen und alles rasch verrühren. Eine Melonenform mit Butter beschmieren

und mit Biskottenbrösel bestreuen, die Masse hineingeben und eine Stunde im Wasserbad stocken und dann eine ¼ Stunde samt dem Wasser im Backrohr oben fest werden lassen. Will man die Farbe erhöhen, gibt man 2 TL Alkermes dazu. Das Koch stürzen und mit Zucker bestreut, geschwind zur Tafel bringen.

Böhmische Universalköchin, Gabriele Triwald, 1885

Meruňkové knedlíky (N)

60 g másla utřeme se 140 g tvarohu a 2 vejci (jedno po druhém) do hebka. Přidáme 1 dcl smetany, sůl a tolik mouky, aby vzniklo jemné kypré těsto. Těsto vyválíme a rozkrájíme na čtvercové kousky. Meruňky zbavíme pecek a místo pecky dáme kousek cukru. Vytvarujeme knedlíky, které vaříme v osolené vodě, posypeme je strouhankou a přelejeme horkým máslem.

Marillenknödel (D)

60 g Butter werden mit 140 g Topfen, 2 Eiern, eines nach dem anderen flaumig abgetrieben. 1 dl Obers, Salz und so viel Mehl, dass der Teig fein und locker wird, dazugeben. Teig auswalen, viereckige Stücke schneiden, die Marillen entkernen und statt des Kerns 1 Stück Zucker hineingeben und Knödel formen, die in Salzwasser gekocht, mit Semmelbrösel bestreut und mit heißer Butter begossen werden.

Česká kuchařka, Marie Axamitová, 1898

Tschechisches Kochbuch, Marie Axamitová, 1898

Lívance pečené v jamkách (Č)

Z půl kila mouky, 2 žloutků smíchaných s 4dkg cukru a 2 dkg droždí, půl litru smetany, citrónové kůry a špetky muškátového květu umícháme těsto, do něj vmícháme sníh ze 1 bílku. Po vykynutí pečeme na másle v jamkovém plechu po obou stranách. Hotové lívance se pomastí, posypou cukrem a skořicí nebo se pomažou povídky, posypou tvarohem a pokapou kyselou smetanou. Mohou se podávat též se svařenými jablky s cukrem a skořicí.

Liwanzen gebacken in Höhlen (T)

Aus ½ kg Mehl, 2 Dottern, 4 dkg Zucker und 2 dkg Hefe, ½ l Rahm, Zitronenschale und einer Prise Muskatblüte wird der Teig angemacht, Schnee von 1 Eiweiß wird darunter gerührt. Nachdem der Teig aufgegangen ist, bäckt man die Liwanzen in einer Dalkenform auf Butter an beiden Seiten. Die gebackenen Liwanzen werden befettet, gezuckert und mit Zimt bestreut oder mit Powidl bestrichen, mit Topfen bestreut und mit saurem Rahm beträufelt. Man kann sie auch mit eingemachten Äpfeln mit Zucker und Zimt servieren.

Lívance bez droždí (Č)

V míse se utře 6 žloutků, 6 lžic smetany, 6 dkg cukru na citrónu utřeného a 8 lžic mouky. Když to zhoustne, přidá se k tomu ze tří bílků sníh, trochu soli a lívance pekou se na jamkovém plechu. Sypají se tlučnými mandlemi smíchanými s vanilkou a cukrem, neb se mažou medem rozdělaným smetanou.



Liwanzen ohne Hefe (T)

Man verrührt in einer Schüssel 6 Dotter, 6 Esslöffel Rahm, 6 dkg mit Zitrone geriebenem Zucker und 8 Löffel Mehl. Wenn der Teig dick wird, gibt man Schnee von drei Eiweiß und etwas Salz dazu und bäckt die Liwanzen in einer Dalkenform. Die Liwanzen werden mit gestoßenen Mandeln, die mit Vanille und Zucker vermischt sind, bestreut oder mit Rahm mit Honig gemischt bestrichen.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Písecka, kolem 1900

Handgeschriebenes privates Kochbuch aus der Písek – Region, um 1900

Lívance se sladkou omáčkou (Č)

Půl kilo mouky se proseje do hrnku a zvolna se k němu přilije půl litru vlažného mléka, přidá se 2 dkg rozdrobeného droždí, 1 vejce a špetka soli. Zamíchá se a nechá vykynout. Pečeme v lívanečnicku na másle z obou stran.

Lívance můžeme podávat se studenou omáčkou „kahudou“ z jahod, která se připraví z rozmačkaných čerstvých jahod, které se smíchají s cukrem, citrónovou šťávou a zakysanou smetanou. Další variantou omáčky je „žahour“ z borůvek. Ten připravíme z půl kg borůvek, které svaříme v hrnci společně se ¼ litrem mléka nebo smetany, cukrem, skořicí a vanilkou. Na závěr lehce zahustíme moukou nebo škrobem rozmíchaným v mléce.

Liwanzen mit süßer Soße (T)

½ kg Mehl in ein Häferl sieben und langsam ½ l lauwarmer Milch dazu gießen, 2 dkg zerbröselte Hefe, 1 Ei und eine Prise Salz dazugeben. Rühren und gehen lassen. In der Eierpfanne (in den Vertiefungen) in Butter von beiden Seiten backen.

Man kann die Liwanzen mit einer kalten Erdbeersoße, die „kahuda“ genannt wird, servieren. Diese bereitet man aus zerdrückten Erdbeeren zu, die mit Zucker, Zitronensaft und saurem Rahm vermischt werden. Eine weitere Variante stellt der sog. „žahour“ aus Blaubeeren dar. Dieser wird aus ½ kg Blaubeeren zubereitet, die in einem Topf zusammen mit ¼ l Milch oder Rahm, Zucker, Zimt und Vanille gekocht werden. Zum Schluss verdickt man ihn mit Mehl oder mit in Milch aufgelöster Stärke.

Kuchařka z Miroslavi, kolem 1900

Kochbuch aus Miroslav, um 1900

Švestkové knedlíky z bramborového těsta (N)

¾ kg vařených prolisovaných brambor, 1 vejce, 20 dkg mouky, 2 dkg másla a sůl se na vále zpracuje v těsto a prohněte se do hladka. Pak utvoříme váleček, ze kterého ukrajujeme kousky, do každého z nich zabalíme omytou švestku, vytvoříme knedlík a vaříme 10 minut v osolené vodě. Scedíme a obalíme v opražené žemlové strouhance (10 dkg strouhanky, 10 dkg másla, 1 kg švestek, 10 dkg cukru na posypání).

Zwetschkenknödel aus Kartoffelteig (N)

¾ kg gekochte, passierte Kartoffel, 1 Ei, 20 dkg Mehl, 2 dkg Butter u. Salz werden auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet und glatt abgeknetet. Dann formt man eine Rolle, schneidet Stücke, wickelt in jedes eine abgewischte Zwetschke, formt Knödeln, kocht sie 10 Minuten in Salzwasser, seht sie ab und rollt sie in gerösteten Semmelbröseln (10 dkg Brösel, 10 dkg Butter, 1 kg Zwetschken, 10 dkg Zucker zum Bestreuen).

Österreichische Mehlspeisküche, M. Giehl, 1914

Švestkové, meruňkové či třešňové knedlíky z Mariánských Lázní (N)

80 g másla utřeme do hladka, přidáme postupně 4 žloutky a 1 kg den předem vařených, nastrouhaných brambor, trochu osolíme, přisypeme 1 čajovou lžičku prášku do pečiva a tolik mouky, kolik je potřeba na vytvoření měkkého těsta. Švestky nebo meruňky zbavíme pecek a naplníme kouskem cukru. Vezmeme kousek těsta a zabalíme do něj ovoce. Knedlíky necháme nějakou dobu odpočívat na pomoučném vále, pak uvaříme v osolené vodě, až vyplavou, jsou (po 6–8 minutách) hotové. Pomocí pěnovačky vyndáme knedlíky z vody, dáme je do misky, posypeme strouhankou, přelejeme zlatavým máslem a pocukrujeme.

Mariabader Zwetschken-, Marillen, oder Kirschknödeln (D)

80 g Butter werden flaumig gerührt, dazu kommen nach und nach 4 Dotter und 1 kg tags zuvor gekochte geriebene Kartoffeln, etwas Salz, 1 TL Backpulver und so viel Mehl, als zu einem ziemlich weichen Teig notwendig ist. Zwetschken oder Marillen werden entkernt und mit einem Stück Zucker gefüllt. Ein Stückchen Teig nehmen und die Frucht darin einhüllen. Die Knödel auf dem mit Mehl bestäubten Brett eine geraume Zeit rasten lassen, anschließend in Salzwasser kochen, wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie (nach 6 - 8 Minuten) fertig. Mittels Schaumlöffel nimmt man die Knödel aus dem Wasser, legt sie auf eine Schüssel, streut Semmelbrösel darüber, begießt sie mit bräunlicher Butter und streut Zucker darauf.

Bewehrtes Koch-Buch, 1759

Černý chlebový dort (N)

Příprav na dort 8 vajec a 6 žloutků do hrnku, vem k tomu půl libry prosátého cukru a tři půl hodiny. Příprav půl libry na jemno utlučených mandlí, dej je k tomu a znovu ¾ hodiny míchej. Nakonec vem 2 poctivé hrsti domácího černého chleba, trochu utlučeného hřebíčku, skořicí, jeden strouhaný muškátový oříšek, kůru z jednoho citrónu jemně krájenou a vše zamíchej. Vymaž nižší dortovou formu spolu s ráfkem a vlij hmotu. Může se vmíchat i strouhaná čokoláda. Peč pěkně pomalu a polej cukrovou polevou.

Schwarze Brod-Torten (D)

Bereite zu einer Torten 8. Eyer, und 6. Dotter in einen Hafen, nimm 1. halb Pfund gefähten Zucker darein, rühre es eine halbe Stund ab, bereite ein halb Pfund klein-gestossene Mandeln, aber nicht benezt im Stossen, richte es auch darein, und wiederum drey Viertelstund gerühret, auf die lezt nimm 2. gute Hand-voll schwarz geriebenes Haus-Brod, ein wenig



gestossene Gewürz-Nägerln, Zimmet, eine geriebene Muscat-Nuß, von einem Lemoni die Schäler klein geschnitten, untereinander abgerühret; bestreiche ein flaches Torten-Blättel mit samt deem Raif, das Gerührte darein geschüttet. Man kann auch geriebene Ciocolate darunter nehmen, schön langsam gebacken, und Eys darüber gemacht.

Račí bábovka (N)

Na bábovku dej do mísy půldruhého věrdunku dobrého račího másla, vmíchej do něj jedno po druhém šest vajec a 12 žloutků, umíchej pěkně do pěny, přilej půl žejdlíku vlažného mléka a tři lžíce kvasnic, dobře vypracuj těsto, osol. Formu vymaž, naplň ji těstem do poloviny a nech na teplém místě kynout, dokud není forma plná, pak upeč.

Krebs=Gugelhopf (N)

Zu einem Gugelhopf treibe anderthalb Viertel guten Krebs=Butter ab in einem Weidling, rühre nach und nach darein sechs Eyer und 12. Dotter, schön pflaumig abgetrieben, auch darein ein halb Seitel laulechte Milch, drey Löffel Gerben, dieses wohl abgerühret, nimm 5. Viertel Mund=Mehl darein, den Taig wohl abgerühret, gesalzen, und bestreiche den darzu gehörigen Model, fülle ihn mit dem Taig halb voll an, und laß ihn in einem warmen Ort aufgehen, bis daß der Model voll ist, hernach gebacken.

Nowá výborná Knížka Kuchařská, Antonín Kuperius, 1821

Dobré koláčky (Č)

Vezmi osm lotů přepuštěného másla a sedm lotů nového másla, dobře to utři, vraž do toho devět žloutků, osm lžic smetany, tři lžíce dobrých kvasnic, jeden lot cukru, a šestadvacet lotů pěkné mouky, nech je asi čtvrt hodinky stát, namaž papír, udělej šestadvacet hromádek na ten papír z toho těsta, trochu každou hromádku rozštourej a dej zavařený rybíz dovnitř, pak to zase zadělej, pomaž navrch sněhem, posyp hrubým cukrem a strouhanýma mandlema, nech je zvolna péct.

Gute Kolatschen (T)

Nimm acht Lot ausgelassene Butter und sieben Lot frische Butter und rühre es gut, gib neun Dotter, acht Löffel Rahm, drei Löffel gute Hefe, ein Lot Zucker und sechsundzwanzig Lot schönes Mehl dazu, lass es ungefähr eine Viertelstunde stehen, befette das Papier und mache sechsundzwanzig Häufchen auf das Papier aus dem Teig, drücke jedes Häufchen ein bisschen flach und gib eingemachte Ribisel darauf, dann decke es wieder zu, beschmiere sie oben mit Schnee, bestreue sie mit grobem Zucker und geriebenen Mandeln und lass sie langsam backen.

Malinké cvíbošky (Č)

Vezmi čtvrt libry tlučeného cukru na mísu, vraž do něj čtyři celé vejce, míchej čtvrt hodiny, dej čtvrt lotu skořice, čtvrt lotu řebíčku, čtvrt lotu feniglu, také trochu přetlučeného, pak citrónovou kůru, a tolik mouky jako na buchtíčky zapotřebí, dělej na malý prst tlustý koustičky, polož na namazaný papír a na plech dej péct, jak jsou pečené, tak hned krájej na stýblo tlusté kousičky a dej je do vlažné trouby usušit.

Kleine Zwiebackstücke – „cvíbošky“ (T)

Nimm ein Viertelpfund gestoßenen Zucker in eine Schüssel, gib vier ganze Eier dazu und rühre eine Viertelstunde, gib ein Viertel Lot Zimt, ein Viertel Lot Nelke, ein Viertel Lot Fenchel, auch etwas gestoßen, dann Zitronenschale und so viel Mehl dazu, wie man für Buchteln braucht. Mach kleinfingerdicke Stücke, lege sie auf ein befettetes Papier und backe sie auf einem Blech. Wenn sie gebacken sind, schneide halmdicke Stücke daraus und trockne sie im lauwarmen Rohr.

Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, Elisabeth Stöckel, 1849

Litý závin s mandlovou, rybízovou, meruňkovou nebo malinovou náplní a vinným šodó (N)

Připravíme těsto jako na plněné celestýnské nudle, opečeme je však jen z jedné strany. Po vychladnutí je plníme rybízovou, meruňkovou nebo malinovou marmeládou a každou palačinku srolujeme, na obou koncích zařízneme nožem a rozpůlíme. Ponoříme do rozšlehaného vajíčka, posypeme strouhankou a osmažíme na přepuštěném máse. Při podávání posypeme buď cukrem a skořicí, nebo přelijeme vinným šodó.



Gegossene Strudel mit Mandel-, Ribisel-, Marillen- oder Himbeerfülle und Weinchaudeau (D)

Einen Teig wie zu den gefüllten Fridatten bereiten, die Fridatten aber nur auf einer Seite backen; nach dem Auskühlen mit Ribisel-, Marillen- oder Himbeermarmelade füllen und jedes Omelett zusammenrollen, an beiden Seiten mit dem Messer gerade schneiden und halbieren, in versprudelte Eier tauchen, mit Semmelbrösel bestreuen und in Butterschmalz backen. Beim Anrichten bestreuet man sie entweder mit Zimt und Zucker, oder man übergießt sie mit Weinchaudeau.

Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1858

Český třešňový nebo švestkový koláč (N)

Připravíme kynuté těsto z 280 g mouky, 35 g sádla, 1 žloutku, 1 vejce, 1 lžíce práškového cukru, 17 g kvasnic, 1 dl mléka a trochy soli, necháme trochu nakynout a vyválíme na prst silně. Pokryjeme tím pečicí plech a poskládáme na ně očištěné černé třešně nebo loupané či neloupané půlené švestky (vnitřní stranou nahoru). Necháváme jen tolik prostoru mezi ovocem, aby se jedna druhé nedotýkala. Posypeme cukrem a necháme ještě jednou nakynout. Po upečení pocukrujeme.



Böhmischer Kirschen- oder Zwetschken Kuchen (D)

Abgeschlagenen Germteig von 280 g Mehl, 35 g Schmalz, 1 Dotter, 1 Ei, 1 EL Staubzucker, 17 g Germ, 1 dl Milch und etwas Salz bereiten, etwas gehen lassen und kleinfingerdick auswalken. Das Blech damit bedecken und mit abgezapften schwarzen Kirschen, oder geschälten oder ungeschälten, halbierten Zwetschken (die innere Seite zeigt aufwärts), belegen. Man lässt nur so viel Zwischenraum, dass eine die andere nicht berührt, streut Zucker darauf und lässt ihn nochmals gehen. Nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

Kuchařská kniha Johanna Loyky, 1859

Kochbuch von Johann Loyka, 1859

Jablečná kaše na francouzský způsob (N)

Vezmeme 25 hezkých jablek renet, oloupáme je a nakrájíme na špalíčky. Vezmeme 5 lotů másla, čtvrt libry cukru a 10 lotů meruňkové marmelády, dáme do kastrolu a pomalu dusíme na ohni tak, aby se jablkové špalíky pěkně provařily, ale aby příliš nezměkly nebo se úplně nerozpadly. Pak vezmeme 12 lotů přebrané a vyprané rýže, uvaříme ve dvou holbách mléka se 4 loty másla a čtvrt librou cukru. Když je dost měkká, postrouháme kousek cukru, asi 5 až 6 lotů, na dva citróny, vše na jemno utlučeme, přidáme k tomu 5 žloutků a na ohni mícháme tak dlouho, až je to velmi husté. Vezmeme z ohně a necháme vychladnout. Uděláme křehké těsto a vyválíme ho na šířku hřbetu nože a vyložíme jím dortovou formu tak, aby těsto nedělalo záhyby, a pokryjeme je vrstvou z části rýže, na tuto vrstvu dáme čtvrtinu podušených jablek, na ni opět rýži, pak opět jablka a tak dále, dokud se obě hmoty nespotřebují. Nakonec ozdobíme vršek nejhezčími špalíčky jablek a zalijeme zbytkem šťávy. Pečeme pomalu při stálé teplotě. Až je to upečeno, sundáme ráfek dortové formy a kaši dáme na misku ozdobenou ubrouskem. Podobně můžeme kaši udělat se zralými meruňkami, jen je musíme uvařit s trochou cukru a vody.

Aepfelkoch auf französische Art (D)

Man nimmt 25 schöne Reinett Aepfeln, schält und schneidet sie in Spalten, nimmt 5 Loth Butter, ein Viertelpfund Zucker, und 10 Loth Marillen Marmelade in ein Kastrol, lässt es auf Kohlenfeuer langsam dünsten, so, daß die Aepfelspalten gut durchdrungen, aber doch nicht zu weich werden, oder gar zerfallen. Man nimmt dann 12 Loth geklaubten und rein gewaschenen Reis, kocht ihn in zwei halbe guter Milch, 4 Loth Butter, und ein Viertelpfund Zucker; wenn dieser weich genug ist, reibt man ein Stück Zucker von 5 bis 6 Loth auf zwei Limonien ab, stoßt ihn fein, gibt auch 5 Eisdötter dazu, und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es ganz dicklich wird, nimmt es dann vom Feuer weg und lässt es auskühlen; macht dann einen mürben Teig, walkt ihn Messerrückendicht aus, füttert ein Tortenblatt damit aus, doch so, daß der Teig keine Falten macht, dann wird der Boden mit einem Theile von dem Reis belegt, über diesen Reis kommt der vierte Theil der Aepfeln, darauf wieder Reis, dann wieder Aepfeln, und so fort, bis die beiden Massen ganz verwendet sind; zuletzt kommen die schönsten Spalten Aepfeln zierlich darauf, und mit dem übrigen Saft begossen, bäckt es bei anhaltender Wärme langsam, wenn es ausgebacken ist, nimmt man den Reif von dem Tor-

tenblatt herab, und gibt das Koch auf eine mit einem Serviett gezierte Schüssel. Eben so kann man es mit reifen Marillen machen; nur daß selbe mit etwas Zucker und Wasser aufgeköcht werden müssen.

Jemná bábovka s višněmi (N)

12 lotů másla utřeme do hladka, vmícháme postupně 6 vajec a 6 žloutků, 2 lžíce tlučeného cukru, 2 lžíce dobrých kvasnic smícháme s čtvrtjejdlikem vlažné smetany, osolíme a nakonec vmícháme 16 lotů jemné mouky a mícháme tak dlouho, až je těsto hladké. Formu vymažeme máslem a vysypeme krájenými mandlemi. Dáme do ní polovinu těsta, přidáme zavařenou višňovou dužinu a překryjeme druhou polovinou těsta. Necháme na teplém místě kynout a pak pečeme v mírné troubě. Až je po ¾ hodině bábovka upečená, vyklopíme ji a pocukrujeme.

Feiner Kugelhupf mit weichseln gefüllt (D)

12 Loth Butter werden pflaumig abgetrieben, 6 Eier und 6 Dötter nach und nach darein gerührt, 2 Löffelvoll gestoßenen Zucker, 2 starke Eßlöffel gute Germ mit ¼ Seitel lauwarmes Obers vermengt, gesalzen, und zuletzt 16 Loth feines Mehl darein gerührt, und zwar so lange, bis der Teig glatt ist. Dann wird ein Model mit Butter bestrichen, mit geschnittenen Mandeln bestreut, der Teig die Hälfte darein gegeben, mit eingesottenen Weichselfleisch gefüllt, die andere Hälfte des Teiges darüber gegeben, an einem warmen Orte gehen lassen, und bei gelinder Hitze gebacken. Wenn er nach ¾ Stunden ausgebacken ist, wird selber ausgestürzt und mit Zucker bestreut.

Die Mährische Köchin, 1877

Bublanina (český třešňový pokrm) (N)

4 dcl mléka smícháme s necelými 3 dcl mouky, 2 vejci, trochou cukru a soli. Pánev na smažení potřepe silnou vrstvou másla, nalejeme do ní těsto a na něj hustě naskládáme 1 kg černých třešní. Ty mají ležet vedle sebe, nikoli nad sebou. Nahoře těsto posypeme velkým množstvím strouhaného perníku a cukru a pokapeme hojně rozpuštěným máslem. Pečeme v horké troubě a rozkrájíme na velké čtvercové kusy. Moučník musí být velmi šťavnatý a má obsahovat víc třešní než těsta.

Bublanyina (Böhmische Kirschenspeise) (D)

4 dl Milch werden mit schwach 3 dl Mehl, 2 Eiern, etwas Zucker und Salz verrührt. Eine Bratpfanne bestreicht man dick mit Butter, gießt den Teig hinein und belegt die Pfanne dicht mit 1 kg schwarzen Kirschen. Sie müssen alle nebeneinander und nicht übereinander liegen. Obenauf bestreut man die Masse mit sehr viel geriebenem Lebkuchen und Zucker und tropft viel flüssige Butter darauf. Man bäckt die Masse im heißen Rohr und schneidet sie dann in große viereckige Stücke. Die Speise muss sehr saftig sein und mehr aus Kirschen als aus Teig bestehen.



Kuchařka z Miroslavi, kolem 1900
Kochbuch aus Miroslav, um 1900

Makový závin (N)

40 dkg mouky, 10 dkg másla zpracujeme v drobenku. Pak přidáme 2 žloutky, 10 dkg cukru, kvásek ze 2 dkg kvasnic, soli a trochy mléka a vypracujeme těsto. To necháme ½ hodiny přikryté odpočívat, vyválíme na šířku hřbetu nože a potřeme následující náplní: 20 dkg mletého máku, 10 dkg cukru, ¼ l mléka, citrónová kůra, 3 dkg másla se svaří a do vychladlého přidáme 1 lžíci rumu a 3 dkg rozinek.

Mohnstrudel (N)

40 dkg Mehl, 10 dkg Butter werden abgebrösel. Dann gibt man 2 Dotter, 10 dkg Zucker, Dampf von 2 dkg Hefe, Salz und etwas Milch dazu und knetet den Teig durch, läßt ihn dann zugedeckt ½ h rasten, walkt ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn mit folgender Fülle: 20 dkg geriebenen Mohn, 10 dkg Zucker, ¼ l Milch, Zitronenschale, 3 dkg Butter und aufgekocht, erkaltet mit 1 Löffel Rum und 3 dkg Rosinen vermischt.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Jindřichova Hradce, 1900
Handgeschriebenes Familienkochbuch aus Neuhaus, 1900

Poutové koláče (Č)

¼ kg másla se utře, přidají se 3 lžíce cukru, 5 žloutků a znovu se tře. Přimíchá se z půl citrónu kůra, 3,5 dkg rozpuštěných kvasnic, osolí se, přidá se litr mouky a tolik vlažného mléka, aby bylo přiměřeně husté těsto. Toto se dobře vytluče a nechá zkynouti. Z kynutého dělají se malé koláče, plní nádivkou z tvarohu, máku nebo povidel, dají zkynout a pekou.

Wallfahrtskolatschen (T)

Man rührt ¼ kg Butter, gibt 3 Löffel Zucker, 5 Dotter dazu und rührt wieder. Es wird die Schale von einer halben Zitrone und 3,5 dkg zerlassene Hefe untergemengt, gesalzen und so viel Mehl und so viel lauwarmer Milch dazugegeben, damit ein angemessen dicker Teig entsteht. Diesen schlägt man gut und lässt ihn aufgehen. Aus dem aufgegangenen Teig macht man kleine Kolatschen, die mit einer Füllung aus Topfen, Mohn oder Powidl gefüllt werden, man lässt sie aufgehen und bäckt sie.

Zámecká kuchařka z Plavče, kolem 1900
Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, um 1900

Jahodová zmrzlina (N)

Umícháme dobře 30 dkg cukru s 8 žloutky, přidáme 1 l smetany a spojíme. Necháme zmrznout. Až je to ztuhlé, vmícháme ¼ l pasírovaných jahod. Totéž děláme z malin, meruněk, broskví a ananasu.

Erdbeer Gefrorenes (D)

Man rührt 30 Dk. Zucker mit 8 Dotter gut ab, 1 Lt. Obers dazu und legirt es, las es gefiren, wen es fest ist, vermengt man es mit ¼ Lt. durchpasirte Erdbeeren. So macht man es von Himbeer, Marillen, Pfirsich und Annanas.

Malinová šťáva (velmi dobrá) (N)

Čerstvé maliny propasírujeme, šťávu nalejeme do sklenice, překryjeme plátkem a necháme 8 dní stát. Pak scedíme. Na ½ kg šťávy dáme 1 kg cukru, rychle přivedeme k varu a necháme dobře vychladnout. Plníme do sklenic a uchováváme v chladu.

Himbeersaft (sehr gut) (D)

Frische Himbeeren werden durchpasirt in ein Glas gefüllt, mit einem Tuch zudecken nicht zubinden und so 8 Tage stehen lassen, dan durchseichen, dan auf ½ Kg. Saft 1 Kg. Zucker schnell aufkochen lassen, gut auskühlen lasen, in Flaschen füllen, kühl aufbewahren.



Prerzowan Polivka.

Duvajz ja Dobru vovruvj, ta
 polivka ja z miz d'indj, vovru
 ja solik funtury, gako bylo
 polivky, unija ja spolii zrua.
 nit, a kuzj ja ma zuznavao.
 vovt, vovruvi ja do funjika
 2 unv 3, zlavtly, kuz vovru
 unija, kvant, zuzvov, Dobru
 ja to zuzjiva u zukovnlign,
 unija ja zruo to yadru Man
 vvalat, na unija funzuvai
 zruvliku, a pak ja vovlaga
 na unija ta polivka.

Spatersij Sredljty.

Vovruvi kuz Spateru zuzman
 fuz ja, k'ovnu v unija mo.

Podzim
a posvícení

Herbst
und Kirchtag



Posvícení bylo v minulosti typickou podzimní slavností. Jeho termín se vázal k svátku některého světce a byl tradiční oslavou úrody, protože podzimní období bylo časem sklizně a bohaté úrody čerstvých surovin. V jižních Čechách patřily k nejoblíbenějším svatohavelské posvícení, které se slavilo třeba ve farnosti římovské, a svatomartinské posvícení, třeba ve farnosti střížovské. K těm bezesporu nejznámějším posvícením v okrese Znojmo patří svatováclavské hody ve Vémyslicích či v Dolních Dubňanech. Ve Vémyslicích se dodnes udržel původní kroj a tradice zdejších oslav sahá až do 16. století. Za zmínku rozhodně stojí také svérázná posvícení v Hlubokých Mašůvkách a ve Výrovicích, kde i dnes uslyšíme pod nazdobenou májou satirické proslovy družby, pravě to ruky samotného stárka.

Již před posvícením musela hospodyně vše důkladně připravit. Vedle velkého úklidu musela zadělat těsto a z něj upéct chleby a koláče. Na Blatech se již v pátek a v sobotu roznášely koláče po příbuzných v okolních vesnicích a zvalo se na posvícení. V neděli po poledni se pak všichni pozvaní sešli v domě

hospodáře a po modlitbě zasedli ke stolu. Na stole byly mísy a lžíce, nůž ke krájení si přinášel každý svůj. Pokud se v usedlosti poráželo prase, bylo k jídlu hodně jitrnic a pečeného masa. Jídla muselo být dost, aby vydrželo i na druhý den. V pondělí odpoledne chodila mladá chasa do hospody na pěknou hodinku s tancem a muzikou. V hospodě obdarovávaly dívky chlapce sladkými hnětýnkami. Tančilo se a s muzikanty zpívalo až do rána. Ostatní příbuzní odcházeli z hospodářova domu až v pondělí vpolední. Na Doudlebsku se slavilo posvícení také ve velkém stylu. Na návštěvu přicházeli nejenom příbuzní a čeládka, ale také její rodiče a žebráci. Od nedělního poledne se jedlo, pilo, vyprávělo a prováděla obhlídka hospodářství. Večer šli všichni do hospody, kde hrála muzika, tančilo se a zpívalo až do rána. V pondělí chodila po vesnici svobodná chasa s muzikanty. V každém stavení se tančilo a hrálo. Muzikanti si za odměnu mohli pochutnat na koláčích. Z posvícení se odcházelo většinou až v pondělí vpolední s výslužkou masa a koláčů. Ze zápisu kronikáře v Křemži je doloženo, jaké chody jídel se na posvícení

podávaly po polovině 19. století. Postupně byla podávána hovězí polévka s nudlemi, hovězí pečeně s bílou křenovou nebo žemlovou omáčkou, rýžová kaše, vepřová pečeně, husa nebo zajíc a droby nebo dušené maso. Aby bylo masa dostatek, bohatí statkáři poráželi na posvícení prasata a zabíjeli husy. Hus se ale nezabíjelo mnoho, spíše se výhodně prodaly na trhu. Oblíbená byla též divočina, kterou dostávali majitelé pozemků jako náhradu za nájem honitby. Populární byl hlavně zajíc na smetaně.

Na Znojemsku se říkávalo, že „peněz na posvícení je vždy dost, i kdyby po něm na sůl nebylo“. V domácnostech se připravovalo množství vybraných pokrmů a pečiva, z něhož dostávali výslužku zvaní hosté i domácí čeled. Byla to jedna z mála příležitostí v průběhu roku, kdy maso na stole chybět nesmělo, a to ani v chudých rodinách. Každý si podle možností vykrmil posvícenskou husu, kachnu nebo alespoň kuře, připravovala se také nadívaná holoubata. Husí maso se o hodech spotřebovalo beze zbytku. Tzv. mladá husa byla vypraná uvařená sřeva, obtočená kolem nožek, která se společně s hlavou, krkem a žaludkem podávala se sladkou povídkovou omáčkou a knedlíkem. Z husích jater a ostatních drůbků se uvařila sváteční posvícenská polévka.

Na selských usedlostech, kde se očekávalo mnoho hostů, se dokonce zabíjelo menší prase. Vepřové se peklo i vařilo a podávalo se k zelí, ale i s omáčkami křenovou a černou ze sušených švestek a nakládaných křížal. Připravovaly se rovněž obvyklé zabíjačkové pochoutky, k nimž vždy patřily voňavé jitrničky a jelítka. Když se prasata přestávala kolem roku 1890 načas chovat, připravovalo se maso skopové, a dokonce i telecí, v chudších domácnostech zabili alespoň zjara narozené kůzle. Skopové maso se většinou jen načesnekovalo, aby ztratilo svůj specifický

zápach, a poté se peklo v peci. V Hlubokých Mašůvkách jej dusili v uzavřeném hrnci s pokličkou omazanou hlínou. Hovězí maso, které se většinou kupovalo, se podávalo vařené s křenem, postrouhaným, jablečným i žemličkovým, místy také s mléčným. Výjimečně se kupoval zajíc, který se jedl s černou omáčkou a bramborovými knedlíky. Časté však toto jídlo bylo v rodinách myslivců a někdy také pytláků. V regionu byly oblíbené dvě základní varianty posvícenských koláčů, které se svým tvarem nelišily od svatebních a byly jen o něco málo větší. Na Moravskokrumlovsku se pekly malé čtverhrané buchtíčky plněné povídky, mákem, tvarohem a v některých rodinách i ořechy, v moravsky hovořících obcích blíže Znojma převládaly malé koláče kulatého tvaru, místy známé jako dvojctihodné, které byly uvnitř plněné tvarohem, svrchu s troškou povídel a posypané drobenkou. Jistými specialitami byly kraple v Jezeřanech-Maršovicích a ve smíšené Miroslavi se všichni těšili na „ružičky“ čili Kirtagsflecken, pracnější a zdobnější obdobu božích milostí. Pro zajímavost, ve Vémyslicích totožné pečivo smažili pod označením pumy na vostatky. V každé obci bez rozdílu však nechyběl dostatek velkých posvícenských buchec z té nejlepší mouky. Ty se obvykle plnily povídky, tvarohem nebo mákem. Pokud měl hospodář slabost pro koláče nadívané ořechy, jablky, oslazeným zelím či řepou, hospodyně upekla nejméně jeden pekáč zvláště pro něho. Pekáčů buchec, které mohly velikostí dosahovat menších cihlíček, bývalo na rodinu klidně i devět. Proto je ihned po upečení ženy vyklápěly na voňavou žitnou slámu. Pekáč byl totiž zase potřeba a buchty stejně musely vychladnout. Později se na posvícenském stole objevily také bábovky, rolády a jiné drobné cukrovinky, například suché skořicové cukroví doložené z Výrovic.





Okázalé posvícenské pohoštění se příliš neodlišovalo ani v německých obcích na Znojemsku. Kromě svátečního pečiva i dostatku vína a piva je mezi pokrmy nejčastěji zmiňováno pečené vepřové maso s bramborovým salátem, který např. ve Vrbovci připravovali z jisté odrůdy brambor podlouhlého tvaru známé jako Kipfler, česky rohlíčky. Dále se podávaly pečené husy, v Miroslavi s mrkvovým zelím, a vařené hovězí, které prý bývalo jen z pravé svičkové. Z hovězího masa se vařila také nudlová polévka, do níž se bezpodmínečně přidával šafrán, aby měla pěknou zlatavou barvu. Šafrán se v Podolí rozšířil do venkovských zahrádek z kláštera v Louce. K poutovým pamlskům, na které se těšily především malé děti, patřily kromě sladkostí i housky z bílé mouky, k nimž se přikusovala klobáska s křenem nebo hořčicí. O martinském posvícení se v některých obcích severně od Znojma také koledovalo. Děti chodily prosit o rohlíky, které se obvykle nadávaly ořechy, mákem či povidly a pekly se z této těsta jako buchty. Například v Rybníčkách nebo v Únanově se pečou dodnes. Rohlíky z kynutého těsta, kterým se říkalo Martini Hörnler či Martinihörndl, připravovaly rovněž hospodyně z německých obcí. Na slavnostním stole v jižních Čechách i na jižní Moravě nechyběla ani věhlasná pečená husa plněná jablky a podávaná s knedlíkem a se zelím, ve vinařských obcích se navíc ochutnávalo mladé víno.

Svátek Všech svatých a Dušiček byl na venkově posledním dnem prací mimo dům, kdy se opravovaly hroby, pletly věnce, na hřbitově zapalovaly svíčky, lidé se pomodlili za zemřelé a popovídali si o hřbitovní parádě. Na Moravskokrumlovsku máme doložené obchůzky potulných žebraček, zřejmě období dušičkových babiček z Ivančicka. V jižních Čechách se na dušičky peklo pečivo dušičky – polívačky. Kynuté těsto se tvarova-



lo do tvaru písmene S, ptáčků, miminek, různých pletenic, srdíček, kústek nebo rohlíčků a rozdávalo se dětem nebo žebračkám. Potíralo se mlékem, aby se hezky lesklo, jako se lesknou dušičky, když odlétají do nebe a svítí na ně slunce. Dalším typem pečiva byly černé duše z tmavého sušenkového těsta s čokoládou, které se vyvalovalo na vále a vykrajovaly se z něj různé tvary. Na dušičky se někdy pekly i malé plněné koláčky nebo piškoty. Na Znojemsku se v německy hovořících obcích pekly pletýnky, pro které si na koledu chodily malé děti. Toto dušičkové pečivo známé jako Heiligenstrietzel či Halengstritzl, které se prokazatelně připravovalo ještě v raném novověku, se ovšem jedlo také na snídani, přicházel si pro něj obecní pastýř a obdarovali jím místní chudé. Zvláště velkou pletýnku přinášely matky kmotrám svých dětí. V hostincích muži o pletýnky, které zakoupil hostinský u pekaře, dokonce hráli v kostky.

Der Kirchtag war in der Vergangenheit eine typische Herbstfeier. Sein Termin hing meistens mit dem Fest eines Heiligen zusammen und er war traditionell ein Erntedankfest, weil der Herbst die Zeit der reichen Ernte von frischen Feldfrüchten war. In Südböhmen gehörte zu den beliebtesten der St. Gallus-Kirchtag, den man z. B. in den Pfarrgemeinden Římov und der St. Martin-Kirchtag, den man in der Pfarrgemeinde Střížov (Driesendorf) feierte. Zu den ohne Zweifel bekanntesten Kirchtagen im Bezirk Znaim gehört der St. Wenzel-Kirchtag in Vémyslice oder Dolní Dubňany (Unter Dubian). In Vémyslice erhielt sich bis heute die ursprüngliche Tracht und die Tradition der Feier reicht tief ins 16. Jahrhundert zurück. Erwähnenswert sind auch eigenartige Kirchtage in Hluboké Mašůvky und Výrovce, wo noch heute unter dem Maibaum satirische Ansprachen des „družba“ gehalten werden (eines alten, beredten Mannes, der satirische Lob- und Spottrede über die Dorfbewohner führt), der die rechte Hand des Altburschen war.

Bereits vor dem Kirchtag musste die Hausfrau alles sorgfältig vorbereiten. Neben dem großen Aufräumen musste sie den Teig anmachen und daraus Brote und Kolatschen backen. In der Blata-Region trug man schon am Freitag und am Samstag Kolatschen den Verwandten in den umliegenden Dörfern aus und man lud zum Kirchtag ein. Am Sonntagnachmittag kamen alle Eingeladenen im Haus des Bauern zusammen und setzten sich nach dem Gebet an den Tisch. Auf dem Tisch lagen Schüsseln und Löffel, ein Messer zum Schneiden brachte jeder selbst mit. Falls man im Bauernhof ein Schwein schlachtete, gab es zum Essen viele Gerichte, Leberwürste und Braten. Sie mussten auch für den nächsten Tag ausreichend sein. Am Montagnachmittag kamen die jungen Irten (die unverheirateten Burschen) ins Gasthaus zu einer schönen Stunde mit Tanz und Musik zusammen. Im Gasthaus schenkten die Mädchen ihren Bur-

schen süße hnětýnky. Man tanzte und sang mit den Musikern bis zum Morgen. Die anderen Verwandten verließen das Haus des Hausherrn erst am Montagabend. In der Doudleby-Region feierte man den Kirchtag ebenfalls groß. Zu Besuch kamen nicht nur Verwandte und Gesinde, sondern auch die Eltern und Bettler. Vom Sonntagnachmittag an wurde gegessen, getrunken und erzählt und man besichtigte auch die Wirtschaft. Am Abend gingen alle ins Gasthaus, wo die Musik spielte und man bis zum Morgen tanzte und sang. Am Montag zogen die Irten mit den Musikern durchs Dorf. In jedem Gehöft wurde getanzt und gespielt. Die Musiker bekamen Kolatschen als Belohnung. Vom Kirchtag kehrte man meistens erst am Montagabend mit einem Geschenk in Form von Kolatschen und Fleisch zurück. Aus den Notizen des Chronikschreibers aus Křemže (Krems) erfahren wir, welche Speisen man zum Kirchtag nach der Mitte des 19. Jahrhunderts servierte. Nach und nach kamen Rindsuppe mit Nudeln, Rinderbraten mit weißer Kren- oder Semmelsoße, Reisbrei, Schweinebraten, Gans oder Hase und Innereien und gedünstetes Fleisch auf den Tisch. Um genug Fleisch zu haben schlachteten die reichen Bauern Schweine und Gänse anlässlich des Kirchtags. Man schlachtete allerdings nicht viele Gänse, weil man sie eher noch günstig auf dem Markt verkaufen konnte. Beliebt war auch Wild, das die Grundbesitzer als Ersatz für die Jagdmiete bekamen. Populär war vor allem Hase in Rahmsoße.

In der Znaimer Region sagte man, dass „es immer genug Geld für den Kirchtag gibt, auch wenn es danach für Salz nichts mehr geben würde“. In den Haushalten bereitete man viele feine Speisen und Gebäck zu, womit die Gäste und das Hausgesinde beschenkt wurden. Es war eine der wenigen Gelegenheiten im Verlauf des Jahres, zu der Fleisch auf dem Tisch nicht fehlen konnte,



nicht einmal in den armen Familien. Jedermästete nach Möglichkeit eine Kirchtag-Gans, eine Ente oder wenigstens ein Huhn, man bereitete auch gefüllte Taubenjunge zu. Das Gänsefleisch wurde am Kirchtag restlos verbraucht. Das sog. Gänsejunge waren Beinchen, die man zusammen mit dem Kopf, Hals und Magen mit gewaschenen Gänsedärmen zusammengebunden waren und die man mit einer süßen Powidlsoße und Knödeln servierte. Aus der Gänseleber und anderen Innereien kochte man eine festliche Kirchtagsuppe.

In Bauernhöfen, in denen man viele Gäste erwartete, schlachtete man sogar ein kleineres Schwein. Das Schweinefleisch wurde gebacken und gekocht und mit Kraut, aber auch mit der Kren- und schwarzer Soße aus gedörrten Zwetschken und eingelegten getrockneten Äpfeln serviert. Man bereitete auch beliebte Schlachtfestdelikatessen zu, wozu immer duftende Leber- und Blutwürste gehörten. Als man um 1890 für kurze Zeit aufhörte, Schweine zu halten, bereitete man Hammel- und sogar Kalbfleisch zu, in den ärmeren Haushalten schlachtete man wenigstens ein im Frühling geborenes Zicklein. Das Hammelfleisch wurde meistens nur mit Knoblauch gewürzt, damit es seinen spezifischen Geruch verlor und danach briet man es im Ofen. In Hluboké Mašůvky wurde es in einem zugedeckten Topf mit einem mit Lehm beschmierten Deckel gedünstet. Rindfleisch wurde jedoch häufiger gekauft. Man servierte es gekocht mit geriebenem Kren oder mit Apfel- oder Semmelkren, mancherorts auch mit Milchken. Ausnahmsweise kaufte man einen Hasen, der mit schwarzer Soße und Kartoffelknödeln gegessen wurde. Häufig war dieses Essen in den Jäger- und manchmal auch Wildererfamilien. In der Region waren zwei Hauptvarianten von Kirchtagkolatschen beliebt, die sich mit ihrer Form von den Hochzeitskolatschen nicht unterschieden. Sie waren nur ein biss-

chen größer. In der Umgebung von Moravský Krumlov buk man kleine viereckige Buchteln, die mit Powidl, Mohn, Topfen und in machen Familien auch mit Nüssen gefüllt wurden, in den mährisch sprechenden Gemeinden in der Nähe von Znaim überwogen Kolatschen in runder Form, mancherorts als dvojctihodné (doppelehrwürdig) genannt, weil sie im Inneren mit Topfen und oben mit Powidl gefüllt wurden und mit Streuseln bestreut. Eine gewisse Spezialität waren kraple in Jezeřany-Maršovice, und im sprachlich gemischten Miroslav (Mišlitz) freuten sich alle auf růžičky oder Kirtagsflecken, nichts anderes als eine arbeitsaufwändigere Variante von boží milosti (ein feines Gebäck aus Mürbeteig, das im heißen Fett gebacken wird). Interessant ist, dass man in Vémyslice ein ähnliches Gebäck unter dem Namen pumy zum Fasching buk. In jedem Dorf gab es ohne Unterschied genug großer Kirchtags-Kolatschen aus dem besten Mehl. Diese füllte man gewöhnlich mit Powidl, weiters mit Topfen und Mohn. Falls aber ein Hausherr eine Vorliebe für Kolatschen hatte, die mit Nüssen, Äpfeln oder gesüßtem Kraut oder Rüben gefüllt wurden, buk die Hausfrau wenigstens ein Backblech nur für ihn. Es gab übrigens in der Familie häufig bis zu neun Backbleche voll Buchteln, die die Größe eines kleineren Ziegels erreichen konnten. Deshalb wurden die Buchteln gleich nachdem sie von den Hausfrauen aus dem Rohr herausgenommen wurden, auf duftendes Roggenstroh gestürzt. Man brauchte nämlich das Backblech wieder und die Kolatschen mussten auskühlen. Später gelangten auch Gugelhupfe, Rouladen und anderes feines Gebäck auf den Kirchtagstisch, z. B. trockenes Zimtgebäck, die in Výrovice nachgewiesen ist.

Die reiche Kirchtagsbewirtung unterschied sich auch nicht viel in den deutschen Gemeinden in der Znaimer Region. Außer dem Festgebäck und der Fülle von Wein und

Bier wird unter den Speisen am häufigsten Schweinebraten mit Kartoffelsalat erwähnt, den man z. B. in Vrbovec (Urbau) aus der Kartoffelsorte, die als Kipfler bekannt ist, zubereitete. Weiters wurden gebratene Gänse, in Miroslav mit Karottenkraut, und gekochtes Rindfleisch, das nur aus der echten Lende war, serviert. Aus dem Rindfleisch kochte man auch die Nudelsuppe, in die unbedingt Safran gehörte, damit sie eine schöne goldene Farbe bekam. Safran verbreitete sich übrigens vom Kloster Klosterbruck (Louka) aus im Thayatal in die ländlichen Gärten. Zu den Kirchtagsleckerbissen, auf die sich vor allem kleine Kinder freuten, gehörten außer Süßigkeiten auch Semmeln aus weißem Mehl, wozu man Wurst mit Kren und Senf aß. Am Martins-Kirchtag ging man in einigen Dörfern nördlich von Znaim auch von Haus zu Haus. Die Kinder heischten um Kipferl, die man gewöhnlich mit Nüssen, aber auch mit Mohn oder Powidl füllte und die aus demselben Teig wie die Kolatschen gebacken wurden. In Rybníky (Ribnik) oder in Únanov (Winau) z. B. bäckt man sie bis heute. Kipferl aus Hefeteig, die man Martini Hörnler oder Martinihörndl nannte, buken auch die Hausfrauen in den deutschsprachigen Dörfern. Auf dem festlichen Tisch in Südböhmen und Südmähren fehlte auch die berühmte mit Äpfeln gefüllte Gans nicht, die mit Knödeln und Kraut serviert wurde. In den Weingemeinden kostete man überdies den jungen Wein.

Der Allerheiligen- und Allerseelentag waren auf dem Lande die letzten Tage der Arbeit außerhalb des Hauses, an denen man Gräber renovierte, Kränze flocht, auf dem Friedhof Kerzen anzündete. Die Leute beteten für die Verstorbenen und plauderten über die Friedhofspracht. In der Umgebung von Moravský Krumlov gingen früher wandernde Bettlerinnen von Haus zu Haus, wahrscheinlich eine Analogie zu den Allerseelengroßmüttern (dušičkové babičky)



aus der Region um Ivančice (Eibenschitz). In Südböhmen wurde am Allerseelentag ein spezielles Gebäck – dušičky – polívačky gebacken. Es handelte sich um ein Gebäck aus Hefeteig, den man händisch zu Buchstaben „S“, Vögeln, Babypuppen, verschiedenen Geflechten, Herzen, Beinen oder Kipferln formte und das an Kinder und Bettler verteilt wurde. Man bestrich es mit Milch, damit es schön glänzte, so wie die Seelen im Sonnenlicht glänzen sollten, wenn sie in den Himmel fliegen und von der Sonne beschienen würden. Eine weitere Gebäcksorte waren die schwarzen Seelen (černé duše), die aus einem dunklen Biskuitgebäck mit Schokolade gemacht wurden. Man walkte sie auf dem Nudelbrett aus und stach verschiedene Formen aus. In der Znaimer Region buk man in den deutschsprachigen Gemeinden Striezel, worum kleine Kinder heischten. Dieses Allerseelengebäck, bekannt als Heiligenstriezel oder Halengstritzl, das man nachweisbar schon in der frühen Neuzeit buk, aß man allerdings auch zum Frühstück und es wurde an den Gemeindegirten und die lokalen Armen verteilt. Einen besonders großen Striezel brachten die Mütter den Taufpatinnen ihrer Kinder. In den Gasthäusern würfelten die Männer um solche Striezel, die der Gastwirt beim Bäcker gekauft hatte.



Recepty/Rezepte

Bewehtes Koch-Buch, 1759

Houbová polévka (N)

Povař penízovky v dobrém hrachovém vývaru, sced je a vem nové houby, pětkrát nebo šestkrát je oper v horké vodě, abys je zbavil písku. Pak je podus na másle se zelenou petrželkou, přidej žemlovou strouhanku, smíchej dobrý hrachový vývar s houbovým odvarem, zasmaž to máslovou jíškou tak, jak to chceš mít husté, vlož do toho podušené houby, nech povařit, pak okořeň a osol.



Schwammerl-Suppen (D)

Ubersiede die Nägel-Schwämmerl in einen guten Erbsen-Brüh, seihe es durch die Suppen, und nimme hernach zu der anderen die Schwämmerl, fünf- oder sechsmal in heissem Wasser gewaschen, damit der Sand wegkommt, hernach dünste es in Butter und grünen Petersil, wie auch geriebenen Semmel-Bröseln, richte gute Erbsen-Brüh zu der andern, und mit guter Butter- Einbrenn in der rechten Dicken einbrennet, die gerösten Schwämmerl da rein, lasse es aufsieden, hernach gewürzt und gesalzen.

Polévka z bažanta (N)

Opeč bažanta pěkně dozlatova, polož jej na mísu, až je upečený. Pak vem 40 ústřic, otevři je a uchovej z nich tu mořskou vodu, orestuj je na másle. Když jsou opečené, vem z jednoho citronu jemně krájenou kůru, vymačkej na to i šrávu, zalej to žejdlíkem dobrého červeného vína (Ofner), přidej mořskou vodu z ústřic a nech pěkně provařit. Okořeň a přelej tím bažanta, nech to ohřát na míse a podávej na stůl.

Fasan-Suppen (D)

Brate den Fasan schön gelb, lege ihn auf eine Schüssel, wann er gebraten ist, hernach nimm 40. Austern, diese ausgelöst, auch das Meer-Wasser von denen Austern aufbehalten, röste es in Butter; wann sie geröst seynd, nimm von einer Lemoni die Schäler klein geschnitten, auch den Saft daran gedruckt, giesse ein Seitel guten roten Ofner-Wein, auch das Meer-Wasser von Austern daran, lasse es durcheinander sieden, gewürzt, und über den Fasan angericht, lasse es auf der Schüssel aufsieden, und gibts auf die Tafel.

**Kuchařská kniha, kolem 1800
Kochbuch, um 1800**

Polévka z mladé kachny pro tři osoby (N)

Když je mladá kachna očištěná a umytá (pokud ale není vůbec mladá, nýbrž tvrdá, povař

ji v hovězí polévce, pokud nezměkne), dej kousek másla nebo sebraného tuku (z polévky) asi tak 2 až 3 lity do rendlíku, rozežřej to, přidej 2 lžice mouky a nech do zlatova osmažit, pokrájej na jemno trochu petrželky a cibule, nech osmažit, pak tam dej tu kachnu na to, dobře podus a zalej holbou hovězí polévky, dej trochu muškátového květu, osol a nech ½ hodiny vařit, mohou se dát ještě knedlíčky nebo opečená žemle, pak podávej.

Junge Enten Suppe auf 3 Personen (D)

Wenn die junge Ente geputzt, und ausgewaschen ist, wäre es aber nicht gar jung, sondern hart, so sied sie in einer Rindsuppe, bis es weich wird, dann gib ein Stückchen Butter, oder Abschöpfette von 2 bis 3 Loth in ein Reindl, laß es heiß werden, gib 2 Löffel Mehl hinein, laß es gelblich anlaufen, ein wenig Petersill und Zwiebel klein geschnitten, anlaufen lassen, dann das Entl hinein, gut abdünsten lassen, eine Halbe Rindsuppe darauf gießen, ein wenig Muskatblüh, salzen, bej ½ Stunde langsam sieden lassen, man kann noch Knödel, oder gepätzte Semmel hineingeben, dann anrichten.

**Rukopisná kuchařská kniha učitele Jakuba Schliegla a Josefa Delincze z Ivančic, 1818
Handgeschriebenes Kochbuch von Lehrer Jakob Schliegel und Josef Delincz aus Ivančice, 1818**

Vinná polévka (N)

Nejprve dej do hrnku jeden velký žejdlík vína, ½ žejdlíku vody, cukr podle libosti, muškátový květ a šafrán a dobře to všechno povař, pak zvlášť rozšlehej v hrnci 6 žloutků a nalej na to žejdlík vařící smetany, přidej svrchu popsanou směs a vše dobře promíchej.

Weinsuppe (D)

Erstlich thue in einen Hafen 1 groß Seidl Wein, ½ Seidl Wasser, Zucker nach Belieben, Muskatblüh, und Safran, laß es wohl untereinander sieden, dann besonders sprudle in einem Topf 6 Eyerdotter ab, und gieß 1 Seidl siedendes Obers daran, und dann die obig versottene Massa, und rühre es wohl untereinander.

Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910

Celerová polévka (N)

Bulvu celeru očistíme, oloupeme, nakrájíme na kostičky a uvaříme ve slané vodě. Připravíme světlou máslovou zasmažku, dáme do ní celerové kostky a nadrobno nasekanou petrželku. Zalejeme polévkou a podáváme s kostičkami na másle orestované žemle.

Selleriesuppe (D)

Eine Sellerieknolle wird geputzt, geschält und in Würfel geschnitten und in Salzwasser gekocht. Man macht eine helle Butter-Einmach, gibt die gewürfelten Selleriestücke und kleingeschnittene Petersilie dazu. Suppe aufgießen und mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln servieren.



Sešit s kuchařskými recepty Lucie Bakešové, konec 19. století **Heft mit Kochrezepten von Lucie Bakešová, Ende des 19. Jahrhunderts**

Omáčka z červené řepy (Č)

Vezmi půl žejdlíka kyselé smetany, právě tak mnoho hovězí polévky a octa z červené řepy. Kyselá smetana se rozmíchá trochu s moukou, ocet a polévka i kousek cukru se k tomu přidá, naložená řepa se rozkrájí na kostky a dej je do omáčky krátce před objedem. Omáčka tato smí jen několik okamžiků na plotně být, sice by ztratila krásnou svou barvu.

Soße aus roter Rübe (T)

Nimm ein halbes Seidel sauren Rahm, ebenso viel Rindsuppe und Essig von eingemachten Roten Rüben. Sauren Rahm mit etwas Mehl versprudeln, Essig, Suppe und ein Stück Zucker hinzugeben, die eingemachten Rüben in Würfel schneiden und kurz vor dem Mittagessen in die Suppe geben. Diese Suppe darf nur eine kurze Weile auf dem Herd stehen, sonst verliert sie ihre schöne Farbe.

Omáčka z rajsých jablek (Č)

Do hrnčeka se dají vařit 2-3 rajska jablka (dle množství omáčky), přidá se polovice vody, též trochu octa, posekaná cibule, 2-3 zrna nového koření, řebíčku, pepře, květu trochu, sůl a cukr. To vše se dobře nechá zavařit, procedí a vytlačí se to a přidá se dle chuti polévky. Pak se udělá zasmažka a zase se nechá zavařit, až nejsou knedlíčky.

Tomatensoße (T)

In einem Topf 2-3 Tomaten (je nach Menge der Soße) kochen, dazu eine Hälfte Wasser, auch etwas Essig, gehackte Zwiebel, 2-3 Körner Neugewürz, Nelke, etwas Muskatblüte, Salz und Zucker geben. Das alles gut kochen lassen, passieren und nach Geschmack Suppe hinzugeben. Dann Einbrenn machen und wieder kurz kochen damit sich keine Klümpchen bilden.

Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Bramborové knedlíky (N)

Uvaříme brambory a nastrouháme na struhadle. Na 500 g strouhaných brambor utřeme 70 g másla, dáme do něj brambory, přimícháme 2 vejce a 2 žloutky, osolíme. Zpracujeme 2 lžíce smetany, jednu na kostičky pokrájenou orestovanou zemlí a trochu krupice a tvoříme knedlíky, které by se neměly lepit na ruce. Uvaříme je ve slané vodě, vyjmeme a dvěma vidličkami rozdělíme na dvě poloviny, posypeme strouhankou a přelejeme horkým máslem. Místo krupice se může vzít mouka.

Erdäpfelknödel (D)

Erdäpfel kochen und durch ein Reibeisen passieren. Auf 500 g geriebene Erdäpfel 70 g Butter abreiben, die Erdäpfel hineingeben, 2 Eier und 2 Dotter dazuschlagen, salzen. 2 EL Obers, eine würfelig geschnittene, geröstete Semmel und etwas Grieß einarbeiten und Knödel formen, die auf der Hand nicht kleben bleiben. Die Knödel in Salzwasser kochen,

herausnehmen und mit zwei Gabeln in zwei Hälften zerreißen, mit Semmelbrösel bestreuen und mit heißer Butter begießen. Anstatt Gries kann auch Mehl genommen werden.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Písecka, okolo 1900 **Handgeschriebenes privates Kochbuch aus der Pisek - Region, um 1900**

Bramborové knedlíky (Č)

Brambory použijte moučnější, ale dobré. Asi půl kila brambor uvařte ve slupce den předem a nechte řádně vypářit. Do těsta přidejte malou lžičku octa. Knedlíky budou mít hezčí barvu, ale také se s těstem lépe pracuje. Uvařené brambory protlačte přes lis k tomu určený. Lze je také nastrouhat na jemném vzorku struhadla. Přidejte sůl, 1 celé vejce a 1 žloutek, ocet, 15 - 20 dkg hrubé (nebo půl hrubé a půl polohrubé) mouky a zadělejte hladké kompaktní těsto. Není dobré příliš otálet, z díla byste měli rovnou vytvořit šišku nebo koule nebo ho naplnit uzeným a zavařet do vroucí osolené vody. Vařte dle velikosti 10 - 20 minut. Horké propíchnete nebo rovnou krájejte nítí či kráječem.

Bramborové knedlíky se jedí samotné, třeba jen pomaštěné sádlem s vypečenou cibulí. Knedlíky se podávaly i ke svíčkové omáčce. Pokud děláte svíčkovou třeba z bažanta nebo zvěřiny, je k ní bramborový knedlík chutnější.

Kartoffelknödel (T)

Eher mehlig aber gute Kartoffeln nehmen. Ca. ein halbes Kilo Kartoffeln in der Schale einen Tag vorher kochen und recht gut auskühlen lassen. In den Teig kommt ein kleiner Löffel Essig. Die Knödel haben dann eine schönere Farbe und der Teig läßt sich besser verarbeiten. Gekochte Kartoffeln durch die Kartoffelpresse treiben. Man kann sie auch fein reiben. Salz, 1 ganzes EI und 1 Dotter, Essig, 15 - 20 dkg griffiges (oder je zur Hälfte griffiges und halbgrieffiges) Mehl dazugeben und zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Es ist nicht gut lange zu warten, man sollte gleich einen Laib oder Kugeln machen, man kann sie auch mit Selchfleisch füllen und im kochenden Salzwasser kochen. Je nach Größe der Knödel 10 - 20 Minuten kochen. Gekochte Knödel durchstechen oder gleich mit einem Zwirn oder Schneidegerät schneiden.

Man kann die Kartoffelknödel allein essen, mit Schmalz und gerösteter Zwiebel befettet. Diese Knödel werden auch zum Lendenbraten serviert. Falls man Fasan oder Wild in Rahmsauce zubereitet, passen Kartoffelknödel dazu.

Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Pavézky s povídly (N)

Starší žemle nakrájíme na tenké plátky, namočíme do smetany, jednu stranu potřeme povídly a položíme na ně druhý plátek, ponoříme do rozšlehaného vajčeka, obalíme ve strouhance a osmažíme do zlatova.



Pofesen mit Powidl (D)

Altbackene Semmeln in dünne Scheiben schneiden, in Obers tauchen, eine Seite mit Powidl bestreichen, eine zweite Scheibe darauflegen, in ein aufgeschlagenes Ei tauchen, in Semmelbrösel panieren und goldbraun backen.

Lité zelné vdolky (N)

Nakrájíme půlku hlávky zelí na jemno, okořeníme pepřem a práškovým cukrem. Utřeme 50 g másla a přidáme vychladlé zelí, 2 vejce a 2 žloutky, rovněž 0,15 l smetany a 17 g práškového cukru, 1 lžičku kvasnic a 0,3 l mléka, trochu soli a vše dobře prohněteme a necháme těsto kynout. Těsto dáváme na vdolečník a smažíme na sádle.

Gegossene Krautdalken (D)

Ein halbes Krauthappel fein schneiden, mit ein wenig Pfeffer und Staubzucker würzen. 50 g Butter abtreiben, das überkühlte Kraut hineingeben, 2 Eier und 2 Dotter dazuschlagen sowie 0,15 Liter Obers und 17 g Staubzucker, 1 EL Hefe und 0,3 Liter Mehl, etwas Salz dazugeben und alles gut abschlagen, den Teig gehen lassen. Den Teig in eine Dalkenpfanne geben und mit Schmalz backen.

Die Österreichische Küche, Marie von Rokitsansky, 1910

České zelné koláče (N)

Připravíme kynuté těsto z 1 l mléka, 2 vajec, 30 g kvasnic, 70–100 g sádla, soli a mléka dle potřeby, dobře prohněteme a necháme kynout. Zelí nakrájíme na jemno a podusíme s vepřovým sádlem, soli a pepřem ne do tmava. Vezmeme z těsta jednu lžičku, těsto roztáhneme a naplníme poměrně dost zelím, přetáhneme je těstem a uzavřenou stranou skládáme na plech tak, že hladká plocha směřuje nahoru. Prsty rovnoměrně stlačíme asi na velikost malého dezertního talířku a potřeme rozpuštěným máslem. Necháme znovu kynout, propíchneme několikrát vidličkou, než je dáváme do trouby.

Böhmische Kraut Golatschen (D)

Einen Germteig von 1 Liter Mehl, 2 Eiern, 30 g Germ, 70 - 100 g Schmalz, Salz und Milch nach Bedarf bereiten, gut abschlagen und gehen lassen. Kraut fein schneiden, mit Schweineschmalz, Salz und Pfeffer hell dünsten. Vom Teig 1 EL nehmen, auseinanderziehen, mit ziemlich viel Kraut füllen, den Teig darüber geben und umgedreht auf ein Blech legen, sodass die glatte Seite nach oben kommt, gleichmäßig mit den Fingern flachdrücken, etwa zur Größe eines kleinen Dessertellers und mit zerlassener Butter bestreichen. Man lässt sie nochmals gehen und sticht sie mit der Gabel einige Male an, ehe man sie im Rohr bäckt.

Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, Elisabeth Stöckel, 1849

České vdolky z brambor (N)

6 velkých moučných brambor uvaříme a oloupeme, prolisujeme sítem, utřeme s kouskem másla a jedním vejcem do hladka. Pak rozbijeme 1 vejce a 3 žloutky, každý dobře zamícháme, trochu osolíme a dále mícháme. Pokud by bylo těsto tuhé, přidáme ještě jedno vejce. Nakonec přidáme jen tolik mouky, aby těsto drželo pohromadě. Smažíme vdolky na vdolečníku a pocukrované je dáváme na stůl.

Böhmische Dalken von Erdäpfeln (D)

6 große, mehliges Erdäpfel kochen und schälen, durch ein Sieb passieren, mit einem Stück Butter und einem Ei, flaumig abrühren. Dann schlägt man 1 Ei und 3 Dotter, jedes gut verrührt, hinein etwas Salz dazugeben und weiterrühren, sollte der Teig noch zu fest sein, kann man noch 1 Ei nehmen. Zuletzt gibt man nur so viel Mehl dazu, dass der Teig zusammenhält, bäckt die Dalken in einer Dalkenpfanne und gibt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

Česká kuchařka, Marie Axamitová, 1898

Tschechisches Kochbuch, Marie Axamitová, 1898

Kraplíčky s houbami (Č)

Ze čtyř až pěti vajec a mouky se udělá těsto podobné nudlovému, jen trochu měkčí. Těsto se vyválí a vykrájí se z něj čtverečky, které se plní houbovou nádivkou. Ta se připraví z na másle osmahnuté cibulky, trocha strouhané žemle, uvařených a nakrájených hub, které se podlijí hovězí polévkou, přidá se špetka muškátového květu a pepře a nechá se povařit. Ve lžičku smetany se rozšlehá vajíčko a přilije k houbám a nechá se zhoustnout. Hotové kraplíčky se vaří ve slané vodě a jedí se posypané pokrájenou a opraženou žemlí a omaštěné.

Krapfen mit Schwammerln (T)

Aus vier bis fünf Eiern und Mehl einen Teig ähnlich einem Nudelteig machen, nur etwas weicher. Den Teig auswalken und daraus Vierecke ausstechen, die man mit Schwammerlfüllung füllt. Diese wird aus der in Butter angeschwitzten Zwiebel, etwas Semmelbröseln und gekochten und geschnittenen Schwammerln, die man mit Rindsuppe aufgießt, zubereitet. Man gibt eine Prise Muskatnuss und Pfeffer dazu und lässt es kochen. Einen Löffel Rahm und ein Ei versprudeln, zu den Schwammerln gießen und dick werden lassen. Die fertigen Krapfen werden in Salzwasser gekocht und mit einer geschnittenen und gerösteten Semmel bestreut und geschmalzt.

Bewehrtes Koch-Buch, 1759

Jablkové knedlíky (N)

Posekej oloupaná míšeňská jablíčka na jemno, opeč je na másle, přidej stejné množství strouhanky z vaječných rohlíků, cukr, skořici, muškátový květ, zadělej těsto s vejci a upeč. Pokud je libo, dej na to sladký odvar.



Aepfel-Knödel (D)

Hacke geschälte Maschanzer-Aepfel schön klein, in Butter geröst, auch so viel geröste Eyer-Kipfel-Brösel, Zucker, Zimmet, Muscat-Blüh, den Taig mit Eyern angemacht, und gebacken, wann es beliebt, eine süsse Brüh darüber gemacht.

Kochbuch, Isabella Pointner, 1840

Jablka na portugalský způsob (N)

Několik míšeňských jablíček oloupeme a prostředky vykrojíme, Naplníme kandovaným ovocem a pistáciemi, namočíme je do vinného těstíčka a pomalu smažíme. Posypeme cukrem.

Äpfel auf portugiesische Art (D)

Einige Maschanker Äpfel werden geschält und in der Mitte ausgestochen, dann mit Kandiarten oder Pistazien gefüllt, in einen Weinteig umgekehrt, sehr langsam gebacken und mit Zucker bestreut.

Nowá výborná Knižka Kuchařská, Antonín Kuperius, 1821

Žemlová bába (Č)

Vymaž formu máslem a vysyp si strouhanou žemličkou, ukrájej ostrouhané žemličky tak jako na topinky, namáčeť každý kousek v sladké smetaně, klad' je na dno, vezmi dva díly sladkých a jeden díl hořkých mandlí a nadrobno je nakrájej, pak malý rozinky, a na kousky krájený hovězí špek a tlučený cukr, zmíchej to a posyp žemličky zase vrstvou té míchanice, a tak až jest to všecko, pak rozklochtej smetanu se žloutkama, která trochu osolená a trochu oslazená býti musí, polej to, aby se to potopilo, dej t opak do trouby upéct, posyp cukrem a dej na stůl.

Scheiterhaufen (žemlovka) (T)

Fette eine Form mit Butter ein und streue sie mit Semmelbröseln aus, schneide abgeriebene Semmeln ähnlich wie für Röstbrot, weiche jedes Stück in süßem Rahm ein, lege sie auf den Boden, nimm zwei Teile süße und einen Teil bittere Mandeln und schneide sie fein, dann kleine Rosinen und in Würfel geschnittenen Rindspeck und gestoßenen Zucker, rühre es und bestreue die Semmeln wieder mit einer Lage dieser Mischung so lange, bis alles verbraucht wird. Dann zerquirle Rahm mit Dottern, die etwas gesalzen und gezuckert werden müssen, gieße es darüber so dass damit alles eingetaucht ist, gib es dann ins Rohr zum Backen, bestreue es mit Zucker und bringe es auf die Tafel.

Nákyp z jablek (Č)

Veźmi šest míšeňských jablek, oloupej je a ustrouhej je na struhadle, dej do hrnce, vraž do toho čtyři celé vejce, ostrouhej jednu žemličku, dej jí k tomu a půl žejdlíku sladké smetany, pak dva loty cukru, trochu skořice, trochu hřebíčků, hodně to s vařečkou rozklochtej, pak vymaž a vysyp formu, vlej to do ní, dej to pěkně upéct, vyklop to, posyp cukrem a skořicí.

Apfelauflauf (T)

Nimm sechs Edelborsdorfer Äpfel, schäle sie und reibe sie auf einem Reibeisen. Gib sie in einen Topf, gib vier Eier dazu, reibe eine Semmel, gib sie dazu und ein Seidel süßen Rahm, dann zwei Lot Zucker, etwas Zimt, etwas Nelken, versprude es gut mit einem Kochlöffel, dann fette eine Form ein und streue sie aus, gieße es hinein, lass es schön backen, stürze es, bestreue es mit Zucker und Zimt.

Die praktische Wiener Köchin, Anna Bauer, 1891

Švestkové taštičky (N)

K 6 dkg utřeného másla přidáme postupně 1 celé vejce, 1 žloutek, 4 dkg tlučeného cukru, 1 špetku soli, 2 dkg rozpuštěných kvasnic, 30 dkg mouky a tolik vlažného mléka, aby vzniklo husté těsto, které řádně propracujeme a pak necháme přikryté kynout. Pak je dáme na vál, vyválíme na ½ cm vysoko, rozřežeme na čtverce, které potřeme povidly, složíme čtyři rohy doprostřed (jako dopisní obálku) a necháme ještě na tukem potřené desce kynout, pak potře-me rozšlehaným vejcem a posypeme krájenými mandlemi a hrubým cukrem. Pečeme prudce.

Zwetschken-Tascherln (D)

Zu 6 Dekagramm abgetriebener Butter rührt man nach und nach 1 ganzes Ei, 1 Dotter, 4 Dekagramm gestoßenen Zucker, 1 Prise Salz, 2 Dekagramm aufgelöste Preßhefe, 30 Dekagramm Mehl und so viel lauwarmer Milch, daß ein dicker Teig daraus wird, den man ordentlich abschlägt und dan zugedeckt etwas gehen läßt. Man nimmt ihn dann auf das Brett, walkt ihn ½ Centimeter dick aus, schneidet ihn in Vierecke, die man mit Powidl bestreicht, dann von den vier Ecken aus in der Mitte (Couvertform) zusammengelegt, auf dem mit Fett bestrichenen Brett nochmals gehen läßt, dann mit gesprudelten Eiern bestreicht, mit geschnittenen Mandeln und Hagelzucker bestreut und bei jäher Hitze backt.

Z národopisných sběrů (Vémyslice)

Aus der ethnografischen Forschung (Vémyslice)

Pojímance neboli pantoflíčky se zelnou náplní (Č)

1 žloutek, ¼ l mléka, 4 lžíce sádla, špetka soli, hladká mouka a cukr dle chuti. Zaděláme pružné, přiměřeně sladké těsto. Plníme následující náplní: jemně pokrájené (strouhané) zelí, 1-2 jablka, cukr, skořice, citrónová kůra, vanilkový cukr, máslo. Na másle podusíme zelí (cca 20 – 30 dkg) s jablky, přidáme cukr a koření. Vychladlou náplní plníme buchty, které přes sebe skládáme na plechu, aby utvořily „pantoflíček“ – jedna půlka bude opečená, druhá bleďá.

„Pojímance“ oder Pantoffelchen mit Krautfüllung (T)

1 Dotter, ¼ l Milch, 4 EL Schmalz, Prise Salz, glattes Mehl und Zucker nach Geschmack. Einen glatten, angemessen süßen Teig verkneten. Mit folgender Füllung füllen: fein geschnittenes (geriebenes) Kraut, 1-2 Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Vanillezucker, Butter. In Butter Kraut (ca. 20 – 30 dkg) mit Äpfeln dünsten, Zucker und Gewürz hinzugeben. Mit ausgekühlter Füllung Buchteln füllen, übereinander auf ein Blech legen, damit sie ein „Pantoffelchen“ bilden – eine Hälfte ist braun gebacken, die andere bleich.



Kuchařská kniha, kolem 1800 Kochbuch, um 1800

Dušené kysané zelí pro 8 osob (N)

¼ libry slaniny, dobrou polovici španělské cibule, toto vše pokrájíme na jemno do rendlíku, přidat drobek tlučeného cukru, na to dáme zelí, přikryjeme a necháme pomalu dusit. Potřebuje to 3 až 4 hodiny, rendlíkem jen zatřepeme, nemícháme často a podléváme tučnou hovězí polévkou, pokud je to suché. Dusíme, až je to vše hezky zlatavé, pak zaprášíme 2 lžícemi mouky, zalejeme polévkou, osolíme, protřepeme, necháme trochu povařit a postavíme na teplé místo. Vezmeme na to za 5 krejcarů zelí nebo dvě velké hrsti.

Gedünstes Sauerkraut auf 8 Personen (D)

¼ Pfund Speck, ein gutes ½ großes Hapel spanischen Zwiebel, dieß fein in eine Rein zusammen schneiden, 1 Bröckl gestossenen Zucker dazu, beutle das Kraut darauf, deck es zu, und laß es langsam dünsten, es braucht 3 bis 4 Stunden dazu, thue es nur immer beuteln, nicht oft umkehren, gieße öfter ein wenig recht fette Rindsuppe darauf, wenn es trocken ist, laß es so dünsten, bis es recht schön gelb wird, dann staube es mit 2 Kochlöffel Mehl, gieß Suppe daran, salz es, beutle es durcheinander, laß es noch ein wenig aufkochen, dann warm stehen; man nimmt um 5 Kr. Kraut, oder 2 doppelt volle Hände.

Smetanový křen pro 4 osoby (N)

Dvě vrchovaté lžíce mouky dáme do žejdlíkového hrnku, přidáme půl žejdlíku smetany nebo 4 plné lžíce, pěkně to promícháme, postupně zalejeme polévkou, postavíme na oheň, často mícháme, dokud to varem nezhoustne. Vařečku nevytáhneme z hrnce do doby, než přidáme nastrouhaného půl kořene křenu, kousek cukru, necháme trochu povařit, postavíme na teplé místo, než podáváme na stůl.

Milchrahm Kren auf 4 Personen (D)

Zwei gaufte Löffel Mehl in ein Seitl Häferl, ½ Seitl Rahm, oder 4 Eßlöffel voll, rühr es recht fein ab, gieß es mit Suppe nach und nach an, stelle es zum Feuer, rühr es öfter um, bis es sich dick siedet, und den Löffel auch nicht eher heraus, dann ½ Wurze Kren gerieben hinein, ein Stückel Zucker, laß es noch ein wenig verkochen, dann warm stehen, bis zum Anrichten.

Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844

Zelný salát (N)

Na salát vezmeme křehké, jak červené, tak bílé zelí, vykrojíme košťál, listy pevně svineme a krájíme kousky drobné, jak jen můžeme. Pokapeme octem a necháme několik hodin odstát, pak opeříme a podle chuti přidáme olej.

Krautsalat (D)

Man nimmt zu diesem Salat zarte, sowohl rote als auch weiße Krauthauptel, schneidet die starken Adern heraus, wickelt die Blätter fest zusammen und schneidet sie so klein als nur möglich. Essig daran schütten und einige Stunden stehen lassen, danach Pfeffer und Öl nach Gutdünken dazugeben.

Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Pečené kysané zelí (N)

Pro osm osob uvaříjme do měkka asi 0,7 l kysaného zelí. Mezitím si nakrájíme 140 g slaniny na kostičky a roztopíme, přidáme 1 lžici mouky a vytvoříme řídkou světlou zasmažku, dáme k tomu půl jemně nakrájené cibule a necháme trochu podusit. Zelí scedíme a do zasmažky přidáme 4 lžíce zelné vody, 4 lžíce smetany a necháme chvilku dusit. Pokud by byla hmota suchá, přidáme buď vodu, nebo smetanu. Uvaříme 500 g vepřového a 500 g uzeného masa a nařežeme hezké plátky. Vymažeme formu máslem a vysypeme strouhankou. Dáme na to vrstvu uzeného masa a vrstvu zelí. Pak opět vrstvu masa a znovu vrstvu zelí, až je vše spotřebováno, nahoře musí být vrstva zelí. Na ni nalejeme směs rozpuštěného másla a rozmíchaného žloutku. Nakonec posypeme strouhankou. Pečeme v troubě, pak opatrně vyklopíme, aby se to nerozpadlo, a podáváme.

Sauerkraut gebacken (D)

Für acht Personen etwa 0,7 Liter saures Kraut weichkochen. Inzwischen 140 g Schweinespeck würfelig schneiden und erhitzen, 1 EL Mehl dazugeben und eine dünne helle Einbrenn bereiten, eine halbe feingeschnittene Zwiebel dazugeben und ein wenig dünsten lassen. Das Kraut abseihen und 4 EL Krautwasser in die Einbrenn geben, 4 EL Rahm dazu und ein Weilchen dünsten lassen, sollte die Masse zu trocken sein, entweder Wasser oder Rahm zugeben. 500 g Schweinefleisch sowie 500 g geselchtes Fleisch kochen und daraus zierliche Schnitzeln schneiden. Eine Form mit Butter bestreichen und mit Semmelbrösel bestreuen, dann eine Lage von geselchtem Fleisch und danach eine Lage Kraut hineingeben. Dann kommt wieder eine Lage Fleisch darauf und nochmals eine Lage Kraut, bis alles gar ist; oben muss Kraut kommen, darauf gibt man eine Mischung aus zerlassener Butter und abgetriebenem Dotter. Zum Schluss werden Semmelbrösel darüber gestreut. Im Backrohr backen, dann vorsichtig stürzen, sodass es nicht zerfällt und servieren.

Bewehrtes Koch-Buch, 1759

Jelení maso v hřebíčkové omáče (N)

Vem zvěřinu, osol ji, posyp tlučeným jalovcem a kmínem, pokud má déle vydržet, uvař maso ve vodě pěkně do měkka, přidej trochu octa, cibule, bobkového listu, připrav dobrou hnědou zasmažku s moukou, přidej cibuli a černý strouhaný chléb, vem dobrou hovězí polévku, pěkně ji zasmaž, okysel vínem a octem, okořeň míchaným kořením a utlučeným hřebíčkem, dej maso na rendlík nebo do kotlíku, zalej polévkou, vem na jemno pokrájenou citrónovou kůru, nech povařit a dávej na stůl.



Hirsch-Fleisch in der Nägerl - Suppen (D)

Nimm das Wildprät, salze es ein, mit gestossenen Cronawet-Beeren, und Kümm bestreut, wohl geschwert, absonderlich wann es länger aufbehalten wird, siede das Wildprät in Wasser, auch etwas von Essig, Zwiffel, Lorbeer-Blätter, schön weich, mache eine gute braune Einbrenn mit Mehl, zuletzt Zwiffel, und schwarz geriebenes Brod, nimm eine gute Rind-Suppen, brenn es schön diklet ein, mache es ansäurlicht mit Wein und Essig, gewürzt mit gemischtem Gewürz, und gestossenen Gewürz-Nägerln, richte das Fleisch in ein Rein, oder Kessel, die Suppen darüber gegossen, nimm klein geschnittene Lemoni-Schäler, laß aufsieden, und gib auf den Tisch.

Kuchařská kniha, kolem 1800

Kochbuch, um 1800

Vařený jelení hřbet (N)

Do rendlíku vezmeme ½ mázu octa, ½ mázu vody, ½ mázu červeného vína, tymián, několik bobkových listů, kůru z poloviny citrónu, 10 hřebíčků, 2 malé kousky bílého zázvoru, plnou hrst jalovce, polovinu velké španělské cibule a malý stroužek česneku. Jelení maso dobře omyjeme, osolíme a vložíme do rendlíku k tomu všemu výše jmenovanému, přikryjeme pokličkou a necháme vařit, až je to měkké, asi 2 až 3 hodiny podle toho, jestli je maso křehké nebo tvrdé. Toto množství surovin bereme na celý jelení hřbet, když máme jen 3–4 lotový kousek, vezmeme na přípravu méně, tak aby se v tom maso pěkně do měkka uvařilo. Když je uvařeno, nechá se ve vývaru stát na teplém místě až do podávání. Pak dáme osušené na mísu a dáme k tomu sulc nebo co chceme, pak dáme na stůl nebo to dáme do směsi, kterou připravíme takto: vezmeme 6 lžíc černé chlebové strouhanky, do zlatova ji opražíme na másle, přidáme trochu tlučeného hřebíčku, trochu skořice, najemno pokrájenou citrónovou kůru, kousek tlučeného cukru 3 až 4 loty, až je to pěkně dozlatova opečeno, dáme jelení hřbet na mísu a potřebme ho smést a necháme trochu zchladnout, pak směst opražíme rozžhavenou lopatkou a podáváme na stůl. Když máme rozehřátou troubu, může se nechat v troubě, než se směst opraží.

Hirschzöhmer abzusieden (D)

Man nimmt in eine Rein ½ Maaß Essig, ½ Maaß Wasser, ½ Maas rothen Wein, Kuttelkraut, ein paar Lorbeerblätter, von ½ Limonie die Schäller, 10 Gewürznagerl, 2 kleine Stückln weißen Imber, 1 Handvoll Kronoweter, ein großes Happel spanischen Zwibel halben Teil, und ein kleines Zecherl und ein kleines Zecherl Knoblauch, das Hirschene auswaschen, einsalzen, und in die Rein zu diesen allen hineinlegen, zudecken, und sieden lassen, bis es weich genug ist es hat 2 bis 3 Stund zu sieden, darnach das Fleischmörber, oder härter ist; diese Maße nimmt man auf eine ganze Hirschzöhmer, wenn man ein Stückl von 3 bis 4 Lot hat, so nimmt man hernach an Zurichtung weniger, daß das Fleisch sich gut darinnen sieden kann, wenn er gesötten ist, in den Sud warm stehen lassen, bis zum Anrichten, dann trocken auf die Schüßl legen, und eine Hetscherbetsch Sulz dazu, oder was man will, dann auf die Tafel, oder man gibt ihn in einen Gruth, die Gruth macht man so: Man nimmt 6 Eßlöffel schwarze Brodbresel, röst es im Butter schön goldbraun, gib ein wenig gestossene Gewürznägerl, ein wenig Zimet, klein geschnittene Limonieschäller, ein Stückl gestossenen Zucker 3 bis 4

Lot, wenn sie schön goldbraun geröstet sind, dann den Hirschzöhmer auf die Schüßel, die Gruth oben darüber streichen, ein wenig überkühlen lassen, dann mit einer recht glühenden Schaufel die Gruth brennen, und dann auf die Tafel, wenn man eben einen Ofen geheizt hat, so kanns im Ofen sein, bis die Gruth gebrennt ist.

Kochbuch, Isabella Pointner, 1840

Koroptev (vyzkoušené) (N)

Koroptev očistíme s výjimkou hlavy, tam musí zůstat peří, pak vyjmeme vole, otevřeme ji a dáme do studené vody. Pak osolíme a prošpikujeme slaninou, nabodneme na rožeň, svážeme nohy a pěkně upečeme.

Rebhendel (probiert) (D)

Die Rebhendel werden sauber gebutzt bis auf den Kopf, da müssen die Feder bleiben, dann nimmt man von oben den Kropf heraus, dann macht man sie auf und legt sie ins kalte Wasser. Dann salzt man sie ein und spickt man sie mit Speck, steckt sie auf den Spieß, bindet sie bey den Füßen fest an und bratet sie schön.

Telecí řízky s kyselou smetanou (N)

Nakrájej a vyklepej řízky z telecí kýty, ramínka nebo z předního, během klepání je osol, popraš je z obou stran zázvorem, namoč je nejprve do rozpuštěného másla a pak do strouhanky, dej je do mělkého, máslem vymazaného kastrolu a nech z obou stran pěkně opéct, zalej kyselou smetanou, ke které jsi přimíchal trochu hovězí polévky, dej k tomu citrónovou kůru. Když podáváš, polož je pěkně na mísu a do šťávy vymačkej citrón.

Kälberne Schnitzel mit saurem Schmetten (D)

Schneide und klopfe Schnitzel von kälbernen Schlegel, der Schulter so wie die vorigen salze sie während des Klopfens, bestreue sie von beiden Seiten mit Ingber, kehre sie zuerst in zerlassener Butter, dann in geriebener Semmel um, lege sie in 1 flaches mit Butter ausgeschmiertes Kastroll uns laß auf beiden Seiten schön braun braten, begieße sie mit saurem Schmetten, den du ein bischen klare Rindsuppe beimischen kannst, gib Limonieschale dazu, wenn du sie auftragst, lege sie schön zierlich auf 1 Schüssel, in die Soß drücke Limoniesaft.

Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Telecí řízek se sardelemi (N)

Nakrájíme řízky z telecí kýty, vytřeme máslem kastrol, dáme na něj vrstvu řízků a posypeme strouhankou, omyjeme sardele, zbavíme je kostí, utřeme je s čerstvým máslem a dáme na posypané řízky. Pak dáme znovu řízky, posypeme strouhankou a znovu dáme sardelovou hmotu, na to přijdou opět řízky a tak dále. Zalejeme hovězí polévkou a dáme do trouby.



Kalbsschnitzel mit Sardellen (D)

Schnitzel von einem Kalbsschlegel schneiden, eine Kasserolle mit Butter ausschmieren, darauf eine Lage Schnitzel geben und mit Semmelbrösel bestreuen, dann die Sardellen waschen, von den Gräten lösen, mit frischer Butter zerreiben und die bestreuten Schnitzel damit belegen. Dann wieder Schnitzel darauf geben, mit Semmelbrösel bestreuen und abermals mit Sardellen belegen, hierauf kommen wieder Schnitzel und so fort, dann die Rindsuppe darüber gießen und ins Backrohr geben.

Die Mährische Köchin, 1877

Císařské řízky (N)

Řízky z telecí kýty dobře naklepeme a osolíme. Vymažeme rendlík máslem, dáme řízek a dusíme na velkém ohni tak dlouho, až je po obou stranách hnědý, pak přidáme 6 lžic kyselé smetany. Řízek dáme na mísu a přelejeme omáčkou.

Kaiserschnitzel (D)

Schnitzel vom Kalbsschlegel gut klopfen und salzen. Eine Rein mit Butter ausschmieren, das Schnitzel hineingegeben und bei starker Hitze so lange dünsten, bis es auf beiden Seiten braun ist, dann kommen 6 TL Sauerrahm dazu. Das Schnitzel auf die Schüssel geben und die Sauce darüber gießen.

Telecí řízky po vídeňsku (N)

Vezmeme 1 kilo masa na řízky a jemně ho posekáme. Zamícháme malou hrst strouhanky a rozdělíme na 4 části. Každou část vytvarujeme na kulatý, asi prst vysoký řízek. Posypeme jej z obou stran strouhankou. Vymažeme pánev na smažení velkou vrstvou másla, vložíme řízky a zprudka opečeme. Když jsou na obou stranách hezky zlatavé, upravíme je na mísu. Přelejeme tukem z pánve a podáváme posypané citrónovou kúrou a pokapané citrónovou šťávou.

Kälberne Schnitzel auf Wiener Art (D)

Man nimmt 1 Kilo Schnitzelfleisch und hackt es fein. Eine kleine Handvoll Semmelbrösel wird darunter gerührt, dann in 4 Teile geteilt und jeder Teil zu einem runden klein fingerbreiten Schnitzel geformt. Das Schnitzel auf beiden Seiten mit Semmelbrösel bestreuen. Eine Bratpfanne dick mit Butter bestreichen, die Schnitzel hineinlegen und schnell abbraten. Sind sie auf beiden Seiten schön gelb, werden sie auf einer Schüssel angerichtet. Das Fette aus der Bratpfanne darauf gegeben und mit Zitronenschalen bestreuen und mit Zitronensaft servieren.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890 Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Fasch z husích jater s ragů (Č)

Propasíruj syrová játra, přidej 3 vejce, trochu šlehačky, osol a dej do věncové formy do páry asi 20 minut. Druhá játra opeč, nakrájej na plátky, udělej máslovou omáčku, ty játra a trochu

maderského vína. Když vyklopíš ten věnec, prostředek vyplň tím ragů a okolo urovnej kruntonky.

Fasch aus Gänseleber mit Ragout (T)

Schabe rohe Leber, gib 3 Eier und etwas Rahm hinzu, salze und gib es in einer Kranzform für ca. 20 Minuten in den Dampf. Röste die restliche Leber, schneide sie in Scheiben, bereite Buttersoße zu, gib die Leber und etwas Madeira (Wein) hinzu. Wenn du den Kranz stürzt, fülle die Mitte mit dem Ragout und lege Croutons herum.

Sešit s kuchařskými recepty Lucie Bakešové, konec 19. století Heft mit Kochrezepten von Lucie Bakešová, Ende des 19. Jahrhunderts

Divoká kachna (Č)

Ocet a voda se svaří s několika zrnek nového koření, jednu cibuli, kousek mrkve, citronové kůry, sůl, pak vychladnouti. Vychladlé se naleje na kachnu a nechá se několik dní ležeti. Pak se osuší, protáhnou se prsa slaninou a dá se péci. Smetanou a šťávou v níž ležela se pošpichuje, až jest měká.

Wildente (T)

Essig und Wasser mit einigen Körnern Neugewürz, einer Zwiebel, einem Stück Karotte, Zitronenschale, Salz kochen und dann auskühlen lassen. Mit dem ausgekühlten Sud die Ente übergießen und ein paar Tage beizen lassen. Dann trocknen, die Brust mit Speck spicken und braten. Mit Rahm und dem Wasser, in dem sie gebeizt wurde, übergießen, bis sie weich gebraten ist.

Divoký holub (Č)

Holuba nasolit, dát do kutchanu, nalejt trochu octa a vína, cibuli, bobkový list, citronová kůra a dva dny ležeti, pak se protáhne slaninou a dá se péci, často se polévá smetanou a šťávou. Řídká jíška, bledá, rozdělat to kyselou šťávou, aby to zhoustlo, trochu šťávy z holubů a smetany, dát to svařit a pak na holuby pokrájené se to naleje.

Wildtaube (T)

Die Taube salzen, in einen Bräter legen, etwas Essig und Wein dazugießen, Zwiebel, Lorbeerblatt, Zitronenschale hinzugeben und zwei Tage beizen lassen. Dann mit Speck spicken und braten, öfters mit Rahm und Saft übergießen. Eine dünne, helle Einbrenn machen, den sauren Saft untermengen, damit er dicker wird, mit etwas Saft von der Taube und Rahm kochen lassen und dann auf die geschnittene Taube gießen.





Kuchařská kniha soukromá z Míroslavi, kolem 1900

Kochbuch aus Míroslav, um 1900

Myslivecká pečeně v pobřišnici (N)

80 dkg mletého masa promícháme s namočenou, vymačkanou žemlí, 5 dkg opečené slaniny, cibulí a zelenou petrželkou, 2 vejce a solí a pepřem. Hmotu dáme ve tvaru obdélníku na strouhankou posypanou desku, dáme na ni dvě rozčtvrcená vejčička a na proužky nakrájené okurky, vytvoříme váleček, zabalíme do vepřové pobřišnice a za častého polévání pečeme v troubě 1 hodinu.

Jägerbraten im Netz (D)

80 dkg faschirtes Fleisch werden mit geweichten, ausgedrückten Semmeln, 5 dkg geröstetem Speck, Zwiebel und grüner Petersilie, 2 Eiern und Salz und Pfeffer vermischt. Man streicht die Masse in Form eines Rechteckes auf ein mit Bröseln bestreutes Brett, belegt es mit 2 geviertelten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, formt eine Rolle, die man in ein Schweinsnetz hüllt und unter fleißigem Begießen 1 h in der Röhre braten läßt. Die Wiener Bürgerküche, J. M. Heitz, 1902

Hovězí guláš (N)

1 kg hovězího masa pokrájeného na kostky dle libosti (prorostlejší se hodí lépe), 3 plné lžíce jemně sekané cibule, 2 lžíce vepřového sádla, 1 lžíce papriky, sůl, trochu mletého kmínu a majoránky

Cibuli orestujeme na tuku, přidáme maso a necháme zatáhnout. Podlejíme vodou, maso má být potopeno jen trochu. Okořeníme a pomalu dusíme do měkka. Případně zahustíme trochou mouky.

Rindsgulasch (D)

1 kg gewürfeltes Rindfleisch nach Belieben (fettdurchzogenes eignet sich besser), 3 gehäufte EL feingehackte Zwiebeln, 2 EL Schweineschmalz, 1 EL Paprika, Salz, etwas gemahlener Kümmel und Majoran. Zwiebel in Fett rösten, Fleisch dazugeben und anziehen lassen. Mit Wasser angießen, das Fleisch soll nur knapp bedeckt sein. Würzen und langsam weichdünsten. Eventuell den Saft mit etwas Mehl binden.

Kuchařská kniha, kolem 1800

Kochbuch, um 1800

Bábovka běžného druhu (N)

Utřeme jemně ¼ lotu másla, přidáme jeden po druhém 4 žloutky, ke každému žloutku 2 vrchovaté lžíce mouky, 2 lžíce smetany, 1 lžičku kvasnic a ½ lotu mouky, zapracujeme postupně vše, dáme kousek tlučeného pepře, to hned na začátku, a nakonec osolíme, mícháme půl hodiny. Pak vymažeme máslem mázovou formu na pečení, vysypeme ji strouhankou a nalijeme těsto a necháme ještě kynout na tři palce, překryjeme zahřátou utěrkou. Dortovou formu rozehríváme ½ hodiny, až bábovka nakyne, dáme ji do formy a pečeme ¾ hodiny. Na začát-

ku ale mírně. Pokud by zežlála příliš brzy, přikryjeme ji papírem, kolem bábovky musí být hodně žhavých uhlíků. Když stavíme formu s těstem na uhlí, nesmí pod ní být žádné uhlíky. Po upečení vyklopíme z formy a necháme úplně vychladnout, než ji nakrojíme. V létě musí chladnout více než dvě hodiny. Než děláme těsto na bábovku, musí být mouka a smetana vlažné.

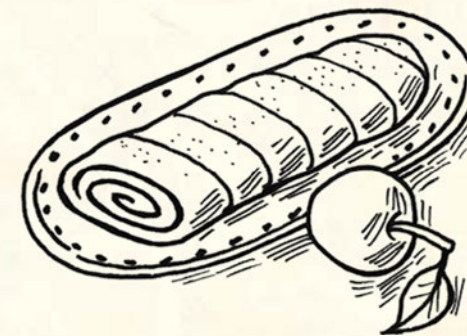
Gugelhupf von der ordinären Gattung (D)

¼ Lot Butter fein abtreiben, dann 4 Eyerdötter, eins nach dem andern gut verrühren, zu jedem Eyerdotter 2 gaufte Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Obers, 1 Löffel Germ, und ½ Lot Mehl verrühret hat, geht eins oder das andere eher heraus, so nimmt man das andere noch mit-sam, bis alles darinn ist, ein Bröckel gestossenen Pfeffer, das gleich im Anfang dazu, und auf die letzt salzen, und so rührt man eine gute halbe Stunde, dann bestreicht man mit Butter ein Maaß großes Beck, mit Semmelbreseln gut ausstreuen, den Taig hineinfüllen, und 3 Fingerloch gehen lassen, mit einem warmen Tuche zudecken, dann muß die Torten pfanne ½ Stunde geheizt werden, wenn der Gugelhupf gegangen ist, in die Tortenpfann, er hat ¾ Stund zu bachen, im Anfang aber nicht gar zu viel Gluth, kleine, aber frisch. Wenn er zu früh braun wird, so legt man ein Papier darauf, rund herum muß bey der Tortenpfann viel Gluth sein; wenn man das Beck hineinstellt, so muß die Tortenpfann unten in der Mitte ganz ausgeschert sein, wenn er gebachen ist, aus dem Beck heraus, und ganz auskühlen lassen, ehe man ihn anschneidet, er hat im Sommer über 2 Stund auszukühlen. Ehe man den Gugelhupf macht, muß das Mehl, und das Obers laulich sein.

Nowá výborná knížka Kuchařská, Antonín Kuperius, 1821

Štrudl tažený (Č)

Vezmi půl žejdlíka vlažné vody, vraž do něj jedno celé vejce a dej kousek přepuštěného másla a trochu soli, dobře to rozklochtej, vezmi pěknou suchou mouku na vál a zadělej těsto, dobře ho vypracuj až se táhne, ohřej rendlík, poklop na těsto, nech ho odpočinout, pak posyp bílý ubrousek moukou a vytáhni štrudel, pokrájej míšeňská jablka na kostky, cukrovou pomerančovou kůru na nudličky a posyp pak malé rozinky a tlučený cukr, dobře to posyp, zaviň, vymaž plechovou mísu máslem a dej ten štrudel na ni. Pomaž rozpuštěným novým máslem, dej upéct, posyp cukrem, dej jej na tabuli.



Gezogener Strudel (T)

Nimm einen halben Seitel lauwarmes Wasser, gib ein ganzes Ei und ein Stück ausgelassener Butter, etwas Salz hinzu, versprudle es gut, nimm schönes trockenes Mehl auf ein Nudelbrett und verknete den Teig, verarbeite ihn gut, bis er sich zieht. Erwärme ein Reindl und decke damit den Teig zu, lass ihn rasten. Dann bemehle ein weißes Tuch und ziehe den Strudel aus,



schneide Edlborsdorfer Äpfel in Würfel, kandierte Orangenschale in Streifen und bestreue es mit kleine Rosinen und gestoßenem Zucker, bestreue es gut, rolle ihn zusammen. Fette ein Backblech mit Butter ein und lege den Strudel darauf. Bestreiche ihn mit zerlassener frischer Butter, backe ihn, bestreue ihn mit Zucker und bringe ihn auf die Tafel.

Böhmische Universalköchin, Gabriele Triwald, 1885

České koblíky (N)

Ze 4 dl mléka, 60 g kvasnic, soli a mouky uděláme těsto podobné těstu na buchty, propracujeme a necháme kynout. 140 g másla, 140 g loupáných mandlí nebo 80 g mandlí a 60 g pistácií pokrájených na jemno, kůru z jednoho citrónu, 100 g cukru a sníh ze 4 bílků, to vše se zapracuje do vykynutého těsta z 1 ½ l mouky. Vytvoříme 3–4 dlouhé koblíky, položíme je na pomoučněnou desku a necháme ještě přikryté kynout. Pečeme pomalu. Když mají koblíky pěknou kůrku, posypou se cukrem. Čím jsou koblíky starší, tím jsou lepší, mohou se skladovat mnoho týdnů na chladném suchém místě.

Böhmische Krapfen (D)

Von 4 dl Milch, 60 g Germ, Salz und Mehl einen Teig so fest wie für Buchteln bereiten, abschlagen und gehen lassen. 140 g Butter, 140 g geschälte Mandeln, oder 80 g Mandeln und 60 g Pistazien, klein schneiden, von einer Zitrone die Schale, 100 g Zucker und von 4 Eiklar Schnee, dies alles wird in den aufgegangenen Teig aus 1 1/2 Liter Mehl eingearbeitet. 3 - 4 lange Krapfen auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen und zugedeckt gehen lassen. Langsam backen, wenn die Krapfen eine schöne Kruste haben, werden sie mit Staubzucker bestreut. Je älter die Krapfen, desto besser werden sie, man kann sie viele Wochen lang an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Česká kuchařka, Marie Axamitová, 1898

Tschechisches Kochbuch, Marie Axamitová, 1898

Uzly (Č)

Ze čtyř až pěti vajec a mouky se udělá těsto podobné nudlovému, jen trochu měkčí. Těsto se vyválí a vykrájí se z něj větší čtverečky, které se potrou máslem a naplní sladkou tvarohovou nádivkou. Každý čtvereček se zatočí a zaváže jako uzel od jednoho cípu k druhému. Vaří se ve slané vodě a jedí se posypané na másle usmaženou žemlí.

Knoten (T)

Aus vier bis fünf Eiern und Mehl einen Teig ähnlich einem Nudelteig machen, nur etwas weicher. Den Teig auswalken und daraus Vierecke ausstechen, mit Butter bestreichen und mit süßer Topfenfüllung füllen. Jedes Viereck wickeln und wie mit einem Knoten von einem Zipfel zum anderen binden. In Salzwasser kochen und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut essen.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Jindřichova Hradce, 1900 **Handgeschriebenes Familienkochbuch aus Neuhaus, 1900**

Martinské rohlíky (Č)

Utří ¼ kg čerstvého másla, přidej k tomu 3 žloutky, 2 celá vejce, 4 dkg kvasnic, kus tlučeného cukru, z půl citrónu kůru, koflík vlažné smetany a ¼ kg mouky, osol to hodně vypracuj. Kdyby to bylo řídké přidej mouky a nech kynouti. Potom dej těsto na vál, rozválej jej tence, nakrájej z něho na 3 prsty široké a as 6 prstů dlouhé lístky, pomaž připravenou nádivkou (ořechovou, makovou), zaviň je, utvoř rohlíčky, klad' je hezky od sebe na pomazaný plech, pomaž je vejcem, nech péci a pak je posyp cukrem.

Martinshörner (T)

Rühre ¼ kg frische Butter, gib 3 Dotter, 2 ganze Eier, 4 dkg Germ, ein Stück gestoßenen Zucker, Schale von einer Zitrone, eine Tasse lauwarmen Rahm und ¼ kg Mehl dazu, salze und verknete es gut. Wenn der Teig dünn ist, gib mehr Mehl dazu und lass ihn aufgehen. Dann lege den Teig auf ein Nudelbrett, walke ihn dünn aus und schneide 3 Finger breite und ca. 6 Finger lange Blätter, bestreiche sie mit einer Füllung (Nuss-, oder Mohnfüllung), wickle sie ein, forme Kipferl, lege sie schön voneinander entfernt auf ein Backblech, bestreiche sie mit Ei, lass sie backen und dann bestreue sie mit Zucker.

Z národopisných sběrů (Rybníky u Moravského Krumlova)

Aus der ethnografischen Forschung (Rybníky bei Moravský Krumlov)

Martinské rohlíky (Č)

12 dkg másla utřít, 3 žloutky, sůl, citronová kůra, 3/4kg hladké mouky, kvasnice, mléko dle potřeby; žloutky utřeme s cukrem, přidáme sůl, citronovou kůru, vlažné mléko s kvasnicemi a postupně prosátou mouku, vypracujeme vláčné těsto. Po vykynutí rozválíme na kruhovou placku (v tomto případě bude placek asi pět), rozkrájíme na osminy, plníme ořechovou náplní a zavineme. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 20 minut při 180°C (poslední informace je novějšího data).

Martinshörner (T)

120 g Butter, 3 Dotter, Salz, Zitronenschale, ¾ kg Mehl, Germ, Milch nach Bedarf. Die Dotter werden mit Zucker verrührt, dann gibt man Salz, Zitronenschale, lauwarme Milch mit Germ und nach und nach durchgeseibtes Mehl dazu, man knetet einen weichen Teig. Nachdem der Teig aufgegangen ist, rollt man ihn in 5 gleich große kreisförmige Fladen (in diesem Fall sind die Fladen 5 mm hoch), man schneidet sie in Achtel, füllt sie mit Nussfülle und rollt sie zusammen. Man bestreicht sie mit zerquirtem Ei. Die Hörner werden im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten gebacken.



Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Písecka, okolo 1900 Handgeschriebenes privates Kochbuch aus der Písek - Region, um 1900

Hnětýnky (Č)

250 g másla utřeme s 250 g cukru krupice, vanilkovým cukrem a 6 žloutky. Vznikne hladká nadýchaná hmota, do které přidáme postupně 2 lžice rumu, citrónovou kůru a 300 g polohrubé mouky smíchané s 1 lžičkou prášku do pečiva. Nakonec lehce vmícháme sníh ze 6 bílků. Máslem vymazané a moukou vysypané formičky naplníme do poloviny těstem. Pečeme v troubě na 150 stupňů asi půl hodiny. Ještě horké vyklápíme a po vychladnutí polejeme polevou připravenou z 200 g moučkového cukru, 1 lžice horké vody a 3 lžic rumu. Můžeme polévat i čokoládou a zdobit cukrovými ozdobami. Dobré je nechat hnětýnky 1 den odležet.

„Hnětýnky“ (T)

250 g Butter mit 250 g Grießzucker, Vanillezucker und 6 Dottern rühren. Es entsteht eine glatte lockere Masse, nach und nach 2 Löffel Rum, Zitronenschale und 300 g halbgriffiges mit einem Teelöffel Backpulver vermischtes Mehl hinzugeben. Zum Schluss leicht den Schnee von 6 Eiweiß unterheben. Mit Butter ausgeschmierte und mit Mehl ausgestreute kleine Formen nur zur Hälfte mit dem Teig füllen. Im Ofen bei 150 Grad ca. ½ Stunde backen. Noch heiß stürzen und nach dem Auskühlen mit folgender Glasur übergießen: 200 g Puderzucker, 1 Löffel heißes Wasser und 3 Löffel Rum. Man kann auch mit Schokolade glasieren und mit Zuckerdekor verzieren. Es ist gut, die „hnětýnky“ einen Tag rasten lassen.

Válený štrúdl (Č)

V hrnku rozmíchejte cca 1/8 litru teplé vody se šťávou z půlky citrónu a 3 lžicemi másla. Na vál prosypte 400 g hladké mouky, osolte, přidejte 3 žloutky a tekutinou zadělejte vláčné těsto. Dobře prodělejte. Dílo bude lesklé a krásně se s ním bude pracovat. Nechte pod utěrkou odpočinout. Jablka zbavte jadřinců a dle chuti či druhu jablek případně oloupejte. Jablka jsou chutnější i hezčí nakrájená na jemné plátky než nastrouhaná. Z těsta budou 2 větší záviný. Tedy těsto rozdělte a vyválejte. Placku posypte mandlovou moukou, pokladte jablky. Posypte skořicí a cukrem. Můžete přidat pražené ořechy, mandle, rozinky. Štrúdl dobře zaviňte, propíchněte na 3 místech špejlí a potřete rozpuštěným máslem. Pečte do zlatova.

Gerollter Strudel (T)

Im Häferl ca. 1/8 l warmes Wasser mit dem Saft von einer halben Zitrone und 3 Löffeln Butter mischen. Auf das Nudelbrett 400 g glattes Mehl schütten, salzen, 3 Dotter und die Flüssigkeit hinzugeben und einen lockeren Teig verkneten. Alles gut verarbeiten. Der Teig ist glänzend und es wird damit schön gearbeitet. Unter einem Küchentuch rasten lassen. Die Äpfel entkernen, eventuell schälen. Die Äpfel sind schmackhafter und schöner, wenn man sie in dünne Scheiben schneidet statt sie zu reiben. Aus dem Teig macht man zwei größere Strudel. Den Teig teilen und ausrollen, mit Mandelmehl bestreuen und die Äpfel darauf verteilen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Man kann auch geröstete Walnüsse, Mandeln und Rosinen hinzugeben. Den Strudel gut zusammenrollen, an drei Stellen mit einem Spießchen anstecken und mit zerlassener Butter bestreichen. Goldbraun backen.

Die Österreichische Küche, Marie von Rokitsansky, 1910

Vídeňská bábovka (N)

Utřeme 140 g másla, postupně přidáme 3 žloutky a 70 g cukru, pak vzejitý kvásek z 20 g kvasnic, 200 g mouky a potřebného množství mléka, těsto řádně propracujeme a vmícháme tuhý sníh ze 2 bílků a 60 g rozinek. Těsto necháme kynout v bábovkové formě, kterou jsme vymazali máslem a vysypali mandlemi, pečeme při mírné teplotě téměř hodinu. Bábovku vyklopíme na síto, posypeme ji cukrem a přikryjeme ubrouskem.

Wiener Gugelhupf (D)

140 g Butter abtreiben, nach und nach 3 Dotter und 70 g Zucker einrühren, dann ein gegangenes Dampfl von 20 g Germ, 200 g Mehl und die nötige Milch dazu geben, den Teig fein abschlagen und festen Schnee von 2 Eiklar und 60 g Rosinen untermengen. Den Teig in einer mit Butter bestrichenen und mit Mandeln ausgestreuten Gugelhupfform gehen lassen und bei mäßiger Hitze fast 1 Stunde backen. Man stürzt den Gugelhupf auf ein Sieb, bestreut ihn mit Zucker und bedeckt ihn mit einer Serviette.

Český tvarohový koláč (N)

Vpracujeme těsto ze 0,7 l mléka, 25 g v mléce rozpuštěných kvasnic, 2 vajec, 60 g sádla, trochu cukru, špetky soli a šťávy z půlky citrónu. Jakmile vykyne, vyválíme je na plát silný jeden prst, plát těsta položíme na sádle vymazaný plech a potřeme jej následující náplní: 2 plné talíře strouhaného vymáčaného tvarohu se smíchají se 2 žloutky, hrstí rozinek nebo sultánek, šťávou z jednoho citrónu a trochou kůry, 4–5 lžicemi cukru a několika lžicemi kyselé smetany, aby se náplň dala natírat. Na okrajích těsto trochu zploštíme. Nahoru na náplň nalejeme ještě trochu kyselé smetany a posypeme na proužky nakrájenými mandlemi a cukrem. Okraj těsta potřeme vejcem.

Böhmischer Topfen Kuchen (D)

Abgeschlagenen Germteig von 0,7 Liter Mehl, 25 g in Milch aufgelöster Hefe, 2 Eier, 60 g Schmalz, etwas Zucker, einer Prise Salz und den Saft von einer 1/2 Zitrone bereiten. Sobald er gegangen ist, rollt man ihn fingerdick aus, legt die Teigplatte auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech und bestreicht den Teig mit folgender Fülle: 2 Teller voll geriebenen und passierten Topfens mischt man mit 2 Dottern, 1 Handvoll Rosinen oder Sultaninen, dem Saft einer Zitrone und etwas Schale, 4 - 5 EL Zucker und einigen EL Sauerrahm, so dass sich die Fülle streichen lässt. Am Rand schlägt man den Teig etwas ein. Obenauf gießt man noch etwas sauren Rahm auf die Fülle und streut gestiftelte Mandeln und Zucker darüber. Der Teigrand wird mit Ei bestrichen.

Österreichische Mehlspeisküche, M. Giehl, 1914

Mariánskolázeňský kávový koláč (N)

240 g másla utřeme s 200 g cukru a kůrou z poloviny citrónu. Přidáme 7 žloutků, 500 g mouky, 10–12 lžic mléka, 100 g rozinek, 100 g sultánek, 50 g oranžátu a nakonec sníh ze 7 bílků. Formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Koláč pečeme pomalu 1 hodinu.



Marienbader Kaffeekuchen (D)

240 g Butter werden mit 200 g Zucker und einer ½ abgeriebenen Zitrone dick gerührt. 7 Dotter, 500 g Mehl, 10 - 12 EL Milch, 100 g Weinbeeren, 100 g Sultaninen, 50 g Orangeat und zuletzt den Schnee von 7 Eiklar dazugeben. Eine Form wird mit Butter bestrichen und mit Bröseln bestreut, der Kuchen 1 Stunde langsam gebacken.

Z národopisných sběrů (Jezeřany-Maršovice)

Aus der ethnografischen Forschung (Jezeřany-Maršovice)

Kraple (Č)

¼ l mléka, 18 dkg cukru, 4 žloutky, 3 dkg kvasnic, 12,5 dkg hladké mouky, 19 dkg polohrubé mouky, 19 dkg hrubé mouky, 19 dkg másla, 1 lžíce sádla, 1 lžíce oleje, špetka soli, 1 vanilkový cukr, 1 štamprle rumu, citrónová kůra. Kvasnice s trochou cukru vmícháme do vlažného mléka a necháme kynout. Zbytek vlažného mléka, cukr, žloutky a citrónovou kůru zamícháme. Postupně přidáváme mouku, vzejitý kvásek, sůl, změkklé máslo a rum. Vše dobře promícháme a vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na stěny mísy. Těsto necháme následně 1 až 2 hodiny kynout. Na pomoučněném vále rozdělíme těsto na tři stejně velké díly. Jeden díl vyválíme asi na 1-2 cm silnou placku. Placku potřeme hodně rozměkklým máslem, posypeme moučkovým cukrem a v rumu naozenými rozinkami. Na takto připravenou placku položíme další a postup opakujeme. Vše přikryjeme třetí plackou. Tyto tři vrstvy ještě trochu rozválíme, asi tak do 3 cm tloušťky. Poté těsto vykrajujeme formičkou ve tvaru hvězdičky nebo kytičky o průměru přibližně 5 cm. Kraple pokládáme na plech vymaštěný sádlem, popř. na pečicí papír. Potřeme rozšlehaným vejcem a na to doprostřed usadíme kousek vlašského ořechu nebo posypeme drobenkou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Jednotlivé vrstvy těsta by měly trochu „ujet“, říká se „smeknout“.

„Kraple“ (T)

¼ l Milch, 18 dkg Zucker, 4 Dotter, 3 dkg Germ, 12,5 dkg glattes Mehl, 19 dkg halbgriffiges Mehl, 19 dkg griffiges Mehl, 19 dkg Butter, 1 EL Schmalz, 1 EL Öl, Prise Salz, 1 Vanillezucker, 1 Stamperl Rum, Zitronenschale. Die Germ mit etwas Zucker in die lauwarne Milch mischen und aufgehen lassen. Den Rest der lauwarmen Milch, Zucker, Dotter und Zitronenschale verrühren. Nach und nach Mehl, die aufgegangene Germ, Salz, weiche Butter und zuletzt Rum hinzugeben. Alles gut vermischen, sodass ein glatter Teig entsteht. Den Teig anschließend 1 bis 2 Stunden aufgehen lassen.

Auf einem bemehlten Nudelbrett den Teig in drei gleich große Teile teilen. Einen Teil ungefähr 1-2 cm dick ausrollen. Die Teigplatte mit sehr weicher Butter bestreichen und mit Staubzucker und Rosinen bestreuen. Eine weitere ausgerollte Teigplatte darauflegen und den Vorgang wiederholen. Mit der dritten Teigplatte zudecken. Diese drei Schichten noch etwas ausrollen, ungefähr auf 3 cm Dicke. Danach den Teig mit Stern- oder Blumenformen mit einem Durchmesser von ca. 5 cm ausstechen. Die „kraple“ auf ein mit Schmalz befettetes Blech oder auf Backpapier legen. Mit aufgeschlagenem Ei bestreichen und in die Mitte ein Stück Walnuss legen oder mit Streuseln bestreuen. Im mittelmäßig heißen Ofen backen. Die einzelnen Teigschichten sollten etwas „abgleiten“.

Die Mährische Köchin, 1877

Makový dort (N)

140 g práškového cukru třeme se 3 vejci a 3 žloutky tak dlouho, až hmota ztuhne, pak přidáme trochu mleté skořice, jemně pokrájenou kůru z jednoho citrónu a 105 g pomletého máku. Když je vše dobře promícháno, přidáme k tomu nakonec sníh ze 3 bílků. Dortovou formu s ráfkem vymažeme máslem a vysypeme strouhankou, nalejeme těsto a pomalu upečeme. Po upečení vyklopíme a necháme vychladnout. Polejeme následující čokoládovou polevou: 4 žebra čokolády nastrouháme, dáme do misky a s bílkem z jednoho nebo dvou vajec tak dlouho mícháme, až je to pěkně hladké. Polejeme dort a necháme ve vlažné troubě zaschnout.

Mohn Torte (D)

140 g Staubzucker wird mit 3 Eiern und 3 Dottern so lange gerührt, bis die Masse dick ist, dann etwas Zimtpulver, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone und 105 g zerquetschten Mohn dazugeben. Wenn alles gut verrührt ist, kommt zuletzt von 3 Eiklar der Schnee dazu. Eine Tortenform samt Reif mit Butter bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen, dann das Gerührte hineingeben und langsam backen. Nach dem Backen stürzen und abkühlen lassen. Mit folgendem Schokoladenguss überziehen: 4 Rippen Schokolade reiben, in eine Schüssel geben und mit dem Klar von 1 bis 2 Eiern so lange rühren, bis er recht flaumig wird, dann überzieht man die Torte, und lässt sie im überkühlten Ofen trocknen.

Kuchařská kniha/Kochbuch, Dašová, 1843

Koch z kaštanů jiný (Č)

Wem ½ libry pečených kaštanů, oloupej a opucuj je dobře a stluč je v mořďfíi hrubě, pak je setři s 10 žloutkami a 9 celých vajec, ocukruj taky jak potřebu vidíš, dej pak do rejfu a zpo- volna peč.

Anderes Kastanienkoch (T)

Nimm ½ Pfund gebratene Kastanien, schäle und reinige sie und stoße sie grob im Mörser, dann verrühre sie mit 10 Dottern und 9 ganzen Eiern, süße es nach Bedarf mit Zucker, dann gib es in eine Tortenform und backe langsam.

Od paní U. Bartoňové
z Šelby C.

Věvec ke kávě



7 deka čerstv. másla utře se s 7 d. cukru,
1 šloutek a přidá se s 1/4 kg. mouky,
2 d. kvasnic, málo soli a potřebného
mléka v prostředně tuhé těsto, jež
se hodně vypracuje. Skynuté rozdělí
se na 3 díly, rozválí na podlouhle
stejně prouhy - po jednom kraji
namáznou se bílkem a do prostřed
potřou se: 7 d. másla rozetvé se s 7 d.
cukru, ita. kůry a vanilkou.
Ty 3 potažené díly se sbalí, slepi,
spletou se na věvec, v vymaz. formě
nechá se skynout, pak pomáze
vajčkem, posype rozkrájenými mandlemi
nebo oříšky - upeče, poskruje horký.

**Zima, Vánoce
a masopust**

**Winter, Weihnachten
und Fasching**



Vánoční obyčejový cyklus

Štědrý den je nejen vyvrcholením adventního období a vigílií Božího hodů vánočního, ale také počátek Vánoc a jeden z vrcholů lidové obřadnosti zimního období, který zůstává i dnes nejvýznačnějším a nejočekávanějším svátečním okamžikem celého roku. Štědrovečerní zvyky a obyčejně navazují na dávné oslavy zimního slunovratu a znovuzrození slunce, které postupně překryl křesťanský svátek narození Ježíše Krista ustanovený v Římě v průběhu 4. století.

V jižních Čechách se obvykle již den před Štědrým dnem muselo upéct v peci velké množství vánoček, aby každý člen domácnosti mohl dostat svou vánočku, caltu. Při jejich pečení se dbalo hlavně na to, aby na nich nerozešly prameny, pak by se v příštím roce mohla rozejít i rodina. A kdyby se snad vánočky spálily, mohlo by rodinu postihnout nebezpečí. Před Štědrým večerem musel hospodář zajistit rybu, kterou koupil buď na trhu, nebo u majitele rybníka. Rychtáři a zaměstnanci panství každoročně dostávali rybu jako poděkování za věrnou službu. Dělo se tak třeba na jindřichohradeckém zámku nebo na panství v Komařicích. Zde

dokonce připravovali v kuchyni pro děti a místní chudé rybu s vařeným hrachem a syrovým zelím. Na Štědrý den se ve všech domácnostech držel půst a ti, co jej dodržovali, měli večer za odměnu vidět zlaté prasátko, v německém prostředí zlatou ovečku čili goldene Lampl. Jen malým dětem matka obvykle schovala od předešlého dne krajíc chleba nebo jim uvařila trochu kaše. Někde se obědvala jen bezmasá polévka nebo mléko s chlebem. Na Doudlebsku se v některých rodinách ani nesnídalo, ale místo večere se podle starého obyčejě jedlo už kolem poledne, takže se vlastně držel štědrý oběd. Pokud připadl Štědrý večer na čtvrtou adventní neděli, půst se držet nemusel a k obědu mohlo být masité jídlo. Skutečné Vánoce však začínaly až po setmění. U slavnostně prostřeného štědrovečerního stolu seděli společně hospodář s celou rodinou i veškerá čeládka. Výběr a pestrá skladba pokrmů na štědrovečerním stole se řídila asociací představou hojnosti a bohatství, kterou daná jídla vyvolávala. Důležitá byla především jejich mnohost, jako tomu je u máku

a čočky, ale také snadná dostupnost, jak je tomu u hub. Součástí svátečních pokrmů byl v moravském i německém prostředí také med, který měl do rodiny přinést soudržnost a všem přítomným zajistit pevné zdraví.

V moravských obcích našeho kraje byla prvním chodem čočková polévka, někdy s houbami nebo se sušenými švestkami, méně často s nudlemi, doloženou máme i polévku bramborovou s houbami, česnekovou, kroupovou, kmínovou a ve Znojmě také mléčnou s nudlemi. Druhým chodem bývala nejčastěji houbová omáčka nebo čočka s chlebem. Jako třetí přišla na řadu tradiční krupičná kaše oslazená medem nebo sypaná perníkem. Zprávy hovoří rovněž o jahelné kaši se sirupem a cukrem. Neodmyslitelnou součástí večere bylo také ovoce, a to sušené nebo naložené. Kroužalky a sušené švestky se jedly jen tak, častěji se se však povařily, přisladily, dokořenily a přikusovaly se k nim vdolky nebo vánočka. Na stole musela být vždy voda z domácí studny a ve vinařských obcích láhev dobrého vína. Oblíbená byla také vánočka, které se zřejmě původně říkalo houska, později pod vlivem německých sousedů vešla ve známost spíše jako žemlička, žemla, žemlovica nebo štrycla. Vánočky byly menší, než jak je známe dnes, a pletly se ze tří pramenů. Ke štědrovečerní večeri dostal každý člen rodiny po jedné menší pletýnce, vánočka přes celý plech byla určena až na snídani o Božím hodě vánočním. K tradiční vánočce se brzy přiřadil další ustálený štědrovečerní pokrm, a to mléčný, makový nebo jablčný štrúdl, ve Slatině znali i štrúdl borůvkový. Z pečiva se pekly rovněž buchty s makovou a povidlovou náplní, v pozdějších letech především v chudých rodinách také bábovka. Až za první republiky se začíná objevovat drobné cukroví, bez něhož si dnes Vánoce nedovedeme představit. Vánoční kapr nebo ryby do ustáleného obřadního jídelníčku Štědrého večera začaly pronikat až poměrně pozdě. Nejdříve se setkáváme

s jejich napodobováním kynutým pečivem připravovaným v hliněných formách ve tvaru ryby, poté přišly na řadu jejich levné druhy, zejména slaneček. Teprve pod silicím vlivem městského prostředí začali také na venkově vařit rybí polévku a připravovaly se jeden nebo dva chody z rybího masa. Byla to především ryba na černo s knedlíkem nebo smažená se zelím. V německém přhraničí patřily k tradičním pokrmům slavnostní tabule rovněž polévky, zejména čočková, aby nechyběly peníze, a česneková s nadrobeným chlebem. Z pečiva to byl makový, ořechový nebo jablčný štrúdl, v Hraběticích Dicke Fleckln (silnější palačinka rozkrájená na pruhy s povidly), dále bábovka nebo vánočka se zapečeným sušeným ovocem. Takovéto vánočce z bílé mouky se říkalo Striezl, méně často Kletzenbrot čili křížalový chléb, což je v sousedním Rakousku tradiční vánoční pokrm doložený již od středověku. Kletzenbrot připravovali ve tvaru podlouhlé vánočky či bochníku s příměsí sušených hrušek, švestek, jablek a ořechů, někde také fíků. Kletzenbrot však znali i v moravských rodinách. Kromě poutí se chléb s přidaným sušeným ovocem pekly rovněž ve vánočním období a říkalo se mu prostě chlebiček se sušenými švestkami. Jedlo se i vařené sušené ovoce a původně velmi oblíbená jáhlová kaše. Kvůli uvedeným pokrmům se později připojila jídla z ryb, zejména slanečci a smažený kapr.

V jižních Čechách měla štědrovečerní večere vždy slavnostní ráz a patřila k nejrozmanitějším z celého roku, i když zahrnovala i řadu všedních jídel. Večeřelo se někdy už ve čtyři hodiny odpoledne a někdy až v sedm. Obvykle se začínalo polévkou. Na Doudlebsku to byla nejčastěji rybí nebo hrachová s přídavkem jiker. Na Blatech se jako první podával černý kuba, uvařený ze sušených hub a brambor, později byly brambory nahrazeny ječnými krupkami. Dalším chodem byla sladká omáčka z perníku a piva, často s rybou, následovaly pšeničné vdolky s povidly,

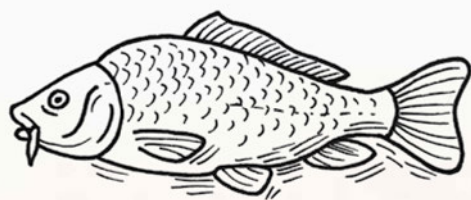




bramborové šišky s medem a máslem, sladká švestková omáčka a po večeři dostal každý stolovník svoji vánočku a vařené švestky a hrušky, tzv. muziku. Na Doudlebsku po polévce následoval hrách se zelím, který měl přinést rodině hojnost v příštím roce. Pak následovaly různé druhy šišek, kterých mělo být devatero druhů. Šišky byly vždy připraveny na sladko s přidavkem syrobu z cukrové řepy nebo medu a máku. Nejčastěji byly pečené z vánočkového těsta, spařené kávou nebo čajem anebo štercové ze šklubánkového těsta. Další druhy byly jen mírně upravené. V Soběnově se dělaly šišky smažené z koblíhového těsta, pražené a tlučené. V Rankově zase vídeňské neboli huňaté, které byly připraveny ze šklubánkového těsta a obaleny strouhankou opraženou na másle. Po šiškách následovala ryba buď na černo, nebo na modro. Ryba na modro zvaná též na sulc měla kyselou nebo sladkokyselou chuť a byla častější než ryba na černo. Omáčka k rybě na černo byla složitější a obsahovala více surovin. Na závěr večeře se podával kompot, většinou ze sušených švestek a hrušek, a konzumovala se vánočka s čajem nebo bílou kávou.

Boží hod vánoční byl největším svátkem celého roku. Jeho oslavy probíhaly spíše v rodinném kruhu a provázelo je rozjímání, modlitby a návštěvy kostela. Všude panoval posvátný pokoj a klid.

Po hrubé mši čekal doma na veřící sváteční oběd. V tento význačný svátek na slavnostní tabuli nemohlo chybět maso, především vepřové, v jižních Čechách nejčastěji vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím. Na Blatech se smažily smaženky z buchtíček a pekly bábovky. Na Znojemsku k tradiční pečení později přibýly smažené řízky podávané s bramborovým salátem, v německém prostředí bývala oblíbená pečená husa se zelím a knedlíky. Za zmínku stojí, že místy se husa na stole objevovala ještě po návratu z půlnoční mše.



Druhý svátek vánoční, tedy svátek **svatého Štěpána**, byl naplněný veselou až rozpustilou atmosférou. Lidé se navzájem navštívili a nezřídka se posedělo také v hostinci. Tento sváteční den ovšem patřil především dětem, které chodily od časného rána po koledě. Za takovouto koledu v jednotlivých domech dostávaly křížaly a jiné sušené ovoce. Byl to i den, kdy čeledínové odcházeli ze služby nebo jim začínala dovolená. V německém Podyjí dostával čeledín před jejím začátkem kromě stanovené odměny vždy i něco navíc, obyčejně vánočku. Také oběd býval slavnostní. K oblíbeným pokrmům patřila především zvěřina, zejména zajíc ve smetanové omáčce nadivoko s knedlíkem. Na jihu Čech se konzumovala především jídla z vepřového masa nebo drůbež. Mohla to být kachna, husa nebo i krůta. Pokud získal hospodář z honitby zvěřinu, objevily se na svátečním stole i pokrmy z divočiny.

Bujaré oslavy **Silvestra** byly lidovému pojetí dlouho cizí. Venkované tento den vnímali spíše jako předvečer Nového roku a žádné specifické pokrmy v našem regionu nepřipravovali. To až na Nový rok, který je od roku 1582 prvním dnem občanského kalendáře. Zatímco mužská čeleď nastupovala do nové či staronové služby, děvečky odcházely na dovolenou, která trvala až do Tří králů. Hospodyně pro ně přichystala sladkou výslužku. Vedle vánoček se služebné mohly těšit i na novoroční mládě čili mládátko, ve Vémyslicích pečivo ve tvaru dítěte v peřince. V pozdějších letech šlo o vánočku zavínutou do nového ubrousku a nakonec mládátko vystřídala obvyklá bábovka. Také

se chodilo po koledě. V Dyjávčičkách pekly hospodyně pro rodinu i koledníky zvláštní novoroční pletýnky ze sladkého kynutého těsta známé jako „Neujahrsstriezel“. První den nového roku lidé vítali slavnostně prostřeným stolem. Zejména novoroční oběd byl bohatý a mezi pokrmy nesmělo chybět především vepřové maso, prastarý symbol hojnosti a štěstí. Připravovala se vepřová pečeně, řízky, ovar s křenem a v některých rodinách také trocha čočky, která měla přinést bohatství. V Mikulovicích se dlouho říkalo, že na Nový rok se má jíst vepřové, aby bylo štěstí. Lidé se naopak vyhýbali masu drůbežimu, aby štěstí z domu neuletělo.

Svátek Tří králů se v jižních Čechách slavil často v již jeho předvečer (5. ledna), kdy probíhalo vykropování místností svěcenou vodou, psaní iniciál a především tučná večeře, která uzavírala vánoční svátky. Při této sváteční večeři se sešla rodina ve větších statcích i s jejich novými pomocníky. Nejčastěji se podávala masová polévka, šterc se škvarkami hodně omaštěný, vepřová pečeně s knedlíky a zelím, nakonec syrové sladké mléko s nakrájeným chlebem. Občas se pekly i koblihy nebo šišky s mákem. Na Znojemsku se na večeři před Třemi králi pekly pletýnky – vánočky, pro děti sladké pečivo. Dospělí dostali na talíř dvě až tři kyselé sardele nebo herinky, vždy s cibulí. Doklad o tom je z Boskovštejna. I ve Vedrovicích chodívali pro herinky do tehdy německých Olbramovic. Když je přivezli, lidi pro ně neváhali jít i kus cesty.

Masopust býval veselým obdobím tanečních zábav a radovánek, které přišly na řadu po svátku Tří králů a táhly se až do počátku předvelikonočního půstu. V lidové tradici se však pojem masopust vztahoval spíše na poslední dny tohoto období začínající obvykle již tzv. tučným čtvrtkem a končící maškarním úterkem. Tomu odpovídá také krajové označení těchto svátků, vostatky nebo ostatky, tj. ostatní, poslední dny maso-



pustu, kdy se obřadně snědlo vše, co od sklizeně minulého roku v hospodářství zůstalo.

Ústředním bodem oslav byla občůzka maškar, původně pouze dospělých mládců, vybírajících potraviny a drobné peněžité dary. Již v předvečer občůzky se v jihočeských domácnostech pekly koblihy, šišky, cípky a boží milosti. Ty se maškaram nabízely s žitnou kávou. V některých rodinách se pro rodinu i koledníky pekly bochníček – sekaná z mletého masa. Jedl se s chlebem, kyselou okurkou nebo se zelím. Tradiční večeři pro koledníky v hospodě bylo uzené maso, knedlíky z žitné mouky a zelí. Uzené maso si vykoledovali a knedlíky se zelím připravila hospodská nebo někdo z rodiny. Dále se připravovala škvára, což byla vejce na špeku. Vykoledovaná vejce požívali koledníci taky syrová kvůli lepšímu hlasu, nebo si je dávali do piva. Na Znojemsku pro koledníky hospodyně nachystaly talíř šišek (koblíhů), které se sbíraly do velkého koše nošeného na zádech, dále maso, hlavně uzené, napichované místy na šavle, vejce a peníze. Co se vybralo, to se i snědlo. Na Znojemsku bývaly oblíbeným masopustním pečivem trdelníky, které se vyskytovaly nejen u moravských Němců, ale i v sousedních oblastech Rakouska. Na Znojemsku jim místní Němci říkali Prügelkrapfen, v moravských obcích byly známé jako trdláče nebo trdelníky podle rožně čili trdla, na němž se dříve pekly. Hotové se



krájely na prstence zvané krůžalky a skládaly na talíř. Populárním masopustním pečivem jsou také boží milosti, kterým místní obyvatelé říkali křehotine či křehotinke, křehóčke nebo stříhánke. Křehotinky se dělaly z holého nekynutého těsta, někde i z kynutého. Usmažené boží milosti různých tvarů se obalovaly v cukru a skořici. Ze stejného těsta se připravovaly sněhové koule (šněbále, šněpolně), které byly vytvářeny pomocí rozevíratelného oboustranného žufánku (naběračky) a následně usmaženy v tuku a posypány práškovým cukrem.

V německých obcích mládenci během obchůzky dostávali nadívané masopustní koblihy čili Faschingskrapfen, vejce, cukroví, maso, uzeniny a víno. V domech je navíc očekávalo malé pohoštění, obvykle koblihy s čajem a sklenička dobrého vína. Tam, kde se chasnici v domě vyznali, brali si bez ostychu z komory sami vše, co se jim hodilo. Do masopustních obchůzek se např. v Mackovicích zapojovali také školáci. Ti na zašpičatělou hůl napichovali darované koblihy, které poté společně snědli. Pro chasu však masopust končil až ve čtvrtek, kdy jim hostinská připravila v hospodě pohoštění. Jelikož mládenci obcházeli vesnice obvykle dvakrát, také hostiny uspořádali hned dvě. Zatímco ve středu se přichystalo postní pohoštění z vybraných vajec známé jako Eierschmauss, ve čtvrtek naopak z darovaných uzenin. Proto se čtvrtku přezdívalo tučný a žravý, německy foasta Pfista. V některých vesnicích se mládež o nedělích setkávala k obveselení ve vybraných domech. Pila se káva, svařené víno a dojídaly masopustní koblihy a také cukroví, především smažené trubičky čili Rollkrapfen nebo Ringelkrapfen, v podstatě koblihové těsto navinuté na dřevěné hůlky a upečené v troubě či usmažené v tuku podobně jako trdelníky.

Postní čas. Předvelikonoční půst trvající čtyřicet dnů až do Božího hodů se vyznačoval jednoduchým bezmasým jídelníčkem



a kromě jeho dodržování se nepořádaly ani zábavy s hudbou a tancem či hlučné svatby. V postním období se nemastilo sádlem, ale máslem, obvykle přepuštěným, a také domácím rostlinným olejem, nejčastěji lněným. O pučálce se hovoří pouze v souvislosti s obchůzkami na sv. Řehoře, a tak jediným typickým postním jídlem, které se ovšem objevuje také v sobotu před svatodušními svátky a v tzv. kvatembrové dny, zůstala již jen kaše. Ta se u nás připravovala nejčastěji z krupice a jáhel, později také z rýže. Především v německých obcích se rovněž pekly vyhledávané postní preclíky čili „Fastenbrenzen“.

Na **Popeleční středu** někde dokonce uklízeli talíře, ze kterých se jedlo maso, aby to strážníky nepokoušelo. V jižních Čechách byly tradičními postními pokrmy nemasové polévky, jako kyselka s brambory nebo česnečka a zelnice, k nimž se přidávaly brambory s mlékem nebo šterc se zelím. Jedla se i sladká jídla, často krupicová nebo rýžová kaše a také švestková omáčka zahuštěná perníkem a doplněná vdolky. K tradičním postním pokrmům na Znojemsku patřila především krupičná kaše se skořicí (např. Jevišovice), dále vařené brambory omaštěné máslem (Vémyslice), šulánky (Plaveč) nebo herinky či rybí salát (Vedrovice). V německém prostředí na Popeleční středu probíhalo v každé venkovské hospodě tradiční pohoštění zvané Haringschmaus, u něhož se scházeli místní muži a při hraní karet jedli slanečky. Dovážení prosolení sledi se k nám běžně dostávali již od středověku a cenově byli dostupní také chudším vrstvám.

Weihnachten

Der Heilige Abend stellt nicht nur den Höhepunkt der Adventszeit und der Vigil dar, sondern auch den Beginn des Weihnachtsfestes und einen der rituellen Höhepunkte der Winterzeit, und ist auch heute der bedeutendste und meist erwartete Augenblick des ganzen Jahres. Die Weihnachtsbräuche knüpfen an die uralte Feier der Wintersonnenwende und Wiedergeburt der Sonne an, die allmählich vom christlichen Fest der Geburt Jesu Christi überdeckt wurde und das in Rom im Verlauf des 4. Jahrhunderts festgesetzt wurde.

In Südböhmen musste man gewöhnlich schon vor dem Heiligen Abend eine große Menge von Weihnachtsstriezeln backen, damit jedes Familienmitglied seine eigene Weihnachtsstriezel, genannt calta, bekommen konnte. Beim Backen passte man gut darauf auf, dass die Strähnen nicht auseinandergehen, denn dann konnte im nächsten Jahr auch die Familie auseinandergehen. Und falls die Weihnachtsstriezel vielleicht verbrannt würden, konnte die Familie von einem Unglück heimgesucht werden. Vor dem Heiligen Abend musste der Hausherr einen Fisch beschaffen, den er entweder auf dem Markt oder beim Teichbesitzer kaufte. Die Dorfrichter und Angestellten des Herrschaftsgutes bekamen den Fisch jedes Jahr als Danksagung für den treuen Dienst. So geschah es beispielsweise auf dem Schloss in Jindřichův Hradec oder auf der Herrschaft Komařice (Komarschitz). Hier bereitete man sogar für die Kinder und die örtlichen Armen Fisch mit gekochten Erbsen und rohem Kraut vor. Am Heiligen Abend wurde in allen Haushalten gefastet und diejenigen, die es einhielten, sollten am Abend dann ein goldenes Schweinchen, im deutschen Umfeld ein goldenes Lamm, ein goldenes Lampl, sehen. Nur für kleine Kinder hob die Mutter vom vorigen Tag eine

Scheibe Brot auf oder sie kochte für sie ein wenig Brei. Mancherorts aß man nur fleischlose Suppe oder Milch mit Brot zu Mittag. In der Doudleby-Region wurde in manchen Familien nicht einmal gefrühstückt, dafür aß man das Abendessen schon zu Mittag, so hielt man das Fasten zu Mittag des Heiligen Abends ein. Falls der Heilige Abend auf den 4. Adventssonntag fiel, musste man nicht fasten und es konnte zum Mittagessen eine Fleischspeise geben. Das echte Weihnachten begann aber erst nach der Abenddämmerung. Am festlich gedeckten weihnachtlichen Tisch saß der Hausherr gemeinsam mit der ganzen Familie und mit allem Gesinde. Die Auswahl und die bunt gemischte Zusammenstellung von Speisen auf dem weihnachtlichen Tisch richtete sich nach den Assoziationen der Fülle und des Reichtums, die die gereichten Speisen hervorriefen. Wichtig war vor allem die Vielheit, die z. B. Mohn und Linsen darstellten, aber auch ihre einfache Verfügbarkeit, z. B. bei Pilzen. Einen Bestandteil der festlichen Speisen stellte im mährischen und deutschen Umfeld auch der Honig dar, der der Familie Zusammenhalt bringen und allen Anwesenden auch gute Gesundheit sichern sollte.

In den mährischen Gemeinden unserer Region war der erste Gang Linsensuppe, manchmal mit Pilzen oder getrockneten Zwetschken, weniger häufig mit Nudeln; es ist auch Kartoffelsuppe mit Pilzen, Knoblauch-, Graupen-, Kümmel- und in Znaim auch Milchsuppe mit Nudeln belegt. Den zweiten Gang bildeten am häufigsten eine Pilzsoße oder Linsen mit Brot. Als dritter Gang kam der traditionelle Grießbrei an die Reihe, der mit Honig gesüßt und mit geriebenem Lebkuchen bestreut wurde. Es gibt auch Berichte über Hirsebrei mit Sirup und Zucker. Einen unentbehrlichen Bestandteil



des Abendessens stellte das Obst dar, und zwar getrocknet oder eingemacht. Kroužalky (getrocknete Äpfel) und getrocknete Zwetschken aß man einfach so, häufiger wurden sie aber gekocht, gesüßt und gewürzt und man aß dazu Dalken oder Weihnachtsstriezel. Auf dem Tisch musste immer ein Krug mit Wasser aus dem Hausbrunnen stehen und in den Weinbaugemeinden eine Flasche guten Weines. Beliebt war selbstverständlich auch der Weihnachtsstriezel, den man ursprünglich wahrscheinlich Semmel (tschechisch houska) nannte, später wurde er unter dem Einfluss der deutschen Nachbarn eher žemlička, žemla, žemlovica (abgeleitet von „Semmel“) oder štrycla (von „Striezel“) genannt. Die Weihnachtsstriezel waren kleiner, als wir sie heute kennen, und man flocht sie aus drei Strähnen. Zum weihnachtlichen Abendessen bekam einst jedes Familienmitglied seinen eigenen kleineren Striezel, ein großer Weihnachtsstriezel über das ganze Backblech wurde erst für das Frühstück am Christtag vorgesehen. Zum traditionellen Striezel kam bald auch eine weitere festgelegte Speise, und zwar Milch-, Mohn- oder Apfelstrudel, in Slatina (Latein) kannte man auch Blaubeerenstrudel. Man buk auch Buchteln mit Mohn- oder Powidl-

füllung. In späteren Jahren taucht in den ärmeren Familien auch der Gugelhupf auf und erst in der Zeit der ersten Tschechoslowakischen Republik kam auch das feine Gebäck auf den Tisch, ohne das wir uns heute Weihnachten nicht vorstellen können. Der Weihnachtskarpfen oder Fische drangen in den festgelegten weihnachtlichen Speiseplan erst relativ spät ein. Zuerst begegnet man ihrer Nachahmung durch Hefegebäck, das man in Tonformen in Form eines Fisches zubereitete, dann kamen billige Fischarten an die Reihe, vor allem Salzheringe. Erst unter dem stärker werdenden städtischen Einfluss begann man auch auf dem Lande, Fischsuppe zu kochen und man bereitete einen oder zwei Gänge aus Fischfleisch zu. Es war vor allem schwarzer Fisch mit Knödeln oder paniertes Fisch mit Kraut. Im deutschsprachigen Grenzgebiet zählte man zu den traditionellen Speisen der festlichen Tafel auch Suppen, vor allem Linsensuppe, damit das Geld nicht fehlt, und Knoblauchsuppe mit zerbröckeltem Brot. Das Gebäck repräsentierten Mohn-, Nuss- oder Apfelstrudel, in Hrabětice (Grafendorf) dicke Fleckeln (in Streifen geschnittene dickere Palatschinken mit Powidl), weiters Gugelhupf oder Weihnachtsstriezel mit

getrocknetem Obst. Diesen Weihnachtsstriezel aus weißem Mehl nannte man bloß Striezel, weniger Kletzenbrot, oder auf tschechisch křížalový chléb. Im benachbarten Niederösterreich handelt es sich um eine traditionelle Weihnachtsspeise, die bereits seit dem Mittelalter belegt ist. Das Kletzenbrot wurde in Form eines länglichen Striezels oder Laibs mit Beimischung von getrockneten Birnen, Zwetschken, Äpfeln und Nüssen, manchmal auch Feigen zubereitet. Das Kletzenbrot kannten aber auch mährische Familien. Außer für die Wallfahrten buk man Brot mit beigemischtem getrocknetem Obst auch in der Weihnachtszeit und man nannte es nur chlebíček (Brötchen) mit gedörrten Zwetschken. Man aß auch gekochtes getrocknetes Obst und den ursprünglich sehr beliebten Hirsebrei. Zu den oben genannten Speisen fügte man später auch Fischspeisen, vor allem Salzheringe und panierten Karpfen hinzu.

In Südböhmen hatte das weihnachtliche Abendessen immer einen feierlichen Charakter und es gehörte zu den buntesten im ganzen Jahr, auch wenn es dabei viele einfache Gerichte gab. Man aß gegen vier Uhr am Nachmittag und manchmal erst um sieben Uhr zu Abend. Man fing gewöhnlich mit der Suppe an. In der Doudleby-Region war es am häufigsten Fisch- oder Erbsensuppe mit Zugabe von Fischrogen. In der Blata-Region servierte man als erstes Gericht černý kuba, eine aus getrockneten Pilzen und Kartoffeln zubereitete Speise, später ersetzten Gerstengraupen die Kartoffeln. Ein weiterer Gang war die süße Soße aus Lebkuchen und Bier, oft mit Fisch, danach folgten Weizendalken mit Powidl, Kartoffelnudeln mit Honig und Butter, süße Zwetschkensoße und nach dem Abendessen bekam jeder Anwesende seinen Weihnachtsstriezel und gekochte Zwetschken mit Birnen, sog. muzika. In der Doudleby-Region folgten der Suppe gekochte Erbsen mit Kraut, die

der Familie Fülle im nächsten Jahr bringen sollten. Dann kamen verschiedene Nudelsorten auf den Tisch, es sollten neun Sorten sein. Die Nudeln bereitete man immer süß zu, mit Zugabe von Zuckerrübensirup oder Honig und Mohn. Am häufigsten buk man sie aus dem Striezelteig, man brühte sie mit Kaffee oder Tee auf oder sie wurden aus Sterz- oder Kartoffelteig zubereitet. Weitere Sorten waren nur wenig abgeändert. In Soběnov (Oemau) machte man im Fett gebackene Nudeln aus dem Krapfenteig. In Rankov (Rankau) machte man wiederum Wiener oder zottlige Nudeln, die man aus dem Kartoffelteig zubereitete und man wälzte sie in in Butter gerösteten Bröseln. Den Nudeln folgte der Fisch, entweder schwarz oder blau gekocht. Blauer Fisch oder Sulzfisch hatte einen sauren oder süßsauren Geschmack und war häufiger als der schwarze Fisch. Die Soße zum schwarzen Fisch war kompliziert und beinhaltete mehrere Zutaten. Am Ende des Abendessens servierte man Kompott, meistens aus getrockneten Zwetschken und Birnen und Weihnachtsstriezel mit Tee oder Milchkaffee.

Der **Christtag** war das größte Fest des ganzen Jahres. Die Feier verlief eher im Familienkreis und wurde von Betrachtung, Gebeten und Besuchen der Kirche begleitet. Überall herrschte heilige Ruhe und Frieden.

Nach der großen Messe erwartete die Gläubigen ein feierliches Mittagessen. An diesem bedeutenden Fest durfte auf dem feierlichen Tisch Fleisch nicht fehlen, vor allem Schweinefleisch. In Südböhmen war es meistens Schweinsbraten mit Kraut und Knödeln. In der Blata-Region buk man smaženky aus den Buchteln und Gugelhupfen. In der Znaimer Region fügte man später dem traditionellen Schweinsbraten panierte Schnitzel mit Kartoffelsalat hinzu, in den deutschsprachigen Dörfern war Gänsebraten mit Kraut und Knödeln beliebt. Erwähnenswert ist,





dass die Gans mancherorts gleich nach der Rückkehr von der Mitternachtsmesse auf dem Tisch stand.

Der zweite Weihnachtsfesttag ist der **Stefanitag**, der von fröhlicher bis ausgelassener Stimmung erfüllt war. Die Leute besuchten einander und nicht selten saß man auch im Gasthaus. Dieser Festtag gehörte übrigens vor allem den Kindern, die seit dem frühen Morgen von Haus zu Haus heischen gingen. Dafür bekamen sie in den einzelnen Häusern getrocknete Äpfel und anderes getrocknetes Obst. Es war auch der Tag, an dem die Knechte ihren Dienst verließen oder ihren Urlaub begannen. Im deutschen Thayatal bekam der Knecht vor seinem Anfang außer dem festgelegten Lohn auch etwas Zusätzliches, gewöhnlich einen Weihnachtsstriezel. Auch das Mittagessen war festlich. Zu den beliebten Speisen gehörte vor allem Wild, namentlich Hase in Rahmsoße mit Knödeln. In Südböhmen aß man an diesem Tag hauptsächlich Speisen aus Schweinefleisch oder Geflügel. Es konnte Ente, Gans oder auch Pute sein. Falls der Hausherr von der Jagd Wild bekam, kamen auch Wildspeisen auf den Tisch.

Das ausgelassene Feiern zu **Silvester** war dem ländlichen Milieu lange fremd. Die Dorfbewohner betrachteten diesen Tag eher als Vorabend des **Neujahrstags**. Keine spezifischen Speisen wurden in unserer Region zubereitet. Erst am Neujahrstag, der seit 1582 der erste Tag des bürgerlichen Kalenders ist, wurde gekocht.

Während das männliche Gesinde in den neuen oder altneuen Dienst eintrat, gingen die Mägde auf Urlaub, der bis zum Dreikönigstag dauerte. Die Hausfrau beschenkte sie mit Süßem. Neben dem Weihnachtsstriezel konnten sich die Dienstmägde auf das Neujahrswickelkind oder nur Wickelkind freuen, in Vémyslice war es ein Gebäck in Form eines in Windeln gewickelten Babys.

In den späteren Jahren ging es um einen in eine Tuchserviette gewickelten Weihnachtsstriezel und schließlich ersetzte ein gewöhnlicher Gugelhupf das mládátko. Man ging auch von Haus zu Haus. In Dyjákovičky (Klein Tajax) buken die Hausfrauen für die Familie und die Heischgänger spezielle Neujahrstzöpfe aus süßem Hefeteig, die als „Neujahrstriezel“ bekannt sind.

Den ersten Tag des neuen Jahres begrüßten die Leute mit einem feierlich gedeckten Tisch. Vor allem das Neujahrsmittagessen war sehr reich und unter den Speisen sollte hauptsächlich das Schweinefleisch, ein uraltes Symbol der Fülle und des Glücks, nicht fehlen. Man bereitete Schweinbraten, Schnitzel, Krenfleisch mit Kren und in manchen Familien auch etwas Linsen zu, die Reichtum bringen sollten. In Mikulovice (Niklowitz) sagte man, dass man am Neujahrstag Schweinefleisch essen soll, um Glück zu haben. Dafür meiden die Leute Geflügel, damit das Glück nicht aus dem Hause wegfliegen sollte.

Den **Dreikönigstag** feierte man in Südböhmen oft schon an seinem Vorabend (dem 5. Jänner), an dem man die Räume mit Weihwasser besprengte, die Initialen der Könige auf den Türrahmen schrieb und an dem vor allem ein deftiges Abendessen Weihnachten abschloss. Bei diesem Abendessen traf die Familie und auf den größeren Bauernhöfen auch ihre neues Gesinde zusammen. Gewöhnlich servierte man Fleischsuppe, einen sehr fetten Grammelsturz, Schweinsbraten mit Kraut und Knödeln und am Ende rohe süße Milch mit geschnittenem Brot. Ab und zu buk man auch Krapfen oder Mohnnudeln. In der Znaimer Region buk man für das Abendessen am Vorabend der Heiligen Drei Könige Zöpfe – Weihnachtsstriezel –, für die Kinder süßes Gebäck. Die Erwachsenen bekamen zwei bis drei saure Sardellen oder Heringe, immer mit Zwiebel. Es gibt einen Beleg dafür in

Boskovštejn (Boskowstein). Auch in Vedrovice holte man Heringe aus dem damals deutschsprachigen Olbramovice (Wolframitz). Die Menschen scheuten sich nicht, dafür einen weiten Weg zu gehen.

Der **Fasching** war eine fröhliche Zeit der Tänze und der Freude, die nach dem Dreikönigsfest an die Reihe kam und bis zum Anfang der österlichen Fastenzeit dauerte. In der volkstümlichen Tradition bezog sich der Begriff Fasching eher auf die letzten Tage dieser Zeit, die gewöhnlich mit dem sog. fetten Donnerstag begannen und mit dem Faschingsdienstag endeten. Dem entspricht auch die regionale Bezeichnung dieser Festtage, tschechisch „vostatky“ oder „ostatky“, d. h. andere, letzte Tage des Faschings, an denen man alles aß, was im Bauernhof seit der letzten Ernte verblieben war.

Der Mittelpunkt der Feier war ein Maskenumzug. Ursprünglich durften nur erwachsene Burschen daran teilnehmen, die Lebensmittel und kleine Geldgeschenke sammelten. Schon am Vorabend des Maskenumzugs buk man in den südböhmischen Haushalten Krapfen, šišky, cípky und boží milosti (feines Gebäck). Diese bot man den Masken zusammen mit Roggenkaffee an. In manchen Familien buk man für die Familienmitglieder und Masken bochniček – gebackenes Faschiertes in Form eines Laibes. Dieses aß man mit Brot, saurer Gurke oder Kraut. Ein traditionelles Abendessen für die Masken im Gasthaus waren Geselchtes, Knödel aus Roggenmehl und Kraut. Geselchtes sammelte man beim Umzug und Knödel und Kraut kochte die Gastwirtin oder jemand aus ihrer Familie. Weiters wurde škvára zubereitet – Eier mit Speck. Die gesammelten Eier genossen die Masken roh wegen der besseren Stimme, man gab sie auch ins Bier. In der Znaimer Region bereiteten die Hausfrauen für die Masken einen Teller voll von šišky (Krapfen), die man in einen



großen auf dem Rücken getragenen Korb sammelte, weiters Fleisch, vor allem Geselchtes, das mancherorts auf einen Säbel gespießt wurde, Eier und Geld. Was man gesammelt hatte, aß man auch. In der Znaimer Region waren ein beliebtes Faschingsgebäck die Prügelkrapfen (tschechisch treďlíky), die nicht nur bei den mährischen Deutschen auftauchen, sondern auch in den benachbarten Gebieten Niederösterreichs. In der Znaimer Region wurden sie von den hiesigen Deutschen Prügelkrapfen genannt, in den mährischen Dörfern waren sie als trdláče oder trdelníky bekannt, nach dem Spieß (Prügel) oder trdlo, worauf sie früher gebacken wurden. Fertige Prügelkrapfen schnitt man in Ringe, die krůžalky genannt und auf einem Teller serviert wurden. Ein populäres Faschingsgebäck sind auch die sog. boží milosti (ein Gebäck aus Mürbteig), die hier auch křehotine, křehotinke, křehóčke oder stříhánke genannt wurden. Man machte sie aus einem Teig ohne Hefe, manchmal aber auch aus Hefeteig. Man buk sie im heißen Fett in verschiedensten Formen und wälzte sie in Zucker und Zimt. Aus ähnlichem Teig bereitete man auch Schneebälle zu, die man mit Hilfe eines doppelseitigen Schöpflöffels formte und die anschließend in Fett gebacken und mit Staubzucker bestreut wurden.



In den deutschsprachigen Gemeinden bekamen die Burschen beim Umzug gefüllte Faschingskrapfen, Eier, Süßigkeiten, Fleisch, Wurstwaren und Wein. Sie wurden auch mit einem kleinen Imbiss erwartet, gewöhnlich Krapfen mit Tee und ein Glas guten Weines. Dort, wo sich die Burschen im Haus auskannten, nahmen sie sich selbst ohne Scheu aus der Speisekammer alles, was ihnen passte. Den Faschingsumzügen fügten sich z. B. in Mackovice (Moßkowitz) auch die Schüler ein. Diese stachen auf einen zugespitzten Stock geschenkte Krapfen, die sie danach gemeinsam aßen. Für die Irten endete der Fasching in Wirklichkeit erst am Donnerstag, an dem die Gastwirtin für sie im Gasthaus eine Bewirtung vorbereitete. Da die Burschen gewöhnlich zweimal durchs Dorf zogen, bereitete man gleich zwei Schmäuse vor. Während es am Mittwoch eine Fastenbewirtung aus den gesammelten Eiern – bekannt als Eierschmaus – gab, kochte man am Donnerstag mit dem geschenkten Geselchten. Deshalb nannte man den Donnerstag foasta Pfista. In manchen Dörfern traf sich die Jugend zum Vergnügen an den Sonntagen in ausgewählten Häusern. Man trank Kaffee, Glühwein und man aß Faschingskrapfen und auch Süßigkeiten, vor allem in Fett gebackene Rollkrapfen oder Ringelkrapfen (an sich Krapfenteig, der auf hölzerne Stöcke aufgewickelt und im Rohr oder in Fett gebacken wurde, ähnlich wie Prügelkrapfen) zu Ende.

Die vorösterliche **Fastenzeit** dauert vierzig Tage bis zum Ostersonntag und zeichnete sich durch einfache fleischlose Gerichte aus und neben dem Einhalten des Fastens wurden keine Unterhaltungen mit Musik und Tanz oder laute Hochzeiten veranstaltet. In der Fastenzeit schmalzte man nicht mit Fett, sondern mit üblicherweise ausgelassener Butter, aber auch mit hausgemachten Pflanzenölen, meistens mit Leinöl.



Von pucalka (Prägelerbsen) spricht man nur in Zusammenhang mit den Umzügen am St. Gregors-Tag an, so blieb der Brei die einzige typische Fastenspeise, die auch am Samstag vor Pfingsten und an den sog. Quatembertagen auftauchte. Den Brei bereitete man im südmährischen Grenzgebiet meistens aus Grieß und Hirse zu, später auch aus Reis. Vor allem in den deutschsprachigen Gebieten buk man die begehrten "Fastenbrezen".

Am Aschermittwoch räumte man mancherorts sogar die Teller weg, auf denen man Fleisch servierte, damit die Kostgänger nicht in Versuchung geraten sollten. In Südböhmen waren typische Fastenspeisen fleischlose Suppen wie kyselka (Saure Suppe) mit Kartoffeln oder Knoblauch- oder Krautsuppe, wozu man noch Kartoffeln mit Milch oder Sterz mit Kraut beifügte. Man aß auch süße Speisen, oft Grieß- oder Reisbrei und auch mit Lebkuchen verdickte Zwetschkensoße mit Dalken.

Zu den traditionellen Fastenspeisen in der Znaimer Region gehörte vor allem Grießbrei mit Zimt (z. B. Jevišovice/Jaispitz), weiters gekochte und mit Butter geschmalzte Kartoffeln (Vémyslice), Mohnnudeln (Plaveč), Heringe oder Fischsalat (Vedrovice). Im deutschsprachigen Raum gab es in jedem ländlichen Gasthaus eine traditionelle Bewirtung genannt Haringschmaus, bei dem sich die Männer trafen und beim Kartenspiel Heringe aßen. Importierte eingezogene Heringe waren schon seit dem Mittelalter üblich und waren auch für die ärmeren Gesellschaftsschichten erreichbar.

Recepty/Rezepte

Bewehrtes Kochbuch, Anonym, 1759

Česká polévka (N)

Do měkka uvařený hrách propasírujeme sítem, zalejeme polévkou a přidáme uvařené kroupy, osolíme a okořeníme muškátovým oříškem a šafránem. S trochou másla krátce povaříme a při podávání přelejeme polévkou tenké, opečené plátky chleba.

Böhmische Suppe (D)

Weichgekochte Erbsen werden durch ein Sieb passiert, mit Suppe aufgegossen, gekochte Graupen (Rollgerste) dazugeben, salzen, mit Muskatnuss und Safran würzen. Mit ein wenig Butter nochmals kurz aufkochen und über dünnen, gebähten Brotscheiben anrichten.

Wienerisch bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen, I. Gartler, B. Hikmann, 1793

Cizrnová polévka (N)

Cizrnu vaříme v hrnci s vodou, dokud nezměkne. Do většího hrnce dáme petrželovou vodu a vsypeme uvařenou cizrnu. Připravíme zasmažku, přidáme několik lžic kyselý smetany, okořeníme, vše necháme povařit a před podáváním přelejeme polévkou opečené plátky žemle.

Kichererbsensuppe (D)

Kichererbsen in einem Topf mit Wasser erhitzen, bis sie weich sind. In einem größeren Topf Petersilienwasser zusetzen und die Kichererbsen hineingeben. Eine Einbrenn bereiten, einige Esslöffel Sauerrahm zugeben, würzen, alles zusammen aufkochen lassen und über gebähte Semmelscheiben angerichtet servieren.

Rukopisná kuchařská kniha učitele Jakuba Schliegla a Josefa Delincze z Ivančic, 1818

Handgeschriebenes Kochbuch von Lehrer Jakub Schliegel und Josef Delincz aus Ivančice, 1818

Polévka z rybích vnitřností (N)

Vezmi kapří vnitřnosti, které jsi před tím dobře omyl, dej je do hrnce a zalej 3 žejdlíky vody smíchané s octem. Přidej kořen petržele, bobkový list, tymián, cibuli, několik hřebíčků a sůl a nechej to spolu vařit. Poté, co je vše dobře uvařeno, pokrájej kapří vnitřnosti nadrobno a nasyp je na plátky žemle opečené na sádle. Pak polévku zasmaž a celé to sced' přes síto. Pak do toho zamíchej ½ žejdlíku smetany, nech povařit a přelij tím kapří vnitřnosti.

Fischbeischelsuppe (D)

Nimm ein Karpfenbeischel, so vorher sauber ausgewaschen ist, tu es in einen Hafen, gieß 3 Seidl Wasser mit Essig gemischt dazu, ein Wurzel Petersil, Lorberblättl, Kutelkraut, Zwiebelhappel, etliche Gewürznageln und Salz, laß es zusammen sieden. Nachdem alles wohl ausgesotten, so schneide das verkochte Karpfenbeischel bröckelweis, und lege selbes



auf die in Schmalz gefärbte Semmelschnitten, dann brenne die Suppe gelblich ein, seihe die ganze Masse durch ein Sieblein, darnach rühre ein ½ Seidl Milchraim daran, laß es übersieden, und richte sodann die ganze Sosse über das Karpfenbeischel an.

Zámecká kuchařka z Plavče, kolem 1900

Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, um 1900

Polévka z rybích vnitřností (N)

Připravíme hnědou zasmažku, rybí vnitřnosti, kořenovou zeleninu a cibuli pokrájíme a trochu vše opečeme, zalejeme polévkou z vnitřností, přidáme bobkový list, ocet, sůl a pepř a necháme dobře povařit, přepasírujeme a před podáváním vložíme rybí vnitřnosti.

Fisch Beuscheluppe (D)

Braune Einbren machen, Beuschelgeschmag, Wurzelwerg und Zwiebel schneiden, noch ein wenig damit rösten, mit der Suppe von Fischbeuschen aufgüsen, Lorberblatt, Esig, Salz, Pfeffer hinein geben, gut aufkochen lasen, pasieren, beim Anrichten Fischbeuschel hinein geben.

Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1898

Sardelová omáčka (N)

Vezmeme do žluta zbarvenou zasmažku, jemně pokrájené sardele, šalotku a petrželku, zalejeme vývarem a po propasírování přidáme kyselou smetanu a citrónovou šťávu.

Sardellensauce (D)

Man gibt in eine semmelfarbige Einbrenn feingeschnittene Sardellen, Schalotten und Petersilie, begießt sie mit Brühe und gibt nach dem Passieren sauren Rahm und Zitronensaft dazu.

Ze starých receptů z Plavče, kolem 1900

Aus den alten Rezepten aus Plaveč, um 1900

Švestková vánoční omáčka (Č)

20 dkg sušených švestek, hrst rozinek, hrst vlašských ořechů, hrst mandlí, na plátky a proužky pokrájený citrón, skořice, hřebíček, badyán, strouhaný perník na zahuštění, 4–6 lžic rumu, pokud je málo švestek, přidáme povidla

Švestky opereme, pokrájíme na čtvrtiny, dáme do hrnce a přilijeme cca 1,5 l vody, přidáme koření, pokrájený citrón a vaříme, až jsou švestky měkké (asi ½ hodiny). Pak přidáme vše ostatní, na hrubo pokrájené ořechy a mandle, případně povidla a vaříme ještě 15 minut. Na závěr přidáme nastrouhaný perník a dochutíme rumem.

(novodobá rekonstrukce prastarého vánočního pokrmu od paní Marty Chvátalové z Plavče, podává se k vánočce)

Weihnachtssoße aus Zwetschken (T)

20 dkg getrocknete Zwetschken, eine Handvoll Rosinen, eine Handvoll Walnüsse, eine Handvoll geschälte Mandeln, in Scheiben und Streifen geschnittene Zitrone, Zimt, Nelken, Anissternechen, geriebener Lebkuchen zum Verdicken, 4–6 EL Rum; wenn es wenig Zwetschken gibt, kann man Powidl nehmen.

Zwetschken waschen, in Viertel schneiden, in einen Topf geben und ca. 1,5 l Wasser dazu gießen, Gewürze und geschnittene Zitrone dazugeben und kochen, bis die Zwetschken weich sind (etwa ½ Stunde). Dann den Rest der Zutaten dazugeben, grob gehackte Nüsse und Mandeln, eventuell Powidl, und noch 15 Minuten kochen. Zum Schluss mit geriebenem Lebkuchen verdicken und mit Rum abschmecken.

(eine aktuelle Rekonstruktion der uralten Weihnachtssoße von Frau Marta Chvátalová aus Plaveč, zum Weihnachtsstriezel zu servieren)

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Písecka, okolo 1900

Handgeschriebenes privates Kochbuch aus der Písek – Region, um 1900

Černá omáčka k rybě nebo zvěřině (Č)

Uvařte si vývar z mrkve, celeru, kořenové petržele. Do vývaru je důležité dát i koření, jako je bobkový list, nové a pepř černý celý. Vývar i lehce osolte. Tuto „polévku“ lze použít i jako základ pro rybí či hrachovou. Do cca 1,5 litru vývaru dejte 10 dkg sušených švestek, sladké koření (hřebíček, badyán, skořice) a vařte. Omáčka bude tmavnout a švestky se rozvářet. Pak přidejte ořechy a mandle. Ke konci vyjměte koření, přidejte 2 dcl víšňového vína a strouhaný perník. Ten omáčku po rozvaření zahustí i dochutí. Doslaďte.

Schwarze Soße zum Fisch oder Wild (T)

Brühe aus Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel zubereiten. Es ist wichtig, in die Brühe auch Gewürze zu geben wie Lorbeerblatt, Neugewürz und ganzen Pfeffer. Die Brühe auch leicht salzen. Diese „Suppe“ kann man auch als Grundlage für die Fisch- oder Erbsen-





suppe nehmen. In ca. 1,5 l Brühe 10 dkg getrocknete Zwetschken, süßes Gewürz (Nelke, Anissterne, Zimt) dazugeben und kochen. Die Soße wird dunkler und die Zwetschken zerbröckeln. Danach Nüsse und Mandeln dazugeben. Zum Schluss das Gewürz herausnehmen, 2 dcl Weichselwein und geriebenen Lebkuchen dazugeben. Dieser verdickt die Soße und schmeckt sie ab. Süßen.

Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844

Nudle se sýrem (N)

Nudle nařežeme ze silně vyváleného nudlového těsta tak, že nepřekročí šířku prstu. Nudle vaříme 5 minut, sceďíme je a na pánvi opékáme se 70 g másla a 170 g jemně nastrouhaného sýra tak dlouho, než se máslo a sýr rozpustí a vše je jakoby obaleno v husté omáčce. Přidáme sůl a pepř v přiměřeném poměru.

Nudeln mit Käse (D)

Die Nudeln werden aus dick ausgewalktem Nudelteig geschnitten, sodass sie die Größe eines Fingertupfens nicht überschreiten. Die Nudeln werden 5 Minuten lang gekocht, abgeseiht und in einer Bratpfanne mit 70 g Butter und 170 g, fein geriebenen Käse so lange geschwungen, bis die Butter und der Käse geschmolzen und das Ganze wie mit einer dicken Soß umhüllt ist. Salz und Pfeffer müssen in angemessenem Verhältnis hinzukommen.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Písecka, okolo 1900

Handgeschriebenes privates Kochbuch aus der Písek - Region, um 1900

Houbový kuba (Č)

Dvě hrsti sušených hub nechte namočit přes noc a pak uvařte. Půl kila krup namočte a také uvařte. Jednu cibuli opečte na sádle do zlaté barvy. Poté k ní přidejte vařené scezené houby. Okapané vařené kroupy smíchejte v míse s houbami, solí, pepřem, majoránkou, drčeným česnekem a kmínem. Směs dejte do sádlem vymazaného pekáče, povrch uhladte a pokryjte hoblinkami másla. Zapečte v troubě.

Schwarzer Kuba (T)

Zwei Handvoll getrocknete Schwammerl über Nacht in Wasser einweichen und dann kochen. ½ kg Graupen einweichen und auch kochen. Eine Zwiebel in Schmalz goldbraun anschwitzen. Dann die gekochten und abgeseihten Schwammerl dazugeben. Abgetropfte gekochte Graupen in einer Schüssel mit Schwammerln, Salz, Pfeffer, Majoran, gepresstem Knoblauch und Kümmel vermischen. Die Masse in eine befettete Bratform geben, die Oberfläche glätten und mit Butterflocken bedecken. Im Ofen überbacken.

Bewehrtes Koch-Buch, 1759

Kapoun s kyselým zelím (N)

Veźmi dobrého kapouna, který je očistěný a vykuchaný, dej ho do láku a čistě prošpikuj, upeč ve štvářě. Připrav mezitím kyselé zelí. Najemno je posekej a trochu povař, pak dobře zasmaž, vem půl uzené klobásy, také trochu mladého uzeného vepřového masa, povař to a pokračuj na malé kousky, podobně i klobásu. Dej do kastroly křehké těsto a na dno dej trochu zelí a pokrájeného masa a klobásy, upečeného kapouna dej doprostřed, k tomu smetanu a trochu muškátového květu a pokračuj po vrstvách, dokud není kapoun úplně překrytý, dej na to poklici ze stejného těsta a udělej to jako paštiku z makaronů. Peč to 5 čtvrt hodin v troubě a podávej. Na tento způsob je dobrý i bažant místo kapouna.

Capauner mit saurem Kraut (D)

Nimm einen guten Capauner, der sauber gerupft und ausgenommen ist, eingebeizt und sauber gespikt, im Saft gebraten, richte unterdessen das saure Kraut, dieses wird klein gehackt, und ein wenig gesotten, wie auch hernach gut eingebrennt, nimm halb überselechte Brat-Würst, wie auch von jung-überselechten schweinenen Fleischel, dieses übersotten, und kleine Stückeln gemacht, wie auch von Brat-Würsten, mache in ein Kasterol einen marben Taig, lege auf den Boden von sauren Kraut und Fleischel, wie auch Brat-Würst, und den gebratenen Capauner in der Mitten, auch Milchreim, und ein wenig Muscatblüh, fahre also fort Lag-weis, bis der Capauner völlig bedeckt ist, mache obenauf einen Deckel, eben von selben Taig, und mache es wie die Mackeroni-Pasteten, backe es 5. Viertelstund im Back-Ofen, und gib auf die Tafel. Ein Fasan ist auch gut auf diese Art, anstatt des Capauner.

Kochbuch, Amalia Schön, 1828

Česká ryba na černo (N)

Vem kapra velkého podle počtu stolovníků, a když ho otevřeš, chyt krev do octa, pokud máš pivní ocet, je to lepší. Pokrájej kapra na kousky, vem pivo a ocet, dost cvíbochu, celý hřebíček a celý pepř, také nové koření a citrónovou a pomerančovou kůru, nech povařit, pak přidej strouhaný černý perník a několik mandlí nebo tlučené ořechy, vlož tam rozkrájenou rybu a uvař. Pak polož na mísu, na které budeš podávat, do omáčky přidej krev, aby se v ní rozpustila, a pak to propasíruj. Oslad to, jak je libo. Omáčkou přelej kapra a tak podávej na stůl.

Schwarzen böhmischen Fisch (D)

Nimm einen Karpfen so groß je nach dem viele Personen sind, und wenn du ihn aufmachst so fange das Blut in Essig auf, wenn du Bieressig hast, so ist es desto besser, schneide ihn in Stückl, nimm dann Bier und Essig, Zwieback hübsch viel, ganze Gewürznelken, und ganzen Pfeffer, auch Neugewürz und Limonie und Pomeranzen Schallen, laß es aufsieden, dann gib geriebene schwarzen Lebzelten und einige Mandeln oder gestossene Nüsse hinein, auch lege den zerstückten Fisch hinein bis er ausgesotten ist, dann lege ihn auf die Schüssel auf der du anrichtest, gib dann in die Sosse das Blut, daß es drinn zergeht, und seiche es dann durch, zuckre es so viel du willst, dann gieße die Soße über den angerichteten Fisch und gib ihn so auf den Tisch.



Kapr na modro (N)

Otevři kapra, aniž bys jej zbavoval šupin, a vyndej vnitřnosti. Kapra pokrájej na kusy a polož ho šupinami nahoru na mēlkou mísu. Nech svařit dobrý vinný ocet se solí, když vře, tak tím každý kousek polej jednou lžící, ryba hned pěkně zmodrá. Pak vlož rybu do kotlíku nebo do kastrolu, přidej k tomu cibuli, česnek, zázvor, pepř, nové koření, hřebíček, citrónovou kůru, bobkový list, vlej na to ocet, pak čistou vodu. Pokud je octa málo, přidej ještě, aby bylo půl vody a půl octa. Ochutnej, a pokud to není dost slané, přisol, nádobu, ve které se vaří, přikryj savým papírem a poklicí a nech stát na chladném místě, aby to zesulcovatělo. K rybě na modro můžeš dát ještě buď ocet a olej, nebo také strouhaný křen, když ji dáváš na stůl, podávej se studenými jídly. Tak můžeš připravovat i štiky a jiné sladkovodní ryby.

Blauer Karpfen (D)

Oeffne den Karpfen ohne ihn zu schuppen, nehme das Bäuschel heraus, schneide den Karpfen in Stücke, lege ihn mit den Schuppen nach oben auf eine flache Schüssel; laß guten Weinessig mit Salz kochen, wenn er kocht, so begieße jedes einzelne Stück mit einem Löffel damit, so wird der Fisch gleich schön blau, lege ihn in einen Kessel oder Kastrol, gib dazu Zwiebel, Knoblauch, Ingber, Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Limonieschale, Lorbeerblatt, gieße den Essig daran, dann reines Wasser; wenn wenig Essig ist, so gieße noch zu, daß Halbscheid Essig, Halbscheid Wasser ist; koste, ist es nicht genug gesalzen, so salze zu, bedecke das Gefäß, worin er kocht, mit Löschiapier und einem Deckel, laß im kalten stehen, damit er sich sulzt. Man kann zum blauen Fisch entweder bloß Essig und Oel, oder auch noch geriebenen Kren geben, wenn man ihn zur Tafel trägt, wird unter den kalten Speisen aufgetragen. So kann man auch Hechte und andere Weißfische sieden.

Neuestes Universal oder Großes Wiener Kochbuch, Anna Dorn, 1832

Kapr s českou omáčkou (N)

½ octa a ½ piva dáme do hrnce na dušení a dobře povaříme s nakrájenou cibulí, petrželovým kořenem, citrónovou kůrou, jemně nakrájeným celerem a kousky kapra. Přidáme k tomu kapří krev s kouskem cukru a necháme ještě jednou povařit. Kapra dáme na talíře a přelejeme propasírovanou omáčkou. Pokud není omáčka dost hustá, můžeme ji zahustit zasmažkou z hovězího tuku, trochy mouky a kousku cukru a necháme ještě povařit.

Karpfen mit böhmischer Soß (D)

½ Essig und ½ Bier in einen Schmortopf geben, mit geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Zitronenschalen und fein geschnittenem Sellerie und den Karpfenstücken gut aufkochen lassen. Das Karpfenblut mit einem Stück Zucker dazugeben und nochmals aufkochen. Karpfen mit der passierten Sauce auf einer Platte anrichten und die Soße darüber geben, sollte sie nicht dick genug sein, kann man sie in einer Einbrenn aus Rindschmalz, etwas Mehl und einem Stück Zucker nochmals aufkochen lassen.

Kuchařská kniha Johanna Loyky, 1859

Kapr na černo (N)

Kapra zbav šupin a otevři ho. Opatrně vyndej vnitřnosti, abys nepropíchl žlučník, nalej do kapra vinný ocet, dobře ho umyj a dobře uschovej krev vymytou octem. Musíš se řídit velikostí kapra. Pokud váží 2 libry, půl žejdlíku dostačuje, pokud váží 4 až 5 liber, pak to musí být celý žejdlík. Z vnitřností odstraň žlučník a připrav je na polévku, rybu však pokrájej na kusy. Na dno měděného kotlíku nebo dobře polévaného hrnce dej nejprve hlavy, na ně zbylé kousky, přidej k tomu plátek celeru, dvě cibule, podélně nakrájený kořen petržele a mrkve, pak hřebíček, nové koření, zázvor, pepř, vše nepotlučené, strožek česneku, osol to, přidej ještě několik jader vlašských ořechů a citrónovou kůru, polož na to kousek čerstvého másla a nalej na to tolik studeného piva, kolik je potřeba, aby bylo vše dobře ponořeno. Přikryj to a až je to na ohni, musí být žhavo jen okolo hrnce, nikoli pod ním uprostřed, aby se ryba nepřipálila. Když je ryba zpola uvařená, nastrouhej perník a nasyp jej na rybu. Vem kousek cukru na rendlík a nechej ho zkaramelizovat do hněda, nalej na to ocet s krví, nech trochu povařit, aby se vše propojilo a omáčka získala požadovanou hustotu. Vezmi hrnec z ohně a nech trochu zchladnout. Vyndej kousky na mísu, omáčku propasíruj a trochu ji nalej na kapra, ale ne moc, aby přetékala. Zbytek nech podobně jako rybu stát na teplém místě, než to budeš podávat. Plátkem celeru a cibule můžeš ozdobit rybu, podobně můžeš použít ořechy, plátky petržele a mrkve.

Schwarzer Karpfen (D)

Schuppe und öffne den Karpfen, nehme das Bäuschel vorsichtig heraus, damit die Galle nicht ledirt wird, gieße in den Karpfen Weinessig, wasche ihn recht aus, und hebe das mit Essig ausgewaschene Blut auf; nach der Größe des Karpfens muß man sich richten, ist es ein zweipfündiger, so ist ein halb Seitel Weinessig genug, ist er 4 bis 5 Pfund, so muß ein ganzes Seitel sein. Aus dem Bäuschel löse die Galle, und bereite es zur Suppe, den Fisch aber zerschneide in Stücke, lege die Köpfe zuunterst in einen kupfernen Kessel, oder in ein wol glasiertes Reindel, die übrigen Stücke darauf, gib dazu einen Blattel geschnittene Zeller, zwei Zwiebel, länglich geschnittene Petersiliewurzel und gelbe Rüben, dann Gewürznelken, Neugewürz, Ingber, Pfeffer, alles ungestosen, einige Zeherl Knoblauch, salze es; gib noch einige welsche Nußkörner und Limonieschale dazu, lege ein Stück frische Butter darauf, und gieße dann kaltes Bier so viel daran, als nöthig, daß es untertaucht, decke es zu, wenn es auf der Gluth kocht, so muß man Feuer nur um den Kessel, in die Mitte nichts geben, damit der Fisch nicht anbrennt; wenn er so etwa halb gekocht ist, so reibe Pfefferkuchen, streue über den Fisch. Nehme ein Stück Zucker auf ein Reindel. laße ihn schön braun rösten, gieße den Essig mit Blut daran, laß bischen aufkochen, daß es sich alles wol vermischt, und die Soß die gehörige Dicke bekommt; gib ihn von der Gluth, laß ein wenig überkühlen, nehme die Stücke heraus auf eine Schüssel, seihe die Soß durch, gieße bischen daran, doch nicht so viel, daß über die Schüssel rinnt; die übrige laß so wie den Fisch auf einem lauen Orte bis zur Eßzeit stehen; die Zeller- und Zwiebelblattel kann man auf den Fisch zum zieren legen, so auch die Nußkörner, Petersil- und gelbe Rüben-Schnitteln.



Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Kapr s vínem a sardelemi (N)

Kapří filety osolíme a z obou stran potřeme sardelovým máslem. Pečící pánev vymažeme máslem a posypeme vločkami másla, obložíme pokrájenou cibulí a položíme na to kapra, kterého okořeníme 16 zrnky pepře, 20 zrnky nového koření a 2 kousky zázvoru. Kapra dáme péct do trouby. Krátce před tím, než bude dopečený, ho zalejeme směsí z 1 čajové lžičky mouky, 1 dl vína a 1/8 l smetany, opět poklademe sardelovým máslem a necháme v troubě tak dlouho, až bude dopečený. Pak položíme kapra opatrně na servírovací mísu, přelejeme přepasírovanou omáčkou a podáváme.

Karpfen mit Wein und Sardellen (D)

Karpfenfilets salzen, innen und außen mit Sardellenbutter bestreichen, eine Bratpfanne mit Butter ausfetten und mit Butterflöckchen bestreuen, mit geschnittener Zwiebel belegen und den Karpfen darauf geben, mit 16 Pfefferkörnern, 20 Körnern Neugewürz und 2 Stück Ingwer, würzen. Den Karpfen ins Rohr geben und backen. Kurz bevor er fertig ist, 1 TL Mehl, 1 dl Wein und 1/8 Liter Rahm gut abrühren und über den Karpfen gießen, wieder mit Sardellenbutter belegen und solange im Rohr lassen, bis er durch ist. Dann den Karpfen behutsam auf eine Servierplatte legen und die abgeseigte Sauce darunter gießen und auftragen.

Česká kuchařka/Tschechisches Kochbuch, Marie Axamitová, 1898

Rybí paštika (ke Štědrému večeru) (Č)

Vezme se kousek kapra, kousek štiky, jeden línek, jeden stažený a kústek zbavený slaneček, useká se to na kaši a dá do mísy. Jikry a mlíčí se utrou, až jsou jako máslo, a dají se též do mísy, přidá se k tomu ještě jedna usekaná sardinka, čtyři s máslem utřené sardele, jedna ve víně namočená žemlička, citrónová kůra, trochu cibulové šťávy, rádně se to promíchá, osolí, a paštika se upeče ve formě vyložené máslovým těstem. Podává se na Štědrý večer po polévce.

Fischnastete (zum Heiligen Abend) (T)

Ein Stück Karpfen, Hecht, eine Schleie, einen enthäuteten Hering ohne Gräten nehmen, zu Brei hacken und in eine Schüssel geben. Rogen und Milch schaben bis sie wie Butter sind und auch in die Schüssel geben, dazu noch eine klein gehackte Sardine, vier mit Butter verrührte Sardellen, eine in Wein eingeweichte Semmel, Zitronenschale, etwas Zwiebelsaft dazu geben, ordentlich rühren, salzen, und die Pastete in einer mit Butter ausgelegten Form backen. Sie wird am Heiligen Abend nach der Suppe serviert.

Zámecká kuchařka z Plavče, kolem 1900

Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, um 1900

Slanečci nakládání (Č)

Slanečci se očistí, zbaví kostí. Rozkvedlá se dobrá kyselá smetana, dobrý olej, špetka strouhaného křenu nebo hořčice, jemně usekaná kysalá okurka strouhaná, cibule, špetka cukru, dle libosti vinného octa.

Eingelegte Heringe (T)

Heringe säubern, die Gräten entfernen. Guten Rahm verquirlen, gutes Öl, eine Prise geriebenen Kren oder Senf, eine fein gehackte saure Gurke, Zwiebel, etwas Zucker und nach Belieben Weinessig dazugeben.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Jindřichova Hradce, 1900

Handgeschriebenes Familienkochbuch aus Neuhaus, 1900

Kat'afura (Č)

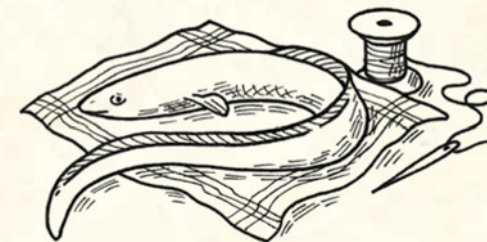
1 slaneček se zbaví kostí, utře se 10 dkg másla, 2 domažlické syrečky, 3 sardele, 1 sardinka, 10 dkg kaprat, šťáva z citrónu, 2 strouhané cibule a kaviár. Pomažou se tím houstičky.

Kat'afura (T)

1 Hering ohne Gräten mit 10 dkg Butter abreiben, 2 Tauser Quargel (aus Domažlice), 3 Sardellen, 1 Sardine, 10 dkg Kapern, Saft von 1 Zitrone, 2 geriebene Zwiebeln und Kaviar dazugeben. Semmelschnitten damit bestreichen.

Úhoř v aspiku (Č)

Úhoř se otre, dobře osolí, čistě umyje. Dlouhým řezem se otevře na hřbetu, vyvrhne se, hřbetní kosti se vyjmou a úhoř se naplní touto nádivkou: syrová, menší husí játra se jemně utrou a přidá se ¼ kg umletého telecího, přidá se 1 vajíčko, trochu soli, pepře, vše se smíchá a úhoř se tím plní. Úhoř se pak na zádech sešije a zabalí do šátku a půl hodiny se vaří ve slané vodě. Poté studený, aspikem a citrónem ozdobený, se nese.



Aal in Aspik (T)

Den Aal abreiben, gut salzen, sauber waschen. Mit einem langen Schnitt am Rücken öffnen, ausweiden, die Gräten entfernen und den Aal mit folgender Füllung füllen: Rohe, kleinere Gänseleber fein reiben und dazu ¼ kg faschiertes Kalbfleisch, 1 Ei, etwas Salz, Pfeffer dazugeben und den Aal damit füllen. Dann den Aal am Rücken zunähen und in ein Tuch wickeln und ½ Stunde im Salzwasser kochen. Dann kalt mit Aspik und Zitrone servieren.



Wiener Kochbuch, Louise Seleskowitz, 1901

Kapři ragú (N)

Do kastrolu dáme 160 g másla nebo sádla, pak jednu cibuli, trošku kořenové zeleniny, vše nakrájené na plátky, 1 bobkový list, 5 snítek tymiánu a od každého druhu koření 5 zrnek. Pak přidáme rozsekanou rybí hlavu a necháme asi ¼ hodiny přikryté vařit. Pak přidáme 1 kg očištěného kapra, nakrájeného na kousky v šíři dvou prstů a v délce jednoho prstu a ½ l bílého nebo červeného vína, trochu postní polévky nebo vody a 80 g černého chleba a necháme dusit ještě ½ hodiny do měkka. Kousky ryby upravíme na mísu. Šťávu propasírujeme, zbavíme tuku a poté, co jsme získali potřebnou chutř přidáním octa nebo citrónu, jí přelejeme rybu. Doprostřed dáme ragú z cibule, žampiónů, artyčoků a podobné zeleniny.

Karpfen-Ragout (D)

In eine Kasserolle gibt man 160 g Butter oder Fett, dann ein Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blättrig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian und von jeder Gattung Gewürz 5 Körner. Darauf legt man den zerhackten Fischkopf und lässt diesen ungefähr ¼ Stunde zugedeckt eingehen. Dann gibt man 1 kg geputzten Karpfen in 2 fingerbreite und 1 fingerlange Stücke geschnitten und ½ Liter weißen oder roten Wein, etwas Fastensuppe oder Wasser und 80 g Schwarzbrot dazu und lässt dies eine ½ Stunde zugedeckt weichdünsten. Die Fischstücke werden rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet, der Saft passiert, entfettet und nachdem man den nötigen Geschmack mit Essig oder Zitronen und Salz beigegeben und die Sauce aufgekocht hat, darüber gegossen. In die Mitte gibt man ein Ragout von Zwiebeln, Champignons, Artischocken und dergleichen.

Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Bramborový salát se sleděm (N)

Brambory uvaříme a oloupeme, nakrájíme na plátky, dáme do mísy, osolíme a posypeme na jemno pokrájenou cibulí. Sledové mlíči pokapeme vinným octem a olejem a dobře promícháme, zamícháme na drobno pokrájená míšeňská jablíčka, uvaříme vejce a zvlášť usekáme bílek a žloutek. Sledě nakrájíme na jemno. Když brambory vychladnou, dáme je do salátové mísy, uděláme kolem nich okraj z nasekaných bílků a druhý ze žloutků. Nebo uděláme hromádku bílou a žlutou a ozdobíme krájeným sleděm, můžeme vzít i nakládanou červenou řepu. Důležité je, aby byly brambory oloupané teplé a promíchané s octem, olejem a cibulí, jinak to není tak chutné.

Erdäpfelsalat mit Hering (D)

Erdäpfel kochen und schälen, in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, salzen und mit kleingeschnittener Zwiebel bestreuen. Heringmilch mit Weinessig und Öl begießen und gut durchmischen, kleingeschnittene Borsdorfer Äpfel untermischen, Eier kochen, das Eiweiß und den Dotter extra hacken. Hering fein schneiden. Wenn die Erdäpfel kalt geworden sind, in einer Salatschüssel anrichten, dann einen Rand mit gehacktem Eiweiß und einen zweiten von den Dottern machen. Oder ein Häufchen gelb, ein Häufchen weiß und mit dem geschnittenen

Hering verzieren, es können auch eingelegte rote Rüben genommen werden. Wichtig ist, dass die Erdäpfel warm geschält und mit Essig, Öl und Zwiebel angemacht werden, sonst ist es nicht so schmackhaft.

Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

Pudink s čokoládou (N)

4 žemle bez kůrky nakrájíme na malé kostičky a polejeme smetanou, aby změkly. Utřeme 105 g másla, žemle vymačkáme a přidáme k máslu. Za stálého míchání přidáme 6 vajec a 3 žloutky, jakož i 105 g strouhaných mandlí, trochu muškátového oříšku, 70 g práškového cukru, trochu soli a vše dobře promícháme. Pak namočíme utěrku do studené vody, vyždímáme, posypeme moukou a dáme do ní těsto. Svážeme na volno a zavěsíme do hrnce s vroucí vodou a necháme vařit dobrou hodinu. Pak upravíme na tác, přelejeme čokoládou, ozdobíme pistáciemi a podáváme.

Pudding mit Schokolade (D)

4 abgeriebene Semmeln werden fein würfelig geschnitten und mit Obers begossen, damit sie weich werden. 105 g Butter abtreiben, die Semmeln ausdrücken und dazugeben. Unter ständigem Rühren, 6 Eier und 3 Dotter sowie 105 g geriebene Mandeln, ein bisschen Muskatnuss, 70 g Staubzucker, ein wenig Salz dazugeben und alles gut abtreiben. Dann eine Serviette in kaltes Wasser tauchen, auswinden, mit Mehl bestreuen und die Masse hineingeben, locker zubinden und in einen Topf mit kochendem Wasser hängen, eine gute Stunde kochen lassen. Danach auf eine Platte geben und mit Schokolade begießen, mit Pistazien verzieren und auftragen.

Die Mährische Köchin, 1877

Čísarský pudink (N)

Utřeme do hladka 140 g másla a vmícháme jeden po druhém 7 žloutků, 70 g mletých mandlí, 70 g práškového cukru, 50 g na jemno pokrájeného citronátu a jemně pokrájenou kůru z jednoho citrónu a hodinu mícháme. Nakonec přidáme pevný sníh ze 4 bílků. Vymažeme máslem melounovou formu a dáme do ní těsto. V kastrolu přivedeme k varu vodu a postavíme do ní formu, musí z vody vyčnívat na jeden palec vysoko, přikryjeme pokličkou a necháme vařit ¾ hodiny. Pudink opatrně vyklopíme a dáme na mísu. Záhyby na melounu můžeme natřít rozehřátou meruňkovou nebo malinovou marmeládou a dáme na to vinné šodó. Na vinné šodó třeme citrón nebo pomeranč kostkami cukru (140 g), pak se cukr roztluče, rozkvedlá se 10 žloutků, 2 lžíce bílého vína a nad párou se šlehají tak dlouho, až začne hmota houstnout. Sundáme ze sporáku, ještě jednou dobře prošleháme, nalejeme na tác a postavíme do toho pudink.



Kaiser Pudding (D)

140 g Butter flaumig abtreiben 7 Dotter nach und nach hineinrühren, 70 g geriebene Mandeln, 70 g Staubzucker, 50 g klein geschnittenes Zitronat und von einer Zitrone die Schale fein geschnitten, werden ca. eine Stunde lang gerührt, zuletzt von 4 Eiklar den fest geschlagenen Schnee unterheben und eine Melonen-Form mit Butter bestreichen, das Abgetriebene hineinfüllen und in einer Kasserolle Wasser aufkochen lassen und die Form hineinstellen, sie muss einen Daumen breit aus dem Wasser herausragen, den Deckel darauf geben und eine ¾ Stunde lang kochen. Den Pudding behutsam stürzen und auf eine Schüssel geben. Die Furchen der Melone kann man mit warm gemachter Marillen- oder Himbeermarmelade bestreichen und einen Wein-Chaudeau darüber geben. Für den Wein-Chaudeau werden 140 g Würfelzucker auf einer Zitrone oder Orange abgerieben und zerstoßen, dann werden in 10 Dotter, 2 EL Weißwein versprudelt und über Dampf so lange geschlagen, bis die Masse anfängt dicklich zu werden. Vom Herd weggeben nochmals gut durchschlagen und auf eine Platte gießen und den Pudding daraufsetzen.

Brněnská kaše (N)

6 vajec, 105 g práškového cukru, ½ l mléka, ¼ l hladké mouky a na jemno pokrájená kůra z poloviny citrónu

Vše dáme do mísy a dobře promícháme. Vymažeme kastrol máslem, vysypeme strouhankou a naplníme těstem. Upečeme dobrým svrchním teplem a podáváme rychle na stůl posypané práškovým cukrem, protože se lehce zbotí.

Brünner Koch (D)

6 Eier, 105 g Staubzucker, 1/2 Liter Milch, 1/4 Liter glattes Mehl und die fein geschnittene Schale von einer ½ Zitrone in eine Schüssel geben und gut verrühren. Eine Kasserolle mit Butter bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen und das Gerührte hineinfüllen. Bei guter Oberhitze backen und mit Zucker bestreut schnell zur Tafel gegeben, weil es leicht zusammenfällt.

Die praktische Wiener Köchin, Anna Bauer, 1891

Štola (N)

K 1 ½ kg mouky přimícháme 15 dkg ve vlažném mléku rozpuštěných kvasnic jako kvásek a dáme jej do důlku uprostřed mouky, zaprášíme trochou mouky a necháme na teplém místě kynout. Pak přidáme 3 celá vejce a 3 žloutky rozkvedlané v mléce, 25 dkg tlučeného cukru, trochu soli a tolik mléka, aby z něho bylo možno připravit vcelku pevné těsto. Až je hotovo, zapracujeme ještě ½ kg změkklého, ale ne rozpuštěného másla, dokud se na těstu nezačnou tvořit puchýřky. Pak těsto natrháme na vícero kousků, které opět prohněteme dohromady, což se musí opakovat tak dlouho, dokud není jemné a rovnoměrně prohnětené. Při posledním hnětení zapracujeme 10 dkg sladkých a 1 dkg hořkých mandlí, 5 dkg citronátu, vše na jemno nakrájené, 25 dkg rozinek, 10 dkg sultánek a 2 až 3 lžíce vína. Dostatečně vypracované těsto má pak odpočívat na teplém místě přikryté nejméně 2 hodiny, protože kyne velmi pomalu. Až vykyne, vyklopíme těsto na vál, vytvoříme váleček a jednu polovinu

válečkem vyválíme na polovici tloušťky poloviny druhé, potřeme sudenou vodou a přeložíme přes tlustou polovinu, čímž vznikne tvar štoly, která je spíše širší než užší. Necháme štolu na vymazaném plechu ještě jednou nakynout, potřeme ji rozpuštěným máslem, což se musí během pečení opakovat. Pečeme v dobře vyhřáté troubě, než je uvnitř propečená a na povrchu pěkně zlatavá, ještě když je horká, posypeme ji hojně cukrem.

Stollen (T)

Zu 1 ½ Kilogramm Mehl rührt man 15 Dekagramm in lauwarmer Milch aufgelöste Preßgerm als Dampf in die Mitte, streut etwas Mehl darauf und läßt es in der Wärme aufgehen. Dann gibt man 3 ganze ganze Eier und 3 Dotter, mit Milch abgesprudelt, 25 Dekagramm gestoßenen Zucker, etwas Salz und so viel Milch dazu, daß sich daraus ein ziemlich steifer Teig kneten läßt. Ist dies geschehen, so arbeitet man noch ½ Kilogramm weicher, aber nicht zerlassener Butter darunter, bis der Teig Blasen bekommt. Man zerreißt ihn dann in mehrere Stücke, die man wieder zusammenknetet, was so lange wiederholt werden muß, bis er recht fein und gleichmäßig ist. Beim letzten Mal Kneten mengt man 10 Dekagramm süße, 1 Dekagramm bittere Mandeln, 5 Dekagramm Citronat, Alles recht fein geschnitten, 25 Dekagramm Rosinen, 10 Dekagramm Weinberln und 2 bis 3 Löffel Wein darunter. Der gehörig abgearbeitete Teig soll dann an einem warmen Ort zugedeckt wenigstens zwei Stunden stehen, da er sehr langsam aufgeht. Ist dies in merklicher Weise der Fall gewesen, so bring man den Teig auf ein Brett, formt eine Rolle daraus, die man von der Hälfte an mit dem Walkholz doppelt so breit auswalkt als die andere Hälfte, sie dann mit kaltem Wasser bestreicht und über die dicke Hälfte schlägt, wodurch die eigentliche Stollenform entsteht, die einem mehr breiten als schmalen Becken entspricht. Man läßt den Stollen dann auf dem mit Butter bestrichenen Blech nochmals aufgehen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, was während des Backens zu wiederholen ist, und backt ihn bei ziemlich starker Hitze, bis er innen ausgebacken und außen schön braun ist; ban bestreut ihn, so lange er heiß ist, reichlich mit Zucker.

Nowá výborná knížka Kuchařská, Antonín Kuperius, 1821

Boží milosti (Č)

Vezmi dva žejdlíky mouky na vál, pokrájej asi dva loty nového másla do ní, dobře ho v ní rozdrob, pak zadělej s dvouma žloutkami a jedním celým vejcem, pak tři lžíce vína, udělej těsto, trochu ho osol a asi lot tlučeného cukru dej do toho, vypracuj těsto tak jako na nudle, jestli se mouky nedostává, tak můžeš přidati, rozválej to těsto na stýblo tlusté, pak s kružátkem dělej kousky, jaké chceš, buď čtyřrohé neb třírohé, v prostřed je musíš také trochu naříznout, pak je v rozpáleném másle smaž, posyp cukrem a dej na tabuli.

Feines Gebäck - Boží milosti (T)

Nimm zwei Seidel Mehl auf ein Nudelbrett, schneide etwa zwei Lot frische Butter dazu und zerbröse sie gut darin, dann rühre es mit zwei Dottern und einem ganzen Ei, dann drei Löffel Wein, mache den Teig, salze ein wenig und gib etwa ein 1 Lot gestoßenen Zucker dazu. Mache den Teig wie Nudelteig. Walke den Teig halmdick aus, dann schneide mit einem



Teigschneider Stücke wie du willst, entweder vier- oder dreieckig, in der Mitte musst du sie auch etwas einschneiden, dann backe sie in heißer Butter, bestreue sie mit Zucker und gib sie auf die Tafel.

Z národopisných sběrů (Jezeřany-Maršovice)

Aus den ethnografischen Forschungen (Jezeřany-Maršovice)

Boží milosti (Č)

Hladká mouka, žloutky, tučná smetana, trochu cukru, špetka soli, trocha skořice.

Na vále vypracujeme těsto, jehož konzistence je podobná těstu na nudle (tužší). Platí zásada, že na jeden žloutek dáme vždy jednu lžici smetany. Těsto zpracováváme dále tak, že je překládáme a přealujeme válečkem tak dlouho, až se začnou tvořit puchýřky. Vyválíme tence, jako na nudle, a rádýlkem vykrajujeme obdélníky, které ještě prokrojíme (viz obrázek). Smažíme na sádle (či oleji), nafouknou se a jsou velmi křehké. Usmážené za tepla obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkou.

Feines Gebäck - Boží milosti (T)

Glattes Mehl, Dotter, fetter Rahm, etwas Zucker, eine Prise Salz, etwas Zimt.

Auf dem Nudelbrett macht man einen Teig, dessen Konsistenz dem Nudelteig ähnlich ist (fester). Es gilt das Prinzip, dass auf einen Dotter immer 1 EL Rahm kommt. Den Teig verknetet man weiter so, dass man ihn zusammenfaltet und mit einem Nudelholz walkt, bis sich Blasen bilden. Dann walkt man ihn dünn aus (wie Nudelteig) und mit dem Teigschneider schneidet man Rechtecke, die man noch in der Mitte einschneidet. Diese werden in heißem Fett (oder Öl) gebacken, sie blasen sich auf und sind sehr mürbe. Wenn sie gebacken sind, wälzt man sie in Staubzucker mit Vanille.

Sešit s kuchařskými recepty Lucie Bakešové, konec 19. století

Heft mit Kochrezepten von Lucie Bakešová, Ende des 19. Jahrhunderts

Sněhové koule (N)

8 žloutků, 1 sklenici o objemu 1 žejdlíku plnou mouky (hladké), 2 plné lžíce bílého vína, špetku soli, vše dobře propracuj, vše musí být rychle, aby těsto nezasychalo, a nesmí být také obaleno ve velkém množství mouky. Pak těsto vyválej na vále na prst vysoké, nakrájej na kostičky a každou vyválej do tenké kulaté placky (ani příliš tenké, ani příliš silné). Tu prokroj na 3-4 pruhy, ale ne úplně, vytvaruj kulovitou hrudku a vhoď do horkého másla či sádla. Obracej obracečkou na palačinky, smaž do růžova a polož na talíř. Marie at' je hned posype vanilkovým cukrem a opatrně je naaranžuje na mísu, protože jsou velmi křehké, nesmí se přendávat z talíře na talíř. Dávej pozor, aby těsto nevyschlo, pak by nasáklo mnoho tuku a bylo by těžké. Dělej tedy jen z poloviny těsta, zbytek nech přikrytý odpočívat.

Schneeballen (D)

8 Eierdotter, 1 Seidelglas voll Mehl (fein), 2 volle Eßlöffel weißen Wein, ein Schluppchen Salz, gut ausarbeiten, und alles muß schnell sein damit der Teig nicht trocknet und nicht in viel Mehl einhüllen.

Dan walze den Teig auf einer Walze daumendick, mache Würfel, jeden walze auf ein rundes Blättchen (auch nicht zu dünn und nicht zu dick), schneide es auf 3 – 4 Streifen, aber nicht ganz durch, nim es in ein Häuflein und werfe es in Heißes Schmalz oder Fett-Schmalz, wende es mit den Amolettlöffel schnell um, darf nur rosa anlaufen und lege es auf einen Teller. Marie soll es gleich mit Vanillzucker bestreuen und achtsam auf eine Schüssel schön arrangieren, da es so gebrechlich ist so kann man es nicht hin und hergeben. Gebt acht, daß der Teig nicht trocknet, da saufte es viel Schmalz und wird schwer, mach es von der Hälfte Teig die andere laß bedeckt rasten.

Die Mährische Köchin, 1877

Vosí hmízda (N)

Dobře ušleháme 140 g rozpuštěného másla, 7 žloutků, 2 lžíce kvasnic, trochu cukru, soli a ¼ l vlažného mléka, přecedíme přes síto a zamícháme do 350 g ohřáté mouky, těsto třeme tak dlouho, dokud se na něm nedělají puchýřky, dáme ho na pomoučněný váh, rozválíme, aby bylo co nejtenčí, potřeme ho rozpuštěným máslem, rádýlkem na koblíhy děláme na dva prsty široké a dlouhé proužky, plníme je rozinkami bez jader, vinnými hrozny, na tyčinky nakrájenými mandlemi a na kostky nakrájeným křemloým sýrem, srolujeme a dáme do kastrolu vymazaného máslem, necháme vykynout a pečeme.

Wespennester (N)

140 g zerlassene Butter, 7 Dotter, 2 EL Germ, etwas Zucker, Salz und ein ¼ Liter lauwarme Milch gut versprudeln, durchein Sieb siehen und in 350 g gewärmtes Mehl rühren, man schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft, gibt ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn so dünn als möglich aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, schneidet mit dem Krapfenrad zwei Finger breite und spannlange Streifen, fühlt sie mit kernlosen Rosinen, Weinbeeren, in Stifte geschnittene Mandeln und mit gewürfelten Quittenkäse, rollt sie zusammen und stellt sie in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, lässt sie gehen und bäckt sie.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890

Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Křehké kolatschky (Č)

18 dkg másla, 18 dkg mouky, 6 dkg cukru, 6 dkg loupaných a strouhaných mandlí. Na vále rychle zpracuj, nech odpočinout, rozválej, vypíchej kolatschky, jednu půlku nepropíchnuté, druhou se 3 kolečky. Slep zavařeninou.

Mürbe Kolatschen (T)

18 dkg Butter, 18 dkg Mehl, 6 dkg Zucker, 6 dkg geschälte geriebene Mandeln. Auf dem Nudelbrett schnell verarbeiten, rasten lassen, auswalken, Kolatschen bzw. Kekse ausstechen, eine Hälfte ohne Löcher, die andere Hälfte mit drei runden Löchern. Mit Marmelade verkleben.



Vanilkové rohlíčky (Č)

28 dkg mouky, 21 dkg másla, 10 dkg loupaných strouhaných mandlí, 3 dkg cukru, 2 žloutky rychle na vále zpracuj, nech odpočinout, udělej malé rohlíčky, bledě upeč a ve vanilkovém cukru teplé obal.

Vanillekipferln (T)

28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 10 dkg geschälte geriebene Mandeln, 3 dkg Zucker, 2 Dotter. Schnell auf dem Nudelbrett verarbeiten, rasten lassen, kleine Kipferln machen, hell backen und warm in Vanillezucker wälzen.

Vanilkové rohlíčky II. (Č)

14 dkg mouky, 10 1/2 dkg másla, 5 dkg cukru na vále rychle zpracuj, nech odpočinout a dělej rohlíčky, bledě upeč a ve vanilkovém cukru obal – též se můžou kolečka z toho vypíchat a péct.

Vanillekipferl II. (T)

14 dkg Mehl, 10 1/2 dkg Butter, 5 dkg Zucker auf dem Nudelbrett schnell verarbeiten, rasten lassen und Kipferl machen, hell backen und in Vanillezucker wälzen – man kann daraus auch Räder machen und backen.

Die praktische Wiener Köchin, Anna Bauer, 1891

Anýzové pečivo (N)

15 dkg jemně tlučeného cukru smícháme s 9 žloutky, přidáme tuhý sníh z 5 bílků a vmícháme opatrně 15 dkg mouky. Těsto natřeme na vymazaný plech asi 2 cm silně, posypeme čistým anýzem a pečeme při mírné teplotě a ještě teplé nakrájíme na libovolné tvary.

Grammelbäckerei (D)

15 dkg faschierte Grammeln, 15 dkg Mehl, 10 dkg ungeschälte geriebene Mandeln, 13 dkg Zucker, 1 Dotter, von einer Zitrone Saft und Schale, 2 Löffel Rum, etwas Neugewürz, 1 Eßlöffel Backpulver. Sternchen ausstechen, backen. Dann immer zwei mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben.

Zámecká kuchařka z Plavče, kolem 1900

Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, um 1900

Šlehané zázvorky (Č)

Ušlehají se 2 celá vejce, 2 žloutky a 25 dkg cukru nad párou. Když hmota zhoustla, šlehá se do úplného vychladnutí. Pak se vmíchá opatrně 30 dkg mouky, těsto vyndá se na vál, přidá se trochu zázvoru, vypracuje se a vyválí na 4 mm silně. Tvořítkem vykrájí se zázvorky, nechají se ve studenu 6 hodin státi, pak v mírné troubě se pekou.

Geschlagene Ingwerkekse (T)

Man schlägt 2 ganze Eier, 2 Dotter und 250 g Zucker über Dampf auf. Wenn die Masse dick wird, schlägt man sie so lange, bis sie ganz kalt wird. Dann mischt man sorgfältig 300 g Mehl dazu, man gibt den Teig auf ein Nudelbrett, gibt etwas Ingwer dazu und verarbeitet den Teig gut. Dann walkt man den Teig 4 mm dick aus. Man sticht Kekse mit einer Form aus und lässt sie 6 Stunden in der Kälte liegen, dann bäckt man sie im Rohr bei milder Hitze.

Salzburské nočky (N)

1/2 l mléka se přivede k varu s 10 dkg másla a kouskem vanilky, přidáme 28 dkg jemné mouky a mícháme, až se odlepuje od kastrolu. Necháme dobře vychladnout a vmícháme 3 celá vejce a 6 žloutků. Pak dáme těsto do cukrářské špricny a do mléka děláme nočky a necháme povářit. Při podávání přelejeme vanilkovým krémem.

Salzburgernokerln (D)

1/2 Lt. Milch mit 10 Dk. Butter, Stück Vanilie alles aufkochen lassen, dan komt 28 Dk. feines Mehl hinein und wird gerührt bis es sich von Kaserole löst, gut auskühlen lassen, dan werden 3 ganze Eier, 6 Dotter hinein gerührt. Dan wird der Teig in Spritzeisen gefüllt in Milch Nokerln eingekocht aufkochen lassen, anrichten komt Vaniliecrem darüber.

Mandlové obloučky (N)

10 dkg cukru, 10 dkg bílých tlučených mandlí, trochu skořice a hřebíčku, z půlky citronu šťáva a kůra, 1 celé vejce, mouky, kolik je potřeba. Vypracujeme docela tuhé těsto a vyválíme na výšku hřbetu nože silně, přeložíme přes formu, potřeme vajíčkem, posypeme cukrem a sekanými mandlemi a zprudka upečeme.

Mandelbögen (D)

10 Dk. Zucker, 10 Dk. weise gestosene Mandeln, etwas Zimmt und Gewürznelken, von halber Limonie Saft und Schale, 1 ganzes Ei, Mehl was nötig ist, zimlich festen Teig gut abarbeiten, Messerrückendick auswalken, über die Form bügen, mit Ei bestreichen, mit groben Zucker und gehagte Mandeln bestreuen, rasch backen.

Kuchařská kniha Mein Kochbuch Alice Wienerové, kolem 1900

Kochbuch Mein Kochbuch von Alice Wiener, um 1900

Škvarkové pečivo (N)

15 dkg škvarků pomletých na masovém strojku, 15 dkg hladké mouky, 10 dkg neloupaných pomletých mandlí, 13 dkg cukru, 1 žloutek, kůra a šťáva z jednoho citronu, 2 lžice rumu, špetka mletého nového koření, 1 lžice prášku do pečiva.

Vypichujeme hvězdičky, upečeme. Slepujeme k sobě vždy dvě marmeládou.



Grammelbäckerei (D)

15 dkg faschierte Grammeln, 15 dkg Mehl, 10 dkg ungeschälte geriebene Mandeln, 13 dkg Zucker, 1 Dotter, von einer Zitrone Saft und Schale, 2 Löffel Rum, etwas Neugewürz, 1 Eßlöffel Backpulver. Sternchen ausstechen, backen. Dann immer zwei mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben.

Rukopisná rodinná kuchařská kniha z Jindřichova Hradce, 1900 Handgeschriebenes Familienkochbuch aus Neuhaus, 1900

Dobré linecké cukroví (Č)

28 dkg čerstvého másla, 28 dkg mouky, 17 dkg cukru, 17 dkg loupaných jemně usekaných mandlí, trochu skořice, z půl citrónu kůra
Může se jakoukoliv zavařeninou plnit.

Gutes Linzer Gebäck (T)

28 dkg frische Butter, 28 dkg Mehl, 17 dkg Zucker, 17 dkg geschälte, fein gehackte Mandeln, etwas Zimt, Schale von einer halben Zitrone. Man kann mit beliebiger Marmelade füllen.

Die praktische Wiener Köchin, Anna Bauer, 1891

Milánský dort (N)

K utřeným 25 dkg másla přimícháme 8 dkg citrónového cukru, 25 dkg mandlí, které jsou oloupané a utlučené s několika kapkami esence z pomerančových květů, 5 žloutků, ½ kávové lžičky skořice a nakonec 25 dkg mouky. Toto těsto natřeme, když je umícháno do hladka, na libovolně velké, stejné kruhy ze silného papíru, které jsme potřeli máslem, na výšku asi 1 cm, položíme na plech a necháme v troubě péct asi ½ hodiny. Pak je odlepíme z papíru, potřeme je, až vychladnou, řídkou marmeládou ze strany, kterou nebyly přilepeny k papíru, položíme je na sebe tak, že nahoru přijde natřená strana, polejeme bílou polevou a zdobíme dle libosti.

Mailänder Torte (T)

Zum Abtrieb von 25 Dekagr. Butter rührt man 8 Dekagr. Citronenzucker, 25 Dekagr. Mandeln, die geschält mit einigen Tropfen Orangenblüten-Essenz fein gestoßen wurden, 5 Dotter, ½ Kaffeelöffel Zimmt und schließlich 25 Dekagr. Mehl. Diese Masse streicht man, wenn sie recht fein abgerührt ist, auf beliebig große, gleiche Scheiben aus starkem Papier, die mit Butter eingefettet wurden, etwa 1 Centimeter hoch, legt sie auf ein Blech und läßt sie eine halbe Stunde lang in der Röhre backen. Dann lost man sie vom Papier, bestreicht die Scheiben, wenn sie erkaltet sind, mit dünner Marmelade auf einer Seite, wo sie nicht auf dem Papier lagen, paßt sie dan aufeinander, daß obenauf eine bestrichene Seite kommt, überzieht sie mit weißer Glasur und verziert sie nach Belieben.

Die Österreichische Küche, Marie von Rokitsky, 1910

Dort z čokoládové pěny (N)

140 g cukru utřeme s 6 žloutky, přidáme trochu skořice, hřebíčku a citrónové kůry, ze 4 bílků pevný sníh, 50 g strouhanky a 150 g mletých mandlí. Upečeme 3 nebo 4 dortové pláty a vychladlé naplníme následující náplní: 90 až 100 g čokolády rozpuštěné s trochou vody smícháme se 4 dl do tuha ušlehané oslazené smetany a vmícháme 6 plátků želatiny, rozpuštěné v troše vody. Vršek dortu ozdobíme arabeskami z tuhé oslazené šlehačky.

Schokoladeschaum-Torte (D)

140 g Zucker werden mit 6 Dottern gut abgetrieben, dann gibt man wenig Zimt, Nelken und Zitronenschale, von 4 Eiklar den festen Schnee, 50 g Semmelbrösel und 150 g geriebene Mandeln dazu. Man bäckt davon 3 oder 4 Tortenböden und füllt sie ausgekühlt mit folgender Masse: 90 bis 100 g mit etwas Wasser geschmolzene Schokolade rührt man mit 4 dl fest geschlagenem gezuckerten Obers und mengt 6 Blätter in wenig Wasser aufgelöste Gelatine darunter. Obenauf spritzt man gezuckerten Obersschaum in zierlichen Arabesken.

Österreichische Mehlspeisküche, M. Giehl, 1914

Dobrý vídeňský dort (N)

Smícháme 125 g másla se 250 g cukru a trochou vanilky do pěny. Během míchání přidáme jeden po druhém 4 žloutky. Když je vše dobře promícháno, přidáme ½ šálku mléka, 250 g mouky, sníh ze 4 bílků a ½ balíčku prášku do pečiva. Vymažeme formu máslem a nalejeme do ní třetinu těsta, zbytek rozdělíme na poloviny. Jeden díl obarvíme trochou jahodové šťávy nebo košenilou, druhou trochou kaka. Mezi jednotlivé díly vložíme oplatky, aby se barvy neslily. Pečeme 1 hodinu. Dort poléváme čokoládovou polevou.

Gute Wiener Torte (D)

Es werden 125 g Butter vermischt, mit 250 g Zucker und etwas Vanille schaumig gerührt. Während des Rührens gibt man nach und nach 4 Dotter dazu. Ist alles gut verrührt, kommt 1/2 Tasse Milch, 250 g Mehl, der Schnee der 4 Eiklar und 1/2 Päckchen Backpulver dazu. Eine Form wird mit Butter bestrichen, der dritte Teil der Masse hineingegeben, die andere Masse teilt man in 2 Hälften. Den einen Teil färbt man mit etwas Erdbeersaft oder Chochoenille, den anderen mit etwas Kakao. Zwischen jeden Teil legt man Backoblaten, damit die Farben nicht ineinanderfließen. Backzeit ist 1 Stunde. Man glasiert die Torte mit Schokoladeglasur.

Císařský dort (N)

280 g cukru dobře ušleháme se 4 vejci a 5 žloutky. Přidáme 280 g vlažného másla, trochu citrónu, 280 g mouky a nakonec sníh z 5 bílků. Ze směsi upečeme dva stejné korpusy, které po vychladnutí potřeme meruňkovou marmeládou a poklademe tenkými plátky pomeranče. Nahoru položíme druhý korpus a polijeme ho pomerančovou polevou.



Kaiser-Torte (D)

280 g Zucker werden mit mit 4 Eiern und 5 Dottern gut abgerührt. 280 g lauwarmer Butter, etwas Zitrone, 280 g Mehl und zuletzt den Schnee von 5 Eiklar dazugegeben. Man bäckt aus der Masse 2 gleiche Böden, die abgekühlt, mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit dünnen Orangenschnitten belegt werden. Den zweiten Boden legt man darauf und überzieht ihn mit Orangenglasur.

Karlovarský dort (N)

6 žloutků umícháme s 8 lžícemi práškového cukru, šťávou z jednoho citrónu a trochou strouhané citrónové kůry do pěny. Pak přidáme 100 g mletých mandlí, 100 g citronátu a oranžátu, na 2 špičky nože skořice a trochu méně hřebíčku a 8 lžic strouhanky, kterou jsme před tím zvlhčili lžící rumu a 3–4 lžícemi bílého vína na vaření. Vše smícháme dohromady se dvěma špičkami nože prášku do pečiva a nakonec vmícháme sníh ze 6 bílků. Formu vymažeme dobře máslem, naplníme těstem a ¾ hodiny pečeme. Až dort vychladne, polejeme ho ovocnou polevou a dáme ještě do vlažné trouby na chvíli zaschnout.

Karlsbader Torte (D)

6 Dotter werden mit 8 EL Staubzucker, dem Saft einer Zitrone und etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig gerührt. Dann gibt man 100 g geriebene Mandeln, 100 g Zitronat und Orangeat, 2 Messerspitzen Zimt und etwas weniger Nelken sowie 8 EL Semmelbrösel, die man vorher mit 3–4 EL weißem Kochwein und 1 EL Rum angefeuchtet hat, dazu. Alles zusammen mit 2 Messerspitzen Backpulver verrühren, zuletzt den Schnee von 6 Eiklar darunterheben. Eine Form wird gut mit Butter befettet, die Masse eingefüllt und eine ¾ Stunde gebacken. Nachdem die Torte ausgekühlt ist, überzieht man sie mit Früchteglasur und stellt sie noch kurze Zeit ins lauwarmer Rohr zum Trocknen.

Kochbuch, Isabella Pointner, 1840

Punč (N)

Vem žejdlík citrónové šťávy, ¾ lotu cukru, ke čtyřem citrónům ostrouhej jeden pomeranč, pak ještě vymačkej z toho pomeranče šťávu, do polévkového hrnce dej tlučený cukr, přeced' na něj šťávu, aby tam ovšem nepřišla zrnka nebo vlákna, přilej žejdlík pálenky nebo rumu a nech cukr rozpustit. Nalej tolik čisté vody, abys měl punč podle libosti, nebo dej do vroucí vody císařský čaj, nech povařit, přeced' a podávej.



Punsch (D)

Nimm auf 1 Seidl Limoniesaft, ¾ Loth Zucker, an 4 Limoni 1 Pomeranze abgerieben, drücke dann noch den Saft von der Pomeranze daran, gib den Zucker gestoßen in 1 Suppentopf, seihe den Saft daran, dass aber keine Körner und Fasern darin kommen, gieß 1 Seidl Rack oder Rhum darein, laß den Zucker auflösen, gieß dann so viel reines Wasser, als du Punsch haben willst daran, oder werfe in das Wasser wenn es kocht Kaiserthee, laß aufkochen, seihe es und nimms zum Punsch.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890 Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Eiercognac/Vaječný koňak (Č)

Do kotlíku na sníh se dá půl l mléka, vanilka, ¼ kg cukru a 5 žloutků, dá se do vody a na plotně šlehá půl hodiny, pak se přejele do porcelánového vajlinku a nechá vychladnout. Pak se přidá 1/8 l čistý líh. Je-li příliš hustý, přidá se trochu vařeného studeného mléka, pak do lahve uschovat.

Eiercognac (T)

In einen Kessel zum Schneeschlagen gibt man ½ l Milch, Vanille, ¼ kg Zucker und 5 Dotter, alles wird im Wasserbad ½ Stunde geschlagen, dann gießt man es in eine Porzellanschüssel und lässt es auskühlen. Dann gibt man 1/8 l reinen Spiritus dazu. Wenn es zu dick ist, gibt man etwas gekochte ausgekühlte Milch dazu. Dann in Flaschen aufbewahren.



Quicken Pollatschn.

Nimm in einem Loef. 1. lb. Weizen, 1/2 lb. Quicken, von einem Linn
mit der Befallne. Keine geschüttelt, dann schlag 4. Eydallern davon
und gib 1/4 lb. Mehl dazu, so wird dir mit einem großen
Löffel nicht gut ab, erst du dann über Mehl streuen. Am andern
Tag weilt der Teig, und brühe ihn mit einem Linn und
brühe ihn dann für Pollatschn mit einem Ey und erst für
gewöhnlich backen.

Opium Pizsalu.

Nimm 1/2 lb. Mehl auf die Hand, schlag es und schneide 12.
Loef Weizen beilich davon, so wird es mit dem Mehl
gut ab; nimm dann ein Loef, schlag 1. ganzes Ey und 2. Loef.
denn davon, gib 2. Loef voll gute Opium, und 5. Loef voll
Milch dazu, so wird es gut dir zu gebrauchen, und mach
dann den Teig an. Wenn der Teig abgetrieben ist, so schlag
ihn so oft wie ein Weizenbröckchen zusammen, dann weilt
ihn mit einem Mehl so oft wie ein Weizenbröckchen,
füll dann das Weizenbröckchen, mach dir gleich zusammen und
mach Pizsalu davon, brühe ihn dann mit einem Linn
ein Ey brühe ihn mit 2. Loef Linn geschüttelt und Mehl
und Quicken, lass ihn gehen, und backe ihn dann
gewöhnlich.

Schneidung Pizsalu.

Nimm in einer Schüssel 1. lb. Mehl, schlag dann in ein Loef 12.
Eydallern, gib dazu 1/4 lb. gewaschenen Weizen
denn, 1/2 Dindl weißer Schokolade, 2. Loef geschüttelt
und etwas Salz, sind alle so oft wie ein Weizenbröckchen
ein Dindl in der Hand, schlag den Teig nicht gut ab, und mach

Rodinné
obyčeje

Familienbräuche



Narození dítěte a dětství

Vedle opakujícího se koloběhu tradičních výročních svátků byl velký důraz kladen především na tři důležité životní události – narození, svatbu a smrt. To vše bylo přirozenou součástí každého lidského života a patřila k tomu nejenom řada právních a náboženských úkonů, ale také mnohé lidové obyčeje.

Narození představuje klíčový moment lidského života provázený rozmanitými obyčejí, zvyky a obřady. Tradice spjaté s příchodem dítěte na svět navazují na delší období před narozením, tedy dobu těhotenství, provázejí samotný porod, okamžiky bezprostředně po narození a celé období šestinedělí.

Na jihu Čech se narození dítěte oznamovalo pomocí typického figurálního pečiva – rodeníku, který byl pečen ve speciálních hliněných formách ve tvaru dítěte. Rodeník dostávali kmotři a příbuzní a také otec, který se nechtěl ke svému dítěti přiznat. Pokud rodeník převzal, veřejně uznal své otcovství i povinnost dítě zabezpečit. S rodeníkem chodily nejčastěji porodní báby. Vedle rode-

niku byly roznášeny i velké calty (vánočky), u chudších rodin chleby. Druhý nebo třetí den po narození následoval křest dítěte v kostele, kde kmotr dával dítěti do peřinky stříbrný peníz. Po křtu následovala domácí oslava s kmotry a příbuznými. Pro novopečenou matku, která byla s dítětem umístěna v tzv. koutě, tedy v části místnosti s postelí oddělenou koutní plachtou (ozdobně vyšívaný textilní závěs), byla na posilňenou přinesena zapražená nebo slepičí nudlová polévka. Ostatním se vedle polévky podávalo pečené maso a vařené maso s omáčkou. Součástí hostiny bylo i obřadné připíjení na zdraví matky i dítěte. Na Doudlebsku si prý kmotři dávali před odchodem z hostiny za knoflík nudli z polévky, aby bylo vidět, že se na křtinách měli dobře. Matce se v průběhu šestinedělí nosilo do kouta jídlo na posilňenou, které přinášely návštěvy příbuzných a známých. Nejčastěji slepičí polévku s nudlemi, velkou vánočku, někdy i metr a půl dlouhou, koblihy, kocmatice, dort, víno a kořalku. Kocmatice nebyly v tomto



případě jen obalené a osmažené květy bezu, ale kousky chleba, buchety nebo rohlíků namočené ve vajíčku a osmažené. Polévka, která se nosila ve speciálním dvouuchém koutním hrnci, musela být velmi hustá, aby dala hodně síly. Po šestinedělí se konalo požehnání matky s dítětem v kostele, lidově zvané ouvod. Při této příležitosti bylo zvykem, že matka odměnila kněze napečenými koblihami nebo koláči. Po návratu z kostela následovala hostina, kde se podávalo bohaté pohoštění s několika druhy pečeného masa, sladkým pečivem a kávou, pivem a mnoha druhy kořalky. Někdy se do střevíce kmotry vybíraly peníze pro novorozence.

Na Znojemsku se ihned po porodu nosila novopečené mamince v koutním hrnci slepičí nudlová polévka. Společně s polévkou se rodička počastovala božími milostmi, krajově označovanými jako křehotiny, nebo smaženým pečivem ve tvaru malých kulatých koblížků známých všeobecně jako šněbále nebo šněpálně (odvozeno z německého Schneeballen, tj. sněhové koule). Přineslo se i něco na zahřátí, například kmínka, tj. kmínový likér. Která žena poslala nebo přinesla dary do kouta, tu pak musela šestinedělka pozvat, aby ji doprovodila do kostela při svém úvodu. V německých obcích posílali šestinedělce po pět dní slepičí polévku v koutním hrnci kmotr s kmotrou. S dary však přicházely i příbuzné, sousedky nebo přítelkyně matky. Ty kromě polévky obyčejně přinesly také smažené koblížky z těsta s příměsí vaječných žloutků, tzv. Eierkrapfen, různé cukrovinky, vařenou nebo pečenou slepici, domácí šunku a likéry. Ve Znojmě bychom mezi dary našli také vinné šodó, tj. našlehaný krém z vajec, bílého vína a cukru. Samozřejmě ani kmotři na svůj díl dobrot nezapomněli. Jídla bylo ve skutečnosti tolik, že by se dosyta najedly hned dvě rodiny.

Dítě se křtílo druhý nebo třetí den po porodu. Na křestní hostinu bylo povin-



ností pozvat kmotry, porodní bábu a pana faráře. V německém prostředí Kindelmahl trval často celý den, a probíhal proto obvykle až po jednom nebo dvou týdnech od samotného křtu, aby rodina měla možnost shromáždit dostatečné množství potravin, z nichž byla hostina připravena. Součástí křestní hostiny bývaly tytéž pokrmy, které se přinášely rodičce do kouta. V bohatších rodinách se někdy při této příležitosti zabilo dokonce menší prase. Když se všichni dosyta najedli, podával se na závěr ještě šálek kávy, k níž se přikusovaly kupované žemle za zlatku, které tehdy všeobecně platily za mimořádnou pochoutku. V některých podjatských obcích se o prvním výročí narození děťátka uspořádala podobná hostina ještě jednou. V moravských obcích se pro zvané přichystal oběd s masem a pečivem, nikdy nechyběla ani nudlová polévka s vařenou slepici. V chudých domácnostech se pohoštění skládalo pouze z kávy, čaje, bábovky a buchety.

Pro matku měl velký význam úvod, církevní obřad udělování požehnání při prvním příchodu do kostela po porodu. Konal se zpravidla po uplynutí šesti týdnů po narození dítěte a v podstatě zakončoval období šestinedělí. Na konci obřadu úvodnice pozvala



všechny zúčastněné ženy k sobě domů a vystrojila jim hostinu s kávou, čajem, sladkými likéry, koláči a cukrovinkami. Taková hostina bývala dlouho považována za důležitější než pohoštění při křtu, a to zejména na Moravskokrumlovsku. V německém Podyjí při úvodkách nechyběly koblihy, vejce, cukrovinky, vařené a smažené kuře, šunka, likéry a spousta kávy.

K prvnímu svatému přijímání přistupovaly děti po zhruba jednoroční katechetické přípravě zpravidla ve věku kolem

devíti let. Po obřadu na dítě obvykle čekala svátečně prostřená tabule, kterou pro něj kmoťři s kmoťrami připravili. Místy se konaly společné hostiny přímo na faře. Obecní účty z Moravskokrumlovska často zmiňují koupi žemliček pro dítě po svatém přijímání jakožto dar od obce. Jinak se napekly bábovky, koláče a navařila bílá káva nebo čaj. Přibližně ve 30. letech 20. století ustálené pokrmy doplnily různé cukrovinky městského charakteru, často i kupované bonbóny.

Svatba

Největší oslavy provázely tradičně svatby, které patřily k nejnákladnějším obyčejům. Proto bývalo na jihu Čech zvykem, že již před svatbou chodila nevěsta s cigrem – speciální taškou ze slámy a barevné kůže s ozdobami a často i s iniciálami nevěsty, do které vybírala od příbuzných a známých vše potřebné pro svatební hostinu. Jednalo se většinou o mouku, vejce, máslo, maso a další potraviny. Zvykem bylo, že nevěsta navštěvovala domy podle důležitosti jejich členů. Do domu musela vstoupit vždy s prázdným cigrem, takže ji často doprovázela žena s pytle, kam se potraviny průběžně přesunovaly, aby se nemusela neustále vracet domů. Někdy s nimi jezdil i vůz, aby pomohl při větších sběrech. Z vybraných potravin se připravovalo pohoštění pro svatební hosty i sousedy a žebráky. O svatbu se staral družba, starší muž, který měl na starost organizaci i zábavu. Po druhé ohlášce svatby v kostele byly roznášeny první koláče a družba zval na obřad. Po třetí ohlášce posílali pozvání do domu nevěsty darem proso, perník k sypání a vejce. V předvečer svatby chystaly družičky věnečky pro dívky a rozmarýny pro muže. Ráno přišel do domu nevěsty ženich s družbou

a mláďenci na snídani. Podávala se polévka a kaše. Když pak dorazili i ostatní svatební hosté, dostali svatební koláče a kořalku. Po obřadu v kostele a návštěvě hospody se večer odjelo k nevěstě na hostinu. Na Blatech hosté obdrželi nejdříve hovězí polévku a maso, pak bílou omáčku, prosnou kaši a hrách, vše posypané perníkem. Následovala vepřová pečeně a při větších svatbách také zadělávaná drůbež a sladká omáčka. Na Doudlebsku se podávalo někdy až dvanáct chodů. Nejdříve byla na řadě masová polévka, pak hrách, hovězí maso vařené i pečené, několik druhů omáček, z nichž nejčastější byly rajská, křenová, později i svíčková. Dále se hosté uctili vepřovou pečení s knedlíky a zelím, někdy držkami a droby nebo slepicí v rýži a občas i divočinou. Ke sladkým jídlům patřila především krupičná kaše a svatební koláče, které měly na svatbě významnou roli, neboť se nekonzumovaly jen na svatební hostině, ale rozdávaly se všem, kteří se kolem svatby ochomýkali. Svatebních koláčů se v jižních Čechách peklo velké množství rozličných druhů. Zpočátku to byly hlavně kynuté koláče, často velkých rozměrů. Na Blatech se připravovaly až třiceticentimetrové

čtyřcípé skládané měchury s mákem a říčice, které mohly mít až půl metru v průměru. Tento vysoký koláč, pečený v kulaté vroubkované formě, byl doplněn ozdobami z tuhého těsta ve tvaru srdíček, stromečků, věnečků, ptáčků, preclíčků nebo větviček. Na Doudlebsku to pak byly třeba koláče císařské, čtyřrohé nazývané uzlíčkové nebo tradiční české kulaté. Později se vedle kynutého pečiva objevují na svatbách také dorty, křehké pečivo a další sladkosti. Polévky a omáčky se podávaly na společných mísách a maso si svatebčané nandávali na své talíře. Pilo se pivo, kořalka a káva. Ráno pak pokračovalo svatební veselí v domě nevěsty společnou snídaní s jitrnicemi, sulcem, dušenou zeleninou a kávou. Druhý den se svatební oslavy přesunuly do domu ženicha, kde se pokračovalo v hodování.

Znojensko bylo v minulosti regionem, kterým procházela jazyková hranice mezi moravským a německým etnikem. To je patrné rovněž ve svatebním obřadu a obyčejích, které se však od sebe svou základní strukturou zase až tak neodlišovaly. Společným rysem tedy zůstávají prakticky veškeré obyčeje předsvatební i svatební od námluv až po začepení nevěsty. Dokonce i oblíbený

svatební den byl stejný, a to úterý. Výraznější rozdíly snad nalezneme pouze ve způsobech, jakými se během svatební hostiny vybíraly peníze pro novomanželský pár, a také v několika reliktech archaické obřadnosti. Jde především o stínání kohouta, doložené v trvale osídlených Morašicích či Trstěnicích, a kaši slazenou medem představující starobylý obřadní pokrm, o němž máme zprávy naopak již jen z bývalých německých obcí Podyjí. A ke svatebnímu dni patřilo samozřejmě velké množství jídla.

Při zatahování brány vdané ženy z Jasmolic nasmažily boží milosti, ověsily jimi malý smrček, často ozdobený i papírovými pentlemi, a také volné smrkové halouzky. Složily je na slaměnky a hrnuly se s tím vším ke kostelu. Sotva svatební průvod vykročil, už mu ženské zatahly cestu nastrojeným ubrusem. Ženy přistoupily k novomanželům a přály jim štěstí a zdraví. Ženich vzal stromeček a podal jej nevěstě, přijal přípitek a vyplatil se za prokázanou čest. Stromeček byl během hostiny součástí svatebního koláče.

Když se svatební průvod vracel od kostela, před domem stály davy zvědavců, kteří chodili na tzv. čumendu (Moravsko-





krumlovsko) nebo na čouhanou (Znojemsko), aby si za přání šťastného manželství vyprosili nějakou tu cukrovinku. V německých obcích nevěsta dostala mísu plnou cukroví a svatebního pečiva a to rozhazovala mezi děti pobíhající zvesela okolo. Podle toho se prý poznalo, bude-li budoucí panímáma štedrá, či lakomá. Moravská nevěsta vzala mísu plnou svatebních koláčků – na Krumlovsku droboučkových buchtíčků o rozměru 1,5x 1,5 cm plněných tvarohem, mákem, povidly nebo mletými ořechy – a rozdávala je před domem přihlížející mládeži. Blíže ke Znojmě se vzhled koláčků měnil. Bývaly kulaté nebo podlouhlé a o něco větší než buchtíčky z okolí Moravského Krumlova. Na druhou stranu, ve Vémyslicích na Krumlovsku buchtíčky plněné povidlovou náplní tvořily hospodyně do kytic, ty makové měly zase podlouhý tvar a byly svrchu prořezávané, podobně jako v Němčičkách poblíž Plavče. V Jezeřanech-Maršovicích a v sousedních Trboušanech se zřejmě pod vlivem okolních německých obcí pekly vynikající kraple. Oblíbené zde o svatbách bývaly také trdelníky. Ty bývaly rovněž součástí dortů, které se místní šikovné kuchařky pravděpodobně naučily péct během služby ve Vídni nebo ve Znojmě. Tzv. svatební koruny se svrchu zdobily trdelníky rozřezanými do prstenců. Litý trdelník upečený na dlouhém dřevěném válci býval oblíbenou pochoutkou také na svatbě německé.

Svatební oběd býval vždy slavnostní: chutný vývar, několik druhů masa s přílohou, drobné koláče, bábovky a koblihy nebo trdelníky. Pilo se pivo, víno, černá káva, čaj a někde i likéry. Jako první chod bývala nejčastější drůbeží polévka s nudlemi, od 30. let také s játrovými knedlíčky. Následovalo vařené hovězí maso. K němu se podával žemličkový křen nebo křen nastrohaný. Později jej vystřídala křenová a nakonec svíčková omáčka. V Hlubokých

Mašůvkách byla za první republiky oblíbená omáčka rajská. Na druhý chod se podávala vepřová nebo husí pečinka se zelím a knedlíkem. Posledním chodem býval ještě v 1. polovině 20. století smažený řízek s bramborovým salátem, v Jezeřanech-Maršovicích, Trboušanech a Vedrovicích však upřednostňovali zajíce na divoko ve smetanové, tzv. zajícové omáčce, podávané s knedlíkem. Divočina bývala součástí svatební tabule také v městečku Jevišovice. Zejména v rodinách myslivců vedle zajícové omáčky nechyběl ani pečený bažant s červeným zelím a knedlíkem. V některých obcích se o půlnoci svatebčanům nabízel ještě guláš.

Součástí tradiční hostiny byly dlouho neodmyslitelné svatební věnce. Víme o nich například z Vémyslic. Podle pamětníků se pletly ze tří pruhů těsta a svrchu se ozdobily figurkami ptáčků. Forma takovýchto koláčů však nebyla jednotná. Výtvarný projev a představivost svatebních kuchařek či kmořenek, které tyto koláče zhotovovaly, se do jejich výsledné podoby zcela jistě promítly v největší možné míře. V Petrovicích se sice ke svatbám připravovaly koláče označované také jako věnce, šlo však již jen o pečivo z lepšího těsta s máslem, hrozkami, ořechy a mandlemi, které pekl pekař ve velké plechové formě připomínající bábovku. A právě bábovky nakonec starobylé věnce a koláče ze svatebního stolu zcela vytlačily. Zřejmě proto, že nebyly tak pracné, a navíc si je žádala dobová móda, ostatně jako dnes několika-patrové dorty. Dorty se na venkově začaly ve větší míře šířit ještě v 30. letech v souvislosti s cukrářskými a kuchařskými kurzy, které byly tehdy velmi oblíbené.

V německých obcích byla prvním svatebním chodem polévka, obvykle hovězí vývar s velkým množstvím zlatavého šafránu. Následovalo pečené sele a hned nato další chody. K hovězímu masu, obvykle vařenému, se toho dne bezpodmínečně podával oblíbený žemličkový křen a na závěr

hodování družba přinesl ještě neodmyslitelný domácí sulc. Všichni byli při chuti, a tak kusy pečeně, drůbež, divočina i různé pečivo rychle zmizely. Není divu, každý ze svatebčanů měl totiž ještě jeden talíř navíc a na něj si odkládal výslužku od všeho, co bylo nabídnuto. Výslužka se brala domů dětem, ale i všem, co se na svatbu nedostali. Při jídle se pilo vždy víno, k němuž se později připojila také káva. Ještě v polovině 19. století by si v Podyjí svatební tabuli nikdo nedokázal představit bez jáhlové kaše. Tento starobylý obřadní pokrm nadělený symbolikou plodnosti a blahobytu se přitom u svatebního stolu důsledně rozděloval. Na úvod se z ještě horké kaše vykrojil malý kousek lžičky a vyválel se ve strouhaném perníku. Protože pátil, rychle se podal do ruky nejbližšího souseda, a tak to šlo pořád dokola, než vychladl.

Obřadní podtext bychom ovšem našli i u dalších svatebních pokrmů. Předtím, než byla hostům nabídnuta pečená husa, objevil se v místnosti znenadání družba se zakrytým talířem, prý dárkem od kuchařky. V Božicích mísu před nevěstu jednoduše někdo nepozorovaně podstrčil. Když mladá žena zvědavě nadzvedla pokličku,

objevila se před ní důkladně obraná hrudní kost husy. Nevěsta ji s překvapením odstrčila a přitom vykřikla: „Ui, a Hutschn!“ („Ach, kolébka!“). To vyvolalo všeobecné veselí v celém sále. Vzhledem k tomu, že se v místním dialektu husí hrudní kost označovala snad dle jisté podobnosti jako Ganshutschn, šlo v podstatě o požehnání nastávajícího mateřství. Vedle husí kolébky se v některých obcích na talíři objevovaly i další plodonosné symboly. Ve Vrbovci to byl prasečí ocásek. Nejenže se ocásek pro svou zjevnou podobnost s falem hojně využíval v hospodářské a plodonosné magii napříč celou Evropou, prase bylo mimo jiné i jedním z tvorů, kteří vedle čápa nebo vrány přinášeli děti. Podobný význam mělo mít i selátko upečené ze sladkého kynutého těsta na koláče, kterým byla protažena pleťací jehlice symbolizující rozeň (Borovice). Svatební hodování se obvykle táhlo od dvou hodin odpoledne do devíti večer. To však nestačilo. Po taneční pauze se o půlnoci na stůl začaly přinášet další pokrmy. Vedle bílé polévky nakyselo to byl především zajíc na smetaně s knedlíkem všeobecně známý jako Trugsoš.

Pohřeb

Není to tak dávno, kdy téměř každý člověk umíral doma obklopen kruhem svých nejbližších, členů rodiny i přátel. Pokud vycítil, že se přiblížila jeho poslední hodinka, povolali k němu kněze. Lidé byli s rodnou obcí úzce propojeni. Na venkově proto bývalo nepsaným zvykem, že se s nebožtíkem přišel rozloučit každý spoluobčan.

Není tedy překvapením, že i pohřební hostiny bývaly jiné, než je tomu dnes. Hlučné hodování s taneční zábavou, tzv. malá svatba, však následovalo pouze po smrti

svobodného mládence nebo svobodné dívky. Velké a nákladné hostiny bývaly místy spojené také s pohřbem všeobecně váženého hospodáře.

Při běžném loučení s nebožtíkem se v domě smutku na jihu Čech dříve podávalo jen jednoduché občerstvení. Příbuzní a sousedé, kteří přišli, dostali chleba se solí, kávu a čaj a někdy pivo. Později se již podávalo ke kávě i sladké pečivo. Doložen je i starobylý zvyk, kdy se na pohřbech rozdával mezi pozůstalé chléb. Na Blatech se



pro svatební hosty pekly velké koláče – říčice. Pro velké pohřby se jich připravovalo i padesát. Po pohřbu dítěte nebo mladého člověka se družičkám a mládencům na Blatech nalávala kořalka s medem. Zemřelý se obvykle zapíjel v hospodě, většinou pivem. Tento zvyk byl na Doudlebsku nazýván „omývat nebožtíkovi nohy“. V hospodě se vedle pití konzumovaly slané rohlíky a housky. Teprve v polovině 20. století se na pohřebních hostinách objevuje třeba guláš nebo párky.

Na Znojemsku se pohoštění konalo obvyčejně v domě smutku, popřípadě v hospodě, a to ihned po skončení smutečního aktu. Po smrti svobodných se odkládalo na další neděli a za hospodáře až po vypršení doby smutku, která se například ve Věmyslicích mnohdy protáhla na celý rok. Když se příbuzní i přátelé mrtvého posadili ke stolu, vzpomínali v dobrém na veselé okamžiky, které s ním za jeho života prožívali. V německých obcích přitom ponechali jedno místo prázdné. Bylo zde ovšem prostřeno

a všichni se chovali tak, jako by právě pohřbený člověk seděl mezi nimi a radoval se z jejich společnosti. Pozůstalým se vyjadřovala soustrast a lidé je utěšovali.

Tradiční součástí hostiny, u Němců zvané Leichenschmaus, byl sýr, tvarůžky, chleba s tvarohem rozdělaným se smetanou nebo máslem a také nezbytný alkohol, v Podyjí vždy víno. Někdy po roce 1900 se k těmto pokrmům připojila bábovka s cukrovinkami a zejména mezi ženami se rozšířilo pití kávy nebo čaje. Po pohřbu hospodáře následoval běžný sváteční oběd skládající se z vepřového, na podzim husího masa, chleba a vína. Přestože byla kořalka na vesnici 2. poloviny 19. století běžným nápojem, podávat ji na hostinách se dlouho považovalo za nevhodné. Objevuje se tak až na přelomu 19. a 20. století, a to pouze v chudších rodinách, které si ji mohly opatřit levněji nežli obvyklé víno. Od poloviny 20. století se běžnou součástí smuteční hostiny staly vařené párky podávané v hostinci, v některých rodinách se navařil také guláš.

bei ärmeren Familien Brote. Am zweiten oder dritten Tag nach der Geburt folgte dann die Taufe in der Kirche, wo der Taufpate dem Kind eine silberne Münze in den Wickelpolster steckte. Nach der Taufe veranstaltete man eine Hausfeier mit den Taufpaten und Verwandten. Der jungen Mutter, die mit dem Kind in der sog. Ecke weilte, also in einem Zimmerteil mit einem durch ein Wöchnerintuch (einen dekorativ bestickten Textilvorhang) abgetrennten Bett, brachte man zur Stärkung eingebrannte oder Hühnersuppe mit Nudeln. Den anderen servierte man außer Suppe gebratenes und gekochtes Fleisch mit Soße. Zum Festmahl gehörte auch das feierliche Zuprosten zum Wohl der Mutter und des Kindes. In der Region Doudleby sollten die Taufpaten nach dem Mahl eine Nudel aus der Suppe hinter einen Knopf stecken, damit man sehen konnte, dass es ihnen bei der Tauffeier gut ergangen war. Die Mutter besuchte man in der Wochenbettzeit „in der Ecke“. Es handelte sich um Besuche von Verwandten und Bekannten, die der Mutter vor allem Essen zur Stärkung brachten, am häufigsten Hühner-

suppe mit Nudeln, einen großen Striezel, manchmal anderthalb Meter lang, Krapfen, „kocmatice“, Torte, Wein und Schnaps. Kocmatice waren in diesem Fall nicht nur panierte und gebackene Holunderblüten, sondern auch Stücke von Brot, Buchteln oder Kipferln, die man in Ei tauchte und buk. Die Suppe, die man in einem speziellen zweihenkeligen Wöchnerintopf brachte, musste sehr dick sein, damit sie viel Kraft gab. Nach der Wochenbettzeit erfolgte das Segnen der Mutter mit dem Kind in der Kirche, das in der Volkssprache *ouvod* genannt wurde. Bei diesem Anlass war es üblich, dass die Mutter den Priester mit gebackenen Krapfen oder Kolatschen belohnte. Nach der Rückkehr aus der Kirche folgte dann ein reichliches Mahl mit einigen Arten von gebratenem Fleisch, süßem Gebäck und Kaffee, Bier und vielen Arten von Schnaps. Manchmal sammelte man im Schuh der Taufpatin Geld für das Neugeborene.

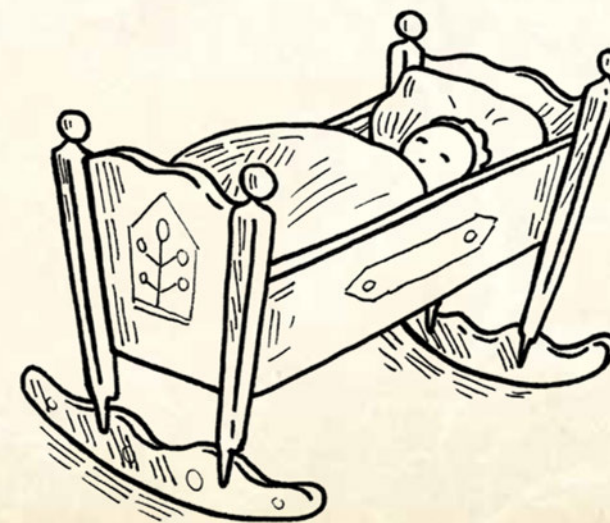
Auch in der Region Znojmo brachte man der jungen Mutter im Wöchnerintopf Hühnersuppe mit Nudeln. Zusammen mit der Suppe bekam die Mutter boží

Geburt des Kindes und Kindheit

Neben dem sich wiederholenden Zyklus traditioneller jährlicher Festtage wurde großer Wert auf drei wichtige Lebensereignisse gelegt – Geburt, Hochzeit und Tod. Das waren natürliche Bestandteile jedes menschlichen Lebens und dazu gehörten nicht nur eine Reihe von rechtlichen und religiösen Handlungen, sondern auch viele Volksbräuche. Die Geburt ist ein wichtiger Moment des menschlichen Lebens, den verschiedenste Bräuche und Rituale begleiten. Die mit der Geburt eines Kindes verbundenen Traditionen knüpfen an eine längere Zeitspanne vor der Geburt an, also an die Zeit der Schwangerschaft, sie begleiten die Geburt selbst, die

Momente unmittelbar nach der Geburt und die ganze Zeit des Wochenbetts.

In Südböhmen wurde die Geburt eines Kindes mittels eines figürlichen Gebäcks bekannt gemacht – des sog. rodeník, das man in speziellen Tonformen in Form eines Kindes buk. Einen rodeník bekamen Taufpaten und Verwandte, aber auch der Vater, der sich zu seinem Kind nicht bekennen wollte. Wenn er den rodeník annahm erkannte er seine Vaterschaft öffentlich an und auch seine Verpflichtung, für das Kind zu sorgen. Den rodeník verteilten am häufigsten die Hebammen. Neben dem rodeník verteilte man auch große Striezel und





milosti (ein feines Gebäck aus Mürbteig), die mancherorts als křehotiny bezeichnet wurden, oder in Fett gebackenes Gebäck in Form von kleinen runden Krapfen, allgemein als šněbale oder šněpolně bekannt, abgeleitet vom deutschen Schneeball. Man brachte auch etwas zum Aufwärmen, z.B. Kümmellikör. Jede Frau, die Geschenke „in die Ecke“ schickte oder brachte, musste von der Wöchnerin eingeladen werden, sie in die Kirche bei ihrer „Muttersegnung“ zu begleiten. In den deutschsprachigen Gemeinden schickten der Taufpate und die Taufpatin der Wöchnerin fünf Tage lang Hühnersuppe im Wöchnerinentopf. Die Geschenke brachten aber auch Verwandte, Nachbarinnen oder Freundinnen der Mutter. Diese brachten außer Suppe noch Krapfen aus einem Teig mit dem Zusatz von Eidottern, sog. Eierkrapfen, verschiedene Süßigkeiten, gekochtes oder gebackenes Huhn, hausgemachten Schinken und Liköre mit. In Znaim hätte man unter den Geschenken auch Weinchaudeau finden können, d. h. eine geschlagene Creme aus Eiern, Weißwein und Zucker. Selbstverständlich vergaßen auch die Taufpaten ihren Teil der Leckerbissen nicht. Es gab tatsächlich so viel Essen, dass damit gleich zwei Familien gesättigt werden konnten.

Das Kind taufte man am zweiten oder dritten Tag nach der Geburt. Es war eine Pflicht, zum Taufmahl die Taufpaten, die Hebamme und den Herrn Pfarrer einzuladen. In den deutschen Gemeinden dauerte das Kindermahl oft einen ganzen Tag und wurde deshalb erst eine oder zwei Wochen nach der Taufe veranstaltet, damit die Familie die Möglichkeit hatte, ausreichende Mengen an Lebensmitteln zu beschaffen, aus denen man das Mahl zubereitete. Das Taufmahl bestand aus den gleichen Speisen, die man der Wöchnerin „in die Ecke“ brachte. In reicheren Familien schlachtete man zu diesem Anlass manchmal sogar ein

kleines Schwein. Wenn sich alle satt gegessen hatten, servierte man zum Schluss noch eine Tasse Kaffee und dazu aß man für einen Gulden gekaufte Semmeln, die damals für eine außerordentliche Delikatesse gehalten wurden. In manchen Dörfern im Thayatal veranstaltete man zum ersten Jubiläum der Geburt des Kindes ein ähnliches Mahl noch einmal. In den mährischen Gemeinden bereitete man für die Eingeladenen ein Mittagessen mit Fleisch und Gebäck, die Nudelsuppe mit gekochtem Huhn durfte nie fehlen. In den ärmeren Haushalten bestand die Bewirtung nur aus Kaffee, Tee, Gugelhupf und Kolatschen.

Für die Mutter von großer Bedeutung war die Segnung, ein kirchliches Ritual beim ersten Besuch in der Kirche nach der Geburt. Sie fand in der Regel sechs Wochen nach der Geburt des Kindes statt und schloss im Grunde die Wochenbettzeit ab. Am Ende des Rituals lud die Mutter (tschechisch úvodnice genannt) alle anwesenden Frauen zu sich nach Hause ein zu einem Mahl mit Kaffee, Tee, süßen Likören, Kolatschen und Süßigkeiten. Dieses Mahl erachtete man lange als bedeutender als das Taufmahl, und zwar vor allem in der Region um Moravský Krumlov. Im deutschsprachigen Thayatal durften bei der Muttersegnung Krapfen, Eier, Süßigkeiten, gekochtes oder paniertes Huhn, Schinken, Liköre und viel Kaffee nicht fehlen.

Die Erstkommunion spendete man den Kindern nach einer etwa einjährigen katechetischen Vorbereitung in der Regel um das 9. Lebensjahr. Nach der Kommunion konnte sich das Kind auf einen festlich gedeckten Tisch freuen, den die Taufpaten mit den Taufpatinnen für es vorbereiteten. Mancherorts veranstaltete man ein gemeinsames Mahl direkt im Pfarrhaus. Die Gemeinderechnungen aus der Region um Moravský Krumlov erwähnen oft Semmeln für die Kinder nach der heiligen Kommuni-

on als Geschenk von der Gemeinde. Sonst wurden Gugelhupfe und verschiedene Kolatschen gebacken und weißer Kaffee oder Tee gekocht. Ungefähr in den 30er Jahren

des 20. Jahrhunderts wurden die üblichen Gerichte durch verschiedene Süßigkeiten städtischen Charakters ergänzt, oft durch gekaufte Bonbons.

Hochzeit

Die größten Feierlichkeiten waren traditionell die Hochzeiten, die zu den kostspieligsten Bräuchen gehörten. Deshalb war es in Südböhmen Brauch, dass die Braut bereits vor der Hochzeit mit einem Zeger (tschechisch cígr genannt) – einer speziellen Tasche aus Stroh und gefärbtem Leder mit Verzierungen und oft mit den Initialen des Brautnamens – heischen ging, in den sie von den Verwandten und Bekannten alles Erforderliche für das Hochzeitsmahl sammelte. Es handelte sich meistens um Mehl, Eier, Butter, Fleisch und andere Lebensmittel. Es war üblich, dass die Braut die Häuser nach der Wichtigkeit der Gemeindeglieder besuchte. In das Haus durfte sie immer nur mit dem leeren Zeger eintreten, sodass sie oft von einer Frau mit einem Sack begleitet wurde, in den laufend die Lebensmittel gegeben wurden, damit sie nicht immer nach Hause zurückkehren musste. Manchmal wurden sie auch von einem Wagen begleitet, damit er bei den größeren Sammlungen half. Aus den gesammelten Lebensmitteln bereitete man die Bewirtung für die Hochzeitsgäste, Nachbarn und Bettler zu. Um die Hochzeit kümmerte sich der družba, ein älterer Mann, der alles organisierte und für die Unterhaltung sorgte. Nach dem zweiten Aufgebot der Hochzeit in der Kirche verteilte man die ersten Kolatschen und der družba lud zur Hochzeitszeremonie. Nach dem dritten Aufgebot schickten die Eingeladenen als Geschenk Hirse, Lebkuchen zum Streuen und Eier in das Brauthaus. Am Vorabend der Hochzeit

bereiteten die Brautjungfern Kränze für die Mädchen und Rosmarinzweige für die Männer vor. Am Morgen kam der Bräutigam mit dem družba und den Gesellen (den unverheirateten jungen Männern) in das Brauthaus zum Frühstück. Man servierte Suppe und Brei. Wenn dann auch die übrigen Hochzeitsgäste kamen, bekamen sie Hochzeitskolatschen und Schnaps. Nach der Zeremonie in der Kirche und dem Besuch des Wirtshauses fuhr man am Abend zur Braut zum Mahl. In der Region Blata bekamen die Gäste zuerst Rindsuppe und Fleisch. Dann weiße Soße, Hirsebrei und Erbsen, alles mit Lebkuchen bestreut. Dann folgte Schweinsbraten und bei den größeren Hochzeiten auch eingemachtes Geflügel und süße Soße. In der Region Doudleby servierte man manchmal bis zu zwölf Gänge. Zuerst war die Fleischsuppe an der Reihe, dann Erbsen, gebratenes und gekochtes Rindfleisch, einige Soßensorten, meistens waren es Tomaten-, Kren- oder später Rahmsoße. Weiters bewirtete man die Gäste mit Schweinsbraten mit Kraut und Knödeln, manchmal auch mit Kuttelflecken und Geflügelinnereien, oder mit Huhn in Reis und ab und zu mit Wild. Zu den süßen Speisen gehörten vor allem Grießbrei und Hochzeitskolatschen, die bei der Hochzeit eine bedeutende Rolle spielten, denn sie wurden nicht nur beim Hochzeitsmahl gegessen, sondern man verteilte sie an alle, die sich um die Hochzeit herum sehen ließen. In Südböhmen buk man eine große Vielfalt von Hochzeitskolatschen.



Anfangs waren es vor allem Hefekolatschen, oft hatten sie große Ausmaße. In der Region Blata bereitete man bis zu dreißig Zentimeter große vierzackig gefaltete měchury (kann als Blasen übersetzt werden) mit Mohn und říčice (Bezeichnung nach einem großen Küchensieb, dem das Gebäck ähnelte), die einen Durchmesser bis zu einem halben Meter haben konnten. Diese hohe Kolatsche, die man in einer runden gekerbten Form buk, verzierte man mit Dekor aus einem dicken Teig in Form von Herzen, Bäumchen, Kränzchen, Vögelchen, Brezeln oder Zweigen. In der Doudleby Region waren es z. B. Kaiserkolatschen, viereckige Kolatschen (auch uzličkové – Knötchen – genannt) oder traditionelle böhmische runde Kolatschen. Später tauchen neben dem Hefegebäck bei den Hochzeiten auch Torten, Gebäck aus Mübteig und weitere Süßigkeiten auf. Suppen und Soßen servierte man in gemeinsamen Schüsseln, das Fleisch gaben sich die Hochzeitsgäste auf eigene Teller. Man trank Bier, Schnaps und Kaffee. Am Morgen setzte sich die Hochzeitsfeier im Brauthaus mit einem gemeinsamen Frühstück mit Leberwürsten, Sulz, gedünstetem Gemüse und Kaffee fort. Am zweiten Tag verschob sich die Hochzeitsfeier ins Haus des Bräutigams, wo man das Schmausen fortsetzte.

Die Region Znojmo war in der Vergangenheit ein Gebiet, durch das die Sprachgrenze zwischen dem mährischen und deutschen Ethnikum verlief. Das ist auch an der Hochzeit und den Bräuchen sichtbar, die sich voneinander durch ihre Grundstruktur nicht so sehr unterscheiden. Ein gemeinsames Merkmal bleiben praktisch alle Vorhochzeits- und Hochzeitsbräuche vom Liebeswerben bis zum „Behauben“ der Braut. Sogar der beliebteste Hochzeitstag war der gleiche, und zwar der Dienstag. Wesentliche Unterschiede finden wir nur in der Weise, wie man beim

Hochzeitsmahl Geld für das junge Ehepaar sammelte und auch in einigen Überbleibseln archaischer Zeremonien. Es geht vor allem um die Köpfen des Hahns, das im durchgängig tschechisch besiedelten Morašice (Moratitz) oder Trstěnice (Stiegnitz) belegt ist, und den mit Honig gesüßten Brei, der ein altes Festgericht darstellt und worüber wir schon aus den ehemaligen deutschen Gemeinden aus dem Thayatal Nachricht haben. Ja, zum Hochzeitstag gehörte selbstverständlich auch eine große Menge von Essen.

Fürs Fürziehen buken verheiratete Frauen boží milosti, behängten damit eine kleine Fichte, die oft auch mit Papierbändern geschmückt wurde, und auch freie Fichtenzweige. Diese wurden auf Brotkörbe aus Stroh gelegt und mit allem eilten sie zur Kirche. Kaum dass sich der Hochzeitszug bewegte, versperrten sie ihm den Weg mit einem geschmückten Tisch Tuch. Die Frauen traten an die Neuvermählten heran und wünschten ihnen Glück und Gesundheit. Der Bräutigam nahm den Baum und reichte ihn der Braut, nahm den Trinkspruch der Frauen an und zahlte für die erwiesene Ehre. Der Baum war während des Hochzeitsmahls dem Hochzeitskuchen aufgesteckt.

Wenn der Hochzeitszug von der Kirche zurückkehrte, stand vor dem Haus eine Menge von Neugierigen, die zur sog. čumenda (Region um Moravský Krumlov) oder čouhaná (Region Znojmo), dem Hochzeitschauen, kamen, um sich für Glückwünsche für die Ehe Süßigkeiten zu erbitten. In den deutschsprachigen Gemeinden bekam die Braut eine Schüssel voll von Süßigkeiten und Hochzeitsgebäck und bewarf damit die fröhlich herumlaufenden Kinder. Daran sollte man erkennen, ob die künftige Hauswirtin freigebig oder geizig sein würde. Die mährische Braut nahm eine Schüssel voll von Hochzeitskolatschen

– in der Region um Moravský Krumlov waren es winzig kleine Kolatschen im Ausmaß von 1,5 × 1,5 cm gefüllt mit Topfen, Mohn, Powidl oder geriebenen Nüssen – und verteilte sie vor dem Haus an die zuschauende Jugend. In der Nähe von Znam war die Form der Kolatschen anders. Sie waren rund oder länglich und etwas größer als die Kolatschen aus der Umgebung von Moravský Krumlov. Auf der anderen Seite, in Vémyslice in der Krumlov-Region gestalteten die Hausfrauen die mit Powidl gefüllten Kolatschen in Form von Blüten, die Mohnkolatschen hatten eine längliche Form und wurden oben angeschnitten ähnlich wie in Němčičky oder Plaveč. In Jezeřany-Maršovice und im benachbarten Trboušany (Pausche) buk man wahrscheinlich unter deutschem Einfluss ausgezeichnete kraple. Beliebt waren hier bei den Hochzeiten auch Prügelkrapfen. Diese waren ebenfalls Bestandteil von Torten, die die hiesigen geschickten Köchinnen im Dienst in Wien oder Znam zu backen gelernt hatten. Die sog. Hochzeitskronen dekorierte man oben mit in Ringe geschnittenen Prügelkrapfen. Ein auf einer langen hölzernen Walze gebackener Prügelkrapfen aus Rührteig war eine beliebte Delikatesse auch auf deutschen Hochzeiten.

Das Hochzeitsmittagessen war immer festlich: schmackhafte Brühe, einige Fleischsorten mit Beilage, kleine Kolatschen, Gugelhupfe und Krapfen oder Prügelkrapfen. Man trank Bier, Wein, schwarzen Kaffee, Tee und mancherorts auch Liköre. Als ersten Gang servierte man meistens Geflügelsuppe mit Nudeln, seit den 30er Jahren auch mit Leberknödeln. Der Suppe folgte gekochtes Rindfleisch. Dazu servierte man Semmelkren oder geriebenen Kren. Später wurde er durch Krensoße und schließlich durch Rahmsoße ersetzt. In Hluboké Mašůvky war in der Zeit der ersten Tschechoslowakischen Republik



Tomatensoße beliebt. Als zweiten Gang servierte man Schweins- oder Gänsebraten mit Kraut und Knödeln. Der letzte Gang war noch in der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat, in Jezeřany-Maršovice, Trboušany und Vedrovice bevorzugte man Hasen in Wildsoße (Rahmsoße), auch „Hasensoße“ genannt, die mit Knödeln aufgetischt wurde. Wild war auch ein Bestandteil der Hochzeitstafel im Städtchen Jevišovice (Jaispitz). Vor allem in den Jägerfamilien fehlte neben dem Hasen auch gebratener Fasan mit Rotkraut und Knödeln nicht. In manchen Gemeinden bot man den Hochzeitsgästen zur Mitternacht noch Gulasch an.

Als Bestandteil des Hochzeitsmahls waren die Hochzeitskränze lange nicht wegzudenken. Das ist z. B. aus Vémyslice bekannt. Zeitzeugen zufolge flocht man sie aus drei Teigstreifen und oben dekorierte man sie mit Vogelfigürchen. Die Form solcher Kränze war sicher nicht einheitlich. Die künstlerische Äußerung und Imagination der Hochzeitsköchinnen und Taufpatinnen, die diese Kränze machten, prägten die endgültige Gestalt ganz gewiss im höchstmöglichen Maß. In Petrovice (Petrowitz) bereitete man zur Hochzeit zwar Kolatschen, die auch als Kränze bezeichnet wurden, es ging jedoch um Gebäck aus feinerem Teig mit Butter, Rosinen, Nüssen und Mandeln, die Bäcker in einer großen Blechform buken, die an eine Gugelhupfform erinnerte. Gerade Gugelhupfe verdrängten



schließlich völlig die alten Kränze und Kolatschen von der Hochzeitstafel, offensichtlich weil sie nicht so arbeitsaufwändig waren und zugleich die zeitgenössische Mode sie verlangte, ähnlich wie heute die mehrstöckigen Torten. Schließlich verbreiteten sich die Torten auf dem Lande noch in den 30er Jahren in Zusammenhang mit Konditorei- und Kochkursen, die damals sehr beliebt waren.

In den deutschsprachigen Gemeinden war der erste Gang die Suppe, gewöhnlich Rinderbrühe mit einer größeren Menge goldenen Safrans. Dieser folgten ein gebratenes Ferkel und gleich danach weitere Gänge. Zum gewöhnlich gekochten Rindfleisch servierte man an diesem Tag unbedingt den beliebten Semmelkren und am Ende des Mahls brachte der družba noch die notwendige Sulz. Allen schmeckte es und so verschwanden bald Braten, Geflügel, Wild und verschiedene Gebäcksorten. Kein Wunder, jeder Hochzeitsgast hatte noch einen zusätzlichen Teller und darauf legte er immer ein Stück von allem, was angeboten wurde. Dieses Essen brachte man für die Kinder nach Hause, aber auch für alle, die nicht zur Hochzeit kommen konnten. Zum Essen trank man immer Wein, später kam auch Kaffee dazu. Noch in der Mitte des 19. Jahrhundert konnte sich niemand im Thayatal die Hochzeitstafel ohne Hirsebrei vorstellen. Diese alte, mit der Symbolik der Fruchtbarkeit und des Wohlstandes verbundene Festspeise teilte man folgerichtig am Hochzeitstisch aus. Am Anfang schnitt man aus dem heißen Brei mit dem Löffel ein kleines Stück heraus und wälzte es in geriebenem Lebkuchen. Da es sehr heiß war, reichte man es schnell in die Hand des am nächsten sitzenden Nachbarn weiter, und das ging so lange, bis es auskühlte.

Eine verhüllte rituelle Bedeutung wäre aber auch bei weiteren Hochzeitsspeisen zu entdecken. Bevor den Gästen Gänsebraten angeboten wurde, erschien im Zimmer plötzlich der Brautführer (družba) mit einem verdeckten Teller, dem Anschein nach mit einem Geschenk von der Köchin. In Božice (Possitz) schob jemand der Braut einfach die Schüssel unbemerkt unter. Wenn die junge Frau neugierig den Deckel hob, erschien vor ihr ein abgenagtes Brustbein einer Gans. Die Braut schob sie überrascht beiseite und rief dabei: „Ui, a Hutschn!“ unter dem Hallo der Gäste im Saal. Da das Brustbein einer Gans in lokaler Mundart hinsichtlich einer gewissen Ähnlichkeit mit der Wiege als Ganshutsch bezeichnet wurde, handelte es sich im Grunde um das Segnen der künftigen Mutterschaft. Neben dem Ganshutsch tauchten in manchen Gemeinden auf den Tellern auch weitere fruchtbarkeitsbringende Symbole auf. In Vrbovec (Urbau) war es das Schweineschwänzchen. Das Schwänzchen wurde aufgrund seiner offensichtlichen Ähnlichkeit mit dem Phallus nicht nur in der fruchtbarkeitsbringenden und Wohlstands-Magie quer durch ganz Europa benutzt, das Schwein war unter anderem auch eines der Wesen, die neben dem Storch und der Krähe Kinder bringen sollte. Eine ähnliche Bedeutung sollte auch ein Ferkel haben, das aus dem süßen Kolatschenteig gebacken wurde und durch das eine Stricknadel durchgestochen wurde, die an einen Spieß erinnerte (Borotice/Borotitz). Die Hochzeitsfeier zog sich gewöhnlich von zwei Uhr nachmittags bis neun Uhr abends. Damit jedoch nicht genug. Nach der Tanzpause begann man um Mitternacht weitere Speisen zu bringen. Neben der sauren weißen Suppe war es vor allem Hase in Rahmsauce mit Knödeln, allgemein als Trugsoß bekannt.

Begräbnis

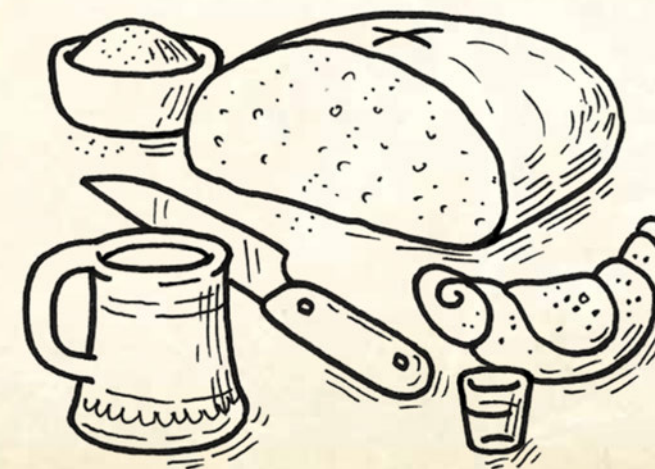
Es ist nicht so lange her, dass beinahe jeder Mensch umgeben von seinen Nächsten, Familienmitgliedern und Freunden starb. Als man spürte, dass die letzte Stunde nahte, wurde ein Priester gerufen. Die Leute waren mit ihrem Geburtsort eng verbunden. Es gab daher auf dem Land den Gewohnheitsbrauch, dass sich jeder Nachbar von dem Verstorbenen verabschiedete.

Es ist also überhaupt nicht überraschend, dass auch die Totenmäher anders als heute aussahen. Eine laute Feier mit Tanz, die sog. kleine Hochzeit, folgte jedoch nur nach dem Tod eines unverheirateten Mannes oder eines Mädchens. Große und kostspielige Totenmäher waren mancherorts auch mit dem Begräbnis eines allgemein geschätzten Hausherrn verbunden.

Beim gewöhnlichen Verabschieden vom Verstorbenen servierte man früher in Südböhmen nur eine einfache Bewirtung. Verwandte und Nachbarn, die gekommen waren, bekamen Brot mit Salz, Kaffee und Tee und manchmal auch Bier. Später bot man zum Kaffee auch süßes Gebäck an. Es ist auch ein alter Brauch belegt, bei dem man beim Begräbnis an die Hinterbliebe-

nen Brot verteilte. In der Region Blata buk man für die Begräbnisgäste auch große Kolatschen – říčice. Für große Begräbnisse wurden bis zu fünfzig Kolatschen gebacken. Nach der Beerdigung eines Kindes oder eines jungen Menschen bekamen Brautjungfern und Burschen Schnaps mit Honig. Auf den Verstorbenen trank man im Wirtshaus meistens mit Bier. Diesen Brauch nannte man in der Region Doudleby „dem Toten die Füße waschen“. Im Wirtshaus konsumierte man außer Getränken auch salzige Kipferl und Semmeln. Erst Mitte des 20. Jahrhunderts erscheinen beim Totenmahl z. B. Gulasch oder Würstchen.

In der Region Znojmo fand die Bewirtung gewöhnlich im Trauerhaus statt, eventuell im Wirtshaus, und zwar gleich nach dem Begräbnis. Nach dem Tod eines ledigen Menschen wurde sie auf den nächsten Sonntag verschoben und nach dem Tod des Hausherrn wurde sie erst nach dem Ende der Trauerzeit veranstaltet, die sich z. B. in Vémyslice oft über das ganze Jahr zog. Wenn sich die Verwandten und Freunde des Verstorbenen an den Tisch setzten, dachten sie im Guten an fröhliche





Momente zurück, die sie mit ihm zu seinen Lebzeiten erlebt hatten. In den deutschsprachigen Gemeinden ließen sie dabei einen Platz leer. Es war hier aber gedeckt und alle verhielten sich so, als würde der Verstorbene unter ihnen sitzen und sich über ihre Gesellschaft freuen. Die Leute äußerten den Hinterbliebenen gegenüber ihr Mitgefühl und trösteten sie.

Traditionelle Bestandteile des Totenmahls, das die Deutschen Leichenschmaus nannten, waren Käse, Quargel, Brot mit Topfen, der mit Rahm gemischt wurde, oder Butter und auch der nötige Alkohol, im Thayatal immer Wein. Irgendwann nach 1900 schloss sich diesen Speisen Gugelhupf mit Süßigkeiten an und vor allem unter den Frauen verbreitete sich ebenfalls das Trinken

von Kaffee oder Tee. Nach dem Begräbnis des Hausherrn folgte ein gängiges festliches Mittagessen, das aus Schweine-, im Herbst aus Gänsefleisch, Brot und Wein bestand. Da der Schnaps in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts auf dem Lande ein gewöhnliches Getränk darstellte, hielt man ihn lange als für ungeeignet, ihn beim Begräbnismahl zu servieren. Er taucht also erst an der Wende des 19. und 20. Jahrhunderts auf, und zwar nur in den ärmeren Familien, wo man ihn billiger als gewöhnlichen Wein besorgen konnte. Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts wurden zum üblichen Bestandteil des Trauerschmauses gekochte Würstchen, die man in den Wirtshäusern servierte, in manchen Familien kochte man auch Gulasch.



Česká kuchařka, Marie Axamitová, 1898

Tschechisches Kochbuch, Marie Axamitová, 1898

Polévka hnědá (svatební) (Č)

Hovězí maso se dá vařit do slané vody. Na kus hovězího rozkrájeného loje se dá dusit neoloupaná cibule, šalotky, celer, petržel, brukev, kus hovězích jater, nožičky od drůbeže, jsou-li nějaké, a půl oloupaného bobku. Když je to pěkně do hněda udušeno, vleje se na to hovězí polévka a nechá se půl hodiny povařit. Něco málo polévky zůstane na mase, by se dále vařit mohlo. Pak se polévka procedí, a nechá se ustát. Mohou se do ní zavařit makaronky neb knedlíčky jakéhokoliv druhu, což bude dále pověděno.

Braune Suppe (zur Hochzeit) (T)

Rindfleisch kocht man in Salzwasser. Mit einem Stück zerschnittenen Rindertalgs ungeschälte Zwiebel, Schalotte, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohl, ein Stück Rinderleber, Geflügelfüße, falls es welche gibt, und ein halbes geschältes Lorbeerblatt dünsten. Wenn alles schön braun gedünstet ist, gießt man Rinderbrühe dazu und lässt es eine halbe Stunde kochen. Etwas Suppe bleibt beim Fleisch, damit es weiter kochen kann. Dann seiht man die Suppe ab und lässt sie stehen. Man kann darin Makkaroni oder Knödel beliebiger Art kochen, was noch besprochen wird.

Polévka slepičí (Č)

Má-li být polévka dobré, jemné chuti, je třeba přidati k masu kus slepice nebo kuřete, které se vařené drobně useká a do polévky vloží. Kosti z toho roztlukou se v železném hrnku zároveň s jednou mandlí a nechají se v polévce vařit, pak se precedí a přilije do polévky, do níž se zavaří jakéhokoliv knedlíčky.

Hühnersuppe (T)

Soll die Suppe einen guten, feinen Geschmack haben, muss man zum Fleisch noch ein Stück Huhn oder Hähnchen dazugeben, das gekocht, fein gehackt und in die Suppe gegeben wird. Die Knochen daraus zerstoßt man in einem eisernen Becher zusammen mit einer Mandel und alles lässt man dann in der Suppe kochen, dann seiht man es ab und gibt es in die Suppe, in der man beliebige Knödel kochen lässt.

Knedlíčky do polévky masové (Č)

Kousek telecího masa seseká neb ustrouhá se jemně. Utrou se 2 deka morku, k němuž se přidá ta sekanina, pak strouhaná houska, 2 vejce, lžice smetany a něco málo soli. Když se vše ještě rádně dohromady utře, dělají se z toho malé knedlíčky, jež se do polévky zavaří.

Fleischknödel für die Suppe (T)

Man hackt oder schabt ein Stück Kalbfleisch fein. Man schabt 2 dg Knochenmark, dazu gibt man das gehackte Fleisch, dann eine geriebene Semmel, 2 Eier, 1 Löffel Rahm und etwas Salz. Wenn alles noch ordentlich fest verrührt ist, macht man kleine Knödel daraus, die man in Suppe aufkochen lässt.



Knedlíčky jaterné (Č)

Na dva litry polévky se vezme 12 dkg jater telecích neb hovězích (poslední jsou lepší a silnější), 12 dkg vepřového masa, vše se jemně ustrouhá, dá na mísu, k tomu se přidá tolik strouhané housky, aby to nebylo řídké, 2 vejce, trochu majoránky, stroužek utřeného česneku, malý prášek všehochuti, vše se dobře utře, a rukou ve vodě namočenou dělají se z toho knedlíčky, které se však nesmí potom dlouho vařit, sice by ztvrdly. Mohou se zavářeti též do hnědé polévky.



Leberknödel (T)

Für zwei Liter Suppe nimmt man 12 dg Kalbs- oder Rindsleber (letztere ist besser und stärker), 12 dg Schweinefleisch, man schabt alles fein, gibt es in eine Schüssel, dazu gibt man so viel geriebene Semmel, dass es nicht dünn ist, 2 Eier, etwas Majoran, eine Zehe geriebenen Knoblauch, etwas „Universalgewürzpulver“, man treibt alles gut ab und mit der in Wasser befeuchteten Hand formt man daraus Knödel, die man dann nicht lange kochen darf, sonst werden sie hart. Man kann sie auch in der braunen Suppe aufkochen lassen.

Knedlíčky z uzeneho jazyku (Č)

Spodní část uzeneho jazyku se ustrouhá, dá na mísu, k tomu dvě vejce, lžíce smetany, trochu strouhané housky, vše se dokonale utře a knedlíčky zavářejí se buď do bílé neb hnědé polévky.

Knödel aus geselchter Zunge (T)

Den unteren Teil der geselchten Zunge schabt man, gibt alles in eine Schüssel, dazu zwei Eier, einen Löffel Rahm, etwas geriebene Semmel, alles wird gut verrührt und man lässt die Knödel entweder in weißer oder brauner Suppe aufkochen.

Knedlíčky morkové (Č)

7 deka morku se utře, k tomu se přidají 2 vejce, lžíce smetany, strouhaná houska, několik stlučených mandlí, prášek květu, málo soli, znova se vše utře a rukou ve vodě smočenou tvoří se knedlíčky. Polévka může se zašlehnout žloutkem.

Knochenmarkknödel (T)

Man rührt 7 dg Knochenmark, dazu gibt man 2 Eier, einen Löffel Rahm, geriebene Semmel, einige gestoßene Mandeln, Muskatblüte, ein wenig Salz, man verrührt wiederum alles und formt mit der in Wasser befeuchteten Hand Knödel. Die Suppe kann man mit verquirltem Dotter verdicken.

Knedlíčky bramborové (Č)

Pár vařených brambor se ustrouhá, k nim se přidá 4 deka másla, 3 žloutky, 14 dkg mouky, prášek květu, těsto se dokonale vypracuje a tvoří se z něho knedlíčky neb šišťičky, které se usmaží, vloží do polévkové mísy a naleje se na ně polévka, která se může žloutkem zapěnit. Dávají se též do hnědé polévky.

Kartoffelknödel (T)

Man reibt einige gekochte Kartoffeln, dazu gibt man 4 dg Butter, 3 Dotter, 14 dg Mehl, etwas Muskatblüte, den Teig verknetet man gut und formt daraus Knödel oder Nockerl, die man in heißem Fett bäck, dann legt man sie in eine Suppenschüssel und gießt darüber die Suppe, die man mit Dotter schaumig machen kann. Man gibt sie auch in die braune Suppe.

Z národopisných sběrů v Doudlebech

Aus der ethnografischen Forschung in Doudleby

Polévka praženka (Č)

Na dvou lžících sádla osmahneme jednu nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme vrchovatou lžici mouky a uděláme světlou jíšku, do které přidáme 1 vejce. Rozmícháme a zalijeme vodou. Přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu a kmín a vaříme. Nakonec přidáme krájenou zelenou petrželku.

Suppe „praženka“ (T)

In zwei Löffeln Schweineschmalz röstet man eine klein geschnittene Zwiebel, gibt einen gehäuften Löffel Mehl dazu und bereitet eine helle Einbrenn zu, in die man 1 Ei gibt. Man verrührt es und gießt mit Wasser auf. Man gibt geschnittene Wurzelgemüse und Kümmel dazu und lässt es kochen. Zum Schluss gibt man gehackte grüne Petersilie dazu.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890

Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Rajská omáčka z čerstvých jablíček (Č)

Tři pěkná jablíčka omeje ve studené vodě a rozmačkej do kuthanu, přidej kus másla, několik pepřů, malý kousek bobkového listu, 2 – 4 lžíce cukru, kousek cibule a citrónové kůry. Nech udusit, až to dostane barvu. Přidej kousek másla, trochu mouky, nech zatahnout, přidej octa, zalej polévkou a proced'. Můžeš zadělat ji kyselou smetanou. Má být hladká a pikantní.

Sofse aus frischen Tomaten (T)

Wasche drei schöne Tomaten in kaltem Wasser und zerdrücke sie in einer Kasserolle, gib ein Stück Butter, einige Pfefferkörner, ein kleines Stück Lorbeerblatt, 2 – 4 Löffel Zucker, ein Stück Zwiebel und Zitronenschale dazu. Lass es dünsten, bis es Farbe bekommt. Gib noch ein Stück Butter, etwas Mehl, lass es dick werden, gib Essig dazu, gieß mit Suppe auf und seih es ab. Du kannst sie mit saurem Rahm einmachen. Sie soll glatt und pikant sein.

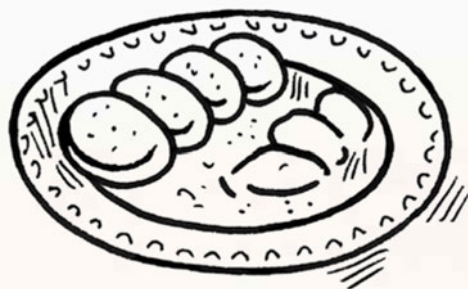
Svíčková (Č)

Obere se [maso] ode všeho loje a kostí, nasolí, prošpikuje a na pekáč se dá všechna zelenina, cibule, citrónová kůra, koření a máslo. Nechá se pect, až je zelenina hnědá, pak se podlévá. Do omáčky jíška, kyselá smetana s moukou rozšprudlivaná a citrónová šťáva. K tomu kompot.



Rahmsofse „svíčková“ (T)

Man befreit Fleisch von allem Talg und Knochen, salzt es, spickt es und auf einen Bräter gibt man damit alles Gemüse, Zwiebel, Zitronenschale, Gewürz und Butter. Man lässt es braten, bis das Gemüse braun ist, dann gießt man es auf. In die Soße kommt dann Einbrenn, saurer Rahm mit Mehl versprudelt und Zitronensaft. Dazu serviert man Kompott.



Z národopisných sběrů v Doudlebech

Aus der ethnografischen Forschung in Doudleby

Žemlová křenová omáčka (Č)

Do rozvařených rohlíků se přidá vývar z hovězího masa a smetanová záklehtka. Po uvaření, když je omáčka hotová, přidá se čerstvý strouhaný křen. Omáčka se podává k vařenému hovězímu masu a knedlíkům drbákům.

Semmelkrensofse (T)

In zerkochte Semmeln gibt man Rinderbrühe und Soßenbinder aus Mehl und Rahm. Nachdem sie gekocht und die Soße fertig ist, gibt man frisch geriebenen Kren dazu. Die Soße serviert man zu gekochtem Rindfleisch und Kartoffelknödeln „drbáky“.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890

Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Zadělávané dršťky (Č)

Dobře očištěné drštičky nakrájí se na menší kousky, nalije se na ně čistá voda studená, osolí se a uvaří do měkka. Uvařené se dají do studené vody, nechají se trochu povařit, pak se vynadají, očistí z loje a nakrájí na úhledné nudličky. Na kastrol dá se slanina jemně rozkrájená, kus sádla, do toho se rozkrájí 1 cibule jemně, nechá se to vše zpěnit, připráší se trochou mouky, nechá se trochu povařit, zaleje se polévkou, nejlépe uzenou, přidá se tlučený pepř, květ a majoránka, omáčka se osolí, ještě se přimíchá sekaná zelená petržel a utřený česnek. Když se byla omáčka as ½ hodiny vařila, procedí se na ty rozkrajené dršťky. Tyto musí být zahoustlé. Vložíme je na mísu, ve prostřed uděláme kopeček z usekané šunky, navrch se nasype sekaná zelená petržel. Dršťky obkládáme brambory, rýží, makarony atd.

Eingemachte Kuttelflecke (T)

Man schneidet gut gereinigte Kuttelflecke in kleinere Stücke, gießt sie mit sauberem Wasser auf, salzt sie und kocht sie weich. Die gekochten Kuttelflecke gibt man in kaltes Wasser, lässt sie ein wenig kochen, dann nimmt man sie heraus, reinigt sie vom Talg und schneidet sie in

schöne Streifen. In eine Kasserolle gibt man fein geschnittenen Speck, ein Stück Schmalz, man schneidet noch eine Zwiebel fein dazu, lässt alles anschwitzen, stäubt mit etwas Mehl, lässt es ein wenig kochen, gießt mit Suppe auf, am besten mit Selchsuppe, gibt gestoßenen Pfeffer, Muskatblüte und Majoran dazu, salzt die Soße und mischt gehackte grüne Petersilie und geriebenen Knoblauch dazu. Wenn die Soße ungefähr eine halbe Stunde gekocht hat, sieht man sie auf die geschnittenen Kuttelflecke. Dieses alles muss dick sein. Man gibt sie in eine Schüssel, in der Mitte macht man ein Häufchen aus gehacktem Schinken, oben bestreut man sie mit gehackter grüner Petersilie. Die Kuttelflecke garniert man mit Kartoffeln, Reis, Makkaroni usw.

Z národopisných sběrů v Doudlebech

Aus der ethnografischen Forschung in Doudleby

Drbáky (Č)

300 g vařených brambor ve slupce, oloupeme a necháme vychladnout. Pak nastrouháme na jemném struhadle. 300 g syrových oloupaných brambor také nastrouháme a propláchneme v sítku pod vodou. Smícháme s vařenými bramborami, 50 g hrubé mouky, jedním vejcem a špetkou soli. Vytvoříme malé kulaté knedlíčky, obalíme v mouce a vložíme do horké vody. Zamícháme a vaříme zhruba 15 – 25 minut.

Knödel „drbáky“ (T)

Man schält 300 g gekochte Kartoffeln und lässt sie abkühlen. Dann reibt man sie auf einem feinen Reibeisen. 300 g rohe geschälte Kartoffeln reibt man auch und spült sie in einem Sieb unter Wasser. Man mischt sie mit den gekochten Kartoffeln, 50 g griffigem Mehl, einem Ei und einer Prise Salz. Man formt runde Knödel, paniert sie in Mehl und legt sie ins kochende Wasser. Man rührt um und kocht ungefähr 15 – 25 Minuten.

Kuchařská kniha, Dašová, 1843

Kochbuch, Dašová, 1843

Vídeňské koblihy (Č)

Vem 1 libru mouky, 7 lotů rozpuštěného másla, 8 žloutků, ½ žejdlíku sladké smetany, 3 lžíce čerstvých kvasnic, cukru podle libosti, cytronovou kůru, květ a skořici, krapítek soli! Zdělej těsto a dobře ho vypracuj, nech skynout. Těsto ale nesmí tuze fest bejt. Udělej koblišky nadívej je závarem (Eingesottenes) neb s povidli, mákem, tvarohem neb s rozynkama, nech skynout, v šmolcy smaž.

Wiener Krapfen (T)

Nimm 1 Pfund Mehl, 7 Loth zerlassene Butter, 8 Dotter, ½ Seidel süßen Rahm, 3 Löffel frische Hefe, Zucker nach Belieben, Zitronenschale, Muskatblüte und Zimt, eine Prise Salz! Mache einen Teig daraus und verarbeite ihn gut, lass ihn aufgehen. Der Teig darf aber nicht zu fest



sein. Mache Krapfen und fülle sie mit Marmelade (Eingesottenem) oder mit Powidl, Mohn, Topfen oder Rosinen, lass sie aufgehen und backe sie in Schmalz.

Velmi dobrý koláče (Č)

Vem 2 žejdlíky pěkně suché mouky, co ořech vlaský kus másla, vlažné mlíko, 2 celá vejce, 3 lžíce droždí a drobet to osol a zadělej to tak, aby to hustý nebylo! Dej to těsto pak na vál, rozválej ho na blatt a vem ½ libry másla, to na placku rozpleskej a zaobal to maslo do těsta, několikrát to těsto rozválej, slož a zas rozválej, posledně z toho těsta nařezej čtyřhranatých na půl prstu tlustých fleků, dej na každý kousek závaru (Eingesottenes) neb tvaroch neb mák, slož ty rohy na měchurku dohromady, pomašluj s rozšlehanýma bílkama, posypej drobonce skrájenýma mandlema a na hrubo stlučeným cukrem, dej na plech péct.

Sehr gute Kolatschen (T)

Nimm 2 Seidel schön trockenes Mehl, ein Stück Butter groß wie eine Walnuss, lauwarmer Milch, 2 ganze Eier, 3 Löffel Hefe, salze ein wenig und rühre es so an, dass es nicht fest ist! Gib den Teig auf ein Nudelbrett, walke ihn zu einem Fladen aus und nimm ½ Pfund Butter, beschmiere damit den Fladen und wickle die Butter in den Teig ein, walke den Teig mehlmals aus, falte ihn zusammen und walke ihn wiederum aus, zum letzten Mal schneide den Teig in viereckige einen halben Finger dicke Flecken, gib auf jeden ein Stück Marmelade (Eingesottenes) oder Topfen oder Mohn, falte die Ecken in Form eines Umschlags zusammen, bestreiche sie mit verquirltem Eiweiß, bestreue sie mit fein gehackten Mandeln und grob gestoßenem Zucker, gib sie auf ein Blech und backe sie.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890

Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Koblihy z páleného těsta (Č)

Dá se vařit do ¼ litru mléka 7 dkg másla. Když se mléko počne vařit, vmíchá se do něho 14 dkg mouky. Pak se s plotny odstaví, přidají se 4 celá vejce. Z toho těsta se dělají kornoutkem hromádky, pomažou se žloutkem a nechají péci. Upečené se namáčejí jednou stranou do páleného cukru, dole dna se odříznou, vydlabou, naplní smetanou a spojí se opět odříznutými dny dohromady. Mohou se též místo omáčení v páleném cukru, jen obyčejným posypat.

Brandteigkrapfen(T)

Man lässt in ¼ l Milch 7 dg Butter kochen. Wenn die Milch zu kochen beginnt, mischt man 14 dg Mehl darunter. Dann zieht man es vom Feuer und gibt 4 ganze Eier dazu. Aus diesem Teig macht man mit einer Tüte Häufchen, die man mit Dotter bestreicht und bäckt. Das Gebackene taucht man mit einer Seite in gebranntem Zucker, man schneidet unten die Böden ab, höhlt sie aus, füllt sie mit geschlagenem Obers und klebt sie wieder mit den abgeschnittenen Böden zusammen. Man kann auch, anstatt sie in gebranntem Zucker zu tauchen, nur mit gewöhnlichem Zucker bestreuen.

Z národopisných sběrů v Doudlebech

Aus der ethnografischen Forschung in Doudleby

Doudlebské ušaté svatební koláče (Č)

Lehce zahřejeme 300 ml mléka, do poloviny rozdrobíme 42 g droždí a ze 100 g krupicového cukru odebereme 1 lžici a vytvoříme kvásek. Do zbylého mléka dáme 100 g rozpuštěného másla. 350 g hladké mouky a 250 g polohrubé mouky prosejeme do větší mísy, přidáme špetku strouhaného muškátového květu, kůru z 1 citrónu, ½ lžičky soli a zbytek cukru. Přilijeme mléko s máslem, kvásek, lžici řepkového oleje, 4 lžíce rumu a 3 žloutky. Vypracujeme hladké řídkší těsto a necháme zhruba 45 minut kynout na teplém místě pod utěrkou. Mezitím připravíme náplně – makovou (200 g mletého máku, 100 ml mléka, 3 lžíce medu, lžička perníkového koření), tvarohovou (500 g plnotučného tvarohu, 2 žloutky, vanilka, 2 lžíce rumu, 4 lžíce moučkového cukru, kůra z citrónu), ořechovou (250 g mletých vlašských ořechů, 2 lžíce medu, trochu vody) a povídkovou (250 g švestkových povídek, 30 ml rumu). Vykynuté těsto rozdělíme na čtvrtiny, z každé vytváříme bochánek, zakryjeme utěrkou a necháme ještě 10 minut kynout. Bochánky vyválíme do čtverce zhruba o rozměru 20×20 cm. Náplně střídavě pomocí cukrářského sáčku stříkáme od středu koláče do kruhu až téměř k okraji. Posypeme mandlemi, ořechy a rozinkami. Na krajích těsta zůstanou prázdné rohy, které překlápíme do středu jako uši a potřeme je rozšlehaným vajíčkem. Necháme ještě 15 minut kynout a pak pečeme v troubě na 170 stupňů. Nejdříve 15 minut, pak plech otočíme, aby se koláče pekly rovnoměrně a pečeme ještě dalších 15 minut. Nakonec ještě teplé potíráme směsí másla a rumu.

Hochzeitskolatschen aus Doudleby (auch „langohrige Kolatschen“ genannt) (T)

Man wärmt 300 ml Milch, in eine Hälfte bröseln man 42 g Hefe, gibt einen Löffel von 100 g Grieszucker dazu und bereitet ein Dampfli daraus. In die restliche Milch gibt man 100 g zerlassene Butter. 350 g glattes und 250 g halbgriffiges Mehl siebt man in eine größere Schüssel, gibt dazu eine Prise geriebene Musaktblüte, Schale von einer Zitrone, ½ Teelöffel Salz und den restlichen Zucker. Man gießt die Milch mit der Butter, das Dampfli, 1 Löffel Rapsöl, 4 Löffel Rum und 3 Dotter dazu. Man verknetet zu einem dünneren glatten Teig und lässt ihn ungefähr 45 Minuten an einer warmen Stelle unter einem Geschirrtuch aufgehen. Inzwischen bereitet man Füllungen zu – Mohnfüllung (200 g geriebener Mohn, 100 ml Milch, 3 Löffel Honig, 1 Teelöffel Lebkuchengewürz), Topfenfüllung (500 g halbfetter Topfen, 2 Dotter, Vanille, 2 Löffel Rum, 4 Löffel Staubzucker, Zitronenschale), Nussfüllung (250 g geriebene Walnüsse, 2 Löffel Honig, etwas Wasser) und Powidlfüllung (250 g Zwetschkenpowidl, 30 ml Rum). Den aufgegangenen Teig teilt man in vier Teile, aus jedem Teil formt man ein Laibchen, man deckt sie mit einem Geschirrtuch zu und lässt sie noch einmal 10 Minuten aufgehen. Man rollt sie in Form eines Vierecks im Ausmaß von 20×20 cm aus. Die Füllungen spritzt man abwechselnd mit einer Tüte von der Mitte der Kolatsche kreisförmig beinahe bis zum Rand. Man bestreut mit Mandeln, Nüssen und Rosinen. An den Rändern des Teiges bleiben leere Ecken, die man wie Ohren zur Mitte faltet und man bestreicht sie mit versprudeltem Ei. Man lässt die Kolatschen noch 15 Minuten aufgehen und dann bäckt man sie im Rohr bei 170 Grad. Zuerst 15 Minuten, dann wendet man das Backblech, damit die Kolatschen gleichmäßig backen und man bäckt sie noch weitere 15 Minuten. Zum Schluss bestreicht man sie noch warm mit einer Mischung aus Butter und Rum.



Mléčný štrúdl (Č)

Z dvou hrnků polohrubé mouky, čtvrt balíčku másla, špetky soli, trochu mléka a jednoho vejce vypracujeme těsto. Těsto vyválíme, vložíme strouhaná jablka, rozinky, cukr a skořici a zavlneme. Vložíme do vyššího pekáče a podlijeme oslazeným mlékem, které musí dosahovat do poloviny štrúdlu. Pečeme a při pečení přidáváme ještě mléko. Upečený štrúdl se pak jí lžící přímo z pekáče i s mlékem.

Milchstrudel (T)

Aus zwei Häferln halbgriffigem Mehl, einer Viertelpackung Butter, einer Prise Salz, etwas Mehl und einem Ei macht man einen Teig. Man rollt den Teig aus, bestreut ihn mit geriebenen Äpfeln, Rosinen, Zucker und Zimt und rollt alles ein. Man legt den Strudel in einen höheren Bräter und gießt mit gesüßter Milch auf, die bis zur Mitte des Strudels reichen muss. Man bäckt ihn und beim Backen gibt man noch Milch dazu. Den gebackenen Strudel löffelt man direkt aus dem Bräter samt der Milch.

Římovské hady (Č)

Utřou se 4 celá vejce s půl kg cukru. V druhé míse se utře 200 g másla a 3 lžíce medu. Obě směsi se promíchají a přidá se 600 g hladké mouky, 150 g strouhané čokolády, 2 lžíce kaka, půl lžičky jedlé sody, 30 g nahrubo nasekaných lískových ořechů, špetka skořice, citrónová kůra a špetka hřebíčku. Těsto se nechá přes noc odpočinout. Pak se z něj tvoří válečky (hadi), prstem se do nich udělají důlky a pak se upečou do růžova. Někdy se oříšky nesekejí a nedávají do těsta, ale celé vtlačují do důlků na hadech.

„Rimauer Schlangen“ (T)

Man verrührt 4 ganze Eier mit einem halben Kilo Zucker. In einer anderen Schüssel verrührt man 200 g Butter mit 3 Löffel Honig. Man vermengt beide Mischungen und gibt 600 g glattes Mehl, 150 g geriebene Schokolade, 2 Löffel Kakao, ½ Teelöffel Speisesoda, 30 g grob gehackte Haselnüsse, eine Prise Zimt, Zitronenschale und eine Prise Nelken dazu. Den Teig lässt man über Nacht rasten. Dann formt man daraus kleine Rollen („Schlangen“), man macht darauf mit einem Finger Grübchen und bäckt sie hell. Manchmal hackt man die Nüsse und gibt sie nicht in den Teig, sondern man drückt die ganzen Nüsse in die Grübchen an den „Schlangen“.

Kuchařská kniha, Dašová, 1843

Kochbuch, Dašová, 1843

Linecký dort dobrý (Č)

Vezmi 2 žejdlíky mouky, 1 libru nového másla, ½ libry tlučených mandlí, ½ libry cukru, 6 dobře sekaných na tvrdo vařených žloutků, 2 celý syrový vejce a 2 syrový žloutky, citronovou kůru, květ a skořici, zdělej do dohromady na těsto a dort z toho udělej, doprostřed dej nějaký závar (Eingesottenes) přes T mřížku, pomaž s vyšlehaným bílkem, pokládej cytrol na ten posyp cukrem a zvolna peč.

Gute Linzer Torte (T)

Nimm 2 Seidel Mehl, 1 Pfund neue Butter, ½ Pfund gestoßene Mandeln, ½ Pfund Zucker, 6 gut gehackte hart gekochte Eidotter, 2 ganze rohe Eier und 2 rohe Dotter, Zitronenschale, Muskatblüte und Zimt, knete alles zum Teig und mache eine Torte daraus, in die Mitte gib irgendwelche Marmelade (Eingesottenes), mache ein Gitter darüber, bestreiche mit zerquirtem Eiweiß, gib Zitronensaft darüber, bestreue mit Zucker und backe langsam.

Císařský koch z mandlí (Č)

Vezmi 1 libru mandlů, 1 libru dobře tlučeného cukru, dej to pospolu do kuthanu, vrážej do toho 14 žloutků a 6 celých vajec jedno za druhým, tři to stále na jednu stranu celou hodinu; tenkrát když to do reifu budeš chtít dát, dej do toho skrájenou cytronovou kůru, a také drobset sesekaného zadělaného (zavařeného) cytronu a saft z 1 limonu. Vem pak rejf, vymaž jej s máslem, i také ten plech na kterým to pécti budeš, na ten plech ten rejf dej a jej dobře těstem obmaž, vlej potom tu dobře utřenou masu do toho reifu, a nech to péct v jedný dortový pánvi skrze celé 2 hodiny jen zpozvolna a předce dobře nech vypéct; a když to na tabuli dáti chceš, tehdy sundej rejf z toho a dokud je koch teplej, hodně ho pocukruj a nes.

Kaiserkoch aus Mandeln (T)

Nimm 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund gut gestoßenen Zucker, gib sie zusammen in eine Schüssel, gib 14 Dotter und 6 ganze Eier nach und nach dazu, rühre es immer in einer Richtung eine ganze Stunde; wenn du es in einen Tortenring geben willst, gib geschnittene Zitronenschale und ein wenig gehackte eingemachte Zitrone und Saft von einer Zitrone dazu. Nimm dann den Tortenring, schmiere ihn mit Butter aus und auch das Blech, worauf du es backen möchtest, gib den Tortenring auf das Blech und schmiere ihn gut mit etwas Teig aus, gieß dann die gut gerührte Masse in den Tortenring und lass es in der Form 2 Stunden nur langsam backen, aber doch gut ausbacken. Und wenn du es auf die Tafel bringen willst, löse es vom Tortenring und zuckre es viel, solange die Torte warm ist.

Rukopisná kuchařská kniha, Luisa Teinitzerová, 1890

Handgeschriebenes Kochbuch, Luisa Teinitzerová, 1890

Malakov (Č)

14 dkg mandlí, 14 dkg cukru, 16 dkg másla, 4 žloutky, piškoty, ¼ l dobrého mléka. Tři máslo s cukrem a žloutky. Mléko pomalu přidávej za stálého tření. Formu vylíj studeným mlékem, do ní polož piškoty střídáný vrstvou masy. Dej do studena uležet a vyklop. Šlehaná smetana.

Malakoff-Torte (T)

14 dkg Mandeln, 14 dkg Zucker, 16 dkg Butter, 4 Dotter, Biskotten, ¼ l gute Milch. Verrühre die Butter mit dem Zucker und den Dottern. Unter ständigem Rühren gib nach und nach Milch dazu. Gieße die Form mit kalter Milch aus, lege Biskotten hinein, die du schichtweise mit der Masse abwechselst. Lass es kühl abliegen und stürze. Geschlagenes Obers.



Potzeltorte (Č)

14 dkg másla, 7 dkg čokolády utřít dobře a pak 17 ½ dkg mouky. S toho se udělají 3 listy na plech a na jeden mřížku jako na linecký a upeč. Crème. 10½ dkg chokolady se s 10 ½ dkg cukrem uvaří jako na glasuru a pak se smíchá až trochu schladne, přidává se 6 žloutků a lžící šlehané smetany. Tím se naplní a do mřížek se též nastříkají pusinky.

Potzeltorte (T)

14 dkg Butter, 7 dkg Schokolade rührt man gut und dann 17 ½ dkg Mehl. Man macht daraus 3 Blätter auf dem Blech, auf einem Blatt mache Gitter wie bei der Linzer Torte und backe. Creme. 10 ½ dkg Schokolade kocht man mit 10 ½ dkg Zucker wie für eine Glasur und wenn es etwas abgekühlt ist mengt man 6 Dotter und 1 Löffel geschlagenes Obers unter. Damit füllt man es und auch in die Gitter spritzt man Busseln.

Österreichische Mehlspeisküche, M. Giehrl, 1914

Plněný čokoládový dort (N)

Na talířek položíme 250 g čokolády, zahřejeme ji a rozmačkáme lžící. 250 g másla utřeme do pěny s 5 žloutky. Pak přidáme 250 g moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 130 g strouhaných mandlí, rozmačkanou čokoládu a 130 g mouky a vše dobře promícháme. Nakonec vmícháme sníh z 5 bílků a dort pečeme při stálé teplotě ve dvou stejně velkých formách ¾ hodiny. Pokud nemáme dvě stejně velké formy, upečeme dort v jedné velké formě a po vychladnutí ho rozkrojíme na polovinu. Pak vložíme na jeden díl zavařené ovoce, na něj položíme druhý díl a polijeme následující polevou: 65 g čokolády svaříme se 3 lžícemi vody a 100 g cukru na hustou kaši, do ní vymačkáme šťávu z ½ citrónu, ještě teplý dort smění polijeme a dáme ho na plech do vlažné trouby na několik minut, aby poleva uschla.

Gefüllte Schokoladentorte (D)

250 g Schokolade legt man auf einem Teller, stellt sie warm und zerdrückt sie mit einem Löffel. 250 g Butter werden mit 5 Dottern schaumig gerührt. Dann kommen 250 g Staubzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 130 g geriebene Mandeln, die zerdrückte Schokolade und 130 g Mehl dazu, alles zusammen wird gut abgerührt. Zuletzt hebt man den Schnee von 5 Eiklar darunter und bäckt die Torte in zwei gleich grossen Formen bei anhaltender Hitze eine ¾ Stunde lang. Hat man nicht zwei gleich grosse Formen, so bäckt man die Torte in einer grossen Form und schneidet sie nach dem Erkalten in der mitte quer durch. Dann gibt man auf den einen Teil eingekochte Früchte, legt den zweiten Teil darauf und überzieht sie mit folgendem Guss: 65 g Schokolade kocht man mit 3 EL Wasser und 100 g Zucker zu einem dicken Brei, drückt den Saft einer ½ Zitrone daran, überzieht, noch warm die Torte damit und stellt sie auf einem Backblech einige Minuten ins lauwarmer Rohr zum Trocknen.

Kuchařka z Miroslavi, okolo 1900

Kochbuch aus Miroslav, um 1900

Punčové řezy (N)

10 dkg másla, 2 žloutky utřeme do pěny, pak přidáme 1/8 l mléka, citrónovou kůru, a 20 dkg mouky s balíčkem prášku do pečiva. Nakonec přidáme pevný sníh ze dvou bílků. Těsto roze-třeme na výšku prstu na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme je. Když vychladne, rozkrájíme je na 4 pruhy, které promažeme následující náplní, položíme vždy 2 na sebe a po-lejeme punčovou polevou. Náplň: zbytky piškotu zvlhčíme trochou čaje s citrónem a trochou rumu, přidáme dva proužky strouhané čokolády, 5 dkg mletých lískových ořechů, trochu kandovaného ovoce a marmeládu. Necháme nějaký čas odstát. Poleva: 15 dkg krystalového cukru svaříme s 1/8 l vody na nit, smícháme s 20 dkg práškového cukru, trochou rumu nebo citrónové šťávy a obarvíme bretonem.

Punschnitten (D)

10 dkg Butter, 2 Dotter flaumig rühren, dann gibt man 1/8 l Milch, Zitronenschale, 20 dkg Mehl mit 1 Päckchen Backpulver dazu. Zum Schluß von 2 Eiweiß der feste Schnee. Man streicht die Masse fingerhoch auf ein befettetes, bemehltes Blech u. bäckt sie. Erkalte schneidet man 4 Streifen, die man mit folgender Masse bestreicht, 2 + 2 aufeinander setzt u. mit Punschglasur überzieht. Fülle: Bisquitreste werden mit etwas Tee befeuchtet, mit Zitronensaft, etwas Rum, 2 Rippen geriebener Schokolade, 5 dkg geriebene Haselnüssen, etwas kandiertem Obst, Marmelade vermischt u. einige Zeit stehen gelassen. Glasur: 15 dkg Christallzucker wird mit 1/8 Wasser bis zur kleinen Perlen gekocht, mit 20 dkg Staubzucker verrührt, mit etwas Rum od. Zitronensaft vermischt u. mit Breton gefärbt.

Řezy s kávovým krémem (N)

Utřeme 2 žloutky s 10 dkg cukru do pěny. Pak přidáme 15 dkg mouky, 4 lžice černé kávy a ½ balíčku prášku do pečiva, nakonec vmícháme pevný sníh ze dvou bílků. Natřeme hmotu na prst vysoko na vymazaný plech a pečeme náhle. Vychladlé nakrájíme na pruhy, které plní-me následujícím krémem, poléváme následující polevou a ozdobíme kávovými zrny. Krém: 1/8 l černé kávy, 2 vejce, 12 dkg cukru, 1 kávová lžička mouky, trochu vanilky, to vše šleháme v páře do husta a po vychladnutí spojíme s 15 dkg do pěny ušlehaného másla. Poleva: 15 dkg cukru svaříme s 1/8 l černé kávy na nit a promícháme s 10 dkg práškového cukru. Kávová zrna: v páře rozpustíme čokoládu a promícháme se 2 mletými kávovými zrnky, tvarujeme zrna.

Kaffeekremschnitten (D)

2 Dotter werden mit 10 dkg Zucker flaumig abgetrieben. Dann gibt man 15 dkg Mehl, 4 Eßlöffel schwarzen Kaffee u. ½ Päckchen Backpulver, zum Schluß den festen Schnee der 2 Eiweiß. Man streicht die Masse fingerhoch auf ein befettetes Blech u. bäckt sie bei rascher Hitze. Erkalte schneidet man Streifen, die man mit folgender Kream füllt u. mit folgender Kaffeeglasur überzieht u. mit Kaffeebohnen putzt. Creme: 1/8 l schwarzer Kaffee, 2 Eier, 12 dkg Zucker, 1 Kaffeelöffel Mehl, etwas Vanille wird über Dunst geschlagen (dick) und erkalte tet zu 15 dkg flaumig gerührter Butter gegeben. Glasur: 15 dkg Zucker werden mit 1/8 l schwarzen



Kaffee bis zur kleinen Perle gekocht u. mit 10 dkg Staubzucker verrührt. Kaffeebohnen: Schokolade wird über Dunst erweicht, mit 2 gemahlenen Kaffeebohnen vermisch und geformt.

Dort prince Evžena (N)

7 dkg másla, 5 dkg žloutků třeme 10 minut, pak přidáme 14 dkg cukru a opět třeme 10 minut. 14 dkg mletých liskových ořechů a 3 proužky čokolády, 2 lžice rumu a sníh z 5 bílků. Pečeme pomalu. Vydlabeme a naplníme ¼ l do tuha ušlehané smetany a 2 proužky strouhané čokolády. Vydlabané těsto rozdrobíme a posypeme tím dort, okraj dortu zdobíme šlehačkovými pusinkami.

Prinz-Eugen-Torte (D)

7 dkg Butter, 5 dkg Dotter, 10 Minuten abtreiben, dann 14 dkg Zucker dazu, wieder 10 Minuten rühren. 14 dkg geriebene Haselnüsse und 3 Rippen Chokolade, 2 Löffel Rum u. Schnee von 5 Klar. Langsam backen. Aushöhlen, mit ¼ l festem Schlagobers u. 2 Rippen geriebenen Chokolade füllen. Das Ausgehöhlte bröseln, darüber streuen, am Rand aus Schlagobers Busserln spritzen.

Vaječný koňak (N)

6 žloutků třeme půl hodiny, svaříme ½ l mléka a rozpustíme v něm ¼ kg cukru, dáme celou vanilku a necháme vychladnout. Vychladlé vmícháme ke žloutkům. Nakonec přidáme 1/8 l jemné pálenky. Necháme odležet 14 dní.

Eierkognak (D)

6 Dotter ½ Stunde rühren, ½ l Milch aufkochen, ¼ kg Zucker drin auflösen, eine ganze Vanille hinein, kalt stellen. Ausgekühlt zu den Dottern rühren, zuletzt 1/8 l feinen Spiritus dazu. 14 Tage stehen lassen.



Bewehrtes Koch-Buch, 1759

Telecí řízky s parmezánem a plátky žemle (N)

Vem dobrou kýtu, nakrájej tenké řízky, pěkně je do široka vyklepej, osol, posyp moukou a smaž na sádle pěkně do zlatova. Připrav na tenko krájené plátky žemle, uprav je po vrstvách s těmi osmaženými řízkami a strouhaným parmezánem na mísu, posyp dobrým kořením, přilej k tomu dobrou slepičí polévku a nech dobře vařit, aby byly pěkně měkké. Až přijde čas, podávej na stůl.

Kälberne Schnitzel mit Parmesan=Käfs und Semmel=Schnitten (D)

Nimm einen guten Schlegel, schneide dinne Schnitzeln, klopf es schön breit, gesalzen, mit Mehl bestreut, und im Schmalz schön gelb gebacken, richte auch klein=gebähte Semmel=Schnitten, bereite es Lag=weis mit denen gebackenen Schnitzeln, und geriebenen Parmesan=Käfs auf ein Schüssel, mit gutem Gewürz bestreuet, gieß eine gute Hühner=Suppen daran, und laß wohl sieden, daß schön marb wird, wann Zeit ist, gibs auf die Tafel.

Černý chlebový dort (N)

Na jeden dort si připrav do hrnečku 8 vajec a 6 žloutků, vem k tomu půl libry prosátého cukru a vše půl hodiny tři, priprav si půl libry jemně tlučených mandlí, přidej to k tomu a opět třičtvrtě hodiny míchej, naposledy vem 2 poctivé hrsti černého strouhaného domácího chleba, trochu tlučeného hřebíčku, jeden strouhaný muškátový oříšek, jemně krájenou kůru z jednoho citrónu a vše vmíchej. Vymaž plochou dortovou formu a ráfek a masu do něj nalej. Může se přimíchat i strouhaná čokoláda. Peč pěkně pomalu a udělej na to ledovou polevu.

Schwarze Brod=Torten (D)

Bereite zu einer Torten 8. Eyer, und 6. Dotter in einen Hafen, nimm 1. halb Pfund gesähten Zucker darein, rühre es eine halbe Stund ab, bereite ein halb Pfund klein=gestossenen Mandeln, aber nicht benetzt im Stossen, richte es auch darein, und wiederum drey Viertelstund gerühret, auf die letz nimm 2. gute Händ=voll schwarz geriebenes Haus=Brod, ein wenig gestossenen Gewürz=Nägerln, Zimmet, eine geriebene Muscat=Nuß, von einem Lemoni die Schäler klein geschnitten, untereinander abgerühret; bestreiche ein flaches Torten=Blätzel mit samt dem Raif, das Gerührte darein geschüttet. Man kan auch gerieben Cioccolate darunter nehmen, schön langsam gebacken, und Eys darüber gemacht.

Kuchařská kniha Johanna Loyky, 1859

Kochbuch von Johann Loyka, 1859

Černá buchtka (N)

Vezmeme 6 lotů másla, 5 celých vajec, 5 lžic tlučeného máku, 5 lžic vlažné smetany a stejně tolik mouky, tabulku čokolády, kůru z poloviny citrónu, 3 lžice kvasnic, cukr dle libosti aby to bylo krásně sladké a připravíme ji následujícím způsobem. Máslo utřeme do pěny, přidáme celé vejce, lžici máku, lžici smetany a stejně tolik mouky, vždy jedno po druhém dobře promícháme. Pak přidáme kvasnice, strouhanou čokoládu, citrónovou kůru a cukr. Formu na buchtu vytřeme máslem a vysypeme strouhankou, vlejeme těsto a necháme trochu nakynout, ale ne příliš a upečeme.

Schwarze Buchtel (D)

Man nihmt 6. Loth Schmalz, 5. ganze Eier, 5. Löffel gestoßenen Mohn, 5. Löffel lauwarmer Schmetten und eben so viel Mehl, ein Taferl Chokolade, von einer halben Lemonie die Schalen, 3. Löffel Hefen, Zucker nach belieben hübsch süß und auf folgende Art wird sie gemacht. Das Schmalz pflaumig abgetrieben, dann ein ganzes Ei, ein Löffel Mohn, ein Löffel Schme-



ten, und eben so viel Mehl, immer eins nach dem anderen wohl verrührt. Dann die Heften, die geriebenen Chocolate, Limonieschalen und Zucker, schmiert den Buchtelform mit Schmalz, wirft ihn mit Semmelbröseln aus, gießt den Taig hinein, läßt ihn bischen aufgehen, aber nicht gar zu sehr und läßt ihn backen.

Zámecká kuchařka z Plavče, kolem 1900

Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, um 1900

Waleriin dort (N)

7 dkg másla, 7 dkg cukru a 5 žloutků třeme do pěny. Vmícháme lehce 5 dkg tlučených mandlí, ze 4 bílků sníh a 5 dkg mouky, upečeme, necháme vychladnout a rozkrájíme na tři pláty, které spojíme následujícím krémem: ¼ žejdlíku mléka, 3 dkg cukru, 2 dkg hladké mouky, trochu vanilky a 1 žloutek ušleháme a necháme vychladnout. Pak utřeme 5 dkg másla do pěny a přidáme vychladlý krém, polovinou naplníme pláty a do druhé poloviny přidáme lžici malin, trochu jemného rumu nebo koňaku a potřeme tím vrchní plát. Polejeme rumovou polevou.

Walerie-Torte (D)

7 Dk Butter, 7 Dk Zucker und 5 Dotter werden sehr flaumig gerührt. 5 Dk gestosene Mandeln, 4 Klar Schne, 5 Dk Mehl leicht einmischen, backen, auskühlen lassen, in drei Blättern schneiden, mit folgender Crem füllen: ¼ Seitel Milch, 3 Dk Zucker, 2 Dk feines Mehl, etwas Vanilie, 1 Dotter zu Crem schlagen, auskühlen lassen. Dan werden 5 Dk Butter flaumig abtreiben, die ausgekulte Crem hinein rühren, mit der Hälfte die Blätter füllen, in die zweite Hälfte kommt ein Löffel Himbeer, etwas feinen Rum oder Cognac dazu mischen, das oberste Blat damit bestreichen. Mit Rumglasur glasieren.

Pražské řízky (N)

Rukojetí nože naklepeme řízky, po obou stranách je osolíme a ponoříme do rozpuštěného másla, posypeme velmi jemnou strouhankou, do zlatova opečeme na pánvi, kterou silně vymažeme máslem, zalejeme smetanou, a dokončíme polévkou a citrónovou šťávou.

Pragerschnitzeln (D)

Man klopft schöne Schnitzeln mit Messerrücken, auf beide Seiten salzen mit bestreuen, dan in zerlasene Butter tauchen, mit sehr feinen Semmelbröseln bestreuen, in einer flachen Pfane, die mit Butter dick ausgeschmirt ist, bräundlich braten, mit Rahm begüssen, mit Suppe und Limoniesaft fertig machen.

Francoouzská svičková (N)

Naklepeme pěkný kousek hovězího masa, osolíme ho, okořeníme, prošpikujeme ho kousky slaniny, sardelemi a kyselými okurkami (pomocí nože). Maso vložíme do kastrolu, přidáme ocet, mrkev, cibuli, bobkový list, hřebíček a petržel a necháme v tomto nálevu 2 dny odležet, a často je obracíme. Pak dusíme, dokud nezměkne, přidáme cukrovou zasmažku, dobře provaříme a propasírujeme.

Französischer Sauerbraten (D)

Ein schönes Stück Rindfleisch wird geklopft, gesalzen, gewürzt, dan mit Speckwürfeln, Sardelen und saure kleine Gurken gespickt (mittels eines Messers), dan legt man das Fleisch in eine Kasserolle, gibt Esig, gelbe Rüben, Zwiebel, Lorberblatt, Nelken und Petersilie und läst es in dieser Beize 2 Tage stehen, indem man es öfters umwendet. Hernach dunstet man es bis weich ist, dan komt Zuckereinbrenn, gut verkocht pasiren.

Die praktische Wiener Köchin, Anna Bauer, 1891

Zadělávané telecí maso (N)

Maso z telecího ramínka nakrájené na středně velké kousky podusíme lehce na másle nebo na sádle. Když je měkké a začíná zlátnout, vyndáme je a do tuku nasypeme tolik mouky, že jej do sebe vstřebá, zalejeme polévkou, vrátíme zpět maso a necháme opět povařit: Chut zadělávaného telecího můžeme podstatně zlepšit tím, že budeme spolu s ním dusit žampiony a přidáme několik kapek citrónové šťávy. Rovněž můžeme pokrm doplnit na kusy nakrájeným květákem nebo chřestem, který jsme uvařili zvlášť v osolené vodě nebo podusili, nebo jemnými knedlíčky ze strouhanky.

Eingemachtes Kalbfleisch (D)

Das in mittelgroße Stücke zerschnittene Fleisch von der Kalbsschulter wird mit Butter oder Fett leicht gedünstet. Wenn es weich ist und sich zu bräunen anfängt, nimmt man es heraus, staubt so viel Mehl in das Fett, das dasselbe aufzunehmen vermag, gießt dann mit Suppe auf, gibt das Fleisch wieder dazu und läßt es nochmals aufkochen. Durch Mitdünsten von Champignons, durch Zugabe von einigen Tropfen Citronensaft kann man den Geschmack des Eingemachten wesentlich verbessern. Ebenso kann man dasselbe durch Stücke von Carviol oder Spargel, die aber extra in Salzwasser gekocht oder gedünstet werden müssen, oder durch feine Bröselknödel reichlicher ausstatten.

Vinné šodó (N)

½ l vína rozkvedláme s 10 žloutky a 20 dkg cukru a přivedeme v kotlíku či v hlubokém hrnci k varu, nejprve šleháme metličkou na sníh v kotlíku tak dlouho, dokud nezačne víno stoupat, načez odstavíme z ohně a znovu metličkou šleháme tak dlouho, dokud to nezhoustne a nepromění se v pěnu. Šodó připravujeme vždy teprve bezprostředně před podáváním. Zpravidla je podáváno teplé, pokud však chceme mít šodó studené, postavíme nádobu, ve které se vařilo, do co možná nejchladnější vody a pokračujeme ve šlehání tak dlouho, dokud nevychladne.

Chaudeau (D)

Man sprudelt ½ Liter Wein mit 10 Eidottern und 20 Dekagr. Zucker ab, bringt es dann in einem Kessel oder einem tiefen Topf zum Feuer, schlägt es im ersteren Falle mit der Schneeruthe oder sprudelt es im Topfe so lange, bis es zu steigen beginnt, worauf man es vom Feuer rückt und noch so lange mit dem Peitschen oder Sprudeln fortfährt, bis es dick und schau-



mig wird. Der Chaudeau soll stets erst unmittelbar vor dem Gebrauch gemacht werden. In der Regel wird er warm serviert, soll er jedoch kalt gegeben werden, so stellt man das Gefäß, in welchem gekocht wurde, in möglichst kaltes Wasser und fährt mit dem Sprudeln fort, bis er ausgekühlt ist.



*Obrazová
příloha*

*Bildhaft
Anhang*



Dieses Kochbuch gehört
 der ^{Goyerin} ~~Edlen~~ Jungfrauen
 Maria Theresia Boverin
 Angefangen in Jahr nach der
 gnadenreichen gebürt unsers
 Herren Jesu Christi Anno
 1744.

Titulní list a stránka kuchařky „Kochbuch“, Goyerin Maria Theresia, 1744 - 1746 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 106)/Titelblatt und Seite des Kochbuchs „Kochbuch“, Goyerin Maria Theresia, 1744 - 1746 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 106)

und nicht zu dünn, alsdenn zu sein. Das
 Eochten leicht mit einem Pöfferen über
 und lege den Teig darauf, darauf fülle
 du ein Glas mit Wasser, und nimm ein
 Löffel voll von demselben, und schüttele
 es mit einem Löffel, und gieß ein wenig
 Wasser auf, und setz ein wenig
 Feuer, so ist es fertig, und setz es zu
 dem Wasser, und gieß mit einem
 Löffel auf die Gasse.

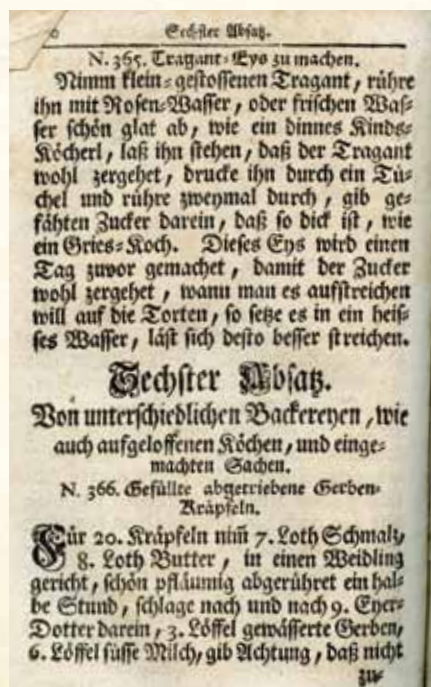
Mandel Mandel das den zu machen
 Nimm ein Viertel Pöfferen über und
 ein Viertel mit Wasser, und nimm
 ein Löffel voll von demselben, und gieß
 gute Löffel ein, und lege den Teig auf
 und setz ihn auf, und schüttele den Teig
 so oft du willst, und setz ein
 ein wenig auf, und setz es zu
 dem Wasser, und gieß mit einem



Stránky kuchařky, 1719 (Státní oblastní archiv v Třeboni. Státní okresní archiv Český Krumlov)/Seiten des Kochbuchs, 1719 (Staatliches Gebietsarchiv in Třeboň. Staatliches Bezirksarchiv Český Krumlov)



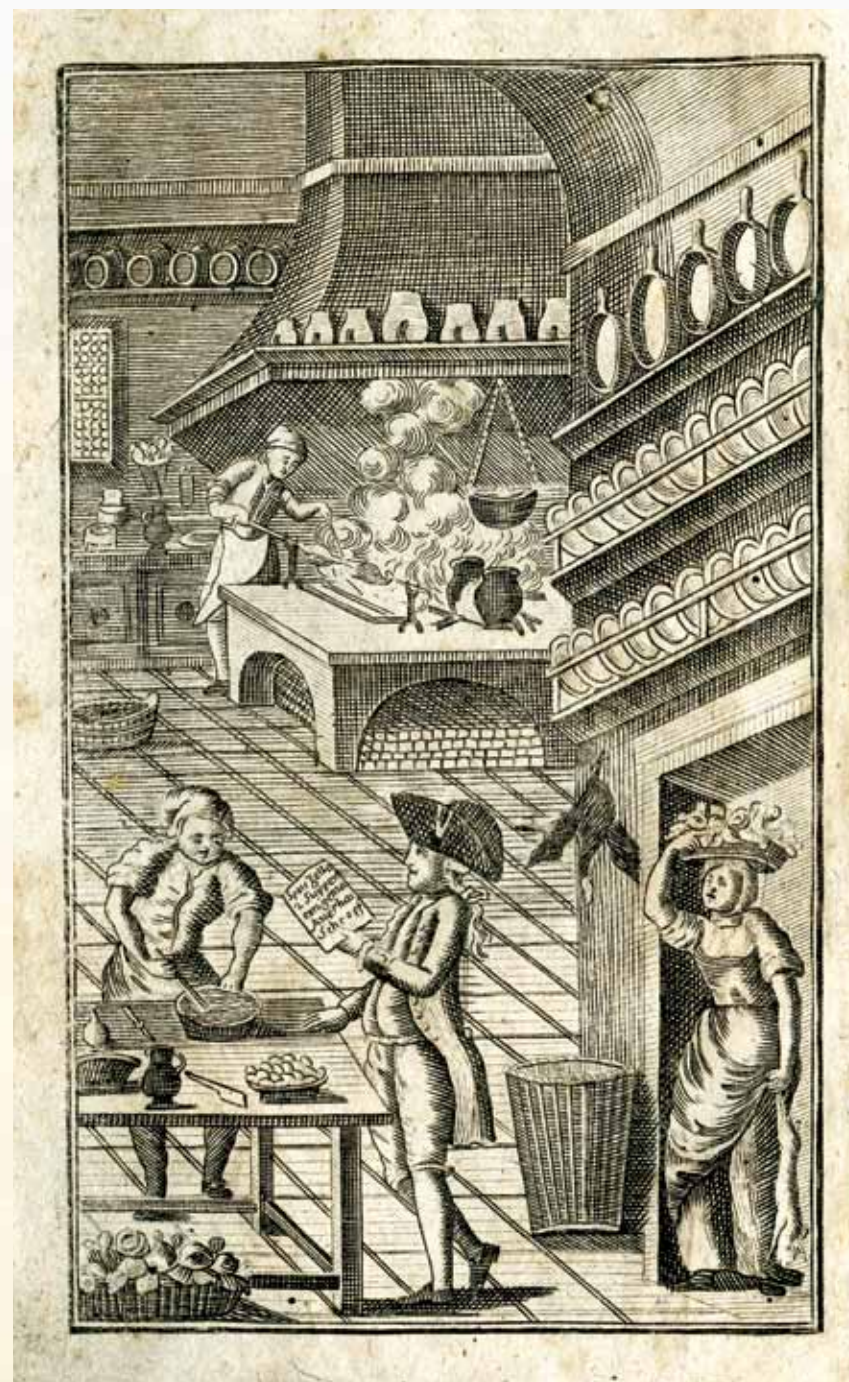
Bewehrtes Koch=Buch, 1759



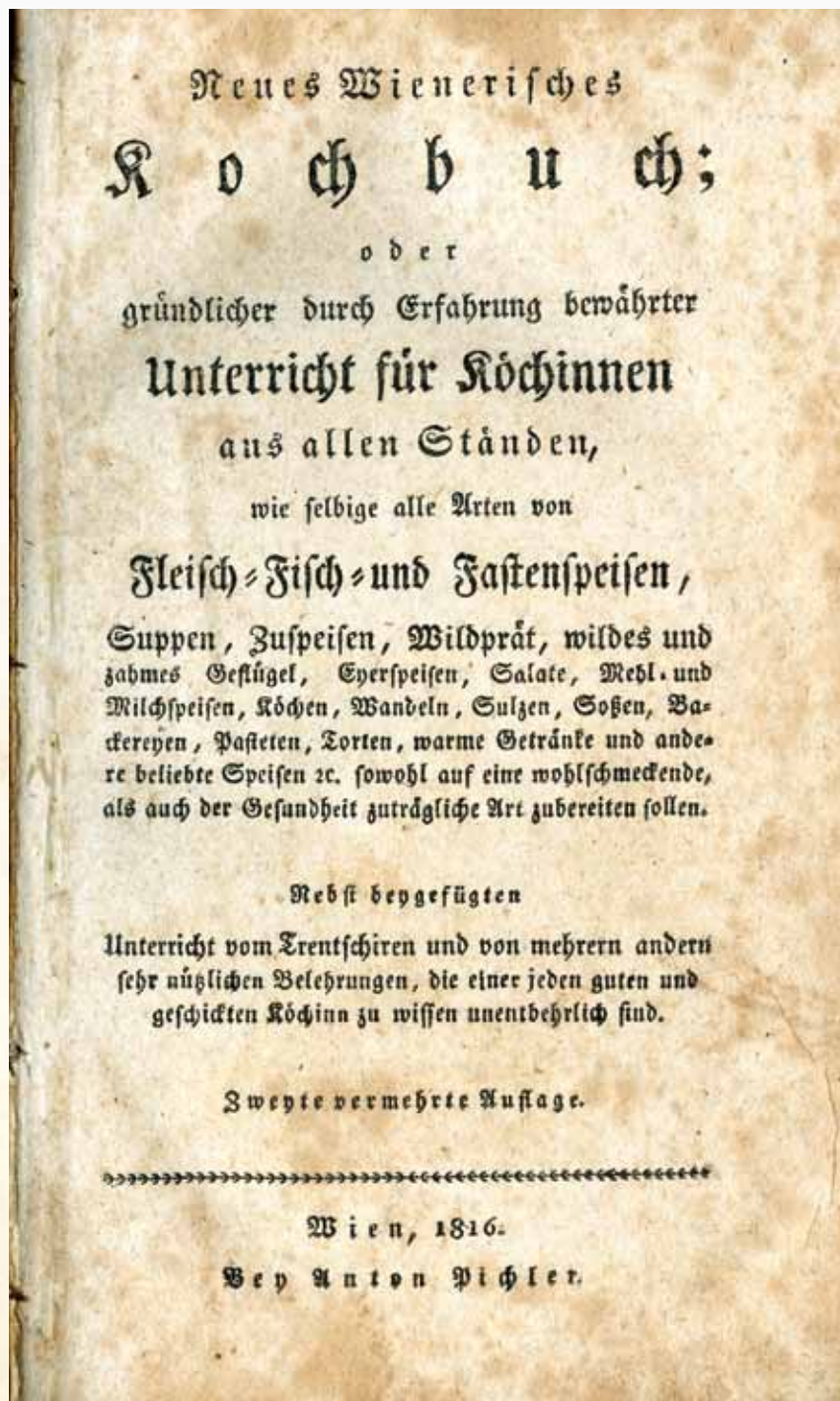
Kuchyně z kuchařky „Wienerisches bewährtes Kochbuch“, 1801/
Küchenszene aus dem Kochbuch „Wienerisches bewährtes Kochbuch“, 1801



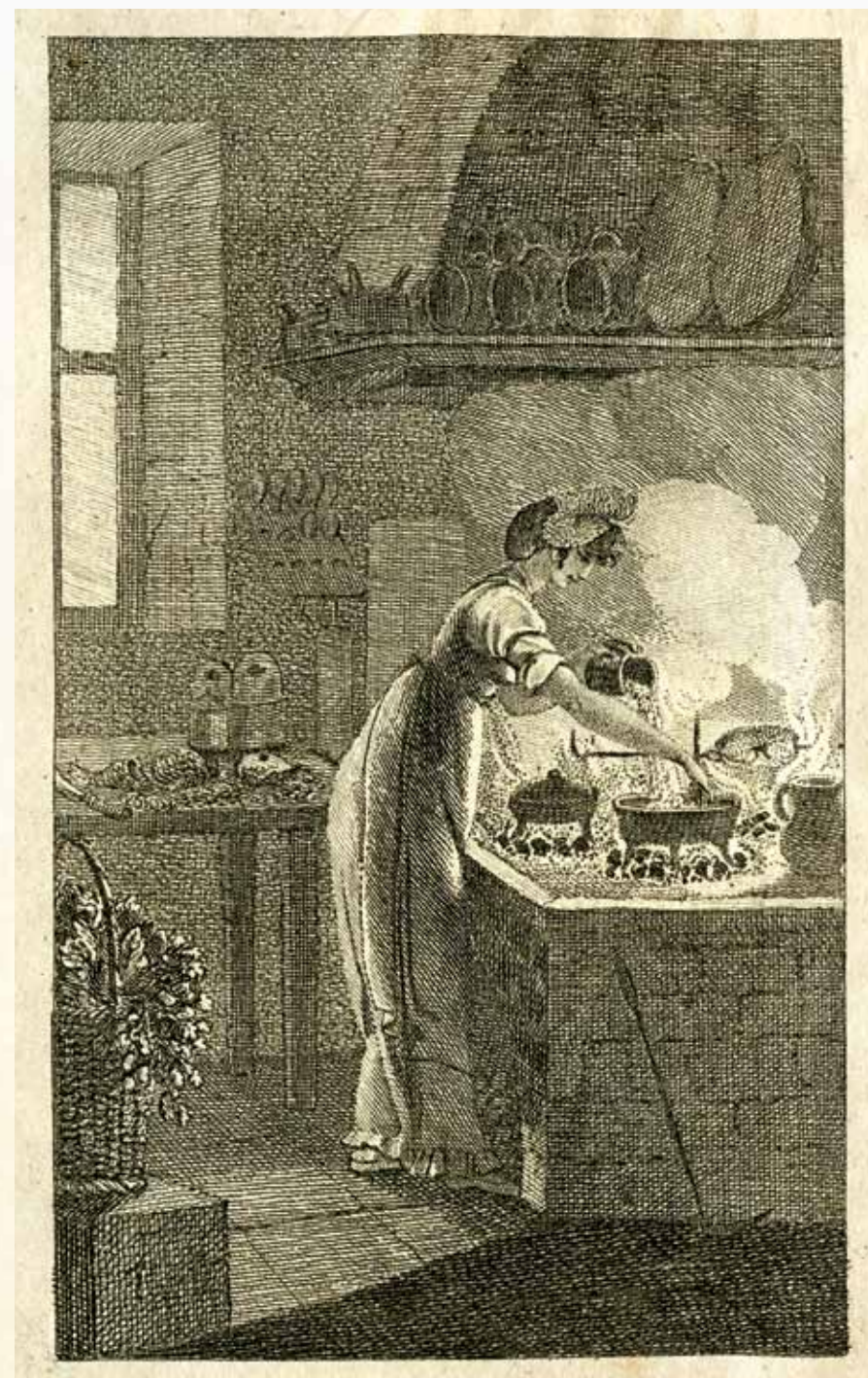
Titulní list kuchařky „Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch“, 1802/Titelblatt des Kochbuchs „Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch“, 1802



Kuchyně kuchařky „Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch“, 1802/Küche aus dem Kochbuch „Grätzerisches durch Erfahrung geprüftes Kochbuch“, 1802



Titulní list kuchařky „Neues Wienerisches Kochbuch“, 1816/Titelblatt des Kochbuchs „Neues Wienerisches Kochbuch“, 1816



Kuchařka v kuchyni z kuchařky „Neues Wienerisches Kochbuch“, 1816/
Die Köchin in der Küche aus dem Kochbuch „Neues Wienerisches Kochbuch“, 1816



Nová výborná
knížka
kuchařská,
aneb!
zřetědná poračesij
pro panj, domáta y kuchařky
kterak rozličně pokrmy, gat
malyte, tak polnj dobře a
lajzre připravomat, neb
strogiti magj, gat pollez
stogitj regiltrjst stazuge.

Od
Antonjina Kuperjusa
knjzčejho vstnjho kuchaře llože
na a do tistn dará.

V Jindřichove Hradci, 1821.
Vytisťená vložosa Aloizyca
Landrasa.

Titulní list a stránka kuchařky „Nová výborná knížka kuchařská“, Kuperius Antonín, 1821 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 585)/
Titelblatt und Seite des Kochbuchs „Nová výborná knížka kuchařská“, Kuperius Antonín, 1821 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 585)

128.

Jak se Německá třena
Bába: aneb Kuchel
hob delá.

Mazni napnd 1/2, H novonfo
másla a solik puzquiptun
fo, a jedur to spolú stni,
kvoju iytanunowj liny,
potem wam 2, inly wogin,
a Czlaustli, kwafnie is
nozimjě, soly is putnj,
8 lzic sladky sunawny, maw
ky is nozimjě, jedur to to
wytliu a wlny do Babowky,
a gne.

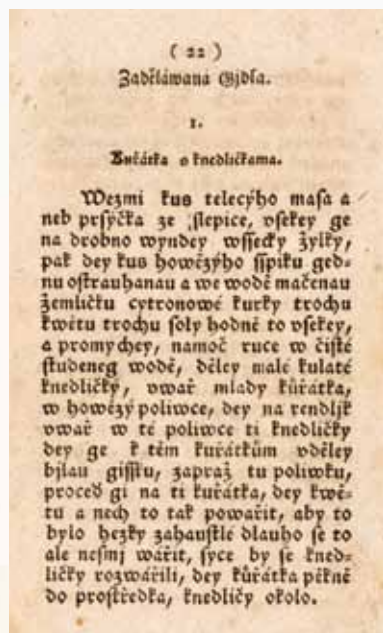
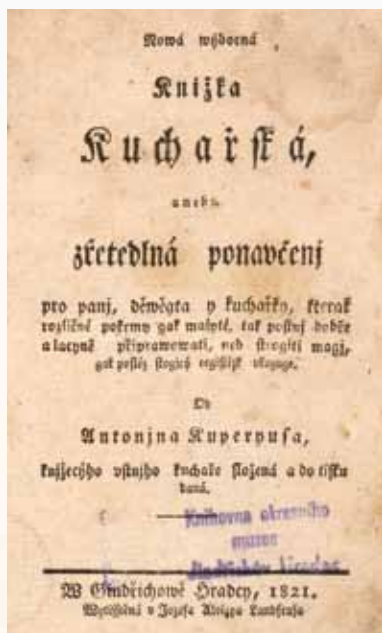
Approbatum est.



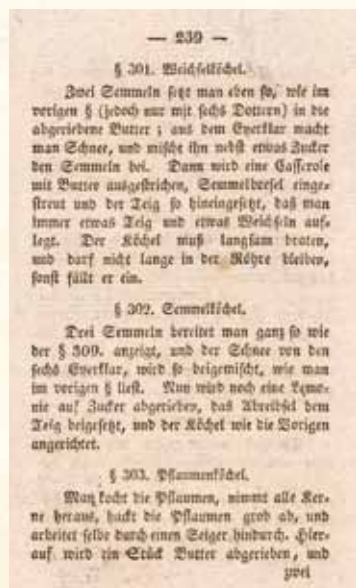
Sloubij Koblihy
 Nam 1 žejdelku sjele smetany
 1 žloutek a se smetanou zaváraj
 8 lotů žitné mouky, kvaš, rožek
 cukru sody, a moucha a mouch
 jak se k tomu kvašuješ opele
 Koblihy malé.
 Nam 1 žejdelky sjele smetany
 zaváraj sjele smetanou a 10
 žloutek 8 lotů žitné mouky
 rozváraj sjele smetanou
 smetanou sjele kvaš a mouch,
 a rožek opele a mouch sjele
 a jak zvolna zaváraj.

Stránky kuchařky „Paní správcovy Siglový ze Zlaté Koruny“, „Nová výborná knížka kuchařská“, Kuperius Antonín, 1821 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 585)/Seiten des Kochbuchs „Paní správcovy Siglový aus Zlatá Koruna“, „Nová výborná knížka kuchařská“, Kuperius Antonín, 1821 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 585)

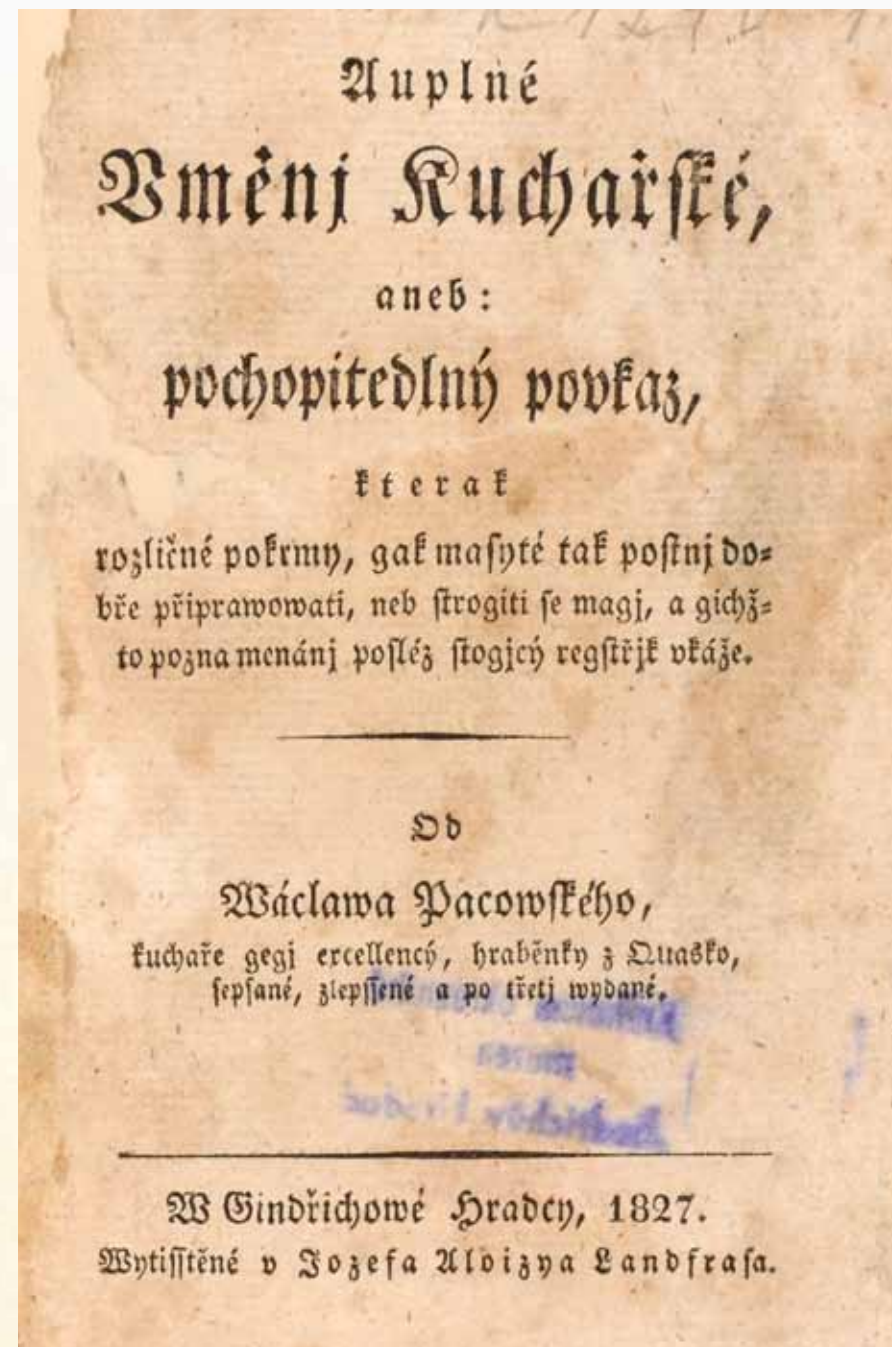
Berg-torte
 Mannigum 1 Pfund Mandeln
 ein solches geseigt
 4 Pfund Zucker
 1 solch Zimmt
 1 solch Nelken
 1 solch Muskatwurz
 2 solch Safran
 8 solch Mandelöl
 8 feinstes
 Linsenbrot
 Mannigum ein geseigt
 Mandeln und geseigt



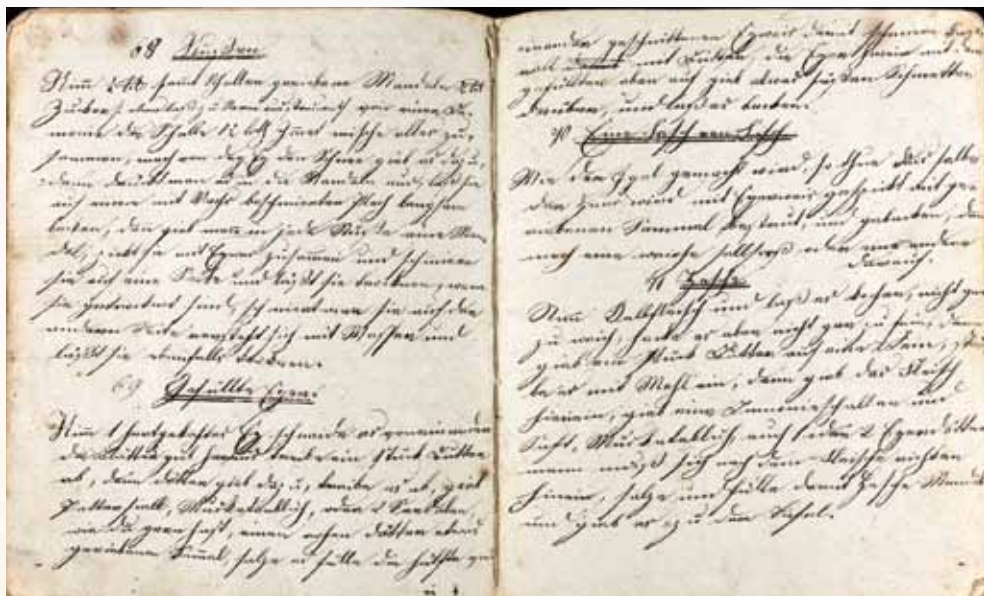
Titulní list a stránka kuchařky „Nová výborná knížka kuchařská“, Kuperius Antonín, 1821 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci JK 799)/
Titelblatt und Seite des Kochbuchs „Nová výborná knížka kuchařská“, Kuperius Antonín, 1821 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci JK 799)



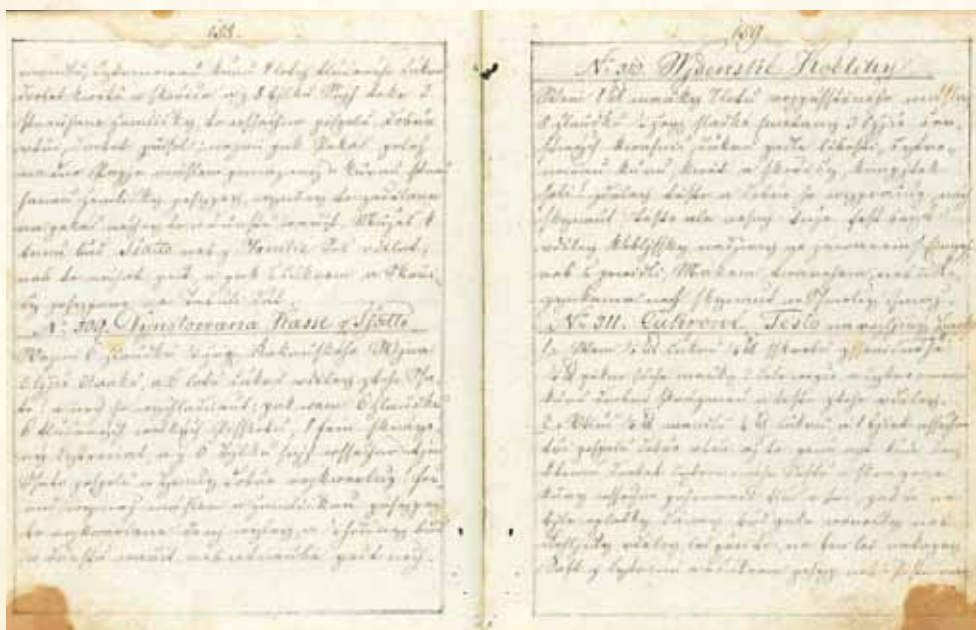
Titulní list a stránka kuchařky „Vollständiges Kochbuch“, 1827 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci JK 1908)/
Titelblatt und Seite des Kochbuchs „Vollständige Kochkunst“, Pacovský Václav, 1827 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci JK 1908)



Titulní list kuchařky „Auplné Umění Kuchařské“, Pacovský Václav, 1827 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci JK 900)/
Titelblatt des Kochbuchs „Auplné Umění Kuchařské“ (Vollständige Kochkunst), Pacovský Václav, 1827 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci JK 900)



Stránky kuchařky, kolem 1850 (Státní oblastní archiv v Třeboni. Státní okresní archiv Jindřichův Hradec)/Seiten des Kochbuchs, um 1850 (Staatliches Gebietsarchiv in Třeboň. Staatliches Bezirksarchiv Jindřichův Hradec)



Stránky kuchařky „Kuchařská kniha“, Dašová, 1843 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 25)/Seiten des Kochbuchs „Kuchařská kniha“, Dašová, 1843 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 25)

No. 227. Kuchelkuchl	
Masyle Solerichy N. 1. v. 11.	1
Umachy se horozymu masu N. 2. v. 22.	3
Jelau kuchynatli vicy N. 21. v. 22.	12
Jacilavane vjela N. 21. v. 25.	17
Mauvine vjela Auflauf N. 26. v. 31.	12
Rosoli mit Tulca N. 35. v. 32.	28
Testo na Kisselche N. 30. v. 109.	57
Pecila vjela Kachy N. 110. v. 113	61
Saldty N. 117. v. 117	63
Orty a gini Potraulichy N. 118. v. 116	65
Sprocurus Emzly N. 162. v. 161	56
Engcollenus mit Farvar N. 165. v. 167	57
Prochy N. 168. v. 169	58
Fugelhuft N. 200. v. 209	101
Helave N. 210. v. 214	103
Buchtichy Dogen Uchly N. 225. v. 210	111
Masofucstny Spastly N. 211. v. 232.	122
Tostny vjela Solerichy N. 232. v. 237.	127
Activere masyle Solerichy N. 233. v. 261	139
Nicy do masyle Solerichy N. 262. v. 263	132
Jesole gonne vjela N. 272. v. 271	131



3. Turecká nudle.
 Tludke' ale bratke' nudle se ku' s'ci ve smetaně
 a pinda'aim v' kras' zapra'zaji, rozpa'li se m'arke na
 acollid' a nudle se do nej' do'zaji, p'ri u'clanid'eni
 opravaci a ad' dva ad'kerab'ov'ania se sob' st'au ku
 d'areji, az' ad' d'zaji, g'ulavou' b'arou, p'ob' se do'zaji' k'leto'
 aa n'iny, na' st'at ad'aran

4. Malé buchličky. 493 P
 K'rajete' se k'irko se ity a' z'ajdu'ba' n'ijpo' d'ajaji' n'ov'zaji
 a p'inda' se k'leto' libay' az'ic'ko m'arke, smetany' ale k'leto'
 se pot'ic'ba' b'ize, a do' k'ie se p'uv'it'la', k'lygo' k'iz'ko' g'ras'
 x'ap'ali se k'lic'ke, v'yp'ic'koji' se z' a'ic'ko' r'ait'roji' a
 s'm' u'clanid'eni, k'uch'ic'koji, b'lad'au' se na' p'oreo
 do' z'ajp'ic'koji' nos'ic'ko' m'arke, v'ad'kem se pot'ic'koji'
 z'ak'ra' p'ac'yp'au'. P'ob' se v'ac'koji' na' k'at'ic', op'ic'k'
 p'ac'ic'koji' a' d'at' se z' s'm', a' s'ic'ka p'ro' d'aj'p'au' a'robu'
 rot'ic'ko, s'bl'au'ce smetany'.

5. Livance (like' dolci by.)
 Do' m'ajav'ic'ko' k'raj'ic'ko' d'at' se z'aj' d'at' az'ic'ko, v'ly
 se do' s'm' z'ajp'ic'koji' az'ic'ko' m'arke, p'ob' z'aj' d'at' a' s'm'
 k'raj'ic'ko' d'at' s'm' z'aj' d'at' a' s'm' z'aj' d'at' a' s'm'
 az'ic'ko, az'ic'ko, a' se k'raj'ic'ko' az'ic'ko, p'ob' z'aj' d'at'
 v'ly ad' d'at'. K'raj'ic'ko' se d'at' z'aj' d'at' z'aj' d'at', p'ob'
 se do' z'aj' d'at' m'arke u' l'aj' se p'ob' z'aj' d'at' do'
 k'ic'ko by. k'lygo' v'erp'ic'ko' z'aj' d'at' v'ra'u, p'ob' z'aj' d'at'
 s'm' a' op'ic'ko' na' p'leco' pot'ic'koji', sob' z'aj' d'at' se na'
 m'ic'ko' v'ac'koji', p'ac'ic'koji' a' m'arke' az'ic'ko' m'arke'
 s'm' p'ob' z'aj' d'at' t'iz' se m'arke' p'ac'ic'koji' m'arke'
 ti.

6. Vmasovky (Veh' m'arke).
 Do' se z'aj' d'at' v'ly' az'ic'ko' do' k'at'ic', d'at' az'ic'ko' a' je
 do' s'm' k'leto' do' v'ic'ko' d'at' se se v'ac'koji' a' t'ic'ko' do'
 d'at'ic'ko' s'ic'ko' se na' v'ac'koji' do' z'aj' d'at' m'arke a'
 s'm'ar'ic'ko. k'lygo' je p'ac'ic'ko' p'ob' z'aj' d'at', ad' d'at' se
 m'ic'ko' k'raj'ic'ko' do' d'na, az'ic'ko' a' op'ic'ko' v'ac'koji', s'ic'ko' v'ac'
 z'aj' d'at'ic'ko. s'm'ar'ic'ko' se v'ac'koji' k'ic'ko' az'ic'ko' v'ac'koji'
 z'aj' d'at'ic'ko, op'ic'ko' az'ic'koji' d'at' sob' z'aj' d'at' z'aj' d'at'
 je' se na' m'ic'ko', p'ac'ic'koji' a' na' s'm' ad'aran.

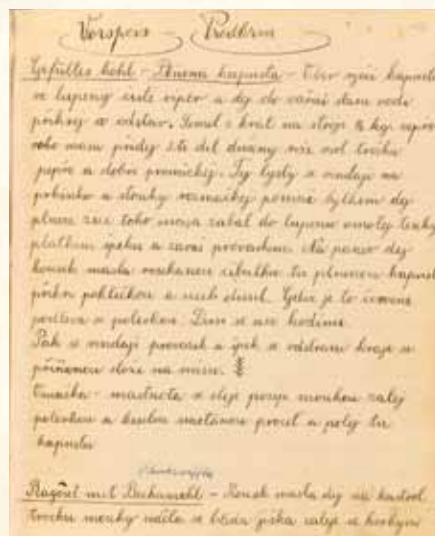
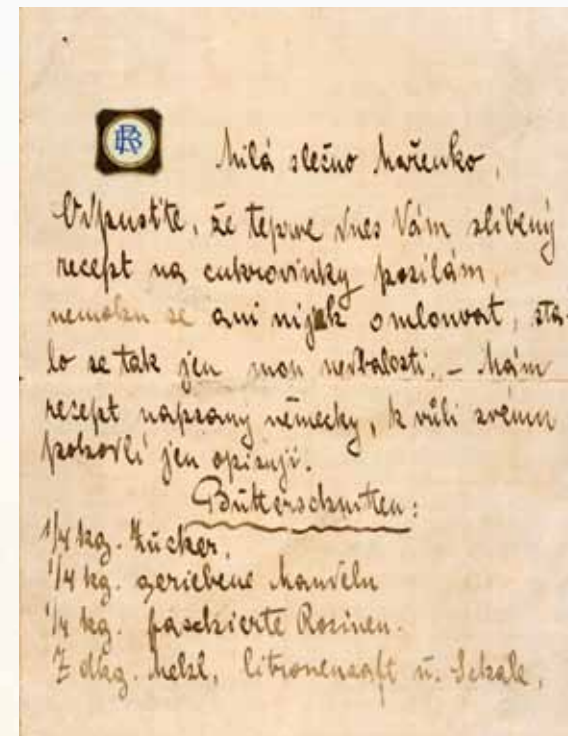
Stránka kuchařky „Schopná kuchařka pro malé dívky“, Natalová Mariana, kolem 1850 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 279)/Seite des Kochbuchs „Schopná kuchařka pro malé dívky“, Natalová Mariana, um 1850 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 279)

<u>Kvieselsauce m. Hammel</u> Kvieselscheiben in Hammel hoch weich gekocht mit weisser Sauce vermischt in Hammel hineingelhan.	<u>Marlich-Sauce</u> Kvieselscheiben in Butter geschwitzt u. mit Essig hoch eingekocht, mit Sauce u. guten Marlich vermischt.
<u>Rebut-Sauce</u> Kviesel in W'irfel geschnitten mit Butter u. k'ocher gelockt gerastet u. in Fleischb'ulle weich gedampft. Braune Sauce mit Wursta verkocht u. mit Senf vermischt durchgegeben u. die Kviesel als Einlage in die Sauce gegeben	<u>Bavische-Sauce</u> Suischen Putty, Senier, k'ocher u. Pfeffer mit Essig hoch eingekocht, den durchgegebenen Essig u. rohen Eigelben u. mit gleichen Teilen feiner Butter aufgeschagen. Kuchenschwamm als Einlage
<u>Wild-Sauce</u> Kochschalen, Melken, Pfefferkörner, Thymian u. Lorbeerblätter kocht man mit feiner Essig hoch ein gibt braune Sauce daru dann durchgeben u. etwas Johanniskornel dazu.	<u>Härings-Sauce</u> Gehackte Kviesel in Butter weich geschwitzt, mit weisser Sauce durchgekocht u. mit gehacktem, aus Haut u. Gräten geschnittenen Haring fleisch vermischt. Mit Essig u. Pfeffer geschäuft
<u>Cartilaginische Sauce</u> Braune Sauce wird mit rohen Pfefferschalen verkocht mit Eichonensaft geschäuft u. durchgegeben, k'ocher thet man in kleine W'irfel geschnittenen gehackten Sehenen in die Sauce	<u>Römische-Sauce</u> Rasenen u. Corinthen werden in warmer Wasser gemischt. Etwas Kuch schneidet man zu hellbun Farbe u. kocht ihn mit gutem Essig los. Vermischt daru mit brauner Sauce gibt durch die Rasenen als Einlage.
<u>Murettig Butter</u> Suischen Murettig mit Butter zerlassen u. durchge geben	

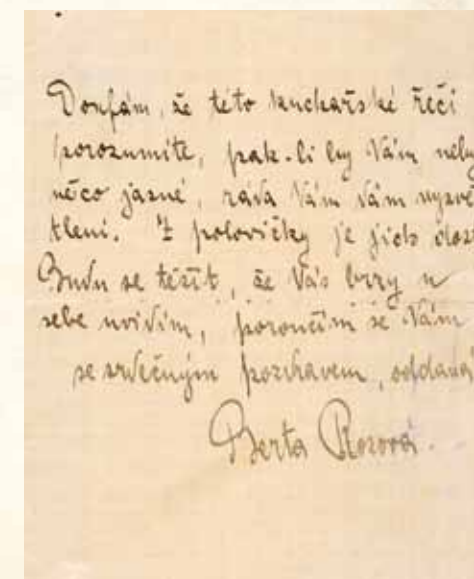
Stránka kuchařky „Kochbuch“, Behrens Martha, po 1850 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 493)/Seite des Kochbuchs „Kochbuch“, Behrens Martha, nach 1850 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 493)



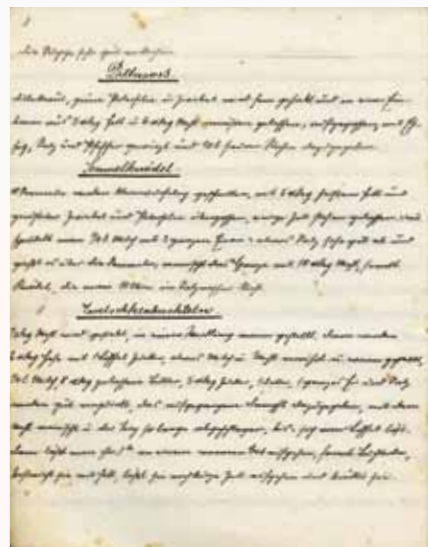
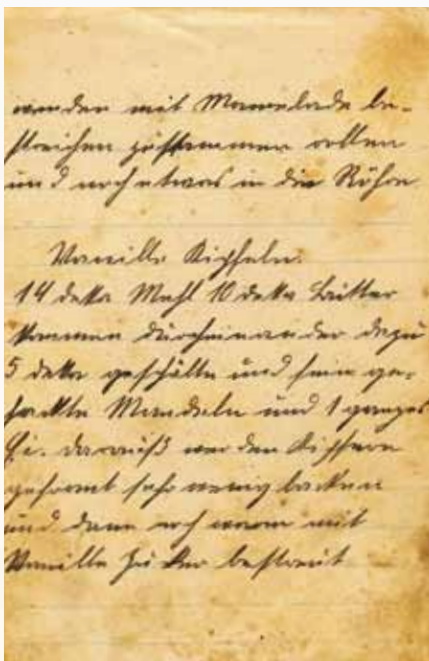
Stránky kuchařky „Aprobiertes Kochbüchel von unterschiedlichen Torten“, 19. století (Státní oblastní archiv v Třeboni. Státní okresní archiv Jindřichův Hradec)/Seiten des Kochbuchs „Aprobiertes Kochbüchel von unterschiedlichen Torten“, 19. Jahrhundert (Staatliches Gebietsarchiv in Třeboň. Staatliches Bezirksarchiv Jindřichův Hradec)



Stránky kuchařky, Teinitzerová Luisa, 1897 - 1933 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 573 - 577, 597)/Seiten des Kochbuchs, Teinitzerová Luisa, 1897 - 1933 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 573 - 577, 597)

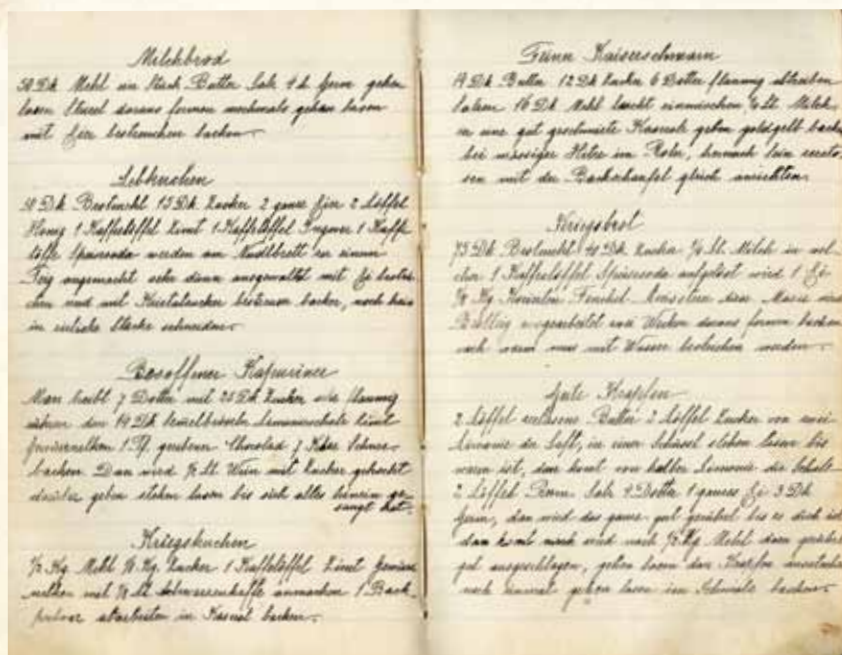


Dopis s českým textem a německým receptem od Berty Rosové z Kuchařky, Teinitzerová Luisa, kolem 1900 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 597)/Brief mit tschechischen Text und einen deutschen Rezept von Berta Rosová aus Kochbuch, Teinitzerová Luisa, um 1900 (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci RK 597)

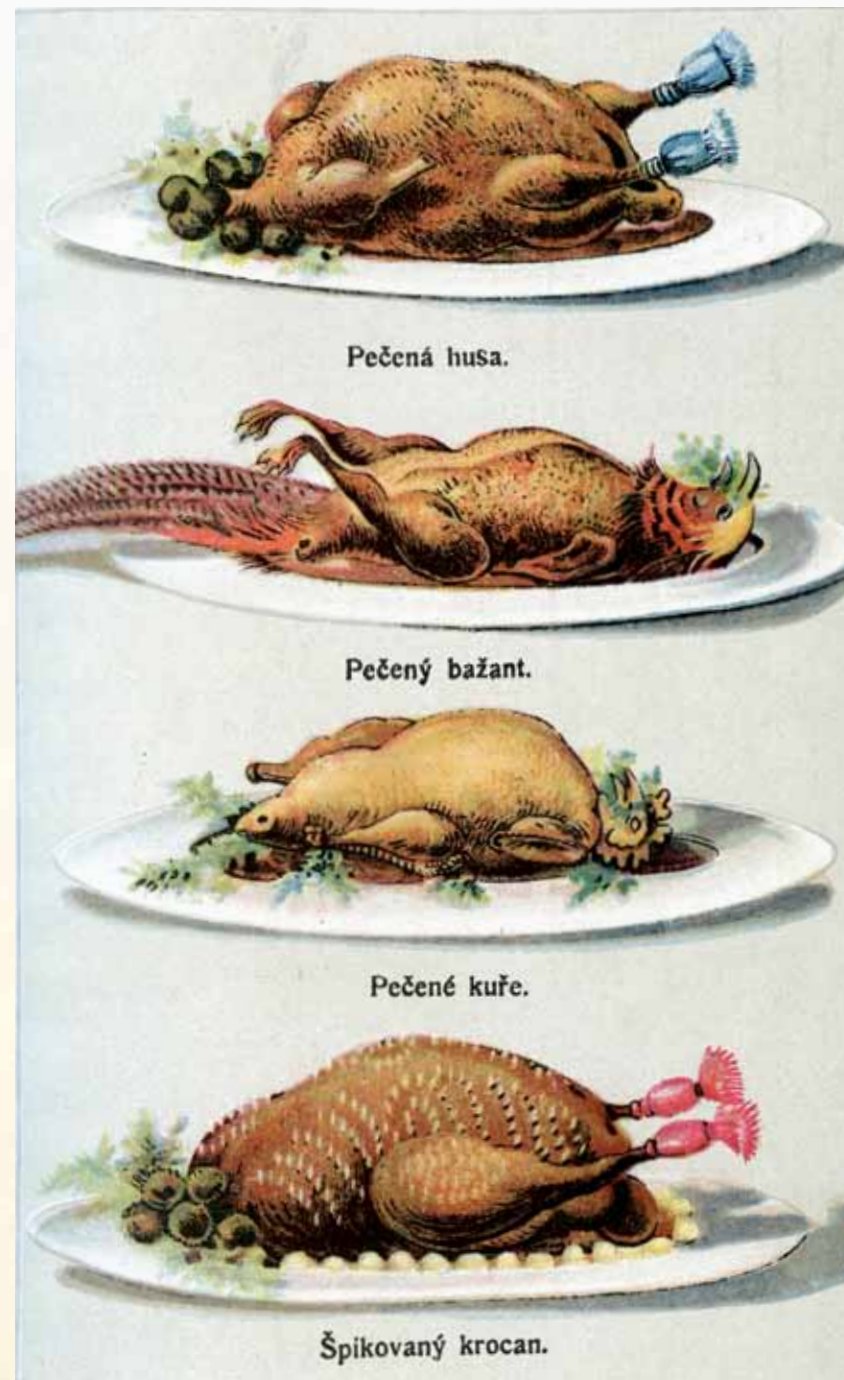


Kuchařka z Miroslavi, kolem 1900 (soukromá sbírka)/Kochbuch aus Miroslav, um 1900 (Privatsammlung)

Sešit s kuchařskými recepty z Jaroslavic, 90. léta 19. století (soukromá sbírka) /Heft mit Kochrezepten aus Jaroslavice, 90er Jahre des 19. Jahrhunderts (Privatsammlung)



Zámecká kuchařka z Plavče, kolem 1900 (soukromá sbírka)/Schlosskochbuch aus Plavč, um 1900 (Privatsammlung)



Návrhy na servírování drůbeže z kuchařky „Vzorná česká kuchařka“ Bohumily Jermářové, Praha 1903/Vorschläge zum Servieren vom Geflügel aus dem Kochbuch „Vzorná česká kuchařka“ von Bohumila Jermářová, Praha 1903



Bahnhof Restaurant „Oderberg“



Dinner

Für S^{te} Kaiserliche Hoheit den Durchlauchtigsten
Herzog Eugen.

Menu
am 29. Mai 1896.

Suppe	{ Krobensuppe Julienne
Fisch	Gebirgs Forellen blau mit Butter u. s ^{te} hollondaise
Steuf	Filet mignon garnirt s ^{te} bearnaise
Gemüse	Hannover Spargel mit Butter
Braten	{ Junge gemästete Gänse Bemigte gefüllte Brathühner Salat — Compot
Mehlpeise	Vanille u. Grenadine crême Torten
Dessert	Bäckerei — Obst — Käse — Eis. Café.

Prerau le 20 mai 1896.



Menu

Potage de petits pois verts
Bière
Saumon du Rhin sauce ravigôt
Rüdesheimer
Pièce de boeuf aux légumes nouvelles
Chapons de Styrie
Salade de saison-compots
St. Julien
Asperges en branches
Pouding d'orange
Glace-fruits
Fromage-Pâtisserie
Café
Cognac grande Champagne
récolte de 1830
Benedictine.

❖

114

Jídelní lístky z knížecí rodiny Czernínů, 1896 (Státní oblastní archiv v Třeboni. Státní okresní archiv Jindřichův Hradec)/Menükarten aus Fürstfamilie Czernin, 1896 (Staatliches Gebietsarchiv in Třeboň. Staatliches Bezirksarchiv Jindřichův Hradec)



Cokoládový pudding s vanilínovou omáčkou

Vanilínový pudding s bobulovými zavaňovinami a jahodami

Malinový pudding se šlehanou smetanou a vanilínovou omáčkou

Několik Oetkerových puddingů

Dr. A. Oetker

**„REGINA“
JEDLÁ ŽELATINA**

HOSPODYŇKÁM OD DR. A. OETKERA



VAŘÍM, SMAŽÍM, PEKU

Jen s těmito osvědčenými tuky, které se rovnají máslu přírodnímu

VEGA

JAN KUBÍN, ÚVALY U PRAHY



Dobový tisk, 50. - 60. léta 19. století (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci KK 850) /Zeitdruck, 50er - 60er Jahre des 19. Jahrhunderts (Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci KK 850)



Výběr z použité literatury /Auswahl verwendeter Literatur

- FRYŠOVÁ, Emílie, Jihočeská Blata, Praha 1913.
- GOEBEL-VEITL, Martha, Südmährische Küche. Rezepte aus Mutters Kochbuch von daheim. Geislingen an der Steige: Südmährischer Landschaftsrat 2012.
- HABUSTOVÁ, Milena – VESELSKÁ, Jirina, Tradiční pečivo. Praha: Grada Publishing 2004.
- LANGER, Antonín, Štamgasti a další vzácní hosté, Jindřichohradecké hostince před sto lety. Areplos 2001.
- LANGEROVÁ, Sabina, Žahůři v Jindřichově Hradci, Jindřichův Hradec 2012.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Chléb v životě obyvatel jihomoravského pohraničí. Časopis Moravského Musea-Acta Musei Moraviae 65, 1980, s. 213–232.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Každodenní strava na Znojemsku. Časopis Moravského Musea-Acta Musei Moraviae 60, 1975, s. 209–222.
- LUDVÍKOVÁ, Miroslava, Obřadní pokrmy na Znojemsku. Národopisné aktuality 11, 1974, s. 185–198.
- MACKOVÁ, Marcela, Těstohrátky aneb jihočeské lidové pečivo tradičně i netradičně, Jihočeské muzeum v Českých Budějovicích 2015.
- MAČUDA, JIŘÍ, Od Hromnic až do Tří králů. Břeclav: Malovaný kraj 2015.
- MAČUDA, JIŘÍ, Tradiční strava na Znojemsku a v dolnorakouském příhraničí. Znojmo: Jihomoravské muzeum ve Znojmě 2014.
- PÍSECKEM, s. r. o. – destinační společnost, Od talíře k talíři Píseckem. Písek 2018.
- POKORNÁ, Zuzana, Z kuchyně našich babiček aneb co se jedlo na Znojemsku. Znojmo: Jihomoravské muzeum ve Znojmě 1990.
- ŠIMÁNEK, Jan, Doudlebsko v kuchyni a u stolu. Lidová strava na jihu Čech, Veduta České Budějovice 2021.
- VEČERKOVÁ, Eva, Lidové obyčeje německého etnika na Znojemsku. Jižní Morava 48, 2012, s. 168 – 196.
- VONÁSEK, Jan, Vánoční koledy ze Znojemska/Jídelní lístek o Štědrém večeru. Od Horácka k Podyjí 5, 1928/1929, obálka k č. 3–4.
- VRBKA, Anton, Sitten und Gebräuche im südwestlichen Mähren. In: Znaimer Bilder aus Vergangenheit und Gegenwart 1. Znojmo: Fournier & Haberler 1901, s. 1 – 29.
- ZUCKRIEGEL, Hans, Urbau: die Geschichte eines Dorfes im mährisch-österreichischen Grenzland, erlebt und dokumentiert von den Urbauern. Passau: Ostler – Druck 1989.

Kuchařky, ze kterých byly čerpány recepty pro tuto knihu/Kochbücher, denen die Rezepte für dieses Buch entnommen wurden

- AXAMITOVÁ, Marie, Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost, Josef R. Vilímek, Praha 1894.
- BAUER, Anna, Die praktische Wiener Köchin, Wien 1891.
Bewehrtes Koch-Buch : In sechs Absatz vertheilt : In welchem zu finden: Wie man verschie dene Speisen von allerhand Wild-Prät, [...], Wien [1759].
- DAŠOVÁ, Kuchařská kniha, 1843, manuskript, Muzeum Jindřichohradecka, RK 25.
Die mährische Köchin, Brünn 1877.
- DORN, Anna, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch, Wien 1832.
- GARTLER, Ignaz, HIKMANN, Barbara, Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen, Wien 1793.
- GARTLER, Ignaz, HIKMANN, Barbara, ZENKER, F. G. (Bearb.), Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in zwanzig Abschnitten, Wien 1844.
Gemüsekochbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft in Wien, Wien 1915.
- GIEHRL, Marie, Österreichische Mehlspeisenküche, Marienbad 1914.
- GOYERIN, Maria Theresia, Kochbuch 1744 – 1746, manuskript, Muzeum Jindřichohradecka, RK 106.
- HEITZ, J. M., Die Wiener Bürger-Küche, Wien 1902.
Kuchařka z Miroslavi/Kochbuch aus Miroslav, kolem roku 1900/um 1900, soukromá sbírka/private Sammlung.
Kuchařská kniha/Kochbuch, před rokem 1800/vor 1800, Jihomoravské muzeum ve Znojmě BSt 290.
- KUPERIUS, Antonín, Nová výborná knížka kuchařská. J. A. Landfras, Jindřichův Hradec 1821, Muzeum Jindřichohradecka JK 799.
- KUPERIUS, Antonín, Nová výborná knížka kuchařská, manuskript, Jindřichův Hradec 1821, Muzeum Jindřichohradecka RK 585.
- LOYKA, Johann, Kuchařská kniha, 1859, Moravské zemské muzeum ST 2662.
- POINTNER, Isabella, Kochbuch: Heilsames Wundpflaster, 1848, Jihomoravské muzeum ve Znojmě BSt 820.
- PRATO, Katharina, Die Süddeutsche Küche, Graz 1858.



Kuchařky, ze kterých byly čerpány recepty pro tuto knihu/Kochbücher, denen die Rezepte für dieses Buch entnommen wurden

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, Die Hausköchin, Prag 1867.

ROKITANSKY, Marie von, Die Österreichische Küche, Wien 1910.

Rukopisná kuchařská kniha psaná učitelem (praeceptorem) Jak. Schlieglem a Josefem Delinczem v roce 1818 v Ivančicích/Handgeschriebenes Kochbuch geschrieben vom Lehrer (praeceptor) Jak. Schliegel und Josef Delincz im Jahre 1818 in Ivančice, Muzeum v Ivančicích XI/71.

Kuchařka rukopisná rodinná z Písecka/Handgeschriebenes Kochbuch aus der Region Písek, kolem 1900/um 1900, soukromá sbírka, private Sammlung.

Kuchařka rukopisná rodinná z Jindřichova Hradce/Handgeschriebenes Familienkochbuch aus Jindřichův Hradec, 1900, soukromá sbírka/private Sammlung.

SELESKOWITZ, Louise, Wiener Kochbuch, Wien 1901.

Sešit s kuchařskými recepty Lucie Bakešové/Heft mit Kochrezepten von Lucie Bakešová, konec 19. století/Ende des 19. Jahrhunderts, Muzeum Blanenska B 3697.

SCHÖN, Amalia, Kochbuch, 1828, Regionální muzeum v Mikulově přírůstkové číslo 2447.

STÖCKEL, Elisabeth, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, Wien 1849.

TEINITZEROVÁ, Luisa, Kuchařské knihy, manuskript, Jindřichův Hradec 1897 - 1933, Muzeum Jindřichohradecka RK 574 - 577, 597.

TRIWALD, Gabrielle, Böhmische Universal-Köchin, Prag 1885.

Vortreffliches Kochbuch; oder Was kochen wir heute?, Wien 1820.

Zámecká kuchařka z Plavče/Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, kolem roku 1900/um 1900, soukromá sbírka/private Sammlung.

Poděkování/Danksagung

Tato kuchařka by nevznikla bez velkorysé pomoci kolegů z Moravského zemského muzea, Muzea Brněnska (Muzeum v Ivančicích, Muzeum ve Šlapanicích, Památník písemnictví na Moravě), Muzea Blanenska, Regionálního Muzea v Mikulově, Benediktinského opatství Rajhrad, Státního oblastního archivu v Třeboni - Státní okresní archivy v Jindřichově Hradci a Českém Krumlově, kteří zapůjčili historické kuchařky a další materiály ze svých sbírkových fondů. Poděkování náleží i pracovníkům Jihomoravského muzea ve Znojmě a Muzea Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci, kteří se jakýmkoli způsobem podíleli na projektu „Kulinařské dědictví“, především ředitelce Ing. Vladimíře Durajkové, řediteli PhDr. Jaroslavu Pikalovi a odborné knihovnici PhDr. Štěpánce Běhalové, Ph. D. Děkujeme rovněž soukromým osobám, které poskytly své rodinné kuchařské knihy – manželům Šteflovým, Martinovi Slavíkovi, Alžbětě Imrichové a plavečské kronikářce Martě Chvátalové. Zvláštní poděkování za jazykové korektury překladu německého textu a věcné připomínky patří Mag. Heleně Schrolmberger z Musea Retz.

Dieses Kochbuch wäre nicht entstanden ohne die großzügige Hilfe der Kolleginnen und Kollegen vom Mährischen Landesmuseum, dem Museum der Region Brno (Museum in Ivančice, Museum in Šlapanice, Museum des Schrifttums in Mähren), dem Museum der Region Blansko, dem Regionalmuseum in Mikulov, von der Benediktinerabtei Rajhrad, vom Staatlichen regionalen Archiv in Třeboň - von den Staatlichen Bezirksarchiven in Jindřichův Hradec und Český Krumlov, die historische Kochbücher und weitere Materialien aus ihren Sammlungen verliehen haben. Dank gebührt auch den Angestellten des Südmährischen Museums in Znojmo und des Museums der Region Jindřichův Hradec, vor allem Direktorin Ing. Vladimíra Durajková, Direktor PhDr. Jaroslav Pikal und Fachbibliothekarin PhDr. Štěpánka Běhalová, Ph. D. Wir bedanken uns auch bei Privatpersonen, die ihre Familienkochbücher zur Verfügung stellten – den Eheleuten Štefl, Martin Slavík, Alžběta Imrichová und der Chronistin von Plaveč, Marta Chvátalová. Ein spezieller Dank für die sprachlichen Korrekturen der deutschen Texte und sachliche Bemerkungen gebührt Mag. Helene Schrolmberger vom Museum Retz.



Poznámky autorů /Kommentar der Verfasser

Kuchařské recepty jsou uvedeny tak, jak byly zaznamenány jejich autory v dobovém jazyce, pouze s drobnými jazykovými a gramatickými korekturami a případnými vysvětlivkami. U názvu každého receptu je v závorce uvedeno, zda se jedná o originál v českém (Č) či německém (N) jazyce.

Die Kochrezepte werden so wiedergegeben, wie sie von den Urhebern in der zeitgemäßen Sprache aufgezeichnet wurden, nur mit kleinen sprachlichen und grammatischen Korrekturen und eventuellen Erklärungen. Beim Titel jedes Rezeptes steht in Klammern angegeben, ob das Original in der tschechischen (T) oder deutschen (D) Sprache verfasst ist.



20

Und ein wenig gewirrt, und danach noch ein feines
 Netz gezeigt, und danach kommt ein wenig die feine
 von feinen Leinwand, ein feines Netz gezeigt
 "denn, so ist es feiner, als das feine Netz
 feiner, so ist es feiner, als das feine Netz
 feiner, so ist es feiner, als das feine Netz

Biscuits zu machen

Man nehme ein feines Netz, und die feine
 wasche wasche, und die feine abziehen, danach
 muss man in ein feines Netz gezeigt, ein feines
 danach gezeigt, wasche wasche, und danach
 ein feines Netz gezeigt, wasche wasche, und danach
 ein feines Netz gezeigt, wasche wasche, und danach
 ein feines Netz gezeigt, wasche wasche, und danach
 ein feines Netz gezeigt, wasche wasche, und danach
 ein feines Netz gezeigt, wasche wasche, und danach

