

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

FAKULTA PEDAGOGICKÁ

KATEDRA ČESKÉHO JAZYKA A LITERATURY

JAZYK KUCHARSKÉHO SPISU 18. STOLETÍ

Diplomová práce

Bc. Lenka Doležalová

Učitelství pro 2. stupeň ZŠ, obor Čj-Hv

Vedoucí diplomové práce: PaedDr. Helena Chýlová, Ph.D.

Plzeň, 2014

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a zdrojů informací.

Plzeň, 15. dubna 2014

.....

vlastnoruční podpis

Na tomto místě bych ráda poděkovala PaedDr. Heleně Chýlové, Ph.D. za cenné rady a odborné vedení této práce.

Obsah

Úvod	7
Cíl, užití metody a hypotézy	9
Teoretická část	
1 Stručný historický vývoj kuchařských spisů	11
1.1 Evropa	11
1.2 České země	12
1.3 Moderní doba	19
2 Jazyková charakteristika kuchařských spisů	22
2.1 Charakteristika funkčního stylu	22
2.2 Konstantní a potenciální prvky ve stylu pracovních návodů, aktivovanost a neaktivovanost adresáta	24
2.3 Charakteristické prvky kuchařských spisů	24
2.4 Pojmenování jídel a názvy receptů	26
3 Jazykové prostředky daného období	28
3.1 Společenská situace a stav češtiny v 18. století	28
3.2 Jazyk ve stylu kuchařském v 18. Století	29
3.2.1 Rovina foneticko-fonologická	31
3.2.1.1 Vokály	32
3.2.1.1.1 Substantiva	32
3.2.1.1.2 Adjektiva	33
3.2.1.1.3 Pronomina	35
3.2.1.1.4 Numeralia	36
3.2.1.1.5 Verba	36
3.2.1.1.6 Adverbia	38
3.2.1.1.7 Prepozice	38
3.2.1.1.8 Konjunkce, partikule, interjekce	38
3.2.1.2 Konsonanty	38
3.2.1.2.1 Protetické v-	38
3.2.2 Rovina morfoložická	38
3.2.2.1 Substantiva	39
3.2.2.2 Adjektiva	40

3.2.2.3	Pronomina	40
3.2.2.4	Numeralia	41
3.2.2.5	Verba	41
3.2.3	Rovina syntaktická	44
3.2.4	Rovina lexikální	45
3.2.5	Rovina grafická	45
3.2.6	Rovina stylistická	46
Praktická část		
4	Analýza spisu z roku 1763	47
4.1	Charakteristika zdroje	47
4.2	Analýza spisu	47
4.2.1	Rovina foneticko-fonologická	47
4.2.1.1	Vokály	48
4.2.1.1.1	Substantiva	48
4.2.1.1.2	Adjektiva	49
4.2.1.1.3	Pronomina	50
4.2.1.1.4	Numeralia	50
4.2.1.1.5	Verba	50
4.2.1.1.6	Adverbia	51
4.2.1.1.7	Prepozice	52
4.2.1.2	Konsonanty	52
4.2.1.2.1	Protetické v-	52
4.2.1.3	Kolisání	52
4.2.2	Rovina morfologická	53
4.2.2.1	Substantiva	53
4.2.2.2	Adjektiva	54
4.2.2.3	Pronomina	54
4.2.2.4	Numeralia	55
4.2.2.5	Verba	55
4.2.2.6	Adverbia	57
4.2.2.7	Prepozice	57
4.2.3	Rovina syntaktická	58
4.2.4	Rovina lexikální	59

4.2.4.1 Výběrový slovníček lexémů z kuchařské oblasti	59
4.2.4.2 Měrné jednotky	65
4.2.4.3 Deminutiva	66
4.2.4.4 Další lexikální jevy	67
4.2.5 Rovina grafická	68
4.2.5.1 Substantiva	68
4.2.5.2 Adjektiva	68
4.2.5.3 Verba	68
4.2.5.4 Adverbia	68
4.2.6 Rovina stylistická	68
Závěr	70
Seznam použitých zdrojů	74
Resumé	78
Přílohy	

Úvod

Téma diplomové práce Jazyk kuchařských spisů 18. století jsme si vybrali kvůli zájmu o starou českou kuchyni a také proto, že nás zajímalo, nakolik se jazyk kuchařského spisu bude shodovat s popisem jazyka češtiny doby střední v současné odborné literatuře. Diplomová práce se zabývá analýzou kuchařského spisu z roku 1763 a charakteristikou jeho jazyka. Tento spis byl vybrán z toho důvodu, že obsahuje dostatečné množství materiálu pro analýzu.

Kuchařská tradice na našem území má, v porovnání s jinými státy na světě, staré a hluboké kořeny. Mluvíme zde o národní kuchyni staré několik set let. Je zajímavé sledovat vývoj, proměny či vylepšování jídel, která již existují roky. Ať už jde o změnu postupů, ingrediencí či nástrojů a přístrojů. Také je zajímavé sledovat změny v zaznamenávání receptů, v odlišných názvech surovin, v jiných měrných jednotkách apod.

Pro některé státy je charakteristická národní kuchyně a její typická jídla (v České republice je to svíčková nebo vepřo knedlo zelo, u Francouzů je to steak či frity, u Italů pizza a špagety). Ne každý stát má to štěstí, že může mluvit o národní kuchyni. Například se podívejme na Spojené státy americké - hamburger s coca-colou můžeme jen stěží považovat za národní jídlo. Kromě toho hamburgery byly přivezeny do Evropy, konkrétně do Hamburku, ruskými kupci. Někoho by mohlo ještě napadnout, že typickým americkým pokrmem jsou fazole a slanina. Tady jsme se ale nechali ovlivnit napínavými příběhy z divokého západu. Amerika je obrovský stát, konglomerát lidí z celého světa. Každý si sem přivezl kus ze své země, kuchyni a jídla nevyjímaje.¹ Možná si ani kolikrát neuvědomujeme a nedoceňujeme, jaké bohatství nám naše kuchyně zanechávala a stále zanechává. Máme díky tomu možnost nahlédnout do životů našich předků.

Bohatství, které nám kuchařské spisy zanechávají, ale nespočívá pouze v dokladech o jídlech a ingrediencích, v představě co, kde a jak naši předkové jedli a připravovali. Bohatství spočívá i v množství jazykového materiálu, který nám představuje jazyk své doby. Analyzované kuchařské spisy, ale ani kuchařské recepty obecně, nám nepředkládají vysoko ceněnou literaturu. O nějakém umění, jak Herion de Pansey kuchařství nazývá, nemůže být řeč. „Já pokládám objevení nové mísy, která povzbudí chuť a rozhojní naše požitky, za důležitější výkon než objev nějaké prý zase nové hvězdy, kterých člověk na obloze stále dost vidí. Ctím rád a uznávám vědy, ale uznám teprve za dokonalou jejich

¹ VAŠÁK, P. *Labužnické příběhy*. Praha: Ilsa, 2010, s. 164. ISBN 978-80-904311-1-9.

reprezentaci, až uvidím, že kuchař zasedá v Akademii věd jako každý jiný člen, ...“.
Francouz Marcier zase uvažuje nad významem kuchařů: „Každý kuchař je lékařem, jenž
hojí nejzhubnější nemoci, hlad a žízeň.“ Význam kuchařství také podtrhuje výrok, že není
kuchařské řemeslo, ale kuchařské umění.²

² ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*. Praha: Dauphin, 2012, s. 11. ISBN 978-80-7272-400-0.

Cíl, užití metody a hypotézy

Cílem této diplomové práce je analyzovat všechny jazykové roviny - fonetickou, morfologickou, lexikální, syntaktickou, grafickou a stylistickou - v době 18. století a předložit ucelený výsledek analýzy spisu. Nejvíce pozornosti je věnováno rovině foneticko-fonologické, morfologické a lexikální.

Před psaním vlastní diplomové práce byly stanoveny hypotézy, které budou v závěru zhodnoceny (potvrzeny nebo vyvráceny).

- 1: Domníváme se, že v kuchařských spisech z 18. století se bude objevovat značné množství neshodně užitých přechodníkových tvarů.
- 2: Předpokládáme, že v analyzovaném kuchařském spise se nebudou vyskytovat deminutiva (vzhledem k charakteru slohového útvaru).
- 3: Domníváme se, že v kuchařských spisech z 18. století (vzhledem ke společenské a jazykové situaci v Českých zemích) bude zvýšený výskyt germanismů.

Diplomová práce je rozdělena na část teoretickou a na část praktickou. V teoretické části jsou tyto kapitoly:

V první kapitole jsme popisovali historický vývoj kuchařských spisů jako jeden z druhů vydávané literatury. Nejdříve jsme se věnovali vývoji v Evropě, poté vývoji v Českých zemích a nakonec v moderní době.

V následující druhé kapitole jsme se zabývali obecnou jazykovou charakteristikou kuchařských spisů z hlediska jejich zařazení k funkčním stylům a ke slohovým útvarům, jejich společným a rozdílným znakům, charakteristickým prvkům, názvům jídel atd.

Ve třetí kapitole jsme se zabývali jazykovými prostředky daného období. Nejdříve bylo nutné představit dobu, ze které analyzovaný spis pochází, abychom si mohli lépe představit stav společnosti, náladu ve společnosti, politickou situaci, které značně ovlivňovaly jazyk. Teprve následně jsou popsány změny a vývoj jazyka ve všech rovinách, opět především s důrazem na rovinu foneticko-fonologickou, morfologickou a lexikální.

Část praktická má tyto kapitoly:

Ve čtvrté kapitole jsme provedli analýzu spisu z roku 1763. Nejdříve jsme charakterizovali zkoumaný spis a poté jsme předložili jeho analýzu, výsledky zkoumání, stručný komentář a dílčí hodnocení.

V závěru jsme srovnali zjištění ze závěry odborné literatury. Snažili jsme se dostat cíli práce, který jsme si v úvodu zvolili, a také jsme se snažili potvrdit nebo vyvrátit hypotézy, které jsme si stanovili. Naše tvrzení jsme podpořili výsledky analýzy textu, které jsme pořídili během vypracovávání této práce.

Teoretická část

1 Stručný historický vývoj kuchařských spisů

Kuchařské spisy se začaly objevovat společně se vznikem a vývojem jednotlivých států, jejich jazyků a národních kuchyní. Někdy se spisy dochovaly celé, jindy jen jejich části, často se nedochovaly vůbec a víme o nich pouze ze zmínek v jiných knihách a starých spisech. Podoba dnešních kuchařských spisů se od té dřívější v mnohém liší. Základní funkce se ale nezměnila – spisy sloužily a stále slouží k tomu, abychom podle nich byli schopni uvařit či upéct žádaný pokrm.

Recepty podléhají dobovým zvyklostem a v průběhu času se mění. Dříve byly recepty hodně ovlivněny náboženstvím a jinými společenskými vlivy. V kuchařských spisech nacházíme řadu postních pokrmů, recepty byly rozděleny podle společenských vrstev – pro chudé, aristokraty apod.

1.1 Evropa

Poprvé se objevily kuchařské spisy pouze jako citace ve starých řeckých spisech. Bylo to v 5. nebo 6. století a šlo o kuchařskou knihu Vasavarajeyam psanou sanskrtem. Nejznámější kuchařskou knihu napsal Mithaikos ze Syrakús ve 4. století před Kristem. Známé jsou ještě další knihy, jejímiž autory byli například Archestratos, Númerios z Hérakleie, který psal o chytání a úpravě ryb, Chrýsippos z Tyrany píšící o úpravě jemného pečiva. Stravováním se také hodně zabývali lékaři. Špatné životospráve přisuzovali řadu nemocí, odsuzovali nestřídmost a labužnictví.

Řeckou kuchyní se nechala inspirovat kuchyně římská. Z doby kolem 1. století n. l. se dochovala celá kuchařská kniha O umění kuchařském (*De re coquinaria*) jejímž autorem je Gavius Apicius. V této knize šlo o jakýsi souhrn poznatků o římské kuchyni a stravování. Původně byla kniha napsána vulgární (hovorovou) latinou a řečtinou, dodnes se překládá do mnoha jazyků a je vydávána v řadě zemí po celém světě. Řecká kuchyně inspirovala nejen Itálii, především Řím, ale i celou Evropu.³

³ BERANOVÁ, M. *Jak se jedlo ve starověku*. Praha: Libri, 2000, s. 56. ISBN 80-7277-021-7.

Další materiál, který poskytoval informace o přípravě pokrmů, pocházel z 9. století n. l., z doby vlády Karla Velikého. Tento spis neobsahoval pouze návod na přípravu pokrmů, ale zmiňoval se i o společenských zvyklostech. Například o tom, že nebylo zvykem, aby žena stolovala s muži, že pohostinství bylo samozřejmostí nebo že opilství se přísně trestalo.

Za významné období pro první samostatně koncipované kuchařské knihy považujeme 17. století, ve kterém začíná jejich velký rozvoj a hlavně se začínají formovat tradiční národní kuchyně jednotlivých zemí. V Evropě je to zejména francouzská kuchyně.

V 19. století pak začínají vycházet kuchařské časopisy. Nejdříve nešlo o samostatné kuchařské časopisy, recepty byly součástí ženských časopisů, ve kterých se psalo o módě, péči o dítě a o domácnost apod. V 19. století se ženy teprve začaly prosazovat jako rovnocenné partnerky pro muže, začaly zakládat spolky, zajímat o dění kolem sebe.⁴

1.2 České země

O prvních písemných dokladech o české kuchyni můžeme hovořit teprve až od doby, kdy se začal vyvíjet a formovat český národ a jeho jazyk.

Z prvního období formování české kuchyně se nám receptury nedochovaly. Z části je však můžeme ztotožnit s obřadními jídly podávanými za určitých významných okolností a v určité významné dny. První čistě česká jídla, která se vydělila ze všeslovanských, byla připravována z prosa, medu, vajec, luštěnin, masa, hub atd.

Zikmund Winter doložil, že jednou ze základních složek, která tvořila jídelníček našich předků, byl chléb. Do 15. století se vyskytují záznamy o 12 druzích chleba – žemlovém, žitném, ječném, nakyslém, jáhelném, pohankovém atd. K chlebu tradičně patřil sýr a vše se zapíjelo mlékem nebo podmáslím. Tento zvyk koneckonců můžeme vidět ještě dnes například v pohádkách. Kosmas tento pokrm považuje za jídlo manuálně a tvrdě pracujících lidí.

Dalším oblíbeným pokrmem starých Čechů byly kaše. Šlo o jídlo nenáročné na přípravu, ale na druhou stranu nebylo ani příliš chutné. Přesto se dostalo až na královský stůl. Dalimil píše o králi Rudolfu I.:

*Kněz Rudolt kněžsky se u stola jmieše,
v jeho kuchyni za obyčej kašě vřieše.
A snad pro lékařstvie činieše,*

⁴ KABELOVÁ, Kristýna. Ženské magazíny – od historie až k dnešku (online). (cit. 9. 3. 2014).

*neb mdlého života bieše.*⁵

Hodně se také při vaření používal hrách. Dále to byly kořínky, lesní plody, jablka, hrušky, švestky, špendlíky, slívy, za bídy dokonce i žaludy. Lískové oříšky se objevovaly pouze na jídelní tabuli bohatých.

Staří Češi jedli samozřejmě také maso, byť nebylo na jídelníčku každý den. V roce 1088 u nás byla řemesla jako masníci a sviňari. Žižkovi vojáci našli šunky a uzené v komínech, Jiří z Poděbrad nařídil, aby byli zabiti dva vepři pro pohodlí lidu (*podle starého zvyku ku pohodlí lidu dělného dva wepře bita byla*)⁶, v roce 1491 se zas Konrád Celta podivuje nad velikostí masných krámů a trhů.

Tomáš Štítný ze Štítného vyčítá svým současníkům pepř, mistr Jan Hus zase bobkový list a zázvor, který byl přidáván i do piva a vína.⁷

V 16. století jsou pokrmy bohatší, komplikovanější, promyšlenější a tím samozřejmě i chutnější. Je to dáno tím, že královský dvůr v Praze vítal šlechtice z ciziny, kteří si s sebou přivezli i své kuchaře, cukráře apod. Dalším důvodem bylo také to, že šlechta napodobovala dvůr, měšťané zase šlechtu. Docházelo tak k promíchávání kuchařských nápadů a receptů. Toto napodobování se dělo především za vlády Rudolfa II.

Z roku 1578 se nám zachoval seznam jídel připravovaných na svatbu Viléma z Rožmberka s Polyxenou z Lobkovic. Tato hostina dokládá výše zmíněné - tedy bohatost, novost a chutnost připravovaných jídel.

40 jelenů, 50 srnčí, 50 nádob naložené zvěřiny v láku, 2120 kusů černé zvěře, 2130 kusů zajíců, 250 bažantů, 4 dropy, druh velice vzácných ptáků prevelikých, 30 tetřevů, 2050 koroptví, 20688 drozdů (kvičal), hrdliček a holubů, 150 krmených volů, 15 krmených krav, 20 větších telat ročních, 526 menších telat pěti nebo šestinedělních, 1526 jitrnic, 450 vepřů krmených, 456 jelit, 326 uzenic, 450 skopců krmených, 395 jehňat, 504 selat větších, 40 volův uzených, 350 pávů (lahůdka starých Římanů), 5135 hus krmených, 450 krůt, 2656 kapounův a slepic krmených, 18120 kaprů, 10209 štik větších a menších, 6380 pstruhů, 3400 jiných ryb, 5200 raků, 150 sumců vybraných, 200 lipanů, 890 zemlinkův, 350 úhořů, 350 sumců menších vybraných, 2309 mořských ryb uzených, 2309 pstruhů uzených, 450

Dostupné z: <http://www.webmagazin.cz/index.php?id=1065&styp=all>

⁵ Dalimilova kronika - kapitola 94, Ot Rudolta, krále českého

⁶ Řád obecní kuchyně kutnohorské z doby Jiřího z Poděbrad

⁷ VAŠÁK, Jaroslav. Historie české gastronomie 1. díl (online). (cit. 12. 2. 2014).

Dostupné z: receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-1-dil--591.html

štik uzeneých, 350 tresek (štokviš), 1200 candátů, 675 pstruhů čerstvých, 4 bečky kaviáru, jiných a jiných ryb mnoho.

Vajec spotřebovalo se 30947 kusů, másla převařeného 35 centů, sádla 28 centů, másla čerstvého 7 centů, medu 13 centů, vosku 13 centů na šauessen, jídla pro podívanou, nejdle okrasu stolu, sýru 2 centy, loje 50 centů. Vína uherského mladého i starého, tyrolského, rakouského, rýnského, od vznešených hostí a jejich lidu za času svatebního vypito 1100 džbánů, to jest 110 sudů - vína krétského, cyperského, španělského 40 beček - piva pšeničného a ovesného 903 sudy - na chleba spotřebováno po čas svatby 490 měric mouky.⁸

První dochovanou tištěnou a česky psanou kuchařku vydal tiskař Severin mladší na začátku 16. století. Kniha byla nalezena ve špatném stavu, potrhaná, bez jména autora, titulu, data vydání. Na 92 listech je asi 400 jídel. Nález této knihy je náhodný. Našel ho Alois Jirásek a dnes je uložen v knihovně Národního muzea. Tento nález je o to významnější a důležitější, že jinak bychom měli za to, že první podobný spis vydal Bavor z Hustiřan, který píše, že podobná kniha nikdy nebyla v českém jazyce napsána. Přitom je zcela zřejmé, že čerpá se spisu vydaného Severinem mladším, protože ze srovnání obou textů vyplývá, že Bavor z Hustiřan znal knihu Severina mladšího nejen velice dobře, ale dokonce z ní přebíral značnou část informací.

Druhé vydání první tištěné kuchařky vyšlo v roce 1535 u Pavla Severina z Kapí Hory. Bylo však vydáno bez několika částí (písň, modlitby, ...). Pozměněné vydání vydal později Jan Kantor a v roce 1895 to samé vydání ještě Čeněk Zíbrt.

Čtvrtou kuchařku sepsal v roce 1591 alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan pod názvem Kuchařství, tj.: Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají: jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná a užitečná.

Důležitým kuchařským spisem je rukopis Polixeny z Lobkovic z konce 16. století, jehož jádrem jsou recepty šlechtické kuchyně.⁹

V 17. století se mezi společenskými vrstvami vytvářejí veliké rozdíly ve stravě. Zatímco venkované jsou nuceni žít se pouze prostou stravou, v zámecké kuchyni se naopak často vařily nové a zajímavější pokrmy. O tomto rozvoji vypovídá kuchařská kniha

⁸ Seznam jídel na z roku 1578 na svatbu Viléma z Rožmberka s Polyxenou z Lobkovic

⁹ VAŠÁK, Jaroslav. Historie české gastronomie 2. díl (online). (cit. 28. 2. 2014).
Dostupné z: receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-2-dil--592.html

z roku 1661, jejíž autorkou je Alžběta Ludmila z Lisova. Dále dochované rukopisy ze začátku 17. století, pravděpodobně opsané ze starší předlohy. Také celé rukopisné sborníky - Rukopisný sborník kuchařských receptů šlechtických z první poloviny 17. století je součástí rukopisu s názvem: Počíná se lékařská kniha o rozličných nemocech proti nim remedia z mnohých kněch zebraná a do tito knichi vepsaná. Samostatnou částí je oddíl zvaný: „Začíná se Kniha kuchinská cukrová o všelijakých kaších, polívkách, krmích, dortích, marcipáních, koláčích, piškotích, preclících a o všelijacích takových dobrých věcí,“. Následující Strahovský rukopisný sborník kuchařských receptů „šlechtických,“, z roku 1642, který je součástí „Knihy líkarský sepsaný z rozličnejch zkušenějch spisů leta 1642“ má název „Tuto se cukrarská kniha počíná, kterak se všelijaký věci, perníky, lektvaře z medu a z cukru, syropy a jiné věci dělat mají“. Spolu s Rukopisnou knihou kuchařskou šlechtickou z roku 1645, vedenou pod názvem „ Kniha na zadělávání a kuchynský věci“, mají všechny tři rukopisné kuchařské sborníky společný původ, který lze doložit obsahem receptů nebo písmem písařů.¹⁰

Vycházely také tzv. hospodářské knihy, které můžeme považovat za spisy příbuzné s kuchařskými. Zřejmě jedinou v baroku vydanou hospodářskou příručkou je práce Kryštofa Fischera (Fišera) *Knihy hospodářské*. Dílo bylo vydané nejdříve latinsky a bylo tedy nutné jej přeložit do češtiny. V těchto spisech se však neobjevují klasické recepty, ale pouze obecné rady o setí, zahradnictví, pěstování rostlin i chovu zvířete, léčivých účincích rostlin apod.¹¹

Na českém území v období baroka kuchařské či hospodářské knihy nepatřily právě mezi nejvydávanější literaturu. Důvodem byla nelehká společenská situace, které se blíže věnujeme v kapitole níže. V barokním období vycházely spisy s kuchařskou tematikou především v rukopisné podobě. Celá řada se jich uchovala ve sbírce Knihovny Národního muzea nebo v regionálních archivech, muzeích a knihovnách. Jedná se například o kuchařskou knihu premonstráta Evermonda Jiřího Košetického (1630-1700) uloženou ve Strahovské knihovně řádu premonstrátů v Praze. Spis je zajímavý tím, že není z měšťanského prostředí, ani z prostředí klášterní kuchyně, ale autor zřejmě vychází ze svých zkušeností venkovského kněze. Nalezneme zde nejen recepty, ale také předpisy pro kuchyni, recepty na výrobu léků, mastí a další lékařské rady.¹²

¹⁰ VAŠÁK, Jaroslav. *Historie české gastronomie 3. díl* (online). (cit. 28. 2. 2014). Dostupné z: receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-3-dil--593.html

¹¹ Malý svět jest člověk. ed. Miloš Sládek. Jinočany: H&H 1995, s. 121-123.

¹² Malý svět jest člověk. ed. Miloš Sládek. Jinočany: H&H 1995, s. 119.

Následující kuchařský spis patří už do počátku 18. století, konkrétně do roku 1712. Vydala ho Kateřina Koniášová a nese název: „ Kniha kuchařská, v které se pro paměť lidskou o rozdílných krmích masitých, tak také krmích postních, jích, kaších a polívek. Rozdílným způsobem vypisuje, z rozličných kněh sebraná, a nyní k užívání a dobrému prospěchu všem cvičícím se v kuchyni ponejprv vytištěná“. Části této knihy se objevily již dříve v některých výše zmíněných spisech, část je od jiných autorů, ale část je i úplně nová. Změna, která se v této kuchařce poprvé objevuje, je ve větší pozornosti věnované dávkování.¹³

Josef Jungmann ve svém díle *Historie literatury české v období 1620-1774* uvádí pouze jeden kuchařský spis.

Kniha kuchařská, w které se pro paměť lidskau o rozdílných krmích masitých, tak také postních, jích, kaší a polívek rozdílným způsobem vypisuje. Ponejprw wytištěna, w Praze u Kateřiny Koniášowoy wdowy 1712. W nowě rozmnožená (z něm.). W Praze u K. J. Jauernicha w 8. 1763.¹⁴

V období mezi lety 1782-1826 zaznamenává Josef Jungmann už více kuchařek, některé i opakovaně. Ke kuchařkám, které byly vydané na našem území, řadíme:

Wídeňská kuchařská kniha, aneb ponawrzení jak se masitá i postní jídla bez welikého nákladu, wšak předce dobré chuti pripraviti mohau. W Brně 1782-1792.

Wýborná pražská kuchařská kniha pro paní, děwčata a služebné díwky w městě i wenku, jenž denně naskytající se jídla na dobrý, chutný, též laciný způsob strojiti chtějí. Složená od jistého knížecího ustního lékaře. W Praze 1803, též 1805.

Moje skrze čtyrydcetileté wykonáwání známá kuchařská kniha pro wětší i menší tabule. Obsahující w sobě způsob, jak se nejchutnější a nejwzácnější dle vlastnosti strojiti mají, splu s důkladnau zpráwau, jak by se owoce zaděláwalo, aby tak jak ono na stromích zralé roste, wyhlíželo, s připojenau pokrmmí cedulí od Sybilly Doryzyo. W Brně a Holomauci.

¹³ VAŠÁK, Jaroslav. *Historie české gastronomie 3. díl* (online). (cit. 28. 2. 2014). Dostupné z: receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-3-dil--593.html

¹⁴ JUNGSMANN, J. *Historie literatury české. Aneb: Saustawný přehled spisů českých s krátkau historií národu, oswícení a jazyka*. W kommissí kněhkupectwí F. Řiwnáče, 1849, s. 286.

Wácl. Pacowský. Knížka kuchařská, aneb zřetedlné ponaučení, kterak se rozličné pokrmy jak masité, tak postní dobře připrawowati mají etc. zřetedlně sepsaná, zlepšená, a po druhé do tisku uwedená. Na Hor. Kut. u Jos. Ant. Wondráčka 1811.

Auplné umění kuchařské, aneb pochopitedlný poukaz, kterak rozličné pokrmy jak masité tak postnídobře připrawowati se mají, do etc. sepsané a po třetí wydané. W Jindř. Hradci u A. Landfrasa 1827.

Hospodářská pražská kuchařka osm swazků. W Praze 1819.

To je několik německy psaných kuchařek. Mezi ty, které alespoň názvem poukazovaly k domácímu prostředí, i když ve skutečnosti šlo o překlady, patří Pražská kuchařka, aneb co strojiti dnes? Kniha příruční pro šetrné hospodyně jednající o připrawování 200 chutných políwek, 450 masitých pokrmů a paštik, 500 rybných, maučných,etc. krmí. Přeložil Kadeřawský (pseudonym Fr. B. Tomsy). W Praze 1823.

Nejnowější kuchařka pražská, nebo kniha umění w připrawování rozličných krmí a pamlsků, jak pro panskau, tak pro domácí kuchyni, zřízená dle wydání zvláštní kuchařky Paní Neudekrowy. W Praze 1816.¹⁵

Mezi významné kuchařské spisy tohoto období patří ještě knihy Václava Pacovského „Ouplné umění kuchařské ...“, wydané v Kutné Hoře v roce 1811 a kniha A. Kuperia „Nová výborná kuchařka ...“, (Jindřichův Hradec 1821).

Nejvýznamnější, ve své době nejvíce vydávanou a dodnes mezi lidmi nejznámější kuchařkou, je bezesporu Magdalena Dobromila Rettigová. Její kvalitu, umění a odbornost dokládá i to, že dodnes vaříme její recepty a dodnes se řídíme jejími radami. Mezi její kuchařky patří:

Dobrá rada slovanským venkovankám aneb pojednání, kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připrawowati a tak se buď pro budoucí svou domácnost neb pro službu cvičiti mohly. 1833 a 1838.

¹⁵ JUNGSMANN, J. *Historie literatury české. Aneb: Saustawný přehled spisů českých s krátkau historií národu, oswícení a jazyka.* W kommissi kněhkupectwí F. Řiwnáče, 1849. (s. 481)

Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské. 1. vydání 1826.

Kafičko a vše co je sladkého... Sto předpisů, kterak se všeliké nápoje, i to, co je k přikousnutí při besedách aneb společnostech paní a pánů, ráno, odpoledne i večer, připravovati mají. 1845.

Sladká kuchyně. Sto předpisů. Praha 1845.

Velká kuchařka, ... Podrobné navedení k upravování všech druhů pokrmů a nápojů (jubilejní, doplňované vydání). Praha 1912.

A další.¹⁶

Jak je možné vyčíst už z názvů, ne všechny kuchařské knihy se týkaly jen stravování a zabývaly se pouze recepty na vaření jídel. Často se kombinovaly s lékařskými knihami a tedy postupy pro přípravu různých léčivých nápojů, mastí či pokrmů. Recepty byly také součástí hospodářských knih. Tento vztah samozřejmě platí oboustranně – recepty byly součástí hospodářských knih, návody na přípravu léčivých nápojů a pokrmů zase byly součástí kuchařských spisů. Tyto knihy měly intertextový charakter.

Z období před rozpadem Rakouska-Uherska předkládají kuchařky spíše sjednocenou, zjednodušenou a nijak nezdokonalovanou kuchyni. Dokládá to například kniha Česká škola kuchařská z roku 1890.

Po první světové válce se začínají kuchařky vydávat ve stále větším počtu. Už nehovoříme o staročeské kuchyni, ale o národní kuchyni, popřípadě mezinárodní kuchyni s českými specifickými prvky.¹⁷

Co se týče ženských časopisů vydávaných na našem území, ve kterých se mohly objevovat recepty, tak ty se začaly vydávat v polovině 19. století. Orientovaly se především na vzdělávání, praktické rady, kulturní aktuality. Změna nastala až v roce 1948,

¹⁶ Kuchařka domácí i panská. V Jičíně 1848.

Malá domácí kuchařka, čili, kterak se malých domácnostech jídla rozličného druhu, jednoduchá i úpravnější, masitá i postní, lacině a chutně připravovati mají. S dodatkem o domácích léčivých prostředcích.

Malá kuchařka, nebo-li dobrá rada jak se dívky, buď pro budoucnost nebo pro službu cvičiti mohou. V Hradci Králové 1863.

Malá vzorná kuchařka.

Mladá hospodyňka v domácnosti, jak sobě počínati má, aby své i manželovy spokojenosti došla. Dárek dcerkám českoslovanským. 1840.

Nová praktická kuchařka.

Pojednání o telecím mase. Hradec Králové a Praha 1843.

¹⁷ VAŠÁK, Jaroslav. Historie české gastronomie 4. díl (online). (cit. 28. 2. 2014).

Dostupné z: receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-4-dil--594.html

protože se na trh dostalo nakladatelství Mona a začalo vydávat týdeníky Vlasta, Žena a móda, Praktická žena atd. Zde byla žena představována jako matka, hospodyně, také se objevovaly příběhy vzorných komunistických pracovnic. O soukromém životě se nepsalo, některá témata byla téměř tabu. Touhu po tématech a článcích týkajících se vztahů, práce, práva uhasila až porevoluční doba.¹⁸

V další části se odkloníme od chronologického pojetí historického přehledu vývoje kuchařských spisů a zaměříme se na vlivy a události, které také ovlivnily vaření a přípravu pokrmů.

Důležitým mezníkem je v českém kuchařství období, kdy byly do Evropy přivezeny brambory. Můžeme kuchyni dělit na předbramborovou a pobramborovou. V české kuchyni chyběla celá řada plodin a přísad, které se k nám dostaly až mnohem později než do zbytku světa. Ať už šlo o koření, zeleninu (papriky, rajčata, kukuřici), kávu, čaj, kakao a o další věci, které souvisí se španělskými a portugalskými zeměpisnými objevy a následným importem nových plodin a koření do Evropy. Kuchaři tak byli nuceni využívat pouze místní české zdroje – obilniny, luštěniny, lesní plody nebo ryby z řek.

Dalším významným krokem, kterým se zásadně změnil způsob přípravy jídel, bylo vymizení přípravy pokrmů na otevřeném ohni. V černých kuchyních, jak ze dříve nazývala místa pro přípravu jídel kvůli kouřem zčernalých stěn, se pokrmy začaly připravovat v pecích a v troubách. Zde hovoříme o 18. století, tedy o období, jemuž se tato práce především věnuje. Na přelomu 18. a 19. století se pak objevují první sporáky.¹⁹

1.3 Moderní doba

V dnešní době, ve 20. a 21. století, začaly vycházet kuchařské knihy, jak je známe dnes. Na trhu jich je nepřeborné množství. Kuchařky jsou doprovázeny fotografiemi a stále více se rozmáhají tzv. videokuchařky, které nám nejen říkají, jak máme pokrm připravovat, ale i nám ukazují, jak má v jednotlivých fázích vypadat apod.²⁰

V několika posledních letech se značně rozšířila **obliba televizních kuchařských pořadů**. Nezáleží na tom, jestli v pořadu vaří kuchaři-amatéři či uznávaní profesionálové,

¹⁸ KABELOVÁ, Kristýna. Ženské magazíny – od historie až k dnešku (online). (cit. 9. 3. 2014). Dostupné z: <http://www.webmagazin.cz/index.php?id=1065&styp=all>

¹⁹ ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*. Praha: Dauphin, 2012, s.5. ISBN 978-80-7272-400-0.

²⁰ MIKLASOVÁ, Veronika. Kuchařka – kniha s dlouhou historií (online). (cit. 25. 2. 2014). Dostupné z: ekucharka.net/clanky/kucharka-kniha-s-dlouhou-historii

sledovanost je podobná. Všechno samozřejmě souvisí i s dobrou reklamou. Kuchařské show lákají k obrazovkám stále více diváků. Toho využívají gastronomické firmy, které do televizních reklam v roce 2011 investovaly 9,2 miliardy korun, což je o téměř 1,2 miliardy více než v roce 2010. Data poskytla společnost Admosphere, která v rámci monitoringu reklamy pracuje s ceníkovými cenami reklamního prostoru.

Diváci v těchto pořadech hledají inspiraci, kuchařské televizní show také diváky podněcují k nákupu kvalitních a čerstvých surovin. Lidé chtějí jíst lépe, zdravěji a jinak než dříve a jsou ochotni si za kvalitu i značně zaplatit. Bylo zjištěno, že v některých kategoriích se tento trend projevuje opravdu výrazněji (sýry, ryby, uzeniny).

Často proto logicky dochází k tomu, že potravinové řetězce spolupracují s kuchařskými pořady. MasterChef spolupracoval s Billou, S Italem v kuchyni spolupracoval zase řetězec Makro.²¹

Dochází také ke spolupráci se známými osobnostmi, které občas navštěvují kuchařské pořady nebo naopak již známé kuchařské tváře propagují v reklamě potravinový výrobek. V současné době se jedná především o jména a pořady jako jsou například Roman Paulus a Marcel Ihnačák, Jiří Babica a Babicovy dobroty, Zdeněk Pohlreich a Ano, šéfe, Filip Sajler a Ondřej Slanina a Kluci v akci, Peklo na talíři. Známa je i celá řada zahraničních kuchařů, například Jamie Oliver, Gordon Ramsay.²²

V moderní době se objevuje zvláštní druh návodů či pracovních postupů. Jde o text, který se nalézá na obalech různých polotovarů, předpřipravených jídel apod. Uvedený návod je vlastně součástí rozsáhlejšího textu a slohové postupy či jejich prvky se mohou prolínat. Texty můžeme rozdělit na návodové, informační a reklamní, podle toho, která funkce převažuje.

Dlouhozrnná předvařená rýže

Připraveno za 5 minut

Vitana

Návod k přípravě: Rýži propláchněte a zalijte studenou vodou (100 g rýže na 1 litr vody), zamíchejte, přiveďte k varu a vařte 5–7 minut. Po uvaření zbytek vody slijte.

²¹ LIDOVKY.CZ. Kuchařské show vedou Čechy k nákupu kvalitnějších surovin (online). (cit. 4. 3. 2014). Dostupné z: http://www.lidovky.cz/kucharske-show-vedou-cechy-k-nakupi-kvalitnejsich-surovin-pas-dobra-chut.aspx?c=A121016_171932_dobra-chut_sk

²² Průměrná sledovanost vybraných kuchařských show za loňský rok: (článek je ze 17. října 2012) Ano, šéfe! 924 000 diváků, Babicovy dobroty 713 000 diváků, Kluci v akci 330 000 diváků, Prostřeno! 844 000 diváků, S Italem v kuchyni 372 000 diváků. Zdroj dat: Česká televize, FTV Prima, TV Nova s využitím zdroje ATO-Mediaresearch

Obsah živin ve 100g suchého výrobku

Energetická hodnota 1482 kJ

Bílkoviny 6,7 g

Tuky 0,7 g

Vyrábí: VITANA, a. s.

Vaše dotazy a náměty uvítáme na adrese Vitana, a. s., servis pro zákazníky, ...

Datum výroby ...

Minimální trvanlivost do ...

Hmotnost: 0,5 kg

Skladujte v suchu.²³

²³ Světlá, J. K některým žánrům návodových textů. Naše řeč. 2002, ročník 85, číslo 4. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7691>

2 *Jazyková charakteristika kuchařských spisů*

V této kapitole se budeme věnovat základní jazykové charakteristice kuchařských spisů, kterou lze tento slohový útvar popsat.

2.1 Charakteristika funkčního stylu

Obvykle můžeme kuchařské spisy neboli recepty najít zařazené do odborného stylu, protože jde o slohový postup popisný, konkrétně o popis pracovního postupu, popřípadě návod.

Volba formy a způsobu předávání by měla vést k tomu, že vnímatel by měl informace přijmout, měl by si z nich vytvořit jednoznačnou a úplnou představu o předmětu sdělení a tuto představu by měl být schopen dále aplikovat. Funkce textů se označuje jako věcně-sdělná. Autor navazuje vždy na nějaké předchozí znalosti a poznatky.

V článku J. Světlé z Naší řeči můžeme najít deskripci základních vlastností návodu: „Podle většiny stylistiků by návody měly vykazovat základní vlastnosti odborného vyjadřování, tak jak je definuje např. stylistická příručka Čechové a kol.: přesnost, věcnost, jasnost, významovou (terminologickou) jednoznačnost, soustavnost, instruktivnost (zaměření na akci příjemce textu); další autoři uvádějí též požadavky na obecnou srozumitelnost, explicitnost formulací, přehlednost a zřetelnost podávané informace, snadnou orientaci v textu a názornost (Kraus), informativní ráz (Bečka), naučné zaměření (Bečka, Filipec). Protikladný je přístup Mistríkův, který vychází z krátkého rozsahu návodů, a proto vyžaduje jednoduchost, stručnost a popisnost, vysvětlení dostupná neodborníkům.“²⁴

Charakteristika odborného stylu v publikaci *Současná stylistika popis pracovního postupu* řadí sem, i když jako zvláštní typ útvaru.

Popis pracovního postupu je takovým popisem, který zaznamenává pravidelně se opakující nebo opakovatelnou činnost. Jde o takový popisný postup, který zaznamenává kromě popisu děje také popis statický - většinou se jedná o výčet pomůcek, potřeb, surovin apod.

Pro popis pracovního postupu a také pro jiné slohové útvary platí, že jsou různě propracované a přesné. Závisí to na komunikační sféře, pro kterou byl text vytvořen. Můžeme to demonstrovat na dvou podobných receptech:

²⁴ Světlá, J. Návod jako slohový postup a typ textu. Naše řeč. 2002, ročník 85, číslo 3. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7681>

Kapr na paprice

Zpěň cibulku a trochu papriky, do toho trochu chleba, zalij vodou a dej do toho nakrájeného kapra. Nech 15 minut vařit. Maso dej na mísu, šťávu zahusti a k tomu dej rýži nebo makarony.

(Rukopisná rodinná kuchařka)

Kapr dušený na paprice

Poměr: 6 porcí kapra po 15 dkg, asi 3/4 litru rybího vývaru nebo vody, 5 dkg másla, 4 dkg cibule, 1/2 dkg zelené petržele, 1 dkg sladké papriky a sůl. Na zjemnění 2 dkg másla a 1/8 litru kyselé smetany. Na jíšku: 4 dkg másla a 5 dkg hladké mouky.

Postup: V kastrole rozpustíme máslo, trochu v něm osmahneme drobně nakrájenou cibulku a zelenou petržel, zaprášíme sladkou paprikou, podlijeme vývarem nebo vodou, do toho vložíme osolené porce kapra a asi 15 minut povaříme. Takto připravenou omáčku zjemníme máslem...

Příloha: Nočky, vařené brambory nebo dušená rýže.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 3/4 hodiny.

(V. Vrabec: Teplá kuchyně)²⁵

U prvního receptu se předpokládá, že osoba, která bude pokrm vařit, už má poměrně značné zkušenosti s vařením. Recept neuvádí žádné míry, žádné přesné údaje. Předpokládá se, že osoba umí udělat jíšku, má odhad u množství jednotlivých přísad a podobně. Také se počítá s tím, že osoba bude umět jídlo dochutit. Začátečník by podle takového receptu pravděpodobně nebyl schopen jídlo připravit.

U druhého receptu jsou uvedené všechny potřebné suroviny včetně přesné míry užití. Také je zde podrobně a přesně popsán postup přípravy, doba vaření a počet osob, pro který je pokrm připravován. Podle druhého receptu může vařit i začátečník.

²⁵ ČECHOVÁ, M. a kol. *Současná česká stylistika*. Praha: NLN, 2008, s. 82. ISBN 978-80-7106-961-4.

2.2 Konstantní a potenciální prvky ve stylu pracovních návodů, aktivovanost a neaktivovanost adresáta

Stylem pracovních návodů se zabývá např. článek Jiřího Krause. Styl pracovních návodů se neustále vyvíjí proto, že se objevují dokonalejší a složitější pracovní pomůcky a technické nástroje. U těchto textů je stále více zřetelnější snaha o propojení významové jednoznačnosti a všeobecné srozumitelnosti (terminologie, větná stavba). Autor článku předkládá pojmy konstantní a potenciální prvky funkčních stylů. Potenciálními prvky rozumíme mluvnické a slovníkové vlastnosti jazyka jako celku, konstantními prvky ustálené formule a termíny odborného jazyka. U pracovních návodů jde tedy o poměr konstantních a potenciálních prvků, jinými slovy o poměr specificky odborných jazykových složek a obecných jazykových prostředků. Tento poměr závisí na znalostech a zkušenostech předpokládaného adresáta.²⁶

Jiří Kraus se ve stejném článku také zmiňuje o aktivovanosti a neaktivovanosti adresáta. Tyto dva pojmy se váží k vyjádření výzvy směrem k adresátovi. Právě výzva a využití modálních prostředků odlišují styl pracovního postupu od ostatních útvarů odborného stylu. V textech pracovního postupu nacházíme větší počet rozkazovacích způsobů, vyjádření výzvy, u metodických pokynů je vyjádření vůle a výzvy nepřímé, opisované modálními spojeními.

Aktivovanost a neaktivovanost se samozřejmě týká obecně všech pracovních postupů, včetně kuchařek. Právě ty ale mají podíl aktivovanosti adresáta nejnižší. Způsob rozkazovací, popřípadě celé rozkazovací věty, se objevuje pouze ve formě 1. os. mn. č. ozn. zp., jde tedy o nepřímé naznačení.²⁷

2.3 Charakteristické prvky kuchařských spisů²⁸

Kuchařky se samozřejmě objevují a předávají především v psané **formě**. Jedinou výjimku by mohly tvořit tzv. videorecepty, kde je pracovní postup sdělován mluveným slovem. I když i tyto videokuchařky mohou vycházet z psané předlohy nebo mohou být textem doplněny, popřípadě může být psaný text přímo součástí videa.

²⁶ Kraus, J. Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů. Naše řeč. 1966, ročník 49, číslo 4. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=5215>

²⁷ Kraus, J. Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů. Naše řeč. 1966, ročník 49, číslo 4. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=5215>

²⁸ ČECHOVÁ, M. a kol. *Současná česká stylistika*. Praha: NLN, 2008, s. 208-225. ISBN 978-80-7106-961-4. CHLOUPEK, J. *Stylistika češtiny*. Praha: SPN, 1990, s. 170-189. ISBN 80-04-23302-3.

Jedním z charakteristických prvků odborného stylu je **nocionálnost**. Texty kuchařských spisů jsou nocionální povahy, je v nich tedy přesně vymezen cíl sdělení a v textu dominují holá fakta a jasné informace.

Dále zmíníme **osobnost tvůrce**. Ve většině případů je osobnost tvůrce anonymizována. Osobní zaujetí autora bývá potlačeno a u textů není prakticky možné s jistotou podle stylu psaní či jiných autorských prvků určit, kdo ho napsal.

V prvních kuchařských spisech jsme mohli najít nejenom návod na to, jak uvařit požadovaný pokrm, ale mohli jsme se dočíst spoustu jiných informací, například informace o stolování, doktorských radách... Dnes se těmto tématům věnují samostatné články v jiných publikacích. Požadavek, který je kladen na kuchařky dnes, je jiný – v kuchařských spisech mají být **konkrétní údaje** a mají být co nejkratší.

Další bod, **kompozice a podobné členění**, částečně souvisí s bodem předchozím. Dříve bylo členění kvůli spoustě různých jiných informací odlišné. Oproti tomu dnes jsou recepty v podstatě členěny obdobně, jakoby podle stále stejné osnovy, mluvíme o horizontálním členění, které nám usnadňuje orientaci.

Nejdříve bývají uvedeny potřebné ingredience spolu s přesným dávkováním. Teprve pak je uveden přesný návod na přípravu. U receptů také bývá uveden počet osob, pro které je pokrm připravován a čas, který je pro přípravu pokrmu potřeba, včetně doby odstávání, chladnutí apod. U receptů se také objevuje například cena surovin, počet kalorií aj.

Nápadné může být i vertikální členění. Např.: Desetinné třídění, jiné písmo,

S podobností receptů souvisí i několik bodů níže. Patří mezi ně: **úplná výstižná informace, komplexnost, srozumitelnost, praktičnost, přehlednost**. Kuchařský spis by měl být komplexní, neměla by v něm chybět žádná informace, která by mohla nějakým způsobem omezit či ohrozit přípravu jídla. Pokyny by měly být výstižné, srozumitelné pro všechny předpokládané adresáty a také praktické a přehledné.

Text u kuchařských spisů podléhá **kondenzaci/zhuštění**. Text je jednoduchý, stručný, bez jakýchkoli zvláštních jazykových jevů, výrazů či obrátů, protože podléhá (obzvláště dnes) tlaku prostoru a času. Využíváme zkratk, dějových adjektiv, polovětných konstrukcí apod.

V kuchařském spisu by měly být informace vyjádřeny **explicitně** - přímo, jasně a otevřeně. Čtenář by měl všechny informace ihned pochopit a neměl by je v textu složitě vyhledávat, informace by měly být zjevné.

Kuchařský spis by měl být systematickým popisem celku a částí ve vzájemných logicky uspořádaných souvislostech. Je také nutné dodržet časovou následnost. Splňuje princip **systematičnosti**.

Aktualizace, tedy užívání jazykových prostředků takovým způsobem, který budí pozornost, který je tvůrčí, neobvyklý, se v kuchařských spisech příliš nenachází. Oproti tomu v nich můžeme najít **automatizaci**, tedy užití takových jazykových prostředků, které jsou obvyklé pro určitý cíl vyjádření. Jde o obyčejné, konvenční vyjádření, které nebudí pozornost.²⁹

Právě proto, že kuchařské texty podléhají automatizaci, se autoři někdy snaží o aktualizaci a ozvláštňování, zpestření vlastního textu. Tuto tendenci zaznamenáváme především u textů, které jsou zaměřené na určitý okruh čtenářů, např.: Kalendář receptů pro vařící muže.³⁰

2.4 Pojmenování jídel a názvy receptů

Názvy receptů vznikají různě. Někdy jsou to obyčejné, ale výstižné názvy (Kuře na bylinkách), jindy jsou jídla pojmenována podle země či města. Například francouzské brambory, ve Francii byly spíše známé jako brambory štrasburské, se staly oblíbeným jídlem po 2. světové válce. Česká kuchyně si je přizpůsobila podle potřeby a podle zrovna dostupných surovin, proto nebylo výjimkou, že základem pro francouzské brambory se stal knedlík.³¹ U segedýnského guláše neví dokonce ani Maďaři, zda jeho název pochází od názvu města Szeged. Je známá ale i celá řada názvů, které na první pohled vypadají, že by měli patřit do této kategorie, ale při bližším zkoumání etymologů bylo zjištěno, že jde o omyl. Jako příklad můžeme uvést španělské ptáčky. Španělé tento název vůbec nepoužívají. Název pravděpodobně pochází od matky Rudolfa II., která byla ze Španělska a na dvůr si s sebou přivezla i své kuchaře. Podobným případem jsou ruská vejce. Rusové berou přisouzení tohoto pokrmu téměř jako urážku. Název je známý pouze u nás, cizina ho vůbec nezná a neuzívá.³²

²⁹ BEČKA, J. V. *Česká stylistika*. Praha: Academia, 1992, s. 41. ISBN 80-200-0020-8.

³⁰ Světlá, J. K některým žánrům návodových textů. Naše řeč. 2002, ročník 85, číslo 4. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7691>

³¹ VAŠÁK, P. *Labužnické příběhy*. Praha: Ilsa, 2010, s. 14. ISBN 978-80-904311-1-9.

³² HOLEČEK, Petr. Kde se vzala jména jídel. Rusové své vejce neznají. Španělé zase ptáčka (online). (cit. 28.2.2014). Dostupné z: http://www.metro.cz/kde-se-vzala-jmena-jidel-rusove-sve-vejce-neznaji-spanele-zase-ptacka-lik-/metro-extra.aspx?c=A121106_172930_metro-extra_rab

Další možností vytvoření názvu je počestění názvů z cizích jazyků. Z francouzštiny je to například filé, šodó, pyrė, z angličtiny je to džem, pudink, z němčiny například knedlík, štrudle, šnytлік apod.³³

Názvy mohou také být smyšlenými či zvláštními výtvoř, které nám často ani nenapoví, o jaký pokrm se jedná nebo z čeho je vytvořen (Nahé kuře, Ryba tisíce chutí, Čočka po Normandsku, Babiččino překvapení, ...).

V 18. století došlo k tomu, že se vymyšlení receptů stalo velice módní záležitostí a pokrmy se začaly pojmenovávat po svých „vynálezčích“ nebo jiných významných osobnostech. Například bešamelová omáčka nese jméno podle významného dvořana Luise de Béchamela, markýze de Nointel (1630-1703). Byla tak pojmenována proto, aby mu bylo polichoceno. Některé zdroje ho označují přímo za objevitele této omáčky, kterou měl vyrobit zcela náhodou při pokusech podávat sušenou tresku jinak, ale pro toto tvrzení neexistují důkazy. Naopak jsou zaznamenány recepty staré i několik desítek let, které už se zmiňují o této omáčce.³⁴

³³ HLAVSOVÁ, Jaroslava. Názvy jídel (online). (cit.28.2.2014).

Dostupné z: <http://www.radio.cz/cz/rubrika/cestina/nazvy-jidel>

³⁴ DADALOVA KUCHAŘKA. Omáčka bešamel (online). (cit. 28. 2. 2014).

Dostupné z: <http://dadalovakucharka.cz/om/omh.html>

3 Jazykové prostředky daného období

3.1 Společenská situace a stav češtiny v 18. století

Období, kterým se zabýváme a ze kterého pochází zkoumaný text, je 18. století, především pak jeho 2. polovina. Toto období patří do období češtiny doby střední, konkrétně do období baroka.

V předcházejícím období pobělohorském a období třicetileté války již začíná čeština ztrácet některé z funkcí spisovného jazyka. Bitva na Bílé hoře byla dovršením hospodářského a společenského vývoje 2. poloviny 16. století. V roce 1654 byla vydána berní rula, která hospodářsky zničila drobné lidi. Nekatolická šlechta a měšťanstvo odešly ze země a tím se značně omezil počet kulturních činitelů či nositelů českého spisovného jazyka. Značně ubylo i pracovní síly, ať už proto, že lidé odešli ze země nebo byli postiženi epidemiemi či válkou. Katolická šlechta pohrdala poddanými, utužovala poddanství až k nevolnictví, přiváděla německé přistěhovalce.

Čeština ustupovala němčině. Kulturně činní emigranti psali česky v cizině dál, ale jejich následovníci doma se stále více vraceli k jazyku doby předchozí. Česká literatura dostávající se na naše území z exilových středisek byla dokonce zakazována a ničena především s ohledem na myšlenky, které obsahovala a které se neslučovaly s názory vládnoucí katolické církve. Došlo ke germanizaci správy a veřejného života, němčina se stala jazykem vědy i veškeré veřejné konverzace. Nebyl téměř nikdo, kdo by dokázal vnímat českou vyšší literaturu, později už nebyl ani kdo by ji psal. Udržela se pouze jako jazyk básnický a jako jazyk nižší literatury (knížky lidového čtení, kázání, aj.). Péče o jazyk byla oslabena, ale nezanikla úplně. Samotným úpadkem je označena 1. pol. 18. století. Pro český lid vycházela pouze propagační literatura, její jazyk se sblížoval s jazykem lidovým a to mělo za následek, že spisovný jazyk byl rozkolísaný.

Bylo to období, kdy naše země byla součástí mnohonárodnostní habsburské monarchie, chtěla se vyrovnat vyspělým evropským zemím, a proto docházelo ke změnám společenského uspořádání – pomalu byl potlačován feudalismus a do popředí se dostávalo měšťanstvo. Těmto změnám pomohli tzv. osvícenští absolutisté Marie Terezie a poté její syn Josef II.

Oba tito panovníci provedli několik změn a reforem, které měly mimo jiné vliv na český jazyk. Kvůli těmto změnám se ale střetávají dva vlivy - Josef II. vyhlásil němčinu jako úřední jazyk, čímž posílil její pozici na našem území, a zároveň zrušil nevolnictví,

díky čemuž došlo k velkému příchodu česky mluvícího venkovského obyvatelstva do měst.³⁵

Spisovná podoba jazyka nebyla ustálená. Funkce spisovného jazyka byly postupně omezovány. Střetávaly se tu dva pohledy – jednak tedy docházelo k úpadku úrovně spisovného jazyka a jednak docházelo k velkému úsilí o jeho povznesení. Spisovný jazyk sloužil ve veřejném životě k protireformační propagandě.

Tento stav byl na konci 17. století a v prvních dvou třetinách století 18. V poslední třetině 18. století už hovoříme o počátcích národního obrození. V tomto období se začíná vytvářet národní povědomí a dochází k znovuzrození či znovu objevení českého jazyka a literatury.

Na tomto místě zmíníme vývoj na Slovensku. Zde vznikala významná a poměrně rozsáhlá česky psaná literatura se slovenskými prvky. Vznikly zde také významné české gramatiky. Pozitivní vliv této větve české literatury a gramatické tradice se projevil především v národním obrození.³⁶

3.2 Jazyk ve stylu kuchařském v 18. století

Období, do kterého patří námi analyzované kuchařské texty, spadá do období tzv. střední češtiny (16. stol. - 2. třetina 18. stol.), tedy do období baroka. Jak už bylo výše popsáno, situace, do které se český národ a český jazyk dostal, neposkytovala nejpříhodnější půdu pro rozvoj jazyka či literatury. Psala se nejvíce kázání nebo jiné náboženské texty, vyšlo několik mluvnic. Proto nedocházelo ani k závažnějším změnám v jazykovém systému. Vývoj už byl buď uzavřen, nebo čekal na období přístupnější změnám, tedy na období národního obrození. Budeme se postupně zabývat celým jazykovým systémem českého jazyka a stručně se pokusíme zachytit a nastínit změny, ke kterým v 18. století došlo.

Nejdříve však alespoň nastíníme rozdíl mezi dvěma pojmy, dvěma jazykovými disciplínami, které spolu ve vývoji jazyka navzájem souvisí a doplňují se. Jedná o historickou gramatiku a o vývoj spisovného jazyka. Zatímco historická gramatika bývá nazývána dějinami vnitřními a sleduje vývoj roviny langue (hláskosloví, morfologie atd.),

³⁵ CUŘÍN, F. *Vývojspisovné češtiny*. Praha: SPN, 1985, s. 57-71.

³⁶ KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012, s. 36. ISBN 978-80-7294-591-7.

vývoj jazyka zkoumá rovinu parol, zkoumá hlavně texty/promluvy a „sleduje způsob využití jazykových prostředků ve vztahu k předpokládanému záměru původce textu“.³⁷

V následující části se zmíníme o vývoji spisovného jazyka a základních gramatických publikacích:

Důležitým spísem byla v oblasti spisovné češtiny *Čechořečnost seu Grammatica linguae bohemicae*, jejímž autorem byl Václav Jan Rosa. Poprvé vyšla latinsky v roce 1672. Kniha má čtyři části – pravopis (*De orthographia*), etymologie (*De etymologia*), syntax (*De syntaxi*) a prozodie (*De prosodia*). Václav Jan Rosa patřil do skupiny barokních gramatiků. Jako jediný z nich nepatřil do jezuitského řádu. Kvůli novým a neústrojným slovům byl často považován za kazitele české řeči. Jeho dílo však svědčí o dobré znalosti současného i minulého jazyka. Celá řada rad a počinů Václava Jana Rosy našla v následujících dvou stoletích řadu následovníků. Několik jeho novotvarů našlo uplatnění i v nové češtině (pád, dvojhláska, příslovce, spojka,...).

Další významná mluvnice, která zachycuje spisovný jazyk, je *Gramatica Slavoboemica* Pavla Doležala z roku 1746. Tento autor byl Slovák, proto se zabírá rozdíly mezi slovenskými a českými nářečímí. Ve svém díle vycházel z Václava Jana Rosy.

Oproti tomu mluvnice Jana Václava Pohla *Gramatika česká oder die böhmische Sprachkunst* z roku 1756, která byla plná zvláštních výrazů, vzbudila značný odpor a řada osobností, mezi které patřil i Josef Dobrovský nebo František Jan Tomsa, ji odsoudila.

Kdybychom tedy měli tuto situaci obecně charakterizovat a shrnout, je nutné poznamenat, že výše zmíněná společenská situace, která neumožnila v podstatě jakoukoli rozsáhlejší literární tvorbu, zároveň dopomohla k tomu, že tyto nejrůznější novotvary a zvláštní jazykové výrazy nebyly přivedeny k životu a nedostaly se tak do povědomí lidí.³⁸

V období baroka měla na český jazyk velký vliv latina a němčina. Do jazyka se dostávaly germanismy i latinská slova, které se stávaly stále větším nebezpečím pro český národní jazyk. Reakcí na tuto situaci byl tzv. purismus, tedy snaha o čistotu národního jazyka. V českých zemích jsme v této době chtěli ukázat, že český jazyk je konkurence schopný a že vypůjčená německá slova nepotřebuje. Na řadu přichází tzv. jazykové brusičství, kdy mluvčí nahrazují germanismy či latinská slova slovy novými, vymyšlenými - neologismy (*slamotrus*, ...). Neologismy, vytvořené v rozporu s českým slovtvorným

³⁷ PLESKALOVÁ, J. a kol. *Kapitoly z dějin jazykovědné bohemistiky*. Praha: Academia, 2007, s. 473. ISBN 978-80-200-1523-5.

³⁸ CUŘÍN, F. *Vývoj spisovné češtiny*. Praha: SPN, 1985, s. 57-68.

systémem, se objevují v gramatikách Jana Václava Pohla (gramatika byla poprvé vydána v roce 1756). Většina neologismů však neměla šanci se ve spisovném jazyce uchytit.

Popisu slootovorného systému se ujal až Josef Dobrovský ve svém spise *Die bildsamkeit der slavischen Sprache an der Bildung der Substantive und Adjective in der böhmischen Sprache dargestellt* (1799). Dobrovský se důrazně vyjadřoval proti novotvarům, proti opisům německých slov, dokonce i proti neologismům, které pravidla neporušovaly.³⁹

V další části přistoupíme k nejdůležitější části práce, k historické gramatice:

Jak již bylo výše několikrát zmíněno, český jazyk (obzvláště ten spisovný) byl ve velice špatné situaci – ať už se jednalo o jeho vývoj, literaturu, mluvenou formu či ostatní stránky. Toto období sice navazuje na vyspělý a rozvinutý spisovný jazyk z období humanismu a reformace, v 18. století ale k jeho rozvoji nedošlo, naopak se jeho úroveň nepodařilo ani udržet. Většina jazykového vývoje byla v 18. století již uzavřená nebo se změny prováděly až v následujícím období národního obrození. Ve zkoumaném období k velkým změnám nedocházelo. Můžeme tedy přihlídnout ke gramatice spisovné češtiny 17. století.

3.2.1 Rovina foneticko-fonologická

Změny v hláskosloví byly v podstatě dokončeny již v předchozím období. Do spisovného jazyka často pronikaly jevy nářeční. Nejrozšířenějším jevem v této rovině je označování a kolísání v kvantitě. Otázkou ovšem zůstává, jak velký vliv na to měla zručnost a svědomitost opisovačů či technické vybavení tiskáren nebo například míra pozornosti, která byla ve spěchu textům věnována. Kvantita se většinou označovala čárkou, někdy jsme se také mohli setkat se zdvojením konkrétního písmene, jen zřídka se vyskytoval jiný způsob (např. kroužek nad ů).⁴⁰

³⁹ PLESKALOVÁ, J. a kol. *Kapitoly z dějin jazykovědné bohemistiky*. Praha: Academia, 2007. ISBN 978-80-200-1523-5 (s. 540-544)

⁴⁰ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009. ISBN 978-80-7240-003-8. (s. 110)

3.2.1.1 Vokály

3.2.1.1.1 Substantiva

Prefixy

Kvantita u předpon je poměrně častým jevem, dokladů s touto změnou je velmi mnoho. Budeme se zabývat slabičnými předponami bez dalšího významového dělení, protože u kvantitativního významu předpon není podstatný.

Předpony, které se vyskytovaly v krácené podobě: Na-, při-, u-, vy-, za-. Také u předpon substantiv docházelo ke kolísání.⁴¹

Suffixy

Různá kvantita se vyskytovala také u sufixů. Přípony se krátily i dloužily a i zde dochází v celé řadě případů kolísání. Ani u kvantitativních sufixů nebudeme řešit významové dělení.

Tendence ke dlužení se týká přípon: -ař, -ač, -ič, -itel, -ice, -ina, -ička, -yně, -iště, -idlo.

Tendence ke krácení se objevovala u přípon: -ík, -ák, -án, -ín, -íček, -átko, -íčko, -í, -ko (krácení ve slabice se zúženým -é- před příponou).⁴²

Kvantita v základu substantiv

Tendenci ke krácení mají výrazy s kmenovým ů za starší ó. Dále pak feminina na -ost tvořená od adjektiv. U tohoto typu rozlišujeme substantiva, která zachovávají kvantitativní základového přídavného jména, substantiva, která dluží samohlásku základu a substantiva, která mají obě varianty. Tendenci ke krácení vokálu v základu mají substantiva zakončená na -ce odvozená od sloves.

Tendence k dlužení kmenové samohlásky je u jednoslabičných maskulin a zachovává se i v nepřímých pádech. U dvojčlenných výrazů složených si zpravidla první člen zachovává svou kvantitativní hodnotu a druhý člen ji mění.

Některá domácí substantiva se zaznamenávala s kvantitativní hodnotou, která odpovídala lidové (obecně české nebo nářeční) výslovnosti kmenové samohlásky.⁴³

⁴¹ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009, s. 127. ISBN 978-80-7240-003-8.

⁴² tamtéž (s. 128)

⁴³ tamtéž (s. 130-131)

Přejatá slova

Často docházelo ke krácení vokálů v přejatých slovech (obecných slovech i jménech), přestože se u nich pravděpodobně délka vyslovovala. Platí to u všech vokálů kromě vokálu ů. U něj se kvantita vyznačovala vždy.⁴⁴

Úženi é>í

Úženi je jev, který se začal projevovat až v 16. století a dostal se až do století 17. Nejvíce dokladů je na úženi uvnitř slova, méně jich je pak v příponách nebo před příponami deminutiv. Několik dokladů je v přejatých slovech s koncovkou -ěř.⁴⁵

Diftongizace ú>ou na začátku slova

Výrazněji se projevuje v 2. polovině 16. století a tato změna pokračuje i ve století následujícím. Většinou se objevuje podoba slov s diftongem ou-, ale dochází ke kolísání obou forem. Vývoj této změny se rozdělil do dvou linií. První linie, která dávala přednost monoftongizovaným tvarům, je náboženská a filozofická tematika. Tematika druhé linie byla zaměřená na denní praxi a dávala přednost tvarům diftongizovaným. Časem se obě tyto linie prolnuly.⁴⁶

Diftongizace ý>ej

Diftongizace je další změna, která se začala projevovat v polovině 16. století. Tato změna se dostávala nejdříve do základu slov, teprve později do koncovek adjektiv a adjektivních tvarů zájmen. Diftongizace v předponě není častá. Když k ní ale došlo, bylo to převážně v předponě vý-. Docházelo k diftongizaci i po konsonantech c, s, z, což je důsledek depalatalizace souhlásek a splynutí í s ý.⁴⁷

3.2.1.1.2 Adjektiva

U adjektiv zaznamenáváme tendenci ke dloužení i ke krácení. Tendenci ke dloužení nacházíme u samohlásky v základu, u přípony některých adjektiv slovesných a u adjektiv ve specifických funkcích. Tendenci ke krácení můžeme zaznamenat u některých adjektiv také v základu, hlavně ale v zakončení adjektiv ve funkci přívlastku.

⁴⁴ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009, s. 111. ISBN 978-80-7240-003-8.

⁴⁵ tamtéž (s. 22)

⁴⁶ tamtéž (s. 21)

⁴⁷ tamtéž (s. 88)

Když se podíváme na adjektiva z pohledu původnosti a odvozenosti, můžeme říci, že skupina adjektiv původních je stabilní a kolísání téměř nepodléhá. Oproti tomu skupina adjektiv odvozených kolísání podléhá o poznání více. Proto tato adjektiva dělíme do několika skupin:

- základová samohláska kolísá bez ohledu na způsob utvoření
- adjektiva s dnes neobvyklou kvantitou
- adjektiva slovesná utvořená z přechodníku přítomného
- adjektiva přivlastňovací mají dlouhou koncovku ženských tvarů
- adjektiva přejatá z latiny s příponou -alis mají v češtině krátké -alní
- adjektiva se substantivní příponou -in je krátká i ve spojení s příponou -ský
- adjektiva s předponami na-, při-, vy- si zachovávají krátkost
- adjektiva s příponami -ný, -lý mají tendenci ke krácení
- adjektiva zakončená komponentem -irovaný neoznačují kvantitu uprostřed slova, ikdyž se patrně vyslovovala⁴⁸

Substantivizovaná adjektiva

Z hlediska kvantity je dobré rozlišit substantizovaná adjektiva do tří skupin. První skupina je podle typu hřešící. V této skupině se objevuje často kolísání. Druhá skupina je podle typu mrtvý. Tady je odchylek naopak velmi málo. Třetí skupina je podle typu padlý, raněný. Adjektiva jsou tvořena z přičestí a výjimky jsou pouze ojedinělé. Poslední skupina je podle typu dobré a ani zde není mnoho výjimek.⁴⁹

Úženi é>í

Ke změně é>í přispěla adjektiva, protože touto změnou se vyrovnaly rozdíly mezi tvrdým a měkkým skloňováním (dobrého - jarního>dobrýho, jarního). Při zkoumání nářečí bylo dokázáno, že morfologické vlivy na adjektiva nebyly nejdůležitější a hlavní příčiny byly fonologické.⁵⁰

Můžeme říci, že užití zúžených tvarů je velmi časté, ale nepřevládá nad spisovným/nezúženým tvarem. Například gramatika Rosova připouští oba tvary.

⁴⁸ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009, s. 136. ISBN 978-80-7240-003-8.

⁴⁹ tamtéž (s. 140)

⁵⁰ KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012, s. 100. ISBN 978-80-7294-591-70.

Diftongizace í>ej

Tato změna se u adjektiv vyskytovala již dávno před zkoumaným obdobím. V období humanistickém vymizela a převládla podoba s koncovým -é (dobré). Podoba s -ej (dobrej) se navrátila opět v baroku. Pro adjektiva byla příznačná i změna, která je popsána výše - úžení í>é. U změny diftongizace í>ej hrálo svou roli nářečí.⁵¹

3.2.1.1.3 Pronomina

Neurčitá zájmena nějaký, některý, tázací zájmena jaký, který (i jako zájmena vztažná) mají výraznou tendenci ke krácení stejně jako adjektiva. U zájmen jaký a který se neseťkáváme s kolísáním, můžeme najít výjimku u tvaru kterýžto, podobná situace je i u zájmena takový. Ukazovací zájmeno ten, tento, týž se krátí téměř bez výjimky. V 1. p. sg. m. je častější dlouhý tvar. U zájmena onen je dlouhá podoba ojedinělá. Zájmeno sám se s krátkou samohláskou vyskytuje jen velmi zřídka. Ke kolísání v koncovce dochází v genitivu maskulin a v instrumentálu, ale nominativu feminin je zpravidla dlouhý. U zájmena každý dochází k pravidelnému krácení v nepřímých pádech. Zájmeno všechen se objevuje s kvantitou. U osobních zájmen je situace následující: osobní zájmeno já se píše pravidelně, osobní zájmeno on se píše zpravidla v krátkém tvaru nim. Zájmeno ona se vyskytuje v obou tvarech ní/ni a většinou jen ve tvaru ji. Zájmeno my se píše ve tvaru nám/nam a zájmeno oni ve tvaru nich i jích. U přivlastňovacích zájmen můj, tvůj, svůj se krátí tvary v nepřímých pádech podobně jako u adjektiv. Zájmeno její se převážně krátí, ale najdeme i dlouhé tvary. Zájmena náš, váš se většinou dluží, zájmeno jejich dokonce zcela pravidelně. Tázací zájmeno co ve funkci vztažného zájmena má krátký tvar v instrumentálu. Stejně tak tázací a vztažné zájmeno čím.⁵²

Úžení é>í

K této změně dochází u adjektivních tvarů zájmen, platí pro ně tedy to samé co pro adjektiva.

⁵¹ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009, s. 25. ISBN 978-80-7240-003-8.

⁵² tamtéž (s. 143-144)

3.2.1.1.4 Numeralia

Řadové číslovky krátí koncovky opět jako adjektiva. Jinak se u číslovek setkáváme s různou kvantitou. Například druhové i základní číslovky dlouží a krátí kvantitu bez nějakých pravidel.⁵³

Úženi é>i

K této změně dochází u adjektivních tvarů číslovek. Platí pro ně tedy to samé co pro adjektiva a pronomina.

3.2.1.1.5 Verba

Tvary neurčité

Infinitiv

U dvojslabičných infinitivů se zkracovala první slabika, u trojslabičných infinitivů se slabičnými i bez slabičných přepon se objevovala tendence krátit všechny slabiky, objevují se také infinitivy s první slabikou dlouhou nebo s dlouhou předposlední slabikou, to je hlavně u sloves 4. třídy. U infinitivů čtyřslabičných dochází také ke kolísání, můžeme se setkat s infinitivy, které mají všechny slabiky krátké, ale i s infinitivy, které prodlužují předposlední slabiku nebo i druhou a třetí či první a druhou. Pětislabičné infinitivy měly prodlouženou čtvrtou slabiku od konce, v několika případech došlo k dlužení první slabiky.⁵⁴

Příčestí

Některá slovesa měla tendenci krátit v mužském rodě poslední a v ostatních tvarech předposlední slabiku příčestí trpného, jednalo se především o tvary plurálové.⁵⁵

Přechodníky

U přechodníků dochází ke kolísání tvarů -íc/-íce a -ic/-ice. Můžeme se setkat také s tvary přechodníků zakončených na -á.⁵⁶

⁵³ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009, s. 145. ISBN 978-80-7240-003-8.

⁵⁴ tamtéž (s. 113-119)

⁵⁵ tamtéž (s. 120)

Podstatná jména slovesná

Jedná se o podstatná jména zakončená na -tí, -ní. U tohoto jevu se také setkáváme s kolísáním, opět záleží i na počtu slabik.

Tvary určité

Indikativ

Poměrně rozšířená je tendence krátit koncovku ve 3. os. sg. indikativu prézenta i futura. S tímto jevem se můžeme setkat u sloves 4. a 5. třídy. Zajímavé je, že se tento jev týká sloves ve tvaru 3. os. sg. indikativu prézenta, v jiných možných tvarech se tento jev neobjevuje nebo jen v nepatrném počtu (především u sloves 4. třídy).⁵⁷

Imperativ

V imperativu dochází u sloves vzoru kupuje k prodlužování -u-. Týká se to 2. os. sg., 1. os. pl i 2. os. pl.

Dalším typem imperativu, ve kterém docházelo k dloužení, byl imperativ se samohláskou v základu jednoslabičných i dvojslabičných tvarů. Došlo také k prodloužení přípony -í u tvarů s kmenem zakončeným na skupinu konsonantů. Patří sem tvary s -í/-i jako starší varianta zakončení imperativu sloves typu píti vzniklou stažením. Jako poslední sem zahrneme tvary imperativu s prodlouženým vokálem před enklitickou částicí -ž (-íž).⁵⁸

U sloves se můžeme setkat ještě s několika tvary sloves, které souvisejí s kvantitou. Jedná se o tvary ve 3. os. sg. prézenta: Nejní, muže/může, bíje, líje, píše, propíše, přehníje, zabíje, zbydé/zbide.⁵⁹

Diftongizace ý>ej

Diftongizace se vyskytuje také v základu sloves. U sloves pro tuto změnu platí vše jako u stejné změny u slovních druhů zmiňovaných výše.

⁵⁶ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009, s. 121. ISBN 978-80-7240-003-8.

⁵⁷ tamtéž (s. 124-125)

⁵⁸ tamtéž (s. 126-127)

⁵⁹ tamtéž (s. 127)

3.2.1.1.6 Adverbia

U příslovcí docházelo k dloužení některé slabiky, většinou té poslední. Objevuje se zde kolísání. Další skupina se přiklání ke krácení, pravděpodobně pod vlivem běžné výslovnosti. Třetí skupinu tvoří adverbia, která jsou tvořena od adjektiv, popřípadě od substantivních základů. Tady se tedy buď zachovává kvantita kmenové samohlásky, nebo se zachovává kvantita kmenové samohlásky, ale prodlužuje se poslední slabika.⁶⁰

3.2.1.1.7 Prepozice

Původní prepozice mají obvyklou kvantitu. U nepůvodních předložek dochází k poměrně častému kolísání v kvantitě.

3.2.1.1.8 Konjunkce, partikule, interjekce

U spojek dochází ke kolísání. Částice *kyž*, která se objevuje poměrně často, je vždy krátká. Citoslovce se vyskytují s obvyklou kvantitou.

3.2.1.2 Konsonanty

3.2.1.2.1 Protetické v- (vo-)

Protetické v- se vyskytovalo zpravidla před o-. Tento jev se objevil již ve 14. století a rozšířil se do většiny nářečí (kromě lašských, východomoravských, severní hanáčtiny a nejjižnější části českých nářečí). V 15. - 18. století se protetické v- dostalo se také do spisovné češtiny. Přestože bylo velice rozšířené, dokonce bývalo často v převaze, nikdy se neustálilo. V období národního obrození bylo naopak mluvnicemi a jazykovými příručkami přesunuto do nespisovného jazyka.⁶¹

3.2.2 Rovina morfologická

Tvarosloví prochází vývojem neustále. Nelze zabránit různým změnám, ke kterým ve tvarosloví během vývoje jazyka musí zákonitě docházet (kvůli tlaku mluveného jazyka). Většinou jde o jevy vysoce frekventované. Žádný z nich nelze však chápat jako čistě

⁶⁰ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009, s. 145. ISBN 978-80-7240-003-8.

⁶¹ KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012, s. 104. ISBN 978-80-7294-591-7.

nářeční, prakticky všechny jsou dnes typické pro obecnou češtinu, již se běžně mluví na větší části českého jazykového území.⁶²

3.2.2.1 Substantiva

Deklinační typ píseň

Během vývoje došlo k tomu, že ja-kmeny často přejímaly koncovky i-kmenů. Následkem toho bylo sblížení mnoha jmen obou deklinačních typů a vytvoření nehistorického deklinačního typu píseň, jehož konstituce byla dovršena v 16. - 18. století.

Deklinační typ kuře

Některá neutra se skoloňují podle typu kuře i přesto, že patří k deklinačnímu typu moře.

Koncovky substantiv⁶³

V lokálu plurálu je upřednostňována koncovka -ích, ale proniká sem už i koncovka ženská -ách.⁶⁴

Ve zkoumaném období se hodně v instrumentálu využívají koncovky -mi, -ami, -emi (u maskulin a neuter) a už se začíná objevovat i koncovka -ma.⁶⁵

Genitiv plurálu -ův

U substantiv se objevuje v genitivu plurálu koncovka -ův. V průběhu vývoje se tato varianta střídala s variantou -ů, popřípadě docházelo ke kolísání a mohla se objevit varianta -uv.⁶⁶

Kolísání rodové

U substantiv dochází ke kolísání v rodě. Nejčastěji se to týká maskulin a feminin.

⁶² Stich, A. O počátcích moderní spisovné češtiny. Naše řeč. 1991, ročník 74, číslo 2. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cz/archiv.php?art=6996>

⁶³ JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009, s. 133-136. ISBN 978-80-7240-003-8.

⁶⁴ JANEČKOVÁ, M., ALEXOVÁ, J., POSPÍŠILOVÁ, V. *Slovesné baroko ve středoevropském prostoru*. Praha: ARSCI, 2010, s.47. ISBN 978-80-7420-008-3.

⁶⁵ HAVRÁNEK. *Vývoj českého spisovného jazyka*. Praha: SPN, 1979, s. 74.

⁶⁶ JANEČKOVÁ, M., ALEXOVÁ, J., POSPÍŠILOVÁ, V. *Slovesné baroko ve středoevropském prostoru*. Praha: ARSCI, 2010, s. 17. ISBN 978-80-7420-008-3.

Kolísání plurálové a duálové

V kategorii gramatického čísla nedocházelo od 16. století už prakticky k žádným změnám. Ustálilo se dvojí číslo – singulár a plurál. Zbylo pouze několik duálových tvarů, které jsou však ve funkci plurálu, zbytek zanikl již v 15. století.⁶⁷

Přesto se v instrumentálu plurálu udržela starší o-kmenová koncovka, a proto dochází ke kolísání mezi plurálovými a duálovými koncovkami.⁶⁸

3.2.2.2 Adjektiva

Tvar středního rodu

U přídavných jmen zaniká tvar středního rodu. Místo něj se objevuje tvar tvar s -é (ženský rod).⁶⁹

3.2.2.3 Pronomina

Mě, mně

V genitivu i akuzativu pronomina já se píše mně.⁷⁰

Koncovka instrumentálu - ma

Ve zkoumaném období se začíná prosazovat obliba koncovky -ma. Dochází k pronikání koncovky -ma do tvarů instrumentálu plurálu pronomina demonstrativního.

Naň, jej

V období střední češtiny a i později v období nové češtiny je poměrně frekventovaný tvar zájmena pro 3. os. sg. -ň (proň, zaň, naň) a tvar jej, který nejspíše vznikl přidáním slabiky je- podle jeho, jemu.⁷¹

⁶⁷ LAMPRECHT, A., ŠLOSAR, D., BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986, s.132. ISBN 14-599-86.

⁶⁸ JANEČKOVÁ, M., ALEXOVÁ, J., POSPÍŠILOVÁ, V. *Slovesné baroko ve střeoevropském prostoru*. Praha: ARSCI, 2010. ISBN 978-80-7420-008-3.

⁶⁹ HAVRÁNEK. *Vývoj českého spisovného jazyka*. Praha: SPN, 1979, s. 74.

⁷⁰ tamtéž (s. 74)

⁷¹ KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012, s. 186. ISBN 978-80-7294-591-7.

3.2.2.4 Numeralia

Vývoj číslovky čtyři

Tvar čtyry vychází z instrumentálu čtyrmi (vedle tvaru čtyřmi) a vznikl jako výjimka z pravidla při depalatalizaci. Pravděpodobně tedy nenavazuje na pl. genitiv četer6/č6tyr7, protože tvar čtyr se objevuje poprvé až v 17. století.⁷²

3.2.2.5 Verba

Neurčité tvary

Přechodník

Přechodníky byly kodifikovány až v 19. století v národním obrození a tato kodifikace odpovídala stavu v 16. století.

V přechodníku přítomném jsou tvary ustrnulé, nerozlišují se tvary pro jednotlivé rody, nejčastěji se užívají v plurálové formě. K rodové shodě začíná docházet až na konci 18. století a především v období národního obrození.⁷³

Infinitiv

Ve staré češtině se u sloves v infinitivu vyskytuje koncovka -ti. Vlivem supina se začal objevovat také infinitiv s tvrdým zakončením -t. Ve 14. století pouze zřídka, v 16. století častěji, ale až ve 20. století se stal infinitiv na -t vedle toho na -ti součástí spisovné normy. V dnešní době infinitiv zakončený na -ti považujeme již za knižní.⁷⁴

Opisné tvary sloves

Opisné pasivum se pevně zasazuje do soustavy časů. To má za následek nutnost užití znaků 3. osoby jest a sou, protože má také časovou platnost – vyjadřují přítomnost.⁷⁵

Určité tvary

U určitých tvarů zaznamenáváme pouze několik charakteristických jevů, jedná se spíše o zjednodušování či vypouštění některých tvarotvorných koncovek.

Slovesa ve 3. osobě plurálu nerozlišují rozdíl mezi příponami -e, -ejí (drží i držejí).⁷⁶

Tvary v 1. os. pl. indikativu prezenta se objevují bez -e.

⁷² KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012, s. 191. ISBN 978-80-7294-591-7.

⁷³ HAVRÁNEK. *Vývoj českého spisovného jazyka*. Praha: SPN, 1979, s. 74.

⁷⁴ LAMPRECHT, A., ŠLOSAR, D., BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986, s. 240. ISBN 14-599-86.

⁷⁵ tamtéž (s. 246).

⁷⁶ HAVRÁNEK. *Vývoj českého spisovného jazyka*. Praha: SPN, 1979, s. 74.

V přičestí minulém s kmenem na souhlásku se odsouvá nekoncové tvarotvorné -l.⁷⁷

Pády, slovesná rekce

Rosa určil sedmi pádová paradigmata - substantiva (tvrdá a měkká, u maskulin životná a neživotná) jsou oddělená od adjektiv (rozlišená jsou tvrdá a měkká), tvaroslovná variabilita a kolísání.⁷⁸

„Kapitola o genitivu vlastní řízenosti (rekce) slovesné je rozčleněna do tří oddílů: 1. genitiv prvního předmětu u sloves prostých a předponových, 2. genitiv druhého předmětu a 3. genitiv u sloves zvrtných. V prvním oddíle probírá autor zvláště 2. pád u sloves prostých (a to u sloves vnímání, sledování, dbání, usilování, žádání, bránění, vzdalování, odluky a želení) a zvláště u sloves předponových. Sleduje opět ústup vazeb genitivních ve prospěch vazeb akuzativních v průběhu celého historického vývoje češtiny; prudký je tento proces zase hlavně v době pobělohorské. Vyrovnávání spisovného úzu s nespisovným se od obrození neslo trojím směrem: 1. po některých slovesech (jako brániti, tajiti aj.) nastoupil už 4. pád místo 2. pádu; 2. po jiných slovesech (jako žádati, poskytovat aj.) je vytlačování 2. pádu pádem 4. zčásti brzděno možností kvantitativního chápání jejich vazby; 3. u některých sloves (jako dosáhnouti, nabýti aj.) se 2. pád udržuje (do značné míry vlivem kodifikace) dosud. I u těchto posledních dvou skupin však autor očekává další pronikání akuzativní vazby do normy spisovného jazyka v soulase s obecnou vývojovou linií pádové soustavy češtiny.“

Zvláštní postavení má tzv. objektový genitiv u zvrtných sloves, který se dochoval prakticky v celém rozsahu (zřící se něčeho, dotknouti se něčeho, ...). Akuzativ pronikl jen k několika slovesům (např. dovědět se něco).⁷⁹

Rod

Dochází k ústupu rodů v plurálu.

⁷⁷ JANEČKOVÁ, M., ALEXOVÁ, J., POSPÍŠILOVÁ, V. *Slovesné baroko ve středoevropském prostoru*. Praha: ARSCI, 2010, s. 47. ISBN 978-80-7420-008-3.

⁷⁸ PLESKALOVÁ, J. a kol. *Kapitoly z dějin jazykovědné bohemistiky*. Praha: Academia, 2007, s. 24. ISBN 978-80-200-1523-5.

⁷⁹ Večerka, R. O vývoji předmětového genitivu v češtině. *Naše řeč*. 1960, ročník 43, číslo 5-6. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4759>

Na přelomu 16. a 17. století došlo k procesu nahrazování starého nominativu tvarem akuzativu tedy tzv. akuzativu-nominativu po úplném proniknutí genitivu-akuzativu v singuláru.⁸⁰

Konjugace

„Konjugaci Rosa emancipoval od výkladových schémat mluvnice latinských, když přinesla nová pozorování a přesné a výstižné formulace o podstatě slovesných vidů a o násobenosti slovesného děje a popsala jejich výrazové prostředky.“

„Rosa rozlišuje u každého slovesa jako lexikální jednotky kmen přítomný a kmen budoucí (imperfektivum – perfektivum). Imperfektiva podle něho označují actionem in fieri, perfektiva in facto. Z toho plyne, že každý prezens může být jen imperfektivní, kdežto futurum a praeteritum mohou být buď perfektivní, nebo imperfektivní. V soustavě časů pak rozlišuje praeteritum imperfectum chystal a praeteritum plusquamimperfectum chystal byl, praeteritum perfectum chytil a praeteritum plusquamperfectum chytil byl, futurum imperfectum budu chytati a futurum perfectum chytím.“

Od opozice vidové oddělil navíc násobenost slovesného děje.⁸¹

Vid

Tento jev byl popsán již dříve (např. V. J. Rosa), ale pojem zavádí až Fr. L. Čelakovský v 19. st. Již od 16. století můžeme plně vyjádřit dokonavost a nedokonavost a násobenost a nenásobenost.⁸²

Slovesné třídy a typy

V této době byly rozlišeny pouze čtyři slovesné třídy: -ám, -ím, -í, -u.

Onkání, onikání

Jde o prvky z němčiny. Vnikly k nám už v 16. století a v některých nářečích se u nás udržely dokonce až do 20. století. Onikání ze spisovného jazyka bylo odstraněno během 19. století díky puristickým snahám zbavit český jazyk všech německých prvků.⁸³

⁸⁰ LAMPRECHT, A., ŠLOSAR, D., BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986, s. 136. ISBN 14-599-86.

⁸¹ PLESKALOVÁ, J. a kol. *Kapitoly z dějin jazykovědné bohemistiky*. Praha: Academia, 2007, s. 24. ISBN 978-80-200-1523-5.

⁸² LAMPRECHT, A., ŠLOSAR, D., BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986, s. 201. ISBN 14-599-86.

⁸³ KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012, s. 210. ISBN 978-80-7294-591-7.

3.2.3 Rovina syntaktická

Už od 14. století se ve spisovném jazyce uplatňuje vliv latiny, především v kladení slovesa na konec věty. Naplno se tento vliv projevil v 16. - 17. století a začal ustupovat až ve století 19. kvůli vlivu mluveného jazyka.⁸⁴

Spojovací prostředky

Barokní spojovací prostředky byly v převážné většině původě adverbialní. Týká se to například místního příslovce kde a jeho variant – kde, kdež, kdeže, kdežto. Funkci spojovacích prostředků samozřejmě plnily i spojky, relativa či částice.

V obsahových větách oznamovacích (doplňkových) se spojka an nahrazuje spojkou jak. V obsahových větách tázacích byly výrazy ze základu s -j (jak, jaký) nahrazeny výrazy s kter- (kterak, kteraký). Spojka ač je považována výhradně za přípustkovou. Do souvětí vylučovacího se dostává buď'-buď' místo nebo-nebo, leč-leč. Ve větách vztažných se ze spojek jenž a který stávají synonyma.⁸⁵

Interpunkce

Byla používána pouze tři interpunkční znaménka – tečka pro ukončení věty, dvojtečka sloužila k rozdělení delšího souvětí a čárka oddělovala menší úseky. V době barokní se objevil ještě středník, který měl také opticky dělit souvětí a měl uvozovat přímou řeč. Z období baroka se objevují také první náznaky syntaktického členění vět – syntaktizace interpunkce. Interpunkce, jak ji známe dnes, byla vytvořena až v 19. století.⁸⁶

Souvětí

Stejně jako u slovosledu, tak i ve stavbě souvětí byl patrný vliv latiny a její složité větné stavby. Vliv na větnou stavbu měl ale i úpadek jazyka v 18. století a můžeme tedy zaznamenat také zjednodušené větné konstrukce. Čím dál větší vliv na větnou skladbu měl běžný a živý mluvený jazyk.⁸⁷

⁸⁴ LAMPRECHT, A., ŠLOSAR, D., BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986, s. 371. ISBN 14-599-86.

⁸⁵ MAREŠOVÁ, H. *Základy historické mluvnice češtiny s texty k rozboru*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2008, s. 74. ISBN 978-80-244-2028-8.

⁸⁶ tamtéž (s. 74)

⁸⁷ LAMPRECHT, A., ŠLOSAR, D., BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986, s. 377. ISBN 14-599-86.

Slovosled - nenáležitě postavení přívlastku

Dalším syntaktickým charakteristickým jevem daného období bylo nenáležitě postavení bohatě rozvitých přívlastků. Ve spisovném jazyce bývá přívlastek správně umístěný za podstatným jménem, který rozvíjí (vložíme do strouhanou houskou vysypané formy, dáme do studenou vodou vypláchnutých mističek). Správně by měl stát za podstatným jménem (do formy vysypané strouhanou houskou, do mističek vypláchnutých studenou vodou).⁸⁸

3.2.4 Rovina lexikální

Do češtiny jednak pronikaly germanismy, latinská slova a jednak, jak již bylo výše zmíněno, se prosazují snahy o jazykovou čistotu a tak vznikají i neologismy, které se ale jen velmi zřídka setkávají s úspěchem. V mluvě a literatuře se téměř neobjevují, během krátké doby zase úplně mizí.⁸⁹

V rovině lexikální zmiňujeme také vývoj nářečí. Největší rozdíly mezi jednotlivými nářečnými skupinami vznikly už v předbělohorském období. Lidovou češtinu také značně ovlivnilo nevolnictví, ustálení feudálních hranic a náboženský útlak či naopak nucené stěhování. Právě tato izolace nebo nepřirozené stěhování měly za následek další nářeční diferenciaci.⁹⁰

3.2.5 Rovina grafická

V porovnání s gramatikou Josefa Dobrovského z roku 1809 zjišťujeme, jak vypadal pravopis předtím.

- Psala se dvě l.
- Po souhláskách s, z se nerozlišovalo i/y.
- Po konsonantu c se také psalo pouze y
- V českobratrském pravopise se psalo jen y – psy štěkali, vidím psy – tvary se nerozlišovaly analogicky podle tvarů páni-pány.⁹¹

⁸⁸ Knappová, M. K jazykové stránce některých kuchařských příruček a návodů. Naše řeč. 1963, ročník 46, číslo 2. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4945>

⁸⁹ LAMPRECHT, A., ŠLOSAR, D., BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986. ISBN 14-599-86.

⁹⁰ KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012, s. 36. ISBN 978-80-7294-591-7.

⁹¹ tamtéž (s. 38)

- Místo tečky – háček
- Vokál í psán jako j (gegj – dnes její)
- Konsonant j psán jako g (gegj)

l – l' - l (přeškrtnuté)

Dvojice l – l' (přeškrtnuté) přetrvala zánik měkkostní konsonantické korelace. Podle Husa bylo možné ústup zaznamenat už kolem roku 1400, v písmu se ale místy udrželo až do 19. století.⁹²

Diftong ou se v památkách nejčastěji označuje spřežkou au, tento způsob se udržel v pravopise do poloviny 19. století.

Ve zkoumaných kuchařských spisech se ale pravopisem budeme zabývat pouze v menší míře, protože texty byly transkribovány, tedy převedeny do novočeského pravopisného systému.

3.2.6 Rovina stylistická

V rovině stylistické se nevyskytuje nic charakteristicky dobově zakotveného. Recepty vykazují stejný stylový charakter jako dnes. Forma receptů naopak dokládá silnou vývojovou kontinuitu.

Můžeme pouze zmínit jev, který se v průběhu vývoje změnil. Tím je vyjádření činnosti pomocí konkrétnějšího, specializovanějšího slovesa než dříve (dej do toho/dej k tomu × přidej) apod. Tento aspekt souvisí s rozvojem vyjadřovacích prostředků odborného stylu.⁹³

⁹² KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012, s. 94. ISBN 978-80-7294-591-7.

⁹³ Světlá, J. K některým žánrům návodových textů. *Naše řeč*. 2002, ročník 85, číslo 4. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7691>

Praktická část

4 *Analýza spisu z roku 1763*

4.1 Charakteristika zdroje

„Texty jsou transkribovány, tj. převedeny do novočeského pravopisného systému, s tím, že jsou respektovány specifické rysy soudobého jazyka.

Transkripce textů se řídí obecně uznávanými edičními pravidly, jimiž jsou pro období staré a střední češtiny zejména texty Jiřího Daňhelky Směrnice pro vydávání starších českých textů (Husitský Tábor 8, 1985, s. 285–301), Obecné zásady ediční a poučení o starém jazyce českém (in: Výbor z české literatury od počátků po dobu Husovu. Praha, Nakladatelství Československé akademie věd 1957, s. 25–35) a Obecné zásady ediční a poučení o češtině 15. století (in: Výbor z české literatury doby husitské. Svazek první. Praha, Nakladatelství Československé akademie věd 1963, s. 31–41) a text Josefa Vintra Zásady transkripce českých textů z barokní doby (Listy filologické 121, 1998, s. 341–346). Tato obecná pravidla jsou přizpůsobována stavu a vlastnostem konkrétního textu. Při transkripci textu editor dbá na to, aby svou interpretací nesetřel charakteristické rysy jazyka a textu, zároveň však nezaznamenává jevy, které nemají pro interpretaci textu či jazyka význam (tj. např. grafické zvláštnosti textu).“⁹⁴

4.2 Analýza textu

4.2.1 Rovina foneticko-fonologická

V této rovině dochází k častým případům kolísání, především v tendenci krácení a prodloužení vokálů. Otázkou zůstává, na kolik je to zapříčiněno dobou či charakterem spisu a na kolik je to vina autora či osoby, která spis přepisovala.

⁹⁴ ed. ZÁPOTOCKÁ, Pavlína. Obecné ediční zásady (online). (cit. 13. 4. 2014).
Dostupné z: <http://vokabular.ujc.cas.cz/moduly/edicnipoznamka.aspx?id=Kucharka>

4.2.1.1 Vokály

4.2.1.1.1 Substantiva

Sufix deminutiv

Dochází ke krácení sufixu u deminutiv.

štemflik (1x)

Kvantita v základu slova

Dloužení vokálů i

skořice (9x), topinky (1x), slanina (1x), líbosti (5x), chvílku (2x), žilka (3x), zadrobenina (1x), lžička (2x), lžíc (4x), břicha (1x), pívem (1x), polovic (1x)

Dloužení vokálu u - *kůře (21x)*

Dloužení vokálu e - *chléba (8x)*

Dloužení vokálu a - *jádýrka (1x)*

Krácení vokálů í

Jednak je to ve slovech *jabličko (1x), kořinkem (1x), vajička (19x), hřebíček (18x)* a dále ve slově *polívka (43x)*, zde dochází ke kombinaci s úžením é>í.

Krácení vokálů ý - *rozmaryna (2x)*

Dloužení na konci slova

Uhří (1x)

Úžení vokálů é>í

Dochází k úžení vokálu é na vokál í.

polívka (6x)

Diftongizace ú>ou na začátku slova

oustrie (1x), ouhoře (6x)

Dvojhláska uvnitř slova

limon (3x) x limoun (1x)

Diftongizace í>ej

Dochází ke změně í/ý na diftong ej v základu slova.

sejr (6x - všechny tvary), sejtka (5x - všechny tvary), kejta (13x), rejže (8x), jazejčku (1x)

4.2.1.1.2 Adjektiva

Kvantita v základu slova

Dloužení vokálů i - *hliněnou (1x), žilkovatě (1x)*

Dloužení vokálů a - *jádrný (1x)*

Krácení vokálů í - *řidké (2x)*

Krácení vokálu ů - *pozustalých (1x)*

Kvantita adjektiv s předponou na-

nákyslou (1x)

Úženi é>í

Na několika místech se objevily nespisovné zúžené tvary přídavných jmen – může jít o vliv dialektu.

dobrý perníčky, dobrý koláče, vezmi drobet mastnýho, do studený vody, v studničný vodě, přikyslý, přísladký, nějakýho čistýho šatu

Diftongizace í>ej

V základu slova - *cejnovou, cejnové (4x - všechny tvary), rejnského (1x), vejražkového (1x)*

V koncovce - *maličkej kousek (1x)*

Diftongizace ú>ou na začátku slova

oustriový (1x)

4.2.1.1.3 Pronomina

Také u pronomin dochází ke kolísání kvantity. Tvary tázacích zájmen (někdy ve funkci vztažných) mají v instrumentálu krátké tvary.

Krácení vokálů í - *čim* (1x)

Tvary ukazovacích zájmen ten, tento, týž se krátí téměř bez výjimky.

tim (63x)

Úženi é>í

Tvar ukazovacího zájmene - adjektivní skoloňování.

tý polívky, tý nádivky (2x)

4.2.1.1.4 Numeralia

Úženi é>í

K této změně dochází u adjektivních tvarů číslovek.

druhý, druhýho, půldruhýho

4.2.1.1.5 Verba

Tvary neurčité

Přechodníky

V textu se nacházejí pouze dlouhé tvary přechodníkových koncovek -íce, -íc.

polejíc, přidajíc, naložíce, upražice

Tvary určité

Imperativ

Prodloužení přípony -í u tvarů s kmenem zakončeným na skupinu konsonantů.

utří (3x), *ocukří* (2x), *zavří* (1x), *potří* (1x), *tří* (2x), *rozetří* (4x)

V imperativu dochází u sloves vzoru kupuje k prodlužování -u-. Týká se to 2. os. sg., 1. os. pl i 2. os. pl.

Dochází k dloužení vokálu u v deklinačních koncovkách u sloves

Nejčastěji používané slovo s tímto jevem je *pozoruj* (19x). Dále jsou to slova *špikuj* (8x) a slova příbuzná *vyšpikuj* (4x), *nešpikuj* (1x), *kverluj* (1x) a slova příbuzná *rozkverluj* (1x),

skverlůj (6x), ocukrůj (5x), obracůj (5x), temfůj (3x), koštůj (2x), vyšlemůj (2x), obalůj (2x).
Mezi slova, která se objevila pouze jednou, patří: *zaškvařůj, svinůj, pomazůj, zešpejlůj, zavalůj, opucůj, procezůj, pokračůj, připravůj, temperůj, převalůj.* Také se objevilo několik případů stejných slov ve dvou různých podobách *páčůj (1x) X pácůj (3x), začezůj (1x) X zacezůj (1x).*

V textu můžeme pouze ve dvou případech nalézt tvar slovesa s koncovkou -u- (*restuj, vyšpikuj*).

Krácení vokálu á v základu slova

Místo spisovného tvaru *sundávej* se v textu objevuje krátké *sundavej (1x)*.

Monoftongizace dvojhhlásky ou>u

V tomto případě se jedná o změnu uvnitř slova.

zhustlo, zhustne, nez hustne, zhustl (11x), očuzenou (1x)

Diftongizace u>ou

Ke změně došlo uvnitř slova - *požloutiti (1x)*

Diftongizace í>ej

Dochází k použití diftongu *ej* na místo původního vokálu *í*.

zasejpej, posejpej (4x), vymej (12x), omej (1x), polejvej (5x)

4.2.1.1.6 Adverbia

U adverbií docházelo k dloužení některé (většinou poslední) slabiky. Také u adverbií dochází ke kolísání.

Dloužení vokálů *i*

libě (1x), dřívěji (2x), nejpěkněji (2x), nejtenčeji (2x), nejčistotněji (1x), nejdrobněji (1x), nejtenčeji (2x), dáleji (1x)

Dloužení vokálu *u* uvnitř slova - *tůze (1x)*

Krácení vokálu *é* na konci slova - *take (1x)*

4.2.1.1.7 *Prepozice*

Dloužení vokálu e – i zde dochází ke kolísání.

dlé (5x)

Vokalizace/nevokalizace předložek

Není vždy doložena vokalizace předložky v textu. Vokalizace spojky by sloužila pro snažší výslovnost především v případech, kdy vedle sebe stojí stejné konsonanty. Tento jev se také nevyskytuje pravidelně – v textu jsou uvedeny i vokalizované spojky
v (181x)/ve (16x), s (95x).

v vlašské jíše, v vodě, v francouzské, s skořicí, s špekem, s zázvorem

4.2.1.2 **Konsonanty**

4.2.1.2.1 *Protetické v-*

Protetické v- se vyskytovalo zpravidla před -o-, bývalo dokonce v převaze.

vohřívadlo (3x), nezvolejovatěly (2x), vovsa (1x), vočka (1x), vosmažíš (1x), vokouny (2x), voplatky (1x), nevokroužil (1x), zavostři (1x), zavostřelý (1x), vosáchl (1x), votři (1x), vopeč (1x), vopence (1x)

4.2.1.3 **Kolísání**

V některých případech se u této roviny setkáváme s kolísáním kvantity – není jednoznačně dodržovaná a v textu se vyskytují obě varianty.

polivka (43x) – polívka (6x) (všechny pádové tvary)

skoříce (27x) - skořice (10x) (všechny pádové tvary)

topínky (1x) – topinky (11x)

slanína (1x) – slanina (4x)

hřebíček (18x) – hřebiček (3x)

kůře (21x – pouze v tomto tvaru) – kuře (14x – ostatní tvary – kuřátko, kuřata, ...)

chléba (8x) – chleba (1x)

dlé (5x) – dle (2x)

rozmaryna (5x) – rozmarýna (1x)

polovic (1x) – polovic (11x)

řidké (2x) – řídké (4x)
take (1x) – také (5x)
očka (1x) – vočka (1x)
nejdrobněji (1x) - nejdrobnější (1x)
nejtenčejší (2x) - nejtenčeji (1x)
dáleji (1x) - dálejší (1x)
dřívěji (2x) – dřívější (1x)

Dílčí hodnocení

Rovina foneticko-fonologická odpovídá jazykovému stavu, který popisuje odborná literatura. U kvantitativních vokálů dochází ve většině slovních druhů ke kolísání. Protetické v-, když je již použito, se následně objevuje pravidelně u slovních druhů: substantiva, adjektiva a verba. Stejně tak diftong ou- se vyskytuje pravidelně na začátku slov.

Setkáváme se zde s několika případy, které by mohly být zařazeny i do roviny morfologické, protože se jedná o koncovky slov. Nakonec jsme je zařadili do roviny foneticko-fonologické, protože důvody vzniku konkrétní změny vzhledem k jejímu vývoji a charakteru patří spíše do roviny foneticko-fonologické.

U všech v odborné literatuře popsáných jevů foneticko-fonologické roviny, co se týče kvantitativních změn, dochází ke kolísání. Netýká se to všech slovních druhů stejnou měrou. V analyzovaném textu jde především o substantiva a adverbia, jak můžeme vidět v podkapitole kolísání.

Zaznamenali jsme také jev, který nebyl nalezen v odborné literatuře. Jedná se o vokalizaci nebo spíše nevokalizaci prepozic, která by usnadnila výslovnost. Ani tento jev není dodržován pravidelně.

Naopak se vyskytl případ jevu, který odborná literatura popisuje, ale v textu se nevyskytl. Jedná se například okolísání kvantitativní u infinitivů, přechodníků.

4.2.2 Rovina morfologická

4.2.2.1 Substantiva

Odlišný vzor podstatných jmen

Deklinační typ kuře u podstatných jmen, která řadíme ke vzoru moře.

Dobový tvar *vejcete (4x – všechny tvary)*

Podoba koncovky v plurálu genitivu u podstatných jmen

Nejvyšší počet příkladů je ve slovech *mandlův (10x)* a *žloutkův (7x)*, dále pak 2x ve slovech *řízkův, mundzemplův, citronův, prstův, hroznův* a po jednom případě ve slovech *kroužkův, šnitlův, rakův, knedličkův, vaječnickův, ořechův, houskův*. Objevily se zde také případy stejných slov ve dvou variantách: *limonkův (1x), limounkův (1x)*.

Odlišný rod podstatného jm. – kolísání v rodě

Mandle je femininum, dříve byla ve tvaru maskulina. Rodové kolísání také není dodržováno stoprocentně. Setkáváme se se slovem mandle i v rodě ženském.

mandlů (5x), špejlem (1x)

Koncovky instrumentálu -i, -ami, -emi, -ma

koblížkami (1x), vejceci (1x), rukami (2x), rozinkama

Užití substantiva hromadného

bobkových listí

Životnost/neživotnost

Kategorie životnosti (jako dnes slanečci/slanečky)

Bazanty, korotve, jeřábky jak se pécti mají.

4.2.2.2 Adjektiva

Tvar středního rodu

U adjektiv, která patří k podstatnému jménu rodu středního, není rozlišen jejich vlastní rod.

dobré jablka, vymyté, vyšlemované střeva, vepřové játra, celé pečené jablka

Konkurence koncovek -ný/-ní

pšeniční

4.2.2.3 Pronomina

Tvary pronomin se zdůrazňovací částicí

kteréhožto (1x)

Koncovka instrumentálu - ma

Začíná se prosazovat koncovka -ma. Tato koncovka proniká i do tvarů instrumentálu plurálu pronomina demonstrativního.

těma raky, těma mandlema, nějakýma zelenýma bylinkami

Ji/jí, ni/ní

Nerozlišení dlouhého a krátkého tvaru zájmena ona.

Vlej to na ní...

Naň/jej

Tvar 3. os. sg. s -ň se vyskytuje pouze jednou - *naň (1x)*, dále *jej (21x)*.

4.2.2.4 Numeralia

Číslovka dvou, obou

Tvary číslovky dvě, obě se v textu ve všech případech objevuje ve tvaru *dvouch (4x)* a *obouch (3x)*.

Číslovka čtyři

Číslovka čtyři se v textu objevuje ve všech případech pouze ve tvaru *čtyry (25x)*.

4.2.2.5 Verba

Tvary neurčité

Přechodníky

Přechodník je nejčastěji užíván v receptech ve formě sg. f., ta je vnímána a užívána jako neutrální, základní, pak se vyskytují i formy neshodné, hl. forma plurálová.

vyhnětouce, otevřouce, zatáhnouce, usekaje, vezmouc/vezmouce

Zde se jedná o přechodníkový tvar dokonavého slovesa dáti, který je neshodně užitý - *dadouc (5x), dadouce (1x), přidadouce (1x)*

Infinitiv -ti

Tento tvar infinitivu se nachází u všech sloves ve všech případech.

vařiti, dáti, vykládati

Opisné tvary sloves

Tvar 3. os. má také časovou platnost - vyjadřuje přítomnost.

jest (14x)

Tvary určité

Slovesa ve 3. osobě plurálu nerozlišují rozdíl mezi příponami -e, -ejí.

vařejí (1x), strojejí

V přičestí minulém s kmenem na souhlásku se odsouvá nekonečné tvarotvorné -l.

Správná podoba 3. os. singuláru indikativu oznamovacího je zřídil. V textu se objevuje tvar *zřídil (1x)*.

-ktj x -cti

Dokládá variaci koncovky, původní praslovanská i hláskově náležitě vyvinutá jako střídnice do západoslovanského jazyka za skupinu *ktj v období rozpadu praslovanské jednoty.

pícti (5x), pécti (15x), mocti (3x)

Dále se v textu objevuje celá řada sloves ve tvarech určitých, která nejsou správně utvořená:

Lít - V textech se nachází pouze tvar *lej*. V textu se dále nachází tvar slovesa *přilí (1x)*, ve zbytku případů u všech dalších tvarů tohoto slovesa *přilej, přileješ, přilejíc (19x)*.

Mýt - V textech se objevuje tvar s kořenem *mej* u tvaru slovesa *vymej (13x), omej (1x)*, kořen *myj* pouze ve dvou případech přechodníkového tvaru slovesa *vymyjíce, omyjíc*.

Přikrýt - V textu se objevuje pouze tvar *přikrej (4x)*.

Omastit - Tvar slovesa bez koncového -i *omast' (2x)*. Podobný případ je sloveso *opepřit* V textu je tvar *opepř*.

Nadít - V textu se objevuje sloveso *nadít* ve 2. os. singuláru přezenta ve tvaru *naděj*. Správně by mělo být *nadij*, protože *naděj* patří ke slovesu *nadít* ve smyslu očekávat, mít naději. Sloveso v textu je však ve smyslu naplnit například nádivkou.

Zašít - Správný tvar slovesa zašít ve 3. os. singuláru přezenta aktiva je zašij. V textu můžeme najít tvar *zaší*.

Vzít - Místo spisovného tvaru imperativu vezmi se v textu objevuje *vem* (3x).

Dopékat - Místo spisovného tvaru dopékati se v textu objevuje *dopíkati*.

Stažené tvary

cožs (2x), *kterýms*, *nížs*

Slovesná rekce

Genitiv má přednost před akuzativem.

nalej octa, přidej rozinek, vezmi polivky, nalej na ně vína, nasuš topinek, rozpal másla, nakrájej hrušek

4.2.2.6 Adverbia

Dochází k elizi vokálu na konci slova ve tvaru komparativu a superlativu adverbíí.

Komparativ - *častěj* (2x) x *častěji* (1x), *hustěj*

Superlativ - *nejpěkněj*, *nejřemenitěj*, *nejtenčej*

4.2.2.7 Prepozice

Předložkový instrumentál

zaced' s citronovým zofem, okořeň s zázvorem, rospleskej s nožem

V rovině morfologické je situace výrazně složitější než v rovině foneticko-fonologické. Značné množství změn, které byly vyhledány v odborné literatuře, bylo možné najít i v analyzovaných textech. Například vysoký výskyt koncovek -emi, -ami, -ma u substantiv, podoba koncovky v plurálu genitivu u podstatných jmen, kolísání v rodě či jiný deklinační vzor, infinitivní koncovka -ti, nepravidelnost v užití a rodová nevyhraněnost přechodníků. V textech se vyskytly i jevy, které v literatuře nalezeny a popsány nebyly. Jedná se například o nespisovné tvary sloves, předložkový instrumentál či elizi koncovek u komparativu a superlativu při stupňování adverbíí. Nemůžeme s jistotou

řící, zda jsou to jevy charakteristické pro svou dobu nebo zda jde o jevy charakteristické pouze pro osobu autora spisu.

4.2.3 Rovina syntaktická

Sloveso na konci věty

Vliv latiny

..., *můžeš to s citronovým zofem zacediti.*

..., *nech to tak polehku vařiti.*

Spojovací výrazy

V textech se často objevuje spojka *když* (88x – často v kombinaci se spojkou *a* – *a když*). Dále jsou to spojky *aby* (66x), *neb* (53x), *nebo* (2x), *aneb* (12x), *anebo* (1x), *aniž* (5x), *bud'* (1x), *bud'to* (3), *sic* (1x), *sice* (3x)

Interpunkce

V textu můžeme najít pouze jeden středník: ..., *až žádných mundzemlův viděti nebude; když pak to již dosti smažené bude...* Dvojteček je v textu šest, v případech: *nadivej je takto, jakž následuje, takto udělati, stroj takto*. Spojovník se v textu objevuje pouze ve slově *chceš-li* (7x). Čárky jsou použité normálně, běžně. Bud' oddělují věty, většinou za sebou jdoucí úkony nebo suroviny, které se do pokrmu postupně přidávají. Dělí složitá souvětí na opticky kratší úseky.

Slovosled - nenáležitě postavený přívlastek

husy hlava, přidej zkrájených na kousky limonkův.

Dílčí hodnocení

V rovině syntaktické je patrný vliv latiny, především v jevu, jakým je slovesný tvar určitý kladený na konec věty. Tento jev se nevyskytuje výhradně, ale jen v příhodných případech. S tím logicky souvisí i nezvyklý slovosled. Kromě již zmíněného slovesa na konci věty, je to také inverzně postavený přívlastek.

Naše zjištění neodpovídají zcela odborné literatuře, může to být způsobeno malým rozsahem textu a také jeho úzkým zaměřením.

Nejfrekventovanějšími spojkami jsou totiž primární spojky *když* a *aby*, které odborná literatura nezmiňuje, a až na třetím místě je v literatuře zmiňovaná spojka *neb* (*nebo*). Ostatní spojovací prostředky se vyskytují pouze v zanedbatelném množství. Pravděpodobně se jedná o znak žánru kuchařských spisů.

U souvětí zaznamenáváme poměrně složité větné konstrukce, spíše než vlivu latiny to přisuzujeme vlivu běžného mluveného jazyka.

4.2.4 Rovina lexikální

Rovinu lexikální jsme pojali jiným způsobem než ostatní roviny. Vytvořili jsme výběrový slovníček lexémů. V závěru kapitoly roviny lexikální jsou samostatně zmíněny měrné jednotky, deminutiva a další jevy této roviny.

4.2.4.1 Výběrový slovníček lexémů z kuchařské oblasti

Popis hesla:

Prvním sloupci je vždy napsaný jeden tvar lexému, který byl vybrán přímo ze spisu. Když došlo k tomu, že se vyskytoval ve více podobách, jsou uvedeny všechny jeho podoby. Jedná se o podoby týkající se grafické stránky (odlišně zaznamenané hlásky, elize některých hlásek či jejich nadbytečnost aj.), nikoli morfologické.

Ve druhém sloupci jsou napsány podoby lexémů, pod kterými byly nalezeny ve slovnících, popřípadě zadávány do internetového vyhledávače.

Ve třetím sloupci jsou uvedeny stručné lexikální významy.

Ve čtvrtém sloupci je uvedený jazyk, ze kterého lexém pochází (je-li jiný než čeština), popřípadě i slovo, ze kterého český lexém vznikl.

V posledním sloupci je uvedená zkratka zdroje, ve kterém jsme lexémy vyhledávali. Seznam zdrojů uvedených v celém znění a se jménem autora je uvedený v použitých zdrojích.

Slovník češtiny doby střední není k dispozici, proto byly použity slovníky doby mladší. U několika lexémů se nám nepodařilo v použitých zdrojích nalézt jejich význam: brynelen, holipy, ispen, karpefy, kompes, repuncle, sprickychle, trizenet, tropfvurc, vejnok, začezůj.

V textu	slovníková podoba	lexikální význam	jazyk	zdroj
agrást	agrest	šťáva z nezralého ovoce, zvl. z hroznového vína, snad i angrešt		Malý staročeský slovník
aloes suecotrin	aloes succotrina	druh aloe	lat.	www
brzliček	brzlík	žláza s vnitřní sekrecí	něm. Briessel	Machek
celtle	celtle, calta	cukrářský výrobek - cukrovinky	něm. Zelteln	Kott
cibeba	cibeba	sušený vinný hrozen (velká zrna) obvykle napadený ušlechtilou plísní Botrytis cinerea	něm. Zibebe	Kott
cirát	cirát	ozdoba např. na dort		Machek
citronát	citronát	bílý díl kůrky citrovníku pompele (citrus decumana), naložený v cukru		Kott
cvípach	cviboch	koláč, suchar	něm. Zwieback	Kott
dragant	tragant	ztvrdlá šťáva z lodyh kozince užívaná v lékařství	lat. Traganthum, dragantum	Elektronický slovník staré češtiny
draslavý	draslavý	drsnatý, draplavý, trpký		Kott
Elixir Proprietatis	Elixir Proprietatis	elixír složený z myrhy, aloe a šafránu		www
fenygl	fenykl	aromatická bylina z čeledi mrkvovitých	lat. Feniculum	Elektronický slovník staré češtiny
grejcar	krejcar, krajcar i grejcar	drobná stříbrná mince užívaná (původně) v německých zemích	něm. Kriuzer	Slovník staročeský
gundelreben	gundelrebe, popenec	bylina na paloučích a mezích rostoucí	něm. Gundelrebe	Kott
hled'	hleděti	vidět, rozhlížet se		Machek
jatrník	jatrník	část těla živočišného, kde jsou játra		Slovník staročeský
jícha	jícha	polévka, omáčka, hustá šťáva		Malý staročeský slovník
jináč	jináč	jinak		Slovník staročeský
kalgan, galgant	kalgan	exotická bylina s aromatickými oddenky užívanými jako léčivo a koření, zvl. galgán lékařský	lat. Galganum	Elektronický slovník staré češtiny

kaltoun	kaldoun i kaltoun	drůbky	něm. Kaldüne	Machek
kapary	kapar	koření	lat. Capparis	Slovník staročeský
kapoun	kapoun i kapún	vykleštěný kohout		Machek
kaprle	kaprle	nerozvité květní poupě keře kapary trnité		PSJČ
kardemuma, kardemum-lein	kardamom	koření	lat. Ellataria cardamomum	Kott
kdoule	kdoule	kydonská jablka, od města Kydona na Kretě	lat. Cydonia	Kott
knedle	knedlík	knedlík	něm. Knödel	Machek
koliandr	koriandr	rostlina		Slovník staročeský
krapličky	krapl	pečivo, kobliha	něm. Krappel	Slovník staročeský
kružátkem	kruhádlo	na koblihy		Kott
kupen		ryba		
lentrovaný, lejtrovaný	lejtrovati	vyčištěný (pomocí bílku)	něm. läutern	Kott
líhani		ryba		
limonů	limon	citron	itl. Limone	Slovník staročeský
loch	loch	jáma, sklep; díra, jeskyně, důl		Malý staročeský slovník
malvazy, malvazin	malvazie	sladké bílé víno	lat. Malvazia	Malý staročeský slovník
mangolt	mangold	zelenina pocházející původně ze Středomoří		www
mariánka	majoránka	bylina s vonnými okrouhlými lístky		SSJČ
mázdra	mázdra	blána		Malý staročeský slovník
melius	Melia azadirachta	bylina		www
moždýř	moždír, hmoždír	kovová nádoba na roztloukání koření, cukru aj.		SSJČ
mřeně	mřenka	malý mřen		Kott
myrha	myrha	vonná pryskyřice myrhovníku		Malý staročeský

				slovník
ňákou	ňáký, nějaký	stažený tvar nějaký		Slovník staročeský
nětco	nětco, něco	něco, cosi, trochu		Malý staročeský slovník
nezadymělo	dýměti	dýmat, kouřit		Malý staročeský slovník
nezhoužvo - vatěly	houžev	nemačkaly se, nekrčily		Machek
obvalíc	obvaliti	obalit, ovinout něčím, obklopit, zahalit něčím		Malý staročeský slovník
obyčej	obyčej	obvyklý, ustálený způsob, obvyklé, ustálené jednání; zvyk, zvyklost, mrav		Machek
obzvláštěně	obzvláščně	zvlášť, odděleně, stranou, jednotlivě		Malý staročeský slovník
oustrie	ústrie	ústřice		Kott
pácované	pácovat		něm. beitzen	Kott
pánvice	pánvicě	pánev	něm. Phanne	Kott
pečitý	pečený	pečený		Malý staročeský slovník
pečomřížku	pečomřížka	složena – mřížka na které se peče například maso		www
plejvalo	plouti	plavat		Kott
plíčník	plíčník, plicník	plicník lékařský, léčivá rostlina		Kott
poklopíc	poklopiti	klást něco směrem dolů, klopením přihraditi, přikryti		Kott
posléz	posléz, posléze	později, potom		Malý staročeský slovník
potomě, potomně	potome	potom		Kott
pokudž	pokud, pokudž	až do vzdálenosti, kam		Staročesý slovník
prv	prv	nejprve		Malý staročeský slovník
předce	přece, předce	před sebe, kupředu, přece		Slovníček staré češtiny
přistav	přistaviti	postavit k ohni, na oheň		Malý staročeský slovník

přištírá	přištíratí	smažit, připálit		Kott
raviola	raviola	piroh z těsta, který může být plněný masem, zeleninou aj		www
regule	regule	pravidlo		Malý staročeský slovník
rendlík	rendlík, renlík	kotlík		Malý staročeský slovník
rybní	rybní	rybí		Elektronický slovník staré češtiny
řešetě	řešeto	náradí k prosívání v podobě kruhového rámu s napjatým pletivem		Elektronický slovník staré češtiny
sedlský	sedlský	selský, venkovský		Malý staročeský slovník
senf	senf	hořčice		Kott
sic	sic, sice	jinak; takto, tak, přece		Malý staročeský slovník
skráj	skrájěti	rozkrájet		Malý staročeský slovník
skverlůj	kvedlati i kverlati	míchat (kvedlačkou)	něm. querlen	Machek
spiritum sulphuris	spiritum	líh, alkohol		www
spiritum vini	spiritum	vinný alkohol		www
strudle, štrudle	štrudle	jídlo z mouky, zavináč	něm. Strudel	Kott
střída	střída	vnitřní měkká část chleba nebo pečiva, střed čehokoli		Kott
šín	šín	kus železa n. jiného kovu (zvl. plochého tvaru), plát kovové kování kola	něm. Schiene	Elektronický slovník staré češtiny
šlejška	šlejška	bramborové šlejšky s mákem		www
šmak	šmak	vůně, chuť, příchut', smysl chutnací	něm. Schmack	Slovníček staré češtiny
šmolka	šmolka	modř, modrá barva k barvení škrobu	něm. Schmalte	Kott
šnitl	šnitl	krájení, řezání	něm. Schnitt	Kott
šošolky	chochol, šošole	vrcholek špičato-okrouhlý, špičatovypouklý	něm. Schopf	Kott
špargle	špargl	chřest	lat. Asparagus	Kott
štemflik	štemfel,	podpora	něm.	Kott

	štemflík		Stempel	
štockfiš	štokfiš	ryba sušená na „štoku“, zvl. sušená treska	něm. Stockfisch	Kott
temfůj	temfovati	vařit		
trávnice	trávnice	druh jahod		Kott
třínůžku	třinožka	složenina - tři a nožka - židle, sedadlo, podstavec ap. o třech nohách		Elektronický slovník staré češtiny
ulídáš	uhlídat, uhlédati	shledáš, uvidíš, zvolil vhodný čas		Malý staročeský slovník
Vejražkové-ho	výražkový	pečivo z výražkové (žitné) nízkovymleté mouky		Kott
veronika	veronika	rozrazil lékařský	lat. Veronica officinalis	Kott
voman	oman	silně aromatická rostlina z rodu omanovitých (používaná často v lékařství)		Staročeský slovník
vopence	vopenec, openec	zádušník, budra, popenec obecný, glechoma hederacea		Kott
vosáchnout	osáchnouti	oschnout		Kott
všecky	všecko, vše	všeobecně, bez výjimky, vesměs		Malý staročeský slovník
vyšlemůj	šlemovat, šlem	šlem=pěna	něm. Schleim	Machek
vzlášť	zvlášč, zvláščě, vzláščě	zvláště, odděleně, stranou		Malý staročeský slovník
začasty	začastý	častý		Kott
zařezuješ	zařezávat, zařezati	zabíjet		Kott
zdaž	zdaž	zda		Elektronický slovník staré češtiny
zevřou	zvařiti se	svařený, uvařený		Malý staročeský slovník
zoft	zoft, soft	šťáva	něm. Zoft	SSJČ
zponenáhla	zponenáhla	(po)zvolna, pomalu		Elektronický slovník staré češtiny
zpovolna	zpovolna	pomalou, zvolna		Kott
žemlička, mundzemle	žemla	světlé pečivo zhotovené z jemně mleté mouky	něm. Semel	Elektronický slovník staré češtiny

4.2.4.2 Měrné jednotky

Lota

Jednou z často se objevujících měrných jednotek byla lota. Touto jednotkou byly vážené především sypké látky, koření, sušené části rostlin apod. Tedy ty suroviny, kterých není třeba velké množství. Tyto staré měrné jednotky se vyznačovaly tím, že jejich hodnota značně kolísala, vykazovala nesrovnalosti. Staročeský lot vážil přibližně 16 gramů. Protože suroviny, které byly odměřovány v lotech, byly většinou vzácné a 16 gramů bylo tedy pořád poměrně velké množství, vyskytovala se ještě i jednotka s přejatým lexémem s kořenem kvint-/kvent-, která odpovídala zhruba čtvrtině lotu, tedy asi 4 gramům. V analyzovaném textu ve tvaru quintle.

Libra

Další hojně využívanou měrnou jednotkou byla libra. Ta se využívala k odvažování většího množství, její hodnota je zhruba 0,5 kg. Tato jednotka sloužila k odvažování tekutých i pevných látek.

Žejdlík

Pro tekuté látky se užívala měrná jednotka pinta a žejtlík (žejdlík). Pinta se dělila na 4 žejtlíky, jeden žejtlík měl zhruba 0,5 litru, to znamená, že pinta byla necelých 1,9 litru.

Hrst, hrstka

Staročeské lexikum využívá k vyjádření míry také výrazy, které nepatří k termínům, ale patří k běžně užívanému lexiku a vlastně neurčují žádné přesné vyjádření míry. Jedná se o výrazy jako je hrst, hrstka. Zde platí, že plná hrst sypké látky se rovná 1 lotu.

Relativní vyjádření

Jednou z možností, jak bylo možné vyjádřit množství, bylo relativní vyjádření, tzn. v poměru k další potřebné látce. Šlo o lexémy jako diel, částka, část, strana, stránka.

Příklady: Částku octa - malá část něčeho, Částku másla - malá část

Akuzativ měrný

Zvláštní možností, jak vyjádřit míru něčeho, je tzv. akuzativ měrný. Tato vazba předložky s akuzativem dnes již není běžná. Vazba má význam jednak přibližnosti a

jednak ekvivalentnosti. Tyto významy od sebe nejde rozlišit. Většina památek s tímto jevem pochází ze starší doby. V době mladší se objevuje hlavně v odborné literatuře (právní, lékařská), má tedy výrazně vymezený význam. Z běžného jazyka ustupovala už od 15. století. Tímto jevem se vyjadřovalo pouze přibližné množství a to i přes to, že se jím vyjadřovala míra lékařských věcí. V nové češtině lze tento jev zaznamenat v ustálených spojeních být s to, kdo s koho a ve výrazu seč (tj. s + akuzativ zájmena co).

Všechna tato akuzativní spojení dodnes vyjadřují srovnání či porovnání schopnosti, dostatečnosti atp.⁹⁵

Věrduk

Věrdunk nebo věrduněk k střhn. vierdunc je početní míra označující čtvrtinu nějaké měrné jednotky (zvl. hřivny n. kopy). V několika lékařských dokladech se jedná o čtvrt libry (tedy cca 128 g).⁹⁶

4.2.4.3 Deminutiva

Sufix -elka - *šestnedělka*

Sufix -élko - *jabélko*

Sufix -átko - *kružátko, drobátko, kuřátko, prasátko,*

Sufix -ička - *kraplička, cibulička, žemlička, nožička, pánvička, poklička, lžička, kůžička, nožička, formička*

Sufix -ček - *mozeček, vdoleček, věneček, stroječek, jazejček, hrníček, rendlíček, zajiček, špalíček, rohlíček*

Sufix -očka - *očka, vočka*

Sufix -ka - *špejlka, žilka, šošolka, chvílka, ledvinka*

⁹⁵ Černá, A. M. Vyjadřování množství léčiv ve staročeských lékařských textech. Naše řeč. 2006, ročník 89, číslo 4. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7901>

⁹⁶ tamtéž

Sufix -íčko - játríčko, jablíčko, srdíčko

Sufix -nek - kořínek

Sufix -érko/-ýrko - jadyrko

Další příklady: limounkův, limonkův, knedlíčkův, řídoučké

4.2.4.4 Další lexikální jevy:

Obliba sloves s prefixem u-: *usekaje, uhlídáš, ustrouhej, ustrojí*

Oblíbená slovní spojení: *a dobrá bude, vraž vejce, nové máslo (= čerstvé máslo), zmíchej v hromadu, tiché uhlí (= dřevěné uhlí), tichý oheň, proced' přes šat, jak obyčej, jak se strojiti má, nech pár otčenášů vařiti.*

Negace v prefixu – *nedlouho, nedrobno, nemnoho* (varianty dohromady i odděleně)

Expresivní vyjádření: *foukni mu do zadku, sic by se ti vysmáli, jestli udělati trefiš*

Pomaranč - dobová podoba

Jiternice - jitrnice nebo jaternice (varianty)

Rovinu lexikální jsme, jak již bylo výše zmíněno, pojali odlišným způsobem. Přesto můžeme na slovníčku vybraných lexémů doložit vysoký výskyt germanismů i latinských lexémů. Kromě slov z cizích jazyků jsme narazili na neologismy, většinou vytvořené skládáním. Ty dokládají snahu o čistotu jazyka a vytlačování cizích slov z češtiny tím, že jsou nahrazována slovy vymyšlenými a často krkolomnými.

Měrné jednotky byly popsány v samostatné podkapitole, neboť jsme jim chtěli věnovat větší pozornost a chtěli jsme je podrobněji popsat, protože míra nebyla vždy vyjádřena pouze konkrétní měrnou jednotkou, ale i jinými způsoby (např. relativní vyjádření, měrný akuzativ, jen velmi přibližné určení množství jako polovoce, hrstka aj.).

Do lexikální roviny jsme ještě zahrnuli deminutiva. Vysoký výskyt deminutiv byl překvapující. Pravděpodobně jde o znak autorova stylu, o vyjádření kladného vztahu k jídlu a jeho ingrediencím.

V závěru lexikální roviny jsme stručně zaznamenali několik dalších lexikálních jevů (zajímavých postřehů), se kterými jsme se při analýze textů setkali a které jsme nechtěli nechat bez povšimnutí.

4.2.5 Rovina grafická

V textu se setkáváme s případy, kdy ve slově chybí nebo se vyskytuje nesprávný konsonant. Také se ve spisu objevují případy gramatických chyb v psaní s/z, zdvojování hlásek, tvoření přídavných jsme atd.

4.2.5.1 Substantiva

spůsob (9x), vlchkost (1x) X vlhkost (1x), tvaroch (1x), ješka, pecy, píce, žloutky, korotve (1x)

4.2.5.2 Adjektiva

měký (6x), francouské (1x), zvařené (1x), holanské (1x), vlaský

4.2.5.3 Verba

zmíchej, stuhne, sežloutne, zvař, ztáhnout (4x), zced' (3x), zříznout (3x), nestvrdne, zhlídnouti, zteče

4.2.5.4 Adverbia

zvrchu (8x) X svrchu (2x), hesky, učině, čtverhraně, dokud' (2x),

Rovinu grafickou bylo složité objektivně popsat. Texty byly transkribovány do novočeského pravopisného systému, proto nemůžeme výše uvedené grafické chyby či odchylky považovat za materiál, který by vypovídal o grafické stránce jazyka 18. století. Příklady nalezené ve spisu jsme roztřídili do slovních druhů. Pravděpodobně se jedná o chyby autora či osoby, která texty přepisovala, možná o znak autorova stylu, ale ne o změny, které by byly charakteristické pro zkoumané období.

4.2.6 Rovina stylistická

U roviny stylistické jsme nenašli žádný dobově zakotvený jev. Recepty mají podobný stylový charakter jako dnes.

Můžeme říci, že některá použitá slovesa skutečně nejsou užitá správně a na jejich místo by se hodilo konkrétnější, specializovanější sloveso. Například: *Strojiti, zavostří, zevřou.*

Stylistickým nedostatkem, který jsme v textu ještě zaznamenali, je nadměrné užívání zájmen. Například: *... zvař to a polejíc tím ty kuřata..., ... tou jíškou to zapraž a tak to dovař.* Opět to můžeme považovat za znak autorova stylu či jeho malé slovní zásoby.

Závěr

Cílem práce bylo analyzovat všechny jazykové roviny vybraného spisu z 18. století a předložit co možná nejucelenější a nejkompaktnější výsledek analýzy s hodnocením, reprezentativními příklady a porovnáním se závěry odborné literatury.

Když obecně zhodnotíme výsledek analýzy spisu z roku 1763 a porovnáme ho se závěry odborné literatury, můžeme říci, že stav jazyka ve spise odpovídá jazyku své doby, a to i přes to, že jsme některé jevy, které odborná literatura popisuje, v textu nenašli nebo jsme naopak zaznamenali celou řadu jevů, o kterých se literatura nezmiňuje.

Je třeba mít na mysli, že některé jevy a změny mohou být spíše znakem autorova stylu či mohli vzniknout chybou při opisování a přepisování. Ve spise je silná tendence přibližovat jazyk psaný jazyku běžné mluvy.

V rovině foneticko-fonologické jsme našli nejvíce shodných dokladů s odbornou literaturou. Jednalo se především o vokalické změny a zaznamenali jsme řadu případů kolísání, kdy se v textu vyskytovaly obě varianty - dlouhá i krátká (*hřebíček (18x)* – *hřebíček (3x)*). Ukázaly se i případy, kdy jsme ve spise našli variantu opačnou, než je obvyklé, ale tato varianta se objevovala pravidelně (*libost*, některé tvary imperativu - *tří*). Konsonantům se tato rovina příliš nevěnuje (protetické v- - *vořti*, *vočka*). U této roviny se vyskytla také sporná situace u úženi koncovek adjektiv a slovních druhů s adjektivním skloňováním (*vejražkový*, *druhý*, *tý*, *dobrá perníčky*). Tato změna by mohla být zařazena i do roviny morfologické, ale domníváme se, že toto je právě případ, kdy se psaná podoba jazyka sblíží s mluvenou a tedy původ a charakter této změny je spíše záležitostí této roviny. Jevů, které odborná literatura nepopisuje, bylo minimální množství (vokalizace/nevokalizace předložek - *v vlaské*, diftongizace ou>u uvnitř slova – *požloutiti*, dloužení na konci substantiv - *Uhří*).

Rovina morfologická byla pro analýzu složitější. V odborné literatuře bylo popsáno několik změn, které se vyskytly ve zkoumaném spise ve velkém množství (infinitivní koncovka -ti - *udělati*, *vařiti*, podoba koncovky v plurálu genitivu u podstatných jmen – *mandlův*, *prstův*, rodově nerozlišené podoby přechodníků - *vezmouc/vezmouce*, *usekaje*). Zajímavým jevem této roviny jsou právě přechodníky. Jejich tvary jsou užívány velmi často neshodně (*dadouc*, *dadouce*). Některé popsání změny se vyskytly jen v malém množství (ji/jí, ni/ní – *Vlej to na ní...*) nebo vůbec, a to i přes to, že odborná literatura s nimi počítá (tvary v 1. os. pl. indikativu přítomna se objevují bez -e).

Rovina syntaktická se od odborné literatury liší v popisu spojovacích prostředků. V analyzovaném spisu jednoznačně převládají spojky *když*, *aby* a *nebo*, spojky zmiňované v odborné literatuře jsou zastoupeny jen okrajově nebo vůbec (*bud'to*, *aniž*, *sic*). Vliv latiny můžeme ve spisu zachytit, ale ne ve všech ohledech. V některých případech bychom dali přednost spíše vlivu běžné mluvené řeči. Nezvyklý slovosled a sloveso kladené na konec věty bychom považovali za vliv latiny (...*nech to tak polehku vařiti*). Ovšem u složitých větných konstrukcí bychom se klonili spíše k vlivu mluvené řeči, jejímu nepřerušovanému proudu (*Vezmi telecí plíce, zvař je, pak zesekej a dej na mísu, přidej rozinek a tolik strouhaného chleba, pět vajec, okořeň květem a zázvorem, osol, potom dej másla do pánve, pak dej ty plíce tak připravené do čisté mázdry, a tak na té pánvi smaž, hesky z povolna, abys je nespálil, a když dost budou, udělajice na to omáčku jakou chceš, nes na stůl.*)

V rovině lexikální jsme vytvořili slovníček lexémů z kuchařské oblasti. Význam několika lexémů se nám nepodařilo najít (např.: *brynelen*, *trizenet*, *kompes*, ...). Pravděpodobně se jedná o přejatá slova (němčina, francouzština).

Lexémy by bylo možné rozdělit do několika tematických skupin. Nejčastěji se zde objevují pojmenování potravin (*jícha*, *žemle*), bylinek (*melius*, *aloe*) a koření (*kardemuma*, *kapary*), dále jsou to slovesa související s vařením (*pácovat*, *šlemovat*) a adverbia (*zponenáhla*, *posléz*). V menší míře pak pomůcky při vaření (*rendlík*, *trínůžka*). Samostatně jsme popsali měrné jednotky a další způsoby vyjadřující množství (*libra*, *žejdlík*, *akuzativ měrný*). Vyjadřování množství bylo v době vzniku spisu jen velmi přibližné (*hrstka*, *částka*,...). Do této roviny jsme zahrnuli podkapitulu věnující se deminutivům (*kuřátko*, *rohlíček*, *jablíčko*). U nich jsme zvolili, pro větší přehlednost, pro rozřazení podle způsobu tvoření, podle sufixů. Vysoká četnost těchto výrazů byla až překvapující. Předpokládáme proto, že se jedná o znak autorova stylu opět ovlivněný mluvenou řečí a že deminutiva vyjadřují kladný vztah autora k jídlu.

V poslední podkapitole jsme zmínili několik dalších lexikálních jevů, postřehů či zajímavých jevů. Například jde o slovesa, u kterých se často objevuje prefix *u-* (*usekaje*, *ustrouhej*, *ustrojí*,...), dále jsou to slovní spojení či ustálené fráze (*zmíchej v hromadu*, *dobré bude*, ...), expresivní vyjádření neboli vyjádření, která by se v odborném textu neměla vyskytovat (*sic by se ti vysmáli*), dobové tvary slov (*pomaranče*) aj.

Rovina grafická je již zmíněna stručněji. Důvodem je to, že texty byly přepsány do současného pravopisného systému, tudíž většina grafických charakteristických jevů vymizela a my tedy nemůžeme tuto rovinu hodnotit objektivně a uceleně. Několik jevů jsme ale našli, rozřídili jsme je podle slovních druhů. Jedná se o grafické odchylky

v tvoření přídavných jmen, nerozlišuje se s/z (*spůsob, zmíchej*), slova se píší tak, jak se vyslovují (*tvaroch, měký*). Opět se setkáváme s přibližováním psané podoby jazyka s jeho mluvenou podobou.

Rovinu stylistickou je obtížné hodnotit. Nenalezli jsme žádný charakteristický či dobově zakotvený jev. Zmínili jsme pouze užívání málo specializovaných sloves, které je dáno rozvojem vyjadřovacích prostředků odborného stylu (*strojiti*). Ještě jsme zaznamenali vysoký výskyt ukazovacích zájmen (*tou jíškou to zapraž, polejíc tím ty kuřata*). Z části je to dáno jejich deiktickou funkcí, ale i přesto je jejich užití nadbytečné. To opět klademe za vinu osobě autora spisu, nepovažujeme to za charakteristický znak útvaru či dobově ustálený jev. Z hlediska kompozice i jazykových prostředků se jazyk kuchařky vyvíjí poměrně málo.

V následující části závěrečné kapitoly diplomové práce vyhodnotíme hypotézy. V úvodu diplomové práce jsme si stanovili tři hypotézy. První hypotéza se potvrdila. Přechodníkových tvarů se v textu skutečně vyskytuje velké množství. Jsou ale používány náhodně a bez rodového rozlišení.

Druhá hypotéza se nepotvrdila. V analyzovaném textu se objevuje poměrně vysoké množství deminutiv, která jsou tvořena různými sufixy. Dochází u nich i k hláskovým změnám (úžení, krácení). Deminutiva by se v odborném slohovém stylu v takovémto překvapivém množství objevovat neměla. Přisuzujeme to tedy spíše autorově stylu než charakteristickému či dobovému znaku.

Třetí hypotéza se také zcela potvrdila. V analyzovaných spisech se vyskytuje celá řada germanismů, které byly v dané etapě češtiny doby střední běžnou součástí jazyka. V analyzovaném spise mají většinou terminologickou povahu (*lejtovaný, šín, ...*).

Jazyk analyzovaného kuchařského spisu dokládá podobu češtiny 18. století se znaky typickými pro daný žánr. Vykazuje rysy charakteristické pro styl návodu, a tak dokládá kontinuitu vývoje češtiny doby střední s novočeským stavem. Nacházíme zde (napříč analyzovanými jazykovými rovinami) sblížení jazyka psaného s jazykem mluveným. Doložili jsme řadu jevů, které později přecházejí do nespisovného jazyka mluveného, zejména do obecné češtiny. Také jsme doložili jevy, které se dále budou rozvíjet ve spisovném jazyce, např. rozvoj kategorie životnosti, možnosti utváření deminutiv, základy kuchařské terminologické soustavy. Zjistili jsme také, že především syntaktická rovina nenesé téměř žádné známky stagnace, naopak navazuje silně na

předchozí humanistickou tradici. Ukazuje se, že právě jazyk kuchařských spisů je také jedním z literárních žánrů, v němž zůstala čeština v období omezování svého funkčního rozpětí na dobré úrovni.

Seznam použitých zdrojů

Seznam použité literatury

BEČKA, J. V. *Česká stylistika*. Praha: Academia, 1992. ISBN 80-200-0020-8.

BERANOVÁ, M. *Jak se jedlo ve starověku*. Praha: Libri, 2000. ISBN 80-7277-021-7.

CUŘÍN, F. *Vývoj spisovné češtiny*. Praha: SPN, 1985.

ČECHOVÁ, M. a kol. *Současná česká stylistika*. Praha: NLN, 2008. ISBN 978-80-7106-961-4.

HAVRÁNEK. *Vývoj českého spisovného jazyka*. Praha: SPN, 1979.

CHLOUPEK, J. *Stylistika češtiny*. Praha: SPN, 1990. ISBN 80-04-23302-3.

JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009. ISBN 978-80-7240-003-8.

JANEČKOVÁ, M., ALEXOVÁ, J., POSPÍŠILOVÁ, V. *Slovesné baroko ve středoevropském prostoru*. Praha: ARSCI, 2010. ISBN 978-80-7420-008-3.

JUNGMANN, J., *Historie literatury české. Aneb: Saustawny přehled spisů českých s krátkau historií národu, oswícení a jazyka*. W kommissí kněhkupectwí F. Řiwnáče, 1849.

KOMÁREK, M. *Dějiny českého jazyka*. Brno: Host, 2012. ISBN 978-80-7294-591-7.

LAMPRECHT, A.; ŠLOSAR, D.; BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986. ISBN 14-599-86.

MACHEK, V. *Etymologický slovník jazyka českého*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2010. ISBN 978-80-7422-048-7.

MAREŠOVÁ, H. *Základy historické mluvnice češtiny s texty k rozboru*. Univerzita Palackého v Olomouci, 2008. ISBN 978-80-244-2028-8.

PLESKALOVÁ, J. a kol. *Kapitoly z dějin jazykovědné bohemistiky*. Praha: Academia, 2007. ISBN 978-80-200-1523-5.

Malý svět jest člověk. ed. Miloš Sládek. Jinočany: H&H 1995.

VAŠÁK, P. *Labužnické příběhy*. Praha: Ilsa, 2010. ISBN 978-80-904311-1-9.

ZÍBRT, Č. *Staročeské umění kuchařské*. Podlesí: Dauphin, 2012. ISBN 978-80-7272-400-0.

Seznam použitých internetových zdrojů

DADALOVA KUCHARKA. Omáčka bešamel (online). (cit. 28. 2. 2014).

Dostupné z: <http://dadalovakucharka.cz/om/omh.html>

HLAVSOVÁ, Jaroslava. Názvy jídel (online). (cit. 28. 2. 2014).

Dostupné z: <http://www.radio.cz/cz/rubrika/cestina/nazvy-jidel>

HOLEČEK, Petr. Kde se vzala jména jídel. Rusové své vejce neznají. Španělé zase ptáčka (online). (cit. 28. 2. 2014).

Dostupné z: http://www.metro.cz/kde-se-vzala-jmena-jidel-rusove-sve-vejce-neznaji-spanele-zase-ptacka-1ik-/metro-extra.aspx?c=A121106_172930_metro-extra_rab

KABELOVÁ, Kristýna. Ženské magazíny – od historie až k dnešku (online). (cit. 9. 3. 2014).

Dostupné z: <http://www.webmagazin.cz/index.php?id=1065&styp=all>

LIDOVKY.CZ. Kuchařské show vedou Čechy k nákupu kvalitnějších surovin (online). (cit. 4. 3. 2014).

Dostupné z: http://www.lidovky.cz/kucharske-show-vedou-cechy-k-nakup-kvalitnejsich-surovin-pas-/dobra-chut.aspx?c=A121016_171932_dobra-chut_sk

MIKLASOVÁ, Veronika. Kuchařka – kniha s dlouhou historií (online). (cit. 25. 2. 2014).
Dostupné z: ekucharka.net/clanky/kucharka-kniha-s-dlouhou-historii

VAŠÁK, Jaroslav. Historie české gastronomie 1. díl (online). (cit. 12. 2. 2014).
Dostupné z: [receptyonline.cz/historie-české-gastronomie-1-dil--591.html](http://receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-1-dil--591.html)

VAŠÁK, Jaroslav. Historie české gastronomie 2. díl (online). (cit. 28. 2. 2014).
Dostupné z: [receptyonline.cz/historie-české-gastronomie-2-dil--592.html](http://receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-2-dil--592.html)

VAŠÁK, Jaroslav. Historie české gastronomie 3. díl (online). (cit. 28. 2. 2014).
Dostupné z: [receptyonline.cz/historie-české-gastronomie-3-dil--593.html](http://receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-3-dil--593.html)

VAŠÁK, Jaroslav. Historie české gastronomie 4. díl (online). (cit. 28. 2. 2014).
Dostupné z: [receptyonline.cz/historie-české-gastronomie-4-dil--594.html](http://receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-4-dil--594.html)

ed. ZÁPOTOCKÁ, Pavlína. Obecné ediční zásady (online). (cit. 13. 4. 2014).
Dostupné z: <http://vokabular.ujc.cas.cz/moduly/edicnipoznamka.aspx?id=Kucharka>

Seznam použitých článků⁹⁷

Černá, A. M. Vyjadřování množství léčiv ve staročeských lékařských textech. Naše řeč. 2006, ročník 89, číslo 4. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7901>

Knappová, M. K jazykové stránce některých kuchařských příruček a návodů. Naše řeč. 1963, ročník 46, číslo 2. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4945>

Kraus, J. Kvantitativní rozbor stylu pracovních návodů. Naše řeč. 1966, ročník 49, číslo 4. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=5215>

Stich, A. O počátcích moderní spisovné češtiny. Naše řeč. 1991, ročník 74, číslo 2. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=6996>

⁹⁷ Dostupné z: UJČ AV ČR. Naše řeč (online). Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/>.

Světlá, J. K některým žánrům návodových textů. *Naše řeč*. 2002, ročník 85, číslo 4.

Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7691>

Světlá, J. Návod jako slohový postup a typ textu. *Naše řeč*. 2002, ročník 85, číslo 3.

Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=7681>

Večerka, R. O vývoji předmětového genitivu v češtině. *Naše řeč*. 1960, ročník 43, číslo 5-

6. Dostupné z: <http://nase-rec.ujc.cas.cz/archiv.php?art=4759>

Zdroje kapitoly lexikální rovina⁹⁸

MACHEK, V. *Etymologický slovník jazyka českého*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2010. ISBN 978-80-7422-048-7.

Kott - Česko-německý slovník Fr. Št. Kotta.

Malý staročeský slovník - Státní pedagogické nakladatelství, Praha 1978 - Jaromír Bělič, Adolf Kamiš, Karel Kučera.

Elektronický slovník staré češtiny - ESSČ je zpracováván pod vedením PhDr. Miloslavy Vajdlové v oddělení vývoje jazyka ÚJČ AV ČR.

Slovník staročeský - Jan Gebauer Academia. Nakladatelství Československé akademie věd, Praha 1970.

Staročeský slovník - Hesla na až při (sešit 1–26, Praha 1968–2008) Staročeského slovníku zpracoval v oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR pod vedením Igora Němce a Jaroslavy Pečirkové kolektiv autorů a dalších spolupracovníků.

Slovníček staré češtiny - František Šimek

SSJČ - Slovník spisovného jazyka českého, ÚJČ AV ČR.

⁹⁸ Dostupné z: <http://vokabular.ujc.cas.cz> (kromě Machkova etymologického slovníku a Kottova česko-německého slovníku. Ten je dostupný na: <http://kott.ujc.cas.cz/>)

Resumé

This dissertation deals with analysis of culinary files from 18th century. The goal of this work was to compare language of those files with characteristic traits of language of that age. We were dealing with all linguistic levels, but mainly phonetical-phonological, morphological and lexical level. Remaining levels (graphical, syntactical, stylistic) we pursued more briefly.

Dissertation has two parts – theoretical and practical. In theoretical part we describe the history of culinary art and culinar files in Europe, in Czech lands and in modern era, then linguistic characteristics of culinar files, social situation, which influenced the language and linguistic means of stated period. In practical part we are dealing with text from year 1763, we analyse it step by step with particular language levels, which we had described in theoretical part. Component of analysis of every level are examples found in texts and partial evaluation. In the conclusion of dissertation we came to a final evaluation and we assessed hypothesis, which we had made at the very beginning of our work.

Přílohy

Rejstřík

slovo ze spisu	kapitola		
a dobrá bude	4.2.4	dobré jablka	4.2.2
aby	4.2.3	dobry koláče	4.2.1
agrost	4.2.4	dobry perníčky	4.2.1
aloes sucoctrin	4.2.4	dokud'	4.2.5
aneb	4.2.3	dopíkati	4.2.2
anebo	4.2.3	dragant	4.2.4
aniž	4.2.3	draslavý	4.2.4
bažanty	4.2.2	drobátko	4.2.4
bobkových listí	4.2.2	drobet mastnýho	4.2.1
brzliček	4.2.4	druhý	4.2.1
břicha	4.2.1	druhýho	4.2.1
buď	4.2.3	dřívěji	4.2.1
buďto	4.2.3	dřívějí	4.2.1
cejnovou	4.2.1	dvouch	4.2.2
celé pečené jablka	4.2.2	elexir Proprietatis	4.2.4
celtle	4.2.4	fenygl	4.2.4
cibeba	4.2.4	francouské	4.2.5
cibulička	4.2.4	grejcar	4.2.4
cirát	4.2.4	gundelreben	4.2.4
citronát	4.2.4	hesky	4.2.5
citronův	4.2.2	hled'	4.2.4
cožs	4.2.2	hlíněnou	4.2.1
cvípach	4.2.4	holanské	4.2.5
častěj	4.2.2	houskův	4.2.2
častěji	4.2.2	hroznův	4.2.2
čim	4.2.1	hrstka	4.2.4
čtverhraně	4.2.5	hřebíček	4.2.1
čtyry	4.2.2	hřebíček	4.2.1
dadouc	4.2.2	hustěj	4.2.2
dadouce	4.2.2	husy hlava	4.2.3
dáleji	4.2.1	chleba	4.2.1
dálejí	4.2.1	chléba	4.2.1
dáti	4.2.2	chvilka	4.2.4
dle	4.2.1	chvilku	4.2.1
dlé	4.2.1	jabélka	4.2.4
do studený vody	4.2.1	jabličko	4.2.1
		jabličko	4.2.4

jádrný	4.2.1	kůře	4.2.1
jádýrka	4.2.1	kůžička	4.2.4
jadýrko	4.2.4	kverlůj	4.2.1
jaječníkův	4.2.2	ledvinka	4.2.4
jak obyčej	4.2.4	lej	4.2.2
jak se strojiti má	4.2.4	lentrovaný, lejtrovaný	4.2.4
jatrník	4.2.4	líbě	4.2.1
játríčko	4.2.4	líbosti	4.2.1
jazejčku	4.2.1	libra	4.2.4
jej	4.2.2	líhani	4.2.4
jeřábky	4.2.2	limonkův	4.2.2
jest	4.2.2	limonkův	4.2.4
ješka	4.2.5	limonů	4.2.4
jícha	4.2.4	limoun	4.2.1
jináč	4.2.4	limounkův	4.2.2
jiternice	4.2.4	limounkův	4.2.4
kalgan, galgant	4.2.4	lochu	4.2.4
kaltoun	4.2.4	lomon	4.2.1
kapary	4.2.4	lota	4.2.4
kapoun	4.2.4	lžíc	4.2.1
kaprle	4.2.4	lžička	4.2.4
kardemuma, kardemum-lein	4.2.4	lžička	4.2.1
kdoule	4.2.4	maličkej kousek	4.2.1
když/a když	4.2.3	malvazy, malvazin	4.2.4
kejta	4.2.1	mandlů	4.2.2
knedle	4.2.4	mandlův	4.2.2
knedlíčkův	4.2.2	mangolt	4.2.4
knedlíčkův	4.2.4	mariánka	4.2.4
koblížkami	4.2.2	mázdra	4.2.4
koliandr	4.2.4	mej	4.2.2
korotve	4.2.5	měký	4.2.5
kořínek	4.2.4	melius	4.2.4
kořinkem	4.2.1	mocti	4.2.2
košťuj	4.2.1	moždýř	4.2.4
kraplička	4.2.4	mřeně	4.2.4
krapličky	4.2.4	mundzemlův	4.2.2
kroužkův	4.2.2	myrha	4.2.4
kružátkem	4.2.4	na kousky limonkův	4.2.3
kružátko	4.2.4	na ní	4.2.2
kteréhožto	4.2.2	naděj	4.2.2
kterýms	4.2.2	ňákou	4.2.4
kupen	4.2.4	nakrájej hrušek	4.2.2
kuřátko	4.2.4	nákyslou	4.2.1
kuře	4.2.1	nalej na ně vína	4.2.2

nalej octa	4.2.2	očka	4.2.4
naložice	4.2.1	očuzenou	4.2.1
naň	4.2.2	okořeň s zázvorem	4.2.2
nasuš topinek	4.2.2	omast'	4.2.2
neb	4.2.3	omej	4.2.1
nebo	4.2.3	omej	4.2.2
nedlouho	4.2.4	omyjíc	4.2.2
nedrobno	4.2.4	opepř	4.2.2
nech pár otčenášů vařiti	4.2.4	opucůj	4.2.1
nějakýho čistýho šatu	4.2.1	ořechův	4.2.2
nejakýma zelenýma		otevřouce	4.2.2
bylinkami	4.2.2	oustiový	4.2.1
nejčistotnějí	4.2.1	oustrie	4.2.4
nejdrobnějí	4.2.1	pácované	4.2.4
nejdrobnějí	4.2.1	pácůj	4.2.1
nejpěknějí	4.2.1	páčůj	4.2.1
nejpěkněj	4.2.2	pánvice	4.2.4
nejřemenitěj	4.2.2	pánvička	4.2.4
nejtenčej	4.2.2	pécti	4.2.2
nejtenčejí	4.2.1	pecy	4.2.5
nejtenčejí	4.2.1	pečitý	4.2.4
nejtenčej	4.2.1	pečomřížku	4.2.4
nemnoho	4.2.4	píce	4.2.5
nestvrdne	4.2.5	pícti	4.2.2
nešpikůj	4.2.1	pívem	4.2.1
nětco	4.2.4	plejvalo	4.2.4
nevokroužil	4.2.1	plíčník	4.2.4
nezadymělo	4.2.4	poklička	4.2.4
nezhoužvovatěly	4.2.4	poklopíc	4.2.4
nezhustne	4.2.1	pokračůj	4.2.1
nezvolejovatěly	4.2.1	pokudž	4.2.4
nížs	4.2.2	polejíc	4.2.1
nové máslo	4.2.4	polejvej	4.2.1
nožička	4.2.4	polivka	4.2.1
nožička	4.2.4	polívka	4.2.1
obalůj	4.2.1	polovic	4.2.1
obouch	4.2.2	polovoc	4.2.1
obracůj	4.2.1	pomaranč	4.2.4
obvalíc	4.2.4	pomazůj	4.2.1
obyčej	4.2.4	posejpej	4.2.1
obzvláště	4.2.4	poslěz	4.2.4
ocukrůj	4.2.1	potomě, potomně	4.2.4
ocukří	4.2.1	potří	4.2.1
očka	4.2.1	pozorůj	4.2.1

pozustalých	4.2.1	s skořicí	4.2.1
požloutiti	4.2.1	s špekem	4.2.1
prasátko	4.2.4	s zázvorem	4.2.1
proced' přes šat	4.2.4	sedlský	4.2.4
procezůj	4.2.1	sejr	4.2.1
prstův	4.2.2	sejtko	4.2.1
prv	4.2.4	senf	4.2.4
předce	4.2.4	sežloutne	4.2.5
převalůj	4.2.1	sic	4.2.3
přidadouce	4.2.2	sic	4.2.4
přidajíc	4.2.1	sice	4.2.3
přidej rozinek	4.2.2	skořice	4.2.1
přikrej	4.2.2	skořice	4.2.1
přikyslý	4.2.1	skráj	4.2.4
přilí	4.2.2	skverlůj	4.2.1
připravůj	4.2.1	skverlůj	4.2.4
přisladký	4.2.1	slanina	4.2.1
přistav	4.2.4	slanína	4.2.1
přištírá	4.2.4	spiritum sulphuris	4.2.4
pšeniční	4.2.2	spiritum vini	4.2.4
půldruhýho	4.2.1	spůsob	4.2.5
rakův	4.2.2	srdíčko	4.2.4
raviola	4.2.4	strojejí	4.2.2
regule	4.2.4	strudle, štrudle	4.2.4
rejnského	4.2.1	střída	4.2.4
rejže	4.2.1	stuhne	4.2.5
rendlík	4.2.4	sundavej	4.2.1
restuj	4.2.1	svinůj	4.2.1
rohlíček	4.2.4	svrchu	4.2.5
rozetří	4.2.1	šestnedělka	4.2.4
rozinkama	4.2.2	šín	4.2.4
rozkverlůj	4.2.1	šlejška	4.2.4
rozmaryna	4.2.1	šmak	4.2.4
rozmarýna	4.2.1	šmolka	4.2.4
rozpal másla	4.2.2	šnitle	4.2.4
rozpleskej s nožem	4.2.2	šnitlův	4.2.2
rukami	4.2.2	šošolka	4.2.4
rybní	4.2.4	šošolky	4.2.4
řešetě	4.2.4	špargle	4.2.4
řidké	4.2.1	špejlem	4.2.2
řidké	4.2.1	špejlka	4.2.4
řid'oučké	4.2.4	špikůj	4.2.1
řízkův	4.2.2	štemflik	4.2.1
s	4.2.1	štemflik	4.2.4

štockfiš	4.2.4	veronika	4.2.4
také	4.2.1	vezmi polivky	4.2.2
také	4.2.1	vezmouc	4.2.2
těma mandlema	4.2.2	vezmouce	4.2.2
těma raky	4.2.2	vlaský	4.2.5
temfůj	4.2.1	vlhkost	4.2.5
temfůj	4.2.4	vlchkost	4.2.5
temperůj	4.2.1	vočka	4.2.1
tiché uhlí	4.2.4	vočka	4.2.4
tichý oheň	4.2.4	vohřívadlo	4.2.1
tim	4.2.1	vokouny	4.2.1
topinka	4.2.1	voman	4.2.4
topínky	4.2.1	vopeč	4.2.1
trávnice	4.2.4	vopence	4.2.1
tří	4.2.1	vopence	4.2.4
třínůžku	4.2.4	voplatky	4.2.1
tůze	4.2.1	vosáchl	4.2.1
tvaroch	4.2.5	vosáchnout	4.2.4
tý nádivky	4.2.1	vosmažíš	4.2.1
tý polívky	4.2.1	voťri	4.2.1
učině	4.2.5	vovsa	4.2.1
uhlídáš	4.2.4	vraž vejce	4.2.4
uhlídáš	4.2.4	všecky	4.2.4
Uhří	4.2.1	vyhnětouce	4.2.2
ulídáš	4.2.4	vykládati	4.2.2
upražíce	4.2.1	vymej	4.2.1
usekaje	4.2.4	vymyjíce	4.2.2
ustrojí	4.2.4	vymyté vyšlemované střevo	4.2.2
ustrouhej	4.2.4	vyšlemůj	4.2.1
utří	4.2.1	vyšlemůj	4.2.4
v francouzské	4.2.1	vyšpikuj	4.2.1
v studničný vodě	4.2.1	vyšpikůj	4.2.1
v vlašské jíše	4.2.1	vzlášť	4.2.4
v vodě	4.2.1	zaced' s citronovým zoftem	4.2.2
v/ve	4.2.1	zacezůj	4.2.1
vajička	4.2.1	začasty	4.2.4
vařejí	4.2.2	začezůj	4.2.1
vařiti	4.2.2	zadobenína	4.2.1
vejcemi	4.2.2	zařezuješ	4.2.4
vejcete	4.2.2	zasejpej	4.2.1
vejražkového	4.2.1	zaší	4.2.2
vejražkového	4.2.4	zaškvařůj	4.2.1
vem	4.2.2	zatáhnouce	4.2.2
vepřové játra	4.2.2	zavalůj	4.2.1

zavostřelý	4.2.1	zříd	4.2.2
zavostří	4.2.1	zříznout	4.2.5
zavří	4.2.1	ztáhnout	4.2.5
zced'	4.2.5	zteče	4.2.5
zdaž	4.2.4	zvař	4.2.5
zešpejlůj	4.2.1	zvařené	4.2.5
zevřou	4.2.4	zvrchu	4.2.5
zhlídnouti	4.2.5	žejdlík	4.2.4
zhustl	4.2.1	žemlička	4.2.4
zhustlo	4.2.1	žemlička, mundzemle	4.2.4
zhustne	4.2.1	žilka	4.2.4
zmíchej	4.2.5	žilka	4.2.1
zmíchej v hromadu	4.2.4	žilkovaté	4.2.1
zoft	4.2.4	žloutky	4.2.5
zponenáhla	4.2.4	žloutkův	4.2.2
zovolna	4.2.4		

RECEPTY

V nově rozmnožená knížka kuchařská, v níž se spatřuje, kterak mnohé násobné a rozličné jídla chutné vařiti, smažiti a pécti se mají a jak všeliké paštiky zadělávati, dorty a jiné rozmanité konfekty připravovati, neméněji rozdílně z cukru věci dělati můžeš.

Všem paním, pannám a milovníkům takového strojení k pohodlnému užívání z německé řeči na česko nyní v nově bedlivě přeložená a vytištěná.

V Praze u Karla Jozefa Jaurmicha 1763. (Tiskař v Praze činný v letech 1754-1770.)

I. Hovězí maso **vařiti**.

Dadouce hovězí maso do vody, nech asi půl hodiny **močiti**, pak ho dobře **vymej**, vezmi ke třem **librám** hrst soli, a **když** se počne **vařiti**, **vyšlemůj** ho dobře, pak **přidej bobku**, zázvoru a petržele a nech tři hodiny pořád **vařiti**, **pozorůj** však, ať nekypí.

2. Maso v **vlaské jíše** s zelenými bylinkami.

Vezmouc pěkné mladé maso **aneb kůře**, dobře vymej, nasol, omoč trochu ve **šmolce**, pak rozpal co půl **vejcete**, přepouštěného másla, vlož do něho lžíci mouky, tu usmaž na červeno, potom skráj do toho kus čerstvých slanin a drobet zelené petržele, mladé **cibuličky**, kousek kapusty, též drobet natí z celeru, to vše s tou usmaženou moukou **míchajíce**, **polivky nalej**, přilož pár **bobkových listí**, drobet muškátového květu, zázvoru a pepře, podobně nějakou **částku** dobrého octa přileješ, **kaprly** přidáš a tak vše spolu **vařiti** necháš, **když** bys pak to již **vykládati** chtěl, vlož do toho ještě kus **nového másla**, můžeš to s citronovým **zoftem zacediti**.

3. Dobré jídlo z **studené** pečeně.

Vežmi **bud'to** skopovou, telecí **neb** jehněčí pečení, **nařež** z ní tenoučkých **řízkův**, díl však té pečeně skráj na drobné kostky a tak to spolu rozklad' na mísu, posyp zázvorem, pepřem a tlučeným květem, nalej na to **částku** vinného octa a drobet hovězí **polivky** a **poklopíc** to ještě jednou mísou, postav na ohřívadlo, nech, ať to vře, přidej kus **nového másla** a **častěj** to překládej, posledně přilej drobet růžového octa, a **posypajíc** ještě jednou květem a zázvorem, nes to tak připravené na stůl.

4. Brzliček v sladké jíše.

Vezmouc syrový **brzliček**, upeč jej, vlož na mísu, nalej na něj čisté **polivky** a krapet vína, **aby to nakyslý** bylo, **přidej cukru, skořice** a květu a postav na uhlí, nech to **vařiti**, pak dej do toho kus másla, a jestli to **s vínem** dost **zavostřelý** není, tehdy vytlač z citronu **zofť** do toho, **aby to líbě nakyslý** bylo.

5. Kuřata v černé jíše.

Vezmouc kůře opucované a vykuchané, čistotně ho vymej, vlož do hrnku, **nalej** na něj hovězí **polivky**, dej do něj tři **neb čtyry hřebičky** a **muškátového květu**, nech **vařiti**, **pozoruj** však, **aby příliš měkké** nebylo, potom **vezmi** na **pánvičku másla**, usmaž v něm lžici mouky až do červena, pak tu **polivku**, v níž se **kůře** vařilo, na to **vlej**, okořeň květem a **nětco** víc **hřebičkem**, **aby to šmak hřebičkem** mělo, vlož to **kůře** na **rendlík** a **tim** ho polej, nech **vařiti**, **zavostři** to vínem **neb** citronovým **zofťem**, **ocukří**, **aby** to sladké, **předce** však drobet nakyslé, bylo. Když pak **kůře zařezuješ**, **hled'** z něho do čistotného hrnku krev **chytiti**, a **když** již skoro to **kůře vykládati** chceš, **vlej naň** tu krev, nech zase drobet **vařiti**, přilož kus másla, nech, by drobet, však nemnoho, **vyvělo**, potom ho můžeš na mísu **vyložiti**.

6. Kůře neb maso v limonové jíše.

Rozkrájej **kůře neb** maso na kusy, drobet málo nasol, však **aby** nezkysalo, potom vlož ho do **rendlíku**, posyp strouhanou **žemličkou**, přidej zkrájených na kousky **limonů**, z nich však **jadýrka** vyndej, okořeň květem, zázvorem a trochu pepřem, **přiložíc** k tomu kus **nového másla**, zavař s vínem **neb** citronovým **zofťem**, postav na uhlí, **přiklop** mísou **neb pokličkou**, nech to tak polehku **vařiti**.

7. Maso neb kůře v jíše rakové.

Přistav maso **neb kůře** buďto v **vodě aneb** hovězí **polivce**, obvař, **aby** však příliš **měkké** nebylo, **vezmi** na **rendlík** másla, usmaž v něm lžici mouky, pak **vlej** tu **polivku**, v které se to maso **neb kůře** vařilo, na to, okořeň květem, **skořící** a pepřem, polož to maso **neb kůře** do toho a dej k tomu lžici rakového másla, můžeš **take** loupané račí **ocásky** a klepeta do toho **dáti**, **když** pak již skoro **vykládati** chceš, přidej kus **nového másla** a **máš dobré jídlo**.

8. Kůře neb maso v francouské jíše.

Rozkrájíte kůře na **čtyry** díly, usmaž ho v másle, až by červené bylo, pak vezmi hovězí **polivku**, vlož do ní tři **neb čtyry hřebičky**, **částku** květu a drobně skrájeného citronu, nech to spolu **vařiti**, vezmi též tři žloutky z vajec, **vraž** do **hrníčka**, zaced' s citronovým **zoftem**, přilož k nim kus **nového másla**, přidej pár **lžíc** studené hovězí **polivky**, dobře **skverlůj**, potom vylej to na **rendlík**, nalej na to vřelou **polivku**, v které se **kůře** vařilo, postav to na **tichý oheň**, nech to tak **státi**, až by to drobet **zhustlo** (**pozorůj** však, aby se to dlouho nevařilo, též aby se to **nezadymělo**), vlož **potomě** to **kůře** na mísu a tou **jíchou** jej polej, pak nakrájej z citronu **kroužkův** a nimi kolem mísu oblož.

9. Z divoké svině hlava jak se **strojiti** má.

Vezmouc hlavu na čisto ohnivým **šínem očuzenou**, vymej, pak osol, vař ji a **když** již dost vařená bude, tehdy udělej na ni omáčku, jak **následuje**: **Veźma** dobrého mladého **neb** starého vína, **dej** do něj **strouhaného perníku**, zázvoru, pepře, šafránu, květu, cukru, špeku, soli, loupaných, na dlouho krájených **mandlů**, rozinky velké i malé, **cibeby** a tak to vše spolu nech **vařiti**, až dost bude, pak tu hlavu na roště **neb** kdekoliv jinde dobře osuš, **když** na stůl **dáti** chceš, tehdy ji tou omáčkou polej a **bude dobrá**. Chceš-li však černější **jichu míti**, tehdy **ustrouhej** perníku více, **pozorůj** však, **aby** to hrubě husté nebylo. Též abys to v té **jíše** nevařil, **neb** bys takové velmi mnoho **míti** musil s tvou škodou.

10. Nadívané **kuřátko**.

Veźma dvě **vajička**, uvař je, **ne tvrdo**, a **oloupajíc** je na drobno s petrželným **kořínkem**, přidaje hrudku **nového másla**, **usekej**, vraž do toho jedno **vajičko**, osol, pak zázvorem, pepřem a květem okořeň a tak **tím** dobře usekaným **kuřátko naděj**, pak v hovězí **polivce** vař, můžeš, jakou chceš, **jichu** na to udělat.

11. Artyčok jak se **strojiti** má.

Artyčok v osolené vodě tak dlouho vař, dokud **měký** nebude, což poznáš, když lístek jeden **vytáhna** **měký** bude. Dost tehdy uvařený z vody vyndej, do **nějakýho čistýho** šatu vlož, aby **vosáchl** a voda z něho do šatu se vtáhla, pak vlož do **rendlíka**, posyp květem **kardemumy**, zázvorem, pepřem, **přidej nového másla**, a tak na to dobré hovězí **polivky** **nalejíc**, nech **zavařiti**. Podobným **spůsobem** můžeš taky **špargle** již **uvařený** do **studený** vody dát a v ní asi hodinu **státi** nechat, **aby** tu jich přihořklý **šmak** odňat byl.

12. Zelí, kapustu etc. **stroj takto:**

Přeber jej, pak vřelou vodou spař, potom nalej na něj studenou vodu, z níž jej **vybírají** dobře vytlač, na drobno **usekej**, rozpal dobrou **částku** másla, do něhož to zelí s krájenou cibulí dej, smaž a **začasty obracuj**, **potomně** na to dobré hovězí **polivky** nalejí, nech tak dlouho jako na tvrdo vejce **vařiti**, okořeň zázvorem, pepřem, květem, a **když** již na stůl **dáti** chceš, rozpal **nové máslo**, do něhož rozinek vsyp a ním to polej a na stůl nes.

13. Hrušky v té formě **strojiti**, jako by mrkev byla.

Oloupej hrušky, skrájej je, jako se obyčejně mrkev krájívá, restuj je v másle, pak **nalej na ně vína** a nech na uhlí **vřiti**, a **když** dost vařené budou, přidej k nim cukru, **cibeby**, rozinky podle **líbosti** tvé, okořeň **s zázvorem**, pepřem, květem a šafránem, a tak budou žluté, drobet však lepší nežli mrkev.

14. **Rejže** takto se vaří.

Přeberouc čistě **rejži**, opař ji v horké vodě, potom z ní tu vodu zced', vsyp ji do vařícího mléka **neb** smetany, **přistavě** k ohni, nech **vařiti** až do konce, **ocukrúj** a **když** ji již na stůl **dáti** chceš, **teprv** osol, naposledy **s skořicí** a květem posyp.

15. Nadívané **žemličky**.

Z pěkných bílých **mundzemlů střídu** vyndej, potom **vezmi malých ptáčků**, usmaž je na másle, **dáleji** vezmi malých i velkých rozinek, loupaných zkrájených **mandlův** a s **tím** vším naděj ty prázdné **žemličky**, pak je zase s jinším **skroječkem** přihraď. Potom zadělej pěknou bílou moukou v smetaně, osol a ty nadívané **mundzemle** v tom **hesky** obal, pak jednu vedle druhé do nějaké pánve **neb rendlíku stavěj** a zvrchu **tím** řídkým těstem, v **kterýms** je obaloval, polej, pak měj pohotově dobře rozpálené máslo a čerstvě na ty v pánvi srovnané **mundzemle** nalej, však **pozoruj**, **aby** dovnitř těch **mundzemlův** žádné těsto nepřišlo, nech, ať se to smaží, vzdy pak těstem **polejvej** a hned zas to těsto vřelým máslem **zaškvařuj** tak dlouho, až žádných **mundzemlův viděti** nebude; když pak to již **dosti** smažené bude, dej na mísu, udělej omáčku z vína a cukru, okořeň zázvorem a pepřem, **přidej másla**, nech, ať se vaří, pak **ohradíce** ty zvrchu přikryté **mundzemle**, tou vřelou omáčkou polej, od **kteréhožto** polití ty, tam nadíté, rozinky **nabobnějí**, a tak to hotové bude.

16. Polivka pro nemocné.

Vezmi **čtyry neb pět žloutkův**, osol, vlož je do **pánvičky neb hrníčku**, nalej na ně vína, **aby** to aniž příliš husté ani řídké nebylo, **přidej** hodně **cukru** a to spolu, **častěj míchaje**, vař **nehrubě**, však dlouho, **jinač** by se to srazilo, přidej **skořice** a květu, tak hotové dej nemocnému.

17. Pácované kuřata.

Uškvař kuřata v másle, a když **uhlídáš**, že již dost jsou, dej je do hrnce a nalej na ně polovic vína a polovic dobré hovězí **polivky**, okořeň dobře pepřem a osol, nech **vařiti**, a **když** dost uvařené budou, nakrájej **limounkův** na kroužky a přidej k tomu, nech, ať jen drobet málo zevřou, **koštuj**, aby nebyla omáčka sladká, nýbrž **přikyslá**, a tak nes na stůl.

18. Nadívané hrušky.

Vyprázdniče hrušky, nadívej je takto: To, co z hrušek vyprázdniš, zesekej na drobno, přidej **mandlův**, rozinek, cukru, skořice a **tim** ty hrušky naděj, zahrad' je zase **tim**, **cožs** z nich zřízl, dřív než jsi je vyprázdňoval, prostrč **špejlem**, **aby** se to drželo, pak udělej **řid'oučké** těsto a v něm ty hrušky obal, a pak **zponenáhla** smaž, **když** pak již dost smažené budou, ty **špejly** v nich nezapomínej, **sic by se ti vysmáli**. Podobným **spůsobem** mohou se taky **jabélka** a **kdoule nadívati**.

19. Kuřata v černé jíše.

Uvař kuřata, potom **nastrouhej** domácího **chléba** a upraž jej na másle, pak **nalej** na něj dobrého **vína**, přidej **skořice**, květu, **hřebičku**, cukru a pepře, zvaž to a **polejíc tim** ty kuřata, nes na stůl.

20. Trizenet jak se dělati má.

Když vezmeš dvě **libry** pěkného cukru, tehdy vezmi tři **loty skořice**, dva **loty** zázvoru, dva **loty kalganu**, 1 **lot** květu, **quintlík kardemumlein**, **quintlík** pepře, to vše na prášek ztluč a v **hromadu zmíchej** a tak budoucí potřebě schovej.

21. Sulc dělati.

Vezmouc dobrého medu, vlož do hrnce a k němu přilož maso, **nalej** na to **vína**, **pozorůj** však, **aby** nehrubě nad masem **plejvalo**, přidej k tomu ještě asi půl **žejdlíka** vinného octa,

okořeň dle **libosti**, nech, ať se to vaří, když pak to dost vařené bude, **ocukruj** to, pak vyndej to maso a tu omáčku nech, ať stydne.

22. **Kaltoun** v pepři.

Zavař jej a tak uvařený posyp pepřem, pak dej jej na **rendlík** a vezmi sušené na roště **žemličky**, nalej na ně vína, nech **chvilku státi**, až by rozmokly, potom to skrze čistý šat protlač, přidej sekané cibule s **špekem**, osol a ještě jednou dobře opepři a **tím** ten **kaltoun** na **rendlíku** polej, nech tak **chvilku vařiti**.

23. **Žáby vařiti**.

Když žáby **vařiti** chceš, tehdy musíš je z kůže **ztáhnouti** co **nejpěkněji** jako zajíce, potom předky od nich **odnítí** a **zahoditi**, zadky pak dobře **přeperouc**, v másle **smažiti**, posledně je tak stroj, jako kuřata obyčejně se **strojejí**. Což napřed pod 5., 6., 7., 8. zhlídnouti můžeš.

24. **Kompes**, zelí **dělati**.

Menších hlávek zelných asi šest **vezmouc** rozřež na **čtyry** díly, **přistav** v hrnci k ohni, nech tak dlouho **vařiti**, jako bys dvakrát na tvrdo vejce uvařil, potom slej tu vodu, osol to zelí a okořeň, následovně udělej jíšku, a **když** na to zelí, hovězí **polivky** a drobet vinného octa naleješ, tehdy tou jíškou to zapraž a tak to dovař.

25. Telecí **ledvinky** takto stroj.

Vezmi pěkné obrostlé ledvinky, na drobno je **usekej**, pak **vezmi** několik žloutků, cukru, **skořice**, zázvoru, květu a když to **v hromadu** pěkně **usekané bude**, tehdy skrájej na tenké topinky **bílý mundzemle** a těmi usekanými ledvinkami je pomaž **hesky** tlustě a potom v másle smaž, **když** dost smažené budou, posyp **trizenetem**.

26. Prase v sulcu.

Uvař prase ve vodě, **přidajíc** k němu krájených jablek a cibule, tlučeného pepře, cukru a medu, a když to dost vařené bude, vylož to prase na mísu a tou omáčkou ho polej a nech tak **státi**, až vystydne.

27. Kohouta **neb** slepici jek **uvařiti** máš.

Uvař jej ve vodě, když pak dost **měký** bude, vyndej jej z vody a dej na mísu, pak vezmi čtvrt **libry mandlův**, **utluč** je na drobno, vezmi též utřeného křenu, nalej na to půl **žejdlíka** smetany, osol a vař to, však nedlouho, **tim** pak toho kohouta polej a budeš mít dobré jídlo.

28. Dobrou zvěřinu udělat.

Uvař zvěřinu v **vodě** a soli, slej to zase z ní, udělej na ní omáčku z perníku, z rozinek, z **mandlův** a cukru, okořeň květem, pepřem, **zázvorem** a **hřebičkem**, nalej na to vína a drobet té slité vody a nech **vařiti**, pak **tim** tu zvěřinu polej.

29. Mladá husa.

Uvař **husy hlavu**, křídla, nohy, žaludek ve vodě, okořeň květem a pepřem, osol, pak vezmi játra, jedno **jablíčko** a cibuli, usekej to na drobno, usmaž v másle, přidej vejce a pepře a naděj **tim** krk, zavaž nahoře i dole, **aby** to nevyteklo a nech to spolu **vařiti**.

30. Plíce **vařiti**.

Vezmi telecí plíce, zvař je, pak zesekej a dej na mísu, **přidej rozinek** a tolik strouhaného chleba, pět vajec, okořeň květem a **zázvorem**, osol, potom **dej másla** do pánve, pak dej ty plíce tak připravené do čisté mázdry, a tak na té pánvi smaž, **hesky zpovolna**, **abys** je nespálil, a **když** dost budou, **udělajíce** na to omáčku jakou chceš, nes na stůl.

31. Špikované telecí **šnitle** na mísu **strojiti**.

Vezmi pěkné telecí maso křehké, nařež z něho podlouhlých **topínek**, **vyšpikuj** špekem, **hřebičkem**, **skořicí** a s **rozmarnou**, nasol drobet a tak **upeč**, pak rozklad' na mísu, nalej na to vína, **aneb** kyselých zrněk na to nasyp, okořeň květem, pepřem a trochu **zázvorem**, též **skořicí**, pak vlej na to čtvrt **žejdlíka** hovězí dobré **polivky**, postav s **tim** tu mísu na uhlí, **poklop** jinou mísou, nech, ať se to **zponáhla** vaří, **začasty tim obracuj** a posyp drobet cukrem, aby to **přikyslý** a spolu **přisladký** bylo, naposledy přidej **nového másla**.

32. Malé **šnitle s špekem** a s **kaprlemi**.

Nařež z telecího masa **šnitlův**, rozpleskej hodně s **nožem**, nasol drobet, vlož do **rendlíka**, okořeň květem, skořicí, pepřem, přidej drobet **rozmarny** a strouhané muškátové kulky, zaced' to hodně **zoftem** z **dvouch** neb třech **citronův**, postav na uhlí, přisyp **nětco maličko**

strouhané **žemličky** a nech to zpozvolna **temfovati** a dá to samo od sebe vlhkost, **když** to špekem na kostky skrájeným a s **kaprlemi** posypeš.

33. Pečené **kůře s těstem** polité.

Upeč na čisto **kuřátko**, pak zdělej těsto jak na **štrudle** a vlož to pečené **kůře** na **rendlík**, **tim** těstem ho polej a smaž, až pěkně červené bude, potom **polej ho** s horkým máslem, **aby** draslavé nebylo a tak suché dej na stůl.

34. **Jiternice dělati.**

Usekaje vepřové játra na drobno, **přisekaje** do nich dobře třetí díl špeku, vraž do toho **čtyry neb** pět **žloutkův**, vlí na to půl **žejdlíka** dobrého mléka, drobet květu, pepře, muškátové kulky, **hřebičku** a **skořice** přidej, osol a dobře to v hromadu **zmíchej**, vezmi vepřové dobře **vyšlemované** a **vymyté střeva** a **tim** usekaným je naplň a tak budou jitrnice hotové, potom je obvař v mléce a dobré budou.

35. Dobrou ledvinkovou kaši **strojiti.**

Telecí ledvinku vezmouc, **vopeč** ji a usekej na drobno, ustrouhej **žemličku** a **nalej** na ni sladké **smetany**, **přidej květu**, cukru, asi pět vajec, **zmíchej** to spolu s tou ledvinkou a **potří** mísu máslem, vlej to spolu na mísu, postav na **vohřívadlo**, poklop mísu s **pokličkou**, přihrň vespod i zvrchu uhlí a nech, ať to vře.

36. Dobrá mandlová kaše.

Utluč půl **libry mandlův**, pak vezmi čtvrt **libry** másla a tři to máslo dobře s těmi **mandly**, přidej půl **libry** cukru, žloutku dej tak mnoho, co bys rozuměl, že dost hustá bude jako krupičná kaše, potom pomaž mísu máslem, vlej to na **ní**, postav na uhlí a nech vařit.

37. Vemeno z **rakův.**

Uvař raky, uvařené oloupej a na drobno osekej, potom vezmi čerstvé máslo a **tří** ho s **těma** raky, vraž do toho **vajičko** a přidej strouhané **žemličky**, **zmíchej** to v **hromadu**, **aby** to husté bylo, potom vezmi čistotný šátek, dej to do něho jako housku, podlouhle zavaž to na **obouch** koncích, vlož do vřelé vody a vař to, když se to uvaří, rozkrájej to na topinky, dej na **cejnovou** mísu, potom na to udělej petrželnou omáčku a nech to tak na **vohřívadle vařiti.**

38. Kaše z vajec s mlékem.

Dvě **neb** tři lžíce mouky **vezmouc**, vraž dva neb tři **žloutky** do ní, **zmíchej** to dobře **v hromadu**, pak rozpal kus másla **v velikosti** jednoho **vejce** na **rendlíček**, vlož to těsto do něho, pak nahoru i dolu uhlí nahrň, nech **zpovolna štíratí**, **pozoruj** však, **aby** se to nepřipálilo, nýbrž dobře se to vyvařilo.

39. Špekové **knedle**.

Nakrájej **dobryho** špeku na kostky, **aby** jich dobrá hrst byla, a dej do pánve, **tří** je, až by zbělely, vezmi potom hrst strouhané **žemličky** a tolik krupice a **zmíchej** to **v hromadu**, kdyby pak to příliš husté bylo, můžeš drobet hovězí **polivky přilejti**, z toho tehdy **naděljíc knedlíků**, uvař je v hovězí **polivce**.

40. **Sedlský** knedlíky.

Zesekej dobrý díl cibule nehrubě, drobně posyp pepřem, zeškvař ji máslem **aneb** usmaž na másle, vraž potom do toho tři neb **čtyři vajíčka**, přidej petržele, pak **vezmi mouky**, asi lžíci krupice a drobet **žemličky**, udělej z toho všeho těsto, nadělej **knedlíčkův**, **kterěž** v hovězí **polivce** nedlouho vař.

41. Srnčí **kejtu**, **aby** křehká byla.

Páčuj srnčí **kejtu** den a noc v **dobrym** octě, dřív ale ji nožem propíchej, pak ji nasol a **vezmouc** ten ocet, v **kterýms** ji **pácoval**, a **přidaje** drobet vína, zázvoru a pepře, zvař to spolu a tak **tim** vřelým polej tu **kejtu** všudy a nech zase v tom **ležeti**, **začasty** ji **obracujíce**, odkud' ji **nastrčiti** nechceš, potom pěkným špekem **vyšpikuj** a nastrč na rožeň a **zpovolna** peč a tou omáčkou, v které **posléz** ležela, **začasty polejvej**, posledně pak máslem **špikuj** a **tak dobrá bude**.

42. Jelení **neb** srnčí **kejtu pécti**.

Prostrkej ji dobře zázvorem, **skořící** a dlouhým pepřem a zaobal ji do těsta **chlébového** a tak ji v **chlébové** peci peč, **dokud'** těsto hodně **nestvrdne**, a **tak dobrá bude** a dá se v největším parnu tři i **čtyři** dni bez škody chovat.

43. Tetřev jak se **pícti** má.

Oškubaje nasol a okořeň jej, pak jej na rožeň nastrč a peč a s horkým vínem, **začasty polejvej**, podobně s rozpáleným máslem **špikuj**, **když** upečený bude, polej ho s **ňákou**

dobrou omáčkou, kterou takto **přistrojiti mocti** budeš. Vezmi dobrého **rejnského** vína a rozličného koření (chceš-li ale černou **míti**, vezmi perníku, pepře a **hřebičku tím** víc, chceš-li ji však žlutou **míti**, tehdy přidej víc šafránu), **přidej medu, cibeby**, rozinek a květu a nech, ať to spolu vře, a když **strojiti** chceš, posyp toho tetřeva loupanými **mandly**, též zázvorem, **skořicí**, pepřem, **galgantem** a **trizenetem**, tou **jíchou** polej, nes na stůl **a dobrý bude**.

44. Ptáky **pécti**.

Nastrčíc ptáky na **rožen**, peč, pak **rozpálíce** máslo, dej do něho asi **lžíčku** mouky a špetku soli a **tím** je **začasty špikůj**, **aneb** seber z hovězí **polívky** tuk, **s kterým** podobně je **špikovati** můžeš, **posléz žemličkou** posyp.

45. **Bažanty, korotve, jeřábky** jak se **pécti** mají.

Špikůj je slaninami **neb nešpikůj**, **nasolíce** však je, okořen zázvorem, pepřem, **hřebičkem** vnitř i zevnitř, **nastrč** je na rožeň, peč **zponenáhla**, **abys** je nepřesušil, **potírej** je **začasty novým máslem**, a **když** je již brzy z **rožnu dáti** chceš, **prostrkej** je **hřebičkem** a **skořicí**, a tak ji **dopeč**. Chceš-li nějakou **jichu** na ně **míti**, můžeš ji takto **udělati**: Vezmi pečenou **korotev**, **stluč** ji v **moždýři**, **protlač** ji **skrže čistý šat** s dobrou **polívkou**, nech **zvařiti** a **okořeně** polej **tím** to **pečítý** a bude to dobré jídlo pro ty, jenž **čim platiti** mají.

46. Dobrá **jícha** na jehněčí **neb** skopovou **kejtu**.

Dej pár hrudek **nového másla** do **pánvičky** a rozpal dobře, potom přilej do něho **senftu** a vína, jednoho tolik jako druhého, okořen pepřem, **přidej cukru** a **drobátko** osol, nech to tak spolu **vařiti** a **začasty tím** míchej, tak to bude **příčernalý, košťůj, zdaž** to dost **slané jest**, pak s **tím** pečení polej.

47. Mladé **zajíčky** nadívané a celé **pécti**.

Vykuchajíc je (**pozorůj**, bys jim **tůzě břicha** nerozřezal), osol vnitř i zevnitř, dřív ale dobře vymej vinným octem, od čeho křehčejší budou, vezmi velké rozinky, z nichž **jádýrka** vyndej, loupané mandle, rozřež je na **čtyry** díly, **přidej malých rozinek**, totiž jednoho tolik druhého, a **tím** zajíčky **naděj** a peč.

48. Telecí játríčka **pécti**.

Zvař játra, osol je, a když dost vařené budou, **usekej** na drobno, pak dej je do nějaké mísy, **vraž** do nich několik **vajec**, zaškvař máslem a hodně **tím** míchej, **aneb** vezmi špek a zesekej jej s **tím**, okořeň zázvorem, květem, **hřebíčkem**, přidej rozinek malých i velkých, nemusí to aniž příliš řídké aniž husté **býti**, dej to do nějakého čistotného **měchýře neb** mázdry, zaší to, pak na **rošti** peč.

49. **Kůře pícti**.

Nastrč připravené **kůře** na rožeň a často, **když** se peče, **pomarančovým zoftem začezůj**, aneb vezmi **agrastu neb** růžovou vodu a **tím** ho **špikůj**, prostrkej **skořicí**, a **když** dost pečené bude, nes teplé na stůl.

50. Třeva z husy **udělati**.

Musíš husu, jenž příliš tlustá není, **vzítí**, nalej **ji** asi půl **žejdlíka** růžového octa do hrdla, mrskej ji živou, dřív však oškubanou, nějakým prutem co nejvíc, pak ji krk **zatáhnouce** pověš a nech ji tak **viseti**, až **stuhne**, potom ji načisto ober a nech jí hlavu, křídla i nohy, jen tu mázdru mezi pazoury vyřež, pak ji vykuchej, dobře vínem **neb** růžovým octem vymej, nasol a vnitř i zevnitř nakořeň a tak dobře okořeněnou nech přes noc **státí**, potom ji tak peč, jak obyčejně tetřev se peče, což jestli dobře **udělati** trefíš, každý ji za tetřeva **jísti** bude.

51. Račí **oustrie**.

Otevří raky zaživa a vyber z nich, co lepšího **jest**, okořeň hodně pepřem, osol, přidej **nového másla** a tak to klad' do **oustriových** škořápek, potom na roště peč, **ne dlouho** však, **aby** příliš **nevysmáhli**.

52. Telecí pečeně.

Nakrájej z **syrové** telecí **kejty řízkův** z šíři **dvouch prstův** asi, tenké jako hřbet u nože, **pozorůj** však, aby to maso nebylo **žilkovaté**, osol, pak **vezmi špeku**, šalvěje, petržele, rozmarýny, pepře a to na drobno **usekej** a **tím** to maso pomaž tak tlustě jak hřbet nože, pak ho sviň na **trubičku**, nastrč na tenký rožeň, peč a **začasty novým máslem** krop **neb špikůj**, nehrubě to vysuš, jest velmi chutné jídlo. Podobným **spůsobem** můžeš taky zvěřinu **neb** hovězí maso **pécti**, **pokudž** křehké **jest**.

53. Srnčí **neb** kamzíková pečeně.

Vezmi **kejtu**, **pácůj** v octě, až hodně zmodrá a křehká bude, nasol a **vyšpikůj** slaninami dobře, nastrč a peč, a **když** pečená bude, tehdy vezmi tři **neb čtyry dobré jablka**, skrájej na drobno, smaž na másle, pak vezmi čtvrt **libry mandlův**, **oloupajíc** skrájej je drobně a dej je spolu s rozinkami, malými i velkými, do těch jablek, nalej na to sladkého vína, okořeň dle **líbosti**, **přidaje** drobet strouhaného **chléba** k tomu, pomíchej to, nech **vařiti** a **tim** tu **kejtu** polej.

54. Ptáky v **zoftě pécti**.

Vezmouc drobet špeku, skrájej jej na kostky, rozpust' ho a škvarky z něho pryč vem a ním ty ptáky špikuj.

55. **Pácovaná** pečeně.

Utluč jalovec a polní kmín, **nalej na to octa s solí** a v tom den a noc **pácůj** pečení, jakou chceš, pak ji peč, a **když** dost pečená bude, polej ji hovězí **polivkou** a posyp ji **skořicí** a nes na stůl, tak rádi **Uhří** a Němci strojené pečeně jedí.

56. Telecí **kejtu** peč takto.

Vyšpikujíce ji hodně **slanínami**, peč ji při **zoftu**, nepřesol ji hrubě, a **když** dost pečená bude, tehdy vezmi z pekáče drobet **mastnýho** a vlej do něho drobet octa a stlučeného pepře, též drobet rozetřeného česneku a nech to spolu **zvařiti** a **tim** tu pečení polej a **dobrá bude**.

57. Telecí **játríčka pécti**.

Vezmouce ty játra, rozkrájej na kostky, smaž na másle, pak udělej na ně omáčku z **hřebičku**, pepře a drobet perníku.

58. Skopová **kejta**.

Pácůj ji v octě, utluč drobet kmínu a jalovce mezi to, nasol dobře, pak ji nastrč a peč, a **když** dost bude, udělej omáčku přičernalou s pepřem, **aby** nebyla kyselá, a s ní **kejtu** polej.

59. Mozečky pécti.

Uvař telecí **mozečky**, pak usekej, okořeň zázvorem, **skořící** a šafránem, **přidej rozinek**, jak mnoho chceš, vraž k tomu jedno **neb** dvě vejce, **tim** pomaz **mundzemlové** topinky a ty topinky smaž.

60. Prasátko pécti.

Nastrč opucované a nasolené prase na rožeň a zlam mu hřbet, **aby** hrbatě neleželo, **pomazuj** ho špekem a peč **zpovalna**, chceš-li, můžeš jej taky **pívem** míšeným s máslem **potírati**, a když se **dopíkati** bude, to jest, **když** mu oči vylezou, z čerstva obracej, **aby** křehkou **kůžičku** dostalo a **sundavej** ho z rožnu, **foukni mu do zadku** a nes ho na stůl.

61. Volový mozek.

Vezmi volového mozku, **sejma** z něho **žilky**, nalej na něj hovězí **polívky**, nech tak dlouho **vařiti** jako natvrdo vejce, pak smaž na másle, potom dej ten mozek zase do **hrníčku** a nalej na něj hovězí **polívky**, přidej **nového másla**, osol a okořeň zázvorem a květem, nech to tak spolu **vařiti**.

62. Temfovaná srnčí kejta.

Vyšpikuj ji dobře slaninami, upeč, pak vezmi dvě jablka, skrájej na drobno, usmaž na másle, **přilí** sladkého vína a strouhaného perníku, **zmíchej** to a okořeň, vezmi **potomě mandlův**, rozinek malých a nech to spolu **vařiti**, přidej **trizenetu** a tak tu **kejtu polejíc**, nech na ohni **smáhnouti** tak dlouho, jak se ti zdá.

63. Skopové maso zadělati.

Skopové maso **uvařice**, rozkrájej ho na tenké topinky, peč jej na roště, **posejpej** ho strouhanou **žemličkou** a kmínem, **obracuj** a **špikuj novým máslem**, a **když** dost pečené bude, rozklad' na mísu, potom vezmi hovězí **polivky**, drobet **žemlové** a na másle pražené mouky, jalovcového octa, **nového másla**, pepře a drobet hustší nežli řidší bylo a **tim** to maso polej.

64. Zadrobenína z telecího masa.

Nakrájej pečeného telecího masa, co **nejtenčejí**, asi **dvouch prstův** z šíří, pak vezmi špeku a petržele, smaž, osol a okořeň zázvorem a pepřem, pomaz **tim** to telecí maso, **aby**

to pomazané vnitř přišlo, nastrč na tenký rožeň a peč, a **když** dost pečené bude, dej na mísu a zaškvař máslem.

65. Maso v sulcu.

Uvař telecí maso s telecími **nožičkami**, vlož to vařené do mísy, vezmi vinný ocet, zázvor, pepř, šafrán, květ, cukr, **skořici**, **zvař** to spolu, přidej taky mezi to díl té **polívky**, v níž se ty **nožičky** a maso vařilo, potom dej to maso na mísu a **tím** ho polej, posyp rozinkami, velkými i malými, též loupanými **madly** a nech tak **státi**, až stydne.

66. Nadívané klobásy.

Usekej na drobno špek, slepičí **játríčka** a přidej strouhaných **vaječnickův**, vezmi potom velké i malé rozinky, pepř, zázvor, **hřebíček**, šafrán, **kordomumlein** a květu, **zmíchej** to ve směs, zadělej smetanou, pak vezmi **střívko** a **tím** ho **naděj**, **zešpejlůj** z **obouch** stran a smaž na másle.

67. Štockfiš pícti.

Vezmi kus **máčeného štockfiše** a vymej vnitř i zevnitř dobře, osol a polož ho na **pečomřížku neb** do drátu, špikůj **začasty** vřelým **novým máslem** a peč, a **když** dost pečený bude, vyndej ho z toho drátu a dej na mísu, vezmi vřelé máslo, s nímž jej **prv** mastil a špikoval a zaškvař dobrý díl mouky v něm, **opepř** a polej ním ten **štockfiš**, **jest** dobré jídlo.

68. Cibebý smažiti.

Nech ve víně **cibebý** dobře **vymočiti**, až hodně nabopnějí, potom s **tím** vínem zadělej mouku jako k **repunclím** a ty **cibebý** v tom těstě **obalůj**, však **aby** ty **cibebý** mokré byly, **jináč** by se jich těsto nedrželo, a tak je smaž.

69. Višňovou polivku.

Uvař višně, **vyndaje** z nich pecky, **rozetří** je, nalej na ně vína, přidej medu a cukru, nech **vařiti**, proced' to potom **skrz čistý šat** a tak nalej na **zemličkové** topinky a posyp **trizenetem**.

70. Polivka z vovsa.

Lžíci mouky ovesné upražíce na másle, nalej na ní hovězí **polivky** a proced', **nasuš** bílých **topinek**, na ně tu **polívku** vlej, **přilejíc** krapet octa a nes na stůl.

71. Jiná dobrá polivka.

Telecí plíce na drobno **usekaje**, nalej na ně vína a **přidej cukru**, nech **vařiti**, **proced'** to potom **skrze čistý šat**, okořeň květem a zázvorem, nech drobet **vřiti**, pak nalej na **žemličkové** topinky a posyp **trizenetem**.

72. Polivka pro nemocné.

Vezmi **čtyry neb pět žloutkův**, zkloktej je dobře, nalej na ně víno, **skverlůj** to v **hromadu**, **přidej cukru**, osol a okořeň, **přidaje nového másla**, nech drobet **vřiti**, pak vlej na bílé topinky a posyp **trizenetem**.

73. Kaše z vody.

Vezmouc hrníček půldruhého žejdlíkový, **vraž** do něho sedm **vajec** a nalej na ně **žejdlík** smetany, **skverlůj** to v hromadu dobře. Potom ten **hrníček** pověš do **velikého** hrnce vřelé vody, **pozorůj**, **aby** do toho **hrníčka** netekla, nech to **spovařiti** tak dlouho, až to v tom malým **hrníčku** **zhustne**, nezapomeň **soliti**, **novým máslem** omastit, též **skořice** přidat a **zmíchat to v hromadu**, pak dej na mísu a posyp cukrem a rozinkami.

74. Kaše z vinných hroznův.

Z vinných **hroznův naškubajíc** zrněk, **aby** jich půl **pinty** bylo, **vraž do nich** šest vajec, **přidej růžové vody**, kus **nového másla**, utluč **prv** dobře ty vejce a postav to na uhlí v **cejnové** míse, přiklop to jinou mísou, plechovou **neb pokličkou**, **dadouc** na ní uhlí, **aby** pak z svrchu ta kaše drobet se přistírala, posyp **skořící** a cukrem a nes tak za tepla na stůl.

75. Kaši na míse uvařiti.

Musíš půl **pinty** smetany, šest vajec, drobet růžové vody a kus **nového másla** **vzítí** a v hromadu to dobře **skverlovat**, potom dej to na **cejnovou** mísu, přikrej s plechovou **pokličkou**, přihrň jak zespod, tak zvrchu uhlí a nech tak **vařiti**, a když po vrchu drobet se přistírá, tehdy dost bude, potom posyp cukrem a **skořící** a nes tak teplou na stůl.

76. Kaše pro **šestnedělku**.

Upraž **žemličkové** mouky na másle, vezmi dvě lžíce másla, lžící mouky, tři vejce, **přidaje** drobet růžové vody, **zmíchej** to vše v hromadu, osol, okořeň květem a nech **vařiti**.

77. Vinná polivka.

Usmaž **žemličku** v másle, vraž do hrníčku **čtyry vajička**, **skverlůj** dobře, nalej na to vína, osol, **přidej cukru**, šafránu a květu, nech **vařiti**, pak na míse tu smaženou **žemličku** polej, nes na stůl.

78. Polivka z rozinek.

Stluč rozinky v **moždýři** s drobet rezným **chlébem** a proced' to s vínem skrz **sejtko**, nech **vařiti**, **přidej skořice**, květu, **hřebičku**, nalej na bílé topinky.

79. Máslovou kaši **dělati**.

Vezmouc čtvrt **libry** másla, dobře ho utluč, **vraž do něho** tři žloutky, jeden po **druhým**, však **pěkný**, **čerstvý**, dobře to míchej nejméně půl **neb** celou hodinu, pomaž plechový talíř máslem, vyndej to těsto na něj, **ocukří**, až dobře sladká bude, jak chceš sám sladkou **míti**, přidej **částku** zadělávaných a na drobno skrájených citronů, **dlé líbosti** citronové kůry, vlož to do dortové pánve, peč z povolna asi hodinu, a když ji na stůl **dávati** chceš, posyp cukrem.

80. Jiná dobrá kaše.

Rozpal nového másla co **vlaský** ořech a přepouštěného taky tolik, potom vezmi pěkné velké pšeničné krupice, dobře tři lžíce, a upraž ji na tom másle do červena, pak vezmi dobré smetany půl druhého **žejdlíka** a dej do ní pět žloutků a dobře je rozmíchej a **tím** tu krupici na **rendlíku** zavař, tak zavařenou dej na mísu a tu mísu jinou plechovou přiklop, přihrň nahoře i dole uhlí, nech, až zvrchu se přišťirá.

81. **Kdoulová** kaše.

Vezmouc půl **libry** vařených **kdoulí**, vyber z nich, co lepšího **jest**, přidej půl **libry tlučeného** cukru a od dvanácti vajec bílky, kteréž **dřívějí** dlouho **kverlovati** musíš, až se v samou pěnu obrátějí, to vše v hromadu dobře **utří**, pak v dortové pánvi **zponenáhla** upeč.

82. Velmi dobrá kaše.

Musíš pěknou **žemličku** asi za **grejcar vzíti** a kůru z ní pryč **okrájetí**, **střídu** však **namočiti** do dobré smetany, **aby** dobře rozmokla, potom tu **střídu** dobře **vytlačiti** a do pánve **dáti** a **tříti** na jednu stranu asi čtvrt hodiny, a potom **dávati** tam po celým jedním **vejce**ti a dobře **tříti** asi půl hodiny pořád, a **když** to dost utřené bude, **dáti** cukru, kdo ale ji chce **nákyslou míti**, tehdy místo cukru může asi ze dvou citronův **zofť vytlačiti** a krájenou citronovou kůru **přidati**, pak plechovou mísu **vzíti**, máslem ji **natříti** a to prv třené na tu mísu **vlíti** a okolo toho plechový oblouk **neb** dřevěný, namazaný máslem, a ten oblouk **omazati** těstem, **dáti** do pánve, **přihrnouti** dolu víc uhlí než nahoru, tehdy bude pěkná, vysoká a dobrá.

83. Knedlíky pro nemocné.

Vezmouc čtvrt slepice vařené maso, usekej ho na drobno **s švestkami**, přidej drobet bílé mouky a pár **žloutkův** a z toho udělej těsto, z něhož udělané **knedlíčky** smaž na másle.

84. Švestková kaše.

Uvař švestek ve víně, až změknu, **proced' s vínem** skrze cedník, **ocukruj**, pak vezmi strouhanou **žemličku**, upraž ji na másle, a **zmíchaje** to dobře v hromadu, nech **vařiti**, a **když** dost bude, dej na mísu a posyp cukrem.

85. Silná kaše.

Vežmi osm vajec, stluč je dobře, nalej na ně dobré **polivky**, okořeň šafránem, květem, osol a tak dej na **pánvičku**, přidej hodně másla, nech, ať vře, až dost bude.

86. Pšeničná kaše.

Dej pšeničné mouky do pánve a zadělej obyčejným mlékem, **pozoruj**, **aby** chuchvalce nebyly, a **když** to dobře rozmícháš, přilej zase mléka tak mnoho, jak hustou **neb** řídkou kaši **míti** chceš, a **přistav** na oheň **neb** na uhlí na **třínůžku** a nech **vařiti**, a **když** již skoro dost bude, přidej **nového másla**, osol, nech, ať ještě drobet vře.

87. Jelení rohy **dělati**.

Vežmi asi šest vajec, stluč je dobře, vsyp do toho tři **neb čtyry** lžice cukru, zamíchej v to mouku a udělej z toho těsto, vyválej ho dobře a nadělej **rohlíčkův**, peč.

88. Kaše z rozinek.

Veźmi rozinek, vymej čistě a na drobno zesekej, vař je **v víně** a hovězí **polivce** a tak dlouho, až **zhustne** jako kaše.

89. Hrušková kaše.

Nakrájej hrušek do **rendlíku**, **přidej cibule**, **nalej vína**, osol a omast', poklop **pokličkou** a postav tak na uhlí a vař tak dlouho, až dost bude, **když** pak na mísu dáš, posyp zázvorem.

90. Kaše z **mandlů neb** ořechů.

Veźmouc smetany **neb** dobrého mléka, též mouku z **rejže**, zadělej ji, jako obyčejně z **pšeničný** mouky rozdělává, a nech to spolu asi půl hodiny **vřítí**, přihoď hodný kus másla, a **když** ji na mísu **dáti** chceš, přidej znamenitou **částku** loupaných a na dlouho krájených, též dobrý díl stlučených **mandlův** neb **ořechův** a nech ještě, ať to drobet vře, osol a na mísu dej, pak stlučenou **skořicí** a cukrem posyp.

91. Z vína kaše.

Ustrouhej zatvrdlý **munzemi**, nech jej dobře v rozpáleném másle **škvařítí**, nalej na to vína, **přidej cukru**, zamíchej, okořeň zázvorem, nech, ať to spolu vře, a **když** již na mísu dáš, posyp **trizenetem**.

92. Kaše z jablek.

Nakrájej jablka na kostky, smaž je v másle, **nalej** na ně **vína** a přidej několik, **dlé** potřeby, **žloutkův**, z nichž ale **vočka** vyndeš, též cukru, míchej a nech tak spolu **vařítí**, až to **zhustne** jako kaše, okořeň s květem a **s skořicí**.

93. Kaše pro **šestnedělku**.

Veźmi máslo, dej do něho drobet **žemličky**, nech ji dobrou chvíli **smažití**, veźmi zase pár **lžíc** másla, do něhož dej **lžičku** mouky a často **míchaje** smaž, jako by jíšku dělál, zase veźmi dvě vejce, **kverlůj** je dobře s máslem, přilej na to studené vody tak mnoho, jak mnoho těch vajec **jest**, vlej to do mouky, míchej **tím** jako s kaší, nech, ať to spolu vře, však **ne dlouho**, mouku také **nedlouho** praž, a **když** již na mísu dáš, posyp květem.

94. Kaše z jahod, jimž **trávnice** říkáme.

Vyperouc ty jahody, nadělej z pečené **žemličky** topinek, moč je ve víně, až hodně naboptnějí, pak vezmi ty jahody a ty močené **žemličky** k nim **přidaje**, v hromadu to tři, **přidej cukru** a drobet růžové vody a tak studenou nes na stůl.

95. Slepíčí **raviola**.

Usekej s petrželí a s **mangoltem** slepičí **játríčka**, **přidadouce** k tomu drobet strouhaného **chléba** a tolik také **holanského sejra**, jedno **neb** dvě **vajička**, pepře, zázvoru, usmaž to tak spolu **usekané** na másle, potom vem drobet mouky, vraž do ní **vajičko**, přidej kus **nového másla** a zadělej těsto, **kterězto** dobře **vyválíce**, do něho všecko to, cos **prv** na másle smažil, zaobal a učiň z toho formu zaječího ucha, pak to vlož do hovězí **polivky** a nech, ať se vaří, a **když** již dost vařené bude, vlož to na mísu, osmaž **novým máslem**, posyp strouhaným **sejrem**, květem a drobet pepřem, a **postavíce** na mísu na **vohřívadlo**, nech to drobet **vařiti**, pak nes na stůl.

96. **Raviola** na **jinší způsob**.

Zesekajíc tlustou ledvinku s petrželí a s **mangoltem**, **přidouc** k tomu strouhaného **chléba**, **sejra**, skořice, pepře, dvě **vajička**, usmaž to tak spolu usekané na másle a **zavalúj** to do těsta, jak zvrchu praveno. Podobným **spůsobem** můžeš **ravioly** z telecího **neb** slepičího masa dělat, jedině, že k tomu jen morek z kosti **přidati** musíš.

97. **Raviola** z krav. vemena.

Vaříc kus vemena co **nejpěknější**, usekej ho s **nějakýma zelenýma bylinkami**, **přidej strouhaného chléba**, morku z kostí, jedno **vajičko**, pepře, květu, pak to spolu **usekané** usmaž na másle, ostatně zacházej s **tim**, jakž **povědomo**.

98. V půli rozdělené vejce.

Uvař na tvrdo **čtyry neb** pět **vajiček**, rozřež je v půli, a **vyndaje** z nich žloutky, naděj je **následovně**: Vezmi strouhané **žemličky** a rozinky, **vraž do toho** jedno **vajičko**, okořeň **skořící**, cukrem a pepřem, a udělaje na to dobrou omáčku z vína, nech, ať to drobet vře a budeš mít dobré jídlo.

99. Zahradnický kůře dělati.

Utluč v **hrníčku** dobře asi šest vajec, potom **rozpust'** na **rendlíčku másla**, dej k němu **žejdlík** hovězí **polivky**, postav na oheň, nech, ať se to vaří, **přimíchej** mezi ty vejce hodně **vopence**, šalvěje a jiných na drobno skrájených bylin, vlej ty vejce do té vroucí **polivky** a **nech pár otčenášů vařiti**.

100. Temfované cibeby.

Vezmouc cibeby, vyndej z nich jádra, dej je potom do nějaké mísy, nalej na ně růžové vody, drobet s cukrem, **poklop** to jinou ještě mísou, postav na ohřívadlo a nech tak **zponenáhla smahnouti**, **pozoruj** však, **aby** se mísa nerozpustila.

101. Pro souchotiny zoft jak dělati máš.

Vezmouc veroniku, ispen, meliusu, tropfvurcu, jeleního **jazejčku, jatrníku, plíčníku, vomanu, gundelreben**, každého hrst, **opucuj** a vyper to na čisto, potom nalej **žejdlík** vína a zvaž to, když to dost zvařené bude, tehdy to **skrže šat protlač**, přidej do toho půl **libry** cukru a půl **žejdlíka** medu a nech zase **vřiti** tak dlouho, dokud' to **nezhustne**, a tak hotový bude.

102. Z granátových jablek Zoft strojiti.

Vezmouc granátových jablek a vyndaje z nich jádra, **rozetří** je na nějakém šátku co **nejpěknej**, **procezuj** **skrže čistý šat**, a když toho **zofu** tři **loty míti** budeš, tehdy přidej k tomu půl **libry** cukru, **rozpustíce** ho v **studničný** vodě, nech to spolu **vařiti**, až **zhustne**, a tak hotový bude. Ten **zof** **jest** tak posilňující, že všecy jiné líky mu **ustoupiti** musejí, **obzvláště když** člověk velkou horkost má.

103. Velmi dobrá postní lahůdka na rožně.

Dadouc dvanácte vajec do hrnce, míchej, **kverluj** s nimi dobře, **ve** potom půl **pinty** smetany a **nového másla** a vlej to mezi ty vejce, míchej **tim** hodně, vezmi opět pěkné mouky a udělej z toho těsto v tom hrnci, aby drobet hustší bylo, nežli obyčejné těsto k **strudlím** bývá, vezmi opět čerstvého másla na pánev, rozpal ho a pokrop s **nim** rožeň, podstav pod rožen pekáč, vezmi potom železnou lžící z hrnce toho těsta tři **neb čtyry** lžice a polejvej **nim** rožen, **obracuj**, co dolu na pekáč zteče, to zase na rožen vlej a **zponenáhla** peč, **zasejpej** květem a zse **tim** těstem polej, na to zas květem zasejpej a tak **pokračuj**, až

všechno těsto vypotřebuješ, pak peč až do červena, **když** pak to dost pečené bude, tehdy to z rožnu **sejmouc**, nes na stůl.

104. Kalekutská polivka.

Zvař polovic dobrého mléka a **polovic** dobré smetany, přidej mezi to drobet **pšeničný** mouky a nech **vařiti**, potom vezmi **vejražkového chléba**, skrájej ho na kostky, usmaž je hodně na másle, dej na mísu a polej tou **polivkou**.

105. Hrachová **polivka**.

Proced' vařený a na čisto loupaný hrách s dobrou smetanou a dobrou hovězí **polivkou**, **přidej másla**, cukru a krájených **mandlů**, drobet pepře, nech **vařiti**, pak usmaž v másle na kostky krájené **žemličky**, dej na mísu, **přisyp rozinek** a tak na to **polivku** nalej.

106. **Polivka z sejra**.

Skrájíce na drobno **holanského sejra**, nalej na něj dobré hovězí **polivky**, nech **vařiti**, přidej pár **vajíček**, drobet smetany, šafránu, kus másla, a když na mísu **dáti** chceš, tehdy usmaž pod ní topinek.

107. Ryby na **obzvláštní způsob strojiti**.

Ostrouhaje šupiny z ryby, nasol ji, pak ji **v víně** a octě uvař, potom vezmi kus másla, zázvoru, pepře, drobet jalovce a soli a **tím** ty ryby posyp, přiklop to a nech **dovařiti**.

108. Pečená ryba.

Otevřouce rybu na břicho, nasol ji a nech asi půl hodiny v octě **ležeti**, potom vezmi ty drobný z té ryby, **mariánky**, šalvěje, **rozmarny** a drobet jalovce, k tomu z **vlaských** ořechů jader, zázvoru, pepře a másla, usekej to v hromadu a **tím** tu rybu **naděj**, **zaší** a peč ji, potom vezmi jalovcového octa, drobet vína a koření, vlej to na **rybní** kotel, a když ryba pečená bude, nech ji v tom, ať se drobet restuje, máš dobré jídlo.

109. Raky **vařiti**.

Dej je do hrnce a přikrej je dobře, nalej na ně vinného octa a vody, osol a **opepří** a tak je vař až do červena.

110. **Vdolečky** z kvasnic.

Pěkných kvasnic vezmi tolik jako dobré smetany, **přimíchej** mezi to **vajec**, jak mnoho chceš, přidej másla, utluč to těsto dobře v hromadu, nech **kynouti** a tak **vdolečky připravuj**.

111. Dobrá smaženina.

Rozkverluj deset vajec, **nalej** na ně **smetany**, **vezmi mouky** a udělej z toho husté těsto, vlož to těsto do nějaké pánve, přidej také asi tři lžíce cukru, drobet osol, **když** pak to těsto do pánve **dáti** chceš, tehdy dřívěji rozpusť na té pánvi máslo, vylej z té pánve to máslo zase a dej do ní to těsto, přiklop dobře s **pokličkou**, **aby** tam voda nemohla, vezmi potom velkou nějakou pánev, uvař v ní vodu, postav to těsto do ní i s pánví, poklop to, přilož kámen, dívej se **začasty** k tomu, aby to těsto hrubě nestvrdlo, pak ho vyndej a nadělej z něho **topínek**, prstu stlouští, a ty **topínky** v rozpáleném másle smaž.

112. Nadívaná štika.

Ostrouhej štiku a potom **ztáhni** z ní kůži jako z **ouhoře**, **aby** se hlava, ocas při ní zůstala, **vezmi** potom **petržele**, pepře, hřebíčku, květu a zázvoru, **zmíchej to v hromadu**, obrať tu kůži a tu nádivku do ní dej a kdykoliv kus **tý nádivky** tam dáš, vzdycky kus másla přidej, **zaší** to a upeč na roště, **polejvej začasty** vřelým máslem a nes na stůl.

113. Štika po uhersku.

Ostrouhej štiku, a nebo ne, jak se ti líbí, vař ji ve víně, v octě a ve vodě, osol, vezmi dobrý díl ve vodě vařené cibule, protlač ji skrze šat, pak zced' ze štiky tu omáčku, v **nízs** ji vařil, a polej je s tou procezenou cibulí, okořeň pepřem a šafránem a **nadělej škvarků z žemličky** a s **tím** tu štiku posyp.

114. Rybní knedlíčky.

Předně vař ryby, až dost budou, potom vyber z nich kosti a maso na drobno **usekej**, osol a **dlé líbosti** okořeň, přidej **vajičko neb** dvě, pěkné mouky a v smetaně omočené **žemličky**, nadělej z toho tak dobře usekaného **knedlíčků**, smaž je na másle, pak udělej na ně vinnou omáčku s **strouhaným** perníkem, přidej cukru, aby sladké bylo.

115. Z mandlů ješka.

Oloupej **mandlů**, stluč je a dej je do **čistýho** hrnce a **nalej** na ně **hustého mandlového mléka**, míchej tam měchačkou a nech **zovolna vařiti**, pak vlej to do čistotného **sejtka** a nech, ať ta zbyteční **vlchkost** sama od sebe **zteče**, pak dej to, co se **ustojí**, na mísu a **vezmi** loupaných **mandlů**, skrájej je na dlouho a požluť je, prostrkej to hustě, **učině** z toho formu na **spůsob ješka**, a tak nes na stůl. Chceš-li, můžeš na to **nalejtí** drobného mandlového mléka.

116. Letveja z hrušek.

Oloupajíc hrušky, skrájej je na **tenký** lupínky, **rozetří** je s vínem, pak vezmi strouhaný chléb, smaž jej v másle, nalej na něj ty v **víně** tředé hrušky, nech **vařiti**, až **zhustne**, oslad to cukrem a posyp mandlemi, a tak nes na stůl, teplé **neb** studené.

117. Ryby v hrachové jíše.

Uvaříc rybu, jakou chceš, vezmi potom dobrou lžici hrachové mouky, zapraž ji v másle, nalej na ní hrachové **polivky**, přidej **nového másla**, květu, zázvoru, pepře a šafránu a nech drobet **zvařiti**, osol a **tim** rybu polej.

118. Temfované hrušky.

Usmaž loupané hrušky na másle, tak celé, dej je potom na **rendlík**, nalej na ně vína a posyp cukrem, přilej na to hovězí **polivky** a **pokličku** a nech tak **smahnouti**.

119. Kapra s chlébem vařiti.

Ostrouhej kapra a nasol jej, potom dej másla na pánev a v něm toho kapra smaž, a když ho tak **hesky vosmažiš**, vyjmi ho a **usmažice** strouhaného **chléba** na másle až do červena, nalej na něj trochu vína a krapet octa a drobet petrželné vody, vlož toho kapra do toho, **přidej květu**, hřebíčku, kus másla, pak to spolu vař a potom na mísu ho vylož, nakrájej na něj citronů na koláčky.

120. Štiku pécti.

Vezmouce štiku, sejmi z ní šlupiny, vykuchej, nasol a posyp ji vnitř zázvorem, pepřem, hřebíčkem a když ji na rošti **pícti** budeš, **začastý** ji novým máslem **špikuj**, a když již dost pečená bude, tehdy vezmi z **pomaranče zoft**, kus **nového másla**, drobet pepře, květu, **hřebíčku** a to spolu **rozpálíce**, **tim** tu štiku polej.

121. Májový svítek.

Vezmouc májových **všelikých** zdravých bylin, **usekej** takové na drobno, k tomu **přidej fíků**, rozkrájej je drobně, též rozinek malých, velkých, vyndej **jadýrka** a to všechno vsyp do těch zesekaných bylin, vraž do toho některé vejce, osol, **pozorůj** však, **aby** to aniž příliš **řidké**, **aniž** husté nebylo, dej to vše na **rendlík**, postav na uhlí, **dadouc** dřív na **rendlík** hodný kus másla a tak to smaž a **obracůj s tím**, aby na **obouch** stranách to pěkně přistírané bylo.

122. Hrušky podle **regule**.

Oloupajíc hrušky, skrájej podlouze, jako **mřeně** vyhlížejí, nech je ve víně **močiti**, pak je **obalůj** v pšeničné mouce a posledně smaž.

123. Vaječný **sejr**.

Veźmi smetanu a vejce a hodně to tluč, osol, ožluť to šafránem, přilej drobet vinného octa **aneb** vína, pak uvař hrnec vody a do té vařící vody pověš hrnec s tou smetanou a s těmi vejci na takový způsob, **aby** do toho voda netekla, a nech to tak pořád **vařiti**, tak se z toho udělá jako **tvaroch**, potom to vsyp do **sejtka**, a když to **osákne**, dávej do **formiček**, jak to **míti** chceš, tehdy to bude jako májové máslo.

124. **Litý vdolečky**.

Vezmouc osm **lžíc** pěkné mouky, **čtyry** lžíce tlučeného cukru, **čtyry** vejce, čtvrt **libry** na drobno **stlučených mandlův**, zadělej to růžovou vodou a dobrou smetanou a tak na horký plech lej a na uhlí peč.

125. **Sprickychle dělati**.

Nalej dobrého mléka půl **žejdlíka** do pánve, nech, ať vše a **když** vřít bude, dej do něho mouky, **aby** husté bylo, pak dobře to upraž, však nespál to, musí to husté **býti**, potom to dobře v nějaké míse tluč, vlož na teplé místo vejce, **aby** se ohřály, pak je do hrníčka vraž a taky dobře tluč, vyndej z nich **očka**, osol, vlej to na to pražené těsto a tluč to zase, udělaje z toho husté těsto a to těsto dávej do stříkačky, **pozorůj** však, **aby** ji **dřívějí** vzdy omokřil, **sice** by ti tam těsto vázlo, a přitlač s **štemflikem** a tak tlač do rozpáleného másla, sem tam stříkačkou jezdě, tak budeš je **mociti udělati**, jak velký **chtíti** budeš, chceš-li je menší **dělati**, vezmi menší pánev.

126. Marcipán **děláti**.

Vezmi půl **libry** cukru, **libru** loupaných **mandlův**, stluč je v **moždýři**, přilej drobet růžové vody, **aby** ty mandle **nezvolejovatěly**, a **když** je tak utlučeš, teprv ten cukr tam vsyp a stluč to v hromadu, jak velký chceš ten marcipán **míti**, vezmi tedy těsto, dobře ho ještě utluč a na ty oplatky prstu stlouští klad' a kolem ho štípej jako **sedlské** koláče, peč to v **píce zponenáhla**, aby nebyl velký oheň, tak to pěkně **sežloutne**, a posyp to s **trizenetem** a poklad' loupanými **mandly** a můžeš ty mandle zvrchu **požloutiti** a tak budou **hotový**.

127. **Koblížky** masopustní.

Dvě **žemle** perníku **vezmouc**, **ustrouhej** ho drobně, přidej **trizenetu**, **zmíchej** to dobře, a **udělaje** z toho těsto, klad' ho na oplatek a druhým oplatkem přikrej a po stranách s bílkem slípni, **aby** to těsto vprostřed zůstalo, stoč to jak klobásu v trubku, ostatek **kružátkem** okruž a tak to po stranách krajkované bude, **pozorůj** však, **abys** mnoho **nevokroužil**, **sice** by perník ven lezl, pak to smaž na vřelým másle a budeš mít křehké **koblížky**. Můžeš taky místo oplatku obyčejné těsto, jak k šiškách se strojí, **vzítí**. **Když** pak na mísu vyložíš, posyp je cukrem.

128. **Marcipánový koblížky**.

Vezmi půl **libry mandlů** a čtvrt **libry** cukru, ty mandle utluč na drobno, **přilejíc** mezi ně drobet růžové vody, pak vsyp tam ten cukr, **pozorůj**, **aby** to hrubě nezřídlo, potom vezmi oplatek a ostříhej ho **čtverhraně**, pomaž jej máslem, bílkem a růžovou vodou na jedné straně, když dva v **hromadu** chceš **dátí**, a tak naděj svrch pravenými **mandly** a cukrem a přikrej jinými zas oplatky a tak smaž, nech však tak dlouho **smažiti**, **aby** to pěkné, bílé zůstalo, a **pozorůj**, **aby** dovnitř máslo nepřišlo.

129. **Křivý šlejšky**.

Vezmi bílků z několik vajec **dlé** potřeby, **přimíchej** mezi ně **cukru** a **tim** tak zadělej pěknou bílou pšeniční mouku, **přilejíc** drobet růžové vody, pak drobet vyhněť, nadělej z toho těsta asi co prst dlouhých šišek a nakřiv je, pak je smaž a tak usmažené na mísu **dadouc**, posyp hodně cukrem.

130. Ryby, jenž **vejnoky** slují, jak se **vařiti** mají.

Spař je v **vřelé** vodě, pak zřízni jim hlavy, tak budeš **mocti žilky** z nich **vytahati**, **vzlášť** z ocasu, a **když** ty hlavy tak uřezané a **žilky** vytáhané budou, tehdy vymej je v teplé vodě co

nejpěkněj, tak uvař je na pánvi jen z vody a nech, ať **hesky** dlouho vřou, osol, však **ne mnoho**, aby **nezhoužvovatěly**, musíš je **déleji vařiti** nežli kapra, pak je rozklad' na talíř a posyp zázvorem.

131. Struhy **vařiti**.

Struhy se **vařejí** ve vodě a v dobrém octě, přikryté však šátkem, **aby** pára ven nešla, a tak pěkné modré budou.

132. Ševce **neb** líny **vařiti**.

Vykuchej je, pak vezmi vroucí vodu a dobře je **vyšmelůj**, ostrouhej je a tak opucované rozřež jako kapra a **v vodě** na polovici uvař, potom z nich tu vodu slej a nalej vína, nech **vařiti**, přidej drobet jíšky, tak omáčka drobet **zhustne**, **přisyp cukru**, omast' **novým máslem**, osol a okořeň a tak **budou dobré**. Podobným **spůsobem** taky **ouhoře** vař.

133. **Vokouny vařiti**.

Vymyjíce je dobře, nasol, smaž, pak usmaž na másle strouhaného bílého **chléba**, přilej **malvazy** a cukru, okořeň, nech to spolu **vařiti** a **tim** ty smažené **vokouny** polej a nes na stůl.

134. **Kdoule smažiti**.

Oloupajíc je, rozřež na **tří**, vyndež z nich jádra, vlož je do vřelého másla, **aby** nebylo příliš rozpálené, a nech za dobrou hodinu tak na **tichém uhlí státi**, až změknou, potom vezmi těsto, jenž s vínem a cukrem zadělané **jest**, a protáhni ty na másle vařené **kdoule** skrz to těsto a zase na másle smaž, **pozorůj** však, **aby** těsto na nich zůstalo a pěkně žlutě se usmažilo, **dadouc** je tak usmažené na mísu, posyp hodně **s cukrem**.

135. **Holipy dělati**.

Zadělej pěknou mouku studenou vodou, míchej **tim** dobře, nezadělej hrubě hustě, okořeň pepřem, **přidej cukru**, **aby** to dobře sladké bylo, a tak na rozpálenou formu potírej, pak na trubky **svinůj**.

136. Kapra **strojiti**.

Ostrouhaje rozřež na kusy, nasol a okořeň ty kusy vnitř i zevnitř zázvorem, pepřem a **hřebičkem**, vlož tak na **rendlík**, přidej **žejdlík** dobrého vína a hodný kus nového másla a

půl **žejdlika** octa, podhrň hodně uhlí pod to, **aby** se to vařilo, až dost bude, tak můžeš taky kapra v celosti **vařiti**.

137. Celé pečené jablka.

Vypráznice jablka tak, **aby** jen tenká šlupina v **celosti** zůstala, **naděj** je zase s **rozinkama**, s **cibeby** a **trizenetem**, k tomu usekáš **čtyry** jablka a s **jedným vejcem** a drobet teplého vína s cukrem, a když pak tím ty jablka naděješ, **zavří** je zase **tím**, **cožs** prve z nich zřízl, a tak na **rendlíčku temfúj**.

138. Štika v žluté jíše.

Ostrouhajíce ji, uvař v octě a ve víně, potom té omáčky **polovic** slej a **nalej** zase na ní **vína** a octa, přidej skrájených **limonkův**, okořeň zázvorem, pepřem a **kardemumlemi**, též květem a cukrem.

139. Ouhoře vařiti.

Ztáhni **ouhoře**, vyber z něho **žilky**, zřež na **špalíčky**, hlavu a ocas zahod', vlož do pánve a **nalej** na něj **vody**, osol dobře, vař, potom tu vodu z něho slej a nalej půl **žejdlika** vína, čtvrt **žejdlika malvazinu**, **přidej cukru**, květu, pepře a šafránu a nech zase **vařiti**.

140. Kapra v rozmarynové jíše uvařiti.

Ostrouhej kapra, uvař jej v octě na **polovic** a **rozkrájíc**e na drobno **rozmarynu**, dej na tu rybu, dřív ale z ní ten ocet slej, zaškvař hodně máslem, okořeň pepřem, zázvorem a nalej drobet vína a nech **vařiti**.

141. Ouhoře pécti.

Ztáhni **ouhoře**, rozsekej na **špalíčky**, vymej dobře, pak nasol, okořeň zázvorem a pepřem a hodně ho **tím** kořením a solí natří, **vezmi šalvěje**, **vyšpikuj** ty kusy hodně s ní, potom peč na roště a citronem **zacezúj**.

142. Kupen neb líhani uvařiti.

Vykuchajíc je, dobře vymej, **nasolíc** je vnitř i zevnitř, nech tak nasolené chvíli **ležeti**, pak vlož do **rybního kotla**, nalej na ně vína, okořeň, **nastrouhej perníku** a cukru a nech dobře **vařiti**, až by omáčky **zhustla**, a tak dej na stůl.

143. Fíky **smažiti**.

Usekej fíky na drobno a nimi krájené **mundzemle** pomaz a jednu topinku na druhou klad', protáhni skrze řídké těsto a tak to smaž.

144. Mandle **smažiti**.

Utluč **mandlů**, fíků, rozinek, perníku, **přidej drobet mouky**, cukru, pepře, medu a **zmíchej** to vše v hromadu, potř **tím** oplatek, druhým ten potřeny přiklop, protáhni skrze řídké těsto a tak to smaž.

145. Štiky **smažiti** z **pozustalých** pečeň, zvěřin, masa **neb** kuřat.

Vezmouce takový zbytky **vařený neb pečený**, usekej na drobno, **vraž několik vajec** do mísy, **usekej** petržele a **zmíchej** pak ty zesekané zbytky, tak tu sekanou petržel mezi ty vejce, okořeň, osol a **temperuj**, **aby** to ani hrubě husté ani **řídké** nebylo, vařeným medem a vínem, strouhaným perníkem a tak se to v hromadě **držeti** bude, smaž na másle, a **když** na mísu dáš, posyp cukrem, můžeš **tím** taky **nadívati**, můžeš taky z toho klobásy **neb** jitrnice **dělati** a **dobré budou**.

146. Karpefy **dělati**.

Strouhaný perník rozděluj medem, **přidej cukru**, udělej z toho husté těsto s vodou, **rozválíce** naděj je jeptišskými **koblížkami** a tak to smaž **anebo** v peci peč.

147. Preclíky z cukru.

Roztluč čerstvých pár **vajíček**, dej k nim **nového másla**, cukru a drobet růžové vody, **zmíchej** to vše dobře **v hromadu**, dej to na pánev a nech, ať to jen jednou vře, pak to zadělej s pšeničnou moukou na těsto, z toho těsta dělej **preclíčky** a peč v koláčkové **pecy**, a **když** dost budou, dej na mísu a posyp cukrem.

148. Mandlový velký dort.

Připravíš co **nejčistotnější** a **nejdrobnější** utlučené a vodou růžovou zalívané mandle, okolo **jedný aneb** půl **druhý libry**, mezi ně dáš jako vejce kus **nového másla**, potom to dej na mísu a **vraž do toho čtyry** vejce a přes to ještě **čtyry** žloutky a dobře to **ocukruj**, ano tak hodinu celou dobře míchej, potom pánev dortovou s rozpuštěným máslem dobře pomastíš a to těsto do ní vleješ a tak **pécti** budeš, až pěkně naběhne.

149. **Mandlový věnečky.**

Oloupej na čisto **mandlů**, dej je do studené vody, potom je **vyndaje**, vytři, odvaž jich půl **libry** a tluč, **když** pak dobře utlučené budou, vezmi bílek a **maličkej** kousek **dragantu** a trochu cukru, míchej to na **cejnové** míse, až to bude sama pěna, **zmíchej** to potom s **těma mandlema** a dělej věnečky.

150. Cukrový **kraple.**

Udělej z pěkné bílé mouky těsto, **přilejíc** drobet růžové vody, k tomu musíš hodně cukru **dáti** a tence **vyváleti**, na to **položiti** toho nejčistotnějšího **koliandru neb** anýzu a s **kružátkem** malý **krapličky řezati** a v rozpáleném másle **smažiti**.

151. Preclíky z cukru.

Polovic pěkné mouky a **polovic** cukru **vezmouc**, drobet růžové vody, rozpust' do toho kus másla, **vraž** tři žloutky a pak s **tim** těsto teplé zadělej, pak z toho těsta dělej buď **srdíčka, neb preclíčky** a v dortové pánvi **aneb** na másle peč.

152. Jak se **celtle** dělají.

Rozmíchej šest celých vajec a k tomu ještě **čtyry** žloutky a přidej k tomu **libru** cukru a **libru** mouky, **míchej to v hromadu** celé čtvrt hodiny a **vyhnětouce** to drobet, tlač do **formiček** a peč.

153. **Mandlový** preclíky.

Utluč na drobno mandle, **přilejíc** k nim krapet růžové vody, zadělej to s dobrou smetanou, pak proced' skrze cedník, **zmíchej** mezi tři bílky a dobře **ocukruj**, potom vezmeš pěkné **mundzemlové** těsto od pekaře a zaděláš ho mezi to, k tomu přidaje hodný kus másla, dělej preclíky a v peci je peč.

154. Z **rejže** dort **dělati**.

Přeberouc čistotně **rejži**, ji v dobré smětaně **hesky** hustě uvař, pak ji v **moždýři** dobře stluč, vezmi potom tolik **mandlů**, jako té **rejže** bylo a utluč je, mezi ní přidáš kus **nového másla**, též močenou v mléce **střidu mundzemlovou** a dobrou **částku** cukru, potom to vše s vejci zaděláš tak hustě, jako obyčejně velký mandlový dort se zadělává, a **když** to tak vše spolu dobře utřeš, tehdy to do dortových **pánviček** vlej a peč.

155. Dobré oplatky **pícti**.

Čisté vody do pánve **vezmouc** a dej do ní hodně moc cukru, drž nad ohněm, a když se **vařítí** počne, vezmi pěkné bílé mouky a jeden žloutek, vlej tu cukrovou vodu na ní, dobře rozmíchej a peč z toho tuplované oplatky.

156. Dobrý dort **udělati**.

Pěkné bílé mouky **vezmouc** půl **libry**, másla nového půl **libry** a to spolu **zmíchatí** pěkně na drobno mezi **rukami** a **nechatí** dobře **vystydnouti**, potom vezmi jedno celé **vajičko** a půl žloutků do hrníčku, přilej dobrou lžící vody a lžící vína, **tím** tu mouku s **tím** máslem rozdělej a vyválej bez mouky co nejtenčeji, pak **novým máslem** pomaž a několikrát slož a zase převálej, potom dej na papír a dej zadělávaných věcí navrch, udělej taky navrch pěkný nějaký **ciráť**, následovně **vezmouc** kousek másla, jeden žloutek, **tím** ten dort po vrchu pomaž a dej na plech, pěkně v dortové pánvi pomalu peč, on pěkně naskočí a bude dobrý.

157. Jiný dort.

Nového másla vezmi půl **libry**, tolik mouky, celé jedno vejce, jeden žloutek a pár lžic vína, chceš-li sladký **mítí**, osol cukrem, potom to těsto dobře vyválej a **když** jej co **nejtenčeji** vyválíš, tehdy rozlož po tom rozváleném těstě **nového másla** a několikrát přelož a zase rozválej, potom vlož na papír a navrch dej, co chceš, následovně **udělajíc** po vrchu nějaké **ciráty** a **pomažice** jej zvrchu novým máslem smíšeným žloutkem, v dortové pánvi na plechu **zovolna** peč.

158. Dobrý perníčky.

Libru cukru, **libru** pěkné mouky, šest celých **vajéc**, přes to **čtyry** žloutky **vezma**, udělej z toho těsto, **přidej rozličného koření**, citronových kůr, vyválej to spolu dobře a na formu klad', pak na papíru peč.

159. Dort ze žloutků.

Oloupej hrst **mandlů**, stluč je dobře v **moždýři**, vezmi potom **čtyry** vařené žloutky s těmi **mandly**, přidaje hodně cukru, dobře **utří**.

160. Broskve **zadělati**.

Spař zelené broskve, v nichž ještě pecek není, v **prudkém** louhu, tak tu šedivou šlupinu z nich oloupej, v čisté vodě je zase pěkně omej a **rozkrájíce** je v půli, na **řešetě** usuš, následovně v **lejtrovém** cukru dobře zvař a do sklenice vlej.

161. **Zelený** švestky **zadělati**.

Zelený švestky ve vodě **obvařice**, dej je do **lentrovaného** cukru, hodně zase zvař, potom je **vezmouc**, do sklenice slož, ten cukr ještě jednou zvař, **aby zhuští**, pak na ty švestky nalej, a kdyby **zříd**, zase ho slej, **když** jej zvaříš, nalej ho zase na ty švestky.

162. **Cvípach** pécti.

Stluč **čtyry** nové **vajička** do hrnku, přidej k nim dvě lžíce kvasnic, půl **žejdlíka** dobrého mléka, dobře to v hromadu skloktej, potom vezmi půl **libry** tlučeného, skrze husté **sejtko** prositého cukru, **libru** pěkné mouky, hrst **fenyglu neb** anýzu, a **zmíchajíc** to spolu, **udělajíc** z toho všeho těsto, a dobře ho vyválej, nadělej z toho housek, nech v teple **státi**, až skynou, potom je v peci upeč, **když** dost budou a vystydnou, nech jich přikrytých v **lochu** přes den a přes noc **státi**, potom krájej na topinky, dej do dortové pánve, nes do pece na plech, můžeš je po vrchu loupanými a na **polovic** krájenými mandlemi **proklásti** a tak na uhlí **neb** v peci **nechat**i, až hodně uschnou.

163. **Z žloutků** a raků dort.

Z syrových raků krky, klepeta a co tak pěknějšího **jest**, stluč v **moždýři** a **dadouc** to na nové máslo na **rendlík** a nech dobře **vařiti**, a **když** to zčervená, proced' na mísu a nech dobře **vystydnouti**, potom to máslo pěkně **seberouc**, s **tím** dort zadělej.

164. Piškoty **bílý kdoulový**.

Vezmouc pěkných **kdoulí**, dobře je **votři**, ty **šoňolky vykrájíce**, v hrnci uvař, **když** pak dost vařené bude, **oloupajíc** je, maso z nich zestrouhej a skrze **sejtko** protlač, pak vezmi těch protlačených **kdoulí** půldruhého **věrduku** aneb 12 **lotů** a dobře na jednu stranu **utří**, přidej k nim 20 **lotů lejtrového** cukru, **když** vychladne, vlej ten cukr do té pánve a také tři, **dáleji vezmouc** pět bílků, dobře stluč, až by z nich sama pěna byla, dej také ty pany do pánve a zase to v hromadu dobře na jednu stranu tři, chceš-li, můžeš pro pěknou vůni

drobné krájené citronové kůry **přidati**, potom dávej na **voplatky**, rozklad' u kamen na **řešeto** a nech několik dní **schnouti**, budou **pěkný bílý**.

165. Velmi zdravá a silná **polivka** pro nemocného.

Uřezajíc již na čisto opucovanému **kapounovi**, kuřeti **neb** kohoutovi krk a pazoury, vymej ostatek vínem a rozsekej na kusy, vař je, až hodně změknu, když pak to dost **měké** bude, utluč to v **moždýři**, nalej na to zase **tý polivky**, v **které** se to vařilo, míchej **tim** hodně, potom **skrže čistý šat proced'** a dobře vytlač, **aby** všecka síla z toho vařeného kuřete **neb kapouna** se vytlačila, okořeň to potom květem, skořicí a tak k budoucí potřebě tu **polivku strojiti** chceš, tehdy vezmi té schované **kapounové polivky 5 nebo 6 lžic**, vraž jedno **vajičko** a dobře **skverluj**, nech drobet **zvařiti**, tak **každý** ráno a v poledne nemocnému dávej, můžeš pod ní pár **kouskův žemliček nakrájeti**.

166. **Mandlový perníčky**.

Půl **libry mandlů** a cukru 22 **lotů vezmouc**, utluč, v **hromadu zmíchej**, přidej k tomu 4 žloutky, 5 zpeněných bílků, též na drobně skrájené citronové kůry, půl **lotu** drobně stlučené skořice, půl **libry** té nejpěknější mouky, to všecko vařečkou na pánvi dobře v **hromadu zmíchej**, i potom to těsto drobet **rozválejíc**, do **formiček** tlač a na oplatky rozkládej, pak v pánvi peč.

167. Dort **dělati**.

Vezmouc půl **libry nového másla**, šest **žloutkův**, jeden bílek dobře zpeněný, tři lžice vína, dej to do pěkné bílé mouky, vyválej trochu, chceš-li sladký **míti**, **přidej cukru**, trochu osol, rozválej na plech, peč v pánvi, a když se upeče, dej zadělávané věci na něj, posyp cukrem a bude dobrý.

168. **Obzvláště dobrý koláče**.

Vezmi čtvrt **žejdlíka žloutků** od nových vajec, čtvrt **žejdlíka** dobré smetany, čtvrt **žejdlíka** kvasnic, **zmíchej** to vše v hromadu, dej na velkou **hlíněnou** mísu a dej do toho půldruhé **libry** nového másla, potom **umyjíc** sobě pěkně ruce, dobře to rukami vymíchej a pěknou moukou **zasejpej**, potom **nadělej** malých **koláčků** a poklad' je loupanými **mandly**, řeckým vínem a rozinkami, peč v dortové pánvi, a **když** pečené budou, posyp cukrem.

169. Paštiku **dělati**.

Zadělej mastné **neb** sprosté těsto, co **nejřemenitěj** můžeš, a rozválej ho prstu ztlouští, vytlač do paštikové formy, **tim** potom paštiku okrášli, do níž můžeš **zadělati**, jakž **následuje**: **usekej** zvěřinu **aneb** ryby, **kapouny neb** slepice, okořeň zázvorem, pepřem, šafránem a skořicí a to vše do paštiky vlož, zalej vínem, posyp hodně **kapary**, osol a tak nech **pécti**.

170. Kdoulový dort.

Oloupej **kdoule**, rozřež na tenké řízky, **temfůj** je ve víně a v cukru, rozděluj těsto, jak obyčejně na dort se rozdělává, a **když** to těsto tak připravené a vyválené **míti** budeš, posyp je strouhanou a na másle smaženou **žemličkou**, též cukrem a skořicí, na to rozklad' ty **temfované kdoule**, pokrop to vínem, a **učině** po vrchu **cirát**, v dortové pánvi peč.

171. Jiný kdoulový dort.

Tento dort dělá se jak předešlý, jedině že musí se k tomu zadělání **citronát** a podlouze krájené loupané mandle **přidati**, **jest** posilňující jídlo, **obzvláštěně** pro **nemocný** lidé.

172. Brynelen dort dělati.

Temfůj brynele v víně v cukru, zadělej těsto, jako obyčejně se zadělává, a **rozválíce** to těsto, jak sluší, posyp je strouhanou, na másle smaženou **žemličkou**, na níž rozlož ty **temfované brynele**, posyp je cukrem, **skořicí**, na to dej zase jednu **hrstku** těch strouhaných smažených **žemliček**, zase **hrstku brynelů**, cukru a skořice, pak udělaje na to **cirát**, peč v dortové pánvi.

173. Hadový dort.

Utluč loupaných **mandlů** s růžovou vodou, **vezmouce** strouhané **žemličky**, pistáci, hodně mnoho **nového másla**, dvě **vajička**, **vezmi** potom tlučené **skořice**, několik, **dlé** potřeby, **žloutkův**, růžové vody a rozválej těsto **nejtenčej**, **tim** ho **převalůj** a potom peč.

174. Špekový dort.

Usekej jádrným špekem strouhanou **žemličku**, vraž do toho šest vajec, přidej cukru, růžové vody, **skořicí**, **zmíchej to v hromadu**, **tim** ten dort **naděj**, **pozorůj** však, **aby** to těsto **nětco hustěj** zadělal, nežli k **jinším** dortům **dělati obyčej** máš, a udělaje navrch **cirát**, peč **jak obyčej**.

175. Z hrušek **neb** jablek dort.

Oloupaje hrušky **neb** jablka, **rozkrájíc** na kusy, **obvalíc** v mouce, usmaž v másle na **polovice** a rozdělej těsto **jak obyčej**, vlož vespod do dortové pánve kousek **nového másla**, **aby** to nepřipadlo, vlož to těsto do ní, vezmi usmaženou strouhanou **žemličku**, udělej z ní hrstku, přidaje rozinek, druhou hrstku udělej z těch smažených hrušek **neb** jablek, posyp cukrem a **skořící**, a **udělaje** navrch **círát**, peč.

176. Marcipán **dělati**.

Vezmouc hrst **rejže**, nech ji v smetaně **vřítí**, až **zhustne**, a **když** dost vařená bude, tehdy ji co nejdrobněji **rozetří**, přilej růžové vody, **sice** by **zvolejovatěla**, a **když** již to dobře rozetřené bude, **přilej k tomu medu**, cukru a **nového másla** a tři zase, i bude z toho těsto, pak **upeč jak obyčej**.

177. Švestky čerstvé až do nových **zachovati**.

Chceš-li švestky dlouho čerstvé **zachovati**, tedy **oškubajíc** pěkných, nehrubě však přezrálých švestek i s **štopkami**, a **rozpuštíce** na **pánvice** vosk, jednu každou skrze něj protáhni a na nitku **přivážíc**, nech **viseti**, dokud chceš, když pak je někdy **potřebovati chtítí** budeš, tehdy vlož je do vřelé vody a tak ten vosk z nich se rozplyne a tu pěkné švestky **uhlídáš**.

178. Elexir Proprietatis jak se **dělati** má.

Myrhy 4 **loty**, **Aloes Suecotrin** půl druhého **quintle**, šafránu 2 **loty** **vezmouc**, nepřiliš drobně v **moždýři** utluč, a **nalejíc** na to toho nejprudšího **pálenýho**, někteří berou **Spiritum Vini**, tři **žejdlíky**, zavaž dobře sklenici **mázdrou**, nech dva dni tak **státí**, **častěji** za den **tim skloktajíc**, potom přilej do toho **Spiritum Sulphuris**, zakopej, zase zavaž dobře sklenici, zakopej ji hodně hluboko do **konskýho** hnoje, nech ji tam **čtyry** dni **státí**, a když již to tam **čtyry** dni stálo, vyndej to ven a do **jinší** sklenice zced' a schovej, **když** pak to **užívati** chceš, tehdy vezmi 10 **neb** 15 kapek v **víně**, dělá dobrý zažívající žaludek.

Konec knížky.