

ČESKÁ KUCHYNĚ ZA DOB NEDOSTATKU

Čeněk Zíbrt



Dauphin



edice Sporáček

Vaření z lokálních, původních zdrojů, s prázdnou kapsou a hlavou plnou ideálů se znovu dostává ke slovu, a s ním i tato kniha.

Desítky receptů pro všechny zájemce o kuchyni nouze aneb kterak lze z lišejníků, bukvic, hlemýžďů a žab vyžít. V době trvající krize recepty stále aktuální. Potěší však i zбоhatlické gurmány u moderních sporáků či alternativní „zdravovědce“, kteří mohou společně experimentovat s netradičními bylinami a surovinami.

Jedná se tak o první kuchařskou knihu budující stálý sociální smír.

ČESKÁ KUCHYNĚ ZA DOB NEDOSTATKU



Čeněk Zíbrt

ČESKÁ KUCHYNĚ ZA DOB NEDOSTATKU

Nynějším hospodyňkám na vybranou podle původního vydání z roku 1917 vyšlému v *Knihovně českých hospodinek a dívek* podávají **JIŘÍ SÁDLO** a **VIKTOR FAKTOR**, kteří knihu tuto též okomentovali a náležitostmi vybavili.



EDICE SPORÁČEK

Dauphin 2012

**DR. ČENĚK ZÍBRT:
„Z ČESKÉHO LIDU JSEM VYŠEL“**

OBSAH

DR. ČENĚK ZÍBRT <i>Viktor Faktor</i>	13
PŘEDMLUVA	22
ZÁŽIVNÉ, PLANĚ ROSTOUCÍ I PĚSTOVANÉ ROSTLINY, KOŘÍNKY, LISTY, POUPATA, KVĚTY, PLODY	30
Zelená polévka z jarních bylinek	33
Zdravá polévka z rozličných zelených bylin	34
Z bylin polévka	35
Zahradnický svítek	35
Májový svítek	36
Svítek z mrkve	36
Mrkev s kaštany	37
Chmelíčkový salát	39
Huspenina řeřichová	41
Šťovíková polévka	41
Šťovíková omáčka	41
Šťovík připravovati	42
Ztracené vejce se šťovíkem	42
Šťovík s nožičkami, játry a podobně	43

ZEMSKÉ MANDLE (<i>šáchor jedlý</i>)	44
KRUPICE JEČNÁ A OVESNÁ	50
VODNICE	53
Mouka z vodnice	67
MOUKA Z PEJŘOVÝCH KOŘÍNKŮ	73
BRAMBOROVÁ MOUKA	75
MOUKA Z ISLANDSKÉHO A SOBÍHO MECHU (<i>lišejníku</i>)	78
MOUKA ZE DŘEVA (<i>březového</i>)	90
MOUKA Z OBLÍ NAPRŠENÉHO PRÝ Z OBLAK (<i>„mouka nebeská“</i>)	93
JEDLÁ ZEMĚ (<i>„mouka ze země“</i>)	100
HOUBOVEC	104
Houbovec se zemčátky	106
Čerstvé houby na másle	107
Z hub polévka	108

Polívka ze suchých hub	108
Svítek ze suchých hub	109
VEVEŘICE	110
Veveřice v žluté jíše	114
Rozřezaná veveřice	114
Po staromládenecku	115
Vodvářka na veveřici	116
POTÁPKY A LYSKY	116
Potápky na černé omáčce	116
Lysky v černé omáčce	116
Z lysek paštika	117
JEDLÉ ŽÁBY	118
Polívka ze žab	120
Žáby jak se vařiti mají	120
Žáby s omáčkou petruželovou	121
Zadělávané žáby	121
Smažené žáby	122
Dušené žáby	122
Zelené fazole se smaženými žábami	123
Paštika s žábami	123
Žabí karbanátky	124

OPATROVNICE BYLINNÝCH

POTRAV PŘES ZIMU

125

„CO HRDLO RÁČÍ“	139
Svítek švestkový (karlátkový)	139
Lité zelníčky	139
Zavařenka ze svěžích švestek	140
Dušený květ bezový	140
Nadívaná kapusta	141
Zadělávaný šípek	142
Sulcovaná (rosolovaná) jablka	143
Nadívaný hlávkový salát	144
Míchanička ze zelných věcí	145
Skokani smažení	146
Skokani v kyslince	146
Lysky neb vodní slepičky ve tmavé omáčce	147
Z vodních slepiček (lysek) paštika	147
Potápky neb vodní kachničky pečené	148
Nadívaná brukev	148
Zelí fašírované	149
Vinná polívka	150
Kaše z vinných hroznů	150
Kaše z jahod, jimž trávničky říkáme	150
Pochoutka z dlasků	151
Polívka pohanková	151

ZAHRADNÍ I LESNÍ HLEMÝŽDI, SLIMÁCI	
(PLŽI, ŠNECI)	152
Polévka z hlemýžďů	157
Polérka z jiker, raků a hlemýžďů	157
Kyselé zelí se šneky (hlemýžďi)	158
Nadívání šneci jinak	159
Nadívání šneci na rychlo	159
Šneci s křenem	160
Šnečí ocásky	160
Šneci v omáčce	160
DOMA PĚSTOVANÉ ŽELVY	162
Paštika se šilkrůtou (želvou)	163
Želvy se zeleným hráškem	164
Želvy v citronové omáčce	165
PŘÍSADY A NÁHRAŽKY KÁVOVÉ	166
HUSPENINA Z KOSTÍ	178
RUMFORDSKÁ POLÍVKA	181
VYSVĚTLIVKY, KOMENTÁŘE	
<i>Jiří Sádlo</i>	186

DR. ČENĚK ZÍBRT (1864–1932), jeden z nejplodnějších českých autorů, se pod vlivem profesora Jana Gebauera zabýval mnoha zdánlivě okrajovými oblastmi kulturní historie a jeho tematický záběr byl obdivuhodně široký – dějiny včelařství v českých zemích, dějiny hradu Zvíkova, dějiny šachové hry v Čechách, dějiny českého kroje, výskyt bobra u nás, staročeské výroční obyčeje, pověry, slavnosti a zábavy prostonárodní, myslivecké pověry a čáry za starých časů, skřítek v lidovém podání staročeském, seznam pověr a zvyklostí pohanských v VIII. věku, česká chalupa, staročeské rýmování o perníkářství, dějiny tance v Čechách, bibliografický přehled českých národních písní, rychtářské právo, palice, kluka, staročeské obyčeje a pověry pivovarské, staročeské obyčeje a pověry mlynářské, čeští blouznivci náboženští odvedení k vojsku v roce 1783, staročeská kniha cukrářská a kuchařská, Frantova práva aneb pijácké cechy, staročeské umění kuchařské a četná další díla.

Pocházel z bohaté selské rodiny z Písecka a jeho ústřední zájem tvořilo studium života venkovského lidu. Nikdo z vědců Zíbrtovy generace nebyl tak pevně spjat se svými venkovskými kořeny jako on. Zároveň byl známým a uznávaným vědcem evropského formátu.

Jeho kuriózní dílko „*Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*“, vydané v roce 1917 v době první světové války, kdy k hladomoru nebylo daleko, v nakladatelství A. Neuberta v Praze, se zabývá situací v roce 1817, kdy se po napoleonských válkách a neúrodě ve značné části Evropy nedostávalo obilí, a tudíž ani mouky na chleba. V Německu a Itálii byly tisíce obětí a navíc vypukl tyfus. Na severní polokouli byl zaznamenán „rok bez léta“, kdy sněžilo i v červenci a úroda nedozrála. Soudí se, že příčinou mohl být výbuch sopky Tambora na indonésském ostrově Sumbawa v roce 1815.

Protože tehdy ještě byl v živé paměti hladomor z let 1770–71, při kterém zemřelo v českých zemích 250 tisíc lidí, tedy celá jedna desetina obyvatel, a v celé rakouské říši kolem jednoho milionu lidí, začaly se ze všech stran ozývat rady, čím obilí a chleba nahradit. Jako náhražka se doporučovaly různé planě rostoucí rostliny, mouka z mechu islandského, stromové kůry, kaštanů, žaludů, okurek, jetele, slámy či dřeva. Právě v této době došla u nás uznání proslulá laciná rumfordská polévka pro hromadné stravování chudých, kterou vymyslel hrabě Rumford již v druhé polovině 18. století. V kritickém roce 1817 se v Praze zdarma rozdávala v soukromém

Dobrodějném ústavě. Doporučovala se rovněž konzumace žab, hlemýžďů, veverek, potápek, lysek či želv, vláda vydala brožurku s recepty na pokrmy z hub, objevily se rady k chovu hlemýžďů a želv. V podstatě lze říci, že kniha, kterou máte v ruce, je shrnutím těchto rad. Tato útlá knížka inspirovala i řadu pozdějších autorů a čerpala z ní mimo jiné i Marie Úlehlová-Tilschová ve svém proslulém díle „Česká strava lidová“.

V jistém smyslu je to úsměvné dílko, ale jen zdánlivě. Kdo ví, zda informace z něj nebudeme někdy potřebovat či se jimi nenecháme inspirovat. Nic není dopředu dané, ani blahobyt. Stačí uvést, že k hladomorům v Evropě docházelo i po roce 1817 – ve čtyřicátých letech 19. století, kdy nejtragičtější situace byla zřejmě v Irsku, kde byly brambory napadeny plísní a navíc vypukla cholera, v letech 1921–22 v Sovětském svazu, kdy po špatné úrodě v důsledku sucha zemřelo až deset milionů lidí, v letech 1932–34 na Ukrajině a severním Kavkazu zemřelo sedm až osm milionů lidí a v letech 1946–47 v celém SSSR další dva miliony. K obrovským hladomorům docházelo i jinde: v Číně (v roce 1928 tři miliony obětí, 1930 dva miliony, 1943 pět milionů, 1958–61 podle různých pramenů deset až

třicet milionů), v Bengálsku v roce 1943 dva až tři miliony, v Etiopii v osmdesátých letech 20. století jeden milion obětí, v Severní Koreji v druhé polovině devadesátých let 20. století kolem tří milionů obětí, v nedávné a současné Africe na mnoha místech, a tak by bylo možné pokračovat.

Za komunistického režimu jsem strávil dvacet let v maringotce a zabýval se čerpáním vody po Čechách a odběrem vzorků. Byla to práce, která poskytovala spoustu volného času a především těsné seřízení s přírodou. Hodně jsem tehdy experimentoval, a to i díky knize, jejíž nové vydání právě vychází: s léčivými bylinami, různým listím jako vhodnou náhražkou tabáku, houbami, neobvyklými recepty ze surovin, které mi nabízela okolní příroda. Kromě vcelku běžných jarních salátů z mladých kopřiv, listů z mladých pampelišek, řebíčku, jitrocele, hluchavek, popence, sedmikrásek, šťovíku, fialek a dalších rostlin či neméně běžného vína z pampelišek, trnek nebo šípků či nápoje ze zkvašené březové mízy jsem si jednou udělal i žaludovou mouku. Žaludy jsem nejprve opražil, abych je zbavil hořkosti, a pak je rozemlel. Z mouky jsem vypracoval těsto a osmažil z něho placky, které byly nejen poživatelné, ale i překvapivě chutné. S touto průpravou jsem vždy

přístupoval k Zíbrtově knize, jejíž původní vydání z roku 1917 vlastním již několik desetiletí, jako k věcnému a praktickému návodu k přežití v době krizí a rovněž jako ke zdroji inspirace.

Z vlastní zkušenosti vím, že různé druhy rdesna a kapradin jsou dodnes běžně využívány v kmenových kuchyních severovýchodní Indie.

Žaludová mouka byla před pěstováním obilnin nejdůležitější rostlinnou potravou a udržela se v západní Evropě až do středověku. Eusthatios dokonce nazval dub „kojnou lidského pokolení“ a jako první potravu člověka chválí žaludy Ovidius a Vergilius. Ostatně ještě za první světové války nařídil Vyživovací úřad v Rakousku-Uhersku sběr žaludů. Za 100 kilogramů platil 70 korun. Prastarý zvyk nastavovat žaludovou moukou chléb se u nás udržel až do 18. století a ve východní Evropě dokonce až do 20. století. O tom, jak velký význam kdysi měly žaludy, svědčí i to, že jsou spolu s bukvicemi a ořechy uváděny mezi dávkami, které museli polští poddaní odvádět v 16. století vrchnosti. Na českém venkově se z pražených žaludů vařila káva. Dub (*Quercus sp.*) byl nábožensky uctíván Kelti, Germány i polabskými Slovany. Aby byly žaludy kuchyňsky použitelné, je třeba je nejprve opražit, pak oloupat, uvařit,

louhovat v dřevném popelu nebo ve vápenitém roz-
toku a nakonec usušit na slunci nebo v peci.

Bukvice jsou ve své podstatě „olejnaté ořechy“, takže se z nich tlačil olej, který byl údajně velice chutný. V roce 1916 zakázalo Rakousko-Uhersko krmit bukvicemi dobytek a začal se z nich znovu tláčit olej. Ještě více než žaludy nebo bukvice však upadly v zapomenutí vodní ořechy z kotvice (*Trapa natans*), běžně rostoucí v rybnících a jezerech téměř po celé Evropě a Asii. Stejně jako v Indii nebo Číně se i v Evropě mlely na mouku, a to jak ukazují archeologické nálezy, přinejmenším od doby bronzové. Lze předpokládat, že byly pro naše předky stejně důležité jako později brambory. Ve středověku se dokonce uměle nasazovaly do klášterních rybníků a byly známy též ve starém Římě. Mouka se dlouho dělala i z kaštanů.

Co se týče náhražek běžných druhů masa, maso koňské se u nás nikdy neujalo, ač odpor k němu je věčně neodůvodněný. Jedlo se pouze v dobách největšího hladu, například za obléhání Olomouce v roce 1642 či o hladomoru v roce 1772. Ale již o hladu v roce 1805 se podotýká výslovně, že „nebylo tak zle – i když se lidé živili otrubami a kopřivami –, aby se jedlo koňské maso“. S podobným odporem se podle

Úlehlové-Tilschové, opět asi z citového důvodu, se tkává maso psí, které prorazilo pouze v nejnižších vrstvách tam, kde k tomu dopomohla skutečná bída, jako mezi chudými tkalci nebo skláři v Podkrkonoší. V Pace měli dokonce úředně povolenou porážku a kolem roku 1883 se poráželo asi 60 psů denně. Ve specializovaných řeznictvích se psi před porážkou vykrmovali.

Stejně tak bývaly východiskem z nouze i žáby. V lidové kuchyni nikdy nezdомácnili ani hlemýždi a představovali pouze pochoutku pro mlsné jazyky v postním čase. Venkovský lid se jich štítil stejně jako ještěrek nebo hadů.

Běžně se však konzumovalo zpěvné ptactvo, a to až do roku 1870, kdy byl vydán zákaz jeho lovu.

Z knihy Petry Pleskotové „20 000 let vaření“ (Albatros 1976) si dovolím ocitovat pasáž o krutém hladomoru v českých zemích po sedmileté válce, „kdy se pekl chléb z otrub, pokrutin a mlýnského prachu, vařily se kopřivy, stromová kůra, trávy a byliny, kdy zmizeli v žaludcích hladovějících všichni psi a kočky a kdy lidé ze zoufalství nakonec žvýkali staré hadry. Císař Josef II. se ze všech sil snažil tragické následky neúrody zmírnit, ale jeho snaha se rozbíjela o špatnou organizaci a hlavně o zoufalý stav silnic, který

znemožňoval dovoz obilí z Uher. A tehdy, tedy v letech 1771–1772, poslalo do Čech Prusko, lépe řečeno Braniborsko, velké množství bramborové sadby, se kterou mělo nejlepší zkušenosti... Po překonání počáteční nedůvěry se pěstování brambor rychle šířilo...“

Dr. Václav Jirásek se v knize „*Začínáme u snídani*“ s podtitulem „*Osudy živných rostlin*“ vydané nakladatelstvím Čin v Praze v roce 1942 zmiňuje o několika planých rostlinách, které jsou vhodné k stravování v době nouze. Jsou to potočnice (*Nasturtium officinale*), vhodná do salátů, a kozlíček jarní neboli polníček (*Valerianella olitaria*), který je zjara velmi hojný a hodí se rovněž do salátů. Saláty lze rovněž připravovat z mladých lístků a výhonků popence, pampelišky smetanky, kopřivy, řeřišnice hořké a řeřišnice luční, šťovíku, rozrazilu potočního, jitrocele či sedmikrásky.

Zajímavá je rovněž informace z výše uvedené knihy „*Česká strava lidová*“ o zimní „hladovce“, která bývala v době primitivního hospodářství ve východní Evropě jevem všeobecným. Prostí mužici v Rusku se oddávali z hladu zimnímu spánku, kterému se říkalo „ljožka“. Ve středověku bývala v dobách hladu dokonce úředně nařizována celým vesnicím,

a to po dobu čtyř až pěti měsíců. Mužici vstávali, jen aby zatopili a jednou denně něco pojedli. Tato „ljožka“ se velmi blížila zimnímu spánku zvířat.

Kniha dr. Čenka Zírta nepochybně otevírá celou řadu stěžejních a zároveň zajímavých otázek v oblasti lidské stravy. Mohu jen doufat, že ji přijmou i čtenáři, a tak nezbyvá než jim popřát příjemnou inspirativní četbu pro případné horší časy.

*Viktor Faktor,
duben 2012*

PŘEDMLUVA

Roku 1817, před sto lety, po neúrodě let tehdejších v celé střední Evropě, překvapil všechny vrstvy obyvatelstva hrozivý nedostatek obilí se svými průvodci, nedostatkem mouky a chleba, hladem. Hospodáři, lidumilové, znalci přírody, lékaři o překot závodili, jinde i u nás, v ušlechtilém snažení získati náhrady výživy posavad neobvyklé. Dokazovali, že člověk vedle obilí, chleba, při nedostatku polní úrody, má v přírodě ještě jiné výživné látky, kterých buď vůbec nezná, nebo které zná, ale nevšímá si jich z nezvyku nebo zošklivuje si je. Z minulosti podávali příklady, že nouze byla vždy bezděčnou učitelkou lidstva, matkou nových a nových objevů, vynálezů. Radili, aby lid sázel a sil rostliny, které dozrávají dříve než obilí, již v polovici června i dříve, a dodávají lidem zdravé a laciné potraviny. Doporučovali vyzkoušené návody, podle kterých člověk může se nasytiti rostlinami, planě rostoucími, dále poupaty, květy, listím, plody a kořínky rostlin známých, ale posavad nepovšimnutých. Hledali náhrady za mouku obilní v mouce z vodnice, z mechu islandského, z kůry stromové, z kořínků pýrových, z dubových

pupenců, z kaštanů, brambor, z jetele, ze slámy i ze dřeva. Snažili se strojit jídla zvláštní, laciná pro hromadné stravování lidu chudého (rumfordská polévka) a podobně.

Doufám, že bude dnes časová tato snůška naznačených, přeopodivných pokrmů, jež jsem sebral z cizí i české literatury, vydané před sto lety, o úpravě jídel v čas neúrody, připojiv ze starší doby některé ukázky obdobných pokusů nahraditi mouku obilní moukou „nebeskou“ z oblak, ze země jedlé a podobně. Rozumí se, že podepsaný jako historik kulturní sestavuje tyto zprávy roztroušené, sebrané z odborných spisů tehdejších a z úředních předpisů a návodů tehdejších), nevybízí nikterak ku napodobení a vyzkoušení všech těchto rad a receptů. Předkládá toliko na výběr zkušeným odborníkům, aby sami vyzkoušeli a poučili, pokud tyto návody a předpisy mají posavad cenu praktickou, zdali některé z nich nepozbyly po stu letech pro nynější dobu významu praktického a svojí původní účelnosti.

Odkazuji laskavého čtoucího, kdyby se chtěl seznámiti s podobnými výklady, na spisy tuto v předmluvě uvedené i v poznámce i na spisy, články, jež u jednotlivých návodů podávám ještě zvláště. Upozorňuji zejména na spisy Matěje Kaliny

z Jäthensteina, majitele velkostatku, známého starožitníka a hospodářského spisovatele na Zvíkovci, který podle cizích předloh, podle cizích knih i podle bohatých zkušeností vlastních vydal několik knížek pro lid český i pro lid německý o těchto otázkách, jimž kniha moje jest věnována.

Vzpomínali před sto lety Čechové na léta neúrodná a na snahy proti nouzi a hladu, jak například roku 1571 byla taková neúroda v Čechách, ve Slezsku a v Lužicích, že císař Maximilián zapovídal vařiti piva všeho druhu, aby se raději obilí užilo na pečení chleba při všeobecném hladu a nouzi o chléb vezdejší. Uváděli naši buditelé příklady, jak v dobách hladových upravovali staří koňské maso k jídlu, jako roku 1642 oblehlo vojsko Olomouc, čímž způsoben ve městě veliký hlad, takže liberní bochníček chleba byl prodáván za dva dukáty a libra koňského masa za půl rýnského tolaru. Mnoho set koní požito, jakož i oslů. Beckovský ve své *Posselkyni* (III. 302) udává, podle současníka P. Začkovice, tento způsob vaření koňského masa: „Kdo chce koňské maso chutné míti, musí je ve studené vodě přes dvě hodiny nechat se močiti a nasoliti a dva dny a dvě noci nasolené leželi nechat, potom v horké vodě dvakrát třikrát vymýti, je do hrnce

dáti a je vařiti. Koňské maso však chutné jest pečené, které musí se nechat ve studené vodě močiti, potom nasoliti, v soli nechati ležeti a po dvou nocích, jak již podotknuto, tak dlouho v horké vodě přemývati, až maso zbělí. To maso, tak vyprané neb přemyté, musí se do hrnce dáti, ocet naň nalíti, sůl, pepř, jalovec přidati, hrnec přikrýti, jej olepiti, aby z něho pára ujíti nemohla, a k uhlí ohnivému hrnec přistrčiti, aby se v něm maso dusilo, až by maso změklo. Obyčejně čtyři hodiny dusiti se musí. Také dusiti se může na pokrytém rendlíku. Na rožni takové maso péci a jísti jest jedovatinu jísti.“ (J. Vévoda, Český Lid, XI. 138).

Připamatovali si vlastenci čeští r. 1817, jak nedávno, roku 1776, lid chudý jako dobytek trávu a byliny požíval, kůry od stromů hryzl a okousával, seménka sbíral rozličná a polykal, mrchy zcepenělé, psy, kočky, skot, brav a havět zcepenělou hledal, aby se nasýtil. Na tisíce lidu hladem pomřelo, při všem přičinění a napomáhání slavné paměti císaře Josefa II., který na tisíce vozů s obilím z Uher do Čech přivezl a mezi chudé rozdál, (Krolmus, *Kronika ourodných a neourodných let v království Českém*, v Praze, 1845, str. 72). Podobně líčí neúrodný rok 1771 ve svých pamětech Jan Jeník rytíř z Bratřic s upřímnou

pochvalou a povděkem císaři Josefovi II. za účinnou pomoc. Kalendáře české přetiskovaly a na rozkaz gubernia ve zvláštních otiscích vydávaly návody k úpravě pokrmu vhodného. Například „*Avertissement (ponaučení), jak se při nynějším nedostatku peněz a chleba přece laciný a sytý pokrm připravit může*“. V úvodě vykládá se lichotivě o rolnících, že jest nutno starati se o rolníky, „jak by ta větší hromada nás všecky živícího lidu“, rolníků, dala se při síle udržeti. Počítá prý se libra chleba denně na osobu, ale ubohému rolníku nepůjde prý ta denní strava o „chlebě a vodě“ příliš k duhu, připravováním a požíváním níže popsaného pokrmu zůstane (rolník) zdrav a silen, což se v jiných zemích dobře osvědčilo: „Vezmi dvě libry rejže, jahel nebo hrachu, libru bramborů, libru tykve, půldruhé libry mrkve a též tolik bílé řepy, dvě libry chleba, 28 liber vody a 12 lotů sádla neb másla. Z toho připravený pokrm vystačí na dva dni k výživě 20 dospělých osob.“ Tato kaše vydrží prý čtyři až pět dní, nejen ohřívati se může, než i podle potřeby pak ještě vodou může se rozřediti. Každá osoba nechť dostane denně dvě sběračky (libru). Srv. Zástěra, Český Lid XI. 130.

Doporučovala u nás zemská správa před sto lety ve zvláštních letácích na rozhozenou mezi lidem

„prostředek k zpotřebování méně chleba. Aby se jedl toliko zatvrdlý, dva i tři dni již pečený chléb a prodával. Tudy aspoň o čtvrtinu méně chleba by se snědlo a zpotřebovalo a tak až do žní se zásobou by se vystačilo. Příčiny, proč zatvrdlý chléb sytější jest než měkký a čerstvý, záležejí na větším díle v proměnách, jež z jeho ležení se stávají. Neboť vody částka parou ujde a se vykouří, málo příjemná chuť a zakyslost, které chuť provázejí, zmizejí, lepkost neb vláčka se ztratí a chléb zůstane sám v sobě suchý, zditnější a rozplynutedlnější. Čerstvý chléb jest zcela jiných vlastností, on se tak snadně nerozplyne a jest i zdraví škodný. Když ale déle ležeti zůstane, jest tolik, jakoby se dopek. Jiná příčina záleží v tom, že potom více tak chutný není a potřebuje silnějšího kousání a žvejkání, méně se ho sní i se ním spíše člověk zasytí.“

Nevím, nevím, jak se zavděčím touto sbírkou. Jsou podivné některé návody, při nichž nedostatek masa snažil se vydavatel návodu nahraditi jídlom z raků, hlemýžďů, žab, ale plýtvá máslem, bílkou a žloutkou, kořením. Ovšem také návody slevují a doporučují, co by se mohlo z drahých přísad vypustiti, a jídlo že bude také chutné.

Kdo by si tu nevzpomínal, jak podivné pochoutky a lahůdky mají děti na pastvách, co všechno snědí.

Pěkně popisuje Josef Klvaňa (Český Lid I. 584), jak lid se neštítí jísti podivné pochoutky živočišné, jak pasáci na Slovácku chytají vrabce a vaří ve vodě, jak chytají piskoře, upravují na plochem a pomaštěném kameni nebo nabodnuté na prutech, jak slimáka lesního a hlemýždě zahradního „vypaří“ ze skořápky, uvařeného nebo pečeného na rozpáleném a pomaštěném kamení jedí, nebo jej nastrčí na prut nad ohněm, nebo zadělají slimáka do bláta a pekou. Jinde peče si pasáček žab stehýnka na horkém kameni, vaří v slané vodě raky. Vylévají vodou, kterou si nanosí v širácích, sysly z děr (nor), aby si z jejich masa připravili lahůdku. Zejména syslí játra uschovávají na jídlo těm, kdož mívají „vlčí mlhu“. Na Slovácku i dospělí se zálibou si pochutnávají na pečínce syslovské, která prý se vyrovná pečínce králičí. Jídají také veverky a ježky, chutné maso. Některý ježek prý má hlavu psí, jiný koňskou, jiný zase prasečí. Ti s prasečí jsou prý nejchutnější. Rádi také jídají Slováčkové na pastvě vrány. Zabíjejí je kamenem, obratně hozeným, anebo je chytají do osidel. „Ale vraniska mosija sa dlúho vařit, co by byly měkké.“ Roztrhávají také motýly a čmeláky, aby si pochutnali na jejich žaludkách, že prý obsahují med. Zvláštní pochoutku tvoří chrousti, a sice jejich předohrudí,

kteréž chutě na Slovácku i v Čechách na pastvě po-
jídají. Odtrhne se hlava a tělo a prsa zbylá chutnají
prý jako mandle...

Nuže, necht' se laskavý čtenář neodstraší četbou
některé nahodile otevřené stránky této knížky! Pro-
sím, aby pročetl tyto pokusy všechny jako zajímavé
kulturně-historické doklady. Hodí-li se některý
k napodobení, k vyzkoušení, ať podle známé rady
vyzkouší všechno a nejlepší, co uzná, podrží. Pak
z knížky této s materiálem kulturně-historicky za-
jímavým stane se pro dnešní poměry knížka časová.

Č. Z.

ZÁŽIVNÉ, PLANĚ ROSTOUCÍ I PĚSTOVANÉ ROSTLINY, KOŘÍNKY, LISTY, POUPATA, KVĚTY, PLODY

Mimo zahrady na kuchyňské zeliny bývá mnoho planých, to jest samo od sebe bez sázení a zasívání rostoucích bylin, které se jako špenát, kapusta a salát vaří a jísti mohou, jak ve svém spisku německém i českém (tohoto zde používám) široce a účinně dokazuje Kalina z Jäthensteina: Takové rostliny jsou mladé kopřivy, kostivály, i černý kořen nazvaný, předce se však musí bedlivě rozeznávati od pampelišky, kořen čekanky (cikorie), kmín, lesní řepka, husí topol neb sliz, luční špargl (hromové koření), šťovík, špenát, salát polní, vodní řeřicha. I mladé výstřelky chmele, které na jaře z kořínku vyrůstají a ve chmelnicích se na větším díle vyřezávati musejí, vařené a solené, zvláště jsou-li omaštěné, dávají velmi zdravý, živný pokrm.

V čas nouze mohou se vaříti hlavičky červeného jetele, než rozkvetly, pak topolová poupátka, zvláště z balšámových topolů, z břízy, buku a lípy, než se rozvily, a připravovati k jídlu.

Sušivali také nerozkvetlé hlavičky červeného jetele nebo rozkvetlé hlavičky bílého jetele a rozmělnili

pak na mouku, které dvě části smíchali s dvěma částmi mouky mechové a s jednou částí mouky obilní a pekli z toho podle Kaliny chutný chléb.

Morušové listí jest prý, zvlášt' pokud mladé jest, neškodné, a dá se jako špenát připravovati a jísti.

Sušili, pražili také kozlíček, rozmělnili a stejným dílem míchali s moukou a pekli chléb.

Odborné spisy r. 1817 doporučují z bylin obyčejných:

1. ÚPRAVU SALÁTU: řeřišnice luční čili žabí květ, řeřišnice hořká, hulevník lékařský, lžičník lékařský, vraní nožka, řeřicha polní, širolistá, kokoška čili pastuší tobolka, kozlíček jarní (jarní polní salát), kozlíček ušatý, čekanka obecná, zdrojovka obecná čili potočka, toten lékařský, bedrník obecný, větší (velký), pilát lékařský, rozchodník bílý, ptačinec obecný, polní.

2. ÚPRAVU POLÉVKY a zeleniny: silenka nadmutá, šrucha obecná čili kuří noha, hořčice polní, ohnice rolní čili rupec, merlík, všedobr, černohlávek obecný, slez okrouhlolistý, slez lesní, slez velkokvětý, proskurník lékařský, jetel podhorní, jetel prostřední, vojtěška čili Lucinka, mléč hladký, devětsil

menší čili podběl, sedmikráska (chudobka), starček obecný, přímětné koření menší, locika zední, hořčík jestřábníkový, kopřiva velická.

3. VÝHONKY, STONKY: chmel („chmelíček“), chřest, bodlák, bolševník obecný čili bršt („prasečí kmín“), jarous, kozí noha, bršlice.

4. KOŘEN: pastinák obecný čili dřenka obecná, mrkev obecná čili mrkvous, krabilice bulvatá, kozí brada luční, zvonek řepka, rozponka, zvonek řepkovitý, řepka klasnatá, planá, nerva, pupalka obecná, kostival lékařský.

5. HLÍZY: hrachor chlumní, též lecha hlíznatá, hrachor bílý, též lecha bílá, hrachor hlíznatý, ořeší, oříška, halucha, árón skvrnatý, posed dvoudomý, červený, vstavač obecný čili kukačka, vstavač mužský, rudohlávek jehlancovitý, vstavač širolistý čili kukačka, vstavač plamatý.

6. SEMENA, PLODY: kotvice vzplývavá, pšeničko rozkladité, jírovec, maďal, kaštan koňský, rosička krvavá, bér zelený, kuří noha, ježatka, zblochan vzplývající čili vodní rosička, pýr (pejř) plazivý.

7. MECHY: lišejník sobí (dutohlávka sobí), islandský mech (lišejník islandský, puklěřka islandská), rašelíník bahenní.

8. ZAHRADNÍ BYLINY: ledenec luštinatý, slunečnice bambulinatá (topinambur, židovské brambory).

9. MOUKA: z usušených, nerozvitých paliček červeného jetele, z kvetoucích paliček jetele plazivého, ze sušené hasivky orličí, z kaštanů jírovcových (maďalových), z kořenů pýru plazivého, z usušeného bílého podsněžníku (sněžěnky), z usušené bledule jarní.

ZELENÁ POLÉVKA Z JARNÍCH BYLINEK

Nasbírání se jarních bylinek, totiž opence, hřebříčku, jahodových a fialových lístků, chudobičky, cichorie (čekanky), zelené petrželky, mladé zelené cibulky, kmínových lístků. To vše se dobře očistí a v několika studených vodách přemeje, aby v tom ani trávy, ani písku nezůstalo, naleje se na tyto bylinky dle potřeby polévky nějaké, a nechá se to asi deset minut vařit. Pak to proced' a zeleninky na prkénku drobnice rozsekej, do čistého hrnku dej, a tu polévku, v níž se ty bylinky vařily, na to vlej, nech to opět, až

se to vařiti počne, u ohně státi. Zatím kolik žejdlíků polévky (na každý žejdlík tři žloutky dej), tolik rovných kávových lžiček mouky a tolik lotů čerstvého másla a tolik lžic sladké smetany s těmi žloutky rozmíchej, okořeň květem a s tou vařící polévkou to zakloktej a na smaženou žemličku nebo na smažený hrášek nalej. Tato polévka, když jest zakloktaná, nesmí se vařiti, nanejvýš se jeden var přejíti nechá, přičemž se ustavičně míchati musí.

ZDRAVÁ POLÉVKA Z ROZLIČNÝCH ZELENÝCH BYLIN

Na tuto polévku mohou se potřebovati všecy byliny, o kterých se ví, že žádné hořké aneb škodné šťávy nemají, jako třebule neb kerberkraut, vopenec, špenát, petržel, cikorie neb palpališka, hřebříček, sedmikrása a jiné, ode všech stejný díl. Byliny dobře vyčist' a v čerstvé vodě vyper, pak to všecko drobně usekej, vlož do hrnce, vlej na to jen tolik vody, co by se zvařiti mohlo. Pak nalej, máš-li hovězí nebo hrachové polívky drobet, a zase nech dobře vařiti. Potom vraz nějaký žloutek do hrnce, co by se poznalo, že polívka ani příliš hustá, ani příliš řídká nebude. Do žloutků přidej trochu roztlučného květu. To se osolí a dobře se musí rozmíchati, aby žádné krupky v tom nezůstaly. Pak se vezme ta polévka od

ohně, a když se znamená, že příliš horká není, tehdy se bude z povolna i s těmi bylinami na ty žloutky líti, však ale musí se hned dobře kverlovati, aby se to nesrazilo. Potom se postaví k ohni, aby dobře teplá byla, a jest hotová.

Z BYLIN POLÉVKA

Vezmi třebuli pěkně pročistěnou a vymytou, na drobno usekanou na rendlík, do něhož se dříve máslo dalo, pak ji přiklopenou nech dusiti, zamíchej as lžičku mouky do toho. Když se to již dosti dusilo, vlij do hrnce máz hrachové jáchy, pak hod' tam dušenou bylinu, nech to hodně vařiti a přisol to. Dříve, než ji na mísu vyklopíš, dvě lžíce smetany, pět žloutků, jeden kus másla dobře smíchaného s polévkou slij, trochu v ohni tím míchej a na osmažené topinky vyklop. Může se na ně dáti smažené zkrájené z kapra neb štičí jatříčka.

ZAHRADNICKÝ SVÍTEK

Usekej na drobno vopenec, žihavky, špinák, to uvař v polívce, a když vařené bude, slej trochu polívky, vyndej to na rendlík, vraz do toho, co vidíš a más, vajec, něco malounko mouky. Okořeň zázvorem, dej na nějaký omastek a tak to dobře osmaž.

MÁJOVÝ SVÍTEK

Vezmi májových všelikých polních i lučních zdravých bylin, usekej je na drobno, k tomu přidej fíků, rozkrájej na drobno, též rozinek malých i velkých. Vyndej jádérka a to všechno vsyp do těch bylin zesekaných. Vraz do toho některé jen vajíčko a osol a pozoruj, aby to ani příliš řídké, ani husté nebylo. Dej to vše na rendlík, postav na uhlí, dej dřív na rendlík kus omastku a to smaž, obracuj s tím, aby na obou stranách přištírané pěkně bylo.

SVÍTEK Z MRKVE

Oškrab a na struhadle ustrouhej tři neb čtyři pěkné mrkve a nech je na dvou lotech nového másla asi půl hodiny dusit, pak utři dva loty másla. Vraz do něho dvě celá vejce a dva žloutky, dej k tomu hezky citronové kůry, dva loty tlučeného cukru, trochu soli a tu dušenou vychladlou mrkev, nech na kuthánku rozpáliti kousek přepouštěného másla, vlej to do něho a nech to hezky do zlatova upéci, pak pod to podlej aspoň půl žejdlíka mléka a nech je vsáknouti a vypéci. Kdyby mléko spěšně vsáкло, může ho býti také o něco více, což se zanechává na rozhodnutí kuchařce, kolik čeho má v zásobě, a podle toho bude svítek bohatější nebo chudší.

MRKEV S KAŠTANY

Oškrab mrkev, rozkrájej ji na drobné nudličky a čisť ji přemej, na půl kopy mrkve dej na kastrol rozpustit čtyři loty másla, nech v něm do bleděžluta upražiti tři loty cukru, dej do něho mrkev a nech ji do měkka dusiti, aby se nepřipálila, musíš přilévati po lžíci buď polívky, nebo vaří-li se do této mrkve kousek vepřového masa, tedy polívky z vepřového masa. Nyní udělej hnědou řídkou jíšku, nech v ní upražiti asi lot cukru, nalej do ní polívky a nech to povařiti. Pak nalej té omáčky do mrkve tolik, aby byla hezky šťavnatá, ale omáčka aby nepřetékala. Potom oloupej půl kopy upražených kaštanů, patnáct jich rozkrájej drobnince, patnáct na čtyři díly, dej oboje do mrkve, a třeba-li, přilej ještě omáčky, nech to trochu povařiti, okořeň to trochu tlučeným novým kořením, dej k tomu trochu drobně rozkrájené zelené petržele, a nech to ještě povařiti, pak dej do toho ouhledně rozkrájené vepřové vařené maso, hled', aby omáčka nebyla příliš hustá a také aby přes mrkev neplavala. Nyní urovnej mrkev na mísu a poklad' ji pečenou klobásou, pro domácnost však, když klobása není, může se mrkev jen s vepřovým masem dáti na tabuli, a kdo masa nemá, jez mrkev jen tak. Takto připravená mrkev je velmi chutná a zdravá.

ZVLÁŠTNÍ NÁVOD ČESKÉHO GUBERNIA r. 1817 radí, aby hospodáři rozmělnili na prášek, na moučku žaludy a kaštiny, rozpouštěli vodou (šestý díl jejich váhy), těsta tato vyždímali v pytlíku lněném jako sýr. Vznikla několikerým tímto vytlačěním bělavá mouka, kterou po uschnutí zadělávali znova vodou, prosívali a na řesetě zachytila se moučka jako škrob, jehož se používalo ku pečení jedlého chleba.

Roku 1817 pokoušeli se u nás podle předpisu Hospodářské společnosti v Praze mlít mouku z okurek usušených, rozkrájených a v peci upražených. Míchali ji pak s moukou obyčejnou a pekli prý chléb zdravý, jenomže lidu se nelíbila jeho barva světle modrá.

POHANKA jest podle Kaliny rovněž zrno výživné, časně z jara dozrávající. Z ní se připravuje krupice, které se užívá v některých krajinách jako zdravého a oblíbeného jídla. Z té příčiny schvaluje se setí pohanky tím více, že se daří tato rostlina skoro každoročně i při nepříznivé povětrnosti a v chudé, hubené půdě. Kdo si může opatřiti semeno a má-li mlýny na mletí a úpravu pohanky, prospěje sobě i jiným výnosným setím pohanky, užitečné a záživné potravě.

ZEMŇÁTKA (*Helianthus tuberosus*, slunečnice bambulinatá, topinambur). Tato rostlina nazývá se místem kartufle, jinde zase zemňátka nebo artyšoky (píše Kalina) a opět jinde židovské brambory, a jest to druh bambulin, které se v zahradách, zvláště při plotech sázejí, se spíše rodí čili rozmnožují, kořeny a bambuliny hloub než brambory nasazují, tak sice, že když se jedenkrát zakořenily, stíží se vyplnění dají. I při nejprudším mrazu nemohou v zemi zmrznouti, dostávají na jaře vysokou nať a listí jejich podobá se listům slunečnice, jenže o něco větší jest. Bambuliny jejich připravují se jako brambory a jsou zdravá potrava. Kdekoliv se nacházejí, nechť se chudšímu lidu k požitku dopřejí, vždyť tím nevyhynou, an hluboko zasazená bambulina, která beztoho opět výhonky vyhání, tak snadno se vypuditi a vykořeniti nedá. Jelikož zemňátka také dobytku a zvěři dobrou píci jsou, mohly by se i v lesích do lepší půdy sázeti.

CHMELÍČKOVÝ SALÁT

Očist' a vyper mladistvý chmel, který teprv špičky vystrkuje, vař ho v slané vodě do měkka, vlož ho do čerstvé vody, aby drobet ztvrdnul, a zase ho dobře oced'. Potom srovnej chmel na mísu, okořeň

pepřem, posol a polej octem a olejem. Jinak: Vezme se mladý chmel, který teprve špičky vystrkuje, oloupe se, vyčistí, vypere, hodí do vřelé vody, obvaří se, pak ocedí a s řídkou jíškou na rendlíčku zamíchá, naleje se k němu trochu polívky a jen drobet se povaří, neb jest hned měkký. Potom se obvaří jehněčí maso, rozkrájí se na kousky, bílou omáčkou se zadělá a do měkka uvaří. Když se to jídlo dáti má, zamíchají se dva žloutky do chmele, přidá se hodně květu, vyklopí se na mísu a maso se srovná mezi něj. Nemáš-li maso, pochutnáš si jako na salátu s octem.

JILMOVÉ LISTÍ mladistvé požívalo se jako chutný, výživný salát, rovněž jako mladistvého májového listí dřívětalového (dráč, berberis) nebo tymiánu („vlaské mateřídoušky“) k témuž se užívalo.

ŘEŘICHA POTOČNÍ tak dlouho jest dobré chuti, dokudž listí ještě neztvrdne a od žabích vajec není znečistěná, což obojí se stává, jakmile několik teplých dní a noci přichází. Řeřicha zahradní chutná tím líp, čím mladší jest, a dodává salátu hlávkovému výbornou chuť. Může i bez salátu hlávkového se jísti jako zdravá krmě a pochoutka, užitečná trávení žaludečnímu.

HUSPENINA ŘEŘICHOVÁ

Příprav čtyři loty želatýnu (klihoviny). Otři kůru ze čtyř citronů a jednoho pomeranče a tři čtvrti libry cukru, dej do dvou žejdlíků vína a svař to. Vezmi to od ohně, přidej k tomu přecezenou šťávu z citronů a pomeranče a tu klihovinu. Roztluč v moždíři pěknou řeřichu, dej ji do čistého plátna, přeced' šťávu, přimíchej ji k uvařenému vínu a proced' skrze servít, jež přivážeš ke čtyřem nohám obrácené židličky. Vlej to vychladlé do formy, ve studené vodě omočené, a nech to v ledě ztuhnouti. Vyklop a ozdob pěkně huspeninu řeřichovým kvítím a listečky zelenými.

ŠTOVÍKOVÁ POLÉVKA

Přeber dobře štovík, vyper a rozkrájej ho na drobno. Vař v polévce hrachové nebo jiné zapražené, okořeň drobet. Před chystáním na stůl zamíchej polévku vaječným žloutkem, dobře ji vesměs kverlej a zvař ji ještě jednou a vylej na topinky sušené. Měl-li by však štovík již trochu velký býti, musí se prvě, nežli se pokrájí na drobno, spařiti.

ŠTOVÍKOVÁ OMÁČKA

Vezme se tolik štovíku, co by potřebí bylo na omáčku. Dobře přebraný a vypraný vloží se na rendlík,

nechá se na tichém ohni dusiti. Potom se scedí a prostředně useká, pak se udělá tenoučká bílá jíška a smíchá se s tím a přileje se na to něco polévky hovězí nebo hrachové, dobře se promíchá, aby řídká zůstala, pak se osolí a nechá se zvařiti a jest hotová.

ŠŤOVÍK PŘIPRAVOVATI

Šťovík, necht' jest štěpovaný nebo planý, dobře se přebere, vypere a nechá s troškem vody dusiti. Jen co změkne, pak se ocedí a drobně okrájí, dá se kus másla na rendlík, přidá trošku mouky a nechá se osmažiti. Potom se vloží šťovík málo osolený, do toho přidá se trošku polévky a nechá se dusiti. Když se má dávat na stůl, vezmou se tři neb čtyři žloutky do hrnce, smíchají se s kouskem omastku, vlejou se na ten šťovík a jest hotový.

ZTRACENÉ VEJCE SE ŠŤOVÍKEM

Nech na pánvi vody s vaječnou nádobou plnou vody vařiti. Dej vejce každé zvláště do vařící vody a nech to sekundu vařiti. Potom vyber to malou opěnovačkou, necht' se to procedí, vylož na mísu. Omáčku uprav na tento způsob: Nech trochu omastku na rendlíku rozpustit, vezmi 5 přehrsší šťovíku, čistě přebíraného a vymytého, vymačkej ho dobře, nech

ho trochu dusiti, pak posyp ho troškou mouky a nech ještě trochu dusiti. Pak nalij trochu hrachové vody a tři lžíce mléka, nech všecko dobře vařiti, až zhoustne, pak polij tím vejce.

ŠTOVÍK S NOŽIČKAMI, JÁTRY A PODOBNĚ

Přebere se čistě štovík, buď luční, nebo štěpný, ulámou se mu štopky, vypere se, dá se na rendlík a dusí se. Nepotřebuje však dlouho na ohni býti, neboť jest hned dost. Pak se sundá, je-li mladý, neocezuje se, pakli je starý, musí se z něho šťáva slíti, sice by příliš kyselý byl, a seseká se. Rozpustí se máslo na rendlíčku, jen malounko se zapraží, štovík se do něho zamíchá, přileje se omáčky ze zbytků, neb jen polívky, aby to zřídlo, a tak se to povaří. Když se má na stůl dávat, zamíchají se do toho štovíku dva neb tři žloutky, kousek nového másla, a nechá se při ohni, až se žloutky stáhnou, pak se vydá na mísu a položí se na něj rosolované telecí hrudí, mohou se i smažené telecí nožičky, smažené maso, játra, karbanátle nebo jehněčí, králičí, slepičí maso na štovík dáti.

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