

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLMOUCI

Filozofická fakulta, Katedra bohemistiky

Olomouc 2016



VÝVOJ KUCHARŤKY JAKO KNIŽNÍHO ŽÁNRU

THE EVOLUTION OF THE COOKBOOK AS A LITERARY GENRE

Česká filologie se zaměřením na editorskou práci ve sdělovacích prostředcích

Bakalářská diplomová práce

Vypracovala: **Petra Novotná**

Vedoucí práce: **Mgr. Lenka Pořízková, Ph.D.**

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou diplomovou práci vypracovala samostatně
a uvedla v ní všechny použité zdroje a literaturu.

V Olomouci dne 20. 4. 2016

.....

vlastnoruční podpis

Za vedení této bakalářské diplomové práce, čas jí věnovaný a cenné připomínky děkuji Mgr. Lence Pořízkové, Ph.D., za přínosné konzultace pak paní Evě Kaiserové a doc. PhDr. Karlu Komárkovi, Ph.D.

OBSAH

ÚVOD	5
1 PÍSEMNÉ ZMÍNKY A KUCHARKY V OBDOBÍ PŘEDCHÁZEJÍCÍM 19. STOLETÍ	7
2 KUCHARKY 19. STOLETÍ	10
2.1 Formální a grafická úprava	12
2.2 Jazyk (pravopis)	14
2.3 Před Rettigovou	15
2.3 Rettigová a její reedice	17
2.4 Nové prvky v kuchařkách po Rettigové	19
3 PRVNÍ POLOVINA 20. STOLETÍ	22
3.1 Formální a grafická úprava	22
3.2 Kuchařky prvního dvacetiletí	26
3.3 Léta dvacátá	31
3.4 Od 30. let po rok 1948	33
4 KUCHARKY ZA SOCIALISMU	35
4.1 Formální a grafická úprava	35
4.2 Trendy a nové prvky v konkrétních kuchařkách	37
5 VYDAVATELSKÝ BOOM V 90. LETECH	45
5.1 Nová pojmenování	46
5.2 Formální a grafická úprava	46
ZÁVĚR	53
ANOTACE	57
RESUMÉ	58
SEZNAM KUCHARĚK UPLATNĚNÝCH V TEXTU	59
OSTATNÍ POUŽITÁ LITERATURA	72
SEZNAM ANALYZOVANÝCH KUCHARĚK	73
OBRAZOVÁ PŘÍLOHA	84

ÚVOD

Kuchařky jsou na knižním trhu již několik staletí a pro dnešní knihkupce jsou vděčným knižním žánrem. To dokládá např. i *Zpráva o českém knižním trhu 2014/2015*¹, která uvádí, že nejprodávanější knihou roku 2014 se stal titul *Vaříme s Láďou Hruškou – levně a chutně*, a i několik dalších kuchařek bylo v žebříčku Svazu českých knihkupců a nakladatelů mezi nejprodávanějšími tituly. A právě kuchařkám a jejich vývoji se budu věnovat v následujících kapitolách.

Cílem práce je postihnout, jak se knižní žánr kuchařky vyvíjel v českých zemích od počátku 19. do konce 20. století po stránce grafické, typografické, ale i z hlediska struktury knihy, jejího členění na části a jejich sazebního zpracování. Zajímat mě bude rovněž strategie zacílení na čtenáře a tematická diferenciacce uvnitř daného knižního žánru. V práci sleduji vývoj a dodržování náležitostí nejen všech tří částí knihy (úvodní, vlastní textová a závěrečná), ale i obálky, obrazových příloh, knižní vazby ad. Rovněž se budu snažit zaznamenat vliv měnících se (nejen tiskových) technologií na daný knižní žánr.

Původní koncept práce počítal s periodizací odvozenou od tradičních historických, politických či uměleckých mezníků (19. století do nástupu moderny, období do r. 1918, první republika, druhá svět. válka a léta poválečná do roku 1948, období 1948–1968 a 1969–1989, 90. léta.) V průběhu excerptce dat se však ukázalo, že kuchařka jako knižní žánr podléhá těmto tradičním vývojovým předělům jen minimálně. Výsledné členění textu do kapitol tedy respektuje více takové vývojové etapy, jaké implikoval sám zkoumaný materiál. Samostatně je např. zpracováno první dvacetiletí 20. století,

1 MEGERA, Ivo: *Zpráva o českém knižním trhu 2014/2015*. Svaz českých spisovatelů a nakladatelů [online]. 2015 [cit. 2016-03-13]. Dostupné z: <http://sckn.cz/index.php?p=ckt>.

charakteristické přetrváváním řady rysů kuchařek typických pro 19. století a zároveň zařazováním nových prvků.

Seznam kuchařek, se kterými pracuji, je vytvořen na základě výsledků po zadání hesla „kuchařka“ do Souborného katalogu České republiky dostupného v Katalozích a databázích Národní knihovny ČR. Těchto výsledků je více než dva tisíce, přičemž jsou obsaženy kuchařky až do roku 2016 a všechny reedice. Snažila jsem se pracovat vždy s prvním vydáním. Pokud nebylo dochované nebo dostupné, tak s prvním dostupným. Bohužel mnohdy není ani možné zjistit, kdy k prvnímu vydání došlo. Nejedná-li se o první, uvádím o kolikáté vydání u daného exempláře jde, je-li to v knize nebo Souborném katalogu ČR uvedeno. Kromě opakovaných vydání (s výjimkou knih Magdaleny Dobromily Rettigové, která je v daném žánru natolik významnou personou, že jí bude věnována samostatná kapitola) byly ze seznamu vyloučeny učňovské učebnice, technologické potravinářské dokumenty, programátorské manuály, beletrie apod. K redukci došlo i zúžením publikačního období do konce 20. století. Po těchto úpravách tedy vznikl seznam čítající na 500 titulů vhodných k analýze, jejíž výsledky předkládám v následujících kapitolách.

Práce je materiálově založena a výsledky analýzy se opírají o excerpci dat z celého uvedeného souboru kuchařských knih. Jistým hendikepem je naprostý nedostatek sekundární literatury k tématu, a to zejména literatury odborné, tedy nikoli profesního či popularizačního charakteru. O to důslednější tedy musela být samotná excerptce dat a jejich interpretace.

1 PÍSEMNÉ ZMÍNKY A KUCHAŘKY V OBDOBÍ PŘEDCHÁZEJÍCÍM 19. STOLETÍ

I když toto období nezapadá do časového vymezení práce, mělo by se tu objevit alespoň malé shrnutí. Některých informací se lze dopátrat na gastronomickém webu² Jaroslava Vašáka, z nichž mnohé ale nelze jednoduše ověřit, jiné pocházejí z knihy *Tradiční české kuchařky* Magdaleny Beranové. Podle těchto zdrojů první dochovaný rukopis s recepty z Čech pochází z konce 15. století. Dle Vašáka je pasáž, která se zabývá vařením, součástí svazku o moru a nese název *Počíná se spis o krmiech*. O stravování šlechty v 16. století a o tom, jaké potraviny byly tehdy dostupné, může vypovídat dochovaný seznam jídel připravovaných na čtvrtou svatbu Viléma z Rožmberka roku 1578. Tento seznam měl zveřejnit Bohuslav Balbín ve svém pojednání o českých dějinách *Výtah z českých dějin (Epitome historica rerum Bohemicarum)*.

První dochovanou tištěnou kuchařku pak vydal na začátku 16. století tiskař Severin Mladší, a tak se můžeme o přípravě jídel daného období dočíst nejen v rukopisných poznámkách, ale už i v tištěných knihách. Tato první tištěná kuchařka se údajně dočkala i druhého vydání, a to pod názvem *Kuchařství o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby. A jiné mnohé krmě všelikému kuchaři aneb hospodáři. Knížka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, tam vzadu najdeš*. Kuchařka s tímto názvem je v Národní knihovně vedena s vydáním mezi lety 1545 a 1572. Druhou staročeskou kuchařku vytiskl roku 1535 Pavel Severin z Kapí Hory. Vašák uvádí, že se před druhým vydáním první české kuchařky objevila také kuchařka sepsaná

2 VAŠÁK, Jaroslav. *Historie české gastronomie*. Receptyonline. [online]. [cit. 2016-03-09]. Dostupné z: <http://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-1-dil--591.html>

Bavorem z Hustiřan, ve které tento autor tvrdí, že dosud podobná kniha vydaná nebyla, avšak podle Vařáka je patrné, že Bavor předchozí kuchařku znal a dokonce z ní čerpal. Čtvrtou českou kuchařku pak vydal Bavor mladší Rodovský z Hustiřan roku 1591 pod názvem *Knihy kuchmisterská*, kterou Beranová označuje za nejvýznamnější kuchařskou knihu renesančního období. Na přelomu 16. a 17. století byly k dispozici i kuchařské předpisy z kuchyně Polyxeny z Lobkovic, rozené z Pernštejna.

Rozmach vaření v panských kuchyních dokládá *Kuchařská kniha* Alžběty Ludmily z Lisova z roku 1661, která recepty vyčetla z jiných, zejména německých, kuchařských knih, z části se na knize podílela kuchařka profesí. Ze 17. století se rovněž dochovaly mnohé rukopisy, sborníky a recepty šlechtických kuchyní. „Tyto tzv. šlechtické soubory známe tři: rukopisný sborník z první poloviny 17. století, strahovský rukopisný sborník z roku 1642 a rukopisnou knihu z roku 1645.“³ Tyto tři kuchařky souborně vydal roku 1927 Čeněk Zíbrt pod názvem *Staročeské umění kuchařské*. „V 18. a 19. století se ostatně kuchařské knihy nepsaly a nevydávaly pro chudáky. K úplně obyčejným lidem se ve větším měřítku začaly dostávat až koncem 19. a na počátku 20. století, kdy se začaly pomalu přizpůsobovat jejich omezenějším možnostem.“⁴

Ve století 18. se pak některé recepty přejímaly, samozřejmě vznikaly další nové, začal se klást důraz na dávkování ingrediencí, zvláště se pak pozornost měla věnovat koření. Většího zájmu se také dostalo uzení masa. Roku 1712 byla vydána *Knihy kuchařská, vytištěná v Praze u Kateřiny Koniášové, vdovy*. Ta však nedosahovala kvalit předchozích kuchařek a brzy se zjistilo, že jde převážně o starší sebrané předpisy. V roce 1729 pak vyšla kuchařka *V nově rozmnožená knížka kuchařská, v níž se spatřuje, kterak mnohonásobně a rozličné jídla chutně se vařiti, smažiti a píti mají*, která byla zřejmě velice oblíbenou, neboť vycházela až do počátku 19. století. Na konci 18. století se začala česká kuchyně modernizovat a začalo se upouštět od starých tradic, což se projevilo právě třeba v již zmíněném koření a dochucování vůbec. O tuto modernizaci se dle Beranové zasloužil vídeňský kuchař s českým původem L. Neubauer a kuchařka Sibylla Dorizio. Právě jí vyšla koncem 18. nebo začátkem 19. století kuchařská kniha

3 BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M.D. Rettigovou*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001, s. 15. ISBN 80-7277-075-6.

4 Tamtéž, s. 21.

*Moje skrze čtyřicetileté vykonávání známá kuchařská kniha pro větší i menší tabule. Obsahující v sobě způsob, jak se nejchutnější a nejvzácnější jídla dle vlastností strojiti mají, spolu s důkladnou zprávou, jakby se ovoce zadělávalo, aby tak jak ono na stromích zralé roste, vyhlíželo, s připojenou pokrmní cedulí. L. Neubauer vydal roku 1782 (znovu pak r. 1792) knížku *Vídeňská kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masitá a postní jídla bez velikého nákladu, avšak předce dobré chuti připraviti mohou*, jež byla výborem z jeho německy psané dvoudílné kuchařky.*

2 KUČAŘKY 19. STOLETÍ

U kuchařek 19. století přetrvávaly typické obsáhlé podtituly, které by mnohdy mohly sloužit i jako samostatná shrnutí. Často byl však kladen důraz na lacinost jídel a šetření vůbec, protože na rozdíl od kuchařek předchozích století se autoři kuchařských knih ve století 19. více ohlíželi na chudší vrstvu obyvatel. Proto se také některé kuchařky dočkaly levnějšího vydání. Jako příklad uveďme *Malou novou českou kuchařku* (1872) Františky Hansgirkové, která je jakýmsi výběrem receptů z autorčiny předchozí *Nové české kuchařky* vycházející takto v levnějším nakladatelském provedení. V předmluvě knihy Hansgirková zdůvodnila její vznik právě tím, že často slyšala, že méně zámožné kuchařky a hospodyně si ji nemohly kvůli vysoké ceně dovolit. Kuchařky byly většinou orientované na českou kuchyni a zvláště v první polovině 19. století to bylo spolu s vlastenectvím mnohdy zdůrazňováno. Důvodem orientace na českou kuchyni tedy mohlo být jednak samo vlastenectví, akcentované zejména v první polovině 19. století, a jednak právě přihlídnutí k onomu šetření, protože pro české recepty byly ingredience vždy snáze dostupné. Rovněž byla pozornost věnována přípravě jídelníčku a prostírání tabule, a to jak běžné, tak slavnostní. Pokud daná kniha věnovala pozornost jídelníčku, většinou obsahovala několik tipů na pokrmy a jejich sled, a pokud se věnovala úpravě stolu, mnohdy byla součástí i ilustrace takové tabule pro různé příležitosti a s různými chody (viz příloha č. 1). Právě jídelníčky byly častou součástí kuchařek, některé sestavovaly pokrmy vhodné pro dané roční období. V tomto směru je ojedinělá *Hospodářská pražská kuchařka* z let 1819–1820, která je vlastně celoročním jídelníčkem, obsahuje totiž rozpis pokrmů a recepty k nim na každý den v roce.

Knihy jsou často rozděleny na dvě části, a to na masité a postní pokrmy. Postupně se však tento trend ztrácel, což mohlo být způsobeno oslabením vlivu katolické církve, resp. rozvolňováním postní tradice. Stejně tak byly uživatelkám kuchařek často připomínány základní hygienické návyky v kuchyni nebo jak udržovat nádobí. „Když se v nádobách takových strojí, pilně šetřiti musíme, aby rez nechytily, což se velmi snadno při nedostatečném vtírání, a ve vlhku stává.“⁵ Tato upamatování mohou souviset s faktem, že knihy byly mnohdy určeny právě začínajícím kuchařkám, a tomu byla uzpůsobena i náročnost receptů:

„Kyselé zelí. Máš-li naložené kyselé zelí, snadně oběd pořídíš. Naber zelí do hrnku, nalej na něj vody a nech ho vařiti až do měkka, dej však pozor, aby se nepřipálilo. Potom nech na rendlíku rozpustit kus sádla, dej do něho lžící mouky a udělej řídkou přízloutlou jíšku, do té pak dej drobně pokrájenou cibuli a nech to zapěnit; načež celí oced', dej ho do té jíšky a zamíchej ním; je-li dost kyselé, přilej do něho trochu té scezené vody a trochu kyselé smetany; je-li však málo kyselé, přilej trochu octa, nech to ještě na uhlíčku dusiti a pak to dej na stůl. Také můžeš k tomuto zelí dát oloupaná zemčata nebo knedlíky. Tak pořídíš beze vsí omáčky výborný oběd, zvláště máš-li k tomu kousek masa.“⁶

Co se formální stránky kuchařek týče, nejčastěji byly recepty psány v pasivu („Z hovězí ledvinky se lístky i s kůstkou nasekají a velmi dobře se naklepají.“⁷), ale časté bylo i oslovování čtenářů („Vezmi dva žejdlíky mouky, půl libry nového másla, půl libry tlučených mandlí [...]“⁸). Ani jednou se však nesetkáme s vykáním (plurálem). Tykání čtenáři mohlo souviset právě s žánrem a tudíž s předpokládanými čtenáři kuchařek, a mohlo tak posilovat vazbu na lidovou mluvu a obyčejný lid. V jiných

5 *Pražská kuchařka, aneb, Co strogiti dnes?: kniha příručnj pro ssetrné hospodyně...* Překlad František Bohumil Tomsa. Praha: Karel Wiljma Enders, 1823, nečíslovaná strana.

6 RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Malá Domáci kuchařka, čili, Kterak se v malých domácnostech jídla rozličného druhu jednoduchá i oupravnější, masitá i postní lacině a chutně připravovati mají: s dodatkem o domácích léčivých prostředcích*. 2., opr. a rozm. vyd. Praha: Jaroslav Pospíšil, 1863, s. 35.

7 HANSGIRGOVÁ, Františka. *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku přípravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha: I.L. Kober, 1864, s. 37.

8 ŠPENDLÍKÁŘOVÁ, Anežka. *Česká Kuchařka, aneb, Knjžka wssem i zběhlegssjm kuchařkám prospěšná, w které se dočjsti mohau, gakby za malý penjz co neylepssj a neyskowostnégssj gjdla se ustrogiti dali*. Praha: U Karla Wiljma Medaua, 1841, s. 41.

literárních žánrech se v dané době můžeme setkat s tykáním většinou jen ve spojení s ustálenými obraty (např. laskavý čtenáři). V žádné z kuchařek se rovněž neobjevil výčet potřebných surovin, jak jsme z většiny kuchařských knih zvyklí dnes, ani jejich množství se v samotných receptech neuvádělo velmi často. Během 19. století se navíc zavedly nové metrické míry a váhy (desítková soustava byla nejprve prosazena ve Francii, a odtud se šířila do Evropy a tedy i do českých zemí), které se poprvé objevily v *Nové pražské kuchařce* Gabriely Trivaldové⁹ z roku 1877. V této knize vedle sebe stojí ještě jak míry staré, tak i ty nové dle desítkové soustavy, které jsou za původními uvedeny v závorkách (viz příloha č. 2). Doba přípravy jídel se objevovala také jen ojediněle, avšak v některých knihách je ještě před samotnými recepty o jednotlivých druzích mas uváděno poučení, které obsahuje informace o tom, jak se která část masa nazývá a na co je dobré ji použít, jak maso uchovávat a jak dlouho ho nechat uležet, jak staré by zvíře mělo být, i jak dlouho se asi vaří.

Mnohdy se objevily recepty se surovinami, které nám dnes mohou připadat exotické a vůbec ne tradiční pro českou kuchyni, na něž se kuchařky 19. století soustředily. Jsou to například recepty na vydru, mušle, slimáky a hlemýždě, žáby, želvy nebo raky. Mluvíme-li o tradiční české kuchyni, musíme mít na paměti, že i ta se vyvíjela a způsob podávání jídel býval zcela jiný než dnes. „[...] vždy se také dbalo na to, aby na žádném stole nechybělo dostatečné množství chutného jídla ze zeleniny. Knedlíky, buchty, hodně příloh, zato málo masa, luštěnin, ovoce a zeleniny – to vše jsou nectnosti výživy až naší současnosti.“¹⁰

2.1 Formální a grafická úprava

Dalo by se říci, že převažovaly dva velikostní formáty knih, které ale uvádím jen v průměrných hodnotách, protože se velikosti málokdy shodují, většinou je u knih s podobnými rozměry rozdíl 1 až 2 centimetry. Průměrně jsou to tedy tyto dvě velikosti: 120–140 × 180–200 mm a 100–120 × 150–180 mm, a to v pevné šité vazbě,

9 Další varianta zápisu jména autorky v kuchařkách je Triwaldová, v bakalářské práci je systematicky užíváno podoby Trivaldová.

10 BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001, s. 20. ISBN 80-7277-075-6.

protože se ale původní obálka u většiny titulů nedochovala, nedá se určit, zda se jednalo o vazby V7, nebo V8. V několika málo případech se objevila i sešitová vazba V1, ovšem sešitá nití a ne drátěnými skobkami, jak ji známe dnes. Dále jsou pro fyzickou podobu knih typické rozsahy: průměrný a zaokrouhlený 140 stran u méně rozsáhlých kuchařek (do 200 stran), přičemž nejkratší má 55 stran, u kuchařek nad 200 stran pak zaokrouhlený průměr činí 450 stran. Značně ovšem svým rozsahem 800 stran vyčnívá dvoudílná *Hospodářská pražská kuchařka*.

Z hlediska náležitostí knihy jsou prvky úvodní části, tedy signet, patitul, protititul, hlavní titul a autorská tiráž, obsazeny ve většině případů téměř všechny. Signet se však poprvé objevil až v knize *Česká národní kuchařka* Gabriely Trivaldové, kterou vydalo v 90. letech 19. století (přesný rok není znám) nakladatelství Aloise Hynka. Ačkoli Hynek vydal již dříve jiné kuchařky, ty byly bez značky nakladatelství. S patitulem se lze poprvé setkat v *Nové české kuchařce* Marie Anny Lev z roku 1861 a ani u pozdějších kuchařek se nevyskytuje vždy. Ovšem je možné, že se patituly u předchozích knih pouze nedochovaly, historická funkce zdvojování titulu totiž byla, aby se u knih častým používáním nevytrhl s deskami i hlavní titul. Zatímco dnešní patituly se sází obvykle menším písmem a výrazově jsou spíše chudší, patituly v kuchařkách 19. století jsou velmi zdobné a vypadají téměř jako obálky. Ve zmiňované *Nové české kuchařce* poprvé není na místě protititulu vakát, ale i tato část je potištěna, a to ilustrací ženy při vaření. Hlavní titul pochopitelně obsahují všechny kuchařky, jen u knihy Václava Pacovského *Ouplné umění kuchařské, aneb, Pochopitelný poukaz, kterak rozličné pokrmy jak masité tak postní dobře připravovati se mají* (ve zkoumaném exempláři z roku 1827) se nedochoval. Pokud se v kuchařkách tohoto období objevilo něco vzdáleně podobno autorské tiráži, pak to byla pouze zmínka o tiskaři na zadní straně titulního listu. Ta se poprvé ve znění „Tiskem J. Rokyty v Slaném“ objevila v *České národní kuchařce*, o které jsem se již zmiňovala v souvislosti s prvním signetem. Tato kuchařka nese ještě jedno prvenství, je totiž první ze tří kuchařek 19. století, která se dochovala s původní obálkou. Těmi dalšími pak jsou *Česká kuchařka*¹¹ Marie Axamitové z roku 1894 a *Nová domácí kuchařka*

11 Kniha je opatřena novými deskami a nemohu jistě určit, zda se jedná o obálku nebo patitul, ale umístění protititulu hned z druhé strany nasvědčuje tomu, že by to mohl být i patitul.

pro česko-americké hospodyně Emanuela Persien-Beránka, která vyšla roku 1896 v Chicagu. Ta je potažena červeným plátnem s ražbou, na hřbetě zlatou (viz příloha č. 3) a z analyzovaného vzorku se vymyká místem vydání, které mělo na její podobu pochopitelně vliv.

Vlastní textová část kuchařek 19. století ničím nevybočuje z normy. Kapitoly jsou většinou dobře odděleny a označeny nadpisy, ne vždy začínají na liché straně, jednotlivé recepty jsou zpravidla číslovány, a to buď od začátku až do konce, nebo každý oddíl zvlášť. Zřídka se dokonce objevily poznámky pod čarou, které buďto upřesňují postup, nebo navádějí, jak danou ingredienci v receptu vyrobit. Kromě jedné kuchařky mají všechny živé záhlaví tvořené paginací k hlavě strany. Dvě knihy pak mají v záhlaví kromě čísla strany i název kapitoly. V několika knihách, hlavně první poloviny století, jsou použity iniciály, kterými je zdobena předmluva nebo úvodní slovo (tím někdy bývají rady hospodyňkám).

Z náležitostí závěrečné části knihy mají kuchařky pouze obsah, několik z nich abecední rejstřík, jednou se objevil i slovník cizích slov užívaných v kuchařství. Obsah je výjimečně otištěn už v úvodní části a někdy býval vysázen do dvou sloupců. Mezi výrazná nakladatelství první poloviny 19. století se řadí Cýs. král. dworská knihtiskárna, Karel Wiljm Enders nebo Jan Host. Pospíšil, který vydal všechny knihy M. D. Rettigové, druhé poloviny století pak Alois Hynek a Kober.

2.2 Jazyk (pravopis)

Na knihách z tohoto období lze sledovat změny v pravopisu. Na počátku národního obrození se stal základem češtiny jazyk česko-bratrský. Střední cestou se v tomto směru vydal Josef Dobrovský, jehož gramatika vyšla ve dvou vydáních v letech 1809 a 1819.¹² Dobrovský v nich zavedl celou řadu novot, mezi něž patří i analogická úprava. „[...] navrhl psaní *psi štěkali* – *vidím psy* analogicky podle tvarů jako *páni* – *pány*, a proto se tato jazyková úprava označuje jako analogická. Po *c* připouštěl Dobrovský jen psaní *i, í* [...].“¹³ To, že nové gramatické zásady nepronikly do praxe

12 KOMÁREK, Miroslav a Ondřej BLÁHA. *Dějiny českého jazyka*. 1. vyd. Brno: Host, 2012, s. 38. ISBN 978-80-7294-591-7.

13 Tamtéž, s. 38.

ihned, dokazují i zkoumané kuchařky. V nich se psaní *y* po *s*, *z* a *c* stále objevuje, a to např. ve slovech *hovězy*, *musy*; až v roce 1841 se objevuje *hovězí* (v *České kuchařce* Anežky Špendlíkářové). Ve 40. letech se také v české knižní produkci fraktura důsledněji nahrazuje antikvou. Se šířením latinky souvisí odstranění spřežek *f* a *ff* a jejich nahrazení písmeny *s* a *š*. 40. léta 19. století přinesla i další změny. Písmeno *j* ve smyslu dlouhého *í* se začalo zapisovat právě grafémem *í* (*zelj* > *zelí*), *g* a *y* v platnosti *j* byly nahrazeny *j* (*deg* > *dej*). V roce 1849 *Matice česká*, o kterou se mj. zasloužil Pavel Josef Šafařík, nahradila *w* jednoduchým *v* a místo tradičního *au* se začalo psát *ou* (*mauka* > *mouka*). Ve sledovaných kuchařkách se všechny tyto změny projeví až později – v letech šedesátých, konkrétně v roce 1863 se vedle sebe objevily jak kuchařky tištěné frakturou, jak vycházely doposud, tak i knihy v serifových fontech a s pravopisem podle nové gramatické kodifikace.

2.3 Před Rettigovou

Josef Jungmann ve své *Historii literatury české* registruje mezi lety 1782 až 1826, tedy ještě před kuchařkou Magdaleny Dobromily Rettigové¹⁴, která poprvé vyšla právě v roce 1826, více než sedm kuchařských knih. Jen v 19. století vydaných jich je v Souborném katalogu České republiky šest, přičemž alespoň tři byly pravděpodobně přeloženy z němčiny.

Prvním výsledkem je kniha z roku 1805 *Výborná pražská kuchařská kniha. Pro paní, děvčata, a služebné dívky v městě i venku, jenž denně naskytající se jídla na dobrý, chutný, též laciný způsob strojiti chtějí/ složená od jistého knížecího vstního kuchaře* vydaná Martinem Neureuterem. Na 280 stranách je obsaženo 472 receptů v pěti oddílech a oproti následujícím kuchařkám nemá tato ani předmluvu, ani obsah.

Druhou je *Knížka kuchařská, aneb zřetelné ponaučení, kterak se rozličné pokrmy jak masité, tak postní dobře připravovati, neb strojiti mají* Václava Pacovského z roku 1803 nebo 1809. Druhé vydání z roku 1811, se kterým jsem pracovala, by mělo být podle uvedení na titulní straně již mírně upraveno. Z předmluvy datované rokem 1809, pod kterou je Pacovský podepsán jako „kuchař Její excelence Alžběty hraběnky

14 Další zápis jména autorky v kuchařkách je Retiková nebo Retigová, v bakalářské práci je systematicky užíváno podoby Rettigová.

z Quasco, rozené hraběnky Netolické,¹⁵ jasně vyznívá vlastenecký tón. Autor uvádí, že všechny pokrmy nazval česky a kritizuje časté užívání němčiny a francouzštiny, které se prý dívkám zdají být moderní, a ironicky doporučuje, ať si tedy pochutnávají na sóse, šunce a sulci, když jim omáčky, uzeniny a rosoly nejsou dost dobré. Více než 300 receptů, jak laciných, tak na hostiny, je rozděleno na masité a postní pokrmy a ovoce. Dle Magdaleny Beranové Pacovský vydával dvě téměř totožné kuchařky, avšak pod jinými názvy. Jedním je právě zmíněná *Knížka kuchařská*, druhý název pak zní *Ouplné umění kuchařské, aneb Pochopitelný poukaz, kterak rozličné pokrmy jak masité tak postní dobře připravovati se mají*.¹⁶

Třetím a čtvrtým záznamem jsou knihy Marie Anny Neudecker. První z nich je *Bavorská kuchařka v Čechách* s podtitulem *knihka kuchařská která jak pro panskou tak i domácí kuchyň zřízená jest a v obojí obzvláštním prospěchem užívaná býti může* vydaná v Pardubicích v roce 1810. Ačkoli název napovídá, že by se mohlo jednat o německé kuchařské recepty, úprava jídel je na český způsob, „bavorská“ se kuchařka jmenuje jen proto, že autorka z Bavorska pocházela. Z původního znění nebyly přeloženy úplně všechny recepty a ty, které přeloženy byly, jsou zjednodušené. Druhou knihou Neudeckerové je *Nejnovější Kuchařka Pražská, neb, Kniha umění v přípravování rozličných krmí a pamlsků, jak pro panskou, tak pro domácí kuchyň* z roku 1816, která je ovšem pouze dalším vydáním knihy první, tentokrát vydané nakladatelem Karlem Wiljmem Endersem v Praze.

V pražských nakladatelstvích byly vydány i další dvě kuchařky, a to česká dvoudílná *Hospodářská pražská kuchařka* a opět z němčiny přeložená *Pražská kuchařka, aneb, Co strojiti dnes?*

Hospodářská pražská kuchařka s vyčerpávajícím podtitulem *která dle vlastní cedulky na jídla na každý den v roce tak vařiti učí, jakby za těchto časů každá opatrná hospodyně za potřebné uznávala, poněvadž náklad na každou omáčku, následovně tím jistěji i na každý*

15 PACOVSKÝ, Václav. *Knížka Kuchařská, aneb, Zřetelná ponavčenj, kterak se rozličné pokrmy jak masyté, tak postnj dobře pripravowati, neb strogiti magj: gichžto wyznamenánj posléz stogicj Registřjk vkáže*. Po druhé do tisku uvedená. Hory Kuttné: Wytisstěno a k dostánj v Jozeffa Antonjna Wondráčka, 1811, nečíslovaná strana.

16 BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001, s 17. ISBN 80-7277-075-6.

pokrm napřed na vlas spočte, a za příčinou útrat v největší drahotě se o to pokusila. Ku posloužení všem paním a kuchařkám, které tak často nemohou na místě pověditi, coby toho neb jiného ročního času na trhu výhodným k dostání bylo, sepsaná a na světlo vydaná od mnohým Pražským obyvatelům dobře známé čelední matky. S uvedením k tomu v jeden a dvadcti kapitolách obsaženém, z něhož se každá panna celému kuchařskému umění a hospodářství obdati může vydala Cís. král. dvorská knihtiskárna v klášteře svaté Anny. Jak už bylo zmíněno výše, jedná se o kuchařku dvoudílnou. První díl z roku 1819 obsahuje 21 teoretických kapitol, které se věnují například vytvoření jídelníčku podle ročních období, pečení, zadělávání těsta nebo uzení masa. Následují pak recepty na každý den, přičemž kapitoly nesou názvy měsíců, nejdříve je sepsán jídelníček na každý den v měsíci a poté konkrétní recepty. Tento díl končí měsícem květnem. Díl druhý je o rok mladší než díl předchozí, pochází tedy z roku 1820 a plynule na předešlou část navazuje.

*Pražská kuchařka, aneb, Co strojiti dnes? nese podtitul *Knih příruční pro šetrné hospodyně, jednající o přípravování 200 chutných polívek, 450 masitých pokrmů a paštik; 500 rybních, moučných a vaječných krmí; tak též o přípravování vařiva; pak 400 všelijakého druhu rosolin (Crémé's), zmrzlin (Gelee's), a cukrovinek* a vyšla také nákladem Karla Wiljma Enderse v Praze, a to roku 1823. Tato kuchařka byla rovněž přeložena z němčiny, a to Františkem Bohumilem Tomsou, pod pseudonymem Kadeřavský.*

2.3 Rettigová a její reedice

Ikonou nejen českého obrozeneckého kuchařství a jeho sepisování je bezesporu Magdalena Dobromila Rettigová. Věnovala se sice i beletrii (např. romantickým novelám), ale uznání si získala právě díky kuchařským knihám, ke kterým se odkazuje dodnes (jako příklad uveďme třeba kuchařku Markéty Hrubéšové z roku 2015 *Markéta vaří Rettigovou*).

O tom, že jméno Rettigové bylo opravdu pojmem, svědčí např. i to, že si jiná autorka za svůj pseudonym zvolila M. Retiková, jak uvádí ve své knize *Tradiční české kuchařky* Magdalena Beranová.¹⁷ Ovšem i Rettigová je v prvním vydání své první

17 BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001, s. 19. ISBN 80-7277-075-6.

kuchařky podepsána jako Léna Dobromila Retiková. (V dalších vydáních se jméno objevuje např. v podobě Rettiková.)

První a zároveň nejznámější a nejvydávanější kuchařkou Magdaleny Dobromily Rettigové byla *Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské*, která poprvé vyšla roku 1826 u Pospíšila v Hradci Králové¹⁸. (Právě Pospíšil byl iniciátorem myšlenky, aby Rettigová sepsala českou kuchařku.) Od sedmého vydání z roku 1857 kuchařka vycházela také pod názvem *Domácí kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem vaří, pečou a zadělávají*. Tato kuchařka vycházela ve stále rozšířenějších vydáních až do počátku 20. století. Postupně ji však doplňovaly jiné autorky než samotná Rettigová. Desáté vydání již upravovala Antonie Dušánková a v tomto znění kniha vycházela alespoň do roku 1907. Na počátku 20. století se úpravy ujaly např. Ida Caligaris a Eliška Neubauerová. Ty kuchařku značně doplnily a vydaly pod názvem *M. D. Rettigové Velká kuchařka* (1925).

Jednotlivá vydání se od sebe graficky příliš neliší. Hlavní tituly jsou téměř totožné, mění se jen číslo vydání a rozsah knihy. Všechna vydání obsahují předmluvu z vydání prvního, pak předmluvu další pro aktuální verzi. Ve výtisku z roku 1837 jsou předmluvy ze všech předchozích vydání a je zde také poprvé na protititulu umístěna podobizna autorky. Tato konkrétní podobizna se vyskytuje pouze v tomto vydání, ve všech ostatních už je jiná. Až v desátém, Antonii Dušánkovou upraveném vydání z roku 1868, se objevuje předmluva nová, sepsaná právě Dušánkovou, a na úvod je připsána kapitola s předběžným poučením hlavně o hygieně. Upravena je také stylistika původních receptů.

Rettigová napsala i několik dalších kuchařských knih, byly to např. *Dobrá rada slovanským venkovankám* (1838), *Mladá hospodyňka v domácnosti* (1840), *Pojednání o telecím mase* (1843), *Kafíčko a vše co je sladkého* (1845).

K dvoustému výročí narození Magdaleny Dobromily Rettigové připravil Alexandr Stich (pod jménem Felicitas Wünschová) souborné vydání jejího díla. Zde

18 U něj Rettigová vydávala všechny své kuchařky, jen *Praktická kuchařka* byla vydána u Josefa L. Švíkala v Mladé Boleslavi, což by, i vzhledem k uvedenému znění jména autorky M. Retiková, mohlo napovídat, že se opravdu jednalo o jinou spisovatelku s tímto pseudonymem. Jméno autorky je ovšem na obálce ve znění M. Retigová a na hlavním titulu M. Retiková.

se Stich zamýšlí nad tím, proč právě její knihy byly tak oblíbené a upozorňuje na to, že Rettigová k předpisům často přidávala něco osobního. „[...] dává najevo ohled na uživatele knížky, odvolává se na vlastní praxi a zkušenost, hodnotí různé možné postupy a ingredience atd.“¹⁹ Největší úspěch ale přinesl autorčin sloh, dobrá čeština a srozumitelné podání. Předpokládala také, že knihy budou využívat i začátečnice, proto vše podrobně popisovala. „Svou knihu Rettigová určila především pro měšťanské dcerky a paní, které nebyvaly vždycky bohaté a často si mohly dopřát jen jednu mladou a lacinou služku. [...] I když Rettigová nabádala ke strojení pokrmů rozmanitějších, nápaditějších a různé chuti, přece jen nežádala po čtenářkách tolik práce, aby ji nemohla zastat sama paní domu. Doporučovala více přemýšlet a doplňovala jídla vhodnými maličkostmi a ozdobami. [...] Šlo jí o zpestření jednotvárné kuchyně a vylepšení způsobu života měšťanských domácností.“²⁰ Rettigová byla rovněž horlivou vlastenkou (ačkoli vyrůstala v německojazyčném prostředí), což mohlo, zvláště v první polovině 19. století, dopomoci její oblíbě.

2.4 Nové prvky v kuchařkách po Rettigové

Kromě kuchařek již zmíněných v obecné charakteristice 19. století jsou tu ještě další, které se něčím oproti ostatním liší. Většinou se jedná jen o malé změny nebo novinky ať už v grafické, či formální úpravě. Postupně se například v knihách začala objevovat inzerce na jiná díla vydaná tímž nakladatelem, nejčastěji to jsou jiné kuchařky, méně často pak i beletrie, většinou pro ženy. Vyskytují se i klasické reklamy, tedy inzerce například na obchody s potravinami, potraviny samotné nebo nádobí a stroje do kuchyně. Reklamy byly tištěny buď na předsádku, nebo jsou jim vymezeny samostatné strany. První²¹ kuchařkou obsahující inzerci je *Nová česká kuchařka* (1864) Františky Hansgirkové, ve které lze najít i seznam cizích slov užívaných v kuchařství. Poněkud jiný typ reklamy se objevil v *Rychlé*

19 RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, SEDLÁČKOVÁ, Hana a WÜNSCHOVÁ, Felicitas, ed. *Domácí kuchařka: Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čteními o její osobnosti*. 1. vyd. Praha: Odeon, 1986, s. 24.

20 BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M.D. Rettigovou*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001, s. 20. ISBN 80-7277-075-6.

21 Prvenství, která uvádím zde a dále v textu, vycházejí z analýzy mnou zkoumaného korpusu kuchařek, vytvořeného na základě evidence NK (souborného katalogu ČR). Nevylučuji tedy možnost, že se dané jevy vyskytly již dříve, v kuchařkách nedochovaných či nevidovaných.

kuchařce (1888) Karoliny Fantové, v níž autorka uvádí ingredience konkrétních značek, jako např. Knorrovu moučku nebo Liebigovu masitou trest', přímo v receptech. Kromě konkrétních surovin jsou v kuchařce také doporučeny nové rychlovary Nieskeova systému.

Postupně se součástí knih začaly stávat i ilustrace. Nejdříve sloužily jen jako ozdoba protititulu, zde bývaly vyobrazeny například ženy v kuchyni při práci, později i portrét autora. Časem ilustrace doprovázely i vlastní textovou část. Nejčastěji se jednalo o obrázky zvířat a způsobu jejich porcování, samotných částí masa, přístrojů do domácnosti, prostírání tabule nebo opět žen při práci. Vůbec první ilustrace se nachází v *Nové české kuchařce* (1861) Anny Marie Lev a jedná se právě o obrázek ženy při vaření umístěný na protititulu (viz příloha č. 4). V této kuchařce je poprvé také rozkreslena prostřená tabule. Nejbohatěji ilustrovanou z excerpovaného vzorku je celkem s 30 obrázky, jak je uvedeno na titulní straně, druhá *Nová česká kuchařka* (1864), tentokrát od Františky Hansgirkové. V receptech se také k obrázkům odkazuje a někdy slouží jako ilustrace postupu práce: „Vezmi pak těsto a rozválej je; totéž učin s máslem; dej máslo na těsto a přelož ho na třikrát, hled' obr. 18., vyválej to opět a přelož to s druhé strany tím samým způsobem jako předešle [...]“²² Na ilustrace bohatá je též *Česká kuchařka a hospodyně* (1873) autorky Ludmily Dobrovolné. Jejich 23 obrázků je zajímavých tím, že se jedná převážně o vyobrazení strojů do domácnosti, jako je žehlička, mandl, stroj na krájení chleba apod. Ve většině případů ilustrací z tohoto období se jedná pravděpodobně o dřevoryty. Jen u portrétů Marie Axamitové v *České kuchařce* (1894) a Emanuela Persein-Beránka v *Nové domácí kuchařce pro česko-americké hospodyně* (1896) by již mohlo jít o fotografie. Prázdné strany na konci knihy pro vlastní kuchařčiny poznámky jsou poprvé v *Nejnovější české kuchařce* (mezi 1873 a 1875) od Vlastimily Záborské.

Zcela specifickým případem v dobovém kontextu je *Zdravotní kuchařka jakožto doplněk každé jiné kuchařské knihy, čili, Poučení o hodnotě potravin, o jejich stravitelnosti, jakož i o přiměřené přípravě jejich za pokrmy pro zdravého i nemocného*, která byla sepsána dle doktora Josepha Wiela neznámým autorem pod iniciály J. K. v roce 1896. Tato kuchařka dokládá, že už koncem 19. století se začal klást důraz na vliv stravy na zdraví

22 HANSGIRGOVÁ, Františka. *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku přípravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha: I.L. Kober, 1864, s. 26

člověka. Autor se odvolává na Dr. Wiela a jeho dietetickou kuchařku, ze které vycházel. Zabýval se každou surovinou (jako je mléko, maso, vejce, sýr atd.) zvlášť, zdůrazňoval její kladné a záporné stránky, avšak recepty jako takové kniha neobsahuje.

3 PRVNÍ POLOVINA 20. STOLETÍ²³

Sklon k dlouhým podtitulům kuchařek přetrval přibližně ještě dvě desetiletí nového století, od dvacátých let už se podtituly postupně začínaly vytrácet, nebo alespoň zkracovat. Dále na začátku nového století u kuchařek přetrval důraz především na praktičnost a úspornost. Již na konci 19. století začali autoři kuchařek věnovat pozornost také zdraví a vlivu stravování na něj a tento trend na začátku 20. století sílí. Pokrmy se dále nedělí na masité a postní, jsou rozděleny jednoduše podle druhu pokrmu (polévky, omáčky...). U čtenářek se již předpokládá jistá znalost v oboru, protože kuchařky ve většině případů neobsahují taková poučení běžná v 19. století, týkající se např. hygieny nebo toho, jaká část masa se jak nazývá a na co ji použít. Přesto je tato předpokládaná znalost nízká, neočekává se, že by čtenář už někdy vařil, a recepty tak obsahují značné množství textu. Časté byly rady do domácnosti a občas i seznámení s různými novými přístroji. Od druhého desetiletí už také většina kuchařek nebyla psána v pasivu, ale nahradilo jej užívání první osoby plurálu, které dominovalo po všechna další období.

3.1 Formální a grafická úprava

Velikostní formáty knih se oproti těm v 19. století nezměnily, jejich průměrná hodnota tedy zůstává: 120–140 × 180–200 mm a 100–120 × 150–180 mm. Rovněž u vazeb stále

23 Jako historický mezník konce období se nabízí rok 1948; v tomto roce také eviduje katalog NK poslední vydanou kuchařku před osmiletou pauzou trvající do roku 1956. Je otázkou, zda v tomto období skutečně došlo k útlumu či dokonce přerušení vydávání kuchařských knih, nebo zda se knihy z tohoto období pouze nedochovaly.

převažují pevné šité, a ani v první polovině 20. století nelze určit, zda to byla vazba V7, nebo V8, protože druh obálky lze ze stejného důvodu jako u kuchařek z 19. století pouze odhadovat. (Buď se nedochovaly, nebo jsou knihy opatřeny obálkou novou a u těch nelze jistě určit, zda list následující za novou obálkou je obálka původní.) Pokud se ovšem původní obálka dochovala, byla potažena plátnem, což napovídá, že převažovala vazba V8. Zvyšuje se ovšem počet kuchařek s vazbou sešitovou (V1). Průměrný a zaokrouhlený rozsah knih činí 107 stran pro knihy do 200 stran a 372 stran pro knihy nad 200 stran. Nutno ovšem říci, že kuchařek s rozsahem stran menším než 200 je v tomto období téměř třikrát více než těch s rozsahem nad 200 stran.

Iniciály už se v kuchařkách 1. poloviny 20. století objevují jen výjimečně, zato se stalo novým trendem otiskování reklam; ty se vyskytují téměř ve všech knihách. Mají jak formu self promotion (zde sebepropagace nakladatelství nebo autora), tak i inzerce (pravděpodobně placené), většinou výrobků určených k vaření či do domácnosti nebo různých přístrojů. Tyto reklamy se kromě jedné výjimky vždy nacházely v úvodní a/nebo závěrečné části knih.

Úvodní část knih byla přibližně prvních deset let 20. století shodná s náležitostmi, které knihy obsahovaly ve století devatenáctém. Pak se ale postupně začínal vytrácet patitulační titul a knihy jsou reprezentovány ve většině případů jen hlavním titulem (a obálkou). Otiskování signetu stále nebylo velice populární. Jestliže je značka nakladatelství přece jen přítomna, je umístěna spolu s názvem nakladatelství a rokem vydání na hlavním titulu. Největší zajímavostí týkající se signetu ovšem je, že se v *Dělnické kuchařce* z roku 1914 nejspíš poprvé objevuje signet v podobě loga nakladatelství, jak ho známe dnes, už se tedy nepodobá šlechtickému erbu či městskému znaku, ačkoli i tentokrát je poměrně zdobný. Jedná se o signet Ústředního dělnického knihkupectví, nakladatelství, který je ve tvaru zdobeného kosočtverce, uvnitř nějž jsou iniciály „ÚDKN“ a je otištěn na hlavním titulu. Signet v podobě jednoduché úpravě jsme mohli nalézt už v *Národní domácí kuchařce česko-americké* (dostupné až v 6. vydání z roku 1926, ale lze předpokládat, že signet byl ve všech předchozích vydáních) a rovněž v *Nové domácí kuchařce pro česko-americké hospodyně* již z roku 1896, ty ovšem nebyly vydány na našem území, nýbrž v Americe. Je tedy možné, že tamní nakladatelské zvyklosti českou (evropskou) praxi o dvě dekády či více předcházely.

Nejvýraznějšími nakladatelstvími první poloviny 20. století byla nakladatelství Kober, které ve vydávání kuchařek dominovalo už koncem 19. století, a Storch.

Co se týče obrazových ilustrací, neobjevovaly se v první polovině 20. století tak často, jak by se dalo očekávat. Lze ovšem registrovat kuchařky, které jsou na obrázky výjimečné, a to nejen jejich množstvím, ale i tím, že se jedná vůbec poprvé o ilustrace barevné. Konkrétně jde o pět svazků *Schichtových kuchařek*, jejichž přesný rok vydání neznáme, víme jen, že vyšly ve dvacátých letech, a o knihu z roku 1927 s možná poněkud výstředním názvem *Kuchařka pro panenky*. V *Schichtových kuchařkách* jsou barevné obrázky tištěné na jiném, pravděpodobně křídovém, papíře než zbytek knihy. *Kuchařka pro panenky* je tištěna na křídový papír celá a z druhé strany ilustrací je vždy vakát. Kromě barevných ilustrací, k nimž je také poprvé uvedeno jméno jejich autora (Josef Vodrážka), nese kniha ještě jedno prvenství: jedná se o vůbec první českou kuchařku pro děti. Je psána formou, která má děti (dívky) podnítit k tomu, aby vařily svým panenkám, a tím si osvojily základní kuchařské a hygienické návyky potřebné v kuchyni. Dětem je přizpůsoben i jazyk, zejména svou jednoduchostí a značným zastoupením deminutiv a analogií. Jsou tu recepty na polévky, omáčky, vajíčka i kakao.

„Česneková polévka. Podle množství panenek dáme vařiti vodu. Mezitím rozetřeme půl stroužky česneku se solí. Přidáme kousek omastku a zvláště osmažíme chléb nakrájený na plátky (nudličky). Chlebíček dáme do polévky, až je na talíři, aby se tuze nerozmočil. Česnečka se velmi doporučuje panenkám v době epidemických (nakažlivých) nemocí, jako je záškrť, spála atd.“²⁴

Barevný tisk se na přelomu 30. a 40. let začal mírně prosazovat i do samotného textu knih. V roce 1939 vydalo nakladatelství Orbis kuchařku orientovanou na francouzskou kuchyni *Vaření jedna radost* Gabriely Suché. Ta má sice barevně vytištěn pouze název na hlavním titulu, ale prvenství jí patří i za tiráž v závěrečné části knihy, která – kromě toho, že je vůbec přítomna – obsahuje dokonce i všechny (dnes) ze zákona povinné údaje, tedy jméno autora, titul, jméno překladatele (jde-li o překlad), název nakladatelství a adresu, jméno a adresu tiskárny, rok vydání. Z nepovinných údajů

24 *Kuchařka pro panenky: 24 jídel na dětský stoleček*. Praha: Havel a Seifert, 1927, s. 14.

je v tiráži uveden použitý font (Ideal New) a nejspíše logo edice (Kmen). Až do 70. let se dá předpokládat, že se pro tisk využívalo knihtisku a pro barevné přílohy hlubotisku. „Teprve v 70. letech 20. století začal být knihtisk rychle vytlačován především ofsetem a flexotiskem.“²⁵

Druhou kuchařkou s užitím barevného tisku i pro text je *Úspěšná kuchařka Kveta Vám radí...* (1942), kterou vydal majitel továrny poživatin *Kveta* v Městci Králové František Matějka. Tato kuchařka byla součástí reklamní kampaně a výrobky továrny *Kveta* jsou součástí každého receptu. Barevně je tu vytištěn opět název na titulní straně a dále všechny nadpisy a názvy receptů. *Úspěšná kuchařka Kveta Vám radí...* přinesla jednu novinku i v grafické (typografické) úpravě. Poprvé byl v kuchařce použit bezserifový font. Ačkoli obecně nejsou bezserifové fonty kvůli čitelnosti doporučovány pro sazbu knih nebo delších textů (pro čtenáře je náročnější je číst), vzhledem k rozsahu jednotlivých receptů i kuchařky samotné zde písmo nepůsobí nijak rušivě a koresponduje s celkovou úpravou knihy.

První kuchařky, které sloužily jako reklamní tiskoviny, ovšem vydal ústecký průmyslník Johann Schicht již ve dvacátých letech. Bylo to výše zmíněných pět sešitů spojených pod jednoduchým a výstižným názvem *Schichtova kuchařka*. Továrna Schicht (největší továrna svého zaměření už před první světovou válkou) vyráběla různé druhy tuků a olejů, například tuk Ceres či margarín Visan, na nichž jsou recepty ve značné míře postaveny. Kuchařky vycházely v různých jazycích, v závislosti na tom, kam výrobky zrovna putovaly. Každá je zaměřená na jiný druh pokrmů a obsahuje i různé rady do domácnosti: první díl se orientuje na moučníky; druhý na masné pokrmy, minutovou kuchyni, obsahuje i kuchyňský kalendář; třetí na polévky, omáčky, zeleninu, vaječná jídla, stůl jako středisko rodiny a společnosti; čtvrtý na ryby, paštiky, saláty, bramborové pokrmy, příkrmy; pátý pak na nápoje, sladké rosoly, zmrzliny, zavářené a nakládání ovoce a zeleniny, kompoty, pikantní a kyselé ovoce, národní jídla a stravu nemocných. Každá kuchařka má obálku jiné barvy, jinak je jejich úprava stejná. Černobílé obrázky jsou doprovázeny i barevnými, na nichž skoro nikdy nechybí nějaký výrobek Schichtovy továrny (viz příloha č. 5). Barevné ilustrace jsou tištěny na jiném papíře než zbytek

25 KAPLANOVÁ, Marie a kol. *Moderní polygrafie*. 2. vyd. Praha: Svaz polygrafických podnikatelů, 2010, s. 211. ISBN 978-80-254-4230-2.

knihy (bílý a lesklý, pravděpodobně křídový) a barevné přílohy mají vlastní paginaci (např. 8a).

Integraci reklamního záměru do samotných receptů lze ilustrovat v následující ukázce (slova podtrhla autorka bakalářské práce):

„**Smažený hovězí jazyk.** Potřeby: Hovězí jazyk, mouka, vejce, strouhaná žemle, Ceres, koření, kořenová zelenina. Příprava: Jeden hovězí jazyk stačí pro 10 osob; i v malé domácnosti uvaříme jazyk celá a připravíme jej různým způsobem na několik jídel. Kost a houbovitě maso odřízneme a jazyk dobře opereme. Potom jej uvaříme do měkka v slané vodě s kořením a s kořenovou zeleninou, sloupneme za horka kůži a uložíme zatím jazyk do omáčky až do dalšího upotřebení. Chceme-li hovězí jazyk nebo část smažit, dáme jej vychladnouti, nakrájíme napříč koláčky 1 cm silné, obalíme je moukou, vejcem a strouhanou žemlí a usmažíme je v Ceresu do hněda. Smažený jazyk podáváme k zelenině, k luskám, ke květáku, k špenátu atp. Koláčky upravíme ve věnci kolem zeleniny.“²⁶

3.2 Kuchařky prvního dvacetiletí

Hned dvě kuchařky z 20. let ve své předmluvě zdůrazňují levnost nákladu, čímž byla ovlivněna nízká pořizovací cena knihy, a kuchařka se tak mohla stát součástí mnoha domácností. Tyto dvě kuchařky – *Největší, nejnovější a nejpraktičtější česká domácí kuchařka a vzorná hospodyňka* (1902) autorky Majoleny Rytychové a *Storchova nejnovější kapesní, praktická a rychlá kuchařka pro menší a skrovné domácnosti, zejména však pro hospodyňky dělnických domácností* (1906), kterou sestavila Božena Malínská – spojuje týž nakladatel, knihkupec Eduard Storch. Cenu těchto kuchařek, uvádí nakladatel na obálkách (ovšem i tento zvyk, tedy uvádět cenu knihy na obálku, v dané době upadal), konkrétně 2 koruny a 40 halířů (3 koruny 60 halířů v celoplátěné vazbě) u první kuchařky, jež má 473 stran, a 60 halířů za 128 stran receptů v případě kuchařky druhé.

Jestliže se kuchařka Emanuela Perseina-Beránka vydaná v Chicagu na konci 19. století vymykala místem svého vydání, ne jinak tomu je u kuchařky Marie Rosické *Národní domácí kuchařka česko-americká*, vydané v městě Omaha v Nebrasce. Poprvé

26 *Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 2. díl, Masné pokrmy, minutová kuchyně, kuchyňský kalendář.* Ústí nad Labem: Schicht, 192-, s. 8a.

vyšla v roce 1904, ovšem nejstarší dochovaný exemplář je její šesté vydání z roku 1926. Nejdříve měla být jen sbírkou vybraných rad z *Hospodáře*²⁷, ale nakonec se ji autorka rozhodla rozšířit i o kuchyňské recepty. Jednou z pohnutek k sepsání této knihy byly pro Rosickou některé špatné překlady v předešlých česko-amerických kuchařkách. „Pověstný onen ‚patiskář‘, jenž tento skvost vydal, překládal totiž důsledně ‚buckwheat cakes‘ co ‚pohankové koláče‘, nevěda ani tolik o kuchaření, aby mohl při překládání seznati, že jest to vlastně praobyčejný pohankový ‚lívavec‘, o který se jedná.“²⁸ Dále Rosická uvádí, že nově vydávané kuchařky na našem území byly čím dál méně použitelné v Americe, protože byly přizpůsobovány pro zdejší poměry a rovněž nově užívaný metrický systém byl i rozeným Čechům žijícím v Americe neznámý. Proto autorka míry vyjadřuje v lžičkách a šálcích (koflicích). Názvy více jak devíti set jídel jsou uváděny jak česky, tak anglicky. Další česko-americká kuchařka vyšla roku 1929 v Praze pod názvem *Praktická a úsporná kuchařka dle česko-americké kuchyně* a její autorkou byla Josefa Vavřincová. Česko-americké kuchařky konce 19. a počátku 20. století jsou mj. dokladem silné krajanské komunity českých přestěhovalců v Americe, konkrétně v Nebrasce sídlí početná česká menšina dodnes. Analogii českých kuchařek určených pro jiné zahraniční regiony v dané době nenalzáme.

Na začátku 20. století byla asi nejvydávanější a nejuznávanější českou autorkou kuchařských knih Anuše Kejřová. Kromě sepisování receptů také učila vaření a pořádala kuchařské kurzy. Její kuchařky jsou vydávány dodnes (naposledy 2012) ačítají již na čtyřicet reedicí. Nejvydávanější se nejspíše stala *Úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*, která byla poprvé na trh uvedena v roce 1905 a naposledy právě v roce 2012, a za těchto více než sto let byla vydána více než desetkrát. Dočkala se také několika modifikací, ale vždy vycházela pod téměř totožnými názvy: *Úsporná kuchařka s rozpočty: zlatá kniha malé domácnosti* (1938), *Úsporná kuchařka s rozpočty: zlatá kniha každé domácnosti* (1941), *Zlatá úsporná kuchařka s rozpočty: zlatá kniha každé domácnosti* (1944), *Zlatá kuchařka s rozpočty: Úsporná kniha každé domácnosti* (1947), *Zlatá úsporná*

27 Česky psaný časopis, které v roce 1890 v Omaze v Nebrasce založil manžel Jan Rosický. Ten se zaměřoval na zemědělství a měl by vycházet dodnes.

28 ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926, s. 3.

kuchařka: s rozpočty (2009) nebo *Malá úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti* (2012). Většina knih Kejřové obsahuje i dedikaci, jsou věnované její dceři, která zemřela v týž den, v němž byl autorce dodán první výtisk její knihy (jak uvádí ve vydání z roku 1938). Vrátime-li se k úplně první verzi, tedy *Úsporné kuchařce: zlaté knize malé domácnosti*, první její dochovaný exemplář pochází z roku 1912, přičemž jde o čtvrté vydání. Kompozice této verze je založena na jídelníčku na jednotlivé dny. Recepty jsou poměrně podrobné a s chronologickým postupem. Na konci knihy jsou otištěny texty dopisů od uživatelů předešlých kuchařek s doporučeními a uznáními. S novým názvem vyšlo dvanácté vydání v roce 1938, a to jako *Úsporná kuchařka s rozpočty: zlatá kniha malé domácnosti*. V tomto znění je zmíněn i překlad knihy do slovenštiny a němčiny, což svědčí o oblíbenosti autorky i za hranicemi českých zemí. Kuchařka je opět zaměřena hlavně na úspornost a srozumitelnost předpisů. Kromě rozšíření o nové recepty a rady obsahuje více než 11 stran reklam, především se inzerují přístroje a nádobí do kuchyně. Úplnou novinkou ve světě kuchařek je pak vypsání jednotlivých ingrediencí dříve, než se objeví v samotném receptu. Jsou zde otisknuty v marginální části strany vždy vedle daného receptu. Takto vypsané ingredience už zůstaly ve všech vydáních dané kuchařky a vedle toho se začaly objevovat i v dalších českých kuchařských knihách. Žánrovým pravidlem, resp. územ se však stanou až v 50. letech.

Hned několik kuchařek prvního dvacetiletí 20. století pokračovalo v trendu sledování vlivu správné stravy na zdraví člověka. V roce 1909 vyšlo již třetí vydání *První české vegetářské kuchařky* Ludmily Barthové, která byla napsána na žádosti čtenářů listu *Nová kultura*. V úvodu je vysvětleno, že vegetářská (vegetariánská) strava nepřipouští užívání masa ani alkoholu a omezuje koření, zejména sůl. Autorka poznamenává i další zvyklosti vegetariánství a doporučuje držet vegetariánskou stravu alespoň 6–8 týdnů v roce a také při různých onemocněních. Rovněž jsou zmíněna i základní pravidla pro veganství a fruktariánství.

Vliv správné stravy na zdraví člověka zdůrazňuje i Anastazie B. Seidlová²⁹ ve své *Kuchařce „Lady“* (1913), která vznikla výběrem autorčiných receptů z časopisu *Lada*. Důležitost úpravy stravy dokládá podle autorky i množství existujících kuchařských

29 Jméno rovněž zapisováno ve verzi Anastasie B. Seidlová.

škol, a to nejen u nás, ale i ve světě (uvádí např., že ve Švédsku bylo tehdy vaření povinným předmětem obecných škol). Seidlová dále zmiňuje chemika Clauda Louise Bertholleta, který už v 19. století předvídal, že kuchařské umění ustoupí a nahradí jej pilulky, tabletky, kostky kondenzovaných šťáv apod., tedy instantní náhražky, jak je známe dnes. V době vzniku *Kuchařky „Lady“* se tak ještě nestalo, a než se stane, mělo by se dle Seidlové i kuchařství zdokonalovat a zaměřovat na zdraví. Dále podotýká, že zvláště vzdělané národy jsou známé svou kuchyní (francouzská, anglická, německá), ale i česká má dobrou pověst, i když už není zcela česká, protože přejímá úpravu od jiných národů. Autorka také zmiňuje ženské emancipační hnutí a upozorňuje, že ačkoli hnutí za nezávislou existenci žen postupuje kupředu, zůstává otázka, jak zařídit, aby se ženy i nadále vzdělávaly v tom, aby byly jednou dobrou hospodyní a matkou. Některé recepty v této kuchařce jsou dosti obsáhlé, například předpis na přípravu krocana zabírá skoro celou jednu stranu a obsahuje i postup, jak se zvíře zabíjí.

Anastazie B. Seidlová přispívala svými recepty také do časopisu katolických žen *Jitřenka* a z výběru předpisů i z tohoto časopisu vznikla kuchařka, a to *Kuchařka „Jitřenky“*, která vyšla o rok dříve než již zmíněná *Kuchařka „Lady“*. Je v ní jako předmluva otištěn text právě z časopisu *Jitřenka*, v němž autorka píše o budoucí *Kuchařce „Jitřenky“* a apeluje na čtenářky, aby jí zaslaly recepty pro danou krajinu obvyklé, protože každý kraj i obec má své zvláštnosti jak v pojmenování jídel, tak v jejich úpravě, a příručka, která by obsahovala varianty těchto názvů, neexistuje. Je zde tedy patrná ambice vystihnout regionální specifika kuchyně. Kniha nicméně ve výsledku obsahuje především jídelníčky přizpůsobené ročním obdobím.

V roce 1914 vyšly hned dvě *Dělnické kuchařky*. Jednu sepsala Anuše Kejřová a druhou, která vyšla v tomto roce již ve druhém vydání (o prvním vydání není v NKC záznam), neznámý autor. Právě v ní byl otištěn signet v novodobé úpravě, o němž byla řeč již výše. Vydalo ji Ústřední dělnické knihkupectví, nakladatelství a druhé vydání je dle předmluvy doplněno o nauku o potravinách, rady i recepty. I tato kuchařka klade důraz na prospěch zdraví. Zaoobírá se složením a výživností potravin a k tomuto účelu obsahuje množství tabulek shrnujících, co která surovina obsahuje nebo jak dlouho se která potravina zažívá. *Dělnická kuchařka* Anuše Kejřové se hodně zaměřuje na nízkou nákladnost pokrmů a je sepsaná formou jídelníčků na dobu tří týdnů. Zajímavostí této

kuchařky je, že v marginální části stran se u každého receptu nachází cenový rozpis daného receptu, v tabulkách s jídelníčky i doba vaření. Ta by měla být co nejkratší. Kvůli měnícím se cenám surovin jsou uváděny částky průměrné a v množství pro 4 až 6 osob. Kuchařka byla evidentně sepsána pro nemajetné rodiny, v nichž žena musí chodit do práce a nemá mnoho času na přípravu jídla. Jak už jsem zmínila, autorka byla učitelkou vaření, rovněž pořádala různé kurzy vaření, a v kuchařce je otištěna fotografie z jednoho z těchto kurzů. Konkrétně se pak jedná o kurz kuchařsko-hospodářský na měšťanské škole v Hradci Králové.

Válečná léta (1914–1918) se podepsala samozřejmě i na dostupnosti a přípravě pokrmů. Následkem toho vycházely kuchařky válečné. Jednu takovou napsala i autorka naposledy zmíněná, tedy Anuše Kejřová. Její *Úsporná válečná kuchařka* (1915) a *Kuchařka v době válečné* (1915), doplněná Bohumilou Jermářovou, ovšem nejsou k nahlédnutí dostupné. Další je pak *Válečná kuchařka* Marie Součkové, která v roce 1915 vyšla hned dvakrát. Její podtitul jasně vystihuje dobové možnosti: *Návod k uvaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků. Návod k pečení chleba v domácnosti*. Hlavními potravinami se tak staly ty, které nestojí moc, nebo které jsou v zásobách domácností a zároveň jsou dostatečně výživné jako například vejce, luštěniny, brambory.

Poslední kuchařkou se zřetelem k nevládné válečné situaci je *Válečná kuchařka české domácnosti* (1915 druhé vydání) sepsaná Zdenkou Jančovou. Autorka se v ní poměrně značně věnuje problému uskladňování potravin. Kniha obsahuje také jídelní lístky sestavené s ohledem na výživnost jednotlivých jídel.

Do konce první světové války a konce desetiletí vůbec už vyšlo jen několik málo kuchařek, mj. *Vzorná kuchařka* (1915) sepsaná Marií Součkovou-Vosátkovou, *Kniha vzorné domácnosti* (1916) Anuše Kejřové a *Levná lidová kuchařka prostá masa (vegetariánská)* Marie Sezemské (1916). Poté nastala ve vydávání nových kuchařek delší pauza, zapříčiněná nepochybně právě válečným konfliktem.

Obecně lze říci, že kuchařské knihy prvního dvacetiletí 20. století spojovalo jednak zaměření na lacinost a dostupnost jídel, a tedy orientace na chudší vrstvy, a jednak formulování přípravy pokrmů jako ústřední činnosti „vzorně“ vedené domácnosti. Ze zahraničí pak pronikaly do kuchařských knih nové trendy ve

formě vegetariánství či důrazu na zdravotní a výživové aspekty vaření. Oslaben byl vlastenecký podtext knih, kuchařky se naopak nezdědka otvíraly evropským a dalším zahraničním vlivům.

3.3 Léta dvacátá

Ve dvacátých letech nelze u českých kuchařských knih mluvit o dominanci určitého autora či konkrétního trendu. Je možné nalézt knihy zaměřující se na praktičnost, tradici ale i mezinárodní kuchyni, objevuje se jedna kuchařka pro děti a přibývá větší množství těch, které se orientují na zdraví.

Po vydavatelské přestávce způsobené první světovou válkou byla první vydanou kuchařkou *Praktická česká kuchařka a hospodyňka* (1921) Marie Orlové. Ta je rozdělena do dvou částí. První se věnuje zařízením kuchyně, nádobí, kuchařským pojmům a je doprovázena několika ilustracemi, druhou část pak tvoří samotné recepty. Dalo by se říci, že kniha má i třetí část, i když tak není autorkou označena. Ta obsahuje různé rady do kuchyně i mimo ni. Autorka se vyjadřuje k působení stravy na zdraví člověka, dle jejího názoru obsahují všechny dostupné kuchařky recepty příliš složité a finančně náročné, proto sepsala kuchařku vlastní, která by měla vést ženy k vaření chutně a lacině.

Marie Orlová vydala během dvacátých let ještě *Praktickou kuchařku pro jednoduchou i zámožnou domácnost* (1926). Ta se opět zaměřuje hlavně na lacinost a chutnost jídel, poslední odstavec předmluvy se dokonce téměř doslova shoduje s posledním odstavcem předmluvy kuchařky předešlé. Recepty se zaměřují především na tradiční českou kuchyni. Velice jednoduchá grafická úprava napovídá, že se mohlo jednat o knihu nízkorozpočtovou. Uvedená prodejní cena je pouhých 6 Kč; pro srovnání druhý díl *Kuchařky „Lady“* (1924), jejíž rozsah je ovšem větší, stál 19,50 Kč, a přitom ani ten neobsahoval ilustrace.

Na zdravou stravu se vyloženě orientovaly další dvě kuchařské knihy. *Zdravotní polovegetariánská kuchařka* (1925) již dobře známé Anuše Kejřové a *Dietní karlovarská kuchařka* (1927) Boženy Vrkočové. Kniha Anuše Kejřové obsahuje kapitolu o vitamínech, ve které se její autor Dr. Fr. Kuthan věnuje zvláště rostlinné a živočišné stravě a tomu, co která člověku přináší. Vyjadřuje názor, že žádná ze tří hlavních výživných látek

(bílkoviny, uhlohydráty, tuky) nemůže sama o sobě zdraví člověka stačit. Autorka sama je pak přesvědčena, že úplné vyřazení masa z jídelníčku by bylo pro tělo šok, proto také pojala svou kuchařku jako *polovegetariánskou*. Podnětem k jejímu sepsání byl mj. i čtenářský zájem o recepty na zeleninové pokrmy. Kniha proto obsahuje tabulku o výživnosti jednotlivých druhů zeleniny. Poté jsou zde jídelníčky a polovegetariánské recepty sepsané Kejřovou a několik receptů čistě vegetariánských, jejichž autorem je J. Kettner, bývalý šéfkuchař vegetariánského sanatoria v Dráždanech³⁰.

Dietní karlovarská kuchařka byla, jak název napovídá, vydána v Karlových Varech. Toto lázeňské město bylo totiž první, kde se v Československu léčilo i dietami.³¹ Předmluva lékaře Dr. Ladislava Hybnera se zaměřuje na dietetiku obecně, následující recepty jsou pak přizpůsobeny pro ty, kteří trpí onemocněním zažívacího ústrojí, tedy tím hlavním, co se v karlovarských lázních léčí. Zvláště jsou tu recepty a jídelníčky pro diabetiky.

Mezi dietetické kuchařky lze zařadit také z němčiny přeloženou *Mazdaznanskou dietetiku a kuchařku* (ve druhém českém vydání v roce 1922), kterou napsal MUDr. O. Z. Hanish. Ta však, ačkoli se nazývá kuchařkou, žádné konkrétní recepty neobsahuje, věnuje se pouze vlastnostem potravin a jejich vhodnosti při konkrétním onemocnění.

Poslední kuchařka tohoto desetiletí – *Nová reformní kuchařka* (1929) Anny Šmattové a Irči Parmové – je rovněž sepsána na základě zdravotních předpisů. Kromě zaměření na zdravou výživu je zajímavá i tím, že na místě autorské tiráže je otištěn ex libris nakladatelství, který se dosud v žádném z excerpovaných exemplářů nevyskytl. Kuchařka obsahuje, tak jako jiné, reklamu, vůbec poprvé se ale objevuje i v samotné textové části, ne jen v úvodní nebo závěrečné části knihy. Označení *reformní* by mohlo souviset s měnovou reformou po vzniku samostatné republiky a s tím, že právě v roce 1929 koruna dosáhla statutu zlaté měny. Název však může souviset i s typickou dobovou snahou zařadit do české kuchyně, založené hlavně na mase, více zeleniny. Anuše Kejřová, autorka *České vegetariánské kuchařky Anuše Kejřové* (1930) např. nazývá

30 KEJŘOVÁ, Anuše a KUCHAROVÁ, M. *Zlatá kuchařka s rozpočty: úsporná kniha každé domácnosti*. 19. rozš. vyd. Hradec Králové: St. Kuchař, 1947, s. 149.

31 RKOČOVÁ, Božena. *Dietní karlovarská kuchařka*. Karlovy Vary: nákladem vlastním, 1927?, s. 5.

reformními takové kuchařky, které usilují o úpravu české kuchyně právě omezením masité stravy.

V roce 1924 vyšel druhý díl *Kuchařky „Lady“* s podtitulem *Hostiny*. Autorka Anastazie B. Seidlová zde mladým kuchařkám klade na srdce, aby se nebály přípravy hostin, tato kniha by jim přitom měla být jakousi pomocnou příručkou. Také na čtenářky apeluje, aby zachovávaly českou kuchyni. Kompozice kuchařky je opět založena na formě jídelníčků, a to jak pro všední dny, tak např. pro svatby. Jídelníčky jsou dále ještě konkretizovány ročním obdobím, pak už následují samotné recepty a na konci knihy opět reklamy. Oproti prvnímu dílu *Kuchařky „Lady“* má díl druhý zdobnější obálku. Zatímco první díl byl ještě tradičně v celoplátěném potahu, díl druhý má už obálku z křídového papíru s potiskem obrázku hostiny.

3.4 Od 30. let po rok 1948

Podoba kuchařek v třicátých letech následovala typickou úpravu i zaměření předchozích let. Obálky nejčastěji tvořily barevné ilustrace, vlastní textová část obsahovala hodně textu, v některých kuchařkách s nevýrazným členěním, čímž jednotlivé recepty mnohdy téměř splývají. Ilustrace uvnitř knihy se vyskytují jen výjimečně, a to se ještě ve většině případů jedná o inzerci. Během 30. let se proměnil jazyk nejen v kuchařkách, ale ve společnosti vůbec. „Třicátá léta 20. stol. dala spisovné češtině vcelku tu podobu, kterou má dodnes. Spisovná čeština se v tomto období zbavila většiny zastaralých prvků [...].“³² Došlo například ke změně infinitivních tvarů, z nichž zmizela koncovka *-i*. Ještě v první polovině 30. let se vyskytovaly infinitivy ve tvarech: *přidati, snídati*; v *Domácí kuchařce* z roku 1935 už má infinitiv nový tvar: *rozpálit, vykynout*.

Exkluzivností malované ilustrace 40. let je vařící žena s rozzářeným úsměvem. Může připomínat „pin up girl“, ale v jakési české variantě „ženy za pultem“ (viz příloha č. 6). Tuto grafickou úpravu obálky mají obě *Úsporné kuchařky Květa Vám radí...* (1941 a 1947) a *Vzorná kuchařka* (1947). Avšak ojedinělý případ podobně vizuálně laděné obálky lze zaznamenat už v roce 1926 u *Šotkovy mezinárodní kuchařky*.

32 KOMÁREK, Miroslav a Ondřej BLÁHA. *Dějiny českého jazyka*. 1. vyd. Brno: Host, 2012, s. 53. ISBN 978-80-7294-591-7.

Novost *Moderní kuchařky* Mimi Úlehlové-Tilschové z roku 1930 spočívá v tom, že autorka nepodává konkrétní recepty, nýbrž shrnula úpravu jednotlivých pokrmů, aby si kuchařka nejdříve osvojila přípravu pokrmu daného typu (např. omáčky) a až poté podle tabulek připravovala konkrétní variaci. Kromě teoretického úvodu o výživě kniha obsahuje slovník potravin a návody a tabulky k vaření.

Z kuchařek zaměřených na tradiční českou kuchyni lze zmínit například *Novou kuchařku* (1930) Vlasty Dolské nebo *Domácí kuchařku* (1935) Matildy Špilarové. *Vzorná kuchařka* z roku 1947 je třetím upraveným a doplněným vydáním *České kuchařky* Olgy Růženy Rozmarové, kterou pro toto vydání upravila Věnceslava Svátková. Kniha reaguje na nedávno skončenou druhou světovou válku, recepty v ní mají být zdravé, výživné a levné.

Ve stejném roce jako *Vzorná kuchařka* vyšel zmíněný druhý díl *Úsporné kuchařky Květa Vám radí...* (1947), zaměřený v duchu poválečných let na úsporné hospodaření. Recepty jsou oproti prvnímu dílu upraveny a byly přidány nové, v každém je opět zapotřebí nějakého výrobku továrny Květa. Nákladnost knihy byla však nižší, protože barevný je kromě obálky pouze hlavní titul.

Další zdravotní (dietní) kuchařkou byla *Diabetická kuchařka dnešní doby* (1942), která se specializuje pouze na stravu pro diabetiky. Cukrovce se věnovalo hodně pozornosti už v kuchařkách na konci 19. století. Pokud kuchařka obsahovala recepty pro nemocné, byly zde uvedeny jak recepty obecné, tak speciálně pro diabetiky. Tato tendence může souviset s tím, že byla koncem 19. století zjištěna nová fakta o cukrovce a ve 20. letech 20. století nalezeny i první způsoby léčby.

Během válečných let (1939–1945) vyšlo z pochopitelných důvodů jen několik málo kuchařek. Dle SKC jsou jimi (některé již zmíněné a některé vydané v daném období po několikáté) *Vaření jedna radost* (1939), *Kuchařka české hospodyně* (1941), *Rodinná kuchařka* (souborné vydání 1941), *Úsporná kuchařka Květa Vám radí...* (1941), *Úsporná kuchařka s rozpočty* (ve 13. vydání 1941, ve 14. vydání 1943, v 15. vydání 1944) a *Diabetická kuchařka dnešní doby* (1942).

4 KUCHAŘKY ZA SOCIALISMU

V padesátých letech začaly kuchařky vycházet po delší vydavatelské pauze (poslední kuchařky ze čtyřicátých let jsou v SKC evidovány z roku 1948, další až v roce 1956). Na těchto kuchařkách lze sledovat několik tematických trendů. Orientovaly se na zaměstnané ženy a rychlou přípravu jídel, tradiční venkovskou kuchyni, krajevou gastronomii, recepty podle ingrediencí nebo hobby, dokonce se objevily první kuchařky určené už svým názvem i mužům. Několik kuchařek se orientovalo na cizí kuchyni a jedna z evidovaných je určena dětem. S trendem rychlého vaření nově souvisí i používání polotovarů, náhražek a mražených surovin. Kuchařské knihy socialistické éry nejčastěji vydávalo Státní zemědělské nakladatelství, Avicenum, Práce, Merkur a od 80. let Panorama.

4.1 Formální a grafická úprava

Kuchařky vycházely také v nových neobvyklých formátech jako například *Nová domácí kuchařka* (1970), jejíž rozměr odpovídá asi půl A4 na výšku (tedy 105 × 297 mm). Většina kuchařek socialistické éry vyšla ve formátech téměř kapesních: 80–100 × 120–140 mm, nebo o něco větších blížících se A5 (210 × 145 mm). Několik mělo velikost širší A4 (210–240 × 297 mm). Časté jsou sešitové vazby, ale objevují se i ostatní měkké vazby jak lepené (V2, V3), tak šité (V4) a pevné (V8 a V9) většinou u velkých formátů. Uvádění ingrediencí a jejich množství před samotným receptem už je zavedeným pravidlem a sazba receptů je mnohdy vícesloupcová. Tiráže se stávají obsáhlejšími, vyskytují se v nich i informace např. o nákladu, formátu, množství autorských a vydavatelských archů apod. Mnohdy se také objevují autorské tiráže i v úvodní části knihy. Fotografie,

zvláště pak ty barevné, které převažují nad černobílými a obsahuje je většina knih, jsou nejčastěji stále tištěny na jiném papíře (zpravidla křídovém) než samotný text, z tohoto důvodu jsou také tištěny oboustranně a přes celou stranu. Předmětem těchto fotografií jsou většinou hotové pokrmy. Jen výjimečně se objevuje např. návrh kuchyně. Ilustrační fotografie zachycující např. ženu při vaření se již v kuchařkách tohoto období nevyskytují (jen v německé dětské kuchařce *Stolečku, prostři se* jsou i fotografie dětí např. při prostírání stolu). Rovněž předsádka stojí za zmínku. Většinou je tvoří minimálně barevný papír, ale často se na nich vyskytuje fotografie, ilustrace nebo např. tabulka odměřování potravin. Náležitosti všech tří částí knihy (úvodní, vlastní textové a závěrečné) jsou u většiny analyzovaných kuchařek dodrženy a zřídka kdy něčím vyčnívají.

Do konce 60. let byly ještě poměrně častou součástí knih i perokresby nebo černobíle malované ilustrace, v pozdějších letech už se vyskytují jen výjimečně. Přibližně od poloviny 60. let jsou v kuchařkách pro názvy receptů mnohdy užity jiné (často bezserifové) fonty, než jakými je vysázen zbytek textu. Zhruba od stejné doby se v těchto knihách nachází více fotografických příloh. To může souviset s prosazením fotosazby a s ní i ofsetu jako primární tiskové techniky právě během 60. a 70. let. Do té doby se užívalo strojového sázení (převážně monotypový systém) a celá typografická úprava knih se sázela ručně. Od konce 60. let pak lze v kuchařkách pozorovat větší variace v zarovnávání jednotlivých odstavců (např. seznamy ingrediencí jsou oproti ostatnímu textu více odsazené od okraje apod.) a rovněž větší proklady mezi jednotlivými recepty, což vede k lepší přehlednosti a orientaci v knize. V 80. letech se začala měnit filozofie úpravy obálek, více pozornosti se věnovalo úpravě textu. Název knihy tak byl často vysázen ze dvou druhů písem, užívalo se větší barevnosti a celkově výrazných fontů. Převažovala groteskoantikvová písma, která se pro dnešní tiskoviny už příliš neužívají. Na obálky byly zpravidla užívány fotografie pokrmů, stejně jako u obrazových příloh uvnitř kuchařek, které zabírají téměř celou plochu obálky. V 80. letech došlo k rozšíření technologií závislých na počítačích, ofset tak byl u nízkonákladových publikací nahrazen digitálním tiskem, což se promítlo i u některých vydání kuchařek.

Téměř neodmyslitelnou součástí kuchařek první poloviny 20. století byly inzerce, ty však lze v kuchařkách druhé poloviny století nalézt jen velice ojediněle.

V analyzovaném vzorku se inzerce objevila pouze v jednom případě, a to v *Jihočeské kuchařce* (1968). V ní jsou propagovány jihočeské podniky, konkrétně Jihočeské drubežářské závody (uvedena i historie a rozkvět firmy), sběrné suroviny, českobudějovická drogerie, jihočeské mlékárny a firma Sfinx (výrobce smaltovaného nádobí v Českých Budějovicích).

4.2 Trendy a nové prvky v konkrétních kuchařkách

V roce 1956 vyšlo již třetí vydání kuchařky Juliany Anny Fialové *Vaříme po práci rychle a dobře* s podtitulem *Kuchařka zaměstnané ženy*. Tato kuchařka byla poprvé vydána v roce 1948 pod názvem *Rychle a dobře vaříme i po práci* a vycházela po dobu 12 let celkem v devíti vydáních (z toho jednou v Bratislavě ve slovenštině).³³ Je to právě jedna z kuchařek určených pro zaměstnané ženy, které potřebují jídlo připravit rychle. Ve čtvrtém vydání z roku 1957 autorka píše, že kuchařka je určena i pro muže. Novinkou je zde také seznam polotovarů (v receptech se používají např. polívkové kostky nebo mražená zelenina).

Ve své další kuchařce z roku 1965 *Rychlé pokrmy*, která je přepracováním a upravením kuchařky předešlé, autorka uvádí, že její první kuchařka ve všech devíti vydáních vyšla nákladem 330 000 výtisků. Recepty v *Rychlých pokrmech* jsou upraveny opět se zřetelem ke zdravotnímu hledisku. U každého receptu jsou uvedeny potřebné ingredience a doba přípravy, která většinou nepřesáhne jednu hodinu. Zároveň jsou pokrmy rozděleny do jídelníčků podle ročních období. Do nich jsou recepty uspořádány i ve *Vaříme po práci rychle a dobře*, ovšem bez ohledu na roční období.

Vaření zaměstnaných žen se věnoval také Kolektiv pracovníků Ústavu pro výzkum výživy lidu, a to v *Dietní kuchařce pro zaměstnanou ženu* z roku 1968. Právě v ní tvoří předsádku tabulka odměřování potravin a tabulka správné váhy. Kuchařka se nevěnuje dietám za účelem zhubnutí z estetického důvodu, ale dietám podmíněným zdravotním stavem strávnicka (i když i redukční dieta je součástí knihy). Uvedené recepty jsou univerzální pro většinu diet (pokud pokrm pro nějaké onemocnění není vhodný, je to uvedeno) a součástí knihy jsou i ukázky jídelníčků pro konkrétní diety.

33 Z tohoto a dalších případů můžeme soudit, že kuchařské knihy byly (minimálně v reedcích) vydávány i v mezidobí 1948 až 1956 (v tomto případě nedochované 2. vydání) a že pouze nebyly dochovány či evidovány.

Juliana Anna Fialová sepsala i první kuchařku určenou již titulem i mužům – *Moderní kuchařka pro ženu i muže* (1958). Představa muže v kuchyni byla přitom ještě padesát let před vydáním této kuchařky nemyslitelná, vždyť Majolena Rytychová ve své kuchařce z roku 1906 uvádí: „Vaření jest umění, jež od pradávna určeno je ženám. Muž opatřuje svou rodinu prostředky peněžitými, žena má se starati o domácnost a dobrou kuchyni.“³⁴ Uvolňování tohoto tradičního názoru souvisí s několika okolnostmi: ženským emancipačním hnutím, koncem druhé světové války a radikální proměnou domácnosti v poválečné společnosti a v neposlední řadě s vysokou zaměstnaností žen v éře socialismu.

Zaměření na muže v kuchyni by se mohlo projevit např. ve výběru pokrmů, ovšem jinde než v názvu ho nelze registrovat. I tato kuchařka se orientuje hlavně na rychlou přípravu a přitom výživnost pokrmů. Kniha obsahuje také vysvětlivky jednotlivých úkonů při vaření jako např.: „Marinovat – potravinu vložíme do směsi oleje, octa a koření nebo zeleniny a necháme uležet.“³⁵ Dále jsou v knize kromě barevných fotografií jídel i černobílé nákresy a fotografie nových moderních kuchyní. Náročnost receptů je značena hvězdičkami, a to od jedné do tří. Čím více hvězdiček, tím náročnější je příprava. Ovšem ani 3hvězdičkové recepty nejsou nijak složité a jejich popis je lehce srozumitelný. V knize se poprvé ze všech analyzovaných exemplářů objevuje obsáhlá tiráž, v níž je kromě povinných údajů uveden i autor grafické a typografické úpravy, technický redaktor, korektor, datum sazby, font, počet stran, formát papíru ad. (Právě ve formátu papíru se ale vyskytla chyba v jednotkách, je totiž uveden rozměr 86 × 122 cm namísto mm.)

Druhou kuchařkou určenou vysloveně pro muže je *Muž v zástěře aneb literární kuchtění čili Faire sa cuisine littéraire* českého redaktora, humoristy, spisovatele Achilla Gregora z roku 1969, doprovázená ilustracemi Adolfa Borna. Autor v ní nejdříve humornou formou vypráví příběh, jak neandrtálci objevili oheň a naučili se jej používat k úpravě pokrmů, a v tomto duchu se nese celá kuchařka. Jedná se

34 RYTYCHOVÁ, Majolena. *Největší, nejnovější a nejpraktičtější česká domácí kuchařka a vzorná hospodyňka: bojná sbírka pouze vyzkoušených předpisů jednoduchých a nákladných pokrmů...: různé pokyny pro domácnost i dům*. Praha: Rudolf Storch, 1906, s. 3.

35 FIALOVÁ, Juliana Anna. *Moderní kuchařka pro ženu i muže*. 1. vyd. Praha: Státní nakladatelství technické literatury, 1958, s. 29.

vlastně o první z řady pozdějších kuchařek napsaných v duchu nadsázky či recese, tedy pohrávajících si se stereotypy daného knižního žánru. V tomto ohledu je kniha jedinečná a průlomová.

Zcela zásadní se v době socialismu stala *Kuchařka naší vesnice* autorů Marie Hrubé a Františka Rabocha, která pod tímto názvem poprvé vyšla roku 1965 a poté ještě 16× (naposledy v roce 2015). S původním názvem *Naše kuchařka* vyšla třikrát, a to v letech 1957, 1958 a 1959. „Při zpracovávání IV. vydání *Kuchařky naší vesnice* (původně *Naše kuchařka*) využívali autoři nových vědeckých a technických poznatků ve výživě i přípravě pokrmů, přihlíželi k moderním formám prodeje na venkově, tj. k využívání polotovarů, k přípravě minutek, i k využívání domácích zdrojů (drůbeže, ovoce, zeleniny apod.).“³⁶ V předmluvě je tato kuchařka označena za učebnici vaření pro zemědělské ženy. Zároveň v ní autoři vysvětlují změnu názvu, a to tak, že nový název více zdůrazňuje snahu přiblížit se zemědělským domácnostem. Jednotlivé kapitoly se věnují vždy konkrétní surovině a důraz je kladen také na její správné užívání. Více než 700 stránková kuchařka obsahuje jak fotografie, tak i perokresby. Fotografie jsou černobílé i barevné, ty však oproti černobílým ztrácejí na kvalitě zvláště v ostrosti. Kniha má poměrně obsáhlou autorskou tiráž, která se dosud snad v žádné z kuchařek neobjevila.

Určitý osvětový charakter výkladu je pro kuchařské knihy 50. a 60. let typický, jejich snahou je vzdělat potenciální čtenáře (zejména lidové vrstvy) v oblasti moderních stravovacích trendů, často s odkazem na nové vědecké poznatky. V dalších dvou dekadách pak kuchařské knihy reflektují mj. i zvyšující se tempo lékařských či dietetářských poznatků, které upřednostňují před vlivem tradice či regionálních specifíků kuchyně.

Jedním z nejplodnějších autorů kuchařek druhé poloviny 20. století byl Vilém Vrabec, který začal publikovat už ve 40. letech a jehož díla vycházejí dodnes (naposledy *Velká česká kuchařka*, 2015). První kuchařky se zaměřovaly např. na studenou kuchyni, moučníky nebo nápoje. Vycházely i v zahraničí, hlavně v německy mluvících zemích, a i zde se setkaly se čtenářským úspěchem. *Velká kuchařka* z roku 1968 je prvním českým vydáním této knihy, které vzniklo na základě vydání německého. Obsahuje jak studené

36 HRUBÁ, Marie a RABOCH František. *Kuchařka naší vesnice*. 4., dopl. a přeprac. vyd. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1965, nečíslovaná tiráž.

a teplé pokrmy, tak i pečivo a moučníky, dokonce i míchané nápoje. Dalo by se tedy říci, že je jakýmsi shrnutím autorových prvních kuchařek.

Z ostatních, dalo by se říci klasických, kuchařek, které se dle soudobých trendů mnohdy orientují na racionální výživu, pak můžeme jmenovat např. *Mladou kuchařku* (1966), *Českou kuchařku* (1969), *Novou domácí kuchařku* (1970), *Pražskou kuchařku* (1973), *Kuchyni labužníka* (1978), *Kuchařku pro začátečníky* (1982), *Kuchařku na celý rok* (1986) nebo *Praktickou kuchařku* (1989). Některým se více věnuji v následujících odstavcích.

Česká kuchařka (1969) již zmíněné Juliany Anny Fialové je první, u níž jsou texty receptů sázeny do dvou sloupců. Zajímavá je rovněž úprava titulků kapitol. Ty jsou kromě samotného názvu kapitoly vždy doprovázeny perokresbou se žlutým podtiskem, kterým je vyplněn celý jeden sloupec sazebního obrazce (viz příloha č. 7). Tato úprava je použita také na předsádce. Objevují se opět jak černobílé, tak barevné fotografie, které zaplňují celou stranu, popř. dvoustranu. Protože jsou tištěny na křídovém papíře, vyskytují se na obou stranách listu (z jedné strany černobílé, z druhé barevné). Výjimečné je také užití bezserifového fontu. Kuchařka obsahuje mj. kapitolu věnovanou etiketě a stolování, v níž se píše např. o výběru správného příboru k danému jídlu či o jeho správném držení., což je znázorněno také pomocí fotografií.

Nová domácí kuchařka (1970) Jozy Břízové je výjimečná svým formátem, jehož rozměry jsou 294 × 140 mm. Obvykle a přehledně řešena není ani úvodní část knihy, kterou tvoří neobyčejné množství stran. Jsou obsazeny následovně: na prvním je ilustrace a název knihy, druhý je vakát, pak následují čtyři strany ilustrací znázorňujících jednotlivá znamení zvěrokruhu. Na sedmé straně je snad jakýsi neoficiální podtitul knihy *505 receptů na 12 měsíců 52 týdnů a 365 dní*, osmou až desátou stranu tvoří obsah. Následuje hlavní titul a až z druhé strany hlavního titulu je autorská tiráž. Jedná se tedy o poněkud neobvyklou kombinaci či pořadí jinak obvyklých vstupních stránek knihy – titulu, patitulů, protitulů, obsahu, autorské tiráže. Vlastní textová část kuchařky už je poměrně přehledná.

Na pomyslném pomezí kuchařek mnou vymezených jako „klasické“ (tedy ty, které se orientují na tradiční a moderní kuchyni) a „krajové“ (ty, které se geograficky pojí s nějakou oblastí) stojí *Pražská kuchařka* (1973) hned tří autorek – Věry Lamačové,

Marie Paukertové a Hany Štorkové. Jak název napovídá, kuchařka se orientuje na hlavní město a vše kolem jídla, co se s ním pojí. První kapitola je malým exkurzem do historie stravování na území Prahy, po ní následují samotné recepty, které se ovšem k vyhraněnému území nijak neváží. K návaznosti na Prahu se kuchařka vrací poslední kapitolou *Dnes nám vaří šéfkuchař*, která čtenáře provází po soudobých pražských restauracích. Nejdříve je vždy řečeno několik slov o dané restauraci a poté autorky uvádí nějakou její specialitu spolu s receptem.

Jednou z „krajových“ kuchařek je *Jihočeská kuchařka* (1968) Miroslava Hanzlíčka a kolektivu. Protože jsou jižní Čechy kolébkou rybníkářství, nemůže se ani jihočeská kuchařka obejít bez výraznějšího množství rybích receptů. Názvy většiny receptů jsou rovněž krajově svázány, ať už místy, nebo osobnostmi. V kuchařce tak můžeme najít např. Netolickou polívku, Rybí polívku podle Viléma z Rožmberka, Protivínskou roštěnou, Guláš podle Petra Voka ad.

S jižními Čechami je kromě rybníkářství neodmyslitelně spojeno i houbaření, proto také v roce 1982 vznikla *Jihočeská houbařská kuchařka*, kterou sepsal nám již známý Vilém Vrabec. Kuchařka obsahuje i odbornou mykologickou část, jejímž autorem je Ing. Miroslav Smotlacha. Na sazbě této knihy je zajímavý vnější okraj, který tvoří asi třetinu sazebního obrazce. Do tohoto okraje jsou umístěny názvy kapitol a seznam a množství potřebných surovin. Mohli bychom tedy sazbu označit za dvousloupcovou.

Z kuchařek orientovaných na určitou lokalitu pak lze jmenovat ještě např. *Jihomoravskou kuchařku* Karla Koudelky z osmdesátých let, nezvyklou *Indiánskou kuchařku* (1985), poměrně tradičně je zastoupena i francouzská kuchyně (*Francouzská kuchařka* Drahomíry Peukertové z roku 1988) a nově se hned třikrát objevuje i kuchyně čínská, v podání tří kuchařek *Čínské domácí kuchyně* (1988) od Thang Jüngling a Laděny Štíbrové. Z dalších překladových kuchařek jsou u nás v tomto období evidovány pouze *Polská kuchařka*, již napsala Zofia Czerny (1957), a *Stolečku, prostři se* Rainera Krobotha (1984).

Uvedené tři čínské kuchařky se vždy zaměřují na jiný druh pokrmů. První na polévky, maso a zeleninu, druhá na jídla z mouky, rýži a sóju, a třetí na předkrmy, saláty, ryby a drůbež. Druhá ze jmenovaných, tedy *Čínská domácí kuchyně: jídla*

z *mouky – rýže – sója*, kterou jsem měla k dispozici, má rozměry malého sešitku (asi 60×80 mm) a rozsah pouhých 70 stran, přesto se u ní najde hned několik zajímavostí. (Lze předpokládat, že po formální a grafické stránce jsou všechny tři kuchařky stejné.) Předně je to první kuchařka s kroužkovou vazbou. Právě s tímto typem vazby může souviset zvolená gramáž papíru, použitý je totiž papír tvrdý, a to zřejmě kvůli neopotrebení při častém otáčení stran. Sešitek nemá paginaci, číslovány jsou pouze recepty, těch je zde celkem 33. Každý z nich je ovšem umístěn přes jednu celou dvoustranu, přičemž jednu stranu tvoří recept samotný a druhou fotografie daného pokrmu. Kniha zároveň nemá žádnou úvodní ani závěrečnou část. Z vnější strany přední obálky je otištěn úvod a na obálce zadní je seznam receptů. Je patrné, že jde tedy vlastně o jakýsi prototyp kapesního vydání, což je v žánru kuchařky jednoznačné dobové novum. Malý rozsah titulu ostatně naznačuje, že měl plnit spíše úlohu základního seznámení se českého čtenáře s hlavními čínskými recepturami v době, kdy u nás čínská kuchyně nebyla nijak obvyklá.

Druhá polovina 20. století přináší v žánru kuchařky další tematické trendy – jednak zaměření se na jeden druh suroviny a jednak vznik titulů orientovaných na různá hobby, popř. zaměstnání. K „surovinovým“ kuchařkám lze zařadit např. *Sójoovou kuchařku* (1958), která vyšla nákladem podniku České čokoládovny, závod Sója (může se tedy jednat o reklamní tah, jaký už se v minulosti vyskytl), *Moderní mléčnou kuchařku* (1981) obsahující pouze pokrmy vyrobené z mléka nebo *Houbařskou kuchařku* (1989), jejímž autorem je Ing. Miroslav Smotlacha, jenž se podílel i na *Jihočeské houbařské kuchařce*. Již zde je patrná změna v přístupu k vaření, které je nyní pojímáno nejen jako jedna z domácích povinností, ale i jako volnočasová aktivita a součást moderního životního stylu zohledňujícího jak zdravotní, tak kulinářskou kvalitu jídel. Tento aspekt je ještě patrnější právě v hobby kuchařkách. První z nich je zaznamenána koncem 60. let, konkrétně se jedná o *Mysliveckou kuchařku* (1968) vzniklou pod vedením Marcely Mottlové. Věnuje se samozřejmě zvěřině, která byla velice oblíbená v kuchařkách 19. století, později ale její výrazné zastoupení ustoupilo. Kniha popisuje jednotlivé úkony již od momentu ulovení zvěře, řeší tedy jak úlovek ošetřit, stáhnout z kůže a jak s ním naložit, než se dostane do kuchyně, dále porcování a samotnou přípravu jídla, ale i myslivecké stolování. V závěrečné části knihy je seznam odborné literatury, který

se dosud v žádné z kuchařek nevyskytl. Lze to vnímat jako určitý krok ke kuchařce profesní (kulinářské), která se však obecně začíná prosazovat až mnohem později.

Jako další z hobby kuchařek lze jmenovat 50stránkový sešit *Jakasčeho – skautská táborová kuchařka* (1969). Tiráž uvádí, že autory jsou Brouk a Smeták (Zbyněk Janeček a Josef Chroust) a že je kniha určena pro účely skautských oddílů v Liberci. Kromě kapitoly Hospodaření obsahuje jednoduché recepty, nápoje a jídelníčky, které se dají připravovat na táborech. Za zmínku rovněž stojí *Řeznická kuchařka* (1989) Josefa Dušátka, která se v roce 2016 dočkala třetího vydání. Z ní se můžeme dozvědět vše, co se týká zabíjačky, uzenin, konzervování, ale i historie řeznické profese. I v tomto případě se tedy jedná o krok směrem ke kuchařce profesní.

Ačkoli by se dalo očekávat, že „hobby“ kuchařky budou vykazovat nějakou grafickou atypičnost (např. kapesní vydání, brožury apod.), opak je pravdou. Z excerpovaných knih daného zaměření se v tomto směru žádná nevyvíkala z úzu ostatních kuchařek. Liší se jedině tím, že se motivem, na nějž se orientují, značně věnují i mimo téma vaření.

Na závěr výkladu o kuchařkách éry socialismu by bylo namístě zmínit dva tituly v daném dobovém kontextu výjimečné: dětskou kuchařku *Stolečku, prostři se* a *Receptář ve znamení zvěrokruhu*.

Knih *Stolečku, prostři se* (1984) byla přeložena z němčiny a autorem je Rainer Kroboth. Obtížnost i jazyk receptů jsou naprosto přizpůsobeny dětem, mnohdy se dají pro svou jednoduchost nazývat „recepty“ jen s nadsázkou: „**Chléb s pažitkou.** Chléb s máslem posypete pažitkou, kterou jste před tím omyli a nůžkami nastříhali na malé kousky.“³⁷, jiné už recepty jsou: „**Domácí bylinkový sýr.** Máslo necháte v misce změkhnout a přidáte tvaroh. Dobře omyté bylinky nadrobno rozsekáte sekáčkem na prkýnku. Pak tvaroh, máslo, rozsekané bylinky a koření dobře promícháte vidličkou. Ještě jednou dokořeníte podle chuti a pikantní pomazánka na chléb je hotová.“³⁸ Jsou zde také návody na různé krájení zeleniny, prostírání a zdobení stolu. Ovšem fotografie, které nepůsobí vesele ani hravě, nijak nenasvědčují tomu, že by se mělo jednat o kuchařku pro děti, pomineme-li, že „modely“ jsou děti místo dospělých (viz příloha č. 8).

37 KROBOTH, Rainer. *Stolečku, prostři se: kuchařka pro děti*. Berlin: Junge Welt, 1984, s. 30.

38 Tamtéž s. 32.

Marketingově zajímavě je pojatá kuchařka Alice Pinkové *Receptář ve znamení zvěrokruhu* (1989). Do gastronomických horoskopů je publikace rozdělena pro větší čtenářskou přitažlivost, jak je uvedeno v úvodu, prvotním záměrem kuchařky je ale podat sezonní recepty. Každá kapitola obsahuje krátkou charakteristiku daného znamení (zvláště co se jídla týče), jeho gastronomickou specialitu, pokračuje uvedením významných osobností z oblasti gastronomie narozených v daném znamení a menu s recepty nazvané podle některé z těchto osobností. I v této knize je uveden seznam odborné literatury. Zároveň se originální koncepcí a zřejmým marketingovým gestem jedná o jakýsi předvoj následujícího vývojového období, tedy kuchařek 90. let, u nichž sílí snaha po diferenciaci uvnitř knižního žánru, kurioznosti, originalitě, běžným se rovněž stává využívání popularity známých osobností.

5 VYDAVATELSKÝ BOOM V 90. LETECH

Po listopadových událostech 1989 vzniklo během krátké doby zhruba tři tisíce nových nakladatelství, což se logicky projevilo na množství vydávaných knih. Největší pozornosti se samozřejmě dostalo za minulého režimu zakázaným titulům a autorům, ale i produkce kuchařek zažila velký boom. Během daného desetiletí vyšlo téměř tři sta nových kuchařek a některé starší se dočkaly reedice. Je však možné, že dané číslo je ve skutečnosti mnohem vyšší a že některé kuchařky nebyly v NK evidovány, mj. díky určitému chaosu, který na knižním trhu panoval zejména v první polovině 90. let. Mezi reedicemi se objevuje např. *Úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*, *Kuchařka Jitřenky pro chudé a střední vrstvy* nebo *Domácí kuchařka* Magdaleny Dobromily Rettigové, která vyšla k 200. výročí autorčina narození a kromě samotné kuchařky obsahuje i ukázky jejího beletristického díla.

Význačnou roli mezi nakladatelstvími vydávajícími kuchařky měla v tomto desetiletí českobudějovická Dona. Toto nakladatelství vzniklo v lednu 1990 a jeho specializací je literatura pro volný čas. V 90. letech bylo v Doně vydáno více než padesát kuchařských titulů. Většinu knih pojí jednotná úprava, mají měkkou lepenou vazbu (V2) a formát asi A5. Názvy receptů jsou vždy vysázeny tučnými verzálkami na střed, následuje seznam ingrediencí tučnými minuskami opět na střed a samotný recept, který je vysázen základním řezem do bloku. Jednotlivé recepty jsou odděleny linkou a kytičkou. Kromě barevných fotografií jídel na křídovém papíře jsou kuchařky ilustrovány i perokresbami. Několik posledních stran pak vždy tvoří seznam kuchařek, které v nakladatelství Dona vyšly. Jsou to např. *Vaříme pro děti* (1997), *Grilujeme nejen v přírodě* (1998), *Vaříme s moderními přístroji* (1998),

Z babiččina receptáře (1999), *Italská kuchařka* (1999) nebo *Kuchařka pro krkonošského medvěda* (1999).

5.1 Nová pojmenování

Po pádu komunistického režimu v roce 1989 byla čeština vystavena intenzivnímu působení cizích jazyků. „Cizí jazyky, zejm. angličtina, se s češtinou dotýkají v hojných přejímkách, jimiž jazyk reaguje na nutnost označit nové technické a kulturní fenomény [...]“³⁹ Konkrétně v kuchařkách se tento jev projevil např. na pojmenování nových přístrojů a jejich funkcí (mikrovlonná trouba, gril, crisp efekt ad.) nebo samotných jídel (steak, hamburger ad.). Přejímky se nepoužívaly jen k označení nových jevů, ale používaly se také k pojmenování již známých věcí, a to z důvodu snahy mluvčích přiblížit se anglofonnímu světu. Tuto skutečnost ironicky komentuje Vladimír Komárek ve své předmluvě ke kuchařce *Lidi, to je ale bašta!* (1997): „Už soudruh Chruščov nás nabádal – dohnat a předejnat. Kdo by už dnes jedl sekanou, když si může koupit hamburger? Nebo párek s rohlíkem, když je tu hotdog? Je to dražší, ale už nejedeme na chalupu, ale na víkend, a se sousedem nejedeme na frťana, ale na drink. A chutná to líp!“⁴⁰

5.2 Formální a grafická úprava

Napříč všemi nakladatelstvími u kuchařek v devadesátých letech převažuje formát 210–230 × 140–160 mm, několik titulů vyšlo v sešitové vazbě V1, celkový poměr měkkých (z nich převažuje lepená V2) a pevných (V8 a V9) vazeb je asi 50:50. Nalézt lze prakticky celé spektrum tiskových technologií, vazeb, grafických úprav. Barevné fotografie jsou stále ve většině případů tištěny, na rozdíl od textu, na křídovém papíře a stávají se neodmyslitelnou součástí kuchařek, ačkoli stále ještě nejsou obsaženy v každé z nich. Některé kuchařky jsou tištěny na křídovém papíře celé. K takovým patří např. *Kuchařka pro mikrovlnnou troubu* (1998) nebo *Velká*

39 KOMÁREK, Miroslav a Ondřej BLÁHA. *Dějiny českého jazyka*. 1. vyd. Brno: Host, 2012, s. 58. ISBN 978-80-7294-591-7.

40 BOHDALOVÁ, Jiřina a PĚNIČKOVÁ, Lída. *Lidi, to je ale bašta!*. 1. vyd. Praha: Eminent, 1997, s. 17. ISBN 80-85876-49-3.

barevná obrazová kuchařka (1990), v níž je přibližně stejný poměr textu a fotografií. Design obálek většinou tvoří fotografie pokrmů. Pokud se jedná o kuchařku slavné osobnosti nebo literární/filmové postavy, tak fotografie její, a to nejlépe při práci v kuchyni. Oblíbené byly v 90. letech (většinou barevné) rámečky, ve kterých je buď právě obrázek, nebo titul knihy. Text titulu má často barevnou výplň a černý tah a rozmanitá je i práce s ním na obálkách. Kombinovaly se rozličné druhy fontů, jejich řezů a natočení do různých úhlů. Je zde jasně patrný vliv nastupující počítačové sazby a fascinace grafiků jejími možnostmi. Od roku 1990 má každá kuchařka také ISBN⁴¹ (International Standard Book Number, *mezinárodní standardní číslo knihy*), které je v českých knihách zpravidla uváděno na rubu titulního listu a později i čárovém kódu na obálce.

90. léta byla obdobím překotné diferenciací uvnitř knižního žánru kuchařky a typické bylo překračování jeho hranic, což mohou doložit např. erotické kuchařky, kterých bylo publikováno hned několik. Nárůst titulů lze sledovat mezi kuchařkami pro muže a pro děti, největší rozmach však zažily kuchařky orientované na bezmasou stravu, konkrétní kuchyňské přístroje nebo suroviny, hubnutí, filmové či literární postavy nebo kuchařky napsané slavnými osobnostmi. Značně vzrostla i četnost překladů, hlavně z němčiny a angličtiny.

Kromě vymezených hlavních tematických proudů se objevily i motivy, které nejsou tolik výjimečné a většinou přetrvávají z minulých let. Patří k nim např. kuchařky orientované na lacinost převážně z počátku 90. let: *Když je hluboko do kapsy* (1991), *Kuchařka levných jídel* (1991), *Vaříme za šesták* (1991), *Žebrácká kuchařka* (1991) ad., zaměřené na geografickou oblast: *Krkonošská kuchařka* (1991), *Rakouská kuchařka* (1993), *Nostalgická kuchařka* (1994), v níž autor Dušan Karpatský uvádí recepty ze svých cest převážně po Jugoslávii, *Italská kuchařka* (1999) nebo i kuchařky exotické, např. *Hmyz na talíři* (1998). Oblíbenými se staly také *Hrníčkové kuchařky*, které vycházely po celá devadesátá léta a vycházejí dodnes a jež se ve svých více než desíti variantách zaměřily snad na celé spektrum potravin.

41 ISBN u nás bylo zavedeno k 1. 1. 1989, ale jen málo kuchařek z tohoto roku ho obsahují, až u knih vydaných v roce 1990 ho lze nalézt ve všech.

Na samém počátku 90. let byly trendem bezmasé kuchařky. Kromě obecně bezmasých, jako např. *Netradiční vegetariánská kuchařka* (1990), *Vegetariánská kuchařka* (1990), *Vegetariánská kuchařka pro dospělé* (1990), *Česká kuchařka bezmasá, aneb vaříme levně a zdravě* (1991), vycházely i kuchařky orientované na konkrétní surovinu, např. *Stručná celozrnná kuchařka* (1990), *Bramborová kuchařka* (1990), *Čočka: malá vegetariánská kuchařka pro začátečníky i pokročilé s dodatkem, jak správně vařit sóju, jáhly a rýži natural* (1991), *Fazole, pohanka: lék na cévy: malá vegetariánská kuchařka pro začátečníky i pokročilé* (1991) nebo *Hrách: malá vegetariánská kuchařka pro začátečníky i pokročilé* (1991).

Z uvedených kuchařek vyčnívá *Tibetská a indická skorovegetariánská kuchařka* (1990). Tento útlý sešit napsal cestovatel Ing. Roman Šubrt, který dané země navštívil a místní kuchyni se zde učil. Před samotnými recepty autor nejdříve uvádí, v čem je indická, tibetská a čínská kuchyně charakteristická a jaké jsou tamní zásady správného stolování. Předpisy jsou pak doprovázeny černobílými fotografiemi z těchto zemí a také ilustracemi Ing. Tomáše Svobody. To vše dává čtenáři nahlédnout i do kultury a životního stylu tamních obyvatel.

Přetrvávajícím trendem, který v předchozích letech započal a v letech 90. ještě gradoval, byly kuchařky pro muže. Publikovány byly např. *Kuchařka pro zaměstnaného muže* (1990), *Kuchařka starého mládence*, *Muž v hrnci* (ve čtyřech sešitech 1991–1992) nebo *Hrníčková kuchařka: pro muže s vařečkou* (1996). Svou roli zde jistě sehrály jednak sílící feministické názory, které k nám ve větší míře pronikaly ze zahraničí právě po roce 1989 a v celé první polovině 90. let, a jednak samotná proměna rodinného modelu vč. distribuce obvyklých „mužských“ a „ženských“ činností v domácnosti v důsledku stále větší zaměstnanosti a kariérního vzestupu žen.

Kuchařka pro zaměstnaného muže Jiřího Janouška a Jana Vlasáka upoutá pozornost každého čtenáře na první pohled. Tento sešit formátu A4 svými obrazovými přílohami i obálkou působí spíše jako erotický magazín než kuchařská příručka. Na většině fotografií, které jsou natištěny přes celou stranu, jsou totiž obnažené ženy. Jde tedy především o marketingový tah, ale i určitý experiment vzhledem k obvyklým konturám daného knižního žánru. V roce 1990 bylo publikování takových fotografií samo o sobě velmi provokativní. V kontextu kuchařských knih pak zvolená vizuální koncepce klade

otázku, co vše je potřeba muži nabídnout, aby byl ochoten ujmout se práce svěřované tradičně ženám, tj. vaření.

Sešitovou vazbu a formát A4 má také *Muž v hrnci: Originální mužská amatérská kuchařka*. Asi polovinu z ní tvoří ilustrované anekdoty, které doprovázejí recepty. V kuchařce je také křížovka, několik soutěží a objednávkový kupon na další čísla. Marketingová koncepce je zde tedy velmi podobná kuchařce předchozí, muži se tentokrát nabízí celá řada doprovodných aktivit, jež ho mají k vaření nalákat a zpříjemnit mu ho.

Jestliže *Kuchařka pro zaměstnaného muže* působí na čtenáře jako erotický magazín, naopak na pohled vůbec eroticky nepůsobí kuchařky, od kterých by se to očekávalo. Jedná se zejména o dvě knihy se shodným názvem *Erotická kuchařka* (1995, druhá 1999). Autorem první z nich je Jiří Janouškovec. Recepty v této kuchařce jsou založeny na zdravé stravě, protože (jak je uvedeno v úvodu knihy) láska prochází žaludkem a sex pochází ze zdravého způsobu života, včetně stravování. V receptech jsou použita koření, která by měla mít potentní účinky. Druhou *Erotickou kuchařku* napsal Pavel Semerád, který v receptech také využívá přírodních afrodisiak, jejichž seznam je vypsán hned v úvodu. Text této knihy už je doprovázen několika fotografiemi (včetně obálky) s erotickým nádechem.

S otevřením hranic po roce 1989 souvisí i import nových kuchyňských přístrojů. Není tedy překvapením, že vycházely kuchařky, mnohdy překladové, které se soustředily na přípravu pokrmů právě pomocí těchto přístrojů: *Velká kuchařka pro mikrovlnnou troubu* (1991), *Mikrovlnné vaření* (1994), *Hrníčková kuchařka: Vaříme v mikrovlnné troubě* (1994), *Kuchařka: mikrovlnná trouba pro začátečníky* (1996), *Hrníčková kuchařka: vaříme a pečeme v horkovzdušné troubě* (1997), *Kuchařka: horkovzdušná trouba pro začátečníky* (1997), *Kuchařka: vaříme s moderními přístroji* (1998), *Mikrovlnná kuchařka s časy* (1999) ad.

Mikrovlnná kuchařka byla vydána ve spolupráci s firmou Whirlpool (jednou z nejznámějších firem v oblasti bílé techniky), z angličtiny ji přeložila Radka Blaháková a v češtině poprvé vyšla roku 1996. Kuchařka obsahuje několik obecných pravidel pro vaření v mikrovlnné troubě, např. jaké nádoby se smějí používat, u samotných receptů je vždy uveden výkon a doba vaření. Recepty jsou sepsány v několika číslovaných jednoduchých krocích.

„Květáková polévka.

1. Květák umyjeme a rozdělíme na růžičky, které nakrájíme na plátky.
2. Květák vložíme do varné nádoby, přilijeme 400 ml vývaru.
3. Přikryjeme a 10–15 minut vaříme při výkonu 750 W, dokud květák nezměkne.
4. Promícháme a přidáme zbytek vývaru.
5. Polévku ohříváme 2 minuty při výkonu 900 W.
6. Smícháme žloutek, šlehačku a strouhaný sýr. Směs za intenzivního míchání vlijeme do polévky. Po přidání vaječného žloutku a sýra polévku už nevaříme.
7. Přidáme kopr nebo petrželovou nať. Osolíme a okořeníme.“⁴²

Ve stejném duchu je sepsána i *Kuchařka pro mikrovlnnou troubu* (české vydání 1998, přeloženo z angličtiny) Bridget Jonesové, která je ovšem mimořádná svou grafickou úpravou. Každá kapitola má nejdříve krátkou barevně podtištěnou teoretickou část. K té je připojena i ilustrace, která se dále vyskytuje v záhlaví celé kapitoly. Toto záhlaví je umístěno do vnějšího okraje stran, stejně jako paginace. Sazba je dvousloupcová a bohatě doprovázena fotografiemi. Celá kniha je tištěna na křídovém papíře a spolu s grafickou úpravou tak působí velice vkusně a moderně (viz příloha č. 9). Mj. se zde projevuje fakt, že ve druhé polovině 90. let značně klesá cena tiskových technologií u většího počtu výtisků a rovněž kvalitní křídové papíry se stávají dostupnějšími a obvyklejšími.

Nárůst oproti předešlým letům zaznamenaly i kuchařky pro děti, zvláště pak překladové z dílny The Walt Disney Company. Jedná se např. o *Kuchařku kačera Donalda* (1991), *Kuchařku medvídku Pú* (1995) nebo *Kuchařky mladých svišťů* (1995). Ty mají jednotnou grafickou úpravu a počet ilustrací přesahuje množství textu nebo se mu alespoň rovná, jsou tedy přizpůsobeny dětským čtenářům po všech stránkách (viz příloha č. 10). Na úvod obsahuje kuchařka několik rad a vysvětlivek. Většina receptů nese název podle nějaké postavy daného „disneyovského“ seriálu, např. Donaldův mléčný pohár, Oříškové dortíčky Chipa a Dalea, Pařížské kuličky podle Daisy, Košíčky paní Sovy nebo Medvídkovy toasty. Mimo dílnu Walta Disneyho vznikly např. kuchařky *Vaříme se Čtyřlístkem* (1991), *Fifinčina kuchařka* (1993), *Bobíkova*

42 *Mikrovlnná kuchařka: pro mikrovlnné trouby, mikrovlnné trouby s grilem a mikrovlnné trouby s grilem a se zapékací funkcí CRISP*. Praha: Columbus, 1996, s. 63. ISBN 80-85928-29-9.

kuchařka (1994), *Létající talíře (a lžíce), aneb, Zábavná kuchařka pro děti kosmického věku* (1995) nebo *Trpasličí světnička* (1999).

Největším hitem 90. let v daném knižním žánru byly kuchařky slavných osobností. Autorsky se nejvýrazněji prosadily např. Jiřina Bohdalová: *Lidi, to je ale bašta!* (1997), *Pro mlsné jazýčky* (1998); Lenka Kořínková: *Kuchařka? Já vím* (1998), *Kuchařka? Já sním* (1999); Helena Růžičková: *Kuchařkou proti své vůli* (1994), *Kuchařka krutí, co má devatero chutí* (1996) či Eva Pilarová: *Vaří Eva Pilarová* (1991), *Pochoutky pro zdravé i nemocné* (1999) ad. Jejich kuchařky jsou mnohdy doplněny o vzpomínky ze světa slavných, jinak se většinou ničím od ostatních neliší, jedná se tedy spíše o marketingový tah nakladatelství nebo o jakýsi typ sebepropagace. Zajímavé je, že právě v těchto kuchařkách jsou často na konci otištěny reklamy, lze se domnívat, že uvedené firmy vznik jednotlivých knih sponzorovaly. Zájem inzerentů o kuchařky slavných osobností je tedy nepochybně větší, než je tomu u kuchařek běžných.

Jako související typ kuchařské knihy by mohly být chápány kuchařky orientované na určitou oblíbenou filmovou či literární postavu. Jmenovat lze např. *Vnuci Káji Maříka* (1992), *Vaříme se Švejkem* (1994), *Kuchařka Nera Wolfa* (1996) nebo *Rady rady Vacátka* (1999).

První jmenovaná kniha je napsána formou fiktivních memoárů dcery Káji Maříka (Stanislavy Maříkové, jež je uvedena jako autorka knihy), které jednak popisují osudy vnuků Káji Maříka, jednak jsou jejich součástí recepty na jídla zmiňovaná v knihách o něm. Jsou zde dokonce i černobílé fotografie těchto postav, ovšem nikdy ne samotného Káji. Kuchařka *Rady rady Vacátka* obsahuje biografická fakta o herci Jaroslavu Marvanovi, a to vždy na začátku kapitoly. Každá kapitola je nazvána „Causa“ s číslem, podle toho, kolikátá v pořadí daná kauza (kapitola) je. Recepty jsou pak nazvány „Případy“, např. Případ makových opékanců nebo Případ francouzského guláše. I tato kuchařka obsahuje fotografie, a to z Marvanova soukromého života. U obou uvedených publikací se pohybujeme na samém okraji zkoumaného knižního žánru, tedy v prostoru, kde již běžná struktura a funkce kuchařky ustupuje mystifikační hře a postmodernímu stylovému prolínání.

Některé další kuchařky odkazují k reálným slavným postavám, které však nejsou jejich autory. Jméno slavné osobnosti zde slouží pouze k propagačním účelům. Z českého

prostředí se jedná např. o *Kuchařku valašského království, aneb Polívka je grunt* (1998) Stanislavy Polívkové a Radovana Veselého. Vznikla za podpory Masného průmyslu Krásno a odkaz k této firmě je znát jak v textu, tak v ilustracích. Celou kuchařkou provází humoristické vyprávění s polívkovskými reminiscencemi, zdůrazňující hledání správného vztahu člověka k jídlu. Sazba v kombinaci s kreslenými ilustracemi evokuje spíše pohádkovou než kuchařskou knihu.

Z překladových publikací připsaných slavným osobnostem lze zmínit např. *Kuchařku Hedwigy Courths-Mahlerové* (1992), která obsahuje kromě receptů i úryvky z děl této slavné spisovatelky a několik osobních vzpomínek její dcery Friedy Birknerové. Kuchařky *Labužník Hitchcock* (1996) a *Labužník Woody* (1996) jsou doplněny úseky scénářů k filmům právě těchto dvou režisérů a fotografiemi z natáčení. Z citovaných filmů pak pocházejí i všechny pokrmy uvedené v kuchařkách.

Výše zmíněné příklady dokládají, že knižní žánr kuchařky prochází v 90. letech značnou proměnou, již lze sledovat v několika ohledech. Předně je to výrazná diferenciacce uvnitř knižního žánru samotného, tedy vznik mnoha různých tematicky i formálně vymezených podtypů. Dále jde o variace na hranici knižního žánru, tedy o případy, kdy kuchařka již přestává být pouhým návodem na zhotovení pokrmů a akcentuje zcela odlišné funkce (zábavní, umělecké, vzdělávací). Radikálními změnami prochází grafické a technologické ztvárnění kuchařských knih, a to v souvislosti s proměnou celého polygrafického průmyslu. I zde lze hovořit o rozhojnění forem a výrazových prostředků, kuchařka na konci 90. let na sebe může brát nespočet vizuálních podob od laciného paperbacku přes ilustrované vydání na křídě po bibliofilsky pojatý artefakt. Jednotlivé formy a tematické typy přitom často cílí na zcela jiné čtenářské skupiny; čtenářem moderní kuchařky již není pouze žena v domácnosti či hospodyně, jako tomu bývalo v první polovině století, ani zaměstnaná žena vařící lacině a rychle po příchodu ze zaměstnání, jako tomu bylo od konce 2. svět. války do roku 1989, ale prakticky kdokoli, Zároveň s neohraničeností cílového čtenáře je možné sledovat jeho stratifikaci do různých zájmových skupin či ideových směrů a proudů, které se promítají ve stravovacích názorech a návycích.

ZÁVĚR

Kuchařky jsou podstatným segmentem knižního trhu a pravidelně se u nás umísťují na předních příčkách v žebříčcích prodeje. Jako všechny knižní žánry i ony podléhají vývojovým a módním trendům. Jaký vliv měly tyto tendence na proměnu kuchařek, jsem se pokusila v chronologickém sledu zaznamenat v předložené práci.

Prvotní úkol spočíval v excerpici všech kuchařek od 19. do konce 20. století, kterých v konečné verzi bylo na 500, jejich selekci a následném prostudování. První kapitola pojednává o kuchařkách před 19. stoletím a vychází z publikace Magdaleny Beranové *Tradiční české kuchařky* a gastronomického webu Jaroslava Vašáka. Zde jsem zjistila, že nejstarší dochované tištěné kuchařky u nás pocházejí z 16. století. Pro 17. století pak byla charakteristická orientace na panskou kuchyni, což jen dokazuje fakt, že kuchařky nebyvaly sepisovány pro „obyčejné lidi“. V 18. století se proměnila filozofie vaření a větší důraz se kladl na dochucování a celkovou modernizaci a upouštění od tradic.

Od 19. století už jsem se všemi knihami fyzicky pracovala. Lze na nich pozorovat, že obrozenecké působení se poměrně překvapivě projevilo i na žánru kuchařky, zvláště pak v knihách Magdaleny Dobromily Rettigové, která je dodnes snad největší ikonou v daném žánru. Její *Domácí kuchařka*, poprvé vydaná v roce 1826, ovlivnila mnoho dalších děl a ovlivňuje i ta současná (viz *Markéta vaří Rettigovou* Markéty Hrubešové z roku 2015). Kuchařky 19. století jsou typické dlouhými podtituly, tradiční kuchyní zaměřenou na chudší vrstvu obyvatel a rozdělením pokrmů na masité a postní, jsou vysázeny švabachem a tištěny knihtiskem. Od 60. let byly častou součástí knih dřevorytové ilustrace. Náležitosti všech tří částí knihy (úvodní, vlastní textové a závěrečné), jak jsou známy dnes, nebyly zpravidla dodržovány.

Téměř neodmyslitelnou součástí kuchařek první poloviny 20. století byly inzerce; trend zdravého stravování z konce 19. století přetrval a ještě sílil, ve 20. letech pak vrcholil dietetickými kuchařkami. Z formálního hlediska stále převažovaly pevné šité vazby, ačkoli se zvyšoval počet vazeb sešitových. Objevily se první barevné ilustrace a kuchařky pro děti (dívky). Barevný tisk postupně prostupoval i do samotného textu a náležitosti, hlavně závěrečné části knihy, začaly být v publikacích zastoupeny. Během válečného konfliktu (1914–1918) pochopitelně nastal vydavatelský útlum a v poválečných letech byly i kuchařky tímto obdobím ovlivněny, a to jak ve svém zaměření (např. *Válečná kuchařka*, 1915), tak nákladností. Od druhé poloviny 20. let se kuchařské knihy začaly orientovat opět převážně na tradiční kuchyni, tato tendence trvala až do vypuknutí druhé světové války, kdy bylo vydávání nových kuchařek opět utlumeno a tato pauza trvala (pokud byly knihy dochovány nebo registrovány Souborným katalogem České republiky) až do poloviny 50. let.

U kuchařek socialistické éry analýza odhalila několik tematických trendů, jimiž byly např. orientace na zaměstnané ženy a rychlou přípravu jídel, venkovskou kuchyni, krajovou gastronomii, recepty podle ingrediencí nebo hobby, a objevily se i první kuchařky pro muže (které jim byly určeny už názvem). Knihy ve většině případů obsahovaly barevné fotografie (zpravidla jídel), které byly na rozdíl od textu tištěny na křídovém papíře. Dále lze zaznamenat časté užívání sešitových a vůbec všech měkkých vazeb a rozšíření vícesloupcové sazby. Oproti kuchařkám z první poloviny století neobsahovaly kuchařské knihy vydané za socialismu inzerce, mnoho nebylo ani překladových titulů. Od 60. let se však v knihách nacházelo více obrazových příloh, což mohlo souviset s postupným prosazováním ofsetu jako primární tiskové techniky. V 80. letech se pak proměnila grafická podoba obálek, stále byly sice tvořeny převážně fotografií, ale větší pozornost se začala věnovat textu. Kombinovaly se různé fonty a jejich barevnost. Současně byl ve stejném období ofset částečně nahrazen digitálním tiskem.

Již z vytvořeného seznamu vydaných kuchařek bylo zřejmé, že po tzv. sametové revoluci nastal publikační boom. Kuchařky 90. let totiž tvořily na polovinu všech excerpovaných knih od počátku 19. století. Vydavatelský boom ale mohl být ovlivněn i množstvím nově vzniklých nakladatelství, tedy nejenom vzrůstající oblibou kuchařek

jako takových. 90. léta byla především obdobím diferenciací uvnitř zkoumaného knižního žánru a překračováním jeho hranic. V příslušné kapitole jsem se snažila pojmenovat dominantní tematické trendy. Zvýšil se mj. počet kuchařek pro muže a pro děti, největší rozmach však nastal u kuchařek orientovaných na bezmasou stravu, konkrétní kuchyňské přístroje (souvisí s importem nových přístrojů za socialistické éry nedostupných) nebo suroviny, hubnutí, filmové či literární postavy. Silně zastoupeny jsou kuchařky napsané slavnými osobnostmi. Značně vzrostla i publikace překladových knih, hlavně z němčiny a angličtiny. Užívalo se prakticky celé spektrum tiskových technologií, vazeb, grafických úprav atd.

Na konci milénia byla kuchařka téměř na vrcholu svého rozkvětu, byla jednou z dominant knižního trhu, vydávala se v poměrně velkých nákladech a mnoha rozmanitých formách. Teprve v následující dekádě, která již není předmětem této práce, se však daný knižní žánr definitivně stal emblémem „životního stylu“, čímž se jenom posílily všechny výše uvedené tendence. Teprve po roce 2000 lze mluvit o masovém prosazení kuchařek koncipovaných dle astrologie, krevních skupin, náboženství, nepřeborného množství redukčních a zdravotních diet, s ohledem na národnostní menšiny, přírodní léčitelství či ekologické zemědělství apod. Novým a ne zcela probádaným fenoménem se stalo spojení kuchařek s populárními TV pořady o vaření, díky nimž také vstoupili do světa kuchařek muži, a to nejen jako čtenáři, ale především jako autoři. Zcela nový rozměr pak dala knižní úpravě receptů digitální média a sociální sítě, z vaření se stal veřejně sdílený zážitek a díky snadné dostupnosti exotických surovin zesílila i pozice kulinářství a gurmánství (gourmetství).

Toto bouřlivé období nového tisíciletí jsem již v práci nesledovala, šlo mi především o postižení vývojových fází a mezníků předcházejícího dvousetletého vývoje kuchařky a o stanovení charakteristických rysů pro jednotlivá období. Pokud by se shrnuly hlavní faktory ovlivňující podobu kuchařky v jednotlivých etapách, byly by to: historické a politické události (např. válka, pád komunismu), sociologické faktory (proměna tradičního modelu rodiny, změny společenských rolí), jazykové reformy (proměna gramatiky a stylu), rozvoj tiskových technologií a polygrafického průmyslu obecně (vazby, papír, ilustrace aj.). Zcela zásadní úlohu však sehrála postupná proměna společenského statutu vaření jako takového, který se do ztvárnění kuchařských

knih každého období výrazně a nezastupitelně promítal, ať již šlo o prvotní postoje vlastenecké (česká jídla do českých domácností), poválečná úsporná opatření (vaření lacino), rychlé vaření zaměstnaných žen po práci, či novodobé sdílení kuchařského zážitku s celebritami. Modelový čtenář, tedy ten, komu je kuchařka určena, byl vždy rozhodujícím faktorem při jejím koncipování a utváření nakladatelské strategie. To pak mělo zásadní vliv nejen na tematické zaměření dané knihy, ale i na její vizuální podobu.

ANOTACE

Jméno autora: **Petra Novotná**

Název fakulty: **Filozofická fakulta**

Název katedry: **Katedra bohemistiky**

Název diplomové práce: **Vývoj kuchařky jako knižního žánru**

Jméno vedoucího diplomové práce: **Mgr. Lenka Pořízková, Ph.D.**

Počet znaků: **112 002**

Počet příloh: **10**

Počet titulů použité literatury: **173**

Klíčová slova: **kuchařka, knižní žánr, polygrafie, vydávání knih**

Cílem bakalářské diplomové práce bylo provést analýzu českých kuchařek od 19. do konce 20. století a sledovat na nich tyto jevy: grafickou strukturu knihy v kontextu dobové knižní produkce, specifika typografie a sazby, vztah textu a ilustrace, vliv technologií na grafickou podobu knihy, paratextovou výbavu knih a funkční diferenciaci uvnitř daného knižního žánru. Autorka práce postihuje jednotlivá vývojová období a určuje pro ně charakteristické rysy patrné v žánru kuchařky. Snaží se pojmenovat dobové trendy a vývojové mezníky. Zabývá se postupně kuchařskými knihami vydávanými před nástupem národního obrození, v průběhu 19. století, v první polovině 20. století, od konce druhé světové války do pádu totality a konečně v 90. letech.

RESUMÉ

The first task of this thesis was an excerption of all cookbooks from the 19th to the end of 20th century. There were about 500 books. I needed to select and study those of interest. I always tried to work with the first edition of the book or the next one available if the first edition was not preserved. The first chapter presents cookbooks from times before the 19th century. It is based on publication of Magdalena Beranová *Tradiční české kuchařky* and on the culinary Web site of Jaroslav Vašák. I physically worked with books from the 19th century. The most outstanding person in this genre was Magdalena Dobromila Rettigová. Her cookbook influenced many others and therefore one whole chapter is dedicated to her.

The aim of this Bachelor's thesis was to summarize the development of cookbooks from graphical and typographical point of view as well as in sense of typesetting itself including other trends and differentiation in this book genre.

I studied development and observance of requisites of all three parts of the book (the introduction, the text itself and the summary) but also of the book cover, the picture attachments, the bookbinding etc. The picture annexes were first in woodcut, then pen-and-ink drawing and lately photographs. The photographs were mostly coloured from the 60' of the 20th century. The sewn, hardback bookbinding was prevalent in the studied time period. Although, the notebook form of bookbinding was very popular in socialistic era.

I also watched to what extent the genre is subject to development and fashion trends and I present them in chronological order. Thus, for example, presented a thematic trends in cookbooks among which are: healthy nutrition, focus on female workers and quick meal preparation, rustic cuisine, regional cuisine, recipes by ingredients or hobby, cookbooks for men or children, specific kitchen devices, film or literal characters or cookbooks written by celebrities. The traditional Czech cuisine was popular in all time. I also tried to cover the effect of changing technologies (not only letterpress).

It can be stated, that the cookbook as the genre went through significant changes during the analysed time period of 200 years. Although, unexpectedly they were not really influenced by traditional historical, political or artistic milestones unlike the other literary genres.

SEZNAM KUCHAŘEK UPLATNĚNÝCH V TEXTU

AXAMITOVÁ, Marie a FÁČEK, Václav Lev. *Česká kuchařka: kniha pro každou českou domácnost*. Praha: Jos. R. Vilímek, 1894. 256 s.

BARTHOVÁ, Ludmila a BARTH, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. Praha: Nová kultura, 1909. 127, 8 s.

BARTOŠOVÁ, Ladislava et al. *Když je hluboko do kapsy aneb Kuchařka dnešních dnů*. 1. vyd. Brno: Konvoj, 1991. 69 s.

BOHDALOVÁ, Jiřina a PĚNIČKOVÁ, Lída. *Lidi, to je ale bašta!*. 1. vyd. Praha: Eminent, 1997. 190 s. ISBN 80-85876-49-3.

BOHDALOVÁ, Jiřina a PĚNIČKOVÁ, Lída. *Pro mlsné jazýčky: slavnostní kuchařka Jiřiny Bohdalové a Lídy Pěničkové*. 1. vyd. Praha: Eminent, 1998. 191 s. ISBN 80-85876-71-X.

BREHMEN, Alexander a kol. *Česká kuchařka bezmasá, aneb, Vaříme levně a zdravě*. 1. vyd. Praha: Český literární klub, 1991. 318 s., [32] s. barev. fot. Mimoklubová edice. ISBN 80-85337-00-2.

BŘÍZOVÁ, Joza. *Nová domácí kuchařka: [505 receptů na 12 měsíců, 52 týdnů a 365 dní]. 1, [Polévky, předkrmy, omáčky: zásady správné výživy a rady začínajícím hospodyním]*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1970. 262 s., [16] s. obr. příl.

CALIGARIS, Ida a NEUBAUEROVÁ, Eliška. *M. D. Rettigové Velká kuchařka: Podrob. naved. k uprav. všech druhů pokrmů a nápojů v domácnosti prosté i přepych*. Praha: Kober, 1925. XIV s., 1 l. 1057 s.

CZERNY, Zofia. *Polská kuchařka*. Warszawa: Polskie wydawnictwa gospodarcze, 1957. 494, [2] s.

ČERVENÁ, Drahomíra a ČERVENÝ, Karel. *Vegetariánská kuchařka pro dospělé*. Ostrava: Salvo, 1990. 225 s., [21] s. obr. příl. ISBN 80-85236-01-X.

Čočka: *Malá vegetariánská kuchařka pro začátečníky i pokročilé. S dodatkem Jak správně vařit sóju, jáhly a rýži natural*. Třebíč: Asu, 1991. 16 s.

Dělnická kuchařka. 2. vyd. Praha: A. Svěcený, 1914. 126 s.

DISNEY, Walt. *Kuchařka kačera Donalda*. Bratislava: Egmont ČSFR, 1991. 45 s. ISBN 80-7134-014-6.

DISNEY, Walt. *Kuchařka medvídku Pú*. 1. vyd. Praha: EGMONT ČR, 1995. 45 s. ISBN 80-7186-042-5.

DISNEY, Walt. *Kuchařka mladých svišťů*. Překlad Eva Zvárová. 1. vyd. Praha: EGMONT ČR, 1995. 45 s. ISBN 80-85817-90-X.

DOBROVOLNÁ, Ludmila. *Česká kuchařka a hospodyně: stručné a snadno pochopitelné navedení k přípravování chutných jídel všeho druhu, jež hodí se zvláště pro kruhy občanské: zároveň s mnohými praktickými poučeními a pokynutími ohledem zařízení domácnosti*. Praha: Nákladem kněhkupectví Mikuláše a Knappa, 1873. 334 s.

DOLEŽAL, Vladimír. *Kuchařka: z babiččina receptáře: vaříme, pečeme, zavařujeme, domácí lékárna*. 2. vyd. České Budějovice: Dona, 1999. 123 s., [12] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86136-36-1.

DOLSKÁ, Vlasta. *Nová kuchařka: sbírka praktických návodu a kuchařských předpisů*. Praha: Zlaté květy, L. Jandečky vdova, 1930. 292 s. Knihovna praktické domácnosti; sv. 1.

DRÁBKOVÁ, Irena a POKORNÁ, Jana. *Velká kuchařka pro mikrovlnnou troubu*. Třebíč: AR, 1991. 447 s., [16] s. barev. fotogr. ISBN 80-900102-1-0.

DUŠÁTKO, Josef. *Řeznická kuchařka*. 1. vyd. Praha: Svěpomoc, 1989. 127 s. ISBN 80-7063-007-8.

FANTOVÁ, Karolina. *Rychlá kuchařka: návod k rychlému upravení snídaní, obědů a večeří obzvláště za doby letní*. Praha: Alois Hynek, 1888. 54 s.

Fazole, pohanka: lék na cévy: malá vegetariánská kuchařka pro začátečníky i pokročilé; Jak léčit zácpu a hemeroidy. 1. vyd. Třebíč: ASU, 1991?. [33; 19] s. ISBN 80-900887-3-2.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Česká kuchařka*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1969. 319 s., [26] s. obr. příl.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Dobře a rychle vaříme i po práci*. 1. vyd. Praha: Vladimír Zikeš, 1948. 91, [4] s. Knihy pro ženy; sv. 2.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Kuchyně labužníka*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1977. 293, [11] s., 16 s. barev. obr. příl.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Moderní kuchařka pro ženu i muže*. 1. vyd. Praha: Státní nakladatelství technické literatury, 1958. 305, [20] s. obr. příl., [8] s. barev. obr. příl. Technika a domácnost.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Rychlé pokrmy*. 1. vyd. Praha: SZdN, 1965. 229, [1] s.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Vaříme po práci rychle a dobře*. 3. vyd., rozš. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství, 1956. 112 s.

FRINGILLA, ed. *Storchova nejnovější kapesní, praktická a rychlá kuchařka pro menší a skrovné domácnosti, zejména však pro hospodyňky dělnických domácností*. Praha: Storch, 1906. 128 s.

GREGOR, Achille. *Muž v zástěře, aneb, Literární kuchtění, aneb, Faire sa cuisine littéraire*. 1. vyd. Praha: Lidové nakladatelství, 1969. 219 s.

GROSSOVÁ, Lenka. *Bramborová kuchařka*. České Budějovice: Kondor, 1991. 31 s. ISBN 80-900236-5-7.

GRUNWALD, Isolde. *Kuchařka Hedwigy Courths-Mahlerové: recepty a příběhy jednoho slavného života*. Překlad Comanescu. Brno: MOBA, 1992. 138 s. ISBN 80-85762-15-3.

GSÖLLHOFER, Alexej. *Kuchařka starého mládence*. 1. vyd. Praha: SNTL, 1991. 52 s. ISBN 80-03-00497-7.

HÁJ, Felix. *Vnuci Káji Maříka / Kuchařka Káji Maříka: co se vařilo na samotách a v Lážově*. Praha: Jan, 1992. 80 s. Retro. ISBN 80-900622-4-5.

HA'NISH, Otoman Zar-Adusht a AMMANN, D. *Mazdaznanská dietetika a kuchařka*. Část I, Dietetika. 2. vyd. Klatovy: Höschl, 1922. 231 s. Reformator; III.

HANSGIRGOVÁ, Františka. *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku přípravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha: I. L. Kober, 1864. xvi, 237 s.

HANZLÍČEK, Miroslav a kol. *Jihočeská kuchařka*. 1. vyd. České Budějovice: Svaz českých novinářů – krajská pobočka, 1968. 128 s.

HANZLÍK, Josef. *Létající talíře (a lžíce), aneb, Zábavná kuchařka pro děti kosmického věku*. 1. vyd. Praha: Melantrich, 1995. 80 s. ISBN 80-7023-204-8.

HAVLŮ, Karina. *Italská kuchařka*. České Budějovice: Dona, 1999. 182 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86136-39-6.

HAVLŮ, Karina. *Kuchařka: horkovzdušná trouba pro začátečníky*. České Budějovice: Dona, 1997. 133 s., [4] s. barev. il. ISBN 80-85463-80-6.

HEJDA, Stanislav et al. *Kuchařka pro začátečníky*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1982. 367 s., [24] s. obr. příl.

HORECKÁ, Jana. *Velká barevná obrazová kuchařka*. Překlad Olesa Pašková. 2. vyd. Martin: Tlačiarne SNP, 1991. 218 s. ISBN 80-85186-12-8.

Hospodářská Pražská Kuchařka: která dle vlastnj cedulky na gjdla na každý den w roce tak wařiti včj...: ku poslauženj wssem panjm a kuchařkám... Praha: Cýs. král. dworská knihtiskárna, 1819–1820. 2 sv. (800 s.).

Hrách: malá vegetariánská kuchařka pro začátečníky i pokročilé. Třebíč: Asu, 1991. 24 s. ISBN 80-900887-0-8.

HRUBÁ, Marie a RABOCH, František. *Kuchařka naší vesnice*. 4. dopl. a přeprac. vyd. Praha: SZN, 1965. 739 s., [46] s. obr. příl. Osvětová literatura.

HRUBEŠOVÁ, Markéta. *Markéta vaří Rettigovou*. 1. vyd. Beroun?: Machart, 2015. 149 s. ISBN 978-80-87938-33-1.

Indiánská kuchařka. Praha: Lidová demokracie, 1985. 15 s.

J. K.. *Zdravotní kuchařka jakožto doplněk každé jiné kuchařské knihy, čili, Poučení o hodnotě potravin, o jejich stravitelnosti...* Praha: Cyrillo-Methodějská knihtiskárna a nakladatelství V. Kotrba, 1896. 149 s., [2] s. obr. příl.

JANČOVÁ, Zdenka. *Válečná kuchařka české domácnosti: Příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry: Užítí nezvyklých moučných výrobků: Pečení chleba a zemělí po domácku: Jídelní lístky*. Praha: Beaufort, 1915. 64 s.

JANEČEK, Zbyněk. *Jakasčeho: skautská táborová kuchařka*. Liberec: 49. oddíl starších junáků, 1969. 49 s. Oblastní knihovnička; sv. 11.

JANOUŠEK, Jiří a VLASÁK, Jan. *Kuchařka pro zaměstnaného muže*. 1. vyd. Martin: Aurum, 1990. 63 s., barev.fot. ISBN 80-85294-00-1.

JANOUSHKOVEC, Jiří a MAŠEK, Dalibor. *Hrníčková kuchařka: vaříme v mikrovlnné troubě*. Praha: Laguna, 1994. 137 s., [16] s. barev. obr. příl. ISBN 80-901599-6-6.

JANOUSHKOVEC, Jiří. *Erotická kuchařka I*. 1. vyd. Praha: Kreace, 1995. 159 s., [16] s. barev. obr. příl.

JERMÁŘOVÁ, Bohumila. *Kuchařka v době válečné: Výběr laciných, ale výživných pokrmů*. Praha: Kober, 1915. 174 s.

JINDŘICH, Jiří, ed. *Muž v hrnci: originální mužská amatérská kuchařka. Seš. 1*. Praha: Parta, 1991. 31 s. ISBN 80-900669-4-1.

JONES, Bridget. *Kuchařka pro mikrovlnnou troubu. České 1*. vyd. Praha: Cesty, 1998. 144 s. ISBN 80-7181-213-7.

JÜNGLING, Thang a ŠTÍBROVÁ, Laděna. *Čínská domácí kuchyně: jídla z mouky - rýže - sója*. 1. vyd. Praha: Panorama, 1988. 34 l. Obrazová kuchařka Panoramy; 2. soubor.

KARPATSKÝ, Dušan. *Nostalgická kuchařka*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Český spisovatel, 1994. 190 s., [16] s. barev. fotogr. ISBN 80-202-0498-9.

KEJŘOVÁ, Anuše a KEJŘ, Vilém Emil, ed. *Česká vegetariánská kuchařka Anuše Kejřové*. Hradec Králové: St. Kuchař, 1933. 155 s.

KEJŘOVÁ, Anuše a KUCHAROVÁ, M. *Zlatá kuchařka s rozpočty: úsporná kniha každé domácnosti*. 19. rozš. vyd. Hradec Králové: St. Kuchař, 1947. 543 s., [42] s. obr. příl. (některé barev.).

KEJŘOVÁ, Anuše a KUTHAN, František. *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny, 1925. 173 stran.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. Hradec Králové: A. Kejřová, [1914]. 96 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Knihy vzorné domácnosti: vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, jimž vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží*. Praha: Hejda & Tuček, 1916. 218 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Malá úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*. V Mottu 1. vyd. Praha: Motto, 2012. 343 s. ISBN 978-80-7246-609-2.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka s rozpočty: Zlatá kniha každé domácnosti*. Třinácté rozšířené vydání s rozpočty a ilustracemi. Hradec Králové: Stanislav Kuchař, 1941. 408 - [XVIII] s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka s rozpočty: zlatá kniha malé domácnosti: kniha... obsahuje asi tři tisíce skutečně úsporných a vyzkoušených předpisů s rozpočty, jídelníčky a různé praktické rady pro hospodyňky: každá úprava jídla je popsána tak, že i hospodyňka vaření neznalá může ihned s úspěchem vařit a jistě každá věc se jí podaří...* 12. rozšíř. vyd. s rozpočty a ilustracemi. Hradec Králové: Stanislav Kuchař, 1938. 371 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*. Praha: Paseka, 1990. 330 s. ISBN 80-85192-03-9.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914–1915*. Praha: Emil Šolc, [1915]. 186 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Zlatá úsporná kuchařka s rozpočty: zlatá kniha každé domácnosti*. 15., vyd. s rozpočty a ilustracemi. Hradec Králové: Stanislav Kuchař, 1944. 415, [XVII] s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Zlatá úsporná kuchařka: s rozpočty*. V Motto 1. vyd. Praha: Motto, 2009. 647 s. ISBN 978-80-7246-493-7.

KOŘÍNKOVÁ, Lenka. *Kuchařka?: já sním*. 1. vyd. Frýdek-Místek: Alpress, 1999. 304 s., [16] s. obr. příl. ISBN 80-7218-260-9.

KOŘÍNKOVÁ, Lenka. *Kuchařka?: já vím*. 1. vyd. Praha: Eminent, 1998. 368 s., [16] s. barev. obr. příl. ISBN 80-85876-57-4.

KOUDELKA, Karel aj. *Kuchařka levných jídel*. Brno: Mark, 1991. 57 s.

KOUDELKA, Karel. *Jihomoravská kuchařka*. Brno: Český svaz novinářů, 198?. 40 s.

KRAUSOVÁ, Jana a KRAUS, Benjamín. *Vegetariánská kuchařka: stravou ke zdraví*. Trutnov: Elixír, 1990. 39 s. ISBN 80-900265-0-8.

KROBOT, Rainer. *Stolečku, prostři se*. Překlad Hana Houštická. Berlin: Junge Welt, 1984. 94 s., ilustr., fot., barev.

Kuchařka pro panenky: 24 jídel na dětský stoleček. Praha: Havel a Seifert, 1927. 39 s., [5] l. obr. příl.

LAMAČOVÁ, Věra, ŠTORKOVÁ, Hana a PAUKERTOVÁ, Marie. *Pražská rodinná kuchařka*. 1. vyd. Praha: Práce, 1973. 236, [2] s. Knížnice domácího hospodaření; Sv. 30.

LAMKOVÁ, Hana a ŠEBESTOVÁ, Marcela. *Fifinčina kuchařka*. Praha: Čtyřlístek, 1993. 15 s. Čtyřlístek Speciál; Čís. 2. 1993.

LEV, Marie Anna. *Nowá česká kuchařka, aneb, Zkussené a snadno pochopitelné poučení, kterak se na negchutněgssj a na negprospěšněgssj způsob masité a postnj pokrmy wařj, pekou a zaděláwagj: taktěž gak se dle negnowěgssjho způsobu wsseliké gjdelnj tabule pokrýwagj*. Praha: Tisk a náklad Jana Spurného wdowy, 1861. 90 stran.

MACHOVSKÁ, Danuše. *Mikrovlinná kuchařka s časy: 126 receptů*. Praha: Vyšehrad, 1999. 95 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 80-7021-358-2.

MANDŽUKOVÁ, Jarmila. *Kuchařka: mikrovlinná trouba pro začátečníky*. České Budějovice: Dona, 1996. 107 s., [4] s. barev. il. ISBN 80-85463-63-6.

MANDŽUKOVÁ, Jarmila. *Vaříme s moderními přístroji*. České Budějovice: Dona, 1998. 196 s., [8] s. barev. il. Kuchařka. ISBN 80-86136-07-8.

MARHOLD, Jiří. *Krkonošská kuchařka*. 1. vyd. Hradec Králové: Kruh, 1991. 429 s. ISBN 80-7031-708-6.

MARIENKOVÁ, Anna. *Mladá kuchařka*. 2. vyd., (v češt. 1.). Bratislava: Obzor, 1966. 279 s.

Mikrovlinná kuchařka: pro mikrovlinné trouby, mikrovlinné trouby s grilem a mikrovlinné trouby s grilem a se zapékací funkcí CRISP. Praha: Columbus, 1996. 80 s. ISBN 80-85928-29-9.

Moderní mléčná kuchařka: Mléčné pokrmy, lahůdky a nápoje. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1973. 471, [4] s.

MOMČILOVÁ, Pavla. *Netradiční vegetariánská kuchařka: recepty zdravé výživy*. 1. vyd. Čestlice: P. Momčilová, 1990. 47 s. Sešity zdravé výživy; sv. 2. ISBN 80-900140-1-1.

MOMČILOVÁ, Pavla. *Stručná celozrnná kuchařka: recepty zdravé výživy*. 1. vyd. Čestlice: Momčilová P., 1990. 38 s. ISBN 80-900140-0-3.

MORAVEC, Stanislav. *Kuchařka: grilujeme nejen v přírodě: (přes 200 receptů pro přátelská posezení)*. České Budějovice: Dona, 1998. 113 s., [4] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86136-10-8.

MORÁVEK, Jaroslav a ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. *Žebrácká kuchařka*. Brno: Rozrazil, 1991. 110 s. ISBN 80-85382-00-8.

MOTTLOVÁ, Marcela a kol. *Myslivecká kuchařka*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1968. 307 s., [8] s. barev. fot. příl. Lesnictví a myslivost.

NEUDECKER, Maria Anna. *Baborská Kuchařka w Čechách: knjha kuchařská která gak pro panskau tak y domácí kuchyň zřízená gest a w obogi obwzłásstnjm prospěchem vžíwaná byti může*. Pardubice: [s.n.], 1810. xiv, 192 s.

NEUDECKER, Maria Anna. *Neynowégssj Kuchařka Pražská, neb, Kniha uměnj w připrawowánj rozličných krmj a pamlsků, gak pro panskau, tak pro domácí kuchyň*. Praha: K.W. Enders, 1816. 192 s.

NOVÁ, Jarmila a NOVÝ, Petr. *Rady rady Vacátka, aneb, Kuchařka nejen hříšných lidí města pražského, Jaroslava Marvona: s 333 recepty a 150 praktickými radami*. Praha: Eminent, 1999. 191 s. ISBN 80-85876-88-4.

NOVÁKOVÁ, Soňa. *Vaříme za šesták: 264 ideálních receptů na levnou, snadnou a výživnou kuchyni*. Praha: Garmond, 1991. 95 s. ISBN 80-900268-0-X.

ORLOVÁ, Marie. *Praktická česká kuchařka a hospodyňka: sbírka 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech tak i na venkově...* Praha: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921. 240 s.

ORLOVÁ, Marie. *Praktická kuchařka pro jednoduchou i zámožnou domácnost*. Kroměříž: Praktický Hospodář, 1926. 128 s. Knihovna časopisu Praktický Hospodář.

PACOVSKÝ, Václav. *Knjžka Kuchařská, aneb, Zřetedlná ponavčenj, kterak se rozličné pokrmy gak masyté, tak postnj dobře připrawowati, aneb strogiti magi;...: wssem Českým Kuchařkám k prospěsnému cwjčenj wydaná*. Česko: s.n., 1809. 190 s., [2] s. obr. příl.

PECHOVÁ, Jaroslava. *Hrníčková kuchařka: vaříme a pečeme v horkovzdušné troubě*. 1. vyd. Praha: Laguna, 1997. 206 s., [16] s. obr. příl. ISBN 80-85952-24-6.

PERSEIN-BERÁNEK, Emanuel. *Nová domácí kuchařka pro česko-americké hospodyně, čili, Praktický a spolehlivý návod k nejsnadnějšímu přípravování těch nejoblíbenějších, jednoduchých i složitých, českých, amerických a francouzských masitých i postních pokrmů všeho druhu, jakož i různých zavařenin, rozličných lahůdek a též nápojů, kromě jiných užitečných pokynů a předpisů.* 5. vyd. Chicago: Geringer, 1896. 529 s.

PEUKERTOVÁ, Drahomíra. *Francouzská kuchařka.* 1. vyd. Praha: Merkur, 1988. 245 s., [8] s. barev. obr. příl.

PEUKERTOVÁ, Drahomíra. *Rakouská kuchařka.* 1. vyd. Praha: Merkur, 1993. 171 s. ISBN 80-7032-589-5.

PILAROVÁ, Eva. *Pochoutky pro zdravé i nemocné.* Plzeň: Nava, 1999. 109 s. ISBN 80-7211-057-8.

PILAROVÁ, Eva. *Vaří Eva Pilarová: dietní kuchařka pro nemocné labužníky.* 1. vyd. Praha: Práce, 1991. 32 s. Sešity domácího hospodaření; Sv. 168. ISBN 80-208-0194-4.

PILAROVÁ, Eva. *Vaří Eva Pilarová: dietní kuchařka pro nemocné labužníky.* 1. vyd. Praha: Práce, 1991. 32 s. Sešity domácího hospodaření; Sv. 168. ISBN 80-208-0194-4.

PINKOVÁ, Alice. *Receptář ve znamení zvěrokruhu, aneb, Sezónní kuchařka pro pokročilé.* 1. vyd. Praha: Práce, 1989. 335 s. Astra.

PIPER, Beverley. *Mikrovlonné vaření: Velká kuchařka pro mikrovlonné trouby.* Překlad P. Klepačová. 1. vyd. [S.l.]: Svojtka a Vašut, 1994. Nestr., barev.fot. ISBN 80-85521-47-4.

POLÍVKOVÁ, Stanislava a VESELÝ, Radovan. *Kuchařka Valašského království, aneb, Polívka je grunt.* [S.l.]: Agentura Vidi, 1998. 151 s. ISBN 80-85382-21-0.

Pražská kuchařka, aneb, Co strogiti dnes?: kniha příručnj pro ssetrné hospodyně... Překlad František Bohumil Tomsa. Praha: Karel Wiljlm Enders, 1823. 430 s.

RAMOS-ELORDUY, Julieta. *Hmyz na talíři: kuchařka za životní jistoty: labužníkův průvodce po světě jedlého hmyzu.* Překlad Jiří Mlíkovský. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1998. 126 s., [8] s. barev. obr. příl. Kuchařky na okraji; sv. 1. ISBN 80-7207-193-9.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, SEDLÁČKOVÁ, Hana a WÜNSCHOVÁ, Felicitas, ed. *Domácí kuchařka: Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čteními o její osobnosti.* 1. vyd. Praha: Odeon, 1986. 558 s. Klub čtenářů; Sv. 548.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí Kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem vaří, pečou a zadělávají.* 7. opr. vyd. Praha: Jaroslav Pospíšil, 1857. 10, 373, [15] s., front.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí Kuchařka, aneb, Pogednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské.* Hradec Králové nad Labem a Orlicy: Jan Host. Pospjšil, 1826. 154 s.

ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko–Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti.* 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1] s.

ROZMAROVÁ, Olga Růžena a SVÁTKOVÁ, Věnceslava. *Vzorná kuchařka: [Chutně, levně, zdravotně]: Přes 1000 vyzkoušených předpisů, rad a pokynů pro domácnost.* 3. vyd. Praha: Jan Svátek, 1947. 351, [i] s. Praktická knihovna; sv. 3.

RŮŽIČKOVÁ, Helena a RŮŽIČKA, Jiří. *Kuchařka krutí, co má devatero chutí.* 1. vyd. Praha: ETC, 1996. 195 s. Moje pastelka. ISBN 80-86006-16-6.

RŮŽIČKOVÁ, Helena. *Kuchařkou proti své vůli: recepty, rady, nápady, vzpomínky, úsměvy.* 1. vyd. Plzeň: Letokruhy, 1994. 149 s. ISBN 80-900707-8-7.

RYTYCHOVÁ, Majolena. *Největší, nejnovější a nejpraktičtější česká domácí kuchařka avzorná hospodyňka: hojná sbírka pouze vyzkoušených předpisů jednoduchých a nákladných pokrmů...: různé pokyny pro domácnost i dům.* Praha: Rudolf Storch, 1906. 473 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka „Jitřenky“: Jídelní lístky českých národních pokrmů pro celý rok mladým hospodyňkám.* 1. vyd. Praha: Tiskem Českoslov. akciové tiskárny, 1912. 245 s. Příloha časopisu „Jitřenka“; Sv. XI./1912.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka „Lady“: Díl II, Hostiny.* Mladá Boleslav: Karel Vačlena, 1924. 191 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka „Lady“: sbírku vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost.* Mladá Boleslav: Nákladem Karla Vačleny, 1913. 508 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka Jitřenky pro chudé a střední vrstvy: Sepsáno v letech 1889–1909.* 1. vyd. Vimperk: Papyrus, 1993. 288 s. ISBN 80-901365-8-3.

- SEMERÁD, Pavel. *Erotická kuchařka: recepty nejen pro váš žaludek*. Praha: Formát, 1999. 68 s., [32] s. obr. příl. ISBN 80-86155-52-8.
- SEZEMSKÁ, Marie. *Levná lidová kuchařka prostá masa (vegetariánská)*. Nová Paka: Karel Sezemský, 1916. 144 s. Knih. Nových směrů; XIII.
- Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 1. díl., Moučníky*. Praha: Schicht, 192-. 52 s., [8] l. obr. příl.
- Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 2. díl, Masné pokrmy, minutová kuchyně, kuchyňský kalendář*. Ústí nad Labem: Schicht, 192-. 51 s., [11] l. obr. příl.
- Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 3. díl, Polévky, omáčky, zelenina, vaječná jídla; stůl jako středisko rodiny a společnosti*. Praha: Schicht, 192-. 51 s., [11] l. obr. příl.
- Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 4. díl., Ryby - Paštiky - Saláty - Bramborové pokrmy - Příkrmy*. Praha: Schicht, 192-. 52 s.
- Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 5. díl., Nápoje - Sladké rosoly - Zmrzlina - Zavářené a nakládání ovoce a zeleniny - Kompoty - Pikantní a kyselé ovoce - Národní jídla - Strava nemocných*. Praha: Schicht, 192-. 53 s.
- SCHULZ, Berndt. *Labužník Hitchcock: filmová kuchařka mistra hrůzy*. Překlad Zuzana Huláková. 1. vyd. Praha: Cinema, 1995. 87 s. ISBN 80-85933-10-1.
- SCHULZ, Berndt. *Labužník Woody: filmová kuchařka Woodyho Allena*. Překlad Zuzana Huláková. 1. vyd. Praha: Cinema, 1996. 72 s. ISBN 80-901675-4-3.
- SMOTLACHA, Miroslav. *Houbařská kuchařka*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1989. 237 s.
- Sojová kuchařka*. Kolín: Vydáno péčí národního podniku České čokoládovny, závod Soja, 1958. 52 s.
- SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k uvaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omáček, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915. 77, [8] s.
- SOUČKOVÁ-VOSÁTKOVÁ, Marie. *Vzorná kuchařka: Sběrka vyzkoušených, spolehlivých předpisů kuchařských*. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915. 394, XV s.
- STLUKOVÁ, Eva. *Kuchařka: vaříme pro děti*. České Budějovice: Dona, 1997. 99 s., [4] s. barev. il. ISBN 80-85463-81-4.

STOUT, Rex. *Kuchařka Nera Wolfa*. Překlad Kateřina Bajzíkova. 1. vyd. Praha: Paseka, 1996. 200 s. ISBN 80-7185-085-3.

SUCHÁ, Gabriela. *Vaření jedna radost: francouzská kuchařka doplněná předpisy kuchyně české, slovanské a mezinárodní*. Praha: Orbis, 1939. 847, [2] s.

SYLLABA, Jiří, SOUKUPOVÁ, Ludmila a BEJČKOVÁ, Marie. *Diabetická kuchařka dnešní doby*. Praha: J. Tožička, 1942. 100 - [III] s.

ŠEBESTOVÁ, Marcela, ed. *Bobíkova kuchařka*. Praha: Čtyřlístek, 1994. 15 s. Příl. čas.: Čtyřlístek speciál; 5/1994.

ŠEBESTOVÁ, Marcela. *Vaříme se Čtyřlístkem: kuchařka pro děti*. 1. vyd. Praha: Čtyřlístek, 1992. [47] s. ISBN 80-85389-24-X.

ŠMATTOVÁ, Anna a PARMOVÁ, Irča. *Nová reformní kuchařka: 730 osvědčených a vyzkoušených receptů na základě zdravotních předpisů: praktické rady k úspornému vedení domácnosti*. 1. vyd. Praha: nakladatelství Jan Svátek, 1929. 229, xiiI s.

ŠPENDLIKÁŘOVÁ, Anežka. *Česká Kuchařka aneb Knížka vssem i zběhlegssjm kuchařkám prospěsná*. Praha, 1841. 59, [2] s.

ŠPILAROVÁ, Matilda. *Domácí kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů ku přípravě polévek, různých druhů masa, omáček, příkrmů, jemného pečiva atd.* 6. opravené vyd. Jičín: nákladem vlastním, 1935. 115 s.

ŠUBRT, Roman a ŠUBRTOVÁ, Olga. *Tibetská a indická skorovegetariánská kuchařka: moderní a levná kuchyně*. České Budějovice: R. Šubrt, mezi 1990 a 1991. 32 s. ISBN 80-900005-4-1.

TOUFAR, Pavel. *Kuchařka pro krkonošského medvěda*. České Budějovice: Dona, 1999. 149 s., [4] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86136-31-0.

TRIWALDOVÁ, Gabriela. *Česká národní kuchařka: příruční knížka, obsahující přes 1000 stručných a snadno pochopitelných předpisů k úpravě nejoblíbenějších pokrmů a nápojů*. Překlad Božena Tichá. Praha: Alois Hynek, [189-]. 358 s.

TRIWALDOVÁ, Gabriela. *Nová pražská kuchařka / kuchařská kniha, obsahující 720 předpisů k děláni nejchutnějších jídel, nápojů, k přípravování lahůdek, sebraných a dosvědčených mnoholetým zkoušením*. Praha: Nákladem Aloise Hynka, 1877. 344 s.

Trpasličí světnička: kuchařka. 1. vyd. Česko?: Vehling Verlag, 1999. 71 s. : barev.il.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Moderní kuchařka: Systém racionálního vaření.* Praha: Československý Kompas, 1930. 138 - [VIII] s.

Úsporná kuchařka Kveta Vám radí...: Další sbírka vyzkoušených kuchařských předpisů „Kveta“ pro každou domácnost. Městec Králové: Frant. Matějka, 1947. 74-[IV] s.

Vaříme se Švejkem: dobrá stará česká kuchyně. 1. vyd. Praha: Praktik, 1994. 135 s. ISBN 80-901469-8-8.

VAŠÁK, Jaroslav. *Hrničková kuchařka: pro muže s vařečkou.* 1. vyd. Praha: Laguna, 1995. 136 s. ISBN 80-85952-00-9.

VAVŘÍKOVÁ, Jiřina. *Dietní kuchařka pro zaměstnanou ženu.* Praha: Státní zdravotnické nakl., 1968. 367 s.

VESELSKÝ, Josef, ed. *Úsporná kuchařka Kveta Vám radí... Městec Králové: Frant. Matějka, 1941. 61 s.*

VLACHOVÁ, Libuše. *Praktická kuchařka.* Vyd. 1. Praha: Avicenum, 1987. 399 s.

VOLDÁNOVÁ, Marie a HEJDA, Stanislav. *Kuchařka na celý rok.* 1. vyd. Praha: Avicenum, 1986. 350 s.

VRABEC, Vilém. *Jihočeská houbařská kuchařka.* 1. vyd. České Budějovice: Jihočeské nakladatelství, 1982. 253 s., [62] s. barev. obr. příl.

VRABEC, Vilém. *Velká kuchařka.* 1. vyd. v jaz. čes. Praha: SZdN, 1968. 638 s., 200, 56 il. na příl.

VRKOČOVÁ, Božena. *Dietní karlovarská kuchařka.* Karlovy Vary: nákladem vlastním, 1927?. 60 stran.

Wyborná Pražská kuchařská kniha: pro panj, děwčata, a služebné djwky w městě y wenku, genž denně naskytagjcy se gjdla na dobrý, chutný, též lacyný způsob strogiti chtégj. Praha: Martin Neureuter [distributor], 1805. 279 s.

ZABRANSKÁ, Vlastimila. *Nejnovejší česká kuchařka: důkladný návod ku přípravování jídel všeho druhu, obsahující 1134 nejlepších receptů mimo mnohé praktické pokynutí kuchařské.* Praha: Nákladem kněhkupectví B. Stýbla, mezi 1873 a 1875. viii, 320 s.

OSTATNÍ POUŽITÁ LITERATURA

BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se varilo před M.D. Rettigovou*. 1. vyd. Praha: Libri, 2001. ISBN 80-7277-075-6.

BLAŽEK, Filip, KOČIČKA, Pavel: *Praktická typografie*. 2. vyd. Brno: Computer Press, 2004. 288 s. ISBN 978-80-251-1932-7.

KAPLANOVÁ, Marie a kol. *Moderní polygrafie*. 2. vyd. Praha: Svaz polygrafických podnikatelů, 2010. 391 s. ISBN 978-80-254-4230-2.

KOMÁREK, Miroslav a Ondřej BLÁHA. *Dějiny českého jazyka*. 1. vyd. Brno: Host, 2012. 276 s. ISBN 978-80-7294-591-7.

MEGERA, Ivo: *Zpráva o českém knižním trhu 2014/2015*. Svaz českých spisovatelů a nakladatelů [online]. 2015 [cit. 2016-03-13]. Dostupné z: <http://sckn.cz/index.php?p=ckt>

Menhart, Oldřich: *Tvorba typografického písma*. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1957. 194 s.

PECINA, Martin. *Knihy a typografie*. 2. vyd, rozšířené. Brno: Host, 2012. 308 s. ISBN 978-80-7294-813-0.

PISTORIUS, Vladimír: *Jak se dělá kniha. Příručka pro nakladatele*. 3. vyd. Příbram: Pistorius & Olšanská, 2011. 280 s. ISBN 987-80-87053-50-8.

POP, Pavel. *Úvod do polygrafie*. Praha: Nakladatelství grafické školy, 2003. 39 s. ISBN 80-902978-7-0.

VAŠÁK, Jaroslav. *Historie české gastronomie*. Receptyonline [online]. [cit. 2016-03-09]. Dostupné z: <http://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-1-dil--591.html>

PŘÍLOHA: SEZNAM ANALYZOVANÝCH KUCHAŘEK

Wyborná Pražská kuchařská kniha: pro panj, děvčata, a služebné djwky w městě y wenku, genž denně naskytagicj se gjdla na dobrý, chutný, též lacyný způsob strogiti chtěgj. Praha: Martin Neureuter [distributor], 1805. 279 s.

PACOVSKÝ, Václav. *Knjžka Kuchařská, aneb, Zřetedlná ponavčeni, kterak se rozličné pokrmy gak masyté, tak postnj dobře pripravowati, aneb strogiti magi; ...: wssem Českým Kuchařkám k prospěsnému cwjčeni wydaná.* Česko: s. n., 1809. 190 s., [2] s. obr. příl.

NEUDECKER, Maria Anna. *Baborská Kuchařka w Čechách: knjha kuchařská která gak pro panskau tak y domácý kuchyň zizžená gest a w obogi obwzłásstnjm prospěchem vžiwaná byti může.* Pardubice: [s. n.], 1810. xiv, 192 s.

NEUDECKER, Maria Anna. *Neynowěgssj Kuchařka Pražská, neb, Kniha uměnj w pripravowánj rozličných krmj a pamlsků, gak pro panskau, tak pro domácý kuchyň.* Praha: K. W. Enders, 1816. 192 s.

Hospodářská Pražská Kuchařka: která dle wlastnj cedulky na gjdla na každý den w roce tak wařiti wčj...: ku poslauženj wssem panjm a kuchařkám... Praha: Cýs. král. dworská knihtiskárna, 1819–1820. 2 sv. 800 s.

Pražská kuchařka, aneb, Co strogiti dnes?: kniha přjručnj pro ssetrné hospodyně... Překlad František Bohumil Tomsa. Praha: Karel Wiljm Enders, 1823. 430 s.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácý Kuchařka, aneb, Pogednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské.* Hradec Králowé nad Labem a Orlicy: Jan Host. Pospjssil, 1826. 154 s.

PACOVSKÝ, Václav. *Auplné vměnj kuchařské, aneb, Pochopitedlný poukaz, kterak rozličné pokrmy gak masité tak postnj dobře pripravowati se magj.* 3. vyd. Gindřichůw Hradec: A. Landfras, 1827. 274, [14] s.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácý Kuchařka, aneb, Pogednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské.* 2. opr. vyd. Hradec Králowé: Jan Host. Pospjssil, 1831. xvi, 308 s.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácý Kuchařka, aneb, Pogednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské.* 3. rozš. vyd. Hradec Králowé: Nákladem Jana Host. Pospjssila, 1837. xvi, 329 s.

ŠPENDLIKÁŘOVÁ, Anežka. *Česká Kuchařka aneb Knjžka wssem i zběhlegssjm kuchařkám prospěsná.* Praha, 1841. 59, [2]] s.

Kuchařka domácj i panská pro děwy wlastenské. Gičjn: Tisk a sklad Frantisska J. Kastránka, 1848. 161 s.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí Kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem waří, pečou a zadělávají.* 7. opr. vyd. Praha: Jaroslav Pospjssil, 1857. 10, 373, [15] s., front.

LEV, Marie Anna. *Nová česká kuchařka, aneb, Zkussené a snadno pochopitelné poučení, kterak se na nejchutnější a na nejprospěšnější způsob masité a postní pokrmy vaří, pekou a zadělávají: taktéž, jak se dle nejnovějšího způsobu wsseliké jídelní tabule pokrývají.* Praha: Tisk a náklad Jana Spurného wdowy, 1861. 90 stran.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Malá Domácí kuchařka, čili, Kterak se v malých domácnostech jídla rozličného druhu jednoduchá i opravnější, masitá i postní lacině a chutně připravovati mají: s dodatkem o domácích léčivých prostředcích.* 2. opr. a rozš. vyd. Praha: Jarosl. Pospíšil, 1863. 100 s.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Malá kuchařka, neboli, Dobrá rada jak se dívky buď pro budoucnost nebo pro službu cvičiti mohou.* Hradec Králové: Tisk Ladislawa Pospíšila, 1863. x, [11]-151 s.

HANSGIRGOVÁ, Františka. *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku přípravování všelikých pokrmů, bodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost.* Praha: I.L. Kober, 1864. xvi, 237 s.

VÁVROVÁ, Karolina. *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu přípravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější a nádhernější domácnosti se vyskytují: se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejnovějšího, nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu.* Praha: Nákladem Mikoláše Lehmana, 1866. 512 s.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila a DUŠÁNKOVÁ, Antonie. *Magdaleny Dobromily Rettigové Domácí kuchařka, čili, Snadno pochopitelné a prozkoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají...* 10. vyd. Praha: Tisk a náklad Jaroslava Pospíšila, 1868. viii, 522 s.

HANSGIRGOVÁ, Františka. *Malá Nová česká kuchařka: dle níž mohou hospodyně i kuchařky pro menší domácnost všeliká jídla dobře a chutně připravovati.* Praha: I.L. Kober, 1872. 180, xii s.

DOBROVOLNÁ, Ludmila. *Česká kuchařka a hospodyně: stručné a snadno pochopitelné navedení k přípravování chutných jídel všeho druhu, jež hodí se zvláště pro kruhy občanské: zároveň s mnohými praktickými poučeními a pokynutími ohledem zařízení domácnosti.* Praha: Nákladem kněhkupectví Mikuláše a Knappa, 1873. 334 s.

ZABRANSKÁ, Vlastimila. *Nejnovější česká kuchařka: důkladný návod ku přípravování jídel všeho druhu, obsahující 1134 nejlepších receptů mimo mnohé praktické pokynutí kuchařské.* Praha: Nákladem kněhkupectví B. Stýbla, mezi 1873 a 1875. viii, 320 s.

TRI WALDOVÁ, Gabriela. *Nová pražská kuchařka / kuchařská kniha, obsahující 720 předpisů k děláni nejchutnějších jídel, nápojů, k přípravování lahůdek, sebraných a dosvědčených mnoholetým zkoušením.* Praha: Nákladem Aloise Hynka, 1877. 344 s.

DUMKOVÁ, Hanna. *Česká kuchařka.* Praha: Nákladem Aloise Hynka, 1883. 636 s.

TRI WALDOVÁ, Gabriela. *Praktická česká kuchařka pro každou domácnost: sbírka 336 receptů... mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení kuchyně... zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati.* Praha: A. Reinwart, 1886. 141 s.

FANTOVÁ, Karolina. *Rychlá kuchařka: návod k rychlému upravení snídaní, obědů a večeří obzvláště za doby letní*. Praha: Alois Hynek, 1888. 54 s.

SVOBODOVÁ, Julie. *Malá pražská kuchařka: navedení, jak připravit lze chutné pokrmy, lahůdky i nápoje, zvláště pro menší domácnost*. 2., změn. vyd. Praha: Nákladem Aloisa Hynka, 1890. 174 s.

AXAMITOVÁ, Marie a FÁČEK, Václav Lev. *Česká kuchařka: kniha pro každou českou domácnost*. Praha: Jos. R. Vilímek, 1894. 256 s.

PERSEIN-BERÁNEK, Emanuel. *Nová domácí kuchařka pro česko-americké hospodyně, čili, Praktický a spolehlivý návod k nejsnadnějšímu přípravování těch nejoblíbenějších, jednoduchých i složitých, českých, amerických a francouzských masitých i postních pokrmů všeho druhu, jakož i různých zavařenin, rozličných lahůdek a též nápojů, kromě jiných užitečných pokynů a předpisů*. 5. vyd. Chicago: Geringer, 1896. 529 s.

J. K.. *Zdravotní kuchařka jakožto doplněk každé jiné kuchařské knihy, čili, Poučení o hodnotě potravin, o jejich stravitelnosti...* Praha: Cyrillo-Methodějská knihtiskárna a nakladatelství V. Kotrba, 1896. 149 s., [2] s. obr. příl.

TRIWALDOVÁ, Gabriela. *Česká národní kuchařka: příruční knížka, obsahující přes 1000 stručných a snadno pochopitelných předpisů k úpravě nejoblíbenějších pokrmů a nápojů*. Překlad Božena Tichá. Praha: Alois Hynek, [189-]. 358 s.

ŠŤASTNÁ, Josefina. *Nejnovější rychlá a praktická česká domácí kuchařka: 140 osvědčených předpisů k úpravě chutných a rozmanitých pokrmů a nápojů*. Jilemnice: A. Neubert, 1902. 48 s.

TRACHTOVÁ, Marie. *Kuchařská kniha pro hospodyně venkovské*. V Chrudimi: M. E. Holakovský, 1902. 197 s., [2] s. obr. příl. Československá matice rolnická; roč. XI, sv. 1–2.

RYTYCHOVÁ, Majolena. *Největší, nejnovější a nejpraktičtější česká domácí kuchařka a vzorná hospodyňka: hojná sbírka pouze vyzkoušených předpisů jednoduchých a nákladných pokrmů...: různé pokyny pro domácnost i dům*. Praha: Rudolf Storch, [1906]. 473 s.

FRINGILLA, ed. *Storchova nejnovější kapesní, praktická a rychlá kuchařka pro menší a skrovné domácnosti, zejména však pro hospodyňky dělnických domácností*. Praha: Storch, 1906. 128 s.

BARTHOVÁ, Ludmila a BARTH, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. Praha: Nová kultura, 1909. 127, 8 s.

HINDHEDE, Mikkel. *Reformní kuchařka*. Praha: Šimáček, 1911. 248 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*. Hradec Králové: Bohdan Melichar, 1912. 222 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka „Jitřenky“: Jídelní lístky českých národních pokrmů pro celý rok mladým hospodyňkám*. 1. vyd. Praha: Tiskem Českoslov. akciové tiskárny, 1912. 245 s. Příloha časopisu „Jitřenka“; Sv. XI./1912.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka „Lady“: sbírku vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost*. Mladá Boleslav: Nákladem Karla Vačleny, 1913. 508 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. Hradec Králové: A. Kejřová, 1914. 96 s.

Dělnická kuchařka. 2. vyd. Praha: A. Svěcený, 1914. 126 s.

SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k uvaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915. 77, [8] s.

JANČOVÁ, Zdenka. *Válečná kuchařka české domácnosti: Příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry: Užití nezvyklých moučných výrobků: Pečení chleba a žemlí po domácku: Jídelní lístky*. Praha: Beaufort, 1915. 64 s.

SOUČKOVÁ-VOSÁTKOVÁ, Marie. *Vzorná kuchařka: Sbírka vyzkoušených, spolehlivých předpisů kuchařských*. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915. 394, XV s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Kniha vzorné domácnosti: vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, jimž vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží*. Praha: Hejda & Tuček, 1916. 218 s.

SEZEMSKÁ, Marie. *Levná lidová kuchařka prostá masa (vegetariánská)*. Nová Paka: Karel Sezemský, 1916. 144 s.

ORLOVÁ, Marie. *Praktická česká kuchařka a hospodyňka: sbírka 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech tak i na venkově...* Praha: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921. 240 s.

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Praktická kuchařka: Sbírka vyzkoušených a osvědčených receptů kuchařských pro úpravu jídel v domácnostech i restauracích*. 2. vyd. Mladá Boleslav: Švíkal, 1921. 1 sv.

HA'NISH, Otoman Zar-Adusht a AMMANN, D. *Mazdaznanská dietetika a kuchařka. Část I, Dietetika*. 2. vyd. Klatovy: Höschl, 1922. 231 s.

JERMÁŘOVÁ, Marie. *Česká kuchařka*. 2. opr. a rozš. vyd. Praha: Hejda & Tuček, 1923. 286 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka „Lady“: Díl II, Hostiny*. Mladá Boleslav: Karel Vačlena, 1924. 191 s.

CALIGARIS, Ida a NEUBAUEROVÁ, Eliška. *M.D. Rettigové Velká kuchařka: Podrob. naved. k uprav. všech druhů pokrmů a nápojů v domácnosti prosté i přepych*. Praha: Kober, 1925. XIV s., 1 l. 1057 s.

KEJŘOVÁ, Anuše a KUTHAN, František. *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny, 1925. 173 stran.

ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1] s.

ORLOVÁ, Marie. *Praktická kuchařka pro jednoduchou i zámožnou domácnost*. Kroměříž: Praktický Hospodář, 1926. 128 s.

Šotkova mezinárodní kuchařka. Praha: Ladislav Šotek, 1926. 236 s.

VRKOČOVÁ, Božena. *Dietní karlovarská kuchařka*. Karlovy Vary: nákladem vlastním, 1927?. 60 stran.

Kuchařka pro panenky: 24 jídel na dětský stoleček. Praha: Havel a Seifert, 1927. 39 s., [5] l. obr. příl.

JÍROVÁ, Květoslava. *Rodinná kuchařka: sbírka úsporných, prakticky vyzkoušených předpisů a návodů, jak vařiti v malé domácnosti*. Souborné vydání. Praha: Rodina, 1928. 172 s.

ŠMATTOVÁ, Anna a PARMOVÁ, Irča. *Nová reformní kuchařka: 730 osvědčených a vyzkoušených receptů na základě zdravotních předpisů: praktické rady k úspornému vedení domácnosti*. 1. vyd. Praha: nakladatelství Jan Svátek, 1929. 229, xiii s.

VAVŘINOVÁ, Josefa. *Praktická a úsporná kuchařka*. Praha: nákladem vlastním, 1929?. 45 stran.

Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 1. díl, Moučníky. Praha: Schicht, 192-. 52 s., [8] l. obr. příl.

Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 2. díl, Masné pokrmy, minutová kuchyně, kuchyňský kalendář. Ústí nad Labem: Schicht, 192-. 51 s., [11] l. obr. příl.

Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 3. díl, Polévky, omáčky, zelenina, vaječná jídla; stůl jako středisko rodiny a společnosti. Praha: Schicht, 192-. 51 s., [11] l. obr. příl.

Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 4. díl, Ryby – Paštiky – Saláty – Bramborové pokrmy – Příkrmy. Praha: Schicht, 192-. 52 s.

Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 5. díl, Nápoje – Sladké rosoly – Zmrzlina – Zaváření a nakládání ovoce a zeleniny – Kompoty – Pikantní a kyselé ovoce – Národní jídla – Strava nemocných. Praha: Schicht, 192-. 53 s.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Moderní kuchařka: Systém racionálního vaření*. Praha: Československý Kompas, 1930. 138 - [VIII] s.

DOLSKÁ, Vlasta. *Nová kuchařka: sbírka praktických návodů a kuchařských předpisů*. Praha: Zlaté květy, L. Janděčky vdova, 1930. 292 s.

KEJŘOVÁ, Anuše a KEJŘ, Vilém Emil, ed. *Česká vegetariánská kuchařka Anuše Kejřové*. Hradec Králové: St. Kuchař, 1933. 155 s.

ŠPILAROVÁ, Matilda. *Domácí kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů ku přípravě polévek, různých druhů masa, omáček, příkrmů, jemného pečiva atd.* Šesté opravené vydání. V Jičíně: nákladem vlastním, 1935. 115 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka s rozpočty: zlatá kniha malé domácnosti: kniha... obsahuje asi tři tisíce skutečně úsporných a vyzkoušených předpisů s rozpočty, jídelníčky a různé praktické rady pro hospodyňky*:

každá úprava jídla je popsána tak, že i hospodyňka vaření neznalá může ihned s úspěchem vařit a jistě každá věc se jí podaří... 12. rozš. vyd. s rozpočty a ilustracemi. Hradec Králové: Stanislav Kuchař, 1938. 371 s.

SUCHÁ, Gabriela. *Vaření jedna radost: francouzská kuchařka doplněná předpisy kuchyně české, slovanské a mezinárodní*. Praha: Orbis, 1939. 847, [2] s.

VESELSKÝ, Josef, ed. *Úsporná kuchařka Kveta Vám radí--*. Městec Králové: Frant. Matějka, 1941. 61 s.

SYLLABA, Jiří, SOUKUPOVÁ, Ludmila a BEJČKOVÁ, Marie. *Diabetická kuchařka dnešní doby*. Praha: J. Tožička, 1942. 100 - [III] s.

KEJŘOVÁ, Anuše a KUCHAROVÁ, M. *Zlatá kuchařka s rozpočty: úsporná kniha každé domácnosti*. 19. rozš. vyd. Hradec Králové: St. Kuchař, 1947. 543 s., [42] s. obr. příl. (některé barev.).

RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Praktická kuchařka*. 1. vyd. Mladá Boleslav: [s.n.], 1947, [v tir. 1948]. 327, [2] s.

Úsporná kuchařka Kveta Vám radí...: Další sbírka vyzkoušených kuchařských předpisů «Kveta» pro každou domácnost. Městec Králové: Frant. Matějka, [1947]. 74-[IV] s.

ROZMAROVÁ, Olga Růžena a SVÁTKOVÁ, Věnceslava. *Vzorná kuchařka: [Chutně, levně, zdravotně]: Přes 1000 vyzkoušených předpisů, rad a pokynů pro domácnost*. 3. vyd. Praha: Jan Svátek, 1947. 351, [i] s. Praktická knihovna; sv. 3.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Vaříme po práci rychle a dobře*. 3. rozš. vyd., Praha: Státní zdravotnické nakladatelství, 1956. 112 s.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Moderní kuchařka pro ženu i muže*. 1. vyd. Praha: Státní nakladatelství technické literatury, 1958. 305, [20] s. obr. příl., [8] s. barev. obr. příl. Technika a domácnost.

Sojová kuchařka. Kolín: Vydáno péčí národního podniku České čokoládovny, závod Soja, 1958. 52 s.

HRUBÁ, Marie a RABOCH, František. *Kuchařka naší vesnice*. 4. dopl. a přeprac. vyd. Praha: SZN, 1965. 739 s., [46] s. obr. příl. Osvětová literatura.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Rychlé pokrmy*. 1. vyd. Praha: SZdN, 1965. 229, [1] s.

MARIENKOVÁ, Anna. *Mladá kuchařka*. 2. vyd. (v češt. 1.). Bratislava: Obzor, 1966. 279 s.

VAVŘÍKOVÁ, Jiřina. *Dietní kuchařka pro zaměstnanou ženu*. Praha: Státní zdravotnické nakl., 1968. 367 s.

HANZLÍČEK, Miroslav a kol. *Jihočeská kuchařka*. 1. vyd. České Budějovice: Svaz českých novinářů – krajská pobočka, 1968. 128 s.

MOTTLOVÁ, Marcela a kol. *Myslivecká kuchařka*. Praha: Státní zemědělské nakladatelství, 1968. 307 s., [8] s. barev. fot. příl. Lesnictví a myslivost.

- VRABEC, Vilém. *Velká kuchařka*. 1. vyd. v jaz. čes. Praha: SZdN, 1968. 638 s., 200, 56 il. na příl.
- FIALOVÁ, Juliana Anna. *Česká kuchařka*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1969. 319 s., [26] s. obr. příl.
- GREGOR, Achille. *Muž v zástěře, aneb, Literární kuchtění, aneb, Faire sa cuisine littéraire*. 1. vyd. Praha: Lidové nakladatelství, 1969. 219 s.
- JANEČEK, Zbyněk. *Jakasčebo: skautská táborová kuchařka*. Liberec: 49. oddíl starších junáků, 1969. 49 s. Oblastní knihovnička; sv. 11.
- BŘÍZOVÁ, Joza. *Nová domácí kuchařka: [505 receptů na 12 měsíců, 52 týdnů a 365 dní]. 1, [Polévky, předkrmy, omáčky: zásady správné výživy a rady začínajícím hospodyním]*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1970. 262 s., [16] s. obr. příl.
- Moderní mléčná kuchařka: Mléčné pokrmy, lahůdky a nápoje*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1973. 471, [4] s.
- LAMAČOVÁ, Věra, ŠTORKOVÁ, Hana a PAUKERTOVÁ, Marie. *Pražská rodinná kuchařka*. 1. vyd. Praha: Práce, 1973. 236, [2] s. Knižnice domácího hospodaření; Sv. 30.
- FIALOVÁ, Juliana Anna. *Kuchyně labužníka*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1977. 293, [11] s., 16 s. barev. obr. příl.
- VRABEC, Vilém. *Jihočeská houbařská kuchařka*. 1. vyd. České Budějovice: Jihočeské nakladatelství, 1982. 253 s., [62] s. barev. obr. příl.
- HEJDA, Stanislav et al. *Kuchařka pro začátečníky*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1982. 367 s., [24] s. obr. příl.
- KROBOT, Rainer. *Stolečku, prostři se*. Překlad Hana Houštická. Berlin: Junge Welt, 1984. 94 s., ilustr., fot., barev.
- RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila, SEDLÁČKOVÁ, Hana a WÜNSCHOVÁ, Felicitas, ed. *Domácí kuchařka: Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čteními o její osobnosti*. 1. vyd. Praha: Odeon, 1986. 558 s.
- VOLDÁNOVÁ, Marie a HEJDA, Stanislav. *Kuchařka na celý rok*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1986. 350 s.
- VLACHOVÁ, Libuše. *Praktická kuchařka*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1987. 399 s.
- JÜNGLING, Thang a ŠTÍBROVÁ, Laděna. *Čínská domácí kuchyně: jídla z mouky - rýže - sója*. 1. vyd. Praha: Panorama, 1988. 34 l. Obrazová kuchařka Panoramy; 2. soubor.
- PEUKERTOVÁ, Drahomíra. *Francouzská kuchařka*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1988. 245 s., [8] s. barev. obr. příl.
- SMOTLACHA, Miroslav. *Houbařská kuchařka*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1989. 237 s.
- RAMEŠ, Ivan a KREJČÍKOVÁ, Marie. *Kuchařka pro diabetiky*. Praha: Avicenum, 1989. 1 sv.

- PINKOVÁ, Alice. *Receptář ve znamení zvěrokruhu, aneb, Sezónní kuchařka pro pokročilé*. 1. vyd. Praha: Práce, 1989. 335 s. Astra.
- DUŠÁTKO, Josef. *Řeznická kuchařka*. 1. vyd. Praha: Svěpomoc, 1989. 127 s. ISBN 80-7063-007-8.
- JANOUSEK, Jiří a VLASÁK, Jan. *Kuchařka pro zaměstnaného muže*. 1. vyd. Martin: Aurum, 1990. 63 s., barev.fot. ISBN 80-85294-00-1.
- ŠTÍGEL, Jozef. *Vánoční kuchařka*. 1. čes. vyd. Martin: Osveta, 1990. 199 s. ISBN 80-217-0213-3.
- MOMČILOVÁ, Pavla. *Netradiční vegetariánská kuchařka: recepty zdravé výživy*. 1. vyd. Čestlice: P. Momčilová, 1990. 47 s. Sešity zdravé výživy; sv. 2. ISBN 80-900140-1-1.
- ŠUBRT, Roman a ŠUBRTOVÁ, Olga. *Tibetská a indická skorovegetariánská kuchařka: moderní a levná kuchyně*. České Budějovice: [R. Šubrt, mezi 1990 a 1991]. 32 s. ISBN 80-900005-4-1.
- BARTOŠOVÁ, Ladislava et al. *Když je hluboko do kapsy aneb Kuchařka dnešních dnů*. 1. vyd. Brno: Konvoj, [1991]. 69 s.
- MARHOLD, Jiří. *Krkonošská kuchařka*. 1. vyd. Hradec Králové: Kruh, 1991. 429 s. ISBN 80-7031-708-6.
- KOUDELKA, Karel aj. *Kuchařka levných jídel*. Brno: Mark, [1991]. 57 s.
- MORÁVEK, Jaroslav a ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. *Kuchařka pro každý den*. 1. vyd. Brno: Blok, 1991. 199 s. ISBN 80-7029-060-9.
- JINDŘICH, Jiří, ed. *Muž v hrnci: originální mužská amatérská kuchařka. Seš. 1*. Praha: Parta, 1991. 31 s. ISBN 80-900669-4-1.
- HORECKÁ, Jana. *Velká barevná obrazová kuchařka*. Překlad Olesa Pašková. 2. vyd. Martin: Tlačiarne SNP, 1991. 218 s. ISBN 80-85186-12-8.
- PILAROVÁ, Eva. *Vaří Eva Pilarová: dietní kuchařka pro nemocné labužníky*. 1. vyd. Praha: Práce, 1991. 32 s. Sešity domácího hospodaření; Sv. 168. ISBN 80-208-0194-4.
- NOVÁKOVÁ, Soňa. *Vaříme za šesták: 264 ideálních receptů na levnou, snadnou a výživnou kuchyni*. Praha: Garmond, 1991. 95 s. ISBN 80-900268-0-X.
- MORÁVEK, Jaroslav a ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. *Žebrácká kuchařka*. Brno: Rozrazil, 1991. 110 s. ISBN 80-85382-00-8.
- DISNEY, Walt. *Kuchařka kačera Donalda*. Bratislava: Egmont ČSFR, 1991. 45 s. ISBN 80-7134-014-6.
- HÁJ, Felix. *Vnuci Káji Mařika / Kuchařka Káji Mařika: co se vařilo na samotách a v Lážovně*. Praha: Jan, 1992. 80 s. Retro. ISBN 80-900622-4-5.

GRUNWALD, Isolde. *Kuchařka Hedwigy Courths-Mahlerové: recepty a příběhy jednoho slavného života*. Překlad Comanescu. Brno: MOBA, 1992. 138 s. ISBN 80-85762-15-3.

PECHOVÁ, Jaroslava a KRÁLOVÁ, Ivana. *Hrníčková kuchařka. Vaříme a pečeme bez vážení*. Praha: Laguna, 1993. 154 s., [16] s. barev. obr. příl. Kuchařky. ISBN 80-901599-1-5.

MORÁVKOVÁ, Růžena. *Kuchařka do jednoho hrnce: Pouze pro ženy anebo pro muže v postavení žen*. České Budějovice: Vadim, 1993. 32 s. ISBN 80-901632-1-1.

PEUKERTOVÁ, Drahomíra. *Rakouská kuchařka*. 1. vyd. Praha: Merkur, 1993. 171 s. ISBN 80-7032-589-5.

HAUFT, Jindřich. *Vinařská kuchařka*. 1. vyd. Praha: Horizont, 1993. 276 s. ISBN 80-7012-066-5.

KARPATSKÝ, Dušan. *Nostalgická kuchařka*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Český spisovatel, 1994. 190 s., [16] s. barev. fotogr. ISBN 80-202-0498-9.

Vaříme se Švejkem: dobrá stará česká kuchyně. 1. vyd. Praha: Praktik, 1994. 135 s. ISBN 80-901469-8-8.

JANOUSHKOVEC, Jiří. *Erotická kuchařka I*. 1. vyd. Praha: Kreace, 1995. 159 s., [16] s. barev. obr. příl.

MANDŽUKOVÁ, Jarmila. *Švindlujeme v kuchyni: Kuchařka*. České Budějovice: Dona, 1995. 108 s., obr. příl. ISBN 80-85463-51-2.

DISNEY, Walt. *Kuchařka medvídků*. 1. vyd. Praha: EGMONT ČR, 1995. 45 s. ISBN 80-7186-042-5.

DISNEY, Walt. *Kuchařka mladých svišťů*. Překlad Eva Zvářová. 1. vyd. Praha: EGMONT ČR, 1995. 45 s. ISBN 80-85817-90-X.

VAŠÁK, Jaroslav. *Levné letní pokrmy a saláty*. 1. vyd. [S.l.]: Turpress, [1995]. 63 s. Kuchařka nejen na neděli; [sv. 2].

SCHULZ, Berndt. *Labužník Hitchcock: filmová kuchařka mistra hrůzy*. Překlad Zuzana Huláková. 1. vyd. Praha: Cinema, 1995. 87 s. ISBN 80-85933-10-1.

HANZLÍK, Josef. *Létající talíře (a lžíce), aneb, Zábavná kuchařka pro děti kosmického věku*. 1. vyd. Praha: Melantrich, 1995. 80 s. ISBN 80-7023-204-8.

VAŠÁK, Jaroslav. *Hrníčková kuchařka: pro muže s vařečkou*. 1. vyd. Praha: Laguna, 1995. 136 s. ISBN 80-85952-00-9.

SCHULZ, Berndt. *Labužník Woody: filmová kuchařka Woodyho Allena*. Překlad Zuzana Huláková. 1. vyd. Praha: Cinema, 1996. 72 s. ISBN 80-901675-4-3.

ŠUBRTOVÁ, Olga. *Kuchařka: dobroty ze světa ticha*. 1. vyd. Praha: TORA, 1996. 112 s., [4] s. obr. příl. ISBN 80-901998-2-8.

NOSOVSÝ, Michal. *Malá česká kuchařka*. Praha: Agentura V.P.K., 1996. 95 s., [16] s. il. Kuchařinka; 4. ISBN 80-85622-86-6.

Mikrovltná kuchařka: pro mikrovlnné trouby, mikrovlnné trouby s grilem a mikrovlnné trouby s grilem a se zapékačací funkcí CRISP. Praha: Columbus, 1996. 80 s. ISBN 80-85928-29-9.

STOUT, Rex. *Kuchařka Nera Wolfa*. Překlad Kateřina Bajzíková. 1.vyd. Praha: Paseka, 1996. 200 s. ISBN 80-7185-085-3.

KREKULOVÁ, Alena a KREKULOVÁ, Tereza. *A nazveš den odpočinku potěšením: židovská sváteční kuchařka*. 1.vyd. Praha: Volvox Globator, 1997. 164 s. ISBN 80-7207-068-1.

STLUKOVÁ, Eva. *Kuchařka: vaříme pro děti*. České Budějovice: Dona, 1997. 99 s., [4] s. barev. il. ISBN 80-85463-81-4.

MAIXNEROVÁ, Eliška. *Kuchařka pro vnučky*. 1. vyd. Třebíč: FiBox, 1997. 87 s. ISBN 80-85571-11-0.

BOHDALOVÁ, Jiřina a PĚNIČKOVÁ, Lída. *Lidi, to je ale bašta!*. 1. vyd. Praha: Eminent, ©1997. 190 s. ISBN 80-85876-49-3.

MACH, Ivan. *Malá fitness kuchařka*. 1. vyd. Praha: Olympia, 1997. 87 s. Wellness. ISBN 80-7033-440-1.

MORAVEC, Stanislav. *Kuchařka: grilujeme nejen v přírodě: (přes 200 receptů pro přátelská posezení)*. České Budějovice: Dona, 1998. 113 s., [4] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86136-10-8.

MANDŽUKOVÁ, Jarmila. *Vaříme s moderními přístroji*. České Budějovice: Dona, 1998. 196 s., [8] s. barev. il. Kuchařka. ISBN 80-86136-07-8.

POLÍVKOVÁ, Stanislava a VESELÝ, Radovan. *Kuchařka Valašského království, aneb, Polívka je grunt*. [S.l.]: Agentura Vidi, 1998. 151 s. ISBN 80-85382-21-0.

BOHDALOVÁ, Jiřina a PĚNIČKOVÁ, Lída. *Pro mlsné jazýčky: slavnostní kuchařka Jiřiny Bohdalové a Lídy Pěničkové*. 1. vyd. Praha: Eminent, 1998. 191 s. ISBN 80-85876-71-X.

RAMOS-ELORDUY, Julieta. *Hmyz na talíři: kuchařka za životní jistoty: labužníkův průvodce po světě jedlého hmyzu*. Překlad Jiří Mlíkovský. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1998. 126 s., [8] s. barev. obr. příl. Kuchařky na okraji; sv. 1. ISBN 80-7207-193-9.

JONES, Bridget. *Kuchařka pro mikrovlnnou troubu*. České 1. vyd. Praha: Cesty, 1998. 144 s. ISBN 80-7181-213-7.

D'ADAMO, Peter a WHITNEY, Catherine. *Kuchařka - výživa a 4 krevní skupiny: kuchařka a diety pro vaše ideální zdraví, váhu a pohodu*. Překlad Jaroslava Kočová a Martin Dobeš. Praha: Pragma, 1998. 368 s. ISBN 80-7205-719-7.

SEMERÁD, Pavel. *Erotická kuchařka: recepty nejen pro váš žaludek*. [Praha]: Formát, 1999. 68 s., [32] s. obr. příl. ISBN 80-86155-52-8.

HAVLŮ, Karina. *Italská kuchařka*. České Budějovice: Dona, 1999. 182 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86136-39-6.

DOLEŽAL, Vladimír. *Kuchařka: z babiččina receptáře: vaříme, pečeme, zavařujeme, domácí lékárna*. 2. vyd. České Budějovice: Dona, 1999. 123 s., [12] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86136-36-1.

TOUFAR, Pavel. *Kuchařka pro krkonošského medvěda*. České Budějovice: Dona, 1999. 149 s., [4] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86136-31-0.

NOVÁ, Jarmila a NOVÝ, Petr. *Rady rady Vacátka, aneb, Kuchařka nejen břísňných lidí města pražského, Jaroslava Maršana: s 333 recepty a 150 praktickými radami*. Praha: Eminent, 1999. 191 s. ISBN 80-85876-88-4.

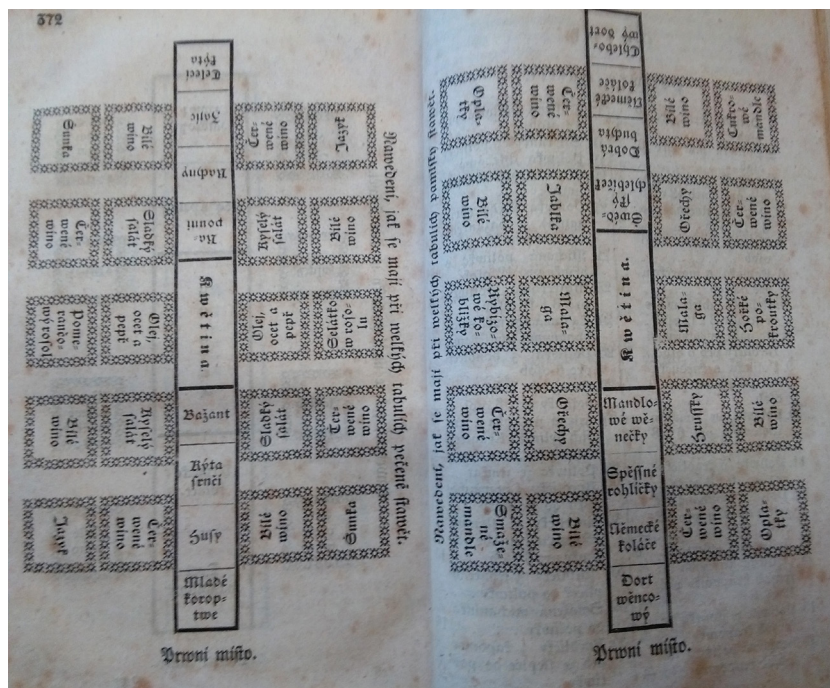
MAHELOVÁ, Lenka a DLAPOVÁ, Barbora. *Staročeská kuchařka: 131 receptů*. Praha: Vyšehrad, 1999. 95 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 80-7021-359-0.

Velká rodinná kuchařka. Pardubice: Filip Trend, 1999. 172 s., [15] s. barev. obr. příl. ISBN 80-902468-8-5.

OBRAZOVÁ PŘÍLOHA

Příloha 1: ilustrace prostřené tabule

In: RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí Kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem varí, pečou a zadělávají*. 7. opr. vyd. Praha: Jaroslav Pospíšil, 1857, s. 372–373.



Příloha 2: tabulka nové desítkové soustavy

In: TRIWALDOVÁ, Gabriela. *Nová pražská kuchařka / kuchařská kniha, obsahující 720 předpisů k děláni nejchutnějších jídel, nápojů, k přípravování lahůdek, sebraných a dosvědčených mnoholetým zkoušením*. Praha: Nákladem Aloise Hynka, 1877, s. 319.

Seznam
nové metrické míry a váhy v poměru k staré míře a váze, kteréž se i v této knize ještě užívá.

V nové duté míře rovná se:

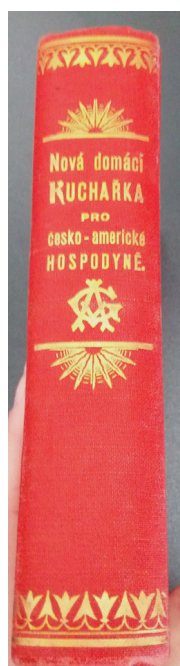
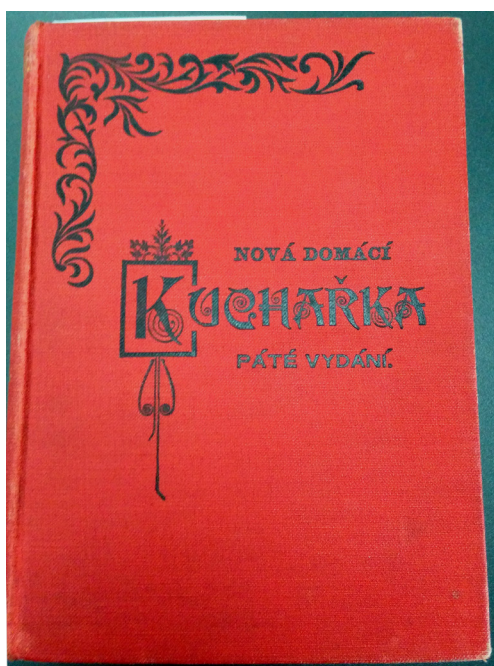
$\frac{1}{4}$	žejdlíka	=	9	centilitrům
$\frac{1}{2}$	"	=	1	decilitru 8 centilitrům
$\frac{3}{4}$	"	=	2	" 7 "
1	"	=	3	" 5 "
$1\frac{1}{4}$	"	=	4	" 7 "
$1\frac{1}{2}$	"	=	5	" 3 "
$1\frac{3}{4}$	"	=	6	" 2 "
2	"	=	7	" 1 "
3	"	=	1	litru 6 centilitrům
4	"	=	1	" 4 decilitrům
5	"	=	1	" 7 " 4 centilit.
6	"	=	2	" 1 " 2 "
7	"	=	2	" 4 " 7 "
8	"	=	2	" 8 " 3 "
9	"	=	3	" 1 " 8 "
10	"	=	3	" 5 " 4 "

Příloha 3: dochované původní obálky

In: TRIWALDOVÁ, Gabriela. *Česká národní kuchařka: příruční knížka, obsahující přes 1000 stručných a snadno pochopitelných předpisů k úpravě nejoblíbenějších pokrmů a nápojů*. Překlad Božena Tichá. Praha: Alois Hynek, [189-].

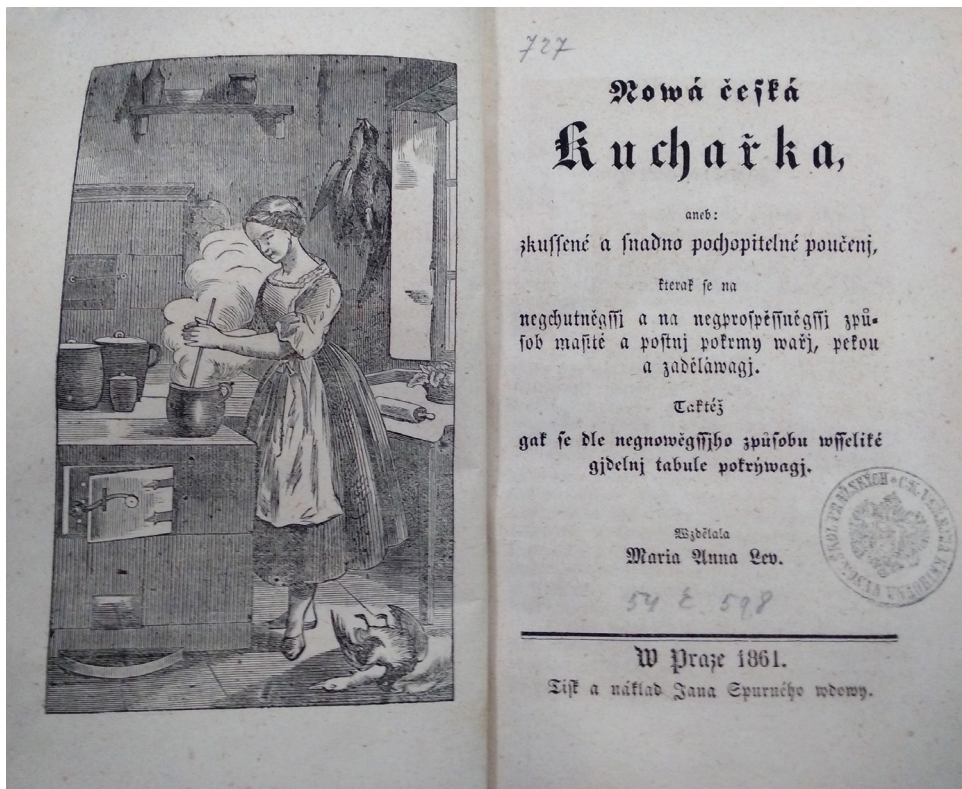
In: AXAMITOVÁ, Marie a FÁČEK, Václav Lev. *Česká kuchařka: kniha pro každou českou domácnost*. Praha: Jos. R. Vilímek, 1894.

In: PERSEIN-BERÁNEK, Emanuel. *Nová domácí kuchařka pro česko-americké hospodyně, čili, Praktický a spolehlivý návod k nejsnadnějšímu připravování těch nejoblíbenějších, jednoduchých i složitých, českých, amerických a francouzských masitých i postních pokrmů všeho druhu, jakož i různých zavařenin, rozličných lahůdek a též nápojů, kromě jiných užitečných pokynů a předpisů*. 5. vyd. Chicago: Geringer, 1896.



Příloha 4: ilustrace na protititulu

In: LEV, Marie Anna. *Nová česká kuchařka, aneb, Zkussené a snadno pochopitelné poučení, kterak se na negchutněgssj a na negprospěšněgssj způsob masité a postnj pokrmy vaří, pekou a zadělávaj; taktěž gak se dle negnowěgssjho způsobu wsseliké gjdelnj tabule pokrývaj.* Praha: Tisk a náklad Jana Spurného wdowy, 1861.



Příloha 5: barevná ilustrace s výrobkem Schichtovy továrny

In: *Schichtova kuchařka: vybrané předpisy. 1. díl., Moučníky.* Praha: Schicht, 192-, s. 38b.



Příloha 6: barevná ilustrace s výrobkem Schichtovy továrny

In: *Úsporná kuchařka Kveta Vám radí...: Další sbírka vyzkoušených kuchařských předpisů „Kveta“ pro každou domácnost.* Městec Králové: Frant. Matějka, 1947. 74-[IV] s.

In: ROZMAROVÁ, Olga Růžena a SVÁTKOVÁ, Věnceslava. *Vzorná kuchařka: [Chutně, levně, zdravotně]: Přes 1000 vyzkoušených předpisů, rad a pokynů pro domácnost.* 3. vyd. Praha: Jan Svátek, 1947. 351, [i] s. Praktická knihovna; sv. 3.



Příloha 7: úprava titulků kapitol

In: FIALOVÁ, Juliana Anna. *Česká kuchařka.* 1. vyd. Praha: Merkur, 1969, s.11.



Příloha 8: fotografické ilustrace v kuchařce pro děti

In: KROBOT, Rainer. *Stolečku, prostři se*. Překlad Hana Houšťecká. Berlin: Junge Welt, 1984, s. 37, 73.



Příloha 9: grafická úprava *Kuchařky pro mikrovlnnou troubu*

In: JONES, Bridget. *Kuchařka pro mikrovlnnou troubu*. České 1. vyd. Praha: Cesty, 1998, s. 10–11. ISBN 80-7181-213-7.



Příloha 10: dětské kuchařky The Walt Disney Company

In: DISNEY, Walt. *Kuchařka mladých svišťů*. Překlad Eva Zvárová. 1. vyd. Praha: EGMONT ČR, 1995, s. 8-9. ISBN 80-85817-90-X.

In: DISNEY, Walt. *Kuchařka medvídků Pú*. 1. vyd. Praha: EGMONT ČR, 1995, s. 16-17. ISBN 80-7186-042-5.

Pečivo pro mlsné jazýčky



Popros někoho dospělého, aby ti vysvětlil, jak se zachází se sporákem. Dbej na to, že ploténky zůstávají ještě dlouho po vypnutí horké.

Pečení v troubě není žádná věda, ale je nutné dodržovat správný postup. Dobře si přečti recept, a nikdy nezapomeň na chůpky!

Daisina pita



Doba přípravy:
asi 20 min.
Kynutí a pečení:
celkem 1 hod. 15 min.
(10-12 ks)

Potřebuješ:
50 g droždí
3 dl vody
1 lžička oleje
1 lžička soli
400-500 g hladké mouky (asi 8 dl)

mísu, vařečku, síto, utěrku, váleček, papír a plech na pečení, odměrku, nůž

- Do mísy s vlažnou vodou rozdrob kvasnic, přidej olej, sůl a asi polovinu mouky a nechej tak dlouho, až je těsto hladké.
- Do těsta prostěru postupně po troskách zbytek mouky a důkladně ho propracuj rukama, až je vláčné a nelepí se.
- Přikryj mísu utěrkou a na teplém místě nech těsto kynout asi 45 min.
- Vyklop těsto na stůl a znova ho lehce propracuj. Vyválej váleček a z něj nakrájej 10-12 kousků. Válečkem rozválej každý kousek na malou, kulatou placičku (pitu).
- Zapni troubu na 275 °C. Pity rozlož na 2 plechy vyložené papírem na pečení a zakryj je utěrkou. Během ještě asi 20 min. kynout. Po deseti minutách je obrat a dlaní lehounce „rozplácni“.
- Plech vlož na střední drážku trouby a peč 6-8 min. Pity mají být světlé, měkké a trochu nafouklé. Nech je vychladnout.

Pitu můžeš nakrojit, rozetít a naplnit třeba zeleninovým salátem, sýrem a salámem. Nebo ji úplně překroj na dvě půlky a ty oblo podle vlastní fantazie.

Zapekané brambory pani Souy

Doba na přípravu:
20 minut
Teplotní úprava:
asi 1 hodinu
Pro 3 osoby

Přísady a náčiní:
450 g brambor
100 g tvrdého sýra (např. Ceddar)
1 cibule
25 g másla
sůl a pepř

Škrabka na brambory, nůž, prkénko, cedník, pekáček (asi na 600 ml), struhadlo a talíř

Postup:

- Olupejte brambory, odstraňte všechna tmavá očka a nakrájejte na kolečka. Dejte brambory na cedník a opláchněte je pod studenou tekoucí vodou.
- Olupejte cibuli a nakrájejte ji nadrobno. Na talíř nastrouhejte sýr a smíchejte s cibulí.
- Pekáček dobře vymastěte. Polovinu bramborových plátků narovnejte na dno pekáčku. Kolečka brambor dívejte mírně přes sebe. Osolte a opepřete.
- Brambory rovnoměrně posypte směsí cibule a strouhaného sýra.
- Navrch narovnejte zbývající brambory, tak aby se mírně překrývaly. Osolte a opepřete.
- Máslo nakrájejte na malé kousky a stejnoměrně je nakladte na brambory. Dejte pekáček do trouby a pečte při teplotě 180 °C asi hodinu, až brambory zžehčnou a získají zlatou barvu.

Prasátkovy brambory

Doba na přípravu:
5 minut
Teplotní úprava:
15-20 minut

Přísady a náčiní:
3 středně velké brambory na osobu
sůl, voda
hrnec, škrabka na brambory, nůž, prkénko, cedník

Postup:

- Brambory oloupejte, pečlivě odstraňte všechna tmavá očka. Pak je nakrájejte na kousky.
- Dejte brambory do hrnce, zalijte vodou a osolte.
- Vařte 15 až 20 minut. Vyzkoušejte nožem, jestli jsou brambory dost měkké.
- Slijte z brambor vodu, nejlépe přes cedník. Před podáváním můžete brambory omastit máslem.

● Králíčková mrkev

Doba na přípravu:
5 minut
Teplotní úprava:
15-20 minut

Přísady a náčiní:
několik mrkvi
voda
sůl
hrnec, škrabka nebo nož, prkénko

Postup:

- Odkrojte od mrkvi nat. Pečlivě je oskrábejte nebo oloupejte a opláchněte. Mrkve můžete nechat zcela nebo nakrájet.
- Vařte v osolené vodě 15 minut (kousky) nebo 20 minut (vecelk).