

# Obsah

Úvodní slovo autorky	4
Kuchařské umění doby barokní – Irena Bukačová	6

## **Pokrmy prostého lidu**

Cléb a mrváně	10–11
Cléb pčenično žitný	12
Mrváně	13
Tvaroh a sýr, pšenice s mákem	14–15
Tvaroh	16
Pšenice s mákem	16
Domácí sýr	17
Kapoun s citronovou omáčkou	18–19
Zelnice	20–21
Židovské brambory	20–21
Pivní preclíky	24
Dušená pohanka s houbami	25
Prosná – jahelná kaše	25
Vařená pohanka s cibulkou	26
Vařené kroupy nebo krupky	27
Vařený hrách	
<b>Recepty z barokní lékárny v Klatovech</b>	27
Barokní lékárna Klatovy	28–29
Klementinské pilulky	28
Zázračná mast	29
Thé na zánět sliznice měchýřové	29
Kneipův likér žaludkový	32
Benediktinka	33
Životabudič – silné afrodisiakum	33

## **Pokrmý bohatších vrtev lidu**

Jablečné pyré	36
Pečený bažant	37
Pečená husa s jablky	38
Husí játra v sádle	39
Kvíčaly	44
Křepelky s jablky a hruškami	45
Pečená kachna na víně	46
Divoká kachna na černo	47
Vařená šunka	48
Pečený zaječí hřbet a zadní běhy	49
Kýta z divokého prasete protýkaná česnekem a slaninou	50
Čočka dušená	51
Dort s marcipánovým ovocem	52–53
<b>Jídelníček šlechty</b>	
Manětínský zámek	54–55
Frikasé zu telecího masa	58
Silná polévka	59
Beránek na česneku	60
Hovězí pečeně se zeleným (medvědí) česnekem	61
Nadívaná holoubata	62–63
Paštika z divokých holubů a jater	64–65
Kůzle pečené	66
Kůzlečí kořínek na smetaně	67
Nadívané kůzle	68–69
Skopové ragů	70
Skopové na majoránce	71
Štika marinovaná	72–73
Nudlový dezert hraběnky Lažanské z Bukové	74
Obsah	76–77
Poděkování	78