



Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen

Gabriela Fatková & Andrea Königsmarková & Tereza Šlehoferová





**Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek
Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten
und Erinnerungen**

Gabriela Fatková & Andrea Königsmarková & Tereza Šlehoferová

Obsah

Úvod	4
Jaro	24
O paní Hermíně, a jak vařila mezi perleťovými knoflíky	26
Každá bylina je koření, jen vědět nač: Jarní bylinky v tachovské kuchyni	32
Dokud hrách a kapusta, chaloupka není pustá: Když je třeba dodržovat půst	40
Ne jednako Bůh rozdává, jednomu hus, druhému páva: Ohlasy blízké i vzdálené kuchyně restaurací a lázeňských hotelů	54
Vraz tam dvacet vajec: Recepty pro úspěšné koledníky	66
Léto	78
O paní Haně, a jak na Šumavě nakonec nezůstala	80
Lidé se radují létu, včely květu: Léto na talíři	88
Chceš-li z pole bráti, musíš na ně dáti: Jídlo, když není času nazbyt	100
Co se v létě rodí, pro zimu se hodí: Letní zavařeniny a zpracování drobného ovoce	114
Kdyby nebylo oráče, nebylo by (boháče ani) koláče: Pečení s lesními plody i bez nich ...	126
Podzim	146
O paní Anně, a jak život strávila v lese a na zahradě	148
V čase nouze i brambory pochoutkou: Bramborová jídla na každý den	154
Sliby jako v lese hříby: Houby v kuchyni	176
Holoubci a ouška: Historie řádně zavinitá	186
Máš-li chléb, zuby se najdou: Domácí chléb.	202
Nejen chlebem živ jest člověk: Podzimní zvěřinové hody	218
Zima	236
O paní Marii, a jak odešla s manželem do Plané	238
Dobrá hospodyňka si s kouskem masa vždycky poradí: Zabijačky a masová jídla	244
Na Vánoce dlouhý noce: Sváteční vaření	270
Chléb náš vezdejší – buchty jsou jedlejší: Masopustní pečení	292
Závěr	304

Inhalt

Vorwort	4
Frühling	24
Von Frau Hermine, und wie sie unter den Perlmutterknöpfen kochte	26
Kräuter, Stein' und Wort, haben an Kräften großen Hort: Fühjarskräuter in der Tachauer Küche	32
In den Fasten leeren die Bauern Keller und Kasten: Wenn man fasten muss	40
Der eine hat die Mühe, der andre hat die Brühe: Der nahe sowie entfernete Widerhall der Küche der Restaurants und Kurhotels	56
Wer viel Eier hat, backt viel Kuchen: Rezepte für erfolgreiche Osterbescherungssammler ..	66
Sommer	78
Von Frau Hana, und wie sie im Böhmerwald letztendlich nicht blieb	80
Den Sommer schändet kein Donnerwetter: Der Sommer auf dem Teller	88
Wer den Acker nicht baut, dem wächst Unkraut: Gerichte, wenn man viel zu tun hat	100
Der Sommer ist ein Nährer, der Winter ein Verzehrter: Eingemachte Sommerfrüchte und Bearbeitung von Beeren	114
Ein Weib kann nicht Kuchen backen ohne Mehl: Backen mit Waldfrüchten sowie ohne .	126
Herbst	146
Von Frau Anna, und wie sie ihrem Leben im Wald und Garten verbrachte	148
Jetzt musst du eine Zeit lang Kartoffeln essen: Kartoffelgerichte für jeden Tag	154
Wenn Dir das Leben einen Korb gibt: Geh ' Pilze sammeln! Pilze in der Küche	176
Täubchen und Öhrchen: Eine richtig gerollte Geschichte	186
Kein Brot ist zu hart, aber kein Brot ist hart: Hausgemachtes Brot	202
Der Mensch lebt nicht vom Brot allein: Herbstliches Wildessen	218
Winter	236
Von Frau Marie, und wie sie mit dem Gatten nach Plan ging	238
Es wird mit Recht ein guter Braten gerechnet zu den guten Taten: Hausschlachtungen und Fleischgerichte	244
Tages Arbeit, abends Gäste! Saure Wochen, frohe Feste! Festliches Kochen	270
Pfefferkuchen und Brantwein wollen stets beisammen sein: Faschingsbacken	292
Schlusswort	304

Úvod

Vorwort



Tachovská kuchařka

receptů, příběhů a vzpomínek

Tachauer Kochbuch

der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen

Úvodem

Vorwort

... těm, pro které je jídlo něco víc než každodenní nutnost.

... an die, für die das Essen etwas mehr bedeutet als nur alltägliche Notwendigkeit.

Vydejme se na cestu Tachovskem – svéráznou krajinou západních Čech na hranici s Bavorskem. Poznejme tachovský region prostřednictvím chutí, vůní a vzpomínek jeho současných i minulých obyvatel. Tato kniha pojednává nejen o jídle, ale zejména o lidech, jejich životě a příbězích spojených s místními událostmi i velkými dějinami; je koláží vytvořenou z receptů, výpovědí pamětníků a střípků z historie, která poskytuje jedinečný pohled na každodennost zasazenou do kontextu klíčových momentů 20. století.

Každý z nás si ve své paměti uchovává řadu vzpomínek na různé události, které se staly a které jsou spojeny nejen s konkrétním místem, ale rovněž s dalšími vjemy. Paměť je spojena se smysly a jídlo, které vnímáme všemi smysly, je jedním z nejvýznamnějších nositelů vzpomínek. Jídlo stimuluje vzpomínání na minulé děje a může evokovat vzpomínky spojené s širším kontextem určité události. Skrze vzpomínání na dětství, své blízké, domov nebo konkrétní osoby si možná vybavíme i konkrétní chutě a vůně a naopak si při vzpomínce na jedinečné chutě a vůně vybavíme detaily určité situace. Zkuste to, zavřete oči a zavzpomínejte na chutě a vůně vašeho dětství...

Machen wir uns auf den Weg durch die Tachauer Gegend – durch die eigenartige Landschaft Westböhmens an der bayerisch-böhmischen Grenze. Lernen wir gemeinsam die Tachauer Region mittels Geschmäckern, Düften und Erinnerungen ihrer gegenwärtigen

sowie früheren Bewohner kennen. Dieses Buch behandelt nicht nur das Essen, sondern auch die Menschen, ihr Leben und ihre Geschichten, die mit lokalen Ereignissen sowie mit der großen Geschichte verbunden sind; es stellt eine aus Rezepten, Aussagen der Zeitzeugen und Scherben der Historie entstandene Kollage dar, die uns einen einzigartigen Blick auf den Alltag im Kontext der Schlüsselmomente des 20. Jahrhunderts anbietet.

Jeder von uns bewahrt im Gedächtnis viele Erinnerungen an verschiedene Ereignisse, die geschahen und die nicht nur mit einem konkreten Ort verbunden sind, sondern zugleich mit verschiedenen Wahrnehmungen, Empfindungen. Das Gedächtnis ist mit Sinnen verknüpft und das Essen, das man mit allen Sinnen wahrnimmt, ist einer der wichtigsten Träger der Erinnerungen. Durch das Essen wird das Erinnern an vergangenes Geschehen stimuliert, wodurch auch die auf einen breiteren Kontext eines bestimmten Ereignisses bezogenen Erinnerungen hervorgerufen werden können. Durch das Erinnern an die Kindheit, an die Nächsten, das Heim oder an bestimmte Personen stellen wir uns vielleicht auch konkrete Geschmäcker und Düfte vor oder umgekehrt: bei der Erinnerung an einzigartige Geschmäcker und Düfte werden Details einer bestimmten Situation plötzlich wieder offenbar. Versuchen Sie das, machen Sie die Augen zu und erinnern Sie sich an die Geschmäcker und Düfte Ihrer Kindheit...



Průvodkyně krajinou jídla a vzpomínání

Kuchařka, kterou držíte v ruce, je plná obrázků, receptů, jídla a s ním spojených příběhů těch, kteří žili nebo dosud žijí na Tachovsku. Je věnovaná těm, kteří jej byli nuceni opustit, i těm, kteří sem přišli a hledali nový domov; zachycuje rovněž ty, kteří se zde narodili a mohli zůstat, i ty, kteří zde byli s námi a již nejsou. Hlavními průvodkyněmi po cestě krajinou jídla a vzpomínek jsou čtyři ženy, v jejichž životě se zrcadlí osudy a události regionu – paní **Hermine**, původem z vysídlené německé rodiny, paní **Hana**, původem ze slovenské rodiny z Rumunska, paní **Anna**, původem z rusínské rodiny z Rumunska, a paní **Marie**, původem z Čech.

V období před druhou světovou válkou bylo Tachovsko jazykově velice homogenním regionem obývaným většinou Němci, na venkově žilo také nepočtené židovské obyvatelstvo, česká menšina byla tvořena převážně úředníky a zaměstnanci státní správy. Mezi české obyvatelstvo patřila i naše průvodkyně **Marie**, která byla původem z Čech a přišla na Tachovsko spolu s manželem (dražním stavitelem) v období první Československé republiky. Hlavními zdroji informací o paní Marii a její kuchyni nám byly kuchařské sešity, které si vedla, a vzpomínky její vnučky.

Do života regionu zasáhly výrazně válečné události: čeští úředníci museli opustit pohraničí po mnichovské dohodě před začátkem války, židovští obyvatelé válku většinou



nepřežili a tachovští Němci byli po válce nuceně odsunuti. Je obtížné shrnout nucený odsun německého obyvatelstva do několika vět, ale je nutné zmínit alespoň okolnosti, které se výraznou měrou podílejí na životě regionu do dnešních dnů a ovlivňují i téma zpracovávané v této knize. Nucený odsun německého obyvatelstva probíhal na Tachovsku v letech 1945 až 1947. Odsunuté německé obyvatelstvo odcházelo zejména do sousedního Bavorska, přičemž se často tito lidé usídlili nedaleko česko-německé hranice, téměř na „dohled“ od svého původního domova. Někteří Němci mohli nebo museli na Tachovsku z různých důvodů zůstat, jednalo se například o specialisty v průmyslu, osoby ze smíšených manželství nebo ty, kteří zůstali na přímluvu vlivných místních. Jednou z nuceně odsunutých rodin byla v roce 1946 i rodina paní **Hermine**, další z našich průvodkyní. Hlavními zdroji informací o paní Hermine, jejích receptech a rodinném zázemí, nám byly její kuchařské sešity a materiály z muzejního archivu ve Weidenu.

Již v průběhu odsunu německého obyvatelstva byla oblast tachovského pohraničí osídlována různorodými skupinami obyvatel. Ve srovnání s jinými vysídlenými pohraničními oblastmi nebylo lesnaté a neúrodné Tachovsko příliš atraktivní pro české migranty z vnitrozemí. Při dosídlování zde hráli významnou úlohu českoslovenští krajané, kteří žili v zahraničí (Polsko, Slovensko, Ukrajina, Rumunsko nebo Maďarsko) a spojovali svůj původ s předválečným Československem (jež obsahovalo i území Podkarpatské Rusi). Českoslovenští agitátoři navštěvovali oblasti obydlené krajanů a zvali je k osídlení pohraničí. První z nich, kteří vyslyšeli jejich výzvu, se potkali na Tachovsku ještě s původními německými obyvateli.

Mezi nově příchozími byla i rodina slovenského původu naší další průvodkyně – paní **Hany**, která přišla na Tachovsko po 2. světové válce z rumunského Rudohoří. Sedmihradské Rudohoří (župy Bihor a Sălaj) bylo v průběhu historie pod uherskou, rumunskou i maďarskou správou. Na přelomu 18. a 19. století přišli na toto území drobní zemědělci z Horních Uher (území převážně dnešního Slovenska). V tomto regionu se tak mluvilo směsí rumunštiny, maďarštiny a slovenštiny a právě odsud pocházeli předkové paní Hany. O paní Haně jsme se dozvěděly krátce předtím, než v roce 2017 zemřela, a tak hlavními zdroji informací o jejích receptech a životních osudech byly rozhovory vedené s její dcerou a vnučkou.



Spolu s reemigrační vlnou krajanů z Rumunska se na Tachovsko dostali i dosídlenci řeckokatolického vyznání, kteří se později přiklonili k pravoslaví. K nim patřila i rodina naší průvodkyně – paní **Anny**, která přišla na Tachovsko v zimě roku 1947 z oblasti Tarna Mare. Tato oblast byla do poloviny 20. století obydlena slovenskými Rusíny. Rusíni jsou obyvatelé bývalé Podkarpatské Rusi (dnešní ukrajinská Zakarpatská oblast) a okolních regionů (včetně východních částí Slovenska), ovšem vzhledem k jejich rozsáhlé migraci způsobené nejčastěji ekonomickými důvody je najdeme i v dalších zemích. Hlavními zdroji informací o paní Anně byly rozhovory, které jsme s ní uskutečnily v letech 2013 až 2016, a rovněž rozhovory s jejími příbuznými.

Dalšími průvodkyněmi a průvodci krajinou jídla a vzpomínání nám byla řada dalších pamětníků rozličného původu, kteří žili nebo žijí na Tachovsku a mohli nás provádět svým vyprávěním. Jejich seznam spolu se základními informacemi o nich naleznete v závěru této knihy. U vybraných pamětníků byla na jejich přání křestní jména anonymizována.

Knihy je rozdělena do čtyř hlavních částí, které odpovídají čtyřem ročním obdobím, a jsou vždy uvozeny medailonem o životě jedné z hlavních průvodkyň. Tato koncepce kuchařky ovšem neznemožňuje, abyste si ji otevřeli na jakémkoliv místě a začali se do ní.

Begleiterinnen durch die Landschaft des Essens und der Erinnerungen

Das Kochbuch, das Sie gerade in Ihren Händen halten, beinhaltet etliche Bilder, Rezepte, Gerichte und damit verbundene Geschichten deren, die in der Tachauer Region lebten oder bisher leben. Es ist denjenigen gewidmet, die gezwungen wurden, diese Gegend zu verlassen, sowie denen, die hierher kamen, um neue Heimat zu finden; darin werden sowohl diejenigen betrachtet, die hier geboren wurden und bleiben durften, als auch die, die hier waren und nicht mehr da sind. Die Hauptbegleiterinnen auf dem Weg durch die Landschaft des Essens und der Erinnerungen sind vier Frauen, deren Leben die Schicksale und Ereignisse der Region widerspiegeln – Frau **Hermine** aus der ausgesiedelten deutschen Familie, Frau **Hana** aus der slowakischen Familie aus Rumänien, Frau **Anna** aus der ruthenischen Familie aus Rumänien und Frau **Marie** aus Böhmen.

Vor dem zweiten Weltkrieg war die Tachauer Gegend eine sprachlich eigentlich sehr homogene Region, die vorwiegend von der deutschsprachigen Bevölkerung bewohnt wurde, auf dem Lande lebte eine geringe Anzahl jüdischer Bevölkerung und die tschechische Minderheit wurde vorwiegend von Beamten und Angestellten der Staatsverwaltung gebildet. Zu der tschechischsprachigen Bevölkerung gehörte auch unsere Begleiterin **Marie**, die aus Böhmen stammte und in die Tachauer Region mit ihrem Gatten (dem Bahnbauer) in der Zeit der ersten Tschechoslowakischen Republik kam. Die Hauptquellen der Informationen über Frau Marie und über ihre Küche waren für uns ihre Kochhefte, die sie führte, und die Erinnerungen ihrer Urenkelin.

Das Leben der Region wurde deutlich von den Kriegereignissen betroffen: die tschechischen Beamten mussten nach dem Münchner Abkommen vor dem zweiten Weltkrieg das Grenzgebiet verlassen, die Mehrheit der jüdischen Bevölkerung wurde während des Krieges ermordet, die deutschsprachigen Bewohner der Tachauer Region wurden nach dem Krieg unter Zwang ausgesiedelt. Es ist kompliziert die Zwangsausiedlung der deutschsprachigen Bevölkerung in ein paar Sätzen zusammenzufassen, aber es ist notwendig, wenigstens solche Umstände zu nennen, die bis heute das Leben der Regi-



on sowie das in diesem Buch dargestellte Thema beeinflussen. Die Zwangsaussiedlung der deutschsprachigen Bevölkerung verlief in der Tachauer Region in den Jahren 1945 bis 1947. Die ausgesiedelten deutschen Bewohner gingen vor allem in das benachbarte Bayern, wobei sich diese Menschen oft unweit der deutsch-tschechischen Grenze ansiedelten, fast in Sichtweite ihrer ursprünglichen Heimat. Manche Deutsche wollten und durften oder im Gegenteil mussten in der Tachauer Region aus verschiedenen Gründen bleiben, es handelte sich zum Beispiel um Experten in der Industrie, Personen aus den Mischehen oder um die, die aufgrund der Fürbitte der einflussreichen Tschechen nicht weggehen mussten. Eine der zwangsausgesiedelten Familien war im Jahre 1946 auch die Familie von Frau **Hermine**, der nächsten unserer Begleiterinnen. Die Hauptquellen der Informationen über Frau Hermine, ihre Rezepte und ihr Familienumfeld waren für uns ihre Kochhefte und Materialien aus dem Archiv des Stadtmuseums Weiden.

Bereits während der Zwangsaussiedlung wurde das Tachauer Grenzgebiet mit verschiedenen Bevölkerungsgruppen nachgesiedelt. Im Vergleich mit anderen ausgesiedelten Grenzregionen war die waldige und unfruchtbare Tachauer Gegend für die Migranten aus dem tschechischen Innenland weniger attraktiv. Bei der Nachsiedlung spielten hier die tschechoslowakischen Landsleute eine bedeutende Rolle, die im Ausland lebten (Polen, die Slowakei, Ukraine, Rumänien oder Ungarn) und ihre Herkunft mit der Vorkriegstschechoslowakei verbanden (die auch das Gebiet Transkarpatiens umfasste). Die tschechoslowakischen Agitatoren besuchten die von den Landsleuten bewohnten Gebiete und luden sie zur Besiedlung des Grenzgebiets ein. Die ersten von ihnen, die diese Aufforderung hörten, begegneten in der Tachauer Region noch den ursprünglichen deutschsprachigen Bewohnern.

Unter den Neukommenden war auch die Familie slowakischer Herkunft, aus der unsere nächste Begleiterin Frau **Hana** stammte. Sie kam in die Tachauer Region nach dem zweiten Weltkrieg aus dem Siebenbürgischen Erzgebirge. Das Siebenbürgische Erzgebirge (Gäule Bihor und Sălaj) war während der Geschichte unter der ungarischen, rumänischen sowie magyarischen Verwaltung. An der Wende des 18. und 19. Jahrhunderts kamen kleine Landwirte aus Oberungarn (vorwiegend das Gebiet der heutigen Slowakei) in diese Gegend. In dieser Region mischten sich das Rumänische, Ungarische und Slowakische, und gerade von hier stammten die Vorfahren von Frau Hana. Über Frau Hana erfuhren wir kurz vor ihrem Tod im Jahre 2017, deshalb sind die Hauptquellen über ihre Rezepte und Lebensschicksale die Gespräche mit ihrer Tochter und Enkelin.

Gemeinsam mit der Remigrierungswelle der Landsleute aus Rumänien kamen in die Tachauer Region auch die Nachsiedler der griechisch-katholischen Konfession, die später zur Orthodoxie konvertierten. Zu ihnen gehörte auch die Familie unserer Begleiterin – Frau Anna, die in die Tachauer Region im Winter des Jahres 1947 aus dem Gebiet Tarna Mare kam. Dieses Gebiet wurde bis zur Hälfte des 20. Jahrhunderts von slowa-

kischen Ruthenen besiedelt. Die Ruthenen sind Bewohner des Transkarpatiens und der nahliegenden Regionen (samt Ostteilen der Slowakei), aber wegen der vor allem durch die ökonomischen Gründe verursachten Migration leben sie auch in anderen Ländern. Die Hauptquellen der Informationen über Frau Anna waren die Gespräche, die wir mit ihr in den Jahren 2013 bis 2016 führten, und zugleich auch die Gespräche mit ihren Verwandten.

Weitere Begleiterinnen und Begleiter durch die Landschaft des Essens und der Erinnerungen waren für uns zahlreiche Zeitzeugen verschiedener Herkunft, die in der Tachauer Region lebten oder leben und die uns mit ihrer Erzählung begleiten konnten. Ihre Liste samt den Hauptinformationen über sie finden Sie am Schluss dieses Buches. Bei manchen Zeitzeugen wurden auf ihren Wunsch ihre Vornamen anonymisiert.

Das Buch wird in vier Hauptteile gegliedert, die vier Jahreszeiten entsprechen und immer mit dem Medaillon über das Leben einer der Hauptbegleiterinnen eingeführt werden. Diese Struktur des Kochbuchs macht es aber nicht unmöglich, dieses auf beliebiger Stelle zu öffnen und sich darin zu vertiefen.



Orientaci v koláži různých zdrojů, výpovědí pamětníků a dalších informací usnadňují následující ikony:

Die Orientierung in der Kollage verschiedener Quellen, Aussagen der Zeitzeugen und weiterer Informationen wird durch folgende Symbole erleichtert:

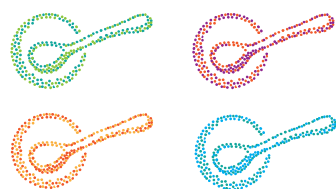
Citace / Zitat



Doplňující informace /
Ergänzende Information



Recept / Rezept



Poznámka autorky /
Kommentar der Autorinnen



Medailon / Medaillon

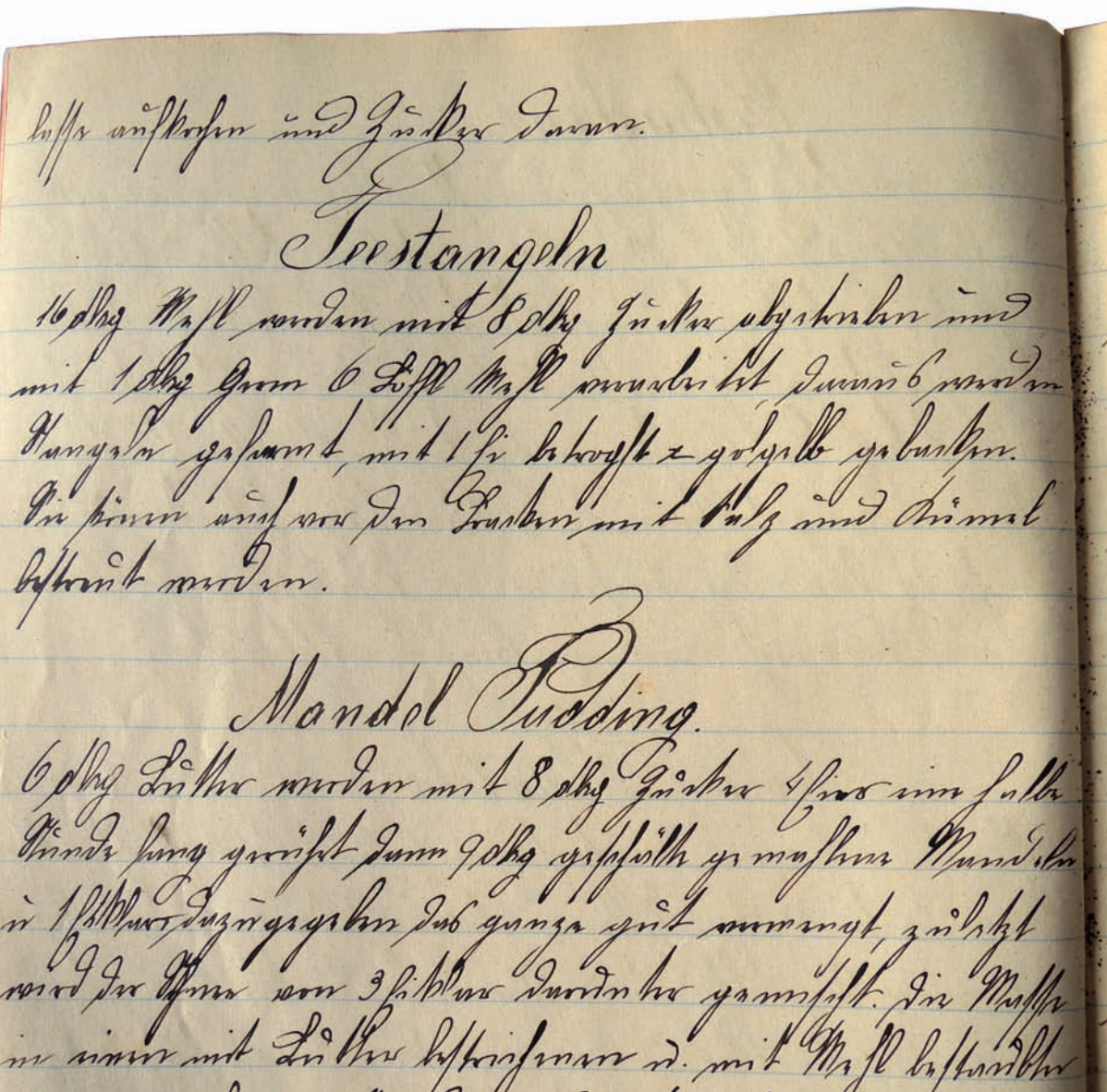


Kuchyňské čtení a psaní

Vedle výpovědí pamětnic a pamětníků nám byly významným zdrojem informací ručně psané kuchařské sešity. Sešity zachycují nejen různé recepty, ale i ručně psané poznámky svých majitelů, výstřižky z novin a všelijaké další postřehy mnohdy přesahující prostý podklad k domácímu vaření. Recepty z kuchařských sešitů jsou ponechány ve formátu, v jakém byly v originále, proto je někdy recept uveden ve formě textového návodu, jindy s uvedením výčtu surovin, mnohdy nejsou uvedeny váhy a množství. Některé komentáře k receptu jsou proto uvedeny i v poznámkách autorky. Řada dalších námětů k obsahu i obrazovému doprovodu byla získána z rozličných paměťových pramenů, archivních zdrojů, knižních publikací, časopisů a dalších materiálů uvedených v seznamu na konci publikace.

Lesen und Schreiben in der Küche

Neben den Aussagen der Zeitzeugen stellten die handschriftlichen Kochhefte eine wertvolle Informationsquelle dar. Die Hefte beinhalten nicht nur verschiedene Rezepte, sondern auch handgeschriebene Notizen einzelner Inhaberinnen, Zeitungsausschnitte und vielerlei weitere Bemerkungen, die oft den Rahmen der bloßen Grundlage für das Hauskochen überschritten. Die Rezepte aus den Kochheften werden hier in der Originalfassung veröffentlicht, deshalb werden bei manchen Rezepten Texte mit Zubereitungsbeschreibungen angegeben, bei anderen werden nur die Zutaten aufgelistet, oft fehlen die Angaben über Gewicht und Menge. Deshalb werden solche Rezepte noch in den Kommentaren der Autorinnen ergänzt. Viele weitere Vorschläge zum Inhalt sowie zu den Abbildungen wurden aus verschiedenen Erinnerungs- und Archivquellen, Büchern, Zeitschriften und weiteren Materialien gewonnen, die in der Liste am Ende der Publikation genannt werden.





Významným zdrojem informací nám byla Freislebenova sbírka – celým názvem v německém originále: Heimat an der Grenze – Geschichte des Bezirks Tachau, v českém překladu: Vlast na hranicích – dějiny okresu Tachov. Alfred Freisleben, původem z vysídlené německé rodiny,

se narodil v roce 1930 v Pořežově a zemřel v Norimberku v Bavorsku v roce 2013. Tento rodák z Tachovska vytvořil rozsáhlou sbírku dokumentů doplněnou o vlastní komentáře a texty o svém domovském regionu. Na základě vyhodnocení celé řady historických knih, sběru novinových článků, zveřejněných i rukopisných místních kronik, vzpomínek, deníků, ale i prostřednictvím záznamů rozhovorů s příbuznými a rodáky mapuje historii okresu Tachov z pohledu tamních českých Němců. Ve své předmluvě zdůrazňuje, že se nesnažil zachytit pouze významné historické události, které měly na jeho kraj fatální – většinou negativní – dopad, ale hlavně podat svědectví o každodenních příbězích ze života krajanů. Mezi nepřeborným množstvím vzpomínek najdeme i ty, které se váží k jídlu a vaření.



Eine bedeutende Informationsquelle war für uns die Freislebens Sammlung. Es handelt sich um eine bisher nicht publizierte Archivquelle, die aus dem Gesichtspunkt der deutschsprachigen Bevölkerung in vielfältigen Textsorten die Geschichte der Tachauer Region darstellt. Die Sammlung oder Chronik wird unter dem Namen: Heimat an der Grenze – Geschichte des Bezirks Tachau im Stadtmuseum Weiden bewahrt. Sie wurde von Alfred Freisleben (Purschau 1930 – Nürnberg 2013) zusammengestellt, er ergänzte die verschiedensten Dokumente (Zeitungsartikel, Passagen aus Lokalchroniken, Memoiren, Tagebücher, Erzählung der Zeitzeugen usw.) aufgrund der Auswertung von einer Reihe historischer Publikationen und

auch aufgrund der Reflexion der persönlichen Erlebnisse um den eigenen Kommentar. Dadurch entstand eine einzigartige Sammlung, die nicht nur die Reihenfolge der historischen Meilensteine im Grenzgebiet präsentiert, sondern auch Erlebnisse, Ansichten und Erinnerungen der deutschsprachigen Bewohner der Tachauer Region umfasst. Gerade diesen Aspekt betont Freisleben in seinem Vorwort: er bemühte sich eigentlich nicht nur darum, die wichtigen historischen Ereignisse festzuhalten, die für seine Region fatale – meistens negative – Auswirkungen hatten, sondern vor allem über die Alltagsgeschichten aus dem Leben der Landsleute zu berichten. Unter der unerschöpflichen Anzahl der Erinnerungen finden wir viele, die sich auch auf Essen und Kochen beziehen.



Rozmanitost tématu a regionu se odráží i v jazyce využitých písemných a mluvených zdrojů. V originálech receptů a příběhů záměrně ponecháváme specifický ráz a původní styl textu i mluvy, ať se jedná o dialektismy či ojedinělá slova z řeči ze země původu vzpomínajících pamětníků, nespisovné výrazy, slang nebo o typické rysy mluvené řeči v toku vypravování a jeho emocionální zbarvení.

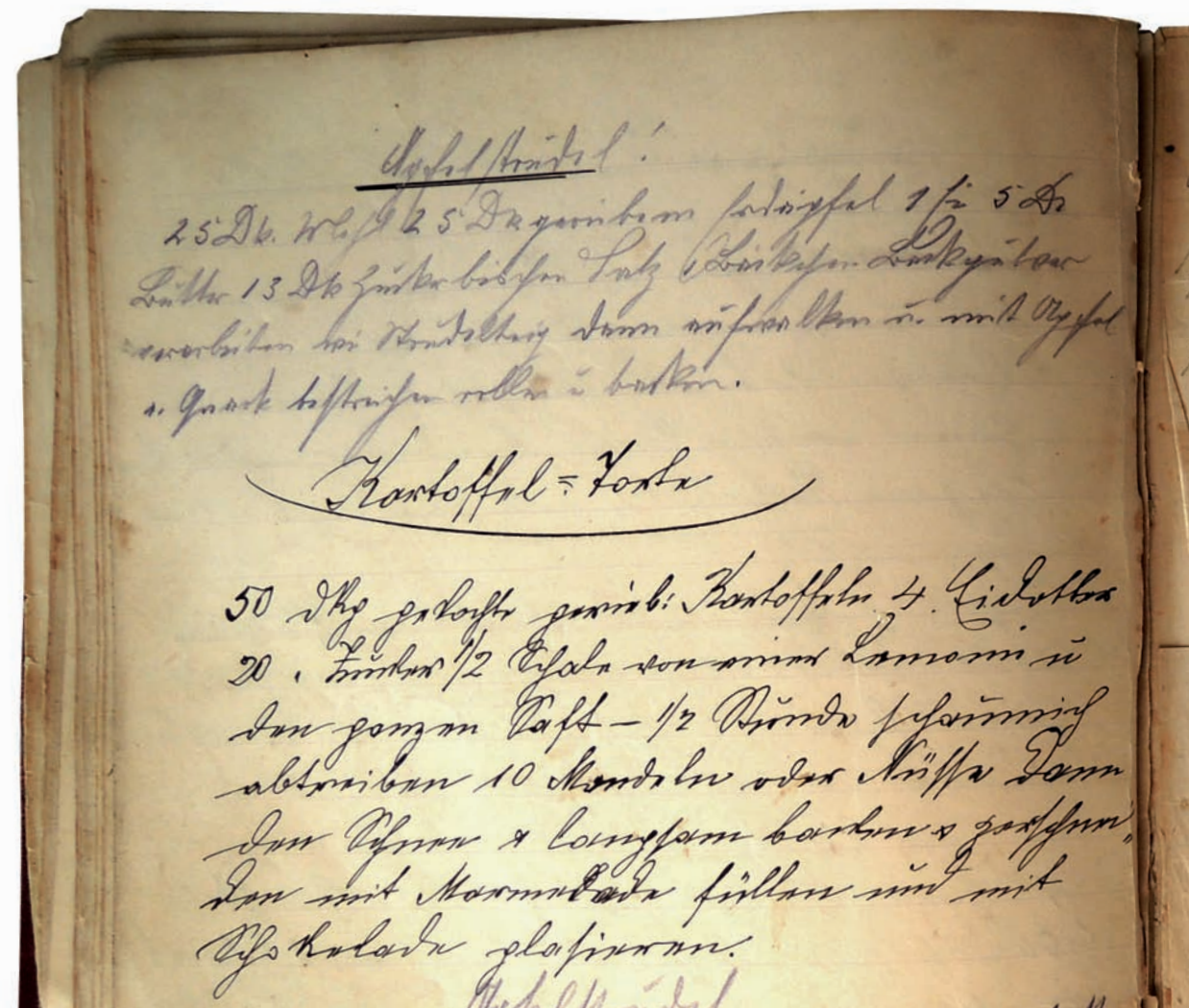
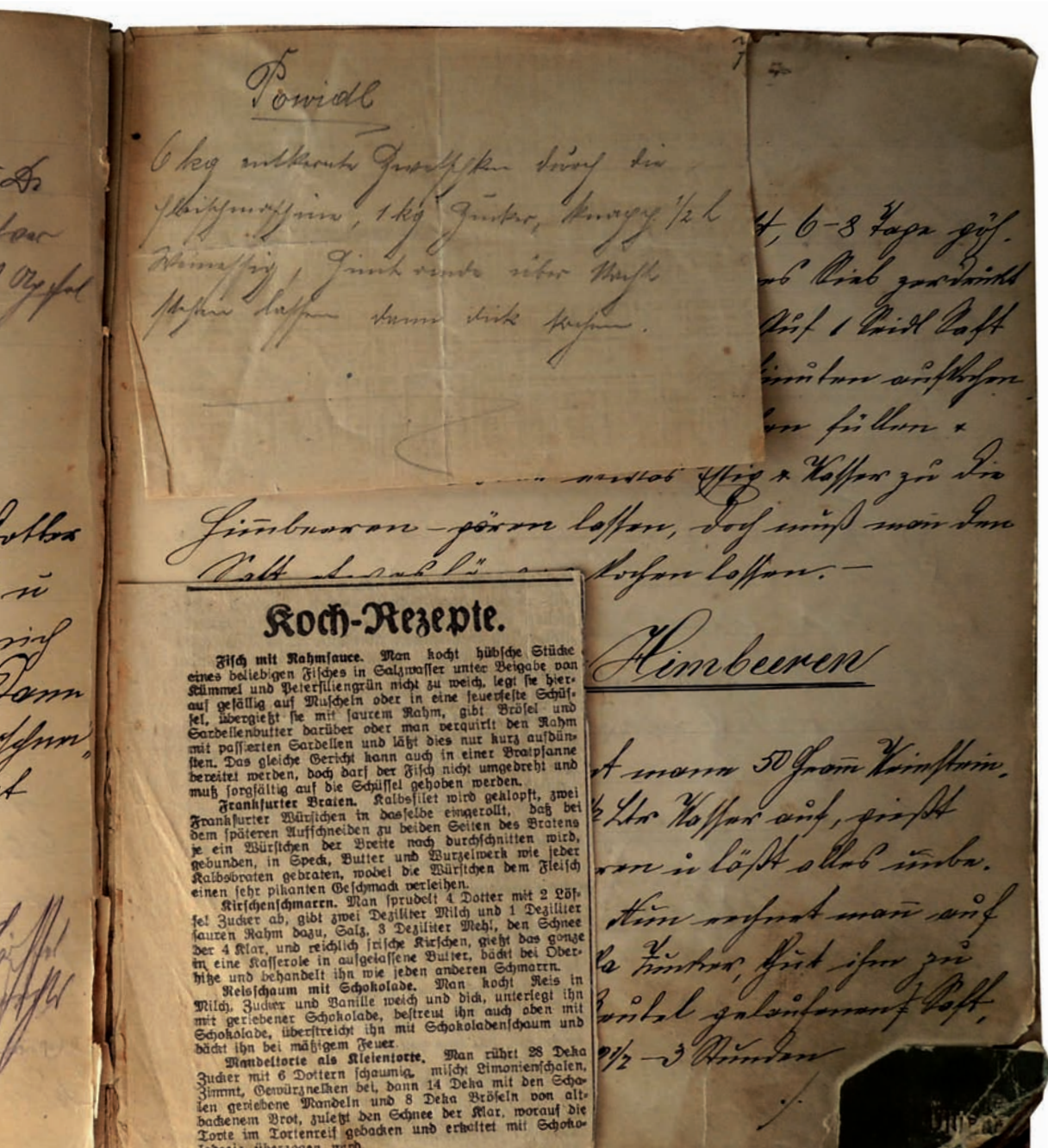
Svéráznost vypravěčů a jejich kraje se pak ozývá v obou jazycích – češtině i němčině – a podtrhuje mozaikovitý charakter celé knihy. Specifické rysy jsou zachovány i v přeložené verzi, která vždy následuje za původním zněním. Respektujeme odlišnosti při střídání stylistických útvarů (recept, vypravování, komentář) a rovněž se inspirujeme i celkovým jazykovým ztvárněním jednotlivých textů, přičemž v překladu přejímáme jejich specifika, a to zejména ve slovní zásobě. Do českého i německého překladu tak pronikly právě ony typické regionální či nářeční prvky: v němčině se jedná zejména o vliv jihoněmeckého standardu (v originálech je patrný vliv rozšířených rakouských kuchařských knih) nebo přímo o bavarismy, které často reflektují kontakty mezi němčinou a češtinou v příhraniční oblasti. V češtině pak využíváme hovorových či nespisovných výrazů, abychom zejména vyprávěným textům dodaly na autentičnosti a sblížily obě jazykové mutace.

Některé výrazy nebo pasáže si vyžádaly veskrze tvůrčí řešení v podobě neologismů (zejména u přejímek názvů jídel z jiných slovanských jazyků), originálních slovních spojení (opět u nářečních označení pokrmů) nebo u veršovaných ukázek lidové slovesnosti. U úvodních přísloví a citátů v nadpisech kapitol naleznou čtenáři dokonce různé tematicky se doplňující idiomy, které skutečně v jednotlivých jazycích existují.

Česká a německá verze textu tak není pouhým překladem. Představuje hravé prolínání, stejně jako tomu je v regionu, který zachycujeme. Odděleně nabízejí varianty stejně kvalitní zážitek pro všechny, kteří vládnu pouze jedním z těchto jazyků. Nejlépe si však knihu vychutnáte, budete-li ji číst nerozlučně v obou řečech a odhalovat v ní onen souzvuk, zrcadlení a vzájemnou (nejen) jazykovou inspiraci.

Die Vielfalt des Themas und der Region spiegelt sich auch in der Sprache der verwendeten schriftlichen sowie mündlichen Quellen wider. In der Originalfassung der Rezepte und Geschichten werden mit Absicht der spezifische Charakter und ursprüngliche Stil des Textes und der Rede bewahrt, egal ob sich um Dialektismen oder vereinzelt Wörter aus der Sprache der Herkunftsländer der Zeitzeugen, Ausdrücke aus der Umgangssprache oder dem Slang oder um andere typische Merkmale der Mündlichkeit im Strom der Rede beim Erzählen und um die emotionelle Färbung handelt.

Die Einzigartigkeit der Erzähler und ihrer Region erschallt dann in beiden Sprachen – im Deutschen sowie im Tschechischen – und unterstreicht den mosaikartigen Charakter des ganzen Buches. Die spezifischen Attribute werden auch in den übersetzten Passagen erhalten, die immer nach der Originalfassung folgen. Wir respektieren die Unterschiede beim Wechseln der Gattungen (Rezept, Erzählung, Kommentar) und lassen uns auch von der gesamten sprachlichen Gestaltung der einzelnen Texte inspirieren, wobei bei der Übersetzung zugleich ihre Spezifika übernommen werden, vor allem dann im Wortschatz. In die deutsche sowie tschechische Übersetzung haben gerade jene typischen regionalen oder mundartlichen Elemente durchgedrungen: in der deutschen Sprache handelt es sich besonders um den Einfluss des süddeutschen Standards (in den



Originaltexten ist der Einfluss der beliebten österreichischen Kochbücher offensichtlich) oder direkt um Bavarismen, in denen oft die Kontakte zwischen dem Deutschen und Tschechischen im Grenzgebiet reflektiert werden. In der tschechischen Sprache verwenden wir die Ausdrücke des mündlichen Standards oder der Umgangssprache, um vor allem bei den erzählten Texten die Authentizität zu erhöhen und beide sprachliche Versionen näher zu bringen.

Manche Ausdrücke oder Passagen verlangten eine durchaus kreative Lösung in der Form von Neologismen (vor allem bei der Übernahme der Bezeichnungen der Gerichte aus anderen slawischen Sprachen), von originellen Wortverbindungen (wieder bei mundartlichen Benennungen der Gerichte) oder bei gereimten Texten der Volksdichtung. Bei einleitenden Redewendungen und Zitaten am Anfang der einzelnen Kapitel findet der Leser sogar verschiedene, sich thematisch ergänzende Idiome, die es wirklich in einzelnen Sprachen gibt.

Die deutsche sowie tschechische Fassung des Textes sind keine bloßen Übersetzungen. Sie stellen eine spielerische Überschneidung dar, ähnlich wie das der Fall in der Region ist, die wir präsentieren. Getrennt bieten die Varianten ein gleichmäßig hochwertiges Erlebnis für alle, die nur eine dieser Sprachen beherrschen. Am besten genießen Sie dieses Buch aber, wenn Sie es unzertrennlich in beiden Sprachen lesen und den Einklang, die Widerspiegelung und die gegenseitige (nicht nur sprachliche) Inspiration darin entdecken werden.



Poděkování

Svou vděčnost a poděkování za spolupráci a cenné rady bychom rády projevíly zejména všem pamětníkům, kteří měli trpělivost nám mnohdy i opakovaně sdělovat, vysvětlovat a vyprávět své vzpomínky. Kniha vznikala za ochotné spolupráce s Muzeem Českého lesa v Tachově, Městským muzeem ve Weidenu, obcí Lesná, obcí Bärnau, Státním okresním archivem v Tachově a mnohými dalšími konzultanty z řad našich spolupracovníků, přátel a známých.

V kuchařce nejsou a ani nemohou být zachyceny všechny recepty a příběhy, které se nám dostaly do rukou. Věříme však, že všehochoť prezentovaná v kuchařce poskytuje jedinečný obraz tachovského regionu. Pojďme spolu s našimi průvodkyněmi a průvodci objevovat zajímavou krajinu chutí, vůní a vzpomínek.

Krásnou cestu vám přejí
Gabriela, Andrea a Tereza
(autorky)



Danksagung

Unsere Dankbarkeit und unseren Dank für die Zusammenarbeit und wertvolle Ratschläge wollen wir insbesondere allen Zeitzeugen äußern, die uns geduldig, oft auch wiederholt erklärt, ihre Erinnerungen mitgeteilt und erzählt haben. Das Buch ist unter der bereitwilligen Zusammenarbeit mit dem Museum des Böhmisches Waldes Tachau, Stadtmuseum Weiden, mit der Gemeinde Schönwald, Stadt Bärnau, mit dem Staatlichen Bezirksarchiv Tachau und mit vielen weiteren Beratern unter unseren Mitarbeitern, Freunden und Bekannten entstanden.

In dem Kochbuch werden nicht alle Rezepte und Geschichten festgehalten, die uns in die Hände geraten sind. Das wäre kaum möglich gewesen. Wir glauben wohl, dass das im Kochbuch präsentierte Allerlei ein einzigartiges Bild der Tachauer Region bietet. Gehen wir gemeinsam mit unseren Begleiterinnen und Begleitern die interessante Landschaft der Geschmäcke, Düfte und Erinnerungen entdecken.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Reise.
Gabriela, Andrea a Tereza
(Autorinnen)



Výběr receptů, příběhů a témat i jejich vzájemná provázanost poskytuje pohled na tachovský region, který může být do značné míry ovlivněn i osobnostmi autorek a jejich každodenními životy. Před téměř sto lety kriticky poznamenala Klara Roth v úvodu ke své kuchařce, jak malou důležitost přikládají tehdejší dívky vaření:

„Vaření připadá našim dnešním mladým ženám jako podřadná činnost, protože výchova vychází z toho, že dívkám je potřeba dát buď obsáhlé vědecké vzdělání, nebo je poslat do zaměstnání, jakmile vyhodí školu. Přesto ale zůstává ideálem a přáním každé mladé ženy – ať si to přizná, nebo ne – být majitelkou vlastní plotny.“

Klara Roth: Kuchařka prosté i lepší domácnosti, nakladatelství Bonnes a Hochfeld, 1922

Autorky této kuchařky mají obsáhlé vědecké vzdělání, vychodily několik škol, jsou zaměstnané a přiznávají, že mají i vlastní plotnu! A přesto (nebo právě proto) si uchovávají ještě své další ideály a přání – jedno z nich se jim plní v podobě této knihy.

Pokouší se tím mimo jiné doložit, že přání a životní cíle lze stejně jako ingredience kombinovat a není zapotřebí se některých kvůli jiným vzdávat. Jen je nutno najít – stejně jako při přípravě pokrmů – tu správnou míru.

Die Auswahl der Rezepte, Geschichten und Themen sowie ihre gegenseitigen Bezüge bieten einen Blick auf die Tachauer Region, der in gewissem Maße von den Persönlichkeiten der Autorinnen und ihren alltäglichen Leben beeinflusst werden kann. Vor fast hundert Jahren bemerkte Klara Roth im Vorwort zu ihrem Kochbuch kritisch, wie die damaligen Mädchen das Kochen unterschätzen:

„Das Kochen erscheint unserer heutigen weiblichen Jugend meist als recht untergeordnete Beschäftigung, denn die Erziehung geht darauf aus, den Mädchen entweder eine recht umfassende wissenschaftliche Bildung zu geben, oder sie sobald sie die Schule verlassen haben, dem Berufsleben zuzuführen. Trotzdem bleibt das Ideal, der Wunsch einer jeden Jungfrau, möge sie es eingestehen oder nicht – der Besitz des eigenen Herdes.“
Klara Roth: Kochbuch für den einfachen und feineren Haushalt, Verlag von Boness und Hachfeld, 1922).

Die Autorinnen dieses Kochbuches verfügen über eine umfassende wissenschaftliche Ausbildung, haben mehrere Schulen absolviert, sind berufstätig und müssen darüber hinaus



zugestehen, dass sie auch einen eigenen Herd besitzen! Und trotzdem (oder gerade deshalb) bewahren sie noch ihre anderen Ideale und Wünsche – einer davon geht ihnen in der Gestalt dieses Buches in Erfüllung. . .

Sie versuchen damit unter anderem zu belegen, dass Wünsche und Lebensziele genauso wie die Zutaten kombinierbar sind und dass es nicht notwendig ist, auf manche wegen anderer zu verzichten. Man muss nur – wie bei der Zubereitung von Gerichten – das richtige Maß finden.





Jaro Frühling

„To si vzpomínám, e kdy jsem byl malej, tak mě máma v dycky vedla do školky, ona musela vstávat d ív, tak mě v dycky p ivedla k babi ce a babi ka mě pozvala dál. A jak byla zjara ještě po ránu strašná zima, tak děda honem: ‚Svlíkni se a poj do postele, ne.‘ Tak jsem si vlezl hned pod pe inu. A babi iká: ‚Budeme vstávat, dědo,‘ a on iká: ‚Ne, a bude teplo v baráku, a babi ka zatopí.‘ Tak jsme byli pod pe inou tak dlouho, ne bylo v baráku teplo. A on na mě: ‚A kdo pude do školky?‘ Já povídám: ‚Dědo, já ti budu pomáhat.‘ Mně se tam líbilo, on měl fajfku a neměl zuby. Tenkrát nebyly takový protézy. Tak on měl na tý fajfce takovou jako gumi ku, aby ho ty dásně nema kaly o to d evo. A on chodil jako námo ník, tak houpavě a ta fajfka mu lítala. Já si jí v dycky půj il a chodil jsem s tou fajfkou a napodoboval jsem ho. To byl hodnej děda. Babi ka ta byla zlatá.“

pan Ivan, Písa ova Vesce, rodi e původem z Rumunska

„Da erinnere ich mich, als ich klein war, dass mich meine Mama immer in den Kindergarten brachte, sie musste viel früher aufstehen, also da brachte sie mich immer erst zu meiner Großmutter und die Großmutter lud mich ins Haus ein. Da war es morgens im Frühjahr noch immer ganz kalt, so sagte der Großvater gleich: ‚Zieh dich aus und komm zu mir ins Bett, gell.‘ So kroch ich sofort unter die Decke. Und die Oma sagt: ‚So langsam aufstehen, Opa,‘ und er sagt: ‚Nein, nein, erst wenn es schön warm im Hause ist, erst wenn die Oma heizt.‘ Da lagen wir unter der Decke so lange, bis es im Hause schön warm war. Und er zu mir: ‚Und wer geht in den Kindergarten?‘ Und ich drauf: ‚Opa, ich werde dir helfen.‘ Mir hat es dort gefallen, er hatte eine Pfeife und keine Zähne. Damals gab es keine solchen Prothesen. Deshalb hatte er auf der Pfeife irgendeinen Gummi oder was, um sich das Zahn eisch vom Holz nicht wund zu drücken. Er ging wie ein Matrose – im Schaukelschritt og dann die Pfeife von Seite zu Seite. Ich borg diese dann immer und ging damit hin und her und ahmte ihn nach. Das war ein guter Großvater. Und meine Großmutter – die war golden.“

Herr Ivan, Albersdorf, Eltern aus Rumänien

O paní Hermíně, a jak vařila mezi perleťovými knoflíky Von Frau Hermine, und wie sie unter den Perlmutterknöpfen kochte

Paní Hermine se narodila v roce 1925 do rodiny tachovského majitele továrny na zpracování perleti, zejména na výrobu perleťových knoflíků. Díky stabilnímu zázemí, které celé rodině zajistil dobře prosperující a postupně se i rozšiřující podnik, prožila bezstarostné dětství a dospívání v relativně blahobytném měšťanském prostředí.



Jako ostatním dívkám z „dobrých rodin“ bylo i Hermíně poskytnuto odpovídající vzdělání, aby se mohla stát kultivovanou mladou dámou, ale i znalou hospodyní a postupem času třeba i vyhlášenou kuchařkou. Prvním krokem k tomu byl ručně psaný sešit s recepty, který si dvanáctiletá žákyně sedmé třídy tachovské měšťanské školy založila v rámci výuky vaření a péče o domácnost. Dozajista netušila, jak vzácným se její sešit, reprezentující skladbou receptů typickou kuchyni malého města v českém pohraničí třicátých let dvacátého století, v budoucnu v cizí zemi stane.

Repertoár receptů zaznamenaných mladinkou kuchařkou je opravdu velmi široký: od receptů na nejjednodušší všední jídla až po podrobné postupy na přípravu slavnostních, náročných pokrmů. Součástí popisů jsou i některé zvyky, pokyny pro servírování nebo rady pro méně zkušené hospodyňky.

Období, které bylo pro Hermínu navzdory všem historickým událostem v jejím soukromém životě v podstatě idylické, definitivně končí nejistou situací německy mluvícího obyvatelstva v českém pohraničí těsně po druhé světové válce. I její rodina obdržela jednoho dne příkaz k vysídlení. Když Hermine v roce 1946 opouští Tachov, bere si s sebou v povoleném padesátikilogramovém zavazadle také svůj školní kuchařský sešit. Životní cesta ji pak zavede až do Hildenu v Severním Porýní Vestfálsku, na recepty své staré vlasti však nezapomíná: vařilo se podle nich hojně, sešit byl užíván a doplňován dalšími generacemi a dozajista byly pokrmy podle něj připravené živoucí připomínkou původního ztraceného domova.



Frau Hermine wurde im Jahre 1925 in der Familie des Besitzers einer Tachauer Fabrik für die Perlmutterbearbeitung, vor allem war diese auf die Herstellung von Perlmutterknöpfen spezialisiert. Dank dem stabilen Umfeld, das der ganzen Familie durch das gutgehende, allmählich sogar wachsende Unternehmen gesichert wurde, verbrachte sie eine sorgenfreie Kindheit und frühe Jugendzeit im relativ wohlhabenden bürgerlichen Milieu.

Wie andere Mädchen „aus guten Familien“ erhielt auch Hermine eine entsprechende Ausbildung, um zur kultivierten Dame, aber auch zur sachverständigen und im Laufe

der Zeit vielleicht zur namhaften Köchin zu werden. Der erste Schritt in dieser Richtung stellte das handgeschriebene Heft dar, das die zwölfjährige Schülerin der siebten Klasse der Tachauer Bürgerschule im Rahmen des Haushaltsunterrichts anlegte. Sicher ahnte sie nicht, wie wertvoll ihr Heft, das durch die Zusammensetzung der Rezepte die typische Küche einer kleinen Stadt im tschechischen Grenzgebiet der 1930er Jahre repräsentiert, künftig im fremden Land noch wird.

Das Repertoire der von der jungen kleinen Köchin ist tatsächlich sehr breit: von Rezepten für das einfachste Essen bis zu ausführlichen Beschreibungen der Zubereitung von festlichen, aufwendigen Gerichten. Ein Bestandteil der Beschreibungen sind auch manche Sitten, Hinweise für das Servieren oder Ratschläge für weniger erfahrene Hausfrauen.

Die Zeit, die für Hermine trotz allen historischen Ereignissen in ihrem privaten Leben eigentlich idyllisch war, endet definitiv durch die unsichere Lage der deutschsprachigen Bevölkerung im tschechischen Grenzgebiet direkt nach dem zweiten Weltkrieg. Eines Tages erhielt auch ihre Familie den Bescheid zur Ausweisung. Während Hermine die Stadt Tachau im Jahre 1946 verlässt, nimmt sie in dem zugelassenen Fünfzig-Kilo-Gepäck auch ihr Schulheft mit Kochrezepten mit. Der Lebensweg führt sie dann bis nach Hilden in Nordrhein Westfalen, die Rezepte ihrer alten Heimat vergisst sie aber nicht: man kochte danach häufig, das Heft wurde von kommenden Generationen verwendet und ergänzt und die danach zubereiteten Gerichte wurden sicher zur leibhaftigen Erinnerung an das einstige verlorene Heim.





Frühlingstorte

Frau Hermine, Tachau, aus der ausgesiedelten deutschen Familie

11 dkg Butter abtreiben, 14 dkg Zucker beifügen und 14 dkg geschälte, geriebene Mandeln darunter rühren. Zuletzt 7 dkg Mehl und von 4 Eiweiß festen Schnee darunter rühren. Ca. 1 Stunde langsam backen lassen. Ausgekühlt mit Dotterglasur überziehen.

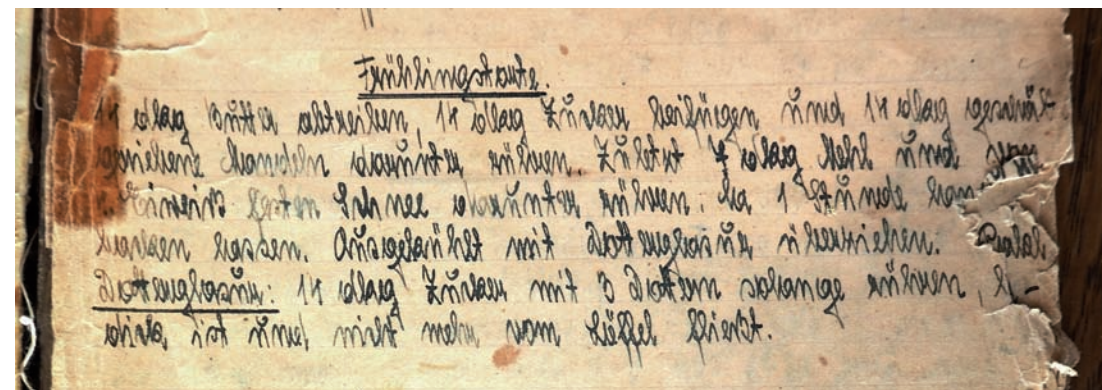
Dotterglasur: 14 dkg Zucker mit 3 Dottern solange rühren, bis es dick ist und nicht mehr vom Löffel fließt.

Jarní dort

Paní Hermine, Tachov, původem z vysídlené německé rodiny

Utřeme 11 dkg másla, přidáme 14 dkg cukru a vmícháme 14 dkg oloupaných, nastrouhaných mandlí. Na závěr smícháme se 7 dkg mouky a s pevným sněhem ze 4 bílků. Necháme pomalu péct asi 1 hodinu. Vychlazené potáhneme žlutkovou polevou.

Žlutková poleva: 14 dkg cukru třeme se 3 žloutky tak dlouho, dokud není hmota tak hustá, že nestéká ze lžice.



Dort z receptu dostal své přízvisko od žlutkové polevy, protože na jaře začíná být opět dostatek čerstvých vajíček. Navíc v rodinách, kde se striktně dodržoval i bezvaječný předvelikonoční půst, se vajíčka mezi masopustem a Velikonoci nastřádala ve větším množství. Komu by se však uvedená poleva zdála příliš těžká na trávení nebo kdo by měl obavy z nákazy bakteriemi salmonely, kvůli nimž syrová vejce prakticky zmizela z naší každodenní stravy, může ji nahradit krémem z mascarpone. A dort pak „vyjarnit“ třeba čokoládovými vajíčky nebo pestrými ozdobami z marcipánové hmoty.

Die Torte im Rezept erhielt den Beinamen von der Dotterglasur, denn im Frühling gibt es wieder genug frische Eier. Darüber hinaus wurden die Eier in den Familien, die während des Fastens vor Ostern auch strikt auf Eier verzichteten, zwischen Fastnacht und Ostern in größeren Mengen gespart. Wem aber die beschriebene Glasur zu schwer für die Verdauung vorkommt oder wer Angst vor der Infektion durch Salmonellenbakterien hätte, die eigentlich verursachen, dass rohe Eier aus der alltäglichen Ernährung praktisch verschwanden, kann diese durch die Creme aus dem Mascarpone ersetzen. Und die Torte zum Beispiel mit Schokoladeneiern oder mit bunten Zierden aus der Marzipanmasse zur „Frühlingstorte“ machen.

Dokud hrách a kapusta, chaloupka není pustá

In den Fasten leeren die Bauern Keller und Kasten

Když je třeba dodržovat půst

Wenn man fasten muss

Po dlouhých zimních měsících je tělo vyčerpané, zásoby ve spíži se tenčí a nová úroda je zatím v nedohlednu. Přijde tak jenom vhod, pokud zjara stravu odlehčíme a dopřejeme si pár postních dní. Ne nadarmo jarní svátky a obřadnost zapovídají v určité dny například konzumaci masa. Na tachovském venkově vaří lidé v postní dny bezmasé varianty svých oblíbených jídel, mezi dosídlenci jsou to zejména holubky (o těch se více dočtete v kapitole Holoubci a ouška), halušky (o těch pak více v úvodu letní kapitoly) nebo fazolové polévky. Maso je nahrazeno houbami nebo luštěninami. Vaří se jídla z kořenové zeleniny (celer, petržel, mrkev), která zbyla ve sklepě. Speciální význam mezi dosídlenci z Rumunska má pokrm z kukuřičné mouky (*tokan, chamula, mamaliga* atd.), suroviny, která se před jejich příchodem na Tachovsku těšila pramalé oblibě. V kuchyni německých a českých obyvatel Tachovska najdeme rovněž různé varianty sladkých knedlíků a nočků, které mohou být plněny sušeným ovocem a podávají se s kompotem, povidly nebo jen posypané cukrem. Období při přechodu na postní období před Velikonocemi je pak provázeno smaženými tzv. božími milostmi (u slovenských dosídlenců *chraple*) – sladkým pečivem oblíbeným snad mezi všemi obyvateli, nezávisle na původu, zvláště pokud do těsta přidáme dle našeho plánského receptu trošku rumu.



Nach langen Wintermonaten ist der Körper erschöpft, die Vorräte in der Speisekammer vermindern sich und die neue Ernte ist noch im Unabsehbaren. Dann kommt gerade gelegen, wenn man sich leichter ernährt und sich auch ein paar Fastentage gönnt. Es ist nicht grundlos, warum die Frühlingsfeste und Rituale an bestimmten Tagen zum Beispiel den Fleischverzehr verbieten. In ländlichen Gebieten der Tachauer Region kochen die Menschen in der Fastenzeit fleischlose Varianten ihrer beliebten Gerichte, unter den Nachsiedlern sind das vor allem Golubtzi (darüber erfahren Sie mehr im Kapitel Täubchen und Öhrchen), Krautsnockerln (darüber mehr in der Einführung des Sommerkapitels) oder Bohnensuppen. Das Fleisch wird durch Pilze oder Hülsenfrüchte ersetzt. Man kocht auch die Gerichte aus dem Wurzelgemüse (Sellerie, Petersilie, Möhre), das im Keller noch übrig blieb. Eine besondere Bedeutung unter den Nachsiedlern aus Rumänien hat das Gericht aus dem Maismehl (genannt je nach dem Herkunftsgebiet *tokan, chamula, mamaliga* usw.), also aus einer Ingredienz, die vor ihrer Ankunft in der Tachauer Region nur wenig bekannt und beliebt war. In der Küche der deutschen und tschechischen Bewohner der Tachauer Region findet man auch verschiedene Varianten von süßen Knödeln und Nockerln, die mit trockenen Früchten gefüllt werden können und mit Kompott, Powidl oder nur mit Zucker bestreut serviert werden. Der Zeitraum des Übergangs zur Fastenzeit vor Ostern wird durch die gebratenen sogenannten Gottes Gnaden (bei slowakischen Nachsiedlern *chraple* genannt) bereichert – es handelt sich um ein von allen Bewohnern unabhängig von der Herkunft beliebtes süßes Gebäck, besonders schmeckt es, wenn man wie in unserem Planer Rezept in den Teig ein wenig Rum hineinschüttet.





Tokan

Paní Marta, Lesná, původem z Čech

kukuřičná mouka nebo krupice
voda
sůl
bryndza nebo niva

Z kukuřičné mouky nebo krupice se uvaří řidší kaše (kaše pak při zchladnutí rychle tuhne). Kaši lijeme do talíře a její jednotlivé vrstvy prokládáme bryndzou nebo nivou. Celý pokrm se pak polije máslem.

Varianty: Do kaše je možné přidat rozmačkaný brambor, polít ji zakysanou smetanou anebo posypat opraženou slaninou.

Tokan

Frau Marta, Schönwald, aus Böhmen

Maismehl oder Maisgrieß
Wasser
Salz
Brimsenkäse oder Blauschimmelkäse

Aus dem Maismehl oder Maisgrieß wird ein dünnerer Brei gekocht (beim Auskühlen wird der Brei dann schnell dick). Der Brei gießt man in die Teller und einzelne Schichten werden mit Brimsenkäse oder Blauschimmelkäse belegt. Das ganze Gericht begießt man mit Butter.

Varianten: In den Brei kann man auch eine zerdrückte Kartoffel geben, oder diesen mit Sauerrahm übergießen oder mit dem gerösteten geräucherten Speck bestreuen.



Paní Marta je ředitelkou základní školy v Lesné a pochází z Čech. Ve své kuchyni vaří i podle receptů své tchýně, která se na Tachovsko přistěhovala z Ukrajiny.

Frau Marta arbeitet als Direktorin der Grundschule in Schönwald und stammt aus Böhmen. In ihrer Küche kocht sie aber auch nach Rezepten ihrer Schwiegermutter, die in die Tachauer Region aus der Ukraine kam.



Tokan, mamaliga, chamula a cesty kukuřičné kaše

Kukuřičná kaše je typickým jídlem pro podunajské regiony Rumunska a Bulharska. Kukuřice je zde hlavní surovinou i pro výrobu chleba. Kukuřičný chléb je však místními považován za chléb chudých, negativní přezdívka *mamaligári* pak označuje chudé venkovany, kteří jedí „jenom kukuřicí“. Kukuřice je v podunajských regionech plodinou, která je využita bezezbytku celá. Zrna náleží lidem, listí dobytku a košťály se používají k zatápení.

Kukuřičná kaše byla známa v západních Čechách už v období 1. světové války jako úsporná a výživná válečná alternativa, připravovaná zejména na sladko. Nezískala si v tomto regionu však velké obliby. Návrat kukuřičné kaše na jídelní stůl zapříčinili až dosídlenci, kteří na Tachovsko přišli po 2. světové válce. V zemích, odkud dosídlenci po válce přicházeli, plnila kukuřice stejnou funkci jako ve střední Evropě brambory.

Milena Lendererová v knize *Z dějin české každodennosti: Život v 19. století* uvádí: „Podobně jako s brambory ve střední a západní Evropě tomu bylo v případě jižní a jihovýchodní Evropy s kukuřicí. Obě rostliny se rozšířily neuvěřitelně rychle: pěstování brambor bylo snazší a méně riskantní než pěstování obilnin. Sázely se do úhoru, stačila jim horší půda, odpadalo žnutí, mlácení a mletí. Využití se dala mnoha způsoby: z brambor

se připravovala pálenka, škrob a jemný pudr na vlasy, chutnaly vepřovému a hovězímu dobytku i drůbeži, byly vhodné k přípravě nejrůznějších pokrmů i k pečení chleba. ... Jak brambory, tak kukuřice se zařadily do vyčerpaného zemědělského systému a uchránily populaci před periodickými hladomory. Nasytily i ty, kteří měli hluboko do kapsy: v 80. letech 19. století stával dvoukilový bochník chleba kolem 6 krejcarů, 2 kg hovězího kolem 48 krejcarů a 2 kg brambor kolem 2 krejcarů.“

Tachovští dosídlenci ze Zakarpatí používají pro kukuřičnou kaši označení *tokan* nebo *mamaliga* (z rumunštiny), zatímco slovenské rodiny z rumunského Rudohoří spíše označení *chamula*. Kukuřice nebyla nikdy na Tachovsku obvyklou plodinou. Přestože se zde dodnes nepěstuje snadno, začali si ji dosídlenci postupně pěstovat ve svých zahradách právě proto, aby si mohli připravovat kukuřičnou kaši. Kukuřici často sázejí kolem svých záhonů. Řady kukuřice pak chrání ostatní plodiny před větrem a stíní v horkých dnech.

Tokan, Mamaliga, Chamula und Wege des Maisbreis

Der Maisbrei stellt ein typisches Essen in den Donauregionen Rumäniens und Bulgariens dar. Der Mais ist hier das Hauptlebensmittel und die Grundzutat beim Brotbacken. Das Maisbrot wird hier aber für das Brot der Armen gehalten, so entstand auch der negative Spitzname *mamaligári*, der die armen Menschen aus dem Lande bezeichnet, die „nur Mais“ essen. Der Mais als Industriepflanze wird in den Donauregionen restlos verwertet. Die Maiskörner gehören den Menschen, die Blätter dem Vieh und mit Stängeln wird geheizt.

Der Maisbrei war in Westböhmen bereits während des 1. Weltkrieges als eine nahrhafte, meistens süß zubereitete Kriegsalternative in der Zeit bekannt, in der man sparen musste. Er gewann in der Region aber keine große Beliebtheit. Die Rückkehr des Maisbreis auf den Esstisch initiierten erst die Nachsiedler, die nach dem 2. Weltkrieg in die Tachauer Region kamen. In den Ländern ihrer Herkunft spielte der Mais die gleiche Rolle wie Kartoffeln in Mitteleuropa.

Milena Lendererová beschreibt in ihrem Buch *Aus der Geschichte des tschechischen Alltags: Das Leben im 19. Jahrhundert*: „Ähnlich wie die Kartoffeln in Mittel- und Westeuropa war es in Süd- und Südosteuropa mit dem Mais. Beide Pflanzen verbreiteten sich unglaublich schnell: der

Kartoffelanbau war einfacher und weniger risikoreich als der Anbau vom Getreide. Sie wurden im Februar eingepflanzt, für Kartoffeln war auch der schlechtere Boden ausreichend, Mähen, Dreschen und Mehlen entfielen. Die Verwendung war dann vielfältig: aus Kartoffeln konnten Weinbrand, Stärke oder der feine Haarpuder zubereitet werden, sie schmeckten Schweinen sowie dem Rindvieh und Geflügel, sie eigneten sich für die Zubereitung von verschiedensten Gerichten sowie für das Brotbacken. ... Sowohl Kartoffeln als auch Mais wurden in das erschöpfte Landwirtschaftssystem eingegliedert und beschützten die Bevölkerung vor periodischen Hungersnöten. Dadurch konnten auch diejenigen gesättigt werden, die tief in die Tasche hatten: in 1880er Jahren kostete ein Zweikilo-Brotlaib 6 Kreuzer, 2 kg Rindfleisch 48 Kreuzer und 2 kg Kartoffeln etwa 2 Kreuzer.“

Die Tachauer Nachsiedler aus Transkarpatien verwenden die Bezeichnungen *tokan* oder *mamaliga* (aus dem Rumänischen), wobei die slowakischen Familien aus dem Siebenbürgischen Erzgebirge dieses Gericht eher unter dem Namen *chamula* kennen. Der Mais wurde in der Tachauer Region nie zur üblichen Industriepflanze. Obwohl dieser nicht einfach angebaut wird, fingen die Nachsiedler langsam an, den Mais in den Gärten anzubauen, um den Maisbrei dann zubereiten zu können. Der Mais wird oft um die Beete gepflanzt. Die Maisreihen schützen dann die anderen Pflanzen vor Wind und geben diesen den Schatten an heißen Tagen.



„*Chamulu, vidíte to, tu maminka dělávala, ale to já nemám ráda. Dělávala jí s bryndzou. To já nikdy nejedla. Nevím proč, přitom je to zdravý, že jo. Vždycky se snažili někde tu bryndzu sehnat. Když jsme byli my jako děti, tak v obchodě bejvala v soudku a prodávali jí na váhu.“*

paní Kateřina, Hoštka, původem ze slovenské rodiny z Rumunska

„*Ja, Chamula, sehen Sie, dieses Gericht bereitete meine Mutter zu, aber ich mag es nicht. Sie machte es mit Brimsenkäse. Ich aß das nie. Ich weiß nicht warum, es ist doch gesund, nicht wahr. Wir waren immer bemüht, uns den Brimsenkäse irgendwo zu besorgen. Als wir Kinder waren, da war dieser im Geschäft in so einem kleinen Fass und man verkaufte den Brimsenkäse nach Gewicht.“*

Frau Kateřina, Hesselsdorf, aus der slowakischen Familie aus Rumänien





Celerová polévka

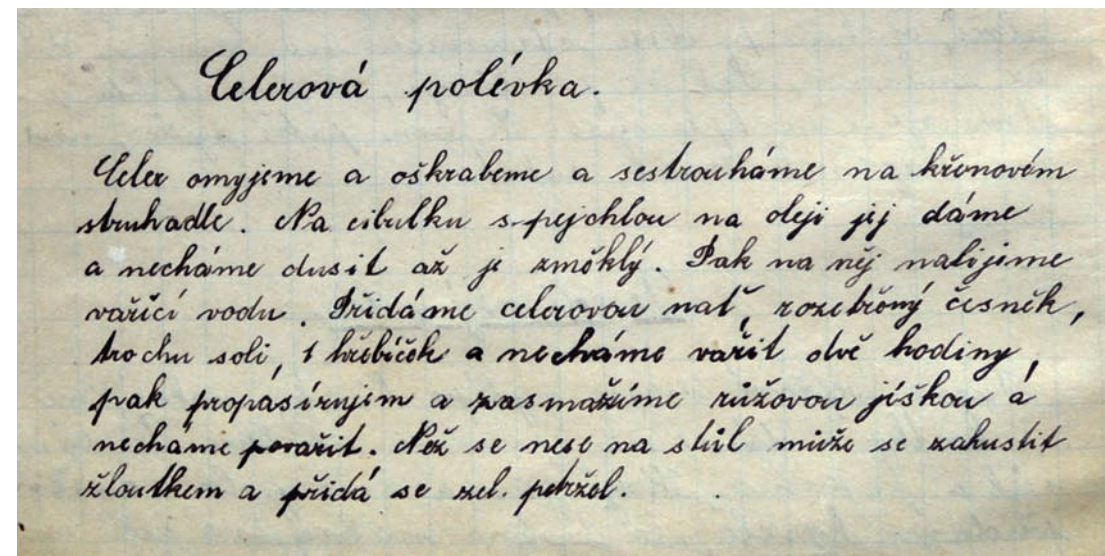
Paní Marie, Planá u Mariánských Lázní,
původem z Čech

Celer omyjeme a oškrabeme a sestrouháme na křenovém struhadle. Na cibulku spejchlou na oleji jej dáme a necháme dusit až je změkklý. Pak na něj nalijeme vařící vodu. Přidáme celerovou nať, rozetřený česnek, trochu soli, 1 hřebíček a necháme vařit dvě hodiny, pak propasírujeme a zasmažíme růžovou jíškou a necháme povařit. Než se nese na stůl, může se zahustit žloutkem a přidá se zel. petržel.

Selleriesuppe

Frau Marie, Plan, aus Böhmen

Die Sellerie wird gewaschen und geschält und auf der Krenraspel gerieben. Man gibt die geriebene Sellerie auf die mit Öl geröstete Zwiebel und lässt dünsten, bis sie weich ist. Dann gießt man siedendes Wasser drauf. Man gibt Selleriekraut, zerriebenen Knoblauch, ein bisschen Salz, 1 Nelke dazu und lässt 2 Stunden kochen, dann passiert man die Masse und brennt mit einer rosa Einbrenn ein und lässt ankochen. Bevor die Suppe auf den Tisch kommt, kann man sie mit einem Dotter eindicken und grüne Petersilie hineingeben.



Více o paní Marii a jejím životě se dočtete v kapitole O paní Marii, a jak odešla s manželem do Plané.

Mehr über Frau Marie und ihr Leben finden Sie im Kapitel Von Frau Marie, und wie sie mit ihrem Gatten nach Plan ging.



„Ještě děkuju jednou Bohu, že mi zdraví slouží. Miluju zahradu, ona mi to vrací. To mě tak baví - ráno, když jsou takový vedra, tak ráno vstanu a jdu se projít mezi těma kukuřicama. ... Tady vůbec lidi neumí mít zahrádky. Já si tam vysadím tu kukuřici, aby se to neofoukalo a aby tam bylo trochu stínu. Když se na to pak podíváte, je to takovej chodník krásnej, to je jako álej.“

paní Anna, Lesná, původem z Rumunska

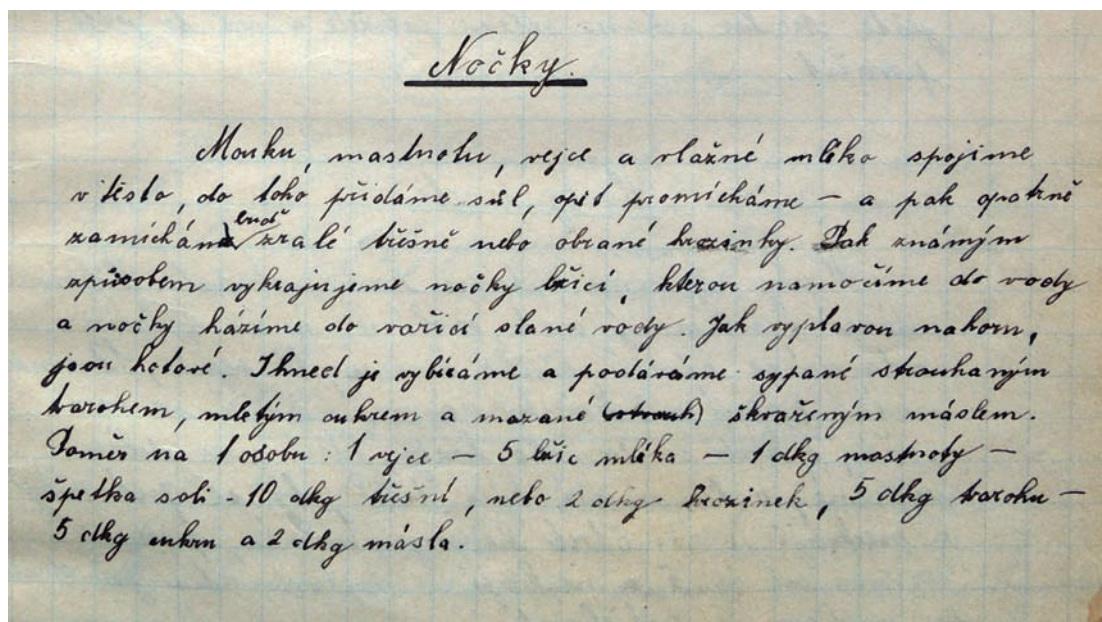
„Noch einmal muss ich wiederholen: Gott sei Dank, dass ich noch gesund bin. Ich liebe den Garten, und der gibt mir meine Pflege zurück. Das macht mir Spaß – morgens, wenn es sonst so heiß ist, ich stehe dann morgens auf und gehe durch Maispflanzen spazieren. ... Hier können die Menschen gar nicht die Gärten besitzen. Ich baue da die Maispflanzen an, damit der Wind hierher nicht so stark bläst und damit es da auch ein wenig Schatten gibt. Und wenn man sich das dann anschaut, da ist so ein schöner Bürgersteig, das ist wie eine Allee.“

Frau Anna, Schönwald, aus Rumänien



Více o paní Anně a jejím životě se dočtete v kapitole O paní Anně, a jak život strávila v lese a na zahradě.

Mehr über Frau Anna und ihr Leben finden Sie im Kapitel Von Frau Anna, und wie sie das Leben im Wald und Garten verbrachte.



Nočky

Paní Marie, Planá u Mariánských Lázní, původem z Čech

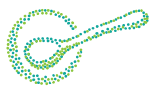
Mouku, masnotu, vejce a vlažné mléko spojíme v těsto, do toho přidáme sůl, opět promícháme – a pak opatrně zamícháme buď zralé třešně nebo obrané hrozinky. Pak známým způsobem vykrajujeme nočky lžící, kterou namočíme do vody a nočky házíme do vařící slané vody. Jak vyplavou nahoru, jsou hotové. Ihned je vybíráme a podáváme sypané strouhaným tvarohem, mletým cukrem a mazané škvářným máslem. Poměr na 1 osobu: 1 vejce – 5 lžic mléka – 1 dkg masnoty – špetka soli – 10 dkg třešní, nebo 2 dkg hrozinek – 5 dkg tvarohu – 5 dkg cukru a 2 dkg másla.

Nockerln

Frau Marie, Plan, aus Böhmen

Das Mehl verknetet man mit Fett, Eiern und lauer Milch zu einem Teig, darin gibt man noch Salz, vermischt wieder – und dann rührt man vorsichtig entweder reife Kirschen oder abgepflückte Rosinen ein. Dann schneidet man auf bekannter Art und Weise die Nockerln mit einem Löffel aus, den man im Wasser eintaucht, die Nockerln wirft man ins siedende Salzwasser. Wenn diese aufsteigen, sind sie fertig. Man nimmt sie sofort heraus und serviert mit geriebenem Quark, Puderzucker bestreut und mit der zerlassenen Butter bestrichen. Verhältnis pro Person: 1 Ei – 5 Löffel Milch – 1 dkg Fett – Prise Salz – 10 dkg Kirschen, oder 2 dkg Rosinen – 5 dkg Quark – 5 dkg Zucker und 2 dkg Butter.





Smažené milosti

*Paní Marie, Planá u Mariánských Lázní,
původem z Čech*

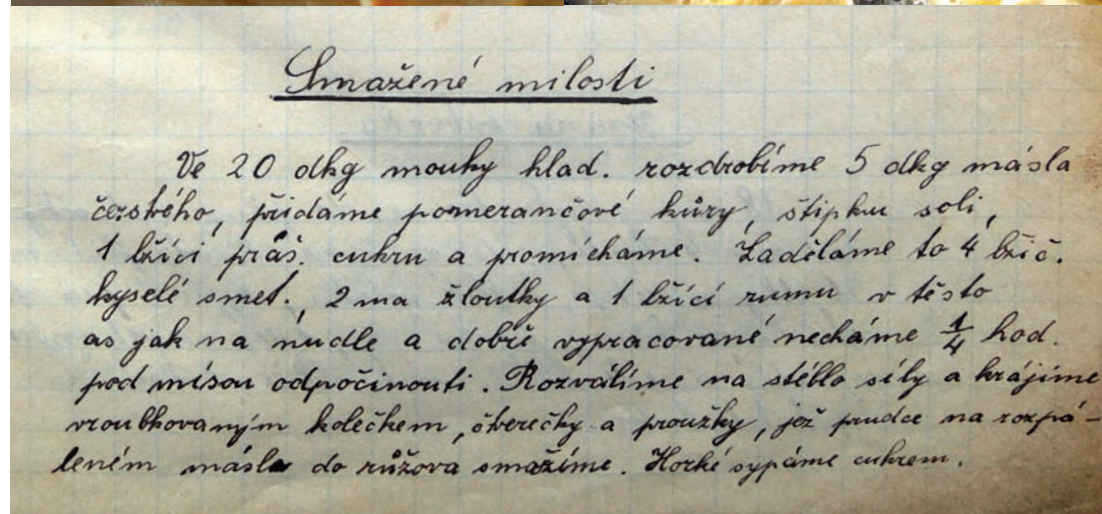
Ve 20 dkg mouky hlad. rozdrobíme 5 dkg másla čerstvého, přidáme pomerančové kůry, štipku soli, 1 lžič. práš. cukru a promícháme. Zaděláme to 4 lžič. kyselého smet., 2ma žloutky a 1 lžičí rumu v těsto as jak na nudle a dobře vypracované necháme ¼ hod. pod mísou odpočinouti. Rozválíme na stéblo síly a krájíme vroubkovaným kolečkem čtverečky a proužky, jež prudce na rozpáleném másle do růžova smažíme. Horké sypáme cukrem.



Gottes Gnaden

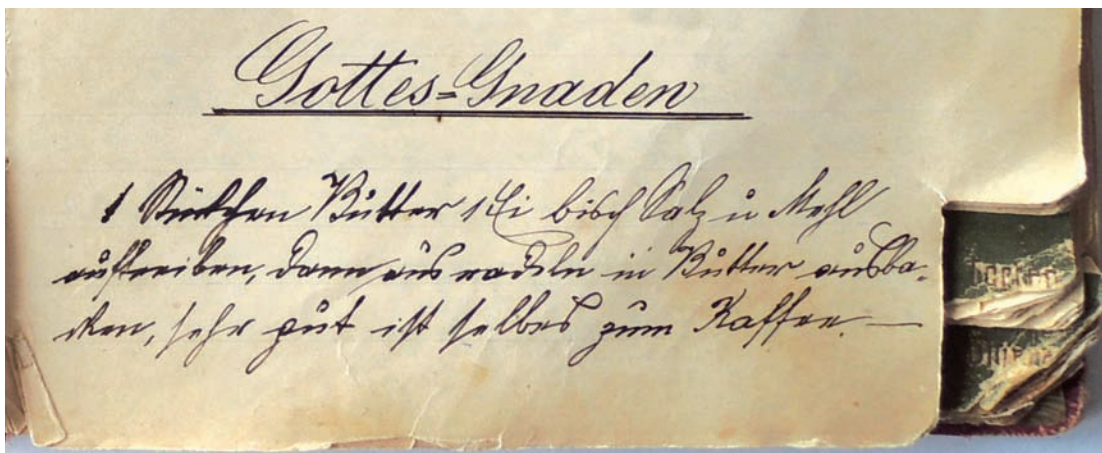
Frau Marie, Plan, aus Böhmen

In 20 dkg Mehl (fein gemahlen) zerstückelt man 5 dkg frische Butter, dann gibt man die Orangenschale, Prise Salz, 1 Löffel Puderzucker dazu und man vermischt alles. Man rührt dies mit 4 Teelöffeln Sauerrahm, 2 Dottern und 1 Löffel Rum an, der entstandene Teig ist etwa wie Nudelteig. Den gut verkneteten Teig lässt man ¼ Stunde unter der Schüssel ruhen. Man wälzt den Teig Halm dick aus und rädelt Vierecke und Streifen aus, die man schnell in der heißen Butter braten lässt, bis sie schön rosa sind. Noch heiße Gottes Gnaden bestreut man mit Zucker.



Smažené milosti

Ve 20 dkg mouky hlad. rozdrobíme 5 dkg másla čerstvého, přidáme pomerančové kůry, štipku soli, 1 lžič. práš. cukru a promícháme. Zaděláme to 4 lžič. kyselého smet., 2ma žloutky a 1 lžičí rumu v těsto as jak na nudle a dobře vypracované necháme ¼ hod. pod mísou odpočinouti. Rozválíme na stéblo síly a krájíme vroubkovaným kolečkem, čtverečky a proužky, jež prudce na rozpáleném másle do růžova smažíme. Horké sypáme cukrem.



Všudypřítomné jsou milosti boží

Boží milosti jsou výborným smaženým zákuskem, který se v českých zemích i v celé střední Evropě připravuje nejčastěji ve vrcholném období masopustu, při přechodu na postní období před Velikonocemi. Přirozeně najdeme Boží milosti i v repertoáru sladkého pečiva kuchařských sešitů původního německy mluvícího obyvatelstva Tachovska. Zajímavé ovšem je, že tento dezert si našel cestu až na Sibiř a přes oceán do Ameriky. Ve všech zemích si zachovává stejnou formu, tedy drobných obdélníčků s několika zářezy, ale ještě častěji obdélníčku s jedním zářezem uvnitř, jehož jeden konec protočíme. Do americké kuchyně, kde je znám pod názvem *Angel wings* je zanesli slovanští přistěhovalci z Evropy, nejspíše z Polska. Na východ se tento recept rozšířil nejprve přes Ukrajinu, kde mu říkají (verguni), dále do Ruska, kde mu říkají (chvorost, což znamená chrastí, dle křehkého křupavého těsta), jen místo rumu do něj samozřejmě lijí vodku nebo gruzínský koňak.

Gottes Gnaden sind allgegenwärtig

Unter der Bezeichnung Gottes Gnaden versteckt sich ein ausgezeichnete gebratener Nachtisch, der in Tschechien sowie in ganz Mitteleuropa meistens im Rahmen des Faschingshöhepunkts beim Übergang in die Fastenzeit vor Ostern zubereitet wird. Natürlich findet man Gottes Gnaden auch im Repertoire der Süßigkeiten der Kochhefte der ursprünglichen deutschsprachigen Bevölkerung der Tachauer Region. Es ist aber interessant, dass dieses Gebäck auch nach Sibirien und über den Atlantik nach Amerika den Weg fand. In allen Ländern wird es in der gleichen Form zubereitet: Es sind kleine Rechtecke mit einigen Einschnitten, noch öfter aber Rechtecke mit einem Einschnitt in der Mitte, dessen Ende man durchdreht. In die US-amerikanische Küche wurden die Gottes Gnaden wahrscheinlich von den slawischen Zuwanderern aus Europa, wohl aus Polen, gebracht. Sie sind dort nun unter dem Namen *Angel wings* bekannt. In den Osten wurde dieses Rezept zuerst über die Ukraine, wo das Gebäck als (verguni) bezeichnet wird, und dann weiter nach Russland, wo es den Namen (chvorost) trägt, was so viel wie Reisig bedeutet – sicher nach dem knusprigen, brüchigen Teig, in den man aber in Russland keinen Rum schüttet, sondern selbstverständlich Vodka oder den georgischen Cognac.

Ne jednako Bůh rozdává, jednomu hus,
druhému páva

Der eine hat die Mühe, der andre hat die Brühe

Ohlasy blízké i vzdálené kuchyně restaurací a lázeňských hotelů

Der nahe sowie entfernete Wiederhall der Küche der Restaurants und Kurhotels

Tachov nebyl jen malým provinčním městečkem. Ve vzpomínkách vysídlených Tachovců zůstává čilým kulturním centrem, kde fungovalo nejen velké množství hostinců, ale i specializovaných podniků jako rybí restaurace, kavárny, cukrárny a čajovna. Mezi ty nejlepší podniky patřil hostinec U Černého medvěda a hotel U Města Vídně v samém centru a rovněž restaurační zařízení lázeňských hotelů z širšího okolí Tachova. Některé tachovské restaurace měly stálou nabídku poledních jídel, podle nichž se strážník mohl i směle orientovat v čase. Například hostinec na náměstí nabízel v neděli tachovský řízek nebo v pondělí zabijačkové menu. Toto pravidelné střídání bylo typické nejen pro restaurace, ale bylo dodržováno i v domácí stravě. Václav Malovický například na základě studia rozličných historických pramenů uvádí k podobě běžné stravy na Chebsku následující:

„Masitá bývala neděle, to již víme, že v sobotu, kdy byl den všeobecného úklidu, se vařilo jen jednoduché jídlo, některý Eintopf, že v pondělí se obvykle dojídal zbytky od neděle, v úterý byl den moučných jídel – např. Liwanc 'n, v ostatní dny pak nechyběly knedlíky ve stále jiných variantách.“

Tento popis je pak příznačný i pro charakteristiku domácí kuchyně v tachovském regionu.

Tachau war nicht nur eine kleine Provinzstadt. In den Erinnerungen der Zwangsausgesiedelten bleibt Tachau ein lebhaftes Kulturzentrum, wo es nicht nur viele Gasthäuser gab, sondern auch spezialisierte Lokale wie Fischrestaurants, Cafés, Konditoreien und eine Teestube. Unter die besten Gasthöfe gehörten das Hotel Zum Schwarzen Bären und das Hotel Zur Stadt Wien direkt im Stadtkern, in der Umgebung natürlich dann die Restaurants der Kurhotels. Manche Tachauer Restaurants boten stabiles

Mittagsmenu an, nach dem sich die Verzehrer ruhig im Verlauf der Woche orientieren konnten. Zum Beispiel das Gasthaus am Marktplatz bot sonntags immer das Tachauer Schnitzel oder montags Hausschlachtungsgerichte an. Diese regelmäßige Reihenfolge der Gerichte während der Woche war nicht nur für Restaurants typisch, sondern wurde auch in privaten Haushalten eingehalten. Zum Beispiel Václav Malovický führt aufgrund des Studiums von verschiedenen historischen Quellen zum Thema der Alltagsernährung in Eger und seiner Umgebung folgendes an:

„Fleischgerichte gab es sonntags, das wissen wir bereits, dass samstags, denn an diesem Tag wurde es überall aufgeräumt, kochte man nur ein einfaches Essen, einen der Eintöpfe, montags wurden meistens die Reste vom Sonntag gegessen, Dienstag war der Tag der Mehlggerichte – z. B. Liwanzen, an anderen Tagen fehlten nicht die Knödel in verschiedensten Varianten“.

Diese Beschreibung ist auch für die Hausküchen in der Tachauer Region charakteristisch.





„Da war, von der Kirchgasse kommend, rechts am Marktplatz ein Gasthaus, das gerne von Marktfranten und Gästen minderen Geldbeutels besucht wurde. Es war einfach in der Ausstattung - auch Hunde konnten mitgenommen werden - und besaß nur ein Schanklokal. Hinter diesem war die etwas verußte Küche, in der eine vollschlanke Köchin, die ihre beste Zeit schon etwas hinter sich hatte, das Zepter einer gediegenen Gastronomie zu schwingen verstand. Sie hatte „Haare auf den Zähnen“ und verstand es doch, viele Tachauer Junggesellen an ihren Mittagstisch zu ziehen. Aber nicht nur das; sie verstand es auch mit der auswärtigen Pflasterergruppe, die seinerzeit den Marktplatz mit kindskopfgroßen, viereckigen Granitwürfeln pflasterte. In Tachau war diese Berufsgruppe nicht vertreten, so daß man eine auswärtige Firma dafür verpflichten mußte.

Diese Pflasterer, welche sich selbst verköstigen mußten, suchten sich dieses Gasthaus zu ihrem Stammlokal aus, wo sie die Hauptmahlzeiten einnahmen. Da es sich hauptsächlich ums Sattwerden handelte, was bei der schweren Arbeit verständlich war, überließ man die Zusammenstellung des Speisezettels gerne der Wirtin, die gleichzeitig auch als Köchin fungierte. Und sie taten nicht schlecht daran: Gab es zum Beispiel am Sonntag ein Tachauer Schnitzel, gut geklopft, so daß es den Tellerrand bedeckte, mit zwei oder drei Beilagen vermehrt, war das ganz im Sinne der hungrigen Schwerarbeiter und auch anderer Gäste. Montags wurde meistens geschlachtet; da gab es Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut. Dienstag war meist eine Mehlspeise auf dem Speisezettel.

Und was diese Mehlspeisen anbelangt, so war diese Köchin besonders auf ihre Zwetschkenknödel stolz. Woraus sich wiederum ergab, daß sie eines Tages eine randvolle Schüssel dieser köstlichen Knödeln auf den Tisch der Pflasterer stellte. Was die gute Frau nicht wissen konnte, war, daß der Pflasterer namens Karl etwas früher wie seine Kollegen kam und die Schüssel mit den über hundert Knödeln ratzputzekahl leerfraß. Daß diese Portion für acht Mann vorgesehen war, störte ihn keineswegs dabei, und daß seine Arbeitskollegen dann mit Kraut und Kartoffeln vorlieb nehmen mussten, darüber machte sich der liebe Karl auch keine großen Gedanken: Ihm hatte es jedenfalls geschmeckt!“

Herr Alfred, Heimatbuch Tachau

„Tady byl na náměstí hostinec, - po pravé straně, když se šlo z Kostelní ulice - který rádi navštěvovali trhovci a hosté, kteří měli hlouběji do kapsy. Hostinec byl jednoduše zařízen - směli tam i psi - a měl jenom jeden výčepní lokál. Za ním byla tak trochu začazená kuchyně, v níž kralovala plnoštíhlá kuchařka, která už svá nejlepšší léta měla za sebou, a mocně máchala žezlem své poctivé gastronomie. A přestože to byla ženština kousavá, dokázala ke svému po-

lednímu prostřenému stolu přitáhnout celou řadu tachovských chasníků. Ale nejenom to; dokázala to i se skupinkou přespolních dlaždičů, kteří tehdy dlaždili náměstí čtverhrannými žulovými kostkami, velikými jako dětská hlava. V Tachově tahle profese chyběla, tak tím musela být pověřena firma odjinud.

Tito dlaždiči, kteří se museli stravovat sami, si tento hostinec vybrali jako svůj štamlokál, kam chodili na hlavní jídla. Poněvadž jim šlo hlavně o to, aby se dosyta najedli, což bylo při jejich těžké práci pochopitelné, rádi přenechali sestavení jídelníčku hospodyni, která fungovala zároveň i jako kuchařka. A nevyšli z toho zkrátka: v neděli byl na příklad tachovský řízek, pěkně naklepaný, že sahal až k okraji talíře, doplněný o dvě přílohy, což bylo zcela po chuti těžce pracujících dělníků i dalších hostů. Každé pondělí se většinou zabíjelo; tak byla jelítka a jitrnice s kyselým zelím. V úterý bylo na jídelníčku většinou moučné jídlo.

A co se týče sladkých moučných jídel, tak byla tato kuchařka obzvlášť hrdá na své švestkové knedlíky. A tak se stalo, že jednoho dne postavila na stůl dlaždičů vrchovatou mísu s těmito vynikajícími knedlíky. Co ale ta dobrá žena nemohla vědět, že jeden z dlaždičů jménem Karl přišel o něco dříve než jeho kolegové a tu mísu s více než stovkou knedlíků vyžral do posledního knedlíčku. Že to byla porce určená pro osm osob, mu nijak nevadilo, a že jeho kolegové budou muset vzít pak za vděk zelím a brambory, s tím si milý Karel těžkou hlavu nedělal: jemu každopádně chutnalo!“

pan Alfred, vzpomínkový zápis v Heimatbuch Tachau





Z prostředí lázeňských hotelů pocházejí recepty zachycené v sešitech sester Valerie a Marie, které žily v německé rodině na Tachovsku a byly po válce nuceně vysídleny. Sestry zdědily po tetě (hotelové kuchařce v Karlových Varech a Mariánských Lázních) ručně psaný sešit s recepty, který si začala psát v roce 1910 a který zachycuje recepty restaurací lázeňských hotelů, kde působila. V psaní kuchařského sešitu své tety sestry pokračovaly a Marie si rovněž začala psát i svůj vlastní sešit. Tyto kuchařské sešity odrážejí tak nejen recepty z kuchyně českých Němců, ale i vysokou kuchyni podávanou v hotelových restauracích. Sešity obsahují mj. i velmi zajímavé záznamy o kuchyni obou světových válek, a tak vedle nejvybranějších mezinárodních pochoutek hotelové kuchyně v něm můžeme nalézt například i recept na válečný dort nebo válečnou pleťnku z roku 1915. Obě sestry byly učitelkami ručních prací a nikdy se nevdaly. Po 2. světové válce se usídlily a dožily v Oberlangenstadtu u Kronachu.

Pokud máte chuť a chcete se na chvíli přenést do kulinární atmosféry lázeňských hotelů první poloviny 20. století, můžete si podle paní Valerie připravit celé menu a začít třeba slanečkovým vejcem, pokračovat polévkou s játrovou rýží, roštěnou Esterhazy jako hlavním chodem a dezertem v podobě mandlového pudinku...



Aus dem Umfeld der Kurhotels stammen die Rezepte in Kochheften der Schwestern Valerie und Marie, die in einer deutschsprachigen Familie in der Tachauer Region lebten und nach dem Krieg ausgesiedelt wurden. Die Schwestern erbten ein handgeschriebenes Heft mit Rezepten von der Tante (Hotelköchin in Karlsbad und Marienbad), das sie im Jahre 1910 anfang zu schreiben und das die Rezepte der Restaurants in Kurhotels beinhaltet, wo sie wirkte. Im Schreiben des Kochheftes ihrer Tante setzten die Schwestern fort und Marie fing dann auch an, ein eigenes Heft zu schreiben. Diese Hefte spiegeln nicht nur die Rezepte aus der Küche der böhmischen Deutschen wider, sondern

auch die hohe, in Hotelrestaurants servierte Gastronomie. U. a. bilden auch sehr interessante Einträge über die Küche beider Weltkriege einen Bestandteil der Hefte, deshalb findet man darin neben den feinsten Delikatessen der internationalen Hotelküche auch das Rezept für eine Kriegstorte oder für den Kriegszopf aus dem Jahre 1915. Beide Schwestern waren Lehrerinnen und heirateten nie. Nach dem 2. Weltkrieg siedelten sie sich und lebten bis zu ihrem Tod in Oberlangenstadt bei Kronach.

Falls Sie Lust haben und für eine Weile die kulinarische Stimmung der Kurhotels der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts erleben wollen, können Sie nach Rezepten von Frau Valerie ein ganzes Menu zubereiten. Fangen Sie zum Beispiel mit dem Herings-Ei an, dann setzen Sie mit der Leberreissuppe fort, als Hauptgericht gibt es Esterhazy Rostbraten und zum Schluss Mandelpudding als Dessert...





Vorspeise

Herings-Eier

Nicht zu hart gekochte Eier werden fein gehackt und mit einem feingewiegtten Ostseehering gut abgerührt. Mit Öl, mildem Weinessig und Pfeffer mariniert. Auf einer kleinen Glasschüssel angerichtet, mit geschnittenen harten Eischeiben, Streifen von sauren Gurken, grünem Salat, roten Rüben gemischt. Dünne Weißbrotschnitte in Butter oder Sana hell rösten, mit gekanteten Hering-Eiern oder nur gebutterte Schnitte dann belegen. Gibt eine vorzüglich Vor- oder Abendspeise. Hering-Eier müssen einige Stunden vor dem Servieren zubereitet werden, um den richtigen Geschmack zu haben.

Suppe

Leberreissuppe

15 dkg Rindsleber, 8 dkg Fett, 3 ganze Eier, eine eingeweichte ausgedrückte Semmel, Brösel nach Bedarf, Salz, Pfeffer. Das Fett wird mit der geschabten Leber, der einen Semmel Salz und Pfeffer und Bröseln gut verrührt und einige Zeit stehen gelassen. Diese Masse drückt man durch ein Reibeisen in kochende Suppe und läßt sie 10 Minuten kochen.

Hauptgericht

Esterhasy Rostbraten

Die Rostbraten werden geklopft, gesalzen und gepfeffert. In einer Kasserolle wird etwas Zwiebel angeröstet und die Rostbraten darin gedünstet. Dann wird geschnittenes Wurzelwerk mit etwas Butter und Fleischbrühe weich gedünstet (dies in einem echten Topf)

P edkrm

Slanečková vejce

Ne příliš natvrdo uvařená vejce nakrájíme najemno a dobře promícháme s baltickým slanečkem, rovněž najemno nasekaným. Marinujeme s olejem, jemným vinným octem a pepřem. Servírujeme v malé skleněné misce smíchané s nakrájenými plátky vajec uvařených natvrdo, proužky kyselých okurek, zeleného salátu a červené řepy. Na másle nebo rostlinném tuku osmahneme tenké plátky bílého chleba a obložíme je (nebo jen krajíce chleba s máslem) uvedenými slanečkovými vejci. Podává se především jako předkrm nebo večeře. Slanečková vejce je nutno připravovat několik hodin před servírováním, aby měla tu správnou chuť.

Polévka

Polévka s játrovou rýží

15 dkg hovězích jater, 8 dkg tuku, 3 celá vejce, namočená, vymačkaná houska, strouhanka podle potřeby, sůl, pepř. Tuk dobře rozmícháme s rozmělněnými játry, houskou, solí a pepřem a strouhankou a necháme chvíli stát. Hmotu pak promačkáme přes struhadlo do vroucí polévky a 10 minut povaříme.

Hlavní chod

Rošt ná ala Esterhasy

Roštěnky se naklepou, nasolí a opepří. V kastrolu se orestuje trocha cibule a roštěnky se v něm podusí. Pak se do měkka dusí nakrájená kořenová zelenina s trochou másla a masovým vývarem (v normálním hrnci).

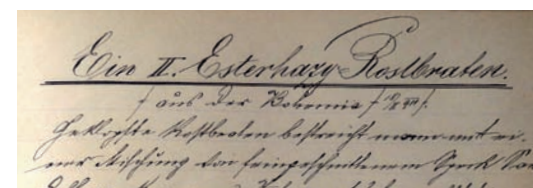
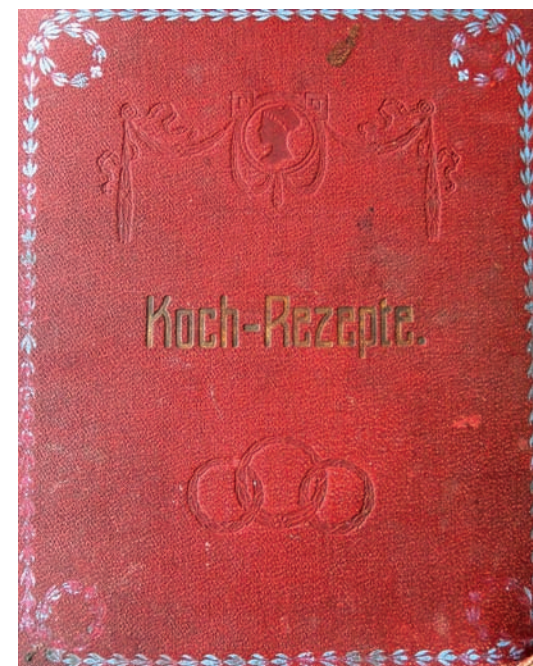
Jsou-li roštěnky měkké, vyndají se, zakvrdlá

Sind die Rostbraten weich, nimmt man sie daraus, quirlt etwas sauren Schmetten ein, lässt das aufkochen und passiert es, dann kommen die Rostbraten in die passierte Sauce und das gekochte Wurzelwerk samt der Suppe dazu und lässt dies noch einmal aufkochen.

Nachtisch

Mandelpudding

6 dkg Butter werden mit 8 dkg Zucker, 4 Eiern eine halbe Stunde lang gerührt, dann 9 dkg geschälte gemahlene Mandeln u. 1 Eiklar dazu gegeben und ganze gut vermengt, zuletzt wird der Schnee von 3 Eiklar darunter gemischt. Die Masse in eine mit Butter bestrichene u. mit Mehl bestaubte Form geben, 1 Stunde in Dunst gekocht.

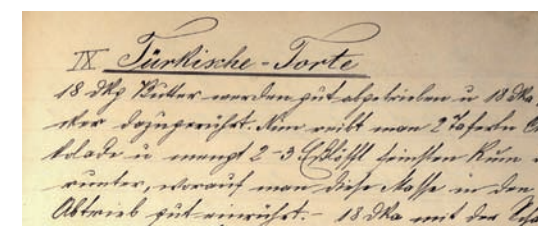


se tam kyselá smetana, nechá se povařit a propasíruje se, pak do propasírované omáčky zase přijdou roštěnky a uvařená kořenová zelenina i s polévkou a nechá se to ještě jednou povařit.

Dezert

Mandlový puding

6 dkg másla třeme půl hodiny s cukrem a 4 vejci, pak přidáme 9 dkg oloupaných namletých mandlí a 1 bílek a dobře vše promícháme, na závěr vmícháme sníh ze tří bílků. Hmotu dáme do formy vymazané máslem a vysypané moukou a vaříme 1 hodinu v páře.





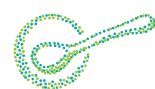
Staré Sedliště – zámecká kuchyně rodu Unterrichterů

S vysokou gastronomií se na Tachovsku můžeme setkat nejen ve vybraných restauračních zařízeních, ale i v kuchyních šlechtických rodin. Na tvrzi přestavěné na zámek v jedné z nejstarších doložených obcí na Tachovsku – Starém Sedlišti – se vystřídalo několik šlechtických rodů. K jejím významným majitelům v 18. století patřil přírodovědec a geolog evropského věhlasu rytíř Ignác Born. Born kromě svého uznávaného bádání v oboru stál u vzniku Soukromé učené společnosti, která se stala předchůdkyní dnešní Akademie věd. Zámek později koupil MUDr. Karel Josef Heidler z Heilbornu, knížecí lázeňský lékař a přítel J. W. Goetha a J. E. Purkyněho. Právě jeho rod držel panství až do konce 2. světové války, rozšířil zámeckou knihovnu a obohatil zámek o sbírku minerálů, kterou mu věnoval sám Goethe. Z doby života jeho dcery Hermíny Unterrichterové, rozené Heidlerové, se nám dochoval zajímavý rodinný archiv s mnohými recepty šlechtické tabule z přelomu 19. a 20. století. Tehdejší dvorská kuchyně oplývala řadou jinak těžko dostupných surovin. Na dobových jídelničkách tak najdeme například humry s tatarskou omáčkou, pečené žáby, artyčoky s holandskou omáčkou, parmazánovou polévku, holuby se salátem nebo juliánskou polévku se sagem. A jako dezert servírovali vedle různorodých dortů i meruňkovou



pěnu nebo rozličné druhy pudinků. Co snad nejvíce podnítl čtenářovu zvědavost, je, co to asi mohla být „velká indiánská kobliha“? A z jakého byla asi kmene?

Jedním ze zajímavých jarních receptů kuchyně Unterrichterů, který stojí za vyzkoušení, je i Skopová kotleta se smržovým pyré.



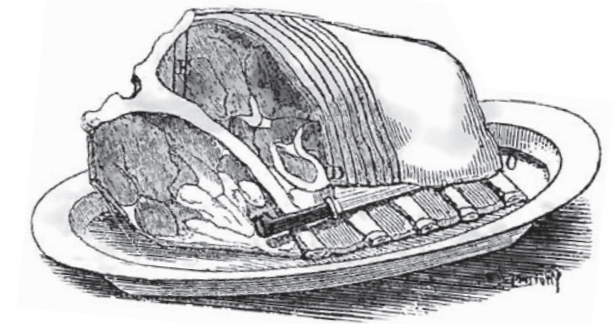
Skopová kotleta se smržovým pyré

Skopovou kotletu osolíme a opepříme. Z obou stran rychle opečeme na másle. Pyré: dobře omyté smrže nasekáme na kousky. Máslo rozehřejeme, přidáme mouku a rychle opečeme. Jíška musí zůstat světlá. Přidáme trochu vývaru a smrže podusíme. Mícháme, až vznikne hladké pyré, osolíme a opepříme. Podáváme s kotletou.



Alt-Zedlisch – Schlossküche der Freiherren Unterrichter

Der hohen Gastronomie kann man in der Tachauer Region nicht nur in ausgewählten Restaurants begegnen, sondern auch in Küchen des Adels. In der zum Schloss umgebauten Festung in einem der ältesten belegten Dörfer in der Tachauer Region – in Alt-Zedlisch – siedelten im Laufe der Zeit mehrere Adelsgeschlechter. Zu den bedeutenden Besitzern dieses Schlosses gehörte im 18. Jahrhundert der Naturwissenschaftler und Geologe europäischen Rufes, Ritter Ignaz Born. Born stand neben seiner anerkannten Forschung in seinem Fachgebiet bei der Entstehung der Privaten Lehrgesellschaft, die zur Vorläuferin der heutigen Akademie der Wissenschaften wurde. Das Schloss wurde später von MUDr. Karel Josef Heidler von Heilborn gekauft, fürstlichem Kurarzt und Freund von J. W. Goethe und J. E. Purkyně. Gerade im Besitz seiner Familie blieb das Herrschaftsgut bis Ende des 2. Weltkrieges, er erweiterte die Schlossbibliothek und bereicherte das Schloss um die Mineraliensammlung, die ihm Goethe persönlich widmete. Aus der Zeit seiner Tochter Hermine Unterrichter, geb. Heidler, blieb uns das interessante Familienarchiv mit vielen Rezepten der adeligen Tafel der Wende des 19. und 20. Jahrhunderts erhalten. Die damalige Hofküche



verfügte über viele sonst schwierig erreichbare Lebensmittel und Zutaten. In zeitgenössischen Menüs findet man zum Beispiel Hummer mit Tatarsoße, gebackene Frösche, Artischocken mit holländischer Soße, Parmesansuppe, Tauben mit Salat oder julianische Suppe mit Sago. Als Nachtisch wurden vielfältige Tortensorten sowie z. B. Marillenschaum oder verschiedenste Puddingarten serviert. Wodurch die Neugier des Lesers vielleicht am meisten angestachelt wird, ist der geheimnisvolle „große Indianer Krapfen“. Zu welchem Stamm könnte er wohl gehören?

Eines der interessanten Frühlingsrezepte der Küche bei Unterrichtern, das das Ausprobieren sicher verdient, ist das Hammelkotelett mit Morchelpüree.

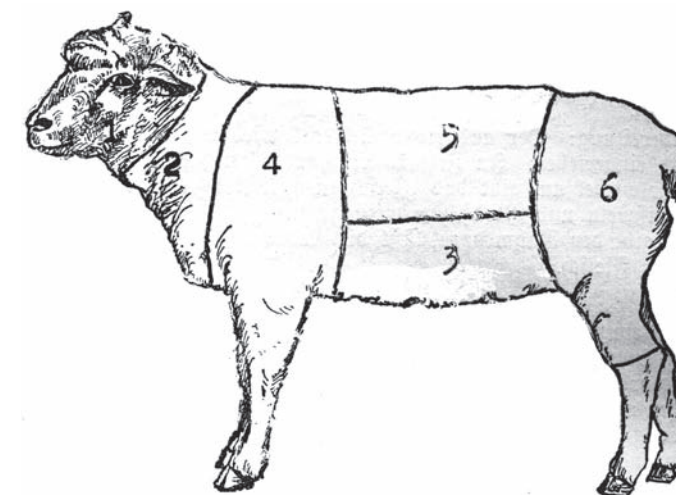


Hammelkotelett mit Morchelpüree

Das Hammelkotelett wird gesalzt und gepfeffert. Von beiden Seiten schnell in der Butter gebraten. Püree: die gut gewaschenen Morcheln werden in Stücke geschnitten. In die zerlassene Butter gibt man Mehl und lässt es schnell braten. Die Einbrenn muss hell bleiben. Darin gießt man ein wenig Brühe und lässt die Morcheln dünsten. Man rührt die Pilze solange um, bis glattes Püree entsteht, das wird dann gesalzt und gepfeffert. Das Püree wird mit dem Kotelett serviert.



Gruss aus Altzedlisch



- Das Schaf.
- 1 Kopf
 - 2 Hals
 - 3 Bauch
 - 4 Schulter
 - 5 Rücken
 - 6 Schlegel

Léto

Sommer



„Wir in Hals feierten unser Kirchenfest am Sonntag nach Johann und Paul. Das Kirchenfest war das schönste in den Sommermonaten, wie warteten wir Kinder schon Wochen vorher. Das Geld war knapp zu jenen Zeiten, es gab für Kinder kein Taschengeld wie heute; es war die Zeit wo die Johannisblume überall in voller Blüte stand, sie wurden von uns gesammelt und in die Sammelstellen getragen, wodurch wir ein kleines Festgeld, über das wir selbst verfügen durften, zusammenbrachten... Alles war zu haben, was die Herzen höher schlagen ließ. Die Tachauer Lebzeltner, der Messerschmied, der Sensenverkäufer und die viele Zuckerwaren, große und kleine Lebkuchenherzen, türkischer Honig, saure Gurken und kleine Fässchen mit Brausepulver für die Kinder, Luftballons, große und kleine Mundharmonikas.“

Herr Franz, Hesselsdorf, aus der ausgesiedelten deutschen Familie

„My v Hal i jsme slavili pou v neděli po Sv. Janu a Pavlu. Pou byla to nejhez í během letních měsíců, jako děti jsme se jí u týdny nemohly do kat. Peněz bylo tehdy málo, nedostávaly jsme kapesné jako děti dnes; byla to zrovna doba, kdy byla všude t ezalka v plném květu, tu jsme sbírali a nosili do výkupu, abychom si na pou vydělali aspo něco málo peněz, které jsme si pak mohli utratit, jak jsme chtěli... Bylo tam všechno, co si srdce ádalo. Tachovští perníká i, no í , prodava kos a spousta cukrovinek, velká i malá perníková srdce, turecký med, kyselý okurky a malé soudky s šumivým práškem pro děti, balónky, velké i malé foukací harmoniky.“

pan Franz, Hal e, původem z vysídlené německé rodiny

Co se v létě rodí, pro zimu se hodí

Der Sommer ist ein Nährer, der Winter ein Verzehrer

Letní zavařeniny a zpracování drobného ovoce

Eingemachte Sommerfrüchte und Bearbeitung von Beeren

Ovoce bylo dříve výborným prostředkem pro slazení. Sušilo se v teplých pecích po vytažení chleba a nasušené se skladovalo a používalo do vaření například roztlučené na prášek. Dříve než se rozšířil dovozový třtinový cukr a cukrová řepa, používaly se ke slazení vedle medu také ovocné kaše, zejména z jablek, hrušek, švestek nebo třešní. Ovoce, např. borůvky, se tradičně trhlo či sbíralo také na výdělek, ale především obohacovalo strohý jídelníček v době nedostatku a zavařování se stalo aktivitou natolik důležitou a sofistikovanou, že mladé dívky mohly před válkou v Tachově navštěvovat dokonce zavařovací kurz.

V chudých letech pamětníci střídavě vzpomínají na to, jak si zavařovaným ovocem zpestřovali strohý jídelníček anebo naopak, jak ovoce nebyl dostatek. S letními měsíci na Tachovsku se často pojí vzpomínky na sběr a zavařování lesního ovoce, ovšem i zahrádky



měly v létě co nabídnout. K sezónnímu ovoci se nám podařilo nasbírat velké množství receptů na různé rybízové koláče. Právě název těchto bobulí je jedním z krásných dokladů o úzkých jazykových kontaktech v této oblasti. Nejenže se zde v německých textech upřednostňuje jihoněmecká varianta Ribisel (srov. též např. rakouská kuchařka Kathariny Prato) oproti další variantě spisovné němčiny Johannisbeeren, v textech tachovských receptů nalezneme dokonce nářeční pojmenování Ribis, které se při vyslovení prakticky neliší od českého (rybíz). Další zvláštní lokální zavařeninou býval jablečný Apfelmus, který nejen že se dá konzumovat podávaný v mističce se lžičkou jako samostatný dezert ozdobený rozinkami nebo šlehačkou, jak to dnes známe ze sousední Horní Falce, ale často se servíroval i jako hlavní jídlo, samotný, nebo zajídaný lívanci. Velmi praktický způsob, jak zpracovat úrodu letních jablek, která nevydrží uskladnění.

Das Obst war früher ein ausgezeichnetes Mittel für Süßen. Es wurde in warmen Backöfen nach dem Herausziehen des gebackenen Brotes getrocknet und trocken dann gelagert und beim Kochen als zum Beispiel Pulver verwendet. Bevor der importierte Rohrzucker und Zuckerrübe verbreitet wurden, benutzte man als Süßmittel neben Honig auch verschiedene Obstbreisorten, vor allem aus Äpfeln, Birnen, Zwetschgen oder Kirschen. Das Obst, z. B. Schwarzbeeren, pflückte oder sammelte man auch für Nebenverdienst, vor allem bereicherte es aber die einfache Ernährung in der Zeit des Mangels und das Einmachen von Obst war eine so geschätzte und sophistizierte Aktivität, dass junge Mädchen der Vorkriegszeit sogar an Einmachkursen in Tachau teilnehmen konnten.

In ärmeren Jahren erinnern sich die Zeitzeugen abwechselnd, wie sie sich mit dem Obst die eintönige Ernährung bereicherten, oder wie sie im Gegenteil Mangel an Obst hatten. Mit den Sommermonaten hängen in der Tachauer Region oft die Erinnerungen an das Sammeln und Einmachen von Waldfrüchten zusammen, aber auch in Gärten gab es ein vielfältiges Angebot. Es ist uns gelungen zum Thema Saisonobst viele Rezepte für verschiedene Ribiselkuchen zu sammeln. Gerade die Bezeichnung dieser Beeren zeigt uns ein schönes Beispiel der engen sprachlichen





Vzdělávání dívek na Tachovsku

Děti na Tachovsku začaly stejně jako jinde v českých zemích povinně navštěvovat dle školního řádu vydaného Marií Terezií r. 1774 tzv. triviální školu. V rámci triviální školy byly etablovány oddělené dívčí třídy. V těchto třídách se výuka odehrávala podobnou formou jako ve třídách chlapeckých, jenom oproti nim zde zhruba polovinu hodinové dotace tvořila výuka ručních prací, druhou polovinu pak tvořilo trivium (gramatika, rétorika, dialektika) a náboženství.

Tachovská obecná škola rozšířila roku 1795 svůj učební plán o program pro dívky, roku 1801 bylo v dívčí třídě celkem 184 žákyně. Dle různých zdrojů vznikla samostatná dívčí škola v roce 1844 nebo 1889, měla 5 tříd a celkem 284 žaček. Vedle obecné školy se však hospodyňky mohly vzdělávat i v rámci různých kurzů (např. kurz zavařování, domácích prací apod.).

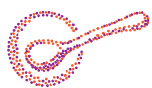


Ausbildung der Mädchen in der Tachauer Region

Für die Kinder in der Tachauer Region fing die Schulpflicht seit dem Jahr 1774 an, in dem die allgemeine Schulordnung der Kaiserin Maria Theresia in Kraft trat. Sie mussten wie alle anderen Kinder in böhmischen Ländern die so genannte Trivialschule besuchen. Im Rahmen der Trivialschule wurden getrennte Mädchenklassen etabliert. In diesen Klassen spielte sich der Unterricht in gleicher Form wie in den Jungenklassen ab, bei Mädchen bildeten die Stunden der Handarbeiten ca. die Hälfte des gesamten Unterrichts, die andere bestand dann aus dem Trivium (Grammatik, Rhetorik, Dialektik) und aus der Religion.

In der Tachauer Gemeindeschule wurde der Lehrplan um das Lehrprogramm für Mädchen im Jahre 1795 erweitert, im Jahre 1801 besuchten insgesamt 184 Schülerinnen eine Mädchenklasse. In verschiedenen Quellen findet man, dass die selbständige Mädchenschule entweder im Jahre 1844 oder 1889 entstand, dort gab es 5 Klassen und insgesamt besuchten sie 284 Schülerinnen. Die Hausfrauen konnten sich aber auch nach der Gemeindeschule weiterbilden, und zwar im Rahmen von verschiedenen Kursen (z. B. Einmachkurse, Kurse der Handarbeiten u. ä.).





Apfelmus

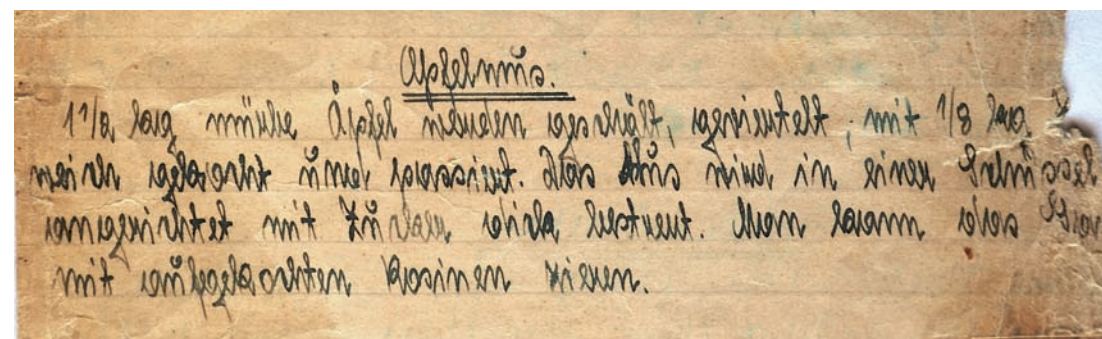
Frau Hermine, Tachau, aus der ausgesiedelten deutschen Familie

1 ½ kg mürbe Äpfel werden geschält, geviertelt, mit 1/8 kg Zucker weich gekocht und passiert. Das Mus wird in einer Schüssel angerichtet mit Zucker dick bestreut. Man kann das Mus mit aufgekochten Rosinen zieren..

Povidla z letních jablek

Paní Hermine, Tachov, původem z vysídlené německé rodiny

Oloupeme 1 ½ kg křehkých jablek, rozčtvrtíme je, povaříme do měkka s 1/8 kg cukru a propasírujeme. Povidla podáváme v míse hodně pocukrovaná. Povidla můžeme ozdobit svařenými rozinkami.



„Das Apfelmus wurde bei uns als Hauptgericht gegessen – allein, ohne etwas dazu. Mein Großvater kam aus Brand bei Tachau. Und er kannte es so auch aus der Jugend. Das Mus wurde in einer großen Schüssel serviert, mit einer dicken Schicht Zucker bestreut. Natürlich musste man viel Apfelmus zubereiten, um dann nur davon satt zu werden. Da wurden viele Äpfel verbraucht, aber alle konnten sich dann wirklich satt essen.“

Herr Wolfgang, Regensburg, Nachkomme einer der deutschen ausgesiedelten Familien

„Jablečná povidla – samotná, bez ničeho ďalšieho – se u nás jedla jako hlavní chod. Můj dědeček pocházel z Milířů u Tachova. A takhle to znal i z mládí. Povidla se podávala ve velké míse posypaná silnou vrstvou cukru. Samozřejmě jich muselo být hodně, aby se toho člověk najedl. Spotřebovala se spousta jablek, ale všichni se najedli.“

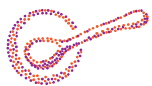
pan Wolfgang, Řezno, potomek německé vysídlené rodiny



Kořeny pana Wolfganga sahají do Milířů na Tachovsku, kde žil jeho dědeček. Vlast svých předků zná nejen z jejich vyprávění, vrací se k ní i jako přední odborník na vlastní jména. Svůj zájem při výzkumu místních i pomístních jmen soustředí právě na ta v česko-bavorském příhraničí.

Die Wurzeln Herrn Wolfgangs reichen nach Brand in der Tachauer Region, wo sein Großvater lebte. Die Heimat seiner Vorfahren kennt er nicht nur aus ihren Erzählungen, er beschäftigt sich damit auch als bekannter Experte im Bereich der Onomastik. Bei der Erforschung der Orts- sowie Flurnamen fokussiert er gerade auch auf die in der bayerisch-böhmischen Grenzregion.





Ribissulz

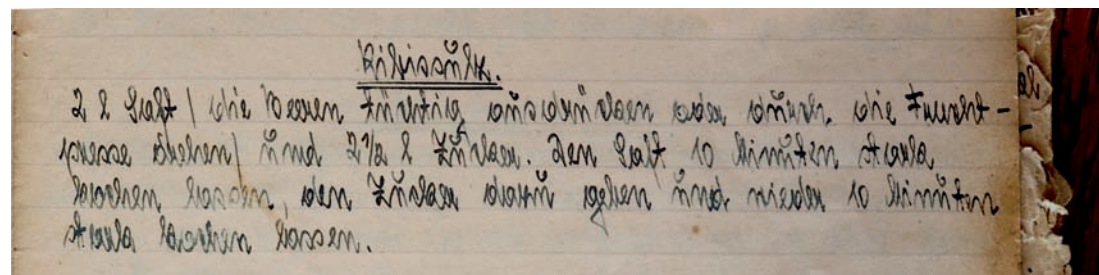
Frau Hermine, Tachau, aus der ausgesiedelten deutschen Familie

2 l Saft (die Beeren tüchtig ausdrücken oder durch die Fruchtpresse drehen) und 2 ½ l Zucker. Den Saft 10 Minuten stark kochen lassen, den Zucker dazu geben und wieder 10 Minuten stark kochen lassen.

Rybízový aspik

Paní Hermine, Tachov, původem z vysídlené německé rodiny

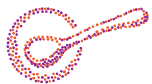
2 l šťávy (plody řádně vymačkáme nebo je semeleme v lisu na ovoce) a 2 ½ l cukru. Šťávu necháme 10 minut zprudka vařit, přidáme cukr a necháme vařit ještě dalších 10 minut.





Rybíz lze dle místních receptur upravovat skutečně mnohými způsoby. Zde si dovolíme nabídnout i recept, který nepochází přímo z Tachovska, ale rozhodně má k místní předválečné kuchyni velmi blízko. V populární kuchařce Jihoněmecká kuchyně (v originálu *Süddeutsche Küche* – k dispozici 66. / 67. vydání z roku 1921, první vydání z roku 1858) od Kathariny Prato například můžeme nalézt i recept na rybízovou omáčku, podávanou k masu. My jsme ji vyzkoušely k dušenému jazyku, vařenému s divokým kořením, cibulí a solí, k němuž se podle tachovských receptů servírovaly často právě sladší omáčky.

Die Ribisel kann man nach hiesigen Rezepturen in verschiedenster Art und Weise zubereiten. Hier bieten wir ein Rezept an, das nicht direkt aus der Tachauer Region stammt, aber hat zu der hiesigen Vorkriegsküche sehr nah. Im populären Kochbuch *Süddeutsche Küche* (zur Verfügung hatten wir die 66. / 67. Auflage aus dem Jahre 1921, die erste Auflage stammt aus dem Jahre 1858) von Katharina Prato kann man sogar die zum Fleisch servierte Ribiselseße finden. Diese haben wir zur gedünsteten Zunge probiert, die man mit Wildgewürz, Zwiebel und Salz kocht und zu der man nach Tachauer Rezepten oft gerade süßere Soßen anbot.

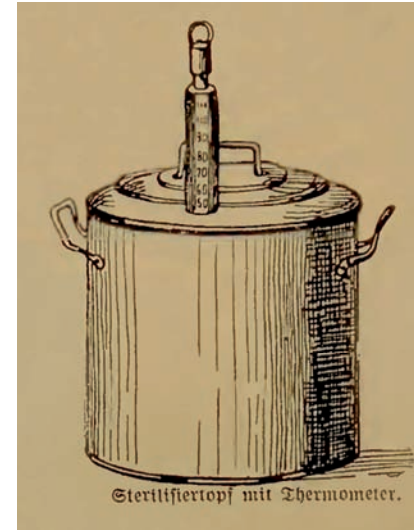


Ribiselsauce von Katharina Prato

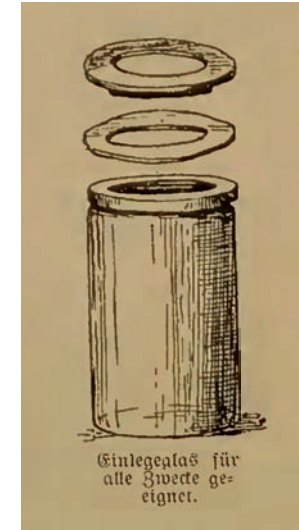
Man lässt ein paar Löffelvoll Brösel in heißer Butter anlaufen, vergießt sie mit rotem Weine und lässt sie mit dem Weine dick einkochen, passiert sie dann, gibt etwas Wasser, 3 Löffelvoll unpassiert eingesottene Ribisel, Zimt und Gewürznelken dazu und kocht die Sauce. Bereitet man sie von frischen Beeren, so dünstet man diese vorher mit Zucker.

Rybízová omáčka podle Kathariny Prato

V horkém rozehřátém másle osmahneme několik vrchovatých lžic strouhanky, zalijeme červeným vínem a necháme s vínem varem zhoustnout, pak přepasírujeme, přidáme k tomu trochu vody, 3 vrchovaté lžíce nepasírovaného zavařeného rybízu, skořici a hřebíček a omáčku povaříme. Pokud ji připravujeme z čerstvých bobulí, podusíme je nejprve s cukrem.



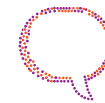
Sterilisierpotj mit Thermometer.



Einlegeglas für alle Zwecke geeignet.



Einlegeglas für große Fleisch- und Fischstücke.



„V Pavlíkově jsme zavařovali hlavně okurky, houby, třešně, rybíz, borůvky, jahody, lesní maliny a ostružiny, ale také meruňky, které nám nejčastěji dovezli moravští příbuzní, když v létě přijeli na návštěvu. Zavařovali jsme ale také špendlíky. Táta se pokoušel skoro celé mé dětství dělat domácí ovocné víno, a to nejčastěji z rybízu. Vždy koupil kvasinky a nechal ovoce dlouho kvasit, ale nepamatuji si, že by se mu někdy povedlo. Vždy mu buď vypěnilo, anebo dokonce párkrát bouchlo i se skleněnými demižony.“

paní Martina, Tachov, původem z Moravy

„In Pabelsdorf machten wir vor allem Gurken, Pilze, Kirschen, Ribiseln, Schwarzbeeren, Erdbeeren, Waldhimbeeren und Brombeeren, aber auch Marillen ein, die uns oft unsere Verwandten aus Mähren brachten, wenn sie zu uns im Sommer zu Besuche kamen. Wir machten aber auch gelbe Zwetschgen ein. Mein Vater versuchte fast ganze meine Kindheit lang, den Obstwein zuzubereiten, und zwar am häufigsten aus Ribiseln. Er kaufte immer Hefepilz und ließ das Obst lange gären, aber ich erinnere mich nicht daran, dass der Wein ihm irgendwann gelang. Entweder brauste ihm der Wein immer auf, oder er explodierte sogar samt Glaskorbflaschen.“

Frau Martina, Tachau, aus Mähren



Das Öffnen d. Gläser

Gabriela Fatková & Andrea Königsmarková & Tereza Šlehoferová

Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek

Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen

©2018 – G. Fatková & A. Königsmarková & T. Šlehoferová

Vydavatel / Verlag: **Západočeská univerzita v Plzni, 1. vydání**

Sazba a grafické práce / Schriftsatz und Graphik: **Jana Hanusová**

Fotografie / Foto: **Gabriela Fatková** (s. 29–31, 36, 46–51, 61–63, 72–76, 85–90, 102–109, 120–123, 136–145, 152–153, 170–175, 209–229, 241–243, 250–251, 267, 270–279), **Pavel Bače** (s. 7, 34–35, 42, 70–71, 94–97, 124, 130–131, 161–168, 178–205, 230–233, 254–263, 268–269, 297–302), **Tomáš Čechura** (s. 21, 234–235, 282–291) a **Marek Tihelka** (s. 244–247)

Tisk / Druck: **Profi-tisk group s.r.o.**

www.dedictvitachovska.cz

ISBN 978-80-261-0805-4



Kniha je výsledkem projektu PREKULTA (Prezentace kulturního dědictví příhraniční oblasti Tachovska) a je financována z Programu přeshraniční spolupráce Česká republika – Svobodný stát Bavorsko Cíl EÚS 2014–2020.

Das Buch ist ein Ergebnis des PREKULTA Projekts (Präsentation des Kulturerbes in der Grenzregion Tachau) der ist im Rahmen des Programms zur grenzübergreifenden Zusammenarbeit Freistaat Bayern – Tschechische Republik Ziel ETZ 2014–2020 gefördert.



Projekt je z 5 % kofinancován příspěvkem ze státního rozpočtu ČR.

Das Projekt wird in Höhe von 5 % der Kosten vom Staatshaushalt der Tschechischen Republik mitfinanziert.