

[Promocja Osiemnastowiecznego receptariusza kulinarnego z Jeleniej Góry \(24.03.2023\) \[1\]](#)

2023-03-27 10:45

„Oddajemy dzisiaj do rąk czytelnika książkę, która wprowadzi go w meandry kuchni jeleniogórskiej sprzed z górą trzystu lat i choć pod względem wyrafinowania nie jest to może De re coquinaria, książka kucharska przypisywana wielkiemu rzymskiemu smakoszowi Apicjuszowi, to jednak wynika z niej wprost, że jeleniogórzanie okresu baroku lubili dobrze zjeść, i że, jeśli idzie o zróżnicowanie smaków, wcale nie odbiegali tak bardzo od Rzymian.”

Józef Zaprucki

W ubiegły piątek 24 marca 2023 roku o godzinie 12:00 w siedzibie Muzeum Karkonoskiego w Jeleniej Górze odbyła się uroczysta promocja publikacji pod nazwą „Osiemnastowieczny receptariusz kulinarny z Jeleniej Góry”.

Prezentowana publikacja stanowi polskie tłumaczenie rękopiśmiennej książki kucharskiej, powstałej w Jeleniej Górze w końcu osiemnastego wieku i przechowywanej w Archiwum Państwowym we Wrocławiu Oddział w Jeleniej Górze, który jest też jej wydawcą. Zawarte w książce przepisy spisywano przez kilka lat w rodzinie Christopha Jacoba Preidla – księgowego i dyrektora firmy handlowej Gottfriedów, zajmującej się wysyłką słynnych tkanin z Jeleniej Góry na cały świat. Wymieniony autor rozpoczął ich gromadzenie w 1770 roku, a gdy w dwa lata potem zmarł, dzieło kontynuowała zapewne jego córka. Rodzina mieszkała wówczas w kamienicy rynkowej nr 11, gdzie nie tylko skrupulatnie spisywano przepisy kulinarne kuchni lokalnej i innych krajów Europy, lecz z pewnością serwowano sporządzone według nich potrawy. A czegoż to nie podawano na ówczesnych stołach mieszczańskich podkarkonoskiego grodu? Różnego rodzaju zupy, ryby, mięsa, podroby, sosy, kluski i sałatki, jak również ogromną różnorodność słodkości: torty, ciasta, kremy i inne desery, dominujące w całym dziele.

Prowadzone przez Preidla i jego córkę zapiski stanowiły nie tylko efekt ówczesnej mody, będąc swego rodzaju pamiętnikiem oraz pomocą kulinarną i edukacyjną, ale w pierwotnym zamyśle miały służyć też celom wyższemu, prozdrowotnym, stanowiąc „dobre domowe lekarstwo na ludzkie przypadłości”. O tym czy spełniły to ostatnie zadanie, jak i o smakach osiemnastowiecznej Jeleniej Góry, będą mieli okazję przekonać się ci, którzy nie tylko księgę tę, wydobytą po przeszło dwustu pięćdziesięciu latach na światło dzienne, przeczytają, ale odważą się sporządzić, a potem spożyć opisane w niej potrawy.

Na ostateczny kształt książki złożyła się praca wielu osób. Przede wszystkim Ullricha Junkera, który odczytał stary rękopis i sporządził jego transkrypcję. Tę wziął na warsztat dr Józef Zaprucki, który staroniemiecki tekst przetłumaczył na język polski. Adjustacji tłumaczenia podjęła się Jowita Selewska. W tym czasie Ivo Łaborewicz przeprowadził poszukiwania archiwalne odnośnie autora książki kucharskiej Christopha Preidla oraz przystąpił do redakcji całości. Dalej dr Grzegorz Sobel, który sprawując opiekę naukową, napisał też wstęp umieszczający dzieło w ogólnym kontekście historyczno-kulinarnym czasów w jakich powstało. Monika Barabasz stworzyła dwadzieścia pięknych akwarel, umieszczonych w książce w formie ilustracji. Korekty całego tekstu dokonała Ewa Kiraga-Wójcik. Skład komputerowy zrealizowała Natalia Jaskólska, a zatrudniająca ją jeleniogórska firma „Ad Rem” Reginy Chreścijańskiej, całość pięknie wydała drukiem.

Całość spotkania zwieńczyła degustacja dań przygotowanych według oryginalnej osiemnastowiecznej receptury.

Notatka: Ivo Łaborewicz



[2]



[3]



[4]



[5]



[4] [5]



[6]

[7]



[8]



[9]



[10]



[11]



[12]



[13]



[14]



[15]



[16]



[17]



[18]



[19]



[20]



[21]



[22]



[23]



[24]



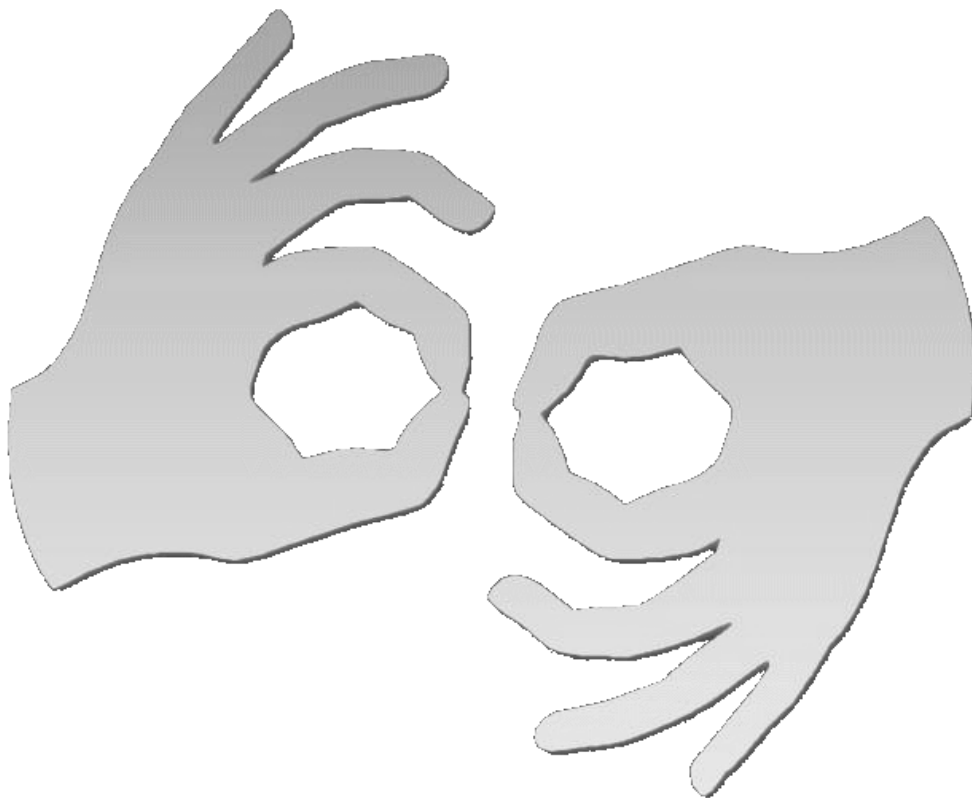
[25]



[26]

Fotografie: Andrzej Grodziński

Publikacja jest również dostępna do pobrania w formacie PDF w zakładce: [Publikacje Archiwum](#) [27]



[Tłumacz online](#)
[języka migowego](#)



Source URL:<https://www.wroclaw.ap.gov.pl/de/node/583>

Links

[1] <https://www.wroclaw.ap.gov.pl/de/node/583> [2]
https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/1_1.jpg [3]
https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/2_0.jpg [4]
https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/3_0.jpg [5]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/4.jpg> [6]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/5.jpg> [7]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/6.jpg> [8]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/7.jpg> [9]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/8.jpg> [10]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/9.jpg> [11]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/10.jpg> [12]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/12.jpg> [13]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/13.jpg> [14]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/14.jpg> [15]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/16.jpg> [16]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/17.jpg> [17]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/18.jpg> [18]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/19.jpg> [19]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/20.jpg> [20]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/21.jpg> [21]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/15.jpg> [22]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/22.jpg> [23]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/11.jpg> [24]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/23.jpg> [25]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/24.jpg> [26]
<https://www.ap.wroc.pl/sites/default/files/images/2023/03/25.jpg> [27]
<https://www.ap.wroc.pl/publikacje/osiemnastowieczny-receptariusz-kulinarny-z-jeleniej-gory#>