Špetka, kapka, kwintlík, žejdlík – historické váhové a objemové jednotky, a další zaniklá nebo nepoužívaná slova

https://varimesmarcelou.cz/postrehy/spetka-kapka-kwintlik-zejdlik-historicke-vahove-a-objemove-jednotky-a-dalsi-zanikla-nebo-nepouzivana-slova.html

Když jsem si přečetla zadání receptu na Kávové želé, vůbec jsem nevěděla kolik a čeho. No nedivte se, je to recept z konce 19. století. Posuďte sami: Svaří se žejdlík silné černé kávy se 4 loty cukru. Pak se nechá vařit 1 ¼ lotu dobré vyziny v ½ žejdlíku vody. A recept takto dále pokračuje.

Špetka

Nikdy by mě nenapadlo, že pojem „špetka“ může být přesně stanovenou váhovou jednotkou.

Je to vlastně množství sypké hmoty – soli, cukru, koření – které lze pojmout mezi ukazovák a palec ruky.

V Chorvatsku mají pro špetku pěkné slovo: prstohvat

V Itálii používají výraz "pizzico"

Ve španělsky mluvících zemích byla špetka nazývána escrupulo a měla hodnotu 1,198 g.

Jihoamerické escrupulo se převádí v hodnotě 1,196 g.

V Portugalsku a Brazílii měli pro špetku výraz ecropolo s hodnotou 1,195 g.

V německy hovořících zemích se špetka nazývala skrupel.

Pruský skrupel vážil 1,218 g, švýcarský 1,302 g.

Rakousko-uherský (vlastně i český) měl hodnotu 1,458 g.

Kapka

Když se řekne kapka, vzpomenu si na babičku. Říkávala: „je mi nějak slabo, musím si dát kapku rumu“.

I já při vaření používám: „přidáme kapku citrónu, koňaku nebo zakápneme rumem, octem“.

Dodnes je v lékárenství používán termín kapka, jako přesná objemová nebo hmotnostní jednotka. Nese hodnotu 50 mg či 0,05 ml.

Unce

Větší jednotkou než špetka nebo kapka byla unce. A opět i zde měl každý stát přesně stanovou

hmotnostní jednotku.

Ruská uncija měla 29,86 g

Pruská unze 29,23 g

Rakouská (tedy česká) 35,00 g. 16 uncí tvořilo jednu libru (16x35=560g)

Švýcarská 31,25 g

Libra

Ve starých kuchařkách se vážilo na libry. I zde je údaj o hmotnosti v každém státě jiný.

Například libra vídeňská (používaná i u nás) měla hodnotu 560,06 gramu.

Hřivna

Dvě hřivny tvořily jednu libru. Hřivna měla hodnotu 280,03 g.

Lot

32 lotů tvořilo jednu libru. Lot měl hodnotu 17,50 g. (32x17,5=560,00)

Kvintlík, kwintlík nebo také kventlík

Nejnižší váhová jednotka kvintlík měla hodnotu 4,375 g a tvořila 128. díl vídeňské libry. (128x4,375=560 g, tedy jednu libru).

Máz

Máz je stará objemová jednotka. Ale i tady, co stát, to jiná hodnota.

Ale Čechy byly v té době součástí Rakouska – Uherska, tudíž pro nás platila hodnota udávaná Vídní.

1 máz měl hodnotu 1,415 litru.

Holba

Máz se dělil na dvě holby. 1 holba = 0,7075 litru (2x0,7075=1,415 l = 1 máz)

Žejdlík

Žejdlík byl v Čechách také nazýván hrneček.

Máz se dělil na dvě holby a čtyři žejdlíky. Žejdlík měl hodnotu 0,3537 litru.

Vyzina

Slovo vyzina jsem skutečně poprvé četla loni o vánocích v Knize starých receptů ze zámeckých kuchyní v Kanicích.

Vyzina se kdysi používala v kuchyni asi jako dnes plátková želatina.

Je to surovina (kolagen), která se získává ze sušených plovoucích měchýřů (duší) jeseterovitých ryb.

Dnes se této látky využívá v potravinářském průmyslu jako čiřidlo při výrobě kvasných nápojů.

Vařením vyziny se získává i tzv. rybí klih, který se používá všude tam, kde je potřebná vysoká elasticita, například v restaurátorství při zlacení.

Ošlejch

I toto slovo bylo pro mne velkou neznámou.

Ošlejch nebo také cibule zimní (Allium fistulosum).

Říká se jí také sečka. Pěstuje se pro nať, kterou v kuchyni můžeme používat stejným způsobem jako pažitku.

Nať obsahuje velké množství vitamínu C a konzumují se i malé cibulky, které rostou v okvětní palici.

Cerbulát

E. M. Remarque ve své knize „Na západní frontě klid“ píše:

…“Dávám mu boty, jdeme dovnitř a on si je zkouší. Padnou mu. Hrabe se ve svých zásobách a nabízí mi pěkný kousek cerbulátu. K tomu máme teplý čaj s rumem.“

Úryvek z básně (autorkou je Božena Němcová):

.. „Proti gustu žádný dišputát, jeden salát rád a druhý cerbulát.“

Kdysi se připravoval pokrm plněný do střívek, něco jako naše jaternice, do kterých se přidával mozeček. Mozeček (malý mozek, součást mozku) se latinsky nazývá Cerebellum. Odtud také zkomolený název cerbulát.

Později cerbuláty byly vyráběny ze sekaného masa - hovězího, vepřového i skopového. Příprava probíhala asi jako výroba dnešních uzenin. Cerbuláty byly obecně nazývány všechny uzenářské výrobky – špekáčky, klobásy i obyčejné salámy. Syrové cerbuláty se vařily, nebo udily či opékaly.

Koflík

Magdalena Dobromila Rettigová (1785-1845) i Anuše Kejřová (1874-1926), obě autorky kuchařských knih, ve svých receptech opakovaně a často používaly objemovou jednotku: koflík, případně koflíček.

Pod pojmem koflík si představuji porcelánovou nádobku s ouškem, která sloužila k pití kávy nebo čaje“:

„Madlenka z hájovny uvařila panu nadlesnímu koflík kávy a přidala ke svému úsměvu i pár čerstvě usmažených koblížků“.

Ale kolik té kávy vlastně uvařila?

Hledala jsem několik let, až nedávno jsem narazila v jednom receptu na údaj, ve kterém stálo: „přidáme 60 g krupice (1 koflík)“. Odvážila jsem 60 g krupice a přesypala jsem ji do odměrky na tekutiny.

Výsledek: **1 koflík = 75 ml**