

PRAMENY

- APICIUS, Marcus Gavius. *Caelii Apitii, Summi adulatricis Medicinae artificis, de re culinaria libri X. recens e tenebris eruti, et a mendis vindicati, typisque Summa diligentia excusi: Praeterea, P. Platinae Cremonensis, viri undecunque doctissim, De tuenda valetudine, Naturarum, et Popinae scientia libri X. ad imitationem C. Apitii ad unguem facti. Ad haec, Pauli Aeginetae de facultatis alimentorum tractatus, Albano Torino interprete. Cum indice copiosissimo. Basileae: [Herwagen], 1541.*
- BABÍKOVÁ, Amata. *Kuchařská kniha. Nové opravené a doplněné vydání. Ve Vyškově: Nákladem konventu sester Dominikánek, [1927?].*
- BOCK, Hieronymus. *Teutsche Speißkammer von den vier Elementen, Zam und Wilden Thieren, Auch Vöglen, Fischen, Milch, Käß, Butter, Honig, Wachß, Zucker, Saltz, Brodt, Wein, Eßig, Oehl, Blut, Schmalz, Unschlitt, und allerhand Kochkräuter und Gewürtz: Auch wie alle Speiß vnd Tranck gesunden und krancken jederzeit dargereiche werden sollen. Strassburg: W. Chr. Glaser, 1630.*
- HANSGIRGOVÁ, Františka. *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost. V Praze: I. L. Kober, 1864.*
- JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů: všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných a levných pokrmů. 19., nezm. vyd. V Praze: Československá grafická Unie, 1939.*
- KAFKA, Josef. *Potraviny (maso, zrniny, zeleniny, ovoce), pochutiny a léky, jež možno v přírodě si opatřiti zdarma. V Praze: F. Šimáček, 1916. Knihovna Šťastného domova; č. 37.*
- KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka. 11. opr. a dopl. vyd. Hradec Králové: st. Kuchař, 1934.*
- KOŽELUHOVÁ, Anna. *Válečná kuchyně. Holešov: [s.n.], 1917.*
- LAMB, Patrick. *Royal Cookery: or the Compleat Court-Cook. Containing the choicest Receipts in all the several Branches of Cookery, . The Third Edition. London: Printed for E. and R. Nutt; and H. Lintot, 1731.*
- LA VARENNE, Pierre François. *Le vrai cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes & pastisseries en perfection, &c. Augmentée d'un nouveau confiturier, qui apprend à bien faire toutes sortes de confitures, tant seches que liquides, de compostes, de fruits, de dragées, breuvages délicieux, et autres délicatesses de bouche . Nouvelle Edition augmentée des nouveaux Ragouts qu'on sert aujourd'hui. À la Haye: Chez Jean Neaulme libraire, 1721.*
- LINDAU, Marianna Catharina. *Die Steyermärkische Köchin, oder neues bürgerliches Kochbuch für alle Stände, von welcher Art noch keines in Druck erschienen ist. Es enthält eine gründliche Anweisung, wie man alle Arten Fleisch- und Fasten-Speisen auf eine schmackhafte Weise nach hiesiger und Oesterreichischer Art, ohne kostspielig zu Werke zu gehen, zubereiten kann. Grätz: Bey Christian Friedrich Trötscher, 1797.*
- LIECHTENSTEIN, Eleonora Maria Rosalia. *Freywillig auffgesprungener Granat-Appfel des Christlichen Samariters Oder: Aus christlicher liebe des nächsten eröffnete Geheimnisse vieler*

- vortrefflichen bewährtet Artzneyen, aus berühmter leib-ärzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener erfahrenheit: Samt einer Diaet, wie sich bey jeder krankheit in essen und trincken zu verhalten: Wie auch einem neuen Koch-Buch, . Leipzig: Bey Thomas Fritschen, 1709.
- Neuestes Universal oder: Grosses Wiener Kochbuch. Neue unveränderte wohlfeile Ausg. Wien, 1832.
- PACOVSKÝ, Václav. *Knížka Kuchařská, aneb, Zřetelná ponaučenj, kterak se rozličné pokrmy gak masité, tak postnj dobře připrawowati neb strogiti magj; .* Nowé, opr. wyd. W Hradci Králowé: Jan H. Pospjssil, 1840.
- PLATINA, Bartholomaeus. *Platine de honestate voluptate et valitudine vel de obsoniis et arte coquinaria libri dece[m].* Venetiis: Per Joannem de Cereto de Tridino alias Tacuinum, 1503.
- RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domáci kuchařka aneb Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem vaří, pečou a zadělávají: kterak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných, domácnosti nevyhnutelně potřebných věcí.* 9. vyd. Praha: J. Pospíšil, 1864.
- RODOVSKÝ Z HUSTIŘAN, Bavor. *Kuchařstwij, To gest: Knijžka o rozličných Krmijch, kterak se vžitečně s chutij strogiti magij: Yakožto Zwěřina, Ptácy, Ryby, a giné mnohé Krmě. Každému Kuchaři, aneb Hospodáři, Knížka tato potřebná y vžitečná.* Wytisstěno w Starém Městě Pražském: v Giřijka Nygrina, 1591.
- ROHRER, Marie Judith. *Die mährische Köchin: vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Suppen, Assietten, Fleisch- und Fischspeisen, Saucen, Zugemüse, Salate und Compots so wie Backwerke, Krem's, Sulzen, eingesottenes und eingelegtes Obst etc. etc. auf die beste und wohlfeilste Art zu bereiten.* 20. Aufl., den gegenwärtigen Verhältnissen angepasst. Brünn: R. M. Rohrer, 1877.
- RUMPOLT, Marx. *Ein new Kochbuch, Das ist Ein grundtliche beschreibung wie man recht und wol, nicht allein von vierfüssigen, heymischen und wilden Thieren, sondern auch von mancherley Vögel und Federwildpret, darzu von allem grünen und durren Fischwerck, allerley Speiß, als gesotten, gebraten, gebacken . auff Teutsche, Vngerische, Hispanische, Italianische unnd Frantzösische weiß, kochen und zubereiten solle ...* Franckfort am Mayn: In Verlegung M. Marx Rumpolts, Churf. Meintz. Mundtkochs, und Sigmundt Feyera-bendts, 1581.
- RYFF, Walther Hermann. *New Kochbuch, Für die Krancken. Wie mann krancker Personen, In mancherley Fehl vnd Gebrechen des leibs pflegen, Mit zurichtung vnnd kochung viler nützlicher gesunder Speiß, Getränck, vnd allen eusserlichen dingen warten sol.* Frankfurt a. M.: b. Christi. Egenolff, 1545.
- SCAPPI, Bartolomeo. *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio Quinto, divisa in sei libri.: Nel primo si contiene il ragionamento che fa l'autore con Gio. suo discepolo. Nel secondo si tratta di diverse vivande di carne, si di quadrupedi, come di volatili. Nel terzo si parla della statura, e stagione de' pesci. Nel quarto si mostrano le liste del presentar le vivande in tavola, cosi di grasso come di magro. Nel quinto si contiene l'ordine di far diverse sorti di paste, et altri lavori. Nel sesto, et ultimo libro si ragiona de' convalescenti, et molte altre sorti di vivande per gli infermi.* In Venetia: Appresso Alessandro Vecchi, 1598.

- SLAVOMILSKÁ, J. *Co hrdlo ráčj, neb 500 rozličných pokrmů, pochoutek, rosolů, zavařenin, naloženin etc. etc. Negnowěgssi Brněnská knjžka kuchařská, kterouž podle swé mnohoroké skussenosti sepsala J. Slawomilská.* W Brně: U J. G. Trasslera, 1831.
- SOUKUP, Václav. *Zelenina zahradní i polní v kuchařských předpisech: pomocná kniha pro každou domácnost i kuchyně restaurační i hotelové: polévky, omáčky, saláty, předkrmy i náležitá úprava všech druhů zelenin na tržišti se prodávajících: nakládání, konservování, sušení a uschování zelenin a a j.* Praha: Hejda a Tuček, [1907].
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Moderní kuchařka: Systém racionálního vaření.* Praha: Československý Kompas, 1930.
- VRABEC, Vilém. *Studená kuchyně.* 2. dopl. vyd. Praha: Vilém Vrabec, [1935].
- VRABEC, Vilém. *Moučníky a cukroví.* 4. rozš. vyd. Praha: [s.n.], [1940].
- WECKER, Anna. *Neu, köstlich und nutzliches Koch-Buch, In welchem kurzlich begriffen, Wie allerhand künstliche Speisen, so wol von zahmen als wilden Thieren: Vögel vnd Federwild-prät, grün- vnd gedörtem Fischwerck: Wie auch allerley Gebachens, als Darten, Marcipanen-Pasteten vnd dergleichen: Beneben von viel- und mancherley Obs von Gemüß für Gesunde und Krancke . zu zurichten.* Diese letzte Edition mit vielen Speisen von Garten-und Feldgewächs, von Eyern, Item Milch und Butter . vermehrt und . gegeben. Basel: In Verlag Emanuel Königs und Söhnen, 1667.
- Wiener Kochbuch. Das kleinste Kochbuch der Welt: Enthält über 100 praktisch erprobte Recepte von Suppen, Fleisch- und Mehlspeisen, Fische, Gemüse, Saucen, Salate etc. etc.* [Wien: s.n., ca 1906].

LITERATURA:

- AMMERER, Gerhard et al. *Čechy – Morava – Vídeň: kulturní dějiny stravování v dlouhém 19. století: almanach s recepty = Böhmen – Mähren – Wien: zur Kulturgeschichte der Ernährung im langen 19. Jahrhundert: ein Almanach mit Rezepten.* České Budějovice: Jihočeský kraj – Krajský úřad, Odbor kultury a památkové péče, 2022. ISBN 978-80-87520-80-2.
- BAHENSKÁ, Marie. *Počátky emancipace žen v Čechách: dívčí vzdělávání a ženské spolky v Praze v 19. století.* 1. vyd. Praha: Libri, 2005. Gender sondy. ISBN 80-86429-38-5.
- BAŘINOVÁ, Kristýna. *Unikátní kuchařky ve fondu Vědecké knihovny v Olomouci.* Státní doktorská zkouška. Brno: Ústav pomocných věd historických a archivnictví MU, 2022. (nevydáno).
- BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku.* 1. vyd. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1340-7.
- BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou.* 1. vyd. Praha: Libri, 2001. ISBN 80-7277-075-6.
- BERANOVÁ, Magdalena a ŘEŠÁTKO, Jaroslav. *Jak se jedlo ve starověku: římská kuchařka.* 1. vyd. Praha: Libri, 2000. ISBN 80-7277-021-7.

- BRANDHUBER, Christoph, KOLL, Beatrix a McCOY, Diana. *Kochkunst und Essenkultur im barocken Salzburg*. Salzburg: Müry Salzmann, 2010. ISBN 9783990140178.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti*. 2. upr. vyd. Praha: Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5.
- DEWITT, Dave. *Da Vinciho kuchyně: tajemství italské renesanční gastronomie*. 1. vyd. V Praze: Ikar, 2007. ISBN 978-80-249-0960-8.
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. 1. vyd. Praha: ISV, 1999. Sociologie. ISBN 80-85866-41-2.
- DVOŘÁKOVÁ KANĚČKOVÁ, Eva. *Výchova dívek v Čechách a na Moravě: školství v 19. století genderovou perspektivou*. 1. vyd. Praha: Grada, 2020. Pedagogika. ISBN 978-80-271-1292-0. Dostupné také z: <https://www.bookport.cz/kniha/vychova-divek-v-cechach-a-na-morave-8120>.
- EBR, Vratislav (ed.) a VAŠÁK, Jaroslav. *Nejen bonmoty a citáty o jídle všech chutí*. Benešov: Start, 2002. ISBN 80-86231-20-8.
- FEJTOVÁ, Olga, LEDVINKA, Václav a PEŠEK, Jiří (eds.). *Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*. Praha: Scriptorium, 2007. ISBN 978-80-86852-16-4.
- FICINO, Marsilio, SLEZÁKOVÁ, Jana (ed.) a ŽEMLA, Martin (ed.). *Tři knihy o životě = De vita libri tres: latinsko-české vydání*. 1. vyd. Praha: OIKOYMENH, 2020. Knihovna renesančního myšlení; svazek VII. ISBN 978-80-7298-383-4.
- FRANC, Martin. *Retrojídlo: jak jsme jedli za socialismu*. 1. vyd. V Brně: CPress, 2020. ISBN 978-80-264-3317-0.
- FRANC, Martin. Jak chutná žirafa ... In: PIORECKÁ, Kateřina (ed.) a PETRBOK, Václav (ed.). *Cizí, jiné, exotické v české kultuře 19. století: sborník příspěvků z 27. ročníku symposia k problematice 19. století: Plzeň, 22.–24. února 2007*. 1. vyd. Praha: Academia, 2008, s. 257–268. ISBN 978-80-200-1584-6.
- FREEDMAN, Paul H. (ed.). *Jídlo: dějiny chuti*. 1. české vyd. Praha: Mladá fronta, 2008. ISBN 978-80-204-1847-0.
- GUTH-JARKOVSKÝ, Jiří Stanislav. *O hostinách a hodokvasech jindy a jinde*. Praha: F. Topič, s. d. [1919].
- HOLOUBEK, Jaroslav. *Gastronomie na šlechtických dvorech*. In: KLÁNOVÁ, Eva et al. *Gastronomie v toku času I*. 1. vyd. Praha: Press21, 2012, s. 74–80. Food & Gastronomy; sv. 1. ISBN 978-80-905181-1-7.
- HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Ars Bohemica & Karel Holub, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.
- HOLUB, Karel a BURIAN, Jiří. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II. a Česká kuchařka alchymisty rytíře Bavora mladšího Rodovského z Hustiřan z roku 1591*. Praha: Ars Bohemica, 1997. ISBN 80-902381-0-6.
- HOŠKOVÁ, Miroslava. *Hanácká kuchařka*. Olomouc: Petr Baštan, 2011. ISBN 978-80-87091-24-1.

- HRBÁČOVÁ, Jana (ed.) a KRUŠINSKÝ, Rostislav (ed.). *Chrám věd a múz: 450 let Vědecké knihovny v Olomouci*. 1. vydání. Olomouc: Vědecká knihovna v Olomouci, 2016. ISBN 978-80-7053-311-6.
- JOHANIDES, Josef. *Magdalena Dobromila Rettigová*. 1. vyd. [Praha]: Melantrich, 1995. Odkazy pokrokových osobností naší minulosti; Sv. 95. ISBN 80-901757-2-4.
- KAISER, Barbara. *Kunst und Weltentwurf in Zeiten des Krieges – das 17. Jahrhundert*. In: KAISER, Barbara. *Schloss Eggenberg*. Wien: Christian Brandstätter, 2006, s. 23–198. ISBN 3-902510-96-X.
- KAISER, Barbara. *Schloss Eggenberg*. Wien: Christian Brandstätter, 2006, s. 23–198. ISBN 3-902510-96-X.
- KORBELÁŘOVÁ, Irena, DLUHOŠOVÁ, Radmila a SOBOTKOVÁ, Jitka. *Paměť chuti: receptáře a kuchařské knihy jako specifické prameny pro poznání kulinární kultury a kulinárního dědictví českých zemí*. 1. vyd. Opava: Slezská univerzita v Opavě, 2020. ISBN 978-80-7510-439-7.
- KORITENSKÁ, Pavla. *Cesta dívek za vzděláním: dívčí školství v Hradci Králové a okolí od konce 60. let 19. století do 1. poloviny 20. století*. Hradec Králové: Muzeum východních Čech v Hradci Králové, 2013. ISBN 978-80-85031-94-2.
- KROHN, Deborah L. *Food and knowledge in Renaissance Italy: Bartolomeo Scappi's paper kitchens*. Farnham, Surrey, UK England: Ashgate, 2015. Visual culture in early modernity. ISBN 978-1-4094-4671-2.
- KUBÁSKOVÁ, Lucie, JAKUBSKÁ, Jana a ČENĚK, Miroslav. *Česká rybí kuchyně aneb kapr nejen o Vánocích*. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2020. ISBN 978-80-88270-15-7.
- LE GOFF, Jacques. *Kultura středověké Evropy*. 1. vyd. Praha: Odeon, 1991. ISBN 80-207-0206-7.
- LENDEROVÁ, Milena. *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století. Žánr, gender, národ*. In: ZUBÁKOVÁ, Blanka (ed.) et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. 1. vyd. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017, s. 159. ISBN 978-80-7560-087-5.
- LENDEROVÁ, Milena, KOUBA, Miroslav, KOZÁR, Aleš a ŘÍHA, Ivo. *„Spanilost Vaše cizozemcům se líbí ...“: České kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. ISBN 978-80-7465-298-1.
- LENDEROVÁ, Milena, JIRÁNEK, Tomáš a MACKOVÁ, Marie. *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. 2. dopl. vyd. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017. ISBN 978-80-246-3510-1.
- LENDEROVÁ, Milena (ed.) et al. *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*. 1. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2009. Česká historie; sv. 21. ISBN 978-80-7106-988-1.
- LIBERT, Laura. *From book to cook: Visual Pedagogy in Bartolomeo Scappi's Opera. Athanor* [online]. 2016, vol. 34, is. 1, s. 41–50. ISSN 2690-0181. [cit. 2024-01-12]. Dostupné z: <https://journals.flvc.org/athanor/issue/view/5750>
- MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003. Utváření Evropy; sv. 6. ISBN 80-7106-560-9.

- MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2016. ISBN 978-80-7552-077-7.
- NOE, Alfred (ed.). *Renaissance*. Graz: Akademische Druck- und Verlagsanstalt, 2008. Příl. Geschichte der Buchkultur; Bd. 6. ISBN 978-3-201-01885-2
- Ottův Slovník naučný: ilustrovaná encyklopaedie obecných vědomostí*. Sv. 6, Čechy-Dansezur. Praha: J. Otto 1893.
- PAŘÍKOVÁ, Marie a CIPROVÁ, Inka. *Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko*. 1. vyd. Praha: Avatar, 1995. ISBN 80-85862-09-3.
- PETRÁŇ, Josef (ed.). *Dějiny hmotné kultury*. [Díl] 1, [sv.] 2, *Kultura každodenního života od 13. do 15. století; [za red. Josefa Petráně]*. 1. vyd. Praha: SPN, 1985.
- PETRÁŇ, Josef (ed.) et al. *Dějiny hmotné kultury; [Josef Petráň]*. 2. (2), *Kultura každodenního života od 16. do 18. století*. 1. vyd. Praha: Ministerstvo kultury České republiky, 1997. ISBN 80-7184-086-6.
- SCAPPI, Bartolomeo a SCULLY, Terence. *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570) l'arte et prudenza d'un maestro cuoco*. Toronto: University of Toronto Press, 2012. ISBN 9780802096241.
- SOBOTKOVÁ, Jitka, KUBÁSKOVÁ, Lucie a JÍROVCOVÁ, Jana. *Kulinární tradice českých regionů*, Praha: Národní zemědělské muzeum, s.p.o., 2022. ISBN 978-80-88270-31-7.
- ŠTĚPÁNOVÁ, Irena. *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*. In: ZUBÁNKOVÁ, Blanka (ed.) et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017, s. 222–229. ISBN 978-80-7560-087-5.
- ŠVARCOVÁ, Helena. *Nejstarší česká kuchařka*. In: FEJTOVÁ, Olga, LEDVINKA, Václav, a PEŠEK, Jiří (edd.). *Dobrou chuť, velkoměsto: sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*. Praha: Scriptorium, 2007, s. 99–118. ISBN 978-80-86852-16-4.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Lidová výživa v době hospodářské tísně*. Praha: Československý Červený kříž, 1934.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Výživa ve světle věků*. Praha: Česká grafická Unie, 1944.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. V Praze: Družstevní práce, 1945. Svět. Nová řada; [Sv.] XXXVII.
- VERK, Sabine. *Geschmacksache. Kochbücher aus dem Museum für Volkskunde*. Berlin: Staatliche Museen Berlin – Stiftung Preußischer Kulturbesitz, 1995. ISBN 3-88609-382-4.
- VOIT, Petr. *Encyklopedie knihy: starší knihtisk a příbuzné obory mezi polovinou 15. a počátkem 19. století*. Praha: Libri ve spolupráci s Královskou kanonií premonstrátů na Strahově, 2006. Bibliotheca Strahoviensis. Series monographica; 2. ISBN 80-7277-312-7.
- VOIT, Petr. *Český knihtisk mezi pozdní gotikou a renesancí. I. Severinsko-kosořská dynastie 1488–1577*. 1. vyd. Praha: KLP – Koniasch Latin Press, 2013. ISBN 978-80-8679198-2.
- WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků: Líčení dějepisné ze XVI. století*. Praha: [S.n.], 1892. Všeobecná zajímavě poučná knihovna; č. 3.

WINTER, Zikmund Jiří. Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku. Praha: Otto, 1913.

Zikmunda Wintra sebrané spisy z belletrie a z kulturních studií; sv. 5.

WISWE, Hans a HEPP, Eva. *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden. Mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp.* München: Moos, 1970.

ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské.* Praha: Stará garda mistrů kuchařů, 1927.

ZÍBRT, Čeněk, FAKTOR, Viktor a HRUBÝ, Michal (edd.). *Staročeské umění kuchařské.* V Praze: Dauphin, 2012. Sporáček; sv. 3. ISBN 978-80-7272-400-0.

ZUBÁKOVÁ, Blanka (ed.) et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu.* 1. vyd. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. ISBN 978-80-7560-087-5.

ZUBÁKOVÁ, Blanka (ed.) et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I. Evropská gastronomie v proměnách staletí.* 1. vyd. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4.

ZUREK, Anne-Christine. *Die Rezeptsammlung Freywillig aussgesprungener Granat-Appffel ... (3. Aufl. 1699) der Eleonora Maria Rosalia, Herzogin zu Troppau und Jägerndorf (1647–1703). Eine medizinisch-pharmakologische und medizinhistorische Analyse.* Inaugural-Dissertation. Würzburg, 2018.

EDICE

MILHAM, Mary Ella. *Platina, on right pleasure and good health: a critical edition and translation of De honesta voluptate et valetudine.* Arizona: Medieval and Renaissance Texts and Studies, Tempe, 1998. (Volume 168) ISBN 0-86698-208-6.

RATAJOVÁ, Jana (ed.). *Alžběta Lidmila z Lisova. Rodinné paměti.* 1. vyd. Dolní Břežany: Scriptorium, 2002. Manu propria; sv. 1. ISBN 80-86197-37-9.

INTERNETOVÉ ZDROJE

AMMERER, Gerhard et al. *Čechy - Morava - Vídeň: kulturní dějiny stravování v dlouhém 19. století: almanach s recepty = Böhmen - Mähren - Wien: zur Kulturgeschichte der Ernährung im langen 19. Jahrhundert: ein Almanach mit Rezepten*. České Budějovice: Jihočeský kraj - Krajský úřad, Odbor kultury a památkové péče, 2022.

ISBN 978-80-87520-80-2. Dostupné také z: <https://wirtschaftsmuseum.at/media/downloads/Interreg/Almanach-WEB-CZ.pdf>.

Anna Dorn. In: *Wien Geschichte Wiki* [online]. Diese Seite wurde zuletzt am 15. Januar 2021. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Anna_Dorn

Anna Wecker. In: *Wikipedie* [online]. Diese Seite wurde zuletzt am 6. Oktober 2023. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: https://de.wikipedia.org/wiki/Anna_Wecker

Bartolomeo Scappi: Renaissance Cook and Food Writer. In: *Cook's info* [online]. 2024. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: <https://www.cooksinfo.com/bartolomeo-scappi>

- CERON, Annalisa. *A humanist in the kitchen: Platina's De honesta voluptate et valetudine* [online] [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: https://www.academia.edu/29058518/c_Platinas_De_honesta_voluptate_et_valetudine_Intervento_per_workshop_del_Warburg_Institute_pdf
- François Pierre La Varenne. In: *Wikipedie* [online]. Naposledy editováno 12. 12. 2022. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Fran%C3%A7ois_Pierre_La_Varenne?oldid=1126961803
- Grimod de La Reynière. In: *Wikipedie* [online]. Naposledy editováno 16. 2. 2024. [cit. 2024-02-18]. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/wiki/Alexandre_Balthazar_Laurent_Grimod_de_La_Reyni%C3%A8re
- Kochkunstlexikon – Lexikon der Kochkunst. Nürnberger Küchenmaistrey. Die Küchenmeisterei von 1485. In: *Kochkunstwelten* [online]. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: <http://www.koch-welten.de/lexnuernbergerkuechenmaistrey.htm>
- MAESTRO MARTINO. *Libro de arte coquinaria*. [Northern Italy?], [between 1460 and 1480?] Library of Congress. Dostupné také z: <https://lccn.loc.gov/2014660856>
- Marie von Rokitansky. In: *Wikipedie* [online]. Naposledy editováno 8. 6. 2023. [cit. 2024-02-18]. Dostupné z: https://de.wikipedia.org/wiki/Marie_von_Rokitansky
- MASSARD, Jos. A. 300 Jahre Kartoffel in Luxemburg. *Lëtzebuerger Journal*. 2009, no. 15–21. Dostupné také z: https://massard.info/pdf/kartoffel_LJ_2009.pdf
- Opera by Bartolomeo Scappi. In: *Academia Barilla* [online]. 2024 Barilla – P. IVA. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: <https://www.academiabarilla.it/en/biblioteca/opera-di-bartolomeo-scappi/>
- ORSOUW, Michael. *Die Fast-Pionierin aus Basel* [online]. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: <https://blog.nationalmuseum.ch/2022/04/anna-wecker-kochbuchautorin/>
- Recepty.cz* [online]. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: <https://www.recepty.cz/>
- ŠTĚTKOVÁ, Magda. *Věda na dvoře posledních Rožmberků (se zaměřením na alchymii)* [online]. Plzeň, 2013. Magisterská práce. Západočeská univerzita v Plzni. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: <https://otik.zcu.cz/bitstream/11025/9731/1/Stetkova%2c%20M.%20DP%2c%202013.pdf>
- VÁŠÁK, Jaroslav. Historie české gastronomie 1. díl. In: *ReceptyOnLine.cz* [online]. [cit. 2023-12-12]. Dostupné z: <https://www.receptyonline.cz/historie-ceske-gastronomie-1-dil/>