

Lucie MIKLOVIČOVÁ

## Analýza dvou šlechtických rukopisných kuchařských knih a jedné sbírky receptů z „dlouhého“ 19. století

---

**Abstract:** *The article deals with the boarding habits of aristocracy in 19<sup>th</sup> century. The first part of research work focuses on sources, which we can use for studying boarding habits, not only at aristocratic courts. The primary aim is the analysis of cookbooks in more detail, namely cookbook of Filipina Schlik and Ludmila Berchtold and collection of recipes by Marie Thun, notably their structure and content. The attention is focused to the foodstuffs, the way they were handled and arrange. Banquet menus, breakfasts and behavior during dining are next point of the research.*

**Keywords:** *cookbooks – boarding habits of aristocracy in the 19<sup>th</sup> century – townsmen feeding – behavior during dining – foodstuffs*

---

Otázka stravování nabízí poměrně široké spektrum problémů, kterým by se výzkum mohl ubírat. Jídlo není pouhým prostředkem pro uspokojování jedné ze základních lidských potřeb. Pokud problematiku stravování – a s ním úzce související stolování – uchopíme ze širší perspektivy, je zřejmé, že se jedná o důležitý sociokulturní jev, který na sebe váže nejen zmiňovanou fyziologickou funkci, ale rovněž sehrává důležitou roli v náboženství či v mezilidských vztazích. Je zdrojem lidské pospolitosti, potěšení a radosti, a stejně tak ho můžeme považovat i za jakýsi druh sociální komunikace. Vezmeme-li navíc v úvahu slova Clauda Lévi-Strausse, „*je kuchyně dané společnosti dokonce jazykem, kterým společnost podvědomě vyjadřuje svoji strukturu a jehož prostřednictvím mohou být odhaleny její skryté rozpory*“.<sup>1</sup> Současně je reálným obrazem kvality a kultivovanosti lidského života. Způsob stolování a druh servírovaných pokrmů navíc přímým způsobem odkazuje nejen na sociální uspořádání společnosti, ale také na hierarchizaci jednotlivých rodin.

Pramenů ke zkoumání stravovacích zvyklostí jednotlivých sociálních vrstev nám historie nabízí celou řadu. Různorodé zdroje informací využijeme kupř. pro výzkum stravovacích návyků měšťanstva či aristokracie. Pro výběr pramene je stejně tak určující i období, ve kterém se snažíme rekonstruovat obraz jídelních zvyků.

---

1 Cit. dle Milena LENDEROVÁ – Tomáš JIRÁNEK – Marie MACKOVÁ, *Z dějin české každodennosti: Život v 19. století*, Praha 2009, s. 118.

Mezi primární zdroje informací řadíme rukopisné a tištěné kuchařské knihy. Dalším pramenem jsou kuchyňské účty<sup>2</sup> nebo odborné lékařské spisy (např. lékařské topografie). Velice přínosným zdrojem informací je existence tzv. „registru“ obsahujících denní záznamy o jednotlivých pokrmech, které byly během dne servírovány.<sup>3</sup> Vedle toho nám dostatečné množství informací poskytuje také tisk a reklama. Opomenout nelze ani prameny osobní povahy, jako je korespondence, případně deníky.<sup>4</sup> Využitelná je také cestopisná literatura. Přínosem pro nás může být i studium ikonografických pramenů zobrazujících hostiny, bankety, případně plesy apod. Samozřejmostí je využití dalších druhů prameného materiálu, které na první pohled dějiny stravovacích zvyklostí nereflktují, nicméně na základě další práce s nimi jsme schopni problematiku stravování zasadit do širšího kontextu. Jedná se o prameny, jež umožňují zachytit fungování např. šlechtického dvora. Konkrétně jde o seznamy služebníků a úředníků, hospodářské instrukce apod.<sup>5</sup>

Na chvíli se zastavme u historie kuchařských receptů, které jsou hlavním tématem předložené studie. Rukopisné návody na zhotovování jídel mají dlouhou tradici. Již od pradávna si lidé zaznamenávali postupy na přípravu jídel, která jim zachutnala. Zprvu se nejednalo o ucelené kuchařské knihy v dnešním slova smyslu, ale spíše o dílčí poznámky, rady či postupy, jež dotyčný kuchař mohl během přípravy pokrmů využít a zlepšit tím např. chuťové vlastnosti daného pokrmu. Autorství nejstarší dochované kuchařské knihy *De re coquinaria*, která pochází z období císařského Říma, je připisováno známému laubovníkovi Marcu Gaviu Apiciovi.<sup>6</sup>

První dochovaná středověká rukopisná kuchařská kniha pochází z Francie z let 1300–1306, další pravděpodobně z let 1373–1381, tedy z doby panování Karla V. „Jídlpisny“ a inven-

2 Možné postupy při práci s tímto typem pramene a možnosti jejich využití nastiňují ve svých pracích např. Martin FRANC, *Knihy kuchyňských účtů z let 1705–1706 z fondu Šternberk – Manderscheid jako pramen k dějinám aristokratických dvorů*, Sborník archivních prací 52, 2002, č. 1, s. 257–277; Jiří KUBEŠ, *Rosenbergica 1. Rožmberské „kuchyňské“ účty. Možnosti jejich využití*, in: Scientific Papers of the University of Pardubice, Series C, 7, 2001, s. 17–24; Bronislav CHOCHOLÁČ, *Collatovské kuchyňské účty z 2. poloviny 17. století. Příspěvek ke studiu šlechtické každodennosti*, Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity, C 41, 43, 1994, s. 45–53.

3 Četné záznamy jednotlivých denních menu se nalézají např. v rodinném archivu Chotků, respektive vycházejí mj. z činnosti hraběte Rudolfa Karla Chotka (1832–1894). Státní oblastní archiv Praha, Rodinný archiv Chotků, inv. č. 2623, Jídelní listky, 1866–1871, kart. 265. Srov. Lucie MIKLOVIČOVÁ, *Obraz aristokratické kuchyně v 19. století*. Rozbor šlechtických rukopisných knih, sbírek receptů, diplomová práce, FF UPa, Pardubice 2011.

4 Příkladem může být zpracování korespondence a deníkových záznamů Gabriely ze Schwarzenbergu (1825–1843). Milena LENDEROVÁ – Jarmila PLŠKOVÁ, *Krátká cesta životem a Evropou: Gabriela ze Schwarzenbergu*, Praha 2006.

5 Tyto prameny ve svém výzkumu využil např. Josef Hrdlička. Srov. Josef HRDLIČKA, *Hodovný stůl a dvorská společnost: Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*, České Budějovice 2000.

6 Magdalena BERANOVÁ – Jaroslav ŘEŠÁTKO, *Jak se jedlo ve starověku: Římská kuchařka*, Praha 2000, s. 11. Pro další informace odkazují na Čtení o antice, Praha 1978.

táře jídel různého typu se objevují v Itálii během 14. – 15. století. Existovaly také jednotlivé údaje a recepty z různých zemí, ale buď se nedochovaly, nebo nemají hodnotu kuchařských knih.<sup>7</sup> Velký vliv na rozvoj kulinařské literatury měl vynález knihtisku. Mezi první vydané kuchařky patřilo dílo Bartolomea Platina s názvem *De honesta voluptate et valetudine* z roku 1475.<sup>8</sup>

Nejstarší dochovaná rukopisná sbírka kuchařských návodů z Čech pochází z 15. století a původně byla součástí knížek o moru.<sup>9</sup> Má dvě části; první pochází z druhé poloviny 15. století, druhá z konce 15. nebo počátku 16. století.<sup>10</sup> Tento rukopis se v 16. století stal inspiračním zdrojem pro autory dalších kuchařských knih.<sup>11</sup>

Během první poloviny 17. století dochází k určitým změnám. Josef Hrdlička vyslovuje domněnku, že v souvislosti se stále rostoucími stravovacími nároky šlechty a příchodem nových potravin, respektive surovin, nabídka tištěných kuchařských knih postupně nestačila pokrývat poptávku, a proto si některé aristokratické manželky začaly pořizovat vlastní soupisy kuchařských receptů.<sup>12</sup> Domnívám se, že dalším důvodem mohl být prostý zájem, sběratelská vášeň. Vzhledem k tomu, že jídlo bylo dozajista častým tématem rozhovorů, existence pěkně vedené, po obsahové stránce hodnotné kuchařské knihy mohla být pro dotyčnou šlechtičnu poměrně významným kapitálem. Navíc je zřejmé, že jednotlivé recepty cirkulovaly nejen mezi rodinou, ale i přáteli. Díky výměně receptů dochá-

7 Magdalena BERANOVÁ, *Tradiční české kuchařky: Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha 2001, s. 15. Pro srov. podle J. Le Goffa vznikly první kuchařské knihy v polovině 13. století v Dánsku, přičemž se následně šířily ve 14. a 15. století do Francie, Itálie a Německa. Jacques LE GOFF, *Kultura středověké Evropy*. 2. vydání, Praha 2005, s. 476. Vedle toho Helena ŠVARCOVÁ potvrzuje tezi M. Beranové, že nejstarší známé středověké kuchařky pocházejí ze 14. století. Srov. Helena ŠVARCOVÁ, *Nejstarší česká kuchařka*, in: Olga Fejtová – Václav Ledvinka – Jiří Pešek (edd.), *Dobrou chuť, velkoměsto*. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádaného 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 2007, s. 99.

8 *Bartolomeo Platina*. Dostupné z <[http://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo\\_Platina](http://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo_Platina)> [cit. 2011-14-01].

9 Typický příklad toho, že mnoho receptů bylo původně součástí spisků, které souvisely s medicínou.

10 H. ŠVARCOVÁ, *Nejstarší česká kuchařka*, s. 100. Autorka ve své studii podrobila zmiňovanou kuchařskou knihu detailní analýze, přičemž rovněž upozorňuje na nedostatky první edice, kterou provedl na počátku 20. století Čeněk Zíbrt. Srov. Čeněk ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927; dále srov. TÝŽ, *Staročeské umění kuchařské* (edd. Viktor Faktor – Michal Hrubý), Praha 2012.

11 Úspěšně z ní čerpal Severin Mladší, jehož česká kuchařská kniha vyšla na počátku 16. století, nebo Pavel Severin z Kapí Hory, který roku 1535 vytiskl druhou staročeskou kuchařskou knihu. M. BERANOVÁ, *Tradiční české kuchařky*, s. 15. Stejně tak byla využita alchymistou a astrologem Bavorem mladším Rodovským z Hustiřan, který roku 1591 vydal *Knihu kuchmisterskou*, přičemž H. Švarcová dospěla k závěru, že Bavor nevyužil naši nejstarší kuchařskou knihu jako inspirační zdroj, ale jednotlivé recepty z ní bez vlastní interpretace opisoval. H. ŠVARCOVÁ, *Nejstarší česká kuchařka*, s. 101. Rodovského dílem se detailněji zabývala Zdena Tichá. Srov. Zdena TICHÁ (ed.), *Bavor Rodovský z Hustiřan. Kuchařství to jest Knížka o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě: každému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná*, Praha 1975.

12 J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 187.

zelo k vzájemnému obohacování a získávání nových kuchařských možností. Cirkulující recepty získávaly v různorodých kuchyních nové podoby, a proto mohlo docházet i ke změnám původních chuťových vlastností pokrmů.

Autorkou kuchařské knihy právě z období konce 16. a počátku 17. století byla Polyxena z Lobkovic, rozená z Pernštejna. V jejím případě se však nejedná přímo o ucelenou kuchařskou knihu, ale spíše o předpisy, které se používaly v její kuchyni. Zmínit můžeme recepty na různé lektvary, piškoty, perníky, preclíky apod.<sup>13</sup> V tomto období vznikla také kuchařka Alžběty Lidmily z Lisova.<sup>14</sup> Vedle toho se objevují almanachy předpisů, které si mezi sebou předávaly šlechtičny nebo jejich vrchní hospodyně. Jednalo se o recepty, které se v kuchyni té či oné dámy osvědčily, a proto mohly být doporučeny k dalšímu uchovávaní, respektive předávání. Výhodou takto cirkulujících receptů je možnost doplnit jejich původní znění o další poznatky a reference. Z období 17. století jsou nám tedy známy celkem tři takto vzniklé šlechtické soubory. Prvním je rukopisný sborník z první poloviny 17. století, dále strahovský rukopisný sborník z roku 1642 a rukopisná kniha z roku 1645.<sup>15</sup>

Patrně až do 18. století se užívalo knih vydaných na konci 16. a počátkem 17. století, které se rozšiřovaly především v rukopisné podobě.<sup>16</sup>

Rovněž v 19. století, především během jeho první čtvrtiny, dochází k nebývalému „boomu“ ve světě kuchařských, především tištěných, knih. Mnohé z nich neobsahují pouze návody na přípravu pokrmů, ale i rady, jak správně nakupovat potraviny, jak zacházet s ohněm či návody na správné dušení, vaření v páře apod.<sup>17</sup> Patrně jednou z nejoblíbenějších knih tohoto období je *Domácí kuchařka, aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české Magdaleny Dobromily Rettigové* z roku 1826.<sup>18</sup>

Také v aristokratickém prostředí existuje stále přítomný zájem o tvorbu vlastních rukopisných kuchařských knih či jednotlivých receptů. Příkladem jsou např. kuchařky

13 J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 187. Kniha je uložena na zámku v Nelahozevsi.

14 Jana RATAJOVÁ (ed.), *Alžběta Lidmila z Lisova: Rodinné paměti*, Praha 2002. Autorka na stranách 129–143 edituje některé z kuchařských, ale především lékařských receptů.

15 M. BERANOVÁ, *Tradiční české kuchařky*, s. 15.

16 M. LENDEROVÁ – T. JIRÁNEK – M. MACKOVÁ, *Z dějin české každodennosti*, s. 135.

17 Lydia PETRÁŇOVÁ, *Language, patriotism and cuisine: the formation of the Czech national culture in central Europe*, in: Derek J. Oddy – Lydia Petráňová (edd.), *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*, Prague 2005, s. 175.

18 Byla autorkou i dalších spisů, které se zabývaly domácností či hospodařením. Jedná se o díla *Dobrá rada slovanským venkovankám* (1838), *Mladá hospodyňka v domácnosti* (1840), *Pojednání o telecím mase* (1843) nebo *Kafíčko a vše co je sladké* (1845). Informace o díle a životě M. D. Rettigové jsem čerpala z knihy: Magdalena Dobromila RETTIGOVÁ, *Domácí kuchařka: spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti* (ed. Felicitas Wünschová), 2. vydání, Praha 1986. Připomínám, že ač je jako autorka této edice uváděna Felicitas Wünschová, tak skutečným editorem byl Alexandr Stich (1934–2003), jehož jméno nemohlo být z politických důvodů v tomto období uvedeno.

Filipiny Schlikové, rozené Nostitzové<sup>19</sup> a Ludmily Berchtoldové, rozené Vratislavové<sup>20</sup> či Marie Thunové, rozené Kinské,<sup>21</sup> které jsou hlavním tématem následujícího textu.

## Kuchařské knihy a sbírky receptů ve šlechtickém prostředí 19. století

Na první pohled se zdá, že kuchařské knihy mají jen omezenou výpovědní hodnotu. Jejich primárním cílem je uchovávaní návodů na přípravu pokrmů. Jsou tedy zdrojem informací o používaných potravinách, způsobech jejich úpravy, případně vykreslují možné kombinace použitých surovin apod. Při bližším zkoumání je však zřejmé, že neposkytují pouze tyto údaje. Podíváme-li se blíže na formální stránku analyzovaných pramenů, zjistíme, že nevykazují větší množství společných znaků. Liší se nejen strukturou a obsahem, ale rozdílná je i doba jejich vzniku atd. Společným jmenovatelem je původce, respektive majitel knih. Všechny se nacházejí v pozůstalosti tří dam z různých šlechtických rodů. Dalším shodným znakem je výrazná převaha použití německého jazyka. Veškeré záznamy jsou psány ručně.

O autorství nejstarší z nich není pochyb; majitelkou i autorkou byla hraběnka Filipina Schliková, rozená Nostitzová. Dle datace na úvodní stránce začala kniha vznikat roku 1790. Ve své činnosti Filipina pokračovala až do své smrti, tedy do roku 1843.<sup>22</sup> Kuchařka<sup>23</sup> Filipiny Schlikové se skládá z celkem 132 listů. Netvoří však kompaktní celek. Tvořena je pevnými deskami hnědé barvy o rozměrech 16 x 20 cm, jež nesou název „Kochbuch“. Uvnitř desek se navíc nacházejí tři nestejně velké sešity. Součástí kuchařky je 95 volných listů nestejného formátu. Na první stránce kuchařky hraběnka píše, že obsahem nejsou pouze recepty, které se vztahují k vaření, ale navíc se zde objevují i předpisy, jež s jídlem nesouvisí – „Portefeuille enthaltend ein geschriebenes Kochbuch nebst vielen anderen Koch

- 
- 19 Státní oblastní archiv (dále jen SOA) Zámbrsk, Rodinný archiv (dále jen RA) Šliků, inv. č. 264, kart. 28, Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, 1790–1843.
  - 20 Moravský zemský archiv (dále jen MZA) Brno, RA Berchtoldů, inv. č. 360, kart. 87, Deníky a zápisky, školní úlohy, kuchařské knihy, divadelní programy a básně, 1827–1852.
  - 21 SOA Zámbrsk, RA Thunů, inv. č. 871, kart. 40, Kuchařské předpisy, 2. polovina 19. století.
  - 22 Většina receptů není datována, tudíž nemohu vyloučit, že hraběnka se s některými z nich setkala již před rokem 1790. Soustavně je však – podle datace – začala psát, respektive shromažďovat až od roku 1790.
  - 23 Podotýkám, že kuchařku Filipiny Schlikové podrobila dílčí kritice již Milena Lenderová. Srov. Milena LENDEROVÁ, *Všední a sváteční tabule v paláci Schliků: rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové*, in: Martin Fárek – Tomáš Bubík (edd.), *Náboženství a jídlo*, Pardubice 2005, s. 95–102. Na její studii částečně navazují ve své bakalářské práci a podrobují zmiňovanou kuchařku detailnímu rozboru. Srov. Lucie MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů Filipiny Schlikové z let 1790–1843*, bakalářská práce, FF UPa, Pardubice 2009.

– *Recepten, wie auch Recepten von Hausmitteln*“.<sup>24</sup> Příkladem mohou být záznamy o správném uchovávaní masa, postupy při čištění skvrn, návody na obnovu lesku u zlatého či stříbrného náčiní. Vedle těchto návodů, které jsou určeny ryze pro chod a udržování domácnosti, se v kuchařce nacházejí také předpisy pro zkvalitnění „osobního“ života. Zmíním recept na kolínskou vodu, dále pak návod na výrobu citrónové, zázvorové, levandulové nebo rozmarýnové esence či instrukce pro výrobu vinné pálenky, které jsou psány v německém jazyce. Ve francouzštině si hraběnka uchovala recept na vaření lepidla z arabské gumy, technologické postupy barvení látek nebo návod na výrobu šelaku, jenž se tehdy používal především k leštění nábytku.

Vedle výše zmíněných návodů se v kuchařce objevují i další skutečnosti, které s kuchyní nebo domácností naprosto nesouvisí a svědčí spíše o zájmech či zálibách pisatelky. Mám na mysli francouzský návod na tančení gavoty<sup>25</sup> či rusko-německý slovníček.<sup>26</sup> Tento slovník obsahuje ručně psané základní fráze, které se týkají pozdravů či primárních věcí, jež jsou využívány při běžné komunikaci. V kuchařce se nachází i dvojice stránek, které jsou francouzsky nadepsány jako *L'art de Peindre*.<sup>27</sup> Hraběnka si zde důkladně zaznamenala postupy malování na látku nebo plátno. Jedna z kapitol se dokonce věnuje kopírování obrazů. Nemohu také opomenout několik novinových výstřižků s inzeráty, které se týkají udržování domácnosti.

Jak jsem již naznačila, Filipinina kuchařka netvoří kompaktní celek. První sešit se skládá z 16 listů se 45 ručně psanými recepty, jež dokládají velkou zálibu ve sladkostech. Jedná se totiž o pokrmy vyložené sladkého charakteru (třešňový dort, karlovarské koláčky, švestkový puding, kaštanový, chlebový, biskvitový dort či skořicové nebo anglické vafle, různé druhy preclíků atd.). Velmi populární se zdají být sladkosti obsahující mandle a čokoládu, dále koláče a krémy. Mezi jednodušší recepty patří anglické sušenky nebo několik druhů tzv. caltiček.<sup>28</sup>

Zbývající dva sešity jsou po obsahové stránce zcela odlišné. Neobsahují totiž žádné plnohodnotné recepty, ale jedná se o výčet různých druhů pokrmů, které podléhají pevně

24 „Portefeuille (taška na písemnosti) obsahující psanou kuchařku s kuchařskými recepty, tak i s recepty na prostředky pro práci v domácnosti.“ SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 1a.

25 Jedná se o francouzský lidový tanec, který pochází z 16. století; v 17. století se gavota stala dvorským tancem.

26 Slovník není žádným bližším způsobem určen. Avšak vzhledem k tomu, že ve schlikovském domě od 3. září 1813 pobýval raněný ruský důstojník Alexandr Tulubjev, jehož přítomnost zaznamenala nejmladší hraběnkina dcera Elisa ve svém deníku, nabízí se možná datace slovníčku právě do tohoto období. Další informace o Elisině deníku viz Milena LENDEROVÁ, *Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla) – dny všední i sváteční tří dam schlikovského rodu*, in: *Z Českého ráje a Podkrkonoší. Vlastivědný sborník* 15, 2002, s. 56.

27 „Umění malovat.“ SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 95–96.

28 Jedná se o sladké pečivo podobné perníčkům. Hraběnka si kupř. zaznamenala recepty na „Pflaum“, „Kaiser“ či „Durst Zelteln“. V českém prostředí se též označovaly jako „calty“ nebo „celtičky“.



danému třídění podle suroviny, jež je pro daný pokrm určující. Jednotlivé stránky druhého sešitu jsou vždy v záhlaví označeny názvem suroviny, případně druhem jídla, kterých se budou následující předpisy týkat. První je uveden výčtem více než třiceti polévek.<sup>29</sup> Následují paštiky, salámy společně s menšími masovými jídlly, vaječná a zeleninová jídla. Na dalších několika stránkách se hraběnka zvláště zabývá hovězím masem, poté svou pozornost přesouvá ke kuřatům a kapounům a v neposlední řadě se věnuje bažantům, koroptvím, vrabcům a holubům; následující oddíl tvoří doma běžně chované ptactvo jako husy, kachny a krůty.<sup>30</sup> Samostatný úsek představují zajáci. Jak napovídají další stránky, Schlikové si pochutnávali na tetřevích či jeřábcích. Z vysoké zvěře je to maso jelení a srnčí. Následují seznamy pokrmů připravovaných z telecího, jehněčího nebo vepřového masa. V závěrečné části jsou vypsána jídla zadělávaná, dále různé druhy krémů a mléčných pokrmů, pudinků a dalších sladkostí. Poslední stránky jsou věnovány několika předpisům na sulce a kompoty. Celkový počet předpisů, které se nacházejí právě v tomto sešitu, činí bezmála čtyři stovky.<sup>31</sup>

Třetí sešit je svým charakterem velice podobný sešitu druhému. Taktéž se jedná o výčet necelých tří stovek předpisů. Opět zde nalezneme úsek věnovaný hovězímu masu, moučným jídlům, kompotům apod.

V úvodu jsem naznačila, že součástí hraběčiny kuchařské knihy je konvolut volných listů. Na těchto listech se nenacházejí pouze recepty, ale velice zajímavé jsou především záznamy blíže neurčených hostin. Podstatné jsou i dvě snídaně a záznam všedního menu.<sup>32</sup>

Kuchařka Filipiny Schlikové se vyznačuje detailním členěním a především specifickými záznamy, které slibují výrazný informační potenciál. Oproti ní další kuchařská kniha, tentokrát Ludmily Berchtoldové, rozené Vratislavové, ve specifičnosti uchovaných záznamů příliš nevyčníká. V tomto případě se jedná o kompaktní kuchařskou knihu. Je tvořena pevnými vzorovanými deskami o rozměrech cca 20 × 15 cm. Celkově působí velmi zachovalým dojmem. Na úvodních dvou listech se nachází obsah, přičemž záhlaví prvního z nich nese nápis „*Verzeichnung der instehenden Speisen*“.<sup>33</sup> Pro dataci, a především pro určení pisatele kuchařky je podstatný list, který následuje po zmiňovaném obsahu. Na

29 Vedle klasického německého výrazu pro polévku („*die Suppe*“) v tomto výčtu nalezneme i německé označení pro vývar („*die Bouillon*“) a také francouzské slovo „*potage*“ nebo-li polévka.

30 Hraběnka používá termín „*Indian*“ nebo-li indická slepice. Toto označení vzniklo na základě země původu tohoto druhu drůbeže. Jméno ptáka (indián) dokazuje jeho původ, neboť Amerika byla v některých případech označována jako Západní Indie. Jean Anthelme SAVARIN-BRILLAT, *O labužnictví. Fyziologie chuti*, Praha 1994, s. 67.

31 L. MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů*, s. 31.

32 Těmto záznamům se budu detailněji věnovat v následující části textu.

33 MZA Brno, RA Berchtoldů, inv. č. 360, kart. 87, s. 1.

třetím listě se tedy nachází konkrétní datum – „Anno 30. 10. 1851“. Důležitý je také další text, který navazuje na datum – „*Düfte* [!] *Koch Rezepten Lotty, Jetty, Toni etc.*“ Další záznamy jsou, až na výjimky, nedatovány. U receptu na kávový sulc či krém se nachází rok 1855.<sup>34</sup> Rok 1865 nalezneme u receptu na rýžový mražený dezert.<sup>35</sup> Další časové určení, rok 1853, se nachází na poslední stránce kuchařky.<sup>36</sup> Přes poměrně sporadické časové údaje je však zřejmé, že kuchařská kniha vznikla a byla dotvořena v druhé polovině 19. století.

Na tvorbě rukopisu se nepochybně podílelo více osob. O vícečetném autorství nás neinformuje pouze výše zmíněný záznam, ale i jednotlivé recepty, jejichž rukopis se různí. Otázkou také je, jakým způsobem se na tvorbě kuchařky podílela sama Ludmila Berchtoldová, v jejíž pozůstalosti se kniha nachází. Existence výše zmíněného obsahu zabraňuje chaotičnosti, která pramení ze střídání rukopisů. Obsah je však vytvořen pouze pro zhruba dvě třetiny kuchařky.

Pravděpodobně nejmladší je kuchařská kniha Marie Karoliny Thun-Hohenstein, roz. Kinské z Vchynic a Tetova. Hovořím-li o této kuchařské knize, dopouštím se částečné nepřesnosti. Ve srovnání se dvěma předchozími kuchařkami se tento pramen jeví jako pouhá sbírka třiceti receptů, nikoliv jako kuchařská kniha v pravém slova smyslu. Přestože se jedná o jednotlivé ručně psané recepty na listy různých velikostí a tvarů, působí sbírka poměrně uceleným dojmem. Recepty totiž nejsou uchovány ledabyly, ale nacházejí se v růžových deskách o velikosti cca 20 × 15 cm. Soudím proto, že se jedná o cíleně tvořený komplex kulinářských návodů. Sbírkou se nalézá v pozůstalosti hraběnky Thun-Hohensteinové, avšak rozdílný rukopis jednotlivých receptů opět ukazuje, že pocházejí od většího množství autorů či autorek. Stejně problematická je i datace receptů. Pokud se hraběnka – coby autorka sbírky – začala věnovat shromažďování receptů v dospělém věku, vznik knihy by spadl do druhé poloviny 19. století. Vzhledem k časové nekonkrétnosti a nemožnosti určení skutečných autorů receptů nelze tento předpoklad ničím potvrdit. Navíc se v knize nachází výpočet potřebných ingrediencí na 100 porcí rumfordské polévky, který nese datum z konce roku 1831: „*Sig. Choltitz den 30<sup>ten</sup> Xber 1831*“.<sup>37</sup> V tomto roce by hraběnka sotva mohla ovlivňovat zařazení tohoto dokumentu mezi recepty. V kuchařce se vedle výčtu nachází i samostatný recept pro přípravu této polévky.<sup>38</sup> Polévka získala jméno podle amerického přírodovědce a filosofa Benjamina Rumforda (1753–1814),

34 „*Kaffe Sulz o. Creme*“. MZA Brno, RA Berchtoldů, inv. č. 360, kart. 87, s. 71.

35 „*Reis gefrornes*“ [!], tamtéž, s. 123.

36 Tamtéž, s. 135. Vedle data se nachází tabulka s přepočty vah na množství lžic.

37 SOA Zámorsk, RA Thunů, inv. č. 871, kart. 40, s. 1. V září roku 1831 propuká v Čechách epidemie cholery, a proto se nabízí přímá souvislost mezi epidemií a polévkou.

38 „*Auf 250 Portionen Rumford Suppe* [?] *folgende Ingredienzen*“. Tamtéž, s. 30.



který se věnoval dobročinnosti.<sup>39</sup> Tentýž recept se nachází i v kuchařce hraběnky Schlikové.<sup>40</sup> Není tedy překvapením, že obě hraběnky se aktivně věnovaly dobročinné činnosti.

Sbírka receptů Marie Karoliny Thunové působí velice rozmanitým dojmem. Uchované německy psané recepty se spíše v menším množství týkají moučných pokrmů. Výraznější pozici získala jídla masitá, různé druhy omáček a polévek. Znatelná je také větší kosmopolitnost jednotlivých receptů.

## Šlechtické stravovací návyky v 19. století

Předtím než se budeme věnovat vnitřní analýze pramenů, podívejme se na podobu šlechtické kuchyně, respektive aristokratických stravovacích návyků v námi sledovaném období. Během 19. století probíhají v souvislosti se stravováním četné změny. Nevycházím ze změn, které se udály v oblasti vědy a techniky. Podstatné je, že se ustaluje četnost denních jídel, přičemž se dotváří současný model tří až čtyř jídel denně, jejich označení a také doba, kdy jsou jídla podávána. Na základě zde rozebíraných pramenů sice nejsem schopna plně postihnout právě změnu frekvence jídel podávaných na šlechtický stůl, nicméně mohu prokázat určité změny ve stravovacích návycích aristokracie.

Na stole privilegovaných vrstev se dlouho neobjevovalo ranní jídlo, vyjma šálku kávy, případně čokolády.<sup>41</sup> Důvodem bylo přesvědčení o škodlivosti třetího jídla, proto se aristokracie omezovala jen na pozdější oběd a večeři. Jíst pouze dvakrát denně se považovalo za zdravé.<sup>42</sup> Snídaně pronikla do šlechtického prostředí až na počátku 19. století. V předchozích staletích šlechta nesnídala, čímž se odlišovala od nižších pracujících vrstev. Fyzicky pracující lidé nespádali do tohoto šlechtického stravovacího schématu, což bylo

39 Z jeho popudu se ve válkami zbláznělé napoleonské Evropě začala veřejně vařit a obyvatelstvu zdarma rozdávat právě tato hustá výživná polévka. Rumford svou polévku původně vařil z levných a běžně dostupných surovin – z krve, kostí a dalších lacinějších surovin.

40 Srov. „*Vorschrift zur Rumforder Suppe für 50 Personen, die Gabe zu 2 nied. oestereicher Seideln* [!]“. SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 70–71. Polévka se dle obou receptů vaří z hrachu, krup, brambor a místo původně používané krve nebo kostí se doporučuje hovězí, případně vepřové maso. Vedle těchto ingrediencí zde figuruje nezbytná cibule a česnek. Jako koření je doporučena sůl, pepř, zázvor a majoránka. Dalším receptem, který by mohl figurovat v dobročinné složce schlikovské kuchyně, je předpis na mandlové mléko a citrónovou limonádu. Vzhledem k tomu, že na receptech se nachází vyúčtování v celkové hodnotě 5 zl. 36 kr., můžeme předpokládat, že se jednalo o recept určený pro větší počet lidí. Dalším signálem je to, že tyto nápoje se obvykle dávaly nemocným, proto by mohlo jít podle Mileny Lenderové o „dar některému ze špitálů.“ Srov. M. LENDEROVÁ, *Tabule v paláci Schliků*, s. 98.

41 Káva se do Evropy dostala prostřednictvím Arabů přes Cařihrad a následně přes Benátky na konci 16. století. Čokoláda se objevuje poprvé ve Španělsku, a to díky Hernandu Cortézovi, který ji přivezl z Mexika. Pítí tohoto nápoje se rozšiřuje ve šlechtickém prostředí během sedmdesátých let 17. století.

42 Magdalena BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, Praha 1997, s. 19.

dáno především jiným denním režimem. Pokud jim to finanční možnosti dovozovaly, jedli více než třikrát denně.<sup>43</sup>

Denní skladba potravin sestávala z několika pokrmů, pro něž se ve šlechtickém prostředí vžila francouzská označení. Počty servírovaných pokrmů již téměř zachovávají současný sled tří až čtyř denních jídel. Šlechta se tedy během 19. století postupně učí snídat<sup>44</sup> (pro snídani se později ujalo označení *petit déjeuner*). V kuchařce hraběnky Schlikové se nacházejí záznamy o dvou snídaních.<sup>45</sup> Pro současnost patrná určitá nekompatibilita servírovaných pokrmů dle mého názoru svědčí nejen o důrazu na rozmanitost, ale především na lpění na vyšším standardu.

Snídaně se shodují v použití vajec a brambor, což je pro schlikovskou kuchyni v obecné rovině typické. První z nich obsahuje ementál, čerstvá vejce, vaječnou omeletu se sekaným masem, dále pak bramborový šmorn (tj. trhanec, smaženec) a brambory pečené v popelu. Pro současnost méně typickou snídaňovou složkou je grilované telecí maso či slepice s rýží. Vedle toho si bylo možno pochutnávat na koroptvi nebo kapounovi podávaných za studena. Druhá snídaně je méně rozmanitá. Současně nabízí jak vejce na měkko, tak vajíčka míchaná. Opět se zde objevuje bramborový šmorn a pečené brambory. Hutnější částí snídaně jsou kotlety s omáčkou, studená pečeně či blíže neurčení malí ptáci.<sup>46</sup> Je tedy patrné, že na stole se objevila nejen jídla, která bychom mohli chápat jako „snídaně na vidličku“, ale také pokrmy, které se v současné době servírují spíše během oběda či večeře.

Z celkového počtu uchovaných záznamů se dvě snídaně mohou jevit jako nedostačující podklad pro tvorbu konkrétních závěrů. Můj předpoklad je takový, že ve sledovaném období si snídaně šlechtické prostředí teprve získává a stále je vnímána jako neplnohodnotná součást jídelníčku.<sup>47</sup> Proto jsou záznamy o snídaních tak sporadické. Současně se domnívám, že snídaně nenabízela tolik prostoru pro sebezprezentaci. Vnímáme-li stravovací možnosti daného šlechtice jako určitý kapitál, který spočíval ve specifčnosti pokrmů, způsobech úpravy jednotlivých surovin či honosnosti stolování v jeho domě, tak sní-

43 Lydia PETRÁŇOVÁ – Josef PETRÁŇ, *Strava*, in: Josef Petráň a kol. (edd.), *Dějiny hmotné kultury: Kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2, Praha 1997, s. 25.

44 Jedním z průkopníků snídaně v aristokratickém prostředí byl již francouzský král Ludvík XIV. Ráno si nechával připravovat tzv. „petit couvert“, přičemž oběd posunul na 13. hodinu. M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 19.

45 SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 50–51. Hraběnka označuje snídaně německým názvem „Frühstück“.

46 Tamtéž, s. 51. Nejspíše se bude jednat o drozdy či vrabce. L. MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů*, s. 36.

47 Těto teorii nasvědčují i další druhy pramenů. V jídelních lístcích z rodinného archivu Chotků z let 1868–1871 se záznamy snídaní nacházejí více než sporadicky. Srov. L. MIKLOVIČOVÁ, *Obraz aristokratické kuchyně v 19. století*, s. 61–92.

daně nenabízela příliš výrazný prostor. Pokud vezmeme v potaz např. pořádané večeře, tak hostitel zde mohl naplno projevit své možnosti. Proto se pozvaní hosté účastnili společného stolování během oběda, respektive večeře, což nabízelo dostatečný prostor pro zmiňovanou sebe prezentaci. Oproti tomu snídaňové menu bylo podstatně chudší. Právě tuto skutečnost považují za jeden z možných důvodů, proč snídaně pronikala do šlechtického stravovacího harmonogramu s určitými problémy a později. Současně se jako vysvětlení nabízí také stálá snaha aristokracie odlišit se od ostatních vrstev.

Večeře (*dîner*) se servírovala více k večeru, což mělo vliv na ostatní hlavní jídla: Hodi na oběda se posunula a pozdní večeře (*souper*) se stala centrálním bodem společenského života vyšších vrstev.<sup>48</sup>

Rekonstrukce podoby denních menu na základě tohoto druhu pramene je velmi problematická. Hraběnka Schliková si sice zaznamenala jedno menu všedního dne, které nese název *mercredi*, tedy středa; jedná se však o ojedinělý záznam nejen v této, ale i v dalších analyzovaných kuchařkách, a proto ho nelze považovat za plně určující. Vzhledem k tomu, že menu neobsahuje žádné další bližší informace, je otázkou, zda se jedná o všední, běžně podávané, či slavnostnější menu. Menu se skládá z několika studených předkrmů jako vestfálská šunka s ruským kaviárem nebo paštičky z koroptví. Na stole se objevil také sumec po holandsku a v neposlední řadě hovězí se zeleninou. Následovala hlavní jídla – soté z kapouna a filátka z kůzlete. Zeleninovou „mísou“ byl květák se smetanou. Pečený bažant se salátem zastupoval nezbytnou pečení. Chybět samozřejmě nemohly oblíbené dezerty – čokoládový krém, koláč z listového těsta, míchaný kompot či zmrzlina s ovocem.<sup>49</sup>

V souvislosti s ojedinělostí tohoto typu záznamu bohužel nejsem schopna vysledovat energetický příjem jednotlivých osob během dne. K eventuelním výpočtům by byla nutná existence kompletního denního menu, které by zahrnovalo nejen podávané pokrmy, ale také kompletní recepty s přesně uvedeným váhovým poměrem použitých surovin. Ke zjištění velikosti porcí je nezbytný také počet osob účastnících se stolování. Zaznamenané menu svědčí o dominanci masitých pokrmů. Přítomnost několika zvěřinových pokrmů ukazuje na možnost podzimního menu, kdy se šlechta pravidelně věnovala lovu. Čistě zeleninovým pokrmem je pouze květák se zeleninou, zelenina se dále objevuje ve formě příloh.

V úvodu jsem konstatovala, že kuchařka Filipiny Schlikové obsahuje konvolut volných listů, na kterých se nacházejí i záznamy několika hostin, respektive večeří. Hraběnka si z větší části u večeří nezaznamenávala žádné doplňující informace. Záznamy se omezují pouze na servírované pokrmy. Chybí místo či datum konání. Předpokládám, že Filipina

48 Alain DROUARD, *Kuchaři, labužníci a gurmáni. Francouzská kuchyně v 19. a 20. století*, in: Paul Freedman (ed.), *Jídlo. Dějiny chuti*, Praha 2008, s. 274.

49 SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 105.

se těchto událostí osobně účastnila, otázkou však zůstává, zda se večere konaly přímo v hraběncině domě, či se jednalo o návštěvu některého z příbuzných či známých. Pátrat můžeme také po důvodech uchovávání konkrétních záznamů. Hraběnka mohla být zaujata např. servírovanými pokrmy, jejich kombinacemi, a proto si večeri pro budoucí inspiraci zaznamenala do své kuchařky.

Pouze dvě hostiny z počtu necelé desítky záznamů máme možnost určit trochu blíže. Hraběnka si opět nezaznamenala datum ani místo jejich konání, nicméně tím, že označila, u koho se daná večere konala, nám umožnila udělat si o chutích daného hostitele trochu bližší představu. První z hostin, večere, proběhla u Clary-Aldringenů.<sup>50</sup> Zahájena byla rýžovou polévkou a po ní následoval studený předkrm, kterým byl kaviár doplněný kousky másla a citronu. V následujícím pořadí na stůl přicházela masová roláda<sup>51</sup> se zeleninou, blíže neurčená paštika, a taktéž nijak určený pokrm z hovězího masa. Prvním hlavním jídlem byl přírodní telecí řízek s houbami a knedlíky. Jako pečené byla zvolena pečená slepice a zelené fazolky s krutony. Hostina byla uzavřena kávovým moučníkem a blíže nepopsaným sladkým pečivem.<sup>52</sup>

Další hostina proběhla u Rohanů.<sup>53</sup> Menu bylo uvedeno jemnou slepičí polévkou s masovými knedlíčky, předkrmem byl salám a paštika. Mezi hlavní chody patřilo hovězí s bramborovou kaší, dále kotlety se špenátem, slepice v máslovém těstíčku, filety z bažanta či fazolové pyré s celými vejci a krutony. Dále se podávala pečeně se salátem a pečené seje. Hostinu uzavírala zmrzlina a hruškový a jablečný kompot. Pozvaní hosté měli taktéž možnost okusit sýry a nespécifikované druhy ovoce.<sup>54</sup>

Francouzsky zaznamenané hostiny jsou mnohem opulentnější. První z mnohých probíhala v klasickém sledu nabízených chodů.<sup>55</sup> Po několika druzích polévek následoval studený předkrm, kterým bylo studené kuře v rosolu. Mezi hlavní chody patřilo kuřecí soté à la Marengo,<sup>56</sup> obalované skopové kotlety a králičí soté s bylinkami. Neopominu-

50 „*Diner bey* [!] *Clary*.“ SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 103.

51 Hraběnka tento pokrm označuje jako „*Galantine mit kalten Fricasé*“. Moderní kulinářské spisy nabízejí dvě varianty pro přípravu galantiny. Za prvé se může jednat o jemnou paštiku z mletého masa. Další možností je vykostěné maso z drůbeže nebo zvěřiny, které je plněno masitou nádivkou, následně uvařené a podávané za studena jako předkrm.

52 L. MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů*, s. 33.

53 SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 50.

54 L. MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů*, s. 33-34.

55 SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 89.

56 Díky tomuto předpisu se můžeme pokusit datovat tuto hostinu. Recept na kuře Marengo totiž pochází z Napoleonova tažení v Itálii, kde v červnu roku 1800 proběhla bitva nazvaná podle vesnice Marengo. Napoleonův osobní kuchař dokázal ze skromných zásob, narychlo sehaných po okolí, uvařit tak výborné jídlo, že se na císařově stole muselo objevovat pravidelně. Vzhledem k dataci této bitvy lze předpokládat, že hostina proběhla po roce 1800. L. MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů*, s. 34. Mezi původní suroviny patřila cibule, česnek, zelené olivy, bílé víno, olivový

telná byla pečeně, kterou představovala telecí ledvina a pečené kuře. Dále zde byly přílohy – čekankové puky, zelené fazolky po anglicku nebo artyčoky po lyonsku. Jako moučník se podávaly blíže nespecifikované dorty.<sup>57</sup>

Za zmínku stojí také večeře určená pro 64 hostů.<sup>58</sup> Hostinu zahájilo šest polévek (mj. chlebová, jarní a neapolská), následovalo osm předkrmů jako křepelky na rožni, krůta na lanýžích nebo timbala po milánsku. Hlavní chod se skládal z 24 druhů mas, která byla většinou upravena na způsob filetů. Stolovníci tedy mohli okusit nejen filety telecí, hovězí, kuřecí, ale také filety z holoubat nebo poularda. Samozřejmostí byla pečeně – kuřata, sluky, poulardi, pstruzi apod. Hostina dále nabízela celkem 16 zeleninových příloh. Hovořit můžeme o celeru zavařeném v madeíře, chřestu se sázenými vejci, čekankových pukách s vývarem, černém kořenu podle mistra kuchaře či o zeli po bruselsku atd. Mezi více než dvaceti dezerty nechyběl meruňkový dort, janovský piškot s rumem, griliášky (což bylo drobné ořechové cukroví), různé druhy želé, krému apod.

Hostina opět není blíže datována, ale vzhledem k velkému počtu hostů můžeme předpokládat, že se jednalo o hostinu k významné události. Nabízí se např. svatební hostina nejstarší Filipininy dcery Antonie Josefy, která byla roku 1803 provdána za svého strýce Jana Nepomuka Nostitze. Tuto hypotézu podporuje i fakt, že tento záznam se nachází ve dvojlistu, v němž je spolu s ní zapsána jen výše zmíněná hostina, ve které se vyskytuje kuře Marengo, přičemž vznik tohoto pokrmu je datován k roku 1800. Proto předpokládám, že obě hostiny proběhly v blízkém časovém horizontu.<sup>59</sup>

Podotýkám, že i přes velké množství servírovaných pokrmů se nepředpokládalo, že stolovníci svou pozornost zaměří na všechny chody. K dobrému bontonu spíše patřilo z nabízených pokrmů pouze okusit.

Zaznamenané hostiny umožňují utvořit si určitou představu o průběhu aristokratických večeří a představují klasickou ukázkou francouzského způsobu stolování, který v Evropě převládal od 17. století. Jídlo bylo přinášeno na mísách, přičemž každý stolovník si nabíral sám. U stolu se upřednostňovala uměřenost, pravidelnost nebo smysl pro detail. Podstatným rysem francouzské kuchyně je racionalizace v úpravě stolu i v předkládaných pokrmech, případně v jejich pořadí a vzájemné kombinaci.<sup>60</sup> Hostina se skládala ze dvou až osmi chodů, každý chod z několika pokrmů.<sup>61</sup> Pokud se podíváme na sled chodů ser-

---

olej, petrželová nať, bílý chléb, kuřata a vejce. Pokrm byl doplněn také o raky a lanýže. Specifickou chutí mu dodával ještě koňak. Dnes se toto původně skromné jídlo s určitými obměnami připravuje v nejlepších restauracích po celém světě.

57 L. MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů*, s. 34.

58 „*Diner de 64 couverts*.“ SOA Zámorsk, RA Šliků, inv. č. 264, kart. 28, s. 89–91.

59 L. MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů*, s. 34.

60 L. PETRÁŇOVÁ – J. PETRÁŇ, *Strava*, s. 827.

61 Cit. dle M. LENDEROVÁ – T. JIRÁNEK – M. MACKOVÁ, *Z dějin české každodennosti*, s. 133.

vírovaných dle pravidel francouzské *grande cuisine bourgeoise*,<sup>62</sup> zjistíme, že pořadí jednotlivých chodů na výše zmíněných hostinách je podobné. Sled pokrmů byl tedy obvykle následující: polévka, studený předkrm, teplý předkrm, relevé, entrées, pečeně, punč, salát, entremets, zmrzlina, dezert a káva.<sup>63</sup>

V tuto chvíli se nabízí srovnání s měšťanskými tabulemi. Magdalena Rettigová ve své *Domáci kuchařce* nepředkládá měšťanským hospodyňkám pouze velké množství receptů a rad, ale na závěr se věnuje také „ponaučení, kterak jídla při menších i větších tabulích po sobě jíti a se dávati mají“.<sup>64</sup> Svým čtenářkám nabízí deset alternativ, jak mají správně uspořádat tabuli nejen menší, větší, ale i postní. Pro představu uvádím jednu ze základních tabulí. Stolování Rettigová zahajuje bílou polévkou s rýží, následuje hovězí maso s cibulovou omáčkou a okurkami. Dalším z pokrmů jsou kuřátka s karfiolem. Pečená kachna je čtvrtým chodem. Dále se na stole objevuje hlávkový salát či talíř suchárků. Rettigová ve svých návodech neopomíjí ani nápoje – tentokrát doporučuje pivo, víno a kávu.<sup>65</sup>

Výše zmíněné hostiny z kuchařky hraběnky Schlikové taktéž shodně zahajuje polévka, v případě Rettigové následuje hovězí maso, u Filipiny bývá druhým pokrmem studený předkrm. Shodně se na tabulích objevuje pečeně a další masité pokrmy. Na závěr je také shodně servírován dezert či jiný moučný pokrm. Výrazný rozdíl je patrný především v nápojích, které nejsou u hraběnky Schlikové ani v jedné uvedeny. Předpokládám tudíž, že nabídka nápojů během večeří či obědů podléhala tradičnímu schématu a nijak výrazně se neměnila. Z toho důvodu se ve Filipině kuchařce pravděpodobně neobjevují žádné zmínky o konkrétních nápojích během stolování podávaných.

## Masité pokrmy

Aristokracie se od ostatních společenských vrstev nelišila pouze množstvím chodů a způsobem stolování. Svůj standard, respektive pozici si udržovala také druhy potravin, které se na její stůl dostávaly. Nedílnou součástí aristokratické tabule byla zvěřina.<sup>66</sup> Ta patřila po staletí především na stoly šlechty, jež vlastnila pozemky a měla právo honitby. Kuchařka Filipiny Schlikové nasvědčuje tomu, že zvěřina si udržovala svoje pevné postavení

62 Tato kuchyně je silně inspirována právě aristokratickou *haute cuisine*, které se dle André Guillota vyrovná. Jedná se o velice luxusní, přepychovou a dekorativní kuchyni, která používala a kombinovala ty nejvzácnější a nejdražší pokrmy. A. DROUARD, *Kuchaři, labužníci a gurmáni*, s. 277.

63 Tamtéž, s. 278.

64 M. D. RETTIGOVÁ, *Domáci kuchařka*, s. 327.

65 Tamtéž.

66 Josef Hrdlička ve své práci – na základě srovnávání kuchyňských účtů z období 1550–1650 – došel k závěru, že zvěřina se konzumovala především při večeři; během oběda si šlechta na zvěřině pochutnávala zřídka. J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 195. Tento typ pramene bohužel neumožňuje případné srovnání se sledovanými obdobími.



v aristokratické kuchyni. Vedle tradičního jeleního, případně srnčího masa se v kuchařce nachází recept na karbanátky z koloucha. Jelení maso se obvykle nakládalo do sudů se solí a jalovcem a až potom se dále zpracovávalo. V případě srnčího si hraběnka zaznamenala např. srnčí kotlety na grilu. Zajíci se ve schlikovském domě podávali s hnědou, případně citrónovou omáčkou. Další variantou je zaječí paštika. Hraběnka samozřejmě nepomněla ani divoké ptactvo. Zde mohu zmínit předpis na bažantí paštiku nebo koroptev s estragonovou omáčkou. Do této skupiny řadím i jeřábka, který na schlikovský stůl přicházel doplněn např. o omáčku z lanýžů. Společně s tímto divokým ptactvem se v kuchařce nacházejí recepty na pečeného tetřeva, případně tetřeví slípku atd.

Kuchařka Ludmily Berchtoldové je zaměřena spíše na jídla moučného charakteru. Jediný zvěřinový pokrm je „*Turban von Fasan*“, kde jednou z hlavních ingrediencí je sekané bažantí maso.<sup>67</sup>

Josef Hrdlička uvádí, že v období let 1550–1650 se v ojedinělých případech ve šlechtických kuchyních zpracovávali také kormoráni, čápi či zcela výjimečně také bobři a medvědi.<sup>68</sup> S těmito alternativami jsem se v kuchařkách našich šlechtičen nesetkala. Překvapením je nenalezení jediného receptu na úpravu masa z divokých vepřů. Úprava divočáka přitom podle Franze Zenkera<sup>69</sup> představovala základ pro jeden z mistrovských kousků dobové *haute cuisine*. Diferenciace oproti vepři domácímu údajně spočívala v „*republikánské divokosti divočáka, jeho svobodnějším a čistějším životě a z toho vyplývající zdravější stravě*“.<sup>70</sup>

V průběhu 19. století se spotřeba zvěřiny „demokratizovala“ ruku v ruce s tím, jak měšťanstvo nabývalo na blahobytu a významu.<sup>71</sup> A podíváme-li se na kuchařku Dobromily Rettigové, tak můžeme konstatovat, že zvěřina v tomto období je skutečně běžnou součástí měšťanské kuchyně. U prvního vydání z roku 1825 měšťanským hospodyňkám doporučuje správné zacházení se zvěřinovým masem: „*Bažantí a koroptve se oškubou celé, jen hlava ne, nohy se nesmějí uřezat také [...]. Zvěřina vysoká, totiž jelen, srnka, daněk, když se rozseká, nesmí se před nakládáním ve vodě máčet, sice se lehce poruší, musí se hned, jak je rozsekaná, nasolit a tlučeným jalovcem posypat [...]*“.<sup>72</sup> Rettigová si v oddílu věno-

67 MZA Brno, RA Berchtoldů, inv. č. 360, kart. 87, s. 10–11.

68 J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 194.

69 Franz Zenker pravděpodobně pocházel z rodiny dlouholetého schwarzenberského kuchaře Wenzela Zenkera, který se v krumlovské kuchyni objevuje v roce 1779 nebo 1780. Franz pravděpodobně získal místo *Küchenmeistera* v roce 1830. Své zkušenosti s *haute cuisine* získal během svého působení ve Francii. Víme, že působil na dvoře vévody de Cambarécès, pozdějšího vévody z Parmy a především proslulého labužníka. Taktéž se podílel na přípravě obrovského banketu uspořádaného roku 1804 u příležitosti Napoleonovy císařské korunovace. Srov. Martin FRANC, *Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie první poloviny 19. století*, in: Martin Gaži (ed.), *Schwarzenbergové v české a středoevropské kulturní historii*, České Budějovice 2008, s. 621–622.

70 Tamtéž, s. 623.

71 Věra DVOŘÁKOVÁ–JANŮ, *Lidé a jídlo*, Praha 1999, s. 86.

72 M. D. RETTIGOVÁ, *Domácí kuchařka*, s. 39.

vanému čistě zvěřinovým pokrmům zaznamenala necelé dvě desítky receptů. Další nemalé množství zvěřinových jídel se nachází i v dalších částech kuchařky. Vedle jeleního hřbetu se smaženou zemličkou mohou dále uvést karbanátky ze zajíce či bažantů nebo koroptví. V dalších receptech se objevuje např. srnčí maso, tetřev či různé druhy malých ptáků – drozdi, sluky apod. Rettigová navíc často doporučuje ze zvěřiny připravovat různé druhy paštik.

O přítomnosti zvěřiny na měšťanských tabulích nás neinformuje pouze kuchařka Magdaleny Rettigové, ale také Martin Franc ve své studii o stravě pražských měšťanů v první polovině 19. století. Tvrdí, že nové stravovací návyky, které se upevňují během 19. století, si za své berou především střední měšťanské vrstvy, u nichž např. mj. hustou polévku ke snídani střídá káva. Na základě rozboru několika kuchařských knih a další dobové literatury, týkající se jídelních zvyklostí, dochází k závěru, že v 19. století „*jídelníčky* [Mějme na paměti, že se jedná o jídelníčky typické pro měšťanskou domácnost – pozn. aut.] *počítají s konceptem tzv. šestimísového oběda, který dobová kuchařská literatura považovala za nejpřiměřenější*“. V tuto chvíli je pro nás podstatnější, že mezi servírovanými pokrmy během oběda se opět vyskytuje zvěřina – koroptev. Franc uvádí, že oběd byl zahájen polévkou. Poté následovalo vařené hovězí maso z polévky ochucené nějakou chuťově výraznou omáčkou. Jako další mísa přicházel na pořad nějaký zeleninový pokrm s masitým doplňkem, např. s klobásou, kotletami nebo třeba koroptví. Následující mísu tvořilo tzv. zadělávané, což byl většinou další masitý pokrm z jiného masa než zrovna hovězího. Zlatý hřeb a vyvrcholení celého oběda představovala pečeně. Pak se měl objevit na stole moučník.<sup>73</sup>

Je tedy patrné, že měšťanská kuchyně se ve sledovaném období neomezovala pouze na určité druhy zvěřiny, ale na jejich stolech se objevovaly stejné druhy, které byly běžně připravovány v aristokratických kuchyních. Zvěřinové pokrmy tedy postupně ztrácejí svou specifičnost, nejsou tedy již výlučně záležitostí panské kuchyně, ale naopak se stávají běžnou součástí kuchyně měšťanské.<sup>74</sup>

Podíváme-li se na další masité recepty, zjistíme, že ve šlechtické kuchyni se obecně dává přednost hovězímu, případně telecímu masu. Tento trend je pozorovatelný ve všech třech kuchařkách. Propastný rozdíl je viditelný především u masa vepřového. Vezmu-li v úvahu četnost masitých jídel, kde by figurovalo právě vepřové, musím konstatovat, že na stolech urozené společnosti se mu přespříliš velké pozornosti nedostávalo. Dokladem je rod

73 Martin FRANC, *Strava obyvatel Prahy v první polovině 19. století*, in: O. Fejtová – V. Ledvinka – J. Pešek (ed.), *Dobrou chuť, velkoměsto*, s. 329.

74 Nelze říci, že by zvěřina na stolech středních sociálních vrstev v předchozím období zcela chyběla. Kupř. koroptve, bažanti a další snadno upytlačitelné druhy zvěřiny mohly být propašovávány do větších měst a tímto způsobem se mohly dostat kupř. na měšťanské stoly.

Schwarzenbergů, u nichž se až do první světové války vepřové skutečně nepodávalo. Stejně tak i tvůrce četných kuchařských knih Franz Zenker řadil vepřové maso mezi potraviny, které na stůl nejvyšších vrstev nepatří, protože je příliš tučné a jeho chuť je nadměrně výrazná.<sup>75</sup> Ve Filipinině kuchařce sice nalezneme oddíl věnovaný vepřovému masu, ale předpisy na kotlety na roštu, případně kotlety po anglicku, jsou oproti ostatním druhům mas v menšině. Zato hovězí bývalo pravidelnou součástí oběda, kdy po polévce zastupovalo hlavní chod. Vedle receptu na pravý anglický biftek je ve Filipinině kuchařce vypsáno přes třicet předpisů na přípravu hovězího masa. Příkladem může být grilované hovězí nebo hovězí na víně. U Berchtoldů se servírovalo hovězí na divoko či biftek ze svíčkové. V kuchařce Marie Karoliny Thunové se nacházejí recepty na hovězí s kysaným zelím nebo hovězí à la mode.

Telecí maso se nepoužívalo pouze k přípravě řízků nebo přírodních telecích plátků (tato úprava nebyla příliš obvyklá), ale u Schliků i Berchtoldů se v receptech velmi často objevuje použití telecí hlavy, hrudí či kýty. Hraběnka Schliková si zaznamenala předpis na telecí hrudí v omáčce z kaparů, nadívané telecí hrudí nebo telecí hlavu na způsob frikasé. U Berchtoldů si vedle galantiny z telecího hrudí a nákypu z telecího mozečku pochutnávali i na telecích kotletách.

Neopominutelný význam měla v kuchyni drůbež.<sup>76</sup> Drůbež byla považována za zdraví prospěšnou, výživnou a dietní stravu. Nejčastěji vyhledávaná se zdají být kuřata. Ta se společně se slepicemi podávala k obědu i k večeři. V kuchyni hraběnky Schlikové se směs kuřata pekla, rožnila nebo vařila. V některých případech byla hlavní surovinou pro přípravu paštik. Někdy na stůl přicházelo kuřecí maso doplněné o omáčku, jindy se k masu podávaly žampiony, sardele, makarony a podobně. Slepice – oproti 17. století – ustoupily do pozadí,<sup>77</sup> ale jak nám dokazuje např. Filipinin záznam o večeři u Clary-Aldringenů, kde je jedním z podávaných chodů právě pečená slepice, stále figurují mezi oblíbenými jídly. Recept na pečenou slepici se nachází i v kuchařce Ludmily Berchtoldové. U Thunů je to např. slepice po benátsku.

V 17. století vrcholila a ještě na počátku 18. století trvala obliba kapounů. Mohli se péct nebo vařit stejně jako kuřata.<sup>78</sup> V případě Schliků mohu hovořit o dalších druzích drůbeže – husách, kachnách či holoubatech. Úpravy spočívaly v jejich nadívání, dále se opět

75 Cit. dle M. FRANC, *Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie*, s. 623.

76 Na základě porovnání jednotlivých předpisů týkajících se drůbeže jsem došla k závěru, že velké oblibě se těšilo zpracování drůbežího masa ve formě sekané, protože u každého z výše jmenovaných druhů drůbeže se vedle několika dalších předpisů vyskytuje právě pokrm označovaný jako sekaná, případně sekané maso. Maso se často zpracovávalo při přípravě ragů. Jednalo se o zpracované zbytky od oběda, které byly přetvořeny právě v ragů a následně podávány jako jídlo večerní.

77 M. BERANOVÁ, *Tradiční české kuchařky*, s. 44.

78 Tamtéž.

objevují ve spojení s omáčkami (např. žampionová omáčka podávaná k husím filetům), ale můžeme se setkat i s pečenou kachnou, husou, eventuálně holoubátkem. Z této drůbeže se připravovala také nádivka, různé aspiky apod. Opomenout nelze ani použití krůt. Krůta, známá jako tzv. indická slepice, umožňuje velké množství alternativ během její úpravy. Schlikovský stůl byl zpestřován krůtími filety s žampionovou omáčkou, pečeným krůtím masem nebo krůtí galantinou. U Berchtoldů se neschetněkrát opakují recepty, kde jsou dominantní surovinou kachní prsíčka nebo husí játra. Za exoticky znějícím receptem „*Canaros an Ris*“ se nachází kachna s rýží.

Nahlédneme-li opět do kuchařky Dobromily Rettigové, zjistíme, že výraznější pozornost věnovala také hovězímu masu, kterému věnovala samostatnou kapitolu. Ostatní druhy mas – nepočítaje zvěřinu, které je také věnována vlastní kapitola, jak jsme si již řekli – autorka zahrnuje do jedné kapitoly mezi „*jídla zadělávaná*“. Rettigová nabízí celkem sedmdesát zadělávaných jídel. Největší pozornost věnuje drůbeži – cca dvacet receptů – a telecímu masu – přes dvě desítky receptů. Dále se objevuje maso kůzlečí, skopové, časté je zpracování vnitřností – telecí hrudí, játra či plíce. Vepřovému masu, stejně jako v aristokratické kuchyni, je věnována malá pozornost. Vedle toho se společně všechny druhy mas nacházejí v oddílu „*pečeně*“.

## Zeleninové a postní pokrmy

Neopomenutelný význam ve šlechtickém stravování mají rovněž zeleninová jídla. Jsou totiž důležitou složkou postní stravy. Jak tvrdí Massimo Montanari, „*rostlinná strava představovala mír a nenásilí, volbu přírodního, prostého a střídavého života. Rostlinná strava byla nástrojem tělesné lehkosti, díky níž mohla mysl svobodně pracovat, byla symbolem duchovního odříkání, jak tvrdili křesťanští poustevníci a mniši, a zároveň inteligence a rozumu, jak nyní [míněna druhá polovina 18. století – pozn. aut.] hlásali noví filosofové odříkání.*“<sup>79</sup> Maso z jatečných zvířat bylo tedy nahrazováno luštěninami, sýry, vejci, zeleninou nebo rybami, ale i vodními ptáky, jakými byly např. lysky či potápky.<sup>80</sup> Přední místo mezi zeleninou zaujímají brambory, které se již v 18. století staly populární alternativou k obilovinám.<sup>81</sup>

79 Massimo MONTANARI, *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*, Praha 2003, s. 149.

80 O významu ryb v postní stravě dále tamtéž, s. 80–83. S použitím vodního ptactva během půstu jsem se v analyzovaných pramenech nesetkala.

81 Na naše území pronikly v prvních dvou nebo třech desetiletích 17. století. Roku 1632 se už objevují jako pochoutka na stole jihočeského velmože Viléma Slavaty. Podle Františka Kutnara je rostoucí obliba brambor souhrnou několika faktorů. Vedle nenáročnosti během pěstování k jejich oblíbě dopomohly i hladové roky 1770–1772. Srov. František KUTNAR, *Malé dějiny brambor*. 2. vydání, Pelhřimov 2005, s. 19–34. Další předností brambor je možnost přípravy jídla na mnoho různých způsobů. Navíc brambory ze stejné plochy nakrmily více lidí než obilí. Hans Jürgen TEUTEBERG,

Zpracovávání „bílých lanýžů“<sup>82</sup> bylo ve schlikovské kuchyni více než četné.<sup>83</sup> Najdeme zde recepty na bramborové pyré, které se používalo jako příloha k dalším pokrmům, dále bramborové placky, šišky, pečené brambory, bramborové suflé apod. Jak jsem již zmiňovala výše, Schlikové si pochutnávali na bramborách i během snídaně. U Berchtoldů najdeme např. recept na bramborovou kaši s máslem a petrželí. Velké popularitě se těšilo také zelí a kapusta. Výrazné pozornosti se ve schlikovské i berchtoldovské kuchyni dostávalo květáku neboli karfiolu. Schlikové mohli okusit pečený květák či květák s bílou omáčkou. Vedle těchto nejčastějších druhů zeleniny se ve Filipinině domě pracovalo s chřestem, špenátem, okurkami, pórkem, mrkví, čekankou, celerem a kedlubnami, ale i s řepou nebo artyčoky. Chřest a artyčoky<sup>84</sup> nejsou typickou zeleninou kuchyní střední Evropy. Setkáváme se s nimi spíše ve Francii a jižnějších kuchyních.

I Magdalena Dobromila Rettigová směřovala svou pozornost tímto směrem. Stejně jako Filipina Schliková označuje zeleninové pokrmy jako „zelené věci“. V používaných druzích se opět shoduje s analyzovanými prameny – uvádí zelí, kedlubny, mrkev, špenát, chřest apod. Na tomto místě je nutné zmínit, že Rettigová do své kuchařky zařadila také kapitolu o salátech. Připomínám, že u našich šlechticů se žádné recepty na přípravu salátů neobjevují. Zelenina se nejedla syrová, nutná byla tedy tepelná úprava. Rettigovou nabízené recepty tudíž nekorrespondují se současnou představou salátů. Používané suroviny se měly nejprve vařit ve slané vodě či pivu. Používali Rettigová při přípravě salátů ovoce – švestky, pomeranče, jablka – tak bych výsledné pokrmy z dnešního pohledu hodnotila spíše jako ovocné dezerty.

Podíváme-li se na používání ovoce nejen ve šlechtických kuchyních, tak vidíme, že určité pozice si udržuje spíše při přípravě moučných pokrmů. Podle raně novověkých lékařských knih patřilo ovoce mezi nejméně zdravá jídla. Jejich autoři doporučovali se ho vyvarovat, neboť je těžké „k zažítí“ a jeho konzumace škodí zdraví. Nejvíce komplikací mohlo způsobit přezrálé i nakažené ovoce. Jeho užitek spatřovali pouze ve schopnosti léčit některé nemoci.<sup>85</sup>

---

Zrození moderního konzumního věku. Změny ve stravování po roce 1800, in: P. Freedman (ed.), *Jídlo*, s. 236.

82 Toto pojmenování převzato z M. MONTANARI, *Hlad a hojnost*, s. 136.

83 Nejen na schlikovských panstvích se brambory využívaly i mimo kuchyni. Je známo, že ředitel kopidlenského panství Ignác Böhm pálil z brambor kořalku. Ke svému návodu, jak je možno z brambor připravit „velmi dobrou pálenku“, zaslanému roku 1791 Vlastenecko-hospodářské společnosti, přiložil i vzorek, aby znalci vyzkoušeli její pravost a kvalitu. F. KUTNAR, *Malé dějiny brambor*, s. 49.

84 Artyčoky se staly populární součástí dvorních slavnostních hostin v raně novověké Evropě a získaly si pověst afrodisiaka. Brian COWAN, *Nové světy. Nové chutě. Módní trendy v jídle v době porenasání*, in: P. Freedman (ed.), *Jídlo*, s. 202.

85 J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl*, s. 206. Vhodná doba k jeho konzumaci byla před jídlem. Pokud se nějaký druh ovoce dostal na stůl, neměl být konzumován společně s jiným ovocem. K dovoleným

Kuchařské knihy samozřejmě neposkytují konkrétní informace, zda bylo čerstvé ovoce do šlechtického jídelníčku 19. století běžně zahrnováno. Svědčí o jeho běžném používání především v teplé kuchyni, respektive při přípravě moučných pokrmů. V případě Berchtoldů bych ráda zmínila i používání ananasu.<sup>86</sup> V ostatních moučných receptech našich šlechticů se používají jablka, švestky, višně či třešně.

Vzpomeneme-li však na zaznamenané hostiny a večere, tak ovoce figurovalo na stolech urozené společnosti mezi deserty, respektive pochutinami, které se servírovaly na závěr.

Ráda bych zmínila také četné využívání hub, především žampionů. Renesanční diete-tika považovala některá jídla za tak nebezpečná, že je nebylo možné jíst. Platina<sup>87</sup> napsal, že vlastnostmi hub jsou chlad a vlhkost, a proto „*mají sílu jedu*“.<sup>88</sup> V kuchyních našich šlechticů však už měly houby své místo. Jako příklad uvádím husí filety se žampionovou omáčkou z kuchařky hraběnky Schlikové.

Jak jsem již uváděla, typickým postním jídlem byly ryby. Na stůl přicházely pokrmy nejen z ryb sladkovodních, ale objevovaly se tam i ryby mořské. Schlikové neměli o sladkovodní ryby na svých panstvích nouzi. Ryby jim poskytovaly rybníky, které se nacházely jak na panství Kopidlno – Staré Hradky, tak na panství Veliš – Vokšice.<sup>89</sup> Konkrétně se jedná o sladkovodního kapra, pstruha, štika, sumce atd. Vedle rybích polévek se ve schlikovské kuchyni připravovaly rybí filety – kapří filety s žampiony, případně štičí kotlety s chřestem. Další možností postních dnů mohl být kapr s bešamelem, připravovaný v peci, nebo štičí roláda. Vedle pečení, vaření a smažení se ryby také udily. V našem případě se jedná o recept na uzeného kapra. Na schlikovském stole i u Berchtoldů se čas od času objevila uzená treska. Ryby mořské jsou u Schliků zastoupeny vyzou, lososem či timbalou. V kuchařce Ludmily Berchtoldové se vedle receptu na pstruha a sumce nacházejí návody na rybí polévku nebo pečenou rybu. V těchto receptech nefiguruje žádný konkrétní druh, tudíž jde o recept aplikovatelný na různé druhy ryb.

Na šlechtických stolech se dále objevují ústřice, lanýže či šneci. I schlikovská kuchyně se jich, jak nám ukazuje hraběnčina kuchařka, nevzdává. V kuchařce Filipiny Schlikové se nachází pouze jeden předpis na použití ústřic, nicméně i tento ojedinělý záznam svědčí o jejich stálé přítomnosti na aristokratické tabuli i v 19. století. Hraběnka si zaznamenala předpis na „*Austern à la Finansen*“. Bohužel se opět jedná pouze o název pokrmu, nikoliv o úplný recept s použitými surovinami, tudíž nemůžeme daný pokrm blíže spe-

---

a zdraví prospěšným druhům patřilo hroznové víno, fíky, švestky, višně, jablka a třešně, ostatních se měli strážníci raději vyvarovat.

86 Jako příklad uvádím recept na moučný pokrm „*Russische Charlotte*“. Jedná se o piškotové těsto s krémem a ovocem, tedy ananasem. MZA Brno, RA Berchtoldů, inv. č. 360, kart. 87, s. 92.

87 Bartolomeo Sacchi (1421-1481), humanistický spisovatel. B. COWAN, *Nové světy. Nové chutě*, s. 198.

88 Tamtéž, s. 202.

89 M. LENDEROVÁ, *Tabule v paláci Schliků*, s. 101.



cifikovat. Podotýkám, že ústřice byly konzumovány pouze od září do března, v teplých měsících nikoliv.<sup>90</sup> Lanýže jsou u Schliků běžnou součástí omáček. Dále zmíním např. pečené mušle či šneky se zeleninou. U Berchtoldů se jedná o pravou či falešnou mušlovou polévku, která je určena konkrétně pro postní dny. Výraznější je také zpracovávání raků.

Dalším náhradou masa v postních dnech byla vejce. Schlikové si mohli vybírat celkem mezi 34 vaječnými jídlý („*Eyerspeisen*“). Ráda bych zdůraznila, že všechna tato jídla nemohla být využita v době půstu, protože se opět setkáváme, jak s vaječnými jídlý, která jsou doplněna o zeleninu, ale v několika případech se jedná o vaječná jídla, v nichž hraje hlavní úlohu maso. Na hraběččině stole se tak mohla objevit kromě klasické vaječné omelety i omeleta špenátová, ale také vejce v bešamelu či vejce na způsob krému. Schlikové si pochutnávali i na sázených nebo nadívaných vejcích. Pro doplnění bych uvedla i jeden příklad masového vaječného jídla, kterým je vaječný omeleta se sekaným masem.<sup>91</sup>

Kuchařské knihy jsou velice specifickým pramenným materiálem. Vždy záleží na samotném autorovi, v našem případě autorce, jaké recepty do své sbírky zařadí. Zaznamenaný předpis pisatelku kuchařky musel zaujmout svou chutí, sloužením či netradičností. Všechny tyto faktory poté přispěly k touze našich šlechticů, aby se ozkoušený pokrm začal objevovat i na jejich tabuli. Oproti tištěným kuchařským knihám je více než zřejmé, že tyto „podomácku“ vedené kuchařky obsahují skutečně vyzkoušené a používané recepty. Určitou slabinou zaznamenaných receptů je skutečnost, že se pravděpodobně nejedná o nejběžnější pokrmy, které bývaly stálíci v dané šlechtické kuchyni. Předpokládám, že se jedná spíše o „novinky“. I ty se však postupně mohly stát pravidelně připravovaným pokrmem.

Navíc je patrné, že se často záznamy v kuchařkách neomezují pouze na návody pro přípravu pokrmů. Tyto nekulinářské záznamy, dle mého názoru, nesvědčí pouze o zálibách našich autorek, ale utváří také obraz, který majitelky analyzovaných kuchařek jako příslušnice vyšší společnosti měly zosobňovat. Jako šlechtičny musely být schopny reprezentovat nejen svůj rod, ale i svého budoucího manžela. Z toho důvodu bylo nezbytné také vzdělání. Ve výchově byl proto kladen velký důraz na etickou a estetickou výchovu. Dívky měly mít rozhled v hudbě, básnictví či kreslení. Není tedy překvapením, že v kuchařce Filipiny Schlikové jsem našla návod na tančení gavoty. Gavota byla již na začátku 19. století oblíbeným tancem na tzv. societérních a privátních bálech.<sup>92</sup> Hraběnka tedy bezpo-

90 Dovolují si upozornit, že i Rettigová ve své kuchařce pracuje nejen se šneky, ale i ústřicemi – „*austriemi*“.

91 L. MIKLOVIČOVÁ, *Edice vybraných kuchařských receptů*, s. 43-44.

92 Čeněk ZÍBRT, *Jak se kdy v Čechách tancovalo: Dějiny tance v Čechách, na Moravě, ve Slezsku a na Slovensku z věků nejstarších až do nové doby se zvláštním zřetelem k dějinám tance vůbec*, Praha 1895, s. 282.

chyby mohla své taneční znalosti využít při četných příležitostech. Uchované kreslířské a malířské techniky také patrně svědčí o tom, že se Filipině dostalo vzdělání v tomto směru.

Současně musely šlechtičny jako paní domů reprezentovat svůj stav. Věnovaly se tedy činnostem, které byly nepostradatelné ve vedení šlechtické domácnosti. Kupříkladu to bylo vaření či ženské ruční práce. Genderově specifické vlastnictví kuchařských knih patrně ukazuje na dominantní postavení ženy v otázce stravovacích návyků daného šlechtického domu. Nepředpokládám, že by se naše šlechtičny ve větší míře přímo podílely na přípravě pokrmů podávaných v jejich domě, v tomto směru je vnímám jako spíše pasivnější část domácnosti. Existence kuchařských knih však vypovídá o aktivním podílu na tvorbě jídelníčků. Stejně tak aktivní byly pravděpodobně i ve vedení domácnosti. Návody na leštění zlatého či stříbrného náčiní u Filipiny Schlikové, anebo instrukce na přípravu a aplikaci nátěru na podlahu v kuchařce Ludmily Berchtoldové opět svědčí o zájmu majitelky o stav domácnosti. Filipina si navíc uchovala několik novinových inzerátů, které se týkají udržování domácnosti.

Další možné otázky si můžeme pokládat díky receptům na kolínskou vodu či návody na výrobu citrónové, zázvorové, levandulové nebo rozmarýnové esence.<sup>93</sup> Existence těchto návodů svědčí o aktivním zájmu pisatelky o své vlastní tělo, respektive pěstování krásy a hygieny. Dekorativní kosmetice se velmi dlouho nepřálo, a to bez rozdílu sociálního prostředí. Od přelomu 18. a 19. století máme k dispozici soukromé peněžní deníky žen, ve kterých najdeme např. položky za levandulovou a kolínskou vodu, pomády, hřebeny apod.<sup>94</sup> Toaletní vody nebyly na rozdíl od parfémů odsuzovány. Jejich úkolem bylo prokrvení těla a dodání energie celému organismu.<sup>95</sup> Všimněme si, že Filipina si zaznamenala pouze návody na přípravu vůní ryze rostlinného charakteru, což zřejmě souvisí s postupným úpadkem zájmu o parfémů živočišného původu právě na přelomu 18. a 19. století.<sup>96</sup>

Navíc je zřejmé, že recepty i další návody byly mezi jednotlivými dámami vyměňovány. Součástí obvyklého bontonu bylo hodnocení, samozřejmě pozitivní, servírovaných pokrmů při návštěvách. Kladné hodnocení poté šlo ruku v ruce s žádostí o recept na ochutnaný pokrm. S vlastní výměnou receptů souvisí také různorodost zaznamenaných

93 Levandulová a rozmarýnová vůně byly velmi oblíbené již na dvoře Ludvíka XV. Alain CORBIN, *Narcis a miazma: Pach a společenské představy 18. a 19. století*, Praha 2004, s. 78.

94 Milena LENDEROVÁ a kol. (edd.), *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*, Praha 2009, s. 240.

95 Tamtéž. Podotýkám, že recepty ke zkrášlování, šlo především o pleť a vlasy, si zaznamenala i Alžběta Ludmila z Lisova. Srov. Recept proti tváři uhrivé, nebo komu se kazí v J. RATAJOVÁ (ed.), *Alžběta Lidmila z Lisova: Rodinné paměti*, s. 132.

96 A. CORBIN, *Narcis a miazma*, s. 49.

předpisů. K získávání receptů byl nutný určitý okruh známých, se kterými naše šlechtičny udržovaly více či méně pravidelné styky. Čím intenzivnější společenský život vedly, tím měly větší šanci získat zajímavý recept. Vedle pravidelných návštěv společenských událostí také záleželo na postavení hostitele. Je pravděpodobné, že opravdu unikátní či specifické recepty, ku příkladu s neobvyklými surovinami, se objevovaly spíše na tabulích předních šlechtických rodin.

V krátkosti se proto podívejme na společenský život, respektive na sociální poměry, ze kterých pocházely autorky analyzovaných kuchařských knih. Filipina Schliková byla dcerou Františka Antonína Nostitze-Rienecka (1725–1794) a v únoru roku 1782 se provdala za Josefa Jindřicha Schlika z Bassana a Weisskirchenu (1754–1806). Prameny nám ukazují, že Filipina vedla skutečně čilý společenský život. Byla palácovou dámou rakouské císařovny, členkou Řádu hvězdového kříže (jeho příslušnicemi byly téměř všechny vdané příslušnice první společnosti významných rakouských rodů) a měla po celý život předplacenou loži v divadle. Současně byla od 3. listopadu 1840 členkou Mnichovského spolku umělců.<sup>97</sup> Vedle divadla si zpestřovala všední život i cestováním či různými společenskými aktivitami. Hraběnka se roku 1836 například vydala společně s dcerami a vnučkami na cestu do Prahy, kde se účastnily korunovace Ferdinanda V. českým králem.<sup>98</sup> Další příležitostí k zábavě byla různá setkávání, která probíhala na Kopidlně či se hraběnka rozhodla k návštěvě svých příbuzných či blízkých. Nejčastěji navštěvovala členy rodu Thurn-Taxisů.<sup>99</sup> Kontakty měla samozřejmě i s dalšími rody, na což mj. odkazují také výše zmíněné záznamy hostin.

Otcem Ludmily Berchtoldové byl hrabě František Josef Wratislav z Mitrowic (1775–1849), horlivý podporovatel Královské české společnosti nauk a příznivec Národního muzea.<sup>100</sup> Od roku 1828 byla manželkou Zikmunda Berchtolda (1799–1869). Zikmund byl vojákem, např. sloužil jako gardista u uherské tělesné gardy ve Vídni. Účastnil se revoluce v roce 1848, byl odsouzen k trestu smrti, ale díky přímluvě své manželky u císaře byl omilostněn a internován na Buchlově.<sup>101</sup> Ludmila mu byla oporou po všech stránkách. Společně s otcem a bratry se postarala o zvelebení rozvráceného hospodářství v Buchlovicích. Stýkala se rovněž s předními vlastenci své doby – mj. s rodinou Františka Palackého,

97 Srov. M. LENDEROVÁ, *Matka, dcera, vnučka*, s. 47.

98 Tamtéž, s. 52.

99 Jedním z důvodů byly rodové svazky, neboť Isabela kněžna Thurn-Taxisová (1795–1859), rozená hraběnka z Eltzu, byla sestrou Sofie Schlikové, první manželky Františka Jindřicha Schlika. Viz tamtéž, s. 58.

100 Petr MAŠEK, *Modrá krev: Minulost a přítomnost šlechtických rodů v českých zemích*, Praha 1992, s. 308.

101 Vilém BRÄUNER – Anna HAMERNÍKOVÁ, *Rodinný archiv Berchtoldů Buchlov (1202) 1494–1945. Inventář*, 1967, ev. č. 904, s. 11.

Václavem Hankou či se skriptorem pražské univerzitní knihovny Františkem Josefem Bezděkou.<sup>102</sup>

Marie Karolina Thun-Hohenstein byla dcerou Rudolfa Kinského (1802–1836), který po svém otci zdědil knížecí titul.<sup>103</sup> Od roku 1850 byla manželkou Theodora Karla Jana Nepomuka z Thun-Hohensteinu (1815–1881). Ač jsou informace o Marii Karolině poměrně kusé, tak bez zajímavosti není, že její otec byl roku 1835 jmenován vyslancem v Sardinském království a Parmě.<sup>104</sup> Snad právě díky tomu se v její kuchařce objevuje několik receptů typických právě pro jižní kuchyně.

Zajímavé jsou i důvody pro zaznamenávání receptů. V první řadě jde samozřejmě o potěchu chuťových buněk majitelů. Možná měly sloužit k tomu, aby osvěžily paměť, další příčinou může být snaha o uchování nových zkušeností nebo receptur, které daného pisatele zaujaly. Helena Švarcová uvádí, že stejně významným důvodem může být skutečnost, že výše postavené osoby měly svého oblíbeného kuchaře, který se během dlouhé služby naučil detailně znát jejich chutě. Pán očekával, že se nic nezmění ani v případě smrti kuchaře, že jeho nástupce bude vařit stejně. Kuchař mohl svému nástupci předat zkušenosti i ústně.<sup>105</sup> Písemná forma však byla přece jen jistější a přesnější. Smrt mohla daného kuchaře překvapit v nečekaném okamžiku, a své dovednosti by tedy nemusel stihnout včas předat svému eventuelnímu nástupci. Protože bylo jeho kuchařské umění zaznamenáváno písemně, nedocházelo k tomu, že by si svá tajemství odnesl sebou do hrobu, a jeho pán se mohl spolehnout na to, že i po smrti svého oblíbeného kuchaře bude jeho nástupce pokračovat ve stejné kuchařské tradici.

Předpokládám však, že v kuchařkách a sbírkách receptů je patrný také určitý symbolický potenciál, který jasně odkazuje na ekonomické možnosti dané šlechtické rodiny. Připustíme-li navíc, že jídlo bylo součástí běžné konverzace, není až tak překvapivé, že znalost, respektive vlastnictví určitých specifických kuchařských návodů bylo pro každou domácnost pomyslným trumfem. Nezáleží totiž pouze na samotném obsahu receptu, ale pro konverzaci může být zajímavý i jeho původ či příležitost, při které byl získán.

102 V. BRÄUNER – A. HAMERNÍKOVÁ, *Rodinný archiv Berchtoldů Buchlov*, s. 11.

103 Jan ŽUPANIČ – Michal FIALA – František STELLNER, *Encyklopedie knížecích rodů zemí koruny české*, Praha 2001, s. 124.

104 Tamtéž.

105 H. ŠVARCOVÁ, *Nejstarší česká kuchařka*, s. 99.

---

## Summary

---

### **Analysis of Two Aristocratic Handwritten Cookery Books and One Collection of Recipes from 19<sup>th</sup> Century**

The article deals with the boarding habits of aristocracy in 19<sup>th</sup> century. The research of boarding habits is not an easy topic. If we want to study boarding habits of individual social classes, we have to work with diverse sources. The research is not just about food. We can ask a lot of different questions. For example we can study the relation between food and social status; we can look into attitude to food in individual social classes etc. At the beginning of this article the author briefly pays attention to the history of cookbooks – foreign and Czech culinary documents, their authors and signification or their structure etc. Then she analyzes cookbooks more detailly, notably their structure and content. She works with cookbooks by Filipina Schlik and Ludmila Berchtold and a collection of recipes by Marie Thun. In this part the author concentrates on used foodstuffs, the way they were handled and arranged and the number of recipes for different types of foodstuffs. She also notices other details like banquet menus, breakfasts, etc. She mentions

other facts not directly connected with cooking but important in research of feeding in general. The attention is paid to all types of food from meat to vegetables. The author tries to identify foreign influences that were an inspiration for this particular aristocratic cuisine. She then compares the 19<sup>th</sup> century aristocratic and townsmen feeding. For this comparison the recipes from the Filipina's cookbook along with recipes from the cookbook of M. D. Retigová are used. The cookery-books are really specific source. In the first place it is source of information about feeding habits. But we can ask the others questions. The reasons why aristocratic ladies wrote their own cookery books are no less interesting. Was it just their hobby or attempt to do something special? Well marked information potential have non-culinary notes too. These notes inform us about author's interests and hobbies and form the specific model of women from the aristocratic society.