

Univerzita Pardubice

Fakulta filozofická

**Edice vybraných kuchařských receptů Filipiny
Schlikové z let 1790-1843**

Lucie Miklovičová

Bakalářská práce

2009

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně.

V Pardubicích dne 27. 3. 2009

Lucie Miklovičová

Ráda bych poděkovala všem, kteří mi v uplynulých měsících dopomohli k tomu, aby mohla vzniknout tato práce. Děkuji pracovníkům Státního oblastního archivu v Zámrsku za ochotu při vyhledávání potřebných pramenů. Nemenší dík patří knihovníkům v Městské knihovně v Chomutově, Univerzitní a Městské knihovně v Pardubicích za pomoc při shánění literatury k tématu. Největší dík však patří vedoucí mé práce prof. PhDr. Mileně Lenderové, CSc. za četné konzultace, užitečné rady a především za pomoc při práci s francouzskými texty.

SOUHRN

Předložená bakalářská práce se zabývá šlechtickým stravováním v 19. století. V úvodní části se budeme věnovat chápání jídla v obecné rovině. Neomezíme se pouze na jeho primární funkci, která tkví v uspokojení jedné ze základních fyziologických potřeb. Budeme se také věnovat sociálnímu, kulturnímu a náboženskému významu jídla. V následující kapitole se pokusíme zmapovat změny především ve šlechtickém stravování, které probíhají v 19. století. Zaměříme se na otázky, které souvisí nejen se změnou denní skladby jídel, ale také na posun v chápání jídla samotného. Současně se pokusíme vystihnout zahraniční impulsy, kterými se daná šlechtická kuchyně nechala inspirovat. V další kapitole se zaměříme na vývoj zahraničních a v českém prostředí vzniklých kuchařských spisů, na jejich autory, význam, případně strukturu. Následuje kapitola věnovaná původně hornolužickému rodu Nostitzů, jehož dějinám se detailně budeme věnovat do 17. století, kdy se rod rozděluje do dvou větví. Poté se budeme zabývat pouze větví, ze které pocházela hraběnka Filipina Schliková, roz. Nostitz - Rieneck (1766 - 1843). Ústředním bodem celé kapitoly je hraběčín životopis. Poslední dvě kapitoly vychází z rozboru kuchařské knihy hraběnky Schlikové z let 1790 - 1843. První z kapitol je podrobnou analýzou hraběčiny kuchařské knihy, její struktury a obsahu. Svou pozornost soustředíme na používané druhy potravin, způsoby jejich úprav a četnost receptů a předpisů s určitými surovinami. Všimáme si také ostatních záznamů jako jsou menu hostin, snídaní atd. Opomenout nelze i další hraběnkou uchované skutečnosti, které s vařením nesouvisí. Výsledkem závěrečné kapitoly je edice vybraných receptů.

Klíčová slova:

šlechta, Filipina Schliková, roz. Nostitz - Rieneck (1766 - 1843), kuchařské knihy, šlechtické stravování, 19. století

SUMMARY

Following essay deals with the boarding habits of aristocracy in 19th century. The first part of the work focuses on perception of food in general. We don't only study primary function of food, which consist in satiating one of basic physiological needs, but we also devote to social, cultural and religion meaning of food too. In the next chapter we try to map the changes that took place during 19th century, especially in aristocratic and noble feeding habits. We focus on questions coping not only with the changes to daily meal plan, but also with the shifted perception of food itself. We try to identify foreign influences, which were inspiration for this aristocratic cuisine. Foreign and Czech culinary documents, their authors, a signification or their structure are subject of the third chapter. Next part of the work is devoted to the House of Nostitz and its history till the 17th century. At that time the House is divided into two family branches. Then we aim our attention to the branch which countess Filipina Schlik nee Nostitz - Rieneck (1766 – 1843) came from. The biography of the countess is the main them of this chapter. Last two chapters are based on analysis of cookery - book of the countess Schlik (between the years 1790 – 1843). The first one analyses of the cookery-book in detail, its structure and content. In this chapter we concentrate on used foodstuffs, the way they were worked on and and arranged and the number of recipes for different types of foodstuffs. We also take notice of other details like banquet menus, breakfasts etc. We also have mention other facts included, not directly connected with cooking. Selection of the recepies is the outcome of the final chapter.

Keywords:

aristocracy, Filipina Schlik, nee Nostitz - Rieneck (1766 - 1843), cookery - books, food of aristocracy, 19th century

Obsah:

I. Úvod.....	1
II. Jídlo nejen jako základní životní potřeba	6
III. Vztah k jídlu v tzv. „dlouhém“ 19. století a změny ve stravování a technickém vybavení kuchyně s ním spojené	9
IV. Vývoj kuchařských knih	19
V. Marie Filipina hraběnka Schliková z Bassana a Weisskirchen, roz. Nostitz-Rieneck	25
VI. Analýza kuchařské knihy hraběnky Filipiny Schlikové	30
VI. 1 Masitá jídla	36
VI. 2 Zeleninová jídla	39
VI. 3 Postní jídla	41
VII. Edice některých kuchařských receptů.....	45
VIII. Závěr.....	57
IX. Soupis pramenů a literatury	59
X. Seznam obrazových příloh	62
XI. Resumé.....	63

I. Úvod

Práce je příspěvkem k problematice šlechtického stravování v 19. století. Otázka stravování nabízí široké spektrum skutečností či problémů, kterým se věnuje velké množství oborů. V rámci historie je stravování a s ním spojené stolování, společenské chování, případně modernizace kuchyňských nástrojů a prostor určených k vaření součástí dějin každodennosti. Svou pozornost této záležitosti věnuje i ekologie, ekonomie, medicína, psychologie či sociální a kulturní antropologie. V rámci sociologie se vyvinula tzv. sociologie jídla, která zkoumá danou problematiku z několika úhlů. Jako příklad bych uvedla možnost výzkumu na základě různorodosti stravování v rozličných kulturách či způsoby stravování jednotlivců a jejich proměny. Rovněž studuje také působení rodiny a okolí, ale stejně tak reklamy nebo módy v rámci získávaných stravovacích návyků. Mezi danými obory dochází nepochybně k vzájemnému prolínání a spolupráci. Vezměme v úvahu např. časový harmonogram denních jídel. Zde si můžeme položit otázku, zda dané jídlo konzumujeme v určité době pouze kvůli fyziologické potřebě či jsme ovlivněni psychologií, anebo je to výsledek sociálních zvyklostí. Na tomto příkladu je jasné, že neexistuje striktní hranice mezi danými obory a vždy bude docházet k reciproční výměně zkušeností.

Dějiny každodennosti zpracovávají problematiku stravování na základě práce s rukopisnými a tištěnými kuchařskými knihami. Dalším pramenem jsou kuchyňské účty¹ či lékařské spisy. Vedle toho nám také dostatečné množství informací poskytuje tisk a reklama. Opomenout nelze ani prameny osobní povahy jako je korespondence, případně deníky.² Přínosem pro nás může být i studium ikonografických pramenů, zaznamenávající různé hostiny, bankety, případně plesy apod. Vzhledem k tomu, že má práce se zabývá šlechtickým stravováním v 19. století, tak se v rozboru pramenů a jejich využití budu zaměřovat především na šlechtické prostředí. Některé druhy výše zmíněných pramenů jsou nepochybně využitelné i pro studium stravovacích návyků ostatních sociálních vrstev.

Je samozřejmé, že stravování je napříč sociálním spektrem rozlišné. Tyto rozdíly jsou dány postavením, možnostmi či způsobem života jednotlivých sociálních skupin. Obecně nám tento pramenný materiál přináší možnost zkoumat změny nebo naopak tradice spojené se způsobem stravování dané společenské vrstvy. Můžeme mapovat příchod nových druhů

¹ Možné postupy při práci s tímto typem pramene a možnosti jejich využití nastiňují ve svých pracích např. FRANC, Martin. Knihy kuchyňských účtů z let 1705-1706 z fondu Šternberk - Manderscheid jako pramen k dějinám aristokratických dvorů. In *Sborník archivních prací* 52, 2002, č. 1, s. 257-277. ISSN 0036-5246; KUBEŠ, Jirí. Rosenbergica 1. Rožmberské "kuchyňské" účty. Možnosti jejich využití. In *Scientific Papers of the University of Pardubice* 7, 2001, s. 17-24. ISSN 1211-6629.

² Příkladem může být zpracování korespondence a deníkových záznamů Gabriely ze Schwarzenbergu (1825 - 1843). LENDEROVÁ, Milena - PLŠKOVÁ, Jarmila. *Krátká cesta životem a Evropou: Gabriela ze Schwarzenbergu*. Praha, 2006. ISBN 80-86197-63-8.

potravin, způsoby jejich úprav apod. Současně jsme schopni sledovat např. nárůst nebo pokles spotřeby masa, eventuelně zeleniny a dalších druhů potravin na jednotlivých aristokratických dvorech, případně onu spotřebu srovnávat s dalšími obdobími. Odhalit můžeme také nově přichozí zahraniční impulsy, kterými se dané šlechtické kuchyně nechaly ovlivňovat. Kuchyňské účty jsou taktéž důležitým informačním zdrojem pro pochopení chodu jednotlivých dvorů. Tato pramenná základna stejně tak představuje cenný materiál pro řešení některých dalších otázek, jako jsou např. postupné změny v chápání jídla samotného, případně se nabízí otázka stravování jako symbolu vlastní sebe prezentace, respektive symbolu příslušnosti k dané společenské vrstvě. Při řešení této problematiky je samozřejmě důležitá komparace jednotlivých pramenů. Jejich vzájemné srovnání může přinést zajímavé výsledky, které umožní hlouběji proniknout do dějin aristokratického stravování v českých zemích. Ve své práci bych se chtěla zaměřit právě na zkoumání výše zmíněných otázek, na změny ve stravovacích návycích šlechty, které zřetelně probíhají během 19. století. Na změny, které nesouvisí pouze s příchodem nových potravin, ale také na události, které šlechtické stravování přibližují měšťanskému prostředí. Pokusím se sledovat změny v denní skladbě jídel, potravinovou základnu dané šlechtické domácnosti, případně inovace v úpravách pokrmů atd. Musím zdůraznit, že se jedná o rozbor pouze jednoho pramene, a to kuchařské knihy hraběnky Filipiny Schlikové, roz. Nostitz - Rieneck z let 1790 - 1843³, a proto nelze výsledky vzešlé z analýzy tohoto pramene generalizovat pro celé šlechtické prostředí 19. století. Pro širší zobecnění by bylo nutné pracovat s širším spektrem pramenů, které pocházejí z několika aristokratických dvorů.

Ve srovnání se zahraničím se šlechta v českém prostředí začala systematictěji zkoumat poněkud později, proto se musíme spokojit s užším výběrem literatury k tomuto tématu. Zatímco šlechtická problematika 19. století je stále poněkud opomíjená, tak studiu šlechty v novověkém období se badatelé věnují soustavnějším způsobem.⁴ Pokud bychom se chtěli

³ Státní oblastní (dále SOA) archiv Zámorsk, Rodinný archiv (dále RA) Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie [?] Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28.

⁴ PÁNEK, Jaroslav. *Poslední Rožmberkové: velmoži české renesance*. Praha, 1989. ISBN 80-7038-006-3; BŮŽEK, Václav. *Dvory velmožů s erbem růže: všední a sváteční dny posledních Rožmberků a pánů z Hradce*. Praha, 1997. ISBN 80-204-0651-4; MAŤA, Petr. *Svět české aristokracie 1500 – 1700*. Praha, 2004. ISBN 80-7106-312-6; VOREL, Petr. *Páni z Pernštejna: vzestup a pád rodu zubří hlavy v dějinách Čech a Moravy*. Praha, 1999. ISBN 80-86182-24-X; JANÁČEK, Josef. *Valdštejn a jeho doba*. 2. vydání. Praha, 2003. ISBN 80-86328-17-1; BŮŽEK, Václav - HRDLÍČKA, Josef – KRÁL, Pavel – VYBÍRAL, Zdeněk. *Věk urozených: šlechta v českých zemích na prahu novověku*. Praha – Litomyšl, 2002. ISBN 80-7185-417-4. Vedle monografií se této tematice věnují i sborníky: BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Šlechta v habsburské monarchii a císařský dvůr (1526 – 1740)*. České Budějovice, 2003. ISBN 80-7040-627-5; BŮŽEK, Václav (ed.). *Život na dvorech barokní šlechty (1600 - 1750)*. České Budějovice, 1996. ISBN 80-7040-188-5.

zabývat touto tematikou v 19. století, tak využijeme především práce Mileny Lenderové, Zdeňka Bezecného, případně Radmily Švaříčkové - Slabákové.⁵

Vzhledem k tomu, že tématem předložené práce je šlechtické stravování v 19. století, tak bych ráda právě na tomto místě zmínila literaturu vztahující se k uvedené skutečnosti. Zde opět narážíme na podobný problém, který se týká výše zmíněné šlechtické literatury. Historici se otázce stravování výrazněji začali věnovat až v posledních letech. Roku 1989 byla z podnětu badatelského centra v Münsteru založena Mezinárodní komise pro výzkum dějin evropské výživy a stravy, jejímž předsedou se stal Hans Jürgen Teuteberg. Pokud bychom se podívali na stav bádání v této oblasti v českém prostředí, tak nám nezbyvá než konstatovat, že se nachází v počátcích. Teprve s růstem zájmu o dějiny každodennosti se mladí autoři začali věnovat právě tématu stravování. Bohužel v centru dění opět stojí ruku v ruce se zájmem o novověkou šlechtickou problematiku i stravování této doby.⁶ Pro 19. století máme k dispozici několik dílčích studií Martina France.⁷ Většinou se jedná o práce, které představují jednotlivé šlechtické rody, případně sociální třídy a jejich stravovací návyky. Samozřejmě autor ve své tvorbě přesahuje až do 20. století,⁸ pro naši práci jsou důležité především studie, týkající se

⁵ BEZECNÝ, Zdeněk. *Příliš uzavřená společnost: orličtí Schwarzenbergové a šlechtická společnost v Čechách v druhé polovině 19. století*. České Budějovice, 2005. ISBN 80-7040-698-4; LENDEROVÁ, Milena. *Krátká cesta životem a Evropou: Gabriela ze Schwarzenbergu*. Praha, 2006. ISBN 80-86197-63-8; LENDEROVÁ, Milena. *Tragický bál: život a smrt Pavlíny ze Schwarzenbergu*. Praha - Litomyšl, 2004. ISBN 80-7185-657-6; ŠVAŘÍČKOVÁ - SLABÁKOVÁ, Radmila. *Rodinné strategie šlechty: Mensdorffové - Pouilly v 19. století*. Praha, 2007. ISBN 978-80-7203-859-6.

⁶ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550 - 1650)*. České Budějovice, 2000. ISBN 80-7040-462-0; BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou*. Praha, 2001. ISBN 80-7277-075-6; BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha, 1997. ISBN 80-85800-67-5. Dále viz: PETRÁŇOVÁ, Lydia. *Strava*. In: PETRÁŇ, Josef (ed.). *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 13. do 15. století*. I/2. Praha, 1985, s. 827-854. Bez ISBN; PETRÁŇOVÁ, Lydia – PETRÁŇ, Josef. *Strava*. In: PETRÁŇ, Josef (ed.). *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2. Praha, 1997, s. 819-847. ISBN 80-7184-086-6.

⁷ Martin Franc (nar. 1973) působí v Archivu AV ČR a v Ústavu pro soudobé dějiny. Zabývá se dějinami výživy a konzumu v 18. - 20. století. Od roku 1999 působí jako šéfredaktor časopisu pro kulturní dějiny *Kuděj*.

⁸ FRANC, Martin. *Tloustnout znamená stárnout: hubnutí a politika Československa 50. a 60. let 20. století*. In *Dějiny a současnost* 27, 2005, č. 7, s. 34 - 37. ISSN 0418-5129; FRANC, Martin. *Řasy nebo knedlíky?: postoje odborníků na výživu, k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha, 2003. ISBN 80-7285-029-6.

stravování v 19. století.⁹ Opomenout nelze ani práce dalších autorů jako je Milena Lenderová a další.¹⁰

Práce je rozdělena do pěti kapitol. V té první se budu věnovat tématu stravování v obecné rovině. Ráda bych v této kapitole zdůraznila, že jídlo nelze chápat pouze jako prostředek sloužící k uspokojení fyziologických potřeb. Stejně tak můžeme jídlo považovat za určitý druh sociální komunikace mezi lidmi. Kuchyně je taktéž zrcadlem každé společnosti. Podle Lévi - Strausse je „*kuchyně dané společnosti navíc jazykem, kterým společnost podvědomě vyjadřuje svoji strukturu a jehož prostřednictvím mohou být odhaleny její skryté rozpory*“.¹¹ Současně bych se také ráda zaměřila na kulturní a náboženský význam jídla.

Tématem druhé kapitoly je stravování v 19. století. Pokusím se zmapovat změny, které v tomto století probíhají ve srovnání s předchozími obdobími. Jedná se především o inovace, které souvisí se zahraniční inspirací v novém francouzském, následně ruském způsobu stravování. Důležitým momentem je také průnik snídaně mezi aristokracií. Obecně známé tendence spojené se šlechtickou kuchyní v tomto období se pokusím podložit informacemi, které jsem získala při rozboru kuchařské knihy hraběnky Filipiny Schlikové, roz. Nostitz - Rieneck z let 1790 - 1843.

Kuchařské knihy, jejich vývoj a význam pro kulturu stravování jsou tématem třetí kapitoly. Výsledkem této kapitoly je zmapování vývoje zahraničních kuchařských spisů a především kuchařské literatury, která vznikla v českém prostředí. Zaměřím se na nejvýznamnější díla, která znamenala posun v této oblasti. Na jejich autory, důvody vzniku, případně strukturu dané kuchařky.

V souvislosti s autorstvím analyzované kuchařské knihy, považuji za nutné zajímat se také o dějiny rodu Nostitzů, především o život hraběnky Filipiny Schlikové, roz. Nostitz - Rieneck (1766 - 1843). Tomuto problému se tedy budu věnovat ve čtvrté kapitole. Nejdříve zmíním počátky tohoto původně hornolužického rodu až do 17. století, kdy se rod rozděluje na větev rokytnickou a nostitz - rieneck. Od tohoto okamžiku se věnuji jen mladší větvi, ze

⁹ FRANC, Martin. Strava obyvatel Prahy v první polovině 19. století. In FEJTOVÁ, Olga - LEDVINKA, Václav - PEŠEK, Jiří (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. 325 - 335. ISBN 978-80-86852-16-4; FRANC, Martin. Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie první poloviny 19. století. In GAŽI, Martin (ed.). *Schwarzenbergové v české a středoevropské kulturní historii.* České Budějovice, 2008, s. 621 - 628. ISBN 978-80-85033-10-6.

¹⁰ LENDEROVÁ, Milena. Všední a sváteční tabule v paláci Schliků: rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové. In FÁREK, Martin - BUBNÍK, Tomáš (edd.). *Náboženství a jídlo.* Pardubice, 2005, s. 95 - 102. ISBN 80-7194-800-4. Dílčí informace k problematice stravování ze sociologického hlediska poskytuje práce: DVOŘÁKOVÁ - JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo.* Praha, 1999. ISBN 80-85866-41-2.

¹¹ Cit. dle LENDEROVÁ, Milena - JIRÁNEK, Tomáš - DOUŠOVÁ, Hana. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století: dějiny hmotné kultury.* I. díl. Pardubice, 2001, s. 129. ISBN 80-7194-414-9.

kteřé pocházela Filipina. Zajímavou postavou mladší větve je hraběncin otec, František Antonín hr. Nostitz-Rieneck, zakladatel Nostitzova divadla. O hraběncině životě nemáme mnoho informací, proto budu především vycházet ze studie Mileny Lenderové,¹² která zpracovala její pozůstalost. Samozřejmě nemohu opomenout ani rod Schliků, jehož součástí se hraběnka stala po sňatku s Josefem Jindřichem Schlikem z Bassana a Weisskirchen (1754 – 1806).

Pátá kapitola je analýzou zmiňované kuchařské knihy hraběnky Filipiny Schlikové, roz. Nostitz-Rieneck z let 1790 - 1843, která se stejně tak jako rodinný archiv Schliků, nachází ve Státním oblastním archivu v Zámřsku. V úvodní části kapitoly se detailně zaměřím na strukturu kuchařky, její obsah, částečně se pokusím také zhodnotit některé ze zaznamenaných hostin. Svou pozornost zaměřím na jediné menu všedního dne a dvě zaznamenané snídaně. Současně se budu věnovat i záznamům, které si hraběnka v kuchařce uchovala, přestože s vařením nesouvisí. V další části kapitoly se jednotlivě budu věnovat jídlům masitým, zeleninovým a postním. Na základě rozboru německy a francouzsky psaných receptů a předpisů¹³ se pokusím zhodnotit stav schlikovské kuchyně. Zajímavé bude sledovat způsoby úprav, případně vzájemné kombinace jednotlivých surovin, ale také množství receptů s určitými potravinami. Nabízí se rovněž možnost srovnat stav šlechtické a měšťanské kuchyně ve sledovaném období.¹⁴

Závěrečná kapitola je tvořena edicích vybraných receptů. Rozhodla jsem se editovat dvanáct německy psaných a jeden francouzsky zaznamenaný recept. Neopomněla jsem ani jediný česky uchovaný recept na „Pulířovaný jablkový dort“. V hraběncině kuchařce převažují především recepty na sladká jídla, proto se edice z větší poloviny týká především sladkých pokrmů. I přesto, jsem se při výběru dalších editovaných receptů snažila zvolit vhodné zástupce. Prostřednictvím nich se pokusím poukázat na vybranost a rozmanitost schlikovské kuchyně. Současně jsem vybrala recepty, o které se v následujícím textu budu zajímat poněkud důkladněji. Souvisí totiž např. se zmapováním zahraničních impulsů či dokládají další tendence spjaté s analyzovanou šlechtickou kuchyní.

¹² LENDEROVÁ, Milena. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla) – dny všední i sváteční tří dam schlikovského rodu. In *Z Českého ráje a Podkrkonoší. Vlastivědný sborník*. Semily, 2002, č. 15, s. 43-67. ISSN 1211-975.

¹³ Děkuji Mileně Lenderové, vedoucí mé práce, za pomoc při překladu francouzsky zaznamenaných receptů a hostin.

¹⁴ Jako subjektu vhodného k srovnání šlechtického a měšťanského stravování 19. století využiji vedle analyzované hraběnciny kuchařské knihy také Domáci kuchařku Magdaleny Dobromily Rettigové, která je určena převážně pro měšťanské prostředí. RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domáci kuchařka. Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti*. WÜNSCHOVÁ, Felicitas (ed.). Praha, 1986. Bez ISBN.

II. Jídlo nejen jako základní životní potřeba¹⁵

Naše každodenní jídlo je řazeno mezi základní fyziologické potřeby, které jsou nezbytnou součástí lidského bytí, protože jsou nutným prostředkem k přežití. Při průměrném věku sedmdesáti let jíme asi 80 000 – 100 000krát za život, jak uvádí francouzský sociolog Léo Moulin (1989).¹⁶ Kdybychom chtěli definovat jídlo, respektive výživu z čistě přírodovědného hlediska, tak můžeme říci, že se jedná o látkový proces, při kterém tělo získává energii ve formě joulů, jež je obsažena v potravě tak, aby tělo zůstalo biologicky při životě a mohlo fungovat. Vedle této primární funkce v sobě jídlo skrývá i sociální aspekty. Je zdrojem lidské pospolitosti, potěšení a radosti, stejně tak ho můžeme považovat i za jakýsi druh sociální komunikace. Současně také hraje důležitou roli v otázce náboženské a kulturní. Podle Lévi - Strausse „je kuchyně dané společnosti dokonce jazykem, kterým společnost podvědomě vyjadřuje svoji strukturu a jehož prostřednictvím mohou být odhaleny její skryté rozpory“.¹⁷ Taktéž je výrazem kultivovanosti a kvality lidského života.

Pokud bychom se chtěli podívat na problematiku stravování v sociální rovině, tak zřejmě je např. spojení kvalitního jídla či pití a bujarých slavností, různých svátečních hostin apod. Richard van Dülmen vyslovuje domněnku, že „jídlo bylo i těžištěm rodinné a domovní pospolitě družnosti.“¹⁸ Tato teze je zřetelná ve všech společenských vrstvách. I přesto, že strava chudších lidí byla jednotvárná a docházelo i k častému hladovění, tak právě při oněch zvláštních příležitostech se i chudí snažili na stůl připravit kvalitnější pokrmy. Oslavy k příležitosti narození potomka, svatby, královské korunovace, lidové veselice atd. mohly být doprovázeny hudbou či tancem a ve spojení s velkým množstvím kvalitního jídla a pití se stávaly příležitostí ke společenským setkáním, k seznámení či k udržování rodinných vazeb.

Nesmíme zapomínat ani na symbolické a ideologické složky stravování. Již od pradávna bylo jídlo součástí různých náboženských slavností, vzpomeňme kupř. na obětní rituály barbarských kmenů. Ostatně sám pojem strava znamenal u starých Slovanů „pohřební rituální kvas nad nebožtíkovou mohylou, při němž se zpívaly smuteční písně a pojídala se určitá, zvykem stanovená jídla“.¹⁹ Rituální význam jídel se promítal již při jejich přípravě. Podívejme se např. na rituály spojené s výrobou chleba. Již použitým technikám během pečení a následně i samotné konzumaci můžeme přiřkládat jakýsi rituální význam. Poté, co

¹⁵ Uvedená kapitola není nijak originální ani průlomovou statí v rozebírané problematice. Snaží se pouze uchopit a především uvést další možnosti v chápání pojmu „jídlo“. Pokouší se ukázat, že jídlo není pouze prostředek nutný k přežití, ale důležitá součást kulturní i náboženské tradice společnosti.

¹⁶ Cit. dle DVOŘÁKOVÁ – JANŮ, V. *Lidé a jídlo*, s. 36.

¹⁷ Cit. dle LENDEROVÁ, M. et al. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století*, s. 129.

¹⁸ VAN DÜLMEN, Richard. *Kultura a každodenní život v raném novověku (16 - 18. století): dům a jeho lidé*. I. Praha, 1999, s. 77. ISBN 80-7203-116-3.

¹⁹ DVOŘÁKOVÁ – JANŮ, V. *Lidé a jídlo*, s. 50.

hospodyně vypracovala z připraveného těsta požadovaný tvar,²⁰ tak byl chléb pomazán mlékem nebo pivem. Následně byl opatřen znamením podle dobové tradice. Častým symbolem byl kříž, který byl do chleba vtačován za pomoci vařečky. Věra Dvořáková – Janů ve své práci uvádí, že se chléb také v některých oblastech opatřoval monogramem hospodáře.²¹ Poté byl požehnan. Pokud se hospodyně chléb nepovedl upéct, tak se toto „zmarnění“²² na základě dobového smýšlení rovnalo pohromě. Další zásady se týkaly např. manipulace s již upečeným chlebem. Jednalo se o správné krájení či o zásadu, že chléb nesmí spadnout na zem apod.

Nezbytnou součástí křesťanského prostředí je chléb, víno a olej. Chléb a víno byly po četných, dlouhotrvajících sporech uznány za posvátné potraviny *par excellence*, jako obraz a nástroj eucharistického zázraku, stejně jako olej, který byl pro liturgii rovněž nezbytný (pro udělování svátostí a především pro rozsvěcování *luminářů* na svatých místech). Faktem zůstává, že ať už díky prestiži římské tradice, nebo díky hnací síle nové víry získal chléb, víno i olej nebývalý význam. S tím, jak se v Evropě postupně šířilo křesťanství a místy i násilně vytlačovalo jiné formy zbožnosti, se tyto produkty – už všeobecně známé v intenzivněji romanizovaných oblastech – prosadily také jako symboly nového vyznání.²³

Velice důležitý význam v náboženské otázce má jídlo v postním období, které mělo na podobu stravování zásadní vliv.²⁴ Podle církevních nařízení se křesťanská společnost musela zřítí masa zhruba na 140 - 160 dní v roce. Vedle prevence různých chorob či zmírnění přílišné záliby v jídle a pití, byla důležitá i výsledná duchovní otázka. Věřící se dodržováním půstu mohl očistit od svých hříchů a současně tím připravovat svou duši k přijetí svátosti.²⁵

Strava také hrála důležitou roli v lidových svátcích a zvycích. Každý z jednotlivých svátků měl své jídelní rituály. Velikonoce máme např. tradičně spojené s beránkem. Houbový kuba je klasickým vánočním pokrmem. Hovořit můžeme taktéž o posvícenské huse, zmínit můžeme mikulášský perník apod. Nicméně v současnosti je náboženský či rituální význam těchto tradic upozadován a jejich dodržování se stává se spíše rutinním úkonem.

²⁰ Většinou se jednalo o bochníky nebo „šišky“.

²¹ DVOŘÁKOVÁ – JANŮ, V. *Lidé a jídlo*, s. 73.

²² Tento termín převzat z DVOŘÁKOVÁ – JANŮ, V. *Lidé a jídlo*, s. 73.

²³ MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha, 2003, s. 22. ISBN 80-7106-560-9.

²⁴ Tomuto tématu se detailně budu věnovat v kapitole č. 6. Vzhledem k tomu, že hraběnka Filipina Schliková byla vychována v křesťanské tradici, tak postní období výrazně ovlivňovalo její stravovací návyky, což je zřetelně viditelné na struktuře její kuchařské knihy.

²⁵ HRDLIČKA, J. *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 183.

Vedle výše zmíněných aspektů v sobě jídlo skrývalo a v současnosti, i přes určité zmírnění těchto tendencí, skrývá sociálně, ale také kulturně - diferenční faktor. Zprvu byla ústředním diferenčním znakem kvantita. Pokud bychom se podívali na kulturu starověkého Řecka a Říma, tak nejvyšším ideálem oné doby byla střídmost. Jak tvrdí Massimo Montanari, tak „k jídlu se přistupovalo s potěšením, ale bez žravosti, nabízelo se štedře, ale bez okázalosti“.²⁶ Naopak určujícím znakem pro barbarské kmeny byla velká žravost. Keltská a germánská tradice prezentuje „velkého jedlíka“ jako kladnou osobnost, která tím, že hodně jí a pije, dává najevo jasnou nadřazenost nad ostatními.²⁷

Sociální stratifikaci na základě potravinové skladby jsme schopni vysledovat i v jednotlivých společenských vrstvách. Obecně se panská kuchyně mohla pyšnit lahůdkami, které běžný člověk neokusil za celý svůj život. Hovořit můžeme o potravinách typických pro aristokratické domy jako je zvěřina, exotické ovoce, luxusní koření apod. Naopak typickými jídlami pro kuchyně nižších vrstev byly různé kaše, obilné placky atd. Zde je na místě hovořit nejen o kvantitativních rozdílech, i když je zřejmé, že vyšší vrstvy společnosti hladem rozhodně netrpěly, ale také o kvalitě požívaných pokrmů. Mám tím na mysli, že určujícím znakem pro zkoumání rozdílů ve stravovací kultuře jednotlivých sociálních vrstev není pouze množství podávaného jídla, ale důležitým faktorem je i kvalita podávaných pokrmů. Pro vyšší vrstvy společnosti je typické, že strava nemá pouze uspokojit chuťové buňky konzumenta, ale taktéž má lahodit jeho oku atd. Sociální diferenciaci spojenou s jídlem je taktéž možno pozorovat na základě způsobu servírování daných pokrmů, na způsobech stolování, ale i na přístupu k jídlu samotnému.

Na základě výše zmíněných otázek, je více než patrné, že jídlo a s ním spojená problematika stravování nabízí široké spektrum problémů, které umožňují rozsáhlý prostor pro budoucí výzkum. Přičemž se nelze omezit pouze na primární funkci jídla, ale pro pochopení jeho celkového významu je nutné uchopit dané téma z mnohem širší perspektivy.

²⁶ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 27.

²⁷ Tamtéž, s. 27.

III. Vztah k jídlu v tzv. „dlouhém“ 19. století a změny ve stravování a technickém vybavení kuchyně s ním spojené²⁸

Tzv. „dlouhé“ 19. století sebou přineslo řadu změn, které se projeví nejen v rozvoji průmyslu, zemědělství či technice, ale i ve spoustě dalších odvětví. Velké změny se udály i v oblasti stravování. Nešlo jen o rozmanitější skladbu potravin, ale k zvratům došlo kupř. i v technickém vybavení kuchyně, způsobech stolování či se postupně ustalovala současná frekvence denních jídel. K obratu došlo i v chápání jídla samotného. Objevují se názory, které doporučují např. zkoumání fyziologie chuti.²⁹ Hostitel se snaží o to, aby jídlo nebylo pouze chutné, ale důraz se klade i na správné servírování podávaných pokrmů apod. Mezi širší vrstvy společnosti začaly pronikat potraviny, které se v předchozím období objevovaly spíše na šlechtických či měšťanských stolech. Tím tyto luxusní³⁰ potraviny začaly částečně ztrácet úlohu sociálně – diferenčního faktoru mezi obyvatelstvem. Díky této změně dochází k parciálnímu potírání rozdílů mezi jednotlivými vrstvami společnosti, tedy alespoň co se týče kuchyně.

Vynechejme nyní otázku změn probíhajících v kuchyních 19. století, jež tkvěly např. v nové stavební kompozici prostor určených k vaření či současně také v průběhu 2. poloviny 19. století končí éra vaření na otevřeném ohništi, které je postupně vystřídáno plynovými a na konci 19. století elektrickými sporáky atd. A detailněji se věnujme vynálezům či postupům, které přispěly k především snadnějším a rozmanitějším úpravám potravin, což bylo využito nejen při přípravě jídla samotného, ale následně i při jeho servírování. Ve sledovaném období se začínají používat předchůdci mlýnků na maso, strouhanku, mák, zmrzlinové strojky, strojky na krájení nudlí. Hospodyně může taktéž pracovat s jednoduchými fritézami, které jsou nepostradatelnou součástí dnešní moderní domácnosti. Vedle toho se můžeme setkat s přístroji na hnětení těsta či s předchůdci lihových vaříčů.³¹

Vedle změn ve vybavení kuchyně přineslo 19. století významný pokrok i v oblasti konzervace a dalšího uchovávání potravin. Kromě přístrojů, které umožnily uchovávání potravin na delší čas, se však během 19. století objevují i nové techniky či postupy, které částečně bortí lidskou závislost na klimatickém charakteru roku. Lidé si nově pomocí apertování, pasterizace apod. mohli dovolit konzumovat v zimním období i potraviny, které se

²⁸ Tato kapitola zachycuje obecné změny probíhající v souvislosti se stravováním během 19. století. Vedle příchodu nových potravin postihuje i inovace probíhající v technickém vybavení kuchyně, stolování apod. Současně již pracujeme s kuchařkou Filipiny Schlikové, přičemž se některé z probíhajících změn snažíme doložit právě poznatky, které vycházejí z rozboru hraběčinych záznamů. Detailní analýze kuchařky se budeme věnovat v kapitole č. 6.

²⁹ Více viz FRANC, M. Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie první poloviny 19. století, s. 621-628.

³⁰ Ve smyslu méně dostupné.

³¹ LENDEROVÁ, M. et al. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století*, s. 140.

běžně na jídelníčku objevovaly v létě. Mohli si nově vytvářet zásoby, které jim pomohly přežít v období válek, v době nepříznivého počasí, které zničilo očekávanou úrodu atd. Příkladem nám je tzv. apertování, které bylo vynalezeno Francouzem Françoisem Appertem roku 1809.³² Další nově vzniklou technikou byla již zmiňovaná pasterice, jejíž objev roku 1865 je připisován Loui Pasteurovi.³³

Jak jsem již předznamenávala v úvodu této kapitoly, tak inovace probíhající v 19. století v souvislosti se stravováním se neomezují pouze na oblast technickou, respektive vědeckou. Pro naši práci je důležité, 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. Bohužel na základě námi rozebíraného pramene nejsme schopni plně postihnout právě změnu frekvence jídel na šlechtický stůl podávaných. Nicméně i přesto můžeme při pozorné práci s Filipininou kuchařkou prokázat určité změny ve stravovacích návycích, čemuž se budeme věnovat v následujícím textu.

Víme, že na stole privilegovaných vrstev se dlouho neobjevovalo ranní jídlo, vyjma šálku kávy, případně čokolády.³⁴ Důvodem byla víra ve škodlivost třetího jídla, proto se aristokracie omezovala jen na pozdější oběd a večeři. Jíst jenom dvakrát denně se považovalo za zdravé.³⁵ Snídaně pronikla do šlechtického prostředí až na počátku 19. století.³⁶ Ve staletích předchozích šlechta nesnídala, čímž se diferencovala od nižších pracujících vrstev. Fyzicky pracující lidé však nespádali do tohoto šlechtického stravovacího schématu. Bylo to dáno především jiným denním režimem, a tudíž pokud jim to jejich finanční možnosti dovolovaly, tak jedli více jak třikrát denně.³⁷

³² Na popud Napoleona Bonapart, který byl roku 1793 v průběhu táboření francouzského vojska u Toulonu zděšen problémy při zásobování s potravinami, se rozběhla snaha o nalezení nových metod uchovávání potravin. Sám věnoval sumu 12 000 zlatých franků na výzkum v této oblasti. A právě Appert byl pomyslným vítězem těchto snah. Za svůj objev byl dokonce poctěn zlatou medailí. A v čem spočívalo apertování? Potraviny určené ke konzervaci se zahřály na 100° C a pak se vzduchotěsně uzavřely. Původně se používala skleněná nádoba s korkovou zátkou, ale později byla vystřídána pocínovanými plechovkami. Appertova technika měla velkou výhodu v tom, že dokázala uchovávat např. ovoce či zeleninu v původních barvách i arómatem. Ottův slovník naučný 2, 1889, s. 540 - 541.

³³ Původně byla pasterizace vyvinuta na objednávku francouzského válečného loďstva pro zamezení octovatění vína. Brzy se rychle ujala i u dalších komodit, především nápojů. Podstatou pasterizace je krátkodobé zvýšení teploty, které způsobí zničení patogenních mikroorganismů. Na rozdíl od převažení výrazněji nemění kvalitu potraviny. Ottův slovník naučný 19, 1902, s. 302 - 303.

³⁴ Káva se do Evropy dostala prostřednictvím Arabů přes Cařihrad a následně přes Benátky na konci 16. století. Čokoláda se objevuje prvně ve Španělsku díky Hermandu Cortézovi, který ji přivezl z Mexika. Její pití se rozšiřuje ve šlechtickém prostředí během 17. století.

³⁵ BERANOVÁ M. *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 19.

³⁶ Hraběnčina kuchařka nám skutečně průnik snídaně do šlechtického prostředí během 1. pol. 19. století potvrzuje. Filipina si zaznamenala celkem dvě snídaně, jejichž detailnímu rozboru se budu věnovat v kapitole č. 6.

³⁷ PETRÁŇOVÁ, L. Strava. In *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2, s. 825.

Denní skladba potravin se tedy skládala z několika pokrmů, pro něž se ve šlechtickém prostředí vžila francouzská označení. Daná jídla již téměř zachovávají současný sled tří až čtyř denních jídel. Vedle toho, že se šlechta během 19. století naučila snídat³⁸ (pro snídani se později ujalo označení *petit déjeuner*), tak mezi 12. a 14. hodinou přichází na stůl *déjeuner*, oběd. Následně mezi 18. a 20. hodinou probíhá *diner*, večeře. Zpravidla posledním jídlem dne byla *souper* neboli druhá večeře, která se podávala po návštěvách divadelních představení či v době plesové sezony.³⁹

Nové stravovací návyky, které se upevňují během 19. století, si za své berou především střední měšťanské vrstvy, u nichž např. hustou polévku ke snídani střídá káva. Martin Franc se ve své studii o stravě obyvatel Prahy 1. poloviny 19. století zabývá stravovacími návyky průměrného pražského měšťana. 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. Překračování hranice šesti mis bylo vnímáno jako nepřiměřená rozmařilost. V šestimísovém pojetí tvořila první mísu polévka. Poté následovalo vařené hovězí maso z polévky ochucené nějakou chuťově výraznou omáčkou, např. angreštovou, šípkovou, citrónovou, sardelovou apod. 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. Pak se měl objevit na stole moučník [...]. Zlatý hřeb a vyvrcholení celého oběda představovala pečeně.“⁴⁰ Samozřejmě nemůžeme tento příklad považovat za pevně danou normu pro stravování ve všech měšťanských domácnostech. Sám autor následně uvádí jiné prameny, které tyto předpoklady nepotvrzují a přiklání se spíše k tomu, že obvyklá polední jídla se skládala ze tří až čtyř chodů.⁴¹

Bohužel hraběnka nám ve svých záznamech nezanechala žádný zápis o tom, jak vypadal ve schlikovské kuchyni běžně připravovaný oběd, proto nejsme v tuto chvíli schopni srovnat obvyklé polední menu v měšťanských a aristokratických domácnostech. V její

³⁸ Jedním z průkopníků snídaně v aristokratickém prostředí byl již francouzský král Ludvík XIV. Ráno si nechával připravovat tzv. „petit couvert“, přičemž oběd poté posunul na 13. hodinu. BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití za Rudolfa II*, s. 19.

³⁹ Informace o jídelních zvyklostech v 19. stol. mi poskytla např. díla: LENDEROVÁ, M. et al. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století*, s. 135-136; LENDEROVÁ, Milena. Proměny francouzské tabule v 18. století. In BŮŽEK, Václav - KRÁL, Pavel (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*. České Budějovice, 1999, s. 655-676. ISBN 80-7040-331-4.

⁴⁰ FRANC, M. *Strava obyvatel Prahy v první polovině 19. století*, s. 329.

⁴¹ Tamtéž, s. 329.

kuchařské knize nalezneme pouze menu několika hostin, které ukazují na stále přítomnou vytríbenost a rozmanitost šlechtické stravy.

Jisté indicie nám poskytují záznamy o menu běžného dne, v němž se nacházejí vedle sebe čtyři předkrmy, tři hlavní jídla, nezbytná pečeně a několik dezertů. Příkladem nám je westfálská šunka s ruským kaviárem či sumec po holandsku. Bohužel i tento záznam, který se skládá ze čtyř chodů, je na bližší informace velice kusý.⁴²

V průběhu 19. století můžeme také začít hovořit o kulinářství, které v sobě spojuje nejen otázku nutriční hodnoty konzumovaného pokrmu, ale důraz se klade i na požitek z chuťového vjemu. Důležitá je také estetická hodnota jídla a stejně tak se více přihlíží ke kultuře stolování a s ním spojenými způsoby slušného chování u prostřené tabule.⁴³ Oproti středověku, kdy hlavní snahou hostitele byla okázalost, kterou demonstroval své výsostné postavení, se během 19. století vyvíjí nový, úspornější způsob podávání jídel. Pro představu si uveďme jednu z typických středověkých hostin vyšších kruhů, která nám bude demonstrovat zmiňovanou okázalost. Osobně bych se přikláněla k názoru, že jde dokonce i o druh jakéhosi „divadla“. Jedná se o hostinu z roku 1487 v Boloni, kterou zaznamenal kronikář Cherubino Ghirardacci. Během této hostiny se podávaly menší předkrmy a oplatky se sladkým vínem nejrůznější kvality, pečení holubi, smažená játra [...], cukrový hrad s „důmyslně vymodelovaným cimbuřím a věžemi“, plných živých ptáků, kteří jakmile byl pokrm přinesen do síně, k „nesmírné radosti a potěšení stolovníků“ vylétli ven [...]. Dál se podávali pávi „ozdobení vlastními pery tak, aby vytvářela rozložený ocas“.⁴⁴

Pokud bychom se vrátili ke změnám, které probíhají během 19. století v souvislosti se stolováním, tak nově přichází francouzský způsob začal pronikat mezi vyšší evropskou společností během 18. století. U stolu se upřednostňovala uměřenost, pravidelnost nebo smysl pro detail. Podstatným rysem francouzské kuchyně je racionalizace v úpravě stolu i

⁴² Hraběnka si toto menu zaznamenala ve francouzském jazyce. Vyjma označení „*Mercredi*“ (středa) nemáme o tomto jídelním lístku další bližší informace. Vzhledem k tomu, že jako pečeně je v tomto případě na pořadu dne pečený bažant se salátem, tak bychom mohli předpokládat, že se jedná o všední menu podzimních či zimních dní, protože šlechta se v tomto období věnuje právě lovu na svých panstvích. Další informace a přesný popis daného menu se nachází v kapitole č. 6.

⁴³ Připomínám, že ke změnám v kultuře stolování dochází již ve 12. století pod islámským vlivem. Ve 14. století si především střední Evropa vybírá za svůj vzor francouzské způsoby.

⁴⁴ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 93. Recepty na pečené pávy se podle Magdaleny Beranové objevují i v kuchařských knihách 15. a 16. století. Autorka bohužel neodkazuje na žádnou konkrétní kuchařku, nicméně tvrdí, že pávi se taktéž podávali s ocasem i korunkou. Před pečením se ocas i korunka obalily látkou a těstem, to se po upečení sundalo a ocas se rozložil. Hovoří taktéž o předpisu na velikonoční zahradu s beránkem, kolem něhož byly rozprostřeny stromy a květiny vyrobené z oplatek a barevného cukru. BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 38-39.

v předkládaných pokrmech, případně v jejich pořadí a vzájemné kombinaci.⁴⁵ Jídla byla přinášena na mísách, z nichž si každý stolovník nabíral sám. V polovině 19. století se objevuje nový, úspornější způsob podávání jídel. Tento trend přichází z Ruska. Jedná se o to, že daný chod je odděleně připravován přímo v kuchyni a na stůl se tedy dostávají jednotlivé porce jídel. Tyto nové trendy se jistě objevují i ve schlikovském domě. Když bychom se zblízka podívali na menu hostin, jejichž záznamy nám hraběnka zanechala, tak bychom marně pátrali po z dnešního pohledu podobných „výstřelcích“, kterých se v námi zmíněné hostině z 15. století nacházelo více než dost.⁴⁶ Podívejme se proto na jednu z blíže neurčených hostin, kterou si ve své kuchařce hraběnka uchovala. Tato hostina byla započata prvním předkrmem, který obsahoval šunku po westfálsku, koroptví paštiku nebo ruský kaviár. Poté následoval druhý předkrm ve formě sumce po holandsku nebo obloženého hovězího se zeleninou. Hlavní chod se skládal ze soté z poularda a jehněčích filet se smetanou. Na stole samozřejmě nemohla chybět pečeně. Tu nám zastupuje bažant se salátem. Na závěr hostiny se podával moučník. Sladkou tečkou byl pro tento případ čokoládový krém, míchaný kompot a ovocná zmrzlina.⁴⁷ Je zřejmé, že hostitel 19. věku se nesnaží přítomné účastníky večeře ohromit velkolepostí podávaných chodů. Snaží se přítomné potěšit dobře zvolenou kombinací podávaných jídel, jejich vytríbeností, úpravou, která lahodí stejně tak oku i žaludku.

Velké pozornosti se dostává deserty, který hostinu vždy zakončuje. Víme, že u Francouzů byl desert velmi oblíbený již v 17. století.⁴⁸ A jeho obliba během následujících staletí narůstala. Jako desert se podávaly velmi oblíbené krémy, zmrzliny, pudinky, dorty a ostatní sladké pečivo. Zapomenout nesmíme ani ovoce, které bylo již ve středověku považováno za potravinu, která je vhodná především pro vyšší společnost.⁴⁹ A hraběnka si zaznamenala opravdu velké množství jídel, která na stole zastupovala právě desert. V kuchařce nalezneme záznamy týkající se klasických dortů, buchet, koláčů, štrúdlů apod. Vedle toho nesmíme opomenout různé druhy kompotů, krémů či sladkých rosolů. Schlikové měli skutečně bohatou zásobu možných desertů, kterými si zpestřovali obvyklé denní menu.

V 19. století jsou francouzské vlivy více než patrné, ať už se jedná o ve šlechtickém prostředí upřednostňování francouzštiny v běžné konverzaci nebo o její postupnou dominanci

⁴⁵ PETRÁŇOVÁ, L. Strava. In *Dějiny hmotné kultury: kultura a každodenní život od 16. do 18. století*. II/2, s. 827.

⁴⁶ Tento způsob stolování, respektive servírování pokrmů se vytrácí během osvětenství.

⁴⁷ Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz – Rieneck, 1790 – 1843, s. 94.

⁴⁸ LENDEROVÁ, M. Proměny francouzské tabule v 18. století, s. 664.

⁴⁹ Za „ušlechtilější“ a tudíž vhodnější pro vyšší vrstvy společnosti byly považovány potraviny, které se nacházely na vrcholcích stromů, např. ovoce. MONTANARI, Massimo. Stravování. LE GOFF, Jacques-SCHMITT, Jean - Claude (edd.). *Encyklopedie středověku*. Praha, 2008, s. 727. ISBN 978-80-7021-917-1.

právě v *haute cuisine*.⁵⁰ Vzhledem k tomu, že hraběnka byla bilingvní⁵¹ a francouzštinu ovládala skutečně dobře, tak je naprosto zřejmé, že jistě navazovala styky s francouzským prostředím, které bylo velkým inspiračním zdrojem pro šlechtu již během 14. století, a nechala se jím nejen ve své kuchyni inspirovat. Dokladem nám jsou výše zmíněné francouzské názvy denních jídel, přičemž vedle toho dochází i k pofrancouzšťování názvů jednotlivých pokrmů. Objevují se však i nesouhlasné reakce na „výsostné“ postavení francouzštiny ve šlechtické kuchyni. Převahu francouzského jazyka vedle Václava Pacovského, Magdaleny Dobromily Rettigové nelibě nesl i tehdejší schwarzenberský *Hofküchenmeister* Franz G. Zenker,⁵² který proti tomuto trendu brojí ve svých kuchařských spisech.⁵³

I přes od 18. století zmiňovaný výraznější důraz na estetickou hodnotu pokrmů se stále na šlechtických stolech objevují ústřice či lanýži, které bych mezi zraku lahodící pokrmy nezařadila. I schlikovská kuchyně se jich, jak nám ukazuje hraběnčina kuchařka, nevzdává. Lanýže se několikrát objevují v omáčkách, stejně tak se v kuchařce setkáme se záznamy, které vypovídají o používání ústřic.⁵⁴

U stolu je vedle estetického dojmu z pokrmů kladen také důraz na jeho chuť a především na čistotu a slušné chování během konzumace jídla. S tím souvisí rozvoj stolního náčiní. Ještě na počátku 16. století se u stolu jedlo rukama, většinou z jedné mísy. Používala se pouze lžice a nůž. „Vybral si pečené sele [...], nic si nenechal naporcovat, sám ani moc nůž nepotřeboval, nakrájel si pouze chléb na malé kousky [...]. Z pečeně, kterou chtěl okusit, si odkrojil nožem kus, jenž se mu nejvíc líbil, roztrhl jej prsty, přitáhl si celou mísu až pod bradu a jedl [...]“, tak zní záznam hostiny Karla V. z roku 1547.⁵⁵ Vidlička do šlechtického prostředí proniká v následujících stoletích, ale samozřejmostí se stává až během 18. století.⁵⁶ Tato individualizace stravovacích návyků, kdy každý stolovník používá svůj vlastní příbor a jí z talíře jemu určeného, nachází opodstatnění i v oblasti lékařské. Musíme se uvědomit, že se

⁵⁰ Jedná se o kuchyň určenou pro nejvyšší vrstvu společnosti.

⁵¹ Na základě jejích memoárů, její kuchařské knihy a dalších spisů po sobě zanechaných, jsme schopni říci, že hraběnka ovládala a může předpokládat, že i upřednostňovala francouzský jazyk. Vedle toho měla také značné znalosti německého jazyka.

⁵² Franz Zenker pravděpodobně pocházel z rodiny dlouholetého schwarzenberského kuchaře Wenzela Zenkera, který se v krumlovské kuchyni objevuje v roce 1779 nebo 1780. Franz pravděpodobně získává místo *Küchenmeisters* 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 korunovace na císaře. FRANC, M. Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie první poloviny 19. století, s. 621 - 622.

⁵³ Tamtéž, s. 626.

⁵⁴ Např. „Austern ala Finansen.“ Více viz kapitola č. 6.

⁵⁵ DÜLMEN VAN, R. *Kultura a každodenní život v raném novověku (16.-18. století)*, s. 76.

⁵⁶ LENDEROVÁ, M. et al. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století*, s. 137.

tímto samostatným způsobem konzumace potravin snižuje riziko přenosu nakažlivých nemocí. Nově přichází potraviny sebou nepřináší pouze možnost rozmanitějšího stravování, ale ovlivňují i vybavení domácností. S rozvojem pití kávy přicházejí kávové, respektive čajové lžičky, dále vidličky na moučníky, ba dokonce kleště na cukr. Konec 19. století přináší také speciální rybí příbor, jehož znakem je lopatkovitý nůž a vidlička s kratšími zuby. Tyto moderní předměty nejdříve pronikaly do šlechtického prostředí, ze kterého se postupně šířily mezi zámožnější měšťanské vrstvy.⁵⁷

Se změnami ve způsobu stolování souvisí i větší důraz na normy slušného chování po usednutí za tabuli. Chování u stolu bylo určeno pravidly, která se objevují již na konci středověku. První tištěné knihy o správném chování u stolu se objevují na počátku 15. století. Nejrozšířenější knihou s touto tematikou bylo dílo Erasma Rotterdamského *De civilitate morum puerilium* z roku 1530.⁵⁸ Tato pravidla se během několika století dále vyvíjela směrem k přísnějším normám. Nepřípustné byly jakékoliv hlasité projevy během jídla (řhání, mlaskání, srkání), pohoršení vzbuzovalo též použití ubrusu, polstrování či sousedova rukávu jako ubrusku a nepřijatelné bylo i olizování nože.⁵⁹ Řada těchto pravidel, která byla původně převzatá z islámského světa, se udržela dodnes a stala se závaznými pravidly pro chování u stolu. Nemáme mluvit s plnými ústy, hltat a cpát se velkými kousky. Současně je nepřípustné brát sousedovi z jeho mísy nejlepší porci apod.⁶⁰ Další pravidla nabádala k tomu, aby člověk nikdy nejedl do úplné sytosti, naopak od stolu by měl odcházet, cítí-li se stále poněkud hladový atd. Oproti tomu díky vývoji stolování a způsobu podávání pokrmů se vytratily některé z dříve běžných aktivit během hodování. Vzpomenout můžeme např. na mytí rukou přímo u stolu, které bylo nezbytné, protože stolovník využíval svých rukou namísto vidličky k podávání masa do úst atd.⁶¹

Musíme si uvědomit, že individualizace stravovacích návyků, důraz na slušné chování během jídla či způsob konzumace podávaných chodů byl chápán jako sociálně - diferenční faktor mezi jednotlivými sociálními vrstvami. Richard van Dülmen tvrdí, že „kdo si dodržování příslušných pravidel nemohl dovolit, nemohl být počítán k vybrané společnosti.“⁶² Během 19. století se tyto rozdíly mezi aristokratickým prostředím a měšťanstvem částečně popírají. Změna je patrná již mezi potravinami, respektive pokrmy, které bývaly původně

⁵⁷ LENDEROVÁ, M. et al. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století*, s. 136 - 138.

⁵⁸ BERANOVÁ, M. *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 33.

⁵⁹ Tamtéž, s. 33.

⁶⁰ PETRÁŇOVÁ, L. *Dějiny hmotné kultury: kultura a každodenní život od 13. do 15. století*. I/2, s. 845.

⁶¹ Tamtéž, s. 845.

⁶² DÜLMEN VAN, R. *Kultura a každodenní život v raném novověku (16. - 18. století)*, s. 76.

součástí pouze šlechtické kuchyně. Nově se tytéž pokrmy objevují na měšťanských stolech.⁶³ Zároveň se také měšťanské prostředí bere za své i šlechtické chování po usednutí za stůl.

Rozšiřování potravinové základny, zdokonalování technických prostředků, snazší přístup k potravinám s sebou během 2. poloviny 19. století přináší nové problémy, jejichž dopad sleduje především dobová lékařská literatura. Tím problémem je nárůst obezity. Víme, že střídmost není ve spojení s aristokratickým prostředím zrovna vhodným spojením. Šlechta se ráda oddávala obžerství. Na aristokratických stolech se objevovaly lahůdky z celého světa. Obvyklá polední, případně večerní menu se vždy skládala z několika chodů. Samozřejmě, pravidlem nebylo sníst veškeré nabízené pokrmy, mezi dobré mravy patřilo spíše od jednotlivých chodů trochu okusit. Nicméně i přes tato doporučení je zřejmé, že ve šlechtickém prostředí byla obezita typickým neduhem. Nezměrnou chuť k jídlu můžeme sledovat i na obrazech zachycujících aristokratické hostiny a samotné portréty některých šlechticů ukazují, že chuť k jídlu je v jejich případě větší než zdrávo. Důsledkem této rozmařilosti nebyla pouze obezita, ale Lydia Petráňová se zmiňuje i o dalších problémech se zaživacím ústrojím, o problémech s látkovou výměnou apod.⁶⁴

Bohužel jakékoliv výpočty kalorických a nutričních hodnot na základě námi rozebíraného pramene by byly velmi problematické. Vzhledem k tomu, že v kuchařce převažují pouze názvy jídel, konkrétní recepty jsou často uváděny bez množství potřebných surovin, tak by se jednalo více méně o nepodložené odhady, které by přespříliš nepřispěly k řešení nezodpovězených otázek v rámci šlechtického stravování. Hraběnka nám sice zanechala záznamy několika hostin, případně jednoho všedního menu, nicméně opět se jedná o pouhý výčet jídel, který kvůli nedostatku záznamů o použitých surovinách, nemůžeme pro výpočty použít. Faktem zůstává, že v hraběncině kuchařce převažují především masité pokrmy, které jsou následovány pokrmy sladkými. I přesto je ve schlikovské kuchyni zřejmé široké použití zeleniny a ryb, které bychom mohli považovat za nutričně méně vydatné pokrmy. Zdráhala bych se plně přičítat tento fakt snaze o zdravější životní styl. Vzhledem k tomu, že v 19. století je stále přítomný vliv katolické církve, tak tyto pokrmy byly především součástí postní kuchyně. Nicméně pod francouzským vlivem, kdy ze stolů „mizí hory jídla, které jsou nahrazeny mísami s předem propočteným množstvím podle počtu, ale

⁶³ Nabízí se nám možnost srovnání Filipininy kuchařské knihy a díla kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigové, kterou autorka vytvořila právě pro měšťanské domácnosti. Tomuto tématu se budu detailněji věnovat v kapitole č. 6.

⁶⁴ PETRÁŇOVÁ, L. Strava. In *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 13. do 15. století*. I/2, s. 841.

těž vkusu, zdravotních obtíží a obliby pozvaných hostů⁶⁵, dochází k určitému posunu v množství požívaného jídla. Samotné pokrmy a hostiny hraběnkou zaznamenané nám dokazují, že znakem šlechtické kuchyně není pouze kvantita, ale mnohem více se přihlíží na kvalitu podávaného jídla.

Pokud bychom se podívali na ostatní vrstvy společnosti, tak právě v poslední třetině 19. století začínají řešit podobný problém. Se zdokonalováním dopravy se zjednodušuje přístup k potravinám pro širší vrstvy společnosti. Dalším faktorem zapříčiňujícím nárůst tělesné hmotnosti je industrializace. Podle Ulrike Thomsové se „lidé se této nové situaci a nově přichozím stravovacím nárokům přizpůsobují pomalejším tempem a mnozí se nechtějí vzdát tradičních stravovacích návyků, kdy omluvou pro tukový polštář byl ten fakt, že se jedná rezervu energie pro těžké časy“.⁶⁶ Ulrike Thomsová ve své studii uvádí názor Norberta Eliase, že „důležitou složkou všech změn, které se udály ve stravování během 19. století jsou racionální důvody.“⁶⁷ Vzpomeneme-li na změny ve stolování, které směřovaly k individualismu, kdy strážník má vlastní stolní náčiní, vlastní talíř s pokrmem, tak racionálním odůvodněním pro tuto změnu bylo zmenšení rizika pro přenos nakažlivých nemocí. Vedle toho, je rozumově vysvětlována také propagovaná střídmost v jídle. Ve středověku bylo hlavním argumentem proti obžerství to, že se tímto jednáním jedinec vzpíral Bohu. Neboť obžerství je jedním ze sedmi smrtelných hříchů. V 19. století se však v souvislosti s obezitou propagují především zdravotní rizika s ní spjatá.

Důležitým momentem 19. století je změna v chápání jídla samotného. Díky tzv. delokalizaci stravovacího systému⁶⁸ dochází k uvolnění svazků mezi jídlem a územím, nejen v otázce hospodářské, ale i kulturní apod. V souvislosti s revolucí v dopravě⁶⁹, vývoji nových technologií na zpracování, konzervování potravin, dochází k tomu, že člověk přestává být závislý na střídání ročních období. S rozvojem železnice dochází i k zdokonalování distribuční sítě potravin, nejen v rámci daných zemí, ale můžeme hovořit o globální distribuční síti. Díky tomu se zjednodušuje způsob přepravování potravin a společnost si nově může dovolit nebývalý luxus.⁷⁰

⁶⁵ PETÁŇOVÁ, L. Strava. In *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2, s. 827.

⁶⁶ THOMSOVÁ, Ulrike. Zeštíhlování světa: zdraví, krása a sebekázeň v 19. a 20. století. *Dějiny a současnost* 27, 2005, č. 7, s. 30. ISSN 0418-5129.

⁶⁷ Tamtéž, s. 31.

⁶⁸ Pojem převzat z MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 156. Sám autor upozorňuje na fakt, že pojem delokalizace stravovacího systému prvně použili G. a P. Pelto.

⁶⁹ Jde především o rozvoj železnice.

⁷⁰ Podotýkám, že stále existují rozdíly mezi stravováním nižších a vyšších vrstev, ale díky zdokonalení distribuce a příchodu nových potravin na trh je umožněna rozmanitější strava, která je dostupná i pro nižší vrstvy společnosti.

Delokalizační proces také uvolnil hospodářské i kulturní sepětí jídla s územím a propůjčil tím alimentárnímu systému a modelům průmyslového světa rys větší *uniformity*.⁷¹ Potravinářský průmysl, který je de facto schopen v kteroukoliv roční dobu nabídnout spotřebiteli jakoukoliv požadovanou potravinu, narušil velkou část jídelních zvyklostí. Dochází k postupnému zánikání rituálního významu pokrmů a jejich periodickému střídání během roku spjatého s náboženskými svátky či zemědělskými pracemi. Na základě těchto změn je nastartován nový směr chápání jídla. Jídlo je i nadále každodenní součástí života, ale díky možnostem, který trh nabízí, postupně ztrácí svou obřadnost a stává se samozřejmostí, v níž člověk spatřuje pouze prostředek, který mu umožňuje přežít. Částečně se vytrácí i sociálně - diferenční faktor, který byl původně s jídlem v otázce kvantity a následně i kvality vždy spjat.

⁷¹ MONTANAR, Massmo. *Hlad a hojnost*, s. 157.

IV. Vývoj kuchařských knih

Rukopisné návody na zhotovování jídel mají dlouho tradici. Již od pradávna si lidé zaznamenávali postupy, které se jim při vaření osvědčily. Zprvu se nejednalo o ucelené kuchařské knihy v dnešním slova smyslu. Lidé si zapisovali různé poznámky nebo jednotlivé recepty, které mohli v budoucnu při vaření využít. Autorství nejstarší dochované kuchařské knihy *De re coquinaria*, která pochází z období císařského Říma, je připisováno známému labužníkovi Marcu Gaviu Apiciovi.⁷² Vedle toho nám cenné informace o stravě poskytují i lékaři, kteří si ve svých zápiscích poznamenávali např. účinky jednotlivých potravin na lidský organismus. Příkladem nám může být spis z 6. stol. *De observatione ciborum*, který vzešel z rukou lékaře Anthimusia. Ve svém spise se obsírně zabývá např. vepřovým masem, popisuje různé druhy jeho úprav jako je opékání, vaření, pečení apod. Dále se věnuje slanině, která je ideálně připravována pouze vařením, protože právě vaření v ní zanechává její typickou chuť. Podle Anthima je škodlivé jíst slaninu smaženou, ale hodí se k ochucení zeleniny nebo jiných jídel. Vedle toho také doporučuje jíst spíše maso vařené než syrové, protože vařené maso je pro lidský organismus lépe stravitelné.⁷³

Dalším ze spisů, který se věnuje péči o tělo a nabízí různá doporučení k správné životosprávě, je roku 1154 sepsaný alsaský rukopis. Autorství je připisováno jeptišce ze Schwarzenhannu⁷⁴ a na ilustracích se spolupodílel Sinantram, řádový kanovník z Murbachu.⁷⁵ Tento rukopis je kalendářem předepisujícím každý měsíc dietu⁷⁶, která musí být dodržována.

Nejstarší dochovaná středověká rukopisná kuchařská kniha pochází z Francie z let 1300 - 1306, další pravděpodobně z let 1373 - 1381, z doby panování Karla V. Jídlpisy a inventáře 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.⁷⁷

⁷² BERANOVÁ, Magdalena – ŘEŠÁTKO, Jaroslav. *Jak se jedlo ve starověku: římská kuchařka*. Praha, 2000, s. 11. ISBN 80-7277-021-7.

⁷³ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 20 - 21.

⁷⁴ Jedná se o bývalý klášter v blízkosti města Soultzmatt v Alsasku, severozápadní Francie.

⁷⁵ LE GOFF, Jacques. *Kultura středověké Evropy*. 2. vydání. Praha, 2005, s. 476. ISBN 80-7021-808-8

⁷⁶ Termínem dieta se v daném období označoval každodenní režim stravy, životosprávy, která měla vést kupř. k prevenci chorob. Dnešní význam slova dieta se většinou omezuje pouze na proces vedoucí ke snižování hmotnosti, kdy právě prevence různých chorob je až de facto sekundárním výsledkem hubnutí.

⁷⁷ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 15. Pro srov. J. Le Goff datuje první kuchařské knihy do poloviny 13. století v Dánsku, přičemž následné šíření proběhlo ve 14. a 15. století do Francie, Itálie a Německa, LE GOFF, Jacques. *Kultura středověké Evropy*, s. 476. Vedle toho H. Švarcová potvrzuje tezi M. Beranové, že nejstarší známé středověké kuchařky jsou ze 14. století. Srov. ŠVARCOVÁ, Helena. Nejstarší česká kuchařka. In FEJTOVÁ, Olga - LEDVINKA, Václav - PEŠEK, Jiří (edd). *Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádaného ve spolupráci s Institutem mezinárodních*

Mezi první vydané kuchařky patří dílo Bartolomea Platina s názvem *O počestné rozkoši těla* z roku 1474. V 15. století také vychází kuchařská kniha G. M. Savonaroly, otce známého reformátora Savonaroly. Popularitu této knihy nám dokazuje to, že se brzy po svém vydání dočkala německého překladu a stále ještě v roce 1674 byla tisknuta. Konec 15. století nám přinesl knihu *Küchenmeisterei*, která byla vydána v Norimberku.⁷⁸

Nejstarší dochovaná rukopisná sbírka kuchařských návodů z Čech pochází z 15. století a původně byla součástí knížek o moru.⁷⁹ Je uchována v rukopise, který je uložen v knihovně Národního muzea. Má dvě části, první pochází z druhé poloviny 15. století, druhá z konce 15. nebo začátku 16. století. Psali ji dva písaři.⁸⁰ Naše nejstarší kuchařka byla velkou inspirací pro autory kuchařských knih v 16. století. Úspěšně z ní čerpal Severin Mladší, jehož česká kuchařská kniha vychází na počátku 16. století nebo Pavel Severin z Kapí Hory, který roku 1535 vytiskl druhou staročeskou kuchařskou knihu. V polovině 16. století následuje přetisk *Kuchařství* Severina Mladšího, který vzešel z rukou J. Kantora.⁸¹ Nejvýznamnější kuchařskou knihou celého renesančního období se stala *Knihá kuchmisterská*, kterou vydal v roce 1591 alchymista a astrolog Bavor mladší Rodovský z Hustiřan.⁸² Jako důvod k jejímu sepsání označil autor snahu o povýšení kuchyňské přípravy pokrmů na umění. Usiloval o rozlišení pokrmů z hlediska jejich nákladnosti a prospěšnosti lidskému zdraví. Třetí příčinu představovala touha po rozšíření znalosti správné přípravy pokrmů.⁸³ Helena Švarcová na základě srovnání těchto kuchařských knih došla k závěru, že tři výše zmínění autoři se nestarší českou kuchařkou nechali více než inspirovat. Výše zmíněný Severin mladší sice recepty přejímal, ale formulace v receptech upravoval a na rozdíl od Bavora u něj nenalezneme pouze opisování.⁸⁴

V první polovině 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 nestačí pokrývat poptávku, a proto si některé aristokratické manželky začínají pořizovat vlastní

studii *Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*. Praha, 2007, s. 99. ISBN 978-80-86852-16-4.

⁷⁸ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 15.

⁷⁹ Typický příklad toho, že spousta receptů byla původně součástí spisků, které souvisely s medicínou.

⁸⁰ ŠVARCOVÁ, H. *Nejstarší česká kuchařka*, s. 100.

⁸¹ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 15.

⁸² Rodovského dílem se detailněji zabývala Zdena Tichá. TICHÁ, Zdena (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. Bez ISBN.

⁸³ HRDLIČKA, J. *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 185.

⁸⁴ ŠVARCOVÁ, H. *Nejstarší česká kuchařka*, s. 101.

rukopisy s kuchařskými recepty.⁸⁵ Autorkou kuchařské knihy právě z období konce 16. a počátku 17. století je Polyxena z Lobkovic, rozená z Pernštejna. Její zápisky obsahují recepty na různé lektvary, piškoty, perníky, preclíky apod. Nejedná se však přímo o ucelenou kuchařskou knihu, ale spíše o předpisy, které se používaly v její kuchyni.⁸⁶ Kuchařku Alžběty Lidmily z Lisové⁸⁷ nám přineslo 17. století. Vedle toho se také objevují almanachy přepisů, které si mezi sebou předávaly šlechtičny či jejich vrchní hospodyně. Jednalo se o recepty, které se v kuchyni té či oné dámy osvědčily, a proto mohly být doporučeny k dalšímu uchování, respektive předávání. Takto cirkulující recepty byly doplňovány o další poznatky a reference. Z období 17. století jsou nám 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 1645.⁸⁸ V druhé polovině 17. století vznikla kuchařská kniha premonstráta Evermonda Jiřího Košetického, která se dochovala v rukopise ve Strahovské knihovně. V této kuchařce se nachází 259 receptů, které se netýkají pouze úpravy jídel, ale objevují se zde např. léky proti kašli či zimnici.⁸⁹

Na přelomu 18. a 19. století končí anonymita kuchařských mistrů a jimi sepsaných kuchařských knih. V souvislosti s prosazením závazné vzdělávací povinnosti přestává být gramotná hospodyně výjimkou. V průběhu 19. století pak přibývá v Čechách kuchařských knih tištěných. Patrně až do 18. století se užívalo knih vydaných na konci 16. a počátkem 17. věku, které se rozšiřovaly především v rukopisné podobě.⁹⁰ Roku 1712 vyšla kuchařská kniha Kateřiny Koniášové, která se skládá z kompletu starších kuchařských návodů.⁹¹ V souvislosti s vydáním dvou knih na konci 18. století, které se věnují kuchařskému umění, můžeme v české kuchyni pozorovat jisté změny. Tyto knihy vzešly z pera vídeňského kuchaře českého původu L. Neubauera a významné kuchařky Sibylly Dorizio. Tyto změny se projeví především v tom, že se česká kuchyně odpoutává od klasických stravovacích návyků a tradic. Stává se otevřenější pro modernější inspirace.⁹²

Také 19. století, především jeho první polovina, nám poskytla několik zajímavých kuchařských knih. Několika vydáním se dostalo knize Václava Pacovského, která vycházela

⁸⁵ HRDLIČKA, J. *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 187.

⁸⁶ Tamtéž, s. 187.

⁸⁷ RATAJOVÁ, Jana. *Rodinné paměti: Alžběta Lidmila z Lisova*. Praha, 2002. ISBN 80-86197-37-9. Autorka na stranách 129-143 edituje některé z kuchařských, ale především lékařských receptů.

⁸⁸ Souborné zpracování těchto šlechtických kuchařských souborů nalezneme v knize: ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Praha 1927. Bez ISBN.

⁸⁹ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 16.

⁹⁰ LENDEROVÁ, M. et al. *Dějiny každodennosti "dlouhého" 19. století*, s. 141.

⁹¹ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 16.

⁹² Tamtéž, s. 16.

pod dvěma různými názvy, i když se de facto jedná o díla totožná. Proto můžeme setkat s názvem *Knížka kuchařská, aneb zřetelné ponaučení, kterak rozličné pokrmy jak masité, tak postní dobře připravovati se mají etc., zřetelně sepsaná* nebo *Ouplné umění kuchařské, aneb pochopitelný poukaz, kterak rozličné pokrmy jak masité tak postní dobře připravovati se mají*.⁹³ Vedle toho vychází původně německy psaná díla. Jako příklad bych uvedla *Bavorskou kuchařku v Čechách, pro panskou i domácí kuchyni*, která vyšla roku 1810 v Pardubicích. O šest let později se u nás objevil další německý překlad. Tentokrát se jednalo o dílo *Nejnovější kuchařka pražská, nebo kniha umění v připravování rozličných krmí a pamlsků, jak pro panskou tak domácí kuchyni, zřízená dle vydání zvláštní kuchařky*. Autorkou obou kuchařských knih je Marie Anna Neudeckerová.⁹⁴ Zvláštní členění měla *Hospodářská pražská kuchařka* z roku 1819. Byla rozčleněna podle měsíců a navíc na „cedulky“ na každý den v roce. Jídla se přitom málokdy opakovala. Na konci je kniha opatřena rejstříkem, zahrnujícím veškerá zmiňovaná jídla, i když pochopitelně některá chybějí nebo jsou uvedena poněkud jinak.⁹⁵ Během 1. čtvrtiny 19. století vyšlo ještě několik více či méně významných kuchařských knih, ale za vrchol českého kuchařského umění je považována tvorba Magdaleny Dobromily Rettigové. Její nejznámější dílo vyšlo pod názvem *Domácí kuchařka, aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české* v roce 1826. Následovala další rozšířená vydání, která vycházela od 30. let 19. století až do počátku 20. století. V edicích tato kniha vychází dodnes. Rettigová své dílo věnovala především ženám střední měšťanské třídy. Byla autorkou i další řady 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).⁹⁶ Ve 30. letech 19. století vzniká další kuchařský spis J. Slavomilské.⁹⁷ Její práce vychází pod názvem *Co hrdlo ráčí, neb 500 rozličných pokrmů, pochoutek, rosolů, zavařenin, naloženin atd.* Určena byla především pro Moravanky a Slovenky, proto zde narážíme na částečné odchylky od klasické

⁹³ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 17.

⁹⁴ Tamtéž, s. 17. Marie Anna Neudeckerová proslula především svou *Bavorskou kuchařkou* („Die bayrische Köchin“), přeloženou i do češtiny, francouzštiny a italštiny. Na 500 stránkách popsala na tisíc jídel, od polévek až po deserty a různá dietní jídla. Knihu napsala v hotelu Hvězda v Mariánských Lázních. Roku 1832 přichází do Hamrnického zámku, kde si pronajala hostinec, kde nabízela velký výběr jídel a stále zkoušela nové recepty. Dokonce vyučovala příchozí děvčata kuchařskému umění.

⁹⁵ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 18.

⁹⁶ Veškeré informace o díle a životě M. D. Rettigové jsem čerpala z knihy: RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí kuchařka: spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti*. WÜNSCHOVÁ, Felicitas (ed.). 2. vydání. Praha, 1986. Bez ISBN.

⁹⁷ Křestní jméno nelze dohledat.

české kuchyně. Objevuje se zde i recept na rajskou omáčku, který nebyl v dané době přespříliš typickým českým pokrmem.⁹⁸

Z písemnictví věnovaného vaření a kuchyni je zřejmé, že na konci 19. století a na počátku 20. století byla řada jídelních zvyklostí „vyšších“ vrstev přejímána vrstvami středními. Jídelní mravy měšťanů se staly inspiračním zdrojem pro rodiny s nižším sociálním statutem. Služky a pomocnice v kuchyni, které sloužily u měšťanského „panstva“, přejímaly nabyté kuchařské a jídelní zvyklosti a zkušenosti a po svém sňatku je replikovaly ve svých rodinách. V mnoha městech se pořádaly kurzy vaření a vedení domácnosti.⁹⁹ Dívky získávaly zkušenosti nutné pro správné vedení domácnosti, učily se zde vařit či správně stolovat.

Tyto změny se promítají v orientaci kuchařek vydávaných právě ve 20. století. Vznikají kuchařské knihy, které se přizpůsobují lidem s menšími příjmy a možnostmi. Postupně se z kuchařek vytrácí ta skutečnost, že slouží jako příspěvní k reprezentaci vlastního sociálního postavení. Vycházejí kuchařky, které se specializují na stravu pro děti, vegetariány apod. Roku 1908 se nejspíše objevila také první česká vegetariánská kuchařka od Ludmily Barthové.¹⁰⁰ V 50. letech 20. století se začínají v souvislosti s bojem za zdravou výživu vydávat knihy věnující se správné životosprávě. Za všechny můžeme jmenovat např. knihu *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*, jejíž autorkou je Joza Břízová.¹⁰¹ V 70. letech se na trhu objevují kuchařky zabývající se moderní makrobiotickou či čistě zeleninovou, ovocnou stravou. V současnosti je nabídka kuchařských knih nepřeborná. Pohybuje se od keltské či slovanské kuchyně a plynule přechází v nabídky knih, jejichž cílem je čtenáře seznámit s bezlepkovou dietou či dělenou stravou.

A důvod písemného zaznamenávání jednotlivých receptů? Možná měly sloužit k tomu, aby osvěžily paměť, další příčinou může být snaha o uchování nových zkušeností nebo receptur, které daného pisatele zaujaly. Stejně významným důvodem může být ten fakt, 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.¹⁰² Nicméně písemná forma byla přeci jen jistější a přesnější, protože smrt mohla daného kuchaře překvapit v nečekaném okamžiku. Tím, že bylo zaznamenáváno jeho kuchařské umění

⁹⁸ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 19.

⁹⁹ DVOŘÁKOVÁ - JANŮ, V. *Lidé a jídlo*, s. 87.

¹⁰⁰ Tamtéž, s. 88.

¹⁰¹ BŘÍZOVÁ, Joza - KLIMENTOVÁ, Maryna a kol. *Vaříme zdravě, chutně a hospodárně*. 19. vydání. Praha, 2006. ISBN 80-249-0753-4. Joza Břízová (1905 - 1983) se stravováním zabývala celý svůj život. Na svém kontě má nepřeborné množství knih, které se nevěnují pouze vaření samotnému, ale i kupř. i přístrojům, které usnadnily práci v kuchyni.

¹⁰² ŠVARCOVÁ, H. *Nejstarší česká kuchařka*, s. 99.

písemně, tak 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.

Kuchařské knihy jsou velmi důležitým pramenem k poznání problematiky stravování. Neposkytují nám pouze obraz toho, které druhy jídel se objevovaly na šlechtických, případně měšťanských stolech. Ale díky zápisům o receptech můžeme pozorovat průnik určitých surovin do rozličných kuchyní. Můžeme porovnávat jídla, způsoby úprav daných ingrediencí na tabulích rozdílných sociálních vrstev. Můžeme sledovat postupné prolínání či sblížení šlechtické a měšťanské kuchyně, které je typické právě pro období tzv. „dlouhého“ 19. století. Díky možnosti komparace jednotlivých pramenů můžeme doplňovat chybějící články, které nám ve vývoji stravování schází. A můžeme snáze proniknout do každodennosti stravování různorodých sociálních vrstev.

Informace o rozličných druzích pokrmů nám nepřináší pouze rukopisné, případně tištěné kuchařské knihy. Je důležité si uvědomit, že při studiu dějin stravování se nemůžeme omezit pouze na práci s tímto druhem pramene. Přes výše zmíněné je zřejmé, že velké množství zajímavých informací můžeme nalézt i v literatuře lékařské. Neboť lékaři svými radami a doporučeními výrazně ovlivňovaly stravovací návyky. Příkladem nám může být dílo Jana Koppa z Raumentálu, který působil jako tělesný lékař Ferdinanda I. Svou práci nazval *Regiment zdraví*. Do češtiny toto dílo převeď Hynek Krabice z Veitmile a následně roku 1535 i vydal.¹⁰³

Další informace o stravování nám přinášejí např. kuchyňské účty. Tyto tzv. „kuchlbuchy“ jsou podle Martina France velmi důležitým pramenem pro řešení otázek, které se týkají nejen samotného fungování dvora, ale také jsou přínosem právě pro problematiku stravování. Klíčový význam mají zejména pro poznání dvorské stravy a samozřejmě i pro analýzu příslušného segmentu dvorských vydání. Představují ovšem i cenný materiál pro řešení dalších otázek jako je např. otázka slavení jednotlivých svátků nebo problematika návštěv u dvora.¹⁰⁴

¹⁰³ DVOŘÁKOVÁ - JANŮ, V. *Lidé a jídlo*, 68.

¹⁰⁴ FRANC, M. *Knihy kuchyňských účtů z let 1705-1706 z fondu Šternberk - Manderscheid jako pramen k dějinám aristokratických dvorů*, s. 276.

V. Marie Filipina hraběnka Schliková z Bassana a Weisskirchen, roz. Nostitz - Rieneck¹⁰⁵

„Urozená paní Marie Filipina hraběnka Schliková z Bassana a Weisskirchen, roz. hraběnka Nostitz - Rieneck.“¹⁰⁶ Tímto titulem ukončuje hraběnka vlastnoručně psaný úvod ke své kuchařské knize. V literatuře se můžeme setkat ještě s další verzí Filipinina jména – Filippina Ludmila. V úředních dokumentech je všude uváděna jen jako Philippina, je tedy možné, že ona Ludmila bylo jméno, které dívce přidělila vlastenecká společnost salonu jejího otce Františka Antonína hr. Nostitz - Rieneck.¹⁰⁷

Počátky původně hornolužického rodu Nostitzů spadají do 12. století.¹⁰⁸ Své jméno rod odvozuje od statku Nostitz, který se nacházel u Budyšina. Tento šlechtický rod se postupně rozrostl do několika linií, které se později rozšířily také do Slezska, Čech nebo Pruska. Do Čech se Nostitzové dostávají v první třetině 16. století, kdy Hanuš Nostitz přichází do Prahy. V letech 1532 - 1541 je držitelem statku Ruda.¹⁰⁹ Tato linie rodu však vymírá v 17. století a do českých dějin příliš nezasáhla.¹¹⁰

Pro české dějiny je mnohem podstatnější linie rodu Nostitzů, která do Čech přišla z Horního Slezska. Tato linie se snadno sžila s domácím prostředím a po určitou dobu její příslušníci (jak z větve rokytnické, tak z větve nostitz - rieneck) významně přispěli k emancipačním a kulturním snahám českého národa.¹¹¹

Většího významu v Čechách získává rod až díky Ottu Nostitzovi (†1630), který je považován za zakladatele bohatství a moci Nostitzů v Čechách. Během své úspěšné politické kariéry zastával funkce místokancléře či říšského dvorního rady. Velkou měrou se podílel na vypracování Obnoveného zřízení zemského. Během pobělohorských konfiskací získal četné statky v severozápadních Čechách.¹¹² Kvůli bezdětnosti své jmění odkázal synovci Janu

¹⁰⁵ Na základě prostudované literatury, ve které se ve většině případů užívá německá forma hraběnčina jména a v zájmu respektování archivních pramenů, jsem se rozhodla v následujícím textu užívat německé podoby jmen Schlik a Nostitz. Při své práci jsem se setkala i s českou formou obou jmen – Šlik, Nostic. Srov HÁŠ, Jiří - TOVAČOVSKÝ, Jaroslav. *Genealogie Nosticů z Nostic*. Praha, 2002. ISBN 80-902907-3-6.

¹⁰⁶ Hochgebornen Frau Marie Philippine Gräfin von Schlick zu Bassano und Weisskirchen, geb. Gräfin von Nostitz – Rieneck. SOA Zámorsk, RA Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz – Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28, s. 1a.

¹⁰⁷ LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 63.

¹⁰⁸ HÁŠ, J. - TOVAČOVSKÝ, J. *Genealogie Nosticů z Nostic*, s. 3. Na počátcích rodu Nostitzů ve 12. století se shoduje i MAŠEK, Petr. *Modrá krev: minulost a přítomnost šlechtických rodů v českých zemích*. Praha, 1992, s. 141. ISBN 80-204-0346-9, ale v další literatuře se počátky rodu datují až do 13. století. Srov. POUZAR, Vladimír. *Almanach českých šlechtických rodů*. Most, 2002, s. 319. ISBN 80-85955-25-3.

¹⁰⁹ HÁŠ, J. - TOVAČOVSKÝ, J. *Genealogie Nosticů z Nostic*, s. 5.

¹¹⁰ Pro srov. MAŠEK, P. *Modrá krev*, s. 141 udává 17. století jako období, kdy vymírá tato větev Nostitzů, ale HÁŠ, J. - TOVAČOVSKÝ, J. *Genealogie Nosticů z Nostic*, s. 4 uvádějí, že poslední potomek této větve Jan Ferdinand umírá až roku 1717.

¹¹¹ HÁŠ, J. - TOVAČOVSKÝ, J. *Genealogie Nosticů z Nostic*, s. 4.

¹¹² Jmenovitě Falknov, několik vesnic patřících Lokti, Jinřichovice, Řehlovice či Hliňany.

Hartvíkovi, mladšímu synovi své sestry Žofie. V této době se rod rozděluje do dvou hlavních českých linií. Starší rokytnická větev byla založena bratrem Jana Hartvíka Ottou (1608 - 1664). Pro nás je však důležitější mladší rienecká linie rodu, neboť z ní pochází Filipina. Proto bych jen pro upřesnění uvedla, že rokytnická větev Nostitzů vymřela po meči v roce 1890, po přeslici pak v roce 1930.¹¹³

Jan Hartvík (1610 – 1683) je zakladatelem mladší větve Nostitzů. V roce 1673 získal od mohučského kurfiřta část franckého říšského hrabství Rieneck.¹¹⁴ Současně tento název připojuje ke svému rodovému jménu. Byl dvakrát ženatý¹¹⁵ a během druhého manželství se dočkal dvou synů – Antonína Jana a Václava Desideria. Antonínův syn umírá bezdětný, tudíž rod pokračuje skrze potomky jeho bratra Václava Desideria. Prvním z nich je František Antonín (1725 – 1794), který stejně tak jako jeho mladší bratr Bedřich Mořic (1728 – 1796), dosáhl úspěchů v armádě. František Antonín bojoval ve Španělsku či Itálii. Patřil k osvíceným aristokratům, kteří se nejen zajímali o novinky, které přinášela doba, ale úspěšně je realizoval v praxi. Například nechal očkovat své děti a jako první v Čechách dal na svém zámku v Měšicích instalovat hromosvod.¹¹⁶ Je stavitelem Nostitzova divadla v Praze, které nechal zbudovat v roce 1791. Současně byl také zakladatelem proslulého pražského salonu. Scházeli se zde nejznámější představitelé českého národní obrození. Jmenovitě Ignác Born, Gelasius Dobner, František Martin Pelcl a další.

Se svou manželkou Alžbětou, rozenou Krakovskou z Kolovrat, ovdovělou Libštejnskou z Kolovrat († 25. srpna 1815) měl několik synů a dcer. Jedním z dětí byla Filipina, která se narodila 13. dubna 1766. O jejím mládí nemáme příliš mnoho informací. Ale vzhledem k tomu, že se narodila do aristokratického prostředí, tak dozajista již od útlého mládí byl brán dostatečný zřetel na její výchovu a vzdělání. Jako šlechtična musela být schopna reprezentovat nejen svůj rod, ale i svého budoucího manžela. Nešlo jen o starobylost vlastního rodu, množství pozemků či o honosné šatstvo a šperky. Stejně tak důležité bylo vzdělání. Na rozdíl od vzdělávání mladých šlechticů, vzdělávání šlechticů nedosahovalo takové důkladnosti. Rozhodně ho však nemůžeme považovat za jakkoliv zanedbávané. Cílem bylo vychovat z dívky dobrou manželku, v některých případech i matku. Současně jako paní domů měla reprezentovat svůj stav. Ve výchově byl proto kladen velký důraz na etickou a estetickou výchovu. Dívky měly mít rozhled v hudbě, básnictví či kreslení. Samozřejmě

¹¹³ MAŠEK, P. *Modrá krev*, s. 141.

¹¹⁴ Tamtéž, s. 142. Pro doplnění bych uvedla, že díky zisku tohoto území obdržel Jan Hartvík právo zasedat v kolegiu říšských hrabat.

¹¹⁵ Přesněji řečeno, známe jména obou žen - první manželkou mu byla Marie Kateřina Žďárská ze Žďáru a po její smrti se oženil roku 1651 s Marií Eleonorou Popelovou z Lobkovic (†1681), ovdovělou Berkovou.

¹¹⁶ MAŠEK, P. *Modrá krev*, s. 142.

kromě literních předmětů nesmíme opomenout náboženskou výuku a také výuku cizích jazyků. Šlo především o francouzštinu, která byla považována za ústřední jazyk evropské kultury.¹¹⁷ V 19. století se stále populárnější stává angličtina, svou pozici si ve výuce udržuje italština. Vedle těchto jazyků se stále objevuje latina. Také byly nutné znalosti ze zeměpisu a dějepisu. Vedle těchto předmětů se dívka věnovala činnostem, které byly nepostradatelné ve vedení šlechtické domácnosti. Kupříkladu to bylo vaření či ženské ruční práce. Velkým přínosem pro Filipinino vzdělávání byl jistě salon jejího otce. Salon patřil v Praze mezi nejproslulejší a nabízel řadu podnětů a inspirací.¹¹⁸ Mohla také studovat v bohaté rodové knihovně, kterou ke svému bádání využíval i Josef Dobrovský. Dívky byly též vychovávány k filantropii. Ani Filipina nebyla výjimkou. V její kuchařce najdeme recept na tzv. rumfordskou polévku pro 50 osob¹¹⁹, která se vyvářela na zámku v Kopidlně.¹²⁰ O tom, že Filipina nezapomínala nejen na své nejbližší služebnictvo, ale i na další potřebné, dokládá i její testament. Chudinskému ústavu na panství odkázala 150 zl., škole 220 zl., pražské invalidovně 30 zl., jednomu z pražských chudinských ústavů 20 zl., blíže neurčenému nadačnímu fondu 10 zl.¹²¹

V únoru roku 1782 se hraběnka provdala za Josefa Jindřicha Schlika z Bassana a Weisskirchen (1754 – 1806). Josef Jindřich byl nejstarším dítětem Leopolda Antona Jindřicha (1729 – 1770) a Marie Antonie, roz. hraběnky Frankenbergové (1729 – 1794). Stejně tak jako jeho předkové, i Josef Jindřich pokračoval v rodové tradici, která tkvěla nejen ve vojenské kariéře, ale později k ní přibyla i kariéra státnická a diplomatická. Působil jako habsburský vyslanec v Kodani a Mohuči, od roku 1790 jako tajný rada a nakonec se dopracoval k funkci nejvyššího zemského komorníka. Schlikové patřili k rodům, které se z původně zámožnější chebské rodiny snad neurozeného původu, podle některých autorů rytířského rodu¹²² dopracovaly až k vysokým funkcím v diplomacii či politice. Politickému významu rodu odpovídal i jeho majetek: před polovinou 18. století měl dominikál hodnotu 53 000 zl., čímž Schlikové zaujímali čtrnácté místo mezi 32 hraběcími rody (majetek nejbohatších Kinských představoval 165 000 zl., nejchudších Kaunitzů 27 000 zl.). Příjmy ze schlikovského

¹¹⁷ U Filipiny můžeme na základě rozboru její kuchařské knihy doložit aktivní znalost němčiny a francouzštiny. Přičemž její znalost německého jazyka je vedle francouzštiny o něco nižší. V německy psaných receptech se často setkáváme s určitými nedostatky. V zápiscích nacházíme gramatické chyby či se objevují slova, která jsou napsána pouze na základě fonetického znění. Upozorňuji na to, že podoba němčina ani francouzštiny nebyla v této době kodifikována.

¹¹⁸ LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 46.

¹¹⁹ Viz kapitola č. 6.

¹²⁰ Vorschrift zur Rumforder Suppe für 50 Personen, die Gabe zu 2 nied.oesterreicher Seideln. Kuchařská kniha, kuchařské předpisy a jiné poznámky Filipiny Schlikové, roz. Nostitz – Rieneck, 1790 – 1843, s. 70 - 71.

¹²¹ LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 64.

¹²² MAŠEK, P. *Modrá krev*, s. 149.

dominikálu představovaly 42 362 zl. 23 kr., což řadilo Schliky na šesté místo mezi hraběcími rodinami činnými ve státní správě.¹²³

Přesný počet dětí, které Filipina přivedla na svět, nevíme. Je nám známo pouze to, že dospělosti se dožily tři. Nejstarším z dětí byla Antonia Josefa (1783 – 1830). Roku 1803 byla provdána za svého strýce Jana Nepomuka Nostitze (1768 – 1840).¹²⁴ Po nejstarší dceři následoval František Jindřich (1788 – 1862). Svoji budoucnost spatřoval ve vojenské kariéře. Tu zahájil během napoleonských válek, přičemž se dopracoval až na generála jízdy. V letech 1848 – 1849, kdy působil jako krakovský gubernátor, se vyznamenal při pacifikaci Uher. Byl dvakrát ženatý. První manželství uzavřel roku 1817 s Marií Sofií hraběnkou z Eltzu (nar. 1795). Během krátkého manželství Sofie přivedla na svět 4 děti – tři dcery a jednoho syna. Avšak ve svých šestadvaceti letech umírá, patrně na horečku omladnic.¹²⁵ František se podruhé oženil roku 1846. Druhou ženou mu byla Vilemína, roz. Breuerová, ovdovělá Brukherová z Donau.¹²⁶ Nejmladším z hraběčtiných dětí byla Elisa, Elisabeth či Lisette (1790 - 1855). Podle domněnky Mileny Lenderové rodině už nezbylo na pořádné věno, a proto Elisa zůstala svobodná a nikdy se neprovdala.¹²⁷

Jsme také seznámeni s tím, že Filipina byla palácovou dámou rakouské císařovny, členkou Řádu hvězdového kříže (hodnosti, jež náležely téměř všem vdaným příslušnicím první společnosti, významných rakouských rodů), že měla po celý život předplacenou ložnici v divadle. Současně byla od 3. listopadu 1840 členkou Mnichovského spolku umělců.¹²⁸

Vedle divadla bylo příjemným zpestřením všedního života i cestování či různá společenská setkávání. Hraběnka se roku 1836 například vydala společně s dcerami a vnučkami na cestu do Prahy, kde se účastnily korunovace Ferdinanda V. českým králem. Oslavy s korunovací spjaté trvaly bezmála tři týdny - od 1. do 19. září. Jednalo se o velkolepou akci, která byla završena velkým slavnostním plesem na Hradčanech, který se konal 13. září.¹²⁹ Další příležitostí k zábavě byla již výše jmenovaná setkávání, která probíhala na Kopidlně či se hraběnka rozhodla k návštěvě svých příbuzných či blízkých. Nejčastější návštěvy byly věnovány Thurn - Taxisům. Jedním z důvodů byly rodové svazky,

¹²³ LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 43.

¹²⁴ Jednalo se o mladšího Filipinina bratra.

¹²⁵ LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 45.

¹²⁶ Vilemína s sebou do manželství přivedla již dvě dospělé dcery – Paulínu (nar. 1827) a Rosu (1829 - 1854).

¹²⁷ LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 45.

¹²⁸ Tamtéž, s. 47.

¹²⁹ Tamtéž, s. 52.

neboť Isabela kněžna Thurn - Taxisová (1795 – 1859), rozená hraběnka z Eltzu, byla sestrou Sofie Schlikové, první manželky Františka Jindřicha Schlika.¹³⁰

I na Kopidlně se k příležitosti oslav narozenin, svátků apod. také scházela urozená společnost. Pořádaly se zde bály, které byly ideální příležitostí, jak uvést děti do společnosti. Secvičovala se divadelní či hudební vystoupení. Je nám také známo, že potomstvo Františka Antonína Nostitze bylo s jistou samozřejmostí vedeno ke hře na hudební nástroje a lásce k hudbě jako takové. Samotné Filipinino jméno se společně se jmény jejích bratrů Bedřichem Janem Chrysostomem a Janem Nepomukem objevuje v dobovém hudebním tisku. Oba bratři patří také mezi pořadatele prvních veřejně přístupných komorních koncertů v Praze a mezi zakládající členy hudebních institucí. Oba Nostitzové byli také výteční houslisté, Jan také hodně komponoval.¹³¹ Hrál se také oblíbený whist.¹³²

Kopidlno bylo místem, kde se scházeli známí umělci. Filipinina dcera Elisabeth byla výbornou klavíristkou a též aktivně sama komponovala. Její láska k hudbě ji vedla také k tomu, že podporovala začínající umělce a umožňovala jejich zviditelňování tím, že je zvala právě na Kopidlno, kde své umění mohli předvést. Z její přízně se mohli těšit např. Jan Bedřich Kittl, Josef Slavík, Václav Straka atd. Vedle těchto hudebníků se na zámku v Kopidlně scházeli další hosté z jiných oborů. Byl to kupř. pražský německý básník Alfred Meissner nebo český portrétista Josef Vojtěch Hellich.¹³³

Hellich se těšil i přízni Filipiny. Hraběnka Schliková se pokoušela prostřednictvím svého vzdáleného příbuzného, nejvyššího purkrabího Franze Antona hraběte Kolowrata Liebsteinského, a hraběte Klebelsberga získat pro Hellicha stipendium pro pobyt v Itálii, který malíř absolvoval v letech 1836 až 1839.¹³⁴

Hraběnka se dožila požehnaného věku sedmasedmdesáti let. Zemřela v noci z 15. na 16. května 1843 v Praze. Byla však převezena do Kopidlna, kde je pochována v rodinné hrobce.

¹³⁰ LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 58.

¹³¹ LUDVOVÁ, Jitka. Hudba v rodu Nostitzů. In *Hudební rozhledy* 29, 1986, č. 4, s. 150. ISSN 0018-7003.

¹³² LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 58. Jedná se karetní hru pro čtyři hráče, která se hraje s jedním balíčkem francouzských karet. Hrál se zejména v 18. a 19. století. V 19. století byla ustanovena přesná pravidla, vznikla herní etiketa a základní techniky a whist se stal nejpopulárnější karetní hrou, kterou zůstal až do začátku 20. století, kdy toto místo zaujal bridž.

¹³³ Josef Vojtěch Hellich (1807-1880) se vedle portrétní malby také věnoval oltářním obrazům či rytinám. Během svých studií navštívil Itálii, Švýcarsko, Anglii a také Francii. Mezi jeho nejznámější dílo patří portrét Boženy Němcové. Viz SOBKOVÁ, Helena. *Malíř slavného portrétu Josef V. Hellich*. Praha, 2003. ISBN 80-86078-27-2.

¹³⁴ LENDEROVÁ, Milena. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 60.

VI. Analýza kuchařské knihy hraběnky Filipiny Schlikové

Kuchařská kniha¹³⁵ se skládá z celkem 132 listů, které však netvoří kompaktní celek. Kuchařku tvoří pevné desky hnědé barvy, které nesou název „Kochbuch“, o rozměrech 16 x 20 cm. Uvnitř desek se nachází tři nestejně velké sešity, které jsou nejspíše vytvořeny v domácím prostředí, kdy jednotlivé listy jsou spojeny blíže neurčeným provázkem, nití. Každý ze sešitů obsahuje ručně psané recepty a předpisy. V úvodu jsem naznačila, že se nejedná řekněme o jednolitou kuchařskou knihu, je to dáno tím, že další součástí kuchařky je 95 volných listů nestejného formátu. Každý z listů je pečlivě očíslován, což by nám při existenci určitého obsahu umožňovalo snazší orientaci v kuchaře. Již na první stránce kuchařky hraběnka píše, že obsahem nejsou pouze recepty, které se vztahují k vaření, ale navíc se zde objevují i předpisy, které s jídlem nesouvisí - *Portefeuille enthaltend ein geschriebenes Kochbuch nebst vielen anderen Koch - Rezepten, wie auch Rezepten von Hausmitteln*[!].¹³⁶ Tyto návody se týkají kupříkladu věcí, které hospodyně využije ve své kuchyni či při domácích činnostech. Jako příklad bych uvedla různé záznamy o správném uchovávání masa, postupy na čištění skvrn, návody na obnovu lesku u zlatého či stříbrného náčiní, recept na kolínskou vodu, dále pak návod na výrobu citrónové, zázvorové, levandulové nebo rozmarýnové esence¹³⁷ 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 či návod na výrobu šelaku¹³⁸. V kuchaře se objevují i další skutečnosti, které s domácností absolutně nesouvisí. Mám tím na mysli francouzský návod na tančení gavoty¹³⁹ nebo jakýsi rusko - německý slovníček¹⁴⁰. Tento slovník obsahuje ručně psané základní fráze, které se týkají pozdravů či primárních věcí, které jsou využívány při drobné komunikaci. V kuchaře také nalezneme několik novinových výstřížků s inzeráty, které se týkají udržování domácnosti.

¹³⁵ SOA Zámorsk, RA Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz – Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28.

¹³⁶ „Portefeuille (taška na písemnosti) obsahující psanou kuchařku s kuchařskými recepty, tak i s recepty na prostředky pro práci v domácnosti.“ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz – Rieneck, s. 1a.

¹³⁷ Podle Alaina Corbina byly levandulová a rozmarýnová vůně velmi oblíbené již na dvoře Ludvíka XV. CORBIN, Alain. *Narcis a miazma: pach a společenské představy 18. a 19. století*. Praha, 2004, s. 78. ISBN 80-7203-529-0.

¹³⁸ V 18. a 19. století se šelak používal především k leštění nábytku

¹³⁹ Jedná se o francouzský lidový tanec, který pochází z 16. století, v 17. století se gavota stala dvorským tancem.

¹⁴⁰ Slovník není žádným bližším způsobem určen. Ale z hledem k pobytu raněného ruského důstojníka Alexandra Tulubjeva od 3. září 1813 ve schlikovském domě, jehož přítomnost zaznamenala nejmladší hraběnčina dcera Elisa ve svém deníku, se nabízí možná datace slovníčku právě do tohoto období. Další informace o Elisině deníku viz LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 56.

První sešit se skládá z 16 listů se 45 ručně psanými recepty, které nás utvrzují ve velké zálibě ve sladkostech. Jedná se totiž o jídla vyloženě sladkého charakteru (třešňový dort, karlovarské koláčky, švestkový puding, kaštanový, chlebový, biskvitový dort či skořicové nebo anglické vafle, různé druhy preclíků atd.).¹⁴¹ Velmi populární se zdají být sladkosti spojené s mandlemi a čokoládou, protože se zde objevuje velké množství receptů právě s těmito ingrediencemi - mandlové či čokoládové dorty. Případně se setkáme s koláči, preclíky nebo také krémy.¹⁴² Hraběnčina kuchařská kniha nám nabízí i jednodušší návody na sladká jídla. Příkladem nám mohou být anglické sušenky¹⁴³ nebo několik druhů tzv. zeltiček¹⁴⁴.

Druhý a třetí sešit se od prvního liší svým charakterem. Nejedná se totiž o přesné návody na pokrmy, ale jde o seznamy jídel podle druhů.¹⁴⁵ V prvním z těchto sešitů se nachází stránky v číselném rozmezí sedmnáct až sedmadvacet, přičemž stránka číslo dvacet dva se dvakrát opakuje. Každá z jedenácti stran je vždy v záhlaví označena názvem suroviny, případně typem jídla, kterých se budou následující předpisy týkat. Tento sešit je uveden výčtem více jak třiceti polévek.¹⁴⁶ Následují paštiky, salámy společně s menšími masovými jidly, dále vaječná a zeleninová jídla. Na dalších několika stránkách se hraběnka zvlášť zabývá hovězím masem, poté svou pozornost přesunula ke kuřatům a kapounům, dále se věnuje bažantům, koroptvím, vrbům a holubům, další oddíl tvoří doma běžně chované ptactvo jako jsou husy, kachny a krůty.¹⁴⁷ Samostatný úsek tvoří zajíci. Nemůžeme opomenout ani další druhy zvěřiny, které na šlechtické tabule nepochybně patří. Jak nám napovídají další stránky, tak si Schlikové pochutnávali na tetřevích, tetřevích slípkách či jeřábcích, vedle toho ve Filipině výčtu nalezneme část týkající se jeleního a srnčího masa. Samozřejmostí je seznam pokrmů připravovaných z telecího, jehněčího či vepřového masa. V závěrečné části jsou vypsána jídla zadělávaná, dále různé druhy krémů a mléčných pokrmů, pudinků či dalších sladkostí. Celý sešit je uzavřen několika předpisy na sulce a kompoty.

¹⁴¹ Kirschen[!] Kuchen, Karlsbaader Kollatschen[!], Blum Buding[!], Kastanien, Brod[!], Busquett[!] Dorten[!], Zimmet und Englische Waffeln[!].

¹⁴² Mandel und Chocolate[!] Dorte[!]. Případně Chocolate[!] Creme atd.

¹⁴³ Englischer Zwieback.

¹⁴⁴ 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 „caltičky“.

¹⁴⁵ Vzhledem k tomu, že se nejedná o recepty, ale jde pouze o názvy jídel, tak jsem se pro zjednodušení rozhodla v následujícím textu užívat pro označení těchto jídel slovo předpis.

¹⁴⁶ Vedle klasického německého výrazu pro polévku „die Suppe“ v tomto výčtu nalezneme i německé označení pro vývar „die Bouillon“ a také francouzské slovo „potage“ neboli polévka.

¹⁴⁷ Hraběnka používá termín „Indian“ neboli indická slepice. Toto označení vzniklo na základě země původu této drůbeže.

Pokud bychom chtěli hovořit o celkovém počtu hraběnkou vypsanych předpisů, které se nacházejí právě v tomto sešitu, tak dojdeme bezmála k číslu 400.

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. Oproti sešitu předchozímu jsou zde detailně rozděleny předpisy na polévky postní a rozličné. Další odlišností je větší propracovanost třetího sešitu. Hraběnka nezačíná ihned výčtem pokrmů. Úvodní list věnuje nadpisu ve znění: *Register vor verschiedenen Speisen*.¹⁴⁸ Na rozdíl od druhého sešitu jsou stránky vždy děleny na dva sloupce, tudíž se vedle sebe vždy nacházejí dva předpisy, což vede k horší čitelnosti. Nicméně neuspořádanosti je zabráněno tím, že jsou veškeré předpisy jednotlivě očíslovány.

Předpisy a recepty jsou většinou psány v německém jazyce (tento fakt je dán tím, že kuchyňský personál u Schliků mluvil německy), avšak setkáme se zde i s několika recepty ve francouzštině, jediným českým receptem je recept na „Pulírovaný jablkový dort“¹⁴⁹. Francouzské recepty nám pro představu zastupují puding diplomat, moučník zvaný Krásný Ludvík nebo také návod na zavařování švestek ve vinném octu.¹⁵⁰ Jak jsem již říkala, tak ve francouzštině je zaznamenáno také několik menu blíže neurčených hostin, návody na výrobu záležitostí úzce spojených s fungováním domácnosti či výše zmiňovaný návod na tančení gavoty. V kuchařce se nachází i dvojice stránek, které jsou francouzsky nadepsány jako *L'art de Peindre*.¹⁵¹ Hraběnka si zde důkladně zaznamenala postupy malování na látku či plátno. Jedna z kapitol se dokonce věnuje kopírování obrazů.

Většina receptů je opatřena přesným množstvím surovin. V některých případech se setkáme pouze s částečným výčtem ingrediencí. U některých receptů potřebné suroviny zcela chybí. Jedná se většinou o nepřilíš složité pokrmy, u nichž se nejspíše předpokládala znalost postupu i množství potřebných surovin. Pokud se tedy setkáme s receptem s přesně uvedeným váhovým poměrem, tak je použita dolnorakouská soustava měr a vah. Veškeré předpisy jsou psány ručně. Čitelnost jednotlivých receptů se však různí. Tuto okolnost můžeme vysvětlit tím, že se hraběnka psaní receptů věnovala celý život, a proto jsou recepty psané na sklonku

¹⁴⁸ „Seznam různých jídel.“ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz – Rieneck, s. 28.

¹⁴⁹ Na základě tohoto receptu nemůžeme u hraběnky Schlikové uvažovat o výraznějších znalostech v oblasti českého jazyka. A mohu jen souhlasit s Milenou Lenderovou, že čeština tohoto receptu je „ovšem dost chatrná.“ LENDEROVÁ, M. Tabule v paláci Schliků, s. 97.

¹⁵⁰ Pudding ala diplomate, Joli Louis, Reccete pour confir des prunes au vinaigre. U francouzského receptu na švestky zavařované v octu nalezneme v dolní části listu hraběnkou rukou německy dopsané technologické možnosti s receptem související (počet švestek nutných k přípravě apod.), což nám dokládá, že recept byl s největší pravděpodobností vyzkoušen a hraběnka původní francouzské znění receptu v praxi poopravila.

¹⁵¹ „Umění malovat.“ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz – Rieneck, s. 95-96.

jejího života hůře čitelné. Tento argument nám potvrzuje i první strana její kuchařské knihy, která se datuje do období let 1790 - 1843.¹⁵² Zároveň se v kuchařce můžeme setkat s naprosto odlišným druhem písma. Tuto skutečnost můžeme objasnit tím, že některé recepty cirkulovaly mezi hraběnkou a jejími příbuznými, případně známými. Vzhledem k tomu, že většina receptů není datována, tak nemůžeme vyloučit, že s některými se hraběnka setkala již před rokem 1790. Avšak soustavně je podle datace na úvodní stránce spisu začala psát, respektive shromažďovat až po svém sňatku.

Jak jsem již zmínila v úvodu, tak součástí kuchařky je i konvolut volných listů. A právě na těchto listech se vedle receptů nalézají také záznamy několika hostin, kterých se hraběnka nejspíše sama zúčastnila.

Pouze dvě z počtu necelé desítky zaznamenaných hostin máme možnost určit trochu blížeji. Hraběnka si u těchto hostin opět nezaznamenala datum jejich konání, nicméně nám tím, že označila, u koho daná hostina proběhla, umožnila udělat si o chutích daného hostitele trochu širší představu.¹⁵³ První z hostin, respektive obědů proběhla u Clary - Aldringenů.¹⁵⁴ Hostina opět není blíže datována. Zahájena byla předkrmem ve formě rýžové polévky a kaviáru, který byl doplněn o kousky másla a citronu. Následoval druhý studený předkrm. Tentokrát si stolovníci mohli vybrat z masové rolády¹⁵⁵ se zeleninou nebo blíže neurčené paštiky, a taktéž nijak určeného pokrmu z hovězího masa. Prvním hlavním jídlom byl přírodní telecí řízek s houbami a knedlíky. Pečení je pro tento případ pečená slepice a zelené fazolky s krutony. Hostina byla uzavřena kávovým moučnickem a blíže nepopsaným sladkým pečivem.

Další hostina tentokrát proběhla u Rohanů.¹⁵⁶ Pro tento případ byla vybrána jemná slepičí polévka 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

¹⁵² Roku 1790 se hraběnka provdala za Jindřicha Schlika z Bassana a Weisskirchen (1754 - 1806), roku 1843 umírá. Proto předpokládám, že se psaní kuchařky věnovala od svého sňatku až do smrti.

¹⁵³ Bohužel hraběnka si zaznamenala pouze jména dotyčných šlechtických rodin, kde daná hostina probíhala. Pro ucelenější představu nám u zaznamenaných hostin chybí místo konání, důvod sešlosti, případně datum apod.

¹⁵⁴ „Diner bey[!] Clary.“ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, s. 103.

¹⁵⁵ Hraběnka toto jídlo označuje jako Galantine mit kalten Fricasé. V moderních kulinářských spisech nalezneme dvojí vysvětlení slova galantina. Jedná se o jemnou paštiku z mletého masa nebo vykostěné maso z drůbeže či zvěřiny, které je plněno masitou nádivkou, následně uvařené a podávané za studena jako předkrm. Vzhledem k tomu, že za tímto jídlom v hraběncině výčtu jednotlivých chodů hostiny následuje další blíže neurčená paštika, tak pokud tedy budeme předpokládat, že si šlechta potpěla na rozmanitost podávaných chodů, tak bych se v tomto případě přikláníla právě k druhému významu slova galantina, který můžeme zjednodušeně interpretovat jako masovou roládu.

¹⁵⁶ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, s. 50.

a pečené selátko. Hostinu uzavírala zmrzlina, hruškový a jablečný kompot. Pozvaní hosté taktéž okusili sýry a nespécifikované druhy ovoce. Nesmíme podléhat dojmu, že každý účastník hostiny byl povinen sníst každý z daných chodů. Opak je pravdou. Podle etických pravidel nebylo vhodné, aby stolovník jedl z každého chodu. Vybral-li si určité pokrmy, tak z nich většinou pouze ochutnával.¹⁵⁷

Francouzsky zaznamenané hostiny jsou oproti hostinám, respektive večeřím, které jsou psány německy mnohem opulentnější. Jednou z mnoha je např. blíže opět neurčená hostina.¹⁵⁸ Probíhala v klasickém sledu nabízených chodů. Po několika polévkách následoval studený předkrm, kterým bylo studené kuře v rosolu. Mezi hlavními chody patřilo kuřecí soté a la Marengo,¹⁵⁹ obalované skopové kotlety nebo králičí soté s bylinkami. Neopominutelná byla pečeně, kterou představovala telecí ledvina a pečené kuře. Dále zde byly přílohy jako čekankové puky, zelené fazolky po anglicku nebo artyčoky po lyonsku. Moučnickem byly blíže nepopsané dorty.

Za zmínku stojí také večeře určená pro 64 hostů.¹⁶⁰ Při této příležitosti si hosté mohli vybrat z velkého množství nabízených chodů skrývající v sobě rozličné pokrmy, které musely uspokojit i ty nejnáročnější. Začátek proběhl ve formě šesti polévek (např. chlebová, jarní či 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 filetu. Stolovníci mohli tedy okusit filety telecí, hovězí, kuřecí, ale také filety z holoubat nebo poularda. Samozřejmostí byla pečeně, která nabízela opět velkou škálu možností. Jednalo se o pečená kuřata, sluky, poulardy¹⁶¹, pstruhy apod. Hostina dále nabízela celkem šestnáct zeleninových příloh. Hovořit můžeme o celeru zavařeném v madeiře, sázených vejcích s chřestem, čekankových pukách s vývarem, černém kořenu podle mistra kuchaře či o zelí po

¹⁵⁷ LENDEROVÁ, M. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla), s. 54.

¹⁵⁸ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, s. 89.

¹⁵⁹ Díky tomuto předpisu se můžeme částečně pokusit datovat tuto hostinu. Recept na kuře Marengo totiž pochází z Napoleonova tažení v Itálii, kde proběhla v červnu roku 1800 bitva nazvaná podle vesnice Marengo. Napoleonův osobní kuchař dokázal ze skromných zásob narychlo sehnanych po okolí uvařit tak výborné jídlo, že se muselo na císařově stole objevovat pravidelně. Díky dataci této bitvy můžeme předpokládat, že hostina proběhla po roce 1800. Dnes se toto původně skromné jídlo připravuje v nejlepších restauracích po celém světě.

¹⁶⁰ „Diner de 64 couverts.“ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, s. 89 - 91. V doslovném překladu hraběnka tuto příležitost označuje jako večeři pro 64 příborů. Hostina opět není blíže datována, ale vzhledem k velkému počtu hostů můžeme předpokládat, že se jednalo o hostinu k významné události. Nabízí se nám např. svatební hostina nejstarší Filipininy dcery Antonie Josefy, která byla roku 1803 provdána za svého strýce Jana Nepomuka Nostitze. Fakt podporující tuto hypotézu je ten, že se hostina pro 64 hostů nachází v dvojlistu, ve kterém je spolu s ní zapsána jen výše zmíněná hostina, ve které se nachází kuře Marengo, které vzniklo v roce 1800. Proto předpokládám, že obě hostiny proběhly v blízkém časovém horizontu.

¹⁶¹ Vykastrovaná slepice.

bruselsku atd. Mezi více jak dvaceti dezerty nechyběl meruňkový dort, janovský piškot s rumem, griliášky¹⁶², různé druhy želé, krému apod.

V kuchařce je zaznamenáno i několik pokrmů, které mají původ v zahraniční kuchyni. Francouzský původ mají briošky, královská polévka s krutonky, francouzská paštika nebo francouzský krém. Zvýšená popularita anglického jazyka v 19. století je spjata s módním anglofilstvím, které se projevilo i kuchyni. Této módní vlně nejspíše podlehla i sama hraběnka, protože v její kuchařské knize nechybí anglické sušenky, krémy či pudinky a samozřejmostí je recept na pravý biftek.¹⁶³

V hraběčiných záznamech nalezneme i recepty, které dosvědčují Filipininu účast v charitě. Jmenovitě jde o recept na tzv. rumfordskou polévku pro 50 osob.¹⁶⁴ Tato polévka získala jméno podle amerického přírodovědce a filosofa Benjamina Rumforda (1753 - 1814), který se věnoval právě dobročinnosti.¹⁶⁵ Jednalo se o velmi výživnou polévku, která byla připravována z levných a běžně dostupných surovin. Svou polévku původně vařil z krve, kostí a dalších lacinějších surovin. „*Neníť žádného potravního prostředku, který by byl při stejných, ano i vyšších útratách tak vydatný, živný a silný, jakožto polívka.*“¹⁶⁶ Hraběčin předpis na tuto polévku se trochu liší od prvotní předlohy. Je opatřen výčtem potřebných surovin a jejich přesným množstvím. Obsahuje hrách, kroupy, brambory a místo původně používané krve nebo kostí je doporučeno hovězí, případně vepřové maso. Vedle těchto ingrediencí zde figuruje nezbytná cibule a česnek. Jako koření je v receptu doporučena sůl, pepř 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., tak 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“¹⁶⁷.

Díky hraběčiným záznamům se můžeme přesvědčit o tom, že šlechta postupně v 19. století začíná snídat. Jak víme, šlechta byla do té doby přesvědčena o škodlivosti tří denních jídel, která byla běžná u pracujících tříd.¹⁶⁸ Tím, že šlechtické stravovací návyky byly

¹⁶² Drobné ořechové cukroví.

¹⁶³ Rezept zu[!] einem[!] echten Beefsteak. Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, s. 80.

¹⁶⁴ Vorschrift zur Rumforder Suppe für 50 Personen, die Gabe zu 2 nied. oestereicher Seideln[!]. Tamtéž, s. 70 - 71.

¹⁶⁵ Z jeho popudu se ve válkami zbitáčené napoleonské Evropě začala veřejně vařit a obyvatelstvu zdarma rozdávat právě tato hustá výživná polévka.

¹⁶⁶ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*. Přerov, 2000, s. 89. ISBN 80-902918-0-5.

¹⁶⁷ LENDEROVÁ, M. *Tabule v paláci Schliků*, s. 98.

¹⁶⁸ LENDEROVÁ, Milena - PLŠKOVÁ, Jarmila. *Krátká cesta životem a Evropou*, s. 46.

omezeny pouze na dvě jídla denně, nepočítaje pravidelný ranní šálek kávy či čokolády, se šlechta diferencovala právě od nižších společenských vrstev. V kuchařce nalezneme záznamy o dvou snídaních. Obě dokládají celkovou rozmanitost schlikovské kuchyně, nicméně v současnosti by se hostitel neseťkal mezi strážníky u některých pokrmů během snídaně podávaných s úspěchem. Obě snídaně se shodují v použití vajec a brambor. První ze snídaní obsahuje ementál, čerstvá vejce, vaječnou omeletu se sekaným masem, dále pak bramborový šmorn¹⁶⁹ či 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 či kapounovi podávaných za studena.¹⁷⁰ 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.¹⁷¹

Na základě hraběčniných zápisků můžeme dokonce sledovat i stravování během všedních dnů. Hraběnka nám zanechala sice pouze jedno menu všedního dne, nadepsané jako *mercredi*¹⁷², díky němu však můžeme opět hovořit o vybranosti schlikovské kuchyně. Pro bližší představu bych uvedla, že na pořadu dne byly tentokrát celkem čtyři předkrmy (westfálská šunka s ruským kaviárem, paštičky z koroptví, sumec po holandsku a v neposlední řadě také hovězí filé se zeleninou), následovala tři hlavní jídla (soté z kapouna, filátka z kůzlete, květák se smetanou), jedna pečeně v podobě pečeného bažanta se salátem. Chybět samozřejmě nemohly oblíbené deserty, jimiž pro tento den byly čokoládový krém, koláč z listového těsta, míchaný kompot či zmrzlina s ovocem.¹⁷³

VI. 1 Masitá jídla

Vedle podstatného množství receptů na sladká jídla nalezneme v kuchařce i velké množství předpisů, které se čistě týkají úpravy masa samotného, případně v daných předpisech maso figuruje jako hlavní součást. K nejoblíbenějším druhům mas patřilo maso hovězí, kterému hraběnka věnovala samostatnou kapitolu. Bývalo pravidelnou součástí oběda, kdy zastupovalo po polévce hlavní chod. Vedle již výše zmiňovaného receptu na pravý anglický biftek je v kuchařce vypsáno přes 30 předpisů spojených s hovězím masem.

¹⁶⁹ Trhanec, smaženec.

¹⁷⁰ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, s. 50.

¹⁷¹ Tamtéž, s. 51. Nejspíše se bude jednat o drozdy či vrabce.

¹⁷² Středa.

¹⁷³ Kuch. kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz – Rieneck, s. 105.

Příkladem může být grilované hovězí nebo hovězí na víně.¹⁷⁴ Taktéž se můžeme setkat s hovězím masem, které je doplněné o různé druhy omáček jako mandlová či sardelová. Pro doplnění bych uvedla, že tehdejší omáčky neměly stejný charakter jako omáčky dnešní. Omáčka se měla s masem vzájemně doplňovat, případně vylepšit jeho chuť. Vařily se pouze v malém množství a sloužily pouze k přelití masa.¹⁷⁵ Velmi oblíbené se zdají být řízky právě z hovězího masa, protože zde najdeme 10 různých způsobů na jejich přípravu, např. se sardelemi, majonézou, žampiony nebo makarony.¹⁷⁶ V dalším výčtu masových předpisů se hraběnka věnuje masu telecímu, jehněčímu a vepřovému. Telecí maso se nepoužívalo pouze k přípravě řízků nebo přírodních telecích plátků (tato úprava nebyla příliš obvyklá), ale velmi často se v receptech objevuje použití telecí hlavy, hrudi nebo kýty. Hraběnka si ve své kuchařce zaznamenala předpis na telecí hrud' v omáčce z kaparů¹⁷⁷, nadívanou telecí hrud'¹⁷⁸ nebo telecí hlavu na způsob frikasé.¹⁷⁹ Vepřové maso nám zastupuje kupř. předpis na kotlety na roštu, případně kotlety po anglicku s omáčkou Roberth.¹⁸⁰ Recept týkající se jehněčího masa je označen jako jehněčí epigram.¹⁸¹

Neopominutelný význam měla v kuchyni drůbež. Drůbež byla považována za zdraví prospěšnou, výživnou a dietní stravu. Mezi zmiňovanou skupinu řadíme kuřata, slepice, kapouny, husy, kachny, kohouty, krůty a krocany. Nejčastěji vyhledávaná se zdají být kuřata. Ta se společně se slepicemi podávala k obědu i k večeři. Hraběnka se vesměs zmiňuje o kuřatech pečených, grilovaných nebo vařených. V některých případech byla kuřata rozsekána a následně použita pro přípravu paštik. Někdy je kuřecí maso doplněné o omáčku, jindy se vedle masa vyskytují žampiony, sardele, makarony a podobně. Slepice oproti 17. století ustoupily do pozadí,¹⁸² ale jak nám dokazuje právě hraběnčin záznam o večeři u Clary - Aldringenů, kde je jedním z podávaných chodů právě pečená slepice, tak stále figurují mezi oblíbenými jídly. V 17. století vrcholila a ještě na počátku 18. století trvala obliba kapounů. Mohli se péct nebo vařit stejně jako kuřata.¹⁸³ Filipina nám předkládá necelé tři desítky

¹⁷⁴ Grilliert Rindfleisch, Rindfleisch auf Wein.

¹⁷⁵ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 39.

¹⁷⁶ Jako příklad bych uvedla Boefstük[!]ala Minutt mit Sardln[!] či Boefstük[!] auf English mit Sos Roberth.

¹⁷⁷ Kalbsbrust in Kapari Sauce.

¹⁷⁸ Gefüllte Kalbsbrust.

¹⁷⁹ Kalbskopf ala Fricasé. Frikasé (franc.) je v obecné rovině bílé maso (telecí, jehněčí, případně kuřecí), v našem případě hraběnka zvolila telecí hlavu, mírně dušené na cibuli s kořením, potom osmažené na másle a zapečené v bílé nakyslé smetanové omáčce se žampiony a zeleninou.

¹⁸⁰ Schwein auf der Rost. Schwein Cottlet[!] mit Sos Roberth. Opět se jedná pouze o předpisy, tudíž nejsme schopni říci, jaké ingredience se při přípravě „omáčky Roberth“ používaly.

¹⁸¹ Epigram von Lammfleisch. Jde o ozdobně vykrajované tvary z předem uvařeného, rozsekaného a následně slisovaného jehněčího masa, které je poté obalováno na způsob řízků.

¹⁸² BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 44.

¹⁸³ Tamtéž, s. 44.

předpisů, v nichž figuruje právě kapoun. Jedná se kapouna v pomerančové omáčce, kapouna s rýží či o kapouna v bešamelu.¹⁸⁴ Také zde najdeme výpis předpisů, které se týkají hus, kachen či holoubat. Úpravy tkvěly v nadívání této drůbeže, dále se opět objevují ve spojení s omáčkami (např. žampionová omáčka podávaná k husím filetům) jako doplňky k tomuto masu, můžeme se dále setkat s pečenou kachnou, husou, eventuelně 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 či krůtí galantinou.¹⁸⁵ Na základě porovnání jednotlivých předpisů týkajících se drůbeže jsem došla k závěru, že velké oblibě se těšilo zpracování drůbežního 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.¹⁸⁶ Častému zpracování masa se dostávalo i při přípravě ragú. Jednalo se o zpracované zbytky od oběda, které byly právě přetvořeny v ragú a následně podávané jako jídlo večerní.

Nedílnou součástí masových pokrmů je i zvěřina. Ta byla po staletí výlučnou záležitostí panské společnosti, jež vlastnila pozemky a honitbu. V průběhu 19. století se její spotřeba „demokratizovala“ ruku v ruce s tím, jak měšťanstvo nabývalo na blahobytu a významu.¹⁸⁷ Hraběncin kuchařský spis spojení zvěřiny a panské kuchyně jen potvrzuje.¹⁸⁸ Nalezeme zde recepty z jeleního, případně srnčího masa. Víme, že jelení maso se nakládalo do sudů společně se solí a jalovcem a až následně se dále zpracovávalo. Srnčí maso nám zastupují srnčí kotlety na grilu a opět tu máme několik omáček k tomuto masu. Ve spojení s jelením a srnčím masem hraběnka uvádí dále předpisy na maso skopové a objevují se zde i dva předpisy, v nichž je hlavní surovinou kolouch.¹⁸⁹ U skopového masa se jedná např. o nádivku ze skopového masa v omáčce „Clas“¹⁹⁰ a z koloucha se hraběncině kuchyni připravovaly karbanátky.¹⁹¹

¹⁸⁴ Kapaun in Orangen Sauce, Kapaun mit Reis, Kapauner[!] in Bechamel.

¹⁸⁵ Indian Filett[!] mit Schampion[!] Sos, Gebrantes[!] Indianfleisch, Galantine von Indian.

¹⁸⁶ V kuchařce se setkáme např. s husí sekanou Gans fashirt[!], kachní sekanou Enten fashirt[!].

¹⁸⁷ DVOŘÁKOVÁ-JANŮV, V. *Lidé a jídlo*, s. 86.

¹⁸⁸ Josef Hrdlička ve své práci na základě srovnávání kuchyňských účtů z období 1550-1650 došel k závěru, že zvěřina se konzumovala především k večeřím, během oběda si šlechta na zvěřině pochutnávala zřídkakdy. HRDLIČKA, J. *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 195.

¹⁸⁹ Kolouch je v kuchařce označen jako „das Kalb“ – v překladu by se mohlo jednat, jak o koloucha, tak o tele. Nicméně, tento termín je uváděn na stejné stránce jako jelení a srnčí maso, což mě přivádí k závěru, že v tomto případě jde skutečně o koloucha. Dalším důvodem podporující tento fakt je ta skutečnost, že hraběnka se telecímu masu věnovala na předchozích stránkách.

¹⁹⁰ Fulle[!] von Schöpsenfleisch in Clas Sauce. Složení omáčky opět nelze blíže určit.

¹⁹¹ Kalbs Carbonaden[!] au der Croute[?].

Nejrozšířenější ze zvěřiny byli obvykle zajíci. Hraběnčina kuchařka obsahuje sedm receptů na zajíce. Již po několikáté se setkáváme s omáčkami, tentokrát se jedná o hnědou, případně citronovou omáčku. Další variantou je zaječí paštika nebo velmi netradiční zaječí pudink.¹⁹² Hraběnka samozřejmě neopomněla ani divoké ptactvo. Samozřejmostí je výčet předpisů za použití koroptví a bažantů jako je bažantí paštika¹⁹³ nebo koroptev s estragonovou omáčkou.¹⁹⁴ Do této skupiny řadíme i jeřábka, který na schlikovský stůl přicházel např. doplněn o omáčku z lanýžů.¹⁹⁵ Společně s tímto divokým ptactvem se v kuchařce nachází recepty na pečeného tetřeva, případně tetřeví slípku atd. Z drobného ptactva jsou zmíněni pouze vrabci, kteří jsou vedeni ve společném odstavci s bažanty, koroptvemi a holuby. Nicméně krom onoho „nadpisu“, ve kterém zmiňování vrabci figurují, se v kuchařce nenachází již další záznam, který by skutečně použití vrabců ve schlikovské kuchyni dokládal.

VI. 2 Zeleninová jídla

Zeleninová jídla jsou v kuchařce označována jako zelené pokrmy¹⁹⁶ a hraběnka nám jich nabízí více než 60. I když se jedná nepochybně o zdravou složku stravy, nepropadněme pokušení interpretovat tuto skutečnost jako ohlas osvícenských vegetariánských doktrín, nanejvýš knih J. J. Rousseaua, tak oblíbeného v prostředí šlechty,¹⁹⁷ protože převážnou většinu jídel v kuchařce tvoří výčet jídel masových, ať už se jedná o masové polévky, paštiky, rosoly nebo o pečeně apod.

I přesto, že větší část kuchařky je věnována masovým jídlům, tak jídla zeleninová v ní mají také neopomenutelný význam. Jsou totiž důležitou složkou postní stravy. Jak tvrdí Montanari Massimo, „tak 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 2. pol. 18. století - pozn. autora] hlásali noví filosofové odříkání.“¹⁹⁸ Základem při přípravě zeleniny bylo máslo¹⁹⁹ a cukr. Máslo se rozpustilo, přidal se cukr, jenž se zkaramelizoval, a do uvedeného

¹⁹² Hasen Pastete, Hasen Buding[!].

¹⁹³ Fasan ala Pastete.

¹⁹⁴ Rebhuhn mit Estragon Sauce.

¹⁹⁵ Hasselhühner mit Trüffel Sauce.

¹⁹⁶ Grüne Speissen[!].

¹⁹⁷ LENDEROVÁ, M. Tabule v paláci Schliků, s. 97.

¹⁹⁸ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 149.

¹⁹⁹ Máslo bylo povoleno jako postní jídlo až roku 1365 na koncilu v Angers. Od té doby bylo stále populárnější alternativou oleje v době půstu. MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 115.

základu se teprve přidávala očištěná, nakrájená zelenina, podlévaná hovězím vývarem.²⁰⁰ Samozřejmě, že nemůžeme říci, že všechny druhy zeleniny se připravovaly stejným způsobem. Zvláště při přípravě postního zeleninového pokrmu by hovězí vývar pro podlití zeleniny nebyl zrovna ideální volbou. Nicméně výše zmíněný způsob úpravy zeleniny nám naznačuje, že při jejím použití docházelo většinou k tepelnému zpracování. Studené zeleninové saláty nebyly v 19. století samozřejmostí. Občas se s nimi můžeme setkat ve formě přílohy k masu při letní šlechtické večeři. V hraběčtině výčtu jednotlivých pokrmů se tedy nachází přes 60 zeleninových jídel. Přesto musím upozornit na fakt, že v některých případech nejde o jídla čistě zeleninová, ale součástí pokrmu je i maso. Současně se také mezi nimi nachází např. i pokrmy z luštěnin (fazole, hrách, čočka).

Nejoblíbenější zeleninou v českých zemích bylo odedávna zelí: v horách je jídali denně, pěstovalo se téměř na každé vsi.²⁰¹ Vedle toho se velké popularitě těšila též kapusta. Vzhledem k tomu, že se mnohokrát v zeleninových jídlech, se kterými nás hraběnka Schliková seznámila, vyskytuje právě zelí nebo kapusta, tak nám kuchařka jejich popularitu de facto potvrzuje. Zelí se v předpisech objevuje pokaždé ve spojení s masem. Jedná se o zelí s vepřovými, případně jehněčími kotletami apod. Stejnou pozici zaujímá i kapusta a stejně tak jako zelí slouží jako doplněk k masu.

Během 18. století se brambory stávají velmi vyhledávanou surovinou. 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.²⁰² Podle Františka Kutnara je jejich rostoucí obliba souhrou několika faktorů. Vedle jejich nenáročnosti během pěstování, tak k jejich oblíbě dopomohly i hladové roky 1770 - 1772.²⁰³ Popularitu brambor a výše zmiňovaného zelí nám potvrzují i lidové říkanky: „*Zemňáky a zelé, živobyť celé*“.²⁰⁴ Trend obliby brambor můžeme sledovat taktéž v hraběčtině kuchaře.²⁰⁵ Brambory jsou uváděny jako samostatné jídlo nebo slouží jako příloha. Netradičním předpisem za použití brambor je bramborové pyré s kyselým zelím a strouhanými šneky.²⁰⁶ Velké pozornosti se ve schlikovské

²⁰⁰ DVORÁKOVÁ-JANŮ, V. *Lidé a jídlo*, s. 85.

²⁰¹ DVORÁKOVÁ-JANŮ, V. *Lidé a jídlo*, s. 48.

²⁰² Původně byly brambory záležitostí panské kuchyně. KUTNAR, František. *Malé dějiny brambor*. 2. vydání. Pelhřimov, 2005, s. 19. ISBN 80-86559-30-0.

²⁰³ Tamtéž, s. 21-34.

²⁰⁴ ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. 2. vydání. Rožnov pod Radhoštěm, 1997, s. 70. ISBN 80-86052-06-0.

²⁰⁵ Zajímavostí je, že na schlikovských panstvích se brambory nevyužívaly pouze v kuchyni. Je známo, že ředitel kopidlinského panství, Ignác Böhm, pálil z brambor kořalku. Ke svému návodu, jak je možno z brambor připravit „velmi dobrou pálenku“, zaslanému r. 1791 Vlastenecko-hospodářské společnosti, přiložil i její vzorek, aby znalci vyzkoušeli její pravost a kvalitu. KUTNAR, František. *Malé dějiny brambor*, s. 49.

²⁰⁶ Erdäpfel Püree mit Sauerkraut und geriebennen[!] Schnecken.

kuchyni těšil také květák neboli karfiol. Schlikové mohli okusit pečený květák či květák s omáčkou „Blanch“.²⁰⁷ Květák se využíval i ve spojení s masem, nejčastěji s telecím.²⁰⁸ Ve Filipině kuchařce jsem se však s touto alternativou nesešla. Vedle těchto tří nejčastějších druhů zeleniny se v hraběčině domě pracovalo dále s chřestem, se špenátem, s okurkami, ale také s řepou nebo artyčoky. Chřest a artyčoky nejsou typickou zeleninou kuchyní střední Evropy. Setkáváme se s nimi ve Francii či jižnějších kuchyních. Hraběnka nám však nabízí několik pokrmů, v nichž tyto suroviny figurují. Opět se nabízí čistě zeleninové, ale i o maso doplněné varianty. V prvním případě jde pórek s bešamelem²⁰⁹ a masitou variantu nám představují artyčoky s pečeným holubem.²¹⁰ Tato zelenina taktéž figuruje v několikaletých menu zaznamenaných hostin. Nesmíme zapomenout ani na řepu, kterou hraběnka nejčastěji uvádí ve spojení s jehněčím masem. Setkáme se však i s dalšími úpravami této zeleniny. Jmenovat můžeme např. řepné pyré.²¹¹

Vedle výše zmiňovaných druhů zeleniny se v hraběčině kuchyni pracovalo také s čekankou, mrkví, celerem či kedlubnami. Jak jsem poznamenala výše, tak Filipina mezi jídla zeleninová zařadila i pokrmy luštěninové. Kupř. fazolové, případně čočkové pyré,²¹² ale také zelený hrášek s pečenou slepicí.²¹³

Jak je vidět, tak schlikovská kuchyně byla velmi bohatá a především rozmanitá při používání zeleniny. Neomezovala se pouze na úpravu tradičních druhů zeleniny, na základě použití artyčoků či chřestu je zřejmé, že byla přístupná i pro v současnosti méně používané druhy zeleniny.

VI. 3 Postní jídla

Skladba jídelníčku nebyla ovlivňována pouze momentální chutí, roční dobou či radami lékařů, ale velkým dílem k tomu přispívala i katolická církev. Křesťanská společnost se podle církevních nařízení musela přibližně na 140 – 160 dní v roce masa vzdát. Zpočátku tuto formu odříkávání provozovali především poustevníci a kněží. Později se tento „model“ rozšířil na celou společnost, byl posílen a usměrněn předpisy církevních autorit, které půst nařizovaly po určité dny v týdnu (zvláště ve středu a v pátek, později jen v pátek) a pro určité dny nebo

²⁰⁷ Karfiol gebaken[!], Karfiol mit Sauce Blanch. Opět se jedná o předpisy, proto omáčku nelze blíže určit.

²⁰⁸ BERANOVÁ, M. *Tradiční české kuchařky*, s. 51.

²⁰⁹ Lauch mit Beschamel.

²¹⁰ Artischoken[!] mit gebraten Taube.

²¹¹ Püree von Rübe.

²¹² Püree von Fisolen oder Linsen.

²¹³ Grüne Erbsen mit Huhnbraten.

období v roce: v předvečery svátků, o velkých a malých půstech.²¹⁴ Důvodů k dodržování půstu bylo podle představ katolické církve hned několik. Jak uvádí ve své práci Josef Hrdlička, tak nejdůležitější příčinou bylo odčinění lidských hříchů a „nezřízené žádosti“.²¹⁵ Dodržováním půstu se také mělo předcházet různým nemocím, měl oddálit přílišnou zálibu v jídle a pití. Pozitivně nepůsobil pouze na fyzickou stránku lidského těla, ale současně se dodržováním půstu měl člověk očistit a tím snáze připravit svou duši k přijetí svátosti.

Jak vidíme, tak postní jídla byla tedy velice důležitou součástí křesťanské kuchyně. A v hraběčtině kuchařce nalezneme velké množství pokrmů, spojených právě s touto křesťanskou tradicí.²¹⁶ Pokud bychom chtěli rozebírat náboženskou otázku v 19. století, tak se podle Mileny Lenderové „šlechtická žena stává strážkyní aristokratických tradic, což je zřejmé nejen v lpění na francouzštině coby prostředku komunikace, ale i na její hluboké zbožnosti, jíž čelí sekularizaci společnosti.“²¹⁷ Podle Alaina Corbina, francouzského historika mentalit, se v sekularizujícím se 19. století ženy stávají „strážkyněmi víry“.²¹⁸

Maso bylo tedy nahrazováno luštěninami, sýry, vejci, zeleninou nebo rybami, ale také vodními ptáky, jakými byly např. lysky či potápky.²¹⁹ Mezi zeleninou přední místo zaujímají brambory, které se již v 18. století staly populární alternativou k obilovinám. Používání těchto „bílých lanýžů“²²⁰ bylo ve schlikovské kuchyni více než četné. Najdeme zde recepty na bramborové pyré, které se používalo jako příloha k dalším jídlům, dále bramborové placky, šišky, pečené brambory či bramborové suflé apod. Jak jsem již zmiňovala výše, tak si Schlikové pochutnávali na bramborách i během snídaně. Další nepřeborné množství postních variací umožňovalo hraběčtině kuchyni více jak 60 předpisů na zeleninová jídla (recept na kapustu s rýží,²²¹ květák se sýrovým krémem atd.²²²). Dále mezi zeleninovými jídlými figurují různé úpravy jídel spojené s chřestem, špenátem, zelím, artyčoky atd. Zpestřením postní stravy byly také luštěniny, o kterých jsem se již zmiňovala v podkapitole věnované zeleninovým jídlům.

²¹⁴ MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 79. Kromě velikonočního půstu byly ještě tři „menší“ půsty, jejichž trvání se řídilo místními zvyklostmi.

²¹⁵ HRDLIČKA, J. *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 183.

²¹⁶ Ráda bych upozornila, že při dodržování půstu nejde pouze o přísný zákaz konzumace masa, ale jedná se i o to, že v době půstu má jíst člověk také střídavě. „Hlavním chodem měl být ranější oběd. Aby se důvody postu naplnily, nesměl se po jeho skončení strážník opět přejídat.“ HRDLIČKA, J. *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 184.

²¹⁷ LENDEROVÁ, M. *Tabule v paláci Schliků*, s. 100.

²¹⁸ Cit. dle LENDEROVÁ, M. *Tabule v paláci Schliků-dny sváteční i postní*, s. 100.

²¹⁹ O významu ryb v postní stravě dále MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 80-83.

²²⁰ Toto pojmenování převzato z MONTANARI, M. *Hlad a hojnost*, s. 136.

²²¹ Kohl mit Reis in Ofen.

²²² Karfiol mit Creme in Käse.

Hraběnka se ve svém kuchařském spise věnovala i výčtu polévek, které byly určeny speciálně pro období půstu. Mezi 23 předpisy na postní polévky se setkáme např. s chřestovou, olivovou nebo rybí polévkou, která je připravena speciálně z vyzy.²²³ Další rybí polévku nám zastupuje štičí polévka s rýží.²²⁴ Součástí postní stravy byly také různé druhy mušlí či šneků. V hraběncině kuchaře se setkáme s několika recepty a předpisy za použití šneků, případně mušlí. Vcelku široký výběr nám zastupují pečené mušle, šneci se zeleninou atd.²²⁵ Nemůžeme opomenout ani ústřice. V kuchaře se nachází pouze jeden předpis za použití ústřic, nicméně i tento záznam dokazuje jejich stálou přítomnost na šlechtické tabuli i v 19. století.²²⁶

Jak jsem již uváděla, tak 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 na panství Kopidlno - Staré Hrady, tak na panství Veliš - Vokšice.²²⁷ Jmenovitě se jedná o sladkovodního kapra, pstruha, štika, sumce atd. Přes výše zmíněné je zřejmé, že ryby se používaly jak do polévek, tak zastupovaly i hlavní chod. Většinou se jedná o různé rybí kotlety, případně filety, jako např. kapří kotlety s žampiony, případně štičí kotlety s chřestem.²²⁸ Další možností postních dnů mohl být kapr s bešamelem připravovaný v peci či štičí roláda.²²⁹ Vedle pečení, vaření a smažení se také ryby udily. V našem případě se jedná o recept na uzeného kapra.²³⁰ Hraběnka tento recept dokonce doplnila i o marinádu, v níž má kapr nejméně dva dny ležet. Na schlikovském stole se čas od času objevila i uzená treska.²³¹ Ryby mořské jsou zastoupeny vyzou, lososem, timbalou atd.

Dalším sugorátem masa v postních dnech byly vejce. Schlikové si mohli vybírat celkem mezi 34 vaječnými jídly (Eyerspeisen). Ráda bych zdůraznila, že všechna tato jídla nemohla být využita v době půstu, protože se opět setkáváme, jak s vaječnými jídly, která jsou doplněna o zeleninu, ale v několika případech se jedná o vaječná jídla, jejichž hlavní úlohu zde hraje maso. Na hraběncině stole se tak mohla objevit klasická vaječná omeleta, ale i

²²³ Suppe von Spargel, Oliven Suppe, Suppe von Hausen,

²²⁴ Gestoßene[!] Suppe von Hecht mit Reis.

²²⁵ Gebackene Muscheln, Schnecken mit Gemüse,

²²⁶ Hraběnka si zaznamenala předpis na Austern ala Finansen. Bohužel opět se jedná pouze o předpis, nikoli o úplný recept s použitými surovinami, tudíž nemůžeme dané jídlo blíže specifikovat.

²²⁷ LENDEROVÁ, M. Tabule v paláci Schliků, s. 101.

²²⁸ Cottlet[!] von Karpfen mit Schampion[!], Cottlet[!] von Hecht mit Spargl. Rybí kotletou se rozumí rybí porce ve tvaru podkovy včetně kostí a kůže. Nicméně jde o to, že tento předpis nám ukazuje, že nejde o úpravu celé ryby, ale pouze určité části.

²²⁹ Karpfen mit Beschamel in Ofen, Rolath[!] von Hecht.

²³⁰ Karpfen zu Räuchen.

²³¹ Stockfish.

omeleta špenátová, ale také vejce v bešamelu či vejce na způsob krému.²³² Schlikové si pochutnávali i na sázených nebo nadívaných vejcích.²³³ Pro doplnění bych uvedla i jeden příklad masového vaječného jídla, kterým je vaječný omeleta se sekaným masem.²³⁴

²³² Eyer[!] Amollet[!], Spinat Amollet[!], Eyer[!] in Beschamel, Eyer[!] ala Creme.

²³³ Ochsenaugen oder gefilte Eyer[!].

²³⁴ Eyer[!] Amollet[!] mit Haché.

VII. Edice některých kuchařských receptů

Rozhodla jsem se editovat celkem dvanáct německy a jeden francouzsky zaznamenaný recept. Svou pozornost věnuji také jedinému českému receptu. Při výběru editovaných receptů jsem byla limitována především počtem hraběnkou uchovaných receptů. Dalším činitelem byla skladba zaznamenaných receptů. Z předchozích kapitol je zřejmé, že kuchařka je z větší části složena z předpisů, tj. z pouhého výčtu názvů jednotlivých pokrmů ve schlikovské kuchyni připravovaných. Mezi uchovanými úplnými recepty s uvedeným váhovým poměrem surovin a pracovním postupem zaujímají dominantní postavení především jídla sladkého charakteru. Přes výše zmíněné důvody edice obsahuje především sladká jídla. Při výběru ostatních receptů jsem se řídila jejich významem, případně pro mě byla stěžejní určitá zajímavost, která ovlivnila jejich přítomnost v hraběncině kuchaře.

Paleograficky nejsou texty příliš obtížné. Hraběncino písmo je úhledné a dobře čitelné. Občasné problémy nastávají v případě rozpitého inkoustu, případně kvůli porušení celistvosti či chátrání papíru. Občasný výskyt hůře čitelných receptů bych připisovala době jejich vzniku. V předešlých kapitolách jsem několikrát hovořila o tom, že recepty nejsou žádným způsobem datovány, nicméně předpokládám, že některé ze špatně čitelných návodů, psala hraběnka již v pokročilém věku. Francouzské recepty jsou psány latinkou, u německých receptů musíme pracovat s kurentem.

V editovaných receptech jsem se rozhodla zachovat text v původní jazykové i pravopisné podobě. Podoba francouzštiny ani němčiny nebyla kodifikována, proto upozorňuji na případné chyby a odchylky pomocí značky „[!]“. Nečitelná místa a eventuelní nejasnosti jsou označena „[?]“. Případná zdvojená písmena, pro která hraběnka využívá vodorovné čárky nad zdvojeným písmenem, určuji pomocí znaku „[,zdvojené písmeno“!]“. Pro další zásahy do textu je využito hranatých závorek „[]“. Taktéž v textu zachovávám podtrhávání některých výrazů. Z důvodu autentičnosti jsem se zároveň rozhodla respektovat i neexistenci interpunkce v některých receptech.

Všechny editované recepty jsou přeložené do moderní češtiny. Přičemž k mluvnickým chybám a odchylkám nebylo v české verzi přihlédnuto. Formálně je edice uspořádaná způsobem, kdy je nejprve napsán německý, případně francouzský recept a následuje jeho příslušný překlad. Jednotlivé recepty jsou řazeny v pořadí, které respektuje jejich posloupnost v kuchaře. Součástí edice je také vysvětlující a odkazující poznámek, které se nacházejí vždy pod čarou.

Blum Buding[!] o. englischer Kuchen.

Ein F Mehl 1 F gestossenen[!] weisen[!] Zucker[!] 1 F frische Butter 6 ganze Eyer[!] und 6 Dötter[!] 1 F gut gewaschene Rosinen, einige Stückchen Zitronen oder Orangen, wenn alles das gut unter einander gerührt ist, so komt[„m“!] es in ein blechenes[!] Cahseroll[!] ²³⁵ und wird im Ofen gebacken. Der Ofen darf nicht gar zu heiß seyn[!], es ist daher gut, wenn man den Kuchen in Ofen auskühlen läßt[!]. Dieser Kuchen kann lange aufbewahrt werden und darf nicht eher bis selben 2 Tage alt ist, aufgeschnitten werden.

Švestkový puding nebo anglický koláč.

1 libra mouky, 1 libra tlučeného bílého cukru, 1 libra čerstvého másla, 6 celých vajec a 6 žloutků, 1 libra dobře vypraných rozinek, několik kousků citrónu nebo pomeranče, když je to vše dobře promícháno, pak to přijde do plechového kastrolu a peče se v peci. Pec nesmí být příliš horká, je proto dobré, když se koláč nechá vychladnout v peci. Tento koláč může být dlouho uchováván a nesmí být krájen dříve, než bude 2 dny starý.

Busquett[!] Kollattschen[!].

Man nehme 10 Loth fein gestossenen[!] Zucker, 4 Loth Mehl von 6 Eyer[!] = Weis Schnee; wenn um dieser Schnee recht fest geschlagen ist, so gebe man 3 Dotter und den Zucker hinein, und rühre es recht unter einander, dann gebe man das Mehl und rühre es leicht zu[!] samen[„m“!]; und kann man Busquetten[!] Kollattschen[!] daraus machen mit oder ohne Weichsel. Gibt man sie aber auf Oplaten ²³⁶, so muss man sie recht mit feinem Zucker bestauben und in die Röhre oder Ofen der aber nicht zu heiß seyn[!] darf, backen lassen, bis sie recht ausroken[?] ²³⁷.

Biskvitové koláčky.

Vezmeme 10 lotů jemně tlučeného cukru, 4 loty mouky, z 6 vaječných bílků sníh, když je tento sníh skutečně pevně našlehán, tak dovnitř přidáme 3 žloutky a ten jemný cukr a vše pořádně promícháme, pak přidáme mouku a lehce dohromady promícháme a můžeme z toho dělat biskvitové koláčky s nebo bez višně. Pokud je ale dáváme na oplatky [Míněny nejspíše

²³⁵ Nejspíše se bude jednat o kastrol, případně určitou formu na pečení.

²³⁶ Hraběnka zřejmě myslela „Oblaten“ – oplatka (v našem případě toto slovo zastupuje připravované koláčky).

²³⁷ Slovo je velice špatně čitelné, částečně přepisované. Ale je zřejmé, že se týká finální fáze pečení.

ony koláčky], tak je musíme řádně posypat jemným cukrem a nechat je upéct v troubě nebo v peci, která ale nesmí být příliš horká, dokud [?].

Brod[!] Dorten[!], s. 4

Man nimt[„m“!] Eyschwer²³⁸ Zucker, 4 Eyschwer fein gestossenes[!] Brod[!], etwas gestossenen[!] Zimmet[!]²³⁹, dann von 6 Eyer[!] = Weis Schnee und 10 Dotter; wenn dieser Schnee recht fest geschlagen ist, so gibt man die 10 Dotter und den fein gestossenen[!] Zucker hinein, und rührt es recht unter einander dann gibt man das Brod[!] und das Gewürtz[!] hinein und rühre es langsam unter einander, gebe es dann in die Kapsel oder in eine Form und lasse es langsam backen.

Chlebový dort.

Vezmeme cukr vážící jako jedno vejce, jemně natlučený chleba vážící jako 4 vejce, trochu tlučené skořice, potom z 6 vaječných bílků sníh a 10 žloutků, když je tento sníh řádně ušlehaný, tak do něj přidáme těch 10 žloutků a jemně natlučený cukr, a vše řádně promícháme, pak se přidá chleba a koření a pomalu se promíchá, pak se to dá do „kapsle“ nebo do jiné formy a nechá se to pomalu péci

Englischer Zwieback.

Man nehme ½ F Mandeln, diest[!] wird mit 3 Eyerklar[!] gestossen[!] ¾ F Zucker ¾ F Butter letztere zerlassen nicht aber heiß werden lassen, alles dieses zusammen[!] in einem Kessel dazu nach und noch 10 ganze Eyer geschlagen, und ¼ Stunde rühre man es gut ab; eine Kleine[!] Kassentasse voll Rum, die Schale von einer Lemony[!], nach diesen rühre man ¾ F Mehl hinein, macht von Papier ein fingerhohs[!] Kapsel, wo man diese Masse 3 Messerrucken[!] dick aufstreicht, dann wird es gebacken und wenn es aus der Röhre komt[!], schneide daraus beliebige Stückchen, dann nehme man ein Marillen = Marmalat[!], gebe darein ½ Tasse Rum und bestreiche es damit, dann schlage man von 6 Eyerklar[!] einen Schnee, gebe darein 12 Loth Zucker, dann mit diesen Schnee gebestreichen, auf ein Blech gesetzt, auf jedes Stück 3 kleinen Rosinen und mit Zucker bestäubt, so läßt[!] man ab langsam braunlich[!] backen.

²³⁸ Výraz „Eyschwer“ – jsem toho názoru, že před pečením se zvaží vejce a tato váha je pak „mírou“ pro ostatní přísady.

²³⁹ Do chlebového dortu se např. v kuchařce M. G. Rettigové běžně přidává skořice („der Zimt“), proto předpokládám, že se v tomto případě jedná o totéž koření.

Anglické sušenky.

Vezmeme půl libry mandlí, ty se pak s 3 vaječnými bílky, ¾ librami natlučeného cukru, ¾ librami másla dohromady rozpustí v kotlíku, ale nesmí se to vařit, do toho zašlehat ještě 10 celých vajec a vše dobře ¼ hodiny míchat, jeden malý šálek rumu, kůra z citronu, poté přimíchat ¾ libry mouky, z papíru uděláme „kapsličku“ [formu na těsto] vysokou jako prst, kam tuto hmotu rozetřeme o tloušťce 3 hřbetů nože, pak se to peče, a když to přijde z trouby, nakrájí se pak na různé kousky, pak se vezme meruňková marmeláda, dá se do ní ½ šálku rumu a tím se to natře, pak se našlehá sníh z 6 bílků, dá se do něj 12 lotů cukru, potom tímto sněhem potřít, položit na plech, na každý kousek 3 malé rozinky a poprášit cukrem, tak se to nechá pomalu do hněda péci.

Kastanien Dorte[!].

Ein F Kastanien, welche nur so lange im heißen Wasser liegen gelassen werden, die sich ihre Schale abziehen läßt[!] dann werden sie mit einem Tuch abgetrocknet und so fein es möglich ist zusammengeschnitten[„m“!], durch ein Mehlsieb durchgesiebt und wieder geschnitten, bis alles gleich fein ist. Diese durchgesiebte Kastanien werden mit ¼ F feinem Zucker 9 Döttern[!] und 1 Loth Zimet[!] sehr lange abgetrieben und zu letzt mit dem 9 zu sehr festen Schnee geschlagenen Eyerklar[!] und 2 Loth weiß[!] geriebenen feinen Semelbrösel[„m“!] vermengt, leicht durchein[!] andergerührt[!] und in einem mit klarer Butter ausgestrichene mit Zucker und Mehl ausgestreckte Kastrol[!] gethan[!] und sehr langsam ausgebacken, dann auf ein Sieb gestürzt und mit Zimet[„m“!] und Zucker stark bestaubt.

Kaštanový dort.

Jedna libra kaštanů, které se nechají ležet v horké vodě jen tak dlouho, než se dá stáhnout jejich slupka, pak jsou osušeny nějakou utěrkou a pokud možno jemně společně nakrájeny, sítem na mouku prosety a znovu krájeny, až je vše velmi jemné. Tyto proseté kaštany jsou velmi dlouho třeny s ¼ libry jemného cukru, 9 žloutky a 1 lotem skořice a nakonec smíchány s pevným sněhem z 9 vaječných bílků a 2 loty bílé jemně namleté strouhanky, jemně promíchány a dány do máslem vytřeného a cukrem a moukou vysypaného „kastrolu“ a velmi pomalu pečeny, potom vyklopeny na síto a silně posypány skořicí a cukrem.

Karlsbaader Kollatschen[!].

Man nimt[,m“!] ½ F Butter rieht[!] solche gut ab, dann nimt[,m“!] man ¾ Seidel Schneiten, last selbe lau werden, dann gibt man 10 Eyerdötter[!], 6 Loth Zucker etwas Salz, geschnittene Lemony[!] Muscaten[!] Nuhs[!] dazu, gibt dies alles unter die Butter, gebe so viel Mehl dazu, das man den Teig gut abschlagen kann, dann lässt man den Teig etwas aufgehen; wann er gegangen ist, so macht man auf viereikupten[!] Papieren sie so groß wie kleine Krapfen, aber das Papier muß[!] mit Butter bestrichen seyn[!]. Bis die Kollatschen[!] gegangen sind, dann werden sie mit Schnee um und um bestrichen oben eine Weichsel oder mit Zucker bestaubt und dann gebacken.

Karlovarské koláče.

Vezmeme ½ libry másla, dobře jej utřeme, pak vezmeme ¾ žejdlíku smetany, až bude vše vláčné, pak se přidá 10 vaječných žloutků, 6 lotů cukru, trochu soli, nakrájené citróny, muškátový oříšek, vše se vloží do másla, dá se k tomu tolik mouky, abychom mohli těsto dobře vyšlehat, pak se nechá těsto trochu vzejít; když je nakynuté, tak uděláme čtyři díly na papír tak velké, jako malé koblihy, ale papír musí být potřén máslem. Až budou koláčky nakynuté, tehdy budou kolem dokola potřeny sněhem a nahoře višěň nebo posypány cukrem a pak pečeny.

Mandeltorten.

Nim[,m“!] ¾ F Zucker, gib 3 ganze Eyer[!] hinein nebst 2 Döttern[!], rühre solche eine Stück nim[,m“!] hernach ¾ F abgeschalte[!] Mandel hacke und fache sie durch einen Durchschlag, damit sie gleich werden, reibe dann eine ganze Muskatennuss in den Zucker, nim[!] ¼ F Citronat[!], von einer halben Lemony[!] die Schäler wie auf von einer halben Pomeranzen, alles gewürflt[!] geschnitten samt. Den Mandeln gib in das erstere hinein:/. Man kann auf den Saft von einen halben Lemony[!] und Pomeranzen hinein geben:/ streiche sodann einen Reif und Blatt mit Butter aus, und giebs[!] hinein, back es schön langsam und kannst auf ein Eys[!] darüber machen.

Mandlový dort.

Vezmi ¾ libry cukru, přidej 3 celá vejce včetně 2 žloutků, smíchej to do jednoho celku, přidej ¾ libry oloupaných mandlí, nasekej a prosej je přes řešeto, aby byly stejné, nastrouhej pak

jeden celý muškátový oříšek do cukru, vezmi ¼ libry citronátu²⁴⁰, kůru z jedné poloviny citronu, jakož i z jedné poloviny pomeranče, to vše nakrájené na kostičky. Včetně mandlí to přidej do masy :/ můžeme přidat také šťávu z poloviny citronu a pomeranče:/, potřetí potom obruč a spodní plochu [Chápáno jako „dortová forma“] máslem a dej vše dovnitř, peč hezky pomalu a můžeš přesto nahoru udělat zmrzlinu.

Pulírovaný jablkový dort.²⁴¹

Vezme se 1 libra cukru, dej ho na kastrol a k tomu z 2 pomerančů a 2 citronů[!] zoft[!], a ½ žejdlíku vody do toho, to se musí dobře svařit až se tam cukr lepí, přidá se pak ¾ oloupaných jablek, nechají se na kaši uvařit, dá se ¼ libry mandlí, jedna polovina z těch mandlí drobně se skrájí a zalkermasbreizofem[?] se obarvějí, a ta druhá polovina jako nudle se skrájí, 4 loty pystäčů[!] jako drobný nudle krájený z 2 pomerančů a 2 citronů[!] kůry skrájený, ¼ libry citronátu[!], ¼ libry cukrovaný pomerančový kůry, všecko[!] drobně skrájený, to se všecko dohromady dobře promíchá, a nechá vystydnout, pak se to do cukru spanýruje[?], může se na všelijaké vandle, a nebo způsobů[!] zapící[!] formy, pak se to vydělá z formy na papír a nechá se to ve vlažné troubě sušit.

Pudding a la diplomat.

Prenez fruits confits abricots prunes, cedrats, angélique épine vinette ect puis une anglaise composer de six jaunes d'oeufs /:ohngefähr [!]²⁴² 1 ½ Loth:/²⁴³ 3 decagrammes colle de soisson, 37 déca: de sucre ohngefähr[!] 18 Loth²⁴⁴ un verre de marasquin mettez le tout sur un feu ardent, remuer, retirer avant l' ébullition et en usez tiède Puis coupez des fenilles menues de biscuit ou brioche Prenez un moule a pudding sans cylindre – faites un lit de fruits – puis un lit de biscuit – versez un peu d'anglaise presque froide laissez refroidir complètement et continuez ainsi jusqu'á ce que la moule soit rempli. On porte a la glace jusqu'au moment de

²⁴⁰ U M. D. Retigové je citronátem citronová kůra naložená v cukru.

²⁴¹ Tento recept jsem se rozhodla nepřevádět do moderní češtiny. Slouží především jako ukázka podoby českého jazyka v námi sledovaném období.

²⁴² Na základě smyslu tohoto slovního spojení docházím k závěru, že hraběnka zde udělala gramatickou chybu a ve skutečnosti se jedná o slovo „ungefähr“.

²⁴³ Předpokládám, že v tomto případě se jedná o převod do dolnorakouské soustavy jednotek. Tento záznam byl do receptu zapsán až dodatečně. Nasvědčuje tomu způsob zapsání tohoto převodu a i zvolené místo, je to tam jakoby „vtlačené“. Skutečnost, že si hraběnka dala práci s převodem metrických jednotek, ukazuje na to, že tento recept byl ve schlikovské kuchyni s největší pravděpodobností opravdu vyzkoušen.

²⁴⁴ Opět se jedná o ten samý předpoklad jako výše.

mette sur la table alors on ploge rapidement le moule dans l'eau tiède on reverse sur une serviette et on sort

Pudink a la diplomat.

Vezměte zavažené ovoce - meruňky, švestky, citroník léčivý, anděliku [bedrník], dříšťál, atd. a anglický krém složený ze šesti žloutků, /:přibližně 1 ½ lotů:/ 3dkg „lepidla z fazolek“²⁴⁵, 37dkg cukru, přibližně 18 lotů, sklenici višňového likéru. Vše dejte na prudký oheň, míchejte, sundejte před vzkypěním a nechte vlažné. Potom nařežte malé kousky ze sušenek nebo briošek, vezměte pudinkovou necylindrickou misku, udělejte vrstvu ovoce, poté vrstvu kousků briošek, nalijte trochu anglického krému, téměř studeného, a nechte úplně zchladnout a pokračujte tímto způsobem, až bude miska plná. Dejte na led do doby, kdy servírujete na stůl; ponořte rychle misku do vlažné vody, vyklopte na ubrousek a servírujte.

Vorschrift zur Rumforder Suppe für 50 Personen, die Gabe zu 2 nied. ostereicher Seideln.

Erbsen täglich 5 N: Oestr: Seideln[!]. Erbsenmehl 1 ½ Seidel.

Graupen zerrissnen[!] 8 ½ N. Oest: Seidel[!].

Erdäpfeln täglich 15 Pfund.

Salz täglich 20 Loth.

Fleisch Rindsnieren täglich 2 Stück oder 1 ½ Rind oder Schweinfleisch.

Täglich abwechselnd etwas Zwiebel, Knoblauch, Majoran ¼ Seidel und kann es sein 1 Loth Pfeffer und Ingber[!]²⁴⁶

Bein Kochen wird auf folgens[!] Art verfahren. Abends vor dem Tag der Austheilung[!] werden die gewollten Erbsen, das Erbsenmehl und die Graupen in den Kessel gegeben und etwa 20 Seidl[!] Wasser darauf gegossen. Folgende Morgen wird 4 ½ Stunde vor der Ausheilung Feuer gemacht. /: Von recht klein gespaltenen Holze:/. Das Feuer muß[!] nicht so zu stark sein aber frisch damit der Kessel sich bald erhitzte. Gleich nach gemachten Heuer giest[!] man 30 oder 40 Seidel Wasser zu. Die Erdäpfeln werden hernach abgewaschen, und der Dampf:maschienen[!] auf der Kessel gegeben. Die Dampf:maschine[!] muß[!] von Blech sei unter mit mittelmäßigen Locher versehen und die Erd:äpfeln[!] müssen mit einen blechernen Deckel gedeckt werden, damit sie sich ohne der erweichen. Sobald der Erdäpfeln sich schälen lassen, wird das gethan[!]. Die geschälten Erdäpfeln werden mittelst eines

²⁴⁵ Nejspíše se bude jednat o nějaký druh zahušťovadla, něco na způsob „bramborového škrobu“.

²⁴⁶ Půjde nejspíše o zázvor – das Ingwer.

Drahtsiebes zerrieben, und in Kessel gegeben, dieser wird mit Wasser, welches sich in zwischen in einen kleineren Kessel erwärmt hat, vollends bis zu der in den selben angemerker Höhe vollgefüllt, in der kleineren Kessel giebt[!] man wieder Wasser, und ersetzt von Zeit zu Zeit, was im großen Kessel verdunstet, damit man die Volle Maas von 100 Seideln in den selben erhalte. Das Fleisch welches eben falls gleich anfangs in den Kessel gegeben wird, wenn es erweicht ist, muß[!] es so gleich so möglich ist zerhacket werden, und wieder in den Kessel gegeben. Sobald man Verspürt, dass die Masse zu kochen anfängt, muß[!] man das Feuer gemäßigt werden so viel als möglich das Wallen zu vermeiden. Zu der weiteren Unterhaltung des Feuers werden Steinkohlen genommen[„m“!] von welchen nur immer wenige kleine Stücke aber öfters nachgelegt werden. Diese wallende Massa muss öfters so wohl vor den Sud, als während selben öfters mit einer Rühr: schaufel in dem Kessel umgerührt werden. Eine stunde von der Austheilung[!] wird etwas entweder Knoblauch oder Zwiebel gegeben, und das Salz, besser ist es wenn man das Steinsalz schon den Tag vorher mit Wasser aufläst[!] und hernach den ander[!] Tag eine Stunde vor der Austeilung in den Kessel schüttet. Eine halbe Stunde vor der Austeilung braucht man wenig Feuer mehr, doch komt[„m“!] es auf den Grad der Kälte an. Nach der Austheilung[!] wird der Kessel gewaschen, und wegen der Verzierung sehr wenig gerieben.

Předpis na rumforderskou polévku pro 50 osob, dar o 2 dolnorakouských žejdlících.

Hrách 5 dolnorakouských žejdlíků, hrachová mouka 1 ½ žejdlíku.

Kroupy trhané 8 ½ hornorakouských žejdlíků.

Brambory denně 15 liber.

Sůl denně 20 lotů.

Maso hovězí ledviny denně 2 kusy nebo 1 ½ hovězího nebo vepřového.

Denně střídavě trochu cibule, česneku, majoránky ¼ žejdlíku a může být 1 lot pepře a zázvoru. Při vaření se postupuje následovně: večer před dnem rozdělování se hrách, hrachová mouka a kroupy dají do kotle a přelijí se asi 20 žejdlíky vody. Následující ráno se 4 ½ hodiny před rozdělováním udělá oheň. /: Z pořádně malých naštipaných polínek:/. Oheň nemusí být tak silný, ale čerstvý, aby se kotel brzy rozeřál. Hned po rozdělení ohně se přilije 30 nebo 40 žejdlíků vody. Brambory se potom umyjí a na kotel se dá „parní stroj“[?]. Tento „parní stroj“ musí být z plechu, opatřený dole středně velkými dírami a brambory musí být zakryty plechovou poklicí, aby změkly. Jakmile se dají brambory loupat, udělá se to. Oloupané brambory se nastrouhají přes drátěné řešeto a přidají se do kotle, ten se naplní vodou, která se mezitím ohřála v menším kotli, až na úroveň označené výšky, do malého kotle se dá zase

voda, tou se nahrazuje čas od času ta, která se z velkého odpaří, abychom udrželi plnou míru 100 žejdlíků. Maso, které také bylo dáno do kotle na začátku, když změkne, musí být okamžitě nasekáno a znovu dáno do kotle. Jakmile cítíme, že se masa začíná vařit, musí být oheň zmírněna, abychom pokud možno předešli překypění. Pro další udržování ohně se používá černé uhlí, z kterého se používají vždy menší kousky, ale příkládá se častěji. Tato vařící se masa musí být často kvůli varu v kotli vařečkou promíchávána. Hodinu před rozdělováním se dá buď trochu česneku, nebo cibule a soli. Lepší je, když se kamenná sůl nechá už jeden den předem rozpustit ve vodě a ta se další den hodinu před rozdělováním nalije do kotle. Půl hodiny před rozdělováním potřebujeme méně ohně, to ale záleží na stupni chladu. Po rozdělení se kotel umyje a kvůli ozdobám jen málo vydrhne.

Rezept zu einem echten Beefsteak.

Man nimmt sie hinzu entweder ein Lendenstück mit der Rippe, es ein aus dem Schinkel des Thieres[!] in senkrechter Richtung auf den Knochen auf beyden[!] Flächen so viel als möglich parallel geschnitten es Stück, von nicht weniger als dreyviertel[!] Zoll dicke, salzt es auf beyden[!] Seiten gehörig ein, bestreut es so dann mit grobgestoßenen Pfeffer, und legt es auf einen möglichst heißen Rost, unter welchen sich eine starke Holzglut[!], oder besser ein starkes aber nicht flammendes Stein Kohlenfeuer befindet die Ursache warum der Rost früher möglichst heiß seyn[!] muss ist, dass das Steak wenn es gut sein soll, so schnell als möglich zubereitet werden muss, damit das Blut nur an den ausersten Flächen gerinne, das Innere aber vollkommensaftig[!] bleibe. Wird man aus Fleisch auf einen kalten Rost gelegt, so wird es natürlicher weise während der ersten Sekunden langsam geschmoret[!], dann absorbieren die Eisenstäbe als bessere Wärmeleiter, anfangs eine sehr beteudende[!] Menge warmes Toff[?], ehe ist ein so verwahrlostes Stück gewöhnlich zäh und geschmacklos. Das Steak muß[!] während der ganzen Zeit, daß[!] es ein Feuer ist, beständig umgekehrt, und nicht vorher wie die Wiener Rostbraten, geklopft werden.

Recept na pravý biftek.

Vezmeme svíčkovou s žebry, kus ukrojený z klenebního ramene ve vertikálním směru na kost, na obou plochách pokud možno paralelně, v tloušťce ne menší než tři čtvrtiny coulu, pořádně je po obou stranách osolíme, posypeme je potom na hrubo utlučeným pepřem, a položíme je na pokud možno horký rošt, pod kterým se nachází silně žhavé dřevo, nebo nejlépe silný žár z kamenného uhlí, ale bez plamenů, příčina, proč musí být rošt pokud možno

předem horký je, aby steak, má-li být dobrý, mohl být připraven co nejrychleji, aby krev ztuhla jen na nejvrchnějších plochách, vnitřek aby ale zůstal dokonale šťavnatý. Bude-li maso položeno na chladný rošt, pak se bude přirozeně během prvních sekund pomalu smažit, pak absorbují ony chladné tyče [Míně rošt], jakožto lepší vodiče tepla na začátku významně velké množství teplé [?],²⁴⁷ takovýto znehodnocený kus je obvykle tuhý a bez chuti. Steak musí být během celé doby, kdy je nad ohněm, neustále otáčen, a nikoliv být předem naklepán jako vídeňské roštěnky.

Soupe[!] Tortue[!] oder falsche Tourtet.

Man kocht einen schönen fetten weissen abgebrannten Kalbskopf, wenn er gahr[!] gekocht ist u. kalt geworden, schneidet man ihn Stückchen in der Form eines kleinen Bonbons, setzt dieses mit starker Jus[?]²⁴⁸ aufs Feuer, und lässt dieses damit ¼ Stunden kochen, und demselben einen starken Geschmack zu geben, dann bereitet man sich von mager Schinken, Rindfleisch, Kalbfleisch und Hühnern eine starke Jus[?], mit Zwiebeln, Lernerblättern[!] u. Pfeffer versetzt, nebst etwas Mehl daran gelassen, hernach 12 bis 14 hart gekocht Eyer [!], nebst kleinen Kalbs Klösschen[!] läßt[!] die Jus über den geschnittenen Kalbskopf, nebst zu letzt eine halbe Flasche Madeirra hinzu, aber dann fürz[!] kochen verhüten weils[!] es durch diesen der Soupe einen wiederlichen[!] Geschmack geben würden.

Falešná želví polévka

Uvaříme pěknou tučnou čistě opálenou telecí hlavu, když je úplně uvařená a vystydne, nakrájíme ji na kousky ve formě malého bonbónu, toto dáme se silným vývarem na oheň a necháme to spolu ¼ hodiny vařit, abychom tomu dodali silnou chuť, tak si připravíme z libové šunky, hovězího masa, telecího masa a slepic silný vývar, doplněný cibulí, bobkovým listem a pepřem, i s trochou mouky, do toho 12 až 14 natvrdo uvařených vajec, i s malými telecími knedlíčky. Přes nakrájené telecí maso z hlavy přelít ten vývar, i s nakonec přidanou polovinou lahve Madeiry²⁴⁹, ale pak již nevařit, protože pak by tato polévka měla odpornou chuť.

²⁴⁷ Obecně se jedná o ten problém, že při přípravě steaku je vysoká teplota nutná k tomu, aby se maso na povrchu zacelilo a uvnitř zůstalo šťavnaté. Pokud je v tomto případě rošt nedostatečně horký, tak maso se při styku se studeným roštem nezacelí a pouze se opéká, přičemž dojde k tomu, že steak nezůstane uvnitř křehký a šťavnatý, ale vysuší se tím.

²⁴⁸ Nejspíše se jedná o vývar z použitého masa

²⁴⁹ Jedná se o druh dezertního vína, který původně pochází z ostrova Madeira.

Karpfen zu Rächen.

Man nimt[!] 6 bis 8 Pond Schwer, butze[!]²⁵⁰ denselben sauber ab, nimt[!] die Eingeweide heraus und schneide den Karpfen auf zwei Theile Salz ihm auf beiden Seiten gut ein bestrein[!] denselben mit Koliander[!] und mit Lorberblätter[!] laße[!] ihn so durch 3 Tage auf einem Killen arte stehen, dann gibt man denselben in Rauchfang wo nicht zu heiß ist, und lasse ihm 2 Tage legen den ist gut.

Kapři na uzení.

Vezmeme 6 až 8 liber těžkého [kapra], očistíme ho, vyjmeme vnitřnosti a rozkrojíme kapra na dvě poloviny, posolíme ho na obou stranách a posypeme ho koriandrem a bobkovým listem, necháme ho tak 3 dny stát na nějakém chladném místě, pak ho dáme do komína, kde není příliš horko a necháme ho 2 dny ležet, pak je dobrý.

Pariser Briochen.

Auf 4 U Teig:

2 Loth Salz, 2 Loth Hefen, 2 ½ U Butter, 12 Eyer[!]. Zuerst nimmt man 4 Seidel feines Mehl gibt es in die Torten Schlüssel macht ein Loch in der Mitte und gibt die Hefen feinen, drückt sie mit einer Hand feinen und mit der andere giest[!] man laues Wasser zu um die Hefen zu zur rühren. Dann mischt man alles mit dem Mehl und macht einen Teig ganz rund daraus, giebt[!] es in ein Gefäß dass mit Mehl bestäubt ist und macht einen Einschnitt über Kreuz darüber und bedeckt es mit einem Tuch. Wann der Teig aufgegangen ist so nimmt man wieder 12 Seidel Mehl, die vorhin bezeichnete Quantität Salz mit etwas Wasser zerrührt[!]²⁵¹ die Eyer[!] u: Butter alles voll gemischt- ist es zu fest so setzt man etwas Eyer[!] zu- dann dehnt man den aufgegangenen Teig über das alles aus vermischt es wohl bestäubt es mit Mehl überlegt es 3 mal- lässt 10 Stunden ressen[?] formt es zur Brioche und backt es langsam.

²⁵⁰ Předpokládám, že na tomto místě došlo k chybě, případně se hraběnka mohla přepsat, protože na základě významu daného receptu se nejspíše jedná o slovo „putze“.

²⁵¹ Opět se jedná nejspíše o špatný záznam, nejspíše jde o slovo „verrühret“-ve smyslu promíchat.

Pařížské briošky.

Na 4 unce těsta:

2 loty soli, 2 loty droždí, 2 ½ unce másla, 12 vajec. Nejprve vezmeme 4 žejdlíky jemné mouky a dáme je do dortové mísy, uprostřed uděláme díru a dáme do ní droždí, přitiskneme ho jednou rukou dovnitř a druhou přilijeme vlažnou vodu, abychom mohli droždí zamíchat. Pak promícháme vše s moukou a uděláme z toho těsto zcela kulaté, dáme jej do nádoby, která bude vysypána moukou, a uděláme přes to zářez ve tvaru kříže a přikryjeme to utěrkou. Když těsto vzejde, vezmeme znovu 12 žejdlíků mouky, výše uvedené množství soli s trochou vody, smícháme vejce s máslem, vše promícháme, je-li to tuhé, přidáme trochu vajec a pak to vykynuté těsto natahujeme, posypeme moukou, překládáme 3krát, necháme 10 hodin odpočívat[?], vytvarujeme briošky a pomalu pečeme.

VIII. Závěr

Předložená bakalářská práce se zabývala otázkami spjatými se šlechtickým stravováním v 19. století. Cílem bylo vysledovat podobu šlechtické kuchyně, respektive stravovacích návyků, jejich případných změn apod., na základě analýzy kuchařské knihy hraběnky Filipiny Schlikové, rozená Nostitz-Rieneck z let 1790-1843.

Ve sledovaném období bylo základem schlikovského jídelníčku maso. Je zřejmá stále přítomná obliba hovězího, ale oproti předchozím obdobím jeho spotřeba klesá. Neopomenutelný význam mělo ve stravě taktéž vepřové, skopové či telecí maso. Vzhledem k četnosti receptů a předpisů docházím k závěru, že mezi nejoblíbenější druhy mas patřila drůbež, ať už se jedná o v domácím prostředí chované či divoké ptactvo. Na stole se vedle celých pečených kuřat, slepic, krůt, bažantů, tetřevů atd. mohly objevit různé paštiky, sekané, ragú, případně filety doplněné o omáčky. Výrazný podíl má i nadále ve stravě zvěřina, která byla vždy považována za určující znak panské kuchyně. V masité stravě figurují taktéž nejrůznější druhy ryb. Vedle sladkovodních druhů jako jsou kapři, štiky atd., o něž neměli Schlikové nouzi, díky přítomnosti četných rybníků na svých panstvích, se v kuchařce vyskytují doklady o zpracování ryb mořských. Příkladem nám mohou být lososi, vyzy, případně tresky či timbaly. Opomenout nelze ani používání ústřic, šneků, raků či mušlí.

I přes výraznou dominanci masa je pro schlikovskou kuchyni určujícím znakem hojné použití zeleniny. Její význam se neomezuje pouze na pozici přílohy k masitému pokrmu, ale v kuchařce je zaznamenáno nepřeborné množství jídel, která fungují jako samostatný pokrm. Toto spojení bylo důležité především v období půstu. Vedle v českých zemích tradičně pěstovaných druhů zeleniny jako jsou brambory, zelí či mrkev, byla tamější potravinová skladba obohacena i o některé druhy zelenin z jižnějších zemí. Hovořit můžeme např. o artyčocích či chřestu.

Charakteristickou složkou uchovaných kuchařských záznamů je sladké pečivo. To vedle ovoce, kompotů, ale také zmrzliny či sladkých sulců zastupovalo moučník. A právě desert tichým způsobem ohlašoval pomyslný závěr hostiny. Všeobecně totiž byl považován za poslední chod, za onu sladkou tečku na závěr. A Schlikové měli skutečně na výběr mezi velkým množstvím variant. Vedle klasických dortů se v kuchařce nacházejí zapečené pudinky, sladké omelety, různé druhy biskvitů, krémů, štrúdlů atd.

Některé z uchovaných receptů a předpisů dokládají otevřenost schlikovského domu k zahraničním impulsům. V kuchařce se nacházejí pokrmy mající původ v zahraničí. Zřetelný francouzský vliv můžeme doložit např. brioškami, francouzským krémem či francouzskou polévkou s krutonky. Recept na pravý biftek či anglické sušenky odkazuje na inspiraci

britskou kuchyní. Další zahraniční podměty mohou být připisovány také předpisům na ruskou, polskou či dánskou polévku.

Pro naši práci jsou velice podstatné i záznamy několika hostin. Vypovídající hodnota těchto zápisů se neomezuje pouze na možnost srovnání menu během všedního oběda a např. slavnostní večeře. Tyto záznamy jsou především dokladem francouzského způsobu stolování.

Taktéž se nám podařilo zaznamenat určité změny v rámci denní skladby konzumovaných pokrmů. V tuto chvíli hovořím o průniku snídaně do šlechtické kuchyně již během 1. poloviny 19. století. Tyto tendence jsou zřetelně dokazatelné na záznamech dvou snídaní. Vedle postupného zvyku konzumovat toto ranní jídlo v aristokratických domácnostech, nám právě tyto záznamy ukazují na velkou rozmanitost a vytříbenost schlikovské stravy. U některých pokrmů podávaných během snídaně bychom mohli již použít termín „*snídaně na vidličku*“. I přesto se schlikovská snídaně stále neobešla bez jídel, které bychom mohli považovat za součást spíše poledního, eventuelně večerního menu.

Pokud bychom se věnovali srovnání podoby aristokratické a měšťanské kuchyně na základě komparace hraběnkou zaznamenaných receptů např. s kuchařskou knihou Magdaleny Dobromily Rettigové, tak bychom si uvědomili, jak patrné je postupné potírání rozdílů mezi šlechtou a bohatými měšťany. Obě kuchařky se shodují v použití stejných druhů surovin, jejich rozmanitosti, ale také využití. Častým zjištěním jsou také velice podobné či dokonce identické výsledné pokrmy.

Kuchařská kniha hraběnký Schlikové je nepochybně důležitým pramenným materiálem, který nám umožnil odpovědět na některé v úvodu položené otázky, které se týkají právě šlechtického stravování v 19. století. I přesto se nám na základě jejího rozboru nepodařilo získat všechny odpovědi. Záznamy hraběnkou uchované nám neumožňují např. rekonstruovat podobu běžného poledního či večerního, a až výjimky i všedního menu. S absencí záznamů, díky kterým bychom mohli zkompletovat podobu všedního jídelníčku, souvisí taktéž neschopnost vysledovat energetický příjem jednotlivých osob během dne. K případným výpočtům by bylo současně nutné, aby eventuelní všední menu bylo opatřeno taktéž úplnými recepty podávaných pokrmů s přesně uvedeným váhovým poměrem použitých surovin. Pro další výzkum bude nutné studium jídelních zvyklostí na ostatních aristokratických dvorech. Pozornost by jistě zasluhovaly i další druhy pramenů, pomocí nichž bychom mohli zacetit mezery v otázce šlechtického stravování či nalézt nová témata k dalšímu bádání.

IX. Soupis pramenů a literatury

Použité prameny:

Státní oblastní archiv Zámorsk, Rodinný archiv Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie Filipiny Šlikové, roz. Nostitz – Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28.

Použitá literatura:

1. BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* Praha, 1997. ISBN 80-85800-67-5.
2. BERANOVÁ, Magdalena. *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou.* Praha, 2001. ISBN 80-7277-075-6.
3. BERANOVÁ, Magdalena – ŘEŠÁTKO, Jaroslav. *Jak se jedlo ve starověku: římská kuchařka.* Praha, 2000, s. 11. ISBN 80-7277-021-7.
4. CORBIN, Alain. *Narcis a miazma: pach a společenské představy 18. a 19. století.* Praha, 2004, s. 78. ISBN 80-7203-529-0.
5. DVOŘÁKOVÁ - JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo.* Praha, 1999. ISBN 80-85866-41-2.
6. FRANC, Martin. Schwarzenbergové a středoevropská gastronomie první poloviny 19. století. In GAŽI, Martin (ed.). *Schwarzenbergové v české a středoevropské kulturní historii.* České Budějovice, 2008, s. 621 - 628. ISBN 978-80-85033-10-6.
7. FRANC, Martin. Strava obyvatel Prahy v první polovině 19. století. In FEJTOVÁ, Olga - LEDVINKA, Václav - PEŠEK, Jiří (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. 325 - 335. ISBN 978-80-86852-16-4.
8. FRANC, Martin. Tloustnout znamená stárnout: hubnutí a politika Československa 50. a 60. let 20. století. In *Dějiny a současnost* 27, 2005, č. 7, s. 34 - 37. ISSN 0418-5129.
9. HÁS, Jiří - TOVAČOVSKÝ, Jaroslav. *Genealogie Nosticů z Nostic.* Praha 2002. ISBN 80-902907-3-6.

10. HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550 - 1650)*. České Budějovice, 2000. ISBN 80-7040-462-0.
11. KUTNAR, František. *Malé dějiny brambor*. Havlíčkův Brod, 1963. Bez ISBN.
12. LE GOFF, Jacques. *Kultura středověké Evropy*. 2. vydání. Praha 2005. s. 476. ISBN 80-7021-808-8
13. LENDEROVÁ, Milena. Matka, dcera, vnučka (Filippina, Elisa, Tekla) – dny všední i sváteční tří dam schlikovského rodu. In *Z Českého ráje a Podkrkonoší. Vlastivědný sborník*. Semily, 2002, č. 15, s. 43 - 67. ISSN 1211-975.
14. LENDEROVÁ, Milena. Všední a sváteční tabule v paláci Schliků: rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové. In FÁREK, Martin - BUBNÍK, Tomáš (edd.). *Náboženství a jídlo*. Pardubice, 2005, s. 95 - 102. ISBN 80-7194-800-4.
15. LENDEROVÁ, Milena. Proměny francouzské tabule v 18. století. In *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*. BŮŽEK, Václav-KRÁL, Pavel (edd.) České Budějovice, 1999, s. 655 - 676. ISBN 80-7040-331-4.
16. LENDEROVÁ, Milena - JIRÁNEK, Tomáš - DOUŠOVÁ, Hana. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století: dějiny hmotné kultury*. I. díl. Pardubice, 2001, s. 129 - 148. ISBN 80-7194-414-9.
17. LENDEROVÁ, Milena - PLŠKOVÁ, Jarmila. *Krátká cesta životem a Evropou: Gabriela ze Schwarzenbergu*. Praha, 2006. ISBN 80-86197-63-8.
18. LUDVOVÁ, Jitka. Hudba v rodu Nostitzů. In *Hudební rozhledy* 29, 1986, č. 4, s. 144 - 165. ISSN 0018-7003.
19. MAŠEK, Petr. *Modrá krev: minulost a přítomnost šlechtických rodů v českých zemích*. Praha, 1992. ISBN 80-204-0346-9.
20. MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha, 2003. ISBN 80-7106-560-9.
21. MONTANARI, Massimo. Stravování. LE GOFF, Jacques - SCHMITT, Jean - Claude (edd.). *Encyklopedie středověku*. Praha, 2008, s. 720 - 727. ISBN 978-80-7021-917-1.
22. Ottův slovník naučný 2, Praha, 1889, s. 540 - 541.
23. Ottův slovník naučný 19, Praha, 1902, s. 302 - 303.
24. PETRÁŇOVÁ, Lydia. Strava. In. PETRÁŇ, Josef (ed.). *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 13. do 15. století*. I/2. Praha, 1985, s. 827 - 854. Bez ISBN.

25. PETRÁŇOVÁ, Lydia – PETRÁŇ, Josef. Strava. In PETRÁŇ, Josef (ed.). *Dějiny hmotné kultury: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. II/2. Praha, 1997, s. 819 - 847. ISBN 80-7184-086-6.
26. POUZAR, Vladimír. *Almanach českých šlechtických rodů*. Most, 2002. ISBN 80-85955-25-3.
27. RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila. *Domácí kuchařka. Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti*. WÜNSCHOVÁ, Felicitas (ed.). 2. vydání. Praha, 1986. Bez ISBN.
28. THOMSOVÁ, Ulrike. Zeštíhlování světa. Zdraví, krása a sebekázeň v 19. a 20. století. In *Dějiny a současnost* 27, 2005, č. 7, s. 30 - 33. ISSN 0418-5129.
29. ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. 2. vydání. Rožnov pod Radhoštěm, 1997. ISBN 80-86052-06-0.
30. ŠVARCOVÁ, Helena. Nejstarší česká kuchařka. In FEJTOVÁ, Olga - LEDVINKA, Václav-PEŠEK, Jiří (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 - 118. ISBN 978-80-86852-16-4.
31. VAN DÜLMEN, Richard. *Kultura a každodenní život v raném novověku (16 - 18. století): dům a jeho lidé*. I. Praha, 1999, s. 77. ISBN 80-7203-116-3.
32. ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*. Přerov, 2000. ISBN 80-902918-0-5.

X. Seznam obrazových příloh

Příloha č. 1: Seznam kuchařských předpisů. Státní oblastní (dále SOA) archiv Zámorsk, Rodinný archiv (dále RA) Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie [?] Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28, s. 22.

Příloha č. 2: „Pulírovaný“ jablkový dort. SOA archiv Zámorsk, RA Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie [?] Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28, s. 69.

Příloha č. 3: Část receptu na čokoládový dort s vanilkovým krémem. SOA archiv Zámorsk, RA Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie [?] Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28, s. 56.

Příloha č. 4: Ukázka běžného všedního menu. SOA archiv Zámorsk, RA Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie [?] Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28, s. 105.

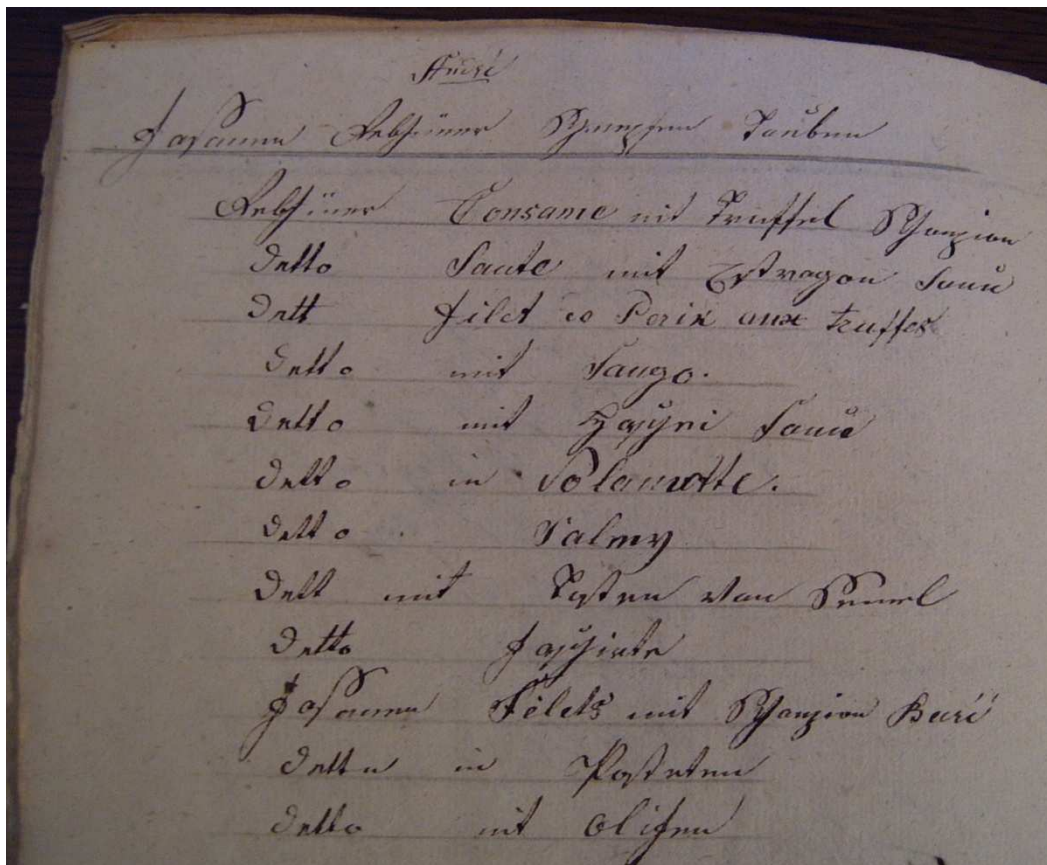
Příloha č. 5: První část záznamu tance gavota. SOA archiv Zámorsk, RA Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie [?] Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28, s. 119.

Příloha č. 6: Druhá část záznamu tance gavota. SOA archiv Zámorsk, RA Schliků, inv. č. 264 – V. 17 – Kuchařská kniha, kuch. předpisy a jiné poznámky Marie [?] Filipiny Šlikové, roz. Nostitz–Rieneck, 1790 – 1843, kart. č. 28, s. 119.

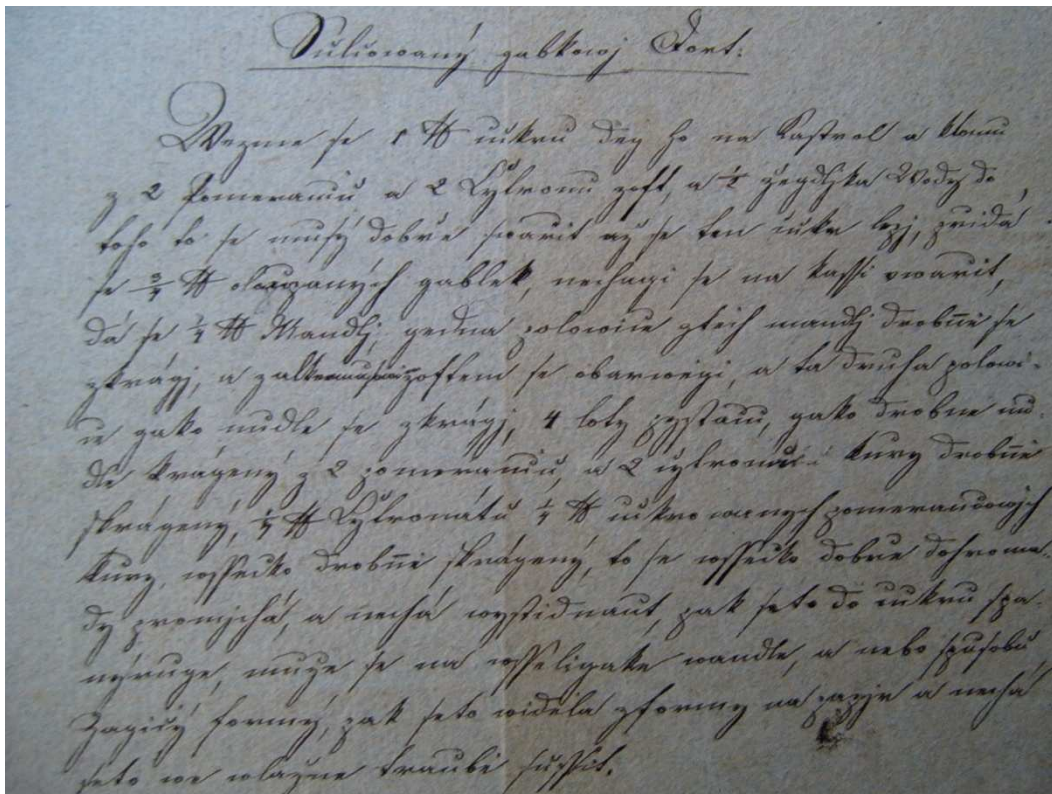
XI. Resumé

Following essay deals with the boarding habits of aristocracy in 19th century. The first part of the work focuses on perception of food in general. We don't only study primary function of food, which consist in satiating one of basic physiological needs, but we also devote to social, cultural and religion meaning of food too. In the next chapter we try to map the changes that took place during 19th century, especially in aristocratic and noble feeding habits. We focus on questions coping not only with the changes to daily meal plan, but also with the shifted perception of food itself. We try to identify foreign influences, which were inspiration for this aristocratic cuisine. Foreign and Czech culinary documents, their authors, a signification or their structure are subject of the third chapter. Next part of the work is devoted to the House of Nostitz and its history till the 17th century. At that time the House is divided into two family branches. Then we aim our attention to the branch from which countess Filipina Schlik nee Nostitz - Rieneck came from. She was born in 1766. She got married with Josef Jindřich Schlik z Bassana a Weisskirchen (1754 – 1806). They had three children together, two girls and one boy. She died in 1843 and she is buried in the family tomb in Kopidlno. Last two chapters are based on analysis of cookery - book of the countess Schlik (between the years 1790 – 1843). The first one analyses of the cookery - book in detail, its structure and content. In this chapter we concentrate on used foodstuffs, the way they were worked on and and arranged and the number of recipes for different types of foodstuffs. We also take notice of other details like banquet menus, breakfasts etc. We also have mention other facts included, not directly connected with cooking. I mean the dance gavota in French, which originated in the 16th century. We can mention a small Deutsch - Russian dictionary. Filipina collected the cuttings from newspaper too. We concentrate our attention to food from meat and vegetables. We can't omit food for fasting, because the countess was raised in the catholic tradition, so she couldn't eat meat and some of animal products during fasting. We try to compare aristocratic and townmen feed in the 19th century. For comparation we use recipes from Filipina's cookery - book with recipes from the cookery - book of M. D. Rettigová. Selection of the recipes is the outcome of the final chapter. The cookery - book contains above all recipes for sweetnesses like cakes, cookies, creams, puddings etc. In the selection we especially work with the sweetnesses. Others recepies are important part of the cookery - book. I mean recipe for english steak for example. Because the steak is the evidence of foreign influences. I can't omit only Czech recipe for „Pulírovaný jablkový dort“.

Příloha č. 1: Vybraný seznam kuchařských předpisů.



Příloha č. 2: „Pulírovaný“ jablkový dort.



Příloha č. 3: Čokoládový dort s vanilkovým krémem.

Vanille Crème in Chocolate Torte

Zu der Masse nimmt man 6 Loth Mehl,
Salz, 6 Loth Zucker, 4 Loth feines Mehl, 3
Eufeln gute feine Cocolade, 6 St. feine. Die
Manteln werden geschüttelt in feine geschuppen,
mit dem Zucker flammert in abgerührt,
dann die Butter von dem 6 feinen, die gemahlene
Chocolade in das Mehl zu einem Mehl
gerührt, zu legt jedes von dem feinen feinen
Eufeln langsam eingerührt, in in einem
länglichen Form in feine Kuchen
langsam gebacken, wenn ab abgerührt
ist, schneidet man ab in längliche
Kleine Stücke, in legt man in dem Form
damit an, so dass die Crème ge- 56
macht, man legt 1/2 Loth Zucker

Příloha č. 4: Ukázka běžného všedního menu.

Mercredi

Potage à la reine
à frites

Le jambon de Westphalie et le caviar

Les gâteaux de perdracaux. De Russie.

Flan d'œuf

La salade à la hollandaise

Le filet de bœuf garni de légumes.

Entrées

Le sauto de poulardes.

Les filets de chevreuil au vol au vent

Les choux fleurs à la crème.

Roti

Les faisans rotis - salade.

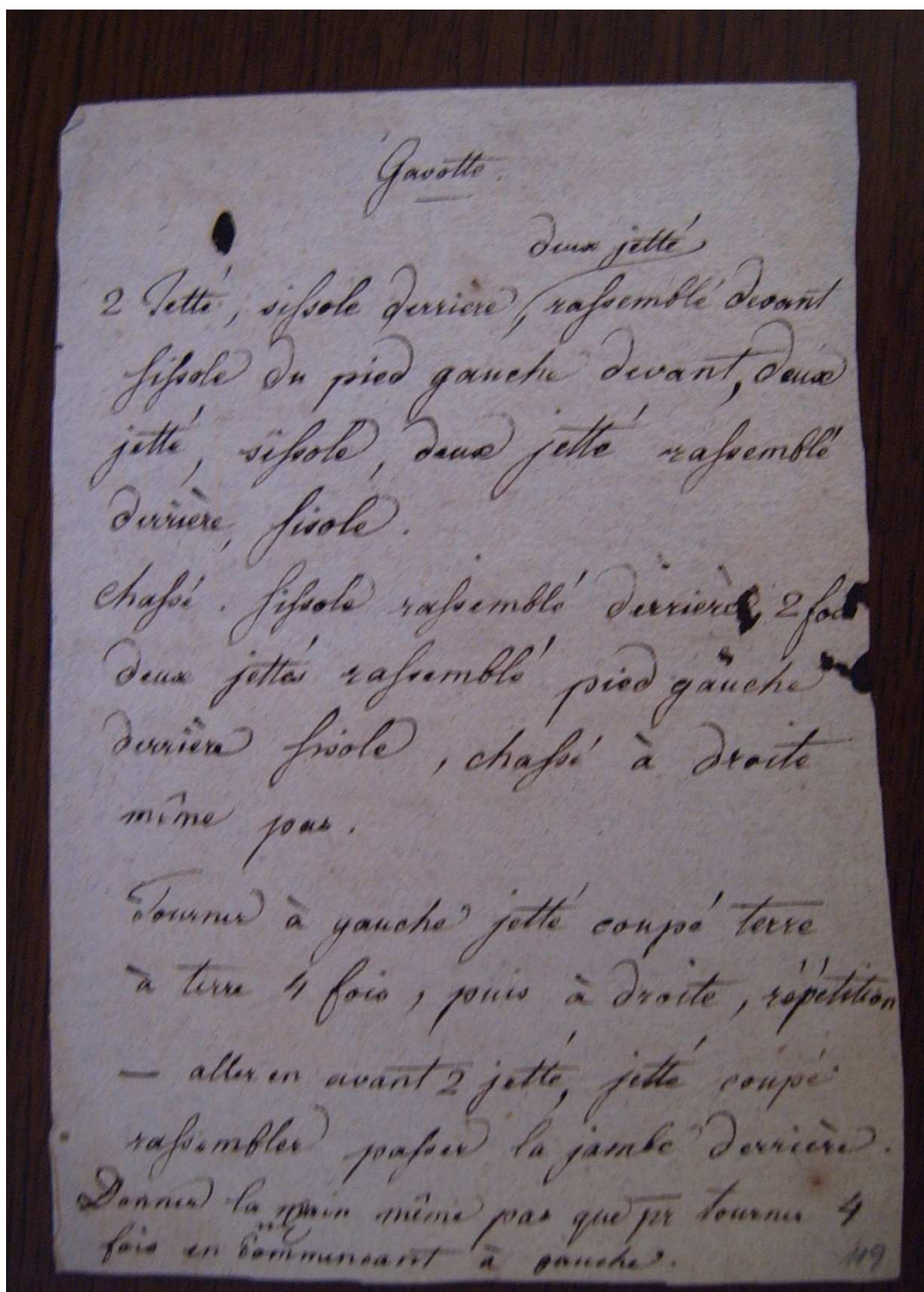
Entremets

Le blanc manger au chocolat

La tarte de mille feuilles.

La compote de fruits mêlés

Les glaces aux tutti frutti.



Příloha č. 6: Druhá část záznamu tance gavotta.

Je vous joins ici Mad. les 10 fl. par le bonnet
Mad.
mais ce qui concerne les robes X
Mad.
Nous sommes bien contraires Maman
et moi, que malgré toute notre
bonne volonté, nous n'avons pu
entièrement satisfaire à vos desirs.
x Toutes les ~~mondes~~ ^{âmes qui les ont} a ~~trouvé~~ les
ou les robes les ont trouvées
~~si~~ fort belles, mais chaque une
ne assurait en même temps que sa
bourse n'était point assez bien
fournie ^{pour} les acheter, il n'y
a qu'une seule qui nous ai
fait offrir 90 fl. pour les
deux robes — je viens donc
Mademoiselle, ^{me} demander si vous
voulez les donner ^{me} ce qu'il me conviendrait sans

Je vous joins ici
Mad.
mais ce qui concerne les robes X
Mad.
Nous sommes bien contraires Maman
et moi, que malgré toute notre
bonne volonté, nous n'avons pu
entièrement satisfaire à vos desirs.
x Toutes les âmes qui les ont
ou les robes les ont trouvées
si fort belles, mais chaque une
ne assurait en même temps que sa
bourse n'était point assez bien
fournie pour les acheter, il n'y
a qu'une seule qui nous ai
fait offrir 90 fl. pour les
deux robes — je viens donc
Mademoiselle, me demander si vous
voulez les donner me ce qu'il me conviendrait sans

ÚDAJE PRO KNIHOVNICKOU DATABÁZI

Název práce	Edice vybraných kuchařských receptů Filipiny Schlikové z let 1790-1843
Autor práce	Lucie Miklovičová
Obor	Kulturní dějiny
Rok obhajoby	2009
Vedoucí práce	prof. PhDr. Milena Lenderová, CSc.
Anotace	Cílem práce je provést sondu do šlechtického stravování na základě rozboru kuchařské knihy Filipiny Schlikové z let 1790-1843. Úkolem bylo zmapovat změny ve šlechtických kuchyních v souvislosti s příchodem nových druhů potravin. Rozbor pramene nám umožnil pozorovat nově příchozí zahraniční impulsy, které ovlivňují nejen skladbu pokrmů podávaných během dne, ale i samotné stolování. Součástí mé práce je také edice vybraných receptů z hraběnčiny kuchařky.
Klíčová slova	šlechta – Filipina Schliková, roz. Nostitz-Rieneck (1766-1843) – šlechtická výchova - kuchařské knihy – šlechtické stravování – 19. století