

Gerhard Ammerer · Julian Bernauer · Michael Brauer · Petr Eckl ·  
Sabine Flöcklmüller · Barbara Huber · Alexandra Zvonařová

# Čechy – Morava – Vídeň

Ke kulturním dějinám stravování v dlouhém 19. století  
**Almanach s recepty**

nimmt, Melken (gezossen),  
2 Ekelar Schnee. Aus dieser  
Masse wird ein Teig gemacht, halb  
fingerdick ausgewallt; man  
sticht Halbmonde mit feiner Form  
aus, und bäcket sie ganz leicht  
mit folgender Glasur wenn sie  
gebacken. "Schmitzen" glaziert;  
14 Dkg Zucker, Glasur  
1 Eiweiß  
1/2 Citrone Saft, rühren, bis sie  
glänzt.



Doufám, že tyto naučaršské věci  
porozumíte, protože by Vám nebylo  
něco jasné, ráva Vám Vám myslé =  
klemi. ½ polovičky je jisto dost.  
Druh se těřit, že Váš brzy u  
sebe uvítím, poroním se Vám  
pe světejným pozdravem, soddava  
Darta Boroza.

Překlad  
Ivana Bošinová  
Vladimíra Květounová

**Interreg**   
Rakousko-Česká republika  
Evropský fond pro regionální rozvoj

Gerhard Ammerer · Julian Bernauer · Michael Brauer · Petr Eckl ·  
Sabine Flöcklmüller · Barbara Huber · Alexandra Zvonařová

**Kulinářské dědictví**

# **Čechy – Morava – Vídeň**

Kulturní dějiny stravování v dlouhém 19. století

Almanach s recepty

Redakční práce: Gerhard Ammerer

## Impressum

Tento almanach vznikl v rámci přeshraničního projektu Kulinářské dědictví / Kulinarisches Erbe ATCZ288, který je financován z programu přeshraniční spolupráce INTERREG V-A Rakousko – Česká republika ve spolupráci níže uvedených osob:

### Vědecký tým:

A.o. Univ.-Prof. DDr. Gerhard Ammerer  
Julian Bernauer  
Assoz. Prof. Dr. Michael Brauer  
Mgr. Bc. Petr Eckl  
Mag. Dr. Barbara Huber MA BA  
Mgr. Alexandra Zvonařová

### Projektový management a administrace:

Mag. Gerhard Halusa  
MgA. Josef Korda  
Hermína Mocová  
Mag. Harald Lindenhofer

### Koncepce, grafika, design, analýza receptů:

Mag. Sabine Flöcklmüller  
Hanna Kopatschek  
Andreas Lehner  
Sarah Zublasing

### Překlad:

Ing. Ivana Bošínová  
PaedDr. Vladimíra Květounová

Náklad v českém a německém jazyce:  
2 500 ks

### Tisk:

dot. DesignStudio s.r.o.  
Za Otýlíí 2872/18  
370 01 České Budějovice

Všechna práva vyhrazena  
Všechny údaje bez záruky  
České Budějovice 2022

Zvláštní dík patří našim občanským badatelům, bez kterých by projekt nebylo možné v této podobě realizovat. Historické kuchařské knihy přepsali v rámci mnoha pracovních hodin:

Karin Astler  
Mag. Erich Buschan  
Dr. Eva Heinetzberger  
Arabella Hirner  
Helga Hofmann  
Anneliese Hönigsberger  
Mag. Heide Manhartsberger  
MMag. Hermine Jira  
Mag. Sabine Scheybal  
Sabine Schweiger  
Maria Schratzenholzer  
Mag. Andrea Sobieszek  
Gerda Watschinger

### Níže uvedeným institucím děkujeme za výraznou podporu projektu:

Institut für Geschichte des Ländlichen Raums, St. Pölten  
MAK – Museum für angewandte Kunst  
Museum Retz  
Österreichische Nationalbibliothek  
Sammlung Frauennachlässe der Universität Wien  
Universalmuseum Kierling  
Volkskundemuseum, Wien  
Wien Bibliothek  
Wien Museum

### Vydavatel:

Jihočeský kraj - Krajský úřad  
Odbor kultury a památkové péče  
U Zimního stadionu 1952/2  
370 76 České Budějovice

ISBN 978-80-87520-80-2



# Obsah

<b>Předmluva</b> .....	5
<b>Úvod</b> .....	7
<b>Podunajská monarchie a Vídeň v dlouhém 19. století</b> <b>- doba industrializace</b> .....	9
<b>Zemědělství v 19. století</b> <b>- vývoj, inovace a standardy stravování</b> .....	17
Technické a jiné inovace.....	19
Obilí a okopaniny .....	22
Cukrová řepa - nová plodina a inovativní rozvoj výroby .....	27
Skot, prasata a mléko.....	29
<b>Čechy a Morava - Socioekonomické charakteristiky</b> .....	35
<b>Populační exploze ve Vídni a migrace z Čech a Moravy</b> .....	41
<b>Zpátky domů nebo setrvání ve Vídni</b> .....	46
<b>Život a práce ve Vídni</b> .....	48
<b>Život pomocnice v domácnosti</b> .....	53
Reprezentativní měšťanská domácnost .....	53
O dojíždění vlakem, střídavých bydlištích a pracovních místech .....	54
Nádražní mise, zprostředkovací kancelář nebo inzeráty v novinách - hledání práce .....	59
Čeledínská knížka se stává legitimací .....	63
Povinnosti - hierarchie - poručníkování (dozor nad domácím personálem).....	66
Pracovní podmínky - životní podmínky .....	69
<b>Z kuchyně - kuchařské knihy, inovace, trendy a specifika</b> .....	73
Kuchařské knihy .....	73
Nové sporáky - nové metody servírování .....	82
Jídelní lístky .....	84
Vegetariánství .....	87
Maso jako ukazatel blahobytu .....	90
Postní pokrmy I - ryby .....	94
Postní pokrmy II - moučné pokrmy .....	102
<b>Nejdůležitější recepty česko-moravsko-vídeňské kuchyně</b> .....	107
Moučné pokrmy - nudle, záviny, knedlíky a pečivo.....	109
Kulinářské vzpomínky - vandle, nákypy, pudinky.....	129
Přílohy a pokrmy z vajec tentokrát jinak.....	136
Klasické pokrmy v proměnách času - polévky, maso a ryby .....	153
Sladké pokrmy a cukroví. Moučníky - dory - čajové pečivo .....	173

*Příloha je zařazena na konci německé jazykové mutace.*





Carl Moll „Prostřený stůl“, olejomalba kolem roku 1910.

## Předmluva

Výstava „Vídeňská kuchyně v proměnách času“ v Rakouském muzeu společnosti a hospodářství (Österreichisches Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum) v roce 2018 byla východiskem pro setkání historiků a etnologů mimo jiné z Jindřichova Hradce (Jihočeský kraj) a Znojma (Jihomoravský kraj). Rychle se shodli na tom, že prohloubení tématu kulturního transferu v oblasti stravování by bylo pro všechny zúčastněné velmi zajímavé. Díky tomu došlo k dohodě věnovat se této myšlence v rámci projektu Interreg a zahájit její realizaci pro relevantní období od roku 1750 až do konce monarchie. Přitom se propojí výzkumné kapacity muzeí ve Vídni, Jindřichově Hradci a Znojmě s kapacitami občanských badatelů ve Vídni a Salcburku a rovněž s vědeckými kapacitami oddělení gastrozofie Univerzity Salcburk.

Přeshraniční výzkum a jeho široká komunikace jsou ideály současné (vědecké) práce s poznatky, s výsledky, které mohou probudit rozšířené společenské povědomí a působit na budoucí generace, tak zní krédo iniciátorů projektu.

Rozvíjení kulturního transferu nad rámec hranic stávajících vědomostních kultur bylo v rámci spolupráce univerzit, muzeí a občanských badatelů v prvním kroku realizováno s projektovými partnery, kterými jsou

Jihočeský kraj

Jihomoravské muzeum ve Znojmě

Rakouské muzeum společnosti a hospodářství ve Vídni

a Univerzita Salcburk (německá zkratka PLUS).

Předkládaný almanach ke kulinářskému dědictví společného hospodářského a kulturního prostoru Čech, Moravy a Vídně nabízí v první části přehled týkající se Podunajské monarchie v dlouhém 19. století, doby industrializace, rozvoje zemědělství, ale také populační exploze ve Vídni a migrace z Čech a Moravy. Přitom se pozornost soustřeďuje na život a práci českých a moravských pomocnic v domácnosti a kuchařek. Ve druhé části almanachu jsou prezentovány vynikající recepty česko-moravsko-vídeňské kuchyně, které chtějí samozřejmě také vyzvat k jejich vyzkoušení.

Přejeme Vám mnoho radosti při čtení a ochutnávání!

Kolektiv autorů







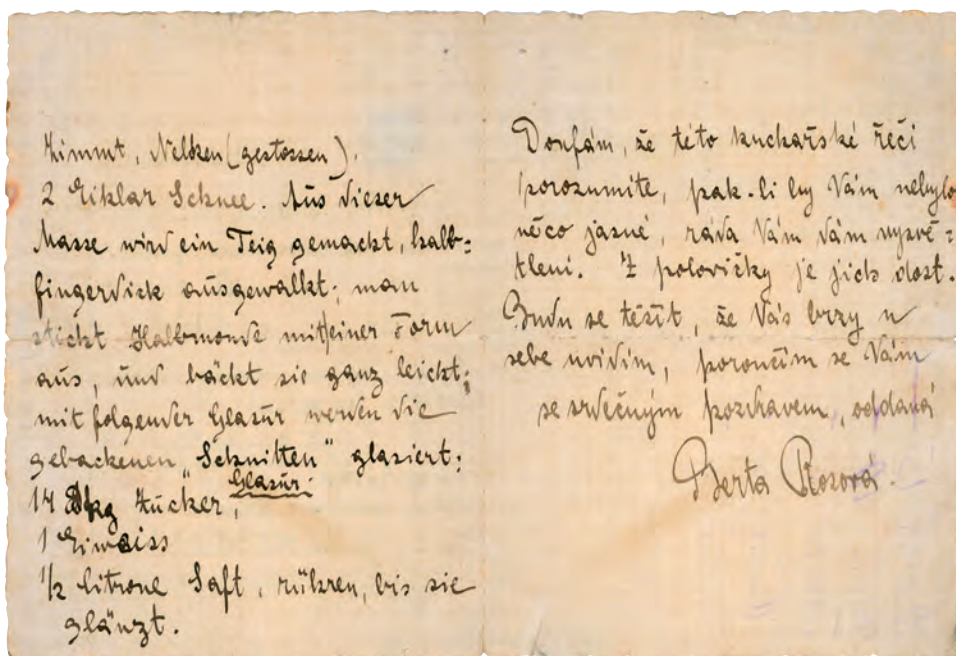
Aranžmá pokrmů, ilustrace z knihy: Kochkunst, Illustrierte Halbmonatsschrift, Internationaler Verband der Köche 1899, s. 203.

## Úvod

Vídeň je jiná! Tento reklamní slogan používaný městem Vídeň pro „Wiener Schmankerln“ (vídeňské lahůdky) má z kulturního a kulinářského hlediska podstatně silnější náboj. Na celém světě neexistuje žádná jiná metropole, podle které jsou pojmenovány hned dva svébytné hudební žánry: vídeňský valčík a vídeňská píseň (tzv. Wienerlied), které vznikly v období, na které se náš projekt soustřeďuje. Žádné jiné hlavní město na světě také nevykazuje ani přibližně srovnatelně rozsáhlé pěstování vína. Vídeň tvoří se svými 627 ha plochy vinic dokonce jeden ze 16 samostatných vinařských regionů Rakouska.<sup>1</sup> A „vídeňská kuchyně“ je jediná kuchyně na světě, která má ve svém označení název města, typická „fúzní“ kuchyně s dlouhou tradicí – mnozí experti pro ni používají také spíš nepěkný termín „kulinářský synkretismus“<sup>2</sup> –, která se pod tímto označením objevuje už v kuchařských knihách poslední třetiny 18. století. Dnes platný soubor „vídeňských pokrmů“ se ale zkompletoval a etabloval až v průběhu 19. století díky různě silným vlivům korunních zemí. Vedle specifických jídel zmiňují autoři kuchařských knih občas také dovednost kuchařek a kuchařů přinést na stůl něco prostého a vydatného ve zjemněné podobě, a díky tomu jídla pozvednout z kulinářského hlediska.

V 19. století to byly hlavně dopravní a obchodní spojení, jako například České Budějovice – Brno – Znojmo – Vídeň, mobilita lidí prostřednictvím neustále se rozvíjející železniční sítě a rovněž pokrok industrializace, které byly spoluodpovědné za kulinářský rozvoj vídeňské metropole, ale také působily zpětně na města a místa regionů, odkud lidé migrující za prací pocházeli.

Tento projekt a svazek mají určit, jaký význam měly vlivy z Čech a Moravy na vídeňskou kuchyni, co se týče masných a moučných pokrmů v průmyslovém věku. Z českého pohledu se to čte s určitým patosem takto: „S pomocí české kuchařky nalezla vídeňská kuchyně definitivní dokonalost, s pomocí vídeňské kuchyně dosáhla česká kuchařka svou slávu sahající daleko za hranice habsburské říše.“<sup>3</sup>



Dopis s českým textem a německým receptem na (vánoční?) cukroví od Bertý Rosové Marii Teinitzerové, Jindřichův Hradec, po roce 1900.



Moderní úsporný smaltovaný sporák, in: Richard Collmer (vydáno), *Universalexikon der Kochkunst* 1908, 9. vydání, s. 207.

K rozvoji vídeňské kuchyně přispěla rozhodující měrou také řada inovací: Přechod od otevřeného ohniště k „úspornému sporáku“ znamenal revoluci v přípravě jídel, železnice zjednodušila dovoz dosud neznámých nebo nepoužívaných potravin, rostoucí nabídka hotových výrobků, např. masového výtažku a instantního bujonu v kostkách, zjednodušily udržování zásob a vaření a nově vzniklý cukrovarnický průmysl založený na zpracování cukrové řepy následně umožnil všem skupinám obyvatelstva slazení (moučných) pokrmů. O tom všem a ještě o mnoha dalších věcech pojednává tento almanach.



Pozdrav z Vídně. Pohlednice k Jubilejní výstavě z roku 1898, Regel & Krug Verlag.

## Podunajská monarchie a Vídeň v dlouhém 19. století – doba industrializace

Označením „dlouhé 19. století“ (Eric J. Hobsbawm) dokládají historikové období trvající přibližně od roku 1789 do roku 1914, tedy období od počátku Velké francouzské revoluce do vypuknutí 1. světové války. To je také časový rámec, ve kterém se Vídeň rozvinula do podoby „moderní“ milionové metropole a vídeňská kuchyně se stala tím, čím je dnes.

Zaměříme-li se na vývoj dějin stravování tohoto dlouhého období, pak se jeví jako nutné povšimnout si nejdříve dvou zásadních oblastí života: socioekonomických změn v důsledku migračních proudů do částečně razantně rostoucích velkých měst – v našem případě Vídně – a rovněž inovací v zemědělství ve venkovských regionech korunních zemí. Průmyslová revoluce se svými novými výrobními postupy a produkty, která znamenala nejhlubší „změnu v dějinách lidstva od neolitu s totální změnou všech sociálních životních podmínek“, byla rozhodujícím katalyzátorem pro strmý vzestupný trend demografického vývoje a migrace za prací, které podminily přibývající urbanizaci.

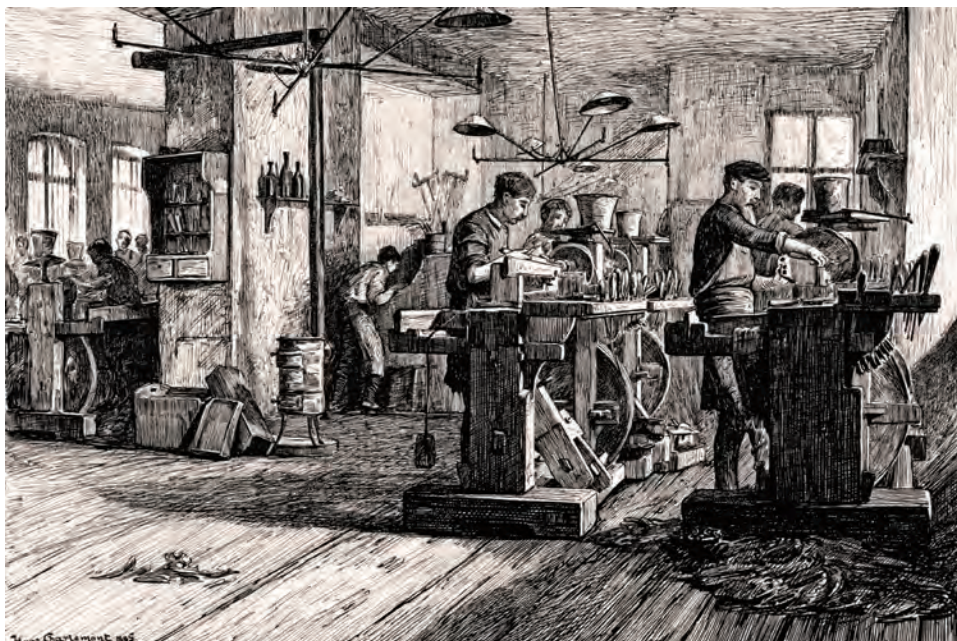




*Část arcivévodské železářny „Huť císaře Františka Josefa“ v Třinci vedle Těšína od Huga Charlemonta.*

Dobrý mix oborů, vysoká úroveň kvalifikace, široká nabídka práce a stoupající poptávka v oblastech zvýšené a masové spotřeby, především pak silně expandující potřeba zboží všeho druhu v rezidenčním městě nabízely domácím i zahraničím kapitálu silné investiční pobídky. Industrializace nepředstavovala samozřejmě nikde v Evropě lineární proces, cyklické kolísání, propady konjunktury apod. opakovaně brzdily a přerušovaly kontinuální vzestupný vývoj. Pro habsburskou říši lze rozlišovat zhruba tři fáze: rozmach do roku 1873, depresi v návaznosti na vídeňský „černý pátek“ a následný rozmach až do začátku 1. světové války, která tuto intenzivní fázi růstu především vysoké konjunktury let 1903 až 1907 ukončila.<sup>4</sup>

V desetiletích po roce 1848, kdy se většina evropských zemí vyznačovala vysokou hospodářskou dynamikou, ztrácela industrializace v habsburské říši pokračující od 20. let 19. století dočasně dynamiku, kterou měla v předbřeznové době. Příčinou byly nedostatek kapitálu a přehnaně vysoké ceny energií, zatímco velké hospodářsko-liberální novinky období neoabsolutismu, zrušení poddanství, živnostenský řád z roku 1859, vytvoření celní unie s Uhry a liberalizace zahraničního obchodu měly jen relativně malý vliv na růst celého hospodářství.<sup>5</sup> Nejrazantněji se rozvíjející průmyslové odvětví předbřeznové doby, které - vlastně jako všude - oznámilo počátek průmyslové revoluce, byla mechanizace textilní výroby, která ještě mezi roky 1848 a 1955 zůstala vedoucím průmyslovým odvětvím v Rakousku s vysokým počtem zaměstnanců.<sup>6</sup> Jejím prostřednictvím se šířily nejdůležitější inovace průmyslové revoluce, mechanizace, parní stroje a tovární systém.<sup>7</sup>



*Dílna na výrobu perletových knoflíků na vídeňském předměstí, náčrt pro encyklopedii nazývanou „Kronprinzenwerk“ (Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild, Wien 1886–1902, Wien 1886), perokresba Huga Charlemonta 1885.*

Pro mnoho výrobních oborů hrála rozhodující roli výroba železa. Se strukturou malých podniků byla nejdříve kvantitativně vedoucí výrobou v alpských zemích, nejbohatší výskyt železné rudy měl Erzberg, zatímco podstatně perspektivnější česko-moravský železářský průmysl vykazoval jiné struktury. Jako vlajková loď českého báňského průmyslu fungovaly závody hraběte Rudolfa Bruntálského z Vrbna v Hořovicích, na Moravě byly protějškem Knížecí salmovské železářny (Fürstlich Salmsche Werke) v Rájci a Blansku. Třetí srovnatelně velké zařízení vzniklo v Ustroni v Těšínském kraji. Železářny založené ve Vítkovicích v roce 1829, vybudované jako pudlovna, už využívaly jako zdroj energie koks místo dřevěného uhlí, a vznikl tam první parní buchar v Rakousku.<sup>8</sup>

Průmysl vyrábějící vlněné zboží byl v předbřeznové době soustředěn v českých zemích na severu a kromě toho v Brně, Jihlavě a Jindřichově Hradci. Také v hornorakouské oblasti Mühlviertelu se hlavní výroba soustřeďovala vedle lnu na ovčí vlnu.<sup>9</sup> Habsburská monarchie se dokonce na krátkou dobu rozvinula v nejdůležitějšího výrobce vlny na světě. Počet ovcí se odpovídajícím způsobem zvýšil z přibližně 7 milionů v roce 1785 na 12 milionů v roce 1818 a cca 27 milionů v roce 1840.<sup>10</sup>

Ve 2. polovině 19. století byl motorem textilního průmyslu bavlnářský průmysl.<sup>11</sup> Usídlil se především ve dvou zemích, v Dolním Rakousku a v Čechách,<sup>12</sup> kde se kolem roku 1840 prosadilo také (parou poháněné) strojní předení. Následně se vytvořila charakteristická dělba

práce: V jižní části Dolního Rakouska se nacházely kapacity pro předení a koncovou výrobu, zatímco v Čechách a na Moravě byly soustředěné mechanické tkalcovny bavlny a rovněž zpracování konopí, lnu a ovčí vlny.<sup>13</sup> Přádely konopí se v Čechách prosadily ve 40. letech 19. století, první moderní přádelna v Dolním Rakousku vznikla v roce 1838 v Pottendorfu.<sup>14</sup>

Vybudování nových výrobních struktur, případně podniků v Dolním Rakousku, Čechách a na Moravě, kde byly náklady na pozemky, práci a energie výrazně levnější než ve Vídni, znamenalo ovšem drastický pokles výroby tohoto tradičního odvětví v podunajské metropoli. Naproti tomu se rozvíjel vídeňský hedvábnický průmysl z velmi skromných začátku již na přelomu 18. a 19. století až po velmi významné hospodářské odvětví se 600 továrnami na výrobu hedvábí a 15 000 zaměstnanci a udržel si poté tuto pozici (po krizovém počátku) ještě několik desetiletí, než ho s sebou strhl postupný úpadek vídeňského textilního průmyslu mezi léty 1830 a 1860 a stal se bezvýznamným.<sup>15</sup>

Peníze pánů otců a hedvábnických fabrikantů v době *biedermeieru*, které měli jejich synové neustále k dispozici v nadbytečném množství, zvětšili ve 20. století (alespoň) pro (rakouské) potomky Hans Moser a Paul Hörbiger, později pak Andre Heller a Helmut Qualtinger v novém vydání duetů vídeňských písní z roku 1880.<sup>16</sup>

Po době váhavého růstu zahájila roky intenzivního průmyslového průlomu rekordní sklizeň roku 1867 – v tomto roce přinesla prosincová ústava také první zaručená základní práva rakouských občanů. Nejsilnější rozmach industrializace ukončil rok 1873. Světová výstava ve Vídni zahájená 1. května, která zcela nesplnila očekávání, byla doprovázena vypuknutím cholery, a pouze o týden později, 9. května, tak zvaným „černým pátkem“.<sup>17</sup>

Krach vídeňské burzy ukončil hospodářský boom *gründerského* období. Po něm následovala dlouho přetrvávající recese, kterou ekonomičtí historikové často označují jako „*gründerskou* krizi“ nebo „*velkou depresi*“. Podíl výdělečně činných osob ve výrobním sektoru značně poklesl a dlouho nedosahoval původní úrovně.

Obchod a doprava už sice zaznamenávaly v období mezi léty 1870 a 1890 vrcholné hodnoty a také primární sektor se plynule zapojil do období nadcházejícího rozmachu,<sup>18</sup> ale až v 90. letech 19. století byla začínající fáze vrcholné industrializace určována především „moderními“ vedoucími sektory, které vyžadovaly rozsáhlé lokality na okraji města.<sup>19</sup> Do roku 1913 byl nositelem opětovné průmyslové dynamiky elektroprůmysl.<sup>20</sup> Období od roku 1895 až do vypuknutí 1. světové války je považováno za „druhé *gründerské* období“, které bylo znovu umožněno masivním přílivem lidí ze všech částí monarchie.

U řady velkých průmyslových podniků ale nastoupil od přelomu století krizový vývoj, váží odbyt a ceny se propadaly, což se projevovalo také v objemu investic. Při přesnější analýze by





*Světová výstava v roce 1873, hala se zemědělskými stroji (č. 140), snímek Michaela Frankensteina & Comp. (fotoateliér), Wiener Photographen-Association (Verlag).*

bylo nutné se věnovat různým oblastem diferenciovaněji. Sociálně demokratické dělnické hnutí sázelo od konce 80. let 19. století také naléhavě na průmyslovou modernizaci jako na hybatele socioekonomické emancipace mas.

Ve fázi nejintenzivnějšího ekonomického růstu před 1. světovou válkou byla ve Vídni technologicky pokroková výrobní průmyslová odvětví a odvětví zaměřená na spotřební zboží, a město a jeho okolí se staly ještě výrazněji centrální zónou tvořící se průmyslové společnosti v monarchii.

Na konci tohoto období mělo mnohonárodnostní Rakousko-Uhersko rozlohu přibližně 667.000 km<sup>2</sup> a žilo v něm cca 49 milionů obyvatel. Vedle razantně rostoucího počtu obyvatel (v roce 1880 to bylo ještě 37,8 milionů) představovala etnická rozmanitost očividný – a stále více nebezpečný – charakteristický znak tohoto velmi heterogenního soustátí. Ve Vídni to bylo obzvláště patrné.



Nejnovější mapa železnic Rakouska-Uherska: s přihlédnutím k důlním a průmyslovým tratím, Vídeň 1869, měřítko 1:2 160 000.

### Národnosti Rakousko-uherské monarchie podle jednotlivých etnik v roce 1910<sup>21</sup>

Celkem: 49 263 000 osob

z toho:

Němci	11 987 000 osob (= 24,2 procenta)
Maďaři	10 050 000 osob (= 20,3 procenta)
Češi	6 436 000 osob (= 13,0 procent)
Poláci	4 686 000 osob (= 10,0 procent)
ostatní <sup>22</sup>	6 104 000 osob (= 32,5 procenta)

Přestože rapidně přibývalo zaměstnanců v průmyslu a oblasti služeb, zůstávala monarchie z celkového pohledu i v roce 1910, kdy proběhlo sčítání lidu, s podílem 56 procent obyvatelstva v zemědělství a lesnictví a regionálními maximálními hodnotami až 80 procent ještě z velké části agrární zemí.<sup>23</sup> Ekonomicky nejvíc pokročilé byly Sudety obývané převážně Čechy a z 35 procent Němci, Čechy, Morava a Slezsko a rovněž sedm převážně německy mluvících alpských zemí, ze kterých vzešlo dnešní Rakousko. V těchto skupinách zemí činil podíl zemědělství už jen přibližně 35 procent. Přibližně deset procent všeho obyvatelstva žilo v roce 1910 ve velkých městech, především ve Vídni (2,09 milionu osob), Budapešti (1,07 milionů) a Praze (600 000).<sup>24</sup>



*Severní nádraží, Vídeň 2, boční průčelí s lokomotivou Císařsko-královských státních drah konstrukční řady 229 opouštějící halu, 1900. Österreichische Lichtbildstelle.*

Éra železnic oživila obchod a průmysl a umožnila také rychlé překonávání vzdáleností, a tím podpořila mobilitu pracovních sil.<sup>25</sup> V roce 1873, kdy se konala Světová výstava ve Vídni, bylo dokončeno šest hlavních tratí, které z Vídně vycházely, a díky tomu tak byly i nejbližší korunní země monarchie snadno dostupné.<sup>26</sup>

Železniční síť se mezi léty 1866 a 1873 zdvojnásobila, Dráha císaře Františka Josefa zpřístupnila dopravně oblast Waldviertelu a jižních Čech a Severozápadní dráha vedla skrz Weinviertel směrem k Severnímu a Baltskému moři. K nim přibýly Linecko-budějovická dráha, Salcbursko-tyrolská dráha a Dráha korunního prince Rudolfa do Korutan vybudovaná mezi léty 1868 až 1872.<sup>27</sup>

Vedle výhodných cen energií a surovin otevřela železniční síť také odpovídající odbytové trasy pro vyráběné zboží, a tím také další zakládání průmyslových podniků především na západních předměstích Vídně. Nové záchytné body tvořily regiony poblíž měst v okolí nových nádraží: Favoriten, Leopoldstadt a Brigittenau, později také Simmering, Atzgersdorf, Liesing, Floridsdorf a Stadlau. Tady se pro průmyslové areály vyžadující velký prostor nabízelo dostatečné množství pozemků a půdy, přepravní náklady byly v důsledku blízkého nádraží nízké a zatížení hlukem a zápachem nepředstavovalo v té době ještě žádné zneklidňující





*Parní lokomotiva na železniční trati poblíž Znojma, fotografie z roku 1913.*

téma. Průmyslové zóny byly stále hustěji osidlovány a vznikaly relativně homogenní obytné čtvrti pro dělníky. Blízkost místa výkonu práce pro ně byla atraktivní, na druhé straně by pro ně byly jiné byty v kvalitnějších obytných čtvrtích kvůli nízkým příjmům jen stěží dostupné.

Po Severní dráze a Dráze císaře Františka Josefa přijížděly každý den do velkoměsta zástupy pracovních migrantů a hledaly práci a lepší životní šance. Nádraží Františka Josefa bylo místem, kde mohli řemeslníci nebo měšťanské ženy poprvé přijít do přímého kontaktu s čerstvě přijíždějícími pracovními migranty,<sup>28</sup> což ale nebylo pravidlem.

Mnoho přistěhovalců našlo práci na stavbě nebo v cihelnách, většina nejdříve v řemeslných provozech, především ve středně velkých podnicích, které se pomalu rozvíjely do podoby průmyslových závodů. Hlavní podíl migrantů, často z Čech a Moravy, přijížděl z hospodářsky znevýhodněných regionů, které byly od Vídně vzdáleny často jen několik málo hodin cesty po železnici. Vídeňské okresy Favoriten, Simmering, Brigittenau, Ottakring a Hernals se brzy staly českými „baštami“ s hromadnými byty.<sup>29</sup>

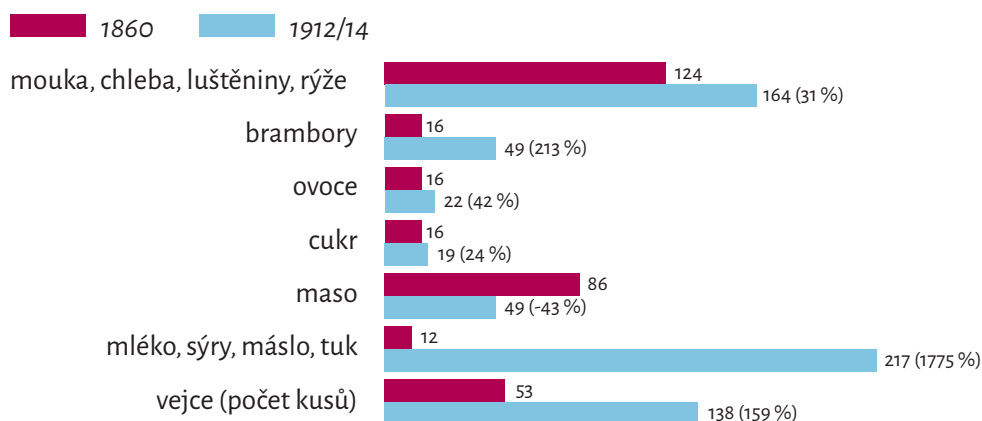


*Svážení snopů volským potahem, počátek 20. století.*

## **Zemědělství v 19. století – rozvoj, inovace a standardy stravování**

Pohled na vývoj potravin konzumovaných vídeňským obyvatelstvem ukazuje podstatné proměny ve spotřebitelském chování. Srovnání průměrné spotřeby na základě soudobých průzkumů a odhadů je možné pro roky 1860 a 1912/14 alespoň u některých důležitých potravin, ačkoli bylo v roce 1860 předmětem průzkumu veškeré obyvatelstvo, v letech 1912/14 ovšem z velké části domácnosti dělníků. Některé trendy je ale možné přesto vysledovat: Enormní vzestup spotřeby mléka a mléčných výrobků, trojnásobná spotřeba brambor a stejně tak ohromný nárůst spotřeby vajec. To spolu s enormním zvýšením spotřeby cukru (viz níže) poukazuje na velké zhodnocení moučných pokrmů. Skromnější byl nárůst u chleba a mouky, ovoce a cukru.

## Roční spotřeba na osobu v kilogramech ve srovnání let 1860 a 1912/14<sup>31</sup>



Razantně rostoucí Vídeň už nedokázala být především v prvních dvou třetinách 19. století zásobována ze svého okolí a prostřednictvím obvyklých přepravních tras.<sup>32</sup> Krize zásobování vyvrcholila neúrodami v letech 1845 a 1847, která byla ještě značně podpořena vypuknutím revoluce v roce 1848. Stavba železnice od konce 30. let 19. století sice označovala vzestup Vídně jako „průmyslového města“, ale až postupné zahuštění železniční sítě umožnilo podstatné zlepšení přepravy potravin. Přes všechny deficity se obyvatelstvo Vídně kolem roku 1900 stravovalo jednoznačně lépe než v období kolem roku 1860. O to se postarala především stoupající spotřeba brambor, cukru a mléka. Přesto nebyly části dělnictva a také maloburžoazie v předvečer vypuknutí 1. světové války zaopatřeny dostatečným množstvím masa a sacharidů.

Zemědělství ztrácelo v 19. století průběžně velký počet pracovních sil ve prospěch různých jiných hospodářských odvětví, průmyslu a řemesel, obchodu a dopravy.

Je-li možné předpokládat, že v době kolem roku 1800 pracovalo 75 procent obyvatelstva monarchie v zemědělství a lesnictví, bylo to kolem roku 1850 už jen 72 procent; do roku 1869 kleslo číslo na přibližně 64 procent a kolem roku 1910 se pohybovalo už jen kolem 43,8 procent.<sup>33</sup> Skutečnost, že především v poslední třetině 19. století začal v podunajských a alpských zemích mohutný „útěk z venkova“, má v neposlední řadě co do činění s velkým nárůstem porodnosti. Počet obyvatel Evropy vystřelil mezi léty 1840 a 1914 ze 180 na 460 milionů.<sup>34</sup>

I přes tuto podstatnou strukturální změnu ve světě práce docházelo k trvalému růstu v agrární oblasti, která se nyní také stávala stále víc tržně orientovaným hospodářským odvětvím adaptovaným na kapitalistický způsob hospodaření.<sup>35</sup> Přírůstky produktivity v zemědělství byly ovšem regionálně velmi rozdílné. Čechy představovaly „speciální případ“: Tady zůstávaly poměry mezi léty 1750 a 1850 poměrně konstantní, aby hned poté doznaly mohutného

zvýšení, po kterém následovala druhá vlna v 90. letech 19. století.<sup>36</sup>

Zrušení feudálního řádu, případně staré agrární struktury v důsledku revoluce 1848, bylo důležitým předpokladem nejen pro další rozvoj zemědělství, ale také předpokladem jeho „industrializace“. Odvody a robotní povinnosti vůči vrchnosti také odpadly, stejně jako brzda modernizace střídavého osevu v důsledku dřívějšího uspořádání majetkových poměrů a využívání půdy. Kapitál z odškodnění za pozemky, který tekł do provozu statků, byl značný a zahájil procesy modernizace a tím „zlatý věk evropského zemědělství“.<sup>37</sup>



*Síto na mouku ze Znojma, počátek 20. století.*

*Dřevěná máselnice zvaná tlučka ze Znojma, počátek 20. století.*

## Technické a jiné inovace

Růst výroby a produktivity, který zvyšoval zemědělské výstupy, měl několik příčin. V neposlední řadě k němu významně přispívaly mechanické vynálezy a stroje, stejně jako používání minerálních hnojiv. Kůň nahradil v průběhu času vola coby nejdůležitější pracovní zvíře, také nové pluh, pohony žentourů, mlátičky, secí stroje a řezačky a mnoho dalších strojů existovalo už na konci 18. století a v předbřeznové době, ale mnohá přístrojová technika se skutečně prosadila až v poslední třetině 19. století.<sup>38</sup> Železný pluh Severina Zugmayera prezentovaný už v roce 1818 se ale až do 40. let 19. století rozšířil do celého Dolního Rakouska a sousedních oblastí, jeho zpočátku malý hamr v údolí Piestingtal se rozvinul do působivého souboru továren. Výkonnější pluh zvyšovaly výnosy, protože když se snižovala rozloha úhuru, bylo pak následně nutné zorat více zemědělské půdy. Nový snadno ovladatelný a kratší dobu namáhaný železný pluh přinášel ve srovnání s dřívějšími nepohodlnými dřevěnými pluh velký výhody.<sup>39</sup>

Také brány se železnými zuby se prosazovaly ve stále větší míře, přičemž ale železné přístroje byly přibližně dvakrát dražší než dřevěné.<sup>40</sup>

Mlynářská technika se zdokalovala jen pomalým tempem. Některé drobné novinky existovaly už před prvními parními mlýny. Tyto velké mlýny se ale nedokázaly až do doby po přelomu století prosadit vůči menším vodním mlýnům.<sup>41</sup> Především Čechy měly díky těžbě





*Větrný mlýn postavený roku 1853 v Retzu a opět funkční po provedeném restaurování v letech 2009/2010. Foto Romana Fürnkranz.*

stříbra (báňské) technické know-how a převzaly mlynářskou techniku od Holanďanů, kteří ji zdokonalili. Díky tomu bylo možné vyrábět jemnou kvalitní mouku, která byla vhodná především pro pečení koblihů, bábovek apod.

Dnes ještě funkční větrný mlýn postavený roku 1853 v Retzu/Dolní Rakousko vybudoval zednický mistr Karl Cerny z Lesné, která se nachází mezi Znojmem a Vranovem nad Dyjí. Mlýn byl v provozu do roku 1924, před nedávnem byl zrestaurován nizozemskými odborníky a je společně s větrným mlýnem v Podersdorfu/Neusiedlersee posledním plně zařízeným a provozuschopným větrným mlýnem, přičemž původně jich v Rakousku existovalo přibližně 400.<sup>42</sup>

Sečení obilí srpem bylo v regionech rozšířené různým způsobem, případně bylo nahrazeno nejdříve kosou – nová vylepšená varianta byla uvedena na trh před rokem 1850 - a o něco později žacími stroji. Velký pokrok přinesly od 80. let 19. století mlátičky, které využívaly velké podniky nebo byly ve společném vlastnictví, zatímco parní pluhu a žací stroje zůstaly zprvu omezené na několik málo velkých podniků.<sup>43</sup>

Až kolem přelomu století začaly tuto techniku využívat také menší zemědělské podniky. Ve srovnání s jinými zeměmi lze habsburskou monarchii v tomto ohledu klasifikovat jako spíše zaostalou. Mimoto začaly mít zemědělské stroje postupně elektrický pohon - zpočátku to byla ovšem opravdu drahá záležitost, kterou si mohli dovolit pouze velcí statkáři například v Čechách.<sup>44</sup>

Pokud se orná plocha v celém Rakousku rozšířila mezi roky 1789 a 1830 ještě o přibližně 20 procent, tak se pak zvýšila užitná plocha spíš díky omezení a částečně úplnému zrušení ladem ležící půdy v důsledku zdokonaleného trojpolního hospodářství, než tím, že se

*Kukuřice nazývaná „turecké obilí“, stará kolorovaná dřevorezba z díla: Pietro Andrea Mattioli, Neu vollkommenes Kräuter-Buch ..., Basilej-Frankfurt nad Mohanem-Amsterdam 1678.*



využívaly nové plochy.<sup>45</sup> Zvýšení se realizovalo lepším využitím půdy a pracovní síly díky novým polním plodinám, novým systémům osevního postupu a novým technikám krmení,

kteří učinilo možným a nutným pěstování jetele, řepy, brambor a obchodních plodin na ladem ležící půdě. Bylo tak možné zvýšit skutečně obdělávanou plochu o 50 procent, což ovšem také předpokládalo lepší využívání hnojiv ve spojení s letním krmením dobytka ve stájích a rozšířením jeho chovu.

V 19. století se hodně experimentovalo s domácími a exotickými druhy plodin, s úspěchem byly zavedeny kukuřice, jetel, řepa a umělé traviny. Tyto nové plodiny byly rozhodující pro další zemědělský rozvoj korunních zemí, přispívaly podstatným způsobem k redukci půdy ležící ladem a rozšiřování produkce a díky svým fyzikálním a chemickým vlastnostem zlepšovaly kvalitu půdy.<sup>46</sup> Kromě toho se přecházelo k tomu, že se některé plodiny vyráběly (ve zvýšené míře) pro trh, a tak se vytvářel předpoklad pro růst zemědělského zpracovatelského průmyslu.

Pěstovaly se podstatně výnosnější druhy a odrůdy, používaly se prostředky na ochranu rostlin a minerální hnojiva a díky mechanizaci se snižovala potřeba krmiv pro tažná zvířata. Na časové rozdíly ve vývoji zemědělství poukazují například Čechy, kde v roce 1897 ještě stále nebylo 20,7 procent orné půdy využito celoročně.<sup>47</sup>



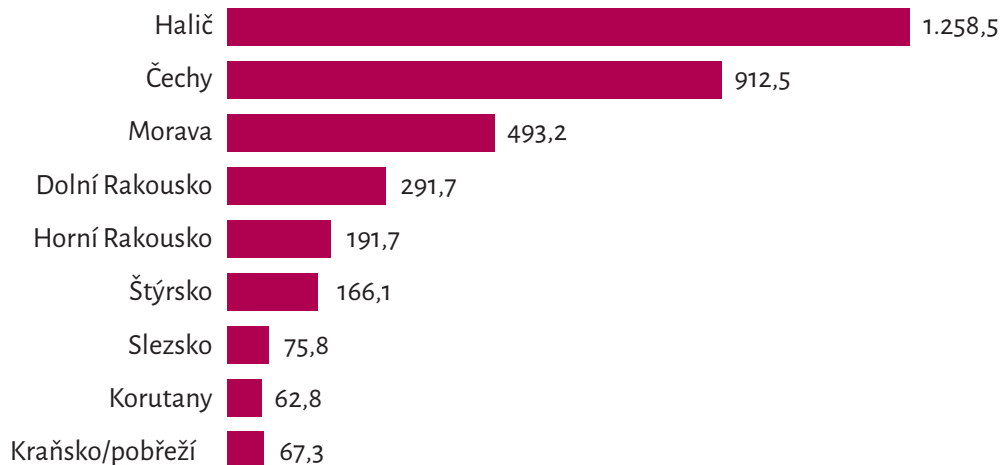


Olejomalba Oskara Dvořáka: Sekáč obilí na Hradišti z roku 1941.

## Obilí a okopaniny

Podle výsledků zjištění josefínského katastru byly Halič, Čechy a Morava, za podmínky vhodných předpokladů kvality půdy a klimatických poměrů, vedle Uher obilnicí monarchie.<sup>48</sup>

Výsledky sklizně obilí na konci 18. století podle josefínského katastru (v tunách)<sup>49</sup>





*Pekárna s parním provozem, náčrt pro encyklopedii nazývanou „Kronprinzenwerk“ („Die österreichisch-ungarische Monarchie in Wort und Bild, Wien 1886–1902), lavírovaná kresba v šedivé a hnědé barvě od Huga Charlemonta, 1885.*

V předjosefínské době představovalo pěstování obilí ještě téměř jediný základ polního hospodářství a reprezentovalo více než 50 procent hrubého výnosu celé rostlinné produkce. Od konce 18. století do 70. let 19. století se produkce zvýšila z 3,6 na 6,1 milionů tun, v 90. letech 19. století se ustálila na 6 milionech tun a v posledních letech před 1. světovou válkou pak ještě jednou výrazně narostla. V dlouhém 19. století, mezi roky 1790 a 1910, stoupla produkce o 160 procent v Čechách, na Moravě a ve Slezsku, o 150 procent v Dolním Rakousku, o 90 až 100 procent v Haliči.<sup>50</sup> Vedoucí pozici měly a zchovaly si Uhry, kde se úroda pšenice v letech 1870 až 1910 téměř ztrojnásobila, a to z 1,7 milionů tun na 4,1 milionů tun.<sup>51</sup> Kolem roku 1880 šly už tři čtvrtiny uherského vývozu pšenice do Rakouska, v roce 1914 to pak bylo 99,6 procent, tedy téměř veškerý objem exportu. Také v rakouské polovině říše narůstalo sklizené množství pšenice, především pak ale množství žita, kde se ve stejném období zvýšila produkce z 1,7 na téměř 2,7 milionu tun, zatímco Uhry produkovaly jen asi 1,2 milionů tun. Podobné nárůsty ve výši cca 2,5 procent ročně vykazovaly také ječmen, oves a kukuřice.

Pěstování obilí tak zůstávalo po celé 19. století nejvýznamnějším odvětvím zemědělské výroby a nejdůležitějším základem stravování, i když sedláci museli v poslední třetině 19. století stále více bojovat s levným dovozem obilí z Ameriky.

Do zásobování obyvatelstva Vídně obilím na chleba byly zapojeny rozsáhlé části monarchie.



*Prodavačky bylinek a zeleniny na tržišti Naschmarkt, Rechte Wienzeile 3, 4. vídeňský okres, 1915.*

Na severní, východní a jižní hranici města sice navazovaly zemědělské oblasti s vysokými výnosy, jako například Moravské pole, ale dolnorakouské zázemí nebylo zdaleka schopno zajistit zásobování miliónového města moukou. Vídeňský chléb se tak pekl především z maďarské mouky.<sup>52</sup>

Potřeba mouky ve Vídni silně rostla v souladu s růstem obyvatelstva, ale také a evidentně především s větším množstvím moučných pokrmů. Spotřeba městských pekařů vykazuje stálou, ve 3. čtvrtině 19. století strmě stoupající křivku. Míra růstu byla nejdříve mírná a činila v letech 1782 až 1786 kolem 45 000 tun.

V letech 1828 až 1830/32 to bylo kolem 50 000 tun, v letech 1850 až 1854 přes 70 000 tun, kolem roku 1870 bylo ovšem zpracováno 217 000 tun mouky, což znamená ztrojnásobení potřeby mouky vídeňských pekařů za pouhých 14 let.<sup>53</sup> Z dlouhodobého hlediska lze ale u obyvatelstva konstatovat určitý úbytek spotřeby chleba ve prospěch zvýšené konzumace brambor.<sup>54</sup>





Olejomalba Oskara Dvořáka: Sklizeň brambor na Kraví hoře v roce 1941.

Vývoj produkce okopanin v habsburské monarchii v průměrných hodnotách  
(v tisících tun)<sup>55</sup>

	brambory	cukrová řepa	krmná řepa	zelí
1841	3.356,2	112,0	338,9	1.012,2
1851	2.634,0	279,0	453,2	1.135,2
1857	3.370,3	351,9	393,5	909,8
1860	4.807,3	977,7	967,1	456,6
1868/75	6.031,7	2.256,5	1.112,0	481,9
1876/85	7.170,4	3.741,1	1.846,7	591,1
1886/95	8.716,3	4.709,0	2.361,8	723,2
1895/04	10.487,9	5.218,8	2.722,5	700,0
1904/13	12.857,1	5.991,7	3.763,1	846,7

S bramborami, které se už sice kolem roku 1600 pěstovaly jako exotická rarita v botanických zahradách jako okrasná, léčivá a kouzelná rostlina, dokázaly se ale prosadit až po roce 1750 – především v období hladové krize let 1770/72 – pomalu a namáhavě, na mnoha místech



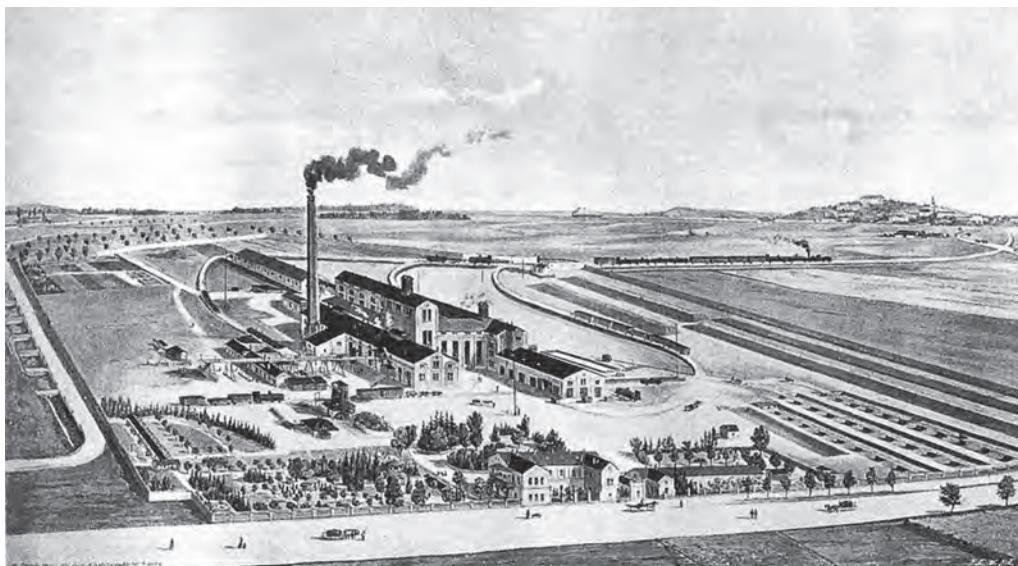
Skupinová fotografie se sudy na zelí, počátek 20. století.

skutečně až v průběhu 19. století,<sup>56</sup> bylo možné na stejné ploše vyprodukovat ve srovnání s obilím troj- až čtyřnásobné množství kalorií. Kromě toho nebyl pro pěstování zapotřebí žádný drahý nástroj a tažný dobytek a ornou půdu mohly obdělávat ženy a děti. Pěstování brambor vytvořilo částečně stravovací základnu pro nárůst obyvatelstva této doby.

Ve slavnostním sborníku k padesátiletému jubileu císaře na trůnu (1898) se uvádělo k významu brambor (české slovo brambory je odvozeno od Brandenburger/Braniboři) pro domácí sedláky toto: *Tato zemní plodina je vlastně v Čechách ještě rozšířenější než cukrová řepa, protože i když je také většinou rozšířená tam, kde jsou továrny na lín a škrob, pěstují ji sedláci sami v úrodných oblastech, kde se pěstuje řepa, a to minimálně do té míry, že je zapotřebí k jídlu, takže najdeme brambory na polích téměř každého velkého a malého sedláka, ale také na poli chalupníka a dělníka na pozemku, který mu pán propachtoval.*<sup>57</sup> Jak ukazují čísla, brambory se pěstovaly na úkor zelí, ale i zelí zůstalo důležitou součástí stravy.

Kolem roku 1830 byla ve Vídni spotřeba brambor, řepy a zelí na rok a obyvatele přibližně 50 kilogramů, následně se zvýšila a ve 40. letech 19. století už se pohybovala kolem 65 až 70 kilogramů, potom došlo opět k silnému snížení. Zvýšila se také spotřeba zeleniny, méně spotřeba ovoce. V roce 1912 před vypuknutím 1. světové války se ve Vídni spotřebovalo na osobu a rok následující množství potravin:

49,4 kilogramu zeleniny  
25,3 kilogramu brambor  
23,3 kilogramu ovoce<sup>58</sup>



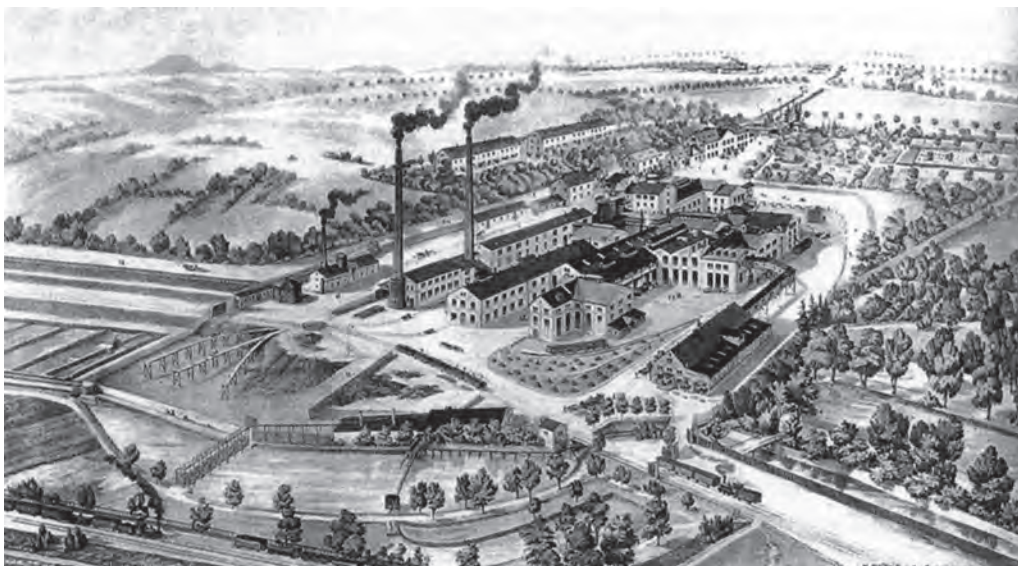
*Cukrovar v Litoli u Lysé nad Labem, in: Die Gross-Industrie Oesterreichs. Festgabe zum glorreichen 50-jährigen Regierungsjubiläum seiner Majestät des Kaisers Franz Josephs I. Dargebracht von den Industriellen Oesterreichs 1898.*

## **Cukrová řepa – nová plodina a inovativní rozvoj výroby**

Cukrová řepa se stala především pro velkostatky motorem pokroku. Stala se nesporně nejdynamičtějším odvětvím potravinářského průmyslu. Odpad z výroby cukru tvořil mimoto dobrý základ krmiva pro dobytek.<sup>59</sup> Od roku 1831 vznikaly téměř současně první průmyslové cukrovary v Čechách, na Moravě a v Dolním Rakousku, které „importovaly“ nové francouzské a německé postupy rafinování cukrové řepy. V předbřeznové době bylo zavedeno hned několik novinek: Strouhání, rozsekání a krájení cukrové řepy bylo zmechanizováno, hydraulické lisny nahradily staré šroubové a rychloběžné lisny a technologický postup K. Weinricha a B. Kodweifse, který byl znám jako „česká práce“, zvýšil množství sirupu získaného z cukrové řepy.<sup>60</sup> V období let 1831/35 až 1840/44 se výroba zvýšila na pětinasobek z 22 400 tun na 112 000 tun. V roce 1844 připadalo na Čechy 44,1 procent celkové rakouské produkce, Morava a Slezsko vyráběly dohromady 37,8 procent.<sup>61</sup> Průmysl byl založen mimo jiné na stoupající poptávce spotřebitelů ve městech, především ve Vídni a jejím okolí, na druhé straně na výhodných podmínkách jednotlivých lokalit na Moravě, v Čechách a ve Slezsku.<sup>62</sup>

Následně šla křivka nahoru ještě strměji. Nové technologie, především technický postup louhování plátků řepy difúzí, který získal světovou proslulost a byl vyvinut v roce 1864 Juliem Robertem,<sup>63</sup> dále využití parní síly a rovněž přechod od malých podniků k velkým továrním





*Cukrovar ve Zvoleněvsi, Čechy, in: Die Gross-Industrie Oesterreichs. Festgabe zum glorreichen 50-jährigen Regierungsjubiläum seiner Majestät des Kaisers Franz Josephs I. Dargebracht von den Industriellen Oesterreichs 1898.*

celkům vedly k tomu, že se výroba od roku 1850 do roku 1870 zvýšila desetkrát a cukrovarnictví se v poslední třetině 19. století díky zvýhodněné státní daňové a dotační politice rozvinulo v jedno z nejdůležitějších průmyslových odvětví monarchie. V roce 1863 vyráběly cukrovary v Čechách a na Moravě dvanáct procent výroby řepného cukru na světě. Český cukr se stával stále víc „exportním šlágr“.<sup>64</sup> V roce 1883 se vyváželo 58 procent, v roce 1910 už 72 procent.<sup>65</sup> Vyvážely se dokonce cukrovarnické stroje.

Jak v pěstování cukrové řepy, tak také při jejím zpracování si s odstupem zachovaly vedoucí postavení česko-moravské velkostatky.<sup>66</sup> V soudobém slavnostním sborníku se poukazuje především na tyto „cukrovarnické makroekonomiky“, které jsou ve spojení se zájmovou sítí podniků a státu charakteristické pro velké části Moravy. *Cukrovarnický průmysl ... obsadil během poměrně krátké doby téměř veškerou půdu na Moravě vhodnou pro pěstování cukrové řepy.*<sup>67</sup>

Navíc se k rozšíření pěstebních ploch a zlepšení zpracovatelských technologií objevily nové vyšlechtěné odrůdy cukrové řepy, které měly podstatně vyšší obsah cukru. Činil-li výnos původně pouhá dvě až tři procenta a zvýšil-li se do 30. let 19. století na pět až šest procent, pak dosáhl do přelomu století gigantický vzestup na 15 procent.

Významným způsobem k tomu přispěly také nové druhy hnojiv.<sup>68</sup> Cukr se stal během několika málo desetiletí „králem rakouského průmyslu“ a vystoupal na pozici nejdůležitějšího exportního artiklu monarchie.<sup>69</sup>

Honák prasat. Un Pousseurde pour ceaux, Jakob Adam in: „Abbildungen des gemeinen Volks zu Wien“, list 93, 1777.



## Skot, prasata a mléko

Až zákon o sčítání lidu z roku 1869 přinesl jednotnou a poměrně stabilní úpravu pro počítání kusů dobytka, předtím byly průzkumy odkázány především na odhady.<sup>70</sup> Přesto jsou dobře patrné trendy pro oblast Předlitavska. Pro naše téma je především zajímavý vývoj počtu hovězího dobytka a prasat: Počítání mladých kusů začalo velmi pozdě, údaje o dospělých zvířatech jsou oproti tomu sama o sobě průkazná: Počet volů a býků se kolem poloviny 19. století zvýšil přibližně o 50 procent a na počátku 20. století se vrátil přibližně na výchozí hodnotu. Jinak tomu bylo u krav: Zde lze zjistit souvislý nárůst, od roku 1818 s počtem 2 845 000 kusů na 4 901 900 kusů v roce 1910.<sup>71</sup> Celkový stav hovězího dobytka (včetně mladých kusů) se mezi roky 1857 a 1910 zvýšil v Čechách z 1 835 800 na 2 290 600 kusů, na Moravě z 192 700 na 801 200 kusů, v Dolním Rakousku z 529 200 na 609 500 kusů. Halič vykazovala s počtem 2 325 700, příp. 2 505 000 kusů skotu nejvyšší čísla v Předlitavsku.<sup>72</sup> Oproti tomu se kusy prasat v období let 1857 a 1910 téměř zdvojnásobily z 3 410 000 kusů na 6 432 100 kusů. Halič měla i zde přední postavení, co se týče zvýšení počtu kusů, zatímco nárůst v Dolním Rakousku s počtem 444 400 kusů na 556 600 kusů a na Moravě s počtem 326 600 kusů na 374 900 kusů byl relativně nízký a počty prasat v Čechách dokonce lehce poklesly z 577 300 na 570 600 kusů.<sup>73</sup>

Čím lepší a hustší se stávala železniční síť, tím rychleji bylo možné přepravovat potraviny a dobytek do všech částí Rakouska, především na centrální trh do Vídně. Podobný vzestup, jako tomu bylo u přepravy pšenice, měly také přepravy dobytka z Maďarska do Vídně: Vzrostly z 96 000 kusů za rok v roce 1880 na 347 000 kusů v roce 1913, zvýšily se tedy během



*Řeznice se svým pacholkem, Georg Emanuel Opitz: Vídeňské scény a zaměstnání lidu, list 17, 1804-1812.*

jedné generace třiapůlkrát.<sup>74</sup> Jatečný dobytek pro vídeňský trh pocházel kromě toho v menší míře také z alpského zemědělství, zatímco sedláci z okolí a také mnoho statků vstoupilo na základě úvah ohledně příjmu ve větší míře do mlékárenského průmyslu.<sup>75</sup> Základem byly vedle zdokonaleného osevního postupu také odpadní produkty z pěstování cukrové řepy.

Výroba a spotřeba mléka doznaly ale první rozhodný rozmach až od konce 80. let 19. století. Ještě v letech 1869/70, kdy už se třetina mléka prodávaného ve Vídni dodávala po železnici, si anketa ministerstva obchodu stěžovala na nedostatečné zásobování obyvatelstva mlékem a velmi rozšířené ředění a falšování této potraviny. Ještě kolem roku 1885 vykazovala Vídeň nejnižší spotřebu mléka mezi všemi evropskými velkoměsty<sup>76</sup> Až jeho pasterizace a použití chladicích vagonů podměnily rychlý nárůst spotřeby. Omezená trvanlivost čerstvého mléka přinesla, jak už bylo zmíněno, výhodu pro chovatele mléčného dobytka v blízkosti města, a došlo k posílení zásobování z blízkého okolí.

V rozmezí let 1890 a 1914 vznikl v širokém okolí Vídne prstenec selských mléčných družstev, která zásobovala městský trh především prostřednictvím velkoobchodníků s mlékem a mlékáren.<sup>77</sup> Podle průzkumů z roku 1908 pocházela převážná část mléka spotřebovaného ve Vídni z Dolního Rakouska (71 procent), následovaného sousední Moravou (17 procent) a Maďarskem s 12 procenty. V roce 1910 spotřeboval koneckonců každý obyvatel Vídne 155 litrů mléka za rok; ještě v roce 1830 to nebylo ani 40 litrů.





Meierei Krieau. Vídeňská mlékárna, pohlednice před rokem 1905, Sperlings Postkartenverlag.



Inzerát Vídeňské mlékárny, in: „Gute Küche“. Neuestes Kochbuch zusammengestellt nach Original-Rezepten von Leserinnen und Lesern der Illustrierten Kronen-Zeitung, 1906.

Prodavačka mléka, barevný dřevoryt podle Alwina von Steina kolem roku 1895.



Se založením velkých mlékáren, které expedovaly mléko také v lahvách, vznikly ve Vídni v 80. letech 19. století také první obchody s mlékem. Specifický prvek v distribuci představovaly oproti tomu už delší dobu vídeňské prodavačky mléka, tzv. „Müllweiber“, které směly prodávat mléko po celý den a nemusely mít stánky na oficiálních tržištích. Své obchody provozovaly na ulici, často pod oblouky bran a pokoušely se kamuflvat zboží často horší kvality pomocí podvodů a triků (přidáváním vody, mouky, škrobu, arabské gumy, bílku, cukru, potaše, sody, vápna aj.).<sup>78</sup>





Prodávka mléka, výřez in: Georg Fischer, „Wiener Bilder“/Vídeňské obrázky, list č. 9, kolem roku 1845.

Hovězí maso zůstávalo až do okamžiku komercializace chovu vepřů ve 20. století nejdůležitějším zdrojem živočišných proteinů pro lokální obyvatelstvo. Tradičně velmi vysoká spotřeba hovězího masa se zakládala na geografické poloze Vídně, která zvýhodňovala trvalé přihánění skotu a telat na vídeňský dobytčí trh. Zvířata se do Vídně dostávala po místních cestách nebo po železnici z okolí Vídně a sousedních korunních zemí. Nejdůležitější oblastí pro dospělé voly vykrmené na pastvinách byly Horní Uhry. Odtud se dostávali v dlouhých dobytčích vlcích do Vídně. Podél dálkové trasy z Uher existovala řada krmných stanic, ve kterých měl dobytek po náročné etapě cesty přestávku a mohl opět přibrat na hmotnosti, aby se na vídeňský trh nedostal úplně vyhublý.<sup>79</sup>

Stoupající pěstování obilí sice zatlačilo chov dobytka v Uhrách od 60. let 19. století trochu do pozadí, ale chov skotu zůstal páteří záležitostí tamní zemědělské produkce. Stoupající poptávka prudce rostoucí Vídně jako velkoměsta nabízela chovatelům dobytka lukrativní odbytiště. Stálé přihánění hovězího dobytka vedlo přímo v místě také k relativně výhodným cenám. Ty zůstaly konstantní i po roce 1873, dokonce se mezi léty 1871 a 1875 lehce snížily. Cena hovězího masa se zvýšila v poslední třetině 19. století o cca 14 procent, v porovnání velmi vysoká cena vepřů – hlavně přeprava prasat byla velmi nákladná – kolísala, celkově se ale trochu snížila.

Cena byla důležitým faktorem pro rozhodnutí, zda a jaký druh masa přišel na stůl. Nominální mzdy od roku 1874 ve Vídni stagnovaly a stoupaly opět výrazně až od roku 1891. Právě v této době ovlivňoval pravděpodobně vývoj cen různých druhů masa podstatným způsobem rozhodnutí spotřebitelů o koupi, zvláště těch z nízkých příjmových skupin. Náhled



*Pohled do velké tržnice, Vordere Zollamtsstraße 17, 3. vídeňský okres, fotografie Heinricha Schuhmanna, 1910.*

do vídeňského systému zásobování poskytují zprávy z průzkumů o zásobování potravinami ve Vídni z roku 1870: Hovězí maso se nabízelo ve čtyřech cenových kategoriích. Rozlišovalo se tučné přední, libové přední, plecko a zadní hovězí maso, přičemž nejlepší kategorie (zadní hovězí) stálo přibližně o 30 procent víc než nejnižší kategorie (přední hovězí). Dobrý odbyt na vídeňském trhu měly i vnitřnosti, jako játra, srdce a ledviny, ceny se ale lišily podle druhu výkrmu. Skot na výkrm byl nejkvalitnější, následoval skot, který se pásal na pastvinách a na posledním místě byl tzv. Beinlvieh. Maso ze špatně živěného hovězího dobytka se používalo výhradně na polévky a výrobu uzenin.<sup>80</sup>

Rozsah obchodu s čerstvým masem, které nebylo zpracováno na jatkách, na konci 19. století pomalu narůstal. Obrovská stáda dobytka se celá desetiletí přesouvala městem z nádraží na jatka, která byla od roku 1851 v provozu v Gumpendorfu a St. Marxu. Průchozími oblastmi byly především 2., 3., 4., 5. a 9. vídeňský okres.

Až v roce konání světové výstavy byl přesun dobytka městem z reprezentativních důvodů ukončen a byla vytvořena speciální železniční spojení, po kterých se dobytek v budoucnu dostával z nádraží na jatka přímo. V 80. letech 19. století vznikla další zařízení v částech Nußdorf, Hernals a Meidling.<sup>81</sup>

Až pozdě se ve Vídni prosadila myšlenka uzavřeného a zastřešeného trhu. Poté co už v předchozích desetiletích existovaly četné projekty tohoto typu, došlo v roce 1865 k otevření nejdříve jen váhavě přijímané Centrální tržnice a správa města použila v 80. a 90. letech 19. století značné prostředky na rozšíření infrastruktury trhu.<sup>82</sup>



*„Ulice Lichter Steg. Řeznický krámk, ženy, služky, dobří otcové od rodin ze střední třídy, výrobce lojových svící“, Georg Emanuel Opitz, Vídeň 1820.*

Šest zvláštních trhů, sedm otevřených trhů pro velkoobchod, 33 trhů pro maloobchod, šest tržnic a městské skladiště tvořily nejdůležitější obchodní centra. Nejdůležitější pro zásobování masem byly centrální dobytčí trh St. Marx a velká tržnice ve třetím vídeňském okrese. Centrální dobytčí trh, který byl vybudován v letech 1879 až 1884, vlastnil výhradní právo prodeje hovězího dobytka, prasat a ovcí určených na porážku na území města a v několika obcích v okolí. Tomu odpovídaly kapacity čtyř hal: Hala pro skot měla kapacitu 6 000 kusů, hala pro telata 4 500 kusů živých a 12 000 kusů mrtvých zvířat, hala pro prasata 16 000 kusů a hala pro ovce 6 000 kusů.<sup>83</sup>

V roce 1898 byl proveden odbyt už 14 370 tun hovězího masa a 3 800 tun vepřového masa ve velké vídeňské tržnici, dalších 60 tun hovězího a 24 tun vepřového masa v masné tržnici na Währinger Gürtel. Od 70. let 19. století byly hlavními zdroji dodávek Morava, Halič a regiony kolem Pešti a Györu v Uhrách.

Statistické ročenky města Vídně zaznamenávají od roku 1880 podíl jednotlivých korunních zemí a Uher na naháňce skotu na dobytčím trhu v St. Marx. Vyplývá z nich, že mezi lety 1880 a 1885 pocházelo 44 procent dobytka, který se tam obchodoval, z Uher, 30 procent z Haliče a Bukoviny. O deset let později poskytovaly Uhry už 62 procent dobytka, Halič a Bukovina pouhých 13 procent. To souviselo s restrikcemi dovozu, ale také s určitou zemědělskou krizí v Uhrách, která vedla k tomu, že velký počet zemědělců přecházel od pěstování obilí zpět k živočišné výrobě, protože rostoucí poptávka ve městě zaručovala jistý odbyt a lukrativní ceny za maso a produkci mléka.

Od poloviny století se také enormně rozšířila přeprava po uherské železniční síti, což výrazně zjednodušilo a zlevnilo export živého dobytka a masných výrobků do Vídně.<sup>84</sup> Uhry si tím upevnily svou vedoucí pozici hlavního dodavatele hovězího masa obyvatelům hlavního města.



## Čechy a Morava – Socioekonomické charakteristiky

Raně průmyslový hospodářský vývoj habsburské monarchie byl silně zbrzděn především ztrátou Slezska v důsledku porážky v první slezské válce proti Prusku v roce 1763. Bylo nutné najít alternativu za ztracené průmyslové oblasti. Stát usiloval díky investicím o urychlení průmyslového hospodářského rozvoje v Čechách a na Moravě. Na začátku 19. století se v českých zemích etabloval především textilní a těžký průmysl. Díky tomu se například Brno stalo v průběhu století z bezvýznamného provinčního města „rakouským Manchesterem“ s evropskou pověstí. Vedle výroby textilu udávalo tón hospodářského života tohoto moravského města a jeho okolí ve stále větší míře strojírenství. V roce 1839 sídlila na předměstích Brna třetina výroby všech soukenických továren a čtvrtina všech barvíren na Moravě a ve Slezsku. 22 procent jemného a módního sukna vyráběného v habsburské monarchii pocházela z tohoto regionu. V úzkém spojení s výrobou sukna a strojírenstvím se rozvíjel také chemický průmysl a rovněž (průmyslové) zpracování cukru. V roce 1864 otevřel například svou strojírnou Friedrich Wannick, která zahájila jako první výrobu difuzních přístrojů a vyvážela cukrovarnická zařízení. Specifickým brněnským výrobním odvětvím byla mimoto výroba kočárů a povozů. Většinu firem vedli německojazyční nebo německo-židovští podnikatelé; valnou část dělníků představovalo české obyvatelstvo, především z chudých horských regionů na západ a sever od Brna. Pokud město obývalo na počátku průmyslového rozvoje ve velké míře německy mluvící obyvatelstvo, měnila se tato situace postupně s přílivem českých pracovních sil.

Ve 2. polovině 19. století vedlo narůstající etnicko-národnostní napětí mezi Čechy a Němci v Brně a v jiných městech mimo jiné ke vzniku národnostně laděných spolků. Podstatnou oporu lokálního německví tvořilo židovské obyvatelstvo Brna, které po roce 1848 silně vzrostlo. Když nakonec přestalo být centrum města na konci 19. století dobrou adresou k bydlení, byla postupně mezi léty 1896 a 1916 provedena jeho asanace. U některých budov už hrozilo zřícení, vyskytovaly se hygienické problémy s pitnou vodou a odpady, takže renovace byly nezbytné. Následně byly zničeny cenné historické památky a mnoho staveb spojených s dějinami českého obyvatelstva bylo důsledně zbouráno. Převažující německojazyčné vedení města nechalo postavit reprezentativní budovy, v první řadě pobočky finančních institucí, obchodních firem a nájemní domy. Ztráta levného či dostupného bydlení vedla na jedné straně k enormnímu nárůstu počtu obyvatel na předměstích Brna, na druhé straně k nečekanému odchodu nejchudších obyvatel ze spádových oblastí města.<sup>85</sup>



*Vlak na trati u Znojma, 1913.*

Také v jižních Čechách, především v jejich severní části, vznikaly migrační proudy, často směrem do Vídně nebo také do zámoří. Tady začal odchod obyvatelstva už v polovině 19. století. Ekonomický rozmach Čech v období let 1850–1873 a 1895–1913 se totiž v jižních Čechách soustřeďoval téměř výhradně na nejdůležitější centra obchodu a železniční uzly, především na České Budějovice a Tábor.

Už současníci kritizovali, že měl jih Čech nejhorší infrastrukturu v zemi (železnici, silnice, poštovní a telegrafní úřady) a byl dlouhodobě opomíjen nadregionální politikou a rovněž státní vládou.

V oblasti textilního průmyslu spočívalo v Čechách těžiště tradičně na výrobě plátna, které zažilo ve 2. polovině 18. století ještě jednou svůj poslední rozmach. V tomto případě hrály ne nepodstatnou roli staré socioekonomické vztahy v česko-rakouském příhraničí jižních Čech – Mühlviertelu – Waldviertelu/Weinviertelu. Na počátku 19. století ztrácela výroba plátna na významu v důsledku pokračující mechanizace a také zvýšené konkurence výroby bavlny.<sup>86</sup>

Je zřejmé, že především textilní a potravinářský průmysl byly díky technickému a rovněž ekonomickému rozvoji výroby oblastmi, ve kterých se ve stále větší míře najímaly na práci také ženy. Stejně jako v jiných zemích bylo v jižních Čechách a na jižní Moravě musely ženy pracovat a postarat se tak o své vlastní živobytí. Kvůli pracovnímu vytížení se velkému počtu žen jednoduše nedostávalo kapacity, aby vařily ve velkém stylu.

Podle toho byl jídelníček české dělnické rodiny jednoduchý. Vařily se různé zeleninové polévky, do kterých se přidával chleba, a různá studená občerstvení. Pro chudší obyvatelstvo Čech a Moravy měla být obvyklým každodenním pokrmem především česneková, cibulová nebo kmínová polévka. Maso, většinou velmi různé kvality, se na stůl dostávalo zřídka. Kolem roku 1900 se spotřeba masa v dělnické domácnosti pohybovala přibližně kolem 49 kilogramů na osobu a rok. Ženy často dokonce od konzumace masa upouštěly, měly ráno a v poledne kávu (zpravidla cikorku nebo sladovou kávu) a chleba, který se jedl s marmeládou (povidly) nebo cukrem. Díky tomu se o trochu dařilo zvýšit přísun kalorií. V takových domácnostech přirozeně nevznikalo to, co mělo být na konci 19. století oslavováno jako české kuchařské umění. Ale dívka, která šla sloužit do domácnosti, se tu stejně jako v domácnostech sedláků naučila základní repertoár jednoduchých, pokud možno výživných pokrmů a techniky přípravy jídel, které se daly v kuchyni měšťanské domácnosti rozšířit. Při tomto „procesu zjemnění“ se nakonec do hry dostala ručně psaná rodinná kuchařka a rovněž od 30. let 19. století Domácí kuchařka Magdalény Dobromily Rettigové.<sup>87</sup>

Z kuchyně opět zpátky k obecnému socioekonomickému rozvoji Moravy a Čech. Důležité je, že v příhraničních oblastech jižních Čech, jižní Moravy, Horního a Dolního Rakouska existovala různá sociální, hospodářská a přirozeně také kulturní propojení. Tato spojení měla do 20. století dynamickou povahu. Velké firmy tak často provozovaly pobočky ve Vídni a Brně nebo v Praze. K hospodářské spolupráci se přistoupilo například ve sklářství, dřevařství, textilním a přirozeně také potravinářském průmyslu. Tiskařské zakázky z Waldviertelu nebo Weinviertelu byly často zadávány početným tiskárnám v Českých Budějovicích, Jindřichově Hradci, Znojmě nebo Brně.<sup>88</sup>

Území jižních Čech bylo pro Horní Rakousko tradiční oblastí nábory pracovních sil. Když například propukla krize v dřevařství nebo kůrovcová kalamita v rozsáhlých schwarzenberských lesích, stali se aktivními náboráři pracovních sil, kteří vědomě přivedli do Horního Rakouska stovky dřevařských dělníků, kteří tam pracovali jako tovární dělníci. Jižní Čechy hrály stejně tak důležitou roli, co se týče učitelstva a kulturní scény Horního Rakouska, především hudby.

Kolem přelomu 19. a 20. století odchod obyvatel z jihočeských zemědělských oblastí do centra Horního Rakouska nepatrně polevil. Velkou část pracovních migrantů té doby mohly totiž pojmout České Budějovice. V zásadě byl nyní i odchod směrem do Vídně z jihu Čech slabší než z jižní Moravy: Více než 10 procent obyvatelstva migrovalo do Vídně jen ze dvou českých okresů, Jindřichova Hradce a Kamenice nad Lipou. Oproti tomu z Moravy putovalo do hlavního města více než 10 procent obyvatelstva ze sedmi okresů (Dačice, Jihlava, Mikulov, Moravské Budějovice, Moravský Krumlov, Nové Město na Moravě a Znojmo).<sup>89</sup>





*Kuchyně v Třebíči na počátku 20. století.*

Mladé ženy a dívky z Čech vstupovaly do služby jako pomocnice v domácnosti přirozeně nejen ve Vídni, ale také ve většině ponejvíce německy mluvících měštanských domácnostech v Brně, Českých Budějovicích, Znojmě, Jindřichově Hradci nebo Praze. Zajímavé je srovnání německých a českých domácností se služebnictvem ve Vídni a v Praze. Zvláště nápadné je velké procento německy mluvících domácností v Praze se dvěma, třemi nebo čtyřmi zaměstnanci v domácnosti, které procento německy mluvících vídeňských domácností ze stejného sociálního prostředí mnohonásobně překračovalo. Pouze 36 procent německé menšiny v Praze nezaměstnávalo vůbec žádný personál. Ve Vídni nemělo naopak 91 procent české menšiny žádné služebnictvo. Logická situace, když uvážíme, že německy mluvící obyvatelé Prahy pocházeli většinou z horních sociálních vrstev, do Vídně ale na konci 19. století přicházeli v první řadě lidé z Moravy a Čech pocházející z chudších sociálních vrstev.

Zajímavý byl ale etnicko-národnostní podíl české menšiny ve Vídni, který činil 7,2 procent a nebyl o nic menší, než německá menšina v Praze zastoupená 7,5 procenty na celkovém počtu obyvatel. Nejlepší představu o realitě života dobře situovaného měšťanstva v obou hlavních městech na přelomu 19. a 20. století získáme při porovnání domácností s jedním sluhou či jednou pomocnicí: Zde byl totiž procentní podíl českých domácností v Praze téměř stejný jako u německy mluvících rodin ve Vídni.<sup>90</sup>



Pohled do kuchyně v Domamilu na počátku 20. století.

Bylo jedno, jestli právě pracovala ve šlechtické domácnosti v Praze nebo velkoburžoazním domě ve Vídni, „česká kuchařka“ byla oslavována a vychvalována už v 19. století ze všech nesčetných pomocnic v domácnosti jako perla mezi kuchařkami. Ve fejetonu pražských novin Prager Tagblatt z 12. prosince 1879 lze pod titulkem Česká kuchařka číst toto:

*V mnoha zemích jsem studoval osobitost kuchařských hrdinek a dospěl jsem k přesvědčení, že česká kuchařka stojí na špičce kuchařské kultury, je téměř perlou mezi všemi. Francouzská kuchařka je ozdobná panenka, švýcarská nudná a těžkopádná tak, jak je strava vodnatá, severoněmecká (berlínská) kuchařka zahálčivá a velkohubá, jihoněmecká hrubá a nešikovná, hamburská kuchařka vypadá se svým čepcem líp, než jaká je, vídeňská je rychlá a pohledná, ale nespolehlivá, zatímco česká kuchařka má vynikající vlastnosti, a to vytrvalost, výrazný talent pro vaření a smysl pro čistotu.<sup>92</sup>*



Odpolední káva na velkostatku v Černovicích, rané 20. století.

Autor stylizuje českou kuchařku do polohy ideální služebné. Přiznává jí současně spořivost, lásku k hudbě, radost z tance a pragmatické nastavení v milostné oblasti s cílem uzavřít sňatek. Jako jedinou větší chybu, především u českých kuchařek, jejichž zdatnost uznává a jimž ponechává velkou svobodu, odhaluje sklon k pýše a panovačnosti. *V kuchařském umění sice nedělá žádné pokroky, zjednodušuje dokonce některá dříve komplikovaně připravovaná jídla, stojí ale vždy na půdě chutné rozmanitosti.*<sup>92</sup>

Jestli vlastně nejsou zjednodušení při přípravě pokrmů spíš inovativní, že stojí za povšimnutí, než když si kuchařka zavrženíhodně nevěděla rady, není podstatné. Skutečností je, že pro takzvanou *vídeňskou kuchyni* byla česká kuchařka třešničkou na dortu a naopak díky vídeňské měšťanské kuchyni získala pověst „perly mezi kuchařskými hrdinkami“.<sup>93</sup>



## Populační exploze ve Vídni a migrace z Čech a Moravy

Vídeň se v 19. století stala „žhavým dějištěm střední Evropy“.<sup>94</sup> Migrace z Čech a Moravy začala už v 70. letech 18. století, kdy každým rokem přicházelo do Vídně přibližně 6 000 osob, mezi nimi mnoho sezónních dělníků.

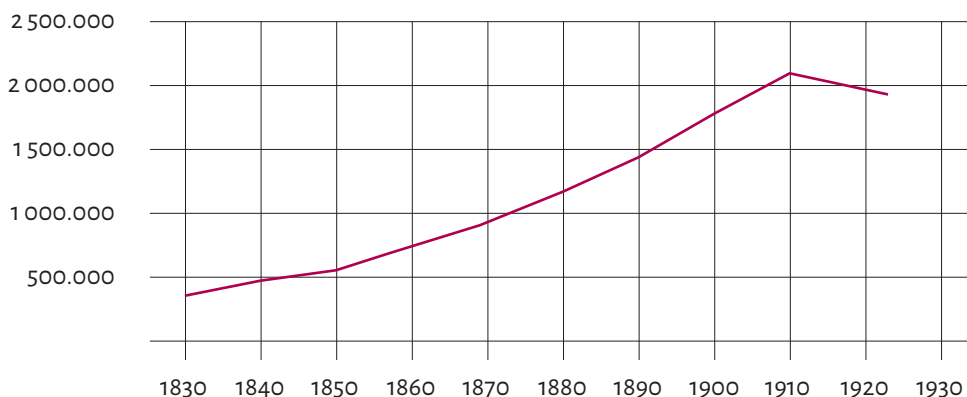
Masové přistěhovalectví z korunních zemí mnohonárodnostní monarchie začalo až s průmyslovou revolucí od 20. let 19. století a kulminovalo až o několik desetiletí později. Jeho základ tvořilo rozšiřování textilního, kovodělného a chemického průmyslu, velké stavební záměry (Ringstraße, 1. a 2. vídeňský vodovod a mnoho dalších), poptávka po luxusním a spotřebním zboží ze strany habsburského dvora a expandující finanční a vzdělaná buržoazie, díky čemuž přijímal řemeslně-průmyslový sektor stejně jako sektor služeb velké množství pracovních sil.<sup>95</sup>

Také rozšiřování železniční sítě včetně šesti vídeňských hlavních nádraží a v neposlední řadě velké rozdíly mezi regiony v příjmech činily nabídku pracovních míst ve Vídni lukrativní.<sup>96</sup>

V letech 1820 až 1840 se počet obyvatel zvýšil z 260 000 na přibližně 400 000 osob, přičemž byla překonána těžká epidemie cholery z roku 1831, která růst na krátkou dobu zpomalila. Ve 40. letech 19. století se počet obyvatel Vídně zvyšoval každým rokem o 2,4 procenta,<sup>97</sup> v letech 1850 až 1857 rostlo město ve svých dnešních hranicích kolem 3,5 procenta za rok, pak zas přibližně o 2,4 procenta. Pokud činil podíl cizích osob, tedy osob, které ve městě žily a pracovaly, ale nenarodily se v něm, v roce 1820 ještě 9,5 procent, pak byl v roce 1831 už na hodnotě 31,5 procenta, v roce 1840 na 43 procentech a v roce 1856 na 44 procentech. Mezi roky 1870 a 1890 se obyvatelstvo opět zvýšilo o více než dvojnásobek, přičemž se největší zátěž příchozích stále víc posouvala ze starých předměstí na prstenec vzdálenějších předměstí.<sup>98</sup>

Vídeň překročila hranici jednoho milionu obyvatel už před rokem 1880, v roce 1910 mělo město nakonec víc než 2 miliony obyvatel (aktuální hodnota na začátku roku 2022: přibližně 1 935 000 obyvatel<sup>99</sup>). K Vídni bylo připojeno víc než 40 míst mimo prstenec (Gürtelu) a tato místa přispěla k urbanizaci a vzniku moderní metropole.<sup>100</sup> Vedle přistěhovalectví se na prudkém růstu obyvatelstva v těchto letech podílela částečně i vysoká porodnost.<sup>101</sup>

## Kvantitativní vývoj počtu obyvatel Vídně (podle dnešního stavu oblastí)<sup>102</sup>



Město na Dunaji tak vedle Londýna, Paříže a Berlína stoupalo k nejvýznamnějším evropským metropolím. Vídeň byla po rozšíření a rostoucím zhuštění železničních spojů pro mnoho obyvatel korunních zemí, především Čech a Moravy, snadno dostupnou. Vždyť města jako Brno, Znojmo nebo Bratislava ležela blíže u Vídně než u Prahy.<sup>103</sup>

Pro většinu velkoměst 19. století existovaly „klasické“ náborové oblasti. Pro Vídeň to byla severní část Dolního Rakouska – v roce 1890 žilo v podunajské metropoli přibližně 155 000, v roce 1910 asi 225 000 žen a mužů z Dolního Rakouska<sup>104</sup> – především ale jižní Čechy, případně Haná, velmi úrodná zemědělská oblast Moravy. V letech 1880 až 1890 proudilo 9/10 všech osob, které opustily české země, do podunajské metropole.<sup>105</sup>

V období mezi roky 1851 a 1910 se znásobilo obyvatelstvo českého původu v hlavním a rezidenčním městě. Zdaleka nejsilnější skupina českých výdělečně činných osob s počtem 85 procent byla zaměstnána v průmyslu a řemeslné výrobě.<sup>106</sup> Češi dominovali celým řemeslům, jako byli truhláři, ševci nebo krejčí (např. v roce 1869 pocházelo 58,7 procent vídeňských truhlářských tovaryšů z Čech a Moravy) a chůvy a kojné pocházely téměř zcela z česko-moravského prostředí.<sup>107</sup>

20,9 procent vídeňského obyvatelstva mělo v roce 1857 své rodiště v Čechách nebo na Moravě (98 068 osob), na přelomu století už to bylo nakonec 518 333 osob, které zde žily, ale měly domovskou příslušnost v Čechách nebo na Moravě.<sup>108</sup> Přibližně čtvrtina obyvatel Vídně byli v té době Češi, proto byla Vídeň – co se týče počtu obyvatel zcela právem – označována jako největší české město.<sup>109</sup> V roce 1910, když už čísla klesala, pocházelo ještě stále 467 158 (23 procent) osob ve Vídni z Čech nebo Moravy.<sup>110</sup> Začátek 1. světové války přinesl konec pracovní migrace z těchto oblastí.



*Jihlavská kojná s dítětem v Prátru, fotografie Emila Mayera, 1905–1911.*

Oproti tomu v regionech, odkud lidé do Vídně přicházeli, nebyla v urbanistické oblasti žádná pozitivní migrační bilance. Výjimku tvořily pouze města jako Znojmo a České Budějovice, které v letech 1880 až 1910 vykazovaly silný příliv, pravděpodobně především kvůli funkci centrálního místa a průsečíku několika dálkových obchodních tras.<sup>111</sup>

Migrace se týkala především jihozápadních částí obou korunních zemí, především oblastí, které hraničily s Dolním Rakouskem. Výrazně nižší byl příliv z regionu kolem Prahy a ze severních průmyslových oblastí Čech.<sup>112</sup> Působení velkoměsta byl ale tak velký, že dokonce začal odliv obyvatel z vnitrozemí, kde žilo obyvatelstvo v poměrně dobrých podmínkách.<sup>113</sup>

V Čechách to byla města Jindřichův Hradec a Kamenice nad Lipou, která „ztratila“ více než deset procent svého obyvatelstva ve prospěch Vídně, na Moravě odcházelo oproti tomu do císařské metropole víc než deset procent obyvatelstva ze sedmi okresů, a to z Dačic, Jihlavy, Mikulova, Moravských Budějovic, Moravského Krumlova, Nového Města na Moravě a Znojma.

Důvody vysokých čísel migrace byly různorodé: Skutečnost, že v posledních desetiletích 19. století do Vídně intenzivně odcházeli nejen zemědělství dělníci, ale také malí sedláci nebo jejich rodinní příslušníci, mělo závažný důvod v přetrvávající zemědělské krizi 80. a 90. let 19. století.<sup>114</sup>



„Češi, kteří jdou všichni do Vídně, aniž by byli poslanci“, litografie Vinzenze Katzlera 1869, příloha satirického listu „Hans Jörgel“, č. 6. Karikatura zpracovává téma enormního přílivu pracovních sil z Čech a Moravy jako pestrého průvodu lidí překračujících severovýchodní hranici města Vídně. Titulek je narážkou na české poslance Říšského sněmu.

Dalším důvodem byly různé střednědobé až dlouhodobé ekonomické změny. Přesunem výroby do míst s levnou pracovní silou, případně průmyslových center, racionalizací na zemědělských velkostatkách a úpadkem lokálního průmyslu docházelo mimo jiné k opuštění selských podniků. Především mizející možnost výtěžku z různých vedlejších výtěžných činností ovlivnila negativně životaschopnost malých selských a domkářských podniků, pro které tvořila součinnost zemědělských a řemeslných činností stále základ jejich existence. Tím se snižovaly možnosti zajistit obyvatelům dostatečný příjem v místě bydliště především v pohraničních regionech.<sup>115</sup> K pracovní migraci přispíval vedle rozdílných příjmových standardů ne nepodstatným způsobem pozitivní demografický vývoj: Relativně rychlý růst obyvatelstva v oblastech Čech a Moravy, odkud lidé odcházeli, činil až 15 procent za deset let v období let 1890 až 1910.<sup>116</sup>

Poté co se migranti z českých zemí, ale také z Horního a Dolního Rakouska orientovali už v 1. polovině 19. století na Vídeň, vedle toho v menší míře také na Linec, ponechaly si tyto destinace svou jednou nabytou atraktivitu také ve 2. polovině 19. století. Ve výzkumech





*Hlinišťe v oblasti Wienerberg, 10. vídeňský okres, fotografie z roku 1900.*

migrace panuje shoda v tom, že sítě putujících osob představovaly podstatný předpoklad pro následování dalších migrantů z daných regionů. Zavedené sítě přispívaly k tomu, že osoby ochotné k migraci dávaly přednost známým migračním cílům než novým možnostem migrace.

Rozdílné informační kanály sahaly do těch oblastí, jejichž obyvatelstvo bylo ochotné odejít. Pro česko-německé území přitom hrál nejpodstatnější roli dobře zavedený osobní kontakt, který se realizoval různě prostřednictvím příbuzných či sousedů.<sup>117</sup> Český spolek pro opatřování služeb byl založen až v roce 1896 a přivedl vídeňským mistrům každým rokem stovky učňů z Čech a Moravy.<sup>118</sup>

Kvůli vysokým počtům migrantů se méně přátelsky mluvilo o tom, že Češi nazývaní v němčině „*Böhmen*“ vezmou Vídeň ztečí. O obávaném přesycení pracovního trhu ale nemohlo být ani řeči.<sup>119</sup> Přesto byl po roce 1900 každý devátý Vídeňan z Čech, tzv. Bem. Kolem přelomu 19. a 20. století zněl vídeňský bonmot takto:

*Es gibt nur a Kaiserstadt.  
Es gibt nur a Wien -  
Die Wiener san draussen  
Die Bem, die san drin!*<sup>120</sup>

*Je jen jedno císařské město.  
Je jen jedna Vídeň -  
Vídeňáci jsou venku  
Češi, ti jsou v ní!*

V písničkách se zpívalo o Vašíkovi a Marjance - částečně posměšně. Obyvatelstvo hovořící českým jazykem vstoupilo do vídeňského folklóru takovým způsobem, že by si člověk mohl myslet, že všichni nově příchozí do Vídně jsou cihláři, „české kuchařky“ nebo „moravské kojné“.<sup>121</sup>



Pohled z náměstí Keplerplatz na farní kostel Jana Evangelisty a ulici Favoritenstraße směrem k vnitřnímu městu, Verlag P. Ledermann, Vídeň 1903.

## Zpátky domů nebo setrvání ve Vídni

Mnoho lidí nepřišlo do Vídně natrvalo, mnohem obvyklejší a běžnější byly pravidelné návštěvy, přechodné pobyty a návrat po delší době. Někteří, jako např. čeští cihláři (Zieglböhm) nebo ženy připravující maltu (Maltaweiber), představovali sezónní dělníky, jiní zůstali několik týdnů, měsíců nebo let a další se zas ve Vídni usadili. Tito lidé pak udržovali, částečně po celé generace, spojení s těmi, kdo zůstali doma.

Svůj vrchol zažila mobilita v tzv. druhém *gründerském období*, kdy už byla železniční síť kvalitně vybudovaná.<sup>122</sup> Přesné statistické záznamy o dočasných migračních pohybech po celé období vlády Františka Josefa neexistují, ale je jisté, že během něho existovala obrovská mobilita a fluktuace. Migranti se často vraceli zpět do českých zemí, pokud dosáhli cíle, o který ve Vídni usilovali, protože si vydělali dostatek peněz, aby zbavili statek doma dluhů, vybudovali si vlastní živnost, nebo z různých jiných důvodů. Skutečnost, že se velká část pracovních sil vracela do svého domovského regionu, byla dlouhou dobu v historiografii podceňována.<sup>123</sup>

Také na další skutečnost, že se tak u všech nedělo dobrovolně, bylo naléhavě upozorněno před krátkou dobou: Nemalá část příchozích „Novovídeňanů“ se vracela do svých domovských obcí na základě odsunu nebo vykázaní - v letech 1880 až 1910 to bylo přibližně



*Poslední čeští pracující při sklizni v Rakousku, fotografie: Richard Hauffe, 1919.*

150 000 lidí –, kdy na základě domovského práva, které nemohli získat ve Vídni, měli nárok na zaopatření chudých.<sup>124</sup>

Až sčítání lidu v roce 1910 poskytuje informace o počtu migrantů, kteří zůstávají ve Vídni a kteří se opět vracejí domů: S vyloučením typických sezónních dělníků činil poměr v tomto roce cca 15 000 k 65 000, tzn. z pěti osob, které přišly do Vídně, v ní trvale nezůstaly čtyři z nich.<sup>125</sup> Mimořádně vysoký počet osob, které se přistěhovaly a opět odstěhovaly, který je tímto alespoň hrubým soudobým odhadem působivě doložen, vedl k tomu, že Vídeň byla na konci 19. století přirovnávána také k „hotelu, který je sice stále obsazený, ale vždycky jinými lidmi“.<sup>126</sup> O pracovních migrantech, kteří se vraceli zpátky do svých domovských míst, není známo téměř nic. Chybí tu věrohodné prameny.<sup>127</sup>

Četné spisy, které na přelomu 19. a 20. století varovaly před hrozícím „počeštěním“ Vídně, uvádějí jako vrcholy časově omezeného přistěhovalectví podzimní měsíce (viz níže).<sup>128</sup>





Stržení hradebních věží v roce 1863.

## Život a práce ve Vídni

V 19. století zažila Vídeň, jak bylo popsáno, rozšíření do svých dnešních hranic. Až do poloviny 19. století se městská oblast omezovala na území uvnitř městských hradeb. Už předtím, ale také poté, co bylo v roce 1850 na území mezi tzv. glacisem, širokým pásem volných ploch před hradbami, a linií hradeb přičleněno k Vídni 34 předměstí (2. až 9. vídeňský okres), tam silně vzrostl počet obyvatel, z 161 000 v roce 1794 na 256 000 v roce 1830 a 424 000 v roce 1857. Růst se pak přesunul z jižních a jihovýchodních předměstí (3. až 5. vídeňský okres) na východní předměstí Leopoldstadt, Brigittenau a Zwischenbrücken (dnes 2. a 20. vídeňský okres), za což se zasloužila hlavně výstavba Severní dráhy a vysušení několika ramen Dunaje.<sup>129</sup>

V rámci velkého rozšíření města v roce 1890 byla k Vídni přičleněna jižní a západní předměstí a sloučena do 11. až 19. vídeňského okresu. Až v roce 1904 došlo definitivně k přičlenění silně industrializovaných oblastí na sever od Dunaje k Vídni jako 21. vídeňský okres Floridsdorf.<sup>130</sup>

Ačkoli se předměstí zahušťovala a vznikaly tam továrny, zachovala si přesto jistý venkovský charakter, když se jejich obyvatelé z ekonomické nutnosti i nadále snažili o minimální samozásobení potravinami: Chovali slepice, kozy nebo králíky a starali se o malé zahrádky se





*Dvůr v ulici Neulerchenfelderstraße 41, 16. vídeňský okres, srpen 1904.*

zeleninou. Například kolem roku 1900 už skoro nikdo v Ottakringu nepracoval v zemědělství, ale přesto tam bylo cca 3 500 velkých hospodářských zvířat, z nich 2 080 koní a 1 204 kusů hovězího dobytka.<sup>131</sup>

Společenský a kulturní život vídeňských Čechů se projevoval v četných spolcích a dvou českých novinách. Postupně se etablovalo více než 100 spolků a ty se staraly o národní a kulturní propojení.<sup>132</sup> Vedle toho existovaly odbory, síť záložen, spotřební družstvo a vlastní tiskárna.<sup>133</sup> Zvláštní význam připadal školskému spolku „Komenský“, který měl za cíl vyučovat děti v jejich mateřském jazyce. V roce 1883 otevřel ve 2. vídeňském okrese českou soukromou národní školu – nikdy nebyla zrovnoprávněna s veřejnými školami – s mateřskou školou. Když ministerstvo povolilo další českou školu ve 3. vídeňském okrese, pokusila se Obec Vídeň za pomoci veškeré úřední šikany dosáhnout jejího zavření. Především starosta Karl Lueger (1897–1910) projevil téměř nenávist vůči českým obyvatelům města: *Dokážeme se proti bláznivým Čechům – pokud se tak smím vyjádřit – ... ubránit rozhodným způsobem...*<sup>134</sup> Školní spolky se pak staly také důležitými protagonisty v národnostním sporu v rámci habsburského státu.<sup>135</sup>

V některých částech Vídně se kolem přelomu 19. a 20. století etablovala čeština jako hovorový jazyk, nedošlo ale k vytvoření českých městských částí, kde by se žilo relativně uzavřeně. Obyvatelstvo Vídně původem z Čech se rozdělilo po celém území města, ovšem s nápadnou



*Kuchyně panského domu, in: Ernst von Malortie, Das Menü 2. Teil 1887, 3. vydání.*

koncentrací v 10., 16. a 20. vídeňském okrese, které představovaly typické dělnické čtvrti.<sup>136</sup> Téměř 70 procent migrantů byli dělníci, nádeníci nebo učni, 17 procent bylo samostatně výdělečně činných a přibližně 10 procent bylo zaměstnáno jako služebnictvo a personál v domácnosti.<sup>137</sup>

Zatímco většina přistěhovalců žila v rychle rostoucích okresech, jako byl Favoriten<sup>138</sup> a často je kvůli neutěšeným sanitárním poměrům trápila tuberkulóza označovaná jako „vídeňská nemoc“, soustřeďovalo se služebnictvo v lepších domácnostech městského centra.

Domácnosti bývaly různě velké. Podíl vídeňské horní vrstvy byl relativně malý a majetné a vzdělané měšťanstvo se zdálo být poměrně vyrovnané. Tato majetná skupina zůstávala s přibližným počtem 20 000 osob mezi léty 1869 a 1910 relativně konstantní. Střední vrstva byla co do počtu podstatně významnější a zahrnovala čtvrtinu až třetinu obyvatelstva.<sup>139</sup>

Paláce šlechty a domy velkoburžoazie ukrývaly vysoký počet personálu – například kníže Liechtenstein zaměstnával 76 osob – zatímco měšťanské domy živnostníků vykazovaly jen několik málo sloužících, jednoduché domácnosti úředníků většinou jedinou služebnou, která pak byla „děvčetem pro všechno“, tedy vykonávala veškeré funkce včetně vaření.<sup>140</sup>

Soulad mezi majetností zaměstnavatele a životním standardem služebné osoby (mzda, oblečení, ubytování) byla patrná. V měšťanských domácnostech si služka nebo kuchařka vydělala 12 až 15 zlatých měsíčně, minimální mzda „děvčete pro všechno“ činila sedm zlatých. Rozdíl mzdy mezi muži a ženami se zdá být propastný, jak ukazuje případ Johanna



Ženy dláždí ulici na Wiener Gürtel, 1915.

Halawitsche, který přišel do Vídně roku 1896 a ve svém novém zaměstnání kočího v pivovaru Vídeň-Floridsdorf dostal v první mzdě vyplaceno 40 zlatých a ve svých vzpomínkách to okomentoval takto: *Skoro jsem omdlel ... Nepřišlo mi zatěžko posílat rodičům domů každý měsíc 20 zlatých ... Několik chovných selat stálo [doma, v jihomoravské obci] Jevišovka] 10 zlatých!*<sup>142</sup>

Lze vycházet z faktu, že luxus jídla a nedostatek potravin – sporadicky přerušovaný přejídáním a opíjením se spodních městských vrstev – si byly ve vídeňské každodenní realitě velmi blízké.<sup>143</sup> V 18. století vytvořili především severoněmečtí osvícenci kliše o Vídeňanech jako národu „Fajáků“ (bezstarostných lidí), které přetrvávalo v 19. století, ačkoli značná část obyvatelstva měla v různé době v různé míře nanejvýš skromnou úroveň stravování a trpěla občas podvýživou.<sup>144</sup> Ve 2. polovině 19. století pak vznikla nová, dodnes přetrvávající kliše o Vídni, která se šířila velkou rychlostí. Vídeň měla v knihách, divadelních hrách a písních pověst jak metropole optimismu a hédonismu, tak byla také zatracována jako líheň bídy, prostituce a dekadence.<sup>145</sup> „Staré dobré časy“ se pokoušely zachytit žánry, jako například vídeňská píseň, bezstarostnost a pomíjivost jsou v nich prezentovány melancholicky, bezstarostně nebo také satiricky, oslavuje se v nich skromný dobrý život a sklenka vína. Naproti tomu se intenzivněji šířila bytová nouze a odhady hovoří o tom, že přibližně v letech 1860/1870 žilo 50 procent obyvatelstva města na pokraji existenčního minima.<sup>146</sup>





*V zahradě pohostinství v Hütteldorfu, 14. vídeňský okres, fotografie z roku 1913.*

Ve (velko)buržoazních domácnostech vypadala situace ovšem jinak, jak dokládají sporadické příklady. Už Johann Pezzl uváděl v 80. letech 18. století podíl výdajů na stravování svobodného „muže v určitém postavení“ ve výši téměř 40 procent. V domácnosti vídeňského velkoobchodníka Gustava Fritze ve vnitřním městě proudila v letech 1833 až 1836 přibližně třetina výdajů na „stravu“, kam také spadaly pochutiny jako cukr, káva a tehdy ještě opravdu finančně náročné mléko.<sup>147</sup>

Modelová rodina zámožného úředníka se třemi dětmi, jednou služkou a bytem na vídeňském předměstí utratila v roce 1874 přibližně 45 procent ročního příjmu za potraviny a pochutiny. Také kolem roku 1900 se tento podíl pohyboval v úřednických domácnostech průměrně ještě mezi 40 a 45 procenty. Co se vařilo a nakupovalo, spadalo v dobrých měšťanských rodinách do oblasti úkolů paní domu, která měla při nákupech také šanci „legálně“ opustit dům.<sup>148</sup>



# Život pomocnice v domácnosti

## Reprezentativní měšťanská domácnost

Ve šlechtických domech a bohatých domácnostech měšťanů působili v kuchyních do poloviny 18. století převážně muži. Ženy vařily především v domácnostech řemeslníků a sedláků. Už na počátku století se začala domácnost ve své obvyklé podobě manželského soužití a současně coby místa výkonu práce stále víc rozpadat. Ačkoli domácí personál vykazoval po tomto procesu změny pozměněnou „typologií“, nebyly převzaté osobní vztahy radikálně obnovovány. Díky tomu zastávalo služebnictvo i nadále několik funkcí. Měšťanské domácnosti tvořily nejprve také výrobní a spotřební společenství, která byla zaměřena na skladování a další zpracování. K tomu přistupovala skutečnost, že sociální role personálu v domácnosti nemohla být především v 18. století jednoznačně vymezena. Proto je obtížné domácí služebnictvo starého ražení srovnávat bezprostředně se zaměstnanci domácnosti pozdější doby. Nejspíš lze služebnictvo definovat jako specifickou skupinu s alespoň trochu jasně vymezenou oblastí činnosti ve městě.

Během doby vlády Josefa II. se v Rakousku právně rozlišovalo mezi městským a venkovským služebnictvem. V roce 1782 vstoupil v platnost první Čelední řád pro městské služebnictvo pro Čechy, Moravu a Slezsko, který se stal účinným prostřednictvím patentu z března 1784 ve Vídni a na konci roku 1787 ve všech městech habsburské monarchie.<sup>149</sup>

V hlavním a rezidenčním městě Vídni působil zvláště císařský dvůr se svými enormními náklady na sloužící jako ideál reprezentativního životního stylu, o který se usiluje. Pro měšťanské domácnosti byla imitace tohoto ideálu ne nepodstatným aspektem ve všeobecném společensko-politickém procesu utváření pozice měšťanstva během 18. a 19. století.

Na přelomu století bylo například zaměstnávání dvou sloužících považováno za málo pro situovanou měšťanskou rodinu ve středně velkém bohatém městě, tři až pět sloužících se hodnotilo jako normální a šest až osm sloužících nebylo výjimkou. Ve Vídni se za průměrné považovalo dokonce to, když panský dům zaměstnával jen 16 až 17 sloužících vedle personálu ve stájích, protože velké domy měly přibližně 50 sloužících v domácnosti.<sup>150</sup>



*Kuchyně velkostatku v Černovicích.*

Celkový počet sloužících se ve Vídni a na jejích předměstích odhadoval na konci 18. století přibližně na 40 000, což odpovídalo 15 procentům obyvatelstva. Podle soudobých údajů zůstávalo toto procento v 1. polovině 19. století na stejné úrovni. Personál v domácnostech byl zaměstnán především u zaměstnavatelů, kteří žili ve vnitřním městě, kde mezi léty 1822 až 1825 připadalo dokonce cca 45 procent tam žijícího obyvatelstva na tuto skupinu zaměstnanců. Ve 2. polovině 19. století, kdy socioekonomický rozmach v důsledku industrializace a modernizace nabral plné tempo, je možné ve Statistických ročenkách Města Vídně zjistit nárůst služebnictva v domácnostech v absolutních číslech: Největší nárůst se uskutečnil zvýšením o více než 15 800 osob mezi roky 1880 (91 752) a 1890 (107 571). V následujícím desetiletí stoupl počet ještě jednou o 5 705 osob. Zvýšil-li se počet personálu v domácnostech na konci monarchie, případně se pohyboval na stejné úrovni, jeho podíl na celkovém počtu obyvatel Vídně se neustále snižoval: v roce 1880 na 13 procent, v roce 1890 na 6,7 procent, v roce 1900 na 5,8 procent a v roce 1910 na 5 procent.<sup>151</sup>

## **O dojíždění vlakem, střídavých bydlištích a pracovních místech**

Je nesporné, že služebnictvo, které umělo vařit, bylo pro nový životní styl v měšťanských domácnostech využito. Nejen v kuchyni, ale také obecně se služba v domácnosti vyvíjela v první řadě jako povolání pro ženy. Činnost pomocnice v domácnosti byla pro ženy možností

Köchinnen	Eintritt	Austritt
Rosalie Neptersil <sup>1874</sup> vno. Prinsenberg	30. Sept. 1874	12. Nov. 1884 Fährplatz.
Katharina Tappor (Paspa)	März 1885	6. Okt. 1885
Luise Pialek vno. Durchlass bei Tuisim	7. Okt. 1885	4. Okt. 1886
Marie Simak " " " "	5. Okt. 1886	25. Jänner 1887
Theresia	25. Jänner 1887	1. Mai 1887
Rosalie Egleser	1. Mai 1887	25. Juni 1887
Marie	27. Juni 1887	9. Juli 1887
Antonia Koch	9. Juli 1887	21. August 1887
Anna Glaninger	22. August 1887	14. November 1887
Josefa		
Anna Schrott	26. Mai 1888	12. Juli 1888
	10. Sept. 1888	29. Juli 1888

Seznam kuchařek v domácnosti rodiny Lienhartových mezi roky 1870 a 1919.

zajistit si své (samostatné) živobytí. Jessica Richter zdůraznila při rozboru vlastních svědectví pomocnic v domácnosti z období let 1900 až 1938, že ženský personál v domácnosti střídal nejen služební místa v domácnosti, ale střídal také službu v domácnosti a zemědělství, jiné druhy výdělků nebo neformální způsob výdělků.<sup>152</sup> Střídání bylo podstatným momentem - hledání a rovněž změna místa patřily pro většinu pomocnic v domácnosti k běžné záležitosti. Kuchařky, služebné, „dívky pro všechno“ nebo také číšnice a prodavačky květin byly vysoce mobilní, zůstávaly po omezenou dobu u jednoho zaměstnavatele, nebo vůbec i jen přechodně ve Vídni.

O jak krátkodobá zaměstnání se často jednalo, přibližuje seznam kuchařek v záznamech rodiny Lienhartových, který je dnes uchovávan v sbírce ženských pozůstalostí. První kuchařka v seznamu nastoupila do služby u dobře situované měšťanské rodiny na konci září 1874 a zůstala do listopadu 1884. Podobně dlouhou dobu několika let byla nakonec ve službách Lienhartových jen ještě jedna kuchařka. V krátkém období března 1885 a října 1889 bylo ve velkolepém bytě na Freyungu ve vídeňském vnitřním městě zaměstnáno 16 různých kuchařek. Některé z nich byly u Lienhartových zaměstnány jen na měsíc, především v „mrtvé“ letní sezóně, kdy velké množství lépe situovaných rodin zavřelo svou městskou domácnost a odjíždělo na letní byt. Na začátku října 1889 přišla nakonec do domácnosti Johanna Durst. Byla to jediná kuchařka, která byla u rodiny zaměstnána dvakrát. Nejdřív na tři roky, pak zůstala v domácnosti jako poslední na seznamu zapsaných kuchařek od podzimu 1893 do ledna 1913.<sup>153</sup>

Jak tento pramen také výborně ukazuje, zahrnovala mobilita pomocnic v domácnosti nejen vysokou fluktuaci u zaměstnání, ale především i ochotu k migraci. Přesně jako v jiných zemích, nebyly v Rakousku pomocnice v domácnosti zpravidla zaměstnány ve své domovské



Karikatura týkající se Čeledního řádu v antisemitském satirickém listu Kikeriki, 7. srpna 1892.

obci. Služebnictvo ve Vídni se rekrutovalo zatím z Horního, Dolního Rakouska a slovanských zemí – zde především z jižních Čech a jižní Moravy – ale také z Maďarska a Bavorska. V roce 1880 se tam také například narodilo jen 7,3 procent služebných žijících ve Vídni. Více než polovina služebnictva, které pracovalo v hlavní městě v roce 1890, pocházelo z jiné korunní země, přibližně 20 procent z jiného okresu v Dolním Rakousku a 14,3 procent se vůbec narodilo v zahraničí.<sup>154</sup>

České kuchařky, služky, chůvy a pradelny byly okřídleným pojmem už ve Vídni 18. století. Díky tomu vstoupil vykonstruovaný výraz „česká kuchařka“ různým způsobem do soudobé literatury a hudby, do karikatur a humoresek.<sup>155</sup>

Již zmíněný vývoj služby v domácnosti směřující k povolání s dominancí žen, se v neposlední řadě odráží v číslech. Poté co přibližně od roku 1800 pracovali profesně vzdělaní kuchaři stále víc výhradně v kuchyních šlechty nebo ve vyšší gastronomii, byly v kuchyních měšťanstva zaměstnány především kuchařky jako zkušené, často ale jen zaškolené odborné pracovní síly. Byl-li poměr mezi muži a ženami v řadách služebnictva ve Vídni v roce 1869 ještě 13:87, proměnil se do roku 1900 na 3:97. Podle toho převažovaly také u českých přistěhovalců ženy: V roce 1910 se ve Vídni zdržovalo cca 70 000 žen narozených v Čechách a 112 000 narozených na Moravě. Proti nim stálo cca 65 000 mužů z Čech, případně 99 000 mužů z Moravy. Je jisté, že mezi pomocnicemi v domácnosti byly migrantky z českého území říše často tou nejspodnější, nejhůře placenou a nejvíce vykořisťovanou skupinou. Pracovaly spíše v domácnostech středních a nízkých společenských vrstev, kde byly jako „dívky pro všechno“ odpovědné za všechny činnosti od vaření přes úklid domácnosti až po praní prádla.<sup>156</sup>



# Fahrplan der k. k. priv. Kaiser-Franz-Josefbahn.

Giltig vom 15. Mai 1871 bis auf Weiteres.

W i e n : W i l f e n .													W i l f e n : W i e n .												
Stn.	Stationen.	Wien		Wien		Wien		Wien		Wien		Wien		Stn.	Stationen.	Wilfen		Wilfen		Wilfen		Wilfen			
		Abf.	Kom.	Abf.	Kom.	Abf.	Kom.	Abf.	Kom.	Abf.	Kom.	Abf.	Kom.			Abf.	Kom.	Abf.	Kom.	Abf.	Kom.	Abf.	Kom.		
0.5	Wien	7.30	10.40	2.15	4.15	5.50	6.30	9.15	10.15	11.15	11.45	12.15	12.45	1.30	Furth	3.25	4.15	5.15	6.15	7.15	8.15	9.15	10.15		
0.5	Waidhofen	7.41	10.51	2.26	4.26	6.01	6.41	9.26	10.26	11.26	11.56	12.26	12.56	1.41	Frag	3.36	4.26	5.26	6.26	7.26	8.26	9.26	10.26		
1.2	St. Pölten	7.48	10.57	2.33	4.33	6.08	6.48	9.33	10.33	11.33	12.03	12.33	13.03	1.48	Filsen	3.47	4.37	5.37	6.37	7.37	8.37	9.37	10.37		
1.8	St. Pölten	8.16	11.24	2.56	4.56	6.31	7.11	9.46	10.46	11.46	12.16	12.46	13.16	2.03	Wien	3.58	4.48	5.48	6.48	7.48	8.48	9.48	10.48		
2.4	Wettstetten	8.23	11.31	3.03	5.03	6.54	7.34	10.09	11.09	12.09	12.39	13.09	13.39	2.08	Wien	4.05	4.55	5.55	6.55	7.55	8.55	9.55	10.55		
3.0	Wettstetten	8.38	11.46	3.18	5.18	7.09	7.49	10.24	11.24	12.24	12.54	13.24	13.54	2.13	Wien	4.16	5.06	6.06	7.06	8.06	9.06	10.06	11.06		
3.6	Wettstetten	8.53	12.01	3.33	5.33	7.24	8.04	10.29	11.29	12.29	13.04	13.34	14.04	2.18	Wien	4.27	5.17	6.17	7.17	8.17	9.17	10.17	11.17		
4.2	Wettstetten	9.08	12.16	3.48	5.48	7.39	8.19	10.44	11.44	12.44	13.14	13.44	14.14	2.23	Wien	4.38	5.28	6.28	7.28	8.28	9.28	10.28	11.28		
4.8	Wettstetten	9.23	12.31	3.58	5.58	7.49	8.29	10.54	11.54	12.54	13.24	13.54	14.24	2.28	Wien	4.49	5.39	6.39	7.39	8.39	9.39	10.39	11.39		
5.4	Wettstetten	9.38	12.46	4.08	6.08	7.59	8.39	11.04	12.04	13.04	13.34	14.04	14.34	2.33	Wien	5.00	5.50	6.50	7.50	8.50	9.50	10.50	11.50		
6.0	Wettstetten	9.53	13.01	4.18	6.18	8.09	8.49	11.14	12.14	13.14	13.44	14.14	14.44	2.38	Wien	5.11	6.01	7.01	8.01	9.01	10.01	11.01	12.01		
6.6	Wettstetten	10.08	13.16	4.28	6.28	8.19	8.59	11.24	12.24	13.24	13.54	14.24	14.54	2.43	Wien	5.22	6.12	7.12	8.12	9.12	10.12	11.12	12.12		
7.2	Wettstetten	10.23	13.31	4.38	6.38	8.29	9.09	11.34	12.34	13.34	14.04	14.34	15.04	2.48	Wien	5.33	6.23	7.23	8.23	9.23	10.23	11.23	12.23		
7.8	Wettstetten	10.38	13.46	4.48	6.48	8.39	9.19	11.44	12.44	13.44	14.14	14.44	15.14	2.53	Wien	5.44	6.34	7.34	8.34	9.34	10.34	11.34	12.34		
8.4	Wettstetten	10.53	14.01	4.58	6.58	8.49	9.29	11.54	12.54	13.54	14.24	14.54	15.24	2.58	Wien	5.55	6.45	7.45	8.45	9.45	10.45	11.45	12.45		
9.0	Wettstetten	11.08	14.16	5.08	7.08	8.59	9.39	12.04	13.04	14.04	14.34	15.04	15.34	3.03	Wien	6.06	6.56	7.56	8.56	9.56	10.56	11.56	12.56		
9.6	Wettstetten	11.23	14.31	5.18	7.18	9.09	9.49	12.14	13.14	14.14	14.44	15.14	15.44	3.08	Wien	6.17	7.07	8.07	9.07	10.07	11.07	12.07	13.07		
10.2	Wettstetten	11.38	14.46	5.28	7.28	9.19	9.59	12.24	13.24	14.24	14.54	15.24	15.54	3.13	Wien	6.28	7.18	8.18	9.18	10.18	11.18	12.18	13.18		
10.8	Wettstetten	11.53	15.01	5.38	7.38	9.29	10.09	12.34	13.34	14.34	15.04	15.34	16.04	3.18	Wien	6.39	7.29	8.29	9.29	10.29	11.29	12.29	13.29		
11.4	Wettstetten	12.08	15.16	5.48	7.48	9.39	10.19	12.44	13.44	14.44	15.14	15.44	16.14	3.23	Wien	6.50	7.40	8.40	9.40	10.40	11.40	12.40	13.40		
12.0	Wettstetten	12.23	15.31	5.58	7.58	9.49	10.29	12.54	13.54	14.54	15.24	15.54	16.24	3.28	Wien	7.01	7.51	8.51	9.51	10.51	11.51	12.51	13.51		
12.6	Wettstetten	12.38	15.46	6.08	8.08	9.59	10.39	13.04	14.04	15.04	15.34	16.04	16.34	3.33	Wien	7.12	8.02	9.02	10.02	11.02	12.02	13.02	14.02		
13.2	Wettstetten	12.53	16.01	6.18	8.18	10.09	10.49	13.14	14.14	15.14	15.44	16.14	16.44	3.38	Wien	7.23	8.13	9.13	10.13	11.13	12.13	13.13	14.13		
13.8	Wettstetten	13.08	16.16	6.28	8.28	10.19	10.59	13.24	14.24	15.24	15.54	16.24	16.54	3.43	Wien	7.34	8.24	9.24	10.24	11.24	12.24	13.24	14.24		
14.4	Wettstetten	13.23	16.31	6.38	8.38	10.29	11.09	13.34	14.34	15.34	16.04	16.34	17.04	3.48	Wien	7.45	8.35	9.35	10.35	11.35	12.35	13.35	14.35		
15.0	Wettstetten	13.38	16.46	6.48	8.48	10.39	11.19	13.44	14.44	15.44	16.14	16.44	17.14	3.53	Wien	7.56	8.46	9.46	10.46	11.46	12.46	13.46	14.46		
15.6	Wettstetten	13.53	17.01	6.58	8.58	10.49	11.29	13.54	14.54	15.54	16.24	16.54	17.24	3.58	Wien	8.07	8.57	9.57	10.57	11.57	12.57	13.57	14.57		
16.2	Wettstetten	14.08	17.16	7.08	9.08	10.59	11.39	14.04	15.04	16.04	16.34	17.04	17.34	4.03	Wien	8.18	9.08	10.08	11.08	12.08	13.08	14.08	15.08		
16.8	Wettstetten	14.23	17.31	7.18	9.18	11.09	11.49	14.14	15.14	16.14	16.44	17.14	17.44	4.08	Wien	8.29	9.19	10.19	11.19	12.19	13.19	14.19	15.19		
17.4	Wettstetten	14.38	17.46	7.28	9.28	11.19	11.59	14.24	15.24	16.24	16.54	17.24	17.54	4.13	Wien	8.40	9.30	10.30	11.30	12.30	13.30	14.30	15.30		
18.0	Wettstetten	14.53	18.01	7.38	9.38	11.29	12.09	14.34	15.34	16.34	17.04	17.34	18.04	4.18	Wien	8.51	9.41	10.41	11.41	12.41	13.41	14.41	15.41		
18.6	Wettstetten	15.08	18.16	7.48	9.48	11.39	12.19	14.44	15.44	16.44	17.14	17.44	18.14	4.23	Wien	9.02	9.52	10.52	11.52	12.52	13.52	14.52	15.52		
19.2	Wettstetten	15.23	18.31	7.58	9.58	11.49	12.29	14.54	15.54	16.54	17.24	17.54	18.24	4.28	Wien	9.13	10.03	11.03	12.03	13.03	14.03	15.03	16.03		
19.8	Wettstetten	15.38	18.46	8.08	10.08	11.59	12.39	15.04	16.04	17.04	17.34	18.04	18.34	4.33	Wien	9.24	10.14	11.14	12.14	13.14	14.14	15.14	16.14		
20.4	Wettstetten	15.53	19.01	8.18	10.18	12.09	12.49	15.14	16.14	17.14	17.44	18.14	18.44	4.38	Wien	9.35	10.25	11.25	12.25	13.25	14.25	15.25	16.25		
21.0	Wettstetten	16.08	19.16	8.28	10.28	12.19	12.59	15.24	16.24	17.24	17.54	18.24	18.54	4.43	Wien	9.46	10.36	11.36	12.36	13.36	14.36	15.36	16.36		
21.6	Wettstetten	16.23	19.31	8.38	10.38	12.29	13.09	15.34	16.34	17.34	18.04	18.34	19.04	4.48	Wien	9.57	10.47	11.47	12.47	13.47	14.47	15.47	16.47		
22.2	Wettstetten	16.38	19.46	8.48	10.48	12.39	13.19	15.44	16.44	17.44	18.14	18.44	19.14	4.53	Wien	10.08	10.58	11.58	12.58	13.58	14.58	15.58	16.58		
22.8	Wettstetten	16.53	20.01	8.58	10.58	12.49	13.29	15.54	16.54	17.54	18.24	18.54	19.24	4.58	Wien	10.19	11.09	12.09	13.09	14.09	15.09	16.09	17.09		
23.4	Wettstetten	17.08	20.16	9.08	11.08	12.59	13.39	16.04	17.04	18.04	18.34	19.04	19.34	5.03	Wien	10.30	11.20	12.20	13.20	14.20	15.20	16.20	17.20		
24.0	Wettstetten	17.23	20.31	9.18	11.18	13.09	13.49	16.14	17.14	18.14	18.44	19.14	19.44	5.08	Wien	10.41	11.31	12.31	13.31	14.31	15.31	16.31	17.31		
24.6	Wettstetten	17.38	20.46	9.28	11.28	13.19	13.59	16.24	17.24	18.24	18.54	19.24	19.54	5.13	Wien	10.52	11.42	12.42	13.42	14.42	15.42	16.42	17.42		
25.2	Wettstetten	17.53	21.01	9.38	11.38	13.29	14.09	16.34	17.34	18.34	19.04	19.34	20.04	5.18	Wien	11.03	11.53	12.53	13.53	14.53	15.53	16.53	17.53		
25.8	Wettstetten	18.08	21.16	9.48	11.48	13.39	14.19	16.44	17.44	18.44	19.14	19.44	20.14	5.23	Wien	11.14	12.04	13.04	14.04	15.04	16.04	17.04	18.04		
26.4	Wettstetten	18.23	21.31	9.58	11.58	13.49	14.29	16.54	17.54	18.54	19.24	19.54	20.24	5.28	Wien	11.25	12.15	13.15	14.15	15.15	16.15	17.15	18.15		
27.0	Wettstetten	18.38	21.46	10.08	12.08	13.59	14.39	17.04	18.04	19.04	19.34	20.04	20.34	5.33	Wien	11.36									







*Staré nádraží ve Znojmě v roce 1913.*

Jízda z Vídně do Znojma, například přes Jedlersee a Stockerau, trvala osobním vlakem v dopoledních hodinách téměř šest hodin.<sup>158</sup>

Severozápadní nádraží nakonec zpřístupnilo severní a východní části Čech. Bylo spojením z Vídně do Berlína, Lipska a Hamburku. A také na Východní nádraží (dříve Státní nádraží) jezdily například vlaky z moravského Brna. Brunn/Brno.<sup>159</sup>

### **Nádražní mise, zprostředkovací kancelář nebo inzeráty v novinách – hledání práce**

Pokud se vydaly (nastávající) pomocnice z domácnosti z jižních Čech a jižní Moravy hledat práci do Vídně, byly stávající sítě kontaktů prvním důležitým kontaktním místem. Nejpozději při příjezdu byly aktivovány. Nově příchozí byli různým způsobem podporováni přímými rodinnými příslušníky, příbuznými, známými, kteří už v domácnostech pracovali, nebo v nich pracovali dřív. Takové sítě představovaly zásadní informační zdroj, poskytovaly sociální prostor, možnost výměny názorů a případně také pomoc při zprostředkování práce. Práce pomocnice v domácnosti obecně představovala pro příchozí tu výhodu, že výdělečná činnost byla zpravidla spojena s možností bydlení. Díky tomu se například zvýšil počet ženského personálu ve Vídni žijícího v domě zaměstnavatelů z 86 000 v roce 1890 na 99 000



*Nádraží Františka Josefa, pohled přes koleje na vnitřní město, Franz Kopallik (kreslíř), Gerlach & Wiedling (Buch- und Kunstverlag) pohlednice kolem roku 1910.*

v roce 1910. V roce 1860 tu žilo už víc než 80 procent, v roce 1900 nakonec téměř 97 procent pomocnic v domácnosti v domácnosti s „panstvem“.

Vedle individuálních kontaktů využívali ti, kdo si hledali práci, navíc nabídky obecně prospěšných organizací nebo zprostředkovatelských kanceláří provozovaných jako živnost.<sup>160</sup>

V centru zprostředkovatelské pomoci především obecně prospěšných křesťanských spolků a ústavů pro služebnictvo stála nádražní mise. Delegáti navazovali kontakt s nově příchozími pomocnicemi v domácnosti přímo na nádraží, přiváděli je do svých domovů a klášterů a zprostředkovali jim pracovní místa. Takovou podpůrnou činnost vychvalovaly tyto spolky služebnictva samy rády jako svou práci „přinášející požehnání“. V Rakousku bylo v roce 1896 registrováno 53 dobročinných spolků, mezi nimi deset azylů a čtyři školy pro služebnictvo, které se v první řadě staraly o služebnictvo v domácnostech.<sup>161</sup>

Zprostředkování pomocí soukromých zprostředkovatelů míst bylo převažující praxí v 18. století, ale bylo časté ještě i v 19. století. Vykořisťování důvěřivých, ještě nezkušených pomocnic v domácnosti jak po psychické (plané sliby, věčné utěšování apod.), ale také fyzické stránce (některé dívky se dostaly přímo k pasákům či kuplířkám) bylo přitom častým případem. Monika Glettler píše o vyprávěních, která popisují, jak každým rokem po žních přijížděly do Vídně vyložené masové transporty plně obsazené právě škole odrostlými českými dívkami a chlapci. Tzv. „verbíř“ (fíra, německy Führer) procházel jihomoravské a jihočeské vesnice,



kde si nechal od otců zaplatit po jednom zlatém zprostředkovatelského poplatku a děti víceméně vyhandloval.<sup>162</sup>

V jedné anketě o ženské práci ve Vídni v roce 1896 k tomu do protokolu uvedl odborník na květinové aranže a módní doplňky z peří toto: *Ne, jsou to většinou vesnické dívky. Vůbec tu panuje přímo čachrování s dívkami. V klidné sezóně se dívky většinou vrací domů a přivádějí odtud zas ještě další. Většinou z Čech, a sice jsou to Češky.*<sup>163</sup> Byly to hlavně dívky a mladé ženy ze selského a maloměšťanského prostředí, které šly do služby v domácnosti. Tedy dcery řemeslníků či dělníků, dílovedoucích či zahradníků, sedláků nebo nižších úředníků. Jejich společným rysem bylo nízké školní vzdělání. Kromě toho neměly většinou žádné prostředky. S tím souvisí fakt, že některé z nich pracovaly jako pomocnice v domácnosti jen tak dlouho, dokud si něco neušetřily a se získanými vědomostmi si mohly založit domácnost vlastní.<sup>164</sup>

Čeledním řádem pro Město Vídeň a okolí uvnitř městských hradeb z roku 1810 bylo poprvé oficiálně zakázáno „přivádění čeledi na způsob výdělečné činnosti“. Současně měly být na každé policejní stanici k dispozici rejstříky sloužících v domácnosti, ve kterých si mohli zájemci o místa nechat zapsat svou profesi, a také ti, kdo hledali personál, volná pracovní místa. Díky nahlížení do rejstříku bylo možné se doptat na volná místa a volný personál. V čeledním řádu bylo výslovně stanoveno, že tyto rejstříky nejsou žádným zavazujícím zařízením, ale představovaly pouze nabídku pro usnadnění zprostředkování pracovních míst.<sup>165</sup> To, že rejstříky sloužících v domácnosti nehrály v každodenním životě zájemců o místa žádnou roli, vyplývá z komentáře právníka Hugo Morgensterna z roku 1901 k 24 v Rakousku platným čeledním řádům: *Tyto předpisy už v současnosti nikdo nerespektuje; rejstřík už se nikde nevede.*<sup>166</sup>

Zprostředkování pracovních míst na způsob výdělečné činnosti podléhalo nakonec od poloviny 19. století koncesní povinnosti. Od tohoto okamžiku se číslo profesionalizovaných zprostředkovatelských kanceláří rychle zvyšovalo. V roce 1896 bylo oficiálně nahlášeno 916 zprostředkovatelů pracovních míst, z nichž se 46,8 procent specializovalo na personál v domácnosti. Z nich se opět téměř tři čtvrtiny (72,7 procent) orientovaly výhradně na ženský personál pro domácnosti. Vídeň vykazovala velkou hustotu koncesionovaných zprostředkovatelů pracovních míst pro služební personál v domácnostech.

Tyto zprostředkovatelské kanceláře ale byly kvůli svým praktikám stále víc, i veřejně, kritizovány. Vybíraly provize za zprostředkování a zápisné jak od uchazečů o práci, tak také od zaměstnavatelů. „Dobré adresy“ získávaly pomocnice v domácnostech častěji jen proto, že byly ochotné zaplatit víc. Dalším faktorem bylo, že zprostředkovatelé usilovali různým způsobem o co nejkratší dobu zaměstnání. Získávali dívky fingovanými „lepšími“ místy, výhledově vyššími mzdami, lepším zacházením a podobně, aby je mohli častěji zprostředkovat. Vlastně se nestarali o to, aby se vhodné pomocnice dostaly do vhodných domácností. Silně kritizované bylo kromě toho ubytování vázané nezřídka na zprostředkovatelskou kancelář. Ubytovaní bylo v některých případech spojeno s prostitutí.

Také pro zaměstnavatele mohlo být využití zprostředkovatelské kanceláře stejně tak nákladné, jako neuspokojivé. I tady byly nepřímě zřejmé změny maternalistického pracovního poměru. Pro vztahy založené dříve spíše na osobních vztazích a feudálním principu ochrany proti „poddanství“, stály nyní v popředí mnohem víc anonymita a „smluvní“ pracovní vztahy.<sup>167</sup>

Až kolem přelomu 19. a 20. století nastalo zlepšení situace. Ve Vídni bylo zprostředkování pracovních míst centralizováno a odděleno podle pohlaví. Pro pomocnice v domácnosti bylo v každém okrese zřízeno městské zprostředkovací místo. Uchazeči o práci byli zprostředkováni bezplatně, vzniklé poplatky měl uhradit zaměstnavatel. V roce 1907 došlo těmto zprostředkovatelským místům více než 106 500 nabídek pro ženský personál do kuchyní a domácností. Bylo nutné zpracovat 102 038 žádostí o místo a téměř 84 900 případů zprostředkování mohlo být úspěšně uzavřeno. Lze poznamenat, že poměry ve veřejných zprostředkovacích službách, ačkoli nabízely v zásadě mnoho výhod především pro uchazeče o práci, také často nebyly ideální. Například byla kritizována špatná úřední organizace nebo skutečnost, že se mohly kolem nich potulovat bez zábran, stejně jako tomu bylo u soukromých zprostředkovatelských kancelářích, prostitutky a kuplířky při hledání nových dívek.<sup>168</sup>

*Separátní vstupní dveře, separátní prostory oddělovaly zaměstnavatele a zaměstnance a zprostředkující úředníky a jejich kontakt za účelem faktorů, které je spojují, se uskutečňoval pomocí úzkých přepážek. Celá úřední organizace je neúplná a primitivní. Evidence jednostranná. Pouze zaměstnavatelé musí uvést jméno, stav, adresu, počet obytných místností, děti, pracovní podmínky atp. Volná místa se nevylepují na plakátech, ale jen zapisují do protokolu, za což zaměstnavatel uhradí 40 haléřů. Uchazeči totiž nejsou vedeni v evidenci. Každý je oprávněn vstoupit do místnosti pro uchazeče a usadit se tam. Úřednice se nestará o počet těchto čekajících, neptá se, jestli přichází hledají místo, vůbec se o čekající dívky nestará. Jen čas od času se otevře posuvné okénko a zakřičením se oznámí, že je jedno místo volné. Přitom je úřednici úplně jedno, jestli dívky vůbec rozumí, když úřednice monotónně drmolí pracovní podmínky, je jí jedno, jestli se nějaká dívka přihlásí nebo ne, je jí jedno, jestli je místnost prázdná či plná.*<sup>169</sup>

Příklad z Rakouských novin pro personál v domácnosti (Österreichische Hauspersonal-Zeitung) přibližuje, že to mohlo být pro nově přichozí kuchařku z jižní Moravy časově velmi náročné a nervy drásající najít si ve Vídni vhodné zaměstnání.

Jako alternativa existovala nakonec ještě možnost hledat si pracovní místo nebo služební personál prostřednictvím inzerátu v novinách. Inzeráty v novinách se stávaly stále oblíbenější od roku 1910. Byla to sice někdy finančně náročná, ale pro zaměstnavatele a uchazeče o místo pohodlná možnost ve srovnání se soukromými či městskými zprostředkovatelskými službami. Přesně jako veřejná zprostředkovací místa využívali tuto cestu novinového inzerátu spíše uchazeči o práci než zaměstnavatelé. Posledně jmenovaní využívali tendenčně víc soukromé zprostředkovatelské personálu, protože tam museli zaplatit nízké poplatky, nebo dokonce nemuseli zaplatit žádné.

## Offene Stellen.

### Weibliche:

**Dringend gesucht: Erzieh**erin zu erwachsenem Mädchen, Französisch, Englisch und Klavier; **deutsche Lehrerin** ins Ausland, 100 Francs; **deutsche Bonne** für Paris, Vorstellung hier; **Kinderpflegerin** in sehr vornehme Familie, Institut Schallinger, Graben Nr. 28. 2958-5

**Engländerin zu zwei** größeren Kindern, auswärts, 80 K.; **Erzieherin zu 2 Kindern**, 13 und 14 Jahre, auswärts, 60 Kronen; **Wirthschafterin**, versteht fein Kochen, Landwirthschaft, für Nähe Wien, Vorstellung hier; **Hausfräulein**, Kochen, Nähen, für auswärts, Vorstell. hier; **Kinderfräulein** zu 1jähr. Kind in feines Haus, 1. Bezirk, 40-50 K.; **Kinderfrau** für Wien, sucht **Frau sendel**, 1. Bez., Liefers Graben 10, 1. Stod. 3086-5

**Erzieherin mit Sprachkenntnissen** für Brodin; **deutsche Lehrerin und Konservatorin** für ausländisches Institut gesucht, hohes Salair. **Verf. s. u.**, Jakobirgottstraße Nr. 5. 3006-5

**Bonne oder einfache**

**Nettes besseres Stubenmädchen** mit guten Zeugnissen, das wäscht, bügelt, näht und büchset, für christliches kleines Herrschaftshaus gesucht. **Magdalenenstraße 4, 3. Stod, Tür 8, nur von 10 bis 11 Uhr.** 2986-5

**Suche per sofort feines** Stubenmädchen, geschickt im Nähen und Schneidern, tüchtige Arbeitskraft und beste Nachfrage gefordert. **Vorstellung täglich von 1 bis 3 Uhr nachmittags.** **Theresianung. 12, 1. Stod.** 2827-5

**Stubenmädchen, im Servieren,** Nähen und Bügeln geschickt, sogleich aufgenommen. **Vorzustellen von 10 Uhr an.** 7. Bezirk, **Siebensterngasse 20, 2. Stod, Tür 14.** 3097-5

**Stubenmädchen mit** guten Zeugnissen wird aufgenommen. 9. Bez., **Garnisonstraße 1, 4. Stod, Tür 30.** 2979-5

**Tüchtiges Stubenmädchen** mit längeren guten Zeugnissen, das nett aufräumen, servieren und nähen kann, wird aufgenommen. **Vorzustellen zwischen 10 u. 12 Uhr mittags.** 4. Bez., **Theresianungasse Nr. 3, 1. St., Tür 6.** 2101-5

**Tücht. Stubenmädchen**

**Jüngere Köchin, tüchtig** in feiner Hausmannskost, sofort gesucht. 1. B., **Diberstraße 9, 2. Stod links, Vorstellung** Dienstag vormittags. 2932-5

**Jüngere Köchin f. Alles** und einfaches Stubenmädchen aufgenommen. 1. Bez., **Bräunerstr. 10, 1. Stod, Tür 5.** 3087-5

**Jüngere sehr nette** Bedienerin für die Vormittage u. einen ganzen Tag sofort aufgenommen. 1. Bezirk, **Diberstraße 8, Tür 9.** 2817-5

**Köchin für Alles, die** gut und selbständig kocht, aufgenommen. Solche mit Jahreszeugnissen bevorzugt. **Fahrt vergütet.** 19. Bezirk, **Döbler Hauptstraße Nr. 62, Tür 6.** 2894-5

**Köchin gesucht, tüchtig** in ihrem Fach, verlässlich, willig und bescheiden. **Vorzustellen zwischen 12 und 1 Uhr.** 9. Bezirk, **Hörlg. 14, 1. St., Tür 3 A.** 2865-5

**Köchin für Alles mit** Zeugnissen wird gegen hohen Lohn zu kleiner Familie gesucht. **(Große Wäsche außer Haus.)** **L. B e f f l.** 1. Bezirk, **Adlergasse 12 (Wieder-geschäft).** 3082-5

**Köchin für Alles auf-**

Inzeráty s nabídkou míst pro kuchařky a služky v Neue Freie Presse dne 10. ledna 1911.

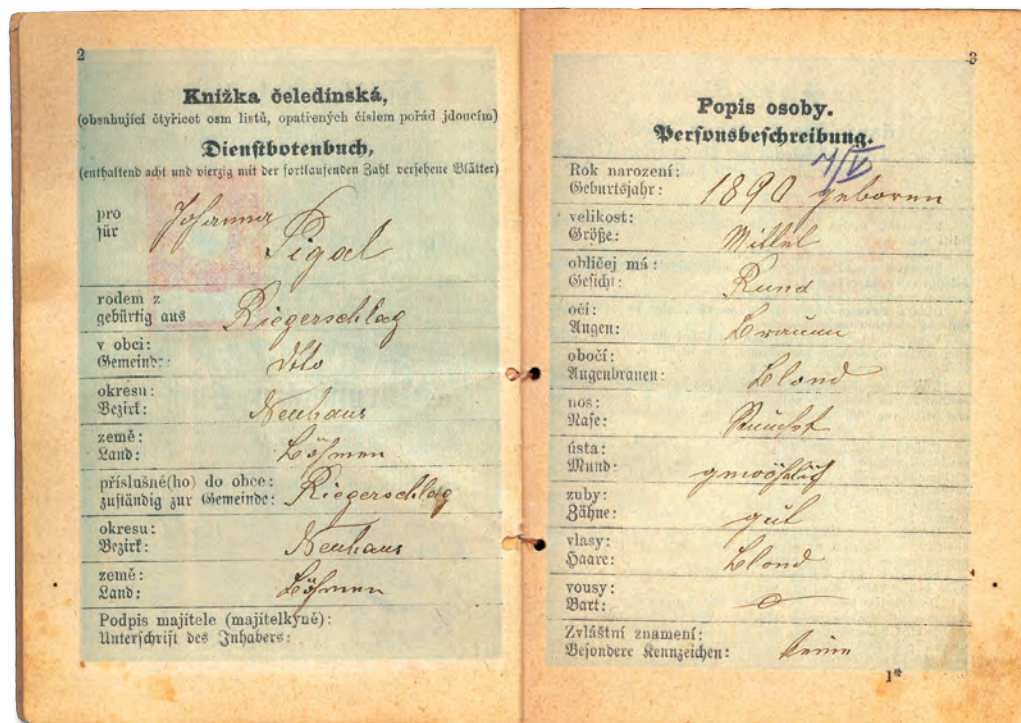
Prostřednictvím inzerátu se nápadně často hledaly a nabízely téměř jen kuchařky, hospodyně, komorné, společnice atd., tedy pracovní místa pro „vznešenější“ personál.<sup>170</sup>

## Čeledínská knížka se stává legitimací

Nejdůležitějším úředním dokumentem pro kuchařky a všechny osoby ve službách v domácnosti byla čeledínská knížka. Tato legitimace zavedená v Rakousku nejdříve v Brně roku 1841, ve Vídni v roce 1851 představovala protějšek pracovní knížky řemeslníků. Kdo chtěl vstoupit do služby v domácnosti, musel si nechat u své domovské obce vystavit čeledínskou knížku. Pokud kuchařka přicházející do Vídně z Čech nebo Moravy ještě žádnou čeledínskou knížku neměla, musela si ji obstarat u pasového úřadu a pro další vyhotovení navštívit policejní komisariát daného vídeňského okresu. Jako sluha či služka bylo možné vstoupit do služby v zásadě od osmého roku života.

Podle předpisu platného ve Vídni museli nezletilí kvůli žádosti o čeledínskou knížku přinést alespoň povolení rodičů nebo poručníka. Hlavní město bylo kromě toho jediným místem monarchie, kde vdané ženy potřebovaly souhlas svého manžela, pokud chtěly nastoupit na pracovní místo v domácnosti.<sup>171</sup>





Čeledínská knížka Johanny Pizgal z Lodhěřova v okrese Jindřichův Hradec.



Jméno, charakter a bydliště pána, který službu dává	Den, kterého čeledín do služby vstoupil	Jaká jest služba	Den, kterého čeledín ze služby vystoupil	Vysvědčení Dienstzeugnis über			
Name, Charakter und Wohnort des Dienstherrn	Tag des Eintrittes in den Dienst	Eigenschaft des Dienstes	Tag des Austrittes aus dem Dienste	věrnosti Ereue	obratnosti Geschicklichkeit	pílnosti Eiß	mravnosti Sittlichkeit
Hansi Waldbauer	1./12 1907	Dienstmädchen	16./8 1908	<p>Gefährliche Krankheit, durch Lepidose in dieser Krankheit mir vom 1./12 1907 bis 16./8 1908 als dienstunfähig erklärt. Daher seit jener zeitstand dieser Zeit durch Frau Maria imd Platz meiner veltigen Zerstreuung erhalten und seit am jüngsten Tage wieder nach Rustan geschickt.</p> <p>Hansi Waldbauer Kernstraße, am 16./8 1908</p>			

Pracovní osvědčení od Hansi Waldbauera, u kterého Johanna Pigal pracovala jako služka od 1. prosince 1907 do 16. srpna 1908, ve kterém jí potvrzuje věrnost a píli.

Čeledínské knížky obsahovaly vedle osobních údajů (jména, místa a data narození, domovské obce a náboženského vyznání) a popisu osoby alespoň části aktuálně platného čeledního řádu, informace o pracovním místě a pracovní osvědčení. U údajů o místě služby muselo být do formuláře zapsáno jméno a adresa zaměstnavatele, druh činnosti a den nástupu a ukončení. Rubriky týkající se pracovních osvědčení byly ve většině čeledínských knížek z 18. a 19. století také předtištěné a obsahovaly dotazy na vlastnosti považované tehdy za ideální, jako byly věrnost, šikovnost, píle, úslužnost. Pracovní osvědčení tedy nevypovídala téměř nic o schopnostech, znalostech či odborných vědomostech, které například kuchařka nebo „dívka pro všechno“ potřebovala, případně pro výkon své činnosti už měla. V zásadě zde šlo v první řadě o ochranu zaměstnavatele, a tedy řádu jeho domácnosti. To znamená, že přišla-li kuchařka do domácnosti, mohlo tedy „panstvo“ z jejího pracovního osvědčení vyčíst pouze to, jestli nová pomocnice v domácnosti odpovídala vlastnostem stanoveným v čeledním řádu a dokázala se začlenit do hierarchie domácnosti. Standardizace pracovních osvědčení šla dokonce tak daleko, že příslušný policejní komisariát stránku v čeledínské knížce jednoduše orazítkoval. Naopak existovaly přirozeně případy, kdy bylo zapsáno víc, než bylo požadováno, nebo dostala pomocnice v domácnosti dodatečný dopis s referencí.

Do služby v domácnosti nemohl být bez čeledínské knížky přijat nikdo. Úřední dokument musel kromě toho zaměstnavatel uchovávat po dobu trvání pracovního poměru. Díky tomu mělo být zaručeno, aby zaměstnanci tajně neměnili pracovní místo. Už jen tady je patrný různým způsobem vynucený charakter pracovních vztahů a právně stanovená osobní závislost personálu v domácnosti.<sup>172</sup>

## **Povinnosti – hierarchie – poručníkování (dozor nad domácím personálem)**

Pomocnice v domácnosti tak musela nejen vědomě plnit své povinnosti, ale *měla povinnost uposlechnout všeho, co považovala hlava rodiny za dobré zavést pro zachování domácího řádu.*<sup>173</sup> Byla *bez zdráhání dlužna vykonat vše, co podle povahy [její] služby, v rozumném slova smyslu, může být chápáno jako [jí] náležející, nebo jí neodporující konání.*<sup>174</sup> Kromě těchto zákonných ustanovení, která v každodenním životě v zásadě nestanovovala žádnou mez pro vykořisťování a špatné zacházení, byla zaměstnavateli prostřednictvím čeledních řádů poskytnuta ještě různá disciplinární opatření.

Když to například vázlo v „uctivém chování“ vůči pánovi domu nebo některému ze členů rodiny, při výměnách názorů mezi služebným personálem nebo v případě krádeží, směl zaměstnavatel sáhnout po prostředcích domácích trestů. To mohlo být obyčejné pokárání nebo zákaz vycházek, ale také tělesný trest. Až s novým čeledním řádem z roku 1911 bylo právo na potrestání zrušeno.

Koneckonců existovaly ještě jiné zákonné předpisy, které dodatečně omezovaly už beztak velmi malou svobodu personálu v domácnosti. Služebná či kuchařka nesměla například podle vídeňského čeledního řádu z roku 1810 bez dovolení zaměstnavatele vycházet na delší dobu z domu, nebo dokonce přes noc nepřijít domů. Pán domu mohl návštěvy obecně, nebo také návštěvy určitých osob, případně návštěvy v určité době služebnictvu, zakázat.<sup>175</sup> Pro každodenní život to znamenalo, že když chtěla dívka navštívit svou rodinu ve Znojmě, musela o to požádat. Nebo když se paní domu snoubenec kuchařky nezamlouval, nesměl se pár v domě stýkat.

K tomu přistupovalo všeobecné doporučení všem pořádkumilovným hlavám rodin vzít si za povinnost bdít nad mravy a slušným chováním služebnictva nejen uvnitř domu, ale toto ani mimo dům *nepouštět z dohledu.*<sup>176</sup> To mělo zahrnovat především i dodržování náboženských povinností. Tak se toto poručníkování domácího personálu dotýkalo nejen vlastní služby, ale také jejich minimálního volného času.

V každodenním životě bylo zásadní pojetí služebního vztahu a zacházení se služebnictvem rozdílné nejen podle sociálního prostředí, ale také místo od místa. Obecně se ve



*Kreslená scéna v kuchyni, přelom 19./20. století.*

velkoburžoazních domácnostech považovalo za samozřejmé mít vyšší počet domácího personálu pověřeného různými okruhy úkolů. Přiměřeně výhodněji se zde často utvářely pracovní podmínky, výplata a rovněž společenský status v porovnání se zaměstnáním u rodin středních společenských vrstev nebo tzv. maloburžoazie. Rozpor mezi sociálně společenským úsilím o dosažení statutu a reálně zvládnutelnými životními podmínkami se v každodenním životě pomocnice v domácnosti projevoval na jedné straně mimo jiné v označení postavení jako „dívka pro všechno“.

Na druhé straně byl rozpor patrný ve vykonstruované propasti mezi služebným personálem a „panstvem“ a rovněž v jeho přílišném zdůrazňování. Tento uměle vytvořený odstup vytvořily měšťanské domácnosti 19. století v průběhu společenských snah o své vymezení. Pro pomocnice v domácnosti to neznamenovalo pouze podřízení. Mohla vzniknout atmosféra odcizení a cizoty. Vzpomínky a memoáry soudobých autorek a autorů ukazují, že se téměř vůbec nezajímali o svůj personál v domácnosti, ani nebyli informováni o jeho životní situaci. Elias Canetti alespoň věděl, že Fanny pocházela z nějaké moravské vesnice a byla silná osoba, na které bylo všechno pevné, i její názory.<sup>178</sup>

Kuchařky stály zpravidla v hierarchii domácnosti nad „jednoduchými“ pomocnicemi v domácnosti a byly také ve svém sociálním prostředí vážené. Dívky v zásadě nechodily do služby hned jako kuchařky. Většinou začínaly jako pomocnice v domácnosti, služky nebo chůvy, než mohly přejít nebo se dostat na vyšší pozici „panské kuchařky“. Většina rakouských pomocnic v domácnosti byla v 19. a 20. století ve věku 20 až 30 let nebo mladší 20 let. V roce 1857 ukázal již zmíněný namátkový průzkum vídeňských domácností ve vnitřním městě, že 11,4 procent domácího personálu bylo mladší než 20 let a 44, 2 procent ve věku 20 až 29 let. Pro srovnání: V roce 1910 byl ve Vídni počet pomocnic v domácnosti, které byly mladší než

20 let, 32,7 procent (z toho 12,5 procent mladších 15 let). 44,6 procent připadalo na věkovou skupinu mezi 20 a 30 roky.<sup>179</sup>

Kuchařky byly do domácnosti integrovány jako fixní „instituce“, byly považovány za součást rozšířeného rodinného kruhu, kdy ve službě zůstávaly i po několik generací, nebo mohly na rozdíl od jiného služebního personálu strávit v domě závěr svého života. Odbornice, které získaly mimořádnou pověst díky svému kuchařskému umění a znalostem o hospodaření, se dokonce zaměstnavatelé ucházeli.<sup>180</sup>

Takový pozitivní vztah pěstovala ve Vídni 19. století vůči svému domácímu personálu například rodina Fleischl-Marxow.<sup>181</sup> Bytem v ulici Taubstummengasse, zaměstnávala velkoburžoazní rodina mimo jiné vedle české kuchařky Kathi pomocnici v domácnosti Helene Gasser z Tyrolska, která do svých vzpomínek napsala toto:

*Byla tady [s dětmi v kuchyni] rvačka, to se ale Kathi docela hodilo, to se jí dokonce moc hodilo a byla to její vášeň. Někdy pak na nás mamince žalovaly, ale nepochodily; Milostivá paní pak řekla: ‚Nemáte v kuchyni co dělat, pročpak tam chodíte?‘ Ano, ano, to byla rozumná žena, která hned na služebnictvo nespustila – proto u ní také všichni zestárli. Kathi a já jsme byli posledními kuchařkami. Kathi bylo 30 a mně 27, pak jsem ji vystřídala a převzala vaření. Kathi pak zůstala v domě a mohla pracovat jen pro zábavu, což dělala ráda. [...] Poslední zimu, v roce [18]90, to už byla asi dlouho nemocná, ale přesto pořád mimo postel. [...] také jí pan [!] profesor nechal papouška, protože byla velkou milovnicí zvířat – ‚Lora‘ - to pak byla její hlavní zábava. Krmila ho a čistila a Lora pak vždycky spustila představení, když jí člověk rušil a Kathi pak řekla: ‚Ted' si na mě otevřela hubu‘. To bylo vždycky smíchu. Čtyři týdny před smrtí ještě dostala od vídeňského spolku hospodyň prémie, už druhou, i já jsem dostala druhou [...].<sup>182</sup>*

Naproti tomu na záporném konci širokého spektra životních podmínek domácího personálu stála fyzická a rovněž psychická diskriminace a vykořisťování. V dobových debatách, které se ve větší míře vedly na konci 19. století, byla mnohokrát řeč o „otázce služebnictva“ nebo také o „problémech služebnictva“. Pod těmito titulky probírala na jedné straně hlavně sociální demokracie a zástupkyně ženského hnutí prekérní životní a pracovní podmínky pomocnic v domácnosti na veřejnosti.

Současně si tím zaměstnavatelé například stěžovali na stoupající nedostatek „dobrého“ personálu nebo domnělý zuřící úpadek mravů.<sup>183</sup> Často velmi tristní situace pomocnic v domácnosti byla v neposlední řadě výsledkem čeledních řádů.



## Pracovní podmínky – životní podmínky

Pracovní den kuchařky začínal mezi pátou a nejpozději sedmou hodinou ranní. Poté, co se předchozího dne domluvil jídelníček s paní domu, muselo se zatopit ve sporáku, ohřát voda, obstarat potraviny na různých vídeňských trzích, připravit tři až pět chodů, vyřídít pochůzky. Pokud byla v domácnosti navíc ještě služka, byla částečně pověřena těžšími pracemi, jako našťípat dříví na oheň, nanosit dřevo a vodu. Pomáhala přirozeně také při úklidu a praní. Mállokdy skončil pracovní den přerušovaný pouze krátkými přestávkami na jídlo před 22. hodinou večerní.

Průměrná denní pracovní doba činila 16 až 18 hodin. Až do roku 1911 chyběla jakákoli úprava volného času a dovolené. V novém čeledním řádu byl nakonec pro pomocnice v domácnosti ustanoven volný půlden každé dva týdny. Z dnešního pohledu směšný ústupek, který byl navíc relativizován skutečností, že se pro mužský personál v domácnosti předpokládal volný půlden každý týden. Až v zákoně pro pomocnice v domácnosti z roku 1920 jsou obsažena explicitní pracovní právní ustanovení.<sup>184</sup>

V novinách pro služebnictvo nebo dělnictvo je možné číst celé stránky zpráv o katastrofálních podmínkách domácího personálu. Popisují se tam obvinění z krádeží, zamykání spižírén, nedostatečné stravování, kontroly poctivosti a prohledávání majetku, místa určená na spaní v koupelně, na chodbě nebo v úložném prostoru nade dveřmi, fyzické a verbální násilí a další věci. Pro ilustraci dva příklady z dělnických novin:

*Dlouhá pracovní doba – příčina smrti. Deníky referovaly před krátkou dobou o tom, že kuchařka Katharina Kessely zaměstnaná ve 2. vídeňském okrese si ráno po probdělé noci u prádla, kdy jí bylo chladno, sedla na horký sporák, přitom únavou usnula a poté, co se na ní šaty vznítily ohněm, utrpěla značná zranění. O několik dní později žena zemřela, popáleniny, které utrpěla, byly tak závažné, že vyléčení bylo nemožné. „Něco tak hloupého!“, pomyslí si asi mnohá „milostivá paní“ při čtení tohoto sdělení, „jak si někdo může sednout na horký sporák?“ Skutečně nepochopitelné pro ty, kteří mají k dispozici lenošku, po celý svůj život nemrzli a ani jednu noc nestrávili prací. Ovšem něco přirozeného pro ty, kteří se dnem a nocí musí plahočit pro druhé, dokud jim jejich smysly stačí, kteří pracují do úmoru, zatímco druzí už nevědí, jaký prostředek by použili proti nudě. Ale – vždyť to byla jen kuchařka, k čemu ten křik –, kdyby si nejmilejší pejsánek dámy z velkého města či dámy z polosvěta vymknul tlapy, jaké neštěstí by to bylo – ale takhle!! – o.<sup>185</sup>*

*Zdá se, že uzenářský mistr Otta Anton, bytem v Hernals, Kirchengasse 70, věří, že se svými služebníky může skutečně jednat jako s otrokyněmi bez vlastní vůle. Před nepříliš dlouhou dobou zbil jednu kuchařku tak, že jí musel zaplatit 200 zlatých bolestného a u soudu 100 zlatých pokutu. To mu ale vůbec nebrání v tom, aby chůvy, které jsou u něho zaměstnané, i nadále nečastoval každý den pohlavky [!]. Kuchařka tam zaměstnaná musela každý den vařit pro 16–17 osob, v domě se také*

Für die Köchin

Sommer Tages Ordnung

Mitdruckstelle: Die blaue und weiße Tücher wäscht die Köchin.

Stunde	Beschäftigung
7-8 Uhr früh	Tagevorteile, Aufwaschen, Waschen, Ansetzen, Anrichten und aufbrauen, Frühstück köchen.
8-9 Uhr	Frühstück von Hand.
12	Kochen der jüngeren Jungschaft.
1	Waschen der Köchin.
3	Jungschaftsessen.
5-7 Uhr	Ordnung machen in der Küche und alles sauber machen.
7-8	Luftreinigung.
8-9	Abwaschen der Jungschaft.
10 Uhr	Betrachte schlafen gehen.
Anmerkung	Abrechnung für den Jungschaft.

Die Köchin

Letní denní řád kuchařky zaměstnané v domácnosti české hraběnky Deymové, 1864/65, pod heslem: Zároveň čistá kuchyně je kořením jídla. Den začínal v půl páté a končil v deset hodin. Kuchařka musela připravit pět jídel. V době mezi 19:00 a 20:00 hodin byla určena jedna hodina na zotavenou.

pere a kuchařka musí nosit 20 věder vody. V běžných pracovních dnech začíná její pracovní doba před 5. hodinou ranní a končí v 10 večer. O nedělích smí svou práci začít už před 4. hodinou ranní a připadá jí ještě 'čest', snášet nejhrubší nadávky od 'vzdělaného' pana Otty, když je totálně zpitý, což není žádná vzácnost. Měsíční plat za všechnu tuto práci a hrubost činí 10 zlatých. Jednoho dne dostal 'jemnostpán' v opileckém stavu nápad, že kuchařka požadovanou práci nedokáže zvládnout. Jeho žena proto přijala novou a teprve až když ta stála ve dveřích, bylo dáno příliš slabé kuchařce na srozuměnou, že je propuštěná. Ta nyní požadovala vedle své plné měsíční mzdy také úhradu za dva

*dny, o které tam byla řeč, stejně jako tři dny zákonné výpovědi. Dostala odpověď, že tak jako tak dostala 12 namísto sjednaných 10 zlatých. Jestli tato měsíční mzda odpovídá výše popsané práci, to ať posoudí každý sám.*<sup>186</sup>

V případě, že pomocnice v domácnosti onemocněla, neposkytovaly čelední řády žádné závazné povinnosti. Teoreticky se měl zaměstnavatel postarat o léky, lékařské ošetření a péči. V každodenní praxi ale mnoho zaměstnavatelů inklinovalo k bagatelizování nemoci a naléhali na rychlý návrat do práce. Pokud byl nutný pobyt v nemocnici, nezřídka byl služební personál jednoduše propuštěn. Tomu navíc nahrávaly normy nákladů na stravování pro vídeňskou Všeobecnou nemocnici platné od roku 1837: Náklady za veškerý pobyt v nemocnici u služebního personálu, který nedostal výpověď, musel hradit zaměstnavatel. V případě výpovědi musel zaměstnavatel převzít maximálně jeden měsíc vzniklých nákladů, vše mimo tento rámec bylo záležitostí veřejné sociální péče. Ani z vídeňské zdravotní pojišťovny pro služebnictvo v domácnosti založené v roce 1865 neměla kuchařka ani služka žádný užitek. Zaměstnavatel tu mohl uzavřít pojištění, které pokrývalo veškeré náklady pobytu v nemocnici. S tím spojené kompletní odpadnutí finančního rizika zvyšovalo často ochotu dát služebnictvu výpověď.

Příliš dlouhá doba bez pracovního místa po výpovědi, ať už ze zdravotních, „sezónních“ nebo jiných důvodů dokázala rychle ohrozit existenci. Pokud byly mladší služebné samy, zbývala jim jako poslední východisko často už jen prostituce, starší se musely svěřit městské sociální péči. Služebné v domácnostech vykazovaly ve 2. polovině 19. století po vojácích a prostitutkách nejvyšší míru sebevražd.<sup>187</sup>

Kuchařka dokázala ve srovnání s méně kvalifikovanými pomocnicemi v domácnosti či služebními často snáz reagovat na změněné podmínky. Na základě vyššího výdělků si spíše uměla úspory uložit. Pokud se vdala, nemusela hned změnit povolání, ale jednoduše se přizpůsobit pracovní situaci. Díky tomu mohla s upravenou pracovní dobou vařit ve veřejných kuchyních, hostincích a restauracích.

Existovaly kuchařky, které byly využívány v soukromých domácnostech po dobu zvláštních událostí nebo při organizování velkých společností. Pokud práce v domácnosti vůbec připouštěla postupné snižování úkolů v souvislosti s věkem, pak to přicházelo v úvahu nejspíše na pozici kuchařky. Když něco takového naopak slíbil zaměstnavatel, pak byla adresátem takového slibu pravděpodobně kuchařka.

K založení zájmových zastoupení pro domácí služební personál došlo až na začátku 20. století. Obě nejdůležitější instituce byly katolický říšský svaz křesťanských služebných v domácnosti založený v roce 1909 a rovněž v roce 1911 vzniklý sociálně demokratický spolek služebných v domácnosti Jednota (něm. Einigkeit). Šlo-li posledně jmenovanému především o pracovní právní a sociálně politické cíle, staral se říšský svaz víc o témata péče, ponaučení a náboženského zaopatření. Organizace nabízely služebným v domácnosti vedle zájmového



## Aufruf zur Theilnahme an der Dienstboten-Krankenkassa.

Der beifolgenden Zuschrift, die uns aus dem Bürgermeisteramt der Stadt Wien zulommt, geben wir mit umso größerer Bereitwilligkeit Raum, als es sich hier in der That um die Förderung eines Institutes von größter Gemeinnützigkeit handelt, das, von dem Gemeinderathe in's Leben gerufen, nicht jene Unterstützung im Publikum findet, deren selbes im höchsten Grade würdig ist.

Die Zuschrift lautet:

**Geehrte Redaction!**

Seit dem Jahre 1864 besteht in Wien eine Dienstboten-Krankenkassa, durch deren Einrichtung der Gemeinderath einem von allen Kreisen der Bevölkerung lebhaft empfundenen Bedürfnisse entsprochen hat.

Die bestehenden gesetzlichen Vorschriften verpflichten nämlich die Dienstgeber für die Pflege ihrer erkrankten Dienstboten zu sorgen und sind daher schon häufig durch solche Krankheitsfälle zu verhältnismäßig bedeutenden Gebauslagen genöthigt worden.

Tritt nun ein Dienstgeber der von der Gemeinde errichteten Dienstboten-Krankenkassa bei, so ist er in die Lage versetzt, gegen eine geringe Gebühr, welche für das Jahr 1875 mit nur 20 Kreuzern für den einzelnen Dienstboten festgesetzt wurde, sich dagegen sicherzustellen, daß ihm im Falle der Erkrankung seines Dienstboten irgend welche Ausgaben erwachsen.

Trotz der in die Augen springenden Vortheile, welche die Dienstboten-Krankenkassa den Dienstgebern in Wien bietet, wird diesem Institute doch nicht jene Beachtung geschenkt, welche das Interesse der Dienstgeber selbst wünschen läßt. Denn die Dienstboten-Krankenkassa ist kein Erwerbsunternehmen, sie wird von der Gemeinde unentgeltlich verwaltet und ist diese daher nicht in der Lage durch Vermittlung von Agenten, welche eine Provision beziehen, die Dienstgeber zum Beitritt zu dieser Kasse zu veranlassen. Das bezeichnete Institut ist jedoch ein so wahrhaft gemeinnütziges und es liegt so sehr im Interesse der überwiegenden Mehrzahl der Diensthalter in Wien, von den Vortheilen desselben Gebrauch zu machen, daß der Gemeinderath in seiner Plenarsitzung vom 28. November d. J. den Beschluß faßte, sich an die Redactionen der Journale Wiens mit dem Ersuchen zu wenden, durch eine Mittheilung über den Bestand dieser Kasse, die Vortheile, welche sie gewährt, und die Bedingungen, unter denen man derselben beitreten kann, die Theilnahme der Diensthalter Wiens für dieses gemeinnützige Institut zu wecken und zu fördern.

Ich gebe mir daher in Ausführung des obigen Gemeinderaths-Beschlusses die Ehre, der geehrten Redaction in der Anlage das Statut und eine demselben beigefügte Erläuterung mit dem Ersuchen zu übermitteln, durch Besprechung der Dienstboten-Krankenkassa in Ihrem geehrten Blatte zur Popularisirung dieses Institutes freundschaftlich beitragen zu wollen.

Wien, 2. Dezember 1874.

Der Bürgermeister:  
F e l d e r.

*Provolání vídeňského starosty z roku 1874 k účasti na zdravotní pojišťovně služebnictva v domácnosti, Illustriertes Wiener Extrablatt, 10. prosince 1874.*

zastoupení, sociální pomoci, zprostředkování pracovních míst, možností pojištění a spoření také společenskou zábavu v předem daném rámci (divadlo, výlety, pěvecká činnost, organizace spolku atd.). Tuto nabídku využívaly rády ve velké míře ženy, které byly v práci izolované, jak ukazují mimo jiné počty členů.<sup>188</sup>

Funkce kuchařek 19. a 20. století v roli zprostředkovatelek kulturního transferu, který byl speciálně v oblasti kulinářství spojený s tzv. „vídeňskou kuchyní“, byla dosud zmiňována pouze okrajově. Služebný personál patřil obecně vedle obchodníků, potulných řemeslníků nebo vojáků díky své vysoké mobilitě k těm součástem obyvatelstva, které se staralo o stálou dynamiku v (inovativní) kulturní výměně v nejširším slova smyslu. Pokud představovaly oblasti jižních Čech a jižní Moravy pro vídeňské měšťanské domácnosti důležité „náborové“ oblasti, pak to spočívá v přirozenosti věci, že četné české kuchařky a „dívký pro všechno“ s sebou přinášely své vlastní recepty a kulturní techniky.<sup>189</sup>

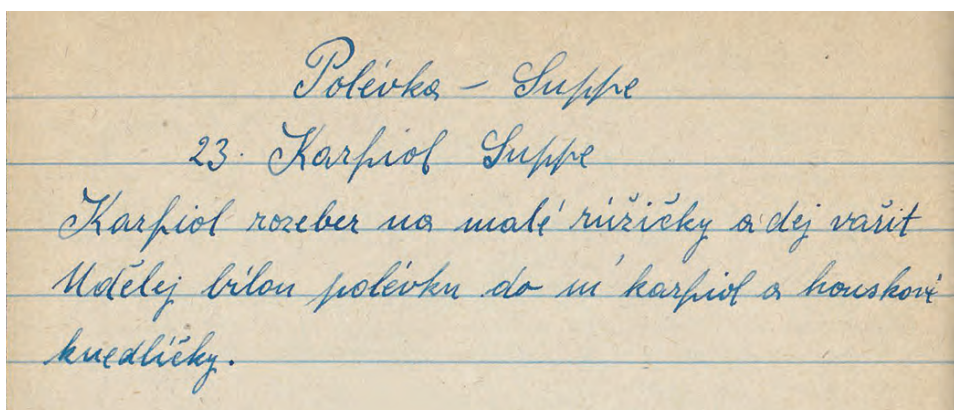


*Prostřený stůl, in: Luise Seleskowitz, Wiener Kochbuch, Vídeň 1901.*

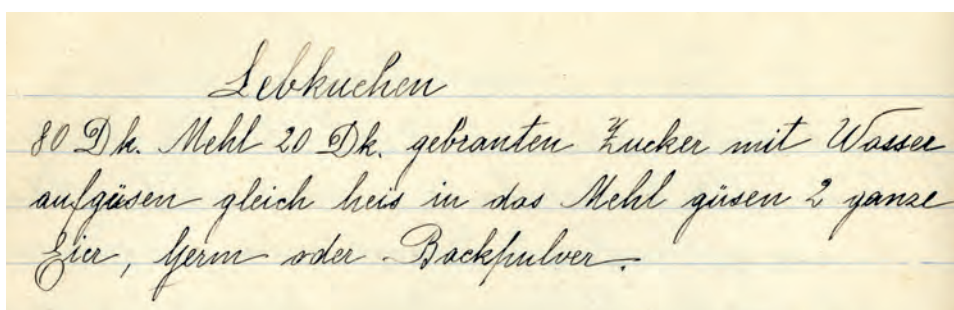
## Z kuchyně – kuchařské knihy, inovace, trendy a specifika

### Kuchařské knihy

Produkce kuchařských knih zažila svůj první rozkvět v období industrializace. Přispěl k tomu vynález parního tiskařského lisu a papírenského stroje, stejně jako rostoucí gramotnost a rozšíření nakladatelství a knižního trhu. Teprve díky tomu se kuchařské knihy staly zajímavými a dostupnými pro různé vrstvy obyvatelstva. Kromě toho však zůstaly běžné ručně psané sbírky receptů, které si hospodyňky vytvářely pro vlastní potřebu. V tomto projektu mohli vědci čerpat především z rukopisných receptářů uložených v českých muzeích v Jindřichově Hradci a Znojmě, které jsou psány jak česky, tak německy. V Jindřichově Hradci se dochovaly především česky psané sbírky receptů. Zajímavá je „zámecká kuchařka“ z Plavče, která pochází z období kolem roku 1900. Je psána špatnou němčinou, která vznikla přepisem z ústního podání. Její autorka v ní vždy uvádí, odkud recepty získala nebo kdo jí recept dal. Tato sbírka receptů je dalším příkladem vysoké mobility (českých) kuchařek, jejich relativně krátkého pobytu ve Vídni a vzájemného kulturního transferu.



Ručně psaná kuchařka Luisy Teinitzerové. Jindřichův Hradec kolem roku 1920.



Kuchařka z Plavče.

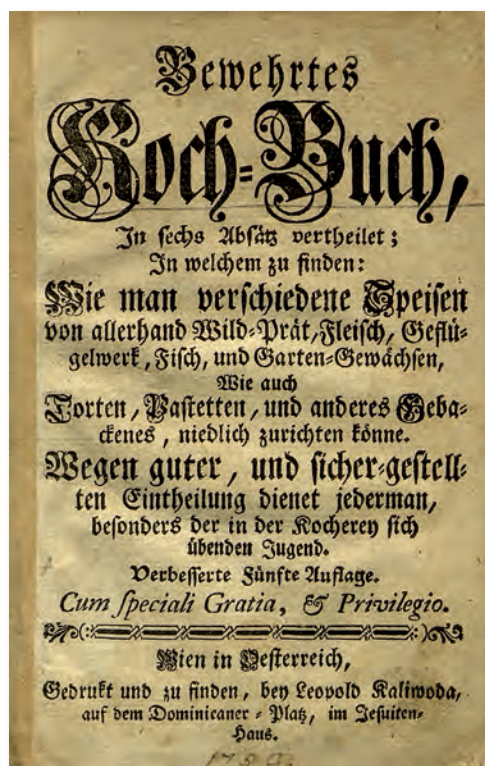
Kuchařské knihy jsou obecně bohatým zdrojem historie všedního dne, protože vedle přípravy pokrmů přinášejí také informace o hospodaření, zbožíznalství a kuchyňských technikách a vybavení, skladování a nakládání, konzervaci potravin a mnoho dalšího.<sup>190</sup> Mohou mimo jiné zahrnovat oddíly, které se týkají nutriční skladby potravin, návrhy jídelníčků pro zvláštní příležitosti, zdravotní tipy a pokrmy pro nemocné osoby nebo návrhy na vaření pro každý den a roční období.

Z období let 1750 až 1918 badatelé vybrali formativní kuchařky a recepty a rozlišili v něm tři časové úseky:

- ca. 1760–1820 (např. Bewehrtes Koch-Buch (1759, Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst 1785, Das neue große geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch 1804).
- ca. 1820–1870 (Neues Universal- oder: Großes Wiener-Kochbuch 1832, Allgemeines bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten 1844, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin 1849, Die bürgerliche Küche oder neuestes österreichisches Kochbuch 1860, Die mährische Hauskost 1867).
- ca. 1870–1918 (Die Mährische Köchin 1877, Böhmisches Universalköchin 1885, Die süddeutsche Küche 1898, kuchařka ze zámku Plaveč (v soukromém vlastnictví) 1900, Die österreichische Küche 1910).



Strana in: „Bewehrtes Koch-Buch“, neznámý autor, Vídeň 1759.



Celý výběr kuchařských knih a sbírek receptů zpracovávaných v rámci projektu je uveden samostatně v příloze almanachu. Mnohé z těchto kuchařek jsou veřejnosti k dispozici v originální zdigitalizované podobě ve Vídeňské knihovně nebo v Rakouské národní knihovně.

Naše analýza přiblížila rozsah a udržitelnost transferu receptur, ingrediencí, koření, druhů masa atd. a ukázala, co z dlouhodobějšího pohledu obstálo. Kromě pokrmů z masa a ryb a polévek jsme věnovali zvláštní pozornost moučným a postním pokrmům. Na základě toho by mělo být možné odpovědět na otázky týkající se tradičních místních pokrmů nebo možného přebírání receptů a jejich úprav. Pokrmy byly pojmenovávány podle zeměpisného původu již v 18. století. Název pokrmu nemusel nutně odkazovat na zcela konkrétní způsob přípravy nebo recepturu, ale mohl být také pouhou „nálepkou“, že pokrm je pro určitý region obzvláště typický nebo že je tam oblíbený.

Dobrým příkladem jsou vdolky, poměrně jednoduchý moučník, obvykle z kynutého těsta, které se nejnázne pečou ve vdolkové formě a jí se jak na sladko, tak na slano. V období, které projekt zkoumal, se první recepty na vdolky objevují v kuchařce *Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst* z roku 1785. Všech sedm variant bylo označeno jako české vdolky, lišily se však v přípravě. Ingrid Haslinger poznamenává, že se vídeňské vdolky připravovaly z tuhého kynutého těsta vypichovaného kulatou formičkou,



Marie von Rokitsansky: *Die Österreichische Küche*, Vídeň 1910.



Stöckel's *Österreichisches Universalkochbuch*, Vídeň 1906.

zatímco české vdolky byly z litého těsta, které se peklo ve formě.<sup>191</sup> Recepty v lexikonu, které byly výslovně označeny jako české, však odkazují na způsoby přípravy jak s tuhým kynutým těstem, tak s tekutějším těstem, které se nalévalo do vdolkové formy. Tyto závěry jsou v souladu také s výsledky bádání Jiřího Mačudy týkajícího se tradiční stravy na Znojemsku a v dolnorakouském příhraničí. Mačuda dospěl k závěru, že kvalita, velikost a způsob pečení vdolků se lišily dobově, regionálně a sociálně.<sup>192</sup> To znamená, že ani „pravé“ české vdolky nelze zredukovat na jeden velmi specifický způsob přípravy. Také Elisabeth Meixner představila ve své kuchařce dva recepty na české vdolky, přičemž u jednoho z nich se nepoužívá mouka. U každého z obou receptů popisuje použití vdolkové formy a tuhého těsta. [...] *vdolkovou formu dobře vymaž sádlem, postav ji na žhavé uhlíky, po lžících do ní sázej těsto tak, aby vdolky nebyly větší než tolar, nech je z každé strany pěkně světle hnědě upéct, pak je přendej na mísu, polej je smetanou, posyp parmazánem a nech ještě trochu povařit [...].* (Meixner 1804)

V této souvislosti lze určit další důležitý aspekt pro průzkum kulturního transferu Čechy - Morava - Rakousko: Protože například recepty na vdolky nebo koláče byly uváděny již v rakouských kuchařských knihách z 18. a 1. poloviny 19. století, je zřejmé, že tyto moučné pokrmy byly v rakouských zemích známy ještě před příchodem českých a moravských kuchařek, které zejména od 50. let 19. století stále častěji pracovaly ve vídeňských měšťanských domácnostech. A i když byly recepty, které měly a mají svoji tradici v jihočeských, jihomoravských



Scéna z kuchyně: Ignaz Gartler, Barbara Hickmann, *Wienerisches bewehrtes Kochbuch*, Vídeň 1793.

i jihobavorských regionech, zastoupeny v rakouských kuchyních již před příchodem českých pomocnic v domácnosti, byl to samozřejmě bezpočet českých a moravských kuchařek, které se zasloužily o to, že tyto recepty zaujaly trvalé místo v tzv. „vídeňské kuchyni“. Od 40. let 19. století tak v žádné ze zkoumaných kuchařek nechyběly recepty na různé druhy vdolků.

Autoři a autorky kuchařských knih z biedermeierovského období byli z praxe: Vedli kuchyně ve šlechtických a středostavovských domácnostech nebo pracovali v klášterních kuchyních.

Stejně jako dříve vařili v panských a klášterních kuchyních především muži, zatímco v měšťanských kuchyních vařily téměř výhradně ženy. Kuchařské knihy se stále více obracely na měšťanské publikum, hospodyňky, někdy i začátečnice, a psaly je převážně ženy, takže se v literatuře dokonce hovoří o vídeňské kuchyni jako o „kuchyni ženské“.<sup>193</sup> Opakovaně se na tento fakt poukazuje také předmluvách ke kuchařským knihám.<sup>194</sup> Například Anna Hofbauer píše v předmluvě k *Allgemeines österreichisches oder Neustes Wiener Kochbuch* z roku 1825 o svých rozsáhlých zkušenostech: [...] *pokud však [autorka] téměř třicet let vedla nejvybranější kuchyně a později vlastní velkou domácnost, nesmí své zkušenosti držet v tajnosti, ale dokonce je povinna se o ně podělit se svými nástupkyněmi, aby jim byla ku prospěchu* [...].

Struktura obsahu většiny kuchařských knih tohoto období odráží pořadí podávaných pokrmů: Polévka, maso, zelenina, moučný pokrm a různé postní pokrmy. Pokrmy, které byly dříve vyhrazeny šlechtě, se nyní staly součástí měšťanské kuchyně, stejně jako pokrmy z venkova.





*Magdalena D. Rettigová.*

*Obálka kuchařky od Gabriele Triwald: Böhmische Universal-Köchin, Praha 1885.*

V důsledku toho byla „vídeňská kuchyně“ velmi zjednodušeně označována jako „dvorní kuchyně měšťanů“ a „zjemnělá selská kuchyně“. I když zejména intelektuální a zámožná buržoazie pokračovala v napodobování zvyků šlechty ve všech oblastech života, včetně chování v oblasti kulinářství,<sup>195</sup> byla těžištěm jejich receptů domácí strava.

Je zatím přinejmenším sporné, co se rozumí pod pojmem „měšťanská kuchyně“ a zda lze vůbec hovořit o jednotné měšťanské kuchyni. Diferenciace podle sociálních kritérií téměř není schopna překročit rámeček dostupnosti potravin z důvodu rozdílných finančních možností.

Srovnání kuchařských knih ze třech vybraných údobí ukazuje některé výrazné změny: Nejdříve se měnila struktura a důležitost i míra zohlednění jednotlivých témat (zbožiznalství, základní znalosti o výživě, postní pokrmy, rychlé pokrmy atd.). Různé poznatky poskytují také znaky formální povahy (rozsah, počet receptů, forma pokynů). Počet receptů se zvyšuje a popis přípravy je obsáhlejší a podrobnější.

Od 2. poloviny 19. století byly kuchařské knihy systematictější a úplnější. Ke konci století se stále více používaly ilustrace. Zákonem z 23. července 1871 bylo v celé monarchii nařízeno

zavedení metrické soustavy pro všechny jednotky míry a váhy. Od té doby se v kuchařkách začaly používat standardizované jednotky hmotnosti, které byly všeobecně platné a především všude stejné. Od této chvíle se například jeden vídeňský lot rovnal 1,75 dekagramu. Autorky kuchařek, jako byla Katharina Prato, na toto nařízení reagovaly tím, že v nových vydáních svých kuchařských knih otiskovaly jako pomůcku hmotnostní a „převodní“ tabulky.<sup>197</sup>

Pro účely analýzy vývojových změn byla do souboru zkoumaných kuchařek zahrnuta i nová vydání těchto knih. Cílem je odpovědět na následující otázky: Proč k revizím kuchařek došlo? Byly revize odrazem změn v kuchařské praxi? Bylo příčinou osobní nasazení autorů a autorek kuchařských knih pro věc, nebo bylo cílem dosáhnout co možná nejvyššího obratu z prodeje? Nebo se změny řídily především poznáním, že předchozí obsah již není pro cílové skupiny čtenářů aktuální?

Porovnáme-li různá vydání kuchařských knih od stejných autorů a autorek, zjistíme dvě základní skutečnosti: Titul knihy byl většinou zaměřen spíše na prodejní úspěch než na obsah. Stejně kuchařky se tedy prodávaly i pod různými názvy. Na druhou stranu nová revidovaná vydání přizpůsobila recepty vývoji znalostí o výživě a trhu. Nauka o výživě, zejména pak práce nejvlivnějšího vědeckého pracovníka v oblasti výživy, chemika Justa Liebiga, byla široce přijata a přispěla ke změnám v kuchyni.<sup>198</sup>

K inovacím v kuchyni, které pronikly do receptů, patřily například inovace v oblasti potravin.<sup>199</sup> Nová vydání například stále častěji uváděla do běžného používání dosud málo používané potraviny, jako byly brambory nebo rajčata. To se týkalo i průmyslových potravinářských výrobků nebo polotovarů, jako byl Liebigův masový výtažek, které sice přinesly změnu chuťových norem, ale také úsporu práce a času v měnících se socioekonomických podmínkách.<sup>200</sup>

Kromě toho se v kuchařkách objevily inovace v oblasti kuchyňských technologií, z nichž některé jsme již zmínili, a které potvrdily rozšíření těchto inovací. Ačkoli Papinův tlakový hrnc existoval již od 17. století, jeho technicky zdokonalená verze pronikla teprve koncem 19. století, a to i z ekonomických důvodů, nejprve do velkých vídeňských kuchyní (kantýn, nemocničních kuchyní, jídelen pro chudé atd.) a poté i do běžných domácností. Poukázal na to i Josef Kühn, tehdejší předseda Prvního vídeňského spolku jídelen pro chudé (Erster Wiener Volksküchen-Verein), v brožuře vydané ve Vídni v roce 1895 popisující Výhodné využití Papinova systému vaření pro přípravu jídel ve velkém (Vorteilhafte Benützung des Papin'schen Kochsystems zur Speisenzubereitung im Großen).<sup>201</sup>

Někteří autoři a autorky se snažili sestavit kuchařky pro všechny vrstvy obyvatelstva. V různých předmluvách je zdůrazněno, že jsou recepty zamýšleny jak pro prostou domácnost,



Skupinová fotografie Prvního vídeňského spolku jídelen pro chudé na Severním nádraží ve Vídni, Foto: Atelier Madame d'Ora 1914.

tak pro majetné. Sbírká receptů Anny Hofbauer, vydaná v roce 1825, se již tehdy jmenovala *Allgemeines österreichisches oder neuestes Wiener Kochbuch brauchbar in jeder Haushaltung* (Obecná rakouská neboli Nejnovější vídeňská kuchařka pro každou domácnost). Elisabeth Stöckel sformulovala v roce 1833 v předmluvě ke kuchařce *Bürgerliche Küche* (Měšťanská kuchyně) následující myšlenku:

*Protože [autorka kuchařky] klade hlavní důraz na skutečnou domácí stravu majetné měšťanské rodiny, bylo přirozeně odstraněno mnohé, co je prvkem vyššího luxusu, ale nebylo vynecháno nic, co patří na dobře prostřený stůl vídeňského obchodníka. Že se i přesto nejedná pouze o běžné pokrmy nebo omezený výběr, potvrzuje rejstřík, který v devatenácti oddílech obsahuje více než šest set pokrmů všeho druhu.*

Příjemci kuchařek byli samozřejmě především ze středních vrstev měšťanstva.





*Kuchařka Österreichisches Universalkochbuch od Elisabeth Stöckel byla na Mezinárodní výstavě kuchařského umění ve Vídni v roce 1906 oceněna zlatou medailí.*

Kuchařské knihy byly i tematicky a sociálně specializovány, což většinou naznačuje i jejich název. Kromě regionálního zaměření, často podle velkých geografických oblastí (jihoněmecká, česká kuchyně atd.), oslovovaly různé cílové skupiny.<sup>202</sup> Není neobvyklé, že název kuchařky oslovuje přímo vrstvu kupujících. Byly vydávány kuchařky pro měšťanské rodiny ze vzdělané střední třídy, kuchařky jako velmi užitečná příručka pro každou domácnost nebo Praktická kuchařka vídeňského předměstí (Die praktische Wiener Vorstadt-Köchin). Takový název také nepřímo poukazyval na to, že předkládané pokrmy nemusí nutně vyžadovat vybavení panské kuchyně, ale že je lze uvařit stejně dobře i jednoduššími prostředky.

Sociální diference cílových skupin se odráží ve výběru potravin a koření, stejně jako v nabídce receptů a v rozmanitosti nabízených způsobů přípravy, které byly považovány za nezbytné pro různé skupiny kupujících. Kuchařské knihy určené pro střední vrstvy kladly důraz na zcela jiné aspekty než kuchařské knihy pro nižší vrstvy. V kuchařkách pro nižší vrstvy byl především podíl masných a sladkých pokrmů nižší a sbírky receptů obsahovaly více „jidel z jednoho hrnce“ (Eintopf) a polévek na bázi mouky a obilovin, které se daly připravit poměrně rychle nebo předem.<sup>203</sup>

*Barbara Huber*



*Reklama na vzorové kuchyně, Stöckel's Österreichisches Universalkochbuch, Elisabeth Stöckel, 1906.*

## Nové sporáky – nové metody servírování

Politické, společenské, přírodovědecké a technické změny a inovace zanechaly trvalé stopy i ve vídeňské kuchyni dlouhého 19. století.

Zvláštní význam pro přípravu pokrmů měl přechod z otevřeného ohniště na uzavřený sporák. Otevřené ohniště bylo od počátku 19. století nahrazeno sporákem, který byl později nazýván úsporným (Sparherd), jenž významně přispěl ke zdokonalení kuchařského umění. Již v roce 1805 se ve Vídni poprvé objevují zprávy o inovativním sporáku, který byl vybaven kotlíkem na horkou vodu a velkou plotnou pro různé teplotní rozsahy. Do otvorů uzavřených variabilními železnými kruhy se vkládaly hrnce na vaření různých velikostí. Nejen, že sporák umožňoval vařit mnohem rozmanitějším způsobem,<sup>204</sup> ale i spotřeba paliva byla ve srovnání s otevřenými ohništi mnohem nižší a navíc se z „tzv. „černé kuchyně“ stala obytná místnost, protože kouř byl nyní odváděn rourou v kamnech.“<sup>205</sup> Postupem času dostávaly nové sporáky stále lepší příslušenství a brzy byly vybaveny i pečicí troubou. Novinka však měla i jednu velkou nevýhodu: Nové sporáky byly zpočátku mimořádně drahé a mnoho domácností si je nemohlo dovolit. Teprve kolem poloviny 19. století však byly cenově dostupné a mohli si je pořídit například i majitelé malých hostinců.<sup>206</sup>

Výrazně později, od roku 1880, se objevily varné skřínky bez vlastního zdroje tepla, tzv. Kochkisten, které byly ideální především pro přípravu vegetariánských jídel a byly v mnoha domácnostech zavedené již na přelomu století. Umožňovaly vařit zdravě a s úsporou času a peněz. Především pro domácnosti s omezenými prostředky představovaly možnost, jak si



Varná skříňka z kuchařky Grabnerhof Kochbuch od Idy Schuppli a Betty Hinterer, Vídeň 1915

Inzerát propagující margarín „Marke Unicum“ z „Gute Küche“. Nejnovější kuchařka sestavená podle původních receptů čtenářek a čtenářů novin Kronenzeitung, 1906.

515

  
**Margarine „Marke Unicum“**  
 und  
**Margarine „Marke Kleeblatt“**

wurden bei der „Internationalen Kochkunst-Ausstellung Wien 1906“ mit der höchsten Auszeichnung, dem Ehrendiplom u. der goldenen Medaille, prämiert, und beide vorgenannten Marken in der Musterküche obiger Ausstellung, während der ganzen Dauer derselben, ausschließlich zur Bereitung der dort selbst hergestellten Speisen verwendet.

**Man verlange in jedem besseren Geschäfte ausdrücklich „Margarine Unicum oder Kleeblatt aus den Vereinigten Margarine- und Butterfabriken“.**

Eine weitere Zusage lautet:  
 Nach verschiedenen Versuchen, die ich während meiner Praxis und in letzter Zeit in der Musterküche der „Internationalen Kochkunst-Ausstellung“ mit Margarine machte, kann ich von fachmännischer Seite nur das eine mitteilen, daß die Marken **Unicum und Kleeblatt** allen derartigen Produkten weit überlegen, in Güte und Geschmack ein würdiger Ersatz für Naturbutter sind.

Achtungsvoll  
 GEORG ERHART, Küchenchef.

**Man achte genau auf die Schutzmarke und die Namen Kleeblatt oder Unicum, da vielfach Nachahmungen versucht werden.**  
 Aehnliche Atteste liegen uns noch Hunderte vor!!

úspěšně uvařit teplé jídlo. Do skříňky se vešly dva hrnce, které se ihned po dosažení varu na běžném sporáku vložily do skříňky, jejíž vnitřek byl izolován silnou vrstvou dřevité vlny. Hrnce se následně zakryly dřevitou vlnou a skříňka byla uzavřena, načež pokračovalo vaření. Díky tomuto patentu se jídlo muselo na běžném sporáku vařit jen krátkou dobu a poté se mohlo vařit bez dozoru, dokud nebylo připraveno ke konzumaci. Tento způsob přípravy navíc, pokud to nebylo nutné, nevyžadoval žádný tuk ani máslo.<sup>207</sup> Marie von Rokitsky chválí přednosti tohoto způsobu vaření, přičemž poukazuje především na úsporu nákladů: *Doporučujeme varnou skříňku malým domácnostem, a to nejen dělnickým rodinám, ale i všem malým domácnostem, které chtějí ušetřit palivo a čas.*<sup>208</sup> Také Justus Liebig ve svém spise *Chemische Briefe* z roku 1847 pochvalně zmiňuje účinek varné skříňky neboli skříňky naplněné senem.<sup>209</sup>

S industrializací se změnilo nejen technické vybavení, ale i používané suroviny – stále se rozšiřující dopravní spojení umožnilo dovážet dříve neznámé potraviny a první hotové výrobky, jako byly masový výtažek, bujónové kostky, margarín atd., usnadnily vytváření zásob i vaření samotné.

Vzestup části městské buržoazie se projevil i v kultuře stravování, kdy se mimo jiné změnil způsob podávání jídel. Až do 1. třetiny 19. století se stále používal starý způsob servírování, *service à la française* (po francouzském způsobu): Pokrmy byly seskupeny dle chodů a naservírovány v mísách a nádobách na stůl. Slavnostní jídlo vyšší třídy se obvykle skládalo ze tří chodů: 1. chod – polévky a entrées, 2. chod – pečeně, pečivo a *entremets*, 3. chod – dezert, cukroví, ovoce a zmrzlina. Obvyklým zakončením měšťanského hlavního jídla byla důmyslně připravená moka káva. Zelenou kávu pražily a mlely hospodyňky doma.<sup>210</sup>






Prostřený stůl s růžemi, Stöckel's Österreichisches Universalkochbuch, Elisabeth Stöckel, 1906.

Teprve poté se přešlo na servírování *a la russe* (po ruském způsobu), tj. servírování na talíři, jak je tomu většinou dodnes. Novinkou a kulinářským doplňkem byla široká nabídka koláčů, dortů a dalších moučníků, které nyní tvořily korunuující zakončení každého jídla.<sup>211</sup>

## Jídelní lístky

Ve 2. polovině 19. století charakterizovaly rozvoj podnikání v pohostinství kromě pokračující existence měšťanských hostinců ve vnitřním městě dvě skutečnosti: V dělnických čtvrtích Meidling, Favoriten, Ottakring, Brigittenau atd. vzniklo velké množství levných hospod, což v neposlední řadě souviselo s tím, že si mnozí dělníci pronajímali postele jen na omezenou dobu spánku, a neměli tedy vlastní byt, a tudíž ani kuchyň, ani soukromé pokoje využitelné pro volný čas (v neděli). Na druhé straně četní hostinští, často podporovaní pivovary z Čech, Moravy nebo Bavorska, otevírali prostorné hospody - pivnice, kde mohly sedět stovky lidí.<sup>212</sup>



17. allgem. österreichischer Kaufmannstag  
in Wien.  
Rathhaus, 11. September 1900.

**Speisen-Folge.**

Hühnerbrühe.  
Schill mit Eiertunke.  
Stirli mit Tartarentunke.  
Ochsenleide auf engl. Art mit Gemüse.  
Rieser-Kaiskeule mit Aspik.  
Feiner Schinken.  
Geräucherter Ochsenzunge.  
Rebhühnerbröt, gesulzt.  
Strassburger Trüffelpastete.  
Hühnerpastete.  
Steirische Hühner und Gänsebraten.  
Rehrücken und Rehkeule.  
Italienscher und französischer Salat.  
Preiselbeeren.  
Verschiedene Käse.  
Backwerk, Kaffee.

Weine, weiss: Zübingler 1809.  
Pöysdorfer Burgunder 1894.  
Mailberger 1892.  
roth: Pöslauer Oberkirchner 1898.

Biere: Dreher Bier.  
Josef Dombacher,  
Rathhauskellnerwirth.


CONGRESS  
vom  
**Rothen Kreuz.**  
Buffet.  
Wien, am 18. September 1897.

Togos au Mayonnaise  
Stirli & Tartar  
Strassburger Gänseleber-Pastete  
Roastbeef a l'anglaise  
Schweins Carré  
Kalt-Fricandeau  
Chaud-Froid vom Huhn  
Fischrücken Croisilles  
Lambon-Tort  
Chaud-Froid v. Gänseleber  
Pulard  
Enten.

**Pâtisserie**  
Früchte  
Limonade  
Orangeade  
Café au Lait  
Crème  
nach a la glace  
Café, Thee.

Marxer Hölzl  
Pöslauer  
Gumpoldskirchner  
Tales Hölzl

J. BEHR



**Wiener Rathhaus-Keller.**

**Rührschoppen**  
am 11. Februar 1899.

**Speisen-Folge:**

Hühner-Duppe  
Rehrücken mit feiner Eiertunke  
Schill nach neuer Art  
Erfüllte Hühner nach Regentkaiser  
Strassburger Pastete in Teigballe  
Lendenbraten nach Lobosky  
mit kalten Gemüsen  
erle  
Dominikanerart  
nach Pariserart  
Gemischter Salat  
aus-Büten  
ne: Mailberger, Kefser,  
Modler 1890,  
baler 1895  
**Carl Hylam,**  
Rathhauskeller-Wirth.



**MENÜ**  
du 7 octobre 1893.

Novo D'oeuvres.  
**Poissons**  
Saumon du Rhin, sauce tartare  
Homard, sauce ravigotte  
Togos, sauce verte.

**Relèves**  
Filet de boeuf à la chartreuse  
Roastbeef garni aux légumes  
Fricandeau de veau.

**Entrées**  
Pâté de foie gras en croûtede  
Langues de boeuf à l'écartate  
Jambon de Prague à la gelée.

**Rôti découpés**  
Chapons à la broche  
Oisons  
Sigots de chevreuil  
Salade — Compote  
Sacher-Torte.

Bier von Dreher  
1866 Gumpoldskirchner Cabinet  
1861 Pöslauer wie Burgunder  
Legniz Rivière Wadtrat  
Chartreuse.

Eduard Sacher.

Jídelní lístky ze sbírky šéfkuchaře Erharta George, Vídeň: Nedělní dopolední tabule pro stálé hosty ve Wiener Rathskeller 1899, Mezinárodní rakouský den obchodníků 1900, Lístek s pečeti císaře Františka Josefa I. 1880, Eduard Sacher 1893, Hotel Meissl & Schadn 1884, Slavnostní měšťanský banket ve Wiener Rathskeller 1894.



Jídelní lístek, knížecí rodina Černínů, 1896.

Jídelní lístky v moderním slova smyslu se rozšířily koncem 18. století, kdy převládlo servírování pro ruském způsobu, při němž se jednotlivé chody podávaly postupně, nad servírováním po francouzském způsobu, při němž se pokrmy podávaly u stolu současně.

První jídelní lístek, na kterém byly vedle seznamu nabízených jídel a nápojů uvedeny také ceny, prý v roce 1784 předložil svým hostům majitel hostince Zum roten Apfel z vídeňského předměstí Wieden (Paniglgasse 13, Vídeň 4).<sup>213</sup> Brzy se jídelní lístky staly normou v luxusních restauracích, zatímco v obyčejnějších podnicích se stále používaly břídlíkové tabulky, nebo obsluhující personál nabízené pokrmy jednoduše vyjmenoval.

Tištěné jídelní lístky se standardními pokrmy často doplňovaly ručně nebo na stroji psané denní jídelní lístky. V „lepších“ restauracích se rozšířily i takzvaná dámské lístky bez cen.





„Zelenina a byliny“, in: *Stöckel's Österreichisches Universalkochbuch*, Elisabeth Stöckel, 1906.

## Vegetariánství

Ve 2. polovině 19. století se vegetariánské hnutí prosadilo i ve Vídni. V roce 1877 otevřel Karl Ramharter ve Wallnerstraße tzv. jídelní dům jako první vegetariánskou restauraci v německy mluvících zemích a další restaurace brzy následovaly. V roce 1881 byl založen vídeňský *Spolek pro přirozený způsob života* (Verein für naturgemäße Lebensweise).

Členové spolku se zavázali, že se budou zdržovat masných pokrmů, alkoholu a dalších zdraví škodlivých produktů a že budou používat přírodní léčebné metody. Motivací pro vegetariánskou stravu byly na jedné straně etické ohledy (ke zvířatům), na druhé straně hrálo významnou roli zdravotní hledisko.

V září 1886 se konal první *Kongres vegetariánů* a v roce 1895 založili Marie a Josef Schmallovi první obchod se zdravou výživou ve Vídni, kde bylo možné zakoupit vegetariánské potraviny a ingredience potřebné pro recepty, které vydávali (viz níže), a také další produkty v souladu s hnutím za reformu života, jako například kosmetiku nebo prádlo.



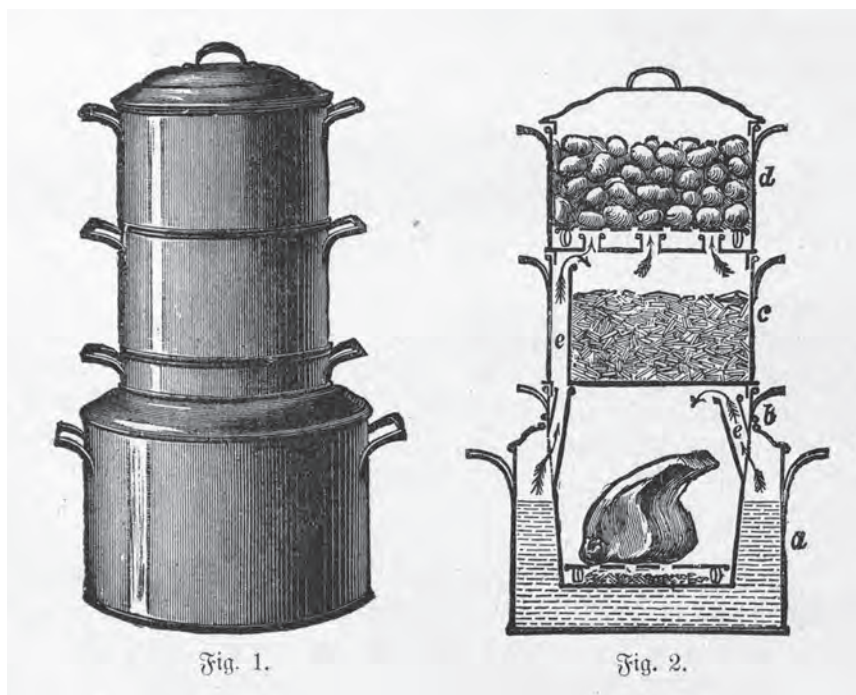
Josefa Marie Schmall: Die Zukunftsküche. Letzter Rettungsanker zur Verhütung völliger Entartung der Menschheit, Vídeň 1900. (Kuchyně budoucnosti. Poslední záchranná kotva, která zabrání úplné degeneraci lidstva).

Z dobových článků v tisku vyplývá, že tolerance a přijetí těchto myšlenek nebyly nijak zvlášť výrazné ani na straně vegetariánů, ani na straně těch, kteří se nechtěli vzdát masných výrobků. Přísní vegetariáni se živili hlavně chlebem a ovocem a jedli několikrát denně malá jídla. Konzumace masa byla často spolu s alkoholem pokládána za příčinu civilizačních chorob, a proto se ve vegetariánských restauracích obvykle nepodával alkohol.

Nápojový lístek obsahoval čaj, sladovou kávu a ovocné šťávy. Tyto hostince proto rádi navštěvovali sociální demokraté, jako byl Viktor Adler, kteří považovali konzumaci alkoholu za sociální problém.

K vegetariánství se přikláněli především příslušníci střední třídy, zatímco vegetariánské lokály nabízely dělnické třídě s nízkými příjmy levnou alternativu stravování, a proto byly hojně navštěvované. Intelektuálové a umělci jako Gustav Mahler a Hugo Wolf se také stravovali bez masa.

Vegetariánská kuchařka, kterou v roce 1900 vydali manželé Schmallovi vlastním nákladem, nesla poněkud zvláštní název Kuchyně budoucnosti. Poslední záchranná kotva, která



„Die Österreichische Küche“ Marie von Rokitsansky, Vídeň 1910.

zabrání úplné degeneraci lidstva (Die Zukunftsküche. Letzter Rettungsanker zur Verhütung völliger Entartung der Menschheit). Josef Schmall v první části sbírky receptů vysvětluje svůj přístup: Ze zdravotních důvodů se pro něj vegetariánství stalo životní filozofií. Ve druhé části pak Marie Schmall uvádí recepty a tipy týkající se slavnostní tabule, moderního kuchyňského náčiní atd. Mimo jiné upozorňuje také na „etážový parní hrnec“, v němž lze vařit několik pokrmů najednou. V poslední době zažívá vaření v páře opět renesanci.<sup>214</sup>

Ve vídeňské kuchyni se stále častěji jako příloha k hlavním jídlům podával salát. V závislosti na ročním období si bylo možné vybrat mezi hlávkovým salátem, šterbákovým salátem, čekankovým salátem, polníčkem, ředkvičkami atd.<sup>215</sup> Ovoce a zelenina byly k dostání hlavně ve Vídni na trhu Schanzlmarkt, kam se potraviny dopravovaly lodí. Třešně, meruňky, broskve, jablka, hrušky, švestky a hrozny pocházely především z Wachau. Lodě, kterým cesta odtud trvala šest až sedm hodin, často připlouvaly do Vídně v noci. Cesty podél Dunaje, které byly určeny pro tažení lodí koňským spřežením, lze dodnes částečně rozeznat.<sup>216</sup> K prodeji ovoce a zeleniny sloužila také část trhu Kärntnertormarkt, který byl v roce 1905 oficiálně přejmenován na Naschmarkt. Velká část trhu sloužila prodeji ovoce přímo z vozíků. Nacházely se zde také tzv. Bradelbrater, předchůdci našich stánků s klobásami, což byly pojezdňé vývařovny nabízející všechny druhy klobás a vařeného uzeného masa.<sup>217</sup>





*Kotlety, in: Wiener Kochbuch, Luise Seleskowitz, Vídeň 1901.*

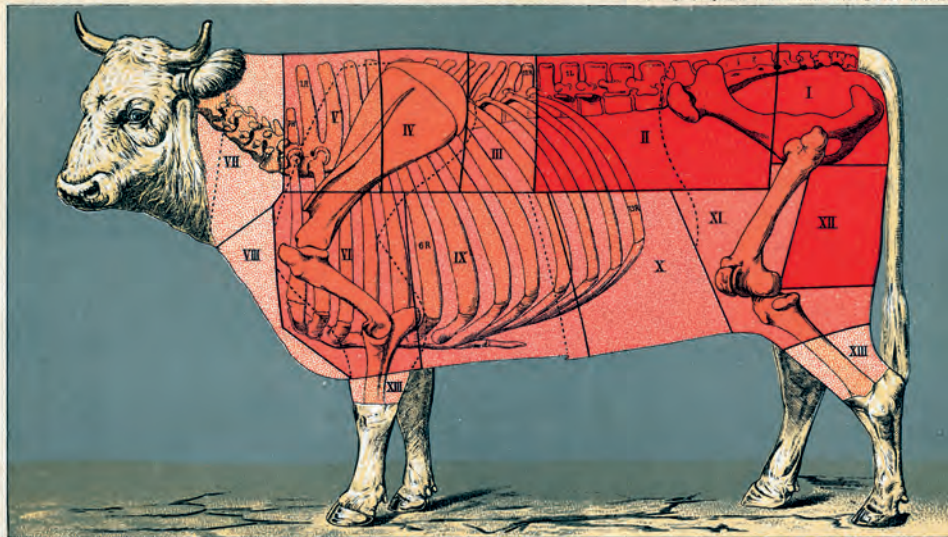
## Maso jako ukazatel blahobytu

V mezinárodním srovnání byla Vídeň městem s mimořádně vysokou spotřebou masa. Měšťanská kuchyně si oblíbila polévky, hovězí maso, maso (smažené nebo pečené maso, ryby nebo klobásy) se zeleninou, ale také drůbež, která se těšila velké oblibě zvláště v období biedermeieru. Jídlo bez polévky nebylo myslitelné ani v hostinci. Proto se zde také velmi cenil šálek na podávání polévky (vyrobený z různých materiálů).<sup>218</sup>

Obzvláště hovězí maso bylo tradičně velmi oblíbené. Chuť tehdejší doby nedávala přednost co nejlibovějšímu kousku masa, maso muselo být dobře prorostlé, až tučné.<sup>219</sup> Vzhledem k vysoké fyzické zátěži mnoha profesních skupin měla značný význam konzumace kvalitních bílkovin, které rovněž podporovaly tvorbu protilátek a posilovaly imunitní systém.<sup>220</sup> Roční spotřeba masa na osobu ve Vídni dosáhla v roce 1830 extrémně vysoké hodnoty 128 kilogramů, poté však klesla.<sup>221</sup>

Do konce 30. let 19. století se snížila na 112 kilogramů a do konce 40. let 19. století na 90 kilogramů. Jedním z důvodů byla špatná úroda obilí a plíseň bramborová ve 40. letech 19. století, která způsobila všeobecnou krizi zásobování. Ve Vídni se kromě toho v této době zhoršila příjmová situace, což snížilo spotřebu kvalitních potravin. Vedle trvale vysokých cen, zejména základních potravin a paliv, přispěl od konce 40. let 19. století k nárůstu spotřeby obilných výrobků a tuků také silný příliv obyvatelstva a měnící se struktura ekonomiky a příjmů.

Das Rind. Verkleinerte Abbildung der Wandtafel Karl Schmidt's, Lehrer in Loipzig. Leipziger Schulbilder Verlag F. E. Wachsmuth



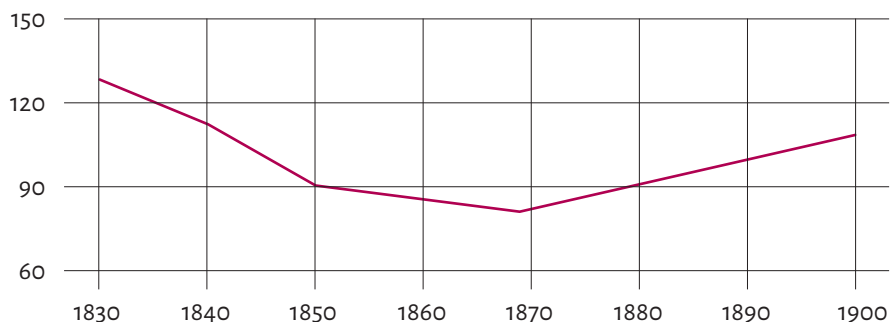
I. Schwanzstück und Hüftenstück. II. Lendenstück, Riff, Bairied. III. Hochrippe, dicke oder feine Gärf. IV. Schulterblatt, Schulter u. Mittelrippe. V. Kammrippe, Gärf. VI. Bug od. Oberarmstück, Däpchen u. Strämpel, Bauchfleisch. VII. Hals. VIII. Wamme oder Brustspitze, Brustkern. IX. Brustkern und Nachbrust, dünne Brust, Palisadenrippe. X. Flanke, Sporriff, dünnes Ripp. XI. Weiche und Wado, Hoff. XII. Hinterschenkel, Schweiförfel. XIII. Oberbein, Wadschinke, Strämpel.

Hovězí maso, in: Christine Schuster: Schuster's Küche und Haushalt, Kronstadt 1905.

Nejlepší kusy hovězího masa, in: Christine Schuster, Schuster's Küche und Haushalt, Kronstadt 1905.



### Spotřeba masa na osobu ve Vídni v období let 1830 až 1900 (v kg)<sup>222</sup>



Spotřeba kvalitních potravin se opět zvýšila až v „gründerském období“ na přelomu 60. a 70. let 19. století. V mezinárodním srovnání byla Vídeň stále městem s mimořádně vysokou spotřebou masa, která se opět zvýšila z 81 kilogramů v roce 1869 na hodnotu 108 kilogramů na osobu a rok na konci století.<sup>223</sup> Na první pohled se to jeví - v rozporu s dřívějšími předpoklady hospodářských dějin - jako opačný trend k dlouhotrvající fázi ekonomické krize po roce 1873. I když byl dočasně patrný určitý pokles významu hovězího masa mezi druhy masa, které Vídeňané konzumovali, nedošlo nicméně v letech po „černém pátku“ v roce 1873 ani ke skutečnému propadu spotřeby masa, ani k výraznému střednědobému či dlouhodobému poklesu spotřeby. Kolem roku 1896 Philipp Aigner dokonce navrhl a později patentoval vlastní talíř určený pro podávání hovězího masa, tzv. Rindfleischsteller, který měl uprostřed prohlubeň určenou pro hovězí maso, obklopenou šesti až dvanácti prohlubněmi pro omáčky a přílohy.<sup>224</sup>



Železná plnička klobás, 19. století.

Neustálé zvyšování spotřeby masa na obyvatele během hospodářské krize v 70. a 80. letech 19. století lze vysvětlit zejména snižováním kvality konzumovaných druhů masa - i když jejich kvalita neklesala příliš rychle. Zejména na (bývalých) předměstích se jedlo hodně uzenin a vnitřností. Stále více konzumované klobásy a salámy se vyráběly z levného zbytkového jatečního masa. V hostincích mimo střed města se vedle klobás a vepřového masa nabízely levné kusy hovězího masa a vnitřností. Oblíbený byl guláš a tzv. bruckfleisch, guláši podobný pokrm připravovaný z dušených vnitřností. Součástí stravy námezdních dělníků byly nejen obiloviny, ale podle zpráv z 80. let 19. století také levné maso.<sup>225</sup>



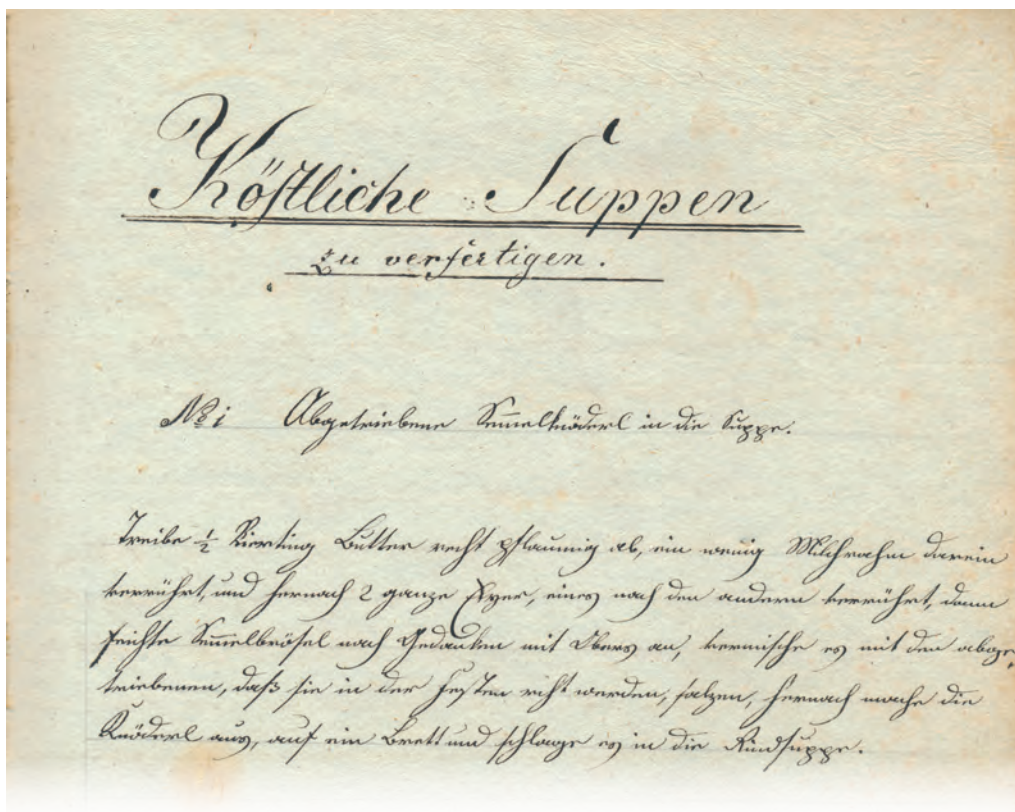


*Hosté a personál v hostinci Miramare, Vídeň 4, Paniglgasse 17, foto: Charles Scolik, 1910.*

Cena vepřového masa se od 30. let 19. století výrazně snížila.<sup>226</sup> Důvodem byly lepší možnosti přepravy, významné šlechtitelské úspěchy a nové druhy krmení založené zejména na ploidinách, jako byly brambory a tuřín. Roční spotřeba vepřového masa na osobu vzrostla z 12 kg v roce 1869 na 26 kg v roce 1900 a již koncem 70. let 19. století předstihla spotřebu telecího masa, jehož spotřeba pomalu klesala v důsledku nepříznivého vývoje cen.<sup>227</sup>

Zatímco v roce 1854 bylo ve Vídni poraženo pouze 943 prasat, v roce 1897 jich bylo poraženo již 11 000. Spotřebu vepřového masa však stále převyšovala spotřeba koňského masa. Z přibližně 51 000 koní nabízených v roce 1900 na městském trhu bylo asi 1 200 luxusních, 30 000 užitkových a 20 000 koní jatečních. Již v roce 1885 byla v oblasti Erdberger Mais, poblíž dnešní Südosttangente, zřízena moderní koňská jatka.<sup>228</sup>

Jestliže se hovězí maso ve Vídni konzumovalo po celou dobu jednoznačně více než koňské a vepřové maso, došlo v poslední třetině 19. století k určitému kvalitativnímu rozdělení kultury konzumace masa mezi aristokracii a vyššími středními vrstvami na jedné straně, a nižšími středními vrstvami a dělnictvem na straně druhé. Skutečnost, že spotřeba masa ve Vídni byla po celé období ve srovnání s venkovem mimořádně vysoká,<sup>229</sup> byla dána dobrými příjmy některých městských vrstev, zejména působících v průmyslu, ale také vysokými platy úředníků na habsburském dvoře.<sup>230</sup>



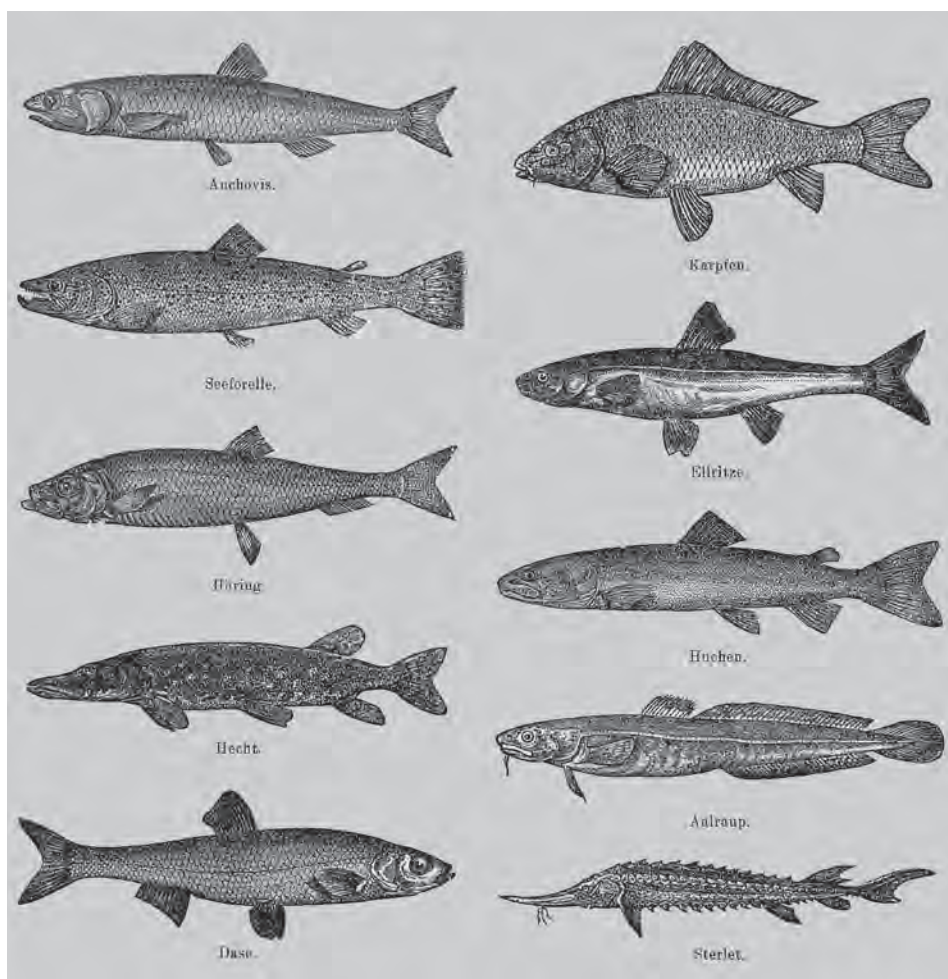
Recepty na polévku v ručně psané kuchařce od Aloisie Poidl 1837.

## Postní pokrmy I – ryby

Vzhledem ke značnému počtu postních dnů stanovenými církví bylo v kuchařských knihách věnováno mnoho místa receptům na postní polévky a ryby. Až do doby po první světové válce předepisovala katolická církev 148 postních dnů v roce. Tento velký počet dnů byl způsoben také tím, že postním dnem byla i každá středa a především každý pátek, pokud nepřípadl na státní svátek. Policejní nařízení z roku 1829 dokonce ukládalo vídeňským hostinským povinnost nabízet v postní dny postní pokrmy; masné pokrmy mohly být podávány pouze na výslovné přání hosta a pokud možno v oddělené části restaurace.

Kuchaři i kuchařky byli jako vždy neobyčejně vynalézaví i pokud šlo o pokrmy, které měly být náhradou masa: z kaprů a štik se dělaly klobásy, pekly se želvy, připravovalo se žabí ragú a podávaly se i vydry a bobří.<sup>231</sup>

Vídeň byla rájem pro milovníky rybích pokrmů. V závislosti na ročním období se zde nabízel až 50 druhů sladkovodních ryb, které byly z různých oblastí monarchie dopravovány



Marie von Rokitsansky: *Die Österreichische Küche*, Vídeň 1910, obr. Sladkovodní ryby.

vlakem, buď živé v kádích, nebo usmrcené a uložené v ledu. Zatímco pstruzi byli dováženi i ze severních Čech, štiky pocházely stále častěji z Dunaje jak v Horních, tak Dolních Rakousích, ale chovaly se i v Čechách a na Moravě.<sup>232</sup> Od Jaderského moře se pro bohaté Vídeňany dovážely ryby, jako byli mořští okouni, různé druhy parrmic a zubatci, ale i krabi a také ústřice, které se chovaly na dalmatském pobřeží. Vzhledem k vysokým cenám byl však odbyt mořských ryb poměrně malý. Obchodníkům se zpravidla vyplatilo prodávat pouze drahé kvalitní ryby, zatímco dodávky levných ryb na vídeňské trhy, které mohly představovat levné potraviny pro chudší vrstvy obyvatelstva, nebyly z pohledu tržního hospodářství kvůli vysokým nákladům považovány za smysluplné a realizovány nebyly.<sup>233</sup>

Ryby a mořské plody byly velmi důležitým zdrojem bílkovin, zejména ve dnech půstu. Mnoho postních receptů bylo proto modifikací receptů pro přípravu masa, v nichž bylo maso





*Anna Fink: Die Küche des Mittelstandes, Vídeň 1894, Kapitola Ryby.*

pouze nahrazeno rybou. Velmi oblíbené bylo tzv. rybí mléko. Jednalo se o bělavé mlíčí rybího samce a pohlavní sekret, které obsahuje.<sup>234</sup> Zejména chuť kapřího mlíčí je v některých receptech popisována jako velmi podobná chuti masa.<sup>235</sup>

Spotřeba ryb ve Vídni vzrostla z 600 tun v roce 1890 na více než 3 400 tun v roce 1913, což znamenalo, že domácí populace sladkovodních ryb z řek a farem již nestačila pokrýt potřeby velkoměsta.<sup>236</sup> Proto se pro uspokojení poptávky stále častěji dovážely mořské ryby a mořské plody, jako byli platýsi, ústřice, tresky, losos a mořské želvy.<sup>237</sup> Jejich původ se lišil v závislosti na druhu ryby. Například úhoři se dováželi hlavně z Čech, lipani, parmy a okouni z Horních a Dolních Rakous a vyzy a další druhy jeseterovitých z Maďarska.<sup>238</sup>

Jedním z důvodů velkého odbytu mořských ryb na konci 19. století byl nástup parní lodní dopravy. Hlavním dodavatelem mořských ryb na vídeňský trh byla společnost Deutsche Dampffischerei-Gesellschaft Nordsee, která byla založena v roce 1896 a v roce 1899 již provozovala ve Vídni několik prodejních míst.

Nejprodávanější mořskou rybou ve Vídni byla až do roku 1900 treska. Treska byla sušena na místě ihned po ulovení a do města byla dodávána sušená. Výhodou byla snazší přeprava. Sušená treska se před konzumací musela nasolit a dlouho vařit, aby maso změklo.<sup>239</sup> Proto byla sušená treska považována za jednoduché jídlo a na talířích bohatých se objevovala jen zřídka. Snadnější a rychlejší doprava po železnici a parníky umožnila dovážet do Vídně čerstvé mořské ryby, které byly loveny hlavně v Jaderském a Severním moři. V letech 1900-1914 dodávala společnost Nordsee do Vídně celkem 32 různých druhů čerstvých mořských ryb.<sup>240</sup>

Až do roku 1897 převládal na trzích prodej živých ryb. Například český kapr se ve Vídni prodával již od 15. století. Přepravu ryb zajišťovali specializovaní obchodníci. Aby bylo možné na dlouhých cestách doplňovat pro ryby čerstvou vodu, zajíždělo se s nimi k tzv. vodním stanicím.<sup>241</sup> Nakonec převládl prodej usmrcených ryb, i když k tomu byly zapotřebí určité inovace. Aby byla přeprava ryb bezpečná, byly ryby baleny do železných krabic. Železné krabice byly následně umístěny do dřevěných beden naplněných směsí ledu a soli, aby byla udržena

nižší teplota. Ryby tak mohly být přepravovány na kilometry daleko, aniž by se zkazily. Cílem bylo přepravovat i živé mořské ryby, ale pokusy s jejich přepravou nebyly příliš úspěšné. Berlínská firma Ehrenberg und Co. navrhla pro tento účel přenosný železný chladicí box na ryby. Box se naplnil mořskou vodou a během cesty byl provzdušňován, aby se udržel obsah kyslíku ve vodě. Potíže však nastaly na celnici. Vzhledem k obsahu soli v mořské vodě by společností vzniknul monopol na dovoz soli, a proto musela být mořská voda nahrazena sladkou vodou. Mořské ryby, které jsou evolučně přizpůsobeny k životu ve slané vodě, však nemohly přežít, a proto z celého pokusu dorazilo na místo určení jen pět živých ryb. Přeprava živých ryb byla nakonec považována za nehospodárnou, a proto se prosadil prodej usmrčených mořských ryb.<sup>242</sup>

Vzhledem k tomu, že vodní živočichové byli oblíbenou postní stravou, konzumovaly se nejrůznější druhy ryb. Jejich příprava se příliš nelišila, recepty často odkazovaly na předcházející recept, který obsahoval podobnou rybu, přičemž se mírně měnila doba vaření a ingredience. Rozlišovalo se tedy obvykle pouze podle velikosti ryb. Pokud jste například měli sumce, bylo běžné připravovat ho stejným způsobem jako štika. Sumec se však vařil kratší dobu.<sup>243</sup>

Dlouhé 19. století bylo také ve znamení konzumace mnoha druhů ryb a měkkýšů, které jsou dnes kvůli nadměrnému rybolovu, změně klimatu a dalším vlivům na životní prostředí na červeném seznamu ohrožených druhů. Příkladem může být jeseter hladký (*Acipenser nudiiventris*).<sup>244</sup> Tento druh jesetera, který pochází z Černého moře, dříve často migroval proti proudu Dunaje, aby se tam třel. Ačkoli byl tento zástupce čeledi jeseterovitých ve vídeňské kuchyni méně významný než jiné druhy z čeledi jeseterovitých, byl přesto často konzumován.<sup>245</sup> Spolu se svým příbuzným jeseterem ruským (*Acipenser gueldenstaedtii*) měly obě tyto ryby v němčině celou řadu hovorových označení, jako je např. Dickfisch, Blandick, Stachelnick, Tick nebo Tück.<sup>246</sup>

V 18. a 19. století byl kaviár z obou těchto jeseterovitých ryb stále více ceněn a dodnes se s ním obchoduje jako se vzácnou pochoutkou. Kaviár z císařské a královské monarchie byl však považován za méně hodnotný než kaviár z Ruska.<sup>247</sup> Jeseter hladký a jeseter ruský spolu s dalšími jeseterovitými byli většinou loveni v Maďarsku a poté dopravováni do Vídně, kde se prodávali na rybích trzích.

Jednou z oblastí, kde se lov jeseterů obzvláště dařil, byla oblast v blízkosti dunajské soutěsky Gospođin vir, která se dnes nachází na rumunsko-srbské hranici. Strategicky umístěné sítě a vrše ve vířivých proudech charakteristických pro tuto lokalitu usnadňovaly lov velkých ryb.<sup>248</sup> Tento obchod se však se začátkem první světové války definitivně zastavil.<sup>249</sup>

Dnes je populace jeseterů hladkých a jeseterů ruských v důsledku znečištění a nadměrného rybolovu značně oslabená, takže se v Dunaji tře jen několik málo jedinců těchto druhů.<sup>250</sup>



*Lov jeseterů na konci dunajské soutěsky  
Gospođin vir, Luigi Ferdinando Marsigli,  
frontispis, in: Danubius Panonico Mysi-  
cus, svazek. 4, Haag 1726.*

Dalším ohroženým vodním živočichem, který byl v 18. a 19. století tak běžný, že byl považován za velmi levný zdroj bílkovin, byl rak říční (*Astacus astacus*). Raci říční se používali nejen pro přípravu vydatných pokrmů, ale byli někdy podáváni i v kombinaci s nakládaným ovocem.<sup>251</sup> Raci se typicky používali k přípravě tzv. račího másla. Vařené krunýře říčních raků se dusily na másle a poté se zchladily vodou, aby se máslo z krunýřů uvolnilo. Máslo tak získalo intenzivní chuť a načervenalou barvu račího krunýře.<sup>252</sup> Nedaleko burgenlandského Zurndorfu se v řece Litava (Leitha) lovalo mnoho raků říčních, kteří se pro svou vynikající chuť vozili na prodej až do Vídně.<sup>253</sup>

V současné době je však populace raka říčního v rakouských řekách vážně ohrožena zavlečeným druhem raka – americkým rakem signálním. Poté, co populace raka říčního v 19. století klesala v důsledku nadměrného rybolovu a narovnávání říčních toků, byli v 60. letech 19. století do německých řek zavlečeni jedinci raka signálního (*Pacifastacus leniusculus*).<sup>254</sup> V 70. letech 20. století byli raci signální také plošně vypouštěni v Rakousku, aby nahradili ubývající populace původního raka říčního. Rak signální je však mnohem agresivnější, více migruje a pohlavně dospívá dříve než domácí druhy raků. Kromě toho je imunní vůči





*Mísa s raky říčními, autor: Jan Seitz, asi 1762, olejomalba na plátně.*

račímu moru, plísňovému onemocnění, které je pro raky říční obvykle smrtelné. Tyto faktory způsobily, že rak signální do značné míry vytlačil raka říčního z rakouských řek.<sup>255</sup>

V hornorakouských vodách je invazní rak signální již považován za epidemický druh, a proto by ho rybáři měli stále častěji odstraňovat z řek pomocí račích vrší.<sup>256</sup> Jak dokládá Tyrolská rybářská kniha z roku 1504, byl lov raků za pomoci vrší velmi rozšířený již ve středověku.

Dnes jsou raci v rakouském jídelníčku spíše vzácností. Totéž platí pro konzumaci želv. Protože jde o studenokrevné živočichy, byly želvy v katolických oblastech považovány za povolený a oblíbený pokrm během půstu.<sup>257</sup> Z výčtu spotřební daně města Vídně lze například vyvodit, že v roce 1830 se na rybích trzích ve Vídni prodalo celkem 1 291 želv. Želva však nebyla obyčejnou každodenní potravinou. Protože například v roce 1750 byla v Linci želva s cenou necelých 30 krejcarů více než třikrát dražší než kapr, byly pokrmy z želvího masa drahou záležitostí. Oblíbenými pokrmy ze želvího masa byly polévky nebo také paštiky.<sup>258</sup>

Protože se želvy obvykle prodávaly živé, bylo třeba pro jejich porážku použít speciální metodu, která byla po dlouhou dobu běžným úkolem kuchaře či kuchařky nebo ženy v domácnosti. Když se želvy leknou, reagují ochranným reflexem, při kterém se stáhnou do krunýře. Aby se zvířata dostala z krunýře, přitiskl se jim na horní zádový krunýř rozžhavený kus kovu. Vzhledem k tomu, že pod rohovitým krunýřem želvy se nacházejí citlivá nervová zakončení, byla zvířata vystavena obrovské bolesti, která u nich vyvolala reflex, při němž vystrkovala končetiny, hlavu a ocas z krunýře. Ty byly odříznuty a zlikvidovány. Poté se želva vařila, dokud



Zobrazení evropské želvy bahenní při kladení vajíček a následném líhnutí, Luigi Ferdinando Marsigli, in: *Danubius Panonico Mysicus*, svazek 4, Haag 1726.

krunýř nepovolil - pak z ní bylo možné vyjmout vnitřnosti. K vaření se obvykle využívala pouze svalovina mezi žebry a svaly pohybového aparátu. Mláďata byla kvůli své malé velikosti vařena zaživa.<sup>259</sup> Tento typ porážky je zdokumentován v různých kuchařkách.

S pokrokem v oblasti konzervačních technologií se stále častěji používalo konzervované maso mořských želv.<sup>260</sup> Nejčastěji používaným druhem želvy v rakouské kuchyni byla želva bahenní (*Emys orbicularis*). Populace želvy bahenní v posledních letech klesá. Důvodem je ničení biotopů a zavlečené druhy želv, které želvu bahenní vytlačují.<sup>261</sup>

Recepty využívající želvího masa byly velmi oblíbené až do poválečného období, kdy z důvodu ochrany přírodních druhů z rakouského jídelníčku zcela vymizely. Protože má želví maso velmi podobné vlastnosti jako hovězí, bylo v mnoha receptech určených pro úpravu želvího masa nahrazeno hovězím nebo telecím masem.

Recepty tohoto druhu jsou ve Velké Británii známé jako Mock Turtle (falešná želva).<sup>262</sup> Protože byly tyto recepty velmi oblíbené, vytvořil autor knih pro děti Lewis Carrol pro svou knihu *Alenka v říši divů* dokonce mýtickou bytost Falešnou želvu/Paželvu (kříženec želvy a telete).

Obecně však byla spotřeba ryb na obyvatele ve Vídni mnohem nižší než v jiných velkých městech, protože ryby byly považovány především za postní pokrm a v běžné (tzv. masné) dny se jedly jen zřídka.

V roce 1897 činila spotřeba ryb na jednoho obyvatele Vídně něco málo přes jeden kilogram. V Berlíně činila konzumace ryb ve stejné době pro srovnání asi 168 kg.<sup>263</sup> Jedním z nejoblíbenějších způsobů přípravy ryb byla úprava na modro: Při vaření nebo pošírování



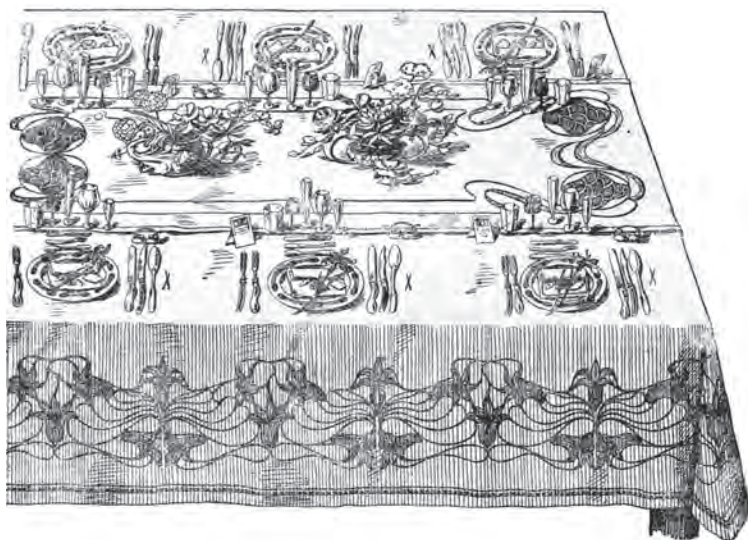
*Alenka sedí mezi Gryfonem a Paželvem, původní ilustrace: John Tenniel, Alenka v říši divů, 1865*

ryby se ochranná vrstva hlenu zbarví lehce do modra. Tento dekorativní efekt byl v 19. století velmi oblíbený. Katharina Prato ve své kuchařce *Die Süddeutsche Küche* popisuje, že k vaření na modro lze použít pouze ryby, které nemají šupiny nebo jejichž šupiny jsou malé (pstruh, úhoř, štika, losos atd.). Přitom je důležité, aby sliz, který rybu chrání, zůstal na rybě. Proto doporučuje navlhčit kuchyňské prkénko.

Aby se dosáhlo výraznějšího modrého efektu, přidával se do vody, ve které se ryba vařila, kromě různých druhů koření a kořenové zeleniny také vinný ocet. Nižší hodnota pH vývaru pak způsobila silnější modré zbarvení. Prato uvádí, že malé ryby stačí pošírovat čtvrt až půl hodiny, nebo dokud se ploutve nedají bez většího odporu oddělit od masa.<sup>264</sup>

*Julian Bernauer*





*Prostřený stůl, Die Österreichische Küche, Marie von Rokitsansky, Vídeň 1910.*

## Postní pokrmy II - moučné pokrmy

Jablečný závin, císařský trhanec, Sacherův dort nebo meruňkové knedlíky jsou pokrmy, které si dnes zpravidla spojujeme především s tzv. „vídeňskou kuchyní“. Moučné pokrmy mají v rakouské kuchyni dlouhou tradici, i když před staletími zahrnovaly mnohem širší repertoár pokrmů, než tak, jak moučné pokrmy chápeme dnes - tedy jako moučníky, především pak dorty, koláče a sladké dezerty. V 18., 19. a na počátku 20. století obsahovala nabídka moučných pokrmů širokou škálu sladkých i slaných receptů na nudle, knedlíky, záviny, vandle, bábovky, moučné pokrmy smažené na sádle, koláče, pudinky atd., jejichž základem byla především mouka, ale také krupice nebo rýže.

Bohatství variací úzce souviselo s postními příkázáními katolické církve. Až do 20. století se v postních předpisech rozlišovalo mezi skutečnými postními dny a dny, *kdy se má člověk zdržet konzumace masa*.

Téměř 150 dní v roce nesměli věřící jíst maso, a protože ryby byly drahé, vzniklo nejen mnoho zeleninových a vaječných pokrmů, ale také nejrůznější druhy moučných pokrmů.<sup>265</sup> Dokonce i samotné postní předpisy obsahovaly určité pokyny, které umožňovaly pohotový výklad pro každodenní život. Jako příklad uvedme, že podle postního řádu vídeňské diecéze pro rok 1863 směli pracující jíst maso nejen jednou, ale i několikrát denně ve všech odpustkových dnech čtyřicetidenního postního období před Velikonocemi. Dále v tyto dny mohli *nemažetní* večer sníst maso, které zbylo z poledního jídla.<sup>266</sup> Důležitým mezníkem podporující nárůst počtu receptů na přípravu moučných pokrmů bylo výslovné povolení používat vepřové sádlo a následně živočišné tuky při vaření v postních dnech.



Hliněná bábovková forma, 19. století.

Pro Vídeň o tom lze najít přímé zmínky nejpozději v 70. letech 19. století: *Vzhledem ke zvýšeným cenám životních potřeb je povoleno, s výjimkou posledních tří dnů Velkého týdne, používat k přípravě pokrmů vepřové sádlo i v postní dny.*<sup>267</sup> Zejména nejrůznější sladká těsta smažená na sádle bylo od té doby možno vychutnávat jen s několika málo omezeními.

Rozlišení, které pokrmy byly skutečně pokládány za moučná jídla, bylo různé již od 18. století. V pátém vydání kuchařky *Bewehrtes Koch-Buch*, kterou tiskem vydal Leopold Kaliwoda v roce 1759, je samostatná kapitola o *Různých moučných pokrmech*. Popisuje nudlové pokrmy, závinu, koblihy, knedlíky, vandle a trhance. Další samostatné kapitoly jsou věnovány dortům a koláčům, stejně jako různým druhům moučnicků (bábovka, koblížky, sladké pečivo z křehkého těsta). Jedna kapitola je určena *zběhlým kuchařům*. V pozdějších vydáních kuchařky *Wienerisches bewährtes Kochbuch*, za něž zodpovídali Ignaz Gartler a Barbara Hickmann, se klasifikace/rozdělení receptů neustále měnila.

Srovnáme-li vydání z roku 1759 se 17. vydáním z roku 1793, můžeme si všimnout rostoucí rozmanitosti moučných pokrmů jen v těchto dvou kuchařkách: Zatímco například v roce 1759 bylo uvedeno pouze osm receptů na závinu, o 35 let později jich bylo již osmnáct. Zvláště nápadné jsou rozdíly týkající se vandle. Zatímco páté vydání této kuchařky jich obsahovalo pouze třináct, v kuchařce z roku 1793 se počet zvýšil receptů či variací na vandle zvýšil na padesát a sahal od *jablečných vandle, vandle se smetanou a tvarohem* nebo *skořicových vandle* přes *vandle hráškové, vandle z mletého rybího masa a strouhankových vandle* až po *zelené mozečkové vandle* (se špenátem nebo petrželkou) nebo *vandle z kapouna různých barev*. Mimochodem, Leopold Kaliwoda začal v roce 1761 ve Vídni vydávat první vídeňské české noviny s názvem C. k. privilegované české vídeňské poštovní noviny (K. k. privilegierte tschechische Wiener Post-Zeitung).<sup>268</sup> Ale to jen tak na okraj.

V *Oekonomisch-technologische Encyklopaedie* (1728-1835) od Johanna Georga Krünitze, je v příslušném svazku z roku 1802 moučný pokrm definován takto:

*Moučný pokrm znamená jakýkoli pokrm z mouky, takže zahrnuje také všechny moučné knedlíky, vaječné placky, nudle atd. Zejména se však pod pojmem moučné pokrmy rozumí pouze určité kašovitě pokrmy, které se zpravidla pečou ve formě nebo misce a jsou převážně z mouky, ale neméně také z rýže, sága, nudlí atd. s nejrůznějšími druhy ovoce a dalších výživných nebo chuť zvýrazňujících přísad.*<sup>269</sup>

Je jasné, že základní dominantní složkou moučného pokrmu byla mouka. V kuchařských



Hliněná forma na pečení, 19. století.

knihách se však mezi moučnými pokrmy objevovaly i pokrmy, které neobsahovaly vůbec žádnou mouku. V mnoha případech se jednalo o varianty moučných pokrmů *na jiný způsob*, kdy byla mouka či krupice nebo rýže zcela nahrazena například bramborami nebo žemlí či strouhankou, nebo byla mouka omezena na minimum pomocí jiných ingrediencí. Elisabeth Meixner tak do své sbírky receptů *Das neue große geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch in zehn Abschnitten* z roku 1804 zařadila české vdolky na jiný způsob: *Utluč čtvrtku másla, až pěkně napění, našlehej 3 žloutky a jedno celé vejce, půl žejdlíku smetany, 2 lžíce dobrého droždí, trochu soli, těsto vymíchej, až je pěkně hladké, nech ho na teplém místě pěkně vykynout, upeč ho, až je pěkně světle hnědé jako [podle] předchozí[ho receptu], potř ho rybízovou nebo meruňkovou zavařeninou, dej ho na mísu, posyp cukrem a podávej na stůl.*

Meixner zde na rozdíl od předchozího receptu na české vdolky jednoduše vynechává mouku, používá dvakrát více másla, přidává jedno celé vejce a ubírá jednu lžici droždí. Nebo, abychom ještě zůstali u vdolků, které byly rovněž oblíbeným pokrmem zejména v selských/venkovských jihočeských a jihomoravských domácnostech,<sup>270</sup> jako u názorného příkladu: V kuchařce Kathariny Prato *Süddeutsche Küche* z roku 1858 je uvedena varianta *vdolků bez droždí*, se žlutou řepou. Řepa spařená máslem a cukrem se smíchá se smetanou, vejci, trochou mouky a strouhanky, aby vzniklo těsto *husté jako na trhanec*, které se upeče ve vdolkové formě.

Obilí potřebné pro zásobování hlavního města a sídelního města monarchie Vídně se do města dováželo již koncem 18. století především namleté, tedy jako mouka. Přestože v této době bylo v pásu kolem města Vídně ještě několik mlýnů, kolem roku 1780 již nebyly pro uspokojení poptávky významné.

Až do druhé poloviny 19. století dodávaly mouku potřebnou pro hlavní město především mlýny ve Vídeňské pánvi. Přestože již v Budapešti a Uhrách došlo k masivnímu rozvoji mlynářského velkopřemyslu, v Dolních Rakousích zůstalo mlynářství až do konce století převážně místní a malé. Pro zásobování Vídně moukou bylo důležité zpracování obilí, které se soustředilo na jih od Vídně. Jonas Albrecht se podrobněji věnoval jasně rozpoznatelnému *intenzivnímu využívání říčních systémů ústících do Dunaje u Schwechatu a Fischamendu*. Hustá síť



vodních mlýnů se nacházela zejména v okolí Mödlingu, Schwechatu a Fischamendu a podél potoka Liesingbach.<sup>271</sup>

V první polovině 19. století se ve Vídni, stejně jako v jiných evropských městech, změnilo chování spotřebitelů. Nejčastěji konzumovaným druhem obilovin se stále více stávala pšenice, zatímco žito ztrácelo na oblibě. Jedná se o vývoj, který se v čistě kvantitativní rovině projevil i v dobových kuchařkách v již zmíněném rozšíření repertoáru moučných pokrmů. Je docela pravděpodobné, že vznik měšťanské kuchyně s oblibou vydatných „domácích“ pokrmů byl jedním z mnoha - na sebe vzájemně působících - faktorů tohoto vývojového procesu. Industrializace mlynářského průmyslu zároveň vedla k inovacím mlýnských technologií. To vedlo ke změně kvality mouky, která byla chválena již současníky za hranicemi Vídně. Takzvaná výběrová mouka, vyrobená především z pšenice z Banátu, která měla vyšší obsah bílkovin a lepku, získala od počátku 19. století proslulost v celé monarchii. Již ve 20. letech 19. století inzerovali mlynáři, obchodníci a také pekaři ve Vídni prodej vysoce kvalitního obilí a obilných výrobků. Vysoká kvalita výběrové mouky samozřejmě ovlivnila i kvalitu těsta a moučných pokrmů. Za vynálezce mouky s nízkým obsahem otrub byl na počátku 19. století považován mlynář Ignaz Paur z Vöslau.<sup>272</sup>



Kovový smaltovaný lívanečnick, 19. století.

Základní těsta, která tvoří základ mnoha druhů moučných pokrmů, zůstávají stejná od 18. století až dodnes. Také příprava těst se změnila velmi málo. Tažené těsto na závin, například jako základ pro závin s plíčky, račí závin nebo vyhlášený vídeňský závin se smetanou a tvarohem (Milchrahmstrudel) se až do první světové války vždy připravovalo z mouky, vajec a vody. Kromě toho se obvykle přidávalo trochu sádla rozpuštěného ve vodě nebo rozpuštěné máslo. Varianta připravená pouze z mouky, vody a oleje, jak je běžná dnes, se neobjevila v žádné z analyzovaných kuchařek.

Pojem nudle se používal pro pojmenování různých pokrmů, přičemž již v 18. století se nepoužíval jednotně.<sup>273</sup> Například v kuchařce *Bewehrtes Koch-Buch* z roku 1759 se uvádí krájené nudle, nudle vykrajované rádélkem, zapečené nudle nebo nudlové šišky, které se připravovaly z mouky a vajec nebo z mouky, vajec, mléka a sádla. Naopak na tvarohové nebo máslové nudle bylo třeba připravit kynuté těsto. Až do druhé poloviny 19. století byly jako nudle označovány především pokrmy z nudlového těsta (často jako přísada do polévky) a kynutého těsta. V *Linecké kuchařce* (Linzer Kochbuch) od Meixner z roku 1804 se „nudlové



*Dort s pomerančovým krémem, Wiener Kochbuch, Luise Seleskowitz, Vídeň 1901.*

pokrmů“ dokonce připravují téměř výhradně z kynutého těsta, když uvádí *bavorské kynuté nudle, dukátové nudle, dušené tvarohové nudle, skořicové nudle* atd.

Kynuté těsto se připravovalo jak za pomoci kvásku, tak přímým přidáním droždí ke všem přísadám, přičemž v receptech se uvádí spíše druhý, poněkud rychlejší způsob. Prato (1858) radí, že při použití obyčejných pivovarských kvasnic *je dobré je předem vyzkoušet nebo z nich rozdělat kvásek, aby se vědělo, zda jsou silné*. Z kynutého těsta se připravovaly nejrozmanitější pokrmy: piškotové nudle, koblihy, koláče, kynuté a ovocné knedlíky ve všech variantách, bábovka, rohlíčky atd.

Máslové, resp. listové těsto se připravovalo jako křehké těsto, po francouzském nebo anglickém způsobu, přičemž křehké těsto zvané také rychlé máslové těsto bylo křehké těsto tak, jak ho známe dnes, kdy se máslo do mouky rozdrobí. Pojem listové těsto se častěji objevuje až od druhé poloviny/konce 19. století. Máslové a listové těsto se používalo na paštičky, koblihy, vandle, koláče a dorty. Autoři a autorky kuchařských knih často zdůrazňovali, že zejména u máslového těsta je nezbytné použít k přípravě těsta kvalitní mouku. Nejpozději od roku 1800 se v receptech objevuje přidávání octa nebo vína, později i rumu, což podporuje lístkování těsta. Meixner také již v roce 1804 představila máslové kynuté těsto, kterému dnes říkáme těsto plundrové.

Podobně jako dnes bylo křehké těsto již v 18. století univerzálním těstem, které mělo mnohostranné využití. V *Bewehrtes Koch-Buch* z roku 1759 dokonce návod na přípravu křehkého těsta ani není výslovně uveden. Namísto toho se v kuchařkách obvykle jednoduše uvádělo, udělej dobré máslové těsto.



Kuchnyňský etažér, *Die Wiener Bürger-Küche*, J. M. Heitz, Vídeň, 1902.

## Nejdůležitější recepty česko-moravsko-vídeňské kuchyně

V 18. století se ve vznešených domácnostech vytvořil základ pokrmů (pečivo ze sádla, kaše, záviny, paštiky, pudinky, vandle, polévky, moučné pokrmy a pečeně), na kterém mohl stavět další vývoj tzv. „vídeňské kuchyně“. Během 19. století, a především od jeho poloviny, kdy neustále houstly komunikační toky, obohacovalo vídeňskou kuchyni stále víc pokrmů z habsburských korunních zemí, a přispívaly tak k její pověsti, především co se týče její bohatosti.

Mezi slovanskými kuchařskými vlivy připadal nepochybně největší význam české kuchyni. Typické jsou především moučné, ale i vydatné masité pokrmy, zatímco salát a zelenina hrály spíš podřadnou roli. Původ pokrmů často najdeme také v jejich označení. Ještě ve 38. vydání kuchařské knihy Kathariny Prato („Die süddeutsche Küche“ u roku 1905) se objevují různé slovní kombinace se slovem „böhmisch“ (český), například u vdolků (z kynutého těsta), hrachu, kapra, koláčů nebo moučných knedlíků.<sup>274</sup>

Recepty se stále víc uplatňovaly v dobových kuchařských knihách. Když se podíváme do předmluvy jedné z nejvýznamnějších sbírek receptů 19. století, obou prvních vydání kuchařské knihy Magdaleny Dobromily Rettigové vydané v roce 1845 „Domácí kuchařka čili snadno pochopitelné a prozkoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají; kterak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných a v domácnostech nevyhnutelných potřebných věcí“, vidíme, že česká kuchařka chápala své řemeslo moderně jako kuchařské umění a svou kuchařskou knihu jako praktického rádce pro jakoukoli kuchyni a stůl:



*Že je kuchařské umění jedním z nejpotřebnějších a nejnepostradatelnějších zaměstnání ženského pohlaví, nepotřebuje žádného důkazu. Žena, která vše umí, jen vařit ne, je do určité míry vždy závislá na svých služkách; musí jíst, co jí kuchařka postaví na stůl, a zaplatit, co jí spočítá. To se pro domácnost našich časů nehodí.*

*Tato kuchařka není dílo sestavené z různých kuchařských knih; jest to jen sbírka jídel, jak je má babička a máti vařily, a já je všechny zkoušejíc, tak dalece chutné k požívání shledala. Ostatně je také tu a tam postaráno o labužnický jazýček, a proto lze připravit krásnou tabuli.*

*Snažila jsem se co nejvíce o srozumitelnost, aby to bylo každému pochopitelné; žádná cizí označení, žádné nádobí nacházející se pouze v panských kuchyních; jen tak jednoduše, aby to mohlo být doporučeno především na venkově pro duchovní, úředníky a měšťany a mohlo být pochopeno každým sloužícím. Ručím za každý zde uvedený pokrm, když se člověk přesně drží předpisu, aby se podařil, a připomínám tedy jen toliko, že čistota, pořádek a dobré vyhovění každé, i maličké věci v kuchyni základ celého umění kuchařského jest.*

*Už při prvním vydání jsem učinila poznámku, že kuchařské umění je nejdůležitější pro mladá děvčata a nastávající ženy v domácnosti; asi mi rozumíte, co tím myslím. Nestačí, když mladá dívka, která má brzy vládnout vlastní domácnosti, ví, jak má připravit moučník na deset způsobů, a dvacet moučných pokrmů, jedno sladší než druhé, musí umět víc než to; protože moučník a sladké pokrmy se dělají jen zřídka, a mezi deseti osobami se vždy najde osm, kterým jsou takové sladkosti buď jedno, nebo se jim dokonce přičí, především mužům; musí proto pozornost zaměřit především na to:*

1) *aby uměla připravit chutně dobré polévky, dobré omáčky a rozmanitá zadělávaná jídla;*

2) *aby využila každou maličkost, tím ušetřila mnohé vydání a ještě připravila malý pokrm;*

3) *nemusí se nechat odradit námahou, kterou to či ono jídlo způsobuje;*

4) *musí, pokud vlastní kuchařskou knihu, podle které chce vařit, vzít tuto knihu do ruky ne až tehdy, kdy už hosty pozvala, ale má a musí ji několikrát ne prolistovat, jak je chvályhodný zvyk většiny lidí, ale pozorně pročíst, o přečteném přemýšlet a občas něco vyzkoušet. Nenamítejte mi, že jsou takové pokusy nákladné; rozumí se, že se pro domácí potřebu nebo pokusy pro dvě či tři osoby nesmí připravovat jídlo, jak je určeno pro tabuli s dvanácti osobami, a proto se nesmí kuchařskou knihou jenom listovat, ale je nutné ji pozorně prostudovat. Na to zase mnozí odvěti: „Kdopak má čas studovat kuchařské knihy?“ Člověk si má a musí najít čas, nebo kuchařské umění přenechat služebnictvu, jíst, co nám postaví na stůl, a platit, co nám spočítá. Čas se najde, jen když člověk chce; často se čas věnuje fádňimu románu, nebo neužitečné zábavě, kterou by bylo možné využít vhodněji; když ale člověk studuje kuchařské umění, pak si povšimne, že může často připravit něco opravdu dobrého s nízkými náklady a často levněji jako nejprostší příkrm, když tomu obětuje jen trochu námahy.*



## Moučné pokrmy – nudle, záviny, knedlíky a pečivo

Pověst „vídeňské kuchyně“ spočívá hlavně v příkladné přípravě moučných pokrmů. Každý domácí a cizí člověk dokáže sám v nejjednodušejí vedené domácnosti ocenit znamenitost kuchyně, jak se sluší. Vídeňské moučné pokrmy nabízejí výživnou, pestrou stravu a mnoho gurmánů jim dávalo přednost před rostlinnými a živočišnými pokrmy - to uvádí Anna Fink v roce 1894 v prvním vydání své kuchařské knihy „Die Küche des Mittelstandes“.<sup>275</sup> Pojem „moučný pokrm“ se přitom do jiných jazyků překládá obtížně a také definice rozsahu takto označovaných produktů není bezproblémová, protože zahrnuje nejen pokrmy, které obsahují jako hlavní součást mouku. Kromě toho používají některé autorky a autoři kuchařských knih tento pojem také pro nákypy a kaše a také polévkové zavářky.<sup>276</sup>

Za širokou paletu moučných pokrmů vděčí vídeňská kuchyně především římsko-katolické církvi. Dvě nejdůležitější postní období křesťanů trvají vždy čtyřicet dnů a směřují k předvelikonoční přípravě na oslavu smrti a zmrtvýchvstání Krista stejně jako v době Adventu k Vánocům. S výjimkou času kolem Velikonoc, letnic a Vánoc by se měl člověk postit každou středu a pátek. Díky tomu existovalo přibližně 150 dní církevní postní nabídky, kdy se lidé museli zřeknout určitých pokrmů, nápojů a poživatin, především masa teplokrevných zvířat. Vedle ryby, která byla drahá, se proto využívaly četné zeleninové, vaječné a v neposlední řadě moučné pokrmy.

Rozvoj kultury moučných pokrmů silně podporovaly v 19. století četné nové technické vymoženosti v cukrovarnictví, droždářství a při mletí obilí. Byly to především dva pilíře, které přispěly k proslulosti vídeňských moučných pokrmů: Jednak velký počet pilných kuchařek a autorek a autorů kuchařských knih s jejich velkolepými recepty na moučná jídla a jednak kvalitní přísady na pečení, především mouka. Mouka se mlela ve vysoké kvalitě v několika korunních zemích, v důsledku vylepšení mlýnské techniky ve 2. polovině 19. století stále víc také v dolnorakouské oblasti Marchfeld, ze které bylo hlavní město zásobováno. Na 3. vídeňské živnostenské výstavě v roce 1845 byla představena tzv. vídeňská výběrová mouka pro luxusní pekárny a využití v kuchyni.

Kultura moučných pokrmů je ve svých nejrůznějších podobách nemyslitelná bez cukru a kvasnic. Nejdříve se na výrobu piva a chleba používaly stejné kvasnice. To se změnilo na sklonku 18. století. Do té doby byla rozšířená především metoda horního kvašení, přičemž kvasnice při vaření piva vystoupaly na povrch várky, sebraly se a následně je bylo možné prodat pekaři. Když přišla začátkem 19. století do módy spodně kvašená piva, měli najednou pekaři dosud neznámý problém - nedostatek kvasnic. „Vídeňský postup“, který nakonec pro výrobu kvalitních pekařských kvasnic vyvinul vídeňský sládek Ignaz Mautner spolu s chemikem Juliem Reininghausem, představuje dosud mezinárodní standard. Také první komerční sušené kvasnice na světě byly vyrobeny v roce 1822 ve Vídni.<sup>277</sup>

Významnou změnu ve vídeňské kuchyni zahájila od 30. let 19. století rychle se prosazující výroba cukru z cukrové řepy. Vysoké ceny za třetinový cukr měly za následek, že ještě v 18. století byla spotřeba cukru u většiny obyvatelstva nízká. Díky tomu činila spotřeba v Rakousku kolem roku 1770 pouze ¼ kg na osobu a rok, ve Vídni to už ale byly 2 kg. K prolomení této exkluzivity došlo v okamžiku, kdy do soutěže s koloniálním cukrem vstoupila cukrová řepa, a nabídka se tak rozhodným způsobem rozšířila a zlevnila. Žádané sladidlo se nyní stalo dostupné i pro méně zámožné domácnosti a sladké moučné pokrmy, záviny, rosoly a cukroví zažívaly svůj rozkvět.<sup>278</sup>

V polovině století, v době rozmachu mocného cukrovarnického průmyslu, činila spotřeba cukru v habsburské monarchii už 2,5 kg. Císař František Josef se v roce 1860 objevil na karikatuře v podobě cukrové řepy. V poslední třetině 19. století stoupla spotřeba cukru v předvečer 1. světové války prudce ještě jednou, a v roce 1910 činila průměrná spotřeba na osobu a rok už 18 kg. Regionální rozdíly byly ovšem značné: Zatímco v Haliči a Bukovině byla spotřeba jen 6,5 kg, ve Vídni to bylo v letech 1912 a 1913 25,3 kg.<sup>279</sup>

V úrodných regionech Čech, kde se cukrová řepa pěstovala ve velkém stylu,<sup>280</sup> došlo v cukrovaru v Dačicích díky Jakubu Kryštofu Radovi k mimořádné inovaci, a to vynálezu kostkového cukru. Do té doby se vyráběly výhradně cukrové homole různých velikostí, které byly tvrdé jako kámen. Musely se namáhavě sekat malým sekáčkem, což bylo poměrně náročné. Říká se, že Rada k vynálezu inspirovala jeho žena, která se při porcování cukrové homole řízla



do prstu. Na podzim 1843 začala rafinérie v Dačicích vyrábět kostkový cukr pro trh. Ve Vídni se poprvé objevil pod názvem „čajový cukr“ nebo „vídeňský cukr“. Balení s 250 kostkami vážilo jednu libru (cca 0,5 kg) a prodávalo se v drahých krabičkách na čaj v čínském stylu.<sup>281</sup> Především se oceňovala skutečnost, že bylo díky této inovaci možné určit spotřebu cukru poměrně přesně: Kostky jsou *nejen velmi milé na pohled, ale díky své dokonale stejné velikosti poskytují také určité* [sic!] měřítko, aby se každý nápoj osladil přesně až na požadovaný stupeň, uvádí časopis „Wiener Zuschauer“ dne 31. května 1843 o praktických přednostech nového produktu.<sup>282</sup>

Ukázkovým dílem kuchyně zaměřené na moučná jídla byla kuchařská kniha Elisabeth Stöckel „Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin“, která vznikla v roce 1849. V ní detailně popisuje přípravu všech druhů dušených a kynutých jídel a také všech možných druhů dortů a jemného pečiva z tuzemska i zahraničí.

V předmluvě poukazuje na to, že *není záměrem této knihy pouze sdělit čtenářkám nové a vzácné recepty, ale také představit známá jídla uspořádaná nově a systematicky. Německá kuchyně (ve všech ostatních oborech rovnocenná s anglickou a francouzskou) tyto dalece překonává ohledně množství a kvality moučných pokrmů; přesto se autorka snažila sdělit svým vzácným čtenářkám také to nejznamenitější z ciziny, s přesným uvedením míry a váhy.*

Ve svém díle uvádí celkem 878 (!) receptů moučných pokrmů, které člení na: knedlíky (22), noky (20), nudle (50), koláče (13), bábovky (121), vdolky (8), trhance (13), záviny (39), rohlíky (16), koblihy (53), vandle (48), meridony (11), paštiky a jiné moučné pokrmy s fašem (tj. nádivkou, 23), kaše (93), suflety/nákypy (13), smíšené moučné pokrmy (včetně pudinků, 184), moučníky (34), dorty (60) a jemné pečivo (120).

## Nudle

Také dnes velmi oblíbené nudlové pokrmy, jako jsou makarony, taštičky, šulánky, buchty, noky atd. existovaly už v polovině 18. století. Varianty receptů krájených, vykrajovaných, rolovaných krájených nudlí a také tvarohových, kynutých nudlí (buchet) byly už před 250 lety neuvěřitelně rozmanité a dodnes se nezměnily téměř vůbec, nebo jen nepatrně.



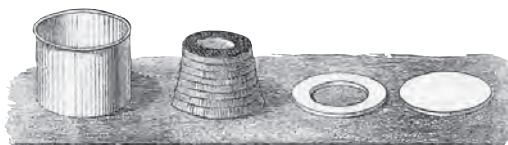
Nudle (z nudlového těsta) se nakrájely na krátké a široké tvary, opékaly na sádle, dusily v mléku a na másle, nebo vařily v masovém vývaru. „Nudle“ z kynutého těsta se často označovaly jako „bavorské nudle“.

V „Novém lexikonu francouzského, saského, rakouského a českého kuchařského umění“ se v roce 1785 uvádí následující recept na nudle:

#### ***Vykrajované neboli makaronové nudle na rakouský způsob.***

*Uděláme část krájených a část vykrajovaných nudlí, povaříme je ve slané vodě, pak zchladíme čerstvou vodou tak, aby voda vytekla, a nudle dobře osolíme. Nyní převaříme uzenou běluhu a nakrájíme na malé kousky a dáme do rozpuštěného račích másla, přidáme vykostěné a rozkrájené račí ocásky s nastrouhaným parmazánem a také dobrou smetanu, dobře promícháme a necháme pod pokličkou chvíli dusit. Pekáč nebo hrnec vymažeme máslem, posypeme dno strouhankou, na to položíme vrstvu vařených nudlí, posypeme nastrouhaným parmazánem, na to položíme rozkrájenou běluhu, opět překryjeme vrstvou vařených nudlí, posypeme strouhankou, drceným muškátovým květem a nasekanými račích ocásky, pak na to nalijeme rozpuštěné račí máslo smíchané se smetanou, tímto způsobem pokračujeme vrstvou nudlí, až jsou v nádobě všechny, zakryjeme poklicí, nahoře i dole máme stejnou teplotu a necháme pěkně pomalu zapéct do zlatova.*

Těsta na nudle, závin, paštiky a noky byly v kuchařských knihách 19. století popisovány ve velmi rozdílných variantách. Jasně definované těsto tehdy ale neexistovalo. Je nápadné, že existoval velký počet různých pokrmů z paštiky, které by se i dnes ideálně hodily jako „pokrm ze zbytků“. Recepty na tvarohové závin najdeme už v kuchařkách z 18. století.



První recept na jablečný závin uvádí kuchařská kniha od Elisabeth Meixner „Das neu große geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch“ z roku 1804. Těsto se připraví z mouky, soli, vajec, vody, sádla, másla a smetany a rovněž strouhanky, a liší se tak podstatně od dnešních přísad do těsta na závin (mouka, olej, voda, sůl).

## **Závin**

Kuchařka „Bewehrtes Koch-Buch“ z roku 1759 uváděla už několik receptů na závin: račí, smetanový, tvarohový a bylinkový závin a také *francouzský závin*, který se ovšem dělal z palačinek. Na začátku 19. století lidé znali mimoto rýžový, morkový a čokoládový závin, později to byly kromě toho závin s hroznovým vínem, třešňový a krupicový závin. K nejstarším receptům se

počítal tyrolský závin, který byl plněný datly, ořechy, křížalami, fíky a rozinkami. Datle a fíky na závin putovaly do Vídně z Itálie. Závin s hroznovým vínem byl ve Vídni mimořádně častý, což souviselo s vinohrady kolem města a jejich dostupností.

Přípravu těsta na závin popisuje Anna Dorn ve své kuchařce „Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch“ (1832) takto: [...] *zpočátku se těsto trochu rozválí, pak ho ale musí dvě osoby roztahovat úplně oběma rukama. Když je pak ve středu jemné, položí se na rozprostřené plátno, kolem dokola se ještě udělá co nejtenčí, je ale nutné zabránit tomu, aby nemělo žádné trhliny nebo díry. Pokud to jde, má být tak jemné, aby se přes něj dalo číst.*

Nabídka závinů se šířila od 2. poloviny 19. století. Louise Seleskowitz poskytuje v roce 1901 rady k těmto závinům: šunkovému, špenátovému, zelnému, smetanovému, račimu, bramborovému, tvarohovému, rýžovému, sladkému krupicovému, jablečnému, hruškovému, třešňovému, hroznovému, švestkovému, povidlovému, mandlovému, čokoládovému a závinu s kandovanou citronovou kůrou. Velmi oblíbené byly také záviny z kynutého těsta. Sem patřily především makový a ořechový závin, přičemž kynuté těsto se plnilo předtím, než nakynulo a přišlo do formy na vandle (podobné truhlíku). Teprve pak závin „vzešel“, potřel se vejcem a dal péct do trouby.

## Knedlíky

Knedlíky jsou *vařené nebo pečené koule různého složení a velmi různé velikosti, které se formují rukama a mají podle své hlavní součásti nejrůznější speciální názvy [...]* Přidáním kousků žemlí namočených v mléce nebo také opražených kostiček žemlí vznikají houskové knedlíky, špekových kostiček knedlíky špekové, naškrábaných jater slavné játrové knedlíky, vařených a nastrouhaných brambor knedlíky bramborové atp. – to je možné číst v lexikonu „Appetit-Lexikon“ Roberta Habse z roku 1894 o knedlicích, u kterých se také vždy používala také mouka.

V 18. století se knedlíky připravovaly především ze žemlového a krupicového těsta. V kuchařce Bewehrtes Koch-Buch z roku 1759 se popisují chřestové, játrové, špekové, hovězí, štikové, račí knedlíky ale také sladké knedlíky, například jablečné. Knedlíky s peckovinami ještě oproti tomu zmiňovány nejsou.

České švestkové knedlíky z nudlového těsta najdeme ve sbírce receptů Elisabeth Stöckel vydané v roce 1849 „Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin“, meruňkové knedlíky z tvarohového těsta prezentovala poprvé v roce 1885 kuchařská kniha od Gabriele Triwald „Böhmische Universal-Köchin“. Bramborové knedlíky s hnědým máslem se objevují od počátku 19. století.



V kuchařce „Vortreffliches Kochbuch oder was kochen wir heute“ (1820) je tento recept:

### **Bramborové knedlíky s hnědým máslem**

Brambory uvaříme ve vodě a oloupeme, pak je na struhadle nastrouháme, dokud není talíř plný. ¼ libry špeku nakrájíme na malé kostičky a osmažíme. Pak osmažíme stejné množství žemlí nakrájených na kostičky. Když je obojí dozlatova, přidáme 3 na malé kostičky nakrájené nebo nasekané cibule a necháme pomalu společně smažit, dokud vše nezměkne. Do brambor pak zamícháme žloutky ze 4-6 vajec, přidáme špek a žemle, dobře osolíme. Vytvarujeme knedlíky, uvaříme je ve slané vodě a při servírování přidáme hnědé máslo, ve kterém jsme opražili hrstku hrst strouhanky.

České knedlíky se poprvé objevují v kuchařce u Gabriele Triwald v roce 1885:

### **Kynuté knedlíky k rybě načerno**

z deka kvasnic rozpustíme ve 2 dl vlažného mléka a osolíme, mouku dáme do mísy a spolu s mlékem vypracujeme těsto, které musí být tak tuhé jako na buchty a nelepí se, posypeme malým množstvím mouky a necháme kynout, pak uděláme na vále knedlíky velké jako žemle a znovu je necháme vykynout, potom je dáme povařit do vroucí osolené vody; když jsou knedlíky náležitě vařené, vyndáme je do mísy, roztrhneme 2 vidličkami, polijeme dobrým horkým máslem a servírujeme k rybě načerno. Tyto knedlíky se servírují ke kapru načerno a načerno zadělávanému zajíci, také k rybě na paprice. Ve velkém hrnci je možné vařit nanejvýš 2 knedlíky, protože velmi nabydou na objemu.

## **Pěčivo**

Recepty na pečivo smažené na sádle, jako jsou koblihy (trdelníky, koblihy na špejli, selské koblihy, kynuté koblihy), smažené motanice „Strauben“ (smažené motanice „Brandstrauben“ z odpalovaného těsta s vínem, smetanové „Strauben“), vdolky, koláče, pavézky jsou podrobně popsány už v kuchařských knihách z 18. století. Základem těchto dobrot bylo kapání, odpalovaná a kynutá těsta. Masopustní koblihy se objevují už v kuchařce „Wienerisches bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen“ autorů Ignaze Gartlera a Barbary Hikmann z roku 1793, punčové koblihy až o 40 let později v kuchařce od Anny Dorn „Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch“ (1832).



Vdolky existovaly ve sladkém a pikantním provedení. Zpravidla se připravovaly z kynutého těsta, mohly být vypichované nebo pečené ve formě na vdolky v peci, případně se mohly péct přímo na plátu, ale také smažit na sádle. V kuchařce „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ z roku 1785 se popisují jak sladké, tak také pikantní vdolky (vdolky s raky, kapounem, štikou atd.), které se už sypaly cukrem a skořicí.

#### ***Vdolky z mouky na český způsob.***

*K půlce sladké smetany přidáme deset dobře rozklepnutých žloutků, pěknou mouku, cukr podle libosti a 2 lžice dobře rozředěných kvasnic, připravíme dobře propracované tekoucí těsto a pečeme jako všechny jiné vdolky. Pokud chceme, potřeme je potom buď vařenými sušenými a nadrobno rozkrájenými švestkami a posypeme buď cukrem, nebo nastrohaným tvarohem, nebo je potřeme nějakou zavařeninou.*

Na koláče se připravuje jemné kynuté těsto s velkým množstvím másla a vajec, které je dobře vypracované a posypané cukrem a rozinkami. Jiná varianta uvádí, že se potřou bílkem a ozdobí sekanými mandlemi a také zavařeným ovocem. Další druh přípravy počítá s mandlovou náplní, která se dává do čtyř na prst širokých kulatých koláčů, pokryje se těstem a potře žloutkem. U čtvrté varianty se nepoužijí kvasnice, a místo nich se přidají nastrohané mandle. Je pozoruhodné, že se koláče v 18. a 19. století nedělaly do hranaté formy jak je to dnes obvyklé ve Vídni, ale byly kulaté. V Čechách a na Moravě zůstala tradice kulatých koláčů zachována dodnes.

---

## **Nudlové recepty**

### **Piškotové nudle**

500 g másla třeme důkladně tak dlouho, až je hebké, přidáme postupně 8 vajec a 8 žloutků, jedno po druhém. Smícháme 12 lžic smetany, 6 lžic namočených kvasnic, 1 kg hladké mouky, připravíme těsto a rozválíme, aby bylo na prst silné, vykrajujeme formičkou, nudle klademe do pekáče potřeného máslem, necháme vykynout a pečeme, nebo polijeme sladkou šlehačkou a pomalu pečeme.

*Neznámý autor, Bewehrtes Koch-Buch, 1759.*

### **„Bavlněné nudle“**

Do mísy dáme šlehačku, pak přidáme 7 žloutků a 3 lžice kvasnic, hmotu zamícháme do mouky a připravíme kynuté těsto, které se nelepí a ve kterém se dělají puchýřky. Těsto položíme na vál a vyválíme z něho na palec tlusté nudle a necháme je vykynout. Nádobu na pečení vymažeme máslem a nalijeme do ní 0,3 l smetany. Nudle položíme do smetany a pečeme v troubě.

### „Císařské nudle“

Nudlové těsto připravíme z mouky, vajec, cukru a skořicového prášku. Nudle nakrájíme na obdélníkové fleky a smažíme na přepuštěném másle. V míse rozmícháme dohladka 140 g moučkového cukru se 3 nebo 4 vejci, pak dobře zamícháme nudle. Dortovou formu vymažeme máslem a vysypeme skořicí, nalijeme do ní zahuštěné nudle a pečeme v troubě. Nudle můžeme dát také do malých mističek na tartaletky a péci v nich. Upečené nudle položíme do nádoby na pečení, polijeme smetanou smíchanou s cukrem a skořicí a ještě dáme na krátkou chvíli do horké trouby (s intenzivním horním pečením).

### „Pflaumnudeln“ (Jemné nudle)

Připravíme kynuté těsto z 0,3 l mléka, 3 lžic kvasnic, 2 vajec a 2 žloutků. Přidáme tekuté máslo a špetku soli a vše dobře promícháme. Hmotu přidáme k mouce a těsto důkladně vypracujeme. Utěrku pomoučíme, těsto rozválíme a vykrajovátkem na koblihy vykrajujeme kolečka. Dáme na sebe vždy dvě kolečka a plníme. Jako nádivku použijeme filet ze štiky nebo račí ocásky, obojí nakrájíme na kostičky a podusíme v račím másle. Do kastrolu dáme mléko a přivedeme k varu, položíme nudle vedle sebe, přidáme račí máslo a pečeme v troubě.

*Cartler, Hikmann, Wienerisches bewährtes Kochbuch, 1793.*

### „Kleine Bauchstecherl“ (Malé šulánky)

Připravíme nudlové těsto a z něho vytvoříme nudle ve tvaru ovesných klasů, ty pak zavaříme v mléku s máslem, nebo je povaříme ve vodě. Nudle scedíme a opražíme na másle se strouhankou. Podáváme je solené.

*Dorn, Neuestes Universal- oder Großes Wiener-Kochbuch, 1832.*

### „Zweckerln“ (Kousky těsta) se sýrem

„Zweckerln“ krájíme z tlustě vyváleného nudlového těsta, aby nebyly větší než bříško prstu. Nakrájené kousky vaříme ve vroucí vodě 5 minut, scedíme a dáme do pekáče spolu se 70 g másla a 170 g dobrého nastrouhaného sýra, dokud se máslo a sýr neroztaví a neobalí „Zweckerln“ hustou omáčkou. V přiměřeném poměru musíme přidat sůl a pepř.

### „Nudel-Fanzel“

Nudle uvaříme a scedíme, osmažíme na másle, pak okořeníme solí, muškátovým oříškem a jemně nastrouhanou zelenou petrželkou a dáme do formy vymazané máslem a vysypané strouhankou. Pečeme v troubě cca 20 minut, pak vyklopíme a servírujeme.



## „Šunkofleky“

Nudlové těsto připravíme ze 3 vajec a nakrájíme ho na malé flíčky. Vodu přivedeme k varu, lehce osolíme. Mezitím nakrájíme nejemno 500 g vařené šunky a dohladka utřeme 140 g másla s 3 vejci. Fleky vaříme 3 minuty, scedíme a promícháme se šunkou, směs necháme vychladnout a dáme do rozšlehaného másla, osolíme, okořeníme pepřem a muškátovým oříškem a smícháme s 6 lžicemi zakysané smetany. Formu vymažeme máslem, vysypeme strouhanou, dáme do ní směs a pečeme v troubě půl hodiny. „Šunkofleky“ servírujeme vyklopené z formy.

*Cartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch, 1844.*

## Srolované buchty

70 g másla utřeme dohladka, dobře zamícháme 2 žloutky, 6 lžic smetany a 2 lžice kvasnic, trochu osolíme a dobře zpracujeme. Pak přidáme tolik mouky, kolik je jí na buchtové těsto třeba. Těsto dobře vymícháme, až dělá puchýřky, pak dáme na vál a dobře zpracujeme, vyválíme dvě placky o síle hřbetu nože a potřeme rozpuštěným máslem. Poklademe nadrobno pokrájenou citronovou kůrou a posypeme moučkovým cukrem a rádylkem rozdělíme na proužky 2 prsty široké, srolujeme a rolky dáme do máslem vymazané formy na 2 prsty od sebe. Potřeme rozpuštěným máslem a necháme vykynout, pak pečeme v troubě. Buchty je pak možné sypat cukrem a skořicí, nebo je posypat malými rozinkami.



*Hliněný hrnec na vaření marmelády, Universalmuseum Kierling, 19. století*

## Buchtičky s krémem

Do mísy dáme 1 kg mouky, uprostřed uděláme důlek a přidáme 2 lžice kvasnic. V hrnci smícháme 35 g rozpuštěného másla, 35 g sádla, jeden žloutek a 1/8 l smetany, vše promícháme a uděláme obvyklé těsto na buchty. Přidáme 35 g moučkového cukru, citronovou kůru, muškátový oříšek a těsto dobře zpracujeme, až začne tvořit puchýřky. Těsto vyklopíme na vál a tvarujeme malé kulaté buchtičky. Do kulaté pečicí nádoby dáme přepuštěné máslo a položíme do ní buchtičky, necháme vykynout a pečeme v troubě. Pak vyklopíme na táč a posypeme cukrem. Na pánvičce vaříme 0,3 l smetany, přidáme do ní nakrájenou nebo nastrohanou citronovou kůru a přivedeme k varu. V míse smícháme 4 až 5 žloutků s trochou smetany, maličko ochutíme muškátovým oříškem a osolíme a přilijeme vařící citronovou smetanu, vyšleháme při dostatečné teplotě a v omáčníku podáváme k buchtičkám.

*Rettigová, Domáci kuchařka, 1867.*

## Nudlové rolády

Ze 4 vajec uděláme obvyklé nudlové těsto a rozkrájíme ho na krátké a širší nudle, uvaříme je v 1 3/4 l mléka a necháme je v něm vyvařit; pak dobře promícháme 1/4 l zakysané smetany se 4 žloutky a trochou cukru, zamícháme velmi opatrně do nudlí, aby zůstaly celé, plech potřeme máslem a poklademe nudlemi na prst tlustou vrstvou, pečeme v troubě pěkně dozlatova. Po upečení potřeme celý plech s nudlemi zavařeným ovocem, srolujeme, rozkrájíme na palec silné plátky, posypeme tyto rolády cukrem a flambujeme dohněda.

*M. J. K., Moravská kuchařka, 1877.*

## „Topfenbaunzeln“ (Tvarohové smaženky)

Plný talíř nastrouhaného nebo propasírovaného tvarohu zpracujeme s vejcem a takovým množstvím mouky, až se z tvarohu stane těsto, rozkrájíme ho na malé, čtverhranné kousky a smažíme je v horkém sádle.

## Bublanina (český pokrm s třešněmi)

4 dl mléka se smíchají se 3 dl mouky, 2 vejci, trochou cukru a soli. Pekáč se potře tlustou vrstvou másla, těsto se na ni nalije a poklade hustě 1 kg černých třešní. Všechny třeště musí být srovnané vedle sebe, ne přes sebe. Hmota se hustě posype nastrouhaným perníkem a pokape rozpuštěným máslem. Pečeme v horké troubě a krájíme pak na velké čtverce. Pokrm musí být velmi šťavnatý a připravený z většího množství třešní než těsta.

## Stříbrné nudle

140 g másla utřeme důkladně s 2 vejci do pěny, přidáme 40 g loupáných, jemně nastrouhaných mandlí, kvásek z 20 g kvasnic, trochu cukru, sůl, 1/4 l mléka a tolik mouky, aby se těsto nelepilo, pak ho necháme kynout na teplém místě. Těsto dáme na vál a vyválíme na sílu prstu, vykrajujeme malé koblížky, které ještě necháme vykynout, než je dáme do kastrolu, ve kterém je na prst silná vrstva vlažného mléka. Posypeme cukrem a sekanými mandlemi a pečeme v troubě.

## Zlaté nudle

Připravíme dobře prohnětené kynuté těsto ze 7 dl mouky, 4 žloutků, 2 dl mléka, 70 g másla, trochu soli, 2 lžíc cukru a 25 g kvasnic a necháme těsto 1/2 hodiny vykynout. Dortovou formu vymažeme máslem. Jakmile těsto vykyne, vypichujeme z něho lžičkou malé noky, klademe je vedle sebe do pekáče, potřeme každý rozpuštěným máslem, posypeme perlovým cukrem, jemně strouhanými mandlemi a trochou skořicového prášku, malé množství přísad sypeme i mezi noky. Pak necháme hmotu vykynout, pečeme v mírně horké troubě. Po upečení posypeme moučkovým cukrem a podáváme s vanilkovým (v němčině nazývaným „kanárkovým“) mlékem připraveným ze 4 dl mléka a 2 žloutků.

## Dukátové nudle

Ze 175 g mouky, 50 g račího másla a 40 g sádla, 5 žloutků, 10 g kvasnic a 1 dl mléka, trochu soli a cukru připravíme kynuté těsto, a když začne dělat puchýřky, necháme ho hodinu kynout. 1/4 hodiny před servírováním pokládáme velmi malé noky lžičkou do plochého pekáče, přidáme k nim 2 - 3 dl vlažného mléka smíchaného s 20 g račího másla a 20 g cukru. Vložíme nudle, zakryjeme pekáč a obsah necháme 1/4 hodiny vařit. Nudle nesmí mít tvrdý povrch. Servírujeme s krémem nebo vanilkovým mlékem a pocukrujeme.

## Vídeňské taštičky

Z 210 g másla a 210 g mouky uděláme žmolenu a přidáme 70 g jemně nastrohaných mandlí, 140 g cukru a 2 žloutky a zpracujeme těsto. Pak ho vyválíme, aby nebylo příliš tenké, vykrajujeme velkou formou na koblihy kulaté tvary a plníme

je uprostřed oblíbenou marmeládou, na okraji potřeme taštičky bílkem, spojíme je, klademe na plech a pečeme potřené vejcem a posypané cukrem a mandlemi v horké troubě.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*

## Mariánskolázeňský nudlový krémový pokrm

Z 1/2 l mouky, 2 vajec a trochu soli připravíme jemné nudle. Do 1 litru vařícího mléka přidáme 1 lžici másla, 2 lžice cukru a nudle vaříme za stálého míchání, až se mléko vyvaří. Nudle dáme do mísy, zalijeme vanilkovým krémem a ozdobíme pěnou zvanou „španělský vítr“. Na vanilkový krém dáme do hrnce 3 dl smetany, vanilkový cukr dle libosti, 3 žloutky a 1 lžičku mouky a ve vodní lázni hmotu šleháme tak dlouho, dokud nezhoustne.

*Giehl, Österreichische Mehlspeisenküche, 1914.*

---

## Recepty na záviný

### Pečený špenátový závin

Upečeme 12 nebo 16 blin (placek) z 250 g mouky, 5 dl mléka a 6 vajec a připravíme tolik blanširovaného špenátu, aby ho byl plný talíř, a pak ho propasírujeme. V hrnci připravíme jíšku, špenát do ní přidáme a zahřejeme s trochou mléka, muškátového oříšku a špetkou cukru. Špenát necháme

vychladnout a zamícháme do něho 1 vejce a 1 žloutek. Hmotou potřeme bliny a na obou stranách uzavřeme, potřeme vejcem a srolujeme, bliny ještě jednou potřeme vajíčkem a obalíme napůl ve strouhance, napůl v mouce a smažíme v horkém přepuštěném másle.

*Neznámý autor, Vortreffliches Kochbuch, 1820.*

## Tyrolský závin

Tento závin nepřipravujeme z obvyklého těsta na závin, ale z kynutého těsta, to vyválíme, aby bylo co nejtenčí, potřeme náplní a srolujeme do podoby šneka a dáme do pečicí formy, kterou jsme předtím potřeli rozpuštěným máslem. Těsto necháme kynout a pak upečeme. Náplň do tyrolského závínu se skládá ze 140 g cukru, 140 g strouhaných mandlí a 4 žloutků. Hmotu dobře utřeme a na závěr opatrně zamícháme sníh ze čtyř bílků.

## Krupicový závin

Z 500 g mouky, 2 žloutků, trochu soli a vlažné vody připravíme poměrně měkké těsto, které po srolování po chvíli zmenší svou výšku na polovinu. Těsto přikryjeme ohřátou mísou a necháme půl hodiny odpočívat. Mezitím připravíme krupicovou kaši a vychladíme ji. Utřeme dohladka 140 g másla se 4 žloutky a smícháme s 0,3 l krupice. Těsto na závin vyválíme, aby bylo na prst silné, pak ho přes stůl, na kterém je plátno, které jsme předtím pomoučili, vytahujeme do všech stran, aby bylo tak jemné, aby se přes něj dalo číst nejjemnější písmo. Pak na těsto rozetřeme krupicovou kaši. Jeden konec plátna zvedneme do výše, takže se těsto samo roluje dolů; tato role se stočí jako šnek, dá se do nádoby potřené máslem a polije 0,3 l mléka, posype cukrem a upeče v troubě.



Kartonový obal „Zahustěná hrušková šťáva“, Universal-museum Kierling, počátek 20. století.

## Smetanový závin

Smetanový závin připravujeme jako krupicový závin. 140 g másla utřeme dohladka s 8 žloutky, přidáme 1 lžičku moučkového cukru a trochu soli, smícháme se 140 g bobulemi vína, 4 lžícemi jemné strouhanky a 0,7 l zakysané smetany a natřeme na vyválené těsto.

*Gartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch, 1844.*

## Litý závin s mandlemi, rybízovou, meruňkovou nebo malinovou náplní a vinným šodó

Těsto připravíme jako na plněné fritátové nudle, fritátové nudle ale pečeme jen na jedné straně; po vychlazení plníme rybízovou, meruňkovou nebo malinovou marmeládou a každou fritátovou omeletu srolujeme, na obou stranách rozřízneme nožem rovně a napůl, ponoříme do rozšlehaných vajíček, posypeme strouhankou a osmažíme v přepuštěném másle. Při servírování posypeme buď skořicí a cukrem, nebo polijeme vinným šodó.



## Císařský závin

Utřeme 140 g másla a postupně přidáme 6 žloutků. Když jsou dobře zamíchané, přidáme 2 lžíce moučkového cukru a 1 lžíci mouky, 0,15 l smetany a sníh z 5 bílků. Uděláme obvyklé těsto na závin s kouskem másla, jemně ho vytáhneme, potřeme náplní, posypeme 50 g bobulemi vína, 50 g rozinkami bez jader a 50 g nadrobno nakrájenou pomerančovou kůrou, závin srolujeme, vytřeme hrnec máslem, dáme do něho závin a polijeme ho rozpuštěným máslem. Dáme závin do trouby, když je dozlatova upečený, polijeme ho trochou mléka. Než budeme závin servírovat, posypeme ho cukrem. Můžeme k němu také přidat mléčný krém.

## Vídeňský závin

100 g cukru krystal a 100 g strouhaných mandlí utřeme do pěny se 6 žloutky. 280 g rozinek nakrájíme najemno a smícháme s rozemletým hřebíčkem a skořicí. Nakonec zamícháme pevný sníh ze 6 bílků. Vypracujeme křehké těsto, rozválíme ho, aby bylo silné na hřbet nože, ale více do délky než šířky, potřeme náplní, srolujeme, potřeme bílkem, dáme na plech a pečeme v troubě jednu hodinu. Vychlazený servírujeme.

*Stöckel, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, 1849.*

## Bylinkový závin

Uděláme těsto na závin z 0,35 l mouky, pak dáme do 35 g másla poměrně hodně petržele, kerblíku a (nejemno nakrájené) cibule a strouhanky a utřeme máslo s jedním vejcem a několika lžícemi smetany. Tuto hmotu osolíme a potřeme jí vytažené těsto, posypeme strouhankou a srolujeme. Šnekovitě zatočené těsto vaříme v pečicí formě v páře nebo ve slané vodě. Po vyklopení do mísy posypeme závin strouhankou a omastíme máslem.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1858.*

## Závin z nudlového těsta

Ze 2 až 3 vajec připravíme nudlové těsto a tence ho vyválíme, potřeme rozpuštěným máslem a rádýlkem na koblihy krájíme na kousky, které jsou 3 prsty široké a 4 prsty dlouhé a tyto nudle posypeme malými rozinkami, najemno nakrájenými, oloupanými mandlemi, nadrobno nakrájeným svatojánským chlebem, cukrem a skořicí. Kousky srolujeme jako závin a rovnáme do máslem vytřeného pekáče, polijeme vařenou vychlazenou smetanou, kterou jsme trochu osolili a osladili, poklademe kousíčky másla, posypeme cukrem a pečeme v troubě dozlatova.

## Závin s masovým hašé

V 0,3 l mléka rozšleháme 5 vajec, trochu přisolíme a přidáme tolik mouky, jak je to u řádného těsta na závin nutné a pro lití těsta vhodné. Vše společně zakvedláme a těsto nalijeme na pánev. Pečené telecí podusíme na másle, jemně nasekáme, přidáme trochu strouhané žemle, muškátového oříšku a kapar a zalijeme dílem hovězí polévkou a dílem vínem, přidáme k tomu citronovou kůru a dusíme, pak přidáme šťávu z jednoho citronu a osolíme. Hmotu necháme vychladnout a závin jí pak potřeme a srolujeme, potřeme vajíčkem a smažíme na horkém sádle. Servírujeme se čtvrtkami citronů.

*Rettigová, Domácí kuchařka, 1867.*

## „Bavlněný závin“

300 g mouky postavíme do tepla a z 10 g kvasnic a trochu mléka uděláme kvásek. Ze 4 žloutků a mléka (celkem potřebujeme jen 1 1/2 dl) připravíme těsto na závin, vyválíme ho na vále a necháme odpočinout. Utřeme 70 g másla a 70 g vanilkového cukru, zamícháme sníh ze 2 bílků. Těsto jemně vytáhneme na pomoučeném plátně, natřeme na ně máslovou a cukrovou hmotu, těsto lehce zarolujeme a šnekovitě stočíme. Pečeme na máslem vymazaném pekáči. Servírujeme s vanilkovým mlékem.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*

---

## Recepty na knedlíky

### Chřestové knedlíky

Vezmeme vařený chřest, rozkrájíme ho na ne příliš malé kousky a ještě jednou ho rozsekáme spolu s opraženou strouhankou najemno. Utřeme máslo, přidáme vejce a mléko a také namočené, na malé kousky nakrájené žemle, dobře okořeníme, smícháme chřest se strouhankou, přidáme trochu smetany, vytvarujeme knedlíky a uvaříme je.

*Neznámý autor, Bewehrtes Koch-Buch, 1759.*

### Špekové knedlíky

140 g slaniny nakrájíme na malé kostičky, našleháme 1 vejce a 3 žloutky a vše smíchá-



me. Žemli bez kůrky nakrájíme na kostičky, smícháme s hltm smetany a dáme do zamíchané slaniny, poprášíme 3 lžícemi mouky, přidáme petrželku a sůl. Malé knedlíky vaříme ve vroucí hovězí polévce.

*Wieser, Kleines Kochbuch, 1794.*

## Obyčejné moučné knedlíky

Do mísy dáme 70 g másla, 5 vajec, mouku dle potřeby a 5 lžic smetany a také trochu soli, vše dobře zpracujeme, pak zamícháme najemno nakrájené osmažené žemle, vytvarujeme knedlíky a vaříme v osolené vodě, posypeme strouhankou a polijeme horkým máslem.

*Kuperius, Nová výborná Knížka Kuchařská, 1821.*

## České švestkové knedlíky

0,7 l mouky prohněteme s 35 g másla, přidáme trochu soli a se 2 vejci připravíme nudlové těsto. To rozválíme na tloušťku nože, rozkrájíme na kousky a do každého zabalíme švestku a knedlíky vložíme do vroucí vody, vyjmeme a servírujeme je na míse posypané strouhankou a přelité horkým máslem.

*Stöckel, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, 1849.*

## Moučné knedlíky

Máslo mícháme dohladka, postupně přidáme 6 vajec a zamícháme, po přidání každého vejce přidáme hrst mouky a 1 lžici smetany, osolíme a dobře utřeme. Pak přidáme na kostky nakrájené, v přepuštěném másle dozlatova osmažené, vychlazené žemle a dobře prohněteme, nakonec přidáme tolik mouky, aby bylo těsto pěkně pevné (když na něj sáhneme rukou, nemělo by lepit). Vytvarujeme knedlíky a vaříme ve vroucí osolené vodě, vyjmeme, každý knedlík rozkrojíme na 4 části, posypeme strouhankou a polijeme horkým máslem.

## Bramborové knedlíky

Uvaříme brambory a rozmačkáme mačkadlem na brambory. Na 500 g rozmačkaných brambor utřeme 70 g másla, přidáme brambory, zamícháme 2 vejce a 2 žloutky, osolíme. Zpracujeme 2 lžice smetany, na kostičky nakrájenou, osmaženou žemli a trochu krupice a vytvarujeme knedlíky, které se nebudou lepit. Knedlíky uvaříme v osolené vodě, vyjmeme je a roztrhneme dvěma vidličkami na dvě poloviny, posypeme strouhankou a omastíme horkým máslem. Místo krupice je možné použít také mouku.

## Špekové knedlíky

125 g slaniny nakrájíme na malé kostičky a usmažíme spolu se žemlí nakrájenou na kostičky dozlatova a necháme vychladnout. Pak na kostičky rozkrájíme druhou žemli, přidáme smetanu a postupně zamícháme 2 vejce a 3 žloutky. Přidáme osmaženou žemli se slaninou a 125 g libového uzeného masa nakrájeného na malé kousky. Zamícháme tolik mouky, kolik je třeba, aby vzniklo těsto, které už nelepí, osolíme ho a dobře prohněteme. Tvarujeme knedlíky a vaříme je v polévce, ve které se předtím vařilo uzené maso. Knedlíky vyjmeme a polijeme horkým máslem a servírujeme. Můžeme vzít také kousek těsta a roztáhnout ho jako u švestkových knedlíků, doprostřed položit nasekané maso, knedlík pěkně zakulatit a uvařit.

*Rettig, Die Hausköchin, 1867.*

## Meruňkové knedlíky

60 g másla utřeme dohladka s 140 g tvarohu, 2 vejci, které přidáme jedno po druhém. Přidáme 1 dl smetany, sůl a tolik mouky, aby bylo těsto jemné a nadýchané. Těsto vyválíme, nakrájíme na čtverečky, meruňky zbavíme pecek a místo nich dovnitř vložíme kousek cukru a vytvarujeme knedlíky, které uvaříme ve vroucí osolené vodě. Hotové posypeme strouhankou a omastíme horkým máslem.

*Triwald, Böhmische Universal-Köchin, 1885.*

## Bramborové knedlíky plněné masem

Z 1/2 kg uvařených rozmačkaných brambor, 120 g mouky a jednoho vejce připravíme těsto, které plníme nádivkou ze sekaného masa nebo uzeniny, vaříme v osolené vodě a omastíme opraženou strouhankou.

*Kuchařka ze zámku Plaveč, 1900.*

## Bramborové knedlíky

Nastrouháme asi 20 syrových brambor a vodu z nastrouhaných brambor vymačkáme přes ubrousek. Nastrouháme také 7 vařených brambor a smícháme je se syrovými, osolíme a přidáme tolik mouky, aby vzniklo pěkné těsto. Knedlíky vytvarujeme do střední velikosti a necháme vařit cca 20 minut, vyjmeme je a omastíme máslem a podáváme s kyselým zelím.

## Pálfyho knedlíky

4 žemle pokrájíme na kostičky a namočíme v mléce. Utřeme 100 g másla a 3 žloutky,

přidáme 50 g na kostičky nakrájené slaniny, trochu strouhanky a vše dobře promícháme. Vaříme v ubrousku 3/4 hodiny.

## Velké krupicové knedlíky

1/2 l mléka, trochu másla, soli, 3/4 l krupice smícháme s 1/2 l mléka, a to vše dáme na 5-6 minut vařit. Po vychladnutí přimícháme postupně 9 vajec, trochu muškátového oříšku a přidáme usmaženou strouhanku, pak dáme těsto do tukem potřeného ubrousku a vaříme 1 hodinu.

## Císařský knedlík

Kolik osob, tolik nakrájíme housek na malé kousky a namočíme je v 0,15 l mléka. 160 g másla třeme do pěny s 2 žloutky a 6 vejci, trochu osolíme. Smícháme se žemlemi a 20 g smaženého špeku nakrájeného na kostičky. Knedlík dáme do ubrousku a vaříme 1 1/2 hodiny. Omastíme máslem a sypeme strouhanou žemlí.

*Domácí kuchařka (Hausmannskost), 1900.*

## České knedlíky

0,7 l mouky, 2 vejce a 2 žemle, ty nakrájíme na malé kostičky a osmažíme v poměrně velkém množství másla. Vejce rozkvedláme a s moukou, potřebným množstvím vody a soli připravíme měkké těsto na noky, které musí být dobře prohnětené. Pak přidáme osmažené kostičky žemle, rovnoměrně promícháme a necháme těsto 1/4 hodiny odpočinout. Vytvarujeme 2 – 3 velké knedlíky a uvaříme v osolené vodě. Po uvaření (1/2 hodiny) roztrhneme knedlíky 2 vidličkami



a omastíme hnědým máslem. K tomu podáváme rozvařené švestky. Nebo: Utřeme 40 g másla s 3 vejci, přidáme malou sklenici vody nebo mléka a 370 g mouky, hmotu šleháme tak dlouho, až se začnou tvořit puchýřky a pak smícháme s kostičkami ze 4 housek, které jsme osmažili na másle. Pak se tvarují knedlíky, nebo se lžící vypichují kulaté noky, knedlíky se vaří 1/2 hodiny v osolené vodě a omastí se horkým, hnědým máslem.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*

### **Mariánskolázeňské švestkové, meruňkové nebo třešňové knedlíky**

Utřeme 80 g másla dohladka a pak postupně přidáváme 4 žloutky a 1 kg den předem vařených strouhaných brambor, trochu soli, 1 lžičku prášku do pečiva a tolik mouky, kolik je třeba na poměrně měkké těsto. Švestky nebo meruňky zbavíme pecek a místo nich dáme kousek cukru. Vezmeme

kousek těsta a ovoce do něho zabalíme. Knedlíky necháme na pomoučeném válu odpočinout, pak je dáme vařit do osolené vody. Když vyplavou na povrch, jsou hotové (po 6 - 8 minutách). Pěnovačku vyjmeme knedlíky z vody, položíme na mísu, posypeme strouhankou, omastíme hnědým máslem a posypeme cukrem.

### **„Darwitscher“**

1,2 kg vařených nastrouhaných brambor, 2 vejce, 500 g tvarohu, 1 hrst škvarků, 300 g mouky, nadrobno nakrájenou, osmaženou cibuli, sůl a na špičku nože bílého pepře zpracujeme na hladké těsto. Rozkrojíme ho na 4 díly, každý díl rozválíme na plát o síle nože, krájíme nožem nebo rádýlkem podlouhlé kousky široké na tři prsty, položíme je na vymazaný plech a pečeme po obou stranách v troubě dozlatova. Chutnají dobře teplé i studené.

*Gierhl, Österreichische Mehlspeisenküche, 1914.*

---

## **Recepty na pečivo**

### **Taštičky „Risolenkrapfen“**

Připravíme nudlové těsto z 2 žloutků. Nádivka: Telecí maso opečeme na pánvi a nadrobno nakrájíme, do toho nadrobno nasekáme kapary, přidáme najemno nastrouhanou citronovou kůru. V hrnci

rozpuštíme máslo a nádivku v něm dusíme, osolíme a opečíme a necháme v míse vychladnout, zamícháme 1 žloutek. Těsto rozválíme, vypichujeme kolečka, na ně pokládáme nádivku jako u plněných taštiček „Schlickkrapfen“, smažíme na přepuštěném másle.

## Vosí hnízdo

V míse utřeme do pěny 140 g másla, dobře smícháme s 5 vejci a 3 žloutky a přidáme 3 lžíce kvasnic a také 3 lžíce mléka, osolíme. Připravíme těsto s 250 g mouky, dobře ho propracujeme. Dáme na pomoučený vál a vyválíme, aby bylo co nejtenčí. Potřeme máslem, rádýlkem děláme na prst silné proužky a posypeme je perlovým cukrem a rozinkami, srolujeme a dáme do máslem vymazaného pekáče, necháme nakynout a pomalu pečeme. Podáváme sypané cukrem.

## Koblihy „Röselkrapfen“

Do mísy dáme 1 žloutek a 1 vejce, 1 lžičku cukru, trochu soli, zamícháme a spolu s moukou připravíme těsto. Vyválíme tenoučké listy a položíme je dvojité na sebe. Vypichujeme kulaté tvary a slepujeme je bílkem. Položíme na sebe celkem 5 lístků a uprostřed je stiskneme, smažíme na pánvi, vždy otočíme a smažíme pomalu.

## Koblihy „Rohrkrapfen“

Smícháme po 140 g následujících přísad - mouky, másla, strouhaných mandlí a cukru - a vytvoříme žmolenku. Přimícháme šťávu a nejemno nastrouhanou kůru z půlky citronu. Pokud je těsto příliš tuhé, přidáme trochu vína, ochutíme skořicí. Necháme těsto odpočinout, pak vyválíme na sílu nože a krájíme flíčky, které potřeme máslem a smažíme.

## Koblihy „Schmierkrapfen“

Dobře smícháme a vytvoříme žmolenku ze 140 g mouky a 35 g másla, 35 g strouhaných mandlí, 70 g cukru, mleté skořice a hřebíčku, nadrobno nakrájenou kůru z jednoho citronu, přidáme 1 žloutek a trošku vína a vypracujeme těsto. Kousky rozválíme a smažíme na přepuštěném másle. Dáme je přes váleček na nudle, dokud neztuhnou, a podáváme sypané cukrem.

*Cartler, Hikmann, Wienerisches bewährtes Kochbuch, 1793.*

## Švestková roláda

250 g sušených švestek uvaříme napůl ve vodě a napůl ve víně, odstraníme pecky a rozkrájíme. Do hrnce dáme 140 g cukru a vodu a vaříme tak dlouho, dokud cukr nezačne vytvářet vlákna, pak přidáme hrst strouhaných mandlí, ještě necháme chvíli opražit, potom přidáme nakrájené švestky, necháme dobře opražit a přidáme jemně nakrájenou kůru z citronu, mletý hřebíček a 75 cl vína, dobře promícháme. Usmažíme kousky těsta a potřeme je švestkovou hmotou na půl prstu silnou, srolujeme do nádoby, zalijeme vínem, ve kterém se švestky vařily, a půl hodiny necháme pod pokličkou dusit, servírujeme pocukrované.

*Meixner, Linzer Kochbuch, 1804.*

## Masopustní koblihy

Smícháme 420 g másla s 1,8 l mouky, přidáme podle potřeby smetanu a připravíme dobře uhnětené těsto, přidáme

hrst moučkového cukru a několik lžic kvasnic, citronové kůry, trochu soli a muškátového oříšku a vše zpracujeme na těsto, dokud se pěkně netáhne. Pak ho necháme kynout, přidáme trochu vína a ještě jednou ho necháme vykynout. Těsto rozdělíme na dva díly, z jedné poloviny děláme koblihy a plníme buď rybízem, nebo povidly. Ke druhé polovině přidáme 140 g strouhaných mandlí a uděláme o něco silnější těsto, ze kterého tvarujeme knedlíčky, které smažíme na másle a sypeme moučkovým cukrem.

*Kuperius, Nowá výborná Knížka Kuchařská (Neues ausgezeichnetes Kochbuch), 1821.*

### **Karlovarské koláče**

Rozmícháme 140 g másla, postupně přidáme 3 žloutky do našlehaného másla. Pak k tomu přijdou 2 lžíce kvasnic, 3 lžíce smetany, na špičku nože muškátového oříšku, trošku soli a nastrouhané citronové kůry a 140 g mouky. Vše dobře promícháme, až se dělají puchýřky, pak postavíme na teplé místo, aby těsto vykynulo. Pak ho dáme na pomoučený vál, rozdělíme na 14 dílů a každý dáme na kousek pečicího papíru a trošku rozmáčkne do šířky, necháme ještě jednou vykynout. Pak ušleháme ze 3 bílků pevný sníh, potřeme jím nakynuté koláče a posypeme moučkovým cukrem. Do středu koláče položíme vařenou višně a necháme ji tam tak dlouho, dokud se cukr nerozpustí, pak dáme koláče na plech a pečeme ve středně horké troubě.

### **České koláče**

Uděláme žmolenku ze 125 g másla a 125 g mouky, rozpustíme půl lžíce kvasnic ve troše mléka, přidáme k tomu 4 žloutky a 2 vejce, těsto položíme na oplatky a necháme vykynout. Nasekané mandle potřené bílkem a cukrem dáme na koláče a pečeme ve středně horké troubě.

### **Piškotové koláče**

V míse utřeme dohladka 150 g másla a 120 g čerstvého sádla. Přimícháme 1 vejce a 8 žloutků. V 5 lžících mléka rozpustíme 3 lžíce kvasnic a 2 lžíce cukru. Do utřené hmoty dáme jemně nastrouhanou citronovou kůru, trochu soli a 280 mouky a dobře promícháme. Lžící vykrajujeme kulaté hromádky a dáváme je na pečicí plech, do jejich středu položíme zavařené ovoce, potřeme bílkem a posypeme sekanými mandlemi a cukrem, necháme vykynout a pečeme v troubě.

### **České vdolky na jiný způsob**

Do mísy dáme 400 g mouky, přidáme trochu soli, 70 g rozpuštěného másla, 1 vejce a 5 žloutků, 0,3 l mléka, 2 lžíce kvasnic, trochu cukru a dobře promícháme. Těsto šleháme tak dlouho, dokud není hladké a pak ho necháme kynout. Dáme těsto do lívanečnicku a smažíme po obou stranách, pak potřeme povidly a pocukrujeme, servírujeme teplé. Můžeme připravit omáčku z 1/8 l vína, 2 lžic povidel, kousku cukru, trošky skořice, hřebíčku a nastrouhané citronové kůry, kterou přivedeme k varu. Vdolky dáme na talíř, pocukrujeme a servírujeme s omáčkou.

## České koblihy

Ze 4 dl mléka, 60 g kvasnic, soli a mouky připravíme těsto, aby bylo tuhé jako na buchty, vymícháme ho a necháme vykynout. 140 g másla, 140 g loupaných mandlí nebo 80 g mandlí a 60 g pistácií nakrájených nadrobno, kůru z jednoho citronu, 100 g cukru a sníh ze 4 bílků, všechno zpracujeme do vykynutého těsta připraveného z 1 1/2 l mouky. Položíme 3 - 4 dlouhé koblihy na pomoučený váh a necháme je přikryté vykynout. Pečeme je pomalu, dokud koblihy nemají pěknou kůrku, posypeme je moučkovým cukrem. Čím starší koblihy jsou, tím jsou lepší, můžeme je skladovat po mnoho týdnů na chladném, suchém místě.

*Triwald, Böhmsche Universal-Köchin, 1885.*

## Bublanina/Jablečný nákyp

Dobře utřeme 300 g másla, 6 žloutků, 300 g cukru s jemně nastrohanou citronovou kůrou, pak opatrně zamícháme 250 g mouky a sníh ze 6 bílků. Těsto dáme na plech a poklademe rozkrájenými jablky, posypeme skořicí, mandlemi, rozinkami a vanilkou. Po upečení posypeme moučkovým cukrem.

*Domácí kuchařka (Hausmannskost), 1900.*

## Pravé české vdolky (lívance)

Připravíme obyčejné kynuté těsto a necháme ho vykynout. Těsto na válu vyválíme, aby bylo na prst silné, malými vykrajovátky na koblihy vykrajujeme kulaté placičky a ty pak ještě necháme zakryté znovu vykynout, potřeme je máslem a osmažíme po obou

stranách, na horní stranu dáme povidla. Lívance položíme na talíř vedle sebe a posypeme strouhaným perníkem nebo tvarohem, pokapeme horkým máslem.

## České zelné koláče

Připravíme kynuté těsto z 1 l mouky, 2 vajec, 30 g kvasnic, 70 - 100 g sádla, soli a mléka dle potřeby, dobře zpracujeme a necháme kynout. Zelí nakrájíme najemno, podusíme na vepřovém sádle, soli a pepři, aby zůstalo světlé. Odebíráme 1 lžici těsta, roztáhneme ho, naplníme poměrně velkým množstvím zelí, dáme přes ně těsto a zatočené položíme na plech, takže bude hladká strana směrem nahoru, prsty rovnoměrně rozmáčkneme naplocho, asi do velikosti dezertního talířku a potřeme rozpuštěným máslem. Necháme ještě jednou vykynout a několikrát propícháme vidličkou předtím, než dáme péct do trouby.

## Mazurky s kvasnicemi

Dobře rozšleháme 0,25 l zakysané smetany s 8 vejci, rozpuštěným máslem, malým množstvím cukru a citronovou kůrou, smícháme s 20 g rozpuštěných kvasnic a takovým množstvím mouky, až vznikne polotuhé těsto a necháme ho odpočinout. Když těsto vykyne, vypichujeme z něho oválné tvary, které pokládáme na máslem vymazaný plech, posypeme je cukrem, mandlemi a rozinkami a pečeme v troubě.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*





## Kulinařské vzpomínky – vandle, kaše a pudinky

Mnoho chutných pokrmů 19. století postupně zmizelo z kuchařek, a tím také z kolektivní paměti. To mohlo mít různé důvody, kterým se zde nemůžeme věnovat. Už v 18. století se objevovaly recepty na vandle všeho druhu, jako například mandlové, štičí, račí, mléčné smetanové, piškotové, žemlové, rýžové, pistáciové atd.

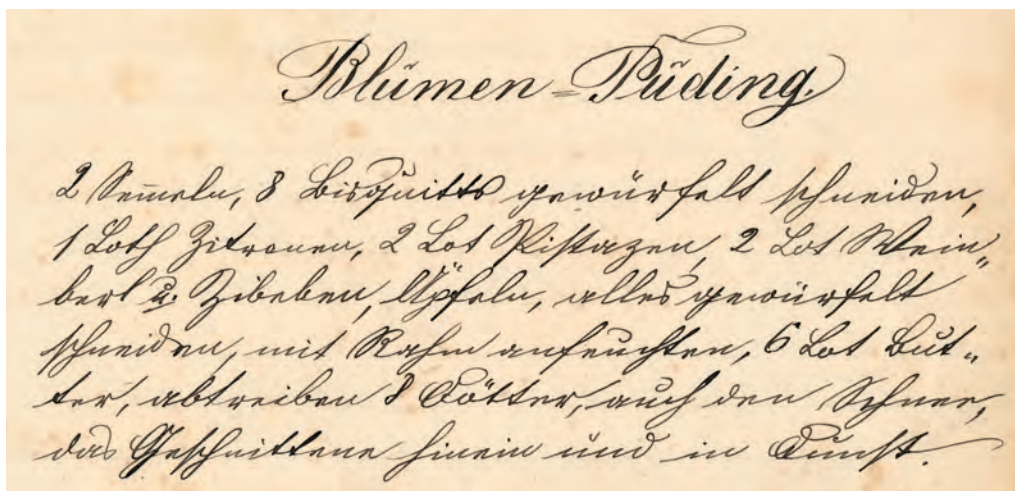
Název se odvozuje od formy (plechový model, plechová forma) a používal se také v přeneseném smyslu na pokrm či pečené moučné jídlo, které se ve formě připravovalo. Výzkum v rámci tohoto projektu ukázal, že pokrmy nazývané „vandle“ se sice u autorů kuchařek v 18. a 19. století objevovaly ve velkém počtu, ne ale v ručně psaných (soukromých) kuchařkách, které dnes leží v českých a moravských archivech.

Slovo kaše (německy Koche) se uplatnilo jako souhrnný pojem pro nákypy, resp. vařený pokrm, kaši a pyré. Také tady existovalo obrovské množství pokrmů, jako například vaječná, moučná, krupičná, jablečná, vinná, rýžová, sádlová, ledvinková, račí, kapounová, špenátová, zelná, mandlová, marcipánová kaše a mnoho dalších. Základem kaši jsou smetana a vejce, příp. máslo a vejce, které se pro větší pevnost smíchaly s potravinami obsahujícími škrob, jako byly například namočené žemle, strouhanka, strouhané mandle, mouka, rýže apod. Pekly se v troubě nebo vařily na ohni. Katharina Prato napsala ve své kuchařce Die süddeutsche Küche z roku 1898 toto:



*Protože se pod slovem „Koch“ (kaše) rozumí jak pečený, tak také v páře vařený moučný pokrm, použila jsem tento výraz, když se několik podobných moučných pokrmů shrne pod společným názvem, protože výrazy „nákyp, kaše a moučné pokrmy připravované v páře nebo puding“ jsou většinou odůvodněné jen pečením nebo vařením nebo větší spotřebou vajec. Moučné pokrmy (kaše), které se vyklápejí, se pečou v plechových formách.*

*O vymazání a vysypání forem, pečení a vaření v páře. K vaření v páře se u malých porcí používají také pohárky na kávu, které se také vytřou máslem a vysypou cukrem. Vařený moučný pokrm se vyklopí na mísu a podává se s polevou stejně jako je tomu u velkých pokrmů.*



Recept ze švabachem ručně psané kuchařky, Universalmuseum Kierling, nedatováno.

Slovo pudink bylo odvozeno od francouzského pojmu *boudin* jako označení pro jelito. Zvlášť pěkný výběr sladkých a pikantních receptů na pudinky je možné najít v kuchařce Anny Dorn „Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch“ z roku 1832. V úvodní části ke kapitole o pudincích napsala toto:

Tyto pokrmy jsou, jak už název naznačuje, anglického původu; dřív než se staly brambory obvyklými, jedl se v každé zemi k rostbífů pudink připravený z mouky a vody – jak je to ještě teď u lidu obvyklé – vázaný v ubrousku a v něm uvařený. Následně se ale tento pokrm vytvořil tak, že ho lze v současné době považovat za jedno z největších dobrodiní pro gurmány bez zubů, protože každý pudink, ať vařený nebo upečený ve formě, musí být díky vaječné pěně a pilnému míchání velmi lehký a houbovitý. Bohužel je tato dobrá vlastnost u sladkých druhů pudinku opět zničena v důsledku roztlučených a uvařením stále nezdravých mandlí, které činí každé těsto těžkým.

---

## Recepty na vandle

### Šunkové vandle

Připravíme křehké těsto a formy na vandle jím vyložíme. Vařenou šunku nakrájíme na malé kostičky, z jednoho žloutku uděláme nudlové těsto, vyválíme ho a nakrájíme do-

cela malé nudličky, uvaříme je ve vodě, sceďíme a necháme vychladit. Šunku a nudle promícháme, dáme do vandlí a přikryjeme křehkým těstem. Potřeme vejcem a pečeme.

Cartler, Hikmann, *Wienerisches bewährtes Kochbuch*, 1793.

## Vandle se sekaným masem

Celkem 140 g pečeného telecího masa, po 70 g vařeného a uzeného, nakrájíme na jemné nudličky a přidáme strouhanku opraženou na másle, přelijeme horkou smetanou a vše přivedeme k varu, omáčku zahustíme a dáme na nakrájené maso. Vandle vyložíme máslovým těstem a poklademe masovou směsí (ne příliš vysokou vrstvou) a zakryjeme vrstvou máslového těsta, potřeme bílkem a pečeme v troubě.

*Meixner, Linzer Kochbuch, 1804.*

## Jablečné vandle

12 středně velkých jablek- renet - rozkrájíme na čtvrtky, pomalu dusíme se 4 lžícemi vína a propasírujeme jemným sítem. Utřeme dohladka 140 g másla a 140 g cukru s 6 žloutky a smícháme se 4 lžícemi strouhanky a jablky. Z bílků ušleháme pevný sníh a zamícháme ho do hmoty a plníme do malých vaniček vymazaných máslem a vysypaných strouhankou. Pečeme v troubě, necháme trochu vychladnout, pak vandle vyklopíme, posypeme jemným cukrem a hned podáváme.

## Krémové vandle

Na krémové vandle jemně smícháme 4 lžíce mouky s 2,5 dl smetany, 70 g másla, 140 g cukru a 6 žloutky a metlou směs šleháme tak dlouho, dokud vše nezhoustne na kaši. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zamícháme ho do hmoty. Malé vandle vymažeme máslem a vyložíme máslovým těstem, naplníme

kaší a pečeme. Po upečení vandle vyklopíme a dáme na mísu a posypeme perlovým cukrem.

*Gartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch, 1844.*

## Císařské vandle

Do 1/2 l vychlazené hovězí polévky zašleháme 8 žloutků a dobře je rozmícháme, přecedíme vše přes síto, přidáme trochu mletého muškátu a soli, vymažeme formy na vandle máslem, naplníme do nich směs a vaříme vandle v páře. Musíme vařit 1/4 hodiny, aby byly vandle pevné, pak je vyklopíme do polévkového hrnce a nalijeme na ně dobrou polévku.

*M. J. K., Die Mährische Köchin, 1877.*

## Bramborové vandle se šunkou

Utřeme 40 g másla se 2 vejci a 2 žloutky, přidáme 2 hrsti rozmačkaných brambor, trochu zakysané smetany, sůl a jemně nakrájenou šunku, vše naplníme do strouhankou vysypaných forem a upečeme.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1898.*

## Sýrové vandle

Utřeme 70 g másla se 3 žloutky, přidáme 3 lžíce parmazánu a pevný sníh ze tří bílků a trochu soli. Vandle vyložíme máslovým těstem, naplníme směsí a pečeme v troubě. Pak vyklopíme a servírujeme.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*

## Recepty na kaše

### Meruňková kaše

Do mísy dáme 140 g másla, utřeme ho dohladka, postupně přidáme 4 vejce a 6 žloutků a také 140 g nastrouhaných mandlí. Dobře promícháme, pak přidáme 250 g cukru, zavažené meruňky a citronovou kůru a šťávu a ještě jednou dobře zamícháme. Dáme do vymazané formy a pomalu pečeme v troubě.

*Neznámý autor, Bewehrtes Koch-Buch, 1759.*

### Citronová kaše

Rozšleháme 2 lžíce mouky se 6 žloutky a 0,7 l smetany a za stálého míchání přivedeme na mírném stupni k varu, až vznikne kaše středně husté konzistence. Pokud se to nedaří, přidáme buď ještě 2 žloutky, nebo kaši zředíme trochou smetany. Pak do kaše zamícháme 140 g rozpuštěného másla a 140 g cukru a také 140 g nejmenno rozdrčených citronových makronek.

### Jemná kávová kaše

0,7 l vařící smetany smícháme s kávovým aroma a necháme přikryté vychladnout. Po hodině hmotu vyšleháme se 2 lžícemi mouky a 6 žloutky a za stálého míchání připravíme kaši. V hrnci rozehřejeme 140 g másla, přidáme 140 g moučkového cukru, 140 g rozdrčených kávových makronek a dáme do kaše, vše spolu neustále mícháme do úplného vychladnutí.

*Zenker, Theoretisch-praktische Anleitung zur Kunstbäckerei, 1818.*

### Lahůdková kaše

Z 0,7 l mléka, mouky, trochu cukru a jednoho kousku vanilky připravíme krustu, necháme ji vychladnout a nakrájíme na malé kousky. Pak kousky utřeme se 140 g másla, 10 vejci a sněhem z 8 bílků a na ně dáme smetanu ušlehanou se 140 g cukru.

### Císařská kaše

Do mísy dáme 250 g moučkového cukru, zalijeme 0,15 l vody, zamícháme a zahříváme tak dlouho, dokud se cukr nepromění v těžké kapky. Do cukrové hmoty dáme 250 g rozmačkaných malin, přivedeme k varu a necháme vychladnout. Pak utřeme dohladka 50 g másla, zamícháme do něho 140 g strouhaných mandlí a 70 g strouhané, kterou jsme zvlhčili smetanou. Přidáme 2 vejce a 4 žloutky a dobře promícháme. Nakonec zamícháme sníh ze 3 bílků, vymažeme formu máslem, dáme do ní kaši a pečeme v troubě.

### Česká rýžová kaše se šodó

250 g rýže uvaříme ve smetaně doměkka, pak propasírujeme a vychladíme. Utřeme dohladka 140 g másla se 4 žloutky, vmícháme rýži, 100 g cukru a vanilku, vymažeme formu máslem, dáme do ní hmotu a vše vaříme ve vodní lázni půl hodiny. Vyklopíme na talíř a servírujeme přelité šodó.

*Stöckel, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, 1849.*



## Nadýchaná kaše z malinové šťávy

Dáme do mísy malinovou šťávu, přidáme 140 g moučkového cukru, tuhý sníh z 8 bílků a vše rychle promícháme. Melounovou formu vymažeme máslem a vysypeme piškotovými drobkami, dáme do ní hmotu a jednu hodinu vaříme v páře a pak necháme ¼ hodiny s vodou v troubě, aby hmota nahoře ztuhla. Pokud chceme mít barvu intenzivnější, přidáme 2 lžičky alkermesové šťávy. Kaši vyklopíme a posypeme cukrem a rychle podáváme.

*Rettigová, Domácí kuchařka, 1867.*

## Brněnská kaše

Do mísy dáme 6 vajec, 105 g moučkového cukru, 1/2 l mléka, 1/4 l hladké mouky a jemně nakrájenou kůru z 1/2 citronu a dobře zamícháme. Kastrol vytřeme máslem, vysypeme strouhankou a směs do něj naplníme. Pečeme s dobrým horním vyhříváním a posypané cukrem rychle servírujeme, protože směs snadno slehne.

*M. J. K., Die Mährische Köchin, 1877.*

## Recepty na pudink

### Pudink se šodó

Silně okrájené bílé žemle nakrájíme na malé kostičky. Na 2,8 litru takto nakrájených housek utřeme dohledka 210 g másla se 6 vejci (jedno po druhém), pak přidáme 140 g moučkového cukru, 70 g nasekaných mandlí, 70 g nasekané kandované citronové kůry, 140 g vinných hroznů a stejné množství rozinek, nakonec žemle zvlhčené trochou smetany. Vše dobře promícháme, dáme do sádlem potřeného plátna, které jsme trochu pomoučili a spojíme do tvaru koule. Velký hrnec s vodou zahřejeme, vodu osolíme. Když voda začne vařit, zavěsíme dovnitř pudink, přikryjeme poklicí a 2 hodiny mírně vaříme. Na šodó ušleháme v míse 12 žloutků, přidáme 6 lžic moučkového cukru, šťávu z jednoho citronu a 0,3 l starého

*Lis na hrozny, počátek 20. století, Universal-museum Kierling.*



rakouského vína, ¼ hodiny před servírováním pudink sundáme ze sporáku. Hrnec se šodó postavíme do vodní lázně a metlou rovnoměrně šleháme, dokud žloutky nezhoustnou a nevytvoří se jemně bublinkovitě šodó. Pudink vyndáme z vody, rozvážeme a vyklopíme na talíř a servírujeme politý šodó.



### Vanilkový pohár

Na 8 pohárů přivedeme k varu 1 l smetany s vanilkovým luskem a 210 g moučkového cukru a necháme vychladnout. 8 žloutků rozkvedláme s trochou mléka a přidáme do směsi, hmotou naplníme 8 pohárů, ale ne tak, aby byly zcela plné. Poháry opatrně postavíme do kastrolu s vroucí vodou, voda nesmí jít přes okraj, kastrol zakryjeme a postavíme do trouby. Místo vanilky můžeme použít také pomerančovou, citronovou kůru, violkový čaj, kávu a čokoládu.

*Cartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch, 1844.*

### Císařský pudink

140 g másla utřeme dohladka s 8 žloutky, smícháme 140 g strouhaných mandlí s vejci, jemně nastrouhanou citronovou a pomerančovou kůrou a cukrem a ušleháme sníh ze 4 bílků a zamícháme ho, vymažeme formu máslem, hmotu do ní naplníme a necháme ½ hodiny povařit ve vodní lázni a servírujeme polité šodó.

*Stöckel, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, 1849.*

### Císařský pudink

140 g strouhaných mandlí pokapeme pomerančovou šťávou, pak k tomu přimícháme 140 g moučkového cukru a 6 žloutků a přidáme sníh ze 4 bílků a také jemně nakrájenou kandovanou citronovou kůru. Formu vyložíme kandovanou citronovou kůrou a rozpůlenými mandlemi a necháme v páře povařit. Opatrně vyklopíme, polijeme řídkou meruňkovou polevou.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1858.*

### Pudink s čokoládou

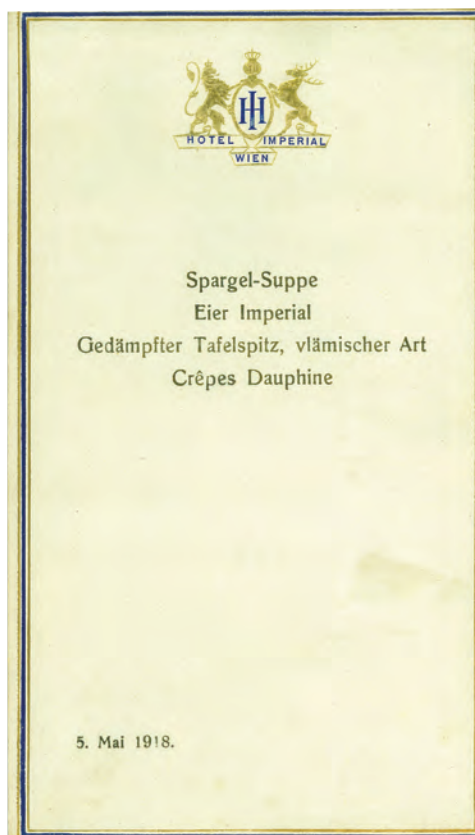
4 ostrouhané žemle nakrájíme na malé kostičky a zalijeme smetanou, aby změkly. Utřeme 105 g másla, žemle rozmačkáme a přidáme. Za stálého míchání přidáme 6 vajec a 3 žloutky a také 105 g nastrouhaných mandlí, trochu muškátového oříšku, 70 g moučkového cukru, trochu soli a dobře ušleháme. Pak ponoříme ubrousek do studené vody, rozvineme, pomoučíme a hmotu do něj dáme, lehce zavážeme a pověsíme do hrnce s vroucí vodou, necháme vařit dobrou hodinu. Pak dáme na talíř a polijeme čokoládou, ozdobíme pistáciemi a podáváme.

*Rettigová, Domáci kuchařka, 1867.*

## Císařský pudink

Utřeme 140 g másla dohladka a postupně zamícháme 7 žloutků, 70 g strouhaných mandlí, 70 g moučkového cukru, 50 g nadrobno rozkrájené kandované citronové kůry a najemno nakrájené kůry z jednoho citronu mícháme cca 1 hodinu, nakonec zamícháme tuhý sníh ušlehaný ze 4 bílků a vymažeme melounovou formu máslem, dáme do ní našlehanou hmotu a v hrnci přivedeme vodu k varu a formu do ní postavíme, musí na palec vyčnívat z vody, přikryjeme poklicí a vaříme  $\frac{3}{4}$  hodiny. Pudink opatrně vyklopíme a dáme na mísu. Žlábký melounu můžeme potřít ohřátou meruňkovou nebo malinovou marmeládou a na ni dát vinné šodó. Na vinné šodó rozmačkáme 140 g kostkového cukru s jedním citronem nebo pomerančem, pak rozšleháme v 10 žloutcích, 2 lžících bílého vína a šleháme v páře tak dlouho, dokud hmota nezačne houstnout. Když sundáme ze sporáku, ještě jednou dobře vyšleháme a nalijeme na talíř a pudink na šodó posadíme.

*M. J. K., Die Mährische Köchin, 1877.*



*Menu Hotelu Imperial 5. května 1918. Universalmuseum Kierling.*

## Vanilkový pudink

Formu na pudink vytřeme máslem, pak do ní položíme vrstvu 150 g podlouhlých piškotů. Piškoty potřeme např. meruňkovou marmeládou. Pak přijde další vrstva piškotů a tak pokračujeme, dokud není forma téměř plná. 4 žloutky smícháme se 6 - 8 lžícemi smetany a trochou vanilkového cukru, nalijeme na hmotu a necháme nějakou dobu vsakovat. Sníh ze 4 bílků smícháme s 1 lžící moučkového cukru a trochou vanilky, povrch jím natřeme a vaříme  $\frac{3}{4}$  hodiny ve vodní lázni.

*Giehl, Österreichische Mehlspeisenküche, 1914.*



## Přílohy a pokrmy z vajec tentokrát jinak

### Omáčky

F. G. Zenker byl známým zástupcem vysokého kuchařského umění. Ve své kuchařce vydané v roce 1818 „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst“ popisuje už 34 různých omáček a dává k tomu v kapitole Omáčky následující vysvětlení:

*Zde a u následujících omáček bych chtěl být zajímavý pro nastávající umělce; zde ho zaměstnat výhradně na dlouhou dobu, skutečně mu klást na srdce, že zde leží skryto to nejtěžší, to nejlepší z umění, že správné zacházení a jemná chuť omáček označuje skutečného umělce, že to vyžaduje víc než předpisové pozorování pravidel, a to velké dlouhé cvičení, zdravý úsudek a jemný jazýček coby první podmínky. Věnoval se již také tématu kvašení pomocí octa nebo nakládání do marinády.*

Ve 2. polovině 18. století už byl popsán velký počet omáček, nechtě je tu ještě jednou uvedena kuchařka „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ z roku 1785. Na omáčky se používaly bylinky jako například petržel, pažitka, estragon, kerblík, šalotka, česnek, stejně jako bujón, citronová šťáva, estragonový ocet, pepř, sůl, cukr, sardele a provensálský (olivový) olej. Také dnes obvyklé způsoby přípravy omáček *s tukem, nadrobno nakrájenou cibulí, posypané moukou a zalité hovězí polévkou či citronovou šťávou a kořeněné muškátovým oříškem, pepřem a majoránkou* byly tehdy běžné.

Pro zahuštění se omáčka zaprášila moukou a přidaly se do ní dozlatova upražené žemle nebo jíška; podlévala se polévkou, octem a vínem. Preferovaná koření byla sůl, pepř, muškátový oříšek, citron (šťáva a kůra), bylinky a cukr, ale také rozinky a korintky a rovněž nadrobno sekané sardele. Vyskytovaly se také ovocné šťávy, například z angreštu a rybízu. Elisabeth Stöckel uvádí roku 1906 ve své kuchařce „Österreichisches Universalkochbuch“ 120 (!) různých receptů na přípravu omáček.



První recept s rajskými jablíčky je uveden v kuchařce F. G. Zenkera „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst“ z roku 1818.

### **Rajská omáčka**

Dvacet zralých rajských jablíček nakrájíme, semínka spolu s vodnatou šťávou vymačkáme, červenou masitou slupku ale hodinu pomalu dusíme s přibližně čtvrtkou libry másla, několika proužky krájené šunky, šesti šalotkami, bobkovým listem, solí a rajčatovým concasse, pak propasírujeme přes jemný šátek, necháme pomalu vařit s jednou sběračkou bílého vývaru a stejným množstvím consommé, aby máslo a nejhrubší kousky omáčky vystoupaly na povrch a bylo možné je odebrat; pak ji ještě jednou prolisujeme jemným plátnem do sklenice, pokud se od lžice provázkovitě táhne, a zjemníme kouskem másla velkým jako půl vejčeka, nebo také pikantně ochutíme citronovou šťávou, kromě toho musí mít omáčka krásně červenou barvu.

## **Saláty**

Označení saláty se v 18. století používalo pro sladká a pikantní jídla tohoto druhu. Salát ze švestek, višní, pomerančů, kdoulí, jablek, artyčoků, květáku, celeru a také hlávkový salát na rakouský



způsob nebo míchaný salát se objevují už v kuchařce „Bewehrtes Koch-Buch“ z roku 1759. Anna Dorn rozlišuje ve své kuchařce „Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch“ z roku 1832 už mezi pikantním salátem a *kompotem* (t. j. ovocným salátem). Elisabeth Meixner uvádí v roce 1804 v kuchařce „Das neue große, geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch“ mezi ovocnými jídlý také *kompoty*. Pikantní saláty se v této kuchařce neobjevují.

Velký repertoár salátů prezentovala kuchařka „Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in zwanzig Abschnitten“ z roku 1844 autorů Ignaze Gartlera a Barbary Hikmann, přepracovaná F. G. Zenkerem, a také kuchařka „Die Österreichische Küche“ od Marie von Rokitansky z roku 1910.

Brambory v podobě salátu, především jako *vlašský salát*, najdeme v kuchařkách až na konci 18. století.<sup>283</sup> S přidáním ryb, hlávkového salátu, oliv a kaparů představoval salát samostatnou mísu na tabuli ve francouzském stylu. Ale už v roce 1801 připravovala Marianne Lindau,



kteřá pracovala jako kuchařka ve Vídni, svůj bramborový salát takto: *Brambory se uvaří v osolené vodě, oloupou se, nakrájí na plátky, smíchají s olejem, solí, pepřem a vinným octem [...] a přidá se do nich cibule nebo pažitka.* Elisabeth Stöckel marinuje v roce 1833 bramborový salát octem, olejem a solí; hlávkový salát se připravuje stejně a nesladí se cukrem.

Katharina Prato nabízí ve své knize „Die süddeutsche Küche“ z roku 1858 mezi „Kyselými saláty“ tento recept:

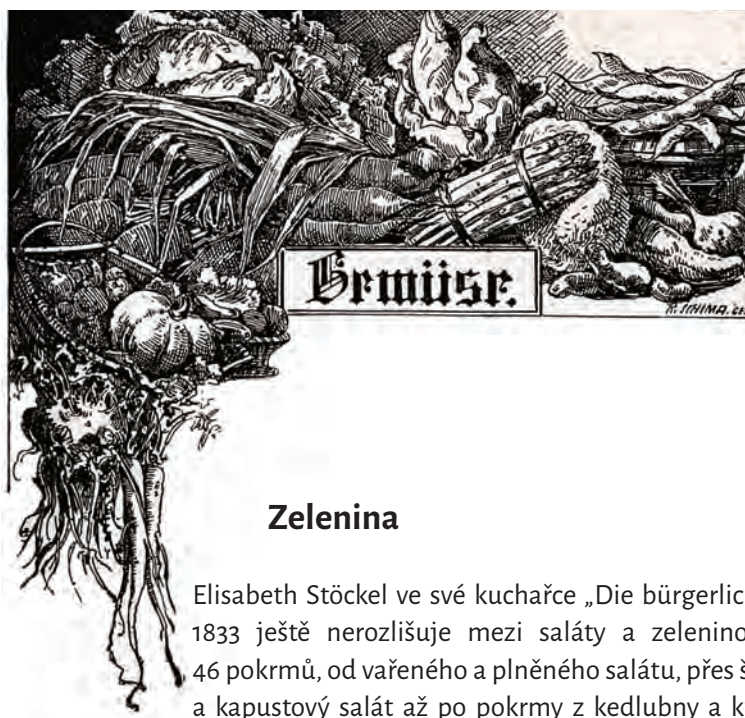
*Bramborový. Žluté, červené nebo modré, především rohlíčkové brambory, uvaříme, nakrájíme na plátky, ochutíme solí, octem a olejem, ale nerozmícháme. Takové množství, až se vsáknou. Můžeme posypat pepřem, nebo také přimíchat jemně nakrájenou šalotku nebo několik lžic hořčice s octem. Bez hořčice je velmi dobrý malinový ocet, a svazek ochuceného polníčku.*

Magdalena Rettigová přináší ve své kuchařce „Domáci kuchařka“ z roku 1867 tuto variantu:

#### **Bramborový salát se slanečkem**

*Uvař pěkné brambory, oloupej je a nakrájej na plátky, pak je dej do mísy, osol a posyp najemno nakrájenou cibulí, zalij octem a olejem, dobře promíchej a nech vychladnout; zatím rozmíchej mlíčí ze slanečka s vinným octem a olivovým olejem, dej do toho nadrobno nakrájená míšeňská jablíčka, uvař několik vajec natvrdo, rozkrájej bílek a žloutek zvlášť na opravdu malé kousky, slanečka stáhni, omyj ho dočista, pak ho rozpul a jemně nakrájej. Když brambory vychladnou, naskládej je pěkně na salátovou mísu, polij je nejdříve nakrájenými jablky ve slanečkovém mlíčí, pak udělej kolem mísy okraj buď úplně bílý z nakrájených bílků a druhý ze žloutků, nebo udělej hromádku žlutou, hromádkou bílou a ozdob je nakrájeným slanečkem; můžeš ho ozdobit také červenou řepou; záleží to na kuchařce, jak chce salát ozdobit. Vypadá to pěkně a o postních dnech pak k tomu sklenka chutná dobře; jen se musí brambory oloupat hned teplé a promíchat s octem, olejem a cibulí. Jinak to není tak chutné.*

Mimořádně různorodé jsou recepty na bramborový salát v kuchařce Olgy a Adolfa Hessových z roku 1916. Je tam studený salát (brambory připomínající rohlíčky, v Rakousku nazývané „Kipfler“, sůl, hovězí polévka, ocet, olej, cibule), teplý salát (připravovaný stejně a uchovávaný na teplém místě), bramborový salát s hořčicí (francouzská hořčice se žloutky, zamíchaná jako příloha k marinádě) a salát s vejci (= s vaječným pokrmem!). U Marie von Rokitansky najdeme v roce 1910 mimo jiné teplý bramborový salát s hovězí polévkou, bramborový salát se slaninou nebo pampeliškou a salát s majonézou.



## Zelenina

Elisabeth Stöckel ve své kuchařce „Die bürgerliche Küche“ vydané v roce 1833 ještě nerozlišuje mezi saláty a zeleninovými pokrmy. Popisuje 46 pokrmů, od vařeného a plněného salátu, přes špekový, špenátový, zelný a kapustový salát až po pokrmy z kedlubny a kvěťáku. Dále se objevují recepty s brokolicí, chřestem, řepou, hráškem, fazolemi, boby a bramborami.

F.G. Zenker se v kuchařce „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst“ vydané v roce 1818 věnoval s velkou oddaností tématu zelenina. Přináší například recept *Vyklápěné zelené* (tedy zeleninové) pokrmy v kombinaci s ragú:

*Tyto zajímavé pokrmy by mohly vydat na vlastní kapitolu, tak velká je jejich vnější různorodost, způsob přípravy zůstává stejný, a tak se má přenechat důvtipnému umělci, aby z dané bohaté látky vytvořil rozmanitou krásu. Vyklápěný zeleninový pokrm se skládá z několika rostlin. Záleží na jejich šťastné volbě, jejich pěkném uspořádání, když se má pokrm podařit. Pro tyto pokrmy máme speciální kulaté a hladké formy. Taková forma se lehce vymaže čistým máslem a poklade zelenými rostlinami, jak je roční doba přináší; díky tomu přichází kulatá mísa krásného zeleného špenátu. Kolem této mísy, která je dost široká na to, aby nechala ve formě jenom na půl prstu široký proužek, položí se růžičky kvěťáku o velikosti lískových oříšků jedna vedle druhé, a tak se poklade dno formy; dokola se hned postaví silný převařený chřest hlavičkami směrem ke dnu formy tak blízko k sobě, že se tím vyplní stěna celé formy. Tato stěna se opatrně obloží na prst silným v másle propasírovaným špenátem, aby dodal celku konzistenci. Střed formy se nyní vyplní na plátky nakrájeným telecím masem nebo na plátky nakrájeným beraním jazykem apod., to celé se opět pokryje na prst silnou vrstvou špenátu, obloží plátky slaniny, a v horké lázni zahřívá až hodinu a půl, pak se opatrně vyklopí na mísu a horké podává. To by byl nyní jeden z nejjednodušších zelených pokrmů. Zdobení můžeme donekonečna variovat, mohou tak pomoci malé cibulky, zelené hrášky, zelené fazole, chmelové výhonky atp. Je-li zdobení velmi jemné, pak se musí forma nejdřív vyložit papírem, papír potřít máslem a provést operaci,*



při vyklápění se musí papír lehce odstranit, aby se vyklopení povedlo lépe. U vyklopených zeleninových pokrmů vytvořených z kořenů a hlíz se zdobení provádí z různobarevných kořenů, obložení kapustou a náplň jako u předchozích pokrmů s bílým zavařeným masem.

Franz Georg Zenker, osobní kuchař Josefa ze Schwarzenbergu, představil v roce 1818 úvahy týkající se rozdílu mezi slovy „Erdapfel“ a „Kartoffel“ (pozn. překladatelky: v češtině mají obě slova význam brambora): Na některých místech se „Kartoffeln“ nazývají také „Erdäpfel“, což je ale nesprávné, protože se pod názvem „Erdäpfel“ (česky jednotné číslo brambora) rozumí jeden druh oněch různých rostlinných druhů, jejichž domovem má být Brazílie. Patří k rodu slunečnic a má osm až devět stop vysoký stonek s velkými, srdcovitými, trojžebnatými, ostře špičatými listy; dlouhé, zbytnělé stopky mají štětinaté chloupky jako stonek. Květ se podobá také naší slunečnici, je ale mnohem menší a semínka v něm nedozrávají. V zemi rostlina vyháší vláknité kořeny s hrboletými, navenek načervenalými a lesklými, uvnitř bílými hlízami. Ty jsou obvykle velikosti vlašského ořechu, ale častěji také třikrát až čtyřikrát tak velké. Mají vodnatou rozměklou chuť a nejsou obzvlášť ceněny.

Také jsou považovány za méně zdravé než brambory. Některé mají podobnou chuť jako artyčoky, a nazývají se proto „Erdartischocken“ (pozn. překladatelky – česky topinambury). Rozmnožují se hlízami tak, že se na jaře dají do země na tři couly hluboko a jednu stopu od sebe. Nepotřebují příliš péče. V listopadu jsou zralé; nezmrznou ani tehdy, když je necháme v zemi celou zimu. Tam, kde byly jednou zasazeny, neobyčejně silně bují a lze je jen obtížně vyhubit. Ostatně je lze většinou použít tak, jako brambory.

Slova „Kartoffel“ a „Erdapfel“ (*Solanum Tuberosum*) byla a jsou používána většinou k označení téže plodové hlízy z čeledi lilkovitých. Zenkerův popis poukazuje spíš na topinambur (*Helianthus tuberosus*), rostlinu, která patří botanicky stejně jako slunečnice, se kterou srovnává její květy, do čeledi hvězdnicovitých. Označení jsou ovšem regionálně nejednotná a ještě dnes se v některých částech Německa označují topinambury jako „Erdäpfel“.

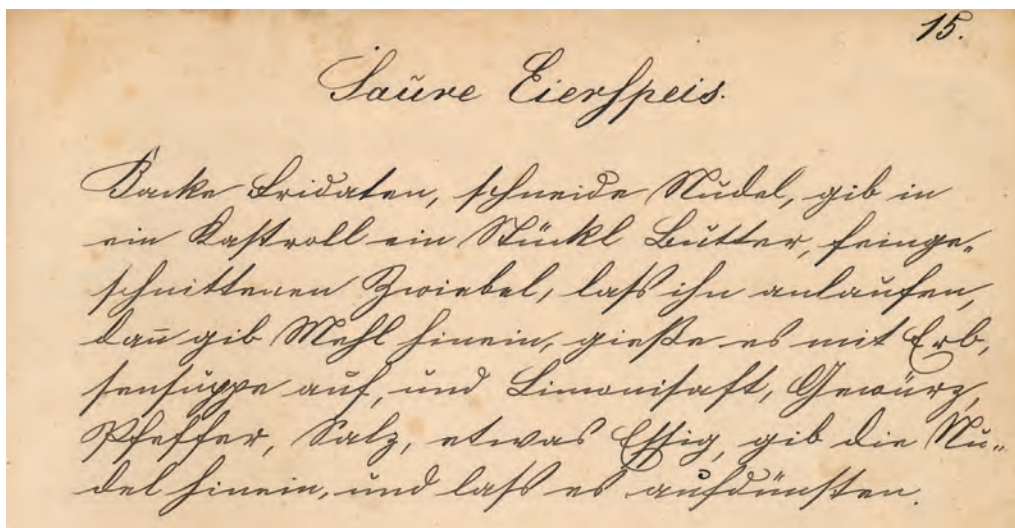
V prvním vydání své kuchařky z roku 1897 podává Marie von Rokitsansky výčet velkého počtu bramborových pokrmů a jejich základních způsobů přípravy. Mezi nimi najdeme bramborové consommé, zapražené majoránkové brambory, zapražené kyselé brambory, bramborové rohlíčky, bramborové knedlíky (šest variant), bramborový křen (k vařenému hovězímu masu), koprové brambory, smetanové brambory, petrželové brambory, bramborový salát, bramborový trhanec (tři varianty), bramborové kostky (pečené) a bramborovou polévku.





Příprava hranolek, Wiener Kochbuch, Luise Seleskowitz, Vídeň 1901.

V roce 1901 vydala Louise Seleskowitz svou Vídeňskou kuchařku (Wiener Kochbuch) v 11. vydání a uvádí v ní ne méně než 47 receptů z brambor. Velký počet z nich byl určen pro postní dny, například brambory s majoránkovou omáčkou, brambory se sardelkami, brambory na másle nebo zapražené brambory, kterým ve Vídni říkali *ein'brennte Hund'* (pozn. překladatelky: doslova „pražený pes“). Seleskowitz znala už také bramborové varianty připravované ze syrových brambor.



Recept ze švabachem ručně psané kuchařky, Universalmuseum Kierling, nedatováno.

## Recepty na teplé a studené omáčky

### Cibulová omáčka

Oloupeme jednu cibuli a nakrájíme ji na jemné nudličky, rozehrějeme 35 g másla, opražíme na něm 2 lžice mouky, přidáme nakrájenou cibuli a necháme zesklivatět, pomalu zalijeme polévkou, osolíme a přidáme trochu octa, necháme povařit, zjemníme smetanou.

### Česneková omáčka

Ostrouháme kůrku na jedné žemli, nakrájíme ji najemno a vaříme v 0,3 l polévky, pak zamícháme. 5 velkých stroužků česneku nakrájíme nadrobno, rozehrějeme 35 g másla, česnek na něm necháme zpěnit, přidáme polévku, dáme do ní malý kousek másla, osolíme, zamícháme, přivedeme k varu a podáváme teplé.

### Šťovíková omáčka

Odstraníme stonky šťovíku, opereme je a nakrájíme nadrobno, rozpustíme v rendlíku 35 g másla, přidáme 2 lžice mouky a zapražíme dohněda, zalijeme polévkou, dokud nevznikne hustá omáčka, přidáme 2 lžice smetany a ještě jednou přivedeme k varu, podáváme horké.

### Citronová omáčka

V hrnci rozpustíme kousek másla, přidáme 1 lžičku mouky a 2 lžice strouhanky a necháme zpěnit, zamícháme dužinu a šťávu z jednoho citronu, přivedeme k varu a servírujeme teplé.

### **Studená petrželová omáčka**

Petržel nakrájíme najemno a rozmačkáme s 2 natvrdo uvařenými žloutky, přidáme 35 g drceného cukru, podáváme.

*Kuchařka z Jihomoravského muzea ve Znojmě, 1800.*

### **Pažitková omáčka**

Do rendlíku dáme kousek másla a rozpustíme ho, přidáme 2 až 3 lžice mouky, do toho dáme 2 lžice najemno nakrájené pažitky, zalijeme hovězí polévkou, přidáme trochu smetany a vinného octa, osolíme a podáváme posypané pažitkou.

*Meixner, Linzer Kochbuch, 1804.*

### **Rajská omáčka**

Zralá rajčata nakrájíme na dílky a dusíme doměkka s kouskem másla, přimícháme najemno nakrájené šalotky a 1 bobkový list. Hmotu propasírujeme jemným sítem a přivedeme k varu s 1/2 miskou bílé omáčky, ochutíme solí, pepřem a šťávou z jednoho citronu.

### **Bílá omáčka**

Zahřejeme 140 g sádla nebo másla a přidáme tolik mouky, aby vzniklo polotekuté těsto, to zahříváme za opravdu pomalého a stálého míchání, dokud nedostane správnou barvu, pak ho zalijeme dobrým vývarem. Během varu přidáme několik plátků mrkve a kořenů petržele, několik bobkových listů a pár žampionů. Občas odebere-

me z povrchu tuk a tvořící se škraloup. Takto vaříme 2 hodiny, aby tuk vystoupal nahoru a vznikla specifická chuť omáčky. Omáčku pak přecedíme a uchováme v hrnci pro další použití.

### **Studená pažitková omáčka**

6 natvrdo vařených žloutků rozmačkáme a propasírujeme přes síto, pak smícháme s dobrým octem a trochou oleje, aby vznikla „omáčka“. Přidáme 1 lžici jemně nakrájené pažitky a 1 lžičku estragonu, ochutíme dvojnásobným množstvím cukru v poměru k soli.

*Gartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener, 1844.*

### **Rajská omáčka**

Na sádle nebo máse rozpustíme dozlatova trochu cukru, pak přidáme strouhanku, zalijeme vínem. Mezitím jsme uvařili několik rajčat, propasírované je do směsi přidáme a necháme dobře povařit.

Nebo: Dusíme několik rajčat se sádlem a cukrem, pomoučíme, zalijeme vínem a polévkou a omáčku propasírujeme.

Nebo: Dozlatova připravenou jíšku zalijeme polévkou a vínem nebo troškou octa, pak přidáme tolik zavařených rajčat s cukrem, aby byla omáčka pěkně červená.

### **Omáčka ze šípků, višní nebo brusinek**

Na sádle necháme zhnědnout trochu cukru, přimícháme mouku, dokud se vše nespojí, přidáme 1 lžičku zavařených bobulí, zalijeme vínem a polévkou a chvíli necháme povařit.

### **Pomerančová omáčka**

Na sádle necháme zhnědnout trochu cukru, ve směsi zpěníme strouhanku, pak zalijeme polévkou, vínem, pomerančovou šťávou a cukrem rozetřeným s pomerančovou slupkou, necháme chvíli vařit a propasírujeme.

Nebo: Světlou jíšku zalijeme hnědou polévkou, přidáme šťávu z jednoho pomeranče a půlky citronu a přidáme trochu pomerančového cukru.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1858.*

### **Petrželová omáčka**

Ke 2 lžičkám másla přidáme jemně nakrájenou petržel, bílý pepř, šťávu z půlky citronu, několik lžic silné hnědé polévky nebo rozpuštěné omáčky demi glace, necháme přivést k varu a podáváme k masu.

### **Sardelová omáčka**

Do jíšky v barvě žemle dáme sardele, šalotku a petržel, zalijeme vývarem a po propasírování přidáme zakysanou smetanu a citronovou šťávu.

### **Rajská omáčka**

8 středně velkých rajčat dáme do hrnce s trochou vody a vaříme pod pokličkou, dokud nezměknou. Pak zpěníme 1 lžičku mouky s máslem, přidáme rajčata a vše dobře povaříme, poté směs propasírujeme a silně osladíme.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1898.*

### **Teplá majonéza**

4 žloutky, 4 lžice smetany, 2 lžice oleje, špetka cukru, 2 lžice octa šleháme nad párou tak dlouho, dokud nevznikne jemná omáčka.

*Kuchařka ze zámku Plaveč, 1900.*

### **Studená pažitková omáčka**

6 natvrdo uvařených žloutků propasírujeme s půlkou žemle bez kůrky, namočené ve vodě a dobře vymačkané, pak jemně zamícháme s 1 žloutkem, octem a olejem, ochutíme solí a trochou cukru a velkým množstvím najemno nakrájené pažitky.

### **Petrželová omáčka**

Ze 60 g másla a 1 lžice mouky připravíme řídkou, jemnou máslovou omáčku, zalijeme ji bílou polévkou, trochu osolíme, přidáme 1 lžičku petržele a necháme povařit. Podle chuti můžeme přidat také několik lžic zakysané smetany. Omáčku podáváme k hovězímu masu.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*



## Recepty na saláty

### Čekankový salát

Vezmeme čekankové kořeny, očistíme je, rozkrájíme podélně, vyndáme jádra a položíme na několik hodin do vody, aby se vytáhla hořkost, každou hodinu poléváme čerstvou vodou, uvaříme a podáváme s chřestovým salátem.

### Míchaný salát

Podle sezóny připravujeme různé saláty, hlávkový salát, celer, čekanku štěrbák, polníček, čekanku a blanšírované, nadrobno nakrájené kořeny a také kadeřávek. Poskládáme saláty do velké mísy ozdobně na sebe, položíme na ně na kousky nakrájené mihule, olivy a mořské raky. Do mísy dáme olivový olej, ocet a sůl, necháme odstát a nalijeme na salát.

### Míchaný salát jinak

Vezmeme mihule, velkého slanečka, sardele, kapary, brambory a také pěkný kousek studené telecí pečeně a několik mašanských jablek, vše rozkrájíme na malé kousky a ochutíme octem a olejem.

### Zelný salát

Na tento salát použijeme křehké hlávky jak červeného, tak bílého zelí, vykrájíme košťál, listy pevně srolujeme a nakrájíme co nejjemněji. Pokapeme octem a nechá-

me několik hodin odpočinout, pak přidáme pepř a olej podle vlastního úsudku.

### Salát z polníčku

Polníček opereme, osolíme, polijeme vinným octem a olivovým olejem a salát dobře promícháme. Můžeme také trochu pocukrovat.

Nebo: čistě opražený polníček položíme na talíř, doprostřed dáme vařenou růžici kvěťáku, pak vezmeme natvrdo vařená vejce, nakrájenou červenou řepu a podle libosti salát obložíme.

### Ředkový salát

Ředkve oloupeme, nakrájíme na plátky, polijeme octem a olejem, přidáme pepř a sůl. Kolečka ředkve můžeme také nejdřív nasolit, vodu scedit a pak teprve ochutit.

### Chřestový salát

Chřest očistíme, svážeme a uvaříme doměkka a položíme hlavičkami dovnitř. Vezmeme opražený hlávkový salát, trochu posolíme a pokapeme vinným octem a olivovým olejem, promícháme a nasypeme na chřest asi čtvrt hodiny předtím, než ho podáváme na stůl.

## Okurkový salát

Okurky oloupeme, jemně nakrájíme, posolíme a mísu zakryjeme talířem, necháme hodinu stát, vodu z okurek odlijeme, pak je smícháme s vinným octem, olivovým olejem a pepřem.

*Cartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes, 1844.*



## Bramborový salát

Žluté, červené nebo modré, především rohlíčkové brambory, uvaříme a nakrájíme na plátky. Ochutíme solí, octem a olejem, ale nerozmícháme. Můžeme posypat pepřem, nebo také přimíchat jemně nakrájenou šalotku nebo několik lžiček hořčice a ocet. Bez hořčice je velmi dobrý malinový ocet, můžeme přidat svazek ochuceného polníčku.

Nebo: Vařené brambory propasírujeme, zamícháme se solí, octem a olejem a ve tvaru kopečku dáme na mísu. Pak je zdobíme sekanými žlutky, kapary, sardelemi, úhořem nebo jinými marinovanými rybami.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1858.*

## Bramborový salát se slanečkem

Uvaříme a oloupeme brambory, nakrájíme je na plátky, dáme do mísy, osolíme a posypeme najemno nakrájenou cibulí. Mlčí ze slanečka zalijeme vinným octem a olejem a dobře promícháme, přimícháme nadrobno nakrájená míšeňská jablíčka, Vejce uvaříme natvrdo, bílek a žloutek rozkrájíme zvlášť. Slanečka nakrájíme najemno.

Když brambory vychladnou, dáme je do salátové mísy, jeden okraj mísy ozdobíme rozkrájenými bílky, druhý žlutky. Nebo uděláme jednu hromádku žlutou, druhou bílou a ozdobíme je nakrájeným slanečkem; můžeme také ozdobit červenou řepou. Důležité je, abychom brambory oloupali ještě teplé a promíchali je s octem, olejem a cibulí, jinak to není tak chutné.

## Smažený salát (kompot)

Míšeňská jablka zbavíme slupky a nakrájíme na měsíčky, pak uvaříme švestky a odstraníme pecky. Do mísy dáme 1 vejce s trochou cukru, několik naběraček mouky, několik lžic piva nebo rakouského vína, uděláme řídké kapání a trochu osolíme. Měsíčky jablek a švestky namáčíme v kapání a smažíme v horkém sádle, pak posypeme cukrem a skořicí a podáváme. Musíme jíst teplé.

*Rettigová, Domáci kuchařka, 1867.*

### **Teplý bramborový salát**

Jemně nakrájené kostičky slaniny smažíme dozlatova s jemně nasekanou cibulí, pak přidáme vařené a na plátky nakrájené brambory a dobře smícháme s octem, solí a pepřem. Nebo: Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je, nakrájíme na plátky a dáme do salátové mísy, pak dobře promícháme s čerstvou polévkou a se solí, pepřem, octem a olejem, nakonec přidáme 2 lžičky najemno nasekané cibule.

### **Bramborový salát**

Vařené, oloupané brambory nakrájíme na tenké plátky a smícháme s octem, olejem, pepřem, solí a velkým množstvím majoránky. Nakonec přidáme 1 lžičku najemno na-

sekané cibule nebo šalotky.

Nebo: Smícháme plátky brambor se solí, pepřem, kerblíkem, estragonem a sekanou petrželí a také pažitkou, kajenským pepřem, octem a olejem.

### **Císařský salát**

Zelený chřest nakrájíme na 1 cm dlouhé kousky. Hlavičky a kousky chřestu uvaříme zvlášť v osolené vodě a smícháme se solí a olejem. Čtvrtinu oloupaných, uvařených lanýžů nakrájíme na silnější nudličky, smícháme s pepřem, solí a olejem a promícháme s chřestem, až pak přidáme ocet. Můžeme také přidat sardele nakrájené na proužky a salát ochutit majonézou.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*

---

## **Zeleninové recepty**

### **Vyklopené plněné zelí**

Z hlávky zelí odebereme velké listy (asi třetinu). Nejdříve je blanšírujeme, aby se nepolámaly, odřezeme velké kousky košťálu a necháme vychladnout. „Fáš“ (nádivku) připravíme takto: Zbytek zelí spaříme, přidáme kousek dušeného telecího masa (ořech), petržel, v mléku namočené kostky žemlí a na drobné kostičky nakrájené zelí. Hmotu utřeme s trochou másla a zapracujeme 2 vejce, osolíme a ochutíme muškátovým oříškem. Blanšírované listy

zelí se potřou na prst silnou vrstvou fáše, podle toho, jaká je konzistence, přidáme buď trochu mléka, nebo strouhanky, na tuto vrstvu položíme listy zelí a dáme do másla vytřené formy. Nejvrchnější vrstvu posypeme strouhankou a pečeme v troubě, vyndáme a vyklopíme. Polijeme malým množstvím předem ohřáté omáčky nebo smetany se strouhankou.

## Kedlubna se zeleným hráškem a mrkví

Kedlubnu okrájíme a nakrájíme na nepříliš malé kousky, blanšírujeme je, ale kousky nesmí být příliš měkké. V hrnci rozpustíme máslo, dáme na něj kedlubnu, přelijeme masovou polévkou a vaříme doměkka, ale kedlubna se přitom nesmí rozpadat. Blanšírujeme 0,3 l zeleného hrášku a dáme ho na síto, oškrábeme mrkev a dusíme ji. V hrnci rozpustíme kousek másla, přidáme hrášek a mrkev a kousek cukru, osolíme. Když je zelenina dostatečně podušená, dáme na ni trochu máslové omáčky. Hrášek a mrkev dáme na kedlubnu a servírujeme.

*Wieser, Kleines Kochbuch, 1794.*

## Brambory s čerstvým máslem (Pommes de terre au beurre frais)

Oprané brambory uvaříme v páře. Pak je podáváme ve složeném ubrousku s čerstvým máslem. Můžeme je také péct ve žhavém popelu, na pánvi, v troubě apod. Při každém způsobu přípravy musíme dávat pozor na to, kdy nastane okamžik správného změknutí, protože po něm přináší každá další minuta zhoršení chuti. Podáváme vždy s čerstvým máslem.

*Zenker, Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst, 1817.*

## Smažené artyčoky

Vybereme jen ty nejmenší a nejmladší artyčoky, stonky vytrhneme, spodní listy odstraníme, artyčoky od sebe oddělíme, rozkrájíme na plátky na prst silné, chloupky vyřízneme a listy dáme do vody jemně okyselené octem. Před servírováním je položíme na plátno, aby oschly, pak poklademe do mísy. Umícháme těstíčko ze 2 vajec, 3 lžic mouky a 3 lžic rozpuštěného másla a osolíme. Artyčoky v těstíčku obalíme a smažíme na horkém sádle.

*Cartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener, 1844.*

## Nadívaná zelenina

Celou kapustu nebo zelí nebo jejich půlky blanšírujeme v osolené vodě, scedíme, vychladíme a vyřezeme větší kousky košťálu. Pak mezi listy vetřeme dobrou nádivku z pečeného telecího masa, kuřecích jater, morku, žemlí trochu rozmočených v mléce, soli, pepře a smetany a dáme obě poloviny opět dohromady. Hlávku zelí či kapusty položíme na slaninu restovanou na másle a zalijeme trochou polévky a dusíme. Hlávku pak rozkrojíme na 2 nebo 4 díly a podáváme jako oblohu k masu, nebo jako zeleninu s trochou uvařené máslové omáčky.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1858.*



## Mrkev s pavézky

Mrkev opereme a oškrábeme, nakrájíme najemno. Cukr, med nebo sirup zpěníme dozlatova, přidáme mrkev a necháme dusit, dokud není měkká, častěji mícháme, aby se nepřipalovala. Připravíme řídkou jíšku, zalijeme ji polévkou a nalijeme na mrkev, necháme dusit a ochutíme muškátovým oříškem, zázvorem a novým kořením. Na pavézky ostrouháme staré žemle a nakrájíme je na plátky. Do smetany přidáme trochu cukru a soli a nalijeme na žemle a necháme změkknout, ale ne příliš dlouho, aby se nerozpadly. Pak je namočíme do rozšlehaného vajíčka, obalíme ve strouhance a smažíme na přepuštěném másle.

## Zelné vdolky (zelníky)

Hlávku zelí nakrájíme najemno, do hrnce dáme kus másla, vložíme zelí, osolíme a dusíme doměkka, ochutíme pepřem a necháme vychladnout. Na těsto rozšleháme 0,3 l smetany s 2 - 3 žloutky, přidáme k tomu 70 g rozpuštěného másla a vše nalijeme do 1 l mouky, přidáme 2 lžičky kvasnic a trochu cukru. Těsto dobře propracujeme, necháme kynout, pak osolíme a ochutíme muškátovým oříškem. Těsto dáme na vál a rozválíme tenké plátky, na plátky těsta poklademe na prst silnou vrstvou zelí, nvrch dáme druhý plátek těsta, necháme kynout. Potom osmažíme na pánvi s máslem dozlatova. Zelníky servírujeme vlažné. Mohou se podávat také upečené nasucho bez másla, pak namočit v rozpuštěném másle, dát do mísy.



## Pečené kyselé zelí

Pro osm osob uvaříme doměkka asi 0,7 l kyselého zelí. Mezitím rozkrájíme na kostičky 140 g vepřové slaniny a zahřejeme ji, přidáme 1 lžičku mouky, uděláme řídkou světlou jíšku, vhodíme do ní půl nadrobno nakrájené cibule a necháme chvilku dusit. Zelí scedíme, do jíšky přilijeme 4 lžičky scezené vody ze zelí, 4 lžičky smetany a chvilku dusíme. Pokud je hmota příliš suchá, přidáme vodu nebo smetanu. Uvaříme 500 g vepřového a 500 g uzeného masa a rozkrájíme ho na malé plátky. Formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou, na dno dáme vrstvu uzeného masa, na ni pak vrstvu zelí. Pak zase vrstvu uzeného a vepřového masa, pak opět zelí a opět maso, až je všechno srovnané; nahoru musí přijít zelí, vršek potřebe směsí z rozpuštěného másla a utřeného žloutku. Nakonec posypeme strouhankou a necháme péct v troubě, po upečení vše velmi opatrně vyklopíme, aby se vrstvy nerozpadly, a servírujeme.

## **Zelné lívance „Krautpfanzel“**

Připravíme těsto na lívance ze 3 vajec, 0,3 l smetany, 2 lžic kvasnic, trošky cukru a potřebného množství mouky. Těsto necháme vykynout. Zelí nakrájíme najemno, podusíme na másle, osolíme, přidáme k němu trochu cukru a pepře a necháme vychladnout. Když těsto vykyne, zamícháme do něho vychladlé zelí. Na pánev dáme jemně rozpuštěné máslo, těsto na ni nalijeme a smažíme po obou stranách. Pak klademe jeden lívanec na druhý, potíráme horkým máslem nebo srolujeme jako závin.

*Rettigová, Domácí kuchařka, 1867.*

## **Timbal z brambor**

1 kg brambor oloupeme a nakrájíme na kousky, zalijeme vařící vodou, aby byly brambory ponořené, a vaříme doměkka s 140 g másla, dokud se nedají rozmíchat. Do brambor pak zamícháme ještě 140 g másla se solí a pepřem. Kastrol vymažeme máslem, vyložíme křehkým těstem vyváleným na tloušťku nože. Na prst silnou vrstvu bramborové kaše dáme na těsto, na ni položíme doměkka vařené, jemně nakrájené císařské vepřové maso, pak opět pokryjeme bramborovou kaší a tak pokračujeme, dokud není kastrol plný. Hodinu pomalu pečeme a vyklopené servírujeme.

*Triwald, Böhmische Universal-Köchin, 1885.*

## **Květák s parmezánem**

Květák uvaříme doměkka, poskládáme do gratinovací misky a dobře zalijeme směsí ze smetany, 3 vajec a hrsti parmezánu, po-

lijeme rozpuštěným máslem a pečeme v troubě.

## **Plněná rajčata**

Vezmeme malá pevná zralá rajčata, odřízneme vršek a vyškrábeme vnitřek, osolíme a opepříme. Podusíme šalotku a najemno nakrájené žampiony se solí, pepřem a máslem, nakonec přijde rozmačkaný česnek, několik lžic omáčky demi glace a strouhanka, aby vše dostalo správnou pevnou konzistenci. Hmotu naplníme do rajčat, na každé rajče přijde trochu másla, pak rajčata srovnáme do gratinovací misky. Pečeme v troubě 20 až 25 minut.

## **Smažená rajčata**

Rajčata nakrájíme na plátky, odstraníme dužinu a jádra, osolíme, opepříme, posypeme nasekanou petrželkou. Každý kousek namočíme v těstíčku, osmažíme na sádle nebo přepuštěném másle, poskládáme na ubrousek a posypeme nasekanou petrželkou.

## **Plněná okurka**

Okurku oloupeme, jeden konec odřízneme, vnitřek vydlabeme a naplníme telecí nebo šunkovou fašírkou. Ze slaniny, polévky a podušené smetany připravíme dobrou omáčku, propasírujeme ji a nalijeme na okurku.

*Kuchařka ze zámku Plaveč, 1900.*

## Plněné zelí (Golabki)

1/2 kg mladého libového vepřového masa a malý kousek slaniny nakrájíme najemno, dáme spolu s kávovým šálkem vařené rýže do mísy, smícháme s trochou soli, pepře a 2 vejci. Z velkých listů zelí odstraníme košťál, ale tak, aby se list nepoškodil, a naplníme ho připravenou hmotou a sro-

lujeme. Pak dáme do hrnce vídeňské kyselé zelí s jíškou, na něj opatrně položíme plněné zelné listy a pod poklicí necháme v zelí 1 hodinu vařit. Před podáváním přidáme zakysanou smetanu a mísu ve tvaru věnce obložíme šunkou.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*

---

## Recepty na vaječné pokrmy

### Vaječné pohárky s račí nádivkou

Z uvařených vajec odřízneme horní a dolní okraj. Utřeme račí máslo a postupně do něho přidáme 1 vejce a 4 žloutky. Z jedné žemle odstraníme kůrku a namočíme ji v mléce, vymáčkáme a v hmoždíři jemně rozmačkáme a přidáme k račímu máslu a ochutíme bylinkovou solí. Vejce najemno nasekáme a zamícháme, případně přidáme trochu smetany. Pohárky plníme račí fašírkou a zalijeme smetanou. Zdobíme račími ocásky a pečeme v troubě ve vodní lázni.

### Vaječné rolády

Utřeme 40 g másla s 3 žloutky. Přimícháme jikry sivena, osolíme a opepříme, přidáme trochu strouhanky. Připravíme fritátové fleky (malé omelety) a dáme na ně připravenou směs, srolujeme a položíme vedle sebe do máslem vytřeného kastrolu, pečeme s trochou smetany.

### Vaječné kornoutky

Na nádivku: Uvařená vejce rozkrojíme napůl, žloutky smícháme s rozmačkanou žemlí bez kůrky, kterou jsme předtím namočili v mléce, a přidáme kousek másla. Dušenou a vykostěnou štiku a račí ocásky nakrájíme na malé kousky, ochutíme bylinkovou solí a muškátovým oříškem.

Hmotu plníme do kornoutů z oplatkového těsta, které jsme před tím lehce vymazali bílkem, zvenku je potřeme žloutkem a posypeme strouhankou a pečeme s přepuštěným máslem v troubě.

*Gartler, Hikmann, Wienerisches bewährtes Kochbuch, 1793.*

## Vaječná omeleta

Vejsce dáme do mísy, dobře promícháme a osolíme a zamícháme sardelky, na pánvi rozpustíme přepuštěné máslo, nalijeme do ní hmotu a uděláme omeletu, obrátíme, když je omeleta hotová, přeložíme a dáme na talíř.

## Vejsce v županu

V osolené vodě připravíme 4 pošírovaná vejce, vyjmeme je děrovanou naběračkou a ochladíme ve studené vodě. Připravíme ragú. Oplatky rozřežeme na čtverce, potřeme bílkem, položíme na čtverec pošírované vejce a 1 lžící ragú, rohy dobře uzavřeme a obalíme v nadrobno nakrájených žloutcích a posypeme strouhankou. Smažíme na přepuštěném másle. Pánev potřeme račím máslem, přidáme smetanu, dáme do ní osmažená vejce a přidáme ještě račí máslo a smetanu a přivedeme k varu.



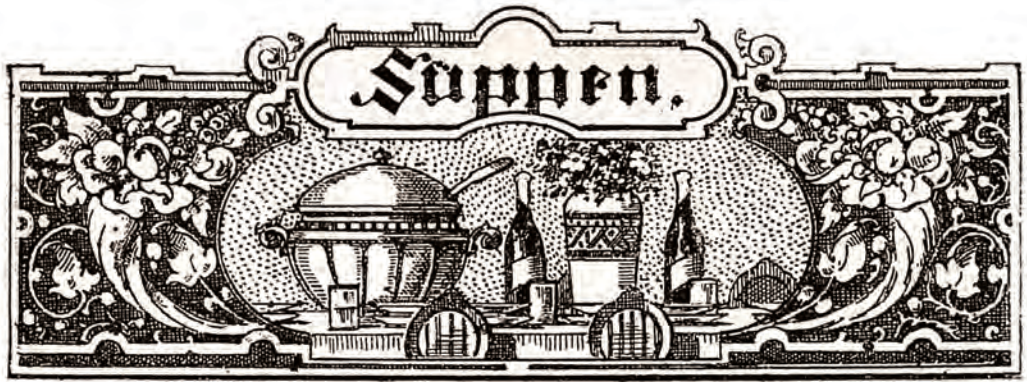
Železný parní tlakový hrnec, Universalmuseum Kierling, 19. století.

## Plněné fritáty

Z nudlového těsta připravíme fleky. Na nádivku uvaříme 30 raků a zbavíme je krunýře. Z krunýřů připravíme račí máslo. V másle podusíme 0,3 l zeleného hrášku nebo hlaviček chřestu, zaprášíme půlkou lžíce mouky, trochu podusíme a pak zamícháme 3 vejce. V osolené vodě rybu pošírujeme, nakrájíme ji nadrobno a přidáme k dušeným račím ocáskům. Vše společně podusíme, přidáme trochu muškátového oříšku. Do mísy dáme trochu smetany, vložíme do ní fleky a na ně nádivku. Hrnec střídavě plníme vrstvami fleků a nádivky. Horní vrstvu potřeme smetanou a račím máslem, posypeme strouhankou a pečeme v troubě.

*Meixner, Linzer Kochbuch, 1804.*





## Klasické pokrmy v proměnách času – polévky, maso a ryby

### Polévky

*Milý Jaroschinsky, hodina udeřila, zákon si nyní žádá, aby byl vykonán trest, který Vám byl udělen.*<sup>284</sup> S těmito slovy se obrátil vídeňský soudní komisař ráno dne 30. července 1827 na loupežného vraha Severina Jaroschinskyho odsouzeného k trestu smrti s výzvou, aby nastoupil poslední cestu na šibenici.<sup>285</sup> V půl deváté mu naservírovali poslední večeři před popravou: Menu o třech chodech obsahující polévku s plíčkovým štrúdlm a vařené hovězí maso se dvěma omáčkami,<sup>286</sup> k tomu sklenici piva.

Konzumace hovězího masa a hovězí polévky byla ve Vídni tak samozřejmou věcí, že i odsouzení na smrt byly tyto pokrmy podány jako jeho poslední jídlo. Příští ráno čekala na loupežného vraha u gotického kamenného sloupu „Spinnerin am Kreuz“ šibenice a tisíce diváků.

Vařené hovězí maso a hovězí polévka mají ve Vídni dlouhou tradici. Masová polévka, dlouhou dobu připravovaná z několika druhů masa, byla v pravém smyslu slova polévkou pro stolování. Anna Dorn 1886 má ale ve své kuchařce „Musterkochbuch“ tuto poznámku: Hlavní součástí každé dobré masové polévky poskytuje stále hovězí maso. Vhodné na vaření jsou různé části skotu.

Zvláštností vídeňského trhu s masem je souvislost masa a polévky, která určovala i prodej: Po celá staletí se hovězí maso prodávalo pouze s tzv. přívažkem, tj. s kostmi. Jeho množství se

stanovovalo vždy nově, a tento zvyk se udržel až do 50. let 20. století.<sup>287</sup>

Zde je raný recept na masovou polévku z hovězího masa a slaniny z kuchařky „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ (1785):

#### **Polévka z hovězího morku neboli šťavnatá polévka na rakouský způsob.**

*Dobré šťavnaté hovězí maso nakrájíme na tenké plátky, pak rozpustíme v hrnci kousek másla a přidáváme vždy vrstvu hovězího masa a vrstvu morku a špeku, podle libosti také nadrobno nakrájenou cibuli a necháme dusit na mírném ohni, aby maso zůstalo křehké a šťavnaté, poté zalijeme dobrou hovězí polévkou a necháme dobře povařit. Nakonec ochutíme a podle chuti uděláme trochu zavářky, nebo polévku nalijeme na osmažené plátky žemle.*

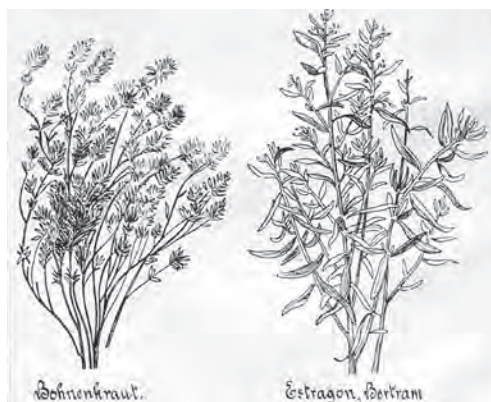
Nákladné recepty, které obsahují několik druhů masa, jsou ze Zenkerovy kuchařky „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst“ (1818):

#### **Masový vývar**

*12 liber hovězího masa, 4 libry telecího masa a 2 stará kuřata se dají spolu s 10 měřicemi vařící vody do kotle nebo jiného hrnce, který je na dva prsty pod okraj naplněný, pověsí se nad oheň a obsah se přivede k varu; často stoupající pěna se odebírá, a když se jí objevuje méně, zchladí se vývar sběračkou studené vody, aby se pěna ještě víc vytvořila. To se několikrát opakuje, dokud se pravděpodobně neodebere poslední pěna. Po získání čirého vývaru se do kotle vloží velká španělská cibule, dvě mrkve, dva kořeny petržele, půl hlavy celeru, čtyři hřebíčky zapíchnuté do cibule a dvě lžice soli, pověsí se nad ohniště se žhavým popelem, dobře se přikryje, po stranách se udržuje malý oheň a nechá se tiše a pomalu vařit pět nebo více hodin. Za tuto dobu se z deseti měřic získá asi osm měřic vývaru, který je křišťálově čistý, nažloutlé barvy, velmi příjemné a čisté chuti díky odpařenému a odstraněnému tuku. Vývar se přecedí přes plátno do hliněné nádoby a používá se podle návodu.*

#### **Posilující Oylli polévka**

*Tato silná polévka, která se liší od všech ostatních, se podává pouze jako osvěžení při hlučných zábavách, v zásadě ale jako posilující a povzbuzující prostředek. Jedna pečená telecí kýta, jedna pečená beraní kýta, čtyři pečení kapouni, čtyři koroptve a dva zajáci se zalijí dvanácti odměrkami vývaru a přivedou k varu. Půl kila rýže se vaří společně, aby polévka byla slizká, dochutí se concassé, muškátovým květem a trochou jemné skořice, dobře se přikryje, vaří se pomalu dvě hodiny, pak se přecedí přes plátno do polévkového hrnce a podává se čírá v kávových šálcích.*



Číré hovězí polévky z kuchařky „Die süddeutsche Küche“ od Kathariny Prato (vydání z roku 1898) se připravují takto:

Nejlepší kusy, z nichž lze připravit dobrou polévku a zároveň dobré maso, jsou u vola ze zadních nohou a oháňky: A to falešná svíčková, šál a kýta. Na přípravu masa je vhodnější odležené, ale na polévky poměrně čerstvě poražené maso. Dobré maso je tmavé a tučné, světlé maso je z mladých zvířat a nikdy z něj není dobrá polévka. Poté, co se maso naklepe a pouze omyje ve studené vodě, vloží se do hrnce s 2 až 3 litry vody na 1 kilogram masa a vaří se 2 hodiny, maso ze starých volů nebo větší kusy se ale musí vařit déle. Pokud se jedná o silnou polévku, měla by se přidat studená voda, aby se z masa lépe vytáhla šťáva; pokud je maso hlavním pokrmem, má se vložit do vroucí vody, do které se dají kosti a horší části masa a rychle se vše přivede k varu (aby maso a kosti neztratily svou veškerou sílu), a teprve když se několik minut silně vaří, má se nechat vařit pomalu při mírné teplotě. Pro čirou polévku se snažíme pěnu odebírat, ale polévka získá na síle, pokud se nechá pěna v klidu vyvařit a usadí se na dně. Když pěna přestane stoupat, přidejte lžici soli a oškrábanou, omytou a rozkrájenou kořenovou zeleninu (1 mrkev, 1 petržel a trochu pórků). Zeleninu můžeme také osmažit v malé zapékačce, nakrájet na plátky, spolu s plátky cibule a trochou jater, s odebraným nebo čerstvým lojem a poté přidat do polévky a kousek bulvy celeru a kapustu také povařit, ale posledně jmenovaným ingrediencím by se měli vyhnout lidé náchylní ke křečím. Aby byla polévka čirá, přidáme trochu studené vody, hrnec odstavíme, odebereme tuk a pomalu polévku přecedíme přes jemné síto.



V katolickém Rakousku byly pro zhruba 150 dní půstu oproti tomu nepostradatelné tzv. postní polévky, které nesměly obsahovat maso. Mnohé z nich se připravovaly na bázi hrachového vývaru nebo ryb. Řada autorů kuchařek věnovala těmto speciálním polévkám samostatnou kapitolu, což dokládá jejich ústřední postavení v tzv. „vídeňské kuchyni“.

Už v kuchařce „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ z roku 1785 byl uveden velký počet polévek. K rakouské a české kuchyni samotné bylo přiřazeno na 100 polévek. Kromě masových polévek (kuřecí, kapounové, játrové, ledvinkové, koroptví a telecí) - hovězí polévka nebyla uvedena jako samostatná polévka, ale používala se „pouze“ k zalévání - existovala široká škála bezmasých polévek od mléčné krémové, vinné, pивní a zeleninové polévky přes bylinkovou, petrželovou, hrachovou, fazolovou, cizrnovou, portulákovou, celerovou, květákovou, čočkovou nebo chřestovou polévku až po houbovou, smržovou, rybí, šnečí, krabí, chlebovou, preclíkovou, ječnou, rýžovou, kávovou, čokoládovou a mandlovou polévku.

#### *Hrášková polévka na rakouský způsob*

*Hrách uvaříme s petrželkou a opečenými chlebovými kůrkami doměkka a pak vše propasírujeme přes síto, pak uděláme jíšku z másla, mouky a nadrobno nakrájené cibule, do ní vlijeme uvařenou hrachovou polévku a dobře promícháme, polévka se podle chuti trochu okyselí vínem nebo octem a nalije se na opečený chléb.*

Specifické dělení polévek na masové, postní polévky, polévky pro nemocné a rekonvalescenty a také vývary lze najít v kuchařce od Anny Dorn „Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch“ z roku 1832. První kuchař *Jeho Jasnosti knížete Josefa ze Schwarzenbergu*, vévody krumlovského atd. atd. atd., Franz Georg Zenker, rozlišoval ve své kuchařské knize „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst“, vydané v letech 1817/18, mezi masovými, kuřecími a postními vývary, které byly připravovány na bázi kořenové zeleniny a hrachu, stejně jako s osmi librami línů a čtyřmi želvami. Ani v této kuchařce není hovězí vývar jmenovitě uveden.

Zajímavé je, že bylinná polévka byla již tehdy označována jako polévka pro zdraví, a že se u ní upozorňovalo na roční období i původ produktů. Dále jsou zde obsaženy recepty na jarní, letní a podzimní polévky a také zahradnické a selské polévky.

Od poloviny 19. století se v kuchařských knihách stále častěji objevovaly různé zavářky do polévek. Zde je několik příkladů: odpalované krupicové knedlíky, pečený hrášek, selské knedlíky, piškotové knedlíky, koblížky z odpalovaného těsta, české knedlíky, strouhankové



knedlíky, máslové noky, houbové knedlíky, sázená vejce, vaječné vandle, hráškové consommé, bramborové knedlíky, masové knedlíky, masový závin, fritáty (svítek), zeleninové knedlíčky, krupicové krupky, krupicové noky, krupicový závin, mozečkové pavézky, mozečkový pudink, císařské consommé, císařská kaše, císařská vejce, císařské noky, císařské knedlíčky, císařské vandle, račí vandle, játrové knedlíky, játrová rýže, plíčkový závin, morkové knedlíky, moučné noky, plátky sleziny, nudle, parmazánová rýže atd.

Zvlášt zajímavý repertoár polévkových příloh najdeme v knize Magdaleny Rettigové „Domáci kuchařka“ z roku 1867. Uvádí například stříkané koblihy do polévky, plíčkové knedlíčky do polévky, smíšené knedlíky, žemlový pudink do polévky, malé karbanátky (frikadely) z vepřového masa, bramborové frikadely, krupicové frikadely k polévce nebo zelné frikadely

---

## Polévkové recepty

### Česká polévka

Měkký uvařený hrách propasírujeme přes síto, zalijeme polévkou, přidáme uvažené kroupy (ječmen), osolíme, ochutíme muškátovým oříškem a šafránem. Znovu krátce povaříme s trochou másla a podáváme na tenkých plátcích osmaženého chleba.

### Čokoládová polévka

V hrnci osmahneme mouku s trochou másla a rozmícháme ji se studeným mlékem, přidáme tolik mléka, kolik potřebujeme na polévku, a přivedeme k varu. Vmícháme mletou skořici a čokoládový prášek (kakao), přidáme cukr a máslo podle chuti. Tuto polévku lze připravit i bez čokolády, ale je třeba použít víc skořice.

*Anonym, Bewehrtes Koch-Buch, 1759.*

### Štěrbáková polévka

Připravíme světlou jíšku a zalijeme ji vodou nebo hustou polévkou a dobře zamícháme. Opereme štěrbák (endivii), blanšírujeme ho a necháme okapat. Do polévky přidáme šafrán, 2 lžíce smetany a salát, přivedeme krátce k varu, ochutíme a podáváme.



*Plechovka na kakao, firma Manner, Universalmuseum Kierling, konec 19. st.*

## Smržová polévka

Smrže nakrájíme na malé kousky a podusíme je na másle s jemně nasekanou petrželkou, přidáme trochu strouhané. Zalijeme litrem hrachového vývaru. Pak vmícháme 5 žloutků, 3 lžice smetany a trochu másla, znovu promícháme s vroucí polévkou, dochutíme a osolíme.

## Cizrnová polévka

Cizrnu zahříváme v hrnci s vodou, dokud nezměkne. Do většího hrnce nalijeme petrželovou vodu a přidáme cizrnu. Připravíme jíšku, přidáme několik lžic zakysané smetany, okořeníme, vše přivedeme k varu a podáváme s přelitými osmaženými plátky žemle.

## Hrachová polévka ke všem postním pokrmům

Do hrnce dáme hrášek, 1 zázvor, několik bobkových listů, 1 kořen petržele, 3 lžice másla, osmažené plátky žemle, nastrohaný muškátový oříšek a šafrán. Zalijeme vodou, necháme chvíli povařit, polévku procedíme a podáváme.

*Cartler, Hikmann, Wienerisches bewährtes Kochbuch, 1793.*

## Žlutá polévka s noky

Do hrnku dáme 6 vajec a 0,15 l studené polévky, přidáme trochu muškátového oříšku a dobře rozšleháme, směs zabalíme do plátýnka a zavěsíme do vroucí vody tak, aby voda v žádném případě nemohla pro-



*Reklama na Liebigův masový výtažek, Stöckel's Österreichisches Universalkochbuch, Vídeň 1906.*

nikout dovnitř, vaříme jednu hodinu, vyjmeme a z těsta lžící tvoříme malé noky a vkládáme do polévkové mísy. Utřeme 6 žloutků s trochou másla a muškátového oříšku, přidáme trochu vlašné polévky a pak přelijeme vařící polévkou a dobře žloutky rozšleháme, nalijeme na noky a servírujeme na stůl.

*Kuperius, Nowá výborná Knížka Kuchařská (Neues ausgezeichnetes Kochbuch), 1821.*

## Bavlněná polévka

Z 5 lžic mouky, 5 lžic mléka a 5 až 6 vajec připravíme těstíčko, které za stálého míchání kapeme do vroucí masové polévky, až zhoustne, a podle libosti dochutíme.

*Dorn, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch, 1832.*

## Polévka z kysaného zelí

Polévku připravíme tak, že 1/2 kg kysaného zelí zalijeme vodou a pomalu vaříme 2 hodiny doměkka. Ze 140 g másla a 1 lžíce mouky připravíme jíšku, zalijeme ji 1,5 l vody a půl hodiny vaříme. Pak do polévky přidáme zelí a 0,3 l zakysané smetany, osolíme a ochutíme trochou bílého pepře a znovu přivedeme k varu. Osmažené plátky chleba vložíme do polévkového talíře a zalijeme polévkou.

*Cartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener, 1844.*

## Celerová polévka

Celerový kořen očistíme, okrájíme, nakrájíme na kostičky a uvaříme v osolené vodě. Uděláme světlou máslovou jíšku, přidáme na kostičky nakrájený celer a najemno nasekanou petrželku. Zalijeme polévkou a podáváme s kostičkami

chleba osmaženými na másle.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*

## Královnina polévka

Na 100 g slaniny nakrájené na kostičky osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu, přidáme 150 g nakrájeného telecího masa, trochu telecích jater a nakrájené maso z polévkového kuřete a vše zalité polévkou necháme 2-3 hodiny dusit. Přidáme pepř, několik plátků lanýžů a čerstvých hub (žampionů), sůl a hrst rýže. Když je vše v páře uvařeno doměkka, rozšleháme 3 až 4 vejce a přidáme je do uvařené směsi, znovu přivedeme k varu a z polévku uděláme jemné pyré. Připravíme si máslovou jíšku a spolu s polévkou ji ještě jednou přivedeme k varu. Podle potřeby přidáme několik lžic vína z Madeiry a rovněž malé noky z mletého masa nebo vykrojené kosočtverečky, tzv. „Schöberl“.

---

## Zavářky do polévky

### Žemlový pudink v polévce

Pro 8 až 12 osob ušleháme 0,3 l smetany a 3 vejce, směs nalijeme na dvě žemle zbavené kůrky, na kostičky nakrájené a necháme je půl hodiny namočené. Utřeme 50 g sádla nebo krabího másla a přidáme 1 žloutek, muškátový oříšek a sůl. Do namočených housek přidáme nasekanou petrželku.

Plátno vymažeme máslem, vložíme do něj směs, volně zavážeme a vaříme 1 hodinu v hovězím vývaru. Pak pudink vyklopíme na talíř a ozdobíme kostičkami osmažené žemle, nebo hlavičkami chřestu či kousky květáku, které jsme spařili hovězím vývarem. Podáváme s dobrou čirou polévkou.

### **Stříkané koblihy v polévce (pečený hrášek)**

Pro 12 osob dáme do mísy 5 vrchovatých lžic mouky, rozehrějeme 8 g přepuštěného másla, vlijeme ho do mouky a přidáme tolik vroucího mléka, aby vzniklo hladké a pevné těsto. Těsto rychle zamícháme. Po vychladnutí postupně zašleháme 2 vejce a 3 žloutky a trochu osolíme. Kousky o velikosti lískových oříšků osmažíme na přepuštěném másle dozlatova, pak je vložíme do polévkového talíře a zalijeme horkou polévkou.

### **Malé karbanátky (frikadely) z vepřové pečeně**

1 kus studené vepřové pečeně nakrájíme kolébkovým nožem na malé kousky, vložíme do mísy, přidáme stejné množství strouhanky a podle množství masa 2 až 3 vejce a 6 až 8 lžic smetany, sůl a kmín. Vše důkladně

promícháme a na lívanečnick dáваме malé hromádky a smažíme je podobným způsobem jako lívance. Do každého důlku vložíme kousek přepuštěného másla a smažíme z obou stran dozlatova. Pak placičky vložíme do polévkové mísy a zalijeme je dobrou polévkou připravenou z bíléjíšky, kterou jsme ochutili muškátovým oříškem.

### **Zelné frikadely**

Hlávkové zelí uvaříme v hovězím vývaru, odstraníme košťál a listy nakrájíme na jemné nudličky, zelí osmahneme na troše přepuštěného másla v hrnci a opeříme, necháme vychladnout a dáme do mísy. Přidáme 3 vejce, ostrouhanou žemli namočenou v mléce a vymačkanou, vše dobře utřeme a osolíme. Placičky osmažíme na přepuštěném másle, vložíme do polévkového talíře a zalijeme horkou polévkou.

*Rettigová, Domáci kuchařka, 1867.*

## **Maso**



Recepty na masné pokrmy v kuchařkách 19. století se týkaly hlavně hovězího (často telecího), jehněčího, skopového, jeleního masa, divokých prasat, drobné zvěře a drůbeže (kuřat, kachen, hus, kapounů, krocanů/krůt, holubů, masa divokého a zpěvného ptactva). Vepřové maso - především ve formě selat, ale také kotlet a vařené vepřové hlavy – se naopak v historických kuchařkách vyskytovalo méně. Ve všech souborech receptů se k přípravě pokrmů využívaly všechny části zvířete (maso, tuk, vnitřnosti, vemena, klouby, krev, kohoutí



hřebínky atd.). Přístup „od čumáčku k ocásku“ byl tedy plně zohledněn. Zbytky masa, ryb a drůbeže se smysluplně uplatnily v četných receptech na paštiky a sekanou (fáš, fašírka = nádivka).

Kromě pokrmů z hlav a noh poražených zvířat (zavařených, s kyselou omáčkou jako frikasé nebo ragú) byly v kuchařkách 19. století uvedeny četné pokrmy z vnitřností.



Výzvu týkající se kvality masa si lze přečíst v kuchařce F. G. Zenkera „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst“ vydané v roce 1818:

*Jen dobré maso! Slyšíme ze všech úst, jen dobré maso je všeobecným přáním! Ale jak už to s lidskými přáními bývá, většinou zůstávají jen přáními, a tak nesmím klást podmínku, ale také jen přání, že se má používat jen maso dobře živé, tučné, z dobytka poraženého ve věku čtyř až pěti let, s jemnými vlákny, tmavě červené barvy. Naproti tomu stojí volba kusu, jeho uležení, jemnost, a tato volba je na každém člověku a nelze ji přehlížet.*

Ohledně produkce telecího masa předával Zenker svým čtenářům tyto informace:

*Venkovský rovná se mravný! Přísloví, které má sice mnoho důvodů k chvále, ale které by nemělo být obecně schvalováno! Řeknu-li některému z našich ekonomů, že Francouzi, Nizozemci, Holanďané, Angličané, Švýcaři a jiní nechávají tele děle u matky, a dokonce nechávají mléko dvou nebo dokonce tří krav teletí určenému na porážku zcela, tak uslyším, že: Venkovský rovná se mravný; – a kdo něco takového řekne, už o tom nechce nic slyšet. U nás se telata porážejí v průměru mezi třemi a čtyřmi týdny. Ti, kteří jsou lépe informováni, je nechávají dožít do věku pěti až šesti týdnů, a jsou to ti, kteří nám dodávají nejlepší telecí maso.*

*Naproti tomu Holanďané nechávají telata u matky čtyři týdny, pak jim přidávají mléko jiné krávy a nakonec je vylepší dvěma rozšlehanými vejci a ještě později namočenými zeměmi. Na druhou stranu jejich telata váží dva centy za dva měsíce, zatímco naše telata sotva šedesát liber za čtyři týdny. Z toho je zřejmé, že se tímto způsobem nikdy nedá získat velmi pěkné, bílé, jemné telecí maso plné lahodné chuti. Vzhledem k tomu, že je zde mnoho zahraničních kuchařů, lze doufat, že časem přispějí k příznivé změně.*

Jako nejlepší kus hovězího není uváděna svíčková pečeně, ale zadní kýta neboli květová špička (la culotte de boeuf), která se pěkně pod pokličkou opatrně dusí pět hodin.

*Květová špička je respektována jako nejchutnější část hovězího masa a především jako velký kus masa pro přípravu pokrmů; je z ní dobrý vývar, obsahuje velké množství šťávy a konečkonců má také pěkný tvar. Nejhrubší části nohou, a to koncovou a křížovou kost, odstraníme, maso svážeme provázkem a vaříme pomalu pět hodin v zakrytém kotli, pak opatrně vyjmeme, rozvážeme, nařežeme a dáme na mísu, pro dobrý vzhled uděláme polevu a okraj mísy posypeme natrhanou petrželkou. Jako přílohu podáváme především zelené kyselé okurky, červenou řepu, hnědé omáčky nebo studený křen. Velmi pěkně vypadá obloha ze zelí a mrkve. Doměkka uvařené zelí položíme na čistou utěrku ve vrstvě dva prsty silné, utěrku přeložíme a přitlačíme dlaní nahoru a dolů, až vznikne na palec silný, pevnější váleček. Pak utěrku opět opatrně rozbalíme, zelí nakrájíme na kousky dlouhé jako prst a položíme kolem masa na okraj mísy, mezi zelí dáme stejným způsobem nakrájenou mrkev uvařenou spolu se zelím. Vše musí být velmi čisté a zdobné. (viz tabule 3, obr. 9) Podáváme především s hnědou omáčkou. Takto jsou také velmi obvyklé ostatní přílohy, jako např. zelí na holandský způsob, plněný salát, „hutspot (hochepot)“, míchané zeleninové pokrmy, zesklavatělá španělská cibule, okurky a všechny loupané luštěniny. Každou z těchto příloh využijeme jako ozdobu pod pokrm nebo kolem něho.*

Jí se očima! „Masové poháry“ jsou pěkné na pohled a mohou být ideální jako pokrm pro využití zbytků masa a ryb.

Takto vypadá recept na masový pohár z kuchařky „Das neu groÙe geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch“ (1804) autorky Elisabeth Mexiner:

*Rozkrájej pečené maso s trochu namočenou a vymačkanou zemlí pěkně na malé kousky, nakrájej trochu citronové kůry a přikrájej také krabí ocásky, utři kousek krabího, nebo i jiného másla pěkně dohladka, pak přidej jedno vejce, 2 lžíce nakrájeného masa, vždy dobře promíchej, trochu pepře, 2 lžíce jemně nastrohané strouhanky, vše dobře promíchej, vezmi k tomu vhodné pohárky, vymaž je máslem, naplň dno máslovým těstem, postav je na plech, naplň je mírně přes polovinu, dej do trouby, nech čtvrt hodiny péct, aby dostaly trochu barvy, dej je na mísu, pohárky odstraň, ozdob je petrželkou a rychle servíruj.*

V průběhu 19. století se změnily přílohy podávané k hovězímu masu. Jak už bylo zmíněno,

především u pečených a smažených pokrmů se zvýšila spotřeba různých salátů. Za zmínku stojí také zavedení bramborového trhance, kdy brambory konečně získaly své uznávané postavení v jídelníčku, a rovněž rozvíjející se kultura omáček. Již v roce 1827 uvádí Anna Dorn různé omáčky, které ještě nazývá vývary, zatímco o 70 let později zmiňuje Anna Bauer velký počet různě dlouho používaných křenových, pažitkových a dalších omáček (hořčičná, žebříčková, sardelová omáčka aj.).<sup>288</sup>

Kdy se dostal na kulinářskou scénu vídeňský řízek? Historie vídeňského řízku je mnohem méně oslnivá, než by si někteří novináři zabývající se gastronomií přáli. Jak se lze dočíst ve starých kuchařských knihách, strouhanka na obalování existovala už v 17. a 18. století. Předchůdcem vídeňského řízku je recept na telecí řízky s parmazánem a žemlovými plátky v kuchařce „Bewehrtes Koch-Buch“ z roku 1759. V kuchařských knihách 19. století měly pokrmy obalované ve strouhance v zásadě vysoké postavení, protože obalované pokrmy dokázaly při smažení v horkém tuku zůstat šťavnaté. Žemle byly žádané, ale drahé a nepříliš trvanlivé. Proto se z nich dělala strouhanka, která sloužila jako pojivo do omáček, používala se do dortů, pražila se na másle a sypala se jí vařená zelenina nebo ovocné knedlíky a nakonec se v ní začaly obalovat pokrmy na smažení. Strouhanka neměla vždy stejné složení: Mouka, vejce a strouhanka nebyly v domácnosti samozřejmostí. S přísadami se dlouho experimentovalo.

Kuchařka „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ vydaná v roce 1785 k tomu uvádí následující způsoby zpracování:

***Karbanátek z telecího masa na německý způsob.***

*Připravíme karbanátek; propasírujeme v hrnci jemné bylinky s čerstvým máslem, přidáme do nich karbanátek, opepříme a osolíme, obrátíme, necháme několik hodin odpočinout, pak ho trochu ohřejeme, obalíme v jemně nastrouhané žemli a položíme na rošt. Když chceme brzy podávat, pěkně ugrilujeme a uděláme k tomu tuto omáčku: Do plné lžíce husté omáčky (coulis) nakrájíme na plátky dužinu jednoho citronu, přivedeme omáčku k varu, nalijeme na mísu, položíme do ní karbanátek, rozpustíme dozlatova trochu čerstvého másla, do něho vymačkáme šťávu z půlky citronu a karbanátek tím přelijeme.*

***Karbanátek na rakouský způsob.***

*Vezmeme telecí kýtu, maso rozkrájíme na tenké plátky, naklepeme je hřbetem nože, posolíme, posypeme malým množstvím kmínu, zalijeme máslem a pečeme na roštu, pak dáme na pánev, zalijeme dobrou hovězí polévkou, trochou vína, přidáme malé množství octa a uvaříme doměkka, pak přidáme jížku, koření, smetanu, citronovou kůru a kapary a vše dobře povaříme.*

### *Smažený karbanátek na rakouský způsob.*

*Karbanátek osolíme, pokapeme trochou octa, pomoučíme a smažíme ve vroucím sádle, pak na to nalijeme dobrou hovězí polévku s trochou vína a trochou octa a povaříme doměkka, pak přidáme jížku, smetanu, kapary, citronovou kůru a koření a poté, co jsme vše přivedli k varu, vypneme.*

Kuchařka Elisabeth Stöckel „Die Bürgerliche Küche“ prezentuje v roce 1833 telecí řízek takto: *Poté, co řízek naklepeme, aby byl křehký, osolíme, posypeme strouhankou a smažíme na mělké pánvi na másle dozlatova po obou stranách. Můžeme také pokapat citronovou šťávou nebo trochou octa.*

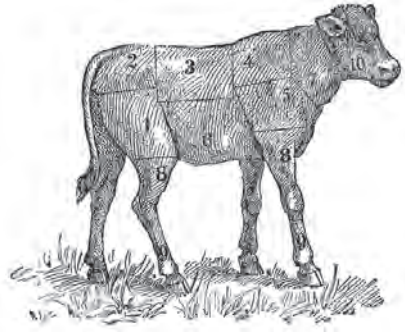
V kuchařce „Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in zwanzig Abschnitten“ od autorů Gartlera a Hikmannové, kterou nově vydal Zenker, se v roce 1844 už doporučovalo maso trochu pokropit vodou předtím, než se obalí ve strouhance. Katharina Prato upozorňovala ve své první kuchařce jihoněmecké kuchyně v roce 1858 na toto: *Poté, co jsou (plátky telecího masa) vytvarované, osolené a naklepané, obalíme je ve strouhance, položíme do horkého másla či přepuštěného másla a smažíme na sporáku po obou stranách pěkně dozlatova. Na otevřeném ohni je ponoříme do rozpuštěného másla a pak obalíme ve strouhance, pak smažíme na roštu nad ohněm. Jako příloha slouží zelenina, nebo pokapeme citronovou šťávou, nebo dáme půlku citronu. Nakonec můžeme povařit s trochou polévky, do které přimícháme také omáčku s citronovou nebo pomerančovou šťávou.*

O 40 let později, v 25. vydání kuchařky „Süddeutsche Küche“ z roku 1898, se ještě nemluvílo o vídeňském řízku, ale o „Obalované telecí kýtě“: *Vyřízneme kosti z celé nebo rozdělené kýty nebo tlustého kousku, maso naklepeme a osolíme, obalíme v rozšlehaných vejcích, pak ve strouhance a položíme do horkého másla. Postavíme nádobí do horké trouby, maso pilně polijeme máslem a několikrát ho obrátíme. Takto zůstane plátek masa obzvláště šťavnatý. Podáváme s dušeným hráškem, salátem nebo citrony.*

Magdalena Rettigová popisuje ve své kuchařce „Domácí kuchařka“ z roku 1867 recept na Smažené telecí řízky, který odpovídá dnešní receptuře vídeňského řízku: *Nakrájej ze studené telecí kýty pěkné řízky, obal je v mouce, pak v rozšlehaných vajčích a strouhance a nech je dozlatova osmažit v horkém sádle. Můžeš použít jako přílohu k zelenému pokrmu, nebo podávat nasucho, nebo k tomu dát zelený salát nebo kyselé zelí; je to dobrý pomocný pokrm. V kuchařce „Die Mährische Köchin“ z roku 1877 je sice možné si přečíst o telecích řízcích na vídeňský způsob, přitom se ale jedná o recept na obalované smažené masové placičky. Až Marie von Rokitsansky zmiňuje v roce 1897 v prvním vydání své kuchařky vídeňské řízky,*



obalované v trojobale mouka-vejce-strouhanka a smažené na horkém loji nebo vepřovém sádle. Jako oblohu doporučuje čtvrtky citronu a petrželku.



Nápadná je především skutečnost, že se na řízky vždy používalo telecí maso. Prokazatelně se kusy telecích žeber obalovaly strouhankou už na konci 18. století, tehdy ale ještě chybělo vajíčko. Karbanátek z telecího masa na německý způsob (s omáčkou) v kuchařce „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ (1785) lze ale v každém případě označit jako předchůdce vídeňského řízku. Označení vídeňský řízek se objevilo spolu s dnes běžnou recepturou, jak už bylo zmíněno, až na konci 19. století. V roce 1901 byl v tzv. „Kochkunst“ (Kuchařském umění), orgánu Svazu kuchařů ve Frankfurtu nad Mohanem, zveřejněn krátký článek o vídeňském řízku tohoto znění: *Jak známo, vídeňský řízek je jedním z těch pokrmů, které nechybí na žádném jídelním lístku, ať už je to jídelní lístek nejlevnější restaurace nebo největšího hotelu. Řízek musí být rychle upečený a křehký, krásně zlatožluté barvy. Pro odstranění tuku ho položte na savý papír. Pak řízky naaranžujte na talíř s papírovým ubrouskem a přidejte půlku rozkrojeného citronu a svazek petrželky. V žádném případě se k němu však nepodává džus, jak se to až příliš často stává.*<sup>289</sup>

---

## Recepty na masové pokrmy

### Telecí řízky s parmazánem a žemlovými plátky

Řízky z telecí kýty naklepeme, osolíme, pomoučíme a smažíme v sádle dozlatova. Smažené plátky žemlí dáme do hrnce, na ně dáme vrstvu řízků, posypeme nastrouhaným parmazánem a ochutíme. Nalijeme na to dobrou kuřecí polévku, přivedeme k varu, dokud není vše měkké a pak podáváme.

*Anonym, Bewehrtes Koch-Buch, 1759.*

### Kuře s chřestem a zelenou omáčkou

Vykuchanému kuřeti svážeme nohy, pak dáme na pekáč. Špenát blanšírujeme, scedíme a rozdrtíme v hmoždíři. Do mísy vložíme nastrouhanou a na kostičky nakrájenou žemli, zalijeme hovězím vývarem a přivedeme k varu, přidáme špenát a povaříme, osolíme a okořeníme. Směs přecedíme přes jemné síto a omáčku nalijeme na kuře. Chřest oloupeme, odřízneme od hlavičky v délce prstu, blanšírujeme a scedíme. Ke kuřeti přidáme chřest a vše společně pečeme v troubě.

*Wieser, Kleines Kochbuch, 1794.*

## Telecí řízky

Řízky z telecí kýty dobře naklepeme, osolíme a na pánvi z obou stran opečeme na rozpuštěném másle. Poté položíme na mísu a servírujeme pokapané citronovou šťávou.

*Dorn, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch, 1832.*

## Telecí řízky se sardelemi

Nakrájíme řízky z telecí kýty, vymažeme hrnec máslem, do něj vložíme vrstvu řízků a posypeme strouhankou, pak umyjeme sardele, odstraníme z nich kosti, rozetřeme je s čerstvým máslem a položíme na posypané řízky. Pak na to položíme opět vrstvu řízků, posypeme strouhanku a opět obložíme sardelemi, na to přijdou zas řízky a tak se to pořád opakuje, nakonec na vše nalijeme hovězí polévku a dáme péct do trouby.

*Rettig, Die Hausköchin, 1867.*

## Císařský řízek

Řízek z telecí kýty dobře naklepeme a osolíme. Nádobu vymažeme máslem, řízek do ní vložíme a dusíme na prudkém ohni tak dlouho, dokud není po obou stranách dohněda, pak přidáme 6 lžic zakysané smetany. Řízek položíme na talíř a přelijeme omáčkou.



## Telecí řízky na vídeňský způsob

Vezmeme 1 kg masa na řízky a nejmenno ho nakrájíme. Vmícháme malou hrst strouhanky, pak rozdělíme na 4 části a z každé vytvarujeme kulatý řízek na prst široký. Řízky posypeme z obou stran strouhankou. Pánev potřeme silnou vrstvou másla, vložíme do ní řízky a rychle je osmažíme. Když jsou z obou stran pěkně dozlatova, vyrovnáme je na mísu. Navrch dáme tuk z pánve, posypeme citronovou kůrou a podáváme s citronovou šťávou.

*M. J. K., Die Mährische Köchin, 1877.*

## „Fritollen“ - karbanátky

280 g hovězího masa z hovězí stopky (části kýty), 280 g jehněčího masa z kýty a 280 g vepřového masa z šálu kýty umeleme a vložíme do mísy, přidáme velmi nejmenno nakrájenou cibuli, sůl, citronovou kůru, pepř, 2 žemle namočené ve vodě a dobře vymačkané a 2 vejce. Nyní vše dobře zpracujeme rukama, vytvoříme kulaté karbanátky na prst silné, posypeme je strouhankou a osmažíme na přepuštěném másle z obou stran, nazdobíme a podáváme s pikantní omáčkou nebo také k příloze.

*Triwald, Böhmsche Universal-Köchin, 1885.*

## Taštičky s hašé

Těsto na taštičky: uděláme drobenkové těsto z 560 g mouky a 280 g studeného másla, uprostřed těsta uděláme důlek a přidáme sůl, 3 žloutky a 2 vejce, 1/8 l smetany, 3 lžíce vína a šťávu z jednoho citronu. Vše dobře promícháme nožem, vypracujeme hladké těsto a necháme 1 hodinu odpočívat v lednici. Pak těsto rozválíme na pomoučeném válu a skládáme ho, což opakujeme tolikrát, kolikrát je to třeba, abychom získali co nejjemnější máslové těsto. Pak těsto na taštičky vyválíme na tloušťku hřbetu nože, polovinu těsta pokryjeme v řadách vždy lžičkou libovolného hašé ve vzdálenosti 3 prstů od sebe. Těsto potřeme po celém obvodu rozšlehaným vejcem, pak na něj položíme druhou polovinu těsta přes hašé, lehce přitiskneme a mezi každými dvěma hromádkami fašírky vykrajujeme taštičky ve tvaru půlměsíček. Ty namáčíme v rozšlehaných vejcích, obalujeme ve strouhance a smažíme se z obou stran v rozpáleném tuku. Vyjmeme je vařečkou s otvorem uprostřed, dáme na papír, aby taštičky okapaly, nazdobíme je do mísy přikryté ubrouskem a podáváme jako dezert, svačinu nebo k čaji.

## Košíčky vol au vent s hašé

Připravíme máslové těsto a po hodině, kdy jsme ho nechali odpočinout, ho na pomoučené desce vyválíme, aby mělo tloušťku jako dva hřbety nože. Z jedné poloviny těsta vykrajíme vykrajová-



kem na koblihy kulaté tvary, položíme je na vodou navlhčený plech a potřeme rozšlehaným vejcem, přičemž kolem nich necháme okraj na prst široký, který se nikdy nesmí potřít vejcem, aby těsto lískovalo. Z druhé poloviny rozváleného těsta vykrajujeme o něco menší tvary, které uprostřed opět vykrojíme tak, aby vznikly kroužky. Pokud chceme, můžeme upéct i vnitřní kolečka, která pak budou sloužit jako pokličky na košíčky. Kroužky položíme na kulaté plechy tak, aby strana, která byla položená na desce, neležela na vymazaném plechu, ale byla nahoře. Střed těchto kroužků potřeme rozšlehaným vejcem, přičemž na vnější i vnitřní straně necháme okraj široký jako hřbet nože, jinak těsto nevykyne. Pak je vložíme do trouby a pečeme při poměrně vysoké teplotě. Nožem je pak sundáme z plechu, prázdný střed vyplníme libovolným hašé a poskládáme je na sebe do výšky v míse přikryté ubrouskem.

## Studená paštiková fáš

½ kg telecího masa nakrájíme velmi najemno spolu se 400 g slaniny a 300 g vepřového masa a smícháme s kořením, které jsme rozdrtili v hmoždíři: 2 hřebíčky, 4 zrnka nového koření, 1 bobkový list, 1 lžičce nadrobno nakrájené a mírně považené šalotky, 1 lžička petrželky, bílý pepř, muškátový oříšek, sůl,

trochu česneku podle chuti. Ze 2 žloutků, jednoho vejce a ¼ l mléka připravíme odpalované těsto. Na paštiku ze zvěřiny použijeme místo telecího masa zajíce nebo jakoukoli jinou zvěřinu, pouze chuť musí být zvýrazněna větším množstvím koření. Namísto jemného rozkrájení můžeme maso také rozemlít strojkem na maso.

*Seleskowitz, Wiener Kochbuch, 1901.*

## Ryby



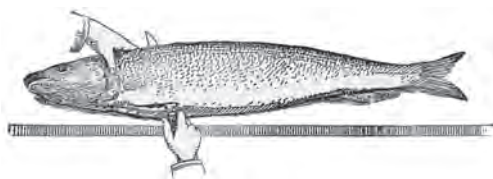
Ryby se dostávaly na stůl kvůli katolickému zákazu konzumace masa během půstu hlavně o svátcích. Ve Vídni se ryby prodávaly na rybích trzích a byly drahou záležitostí. I samotné bílé ryby, například cejni nebo parmy, které se chytaly v bezprostřední blízkosti města, a tudíž s jejich dopravou nebyly spojeny téměř žádné náklady, byly poměrně drahé. Ryby měly konzumentům v rámci stravy dodávat především živočišné proteiny a tuky. Je zajímavé, že se rybí recepty téměř nelišily od masných receptů, pro jednoduchost se ryba připravovala dokonce velmi často podobně jako maso.<sup>290</sup>

Kuchař či kuchařka musela umět rybu usmrtit a vykuchat, protože se prodávala většinou živá. V kuchařce „Die süddeutsche Küche“ (1858) doporučuje Katharina Prato, aby byly rybníční ryby před usmrcením několik dní ponechány v čerstvé říční vodě. Pojem rybníční ryby poukazuje na ryby, které se chovaly v rybnících či chovných nádržích.

Při usmrcení se dbalo na to, aby se zachytila rybí krev, ze které se připravovaly černé omáčky a polévky. Různé druhy ryb se lišily svou přípravou v kuchyni. U ryb s velkými šupinami, např. u kapra, se používal na odstranění šupin nůž, zatímco u ryb s malými šupinami se vystačilo s kuchyňským struhadlem.<sup>291</sup> Vnitřnosti byly vedle rybí svaloviny také velmi využívanou přísadou. U štiky byla oblíbená především její játra. Pekla nebo vařila se jako příloha k postním polévkám, nebo se využila na přípravu rybích „eintopfů“ (polévek z jednoho hrnce)



a ragú.<sup>292</sup> Tzv. mlíčí (zárodečné rybí žlázy) byly také velmi žádané. Chuť kapřího mlíčí například silně připomínala telecí maso, a proto se mlíčí používalo jako náhražka masa.<sup>293</sup>



Oblíbeným druhem přípravy bylo rybí ragú. Recepty na rybí ragú je možné najít v různých kuchařkách 18. a 19. století. Pro postní dny bylo důležité, aby se k podlévání ragú v žádném případě nepoužívala polévka či vývar z masa či kostí venkovských zvířat (dobytka, kuřata atd.). Pečení a vaření byly dva nejoblíbenější způsoby, jak rybu připravit. Recepty na vaření ryb byly ve většině kuchařek zastoupeny ve velkém počtu. Přitom tam byly většinou jen malé obměny, co se týče doby vaření, a to v závislosti na velikosti ryby. Obecně lze u receptů na vaření ryb rozlišovat mezi velkými (štika, jeseteři, sumci atd.)<sup>294</sup>, středně velkými (pstruzi, siveni, okouni atd.)<sup>295</sup> a malými rybami (grundle/mřenky, wranky, sardele atd.)<sup>296</sup>

Také metoda usmrcení ryby byla závislá na její velikosti. Velké a středně velké ryby se zabíje-ly už před vařením, zatímco menší ryby se zalévaly většinou zaživa vroucí vodou nebo horkým mořidlem. V kuchařce „Bewehrtes Koch-Buch“ z roku 1759 se popisuje, že grundle se vařily podobně dlouho jako vajíčka natvrdo. Aby pak bylo jejich maso křehké, následně se prudce ochladilo studenou vodou.<sup>297</sup>



Vaření namodro bylo možné pouze u ryb, které měly vrstvu slizu. Katharina Prato uvádí tyto druhy: pstruh, siven, mník, štika, losos a úhoř. Termín „vaření namodro“ je však zavádějící, protože při tomto procesu se ryby nevaří ani nepečou, ale pouze pošívají.

Sliz ryb přitom získá mírně namodralou barvu. Pro dosažení výraznějšího modrého efektu se doporučovalo přidat do vývaru z pošívání kvalitní vinný ocet.

Ryby se pekly buď na roštu, nebo na pánvi. Větší exempláře se mohly před pečením dokonce prošpikovat menšími rybami, k čemuž se v receptech obvykle doporučovaly sardele.<sup>298</sup> Sardele se obvykle podávaly nejen jako hlavní jídlo, ale používaly se také k dochucování. Díky vysokému obsahu glutamátu sloužily jako přírodní zvýrazňovače chuti. Kromě toho se konzervovaly nebo nakládaly do soli a používaly jako sardelové máslo.<sup>299</sup>

Před 250 lety páchla celá vnitřní Vídeň po rybách:

*V kádích dunajských rybářů leží velké parmy, ostroretky a štiky, ale také malé mřenky, střevle a oukleje. Na Freyungu prodává tzv. Krebsenrichter (úředník dozorující prodej raků) hromady říčních raků ulovených ve vodách, jako je Alserbach. A na Brandstattu jsou k dostání konzervované ryby ze stánků, zvaných Häringerhütte. Vídeň páchla tak silně rybinou, že se rybí trh musel v polovině 18. století přestěhovat. Obchodníci se přesouvají dál k oblasti Schanzel, úseku břehu u Dunajského kanálu a kotviště. Tam, kde dnes turisté čekají pod kotevními hodinami na pár vteřin zvonkohry,*



Schill, Wiener Kochbuch, Luise Seleskowitz, Vídeň 1901.

bývalo centrální místo obchodu s rybami. Od 13. do 18. století zde Vídeňané nakupovali vodní živočichy z okolí. Kolem roku 1800 nebyl Dunaj ještě zregulovaný a rybáři kotvili u Solného úřadu (Salzamt), aby tady vyložili své zboží, ulice Marc-Aurel-Straße se tehdy ještě jmenovala Krebsgasse. Údaje o rybím trhu z archivů města Vídně dokládají, že Vídeňané nebyli velkými konzumenty ryb, ryby se jedly především z náboženských důvodů.

S nástupem paroplavby začal počet ryb klesat, dalšími důvody poklesu byly růst populace, nadměrný rybolov, regulace Dunaje a znečištění vody. Zatímco ještě v roce 1880 prodávali obchodníci na vídeňském rybím trhu u Dunajského kanálu 230 tun ryb, v roce 1914 to bylo už jen 60 tun.<sup>300</sup>

---

## Rybí recepty

### Kapr s českou omáčkou

Do kastrolu dáme napůl ocet a pivo, dobře povaříme s nakrájenou cibulí, kořeny petržele, citronovou kůrou a nadrobno nakrájeným celerem a kousky kapra. Přidáme kapří krev s hrudkou cukru a znovu přivedeme k varu. Kapra s přecezenou omáčkou položíme na talíř a přelijeme omáčkou. Pokud není dostatečně hustá, můžeme ji znovu povařit v jíšce z hovězího loje, malého množství mouky a malého množství cukru.

*Dorn, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch, 1832.*

### Kapr s vínem a sardelami

Kapří filety osolíme, zevnitř i zvenku potřeme sardelovým máslem, pánev vymažeme máslem a posypeme vločkami másla, obložíme nakrájenou cibulí a položíme na ni kapra, okořeníme 16 zrnky pepře, 20 zrnky nového koření a 2 kousky zázvoru. Kapra vložíme do trouby a pečeme. Krátce před dopečením dobře rozmícháme 1 lžičku mouky, 1 dl vína a 1/8 l smetany, kapra tím přelijeme, opět potřeme sardelovým máslem a necháme v troubě, dokud není propečený. Pak ho opatrně položíme na servírovací talíř, přelijeme přecezenou omáčkou a podáváme.

### Kapr pečený se zakysanou smetanou

Kapra omyjeme, vyjmeme vnitřnosti a nasolíme zevnitř i zvenku. Do pekáče položíme křížem 2 (dřevěné) vařečky, na ně dáme čerstvé máslo, plátky cibule, zrnka pepře, nové koření, zázvor a trochu tymiánu. Kapra polijeme trochou vody a vinného octa, poklademe máslem a pečeme v troubě, během pečení podléváme zakysanou smetanou. Kapr se nesmí obracet, ale musí se pečlivě polévat omáčkou, ještě jednou ho poklademe máslem a upečeme do křupava. Pak ho opatrně přendáme na talíř, omáčku přecedíme, nalijeme pod kapra a podáváme.

*Rettigová, Domáci kuchařka, 1867.*

### Kapr na český způsob

Vezmeme kapra, omyjeme ho a zbavíme šupin, rozřízneme ho, zachytíme krev do malé misky, do ryby dáme trochu octa, aby z ní vytekla všechna krev, rozkrájíme na kousky a osolíme. Na vývar použijeme v hrnci 2 díly piva a 1 díl octa a také podélně rozkrojené kořeny petržele, cibuli, pórek, celer, bobkové listy, libeček, zrnka pepře, nové koření, hřebíček, citronovou kůru, kousek cukru a několik jader ořechů. Dobře přikryjeme a vaříme pod pokličkou 1 hodinu. Pak na másle opečeme hrst tmavé chlebové strouhanky, přidáme krev a rybu vložíme do vývaru. Pokud je omáčka stále příliš řídká, můžeme přidat trochu strouhaného perníku. Když jsme rybu povařili dobrou čtvrt hodinu, je hotová. Kapra položíme na talíř, přelijeme přecezenou omáčkou a podáváme.

### Plněný kapr na vlašský způsob

Kapra zbavíme šupin, omyjeme ho, vyjmeme vnitřnosti a stáhneme kůži na obou stranách od hlavy až po ocas, hlavu a ocas necháme viset na páteři a oddělíme od ní maso, které nakrájíme nadrobno s trochou cibule, citronovou kůrou, třemi očištěnými sardelkami a přidáme ostrouhanou žemli namočenou v mléce a dobře vymačkanou. Po nakrájení vše dobře promícháme s kouskem másla, pak přidáme horké máslo a tři rozšlehaná vejce, vše promícháme a dochutíme solí a pepřem. Máslem vymazanou pánvi poklademe vrstvou náplně o tloušťce několika prstů, pak na ni položíme skelet s hlavou a ocasem a pak dáme kapra do pekáče. Lžičkou tvarujeme do náplně zářezy ve tvaru šupin.

Pokud je kapr mlíčák, povaříme mlíčí v másle, citronové šťávě, osolíme a opepříme, dáme doprostřed, kapra pak potřeme rozšlehanými vejci, na dno pekáče přidáme máslo a trochu octa a rybu upečeme v troubě. Připravíme omáčku ze sardelí, přidáme do ní 3 lžíce smetany a omáčku přivedeme k varu jen jednou. Při podávání servírujeme na talíř omáčku a na ni rybu. Při vyndávání z pánve je třeba dávat pozor, aby se nerozpadla.

*M. J. K., Die Mährische Köchin, 1877.*



*Anna Fink: Die Küche des Mittelstandes, Vídeň 1894.*

### Smažený pstruh

Použijeme ty nejmenší pstruhy. Po očištění pstruhy na obou stranách mírně nařízneme, osolíme a necháme nějakou dobu v chladu. Pak je osušíme, obalíme z obou stran v mouce, rozšlehaných osolených vejcích, posypeme je dobře strouhankou a smažíme ¼ hodiny ve velmi rozpáleném tuku, aby získali světle hnědou barvu. Položíme je do podlouhlé mísy a ozdobíme pečenou zelenou petrželkou a plátky citronu. Větší pstruhy nakrájíme na kousky dlouhé jako prst a zpracujeme výše uvedeným způsobem.

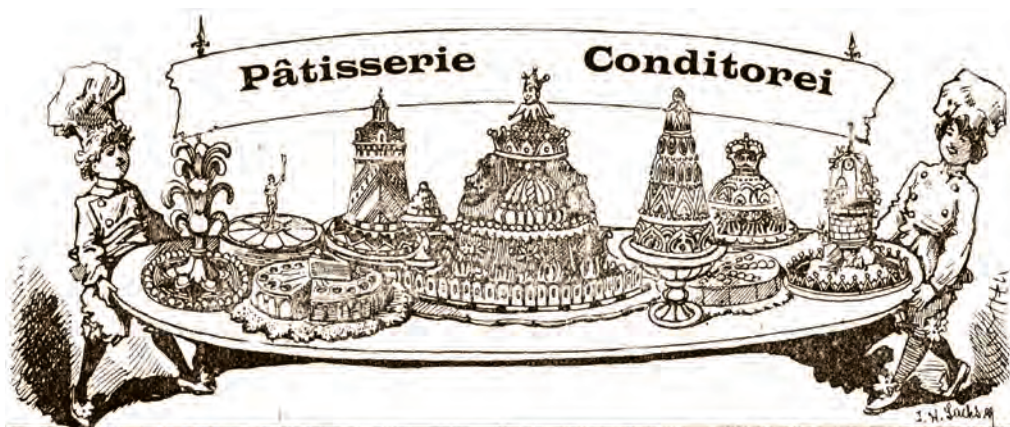
Můžeme je také máčet ve vinném nebo pivním těstíčku nebo smažit na rozpáleném oleji.

### Kapří ragú

Do pekáče dáme 160 g másla nebo tuku, pak kousek cibule, kořenovou zeleninu nakrájenou na plátky, 1 bobkový list, 5 svazků tymiánu a 5 zrněk každého druhu koření. Navrch položíme rozkrájenou rybí hlavu a necháme ji přikrytou asi ¼ hodiny uležet. Pak přidáme 1 kg očištěného kapra nakrájeného na kousky široké 2 prsty a dlouhé 1 prst a ½ l bílého nebo červeného vína, trochu postní polévky nebo vody a 80 g tmavého chleba a necháme pod pokličkou dusit půl hodiny doměkka. Kousky ryby položíme na mísu do kruhu, šťávu propasírujeme, zbavíme tuku a po dochucení octem nebo citronem a solí a po přivedení omáčky k varu, jí kousky ryby přelijeme. Doprostřed dáme ragú z cibule, žampionů, artyčoků a podobně.

*Seleskowitz, Wiener Kochbuch, 1901.*





## Sladké pokrmy a cukroví. Moučníky – dorty – čajové pečivo

Dezerty<sup>301</sup> se původně podávaly pouze u dvorských nebo šlechtických tabulí. Slovo je odvozeno od výrazu *des-servir*, sklizení tabule. Slavné vídeňské moučné pokrmy byly součástí jídla a nepočítaly se mezi dezerty.

To, co se dnes často nabízí jako dezert – povidlové taštičky, české lívance či vdolky, makové a ořechové kuličky, různé štrúdlly, palačinky, moučné a císařské trhance, ovocné knedlíky atd. - bylo vždy součástí měšťanského poledního menu jako moučný pokrm.

Stejně jako u mnoha jiných pokrmů, nerozlišovaly staré kuchařské knihy ani u moučníků a dortů mezi sladkým a slaným. Celá řada receptů obsahovala ingredience jako telecí maso, kraby, slaninu, drůbež a ryby. V kuchařkách z 18. a 19. století tak lze najít například recepty na mandlové, slaninové, skořicové, špenátové, morkové, telecí ledvinkové, bylinkové, mléčné smetanové nebo kynuté dorty.



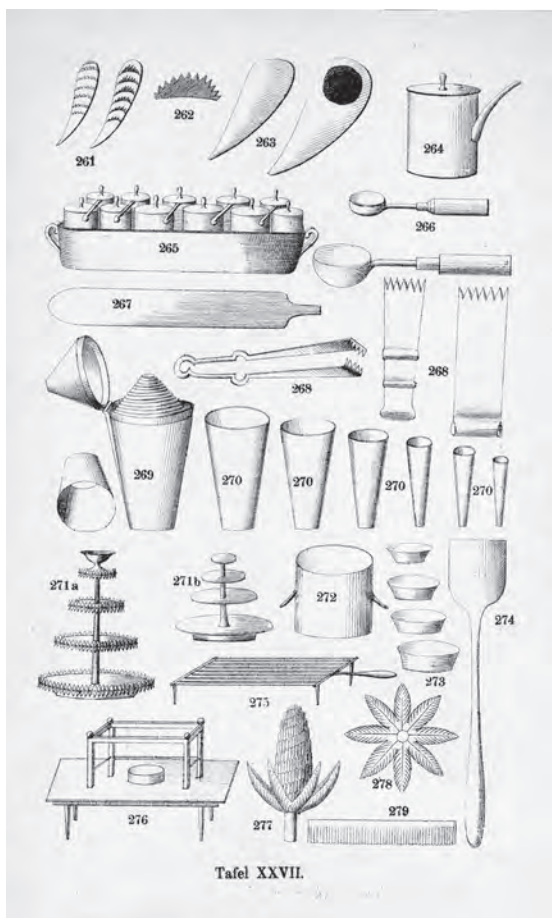
Firma Heller, bonboniéra, konec 19. století.

Naše pozornost se však soustředí na sladké recepty: V kuchařkách z konce 18. století už byly v oddílech věnovaných moučníkům uvedeny bábovky, čokoládové a ovocné moučníky (pomerančový a višňový moučník).

Příklad přípravy čokoládového moučnicku uvádí kuchařka „Wienerisch bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen“ od autorů Ignaze Gartlera a Barbary Hikmann z roku 1793:

### Čokoládový moučník

Vezmi 24 až 30 vajec (!), ty rozšlehej a pak do nich vmíchej půldruhého žejdlíku sladkého mléka a dobře rozkvedlej. Dej to do cínové misky a postav do kotlíku se studenou vodou a nepřikrývej. Když to pak začne trochu tuhnout, tak to musíš vyndat, pak to úplně ztuhne a stane se pravým vaječným sýrem. To vše vylij na síto, aby to čistě vyteklo, dej do nádoby a dobře rozmíchej, pak přidej 1 libru přepuštěného másla, ½ libry najemno roztlučeného cukru, ½ libry nadrobno roztlučených mandlí, 24 žloutků. To vše důkladně hodinu míchej stranou, pak přidej ½ libry jemně připravené čokolády, 2 plné lžíce citronové šťávy a bílek z 12 vajec vyšlehaný do tuhé pěny, který se nakonec jemně zamíchá. Předtím musíš také připravit spodek z máslového těsta do dortové formy, čistě vymáchat okraj a pak dovnitř vložit zamíchanou směs a upéct. Kdo nechce mít tak velký moučník, ten vezme ze všeho jen půlku.



Kuchyňské pomůcky, Die Wiener Bürger-Küche, J.M. Heitz, Vídeň 1902.

( Mohn Kugelhupf. )

26  $\frac{1}{2}$  Stk. Lutter abreiben oder Schmalz 4 fein einreiben  
 2 Löffel Zucker, Salz 2 Stk. Georn 4, Lit. gutes Obervo. Milch  
 in ein Ob. Misl bis 56 Stk. darin sind gut einreiben  
 in  $\frac{1}{4}$  Stunden backen, folgende fülle 2, Lit. Mehl  
 2, Gall. Chokolade 6, Libyalten Ob. Lutter mit Milch  
 anfangen in, anfangen, der Mehl misch fein ge-  
 stopp fein, das ist in der Mitte des Kugelhupf  
 gefüllt.

Recept z ručně psané kuchařky Leopoldine Polsterer z obce Ober-Rohrbach, Universalmuseum Kierling, 1886.

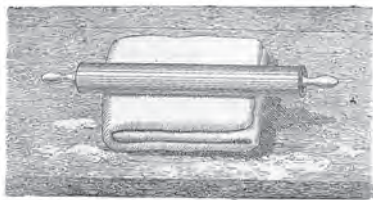
V kapitolách o dortech je možné najít recepty na marcipánové, pomerančové, piškotové, mandlové, pistáciové, čokoládové dorty a linecký dort. Známé bylo také jemné pečivo, např. perníčky, oplatkové koblížky (Oblatkräpfeln), trubičky, jemné suchary, sušenky, mandlové obloučky nebo makronky, stejně tak jako máslová těsta, která můžeme považovat za předchůdce listového těsta.

Na bábovku,<sup>302</sup> která se původně připravovala jen z kynutého těsta, neexistoval v historických kuchařkách žádný standardní recept. Podle regionu, slavnostní příležitosti a finančních možností se bábovka připravovala z kynutého, třeného nebo piškotového těsta buď opravdu jednoduše, nebo s nákladnými přísadami, tedy s velkým množstvím másla, mandlí, citronů nebo rozinek a sypala se cukrem.

Na začátku 19. století napsal Zenker ve své kuchařce „Kochkunst“ (1818) o bábovce toto: *U tohoto pečiva panuje velká rozmanitost, jak co se týče složení ingrediencí, tak také tvaru, který se má vždy přibližovat vysokému korpusu, neboť proto jeho pojmenování „Kugelhupf“, jehož poslední slabika znamená, že moučník kyne, neboli se zvedá (pozn. překladatelky: -hupf od slovesa hupfen nebo hüpfen, tj. skákat, hopsat).*

V kuchařce „Vortreffliches Kochbuch oder: Was kochen wir heute?“ (1820) jsou dva recepty na bábovku s použitím kvasnic - jedna s rozinkami a druhá s rozinkami a kandovanou

citronovou kůrou. O třináct let později je v kuchařce od Elisabeth Stöckls „Die Bürgerliche Küche“ uvedena pro kynutou bábovku lepší verze (císařská bábovka) a *levná verze*; u císařské bábovky se jako kypřicí prostředek vedle kvasnic používal také ušlehaný sníh.



Těsta byla popsána podrobně už na stranách 105 a 106. Pro doplnění je možné uvést, že se vlastní receptury na těsto, např. marcipánové, citronové nebo máslové, objevily už v kuchařce „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ z roku 1785. Zenker rozděluje těsta ve své

kuchařce „Theoretisch-praktische Anleitung zur Kochkunst“ (1818) na následující kategorie: odpalovaná těsta, těsta ke smažení, drobenková a kynutá těsta.

Mandle se jako přísada používají v kuchyni už od starověku. Z různých dokumentů vyplývá, že mandle byly ve středověké kuchyni velmi rozšířené a už tehdy se z nich vyrábělo mandlové mléko nebo mandlový sýr jako náhrada kravského mléka v období půstu. V raném novověku získaly mandle na významu také v oblasti dezertů (např. marcipán).<sup>303</sup> I v 18. a 19. století patřily k nejdůležitějším pekařským surovinám a používaly se v nejrůznější podobě, mimo jiné strouhané, plátkované, pražené, jako mléko do mandlových sulců, vločky do mandlových obloučků, náplň do koláčů nebo zabalené tzv. v *županu* atd. Velmi oblíbené byly silně pocukrované dorty (zejména ve variantě z cukrového sirupu v kombinaci s mandlovou pastou). V kuchařce „Bewehrtes Koch-Buch“ z roku 1759 je uveden recept na tento marcipánový dort: V mosazné misce zahřejeme 420 g cukru, 2 lžíce vody, dokud se z cukru nezačne tvořit pavučinka, pak vmícháme 840 g strouhaných mandlí a necháme vše spojit, přimícháme citronovou šťávu a bílky ze 2 vajec. Dortovou formu vymažeme sádlem, vyložíme oplatkami a na ně dáme těsto, které potřeme marmeládou. Ze zbytku těsta vytvarujeme kroužky nebo jemné proužky a pečeme při střední teplotě.

Nápadné je velké množství vajec a žloutků používaných ve „sladké kuchyni“ tohoto období. Téměř v každém receptu najdeme citronovou šťávu a jemně nasekanou citronovou kůru. Koření jako skořice, mletý hřebíček, muškátový oříšek se používalo už v barokní kuchyni, a proto bylo trvale zastoupeno i v receptech 18. a 19. století.

*Dort na český způsob* z kuchařky „Neues Lexikon der französischen, sächsischen, österreichischen und böhmischen Kochkunst“ z roku 1785 se připravoval takto:

#### *Dort na český způsob.*

*Vezmeme tři čtvrtě libry másla, tři čtvrtě libry mouky a dobře to spolu prohněteme, pak dáme do hrnce šest žloutků, cukr podle chuti a lžíci skořice, dobře ušleháme a zamícháme, vlijeme do mouky prohnětené s máslem a uděláme z toho těsto a dort a upečeme.*





*Inzerát na Unikum Margarine, Gute Küche. Neuestes Kochbuch zusammengestellt nach Original-Rezepten von Leserinnen und Lesern der Illustrierten Kronen-Zeitung, Vídeň bez uvedení roku.*

*Obal brožury od autorky Anny Dorn „Einsiedekunst“, Vídeň 1917.*

Dorty se v 19. století vyznačovaly měšťanskou,iedermeierovskou jednoduchostí. Základní směs (vejce, cukr, mouka, mandle, čokoláda atd.) se upekla, naplnila marmeládou, příležitostně i vařeným ovocem a potřela polevou. Tato poleva, německy označovaná jako Eys (v češtině ledová), byla poleva z vaječného bílku, vody a citronové šťávy s přidaným cukrem a příchutěmi (vanilka, pomeranč, citron, skořice atd.).

Na polevu se mohlo také pokládat zavařené ovoce. K obarvení povrchu dortů se už tehdy používala potravinářská barviva. Na červenou barvu se používal alchermes, na zelenou špenát, hnědé barvy se dosáhlo pomocí čokolády a žluté použitím šafránu. Kromě toho se v obdobíiedermeieru staly oblíbenými přísadami květiny, květy a bylinky, a to nejen do salátů. Květiny se používaly také na dezerty a nápoje.<sup>304</sup>

Zmrzlinu uváděly soudobé německy psané kuchařky pod názvem *Gefrorenes*. Zejména v kuchařkách 19. století byla celá řada takových receptů, například s příchutí citronu, malin, melounu, kaka, kávy, pomeranče, čokolády, pistácií, čaje, hořkých mandlí, míšeňských jablíček a mnoha dalších.

Jak už bylo zmíněno, došlo v 19. století k přechodu od třtinového cukru k řepnému, ale také od másla k margarínu. Kromě toho bylo objeveno kondenzované mléko, které sice bylo trvanlivé, ale postrádalo vitamíny.

Kolem roku 1890 vyvinul August Oetker prášek do pečiva, který se už tehdy rozděloval do malých sáčků a v této podobě prodával.

Recept na vídeňský dort najdeme už v kuchařce Anny Dorn „Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch“ z roku 1832:

#### ***Videňský dort.***

*Vezmeme 10 vajec a právě tolik másla, cukru a hladké mouky, třeme změkklé máslo s vejci do pěny a šleháme pak ještě nějakou dobu s cukrem. Pak dobře zamícháme mouku, trochu muškátu, skořice a nakrájenou citronovou kůru, tuto hmotu rozetřeme na velký list papíru nebo do jakýchkoli forem o tloušťce půl palce, po stranách ji pokryjeme proužky papíru nastříhanými na míru a dobře upečeme v mírně vyhřáté troubě. Když upečená hmota vychladne, rozprostřeme na ni libovolné zavařené ovoce, pak ji polijeme polevou z cukru, bílku a citronové šťávy a ozdobíme různými zavařenými plody.*

Elisabeth Stöckel zahrнула do své sbírky receptů „Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin“ z roku 1849 tento recept na čokoládový dort:

#### ***Čokoládový dort***

*Vyšleháme dohladka ½ libry másla, vezmeme 6 žloutků a postupně je do másla zamícháme. ½ libry cukru smícháme s vanilkou, také 8 lotů prosátých a rozdrcených mandlí i se skořápkami; pak vezmeme 6 lotů hladké mouky a vše dobře promícháme. 8 pokroutek (placíček) čokolády spolu s 8 lžícemi vody dáme do kastrůlku a za stálého míchání je nad ohněm s uhlíky rozpustíme; když je čokoláda úplně rozpuštěná, hladká a hustá jako dětská kaše, přikryjeme ji a dáme stranou; nyní do másla postupně vmícháme všechny zbývající přísady, mandle atd., po troškách pak čokoládu a sníh ze 6 vajec. Pak vymažeme máslem 2 stejné formy s obručemi, do každé dáme polovinu hmoty, pečeme hodinu při nízké teplotě, necháme vychladnout. Jednu formu naplníme uvařenou hmotou, položíme nahoru druhý upečený plát a potřeme ho následující čokoládovou polevou: Do kastrůlku dáme 6 placíček čokolády se 6 lžícemi vody a 6 loty cukru, postavíme na oheň a necháme vše za stálého míchání rozpustit; když je vše pěkně rozmíchané a husté asi jako dětská kaše, potřeme tím dort a dáme uschnout do vychladlé trouby. Aby čokoládová poleva během polévání neztuhla a nevychladla, postavíme ji na trochu horkých uhlíků, aby si udržela stejnou teplotu.*



Plakátová reklama na Bensdorp Kakao, Universal-museum Kierling, počátek 20. století.



Zdobení zdobícím sáčkem, Wiener Kochbuch, Luise Seleskowitz, Vídeň 1901.

Když slavil Franz Sacher 90. narozeniny<sup>305</sup>, dělal s ním rozhovor novinář listu „Neues Wiener Tagblatt“ a publikoval příběh 20. prosince 1906. V tomto článku zmínil také rok, kdy spatřil světlo světa Sacherův dort nebo tzv. „Sacher“, bylo to v období let 1848/49. Podobný odkaz najdeme v orgánu Svazu rakouských kuchařů „Gastronom“ ze dne 1. ledna 1907: Až do roku 1848 působil Sacher jako šéfkuchař u knížete Esterházyho. Na přesném místě vzniku dortu se ale jeho současníci neshodli. V žádném případě by ale nebyl dort této kvality v dřívější době z technických důvodů možný, protože ve Švýcarsku se tehdy teprve pracovalo na vylepšení čokolády. Až když byla vyvinuta mléčná čokoláda (se sušeným mlékem) a proces konšování, bylo možné čokoládu rozpouštět a zpracovat ji na lesklou polevu. Předtím byla čokoláda drobná a hodila se především na vaření (horká čokoláda) a také strouhaná jako přísada do dortů, pusinek a moučníků. V roce 1846 byla výroba čokoládových dortů ve vídeňské kuchyni ještě opravdu archaická a na hony vzdálená dnešnímu „Sacheru“. Jednalo se o hmotu ze sekaných mandlí a strouhané čokolády. „Sacher“ tak, jak ho známe dnes, se v kuchařských knihách objevil až na konci 19. století, například u Marie von Rokitsky v její kuchařce „Die Österreichische Küche“ z roku 1897 a v roce 1901 v kuchařské knize „Wiener Kochbuch“ u Louise Seleskowitz.

### **Čokoládový dort á la Sacher podle Seleskowitz:**

*Na plechu v troubě necháme změkhnout 16 deka čokolády; mezitím dobře utřeme 16 deka másla, přidáme do něho změkklou čokoládu a mícháme do vychladnutí. Když se tak stane, postupně zamícháme 16 deka najemno rozdrčeného cukru s 6 žloutky a poté lehce vmícháme sníh ze 6 bílků se 16 deky mouky. Tuto hmotu naplníme do máslem vymazané, moukou vysypané dortové formy a pečeme pak v troubě přibližně jednu hodinu. Po uplynutí této doby obruč rozevřeme a necháme dort na sítu vychladnout. Po upečení a vychladnutí můžeme dle libosti tento dort, který nemá být vyšší než 2 až 3 prsty, potřít vařící horkou meruňkovou marmeládou. Po vychladnutí a oschnutí marmelády polijeme teplou nebo studenou čokoládovou polevou.*

Velmi podobný byl recept Marie von Rokitansky v kuchařce „Die Österreichische Küche“ ve vydání z roku 1910:

### **Sacherův dort**

*Jemně utřeme 14 dkg másla, postupně vmícháme 5 žloutků, pak 14 dkg cukru s vanilkovou nebo citronovou příchutí, 14 dkg rozpuštěné čokolády, 14 dkg mouky a nakonec vmícháme tuhý sníh z 5 bílků. Směs vložíme do máslem vymazané dortové formy a pečeme v troubě 3/4 hodiny. Po úplném vychladnutí potřeme meruňkovou marmeládou a polijeme čokoládovou polevou.*

Nakonec je třeba upozornit na další kulinářskou klasiku, bez níž bychom si Vánoce neuměli představit, a tou je vanilkový rohlíček. První recept na vanilkový rohlíček můžeme najít v knize "Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin" od Elisabeth Stöckel z roku 1849. Stále se však jednalo o kynuté rohlíčky s příchutí vanilky.

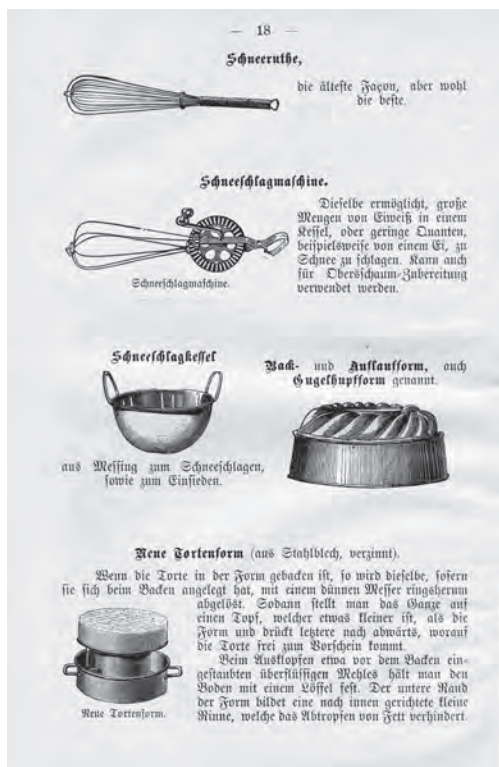
### **Vanilkové rohlíčky**

*Vezmeme na prkénko 1 libru mouky, nakrájíme do ní na plátky půl libry másla, jemně rozválíme a osolíme. 4 loty cukru jemně utlučeme s kouskem vanilky a přidáme k mouce, pak 3 lžíce dobrého droždí dobře smícháme s půlkou žejdlíku dobrého mléka a 5 žloutky, těsto vypracujeme širokým nožem, pak ho co nejjemněji rozválíme, složíme ho jako máslové těsto a třikrát postup opakujeme. Naposledy ho vyválíme na tloušťku dvou hřbetů nože, vykrajujeme velkým vykrajovátkem na koblihy, plníme zavařenými višněmi nebo rybízem, srolujeme, položíme na plech, a když rohlíčky vykynou, potřeme je rozšlehaným bílkem, posypeme drceným cukrem a nadrobno nasekanými mandlemi a pečeme v mírně rozehřáté troubě.*





„Formy na pečení“, in: „Das Menü 2. Theil 1887“  
od Ernsta von Malortie, 3. vydání.

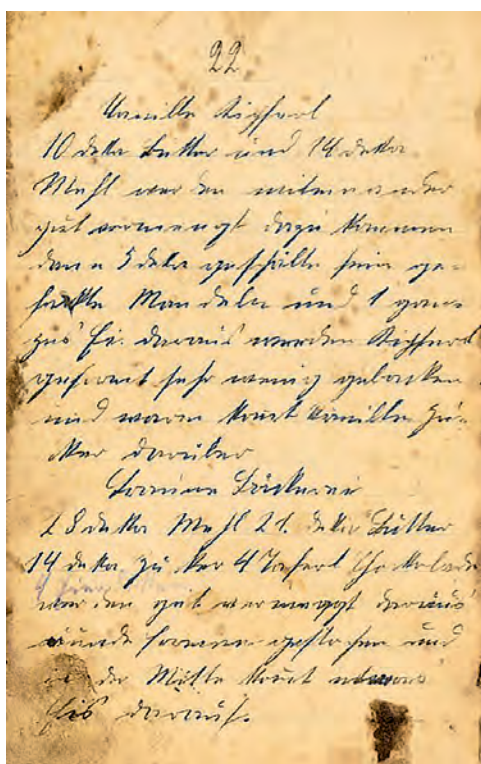


„Kuchyňské potřeby“, in: „Das Menü 2. Theil 1887“  
od Ernsta von Malortie, 3. vydání.

Katharina Prato uvádí ve své kuchařce „Die süddeutsche Küche“ (1898) recept na vanilkové rohlíčky bez vajec, zatímco u Marie von Rokitansky se do těsta přidávají dva žloutky. Opakovaná vzrušená diskuse, jestli jsou pro vanilkové rohlíčky správnou volbou mandle, lískové či vlašské ořechy, zůstává věcí chuti. Na tomto místě zmíníme, že v „originálním receptu“ jsou uvedeny mandle.

#### Vanilkové rohlíčky bez vajec od Kathariny Prato (1898)

Drobenkové těsto připravené z 28 deka mouky, 21 deka másla, 10 deka jemně nadrcených mandlí a 7 deka cukru rozkrájíme na kousky o velikosti oříšku, vytvarujeme z nich špičaté párečky, ohneme jako rohlíčky. Dáme je péct do studené trouby, aby zůstaly světlé, bere-me je z plechu horké, každý rohlíček hned obalujeme ve vanilkovém cukru a pokládáme ho na papír, aby vychladl.



Ručně psaný recept na vanilkové rohlíčky od Elisabeth Müller, Jaroslavice 1899.

**Vanilkové rohlíčky (ve Vídni nazývané Schirligum) z kuchařky od Marie von Rokitsky, Die Österreichische Küche, 1910:**

Z 28 dkg mouky, 14 dkg másla, 2 žloutků a 10 1/2 dkg oloupaných, nadrobno rozemletých mandlí vypracujeme nožem na prkénku s trochou soli těsto, ze kterého tvarujeme malé rohlíčky, které pokládáme na pomoučený plech a pečeme, aby byly velmi světlé. Když jsou ještě teplé a měkké, velmi opatrně je nožem a lopatičkou pokládáme na velkou plochou mísu s velkým množstvím vanilkového cukru a hustě je v něm obalíme. Až když jsou úplně bílé a vychladlé, dotýkáme se jich rukou.

V ručně psaném sešitku s kuchařskými recepty Elisabeth Müllner z jihomoravských Jaroslavic z roku 1899 jsou také různé recepty na vánoční cukroví. Nejtypičtější byly skutečně vanilkové rohlíčky:

Vanilkové rohlíčky – 10 deka másla, 14 (!) žloutků a mouku dobře zpracujeme, k tomu přidáme 10 deka oloupaných, jemně nasekaných mandlí a 1 celé vejce. Z těsta tvarujeme rohlíčky, krátce je pečeme, ještě teplé posypeme vanilkovým cukrem.

## Recepty na moučníky – dorty – čajové pečivo

### Jak udělat bábovku

Do mísy dáme 420 g másla, utřeme ho s 8 vejci a 16 žloutky, přidáme 4 lžíce kvasnic, 0,3 l mléka, 750 g hladké mouky, sůl, rozinky, těsto dobře zpracujeme a dáme do formy, aby byla napůl plná, na teplém místě necháme odpočinout a vykynout, pečeme rovnoměrně a pocukrované servírujeme.

*Anonym, Bewehrtes Koch-Buch, 1759.*

### Jemná bábovka

140 g másla a 140 g sádla utřeme dohladka, postupně přidáme a dobře rozmícháme 12 žloutků a 2 vejce, pak přidáme 3 lžíce kvasnic, přilijeme 2 lžíce mléka a zamícháme také 250 g mouky a vinných kuliček a vše dobře utřeme, trochu osolíme. Formu vymažeme máslem a dáme do ní hmotu, necháme vykynout a upečeme.

*Gartler, Hikmann, Wienerisches bewährtes Kochbuch, 1793.*

### Nudlový koláč s uzeným hovězím masem nebo jazykem

Nudlové těsto připravíme ze 125 g mouky, 2 vajec a přidáme kousek másla. Těsto vyválíme, aby nebylo příliš tenké, rádýlkem z něj krájíme podlouhlé plátky a uvaříme je, propláchneme studenou vodou a scedíme. Bereme je kousek po kousku a pokládáme na talíř. Dno pekáče pokryjeme vrstvou nudlového těsta, na něj položíme nakrájené uzené hovězí maso, jazyk nebo šunku,

přidáme kousek másla a vše opět zakryjeme nudlovým těstem, dokud není pekáč plný. Rozkvedláme 6 vajec s 5 dl mléka, osolíme a okořeníme muškátovým oříškem, směs nalijeme na nudle a vše pečeme hodinu v troubě.

*Neznámý autor, Vortreffliches Kochbuch, 1820.*

### Císařská bábovka

Ingredience na těsto: 560 g másla, 420 g mouky, 12 vajec, 2 lžíce cukru, ½ lžičky soli a 4 lžíce namočeného droždí. Máslo utřeme v míse, pak každých pět minut vmícháme žloutek a 1 lžici mouky, až se za hodinu spotřebuje všechna mouka a vejce, pak opatrně vmícháme droždí, cukr, sůl a sníh. Bábovkovou formu vymažeme máslem, vysypeme moukou, nalijeme do ní směs a postavíme do tepla. Když obsah formy znovu vykyne, pomalu bábovku upečeme. Do těsta na císařskou bábovku nepřidáváme vinné hrozny a rozinky, protože těsto je pak těžké a nemusí se vydařit. S menším množstvím vajec a několika lžícemi smetany místo nich je bábovka šťavnatější, ale úspěch méně jistý.

*Gartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch, 1844.*

## Bábovka se špenátem

Utřeme 140 g másla dohladka, vmícháme 4 žloutky, z bílků ušleháme tuhý sníh a vmícháme, osolíme, zamícháme 4 lžíce droždí, 1 lžící špenátového tvarohu a přidáme 0,3 l vlažné smetany, těsto mícháme vařečkou tak dlouho, dokud se na něm nezačnou tvořit puchýřky, formu vymažeme máslem, necháme vykynout a zvolna pečeme.

## Bábovka na rakouský způsob

V míse jemně utřeme 140 g másla, zamícháme postupně a důkladně 9 žloutků, přidáme 0,15 l smetany a několik rozinek, dobře vyšleháme, formu vymažeme máslem, vysypeme strouhankou, vlijeme do ní směs, necháme vykynout a upečeme.

## Bábovka s mákem

Utřeme dohladka 140 g másla, přidáme 4 vejce a 4 žloutky, každé vejce dobře zapracujeme, zamícháme jemně nakrájenou citronovou kůru a 1 lžičku mletého hřebíčku, 1 lžičku skořice, 210 g moučkového cukru, 0,7 l rozemletého máku, 4 lžíce rozpuštěného droždí a 0,7 l mouky, pak přidáme tolik vlažného mléka, aby bylo těsto spíš vláčné než pevné. Pak vymažeme formu máslem, vysypeme ji mandlovými lupínky, nalijeme do ní těsto, necháme vykynout a upečeme.

## Císařská bábovka

Utřeme dohladka 280 g másla, přidáme 12 vajec, každé dobře zamícháme, přidáme 1 polévkovou lžící mouky na každé vejce, malinko osolíme. Nakonec přidáme 3 lžíce moučkového cukru, 3 lžíce rozpuštěného droždí a citronovou kůru, formu vymažeme máslem, vysypeme mandlovými lupínky, vlijeme do ní těsto a upečeme. Před vyklopením necháme ¼ hodiny odpočinout, jinak bude olejnatá.

*Stöckel, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, 1849.*

## Český třešňový nebo švestkový moučník

Z 280 g mouky, 35 g sádla, 1 žloutku, 1 vejce, 1 lžíce moučkového cukru, 17 g droždí, 1 dl mléka a trochy soli připravíme kynuté těsto, které necháme trochu vykynout a vyválíme na tloušťku malíčku. Dáme ho na plech a poklademe ho oloupanými černými třešněmi nebo oloupanými či neoloupanými rozpůlenými švestkami (vnitřkem nahoru). Necháme mezi ovocem jen tolik místa, aby se kousky mezi sebou nedotýkaly, posypeme cukrem a necháme znovu vykynout. Po upečení posypeme cukrem.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1858.*

## Plněná bábovka

Jemně utřeme 190 g másla, postupně přidáme 3 vejce a každé dobře zamícháme, pak přidáme necelý 1/4 l vlažné smetany, 1 lžící vody z pomerančových květů, 50 g moučkového cukru, nastrouhanou kůru z jednoho citronu, na špičku nože muškátového oříšku, 2 lžíce namočeného



droždí, trochu soli a 385 g mouky a dobře promícháme. Do těsta dobře zapracujeme 70 g velkých rozinek rozkrojených podélně, 70 g vinných hroznů, 70 g nasekaných mandlí a 70 g kandované citronové kůry. Formu vymažeme máslem, vysypeme strouhankou, naplníme do poloviny těstem, necháme pomalu vykynout a upečeme.

*M. J. K., Die Mährische Köchin, 1877.*

### **Hnětýnka - český svatební koláč**

Do mísy dáme 1/2 kg mouky a rukama do ní dobře zapracujeme 210 g nakrájeného másla. Přidáme kůru z jednoho citrónu, trochu soli, 100 g cukru a mletý muškátový oříšek. Ve 2 dl zakysané smetany rozšleháme 5 žloutků a zapracujeme do mouky. 40 g droždí rozpustíme v 1 dl vlažného mléka a přidáme do těsta. Těsto mícháme tak dlouho, dokud se na něm nezačnou dělat puchýřky, pak ho poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě. Náplň: 160 g oloupaných strouhaných mandlí, 160 g cukru smíchaného s vanilkou utřeme s 5 žloutky a vmícháme pevný sníh z 5 bílků. Když těsto vykyne ještě jednou, vymažeme plech máslem, tři díly těsta rozválíme do délky na tloušťku prstu a položíme na plech tak, aby kolem něj zůstal na prst vysoký okraj, okraj potřeme bílkem smíchaným s moučkovým cukrem, koláč potřeme náplní silnou na půl prstu, použijeme téměř celou náplň beze zbytku; nyní nakrájíme čtvrtý díl těsta na tenké proužky, vytvoříme z nich mřížku na koláči a potřeme bílkem. Koláč posypeme nasekanými mandlemi, necháme vykynout a zvolna upečeme. Po vytažení z trouby posypeme cukrem a vanilkou.

V českých venkovských městech posílá obvykle tento koláč družička svému mládeci večer před svatebním obřadem. „*Asi jsem tady koláč a náplň výrazně zjemnila. Na koláč je také možné použít různé náplně, například se přes koláč bez náplně udělají mřížky, do každého dílku pak přijde jiná náplň: ořechová, rozinková, maková, tvarohová, povidlová a marmeládová, pak koláč posypeme mandlemi.*“

*Triwald, Böhmische Universal-Köchin, 1885.*

### **Císařská bábovka**

Utřeme 140 g másla se 4 žloutky a 100 g cukru, připravíme kvásek z 15 g droždí a 1 dl mléka a vše zamícháme do 200 g mouky, osolíme, ochutíme citronovou kůrou a přidáme sníh ze 4 bílků, těsto dobře zapracujeme, zamícháme sultánky a mandle a těsto naplníme do máslem vymazané a rozpůlenými mandlemi vyložené formy, necháme vykynout a pečeme při mírné teplotě. Vyklopíme, necháme vychladnout a posypeme moučkovým cukrem. Nebo jiný postup: 140 g másla šleháme 1/4 hodiny, pak přidáme každých 5 minut trochu mouky, cukru a žloutky, takže celé šleháme 1 hodinu. Použijeme 3 žloutky, 150 g cukru, 150 g mouky a 10 g droždí rozpuštěného v troše mléka. Formu vymažeme máslem a vysypeme bramborovou moučkou, naplníme ji do poloviny těstem a necháme vykynout. Pak pečeme v troubě 3/4 až 1 hodinu. Kůrka musí být silná a velmi světlá. Rozinky se nepřidávají, protože těsto je příliš jemné.

## Vídeňská bábovka

Utřeme 140 g másla, postupně vmícháme 3 žloutky a 70 g cukru, pak přidáme kvásek z 20 g droždí, 200 g mouky a potřebného mléka, těsto jemně vymícháme a vmícháme tuhý sníh ze 2 bílků a 60 g rozinek. Těsto necháme vykynout v máslem vymazané a mandlemi vysypané bábovkové formě a pečeme při mírné teplotě téměř 1 hodinu. Bábovku vyklopíme na síto, posypeme cukrem a přikryjeme ubrouskem.

## Český tvarohový koláč

Připravíme kynuté těsto z 0,7 l mouky, 25 g droždí rozpuštěného v mléce, 2 vajec, 60 g sádla, trochy cukru, špetky soli a šťávy z půlky citrónu. Jakmile těsto vykyne, rozválíme ho na tloušťku prstu, plát těsta položíme na pomoučený plech a těsto potřeme následující náplň: 2 plné talíře nastrouhaného a propasírovaného tvarohu smícháme se 2 žloutky, 1 hrstí rozinek nebo sultánek, šťávou z jednoho citrónu a trochou kůry, 4 - 5 lžícemi cukru a několika lžícemi zakysané smetany, aby se náplň dala rozetřít. Na okrajích těsto trochu přeložíme. Na náplň nalijeme ještě trochu zakysané smetany a posypeme mandlemi a cukrem. Okraje těsta potřeme vejcem.

*Rokitansky, Die Österreichische Küche, 1910.*

## Mariánskolázeňský kávový moučník

Třeme 240 g másla s 200 g cukru a ½ nastrouhaného citrónu do zhoustnutí. Přidáme 7 žloutků, 500 g mouky, 10 - 12 lžíc mléka, 100 g hroznů vína, 100 g sultánek, 50 g kandované pomerančové kůry a nakonec sníh ze 7 bílků. Formu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou, koláč pečeme pomalu 1 hodinu.

## Jemná bábovka

Do mísy dáme 1/2 kg mouky a trochu ji zahřejeme. Ve vlažném mléce necháme vzejít 30 g droždí s trochou cukru. Utřeme 3 lžíce másla se 4 žloutky a nastrouhanou kůrou z ¼ citrónu, kvásek s několika lžícemi teplého mléka přidáme do mouky a hmoty s vejci a máslem. Přidáme 4 lžíce cukru, trochu soli, 15 až 20 oloupaných nastrouhaných mandlí a sníh ze 2 bílků. Můžeme také přidat sultánky nebo nakrájené rozinky, jemně nasekanou kandovanou citronovou nebo pomerančovou kůru. Těsto mícháme, dokud nezačne tvořit puchýřky. Bábovkovou formu vymažeme bohatě máslem, podle libosti vysypeme mandlovými lupínky a naplníme těstem. Forma by měla být naplněna pouze do poloviny. Formu s těstem postavíme do tepla, přikryjeme utěrkou a necháme ji stát, dokud těsto ještě jednou nevykyne do výšky formy, pak pečeme 1 až 1,5 hodiny.

## Chebský makový moučník

Z 1/2 kg mouky, 30 g droždí, 2 lžic másla, 2 lžic cukru, 2 vajec, trochy soli a mléka, podle potřeby i trošky nastrouhané citronové kůry vypracujeme těsto a dobře ho zpracujeme. Po vykynutí ho dáme na máslem vymazaný plech, těsto rovnoměrně rozválíme a necháme ještě půl hodiny ky-

nout. Pak koláč potřeme makovou náplní, posypeme strouhanými mandlemi a cukrem a upečeme. Maková náplň: Mletý mák svaříme s vařícím mlékem a cukrem, trochou medu a citronové kůry, až je hmota roztíratelná, horkou ji smícháme s hrstí rozinek a necháme vychladnout.

*Giehl, Österreichische Mehlspeisenküche, 1914.*

---

## Dorty

### Piškotový dort

Dvě hodiny šleháme 560 g cukru se 14 vejci, takže hmota je krásně hebká, pak zamícháme 140 g mouky a 280 g škrobu, vytřeme formu sádlem a způli naplníme, protože vyběhne, pečeme pomalu na středním stupni.

### Čokoládový dort

Do mísy dáme 140 g másla, utřeme dohladka, postupně přidáme 6 žloutků, z bílků ušleháme tuhý sníh a vmícháme ho. Přidáme 210 g strouhaných mandlí, 140 g moučkového cukru, šťávu z jednoho citrónu, 87 g strouhané čokolády a 17 g skořice. Dortovou formu vymažeme máslem a vyložíme oplatkami, těsto do ní nalijeme a rovnoměrně upečeme ve středně rozpálené troubě. Dort polijeme polevou a podáváme.

*Anonym, Bewehrtes Koch-Buch, 1759.*

### Čokoládový dort

Do 175 g jemně utřeného másla postupně přidáme a zamícháme 280 g strouhaných mandlí, 175 g moučkového cukru, šťávu z jednoho citrónu spolu s nastrouhanou kůrou a také 8 žloutků. Přidáme 8 řádků jemně nastrouhané čokolády a tuhý sníh z 8 bílků a mícháme, dokud není vše nadýchané. Těsto nalijeme do máslem vymazané dortové formy a zvolna pečeme na středním stupni. Vychlazený dort polijeme polevou a podáváme.

### Císařský dort

Do mísy dáme 280 g moučkového cukru a stejné množství nastrouhaných mandlí. Smícháme 280 g másla s jemně nasekanými vejci (5 kusů) a jemně nastrouhanou citronovou kůrou, skořicí, hřebíčkem a hrstí mouky, pečeme v máslem vytřené dortové formě.

## Vídeňský dort

Máslo o hmotnosti 10 vajec utřeme s 10 vejci do pěny, přidáme stejné množství cukru a mouky, vše dobře promícháme. Přidáme muškátový oříšek, skořici a citronovou kůru a směs dáme na velký list papíru nebo do libovolné formy, vrstva je cca 1,5 cm silná. Boční stranu vyložíme nastříhanými proužky papíru. Pečeme při mírné teplotě. Po vychladnutí dort potřeme zavařeným ovocem, polijeme polevou připravenou z cukru, bílku a citronové šťávy a ozdobíme různými druhy zavařeného ovoce.

*Dorn, Neuestes Universal- oder: Großes Wiener Kochbuch, 1832.*

## Piškotový dort

12 žloutků mícháme v míse půl hodiny s 280 g moučkového cukru, aby byla hmota sametově hebká, vmícháme jemně nasekanou citronovou kůru a 210 g škrobové moučky, pak ušleháme pevný sníh a postupně opatrně vmícháme do těsta. Formu vymažeme sádlem, vysypeme moukou, dáme do ní těsto a pečeme pomalu 1 hodinu v ne příliš horké troubě.

## Čokoládový dort

140 g másla utřeme dohladka, vmícháme 6 žloutků, z bílků ušleháme sníh a pomalu ho přimícháme. Pak zamícháme 210 g mandlí, 140 g moučkového cukru, šťávu z jednoho citrónu, 50 g strouhané čokolády a 17 g skořice. Dortovou formu s obručí vymažeme máslem, vyložíme ji oplatkami, naplníme těstem a upečeme.

## Císařský dort

Smícháme 560 g moučkového cukru se stejným množstvím strouhaných mandlí. Do 560 g másla zamícháme 30 žloutků uvařených natvrdo a zpracujeme s cukrem, mandlemi, strouhanou kůrou z jednoho citrónu, 2 hrstmi mouky a trochou skořice, vypracujeme těsto, dáme ho do dortové formy a upečeme.

## Barevný mandlový dort

280 g moučkového cukru dobře zamícháme s bílky ze 6 vajec a přidáme 280 g strouhaných mandlí a jemně nakrájenou kůru z jednoho citrónu. Dortovou formu vymažeme máslem. Směs rozdělíme na 5 částí, první část obarvíme alkermesem dočervena, druhou dohněda nastrouhanou čokoládou, třetí dozelena špenátovým tvarohem a jemně nasekanými pistáciemi, čtvrtou dožluta cukrem třeným s pomeranči a pátou necháme bílou. Dortovou formu vymažeme rozpuštěným máslem a položíme na ni těsto rozválené na tloušťku hřbetu nože, polijeme máslem a posypeme pistáciemi a trochou moučkového cukru. Těsto do formy pokládáme tak, aby zelená, červená a bílá barva byly vedle sebe.

*Cartler, Hikmann, Zenker, Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch, 1844.*

## Piškotový dort

Do 560 g moučkového cukru postupně zašleháme 16 žloutků a dobře promícháme. Pak opatrně přidáme bílky ze 16 vajec,



ze kterých ušleháme tuhý sníh, a vmícháme 350 g mouky. Formu vymažeme rozpuštěným máslem a vysypeme moučkovým cukrem. Těsto dáme do formy a pomalu pečeme, pak opatrně vyklopíme a necháme vychladnout. Dort polijeme polevou nebo posypeme moučkovým cukrem.



### Čokoládový dort

Vyšleháme 280 g másla, 6 žloutků a 280 g moučkového cukru smíchaného s vanilkou do pěny, pak vmícháme 140 g strouhaných mandlí a 105 g mouky. Rozpustíme 8 řádků čokolády s 8 lžícemi vody, necháme mírně vychladnout a pak do směsi vmícháme sníh ze 6 bílků. Dvě formy na pečení vymažeme máslem, do každé dáme polovinu směsi a upečeme. Necháme vychladnout a jednu polovinu pokryjeme uvařeným ovocem, druhou na ni položíme a potřeme touto čokoládovou polevou: Do malého hrnce dáme 6 řádků čokolády s 6 lžícemi vody a 105 g cukru a vše za stálého míchání rozpustíme, až je poleva hladká. Dort jí polijeme a necháme uschnout.

*Stöckel, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, 1849.*

### Čokoládový dort

140 g másla utřeme se 6 žloutky, vmícháme 140 g moučkového cukru, 210 g strouhaných mandlí, 140 g strouhané čokolády a šťávu z jednoho citrónu a sníh ze 6 bílků a také trochu skořice a vanilky. Dortovou závirací formu naplníme polovinou směsi, navrch položíme oplatku s meruňkovou marmeládou a překryjeme zbylým těstem. Vše pečeme půl hodiny.

### Makový dort

V dortové formě napůl upečeme tenký drobenkový základ (křehké těsto). Na náplň smícháme 0,15 l mletého máku, 140 g moučkového cukru, 8 žloutků, skořici a ze 6 bílků sníh, nalijeme na drobenkový základ, pečeme v ne příliš horké troubě a dort polijeme cukrovou polevou.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1858.*

### Makový dort

140 g moučkového cukru mícháme se 3 vejci a 3 žloutky tak dlouho, dokud směs nezhoustne, pak přidáme trochu mleté skořice, jemně nasekanou kůru z jednoho citrónu a 105 g mletého máku. Když je vše dobře promícháno, přidáme nakonec sníh připravený ze 3 bílků. Dortovou závirací formu vymažeme máslem, vysypeme strouhankou, pak do ní dáme zamíchanou směs a zvolna pečeme. Po upečení dort vyklopíme z formy a necháme vychladnout. Dort polijeme touto čokoládovou polevou: Nastrouháme 4 řádky čokolády, dáme do mísy a mícháme s bílký z 1 až 2 vajec tak dlouho, dokud není hmota zcela hladká a jemná, pak dort polijeme a necháme uschnout v chladné troubě.

### **Čokoládový dort**

280 g moučkového cukru zamícháme s pevně ušlehaným sněhem z 8 bílků. Do cukru vmícháme 280 g strouhaných mandlí s pěti řádky nastrouhané čokolády; pak hmotu na prst silnou rozetřeme na oplatky a upečeme v nepříliš horké troubě. Po vychladnutí potřeme každou oplatku hustou vrstvou džemu a položíme je na sebe.

*M. J. K., Die Mährische Köchin, 1877.*

### **Vídeňský dort**

210 g másla utřeme s 5 žloutky, přidáme 210 g cukru a jemně nastrouhanou citronovou kůru, opatrně vmícháme sníh z 5 bílků a 200 g mouky. Hmotu rozdělíme na třetiny, dáme do 3 forem na pečení a upečeme. Vychladlé upečené vrstvy dortu rozkrojíme napůl, potřeme různými marmeládami, položíme na sebe a dort polijeme čokoládovou polevou.

### **Čokoládový dort à la Sacher**

Do 150 g nastrouhané vanilkové čokolády přidáme 1 lžici vody a necháme v troubě rozpustit. 150 g másla utřeme se 6 žloutky a 150 g cukru a přidáme čokoládu. Přimícháme sníh ze 6 bílků a 150 g mouky. Těsto nalijeme do papírem vyložené dortové formy a pečeme při mírné teplotě. Vychladlý dort otočíme, hladkou stranu potřeme hustou meruňkovou marmeládou a polijeme vařenou čokoládovou polevou. Na ni rozpustíme 80 g nejjemnější vanil-

kové čokolády v troše vody a přidáme 150 g moučkového cukru a 1 dl vody, přivedeme za stálého míchání k varu, až se táhnou čokoládová vlákna, pak odstavíme a dobře šleháme, až začne tvořit povlak. Dort polijeme polevou a necháme na vzduchu uschnout.

### **Piškotový dort**

Smícháme 140 g cukru s 8 žloutky, po lžících přimícháme vanilkové nebo pomerančové aroma a sníh ze 4 bílků a nakonec přidáme 100 g hladké mouky. Okraje vymazané formy vyložíme papírovými proužky a upečeme. Dort vyklopíme, papír na něm necháme, dokud nevychladne. Pak dort polijeme cukrovou polevou a ozdobíme ovocem.

### **Královský dort**

Připravíme si 140 g nastrouhaných mandlí, 1 lžičku skořice, na špičku nože mletého hřebíčku a stejné množství nového koření, 70 g pignoli, 70 g rozinek a 90 g strouhanky zvlhčené likérem. Pak dobře utřeme 7 žloutků se 140 g cukru, přidáme mandle a koření a střídavě vmícháme sníh a navlhčenou strouhanku. Těsto nalijeme do dortové formy a upečeme. Vychladlý dort potřeme polevou připravenou z 210 g cukru, 4 lžic vařící vody a 1 lžice likéru.

## Čokoládový dort

Do dobře ušlehaných 7 žloutků a 200 g moučkového cukru zamícháme sníh z 5 bílků, pak přidáme 200 g nastrouhané čokolády a 200 g strouhaných mandlí, upečeme v dortové formě a vychladlý dort polijeme polevou.



*Croque en bouche, Wiener Kochbuch, Luise Seleskowitz, Vídeň, 1901.*

## Čokoládový dort jinak

Do sněhu ze 6 bílků vmícháme 210 g moučkového cukru, 100 g jemně nastrouhané čokolády a nakonec vanilkový cukr jako do směsi na španělské větry, ze směsi uděláme na oplatky různě velké dortové korpusy, po upečení a vychladnutí je položíme s marmeládou na sebe a při servírování podáváme s malinovou nebo meruňkovou pěnou.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1898.*

## Sacherův dort

140 g másla utřeme dohladka, postupně vmícháme 5 žloutků, pak zamícháme 140 g cukru s vanilkovou nebo citronovou příchutí, 140 g rozpuštěné čokolády, 140 g mouky a tuhý sníh z 5 bílků. Směs dáme do máslem vymazané formy a pečeme v troubě 3/4 hodiny. Po vychladnutí dort potřeme meruňkovým džemem a polijeme čokoládovou polevou.

## Čokoládová poleva na pravý Sacherův dort

Zahřejeme 175 g cukru se 4 dl vody, aby se začala vytvářet vlákna cukru. Rozehřejeme 105 g čokolády, až se rozpustí, zamícháme do ní oříšek másla a 1 lžičku horké vody a čokoládu vmícháme do cukru a zahříváme, dokud se po nabrání trochy čokolády nevytvoří mezi palcem a ukazováčkem silné vlákno, pak polevu odstavíme, necháme ji trochu vychladnout a dort s ní polijeme.

## Královský dort

Zamícháme dobře 140 g moučkového cukru s vanilkou a 8 žloutky a přidáme 140 g strouhaných mandlí a pokračujeme v míchání. V troše horkého mléka necháme nabobtnat 70 g piniových ořechů a na kostičky nakrájíme 70 g kandované citronové kůry, 85 g strouhanky zvlhčíme vanilkovým likérem, 35 g čokolády nasekáme nahrubo, vše zamícháme do těsta a přidáme sníh ze 6 bílků. Těsto naplníme do máslem vymazané a moukou vysypané formu a pečeme při střední teplotě 1 hodinu. Po vychladnutí na dort použijeme vanilkovou polevu.

## Karlovarský dort

Šest žloutků utřeme do pěny s 8 lžícemi moučkového cukru, šťávou z jednoho citronu a malým množstvím nastrouhané citrónové kůry. Pak přidáme 100 g strouhaných mandlí, 100 g kandované citrónové a pomerančové kůry, 2 špetky skořice a o něco méně hřebíčku a 8 lžic strouhanky, kterou jsme předtím zvlhčili 3-4 lžícemi bílého vína a 1 lžící rumu. Vše smícháme se 2 špetkami prášku do pečiva a nakonec vmícháme sníh ze 6 bílků. Formu dobře vymažeme máslem, naplníme ji těstem a pečeme 3/4 hodiny. Po vychladnutí dort polijeme ovocnou polevou a na chvíli ho dáme do vlažné trouby, aby poleva ztuhla.



## Dobrý chebský dort

125 g cukru ušleháme se 6 žloutky do pěny, přidáme nastrouhanou kůru z jednoho pomeranče, 125 g nastrouhaných mandlí, 2 lžice škrobové moučky a sníh ze 6 bílků. Formu vymažeme máslem a dort pomalu upečeme. Polijeme ho pomerančovou polevou.

*Giehl, Österreichische Mehlspeisenküche, 1914.*

---

## Čajové pečivo

### Dobré mandlové trubičky

Ze 140 g mouky a 70 g másla uděláme žmolenku, přidáme 140 g moučkového cukru, 70 g strouhaných mandlí, 4 vejce, šťávu a kůru z 1/2 citronu a trochu smetany a vypracujeme hladké těsto. Těsto dáme do formy na hostie, rychle upečeme a srolujeme do trubičky.

*Anonym, Bewehrtes Koch-Buch, 1759.*

### Mandlové pusinky

Do 140 g sladkých a 140 g hořkých strouhaných mandlí postupně vmícháme 6 nebo 7 bílků a také 280 g moučkového cukru, dobře promícháme, lžičkou tvoříme malé kopečky a upečeme dozlatova. Pokud nechceme, aby byly pusinky hořké, můžeme také použít pouze sladké mandle a přidat trochu citrónové kůry. Pokud je chceme mít tmavé, přidáme 2 tabulky čokolády a 2 žloutky a zdobíme nasekanými pistáciemi.



## Mandlové rolky

Smícháme 140 g másla, 140 g moučkového cukru a 140 g strouhaných mandlí, postupně přidáme 8 vajec, zamícháme najemno nakrájenou citronovou kůru, trochu skořice a hřebíčku a vše dobře promícháme. Těsto dáme do vaflovače a upečeme. Po upečení ihned srolujeme a posypeme cukrem.

## Čokoládové oplatky

Do mísy dáme 0,3 l mouky, zamícháme do ní trochu soli, 2 vejce, 0,2 l smetany, nadrobno nakrájenou citronovou kůru, 35 g moučkového cukru a těsto necháme ¼ hodiny odpočinout, pak z něho upečeme oplatky. Nastrouháme čokoládu a smícháme ji s moučkovým cukrem s vanilkovou příchutí. Oplatky potřeme rozpuštěným máslem, posypeme směsí z čokolády a cukru a navrch položíme druhou oplatku, dáme ještě jednou krátce do formy, aby se oplatky spojily, pak je posypeme cukrem a podáváme.

## Skořicové rolky

Smícháme 0,3 l mouky, 0,2 l mléka, 2 vejce, mletou skořici a cukr, trochu citronové kůry a upečeme ve vaflovači. Pokud je těsto příliš husté, můžeme přidat trochu mléka a těsto hned nalít do formy. Po upečení potřeme máslem, posypeme skořicí a cukrem a srolujeme.

*Kuperius, Nowá výborná Knížka Kuchařská, 1821.*

## „Marschellen“

Do 140 g moučkového cukru nalijeme tolik vody, aby se mohl rozpustit, pak ho vaříme, dokud se na lžici nezačne dělat kandovaný cukr. Přidáme 3 špetky jemně nastrouhané citronové kůry, nastrouhané mandle, muškátový oříšek, skořici, zázvor, rozinky a hřebíček a rychle vše zamícháme do cukrové hmoty. Na tukem potřenou mramorovou desku položíme dva nože namazané máslem (na tři prsty od sebe). Cukr s mandlemi nasypeme mezi oba nože, do takové výšky a délky, jak to chceme mít, a necháme směs chvíli být, pak nože odebereme. Když „Marschellen“ trochu ztuhnou, rozkrájíme je a necháme uschnout. Vše musíme udělat velmi rychle, jinak cukr ztvrdne.

## Citronové lodičky

0,7 l medu přivedeme k varu a odebereme pěnu. Na vál dáme 280 g mouky, nastrouhanou kůru ze 3 citrónů a 8 g mletého hřebíčku a vše smícháme. Když med trochu vychladne, zpracujeme těsto, dáme ho do mísy a necháme 4 hodiny odpočívat. Ještě lepší ale je, když těsto připravíme den dopředu. Plech vyložíme pečicím papírem, těsto rozválíme do čtverce o síle tří hřebců nože, vykrajujeme lodičky a pečeme.

## Meruňkové koblíhy

Naválu připravíme drobenku z 210 g mouky, 140 g másla a 140 g moučkového cukru. 140 g podélně sekaných mandlí, 70 g pistácií, 2 žloutky, vše smícháme a připravíme tuhé těsto, vyválíme a skleničkou vykraj-

jujeme kulaté tvary, na jednu část dáme meruňkovou marmeládu, na druhou citronovou šťávu a pak položíme na plech. Náhore dáme sníh z jednoho bílku, posypeme sekanými pistáciemi a necháme v troubě usušit.

*Cartler, Hikmann, Zenker, Allgemeines bewährtes Wiener Kochbuch, 1844.*

### **Vanilkové rohlíčky**

Do 560 g mouky dáme 280 g másla nakrájeného na plátky a smíchaného s trochou soli, 70 g moučkového cukru smícháme s vanilkou a přidáme k mouce, pak rozmícháme 3 lžice droždí s 0,15 l mléka a 5 žloutky, vše dobře promícháme a vypracujeme těsto. Vyválíme ho co nejjemněji a skládáme podobně jako máslové těsto a tento postup třikrát zopakujeme. Naposledy ho rozválíme na tloušťku dvou hřbetů nože, vykrajujeme velkým vykrajovátkem na koblihy, naplníme vařenými višněmi nebo rybízem, srolujeme a dáme na plech. Když rohlíčky vykynou, potřeme je rozšlehaným bílkem, posypeme moučkovým cukrem a mandlovými vločkami a pečeme při mírné teplotě.

### **Plněné rohlíčky „Zweckerl“**

Dohládka utřeme 140 g másla, postupně dobře zašleháme 4 vejce a přilijeme 0,15 l mléka, do těsta zamícháme 3 lžice rozdrobeného droždí, trochu soli a 560 g mouky, těsto dobře zpracujeme, vyválíme na tloušťku hřbetu nože a uděláme rádýlkem placičky, naplníme je vařeným ovocem

nebo marmeládou, vytvarujeme rohlíčky, dáme na plech a upečeme.

*Stöckel, Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, 1849.*

### **Vanilkové pusinky**

7 žloutků dobře ušleháme se 140 g moučkového cukru, přidáme vanilku, uděláme na papíru malé hromádky, usušíme je v opravdu chladné troubě (přes noc) a pak je oddělíme od papíru.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1858.*

### **Karlovarské oplatky**

Nejdříve připravíme náplň, pak šleháme 2 žloutky, 7 dl mouky a 7 dl smetany. Na náplň potřebujeme 140 g mandlí, 280 g cukru a ½ vanilkového lusku, mandle smícháme s cukrem a zamícháme vanilkový cukr. Oplatky upečeme, aby byly z jedné strany světlé, hnědou stranu potřeme máslem, posypeme 1 lžící směsí, přiklopíme potřenou oplatkou a vložíme zpět do horkého vaflovače, aby se cukr rozpustil. Oplatky pokládáme rovně na sebe, vložíme je do dortové formy, aby zůstaly rovné, a uložíme je do krabice. Tyto oplatky se také používají s různými náplněmi k přípravě dortů, např. tence potřené marmeládou, položené na sebe a zatížené, pak polité polevou.



### Linecké cukroví (linecká očka)

Těsto: Zpracujeme 140 g másla a 210 g mouky jako drobenku a přidáme 70 g cukru s jemně nakrájenou citronovou kůrou a trochou soli, rychle spojíme s 1 nebo 2 žloutky na těsto, které prohněteme jen málo a přikryté ho necháme ½ hodiny odpočinout v chladu. Potom křehké těsto vyválíme na tloušťku malíčku, vykrajujeme kolečka a kroužky a potíráme žloutkem, kroužky pokládáme na kolečka a potřeme lehce sněhem a posypeme silnou vrstvou cukru, po upečení dáme do středu cukroví ovocné želé.

*Prato, Die süddeutsche Küche, 1898.*

### Vanilkové rohlíčky

Na válu připravíme těsto, na které použijeme 280 g mouky, 210 g másla, 100 g strouhaných mandlí a 70 g cukru. Tvarujeme a pečeme malé rohlíčky. Ještě horké je obalujeme ve vanilkovém cukru.

### Skořicové hvězdičky

Připravíme těsto z 280 g moučkového cukru, 280 g strouhaných mandlí, 3 vajec, 3 lžiček skořice a nastrouhané kůry z citronu a vykrajujeme hvězdičky. Než jsou zcela upečené, potřeme je bílkem.

### Čajové pečivo

250 g moučkového cukru ušleháme s 20 žloutky dohladka a postupně vmícháme 370 g mouky a nastrouhanou citronovou kůru. Na plech z těsta stříkáme nejrůznější tvary a pečeme dozlatova.

*Kuchařka ze zámku Plaveč, 1900.*

### Škvarkové pečivo

Na strojku na maso umeleme 150 g gramů škvarků, smícháme se 150 g mouky, 100 g strouhaných mandlí, 130 g moučkového cukru, 1 žloutkem, šťávou a kůrou z jednoho citronu, 2 lžícemi rumu, práškem do pečiva, vypracujeme těsto a vykrajujeme hvězdičky. Po upečení mažeme marmeládou a spojujeme vždy dvě hvězdičky k sobě.

*Wiener, Mein Kochbuch, 1900.*