Vítězslav Ivičič



Staromilcova panská kuchařka

Dobové recepty z 19. století, které si můžete uvařit i dnes

CPRESS

Staromilcova panská kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz

Vítězslav Ivičič
Staromilcova panská kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

Vítězslav Ivičič

Staromilcova panská kuchařka

Dobové recepty z 19. století, které si můžete uvařit i dnes

CPRESS

Text © Vítězslav Ivičič, 2026
Photo © Vítězslav Ivičič, 2026; © Jan Martinek, 2026 (str. 9)
Graphic © Diana Elfmarková, 2026
Ilustrace na straně 36, 52, 59, 60, 65, 82, 100, 109, 114, 134, 139, 150, 154, 172, 210
vytvořila redaktorka za použití umělé inteligence ChatGPT
Cover © PackagingMonster / Shutterstock.com

ISBN tištěné verze 978-80-264-6183-8
ISBN e-knihy 978-80-264-6187-6 (1. zveřejnění, 2026) (ePDF)

Obsah

Úvod 10
Stolování v 19. století 12
Francouzský způsob servírování jídel 13
Ruský způsob servírování jídel 15
Stolní nádobí 16
Příbory 17
Sklenice 18
Jídelní lístky 18
Menu 20
Polévka a vařené hovězí maso 22
Studené a teplé předkrmy 23
Zeleninová jídla 24
Zadělávaná masa 25
Pečeně (*rôti*) 26
Saláty a kompoty 28
Sladké mezichody a dezerty 30
Ovoce 32
Zmrzlina 34

Recepty 36

POLÉVKY 37
Hovězí vývar 38
Consommé 40
Svítek 42
Krupičné noky 44
Šunkové knedlíčky 45
Potage à la reine – královnina polévka 46
Šlemová polévka 49

HOVĚZÍ MASO A OMÁČKY K NĚMU 53
Hovězí maso obložené zeleninou 54
Kaparová omáčka 56
Kaparová omáčka 56
Česneková omáčka 57
Bílá okurková omáčka 58

PŘEDKRMY 61
Topinky 62
Smažené topinky se sardelovým máslem 63
Sardinky à la royale 64
Zelenina naložená v octu 66
Zapečené ústřice 68
Šneci s bylinkovým máslem 70
Chřest na polský způsob 72
Kapří klobásky či karbanátky 74
Kuřecí ragú v máslových paštičkách 76
Zvěřinový nebo hovězí salpicon v mušlích 78
Plněná vejce 80

ZELENINOVÁ JÍDLA 83
Nadívané kedlubny 84
Nadívaná rajská jablíčka 86
Dušená čekanka 88
Makarony se sýrem 90
Krémová růžičková kapusta 92
Brambory *à la maître d'hôtel* 94
Zelený hrášek po anglickém způsobu 96
Houskový nákyp 97
Vejce *à la florentine* 98

ZADĚLÁVANÁ JÍDLA 101
Hovězí po módě (*Boeuf à la mode*) 102
Kolaš neboli první český recept na guláš 104
Hovězí jazyk s polskou omáčkou 106
Bažantí stehýnka na bílém víně 108
Kuře Marengo 110
Kapr na černo 112

PEČENĚ 115
Roastbeef – Hovězí pečeně po anglickém způsobu 116
Nadívané křepelky nebo holoubata 118
Pečený bažant 120
Pečený zajíc nebo králík 122
Kuře s mušlovou omáčkou 124
Vepřové kotlety s Robertovou omáčkou 126
Jelení hřbet s houbovou nebo brusinkovou omáčkou 128
Pečený losos s holandskou nebo citrónovou omáčkou 130
Pečená treska s cibulí a se sardelemi a kapary 132

SALÁTY A KOMPOTY 135
Vinaigrette – univerzální zálivka na saláty 136
Francouzská omáčka (remouláda) 138
Majonéza z vařených žloutků 139
Vlašský salát v aspiku 140
Orleánský salát 142
Lobkowiczký salát 144
Královnin salát 144
Makaronový salát 145
Salát ze zbytků pečeně 145
Třešňový a pomerančový salát 146
Salát ze sušených švestek 148
Rebarborový kompot 150
Hruškový nebo jablkový kompot 152

STUDENÉ MASOVÉ POKRMY 155
Lososová pěna a lososová majonéza 156
Pstruh v citrónovém aspiku 158
Chaudfroid de poulet 160
Kuřecí galantina 162
Zvěřinová paštika 164
Játrový chlebíček 167
Sýrové tyčinky 168
Cumberlandská omáčka 170

SLADKÉ POKRMY A DEZERTY 173
Pomerančový a vinný rosol v pomerančích 174
Kávový rosol 176
Anglický krém 178
Bavorský krém 180
Charlotte à la russe 182
Plumpudding – anglický vánoční pudink 184
Rýžový nákyp s višněmi 186
Žemlová bába 188
Blancmange s mandlemi 190
Spanische Windtorte – dort ze španělských větrů 192
Anýzový chlebíček 195
Savojský dort 196
Ananasová zmrzlina 198
Okurková zmrzlina 199
Parmazánová zmrzlina 200
Další zmrzliny připravené stejným postupem 201
Římský punč 202
Norvežská omeleta 204
Španělské větry (sněhové pusinky) 208

DALŠÍ RECEPTY A TIPY 211
Jak rozporcovat a vykostit drůbež 212
Omáčka demi-glace 213
Čiření vývaru a několik tipů k polévkám 214
Jak na rosoly a aspiky 215
Jak připravit jídlo pro hosty tak,abyste se z toho nezbláznili 216
Prostírání stolu a servírování jídel 217
O víně a párování jídel s víny 220

Předmluva

Dodnes si pamatuji ten okamžik, kdy jsme se spolužáky sestěhovali do bytu a tam jsem v knihovně našel reprint *Domácí kuchařky* od Magdalény Dobromily Rettigové, od jejíhož prvního vydání v roce 2026 uplynulo rovných 200 let. Kromě dobového jazyka a jejího svérázného stylu psaní mě zaujaly na dnešní dobu nezvyklé recepty.

Už když jsem byl malý, se mi líbily staré věci, a hlavně nádobí, které můžeme běžně používat i dnes, a jeho krásou a řemeslným zpracováním si vylepšit zážitek ze stolování, protože člověk jí i očima a jídlo není jen něco, co potřebujeme k přežití, ale kulturní a společenský zážitek. Nejdřív jsem domů tahal různé krámy ze smetiště nebo zachraňoval jednotlivé kousky, které jsem našel ve sklepě, nebo si vyptal něco od babiček.

S přibývajícími léty a možnostmi shánění informací i samotného nádobí jsem začal cíleně sbírat určité věci a jednou jsem si řekl, že by bylo hezké na tom porcelánu podávat jídlo z doby, ze které pochází. Tak jsem začal hledat, napřed na internetu, pak jsem si pořídil několik kuchařek a pár jídel jsem vyzkoušel. K tomu jsem samozřejmě chtěl postříbřené příbory, damaškové ubrousky nebo broušené skleničky a začala mě zajímat i dobová etiketa stolování a podávání jídel.

Při hledání informací o historickém vaření jsem narazil na internetové stránky britského historika jídla Ivana Daye, který za používání svého starodávného nádobí vytváří nádherná a zdobná jídla nejen z 19. století, ale i z mnohem starších dob. A tehdy jsem zjistil, že je možné takto vařit, a řekl jsem si, že i já chci jednou mít měděné formy a připravovat v nich rosoly nebo vyrábět zmrzlinu stejně jako před dvěma sty lety. A dokonce se mi splnil sen a při několika příležitostech jsme se s panem Dayem setkali.

Tak nějak to začalo. Teď mám kuchařek snad tři stovky (už to ani nepočítám), nádobí mám už i pod postelí a v koupelně, doma to často smrdí Sitolem, kterým cídím zašlé nádobí a příbory, abych je mohl opět používat, a mezi nejzajímavější jídla, která jsem připravoval, patří jezevec nebo nadívaná kančí hlava, ze které jsem tři dny odstraňoval tuhé štětiny.

Nejvíc mi učarovala kuchyně 19. století. Začal jsem vařit podle dobových kuchařek a shánět nádobí z této doby a výsledky svých pokusů, a také nádobí, prostírání a etiketu této doby jsem začal sdílet na svém profilu *Staromilec* na instagramu.

V této knize se vynasnažím vám přiblížit jídla 19. století, jaká si dopřávali měšťané a šlechta, pokud možno bez novodobých úprav či obměn, a mým cílem je, abyste si doma mohli připravit menu podle historických receptů na hezky prostřeném stole. Vybíral jsem pokrmy z různých částí 19. století, z různých zdrojů, aby byly pestré a zajímavé, ale zároveň aby je zvládl uvařit i dnešní člověk v moderních podmínkách.

I když se neustále vyzdvihuje pouze kuchyně první republiky a její „mezinárodnost", v 19. století se u nás jedlo stejně jako jinde v Evropě. Hovězí po módě, *blancmange* nebo vydlabané pomeranče plněné dvoubarevným rosolem jedli angličtí králové Jiří, britská šlechta i Ludvík II. Bavorský, ale najdeme je i u Rettigové, stejně jako spousty dalších jídel. Nechci však upozaďovat ostatní autory – vždy konzultuji několik knih, recepty porovnávám, doplňuji si nejasnosti a hledám dobové reálie.

Držel jsem se publikací z našeho kulturního prostředí, tedy kuchařek z českých zemí a Rakouska, pozdějšího Rakouska-Uherska, ale čerpal jsem také z francouzských kuchařských knih a z anglických jen okrajově a vybíral jsem z nich jen to, co se u nás v té době objevovalo. Vrcholem české gastronomie či česky psaných kuchařských knih první poloviny 19. století je nejspíš opravdu jen Rettigová, cílící na střední a měšťanské vrstvy. Především asi proto, že na rozdíl od knih jiných autorů, které zmizely v propadlišti dějin a jsou nesehnatelné a zapomenuté, vycházela *Domácí kuchařka* s úpravami pravidelně až do dob první republiky.

Kuchyni vyšších vrstev a šlechty a „vysoké gastronomii" se u nás nikdo nevěnoval a knihy s tímto zaměřením vycházely pouze v němčině. Jedním takovým autorem byl například Franz Georg Zenker, osobní kuchař knížete ze Schwarzenbergu, který napsal hned několik skvělých knih a kterého tady budu ještě několikrát zmiňovat. Na rozdíl od dnes pro spoustu lidí úsměvných rad stylu „vraž tam tu-

cet vajec, hroudu másla, dobré mouky, aby to bylo akorát husté, a peč, až to bude hotové" svým čtenářům Zenker poskytuje na svou dobu nezvykle podrobné recepty s přesným množstvím surovin.

Zohlednil jsem náročnost některých pokrmů a to, že dostupnost různých mas a dalších surovin se změnila, a tak tady nenajdete recepty na skopové, jehněčí nebo telecí, která jsou dnes hůře dostupná, ale můžete tato masa použít u různých receptů, pokud chcete – i tehdy se maso v receptech obměňovalo. Vynechal jsem také želví polévku a dnes chráněná zvířata jako drobné ptactvo nebo zmíněnou nadívanou kančí hlavu, která je sice snadno sehnatelná, ale velmi náročná na přípravu. Naopak jsem sem zařadil zvěřinu, která je dnes běžněji k dostání, zatímco Rettigová si mohla dát možná tak zajíce a pernatou zvěřinu a ostatní zvěř se dostávala jen na stůl šlechty, a zařadil jsem tehdy oblíbené šneky, ryby nebo mušle a ústřice. Zároveň vás nechci ochudit o z dnešního pohledu „zvláštnosti" tehdejší kuchyně, a tak se například dozvíte, jak podávat bažanta i s opeřenou hlavou a ocasem nebo zajíce pečeného vcelku i s hlavou, kteří budou ozdobou vaší tabule.

Každý recept uvádím historickými informacemi – z jaké doby a jaké knihy pochází, jak nebo proč vznikl, proč mě zaujal nebo jak se v průběhu věků měnil, aby to nebyl jen výběr nějakých náhodných jídel. Snažil jsem se vybírat jídla zajímavá, dnes pozapomenutá, jejich původní recepty nebo, řekněme, typická jídla, která se na stolech v 19. století objevovala pravidelně.

Abych vám přiblížil tehdejší stolování, nádobí a prostírání stolu, něco jsem o tom napsal v úvodu knihy. Stolování se lišilo u obyčejných lidí, u bohatých měšťanů a u nižší a vyšší šlechty a způsoby se měnily v různých letech a na různých místech a vše nebylo tak jednotné jako dnes v době globalizace a internetu. Není tak snadné obsáhnout etiketu stolování celého 19. století, což ani není hlavním cílem této knihy. Základy však byly stejné napříč společností.

Hlavní část zabírají recepty, které jsem se snažil neupravovat, co se týče surovin, ale postupy jsem uzpůsobil možnostem dnešního moderního člověka, takže vás nebudu nutit drtit maso v hmoždíři, ale doporučuji mlýnek nebo kutr, a stejně tak tady najdete moje návody na to, jak si vypomoci, když nemáte dobové kuchyňské nádobí a formy. Váhové jednotky jsem převedl na dnešní a u některých receptů, jako jsou omáčky, dušená masa a další, jsem se snažil uvést „správný" poměr surovin, aby se recept povedl každému. Není to však pečení nebo cukrařina, kde musíte přesně dodržovat množství a postupy, aby se vám moučník povedl, a omáčky a další jídla můžete vždy zahustit, naředit nebo přikořenit dle vlastní chuti. Výhodou je to, že v kuchařkách 19. století najdeme hlavně suroviny, které máme běžně doma nebo je možné je všude sehnat.

Snažil jsem se zahrnout i tipy na to, jak jídla podávat a zdobit, což ukazuji na fotkách, a také jak si připravit elegantní a sváteční tabuli nebo jak dobře pohostit svoje přátele.

Přeji vám hodně úspěchů a radosti při kulinářské cestě do 19. století a dobrou chuť.

Vítězslav Ivičič – Staromilec

Pravá strana:
Vítězslav Ivičič aka Staromilec
(fotka vznikla na Zámku Slavkov – Austerlitz,
autor: Jan Martinek)

O AUTOROVI

Vítězslav Ivičič absolvoval školu hotelnictví a turismu v rakouském Retzu a pak studoval germanistiku na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze. Profesně působí v rodinném vinařství a gastronomickém komplexu U Jeňoura v Prušánkách (Nechorách) na jižní Moravě, kde se svým otcem vyrábí víno.

Na sociálních sítích je známý pod pseudonymem *Staromilec* a je sběratelem starožitného nádobí a kuchařských knih, kulinárním nadšencem a popularizátorem historické gastronomie. Zaměřuje se především na rekonstrukci receptů a stolování z 19. století. V roce 2023 získal ocenění Objev roku v anketě Food blog roku.



Úvod

Po roce 1800 se pořád vařilo na ohni, ale už ne v černých kuchyních, tedy přímo v krbu či ve velkém ohništi jako v předchozích dobách – vznikaly zděné „podesty", pod kterými se topilo, a hrnce tak byly pohodlněji umístěny ve výšce pasu kuchaře či kuchařky nad otvorem s ohništěm. Na těchto podestách bývaly umístěny i menší rožně k pečení masa.

Kuchyně byly často plné kouře a sazí, voda musela být do kuchyně přinášena ze studny nebo kašny a špinavá voda zase odnášena, stejně tak dřevo. A abyste mohli začít vařit, museli jste zatopit. Kuchyně byly často tmavé a horké. Kvůli riziku požárů a šíření zápachu byly kuchyně v panských domech mnohdy daleko od jídelny, a proto k jídelnám přiléhaly přípravny jídel, kde se jídlo ohřívalo.

První sporák pro běžné domácnosti byl vynalezen v roce 1834, ale ještě nějakou dobu trvalo, než se rozšířil. Jak název naznačuje, jeho hlavní výhodou byla úspora paliva, protože teplo bylo rozváděno pod plotnu, snížila se prašnost, a sporáky také měly trouby, takže se zlevnilo, zjednodušilo a rozšířilo pečení masa, i když šlechta pekla maso na rožni nad ohněm ještě ve 20. století.

Kuchaři museli dobře znát své řemeslo – ovládat oheň a umět s ním pracovat, protože vařit na plotně nebo na rožni nad otevřeným ohněm je úplně jiné, než otočit knoflíkem či zmáčknout tlačítko na indukční desce, nebo péct v chytré troubě s programy. A všechno zvládali bez moderních vymožeností.

Suroviny šlechta získávala ze svých statků, měšťané je kupovali na tržištích. Vše se dělalo od začátku bez polotovarů. Drůbež se musela doma oškubat, koření utlouct v hmoždíři a vše muselo být čerstvé, protože chlazení bylo omezeno na studené sklepy a bloky ledu získávané z rybníků a řek, uchovávané během roku v ledárnách. Ovoce, zeleniny, ale i masa a dalších potravin si lidé užívali v sezóně a na zimu se vše muselo nakládat nebo sušit.

Kuchyně byly zařizovány čím dál účelněji a na konci 19. století vznikaly moderní a hygienické kuchyně, s velkými okny, keramickými glazovanými obklady a dlažbou, a různými moderními vymoženostmi, které usnadňovaly práci. Zámecké kuchyně měly automatické mechanické rožně, rošty k opékání masa, sporáky měly ohřívací skříně k udržování jídla v teple, tekoucí vodu a další vychytávky.

Přesto kuchaři v 19. století připravovali lahodné a úchvatně vypadající pokrmy a šlechta zaměstnávala školené služebnictvo, které je a jejich hosty obsluhovalo, zkušeně servírovalo jídlo na luxusním stříbrném nádobí a ručně malovaném a zlaceném porcelánu, a vlastně udržovalo celý dům v chodu, podobně jako v případě dnešních hotelů.

Zatímco měšťanské hospodyně měly několik sloužících, středostavovské hospodyně, pro které Rettigová napsala svoji *Domácí kuchařku*, se v méně movitých rodinách účastnily vaření. Nutno podotknout, že vést domácnost a připravovat každý den menu o několika chodech bez moderních vymožeností dalo jistě zabrat i za pomoci služky.

Jednou se mě v jednom rozhovoru zeptali, proč mě zajímá zrovna 19. století. Když jsem nad tím přemýšlel, dospěl jsem k názoru, že kuchyně v 19. století byla na svém vrcholu. Téměř všechny kuchařské postupy a technologie (jíška, majonéza, výroba zmrzliny…) byly v té době už objeveny, kuchaři v panských domech byli zkušení a znali způsoby, jak jídlo připravit bez dnešních vymožeností. Suroviny byly pestré a luxusní a jídlo bylo nádherně prezentováno v přepychových jídelnách na krásném nádobí, které servírovali zkušení lokajové a vychutnávali si je hosté znalí etikety.

Když to srovnám s recepty první republiky, kterou spousta lidí považuje za vrchol naší historie, nejsem už tak nadšený. Na druhou stranu ten zájem chápu, protože podle Sandtnerky zvládne snadno uvařit i dnešní člověk. Recepty jsou srozumitelné a celkem snadné, zatímco ve dvě stě let staré knize je náročné se vůbec zorientovat, porozumět některým výrazům nebo postupům, protože dnes se vaří poněkud jinak.

Některé recepty jsou snadno pochopitelné, zatímco přípravě jiných předchází dlouhé hledání, listování a porovnávání receptů v různých zdrojích i jazycích, protože pokud jste někdy měli možnost vidět nějakou kuchařku ze začátku 19. století, asi jste si všimli, že kromě archaického jazyka a zapomenutých výrazů je někdy psaná poněkud vágně, bez udává-

ní množství surovin nebo bez popisu toho, jak má výsledný pokrm vypadat či jakým způsobem se má podávat, protože tehdejší hospodyně to věděly.

I když se u nás dodnes velké slávě těší Magdalena Dobromila Rettigová, jejíž *Domácí kuchařka* slaví v roce 2026 dvě stě let od svého prvního vydání, autorem první „moderní" česky psané kuchařské knihy byl Václav Pacovský, osobní kuchař hraběnky de Quasco na Jindřichohradecku, jenž chtěl své zkušenosti z panské služby zpřístupnit hospodyním z běžných poměrů. V roce 1803 vyšla jeho útlá *Knížka kuchařská* a v roce 1811 *Ouplné umění kuchařské*. Zmiňuji jej, aby nebyl opomenut, protože to on napsal první „moderní" kuchařskou knihu v českém jazyce, nikoli Rettigová, která jen slízla všechnu smetanu a dodnes se těší velké oblibě.

O Rettigové slyšel snad každý, ale asi jen málo lidí četlo recepty, které skutečně napsala sama autorka, jež zemřela, když vyšlo čtvrté vydání. Asi od šestého nebo sedmého vydání pak byla kniha editována, a hlavně v pozdější době modernizována a upravována tehdejším poměrům, což je uvedeno i v podtitulech. Pokud není *Rettigová* tištěna švabachem (po roce 1850), jde o přepracované vydání, kde je jméno autorky spíše jakousi značkou než zárukou toho, že recepty napsala ona sama, a už tak neodrážejí kuchyni první čtvrtiny nebo poloviny 19. století, ale kuchyni doby, kdy skutečně vyšly.

Recepty se měnily tak, aby odpovídaly možnostem malých domácností, na které autorka původně cílila, což je vlastně hezké, protože tím zůstala zachovaná její hlavní myšlenka a odkaz. Např. namísto kapouna s mušlemi tak najdeme ve vydání z roku asi 1900 pod tímto nadpisem kuře s omáčkou z jíšky ochucenou ančovičkami a mušle už úplně chybějí, protože kapoun i mušle už v té době byli poněkud drahé a pro střední třídu hůře dostupné než v roce 1826.

Pokud si chcete přečíst starší vydání *Domácí kuchařky*, sežeňte si její reprint z roku 1986, který je běžně dostupný v antikvariátech za pár korun, a pokud se nepletu, je to přetisk čtvrtého vydání. Některé jiné reprinty jsou podle pozdějších, upravených vydání.

Nechci tady však zmiňovat jen Rettigovou, kterou všichni milují zřejmě kvůli tomu, jak do všeho vrážela hroudu másla a tucet vajec, což dnes někomu připadá vtipné, ale spíše to odráží nepochopení dobových reálií – tehdejší recepty byly psané pro řekněme osm až dvanáct osob, a ne pro milovníky žlučníkových záchvatů. Chodů bylo více, jídla pestřejší, ale porce byly menší.

Protože česky psané kuchařky byly určené spíše menším domácnostem a měšťanům, obracím se i k německy nebo francouzsky či anglicky psaným knihám, kde se dají najít exempláře pro bohaté měšťany a vyšší šlechtu, respektive jejich personál, ale pro tuto knihu jsem vybíral jídla z našeho kulturního prostředí a z Anglie jen okrajově.

Mezi moje oblíbené autory patří Franz Georg Zenker, osobní kuchař knížete Josefa ze Schwarzenbergu, který napsal několik knih pro panské domácnosti a jejich varianty pro měšťanstvo s méně nákladnými surovinami, ale přesto s poněkud náročnými postupy vyžadujícími zkušené hospodyně nebo kuchyňský personál. Jeho knihy vycházely v němčině a u nás asi moc známé nebyly, ale musím říct, že některé recepty v *Domácí kuchařce* od Rettigové jsou těm jeho velmi podobné, místy až totožné, až mám skoro dojem, že od něj opisovala. Na druhou stranu většina knih té doby nabízí recepty na podobná jídla, která tehdy byla v módě, a jejich náročnost nebo nákladnost se liší hlavně tím, na jaké publikum autor cílil.

Zenkerovy knihy nám tak nabízejí pohled do kuchyně vysoké šlechty i do domácností bohatých vídeňských měšťanů a na rozdíl od jiných, poněkud strohých textů, jsou jeho recepty překvapivě podrobné a pokrokové, opatřeny různými poznámkami, často s přesným množstvím surovin, což v té době bylo spíše neobvyklé. Také nám popisuje, jak se jídlo servírovalo, nebo uvádí další detaily ohledně tehdejšího vaření, které v našich kuchařkách nenajdeme.

Pokud umíte francouzsky nebo německy a zajímá vás kuchyně vysoké šlechty, doporučil bych vám jeho knihy. Dále pak knihy Johanna Rottenhöfera, osobního kuchaře bavorských králů Maxmiliána a Ludvíka II., a knihy francouzských autorů, jako jsou Antonin Câreme, Jules Gouffé a Urbain Dubois. Původní vydání jsou velmi drahá, ale dají se najít zdarma on-line a některé knihy vyšly jako reprinty. Recepty v nich jsou však tak náročné na suroviny a dobové nádobí, hlavně formy, i postupy, že vyžadují zkušené kuchaře a cukráře a také dobře zařízenou kuchyni. Každopádně je zajímavé vidět, jak vypadala vysoká gastronomie, protože tehdejší šéfkuchaři šlechty by se vyrovnali, a možná i předčili dnešní michelinské kuchaře.

Pokud byste se chtěli více věnovat kuchyni 19. století, z českých knih bych vám doporučil například obsáhlou *Velkou vzornou kuchařku* Bohumily Jermářové, která vyšla poprvé v roce 1900, a protože čerpá od jiných autorů, což přiznává hned na titulním listu, je to jakýsi souhrn vaření poslední třetiny 19. století. Tehdy se trendy neměnily tak rychle jako dnes. Další skvělé knihy doporučuji na různých místech v knize.

Stolování v 19. století

Dnes jsme zvyklí na úplně jiný způsob servírování jídel. V restauraci, ale i doma obvykle každý dostane talíř se svou porcí jídla, protože vaříme pro malý počet osob, rodiny jsou menší a nepřijímáme tolik hostů, takže už není běžné připravovat několik chodů.

V 19. století byl hlavním jídlem měšťanů a obyčejných lidí oběd, zatímco šlechta začala podle cizích způsobů jíst hlavní jídlo až večer. Hospodyně nebo domácí personál připravovali několik chodů a jídlo se vždy podávalo na mísách. Dnes, v moderních malých bytech, nám to může připadat zbytečné, ale dříve to mělo i svůj praktický důvod – kuchyně byla obvykle daleko od jídelny, a často i v jiném patře, aby rodinu a hosty nerušily zápach, hluk a kouř z kuchyně, a také kvůli nebezpečí požáru, když se vařilo na otevřeném ohni. Větší domy měly navíc oddělené prostory pro panstvo a pro služebnictvo, aby se nepotkávali, pokud to nebylo nutné. Jídlo se tak z kuchyně do jídelny muselo nějak dopravit. Nahřáté mísy udržely jídlo nějakou dobu teplé, a kromě toho to mělo reprezentační důvod – jídlo krásně naaranžované na míse vypadá mnohem lépe než jednotlivé porce jídla na talíři.



Francouzský způsob servírování jídel

V 19. století se objevují dva způsoby servírování jídel: francouzský (*service à la française*) a ruský způsob (*service à la russe*). Francouzský servis má původ u královského dvora, kde se jídla podávala všechna najednou ve třech servisech (česky se tomu tehdy říkalo „nesení"), z nichž každé nesení obsahovalo několik chodů, a ty v případě většího počtu hostů sestávaly z několika pokrmů. V tom prvním se podávala polévka a předkrmy, ve druhém pečeně, saláty a kompoty, sladké a slané mezichody a ve třetím dezert. V měšťanském prostředí byla obvykle dvě nesení.

Výhodou bylo, že tabule vypadala úžasně – jídla byla krásně naservírovaná v pyramidovitých útvarech na mísách už při příchodu hostů, takže byli uchváceni schopnostmi a umem kuchaře a hojností jídla. Nevýhodou bylo, že hosté jedli nejspíš jen to, na co dosáhli, popřípadě si mísy mezi sebou podávali nebo je obsloužil lokaj. Hlavním problémem však bylo, že jídlo vystydlo, než se k němu hosté dostali. I když byly všechny pokrmy daného nesení na stole, jídla se jedla v určitém pořadí tak, jako by jim je obsluha nosila podle jídelního lístku.

Tento způsob byl typický hlavně pro první polovinu 19. století, ale dlouho převládal a prolínal se s ruským způsobem. Jak vypadalo menu v měšťanské domácnosti a z jakých pokrmů se skládalo, nám ukazují vzorové jídelní lístky, které najdeme v různých kuchařských knihách, například v *Domácí kuchařce* od Rettigové, kde jsou i nákresy stolů s rozmístěním jídel. Sloužily především k tomu, aby mladá a nepříliš zkušená hospodyně věděla, jak sestavit menu a která jídla kdy podávat. Z těchto ukázek je zřejmé, v jakém pořadí se jídla podávala a co jednotlivé chody obsahovaly, ale asi v žádné české kuchařce té doby nenajdeme podrobnosti o servírování jídel. Hned v prvním příkladu Rettigová uvádí:

1. **Bílá polívka s rejží**
2. **Hovězí maso s cibulkovou omáčkou a okurkami**
3. **Kuřátka s karfiolem**
4. **Pečená kachna**
5. **Hlávkový salát**
6. **Talíř suchárků**
7. **Pivo – víno – kafe**

O podávání jídel se rozepisuje Franz Georg Zenker, osobní kuchař knížete ze Schwarzenbergu a úspěšný autor několika knih pro měšťanské i šlechtické tabule, v knize *Allgemeine Kochkunst für jede bürgerliche Haushaltung, überhaupt und insbesondere für Köchinnen…* (Všeobecné umění kuchařské pro každou měšťanskou domácnost, především a obzvlášť pro kuchařky…). Jiná jeho kniha, *Nicht mehr als sechs Schüsseln*, nese ve svém titulu cennou radu – *Ne víc než šest mís*. Těmi mísami jsou myšleny chody jdoucí po sobě, ne nutně skutečný počet jídel, jak dále uvidíte. V měšťanské domácnosti se obvykle podávalo šest chodů, jak vidíme i na příkladu od Rettigové.

Zenker nám poskytuje podrobný a cenný popis toho, jak jídla nosit na stůl a v jakém pořadí je jíst. Hlavním rozdílem oproti dnešku je to, že mísy s jídly se pokládaly na stůl nebo si je hosté podávali mezi sebou a sami si nabírali. Historikové se dodnes dohadují o tom, jak taková obsluha probíhala, především u šlechtických tabulí.

Při prvním nesení byla na stole polévka a všechny předkrmy a vždy se začíná polévkou. Poté se jí hovězí maso (ze kterého se vařila polévka), doprovázené omáčkou nebo zeleninou nakládanou v octu, jako jsou okurky, červená řepa a hořčicí. Následují „příkrmy" nebo „zelené věci", jak těmto jídlům říká Rettigová. Ale nenechejte se zmást, nejde o čistě zeleninová nebo vegetariánská jídla. Jde o tepelně upravenou, často dušenou a vařenou zeleninu, která dala tomuto chodu jméno. Ta se však často obkládá nebo doplňuje masem. Např. zelený hrášek se smaženými kuřaty, dušený bažant se sladkým zelím, mrkvička se smaženým vemenem a podobně. Poté se podávala zadělávaná jídla – různá dušená masa s omáčkami. Následovala pečeně a k ní salát nebo kompot a menu bylo zakončeno moučníkem, rosolem či krémem nebo sladkým pečivem.

Toto je menu, které postačí pro až osm nebo dvanáct strávníků. Čekáte-li však více hostů nebo chcete-li uctít a náležitě pohostit, potom se počet jídel znásobí. Doprostřed stolu se postaví mísa s polévkou. Při větších nebo slavnostních hostinách se podávaly dvě polévky – světlá a tmavá. Kolem mísy se mají rozestavit čtyři talířky s drobným pohoštěním.

Francouzsky se těmto malým jídlům říkalo *hors d'oeuvre*, v češtině pro ně existovaly poetické výrazy *příchoutky* nebo *asietky* (z fr. *assiette* – talíř). Na rozdíl od ostatních jídel, která byla ozdobně podávána na míse vcelku nebo v ozdobných hromádkách, příchoutky byly malé zákusky či jednotlivé porce, po nichž hosté snadno sáhli. Mohly to být malé klobásky, plátky hovězího jazyka nebo šunky, nadívané paštičky, kroketky či risolky a během půstu také nakládané ryby nebo sardinky, které byly v 19. století považovány za lahůdku. Studené asietky kolovaly rukami strávníků před polévkou, teplé po polévce, a z tohoto později vznikly studené a teplé předkrmy, které se v tomto pořadí před a po polévce podávají v klasickém menu dodnes.

Po snědení těchto jídel se mísa s polévkou odnesla a její místo zaujalo výše zmíněné vařené hovězí maso, namísto asietek se přinesla nakládaná kyselá zelenina a omáčka nebo hořčice, jak je uvedeno výše. Až si všichni nabrali, byly prázdné mísy ze stolu odneseny a podávala se dvě zeleninová jídla. Napřed ta zelená nebo listová, poté kořenová zelenina. I když to Zenker v tomto výčtu jídel výslovně neříká, z receptů z příslušné kapitoly a ze stejných víme, že nešlo pouze o zeleninová jídla, ale že se tato zelenina obkládala masem. Šlo o ty „horší" části masa krájené na kousky a dušené, klobásky, vnitřnosti, ale třeba i o různě upravená vejce, kterými se obkládala zelenina o postních dnech.

Dalším chodem jsou dvě zadělávaná jídla. To první byla obvykle drůbež s jemnou bílou omáčkou a druhé tmavé maso – zvěřina – s výrazně okořeněnou omáčkou. I když se obě jídla podávala najednou, napřed se jedlo to světlé, potom tmavé, protože jídelní talíře se neměnily s každým chodem, ale hosté si postupně nabírali to, na co měli chuť, na talíř, který měli celou dobu před sebou. Porce nebyly při tolika chodech velké a nepočítalo se s tím, že každý host sní porci od každého pokrmu.

Poté přišly na řadu dvě pečeně. Opět světlá a tmavá, nebo z domácího zvířete a ze zvěřiny. Při jejich podávání je postup stejný jako u zadělávaných jídel – napřed se podává maso světlé nebo z domácího zvířete, dále tmavé maso nebo zvěřina. Maso se peklo a na mísе přineslo vcelku a rozkrájelo se až v jídelně před podáváním.

K pečeni se podávaly dva saláty – kyselý a sladký. Neděste se, nešlo o pocukrovanou zeleninu, ale o ovoce. Z francouzštiny přejatý výraz „kompot" se v té době ještě nepoužíval. Nebylo to tedy jen ovoce vařené v sirupu, nýbrž bylo dušené či vařené na různé způsoby a v sezóně mohlo jít skutečně o saláty z čerstvého ovoce. Později se ujal cizí výraz a podával se tak salát a kompot.

Závěrem menu se podával na jedné míse dort či velký koláč nebo několik menších, na další míse moučník nebo rosol či krém a dva talířky drobného pečiva a zákusků. Nešlo o desert, ale o sladké a slané „mezichody" (fr. *entremets*) a při běžném stolování měšťanů tímto menu končilo.

U velkých tabulí vysoké šlechty a hlavně při slavnostních událostech a hostinách se podával ve třetím nesení ještě desert. Francouzský výraz „dessert" je od slova „desservir", tedy „odservírovat", ve smyslu uklidit stůl. Původně a v dřívějších dobách bylo všechno ze stolu sklizeno a odnesen ubrus, později se ze stolu odnášely misky s pečivem, slánky a podobné věci, které už nebyly potřeba, a na stůl se donesly zákusky, pokud se desert nepodával u jiného stolu. Také bylo zvykem, že desertní souprava nádobí se lišila od porcelánu, na kterém se jedly předchozí chody – obvykle šlo o malé, krásně malované, zlacené a zdobené talířky, k nimž se dávaly malé vidličky a nože.

Ruský způsob servírování jídel

Kolem roku 1850 se ve vysoké společnosti začal prosazovat tzv. ruský způsob servírování (*service à la russe*). Nebyla to však novinka – říká se, že ruský způsob podávání jídel zavedl kolem roku 1810 princ Alexandr Kurakin, toho času velvyslanec ruského cara v Paříži, kterému vadilo, že jídlo hraje při večeři hlavní roli a není tak prostor k probírání diplomatických záležitostí nebo se vůbec věnovat vážnému rozhovoru, když mají hosté plné ruce práce s tím, aby si uzmuli něco k jídlu a bavili se o jeho úchvatnosti.

Na rozdíl od francouzského způsobu, kdy jídlo stálo na stole, který tímto zdobilo, byly jednotlivé chody podávány jeden po druhém podobně, jako se to děje dnes. Jídla však byla do jídelny přinášena stále na mísách a krásně zdobená a lokajové je porcovali až těsně před servírováním. Všichni tak dostali stejně velkou porci stejného jídla ve stejný čas a jídlo bylo navíc horké. To byl hlavní argument slavných kuchařů a autorů kuchařských knih té doby, kteří ruský způsob propagovali – že takto vynikne práce a um kuchaře a že hosté dostanou horkou a šťavnatou pečeni ve správný okamžik, a ne až poté, co půl hodiny ležela uprostřed stolu.

Zdobnost jídel se tak přesunula od stolu na *buffet* nebo servírovací stůl u jedné ze stěn jídelny. Talíře byly nahřívány a jídlo bylo udržované horké na ohřívacích mísách naplněných horkou vodou. Protože ze středu stolu zmizely mísy s nádherně naaranžovaným jídlem, začaly vznikat umělecké nástolníky – zrcadlové „tácy" a stolní dekorace, které se na ně umisťovaly. U nás takovou stolní soupravu z bronzu zlaceného v ohni můžeme obdivovat na zámku Kynžvart.

S tím, že jednotlivé pokrmy byly přinášeny strávníkům až ke stolu, vznikla potřeba nového prostírání a příborů k jednotlivým jídlům. U francouzského způsobu se talíře měnily s každým nesením a postačil jeden příbor, který se zakládal napravo od talíře. S novým způsobem vzniklo to, čeho se držíme dodnes. Podkladní talíř, tehdy ze stříbra, na něm malý látkový ubrousek, na který se pokládaly talíře s jednotlivými chody. Nůž, vidlička a lžíce už nebyly napravo od talíře, ale po jeho stranách, a na každé straně přibyl výřad příborů potřebných pro každý z chodů, které byly po snědení daného pokrmu odneseny sluhou.

Oba způsoby servírování vzájemně dlouho koexistovaly, ale asi po roce 1850 začal převládat spíše ruský způsob, jak dokládají nové kuchařské knihy, kde je ruský způsob přímo nebo nepřímo zmiňován – např. Urbain Dubois a jeho *La cuisine classique* (Klasická kuchyně) z roku 1856, v jejímž podtitulu autor zmiňuje, že jde o „francouzskou školu, uzpůsobenou ruskému servisu", nebo zastánce ruského servisu Jules Gouffé, který v roce 1867 vydal svoji *Le Livre de cuisine* (Kuchařská kniha), jež byla revoluční v tom, že udávala množství surovin a dobu vaření, a jeho recepty a návody na vysokou gastronomii jsou snadno pochopitelné, a kniha proto téměř ihned vyšla i v anglickém a německém překladu.



Stolní nádobí

Na začátku 19. století byl porcelán drahý a oblíbené proto bylo nádobí z měkké kameniny, hlavně v Anglii, kde tento materiál v polovině 18. století vyvinuli. Je lehčí a měkčí než porcelán, mívá krásnou a lesklou glazuru, ale je náchylné na oťuky a teplotní šoky, takže často praská. Ovšem spousta milovnic starých věcí toto „krakelování" z nějakého důvodu považuje za hezké nebo žádoucí. Do prasklin však vniká šťáva z jídla a může kameninu nezvratně zabarvit.

Obvykle bylo zdobeno přenosovým tiskem, kdy se vzor z rytiny přenáší na papír a z papíru na povrch nádobí. Toto umožnilo masovou výrobu zdobeného kameninového nádobí. V Anglii to byly motivy krajin, typicky v modré barvě (Spode nebo Villeroy & Boch tyto motivy vyrábějí dodnes). U nás se kameninové nádobí vyrábělo např. v Týnci nad Sázavou nebo ve Vranově nad Dyjí, ale i v porcelánkách v Dalovicích, Staré Roli, Lokti nebo v Praze.



V rakouské monarchii si držela monopol Císařská porcelánová manufaktura ve Vídni, která vyráběla velmi kvalitní porcelán a kromě skvostných kusů pro movité a urozené zákazníky nabízela užitkový porcelán pro měšťany. Objevení nalezišť kaolinu na Karlovarsku a industrializace vedly k rozmachu českých porcelánek, jež vyráběly cenově dostupný porcelán.

Jídelní soupravy prošly změnami v designu a dekoru, ale co se skladby a účelu nádobí týče, vypadají překvapivě v podstatě stejně jako v 19. století, jen počty kusů se změnily. Amálie C. Budilová nám ve svojí *České vzorné kuchařce pro začátečnice, kuchařky i hospodyně* z přelomu 19. a 20. století popisuje, z čeho se takový jídelní servis skládá. A pokud nevíte, co patří na kulaté, oválné nebo hranaté mísy, tady je vysvětlení:

> *„Všeobecné oblíbenosti těší se nyní karlovarský porculán, z něhož ve skladech sestavují se stolní skupiny pro 6 nebo pro 12 osob. Stolní náčiní obědové pro 6 osob čítá 42 kusů, a sice 6 hlubokých talířů, 18 mělkých talířů, 6 zákuskových talířů, 1 polívkovou mísu, 1 nádobu na omáčku s podstavkou a lžící, 1 velkou okrouhlou (oválnou) mísu na pečeni, 1 menší okrouhlou mísu na maso, 1 velkou kulatou mísu na zadělávané, 1 menší kulatou mísku na zeleninu, 1 čtyřhrannou mísku na salát, 1 mísku na nakládané ovoce (kompot), 1 slánku, 1 nádobku hořčiční i se lžičkou, a 1 porculánovou lžíci na omáčku."*

Někdy se objevovaly i zvláštní dezertní soupravy ze skla či porcelánu, s mísou na moučník a nástolcem (mísou na noze) na ovoce a šesti talířky.

Servírovacím nádobám se říká mísy, i když jsou dnes už mělké. To proto, že se jídla na nich podávala i s omáčkou a byly skutečně hlubší než ty dnešní, kdy se jim chybně říká tácy nebo podnosy. Na tácu se nosí skleničky nebo nádobí, nedává se na ně jídlo. Polévková mísa, omáčník a miska na hořčici měly obvykle totožný tvar, jen se lišily velikostí – ta na hořčici byla nejmenší. Všimněte si, že je zde uvedena pouze slánka, protože pepř nebyl součástí jídelního stolu jako dnes. Ani párátka. Bohatší měšťané a šlechta měli individuální slánky, malé mističky se solí s malinkou lžičkou, které se zakládaly nad vidličky vlevo od talíře.

Příbory

Bohatí lidé měli příbory ze stříbra. S rozmachem technologie postříbřování se začaly objevovat příbory z různých bílých slitin, jimž se dnes všeobecně říká „alpaka" (tehdy čínské *neb britanské stříbro*), které připomínaly stříbro, někdy bývaly postříbřené a cenově dostupnější. Čepele nožů (a hroty vidliček pro střední vrstvy) se však dlouho vyráběly z uhlíkové oceli, která tmavne, flekatí, rezaví a mění chuť jídla, hlavně u kyselých a tučných jídel.

Stejně tomu bylo i u kuchyňského nádobí. Pokud jste někdy ve staré kuchařce četli, že to nebo ono se má vařit v kamenném, měděném, cínovaném nebo třeba polévaném (smaltovaném) hrnci, bylo to právě proto, že různé materiály reagují s různými potravinami. Ve spoustě kuchařek recepty předchází kapitola o tom, jak a k čemu nádobí z jakého materiálu používat a jak je čistit, což dnes v době nerezového kuchyňského nádobí odpadá. Ke konzumaci ovoce se používaly nožíky a příbory s čepelemi a hroty, které byly postříbřené, pozlacené nebo mosazné, a někdy se jedlo ze skleněných talířků. Ze stejného důvodu se vejce a salát s kyselou zálivkou podle etikety dodnes jí pouze vidličkou, která byla obvykle celostříbrná, protože tato jídla by reagovala s čepelemi nožů.

Ve druhé polovině 19. století, kdy se začalo přecházet k ruskému servisu a jednotlivé chody se začaly podávat jeden po druhém, vznikala potřeba více příborů, a bohaté lidi tak u stolu mohl čekat výřad nejrůznějších příborů na každé straně talíře. Katalogy z konce století ukazují nepřeberné množství všemožných příborů a kovového stolního nádobí. Existoval zvláštní příbor či sada stolního náčiní na všechno. Na chřest, kaviár či sardinky, na pomeranče, ořechy, na ryby, raky, humry, ústřice, na vejce, kompot či zmrzlinu, dokonce kuřecí stehno jste mohli jíst uchycené v postříbřeném držáčku.

Sklenice

Budilová nám také říká, kolik domácnost potřebuje sklenic: *„Křišťálové skleněné nádoby jsou pro svou láci (levnost) zdomácnělé i v obyčejných domácnostech občanských; také nápojové náčiní pro 6 osob záleží z 27 kusů, a sice je tu 6 sklenic na vodu, 6 sklenic na pivo, 6 sklenek na víno, 6 sklenek na likéry, 1 džbán na pivo, 1 láhev na vodu a 1 láhev likérová."* Z nějakého důvodu vynechala karafu na víno – možná se tehdy v běžných domácnostech nepřelévalo do karafy. Jedno ze starých pravidel etikety říká, že jediné, co na stůl smí přijít ve svém původním obalu, je kaviár a šampaňské.

Šlechta měla mnohem více druhů luxusních sklenic, které byly různě broušené nebo leptané a obvykle zdobené monogramem s korunkou či erbem. Ke každému chodu se podávalo jiné víno a k němu byla na stole připravena jiná sklenice. Suché šampaňské se podávalo v nízkých širokých pohárcích, sladké se prý nalévalo do úzkých vysokých fléten. Rýnské víno se kvůli možnému zákalu podávalo ve sklenicích ze zeleného nebo zeleně tónovaného skla. Ve stříbrnici vídeňského Hofburgu je k vidění několik ukázkových prostírání císařské tabule se spoustou sklenic a zajímavé je to, že každý host u stolu měl u svého místa karafu s bílým a s červeným „stolním" vínem, zatímco vína k jednotlivým chodům jim naléval lokaj. U nás má krásnou sbírku skla zámek v Náměšti nad Oslavou.

Sklenice obecně, a hlavně ty na víno, byly z dnešního pohledu velmi malé. Spousta lidí staré sklenice na víno mylně považuje za skleničky na likéry. Mám pár kusů z 19. století nebo celou sadu z první republiky a sklenky na víno mají obsah asi jednoho deci. Myslím, že je to mnohem praktičtější, zvlášť když si hosté z mís uprostřed stolu sami nabírají. Dnešní sklenice často překážejí, a to ani nemluvím o těch moderních na červené víno o velikosti akvária na zlatou rybku, ve kterých se vám dvě deci vína úplně ztratí, nebo flétnách na sekt, které se podle mě ke stolu vůbec nehodí, protože je vždy někdo převrhne.

Jídelní lístky

Nedílnou součástí prostřeného stolu v panských domech a luxusních restauracích byly jídelní lístky, psané vždy ve francouzštině, v rodinném kruhu někdy v němčině. Byly to malé tuhé kartičky, obvykle o formátu A6 nebo o něco málo větší, občas zdobené tištěným monogramem s korunkou či erbem nebo prostým nápisem „menu".

Tento zvyk přetrvával u šlechty i v restauracích téměř do druhé světové války. Jídelní lístky můžete vidět na některých zámcích a viděl jsem jídelní lístky hotelů Paříž nebo U Zlaté husy z třicátých let 20. století, s jídly a názvy hotelů ještě ve francouzštině. Jiné restaurace psaly jídelní lístky česky s ohledem na klientelu.

Tiskly se lístky pouze pro slavnostní události nebo u vysoké šlechty, jinak bylo běžné je psát rukou, a to i v restauracích, které nabízely často denní menu o několika chodech, které se každý den měnilo. Lístky pro slavnostní příležitosti byly vždy tištěné a zdobené, jako vidíte na fotografii. Jde o dva jídelní lístky z roku 1899 ku příležitosti stříbrné svatby z hotelu „U Arcivévody Štěpána", později přestavěného na Grand hotel Šroubek, za socialismu to byla Evropa a dnes, po velké rekonstrukci, W Prague. Další je zřejmě svatební a třetí je z Anglie, psaný ručně ve francouzštině.

Šlechta a vzdělaní lidé francouzštinu znali, kuchaři v panských domech a restauratéři nutně nemuseli (o čemž svědčí i pravopisné chyby v jídelních lístcích), protože některé kuchařské knihy uváděly u názvů jídel i ty francouzské a pro potřeby restaurací vznikaly knihy s názvy jídel v několika jazycích. S překlady jídel do češtiny to někdy bylo a je složité. Dobové české novotvary a počeštěné cizí výrazy se v některých případech neujaly a čeština i němčina se často držela jednoduchých názvů jídel, které zněly obyčejně a často nebyly dost výstižné.

Např. *Timbale milanese* bychom dnes přeložili jako *milánský timbál*, což dnes asi nikomu nic moc neřekne, ale rozhodně to zní zajímavě. V českých a německých kuchařkách tento pokrm najdeme pod prostým názvem „zapečené makarony" nebo

„makarony v bílé omáčce“. Některým lidem tak chybí to kouzlo a jakási honosnost, navíc se úplně ztratí všeříkající informace – timbál je válcovitá paštika, tedy obal z těsta, ve kterém je zapečená míšenina (ragú) na milánský způsob s makarony, kuřecím masem a kohoutími hřebínky. Některé české výrazy z jídelních lístků jsou dnes matoucí, nevýstižné, zní příliš „obyčejně“ nebo jim prostě nerozumíme, protože zastaraly. Cukrovinky, nástolníčky, zákusky, pamlsky – to všechno jsou historické výrazy pro dezert, tedy poslední jídlo celého menu, a často v lístcích nebývají blíže určeny.



Menu

Při skládání menu se dodržovala různá pravidla – týkala se hlavně druhů a částí masa a způsobu úpravy, které byly typické pro daný chod. Důležitá byla také pestrost. Masa zvířat se neměla opakovat, např. pokud jste podávali vařené hovězí, neměli jste poté podávat hovězí pečeni, ale drůbež. O postních dnech se střídala různá postní jídla, a ne jen ryby. Stejně tak byste neměli podávat krémovou polévku, pak ragú v bílé omáčce a potom bílé kuře. Pro pomoc hospodyním a kuchařům byly kuchařské knihy řazeny podle jednotlivých chodů a obsahovaly příklady jídelních lístků (menu).

Jednotlivé chody a jejich sled tak, jak vznikly na začátku 19. století, zůstaly zachovány v podstatě beze změny dodnes, i když se s tím setkáme už jen v klasických restauracích vysoké gastronomie, a to bohužel čím dál méně. V závorce jsou francouzské názvy, které se používaly ve šlechtickém prostředí, u panovnických dvorů nebo v restauracích, i když množství chodů se mohlo lišit, případně byly přidány další.

Takto mohlo vypadat šlechtické menu. Jeho názvy je těžké převést do češtiny, protože nemají výstižné české ekvivalenty a význam, pořadí a složení chodů se v průběhu věků měnily. U velkých a slavnostních hostin přibývaly další chody, jako např. ryba podávaná po polévce nebo sorbet k osvěžení chuťových pohárků před pečení. Nechci to tady rozvádět, protože stolování šlechty a jejich menu by vydala na další knihu. Více o jednotlivých chodech v měšťanském prostředí se dočtete v příslušných kapitolách.

Polévka (*potage*)

Při větších společnostech se podávaly dvě, světlá a tmavá, nebo vývar a krém.

Studené a teplé předkrmy (*hors d'oeuvre*)

Obvykle nakládaná zelenina, ryby, klobásky, krokety a další pestré chuťovky či zákusky.



Teplý předkrm (*relevé*)

Nejčastěji šlo o větší kus masa připravený vcelku, a i když byl přinesen jako první, jedl se z předkrmů jako poslední. Jeho francouzský název se někdy chybně interpretuje jako „pikantní nebo kořeněné jídlo", *relever* však znamená také „zvednout". Mísa s tímto pokrmem se na stůl donesla hned poté, co si hosté nabrali polévku, a nahradila ji.

„Mezichod" (*entrée*)

Další teplý masový chod, obvykle šlo o ragú, dušená masa se zeleninou a s omáčkou.

Pečeně (*rôti*)

Kus masa pečený vcelku – hovězí, telecí, jehněčí, skopové nebo zvěřina, drůbež či pernatá zvěřina – a podávaný obvykle se salátem nebo kompotem či obojím. O postních dnech to byla ryba.

Sladké a slané mezichody (*entremets sucrés, entremets de légumes*)

Po hlavním chodu se při velkých hostinách podávaly studené masové pokrmy jako paštiky, rolády a další studená masa, a zelenina a pokrmy z ní, které byly v tomto chodu zase vždy teplé. Zároveň se ve druhém servisu podávala sladká jídla – nákypy, moučníky, rosoly, krémy. Tyto sladké pokrmy pak někdy, hlavně při denním stravování, nahrazovaly dezert a menu jimi končilo.

Dezert (*dessert*)

Poslední chod celého menu, který nemusel být nutně sladký. Zmrzlina, dorty, drobné zákusky, ale také slané pečivo, sýry, máslo nebo čerstvé ovoce.

Jak se jedlo v měšťanském prostředí, jsem naznačil výše. Recepty v této knize jsem rozdělil do několika kapitol podle toho, v jakém pořadí se jídla podávala a ke kterému chodu náležela. V takovém pořadí je najdete i v kuchařských knihách především první poloviny 19. století, což je pro dnešního člověka spíše nepřehledné a matoucí, hlavně např. u Rettigové a její *Domácí kuchařky*, která je podle mě z dnešního pohledu asi nejvíce chaotická, protože asi nikoho nenapadne hledat dušeného bažanta mezi zeleninovými jídly nebo kuře mezi zadělávanými. Avšak pro tehdejší, hlavně mladší a nezkušené hospodyně to byla pomůcka při sestavování menu. Stačilo nalistovat příslušnou kapitolu a hospodyně věděla, z čeho vybírat nebo čím se inspirovat, k čemuž jí napomáhala i ukázková menu.

Hospodářská pražská kuchařka z roku 1819 je zajímavě uspořádána tak, že každá kapitola je věnována jednomu měsíci v roce a na každý den je tam připraveno jedno celé menu, které se skládá z polévky, hovězího masa s omáčkou, zeleniny s masem, zadělávaného masa, pečeně a menu uzavírá salát či kompot a někdy pro změnu moučník. Hezky a přehledně tak ukazuje pro tu dobu typické pořadí jídel měšťanské domácnosti, které najdeme i u jiných tehdejších autorů, jako je Zenker nebo Rettigová, a jakého se tady držím i já.