Irena Korbelářová
Filozoficko-přírodovědecká fakulta Slezské univerzity v Opavě
Rudolf Žáček
Fakulta veřejných politik Slezské univerzity v Opavě

Moučné knedlíky v kuchařských knihách a receptářích slezské provenience 19. a počátku 20. století, aneb existoval *slezský knedlík*?

Kuchařské knihy a receptáře se v aktuálních kulturně-historických výzkumech posunuly (a chtělo by se říci konečně) mezi nikoli jen akceptované, ale dokonce uznávané prameny pro poznání dějin každodennosti, kulinární kultury a vývoje stravování, včetně gastronomie a dějin konzumu. Disponují, ukryté tak trochu podprahově pod vrstvou primárních prezentací návodů na přípravu jídel, jinde obtížně dohledatelnými informacemi k problematice kulturního transferu v rovině materiální i ideové, k pronikání a zdomácňování zvyků, způsobů a vzorů chování napříč sociálními vrstvami, k proměnám standardů v životním stylu a v neposlední řadě k internacionalizaci, ba globalizaci všedního i svátečního života.[1] Výpovědní hodnotu kuchařských knih a receptářů lze hledat a nacházet nikoli jen bezprostředně ve vazbě na pokrmy a nápoje v prezentovaných předpisech, případně v dobrých radách pro uživatelky, naznačujících nároky na úroveň stravování a stolování v té či oné sociální vrstvě, ale také v kontextu kulturním či kulturně-historickém. A to tím spíše, dokážeme-li více zjistit o autorech, jejich původu a životních osudech, anebo určit těsnější sepětí s kulinárními dějinami určitého regionu, society a specifického typu stravování, o jejichž poznání a rekonstrukci usilujeme. Ne nadarmo hledáme v kuchařských knihách nikoli jen výjimečné pokrmy a kompozice, ale také odraz lidového stravování v životním stylu vyšších vrstev a naopak pronikání moderních, zejména městských, resp. měšťanských způsobů a pokrmů do domácností nižších vrstev.

Receptáře a kuchařské knihy dokáží při aplikaci historických postupů a metod, zejména analýzy a komparace s jinými pramennými zdroji, zodpovědět i některé otázky spojené

[1] Příspěvek vznikl v rámci řešení projektu DG18P02OVV067 *Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace*, z programu NAKI II.

s dějinami a sociokulturní rolí některých z pokrmů, které dnes považujeme za zcela typické pro některý z regionů, anebo naopak o jídlo známé sice „odjinud“, s ohledem na stav současné domácí kuchyně a veřejného stravování ale přijímaného za cizokrajné, nebo alespoň cizozemské.

Za příklad jídla považovaného v Polsku, ale i mnohde jinde v Evropě a ve světě, za typicky české, lze kupříkladu považovat *knedlík z moučného těsta*, ať už s přidáním kvasnic, anebo bez nich, s houskou či nádivkou. Je nepochybné, že se skutečně jedná o součást jídelníčku, která je v Čechách, stejně jako na Moravě „doma“[2] a tvoří nedílnou součást dnes asi nejznámějších reprezentantů českého národního jídelníčku (existuje-li skutečně cosi ve smyslu *národního jídla*) jako je *vepřo – knedlo – zelo*,[3] anebo *svíčková omáčka*.[4] Většina z těch, kdo kdy zavítali do Rakouska nebo jižního Německa, konkrétně do Bavorska, jistě potvrdí, že přinejmenším kynutý knedlík z pšeničného těsta podávaný k pečenému masu, anebo upravený na sladko, je součástí i těchto regionálních kuchyní.[5] O moučném knedlíku lze nejpozději od počátku 19. století, spíše ale již dříve, zcela po právu hovořit jako o fenoménu podunajské kuchyně s přesahy danými kulturním přenosem do středoevropského prostředí; charakteristický současně byl spíše pro zámožnou venkovskou a zvláště pak měšťanskou kuchyni.

Položme si otázku: byl moučný knedlík, kynutý či prostý, případně s přidáním žemle, součástí slezské kulinární kultury v 19. a 20. století? A pokud ano, existoval typický *slezský knedlík*? Anebo byl pro slezský jídelníček už tehdy charakteristický spíše drobný nok / *klusek*, obvykle s významným podílem brambor?[6]

---

[2] E. Dittertová, *Čechy a Morava, „knedlíkové království“ / Böhmen und Mähren – Knödelkönigreich*, in: Knedlík – Kloß – Knödel aneb Knedlíkové nebe. Sborník příspěvků a receptů, red. E. Dittertová Cheb 2009, s. 18-21; T. K. Nixdorf, *Karpfenschwarz und Semmelknödel: traditionelle Gerichte und alte Bräuche in Bőhmen und Mähren*, Frankfurt am Main 2002, průběžně.

[3] Jedná se o pečené vepřové maso (šťavnaté a tukem prorostlé kusy jako je bůček, krkovička či plec) s dušeným zelím (podle sezóny a chuti kyselé či hlávkové, častěji bílé než červené) a tak zvaným houskovým knedlíkem (moučné těsto s podílem na kostky nakrájené housky / žemle).

[4] Jedná se o hovězí maso (původní svíčková pečeně je obvykle nahrazena běžnějšími druhy masa) dušené / pečené s kořenovou zeleninou a speciálním kořením, posléze pasírovanou a dochucenou smetanou.

[5] Zde jsou obvyklé dva druhy knedlíků na bázi mouky. Jedny připravované z převahou bílého chleba (v Bavorsku) či housek / žemlí (v Rakousku), nakrájených na kostky (obecně jsou zvané často *Semmelknödl*). Druhé pak jsou z ječné nebo pšeničné mouky, případně z krupice, vajec a vody, jí se samostatně nebo k masu (běžně *Knödel*, v Bavorsku rozměrem malé zvané *Gwisten*); moučné knedlíky s přidáním kvasnic se upravují na sladko (*Germknödel*). B. Petschek-Sommer, *Od houskových knedlíků ke knedlíkům z housek / Von Semmelknödel und Semmelnknödel*, in: Knedlík – Kloß – Knődel aneb Knedlíkové nebe. Sborník příspěvků a receptů, red. E. Dittertová, Cheb 2009, s. 36-41; R. Sandgruber, *Knedlík, to je Rakušan / Der Knödel ist ein Österreicher*, in: ibidem, s. 76-80; Ibidem, *Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnhaften und regionale Unterschiede in Mitteleuropa*, in: Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländischen Kultur Mitteleuropas, Münster 1985, s. 265-297.

[6] Velmi podnětný historický exkurz k pozici knedlíku nejen ve slezském stravování poskytla s přihlédnutím k jazykovým aspektům H. Wolf-Beranek, *Der Knödel in der sudetendeutschen Volksnahrung*, 13. Jahresbericht über das Sudetendeutsche Wörterbuch. (Arbeitsjahr 1969/1970), München 1970, s. 9-19. K zařazení kynutého

Při hledání odpovědi na tuto otázku jsme zvolili za hlavní pramenný zdroj právě tiskem vydané kuchařské knihy a receptáře silesiakálního původu z 19. a počátku 20. století, mimo jiné i vzhledem ke stavu (ne)dochovanosti jiných informačních zdrojů. Jejich volba pro studium kulinární kultury a jejích dílčích segmentů je zcela logická: vycházely sice obvykle v městském prostředí a jejich autory byli lidé, muži i ženy, původem spíše ze středních a vyšších středních vrstev, při tvorbě svých děl už ale v této době vycházeli (na rozdíl od starších publikací přejímaných často obsahově napříč střední Evropou bez reflexe konkrétních místních poměrů, jen s upraveným názvem avizujícím sepětí s místem či oblastí vydání)[7] z jistého kulturně-sociálního prostředí daného regionu, jehož tradice a surovinovou základnu přinejmenším dílem respektovali. Autoři si byli jistě vědomi i skutečnosti, že městské a venkovské, především zámožnější selské prostředí, se dlouhodobě ovlivňovaly. Tak jako i v jiných složkách každodennosti i ve stravování přitom sehrávalo v modernizačních trendech a formování sofistikovanějších pokrmů prim „město“, které bylo venkovským obyvatelstvem po staletí napodobováno. Městské a měšťanské vzorce chování byly i v kulinární kultuře, včetně receptur a skladby jídel, na venkově přejímány (tak jako měšťané po staletí napodobovali v tomto směru šlechtu) a stravování se přinejmenším v některých složkách a při některých příležitostech sjednocovalo.

V průběhu 19. století se kuchařské knihy a receptáře staly v gramotné společnosti (kterou ta slezská bezesporu byla), později spolu s různými kalendáři a naučnými periodiky, prostředky pronikání městské kultury stravování na venkov, případně do dělnických vrstev. V pokročilejším čase už byly některé kuchařské knihy dokonce provázány i s nově zakládanými ženskými vzdělávacími institucemi, ať už se jednalo o spolky, anebo kurzy a hospodyňské školy pro dívky a mladé ženy. Právě tištěné kuchařské knihy zaujímající roli jakýchsi učebnic byly (spíše než osobní zápisky žákyň ztrácející se ze světa obvykle v relativně krátkém čase) prokazatelně prostředkem implementace znalostí a dovedností poskytovaných ve školách pro ženská povolání do širšího společenského povědomí a užívání. Mnohé z absolventek si znalosti neodnášely jen do svých domácností, ale působily jako kuchařky, hospodyně a jiné profesionistky v soukromé i veřejné sféře a předávaly je pochopitelně i svým dcerám a jiným příbuzným.

knedlíku v hornoslezské kuchyni např. E. Łabońska, *Śląska kucharka doskonała*. Wstępem opatrzyła Dorota Simonides, Katowice 2009, průběžně.

[7] Tento trend je postižitelný zvláště ve druhé polovině 18. a počátkem 19. století, kdy kuchařské knihy totožného nebo jen dílem pozměněného obsahu vycházely pod označením *Wiener-, Bayerische-, Salzburgische-Kochbuch / Köchin* apod.

Oprávněnost užití kuchařských knih jako pramenných zdrojů při identifikaci přítomnosti a role moučného knedlíku ve slezské kuchyni navíc potvrzují i poznatky spojené s českým, moravským a rakouským prostředím. Ukazují, ač se to na první pohled možná nezdá, že *knedlíky* (*Kloß, Knödel,* také *Klops*)[8] byly a jsou do jisté míry projevem zámožnosti domácnosti, kultivace a vyšší míry pozornosti věnované kulinářské přípravě pokrmů, kterou logicky provází i využívání receptářů. Zdůrazňujeme přitom, že pojem *knedlík, knedlíček* nepoužíváme ve smyslu vyjádření tvaru pokrmu (neboť knedlíky mohou být i masové či rybí), nýbrž ve smyslu okrouhlého útvaru připraveného z těsta a vařeného ve vodě. Zatímco rychlá a méně sofistikovaná jídla z ječné, žitné i pšeničné mouky byla původně připravována nejen v nižších vrstvách spíše na bázi kaší a placek opečených nasucho (nepočítaje chléb a jiné slavnostní pečivo), surovinově i technologicky propracovanější okrouhlé knedlíky z obilné mouky či krupice[9] se podle všeho staly běžnější součástí jídelníčku až během 18. století.[10] Obvykle, třebas nikoli výlučně, se dělávaly spíše ze světlé pšeničné, případně ječné mouky a jejich příprava byla také podstatně náročnější, než u prvně jmenovaných jídel. Už proto, že musí mít pro zachování tvaru i křehkosti správnou konsistenci a tedy poměr ingrediencí, které dodávaly výslednému produktu nejen chuť, ale i vizuální efekt.

Výjimečnější role knedlíků v jídelníčku, oproti různým *halečkám, haluškám* či *šulánkům* nepravidelných tvarů, dělaným z podřadnější mouky a vystupujícím jako hlavní složka pokrmu, byla podpořena i skutečností, že je obvykle doprovázela „přidaná hodnota" v podobě omáčky (mléčné, zadělávané), zeleninového příkrmu (zelí, kapusta, kedlubny), ba dokonce masové směsi na bázi ragú, anebo naopak sladké složky – ovocného rozvaru. Speciální skupinu pak představovaly knedlíky s nádivkou (masovou, škvarkovou, ovocnou).

Abychom byli sto, výše uvedenou otázku na přítomnost moučného knedlíku ve vztahu ke slezskému jídelníčku zodpovědět, je třeba zvolit konkrétní *kuchařské knihy a receptáře* vydané tiskem na území Slezska v tak zvaném *dlouhém 19. století*, identifikovat v nich knedlíky z těsta z obilné mouky, případně z moučných žemlí nebo bílého chleba jakožto hlavních surovin, a odvodit roli, která jim tam byla v rámci stravování určena. Podotýkáme, že uvedený

[8] Stranou zde ponecháváme diskusi jazykového charakteru, dotýkající se už od středověku českého prostředí, zda je jazykově „čisté" užívání termínu *knedlík,* anebo *šiška*, resp. *nok*.

[9] Po zdomácnění brambor se ve středoevropském měšťanském, spíše než selském, resp. venkovském jídelníčku zabydlely i knedlíky z této suroviny, a sice z vařených brambor umožňujících dosažení elegantní světlé barvy pokrmu. Naopak běžnou lidovou stravou byly knedlíky ze syrových brambor, tmavé, často až nazelenalé či načernalé, hutné a velmi syté. Knedlíkům z vařených i syrových brambor byl věnován přehledový příspěvek I. Korbelářová, *Bramborové knedlíky jako element kulturního transferu českých zemí a příhraničních regionů*. In: J. Nowosielska-Sobel – R. Nowakowski (red.). „Jabłka zaś ziemne, a po teraźniejszemu kartofle". Znaczenie ziemniaka w Europie i na ziemiach polskich ze szczególnym uzwględnieniem Dolnego Śląska w kontekście historii i teraźniejszości, Wrocław-Kraków 2018, s. 189-205.

[10] R. Sandgruber, *Knedlík, to je Rakušan*, s. 78.

chronologický rozsah zahrnující 19. století a následná léta až do roku 1914 byl zvolen s ohledem na skutečnost, že první světová válka byla dějinným zlomem nejen pro politicko-správní uspořádání střední Evropy, ale rovněž pro další vývoj kulturně společenského milieu Evropy, které se promítlo i do vývoje kulinární kultury.

Z kuchařských knih padla volba pochopitelně na nejrozšířenější tituly, které měly potenciál ovlivnit významným způsobem modernizaci slezské kulinární kultury a fixovat řadu profilujících pokrmů, které se pro ni staly během 19. a do jisté míry i 20. století typické, bez ohledu na jejich skutečnou regionální a sociální provenienci. Zvolili jsme kuchařské knihy pocházející z obou stran tehdejší i dnešní státní hranice rozdělených částí Slezska, přičemž některé z nich byly vydávány opakovaně. Abstrahovali jsme od nejstarších kuchařských knih z území Slezska, vydaných sice ve Vratislavi, avšak náležející navzdory roli, kterou ve své době snad sehrály, svým pojetím a skladbou do odeznívající etapy receptářů. Jednalo se například o díla Christine Dorothey Gürth, rozené Hentschel (1749-1813),[11] která většinu svého života strávila v 18. století pod vlivem pozdně barokní doby. Přesto se o ní alespoň letmo zmiňme pro její do jisté míry pionýrskou roli ženy-autorky receptářů. Christine Dorothea pocházela ze středostavovských vrstev: narodila se do rodiny úředníka, po jehož předčasném úmrtí ji vychovávala otcova sestra, vdova po superintendentovi jménem Leffel v Břehu (Brzeg). Vzhledem k majetkovým ztrátám za sedmileté války musela teta zajišťovat oběma obživu výukou a ženskými pracemi, což bezpochyby přispělo ke Christinině rozhledu o postavení a povinnostech žen v tehdejší domácnosti. V roce 1773 se provdala na úrovni svého stavu za rektora Gürntha. O pět let později se vrátila do Břehu, kde její manžel získal místo kazatele. Poté, co o čtvrtstoletí později, roku 1803, Christine ovdověla a co zemřeli i její dva synové, soustředila se zcela na literární a osvětovou práci, zaměřenou na vzdělávání mladých dívek. Prostřednictvím svých děl jim předávala zkušenosti s vedením domácnosti, hospodařením a také vařením, které náleželo k základním dovednostem dobré hospodyně. Vzory pro vznik Gürthové kuchařských knih bohužel neznáme, je ale zřejmé, že byly reflexí panské kuchyně.[12]

Kuchařská kniha Henrietty Pelz (Vratislav)

[11]Amalia [Christine Dorothea Gürth, geb. Hentschel]. *Schlesisches Kochbuch oder Unterricht für ein junges Frauenzimmer das Küche und Haushaltung selbst besorgen will*. Verlag Adolf Gehr, Breslau, 1805; *Neues Breslauer Kochbuch Schlesiens Töchtern des Mittelstandes gewidmet von Amalien,* Breslau 1805; *Neues Breslauischer Kochbuch oder Köchin und Hausmutter, wie sie seyen soll,* Breslau 1819. Srov. *Gesamtverzeichnis des deutschsprachiges Schrifttum (GV)1700-1910,* Km-Koch, bearbeitet H. Schmuck, W. Gorzny, München-New York-London-Paris 1983, s. 310, 312.

[12]*Damen Conversations Lexikon*. Hrg. C. Herloßsohn, 5, s. l. 1835, s. 83-84.

Ač jsou Gürthové knihy, vydávané obvykle pod pseudonymem Amalia, bezpochyby pozoruhodným příspěvkem do produkce slezských příruček, významnějším milníkem dějin kulinárního vzdělávání se, ukotveny v odeznívajícím čase, nestaly. Překonány byly jediným, zato opakovaně vydávaným dílem Henrietty Pelz, které sehrálo při formování moderní slezské kuchyně bezesporu podstatnější roli a které se pro náš výzkum stalo východiskem. Světlo světa spatřilo v Dolním Slezsku, v německém prostředí; zda a do jaké míry proniklo a bylo užíváno také v jazykově smíšeném Horním Slezsku, nedokážeme zatím posoudit. Rovněž zde je sice míra „slezskosti" mnoha zařazených pokrmů vzhledem k jejich původu diskutabilní (lépe řečeno, je jisté, že se jedná o jídla sem implementovaná z jiných kuchyní, například vídeňské, německé i jiné),[13] kniha ale v tomto případě sehrávala roli právě opačnou. Nefixovala recepty na proveniencí výhradně slezské pokrmy, ale otevírala cestu k pronikání mnohých z prezentovaných jídel do slezských (přesněji asi dolnoslezských) domácností. Nutno opět podtrhnout, že zprvu převážně středostavovských. Snad i pro širší obsahový záběr nesla publikace už v názvu výstižné slovo *všeobecná*. Díky násobnému vydání knihy a jejímu rozšíření, i díky kulturnímu transferu prostřednictvím obměny domácího ženského personálu, kuchařek a služek, a jeho návratu do jeho původního sociálního prostředí se zkušenostmi s vařením jiného stylu, se řada odjinud importovaných jídel ve Slezsku prosazovala a přinejmenším v dolnoslezském měšťanském prostředí rychle zdomácněla. Východisky díla byly starší dostupné kuchařské knihy, na něž se autorka, bez konkretizace, v úvodu odkazuje a současně deklaruje, že je hodlá vylepšit. Je vysoce pravděpodobné, že jedním z inspiračních zdrojů byla i výše zmíněná publikace Gürthové.

Nejrozšířenější kuchařská kniha slezské provenience, o níž je právě řeč, byla publikována poprvé ve Vratislavi (Wrocław) v nakladatelství Eduarda Pelze roku 1834 pod názvem *Neues allgemeines schlesisches Kochbuch etc*. Je to práce anonymní, na titulní straně je pouze uvedeno, že ji vydala jistá slezská hospodyně ("*von einer schlesischen Hausfrau"*). S názvem shodného znění vyšla tato kuchařská kniha, zřejmě pro velký úspěch prvotiny, hned o rok později a pak ještě dvakrát, naposledy snad ve čtvrtém rozšířeném a vylepšeném vydání roku 1853. To už ale bylo v nakladatelství Korn.[14] Praxe neuvádět autora,

[13] Ve vydání dále citované knihy najdeme množství receptů na tehdy obecně rozšířená a do kuchařských knih zařazovaná jídla z mezinárodní kuchyně, jako např. francouzský *Boeuf àla mode*, *Karpfen polnisch, Englischer Pudding, Wiener Torte, Schwäbisches Brodt, Spanische Eier, Savoyer Kuchen, Kolatschen*, recepty na malé ptáčky, včetně slavíků, jejichž lov byl po polovině 19. století v Evropě zakázán ad.

[14] *Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen oder Leichtverständliche und genaue Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränke bereiten, Pöckeln, Räuchern und andern für die bürgerliche Küche nothwendigen Zubereitungen. Miteinem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle die jenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen, herausgeben von einer schlesischen Hausfrau.*

či spíše autorku receptáře není v případě slezské publikace ničím výjimečným: obdobně postupovali vydavatelé (snad v nejistotě, jak bude práce či ženská autorka akceptována) v řadě případů. Připomeňme slezskou předchůdkyni Gürth vystupující pod jménem Amalia, anebo třeba uherskou kuchařskou knihu vydanou pod pseudonymem Rézi Néni (tedy teta Rézi).[15] Podobně nesla moravská kuchařka ještě v údajném 20. vydání roku 1877 jen autorčiny iniciály, z nichž lze usuzovat, že se jednalo o příbuznou, nejspíše manželku vydavatele.[16]

Anonymní autorku *nové všeobecné slezské kuchařky* lze beze vší pochybnosti ztotožnit s již jmenovanou Henriettou Pelz, roz. Helfensrieder († po 1866), manželkou vydavatele Eduarda Pelze.[17] Vzhledem k zajímavým rodinným souvislostem a dějinným rolím Henriettina manžela a posléze syna se u nich na chvíli zastavme. Eduard Pelz (1800-1876) pocházel ze Seifersdorfu u Waldenburku,[18] byl majitelem statku, svobodným rychtářem a posléze i nakladatelem a obchodníkem s knihami ve Vratislavi. Již během 40. let 19. století se zajímal o situaci venkovských selských vrstev, pláteníků a také o obecné sociální poměry. Své poznatky a postoje publikoval v několika spisech (pod pseudonymem Treumund Welp),[19] za což byl opakovaně zatčen. V revolučním období let 1848 a 1849 náležel k vůdcům liberálně demokratického směru. Působil jako slezský vyslanec pruské reprezentace na zasedání ve Frankfurtu nad Mohanem ve dnech 31. března až 4. dubna 1848 (*Vorparlament*)[20] a v době květnového frankfurtského sněmu (*Frankfurter Nationalversammlung*) tam vydával list stojící na pozicích pracujících vrstev.[21] Jeho politické názory posléze nebyly slučitelné s dalším pobytem v rodném Slezsku a v roce 1851 proto odešel do politické emigrace ve Spojených

---

Breslau 1834[1]*.Verlag von Eduard Pelz* (dále citujeme jako H. Pelz. *Schlesisches Kochbuch*[1]*); Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch etc., Breslau 1853*[4].

[15] *Szegedi szakácskönyv ezernél több ételtészikés utasítassal irta Rézi Néni, Szegeden 1876*. Autorkou byla Teréz Doletskó.

[16] *Die mährische Köchin. Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Suppen, Assietten, Fleisch- und Fischspeisen, Saucen, Zugemüse, Salate und Compots, so wie Backwerke, Krem´s, Sulzen, eingesottenes und eingelegtes Obst etc., etc. auf die beste und wohlfeiste Art zubereiten. Ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung von einer wohlerfahrener Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich zusammengestellt. M. J. R., Brünn 1877. Druck und Verlag von Rudolf M. Rohrer*. Autorkou byla Maria Rohrer.

[17] Hildegard Binder Johnson, *Eduard Pelz and German Emigration*, s. 226. Dostupné z: <http://collections.mnhs.org/MNHistoryMagazine/articles/31/v31i04p222-230.pdf> [cit. 23. 5. 2020]

[18] Seifersdorf, dnes Pogorzała, pow. Świdnica; Waldenburk, dnes Wałbrzych.

[19] T. Welp (E. Pelz), *Die Dorfgerichte in Preußen. Bruchstück aus den Memoiren eines Schlesischen Bauern*, Breslau 1843; ibidem, *Stand der Leinwand-Angelegenheit in Schlesien: Skizze*, Breslau 1846 ad.

[20] *Bundesarchiv: Mitglieder des Vorparlaments und des Fünfziger ausschusses*. Dostupné z: <https://www.bundesarchiv.de/digitalisate/_foxpublic/files/DB50_Anhang.pdf>[cit. 22. 6. 2020].

[21] *Allgemeine Arbeiterzeitung, Organ für die politischen und sozialen Interessen des arbeitenden Volkes*(18. – 24. 5. 1848). H. Bleiber – W. Schmidt, *Schlesien auf dem Weg in die bürgerliche Gesellschaft. Bewegungen und Protagonisten der schlesischen Demokratie im Umfeld von 1848*, 1, Berlin 2007, s. 30, 160; 2, Berlin 2007, s. 140, 152, 154, 155, 156, 157, 173, 174, 207, 208, 221. K politickým názorům a aktivitám Eduarda Pelze ve stručnosti např. J. Bahlcke, *Schlesien und Schlesier*, München 2004[3], s. 94, 101. Srov. N. Conrads. *Schlesien. Deutsche Geschichte im Osten Europas*, Berlin 1994, s. 481, 495.

státech amerických a usídlil se ve státě Minnesota.[22] Posléze jej tam následovala i manželka Henrietta se synem. Zatímco se ale Eduard snad v roce 1866 vrátil do Evropy, jeho žena v zámoří údajně krátce poté zemřela.[23] Syn Paul Pelz (1841-1918) v nové vlasti zůstal a prosadil se jako architekt s řadou realizací ve veřejném prostoru.[24]

Není bez zajímavosti, že všechna vydání Pelzové *slezské kuchařské knihy* už vycházela po tomto chronologickém mezníku, tedy po návratu jejího manžela do Slezska, pod jejím jménem a dočkala se desítek vydání. Zatímco asi nejběžněji dostupné sedmé vydání z roku 1894 je ještě připsáno pouze Henriettě Pelz (byť již bylo doplněné o některé další recepty),[25] osmé vydání již bylo publikováno současně jako první nově zpracované vydání s uvedením ještě další autorky či redaktorky, Helene Rösler. Po první světové válce, roku 1918, vyšlo už desáté a současně třetí přepracované vydání, po němž následovalo mnoho dalších. Vedle takto dominantní knihy nebylo, zdá se, jiných autorů, kteří by se pokusili vydat ve Slezsku, konkrétně v německém prostředí, do roku 1918, ba dokonce ani do roku 1945 jinou (anebo alespoň obecně známou a akceptovanou) *celoslezskou* kuchařku. Změna státní příslušnosti země po druhé světové válce a výměna obyvatel zatlačily původní kuchyni v Dolním Slezsku, kde dílo vzniklo a s jehož kuchyní kráčelo desetiletí v symbióze, do pozadí. Kulinární kultura zde byla zcela pochopitelně doplněna či nahrazena prostřednictvím nových obyvatel polskými zvyklostmi, i vlivy hornoslezské kuchyně s přetrvávajícími rustikálnějšími rysy i tradicemi industriální společnosti.[26] Pelzové kuchařská kniha přesto vychází i v současnosti, spíše ale z nostalgických či sentimentálních důvodů z iniciativy potomků původních obyvatel.[27]

Slezská kuchařka Therese Adam (Opava)

[22] H. B. Johnson. *Eduard Pelz*, průběžně.
[23] Ibidem, s. 226.
[24] Paul Pelz odešel s matkou do Ameriky ve svých šestnácti letech, po absolutoriu střední školy Sv. Alžběty a Sv. Ducha a reálné školy ve Vratislavi. V pouhých 32 letech projektoval například budovu kongresové knihovny ve Washingtonu. V tomto městě je také pochován. *Die Architekten der Kongress-Bibliothek in Washington*. In: Deutsche Architect, 32, 3. 8. 1898, s. 397-398; *American Art New*s, 1918, s. 4 ad.
[25] *Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen enthaltend leichtverständliche und genaue Anweisungen zum Kochenr Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pökeln, Räuchernetc. Nebst einem nach den Jahreszeiten geordnetten Kuchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Köchinnen und alle die jenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen, Von Henriette Pelz. Siebentte vermehrre Auflage.* Breslau 1894. Verlag von Wilh. Gottl. Korn **(**dále citujeme jako H. Pelz. *Schlesisches Kochbuch*[7]).
[26] K vývoji zvláště hornoslezské kulinární kultury a jejímu aktuálnímu stavu srov. práce odborníků z Uniwersytetu Opolskiego, nejnověji např. *Dziedzictwo kulturowe Śląska. Materiały, analizy, interpretacje*. Red. D. Świtała-Trybek, L. Przymuszała, Opole 2019; ze starších také E. Łabońska, *Śląska kucharka doskonała*. Wstępem opatrzyła D. Simonides, Katowice 2009; G. Wawoczny, *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*. Racibórz 2005 ad.
[27] Naposledy byla kniha podle všeho vydána pod titulem H. Pelz, *Schlesisches Kochbuch*. Dresden 2015[20].

Další ze *slezských kuchařských knih*, které poskytují informace o vývoji kulinární praxe ve vybraném období a lze ji přijmout jako zdroj hodnověrných informací pro sledované téma, byla vydána v Opavě roku 1900[28] a od předcházející publikace Henrietty Pelz se odlišuje v několika směrech. Především pochází z Rakouského Slezska, kde vyšla v jediném vydání; soudě podle stavu některých dochovaných výtisků si přesto našla své příznivce. Impuls k sepsání knihy vzešel ze zcela jiného prostředí, než tomu bylo v případě Pelz žijící v intelektuálně a politicky laděné rodině. Autorka Therese Adam, roz. Hochschuster (1840- po 1901) pocházela sice také z německé rodiny majitele várečného měšťanského domu v Krnově, díky profesním aktivitám otce, posléze ovdovělé matky a také manžela Josefa Adama se celý život pohybovala a aktivně působila v pohostinství. Nejprve ve vinných šencích, po sňatku v roce 1871 pak ve vcelku noblesní a prosperující restauraci v Opavě, jíž vdechla jako vynikající kuchařka proslulý kulinární charakter a kterou podle svých slov v úvodu knihy po třicet let vedla, po ovdovění zcela samostatně.[29] Její dílo je příkladem receptáře (v evropských dějinách kulinární kultury nikoli ojedinělým, ale ani zcela běžným),[30] při jehož koncipování autorka nejen vycházela ze své osobní gastronomické praxe a také ji přiznávala, ale při popisu přípravy mnohých specifických pokrmů to dokonce zdůrazňovala. Neopomenula v úvodu své *slezské kuchařské knihy* také upozornit na skutečnost, že všechny recepty osobně vyzkoušela. Deklarace takového druhu není v podobných publikacích nijak výjimečná, znění řady receptur a upozornění na některé technologické „fígle" v tomto případě potvrzují její pravdivost.

Adamové kuchařská kniha nezapře z hlediska charakteru pokrmů, ale i jazykové podoby jejich názvů a označení ingrediencí vliv vídeňské kuchyně (v Opavě jakožto zemské stolici byly vazby na podunajskou metropoli habsburské monarchie ostatně ve středostavovských vrstvách velmi silné), jsou v ní ale početné recepty i na jídla původem francouzská, italská, anglická, uherská, německá i jiná. Deklarovaná *slezskost* knihy Therese Adam nespočívá pouze v názvu a provenienci, ale také ve skutečnosti, že se k ní autorka *expresis verbis* hlásí a příznivě ji hodnotí, když konstatuje, že slezská kuchyně není tak rafinovaná jako francouzská, tak vydatná jako česká, ani tak pikantní jako uherská, přesto stojí zato ji ochutnat.[31] Z našeho hlediska je

---

[28] *Schlesisches Kochbuch, Einereichhaltige Sammlung erprobter Koch-Rezepten herausgegeben von Therese Adam, Troppau, Verlag von Buchholz&Diebel 1900* (dále T. Adam, *Schleisches Kochbuch*).

[29] Podrobně o knize i autorce I. Korbelářová, *Therese Adam(ová) a její „slezská kuchyně" sklonku 19. století*, rkp. pro Acta historica USO, 2020 (v tisku).

[30] Podobně např. Marie Anna Neudecker, autorka opakovaně v němčině i češtině vydávaného receptáře *Die Bayersche Köchin in Böhmen etc.*, Karlsbad 1805; Ibidem, *Die Salzburgische Köchin etc*., Salzburg 1810; Ibidem, *Bavorská kuchařka v Čechách. Kniha kuchařská etc.*, Pardubice 1810; *Regensburger Kochbuch. 1000 Original-Kochrecepte*/…/ *von Marie Schandri, seit vierzig Jahren Köchinim Gasthofe „Zum goldenen Kreuz" in Regensburg* /.../., Regensburg 1866.

[31] „/…/ *nicht so raffiniert wie die französische, nicht so üppig wie die böhmische, nicht so pikant wie die ungarische, so kommt sie an Wohlgeschmack ihnen bestimmt gleich* /…/.

vítané, že je v kuchařské knize zařazena řada pokrmů označených jako *slezské* / *na slezský způsob*, anebo lze jejich původ takto identifikovat.

Kuchařská kniha hospodyňské školy (Opava)

Odlišný účel než předcházející zmíněné receptáře měla další z publikací silesiakálního charakteru vydaných poprvé ještě před první světovou válkou, kuchařská kniha hospodyňské školy.[32] Vyšla v Opavě, a přestože v názvu nenese označení slezská, ani neobsahuje primárně recepty na slezské pokrmy, na vývoj stravování ve venkovském i městském prostředí Rakouského Slezska měla velký vliv. Jedná se totiž o příklad publikace zaujímající roli učebnice regionální školy pro ženská povolání, konkrétně *Haushaltungsschule Troppau*. Založena byla roku 1911 spolkem na podporu vzdělávání žen (*Verein für Frauenbildung*), který už od roku 1894, kdy vznikl, organizoval v hlavním městě Rakouského Slezska i vyšší dívčí školu, pozdější lyceum.[33] *Školská kuchařská kniha* má hutný obsah, disponuje škálou ve své době poměrně známých pokrmů a z jejíž skladby i pojetí receptů jasně vyniká její edukační charakter. Mezi léty 1913 až 1931 vyšla kniha pětkrát.[34] Souhrnný náklad sice neznáme (marketingově promyšlenému konstatování vydavatele v úvodu expedice z roku 1931, že svého času bylo distribuováno již tisíc exemplářů knihy, můžeme, ale nemusíme věřit), jisté ale je, že se dostala do stovek domácností jak absolventek uvedené školy, tak dalších hospodyní. Ještě dnes se s touto knihou můžeme tu a tam setkat v regionálních antikvariátech na Opavsku i Těšínsku a zdá se, že svého času nemohla chybět snad v žádné jazykově německé rodině nižšího a nižšího středního stavu na Opavsku i v okolí.

Tato *školská kuchařka* byla sepsána trojicí autorek – učitelek uvedené hospodyňské školy. Žádná z nich nepocházela ze Slezska, spjaty byly s Čechami. Anna Dengler (*1845) se narodila v německé Mohuči (Mainz), rodina ale pocházela z vesnice u Mariánských Lázní v západních Čechách. Sestry Alžběta (*1872) a Marie (*1880) Plundrovy se narodily v Kutné Hoře. Do Opavy zřejmě přišly se svou matkou Marií (*1837), která pocházela z Frýdlantu v severních Čechách. Ta byla od samého začátku aktivně činná ve jmenovaném spolku pro ženská povolání a také mu předsedala.[35] Teritoriální původ všech autorek se zřetelně odrazil v obsahu jejich díla s vyšším zastoupením pokrmů původem z Čech a také z Německa. Přesto má

[32] A. Dengler – E. Plundra – M. Plundra, *Kochbuch der Haushaltungsschule Troppau*. Troppau 1913[2].
[33] K. Müller – R. Žáček (eds.), *Opava. Historie. Kultura. Lidé*. Praha 2006, s. 260.
[34] Vydání z roku 1913 je v úvodu deklarováno jako druhé v pořadí, z prvního vydání se zatím nepodařilo dohledat žádný exemplář. Další vydání pochází z let 1920, 1921, 1925 a 1931.
[35] Z. Kravar, *Anna Dengler – Elisabeth Plundra – Maria Plundra, Kochbuche der Haushaltungsschule*, in: P. Šopák a kol., Neklidné století. České Slezsko a Ostravsko od první světové války do listopadu ´89. Opava 2018, s. 288-289.

zařazení knihy mezi informační zdroje pro námi realizovaný výzkum svůj význam: kromě oprávněného zařazení mezi silesiaka z důvodu jeho provenience je podstatné, že ovlivnila praktické vaření *Slezanek* několika generací.

Knedlíky ve slezských kuchařkách

Zaměřme se nyní na to, do jaké míry byly námi zkoumané *moučné knedlíky* zastoupeny ve vybraných kuchařských knihách slezského původu. V nejstarší ze sledovaných publikací, *nové všeobecné slezské kuchařce* Henrietty Pelz z roku 1834, která obsahuje celkem 775 receptů a jídelních lístků s příkladovými obědovými a večeřovými menu pro jednotlivá roční období (*Küchenzettel*), recepty na knedlíky najdeme v oddíle *Mehl-, Milch- und Eierspeisen,*[36] přičemž 12 z nich je na knedlíky z obilné mouky či s jejím přídavkem.[37]

Předpisy na moučné knedlíky připravené z těsta z pšeničné, ječné či jiné nespecifikované obilné mouky,[38] jsou z uvedeného počtu čtyři: kynuté knedlíky polité máslem (*Hefen-Klöße*), nekynuté přílohové knedlíky (*Mehl-Klöße*), mléčné knedlíky doporučované k podávání s račími ocásky (*Milch-Klöße*) a sladké jablečné knedlíky, u nichž se plátky ovoce přidávaly přímo do těsta (*Apfel-Klöße*). Dva z receptů jsou věnovány žemlovým knedlíkům, kdy většinu těsta tvořilo na kostky nakrájené pečivo, a mouka byla v malém množství přidávána jen jako pojítko.[39] Jednalo se o knedlíky podávané k ovoci, podle všeho dušenému, připravené ale z těsta bez přidání cukru (*Klöße zu Obst*), a dále o přílohové petrželové knedlíky, rovněž slané, s nasekanou petrželkou v těstě (*Klöße mit Petersilie*). Čtyři recepty jsou na knedlíky ze smíšeného těsta, tedy z mouky a žemlí,[40] přičemž troje jsou slané s přidáním masité ingredience: přílohové knedlíky na bázi másla a hovězího loje (*Mark-Klöße*), špekové knedlíky (*Speck-Klöße*) a šunkové knedlíky doporučené podávat posypané vyškvařenou slaninou;

[36] V oddíle jídel pečených v másle (*Ausgebackenes im Butter*) jsou dále zařazeny čtyři recepty na jablečné, hruškové, třešňové a rozinkové knedlíky (*Apfel-. Birnen-, Kirsch-, Rosinenklöße*), jedná se ale o sladkosti na bázi vysokého podílu ovoce s cukrem, mandlemi a jinými ingrediencemi, moukou jen mírně zahuštěné, obalené ve vejci a žemlové strouhance a smažené na másle, nikoli o knedlíky ve sledovaném slova smyslu. H. Pelz. *Schlesisches Kochbuch*[1], s. 109.

[37] H. Pelz, *Schlesisches Kochbuch*[1], s. 110-112.

[38] Označení *moučné knedlíky* používáme pro ty, které byly připravené z těsta bez jakéhokoli přídavku žemle (housky). Tvořeno obvykle bylo moukou, máslem, vejci, solí (různého, ne vždy určeného množství) a dalšími ingrediencemi, které dodávaly knedlíku charakteristiku (špek, šunka, tvaroh, ovoce ad.). Pokud bylo do moučného těsta přidáno malé množství na kostky krájené žemle, knedlíky z něj se v českém prostředí obvykle označují jako *houskové knedlíky* (kynuté i nekynuté). Vařené jsou v dlouhých šiškách a na talíř podávány krájené na plátky

[39] Označení *žemlové knedlíky*, byť je někdy považováno za germanismus či zastaralý pojem, zde pro přehlednost používáme pro knedlíky s rozhodujícím podílem krájených žemlí v těstě, kdy byla mouka použita jen na zahuštění. V českém prostředí se jim říká obvykle jednoduše také *houskové*, anebo nesou pro upřesnění jinou specifikaci (karlovarské, vídeňské apod.). Mívají obvykle tvar koule a podávají se vcelku či jen rozpůlené.

[40] Objem, resp. poměr mouky a žemlí nebyl uváděn, většinou se autorka soustředila jen na množstevní údaje u vajec, resp. žloutků, másla, případně dalších.

chutnají prý nejlépe k pečenému ovoci (*Schincken-Klöße*); u obou je masitá složka součástí těsta, nikoli náplní. S vysokým podílem žemlí a másla se připravovaly i tvarohové knedlíky s přidáním citronové kůry a cukru, podávané přelité dohněda ohřátým máslem nebo s mléčnou omáčkou (*Käse-Klöße*).

V oddíle moučných jídel jsou v Pelzové *nové všeobecné slezské kuchařce* zařazeny i dva recepty na bramborové knedlíky, připravované ale poněkud odlišně od zvyklostí v lidovém prostředí, kde byl tento pokrm obvykle jen z jednoduchého těsta ze syrových strouhaných brambor s trochu mouky, případně vejcem. Základem prezentovaných knedlíků jsou vařené brambory, což bylo typické pro měšťanskou kuchyni, v níž ale tento druh knedlíků postupně zdomácněl až v průběhu 19. století. Jednodušší z receptů popisuje přípravu přílohových bramborových knedlíků, kdy těsto bylo tvořeno rovným dílem mačkanými bramborami a pšeničnou moukou, vysokým podílem vajec a mléka (*Kartoffel-Klöße*). Sofistikovanější jsou bramborové knedlíky se špekem, kdy je těsto tvořeno rovnými díly rozmělněných brambor, mouky a na kostky nakrájené žemle polité vyškvařenou slaninou, mlékem a vejci (*Kartoffel-Klöße mit Speck*). Autorka doporučovala podávat tyto knedlíky se švestkovou nebo třešňovou omáčkou,[41] hodilo se k nim i pečené ovoce a vepřové maso.[42]

Pro úplný obraz receptů na knedlíky s výlučným či významným podílem obilné mouky jsme provedli komparaci výše prezentovaných zjištění publikovaných ve vydání *nové všeobecné slezské kuchařky* z 30. let 19. století s jejím sedmým vydáním z roku 1894, kde je navzdory rozšíření obsahu o 25 položek na celkem 880 receptů uvedena Henriette Pelz stále jako jediná autorka. Skupina knedlíků je zde posílena jen o jeden recept, a sice na sladké bramborové knedlíky (*Süße Kartoffel-Klöße*). Jedná se o pokrm z těsta připraveného z brambor, mouky a žemlí s přidáním vajec, cukru, muškátového oříšku a skořice. Velké uvařené knedlíky se měly přelévat dohněda rozpuštěným máslem a ovocnou omáčkou nebo rozvarem z čerstvého ovoce.[43]

Slezská kuchařka opavské restauratérky Theresy Adam z roku 1900 zahrnuje mezi 857 položkami recepty celkem na 14 druhů knedlíků a dvoje noky.[44] Recepty na knedlíky jsou zařazeny podle dobových zvyklostí mezi moučnými, mléčnými a vaječnými pokrmy, resp.

[41] Užity jsou přitom termíny *Pflaumen-, Kirsch-Sauce,* nikoli *Bruhe*; mělo se tedy jednat o elegantní rozvar, nikoli omáčku zahuštěnou zásmažkou či moukou.
[42] *Backobst, Schweinefleisch*.
[43] H. Pelz, *Schlesisches Kochbuch*[7], s. 107.
[44] Noky jsou v receptáři jedny přílohové, připravené z mouky, másla a vejce a vařené v mléce (*Milchnocken*); druhé jsou obdobného složení jen se světlou krupicí a cukrem, po uvaření v mléce přelévané vanilkovým krémem (*Grisnocken in Milch*).

jednoduchými jídly (oddíl *Mehl-, Milch-. Eierspeisen*, pododdíl *Einfache Mehl- und Milchspeisen*, pododdíl *Einfache Mehl- und Milchspeisen*).[45]

Receptů na moučné knedlíky, obvykle bez rozlišení obilnin, je ve *slezské kuchařce* osm, z toho dva jsou přílohové: knedlík bez kvasnic doporučený k masitým ragú (*Knödel*) a jemný knedlík nadlehčený sněhem z bílků a vařený v ubrousku vhodný k pečeni (*Feines Knödel*). Dále jsou zde předpisy na knedlíky jako samostatné pokrmy; šunkou plněný knedlík podávaný s máslem a strouhankou (*Schinkenknödel*) a čtvero knedlíků s ovocem či v jiné sladké úpravě. Jedná se kynutý knedlík sypaný opraženou žemlovou strouhankou a politý máslem, anebo plněný makovou nádivkou s cukrem *(Hefenknödel*); plněné ovocné knedlíky z těsta s vysokým podílem másla a vajec s třešněmi (*Kirschenknödel*), se švestkami (*Pflaumen- oder Zwetschkenknödel*) nebo s meruňkami nadívanými kostkou cukru (*Marillenknödel*). S vyšším podílem mouky byl i jeden z tvarohových knedlíků servírovaný s dušenými třešněmi nebo švestkami (*Topfenknödel*).

Celkem šesti položkami jsou zastoupeny předpisy na žemlové knedlíky ze světlého pšeničného pečiva. Jednalo se o přílohový žemlový knedlík (*Semmelknödel*); tak zvaný knedlík v ubrousku z osmahlých císařských žemlí,[46] doporučovaný jako příloha k hovězímu masu, ale i k samostatnému podávání s horkým máslem (*Serviettenknödel*); špekový knedlík s vysokým podílem uzeného masa, nakrájeného stejně jako žemle na kostky a zapracovaného s nimi do hutného těsta (*Speckknödel*). Ze smíšených knedlíků se zastoupením mouky i žemlí rovnocenně, či s mírnou převahou mouky, zde nalezneme tyrolské knedlíky (*Tirolerknödel*). Toto původem bezpochyby venkovské jídlo, vzhledem k nákladnosti asi ze selského prostředí, se připravovalo z těsta tvořeného velkým množstvím vyškvařeného špeku a na kostky krájených žemlí spojených mlékem, vejci a moukou. Těsto se nadívalo šunkou nebo uzeným masem a uvařené knedlíky se předkládaly s dušenou cibulí nebo zelím.

Mouka či moučný produkt byly součástí těsta i na tvarohové knedlíky, které jsou zde prezentovány ve dvou variantách. K přípravě první z nich se kromě tvarohu, vajec a másla používala žemlová strouhanka (*Topfenknödel*), druhá pak je s přídavkem mouky (*Topfenknödelauf anderer Art*). Zdůraznit je třeba skutečnost, že tvaroh byl pro výrobu těsta v obou případech rozhodující surovinou, zatímco strouhanka či mouka byly spolu s vejci jen doplňkem pro jeho zahuštění. Oba druhy tvarohových knedlíků byly servírovány na sladko. První se měl podávat nejlépe k čerstvě dušeným švestkám nebo k typické místní povidlové

[45] T. Adam, *Schlesisches Kochbuch*, s. 185-192.
[46] *Kaisersemmel*, dodnes běžné pečivo, neboli houska okrouhlého tvaru s křížovým ražením, zvaná česky *kaiserka*.

omáčce (*Schumlene, schlesische Tunke*),[47] druhý pak opět s dušenými švestkami, anebo s třešněmi.

V Adamové knize jsou zařazeny i velmi specificky připravované *slezské knedlíky* (*Schlesische Knödel*). Recept je popisuje jako přílohu z nekynutého těsta z ječné mouky rozváleného na plát, pomazaného husím sádlem nebo tukem z pečeného masa a nadívanou drobnými kostkami žemlí. Po srolování se z těsta krájely a tvarovaly kulaté knedlíky, sypané po uvaření strouhankou a polévané dohněda rozpuštěným máslem. Podávaly se k hovězímu masu nebo pečeni.

Na okraj pojednání o knedlících stojí za zmínku, že Therese Adam, zkušená hospodyně a sebevědomá restauratérka, neváhala ve své knize představit recept na jídlo ze zbytků. Knedlíky od oběda (*von Mittag /…/ gebliebene Knödel*), jak autorka doslova napsala, se opekly na másle a zalily vejci; v létě se měly podávat s dušeným ovocem, anebo jako příloha k dušeným plíčkům či guláši (*Geröstete Knödel mit Eier*).

U sladkých i slaných knedlíků, ať už přílohových nebo v roli samostatného pokrmu, zařazených ve *slezské kuchařce* Therese Adam, je patrný vliv do Rakouského Slezska logicky implementované vídeňské kuchyně, typické používáním na másle osmažené žemlové strouhanky, kterou se knedlíky obalovaly, anebo sypaly, a přeléváním dohněda rozpuštěným máslem. Za signifikantní lze vzhledem k zemskému původu autorky i vydavatelství knihy považovat skutečnost, že na rozdíl od dolnoslezské kuchařské knihy Henrietty Pelz ovlivněné pruskou jazykovou kulturou, kde je knedlík označován výhradně *Kloß*, je zde naopak jednoznačný odraz jihoněmecké (bavorské a rakouské, resp. vídeňské) němčiny s označením *Knödel*.

Za pozornost také stojí, že ve *slezské kuchařské knize* nejsou vůbec recepty na bramborové knedlíky či noky, ani ze syrových, ale ani z vařených brambor, ač byly obsaženy nejen ve slezských receptářích připisovaným Henriettě Pelz, ale také v provenienčně českých a moravských kuchařských knihách té doby, ať už jazykově českých nebo německých.

Zcela jiný obraz prezentace knedlíků a předpisů na jejich přípravu poskytuje *školská kuchařka* sestavená učitelkami opavské hospodyňské školy Marií Dengler a sestrami Plundrovými.[48] Na jedné straně nezapře svou edukační roli. Receptů na knedlíky je v ní zařazeno tolik, že sice možná mohly být v průběhu let postupně vařeny ve školní kuchyni poskytující stravování žákyním a učitelskému sboru, je ale vysoce diskutabilní, zda bylo reálné,

[47] Autorka zde zmiňuje jeden z lidových pokrmů charakteristických pro Opavsko, nazývaný česky *šimlena* a popisuje jeho přípravu z povidel a mléka; podávat se měla za studena ke knedlíkům.
[48] M. Dengler – E. Plundra – M. Plundra, *Kochbuch*[5].

aby je vyzkoušela průměrná absolventka či čtenářka receptáře. Spíše bylo podle všeho záměrem autorek, zahrnout do kuchařské knihy maximum známých či dostupných receptů a nabídnout tak potenciálním uživatelkám možnost, vybrat si ze široké škály návodů „ten svůj" knedlík. A to v závislosti nejen na chuti a příležitosti, k níž měl být připraven, ale také na sociálním statutu a odpovídající zámožnosti, resp. chudobě domácnosti, pro niž byl určen. Vedle receptů na surovinami bohaté a nákladné knedlíky s máslem, rozpuštěnou slaninou, žemlemi a pšeničnou moukou zde totiž najdeme i předpisy na jejich varianty se sádlem či jiným podřadným tukem použitým jen v malém množství, z ječné mouky a samozřejmě z brambor.

Současně vykazuje *školská kuchařka* v textové kompozici i ve výrazových prostředcích oproti oběma výše představeným publikacím rysy spíše jen technicky pojatého receptáře s úvodním přehledem surovin a stručným popisem přípravy pokrmu. Provází ji celková strohost, bez patrného pocitového zaangažování autorek na představení výsledného produktu, natož na celkové chuťové kompozici či doporučených kombinacích. Zatímco si Pelz i Adam doslova pohrávají s radami jak nejlépe dosáhnout kýženého výsledku a dělí se se čtenářkami o návody na optimální servírování, zde nic podobného většinou nenajdeme. *Školská kuchařka* je prostě didaktickou soustavou návodů na vaření, zatímco starší práce jsou drobnými literárními díly psanými se zaujetím, byť na konzumní téma.

Uvedené aspekty *školské kuchařky* se promítly i do podoby receptů na knedlíky. V knize s více než patnácti sty položkami[49] jsou obsaženy popisy na více než dvacet druhů moučných a devět bramborových knedlíků, přičemž některé z nich jsou prezentovány ve dvou, třech, ale i pěti variantách. Celkově tak zde jsou recepty na tři desítky moučných knedlíků.[50]

Nejpočetněji jsou knedlíky zastoupeny v oddíle věnovaném přílohám (*Beilage*), přičemž 15 receptů je na přípravu z moučného těsta, resp. z těsta tvořeného moučným pečivem, 4 z bramborového těsta.[51] Hojně jsou zde prezentovány recepty na žemlové knedlíky, kde mouka je obvykle doplňkovou surovinou, anebo knedlíky z kombinovaného žemlovo-moučného těsta.[52] Ve dvou variantách je představen například jednoduchý knedlík z těsta tvořeného žemlemi a moukou, mlékem a vejci (*Semmel-knödel I, II*). Selský knedlík se od nich odlišuje jen přidáním petrželky do těsta (*Bauern-Knödel*). Velmi podobný je mu vídeňský knedlík, připravený však s většinovým podílem žemlí v těstě (*Wiener-Knödel*). Palffyho

[49] Poslední vydání kuchařské knihy opavské hospodyňské školy z roku 1931 obsahuje 1679 receptů.
[50] Variantní recepty jsou obvykle odstupňovány množstvím a kvalitou surovin (zastoupením másla či jiných tuků, slaniny a dražších ingrediencí, množstvím vajec, podílem žemlí a mouky, mouky a brambor apod.).
[51] M. Dengler – E. Plundra – M. Plundra, *Kochbuch*[5], s. 202-207.
[52] Vzhledem ke skutečnosti, že v případě variantních verzí předpisů se od sebe jednotliviny liší právě podílem uvedených surovin, samozřejmě také počtem vajec a tuku, řadíme žemlové i smíšené knedlíky do jediné skupiny.

knedlík, také ve dvou verzích, je z žemlových kostek zalitých vejci s mlékem a rozškvařenou slaninou (*Palffy-Knödel I, II*). V obou je přidáno máslo, které schází ve velmi podobném produktu z těsta tvořeného z třetin žemlemi, moukou a rozškvařenou slaninou (*Speck-Knödel*). Podobně je komponováno těsto na tyrolské knedlíky. Představeny jsou ve dvou variantách: v jedné prostší, jen s malým množstvím nadrobno nakrájené čerstvého špeku (zvaného zde *Griesen*) a s naznačenou možností jejich plnění uzeným masem, ve druhé bohatší, kdy jsou knedlíky plněné šunkou. Jednalo se ovšem v podstatě o ucelený pokrm servírovaný se zelím (*Tiroler-Knödel I, II*).

Hned pěti různými recepty je mezi přílohami ve *školské kuchařce* zastoupen krupicový knedlík (*Grieß-Knödel I – V*). Ve dvou případech se jednalo o návody na přípravu jednoduchého, prostého pokrmu z hutné krupičné kaše, tvarované lžící do podoby knedlíků / noků dále již nevařených, omaštěných sádlem nebo jiným tukem s cibulí; podávat se mohly i jako příloha k omáčkám. Z podobného kašovitého těsta, jen s přidáním vajec, je jiný krupicový knedlík, vařený ovšem po vytvarování ve vodě. O něco honosnější je podle popisu krupicový knedlík s přidáním žemlové strouhanky a zvláště pak další z těsta z krupice, krájených žemlí, vajec a másla. Jako *uherský* krupicový knedlík je označen pokrm z krupicového těsta s opečenými žemlemi a do sklovata restovanou slaninou. Po uvaření se polévá máslem a strouhankou (*Ungarische Grieß-Knödel*). Většina ve vodě vařených krupicových knedlíků se tvarovala do středně velké šišky a následně krájela na plátky.

Přehled přílohových knedlíků uzavírá ve *školské kuchařce* jednoduchý kynutý knedlík z moučného těsta bez jakéhokoli tuku, uprostřed nadívaný dvěma kostičkami krájené žemle (*Hefen-Knödel*). Recepty na další čtyři varianty kynutých knedlíků jsou v oddíle věnovaném pečivu z kynutého těsta (*Mehlspeis aus Hefenteig*). Figurují zde jak přílohové knedlíky k povidlové omáčce, kompotu či ke slané omáčce (*Hefen-knödel I, II*), tak plněné knedlíky v pozici hlavních jídel nebo sytých desertů s třešněmi (*Kirschen-Knödel*) nebo povidly (*Gefüllte Hefen-knödel*).[53]

V oddíle příloh najdeme jedno jediné jídlo označené přídavným jménem *slezský*, a to právě plněný knedlík (*Schlesiche Knödel*), ne nepodobný shodně nazývanému produktu z kuchařské knihy Therese Adam. Podle receptu v *školské kuchařce* se připravoval z těsta z mouky, mléka a žloutku, které se po vyválení posypalo nadrobno nakrájeným čerstvým (neškvařeným) špekem a kostičkami žemle a poté zarolovalo. Vzniklý podlouhlý knedlík se vařil v ubrousku a posléze krájel na plátky.[54]

[53] M. Dengler – E. Plundra – M. Plundra, *Kochbuch*[5], s. 207, 261, 339-340.
[54] Ibidem, s. 206.

Další desítka receptů na knedlíky je zařazena v oddíle moučná jídla (*Mehlspeisen*). Chuťově neutrální se zdají být tvarohové knedlíky se žemlovou strouhankou a krupicí podávané jak se salátem, tak s kompotem (*Topfenknödel, Topfen-Knödel I, II*). Sladký je naopak rýžový knedlík plněný marmeládou (*Reisknödel*),[55] stejně jako kdysi i dnes populární ovocné knedlíky. Popsány jsou jako pokrmy z nekynutého moučného těsta, někdy s přidáním žemlí, častěji tvarohu, plněné třešněmi (*Kirschen-Knödel*), plátky jablek (*Apfel-Knödel*), švestkami (*Pflaumen-Knödel I, IV*), ale také v kontextu našich představ o knedlících poněkud exotickými pomeranči (*Orangen-Knödel I, II*).

Kromě moučných knedlíků jsou v receptáři opavských učitelek zastoupeny rovněž předpisy na knedlíky z bramborového těsta. Pro úplnost si je představme: všechny se připravují z vařených, častěji dokonce pro nás nezvykle z pečených brambor (ge*bratene Kartoffel*). Základní varianty si jsou co do surovin velmi podobné, odlišují se jen poměrem brambor a mouky, skoro nikdy nechybí máslo, vejce a, což je naopak dnes spíše neobvyklé, nakrájené kostky žemlí; po uvaření je bylo lze polévat máslem a sypat restovanou strouhankou (*Kartoffel-Knödel I, II, Feine Kartoffel-Knödel*). Vytříbenějším pokrmem jsou bramborové knedlíky v ubrousku, dělané z bohatého těsta z pečených brambor, žemlí, trochy mouky, krájené šunky a vajec. Knedlík ve tvaru šišky se uvaří v ubrousku a poté krájí na plátky a podává polévaný máslem a sypaný parmazánem (*Servietten-Knödel*). Z bramborového těsta jsou i plněné knedlíky, jichž *školská kuchařka* představuje prostřednictvím receptů hned několik: ze soleného těsta s přidáním mouky a krupice s šunkovou nádivkou, které se na rozdíl od většiny ostatních pekly v sádle (*Schincken-Knödel*), sladké pak se švestkami (*Pflaumen-Knödel II, III*), povidly (*Powidel-Knödel*) či meruňkami (*Marillen-Knödel*), vždy polévané po uvaření rozpuštěným máslem a posypané žemlovou strouhankou.[56]

Závěr

Tiskem vydané kuchařské knihy z 19. a počátku 20. století původem ze Slezska se ukázaly být zajímavým a podnětným pramenem pro poznání moderní kuchyně pruské i rakouské části této země a dokládají, že knedlík patřil k podstatné složce jídelníčku přinejmenším středostavovských a podle všeho i materiálně zajištěných nižších sociálních vrstev ve městech i na venkově. Vzhledem k jazyku textů je jisté, že se knedlík uplatnil v německých nebo dvojjazyčných komunitách, snad se lze ale vzhledem ke komparativním poznatkům z českých zemí domnívat, že tomu tak bylo i ve společenských vrstvách polské a

[55] Ibidem, s. 273, 301-302.
[56] Ibidem, s. 205-206, 298-300.

české. Připomínáme přitom, že do názvosloví pokrmů, surovin i kuchyňských potřeb se promítal původ autorek, osobní zkušenosti, ale i jejich inspirační zdroje (což je patrné rozkolísaností pojmosloví zvláště u nejrozsáhlejší *školské kuchařky* z Opavy). Zatímco vratislavská autorka Henriette Pelz, stejně jako její předchůdkyně Christina Dorothea Gürth, byla ovlivněna severoněmeckou dialektologickou linií němčiny, Theresa Adam byla ukotvena v jihoněmecké němčině.

Všechny autorky sledovaných kuchařských knih slezské provenience pocházely ze středních vrstev či v nich dlouhodobě působily (příslušnice intelektuální rodiny Henriette Pelz, měšťanka a restauratérka Therese Adam, učitelky a osvětové pracovnice Marie Dengler, Elisabeth a Marie Plundra) a čtenářkám, hospodyním a kuchařkám z těchto společenských vrstev také adresovaly své receptáře, třebaže je jisté, že si knihy našly odběratele i napříč sociálnímu spektru. Zdrojem a inspirací prezentovaných děl byly bezpochyby starší kuchařské knihy, paralelně vydávané publikace kulinárního charakteru v německých, rakouských a českých zemích i osobní zkušenosti a orálně předávané informace. Vše nasvědčuje tomu, že pokrmy zařazené autorkami do jejich receptářů – a tedy i knedlíky – byly v dané době, *v dlouhém 19. století*, součástí kulinární kultury střední Evropy i konkrétně Slezska, anebo bylo autorkami shledáno, že by se její součásti měly stát.

Knedlíky, které jsou dnes spíše součástí *národního jídelníčku* v Čechách, na Moravě, v Bavorku a Rakousku, zatímco v polském Dolním a Horním Slezsku se s nimi setkáváme většinou jen v podobě jejich menších moučných či bramborových příbuzných zvaných *klusek*, byly podle analyzovaných receptářů ještě před druhou světovou válkou ve Slezsku velmi rozšířené. V kuchařských knihách převládaly recepty na knedlíky z moučného těsta, velmi často s větším či menším podílem krájených a někdy osmahlých žemlí, ať už přímo zapracovanými do těsta, jako náplň, anebo v podobě žemlové strouhanky nahrazující mouku nebo krupici. Druhová specifikace mouky přitom nebyla v receptech většinou uváděna. Zdá se, že záviselo do jisté míry na hospodyni a jejích možnostech, jakou mouku použije. Pouze v receptech na exkluzívnější, případně technologicky náročnější jídla bylo specifikováno, že se jedná například o pšeničnou, anebo jemnou mouku. Ve speciálních předpisech pak byla někdy zdůrazněna ječná mouka, případně krupice. Bramborové knedlíky z vařených a hlavně syrových plodin, tak jako bramborové pokrmy obecně, sice plnily svou roli syté stravy v méně zámožné venkovské společnosti, ve studovaných kuchařských knihách však byly v menšině, přičemž četnější byly varianty co do surovin bohatší.[57]

[57] Tuto tezi potvrzují i receptáře a vzpomínkové knihy vysídlených obyvatel Slezska, např. *Oberschlesisches Kochbuch. So schmeckt es den Oberschlesiern*, red. L. Schulz, Hamburg 1988[1], Dülmen 2010[6]; A. Raak, *Das*

Knedlíky představené ve slezských kuchařských knihách byly často v pozici hlavních jídel, ať už se jednalo o slané či chuťově neutrální výrobky podávané třeba jen se salátem, kompotem nebo ochucovadly (nejčastěji máslo, restovaná strouhanka), anebo o sladké knedlíky plněné sezónním ovocem, polévané rozvařeninami, anebo sypané pro zvýraznění chuti cukrem, perníkem, strouhankou a polévané máslem. Těsto na sladké knedlíky mohlo být zpracováno i s přidáním tvarohu. Přílohové knedlíky pak bývaly kynuté, moučné bez droždí, a hlavně se žemlemi, houskami nebo jiným světlým pečivem, ať už byly tyto ingredience hlavní součástí těsta, anebo jen jeho přídavkem. Tato skutečnost, tedy významná role žemlového pečiva, náleží asi k největším překvapením studia slezské knedlíkové kultury 19. a počátku 20. století.

K výše uvedenému shrnutí si dovolíme ještě dvě tematické poznámky, které ukazují přínos studia kuchařských knih v kontextu knedlíkové tematiky k problematice výzkumu kulinárních dějin Slezska. První poznámka se týká typicky slezského pokrmu na bázi dušeného či smaženého (restovaného) ovoce regionálních druhů (hrušky, jablka, švestky), případně ovocného sosu. Takové tepelné úpravy čerstvého či sušeného ovoce do rozvarů, jích a sosů byly již od středověku v celé střední Evropě velmi rozšířené, stejně jako jejich podávání k masitým jídlům, přesto se jen někde uchovaly až do moderní doby. Například v českých zemích byla tato praxe již od 19. století upozaděna, ba odložena jako zastaralá a postupně byla zapomenuta. Jinak tomu bylo ve Slezsku, pruském / německém i rakouském, kde se tato tradice udržovala přinejmenším v regionálních jídlech, běžných i svátečních, až do druhé poloviny 20. století. A zařazena jsou i ve slezských kuchařských knihách Henrietty Pelz a Theresy Adam. Jistě se příliš nezmýlíme, když budeme jimi prezentované recepty na úpravu ovoce smažením či dušením považovat za základ pokrmu označovaného v současnosti *slezské nebe*,[58] a to tím spíše, když obě autorky připomínaly jejich možnou kombinaci s vepřovým či uzeným masem a knedlíkem. A to navzdory tomu – a to považujeme také za velmi zásadní pro výzkum slezského kulinárního dědictví – že jídlo tímto názvem není v žádné z kuchařských knih označováno.[59] Podotýkáme současně, že co se týče přílohy k pečenému či dušenému ovoci, v žádné z uvedených kuchařských knih k němu nejsou přiřazeny *kluski* ve smyslu bramborových knedlíčků

Kochbuch des schlesischen Küche, Nürnberg 1994; H. Saul, *Alle Familienrezepte aus Schlesien*, München 2014; E. M. Mocke, *Das beste aus der schlesischen Küchen*, Eggolsheim, s. d. ad.

[58] Nese název např. *Backobst zu Rauchfleisch* (H. Pelz, *Schlesisches Kocbbuch*[1], s. 112; [7], s. 107, 156), *Rauchfleisch auf schlesische Art* (T. Adam, *Schlesisches Kochbuch*, s. 58).

[59] Termín *Schlesisches Himmelreich* se objevuje až při implementaci uvedeného pokrmu do výjimečných menu v městském prostředí či mimo Slezsko pro zdůraznění jeho regionality a provenience od sklonku 19. století. Dnes je marketingově využíván v kulturním a kulinárním cestovním ruchu. J. Klapper. *Schlesische Volkskunde auf kulturgeschichtlicher Grundlage*. Breslau 1925, s. 81; *Universal Lexikon der Kuchenkunst*. Berlin 1897[6], s. 450; G. Sobel. *Przy wrocławskim stole*. Wrocław 2006, s. 149-151; Ibidem, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*. Wrocław 2012, zvl. s. 318-322 ad.

s důlkem. V nejrozšířenějším receptáři Henrietty Pelz, stejně jako v knize Theresy Adam se objevují jako možná příloha k tomuto pokrmu knedlíky z moučného nebo kombinovaného těsta. Henriette Pelz doporučovala hned troje knedlíky, žemlové, žemlovo-moučné se šunkou a speciální knedlík z těsta z vařených brambor, mouky a na kostky nakrájené osmahlé žemle přelité vyškvařenou slaninou. Therese Adam, představující uzené maso s ovocným rozvarem jako jídlo *na slezský způsob*, k němu doporučovala knedlíky z ječmenné mouky, uvnitř zvláčněné polévkovým omastkem a nadívané žemlovou kostičkou, anebo vařené moučné noky. *Školská kuchařka* samostatný pokrm tohoto druhu nezná,[60] což potvrzuje nejen jistý distanc od obecně slezských souvislostí, ale také „vymírání" omáčky z dušeného ovoce jakožto přílohy v Čechách, či alespoň jeho měšťanské kuchyni, na prahu moderní doby.

Druhá poznámka se dotýká v názvu i úvodu příspěvku položené otázky, existoval-li typicky *slezský knedlík*. Rozbor uvedených receptářů potvrzuje, že přinejmenším v 19. a počátkem 20. století rozhodně ano, byť se tak ne vždy nazýval. Podstatné jsou ale ingredience na jeho přípravu: základem bylo moučné, případně bramborovo-moučné těsto, chybět rozhodně nesměly osmahlé žemle, vejce a živočišný tuk (ať už se jednalo o špek, omastek z masové polévky, výpek z vepřového masa nebo husí sádlo), který se přidával do těsta anebo se jím těsto hutně mazalo před naplněním a tvarováním knedlíků. S knedlíkem tohoto typu se pod pojmem *slezský knedlík* setkáváme jak v knize Theresy Adam, tak ve *školské kuchařce* jejích současnic; opakovaně je zmiňován v souvislosti s dalším typicky slezským jídlem, omáčkou z rozvařeného ovoce, i v několika vydáních publikace Henrietty Pelz.

Závěrem nelze než konstatovat, že knedlíky z pšeničné či ječné mouky, krupice anebo žemlí lze ve světle provenienčně slezských kuchařských knih vpravdě považovat za součást slezské kuchyně 19. a první poloviny 20. století, a to přinejmenším ve společenských vrstvách, z nichž autorky receptářů vzešly a jimž byly jejich texty adresovány. Zastoupení moučných a žemlových knedlíků je v receptech podstatně vyšší než v případě bramborových knedlíků. Drobné knedlíčky / noky obdobné současným *kluskům* s důlkem se nepodařilo identifikovat. Pokud byly součástí jídelníčku těch částí Slezska, s nimiž byl vznik a působení studovaných kuchařských knih spjat, pak zůstaly mimo zájem autorek a je třeba se pokusit jejich historii vysledovat s pomocí jiných pramenů.

[60] V oddíle omáček (*Sauce*) je zařazena jen už vzpomenutá *šimlena* rozšířená na Opavsku (*Schimlene*), připravená na bázi povidel svařených v mléce, s citronovou kůrou, skořicí, cukrem a rumem (!). Způsob použití, ani specifikaci doporučených kombinací s jinými pokrmy autorky neuvádějí. M. Dengler – E. Plundra – M. Plundra, *Kochbuch*, s. 50.

Bibliografie

Allgemeine Arbeiterzeitung, Organ für die politischen und sozialen Interessen des arbeitenden Volkes (18.– 24. 5. 1848).

Amalia [Christine Dorothea Gürth, geb. Hentschel]. *Schlesisches Kochbuch oder Unterricht für ein junges Frauenzimmer das Küche und Haushaltung selbst besorgen will, Breslau,1805. Verlag Adolf Gehr*.

Bahlcke, Joachim *Schlesien und Schlesier*, München 2004[3].

Bavorská kuchařka v Čechách. Kniha kuchařská, která jak pro panskau tak i domácí kuchyň zřízená gest. etc., Pardubice 1810.

Binder Johnson, Hildegard, *Eduard Pelz and German Emigration.* Dostupné z: <http://collections.mnhs.org/MNHistoryMagazine/articles/31/v31i04p222-230.pdf>.

Bleiber, Helmut – Schmidt, Walter, *Schlesien auf dem Weg in die bürgerliche Gesellschaft. Bewegungen und Protagonisten der schlesischen Demokratie im Umfeld von 1848,* 1, Berlin 2007.

Bundesarchiv: Mitglieder des Vorparlaments und des Fünfzigerausschusses. Dostupné z: <https://www.bundesarchiv.de/digitalisate/_foxpublic/files/DB50_Anhang.pdf>.

Conrads. Norbert, *Schlesien. Deutsche Geschichte im Osten Europas*, Berlin 1994.

Damen Conversations Lexikon. Hrg. C. Herloßsohn, 5, s. l. 1835.

Dengler, Anna – Plundra, Elisabeth – Plundra, Marie, *Kochbuch der Haushaltungsschule Troppau*. Troppau 1913[2].

Die Architekten der Kongress-Bibliothek in Washington. In: Deutsche Architect, 32, 3. 8. 1898, s. 397-398.

Die mährische Köchin. Vollständige und genaue Anleitung alle Gattungen Suppen, Assietten, Fleisch- und Fischspeisen, Saucen, Zugemüse, Salate und Compots, so wie Backwerke, Krem´s, Sulzen, eingesottenes und eingelegtes Obst etc., etc. auf die beste und wohlfeiste Art zubereiten. Ein sehr nützliches Handbuch für jede Haushaltung von einer wohlerfahrener Hausfrau nach eigenen vielfachen Proben so genau als möglich zusammengestellt. M. J. R. [Maria Rohrer], *Brünn 1877. Druck und Verlag von Rudolf M. Rohrer*.

Dittertová, Eva, *Čechy a Morava, „knedlíkové království" / Böhmen und Mähren – Knödelkönigreich*, in: Knedlík – Kloß – Knödel aneb Knedlíkové nebe. Sborník příspěvků a receptů, red. E. Dittertová Cheb 2009, s. 18-21.

Dziedzictwo kulturowe Śląska. Materiały, analizy, interpretacje. Red. D. Świtała-Trybek, L. Przymuszała, Opole 2019

Gesamtverzeichnis des deutschsprachiges Schrifttum (GV)1700-1910, Km-Koch, bearbeitet H. Schmuck, W. Gorzny, München-New York-London-Paris 1983.

Klapper, Joseph, *Schlesische Volkskunde auf kulturgeschichtlicher Grundlage*. Breslau 1925.

Korbelářová, Irena, *Bramborové knedlíky jako element kulturního transferu českých zemí a příhraničních regionů*. In: J. Nowosielska-Sobel – R. Nowakowski (red.). „Jabłka zaś ziemne, a po teraźniejszemu kartofle". Znaczenie ziemniaka w Europie i na ziemiach polskich ze szczególnym uwzględnieniem Dolnego Śląska w kontekscie historii i teraźniejszości, Wrocław-Kraków 2018, s. 189-205.

Korbelářová, Irena, *Therese Adam(ová) a její „slezská kuchyně" sklonku 19. století*, Acta historica USO, 2020 (v tisku).

Kravar, Zdeněk, *Anna Dengler – Elisabeth Plundra – Maria Plundra, Kochbuche der Haushaltungsschule*, in: P. Šopák a kol. Neklidné století. České Slezsko a Ostravsko od první světové války do listopadu ´89. Opava 2018, s. 288-289.

Łabońska, Ewa, *Śląska kucharka doskonała*. Wstępem opatrzyła D. Simonides, Katowice 2009.

Mocke, Eva Maria, *Das beste aus der schlesischen Küchen*, Eggolsheim, s. d.

Müller, Karel – Žáček, Rudolf (eds.). *Opava. Historie. Kultura. Lidé*. Praha 2006.

Neuer Breslauischer Kochbuch oder Köchin und Hausmutter, wie sie seyen soll, Breslau 1819.
Neues allgemeines Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen oder Leichtverständliche und genaue Anweisung zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränkebereiten, Pöckeln, Räuchern und andern für die bürgerliche Küche nothwendigen Zubereitungen. Mit einem nach den Jahreszeiten geordneten Küchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für angehende Hausfrauen, Köchinnen und alle die jenigen, welche ihre Speisen wohl schmeckend, gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen, herausgeben von einer schlesischen Hausfrau [Henriette Pelz]. *Breslau 1834*[1]. *Verlag von Eduard Pelz*.
Neues Breslauer Kochbuch Schlesiens Töchtern des Mittelstandes gewidmet von Amalien . [Christine Dorothey Gürth], *Breslau 1805. Verlag Adolf Gehr.*
Nixdorf, Tatjana Katherine. *Karpfen schwarz und Semmelknődel: traditionelle Gerichte und alte Bräuche in Bőhmen und Mähren*, Frankfurt am Main 2002.
Oberschlesisches Kochbuch. So schmeckt es den Oberschlesiern, red. L. Schulz, Hamburg 1988[1], Dülmen 2010[6].
Petschek-Sommer, Brigitta, *Od houskových knedlíků ke knedlíkům z housek / Von Semmelknödel und Semmeln knödel*, in: Knedlík – Kloß – Knődel aneb Knedlíkové nebe. Sborník příspěvků a receptů, red. E. Dittertová, Cheb 2009, s. 36-41.
Raak, Achim, *Das Kochbuch des schlesischen Küche*, Nürnberg 1994.
Regensburger Kochbuch. 1000 Original-Kochrecepte /…/ von Marie Schandri, seit vierzig Jahren Köchin im Gasthofe „Zum goldenen Kreuz" in Regensburg /.../, Regensburg 1866. Verlag von Alfred Coppenrath.
Sandgruber, Roman, *Knedlík, to je Rakušan / Der Knödel ist ein Österreicher*, in: Knedlík – Kloß – Knődel aneb Knedlíkové nebe. Sborník příspěvků a receptů, red. E. Dittertová, Cheb 2009, s. 76-80.
Sandgruber, Roman, *Knödel, Nudel, Topfenstrudel. Österreichische Ernährungsgewohnhaften und regionale Unterschiede in Mitteleuropa*, in: Nord-Süd-Unterschiede in der städtischen und ländischen Kultur Mitteleuropas, Münster 1985, s. 265-297.
Saul, Harald, *Alle Familienrezepte aus Schlesien*, München 2014.
Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen enthaltend leicht verständliche und genaue Anweisungen zum Kochen, Braten, Backen, Einmachen, Getränke bereiten, Pökeln, Räuchernetc. Nebst einem nach den Jahreszeiten geordnetten Kuchenzettel. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Köchinnen und alle die jenigen, welche ihre Speisen wohlschmeckend, gefund und wohlfeil selbst herstellen wollen, Von Henriette Pelz. Siebentte vermehrre Auflage. Breslau 1894[7]. *Verlag von Wilh. Gottl. Korn.*
Schlesisches Kochbuch, Ein ereichhaltige Sammlung erprobter Koch-Rezepten herausgegeben von Therese Adam, Troppau, Verlag von Buchholz & Diebel 1900.
Schlesisches Kochbuch. Dresden 2015[20].
Sobel. Grzegorz, *Dzieje wrocławskiej gastronomii*. Wrocław 2012.
Sobel. Grzegorz, *Przy wrocławskim stole*. Wrocław 2006.
Szegediner Kochbuch [Teréz Doletskó], Szegedin 1882.
Szegedi szakácskönyv ezernél több ételtészikés utasítassal irta Rézi Néni [Teréz Doletskó], *Szegeden 1876.*
Universal Lexikon der Kuchenkunst. Berlin 1897[6].
Wawoczny, Grzegorz, *Kuchnia raciborska. Podróże kulinarne po dawnej i obecnej ziemi raciborskiej*. Racibórz 2005.
Welp, Treumund [Pelz, E.], *Die Dorfgerichte in Preußen. Bruchstück aus den Memoiren eines Schlesischen Bauern*, Breslau 1843.
Welp, Treumund [Pelz, E.], *Stand der Leinwand-Angelegenheit in Schlesien: Skizze*, Breslau 1846.

Wolf-Beranek, Hertha, *Der Knödel in der sudetendeutschen Volksnahrung*, 13. Jahresbericht über das Sudetendeutsche Wörterbuch. (Arbeitsjahr 1969/1970), München 1970, s. 9-19.

Flour dumplings in the19th and the early 20th century cookery and recipe books of Silesian provenance or did a *Silesian dumpling* exist?

Annotation:

The paper focuses on the issue of flour dumplings, or as the case may be dumplings based on dough made from cereal flour or other flour products such as bread rolls or other light bakery products, in the culinary culture of Silesia and determination of their importance and role. The most widespread printed cookery books of Silesian provenance from the 19th and the early 20th century are used as the main source of information. Flour dumplings are identified, and then the found products are described, sorted and evaluated in the context of the development of Central-European diet.

Summary:

The paper focuses on the issue of flour dumplings, or more precisely dumplings based on dough made from cereal flour or other flour products such as bread rolls or other light bakery products, in the culinary culture of Silesia and determination of their importance and role. The most widespread printed cookery books of Silesian provenance from the 19th and the early 20th century have been used as the main source of information. The first one, *Neues allgemeines schlesische Kochbuch etc*., Breslau 1834, was originally published anonymously, later editions gave the name of its author – Henriette Pelz. As far as its content is considered, it followed the older examples as well as the contemporary practice and enjoyed great popularity. It was published seven times during the 19th century, and later was repeatedly supplemented and published throughout the whole 20th century. Available copies from 1835 and 1894, published with the title *Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen etc*. have been used for our research. Another studied work, i.e. *Schlesisches Kochbuch etc*., Troppau 1900, written by Theresa Adam, originated in Austrian Silesia. Its significance lies not only in the fact that its author professed Silesian culinary culture, but also in the fact that she used her personal experience of a cook and Opavian restaurateur when designing her work. The last publication that has been studied and chosen for the comparison, *Kochbuch der Haushaltungsschule etc.*, Troppau 1913, was published repeatedly until 1931. Its authors – teachers of the given Opavian school – Marie Dengler, Elisabeth and Marie Plunda approached their work as a textbook for theirstudents and young housewives.

Recipes for dumplings (German *Kloß, Knödel*) prepared from flour, semolina or bread rolls have been identified in all the given books; with the aim of completeness, potato and other dumplings have also been identified. The recipes for these products have been analysed and compared, systemised and evaluated in the context of the development of Silesian and wider Central-European diet. It has been found that the oldest studied book of Wrocław provenance written by Henriette Pelz and published in 1835 includes recipes for 12 types of flour, or bread roll, dumplings and two for potato dumplings; the 1894 edition has only one more item added, recipe for potato dumplings. The Opavian cookbook by Theresa Adam includes recipes for 14 flour or bread roll dumplings (one of them called *Schlesische Knödel*), two recipes for *Nocken* and one complete dish based on dumplings. Potato dumplings have not been identified in this cookbook. Due to its educational nature, the Opavian school cookery book by the three named authors includes most recipes for dumplings, almost thirty, out of them twenty for salty and sweet flour dumplings, i.e. served as a side dish as well as a dish on its own. The only dish in this book termed *Silesian* is a dumpling, prepared from potatoes, bread rolls and speck. The analysis and comparison of all the dishes in the given books has shown the presence of a typical Silesian dish of fried or stewed fruit, smoked meat and flour leavened or unleavened as well as bread roll dumpling (*Rauchfleisch, gebackene Obst*), as well as typical variations of Silesian dumplings (*Schlesische Knödel*, *Kloß* / *Kartoffel-Kloß mit Speck*).The research has confirmed that dumplings based on wheat or barley flour, semolina or bread rolls can be, in the light of cookery books of Silesian provenience, considered a part of Silesian cuisine of the 19th and the first half of the 20th century. This is valid at least as far as the middle-class and lower, but self-sufficient, social classes are considered since the studied cookery books were intended for them.

Key words:

Silesia, culinary culture, gastronomy, cookery book, cereal flour, 19th and 20th century

Prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr. (1963) je profesorkou historie se zaměřením na české a československé dějiny Filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě. Výzkumné aktivity soustřeďuje na kulturní dějiny Slezska, problematiku každodennosti a festivit předmoderní a moderní doby. Aktuálně je řešitelkou projektu Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace a věnuje se historické retrogastronomii. Je místopředsedkyní Posko-Czeskiego Towarzystwa Naukowego a předsedkyní Międzynarodowego Centrum Studiów Śląskich.

Prof. PhDr. Rudolf Žáček, Dr. (1948) je profesorem historie se zaměřením na české a československé dějiny Fakulty veřejných politik Slezské univerzity v Opavě. Dlouhodobě se věnuje dějinám Slezska a česko-polských vztahů. Podílí se jako člen týmu na řešení projektu

Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace. Je čestným předsedou Konference rektorů slezských univerzit, kmenové součásti Polsko-české asociace univerzit.