

**Vážení návštěvníci,**

**srdečně vás vítáme na státním zámku Hluboká. Dnes se s námi projdete zámeckou kuchyní, dochovanou v nezměněné podobě z počátku 20. století.**



Současně s plánovanou přestavbou Hluboké v polovině 19. století bylo navrhováno nové uspořádání zámecké kuchyně. V duchu anglického řešení obdobných provozů byly kuchyňské místnosti umístěny do suterénu, se zvláštním přístupem pro zavážení potravin a paliva. Podle přání knížete Jana Adolfa II.

měla být kuchyně rozdělena na kuchyňské prostory určené k vaření teplých i studených pokrmů a na zvláštní provoz cukrárny. Velmi přísně se dbalo na hygienické ukládání jednotlivých druhů zásob a pečlivé oddělování masných a mléčných produktů. Do konce roku 1857 byly kuchyňské prostory vybaveny na svou dobu velmi moderním zařízením včetně okenních ventilací, dvou výtahů na jídlo a novým výtlačným vodovodem a v kuchyni se již vařilo.

K další modernizaci kuchyňských provozů došlo za vlády knížete Adolfa Josefa a jeho manželky Idy, rozené princezny z Liechtensteinu. Provoz kuchyně byl rozdělen na Velkou neboli Teplou kuchyni a Malou neboli Studenou kuchyni, opatřen novými moderními kuchyňskými kamny a výkonným ventilačním systémem, k propojení kuchyně s obytnými patry byl zřízen osobní výtah a modernizovány jídelní výtahy.

### **Velká nebo též Teplá kuchyně**



V prostorách zámecké kuchyně se všude setkáte s šachovnicovým vzorem obkladů v typicky modrobílé barvě, vycházející z heraldické barevnosti schwarzenberského erbu.

K tepelné úpravě pokrmů sloužily dva mohutné sporáky. Bílý sporák byl na Hluboké instalován roku 1907 vídeňskou firmou

Josef Heinisch, o něco mladší je černý sporák od stejné firmy, který byl navíc opatřen velkým kamnovcem na teplou vodu. Velké varné plochy umožňovaly vařit i pro značný počet strážníků, v různých výškách umístěné pečicí trouby měly ustálenou teplotu pro pečení jednotlivých druhů pokrmů.

Zajímavým technickým vynálezem je mohutný krb, který se používal k rožnění masa. Lopatkové kolo, umístěné v komíně, se v proudu horkého vzduchu samo roztočilo a systém převodů otáčel hřídeli s řetězovými koly. Stejná kola byla i na koncích velkých rožňů, které se po připojení k hnacímu řetězu samy otáčely. Velká litinová deska v krbu se po zatopení

rozehřála a působila jako grilovací těleso. Většina nádobí je měděné s pocínovanými vnitřními plochami a bylo pro Hlubokou objednááno od vídeňské firmy Wilibald Meckel. Zajímavostí je řada speciálních nádob na vaření v páře s typicky děrovanými vložkami a to i na úpravu ryb nebo leštič nožů, kde kuchařkám nepříjemnou práci odstranil leštící prášek a zvláštní kotouče z plsti a kůže, jejichž otáčením se nože rychle vyleštily.

## Studená kuchyně



Ve studené kuchyni se připravovaly masové pudinky, oblíbené paštiky, různé druhy slaných nebo sladkých rosolů a zmrzlina. Pro uchovávání zmrzlina sloužila skříňová lednice plněná sekaným ledem, v druhé menší se na ledové vrstvy ukládaly choulostivé mořské plody nebo tropické ovoce.

Na pracovních stolech jsou umístěny plechové formy bizarních tvarů, sloužící k výrobě jak ve schwarzenberské kuchyni velmi oblíbených masových pudinků vařených v páře, tak dekorativně pojednaných rosolů. K nejstarším nádobám patří fajánsové teriny v podobě ptáků, ryb nebo zeleniny, které se vyráběly ve francouzském Štrasburku v polovině 18. století. Sloužily k servírování masových a zeleninových míšenin přímo na panské tabule.

Na Hluboké se dochovalo také množství dobových kuchyňských strojků. Mezi nejzajímavější patří například loupač brambor a ovoce nebo dochované části strojku na zmrzlinu.

## Vinné sklepy



S budováním nových vinných sklepů se na Hluboké začalo již v roce 1852, kdy dal Jan Adolf II. příkaz ke zřízení kamenných polic na vína v suterénu pod třetím nádvořím. Jak se zásoby vína zvětšovaly, rozšiřoval se vinný sklep o další prostory. K evidenci zásob se vedl inventář. Vyplývá z něho, že knížecí

rodina měla nejraději burgundská vína z oblasti Graves, ve sklepech však byla i německá vína (například Liebfraumilch) nebo madeira na vaření.

## Předsíň cukrárny



V předsíni cukrárny byly skladovány potraviny pro přípravu pečiva a sladkostí. Mimořádně zajímavé jsou cukrářské formy zavěšené na zdech. Jednotlivé formy byly vyřezány

z hrušňového dřeva u příležitosti sňatku Josefa Adama Schwarzenberga s Marií Terezií z Liechtensteinu v roce 1742. Do formiček vysypaných jemným cukrem se vlačoval tragan, těsto podobné dnešnímu marcipánu. Jednotlivé motivy se slepovaly, malovaly nebo zlatily a zdobily se jimi dorty a zákusky na slavnostních hostinách.

### **Cukrárna**

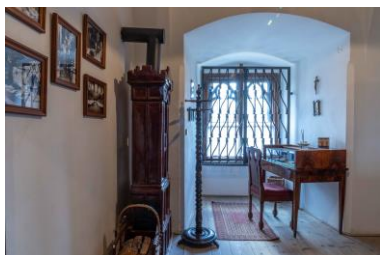


V zámecké cukrárně se vyrábělo pečivo nejen pro slavnostní tabule, ale i pro oblíbené odpolední čaje. V různé výšce umístěné pečící trouby cukrářských kamen umožňovaly péct pečivo od těžkých těst ve spodní troubě až po sněhové pusinky v troubě nejvyšší. Mezi oblíbené sladkosti posledních

generací Schwarzenbergů patřily různé krémy, pěny a drobné čokoládové zapékané moučníky, v létě nesměla chybět jahodová, ananasová nebo čokoládová zmrzlina.

Ve skříních cukrárny jsou uloženy slavnostní jídelní servisy z francouzské manufaktury GIEN a nápojové servisy, objednávané v šumavské sklárně Adolfov. Další jídelní servisy byly uloženy v tzv. Přípravně o patro výš.

### **Pokoj vrchního kuchaře**



V době velkých slavností vařivala zámecká kuchyně kromě 40 porcí pro stálý personál ještě pro 80 strážníků z řad hostů. Schwarzenberskou kuchyni v druhé polovině 19. století výrazně ovlivňoval odkaz Franze G. Zenkera, jednoho z nejvýznamnějších představitelů tzv. „vysoké kuchyně“ ve

střední Evropě, který získal první zkušenosti v kuchyni známého labužníka a Napoleona spolukonzula vévody de Cambacères. Po zbytek života přenášel špičkovou francouzskou kuchyni do aristokratických, ale i částečně do měšťanských domácností prostřednictvím kuchařských knih.

Na stěnách jsou fotografie ze zlaté svatby knížete Adolfa Josefa a Idy, princezny z Liechtensteinu, která se konala na zámku za účasti 127 hostů.

### **Chodba před výtahem**



Zlaté svatby se účastnilo také velké množství personálu. Na fotografii jsou zobrazeni zámečtí lokajové.

### **Osobní a jídelní výtah**



Osobní výtah byl na Hluboké zřízen roku 1906 pražskou firmou Prokopec na hydraulický pohon. Tatáž firma upravila i starší jídelní výtah a dodala místo původního zvonku „mluvící rouru“ se čtyřmi náustky. Příslušný tlak vody pro výtahy byl zajištěn zřízením rezervoáru na 4000 litrů vody, který umožňoval celkem deset jízd do nového napuštění nádrže. Když byla v roce 1913 dokončena elektrifikace zámku, byl osobní výtah přebudován na elektrický pohon. Krátce poté byl elektrifikován i jídelní výtah.

**Věříme, že se vám prohlídka zámecké kuchyně líbila a přejeme vám příjemný pobyt v jižních Čechách.**