



# Osobnosti s erby - 14.část

## Aneb heraldické pozadí původu knedlíků.

Pokusil jsem se trochu „odlehčit“ heraldickou tematiku s odkazem na jedny z teorií, legendy původu snad stále nejoblíbenějších příloh české kuchyně. Je možné, že se jedná pouze mystifikaci Jana Berwid-Buquoye, ale mne tato tematika nyní zajímala pouze z hlediska heraldiky. Ve starověku i středověku se názvem knedlík označovaly kuličky či šištičky z masa a máčené housky. Zhruba od 17. století se začala využívat jako základ i mouka. Na počátku 19. století nebyly knedlíky přílohou k masu, ale hlavním jídlem.

**Houskový knedlík:** Autorství houskového knedlíku je připisováno vojenskému kuchaři **Josefu Saletovi** v době protitureckého tažení (1788–1789) na Balkáně u česko-rakouského pluku pod vedením generála **Ernsta Gideona svobodného pána Laudona**, kdy došlo ke zničení pece dělostřeleckou koulí v zapadlé vesničce. Salet z připravených bochníků chleba namísto pečení je uvařil. Tak praví jedna z legend ([www.reflex.cz/clanek/zpravy/44364/kdo-je-nejvetsi-cesky-hrdina-vynalezce-houskoveho-knedliku.html](http://www.reflex.cz/clanek/zpravy/44364/kdo-je-nejvetsi-cesky-hrdina-vynalezce-houskoveho-knedliku.html)).

**Bramborový knedlík:** Autorství bramborového knedlíku je připisováno vojenskému kuchaři **Franzi Trawničkov**, který sloužil v česko-rakouské jednotce **Jana hraběte Radetzkého z Radtze** v roce 1809 před bitvou u Wagramu v Dolních Rakousech proti císaři Napoleonu I. Bonapartovi. Trawniček chtěl pro mužstvo upéci vdolky s povídky, ale neměl dostatek hrubé mouky. Toho inspirovala prý rakouská selka, jak v prasečím chlívku strouhá vařené studené brambory a míchá je s otrubami a s vodou. Hrubou mouku tedy nahradil jimi. Tak praví jedna z legend ([www.reflex.cz/clanek/zpravy/44551/pohnute-dejiny-bramboroveho-knedliku-stejne-jako-houskovy-vznikl-za-valky.html](http://www.reflex.cz/clanek/zpravy/44551/pohnute-dejiny-bramboroveho-knedliku-stejne-jako-houskovy-vznikl-za-valky.html)).



### Ernst Gideon svobodný pán von Loudon (Laudon)

- \* 13.února 1716 (1717) v Tootzenu (dnes Laudona v Lotyšsku)
- + 14.července 1790 v Novém Jičíně
- pocházel ze šlechtické rodiny z Livonska
- byl to rakouský vojevůdce, jeden z největších vojevůdců 18. století. Proslavil se ve válkách s Pruskem a svým tažením na Balkán proti Osmanské říši, které ho zařadilo mezi slavné turkobijce
- rod dosud žije



### Jan Josef Václav Antonín František Karel hrabě Radetzký z Radtze (Radecký z Radče)

- \* 2.listopadu 176 na zámku v Třebnici
  - + 5.ledna 1858 v Miláně
  - byl to český šlechtic a rakouský maršál (od r. 1836), považovaný za jednoho z nejlepších vojevůdců 19. století
  - rod dosud žije
- Podle vídeňské gastronomické tradice si Jan Radecký již v mládí oblíbil milánskou specialitu, telecí řízek,

smažený ve směsi strouhanky a sýra. Jeho osobní kuchař tuto pochoutku přivezl do Vídně, vynechal strouhaný sýr a vznikl klasický vídeňský řízek v trojbalu. Radecký byl proslulý gourmet a zadlužil se mj. díky svým proslulým hostinám, které pořádal až do pozdního věku. Radeckého pochoutku brzy převzal jeho ctitel, mladý císař František Josef I.

*Zdroj : Reflex (Jan Berwid-Buquoy), Wikipedia, Almanachy českých šlechtických rodů a J. Siebmacher's grosses und allgemaines Wappenbuch.*

**Arnošt Drozd 11/2012**

**Příspěvek do Genealogických a heraldických listů 4/2012**