

STUDIE A MATERIÁLY

Potraviny, stolování a jídelníček na raně novověkých aristokratických dvorech

(Ke stavu a perspektivám výzkumu každodenní kultury)

JOSEF HRDLIČKA

II. Zásobování aristokratických sídel

Téma zásobování je spjato se třemi okruhy otázek, jejichž zodpovězení přispěje k bližšímu osvětlení organizace dvorského provozu, určení náročnosti dvorského konzumu a jeho nákladnosti. Odhalení jednotlivých forem zásobování sídel klade důraz na poznání hospodářského zázemí jednotlivých typů sídel a jejich zatížení odběry pro zajištění každodenního chodu dvora. Osvět-

-
- 54 Naposledy i s odkazy na další literaturu E. FUČÍKOVÁ a kol., *Královský dvůr a rezidenční město jako kulturní a duchovní centrum střední Evropy*, Praha 1997. Z dalších prací alespoň Věra VOKÁČOVÁ, *Noče, hlasy, vůdčičky ze sbírek Uměleckoprůmyslového muzea v Praze*, Praha 1981; Petr CHOTĚBOR, *Diskuse: příspěvek k referátu „Rožmberský palác na Pražském hradě“*, *Opera historica* 5, 1985, s. 363–364.

lení role trhů může napomoci k zasazení dvorů do okolního prostředí lidí na velkostatku i mimo něj, neboť s žádostmi o koupi potravin se příslušníci dvorů obraceli do tržních center, zahraničních i českých nebo moravských měst a rovněž do prostředí poddanských měst, městeček a vsí, s jejichž obyvateli udržovali v některých případech dlouhodobě a bohaté kontakty. Nezbytný důsledek předchozích badatelských témat představuje vysvětlení organizace zásobování jako formy komunikace rané novověké dvorské společnosti.³⁴

Během první poloviny 16. věku se ustálilo pět hlavních způsobů, jimiž se dostávaly potraviny na jednotlivá sídla. Jednalo se o viktualie pocházející z přírodních zdrojů, dary, naturální dávky poddaných, produkty vlastního vrchnostenského hospodářství a o potřeby kupované na trzích. Mezi jednotlivými sídly panovníci rozdělili, dané zpravidla postavením v rezidenční síti, dosažitelnosti tržního centra a úrovní hospodářského zázemí.³⁵ K přírodním zdrojům náležely lesy se zvířinou a lesními plody i vodní toky, používané kromě lovu ryb také jako zdroj vody. Ve formě darů plynuly na aristokratické dvory převážně kvalitní poživatiny různého druhu. Od poddaných ze všech panství dostávala vrchnost naturální dávky, jimiž bylo zpravidla obilí, drůbež a vejce.

Rozhodující množství potravin pocházelo z vlastního vrchnostenského hospodářství nebo se nakupovalo na trzích. Produkce potravin, představující jeden z podstatných úkolů šlechtického velkostatku, se soustředila do několika provozů.³⁷ Největší význam si po celé sledované období udržova-

ly poplužní dvory, pivovary a rybníky. Značné množství poživatin produkovaly ovčiny, mlýny a panské zahrady či sady (stěpnice). Nezanedbatelný zdroj tvořily na některých panstvích vinice a obory.

Společné s potravinami získávanými z vrchnostenských podniků se na zásobování rané novověkých aristokratických sídel podílely největší měrou nákupy některých viktualí. Nejvyšší částky se za kupované potraviny dlouhodobě vyplácely na hlavních venkovských sídlech a pražských palácích, kde podíl kuchyňských nákladů na celkových výdajích vrchnostenské komory mohl dosáhnout až 20 %.³⁸ Největší měrou byly v uvedených výdajích zastoupeny nákupy vína, masa z hospodářských zvířat, kaření a soli. Uvedené čtyři položky nechyběly na žádném ze sledovaných sídel, v kuchyňských účtech je písaři zapisovali vždy na první místa a jejich souhrnná výše činila zpravidla okolo 90 % všech výdajů za nákupy potravin. Různé druhy koření, subtropického ovoce, mořských ryb, vybraných lahůdek a vína plynuly na sídla Rožmberků, Švamberků, Žerotínů, pánů z Hradce, Lobkoviců, Pernštejnů či Trčků z Lípy zejména z rakouských měst a městeček, z jižních oblastí římsko-německé říše, severní Itálie a spíše výjimečně i z Uher.³⁹ Velmoži pro ně posílali své úředníky nebo měšťany z poddanských měst, vybrané pochtiny jim mohli obstarávat také obchodní agenti z řad českých či zahraničních kupců.⁴⁰ Druhá největší částka z peněz vydávaných za nákup potravin směřovala k poddaným na rodových panstvích, od nichž aristokraté získávali základní potraviny pro jídelnice dvora. Každé venkovské sídlo mělo okolo sebe vytvořenou síť dodavatelských vazeb, do nichž vstupovali poddaní z většiny vesnických lokalit na panství. Mimořádný význam si v těchto vazebách udržovali měšťané z poddanských rezidenčních měst, z nichž někteří mohli své vrch-

35 Jan PETERS (Hg.), *Gutherrschafsgesellschaften im europäischen Vergleich*, Berlin 1997. V uvedeném sborníku srov. zejména stati J. PETERS, *Informations- und Kommunikationssysteme in Gutsherrschafsgesellschaften des 17. Jahrhunderts*, s. 185–197; V. BŮŽEK, *Die Balance der kommunikativen und kulturellen Systeme in der Gesellschaft aristokratischer Höfe frühneuzeitlicher böhmischer Länder*, s. 285–294; A. STEJSKAL, *Bauer – Beamter – Herr*. Grundsätze des Kommunikationssystems auf dem Rosenbergschen Dominium in den Jahren 1550–1611, s. 211–224.

36 J. HRDLIČKA, *Potraviný, Týž, Rezidenční město a panská kuchyně*. Podíl jindřichohradeckých měšťanů, ostatních obyvatel a panských úředníků na zásobování předbřlohorského dvora pánů z Hradce potravinami. JSH 64, 1995, s. 84–112; J. KUBES, *„Tehdá, kdyz v vohře před morem bynosti jsem byl“*; Klaus MILITZER, *Versorgung des kurkölnischen Hofes*, in: W. Paravicini (Hg.), *Alltag bei Hofe*, s. 41–64.

37 Z nejpodstatnějších prací Alois MIKA, *Feudální velkostatek v jízdech Čechách (XIV.–XVII. století)*, Sborník historický 1, 1955, s. 122–213; TYŽ, *Nástin vývoje zemědělské výroby v českých zemích v epoše feudálního*, Praha 1966; František MATEJZEK, *Feudální velkostatek a poddaní na Moravě s příslušnými k přilehlým tizením Slezska a Polska*. Studie o přeměnách na feudálních velkostatech v druhé polovině 15. a v první polovině 16. století, Praha 1959; Josef KRIVKA, *Litomyšlský velkostatek za Pernštejnů*. Příspěvek k dějinám českého velkostatku v 16.–17. století, Praha 1959; J. PETRÁŇ, *Zemědělská výroba v Čechách ve druhé polovině 16. a počátekem 17. století*, Praha 1965; Josef VALKA, *Hospodářská politika feudálního velkostatku na předbřlohorské Moravě*, Praha 1992.

38 Blíže J. HRDLIČKA, *Potraviný*, s. 43–55; J. KUBES, *„Tehdá, kdyz v vohře před morem bynosti jsem byl“*, s. 175–180.

39 Josef JANÁČEK, *Česko-rakouské obchodní styky v 16. století*, SH 17, 1970, s. 125–143; Zdeněk ŠIMEČEK, *Obchod jižních Čech s Rakouskem v 2. polovině 15. a na počátku 16. století*, ČSH 19, 1971, s. 685–710; V. BŮŽEK, *Die Lünzer Märkte und die Kaiser am Hofe der letzten Rosenberger*, *Historisches Jahrbuch der Stadt Lünz* 1988, s. 11–44; TYŽ, *Zahraniční trhy a kultura šlechtických dvorů v předbřlohorských českých zemích*, ČCH 89, 1991, s. 692–713.

40 Srov. Giorgio CADORINI, *Parlandiú kvadranti na severovýchodě od Alp v 18.–19. století (výzkumný návrh)*, ČL 85, 1996, s. 211–220; V. BŮŽEK, *Der Anteil der österreichischen, süddeutschen und italienischen Märkte bei der Bildung des Kulturraumes der Adelshöfe in dem böhmischen Staat in der Zeit vor der Schlacht am Pragser Berg*, *Opera historica* 2, 1992, s. 38–44; TYŽ, *Pravomý a českým šlechtickým děním 14. a první polovina 17. století v fondním archivu Staroberg-Riedegg*, *Archivní věstník* 43, 1993, s. 22–31; František DVORSKÝ (ed.), *Drapky Karla st. z Žerotína 1391–1610*, AC 27, Praha 1994, s. 225–227, 252, 327, 458.

mosti nabídnout vybrané druhy potravin a dovedli si zásluhou kvality služeb, osobních kontaktů do tržních center i úzkých vazeb s úřednickými aparátem zajistit jejich trvalý odběr.⁴¹ Z městských lokalit měly význam zejména rodových paláců v hlavních zemských městech trhy v Praze a Brně. Mimo nich se v obchodě s aristokraty dovedla prosadit města proslulá obchodem se solí či hovězím dobytkem.⁴²

Zajištění potravy dvorskými osobám, jimž náležela každý den strava, znamenalo pro velmože nezanedbatelnou hmotnou, finanční a organizační záležitost. Společně s vytvářením aristokratických dvorů a jejich hospodářského zázemí na přelomu 15. a 16. století pověřovali velmoži vybrané osoby zabezpečením přísunu dostatečného množství poživatin. Zásobování aristokratických sídel se projevovalo v každodenní komunikaci dvorské společnosti. Každý ze způsobů, jimiž se na sídla potraviny dostávaly, měl jinou podobu a podílely se na něm různé osoby. Úředníci zodpovědní za dostatek poživatin, jimiž byli zpravidla hejtmani s kuchmistrem, měli k dispozici řadu služebníků, s nimiž udržovali pravidelný kontakt a v případě potřeby je žádali o dodávky viktualí. Jednalo se o nákupce, osoby stojící v čele vrchnostenských hospodářských podniků či panské zaměstnance na vedlejších venkovských sídlech. Mezi sídly existovaly pravidelné výměny viktualí, podmíněné specializací jednotlivých panství na produkci vybraných poživatin, místem pobytu velmože, okamžitou potřebou či pořádnou slavností. Vznikal tak složitý a rozsáhlý řetězec hospodářských vazeb mezi jednotlivými panskými sídly a hospodářskými provozy, na němž se podílela řada příslušníků aristokratických dvorů. Obdobná situace panovala i v případě potravin získaných od kupců, neboť vrchnostenská zaměstnanci se pravidelně obraceli na městské či venkovské dodavatele, kteří netvořili součást dvora. Výběr těchto osob závisel přitom do značné míry na kontaktech a doporučení úředníků či osobní znalosti velmože.

41 V prostředí dvora posledních pánů z Hradce se mezi léty 1564–1600 potařilo doložit skupinu 26 dvorských dodavatelů potravin z řad jindřichohradeckých měšťanů, jejichž podíl na dodávkách z prostředí poddanského rezidenčního města dosahoval 65 % z celkové výše finančních prostředků, placených za potraviny. Srov. J. HRDLIČKA, *Rezidenční město*, s. 87–88.

42 Jaroslav DŘEMAL, a kol., *Dějiny města Brna*, Brno 1969, s. 115, 118–119; Štefan KAZÍMLIK, *Slovensko v mezidobrodnom obchode s dobytkom v 16. storočí*, *Historické studie* 58, 1973, s. 175–208; Bostilav VERMOUZEK, *Dobytčí cesta*, Jihlava 28, 1962, s. 52–57; Miroslav VOJTA, *Byl o solný monopol v Čechách v XVI. a na počátku XVII. století*, ČCH 59, 1955, s. 297–326, 505–556.

III. Zámecké kuchyně a kuchyňský personál

Jedna z důležitých hospodářských funkcí rané novověkých aristokratických městských i venkovských sídel spočívala v zajištění prostoru a pracovní kapacity k uskladnění a kuchyňské přípravě dostatečného množství pokrmů pro velmože, jeho rodinu i příslušníky dvora. Výzkumy hospodářských částí sídel mohou blíže osvětlit jejich mikrotopografii a příměstí zejména poznatky k otázce funkčních proměn interiéru velmožských domácností. Kuchyně tvořily v rané novověku pravidelnou součást hospodářského zázemí všech městských paláců i venkovských sídel.⁴³ Měly místo zpravidla v příměstí, přičemž na hlavních venkovských sídlech nejvýznamnější šlechtických rodin se od poslední třetiny 16. věku nacházely dvě kuchyně.⁴⁴ V jedné kuchyni se vařilo v rodových palácích v hlavních zemských městech, na vedlejších venkovských sídlech, ve dvorských městských domech i na loveckých zámečcích nebo letohrádkách.⁴⁵ Kuchyně obklopovaly další komory, spížirny a lednice či dřevníky. Společně s kuchyní představovaly hospodářské zázemí sídel často rozlehlé vinné a pivní sklepy (pivnice) i pekářny.⁴⁶

Místnosti, v nichž se skladovaly a připravovaly pokrmy, zaujímaly významnou část rozlohy aristokratických sídel. Inventurní popisy uvedených prostor vypovídají o účelnosti jejich vybavení. Spíše než společenské po-

43 Jejich vývoj shrnul Miroslav CEJPOVÁ, *Nástin vývoje české hradecké kuchyně*, *Archaeologica historica* 12, 1987, s. 567–574.

44 Důvodem k tomu byl rostoucí počet dvorských osob, umístění hodovních místností v různých částech sídel i rozdílné skupiny dvorských osob. Dvě kuchyně usnadňovaly také vylepšení přípravu pokrmů při konání slavností; Anna KUBÍKOVÁ, *Renesanční přestavby českokrumlovského zámku a jeho interiéru*, *Opera historica* 5, 1995, s. 567–578; Josef NOVÁK, *Zámek Jindřichohradecký*, *Jindřichův Hradec* 1905, s. 46, 90–91; M. LEJSKOVÁ MĚTYSŮVÁ, *Vnitřní výprava renesančního zámku v Krumlově nad Cerešínou*, *Levy a novodobá rekonstrukce jeho kostela*, *Umění* 14, 1966, s. 269–278.

45 Juremilla KRČALOVÁ, *Palác pánů z Rožmberka*, *Umění* 18, 1970, s. 469–485; Věclav LEDVINKA, *Dům pánů z Hradce pod Stupněm (Příspěvek k poznání geneze a funkce renesančního šlechtického paláce v Praze)*, *FHB* 10, 1986, s. 278–279; Milada VILDMKOVÁ, *Dějiny lobkovicického paláce na Pražském hradě*, *Umění* 45, 1985, s. 585–610; J. PETRÁŇ, a kol., *Dějiny* II/1, s. 293–301; F. HRUBÝ (ed.), *Moravské korespondence a úkta z let 1620–1636*, Praha 1954, s. 244; Z. WINTER, *Panna Měšťanka z Hradce*, in: Věra Brožová - Jaroslava Janáčková (ed.), *Základní Wintor, Malé historie a trhy*, Praha 1987, s. 59–69.

46 Srov. M. NEUDERTOVÁ, *Dvě lobkovicické rezidence na sklonku 16. století*, in: Michaela Kokojanová (ed.), *Měšťané, šlechta a duchovenstvo v rezidenčních městech rané novověku (16.–18. století)*, *Prostějov* 1997, s. 156; B. CHOCROUČEK, *Šlechtická panství počátkem 17. století*, ČMM 115, 1994, s. 60; Dale SUIA, *Pravý manúal*, inv. č. 2675, sign. P 100/2, kart. 1707, SOA Třeboň, Velkostatek Třeboň, sign. 18 # I, fosc. 8.; tamtéž, RA pánů z Hradce, inv. č. 447, sign. III C 6, kart. 38.

slavení majitele se v počtu a složení kuchyňských potřeb odrážela prostorová kapacita uvedených hospodářských místností. Cennější předměty a mědi a cínu zdobil erb majitele, nad estetickým zřetelem ale převažovala ochranná funkce. Bezpečnostní opatření, která měla zabránit přístupu nepovolaných osob do kuchyňských prostor, se projevovala i umístováním železných mříží do oken a zámků na dveře.

Ukládání a příprava pokrmů měl na starosti kuchyňský personál, který představoval samozřejmou součást dvorské společnosti.⁴⁷ Jeho množství a strukturu ovlivňovala funkce i postavení sídla v rezidenční síti velmože. Největší počet uvedených osob se nacházel na hlavních venkovských sídlech významných šlechtických rodů a později i v pražských palácích, kde se v hospodářských prostorách staralo o přípravu pokrmů zpravidla 10–20 osob. V jejich čele stál kuchmistr, jemuž podléhali kuchaři, kuchtici a paštkáři. Dohlžel i na činnost příslušníků dvorů, kteří nepatřili ke kuchyňskému personálu, ale v určité fázi své činnosti s ním úzce spolupracovali. Jednalo se o pekaře, řezníky, vinné a pivní klíčnický i písaře, evidující oběh používání vítků.⁴⁸ O pronikání nových impulsů do podoby jídelníčku svědčí přítomnost rakouských, italských a ve druhé čtvrtině 17. století i francouzských kuchařů na některých dvorech.⁴⁹ Na početnějších dvorech panovala mezi kuchaři zjevná hierarchie. Aristokraté dbali i na výchovu kuchařů, které posílali na sídla jiných urozených rodů, brali je s sebou na zahraniční cesty nebo je umíslovali do kuchyní na cizí panovnické či velmožské dvory.⁵⁰ Kuchyňský personál tvořili také výhradně muži. Ženy se v postavení kuchařek podařilo doložit pouze ojedinelé, většinou se staraly o čistotu nádobí nebo zaujímaly postavení zámečké hospodyně.⁵¹

47 J. HRDLIČKA, „Kuchyní svou k správu tobě poroučím“.

48 C. ZÍBRT, *Staročeské umění*, s. 572; J. PÁNEK, *Renesanční dvůr*, s. 169; J. HRDLIČKA, *Adam II. z Hradce a jeho dvůr*, Opera historica 6, 1998, s. 135–156; J. RUBEŠ, *Seznam českých dvorů v Třeboni v letech 1617/12–1820*, Opera historica 7, 1999, s. 454; SOA Litoměřice, pracovité Žitence, LIRA, sign. H 10/1.

49 V. BÚŽEK – J. HRDLIČKA a kol., *Dvory*, s. 150; C. ZÍBRT, *Staročeské umění*, s. 572.

50 J. PÁNEK, *Příprava české kuchyně do Halle v letech 1551–1552*, Praha 1987, s. 88–89; A. SEDLÁČEK, *Hrady V*, sv. 27; J. DVORSKÝ (ed.), *Dopisy*, s. 65, 112, 279, 285, 310, 327, 341.

51 V. LEDVINKA, *Dům*, s. 285; Markéta KORYCHOVÁ, *Dvůr posledního Eggenberka v Českém Krumlově (Každodenní život českokrumlovské zámecké rezidence v letech 1663–1667)*, Opera historica 5, 1996, s. 451; Josef PEKAL, *Kuchař a Koniš*, Kos české historie, Praha 1992, s. 196, 303; Litoměřice, pracovité Žitence, LIRA, sign. H 10/1; SOA Třeboň, Velkostatek Třeboň, sign. I B 6 I, fasc. 8; tamtéž, pracovité Jindřichův Hradec, Velkostatek Jindřichův Hradec, inv. č. 4985, sign. VI R 21, kart. 728.

severovýchodních pokrmů. Různým způsobem se odrážely ve znění normativních nařízení vrchnosti i v textech soudobé výchovné a mravokárné literatury, které nabádaly k důstojnému chování, jemným mravům a dodržování střídmosti.⁵²

Stolování tvořilo nedílnou součást života aristokratické společnosti. Při společných obědech a večerech v prostorách venkovských sídel a městských paláců i při předem plánovaných slavnostních příležitostech se stávalo příležitostí k navazování, udržování nebo upevňování osobních kontaktů, sjatých se získávanými informací či prosazováním osobních i skupinových zájmů.⁵³ Znamenalo také příležitost ke kultivaci stravovacích zvyklostí.⁵⁴ Rozsazení urozených stolovníků určovala společenská pravidla. Na čestné místo v čele stolu usedl hostitel, který ho mohl podle svého uvážení přenechat významné návštěvě a zasednout k došnému konci stolu. Další v pořadí bylo místo po pravici osoby sedící v čele.⁵⁵ Vědomé porušení všeobecně známých a přijímaných norem během stolování při mimořádných slavnostních událostech se společenským i politickým významem mohlo být výrazem osobních ambicí některých aristokratů.⁵⁶

Konzumaci pokrmů mohly na dvorech Rožmberků, Švamberků, Zerotínů, Lichtenštejnů a některých dalších rodů doprovázet také hudební pro-

středí. Přesný rozsah povinností a pravomocí kuchyňského personálu určovaly vrchnostenské instrukce. Doposud pouze z prostředí dvorů posledních Rožmberků, pánů z Hradce, Pernštejnů a Kouniců jsou známy instrukce vydávané přímo osobě stojící v čele kuchyňského personálu.⁵⁷ Kromě obrazu ideální podoby organizace každodenního života dvora vytvářely také normu, čímž napomáhaly kontrole a sloužily k vykonávání disciplinačního tlaku na jednotlivé dvorské osoby. Svou podstatou představovaly nástroj sociálního umravňování příslušníků aristokratických dvorů, kteří se neměli odchýlovat od nařízených podmínek a úkolů.⁵⁸ Z přesného rozdělení pravomocí mezi členy kuchyňského personálu a případně další osoby vyplývá snaha velmožů po uzavření přístupu dalších dvorských osob do procesu uskládnění, přípravy a poté i distribuce pokrmů.

IV. Kultura stolování

Stolování představovalo na raně novověkých aristokratických dvorech významnou součást každodenního života a důležitý okamžik denního cyklu. Kultura stolování byla výrazem hierarchického uspořádání dvorské společnosti. Stolování vytvářelo současně i jeden z dvorských rituálů. Odehrávalo se pravidelně, mělo pevné místo v denním cyklu velmože i jeho dvora a docházelo při něm k uspokojení jedné ze základních biologických potřeb. Prvek pravidelnosti navíc doplňoval aspekt komunikace, vnějšího dojetí, distinkce a reprezentace.⁵⁹ Uvedené prvky se promítaly do způsobu stolování a jeho hmotné kultury, skladby stolovníků i do složení a počtu

52 F. DVORSKÝ (ed.), *Staré písemné památky žen a deér českých*, Praha 1888, s. 108–111; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa*, s. 195–198; J. HRDLIČKA, „Kuchyní svou k správu tobě poroučím“, s. 159–160; P. VOREL, *Hofnistrůvka instrukce*, s. 178–182; SOA Litoměřice, pracovité Žitence, LIRA, sign. B 185; MZA Brno, RA Kouniců, inv. č. 506, sign. I 50, kart. 59.

53 K instrukcím v širším souvislostech W. PARAVICINI, *Europäische Hofordnungen ab Gattung und Quelle*, in: Holger Kruse – W. Paravicini (Hg.), *Höfe und Hofordnungen 1200–1600*, Sigmaringen 1999, s. 15–20; Thomas WINKELBAUER, *Sozialdisziplinierung und Konfessionalisierung durch Grundherren in den österreichischen und böhmischen Ländern im 16. und 17. Jahrhundert*, Zeitschrift für historische Forschung 19, 1992, s. 517–550.

54 J. HRDLIČKA, *Rituál stolování na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*, Opera historica 7, 1999, s. 619–633; P. ARISS – R. CHARTEK (Hg.), *Geschichte*, s. 269–275; U. LÖWENSTEIN, *Voraussetzungen und Grundlagen von Tafel, Zeremoniell und Zeremoniellhaft*, in: Jörgochen Berns – Thomas Sahn (Hg.), *Zeremoniell als heiliche Ästhetik in Spätmittelalter und Frühen Neuzeit*, Tübingen 1995, s. 266–279; Ruth – E. MOHRMANN, *Tischgerät und Tischsitten nach Inventaren und zeitgenössischen Bildern*, in: G. Wiegelmann – R. E. Mohrmann (Hg.), *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*, Münster–New York 1996, s. 167–178.

duke.⁶⁰ Kromě interiérů svých sídel usedali velmoži ke stolům i v zahradních, zahradních altánech, v hospodářských dvorech, oborách či mlýnech. Na cestách mimo svá panství využívali pohostinnosti ostatních aristokratů i kapacity tranzitních měst a městeček.⁶¹ Mužská a ženská část aristokratických dvorů stolovala zpravidla odděleně. Společné stolování se týkalo pouze velmože a jeho manželky a v některých případech i manželé vrchnostenských úředníků.⁶² Častěji spolu usedal aristokrat se svou ženou k jednomu stolu v prostorách městských rodových paláců, které začali využívat v hojně míře od poslední třetiny 16. věku.⁶³

V interiérech venkovských rezidencí a městských paláců usedali aristokraté ke stolům v hodovních místnostech v patře obytných částí sídel. Na méně významných a nepravdělně využívaných sídlech jim k tomu sloužily místnosti, které se za nepřítomnosti velmožů nevyužívaly a připravovaly se pouze před jejich ohlášeným příjezdem. Ve výzdobě hodovních sálů nástěnnými malbami a obrazy se nejčastěji projevoval mocensko-historický aspekt, zdůrazňující urozenost a starobylost rodu i genealogické vazby na příslušníky stavovských obcí českých i okolních zemí.⁶⁴ Vybavení prostor určených ke konzumaci pokrmů a nápojů odráželo proměny hmotné kultury, k nimž došlo mezi léty 1550–1650. Příčinami inovací bylo zejména otevření se české a moravské aristokratice (středoevropskému pro-

55 Množství ukazek nejen ze šlechtického prostředí cituje a komentuje C. ZÍBRT, *Počtení mrazny a společenské řády při jídle a pití*, Praha 1890; TÝŽ, *Navedení mladého vévody ku poetickým mrazím*, Hraška staročeských rad a návodů, Praha 1915. Dale František BOLESLAV KVĚT (ed.), *Urozeného pána Pana Jana z Lohkovic na Hasištejně zpráva a naučení jeho synu Jaroslavi v tom, co činil a co nechtěl, a kterak se pokoušel v tom zachovávat má*, Praha 1851, s. 19–20; Miroslav HORNÁ – Eduard PETRŮ (ed.), *Jan Dubravský, Theobaldus, Rada Živítal*, Praha 1985, s. 94–99, 126–137; Alof TELX (ed.), *Baldassare Castiglione, Dvořan*, Praha 1978, s. 158–159; J. PETRÁŇ s kol., *Dějiny IV*, s. 85–84.

56 P. MAŤA, *Nepřítel české a moravské demokracie*, s. 112–113; M. KOLDINSKÁ, *Soet Adama mladšího z Valdštejna optikou jeho deník (Příspěvek ke každodennosti a mentalitě renesančního aristokrata)*, FIB 18, 1997, s. 126.

57 *Doklady o stolování s cizími aristokraty* přináší M. KOLDINSKÁ – P. MAŤA (ed.), *Deník P. HRUBÝ, Lev Vilém z Kounic, baroňní kavaler*. Jeho deník z cesty do Halle a Spandau a osudy Kounické rodiny v letech 1550–1650, Brno 1987, s. 175; E. FUČÍKOVÁ (ed.), *Tři francouzští kavaleri*, s. 55–59, 65–66.

58 G. WACHA, *Küchen*, s. 155; Petr LUTTEB, *Politický a společenský život na dvoře Ferdinanda II. během dvacátých let 17. století ve světle literární korespondence Zdeňka Vojtěcha Papela z Lohkovic a jeho manželky*, Opera historica 4, 1995, s. 114; E. FUČÍKOVÁ (ed.), *Tři francouzští kavaleri*, s. 65–66.

59 Srov. J. PÁNEK, *Phasma Dionysiacum? a mystické slavnosti na Prátském hradě roku 1617 (Dějiny dějiny a typologické ráme)*, FIB 17, 1994, s. 122.

duke.⁶⁰ Kromě interiérů svých sídel usedali velmoži ke stolům i v zahradních, zahradních altánech, v hospodářských dvorech, oborách či mlýnech. Na cestách mimo svá panství využívali pohostinnosti ostatních aristokratů i kapacity tranzitních měst a městeček.⁶¹ Mužská a ženská část aristokratických dvorů stolovala zpravidla odděleně. Společné stolování se týkalo pouze velmože a jeho manželky a v některých případech i manželé vrchnostenských úředníků.⁶² Častěji spolu usedal aristokrat se svou ženou k jednomu stolu v prostorách městských rodových paláců, které začali využívat v hojně míře od poslední třetiny 16. věku.⁶³

V interiérech venkovských rezidencí a městských paláců usedali aristokraté ke stolům v hodovních místnostech v patře obytných částí sídel. Na méně významných a nepravdělně využívaných sídlech jim k tomu sloužily místnosti, které se za nepřítomnosti velmožů nevyužívaly a připravovaly se pouze před jejich ohlášeným příjezdem. Ve výzdobě hodovních sálů nástěnnými malbami a obrazy se nejčastěji projevoval mocensko-historický aspekt, zdůrazňující urozenost a starobylost rodu i genealogické vazby na příslušníky stavovských obcí českých i okolních zemí.⁶⁴ Vybavení prostor určených ke konzumaci pokrmů a nápojů odráželo proměny hmotné kultury, k nimž došlo mezi léty 1550–1650. Příčinami inovací bylo zejména otevření se české a moravské aristokratice (středoevropskému pro-

60 František MAREŠ, *Rožmberská kapela*, ČČM 68, 1894, s. 215; J. PÁNEK, *Renesanční velmož a utvoření hudební kultury šlechtického dvora (K hudebnímu mecenátu Viléma z Rožmberka)*, Hudební věda 26, 1989, s. 10–13; Theodora STRAFOVA, *Studie na moravských zámečcích*, Studie Muzea Kroměřížka 18, 1991, s. 19; SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, ze Švamberka, sign. 8/10, inv. č. 94.

61 M. KOLDINSKÁ – P. MAŤA (ed.), *Deník*, s. 45, 48, 65, 67, 85, 87–88, 112, 185, 188, 215, 249, 293, 311, 357; F. HRUBÝ, *Lev Vilém z Kounic*, s. 84; F. DVORSKÝ (ed.), *Staré písemné památky*, s. 209; TÝŽ (ed.), *Mater a doba Zuzany Cermínové z Harasova*. Listy Alžběty Homolovny z Cimburka a Elišky Myslikovny z Chudenic, Praha 1880, s. 48; J. PÁNEK, *Benicov – tranzitní místo posledních Rožmberků*, Šorník vlastněných prací z Podblanicka 25, 1984, s. 187–209; SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, ze Švamberka, sign. 15/27, inv. č. 186.

62 SOA Třeboň, Velkostatek Třeboň, sign. I B 6 I, fasc. 8; E. FUČÍKOVÁ (ed.), *Tři francouzští kavaleri*, s. 55–59, 65.

63 P. MAŤA, *Soumrak venkovských rezidencí. „Urbanizace“ české aristokracie mezi stavovstvím a absolutismem*, Opera historica 7, 1999, s. 159–182.

64 O výzdobě SÚA Praha, Stará manjuplice, inv. č. 2542, sign. O 25/14, kart. 1576; J. NOVÁK, *Zámek*, s. 98; Stanislav KASÍK, *Heraldické výzdoba reliktní hodovního sídla na zámku v Telči*, Heraldika a genealogie 27, 1994, s. 1–48; M. LEJSKOVÁ-MATYÁSOVÁ, *Holbov sít renesančního zámku ve Velkých Losiních*, Severní Morava 32, 1971, s. 35–38; Jan HRDLIČKA, *Páni dvořané Petra Voka z Rožmberka a dvořanská společnost vrbolobské zámku*, Heraldická ročenka 1991, 1992; Antonín HRDLIČKA, *Hradní Peška a architektura roku 1620–1624*, Pam 3, 1850, s. 59; J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury*, II/1, s. 248.