

středí prostřednictvím osobních zkušeností z cest, sňatkových aliancí, pohybů na vyspělých dvorech, kontaktů s panovnickými a mistodržitelstvími rezidencemi ve středoevropském prostoru.

Kultura stolování obohatilo ve vymezeném období používání kredencí, na nichž se vystavovalo konzumované nápoje.⁶⁵ Od poslední čtvrtiny 16. století se v aristokratickém prostředí rozšířily luxusní „kredencšály“.⁶⁶ V polovině 16. věku se objevily první jídelní soubory sjednocené v materiálu, formě i vyzdobě, zprvu objednávané v Itálii a později vyráběné i v českém prostředí.⁶⁷ V podobě stolního nádobí se projevil důraz na umělecké zpracování i použití nových materiálů.⁶⁸ Nové impulsy se projeví i ve skladbě a způsobu držení příboru.⁶⁹ Přestože ještě na počátku sledovaného období zůstávají někteří aristokraté věrni předmětům z archaických materiálů,⁷⁰ na jeho sklonku náleželo používání vybraných stolních textilií i nádobí k samozřejmé součásti kultury stolování při pobytech v sídlech i na cestách. Stříbrné a mnohdy ještě zlatené nádobí sloužilo kromě stolování také k teauraci peněz a mohlo se používat i jako zástava za dlužné částky.

65 J. PETRÁŠ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/1*, s. 262; E. FUČKOVÁ (ed.), *Tři francouzští kavaleri*, s. 57.

66 Lorenz SEELIG, *Schraubfett und Hofstift. Demonstration von Macht und Reichum im kunstvoll verarbeiteten Edelmetall*, in: Rainhold Baumstark – Helmut Selting (Hg.), *Silber und Gold. Augsburger Goldschmiedekunst für die Höfe Europas*, München 1994, s. 174–180; F. HRUBÝ, *Selské a panovnické inventáře*, s. 205; SOA Praha, *Valdštejnův*, sign. IV-D, inv. č. 2455; tamtéž, I-8/A-56, inv. č. 2958; SOA Litoměřice, *pracořivě Zítence*, LRRA, sign. G 16/82, a,b; tamtéž, sign. H 10/1; SUA Praha, *Staré manipulace*, inv. č. 1995, sign. L 59/115, kart. 1400. I k otázce provenience v. BŮŽEK – Hana BŮŽKOVÁ, *Klenoty v renesančních a manieristických doménostech na jihu Čech*, JSH 63, 1994, s. 25–45.

67 M. VLK, *O šlechtických jídelních souborech*, Umění a řemesla 29, 1985, s. 47–51; J. PETRÁŠ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/1*, s. 264–265.

68 Jana KYBALOVÁ – Jarmila NOVOTNÁ, *Habánská fajáns 1590–1730*, Praha–Brno 1981; J. VYDROVÁ, *Italská majolika*, Praha 1955; Metoděj ZEMEK, *Sociální struktura habánské na jihu Moravy*, JZM 17, 1981, s. 155; F. HRUBÝ, *Selské a panovnické inventáře*, s. 205; Noemi REJCHRTOVÁ (ed.), *Karel starší ze Zerotína. Z korespondence*, Praha 1962, s. 544–546; Olga DRAHOŤOVÁ, *Renesanční křtitelny a požárky českého řezaného skla*, Umění a řemesla 14, 1970, s. 6–15; Dagmar BRAUNOVÁ, *Renešování a barokní emailové sklo*, Plzeň 1980.

69 V. VORLÁČKOVÁ, *Noze, itlice a vidličky*, s. 7–25; N. ELIAS, *Über den Prozeß*, s. 157–145, 157–174; Hans SPODTE, *Von der Hand zur Gabel. Zur Geschichte der Edwertzeuge*, in: Alexander Schüller – Jutta Anna Kleber (Hg.), *Verschlemmte Welt. Essen und Trinken literarisch-antropologisch*, Göttingen–Zürich 1994, s. 20–40.

70 Blíže list Jana Holického ze Sternberka Jindřichovi st. ze Svamberka z února 1547, uložený v SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, ze Svamberka, sign. 15/21, inv. č. 186.

protikladných živlů (horko–studené, mokro–sucho).⁷⁵ Druhá rovina moci zmiňovaných živlů ovlivňovala kromě barvy a vůně také chuť požívání. Zásady uvedeného učení se odrážely rovněž v radách dotýkajících se správné životosprávy a zdravého jídelníčku, jež se zaměřovaly na proměny stravy v průběhu kalendářního roku a skladbu tabule dětí, těhotných žen a starších osob.⁷⁶ Složení jídelníčku se dotýkaly rovněž příkazy katolické církve o dodržování postů.⁷⁷ Podobu jídelníčku na aristokratických dvorech podstatně ovlivňovala také normativní nařízení, v nichž vrchnost určovala počet chodů, které se měly ocitnout na stolech jednotlivých skupin dvorských osob. Často citovaný pojem skromnosti se týkal zejména vydávání masa, používání koření, tuků a vybraných druhů ryb.⁷⁸

Způsob kuchyňské přípravy potravin zachycovaly v českém prostředí od 15. století rukopisné kuchařské knihy a rukopisné sborníky. V 16. věku vyšly tiskem čtyři knihy. Byly určeny pro šlechtické prostředí a obsahovaly 200–500 receptů.⁷⁹ V první polovině 17. století si někteří aristokraté či častěji jejich manželky pořizovali rukopisné sborníky s recepty zaměřenými z větší části na přípravu léčivých lektvarů, sladkostí, kandovaného ovoce nebo jemného pečiva.⁸⁰ S novými pokrmy a způsoby jejich přípravy se velmi seznámovali zpravidla při svých za-

75 Věra PETRÁČKOVÁ – Jaroslav PORÁK – Martin STEINER (ed.), *Petr Ondřej Mattioli, Herbář, jinak bylinář, velmi užitečný*. Do českého jazyka přeložil Tadeáš Hájek z Hájku, Praha 1982, zejména s. 15–14; Z. TICHÁ (ed.), *Jan Černý, Kniha lékařská, kteráž slove herbář aueb zelinář*, Praha 1981, s. 26–31.

76 Uvedené zásady z lékařských tisků převzal a okomentoval C. ZÍBRT, *Staročeská lékařská a zdravotní*, in: Bohumil Janda, *Dokonalá zdravotní pro praktický život II*, Praha 1924.

77 Antonín GINDEL – F. DVORSKÝ – Kamil KROFTA – Jan Bedřich NOVÁK – M. VOLF (ed.), *Sbírky české od léta 1526 až po naši dobu I*, Praha 1877, s. 508–509, 494, 512; tamtéž II, s. 608; tamtéž IV, s. 241–242; tamtéž X, s. 168 a další k přičinám a důvodům postů srov. například Šimon LOMNICKÝ z BUDČE, *Postní zvyky*, Praha 1589. K individuálnímu postům F. DVORSKÝ (ed.), *Záznam Čerčanů z Harasova*. Dopisy české šlechty z polovice 17. století, Praha 1886, s. 144, 270.

78 J. HRDLIČKA, *... kuchyni svou k správné tabě poroučím**, s. 161–165; SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, z Rožmberka, sign. 10, fasc. II.

79 Miroslava ROHANOVA – Miroslava HEJNOVÁ, *Příspevek k poznání českých kuchařských knih 16. století*, in: Ročenka Státní knihovny ČSR 1981/1985, Praha 1988, s. 241–250; J. PETRÁŠ a kol., *Dějiny II/1*, s. 98. Jejich znění otiskl C. ZÍBRT, *Staročeské umění*, s. 151–354. Srov. TYŽ, *Lidová kuchyně a kuchařství staročeské*, Čl. 16, 1907, s. 167–172.

80 Jeřmalo se o rukopis Polyxeny Lobkové z Perštejna a obilné rukopisy z let 1642 a 1645, státního patrně i jako učebnice kuchařského umění ve šlechtickém prostředí, C. ZÍBRT, *Staročeské umění*, s. 364–370, 570–487.

Průběh stolování příslušníků aristokratických dvorů přibližně určovaly vrchnostenské instrukce nebo jiná normativní nařízení. Písemné prameny obdobného charakteru omezovaly i přístup k hodovním stolům. Hejtnas, kuchmistr nebo jiný úředník vlastnil seznamy osob, jímž se měly vydávat pokrmy z panské kuchyně.⁸¹ Uvedené seznamy mohly mít dovolu zasedacích (stolovacích) pořádků, určujících rozsazení dvorských osob u jednotlivých stolů. Pořádky, známé prozáním z prostředí dvora Rožmberků, Lobkové, Svamberků, Čerčanů, Kouniců a olomouckých biskupů, představují dosud takřka nevyužitý pramen. Umožňují blíže poznat průběh konzumace pokrmů na velmožských dvorech, ale vypovídají také o počtu a skladbě dvorských osob, komunikaci při stolování, postavení jednotlivců uvnitř hierarchie dvora i vzájemných profesních skupin v organismu dvorské společnosti.⁸² K důsledkům normativně přidělovaných míst ke stolování patřilo pojmenování stolů podle profese strážníků i uzavřenost některých skupin dvorských osob, které mezi sebe při konzumaci pokrmů nikoho nepouštěly. Prostorová dispozice místností určených ke konzumaci pokrmů i počet příslušníků jednotlivých skupin dvorských osob neumožňovaly, aby za stolem seděl vždy ideální počet dvaceti osob.⁸³ Společně se zasednutím ke stolům určovala vrchnostenská normativní nařízení i rozsah povinností obsluhujícího personálu, k němuž na aristokratických dvorech náleželi pokrvačí, stolníci, číšníci a krajeři.⁸⁴

V. Každodenní jídelníček

Soudobé lékařské i mravokárné knihy a kuchařské recepty vycházely z pojetí stravy, v němž se uplatnilo pojetí čtyř prvků (ohně, vzduchu, vody, země). Jejich vlastnosti měly odpovídat působení dvou dvojic najávej

71 SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, z Rožmberka, sign. 10, fasc. II.

72 Eva CIRONISOVÁ, *Pýtný správy*, s. 115; A. STEJSKAL, *Matyáš Fuch z Pachtýřova – k ruce staly dvou páni*, *Historický obzor* 8, 1907, s. 51; František Václav FEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, Kroměříž 1915, s. 221–222; A. SEDLÁČEK, *Hradby III*, s. 151–155; V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA a kol., *Dvory*, s. 126; František TISCHER, *Herma hradů Čerčan z Chudenic*. Obraz ze života a činnosti jeho, Praha 1905, s. 118–120. Stolovací pořádky jsou uloženy v SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, z Rožmberka, sign. 10, fasc. II; tamtéž, Velkostatek Třeboň, sign. I B 7 B, fasc. I; tamtéž, Cizí rody – registratura, ze Svamberka, sign. 8/11, inv. č. 95; SOA Litoměřice, pracoviště Zítence, LRRA, sign. H 10/1; MZA Brno, Bočkova sbírka, č. 8762; tamtéž, RA Kounice, inv. č. 506, sign. 150, kart. 59; Zemský archiv Opava, pracoviště Olomouc, Archivskupina Olomouc, inv. č. 55.

73 O pojetí dvanácti dvorských osob jako ideálním stavu např. J. HRDLIČKA, *... kuchyni svou k správné tabě poroučím**, s. 163; R. GROSS (ed.), *Některé hospodářské instrukce*, s. 558.

74 A. SEDLÁČEK, *Hradby III*, s. 150–151; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa*, s. 192–194.

hraničních cestách, od kuchařů vyškolených na dvorech v jihoevropských a západoevropských zemích nebo je do českých zemí přinášeli cizí kupci či kramáři.⁸⁵

Mezi léty 1550–1650 došlo k několika proměnám ve skladbě aristokratického jídelníčku. Materiálovou základnu ovlivňovaly změny v hospodářské produkci velkostatků a přijetí nových chovů, projevujících se v nabídce tržních center. Širší nabídka pečiva patřila k důsledkům objevů nových technologických postupů. Podstatnou měrou se na podobě jídelníčku podílel příchod cizích kuchařů na české a moravské aristokratické dvory i rozšíření dovedností domácího kuchyňského personálu. Důležitou roli měly osobní kontakty velmožů s impulsy vycházejícími ze zahraničních kuchyní. Základní potraviny aristokratické i dvorské společnosti zůstalo maso z hospodářských zvířat, drůbeže, zvěřiny i ryb. Převládalo nadále maso hovězí, uváděné v účetních pramenech vždy na prvním místě.⁸⁶ Společně s tradičními druhy sladkovodních ryb si aristokraté oblíbili pstruhy, lososy či lipany, na jejich stolech se nejen v postních dnech ocitaly i mořské ryby. Pravidelně se jedli raci, k nimž přibývaly v 17. století v menším množství šneci. V kuchyních i na tabulích našly uplatnění živočišné produkty, zejména mléčné výrobky, sádlo a vejce. K novinkám sledovaného období náležely těstoviny, italský parmazán a později i holandské sýry. Změny nastaly i v kořeních pokrmy, neboť namísto rozmanitých směsí měla vyniknout individuální chuť jednotlivých přísad.⁸⁷ K převládajícím šesti druhům (pepří, safránu, hřebíčku, zázvoru, skořici a muškátu) a nepostradatelné soli postupně přibývalo další koření, zejména bobkový list a rozmarýn.⁸⁸ Společně s ním evidovaly

81 F. HRUBÝ, *Lev Vilém z Kounic*, s. 68; TYŽ (ed.), *Moravské korespondence a akta II*, s. 419; N. REJCHRTOVÁ (ed.), *Karel starší ze Zerotína*, s. 567–568; J. PÁNEK, *Štěpán*, s. 88–89; Z. HOJDA, *Z katolického exilu do západní Evropy*, „Velká cesta“ Jiřího Adama z Martinic v letech 1620–1636, in: L. Bobková – M. Neudertová (ed.), *Cesty a cestování*, s. 504; Gernod HEISS, *Bildungsreisen österreichischer Adelige in der frühen Neuzeit*, in: L. Bobková – M. Neudertová (ed.), *Cesty a cestování*, s. 252; G. CUDOVIN, *Putování kramářů*. O vlivu soudobého novinového zpravodajství na import nových koření, zejména koření, nejste prozámím blíže informování. Srov. J. ŠIMEČEK, *Rožmberští zpravodajství o nových zemích Asie a Ameriky v 16. století*, ČSČH 15, 1965, s. 450, 454–458; TYŽ, *Novinové zpravodajství v předělnářských čechách*, FHB 11, 1987, s. 288.

82 K jeho budování F. DVORSKÝ (ed.), *Mateř a dcera*, s. 56; N. REJCHRTOVÁ (ed.), *Karel starší ze Zerotína*, s. 64. Pro slovenské prostředí Thine LINGTELOVA, *Máma je jedním ltku v 15.–17. století*, in: Leon Sokolovský (ed.), *Miastarstvo a obdanskost v dejinách Slovenska*, Martin 1990, s. 119–128.

83 J. PETRÁŠ a kol., *Dějiny II/2*, s. 825.

84 Jean François BERGIERE, *Die Geschichte von Saltz*, Frankfurt am Main–New York 1989, zejména s. 124–146.

účelní prameny nákupy subtropického ovoce. Mnohostranné využití našel stále rozšířenější bílý cukr, používaný rovněž na přípravu léčivých bonbónů.⁸⁵ Na jídelních stolech nechybělo domácí ovoce, přestože je autoři lékařských knih zarazovali mezi nejmenš zdravá jídla.⁸⁶ Početnou skupinu poživatin tvořily kuchyňské přísady, sestávající ze zeleniny, lesních plodů, octa či medu. Pravidelnou součástí stravy představovalo pečivo. Jednalo se o tmavý chléb, doplňovaný bílým chlebem, preclíky, zemlemi, koláči či koblížkami.⁸⁷ Ve druhé čtvrtině 17. století se vlivem rozšíření kvalitnějších pševních kvasic objevily v českém prostředí první rohlíky a došlo i k proměně tvaru chleba.⁸⁸ Z pšeničné, žitné a méně často i pohankové mouky se připravovaly také kromy. Kromě piva a vína se na aristokratických dvorech pila v menší míře i voda a mléko, jejichž spotřebu kuchyňské účty nevidovaly.⁸⁹ Jednotlivé pokrmy neměly pouze uspokojit chuť strávníka, ale měly zároveň lahodit i jeho oku.⁹⁰ Kromě italských impulsů se do podoby jídelníčku české a moravské aristokracie promítaly i vlivy z dalších zemí. Oproti kuchyňským knihám zejména z první poloviny 16. století, které uváděly řadu pokrmů připravených „po uhersku“ nebo „po polsku“, pronikalo na aristokratické dvory nejvíce potraviny z rakouských zemí a římsko-

německé říše. Od přelomu 16. a 17. století k nim přibývalo ve větší míře španělsko a Nizozemí, kde měly svůj původ některé polévky, sýry, ústřoviny nebo vína. Prvními poživatinami, které pronikly na aristokratické dvory ze zámoří, byli krocani.

Mezi léty 1550–1650 stoupl společně s druhy konzumovaných potravin i počet chodů, z nichž se skládaly obědy a večere urozených stolovníků. Od sklonku 16. věku se uvedený počet na dvorech předních aristokratů pohyboval mezi deseti a patnácti chody.⁹¹ Na úvod to byly polévky, po nich následovalo několik masitých krmí doplněných kašemi a pečivem.⁹² Na jídelních stolech se kromě nich ocitaly také paštiky, dorty, ovoce, sladké pečivo, sýr a cukrovinky. V postních dnech je vystřídalý sladkovodní a mořské ryby, raci a výjimečně i kaviár. Obdobně jako v případě rozsazení u stolů panovala i ve skladbě jídelníčku a počtu chodů značná diferenciace. Nejvíce chodů – a tedy i masa – se ocitalo na tabulích dvoře a jeho rodiny, dvořanů a úředníků stojících v čele správy dvora, uсадяčích k tzv. „předním stolům“. Naopak nejuchůž sklady pokrmů pravidelně dostávali různí pomocníci a pacholci u koní nebo v kuchyni.⁹³ Nezkonzumované pokrmy se z předních tabulí odnášely do kuchyně a poté směřovaly na stoly osob stojících níže v sociální hierarchii dvora. Prestavování pokrmů, které pokračovalo i například mezi úředníky a jejich osobními služebníky nebo fraucimorem a ostatními ženami, patřilo k dalším projevům role stravy v sociálně distinktivní struktuře dvorského organismu.

Ačkoli byli velmoži i dvorské osoby nabádány výchovnou a mravěkárnou literaturou k dodržování mírnosti ve spotřebě pokrmů a nápojů, skutečnost tomu vždy neodpovídala. Nadměrná konzumace pokrmů měla spíše biologické kořeny a k jejím rozšířením následkům patřila dna, průjvíci se zpravidla nemocí kloubů.⁹⁴ Více zpráv je dochováno o epil-

85 Sidney W. MINTZ, *Die süße Macht*, Kulturgeschichte des Zuckers, Frankfurt am Main-New York 1987, s. 116–135; Wolfgang SCHVELBUSCH, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, Eine Geschichte der Genussmittel, München-Wien 1980, s. 18–24; G. WIEGELMANN, *Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozess der Neuzeit*, in: H. J. Teutberg – G. Wiegelmann, *Unsere tägliche Kost*, Geschichte und regionale Prägung, Münster 1986, s. 135–152.
86 Č. ZIBRT, *Staročeská lékařská a kuchyňská ovocí*, *Ovocenické rozhledy* 7, 1907, s. 101–102, 152–155, 149–152.
87 O druzích chleba Z. WINTER, *Kuchyně*, s. 15; F. TEPLÝ, *Příspěvky k dějinám českého zemědělství*, s. 254. K jeho velikosti J. HONC, *Cenová a vědomá politika chleba a pševy v Hornosázemském Týně v letech 1555–1575*, *Minulost Západočeského kraje* 7, 1970, s. 245–260.
88 Wilfried SIEBEL – Gottfried SPICHER, *Brotarten und Brotformen*, in: Hermann Eischen (Hg.), *Brotkultur*, Köln 1995, s. 78–87. Srov. SOA Treboň, pracoviště Jindřichův Hradec, RA Svatová z Chlumu a Kozoměrka, inv. č. 182, sign. II A 1a, kart. 50; F. DVORSKÝ (ed.), *Zuzana Černínová z Harasova*, s. 60.
89 O druzích piva J. JANÁČEK, *Přehlednictví v českých královských městech v 16. století*, Praha 1950, s. 19; Č. ZIBRT, *Sladovnícké obyčeje, zábavy, slavnosti a pověry v národních domcích a pivovarech českých*, Praha 1910, s. 114. K jeho spotřebě srov. F. TEPLÝ, *Příspěvky k dějinám českého zemědělství*, s. 252–255; E. BARBOŘOVÁ, *Introdukce Petra Voka z Rožmberka pro správu vrchnostského panství*, Archivum Treboňské 1975, s. 250; SOA Treboň, Cizí rody – registratura, z Rožmberka, sign. 10, fasc. II; SOA Litoměřice, pracoviště Žitnice, LRRA, sign. H 10/2.
90 O lazevně pojednaných pokrmech Z. TICHÁ (ed.), *Bavor Rodovský z Hustiřan*, *Kuchařství*, s. 56, 58–59, 46, 50–51, 59–60, 88–89, 106, 109, 112, 118. Srov. P. ARIES – Il. CHARTIER (Hg.), *Geschichte*, s. 289–292.

91 F. DVORSKÝ (ed.), *Staré písemné památky*, s. 100–111; J. HRDLIČKA, „... kuchyň stou k správné tabuli poroční“, s. 161; A. SEDLÁČEK, *Hrady III*, s. 155; SOA Litoměřice, pracoviště Žitnice, LRRA, sign. H 10/1.
92 Fritz RUF, *Die Suppe in der Geschichte der Ernährung*, in: I. Bitsch – T. Ehlert – X. von Ertzdorf (Hg.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, s. 165–175.
93 A. SEDLÁČEK, *Hrady III*, s. 152; E. BARBOŘOVÁ, *Pancké hejtmanské (šlechetné) na rožmberských panstvích*, JSH 58, 1909, s. 200; SOA Treboň, Cizí rody – registratura, z Rožmberka, sign. 10, fasc. II; F. TEPLÝ, *Příspěvky k dějinám českého zemědělství*, s. 255–260; SOA Litoměřice, pracoviště Žitnice, LRRA, sign. H 10/1.
94 Z. WINTER, *Kuchyně*, s. 125–135; Josef JIREČEK, *Zprávy některé o moravské šestnácté věku*, ČCM 54, 1868, s. 24–28; S. LOMNICKÝ a BUDČEK, *Posvátný zrak*, bo. 55–49; Tomáš KNOZ, „... s pomocí boží dosáhl dobře se máti“, *Zprávy a zprávy Karla st. ze Zerotína*, *Acta Musei Moraviae* 82, 1907, s. 183–190.

svět aristokratů i dvorských osob.⁹⁵ Pití alkoholických nápojů, mezi nimiž převládalo pivo a víno, přitom nebylo ve dvorském prostředí ničím neobvyklým. Jeho nadměrnou konzumaci ale velmoži zakazovali. S konzumací piva a vína, která měla důležité postavení v každodenním životě dvorské společnosti a její komunikaci, byl spjat i jeden z rozšířených rituálů, jímž bylo připíjení.

Obdobný stravovací standard včetně skladby pokrmů a hmotné kultury stolování vyžadoval velmože se svým dvorem i na cestách v rámci zemí Koruny české i za jejích hranic. Odpovídaly tomu stolní textilie a nádobí, které tvořily součást jejich cestovní výbavy, i přítomnost členů kuchyňského personálu, nákupcích a osob pověřených obsluhou u tabulí.⁹⁶ Na kratších cestách si s sebou vozil oblíbené nápoje i hůře dostupné koření, sůl a případně i další potraviny. Na zahraničních cestách pronikly do jeho jídelníčku i kupované či darované pokrmy, jimiž byly v některých případech krajové speciality.⁹⁷

VI. Jídelníček svátků a slavností

K obědům rituálu stolování docházelo při pořádání aristokratických slavností.⁹⁸ V rámci denního cyklu aristokratického dvora se jednalo zejména o časté návštěvy, konané při různých příležitostech, i předem plánovaná slavnostní setkání více osob, mající od poloviny 16. století nejčastěji podo-

bu banketu.⁹⁹ Skladba jídelníčku dvorských osob se proměňovala i během svátků tvářících součástí ročního cyklu.¹⁰⁰ K cyklicky se opakujícím slavnostním událostem náležely také rodové festivity, například *mše za zemřelé členy rodu* a v případě sídel posledních pánů z Hradce i *rozvádění sládků kase* na Zelený čtvrtek.¹⁰¹ Nejméně často se na aristokratických sídlech konaly nevyjímavější slavnosti spjaté s životním cyklem příslušníků panských rodin. Jídelníček dvorských osob se proměňoval při zasnubkách, výprosech, snátcích, přinosech, křtinách či pohřbech.¹⁰²

Přípravy na zajištění slavnosti začínaly s časovým předstihem a jejich důležitý úkol představovalo zajištění přísunu dostatečného množství potravních potřeb.¹⁰³ Vybrané poživatiny si aristokraté zajišťovali rovněž nákupy na zahraničních trzích.¹⁰⁴ Obstarávali si na nich i nové stolní nádobí a textilie. S žádostmi o jejich zapůjčení se zpravidle obraceli na správně šlechtické rody nebo k měšťanům poddanských měst.¹⁰⁵ Organizační

95 R. BITSCH, *Trinken, Getränke, Trunkheit*, in: R. Bitsch – T. Ehlert – X. von Ertzdorf (Hg.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen 1987, s. 207–216; Č. ZIBRT, *Růdy a práva starodávných pjiňských cechů a družstev kratochvílých v zemích Českých*, Praha 1910; A. STEJSKAL, *Institute hospod v sociální teorii a práci rožmberského domnia (1511–1611)*, in: M. Kokojanová (ed.), *Měšťané, šlechta a duchovenstvo v rezidenčních městech raného novověku (16.–18. století)*, Prostějov 1997, s. 376–408; V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA a kol., *Dvory*, s. 112–119.
96 V. BŮŽEK – H. BŮŽKOVÁ, *Klenoty*, s. 29; SOA Litoměřice, pracoviště Žitnice, LRRA, sign. G 16/92 a J; J. PÁNEK (ed.), *Vláclav Březan*, *Životy posledních Rožmberků*, Praha 1995, s. 524; SOA Treboň, pracoviště Jindřichův Hradec, RA Černínův, kart. 9, ne-sign.
97 J. HONC, *Cestovní účet diplomatické mise Viléma z Rožmberka do Polska roku 1560/69 a budget šlechtické domácnosti i dvora*, Archivum Treboňské 1975, s. 64–85; V. LEZDVIK, *Úřední cesty a polty českých nejvyšších kanclerů v 2. polovině 16. století*, in: L. Bobková – M. Neudertová (ed.), *Cesty a cestování*, s. 179–180; J. PÁNEK, *Beneton*, s. 195–196; Č. ZIBRT, *Co kupoval a jak utrácel Herman Černín z Chludenic na cestě do Cariburu v letech 1616–1617*, *Cl*, 9, 1900, s. 435–438; F. TISCHER, *Herman hrabě Černín z Chludenic*, zejména s. 195–285.
98 J. VÁLK, *Milost ŠTEDROŇ, Sedlky a slavnosti v dějinách kultury*, *Opus musicum* 17, 1995, s. 289–297; J. PÁNEK, *Aristokratické slavnosti české renesance*, *Opus musicum* 19, 1997, s. 289–297; J. VÁLK, *Barokní slavnosti*, in: Z. Hojda (ed.), *Kultura baroka v Čechách a na Moravě*, Praha 1992, s. 55–65.

99 O banketech J. HRDLIČKA, *Provoz vládního domu Jáchyma z Hradce*, *Opera historica* 6, 1998, s. 120, 122; M. KOLDINSKÁ – P. MAŤA (ed.), *Deník*, s. 45, 74, 80, 157, 173, 197–198, 225, 248, 251, 285, 529, 538; E. FUCÍKOVÁ (ed.), *Tri francouzští kavaléři*, s. 62–65; srov. E. WEYRAUCH, *Mald-Zeiten*, s. 105–118; SOA Litoměřice, pracoviště Žitnice, LRRA, sign. H 10/6.
100 A. SEDLÁČEK, *Hrady IV*, s. 25; J. PÁNEK (ed.), *Vláclav Březan*, *Životy*, s. 75; F. TEPLÝ, *Příspěvky k dějinám českého zemědělství*, s. 261–262; F. DVORSKÝ (ed.), *Zuzana Černínová z Harasova*, s. 60, 100, 246, 250, 254, 274, 295; TÝŽ (ed.), *Listy paní Kateřiny z Zerotína, rozené z Valdštejna II*, Praha 1895, s. 77.
101 A. SEDLÁČEK, *Hrady IV*, s. 64–67; P. MAŤA, *Zrození tradice (Slavnostní obřady rožmberského a hradeckého odkazu)*, *Opera historica* 6, 1998, s. 556–546. O významu Zeleného čtvrtku u Ložkovců SOA Litoměřice, pracoviště Žitnice, LRRA, sign. H 10/2; pro Černíny F. DVORSKÝ (ed.), *Zuzana Černínová z Harasova*, s. 512–515.
102 S přihlídnutím k podobě tabule P. VOREL, *Pernštejnská svatba v Prámořské rodu 1550*, *CMM* 114, 1995, s. 155–158; V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA a kol., *Dvory*, s. 80–87; J. PETRAN a kol., *Dejiny II/2*, s. 726–756; F. KRÁL, *Pohřby posledních pánů z Hradce*, *Opera historica* 6, 1998, s. 415–416.
103 Alespoň vyřetové SOA Treboň, Cizí rody – registratura, z Rožmberka, sign. 4; H. GROSS, *Ku svátcům patřeb do Jindřichova Hradce pro hosty při svatbě Ezy z Rožmberka s Mikulášem Zvířským roku 1584*, *Oblasť od Nežárky ze dne 12. 8. 1880*, *TŽ* (ed.), *Dopisy rodu Rožmberského*, s. 178–185; H. REJCHRTOVÁ (ed.), *Korvi starší ze Zerotína*, s. 81, 501.
104 P. VOREL (ed.), *Česká a moravská aristokracie v polovině 16. století*, *Edice register listů bratří z Pernštejna z let 1550–1551*, Pardubice 1907, s. 105, 156; F. DVORSKÝ (ed.), *Dopisy*, s. 226–227; V. BŮŽEK, *Aliance Rožmberků*, *Zvířských z Serevy a Novobrnslavských z Koloerát na počátku 17. století*, *JSH* 65, 1906, s. 12; SOA Treboň, pracoviště Jindřichův Hradec, Velkostatek Jindřichův Hradec, inv. č. 4588, sign. VI 8.20, kart. 822.
105 SOA Treboň, Cizí rody – registratura, z Rožmberka, sign. 4; P. VOREL (ed.), *Česká a moravská aristokracie*, s. 112–115; F. DVORSKÝ (ed.), *Dopisy*, s. 227; J. KUBISS, *Rožmberský pán z Hradce a Rožmberk v přelomových letech*, *Opera historica* 6, 1998, s. 286–287, 315–316; V. BŮŽEK, *Aliance*, s. 12; A. SEDLÁČEK, *Hrady IV*, s. 65.

a hmotnou zátěž představovala kromě zásobování také kuchařská příprava pokrmů. Rozšiřovaly a upravovaly se kuchařské prostory, nakupovalo se nové nádobí a vzrostl počet příslušníků kuchařského personálu, zapůjčovaných od ostatních šlechticů nebo z městského prostředí.¹⁰⁶ Bohatost a pestrost hodovních tabulí o slavnostních příležitostech patřila k atributům osobního a rodového bohatství a projevům reprezentační a společenské role sídel. Svědčí o tom popisy hostin i zaznamenané soupisy zkonsumovaných chodů.¹⁰⁷ Pokrmy předkládal obsluhující personál stolovníkům, rozsazeným podle zasedacích pořádků respektujících jejich společenské postavení i účast na slavnosti, v několika chodech.¹⁰⁸ Vyvrcholení zpravidla svatebních hostin představovala od poslední čtvrtiny 16. století jídla na podívanou zvaná „šauesen“.¹⁰⁹ Jednalo se o svěbytné umělecké dílo, které završovalo kuchařskou stránku velkolepých slavností. Mělo zpravidla podobu fantaskní krajiny se zvířaty, rostlinami, sídly či panskými erby, při jejichž výrobě se používalo těsto, různě barvený cukr, marcipán i materiály, které se nejedly. Méně náročný druh slavnostních pokrmů představovaly malované rosoly a obdobně ztvárněné či od počátku 17. století i pozlacené paštiky.¹¹⁰

VII. Závěr a perspektivy dalšího výzkumu

Široce pojatý výzkum každodenní kultury na raně novověkých aristokratických dvorech, včetně problematiky potravin, stolování a jídelníčku, směřuje od pouhého zaznamenání a popisu, jenž byl vlastní zejména kulturně historickým výzkumům na sklonku 19. a v prvních desetiletích 20. století,

106 SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, ze Serynu, nesign.; P. VOREL (ed.), *Česká a moravská aristokracie*, s. 51, 67, 102, 106–107, 109; F. DVORSKÝ (ed.), *Dopisy*, s. 226–227; N. REJCHRTOVÁ (ed.), *Karel starší ze Žerotína*, s. 194; SOA Třeboň, pracoviště Jindřichův Hradec, RA pánů z Hradce, inv. č. 589, sign. II F 1, kart. 22.

107 J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny II/2*, s. 825; Eduard OTTO, *Zur Geschichte des deutschen Fürstenlebens, namentlich der Hoffestlichkeiten im 16. und 17. Jahrhundert*, *Zeitschrift für Kulturgeschichte* 8, 1901, zejména s. 350.

108 Paul Ernst RATTENMÜLLER, *Pompe Funébre in alten Bayern und seiner Landeshauptstadt München*, München 1974, s. 74–65; Thomas MÄCKER, *Sophia von Rosenberg, geborene Märkgräfin von Brandenburg*, Berlin 1864, s. 17–22; SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, z Rožmberka, sign. 4.

109 U. ZISCHKA – H. OTTOMEYER – S. BÄUMLER (Hg.), *Die anständige Lust*, s. 115, 118; Z. TICHÁ (ed.), *Bavor Rodovský z Hustiřan*, *Kuchařství*, s. 129–150; Z. WINTER, *Kuchyně a stůl*, s. 24–26.

110 O zlácení F. HRUBÝ, *Selské a panské inventáře*, s. 305; Č. ZÍBRT, *Staročeské umění*, s. 188, 286–287, 297–298; SOA Třeboň, pracoviště Jindřichův Hradec, Velkostatek Jindřichův Hradec, inv. č. 4585, sign. VI R 21, kart. 739–741.