

# Cestování obyvatel českých zemí v raném novověku



Bohemia – Abraham Ortelius 1573

# Vnímání geografického prostoru českých zemí v raném novověku

Život lidí svázán v užších geografických prostorech než dnes.

Většina obyvatelstva se vymezovala nejčastěji jako lidé z konkrétní vsi či poddanského města, které spadaly do konkrétního panství k jehož majiteli je vázal poddanský slib.

Elitní skupiny obyvatel (šlechta, měšťané, kněží) se považovali za obyvatele země, ve které měli své majetky.

Většina obyvatel takto vymezené hranice překračovala jen velmi zřídka, a mnozí je za svůj život nepřekročili vůbec.



Mapa Čech v podobě růže z roku 1688

# Vnímání geografického prostoru českých zemí v raném novověku

Vznikají zeměpisná díla domácích i zahraničních vzdělavců

Pavel Stránský ze Zap – latinský spis *Respublica Bojema* vydaný 1634

- „vejčitá země obklopená horami a souvislým lesem“
- „půvabný amphitheatr české kotliny“
- „Česká země je oproti jiným krajinám o mnoho bezpečnější před jedovatými zvířaty a dravými šelmami, od nichž je značně vyčištěna. Medvědů, vlků a divokých dravců toho druhu není v ní nijak mnoho, hadi a štíři jsou vzácní, zlých saní není vůbec.“

Bohuslav Balbín – *Miscellanea historia regni Bohemiae* (1679-1688)

- Čechy – rozvinutá růže jejíž okvětní plátky se svažují do středu
- Zmiňuje vodstvo, lázeňské prameny, bohatství nerostných surovin
- Lidská díla umně zasazená do krajinného rámce – hrady, zámky, zahrady, parky, obory, poutní místa atd.

# Hranice země a jejich propustnost

Hranice českých zemí ve středověku nebyly pevně dány a byly pro obyvatelstvo jednoduše průchozí.

Přirozenou hranici tvořily pohraniční pohoří a hvozdy průchodné většinou pouze v průsmycích, kudy probíhaly obchodní stezky. Jednalo se tedy o jakési široké pásmo bez přesnějšího vymezení.



Mapa Čech z roku 1608

# Hranice země a jejich propustnost

Přesnější vytyčení hranic v 16. a 17. století – zejména v oblastech odkud hrozilo nebezpečí (na severu hranice se Saskem a Míšní, na západě s Bavorskem, jihovýchod nebezpečí turecké expanze).

Existovaly hraniční značky (merky) – na kamenech a stromech – teprve v 70. letech 17. století spolehlivější popis pohraniční krajiny.

*„Krajina mlhy, mrazu a krup, kde leží dlouho do léta sníh“*



Moravia – Abraham Ortelius  
1573

# Hranice země a jejich propustnost

Hranice protínaly obchodní cesty, na nichž stály celnice.

Hranice běžně volně průchozí – kulturně a obchodně provázané příhraniční regiony (česko – saský, bavorsko – chodský, moravsko – dolnorakouský)

Čilý příhraniční obchod – měšťané a šlechta běžně nakupovali za hranicemi.

Příhraniční panství – mnoho příbuzenských a přátelských vazeb mezi jejich majiteli.



Imperii Romano-Germanici  
1740

# Cíle cest cestovatelů z českých zemí

**Příhraniční styk** – hospodářský, společenský a kulturní ráz – zapojení i prostého obyvatelstva – zejména obchod.

**Užší středoevropská oblast** – většina zahraničních cest zejména do významných středisek sousedních států – rakouské země (Vídeň, Linec, Innsbruck, Gratz), německá města (Augsburk, Norimber, Drážďany ...) a centra Polského a Uherského království (Krakov, Prešpurk)

**Širší evropská oblast** - zejména vyspělejší oblasti západní a jižní Evropy (severní Itálie, Francie, Nizozemí, Anglie, Španělsko). Zejména šlechtici, studenti, poutníci a řádoví kněží.

**Mimoevropské oblasti** – jen velmi zřídka, zejména diplomatická poselstva a misionáři (Malta, Kypr, Blízký východ, Rusko, Island, Amerika).

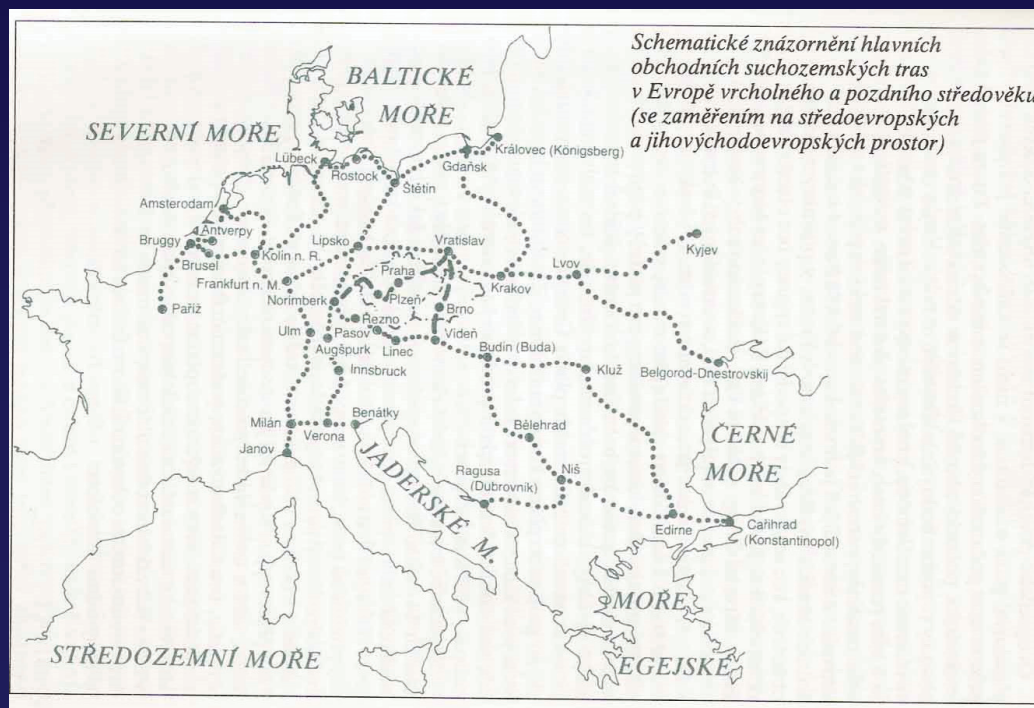
# Důvody výjezdů cestovatelů z českých zemí

## Obchodní cesty

nejčastěji cesty v rámci tuzemska. Převoz surovin a zboží mezi panstvími jednoho majitele.

Obchodní cesty mezi významnými městy – převážně specializovaní obchodníci. Rozvinutý i příhraniční obchod.

Vzhledem k husitským bouřím byla v 15. století část dálkových obchodních tras vedoucích přes české země méně využívána. Dochází k uzavírání místních trhů, které jsou většinou soběstačné.



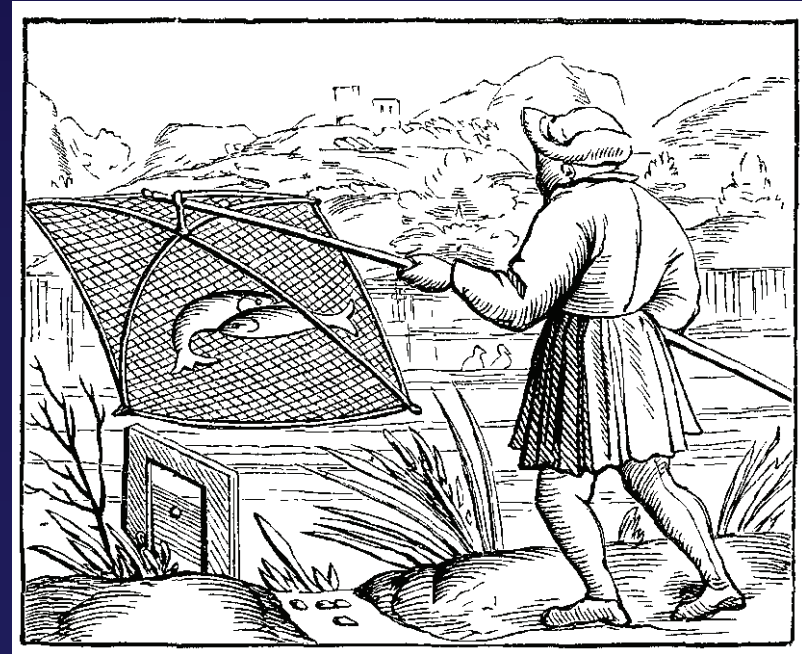


# Obchodní cesty

Částečná obchodní izolace českých zemí je postupně během 16. století překonána a počet obchodních cest i do vzdálenějších oblastí narůstá.

V dálkovém obchodu převládal import. Dovoz především subtropického ovoce (přes severoitalské a rakouské trhy), soli (zejména Salcbursko), čaj, káva, koření (až ze zámořských oblastí). Dále dovoz hovězího dobytka z Uher a mořské ryby ze severního moře.

Export minimální – až v 17. a 18. století vývoz polotovarů a výrobků drobného průmyslu – textilní a sklářské výrobky, sladkovodní ryby.



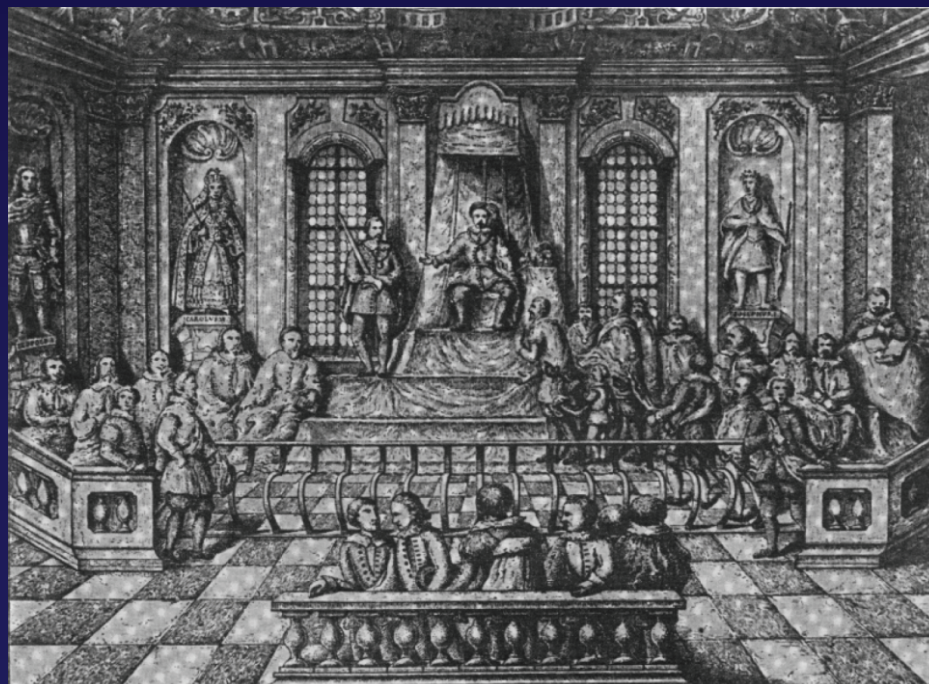
# Politické a diplomatické cesty

Pouze úzká skupina obyvatel – zejména šlechta a významní úředníci.

## Cesty v rámci země či později habsburské monarchie

Zejména cesty do místa konání zemských sněmů a soudů (Praha, Brno, Olomouc), či míst pobytu českého panovníka (Praha, Vídeň).

Cesty většinou krátké (v řádu dní) a po známých trasách s tranzitními městy.



# Politické a diplomatické cesty

## Zahraniční diplomatické cesty

V 15. a 16. století - vysílání poselstev, které řešily určitý diplomatický úkol a po je skončení se vracely domů.

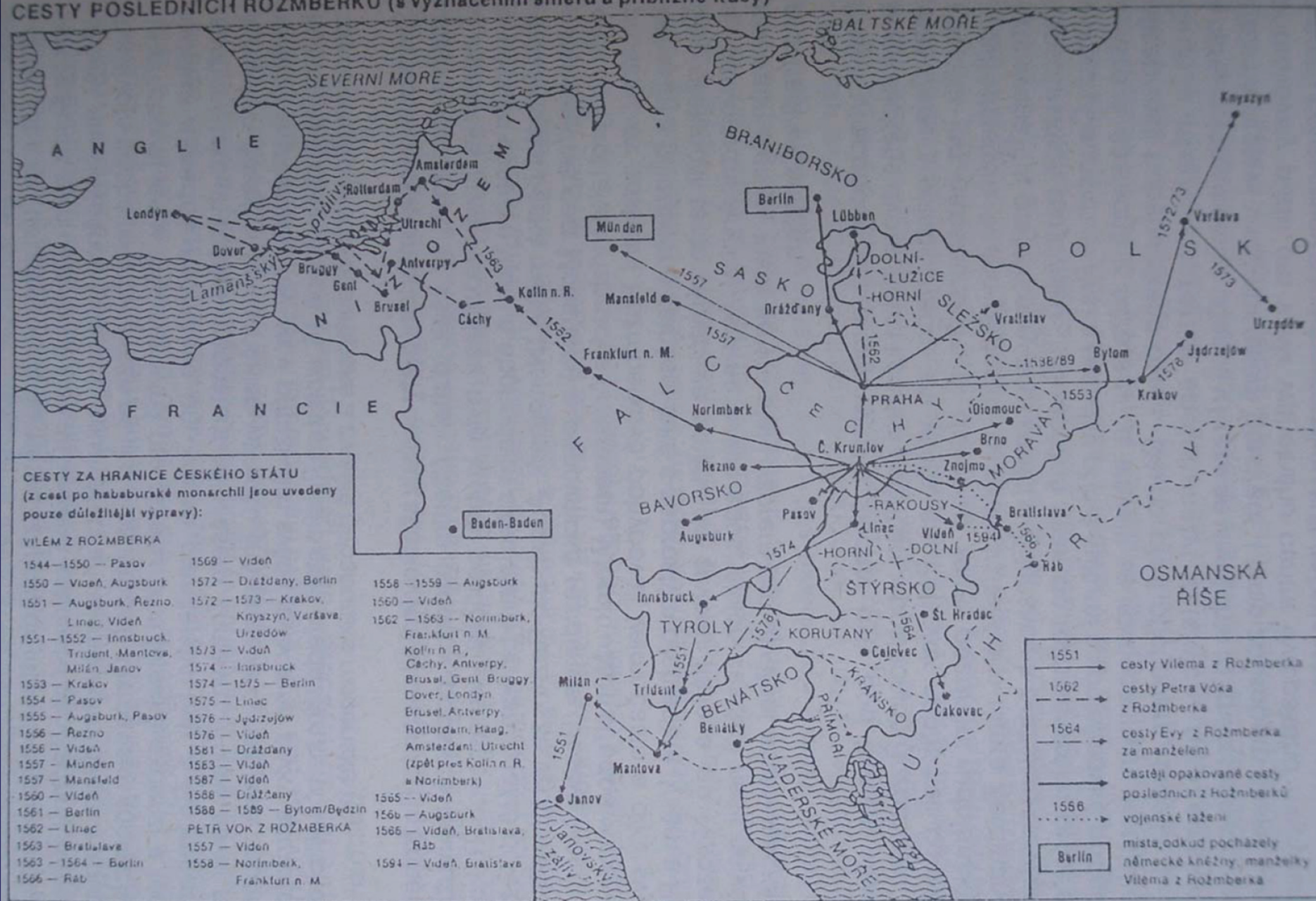
V polovině 17. století diplomatická revoluce, v průběhu třicetileté války – po vzoru Benátek – systém stálých a mimořádných vyslanců, kteří pobývali na dvorech významných evropských mocností.

Vyslancům garantováno právo imunity a exterritoriality – mají právo být souzeni podle zákonů své země.

Vzdělaní a bohatí lidé z řad šlechty – zajištění dlouhodobého pobytu většinou z vlastních prostředků.

Prestižní postavení – odměna, postup v úřednické hierarchii – prestižní pozice v papežském Římě, Madridu, Paříži, později i Londýně či Berlíně.

CESTY POSLEDNÍCH ROŽMBERKŮ (s vyznačením směru a přibližné trasy)



Mapa s cestami Viléma a Petra Voka z Rožmberka (Pánek 1993, s. 24)

# Cesty z náboženských důvodů

Rozšířené zejména poutní cesty. Ve středověku zejména návštěva svatyní s ostatky světců či relikviemi spojenými s jejich životem.

Cílem cest poutníků často Svaté země – místa spjatá se životem Ježíše Krista. Tyto cesty i na počátku raného novověku - Martin Kabátník 1491, Jan Hasištejnský z Lobkovic 1493, Oldřich Prefát z Vlkanova 1546.



Jeruzalém ve středověku

# Cesty z náboženských důvodů

Omezení poutí vlivem husitství. Nové podněty v souvislosti s protireformací v druhé polovině 16. století.

Postupně začínají být cíli poutí k místům uložení „zázračných“ obrazů a soch. Rozmach mariánského kultu – časté poutní cesty do italského Loreta.



Loreto 1581

# Cesty z náboženských důvodů



Santa casa v bazilice v italském Loretu.



Průčelí baziliky v italském Loretu.

Od konce 14. století se věřilo, že na konci 13. století zde byl přenesen dům Panny Marie ze Svaté země. Časté kopie i v Českých zemích – nejznámější lorety v Mikulově (1623) a v Praze na Hradčanech (1626-1631) – mnohé další. Více než 50 takových míst v Čechách a na Moravě.

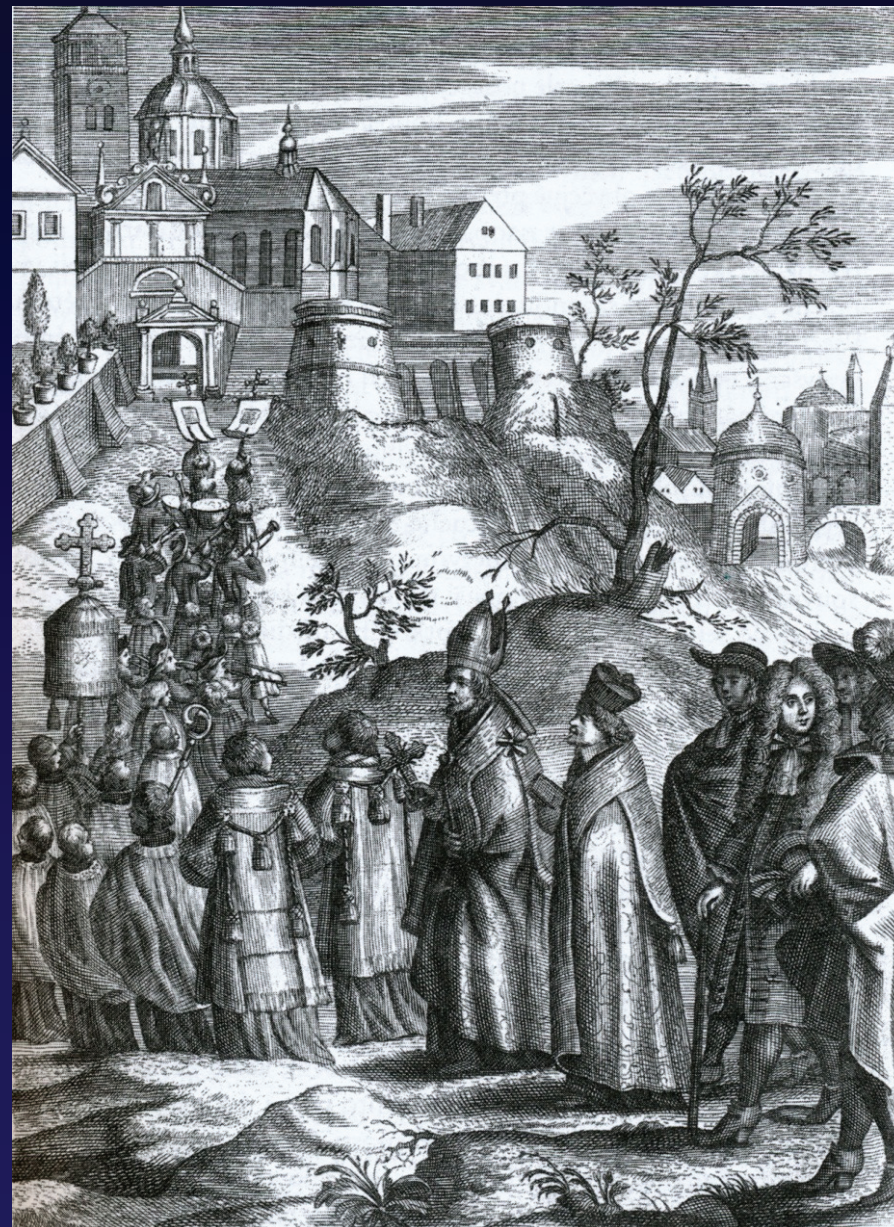
# Cesty z náboženských důvodů

Mnoho lokálních cest v rámci tuzemska – poutníci ze všech sociálních vrstev.

Krajina českých zemí poseta poutními místy od honosných bazilik se zázračnými obrazy a soškami až po prosté poutní kaple v lesích.

Zvýšení oblíbenosti poutních cest po třicetileté válce – doba nejistot a úzkosti – lidé se obraceli na lokální patrony a divotvůrce s prosbami vyřešení nějaké těžké životní situace, kterou nebyli schopni řešit vlastními silami.

V rámci pouti určité ritualizované chování – samostatné pouti, doprovod rodiny či celého společenství – poutní procesí.



Poutní procesí v 17. století



# Cesty z náboženských důvodů

Misijní cesty – cesty řeholníků či laických bratrů za účelem šíření katolické víry mezi bezvěrci.

Zejména členové náboženských řádů – františkáni, dominikáni, kapucíni. Od 17. století výrazná misijní činnost českých jezuitů.

Často daleké cesty až do zámoří (Amerika, Asie, Tichomořské ostrovy, Afrika).

V letech 1678 až 1773 odjelo na daleké misijní cesty 145 osob české větve jezuitského řádu.

Misijní cesty podnikány i v rámci rekatolizace českých zemí – cesty podnikány do regionů s nekatolickým obyvatelstvem.



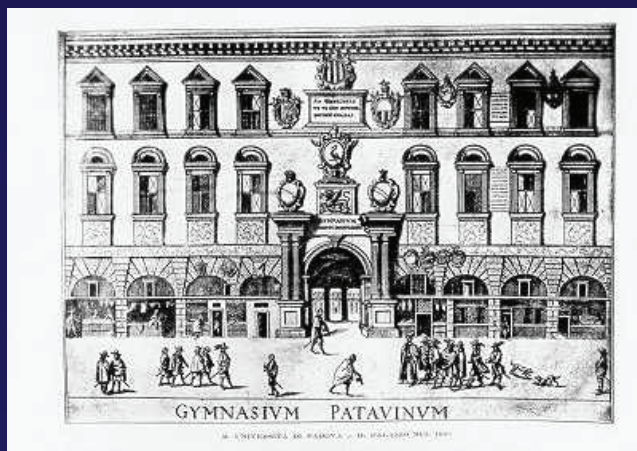
# Studijní cesty

Vyhrazeny pouze úzké skupině obyvatel – měšťané, úředníci, bohatí kupci – u neurozených studentů převládal zájem o studium medicíny a praktických oborů, u šlechty to byla práva.

V tuzemsku v 16. století – Karlova utrakvistická univerzita – ztrácí svůj dřívější mezinárodní věhlas – část studentů přechází na pražskou jezuitskou univerzitu v Klementinu (od roku 1562). V roce 1572 univerzita jezuitů v Olomouci.

Hodně studentů odchází na univerzity do zahraničí – katolíci zejména Itálie (Padova, Siena), nekatolíci Heidelberg, Bazilej, Ženeva. Někteří i Francie (Orleáns, Paříž, Montpellier).

Na základě údajů z univerzitních matrik (Lenderová, 2007) docházíme k závěru, že v letech 1503 až 1622 se zapsalo na zahraniční univerzity nejméně 5200 studentů z Čech a Moravy.



## Tzv. kavalírské cesty

Určeny pro mladé urozené muže – dlouhodobé cesty po evropských univerzitách, šlechtických dvorech, poutních místech případně dalších pamětihodnostech.

Mohly trvat i několik let – primárním cílem nebylo získání titulu na některé z univerzit, ale všestranná socializace mladých šlechticů a jejich komplexní příprava na jejich další šlechtickou kariéru (jazyky, zvyklosti u cizích šlechtických dvorů, vybrané chování apod.).

Mladí šlechtici se vydávali na cesty nejčastěji po dokončení nižšího stupně vzdělání (18-25 let).

Důraz na výuku jazyků – nejprve italština a španělština, od 17. století zejména francouzština.

Oblíbené dvory – papežský Řím, Florencie, Turín, Paříž, Londýn, Madrid.

Katolíci přednostně katolické dvory v jižní Evropě, nekatolíci západní Evropa.

# Obraz ciziny z pohledu obyvatel Českých zemí

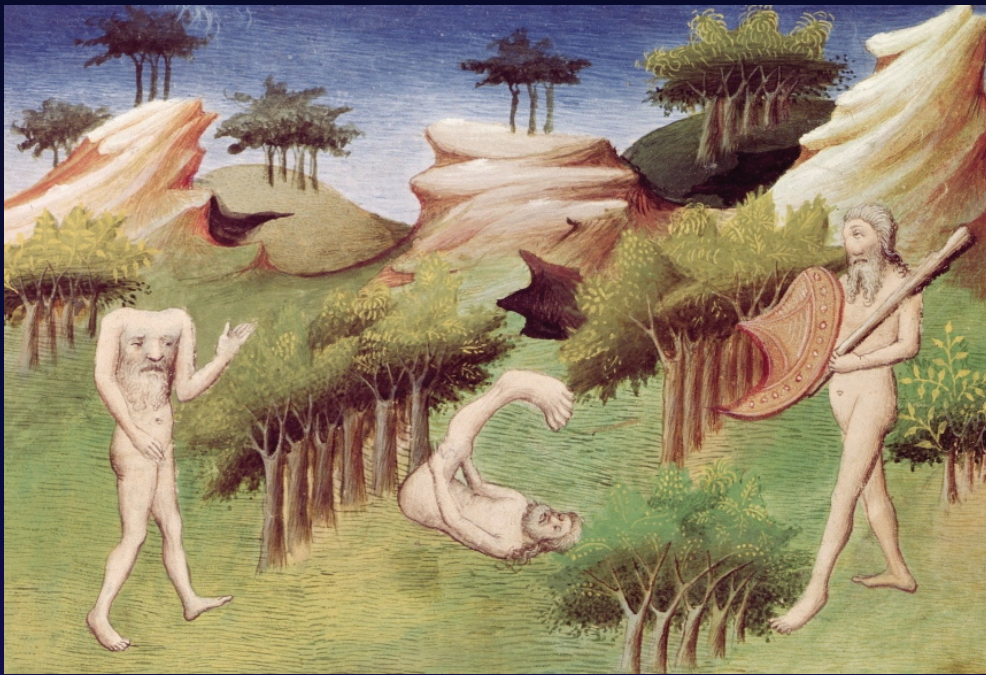
Obraz ciziny zprostředkováván vzdělaným zejména pomocí „cestopisů“, prostým obyvatelům pak prostřednictvím vyprávění.

Jejich hodnověrnost je však mnohdy pochybná – fakta a zkušenosti z vlastní cesty – a informace z „hodnověrných“ zdrojů (Bible, antičtí autoři).

Ve středověku nevyšel žádný původní český cestopis – první cestopisy překládány z cizích jazyků.

Okolo roku 1400 překlad knihy Johna Mandevilla tzv. *Mandevilly* – z větší části smyšleného cestopisu. Jedná se o smyšlený příběh smyšlené osoby o cestě do neznámých zemích na hranicích křesťanského světa.

Knihy je plná fantaskních prvků, které představuje jako realitu. V Českých zemích se stala bestsellerem – v průběhu 15. století mnohokrát opisována a v roce 1510 vyšla poprvé tiskem.



Lidské zrůdy z Mandevillova cestopisu.

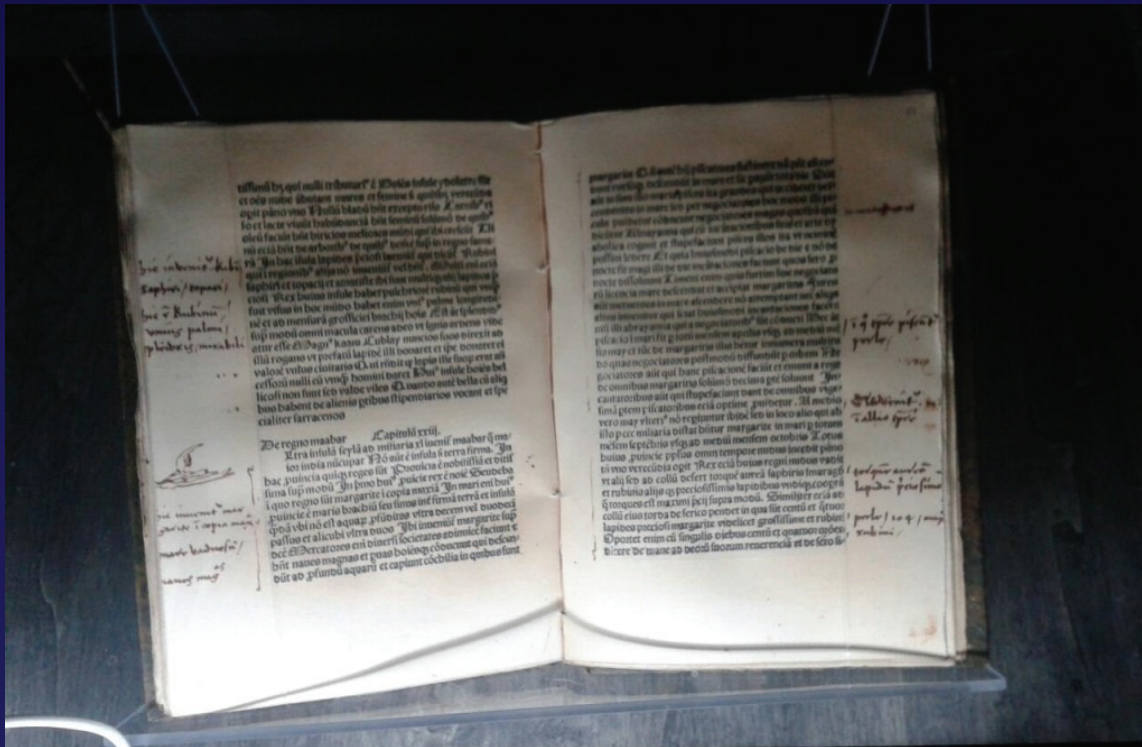


# Obraz ciziny z pohledu obyvatel Českých zemí

Přibližně ve stejné době byl pořízen překlad cestopisu *Milion* od Marca Pola.

Jedná se o realistický cestopis popisující cesty benátského kupce po Číně a Indii ve 13. století.

Je znám pouze jediný překlad a opis tohoto díla. Česká společnost o tento cestopis neprojevila téměř žádný zájem a tiskem v raném novověku vůbec nevyšel.



# Obraz ciziny z pohledu obyvatel Českých zemí

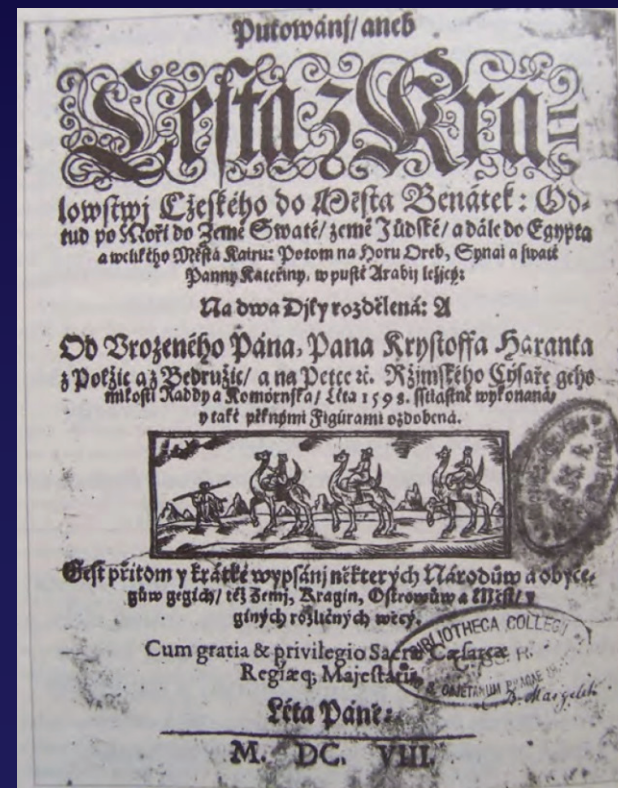
První české cestopisy pocházejí až z konce 15. století.

| Autor                                  | Cíl cesty                | Léta            | Sepsáno   | Vytištěno                              |
|----------------------------------------|--------------------------|-----------------|-----------|----------------------------------------|
| Šašek z Bírkoval, Václav               | západní a jižní Evropa   | 1465-1467       | ?         | 1577 ...                               |
| Kabátník, Martin                       | Jeruzalém, Káhira        | 1491-1492       | 1500      | 1539, 1542, 1577, 1639, 1691, 1708 ... |
| Hasištejnský z Lobkovic, Jan           | Jeruzalém                | 1493            | 1505-1509 | 1834 ...                               |
| Prefát z Vlkanova, Oldřich             | Jeruzalém                | 1546-1547       | ?         | 1563, 1786 ...                         |
| Vratislav z Mitrovic, Václav           | Cařihrad                 | 1593            | 1599      | 1777 ...                               |
| Harant z Polžic a z Bezdružic, Kryštof | Jeruzalém, Káhira        | 1598            | ?         | 1608 ...                               |
| z Donína, Bedřich                      | Bavorsko, dvakrát Itálie | 1593-1594, 1608 | asi 1611  | 1940                                   |
| Tektander, Jiří                        | Moskva, Persie           | 1602-1604       | 1605      | 1608, 1609                             |
| Vetter, Daniel                         | Island                   | 1613            | ?         | 1638, 1640, 1673                       |

# Obraz ciziny z pohledu obyvatel Českých zemí

Většina těchto cestopisů vznikla po návratu z poutních cest, které směřovaly především do Jeruzaléma (Kabátník, Hasištejnský, Prefát, Harant) nebo do Loreta (Donín). Část jich popisovala diplomatické mise.

V 16. století nebylo v Evropě a v českých zemích akcentováno objevení a dobývání Nového světa – daleko více pozornosti je věnováno Blízkému východu (Osmanská říše, Palestina, Egypt).



Portrét Kryštofa Haranta z Polžic a Bezdruzic a titulní strana jeho cestopisu.



# Obraz ciziny z pohledu obyvatel Českých zemí

Cestopisy představují značně zkreslený obraz reality – vnější svět cestovatel popisuje (vlastně vytváří) z ohledem na vlastní kulturu a textovou zkušenost.

Francouzský renesanční spisovatel Michel de Montaigne napsal ve svých *Esejích* z roku 1576

*... nemáme jiné měřítko pravdy a rozumnosti, než příklad a představu názorů a obyčejů země, v níž žijeme.*

*V oněch národech (myšleno národech v objevovaných cizích územích) ... není podle mého názoru barbarského ani divokého nic, až na to, že každý nazývá barbarstvím vše, nač není sám zvyklý (In: Kubeš 2012, s 64).*

Takových osvícených myslitelů však nebylo mnoho a proto je většina tehdejších cestopisů ovlivněna zejména náboženským založením a dosaženým vzděláním pisatele.

# Obraz ciziny z pohledu obyvatel Českých zemí

Popis krajin Blízkého východu je u českých autorů mnohdy ovlivněn znalostí Starého a Nového zákona či antických textů, které tyto oblasti zaznamenávají jako okrajové části Římské říše.

Zatímco méně vzdělaný Martin Kabátník (cesta 1491-1492) popisuje obraz orientu poměrně pozitivně, vzdělaný a sečtělý Kryštof Harant (cesta 1598) vytváří v cestopise velmi negativní obraz islámské civilizace – zejména odmítavý postoj k islámu, ale i celé civilizaci a kultuře.

Popisuje místní obyvatelstvo jako hloupé, pověrečné, fatalistické a neskutečně pasivní, neschopné spravovat svou život.

Život obyvatel orientálních měst – líný, proradný, smyslný a nekontrolovatelně perverzně sexuální.

Život neusedlého arabského obyvatelstva – krutí, nechutní, nežijící podle žádného řádu, zvířecí chování.



*„Byli to lotři těla suchého, jen kosti a kůže, opálení a černí, oči měli v hlavě veliké a vpadlé, pysky vysedlé a zuby ošklebené a kůže jim z tváří visela.“*

Harant popisuje těla Arabů jako špinavá a smrdutá, protože ... „*ta ničemná lůza zahálí, žádných rolí nevzdělává*“ .. je líná a parazituje.

Další cestovatelé viděli orient a kulturu tamějších obyvatel podobně zkresleným způsobem.

Jen zřídka popisují i pozitivní stránky jako např. Oldřich Prefát, který se podivuje nad tolerancí muslimů k ostatním náboženstvím a shledává je v tomto ohledu lepšími, než jsou křesťané.

Kočovní Arabové z Harantova cestopisu

# Obraz Českých zemí z pohledu cizinců

Např. Henrich Kilián z Rostocku – cesta co Čech roku 1586 – při příjezdu nezaregistroval hranici – až když nerozuměl lidem. Zaregistroval náboženské rozdělení země – rozčarován z UK ale městské školy chválí – kritizuje úroveň architektury – většina měst ještě gotický charakter. V Praze je zklamán nečistotou a kriminalitou. Venkov – země hrůzy plná nástrah. Na druhé straně chválí vyspělé hospodářství, vynikající kuchyně a pěkné ženy.

Pierre Bergeron člen francouzského diplomatického poselstva v roce 1600 – chválí pohostinnost Čechů a pozastavuje se nad nestřídmostí a pijanstvím ve vysokých kruzích.

# Stravování v raném novověku



Korunovační hostina Leopolda I. 1658.

# Stravování jako rituál

Přijímání potravy v raném novověku u všech společenských skupin ritualizováno.

Věřilo se, že lidé dostávají na stůl dary boží - stolování započato i ukončeno společnou modlitbou a požehnáním.

Na rozdíl od dnešní doby bývalo stolování vždy důležitou společenskou událostí, jež se řídila jasnými pravidly.



# Stravování jako rituál

Slavnostní i každodenní stolování symbolicky představovalo hierarchii jedlíků.

Od 16. století rozvržení míst u stolu odráží hierarchii obyvatel domu.

Nejdůležitější místo bylo v čele stolu s pohledem na hlavní dveře – zpravidla pán domácnosti. Dále v této hierarchii následovalo místo po pravici toho, kdo seděl v čele, pak po jeho levici, pak druhé zprava, druhé zleva atd.

Důležité ve šlechtickém prostředí.



Zasedací pořádek při korunovační hostině císaře Maxmiliána II. v roce 1562.

# Kultura stravování

Na počátku 16. století se jedlo rukama často z jedné mísy a jako příbor se používal nůž a lžíce – podobné ve všech sociálních vrstvách.

Postupná diferenciacie – u vyšších vrstev se objevují vidličky, talíře, ubrusy a ubrousky. Hostitel nabízel i vlastní příbory.

V selském prostředí si hosté dlouho přinášeli vlastní nože a lžíce.





# Kultura stravování

Kultura stolování – významný odlišující prvek mezi horními vrstvami a prostým lidem.

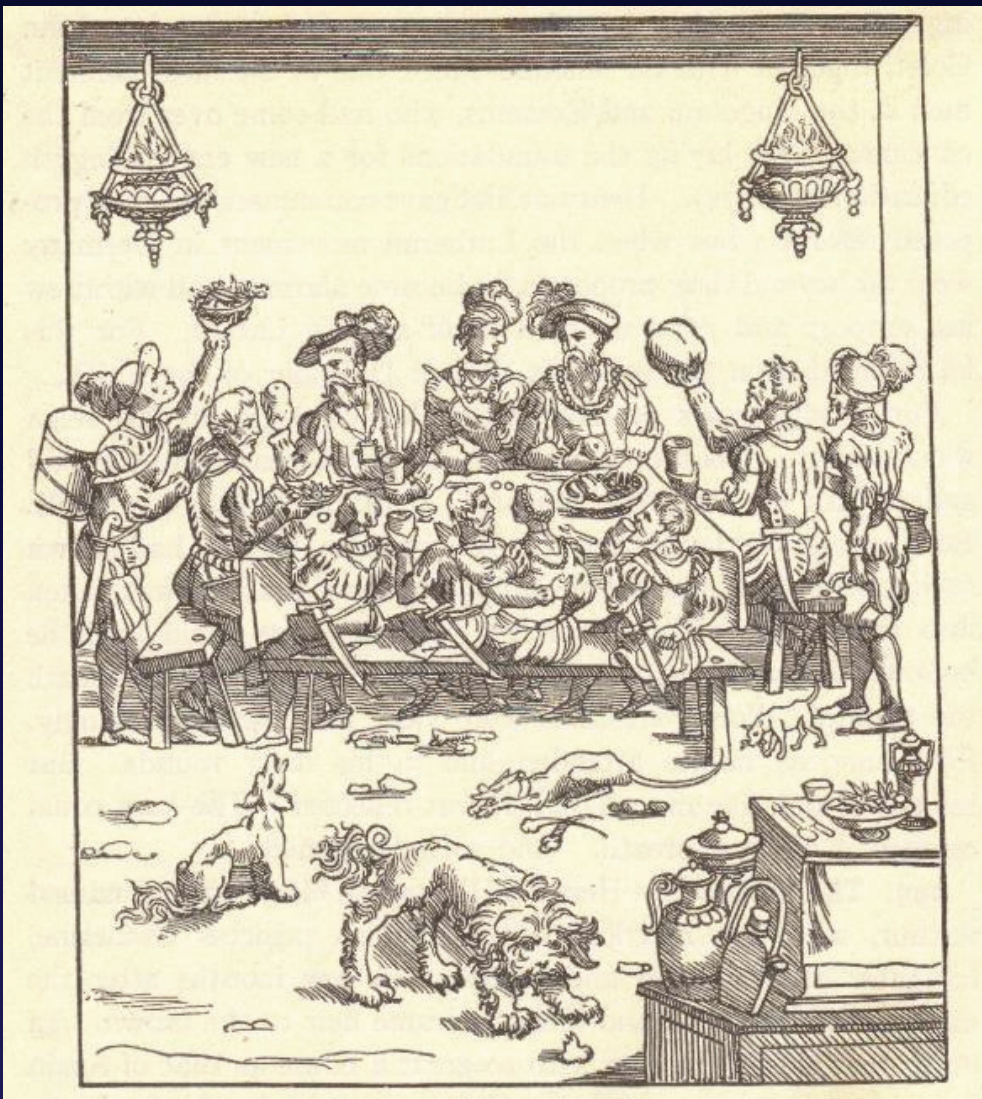
V 16. století doznívání středověkého pojetí hodování – důraz kladen na množství jídla a pití. Běžné excesy u stolování.

Angličan Fynes Moryson v 16. století píše:

*„Muži v Čechách pijí pokud možno víc než Němci a všeobecně se více oddávají obžerství ... přitom jedí mnohokrát denně a takřka neustále sedí u stolu.“*

Václav Vratislav z Mitrovic 1591:

*... u nás, nebo když my se dobří přátelé shledáme, jiného nic před sebe nebereme, nežli že jeden druhého nesmírně pitím a žraním nutíme a užereme, a spadne-li kdo, jsa ožralý, ze schodů, nad tím, že jsme ho tak spravili, obzvláštní potěšení máme a tomu se smějeme.“*



Hostina ve šlechtickém prostředí 1549



Hostina ve šlechtickém prostředí – Lucas van Valckenborch 1592.

# Kultura stravování

V průběhu raného novověku proměna pravidel stolování.

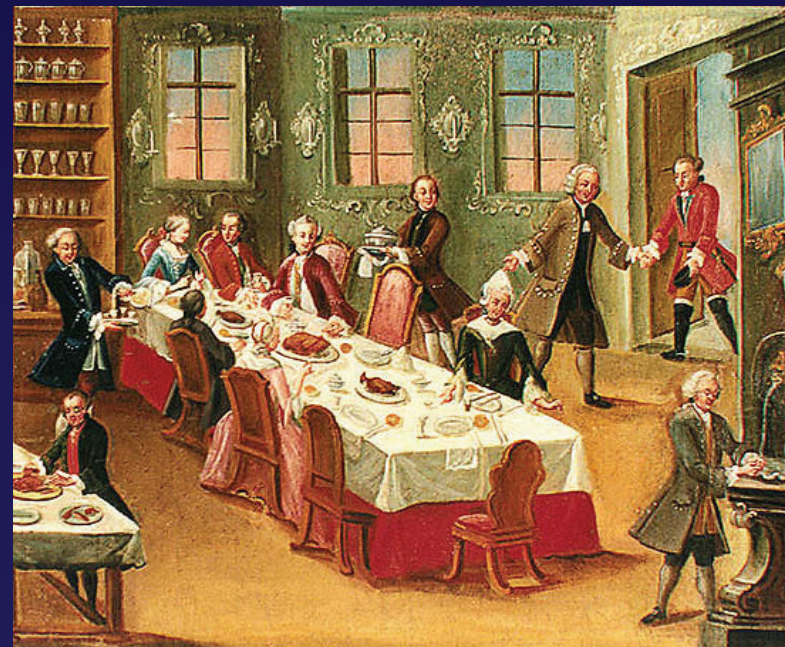
U vyšších vrstev se z jídla stává vytríbený rituál – přesouvá se do speciální místnosti – jídelny.

Drsnost a vulgarita (mlaskání, krkání, srkání) zcela zapovězeny.

Mnohde speciální oblečení, správné sezení, témata hovoru apod.



Hostina ve šlechtickém prostředí 1657



Hostina v 18. století

# Kultura stravování

Stolování vyžadovalo poměrně velké množství času – slavnostní či sváteční hostiny trvaly často i půl dne.

I prosté stolování bylo těžištěm rodinné i domovní pospolitosti a to ve všech sociálních vrstvách.

U nižších sociálních vrstev je v průběhu 18. století čas jídla postupně zkracován a podřizuje se rozvrhu práce.

Zkracování jídla se postupně prosazuje i v měšťanském prostředí, kde je pracovní rozvrh stále pečlivěji plánován a čas k jídlu se zkracuje spolu se zavedením střídmosti v jídle a pití.



# Symbolické a ideologické složky stravování

S křesťanskou symbolikou spojovány zejména chléb, víno a olej.

Chléb a víno uznány jako obraz a nástroj eucharistického zázraku.

Olej používán v liturgii pro udělování svátostí a pro rozsvěcování luminářů na svatých místech.



# Symbolické a ideologické složky stravování

Rituální význam jídel se promítal již při jejich přípravě - např. celá řada rituálů spojených s výrobou chleba.

Z připraveného těsta byl vypracován požadovaný tvar a pak byl chléb pomazán mlékem nebo pivem. Následně často opatřen znamením – často kříž a poté byl požehnán.

Pokud se chléb nepovedl upéct, tak se toto „zmarnění“ na základě dobového smýšlení rovnalo „pohromě“.

Další zásady se týkaly např. manipulace s již upečeným chlebem. Jednalo se o správné krájení či o zásadu, že chléb nesmí spadnout na zem apod.



# Symbolické a ideologické složky stravování

Důležitý význam z náboženského hlediska mělo jídlo v postním období. Zásadní vliv na podobu stravování.

Podle církevních nařízení se křesťanská společnost musela zříci masa zhruba na 140 - 160 dní v roce.

Věřící se dodržováním půstu mohl očistit od svých hříchů a současně tím připravovat svou duši k přijetí svátosti.

Maso bylo nahrazováno luštěninami, sýry, vejci, zeleninou nebo u vyšších vrstev rybami, ale také vodními ptáky, jakými byly např. lysky či potápky.

Důležitá role stravy v jednotlivých svátcích – velikonoční beránek, vánoční houbový kuba, mikulášský perník, posvícenská husa apod.

# Složení stravy u jednotlivých sociálních vrstev

Strava se značně lišila podle stavovské příslušnosti a majetnosti obyvatel a to jak kvantitou tak kvalitou.

Základního průměrného kalorického minima (cca 2000 kal/den) bylo s výjimkou období krizí zpravidla dosahováno i u chudého obyvatelstva.

U vyšších sociálních vrstev nebyla výjimkou i průměrná kalorická hodnota 6000 kalorií a více.

Strava byla však často nevhodně složená – různé typy nemocí z nevyvážené stravy.





# Venkovská strava

Všední strava nižších vrstev velmi jednotvárná – oživení pouze při různých slavnostních příležitostech.

Hlavním zdrojem obživy obilí – kaše, placky, chleba. Teprve od konce 18. století se rozšiřují brambory.

V průběhu raného novověku obecný trend snižování konzumace masa. V německy mluvících zemích na konci středověku průměrná spotřeba masa na osobu a rok 100 kg. Na počátku 19. století pouze 14 kg. Obdobný trend i v ostatních evropských zemích.

Maso nahrazováno obilninami, polévkami z mléka, zelím apod.

Jinak složení stravy u venkovských vrstev prodělalo ve sledovaném období jen málo změn – omezení dána převážně samozásobitelským charakterem venkovské stravy.

*„Rozpis vydávaných jídel:*

- Neděle: V poledne jáhlová nebo krupičná kaše, špekové knedlíky a zelí.  
Večer zelí, lámáný chléb, mléko.*
- Pondělí: Ráno pšeničná kaše, polévka z kyselého mléka.  
V poledne zelí, nový ječmen (kroupy), kiršrecl (kaše z rozvařených třešní).  
Večer zelí, hrách, mléko.*
- Úterý: Ráno kaše a oukrop.  
V poledne zelí, zapražená polévka, buchty.  
Večer zelí, vařená řepa, mléko.*
- Středa: Ráno pšeničná kaše, polévka z kyselého mléka.  
V poledne zelí, chleba, kocábr (kaše z celých zrn spařeného a opraženého obilí pšenice a žita).  
Večer zelí, ječmen (kroupy), mléko.*
- Čtvrtek: Ráno pšeničná kaše a oukrop.  
V poledne zelí, hrách, koláče a pletenky.  
Večer zelí, vařená řepa, mléko.*
- Pátek: Ráno pšeničná kaše, polévka z kyselého mléka.  
V poledne zelí, chleba, celtrrecl (ovocná kaše s pečivem).  
Večer zelí, ječmen (kroupy), mléko.*
- Sobota: Ráno kaše z pšenice a oukrop.  
V poledne zelí, hrách, vařená řepa.  
Večer zelí, kynutý knedlík z trouby nebo z hrnce.“<sup>26</sup>*

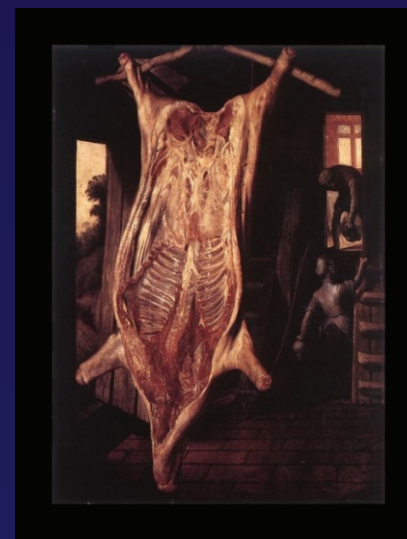
# Venkovská strava

Samozásobitelský charakter venkovské stravy – normálně se kupovala jen sůl a pivovarské kvasnice. Ostatní potraviny (ryby, koření, hovězí maso) pouze výjimečně jako luxusní zboží.

Výchozí surovinou většiny jídel – obilniny, luštěniny, mléko, cibule, zelí.

Maso většinou vepřové – zimní zabíjačky, slanina a uzené možno déle skladovat – zdroj výživné stravy v období žní.

Hovězí maso konzumováno minimálně – konzervační techniky neumožňovaly jedné domácnosti spotřebovat celé hovězí dobytče.



# Venkovská strava

Stravování se měnilo podle roční doby – v zimě pouze 2 až 3 jídla denně. V průběhu roku 3 jídla. V období sezónních prací v létě až pět jídel.

V létě – rychlá, vydatná jídla vhodná i k donášce k venkovním pracím.

V zimě – v závislosti na typu a množství zásob.



## Venkovská strava

Pečení chleba bylo poměrně náročné na topivo – chlebová pec se roztápěla obvykle nejméně po 14 dnech – napečení více chlebů.

Sousedská výpomoc, někde obecní chlebové pece.





Z obilí se dělaly často placky – buď pečením nebo pražením na sucho – trvanlivé – vychladnutí velmi tvrdé – navlhčovány vodou.

Nejčastěji různé kaše z obilovin upravované vařením.

## Venkovská strava

Stravovací stereotyp se měnil o svátcích a oslavách – často až hýření – masopust, posvícení, vánoce, velikonoce – s těmito svátečními příležitostmi se předem počítalo z hlediska zásobování a uchování potravin.

U nepravidelných akcí (svatby, pohřby) spoléhali na sousedskou výpomoc – konzervační a skladovací možnosti jednotlivých hospodářství nedovolovaly hromadit větší zásoby.



# Měšťanská strava

Nový typ stravování už od středověku s rozvojem řemesel a obchodu.

Stravovací stereotyp odlišný od stravování sedláků, které bylo daleko více závislé na ročních obdobích a sezonních pracích.

V 16. století běžně jen dva chody – oběd kolem 13:00 a večeře kolem 20:00 – typické vydatné vícechodové pokrmy (5 až 6 chodů).

Ráno většinou pouze rychlá polévka (chlebová, mléčná, pivní), nebo nic.

Během 17. až 18. století redukce množství chodů při jednom jídle, ale zároveň se zavádí systém přesnídávek a svačín.





# Měšťanská strava

Diferenciace městského obyvatelstva – růst rozdílů v běžné stravě.

Strava městské honorace – přiblížení šlechtické kuchyni. Strava řemeslníků a chudiny jednoduchá, ale často ne tak monotónní jako selská strava.

Charakteristika měšťanského stravování – hospodárnost, čistota, úpravnost, přesnost.

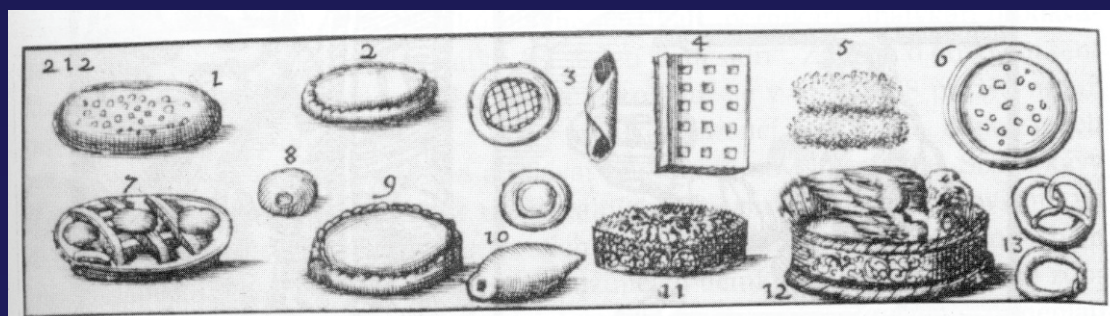
Hospodyně mohly věnovat na rozdíl od venkova více času kuchyni a přípravě jídel. Strava proto pestřejší a vynalézavější než v selském prostředí.



# Měšťanská strava

Dvě hlavní jídla sestávala zejména z luštěninových a obilných kaší, z pečeného a dušeného masa a v postních dnech i z ryb.

Hlavní příloha chléb (žitný či pšeničnožitný). Byl již často kupován u specializovaných městských pekařů, kde podléhal přísné kontrole kvality.



# Měšťanská strava

V městském prostředí vznikala specializovaná potravinářská řemesla.

Vedle pekařů využívali měšťané služby řezníků a později i paštikářů, či prodejců cukrovinek ovoce a zeleniny.



# Měšťanská strava

V 18. století začíná pronikat po vzoru šlechty do měšťanské kuchyně pití kávy, která se stává součástí snídaně a svačiny.



# Šlechtická strava

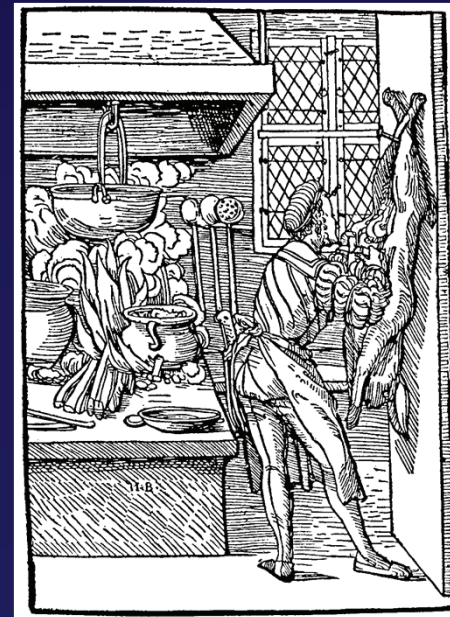
Od počátku 16. století se šlechtická vrcholně středověká kuchyně mění podle italského renesančního stylu.

Stále kladen důraz na obrovské množství potravin.

Snižuje se konzumace zvěřiny a ptactva ve prospěch masa jatečných zvířat – zejména hovězího.

Mění se ochucování pokrmů – před množstvím různých směsí koření je snaha vytěžit přirozenou chuť pokrmu.

Oddělení sladkých pokrmů od slaných. Zvyšuje se podíl cukrářských výrobků.



# Šlechtická strava

Od poloviny 17. století se prosazuje francouzský styl „haute cuisine“.

Vyčlenění delikates od obyčejnějších jídel, zjemňování chutí, náročnější přípravy masa.

Omezení množství pokrmů, jejich vhodné kombinace, upravení podle potřeb jednotlivých hostů, jejich preferencí či zdravotních potíží.



# Šlechtická strava

Již v 16. století běžné použití subtropického ovoce. Nejrozšířenější citróny a pomeranče, méně již olivy, fíky, pistácie či mandle.

Doplňování domácími druhy ovoce různých odrůd.

V druhé polovině 16. století postupně na šlechtických dvorech stoupala spotřeba cukru a také rostla pestrost jeho používání.

Velké množství cukrovinek - bonbóny s různými příchutěmi, ale i tzv. „malované konfekty“, tj. cukrovinky upravované do různých podob – figurálních i s rostlinnými motivy.



# Šlechtická strava

Po třicetileté válce dochází mezi šlechtou ke zvýšení konzumace bílého pečiva, protože se začaly ve velkém péct rohlíky. Souvisí to s objevem kvalitnějších pивních kvasnic.





# Šlechtická strava

Koncem 17. století se objevuje pravidelná konzumace čaje, kávy a čokolády.

Zejména pití drahé čokolády se stalo vymezujícím znakem šlechtického prostředí až do druhé poloviny 18. století, kdy díky jejímu zlevnění proniká i do bohatých měšťanských kruhů.



# Pestrost stravy a šíření novinek

Ve venkovském prostředí předávání receptů z generace na generaci učením. Poměrně monotónní strava – hospodyně zvládají 5 až 10 základních receptů jídel.

Šíření novinek jen pomalu – mezi sousedy. Novinky ze šlechtického a městského prostředí – prostřednictvím služebných které se vracely do vesnického prostředí.

Využití při významných událostech vesnického života, kdy byla strava bohatší a vyžadovala rozmanitější přípravu.



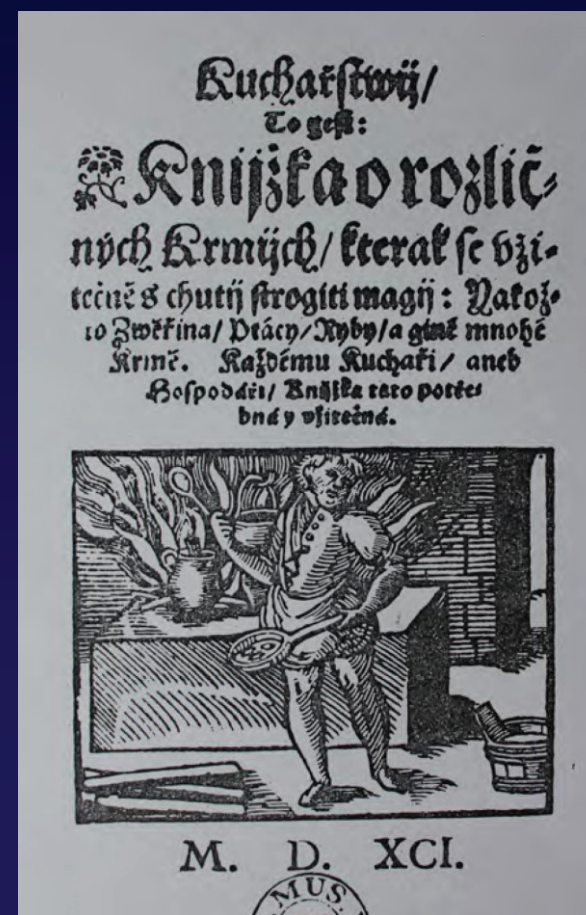
# Pestrost stravy a šíření novinek

Ve vzdělanějších vrstvách šíření i písemných receptů. První české ručně psané soupisy receptů známé z 15. století.

V 16. století vycházejí tiskem první kuchařské knihy.



Kuchařská kniha vydaná Pavlem Severinem z Kapí Hory roku 1535.



Kniha kuchmisterská, kterou vydal v roce 1591 alchymista a astrolog Bavor mladší Rodovský z Hustiřan.

# Pestrost stravy a šíření novinek

V 17. století bouřlivý rozvoj zejména šlechtické kuchyně.

V souvislosti se stále rostoucími stravovacími nároky a příchodem nových surovin, nabídka tištěných kuchařských knih postupně nestačí pokrývat poptávku, a proto si některé aristokratické manželky začínají pořizovat vlastní rukopisy s kuchařskými recepty.

Nejznámější z těchto rukopisných sbírek jsou kuchařská kniha Polyxeny Lobkovicové, roz. z Pernštejna

*Khochbuech von allerley eingemachten sachen*  
Kateřiny Volkensdorfové, roz. z Lichtenštejna

*Koch- und Artzney-Buch* Alžběty Lidmily z Lisova

Vznikaly i další a šlechtičny si mezi sebou recepty běžně vyměňovaly.



Polyxena z Pernštejna

## Vzhled a zařízení kuchyně

Do konce středověku představovaly kuchyně takzvané dýmné jizby - zakouřené a špinavé místnosti s rozsáhlým ohništěm, které sloužilo k přípravě jídel v kotli nebo na rožni, umístěné pod nejvyšším bodem domu. Ve střeše byl otvor, kterým odcházel kouř.



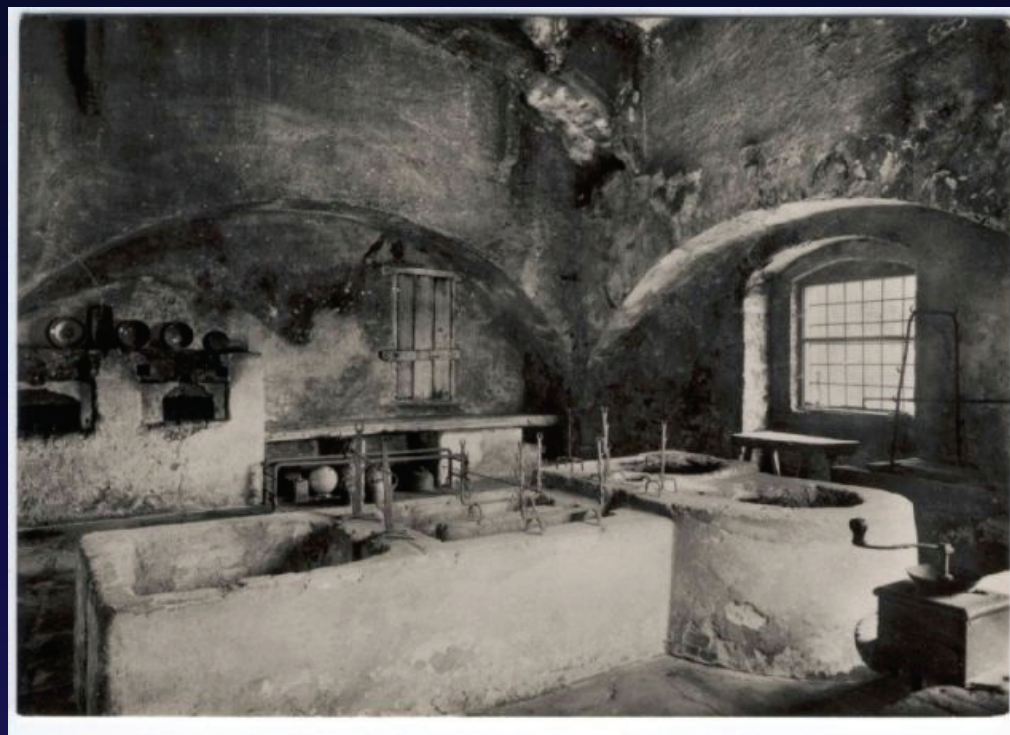
## Vzhled a zařízení kuchyně

Dýmné jizby začaly v 16. století nahrazovat černé kuchyně, tedy prostor ve vstupní části domu nebo v rohu síně. Zde byl otevřený komín ve tvaru trychtýře, aby co nejlépe jímal kouř, pod nímž bylo otevřené topeniště a později pec. Tyto kuchyně sloužily často i k vytápění celého objektu. V chudších domácnostech byla kuchyně stále součástí jediné místnosti, kde se nejen vařilo, ale i bydlelo.





Venkovská černá kuchyň - Orličky.



Zámecká černá kuchyně – Jindřichův Hradec z konce 15. století.



Fig. 116.—Interior of a Kitchen.—Fac-simile from a Woodcut in the “*Calendarium Romanum*” of J. Staëffler, folio, Tübingen, 1518.

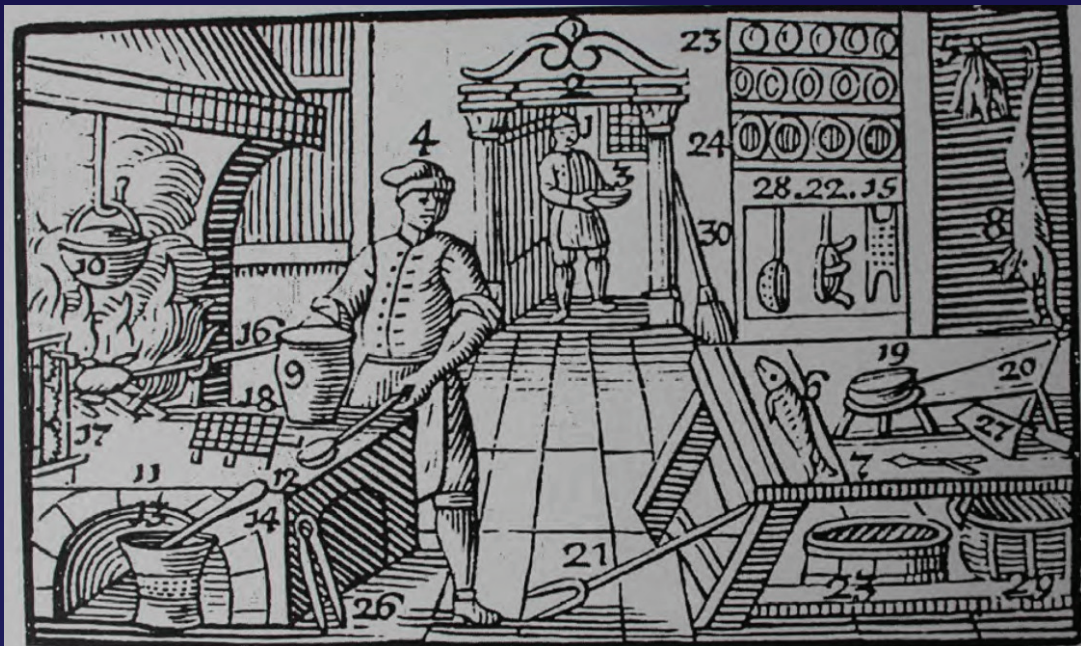
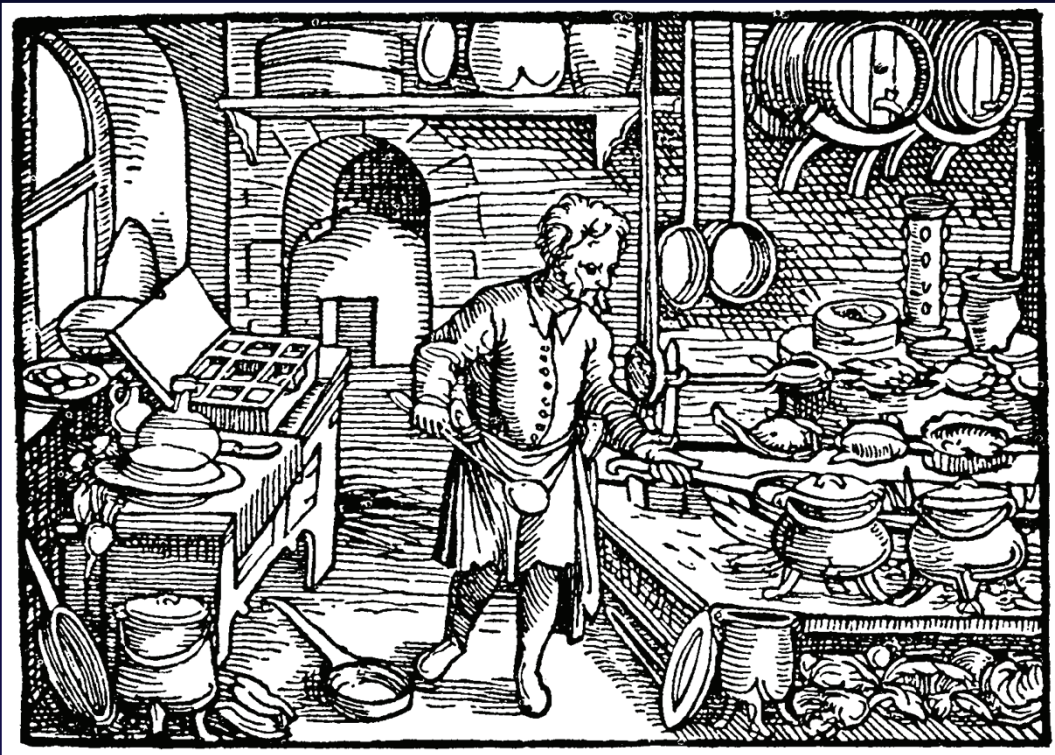


Zámecká kuchyně Radim.



Zámecká kuchyně Lemberk.







Dvouprostorová pec s prskem (předpecím) na vaření z 18. století – Uherský brod.



Nádoba na vaření z 15. století Brno.

Inventář kuchyní obsahoval náčiní k ohni, hliněné, mosazné, dřevěné i proutěné nádoby, cedníky, síta, sběračky, struhadla, hmoždíře apod.

Ve složení a množství inventáře v kuchyni se odrážela spíše její kapacita než sociální postavení majitele.



Vybavení kuchyně v díle J. A. Komenského *Vestibulum scholasticae eruditionis*, Norimberk 1678. 1 nádoba na třínožce, 2 hrnec, 3 rendlík, 4, 5 rožeň, 6 pekáč, 7 cedník, 8 mísa, 9 škopek.

Stolní nádobí a náčiní bylo naopak přímým odrazem reprezentace.

Množství cínového, stříbrného nádobí, jemné keramiky, skla a porcelánu představovalo prestižní záležitost pro hostitele.



Aristokratický jídelní servis z 16. století.



Aristokratický jídelní servis z 18. století.



Aristokratický jídelní servis z 18. století.