

Univerzita Karlova v Praze

Fakulta humanitních studií

Bakalářská práce

**Stravování na dvoře olomouckého biskupa
Stanislava II., Pavlovského z Pavlovic (1579-1598)**

Vedoucí práce: PhDr. Roman Zaoral

Vypracovala: Jaroslava Havlová, DiS.

Praha 2009

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a souhlasím s jejím eventuálním zveřejněním v tištěné nebo elektronické podobě.

V Praze dne 18.2.2009

.....
Jaroslava Havlová

Děkuji vedoucímu bakalářské práce PhDr. Romanu Zaoralovi za cenné podněty a rady poskytnuté k této práci.

Děkuji pracovníkům Moravského zemského archivu v Brně, Zemského archivu v Opavě v pobočce Olomouc, Státního okresního archivu v Olomouci, Muzea Komenského v Přerově a zástupcům Arcibiskupství olomouckého v Olomouci za poskytnutí písemných materiálů.

Obsah

1. Úvod	5
1.1. Metodologie	6
1.2. Hodnocení literatury	8
1.3. Hodnocení pramenů	12
2. Stravování na šlechtickém dvoře v druhé polovině 16. století a na počátku 17. století	18
2.1. Charakteristika české a moravské aristokratické kuchyně ve druhé polovině 16. století	18
2.2. Složení jídelníčku	18
2.3. Popis hmotných předmětů používaných při stolování	19
2.4. Popis zvyků při stolování	21
2.5. Společenské a mravné chování u stolu	22
3. Charakteristika dvora olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského z Pavlovic	24
4. Personál	30
4.1. Personál, jehož členové se podíleli na přípravě jídla a pití mimo kuchyni, nebo měli na starosti rostlinnou či živočišnou produkci	32
4.2. Kuchyňský personál	37
4.3. Obsluhující personál	41
4.4. Ochutnávači pokrmů a nápojů	43
5. Zásobování dvora potravinami	44
5.1. Dary	44
5.2. Využívání přírodních zdrojů	45
5.3. Naturální dávky poddaných	46
5.4. Vrchnostenské hospodaření	46
5.4.1. Rostlinná a živočišná produkce poplužních dvorů	49
5.4.2. Mlýny	51
5.4.3. Pivovarnictví	52
5.4.4. Vinařství	53
5.4.5. Zámecké zahrady	53
5.4.6. Obory a bažantnice	54
5.4.7. Rybníkářství	55
5.5. Nákupy	57
5.5.1. Formy nákupů potravin aristokraty	58
5.5.2. Možnosti nákupů na trzích	58
5.5.3. Vliv ekonomické situace země na olomoucké biskupství v 2. polovině 16. století a na počátku 17. století	61
6. Jídelníček	63
6.1. Strava aristokrata a dvorských osob různého společenského postavení	65
6.2. Slavnostní jídelníček	74
6.3. Jídelníček na cestách	81

7. Kultura stolování	88
7.1. Jídelní místnosti	88
7.2. Stolní nádobí.....	89
7.3. Pravidla stolování	89
7.3.1. Časové vymezení doby konzumace během dne	90
7.3.2. Zasedací pořádky	91
7.3.3. Společenské a mravné chování strážníků u stolu	96
7.4. Hudba doprovázející stolování	97
8. Závěr	98
9. Seznam pramenů	102
10. Seznam literatury	103
11. Seznam zkratk	109
12. Přílohy	110

Textová příloha

- *Zasedací pořádek na dvoře biskupa Stanislava Pavlovského v roce 1590*

Graf, tabulka

- *Skladba dvora olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského v roce 1592*
- *Seznam předpokládaných příjmů olomouckého biskupství v roce 1606*

Obrazové přílohy

- *Olomoucký biskup Stanislav II., Pavlovský z Pavlovic (1579-1598)*
- *Císař římský a král český Rudolf II.*
- *Vilém z Rožmberka*
- *Petr Vok z Rožmberka*
- *Portrétní medaile Stanislava Pavlovského*
- *Polepšený biskupský znak*
- *Rezidence olomouckého biskupa*
- *Zámek Kroměříž v období episkopátu Stanislava Pavlovského*
- *Pohled na Kroměříž od severu, 1593*
- *Pohled na Olomouc od jihovýchodu, 1593*
- *Titulní list kuchařky Bavora Rodovského z Hustiřan, vydané roku 1591*
- *Tvary skleněných pohárů benátského typu, vyráběných v Čechách v 16.-18. století*
- *Stolní příbory*
- *Zasedání diecézní synody v Olomouci roku 1591 v čele s biskupem Stanislavem Pavlovským*
- *Císařský banket uspořádaný v rámci pražských slavností Řádu zlatého rouna roku 1585*
- *Fabriciova mapa Moravy vydaná někdy v letech 1585-1595, odvozenina od Gerarda Mercatora*

1. Úvod

Stravování stejně jako jiné kulturní a společenské fenomény prošlo dlouhým vývojem s mnoha změnami. Pro 16. století, kterým se zabývám v této práci, je charakteristický renesanční styl a humanistické myšlení, které úzce souvisí s procesem civilizace. Jednalo se o pozvolný proces přetváření starého a vytváření nového. Neznamenalo to však, že by společnost náhle vyžadovala protikladné formy chování,¹ ale staré tradice jako součást dvorské etikety se i nadále dodržovaly, a to spíše v katolických zemích než v těch protestantských,² a začal se klást větší důraz na tzv. dobré chování, například při stolování. Společnost nadále pokračovala v tradici „kurtoazie“ – dvornosti, jejíž význam se rozšířil o nový pojem „civilitas“, jenž označoval společenskost, společenské dobré chování a jenž zavedl Erasmus Rotterdamský.³ Lidé začali více pozorovat sebe i ostatní, jak se chovají, a na rozdíl od středověku si více uvědomovali, že formují sami sebe i druhé. Vznikla nová aristokracie⁴ či jinak řečeno rytířská šlechta se přeměnila v dvorskou aristokracii,⁵ s níž je spojeno tzv. dobré chování, a na každého z jejích příslušníků byl vyvíjen stále silnější tlak ostatních a stále závaznější společenská kontrola.⁶ Postupně se propracovává každý pohyb při jídle a vůbec každá záležitost etikety a to vede tak daleko, že v pozdější, absolutistické společnosti se připouští už jen vznešená, umírněná či zjemnělá gesta a zároveň vše, co připomíná nižší sociální vrstvy, se eliminuje, neboť ty jsou považovány za méněcenné a jejich chování za trapné a vulgární.⁷ Stolování se tak stalo prostředkem odlišení horních vrstev od dolních.⁸ Kultura stolování začala být v 16. století více spjata s rituálem společenského kontaktu, hierarchií a základními vzorci chování. Tehdejší obdiv k antice otevíral nové inspirační zdroje a vybízel k aktualizaci starobylých rituálů, které následně kultivovaly elementární způsoby chování.⁹

V důsledku renesančních postojů a civilizování společnosti se začal vytvářet nový stravovací stereotyp. Středověká demonstrace přebytků a bídy přestala být prvořadým sociálním kritériem. Zároveň začaly vynikat aspekty rozumné výživy, zdravotní a ekonomická hlediska. Převratné změny se týkaly především kuchyně panské a měšťanské elity, zatímco selská a řemeslnická kuchyně zůstávala ve své monotónnosti téměř nezměněna až do konce 18. století, kdy se zásadně změnila díky obecnému rozšíření brambor.¹⁰ A tak vnější formy figurací v dvorských a jim nejbližších sociokulturních vrstvách měly povahu módní a kosmopolitní s dočasnou převahou určitého charakteristického vkusu, který byl podmíněn časově a místně. Ale v nejnižších společenských vrstvách zůstávaly vnější formy figurací stabilní, proto stále narůstal

¹ N. ELIAS, *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie I: proměny chování světských horních vrstev na Západě*, Praha 2006, s. 149.

² K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II.*, Praha 1997, s. 23.

³ N. ELIAS, *O procesu civilizace I*, s. 149; K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 16.

⁴ N. ELIAS, *O procesu civilizace I*, s. 149.

⁵ TÝŽ, *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie II: proměny společnosti, nástin teorie civilizace*, Praha 2007, s. 299.

⁶ TÝŽ, *O procesu civilizace I*, s. 149-151.

⁷ TÝŽ, *O procesu civilizace II*, s. 298.

⁸ TAMTÉŽ, s. 302.

⁹ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 5-7.

¹⁰ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2: kultura každodenního života od 16. do 18. století*, Praha 1997, s. 819.

jejich odstup od předních vrstev. Tento jev lze dobře vidět například ve skladbě a přípravě jídla, stolování a reprezentativním chování.

Distinktivní rozlišení společenských vrstev v raném novověku bylo v kultuře stravy a stolování větší než rozdíly aristokratické kuchyně v různých částech Evropy¹¹ a k tomuto jevu nedošlo najednou, ale zaznamenáváme jej již ve středověku. Podle Mennella byla pro velké dvory západní Evropy charakteristická téměř stejná vybraná kuchyně. Velké podobnosti se vyskytovaly i ve stravování venkovanů v různých částech evropského kontinentu.¹² V 16. století se v kuchařském umění, stolování a jiných kulturních oblastech na evropských dvorech velmi rychle rozšířily kosmopolitní vzory vycházející ze severoitalských knížecích patricijských dvorů. Renesanční kuchyně italských elitních skupin ovlivnila v této době i českou aristokratickou kuchyni. Úprava jídel pečením, opékáním i vařením, příprava silně kořeněných paštik, vynalézavost umění cukrářských konfektů a celková úprava tabule se na dvorských banketech soustředily na požitek z jídla, estetický a reprezentativní aspekt. Jídlo tedy neznamenal pro tehdejší aristokraty jen přijímání potravy, ale bylo chápáno také jako součást kultivovaného životního způsobu.¹³

Největší pozornost v této práci věnuji stravování na dvoře olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského z Pavlovic, které srovnávám se situací na dvoře císaře Rudolfa II. a na dvorech posledních Rožmberků – bratrů Viléma a Petra Voka. Za účelem srovnání jsem si vybrala reprezentativní dvory nejvýznačnějších českých feudálů. Olomoucký biskup Stanislav Pavlovský během svého episkopátu v letech 1579-1598 dosáhl významného postavení v českých zemích, byl nejdůležitější osobou na Moravě, jako duchovní kníže stál v Markrabství moravském hned za panovníkem.¹⁴ Za služby císaři získal velké zásluhy. Vedl hospodářství na několika panstvích. Je však třeba brát zřetel na to, že se jednalo o dvůr církevního hodnostáře na rozdíl od ostatních dvorů. Rožmberkové patřili k nejvýznamnějším rodům v Čechách, vládli nad největší šlechtickou državou v zemi, přičemž centrum jejich moci se soustřeďovalo do jižních Čech.¹⁵ Svou pozornost věnuji období druhé poloviny 16. století a prvního desetiletí 17. století, kdy tyto osobnosti žily a podílely se na veřejném životě.

K písemnému zpracování daného tématu mě vedly tři důvody: dosud chybějící práce zabývající se touto problematikou, zájem o dějiny každodennosti v raném novověku a kladný vztah k vaření.

1.1. Metodologie

K tématu stravování lze přistupovat z různých hledisek, neboť stravováním se zabývají rozmanité vědní obory jako například zdravotní věda a ekonomie. Každá z těchto disciplín se zaměřuje na jiné faktory, jež ovlivňují stravování. Poznatky lékařů o účincích potravin na zdravotní stav člověka a důslednost, s jakou lékaři prosazují své názory o zdravé výživě, mají vliv na skladbu a množství konzumované stravy. Znalost hygienických podmínek a uplatňování hygienických návyků ovlivňují způsob přípravy pokrmů a formu stolování. Ekonomická situace země, podmínky na trhu, finanční stav

¹¹ TAMTÉŽ, s. 98.

¹² S. MENNELL, *All Manners of Food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford 1986, s. 40.

¹³ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/1: kultura každodenního života od 16. do 18. století*, Praha 1995, s. 98-104.

¹⁴ J. PÁNEK, *Stavovství v předbělohorské době*, FHB 6, 1984, s. 178.

¹⁵ TENTÝŽ, *Poslední Rožmberkové: velmoži české renesance*, Praha 1989, s. 52.

jedinců a s tím související společenské postavení anticipují kvalitu i kvantitu stravy. A v neposlední řadě také kulturní hodnoty, především morálního rázu, mají vliv na podobu stravování.

Na téma stravování pohlížím v kontextu českých dějin, ale i v kontextu ekonomické situace, morálních názorů, dobových lékařských postojů, hygienických návyků, poněvadž si myslím, že stravu nelze chápat odděleně od těchto aspektů. Pokouším se zde podat celistvý obraz stravování. Text je členěn do tematicky odlišných kapitol. Nejprve zde nabízím všeobecný nástin stravování na šlechtickém dvoře v druhé polovině 16. století a na začátku 17. století. Těžiště práce pak spočívá v komparaci stravování tří zmíněných dvorů. Zajímám se o to, kdo se staral o zásobování dvora, kdo se podílel na přípravě pokrmů, jejich servírování a na obsluze stolovníků, jakými způsoby byly zkoumané dvory zásobovány potravou, jak často využívaly jednotlivé druhy zásobování, zda aristokraté pobývali v blízkosti významných tržišť, zda měli dostatek finančních prostředků k nákupům potravy, zda byla v té době příznivá ekonomická situace v zemi, co jednotliví aristokraté a ostatní příslušníci jejich dvorů jedli a pili ve všední dny, slavnostní a sváteční dny nebo když byli na cestách, čím byl ovlivňován jejich jídelníček, jak často jedli v průběhu jednoho dne, jak bylo podávané jídlo upraveno, jaké nádoby strážníci používali, jaké byly hygienické podmínky při stolování, jaký byl zasedací pořádek jednotlivých osob, jak se strážníci chovali při konzumaci.

Aplikuji zde metodu synchronní komparace,¹⁶ protože předmětem mého studia jsou relativně stabilní jevy. Srovnávám procesy, které probíhaly ve stejné době, tj. v druhé polovině 16. století a v prvním desetiletí 17. století, na třech různých dvorech. Avšak jedná se o docela dlouhé období, a přestože stravování je poměrně stabilní jev, přihlížím i k diachronnímu charakteru společenského vývoje, to znamená, že srovnávám to, co se událo dříve, s tím, co se stalo později, na jednom dvoře neboli srovnávám jevy, které probíhaly podél časové osy. Konkrétně jde o srovnání situace na biskupském dvoře za Viléma Prusinovského a Stanislava Pavlovského, pokud je to možné. Avšak hlavní metodou je synchronní komparace, tudíž srovnání jevů napříč časovou osou.

Cílem komparace a vůbec celé této práce je na základě analýzy primárních a sekundárních textů definovat a analyzovat shodné a rozdílné rysy stravování na vyjmenovaných dvorech, zjistit specifické a obecné charakteristiky stravování na dvoře olomouckého biskupa a vysvětlit vzájemné souvislosti způsobu stravování na jednotlivých dvorech a kauzální vztahy těchto souvislostí.

S výzkumnými otázkami úzce souvisejí i kritéria komparace, která jsou společná všem třem studovaným dvorům.¹⁷ Stanovila jsem si následující kritéria: složení a početnost personálu zabývajícího se zajištěním, přípravou a servírováním jídla a pití, rozsah jednotlivých způsobů zásobování dvora potravou, možnosti nákupu potravy na tržišti, skladba jídelníčku - kvalita a kvantita stravy ve všední dny, sváteční dny a při cestování, četnost konzumace během dne, kvalita stolního nádobí, úroveň hygienických podmínek, způsob rozsazení jednotlivých osob ke stolům, úroveň ovlivňování chování strážníků prostřednictvím mravních nařízení.

¹⁶ M. HROCH a kol., *Úvod do studia dějepisu*, Praha 1985, s. 237.

¹⁷ TAMTÉŽ, s. 235-237.

1.2. Hodnocení literatury

Jednou z nejnovejších a nejdůležitějších odborných prací na téma stravování je v české historiografii *Hodovní stůl a dvorská společnost*¹⁸ od Josefa Hrdličky. V minulosti tento autor publikoval pouze články, v nichž soustředil svou pozornost na stravování velmožů a dalších příslušníků raně novověkých aristokratických dvorů, zejména dvorů posledních Rožmberků a pánů z Hradce.¹⁹ Monografie *Hodovní stůl a dvorská společnost*²⁰ navazuje na tyto články a rozšiřuje jejich obsah o nové poznatky. Autor se v ní zabývá stravou na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích mezi léty 1550 a 1650 a bere v úvahu různé aspekty tohoto tématu: skladbu jídelníčku, přípravu pokrmů a kuchařské knihy, chování u stolu, kuchyňský personál, způsoby zásobování dvora potravinami. Zaměřuje se především na Rožmberky a pány z Hradce, ale menší pozornost věnuje i jiným šlechtickým rodům, přičemž neopomíná olomoucké biskupy. V souvislosti s posledně jmenovanými autor zpracoval tematiku stravování minimálně.²¹ Celkově však vychází z velkého množství odborné české i německé literatury, pramenů nevydaných i vydaných a ze starých tisků. Hodnotné je, že na všechny použité zdroje důsledně odkazuje v poznámkovém aparátu. Hrdličkova práce podává zcela kompletní pohled na stravování Rožmberků a pánů z Hradce, jejím nedostatkem je malé zpracování ostatních rodů. Nicméně je pochopitelné, že vzhledem k velkému rozsahu autor tohoto nemohl dosáhnout. Může to být výzva pro budoucí badatele. V následujícím textu jsem tímto způsobem zpracovala stravování na dvoře olomouckých biskupů.

Jiné, v současné době oceňované publikace pocházejí od Magdaleny Beranové. V práci *Jídlo a pití za Rudolfa II.*²² se autorka zabývá stravováním v českých zemích v době vlády tohoto panovníka. Tematicky se zaměřuje na jídlo a pití pánů a sedláků, šlechtické hostiny a kulturu stolování, pijácké cechy, kuchyňské vybavení, vztah šlechtičen a měšťanek ke kuchařství. Autorka zde zcela opomíná stravování nižších společenských vrstev. Využívá zde pouze písemné materiály. V knize *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*²³ zahrnuje velmi dlouhé období, které je náročné na zpracování z hlediska odbornosti a rozsahu speciálních znalostí. Výsledkem je však velice zdařilá práce. Tak rozsáhlé období v souvislosti se stravou dosud nikdo jiný v české odborné literatuře nezpracoval v rámci jedné publikace. Přestože název práce napovídá, že autorka dochází do konce středověku, mnohdy zabrousí ve svém popisu do 17. století, někdy dokonce až do 19. či 20. století. Při precizním zpracování této

¹⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*, České Budějovice 2000.

¹⁹ TÝŽ, *Příspěvek ke studiu kuchyňských účtů pánů z Hradce ve druhé polovině 16. století*, OH 3, 1993, s. 215-219; TÝŽ, *Potraviny na předbělohorském dvoře pánů z Hradce (Způsoby zásobování a finanční náklady)*, OH 4, 1995, s. 5-62; TÝŽ, *Rezidenční město a panská kuchyně: podíl jindřichohradeckých měšťanů, ostatních obyvatel a panských služebníků na zásobování předbělohorského dvora pánů z Hradce potravinami*, JSH 64, 1995, s. 84-112; TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poručím“: *kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberků*, JSH 65, 1996, s. 148-169; TÝŽ, *Rituál stolování na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*, OH 7, 1999, s. 619-653; TÝŽ, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře v raném novověku*, OH 8, 2000, s. 293-314.

²⁰ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, České Budějovice 2000.

²¹ V souvislosti s olomouckými biskupy autor využívá z původní pramenné základny pouze část instrukce Stanislava Pavlovského z roku 1590, jeden kopiář téhož biskupa, jeden kopiář biskupa Viléma Prusinovského a dva účty.

²² M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, Praha 1997.

²³ TÁŽ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2005.

problematiky využila rozmanité množství pramenů. Jednalo se jak o prameny písemné – literární a etnografické památky, kuchařské knihy, účty, lékařské knihy, herbáře apod., tak o prameny hmotné – archeologické, paleobotanické, osteologické materiály. V průběhu svého bádání autorka spolupracovala s různými odborníky. Výsledkem je monografie na vysoce kvalitní úrovni, která je svým způsobem zpracování na dlouhou dobu nedosažitelná a která přináší komplexní pohled na stravování v období pravěku a středověku. Největší pozornost autorka věnuje dějinám kuchyňského zpracování různých surovin se zaměřením na české země a zároveň se stručně zmiňuje o jiných geografických oblastech na rozdíl od ostatních českých autorů píšících o stravování. Hodnotu obou děl od Beranové však snižuje chybějící poznámkový aparát, odkazující na použité zdroje. Jsou zde uvedeny pouze seznamy použité literatury.

V minulosti byla v české historiografii věnována relativně malá pozornost problematice stravování. Teprve na přelomu 19. a 20. století se jí intenzivně zabývali Zikmund Winter a Čeněk Zíbrt, kteří jako první dospěli k monografickému zpracování uvedené problematiky v podobě faktografických děl. Oba autoři se zajímali o skladbu stravy a kulturu stolování v prostředí šlechtickém, měšťanském a venkovském. Při zpracování tématu vycházeli především ze studia kuchařských knih a dobové mravokárné a zdravotně literatury, avšak nedokázali správně interpretovat použité prameny. Současní historikové kritizují tyto práce pro metodickou neutřídnost a přílišné ulpívání v rovině kulturně-historických pozoruhodností²⁴ a s jejich názorem se ztotožňují. Stěžejním dílem Zikmunda Wintera je *Kuchyně a stůl našich předků*,²⁵ kde autor popisuje podobu české kuchyně 16. století, tehdejší kuchařské knihy, názory lékařů na stravu, používané nádobí, slavnosti a ženy-kuchařky. Menší pozornost věnuje stravování v dílech *Šat, strava a lékař*²⁶ a *Řemeslnictvo a živnosti XVI. věku v Čechách*.²⁷ V poslední jmenované knize se dívá na stravu z hlediska řemeslníků, kteří zpracovávali jídlo a pití. Čeněk Zíbrt pojal tematiku stravování různými způsoby v třech monografiích. Nejvýznamnější z nich je *Staročeské umění kuchařské*,²⁸ kde popisuje dějiny kuchařství, převážně českého, a to v období od středověku do 18. století. Autor často přebíral části statí doslova z Winterovy publikace *Kuchyně a stůl našich předků*. Ve *Staročeské tělovědě a zdravotně*²⁹ pojímá stravu pohledy dobových lékařů 16. století. V *Poctivých mravech a společenských řádech při jídle a pití*³⁰ popisuje vývoj mravního chování u stolu v českých zemích a přitom vychází z mravních spisů a knih ze 14.-18. století.

Ačkoli Winterovy i Zíbrtovy práce jsou staré a mají své nedostatky, v devadesátých letech 20. století z nich hodně čerpali Marie Paříková a Inka Ciprová,³¹ Karel Holub a Jiří Burian³² i Magdalena Beranová.³³ Velkou část monografií s názvy *Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko* a *Prostřené stoly*

²⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 14-15.

²⁵ Z. WINTER, *Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století*, Praha 1892.

²⁶ TÝŽ, *Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku*, Praha 1913.

²⁷ TÝŽ, *Řemeslnictvo a živnosti XVI. věku v Čechách (1526-1620)*, Praha 1909.

²⁸ Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927.

²⁹ TÝŽ, *Staročeská tělověda a zdravotně*, Praha 1924.

³⁰ TÝŽ, *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití*, Praha 1890.

³¹ M. PAŘÍKOVÁ - I. CIPROVÁ, *Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko: 444 receptů na jídla vařená, dušená, smažená, pečená, slaná i sladká, neobvyklá i tradiční, jak je vařili naši předkové, anebo je můžeme připravovat i my, když máme chuť na změnu*, Praha 1995.

³² K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, Praha 1997.

³³ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha 2005.

v době císaře Rudolfa II. tvoří transkripce vybraných receptů z kuchařských knih 15.-18. století. V obou publikacích lze najít přepis receptů z kuchařky Bavora Rodovského z Hustiřan.³⁴ Marie Paříková a Inka Ciprova doplnily hlavní část knihy o pravidla mravného chování u stolu, zejména od Libertina. Zde vycházely zejména z Poctivých mravů...³⁵ od Čenka Zíbrta. Karel Holub a Jiří Burian velmi často vycházejí doslova ze Zíbrtova Staročeského umění kuchařského.³⁶ Vedle receptů zde pojednávají o charakteristice doby, kultuře stolování a stravování na dvoře Rudolfa II.³⁷ Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů... i Prostřené stoly... jsou pouhé kompiláty, autoři nedávají žádná fakta do souvislostí, nekladou si žádné otázky a nevyvozují žádné závěry. Ve srovnání s Winterovými a Zíbrtovými díly nepřinášejí téměř nic nového. Ocenit se dají pouze transkripce starých receptů, které jsou v originálním znění těžko dostupné.

Josef Petráň redigoval čtyřsvazkové dílo Dějiny hmotné kultury,³⁸ kde většinu kapitol, včetně té věnující se stravě, zpracoval ve spolupráci s Lydií Petráňovou. Ve třetím a čtvrtém svazku se autoři věnují období raného novověku a zohledňují zde různé aspekty každodenního života. I samotnou stravu pojmají různými způsoby. Zabývají se jejími funkcemi, více se rozepisují o symbolické funkci a rituálech, pojednávají o vybavení kuchyní a skladbě jídelníčku, přičemž se zajímají o vyšší i nižší společenské vrstvy. Autoři podobně jako Magdalena Beranová sepsali práci na základě odborné literatury, hmotných archeologických nálezů a na základě výtvarného zobrazení všedního života lidí.

Dějiny města Kroměříže³⁹ jsou vrcholným dílem Františka Václava Peřinky v oblasti výzkumu Kroměříže. Práce je významnou, podrobnou studií vývoje hospodaření na biskupském kroměřížském dvoře v období od 12. století až do roku 1777. Autor zde využívá kopiáře biskupské korespondence a mnoho dalších pramenů vztahujících se k biskupství. Fakta o vývoji biskupství dává do kontextu dějin Kroměříže a dějin českých zemí. Přestože práce byla zpracována v první polovině 20. století, údaje v ní se dají považovat stále za věrohodné, poněvadž pocházejí z bohaté pramenné základny. Autor zde pohlíží na téma stravování v období episkopátu Stanislava Pavlovského z hlediska zásobování dvora potravou a zasedacího pořádku.⁴⁰

³⁴ Rytíř Rodovský z Hustiřan (1526-1592) byl proslulým alchymistou. Snažil se získat kámen mudrců, elixír mládí a zlato, ale jeho pokusy ho přivedly na mizinu. Kvůli dluhům byl uvězněn na Pražském hradě a ve vězení přišel na myšlenku, že by si mohl finančně polepšit, když písemně zpracuje své znalosti z oblasti kuchařství. Teprve rok před smrtí vyšla jeho kuchařka, která měla poté velký úspěch. Rodovský působil před uvězněním na dvoře Viléma z Rožmberka a po propuštění pobýval až do své smrti na Budyni u Zbyňka Zajíce z Házmburka (M. PAŘÍKOVÁ - I. CIPROVA, *Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů*, s. 60; K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 58-59, 66).

³⁵ Č. ZÍBRT, *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití*, Praha 1890.

³⁶ TÝŽ, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 1927.

³⁷ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, Praha 1997.

³⁸ PETRÁŇ, Josef a kol., *Dějiny hmotné kultury I/1: vymezení kulturních dějin: kultura každodenního života od pravěku do 15. století*, Praha 1985; TÝŽ, *Dějiny hmotné kultury I/2: kultura každodenního života od 13. do 15. století*, Praha 1985; TÝŽ, *Dějiny hmotné kultury II/1: kultura každodenního života od 16. do 18. století*, Praha 1995; TÝŽ, *Dějiny hmotné kultury II/2: kultura každodenního života od 16. do 18. století*, Praha 1997.

³⁹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I: období do roku 1620*, Kroměříž 1913; TÝŽ, *Dějiny města Kroměříže III: mistopis*, Kroměříž 1940; TÝŽ, *Dějiny města Kroměříže II/1: 1620 – 2. polovina 19. století*, Kroměříž 1947; TÝŽ, *Dějiny města Kroměříže II/2: 1620 – 2. polovina 19. století*, Kroměříž 1947; TÝŽ, *Dějiny města Kroměříže II/3: 1620 – 2. polovina 19. století*, Kroměříž 1948; TÝŽ, *Dějiny města Kroměříže II/4: 1620 – 2. polovina 19. století*, Kroměříž 1948.

⁴⁰ TÝŽ, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 197-228, 433-457.

Jiří Jirásek vydal monografii *Poddaní na panství olomouckého biskupství v druhé polovině 16. století*,⁴¹ kde se zabývá hospodářským a sociálním vývojem biskupství ve vymezené době. Zkoumá zde problematiku postavení poddaných a jejich sociální diferenciaci, a to na základě analýzy pramenů hospodářského charakteru a kopií biskupské korespondence. Druhým větším tematickým celkem je vrchnostenské hospodaření. V této části lze zjistit rostlinnou a živočišnou produkci olomouckého biskupství, přičemž část produkce se zpracovávala za účelem konzumace pro biskupa a další členy jeho dvora. Při studiu tohoto problému autor vycházel z urbářů, hospodářských instrukcí a účetních materiálů. Při zpracování obou tematických celků používal rozmanité množství pramenů, dosud neprozkoumaných. Autor zaujal k tématu v té době nový přístup. Na problematiku pohlížel z více úhlů, dával ji do kontextu ekonomického a společenského vývoje země, politických a právních poměrů země, a tak vytvořil poměrně celistvý obraz hospodaření olomouckého biskupství a postavení poddaných na jeho dvoře. Hodnotné jsou přílohy, které představují přepisy hospodářských instrukcí. Zápor práce je skutečnost, že některé údaje jsou chybné, např. hodnoty příjmů biskupství z roku 1606.⁴²

Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů potridentské doby⁴³ od Ondřeje Jakubce je pozdější podrobnou studií olomouckého biskupství. Jedná se o umělecko-historickou práci, v níž autor dává biskupství do společenského, politického, náboženského a hospodářského kontextu. Jakubec zde dosáhl komplexního pohledu na kulturní prostředí olomouckých biskupů, včetně jejich společenské reprezentace. Tématu stravování se dotýká nepřímo a stručně, když se zmiňuje o biskupských zahradách, oborách, darovaných potravinách a používaném nádobí. Autor pracoval s rozsáhlým množstvím různých druhů pramenů, což dokládá bohatý poznámkový aparát i obsáhlá obrazová příloha. Navíc zpracoval na základě pramenů seznam uměleckých biskupských objednávek, vypovídající o kulturních aktivitách olomouckých biskupů.

Z oblasti zahraniční historiografie vycházím z děl od Norberta Eliase a Stephena Mennella. Sociolog Norbert Elias významně zasáhl do problematiky stravování v rámci německé historiografie svou slavnou prací *O procesu civilizace*.⁴⁴ Pojednává v ní o dlouhodobé proměně společenských a osobnostních struktur. Sleduje v ní postupný proces civilizace na Západě, přičemž zdůrazňuje změny chování vzniklé v důsledku civilizování člověka. Tyto sociální změny probíhající v období 13.-19. století popisuje na pozadí způsobu stolování, chování u stolu včetně smrkání a plivání, chování v ložnici, postojů ke vztahu mezi mužem a ženou, postojů k přirozeným potřebám a přístupu k agresivitě. Práce je hodnotná tím, že je založena na detailní empirické analýze sociálních procesů. Negativem je však využití velmi malého

⁴¹ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství v druhé polovině 16. století*, Praha 1957.

⁴² TAMTÉŽ, s. 11; srov. MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 11v-16v.

⁴³ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů potridentské doby: umělecké objednávky biskupů v letech 1553-1598, jejich význam a funkce*, Olomouc 2003.

⁴⁴ N. ELIAS, *Über den Prozeß der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Bd. I, Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Basilej 1939; TÝŽ, *Über den Prozeß der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Bd. II, Wandlungen der Gesellschaft Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*, Basilej 1939; v českém znění vyšly v nedávné době již oba svazky: TÝŽ, *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie I: proměny chování světských horních vrstev na Západě*, Praha 2006; TÝŽ, *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie II: proměny společnosti, nástin teorie civilizace*, Praha 2007.

množství pramenů, především učenecké literatury a normativních textů, i přesto se jedná o kvalitní práci sociokulturního a historického zaměření.

Britský sociolog Stephen Mennell ve své významné práci *All Manners of Food*⁴⁵ analyzuje a srovnává dějiny stravy v Anglii a ve Francii, zachycuje zde, jak vývoj společnosti ovlivňoval formování dvou rozdílných kulinářských kultur, které si však byly a jsou geograficky blízké. Zahrnuje období od středověku do 20. století. Stravu pojímá jenom jako jídlo samotné bez pití. Práce je založena na velkém množství materiálů shromážděných převážně v knihovnách v Oxfordu, Londýně a Paříži, autor zde využívá historická fakta, která dává do kontextu společenského vývoje. K tématu stravování přistupuje v interdisciplinární perspektivě, poněvadž využívá poznatky z oblasti historie, sociologie a psychologie. Stephen Mennell je ve své badatelské tvorbě velice ovlivněn Norbertem Eliasem a to se odráží i v této práci, kde často na něj odkazuje. Publikace *All Manners of Food* je výjimečná svým pojetím a přináší obrovské množství historických faktů. Sám autor přiznává, že kvůli velkému časovému rozpětí a širokému uchopení tématu z pohledu odborníků několika vědních disciplín zde lze najít jisté drobné nedostatky.

Díla, která zde využívám, jsem vybírala podle předem stanovených kritérií, následně popsaných. Hledala jsem práce, které buď jako celek nebo jen částečně analyzují problematiku stravování v období druhé poloviny 16. a na počátku 17. století. Jsou to jednak texty týkající se vybraných tří dvorů nebo popisující téma stravování všeobecně. Také jsem vybírala práce portrétní, v nichž se autoři zajímají o biskupa Stanislava Pavlovského, císaře Rudolfa II. a Rožmberky, a práce historicko-geografické charakterizující dobová sídla zkoumaných velmožů, obzvláště Olomouc, Kroměříž a Brno. Pokoušela jsem se v nich najít informace týkající se stravování a také jsem chtěla blíže poznat tyto osobnosti a život na jejich dvoře, abych lépe pochopila určité skutečnosti, související s tamějším stravováním. V české historiografii dosud chybí práce, která by se zabývala přímo problematikou stravování na dvoře Stanislava Pavlovského a která by postihovala všechny aspekty stravování na tomto dvoře.

1.3. Hodnocení pramenů

Z pohledu společenské hierarchie máme nejvíce zpráv o stravování aristokratů, protože je dochováno nejvíce pramenů týkající se této společenské vrstvy, kde také vznikalo nejvíce písemných materiálů. V této práci využívám, kromě sekundárních textů, prameny nevydané i vydané, které se vztahují ke dvorům olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského, jeho předchůdce biskupa Viléma Prusinovského a jeho následovníka kardinála Františka z Ditrichštejna, dále Viléma z Rožmberka, jeho bratra Petra Voka z Rožmberka a císaře Rudolfa II. K některým aspektům stravování Stanislava Pavlovského a členů jeho dvora nejsou dochovány žádné zprávy nebo jen minimálně, proto také používám informace o situaci na biskupském dvoře za Viléma Prusinovského a Františka z Ditrichštejna. Hlavními zdroji informací k tématu jsou instrukce vydané Stanislavem Pavlovským, kopiáře biskupovy korespondence a účty. Prameny jsou uloženy v Zemském archivu v Opavě, v pobočce Olomouc a v Moravském zemském archivu v Brně. Bakalářská práce řeší problém stravování na dvoře Stanislava Pavlovského jen částečně, protože stěžejní fakta lze nalézt v olomouckém archivu a neměla jsem možnost prostudovat zde podrobně všechny

⁴⁵ S. MENNELL, *All Manners of Food*, Oxford 1986.

objemné kopiáře biskupské korespondence. Je to velmi dlouhodobá záležitost. Tato práce může tedy sloužit jako inspirace budoucím badatelům.

Všechny níže zmíněné instrukce mají společné, že jsou normativními prameny,⁴⁶ které jsou pojaty jako nařízení definující jisté povinnosti. Instrukce predikují chování příslušníků jednotlivých dvorů, a tak se z nich lze dozvědět, jak se jednotlivé dvorské osoby měly chovat, nikoli jak se ve skutečnosti chovaly. Z toho důvodu je třeba počítat s jistou odchylkou obsahu pramenů od reality. Přestože by skutečnost měla odpovídat tomu, co instrukce nařizují, je možné, že někdy někdo nařízení porušil i přes hrozbu trestu. Také lze předpokládat, že velmoži ve svých instrukcích reagovali na to, co se dělo, a tak zakazovali určité nevhodné činnosti právě proto, že je někteří služebníci konali. Nicméně jednotlivé níže uvedené instrukce se liší svým obsahem, popř. specifickým účelem.

Instrukce olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského pro kroměřížského pekaře, klíčníka, řezníka a sládka z roku 1590⁴⁷ je jednou ze tří částí obsáhlé normy, kterou ještě tvoří zasedací pořádek a seznam pravidelně vydávaných viktuálií z téhož roku. K těmto třem částem ještě patří evidence hospodaření na biskupském kroměřížském dvoře, která však pochází pravděpodobně z roku 1606, poněvadž tato čtvrtá část je psána jiným písmem a je zde tužkou dopsán rok 1606, který sem patrně doplnil archivář či historik až v pozdějším století.⁴⁸ Z toho vyplývá, že evidence byla pořízena teprve za episkopátu kardinála Františka z Ditrichštejna. Celý pramen tvoří jednu archivní složku pojmenovanou podle instrukce. Části z roku 1590 určují a priori chování jednotlivých dvorských osob, avšak část z roku 1606 zachycuje a posteriori hospodaření biskupství v tomto roce. Je zvláštní, že všechny části jsou v archivu vedeny jako jeden pramen, když se vztahují na episkopát dvou biskupů. U některých osob v zasedacím pořádku není zcela jasné, zda se stravovaly u samostatného stolu nebo s ostatními u stolu předešle jmenovaného.

Stanislav Pavlovský vycházel při sestavování instrukce v roce 1590⁴⁹ z instrukce Viléma Prusinovského z roku 1567,⁵⁰ poněvadž je zde možno nalézt jisté podobnosti. Oba prameny jsou rozděleny do tří částí: v první části jsou vymezeny povinnosti dvorských osob, které měly na starosti zásobování a zpracování potravin, druhou část představuje zasedací pořádek a třetí část tvoří seznam viktuálií vydávaných příslušníkům dvora. Biskup Prusinovský vypracoval mnohem podrobněji chování personálu v souvislosti se stravou a stolováním, avšak největší pozornost věnuje povinnostem kuchmistra. V instrukci Pavlovského z roku 1590 se nachází mnoho stejných formulací jako u Prusinovského, což dokládá, že Pavlovský vycházel z nařízení svého předchůdce. Prusinovský zde navíc přidal před zasedací pořádek seznam dvořanů a čeledí na zámku a v biskupských maštalích. Navíc také určil počty pokrmů servírovaných na biskupský stůl.

⁴⁶ M. HROCH a kol., *Úvod do studia dějepisu*, s. 153.

⁴⁷ Instrukce olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského pro kroměřížského pekaře, klíčníka, řezníka a sládka z roku 1590 (MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762).

⁴⁸ Měla jsem možnost posoudit údaje Josefa Hrdličky (*Hodovní stůl a dvorská společnost*, České Budějovice 2000) s údaji nacházejícími se v instrukci Stanislava Pavlovského. Chtěla bych podotknout, že Hrdlička při zpracování velkého množství pramenů zřejmě přehlédl, že část dokumentu pochází až z roku 1606, nikoli z roku 1590, jak uvádí (s. 49, 196 a 210).

⁴⁹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762.

⁵⁰ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, Praha 1957, s. 83-89, editovaný pramen: Instrukce biskupské kanceláře pro úřednictvo na biskupském dvoře z roku 1567 (SOkA Kroměříž, kopiář sign. 23, fol. 96-100).

V roce 1587 vydal Stanislav Pavlovský první hofmisterskou instrukci,⁵¹ tj. teprve v devátém roce svého episkopátu, přičemž instrukce byla určena až pro sedmého Pavlovského hofmistra.⁵² Do této doby se hofmistr a služební personál řídili patrně nařízeními, která vydali předchozí biskupové. Nařízení z roku 1587 bylo určeno pro hofmistra Johana Trauttmanna z Trautendorfu. Vymezovalo jeho povinnosti, ale i chování dvořanů a služebníků, kteří se starali o nádobí anebo obsluhovali strážníky u tabule. Tato instrukce je psána v němčině⁵³ na rozdíl od instrukcí z let 1590⁵⁴ a 1592,⁵⁵ které jsou psány v češtině.

V roce 1592 vydal Stanislav Pavlovský druhou hofmisterskou instrukci,⁵⁶ kterou určil pro Cypriana Karla Běleckého z Těšnova. Biskup vydal obě hofmisterské instrukce v době jmenování nového hofmistra. V roce 1592 vycházel z předchozí instrukce z roku 1587. Vymezil v ní chování stejných osob, jejichž povinnosti pozměnil minimálně. Pro některé pozice zde užívá jiné názvy než v předchozím nařízení – hofjunkery nazývá dvořany a pážata (Edlknaben) pacholaty (Pagen) – avšak jejich pracovní náplň zůstala téměř nezměněna.

Instrukce Viléma z Rožmberka z roku 1556⁵⁷ je určena podobně jako biskupské instrukce tomu, kdo měl vrchní dohled nad panstvím, v tomto případě krumlovskému purkrabímu a jeho podřízeným dvořanům, služebníkům a čeledi, kteří se podíleli na přípravě jídla. Tato norma na rozdíl od biskupských norem z let 1567⁵⁸ a 1590⁵⁹ pouze určuje pracovní úkoly a povinnosti příslušníků dvora. Týká se převážně osob vykonávajících potravinářská řemesla.

Petr Vok z Rožmberka vydal také instrukci, a to v roce 1596,⁶⁰ tedy čtyři roky poté, co převzal vládu nad celým rožmberským panstvím po smrti svého bratra Viléma.⁶¹ I přesto přiznává na konci instrukce, že ji sepsal v rychlosti, protože již nechtěl déle čekat, a tak v ní jistě chybí některé věci, které byl ochoten v budoucnu dodat do tohoto nařízení. Petr Vok určil dokument přímo pro kuchmistra. Norma je

⁵¹ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, OAS 6, 2008, s. 69-85, editovaný pramen: Instrukce olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského pro Johana Trauttmanna z Trautendorfu, hofmistra biskupského dvora vydaná dne 18.11.1587.

⁵² TAMTĚŽ, s. 64-67; předchozích šest hofmistrů zastávalo svou funkci relativně krátkou dobu, mezi důvody k ukončení jejich funkce patřilo špatné chování hofmistra, jeho dlouhá nepřítomnost u biskupského dvora, následovaná nedodržením předpisů služebníky a čeledí, a inklinace hofmistra k protestantismu (TAMTĚŽ).

⁵³ Součástí článku od M. Lapčíkové a J. Štěpána je transkripce pramene v původním znění (s. 69-77) i jeho český překlad (s. 79-85).

⁵⁴ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762.

⁵⁵ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského ve světle hofmistrovské instrukce z roku 1592*, in Seminář a jeho hosté: sborník prací k 60. narozeninám doc. dr. Rostislava Nového, Praha 1992, s. 191-198, editovaný pramen: Instrukce olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského pro Cypriana Karla Běleckého z Těšnova, hofmistra biskupského dvora z roku 1592, Kopiař české korespondence biskupa Pavlovského s úředníky, šlechtou a městy z roku 1592 (ZAOpO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 223-228).

⁵⁶ TAMTĚŽ.

⁵⁷ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské 1350-1626*, AČ 22, Praha 1905, s. 157-164, editovaný pramen: Instrukce Viléma z Rožmberka purkrabímu krumlovskému ze dne 28. listopadu 1556 (SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, sign. 10, fasc. II).

⁵⁸ J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, Praha 1957, s. 83-89.

⁵⁹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762.

⁶⁰ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 159-169, editovaný pramen: Instrukce Petra Voka z Rožmberka kuchmistrovi Jindřichu Vintíři z Vlčkovic z roku 1596 (SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, sign. 10, fasc. II).

⁶¹ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 275.

velice obsáhlá, je ze všech instrukcí, které v této práci používám, nejrozsáhlejší, vymezuje velice podrobně povinnosti kuchmistra, ale i dalších služebníků, nad kterými měl kuchmistr dohled. Text je přehledně rozdělen do tematických částí podle jednotlivých profesí. Pouze v této instrukci je předepsáno chování členů kuchyňského personálu v době, kdy byl aristokrat na cestách.

Podobně biskup Vilém Prusinovský definoval povinnosti hofmistra, maršálka, štolmistra, forýra a kuchmistra v instrukci vydané na cestu do Polska v roce 1569.⁶² Pramen opět určuje chování těchto osob a priori. Je specifický tím, že je určen na jednu konkrétní cestu. Pokud jde o kuchmistra, biskup zde pouze doplňuje jeho chování, jinak se odvolává na instrukci z roku 1567. Předepisuje zde pouze povinnosti kuchmistroy, nikoho jiného z kuchyňského personálu nezmiňuje. Petr Vok v části instrukce z roku 1596,⁶³ v níž se věnuje způsobu stravování během cest, určuje povinnosti nejen kuchmistra, ale i kuchyňského a pocestného písaře a čeledi s vymezením trestu v případě porušení pravidel. Jeho nařízení je obsáhlejší. Definoval zde chování personálu obecně na všechny své cesty na rozdíl od Prusinovského. Rožmberk stejně jako tento biskup se odvolává na pravidla platící při pobytu na rezidenci. Biskup v instrukci naznačuje složení jídelníčku, ale Rožmberk se o jídelniček vůbec nezajímá.

Všechny prameny, o kterých jsem dosud psala, vymezují povinnosti služebných členů dvora, avšak nikoli všech. Vztahují se na kuchyňský personál, dvořany a služebníky u tabule a na osoby, které připravovaly stravu ve svých počátcích, jako byli pekaři, řezníci apod. Ale nejsou sem zařazeni zahradníci, myslivci, rybáři. Instrukce jsou vždy určeny někomu, kdo má vrchní dohled nad ostatními. V tom se jednotlivé prameny liší, poněvadž jsou určeny buď hofmistroví nebo purkrabímu či dokonce kuchmistroví. Pouze biskupské instrukce stručně popisují chování personálu v době přítomnosti velmožova hosta či hostů na dvoře.⁶⁴

Biskup Vilém Prusinovský ještě vydal v roce 1570 hospodářskou instrukci, kterou určil úředníkovi, jenž spravoval mírovské, svitavské, zvolské a bludovské panství.⁶⁵ Biskup ji vydal z několika v ní uvedených důvodů: aby úředník věděl, že jeho pán dbá na pilnost, bedlivost a pořádnost svých úředníků a služebníků, aby se úředník nemohl na nic vymlouvat a aby se nestal lhostejným, rozmařilým a líným. Toto nařízení má od předešlých trochu jiný charakter. Popisuje organizaci hospodářského provozu na čtyřech panstvích, čímž vlastně specifikuje to, co všechno měl úředník na starosti. Často je zde zdůrazňováno zapisování domácích zvířat a hospodářských produktů do rejstříků za účelem evidence. Pokud jde o stravování, lze se zde dozvědět, jaké druhy živočišných a rostlinných produktů odtud plynuly do aristokratovy kuchyně. Vilém Prusinovský zde opět připouští další úpravy normy. Pokud úředník bude chtít v ní něco změnit či do ní něco doplnit, měl to oznámit biskupovi.

Jiným normativním nařízením jsou artikuly vydané Vilémem z Rožmberka.⁶⁶ Měli se jimi řídit úředníci, rychtáři, konšelé a jiní přísežní a všichni poddaní na

⁶² J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského z Víckova do Polska v roce 1569*, Opava 2007, s. 70-77.

⁶³ J. HRDLÍČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 167-168.

⁶⁴ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 86; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

⁶⁵ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 91-101, editovaný pramen: Hospodářská instrukce biskupské kanceláře úředníkovi na panství mírovsko-svitavské z roku 1570 (SOkA Kroměříž, kopíř sign. 25, fol. 225-246).

⁶⁶ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 270-283, editovaný pramen: Artikulové vydání úředníkům i poddaným na rožmberských panstvích okolo roku 1580.

rožmberských panstvích. Přesný rok vydání pramene není znám. Kalousek, jenž publikoval jeho přepis, soudí, že jej Vilém z Rožmberka vydal v době, kdy byl nejvyšším pražským purkrabím, to znamená někdy v letech 1570-1592. Pro název pramene zvolil přibližný rok 1580, který se nachází uprostřed tohoto období. Nařízení má formu trestního zákona, vyjmenovává různé prohřešky i způsoby jejich potrestání. Struktura řádu je promyšlená, postupuje tematicky od nejhorších zločinů až po drobná provinění. Nevýhodou Kalouskova vydání je, že znění pramene je neúplné, chybí zde jeho konec.

Dalším typem pramenů, využívaných v této práci, jsou účty, které mají povahu vnitroinstitucionálních pramenů.⁶⁷ V olomouckém archivu jsou uloženy Zlomky účtů domácnosti za biskupa Stanislava Pavlovského z let 1582, 1583, 1593 a 1597.⁶⁸ Jedná se tedy pouze o část všech účtů vedených na tomto dvoře ve sledovaném období. K tomu ještě u prvního z nich není jistý rok sepsání. Pouze je zde tužkou dopsáno „Za St. P.“, tedy za Stanislava Pavlovského. I přesto archiv tento účet vede, jako by pocházel z roku 1582, jak je uvedeno v názvu Zlomků účtů.... Druhý, cestovní účet se týká cesty, jež se uskutečnila v roce 1581, ale na zadní straně pramene je poznamenáno v roce 1583, že biskup poroučí jakémusi úředníku Joštovi, aby vše vyúčtoval a doplatil. Nabízí se zde dvě možnosti: buď byl samotný účet napsán v roce 1581 a o dva roky později byl k němu dopsán požadavek o definitivní vyúčtování cesty, nebo byl celý pramen sepsán až v roce 1583. Ve zbylých dvou účtech je rok původu zcela jasně udán na začátku textu. Každý účet nejenže pochází z jiného roku, ale také je jiného charakteru. Prvním z nich je Poznámání, co každému potřeby na šaty. Tento pramen eviduje vydání biskupského dvora za látky a galanterní zboží pro některé osoby pobývající na dvoře. Vydání zde nejsou vyjádřena v penězích, nýbrž v loktech jednotlivých druhů látek. Druhý pramen představuje cestovní účet z roku 1583. Zachycuje všechna vydání, která uskutečnili pověřeni příslušníci biskupského dvora, když jeli možná z Olomouce do Opavy. Třetí účet, který pochází z roku 1593, podává přehled kuchmistrových příjmů a výdajů v období od 1. listopadu 1591 do 6. ledna 1593. Čtvrtý účet z roku 1597 eviduje příjmy a vydání biskupské komory v období od 29. října 1596 do 24. března 1597. Účty vedly pověřené osoby, které zaznamenávaly již provedené příjmy a výdaje peněz, a tak záznamy vypovídají o reálné situaci.

Ve Státním okresním archivu v Olomouci je uložen pramen, který uvádí v německém jazyce stručný přehled potravin.⁶⁹ Tento seznam byl pořízen v roce 1587 v době, kdy biskup Stanislav Pavlovský dosáhl prohlášení prince Maxmiliána za polského krále, vrátil se z Polska a Maxmilián se vydal na cestu do Polska, aby si tam pojistil svou korunovaci. Po cestě se ještě zastavil se svým poselstvem u biskupa v Olomouci.⁷⁰ Pod cizojazyčným textem je zcela jiným písmem a v českém jazyce

⁶⁷ M. HROCH a kol., *Úvod do studia dějepisu*, s. 154.

⁶⁸ Zlomky účtů domácnosti za biskupa Stanislava Pavlovského z let 1582, 1583, 1593 a 1597 (ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812).

⁶⁹ Fuhr Ihrer Hochfürstlichen Durchlauchtigkeit Prinzens zu Polen und Schweden Hoffstadt z roku 1587 (SOKA Olomouc, Zlomky registratur, inv. č. 560, sign. 17/ I, kart. 21).

⁷⁰ V prosinci roku 1586 zemřel polský král Štěpán Bathory. O polský trůn se pak ucházelo mnoho vznešených osob včetně habsburských princů Ferdinanda, Arnošta, Matyáše a Maxmiliána. Císař Rudolf požádal biskupa Pavlovského, aby odjel do Varšavy a tam podporoval kandidaturu prince, jeho bratra, nenapsal však kterého. Biskup se rozhodl podporovat prince Maxmiliána, který se těšil u Poláků největší přízně. 22. srpna 1587 dosáhl jeho prohlášení za polského krále. Avšak Maxmilián měl v Polsku hodně odpůrců, kteří neuznávali jeho volbu a stáli na straně Zikmunda Švédského. Následujícího roku byl Maxmilián poražen a zajat v bitvě u Bytčiny, a tak přišel o polskou korunu (M. PROCHÁZKA, *Stručný*

dopsána poznámka, že jídlo bylo „odebráno na kuchyni Jeho Knížecí Milosti“ a je zde podepsán jakýsi Matěj Rebowsky, který byl patrně biskupovým písařem. Pramen je pravděpodobně seznamem potravy, kterou zpracoval kuchyňský personál pro biskupa, prince Maxmiliána a jeho doprovod.

Posledním typem pramenů jsou písemnosti osobní povahy,⁷¹ konkrétně kopiáře biskupské korespondence. Jsou to objemné svazky obsahující kopie biskupových dopisů, ale jsou v nich zahrnuty i kopie biskupových nařízení jako instrukcí a přísah příslušníků dvorského personálu. Zemský archiv Opava, pobočka Olomouc uchovává tyto kopiáře korespondence z let 1579-1597, tj. z celého období episkopátu Stanislava Pavlovského.⁷² Jednotlivé kopiáře většinou obsahují korespondenci pouze z jednoho roku. Stanislav Pavlovský adresoval své dopisy zemským a biskupským úředníkům, církevním hodnostářům, šlechticům, měšťanům a různým institucím. Biskupským úředníkům a hejtmanům panství psal převážně kvůli tomu, aby něco zařídili, například aby poslali zvěř na chystanou hostinu. Z některých dopisů se lze dozvědět události, ke kterým mělo teprve dojít, v jiných dopisech biskup reagoval na určitou situaci v minulosti. Kopiáře obsahují pouze kopie korespondence, a tak autorem dopisů je samotný biskup, ale tyto kopie určitě psali jeho písaři. Ti opisovali dopisy asi brzy po napsání originálu, poněvadž jsou v kopiářích seřazeny za sebou v chronologickém sledu. Na konci každého dopisu je uvedeno místo a datum sepsání. Knihy kopiářů patrně obsahují všechny dopisy, které biskup napsal, neboť se zde nachází téměř z každého dne alespoň jeden dopis. A tak se dají tyto kopiáře považovat za reprezentativní pramen z hlediska úplnosti informací. Avšak originály této korespondence se patrně nedochovaly. Pravděpodobně byly odeslány adresátovi a nevíme, co se stalo s dopisem poté, co si jej adresát přečetl, například zda jej nespálil. Je ovšem otázkou, zda opravdu byl dopis vždy odeslán a zda jej adresát ve skutečnosti dostal. Naštěstí se zachovaly kopie dopisů, které jsou vzácným materiálem podávajícím velké množství informací o životě Stanislava Pavlovského.⁷³

Životopis Stanislava II. Pavlovského, knížete biskupa Olomouckého, Brno 1861, s. 85-99; F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 217).

⁷¹ M. HROCH a kol., *Úvod do studia dějepisu*, s. 155.

⁷² V olomouckém archivu se nalézají také kopiáře biskupských listin, listů, privilegií, smluv a patentů. Celý soubor čítá 31 kopiářů (ZAOPO, fond AO, inv. č. 83-112, sign. 17a-35).

⁷³ ZAOPO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25; ZAOPO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30; ZAOPO, fond AO, inv. č. 86, sign. 16.

2. Stravování na šlechtickém dvoře v druhé polovině 16. století a na počátku 17. století

2.1. Charakteristika české a moravské aristokratické kuchyně ve druhé polovině 16. století

Stravování českých a moravských šlechticů bylo v polovině 16. století silně ovlivněno italskou renesancí, což vedlo ke změnám podoby šlechtické kuchyně. Lovná zvěř a ptactvo zůstaly nadále oblíbenou pochoutkou šlechticů, avšak vzrostla záliba v mase běžných jatečných zvířat,⁷⁴ jako bylo maso hovězí, telecí, vepřové a skopové.⁷⁵ Vepřové a hovězí maso, které sloužilo ve středověku jen k přípravě polévek, kaší a jídel upravovaných vařením, se od 16. století konzumovalo častěji a jeho zpracování bylo rozmanitější. Začaly se také rozlišovat jednotlivé části masa, které byly určeny pro přípravu různých pokrmů.⁷⁶ Měřítkem reprezentace aristokratické kuchyně zůstalo množství jídla. Avšak pozdně středověká masová pyré a haše se začaly nahrazovat pokrmy z krájených kousků masa dušených ve šťávě. Technologie zpracování jídla dosud spočívala hlavně ve vaření a pečení na rožni, ale od 16. století se začaly využívat i nové metody, k nimž patřilo například dušení, odpařování a marinování. Základní změnou prošlo ochucování pokrmů. Renesanční kuchař se snažil udržet co nejvíce přirozenou chuť jednotlivých přísad na rozdíl od středověkého kuchaře, který vytvářel chuťové směsi nerozumným mícháním rozmanitých chutí a přehnaným kořením. I přesto charakteristikou panské kuchyně zůstalo i nadále časté užívání koření,⁷⁷ kterého se dováželo velké množství, především pepř, zázvor, skořice a hřebíček. K domácímu koření patřily šafrán, zelená petrželka, šalvěj, anýz a kmín.⁷⁸ Rozšířily se recepty na přípravu zeleniny, ovocných pochoutek, pečiva, uzenin a především cukrářských výrobků a konfektů.⁷⁹ Cukr, a to třtinový, byl charakteristický pro panskou kuchyni a dovážel se ze zahraničí. Z cukru se vyráběly i celé sochy a kuchaři se museli učit zacházet s cukrem.⁸⁰

2.2. Složení jídelníčku

Ve všední dny se prostíralo na šlechtickém dvoře jen dvakrát během jednoho dne, a to k obědu a večeři. Oblíbenou součástí šlechtického jídelníčku byla zvěřina jako srny, jeleni, zajáci, divoké kachny, koroptve, dále ptáci, například slavíci a drozdi, a jiná pernatá zvířata, z nichž husy, kachny, slepice a kuřata jedla většina vrchnosti, zato krocana, bažanta, páva nebo kapouna si mohli dát jen ti nejbohatší. Páni měli oblíbeny také ryby, nejvíce kapry a štiky, v menším množství jedli okouny, platýze, herynky⁸¹ a karase. Losos byl na stolech aristokratů vzácnější, protože byl velmi drahý.⁸² Ryby

⁷⁴ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 825.

⁷⁵ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 11.

⁷⁶ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 69.

⁷⁷ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 825; K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 69.

⁷⁸ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 12-13.

⁷⁹ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 825. Pochopitelně tento trend vyšel z Itálie, neboť italské kuchařské knihy z konce 16. století obsahují ve srovnání s předchozí dobou méně receptů na zpracování masa a věnují větší pozornost zelenině, ovoci, moučnickům, uzeninám, polévkám a polévkovým zaváčkám (S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 70).

⁸⁰ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 10.

⁸¹ Herynk nebo herynek je slaneček, nasolený sled.

⁸² Z. WINTER, *Šat, strava a lékař*, s. 173-179.

byly postním jídlem, ale tím byli také raci, hlemýždi, ústřice a vodní ptactvo.⁸³ Šlechtici jedli také kaše, jejichž složení se však lišilo od složení kaší, které konzumoval prostý lid. Panští kuchaři vařili kaše z rostlin, mnoha koření nebo z drahé, dovážené rýže.⁸⁴ Šlechtici pili často pivo a víno, které na rozdíl od piva bylo vyhrazeno jen šlechtě a bohatým měšťanům. Konzumovali bílé i červené víno, domácí i dovážené.⁸⁵

V rudolfínské době při velkých hostinách na aristokratických dvorech se začala objevovat tzv. Schauessen – jídla na podívání, která nebyla určena k požívání, nýbrž k estetickému prožitku. Kuchaři, kteří je připravovali, byli tvořivými umělci.⁸⁶ Proto si šlechtici k této příležitosti zvali na svůj dvůr specialisty v tomto oboru, někdy i malíře. Ti malovali a pozlacovali paštiky, huspeniny, jehňata, selata, telata a jeleny. Vytvářeli dokonce pozlacené domy a věže, potoky s plovoucími rybami.⁸⁷ Máme zmínky i o paštyce, z níž vylezl trpaslík nebo vylétli živí ptáci.⁸⁸ Kuchaři připravovali pečené kohouty a slepice, u nichž ponechali nohy a hlavy, a staženou kůži nadívali sekaným masem, takže se vytvořila původní podoba ptáka. Dochovaly se nám také recepty na pečené pávy, u nichž byly ponechány ocas a korunka.⁸⁹

2.3. Popis hmotných předmětů používaných při stolování

Při stravování se užívalo rozmanitého nádobí, příborů a různých doplňků. Vše se odehrávalo v hodovní síni, která se nazývala tabulní světnice nebo tabulnice či tafelštuben. Strávníci seděli u stolů nebo větších tabulí, které byly čtverhranné i okrouhlé. Do konce 16. století seděli hodovníci jen z vnější strany stolu a z vnitřní strany byli obsluhováni služebníky. Stoly se pokrývaly koberci, na něž se ještě dávaly ubrusy z damašku, cvilinku, koudele nebo ze lnu.⁹⁰ Ubrusy se musely denně prát, protože stolovníci je při jídle ušpinili a také do nich utírali lžíce. Někteří se do nich dokonce utírali nebo smrkali,⁹¹ což bylo považováno za nezpůsobné. K utírání byly určeny ubrousky neboli servíty, které byly vyrobeny podobně jako ubrusy z damašku či cvilinku.⁹² Ubrousky na hostinu poskytoval hostitel a host je nesměl odnášet domů. Stolovníci si je většinou dávali přes levé rameno, protože jedli pravou rukou. Ubrousky sloužily nejen k utírání, ale i k ochraně oděvu nebo do nich mohl člověk vyplivnout jídlo, které nemohl pozřít.⁹³ K sezení se využívaly lavice, stolice, stoličky, židle a sesle, které byly nejluxusnější a nejpohodlnější.

Účelem stolního nádobí bylo především jeho užívání ke stravování. Ale mělo také estetickou funkci. Bylo pozlacováno nebo různě zdobeno. Mezi dekorativní motivy patřili exotické i tuzemské rostliny a zvířata, antičtí bohové a bohyně, výjevy ze šlechtického prostředí. Často se vyskytovaly na stolním nádobí panské erby. Nádobí tak získalo k funkci užité i funkci reprezentace rodového znaku. Poháry měly mnoho

⁸³ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 14.

⁸⁴ Z. WINTER, *Šat, strava a lékař*, s. 183.

⁸⁵ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 27-28.

⁸⁶ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 825.

⁸⁷ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 38.

⁸⁸ Z. WINTER, *Šat, strava a lékař*, s. 192.

⁸⁹ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 38-39.

⁹⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 135-138.

⁹¹ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 36.

⁹² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 138.

⁹³ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 236.

nezvyklých tvarů. Objevovaly se ve formě lidských a zvířecích figurek i různých předmětů. Byly mezi nimi i žertovné nádoby, které plnily navíc zábavnou funkci.⁹⁴

Mezi stolní nádoby patřily například talíře, které se začaly užívat v českých zemích ve 14. století.⁹⁵ Kromě talířů jedla vrchnost ještě z misek a mističek. Pokrmy se servirovaly na stříbrných mísách, někdy pozlacených, zato často zdobených panskými erby. Mísy byly různých tvarů – oválné, čtyřhranné i vícehranné. Pojem kredenc tehdy označoval jednak typ nábytku, na kterém bylo vystaveno nádobí, ale také druh nádobí, které mělo podobu mělké misky na noze. Podávalo se v nich ovoce či cukrovinky, nebo se z nich pilo. U nás se objevily až koncem 16. století. K pití sloužily poháry, číše, koflíky, flaše a k nalévání tekutin džbány a konvice.⁹⁶ Vítkum byl tzv. vítací pohár, kterým se připijelo, vítalo.⁹⁷ Nejvíce se rozvinula výroba skleněných pohárů a číší. Lacině poháry byly zhotovené z obyčejného skla, drahé z křišťálu nebo byly velmi zdobené.⁹⁸ Aristokraté dávali nádoby vyrábět ve svých sklárnách. V té době bylo oblíbené mezi šlechtici benátské sklo, a proto se do českých zemí dovážely benátské sklenice nebo se v místních panských sklárnách vyrábělo sklo podle benátského stylu.⁹⁹

Až do doby renesance příbor sestával pouze ze lžice a nože. Lžice měla nejprve krátkou rukojeť, která se držela v pěsti. Od poloviny 16. století se prodlužovala,¹⁰⁰ a tak lžice získala současný tvar. Kromě těchto lžic se vyskytovaly také vidličnaté lžice a lžice se struhadly na jazyk.¹⁰¹ V první polovině 17. století zaznamenal změnu také nůž, když se jeho zašpičatělá čepel začala zaoblovat, a tak se nůž přestal používat k napichování pokrmů¹⁰² a pouze se s ním krájelo, především maso a chléb.¹⁰³ Při napichování pokrmů byl nahrazen vidličkou.¹⁰⁴ V Čechách používali první vidličky na zámku ve Vlašimi roku 1545¹⁰⁵ a v roce 1573 vlastnil jednu stříbrnou vidličku dokonce měšťan, císařský rychtář Pavel Žipunský z Dražice.¹⁰⁶ Všeobecně se u nás tento příbor rozšířil na přelomu 16. a 17. století. Nejčastěji se objevovaly vidličky dvojzubé.¹⁰⁷

Ke stolování patřily také různé doplňky jako slánky a párátka. Na přelomu 16. a 17. století byly cínové slánky nahrazeny slánkami z drahých kovů neboli stříbrnými a pozlacenými slánkami¹⁰⁸ a alabastrovými slánkami.¹⁰⁹ Byly krásně zdobené, dokonce byly považovány za umělecká díla. Zhotovovaly se slánky jako miniatury zvířat a lidí¹¹⁰ či na způsob hodinek s pozlaceným příkrývadlem. K odstranění zbytků jídla zachyceného mezi zuby se používala párátka, tehdy zvaná paradla. Každý měl své a to si nosil na hostinu s sebou. Vyráběla se totiž z drahých materiálů.

⁹⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 139-148.

⁹⁵ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 35.

⁹⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 141-146.

⁹⁷ TAMTÉŽ, s. 233.

⁹⁸ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 36-37.

⁹⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 145-146.

¹⁰⁰ TAMTÉŽ, s. 150.

¹⁰¹ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 34-35.

¹⁰² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 150.

¹⁰³ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 34.

¹⁰⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 151.

¹⁰⁵ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 235.

¹⁰⁶ Z. WINTER, *Kuchyně a stůl našich předků*, s. 98.

¹⁰⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 151.

¹⁰⁸ TAMTÉŽ, s. 147.

¹⁰⁹ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 36.

¹¹⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 147.

Ze 16. století se nám dochovala paradla ze stříbra, pozlacená nebo dokonce celá zlatá, ze slonové kosti či z jeleního paroží. Někdy byla zdobena drahokamy.¹¹¹

2.4. Popis zvyků při stolování

Ve šlechtickém prostředí byly dány jisté stolovací zvyky. Stolování, to jest konzumace strážníků sedících u stolu, se tak řídilo určitými pravidly, která vymezovala dobu jídla, místo strážníků u stolu, chování obsluhujícího personálu, množství a druhy servírovaných pokrmů a nápojů. Pravidla měla podobu vrchnostenských instrukcí nebo pouze zasedacích pořádků.

Strážníci tedy usedali k jednotlivým stolům podle stanoveného zasedacího pořádku, který nesměli porušit.¹¹² U jednoho stolu spolu seděly osoby stejného společenského postavení. Nejprve se stravoval velmož se svou manželkou, hofmistrem, osobním lékařem a dalšími nejbližšími osobami.¹¹³ Pokud měl šlechtic děti, ty jedly ještě dříve.¹¹⁴ Zvyk společného stolování obou pohlaví nebyl v 16. století v českých zemích plně rozšířen, např. na hostině u španělského vyslance v Praze roku 1600 jedli pánové a dámy v rozdílných místnostech. Páni posílali dámám do jejich sálu mnoho voskových sošek, což bylo tehdy velmi rozšířeným zvykem.¹¹⁵ V případě návštěvy seděl v čele stolu nejvýznamnější šlechtic, zpravidla hostitel. V tomto případě seděl host po pravici hostitele a další osoby následovaly podle svého postavení. Platilo, že čestnější místo je vždy blíže k hostiteli.¹¹⁶ Poté, co dojedli strážníci u prvního stolu, mohly zasednout ke svému stolu příslušnice fraucimoru a jiné dvorské osoby. Teprve po nich jedli služebníci s nejnižším společenským postavením.¹¹⁷

Časový posun začátku konzumace jednotlivých osob byl odůvodněný, neboť zbylé pokrmy z pánova stolu se po přihřátí podávaly na stoly dvořanů a odtud na stoly služebníků.¹¹⁸ A tak se na konzumaci hlavního pokrmu podíleli všichni příslušníci dvora, i když jedlíci u posledního stolu dostali pokrm v nejhorším stavu. Velmož tak měl vrchní dohled nad jídlem svých služebníků a věděl, že jídlo pro ně bylo dobře uvařeno.¹¹⁹

Na velmožův stůl se podávalo největší množství chodů a směrem dolů v hierarchickém postavení osob se množství chodů snižovalo. Na dvoře Petra ze Švamberka se servírovalo na pánův stůl šest pokrmů,¹²⁰ avšak na dvoře Fridricha z Kounic dokonce až 16 pokrmů.¹²¹ Mravokárci té doby kritizovali velký počet chodů a doporučovali denně sníst pouze dva nebo tři pokrmy. Někdy je v pramenech

¹¹¹ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 36-37.

¹¹² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 153-156.

¹¹³ TAMTÉŽ, s. 284, editovaný pramen: Instrukce Fridricha z Kounic pro kuchmistra na zámku ve Slavkově z roku 1617, MZA Brno, RA Kouniců, inv. č. 506, sign. I 50, kart. 59; M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 41, interpretace pramenu: Řád Petra ze Švamberka neboli Speise Ordnung z roku 1616, SOA Třeboň.

¹¹⁴ TAMTÉŽ, s. 41.

¹¹⁵ Ve středověké Evropě bylo obvyklé, že muži a ženy jedli zvlášť - buď ve zvláštních místnostech nebo v jedné místnosti, ale u jiného stolu. Zvyk společného stolování pochází z 12. století z Francie a odtud se rozšířil do celé Evropy (TAMTÉŽ, s. 231).

¹¹⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 153-154.

¹¹⁷ TAMTÉŽ, s. 284; M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 41.

¹¹⁸ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 825-826.

¹¹⁹ S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 57.

¹²⁰ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 41.

¹²¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 284.

zmiňováno až dvacet nebo třicet chodů na jedné hostině.¹²² To už se však jednalo o hostinu konanou při významné události, jakými byly zásnuby, sňatky, přínosy, konec šestinedělí, křtiny a pohřby.¹²³ Takové hostiny trvaly i několik dní.¹²⁴

Od konce 16. století bylo stravování aristokratů doprovázeno hudbou, která měla navodit příjemnou atmosféru.¹²⁵ V létě obsluhující personál ovíval šlechtice po dobu stolování velkými vějíři.¹²⁶

2.5. Společenské a mravné chování u stolu

Stolování představovalo významný znak charakteristický pro bohatou aristokratickou společnost. Velmoži měli stolovat pouze se stavovsky rovnocennými osobami. Měli se vyvarovat opilým, marnotratným a bezbožným lidem.¹²⁷ Již během 15. století se způsob stolování stával důležitou součástí výchovy dvorného chování. V té době začaly vznikat psané rady a pravidla správného stolování¹²⁸ zaměřené zejména na šlechtu. Největší množství těchto textů vzniklo v 16. století.¹²⁹ Převratným dílem byl spis Erasma Rotterdamského zvaný *De civilitate morum puerilium* z roku 1530.¹³⁰ Pokud jde o chování u stolu, Erasmus zdůrazňuje vzájemný respekt mezi stolovníky a individualizaci příboru, to znamená, že každý měl vlastní nůž, lžíci a talíř. Také klade důraz na čistotu u stolu, když nabádá stolovníky, aby si čistili mastné prsty a rty do ubrousku, nikoli do šatů.¹³¹ Dobové mravní zvyky a obyčeje popsali také francouzský filozof Michel de Montaigne,¹³² Giovanni della Casa, arcibiskup z Beneventa (1558) a C. Calviac (1560).¹³³ V českých zemích vyšla roku 1561 kniha Jezusa Siracha, ve které Tomáš Rešel Hradecký popisuje mravné chování při hostině. Kniha je úpravou německé skladby Kašpara Huberina, vydané roku 1554 v Norimberku. V roce 1597 vydal Šimon Lomnický z Budče rýmovanou knihu *Instrukce mladému hospodáři*, ve které se mimo jiné zabývá chováním u stolu.¹³⁴ V roce 1600, rok po autorově smrti, vyšla rýmovaná kniha *Mravové aneb naučení potřebná od Jiříka Strejce ze Záhřebu* a neznámý autor vypracoval z této knihy výtah *Mravy ctnostné, mládeži potřebné*, který byl vydán patrně na začátku 17. století. Jiřík Strejc vycházel při psaní svých *Mravů...* z německých skladeb, podobně jako již zmíněný Tomáš Rešel Hradecký. Německé mravoučné skladby byly v českých zemích 16. století velice rozšířeny a čeští autoři z nich často čerpali.¹³⁵ To svědčí o přebírání německých mravních zvyků v Čechách.

Za nemravné chování se považovalo chování vzbuzující pocity trapnosti nebo studu. Podnětem ke vzniku omezení a zákazů byly změny ve způsobu vzájemného soužití lidí neboli změny ve společenské struktuře,¹³⁶ která se začala upevňovat

¹²² M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 234.

¹²³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 276.

¹²⁴ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 39.

¹²⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 133.

¹²⁶ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 40.

¹²⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 131.

¹²⁸ J. MACEK, *Jagellonský věk v českých zemích (1471-1526) II: šlechta*, Praha 2001, s. 499.

¹²⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 132.

¹³⁰ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 15. U nás je dílo známo pod českým názvem *O slušném chování dětí* (N. ELIAS, *O procesu civilizace I*, s. 160).

¹³¹ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 21.

¹³² TAMTÉŽ, s. 24.

¹³³ N. ELIAS, *O procesu civilizace I*, s. 161-163.

¹³⁴ Č. ZÍBRT, *Poctivé mravy*, s. 27.

¹³⁵ TAMTÉŽ, s. 13-14.

¹³⁶ N. ELIAS, *O procesu civilizace I*, s. 232-233.

v průběhu 16. století.¹³⁷ Vytváření civilizované společnosti a vznik zákazů představovaly pozvolný proces trvající několik století.¹³⁸ V období kolem poloviny 16. století existovala jistá omezení, ale společenská kontrola byla ještě mírná ve srovnání s pozdější dobou. Strávníci nesměli u stolu mlaskat, funět, plivat přes stůl, smrkat do ubrusu či do prstů,¹³⁹ vrhat se na jídlo ihned po jeho přinesení na stůl a rychle jej hltat¹⁴⁰ nebo zbylé jídlo strkat někomu jinému. Při sezení u stolu měli mít obě ruce na stole, nikoli však v talíři. Před konzumací si měli umýt ruce, vyčistit nehty¹⁴¹ a učesat se.¹⁴² Přestože Erasmus propagoval již v první polovině 16. století individualizaci talíře a příboru, ještě ve druhé polovině téhož století lidé běžně jedli společně z jedné mísy, ale o sto let později už měl každý strávník vlastní talíř, lžiči a polévka se rozlévala zvláštní naběračkou. Ve druhé polovině 16. století se objevují vidlička, kapesník a ubrousek jako možné, nikoli však nutné stolovací potřeby.¹⁴³ V té době se vidlička v českých zemích užívala velice málo a také se k ní nepojila ještě téměř žádná tabu. Teprve v 18. století bylo považováno za nutné užívat vidličku k podávání nakrájených kousků pokrmu do úst především z toho důvodu, že v civilizované společnosti podávat si jídlo do úst rukou a být viděn se špinavými prsty vyvolávalo pocity trapnosti nebo studu. Standard trapnosti nabyl podoby společenských zákazů, které se institucionálně ustálily do určitého rituálu, do určitých forem chování. Naopak nůž byl již v 16. století chápán jako nebezpečný nástroj, proto se k jeho užívání vázalo mnoho zákazů, kterých časem přibývalo. Vkládat nůž do úst patřilo k těm nejzávažnějším prohřeškům u stolu. V této souvislosti se tu objevuje dvojí strach: obecný strach, který vzbuzuje nůž jako nebezpečný symbol, a společenský strach ve smyslu obavy před sociální degradací.¹⁴⁴ S nožem si také stolovníci nesměli hrát, bodat, psát či vyrývat jím něco do talíře nebo konvice, ale měli jej nechat ležet na stole, pokud s ním nejedli.¹⁴⁵ Ve středověku lidé smrkali do rukou, proto bylo nutné vydávat zvláštní předpisy pro čištění nosu u stolu. Zdvořilost vyžadovala, aby lidé smrkali levou rukou a pravou rukou brali jídlo. Erasmus píše v roce 1530, že „... se sluší používat kapesník a jsou-li přítomni lidé lepšího stavu, je nutné se při smrkání poněkud odvrátit“.¹⁴⁶ V té době bylo používání kapesníku známé, ale málo rozšířené dokonce i v nejvyšších společenských vrstvách. Ve druhé polovině 16. století bylo jeho užívání častější jen o něco málo, neboť kapesník byl vzácný a dost drahý. Ve středověku bylo častým zlozvykem plivání, proti němuž v 16. století zesílil tlak společnosti. Erasmus přikazuje, „vyplivněš-li hlen na zem, zašlápní jej ... nohou, aby se někomu neudělalo zle. Není-li to možné, vyplivni jej do kapesníku“.¹⁴⁷ A tak i v tomto případě bylo používání kapesníku v první polovině 16. století spíše možným řešením nevhodné situace než nezbytným prostředkem k ovládnutí této zvyklosti, která se postupně stávala stále trapnější.¹⁴⁸

¹³⁷ TAMTÉŽ, s. 149.

¹³⁸ TAMTÉŽ, s. 153.

¹³⁹ TAMTÉŽ, s. 178.

¹⁴⁰ TAMTÉŽ, s. 160-161.

¹⁴¹ Č. ZÍBRT, *Poctivé mravy*, s. 14-15.

¹⁴² N. ELIAS, *O procesu civilizace I*, s. 160.

¹⁴³ TAMTÉŽ, s. 179.

¹⁴⁴ TAMTÉŽ, s. 193-198.

¹⁴⁵ Č. ZÍBRT, *Poctivé mravy*, s. 15.

¹⁴⁶ N. ELIAS, *O procesu civilizace I*, s. 221-222.

¹⁴⁷ TAMTÉŽ, s. 227.

¹⁴⁸ TAMTÉŽ, s. 221-231.

3. Charakteristika dvora olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského z Pavlovic

Olomoucké biskupství má své prvopočátky v době Velkomoravské říše, kdy na Moravu přicházelo mnoho misionářů, z nichž největšího úspěchu dosáhli bratři Konstantin a Metoděj, kteří sem přišli roku 863 na pozvání knížete Rostislava, jenž chtěl na Moravě vytvořit samostatnou křesťanskou diecézi, nezávislou na pasovském biskupovi.¹⁴⁹ Významným rokem pro olomoucké biskupství je rok 869, kdy papež Hadrián II. vyhlásil zřízení panonsko-moravské diecéze, vysvětil Metoděje na biskupa a jmenoval jej prvním arcibiskupem této nové církevní provincie.¹⁵⁰ Biskupství vytrvalo, i když byli slovanští kněží vyhnáni¹⁵¹ a Velká Morava byla vyvrácena nájezdy Maďarů v první polovině 10. století.¹⁵² V roce 1063 bylo biskupství obnoveno neboli potvrzeno českým knížetem Vratislavem II.¹⁵³ Teprve roku 1777 papež Pius VI. na návrh Marie Terezie povýšil olomoucké biskupství na arcibiskupství a v souvislosti s tím založil brněnské biskupství, které se vyčlenilo z olomoucké diecéze.¹⁵⁴

Ve druhé polovině 16. století a na počátku 17. století představovalo olomoucké biskupství v moravském zemském zřízení osobitou instituci. Spravovalo až třináctinu celkového území Moravského markrabství¹⁵⁵ a přilehlé části krnovského a opavského Slezska.¹⁵⁶ Olomoucký biskup vlastnil na Moravě nejvíce území a byl zde nejbohatším a nejmocnějším feudálem.¹⁵⁷ V mocenském systému země představoval ojedinělou postavu. Na Moravě vystupoval v trojí roli duchovensko-světského charakteru: jako nejvyšší duchovní představitel a zároveň jako kníže, předsedající zemskému sněmu a soudu,¹⁵⁸ tj. po markraběti nejvyšší politický reprezentant země, a jako lenní pán vládnoucí značnému počtu manů.¹⁵⁹ Lenní zřízení tak poskytovalo biskupům svébytný mocenskopolitický potenciál.¹⁶⁰ Zvláštností v postavení olomouckých biskupů byla jejich přímá vazalská podřízenost českému králi¹⁶¹ a to jako by vyjímalo biskupa z moravského zemského zřízení. Na komorní a manské statky biskupů se nevztahovala pravomoc zemského výběrčího. To se nelíbilo stavům, proto často usilovaly o to, aby

¹⁴⁹ V. MEDEK, *Dějiny olomoucké arcidiecéze I: osudy moravské církve do konce 14. věku*, Praha 1971, s. 7-13.

¹⁵⁰ TAMTÉŽ, s. 16.

¹⁵¹ TAMTÉŽ, s. 24.

¹⁵² TAMTÉŽ, s. 31-33.

¹⁵³ TAMTÉŽ, s. 40.

¹⁵⁴ J. ŠTOURACOVÁ, *Vznik Biskupství brněnského jako součást rozsáhlé reformy církevní správy na Moravě*, in *Brněnská diecéze 1777-2007: historie a současnost: sborník příspěvků ze symposia na Biskupském gymnáziu v Brně 10.11.2007*, Brno 2007, s. 18.

¹⁵⁵ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 56.

¹⁵⁶ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 17.

¹⁵⁷ R. PAVLÍČKOVÁ, *Sídla olomouckých biskupů: mecenáš a stavebník Karel z Liechtensteinu-Castelkorna 1664-1695*, Olomouc 2001, s. 26.

¹⁵⁸ Zemský soud, jenž spravoval zemské právo a zemské desky, byl hlavním výrazem moci a politické suverenity moravských stavů. Avšak přední postavení biskupa ve stavovské obci bylo v 16. století a na počátku 17. století výrazně napadáno a vnímáno jen symbolicky. Hlavním důvodem byl konfesní rozkol mezi katolickým biskupem a stavy, které z velké části tvořili nekatolíci (O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 17).

¹⁵⁹ TAMTÉŽ. O zavedení biskupského manského zřízení se zasloužil již ve 13. století biskup Bruno ze Schauenburgu (1245-1281) (V. MEDEK, *Dějiny olomoucké arcidiecéze I*, s. 103).

¹⁶⁰ R. PAVLÍČKOVÁ, *Sídla olomouckých biskupů*, s. 14.

¹⁶¹ O přímém lenním vztahu biskupů k panovníkovi rozhodl již Karel IV. roku 1348 (O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 24).

komorní a manské statky biskupů byly zatíženy stejnými povinnostmi jako zemské deskové statky.¹⁶² Významné postavení olomouckého biskupství dokládá také jeho právo razit vlastní mince a medaile. Biskup Pavlovský dosáhl obnovy ražby medailí pro biskupství. Medaile s erbem Pavlovského reprezentovaly nejen biskupa, ale celý jeho dvůr. Biskup stejně jako císař Rudolf II. je dával významným osobám jako čestný dar a vyjadřoval tím obzvláštní přízeň dané osobě.¹⁶³ Avšak právo razit mince, které patřilo olomouckým biskupům již ve středověku, se Pavlovskému nepodařilo obnovit. Toho docílil teprve jeho následovník kardinál František z Ditrichštejna v roce 1608.¹⁶⁴

Postavení olomouckého biskupa navíc posilovala sedisvakance na pražském arcibiskupském stolci, kdy od husitské revoluce až do roku 1561 byl olomoucký biskup jediným biskupem v českých zemích a vedle vratislavských biskupů byl jediným ordinářem. V období sedisvakance působili olomoučtí biskupové jako správcové pražské arcidiecéze. Olomoucké biskupství tudíž ztratilo sufragánské vazby k pražskému arcibiskupství a začalo považovat za svého metropolitu mohučského arcibiskupa. Tuto skutečnost podporovala i kurie, která hluboko do druhé poloviny 16. století chápala olomoucké biskupy jako mohučské sufragány. Olomoučtí biskupové, včetně Stanislava Pavlovského a jeho nástupce Františka z Ditrichštejna, i po obnovení pražského arcibiskupství odmítali přijmout svou podřízenost Praze.¹⁶⁵

Majetkové zázemí držitele, soustava sídel, poměrně pevná organizační struktura dvora a jeho personální obsazení jsou nejen rysy dvora olomouckého biskupa, ale i vůbec základními obecnými rysy aristokratického dvora česko-moravské vrcholné a pozdní renesance. Avšak podoba dvora olomouckého biskupa byla velice ovlivněna postavením svého pána v prostředí vysoce postavených církevních hodnostářů a moravské stavovské společnosti na přelomu 16. a 17. století, úlohou biskupství v procesu nastupující protireformace a samotnou osobností biskupa Stanislava Pavlovského.¹⁶⁶

Olomoucké biskupství za jeho episkopátu v letech 1579-1598 bylo schopno vedle Rožberků a jiných českých a moravských panských rodů a vedle vratislavských biskupů a jiných slezských knížat vytvořit a udržovat dvorské centrum vysokého středoevropského standardu, neboť dvůr vycházel z velkého majetkového zázemí, měl trvalé sídlo v ústřední rezidenci svého pána a zároveň pevnou oporu v zemském hlavním městě a přitom se mohl částečně přesouvat na vedlejší panství.¹⁶⁷ V polovině 16. století se konstituovalo všech osm biskupských stolních panství - kroměřížské, kelečské, hukvaldské, vyškovské, libavsko-budišovské, osoblažské, mírovsko-svitavské a komorní statky u Olomouce s centrem správy v rezidenční Kroměříži.¹⁶⁸ V druhé

¹⁶² TAMTÉŽ.

¹⁶³ J. ŠTĚPÁN, *O medailích olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského z Pavlovic*, in Peníze v proměnách času III, Ostrava 2002, s. 61-64. Stanislav Pavlovský daroval medaile například v roce 1585 císařskému radovi Václavu Berkovi z Dubé a císařskému radovi a hejtmanovi Menšího města pražského Václavu Plesu Heřmanskému ze Sloupu a na Stolanech, v roce 1586 olomouckému kanovníku Ludvíku Grodeckému, Bartoloměji Paprockému z Hlohola a sekretáři a kaplanu medicejského kardinála Janu Baptistovi (TAMTÉŽ, s. 63).

¹⁶⁴ J. ŠMERDA, *Mincovníctví církevních feudálů v zemích habsburské monarchie*, in Peníze v proměnách času III, Ostrava 2002, s. 32-35.

¹⁶⁵ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 23.

¹⁶⁶ J. PÁNEK, *Renesanční dvůr olomouckého biskupa – obecné a zvláštní rysy*, OH 3, České Budějovice 1993, s. 169-170.

¹⁶⁷ TÝŽ, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 189.

¹⁶⁸ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 27. Olomoučtí biskupové získali Kroměříž již ve 12. století. Ve 13. století biskup Bruno ze Schauenburgu (1245-1281) dal přestavět

polovině 16. století biskupství získalo ještě panství chrlické a frýdecké.¹⁶⁹ Znamená to tedy, že se od poloviny 16. století na obrovském dominiu vytvářela rezidenční síť se dvěma hlavními sídly.¹⁷⁰ První z nich se nacházelo v Kroměříži,¹⁷¹ kde byly umístěny úřady související s hospodářskou správou olomouckého biskupství.¹⁷² Tamější rezidence představovala hlavní „venkovské“ sídlo olomouckého biskupa,¹⁷³ ústředí biskupských statků s centrální vrchnostenskou agendou a orgány manského systému jako soud a sněm. Kroměřížský zámek představoval nejreprezentativnější sídlo biskupů, konala se zde důležitá jednání a byly zde hoštěny významné osobnosti.¹⁷⁴ Druhé hlavní sídlo se nacházelo v zemském hlavním městě,¹⁷⁵ za které byla formálně považována Olomouc, ale neformálně Brno. O nejednotnosti svědčí i umístění zemských úřadů v obou městech. V průběhu 16. století se těžiště hlavního města země postupně přesouvalo do Brna.¹⁷⁶ Olomouc byla sídlem biskupů jako duchovních správců diecéze.¹⁷⁷ V Olomouci měly své trvalé sídlo metropolitní kostel a instituce vázané na církevní správu diecéze.¹⁷⁸ Zdejší rezidence vytvářela vedle Kroměříže ústřední bod sídelní struktury biskupství.¹⁷⁹ Alternace dvou hlavních měst vedla biskupa k tomu, že si vedle sídla v diecézní metropoli Olomouc vybudoval obydlí v Brně.¹⁸⁰ Tamější rezidence měla pro olomoucké biskupy specifický význam, zejména v době konání zemských soudů a sněmů, poněvadž až do osmdesátých let 16. století byli nuceni

kroměřížský románský dvorec na hradišti v gotický hrad, který se stal střediskem velké manské soustavy olomouckého biskupství (V. JÚZA – I. KRSEK – J. PETRŮ – V. RICHTER, *Kroměříž*, Praha 1963, s. 10-11). V průběhu 15. století byla Kroměříž neustále zastavována, protože biskupství zápasilo s problémem zadlužení (O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 26-27). Roku 1500 olomoucký biskup Stanislav Thurzo (1497-1540) vyplatil Kroměříž ze zástavy, a pak se opět ustálila biskupská vláda nad městem (V. JÚZA – I. KRSEK – J. PETRŮ – V. RICHTER, *Kroměříž*, s. 20).

¹⁶⁹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 27.

¹⁷⁰ Od konce 15. století se v Čechách a na Moravě, podobně jako v jiných oblastech střední Evropy, formovaly i jiné významné dvory, např. dvory Rožmberků, pánů z Hradce a Pernštejnů. Jednalo se tedy o středoevropský jev renesanční doby a důvodem vzniku dvorů byla snaha aristokratů vytvořit jediné ústřední centrum správy dominií, které by bylo zároveň střediskem politického, náboženského a kulturního života nadregionálního významu. V průběhu druhé poloviny 16. století vznikla u předních aristokratů utříděná soustava sídel s hlavní venkovskou rezidencí a palácem v hlavním městě (V. BŮŽEK a kol., *Společnost aristokratických dvorů v českých zemích (1550-1740): teze vědeckého projektu*, JSH 64, 1995, s. 196). Vilém z Rožmberka jako vladař rodu měl hlavní sídlo v Českém Krumlově, jeho mladší bratr Petr Vok z Rožmberka sídlil ve Vimperku a v Bechyni. Oba měli ještě k tomu další příležitostná sídla navazující na soustavu hlavní rezidence. S Českým Krumlovem alternovala jako druhé hlavní sídlo Třeboň (J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/1*, s. 186).

¹⁷¹ J. PÁNEK, *Renesanční dvůr olomouckého biskupa*, s. 168.

¹⁷² R. PAVLÍČKOVÁ, *Sídla olomouckých biskupů*, s. 26.

¹⁷³ TAMTÉŽ, s. 131.

¹⁷⁴ TAMTÉŽ, s. 101.

¹⁷⁵ J. PÁNEK, *Renesanční dvůr olomouckého biskupa*, s. 168.

¹⁷⁶ R. PAVLÍČKOVÁ, *Sídla olomouckých biskupů*, s. 67. V průběhu 16. století a v první polovině 17. století bylo posilováno správní a politické postavení Brna v rámci země i nově vzniklé středoevropské monarchie. V období mezi lety 1526-1620 se konalo 54,5% zemských sněmů v Brně a jen 37,1% v Olomouci. Nově vzniklá monarchie měla centrum ve Vídni a geografická poloha Brna byla pro Habsburky výhodnější než poloha Olomouce. To vedlo Ferdinanda II. roku 1636 k umístění královského tribunálu do Brna a roku 1641 Ferdinand III. přesunul do Brna natrvalo zemský soud a úřad zemských desek (TAMTÉŽ, s. 151-152).

¹⁷⁷ TAMTÉŽ, s. 132.

¹⁷⁸ TAMTÉŽ, s. 26.

¹⁷⁹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 100.

¹⁸⁰ J. PÁNEK, *Renesanční dvůr olomouckého biskupa*, s. 168.

využívat budovy probošta brněnské kapituly. Teprve roku 1588 biskup Pavlovský odkoupil budovu proboštství od brněnské kapituly a dal zde vybudovat samostatnou rezidenci,¹⁸¹ tzv. Biskupský dvůr.¹⁸² V Brně se nacházela nejmladší rezidence olomouckých biskupů a vznikla z jiného důvodu než ostatní rezidence, jejichž vznik byl motivován vojenskými, hospodářskými a správními důvody.¹⁸³ Z důvodu častého cestování biskupa vznikaly příležitostně obývané rezidence na panstvích mimo centrum dominia a zemská hlavní města na hradech a zámcích ve Vyškově, Mírově, Hukvaldech, Kelči a v dalších střediscích stolních panství.¹⁸⁴ Biskup využíval především vyškovskou rezidenci díky výhodné geografické poloze, když cestoval na trasách Kroměříž-Brno a Olomouc-Brno.¹⁸⁵

Dvůr olomouckého biskupa se lišil od dvorů světské šlechty. Osobité rysy tohoto dvora vyplývaly z duchovenského postavení pána a ze specifických privilegií biskupa jako knížete a lenního pána rozsáhlé manské soustavy. Tamějšími dvořany a služebníky byli z velké části duchovní. Početnost a skladba dvora odpovídaly nárokům předního aristokrata. Na základě osobní vazby mezi biskupem a many se biskup snažil vybírat si své důvěrníky z řad svých leníků, kteří byli majetkově i právně na něm závislí.¹⁸⁶ Pokud jde o personální obsazení biskupova dvora, projevovaly se zde silné prvky diskontinuity. Každý nový biskup byl jiného společenského postavení a měl jiný okruh svých příznivců, kteří mohli zaujmout vedoucí místa mezi dvořany. V důsledku travičské aféry v sedmdesátých letech 16. století se na biskupském stolci vystřídal během poměrně krátké doby až pět biskupů a to značně destabilizovalo biskupský dvůr.¹⁸⁷ Dvůr olomouckého biskupa byl centrem společenského života čelného představitele moravské církve a vlivné osobnosti panského stavu. Dále byl správním střediskem stolních panství a celé manské soustavy. To vše nabízelo jedinečné možnosti. Například někteří členové biskupova dvora byli současně předními úředníky manského soudu, ale i zemských institucí Moravského markrabství. Nebo jiní působili jako vlivní církevní činitelé. Význačné postavení mezi moravskými stavy a blízký vztah k panovníkovi dovozovaly biskupovi prosadit nobilitaci dvořanů a úředníků.¹⁸⁸ Jiným rozdílem je skutečnost, že pro držení světského dvora byla určující rodová posloupnost, kdežto pro dvory církevních aristokratů byla příznačná jen institucionální návaznost.

Biskupovým záměrem bylo zabránit šíření reformace na Moravě a vybudovat základnu protireformační ofenzívy. A tak se biskupský dvůr za Stanislava Pavlovského stal důstojným protějškem pražského mocenského centra, v němž se soustřeďovala moc panovníka a českých nejvyšších zemských úředníků.¹⁸⁹ Protireformační činnost v Olomouci zahájil již biskup Vilém Prusinovský z Víckova (1565-1572). Po jeho smrti se na biskupském stolci rychle vystřídali Jan XIV., Grodecký (1572-1574), Tomáš Albín z Helfenburka (1574-1575) a Jan XV., Mezon z Telče (1576-1578). Všichni čtyři biskupové byli s velkou pravděpodobností otráveni kvůli svým antagonistickým postojům k protestantismu. Travičem byl zřejmě Jan Philopon Dambrowski, kapitulní

¹⁸¹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 101.

¹⁸² TAMTÉŽ, s. 236.

¹⁸³ R. PAVLÍČKOVÁ, *Sídla olomouckých biskupů*, s. 67.

¹⁸⁴ J. PÁNEK, *Renesanční dvůr olomouckého biskupa*, s. 168.

¹⁸⁵ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 101.

¹⁸⁶ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 189.

¹⁸⁷ TÝŽ, *Renesanční dvůr olomouckého biskupa*, s. 170. Dvořanům a služebníků olomouckého biskupa se blíže věnuji ve čtvrté kapitole nazvané Personál, kde se zaměřuji především na kuchyňský personál.

¹⁸⁸ TÝŽ, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 189.

¹⁸⁹ TÝŽ, *Renesanční dvůr olomouckého biskupa*, s. 170-172.

děkan, kterého dal nový biskup Stanislav Pavlovský uvrhnout do vězení na Hukvaldech a který byl později popraven.¹⁹⁰

Ve druhé polovině 16. století olomoučtí biskupové intenzivně usilovali o potvrzení knížecího titulu, protože jeho užívání nebylo tehdy oficiálně uznáváno.¹⁹¹ Roku 1586 Stanislav Pavlovský zahájil diplomatická jednání¹⁹² s cílem oficiálně přiznat knížecí titul olomouckým biskupům a potvrdit další biskupské pravomoci. Šlo především o absolutní právo biskupovy jurisdikce nad klérem, o které vedl biskup intenzivní spor s moravským zemským soudem,¹⁹³ jehož členy byli převážně nekatoličtí páni. Po určité době komise stanovená císařem v čele s Vilémem z Rožmberka a Adamem z Hradce rozhodla ve prospěch biskupa,¹⁹⁴ to znamená, že přiznala právo soudit kleriky výhradně olomouckým biskupům.¹⁹⁵ Poté císař odměnil biskupovy zásluhy v Polsku pro habsburský rod a zásluhy o katolickou víru tím, že roku 1587 obnovil knížecí titul nejen pro Stanislava Pavlovského, ale i pro všechny jeho nástupce.¹⁹⁶ Biskupové ve své snaze o potvrzení titulu usilovali o posílení mocenského postavení v hierarchii stavovské Moravy, přesněji o přednostní postavení před panským a rytířským stavem,¹⁹⁷ avšak moravské stavy chápaly titulaturu jen jako čestný titul bez faktického významu pro stavovskou hierarchii.¹⁹⁸

Episkopát Stanislava Pavlovského měl mimořádný význam. Bylo to období konstitutivní i konsolidační. Podmínky formování dvora se lišily od podmínek jiných dvorů. Například u Rožmberků se mohl typický pozdně renesanční dvůr utvořit na počátku dlouhého vladařství Viléma z Rožmberka (1551-1592) hned po polovině 16. století, to znamená v počátcích nejintenzivnějšího otvírání českých zemí evropským kulturním proudům. Avšak v případě dvora olomouckých biskupů nastalo delší klidné období až za Stanislava Pavlovského. Jemu se podařilo překonat hrozící rozklad instituce, podnícený dozníváním reformace a umocněný Philoponovou travičskou aférou, nalézt v Čechách protiváhu proti tlaku moravské evangelické šlechty, obnovit biskupskou knížecí hodnost a upevnit právní základy postavení čelného moravského preláta. Za Pavlovského se vytvořila základní struktura dvora, na niž mohli v Kroměříži navázat další jeho nástupci.¹⁹⁹

Stanislav Pavlovský z Pavlovic pocházel ze staré rytířské rodiny usazené ve Slezsku.²⁰⁰ Roku 1567 byl přijat v duchovní stav biskupem Vilémem Prusinovským a o dva roky později se stal olomouckým kanovníkem.²⁰¹ V letech 1571-1574 studoval teologii a filozofii v Římě, kde se dostal do styku s reformními potridentskými kruhy. V roce 1575 se stal proboštem brněnské kapituly a o dva roky později byl jmenován olomouckým scholastikem. Od počátku 70. let 16. století byl Pavlovský výraznou osobou olomoucké kapituly a v kritických dobách byl kapitulou volen jako prostředník, mluvčí a delegát při císařském dvoře a kurii. Během sedisvakanční krize v letech

¹⁹⁰ V. NEŠPOR, *Dějiny města Olomouce*, Olomouc 1998, s. 118-122.

¹⁹¹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 19.

¹⁹² R. PAVLÍČKOVÁ, *Sídla olomouckých biskupů*, s. 70.

¹⁹³ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 20.

¹⁹⁴ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 33-35.

¹⁹⁵ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 20.

¹⁹⁶ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 99-100.

¹⁹⁷ TAMTÉŽ, s. 18-19.

¹⁹⁸ R. PAVLÍČKOVÁ, *Sídla olomouckých biskupů*, s. 70.

¹⁹⁹ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 190.

²⁰⁰ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 59.

²⁰¹ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 9.

1578-1579 vedl intenzivní politická jednání, která napomohla k jeho zvolení olomouckým biskupem²⁰² dne 11. června 1579. Posvěcen byl až 26. srpna 1579.²⁰³ Biskupského úřadu se ujal za těžkých okolností, způsobených záhadnými vraždami čtyř předchůdců. Moc a vliv Pavlovského u císařského dvora byly značné. Biskup ve jménu panovníka konal diplomatické cesty do Polska v zájmu habsburského rodu.²⁰⁴ Zemřel dne 2. června 1598.²⁰⁵

²⁰² O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 59-60.

²⁰³ V. NEŠPOR, *Dějiny města Olomouce*, s. 317.

²⁰⁴ TAMTÉŽ, s. 123-124.

²⁰⁵ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 127.

4. Personál

Mnoho informací o tom, jací služebníci působili na dvoře olomouckého biskupa Pavlovského a jaké byly jejich pracovní úkoly a povinnosti, vypovídají instrukce a přísahy členů kuchyňského personálu,²⁰⁶ které biskup vydal, aby hospodářství na jeho dvoře lépe fungovalo, aby všichni věděli, co mají a co nesmějí dělat a aby tak udržel větší kázeň mezi služebníky. V sobotu před Novým létem roku 1590 (29.12.1590) vydal Stanislav Pavlovský Instrukci pro kroměřížského pekaře, klíčníka, řezníka a sládku²⁰⁷ a v letech 1587 a 1592 Instrukce pro hofmistra biskupského dvora.²⁰⁸ Podobnou instrukci vydal v sobotu před svatým Janem Křtitelem roku 1567 (21.6.1567) biskup Vilém Prusinovský,²⁰⁹ předchůdce Pavlovského, roku 1556 Vilém z Rožmberka²¹⁰ a roku 1596 Petr Vok z Rožmberka.²¹¹ Také císař Rudolf II. vydával svým služebníkům instrukce, například nejvyššímu lovcímu v království Českém roku 1599.²¹² Tyto prameny jsou nařízením, jak se dvořané a služebníci mají chovat, ovšem zda vždy dodržovali vydané normy, lze jen těžko zpětně verifikovat.

Biskup Stanislav Pavlovský měl trvalé sídlo v Kroměříži, kde pobýval se svým nákladným dvorem. Byla zde vychovávána šlechtická pážata z drobných i předních rodů. Do vyšších biskupových služeb vstupovali rytíři a vladykové, kteří získávali pozice hejtmanů na jednotlivých panstvích, ale i pozice písařů a sekretářů.²¹³ Při obsazování významných funkcí na dvoře lze mluvit o nepotismu. Hejtmany panství Mírov, Hukvaldy a Osoblaha byli bratři Stanislava Pavlovského Valentin, Hanuš a Václav.²¹⁴

Jaroslav Pánek rozlišuje biskupský dvůr v širším a užším slova smyslu. Užší okruh lidí představovali dvořané, úředníci a služebníci, kteří zajišťovali pravidelný chod samotné biskupské rezidence. V širším smyslu patřili ke dvoru kromě jmenovaných ještě úředníci, kteří naplňovali biskupovy pravomoci vůči celému dominiu a manské soustavě (hofrychtěř, manský písař) a vůči kroměřížskému panství (hejtman, purkrabí a další), a úředníci, kteří obstarávali veškerou písemnou agendu (kancelář, sekretář a další kancelářský personál).²¹⁵

²⁰⁶ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 100-102; přísahy byly také vydány v knize: J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 280-281; ZAOpO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 38v; pramen byl také vydán v článku: J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 83.

²⁰⁷ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762; instrukce je jednou ze tří částí obsáhlé normy, pouze první část normy – samotná instrukce byla vydána v knize: J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 282-283.

²⁰⁸ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, OAS 6, 2008, s. 69-85; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 195-198.

²⁰⁹ J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 83-89.

²¹⁰ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 157-164.

²¹¹ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 159-169.

²¹² J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 344.

²¹³ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 216.

²¹⁴ D. JANIŠ, *Církev a smrt: institucionalizace smrti v raném novověku*, FHB, Supplementum 1, 2007, s. 40. Kapitula zakazovala biskupům, aby odkazovali movitý i nemovitý majetek, který patřil církvi nebo byl pořízen z církevních zdrojů, svým příbuzným. Tím, že Pavlovský jmenoval své bratry hejtmany panství, obešel tento zákaz. Nebyl ovšem jediným biskupem, který tak učinil (TAMTĚŽ, s. 37-40).

²¹⁵ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 191.

V instrukci, kterou vydal Stanislav Pavlovský pro hofmistra Cypriana Karla Běleckého z Těšnova²¹⁶ roku 1592²¹⁷ a která se týká jen užšího dvora, lze vysledovat, jak byl dvůr uspořádán ve vertikálním i horizontálním směru.²¹⁸ Ve vertikálním směru lze rozlišit tři hierarchické stupně dvorského personálu: I. hofmistr, II. maršálek, kuchmistr, sklep mistr, stříbrný komorník, nejstarší komorník, štolmistr a dvořané bez vymezených povinností, III. služební personál podřízený těmto zmíněným osobám.²¹⁹ Ve druhém stupni byli zařazeni dvořané, kteří byli nazýváni dvorskými úředníky, protože spravovali určitý úřad. Byli většinou urozeného původu a nebylo nutnou podmínkou, aby vždy rozuměli náplni svěřeného úřadu, neboť se často jednalo o čestné funkce.²²⁰ Třetí stupeň tvořilo mnoho služebníků a početná čeleď, která měla nejnižší sociální postavení na biskupském dvoře. Horizontální členění bylo podmíněno plněním základních funkcí užšího dvora: 1) správa biskupova obydlí, 2) zajišťování potravy, péče o nádoby a příbory a příprava stolů, 3) obsluha při hostině – roznášení jídel, nápojů a jídelního náčiní a zajištění kultury stolování, 4) péče o přepravní prostředky a koně, 5) hostitelská úloha biskupského dvora vůči šlechticům, popř. i duchovním, kteří bez jasně vymezených povinností nacházeli u biskupa dočasnou ochranu a zaopatření.²²¹ Jako dvorské osoby lze označit všechny osoby, které pobývaly na dvoře.

Podle instrukce z roku 1590 měl dohled nad pekařem, řezníkem, pivním klíčником, sládkem a ostatními služebníky hejtman panství,²²² který byl druhým nejvýznamnějším biskupským úředníkem. Byl zodpovědný za hospodářskou prosperitu panství.²²³ Podle instrukce z roku 1592 patřil dohled nad výše zmíněnými osobami hofmistrovi, který měl ze všech biskupských úředníků nejvýznamnější postavení na dvoře a byl vrcholným představitelem biskupova dvora v užším slova smyslu, zajišťoval jeho funkčnost a soudržnost.²²⁴ Byl nadřízeným všech úředníků a služebníků, kteří pracovali v kancelářích a hospodářských dvorech na celém kroměřížském panství. V době nepřítomnosti biskupa jej zastupoval.²²⁵ Také se staral o nerušený průběh stolování podle předepsaného ceremoniálu. Měl mezi členy dvorského personálu udržovat kázeň, jejíž soustavné porušování bylo po několika napomenutích trestáno vypovězením ze dvora.²²⁶ Z pověření biskupa rozhodoval o přijímání nižšího služebnictva a propuštění nadbytečné čeledi na základě návrhu štolmistra, kuchmistra, sklep mistra či stříbrného komorníka. To znamená, že například kuchmistr nesměl přijmout žádného kuchaře nebo kuchtíka či jiného čeledního služebníka bez svolení hofmistra, ani nesměl nikoho takového propustit, aniž by o tom neřekl hofmistrovi,

²¹⁶ Roku 1580 Cyprian Karel Bělecký působil jako úředník v Ostrově nad Oslavou a v tomtéž roce byl nobilitován. V letech 1585-1593 je doložen jako manský písař, což byla vysoká funkce, avšak pozice hofmistra byla ještě vyšší. Hofmistrem se mohl stát v roce 1590, ale doložen je až o dva roky později (M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 68). Bělecký měl nejen přední postavení na biskupském dvoře, ale patřil také k zámožným lidem v Kroměříži (J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 191).

²¹⁷ TAMTĚŽ, s. 189-199.

²¹⁸ Viz graf v příloze.

²¹⁹ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 191.

²²⁰ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 61.

²²¹ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 191.

²²² MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 1.

²²³ J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 4.

²²⁴ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 192.

²²⁵ J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 4.

²²⁶ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 192.

který musel situaci zvážit.²²⁷ Hofmistr měl za úkol zajistit každé ráno, aby před bohoslužbou stáli před biskupovým pokojem určití dvořané a služebníci, kteří se měli chovat slušně a kteří doprovázeli biskupa do zámecké kaple či do kostela.²²⁸ Každou sobotu v Kroměříži nebo jinde si k sobě povolával kuchmistra, sklepmistra, stříbrného komorníka, pekaře, pivního i pocestného klíčníka a štolmistra, aby zapsal do knih jejich vydání za uplynulý týden.²²⁹ Jednou za měsíc prohlížel inventáře věcí svěřených těmto osobám, aby zjistil, zda se něco neztratilo.²³⁰ Spolu s nejstarším komorníkem měl na starosti správu biskupova obydlí.²³¹

V následujícím textu se zaměřím pouze na osoby, jejichž pracovní náplň souvisela se stravou. Můžeme je rozčlenit do tří typů personálu: 1) personál, jehož členové se podíleli na přípravě jídla a pití mimo kuchyni, nebo měli na starosti rostlinnou či živočišnou produkci, 2) kuchyňský personál, 3) obsluhující personál. Je třeba si uvědomit, že příprava pokrmů na raně novověkých aristokratických sídlech představovala pravidelnou součást jejich každodenního i slavnostního provozu, na níž se podílelo mnoho dvorských osob.²³²

4.1. Personál, jehož členové se podíleli na přípravě jídla a pití mimo kuchyni, nebo měli na starosti rostlinnou či živočišnou produkci

Pekař na dvoře Stanislava Pavlovského musel být ve mlýně pokaždé, když se mlelo obilí, „aby je přecízoval tak, aby mouky čistotné a chléb pěkný bývati mohl“.²³³ Dohlížel na to, aby mlynář odvedl z mlýna do pekárny všechnu mouku. Ve mlýně pracoval ještě kromě mlynáře výměřčí. Pekaři pomáhal při pečení chleba mládek a nikdo jiný do pekárny nesměl vstupovat. Pekař měl péci chléb bedlivě a v čistotě. Vyráběl dva druhy chlebů: 1) okrouhlý chléb byl kulatý pecen a byl určen pro biskupa, jeho nejbližší osoby, jež se stravovaly s velmožem u jednoho stolu, dvořany, úředníky a komorníky, 2) řádkový chléb byl podlouhlý, měl tvar šišky, byl určen pro ostatní osoby, které měly nižší společenské postavení. Kroměřížský hejtman dohlížel na to, kolik a jak velké řádky či pecny rezného, tj. žitného, nebo pšeničného chleba z jedné měřice (65 l) mouky pekař upekl. Podle počtu a váhy upečených chlebů z jedné měřice mouky se odvozovalo, kolik chlebů pekař odvede pivnímu klíčníkovi. Pekař dával zapsat každý týden útratnímu písaři, kolik mouky spotřeboval, kolik chlebů upekl z každé měřice a kolik jich odvedl klíčníkovi.²³⁴ V roce 1590 Stanislav Pavlovský určil ve své instrukci, že pekař má za týden upéci 2632 chlebů z 26 měřic a 32 řádků (1709,5 l) mouky.²³⁵ Chleby z kroměřížské pekárny byly dost velké a vydatné, jelikož na jeden bochník chleba bylo potřeba zhruba 1,8 kg mouky. Je to dost velké množství,

²²⁷ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 82-83; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 192.

²²⁸ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 80; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 195.

²²⁹ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 83. Již na dvoře Prusinovského bylo zvykem, že každou sobotu kuchmistr dal zapsat týdenní útratu sýrů, másla, sádla, slanin, slepic, hus, kuřat, vajec, zvěřiny, dobytka a jiných potravin, které koupil nebo vzal z biskupova dvora, a příčinu této útraty (J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 87-88).

²³⁰ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 84; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 197.

²³¹ TAMTÉŽ, s. 191-192.

²³² J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 96.

²³³ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 1.

²³⁴ TAMTÉŽ.

²³⁵ TAMTÉŽ, fol. 6.

proto lze pochybovat o tomto údaji. Pokud tomu tak skutečně bylo, krumlovský pekař na rožmberském dvoře pekl chleby asi o poloviční velikosti, neboť z jednoho džberu (70,28 l) mouky vyrobil 245 pecnů chleba, tzn. že na jeden bochník chleba spotřeboval přibližně 0,8 kg mouky.²³⁶ Biskup Pavlovský v téže instrukci ještě uvedl, že počítá průměrně dva bochníky chleba na osobu na jeden den, což je poměrně dost vzhledem k velikosti chlebů. V tomto případě vychází, že chléb dostávalo 188 osob. Na zámku se stravovalo zhruba 150 osob a mimo zámek zhruba 40 osob, které představovala čeleď a proboštství.²³⁷ V roce 1606 měl biskupský pekař určeno na týden pouze 1170 l mouky, což odpovídá menšímu počtu konzumentů chleba, kterých bylo 122 včetně biskupa.²³⁸

Pivní klíčník, který se měl také chovat bedlivě a věrně,²³⁹ se staral o pivní sklep neboli pivnici,²⁴⁰ ale také měl kontrolu nad chlebem, který dostával od zámkového pekaře. Před každým obědem a večeří nosil chléb v putně ke dvořanskému a kancelářskému stolu a před biskupův pokoj. Podle toho, kolik osob sedělo u každého stolu, tolik bochníků chleba přinesl. Také vydával chléb do kuchyně a jiným osobám pobývajícím na zámku nebo ve městě a čeledi v poplužních dvorech. Každý den dával zaznamenat útratnímu písaři vše, co odvedl, a zejména komu. K tomu ještě vydával pivo podle rejstříku, kde bylo zapsáno, jaký druh piva, jaké množství a komu ho má vydávat. Klíčník sbíral do džberů kvasnice a výkysky a prodával je. Peníze, které vydělal prodejem, odevzdával duchovnímu písaři a útratní písař zapisoval každou sobotu, kolik džberů kvasnic a výkysků prodal a dohlížel na to, aby prodej probíhal řádně. Po obědě a večeři, když klíčník vydal chléb a pivo, měl zavřít sklep a nikoho tam nepouštět, obzvláště v noci a ani on sám se tam neměl s nikým scházet.²⁴¹ Na dvoře Stanislava Pavlovského pracoval ještě sklep mistr.²⁴² Jeho úkoly nejsou nikde nijak vymezeny, ale podle Pánka možná alternoval s pivním klíčníkem a na cestách s pocestným klíčníkem.²⁴³ Avšak podle Hrdličky sklep mistr vykonával dohled nad pivním i vinným klíčníkem,²⁴⁴ popř. pocestným klíčníkem. Lapčíková a Štěpán tvrdí, že sklep mistr byl správcem biskupské pivnice a nebyl nadřízeným žádné čeledi.²⁴⁵ Přikláním se spíše k názoru Hrdličky, že sklep mistr byl nadřízeným pivního a vinného klíčníka. Nabízí se otázka, zda se jednalo o jednu či dvě osoby. Je zvláštní, že v instrukci z roku 1590 není vinný klíčník nikde zmíněn. Pouze v zasedacím pořádku je zaznamenán „klíčník vinný a pivní“ jako jedna osoba,²⁴⁶ avšak v povinnostech pivního klíčníka nejsou uvedeny práce související s vínem a vinným sklepem.²⁴⁷ Je však doloženo, že roku 1586 zde působil vinný klíčník jménem Jakub.²⁴⁸ Již roku 1567 byli ve službě biskupa Viléma Prusinovského oba klíčníci. Vinný klíčník chodil před jídlem

²³⁶ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 159.

²³⁷ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2-6v.

²³⁸ TAMTÉŽ, fol. 7.

²³⁹ TAMTÉŽ, fol. 1.

²⁴⁰ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221.

²⁴¹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 1-1v.

²⁴² M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 83.

²⁴³ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 192.

²⁴⁴ J. HRDLÍČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 153.

²⁴⁵ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 61.

²⁴⁶ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 3.

²⁴⁷ TAMTÉŽ, fol. 1-1v.

²⁴⁸ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 484.

k biskupovi a ten mu poručil, jaké víno má při stolování nalévat.²⁴⁹ Pravděpodobně i za Stanislava Pavlovského zde sloužili dva klíčníci.

Když zámkoví řezníci²⁵⁰ neboli masaři porazili nějaký dobytek, posílali jej celý,²⁵¹ ale stažený z kůže a očištěný,²⁵² čelednímu kuchmistrovi a nic si z něj nesměli ponechat.²⁵³ Také mu odváděli lůj a kuchmistr jej rozpouštěl, a pak odvážil a odevzdal hradeckému, aby z něj dal vyrobiť knoty.

Sládek dostával na každou várku piva 1560 l sladu. Z toho navařil 19 beček (4301,6 l) předního piva i s dolívkou. Z toho devět beček ponechal a do zbylých deseti beček přilil šest beček spánevního piva,²⁵⁴ takže mu vzniklo 16 beček (3622,4 l) společného piva. Jak přední, tak společné pivo pak odváděl pivnímu klíčníkovi, který vše zaznamenal a pivo vydával dalším osobám.²⁵⁵ Sládek měl u sebe několik pomocníků.²⁵⁶

Na dvoře Viléma z Rožmberka v Českém Krumlově měl vrchní dohled nad správou hospodářství purkrabí,²⁵⁷ který plnil stejnou funkci jako hofmistr na biskupském dvoře. Purkrabí měl mimo jiné dozor nad chlebným, pekařem, pivovarníkem, sládkem, mlynářem, řezníkem a klíčníky.²⁵⁸ Po smrti Viléma a převzetí vlády nad Českým Krumlovem jeho mladším bratrem Petrem Vokem²⁵⁹ dohlížel nad řezníky, pekaři, vinným a pivním klíčníkem kuchmistr, nikoli purkrabí a došlo i k jiným personálním změnám.²⁶⁰

Další rozdíl mezi biskupským a rožmberským dvorem spočíval ve vydávání chleba. Do roku 1558 jej vydával na rožmberském dvoře chlebný, který mohl čeledi podávat na jejich stůl nejvíce dva bochníky chleba, a to teprve když se všichni sešli a jídlo bylo už na stole připraveno. Stejně jako služebníci Stanislava Pavlovského i chlebný nesměl chléb nikomu jinému vydávat bez vědomí purkrabího nebo kuchmistra, výjimkou byl fraucimor Její Milosti paní. Každý den oznamoval purkrabímu, kolik chlebů vydal a komu. Chlebný zajišťoval také čistotu ubrusů, talířů a lžic.²⁶¹ Dne 8. ledna 1558 vydal Vilém z Rožmberka další instrukci pro krumlovského purkrabího, kde rušil funkci chlebného a přál si, aby jeho uvedené úkony přešly na pivního klíčníka.²⁶² Purkrabí stejně jako kroměřížský hejtman dohlížel na to, kolik chlebů pekař upekl. Když napečené chleby vystydly, hned je dával chlébnému a nikomu

²⁴⁹ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 83-89.

²⁵⁰ V roce 1590 pracovali na dvoře Pavlovského dva řezníci (J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 283).

²⁵¹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 1v.

²⁵² F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221.

²⁵³ Také řezníci na dvoře Prusinovského měli odevzdávat zabité dobytek čistý. Hned po jeho složení ve spižírně se ještě zvažil a hmotnost se zapsala (J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 85).

²⁵⁴ Pivo vařené v pánvi nad ohněm; ostatní druhy piva se vařily v kotli.

²⁵⁵ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 1v-2.

²⁵⁶ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 457.

²⁵⁷ V listopadu 1556 byl purkrabím krumlovského zámku Ruprecht Altensteiner, v lednu 1558 Jan z Doudleb (J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 157, 164).

²⁵⁸ TAMTÉŽ, s. 157-164.

²⁵⁹ Vilém z Rožmberka zemřel v září roku 1592. Poté celé dominium převzal jeho bratr Petr Vok, poslední Rožmberk. Aby mohl snadněji řídit celou državu, přesídlil z Bechyně do Českého Krumlova (J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 275).

²⁶⁰ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poručím“, s. 159, 169.

²⁶¹ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 157-158.

²⁶² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 113.

jinému je nesměl vydávat.²⁶³ Od roku 1596 měl dohled nad pekařem, přesněji nad dvěma nebo třemi pekaři, kuchmistr, který každý den dohlížel na pečení chleba, včetně toho, zda pekaři dodržují předepsané množství mouky potřebné k napečení bochníků pro všechny členy dvora. Chleby tentokrát pokládal na stoly samotný zámecký pekař. Ten také společně se zámeckým hospodářem zapisoval do rejstříku, kolik chlebů napekl a komu je vydal a po týdnu rejstřík odevzdával kuchmistroví. Zdejší zámecký pekař měl také nezvyklou funkci, prostíral totiž stoly nižších služebníků a dbal o čistotu nádobí a textilií.

Na dvoře Petra Voka působil jeden pivní klíčník, jemuž pomáhal jeden tovaryš. Tento klíčník měl stejné povinnosti jako klíčník biskupa Pavlovského. Přijímal pivo do pivního sklepa a vydával je k obědu a večeři. Výjimku tvořili služebníci, kteří ráno odcházeli za prací do lesa nebo k rybníkům. Těm vydával pivo brzy ráno. Také musel mít po vydání piva k jídlu zavřený sklep a nesměl tam nikoho pouštět. Mimo pivního klíčníka zde sloužili ještě jeden nebo dva vinní klíčníci. Pivní a vinní klíčníci zde podléhali kuchmistroví, ale na dvoře Stanislava Pavlovského příslušeli patrně pod správu sklepmistra. Úkoly vinného klíčníka byly stejné jako úkoly pivního klíčníka s tím rozdílem, že se týkaly vína. Klíčník přijímal víno do vinného sklepa a vydával je ke stolům. Také měl mít zavřený sklep a nikoho do něj nepouštět.²⁶⁴

Pokud jde o pivovar, krumlovský purkrabí kontroloval, jak pivovarník pivo vaří a čistí a aby se do pivovaru brala správná míra chmele. Sládek pracoval ve sladovně společně s tovaryši a jinak tam nesměl pouštět nikoho jiného. Také nesměl dělat slady v Rožmberkově sladovně nikomu jinému než svému pánovi. Na rožmberském dvoře byla výroba piva rozdělena mezi sládku a pivovarníka,²⁶⁵ kdežto na biskupském dvoře měl celý proces na starosti pouze sládek.²⁶⁶

Mlynář rovněž nesměl dovolit vstup do mlýna osobám, kterým to nenáleželo, a každý den hlásil purkrabímu, kolik mouky semlel.

Pokud jde o řezníky, setkáváme se zde s nařízením, které pro olomoucké biskupy není známo. Purkrabí totiž dohlížel na to, aby řezníci vykonávali nějakou práci i v době, kdy neporáželi nebo nekupovali žádný dobytek, tj. zejména v postní době.²⁶⁷ Na rožmberském dvoře sloužili zpravidla dva řezníci nebo jeden řezník s pomocníkem. Stejně jako u Stanislava Pavlovského byl kuchmistr přítomen při porážce dobytka a dohlížel na to, aby si řezníci nebrali maso, lůj nebo kůže z poraženého dobytka pro vlastní potřebu nebo pro někoho jiného. Hlavním úkolem řezníků bylo zásobovat zámeckou kuchyni hovězím, telecím a skopovým masem, které pravidelně kupovali od poddaných z panství.²⁶⁸

O zahradu u kroměřížského zámku, v níž se pěstovalo ovoce, zelenina a květiny, se staral zahradník.²⁶⁹ V roce 1585 pracoval v Kroměříži francouzský zahradník, který následujícího roku zemřel. Biskup tedy hledal v Praze nového pracovníka. Avšak žádného dobrého zde nesehnal, a tak byl nucen povolát svého zahradníka Daniela z vyškovské zahrady. V letech 1586-1588 působil v Kroměříži zahradník Kaspar Rött z Benátek. Roku 1588 zde sloužil zahradník Petr, o rok později

²⁶³ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 159.

²⁶⁴ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 153, 167.

²⁶⁵ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 159-160.

²⁶⁶ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2.

²⁶⁷ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 161-162.

²⁶⁸ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 152, 164.

²⁶⁹ Zahradník bydlel v domku v zahradě pod zámkem (F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 222).

zahradník Pert Lorfelin z Landshutu. Při vyškovském zámku je roku 1597 doložen zahradník Jakub.²⁷⁰ Se zahradníky v panských zahradách pracovali zahradní pomocníci.²⁷¹ Kromě ovoce a zeleniny biskup pěstoval i vinnou révu.²⁷² O vinice se zpravidla staral panský vinař.²⁷³

Včelaři zpracovávali med a vosk z poddanských včelínů na území všech biskupských panství a z panského včelína v Kroměříži.²⁷⁴

K čeledi, která měla co dočinění se stravou, patřili různí pomocníci v kuchyni, pekárně, pivovaře a na zahradě, mlatici, kteří mlátili obilí, jež se urodilo na panských polích, a pastýři hovězího a vepřového dobytka a ovcí. Ale také pekař, řezníci, fišmistr neboli porybný a myslivec byli považováni za čeled'.²⁷⁵ Myslivec se staral o velkou i malou zvěř, lovil ji a zajišťoval zásobování obory novou zvěří.²⁷⁶

Rovněž na dvoře biskupa Viléma Prusinovského (1565-1572) byly vykonávány všechny popsané funkce. Sloužili zde dva pekaři, dva masaři, vinný klíčník, pivní klíčník, pocestný klíčník, sládek, mládek, výměřčí ve mlýně, tři zahradníci, fišmistr, šest, někdy až dvanáct mlaticů obilí, pastýři hovězího a vepřového dobytka a ovcí²⁷⁷ a včelaři.²⁷⁸

Chod jednotlivých hospodářských odvětví rožmberské državy organizačně zajišťovali specializovaní úředníci, například porybní pro rybníkářství. Hejtmanovi, purkrabímu a písařům podléhali níže postavení služebníci, například fišmistři a lovecký personál, k němuž patřili lovčí, hajní a polesní.²⁷⁹ Na rožmberském dvoře působili stejně jako na biskupském dvoře také zahradníci a včelaři.²⁸⁰ Zahradníci zajišťovali včasný nákup semen zeleniny, v případě nutnosti najímali námezdní pracovníky na pletí a okopávání zahrady, vysévali, zalévali a přesazovali plodiny, sbírali škodlivé housenky a červy, starali se o nakupování štěpů, vysazovali stromky, roubovali je a hlídali ovoce v době sklizně.²⁸¹ Podobnou pracovní náplň jistě měli i biskupovi zahradníci.

K císařskému dvoru patřil také lovecký personál, který tvořili vrchní myslivec, devět sokolníků, sedm myslivců a pět psodů.²⁸² Vrchní myslivec neboli nejvyšší lovčí (německy Jägermeister) pečoval především o to, aby zvěř neutrpěla povodněmi. Kontroloval stav zvěře, dohlížel na její krmení a měl zabránit pytláčení.²⁸³ V královské zahradě u Pražského hradu působili čeští, ale i vídeňští zahradníci.²⁸⁴ V zahradě se nacházela i bažantnice, o kterou se staral hlídač bažantů, jenž se zodpovídal

²⁷⁰ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 104-105.

²⁷¹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 457.

²⁷² TAMTÉŽ, s. 451.

²⁷³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 51.

²⁷⁴ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

²⁷⁵ TAMTÉŽ, s. 457.

²⁷⁶ Například na konci roku 1592 biskup poslal do Prahy jako dar dva jeleny, jednu laň, tři srny, 15 zajíců a 15 koroptví. Dne 29. prosince o tom psal bratru Hanušovi, hukvaldskému hejtmanovi: „poněvadž sme se nyní ze všeckej zvěřiny vydali, naříd' to při myslivcích, aby bedliví byli, aby nás zase nějakou zvěřinou velkou i malou ... fedrovati mohli“. Bylo to obzvláště důležité, protože se blížilo konání zemského soudu (ZAOPO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 218).

²⁷⁷ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 83-89.

²⁷⁸ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

²⁷⁹ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 53-54.

²⁸⁰ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 826.

²⁸¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 53.

²⁸² J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, Praha a Litomyšl 1997, s. 236.

²⁸³ Povinnosti nejvyššího lovčího vymezuje císařská instrukce vydaná 15. dubna 1599 (A. NOVOTNÝ, *Královská obora*, Praha 2000, s. 37).

²⁸⁴ KOL. AUTORŮ, *Příběh Pražského hradu*, Praha 2003, s. 250.

královskému stavebnímu úřadu a po odborné stránce podléhal nejvyššímu lovčímu.²⁸⁵ O jeleny v hradním příkopě se staral od počátku 17. století, kdy je sem císař dal nasadit, hlídač jelenů. Jiní služebníci jim vozili seno ze zbraslavských luk nebo odjinud a příslušníci královského stavebního úřadu dodávali jelenům sůl.²⁸⁶

4.2. Kuchyňský personál

Na dvoře Stanislava Pavlovského i na dvoře jeho předchůdce Viléma Prusinovského působili dva kuchmistři, což byl zcela ojedinělý případ, protože bylo běžné mít pouze jednoho kuchmistra.²⁸⁷ Pouze na dvoře císaře Rudolfa II. sloužilo více kuchmistřů najednou.²⁸⁸ Jedním z biskupských kuchmistřů byl panský kuchmistr, jenž byl osobním biskupovým kuchařem. Vařil pro biskupa a jeho spolustolovníky.²⁸⁹ Kuchmistr byl vždy přítomen při sekání a krájení masa, zvěřiny, ptáků a jiných věcí. Dohlížel na přípravu jídel, obzvláště na jejich kořenění, a sám je ochutnával a upravoval. Dbal na to, aby se kuchaři a jiná kuchyňská čeládka chovali slušně, pracovitě a tiše a aby byli ve střízlivém stavu. Nesměl přechovávat v kuchyni žádné povaleče a pouštět dovnitř nikoho, kdo tam nepatří. Také dohlížel na to, aby se nikam jinam nerozdávaly potraviny a hotové pokrmy.²⁹⁰ Druhým kuchmistrem byl čelední kuchmistr, který měl na starosti ostatní stoly, to znamená stoly dvořanský, komornický, kancelářský, kuchařský a čelední.²⁹¹ A tak panský kuchmistr připravoval vybrané pokrmy, zpracovával dražší, kvalitnější a vzácnější potraviny než čelední kuchmistr, jejichž zpracování bylo náročnější. Kuchmistr měl většinou jako jediný příslušník kuchyňského personálu svého osobního služebníka. Máme doloženo, že kuchmistr na dvoře Petra Voka z Rožmberka měl svého osobního služebníka i svého kočího a oba kuchmistři na dvoře Viléma Prusinovského měli svého osobního kočího, proto s velkou pravděpodobností měli i kuchmistři Stanislava Pavlovského svého kočího, popř. osobního služebníka. Kuchmistr plnil na některých dvorech spíše roli úředníka, jehož pán pověřoval úkoly, které nesouvisely s jeho prvotní funkcí dohlížitele nad chodem kuchyně. Podle Hrdličky tuto roli získal na dvoře biskupa Pavlovského místokuchmistr,²⁹² který byl pomocníkem kuchmistra.²⁹³ Kromě dvou kuchmistřů a místokuchmistra byli ve službách Pavlovského ještě nejméně čtyři kuchaři a neznámý počet jejich pomocníků.²⁹⁴ Kuchaři dohlíželi na to, aby se kuchtíci,²⁹⁵ kteří zde byli v čelední službě,²⁹⁶ chovali věrně a nedotýkali se jídel bez jejich svolení²⁹⁷ a aby vůbec lidé, kteří nepřipravovali pokrmy pro biskupa, se těchto jídel nedotýkali nebo aby se

²⁸⁵ V. VÁVROVÁ, *Zahrady a parky: Pražský hrad*, Praha 2003, s. 67-68.

²⁸⁶ TAMTÉŽ, s. 75.

²⁸⁷ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 3; J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 88; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 98-99.

²⁸⁸ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 235.

²⁸⁹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221.

²⁹⁰ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 100-102.

²⁹¹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221. Biskup Prusinovský zakazoval i čelednímu kuchmistroví vydávat jídlo někomu bez biskupova vědomí. Porušení tohoto zákazu se trestalo ztrátou hrdla (J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 87).

²⁹² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 99.

²⁹³ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 100-102.

²⁹⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 102.

²⁹⁵ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 100-102.

²⁹⁶ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 457.

²⁹⁷ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 100-102.

netoulali po kuchyni.²⁹⁸ Bez vědomí a dovození kuchmistra nesměli kuchaři činit žádné postranní procházky do města, ani jinam.²⁹⁹

Kuchmistr na dvoře Viléma Prusinovského měl podobné úkoly jako kuchmistr Pavlovského, avšak Prusinovský definoval ve své instrukci z roku 1567 povinnosti kuchmistra a dalších členů kuchyňského personálu podrobněji. Jeho kuchmistr byl také vždy přítomen při zasekávání masa i ryb, a to sám. Byl pokaždé při vydávání koření a jídel z kuchyně a dohlížel na to, aby se vše vydávalo na správná místa slušně, mírně a čistotně. Kuchaři a kuchtíci biskupa Prusinovského se nesměli opíjet a měli se vyhýbat hrám a jiným nepořádným a nekřesťanským věcem. Všichni příslušníci kuchyňského personálu měli rovněž zakázáno vydávat jídlo z kuchyně nebo ze spížírný a pouštět do těchto prostor nepatřičné osoby. Prusinovský definoval navíc, aby mu kuchmistr každý den oznamoval, popř. se jej dotazoval, co by se mělo podávat k obědu a večeři. Jídlo k obědu se probíralo po večeři, jídlo k večeři po obědě. Pokud kuchmistr nemohl mluvit s biskupem, domlouval jídelníček s hofmistrem nebo s jeho místodržícím. Před každým jídlem řekl kuchmistr pivnímu klíčnickovi, kolik chleba a piva má přinést nebo pro kolik osob. A po každém jídle se ptal klíčníka, zda si někdo nevzal více chleba a piva, než kolik předtím poručil. Při konání manských soudů nebo jiných sjezdů se sešli hofmistr, hejtman a kuchmistr u biskupa a projednali s ním, co, jak a na kolik stolů se bude podávat. Kdykoli někdo přijel k biskupovi, třeba i nečekaně, měl se kuchmistr hned zeptat biskupa, jestli nemá připravit nějaké jídlo. Biskupovi kuchaři měli ctít kuchaře vzácného hosta, který byl u biskupa na návštěvě,³⁰⁰ neboť kuchařovo chování bylo součástí velmožovy prestiže. Tyto všechny úkoly zřejmě plnil i panský kuchmistr Pavlovského, ale nemáme to doloženo.

Rožmberští pracovníci podobně jako biskupští kuchmistři měli mezi sebou rozdělenou přípravu jídel pro určité strážníky. V čele kuchyňského personálu stál jeden kuchmistr. Dva vybraní kuchaři připravovali jídlo pro Viléma z Rožmberka a jeho šlechtické společníky, jeden kuchař se staral o „stůl starších“, u něhož sedali rožmberští dvořané a vyšší úředníci. Zbylí čtyři kuchaři a dva kuchtíci měli na starosti stravu ostatního služebnictva.³⁰¹

Kuchmistr Petra Voka stejně jako biskupův kuchmistr nesměl do kuchyně pouštět osoby, které tam nepatřily, a jako jediný mohl kořenit připravované pokrmy. Ale v dřívější době, podle instrukce z roku 1579, mohli kořenit pokrmy i ostatní kuchaři, avšak za dohledu kuchmistra. Ten se také staral o čistotu kuchyně, kuchyňského a stolního nádobí a kamen a dbal o to, aby kuchaři pracovali v čistých oděvech. Měl dozor nad kvalitou a množstvím pokrmů, které se vydávaly všem dvořanům, úředníkům a služebníkům. Kontroloval, zda se u stolu nacházejí pouze příslušníci rožmberského dvora. Kuchmistrovi byl svěřen dohled nejen nad kuchyňským personálem, ale také nad řezníky, pekaři, stříbrnými komorníky neboli stříbrníky a klíčnickými,³⁰² to znamená, že pravomoci kuchmistra na dvoře Petra Voka byly rozsáhlejší než pravomoci kuchmistra Stanislava Pavlovského.

Osoby z kuchyňského personálu dostávaly za svou práci jako odměnu plat a k tomu jim ještě aristokrat poskytoval oblek nebo peněžitý příspěvek na jeho

²⁹⁸ ZAOpO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 38v.

²⁹⁹ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 100-102.

³⁰⁰ J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 83-87.

³⁰¹ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 64.

³⁰² J. HRDLÍČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poručím“, s. 151, 163.

zakoupení,³⁰³ stravu a někdy i prostor k přenocování.³⁰⁴ Z Pavlovského Poznámání potřeb na šaty, pocházejícího asi z roku 1582, se lze dozvědět, jaké látky a doplňky se měly koupit pro biskupa, jakousi Dorotku, písaře, tři pacholata a kuchaře. Poslední jmenovaný potřeboval 3,2 m barchanu³⁰⁵ na kabát, 4,8 m sukna na kalhoty a punčochy, 4 m bílého plátna na podšívku, 3,2 m tlustého plátna, 0,8 m hedvábí, 9,6 m sukna na plášť a 36 knoflíků.³⁰⁶

Výše platu příslušníků kuchyňského personálu na dvoře Stanislava Pavlovského není doložena. Avšak známe výši ročních platů některých hofmistrů. Podle instrukce z roku 1587 činil roční plat Johana Trauttmanna z Trautendorfu 400 rýn. zl. To vychází týdně na 230 gr.³⁰⁷ Za tu hodnotu si hofmistr mohl teoreticky koupit např. 92 slepic, nebo 38 hus,³⁰⁸ což je opravdu hodně. Hofmistr Stanislav Štýrský ze Štýru a na Bjasovcích pobíral v letech 1597-1598 roční plat pouze 60 rýn. zl.³⁰⁹ V hofmistrově platu se projevila tzv. cenová revoluce i stále trvající zadlužení biskupství. Týdně tedy dostával téměř 35 gr., za které si mohl koupit 14 slepic, nebo šest hus, či 420 vajec.³¹⁰ Kuchmistrův plat byl určitě nižší než hofmistrův plat, neboť kuchmistr měl nižší společenské postavení. Je ale těžké odhadnout jeho výši při tak proměnlivých hodnotách. Nicméně víme, kolik peněz pobírali příslušníci kuchyňského personálu na jiných dvorech. Plat kuchmistra na rožmberském dvoře představovalo v devadesátých letech 16. století 1800 gr. ročně, tj. stejná částka jako výše platu hofmistra Štýrského. To svědčí o skutečnosti, že rožmberský dvůr byl na tom finančně lépe než biskupský dvůr. Rožmberští kuchaři dostávali týdně 6-7 gr., tzn. že si za týden vydělali na jednu husu, nebo zhruba na 80 vajec. Mládenci z kuchyně získávali týdně jenom 3,5 gr., což mělo hodnotu 42 vajec. Jejich plat byl desetkrát menší než plat kuchmistra a zároveň dvakrát menší než plat kuchaře.³¹¹ Císař Rudolf II. si mohl dovolit odměňovat své služebníky nejvyššími finančními částkami. Některým kuchařům platil dokonce 25 rýn. zl. měsíčně, a tak týdenní plat činil 187,5 gr., avšak není známo, v kterých letech tomu tak bylo.³¹² V Praze byly ceny zboží vyšší než v jiných místech země Koruny české, a proto kuchaři s tímto platem si za týden vydělali např. na 47 slepic, nebo na 18 hus.³¹³ Výše platu odrážela sociální diferenciaci jednotlivých pracovníků.

Máme velmi málo dochovaných zpráv o tom, které konkrétní osoby vykonávaly službu v biskupově kuchyni a odkdy dokdy jejich služba trvala. I přesto známe několik jmen. Na začátku svého episkopátu Stanislav Pavlovský jmenoval do funkce kuchmistra svého strýce Kašpara Brandýse z Tomic, neboť jeho jméno je v této

³⁰³ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 457.

³⁰⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 119.

³⁰⁵ Barchan neboli barchet je tlustá keprovaná tkanina různých druhů: bavlněná, polobavlněná nebo lněná.

³⁰⁶ ZAOPO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812. Oděv Rožmberkových kuchařů sestával mezi lety 1609 a 1610 z kalhot a kabátu z červeného sukna s černými hedvábnými knoflíky a šedými tkanicemi, z černého pláště, aksamitového okruží a punčoch (J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 122).

³⁰⁷ M. LAPČIKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 62, 85.

³⁰⁸ E. NOHEJLOVÁ-PRÁTOVÁ, *Krátký přehled českého mincovnictví a tabulky cen a mezd z výstavy nálezy mincí historickým pramenem 1953*, Opava, 1964, s. [7].

³⁰⁹ M. LAPČIKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 69.

³¹⁰ E. NOHEJLOVÁ-PRÁTOVÁ, *Krátký přehled českého mincovnictví*, Opava, 1964, s. [7].

³¹¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 120; E. NOHEJLOVÁ-PRÁTOVÁ, *Krátký přehled českého mincovnictví*, Opava, 1964, s. [7].

³¹² Z. WINTER, *Kuchyně a stůl našich předků*, s. 175.

³¹³ E. NOHEJLOVÁ-PRÁTOVÁ, *Krátký přehled českého mincovnictví*, Opava, 1964, s. [7].

souvislosti doloženo k roku 1580, tj. rok po zvolení Pavlovského biskupem. Kuchmistrem byla tedy světská osoba, avšak za kardinála Františka z Ditrichštejna, Pavlovského nástupce, byl kuchmistrem jedině kněz.³¹⁴ V účtu, který eviduje příjmy a vydání kuchmistra na různé kuchyňské potřeby v období od Všech svatých (1.11.) 1591 do Tří králů (6.1.) 1593, je uvedeno jako jméno kuchmistra Gregor Kroker.³¹⁵ Ten pochopitelně mohl zastávat funkci biskupova kuchmistra i mimo toto období. V dubnu roku 1587 byl místokuchmistrem Vojtášek.³¹⁶ Funkci kuchaře zastával roku 1586 Ondra, roku 1590 jsou doloženi Petr a Mikuláš.³¹⁷ O těchto osobách, kromě kuchmistra Kašpara Brandýse z Tomic, nevíme nic o jejich sociálním původu, jak se dostali do služeb biskupa Pavlovského apod. Panští kuchaři pocházeli nejčastěji z řad poddaných. Začínali v panských kuchyních jako kuchtíci či pacholata a zde získávali mnoho užitečných zkušeností. Později je aristokraté posílali na dvory spřízněných či jiných pánů v českých zemích nebo i do zahraničí.³¹⁸

Kromě kuchařů a kuchtíků připravovali jídlo v biskupské kuchyni ještě cukrář a paštikář,³¹⁹ kteří spadali pod dohled kuchmistra.³²⁰ Cukráře a paštikáře využívali i Rožmberkové³²¹ a císař Rudolf II.³²²

Počet příslušníků kuchyňského personálu se během času měnil. Bylo to ovlivněno především početností a složením dvora a funkcí nebo využívaností panského sídla.³²³ Početnost kuchyňského personálu biskupa Stanislava Pavlovského přibližně odpovídala početnosti tohoto personálu na dvoře biskupa Viléma Prusinovského i na dvoře posledních Rožmberků. U Stanislava Pavlovského pracovali dva kuchmistři, jeden místokuchmistr, nejméně čtyři kuchaři a neznámý počet jejich pomocníků, tj. celkem více než sedm osob.³²⁴ U Viléma Prusinovského sloužili dva kuchmistři, čtyři kuchaři s čeledním kuchařem a pět kuchtíků s čeledním kuchtíkem, to znamená celkem 13 osob.³²⁵

Na rožmberském sídle v Českém Krumlově patřilo ke kuchyňskému personálu roku 1556 13 osob a o rok později 14 osob.³²⁶ V roce 1559 zde sloužil jeden kuchmistr, sedm kuchařů a dva kuchtíci, tj. celkem 10 osob.³²⁷ V letech 1593 a 1594 se starali o provoz kuchyně Petra Voka z Rožmberka jeden kuchmistr, sedm kuchařů, paštikář, sedm kuchyňských pacholat a čelední kuchař s pacholkem, tj. celkem 18 osob. Roku

³¹⁴ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 484.

³¹⁵ ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812; J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 81-82.

³¹⁶ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 100-102.

³¹⁷ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 484.

³¹⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 96-97.

³¹⁹ Paštikář, „který po francouzském vzoru strojí“, zaujímal čestné místo v české kuchyni od počátku 16. století (Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 9).

³²⁰ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 194.

³²¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 99-101; J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 826.

³²² J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 235-236. V roce 1590 byl císařovým paštikářem Lukáš Scaiola, který se později stal osobním kuchařem Rudolfa II. a tuto funkci vykonával až do císařovy smrti (J. HAUSENBLASOVÁ, Z. HOJDA, *Pražský rudolfinský dvůr mezi hradem a městem*, OH 3, 1993, s. 126).

³²³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 98.

³²⁴ TAMTÉŽ, s. 102.

³²⁵ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 83-89.

³²⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 100-101.

³²⁷ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 64.

1596 zde pracovalo jen 15 osob.³²⁸ V roce 1608 tvořilo kuchyňský personál Petra Voka na zámku v Třeboni 16 osob - kuchmistr, čtyři kuchaři, osm kuchtíků, děvečka umývající nádobí, posluha na štípání dříví a obracení pečení a kuchyňský písař.³²⁹ Po prodeji Českého Krumlova císaři Rudolfovi II. a přestěhování rožmberského dvora do Třeboně sloužilo v roce 1609 v obou kuchyních dohromady jen 14 osob - kuchmistr, jeho pomocník, tři kuchaři, pět jejich mládenců, dva kuchtíci a dva jejich pomocníci.³³⁰

Nejpočetnější byl personál císařské kuchyně a sklepa, který se skládal z kuchmistru, kuchařů, kuchtíků a pomocníků, sklepníků, paštikářů, cukrářů, pekařů, kuchyňského písaře, nákupčího, nosičů zboží a drvoštěpa. V roce 1576 pracovalo v císařské kuchyni 44 osob, avšak v roce 1612 pouze 34 osob.³³¹ Příčinou snížení počtu služebníků byla tzv. cenová revoluce, neboť při prudce stoupajících cenách zboží bylo těžké vydržovat stále tak početný personál.³³²

Na vedlejších sídlech byl počet kuchyňského personálu podstatně nižší. Personál tvořil kuchař, popř. kuchtíci nebo pacholata. Byly to zpravidla jedna nebo dvě osoby, nejvýše však tři.³³³

4.3. Obsluhující personál

Šlechtici vymezovali také povinnosti dvořanů a služebníků, kteří obsluhovali strážníky u tabule, neboť se kladly vysoké nároky na stolování, které na raně novověkých aristokratických dvorech představovalo významný rituál, jenž byl součástí reprezentace dvora navenek.³³⁴ Na dvoře Stanislava Pavlovského před jídlem prostírali hodovní tabule pokrývači, kteří se také starali o čistotu ubrusů, ručníků, ubrousků, talířů, příborů, konví a jiných nádob na nápoje.³³⁵ Činnost pokrývačů tabulí řídil stříbrný komorník,³³⁶ jenž měl na starosti nádobí a příbory, obzvláště ty stříbrné, chléb, ovoce, lektvary, omáčky a jiná jídla uložená v komoře a nesměl pouštět do komory nikoho, komu to nenáleželo.³³⁷ Měl mít vždy kredenc přikrytou čistými a bílými ubrusy. Dbal na to, aby stříbrné nádobí a příbory byly vždy čisté a aby ubrusy, ubrousky, ručníky a jiné textilie potřebné k hygieně stolovníků byly vždy taktéž čisté a bílé. Také měl dozor nad tím, aby se nic neztrácelo.³³⁸ Před obědem a večeří vydával nádobí a příbory hofjunkerům čili dvořanům nebo truksasům, které v roce 1587 pověřoval maršálek,³³⁹ ale v roce 1592 je určoval hofmistr na celý týden.³⁴⁰

³²⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 100-101.

³²⁹ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 826.

³³⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 100-101.

³³¹ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 235-236.

³³² TÝŽ, *Dějiny obchodu v předbělohorské Praze*, Praha 1955, s. 41; TÝŽ, *Rudolfinské drahotní řády*, Praha 1957, s. 45.

³³³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 103.

³³⁴ TAMTÉŽ, s. 165, 175.

³³⁵ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 81; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

³³⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 153. V letech 1579-1585 sloužil u biskupa Pavlovského jako stříbrný komorník Jošt Kalek (J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 83).

³³⁷ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 100-102.

³³⁸ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 84; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 197.

³³⁹ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 80.

³⁴⁰ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 197.

Také stříbrník sloužící u Rožmberků řídil činnost pokrývačů³⁴¹ a dbal o čistotu stříbrného nádobí a stolních textilií. Měl udržovat v čistotě ubrusy, ručníky a servíty a dávat je včas prát. Stříbrník spolu se svým pomocníkem nesměl bez vědomí kuchmistra nic přijímat do komory, ani nic vydávat. Do komory mohli vstoupit jen kuchmistr, který prohlížel každý měsíc inventář, stříbrník, jeho pomocník a děvečky jen tehdy, když čistily stříbrné nádobí.³⁴² Biskup Pavlovský se o žádném pomocníkovi stříbrníka, resp. stříbrného komorníka, nezmiňuje. Roku 1590 působili na jeho dvoře dva stříbrní komorníci, a tak si patrně vystačili i bez pomocníka.³⁴³ Biskupovi stříbrní komorníci nepodléhali kuchmistrovi, jako tomu bylo na rožmberském dvoře, ale měli stejné postavení jako kuchmistr.³⁴⁴

Při stolování se podílela na obsluze biskupa a jeho spolustolovníků početná skupina dvořanů a služebníků za maršálkova dohledu. Byli to hofjunkeři, stolníci (truksasové), číšníci (mundšenkové), kráječ (firšnejder), lokajové a mladší dvořané – pacholata či pázata.³⁴⁵ Před začátkem stolování se sešli všichni tito dvořané a služebníci, včetně těch, kteří vyzvedli stříbrné nádobí a příbory, společně s maršálkem před kuchyní. Poté dvořané a truksasové podle pokynů maršálka roznesli určené pokrmy na připravenou tabuli tak, aby jejich rozmístění odpovídalo zasedacímu pořádku. Potom se jich ujal kráječ, jenž pokrmy krájel na zvláštním stole před začátkem stolování i během něj.³⁴⁶ Měl k tomu používat čisté nože, vidličky a ubrusky. Naporcované jídlo kráječ servíroval na tabuli postupně jednotlivým strážníkům, nejprve biskupovi, a pak ostatním. Kráječem byl nejstarší sloužící u tabule, jelikož musel být zkušený a měl za celá léta služby odkoukat správný způsob servírování.³⁴⁷ Pázata neboli pacholata stála po celou dobu porcování jídla za kráječem a brala od něj talíře, mísy, misky a jiné věci, které čistila a zpět podávala kráječi.³⁴⁸ Nápoje ve velkých nádobách přinášeli do hodovního sálu číšníci před začátkem stolování a postavili je na šenkytš neboli kredenc. Během konzumace jeden lokaj rozléval nápoje do menších sklenic a číší a druhý je roznášel k tabuli. Od roku 1592 zde sloužil ještě jeden lokaj, který utíral talíře. Lokajové se měli vyvarovat opilství, ale také nedopouštět se opilství jinde, tj. nesměli roznášet nápoje jinam a zároveň měli bránit v jejich odnášení ostatním.³⁴⁹ Po skončení konzumace u knížecí tabule kráječ, pacholata a další služebníci sesbírali nádobí, příbory a ubrusy a odevzdali je stříbrnému komorníkovi, který stál v hodovním sále s čistým košem. Stříbrný komorník dával pozor na to, aby mu vrátili vše, co jim půjčil.³⁵⁰ Zároveň maršálek dohlížel na to, aby si někdo neponechal nedojedené jídlo pro sebe. Po celou dobu stolování měli služebníci a truksasové stát v hodovní místnosti, chovat se uctivě a ukázněně a nebavit se spolu.³⁵¹ U dveří před hodovním sálem stál dveřník, který měl za úkol, aby strážníci nebyli při konzumaci rušeni, proto nesměl dovnitř

³⁴¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 153.

³⁴² TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 153, 165.

³⁴³ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2v.

³⁴⁴ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 191.

³⁴⁵ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 69-85; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 195-198.

³⁴⁶ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 81; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

³⁴⁷ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 81.

³⁴⁸ TAMTĚŽ; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

³⁴⁹ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 84; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

³⁵⁰ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 84.

³⁵¹ TAMTĚŽ, s. 81; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

pouštět žádné služebníky, čeledíny, ani nikoho jiného, kdo nepatřil k personálu sloužícímu u tabule.³⁵²

Na dvoře Viléma z Rožmberka obsluhovalo stolovníky v polovině padesátých let 16. století více než deset osob. Dva dvořané se starali o to, aby stůl byl čistý, a prostírali na něj ubrusy a ubrousky, které si vyzvedli u komorníka, a pak přinesli na stůl pečivo ještě před vstupem urozených stolovníků. Teprve po jejich usednutí dvořané roznесли pokrmy, na rozdíl od stolování na dvoře Pavlovského, kde roznášeli jídlo před příchodem strážníků. Společně s dvořany sloužilo u tabule šest truksasů a lokaj, který utíral talíře. Nápoje nalévali a roznášeli dva kancelářští úředníci, nikoli lokajové. Další čtyři služebníci přinášeli nápoje ze sklepů do hodovní síně.³⁵³ V souvislosti s rožmberským dvorem nemáme žádné zmínky o tom, že by se na obsluze stolovníků podílela i pacholata jako na biskupském dvoře. Stolování na dvoře Petra Voka řídil kuchmistr,³⁵⁴ nikoli maršálek.

Stolování na dvoře císaře Rudolfa II. se účastnili podobně jako na ostatních dvorech komorníci, číšníci, truksasové, jídlonoši, kráječi a panoši. Poslední jmenovaní obsluhovali jen výjimečně, pouze při hostinách, kde mohli obsluhovat císaře a jeho vzácné hosty u tabule.³⁵⁵ Podle zprávy z roku 1600 obvykle obsluhovali císaře u tabule vždy pouze jeden kráječ pokrmů a jeden číšník kvůli císařově samotářské povaze, přičemž nikdo na něj nesměl mluvit. Při slavnostních hostinách byla obsluha panovníka u jeho tabule, na rozdíl od biskupského a rožmberského dvora, dědičnou službou neboli výsadním úřadem, vykonávaným pouze formálně a obřadně urozenými šlechtici. V českém království zastávali dědičný úřad maršálka pání z Lipé, číšnictví Vartenberkové, stolnictví Hazmburkové a kráječství Sezimové. Zároveň český král byl arcíčíšníkem římského císaře.³⁵⁶

4.4. Ochutnávači pokrmů a nápojů

V období renesance byly běžné praktiky travičství. Také na dvoře olomouckých biskupů je tento jev doložen. Tři biskupové před Stanislavem Pavlovským byli v relativně krátké době otráveni.³⁵⁷ Je možné, že Stanislav Pavlovský, aby předešel této smrti, měl ve svém okolí někoho, kdo ochutnával pokrmy a nápoje určené pro něj bezprostředně předtím, než je začal jíst a pít. Musel to být někdo z jeho nejbližších lidí, někdo, komu mohl absolutně důvěřovat. Neexistují k tomu však žádné důkazy. Jediná dochovaná zpráva, která souvisí s preventivními opatřeními v tomto směru, říká, že číšník byl povinen neustále během konzumace strážníků u knížecího stolu dohlížet na biskupův nápoj i na jeho skleničku, aby byla stále čistá a aby ji umývali pouze služebníci k tomu určení. Dával také pozor, aby sklenička stála samostatně, nikoli dohromady s ostatním nádobím na nápoje, na zvláštním místě, kde k ní neměl každý přístup a nemohl z ní kdokoli pít.³⁵⁸ Číšník tak mohl zabránit otrávení biskupa nápojem. Na dvorech posledních Rožmberků a císaře Rudolfa II. nejsou známa žádná opatření proti otravě, i když pro panovnícký dvůr by se dala obzvláště předpokládat.

³⁵² M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 84; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 197.

³⁵³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 167.

³⁵⁴ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 188.

³⁵⁵ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 232-233.

³⁵⁶ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 35-38.

³⁵⁷ V. NEŠPOR, *Dějiny města Olomouce*, s. 122.

³⁵⁸ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 81; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

5. Zásobování dvora potravinami

Olomoucký biskup i světští šlechtici museli obstarat dostatečné množství potravin nejen pro sebe, ale i pro všechny dvorské osoby, které se stravovaly na jejich dvoře.³⁵⁹ Pokud by se velmoži nepodařilo mít na svém sídle takové množství potravin, které by postačilo všem dvorským osobám, dvůr by se ostatním jevil jako neschopný postarat se o zajištění základních podmínek a ztratil by společenskou prestiž.³⁶⁰ Organizační zajištění různých forem zásobování mělo na starosti mnoho dvorských osob, nad kterými dohlížel hejtman panství a hofmistr. Zásobování bylo důležitou formou komunikace mezi dvorskými osobami, neboť stolování a skladba jídelníčku byly nedílnou součástí reprezentace velmože, proto bylo důležité dbát na správné složení jídelníčku, které záviselo na zásobování.³⁶¹ Příslušníci raně novověkých dvorů, včetně dvora olomouckých biskupů, byli zásobováni potravinami pěti způsoby: dary, využíváním přírodních zdrojů, vybíráním naturálních dávek od poddaných, produkty z vlastního vrchnostenského hospodaření a nákupy.³⁶² Podle toho lze určit dodavatele potravin na biskupský dvůr. Těmi byli darující aristokraté, poddaní na biskupských panstvích, dodavatelé podílející se na vrchnostenském hospodaření a obchodníci z českých a zahraničních trhů.³⁶³

5.1. Dary

Potravininy získané formou darů patřily k nejméně častému způsobu zásobování.³⁶⁴ Jaké dary biskup dostával, není doloženo, ale víme, co biskup daroval jiným. Mezi časté biskupovy dary patřily exotické plodiny jako pomeranče, citrony, melouny, italské a španělské olivy, dále zvěř a ryby jako lososi a tuňáci.³⁶⁵ V případě takového nezvyklého daru byl k němu přiložen ještě list, ve kterém dárce sděloval obdarovanému šlechtici bližší okolnosti pořízení nebo jak s darem zacházet, resp. jak potravinu upravit či spotřebovat.³⁶⁶ O tom svědčí biskupovy zprávy o darovaném kvěťáku - „zelí květový prve v tejto zemi nebývalé“ - a dalších zahradních produktech, například „saláty a nějaké artyčoky“. Tyto plodiny biskup prezentoval jako luxusní a exotické dary, které rád poskytoval svým přátelům a partnerům.³⁶⁷

Dar mohl být výrazem přátelství, důkazem zájmu o navázání bližších kontaktů, ale i důkazem protekce a politického prospěchu. Dar měl především symbolický význam. Stanislav Pavlovský si získával náklonnost českých šlechticů především pstruhy, vínem, zvěřinou, valašskou brynzou a valašským sýrem.³⁶⁸ V roce 1592 biskup daroval podkomořímu Markrabství moravského 60 kaprů a 60 štik.³⁶⁹ V prosinci roku 1584 poslal darem manželce svého bratra Václava Pavlovského dvě bečky (1132 l)

³⁵⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 32.

³⁶⁰ TAMTÉŽ, s. 79.

³⁶¹ TAMTÉŽ, s. 32.

³⁶² TAMTÉŽ, s. 78.

³⁶³ Srov. V. BŮŽEK a kol., *Společnost aristokratických dvorů*, s. 201.

³⁶⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 33.

³⁶⁵ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

³⁶⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 33-34.

³⁶⁷ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

³⁶⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 35.

³⁶⁹ ZAOpO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 22.

prostého a dvě vědra (113,2 l) strojeného vína, čímž chtěl vyjádřit svou vděčnost za dobrodiní.³⁷⁰

Ve šlechtickém prostředí se lze setkat kromě těchto „bezprostředních“ či „účelových“ darů i s dary „na objednávku“, kdy šlechtic žádal jiného pána, rytíře či měšťskou radu o poskytnutí potravin k mimořádné příležitosti, například k pohoštění významné osobnosti nebo k určité slavnosti. Nejčastěji se jednalo o zvěřinu a ryby. Takovéto žádosti o dar byly časově omezené, proto dárce ihned odeslal žádané potraviny nebo je přikázal ulovit. Pokud žádaný nemohl dar odeslat, poslal žadateli omluvný list.³⁷¹

V souvislosti s biskupem Pavlovským máme dochované zprávy, ve kterých jiní žádají biskupa o potraviny. Například v lednu 1587 biskup oznamoval v dopise kroměřížskému hejtmanovi, že jej urozený vladyka Bernard Pedstocký žádá o víno na své svatební veselí a zdůvodnil to tím, že by nikde jinde nesehnal tak kvalitní víno. Biskup tedy poručil hejtmanovi, aby mu dal jednu bečku (566 l) starého vína, a pokud by to nešlo, aby pro něj koupil vědro vína.³⁷² Jinou zprávu máme ze dne 29. prosince 1592, kdy biskup oznamoval svému bratrovi Valentinu Pavlovskému, že pan Matěj Pilar chce vdávat svou dceru na Tři krále a poprosil jej o zvěřinu na svatební hostinu. Biskup se již dříve dozvěděl od písaře Ondřeje, že v hukvaldské oboře jsou dva staří „danělci“, tj. daňčice, které by bylo dobré zastřelit, protože by asi nevydrželi chladnou zimu. Biskup se tedy rozhodl, aby Valentin dal jednoho z nich zastřelit a poslal ho Pilarovi.³⁷³

Posílat dary bylo zvykem všech šlechticů i samotného císaře. Například roku 1600, když se císař Rudolf II. dozvěděl, že florentský vyslanec v Praze bude hostit francouzské poselstvo, poslal mu zvěřinu, aby tak splnil své povinnosti hostitele.³⁷⁴ Důvodem bylo, že císař osobně nepřijal členy poselstva a nepohostil je.³⁷⁵ Součástí tohoto daru byli ještě kromě zvěřiny krmení volí, krůty, kapouni,³⁷⁶ ryby a další jídla a nápoje jako šest velkých sudů vína a šest nádob malvazí.³⁷⁷

Tím, že si šlechtici darovali různé vzácnější potraviny, ovlivňovali jídelníček obdarovaného, který mohli obohatit o nové potraviny. Takto mohl zasahovat do jídelníčku Rožmberků i olomoucký biskup, který měl největší možnosti zásobování na Moravě. A naopak císař či Rožmberkové mohli ovlivnit podobu biskupova jídelníčku.

5.2. Využívání přírodních zdrojů

Některé potraviny aristokracie získávala z přírodních zdrojů. Panští myslivci lovili v lesích a polích na biskupských i rožmberských panstvích zajíce, jeřábky, tetřevy, kuny, koroptve, malou i velkou zvěř,³⁷⁸ v okolí rybníků divoké husy a kachny,

³⁷⁰ ZAOPO, fond AO, inv. č. 86, sign. 16, fol. 51.

³⁷¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 35-36.

³⁷² ZAOPO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 11.

³⁷³ ZAOPO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 218.

³⁷⁴ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 9.

³⁷⁵ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 33-36.

³⁷⁶ Kohouti kastrovaní po třech až čtyřech měsících života za účelem tučnějšího a chutnějšího masa.

³⁷⁷ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 29. Malvaz nebo malvazí je druh silně sladkého vína žlutozlaté barvy a s charakteristickým výrazným buketem. V raném novověku patřilo malvazí k vysoce ceněným, velmi drahým a oblíbeným vínům. Název vína je odvozen od místa původu, neboť tento druh vína se začal pěstovat v okolí řeckého městečka Napolí di Malvasia (dnes se jmenuje Monemvasia).

³⁷⁸ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 94-98; J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 272.

holuby a čápy. Řeky a potoky šlechtici často pronajímali poddanským měšťům, městečkům, rychtám, poddaným či svým služebníkům za stálý peněžní plat. Co se týče vodních toků, ty sice neposkytovaly tak pravidelný výnos jako uměle budované rybníky, ale vrchnost si vyhrazovala na nájemci právo odvádět některé druhy ryb svému velmoži.³⁷⁹ Porybní za episkopátu Viléma Prusinovského chytali v řekách a potocích mírovsko-svitavského panství pstruhy, mřený a raky.³⁸⁰ Pstruhy získávali také z řek na kelečském panství.³⁸¹

Olomoučtí biskupové i Rožmberkové zasahovali proti pytláčení v lesích, polích a vodách na svých pozemcích vydáváním zákazů. Jejich porušení bylo trestáno ztrátou hrdla.³⁸² Vlky, lišky, rysy, kuny, divoké kočky, bobry, vydry a ptáky na mírovsko-svitavském biskupském panství mohli lidé lovit jen se svolením úředníka,³⁸³ kterému byl svěřen vrchní dohled nad tímto panstvím, a ulovená zvířata úředník od nich odkupoval a posílal biskupovi.³⁸⁴

Také včelí úly šlechtici často pronajímali a spokojili se s odváděním naturálních nebo peněžitých dávek. Bylo to zřejmě z toho důvodu, že ve druhé polovině 16. století byl aristokratům poměrně dobře dostupný cukr, jenž začínal v té době vytlačovat med.³⁸⁵ Olomoučtí biskupové pronajímali včelíny poddaným na všech svých panstvích, a tak med a vosk na svíce získávali z poddanských včelínů, ale i z panského včelína v Kroměříži. Je doloženo, že roku 1568 biskup Prusinovský poručil hejtmanům kroměřížského a osoblažského panství a úředníkům na hukvaldském, budišovském, vyškovském, kelečském a mírovském panství, aby mu od poddaných nakoupili „vosku k službě boží i na vlastní potřebu biskupskou“.³⁸⁶

5.3. Naturální dávky poddaných

Vrchnost dostávala potraviny také od svých poddaných ve formě naturálních dávek, jejichž výši předepisovaly urbáře. Na jaře a na podzim v daný účetní termín poddaní odevzdávali nejčastěji obilí jako ječmen, oves a mák, dále vejce, drůbež a sýry. Rezníci z poddanských měst a městeček odváděli do zámeckých kuchyní sádlo a někdy i vnitřnosti.³⁸⁷ Velkou část dávek biskupových poddaných tvořily husy a slepice.³⁸⁸

5.4. Vrchnostenské hospodaření

Mnohem větší část potravin získávali šlechtici z vlastního vrchnostenského hospodaření a prostřednictvím nákupů.³⁸⁹ Pověření služebníci dodávali potraviny z vlastního hospodaření pravidelně každý týden. Na počátku 16. století došlo k velkým změnám ve vrchnostenském hospodaření, které ovlivnily i zásobování dvorů.³⁹⁰ V té době šlechta začala podnikat, aby se tak dostala z ekonomických potíží, způsobených

³⁷⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 41.

³⁸⁰ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 98.

³⁸¹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 455.

³⁸² J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 94; J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 272.

³⁸³ V roce 1570 byl úředníkem na mírovsko-svitavském panství urozený vladyka Frydryš Světlík z Jesesu (J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 91).

³⁸⁴ TAMTÉŽ, s. 94-98.

³⁸⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 41-42.

³⁸⁶ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

³⁸⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 42-43.

³⁸⁸ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 451.

³⁸⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 78.

³⁹⁰ TAMTÉŽ, s. 43-44.

úbytkem poddaných a snížením peněžních příjmů, jež bylo zapříčiněno válkami a morovými epidemiemi. Ve druhé polovině 16. století se rozšířil specifický typ podnikání - vrchnostenské hospodaření ve vlastní režii neboli režijní velkostatek. Jeho podstatou byla námezdní práce, zatímco robotní práce poddaných se využívalo jen minimálně. Znamenalo to, že šlechtičtí podnikatelé hospodařili na dominikálu, kde pracovala čeleď a v sezóně navíc najatí noví pracovníci.³⁹¹ Jedním z hlavních úkolů režijního velkostatku byla produkce potravin, na které se podílelo mnoho hospodářských podniků, zejména poplužní dvory s ovčínou, mlýny, rybníky, pivovary, vinice, obory, zahrady a štěpnice.³⁹² Vrchnostenská výroba se soustředila na odvětví, ve kterých jí poddaní ani měšťané nemohli vážně konkurovat, proto se tento typ podnikání rozvíjel především v oborech rybníkářství, pivovarnictví, chovu ovcí a pěstování vinné révy.³⁹³ Pivovary zakládali také měšťané, kteří získali právo várečné. Avšak vrchnost vařila pivo levněji, protože si potřebné suroviny včetně dřeva na topení obstarávala ze svých statků nebo od poddaných. Platila také menší daň, protože ta se platila pouze z prodaného piva a vrchnost využila většinu piva uvařeného v panských pivovarech pro svou vlastní potřebu.³⁹⁴

Část rostlinné a živočišné produkce z vrchnostenského hospodaření biskup odčerpával pro zásobení svého dvora nebo ve formě darů pro jiné osoby,³⁹⁵ část se využila jako surovina v dalších odvětvích výroby režijního velkostatku³⁹⁶ a třetí část produkce se odváděla k prodeji, ze kterého měl biskup zisk.³⁹⁷ Z toho, co šlo přímo do dvora, velká část plynula do panské kuchyně a malou část dostali dvořané, služebníci a čeleď v podobě deputátů.³⁹⁸ To byla odměna v naturální podobě, kterou dostávali za své služby. Vrchnost určovala složení těchto deputátů ve svých nařízeních, zpravidla šlo o jídlo a pití. Stanovení výše a složení deputátů bylo závislé na společenském postavení jednotlivých osob. Ty vedle deputátů dostávaly ještě relativně nízký plat v penězích. Biskup Pavlovský uplatňoval stejný způsob placení jako jeho předchůdci a následovníci až do doby zrušení poddanství.³⁹⁹

Hospodaření na biskupských statcích bylo režijně-rentovní. Biskupové se snažili zvyšovat zisky aktivně zakládáním rybníků, pivovarů, hospodářských dvorů, hledáním drahých kovů či podporou cechovní výroby, ale také pasivně, například prostřednictvím výnosů z mýt nebo šenku biskupského vína.⁴⁰⁰ Pro druhý případ máme doloženy výše předpokládaných příjmů, které mělo biskupství získat z kroměřížského panství v průběhu roku 1606.⁴⁰¹ Do biskupské pokladny plynuly poddanské platy, mýta a peníze z prodeje obilí, produktů z valchy, pivních kvasnic, sladu, třebovského piva, vína, vepřů, hus, kaprů, vlny, kůže a sýru z kravského mléka, pokud biskupství mělo dostatek krav. Ty se měly v roce 1606 dokoupit. Celkový zisk biskupství v tomto roce mohl činit 7683 rýn. zl. Nejvyšší částky představovaly poddanské platy (34%),

³⁹¹ P. ČORNEJ – I. ČORNEJOVÁ – I. RADA – V. VANÍČEK, *Dějiny země Koruny české I*, Praha 1993, s. 235-236.

³⁹² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 43.

³⁹³ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 59.

³⁹⁴ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 122.

³⁹⁵ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 19.

³⁹⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 43.

³⁹⁷ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 19.

³⁹⁸ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2-22.

³⁹⁹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 219-220.

⁴⁰⁰ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 28.

⁴⁰¹ Podrobnější údaje podává tabulka v příloze.

mýta (10,4%), obilí (23,5%), kapři (9,8%) a víno (8,6%).⁴⁰² A tak největší význam ve vrchnostenském hospodaření na kroměřížském panství měla obilní produkce a rybníkářství. Jiří Jirásek porovnal příjmy biskupství v roce 1606 s výdaji v tomtéž roce a na základě dostupných údajů došel k závěru, že příjmy patrně převyšovaly vydání, která představovala náklady na vrchnostenské podniky, platy biskupských dvořanů a služebníků, peníze dané řemeslníkům, kteří se podíleli na opravách zámku apod., a nákupy různého zboží. Jaký byl čistý zisk, Jirásek neuvedl, protože neměl k dispozici všechny údaje a výsledek by byl zkreslený. Teprve z roku 1613 lze zjistit čistý roční zisk, který dosáhl částky 2781 rýn. zl.⁴⁰³ Ačkoli jsem neměla možnost srovnat příjmy a výdaje na biskupském dvoře s údaji na rožmberském a panovnickém dvoře, myslím si, že čistý zisk olomouckého biskupství byl na rozdíl od ostatních aristokratických dvorů poměrně malý. Také Jakubec tvrdí, že vrchnostenské hospodaření olomouckých biskupů vynášelo mnohem méně než hospodaření jiných aristokratů.⁴⁰⁴ Doložené údaje dokládají, že olomoučtí biskupové kladli menší důraz na zisk než světští feudálové, poněvadž se snažili žít ve shodě s křesťanským učením. Získané peníze biskupové využili na provoz dvora a na splácení dluhů.⁴⁰⁵

Olomoučtí biskupové bojovali s problémem zadlužení biskupství již od konce 14. století,⁴⁰⁶ avšak v 16. století tento problém nabíral na intenzitě. Obrovské zadlužení vyvrcholilo za kardinála Františka z Ditrichštejna (1599-1636), Pavlovského nástupce, a před krachem pravděpodobně zachránila biskupství Bílá hora. Zadlužování bylo způsobeno a později ztěžováno jak nákladným životem biskupského dvora, tak nepotismem biskupů,⁴⁰⁷ to znamená vysoké finanční náklady na reprezentaci dvora a finanční podporu biskupových příbuzných.⁴⁰⁸ Také politické působení biskupů ztěžovalo tento problém, neboť cesty na sněmy, korunovace, zahraniční mise apod. bylo možno již od 15. století uskutečnit jen díky půjčkám.⁴⁰⁹ Závažná finanční tíseň vedla k zástavám biskupského majetku. Navíc díky zástavě statků biskupové přicházeli o pravidelné příjmy, a tak byli nuceni zadlužovat se vysokými částkami, jejichž obtížné splácení se přesouvalo z biskupa na biskupa.⁴¹⁰ Z důvodu rostoucího zadlužení se od roku 1565 museli biskupové zavazovat ve volebních kapitulacích k jeho ročnímu splácení.⁴¹¹ V roce 1574 bylo toto ustanovení upřesněno a zpřísněno kvůli přetrvávajícím finančním potížím. K úhradě dluhů měla být každý rok určena třetina všech biskupských příjmů. Navíc všechny kapitulace opakovaně biskupům zakazovaly splácení dluhů prostřednictvím nových půjček bez souhlasu kapituly.⁴¹² Pro Pavlovského episkopát se dluh odhaduje na 74 000 rýn. zl. Avšak ani tomuto biskupovi se nepodařilo dluh výrazněji snížit, protože částka byla příliš vysoká.⁴¹³ Navíc jeho diplomatické cesty do Polska byly velmi nákladné.⁴¹⁴

⁴⁰² MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 11v, 14-16v; J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 11.

⁴⁰³ TAMTÉŽ, s. 11-12.

⁴⁰⁴ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 28.

⁴⁰⁵ TAMTÉŽ.

⁴⁰⁶ D. JANIŠ, *Církev a smrt*, s. 33.

⁴⁰⁷ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 26.

⁴⁰⁸ D. JANIŠ, *Církev a smrt*, s. 34.

⁴⁰⁹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 26-27.

⁴¹⁰ D. JANIŠ, *Církev a smrt*, s. 34.

⁴¹¹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 27.

⁴¹² D. JANIŠ, *Církev a smrt*, s. 37.

⁴¹³ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 27.

⁴¹⁴ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 122.

5.4.1. Rostlinná a živočišná produkce poplužních dvorů

Rostlinná a živočišná produkce se soustřeďovala do poplužních dvorů, které představovaly pevnou součást režijního velkostatku.⁴¹⁵ Kroměřížskou rezidenci zásobovaly poplužní dvory ve Staré vsi a v Pravčicích. Pokud jde o rostlinnou výrobu, poplužní dvory nejvíce zásobovaly kuchyni olomouckých biskupů žitem. V roce 1606 mělo biskupství k dispozici 196 657,5 l žita. Z toho se za celý rok spotřebovalo pouze 67,7%. Ze rzi neboli žita se mlela mouka, ze které se pekly chleby.⁴¹⁶ Také z pšenice se mlela mouka na chléb. Avšak mnohem více než mouka se z pšenice dělaly slady na světlá piva.⁴¹⁷ Na vyškovském panství se z obilí nejvíce pěstovala pšenice, kterou se zásoboval vyškovský pivovar, jenž byl nejdůležitějším článkem vrchnostenského hospodářství na tomto panství. Všechna pšenice vypěstovaná na tomto panství se zpracovávala ve vyškovském pivovaru, takže z vyškovského panství nezbyvalo nic na prodej⁴¹⁸ na rozdíl od kroměřížského panství. Přesné údaje o množství sklizené a spotřebované pšenice v roce 1606 neexistují. Ve výrazně menším množství než žito a pšenice se konzumoval ječmen a oves. V roce 1606 činily zásoby ječmene 32 261 l, z čehož se spotřebovalo až 97%. Z toho 56,5% se dalo jako krmivo volům, kravám, telatům, husám, prasatům, koním a slepicím.⁴¹⁹ V kuchyni se ječmen nejčastěji využíval k mletí krup nebo se z něj vařily kaše.⁴²⁰ V roce 1606 šlo na výrobu krup 29,4% z celkového množství spotřebovaného ječmene, dále 1,6% tvořily deputáty a 12,5% se vyselo následující rok. V tomtéž roce biskupství disponovalo 67 015 l ovsa. Avšak celková spotřeba ovsa byla dána 4,7krát větší, přičemž téměř 90% spotřeby bylo určeno pro koně.⁴²¹ Na biskupském dvoře se ještě pěstovala pohanka a proso, ze kterých se vařily kaše a připravovaly jáhly, dále se pěstovalo konopí a hrách, který se řadil rovněž mezi obilí.⁴²² V roce 1606 činily biskupské zásoby pohankového zrní 2795 l, což na kaše i k vysetí nestačilo. Množství prosa bylo hodnoceno také jako nedostatečné k vysetí a na jiné potřeby. Taktéž konopí, kterého zbývalo 5720 l, byl nedostatek k výrobě oleje a provazů. Hrachu mělo biskupství 6565 l. Z toho 29,7% se vyselo další rok, 49,5% plynulo do biskupské kuchyně, kde se v roce 1606 obvykle vařilo pro 122 osob včetně biskupa, a 37,6% bylo určeno na deputáty, které tvořilo 7,9% hrachu pro mnichy, 5,3% děkanovi a stejné množství hejtmanovi. Největší část (81,5%) připadla ovčákovi ve Staré vsi, řezáči, myslivci, dvěma fišmistrům, čeledi v kroměřížském dvoře a pastýřům. Z toho všeho vychází, že ještě 17% hrachu chybělo ke splnění těchto daných podmínek.⁴²³

Většina vypěstovaného obilí se spotřebovala v rámci biskupského hospodářství. Biskup jím živil své dvorany a služebníky a výjimečně jej prodával na trzích ve svých městech nebo sousednímu šlechtici, který měl obilí nedostatek.⁴²⁴ Roku 1606 bylo dostatečné množství jen žita a pšenice. Přebytky činily 63 440 l žita

⁴¹⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 45.

⁴¹⁶ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 7.

⁴¹⁷ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

⁴¹⁸ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 18.

⁴¹⁹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 7v-8.

⁴²⁰ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

⁴²¹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 8-9.

⁴²² F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

⁴²³ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 7, 9.

⁴²⁴ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

a 53 885 l pšenice. Toto zbylé obilí se uvolnilo na prodej po jednom rýnském zlatým za měřici. Ostatní obilí se nemohlo prodat kvůli jeho nedostatku na biskupském dvoře.⁴²⁵

Na biskupských statcích byl vždy dostatek obilí, pokud nenastala existenční krize jako například neúroda.⁴²⁶ Neúrody a hladomory se objevovaly velmi často po celý středověk i raný novověk. I když byla neúrodou postižena většinou pouze omezená oblast, mohly být její následky pro tuto oblast velmi vážné, protože v tehdejší době úřady ještě nebyly schopny organizovat udržení dostatečných zásob obilí a obchod a doprava nepostačovaly k tomu, aby se zásobovací situace zlepšila.⁴²⁷ Na úrodu měly špatný vliv požáry ničící zásoby obilí a krupobití, které poškodilo úrodu na Kroměřížsku v letech 1586 a 1592. Ničivý požár zasáhl Kroměříž na začátku července 1579, tj. na začátku Pavlovského episkopátu. Roku 1594 zničili biskupskou úrodu také saští a luneburští rejtaři, kteří táhli do Uher do války proti Turkům.⁴²⁸

U dvorů se nacházely zahrady, kde se pěstovala zelenina jako mrkev, zelí, cibule, petržel a řepa. Zahrady sloužily také jako štěpnice s ovocnými stromy. Sklizeň z těchto zahrad byla určena pro dvorskou čeleď a někdy ji využila i kuchyně na aristokratově dvoře.⁴²⁹

Do velmožovy kuchyně se dostávaly také živočišné produkty z vrchnostenského hospodaření. V roce 1606 se na kroměřížském dvoře za kardinála Františka z Ditrichštejna chovalo 90 kusů hovězího dobytka, který představovali volí, telata a dojně krávy, kterých bylo v tomto roce 38. V letech 1603-1606 zemřelo 127 dojných krav, což byl velký úbytek, a protože biskupství nedisponovalo mnoha penězi, nemohlo přikoupit nové krávy. V důsledku toho bylo v těchto letech vyprodukováno z kravského mléka malé množství másla a sýrů.⁴³⁰ V předchozích letech, kdy byl dostatek mléka, se máslo a sýry převážně prodávaly, menší část spotřeboval biskupský dvůr nebo čeleď přímo v poplužních dvorech.⁴³¹ Kromě masa, mléka a mléčných výrobků se z dobytka využíval ještě lůj, jenž se rozpouštěl z poraženého dobytka v kuthofu.⁴³² Dával se na výrobu svící, řemenáři na mazání kůží a do mlýna mlynáři na potřeby. V roce 1606 množství loje z kroměřížského i z jiných panství nestačilo, a tak se musel lůj ještě dokupovat za velmi vysokou cenu.⁴³³ U produktů z hovězího dobytka nejsou dochovány žádné přesné údaje o množství. Na biskupském dvoře se choval také vepřový dobytek,⁴³⁴ který byl vykrmován odpady z panských mlýnů a pivovarů, konkrétně z otrub, mláta a „mlýnského prachu“.⁴³⁵ V roce 1606 se na kroměřížském dvoře chovalo 300 prasnic a 120 malých prasat. Chovaly se zde také ovce, roku 1606 činil jejich počet 450.⁴³⁶ Do kuchyně aristokrata plynulo z ovčínů skopové maso, ovčí mléko, máslo a sýr.⁴³⁷ Součástí živočišné produkce na biskupském dvoře byly také husy, kachny, kapouni, slepice a kuřata. Roku 1606

⁴²⁵ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 16.

⁴²⁶ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

⁴²⁷ S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 25-26.

⁴²⁸ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 198-200.

⁴²⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 45.

⁴³⁰ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 9v-10.

⁴³¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 46.

⁴³² Dílna, kde řezníci poráželi a zpracovávali dobytek.

⁴³³ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 13v.

⁴³⁴ TAMTÉŽ, fol. 10.

⁴³⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 47-48.

⁴³⁶ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 10-10v.

⁴³⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 47.

uhynulo velké množství hus při povodních na kroměřížském dvoře, proto biskup určil, že se zde již chovat nebudou, ale na staroveském dvoře se bude chovat 60 hus. Rovněž kapouni, slepice, kuřata a kachny se nemohli držet na kroměřížském dvoře kvůli povodním a bahnitě půdě a jejich chov se přesunul do dvora ve Staré vsi, odkud je odebíral kuchyňský personál na kroměřížském zámku. Celkový počet slepic na kroměřížském, budišovském a libavském panství a v dědinách v okolí Olomouce činil 1717 slepic. Na deputáty dvorských osob bylo určeno 22% v tomto složení: 32% hejtmanovi, 28% šmelcárkovi,⁴³⁸ 16% regentovi, 8% děkanovi a františkáni nedostávali deputát, ale vyžádali si 16% slepic. Po odečtení deputátů zbylo pro biskupskou kuchyni, kde se vařilo pro 122 osob, 1340 slepic, tj. až 78% z celkového počtu, i přesto bylo toto množství hodnoceno jako nedostatečné. To znamená, že se počet slepic musel doplnit například koupí a na jednu osobu na rok připadlo více než jedenáct slepic. Co se týče kuřat, těch v roce 1606 žilo na kroměřížském panství a v dědinách v okolí Olomouce 113. Jak velká část se spotřebovala v zámecké kuchyni, není uvedeno. Evidoval se také počet vajec, který dosáhl na kroměřížském, budišovském a libavském panství a v dědinách v okolí Olomouce celkem 11 588 vajec za rok. Z toho množství bylo určeno 12% na deputáty v tomto složení: 34,8% hejtmanovi, 21,7% regentovi, františkáni nedostávali deputát, ale vyžádali si 43,5% vajec. Do biskupské kuchyně plynulo zbylých 88% vajec, což byla velká část z celkového počtu, i přesto toto množství nestačilo⁴³⁹ a vejce se musely dokupovat. To znamená, že se nakonec v biskupově kuchyni spotřebovalo více než 10 208 vajec za rok, přičemž vychází na jednu osobu přibližně dvě vejce na týden.

Třeboňská rezidence Petra Voka z Rožmberka byla také zásobována potravinami z poplužních dvorů, konkrétně z dvorů Dvorec, Nový, Vrchy, Lhota a Bašta. Ty dodávaly do panské kuchyně většinu masa, mléka a mléčných výrobků, obilí, vajec a kuchyňských přísad. Mezi mléčné výrobky patřila smetana, máslo a sýry. Ohledně obilí se jednalo zejména o žito na pečení chlebů a ječmen na kroupy.⁴⁴⁰ Co se týče živočišné produkce na rožmberských panstvích, situace byla podobná jako na biskupských statcích. Choval se zde především hovězí a vepřový dobytek a v pastvinářských oblastech se zakládaly velké ovčiny.⁴⁴¹ Jedním z nich byl vranínský ovčín, kde se v roce 1594 chovalo 800 kusů skopového dobytka.⁴⁴²

5.4.2. Mlýny

Panské mlýny se podílely na zásobování šlechtických dvorů, včetně biskupského dvora, dodáváním mouky, obilných krup či krupky a také výkrmem vepřů.⁴⁴³ Biskup Pavlovský měl velký zisk z panského kroměřížského mlýna, který dal roku 1583 opravit. Na začátku jeho episkopátu byl ve špatném stavu nejen mlýn, ale také kroměřížský zámek, hospodářská stavení a pivovar, proto je dal opravit. V té době probíhaly opravy i na mlýně ve Vyškově.⁴⁴⁴ Kromě dvou zmíněných mlýnů využíval biskup ještě mlýny v poddanských dědinách, například v Jarohňovicích, a panské mlýny

⁴³⁸ Šmelcárek taval železo ze železné rudy.

⁴³⁹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 10v-12.

⁴⁴⁰ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka z Rožmberka potravinami (1562-1602)*, JSH 68, 1999, s. 258-259.

⁴⁴¹ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 245-246.

⁴⁴² J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 259.

⁴⁴³ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 47-48.

⁴⁴⁴ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 200-206. Opravy kroměřížského zámku za episkopátu Stanislava Pavlovského byly dokončeny roku 1591 (TAMTÉŽ, s. 203).

v Hulíně, Chrástanech a Pravčicích.⁴⁴⁵ Rožmberkové také využívali panský mlýn ve svém sídelním městě - v Českém Krumlově⁴⁴⁶ a poddanské mlýny, kterých se v roce 1590 nacházelo na rožmberských panstvích celkem 123.⁴⁴⁷

5.4.3. Pivovarnictví

V 16. století se velmi rozvinulo šlechtické podnikání v oboru pivovarnictví⁴⁴⁸ a ani olomoucký biskup nebyl pozadu. Hlavním zdrojem piva byl pro biskupa kroměřížský pivovar, kde se vařilo světlé pivo z pšeničného sladu, a to jen pro vrchnostenskou potřebu, jelikož pivo bylo součástí panského deputátu. Biskup dbal na to, aby se vařilo dobré pivo, neboť jej nepil sám se svými dvořany, ale vždy jím poctil i své hosty. V blízkosti kroměřížského pivovaru stála sladovna, kde se sladovalo jen pro vlastní potřebu, nikoli na prodej.⁴⁴⁹ Biskup také pil pivo ze svých pivovarů v Chřelicích, ve Zvoli a Vyškově.⁴⁵⁰ Na základě rozpisu rozdělení úrody ječmene z roku 1606, lze usoudit, že ječné pivo se v kroměřížském pivovaru nevyrábělo, neboť žádné množství ječmene nebylo určeno ke zpracování v pivovaru.⁴⁵¹ V biskupských pivovarech umístěných mimo kroměřížské panství se mohlo ječné pivo produkovat, avšak není to doloženo.

Pro Rožmberky představovalo pivovarnictví jeden z nejdůležitějších zdrojů financí, přinášelo dokonce větší zisky než rybníkářství.⁴⁵² Vilém uvolňoval finanční prostředky na budování panských pivovarů na všech rožmberských panstvích,⁴⁵³ o dobudování sítě pivovarů se postaral Jakub Krčín z Jelčan.⁴⁵⁴ Rožmberkové využívali panské pivovary v Českém Krumlově,⁴⁵⁵ Třeboni,⁴⁵⁶ Netolicích⁴⁵⁷ a Praze.⁴⁵⁸ Panský pivovar zásoboval pivem nejen dvůr, ale i mnoho krčem,⁴⁵⁹ podobně jako tomu bylo na biskupském panství.⁴⁶⁰ Třeboňský panský pivovar vařil pšeničné pivo, ale pokud chtěl Petr Vok pít ječné pivo, kupoval jej v městském pivovaru.⁴⁶¹ Občas také kupoval rakovnické pivo, které v té době dosahovalo v Čechách nejvyšší kvality a které měl Petr Vok raději než pivo ze svých pivovarů.⁴⁶² Panský pivovar v Netolicích zásoboval

⁴⁴⁵ TAMTÉŽ, s. 445.

⁴⁴⁶ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 161.

⁴⁴⁷ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 289.

⁴⁴⁸ Do konce 15. století se vařilo pivo výhradně pro potřeby dvora. Teprve změna techniky a nárůst poptávky po pivu vedly šlechtice k rozšíření výroby ve vlastní režii. Od druhé třetiny 16. století vzniklo mnoho pivovarů v hlavních i vedlejších rodových sídlech (J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 50-51).

⁴⁴⁹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 446.

⁴⁵⁰ ZAOpO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 3, 17, 22.

⁴⁵¹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 7v-8.

⁴⁵² J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 245.

⁴⁵³ TAMTÉŽ, s. 59.

⁴⁵⁴ Jakub Krčín z Jelčan jako zdatný ekonom měl na starosti správu rožmberského velkostatku a roku 1569 jej Vilém z Rožmberka jmenoval regentem celého dominia a světil mu rozsáhlou pravomoc nad veškerou hospodářskou činností, úřednictvem i poddanými (TAMTÉŽ, s. 242-243).

⁴⁵⁵ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 159.

⁴⁵⁶ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 259.

⁴⁵⁷ TAMTÉŽ, s. 267.

⁴⁵⁸ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 238.

⁴⁵⁹ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 259.

⁴⁶⁰ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 16v.

⁴⁶¹ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 259-260.

⁴⁶² J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 193.

hlavně letohrádek Kratochvíle.⁴⁶³ Na konci 16. věku se rozvíjely také královské či císařské pivovary, z nichž nejvýznamnější se nacházel v Krušovicích.⁴⁶⁴

5.4.4. Vinařství

V úrodných oblastech Čech a Moravy pěstovali šlechtici vinnou révu. Pěstování vína se rozšířilo zejména na jižní a jihovýchodní Moravě, v Čechách to byly oblasti Chrudimska, Libochovicka, Litoměřicka, Lounska, Mělnicka a Rakovnicka. V případě větších dominií se vinohrady nacházely pouze na úrodnějších panstvích.⁴⁶⁵

Olomoucké biskupství za Pavlovského využívalo vinohrady v Kroměříži, kde je ve 13. století založil biskup Bruno ze Schauenburgu (1245-1281) a kde díky drsnému podnebí zanikly na konci 16. století. Jiné biskupské vinice se rozprostíraly v Polešovicích.⁴⁶⁶

Rožmberkové vlastnili vinice v okolí Prahy, na roudnickém panství a dokonce i v zahraničí na rozdíl od olomouckého biskupa, a to v okolí Kremže a Pulkavy v Dolních Rakousích.⁴⁶⁷ Císař Rudolf II. pěstoval vinnou révu například v blízkosti Pražského hradu.⁴⁶⁸

5.4.5. Zámecké zahrady

Šlechtici získávali zeleninu a ovoce ze zahrad u poplužních dvorů v minimální míře. Velké množství zeleniny, vybrané odrůdy ovoce i koření (a také květiny) se pěstovaly v zahradách v okolí panských sídel. Zahradníci zde vysévali cibuli, česnek, hrách, čočku, chřest, jahody, kapustu, okurky, petržel, ředkev, řepu, salát, špenát a dokonce i melouny. Dále tu rostlo koření jako šafrán, majoránka, anýz, šalvěj a koriandr. Od poloviny 16. století se v zámeckých zahradách objevovaly nové druhy plodin dovážených z evropských subtropických zemí nebo ze zámoří. Jednalo se zejména o tykve, černý kmín, „vlašský kopr“, „turecký hrách“, „turecké zelí“ a „vošlejš“ (pažitku). Z keřů se sklízely bílý, červený a černý rybíz. Pěstovaly se zde obyčejné ovocné stromy, ale i stromy v českých zemích neobvyklé. Patřily k nim jabloně, hrušky, mišpule,⁴⁶⁹ třešně, švestky, pomerančovníky, citronovníky a fíkovníky. Pěstování subtropických plodin se ne vždy v těchto klimatických podmínkách dařilo. Sklizené ovoce se spotřebovávalo ve velmožově kuchyni, menší část se prodala a některé ovoce velmož daroval.⁴⁷⁰

U kroměřížského zámku se nacházela zahrada, v současnosti nazývaná Podzámecká zahrada, která sloužila jako štěpnice, zelinářská zahrada a v malém rozsahu i jako květinová zahrada.⁴⁷¹ K jídlu se zde tedy pěstovala zelenina, ovoce rostoucí na stromech a keřích,⁴⁷² ve skleníku pomeranče a citrony.⁴⁷³ Nevíme, kdy byla zahrada založena, ale první písemné zmínky o ní máme z roku 1509, kdy biskup Stanislav Thurzo (1497-1540) píše ve zvacím dopise českému králi Vladislavu II.,

⁴⁶³ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 267.

⁴⁶⁴ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 22; TÁŽ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 122.

⁴⁶⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 51-52.

⁴⁶⁶ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 451.

⁴⁶⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 52.

⁴⁶⁸ KOL. AUTORŮ, *Příběh Pražského hradu*, s. 248.

⁴⁶⁹ Strom nebo keř s kulatými nebo hruškovitými malvicemi (plody).

⁴⁷⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 53-55.

⁴⁷¹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 205.

⁴⁷² TAMTÉŽ, s. 452.

⁴⁷³ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

že u zámku se nachází „... i krásná zahrada vhodná, pro prince Ludvíka“.⁴⁷⁴ Roku 1588 ji dal Pavlovský ohradit plotem, protože „do ní vnikly svině měšťanské a mnoho škod z dělaly všecko rozryvše, když už drahně semen bylo zaseto“.⁴⁷⁵ Podruhé zahradu zničila povodeň na podzim roku 1593, když se po dlouhých deštích protrhly panské rybníky, které zaplavily pole, louky, stavení i zahradu pod zámkem.⁴⁷⁶ Také u vyškovského zámku se nacházela zahrada, ve které patrně rostly ovocné stromy, neboť roku 1597 biskup požadoval, aby „přibýlo štěpův v zahradě“.⁴⁷⁷

Jošt III. z Rožmberka, otec Viléma a Petra Voka, pěstoval z ovocných stromů jabloně, hrušky, třešně, ale i mandloně, meruňky a broskvoně.⁴⁷⁸ V třeboňské kuchyni Petra Voka se spotřebovávalo ovoce pěstované v zahradě na Valu, která se nacházela v blízkosti zámku.⁴⁷⁹ Na letohrádek Kratochvíle se dodávaly hrušky a jablka ze zahrady v blízké netolické oboře.⁴⁸⁰

Císař Rudolf II. nechával se značným nákladem udržovat skleníky, fíkovnu a oranžerii se vzácnými stromy a keři v královské zahradě u Pražského hradu.⁴⁸¹ Zahradníci zde sklízeli především fíky a švestky, dále pařížské hrušky, višně, melouny, broskve a meruňky, jejichž semena byla do Prahy poslána z Vídně, salát a chřest.⁴⁸² Ve zvláštní oranžerii, kterou dal vybudovat Rudolf II., se pěstovaly citronovníky a pomerančovníky.⁴⁸³

5.4.6. Obory a bažantnice

Do panských kuchyní plynula také zvěř chovaná v oborách a bažantnicích. Na sklonku 16. století se nacházelo v Čechách asi 68 bažantnic a na Moravě šest. Někdy funkce obou míst splývala, v tom případě byla část obory vyhrazena chovu bažantů.⁴⁸⁴

Olomoučtí biskupové vlastnili obory v Kroměříži a Hukvaldech,⁴⁸⁵ kde chovali srny,⁴⁸⁶ „danělký“, jeleny, laně, zajíce, koroptve,⁴⁸⁷ jeřábky a jiná ptactva.⁴⁸⁸ Koroptve a daňky začala česká a moravská šlechta chovat až na konci 16. století.⁴⁸⁹ První zmínka o existenci hukvaldské obory pochází z roku 1568, je tedy zřejmé, že ji vybudoval biskup Vilém Prusinovský (1565-1572), jenž zajišťoval zvěř od mnoha aristokratů, například od Václava z Ludanic. Biskupové chovali zvěř za účelem stravování a lovu jako projevu dvorské reprezentace, i když Stanislav Pavlovský si na tuto formu zábavy moc nepotrpěl. Hukvaldská obora byla hlavním zdrojem zvěře pro biskupský dvůr, kroměřížská obora u zámku byla menší a byla zřízena později, asi v roce 1590, protože máme dochované zprávy, že v tomto roce biskup Pavlovský plánoval její vybudování.⁴⁹⁰

⁴⁷⁴ A. LUKÁŠ, *Kroměřížské zahrady*, Kroměříž 1999, s. 1.

⁴⁷⁵ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 205.

⁴⁷⁶ TAMTÉŽ, s. 206.

⁴⁷⁷ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 104-105.

⁴⁷⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 55.

⁴⁷⁹ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 259.

⁴⁸⁰ TAMTÉŽ, s. 266.

⁴⁸¹ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 252.

⁴⁸² KOL. AUTORŮ, *Příběh Pražského hradu*, s. 246-250.

⁴⁸³ TAMTÉŽ, s. 477.

⁴⁸⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 56.

⁴⁸⁵ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 452.

⁴⁸⁶ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 7.

⁴⁸⁷ ZAOpO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 218.

⁴⁸⁸ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 81.

⁴⁸⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 56.

⁴⁹⁰ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 106-108.

a zároveň již v říjnu tohoto roku si vyžádal do kroměřížské obory z Hukvald „pár daněkuov, které pod zámek zde dáti míníme“.⁴⁹¹ Často v biskupských oborách pytláčili urození šlechtici.⁴⁹²

Rožmberkové využívali k lovu sedmi obor: u Veselí nad Lužnicí, Lomnice, Záblatí, Libějovic, Českého Krumlova, Netolic a také v Roudnici nad Labem.⁴⁹³ Obory a bažantnice zakládal Vilém z Rožmberka. Nejvýznamnější byla netolická obora, kterou vybudoval Jakub Krčín z Jelčan v blízkosti letohrádku Kratochvíle, jenž plnil funkci loveckého zámečku. Do obory byli nasazeni mimo jiné daňci, které Vilém dostal jako dar od moravského zemského hejtmána Hynka Bruntálského z Vrbna.⁴⁹⁴ Na počátku 17. století se zde pásli dokonce i buvol.⁴⁹⁵ V netolické oboře byla umístěna i zahrada, kde se pěstovala jablka a hrušky.⁴⁹⁶ Roku 1579 zřídil Vilém z Rožmberka na netolickém panství „obůrku pro králíky“.⁴⁹⁷ Roku 1599 postihly rožmberské hospodářství krize jako neúroda, záplavy a hromadný úhyn dobytka. V netolické oboře tehdy padla spousta zvěře, na kratochvílském zámku a na rybnících způsobila povodeň velké škody. Pouze Třeboňsko zůstalo díky dobré vodohospodářské regulaci ušetřeno.⁴⁹⁸

Mnoho zvěře žilo v císařských oborách. Nejblíže k Hradu se nacházela obora v dnešním Jelením příkopu,⁴⁹⁹ kde se páslo obrovské množství jelenů, laní⁵⁰⁰ a daňků.⁵⁰¹ V blízkosti horního Jeleního příkopu Rudolf II. založil rozlehlou bažantnici⁵⁰² pro chov bažantů a koroptví. Obojí sem bylo dodáváno z císařských panství, ale i ze zahraničí, obzvláště z Nizozemí.⁵⁰³ K tomu ještě císař využíval v Praze Starou oboru a Novou oboru.⁵⁰⁴ Také ve Staré oboře založil bažantnici.⁵⁰⁵ Významná byla i lánská obora, která dostatečně zásobovala císařův stůl zvěřinou při panovníkově pobytu na místním zámku.⁵⁰⁶

5.4.7. Rybníkářství

Značnou část zásob potravin na aristokratických sídlech 16. století představovaly ryby z vlastní rybníční sítě. K nejvýznamnějším oblastem chovu ryb se řadilo Hlubocko, Pardubicko, Poděbradsko a Třeboňsko.⁵⁰⁷ Počátky rozmachu rybníkářství v českých zemích sahají do druhé poloviny 14. století, avšak po doznění husitství došlo k rapidnímu růstu počtu nově založených rybníků. Příčinou byla skutečnost, že poddaní opouštěli zemědělsky nevýhodnou půdu, která zůstala ležet

⁴⁹¹ TAMTÉŽ, s. 254.

⁴⁹² F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 447.

⁴⁹³ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 263.

⁴⁹⁴ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 250-256.

⁴⁹⁵ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 192-193.

⁴⁹⁶ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 266.

⁴⁹⁷ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 56.

⁴⁹⁸ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 294. Těmto krizím ještě v tomtéž roce předcházela morová epidemie (TAMTÉŽ).

⁴⁹⁹ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 252.

⁵⁰⁰ KOL. AUTORŮ, *Příběh Pražského hradu*, s. 250.

⁵⁰¹ J. HAUSENBLASOVÁ, Z. HOJDA, *Pražský rudolfínský dvůr*, s. 126.

⁵⁰² V. VÁVROVÁ, *Zahrady a parky*, s. 10.

⁵⁰³ TAMTÉŽ, s. 67.

⁵⁰⁴ Z. WINTER, *Šat, strava a lékař*, s. 406. Stará obora je dnešní Stromovka a Nová obora se dnes nazývá Hvězda (TAMTÉŽ).

⁵⁰⁵ A. NOVOTNÝ, *Královská obora*, s. 36-38.

⁵⁰⁶ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 33.

⁵⁰⁷ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 48.

ladem, a vrchnost využila právě tuto půdu ke zřízení svých rybníků, protože tato činnost nevyžadovala velké finanční náklady.⁵⁰⁸ Stavbu nových rybníků navíc ovlivňovala oblíba kaprů a jejich stále rostoucí cena. Oblíbení kapři postupně vytlačovali z domácího trhu sušené a solené mořské ryby.⁵⁰⁹ Nejvíce se rybníkářství rozvinulo na panstvích Pernštejnů (Pardubicko) a Rožmberků, kteří budovali rybníky v bažinatých oblastech Třeboňské a Budějovické pánve.⁵¹⁰ Šlechtici v rybnících chovali především kapry a štiky, méně okouny, tlouště, bělice a mřený.⁵¹¹

Také olomoučtí biskupové podnikali v rybníkářství, které bylo nejvýznamnějším rysem jejich hospodářství. První rybníky v okolí Kroměříže a na jiných panstvích založil biskup Stanislav Thurzo (1497-1540) v první polovině 16. století. Jeho nástupce biskup Jan XVI. Dubravius (1541-1553) pokračoval v zakládání rybníků v okolí Kroměříže, ale i v blízkosti Hulína, Štěchovic a Moravské Ostravy. Pavlovský dal stavět roku 1585 rybník u kroměřížského zámku. Vrchní dohled nad rybníky měl kroměřížský hejtman, který spolupracoval s fišmistrem. Do rybníků v okolí Kroměříže se nasazovali především kapři a menší množství štik. Každý rybník plnil jinou funkci. Nacházely se zde zvláštní rybníky na odchov ryb, na odrost plodů, na tření a haltýře či sádky,⁵¹² které sloužily k přechodnému uskladnění velkého množství ryb vylovených z rybníků a určených ke spotřebě v panské kuchyni. Sádky se zakládaly v blízkosti rybníků a jejich nejběžnějším typem byl malý rybníček s vlastním přítokem čerstvé vody.⁵¹³ Haltýř nebo haltěř znamenal sádku na ryby, která měla několik podob. V případě kroměřížského haltýře se pravděpodobně jednalo o uzamykatelnou klec z proutí spuštěnou na dno rybníka. Taková klec se mohla ponořit i do řeky. V jiném případě měl haltýř podobu truhly či vyhloubené jámy.⁵¹⁴ Některé ryby uskladněné v sádkách se prodávaly, zatímco všechny ryby v haltýřích byly určeny ke spotřebě v biskupově kuchyni.⁵¹⁵ K odchovu kaprů sloužily jeden prostřední a pět velkých rybníků, na odrost plodů byly určeny dva rybníky a na tření jeden rybníček „na jistý vodě a dva na nebeské vodě“.⁵¹⁶ V rybnících „na nebeské vodě“ byla voda jen tehdy, když dobře napršelo.⁵¹⁷ Do každého ze tří velkých rybníků na odchov se roku 1606 sázelo 12 000 kaprů „na dvě tepla“; to znamená, že jeden rok se konal výlov jen na třech rybnících a další rok na ostatních třech rybnících a takto se to stále opakovalo. Do Rybníků u Chrást'an a Měrůtek, tj. do dvou rybníků na odrost, se v tomtéž roce nasadilo zhruba 48 000 kaprů. Pokud bylo ve třech rybnících na tření neustále dostatečné množství vody, mohlo se v nich vytřít maximálně 120 000 plodů. V roce 1606 se na kroměřížském panství vylovilo ze tří rybníků na odchov 902 hlavních kaprů, 7927 prostředních kaprů, 5396 malých kaprů a 360 výstřelků,⁵¹⁸ tj. celkem 14 585 kaprů. Po výlovu se všechny výstřelky vrátily do rybníků u Chrást'an a Staré vsi. Do biskupské kuchyně plynulo 6021 kaprů,⁵¹⁹ což představovalo 41% všech kaprů

⁵⁰⁸ P. ČORNEJ – I. ČORNEJOVÁ – I. RADA – V. VANÍČEK, *Dějiny země Koruny české I*, s. 237.

⁵⁰⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 48.

⁵¹⁰ P. ČORNEJ – I. ČORNEJOVÁ – I. RADA – V. VANÍČEK, *Dějiny země Koruny české I*, s. 237.

⁵¹¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 48.

⁵¹² F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 453-455.

⁵¹³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 49-50.

⁵¹⁴ TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 169.

⁵¹⁵ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 50.

⁵¹⁶ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 13v.

⁵¹⁷ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 455.

⁵¹⁸ Nejmenší a nejmladší ryby, které se po vylovení znovu vypouštěly do rybníků.

⁵¹⁹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 13v-14.

vylovených na kroměřížském panství. Na osobu vycházelo přibližně 49 kaprů na rok, v průměru tedy měl jeden člověk k jídlu jednoho kapra týdně téměř po celý rok. Spotřeba kaprů nebyla pochopitelně rozdělena po celý rok rovnoměrně, poněvadž v době půstu se konzumovalo mnohem větší množství ryb než v ostatní době.⁵²⁰ 47,3% z celkového počtu vylovených kaprů se dalo v roce 1606 na prodej: 3600 prostředních kaprů po sedmi rýn. zl. za 60 kusů a 3300 malých kaprů po šesti rýn. zl. za 60 kusů. Na deputáty zbylo jen 11,7% všech vylovených kaprů v tomto poměru: 21,4% regentovi, 34,7% františkánům, 8,2% děkanovi, 8% hejtmanovi, 16% panské pradleně, 3,9% purkrabímu, 3,9% důchodnímu písaři a 3,9% obročnímu písaři. Avšak pradlena, purkrabí a písaři dostali pouze malé kapry a regent, františkáni, děkan a hejtman prostřední kapry. Velikost a množství přidělených ryb závisela na společenském postavení jednotlivých osob. Z těch samých tří rybníků bylo v roce 1606 vyloveno 381 hlavních štik, 1824 prostředních štik a 2273 malých štik. Avšak celkové množství 4478 štik pro biskupskou kuchyni na rok nestačilo. V přepočtu to představovalo asi 36 štik na osobu ročně. Každý druhý rok se konal výlov Plánavského a Staroveského rybníku. Roku 1606 se nasadilo do každého z nich 12 000 dvouletých plodů a do Záhlinického rybníku 3600 plodů štik.⁵²¹

Na rožmberských panstvích došlo v oboru rybníkářství k velkému rozvoji. O vybudování mnoha rybníků se zasloužil Jakub Krčín z Jelčan během 20 let svého řízení rožmberského dominia. Nejznámějšími rybníky jsou Rožmberk a Svět, původně zvaný Nevděk,⁵²² v blízkosti Třeboně. Stejně jako olomoučtí biskupové i Rožmberkové prodávali své kapry. Rybníkářství znamenalo pro ně velmi výnosné odvětví. Poptávka nejen po jejich kaprech, ale i štikách a pstruzích byla velká jak v Čechách, tak i v sousedních zemích.⁵²³ Na zámek Kratochvíle se dodávali kapři a štiky z nedalekých libějovických rybníků a říční pstruzi.⁵²⁴

Císař Rudolf II. založil ve východní části bažantnice u Pražského hradu rybníček, který se osazoval rybami,⁵²⁵ a ve Staré oboře velký a malý rybník. Ten malý byl určen pro chov pstruhů a „noblfisch“, mezi něž patřily například mřenky.⁵²⁶

5.5. Nákupy

Velké množství potravin velmoži kupovali. Podíl finančních prostředků vynaložených na koupi potravin činil vzhledem k celkovým výdajům dvora 10-20% na hlavních venkovských sídlech a v městských rodových palácích, 3-6% na vedlejších venkovských sídlech. Tyto údaje byly ovlivněny tím, že na hlavních sídlech velmož pobýval většinu času, byl zde přítomen velký počet příslušníků dvora a projevovaly se zde i náklady na každodenní a slavnostní reprezentaci velmože.⁵²⁷ A tak v případě olomouckého biskupa byly náklady za koupené potraviny vyšší v Kroměříži a Olomouci než v Brně, Vyškově, Mírově či Hukvaldech.

Výdaje za potraviny máme dosud podrobně prozkoumány na dvorech Rožmberků, pánů z Hradce, Slavatů a Krajířů z Krajku. Největší část výdajů za potraviny na těchto dvorech představovaly nákupy vína, masa, koření a soli.

⁵²⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 197.

⁵²¹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 14-14v.

⁵²² J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 94.

⁵²³ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 242-244.

⁵²⁴ J. KUBEŠ, *Zásobování sídel Petra Voka*, s. 267.

⁵²⁵ V. VÁVROVÁ, *Zahrady a parky*, s. 67.

⁵²⁶ A. NOVOTNÝ, *Královská obora*, s. 31-32.

⁵²⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 56-57.

Dohromady tvořily přibližně 90% všech vydání za potraviny. Zbýlých 10% představovaly nákupy ryb, drůbeže, různých druhů kuchyňských přísad a ovoce. Ke kuchyňským přísadám patřily vinný a pивní ocet, mléčné produkty, houby, med, olej, tuzemský perník a velké množství zeleniny.⁵²⁸ Vzhledem k nedostatku informací o nákupech potravin na dvoře olomouckého biskupa nelze takto proporcionalně vyjádřit výdaje za jednotlivé položky. Ačkoli se jedná o dvůr církevní osoby, lze předpokládat, že výdaje byly podobné, jelikož hodnoty na dvorech různých šlechtických rodů se téměř shodovaly.

5.5.1. Formy nákupů potravin aristokraty

Mezi prodejce, kteří zásobovali dvory české a moravské aristokracie potravinami, se řadili poddaní z měst, městeček a vsí na území velmožova panství, kupci z ostatních měst a městeček v Čechách a na Moravě a obchodníci na zahraničních trzích.⁵²⁹ Nabízelo se pět forem nákupů potravin. Nejvyšší náklady jsou spojovány s nákupy na zahraničních trzích, kam aristokraté posílali své služebníky a nákupčí především pro víno, koření a subtropické ovoce. Druhá nejvyšší částka peněz byla vynaložena za nákupy od poddaných z panství v okolí šlechtických sídel.⁵³⁰ Tímto způsobem nakupoval pro biskupa roku 1587 kroměřížský hejtman štiky u Bezměrova, Plešovice a z okolí Kroměříže a za několik dní je poslal biskupovi do Brna.⁵³¹ V roce 1606 biskupství pravděpodobně dokoupilo od poddaných slepice, vejce, oves, pohanku, proso, konopí a hrách, kterých mělo ten rok nedostatek.⁵³² Třetí formou bylo získávání potravin od obyvatel poddanských rezidenčních měst, od nichž se kupovalo především ovoce, kuchyňské přísady, pečivo, staré pivo, ryby a drůbež. Během pobytů aristokratů na vedlejších venkovských sídlech mělo významnou roli zásobování blízkými poddanskými městy a městečky. Nejnižší náklady představovaly potraviny od kupců z měst a městeček v Čechách a na Moravě.⁵³³

5.5.2. Možnosti nákupů na trzích

Biskup Stanislav Pavlovský využíval k nákupu potravin zejména tržiště v Olomouci. Předběllohorská Olomouc patřila z hlediska rozvoje řemesel a obchodu mezi přední města jak v českých zemích, tak i ve střední Evropě.⁵³⁴ Ve druhé polovině 16. století se konaly v Olomouci pravidelně v průběhu roku tři výroční trhy, které měly charakter oblastního trhu. První trh trval 14 dní a konal se na svatého Havla (16. října), druhý osmidenní trh se pořádal osm týdnů před Velikonocemi a třetí týdenní trh na svatého Ducha (sedmá neděle po Velikonocích). Na tyto trhy přijížděli lidé z celé střední Moravy a pro obyvatele Olomouce i pro širokou veřejnost znamenaly velkou slavnost.⁵³⁵ Pro obchodníky bylo toto město významné nejen proto, že se zde konaly místní, oblastní i zemské trhy, ale také sem bylo dováženo zboží ze zahraničních trhů.⁵³⁶

Přes Olomouc vedly důležité obchodní cesty z Vídně do Vratislavi, Krakova, Poznaně, Gdaňska a Toruně. Někteří obchodníci jezdili až z Benátek a dále pokračovali

⁵²⁸ TAMTÉŽ, s. 60.

⁵²⁹ TAMTÉŽ, s. 56.

⁵³⁰ TAMTÉŽ, s. 63-67.

⁵³¹ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 128, 131.

⁵³² MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 9-12.

⁵³³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 68-70.

⁵³⁴ L. SPÁČILOVÁ, *Zahraniční obchod v předběllohorské Olomouci*, FHB 13, 1990, s. 131.

⁵³⁵ M. ČERMÁK, *Světské slavnosti raného novověku v královské Olomouci*, OH 8, 2000, s. 401.

⁵³⁶ L. SPÁČILOVÁ, *Zahraniční obchod v předběllohorské Olomouci*, s. 131.

přes Vídeň a Olomouc až do Polska. Jedna cesta vedla z Vídně přes Mistelbach, Věstonice, Vyškov, Olomouc, Šternberk do Vratislavi. Do Krakova jezdili obchodníci buď přes Dvorce, Opavu a Osvětim, nebo přes Lipník, Hranice, Nový Jičín, Příbor a Těšín.⁵³⁷ V Olomouci mohli biskupovi nákupčí pořídit kramářské zboží⁵³⁸ dovezené z Vídně, často italského původu.⁵³⁹ Co se týče stravy, jednalo se o rakouská a italská vína a koření, například pepř.⁵⁴⁰ Rovněž ve Vyškově bylo možné koupit toto zboží, neboť tímto městem procházeli stejní obchodníci cestující z vídeňských trhů do Polska.

V Olomouci se také obchodovalo s polským dobytkem.⁵⁴¹ Avšak biskup často kupoval hovězí dobytek přímo v Polsku. Například roku 1580 Pavlovský vypravil do Wodislavy kroměřížského měšťana Martina Filu a svého zámeckého řezníka nakoupit na trhu laciné a dobré voly.⁵⁴² V zimě kvůli mrazům a nevhodným cestám i v prvních jarních dnech kvůli nedostatku trávy a blátivým cestám se s dobytkem neobchodovalo.⁵⁴³ Svědčí o tom i biskupský účet z roku 1597, kde je zapsáno, že za celé evidované období mezi 29. říjnem 1596 a 24. březnem 1597 nebyl koupen žádný dobytek.⁵⁴⁴ Z polského zboží dovezeného do Olomouce mohl biskup zakoupit také mořské ryby, zejména herynky a sledě, někdy i lososy.⁵⁴⁵

Při obchodování s Uhry byla pro Olomouc nejdůležitější cesta vedoucí přes Uherské Hradiště, Strážnici, dále údolím Moravy po západním úbočí Malých Karpat do Šaštína a Bratislavy. Z Horních Uher se na Moravu dovážely především zemědělské produkty a suroviny. Olomoučtí obchodníci kupovali uherský hovězí dobytek v Trnavě nebo Hustopečích a prodávali jej v Olomouci, často i v Praze. Přisun dobytka z Uher měl velký význam pro Moravu a Čechy,⁵⁴⁶ jelikož uherský dobytek byl v českých zemích považován za nejkvalitnější, méně kvalitní byl polský dobytek a za nejméně kvalitní byl považován český dobytek.⁵⁴⁷ Avšak koncem 16. století se situace začala měnit ve prospěch Polska. Příčinou bylo obsazení určitého uherského území Turky, pro které se Uhry staly důležitým zásobitelem.⁵⁴⁸ Omezení vývozu uherského dobytka mělo za následek nadměrné zvýšení cen dobytka v Čechách a na Moravě. Vzrůst cen se netýkal jenom hovězího masa, ale i tuků, loje, kůží získaných z dobytka, mýdla a svíček vyráběných z loje.⁵⁴⁹ Olomoučtí obchodníci nakupovali v Trnavě také uherské víno.⁵⁵⁰

Díky olomouckým kramářům si biskup mohl koupit v Olomouci norimberské kramářské zboží a linecké kramářské zboží italského původu,⁵⁵¹ jako bylo koření, ryby a tropické ovoce,⁵⁵² například pomeranče, citrony, melouny a olivy.⁵⁵³ V období

⁵³⁷ TAMTÉŽ, s. 135, 142.

⁵³⁸ Název „kramářské zboží“ vznikl ve druhé polovině 15. století. Označoval koření, chemické látky, léčiva a barviva, cizí vína, luxusní látky, kovy a kovové výrobky, vzácnější druhy kožešin a kůží. Někdy se mezi „kramářským zbožím“ objevila i rýže, mandle a kmín (TAMTÉŽ, s. 146).

⁵³⁹ TAMTÉŽ, s. 135.

⁵⁴⁰ TAMTÉŽ, s. 146-147.

⁵⁴¹ TAMTÉŽ, s. 144.

⁵⁴² F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 450.

⁵⁴³ L. SPÁČILOVÁ, *Zahraniční obchod v předbělohorské Olomouci*, s. 142.

⁵⁴⁴ ZAOPO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812.

⁵⁴⁵ L. SPÁČILOVÁ, *Zahraniční obchod v předbělohorské Olomouci*, s. 144.

⁵⁴⁶ TAMTÉŽ, s. 139-141.

⁵⁴⁷ J. JANÁČEK, *Dějiny obchodu*, s. 169.

⁵⁴⁸ L. SPÁČILOVÁ, *Zahraniční obchod v předbělohorské Olomouci*, s. 141.

⁵⁴⁹ J. JANÁČEK, *Rudolfinské drahotní řády*, s. 9-11.

⁵⁵⁰ L. SPÁČILOVÁ, *Zahraniční obchod v předbělohorské Olomouci*, s. 143.

⁵⁵¹ TAMTÉŽ, s. 133-137.

⁵⁵² J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 66.

od 29. října 1596 do 24. března 1597 koupila biskupská stříbrná komora citrony, lemony⁵⁵⁴ a různé jiné věci za 38 rýn. zl. 7 gr. 1 d.⁵⁵⁵ Z koření převažovaly na lineckých trzích pepř, zázvor, hřebíček, šafrán, skořice muškátový květ.⁵⁵⁶

Jiným, avšak méně významným tržním městem na Moravě bylo Brno. Biskup zde mohl získat vína pocházející z Dolních Rakous a Uher a drahá „sladká pítí“⁵⁵⁷ koření a tropické ovoce dovezené z Benátek.⁵⁵⁸

Občas biskup vysílal pro víno důvěryhodné měšťany z Kroměříže, aby je nakoupili pro jeho dvůr u velehradského opata, v Uhrách, Rakousích, Blatnici nebo ve Znojmě. Byli to zpravidla měšťané, kteří sami měli vinné šenky a „uměli víno vykošťovati i smluviti“.⁵⁵⁹

Pravidelně se na aristokratických dvorech konzumovalo pečivo, hlavně chléb. Na velmožských sídlech i v poplužních dvorech se peklo převážně žitný chléb. Avšak pečivo z pšeničné mouky velmoži běžně kupovali u městských pekařů, aby si tak obohatili jídelníček.⁵⁶⁰ Bílo pečivo bylo považováno za lepší a chutnější než tmavé pečivo a objevovalo se na hodovních tabulích při slavnostech.⁵⁶¹ Pekař na biskupském dvoře peklo vedle žitného chleba i pšeničný chléb, i když v malé míře. To nebylo zcela obvyklé, neboť mnoho jiných velmožů si jej muselo kupovat.⁵⁶² Nicméně produkce pšenice na panstvích olomouckého biskupa byla, na rozdíl od panství jiných aristokratů, tak velká, že stačila pokrýt potřebu biskupských pivovarů a ještě část produkce zbyla pro pekaře. Naopak Rožmberkové museli dokupovat pšenici k výrobě piva.⁵⁶³ Biskup Stanislav Pavlovský si také mohl v Olomouci koupit rohlíky z pšeničné mouky, přičemž za jeho episkopátu stála libra (0,56 kg) rohlíků kolem jednoho groše.⁵⁶⁴ U Rožmberků máme záznamy, že za pobytu Petra Voka na třeboňské rezidenci kupovali jeho služebníci bílý chléb, žemle a preclíky.⁵⁶⁵

Biskup Stanislav Pavlovský nejspíš nakupoval i v Praze, i když to není přímo doloženo. Praha tehdy byla nejvýznamnějším tržištěm v českých zemích. Potraviny odtud odebíral jistě i Rudolf II. a Vilém z Rožmberka, který pobýval často v Praze ve svém paláci na Hradě.⁵⁶⁶ Praha byla roku 1583 významným hospodářským centrem, ale zdaleka se nedala srovnávat s proslulými evropskými metropolemi typu Norimberk, Lipsko či Frankfurt nad Mohanem. Tím, že císař Rudolf přesídlil toho roku do Prahy, umožnil tomuto městu velký hospodářský rozmach. Rozšířila se poptávka po zboží všeho druhu, a tak došlo zároveň k rozšíření odbytišť pro kupce a řemeslníky.⁵⁶⁷

⁵⁵³ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

⁵⁵⁴ Lemony nebo také lemouny - dražší nasolené citrusové plody.

⁵⁵⁵ ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812.

⁵⁵⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 66.

⁵⁵⁷ Jako „sladká pítí“ se označovala vína muškátová, rozmarýnová, italská, francouzská a španělská (TAMTÉŽ, s. 63).

⁵⁵⁸ TAMTÉŽ, s. 57.

⁵⁵⁹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 219.

⁵⁶⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 210.

⁵⁶¹ TAMTÉŽ, s. 260.

⁵⁶² MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 1.

⁵⁶³ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 25.

⁵⁶⁴ M. VESELÝ – R. ZAORAL, *Majetková struktura obyvatel Olomouce v 15. a 16. století ve srovnávací perspektivě*, OAS 6, 2008, s. 48.

⁵⁶⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 59.

⁵⁶⁶ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 257-258.

⁵⁶⁷ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 225-229.

Šlechtici kupovali v Praze především koření, subtropické ovoce, polský i uherský hovězí dobytek, víno a sůl.⁵⁶⁸ V Praze bylo možné koupit stejné zboží jako v Olomouci, například uherský dobytek a uherské víno, neboť do Prahy vedla z Uher důležitá obchodní cesta přes Olomouc, Mohelnici, Chrudim a Kutnou Horu.⁵⁶⁹ Do Prahy se také dovážel sýr z Nizozemí, perník⁵⁷⁰ a kramářské zboží z Norimberku,⁵⁷¹ slané a suché ryby, které pocházely z Baltského moře a dodávaly se převážně z Frankfurtu nad Odrou.⁵⁷² Pražské trhy nabízely také ryby z českých řek a rybníků, včetně těch rožmberských. Patřili k nim kapři, štiky, parmy, mřeni, lososi, pstruzi, okouni a další.⁵⁷³ Kupci do Prahy vozili i vína česká, moravská, rakouská, rýnská, španělská a italská. Petr Vok kupoval v Praze dokonce i řecké víno.⁵⁷⁴

Pro Rožmberky měly význam jiné zahraniční trhy než pro olomoucké biskupy vzhledem k jinému umístění jejich panství. Nejdůležitější zahraniční trh představoval pro Rožmberky Linec. Kupovali zde koření, „sladká pití“, norimberský perník, marcipán, sladké bonbóny, cukrovinky, těstoviny, parmazán, olivový a hřebíčkový olej, pomeranče, slané a sladké citrony, olivy, mandle, granátová jablka, melouny, hroznové víno a pistácie. V menší míře Rožmberkové nakupovali ve Freistadtu (Cáhlově) a Kremži.⁵⁷⁵

Biskup Pavlovský kupoval polskou sůl, která se dovážela do Olomouce z Bochně a Wieliczky.⁵⁷⁶ V biskupově kuchyni se užívala bílá sypká a černá balvanová sůl.⁵⁷⁷ V Čechách na rozdíl od Moravy byl obchod se solí řízen panovníky od padesátých let 16. století. Habsburkové zde povolili prodávat pouze sůl dovezenou z jejich dolů v Gmundenu, a tak si zajistili své soli monopolní postavení.⁵⁷⁸ Významná skladiště pro gmundenskou sůl se nacházela v Českých Budějovicích a v Týně nad Vltavou, odkud se dopravovala do Prahy na lodích po Vltavě,⁵⁷⁹ menší skladiště byla umístěna v Kaplici a Třeboni. Z posledního jmenovaného místa patrně odebírali sůl Rožmberkové.⁵⁸⁰ Za episkopátu Stanislava Pavlovského se na Moravě nenacházelo žádné skladiště pro gmundenskou sůl.⁵⁸¹

5.5.3. Vliv ekonomické situace země na olomoucké biskupství v 2. polovině 16. století a na počátku 17. století

V Čechách i v jiných středoevropských zemích probíhal ve druhé polovině 16. století proces prudkého stoupaní cenové hladiny u mnoha produktů, přičemž se

⁵⁶⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 70-71.

⁵⁶⁹ J. JANÁČEK, *Dějiny obchodu*, s. 232.

⁵⁷⁰ TÝŽ, *Řemeslná výroba v českých městech v 16. století*, Praha 1961, s. 150-151.

⁵⁷¹ TÝŽ, *Dějiny obchodu*, s. 25.

⁵⁷² TAMTÉŽ, s. 161.

⁵⁷³ Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 148.

⁵⁷⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 71.

⁵⁷⁵ TAMTÉŽ, s. 65-66.

⁵⁷⁶ L. SPÁČILOVÁ, *Zahranční obchod v předbělohorské Olomouci*, s. 144.

⁵⁷⁷ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 13.

⁵⁷⁸ J. JANÁČEK, *Dějiny obchodu*, s. 198-199.

⁵⁷⁹ F. KAMENÍČEK, *Zemské sněmy a sjezdy moravské I*, Brno 1900, s. 308.

⁵⁸⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 71.

⁵⁸¹ L. SPÁČILOVÁ, *Zahranční obchod v předbělohorské Olomouci*, s. 138. Maxmilián II. a Rudolf II. chtěli na Moravě zřídit solnou komoru, v roce 1590 probíhala jednání vídeňského dvora s královskými městy Olomoucí, Brnem, Jihlavou a Znojmem, aby se města zavázala odebírat určité množství soli z Gmundenu. Avšak města s tímto návrhem nesouhlasila a solný monopol byl na Moravě zaveden až ve druhé polovině 17. století (TAMTÉŽ).

rychle měnil poměr mezi cenami jednotlivých druhů zboží.⁵⁸² Ceny rostly zejména u zemědělských produktů, jejichž zdražení se projevovalo v celé zemi, ale v Praze byl tento jev nejznatelnější.⁵⁸³ Určité druhy produktů byly dováženy ze zahraničí do Prahy přes Olomouc a někteří kupci obchodovali na pražských i olomouckých trzích, proto se dá předpokládat, že se zdražování značně dotklo i trhu v Olomouci a v důsledku toho i tamějšího biskupství, a to nejen za episkopátu Pavlovského, ale i za kardinála Františka z Ditrichštejna. A tak pro olomoucké biskupství bylo čím dál obtížnější kupovat drahé dovážené zboží, které bylo znakem reprezentace dvora, v době, kdy nejenže rostly ceny zboží, ale také tzv. cenová revoluce prohlubovala míru zadlužení biskupství.

⁵⁸² J. JANÁČEK, *Rudolfínské drahotní řády*, s. 45.

⁵⁸³ TÝŽ, *Dějiny obchodu*, s. 41.

6. Jídelníček

Skladba jídelníčku na raně novověkém aristokratickém dvoře byla ovlivňována lékařskými radami, příkazy katolické církve, kuchařskými knihami, zaváděním nových pokrmů cizího původu a nařízeními, která byla součástí vrchnostenských instrukcí.

Zdravovědná literatura považovala za pokrm to, co přispívalo „k požití a rozmnožení“ těla, a proto podstata pokrmu musela odpovídat skladbě lidského těla a povaze člověka. Chuť pokrmů vycházela z poměru a působení živlů, tj. ohně, vody, větru a země, v jednotlivých potravinách. Nauka o působení živlů se odrážela v učení o zdravém stravování.⁵⁸⁴

Katolická církev tím, že vyžadovala dodržování půstu, činila nátlak na lidi, aby ovládali své chuti. Půst dovoloval lidem jíst pouze jednou za 24 hodin, a to po nešporách.⁵⁸⁵ V období půstu byla zakázána konzumace masitých pokrmů, kromě ryb, ústřic, raků a jiných vodních živočichů.⁵⁸⁶ Na konci 16. století bylo dovoleno jíst v postní době i vejce.⁵⁸⁷ Základem jídelníčku byla zelenina, ovoce, kroupy a různé omáčky.⁵⁸⁸

Půst se držel 40 dní před Velikonocemi, o suchých dnech,⁵⁸⁹ při významných církevních svátcích a každý pátek a sobotu.⁵⁹⁰ V průběhu jednoho roku bylo zhruba 180 postních dní, což je poměrně velký počet - téměř polovina roku.⁵⁹¹ Důvody k dodržování půstu byly čtyři. Podle katolické církve měl půst především sloužit k odčinění hříchů. Působil také jako lék proti nemocem. Díky půstu se měla oddálit přílišná záliba v konzumování jídla a pití. Půst měl také pomáhat lidské duši v soustředění na přijetí svátosti, neboť naplněním postů člověk směřoval k věčnému blahoslavenství.⁵⁹²

Podle Mennella lidé moc nedodržovali církevní nařízení v době půstu. Jak ve středověku, tak v raném novověku mělo dodržování půstu význam spíše „vnějšího donucování“ než „sebedonucování“. Dochované jídelníčky šlechticů a jiné prameny jsou důkazem toho, že se šlechtici v postní době mnoho neuskrovněvali. A tak se lze setkat s dodržováním přísného půstu jen v některých náboženských textech.⁵⁹³ Pokud jde o reálný postní jídelníček Stanislava Pavlovského, dá se předpokládat, že s velkou

⁵⁸⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 178-188. Nauku o živlech převzali od antických lékařů středověcí lékaři. Z nich nejvýznamnější byli lékaři ze Salernské školy. Ti spojovali zdraví se zdravou výživou (K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 60) a propagovali střídmost v jídlu (S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 35). Zásady věhlasné Salernské školy se šířily po celé Evropě v mnoha opisech a po vynálezu knihtisku i v tištěné podobě. Jednalo se především o regimenty zdraví, což byla pravidla životosprávy a péče o zdraví adresovaná pro určité šlechtice. Od vynálezu knihtisku se regimenty věnovaly i praktickým stravovacím a hygienickým zásadám a mravnímu chování stolovníků (K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 65).

⁵⁸⁵ S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 27-28.

⁵⁸⁶ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 266.

⁵⁸⁷ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poručím“, s. 161; S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 28.

⁵⁸⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 184.

⁵⁸⁹ Suché dny představovaly v katolické církvi třídenní posty – ve středu, pátek a sobotu. Byly pravidelně čtyřikrát do roka: po první postní neděli neboli po první neděli po Popeleční středě, po Hodu božím svatodušním, po Povýšení svatého Kříže (14. září) a po svatě Lucii (13. prosince).

⁵⁹⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 183.

⁵⁹¹ TAMTÉŽ, s. 196.

⁵⁹² TAMTÉŽ, s. 183.

⁵⁹³ S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 28-29.

pravděpodobností odpovídal církevním nařízením, neboť Pavlovský jako olomoucký biskup - nejvyšší představitel katolické církve na území Moravy musel jít ostatním příkladem. Ryby se dostávaly na biskupův stůl častěji než na stoly světských aristokratů.

V 16. století byly vydány tiskem čtyři české kuchařské knihy.⁵⁹⁴ Nejstarší z nich vytiskl (Jan) Severin Mladší na začátku 16. století.⁵⁹⁵ V roce 1535 vytiskl Pavel Severin z Kapí Hory druhou kuchařskou knihu, jejíž některé pasáže jsou doslova totožné s pasážemi v kuchařce Severina Mladšího.⁵⁹⁶ Později Jan Kantor přetiskl kuchařku od Severina Mladšího a místy ji pozměnil podle kuchařky z roku 1535.⁵⁹⁷ U všech tří zmíněných knih neznáme jméno autora, nýbrž jen tiskaře. Jinak je tomu u čtvrté knihy, která pochází od významného alchymisty Bavora Rodovského z Hustiřan. Kniha se jmenuje Kuchařství o rozličných krmích, kterak se užitečně s chutí strojiti mají, jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě, všelikému kuchaři aneb hospodáři knížka tato potřebná i užitečná.⁵⁹⁸ Rodovský při jejím zpracování často vycházel z knihy vytištěné Kantorem. Kuchařku vydal v Praze roku 1591 tiskař Jiřík Nygrin a ještě v tomtéž roce byla podruhé vydána v Olomouci.⁵⁹⁹ Kuchařky byly vždy určeny pro šlechtické kuchyně, o čemž svědčí i jejich dedikace.⁶⁰⁰ V případě druhého vydání Rodovského kuchařky se lze tedy domnívat, že se pravděpodobně dostala do rukou biskupa Pavlovského, nejvýznamnějšího velmože v Olomouci, a jeho kuchmistra, a tak ovlivnila i přípravu pokrmů na biskupském dvoře. Ovšem není to doloženo.

Jídelníček aristokratů někdy obohatily nové pokrmy, které si velmoži přiváželi ze svých zahraničních cest. V 16. století se jednalo zejména o mořské ryby, ovoce a koření. Nové druhy potravin bylo možno získat rovněž na českých, moravských a jiných středoevropských trzích.⁶⁰¹

Od sklonku 16. století určovala skladbu jídelníčku jednotlivých dvorských osob písemná nařízení včleněná do vrchnostenských instrukcí. Příkladem takového nařízení je Pavlovského instrukce z roku 1590, jejíž součástí je seznam vikuálií pravidelně vydávaných jednotlivým dvorským osobám.⁶⁰² Podobným nařízením je instrukce Petra Voka z Rožmberka z roku 1596.⁶⁰³

⁵⁹⁴ Jedná se o první české kuchařské knihy vydané v českých zemích tiskem. Nejstarší česká rukopisná sbírka kuchařských receptů pochází z 15. století (Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 113).

⁵⁹⁵ TAMTÉŽ, s. 151. Transkripci kuchařky lze nalézt v Zíbrtově knize *Staročeské umění kuchařské* na s. 152-206. Tuto kuchařku zachránil před jejím zničením ve skladišti knihtiskárny v Litomyšli Alois Jirásek (TAMTÉŽ, s. 151; K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 61).

⁵⁹⁶ Transkripcie receptů z této kuchařky se nachází v knize: Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 208-248. Opisování kuchařek různými autory bylo obvyklé i v jiných zemích, například v Itálii a ve Francii (S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 104, 114).

⁵⁹⁷ Část kuchařky je přepsána v knize: Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 249-256.

⁵⁹⁸ Transkripcie kuchařky se nachází v knihách: Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 261-334; K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 80-173.

⁵⁹⁹ Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 257.

⁶⁰⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 185. Rodovský z Hustiřan dedikoval svou kuchařskou knihu „urozené paní Kateřině, rozené Přepické z Lichumberku, pozuostalé vdově po dobré paměti urozeném a statečném rytíři, panu Vilémovi Starším Malovcovi z Malovic, na Valečově a Kolodějích a tak dále“ (TAMTÉŽ, s. 185; Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 257; K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 75).

⁶⁰¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 188.

⁶⁰² MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2-22.

⁶⁰³ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 159-169.

6.1. Strava aristokrata a dvorských osob různého společenského postavení

Základním jídlem na šlechtických dvorech bylo maso hospodářských zvířat, drůbeže, zvěře a ryb.⁶⁰⁴ Doboví lékaři považovali maso za zdravé jídlo. Křišťan z Prachatic píše ve svém Regimentu zdraví,⁶⁰⁵ že masité pokrmy „...krev dobrú dělají, ježto málo kalu ostaví...“. Ke zdravým masům řadil mladé skopové maso, telecí, hovězí, kuřecí, vepřové, maso z veverek a „ryby nové s malými lupinami nebo bodlivé“ jako okouny a štiky. K nezdravým masům patřilo tvrdé maso, plec a ryby bez šupin jako úhoři.⁶⁰⁶

Masité pokrmy představovaly jeden z charakteristických znaků aristokratické kuchyně.⁶⁰⁷ V souvislosti s duchovními osobami převládal ve středověku asketický přístup k požívání masa,⁶⁰⁸ avšak v raném novověku bylo omezování konzumace masa v této společnosti mírnější, což dokládá i biskupova instrukce z roku 1590. Na základě zaznamenaného chovaného dobytka v této instrukci lze konstatovat, že Stanislav Pavlovský jedl hovězí, telecí, skopové a vepřové maso⁶⁰⁹ stejně jako ostatní šlechtici. Avšak nejsou k dispozici žádné přesné údaje o zdejším spotřebovaném množství masa. Všeobecně se na šlechtických sídlech spotřebovalo nejvíce hovězího masa, v menší míře telecího a skopového masa. Kuchaři zpracovávali nejen maso, ale i vnitřnosti z hovězího dobytka jako brzlíky, srdce, dršťky, žaludky, jazyky, hrudí, plece a kravská vemena, také telecí okruží, játra, osrdí, telecí nožičky a skopové hlavičky.⁶¹⁰ Zámeční kuchaři maso pekli na rožni nebo roštu, vařili nebo dusili podlité tekutinou, např. pivem, vínem či octem. Vše zahušťovali místo jíšky chlebem, který byl často sušený a strouhaný.⁶¹¹ Vařené hovězí maso nejčastěji připravovali s omáčkou z pórku, vína či octa a zelené petrželky. Vařené hovězí maso také často sekali a míchali s vejci a kořením, někdy i s hruškami a jablky na haše, do něhož přidávali víno a med. Jindy hovězí maso pekli na roštu a potom dusili s octem nebo vínem, nakrájenou cibulí a kořením. Z hovězího masa vařili polévku, kterou někdy ještě využívali k přípravě dalších pokrmů. Hovězí polévka tvořila spolu s krví a vínem základ pro omáčky ke zvěřině. Přilévali ji do nádivek nebo do haše ze srniny s vajíčky, vínem, sušeným chlebem, medem, případně s mandlemi a hrozkami. Z husté polévkové kaše a vajec tlačili šišky. Hovězí jazyky udili a podávali s omáčkou. Z morku či loje a mandlí připravovali kaše. Telecí maso nejčastěji připravovali drobně posekané a kořeněné a z toho zpracovávali šišky s rozmanitými omáčkami nebo jenom polité máslem. Z telecího masa také zhotovovali kaše a paštiky. Ze sekaného telecího masa rovněž připravovali pečení. Maso zabalené v telecí bránici a obtočené vepřovými střevy pekli na rožni, přidávali k němu víno, telecí krev, mandle, kdoule a koření. Telecí hrudí

⁶⁰⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 188; TÝŽ, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře*, s. 294.

⁶⁰⁵ Křišťan z Prachatic sice žil již v 15. století (zemřel roku 1439), ale ještě v 16. století se vzdělanci i nevzdělanci obraceli s plnou důvěrou na jeho dílo Regiment zdraví, který se rozšířil v českých zemích hlavně díky tomu, že byl vydáván v českém jazyce. Regiment zdraví byl několikrát vydán i po autorově smrti, například roku 1868 jej otiskl Karel Jaromír Erben (Č. ZÍBRT, *Staročeská tělověda a zdravotěda*, s. 17).

⁶⁰⁶ TAMTÉŽ, s. 20.

⁶⁰⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 188.

⁶⁰⁸ N. ELIAS, *O procesu civilizace I*, s. 189.

⁶⁰⁹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 9v-10v.

⁶¹⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 188-191.

⁶¹¹ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 11. První dochovaná zmínka o užití jíšky z tuku a mouky k zahuštění omáček pochází teprve z roku 1651. Píše o ní francouzský kuchař La Varenne ve své kuchařské knize *Le Cuisinier François* (S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 65).

nadávali. Mozeček a brzlík smažili na másle s nakrájenými žemlemi a vejci. Z mozečků upravovali kaše s vínem, moukou, vejci a cukrem či medem. Játra špikovali nebo nadávali a pekli na rožni. Skopové maso především vařili a podávali s omáčkou, do níž přidávali ocet a kyselé hrozny nebo kyselá jablka.⁶¹² Na stolech šlechticů se objevovalo i vepřové maso, nejčastěji jako pečeně.⁶¹³ Kuchaři také často vepřové maso vařili s cibulí, jablky, vínem nebo pivem a octem, jindy jej podávali s černou omáčkou ze švestek nebo višní.⁶¹⁴ Z vepřového masa a vnitřností připravovali jelita, jitrnice a klobásy.⁶¹⁵ Vepřový žaludek nebo vnitřnosti dusili pokrájené se zelenou petrželkou, mátou, šalvějí a kmínem a podávali je s vejcem a octem na kyselo.⁶¹⁶ Z vepřů využívali i sádlo k podlévání pečení a slaninu ke špikování zvěřiny.⁶¹⁷ Vepřové nožičky dávali do kyselic s medem.⁶¹⁸ Hovězí, telecí, vepřové a skopové maso bylo také součástí jídelničky Petra Voka z Rožmberka.⁶¹⁹ Zvláštním případem bylo buvolí maso, které se dostalo na stůl tohoto velmože roku 1602.⁶²⁰

Častým jídlem velmožů byla drůbež, kam se řadila kuřata, slepice, kohouti, kapouni, husy, krůty, krocani, dokonce i drobní lesní ptáci a selátka. Nejčastěji služebníci v zámeckých kuchyních připravovali slepice, v menším množství kuřata a zbylou drůbež minimálně. Obecně drůbež upravovali vařením, pečením na rožni či roštu nebo ji rozsekali a použili k přípravě paštik.⁶²¹ Často ji nadávali.⁶²² Ze slepičí polévky vařili sladkou omáčku s mandlemi, sladili ji cukrem a sypali zázvorem nebo skořicí. Kuřata připravovali s různými omáčkami: s černou omáčkou, do které přidávali krev z kuřete, se žlutou omáčkou, kterou zhotovovali s citronem, máslem, vínem, muškátovým květem, šafránem a zázvorem, se zelenou omáčkou s petrželkou nebo se sladkou omáčkou z mléka, kořeněnou zázvorem, šafránem a někdy slazenou i cukrem. Méně často kuřata pekli. Kuřata také plnili nádivkou ze smetany, slaniny, jáhel, vajec, hrozinek a šafránu a nadívaná kuřata pak pekli na rožni. Někdy kuřata smažili na másle či na sádle a kousky smaženého kuřete podávali s omáčkou z vína a koření slazenou cukrem. Kapouny upravovali stejně jako slepice. Kohouty vařili, sekali a podávali v huspenině.⁶²³ Husy a selátka připravovali nejčastěji jako pečeně, husí maso používali i k výrobě paštik, husí sádlo k podlévání pečení.

Na tabulích aristokratů se objevovala také zvěřina, kterou konzumovali pouze velmož a přední úředníci, popř. velmožova rodina. Maso z divokých vepřů a jelenů dvorští služebníci nakládali do sudů společně se solí a jalovcem a teprve pak jej upravovali.⁶²⁴ Zvěřinu zpravidla vařili s vínem a pivem. Jelení játra pekli na roštu, kořenili je zázvorem a hřebíčkem, ukládali do hrnce s medem a podávali je na studeno. Z jeleních a srních jater vařili kaši s vejci a slepičí polévkou. Kaši mastili máslem nebo sádlem, sladili a při servírování ještě posypali skořicí.⁶²⁵ Jelení maso někdy nakládali do

⁶¹² M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 85-91.

⁶¹³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 192.

⁶¹⁴ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 89.

⁶¹⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 192.

⁶¹⁶ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 89.

⁶¹⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 192.

⁶¹⁸ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 89.

⁶¹⁹ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poručím“, s. 152, 164.

⁶²⁰ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 192-193.

⁶²¹ TAMTÉŽ, s. 193.

⁶²² M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 12.

⁶²³ TÁŽ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 94-95.

⁶²⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 194-195.

⁶²⁵ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 97.

láku.⁶²⁶ Zajíce vařili s cibulí nebo bez ní, někdy s jablky, jindy s hovězí polévkou a vínem.⁶²⁷ Nebo je dávali „do černého koření“.⁶²⁸ Malou zvěř jako tetřevy, koroptve, bažanty, divoké kachny a drobné ptáky vařili a podávali s různými druhy omáček.⁶²⁹ Bažantí maso bylo vyhledáváno pro svou výtečnou chuť,⁶³⁰ avšak na tabuli biskupa se patrně neobjevovalo tak často jako u Rožmberků a císaře,⁶³¹ neboť pro biskupská panství není doložena žádná bažantnice. Někdy se na biskupovu tabuli dostal upravený bobr,⁶³² který patřil k postním jídlům. Strávníci tehdy jedli bobří ocas s nohama vařený ve vodě a podávaný s omáčkou.⁶³³

K oblíbeným jídlům patřili ryby a raci. Kuchaři upravovali ryby nejčastěji uzením, pečením, vařením a smažením.⁶³⁴ Štiku připravovali pretovanou⁶³⁵ v oleji nebo na másle a poléváli omáčkou s vínem, hrozkami, jablky, smetanou apod. Jindy štiku vařili a podávali politou máslem nebo již při vaření přidávali do vody různé přísady včetně koření, cibule a vína. Nebo podávali štiku s perníkovou omáčkou či s česnekem.⁶³⁶ K významným církevním svátkům připravovali nadívané štiky.⁶³⁷ Ze štičích jiker zpracovávali například nunvice či manvieci, což byly štičí palačinky plněné marmeládou z hrušek nebo fiků.⁶³⁸ Kapra opékali v tenkých plátcích na rožni, jindy poléváli omáčkou z kapří krve a vína nebo z krve a octa. Někdy kapra nadívali. Kapří maso dávali do kaší, které sladili, nebo z něj zpracovávali šišky a klobásy. Z kapřího mlíčí připravovali kaši se strouhaným či rozmočeným chlebem, slazenou cukrem či medem. Jindy mlíčí smažili a připravovali na slano. Jikry vařili ve vodě a oleji s petrželí, jindy z nich vytvářeli šišky nebo svítek. Lososa vařili a podávali politého šťávou se skořicí, zázvorem, muškátovým květem a cukrem a posypaného mandlemi a hrozkami. Nebo jej pekli obaleného ve zvláštním těstíčku s posekanou petrželkou a šalvějí.⁶³⁹ Na panském stole se objevovaly také sušené nebo solené ryby.⁶⁴⁰ Kuchaři nadívali herynka cibulí a kořením, pak jej pekli, nebo nakládali do láku.⁶⁴¹ Panský paštikář připravoval paštiky z masa kaprů, štik, malých ryb a raků.⁶⁴² V kuchyni využívali také rybí šupiny. K přípravě hustého rosolu šupiny rozetřeli, a pak přidali hrách, fik, jablonoňový květ či květ žita. Nebo šupiny použili při přípravě kyselice, což byla studená huspenina. Kuchaři využívali dokonce i rybí kosti, zejména z kapra, když je po uvaření roztloukli a přidali do omáček, stejně jako drůbeží kosti. Raky podávali vařené a oloupané bez jiné úpravy nebo pocukrované s omáčkou z vína, octa a sušeného chleba. Dávali je do huspenin s kapřími šupinami, přidávali do kaší společně

⁶²⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 195.

⁶²⁷ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 98.

⁶²⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 195.

⁶²⁹ TAMTÉŽ; M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 320-321.

⁶³⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 194.

⁶³¹ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 250; V. VÁVROVÁ, *Zahrady a parky*, s. 68.

⁶³² J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 91.

⁶³³ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 98.

⁶³⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 197.

⁶³⁵ Pretovaný znamená smažený v oleji, na másle či sádle. Kromě štik se takto upravovalo také kuřecí a jehněčí maso.

⁶³⁶ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 99-100.

⁶³⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 197.

⁶³⁸ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 15.

⁶³⁹ TÁŽ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 100-101.

⁶⁴⁰ TÁŽ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 15.

⁶⁴¹ TÁŽ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 102.

⁶⁴² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 197.

s hrozkami, vínem, medem, růžovou vodou, někdy i s mandlemi a žloutky. Z oloupaných raků a vajec zpracovávali svítek. Vytvářeli z nich i sladké koblihy, které smažili na másle. Raky také přidávali do nádivek do kuřete.⁶⁴³

Součástí aristokratické jídelničky byly také živočišné produkty. Kravské mléko přidávali kuchaři k zelenině a luštěninám, do masových směsí a nádivek, při úpravě sušených nebo uzených ryb apod.⁶⁴⁴ Máslo, které se vyrábělo z kravského nebo ovčího mléka, používali ke smažení vajec, ryb a raků a k přípravě zeleninových kaší.⁶⁴⁵ Smažili vždy na másle kromě postních dnů, kdy používali rostlinný olej.⁶⁴⁶ Kuchaři olomouckého biskupa používali konopný olej.⁶⁴⁷ Na dvoře Petra Voka z Rožmberka měl kuchmistr povoleno mastit máslem pouze pokrmy určené pro tabule velmože, fraucimoru a vysoce postavených úředníků.⁶⁴⁸ Pokud jde o dvůr olomouckého biskupa, v roce 1606 dostali františkáni 100 kusů másla, děkan 28, hejtman 52, kněz ve Staré vsi sedm, pradlena osm a čeledí v kroměřížském dvoře 52 kusů másla.⁶⁴⁹ Údaje dokládají, že množství másla bylo dáno počtem osob i společenským postavením jednotlivých lidí. Z mléka se také vyráběla smetana, ze které se připravovaly omáčky k masu.⁶⁵⁰ Jiným produktem byly sýry. Mohly to být měkké sýry, zvané maldřiky, které byly v podstatě tvarohem a strouhaly se a sypaly na koláče nebo knedlíky, nebo tvrdý sýr parmazán, který aristokraté kupovali na zahraničních trzích a používali na polévky a jiné pokrmy. Mezi krajové speciality patřily například valašský sýr a valašská bryzda,⁶⁵¹ které jedl i Stanislav Pavlovský. Ten je také daroval různým šlechticům. Valašský sýr je v pramenech uváděn jako „hořký parmezán“,⁶⁵² neboť někteří velmoži se snažili o výrobu napodoben na svých panstvích a na hukvaldském panství olomouckého biskupa vyráběli Valaši „sejry na způsob parmezánu“.⁶⁵³ V roce 1606 se chovalo na kroměřížském dvoře málo hovězího dobytka, a proto se vyrobilo malé množství sýrů, které ani nevystačilo na deputáty. Pouze děkan dostal osm sýrů a kněz staroveský dva sýry. Na čeledí a řemeslníky nic nezbylo.⁶⁵⁴

Velice často šlechtičtí kuchaři přidávali do pokrmů vejce. Používali je k přípravě masitých i zeleninových pokrmů, smažili je na másle nebo je kladli do rosolu. Každý rok se jich na hlavních venkovských sídlech a v pražských palácích spotřebovalo několik tisíc.⁶⁵⁵ V kroměřížské zámecké kuchyni olomouckého biskupa se v roce 1606 zpracovalo více než 10 000 vajec.⁶⁵⁶

Největší obliby se v aristokratických kuchyních těšilo koření. Doboví lékaři považovali koření „za zdraví prospěšné, neboť dodávalo pokrmům lepší chuť a pomáhalo léčit lidské tělo.“⁶⁵⁷ Ve druhé polovině 16. století a na počátku 17. století převládalo na českých a moravských sídlech šest druhů koření, a to pepř, šafrán,

⁶⁴³ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 101-103.

⁶⁴⁴ TAMTÉŽ, s. 108.

⁶⁴⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 198.

⁶⁴⁶ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 206.

⁶⁴⁷ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 9v.

⁶⁴⁸ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 152.

⁶⁴⁹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 12v.

⁶⁵⁰ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 108.

⁶⁵¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 198.

⁶⁵² TAMTÉŽ, s. 35.

⁶⁵³ TAMTÉŽ, s. 199.

⁶⁵⁴ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 12v.

⁶⁵⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 199.

⁶⁵⁶ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 12.

⁶⁵⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 200.

hřebíček, zázvor, skořice a muškát. O spotřebovaném množství koření na biskupském dvoře nemáme záznamy, ale naopak je tomu v případě pánů z Hradce a Lobkoviců. Lze se jen domnívat, že na biskupových sídlech byla spotřeba koření podobná. Na obou zkoumaných dvorech se nejvíce používal pepř, až 10-25 kg za rok. Pepř se přidával téměř do všech pokrmů. V menším množství se v aristokratických kuchyních objevoval šafrán. Kuchaři používali květy této rostliny pouze k přípravě pokrmů na tabule velmože a jeho úzkého dvora. Dále uplatnili sušená květní poupata hřebíčku, květy a ořechy muškátu, zázvor a skořici. Tato koření se hodila při přípravě pečeného nebo vařeného masa a při výrobě rybích huspenin nebo paštik z ryb, drůbeže či zvěřiny. V žádné aristokratické kuchyni nechyběla sůl, kterou kuchaři používali při vaření a pečení pokrmů, konzervaci zvěřiny, masa z hospodářských zvířat a ryb či k nasolování masa před uzením. Přidávali ji i do omastků, másla a sýrů.⁶⁵⁸ V roce 1606 se na biskupském dvoře spotřebovalo 496 spíšků⁶⁵⁹ bílé sypké soli. V biskupské kuchyni se zužitkovalo pouze 10% této soli, 80,6% se dávalo čeledi na solení různých jídel, protože čeleď dostávala stravu syrovou, na solení slanin a zelí, sládkům na humno,⁶⁶⁰ pekařům a řemeslníkům, kteří udili zvěř a ryby, 5% připadlo františkánům, 1,6% děkanovi, 1,6% hejtmanovi a 1,2% pradleně. V tomtéž roce se v biskupské i čelední kuchyni dohromady spotřebovaly také čtyři balvany (400 spíšků) černé soli. Černá sůl se ještě dávala ovcím do Staré vsi, koním a různému dobytku. V roce 1606 dosáhlo množství černé soli pro zvířata půl balvanu, ale to bylo hodnoceno jako nepostačující.⁶⁶¹

Ovoce patřilo podle dobových lékařů k nejméně zdravým jídlům. Tvrdili, že je těžké k zažití a jeho konzumace škodí zdraví.⁶⁶² Křišťan z Prachatic psal ve svém Regimentu zdraví: „žádného ovoce na čitrobu (tj. nalačno) nejez, a to pro jeho náhlé požitie a v hnuoj obrácenie; ale po krmiech můžeš jiesti aneb hrýzti, ale skrovně“.⁶⁶³ Lékaři dovozovali konzumovat pouze hroznové víno, fiky, švestky, višně, jablka a třešně a tyto druhy ovoce považovali za zdraví prospěšné, avšak ostatních druhů se měli strážníci vyvarovat, obzvláště kaštanů, kdoulí a lískových ořechů.⁶⁶⁴ Pro dvůr olomouckého biskupa nemáme doloženo, jaké druhy ovoce se zde zpracovávaly, lze si však udělat jistou představu na základě spotřeby ovoce na jiných aristokratických dvorech. Všeobecně nejčastěji se v zámeckých kuchyních objevovala jablka a hrušky. Kuchaři je používali k vaření a smažení, při přípravě dortů nebo je nastrouhané sypali na pečenou zvěřinu či drůbež.⁶⁶⁵ Jablka byla oblíbená se slepicí, ale nejčastěji je kuchaři dávali pod zvěřinu, k rybám a rakům. Také je přidávali do sekaných směsí a nádivek. Hrušky nejvíce uplatnili při zpracování ptáků, dávali je do nádivek ptáků a používali je při přípravě omáček. Švestky se nejlépe hodily k masu z beránka, vepře, slepice a jiných ptáků, srny, jelena a veverky. Kuchaři je používali především k přípravě černých omáček, do kterých někdy dávali místo švestek třešně nebo višně. Do omáček někdy

⁶⁵⁸ TAMTÉŽ, s. 200-201.

⁶⁵⁹ Spíšek nebo spísek = prostička, malá prostice – převod není znám.

⁶⁶⁰ Humno je součást pivovaru, ve které probíhá základní proces sladování. Na humně klíčí ječné zrnko při určité vlhkosti, teplotě (6-9° R) a přístupu vzduchu. Staví se pod povrch země nebo z poloviny do země nebo se alespoň zavází naspem.

⁶⁶¹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 13.

⁶⁶² J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 206.

⁶⁶³ Č. ZÍBRT, *Staročeská tělověda a zdravotní věda*, s. 17.

⁶⁶⁴ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 206.

⁶⁶⁵ TAMTÉŽ, s. 207.

přidávali hroznové víno společně s jablky nebo dokonce s česnekem.⁶⁶⁶ K pečení dortů používali jablka, hrušky, švestky, jahody, višně, meruňky, kdoule a broskve. Ze suchých hrušek vyráběli máz, ze švestek povidla, z višni víno. Přímo na tabuli velmože se také servírovalo neupravené ovoce jako kaštiny, hrušky, švestky, jablka, melouny, jahody, broskve, ořechy a hroznové víno.⁶⁶⁷

Ze subtropického ovoce nacházely v aristokratických kuchyních druhé poloviny 16. věku největší uplatnění pomeranče, citrony, lemony, mandle, hrozinky, datle a fíky. Na sklonku 16. století si mohli velmoži občas pochutnat i na rýži, olivách, kaparech, fících, pistáciích, cibébách,⁶⁶⁸ norimberském perníku, sladkých konfektech a marcipánu. Nejčastěji se v zámeckých kuchyních používaly citrony. Kuchaři vymáčkávali citronovou šťávu a kladli nakrájené kousky ovoce na pečená kuřata nebo slepice, kousky citronů dávali také do paštik a na dorty. Kromě toho využívali rovněž nastrouhanou citronovou kůru. Podobným způsobem spotřebovávali také pomeranče a lemony. Mandle sloužily společně s rýží k nadívání ryb a drůbeže a společně s cukrem a rýží k výrobě marcipánů. Z rýže také kuchaři vařili polévky a kaše. Nastrouhaný perník sypali na huspeniny, pečenou zvěřinu a ryby. Hrozinky, kterým se říkalo řecké víno, používali na zdobení koláčů,⁶⁶⁹ poměrně často je uplatnili společně s mandlemi při úpravě ryb, raků, jelena, srny či bobřího ocasu. Fíky přidávali pro chuť do omáček ke zvěřině a rybám.⁶⁷⁰ Máme doloženo, že na biskupově tabuli se objevovaly pomeranče, citrony, melouny, italské a španělské olivy.⁶⁷¹ Císař Rudolf II. konzumoval citrony, pomeranče, fíky a melouny⁶⁷² a Rožmberkové pojídali mandle.⁶⁷³

Velmi početnou skupinu představovaly kuchyňské přísady, z nichž kuchaři připravovali omáčky a kaše, podávané na zvláštních mísách k masu, drůbeži nebo zvěřině. V kuchyni se užíval především hrách, zelí, pohanka, jáhly, mrkev, cibule, křen, salát a okurky.⁶⁷⁴ Ve druhé polovině 16. století se začaly na stolech aristokratů objevovat artyčoky, které se vyskytovaly i na tabuli olomouckého biskupa,⁶⁷⁵ a chřest.⁶⁷⁶ Kromě artyčoků biskup ještě konzumoval saláty a květák, který se objevoval v tehdejších českých zemích zcela výjimečně.⁶⁷⁷ Císař konzumoval také salát a chřest.⁶⁷⁸ Vedle zeleniny patřily mezi kuchyňské přísady houby, jako například hříby, ryzce, smrže a hlívy, dále lesní borůvky, jalovec, med, perník a ocet.⁶⁷⁹ Kuchaři dusili smrže na másle a zalévali vejci se zelenou petrželkou. Nebo vytvářeli ze sekaných hub a vajec smažených na másle šišky, které podávali se smetanovou omáčkou. Houby patřily k postním jídlům a v době půstu se nesměly upravovat na másle.⁶⁸⁰

⁶⁶⁶ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 180-181.

⁶⁶⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 207-208.

⁶⁶⁸ Zaschlé bobule hroznů révy vinné napadené ušlechtilou plísní.

⁶⁶⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 201-203.

⁶⁷⁰ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 181.

⁶⁷¹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

⁶⁷² KOL. AUTORŮ, *Příběh Pražského hradu*, s. 246-250, 477.

⁶⁷³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 55.

⁶⁷⁴ TAMTÉŽ, s. 208.

⁶⁷⁵ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

⁶⁷⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 208.

⁶⁷⁷ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

⁶⁷⁸ KOL. AUTORŮ, *Příběh Pražského hradu*, s. 250.

⁶⁷⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 208-209.

⁶⁸⁰ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 194.

Med jako nejrozšířenější přírodní sladidlo se používal k výrobě domácího perníku, různých lektvarů a při pečení štik,⁶⁸¹ které byly součástí biskupova jídelníčku.⁶⁸² Kuchaři olomouckého biskupa často sladili medem.⁶⁸³ O používání cukru na tomto dvoře sice nemáme žádné zprávy, avšak patrně se zde používal, neboť cukr byl charakteristický pro panskou kuchyni⁶⁸⁴ a ve druhé polovině 16. století jeho spotřeba vzrůstala. Panští paštikáři jej využívali při přípravě paštik a kuchaři jej používali při přípravě marcipánu či dortů⁶⁸⁵ a různých cukrovinek, často jej přidávali jako koření k masu a do omáček.⁶⁸⁶ Pokud jde o kaše, bylo jejich slazení různé. Ovocné kaše jako například broskvové, meruňkové a šípkové se nejčastěji vařily s medem. Ten měl tu vlastnost, že barvil kaše nažluto, proto se nedával do bílé jablečné kaše. Cukrem se sladily kaše z fiků a rýže. Do rýžové kaše se přidával med pouze v případě, že se měla kaše ožlutit.⁶⁸⁷

K základním nápojům na aristokratických dvorech patřilo pivo a víno. V panských pivovarech se vařila piva z chmele a sladu, který se dělal z pšenice nebo ječmene,⁶⁸⁸ a tak se zde vyráběla piva bílá pšeničná či tmavá ječná.⁶⁸⁹ Bílé pivo se vařilo častěji jako mladé, naopak tmavé pivo spíše jako staré.⁶⁹⁰ Pšeničné pivo bylo husté, ani příliš sladké, ani příliš hořké. Ječné pivo obsahovalo méně alkoholu, a proto bylo méně kvalitní a řídké a mělo nahořklou chuť. Ze starého piva se vařily polévky, které se konzumovaly nejčastěji k večeřím.⁶⁹¹

V biskupově pivovaru vznikalo pivo přední, spánovní, společné a dolívky.⁶⁹² Část produkce piva vařeného v panských pivovarech byla součástí stravy dvorských osob.⁶⁹³ V případě biskupského dvora se jednalo o světlé přední a společné pivo. V roce 1590 činila celková roční spotřeba předního piva, počítáno za 46 týdnů,⁶⁹⁴ 36 488 l. Téměř celé toto množství (až 99,1%) vypilo 35 dvořanů, přičemž jedna osoba spotřebovala denně v průměru jeden máz (3,21 l) piva. Zbylých 0,9% piva odebíralo z pivovaru proboštsví, hejtman a sládcí v poměru 8:2:1. Společné, méně kvalitní pivo dostávalo 123 služebníků. Počítalo se, stejně jako u předního piva, na jednu osobu průměrně 3,21 l na den. Celková roční spotřeba společného piva dosáhla přibližně 127 135 l, a byla tedy 3,5krát větší než spotřeba předního piva. Převážné množství společného piva (až 99,7%) vypilo 123 služebníků, zbylé množství získávalo proboštsví, hejtman a čeleď ve Staré vsi v poměru 4:1:1. Celková roční spotřeba obou typů piva na kroměřížském biskupském dvoře činila 160 000-170 000 l.⁶⁹⁵

Na českokrumlovském sídle Petra Voka se v roce 1593 vydávaly tři druhy piva – bílé, řídké a tzv. špajspír. Nejlepší bílé pivo dostával zámecký fraucimor, který

⁶⁸¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 209.

⁶⁸² MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 14v.

⁶⁸³ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448.

⁶⁸⁴ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 9.

⁶⁸⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 204.

⁶⁸⁶ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 9.

⁶⁸⁷ TÁŽ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 200-201.

⁶⁸⁸ TÁŽ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 21.

⁶⁸⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 213.

⁶⁹⁰ TAMTÉŽ, s. 51.

⁶⁹¹ TAMTÉŽ, s. 213.

⁶⁹² MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2.

⁶⁹³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 213.

⁶⁹⁴ Biskup pobýval se svým dvorem v Kroměříži 46 týdnů v roce (MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 7).

⁶⁹⁵ TAMTÉŽ, fol. 2-6v.

na biskupském dvoře nepůsobil, dvořané, příslušníci úzkého velmožova dvora, hudebníci a úředníci. Nejméně kvalitní řídké pivo se vydávalo myslivcům, řezníkům, kovářům a koňským pacholkům. Špajspír byl určen pro děvečky, osobní pacholata dvořanů, členy kuchyňského personálu a ostatní služebníky. Denně spotřebovalo 227 dvorských osob maximálně 700 l piva, což vycházelo průměrně 3 l na osobu, tj. jen o trochu méně než na biskupském dvoře. Za celý rok se zde vypilo 250 000-260 000 l piva.⁶⁹⁶ Na rožmberském dvoře byla spotřeba piva vyšší než na biskupském dvoře vzhledem k většímu počtu konzumentů, avšak denní spotřeba jedné osoby byla na obou dvorech téměř stejná.

Víno bylo určeno výhradně pro velmože, úzký dvůr a nejvyšší úředníky, popř. pro velmožovu rodinu. Na aristokratických dvorech se pily různé druhy vín, nejen prosté bílé a červené, ale také ochucené víno - pelyňkové, jalovcové, šalvějové, muškátové, rozmarýnové a ománkové.⁶⁹⁷ Aristokraté konzumovali také malvaz.⁶⁹⁸ Víno se podávalo k obědu i večeři. Kuchaři jej také používali při vaření omáček, podlévání štik, přípravě rybích huspenin nebo jej míchali s křenem a podávali k masu.⁶⁹⁹ Na biskupském kroměřížském dvoře se za 46 týdnů v roce 1606 spotřebovalo celkem 7104 l vína,⁷⁰⁰ avšak na třeboňském sídle Petra Voka z Rožmberka dosáhla spotřeba vína za 50 týdnů v letech 1607-1608 až 18 077 l. Na první pohled se zdá, že spotřeba vína na jednu osobu na rožmberském dvoře byla mnohem větší než na biskupském dvoře. Avšak v průměru vychází, že jedna osoba pobývající u biskupa vypila denně 0,18 l vína a jedna osoba u Rožmberka 0,23 l. Údaje tedy ukazují minimální rozdíl v množství spotřebovaného vína jednou osobou. Velká odchylka projevující se v celkové roční spotřebě byla dána odlišným počtem konzumentů na obou dvorech. Pochopitelně biskup a výše postavení dvořané vypili denně více než 2 dl vína a níže postavení služebníci méně než 2 dl. Na stoly služebníků se víno mohlo dostat pouze při slavnostech nebo při jeho mimořádné úrodě.⁷⁰¹

V mnohem menší míře než pivo a víno se pila voda a mléko. Upřednostňovala se voda dešťová a studniční před vodou z řek, pramenů nebo z rozpuštěného sněhu a ledu.⁷⁰² Olomoucký biskup a ostatní spolustolovníci pili vodu před každým obědem a večeří i po nich.⁷⁰³ Vilém z Rožmberka byl nucen pít obyčejnou pramenitou vodu kvůli zažívacím potížím, které mu nedovolovaly konzumovat pivo nebo víno.⁷⁰⁴ V aristokratických kuchyních včetně té biskupské se také objevovalo kravské a ovčí mléko.⁷⁰⁵ Konzumovalo se rovněž mléko kozí a mandlové s cukrem.⁷⁰⁶ Biskup Stanislav Pavlovský, ani jiní šlechtici v českých zemích ve druhé polovině 16. století si nepochutnávali na kávě, ani na čaji, neboť v té době ve střední Evropě nebyly tyto nápoje ještě dostupné.⁷⁰⁷

⁶⁹⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 214.

⁶⁹⁷ TAMTÉŽ, 216. Ománkové víno vzniklo přidáním oddenku s kořeny léčivé rostliny zvané oman pravý.

⁶⁹⁸ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 29.

⁶⁹⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 217.

⁷⁰⁰ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 19.

⁷⁰¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 216-217.

⁷⁰² TAMTÉŽ, s. 218.

⁷⁰³ M. LAPČIKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 81.

⁷⁰⁴ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 75.

⁷⁰⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 218; MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 9v-10v.

⁷⁰⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 218.

⁷⁰⁷ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 119-120. Zrnková káva pronikla do Evropy, do Cařihradu z Arábie roku 1554 a do střední Evropy se dostala až koncem 17. století. Čaj byl

Představu o každodenním stravování dvořanů, kteří se nestravovali s biskupem u jednoho stolu, služebníků a čeledi si lze vytvořit na základě instrukce z roku 1590, v níž biskup Pavlovský rozepsal denní přiděly žitného chleba a předního nebo společného piva jednotlivým dvorským osobám.⁷⁰⁸ Přiděly se lišily v kvalitě i kvantitě podle společenského postavení jednotlivých strávníků. Dvořané a úředníci dostávali okrouhlý chléb, kdežto služebníci, čeleď a kněží z probošství méně kvalitní řádkový chléb. Dvořané a úředníci dostávali také přední pivo, které se vydávalo ještě i osobám žijícím mimo zámek, jako byli probošt a kněží na kapitule, učitelé na jezuitské koleji, sládcí, zahradník, hospodyně a prادلena. Avšak služebníci a čeleď na zámku i mimo zámek získávali méně kvalitní společné pivo. To se vydávalo také kněžím na probošství.⁷⁰⁹ Seznam deputátů uvádí pouze chléb a pivo a to jistě nebyly jediné potraviny výše napsaných konzumentů. Jiné informace o každodenním jídelníčku na biskupově dvoře nejsou dochovány. Obecně byly na aristokratických dvorech podstatnou součástí jídelníčku služebníků a čeledi kaše hrachové, pohankové, ječné, semencové (z konopného semínka) a z prosa, ječné kroupy, jáhly, které se připravovaly z pohanky nebo prosa, a semencové polévky.⁷¹⁰

Kromě výše zmíněných deputátů máme ještě jiné dochované zprávy o složení stravy některých osob z biskupova dvora. V roce 1587 biskup stanovil roční plat hofmistra Johana Trauttmanna z Trautendorfu. Ten kromě peněz dostával ještě ročně jednoho vepře, 130 l hrachové kaše, 130 l ječné kaše, 180 prostředních kaprů, 60 prostředních štik (pokud štiky nebyly k dispozici, dostal 60 kaprů) a každých 14 dní jednu bečku (226,4 l) piva. Tato strava nebyla určena pouze pro hofmistra, ale ještě pro dalších šest služebníků, pracujících v biskupově kuchyni a sklepě.⁷¹¹

V roce 1585 biskup nařídil, aby Cyprian Karel Bělecký z Těšnova ve funkci manského písaře⁷¹² dostával ročně ze zámku ještě kromě peněz jednoho vepře, 60 slepic, 60 kaprů, 60 štik, 30 štiček (kdyby nebylo ryb, měl dostat drůbež pro čeleď), 17,136 hl žita na chléb, 2716,8 l piva, 130 l ječné kaše, 130 l hrachu, 130 l pohankové kaše, pět sýrů. Denně dostával čtyři řádky chleba k obědu a večeři, 6,42 l piva na každý den, 1,07 l vína k obědu a 1,07 l vína k večeři.⁷¹³ Strava byla patrně určena nejen pro manského písaře, ale i pro jeho rodinu, neboť některé údaje jsou příliš vysoké na to, aby se mohlo jednat o spotřebu jedné osoby.

V lednu roku 1586 biskup poslal do Kroměříže nového kněze, a to Stanislava Pácala, který měl zaujmout děkanské místo po předchozím děkanovi Valentinovi, jenž zemřel v předchozím roce na mor. Nejen Pácal, ale i administrátor Mikuláš a ostatní výpomocní kněží se stravovali na zámku. Ve čtvrtek před Hromnicemi (30.1.) roku 1586 nařídil biskup kroměřížskému hejtmanovi, aby hned vydal knězi Mikulášovi a jeho spolustolovníkům jednoho vepře, dva spíšky soli, dva sýry a kbelík másla.

poprvé dovezen do Evropy, do Nizozemí roku 1610 a ve střední Evropě se rozšířilo pití čaje teprve v polovině 19. století (TAMTÉŽ).

⁷⁰⁸ Podrobněji viz Zasedací pořádek na dvoře biskupa Stanislava Pavlovského v roce 1590, jehož přepis se nachází v příloze této práce.

⁷⁰⁹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2-6v.

⁷¹⁰ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 209, 212; F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 448; MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 7v-9v.

⁷¹¹ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 85.

⁷¹² TAMTÉŽ, s. 68.

⁷¹³ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 219-220.

V pozdější době kněz dostával každý den chléb pro čtyři osoby, 8,56 l piva pro čtyři osoby, v pátek ryby a někdy i drůbež.⁷¹⁴

Dne 1. ledna 1597 vydal biskup listinu, kterou se mimo jiné zavázal, že bude vydávat z biskupských důchodů platy na obživu kanovníků, vikářů a jiných osob sloužících při kostele svatého Mořice v Kroměříži. Podle listiny měli probošt a vikář dostávat čtyřvěderní bečku (226,4 l) piva týdně, ale za tu museli odevzdávat do biskupského pivovaru vrchovatou měřici (asi 65 l) pšenice. Měli také dostat každoročně 60 slepic, 30 hus, 300 vajec, 240 kaprů, z holešovského desátku bečku (566 l) vína na mši svatou, a teprve co by zbylo, si měli nechat pro vlastní potřebu, 124,27 l konopného oleje na věčné světlo a k výživě 30 kg čistého loje a tři vepře.⁷¹⁵

Na opravách kroměřížského zámku se podílel tesař Pavel Tschantschler. Dne 30. dubna 1589 s ním biskup uzavřel smlouvu a nařídil, že se tesaři má dát vedle platu v penězích také 390 l pšenice, 1300 l žita, 130 l ječné kaše, 130 l hrachu, 4528 l piva, dvanáct sýrů, dva polty⁷¹⁶ slanin a deset osmiček spíšků soli. Tesař vykonával zdejší práci zhruba rok a půl.⁷¹⁷

6.2. Slavnostní jídelníček

Ve slavnostních dnech se lišila organizace zásobování sídla potravinami, počet kuchyňského personálu, kvalita a množství pokrmů a kultura stolování od průběhu každodenního stravování. Podoba stolování a skladba jídelníčku závisely na významu a rozsahu události. Úkolem hostitele bylo náležitě uctít všechny hosty.

Nejčastěji nabýval jídelníček slavnostního rázu na hostinách a banketech, které byly společným setkáním aristokratů. Hostitel zde měl možnost představit svou kuchyni včetně nových potravin či pokrmů. Oslavováno bylo také navrácení se vrchnosti na své sídlo po dlouhodobé nepřítomnosti, kdy se rovněž vylepšoval jídelníček. Ten se měnil také o svátcích spjatých s církevním kalendářem. Součástí velikonočního jídelníčku byla ryba a beránek, který se nejčastěji připravoval jako pečeně. Svatomartinské posvícení znamenalo vyvrcholení letních a podzimních hospodářských prací. O posvícení se pekla husa pro vrchnost i dvorské osoby. V době Vánoc se obohatil jídelníček aristokratů o ryby, maso z hospodářských zvířat, zvěřinu, vánočky, koláče, ovoce, obzvláště vlašské ořechy, jablka a švestky. Na konci masopustu se na tabulích urozenců objevovaly různé pečeně a koblihy. Nejméně se na aristokratických sídlech konaly slavnosti spjaté s životním cyklem velmožů. Nejvýznamnějšími z těchto slavností z hlediska proměny jídelníčku byly sňatky a pohřby členů rodu a přínosy šlechticů. Bohaté hostiny se pořádaly také při oslavě konce šestinedělí, při křtinách, zasnubách a výprosech.

Slavnost se musela začít připravovat se značným časovým předstihem. Důležité bylo zajistit přísun dostatečného množství potravin.⁷¹⁸ K tomu bylo potřeba zjistit dopředu počet hostů. Také bylo nutné počítat s tím, že se musí opatřit strava nejen pro hosty po dobu slavnosti, ale i pro sloužící hostitele, členy doprovodu hosta či hostů, a to v době přípravy slavnosti, sjíždění a rozjíždění hostů.⁷¹⁹ V lednu roku 1587

⁷¹⁴ TAMTÉŽ, s. 209-210.

⁷¹⁵ TAMTÉŽ, s. 213-214.

⁷¹⁶ Převod není znám.

⁷¹⁷ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 204.

⁷¹⁸ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 246-250; TÝŽ, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře*, s. 296.

⁷¹⁹ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 36.

očekával biskup Stanislav Pavlovský hodně hostů na své rezidenci v Olomouci, proto nařídil kroměřížskému hejtmanovi, aby poslal do Olomouce šest srn zabitých na kelečském panství a další věci, o které mu již dříve psal kuchmistr.⁷²⁰ Nebo máme záznamy o přípravách na Hod seslání ducha svatého. Dne 12. května 1587, tj. před svátkem Seslání ducha svatého, psal biskup, který právě pobýval v Brně, kroměřížskému hejtmanovi, že nemůže do Kroměříže přijet, a žádal jej, aby zařídil převoz říčních ryb z Kroměříže do Brna do následujícího pátku a postaral se o to, aby ryby byly dovezeny v čerstvém stavu. Hejtman již předtím koupil říčné ryby z řek u Bezměrova, Plešovce a okolí Kroměříže. Dále biskup nařizoval v dopise hejtmanovi, aby přivezl na svátky z Kroměříže i zvěř a jiné věci, které uzná za potřebné. Protože se na svátky měli v Brně zdržet i páni komisaři jeho císařské milosti, psal biskup následujícího dne, tj. 13. května 1587, dopis vyškovskému úředníkovi, kterému nařizoval, aby zajistil dovoz zvěřiny, kapounů a ryb do Brna na příští dny. K tomuto dopisu přiložil ještě dopis do Kroměříže a na Mírov a vyškovský úředník je měl hned, jak je dostane, odeslat na další dvě místa, aby vše bylo zařízeno co nejdříve.⁷²¹ Z uvedených kopií vyplývá, že se biskup při zásobování dvora před slavností obracel vždy na hejtmana panství nebo na nejvyššího úředníka, kteří se měli postarat o kompletní zajištění potřebných viktualii. Avšak průběh hostin při významných událostech měl na starosti nejen hejtman, ale i hofmistr a kuchmistr. Ti dbali o to, aby nedošlo během hostiny ke zmatkům a jiným nepříjemným situacím, které by snížily prestiž olomouckého biskupa.⁷²²

Před slavnostní hostinou se muselo také zajistit dostatečné množství kuchyňského a stolního nádobí i textilií jako ubrusů a ručníků, které si aristokraté dávali vyrábět k nadcházející slavnosti nebo je kupovali nebo si je půjčovali od spřízněných rodů či měšťanů z poddanských rezidenčních měst.⁷²³ Vybavení olomouckého biskupství ve druhé polovině 16. století bylo v tomto ohledu špatné. Biskup Marek Khuen (1553-1565) nemohl nic půjčovat, protože biskupství nemělo žádné čalouny a vlastnilo málo stříbrného nádobí, které vystačilo jen pro vlastní potřebu. Z toho důvodu Khuen a jeho nástupci vybavovali biskupské rezidence stříbrným nádobím a luxusními textiliemi. Avšak ty si často zabírali pozůstalí příbuzní zemřelých biskupů, a tak noví biskupové byli nuceni shánět nové drahé nádobí a textilie. Tomáš Albín z Helfenburka (1574-1575) na začátku svého episkopátu se obracel na okolní šlechtu s žádostmi o zapůjčení cínového nádobí, mís, talířů, svícňů, solniček, ubrusů a ručníků. Stanislav Pavlovský pokračoval ve vybavování rezidencí například tak, že nakupoval luxusní stolní nádobí a náčiní i textilie ve Vratislavi a Nise.⁷²⁴ Postupem času se mu podařilo nashromáždit takové množství nádobí, že si mohl dovolit půjčovat jej jiným šlechticům na rozdíl od svého předchůdce Khuena. Například v lednu roku 1587 biskup Pavlovský půjčil vladyku Bernardu Pedstockému kuchyňské nádobí na jeho svatbu, konkrétně se jednalo o kotel, rošt, rožeň, cínové náčiní, především cínové mísy.⁷²⁵ Taktéž Rožmberkové zapůjčovali své nádobí jiným šlechticům, například v roce 1591

⁷²⁰ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 7.

⁷²¹ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 128, 131, 132.

⁷²² M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 61.

⁷²³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 253; TÝŽ, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře*, s. 299.

⁷²⁴ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 102.

⁷²⁵ ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25, fol. 11.

půjčil Petr Vok z Rožmberka stříbrné nádoby na svatební hostinu Kateřiny z Hradce a Ladislava Berky z Dubé.

Příprava pokrmů znamenala velkou organizační zátěž, proto velmoži žádali s časovým předstihem jiné šlechtice a měšťany o zapůjčení kuchařů, kuchtíků a paštikářů.⁷²⁶ Zapůjčení kuchařů neznamenal jen pochopení a pomoc v potřebné situaci, ale bylo také výrazem přátelské služby.⁷²⁷ V jiném případě mohl host přijet se svými kuchaři. Ti pak spolupracovali s příslušníky hostitelova kuchyňského personálu. Kuchaři olomouckého biskupa Viléma Prusinovského byli povinni ctít kuchaře znamenitého pána, který biskupa navštívil.⁷²⁸ Na sídle aristokrata se vařilo pro hostitele, jeho přední hosty a část jejich doprovodu. Ti všichni jedli na sídle hostitele. Avšak zbylá část doprovodu se stravovala v poddanském městě, kde se také pro ně vařilo. Zajištění stravy pro doprovázející, kteří se zdržovali v poddanském městě, měli na starosti pověřeni úředníci. Také na obsluhu stolovníků a čištění nádobí si šlechtici zapůjčovali dvorské osoby a služebníky od spřízněných rodů. Zajištění hostiny znamenalo pro hostitele nejen velkou organizační, ale i ekonomickou zátěž. Na jejím zvládnutí závisela bohatost a pestrost slavnostního jídelníčku.

Na hostinách byli stolovníci rozsazeni podle zasedacích pořádků, které se zhotovovaly speciálně k dané příležitosti a které respektovaly společenské postavení účastníků. U první tzv. „přední“ tabule, která se skládala z několika stolů, jedli společně s oslavenci nejvýznamnější hosté patřící k vyšší i nižší šlechtě.⁷²⁹

Na slavnostních hostinách se konzumovalo mnohem větší množství pokrmů než obvykle. Důvodem k tomu byl jednak vyšší počet strážníků, jednak i důraz na kvantitu, která patřila k neodmyslitelným měřítkům šlechtické reprezentace. Nadbytek masa a jiných poživatin a dokonce i jejich plýtvání, poněvadž se všechno ani nesnědlo, byly považovány za nutné k naplnění společenské funkce takových událostí. Nezkonzumované přebytky byly výrazem vysokého společenského postavení. Zcela záměrné bylo ohromení hostů. Obrovské množství jídla a pití bylo symbolem moci, postavení a prestiže aristokrata. Otázka finančních výdajů v tomto případě ustupovala do pozadí, protože důležitější bylo reprezentovat patřičně své postavení.⁷³⁰ Také biskup Stanislav Pavlovský si musel udržet své společenské postavení i přes finanční zadlužení a určitě se na jeho hostinách objevovalo velké množství pokrmů. Máme důkaz, že například v roce 1606 byla zdejší spotřeba slepic tak vysoká, že ani množství slepic chovaných na kroměřížském dvoře nepostačilo ke kuchyňské potřebě.⁷³¹

Zatímco ještě v 15. století byla důležitá pouze kvantita pokrmů, od 16. století se kladl důraz i na kvalitu. V pozdním středověku kvalita vaření nehrála velkou roli

⁷²⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 253-254; TÝŽ, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře*, s. 300.

⁷²⁷ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 97-98.

⁷²⁸ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 86.

⁷²⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 256-257.

⁷³⁰ TAMTÉŽ, s. 259-260; S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 58-59. S velkými hostinami se lze setkat i v předešlých dobách či v jiných kulturách. Mennell přirovnává pozdně středověké bankety k potlačím probíhajícím mezi Kwakiutly, Indiány žijícími v Britské Kolumbii. Hostitel se snažil na okázalých hostinách či potlačích zahrnout svého hosta co největším množstvím darů, například přikrývkami, hrnci, kánoemi, nebo ničil svůj majetek, když například páčil své přikrývky či dokonce svůj dům. Hostitel dal při potlači najevo své bohatství a moc. Platilo zde, že čím větší majetek obětoval, tím větší prestiž a vyšší společenské postavení si získal (TAMTÉŽ, s. 58). Jednalo se zde tedy o plýtvání, které bylo nutné k reprezentaci hostitele, aby si udržel určité společenské postavení, stejně jako tomu bylo na raně novověkých evropských hostinách.

⁷³¹ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 11v-12.

v úspěchu těchto událostí, avšak kvantita znamenala všechno.⁷³² Nicméně za episkopátu Stanislava Pavlovského kuchaři museli dbát i na kvalitu jídla, to znamená na jejich chuť, vzhled a vůni. Tudiž slavnostní jídelníček reprezentoval hostitelův dvůr i tak, že ukazoval, jak schopné a šikovné kuchaře hostitel u sebe nechává sloužit.

Na slavnostních tabulích aristokratů včetně olomouckého biskupa převládalo maso z hospodářských zvířat, zvěřina a drůbež. V postní dny se servírovaly sladkovodní a mořské ryby a raci.⁷³³ Co se týče ryb, na biskupském dvoře se mohli podávat kapři, štiky,⁷³⁴ pstruzi,⁷³⁵ lososi a tuňáci.⁷³⁶ Na hodovních tabulích se objevovaly také paštiky ve tvaru zvířete, z jehož masa byly připraveny, rosoly, uzeniny, bílé pečivo, čerstvé, sušené a kandované ovoce, zejména subtropické ovoce, koláče, ovocné dorty, norimberský perník, sýr a další lahůdky.⁷³⁷ Máme doloženo, že olomoucký biskup mohl dát servírovat o slavnostech paštiky, jelikož na jeho dvoře působil paštikář,⁷³⁸ valašský sýr či valašskou brynzou⁷³⁹ a subtropické ovoce jako pomeranče, citrony a melouny.⁷⁴⁰ Všechny zmíněné pokrmy „byly výsadou pouze několika aristokratických rodů a z hlediska symboliky měly význam prestižních produktů sloužících k osobní či rodové reprezentaci“.⁷⁴¹

Pro raně novověké hostiny byla typická tzv. Schauessen, která sloužila především k reprezentaci hostitele, ale i k pobavení hostů. V té době se také barevně zdobily nebo pozlacovaly masité pokrmy.⁷⁴² Z období episkopátu Viléma Prusinovského je dochována zpráva z roku 1569. Biskup tehdy psal ve svém dopise,⁷⁴³ že jej zaujalo servírování Schauessen na slavnostní tabuli při banketu, který pořádal lehnický kníže na svém dvoře u příležitosti návštěvy olomouckého biskupa. Sloužící tehdy přinesli na jedné míse bílého orla - erb polského království a na druhé míse erb lehnických knížat. Z čeho bylo jídlo připraveno, biskup nezaznamenal.⁷⁴⁴ Nejspíše bylo zhotoveno z marcipánu či cukru.⁷⁴⁵ Zda tento typ pokrmů dal předkládat hostům olomoucký biskup na svém dvoře, není doloženo. Avšak z období episkopátu Stanislava Pavlovského již lze tento jev doložit. Máme dochovanou zprávu v instrukci z roku 1587, podle níž měl hofmistr dohlížet na to, aby „jídla na podívanou“ byla vždy připravena na začátku banketu.⁷⁴⁶ Jaká konkrétní jídla představovala Schauessen na biskupském dvoře, nevíme. Mohlo se jednat o nadívané pečené kohouty či slepice, u nichž se ponechaly nohy, hlava a kůže, nebo to mohla být celá pozlacená selata,

⁷³² S. MENNELL, *All Manners of Food*, s. 58-59.

⁷³³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 260. V roce 1578 Vilém z Rožmberka dokonce úmyslně zvolil termín své svatby se svou třetí manželkou na konec ledna, aby tak zahrnul do týdenního hodování také postní dny a hosté mohli ochutnat velké množství druhů rybiho masa a mořských lahůdek. (J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 826).

⁷³⁴ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 13v-14v.

⁷³⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 35.

⁷³⁶ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

⁷³⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 260.

⁷³⁸ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 194.

⁷³⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 35.

⁷⁴⁰ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 108.

⁷⁴¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 260.

⁷⁴² TAMTÉŽ, s. 261-263.

⁷⁴³ Jan Štěpán neuvádí, komu byl biskupův dopis určen.

⁷⁴⁴ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 68-69.

⁷⁴⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 263.

⁷⁴⁶ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 84.

jehňata, telata a jeleni nebo pozlacené paštiky,⁷⁴⁷ například štičí paštika ve tvaru štiky s pozlacenými ploutvemi a hřbetem.

Při přípravě na hostinu byla věnována zvláštní pozornost na kvantitu a kvalitu nejenom ohledně jídla, nýbrž také vína.⁷⁴⁸ Biskup Stanislav Pavlovský mohl dát servírovat vína rakouská, uherská nebo stará vína moravská.⁷⁴⁹ Na českokrumlovském rožmberském zámku se v roce 1557 při oslavách přínosu Kateřiny Brunšvické, první manželky Viléma z Rožmberka, podávalo rýnské víno do pokojů fraucimoru a na přední stoly, u nichž seděli zástupci české a moravské aristokracie a příslušníci říšské šlechty.⁷⁵⁰ Při jiných rožmberských slavnostech se mohla servírovat vína rakouská, uherská⁷⁵¹ nebo řecká.⁷⁵²

V souvislosti se dvorem olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského nemáme dochovaný žádný podrobný popis průběhu slavnostní hostiny, ani žádný jídelníček či zasedací pořádek sestavený k určité hostině. Dochovaly se nám pouze záznamy o přípravě hostiny nebo zmínky o tom, že nějaká hostina proběhla, v kopiářích biskupovy korespondence. Podle Peřinky byl Stanislav Pavlovský člověk pohostinný a zároveň šetrný, ale v pohostinství se nikdy nedal zahanbit. Na kroměřížském zámku hostil přední osoby ze zemských stavů, od císařského dvora a z řad kněžstva.⁷⁵³

Olomoucký biskup se účastnil zasedání zemského sněmu a zemského soudu, která se konala dvakrát ročně v Brně a dvakrát ročně v Olomouci.⁷⁵⁴ Při této příležitosti se do města sjelo mnoho významných osob a určitě jejich jídelníček nabyl v těchto dnech slavnostního charakteru. V době konání zemského soudu, zejména v době sporu mezi biskupstvím a zemským soudem, biskup hostil císařské diplomaty ve svém brněnském domě, jenž sloužil jako reprezentační prostor, a vedl zde s nimi závažná politická jednání.⁷⁵⁵ Pravděpodobně i v Olomouci biskup hostil účastníky zemského soudu ve své rezidenci. Není k tomu však dochována žádná skladba jídelníčku. Víme jen, že při konání soudu v Olomouci dne 6. ledna 1592 biskupův kuchmistr utratil za jídlo a pití pro svého pána a další strážníky na jeho dvoře 39 rýn. zl. 2 gr. 2 ½ d. a dne 24. června téhož roku činila tato vydání 78 rýn. zl. 19 gr. 4 ½ d.⁷⁵⁶ Při druhém zasedání biskup patrně hostil mnohem větší počet hostů než v lednu. Biskup pořádal slavnostní hostiny také při konání manských sněmů.⁷⁵⁷

⁷⁴⁷ M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 38-39.

⁷⁴⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 261-262.

⁷⁴⁹ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 219.

⁷⁵⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 261.

⁷⁵¹ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 250.

⁷⁵² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 71.

⁷⁵³ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 219.

⁷⁵⁴ M. ČERMÁK, *Světské slavnosti raného novověku*, s. 402. Zemský soud se konal pravidelně dvakrát ročně v Brně - v postní době a v září okolo svatě Kunhuty (9. září) - a dvakrát ročně v Olomouci - na Tři krále (6. ledna) a na svatého Jana Křtitele (24. června). Nebyl svoláván ani panovníkem, ani zemským hejtmanem, jelikož měl čas zasedání určený. Naopak zemský sněm svolával panovník nebo zemský hejtman s královou vůlí v jakékoli době. Důvody ke konání zemského sněmu musely být závažné. Mohlo to být důležité přání panovníka nebo zemské zákonodárství či obrana země proti nepřátelům. Do roku 1520 se konala zasedání zemského soudu i zemského sněmu současně, ale od tohoto roku na žádost moravských stavů docházelo k zasedáním soudu i sněmu až na výjimky v různou dobu. Po roce 1520 se často konaly do roka dva až tři zemské sněmy a naopak některé roky bylo zasedání vynecháno (F. KAMENÍČEK, *Zemské sněmy a sjezdy moravské I*, s. 9-10).

⁷⁵⁵ R. PAVLÍČKOVÁ, *Sídla olomouckých biskupů*, s. 71.

⁷⁵⁶ ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812.

⁷⁵⁷ M. LAPČÍKOVÁ - J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 61.

Návštěvy panovníků či jiných významných osob znamenaly pro biskupa příležitost, aby pro ně uspořádal hostinu. V roce 1567 nařídil biskup Prusinovský kelečskému úředníku Václavu Kolibabovi, aby dal nacytat na kelečském panství pstruhy, aby je pak mohl předložit na tabuli císaři Maxmiliánovi II., který se chystal navštívit Kroměříž.⁷⁵⁸ Dne 26. června 1577 přijel do Olomouce císař Rudolf II.,⁷⁵⁹ aby zde vyřešil spor mezi olomouckým biskupem Janem XV., Mezonem z Telče (1576-1578) a moravskými stavy, které žádaly císaře o stavovské výhrady, zejména o náboženskou svobodu, se kterou biskup vůbec nesouhlasil. Panovník zde pobyl několik dní, během nichž poměrně urovnal spor mezi biskupem a stavy, které zde ještě vykonaly přísahu.⁷⁶⁰ V těchto dnech mohl biskup pohostit císaře ve své rezidenci nebo se mohli sejít na společné hostině i se stavy, ale není to doloženo. V roce 1587 se biskup Stanislav Pavlovský připravoval na příjezd prince Maxmiliána, bratra císaře Rudolfa II., na vyškovskou rezidenci.⁷⁶¹ Bylo to v době, kdy Maxmilián cestoval do Polska, aby si tam pojistil svou korunovaci na polského krále. Princ přijel se svým doprovodem 200 jezdců na Vyškov 16. září. Biskup zde prince ubytoval a pohostil. Zachoval se nám seznam potravin, které pravděpodobně pořídili biskupovi služebníci a poté kuchyňsky zpracovali na slavnostní hostinu. Jednalo se o jednoho vola, pět telat, deset skopců, dva berany, pět krocanů, půlku velké husy, tři velké slepice, dvě velká kuřata a deset velkých vajec.⁷⁶² Dne 19. září odjel biskup s Maxmiliánem do Olomouce.⁷⁶³ V květnu 1592 se setkal biskup Pavlovský s polskou královnou,⁷⁶⁴ kterou hostil na svém sídle v Olomouci. Kuchmistřova vydání během královnina pobytu činila 37 rýn. zl. 14 gr. 6 d.⁷⁶⁵ Biskupský dvůr se stal za episkopátu Stanislava Pavlovského významným kulturním centrem. Jako mecenáš zde tento biskup hostil významné kulturní osobnosti jako například polského spisovatele Bartoloměje Paprockého z Hlohol⁷⁶⁶ a slovinského skladatele Jakuba Galla.⁷⁶⁷

Olomoucké biskupství pořádalo také významné církevní slavnosti. Dne 30. září 1588 biskup Pavlovský slavnostně vyhlásil v olomoucké katedrále privilegia olomouckého biskupství. Jednalo se o přiznání práva soudit kleriky výhradně olomouckým biskupům a o potvrzení knížecího titulu těchto biskupů. Slavnosti se zúčastnila většina představitelů katolické elity a biskupovi příbuzní.⁷⁶⁸ Jinou vznešenou

⁷⁵⁸ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže*, s. 455.

⁷⁵⁹ M. ČERMÁK, *Světské slavnosti raného novověku*, s. 405-406.

⁷⁶⁰ V. NEŠPOR, *Dějiny města Olomouce*, s. 122-123. Jednání v Olomouci měla ještě pokračování. Dne 10. července téhož roku císař prohlásil, že chce, aby všichni jeho poddaní byli katolického vyznání stejně jako on. Tudíž protestanti nedosáhli svého cíle a dále konali své bohoslužby tajně v soukromých domech (TAMTÉŽ).

⁷⁶¹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 101.

⁷⁶² SOKA Olomouc, Zlomky registratur, inv. č. 560, sign. 17/ I, kart. 21.

⁷⁶³ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 89-90.

⁷⁶⁴ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 106.

⁷⁶⁵ ZAOP, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812.

⁷⁶⁶ Bartoloměj Paprocký z Hlohol byl jedním z mnoha šlechticů, kteří byli přívrženci habsburského prince Maxmiliána a uprchli z Polska na Moravu po bitvě u Bytčiny. Tito šlechtici si oblíbili olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského, když společně s Vilémem z Rožmberka jednal v Polsku o propuštění prince Maxmiliána ze zajetí. Bartoloměj Paprocký z Hlohol pobýval na kroměřížském biskupském dvoře asi v letech 1590-1597. Studoval zde moravskou genealogii, o níž napsal dílo nazvané Zrcadlo slavného markrabství Moravského, které vyšlo v roce 1593. Od roku 1595 se zdržoval na Moravě málokdy, jelikož často jezdil do Čech, kde se zajímal o českou genealogii. Po smrti Stanislava Pavlovského v roce 1598 přestal jezdit na Moravu (F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže*, s. 217-218).

⁷⁶⁷ J. PÁNEK, *Renesanční dvůr olomouckého biskupa*, s. 171.

⁷⁶⁸ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 20-21.

slavností bylo slavení církevní synody v Olomouci dne 12. listopadu 1591. Mnoho duchovních osob vyššího i nižšího postavení se tehdy shromáždilo na mši v místní katedrále.⁷⁶⁹ Obě zmíněné události mohly být doprovázeny bohatou slavnostní hostinou, nicméně nejsou o tom žádné zmínky.

Biskup jako církevní osoba měl poněkud odlišné možnosti zúčastnit se slavnostních hostin ve srovnání se šlechtici jako světskými osobami. Biskup se zúčastňoval mimo jiné slavností, které byly přístupné pouze církevním osobám, jako byla například slavnost církevní synody. V jeho životě také více vynikly církevní svátky. Na druhou stranu biskup nepořádal na svých rezidencích hostiny u příležitosti zásnub, svatby, přínosu a křtin, poněvadž jako představitel katolické církve dodržoval celibát. Zato Rožmberkové pořádali okázalé svatební hostiny, které snad patřily k nejrepresentativnějším slavnostem tohoto rodu.⁷⁷⁰ Jinou významnou událostí a zároveň příležitostí zúčastnit se bohatého pohoštění byl pro Viléma z Rožmberka i císaře Rudolfa velký banket, který se konal po slavnostním udílení Řádu zlatého rouna v roce 1585.⁷⁷¹ Další slavnostní událostí byla korunovace panovníka, které se zpravidla účastnil i olomoucký biskup.⁷⁷² Velkolepé hostiny se konaly po slavnostním ceremoniálu v roce 1572, kdy byl Rudolf korunován v Prešpurku na uherského krále,⁷⁷³ a v roce 1575, kdy byl taktéž Rudolf korunován tentokrát v Praze na českého krále. Je doloženo, že druhé korunovace se zúčastnil Vilém z Rožmberka, který jako nejvyšší pražský purkrabí při ceremoniálu v Chrámu sv. Víta vložil českou královskou korunu Rudolfovi na hlavu.⁷⁷⁴ Podobnou událostí bylo na dvoře olomouckého biskupa slavnostní jmenování nového biskupa⁷⁷⁵ či potvrzení knížecího titulu v roce 1587.⁷⁷⁶

Pokud jde o císařův jídelníček, máme velmi málo zpráv o jeho podobě, panovníkův „...vlastní stůl zůstává skryt v hlubokém soukromí, z něhož si nepřál být rušen“, nedochoval se ani jídelníček císařovy hostiny. A tak naše představy o jeho slavnostním i každodenním jídelníčku jsou velice prosté. Určitá fakta se dají vyvodit z existence královských zahrad, v nichž se pěstovalo ovoce a zelenina, královských vinohrad, pivovarů, obor a rybníků, odkud plynuly produkty do císařovy kuchyně.⁷⁷⁷ Pokrmy servírované na panovníkův stůl v době hostiny se dají určit nepřímým způsobem. Víme například, že se císař zúčastnil Rožmberkovy svatby v roce 1587 a z té se nám dochoval jídelníček. V tomto případě jsou zdroji informací záznamy hostin,

⁷⁶⁹ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 103. Celý průběh mše je popsán v této knize na stranách 103-120.

⁷⁷⁰ Dochovaly se nám podrobné informace o průběhu třetí a čtvrté svatby Viléma z Rožmberka včetně skladby jídelníčku. S jejich popisy se lze setkat v literatuře na několika místech: Z. WINTER, *Kuchyně a stůl našich předků*, s. 134; Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 346-347; J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 280-281; M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 230-231.

⁷⁷¹ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 267-276; J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 222. V roce 1584 se španělský král Filip II. rozhodl o udělení vyznamenání císaři Rudolfovi II., jeho strýci arciknížeti Karlu Štýrskému a bratru arciknížeti Arnoštovi, Vilémovi z Rožmberka a rakouskému šlechtici Leonardovi nebo Linhartovi z Harrachu. Vyznamenání předával v Praze roku 1585 arcikníže Ferdinand Tyrolský, bratr Maxmiliána II. Po slavnostním předání řádů se konal velký banket pravděpodobně v novém, jižním císařském paláci. Hostiny se zúčastnili Habsburkové se svými rodinami i pozvaní dvořané. Bankety, hry a plesy trvaly několik dní (TAMTÉŽ).

⁷⁷² O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 105.

⁷⁷³ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 73.

⁷⁷⁴ TAMTÉŽ, s. 149.

⁷⁷⁵ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 105.

⁷⁷⁶ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 99-100; O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 22.

⁷⁷⁷ O tom blíže v kapitole věnující se zásobování dvora potravinami.

kteřé pořádali řůzní řlechtici a kteřých se císař pouze zúčastnil. Rudolf II. byl uzavřený, neměl rád početné a hlučné slavnosti, svou přítomnost na zemských sněmech, soudech a jiných shromážděních omezoval co nejvíce. Byl však vybraným a štědrým hostitelem při pořádání hostin pro cizí vyslance a poselstva.⁷⁷⁸

6.3. Jidelničėk na cestách

Olomoucký biskup byl na konci 16. století majoritním vlastníkem statků na rozsáhlém území. Často zajížděl na své statky⁷⁷⁹ stejně jako ostatní řlechtici. Účet z roku 1593 eviduje peníze, které kuchmistr Gregor Kroker přijal od kroměřížského důchodního písaře Mikuláše Iwiczkého v období od 1. listopadu 1591 do 6. ledna 1593 na koupi řůzných potřebných věcí do kuchyně, a peníze, které tento kuchmistr utratil. V účtu lze dobře vidět, na která sídla biskup zajížděl a jakých hodnot dosáhly výdaje za jídlo a pití v průběhu cest a krátkodobých pobytů na sídlech, např. při cestě do Brna ve středu před svatým Vavřincem (5. srpna) 1592 - 22 rýn. zl. 29 gr., na Kelč v sobotu po svatém Bartoloměji (29. srpna) 1592 - 1 rýn. zl. 23 gr. 6 ½ d., do Brna v pátek a sobotu po svatém Martinovi (14. listopadu) 1592 - 3 rýn. zl. 18 gr., do Olomouce o Vánocích roku 1592 - 19 rýn. zl. 4 ½ gr.⁷⁸⁰ Výdaje jsou pochopitelně větší v Brně a Olomouci než v Kelči, jelikož Brno a obzvláště Olomouc patřily k významným tržním městům, kde kuchmistr kupoval větší množství potravin.

Velkou část roku tedy trávil velmoř se svým dvorem na cestách, kde se musel také stravovat, přičemž vyřadoval standard, na který byl zvyklý ze svých sídel. Jestliže se pohyboval v rámci země, jedl stejně pokrmy jako při pobytu na své rezidenci.⁷⁸¹ Důvodů k cestám však bylo více, nebyly to jen návštěvy statků či sídel, přičemž některé důvody byly shodné a některé odlišné, srovnám-li cestování biskupa jako duchovní osoby a řlechtice jako světské osoby. Přední postavení olomouckého biskupa ve společnosti moravské aristokracie i v říšském správním systému vyřadovalo cesty v zemských či panovnických záležitostech. Jednalo se o cesty do míst konání zemských sněmů a soudů, zasedání královské rady, církevního koncilu nebo šlo o diplomatické a jiné mise z pověření panovníka,⁷⁸² jako byly například diplomatické cesty Stanislava Pavlovského do Polska v letech 1587,⁷⁸³ 1588⁷⁸⁴ a 1595.⁷⁸⁵ Každá taková cesta byla povinností a zároveň možností reprezentace olomouckého biskupství ve společnosti příslušníků vyšší aristokracie, avšak nákladnost těchto cest zhorřovala problém zadlužení biskupství.⁷⁸⁶ Velmořova výprava musela vypadat reprezentativně, proto se kladl důraz na velké množství dvořanů v doprovodu pána a velké množství koní a vozů. Aristokraté preferovali na cesty určité druhy koní, například Stanislav Pavlovský preferoval „koně v barvě srsti izabela, světlého plaváka či tzv. síťovaného bělouše“ podle dobového popisu srsti. Dbalo se také na kvalitu látek a barvu šatů všech členů velmořova doprovodu.⁷⁸⁷ Olomoucký biskup mohl také jezdit na návštěvy k ostatním řlechticům.

⁷⁷⁸ K. HOLUB - J. BURIAN, *Prostřené stoly*, s. 33.

⁷⁷⁹ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 56.

⁷⁸⁰ ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812.

⁷⁸¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 237.

⁷⁸² J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 56-57.

⁷⁸³ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 85-99.

⁷⁸⁴ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 288.

⁷⁸⁵ M. PROCHÁZKA, *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského*, s. 122.

⁷⁸⁶ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 57.

⁷⁸⁷ TAMTĚŽ, s. 65-66.

Stejně jako biskup také svěští šlechtici cestovali za politickými a společenskými událostmi, jako byly například zemský sněm a soud v hlavních zemských městech, konali diplomatická poselství a navštěvovali se navzájem.⁷⁸⁸ Vilém z Rožmberka podnikl řadu diplomatických poselství, například diplomatickou cestu pro císaře Maxmiliána II. do Polska v roce 1572.⁷⁸⁹ Svěští šlechtici na rozdíl od biskupa odjížděli ještě na studijní a kavalírské cesty.⁷⁹⁰

Vydání za potraviny evidoval specializovaný pocestný písař v cestovních účtech.⁷⁹¹ Pokud jde o stravování olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského a jeho dvořanů a služebníků na cestách, lze najít informace v dochovaných účtech, zejména v účtech z let 1583 a 1593,⁷⁹² a v biskupově korespondenci. Také se nám dochovaly rožmberské cestovní účty.⁷⁹³ Někdy aristokrat vydal pro konkrétní důležitou cestu normativní nařízení, ve kterém vymezoval povinnosti a úkoly svých dvorských osob. Úkoly se mohly týkat i kuchyňského personálu. V souvislosti s biskupem Pavlovským není známo žádné takové normativní nařízení, ale v minulosti jej vydal biskup Vilém Prusinovský, když na počátku roku 1569 jel na sněm do polského Lublinu. Jednalo se o diplomatickou cestu pro císaře Maxmiliána II.⁷⁹⁴ Vydané instrukce byly určeny hofmistřovi a maršálkovi, kuchmistřovi, štolmistřovi a forýrovi (forejtarovi či předjezdci).⁷⁹⁵ Hofmistr a maršálek později vydali doplňkové instrukce pro šafáře, nákupčího, spízního klíčníka a stříbrného komorníka. V souvislosti s prací nákupčího a spízního klíčníka byly denně vedeny rejstříky příjmů a vydání, které se každý den předkládaly biskupovi ke kontrole. Rejstříky upřesňovaly množství nakoupených potravin a jejich rozdělení mezi dvořany a čeleď.⁷⁹⁶ Instrukci zaměřenou na správu kuchyně během cest vydal také Vilém z Rožmberka v roce 1556 a jeho bratr Petr Vok z Rožmberka v roce 1596.⁷⁹⁷

V případě cestování biskupa Prusinovského jezdil jako první před celým dvorem forýr. Ten vyhledával nejlepší cestu bez překážek a vyjednával průvodu volný průchod, k čemuž byl vybaven tzv. fedrovním listem. Také zajišťoval nocleh pro všechny cestující a ustájení koní a vozů a měl u sebe seznam osob celého průvodu a podle něj rozděloval cestující do jednotlivých budov. Nejlepší ubytování zařizoval samozřejmě pro biskupa a jeho osobní komorníky a pacholata. Pokud to bylo možné, mělo se jednat o dvě světnice s komůrkou. V jedné světnici biskup jedl, ve druhé přespával a v komoře měl složené své věci. To znamená, že biskup se stravoval ve zvláštní místnosti v soukromí bez ostatních dvorských osob níže postavených a bez návštěvníků hostince. Forýr ještě musel zajistit vikuálie a zařizoval v hostinci, kde měl

⁷⁸⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 237.

⁷⁸⁹ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 65-89. Rožmberk tehdy společně s Vratislavem z Pernštejna usilovali o získání polského trůnu pro císařova syna arciknížete Arnošta poté, co zemřel polský král Zikmund Augustus. Mise skončila pro Habsburky neúspěšně (TAMTÉŽ).

⁷⁹⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 237.

⁷⁹¹ TAMTÉŽ.

⁷⁹² ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812. Přepis obou účtů vyšel také v článku: J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 78-82.

⁷⁹³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 237.

⁷⁹⁴ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 57.

⁷⁹⁵ TAMTÉŽ, s. 70-77.

⁷⁹⁶ TAMTÉŽ, s. 62.

⁷⁹⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 237-238; druhá instrukce, to znamená Instrukce Petra Voka z Rožmberka kuchmistřovi Jindřichu Vintřihu z Vlčkovic z roku 1596 (SOA Třeboň, Cizí rody – registratura, sign. 10, fasc. II) je vydána v článku: J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 159-169.

být biskup ubytován, uvolnění kuchyně pro biskupova kuchmistra a kuchaře, aby tak mohli ihned po příjezdu začít připravovat jídlo biskupovi a příslušníkům jeho dvora.⁷⁹⁸ V případě cestování Stanislava Pavlovského jezdil napřed jako první posel, který plnil stejné funkce jako forýr Viléma Prusinovského. Posel vždy dostal peníze na následující cestu a danou částku zaznamenávala do účtů pověřená osoba.⁷⁹⁹ V souvislosti s cestou Pavlovského do polské Bytomi v roce 1588 máme dochovanou zajímavou zmínku v biskupově listu, jenž byl určen poslu Kašparu Rogojskému. Ten byl vyslán k hejtmanovi do Bytomi, aby zde s ním domluvil ubytování stovky lidí z biskupova průvodu a ustájení stovky koní. Na hostince, ve kterých měli být následně ubytováni, dal přibít biskupův znak,⁸⁰⁰ takže cestující z biskupovy výpravy již z dálky viděli, ve kterých hostincích mají zajištěno ubytování. Znaky zároveň upozorňovaly posly jiných výprav, že určité hostince jsou již obsazené. Znak byl také součástí reprezentace biskupa. Podle Jakubce se mohlo jednat o znak malovaný na papíře, který si biskup Pavlovský objednal před cestou u nejmenovaného malíře z Mírovska.⁸⁰¹

Mezi forýrem či poslem a biskupovým průvodem jeli kuchmistr, kuchaři a spízně vozy. Podle instrukce vydané pro polskou legaci biskupa Prusinovského v roce 1569 měli kuchmistr a kuchaři dorazit na místo odpočinku nebo noclehu co nejdříve, aby byli schopni zajistit stravu pro všechny cestující z jejich dvora ještě před jejich příjezdem. Kuchmistr měl zacházet s ohněm a světlem opatrně, aby nedošlo k požáru. Ve všem ostatním se měli kuchmistr a kuchaři chovat podle instrukce vydané pro běžný provoz dvora.⁸⁰² Je tím patrně míněna instrukce pro úřednictvo na biskupském dvoře z roku 1567.⁸⁰³ Biskupské stříbrné nádoby, prádlo a prostírání související se stolováním měl na cestách na starosti stříbrný komorník.⁸⁰⁴

Také před rožmberskou výpravou jezdil napřed forejtar,⁸⁰⁵ za ním pocestný či kuchyňský písař, kuchmistr a kuchaři, kteří měli v místě přenocování nakoupit dostatečné množství a patřičnou kvalitu potravin. Pocestný nebo kuchyňský písař dbal na správné placení a každý den evidoval všechna cestovní vydání včetně těch v kuchyni. Tyto zápisy pravidelně předkládal kuchmistrovi a velmoži.⁸⁰⁶ Rožmberští kuchaři se podíleli nebo alespoň dohlíželi na přípravu pokrmů. Při větším počtu dvorských osob připravovalo jídlo větší množství kuchařů v kuchyních, které se postavily k dané příležitosti. Součástí kuchyňského personálu byli také kuchyňští služebníci zapůjčení od ostatních šlechticů a někteří obyvatelé měst.

Kuchyňský personál byl součástí šlechticova dvora na cestách po českých zemích i v zahraničí. Důvodem k tomu bylo především pohodlí a zvyk na pokrmy z vlastní kuchyně. Cestování se svými kuchaři bylo také řešením problému

⁷⁹⁸ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 63, 75-76.

⁷⁹⁹ ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812.

⁸⁰⁰ Jednalo se již o polepšený znak v důsledku potvrzení knížecího titulu olomouckému biskupství, poněvadž císař titul oficiálně potvrdil 10. září 1588 a biskup vypravil svého posla se znaky ještě před cestou 30. října téhož roku. Původní znak tvořilo šest kuželek. Polepšený znak byl rozčtvrcen a doplněn o dvě černé orlice se zlatou šesticípou hvězdou nad půlměsícem (rodové heraldické figury Pavlovských z Pavlovic) na prsou a završen mitrou se dvěma berlami (O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 22, 288).

⁸⁰¹ TAMTĚŽ, s. 103, 288; J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 66.

⁸⁰² TAMTĚŽ, s. 63-65, 75.

⁸⁰³ J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 83-89.

⁸⁰⁴ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 84.

⁸⁰⁵ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 161.

⁸⁰⁶ TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 154, 167-168.

nedostatečného množství kvalitních kuchařů v prostředí méně využívaných sídel, na kterých se velmož se svým dvorem zastavil při své cestě.⁸⁰⁷

Společně s pocestným písařem, kuchmistrem a kuchaři jel v rožmberské výpravě koňský pacholek či futrmistr, který se staral o dostatečné zásoby slámy a krmiva pro koně. Z kuchyňského personálu doprovázel Rožmberka na cestách ještě klíčník, jenž vybíral před odjezdem dostatečný počet ubrusů, ručníků a luxusního nádobí, které měl na starosti v průběhu celé cesty. Po jejím ukončení vracel nádobí a textilie do stříbrné komory. Dbal také na dostatečný počet svíček.⁸⁰⁸

Součástí cestující výpravy bylo velké množství vozů, které měly různé uplatnění. Pro osobní přepravu byly používány kočáry, dále jezdily spíznové vozy, které byly určeny pro přepravu viktualií a často je doprovázel kuchmistr či kuchaři, a komorní vozy, které převážely ošacení, nádoby a kusy přenosného nábytku.⁸⁰⁹ Ve spíznových vozech si velmož převážel cenné a méně dostupné potraviny, především koření, sůl, ovoce a pečivo, z nápojů víno a pivo.⁸¹⁰ Zásoby jídla pro biskupa a jeho doprovod se vozily v truhlách, víno pro biskupa i čedež se převáželo v cestovních pouzdrech.⁸¹¹ Aristokraté si s sebou vozili i cenné stolní nádobí,⁸¹² které si třeba půjčovali od jiných šlechticů. Biskup Prusinovský si v roce 1569 vypůjčil na cestu do Polska zlaté koflíky, které byly součástí nápojové soupravy, od Hanuše Haugvice z Biskupic.⁸¹³ Vilém z Rožmberka měl s sebou při legaci do Polska v roce 1572 dvě stě stříbrných mis, šálů, talířů a koflíků pro sebe i pro padesátičlenný doprovod pánů a rytířů. Nejen na sídlech, ale i na cestách se dbalo o hygienu stolování hlavně u stolů předních osob. Svědčí o tom stolní textilie, umyvadla a ručníky, které si cestující brali s sebou.

Zásobování dvora na cestách nabývalo odlišnou podobu než při pobytu na sídle. Náročnost jeho organizace ovlivňovalo především místo konzumace, ale i početnost cestujících. Jestliže se biskup nebo šlechtic stravoval na svém sídle, staral se o obstarávání poživatin velmož a jeho dvorské osoby. Pokud velmož stoloval ve svém poddanském městě či městečku, mohl pověřit tímto úkolem služebný personál z místa, kde se nacházelo centrum správy panství, k němuž příslušná lokalita náležela.⁸¹⁴ Při legaci olomouckého biskupa Viléma Prusinovského v roce 1569 se starali o zásobování cestujícího dvora maršálek Maximus Mediolanenský z Florencie, kuchmistr a forýr. Maršálek zaznamenával každodenní vydání v kuchyni, spižárnách, pivnicích, maštalích a biskupské komoře a každý večer odevzdával cedule se zapsanými výdaji biskupovi. Zároveň s biskupem promluvil o jídelníčku na následující den. Potom maršálek poručil forýrovi, jaké viktualie má opatřit, a kuchmistrovi, jaké pokrmy má přichystat. Zásoby se doplňovaly v místě odpočinku, nikoli během cesty, z důvodu rychlejšího přesunu spíznových vozů i celého průvodu.⁸¹⁵

Pokud velmož zavítal k přátelům, nocoval a stoloval s některými svými dvorskými osobami na sídle hostitele, ale velká část dvorských osob z doprovodu nocovala i stolovala v hostincích v poddanských městech či městečkách. Pokud se velmož se svou výpravou ocitl v cizích lokalitách, kde se zdržel více dní, stravovali se

⁸⁰⁷ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 238-239.

⁸⁰⁸ TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 154, 167-168.

⁸⁰⁹ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 66.

⁸¹⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 240-241.

⁸¹¹ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 66-67.

⁸¹² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 239.

⁸¹³ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 66-67.

⁸¹⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 238-241.

⁸¹⁵ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 63, 72, 75-76.

všichni příslušníci dvora včetně velmože v hostincích. Stoly zde byly rozlišeny podobně jako na aristokratově sídle podle společenského, osobního a profesního postavení jednotlivých osob na dvoře. Jedinou povinností příslušníků dvora bylo přijít včas ke svému stolu, jinak dotyčný nemusel dostat žádné jídlo.⁸¹⁶ Čeleď biskupa Viléma Prusinovského na cestě do Polska v roce 1569 zasedala ke stolům podle rejstříku vyhotoveného k této cestě.⁸¹⁷ Jestliže se velmož během svých cest v rámci země zastavil v nějakém hostinci na krátkou dobu, nedodržel se zasedací pořádek.

Na cestách v zemích Koruny české se jídelníček aristokratů i příslušníků jejich dvora příliš nelišil od jídelníčku při pobytu na městských a venkovských sídlech. Největší podíl na změně jídelníčku měla kvalita místního trhu.⁸¹⁸ Jak jsem již poznamenala, aristokraté si s sebou vozili vzácné poživatiny. Olomoucký biskup Vilém Prusinovský si vozil například svá vína. Při pobytu v Polsku v roce 1569 je pil společně se všemi členy svého doprovodu včetně čeledi. Avšak Poláci na rozdíl od Čechů byli zvyklí podávat tento nápoj pouze na panské stoly. Biskup dal nalévat víno ze svých přivezených zásob i Polákům, ale těm nechutnala vína moravská, rakouská ani rýnská, proto si musel biskup nechat přivést do Lublinu uherská vína, neboť bylo důležité, aby jeho dvůr neztratil v Polsku svou prestiž.⁸¹⁹ Kuchaři Prusinovského vezli s sebou i zavařené pokrmy určené obzvláště pro biskupův stůl a tyto pokrmy na místě odpočinku jenom dovařili, aby tak byla jejich příprava rychlejší. Šlo především o maso z hovězího dobytka, kapounů a slepic.⁸²⁰ I během cest se projevovala mezi jednotlivými dvorskými osobami diference ve složení jídelníčku, to znamená, že na tabule aristokrata, dvořanů a předních služebníků, popř. velmožovy rodiny se servirovaly vybrané pokrmy a níže postavení služebníci dostávali méně hodnotná jídla jako kroupy, kaše, pečivo a pouze v malém množství maso.⁸²¹ Čeleď Viléma Prusinovského na cestě do Polska v roce 1569 dostávala denní přídělky stravy podle rejstříků vyhotovených k této cestě.⁸²² Petr Vok z Rožmberka si vozil s sebou na cestách také víno a k tomu oblíbené rakovnické pivo.⁸²³

Cestovní účet olomouckého biskupství z roku 1583⁸²⁴ zachycuje cestu pověřených příslušníků biskupského dvora do Opavy a všechna vydání v průběhu cesty. Na začátku cesty bylo součástí výpravy 19 osob a 13 koní, později se oddělili pan Berka a doktor Grünwald. Mezi cestujícími byli také děkan a kněz Zikmund v jedné osobě a pan Brandýs.⁸²⁵ Nevíme, zda se cesty zúčastnil i přímo olomoucký biskup. I když účet pochází z roku 1583, cesta probíhala ve dnech 7.-16. června roku 1581. Pramen neuvádí, odkud výprava vyjela, ale pravděpodobně z Olomouce, která byla sídlem biskupa. Také vzdálenost mezi Olomoucí a první zastávkou odpovídá vzdálenosti, kterou výprava urazila za jeden den mezi dalšími zastávkami. Navíc je v prameni zaznamenáno, že pan Berka a doktor Grünwald se 9. června začali vracet z Fulneku do Hranic a odtud jeli dále až do Olomouce. Účelem cesty bylo sejít se v Opavě s pány

⁸¹⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 240.

⁸¹⁷ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 62.

⁸¹⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 240.

⁸¹⁹ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 62.

⁸²⁰ TAMTĚŽ, s. 63-64, 75.

⁸²¹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 241.

⁸²² J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 62.

⁸²³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 241.

⁸²⁴ ZAOPO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812.

⁸²⁵ Pravděpodobně se jedná o kuchmistra Kašpara Brandýsa z Tomic (F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 484).

komisaři jeho císařské milosti a s panem Kryštofem Bzencem. Více se smyslem cesty pramen nezabývá. Možná by se dalo zjistit více informací v kopiáři korespondence z roku 1581. Vydání zahrnovala stravu pro cestující, ale i spropitné kuchařům a čeládce, odměny různým služebníkům, peníze pro posly, potřeby pro koně, opravy vozů a koupě náhradních dílů a věci pro kočího. Nyní se zaměřím na vydání za stravu v jednotlivých zastávkách. Lze z nich vyvodit přibližnou skladbu jídelníčku cestujících osob. První zastávkou byly Hranice, kde se výprava zdržela ve dnech 7.-8. června. Stravovalo se zde 19 osob, které utratily první den 1 rýn. zl. 11 gr. za jídlo, 12 gr. za pivo, 27 gr. za 10 ½ mázu (11,2 l) vína a 3 gr. 6 d. za 1 ½ mázu (1,6 l) jiného druhu vína. Ještě tentýž den děkan a kněz Zikmund zajel s několika lidmi do Sušic a při cestě v Lipníčku koupil do „flaší“ 2 mázy (2,14 l) vína za 5 gr. 1 d. a bělky⁸²⁶ za 3 d. V noci ze středy 7. června na čtvrtek 8. června utratili děkan a jeho doprovod za jídlo a pití 3 rýn. zl. Ve čtvrtek zaplatili za stravu pan Brandýs, pan Berka a doktor Grünwald, kteří se zdrželi v Hranicích, 2 rýn. zl. 1 gr. Děkan Zikmund se svým doprovodem pokračoval ze Sušic přes Odry do Fulneku, kam dorazili pozdě večer v pátek 9. června. Pojedli a popili v tamějším hostinci za 9 gr. 1 d. V sobotu 10. června pan Berka a doktor Grünwald, kteří se vraceli do Hranic, utratili v Odrách za stravu 1 rýn. zl. 6 gr. Tentýž den děkan a jeho doprovod posnídali v Hlučíně, přičemž za snídani vydali 15 gr., za 12 kvart (10 l) vína 20 gr. a za pivo 3 gr. Ještě v ten samý den patrně v Hlučíně poobědvali, poněvadž zde dále utratili 1 ½ rýn. zl. za jídlo, 14 gr. za víno a taktéž 14 gr. za pivo. Do „flaší“ si zde na cestu do Ostravy nalili 15 kvart (12,6 l) vína za 26 gr. Do tohoto města dorazili ještě v sobotu a koupili si zde jahody za 3 d. Následující den pojedli a popili v tamějším hostinci. V neděli 11. června se dostali do Opavy, kde se ubytovali a stravovali na zámku až do pátku 16. června. V pondělí 12.6. zaplatili 13 gr. 5 d. za dvě kvarty (1,7 l) muškátového vína, 6 gr. 6 d. za čtyři kvarty (3,4 l) červeného vína, 3 d. za bělky, 4 gr. za konfekty a 3 gr. za pomeranče. Muškátové víno bylo čtyřikrát dražší než obyčejné červené víno. V úterý 13.6. cestující utratili 3 d. za žemle, v pátek 16.6. 3 gr. za Aqua Vitae⁸²⁷ a 3 gr. za strojený zázvor a citrony. Během celého pobytu v Opavě od neděle do pátku účastníci biskupské výpravy vypili 141 l vína za 9 rýn. zl. 17 gr. 3 d. a pivo za 6 rýn. zl. Výdaje za jídlo činily 26 rýn. zl. Na cestu bylo určeno 85 rýn. zl. a ve skutečnosti se celkem utratilo 79 rýn. zl. 7 gr. 5 ½ d. Vydání za stravu pro lidi za celou cestu činila 56 ½ rýn. zl. 9 gr. 6 d., to znamená 71,7% všech vydání. Cestující pili převážně víno a pivo. Zmínky o konkrétním jídle jsou velice sporadické, a proto je těžké vytvořit si představu o skladbě jídelníčku na této cestě. Víme jen, že jedli ovoce jako jahody, zvláštní druh třešní, pomeranče a citrony, dále žemle, strojený zázvor a konfekty.⁸²⁸ Zmíněné potraviny byly součástí jídelníčku pouze osob s nejvyšším společenským postavením. Účet je důkazem, že dvořané se drželi na cestě standardu, na který byli zvyklí z velmožova sídla, a také se snažili uchovat reprezentativní charakter dvora svého pána. Pramen zachycuje pouze jídlo a pití, které si členové výpravy během cesty dokoupili k tomu, co si vezli s sebou, aby si tak zpestřili složení jídelníčku.

Větší proměny doznával jídelníček aristokratů při zahraničních cestách.⁸²⁹ Kuchaři při té příležitosti poznali v dané zemi neznámé potraviny a kuchařské metody a získali nové zkušenosti. Nově nabyté znalosti a dovednosti pak mohli využít

⁸²⁶ Druh třešní – žluté plody se světle červeným jemným žiháním.

⁸²⁷ Druh likéru.

⁸²⁸ ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812.

⁸²⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 242.

v aristokratově kuchyni na sídle.⁸³⁰ V souvislosti s biskupem Stanislavem Pavlovským nejsou dochovány žádné zprávy o složení jídelníčku při jeho cestování do zahraničí.

Olomoucký biskup se účastnil zasedání zemského sněmu a zemského soudu nejen v Brně a Olomouci, kde měl svá sídla, ale i v Praze. Při této příležitosti si musel předem zamluvit v Praze ubytování, poněvadž zde neměl žádnou rezidenci. V roce 1582 při konání zemského sněmu byl Stanislav Pavlovský ubytován v hostinci pána z Pernštejna a v roce 1585 při konání zemského soudu zřejmě v hostinci na Malé Straně nebo na Hradčanech.⁸³¹ Při obou pobytech se biskup a jeho dvorský doprovod stravovali pravděpodobně v hostincích, kde nocovali.

⁸³⁰ TAMTÉŽ, s. 239.

⁸³¹ J. ŠTĚPÁN, *Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského*, s. 68.

7. Kultura stolování

Důležitou součástí stravování představovalo stolování, neboť pravidelná konzumace pokrmů a nápojů neznamenal jen uspokojení potřeb člověka, ale i významný rituál. Stolování znamenalo dvorský rituál či ustálený způsob chování založený na všeobecně přijímaných pravidlech. Plnilo čtyři funkce: komunikační, socializační a reprezentativní a všechny tyto funkce se prolínaly se symbolickou funkcí. Socializační a komunikační funkce stolování spočívaly v tom, že se šlechtici navštěvovali a trávili společně obědy a večeře, které sloužily nejen k uspokojení základních lidských potřeb, ale i k navázání a upevňování společenských kontaktů prostřednictvím komunikace. V tomto případě stolování symbolizovalo situaci, kdy bylo servírování pokrmů doprovázeno důležitými sociálními interakcemi mezi strážníky. Stolování v aristokratickém prostředí bylo také a to především symbolem moci, bohatství a prestiže hostitele, který musel prostřednictvím stolování reprezentovat svou osobnost a svůj dvůr. Reprezentativní funkce se odrážela ve složení stolovníků, dekorativnosti stolního nádobí, kvantitě a kvalitě pokrmů. Společenskou prestiž dvora navíc zvyšovalo množství bohatých hostin, kterých se účastnily významné osoby, výzdoba hodovních místností, doprovodná hudba a lepší oděvy členů obsluhujícího personálu.⁸³²

7.1. Jídelní místnosti

Velmož stoloval na svých sídlech v reprezentativních hodovních místnostech, které se nacházely zpravidla v patře zámku.⁸³³ Olomoucký biskup při svém pobytu na kroměřížském zámku obědval v létě nad kanceláří u věže.⁸³⁴ Pokud jde o zámek Kelč, který dal biskup Pavlovský nákladně přestavět, nacházely se zde na konci 16. století dvě jídelny v patře v blízkosti biskupova pokoje. Pavlovský se nejprve stravoval pouze v jedné místnosti, teprve roku 1592 nechal zřídit druhou jídelnu neboli „tafelštuben“ i s kamny.⁸³⁵ V té době bylo obvyklé, že větší rezidence měly dvě jídelny. Na rožmberském českokrumlovském zámku kolem roku 1600 se nacházely také dvě jídelny či tabulnice, nazvané Erbovní světnice. V tabulnici v prvním patře jedli šlechtic, vybraní příslušníci dvora a hosté, kdežto v tabulnici ve druhém patře se stravovali pouze šlechtic a vybraní příslušníci dvora.⁸³⁶ Stěny hodovních síní obvykle zdobily tkané čalouny s figurálními a rostlinnými náměty, obrazy koní, portréty panovníků. Výzdoba představovala prestiž, reprezentativnost a stavovskou příslušnost hostitele.⁸³⁷ O výzdobě jídelních místností Stanislava Pavlovského nejsou dochovány žádné zprávy, ale jistě byly nějak vyzdobeny. Stoly a tabule pokrývali pověření služebníci koberci, na které kladli ještě ubrusy.⁸³⁸ Na dvoře Stanislava Pavlovského používali bílé ubrusy, kupované například v Polsku.⁸³⁹

⁸³² J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 130-132.

⁸³³ TAMTÉŽ, s. 135.

⁸³⁴ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 249.

⁸³⁵ TAMTÉŽ, s. 242-243.

⁸³⁶ J. PETRÁŇ a kol., *Dějiny hmotné kultury II/1*, s. 228-231.

⁸³⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 135.

⁸³⁸ TAMTÉŽ, s. 137-138.

⁸³⁹ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 84; O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 102.

7.2. Stolní nádobí

Kvalita stolního nádobí na raně novověkých aristokratických dvorech odrážela reprezentativní význam stolování. Nádobí mělo nejen funkci užitnou, ale také splňovalo vysoké nároky estetické a dekorativní, neboť úprava tabule zvýrazňovala estetický prožitek z předkládaných pokrmů. Stříbrné koflíky, poháry a příbory se nacházely od počátku 16. století na každém rodovém sídle. Pro přední aristokraty bylo nutností vlastnit luxusní stolní nádobí, protože chápali stolování jako výraz reprezentace.⁸⁴⁰ Biskup Stanislav Pavlovský používal luxusní stolní nádobí kupované například v Polsku.⁸⁴¹ Jsou dochovány zprávy o darování koflíků či kredencí tímto biskupem. Například v září roku 1580 daroval svému bratru Hanušovi Pavlovskému dva stříbrné a pozlacené kredence u příležitosti křtu jeho syna, roku 1592 věnoval kredenc slezskému rytíři Abrahamovi z Hromnice, roku 1595 Zikmundovi Sedlickému z Choltic. Stříbrné, pozlacené a možná i zlaté nádobí si dával biskup vyrobit u olomouckého zlatníka Davida Eberta.⁸⁴² Pravděpodobně i přímo na tabuli biskupa Pavlovského se podávalo jídlo či nápoje ve stříbrných a pozlacených kredencích. Tentýž biskup užíval rovněž sklenice ze své sklárny nacházející se v Kunčicích pod Ondřejníkem na hukvaldském panství. Podle smlouvy z roku 1581 měla sklárna dodávat biskupovi na jeho hukvaldské sídlo jednou za rok 300 sklenic na víno a pivo. Sklárna vyráběla sklenice na způsob benátského skla.⁸⁴³ Stolovníci na biskupském dvoře pili také víno z číší a pivo z korbělů. Sloužící nalévali nápoje z konví, konvic a džbánů. Pro pokrmy byly určeny stříbrné mísy, misky a talíře. Z příborů stolovníci používali stříbrné lžíce, lžičky, nože a vidličky. Na stole stály ještě stříbrné solničky a svícný.⁸⁴⁴

Luxusní stolní nádobí a textilie nevlastnil pouze biskup, ale i hofmistr na jeho dvoře. Máme dochovány zprávy o obsahu pozůstalosti hofmistra Cypriana Karla Běleckého z Těšnova, který zemřel někdy před rokem 1600. Hofmistr měl doma šenktyš, ve kterém se vystavovalo stříbrné nádobí a sklenice, 23 bílých ubrusů, 24 ručníků a 48 servítů. Počty stolních textilií se nedají srovnat s počty textilií vlastněných biskupem, neboť tyto údaje nejsou doloženy. Nicméně fakt, že hofmistr vůbec vlastnil šenktyš a stolní prostírání, svědčí o jeho vysokém a váženém postavení na biskupském dvoře.⁸⁴⁵

Používání stolního nádobí na aristokratově dvoře se lišilo v závislosti na společenském a profesním postavení jednotlivých dvorských osob. Stříbrné luxusní nádobí používali pouze strážníci u biskupova stolu. Avšak většina dvorských osob jedla z cínových talířů a různě velkých misek. Služebníci s nejnižším postavením a čeled' se stravovali z dřevěných misek a talířů.⁸⁴⁶

7.3. Pravidla stolování

Stolování probíhalo podle stanovených pravidel, která vymezovala dobu usednutí ke stolu či tabuli, rozsazení strážníků a množství i druhy pokrmů. Biskup Stanislav Pavlovský určil tato pravidla v hofmisterských instrukcích vydaných v letech

⁸⁴⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 140.

⁸⁴¹ O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů*, s. 102.

⁸⁴² TAMTÉŽ, s. 301-302.

⁸⁴³ TAMTÉŽ, s. 306.

⁸⁴⁴ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 81, 84; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196-197.

⁸⁴⁵ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 68

⁸⁴⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 141.

1587 a 1592⁸⁴⁷ a v roce 1590 stanovil zasedací pořádek, jenž je součástí obsáhlejší normy.⁸⁴⁸ Biskup Vilém Prusinovský vymezil stolovací pravidla včetně zasedacího pořádku ve své instrukci v roce 1567.⁸⁴⁹ Také Rožmberkové vydávali podobná nařízení. Petr Vok z Rožmberka stanovil stolovací pravidla včetně zasedacího pořádku v instrukci v roce 1596.⁸⁵⁰ Zasedací pořádky byly rovněž součástí register Viléma z Rožmberka pro českokrumlovský zámek z roku 1557 a součástí instrukce téhož velmože pro správce vedlejšího rodového sídla v Třeboni z roku 1563.

7.3.1. Časové vymezení doby konzumace během dne

Časové určení začátku stolování bylo pouze přibližné. Odkazovalo na ustálený zvyk či zvukový signál srozumitelný všem. Příslušníci širšího dvora přicházeli ke stolům obvykle po zaznění zvonců či zatroubení trubačů.⁸⁵¹ V roce 1556 na českokrumlovském zámku Viléma z Rožmberka ohlašovaly čas k obědu a večeři „zvonek na krumlovském Hrádku a pozouny rožmberských trubačů“.⁸⁵² Na dvoře Petra Voka z Rožmberka se zvonilo nebo troubilo každý den v hodinu určenou k obědu a večeři.⁸⁵³ Zda také příslušníci dvora Stanislava Pavlovského se řídili zvukovým signálem, není doloženo. Víme pouze, že oběd a večeře se podávaly v „jistý vyměřený čas“, který určovaly biskupské instrukce z let 1587 a 1592. Podle obou měly být pokrmy k obědu připraveny v 10 hodin a pokrmy k večeři v 18 hodin.⁸⁵⁴ Biskup Pavlovský a ostatní lidé na jeho dvoře jedli pravděpodobně pouze dvakrát denně. Nasvědčuje tomu také skutečnost, že biskup šel každé ráno s určitými dvořany a služebníky ze svého pokoje přímo do zámecké kaple či do kostela, kde pak konal bohoslužbu.⁸⁵⁵ O snídani nemáme pro tento dvůr dochované žádné zprávy. Vilém z Rožmberka večeřel v roce 1556 mezi 19. a 20. hodinou,⁸⁵⁶ čas oběda není znám. Zda Rožmberkové Vilém a Petr Vok snídali, nevíme. Avšak máme doloženo, že dvořané a služebníci Petra Voka pouze obědvali a večeřeli, protože velmož zakázal roku 1596 vydávat komukoli snídani z kuchyně. Výjimkou byla situace, kdy někdo ráno odjel a už se nestačil vrátit na oběd.⁸⁵⁷ Časové vymezení doby konzumace oběda a večeře odpovídalo životnímu způsobu velmožů. Biskup patrně vstával dříve než Rožmberkové kvůli ranní bohoslužbě, proto také obědval a večeřel dříve. Mezi začátkem stolování velmože a jeho dvořanů uplynula přibližně půlhodina. O něco kratší doba uplynula mezi začátkem stolování dvořanů a jejich služebníků.⁸⁵⁸ Na dvoře biskupa Stanislava Pavlovského se nejprve servírovaly pokrmy na biskupův tzv. knížecí stůl. Po skončení konzumace strážníků u tohoto stolu zasedli ke svému stolu dvořané a osoby kancelářské

⁸⁴⁷ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 69-85; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 195-198.

⁸⁴⁸ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2-6v.

⁸⁴⁹ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 83-89.

⁸⁵⁰ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 159-169.

⁸⁵¹ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 154 -159.

⁸⁵² J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 64-65.

⁸⁵³ J. HRDLIČKA, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 163; TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 154.

⁸⁵⁴ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 80; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

⁸⁵⁵ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 80; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 195.

⁸⁵⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 155.

⁸⁵⁷ TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 161.

⁸⁵⁸ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 155.

profese. Teprve po nich mohli začít jíst další příslušníci dvora.⁸⁵⁹ Sociální diferenciacie jednotlivých dvorských osob se tedy projevovala v době začátku stolování, ale i v délce doby stolování, která byla závislá na počtu servírovaných chodů. Oběd i večeře velmožů trvaly nejdéle. Avšak pokud se oběda či večeře zúčastnili ještě velmožovi hosté nebo byla konzumace spojena s významnější událostí, pak se délka stolování protáhla až na několik hodin,⁸⁶⁰ jako například při Rožmberkově třetí a čtvrté svatbě, které trvaly sedm a tři dny.⁸⁶¹ Strávníci se měli dostavovat ke svým stolům včas. Například na dvoře olomouckého biskupa Viléma Prusinovského platilo, že jakmile přišla čeleď k obědu či večeři pozdě, nedostala již žádné jídlo.⁸⁶²

Tentýž biskup vymezil v roce 1567 počty pokrmů konzumovaných v různou dobu. Biskupův sobotní oběd tvořilo osm pokrmů a večeře šest, nedělní oběd devět pokrmů a večeře osm. Ve všední dny obědval osm pokrmů a večeřel šest. V pátek a postní dny konzumoval pouze devět pokrmů denně.⁸⁶³ V neděli, která byla svátečním dnem, počet pokrmů dosahoval nejvyšších hodnot. Biskup Stanislav Pavlovský možná také určil množství podávaných pokrmů, ale nelze to doložit.

7.3.2. Zasedací pořádky

Aristokratova nařízení, která určovala pravidla rozsazení stolovníků, musela být dodržována a pokud se někdo pokusil porušit je tím, že zasedl ke stolu vyhrazenému výše postaveným osobám, hledělo se na něj jako na člověka, jenž usiluje zaujmout vyšší společenské místo.⁸⁶⁴

Dvořané, úředníci, služebníci a čeleď pobývající na kroměřížském biskupském dvoře se scházeli k obědům a večeřím ke společným stolům. V roce 1590 zasedali k osmi stolům.⁸⁶⁵ Ke „stolu Jeho Milosti Knížecí“ neboli ke knížecímu stolu usedaly nejčestnější osoby pobývající na biskupově dvoře, proto byl tento stůl oddělen od ostatních. Společně s biskupem se u něj stravovali pater Hurtadus, biskupův kancléř, lékař,⁸⁶⁶ kněz-kaplan, Johannes Iwiczký⁸⁶⁷ a kroměřížský hejtman.⁸⁶⁸ Občas k tomuto stolu zasedli biskupovi hosté z řad duchovních i světských osob. Jejich služebníci, obzvláště z rytířského stavu, se přidali ke strávníkům u dvořanského stolu,⁸⁶⁹ u kterého jinak každodenně konzumovali dvořané pocházející z nižší moravské šlechty. Po biskupových legacích do Polska v letech 1587 a 1588 s nimi na kroměřížském zámku stolovali i polští šlechtici jako Matyáš Jelitovský z Jelitova⁸⁷⁰ a Heřman Říčanský

⁸⁵⁹ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 192.

⁸⁶⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 155.

⁸⁶¹ Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 346-347; Z. WINTER, *Kuchyně a stůl našich předků*, s. 134; M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, s. 230-231.

⁸⁶² J. JIRÁSEK, *Podání na panství olomouckého biskupství*, s. 84.

⁸⁶³ TAMTÉŽ, s. 86.

⁸⁶⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 154.

⁸⁶⁵ Přepis tohoto zasedacího pořádku lze najít v příloze.

⁸⁶⁶ V letech 1589-1591 byl biskupovým lékařem Dětrich Neisserger von Hertzogenhus (F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 482).

⁸⁶⁷ Johannes Iwiczký nebo Jan Ivický z Ivična - v letech 1588-1590 biskupovým komorníkem, roku 1590 kanovníkem (TAMTÉŽ, s. 483).

⁸⁶⁸ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2; F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221-222; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 160.

⁸⁶⁹ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196; F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 160.

⁸⁷⁰ V letech 1589-1594 zastával funkci biskupova sekretáře (F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 481).

z Říčan.⁸⁷¹ Podle svého společenského postavení pravděpodobně s nimi stoloval později i Bartoloměj Paprocký z Hlohol, který přišel k biskupskému dvoru v roce 1590, avšak asi až po vydání instrukce, protože v ní není zmíněn.⁸⁷² U téhož stolu ještě zasedali maršálek, štolmistr, purkrabí a dva stříbrní komorníci. Ostatní komorníci se stravovali u komornického stolu. Ke kancelářskému stolu usedali důchodní písař, útratní písař a dalších osm kancelářských osob. K témuž stolu usedaly i osoby nekancelářské profese jako sakristan (kostelník), apatykář (lékárník) a barvíř (lazebník). Kuchařský stůl byl určen panskému kuchmistrovi, čelednímu kuchmistrovi, čtyřem kuchařům, pivnímu a vinnému klíčnickovi. Možná s nimi stolovali i hradecký, pekař, obročník a jakýsi Štejnmejer. Starší a mladší kuchaři a kuchtíci se stravovali v kuchyni, avšak není zcela jasné, zda u jednoho stolu s kuchmistry,⁸⁷³ spíše nikoli, protože kuchtíci biskupa Prusinovského se stravovali odděleně od kuchmistrů a kuchařů.⁸⁷⁴ Další stůl byl stolem posledků⁸⁷⁵ a Peřinka a Hrdlička jej nazývají dvorský. Konzumovali u něj služebníci a pacholata dvořanů – čtyři lokajové, šatný komorník Martin, šatný Jiřík, osobní pacholata kancléře, kroměřížského hejtmana, biskupova lékaře, štolmistra a další čtyři pacholata.⁸⁷⁶ Lokajové, pacholata a jiní služebníci sedící u tohoto stolu obsluhovali u dvořanského stolu a mohli zasednout ke svému stolu teprve poté, co dvořané dojedli, a pak konzumovali pokrmy, které zbyly na dvořanském stole.⁸⁷⁷ U druhého stolu posledků se scházeli kancelářský hospodář, dva poslové a čtyři pacholata kancelářských osob. Také tito stolovníci mohli zasednout teprve tehdy, když dojedli strážníci u kancelářského stolu, kde předtím sloužili. Potom jedli pokrmy přinesené z kancelářského stolu. Na zámku se stravovala ještě čeleď u stolu, který Peřinka a Hrdlička nazývají čelední. Sem patřili myslivec, čtyři hlásní, osm holomků, dva kováři, dva řezníci, pekárek (pekařské pachole), bednář, fišmistr, vrátný, pacholek purkrabího, šest biskupových maštalérů a šest dvořanských maštalérů, dva štolpubové, kteří byli pomocníky štolmistra, a 16 biskupových kočí. Mimo zámek obědvali a večeřeli následující členové biskupova kroměřížského dvora: zahradník a jeho tři pomocníci, dva sládci, tři pomocníci pivovárečnicků, čtyři trubači, dvorský hospodář, dvorská hospodyně, dvě pradelny, pět dvorských dívek, tažný volař, kobylář, hřibčář, pastýři, řezáč (nunvář či míškář), vozní hospodář, vodák, kantor a dalších sedm osob ve špitálu, k tomu sklenář a pachole ve špitálu, zámečník, výměřčí, topič, Nyklova žena, Macek na Doubravici, osoby ve škole, děkan, probošt a kněží.⁸⁷⁸

⁸⁷¹ V roce 1592 byl biskupovým dvořenínem a mundšenkem (TAMTÉŽ, s. 484).

⁸⁷² TAMTÉŽ, s. 217.

⁸⁷³ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2-3v, 4v; F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221-222; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 160.

⁸⁷⁴ J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 88.

⁸⁷⁵ Posledkové byli strážníci, kterým se servirovaly nedojedené pokrmy ze stolů jejich nadřízených, kteří jedli dříve, a tyto pokrmy se k nim dostávaly jako k posledním strážníkům. Za posledky byli považováni služebníci a pacholata dvořanů a jiných výše postavených osob. Posledkové nejprve obsluhovali své nadřízené u jejich stolu a teprve, když ti dojedli, mohli zasednout ke svému stolu a začít jíst zbylé pokrmy (J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 88; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 160).

⁸⁷⁶ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 4-4v; F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 222; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 160.

⁸⁷⁷ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196; F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 160.

⁸⁷⁸ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 3v-6; F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 221-222; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 160.

Pokud přijeli nebo přišli k biskupovi hosté, postaral se o jejich stravu, popř. nocleh hofmistr. Ten rozsadil hosty k prvnímu, knížecímu stolu i v případě, kdy se biskup nemohl zúčastnit společného stolování, a jejich služebníky k dalším stolům podle společenského postavení. Na hofmistrovi záleželo správné rozsazení hostů ke stolům během jejich návštěvy, při pořádání hostiny či banketu. Pokud by určil hostovi místo neodpovídající jeho společenskému postavení, urazil by jej a biskup by přišel o svou prestiž a vážnost.⁸⁷⁹

Zajímavý je pro srovnání zasedací pořádek Pavlovského předchůdce, biskupa Viléma Prusinovského z roku 1567. Dvorské osoby zasedaly k devíti stolům, celkem však ke třinácti stolům, poněvadž stoly posledků nejsou v instrukci počítány zvlášť, nejsou označeny řadovou číslovkou jako ostatní stoly. U prvního, knížecího stolu neboli „stolu Jeho Milosti“ stejně jako za Pavlovského zaujímali svá místa biskup, lékaři, tentokrát dva, a kroměřížský hejtman, navíc ještě Nekeš a Bohuslav, u nichž nevíme, jaké měli funkce. Také za Viléma Prusinovského se počítalo s biskupovými hosty u knížecího stolu. Odtud se nosily nedojedené pokrmy na stůl starších, ke kterému se scházeli hofmistr a osm dvořanů.⁸⁸⁰ Je zvláštní, že v zasedacím pořádku Stanislava Pavlovského hofmistr není vůbec zmíněn. Hofmistr měl vrchní dohled nad celým průběhem stolování, a tak se buď stravoval sám až po skončení konzumace všech strážníků, nebo u dvořanského stolu poté, co dojedli biskup a jeho spolustolovníci, avšak není to v prameni zapsáno. Podle svého společenského postavení by měl hofmistr zasedat ke knížecímu stolu, poněvadž měl po biskupovi nejvýznamnější postavení na dvoře.⁸⁸¹ Ze stolu starších se zbylé pokrmy odnášely na stůl posledků, který patřil třem biskupovým pacholatům, dvěma pacholatům obou lékařů, Bohuslavovu pacholeti, lokaji, topiči, pocestnému klíčnickovi a holárkovi. U kancelářského stolu se stravovali tři kaplani, manský písař, důchodní písař, čtyři úředníci, varhaník a barvíř. Z jejich stolu se nosily zbylé pokrmy na stůl dvou kancelářských pacholat, zvoníka, kaplanského pacholete a topiče. Úřední stůl patřil purkrabímu, hradskému, obročníkovi, hradskému písaři, fišmistrovi, dvěma kovářům, bednáři, sládkovi, hejtmanskému pacholkovi a dryáčnickovi (lékárníkovi). V kuchyni společně u jednoho stolu jedli a pili panský kuchmistr, čelední kuchmistr, čtyři kuchaři, vinný klíčník. V pekárně se stravovali u jednoho stolu dva pekaři, dva řezníci, pivní klíčník, výměřčí, čelední kuchař a čelední kuchtík. Ze stolů v kuchyni a pekárně se přenášely pokrmy na stůl pro kuchtíky. K maštalářskému stolu se přicházelo najíst deset maštalářů a dva lékaři. K dalšímu, sedmému stolu zasedalo šest kočích, dva biskupovi vozatajové, dva spízní a kočího pachole. Osmý stůl byl určen pro sedm holomků, čtyři hlásné, řezáče, trubače a mládka a devátý stůl pro šest vozatajů, šest mlaticů a dva mýtné. Mimo zámek se stravovali lidé stejných profesí jako na dvoře Stanislava Pavlovského. Jednalo se o tři zahradníky, 13 osob ve špitálu, sedm osob ve škole, tři pradelny, osm osob ve dvoře a deset pastýřů.⁸⁸²

V roce 1557 na českokrumlovském zámku Viléma z Rožmberka zasedaly dvorské osoby ke 14 stolům. Jednalo se o stůl starších či stůl úřednický, stůl pacholat úředníků, dvořanských pacholat, obročníků, sladovníků, formanů, maštalářů, dělníků, hlásných, chudých, pěších, písařů, šenků a kuchařů. Nejuzavřenější společnost se scházela u stolů úředníků, jejich osobních služebníků a osobních pacholat urozených

⁸⁷⁹ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 82.

⁸⁸⁰ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 88.

⁸⁸¹ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 192.

⁸⁸² J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 88-89.

dvořanů. K těmto stolům neměl přístup nikdo jiné profese. Trochu odlišná situace vládla u stolu písařů, kde s písaři jedli a pili také kancelářská pacholata a panský zvoník, a u stolu kuchařů, u něhož se stravovali společně s kuchaři ještě dva dvorští šašci. U ostatních stolů zasedali lidé nejen profese, podle níž byl stůl nazván, ale i jiných profesí, a tak u stolů služebníků se scházeli členové dvora vykonávající rozmanité pracovní činnosti. V roce 1562 se příslušníci rožmberského dvora stravovali pouze u devíti stolů, ale mezi stolovníky se objevily i osoby ženského pohlaví, konkrétně se jednalo o pět šlechticů, osm členek fraucimoru a dalších sedm žen. Ženy se určitě stravovaly na tomto dvoře i dříve, nebyly však evidovány v žádném aristokratově nařízení. I na rožmberském dvoře se uplatňoval princip hierarchizace začátku stolování. Například osoby od písařského stolu obsluhovaly nejprve úředníky u stolu starších a po skončení jejich konzumace teprve zasedly ke svému písařskému stolu.⁸⁸³ Patrně i zde následovalo přenesení nesnědených pokrmů ze stolu starších na stůl písařů. Musím podotknout, že na rozdíl od olomouckých biskupů Rožmberk ve svých nařízeních neeviduje stolování sebe samotného a své rodiny. Velmož se svou manželkou a dětmi se s velkou pravděpodobností stravovali u společného stolu odděleného od ostatních. Ke stolu možná zasedaly ještě další nepřibuzné osoby. Tímto způsobem se stravovali například šlechtici Fridrich z Kounic a Petr ze Švamberka.⁸⁸⁴

Roku 1593 dvorské osoby na českokrumlovské rezidenci Petra Voka z Rožmberka zasedaly ke 20 stolům. První tři stoly patřily fraucimoru Kateřiny Rožmberské z Ludanic, manželky Petra Voka. Další dva stoly byly určeny vyšším úředníkům panství, velmožovým pacholatům, lokaji, děvečkám, chůvě a lékaři. U šestého stolu se stravovali zámecký hospodář, řezáč drahých kamenů, dva jeho pomocníci, zlatník, hodinář, ručníkář, výrobce papíru, destilátor, barvíř, trubač a krejčí. U sedmého stolu konzumovali panští úředníci, stříbrníci a lokajové. Osobní pacholata dvořanů se scházela u dalších dvou stolů. Ke třem stolům se vydávala strava osobám, které se staraly o koně – u prvního stolu to byli pacholci z maštale, štolpubové, kováři, forejtar a kočí, u druhého stolu kočí a forejtarovo pachole, u třetího stolu čtyři mezkáři. Pokrývači stolů, pekaři, šenk a bednář se stravovali společně v pivnici, členové kuchyňského personálu včetně kuchmistra, paštikáře a pocestného písaře v kuchyni. Tři stoly byly vyhrazeny správním úředníkům, písařům a jejich osobním služebníků. U zbylých tří stolů zaujímalí svá místa myslivci, rybák, řezníci, kováři, koláři, koňští pacholci, kuchaři, vrátní, topič a poslové.⁸⁸⁵ V polovině devadesátých let 16. století je na dvoře Petra Voka doloženo servírování nesnědených pokrmů na stoly služebníků. Nedojedné pokrmy se odnášely z tabule velmože do kuchyně a po nezbytné úpravě se servírovaly na stoly níže postavených osob. „Přednější“ pokrmy ze stolu Petra Voka se ponechávaly v kuchyni či spižárně a předkládaly se mu při následující příležitosti. Ostatní pokrmy se podávaly dále na stoly fraucimoru, panských úředníků, komorníků, mladších dvořanů a lokajů.⁸⁸⁶

Pokud jde o Rudolfa II., máme dochovaný stručný zasedací pořádek z hostiny, která se konala po jeho korunovaci na českého krále dne 22. září 1575 v Praze. Je třeba si uvědomit, že se jedná o zasedací pořádek vytvořený ke konkrétní hostině, nikoli pro každodenní stravování. Přesto lze i v tomto případě vidět, jak byli strážníci rozděleni ke

⁸⁸³ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 157-158.

⁸⁸⁴ TAMTÉŽ, s. 284; M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 41.

⁸⁸⁵ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 161.

⁸⁸⁶ TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 161-163; TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 225.

stolům podle svého místa ve společenské hierarchii. U přední tabule seděli císař Maxmilián II., jeho manželka, Rudolf a jeho bratři a jiní vznešení hosté. Dalších jedenáct tabulí bylo přiděleno jedenácti nejvyšším zemským úředníkům, z nichž každý seděl v čele každé tabule.⁸⁸⁷

Struktura stolů na biskupském dvoře za episkopátu Stanislava Pavlovského a Viléma Prusinovského i na rožmberském dvoře byla velice podobná. Na všech dvorech se nacházely následující stoly, které se někdy jmenovaly různě: knížecí stůl (doložen na obou biskupských dvorech), stůl dvořanů či stůl starších, stůl úředníků či kancelářský stůl, kuchařský stůl, stůl pacholat dvořanů, stůl pacholat úředníků, stoly čeledi nacházející se na rezidenci i mimo ni. Stanislav Pavlovský na rozdíl od ostatních dvou velmožů vymezil zvláštní stůl pro komorníky. Naopak maštaléři biskupa Pavlovského se stravovali společně s ostatními čeledíny u jednoho stolu, avšak na dvorech Prusinovského a Viléma z Rožmberka měli svůj zvláštní stůl. Biskupský dvůr jako prostředí duchovních osob se lišil od dvora Rožmberků tím, že k němu patřili mimo jiné děkan, probošt a kněží. A naopak nestravovaly se zde příslušnice fraucimoru jako např. na rožmberském dvoře. Na dvorech biskupů Pavlovského a Prusinovského a na dvoře Rožmberků je doložen jev přenášení nedojedených pokrmů ze stolů lépe postavených strážníků na stoly jejich služebníků, kterým se říkalo posledkové. Hierarchizace stolů s tím související obsahovala na dvorech Pavlovského a Viléma z Rožmberka dva stupně – stoly lépe společensky postavených a stoly posledků, ale na dvoře Prusinovského tři stupně – mezi konzumací u knížecího stolu a stolu posledků jedli strážníci u stolu starších.

Následovně popisují zasedací pořádky na jednotlivých zmíněných dvorech ze statistického pohledu. Na kroměřížském zámku se za episkopátu Stanislava Pavlovského servírovaly pokrmy na osm stolů zhruba pro 150 osob. Nejvíce stolovníků zasedalo k čelednímu stolu - až 52 osob a nejméně ke komornickému a knížecímu stolu - pět a šest osob.⁸⁸⁸ Avšak za episkopátu Viléma Prusinovského se pokrmy vydávaly 122 osobám na 13 stolů. Nejvíce lidí se stravovalo u čeledních stolů – až 14 osob u jednoho stolu, ale nejmenší počet osob se scházelo u kancelářského stolu posledků a u knížecího stolu - po pěti osobách.⁸⁸⁹ Čeď na dvoře Prusinovského byla rozdělena k šesti stolům, kdežto za Pavlovského všichni seděli u jednoho stolu. I když lze připustit, že biskup myslel ve vydaném zasedacím pořádku spíše jednu místnost, a tak ve skutečnosti jedlo 52 čeledínů asi u více stolů, ale v jedné místnosti. V období Pavlovského se scházelo u jednoho stolu průměrně 15-16 osob,⁸⁹⁰ ale za Prusinovského průměrně devět osob.⁸⁹¹ Na českokrumlovském dvoře Viléma z Rožmberka se v roce 1557 scházelo ke 14 stolům 143 osob, a tak průměrně sedělo u jednoho stolu deset osob. Počet strážníků u jednotlivých stolů byl různý, od tří až do šestnácti osob. K nejpočetnějším stolům patřil stůl sladovníků, stůl starších a kuchařský stůl. Počet strážníků činil u sladovnického stolu 16 osob a u ostatních dvou stolů po 14. Naopak nejmenší počet osob, jen tři, usedal ke stolu šenků nebo ke stolu pacholat dvořanů. Roku 1559 se stal nejpočetnějším stolem úřednický stůl, u něhož zasedalo 18 osob.⁸⁹² Na dvoře Petra Voka z Rožmberka roku 1593 zasedalo 227 osob k 20 stolům,

⁸⁸⁷ J. JANÁČEK, *Rudolf II. a jeho doba*, s. 149.

⁸⁸⁸ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2-6v.

⁸⁸⁹ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 88.

⁸⁹⁰ MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 2-6v.

⁸⁹¹ J. JIRÁSEK, *Poddaní na panství olomouckého biskupství*, s. 88.

⁸⁹² J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 157-158.

tj. průměrně jedenáct osob u jednoho stolu.⁸⁹³ Průměrný počet osob u jednoho stolu se pohyboval na dvorech obou Rožmberků a biskupa Prusinovského kolem deseti, avšak na dvoře biskupa Pavlovského byl vyšší z toho důvodu, že Pavlovský přiřadil velký počet čeledínů k jednomu stolu.

7.3.3. Společenské a mravné chování strážníků u stolu

Součástí pravidel stolování bylo i vymezení společenského a mravného chování stolovníků. Olomoucký biskup Stanislav Pavlovský vymežil toto chování stolovníků na svém dvoře minimálně.⁸⁹⁴ Zakázal jim schovávat či posílat nedojedené jídlo svému služebníkovu nebo někomu jinému. Při servírování pokrmů na jednotlivé stoly bylo nutné dodržovat stanovené pořadí a dvořané nesměli svévolně odevzdávat své pokrmy méně urozeným služebníkům. Pokud množství přeneseného nedojedeného jídla služebníkům nestačilo, mohl jim hofmistr dovolit přidat si, avšak jen do určitého povoleného množství. Služebníci neměli žádat kuchmistra o další jídlo a klíčníka o další nápoje.⁸⁹⁵ Nikdo si také nesměl bez povolení biskupa či hofmistra zvat ke svému stolu hosty.⁸⁹⁶ Stejná nařízení dodržovali i stolovníci na dvoře Viléma Prusinovského.⁸⁹⁷ Z toho vyplývá, že Pavlovský je převzal z instrukce svého předchůdce z roku 1567. Po skončení konzumace služebníci a pážata nesměli pomlouvati kuchmistrovi jeho jídla nebo jinak jej obtěžovat.⁸⁹⁸ Strážníci také zřejmě dodržovali hygienická pravidla, neboť jsou dochovány zprávy o používání ručníků, rouch a servitů⁸⁹⁹ nebo ubrousků.⁹⁰⁰ Všichni strážníci, dokonce i pacholata, měli jíst z vlastního talíře a ze stolu pokrytého ubrusem. V opačném případě bylo chování stolovníků považováno za neslušné a ponižující. Pavlovský zdůrazňuje v instrukci z roku 1587, „...ne aby jedli jako dobytek z holé země...“.⁹⁰¹ Příslušníci biskupova dvora určitě dodržovali u stolu i jiné mravní zvyky, není to však písemně doloženo. Výše popsána pravidla jsou dodnes jedinými dochovanými pravidly mravného chování, která tento biskup určil v souvislosti se stolováním. Zdá se, že Pavlovský nevydal žádné nařízení, ve kterém by vymezoval podrobněji mravné chování stolovníků na svém dvoře.

Na rozdíl od biskupa Viléma z Rožmberka vymežil mravní stolovací pravidla své čeledi, i když také jen stroze. Čeleď měla jíst „tiše a řádně bez křiku“ pod dozorem purkrabího. Ten také dohlížel na to, aby se čeleď nedopouštěla „připíjení všelikého, lání, hanebného mluvení“.⁹⁰² Stejně jako na biskupském dvoře i na dvoře Viléma z Rožmberka si nesměli čeledíni a děvečky přivést ke stolu svého hosta, nesměli odnášet jídlo, ani zbytek svého pokrmu, vše museli nechat na stole a na to dohlížel purkrabí.⁹⁰³

⁸⁹³ TAMTÉŽ, s. 161.

⁸⁹⁴ Správným chováním osob sloužících u stolu jsem se zabývala v podkapitole Obsluhující personál. Nyní se zaměřuji na chování strážníků sedících u stolů či tabulí.

⁸⁹⁵ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 192, 196.

⁸⁹⁶ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 82; J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196.

⁸⁹⁷ J. JIRÁSEK, *Poddání na panství olomouckého biskupství*, s. 85.

⁸⁹⁸ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 82.

⁸⁹⁹ J. PÁNEK, *Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského*, s. 196-197.

⁹⁰⁰ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 81, 84; O. JAKUBEC, *Kulturní prostředí a mecenáš olomouckých biskupů*, s. 102.

⁹⁰¹ M. LAPČÍKOVÁ – J. ŠTĚPÁN, *Úřad hofmistra za olomouckého biskupa*, s. 81-82.

⁹⁰² J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 158; J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 65.

⁹⁰³ J. KALOUSEK (ed.), *Řády selské a instrukce hospodářské*, AČ 22, s. 158.

7.4. Hudba doprovázející stolování

Na sklonku 16. století poměrně často doprovázela průběh stolování hudba. „Tóny hudby doprovázely chuťové a vizuální vjemy vyvolané servírovanými pokrmy“.⁹⁰⁴ Pokud jde o biskupský dvůr, víme, že zde působila dvorská kapela se zpěváky.⁹⁰⁵ Možná tito hudebníci hrávali i u biskupovy tabule, nelze to však tvrdit s jistotou na rozdíl od rožmberského a císařského dvora. Zde víme, že při pobytu Viléma z Rožmberka v Itálii v letech 1551-1552 doprovázela jeho hostiny hudba.⁹⁰⁶ V roce 1564 sloužili u slavnostní tabule tohoto šlechtice hudebníci v čele s trubačem a instrumentalistou Linhartem Gruebarem. Při hostinách v pražských šlechtických palácích hrála příležitostně i císařská kapela Rudolfa II.,⁹⁰⁷ která patrně vyhrávala někdy i samotnému císaři u jeho tabule.

⁹⁰⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 133.

⁹⁰⁵ F. V. PEŘINKA, *Dějiny města Kroměříže I*, s. 223.

⁹⁰⁶ J. PÁNEK, *Poslední Rožmberkové*, s. 76.

⁹⁰⁷ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 133-134.

8. Závěr

V této práci jsem se zabývala problematikou stravování na dvoře olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského z Pavlovic. Prostřednictvím metody komparace jsem se pokoušela zjistit specifické a obecné rysy stravování na dvoře tohoto biskupa, shodné a rozdílné rysy stravování na biskupském dvoře a na dvorech posledních Rožmberků a císaře Rudolfa II., vzájemné ovlivňování jednotlivých dvorů v souvislosti se stravou a jeho příčiny. Pokud jde o panovnický dvůr, srovnávala jsem pouze některé aspekty stravování ve snaze dokreslit situaci na dvoře olomouckého biskupa.

Východiskem této práce jsou vydané i původní prameny a odborná literatura, přičemž těžiště práce spočívá v analýze Pavlovského instrukcí z let 1587, 1590 a 1592 a jiných pramenů týkajících se olomouckého biskupství z období episkopátu Stanislava Pavlovského (1579-1598). Instrukce podávají obraz správy a hospodaření na biskupském dvoře, popisují činnosti jednotlivých osob, které měly na starosti stravování. Jednalo se o činnosti, které určité osoby měly vykonávat, nebo které naopak nesměly vykonávat pod hrozbou trestu. V druhém případě šlo o nevhodné chování, kterého se dvorské osoby dopouštěly a které z tohoto důvodu velmož zakazoval ve svých nařízeních. Z instrukcí jsem se také dozvěděla složení personálu a jeho sociálně hierarchické uspořádání na dvoře. Některé instrukce nebo pouze jejich části se zabývají chováním příslušníků dvora v době cestování. Instrukce Stanislava Pavlovského z roku 1590 navíc obsahuje seznam viktualií pravidelně vydávaných příslušníkům dvora a zasedací pořádek. V obou částech lze vidět reflexi sociální diferenciaci jednotlivých členů dvora. Seznam viktualií představuje základ každodenního jídelníčku. V zasedacím pořádku je zaznamenáno rozsazení příslušníků dvora k jednotlivým stolům během konzumace, lze z něj rovněž vyčíst společenské postavení strážníků, časový průběh stolování a počet osob pobývajících na dvoře. Evidence vrchnostenského hospodaření na biskupském dvoře z roku 1606 nabízí přehled rostlinné a živočišné produkce na kroměřížském panství v daném roce včetně jejího dalšího využití. Na základě studia účtů jsem zjistila, jaká vydání mělo biskupství za jídlo a pití i za šaty pro kuchmistra a jiné příslušníky dvora. Cestovní účet navíc poskytuje informace o koupených potravinách na cestě a možnostech nákupu, a tak vypovídá částečně i o skladbě jídelníčku na cestách. V kopiářích korespondence se nacházejí zmínky o posílání zvěře, ryb apod. na určité sídlo ke kuchyňskému zpracování k nadcházející slavnosti nebo za účelem darování. Z těchto zpráv lze vyvodit částečně skladbu jídelníčku, typy reprezentativních jídel a nápojů, způsoby zásobování dvora stravou a rozdělení pracovních činností.

Z rozboru pramenů lze rekonstruovat přibližný obraz o stravování na biskupském dvoře v průběhu jednoho všedního dne. Zajištění potravy, její zpracování, příprava a průběh stolování se řídilo nařízením, která biskup vydal. Prvním jídlem dne byl pro biskupa oběd, poněvadž každé ráno konal bohoslužbu v zámecké kapli či kostele, a tak ani nesnídal. Oběd připravoval kuchyňský personál v čele s panským kuchmistrem, který vařil jídlo pro biskupa a další strážníky u jeho stolu, a s čeledním kuchmistrem, jenž připravoval jídlo pro strážníky u dvořanského, komornického, kancelářského, kuchařského a čeledního stolu. A tak panský kuchmistr ve srovnání s čeledním kuchmistrem pracoval s kvalitnějšími a vzácnějšími potravinami, jejichž zpracování bylo náročnější. Mezi kuchyňský personál ještě patřili kuchaři, kuchtíci, cukrář, paštikář a pomocníci. Každý den ráno dostával pivní klíčník chleby od pekaře a pivo od sládka, obojí pak roznášel před obědem a večer k jednotlivým stolům. Dále

myslivec dodával zabitou zvěř, řezníci zpracované maso, fišmistr ryby z panských rybníků, zahradníci ovoce a zeleninu ze zámeckých zahrad, nákupčí potraviny koupené na trhu a mnoho dalších osob se podílelo na zásobení dvora potravinami. Nad všemi služebníky měl vrchní dohled hofmistr. Dvůr byl zásoben především potravinami, jež pocházely z vrchnostenských statků nebo byly koupeny na trzích. Nákupy drahých potravin byly pro olomoucké biskupství poměrně problematické z důvodu zadlužení biskupství a v té době probíhající tzv. cenové revoluce, která měla za následek rapidní zvýšení cen prodávaného zboží. Z geografického hlediska měl biskup výborné podmínky k nakupování, neboť jeho rezidence se nacházely ve významných tržních městech - v Olomouci, Brně a Vyškově. V menší míře získával potravu z přírodních zdrojů na území svých panství, ve formě naturálních dávek nebo daru. Pokud byla sobota, sešli se panský kuchmistr, sklepmistr, stříbrný komorník, pekař, pivní a pocestný klíčník a štolmistr u hofmistra a nahlásili mu, kolik peněz utratili za uplynulý týden. Před blížícím se obědem pokrývači prostřeli na stoly a kredenc čisté bílé ubrusy a přinesly ubrousky a ručníky pro stolovníky, kteří je používali z hygienických důvodů. Stříbrný komorník vydal určitým služebníkům stříbrné nádobí a příbory. Poté se tyto služebníci sešli před kuchyní s maršálkem, dvořany a jinými služebníky, kteří se účastnili přípravy a průběhu stolování. Pak dvořané a truksasové podle pokynů maršálka roznesli určené pokrmy na připravenou tabuli tak, aby jejich rozmístění odpovídalo zasedacímu pořádku. V 10 hodin zasedli biskup a jeho nejbližší osoby k jednomu stolu, u něhož je obsluhovali různí služebníci, kteří měli rozdělené úkoly. Kráječ porcoval jídla a servíroval je na stůl, pázata nebo pacholata čistila nádobí a lokajové rozlévali stolovníkům nápoje. Jídlo a pití určené pro velmože mohla ještě na začátku stolování ochutnávat určitá osoba, aby se tak předešlo otrávení biskupa, není to však doloženo. Když dojedli strážníci u prvního stolu, služebníci očistili nádobí a příbory a odevzdali je společně s ubrusy stříbrnému komorníkovi. Pak teprve zasedli ke svým stolům dvořané, maršálek a další výše postavené osoby a nakonec se stravovali jejich služebníci, kteří jedli nedojedené pokrmy přinesené ze stolů svých nadřízených, a čeledí. V roce 1590 se stravovalo na kroměřížském zámku zhruba 150 osob. Součástí jídelníčku biskupa, jeho spolustolovníků a dvořanů bylo především maso hospodářských zvířat, drůbeže, zvěře a ryb. Kuchaři upravovali maso pečením na rožni nebo na roštu, vařením, dušením nebo jej rozsekali a použili k přípravě paštik. Drůbež a ryby také nadívali. Na stolech služebníků a čeledi převládaly různé druhy kaší z obilovin a luštěnin, kroupy a jáhly. A tak osoby s nižším společenským postavením jedly zdravěji než osoby s vyšším postavením. Biskup a dvořané pili především víno a pivo, ale služebníci a čeledí pili ve větší míře pivo a vodu. Celkově se sociální diference jednotlivých osob na dvoře projevovala v rozsazení ke stolům, době začátku konzumace, kvalitě a kvantitě pokrmů a nápojů i v kvalitě nádobí a příborů. Strážníci u prvního stolu včetně biskupa používali stříbrné a pozlacené nádobí, dvořané cínové nádobí a služebníci a čeledí obyčejné dřevěné nádobí. Všichni museli dodržovat zasedací pořádek, nesměli si bez svolení hofmistra pozvat ke stolu svého hosta, každý měl jíst ze svého talíře a dodržovat hygienu, služebníci obsluhující stolovníky se nesměli bavit a opíjet. O chování strážníků a sloužících na biskupském dvoře během stolování nevíme více informací. Po obědě domlouval panský kuchmistr s biskupem, co se bude servírovat k večeři. Večeřet začínal biskup se svými spolustolovníky v 18 hodin. Příprava i průběh stolování odpovídaly tomu, co se dělo při obědě. Po večeři opět kuchmistr probíral s biskupem, co má připravit k obědu následující den.

Početnost kuchyňského personálu, organizace zásobování sídla potravinami, kvalita i kvantita pokrmů a kultura stolování se od průběhu každodenního stravování lišily ve slavnostní a sváteční dny nebo při cestování. Olomoucký biskup pořádal slavnostní hostiny při konání zemského sněmu, zemského soudu, manského sněmu, církevní slavnosti, pořádal hostiny pro vznešené šlechtice u něj na návštěvě, účastnil se také těchto hostin v roli hosta na dvorech jiných aristokratů a objevoval se i na hostinách pořádaných po korunovačním ceremoniálu českého krále. Příprava slavnostní hostiny vyžadovala více času než příprava každodenního obědu či večeře. Bylo potřeba zjistit s časovým předstihem počet strážníků a podle toho obstarat dostatečné množství jídla a pití i nádobí a stolních textilií. Na přípravě hostiny se podílelo více osob z kuchyňského personálu než obvykle. K takové příležitosti šlechtici půjčovali hostiteli nádobí, ubrusy a ubrousky, dokonce i kuchaře, kuchtíky a paštikáře. V slavnostní dny se na stoly servírovalo velké množství dražších a vzácnějších pokrmů a nápojů. Kvantita a kvalita byly charakteristickým znakem reprezentativních šlechtických hostin. Strážníci konzumovali především maso z hospodářských zvířat, zvěřinu a drůbež, avšak v době půstu jedli hlavně sladkovodní a mořské ryby a raky. Sloužící přinášeli také paštiky, subtropické ovoce a jiné vzácné pochutiny. Pro slavnostní hostiny byly specifické barevně zdobené či zlacené masité pokrmy a tzv. Schauessen, jídla na podívání, která byla určena pouze k pobavení hostů, nikoli ke konzumaci. K pití se podávala drahá vína. Jednotlivé osoby byly rozsazeny podle zasedacích pořádků, které sestavoval hostitel speciálně k dané příležitosti tak, aby respektovaly společenské postavení účastníků.

Cestování nabízelo zcela jiné podmínky stravování. Olomoucký biskup jezdil na své statky, do míst konání zemských soudů a sněmů, zasedání královské rady, církevního koncilu, na návštěvy k jiným aristokratům nebo podnikal diplomatické a jiné mise z pověření panovníka. Při cestování mimo území biskupských panství jezdil napřed posel, který zajišťoval ubytování pro biskupa a další osoby z jeho doprovodu v hostincích a ustájení koní a vozů. Musel také obstarat všechny potraviny a zařídit uvolnění kuchyně v hostinci pro biskupova kuchmistra a kuchaře, kteří jeli mezi poslem a biskupovou výpravou se spíznými vozy. Kuchmistr s kuchaři museli stihnout připravit jídlo do příjezdu biskupa a dalších cestujících. Na cestách v rámci českých zemích se jídelníček aristokratů i příslušníků jejich dvora příliš nelišil od jídelníčku při pobytu na sídlech. Velmož si ve spízných vozech převážel cenné a méně dostupné potraviny, především koření, sůl, ovoce a pečivo, víno a pivo. K tomu biskupovi kuchaři vozili zavařené pokrmy určené pro biskupa a jeho spolustolovníky. Ostatní jídlo a pití si velmož kupoval po cestě. Největší podíl na změně jídelníčku měla kvalita místního trhu. Biskup a dvořané konzumovali vybrané pokrmy, ale níže postavení služebníci jedli kaše a kroupy. Stříbrné nádobí a stolní textilie si vozil biskup s sebou, staral se o ně stříbrný komorník. Jestliže se výprava zdržela v hostinci více dní, usedaly jednotlivé osoby ke stolům podle svého společenského a profesního postavení podobně jako při pobytu na rezidenci. Biskup se s nejbližšími osobami stravoval ve zvláštní místnosti bez ostatních dvorských osob a návštěvníků hostince.

Způsob stravování na rožmberském a rudolfinském dvoře i na dvorech jiných aristokratů se od výše popsaného postupu příliš nelišil. Důvodem byla skutečnost, že všichni aristokraté, kterým věnuji pozornost v této práci, patřili k předním představitelům země a vysoké aristokracii, u níž se kladl velký důraz na reprezentativnost dvora, kterou bylo nutné si udržet. To se projevovalo ve složení personálu, dostatečném zásobení dvora potravinami, skladbě jídelníčku a způsobu

stolování. I přesto lze najít určité rysy, kterými se odlišoval dvůr olomouckého biskupa od dvorů posledních Rožmberků, panovníka a jiných aristokratů. Zásadním rozdílem bylo, že na stůl olomouckého biskupa jako církevního hodnostáře se servirovaly ryby jako postní jídlo častěji než na stoly světských šlechticů, poněvadž biskup měl v průběhu roku více příležitostí k půstu a dodržoval jej přísně na rozdíl od některých jiných velmožů. Někteří šlechtici vyráběli na svých panstvích napodobeniny drahých sýrů. S tímto jevem se lze setkat i na dvoře Stanislava Pavlovského, když na hukvaldském panství vyráběli Valaši sýry podobné italskému parmazánu. Ve druhé polovině 16. století produkovaly šlechtické pekárny tmavý žitný chléb, ale bílý chléb a bílé pečivo z pšeničné mouky, které bylo považováno za reprezentativní jídlo, si šlechtici dokupovali od městských pekařů. Avšak biskup Pavlovský si mohl dovolit odebírat pšeničný chléb přímo ze své pekárny, kde jej pekli v menší míře vedle žitného chleba. Skladba jídelníčku všech aristokratů byla až na výše zmíněné rozdíly velmi podobná. Důvody ke slavnostnímu jídelníčku se poněkud lišily na biskupském dvoře a na dvorech světských šlechticů. Na dvoře olomouckého biskupa se konaly mimo jiné církevní slavnosti určené pouze pro duchovní osoby a naopak nepořádaly se zde rodinné slavnosti jako například křtiny a sňatky. Lišil se také začátek konzumace jednotlivých velmožů. Stanislav Pavlovský obědval již v 10 hodin a večerel v 18 hodin, avšak Vilém z Rožmberka večerel později, teprve mezi 19. a 20. hodinou. Bylo to dáno odlišným životním stylem biskupa jako církevní osoby. Další rozdíl spočíval ve složení strážníků. Na biskupském dvoře se stravovali mimo jiné děkan, probošt a kněží, kteří nebyli součástí dvora světských aristokratů, kde se zase stravovaly příslušnice fraucimoru, které chyběly na biskupském dvoře. Pro dvůr Stanislava Pavlovského i jeho předchůdce Viléma Prusinovského je specifické, že zde působili současně dva kuchmistři. Také na císařském dvoře pracovalo více kuchmistřů, ale u Rožmberků je doložen pouze jeden. Jednotlivé dvory se lišily v hierarchickém uspořádání svých příslušníků a pozici vrchního dohlázeatele nad sloužícími. Způsoby zásobování dvora potravinami byly na všech dvorech stejné, rozdíly spočívaly pouze ve zdrojích odbytu. Olomoucký biskup vzhledem k umístění svých rezidencí využíval k nákupům především moravské trhy a ze zahraničních vídeňské a polské trhy, zatímco Rožmberkové a Rudolf II. získávali potraviny hlavně na pražských a lineckých trzích. Sůl odebíral olomoucký biskup z Polska, kdežto Rožmberkové a císař z habsburských rakouských solných dolů.

Příčinami proměny jídelníčku a zároveň možnostmi reprezentace dvora byly různé slavnosti, svátky a cesty. Olomoucký biskup, Vilém z Rožmberka a císař Rudolf II. se zúčastňovali vznešených hostin při konání zemského soudu a zemského sněmu a při vzájemných návštěvách. Společné hostiny těchto aristokratů byly příležitostí k poznání nových pokrmů, které později mohly ovlivnit hostův jídelníček. Nové potraviny mohl aristokrat také získat darem, koupí na trhu, kam kupci dováželi zboží ze zahraničí, či při pobytu v cizině. Avšak ve větší míře ovlivňovaly podobu aristokratického jídelníčku nařízení vydávaná šlechtici, příkazy katolické církve, kuchařské knihy a rady lékařů.

9. Seznam pramenů

Kopíř korespondence a instrukcí vydaných biskupem Pavlovským z let 1579-1597 (ZAOpO, fond AO, inv. č. 86, sign. 16).

Zlomky účtů domácnosti za biskupa Stanislava Pavlovského z let 1582, 1583, 1593 a 1597 (ZAOpO, fond AO, inv. č. 3948, sign. C 8, kart. 1812).

Kopíř korespondence biskupa Pavlovského s úředníky zemskými a biskupskými, hodnostáři církevními a institucemi z roku 1587 (ZAOpO, fond AO, inv. č. 100, sign. 25).

Fuhr Ihrer Hochfürstlichen Durchlauchtigkeit Prinzens zu Polen und Schweden Hoffstadt z roku 1587 (SOkA Olomouc, Zlomky registratur, inv. č. 560, sign. 17/ I, kart. 21).

Instrukce olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského pro kroměřížského pekaře, klíčníka, řezníka a sládka z roku 1590 (MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762).

Kopíř české korespondence biskupa Pavlovského s úředníky, šlechtou a městy z roku 1592 (ZAOpO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30).

10. Seznam literatury

- BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití za Rudolfa II.* 1. vyd. Praha: Maxdorf, 1997. 207 s. ISBN 80-85800-67-5.
- BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku.* 1. vyd. Praha: Academia, 2005. 359 s. ISBN 80-200-1340-7.
- BŮŽEK, Václav a kol. „Společnost aristokratických dvorů v českých zemích (1550-1740): teze vědeckého projektu“. In *Jihočeský sborník historický* 64. 1. vyd. České Budějovice: Jihočeské muzeum, 1995. 251 s. ISBN 80-900155-6-5. s. 196-206.
- ČERMÁK, Miloslav. „Světské slavnosti raného novověku v královské Olomouci“. In *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku* (= *Opera historica* 8). 1. vyd. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 610 s. ISBN 80-7040-384-5. s. 399-408.
- ČORNEJ, Petr, ČORNEJOVÁ, Ivana, RADA, Ivan, VANÍČEK, Vratislav. *Dějiny zemí Koruny české I.* 2. opr. a dopl. vyd. Praha: Paseka, 1993. 315 s. ISBN 80-85192-59-4.
- ELIAS, Norbert. *Über den Prozeß der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Bd. I, Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes.* 1. Aufl. Basilej: Hans zum Falken, 1939.
- ELIAS, Norbert. *Über den Prozeß der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Bd. II, Wandlungen der Gesellschaft Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation.* 1. Aufl. Basilej: Hans zum Falken, 1939.
- ELIAS, Norbert. *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie I: proměny chování světských horních vrstev na Západě.* 1. vyd. Praha: Argo, 2006. 338 s. (Přel. z *Über den Prozeß der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1977). ISBN 80-7203-838-9.
- ELIAS, Norbert. *O procesu civilizace: sociogenetické a psychogenetické studie II: proměny společnosti, nástin teorie civilizace.* 1. vyd. Praha: Argo, 2007. 353 s. (Přel. z *Über den Prozeß der Zivilisation: soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1977). ISBN 978-80-7203-962-3.
- HAUSENBLASOVÁ, Jaroslava, HOJDA, Zdeněk. „Pražský rudolfinský dvůr mezi hradem a městem“. In *Život na dvoře a v rezidenčních městech posledních Rožmberků* (= *Opera historica* 3). 1. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 1993. 409 s. ISBN 80-7040-073-0. s. 115-135.

- HOLUB, Karel, BURIAN, Jiří. *Prostřené stoly v době císaře Rudolfa II.* 1. vyd. Praha: Ars Bohemica, 1997. 193 s. ISBN 80-902381-0-6.
- HRDLIČKA, Josef. „Příspěvek ke studiu kuchyňských účtů pánů z Hradce ve druhé polovině 16. století“. In *Život na dvoře a v rezidenčních městech posledních Rožmberků* (= *Opera historica* 3). 1. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 1993. 409 s. ISBN 80-7040-073-0. s. 215-219.
- HRDLIČKA, Josef. „Potraviny na předbělohorském dvoře pánů z Hradce (Způsoby zásobování a finanční náklady)“. In *Příspěvky ke každodenní kultuře novověku* (= *Opera historica* 4). 1. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 1995. 295 s. ISBN 80-7040-139-7. s. 5-62.
- HRDLIČKA, Josef. „Rezidenční město a panská kuchyně: podíl jindřichohradeckých měšťanů, ostatních obyvatel a panských služebníků na zásobování předbělohorského dvora pánů z Hradce potravinami“. *Jihočeský sborník historický* 64. 1. vyd. České Budějovice: Jihočeské muzeum, 1995. 251 s. ISBN 80-900155-6-5. s. 84-93.
- HRDLIČKA, Josef. „...kuchyni svou k správě tobě poroučím’: kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberků“. In *Jihočeský sborník historický* 65. 1. vyd. České Budějovice: Jihočeské muzeum, 1996. 249 s. ISBN 80-902088-1-9. s. 148-169.
- HRDLIČKA, Josef. „Rituál stolování na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích“. In *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku* (= *Opera historica* 7). 1. vyd. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 1999. 684 s. ISBN 80-7040-331-4. s. 619-653.
- HRDLIČKA, Josef. „Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře v raném novověku“. In *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku* (= *Opera historica* 8). 1. vyd. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 610 s. ISBN 80-7040-384-5. s. 293-314.
- HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost: strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*. 1. vyd. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000. 337 s. ISBN 80-7040-462-0.
- HROCH, Miroslav a kol. *Úvod do studia dějepisu*. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1985.
- JAKUBEC, Ondřej. *Kulturní prostředí a mecenát olomouckých biskupů potridentské doby: umělecké objednávky biskupů v letech 1553-1598, jejich význam a funkce*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2003. 473 s. ISBN 80-244-0679-9.
- JANÁČEK, Josef. *Dějiny obchodu v předbělohorské Praze*. 1. vyd. Praha: Československá akademie věd, 1955. 407 s.

- JANÁČEK, Josef. *Rudolfinské drahotní řády*. [1. vyd.] Praha: Československá akademie věd, 1957. 78 s.
- JANÁČEK, Josef. *Řemeslná výroba v českých městech v 16. století*. 1. vyd. Praha: Československá akademie věd, 1961. 272 s.
- JANÁČEK, Josef. *Rudolf II. a jeho doba*. 2. vyd. Praha a Litomyšl: Paseka, 1997. 564 s. ISBN 80-7185-119-1.
- JANIŠ, Dalibor. „Církev a smrt: institucionalizace smrti v raném novověku.“ In *Folia historica Bohemica, Supplementum I*. 1. vyd. Praha: Historický ústav, 2007. 301 s. ISBN 978-80-7286-106-4. s. 23-53.
- JIRÁSEK, Jiří. *Poddaní na panství olomouckého biskupství v druhé polovině 16. století*. [1. vyd.] Praha: Československá akademie věd, 1957. 112 s.
- JŮZA, Vilém, KRSEK, Ivo, PETRŮ, Jaroslav, RICHTER, Václav. *Kroměříž*. 1. vyd. Praha: Státní nakladatelství krásné literatury a umění, 1963. 125 s.
- KALOUSEK, Josef (ed.). *Řády selské a instrukce hospodářské 1350-1626, Archiv český 22*. 1. vyd. Praha: Kommissie k tomu zřízená při Královské české společnosti nauk, 1905. 606 s.
- KAMENÍČEK, František. *Zemské sněmy a sjezdy moravské I: jejich složení, obor působnosti a význam od nastoupení na trůn krále Ferdinanda I. až po vydání obnoveného zřízení zemského (1526-1628)*. [1. vyd.] Brno: Zemský výbor Markrabství moravského, 1900. 562 s.
- KUBEŠ, Jiří. „Zásobování sídel Petra Voka z Rožmberka potravinami (1562-1602)“. In *Jihočeský sborník historický 68*. 1. vyd. České Budějovice: Jihočeské muzeum, 1999. 400 s. ISBN 80-86260-05-4. s. 255-289.
- LAPČÍKOVÁ, Markéta, ŠTĚPÁN, Jan. „Úřad hofmistra za olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského z Pavlovic a edice hofmistrské instrukce z roku 1587“. In *Olomoucký archivní sborník 6*. 1. vyd. Olomouc: Zemský archiv v Opavě, Státní okresní archiv Olomouc, 2008. 180 s. ISBN 978-80-86388-64-9. s. 60-85.
- LUKÁŠ, Antonín. *Kroměřížské zahrady*. 1. vyd. Kroměříž: Arcibiskupský zámek a zahrady, 1999. 13 s.
- MACEK, Josef. *Jagellonský věk v českých zemích (1471-1526) II: šlechta*. 2. vyd. Praha: Academia, 2001. 499 s. ISBN 80-200-0895-0.
- MEDEK, Václav. *Dějiny olomoucké arcidiecéze I: osudy moravské církve do konce 14. věku*. 1. vyd. Praha: Ústřední církevní nakladatelství, 1971. 193 s.

- MENNELL, Stephen. *All Manners of Food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. 1. vyd. Oxford: B. Blackwell, 1986. 380 s. ISBN 0-631-15638-0.
- NEŠPOR, Václav. *Dějiny města Olomouce*. 2. vyd. Olomouc: VOTOBIA, 1998. 439 s. ISBN 80-7198-343-8.
- NOHEJLOVÁ-PRÁTOVÁ, Emanuela. *Krátký přehled českého mincovnictví a tabulky cen a mezd z výstavy nálezy mincí historickým pramenem 1953*. 1. vyd. Opava: Numismatická společnost československá, sdružení členů při Slezském muzeu v Opavě, 1964. 21, [13], 19 s.
- NOVOTNÝ, Antonín. *Královská obora*. 1. vyd. Praha: Bystrov a synové, 2000. 270 s. ISBN 80-85980-18-5.
- PÁNEK, Jaroslav. „Stavovství v předbělohorské době“. In *Folia historica Bohemica* 6. 1. vyd. Praha: Ústav československých a světových dějin Československé akademie věd, 1984. 397 s. s. 163-219.
- PÁNEK, Jaroslav. *Poslední Rožmberkové: velmoži české renesance*. 1. vyd. Praha: Panorama, 1989. 417 s. ISBN 80-7038-006-3.
- PÁNEK, Jaroslav. „Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského ve světle hofmistrovské instrukce z roku 1592“. In *Seminář a jeho hosté: sborník prací k 60. narozeninám doc. dr. Rostislava Nového*. 1. vyd. Praha: Univerzita Karlova, 1992. 353 s. ISBN 80-901489-0-5. s. 189-199.
- PÁNEK, Jaroslav. „Renesanční dvůr olomouckého biskupa – obecné a zvláštní rysy“. In *Život na dvoře a v rezidenčních městech posledních Rožmberků (= Opera historica 3)*. 1. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita, 1993. 409 s. ISBN 80-7040-073-0. s. 167-175.
- PAŘÍKOVÁ, Marie, CIPROVÁ, Inka. *Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko: 444 receptů na jídla vařená, dušená, smažená, pečená, slaná i sladká, neobvyklá i tradiční, jak je vařili naši předkové, anebo je můžeme připravovat i my, když máme chuť na změnu*. 1. vyd. Praha: Avatar, 1995. 178 s. ISBN 80-85862-09-3.
- PAVLÍČKOVÁ, Radmila. *Sídla olomouckých biskupů: mecenáš a stavebník Karel z Liechtensteinu-Castelkorna 1664-1695*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2001. 195 s. ISBN 80-244-0358-7.
- PEŘINKA, František Václav. *Dějiny města Kroměříže I: období do roku 1620*. [1. vyd.] Kroměříž: nákladem obecní rady města Kroměříže, tiskem J. Slováka v Kroměříži, 1913. 544 s.
- PEŘINKA, František Václav. *Dějiny města Kroměříže III: místopis*. [1. vyd.] Kroměříž: nákladem kroměřížského městského osvětového sboru, 1940. 956 s.

- PEŘINKA, František Václav. *Dějiny města Kroměříže II/1: 1620 – 2. polovina 19. století*. [1. vyd.] Kroměříž: nákladem kroměřížského městského osvětového sboru, 1947. 374 s.
- PEŘINKA, František Václav. *Dějiny města Kroměříže II/2: 1620 – 2. polovina 19. století*. [1. vyd.] Kroměříž: nákladem kroměřížského národního výboru a osvětového sboru, 1947. 696 s.
- PEŘINKA, František Václav. *Dějiny města Kroměříže II/3: 1620 – 2. polovina 19. století*. [1. vyd.] Kroměříž: nákladem místního národního výboru v Kroměříži, 1948. 434 s.
- PEŘINKA, František Václav. *Dějiny města Kroměříže II/4: 1620 – 2. polovina 19. století*. [1. vyd.] Kroměříž: nákladem místního národního výboru v Kroměříži, 1948. 798 s.
- PETRÁŇ, Josef a kol. *Dějiny hmotné kultury I/1: vymezení kulturních dějin: kultura každodenního života od pravěku do 15. století*. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1985. 478 s.
- PETRÁŇ, Josef a kol. *Dějiny hmotné kultury I/2: kultura každodenního života od 13. do 15. století*. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1985. s. 489-997.
- PETRÁŇ, Josef a kol. *Dějiny hmotné kultury II/1: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. 1. vyd. Praha: Karolinum, c1995. 468 s. ISBN 80-7184-085-8.
- PETRÁŇ, Josef a kol. *Dějiny hmotné kultury II/2: kultura každodenního života od 16. do 18. století*. 1. vyd. Praha: Karolinum, 1997. s. 481-1003. ISBN 80-7184-086-6.
- PROCHÁZKA, Matěj. *Stručný životopis Stanislava II. Pavlovského, knížete biskupa Olomouckého*. [1. vyd.] Brno: [Komise u Antonína Nitsche], 1861. 127 s.
- SPÁČILOVÁ, Libuše. „Zahraniční obchod v předbělohorské Olomouci“. In *Folia historica Bohemica* 13. 1. vyd. Praha: Historický ústav ČSAV, 1990. 640 s. ISSN 0231-7494. s. 131-151.
- ŠMERDA, Jan. „Mincovníctví církevních feudálů v zemích habsburské monarchie“. In *Peníze v proměnách času III*. 1. vyd. Ostrava: MARQ, 2002. 255 s. ISBN 80-85988-78-X. s. 31-40.
- ŠTĚPÁN, Jan. „O medailích olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského z Pavlovic“. In *Peníze v proměnách času III*. 1. vyd. Ostrava: MARQ, 2002. 255 s. ISBN 80-85988-78-X. s. 61-66.

- ŠTĚPÁN, Jan. „Cesta olomouckého biskupa Viléma Prusinovského z Víckova do Polska v roce 1569“. In *Olomoucký archivní sborník* 5. 1. vyd. Opava: Zemský archiv, Olomouc: Státní okresní archiv, 2007. 192 s. ISBN 978-80-86388-53-3. s. 56-86.
- ŠTOURAČOVÁ, Jiřina. „Vznik Biskupství brněnského jako součást rozsáhlé reformy církevní správy na Moravě“. In *Brněnská diecéze 1777-2007: historie a současnost: sborník příspěvků ze sympozia na Biskupském gymnáziu v Brně 10.11.2007*. 1. vyd. Brno: Studio Arx, 2007. 199 s. ISBN 978-80-86665-04-7. s. 15-24.
- VÁVROVÁ, Věra. *Zahrady a parky: Pražský hrad*. 1. vyd. Praha: Správa Pražského hradu, 2003. 87 s. ISBN 80-86161-62-5.
- VESELÝ, Martin, ZAORAL, Roman. „Majetková struktura obyvatel Olomouce v 15. a 16. století ve srovnávací perspektivě“. In *Olomoucký archivní sborník* 6. 1. vyd. Olomouc: Zemský archiv v Opavě, Státní okresní archiv Olomouc, 2008. 180 s. ISBN 978-80-86388-64-9. s. 39-59.
- WINTER, Zikmund. *Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století*. [1. vyd.] Praha: Dr. František Bačkovský, 1892. 192 s.
- WINTER, Zikmund. *Řemeslnictvo a živnosti XVI. věku v Čechách (1526-1620)*. [1. vyd.] Praha: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1909. 749 s.
- WINTER, Zikmund. *Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku*. [1. vyd.] Praha: Otto, 1913. 416 s.
- ZÍBRT, Čeněk. *Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití*. [1. vyd.] Praha: Jos. R. Vilímeček, 1890. 79 s.
- ZÍBRT, Čeněk. *Staročeská tělověda a zdravověda*. [1. vyd.] Praha: SFINX, 1924. 112 s.
- ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. [1. vyd.] Praha: Stará garda mistrů a kuchařů, 1927. 660 s.
- [kolektiv autorů: vědecký tým stálé expozice]. *Příběh Pražského hradu*. 1. vyd. Praha: Správa Pražského hradu, 2003. 493 s. ISBN 80-86161-72-2.

11. Seznam zkratek

AČ = Archiv český
FHB = Folia historica Bohemica
JSH = Jihočeský sborník historický
OAS = Olomoucký archivní sborník
OH = Opera historica

AO = Arcibiskupství Olomouc
MZA = Moravský zemský archiv
SOA = Státní oblastní archiv
SOkA = Státní okresní archiv
ZAOpO = Zemský archiv Opava, pobočka Olomouc

apod. = a podobně
d. = denár
dl = decilitr
fol. = folio
gr. = groš
hl = hektolitr
inv. č. = inventární číslo
kg = kilogram
l = litr
m = metr
např. = například
popř. = popřípadě
resp. = respektive
rýn. zl. = rýnský zlatý
sign. = signatura
srov. = srovnej
tj. = to jest
tzn. = to znamená
tzv. = tak zvaný

12. Přílohy

Zasedací pořádek na dvoře biskupa Stanislava Pavlovského v roce 1590

Instrukce olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského pro kroměřížského pekaře, klíčníka, řezníka a sládka z roku 1590 (MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762)

K stolu Jeho Milosti Knížecí

Jeho Milosti Knížecí
Pater Hurtadus
Pan kancelýř
Doktor
Kněz kaplan
P. Johannes Iwiczký
P. hejtman

K stolu dvořanskému

P. maršálek
P. z Říčan
Štolmistr
Jelitovský
Frakštejn
Nebílovský
Horatius
Zawaczký
Skříšovský
Matyášovský
David
z Fulštejna
Štýrský
purkrabí
Franz
Stříbrní komorníci 2

Komorníci

Přepický
Pindule
Hradecký
Zelinka
Miska

K stolu kancelářskému

sakristan
Mikuláš Iwiczký
Walentinus
Palínek
Bíberštejn
Písař duchodní
Apatykář
Barvíř

Písař outratní

Jánský

Karas

Andreas

Muškala

Těm všem osobám nahoře psaným má se okrouhlý chléb a přední pivo dávati.

K stolu kuchařskému

Kuchmistr panský

Kuchmistr čelední

Mikuláš kuchař

Šibálek

Vlach

Albrecht

Klíčník vinný a pivní

Na každou osobu po dvou řádcích.

Těm všem také se má dávati přední pivo a chléb řádkový.

Těmto se má taky dávati přední pivo a chléb řádkový.

Hradskému

Pekaři

Obročníku

Štejnmejerovi

Těmto osobám chléb se dolů ze zámku dává.

Knězi děkanovi 7 řádků

Knězi Jakubovi na dvě osoby

P. Martinovi na jeho osobu 2 řádky a pacholeti 1 řádek

Sládkům na dvě osoby

Zahradníkovi pod zámeček na 5 osob strava

a piva předního na osobu a manželku 35 mázů

Knězi Chromému 2 řádky

Lukášovi Iwiczkýmu a pacholeti jeho

knězi Albrechtovi i pacholatům jeho

Těmto se přední pivo dolů dává.

Na proboštství jednu bečku

Sládkům půl bečky

P. Martinovi 4 mázy

Knězi Jakubovi 4 mázy

Knězi Chromému 3 mázy

Na prádlo hospodyni 3 mázy

Do dvora hospodyni 3 mázy

Do školy na 7 osob ½ bečky

Summa

Posledkuom k stolu dvořanskému

Lokaji čtyři s Martinem šatným komorníkem

P. kanclýře pachole

P. hejtmana

P. Vlčka

P. z Říčan

P. doktora

Štolmistra

Jiřík šatný

Jelitovského

Matyášovského

Těm se dává chleba na celý den 16 řádků a pivo společní.

Posledkuom stolu kancelářského

Hospodář kancelářský

Poslové dva

Pacholat 4

Těm 7 se dává chleba na den 7 řádků a pivo společní.

Do kuchyně kuchařům mladým a kuchtíkům.

Na starší kuchaře a kuchtíky chleba se dává na den 22 řádky.

Na mladší kuchaře a kuchtíky 8 osob společní pivo.

Čeled' domácí na zámku

Myslivec 1

Hlásní 4

Holomků 8

Kováři 2

Masaři 2

Pekárek 1

Bednář 1

Fišmejstr 1

Vrátný 1

Pacholek purkrabího 1

Maštalérů J.M.K. 6

Štolpubů 2

Maštalérů dvořanských 6

Kočích J.M.K. 16

Pars

Těm se chleba po dvou řádcích

a piva společního po 3 mázích dávati má.

Těmto níže psaným osobám se dává dolů ze zámku chléb a pivo společní.

Zahradníkovým pomocníkům na 3 osoby

Zahradníkovi do Nové zahrady na 1 osobu

Trubačům na 4 osoby

Petrovi kuchařovi na 3 osoby

Dívčám na prádlo 2 osoby

Dívkám do dvora kroměřížského na 5 osob
Hospodáři do dvora na 1 osobu
Pastýřům volařským do Pravčic na 2 osoby
Volaři tažnímu do dvora na 1 osobu
Kobylářovi na 1 osobu
Hřibčáři na 1 osobu
Pastýři kravskému na 1 osobu
Řezáči na 1 osobu
Pastýři svinskému na 2 osoby
Pastýři ovčímu na 1 osobu
Hospodáři voznímu na 2 osoby
Vodákovi na 1 osobu
Do špitálu na 7 osob
Kantorovi do špitálu na 1 osobu
Zámečnickovi na 1 osobu
Vejměřčímu na 1 osobu
Topičovi Petrovi na 1 osobu
Nyklově ženě na 1 osobu
Sklenáři Chromému ve špitále na 1 osobu
Mackovi na Doubravici na 1 osobu
Pacholeti do špitálu na 1 osobu
Osobám které pomáhají piva vařit z města na 3 osoby
Summa

Na proboštství 1 bečku
Na Světlou 1 vědro
Do Starej Vsi 1 vědro
Summa obojího

Summa osob na panskou stravu bez ordinari.
Summa osob na čelední stravu s ordinari.
Summa summarum všech.

Kdyby se na všecky s ordinari i bez ordinari po dvou řádcích počítalo a z jedné měřice po 100 řádcích vypíkalo, učinilo by každý týden 26 měřic 32 řádky. Však se má k tomu dohlédnouti, bude-li moci více nežli 100 řádků vypéci pekař.

Summa osob bez ordinari k pivu přednímu příslušející.

Ordinari k přednímu pivu náleží 35 osob
na den po třech mázích učiní každý týden po 21 mázů na 1 osobu.

Knězi proboštovi 1 bečku
Sládkům $\frac{1}{2}$ vědra
P. hejtmanovi 1 vědro na shledání postačí-li

K společnému pivu bez ordinari osob 20.
S ordinari po 3 mázích osob 103.

Počítajíc na jednu osobu po 3 mázích a na týden po 21 mázů učiní 10 ½ beček
1 vědro 13 mázů.

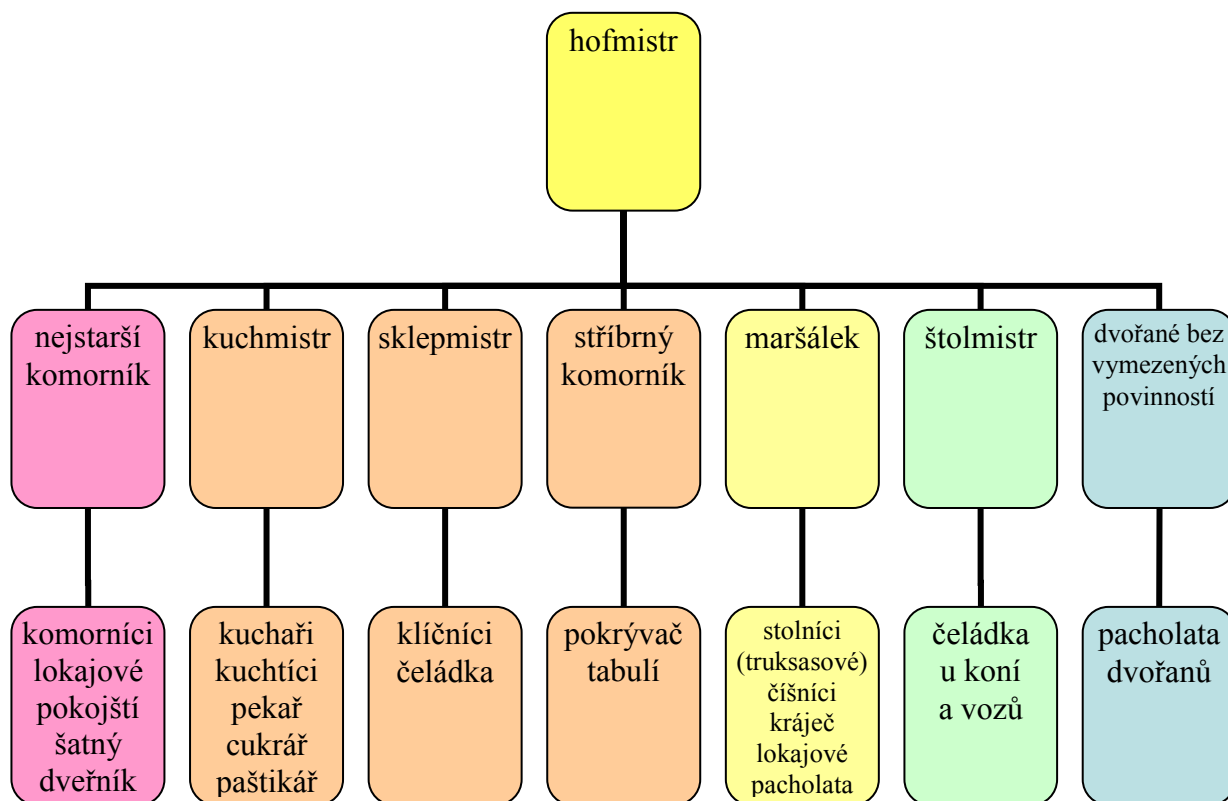
Na proboštství 1 bečka

Do Starej Vsi 1 vědro

Hejtmanovi 1 vědro

Summa

Skladba dvora olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského v roce 1592
s vymezením oblastí, které měli jednotliví služebníci na starosti



obydlí, ošacení

příprava stravy a stolů

obsluha při stolování přeprava

hosté

Převzato z:

PÁNEK, Jaroslav. „Dvůr olomouckého biskupa Stanislava Pavlovského ve světle hofmistrovské instrukce z roku 1592“. In *Seminář a jeho hosté: sborník prací k 60. narozeninám doc. dr. Rostislava Nového*. 1. vyd. Praha: Univerzita Karlova, 1992, s. 194.

Pánek vycházel při sestavování diagramu z:

Instrukce Stanislava Pavlovského pro hofmistra biskupského dvora z roku 1592, Kopiář české korespondence biskupa Pavlovského s úředníky, šlechtou a městy z roku 1592 (ZAOpO, fond AO, inv. č. 105, sign. 30, fol. 223-228)

Seznam předpokládaných příjmů olomouckého biskupství v roce 1606

Údaje pocházejí z pramene:
MZA Brno, Bočkova sbírka (G 1), inv. č. 8762, fol. 11v, 14-16v

	Zisk (v rýn. zl.)	Část z celku (v %)
Poddanské platy	2618	34,0
Mýto	800	10,4
Prodej obilí	1805	23,5
produktů z valchy	4	0,1
pivních kvasnic	17	0,2
sladu	16	0,2
třebovského piva	25	0,3
vína	660	8,6
vepřů	420	5,5
hus	118	1,5
kaprů	750	9,8
vlny	150	2,0
kůže	200	2,6
sýru z kravského mléka	100	1,3
Celkem	7683	100

Olomoucký biskup Stanislav II., Pavlovský z Pavlovic (1579-1598)

Bartoloměj Paprocký z Hlohol , *Zrcadlo Slavného Margrabství Moravského*, Olomouc 1593



*Theses ex Universa Philosophia quas in Alma Academia Societatis Jesu
Olomucensi pro Licentiae Magisterii Doctoratusque gradu In artibus liberalibus
et Philosophia obtinendo, Olomouc 1597*



Císař římský a král český Rudolf II.

(žil v letech 1552-1612, českým králem v letech 1576-1611)

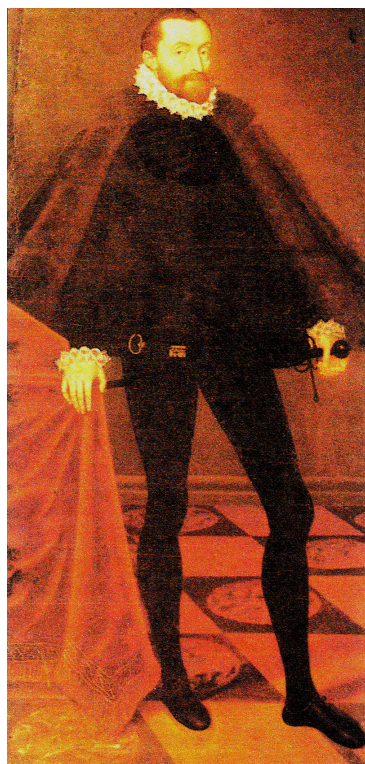
Olejomalba, Hans von Aachen



Vilém z Rožmberka (žil v letech 1535-1592)
Olejomalba z roku 1589



Petr Vok z Rožmberka (žil v letech 1539-1611)
Olejomalba z roku 1580



Portrétní medaile Stanislava Pavlovského

avers a revers, stříbro, z roku 1585, Národní památkový ústav, správa státního zámku Arcibiskupského zámku a zahrad Kroměříž, inv. číslo KE 13400



avers a revers, z roku 1585, Národní památkový ústav, správa státního zámku Arcibiskupského zámku a zahrad Kroměříž, inv. číslo KE 14593



Polepšený biskupský znak

Registra sirotčí vsi Jarohněvice, po roce 1588



Rezidence olomouckého biskupa (současné pohledy)

Olomouc – dnešní Arcibiskupský palác



Brno – Biskupský dvůr



Kroměříž – dnešní Arcibiskupský zámek



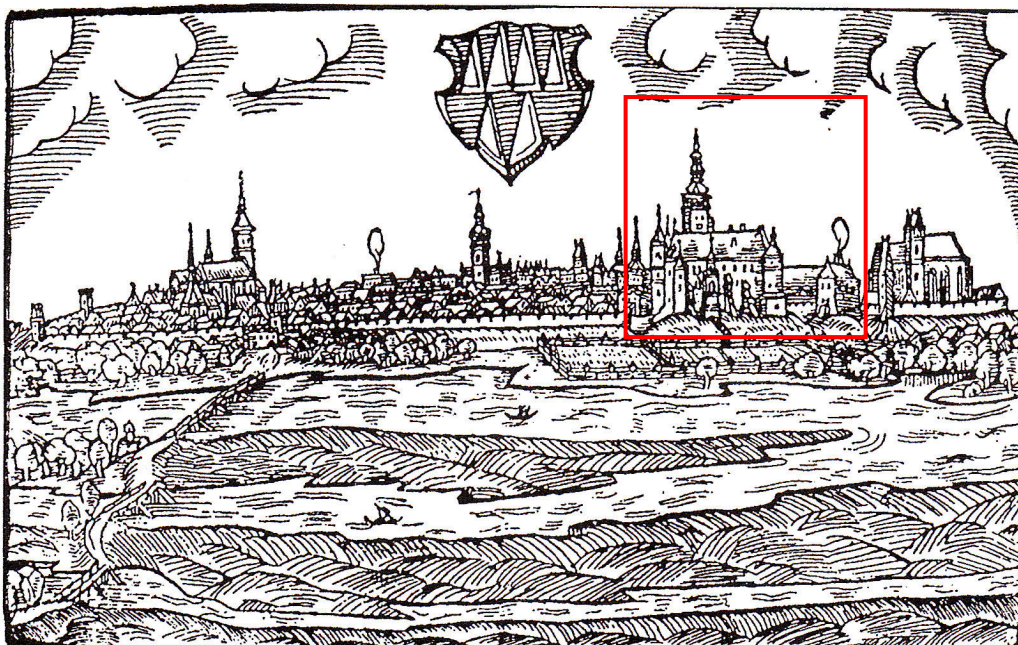
Zámek Kroměříž v období episkopátu Stanislava Pavlovského



Ulc. Zaprockého vlné rekonstruoval F. Ančický

Jan Willenberger, **pohled na Kroměříž** od severu, 1593, dřevořez,
(Bartoloměj Paprocký z Hlohol, f. 390v)

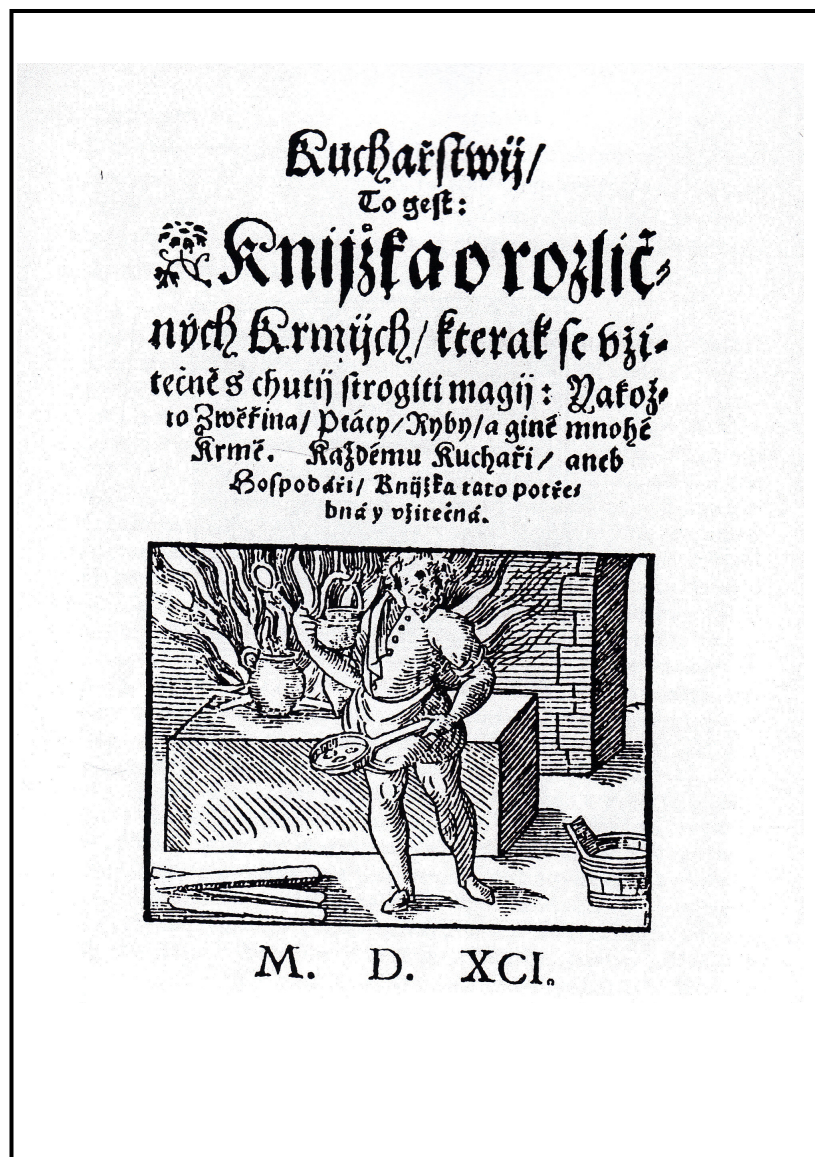
Červeně je zde vyznačen kroměřížský zámek, biskupova rezidence



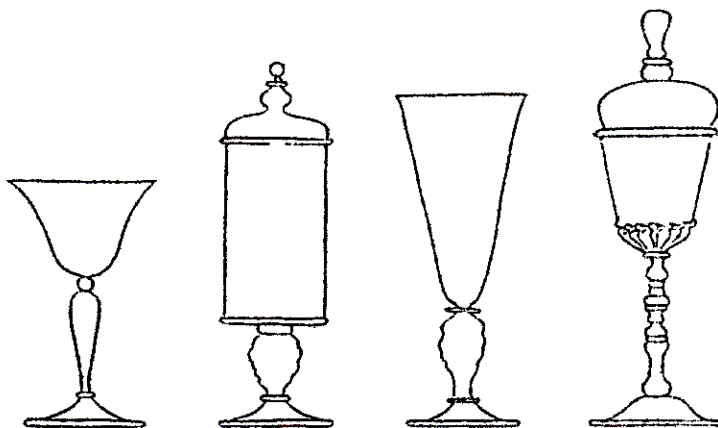
Jan Willenberger, **pohled na Olomouc** od jihovýchodu, 1593, dřevořez,
(Bartoloměj Paprocký z Hlohol, f. 380v)

Červeně je zde vyznačen biskupský palác stojící na Předhradí



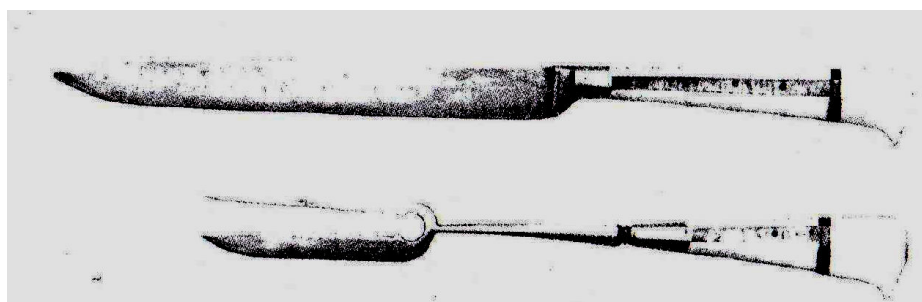


**Tvary skleněných pohárů benátského typu,
vyráběných v Čechách v 16.-18. století**



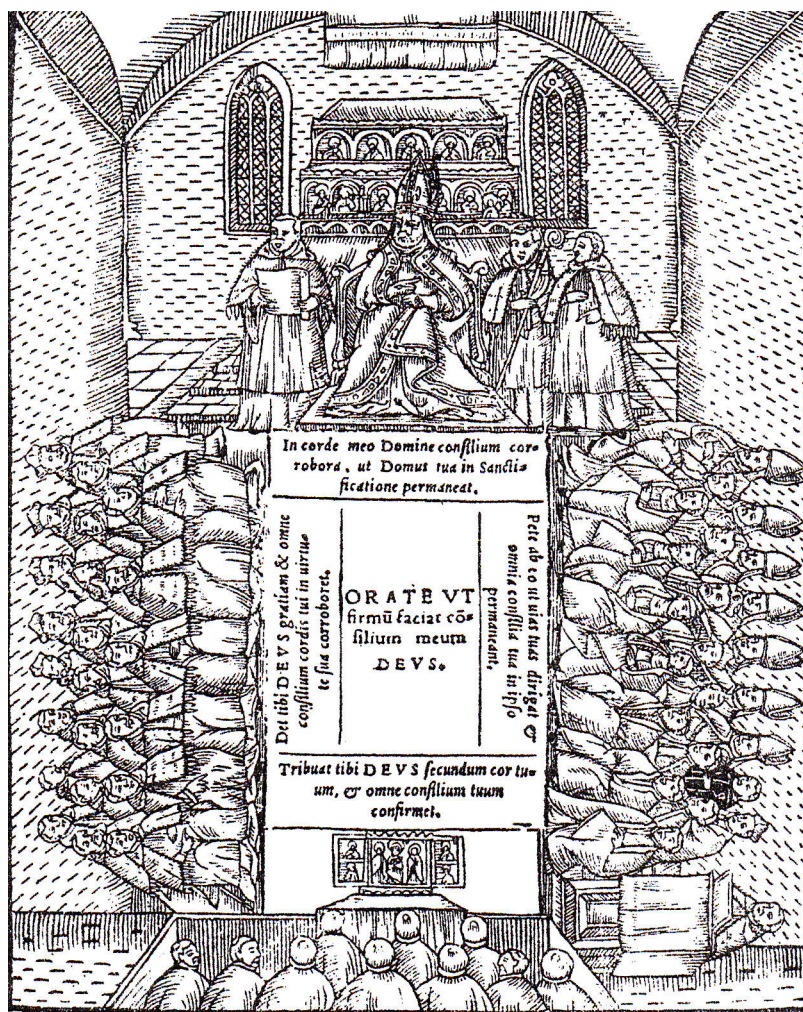
Stolní příbory

nůž a vidlička užívané ve střední Evropě, datované k roku 1601,
ocel, mosaz, slonovina, želvovina



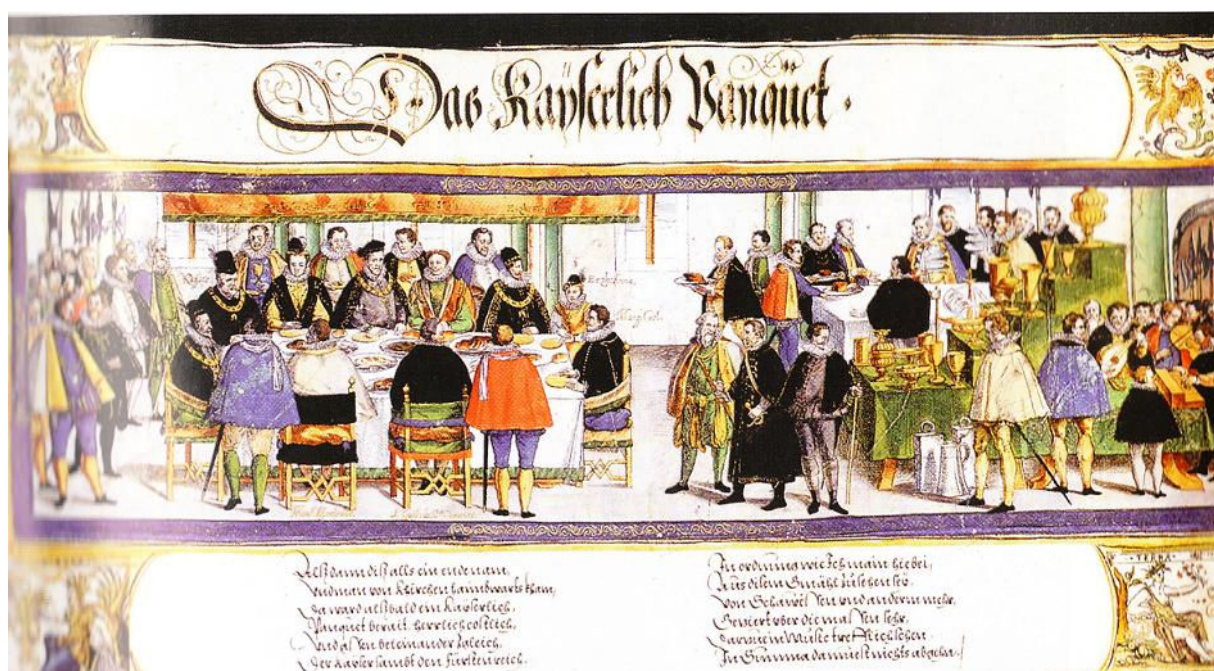
Zasedání diecézní synody v Olomouci roku 1591 v čele s biskupem Stanislavem Pavlovským

Bartoloměj Paprocký z Hlohol, *Zrcadlo Slavného Markrabství Moravského*,
Olomouc 1593, f. 224



Císařský banket uspořádaný v rámci pražských slavností Řádu zlatého rouna roku 1585

Kolorovaná kresba od Antona Boyse, *Zehendtnerova kniha*, 1585



**Fabriciova mapa Moravy vydaná někdy v letech 1585-1595,
odvozenina od Gerarda Mercatora,
Muzeum Komenského v Přerově, sign. StM 1**

Mapa zachycuje území panství olomouckého biskupa. Modře jsou v ní vyznačena biskupova sídla a červeně cesta biskupské výpravy do Opavy ve dnech 7.-16. června 1581. Umístění některých měst, např. Fulneku je ve srovnání se skutečností zkreslené.