

UNIVERZITA PARDUBICE
FILOZOFICKÁ FAKULTA

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2019

Michal Janáček

UNIVERZITA PARDUBICE
FAKULTA FILOZOFICKÁ

**Kuchyňské účty moravské větve rodiny Collalto v první polovině
18. století, v období hraběte Antonína Rombalda Collalto**

Michal Janáček

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2019

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Akademický rok: 2017/2018

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Michal Janáček**
Osobní číslo: **H16238**
Studijní program: **B7105 Historické vědy**
Studijní obory: **Historie (dvouoborové)**
Ochrana hmotných památek (dvouoborové)
Název tématu: **Vrchnostenské účty moravských větví rodů Collalto a Serényi v první polovině 18. století**
Zadávací katedra: **Ústav historických věd**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cílem bakalářské práce je komparativní analýza účetních záznamů severoitalského rodu Collalto a uherského rodu Serényi, jejichž větve sídlily na Moravě od 17. století. V centru pozornosti budou zejména kuchyňské účty, účty dvora a osobní vydání členů obou rodin z první poloviny 18. století (Karel Antonín Serényi 30. léta 18. stol., Antonio Rombaldo Collalto 50. léta 18. stol.). Pozornost se zaměří na porovnání obsahu a charakteru jednotlivých účetních položek obou rodů a pokusí se o jednoduchý náhled do tržních cen tehdejší doby. Získané informace o každodennosti, stravování, zásobování a ekonomické náročnosti fungování raně novověkých šlechtických rodů budou následně zasazeny do kontextu již publikovaných prací na toto téma. Prameny se nachází v Moravském zemském archivu v Brně ve fondech G 169 Rodinný archiv Collaltů Brtnice, F 19 Ústřední správa Collaltů Brtnice, G 77 Rodinný archiv Serényiů Lomnice a F 26 Ústřední správa Serényiů Lomnice.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

Bronislav CHOCHOLÁČ, Collaltovské kuchyňské účty z 2. poloviny 17. století. Příspěvek ke studiu šlechtické každodennosti, Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity C, řada historická 43, 1994, č. 41, s. 45-53; Bronislav CHOCHOLÁČ, Brněnské hostiny u nejvyššího zemského komorníka na konci 17. století, in: Bronislav Chocholáč - Libor Jan - Tomáš Knoz (edd.), Nový Mars Moravicus aneb sborník příspěvků, jež věnovali prof. Dr. Josefu Válkovi jeho žáci a přátelé k sedmdesátinám, Brno 1999, s. 489-499; Bronislav CHOCHOLÁČ, Návštěvy u nejvyššího zemského komorníka. Dvůr a hosté Františka Antonína hraběte Collalta v Brně koncem 17. století, in: Váslav Bůžek - Pavel Král (edd.), Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku (Opera historica 7), České Budějovice 1999, s. 575-595; Bronislav CHOCHOLÁČ, Manželkou nejvyššího zemského komorníka koncem 17. století: Anna Marie Teresie Collaltová, in: Historik na Moravě. Profesoru Jiřímu Malířovi, předsedovi Matice moravské a vedoucímu Historického ústavu FF MU, věnují jeho kolegové, přátelé a žáci k šedesátinám. Brno, 2009, s. 645-655; Pavla HASILOVÁ, "Maria Elisabetha Gräfin Sereni approbiert": studie k poznání šlechtické domácnosti v raném novověku, in: Archivum Trebonense 13, 2014, s. 177-196; Jiří KUBEŠ, Rosenbergica 1. Rožmberské "kuchyňské" účty. Možnosti a využití, Scientific Papers of the University of Pardubice, Series C, Faculty of Humanities, 7, 2001, s. 17-24; Jiří KUBEŠ, Zásobování sídel Petra Voka z Rožmberka potravinami (1592-1602), Jihočeský sborník historický 68, 1999, s. 255-289.

Vedoucí bakalářské práce: **PhDr. Vítězslav Prchal, Ph.D.**
Ústav historických věd

Datum zadání bakalářské práce: **30. března 2018**

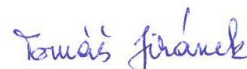
Termín odevzdání bakalářské práce: **30. března 2019**



prof. PhDr. Karel Rýdl, CSc.
děkan



L.S.



doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D.
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2018

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracoval samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využil, jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Byl jsem seznámen s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Beru na vědomí, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a směrnicí Univerzity Pardubice č. 9/2012, bude práce zveřejněna v Univerzitní knihovně a prostřednictvím Digitální knihovny Univerzity Pardubice.

V Pardubicích dne 15. 6. 2019

.....

Michal Janáček

Poděkování

V první řadě chci poděkovat vedoucímu mé práce Vítězslavu Prchalovi, za jeho rady při psaní a za to, že psát tuto práci pod jeho vedením nebyla jen povinnost, ale převážnou většinu času i radost a zábava. Také bych rád poděkoval i všem ostatním pedagogům, s kterými jsem se během svého studia v Pardubicích měl možnost setkat. Vždy byli velmi vlídní a vytvářeli nám příjemné prostředí pro studium, díky čemuž jsem rád za rozhodnutí jít studovat právě na tuto školu. Dále musím poděkovat svým přátelům Petru Šatarovi a Filipu Vávrovi, kteří mi pomáhali při výběru tématu. Velký dík patří i všem mým spolužákům, bez nichž bych si studium, ale i celkově studentský život, nemohl ani představit. Obzvláště chci poděkovat své přítelkyni, která mi byla vždy ve všem oporou a stála při mně, i když bylo nejhůře. Nakonec jsem si nechal poděkování i pro svou rodinu, které vděčím v podstatě za vše, co jsem vypsál výše.

Anotace

Tato práce se zaměřuje na kuchyňské účty původem severoitalské rodiny Collalto, konkrétně její moravské větve, v první polovině 18. století. Jedná se především o snahu najít nové poznatky o stravování šlechtické rodiny v novověku. Začátek práce pojednává o příchodu této hraběcí rodiny na Moravu a převzetí jejích majetků. Další kapitola je zaměřena na život hraběte Antonína Rombalda Collalto (1681-1740), jeho vzdělání, rodinu a dvorskou kariéru. Poté se stručně zaměřuje na výsledky výzkumu Bronislava Chocholáče, který o kuchyňských účtech rodiny Collalto, avšak zaměřených na poslední dekádu 17. století, napsal několik studií. Tento výzkum se stal, vedle samotných pramenů účetní povahy první poloviny 18. století, hlavním zdrojem informací o kuchyňských účtech této rodiny. Následují nejdelší, a pro tuto práci nejpodstatnější kapitoly, soustředěné na kuchyňské materiály z let 1725, 1753 a 1755. Je zde popsán jejich charakter, množství i cena. Stěžejní jsou pro tuto práci účty z moravského panství v Brtnici, hraběcího domu v Brně a paláce ve Vídni. Pomocí tabulek jsou shrnuty zjištěné informace tak, aby se staly co nejprehlednějšími. Výsledky jsou porovnány se zpracovanými účty z konce 17. století. Práce se též snaží odpovědět na otázky jako: O jakou kuchyni se jedná? Pro koho se v kuchyni vařilo? Byl hrabě a jeho rodina na panství přítomen? Závěr je věnován jednoduché rekonstrukci toho, jak taková kuchyně vypadala, kdo v ní pracoval, jak se získávaly zásoby apod. Dohromady tato práce vytváří představu o stravování moravské šlechtické rodiny v první polovině 18. století.

Klíčová slova: Brtnice, Brno, Vídeň, Collalto, Antonín Rombald Collalto, kuchyně, kuchyňské účty, potraviny, jídlo, víno, pivo.

Title: Kitchen accounts of the Moravian part of the Collalto family in the first half of the 18th century

Annotation

This work focuses on kitchen accounts originated by the Northern Italian family named Collalto, specifically Moravian part, in the first half of the 18th century. Above all, it is an effort to find new knowledge about the eating of a noble family in modern times. The beginning of the work deals with the arrival of this count family to Moravia and the takeover of property. The next chapter focuses on the life of Count Anton Rombald Collalto (1681-1740), his education, family and court career. The work is briefly focused on the results of research by Bronislav Chocholáč, who has written several studies on the Collalto family accounts, but focused on the last decade of the 17th century. This research became the main source of information about the family accounts of this family, besides the sources of the accounting materials of the first half of the 18th century. This is followed by the longest and most important chapters focused on kitchen materials from 1725, 1753 and 1755. Their character, quantity and price are described here. Accounts from the Moravian estate in Brtnice, the Count's House in Brno and the Palace in Vienna are crucial for this work. The tables summarize the information found to make it as transparent as possible. The results are compared with processed accounts from the late 17th century. The work also tries to answer questions like: What kind of kitchen is it? Who was cooking in the kitchen? Was the Count and his family present at the estate? The conclusion is devoted to the simple reconstruction of how such a kitchen looked like, who worked in it, how to acquire supplies, etc. Together, this work creates an idea about eating in the Moravian aristocratic family in the first half of the 18th century.

Keywords: Brtnice, Brno, Vídeň, Collalto, Anton Rombald Collalto, kitchen, kitchen bills, food, wine, beer.

Obsah

1. Úvod	1
2. Severoitalský rod a jeho cesta na Moravu	3
3. Pán domu – hrabě Antonín Rombald Collalto	5
3. 1 Vzdělání, rodina, zázemí.....	5
3. 2 Dvorská kariéra hrabě z Collalto	7
4. Kuchyňské účty	12
4. 1 Antonín František Collalto (1630-1696) – účetní materiály.....	12
4. 2 Vnější popis pramene (1709-1755).....	17
4. 3 Příjem (rok 1725).....	20
4. 3. 1 Rybí maso.....	21
4. 3. 2 Jatečné maso.....	23
4. 3. 3 Drůbeží maso.....	27
4. 3. 4 Pečivo, živočišné produkty a další suroviny	30
4. 3. 5 Shrnutí	35
5. Ceny potravin (rok 1753)	38
5. 1 Ceny jatečného masa.....	38
5. 2 Ceny rybího masa	43
5. 3 Ceny drůbežího masa.....	45
5. 4 Ceny ostatních druhů masa	48
5. 5 Ceny tekutin.....	50
5. 6 Ceny pečiva, vajec a dalších surovin	51
5. 7 Shrnutí.....	53
6. Vídeňské účty (rok 1755)	54
7. Výdej vína a piva	63
8. Srovnání	69
9. Provoz šlechtické kuchyně	74
7. Závěr	80
8. Seznam tabulek	83
9. Seznam pramenů	83
10. Seznam internetových zdrojů	84
11. Seznam literatury	85
12. Obrazové přílohy	91
13. Resumé	96

1. Úvod

Tuto práci zaměřenou na kuchyňské účty jsem si vybral z toho důvodu, že mne vždy přitahovalo témata zabývající se dějinami stravování. Přeci jen jídlo a jeho příprava je naprosto běžnou součástí dne každého člověka. Jedná se nejen o jednu z hlavních lidských potřeb, ale i o jakýsi každodenní rituál, kterým se například na královských či šlechtických dvorech mohla vyjadřovat prestiž společenského postavení. K přípravě pokrmů se však musely nakupovat potraviny, o kterých se na šlechtických dvorech vedly podrobné účetní záznamy, z nichž se nám některé dochovaly až do dnešních dnů. Právě ty jsou hlavním zdrojem poznání o stravovacích zvycích a složení jídelníčku, u kterého je zajímavé sledovat jeho proměnu v průběhu desítek let až staletí. Mým původním záměrem však nebylo zaměřit se jenom na stravování. Zprvu jsem měl za cíl porovnat účetní soubory dvou šlechtických rodin s tím, že by byly zohledněny i další, jako například stavební či cestovní účty. Jako první z těchto dvou rodin jsem si zvolil rodinu Collalto, původem ze severní Itálie, která však měla statky i na Moravě, konkrétně ve městečku Brtnice, nacházející se v blízkosti města Jihlava, dnešního krajského města Vysočiny.¹ Ta byla vybrána z toho důvodu, že je lokace jejího hlavního sídla v Brtnici blízká regionu, v které jsem vyrůstal, a i v dnešních dnech se do něj vždy rád navracím. Rád bych tedy touto prací přispěl k prohloubení znalostí o této šlechtické rodině působící na Vysočině. Dalším důvodem k jejímu zvolení byl výzkum PhDr. Bronislava Chocholáče právě o kuchyňských účtech rodiny Collalto v devadesátých letech 17. století, který svými výsledky přímo vybízel k navázání na toto téma. Jako protějšek této rodině jsem určil rod Serényi, jehož původ je jasně uherský.² Tato rodina má též své statky na Moravě a její účetní materiály jsou přibližně ze stejné doby, jako účty rodiny Collalto. Účty rodiny Serényi by mi proto poskytl potřebné materiály po vzájemnou komparaci. Od tohoto záměru jsem však musel ustoupit, a to z důvodu nedostatečného množství dochovaných účtů, které by svým charakterem odpovídaly účtům rodiny Collalto a byly by proto pro komparativní analýzu vhodné. Nakonec jsem se rozhodl, že přímo navážu na výzkum Bronislava Chocholáče o kuchyňských účtech rodiny Collalto,³

¹ Účetní materiály této rodiny nacházíme v Moravském zemském archivu v Brně (dále jen MZA), konkrétně ve fondech Rodinný archiv Collaltů Brtnice (G 169) a Ústřední správa rodiny Collalto (F 19).

² Materiály této rodiny nacházíme též v MZA Brno, které jsou uloženy ve fondech Rodinný archiv Serényiů (G 77) a Ústřední správa rodiny Serényi (F 26).

³ O výzkumu těchto kuchyňských účtů viz CHOCHOLÁČ, Bronislav. *Collaltovské kuchyňské účty z 2. poloviny 17. století. Příspěvek ke studiu šlechtické každodennosti*. Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity C, řada historická 43, 1994, č. 41, s. 45-53.; CHOCHOLÁČ, Bronislav. *Návštěvy u nejvyššího zemského komorníka. Dvůr a hosté Františka Antonína hraběte Collalta v Brně koncem 17.*

ale v první polovině 18. století. Jako podpůrný zdroj informací mi poslouží literatura, zabývající se stravováním na šlechtických dvorech raného novověku.⁴ V této práci se proto zaměřím pouze na detailní analýzu kuchyňských účtů této moravské větve. Pokusím se v několika kapitolách osvětlit, jaké potraviny se objevovaly v jídelníčku této rodiny a porovnat je s výsledky z devadesátých let 17. století. Společně se zaměříme na to, jaké byly stravovací zvyky této původem italské šlechtické rodiny a které potraviny se v její kuchyni objevovaly nejčastěji. Moje pozornost bude věnována i množství jednotlivých potravin a pomocí několika tabulek si vytvoříme představu o tom, kterých se nakupovalo, či jinak pořizovalo, více, a kterých naopak méně. Rozhodně budeme sledovat i různé anomálie a odchylky od standartu, které by mohly signalizovat přítomnost nějaké výjimečné události. Důležitá pro tuto práci bude kapitola, která se bude věnovat výhradně cenám daných potravin. Na základě těchto cen budeme moci sledovat, které z potravin byly běžné a snadno dostupné, a které byly naopak dražší, tudíž se v účtech nevyskytovaly v takovém množství. S dražšími potravinami souvisí i různé speciality, které nám poskytnou jakési zpestření ostatních běžných účetních položek. Důležité pro nás též bude odhalit, která kuchyně vařila výhradně pro hraběte a jeho rodinu, a která naopak „jen“ pro zaměstnance panství. Kromě příjmu jídla se na několika stranách zaměříme i na výdej, konkrétně na to, kolik vína a piva bývalo vydáváno úředníkům a zaměstnancům. Vedle toho se též pokusíme lehce sledovat pohyb hraběcí rodiny a to, na kterých panstvích se zrovna nacházela. V závěru se pokusím o jednoduchou rekonstrukci toho, jak mohl vypadat běžný provoz v takovéto kuchyni.

století. In: BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku (= Opera historica 7)*, České Budějovice 1999, s. 575-595.; CHOCHOLÁČ, Bronislav. *Brněnské hostiny u nejvyššího zemského komorníka na konci 17. století*. In: CHOCHOLÁČ. BRONISLAV – JAN, Libor – KNOZ, Tomáš (edd.). *Nový Mars Moravicus aneb sborník příspěvků, jež věnovali prof. Dr. Josefu Válkovi jeho žáci a přátelé k sedmdesátinám*, Brno 1999, s. 489-499.; CHOCHOLÁČ, Bronislav. *Manželkou nejvyššího zemského komorníka koncem 17. století: Anna Marie Teresie Collaltová*. In: *Historik na Moravě. Profesoru Jirímu Malířovi, předsedovi Matice moravské a vedoucímu Historického ústavu FF MU, věnují jeho kolegové, přátelé a žáci k šedesátinám*. Brno, 2009, s. 645-655.

⁴ BŮŽEK, Václav – HRDLIČKA, Josef – PÁNEK, Jaroslav. *Dvory velmožů s erbem růže: všední a sváteční dny posledních Rožmberků a pánů z Hradce*. Praha: Mladá fronta, 1997.; BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku*. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000, (Opera historica: editio Universitatis Bohemiae Meridionalis).; FRANC, Martin. *Knihy kuchyňských účtů z let 1705-1706 z fondu Šternberk-Manderscheid jako pramen k dějinám aristokratických dvorů. (Několik předběžných poznámek)*. In: *Sborník archivních prací*. Roč. 52, č. 1, 2002, s. 257-277.; HRDLIČKA, Josef. *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*. Praha, 2003.; PÁNEK, Jaroslav. *Život na šlechtickém sídle v předbělohorské době*. In: *Život na šlechtickém sídle v 16.-18. století = Das Alltagsleben auf dem Adelsitz im 16. bis 18. Jahrhundert: sborník příspěvků z konference na Pedagogické fakultě UJEP v Ústí nad Labem 30.-31. října 1991*. Ústí nad Labem, 1992. s. 9-27.; ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Praha, 1927.

2. Severoitalský rod a jeho cesta na Moravu

Starobylý šlechtický rod Collaltů neměl své statky na Moravě odjakživa, jak už se dá podle rodového jména odvodit. Hlavním majetkovým centrem tohoto rodu byla severní Itálie, konkrétně rodové sídlo San Salvatore v blízkosti Benátek. Během pobělohorských konfiskací se však Rombaldovi XIII., hraběti Collalto, který zastával funkci dvorního vojenského rady a plukovníka císařského vojska, dostalo v roce 1623 do držení panství Brtnice na Moravě.⁵ Tím, že byla Brtnice odňata Zdeňkovi Brtnickému z Valdštejna⁶ a přešla do vlastnictví hraběte Collalto, byla založena nová moravská větev rodu. Kromě brtnického panství přešlo do Rombaldova vlastnictví také panství Černá a Německý Rudolec. O sedm let později, tedy v roce 1630, se z nově nabytých pozemků stal fideikomis tohoto severoitalského rodu.⁷

Když hrabě Rombald zemřel (roku 1630), majetky přešly do vlastnictví jeho dosud nezletilého staršího syna Claudia III., za něhož panství spravovala jeho matka Blanka Polyxena. Claudius III. Collalto zemřel roku 1661 a moravské pozemkové statky dostal do rukou jeho mladší bratr Antonín František, protože Claudiův syn zemřel ještě před svým otcem.⁸

O Antonínu Františkovi se dá říci, že byl jedním z těch postav svého rodu, kteří dosáhli nejvyšších společenských postavení. Byl například vládním i tajným radou, maršálkem, nejvyšším komořím Markrabství moravského a těsně před svou smrtí (zemřel roku 1696) obdržel i Řád zlatého rouna.⁹ Za jeho panování se především v Brtnici pozvedla kulturní úroveň, protože vlastnil rozsáhlou galerii¹⁰ a neustále ji doplňoval o nová díla jak vídeňských, tak českých (převážně brněnských) umělců. Věnoval se však i hudbě a založil poměrně velkou kapelu.¹¹

K panstvím Brtnice, Černá a Rudolec, která Collaltové vlastnili na Moravě, patřila

⁵ BALCÁREK, Pavel. *Ve viru Třicetileté války. Politikové, kondotiéři, rebelové a mučedníci v zemích Koruny české*. České Budějovice, 2011. s. 337-349.; VÁCHA, Štěpán – VESELÁ, Irena – VLNAS, Vít – VOKÁČOVÁ, Petra. *Karel VI. a Alžběta Kristýna. Česká korunovace 1723*. Praha, Litomyšl, 2009. s. 93-94.

⁶ Více o Zdeňkovi Brtnickém z Valdštejna viz HEMELÍK, Martin. *Zdeňk Brtnický z Valdštejna: Portrét renesančního šlechtice a vzdělance*. Jihlava, 2014.

⁷ MAŠEK, Petr. *Šlechtické rody v Čechách, na Moravě a ve Slezsku od Bílé hory do současnosti. Díl 2 (A-M)*. Praha, 2008. s. 145.

⁸ KAZLEPKA, Zdeněk. *Ostrov italského vkusu. Umělecký mecenáš Antonia Rombalda hraběte Collalto a San Salvatore mezi Itálií, Vídní a Moravou v první polovině 18. století*. Brno, 2011. s. 33-35.

⁹ CHOCHOLÁČ, Bronislav. *Návštěvy u nejvyššího zemského komorníka. Dvůr a hosté Františka Antonína hraběte Collalta v Brně koncem 17. století*. In: BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku (= Opera historica 7)*, České Budějovice 1999, s. 575-595.

¹⁰ PRCHAL, Vítězslav. *Společenstvo hrdinů. Válka a reprezentační strategie českomoravské aristokracie 1550-1750*. Praha, 2015. s. 301-302.

¹¹ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 65-75.

i některá další panství, která se však v pozemkovém vlastnictví rodu udržela jen po určitou dobu. Jako příklad těchto pozemků, které collaltovská hrabata svého času získala a o několik let, nebo i pár desítek let, opět ztratila nebo prodala, můžeme uvést Veverí, Říčany u Tišnova, statek Luka (u Jihlavy), Žádovice (u Kyjova) a Nový Ořechov (u Velkého Meziříčí).¹²

Jak už bylo zmíněno, roku 1696 hrabě Antonín František Collalto zemřel a rodinné statky na Moravě převzal jeho starší syn Leopold Adolf Rombaldo, který se narodil ze svazku s Marií Maxmiliánou Terezií, rozenou Althanovou (tj. druhá Antonínova manželka). Leopoldův mladší bratr Karel Kristián po svém otci zdědil pozemky v Rakousku, konkrétně Ebreichsdorf am Moos. Karel Kristián však zemřel záhy po svém otci roku 1698. Leopold se na Brtnici dožil do roku 1707, takže v čele správy panství stál jedenáct let. V souboji s Augustem Jáchymem, hrabětem Sinzendorfem, však padl a na nějaký čas převzal správu nad majetkem rodiny Collaltů Karel Ludvík z Hegendorfu.¹³ Statky moravské větve rodu, po tom, co vymřeli její poslední mužští potomci, přešly do rukou italské, mladší větve rodu. Prvním, z příslušníků italské větve rodiny Collalto, jenž se mohl ujmout moravských majetků po vymření starší rodové větve, byl hrabě Vinciguerra, který nicméně zemřel roku 1719 v Itálii.¹⁴

Dalším pánem Brtnice a ostatních collaltovských pozemků se stal Antonín Rombald, syn hraběte Vinciguerra.¹⁵

¹² ZAORALOVÁ, M. *Rodinný archiv Collaltů, oddíl IV (dodatky). Úvod inventáře v MZA v Brně*. Brno, 1986/87, s. 1-3.

¹³ BALCÁREK. *Ve víru Třicetileté války*. s. 364.; VÁCHA a kol., *Karel VI.*, s. 95.

¹⁴ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 35.

¹⁵ MZA Brno, fond G 169, Rodinný archiv Collaltů, úvod inventáře, str. 1-3.

3. Pán domu – hrabě Antonín Rombald Collalto

3. 1 Vzdělání, rodina, zázemí

Dříve, než si podrobněji představíme našeho hostitele, je potřeba si přiblížit, jak se Antonín Rombald dostal do čela collaltovského rodu a stal se vlastníkem moravských panství. Nejvyšší zemský komorník, Antonín František Collalto, zemřel 7. července 1696.¹⁶ Na jeho místo měl přijít jeho starší syn z druhého manželství, tedy z manželství s Marií Maxmiliánou Teresíí, rozenou Althanovou, která ovdověla po hraběti Sinzendorffovi. Syn se jmenoval Leopold Adolf Rombald, který zemřel na následky zranění v souboji roku 1707.¹⁷ Bojoval s hrabětem Augustem Joachimem Sizendorffem, ještě té noci podlehl svému zranění na krku a tím vymřela moravská větev Collaltů.¹⁸ Tato událost se objevuje v deníku moravského šlechtice a nadšeného komentátora vídeňského společenského života, Jana Jáchyma ze Žerotína, který si o tomto souboji ve svém deníku poznamenal: „*Toto dopoledne kolem dvanácté hodiny proběhlo střetnutí mezi Collaltem a Sinzendorffem, v němž první skrze zranění do krku zůstal na místě bezmála mrtev a druhý byl také nebezpečně zraněn. U tohoto střetnutí byli na Collaltově straně obrist Taldo a na Sinzendorffově generál Karl Fels a také Vall.*“¹⁹ V deníku komentuje Collaltovu smrt takto: „*Tuto noc kolem druhé hodiny také Collalto na své zranění zemřel*“.²⁰ Po jeho smrti byl rok správcem statků rodiny Collalto přisedící moravského zemského soudu, Karel Ludvík z Roggendorfu.²¹ Majetky přešly na mladší italskou větev rodu, konkrétně do držení hraběte Vinciguerra Collalto, který však v Itálii zemřel již roku 1719 a dostal je tedy do rukou jeho syn Antonín Rombald, jenž téhož roku spojil pod jednu osobu italské i moravské statky.²²

Antonín Rombald se narodil na rodovém zámku v San Salvatore dne 5. května 1681. Jeho matka byla hraběnka Eleonora Teresa della Torre-Tassis (Thurn-Taxis), pocházející ze starého rodu, jehož vzestup mezi nejvýznamnější říšskou šlechtu je

¹⁶ CHOCHOLÁČ, *Brněnské hostiny*, s. 491.

¹⁷ ZAORALOVÁ, M. Rodinný archiv Collaltů, oddíl IV (dodatky). Úvod inventáře v MZA v Brně. Brno, 1986/87, s. 2.

¹⁸ VÁCHA a kol., *Karel VI.*, s. 94-95.

¹⁹ Tamtéž; Autoři zde vycházejí z deníků Jana Jáchyma ze Žerotína. Viz Deníky Jana Jáchyma z Žerotína, 11. 3. 1707, ZA v Opavě, pracoviště Olomouc, RA Žerotínů – Bludov, inv. Č. 445, sign. V-227/1-21, č. knihy 63, fol. 22v; a 12. 3. 1707, tamtéž, fol. 23 r.

²⁰ Tamtéž; Osobu Jana Jáchyma ze Žerotína zpracovává v jedné kapitole své knihy Petra Vokáčová: VOKÁČOVÁ, Petra. *Příběhy o hrdé pokoře. Aristokracie českých zemí v době baroka*. Praha, 2014. s. 97-159.

²¹ Tamtéž, s. 95.

²² NOBICHT, Jakub. *Lov a myslivost na panstvích Brtnice a Slavkov v druhé polovině 18. století*. diplomová práce. Univerzita Pardubice, Pardubice, 2009. s. 17.

spojován s vybudováním první poštovní služby na území Svaté říše římské.²³ Mládí Antonín Rombald prožil na rodovém sídle v San Salvatore, později se, již jako mladík, věnoval převážně lovu ptactva. Studoval na jezuitské koleji ve městě Castellammare di Stabia, nedaleko od Neapole, kde byl kladen důraz na humanistické vzdělání, především pak na jazykově-rétorickou výchovu.²⁴ Zde mu byly vštěpovány aristokratické ctnosti, schopnost se vyjadřovat a formulovat vlastní názory, došlo i na čtení spisů starých klasiků jako byl Cicero, Caesar, Livius atd. Roku 1700 zakončil svá první studia znalostí logiky veřejnou obhajobou a po přijetí do kongregace Panny Marie se rozhodl pokračovat, a to studiem historie, filozofie a literatury.²⁵ Po smrti Leopolda Rombalda v roce 1707, byl do Vídně poslán jeho syn Antonín Rombald spolu s majordomem Josephem Antonem Zennegem ze Scharffensteinu, kterému hrabě důvěřoval.²⁶ Roku 1708 se Antonín Rombald oženil s o deset let mladší Marií Eleonorou hraběnkou ze Starhembergu.²⁷

S touto dvorní dámou měl hrabě Collalto během prvních osmi let manželství hned pět dětí. Dospělosti se však z těchto pěti potomků dočkali jen tři, dva synové a jedna dcera. Jeden z těchto synů, prvorozený Vinciguerra Tomaso, který se měl stát otcovým nástupcem v čele hraběcí rodiny, byl v plnoletosti poslán na kavalírskou cestu po Evropě, jenž trvala necelé 4 roky (od podzimu roku 1727 do jara 1731). Tato cesta vedla přes Řezno, Štrasburk, Paříž a Brusel do Verony, Milána a Turína. Hrabě nechal syna oženit v roce 1733 s dvorní dámou Marií Antoníí de Silva, markýzou Velasco a hraběnkou di Monte Santo. Na jejich svatbě byla kromě císaře Karla VI. a císařovny přítomna také mladá arcivévodkyně Marie Teresie. Roku 1735 byl Vinciguerra Tomaso jmenován do funkce říšského dvorního rady a tím se mu otevřela cesta k vyšším úřadům u dvora nebo v diplomacii. Druhý syn, Antonio Francesco, trpěl od narození mnoha neduhy, mezi které patřily například epileptické záchvaty. Vychován byl jezuitou v Sieně a mezi lety 1731 a 1732 podstoupil kavalírskou cestu po Evropě stejně, jako jeho starší bratr Vinciguerra. Antonio byl vzděláván ve fyzice, geografii, filozofii, právu, geometrii a francouzštině. Věnoval se také tanci, jezdectví a hudbě. Na papežský dispens se Antonio oženil s Cecilíí, dcerou Vinciguerry Tomase, tedy svou neteří. Svou jedinou dceru Giulianu nechal hrabě, s pomocí svého švagra Odoarda II. hraběte Collalto, z nikolovské rodové linie, provdat

²³ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 35.; Hrabě Vinciguerra se s Eleonorou Teresou oženil roku 1679.

²⁴ Tamtéž, s. 37.

²⁵ Tamtéž.

²⁶ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 38.

²⁷ NOBICHT, Jakub. *Lov a myslivost na jižní a západní Moravě v 18. století*. disertační práce. Univerzita Pardubice, Pardubice, 2016. s. 32.

do Itálie za člena vznešené parmské rodiny Meli Lupi, markýze Diofebo. Svatba se kvůli nižším nákladům, na přání samotného hraběte, nekonala v Brtnici, nýbrž ve Vídni, a to 17. dubna roku 1739, odkud pak vedla novomanželská cesta do San Salvatore. Hrabě Antonín Rombald tedy stihl zaopatřit všechny své tři děti pouze rok před svou vlastní smrtí. Z těchto tří dětí se nejvyššího věku dožila právě dcera Giuliana, která zemřela v 71 nebo 72 letech (bratr Vinciguera se dožil 58 let, Antonio Francesco 65 let).²⁸

Vraťme se ale od potomstva zpět k osobě hraběte Collalto. V Brtnici řádl mezi lety 1713 a 1715 mor.²⁹ Město bylo od června do prosince uzavřeno dragouny a drženo v karanténě. Během této morové epidemie mělo na brtnickém panství zemřít něco okolo 200 lidí.³⁰ Své pocity hrabě Collalto svému otci popisuje v korespondenci takto: „*My všichni jsme zdraví, ale začínám pociťovat ztráty a nevím, jak mám, nejen u dvora, dále žít přiměřeně ke svému stavu a jak zabezpečím tím nejnutnějším svoji rodinu, která čítá třicet osob. [...] Rozhodl jsem se pro některá omezení, což se projeví až v budoucnu, ale mám toho tolik, že nevím, kde mi hlava stojí*“.³¹ Z korespondence otci je také možné vidět, jak vnímá současnou situaci. Hrabě zde o sobě například píše: „*Kdybych měl důvěru, udělal bych v době, kdy bylo vše na nejlepší cestě splatit staré dluhy, dluhy nové, které by dříve nebo později, před či po mé smrti, byly vyrovnány. Ale po tom nepořádku, který zanechal zemřelý hrabě,*³² *se mi tak málo věří, že jsem ruinován, aniž bych se na tom, jakkoliv podílel*“.³³ Z toho se dozvídáme, že po svém předchůdci hrabě zdědil spoustu dluhů, které musí splácet, ale při splácení se potýká s nedůvěrou v jeho osobu.

3. 2 Dvorská kariéra hrabě z Collalto

Na brtnickém panství roku 1723 nocoval sám císař Karel VI., s kterým zde byl kromě manželky i celý císařský doprovod. Účelem této císařské návštěvy na Brtnici byla samotná korunovační cesta císaře směřující do Prahy.³⁴ Dne 23. června se hrabě Antonín

²⁸ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 40-43.

²⁹ KOURKOVÁ, Lucie. *Pamětní kniha městečka Brtnice z 18. století*. diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, České Budějovice, 2011. s. 23.

³⁰ Zdeněk Kazlepka udává, že v té době na morovou ránu zemřelo 219 lidí, přesněji 169 křesťanů a 50 židů, viz KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 43. Oproti tomu Lucie Kourková ve své diplomové práci uvádí čísla zemřelých v poměru 125 křesťanů ku 59 židům, dohromady tedy 184 mrtvých. Viz KOURKOVÁ, Lucie. *Pamětní kniha městečka Brtnice z 18. století*. diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, České Budějovice, 2011. s. 23.

³¹ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 43.; Z. Kazlepka zde čerpá z korespondence Antonína Rombalda Collalto mezi lety 1709-1739 (Mensdorff-Pouilly 1940), s. 34 (Otcí, Vídeň 5. 10. 1715)

³² Pravděpodobně myšlen jeho předchůdce Leopold Adolf, který zemřel roku 1707.

³³ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 43.

³⁴ KOURKOVÁ, *Pamětní kniha*, s. 24.

Rombald Collalto vydal se svým doprovodem vstříc císaři Karlu VI. na hranice svého panství. Dojel za obec Heraltice, kde se kolem páté hodiny odpolední nakonec přeci jen s císařem a jeho průvodem setkal. Ten sem dorazil od Říмова a nechal se pak hrabětem Collalto doprovodit až do Brtnice, tedy hlavního centra collaltovského panování na Moravě. Zde již na uvítání císařského páru čekaly davy lidí, kteří byli přichystáni v uvítacích sestavách, do kterých se zapojili jak měšťané, tak klér a řeholníci pavlánského kláštera. Na zdejším náměstí si císař vyslechl slavnostní projev představeného brtnického pavlánského řádového domu a poté se celý průvod přesunul do hraběcí rezidence, kde na uvítání císaře čekala jak Collaltova manželka Eleonora, rozená hraběnka ze Starheimbergu, tak jejich dva synové Vinceguerra Tomaso a František Augustin s dcerou Juliánou. Slavnostní večere se toho večera kromě císařského páru zúčastnili také všichni přítomní ministři, dvorní dámy, komorníci a veškerí služebníci císařského dvora.³⁵ Nejčastěji měl císařský pár jíst v erbovním sále, kdežto ministři, komoří, dvorní radové a dvorní dámy hodovali v rytířském sále.³⁶ „*Na počest císaře uspořádal hrabě v erbovním sále rovněž velkolepou hostinu. Císařská tentokrát obědvala v přítomnosti (plánovaných) 600 osob, z nichž 400 mělo hodnost u dvora*“.³⁷ Pohoštění bezpochyby působilo na zdejší poměry poněkud exoticky, neboť se na hodovních stolech objevily pochutiny, které si hrabě Collalto nechal pro tuto příležitost speciálně dovést ze svých panství v severní Itálii.³⁸ Další císařovy cesty směřovaly na Jihlavu, sám Antonín Rombald Collalto následoval císařský dvůr až do Prahy, kde si na šest týdnů za 120 zlatých pronajal dva domy na Starém Městě.³⁹ Druhou návštěvu na Brtnici učinil císař v prosinci toho roku, když se vracel ze své korunovace z Prahy zpět do Vídně.⁴⁰ Výhodná pozice Brtnice u císařské cesty dávala hrabatům z rodiny Collalto možnost se u projíždějících členů habsburské dynastie zvýraznit svým hostitelským uměním, jako tomu bylo právě u korunovační cesty císaře Karla VI. do Prahy a zpět. Hrabě Antonín František si na hostitelské tradici zakládal a budoval na ní svojí budoucí kariéru. O bohatém pohoštění císaře a jeho dvora při cestě do Prahy a zpět může podávat svědectví například to, že byla zvýšena spotřeba masa (především kuřat a slepic, holoubat, kapounů, hus a kachen) a dále také to, že hrabě nechal kvůli návštěvě císaře dovést do Brtnice přes

³⁵ Tamtéž, s. 95-96.

³⁶ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 83.

³⁷ Tamtéž

³⁸ VÁCHA a kol., *Karel VI.*, s. 95.; Například zvláštní vína a ryby, humři, ústřice a ovocné plody.

³⁹ Tamtéž, s. 84.

⁴⁰ VÁCHA a kol., *Karel VI.*, s. 95-96.

1500 litrů vína a ze svého paláce ve Vídni sem přestěhovat celé kusy nábytku, aby byl císaři a jeho doprovodu k dispozici.⁴¹ Za své pohoštění, vzorové přijetí a ubytování císařského páru, arcivévodkyň, dvorních dam a všech ostatních z císařova doprovodu v roce 1723, byl hrabě Antonín František patřičně odměněn. Svému bratru do San Salvatore hrabě napsal, že byl 16. listopadu, tedy při druhé návštěvě císaře na Brtnici, jmenován tajným radou, což je podle něj „nejvyšší hodnost“, která se u císařského dvora uděluje a v historii rodiny Collalto se to doposud povedlo zatím jenom Rombaldovi XIII.⁴² Dále poznamenává, že se mu od císaře dostalo dvou poct. Jednou poctou měl být císařův zájem o historii rodu Collalto a jakmile by vyšly dějiny tohoto rodu, tak by si je prý rád přečetl. Druhou mělo být to, že při odjezdu se s ním císařovna zdvořile rozloučila z okna kočáru a sám císař, což měla být prý „neslýchaná věc“, sňal svůj klobouk, hraběte pozdravil a nabídl mu rukypolíbení.⁴³ Mezi další pocty, kterých se Antonínu Rombaldovi od císaře dostalo, patří roku 1729 jmenování skutečným tajným radou, dále pak v roce 1730 udělení diplomu potvrzující stavovskou příslušnost k říšským hrabatům, který před ním opět dostal jenom Rombald XIII. roku 1610.⁴⁴

Po povýšení na „skutečného“ tajného radu v roce 1729 a následném udělení diplomu říšských hrabat, se v tomtéž roce, tedy roce 1730, naskytla hraběti Antonínu Rombaldu Collalto další příležitost, jak vyniknout. Byl totiž jmenován mimořádným vyslancem na konkláve konané od března do července roku 1730 v Římě, respektive ve Vatikánu. Nebylo však jednoduché si tento post u císaře Karla VI. vybojovat. Jeho hlavním konkurentem ve jmenování do tohoto postu byl František Josef hrabě Černín, za kterým stál samotný princ Evžen Savojský, a dokonce i kancléř Philipp Ludwig Sinzendorff Černínovi přislíbil, že ho na tento post doporučí. Hrabě Collalto se však rozhodl, že si cestu do Itálie bude financovat sám z vlastních zdrojů. Velkou váhu v jeho zvolení do funkce vyslance nejspíše výrazně přispěl i fakt, že měl hrabě v Itálii styky a kontakty, jakožto i svá vlastní panství. Důležité bylo jistě i to, že strýc jeho manželky Marie Eleonory, byl Gundacker Thomas, hrabě ze Starhembergu, který ihned po zprávě o smrti papeže císaři sdělil, že Antonín František Collalto nabízí své služby a je schopný se jako vyslanec vydat ihned na cestu a celou si jí sám financovat. Dne 4. března 1730

⁴¹ Tamtéž, s. 96.

⁴² KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 85.

⁴³ Tamtéž.

⁴⁴ VÁCHA a kol., *Karel VI.*, s. 254.; Na rozdíl od Rombalda XIII., který tento diplom dostal jenom pro svojí vlastní osobu, ho Antonín Rombald obdržel dědičně, a to pro všechny své potomky v přímé linii.

obdržel hrabě Antonín jmenovací dekret.⁴⁵

Hrabě Collalto opustil Vídeň a vydal se na cestu 13. března 1730, pět dní poté, co získal instrukce pro jednání. Doprovázeli ho jeho bratr Enrico a francouzský hofmistr Pierre Brocard. Cesta z Vídně do Říma vedla přes Benátky, Ferraru, Bolognu, Anconu, Loreto a Narni.⁴⁶ Přes dvorského kurýra poslal hrabě zprávu do Říma o tom, že se on, kardinálové Sinnzendorff a Kollonitz vydali na cestu.⁴⁷ Zpráva byla podána vyslanci u papežské stolice a císařskému dvornímu radovi jménem Álvaro Cienfuegos (1657-1739),⁴⁸ který následně v Římě zařizoval pro hraběte ubytování, protože kvůli nedostatku peněz neměl vídeňský dvůr k dispozici rezidenci pro vyslance ke Svaté stolici. Cienfuegos se v Římě také staral o přípravu průvodu, který se 10. dubna 1730 měl dostavit na audienci u Svatého kolegia.⁴⁹ Hrabě byl přijat u okna v bráně budovy, v které se konala konkláve, kde před kardinály složil poklony a nechal si od sekretáře císařské diplomatické mise předat pověřovací listinu, kterou následně dal kardinálům, kteří jí ověřili, sekretář Svatého kolegia u ní zlomil pečeť a nahlas přečetl její obsah. Po přečtení hrabě se všemi poctami přednesl v latině svůj projev. Zástupce kardinálů hraběti odpověděl a od všech kardinálů čekala na hraběte Collalto poklona.⁵⁰ Poté v chrámu sv. Petra dal almužny přítomné chudině, prohlédl si oltáře Panny Marie, sv. Václava, apoštolů Šimona a Juty (rodinných patronů), hrobku sv. Petra a zůstal přítomný adoraci monstrance. Po návratu do Cienfuegova paláce nechal pro šestačtyřicet hostů uspořádat hostinu.⁵¹ Císařská diplomacie se původně zaměřovala proti toskánskému kardinálovi Lorenzu Corsinimu, který se jevil jako nejpravděpodobnější kandidát na papežský stolec.⁵² Po změně okolností se však císařské vyslanecké zastoupení nakonec rozhodlo k volbě kardinála Corsiniho přistoupit, protože to považovali jako nejmenší možné zlo. Dne 12. července 1730 byl nakonec přeci jen kardinál Corsini zvolen novým papežem,

⁴⁵ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 92-93.; K této diplomatické cestě též KUBEŠ a kol., *V zastoupení císaře*, s. 240-243.

⁴⁶ Tamtéž, s. 95; Autor zde čerpá z HHSA Wien, Rom-Korrespondenz, karton 115 („Instructio ad conclave pro oratore caesareo N. de Collalto“).

⁴⁷ Tamtéž.

⁴⁸ VLNAS, Vít. *Jan Nepomucký. Česká legenda*. Praha, 1993. s. 121, 125.; Álvaro Cienfuegos působil u papežské stolice jako vyslanec a kardinálský pověřenec v letech 1722-1735.

⁴⁹ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 95-96.; Cienfuegos zajistil dostatečné množství koní i kočárů, služebnictva, občerstvení a dalších potřebných věcí.

⁵⁰ Tamtéž, s. 96.

⁵¹ KUBEŠ a kol., *V zastoupení císaře*, s. 242.

⁵² Tamtéž.; Byl totiž přímo napojený na velkovévodu Medicejského, hrozilo nebezpečí války a řešení florentského nástupnictví mezi Říší na jedné straně a Francií na straně druhé.

který přijal jméno Kliment XII.⁵³ Hrabě Collalto se během svého pobytu v Římě u příležitosti volby papeže zúčastňoval slavnostních návštěv, průvodů a bohoslužeb, jako tomu bylo například u oslavy svátku sv. Jana Nepomuckého nebo svátku Božího těla.⁵⁴ Svých zkušeností z této diplomatické mise si hrabě velmi vážil a zachovaly se nám z ní jeho paměti.⁵⁵

V následujících letech se hrabě Antonín Rombald staral především o to, aby zaopatřil své dva syny a jednu dceru.⁵⁶ Splnil si tak všechny své poslední povinnosti a nakonec dne 27. prosince 1740 v Brtnici umírá.⁵⁷

⁵³ Tamtéž; Zde i přesnější popis jednání a císařských diplomatických cílů. Další informace o audienci také v KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 98-99.

⁵⁴ Více o společenském životě hraběte Collalto v Římě viz KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 96-98.

⁵⁵ Tamtéž; Část své korespondence nechal hrabě shrnout do tří svazků. *Memorie del Ambasciata di Roma del Antonio Rambaldo di Collalto*, MZA Brno, Knihovna Collaltů, inv. č. II B 1. Z této cesty se zachovaly také účetní materiály. MZA Brno, RA Collaltů, inv. č. 2282-2283, karton 125, tamtéž, inv. č. 2285-2290, karton 126.

⁵⁶ Viz podkapitola 3. 1 (Vzdělání, rodina a zázemí).

⁵⁷ KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 42.

4. Kuchyňské účty

4.1 Antonín František Collalto (1630-1696) – účetní materiály

Účetní materiály šlechtických rodin nám mohou hodně napovědět o každodenním životě na panských sídlech.⁵⁸ Ať už soupisem všech vlastněných statků a jejich plošných mír nebo příjmu obilovin z jednotlivých pozemků, tak i na první pohled nepodstatnými zápisy toho, kolik piva se služebným v kuchyni vydalo z panských sklepů toho a toho dne. Například právě onen výdej piva poddaným nám může utvořit představu toho, kolik lidí se pochybovalo běžného dne v prostorách kuchyně, jaká byla jejich práce, nebo naopak to, kdy bylo možné tyto lidi v kuchyni postrádat, pokud se o nich na účetních lístcích nevyskytují daný den žádné zmínky. Jestliže se jednoho dne v účetních zápisech nachází o poznání více služebníků, než jak tomu bylo pět dní předchozích a zároveň se zvýšilo množství nebo gramáž jednotlivých položek, dá se odhadovat, že se tou dobou konala na onom panství nějaká významnější událost, nebo jsou přítomni hosté, jejichž návštěva zvýšila potřebu jak většího počtu pracovních sil, tak množství surovin. Všechny tyto drobnosti nám mohou alespoň přiblížit, co se odehrávalo v den uskutečnění zápisu, nebo v nejbližší době.

Z hlediska historiografické produkce se dá studium pramenů účetní hodnoty dělit na dvě období, a to sice dobu předbělohorskou a dobu pobělohorskou. Už jenom z množství dosud vydané literatury asi nebude překvapením to, že většina titulů se věnuje právě době předbělohorské.⁵⁹ Pro dobu pobělohorskou je to zejména Bronislav

⁵⁸ Více o šlechtické každodennosti viz NACHTMANNOVÁ, Alena. *Život drobné šlechty na Křivoklátsku v předhusitském období*. In: Rakovnický historický sborník. Rakovník, 2013. s. 221-230.; BŮŽEK, Václav – HRDLIČKA, Josef – KRÁL, Pavel – VYBÍRAL, Zdeněk. *Věk urozených. Šlechta v českých zemích na prahu novověku*. Praha, 2002.; KONEČNÝ, Michal. *Život středního moravského šlechtice kolem roku 1700*. In: Celostátní studentská vědecká konference Historie 2004. Brno, 2005. s. 44-67.; PÁNEK, Jaroslav. *Život na šlechtickém sídle v předbělohorské době*. In: *Život na šlechtickém sídle v 16.-18. století = Das Alltagsleben auf dem Adelsitz im 16. bis 18. Jahrhundert: sborník příspěvků z konference na Pedagogické fakultě UJEP v Ústí nad Labem 30.-31. října 1991*. Ústí nad Labem, 1992. s. 9-27.

⁵⁹ Jako příklad můžeme uvést: LEDVINKA, Jaroslav. *Úvěr a zadlužení feudálního velkostatku v předbělohorských Čechách. Finanční hospodaření pánů z Hradce 1560-1596*. Praha, 1985.; PÁNEK, Jaroslav. *Výprava české šlechty do Itálie v letech 1551-1552*. Praha, 1987.; HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na aristokratických dvorech v raně novověkých českých zemích (1550-1650)*. České Budějovice, 2000.; STEJSKAL, Aleš. *Nedoplatek a zpětná dotace – sociálněekonomické kategorie rožmberských velkostatků 1550-1611*. ČNM-řada historická, 164, 1-4, 1995, s. 6-39.; STEJSKAL, Aleš. *Rosenbergische Rechnungen als Quelle der kulturgeschichte des frühneuzeitlichen Adelshofes*, OH 2, 1992, s. 60-65.; REPÁSOVÁ, Marie. *Hospodářské účty na novohradském panství 1500-1620*, AT 1976, s. 144-142.; HONC, Jaroslav. *Cestovní účet diplomatické mise Viléma z Rožmberka do Polska r. 1588/89 a budget šlechtické domácnosti a dvora*, AT 1973, s. 44-83.; KUBEŠ, Jiří. *Kuchyně a zásobování rožmberských sídel (Příspěvek ke komunikaci ve společnosti aristokratického dvora Petra Voka z Rožmberka v jeho vedlejší, dočasných a příležitostných rezidencích v letech 1592 až 1602)*. Diplomová práce Historického ústavu JU. České Budějovice, 1998.; NACHTMANNOVÁ, Alena. *Stavební činnost v Rakovníku v letech 1515-1530 ve světle knihy počtů*. In: *Průzkumy památek: Památkový ústav středních Čech 5*, č. 1, 1998, s. 84-103.

Chocholáč, který se svým bádáním věnuje kuchyňským účtům moravské větve rodu Collalto, a to v období vlády hraběte Antonína Františka Collalto.⁶⁰ Zaměřuje se především na konec osmdesátých let 17. století a začátek let devadesátých. Tedy konkrétně na roky 1688 a 1690 až 1692.⁶¹ Bronislav Chocholáč u těchto roků popisuje, kolik účetních lístků se u jednotlivých let dochovalo do současné doby.⁶² Vzhledem k největšímu počtu dochovaných účtů v roce 1691, se právě tomuto roku věnuje největší pozornost.⁶³ V záhlaví jednotlivých účtů jsou informace o lokaci a dataci zápisu, jestli účetní položky slouží ke stravování v sídle rodu, tedy v Brtnici, nebo v hraběcím domě v Brně, a dále také jací příslušníci rodiny jsou v danou dobu přítomni.⁶⁴ Další část účtů se věnuje jednotlivým surovinám a jejich cenám, které se pravděpodobně nakupovaly dopředu a použily se v kuchyni až později. Nemá se tedy jednat o kuchyňské lístky surovin, které se nakupovaly toho stejného dne.⁶⁵ Tyto účetní záznamy se dělí na účty nakupovaných potravin a na účty vydaných (například vajíčka, víno, pivo, tuk a tak dále).⁶⁶ Jednotky u surovin vydaných poddaným už nebývají uvedené v ceně, ale v dutých mírách, pokud se jedná o pivo a víno, anebo v počtech kusů u „netekutých“ položek.

Z denních kuchyňských lístků se dají odvodit i cesty příslušníků hraběcí rodiny, a to podle místa a datumu zhotovení těchto účetních materiálů.⁶⁷ Bronislav Chocholáč cesty Antonína Františka Collalto popisuje takto: „*Většinu času pobýval na vlastních panstvích Brtnice, Černá, Říčany a Veveří. I přesto můžeme konstatovat, že nejméně půl roku byl hrabě v Brně, což zřejmě souvisí s jeho funkcí nejvyššího komoří markrabství moravského. Druhou polovinu roku prožil především v Brtnici a ve Vídni. Je zajímavé, že Vídeň navštěvuje až v jarních nebo spíše v letních měsících (bohužel neznáme přesně*

⁶⁰ CHOCHOLÁČ, Bronislav. *Collaltovské kuchyňské účty z 2. poloviny 17. století. Příspěvek ke studiu šlechtické každodennosti*. Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity C, řada historická 43, 1994, č. 41, s. 45-53.; CHOCHOLÁČ, Bronislav. Brněnské hostiny u nejvyššího zemského komorníka na konci 17. století. In: CHOCHOLÁČ, BRONISLAV – JAN, Libor – KNOZ, Tomáš (edd.). *Nový Mars Moravicus aneb sborník příspěvků, jež věnovali prof. Dr. Josefu Válkovi jeho žáci a přátelé k sedmdesátinám*, Brno 1999, s. 489-499.; CHOCHOLÁČ, Bronislav. Návštěvy u nejvyššího zemského komorníka. Dvůr a hosté Františka Antonína hraběte Collalto v Brně koncem 17. století. In: BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku (= Opera historica 7)*, České Budějovice 1999, s. 575-595.; CHOCHOLÁČ, Bronislav. Manželkou nejvyššího zemského komorníka koncem 17. století: Anna Marie Teresie Collaltová. In: *Historik na Moravě. Profesoru Jiřímu Malířovi, předsedovi Matice moravské a vedoucímu Historického ústavu FF MU, věnují jeho kolegové, přátelé a žáci k šedesátinám*. Brno, 2009, s. 645-655.

⁶¹ CHOCHOLÁČ, *Návštěvy*, s. 580.

⁶² Tamtéž.; Pro rok 1688 se mělo dochovat 154 lístků. Nadále tomu bylo v poměru 71 účetních záznamů (rok 1690), ku 244 lístkům (rok 1691). Na čísle 187 lístcích zůstal rok 1692.

⁶³ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 46.

⁶⁴ Tamtéž, s. 46-47.; Dále také: CHOCHOLÁČ, *Manželkou nejvyššího zemského komorníka*, s. 646.

⁶⁵ Tamtéž, s. 47.

⁶⁶ Tamtéž

⁶⁷ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 47.

délku pobytu)“.⁶⁸ Z toho se dá tedy usoudit, že kuchyňské účty hraběcího dvora mohou být velmi přínosné, i co se týče přibližného zmapování hraběcích cest. Kromě těchto běžných tras, které hrabě podstupoval, nám účty z let 1688 a 1690 až 1692 poskytují možnost podívat se i na ty méně časté až výjimečné. Pro příklad se může uvést to, že hrabě Antonín František navštívil v roce 1691 poutní kostel ve Vranově u Brna, a to hned dvakrát.⁶⁹ V roce 1690 pro změnu navštívil hraběte Dominika Ondřeje z Kounic ve Slavkově (konkrétně ve dnech 4. a 5. července), který byl vyslancem a vicekancléřem císaře Leopolda a u vídeňského dvora měl bezpochyby velký vliv.⁷⁰ Neodmyslitelnou součástí panského dvora byly také hostiny, a to buď takové, které měly reprezentativní charakter a šlo tedy o drahou záležitost,⁷¹ anebo se jednalo čistě o večerní zábavu v rodinném kruhu. Díky tomu, že se v závěru účtů objevuje počet a seznam hostů⁷² a členů hraběcí rodiny, se dá právě podle tohoto kritéria určit to, že „*lze collaltovské hostiny rozdělit na malé (do 10 hostů včetně), kterých bylo pořádáno jedenatřicet (tj. 69 % z celkového počtu). V dalším textu jsou označovány jako pohoštění. Ke středním by patřily hostiny s návštěvou 11 až 20 osob (9x, 20 %) a velké s více než 21 hosty (4x, 9 %). Zbytek tvoří hostiny s neuvedeným počtem hostů (1x, 2 %)*“.⁷³ Stejně tak, jak musela být kuchyně schopná uživit hraběcí rodinu a její hosty, tak se zároveň v jejích účtech objevují i vrchnostenská úředníci z panství vlastněných hrabětem Collaltem, kteří jsou v těchto zápisech oddělení čarou.⁷⁴

Od velikosti hostin a počtu přítomných hostů se dostáváme k poživatinám, bez kterých by se žádná hostina nemohla obejít. Na jednu z největších hostin, která se konala ve sledovaném období (tj. 24. ledna 1692), se dostavilo 80 hostů,⁷⁵ tudíž je jasné, že byla na hostinu potřeba spousta poživatin pro jejich občerstvení. Podle účetních položek se zjistilo, že se podávaly pokrmy z „*hovězího, telecího, skopového, vepřového masa i*

⁶⁸ Tamtéž, s. 47-48.

⁶⁹ CHOCHOLÁČ, *Návštěvy*, s. 581.

⁷⁰ Tamtéž; O osobě Dominika Ondřeje z Kounic viz FLORKOVÁ, Lenka. Kavalířská cesta Dominika Ondřeje z Kounic. In: *Vyškovský sborník: sborník Moravského zemského archivu v Brně*. Slavkov u Brna, 2004. s. 87-111. Dále také viz KLINGENSTEIN, Grete. *Der Aufstieg des Hauses Kaunitz: Studien zur Herkunft und Bildung des Statskanzlers Wenzel Anton*. Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht, 1975.

⁷¹ CHOCHOLÁČ, *Brněnské hostiny*, s. 492.; Autor zde udává, že se dvou večerních hostin na počátku roku 1692 účastnilo kolem 80 osob a výdaje na jednu z těchto hostin byly přes 73 zlatých rýnských, což má hodně přesahovat výdaje ostatních.

⁷² CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 47.

⁷³ CHOCHOLÁČ, *Brněnské hostiny*, s. 492.

⁷⁴ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 49.; Například vrchní hejtman s písařem, správce statků z panství Veverčí a další poddaní, kteří byli nezbytní pro dopravu hraběte z místa na místo, nebo měli nějakou jinou práci.

⁷⁵ CHOCHOLÁČ, *Brněnské hostiny*, s. 492.

vnitřností, ale i drůbeže (*husy, krocani, krůty, kapouni, slepice a kuřata*) a zvěřiny (*srnec, mladý jelen, zajáci, bažantí kohouti a slepice, desítky holubů, koroptví a křepelek*)“.⁷⁶ Jako zpestření stravy posloužilo několik druhů ovoce, mezi nimiž byla míšeňská jablka, hrušky a švestky, ale také velkým lákadlem po jídle byly bezpochyby cukrovinky, kterých se na této hostině objevilo hned dvanáct různých druhů.⁷⁷ Větší množství ovoce se podle účtů konzumovalo kolem vánočních svátků stejně tak, jak tomu bylo u vína a piva.⁷⁸ Jasně však je, že stravování na hraběcím panství neprobíhalo jen prostřednictvím hostin. Je potřeba se zaměřit i na dobu, kdy nebyl přítomen hrabě, ostatní členové rodiny, nebo oboje zároveň. Srovnání účtů dokázalo, že při nepřítomnosti členů hraběcí rodiny neubývá množství nakupovaných potravin, ale zhoršuje se jejich kvalita, a to především u hovězího a telecího masa.⁷⁹ Na stole úředníků a poddaných se neobjevuje zvěřina a drůbež.⁸⁰

Pokud bychom se zaměřili na rybí maso, tak bychom se dozvěděli, že „*se na obou stolech objevují: kapři a štiky různých velikostí, tresky, slanečci, parmy, platejsi; u šlechty navíc úhoři, candáti, pstruzi a vyza*“.⁸¹ K tomuto výčtu můžeme zařadit také živočichy jako karas, mřenka, losos, ústřice a rak.⁸² U pečiva a mléčných výrobků pak platí to, že jejich charakter u šlechty i poddaných je stejný a jedná se konkrétně o: chléb, žemle, preclíky, mléko, šlehačku, sýr z kravského mléka a u šlechty se objevuje i sýr ovčí.⁸³ Na collaltovském stole se vystřídalo spoustu dalších druhů potravin,⁸⁴ ke kterým se bezpochyby ještě dostaneme, ale jen pro zajímavost zde můžeme zmínit, že specialitou tohoto hraběcího dvora byly bezesporu hlemýždi.⁸⁵

Tehdy, kdy byl hrabě Antonín František ženat se svou třetí a poslední manželkou, Annou Marií Teresií, dcerou Theodora Atleta Heinricha hraběte Stratmana a Marie

⁷⁶ Tamtéž.

⁷⁷ CHOCHOLÁČ, *Brněnské hostiny*, s. 493.

⁷⁸ CHOCHOLÁČ, *Manželkou nejvyššího zemského komorníka*, s. 652.

⁷⁹ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 49; Jedná se o období mezi 18. a 31. březnem 1691. B. Chocholáč zde propočítal, že při porovnání jednoho týdne, kdy byla hraběcí rodina přítomna a jednoho bez ní, je znatelný pokles spotřeby hovězího a telecího masa o necelých 100 gramů právě v tom týdnu, kdy rodina na panství přítomna nebyla (toto maso se užívalo pouze ve čtyřech dnech každého týdne).

⁸⁰ Tamtéž, s. 50.

⁸¹ Tamtéž; Některé druhy ryby se údajně požívaly až třikrát týdně.

⁸² Tamtéž, s. 51-52.

⁸³ Tamtéž, s. 50.

⁸⁴ Tamtéž, s. 50-52.; Například: sádlo, vajíčka, vinný a pivní ocet, víno na vaření, sůl a rýže. Z masných výrobků dále šunka, játrový salám, klobásy, volské patro, uzený jazyk. Ze zeleniny můžeme zmínit kapusty, kedlubny, salát, křen, cibuli, petržel, špenát, zelí, řepu a také brambory. Mezi položky koření patří například: majoránka, fenykl, anýz, rozmarýn a růžová voda.

⁸⁵ Tamtéž, s. 50.

Mechtildy.⁸⁶ Hraběnka Anna Marie měla pravděpodobně velmi ráda čokoládu, která byla značně exkluzivní pochutinou, a to se samozřejmě promítlo i na její ceně. V červnu roku 1692 se mělo hraběnce na cestu do Vídně koupit za 7,5 zlatých rýnských⁸⁷ 3 libry čokolády.⁸⁸ Když si vezmeme, že hostina pro 80 lidí stála okolo 73 zl,⁸⁹ tak si z toho lehko odvodíme, že tyto 3 libry čokolády stály více než jednu desetinu celkových nákladů této, na Collalty výjimečně veliké, hostiny. Z účetních materiálů druhé poloviny 17. století se také dozvídáme, že oproti svému manželovi, Antonínu Rombaldovi, který se zajímal o hudbu a umění, měla hraběnka Anna Marie Teresie zálibu v hazardních karetních hrách. „Už v prvních dnech po příjezdu v roce 1690 byly pro ni několikrát kupovány francouzské hrací karty.“⁹⁰ O tom, že hrála o peníze, svědčí dochované výpisy z domácí pokladny, z které jí byly vydávány částky v rozmezí od 1,5 do 10 zlatých rýnských, někdy ale i mnohem vyšší.⁹¹ To však není vše, co se ve vydání domácí pokladny spojuje s postavou hraběnky Anny Marie. V prvních dvou měsících po svatbě byla hraběnka dá se říci téměř zahrnuta dary vyšší hodnoty, mezi kterými byly například dvě velké zlaté mince (72 zl), darované hrabětem k jejím jmeninám, a stříbrné náušnice vyložené diamanty (11 zl).⁹² Všechny tyto dary za první dva a půl měsíce, do kterých byly započítány i výdaje za vybavení hraběnciných pokojů, vymalování jejího kočáru, opravy deštníků nebo slunečníků, odměny krejčím, šacení hraběncina pážete a další, daly dohromady sumu o 385 zlatých rýnských.⁹³ Hrabě Antonín František zemřel 5. června 1696. Jeho žena, Anna Marie Teresie, se už nikdy neprovdala.⁹⁴

Z výše popsaného jsme se tedy stručně seznámili s tím, jakých výsledků se dá dosáhnout zkoumáním účetních materiálů šlechtické rodiny. Zjistili jsme, jak vypadaly

⁸⁶ CHOCHOLÁČ, *Manželkou nejvyššího zemského komorníka*, s. 645.

⁸⁷ Dále pod zkratkou zl.

⁸⁸ CHOCHOLÁČ, *Manželkou nejvyššího zemského komorníka*, s. 652-653.; 3 libry se rovnají 1,68 kilogramům. Viz HOFMANN, Gustav. *Metrologická příručka pro Čechy, Moravu a Slezsko do zavedení metrické soustavy*. Plzeň – Sušice, 1984. s. 70-71.

⁸⁹ Viz opět CHOCHOLÁČ, *Brněnské hostiny*, s. 492.

⁹⁰ CHOCHOLÁČ, *Manželkou nejvyššího zemského komorníka*, s. 653.

⁹¹ Tamtéž; B. Chocholáč zde v poznámce pod čarou popisuje, že 19. února 1692 si hraběnka nechala vydat dokonce 21 zlr. To opět odkazuje na onu velkou hostinu viz CHOCHOLÁČ, *Brněnské hostiny*, s. 492.

⁹² CHOCHOLÁČ, *Manželkou nejvyššího zemského komorníka*, s. 653-654.; Dále jsou zmíněny nové boty (nejméně 5 párů), noční rukavičky (6 párů), šátek, závoj, stříbrem vyšívaný měšec, množství slezského plátna, krajky, nitě, pentle, střípce na čepice aj.

⁹³ Tamtéž, s. 654; Autor uvádí, že tato částka musí být brána pouze jako minimální, která lze doložit. U některých položek nelze dokázat, o jaké zboží se jedná a komu je zakoupeno.

⁹⁴ CHOCHOLÁŠ, *Návštěvy*, s. 578. Zemřela totiž již tři roky po svém manželovi. Stačila se ale ještě dostat do sporu se svým nevlastním synem Leopoldem (z druhého manželství s Maxmiliánou Terezií, rozenou hraběnkou z Althanu), kvůli částce 500 kremnických dukátů, které jí, jako své třetí manželce, hrabě před svou smrtí odkázal v závěti. Též viz CHOCHOLÁČ, *Manželkou nejvyššího zemského komorníka*, s. 654.

kuchyňské účty, jak byly strukturalizované a jaké informace nám jsou schopné poskytnout o místě vzniku a tom, jací lidé se v té době na daném místě vyskytovali. Též jsme se dozvěděli, jaké poživatiny se pořizovaly pro hraběcí dvůr, ale i pro poddané a další osoby nezbytné pro fungování a správný chod statků. Stejně tak byly zmíněny i různé předměty denní potřeby.

Jak už bylo podotknuto, jednalo se o období druhé poloviny 17. století, konkrétně doby mezi lety 1688 a 1692. Jde o vládu hraběte Antonína Františka Collalto, která je tedy více než 30 let zpět do minulosti vzdálená mému sledovanému období. Poslouží nám to však jako skvělá základna, z které budeme vycházet a později s ní i porovnávat nově získané údaje.

4. 2 Vnější popis pramene (1709-1755)

Dochované materiály kuchyňských účtů rodiny Collalto, které jsou uloženy v Moravském zemském archivu v Brně, nacházíme hned v několika kartonech. Fond Ústřední správa rodiny Collaltů obsahuje pět kartonů kuchyňských účtů, které pokrývají téměř sto let záznamů o tom, co se na jednotlivých rodinných panstvích nakupovalo do kuchyně a vydávalo poddaným, a to konkrétně mezi lety 1671 a 1777.⁹⁵ Pozornosti se však dostane pouze kartonu, který obsahuje materiály z období života hraběte Antonína Rombalda Collalto, tedy karton s účty z let 1704-1765,⁹⁶ obsahující právě účetní materiály z doby působnosti hraběte na Moravě. Obsah kartonu je dělený na sešity, listy, svazky účtenek a lístků po jednotlivých rocích. Velkou nevýhodou oproti výzkumu Bronislava Chocholáče z druhé poloviny 17. století je, že se zde nedochovaly ve větší míře na sebe navazující roky, ale jen zlomek roků z období trávající 61 let, které má tento karton pokrývat. Stejně tak je na škodu, že jednotlivé roky nejsou dochované ve více na sebe navazujících měsících. Například svazek evidující účetní položky z roku 1725 je zaměřen pouze na dny od 31. srpna do 6. října, následuje tří týdenní pauza, na kterou navazují záznamy od 25. do 30. října.⁹⁷ Další měsíce, nebo alespoň samostatné dny z roku 1725, se bohužel nedochovaly. Nyní ale blíže k samotné podobě kuchyňských účtů.

Začněme s dochovanými materiály z roku 1709,⁹⁸ které jsou v tomto kartonu uloženy.⁹⁹ Tento rok záznamů, si zde (společně s rokem 1713) rozebíráme z toho důvodu, abychom měli lepší představu o vývoji podoby takovýchto kuchyňských účtů. Jedná se o

⁹⁵ MZA Brno, fond F 19, kartony 1216-1220.

⁹⁶ MZA Brno, fond F 19, karton 1219.

⁹⁷ MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 179-256.

⁹⁸ MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 17-74.

⁹⁹ V tomto kartonu se jedná o první větší dochovaný soubor účtů.

listy velikosti přibližně současného formátu A3. Jsou v polovině vertikálně přeloženy a na třech místech svázané nití do sešitů. Úvodní strana těchto sešitů má lemované okraje dvěma linkami ve vzdálenosti asi pěti milimetrů od kraje listu. Dále je zde v několika řádcích velkým, úhledným a okrasným písmem popsáno, o které účty se jedná. V úvodu je řečeno, že jde o sklepní a kuchyňské účty. V dalších řádcích je upřesněno, že je brán zřetel na rozdělení vína, piva a dalších věcí do kuchyně podle toho, jestli se jedná o příjem nebo výdej. Ke konci tohoto úvodního textu je popsáno, že jsou to vrchnostenské účty rodiny Collalto na panství Brtnice a je připojené, od jakého dne měsíce jsou účty tohoto sešitu vedeny a kdy končí. V úplném závěru je ozdobný ornament. Jednotlivé stránky těchto sešitů vypadají již vesměs stejně. V nadpisu odstavce je vždy určeno, jestli se jedná o výdej nebo příjem surovin a celá stránka je většinou rozdělena na pět až osm sloupců. V prvním sloupci bývá uvedeno, pod jakým pořadovým číslem byla položka nakoupena, nebo byla naopak vydána poddaným. Druhý sloupec, zpravidla ten nejširší, je vyhrazen pro popis položky/suroviny, která byla určena buď k nákupu, nebo výdeji služebnictvu. Zbylé sloupce jsou určeny pro zápis počtu kusů jednotlivých potravin,¹⁰⁰ objemových jednotek u piva a vína,¹⁰¹ hmotnosti některých položek,¹⁰² které se nepočítají na objem nebo počet kusů a v neposlední řadě také ceny surovin. Někdy, například u vína, bývají sloupce s jednotkami zdvojené a rozdělené do podkategorií „staré“ a „mladé“. Pod výčtem účetních položek se na konci stránky pod čarou nachází součet všeho výše uvedeného.

Toto se týkalo materiálů z roku 1709. Pro rok 1713¹⁰³ už je formát kuchyňských účtů poněkud jiný. Vymizelo předchozí sešívání listů do sešitů a místo toho se účty psaly již na jednotlivé papíry o přibližné velikosti A4, které byly ještě vertikálně přeložené na polovinu. To tyto stránky automaticky rozdělilo na dva sloupce, do kterých se vepisovaly dané suroviny. Stejně tak, jako u dochovaných materiálů z roku 1709, je i zde vše děleno podle toho, jestli se jedná o příjem nebo výdej potravin. Listy jsou použity z obou stran a už se zde nenachází sloupec pro uvedení dne. Místo toho je den, měsíc i rok zapsán hned v záhlaví příslušné strany a z toho vyplývá, že celá strana spadá do zápisů z toho jednoho konkrétního dne. Mezi těmito samostatnými listy se k roku 1713 dochovalo i pár účetních

¹⁰⁰ Například chléb se počítá přímo na bochníky (německy *laib*).

¹⁰¹ U piva a vína je nejčastější objemovou jednotkou *máz*; český máz = 1, 415 litru, vídeňský máz = 1, 4147 litru viz HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 74.

¹⁰² Dobrým příkladem je sádlo.

¹⁰³ MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 75-131.

lístků, které jsou ve své podstatě jen jedna polovina oněch větších překládaných listů. Psaný formát těchto lístků je také na výšku, ale kromě toho, že se jedná o menší papír, se od ostatních v ničem výrazně neliší. Stejně tak, jako tomu bylo i u předchozích záznamů, je i zde na konci každého odstavce s příjmem nebo výdejem potravin součet hodnot všech dosavadních položek.

Dochované účetní materiály z roku 1725, které jsou zároveň pro tuto práci nejvíce klíčové, protože jsou přímo z doby působení hraběte Collalto na Moravě, jsou jiného formátu, než jak tomu bylo například před šestnácti lety, v roce 1709. Jejich velikost odpovídá těm účetním lístkům, které se občas vyskytly v materiálech z roku 1713. Jde tedy vyloženě o jednu na výšku orientovanou polovinu našeho současného formátu A4. V celém roce, nebo alespoň v těch dnech, které se nám dochovaly do dnešní doby,¹⁰⁴ se již nevyskytuje jiný formát účetních lístků než právě tento. Celkově se zápis účetních záznamů čím dál více zjednodušuje. Zůstává sice koncept toho, že v záhlaví listu jsou informace o datu a místě, ale dále také, že se jedná o vrchnostenské kuchyňské nebo sklepní účty, avšak zmizela jakákoli snaha o úhlednější zapisování do nalinkovaných sloupců. Chybí zde tedy jakékoli předrýsované řádky nebo sloupce, které byly v těchto kuchyňských a sklepních účtech dříve zcela běžné. Zároveň již nenajdeme ani žádné summa summarum na konci listu. Zůstalo zde však rozdělení na příjem a výdej, které je vždy určeno na začátku lístku. Dále u výdeje vína a piva stojí za povšimnutí to, že je občas určeno, jestli k výdeji tekutin došlo například v poledne nebo na noc.

Účetní záznamy z roku 1753,¹⁰⁵ kdy byl již hrabě Antonín více než desetiletí po smrti, se víceméně navracejí do podoby, v které byly v první čtvrtině 18. století. Opět se zavedlo sešívání listů do sešitů s úvodní stranou. Rozdíl nastal v tom, že jednotlivé strany těchto sešitů jsou děleny na dva nezávislé sloupce a jedna strana tedy pojme rovnou dva dny záznamů. Záznamy jsou opět úhledné a přehledné, sloupce a řádky jsou zde pečlivě narýsované dopředu. Oproti tomu je rok 1754 naopak velice podobný stylu zapisování účtů z roku 1725, s tím rozdílem, že lístky jsou přehlednější a jsou zde předrýsované linky. Jde však pouze o lístky kuchyňské, tedy záznamy příjmu. V tomto svazku lístků se nevyskytl jediný záznam o výdeji jak vína, tak piva.

Naši pozornost si zaslouží i účetní materiály z let 1754 a 1755, které jsou však vedeny pro hraběcí dům ve Vídni.¹⁰⁶ Opět se jedná o sešívání sešitů, které mají formát o

¹⁰⁴ Pro rok 1725 to jsou dny od 31. srpna do 6. října, a dále pak od 25. do 30. října.

¹⁰⁵ MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 257-306.

¹⁰⁶ Tentokrát materiály z MZA Brno, fond G 169, inv. č. 451, karton 219.

velikosti A4. Listy mají předrysované svislé linky, rozdělující stranu na pět sloupců. V záhlaví každé strany je textem uveden rok, místo zhotovení účetních záznamů a jejich charakter. V prvním sloupci bývá v horní části strany uveden měsíc, a ve druhém dále jednotlivé dny daného měsíce, kdy byl zhotoven záznam o konkrétních surovinách. Třetí, a zároveň nejprostornější sloupec je vyhrazen popisu poživatiny a je zde i údaj o množství nebo váze dané položky. Ve zbylých sloupcích se uvádí cena.¹⁰⁷

4. 3 Příjem (rok 1725)

Zaměříme se nejprve pouze na příjem potravin pro collaltovský hraběcí dvůr, ať už se jedná o dovoz potravin z jednotlivých panství, nebo o jejich nákup na trhu, pokud byla jejich dostupnost z vlastních zdrojů nedostačující.

Věnujme nejprve pozornost dochovaným materiálům z roku 1725, které jsou pro tuto práci stěžejní. Roky 1709 a 1713 jsme si uvedli pouze pro vnější porovnání pramenů a toho, jak se podoba těchto účtů vyvíjela. Záznamy z roku 1725 jsou svojí podobou nejbližší těm z devadesátých let 18. století a hrabě byl již plně usazen na Moravě, tedy pro porovnání nám tyto účty poslouží nejlépe.

Kuchyňských lístků se zde dochovalo 41, a jak už bylo zmíněno, pokrývají celý měsíc září a několik dní z měsíce října. Kuchyňské lístky z tohoto roku však neobsahují informace o nákupu potravin na hraběcí dvůr, nýbrž se spíše jedná o seznam poživatin, které byly dvoru poskytnuty přímo z rodinných panství. Protože se z lístků nedozvídáme ceny potravin, ale jen jejich váhu a množství, dá se tedy předpokládat, že šlo opravdu o příjem naturálií přímo z provozu panství, ne o jejich nákup.

Záznamy začínají datem 31. srpna 1725.¹⁰⁸ Předchozí kuchyňské lístky příjmu se bohužel nedochovaly. Poskytlo by nám to mnohem lepší představu o kuchyňském provozu, jaké byly stravovací zvyky, v jakém množství byly položky obvyklé a kdy se jednalo o cifru vybočující z řady. Musíme se ale spokojit s tím, co se dochovalo, a snažit se z tohoto pramene vypořádat co nejvíce informací o běžné situaci v kuchyni i o anomáliích, které se zde do určité míry vyskytují také.

Nejprve se zaměříme na to, jak vypadal týden první poloviny 18. století. Týden nezačínal jako dnes pondělím, nýbrž nedělí a končil sobotou. V katolické společnosti bylo běžné, že se dodržoval postní den, kdy si věřící odepřeli potravu, kterou představovalo maso z teplotokrevných zvířat. Jediným možným druhem masa, které se dalo v postní den

¹⁰⁷ Cena je uváděna ve zlatých rýnských, krejcarech a popřípadě v denárech.

¹⁰⁸ MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 179.

jíst, byly tedy ryby. Když se opomene půst před Velikonocemi, tak v běžném týdnu byl postním dnem pátek. Právě díky dochovaným materiálům kuchyňských lístků, si můžeme udělat představu o tom, jaké druhy ryb a v jakém množství se na collaltovském panství jedly během postních dnů. Z průzkumu těchto pramenů vyplývá, že na dvoře hraběte Antonína Rombalda Collalto se kromě postního pátku dodržoval půst také v sobotu.

4. 3. 1 Rybí maso

Je zde vcelku velký výčet všemožných druhů sladkovodních ryb, které se pro potřeby dvora během postních dnů pořizovaly nejspíše přímo z rodinných statků. Jedním z nejčastějších druhů ryb jsou štika a kapr. Jsou zde navíc detailně odlišeny velikosti jednotlivých štik, které bývají v seznamu položek řazeny sestupně. Jako příklad můžeme uvést dělení na velké, střední a malé štiky. Stejně tak je tomu i u kaprů, kteří jsou dělení na kategorie velký a střední kapr. U těchto dvou druhů ryb bývá často, kromě počtu kusů, uvedena také váha dané ryby nebo rovnou několika ryb najednou.¹⁰⁹ Výčet ryb a jejich počet bývá v kuchyňských lístcích občas spojen svorkou, za kterou je zapsána celková hmotnost všech velikostí uvedeného druhu.¹¹⁰ Zajímavostí je, že se zde zřídka objeví i záznam, který se dá přeložit jako „největší štika v rybníce“.¹¹¹ V celém sledovaném období se tato položka v kuchyňských záznamech objevuje jen třikrát, z toho ve dvou ze tří případů tak tomu je hned dva dny po sobě.¹¹² Za povšimnutí jistě stojí i příjem ryb, který se uskutečnil v týdnu od 16. do 22. září 1725. Běžně tomu bylo tak, že se v položkách příjmu objevovaly ryby jen v pátky a soboty. V tomto týdnu však začíná příjem ryb už ve středu a pokračuje každý den až do soboty. Rozhodně se nejedná o zanedbatelné množství, naopak počet přijatých ryb ve středu tohoto týdne převyšuje běžnou výši, která bývá v pátky a soboty. Můžeme se tedy dohadovat o tom, jaký byl důvod toho, že se najednou objevují ryby v týdnu již ve středu. Důvodem mohla být například nedostupnost masa jiného charakteru, nebo se jen hraběcí rodina rozhodla, že si v tomto týdnu prodlouží půst. Též mohl být v této době zrovna výlov rybníku, což by toto vyšší množství odůvodňovalo. Přesný důvod bohužel není dohledatelný. Za

¹⁰⁹ Váha je uváděna v librách (německy das Pfund).; česká libra = 0, 514 kilogramů, vídeňská libra = 0, 560 kilogramů. O těchto váhových jednotkách více v HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 70-71.

¹¹⁰ Například: 1 velký kapr a 8 středních kaprů dávají ve výsledku 20 liber; Tento konkrétní kuchyňský lístek viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 210.

¹¹¹ V němčině „*Haupt hechten*“, což je v Glosáři starší němčiny k českým pramenům uváděno doslova jako „největší štika v rybníce“. Viz SPÁČILOVÁ, Libuše – SPÁČIL, Vladimír – BOK, Václav. *Glosář starší němčiny k českým pramenům: Glossar des älteren Deutsch zu böhmischen Quellen*. Olomouc, 2014.

¹¹² Jedná se o pátek 5. října a sobotu 6. října 1725.; Tyto údaje viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 194, 198.

nejpočetnější druh ryb, který se na collaltovském panství v tomto roce požíval, můžeme s jistotou označit karasy. V celém evidovaném časovém úseku se v součtu vyskytlo 123 kusů této ryby. Tato malá sladkovodní ryba nedorůstá takových rozměrů a neváží tolik, jako je tomu například u již zmiňovaných štik a kaprů. To bude nejspíše i důvod toho, že se v celých záznamech nenachází ani jeden údaj o jejich váze. Pravděpodobně se u druhu ryby takovéto velikosti¹¹³ zdálo zbytečné uvádět údaj o jejich váze a bohatě postačil jen zapsaný počet kusů. Stejná situace je i u línů a pečených ryb, také se u nich neuvádí údaj o váze. Další zvláštností je výskyt ryby, známé jako mník jednovousý.¹¹⁴ Tato ryba určitě nepatří mezi obvyklé, přesto se v seznamu příjmu nachází 12 kusů. Mníci jednovoucí se na našem území vyskytují okolo Vltavy nad Lipnem a Jihlavou, což by právě v případě Jihlavy mohlo odpovídat naší situaci, neboť collaltovské panství je v jejím těsném sousedství.¹¹⁵ Musíme si ovšem uvědomit, že současná situace nemusí výhradně odpovídat poměrům v první polovině 18. století. Je to ale jisté vodítko, které může napovědět, že se opravdu jedná o tento druh ryby a je tedy i možné, že byl obstaráván přímo na rodinném panství.

Tabulka č. 1; Příjem ryb v roce 1725.

Položky	Srpen (31.)	Září (1. – 30.)	Říjen (1. – 6.)	Říjen (25. – 30.)	Celkem ¹¹⁶
Karas	8	69	24	22	123 kusů
Střední kapr	5	58	10	-	73 kusů
Pečená ryba	2	34	15	4	55 kusů
Lín	1	30	9	6	46 kusů
Velký kapr	-	5	18	16	39 kusů
Malá štika	1	28	6	4	39 kusů
Mník jednovousý	1	9	2	-	12 kusů
Střední štika	-	7	-	1	8 kusů

¹¹³ Například rozměry Karase obecného se mají pohybovat v rozmezí od 10 do 30 centimetrů délky.; Údaj o rozměrech převzat z Wikipedie viz https://cs.wikipedia.org/wiki/Karas_obecn%C3%BD. [cit. 2019-04-01].

¹¹⁴ Ve výčtu položek doslova „allrutten“. V současné němčině „aalrutte“, nebo také „aalquappe“.

¹¹⁵ Více informací o mníku jednovousém na portálu MRK.cz – stále na rybách – ryby a rybaření viz https://www.mrk.cz/r/atlas/atlas_ryb/hrdloploutvi/mnikoviti/mnik_jednovousy/. [cit. 2019-04-01].

¹¹⁶ Součet uveden v počtu kusů jednotlivých položek. V kuchyňských soupisech uváděn pod zkratkou „stl“. Ta je odvozená od německého „Stück“ neboli v překladu kus, kousek. Koncovka v podobě písmena “l“ z toho důvodu, že v množném čísle je tento výraz “Stückerl / Stückeln“.

Největší štika v rybníce	-	1	2	-	3 kusů
Velká štika	-	1	1	1	3 kusů

V předchozí tabulce jsme si rozebrali příjem ryb, které se jedly během postních dnů. Podívali jsme se na to, kolik kusů jednotlivých druhů ryb bylo ve sledovaném období celkově v záznamech udáváno. Pojd'me se teď tedy blíže podívat na ostatní druhy masa, které si tato hraběcí rodina obstarávala ze svých vlastních zdrojů, a jenž se jedlo právě v době, kdy nebylo nutné se postit.

4. 3. 2 Jatečné maso

Nejčastějším druhem masa, uvedeného téměř vždy ve výčtu surovin pro „nepostní“ dny hned na první pozici, je jednoznačně maso hovězí. Pojídalo se každý den, kdy se zrovna nedodržel půst. Běžně se příjem hovězího pohyboval něco mezi 10 a 16 librami na den. Bývají zde ale i výjimky. Například v neděli 28. října 1725 byly přijaty 4 libry hovězího, což je „jen“ něco okolo 2 kilogramů.¹¹⁷ Naopak téměř 11 kilogramů dosáhl příjem o 22 dní dříve, a to ve čtvrtek 4. října, kdy byl příjem hovězího 21 liber.¹¹⁸ Co jeden týden se v položkách příjmu objevuje jedna specifická, a to sice 2 libry hovězího masa. Specifické je na tom to, že je zde upřesněno, pro koho je toto maso určeno. Kvůli ne zrovna dokonalému překladu ze starší němčiny se jde jen těžko dopídit přesného výrazu pro pojmenování tohoto člověka. Nejvíce pravděpodobné je, že se jedná o prادلenu, myčku nádobí, nebo někoho, kdo pro kuchyň obstarával čištění a mytí věcí potřebných pro provoz kuchyně.¹¹⁹ Zřejmě měla tato osoba výsadu toho, že pro ni bylo v příjmu potravin o 2 libry hovězího masa více, a to sice každý týden. Celkově se za 23 dní v těchto kuchyňských soupisech přijmulo přibližně 358 liber hovězího masa, což by mělo víceméně odpovídat 179 kilogramům. Další zvláštnost se nachází na kuchyňském

¹¹⁷ Nebudeme dále uvažovat nad tím, jestli se jedná o českou nebo vídeňskou libru. Jejich hodnoty jsou si přeci jen tak podobné, že se spokojíme se zaokrouhlením libry na 0,5 kilogramu. Podle toho tedy 4 libry = 2 kilogramy.

¹¹⁸ Přesněji 21 liber = 10,5 kilogramů.

¹¹⁹ V účetních materiálech se tato položka objevuje doslova jako „*Rindfleisch vor die Wescher menscher*“. „*Menscher*“ od výrazu „*mensch*“, který znamená člověk, ale také žena, ženská nebo nevěstka. Nejzákladnější je ono slovo „*Wescher*“, které pro překlad ze starší němčiny může mít hned několik výrazů. Podle slovníku starší němčiny od Beneckeho, Müllera a Zarnckeho znamenají výrazy jako „*Weshe*“ a „*Wescher*“ myčku nebo prادلenu. V současné němčině je tomuto zřejmě nejbližší výraz „*Wäsche*“, neboli „*Wasche*“, což v češtině označuje praní, prádlo, mytí a podobně. Takže položka „*Rindfleisch vor die Wescher menscher*“ by měla doslova znamenat „hovězí maso pro myčku/prادلenu“, nebo tedy někoho, kdo pro potřeby kuchyně zajišťoval mytí nebo praní určitých věcí. Nemuselo se však jednoznačně jednat o ženu. S nejvyšší pravděpodobností půjde právě o myčku nádobí, která bývala v kuchyních běžná. Příklad viz KUBEŠ, Jiří. Švamberský dvůr v Třeboni v letech 1611/1612 až 1620. In: *Opera historica* 7, 1999, s. 454.

lísku, který výjimečně není určený jen pro příjem z jednoho dne. Tento lístek v sobě částečně sdružuje záznamy od 23. do 27. září roku 1725. Postupně je zde den po dni krátký záznam o tom, kolik liber hovězího masa bylo přijato.¹²⁰

Druhým nejrozšířenějším druhem masa bylo skopové. Váhy masa se zde pohybují od 5 liber do výjimečných 28 liber za den. Průměr je však něco mezi 10 a 11 librami. Tak, jak bývalo hovězí maso udáváno jen ve váhových jednotkách, tak u skopového masa přibyl údaj o velikosti zpracovaného kusu masa. Je zde zpravidla u každého záznamu o skopovém masu. Nejprve je ve zlomku zapsáno, s jak velkou částí masa se počítá, a to tak, že jeden kus značí celou ovci a podle toho se určují i části další. Proto u tohoto masa bývá udáváno, jestli se jedná o jednu čtvrtinu, jednu polovinu a tak dále. Hned za tímto údajem bývá opět v librách uvedeno, kolik daná část masa vážila. Dejme tedy jako příklad zrovna onu neobvykle vysokou váhu z čtvrtka 4. října.¹²¹ Je zde jasně řečeno, že šlo o jeden celý kus masa a jednu další polovinu, což tedy dohromady vážilo 28 liber, tedy celých 14 kilogramů. Pro porovnání můžeme uvést středu 3. října, tedy den před touto, za námi sledovanou dobu, rekordní váhu skopového masa, kdy se v příjmech objevila jedna čtvrtina skopového vážící 7 liber. Situace je zde tedy velmi podobná jako u ryb, s tím rozdílem, že nebývá určen počet kusů, ale velikost daného kusu masa.

Téměř totožný stav je u třetího váhově nejzastoupenějšího druhu masa, a to jehněčího. Na jídelníčku hraběcí kuchyně se sice nevyskytuje tak často, jako dva předchozí druhy, ale pořád má silné zastoupení a objevuje se na seznamu příjmu vcelku pravidelně. Stejně, jako u předchozího skopového se i zde nejdříve určena velikost masa a pak teprve jeho váha. Váha jehněčího se pohybuje od 4 do 14 liber.

Posledním druhem jatečného masa, využívaného v collaltovské kuchyni v roce 1725, je telecí. Je nejméně rozšířené a zachovává stejný styl zápisu, jako maso skopové a jehněčí. Tentokrát ovšem můžeme říci, že na rozdíl od předchozích druhů masa, se telecí objevuje v položkách příjmu velmi nepravidelně. Oproti hovězímu, skopovému a jehněčímu se telecí maso objevuje jenom v lístcích, které pokrývají měsíc září. V nám dochovaných, dvou od sebe oddělených týdnech z měsíce října, se nevyskytuje žádná další zmínka o příjmu telecího masa. Podívejme se tedy alespoň na záznamy ze září. Jednotlivé příjmy telecího se váhově pohybují od 1 libry¹²² do 11 liber. Průměrná hodnota

¹²⁰ MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 213.

¹²¹ Lístek ze dne 4. října 1725 viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 200.

¹²² Tato jedna libra telecího, v přepočtu tedy půl kilogramu, je zatím nejnížší váha jatečného masa, která se v těchto lístcích objevuje. Podle všeho se mělo jednat o jednu čtvrtinu kusu masa. To bude nejspíše důvod tak nízké hmotnosti.

na jeden příjem telecího masa se pohybuje okolo 8,5 liber, tedy něco málo přes 4 kilogramy.

Dostáváme se k vepřovému masu, které se překvapivě v těchto účtech nevyskytuje ani v jednom záznamu. Nabízí se myšlenka, že mohlo jít o nějaký výjimečný stav, kdy se například ve vepříně nenacházel dostatečný počet vepřů. Z literatury se však dozvídáme, že vepřové maso nebylo na šlechtických dvorech a v jejich kuchyních běžným druhem masa.¹²³ Každopádně opusťme teď na chvíli přímo jatečné maso a podívejme se na položky, které se v těchto soupisech vyskytují jen zřídka, ale stále mají s těmito druhy masa úzkou souvislost.

Začněme s jazykem. Přesněji řečeno, když už se položka jazyku v těchto soupisech objeví, tak je zde charakterizována doslova jako „čerstvý jazyk“. Tato surovina se zde vyskytla pouze čtyřikrát, vždy po jednom kuse, a pokaždé v přímé návaznosti na hovězí maso. Z toho se dá tedy lehko odvodit, že se jednalo o jazyk hovězí. Tyto čtyři kusy hovězího jazyku se objevují pouze v září, další záznamy o přítomnosti této suroviny v kuchyni se nedochovaly.

Další položkou, která není tak častá, jsou kosti do polévky.¹²⁴ Ve výčtu surovin se nacházejí pouze čtyřikrát, v celkovém součtu sedmi liber. Opět, jako tomu bylo u čerstvého jazyku, jsou kosti do polévky v seznamu úzce spjaty s položkami, které se týkají hovězího masa. Jde tedy pravděpodobně o kosti na přípravu hovězího vývaru. S hovězím vývarem nejspíše souvisí i jeden samostatný zápis týkající se tentokrát masa do polévky. Tento záznam je však zvláštní v tom, že je zde specifikováno, že se jedná o hovězí pro hraběte. Doslova je zde psáno „*Ihro Excell Rindfleisch Zu Supe*“, v překladu tedy „hovězí Jeho Excellence do polévky“. Mohlo by se nejdříve zdáti, že půjde o maso z hraběcího dobytku, když měl písař potřebu psát u této položky titul „Jeho Excellence“. Jenže všechen dobytek, který se na panství mohl nacházet, byl hraběcí. Nejpravděpodobnější možnost je, že půjde o hovězí maso do polévky, která byla z této kuchyně určena přímo pro hraběte.

Mezi tyto ojedinělé položky zařadíme i solené maso. Objevuje se v soupisech jen jednou, 6. září 1725, a jeho váha je stanovena na 1,5 libry, takže přibližně tři čtvrtě kilogramu. Vícekrát se s ním však nesetkáme, takže není co více řešit.

¹²³ O neoblíbenosti vepřového masa například viz HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na aristokratických dvorech v raně novověkých českých zemích (1550-1650)*. České Budějovice, 2000, s. 192.

¹²⁴ Kostí do polévky můžeme v těchto kuchyňských soupisech najít pod slovním spojením „*Supen bein*“.

Podobnou váhu můžeme přikládat položkám jako tuk a špek. Tuk se zde objevuje též jen jednou, o váze 1 libry. Oproti tomu se špek v seznamu přijímaných poživatin vyskytuje celkem pravidelně, a to o hmotnosti 1 nebo 2 liber. Dohromady se za oněch šest týdnů vyšplhala váha špeku na 15,5 liber.

V této kategorii poživatin je určitě nejzajímavější osamělou položkou něco, co je pojmenováno jako „volská tlama“.¹²⁵ Jde nejspíše o část masa z volské hlavy, v dnešní době též označované jako „líčko“. Má se jednat o kvalitní, ale hůře dostupné maso. Nalezneme jí však pouze jednou, a tentokrát nepočítanou na hmotnost, ale pouze jako jeden kus.

Tabulka č. 2; Příjem jatečného masa v roce 1725.

Položky	Srpen ¹²⁶ (31.)	Září (1. – 30.)	Říjen (1. – 6.)	Říjen (25. – 30.)	Celkem ¹²⁷
Hovězí maso	-	252	63	43	358 liber
Skopové	-	142	61	19	222 liber
Jehněčí	-	60	30	31	121 liber
Telecí	-	93,5	-	-	93,5 liber
Špek	-	11,5	2	2	15,5 liber
Kosti na polévku	-	7	-	-	7 liber
Solené maso	-	1,5	-	-	1,5 liber
Tuk	-	1	-	-	1 libra
Čerstvý jazyk	-	4	-	-	4 kusů
Volská tlama	-	1	-	-	1 kus

Nejdříve jsme se podívali na to, jak vypadaly potraviny, které se ve vrchnostenské kuchyni objevovaly v postní dny, běžně tedy v pátek a sobotu. Následovalo shrnutí položek, týkající se jatečného masa. V soupisech poživatin se objevuje pravidelně a tvoří jakýsi základ jídelníčku. Myslet si to můžeme už jen podle toho, že toto maso bylo vždy

¹²⁵ V pramenech doslova jako „Ochsen maull“.

¹²⁶ V tomto jediném dochovaném dni z měsíce srpna roku 1725, se v příjmu nenachází žádné maso jatečné povahy. Je to způsobeno tím, že 31. srpna byl pátek, tedy postní den a jediným masem, které se jedlo, bylo maso rybí, viz tabulka č. 1. Pro zachování přehlednosti dochovaných záznamů byl tento den, i když pro souhrn jatečného masa nepodstatný, v tabulce ponechán. Stejná situace se opakuje v tabulce č. 3.

¹²⁷ Celkový součet surovin bývá v záznamech uváděn buď v librách pod zkratkou „f“ (libra = funt), nebo v počtech kusů, označených jako „stl“ (kusy = Stückel).

to první, co se v těchto soupisech potravin zapisovalo. Není to však jediné maso, které se na běžné nepostní dny pojídalo.

4. 3. 3 Drůbeží maso

Další poměrně širokou kategorií masa, kterou se budeme na následujících stranách zabývat, je drůbež. S drůbežím masem můžeme opět počítat jen ve dny, kdy se nedržel půst. Dopředu si upřesněme, že se v těchto kuchyňských soupisech všechna drůbež počítá na počty kusů. Nenajdeme zde tedy žádné váhové jednotky, jako tomu bylo doposud. Začneme tedy s nejpočetnější položkou, a tou je kuře. Kuře se v kuchyňských lístcích příjmu z roku 1725 objevuje velmi často, téměř každý nepostní den. Jeho množství se pohybuje od 1 po 11 kusů za den. V průměru se jedná o 6 kusů denně. Nižší počet kusů bývá spíše výjimečný. Jenom za září bylo v příjmech doloženo 120 kuřat. Když k tomu připočítáme ještě 41 kusů za dva týdny z měsíce října, dostaneme se na výsledek 161. Nejvíce kuřat za jeden den je zaznamenáno ze 4. října, kdy bylo přijato již zmíněných 11 kusů. Není to však jediný rekord, kterého se z tohoto dne v dochovaných soupisech můžeme dopátrat. K tomu se ale vraťme až později.

Druhým nejčastějším drůbežím masem, je maso z kapouna.¹²⁸ Zde je škála přijatého množství na jeden den poněkud chudší. Za šest týdnů záznamů bylo zaevidováno nejnižší množství kapounů v počtu 2 kusů, a nejvyšší v počtu 6.¹²⁹ Přesto jde dohromady o 76 kapounů, kteří se v jídelníčku kuchyně rozhodně neztratily.

Třetím nejpočetnějším druhem je blíže nedefinovaný „*Vogel*“, neboli pták či ptáček. Jde tedy o nějaký druh drobného ptactva, který se však v záznamech čas od času vyskytuje v relativně vysokém množství. Z celkem sedmi učiněných záznamů této položky jsou hned tři ve výši 10 kusů. Zvláštní je, že za měsíc září, což jsou v podstatě čtyři týdny kuchyňských záznamů, je doloženo dohromady „jen“ 32 kusů ptáka/ptáčka. Oproti tomu se jen za první týden října dá dohledat o 4 kusy více, tedy rovnou 36 kusů.¹³⁰ Na škodu opět zůstává, že se tyto kuchyňské lístky nedochovaly v delším časovém horizontu. Dal by se totiž lépe vyvodit běžný stav množství přijatých kusů. Zde totiž můžeme vycházet pouze z neúplných údajů.

Trojici nejrozšířenějšího drůbežího masa máme již za sebou. Pokračujme tedy ve

¹²⁸ Jedná se o vykleštěného kohouta kura domácího.

¹²⁹ Položka kapouna, ve množství šesti kusů, se z 21 záznamů, které udávají právě počty přijatých kapounů, objevuje jen ve dvou případech, z toho jeden je opět ze dne 4. října 1725.; tento lístek viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 200.

¹³⁰ Od 1. října do 6. října. Opět zde figuruje již několikrát zmiňovaný 4. říjen, přičemž v tomto případě je na něj doloženo 16 kusů onoho „*Vogel*“. Znovu tedy nejvyšší počet kusů této potraviny připadá na 4. října.

výčtu potravin, a jako další se nám v zorném poli objeví položka, která nese označení „*alte Hienn*“, neboli v překladu „*stará slepice*“. Tím se dostáváme k tomu, že se nám položky kromě velikosti, jako tomu bylo v případě ryb, začínají dělit i podle stáří. Tyto slepice, které jsou označeny jako staré, se v kuchyňských lístcích z roku 1725 objevují často, nebývají však ve velkém množství. Obvykle jsou v seznamu zapsány hned za kapounem a jen výjimečně jich je v příjmu za jeden den více než pouze jedna. Z celkových 21 záznamů, v kterých byl údaj o příjmu „*staré slepice*“, šlo pouze ve 3 případech o příjem dvou kusů místo jednoho.¹³¹ V součtu šlo o 24 kusů staré slepice.

Podobně, jako tomu bylo v předchozím případě, je zde i další položka drůbeže, která byla pečlivě dělená podle stáří, a to sice položka krocana nebo krůty. Nejčastěji se sice objevuje pojmenování pouze jako „*krocán*“, ale v několika málo případech se zde nachází i s přívlastkem starý nebo mladý. Pravděpodobně je hlavním důvodem tohoto dělení to, že se podle něho dala lépe určit kvalita masa této drůbeže. Běžných krocánů se v našich záznamech nachází 13 kusů, a to rovnoměrně rozvržených po dobu celého září, i ve dvou dochovaných týdnech ze října. Nejvíce krocánů v jeden den se v lístku příjmu objevilo na konci října, přesněji v poslední dochovaný den záznamů tohoto roku, a to sice 30. října, kdy byli místo běžného jednoho evidováni rovnou tři. Starý krocán byl doložen pouze dvakrát, a to poslední týden v září a první týden v říjnu. Mladý krocán je oproti tomu v tomto období vedený v příjmech třikrát a vše v září.

Z vodní drůbeže se nám do těchto soupisů dostaly dva zástupci. Prvním z nich je husa. Mohlo by se zdát, že bude mít tento běžný domestikovaný pták v kuchyňských soupisech větší zastoupení, ale není tomu tak. Celkově je zastoupena pouze pěti kusy, a to po dobu celého září i poloviny října. Na příjmu jednoho dne byla vždy jen v počtu jednoho kusu, takže šlo nejspíše o ojedinělou záležitost, když se z vlastních příjmů z panství dostala do této, pravděpodobně jen vrchnostenské kuchyně.

Druhým zástupcem vodní drůbeže je kachna.¹³² Ta se dá v příjmech kuchyně doložit hned ve 20 případech. Připočteme-li k těmto 20 kusům kachny i více specifikovanou položkou označenou jako „*divoká kachna*“, dostaneme se k výsledku 25 kachen za 6 týdnů. Kachny jsou podobně jako husy povětšinou dávkovány jen po jednom, maximálně dvou kusech. Je zde jen jedna výjimka, kdy se na jednom lístku objevila

¹³¹ Jeden z těchto tří případů je opět 4. října 1725

¹³² Kachna bývá v těchto účtech označována jako „*Antten*“.

kachna v počtu tři kusů.¹³³ Podívejme se ještě na množství a výskyt kachny divoké. Za celé září je divoká kachna evidována jen dvakrát po jednom kuse. Kdežto první týden října jsou zde dva záznamy, jeden po dvou kusech a druhý s kusem jedním, a to hned dva dny za sebou.¹³⁴ Opět si můžeme povšimnout toho, že první týden měsíce října byl zvlášť pestrý, co se týče jak množství, tak druhového zastoupení masa.

Další speciální položkou, zařazenou do kategorie ptactva je holubice/holub.¹³⁵ Stejně, jako tomu bylo u předešlé kachny, se i zde některé holubice udávají s přívlastkem „divoká“. Běžná holubice se v evidenci nachází pouze ve třech záznamech, a to po 5, 4 a znovu 4 kusech, dohromady tedy 14 kusů. Z toho 9 kusů bylo v příjmu dva dny po sobě a opět v prvním týdnu měsíce října.¹³⁶ Divoká holubice je doložena pouze ve třech kusech, z toho dva kusy na středu 3. října.

Za výjimečné můžeme považovat také koroptve, v soupisech jako „Rebhiendl“. Můžeme však dohledat pouze 4 kusy v první polovině měsíce září.

Tabulka č. 3; Příjem drůbežního masa v roce 1725.

Položky	Srpen (31.)	Září (1. – 30.)	Říjen (1. – 6.)	Říjen (25. – 30.)	Celkem
Kuře	-	120	33	8	161 kusů
Kapoun	-	52	18	6	76 kusů
Pták	-	32	36	4	72 kusů
Stará slepice	-	16	5	3	24 kusů
Kachna	-	14	3	3	20 kusů
Krocán	-	7	2	4	13 kusů
Holubice	-	9	4	-	13 kusů
Husa	-	4	1	-	5 kusů
Divoká kachna	-	2	3	-	5 kusů
Koroptev	-	4	-	-	4 kusů
Mladý krocán	-	3	-	-	3 kusů

¹³³ Jde však o lístek, který v sobě zahrnuje položky v rozmezí od 23. do 27. září. Nedá se tedy říci, že tyto 3 kachny byly součástí příjmu jen jednoho dne.; MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 213.

¹³⁴ Jedná se o 3. a 4. říjen.; MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 200, 202.

¹³⁵ V seznamu bývá zapsáno jako „Tauben“. Mohlo by tedy jít jak o holubici, tak o holuba. Pro naše účely bude ale dále uváděno pouze holubice.

¹³⁶ Pro upřesnění: 5 holubic je doloženo v příjmech pro 30. září 1725. 4 holubice spadají na 1. října téhož roku. Jelikož byla ale 30. září neděle, tudíž den, kterým začínal nový týden, můžeme v tomto případě mluvit o prvním týdnu října už od oné neděle.; V tabulce č. 3 je ale s nedělí 30. září počítáno do měsíce září.

Divoká holubice	-	1	2	-	3 kusů
Starý krocan	-	1	1	-	2 kusů

Doposud jsme pracovali pouze s masem, které se objevovalo v příjmech do kuchyně z hraběcích panství. Udělali jsme si stručnou představu o rybím, jatečném i drůbežím masu. Opusťme tedy již celkově maso a pojdme se podívat na ostatní suroviny, o kterých se nám v těchto kuchyňských lístcích z roku 1725 dochovalo svědectví.

4. 3. 4 Pečivo, živočišné produkty a další suroviny

Nejdříve se zaměříme na pečivo. Situace ohledně pečiva není příliš složitá. Zcela běžně se jedl chléb, který byl odlišovaný podle toho, jestli byl tmavý nebo světlý. Dále se pořizovaly housky neboli žemle, které se v několika výjimečných případech „objednávaly“ přímo do kuchyně. V těchto případech nešlo tedy o to, že by se z kuchyně podávaly dále na talíř určeným osobám, ale buď byly zůžitkovány během vaření nějakého pokrmu, nebo posloužily jako posilnění přímo kuchyňskému personálu.

Bílý chléb, stejně tak, jako chléb tmavý, zde není počítán na váhu, ale bochníky.¹³⁷ Zapisován bývá až v samotném závěru soupisu, vždy tak, že po světlém chlebu následuje tmavý. Zpravidla je tomu tak, že množství tmavého chleba o něco převyšuje výskyt chleba světlého. Z toho se dá usuzovat, že byl tmavý chléb zkrátka oblíbenější. Průměrná denní spotřeba světlého chleba se pohybuje okolo 4 bochníků, přičemž nejméně za jeden den bylo doloženo 2 bochníků. Na druhou stranu na lístku, kdy byl nejvyšší příjem světlého chleba, dosahovaly tyto hodnoty až 14 bochníků. U tmavého chleba se tedy logicky posunujeme o něco výš. Denní průměr příjmu tmavého chleba najdeme někde kolem 8 bochníků. Nejnižší hodnota počtu bochníků na den je zde stejná jako u chleba světlého, tedy 2 bochníky. Naopak nejvyšší najdeme až těsně pod hranicí 20 bochníků, přesněji 19. Množství světlého a tmavého chleba jde spolu povětšinou ruku v ruce. Obou nejvyšších hodnot počtu bochníků totiž tyto dva druhy chleba dosáhly v záznamu stejného kuchyňského lístku.¹³⁸ Celkově můžeme pozorovat mírný vzestup v hodnotách množství bochníků obou druhů. Jestli na začátku září bylo obvyklé, že za

¹³⁷ Bochník, či pecen chleba se v těchto soupisech udržuje jako vlastní samostatná jednotka vyjadřující počet kusů. V němčině, používané v těchto pramenech tedy „*Laibl*“.

¹³⁸ 14 bochníků světlého chleba a 19 chleba tmavého bylo dosaženo opět na lístku, který zaopatřuje záznamy od 23. do 27. září. Znovu se tedy nedá říci, že by tyto hodnoty byly z jednoho dne. Pokud chceme určit nejvyšší dosažený příjem těchto druhů chleba za den, tak správnou hodnotou za světlý chléb bude 8 bochníků ze 6. října, a za chléb tmavý 13 bochníků ze dne 5. října.; Lístek se záznamy od 23. do 27. září viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 213. Ze 6. října viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 194. A ze dne 5. října viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 198.

jeden den byly do kuchyně přijaty 3 bochníky chleba světlého a 4 chleba tmavého, tak na konci října tomu bylo v poměru 6 bochníků světlého a 11 tmavého. Znovu si můžeme povšimnout vyššího množství chleba v období prvního týdne měsíce října. Sečteme-li dohromady počty bochníků jak světlého, tak tmavého chleba, dostaneme, za námi sledovanou dobu šesti týdnů, hodnotu 481 bochníků.

Přejdeme teď na housky. Ty se v záznamech objevují také zcela běžně každý den, jen s jednou výjimkou, a to ze dne 25. října, kde žádné housky v záznamech nejsou. Za běžný standart můžeme považovat 20 až 25 housek denně. Když budeme opět hledat záznam s nejnižším možným počtem kusů housek na den, tak se dostaneme na hodnotu 12 kusů. Naopak nejvyšší dohledatelný výsledek dosahoval rovných 50 housek za den.¹³⁹ Stejně jako u chleba, i zde můžeme sledovat od září k říjnu postupné navyšování dávek na den. Opět se dostáváme k onomu prvnímu týdnu z měsíce října, v kterém počet housek rapidně narostl. Když tento týden porovnáme například s posledním týdnem října, na který v součtu spadá 93 housek, tak zjistíme, že je v tomto týdnu počet housek více než dvojnásobný.¹⁴⁰ Jak už bylo zmíněno, housek se týká také specifická položka pod názvem „*housky do kuchyně*“.¹⁴¹ Většinou jde jen o malé množství, jako 5 kusů housky do kuchyně na den. Pouze jednou zde byla výjimka a do kuchyně putovalo rovných 10 housek. Tento speciální požadavek housek do kuchyně je však možné sledovat jen v průběhu září. V nám dostupných dvou týdnech z měsíce října se tato položka již nevyskytuje. Je tedy opět otázka, jestli se přímo do kuchyně obstarávaly housky jenom po dobu září, nebo je to zcela běžné, ale více se nedozvíme kvůli nedostupnosti dalších materiálů. Druhá možnost se však jeví jako ta pravděpodobnější.

Další, poměrně důležitou surovinou, u které naprosto logicky zaznamenáváme nejvyšší cifry, jsou vejce. Tato surovina nás provází téměř ve všech kuchyňských lístcích. Jsou zde sice i dny, kdy nebyl zaznamenán žádný příjem vajec, ale jde jen o několik málo případů. Když si vypíšeme stranou jednotlivá množství vajec v příjmu za den, je vcelku snadné odpozorovat, jaké množství je nejvíce běžné a jak se nejspíše s vejci počítalo. Takovým neklasičtějším množstvím bylo bezpochyby 60 vajec. Ze 31 zápisů o příjmu vajec bylo 14 z nich právě s tímto množstvím. Jeden další záznam obsahoval 64 vajec na den. Dále je třeba zmínit, že obvyklá jsou také množství po 30, 90 a 120 vejcích. Podle

¹³⁹ Těchto 50 housek je z pátku 5. října 1725.; MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 198.

¹⁴⁰ Za týden od 1. do 6. října je doloženo na 207 kusů housek, nepočítaje neděli 30. září, na kterou spadá 35 kusů housek, a která by se do tohoto týdne mohla také počítat.

¹⁴¹ Tato položka je vedená jako „*Semel in kuchl*“.

toho si můžeme jasně odvodit, že se jednotlivé dávky vajec na den určují po 30 kusech vajec. Dalo by se to přirovnat ke kartonu vajec, který si můžeme v dnešní době koupit v obchodě. Vejce se stejně jako jiné potraviny počítaly na kopy.¹⁴² Nejnižší množství v jedné dávce na den, které neodpovídá vymezené kopě, je 6 vajec. Naopak nejvyšší množství, které zároveň nedodrží onen stanovený modul „kopy vajec“, dosahuje počtu 248 vajec na jeden den. Tím dnem je již několikrát zmiňovaný pátek 5. října, na který bylo zároveň i nejvíce doložených housek a bochníků tmavého chleba. Znovu je zde jasně znatelný rozdíl, mezi množstvím vajec v denních příjmech za měsíc září a za říjen. V prvním týdnu října je nejvyšší doložené množství vajec.

Pro změnu se teď chvíli soustředíme na poslední týden měsíce října. V tomto týdnu máme doloženy sice jenom čtyři příjmy vajec, ale všechny o 60 kusech. Je zde dobře vidět změna oproti září, kdy právě zde je příjem ustálen na stejné množství, což v září nebylo tak běžné. Do těchto, dosud zmíněných vajec, ale nespádají úplně všechny vejce, které v záznamech nacházíme. Zvláštní oddělení si vyžádala položka s označením „čerstvá vejce“. Nejsou však příliš častá. K 1 245 vejcím za měsíc září se přidává pouze 80 vajec, vedených jako čerstvá. Navíc bývají jen ve velmi malém množství. Prakticky nepřekračují horní hranici, kterou bylo 16 čerstvých vajec za den. Když tedy sečteme čerstvá vejce s těmi běžnými, dostaneme docela vysoké číslo 2053. Opusťme vejce a jich počty a pojďme se podívat na další tři suroviny, o kterých se potřeba se také zmínit.

První z nich je máslo. Znovu se nám do účtů vracejí váhové jednotky, konkrétně opět libry. Máslo se v těchto kuchyňských soupisech rodiny Collalto objevuje běžně a jen málokdy se stane, že by se v denních spisech příjmů nenacházelo vůbec. Nejnižší vahou másla za den je 1 libra, která se zde objevuje však pouze jednou. Nejvyšší hodnotou je naopak 6 liber. Zcela běžnou a nejčastější vahou másla je přesný střed těchto dvou hodnot, a to 3 libry. Máslo se zdá být celkem pravidelnou položkou jen s občasnými váhovými výkyvy jak směrem nahoru, tak dolů. Je zde snad jen jeden případ, který trochu více vybočuje z řady, a to příjem 6 liber másla ve dvou navazujících dnech.¹⁴³

Další z těchto tří surovin, určovaných podle váhy, je sádlo.¹⁴⁴ Mívá podobné váhové hodnoty jako máslo, ale je v denních příjmech častěji, protože jednou jde o běžné

¹⁴² Kopa, jako početní jednotka = 4 mandele = 5 tuctů = 20 vrchů = 60 kusů.; Viz HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 64.

¹⁴³ Těmito dny jsou 5. a 6. říjen 1725. Může se jednat jen o shodu náhod, ale právě v tyto dva dny jsou v těchto záznamech příjmů přítomny i dvě ze tří „*Haubt hechten*“, tedy „největší štiky v rybníce“.

¹⁴⁴ Sádlo je v těchto materiálech značeno stejným výrazem, který je běžný i pro současnou němčinu, a to sice „*Schmalz*“.

sádlo, a jindy jde zase o sádlo, které je určené pro již zmiňovanou myčku nádobí, která měla na starost čištění a mytí nádobí a dalších věcí do kuchyně.¹⁴⁵ V tomto případě je situace stejná, jako tomu bylo u hovězího masa. U něj bylo běžné, že se dvakrát do týdne ocitla na seznamu potravin položka 2 liber, speciálně pro onu myčku nádobí. Se sádlem je jediná drobná změna v tom, že je jeho příjem pro tuto osobu mnohem častější, avšak váha sádla je jen 1 libra. Váhové hodnoty si sice jsou vesměs velmi podobné, jako u másla, je zde ovšem jedna větší odchylka. K vysokým hodnotám, které se v záznamech vyskytují u dne 5. října, se přidává i sádlo se svými 11 librami. Stejně tak můžeme zmínit i o něco nižší odchylku od běžné váhy, a to 8 liber, které se do příjmu dostaly hned den poté, tedy 6. října.

Poslední položkou jsou svíčky.¹⁴⁶ Nejedná se sice o poživatinu, ale v těchto soupisech mají pravidelné zastoupení, a to vždy jako úplně poslední položka. Je nutné zdůraznit, že přestože se jedná o svíčky, tak nejsou počítány na kusy, jak by se zprvu mohlo logicky zdát, ale na váhu, udávanou opět v librách. Ta je povětšinou stanovena na 2 libry, jen jednou se objevily o vysoké hmotnosti 8 liber.

Tabulka č. 4; Příjem pečiva a ostatních surovin do kuchyně v roce 1725.

Položky	Srpen (31.)	Září (1. – 30.)	Říjen (1. – 6.)	Říjen (25. – 30.)	Celkem
Vejce	120	1 245	368	240	1 973 kusů
Housky	15	604	207	93	919 kusů
Tmavý chléb	5	177	65	56	303 boch.
Bílý chléb	5	114	36	23	178 boch.
Čerstvá vejce	-	80	-	-	80 kusů
Housky do kuchyně	-	35	-	-	35 kusů
Máslo	3	89	21	19	132 liber
Sádlo	3	127	41,5	22	193,5 liber
Svíčky	3	61,5	19,5	13	97 liber

Je zde však ještě jeden ojedinělý záznam, na který zatím nepřišla řeč, ale stojí za zmínku. Na kuchyňském lístku ze dne 14. září se v jeho spodní části nachází zápis, který

¹⁴⁵ Jedná se nejspíše o běžnou výplatu v podobě naturálií.

¹⁴⁶ V kuchyni beze všeho sloužily pro osvětlení, proto jsou v těchto soupisech také.

se v celém rozsahu záznamů vyskytuje jen jednou. Jde o příjem mouky a soli. Tyto položky měly být pro dny od 31. srpna do 14. září, tedy celé dva týdny.¹⁴⁷ Už jenom z toho důvodu, že se jedná o mouku a sůl, se dá hádat, že se obstarávaly jen jednou za čas. Na to, že se jedná jen o velmi krátký záznam, je zde mouka rozdělena na víc druhů podle hrubosti. „Mund mehl“, neboli v překladu doslova „ústní mouka“, je označení pro nejjemnější mouku, která se využívala pro hraběcí stůl.¹⁴⁸ Dále je zde „Semmel mehl“, tedy jemná mouka, z které se pekly žemle a rohlíky.¹⁴⁹ K těmto dvou druhům jemné mouky přibyla také krupice, pod označením „Griess“.¹⁵⁰ Nakonec se k tomuto krátkému záznamu přidává i sůl, u které nás její německý název již nijak nepřekvapí.

Tabulka č. 5; Ojedinělý soupis mouky a soli z roku 1725.

Položky	31. srpna – 14. září	Objem ¹⁵¹
Mund mehl (nejjemnější mouka)	4 virdl ¹⁵²	94 litru
Semmel mehl (jemná mouka)	2 virdl	47 litru
Griess (krupice/hrubá mouka)	0,5 maßl ¹⁵³	18,5 litru
Salz (sůl)	2 kufe ¹⁵⁴	93,5 litru

¹⁴⁷ Tento kuchyňský lístek se záznamem o mouce a soli viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 232.

¹⁴⁸ Překlad z internetové verze Gramaticko-kritického slovníku vysokého německého dialektu od Johanna Christophera Adelunga z let 1793-1801. Viz http://www.woerterbuchnetz.de/cgi-bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=Adelung&lemid=DM02280. [cit. 2019-04-12].

¹⁴⁹ Tamtéž.

¹⁵⁰ Zde se překlady různí. S nejvyšší pravděpodobností jde právě v tomto případě o krupici, mohlo by se však jednat i o hrubou mouku.

¹⁵¹ Objem jednotlivých položek v litrech je zaokrouhlený a pouze orientační. Například u soli si nemůžeme být naprosto jistí, o kterou jednotku objemu se jedná a výsledná cifra by se tedy od skutečnosti mohla poněkud lišit.

¹⁵² Jednotkou je zde věrtel. Jedná se o dutou míru určující objem.; český = 23,396 litru, vídeňský = 15,372 litru. Jsme v Čechách, tak pro účely tabulky č. 4 zvolme věrtel český. Tyto převody viz HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 95-96.

¹⁵³ U krupice se nejspíše setkáváme s objemovou jednotkou zvanou „Massl“.; chebský ovesný = 1/8 káru = 38,669 litru, chebský žitný = 1/8 káru = 36,508 litru. Zaokrouhleme tedy na rovných 37 litru. Opět viz HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 74.

¹⁵⁴ „Kufe“ znamená v češtině kád, nádrž nebo bečka. Pokud se znovu podíváme na převody jednotek do příručky z roku 1984 a zkusíme najít převod pro kád, tak zjistíme, že převod není znám. Pod označením bečka však najdeme jednotku objemu speciálně pro sůl. Také by se ale mohlo jednat o solný soudek. Pro tabulku č. 5 tedy vyberme onen soudek.; Prachatická bečka = 4 věrtel (1 po 17,44 litrech) = 59,76 litrů, soudek solný = 1/2 strychu českého = 46,796 litru. viz HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 52, 86.

4. 3. 5 Shrnutí

Po detailním rozebrání položek příjmu z roku 1725 si pojdme ještě krátce shrnout, co jsme se vlastně dozvěděli. Udělali jsme si přibližnou představu o stravování na moravských panstvích rodiny Collalto v době, kdy již bylo dva roky po dvou slavných návštěvách samotného císaře na Brtnici, ale stále ještě zbývalo pět let do další významné události hraběte Antonína Rombalda, a to jeho diplomatické cesty do Říma u příležitosti volby nového papeže. Dozvěděli jsme se, jaké potraviny se objevovaly v jídelníčku během postních dnů i mimo ně. Zjistili jsme, že se v soupisech nevyskytovalo žádné vepřové maso. Nejzajímavější byla zvýšená akumulace všemožných druhů potravin v prvním týdnu měsíce října. Největšího množství jsme se dočkali ve čtvrtek 4. a pátek 5. října. V těchto dnech se nachází nejvíce hovězího masa, skopového, a také kuřat a kapounů. Dále je zde též nejvyšší počet vajec a housek. K tomu všemu se v tomto týdnu přidávají dva ze tří ojedinělých příjmů v podobě štik, které podle všeho měly být největší v rybníce, z něhož byly vyloveny. Podstatné ovšem je, jestli toto zvýšené množství potravin nějak souvisí s tím, co se v té době na paství odehrávalo.

Prvním, co nás může napadnout, je přítomnost nějaké významné návštěvy, kvůli které se mohla pořádat hostina, na kterou by bylo pochopitelně zapotřebí více potravin, než jak by tomu bylo v běžných dnech. Takovouto návštěvu bohužel nemůžeme nijak doložit. Zapřemýšlejme tedy o dalších alternativách důvodu zvýšeného množství potravin právě v tomto týdnu. Další možnou příčinou těchto neobvyklých příjmů by mohly být například narozeniny nebo jmeniny některého člena hraběcí rodiny.¹⁵⁵ Nejjednodušším vysvětlením se zdá být to, že byl v těchto dnech na panství přítomný sám hrabě, dost možná i se svým synem Tomasem Vinciguerrou, protože na tuto dobu spadala lovecká sezóna, během které trávili čas na svých venkovských rezidencích místo v domě v Brně nebo paláci ve Vídni.¹⁵⁶ Přítomnost hraběte a jeho syna na panství v Brtnici dokládá ve své disertační práci Jakub Nobicht, který k tomuto závěru došel při zkoumání pramenů, zabývajících se lovenou zvěří.¹⁵⁷

Je také podstatné zmínit, co se dozvídáme o těchto účetních materiálech jako takových, nehledě přímo na jejich obsah a položky, které obsahují. Bylo již několikrát

¹⁵⁵ O samotného hraběte Antonína Rombalda se jednat nemůže, neboť ten se narodil 5. května. Syn Francesco se narodil 18. února 1715. U dalších členů se přesné datum narození dohledává jen stěží.

¹⁵⁶ Místo na panství v Brtnici mohl být též na svém blízkém loveckém zámečku v Heralticích, kam hrabě jezdil, když chtěl být sám bez rodiny. Viz KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 49, 53-55.

¹⁵⁷ Podle zásilek zvěře určuje, že byli Collaltové v roce 1725 přítomni na Brtnickém panství v období od 5. září do 30. října, což přímo odpovídá námi sledované době.; NOBICHT, Jakub. *Lov a myslivost na jižní a západní Moravě v 18. století*. disertační práce. Univerzita Pardubice, Pardubice, 2016. s. 90, 212.

zmíněno, že se jedná spíše o soupisy či seznamy než o klasické účty. To právě kvůli tomu, že se zde nenachází žádná zmínka o ceně jednotlivých položek, tudíž se nejspíše opravdu pořizovaly přímo z vlastních zdrojů panství. Dále je zde také otázka, kdy se tyto záznamy pořizovaly. Z toho, co vyplývá z některých kuchyňských lístků, se dá celkem jistě usuzovat, že tyto záznamy vznikaly ex post, tedy až dodatečně po tom, co byly jednotlivé suroviny přijaty. Někdy se tyto záznamy mohly zhotovovat až v rádech několika dní od chvíle příjmu dané suroviny. Je zde několik vodítek, které nás vedou k tomuto závěru. Jedno z nejvíce vypovídajících je již několikrát zmiňovaný lístek ze 23. září 1725, respektive od 23. do 27. září.¹⁵⁸ Na tomto lístku je pro jednotlivé dny rozdělen jen příjem hovězího masa, ostatní suroviny jsou zde sloučeny jen do jednoho záznamu, tedy součtu za všechny tyto dny. Dále je poměrně snadné si uvědomit, že sice byla jistě potřeba vést záznamy o tom, čeho a kolik bylo do kuchyně přijato, ale v tomto případě již nebylo podstatné uvádět v který konkrétní den. Tedy že tyto materiály vznikly až nějakou dobu po samotném příjmu surovin. Mohlo jít o jakýsi výkaz, že bylo opravdu do kuchyně přijato slibované množství či váha určité potraviny. Dalším důkazem, že se tyto záznamy opravdu sepisovaly až ex post, je lístek spojený s 1. říjnem, přesněji řečeno jeden ze dvou lístků z 1. října. K tomuto dnu se totiž vážou hned dva záznamy. První, který je naprosto běžný a není v ničem jiný než záznamy pro ostatní dny, a druhý, který v sobě zahrnuje položky pro další tři dny,¹⁵⁹ jenž jsou výhradně pro onu myčku nádobí.¹⁶⁰ Znovu to tedy dokazuje, že jsou tyto soupisy vytvářeny až dodatečně, protože se zkrátka nemohlo v jeden den vědět, jaký příjem potravin bude za více jak dvacet dní. Nedá se ovšem tvrdit, že se všechny záznamy vytvářely najednou. Pravděpodobně se jen na tento lístek postupně připisovaly, protože jejich obsah spolu korespondoval a bylo to tedy přehlednější. Z těchto záznamů se také dozvídáme, že se nejedná o soupisy potravin pro hraběcí kuchyni, která vařila přímo majitelům panství, ale že jde „pouze“ o kuchyni vařící pro úředníky, zaměstnance a tak dále. Zanechme ale záznamů z roku 1725 a přejděme dále.

Mohli bychom uvést také účty z předchozích let, jako například z roku 1708 nebo 1713, nemělo by to zřejmě velký význam, neboť se tyto materiály nesou v podobném duchu a obsahují i poměrně stejné položky. Opět se jedná o soupisy potravin, z kterých

¹⁵⁸ Opět viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 213.

¹⁵⁹ Je zde též zmíněn 8., 9. a 24. říjen.

¹⁶⁰ Jsou mu zde nárokovány potraviny v podobě hovězího masa, sádla a chleba.; Tyto záznamy viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 193.

se nedozvídáme žádné ceny. Soupisy z těchto roků tedy opustíme a zaměříme se na materiály vzniklé těsně po polovině 18. století, konkrétně v roce 1753. Jde sice o dobu, kdy byl hrabě Antonín Rombald Collalto již 13 let po smrti, ceny potravin se však v horizontu pár desítek let nejspíše příliš nezměnily. A právě ceny jednotlivých potravin a surovin v těchto účetních materiálech nacházíme. Poslouží nám to tedy jako doplnění předchozích záznamů a můžeme si podle toho udělat představu o cenách základních poživatin tehdejší doby. Zároveň se podíváme na samotnou spotřebu nejčastějších surovin a na náklady, které se musely vynaložit pro jejich obstarání.

5. Ceny potravin (rok 1753)

Účetní materiály z let 1753 jsou poněkud rozsáhlejší, než ty z roku 1725. Zde se nám dochovaly záznamy o rozsahu pěti měsíců. Těmito měsíci jsou leden, únor, březen, květen a prosinec.¹⁶¹ Účty jsou koncipované tak, že na jedné straně těchto sešitů pro daný měsíc jsou téměř vždy soupisy potravin rovnou pro dva dny, rozdělených do dvou sloupců. Některé dny, kdy se obstarávalo větší množství potravin, však zabírají celou jednu stranu a výjimečně pokračují i na straně další. V těchto účetních materiálech se tedy více než na množství nebo váhu jednotlivých potravin zaměříme na jejich ceny. Zpravidla první položkou, která se v těchto účtech objevuje, je hovězí maso. Tou tedy při této cenové analýze také začneme.

5.1 Ceny jatečného masa

Hovězí maso, stejně tak, jako některé další suroviny, je určováno vahou v librách. To je tedy stejné, jako tomu bylo v soupisech pro rok 1725. Zde je však rozdíl v tom, že hmotnost bývá uváděna vlevo, ještě před samotným názvem položky a na pravé straně seznamu je uvedena cena za danou váhu.¹⁶² Hovězí je zde opět jedno z nejčastějších druhů masa. Bývá tedy často ohodnoceno vyšší cenou než většina ostatních položek. Jeho cena na jednu libru¹⁶³ je však poměrně nízká. V průběhu oněch dochovaných pěti měsíců se cena hovězího masa za jednu libru pohybuje v průměru okolo 5,5 krejcaru. Nejvyšší cenu hovězího za jeden den najdeme ve čtvrtek 27. prosince. Za 37 liber je zde doložena částka ve výši 3 zlatých rýnských a 26,5 krejcarů. Téměř stejnou částkou, jen o půl krejcaru nižší, disponují také účty ze středy 5. prosince. Zde se však za v podstatě totožnou cenou skrývá jen 32,5 liber hovězího. Pokud by vždy platilo to, že se průměrná cena hovězího pohybuje okolo 5,5 krejcarů za libru, tak by při váze, která by byla o 4,5 liber jiná, byla jiná i cena, a to o 25 krejcarů. Zde je však jen o půl krejcaru. Z toho je jasné, že se s průměrnou cenou nedá v případě větších hmotností počítat vždy, neboť někdy cena za jednu libru s přibývajícím hmotností klesá, ale někdy i naopak stoupá. Podle těchto účtů nadále platí, že se i v roce 1753 dodržoval půst v pátek i sobotu. Na tyto dny se v účtech

¹⁶¹ Také se zde nachází jeden záznam ze dne 31. prosince 1752. Ten je hned na první straně onoho sešitu pro záznamy z ledna 1753. Z toho je zřejmé, že záznamy z jednotlivých měsíců na sebe přímo navazovaly a nejspíše již v sešitu pro prosinec 1752 nebylo místo, nebo se nechtěl začínat zcela čistý dvojlist kvůli jednomu dni, tak se poslední den roku zapsal do následujícího sešitu, tedy do ledna 1753.

¹⁶² Ceny jsou uváděny ve zlatých rýnských a krejcarech. Pro tyto měny zde platí, že 1 zlatý rýnský = 60 krejcarů. Jako příklad uveďme první položku z onoho 31. prosince 1752: 19 liber hovězího masa = 1 zlatý rýnský a 39 krejcarů. Po převedení jednoho zlatého rýnského na 60 krejcarů dostaneme cenu v 99 krejcarech. Jednoduchým výpočtem tedy zjistíme, že 1 libra hovězího masa se rovná 5,5 krejcarům.

¹⁶³ U liber nadále počítáme se zaokrouhleným převodem, a to tak, že 1 libra = 0,5 kilogramu.

objevuje větší množství ryb, ale není tomu tak, že by se zde neobjevovalo například i ono hovězí maso. Běžnou porcí v týdnu bylo přibližně 17 liber¹⁶⁴ hovězího na den. O víkendu¹⁶⁵ se tato hmotnost snížila v přepočtu „jen“ na něco okolo 4 liber v průměru. Z toho vyplývá, že se hovězí maso kupovalo i na dny, kdy se podle křesťanských zvyklostí nemělo pojídat. Mohlo jít pro někoho o udělenou výjimku, kterou pak nahrazoval jiným pokáním než právě postěním se během těchto dnů. Každopádně se toto dodržuje po celou dobu trvání oněch pěti měsíců, z kterých se nám tyto účetní materiály zachovaly, jen se v průběhu času mírně mění váha nakupovaného masa, a to jak v běžných dnech, tak i v těch postních. O mírné změně se však nedá mluvit v případě středy 7. března. Na tuto středu totiž v tomto roce vychází Popeleční středa, tedy den, kterým se zahajuje půst před Velikonocemi.¹⁶⁶ Je zde tedy znatelný rozdíl, a to takový, že ještě v úterý byla na denním pořádku položka hovězího masa o hmotnosti 17 liber¹⁶⁷, ale ve středu se tato hmotnost snížila na pouhé 4 libry. V průběhu několika dní se tato hodnota sice navýšila na 7 liber pro nepostní dny,¹⁶⁸ ale dále si pak tuto hodnotu konstantně drží až do konce měsíce března, kde nám záznamy končí. Je tedy škoda, že se nám nedochoval i měsíc duben, protože by tak byla zachována řada alespoň pěti měsíců v řadě a mohli bychom během tohoto postu sledovat stravovací změny, přemýšlet nad charakterem a důvodem přítomnosti určitých účetních položek, a to až do samotných Velikonoc, tedy nejdůležitějšího křesťanského svátku. Účty pak dále pokračují květnem, v kterém však již nepozorujeme nějakých výrazných změn. Hodnoty hovězího masa se ustálí a vrátí se do téměř totožné podoby, v jaké byly před Velikonocemi a půstem jim předcházejícím. Krom masa se k hovězímu váže nejspíše ještě položka kostí do polévky. Ty bývají zapisovány opět v těsné blízkosti hovězího masa a v některých případech jsou dokonce započítány do stejné položky s hovězím masem. Jsou tedy zapsány na stejném řádku a s masem sdílí i společnou finanční částku. V tomto případě však nejde dokázat, že se jedná o kosti určené přímo do polévky, protože jsou zde zapsány pouze jako „bein“.¹⁶⁹

Od hovězího plynule přejdeme k telecímu masu, kterého v těchto účtech

¹⁶⁴ Podle našeho převodu odpovídá 17 librám hmotnost přibližně o výši 8,5 kilogramů.

¹⁶⁵ Víkendem myšlen pátek a sobota, tedy postní dny.; Ke stručným dějinám postu například viz MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*. Praha, 2003. s. 79-83.

¹⁶⁶ Toto období od Popeleční středy trvá, vyjma nedělí, 40 dní až do Velikonoc.

¹⁶⁷ Těchto 17 liber stálo běžně 1 zlatý rýnský a 33 krejcarů.

¹⁶⁸ V tomto předvelikonočním půstu však stále platí, že v pátky a soboty bývají dávky masa z teplokrevných zvířat ještě o něco nižší.

¹⁶⁹ Namísto „suppen bein“. Jako příklad může posloužit záznam z 1. ledna 1753. Doslova je zde zapsáno: 19 liber hovězího, 1 libra kostí = 1 zlatých rýnských a 58 krejcarů.

nacházíme ještě více. Když porovnáme průměrnou cenu telecího s hovězí, tak zjistíme, že oproti hovězímu, které čas od času mělo drobné výchylky v ceně, je u telecího masa cenová situace po celých pět měsíců, které se nám v účtech dochovaly, naprosto stejná. Cena telecího masa za jednu libru je 6,5 krejcaru, je tedy o jeden krejcar vyšší než u hovězího masa. Průměrná váha telecího masa na den se pohybuje okolo 22 liber, i zde tedy je vidět, že telecí maso bylo nakupováno ve větším množství. Největší množství telecího, a tedy i nejvyšší finanční částky za jeho koupi, dokládají účty opět na předvečer svátku sv. Mikuláše, tedy ve středu 5. 12. 1753. V tento den je doloženo celých 54 liber telecího masa¹⁷⁰ a částka za něj se vyšplhala až na 5 zlatých a 51 krejcarů.¹⁷¹ K další velké koncentraci telecího masa dochází opět v prosinci. Tentokrát se však bavíme již o celém týdnu, kdy se od neděle do čtvrtka obden objevují vcelku vysoké částky za nákup tohoto jatečného masa. Jedná se o vánoční týden, tedy od 23. do 29. prosince. Jenom za tento týden se spotřebovalo 162 liber telecího masa, což je o 50 liber více než v týdnu předchozím.¹⁷² Co se postní doby týče, po dobu těchto pěti měsíců se nejčastěji během pátků a sobot setkáváme s hmotností kolem 2 liber. Avšak zvláštní je, že se dávky telecího masa během onoho předvelikonočního postu snižují jen v případě střed a čtvrtků. V ostatní dny zůstávají hodnoty pořizovaného telecího poměrně vysoké. Za zmínku stojí také cenová situace z 5. a 6. února. V prvním z těchto dvou dnů bylo nakoupeno 25 liber za 2 zlaté a 42 krejcarů. U druhého dne byla váha telecího masa podobná, jen o libru nižší, tedy 24 liber. Tato druhá navážka však stála 1 zlatý a 31 krejcarů, tedy o 71 krejcarů méně, než ta z 5. února, přitom rozdíl váhy byl jen jednu libru. Při porovnání s dalšími dny zjistíme, že první ze dvou částek odpovídá normě a že oproti ostatním vybočuje z řady ta druhá. Za 1 zlatý a 31 krejcarů se totiž běžně nakupovalo telecí maso o hmotnosti 14, ne 24 liber. Buď se jednalo o jakousi výjimečnou slevu na telecí maso anebo, co je pravděpodobnější, nedosahovalo toto telecí takové kvality, jako předešlý den.

Dalšími poživatinami z telecího masa, které se v účtech nacházejí jsou telecí kosti a jazyk. U těchto telecích kostí se dá předpokládat, že byly využívány na podobný způsob, jako kosti hovězí, tedy nejspíše na vývar. V účtech se však vyskytují pouze v lednu a stejně tak tomu je i u telecího jazyka. Ten se ovšem nehodnotí na váhu, ale na kusy. Jeho cena byla stanovena na 8,5 krejcaru za kus, ale poněvadž se v účtech kromě ledna dále

¹⁷⁰ Převedeme-li tuto váhu z liber na kilogramy, dostaneme ve výsledku překvapivých 27 kilogramů telecího za jeden jediný den.

¹⁷¹ Po převodu zlatých rýnských na drobnější mince, tedy krejcarey, zjistíme, že jde o 351 krejcarů.

¹⁷² 162 liber = 81 kilogramů.

nevyskytuje, nebudeme mu věnovat další pozornost.

Opět se na chvíli zaměříme na vepřové maso. V kuchyňských soupisech z roku 1725 se vepřové nenacházelo vůbec. Zde ho sice najdeme, ale vůbec ne v takovém množství, jako ostatní druhy masa. Už jen tím, že v účtech tato položka bývá zapisována až někde za třetinou všech sepsaných potravin je znát, že mu nebyla přikládána taková důležitost.¹⁷³ Jeho průměrná cena za jednu libru je po dobu celých pěti měsíců záznamů na 7 krejcarech. Jeho nejvyšší vysledovanou hodnotou je 5 liber za 36 krejcarů. Znovu je tedy jasné, že vepřové maso nebylo v jídelníčku příliš oblíbené.

Skopové v těchto účtech nemá též takové zastoupení, jako hovězí a telecí. Po celou dobu, kterou nám účetní záznamy umožňují sledovat, je cena za jednu libru 4 krejcarey. Jedná se tedy o doposud nejlevnější druh masa. Co se váhy týče, nebývá skopové maso velmi výrazné. Například v měsících března a květen skopové maso nenacházíme vůbec. V ostatních měsících se jeho váha pohybuje od 1 až po 14 liber.¹⁷⁴ Zvláštním případem je situace z 12. února.¹⁷⁵ Zde je totiž zaznamenán nákup 32 liber skopového masa, ale cena tohoto nákupu je pouhých 15 krejcarů. To by tedy znamenalo, že jedna libra je ohodnocena na necelý půlkrejar. Znovu se tedy nabízí vysvětlení, že se mohlo jednat o maso špatné kvality, proto byla jeho cena tak nepochopitelně nízká. Ze soupisů vyplývá, že nejvíce skopového masa se akumulovalo v období kolem Vánoc, tedy povětšinou prosince a následného ledna. Poté jeho spotřeba spíše upadá.

Soustředme se teď na maso jehněčí, které má v účtech široké zastoupení. Doposud jsme všechno maso měli určované na váhu, u jehněčího je situace trochu odlišná. Není zde totiž položka „jehněčí maso“, ale doslova jen „jehně“. To je totiž určeno na kusy, respektive vždy jen na jeden kus.¹⁷⁶ Tento jeden kus jehněte stojí vždy 1 zlatý a 30 krejcarů.¹⁷⁷ Dále se pak jehně jako celek dělí na polovinu a na tři čtvrtě jehněte.¹⁷⁸ Nejvíce se nakoupilo 22. února, kdy je v účtech zaznamenána koupě 1,5 jehněte za 2 zlaté a 15 krejcarů. Co se dlouhodobější spotřeby týče, tak je znatelný úbytek od ledna do

¹⁷³ V účtech bývá zapisováno jako „Schweinenes“.

¹⁷⁴ Je zde jeden záznam, který obsahuje 14,5 liber skopového masa. To je ohodnoceno na 58 krejcarů. Opět tedy vychází, že jedna libra stojí 4 krejcarey.

¹⁷⁵ V záznamech z 12. února se též nachází jeden, spíše jen úsměvný záznam. Je zde totiž druhý zápis hovězího masa, který je však přeškrtnutý a přepsaný na maso telecí. Písař se tedy při zápisu spletl a svojí chybu záhy opravil.

¹⁷⁶ V účtech tento záznam vypadá totiž pokaždé stejně, a to „Lampel“. Formulace tohoto slova není úplně šťastná, ale zasazením mezi jatečné maso a podobností s výrazem pro jehněčí, tedy „das Lamm“, jde s nejvyšší pravděpodobností opravdu o jehně. Vylučme tedy přítomnost lampy (die Lampe), neboť se jedná o účty kuchyňské.

¹⁷⁷ Přepočteme-li na krejcarey, tak je to 90 krejcarů za jeden kus.

¹⁷⁸ Polovina jehněte se v účtech objevuje za 45 krejcarů. Tři čtvrtiny pak za 1 zlatý a 9 krejcarů.

března, tedy nejspíše vlivem blížících se Velikonoc, a pak se v květnu spotřeba opět navyšuje do podoby, v jaké byla na začátku roku. V prosinci je výskyt jehněte v účtech velmi chudý. Za celý měsíc se zde položka jehněte nachází jen třikrát, z toho dvakrát se jedná pouze o polovinu jehněte. Na postní dny, tedy pátky a soboty zde nenajdeme položku jehněte ani jednou. Přesto si však jehněčí maso svojí cenou, i když už ne tolik svým množstvím, vydobylo svoje místo mezi nejčastějším masem z hromadného chovu kupovaného do collaltovské kuchyně.

Tabulka č. 6; Náklady na hovězí, telecí a jehněčí maso za rok 1753.¹⁷⁹

Položky	Leden		Únor		Březen		Květen		Prosinec		Celkové náklady	
	zl	kr	zl	kr	zl	kr	zl	kr	zl	kr	zl	kr
Telecí	50	27	48	-	30	50	49	16	65	29	244	4
Hovězí	42	52	36	3	19	9	36	3	46	-	180	7
Jehně	24	-	19	55	13	25	23	35	3	-	85	23

Po dobu oněch pěti měsíců se zde navíc vyskytuje docela dost dalších surovin souvisejících s jehněčím. V tomto výčtu zmiňme jako první jehněčí mozeček, hodnocený na kusy s cenou 6 krejcarů za jeden.¹⁸⁰ Ten nacházíme však jen v lednu v počtu tří kusů a dále na něj již nenarazíme. Dále jsou zde k nalezení jehněčí plíčky/plíce, stojící v průměru 7 krejcarů za kus.¹⁸¹ Další, velmi zvláštní položkou, je položka pod názvem „jehněčí ocas“.¹⁸² Ten se zde vyskytuje jen několikrát, též pod cenou 7 krejcarů za kus. Následují dvě suroviny, které jsou v účtech počítány na páry. Těmi jsou jehněčí uši a brzlík.¹⁸³ Za pár jehněčích uší se po dobu celých pěti měsíců platilo 6 krejcarů a za dva brzlíky 15 krejcarů. Najdeme zde též uzené maso,¹⁸⁴ které není váženo, ani počítáno na kusy. Je zde jenom položka uzeného masa za 12 krejcarů, a tak je tomu po celou naši sledovanou dobu. Přidejme k této kategorii ještě tuk, který je vážen na libry, povětšinou je však nakupován ve množství pouze 1 libry na den za 12 krejcarů.

¹⁷⁹ Pro tabulku č. 6 platí: zl = zlatý rýnský, kr = krejcar, 1 zlatý rýnský = 60 krejcarů.

¹⁸⁰ V účtech se jehněčí mozeček nachází pod označením „*Lammeren gehirn*“.

¹⁸¹ Pod označením „*Lammerneß brustel*“ si můžeme představit jehněčí plíce, ale také prsa nebo hrud'. Vzhledem k tomu, že jehněčí maso nebývá běžně určováno na prsa, tak se v tomto případě bude nejspíše jednat o orgán, tedy ony plíce.

¹⁸² Jehněčí ocas je v zápisech německy zapsán jako „*Lampel schweif*“.

¹⁸³ Uši označené jako „*Ohren*“. Brzlík, tedy orgán, který mají mít jen mláďata a v dospělosti zaniká, je zde zapisován jako „*Bries*“.

¹⁸⁴ Uzené maso v němčině „*Geselchtes fleisch*“.

Tabulka č. 7; Ceník jatečného masa, vnitřností aj. za rok 1753.

Položky	Leden	Únor	Březen	Květen	Prosinec	Průměrná cena
Vepřové	6,5	7	7	-	7	7 kr / libra
Telecí	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5	6,5 kr / libra
Hovězí	5, 8	5,5	5,4	5,5	5,5	5,5 kr / libra
Kosti do pol.	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5 kr / libra
Tuk	12	12	12	12	12	12 kr / libra
Skopové	4	4	4	4	4	4 kr / libra
Jehně	90	90	90	90	90	90 kr / kus
Jehněčí brzlík	15	15	15	15	15	15 kr / pár
Jehněčí ocas	7	-	-	7	-	7 kr / kus
Jehněčí plíčky	7	-	6	7	9	7 kr / kus
Jehněčí uši	6	6	6	6	6	6 kr / pár
Jehněčí mozeček	6	-	-	-	-	6 kr / kus
Uzené maso	12	12	12	12	12	12 kr

5. 2 Ceny rybího masa

Přesuňme teď svou pozornost na maso, které se se požívalo hlavně v postní dny. Opět se tedy dostáváme k rybám, u kterých je ale hlavní rozdíl oproti situaci z roku 1725 v tom, že se v kuchyňských soupisech objevují v menší míře i v nepostní dny. Navíc se zde nepočítají na kusy, ale jednotlivé druhy ryb se váží na libry. Budeme se tedy snažit zjistit cenu jedné libry pro dané druh.

Nejčastějším zástupcem je jednoznačně kapr. Ten je pochopitelně nejrozšířenější, a tedy i nejlevnější. Nejčastěji se, v účtech dne, kdy byli nakupováni, objevují v množství od 8 do 11 liber. Když si celkovou pořizovací cenu kaprů za jeden den vydělíme váhou nakoupených kusů, dostaneme částku 9 krejcarů za jednu libru kapra.¹⁸⁵ Často bývá, že se kapři vážili s přesností i na půl nebo čtvrt libry. Za pět měsíců účtů, dochovaných do dnešních dnů, se však cena 9 krejcarů za jednu libru nezměnila. Přeci jen jde o druh ryby, která nejčastěji plnila sádky a panské rybníky, proto je její cena, v porovnání s následujícími druhy ryb, poměrně nízká.

¹⁸⁵ Například kuchyňský záznam ze dne 20. ledna 1753. Nakoupilo se 10 liber kaprů, za které se zaplatil 1 zlatý a 30 krejcarů (tedy 90 krejcarů). Z toho vyplývá cena 9 krejcarů za jednu libru kapra.; viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 263.

Další rybou konzumovanou v tomto roce, a bezpochyby i v letech dalších, je štika. V kuchyňských účtech se jejich průměrná spotřeba pohybuje něco mezi 5 a 8 librami na den. Zde je cena o něco vyšší, než jak tomu bylo u předchozích kaprů. Průměrná cena štiky, vypočítaná z jejích cen po dobu pěti měsíců, je dvojnásobná té, za kterou se dal pořídit kapr. Štiku šlo tedy pořídit za 18 krejcarů na libru, ale v některých dnech se nakupovala i za 11. Opět zde nacházíme údaje o tom, že byly vážené i třeba jen po jedné čtvrtině libry.

Jednou z ryb, která nebyla nakupována v tak velkém množství, ale zároveň její cena nebyla nikterak vysoká, je lín. Tato ryba se povětšinou v účtech nachází jen v průměru dvou liber na den. Její cena se téměř nemění a za jednu libru línů se platilo 12 krejcarů, což v porovnání s dalšími rybami zjistíme, že není mnoho.

Dostáváme se konečně k zajímavějším rybám z našich kuchyňských účtů. Zajímavější už jenom tím, že se snižuje jejich množství, ale zvyšuje se jejich cena. První takovou rybou je pstruh.¹⁸⁶ Jeho množství na den málokdy přesahuje jednu libru. Když už se tomu tak stane, tak je to vždy jen o necelou libru, nikdy ne o další celou. Jeho cena se v průběhu doby příliš neliší a pohybuje se okolo 54 krejcarů za libru. V porovnání s kaprem se již jedná o značný cenový rozdíl.

Posuňme se cenově ještě o něco výš a dostaneme se k lososovi.¹⁸⁷ Ten se v těchto účtech vyskytuje taktéž, jako předchozí pstruh, jen po jedné libře a popřípadě té polovině nebo čtvrtině navíc. Cena za jednu libru téměř neopustí částku 1 zlatého a 30 krejcarů. Aby byla cena kompatibilní s ostatními, tak jí převedme na krejcarey a dostaneme 90 krejcarů za libru lososa. Jen výjimečně se zde za libru nachází částka jiná, a pokud tomu tak je, tak je rozdíl v řádu jen pár krejcarů. Losos se v těchto účtech nenachází často, už jenom jeho vysoká cena napovídá tomu, že se jednalo o ne tak obvyklou položku.

Stejně tak, jak tomu bylo i v účtech z let 1725, i zde se nachází ryba jménem mník.¹⁸⁸ Též patří mezi ne tak časté položky, jako je tomu například u kapra. Jeho množství je velmi podobné pstruhům i lososům, je totiž taktéž po většinu záznamů jen na

¹⁸⁶ Ten je v účtech pro hraběcí kuchyň pod označením „Forellen“.

¹⁸⁷ Současná němčina má pro lososa označení „Lachs“ nebo „Salm“. V našich účtech nese název „Salbling“. Mohlo by se tedy jednat o rybu, která nese název Siven. Ta je v němčině pojmenována jako „Saiblinge“, avšak do Evropy byla dovezena z Ameriky až na konci 19. století, viz HANEL, Lubomír – ANDRESKA, Jan. *Ryby evropských vod v ilustracích Květoslava Híška*. Praha, 2013. s. 64, 94, 188, 189. Naše pojmenování pomáhá rozklíčovat internetová verze Mayerova velkého konverzačního Lexikonu mezi lety 1905-1909, která překládá náš výraz jako „losos“. Tento překlad viz: http://www.woerterbuchnetz.de/cgi-bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=Meyers&lemid=IS00937. [cit. 2019-04-15].

¹⁸⁸ Po 28 letech se označení mníka změnilo z „allruten“ pouze na „ruten“. Pořád se však jedná o stejný druh ryby.; Příklad záznamu mníka v těchto účtech viz třeba MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 261.

jedné libře a k tomu maximálně pár gramů navíc. Cena mníka na jednu libru se pohybuje od 42 do 68 krejcarů. Průměrnou cenu jedné libry tudíž stanovme na 49 krejcarů.

Nacházíme zde však i poněkud „exotičtější“ kousky, a to želvy a žáby. Oboje tyto položky již nejsou váženy na libry, ale počítány na kusy. Želvy bývají většinou po dvou kusech s průměrnou cenou 33 krejcarů na jednu, žáby jako jeden kus za 13 krejcarů.

Tabulka č. 8; Ceník ryb a obojživelníků za rok 1753.

Položky	Leden	Únor	Březen	Květen	Prosinec	Průměrná cena
Losos	90	90	90	92	90	90 kr / libra
Pstruh	54	54,5	56	54	54	54 kr / libra
Mník	68	45	45	46	42	49 kr / libra
Želva	32	34	32	34	34	33 kr / kus
Štika	17	18	11,6	23	22	18 kr / libra
Žába	15	12	15	10	-	13 kr / kus
Lín	12	12	12	14	10	12 kr / libra
Kapr	9,1	9	9	9	9	9 kr / libra

5.3 Ceny drůbežního masa

Po jatečném a rybím mase se dostáváme k třetí a poslední kategorii masa, která se nám v účtech z roku 1753 objevuje, a to sice drůbeži. Té je v účtech vcelku široký výběr a nacházejí se zde i poněkud netradiční položky.

Začněme tedy naopak nejklaštější položkou, kterou je „*stará slepice*“. Ta se nachází zpravidla hned v úvodu odstavce o drůbeži. Podobností s účty z pětadvacátého roku 18. století je zde to, že se zcela běžně nachází v zápisech pouze v množství jednoho kusu na den, i když ne nutně každý den. Bývají ale i výjimky, kdy se v záznamech jednoho dne nachází i více kusů. Její cena se v průběhu prvních třech měsíců roku neměnila a měla stálých 20 krejcarů za kus. V záznamech z května se u ní ale nachází cena 12 krejcarů za kus a v prosinci se tato cena lehce zvedá na 15 krejcarů. Vzhledem k neúplnosti záznamů z tohoto roku tudíž můžeme zkoumat jenom tyto ceny, které jsme schopní v dochovaných záznamech dohledat, a pro naši potřebu je zprůměrovat do podoby 17 krejcarů za kus.

Po „*staré slepici*“ se podíváme se na její protipól, tedy na slepici „*mladou*“. Ta se zde však nenachází pod tak jednoduchým označením. Najdeme ji totiž skrytou pod

výrazem „*Poullarde*“,¹⁸⁹ který je původem z francouzštiny a po překladu značí mladou vykastrovanou slepici. Jedná se tedy o první položku našich účtů, jejíž jméno nemá německou podobu, ale jinou, v tomto případě převzatou právě z francouzštiny. Počet kusů na jednotlivé dny se různí. Můžeme však říci, že nejčastěji se v účtech objevují v množství dvou kusů. Cena jedné se pohybuje od 21 do 30 krejcarů, kterou tedy můžeme zaokrouhlit na rovných 25 krejcarů za kus.

Dalším záznamem v kategorii drůbeže je již klasická položka kuřete. To zde bývá dále děleno i podle velikostí, takže cena těchto kusů je různá v závislosti na velikosti onoho kuřete.¹⁹⁰ Kuře se zde cenově řadí mezi nejlevnější položky drůbežního masa. Jeho cena v rámci pěti měsíců bývá v rozmezí od 15 do 21 krejcarů za kus. Průměrnou cenu jednoho kuřete proto můžeme určit na 17 krejcarů. Množství kuřat na den je taktéž nestálé. Takže se v jeden den v záznamech může nacházet pouze jedno samotné kuře, ale i takové množství, které dosahuje dvoumístné cifry.¹⁹¹

U kura domácího ještě zůstaňme a podívejme se na poslední položku, kterou je kapoun. Ten je čas od času také určován podle velikosti, ale ve většině případů tomu tak není a je zapsán bez přívlastku pouze jako „*Capaun*“. Po oněch pět měsíců se jeho cena pohybuje nahoru i dolů v rozmezí 10 krejcarů. Nejnižší cena byla 42 krejcarů za kus a nejvyšší přibližně 52. Průměrnou cenu jednoho kapouna tedy stanovme na 48 krejcarů. Co se množství týče, nejčastěji se v těchto kuchyňských účtech nachází v počtu jednoho nebo dvou kusů na den. Není to však povinností a v některé dny je počet kusů i vyšší.

Dostáváme se k větší, a tudíž i dražší drůbeži. V tomto výčtu si nejprve posvítime na krocany/krůty.¹⁹² Krocán či krůta bývá obvykle v účtech jen po jednom nebo dvou kusech na den.¹⁹³ V prvních měsících byla jeho cena za kus často 1 zlatý a 15 krejcarů, v přepočtu 75 krejcarů. Avšak bývala postupně navyšována a tím se měnila i její průměrná hodnota. Do tohoto ovšem nemůžeme počítat měsíc březen, protože se v něm nenachází žádný záznam o nákupu krocana. Pokud částku 75 krejcarů určíme za spodní hranici, tak horní hranice sahá až téměř k jednomu stu krejcarů.¹⁹⁴ Celkovým průměrem

¹⁸⁹ Naše záznamy v sobě mají tuto položku přetransformovanou do podoby „*Boullarden*“.

¹⁹⁰ Pro potřeby tabulky č. 9 i pro výpočet průměrné ceny, byla brána v potaz jen ta kuřata, u kterých nebyla specifikována velikost a dají se tedy považovat za průměrná.

¹⁹¹ Například 11. února. Viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 171.

¹⁹² Bývají taktéž, jako v roce 1725 pod označením „*Indian*“ či „*Indianisch*“.

¹⁹³ U tohoto domestikovaného ptáka, známého jako krůta domácí, který byl do Evropy dovezen přes oceán, budeme však dále používat jen jednodušší výraz, a to krocán.

¹⁹⁴ Nutno opět podotknout, že cena v jednom měsíci, jak bude dále vidět v tabulce č. 9, je průměrem několika různých cen jedné účetní položky. Průměr byl počítán z několika vzorků ceny. Z průměrů cen jednotlivých měsíců byl nadále vypočítán další, celkový průměr za námi sledovanou dobu.

těchto cen je 88 krejcarů za jednoho krocana. S touto cenou se krocán dostává na první příčku pomyslného žebříčku nejdražší drůbeže v kuchyňských účtech z roku 1753.

Nejedná se však o jediného dražšího představitele této kategorie. Jako dalšího můžeme doložit bažanta, který se zde taktéž objevuje a po krocánovi se může pyšnit druhou nejvyšší průměrnou cenou.¹⁹⁵ Rovnou si můžeme určit, že průměrná cena jednoho bažanta je 77 krejcarů.¹⁹⁶ Nejvíce zvyšují celkový průměr ceny z měsíce května, v kterém se průměr ceny za jednoho bažanta vyhoupl až na 86 krejcarů. V ostatních dochovaných měsících však cena bývá nejspíše již zaběhlých 75 krejcarů za kus. Kuchyňské záznamy z roku 1725 sice žádného bažanta neobsahují, nemáme proto k čemu přidružit zjištěné ceny.

Po bažantovi následuje nám již známá koroptev.¹⁹⁷ Pro rok 1725 můžeme koroptve brát jako spíše výjimečnou položku, v těchto záznamech jsou ovšem poněkud rozšířenější. Nás však bude zajímat především jejich cena, na kterou se rovnou podíváme. Ta je ustálena na téměř neměnných 24 krejcarech za kus. Ale vzhledem k tomu, že nám záznamy z května zvyšují průměr a navíc nevíme, jaká byla situace v ostatních měsících, které se nám nedochovaly, posuňme průměrnou cenu o spíše jen symbolický krejcar na částku 25 krejcarů za jednu koroptev. Co se množství týče, nejčastěji se koroptev v denních účtech vyskytuje v počtu jednoho nebo dvou kusů.

Další položkou, kterou bychom do tohoto výčtu měli zařadit, je holubice. Ta už je s cenou o poznání níže, než jako tomu bylo u předchozích položek. Holubice navíc bývají často počítány na pár, takže když průměrná cena za pět měsíců je 15 krejcarů, jsou tím myšleny dvě holubice.

Zvláštní položkou, kterou jsme si nechali téměř na konec našeho výčtu drůbežího masa, ale přesnější by bylo zařazení mezi divoké ptactvo, je jeřábek či jeřábčí slepice.¹⁹⁸ Objevuje se nám v záznamech hned několikrát a má i různé ceny.¹⁹⁹ Z těchto cen jsme si pro představu vypočetli průměrnou cenu, která odpovídá 74 krejcarům za kus. Tohoto divokého ptáka bychom sice už neměli počítat do drůbeže, ale i přesto si ho sem zařadíme kvůli porovnání jeho ceny s ostatními.

¹⁹⁵ Najdeme ho pod německým označením „*Fahsan*“. V současné němčině má bažant podobu „*Fasan*“. Jako příklad jeho zápisu uveďme jeden případ ze dne 20. března, viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 283.

¹⁹⁶ Ve většině případů byla jeho cena 1 zlatý rýnský a 15 krejcarů, v přepočtu 75 krejcarů.

¹⁹⁷ Tyto účty mají koroptev pod výrazem „*Rebhünel*“.

¹⁹⁸ Tato položka nese název „*Hasselhunen*“, v současné němčině právě nejspíše „*Haselhenne*“ nebo „*Haselhuhn*“. V překladu tedy pravděpodobně „jeřábek/jeřábčí slepička“.

¹⁹⁹ V účetních materiálech pro měsíc únor se však nenachází vůbec.

Tabulka č. 9; Ceník drůbeže za rok 1753.

Položky	Leden	Únor	Březen	Květen	Prosinec	Průměrná cena
Krocán	82	75	-	96	97,5	88 kr / kus
Bažant	75	72,5	75	86	75	77 kr / kus
Jeřábek	75	-	68	79	75,7	74 kr / kus
Kapoun	46,3	42	49,5	51	52,5	48 kr / kus
Poularde	24,1	21,3	25	30	25	25 kr / kus
Koroptev	24	24	24	30	24	25 kr / kus
Kuře	21	15,8	17	16	17	17 kr / kus
Stará slepice	20	20	20	12	15	17 kr / kus
Holubice	16	16	14	12	18	15 kr / pár

Z ptactva zmiňme ještě divokou kachnu,²⁰⁰ která se zde ale bohužel vyskytuje jen ve výjimečných případech, a to s cenou 24 krejcarů za kus. Objevuje se právě i v účtech roku 1725, takže si díky ceně z tohoto roku utvořit alespoň nějakou představu o její hodnotě. Stejně tak je zde občas i husa. Například ze dne 8. května je zde jeden záznam husy, která je cenově ohodnocena na 40 krejcarů.

Další, co bychom zde pro porovnání mohli uvést je položka „Vogel“, česky pták. Opět se nejspíše jedná o nějaký druh drobného ptactva, který se však v záznamech dále nespécifikuje. Nenachází se v účtech pravidelně a ani jeho množství se neřídí žádnými pravidly. Jako příklad záznamu této položky si uveďme zrovna ten s nejvyšším množstvím.²⁰¹ Z počtu 26 kusů na den s cenou 2 zlatých a 36 krejcarů zjistíme,²⁰² že cena za jeden kus tedy byla 6 krejcarů. Zanechme tedy již drůbeže a ptactva, ale než úplně opustíme položky týkající se masa, uveďme si ještě pár ojedinělých případů, které se v těchto účtech nacházejí a stojí za zmínku.

5. 4 Ceny ostatních druhů masa

První, na co je třeba poukázat a co je velmi zajímavé, je to, že se zde výjimečně vyskytují i zástupci zvěřiny.²⁰³ Jedním z těch, kteří se zde nachází ještě poměrně často, je

²⁰⁰ V soupisech se objevuje jako položka „wild Anthen“.

²⁰¹ Jde o záznamy z 5. prosince 1753. Viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 299.

²⁰² V přepočtu jde o 156 krejcarů.

²⁰³ Zvěřina totiž bývala sepisována samostatně, nebyla tedy běžnou součástí klasických účtů.; O zvěřině více viz NOBICHT, *Lov a myslivost*.

zajíc.²⁰⁴ Jeho množství na jeden den záznamů se různí, avšak cena za kus bývá stálých 36 krejcarů. Dále zde také nacházíme zcela ojedinělý záznam srnčí kýty.²⁰⁵ Ta je určena jako jeden kus, není teda vážena. U tohoto jednoho kusu najdeme cenu 1 zlatý a 15 krejcarů.²⁰⁶ V účtech se čas od času objeví položka, která má charakter paštiky, zpracované z určitého druhu masa. Jako příklad uveďme záznam, který se nachází hned za zmiňovanou srnčí kýtou. Je zde například uveden jeden kus krocana na paštiku. Cena je 1 zlatý a 30 krejcarů. Nejspíše se tedy odvíjí od druhu masa, z kterého má být paštika zpracována. Najdeme zde ale i například klobásu. V účtech u ní nalézáme cenu 12 krejcarů, jindy však 3 klobásy mají cenu 9 krejcarů. Pravděpodobně tedy závisí i na kvalitě masa, z kterého je zhotovena. Můžeme zde také nalézt šunku.²⁰⁷ Její podoba bývá v účtech často ještě upřesněna, a to tak, že se má jednat rovnou o nakrájenou šunku.²⁰⁸ Jeden kus nakrájené šunky se cenově pohybuje mezi 74 a 98 krejcarů. K masu bychom dále mohli zařadit ještě hlemýždě, kteří se zde také ojediněle nacházejí.²⁰⁹ V denním lístku ze 13. března se nachází položka 120 hlemýžďů za 34 krejcarů.²¹⁰ Nebudeme dále zjišťovat, jaká byla cena za jednoho hlemýždě, to by bylo zbytečné, ale můžeme si podle tohoto záznamu určit, že pokud byli hlemýždi počítáni taktéž na kopy, tudíž po 60 kusech, tak by jedna kopa hlemýžďů stála 17 krejcarů. Tím se nám uzavírá soupis masa, které se v těchto kuchyňských účtech vyskytovalo. Viděli jsme, že některé druhy masa se nakupovaly ve velkém množství, a naopak některé byly spíše jednorázovou záležitostí. Ceny masa, převážně pak drůbežního, se v průběhu měsíců z důvodu inflace měnily, nebyly zde však zase až tak velké rozdíly. Tyto ceny si tedy můžeme dosadit k účetním položkám z roku 1725 a udělat si přibližnou představu o nákladech na jednotlivé suroviny. Je jasné, že právě kvůli inflaci a dalším faktorům nemusí být ceny roku 1725 stejné, jako ty, které jsme našli k roku 1753. Avšak z důvodu nedostatku jiných pramenů nám tyto ceny, které se nejspíše přeci jen v horizontu 30 let tolik nezměnily, poslouží dobře.

²⁰⁴ Kuchyňské soupisy zajíce uvádí jako „*Haasen*“. Současná němčina má tento výraz již jednodušší, a to jen „*der Hase*“.

²⁰⁵ Záznamy tuto položku mají pojmenovanou „*Reheschlägen*“. Dnešní němčina by pro srnčí kýtu měla výraz buď „*Rehschlegel*“ nebo „*Rehkeule*“.

²⁰⁶ Tento zápis je ze dne 11. března viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 281.

²⁰⁷ Současná němčina má pro šunku výraz „*Schinken*“.

²⁰⁸ V těchto kuchyňských účtech bývá tato položka doslova jako „*schneid Schuncken*“. České slovo „nakrájet“ najdeme v němčině pod výrazem „*schneiden*“.

²⁰⁹ Hlemýžď německy „*die Schnecke*“, z toho je také převzaté pojmenování hlemýždě „šnek“.

²¹⁰ Tento den viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 281.

5. 5 Ceny tekutin

V rychlosti se podívejme ještě na tekutiny, nacházející se mezi položkami v denních účtech do kuchyně. Téměř na každé straně²¹¹ se nachází jeden záznam o vínu, určeném přímo do kuchyně.²¹² Buď šlo o víno používané k vaření, nebo bylo určeno pro osobní potřebu sloužících a kuchařů v kuchyni. Pokud by ale bylo právě pro osobní potřebu těchto osob, tak by se ono víno, spíše než zde, nacházelo v soupisech výdajů než příjmu. Půjde tedy pravděpodobně o víno na vaření. V účtech není definováno, o jaké množství vína se jedná. Mohlo by tedy jít o jednu lahev, nebo také menší soudek. Každopádně se můžeme podívat na ceny, které se s vínem do kuchyně pojí. Na začátku roku začíná cena tohoto vína na 8 krejcarech.²¹³ V průběhu roku se jeho průměrná cena za měsíc postupně zvyšuje, až se v prosinci dostane na 16 krejcarů.²¹⁴ Z dochovaných účtů oněch pěti měsíců můžeme průměrnou cenu vína do kuchyně stanovit na 11 krejcarů. Ta je však stanovená jen na základě toho, co víme. Ve zbylých šesti měsících se mohla cena ještě dosti lišit.

Mezi tekutinami nakupované do kuchyně se nachází i pivo. To se jako víno v účtech objevuje téměř každý den, v tomto případě však není definované, že se jedná o pivo „do kuchyně“. Je zde totiž jen položka, označená jako „pivo“, u které opět není žádný údaj o množství, ale jenom cena. V záznamech se cena piva pochybuje od 3 do 7 krejcarů. Průměrnou cenu můžeme určit na 5 krejcarů. Oproti vínu je dvakrát nižší.

Dále do výčtu tekutin patří položka pod označením „*mléko a smetana*“.²¹⁵ Občas jsou mléko a smetana rozděleny na dvě samostatné položky, ale ve většině případů jsou brány jako jedna. Jejich společná cena se pohybuje v rozmezí od 23 po 40 krejcarů. Průměr z pěti měsíců se dá stanovit na 35 krejcarů. Opět se zde bohužel nenachází žádná zmínka o objemu.

Poslední, co je možné zde zmínit, je ocet. Objevuje se však velmi nepravidelně, a když už ho zde najdeme, tak většinou pod součtem všech cen, jako speciální položku. Jeho cena je různá, též závislá na množství, které se ale ze záznamů nedozvídáme. Vezme-li jako příklad ocet ze dne 31. března 1753, tak zde nacházíme cenu 3 zlatých, ale

²¹¹ Stranou zároveň myšleny dva po sobě jdoucí dny, protože co strana, to účetní záznamy ze dvou konkrétních dnů. Někdy byl na jedné straně záznam jen z jednoho dne, pokud se jednalo o den, kdy se nákupy pro kuchyni, z důvodu nějaké významné příležitosti, zvýšily a seznam položek byl tudíž poněkud delší.

²¹² Tuto položku v účtech najdeme jako „*Wein in kuchl*“.

²¹³ Není ovšem jednoznačné, o jaké množství vína se jedná.

²¹⁴ V květnu tohoto roku byla jeho průměrná cena 12 krejcarů.

²¹⁵ Účetní materiály pro to mají označení „*Milch und ram*“. Mléko je v tomto případě netřeba dále rozebírat. Smetana má v současné němčině výraz „*der Rahm*“.

nevíme, za jaké množství.²¹⁶ Jde nám tedy jen o vytvoření představy o tom, jak velké byly náklady na tyto tekutiny v porovnání s ostatními nakupovanými surovinami.

Tabulka č. 10; Tekutiny v účtech za rok 1753.

Položky	Leden	Únor	Březen	Květen	Prosinec	Průměrná cena
Víno do kuch.	8	9	10	12	16	11 kr
Pivo	6	3	3	7	6	5 kr
Mléko a smet.	23,5	38	37,5	38,1	39,6	35 kr

5. 6 Ceny pečiva, vajec a dalších surovin

Z tekutin se přesuneme k pečivu a surovinám s tím souvisejícím. Nezačneme ničím jiným než chlebem. Ten se v těchto účtech nachází každý den, avšak jako tomu bylo již s vínem a pivem, u kterých nebylo jasné, o jaký objem se jedná, tak ani u chleba není řečeno, kolik kusů, respektive bochníků, bylo nakoupeno. Opět pro nás ceny těchto potravin budou nejspíše jenom doplňující, když nejsme schopni určit cenu jednoho bochníku, ale jen cenu blíže neurčitého množství. Po tomto vyrozumění můžeme říci, že se nám průměrné náklady na chleba pohybují kolem 56 krejcarů na den.

Dalším pečivem, které by se mohlo v těchto účtech vyskytovat jsou housky. Ty zde však nenacházíme, tudíž si ani nemůžeme udělat představu o jejich cenách.

Stejně tak zvláštní, jako to, že není určen počet bochníků je též to, že se zde nepočítá s počtem nakoupených vajec. Ty se v účtech vyskytují také velmi často a jejich cena je čistě nahodilá. Ceny vajec, ať už šlo o jakákoli množství, se pohybují od nějakých 30 krejcarů k částkám, které překračují hranici 80 krejcarů. Z několika vybraných případů jsme si tedy uměle vytvořili průměrnou cenu 53 krejcarů na den, která však stejně sama o sobě nemá vysokou vypovídající hodnotu.

Další takovouto položkou, jenž nemá určené, o jaké množství se jedná, je mouka.²¹⁷ Nacházíme jí zde víceméně tak často, jako předchozí vejce. Její průměrnou cenu, bez určení váhové či objemové jednotky, stanovme na 37 krejcarů za den.

Dostáváme se k položkám, které konečně opět mají určeno, s jakým množstvím,

²¹⁶ Kuchyňský záznam s octem z 31. března viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 286.

²¹⁷ V těchto účtech čistě jen „Mehl“. Výjimečně se zde nachází i již jednou zmíněná „Semmel Mehl“, tedy jemná mouka, která bývala v roce 1725 měřena pomocí jednotky zvané „vřtel“.

u těchto přesněji s vahou, se počítá ve výsledné ceně. Těmito položkami jsou máslo a sádlo.²¹⁸ Obě dvě suroviny jsou vážené na libry a v účtech mají svoje místo zpravidla na konci denního záznamu a hned po sobě. Žádná z položek, které jsou v těchto účtech určovány pomocí váhy, nemají tak neměnnou cenu, jako je tomu u másla a sádla. U obou položek totiž v záznamech pěti měsíců nenajdeme cenu, která by se odkláněla ať směrem nahoru nebo dolů. Máslo má konstantní cenu 17 krejcarů za libru a tu dodržuje i při vyšších vahách. U sádla je tomu stejně, ale s tím rozdílem, že za jednu libru sádla se platilo jen 12 krejcarů.

Kromě másla a sádla se v podstatě nedozvídáme konkrétní ceny, když nevíme množství daných surovin. Stejně tak, jako tomu bylo u tekutin, nám toto poslouží spíše jen pro představu toho, kolik peněz se průměrně na tyto suroviny denně vynakládalo.

Tabulka č. 11; Ceny pečiva, vajec a dalších surovin za rok 1753.

Položky	Leden	Únor	Březen	Květen	Prosinec	Průměrná cena
Chléb	54	55	52	55	63	56 kr
Vejce	38	33	84	48	62	53 kr
Mouka	33,5	28	43,8	40	41,5	37 kr
Máslo	17	17	17	17	17	17 kr / libra
Sádlo	12	12	12	12	12	12 kr / libra

Můžeme se nyní podívat na další položky, které se v těchto kuchyňských účtech vyskytují, ale nemají tak časté zastoupení. Mezi ně zařadíme například ovoce do kuchyně.²¹⁹ To se čas od času v účtech objeví v ceně 21 krejcarů, není však specifikované, o jaký druh ovoce se jedná. Dále určitě stojí za zmínku jablka. Jsou zde dokonce označena přímo jako míšeňská jablka.²²⁰ Nalézáme je v účtech ve velkém počtu, například po 200 kusech. V záznamech z 10. ledna stojí 200 míšeňských jablek 1 zlatý a 42 krejcarů. Podle toho by vycházelo, že za jeden krejcar se daly pořídit dvě jablka. Jindy najdeme pro změnu záznam nákupu 300 míšeňských jablek za 2 zlaté a 33 krejcarů,²²¹ což opět potvrzuje to, že zde platí přibližná cena jednoho krejcaru za dvě jablka. Také zde každý den nalézáme položku, která je označena jako „zelenina ode všech/všeho“.²²² Bud' se

²¹⁸ Máslo opět jako „Butter“. Sádlo je také pod běžným označením „Schmalz“.

²¹⁹ Tato položka nese pojmenování „Obst in kuchen“.

²²⁰ Jablka jsou zde doslova označena jako „Maschentsken Apfel“.

²²¹ Záznam je z 29. ledna viz MZA Brno, fond F 19, karton 1219, fol. 266.

²²² Najdeme jít zde jako „Grunes von allen“.

jedná o zeleninu, u které je myšleno, že jde o všemožné druhy zeleniny, nebo je význam této položky takový, že je tato zelenina pořízena od více lidí. Každopádně u ní nalézáme poměrně vysokou cenu. Ta se pohybuje od 1 zlatého až po 2,5 zlatých za jeden jediný den.

K zelenině můžeme dále přidat položku, jejíž název vychází už v druhém případě z francouzštiny. Jedná se o výraz „*Chalotte*“, v překladu do češtiny šalotka, což je druh cibule, která má však blíže spíše k česneku. Její cena je povětšinou 4 krejcarů. Znovu však není určený počet kusů.

V těchto kuchyňských záznamech nalezneme také kvasnice neboli droždí. To má stálou cenu 3 krejcarů a občas se v účtech pojí i s pivem.²²³

Dále můžeme také zmínit soudek soli.²²⁴ Ten se zde nachází zpravidla až na konci strany pod čarou za celkovým součtem, do kterého je dále započítána i jeho cena a je vytvořen součet nový. Cena tohoto soudku se solí je 45,5 krejcarů.

Poslední potravinou, kterou v této kategorii nacházíme je piškot a suchary.²²⁵ Jejich cena bývá většinou stanovena na 12 krejcarů.

5. 7 Shrnutí

V této kapitole jsme se pokusili dopátrat cen potravin v kuchyňských účtech collaltovské vrchnostenské kuchyně z počátku padesátých let 18. století. Také jsme nahlédli do množstevní spotřeby třech nejčastějších druhů masa, která se v jídelníčku objevovala. Co se cen týče, pomocí tabulek jsme si určili průměrné ceny základních potravin, které jsme byli schopni vypočítat z pěti dochovaných měsíců kuchyňských účtů. Musíme brát v potaz, že vlivem inflace, změny kvality masa, jeho dostupnosti a dalších ekonomických faktorů, není možné, aby ceny potravin, kterých jsme se dopátrali z účetních materiálů roku 1753, byly stejné, jako by tomu bylo v roce 1725. Přeci jen se jedná o doby, které od sebe dělí téměř 30 let. Proto ceny, které jsme v účtech z roku 1753 našli nebo vypočítali, nám poslouží hlavně jako představa toho, jak jednotlivé položky mohly být drahé. I když ceny nemohly být naprosto stejné, tak se přeci jen s nejvyšší pravděpodobností jejich podoba v horizontu 30 let nezměnila o tolik. Navíc lepší

²²³ Tento případ bývá zaznamenán tak, že jsou do jedné položky zakomponované jak kvasnice, tak pivo. Přímou v účtech taková položka vypadá takto: „*Germ und Bier*“. Mohlo by tedy jít o pivovarské kvasinky, kterých se využívá při výrobě piva.

²²⁴ Opět zde využijeme převodu z HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 86.; solný soudek = 46,796 litru.

²²⁵ Tyto dvě potraviny bývají zapisovány pod jednu položku a jejich účetní označení je doslova „*Biskoten und Zweiback*“.

materiály pro zjištění ceny těchto potravin by se hledaly jen stěží, protože nemáme příliš z čeho vybírat. Pokud jde o potraviny, u kterých sice známe cenu, ale neznáme jejich přesné množství, tudíž nemůžeme zjistit cenu jednoho kusu či jedné libry dané potraviny, můžeme přeci jen denní výdaje na ně vyhrazené porovnat s ostatními potravinami v rámci jednoho den a alespoň odhadnout, jak se cenově liší od ostatních položek na seznamu. Vezměme si za příklad položku piva. Sice neznáme jeho množství, ale podle denních nákladů na něj, které mohou být například 7 krejcarů, je jasné, že v porovnání s jedním kuřetem, které ten den stálo 16 krejcarů, je cena za pivo na jeden den poměrně nízká.

V roce 1725 se jednalo o záznamy potravin pořizovaných z vlastních zdrojů panství do vrchnostenské kuchyně, která vařila pro zaměstnance, úředníky a tak dále. Nenacházely se zde ceny, ale jen množství pořizovaných potravin. Pokud jde o místo, kde byly tyto účty zhotovovány, již bylo určeno, že šlo o panství Brtnice, blízka Černá s Rudolcem a Heraltice. Záznamy navíc byly z podzimních měsíců, tedy doby, kdy byla v plném proudu lovecká sezóna a na panství se v těchto měsících nacházel sám hrabě. Účty z roku 1753 jsou v tomto jiné. Už jen to, že se zde nacházely i ceny jednotlivých potravin napovídá, že se musely nakupovat, a tudíž byly poskytovány nějakou druhou stranou. Některé položky u sebe navíc měly připsáno, že byly dovezené z Brtnice. Z toho je jasné, že se nenacházíme na Brtnici, ale někde jinde, kam se z tohoto panství některé potraviny dovážely. Tomu nejvíce odpovídá hraběcí dům v Brně. Když se navíc zamyslíme nad tím, že tyto účty byly zhotoveny převážně v zimních a jarních měsících,²²⁶ tak se tím znovu potvrzuje to, že hrabě tuto dobu trávil v Brně či v paláci ve Vídni a na své venkovské rezidenci jezdil převážně jen v době sezóny. Výzkum Jakuba Nobichta sice ukazuje, že se lesní účty z roku 1753 nedochovaly, a proto nejde s jistotou určit (alespoň ne z jeho výzkumu), kde se Collaltové v té době nacházeli. Pokud se ale podíváme na ostatní záznamy, tak je jasné, že na panství Brtnice a Rudolec – Černá pobývali jen v letních, a hlavně pak v podzimních měsících.²²⁷

6. Vídeňské účty (rok 1755)

Další účetní záznamy, do kterých jen v rychlosti nahlédneme, jsou účty z Vídně v letech 1754 a 1755.²²⁸ Ty nám poskytnou jakési zpestření, protože se v těchto účtech nacházejí položky zajímavého charakteru. Na rozdíl od předchozích účtů se tyto

²²⁶ V roce 1753 šlo o měsíce leden, únor, březen, květen a prosinec.

²²⁷ Nobicht toto přehledně shrnuje v tabulce, která zaznamenává pobytů Collaltů na panství Brtnice a Rudolec – Černá viz NOBICHT, *Lov a myslivost*, s. 212.

²²⁸ Tyto účty viz MZA Brno, fond G 169, inv. č. 451, karton 219.

nenacházejí ve fondu Ústřední správa rodiny Collalto v Moravském zemském archivu v Brně, ale ve fondu Rodinný archiv Collaltů Brtnice.

V tomto kartonu se nachází mnoho materiálů v podobě různých stvrzenek, my se však zaměříme čistě na účetní soupisy. Ty zde najdeme pro měsíce leden, únor, březen, duben a květen roku 1755. Záhloví těchto záznamů poskytuje informace o tom, že se jedná o kuchyňské účty Jeho hraběcí Excellence. Dále je zde údaj o tom, že jde o rok 1755 a lokací hraběcího dvora je Vídeň.²²⁹ Měsíční účty jsou poté děleny na dny a to tak, že na jednom listu mohly být zaznamenány položky třeba z šesti na sebe navazujících dnů.²³⁰ Stejně tak, jako tomu bylo v účetních materiálech z roku 1753, tak i zde je zachycené jak množství, tak cena jednotlivých surovin. Přestože se nám z vídeňských účtů z roku 1755 dochovalo prvních 5 měsíců roku, tak se zaměříme jen na první dva z nich (leden a únor), a kromě průměrné ceny daných položek se budeme soustředit jak na celkové náklady za tyto dva měsíce, tak i na množství zaznamenaných surovin. Učiníme tak také proto, protože první dva měsíce nám pro vytvoření představy o zastoupení a četnosti těchto specialit postačí. Bezpochyby bude také velmi zajímavé sledovat kromě charakteru a množství těchto položek, i jejich ceny.

²²⁹ Jedná se o collaltovský palác na náměstí Am Hof ve Vídni. Více viz KAZLEPKA, *Ostrov*, s. 49-51.

²³⁰ Jedná se účty, v kterých se nacházejí opravdu jen speciálnější položky. Nenajdeme zde tedy žádné záznamy o hovězím mase či chlebu. Proto na jeden den mohou spadat například jen tři položky.

Tabulka č. 12; Množství a ceny specialit z prvních dvou měsíců roku 1755 (Viedeň).²³¹

Položky	Množství za měsíc		Celkové množství	Celkové náklady	Průměrná cena
	Leden	Únor			
Rafinovaný cukr	39	49	88	2 604 kr	30 kr / libra
Olivy	21	27	48	920 kr	20 kr / libra
Mušle	1 560	1 500	3 060	918 kr	3 kr / 10 kusů
Ústřice	145	192	337	810 kr	24 kr / 10 kusů
Citron	60	108	168	612 kr	3,5 kr / kus
Ančovičky	5	8	13	520 kr	40 kr / libra
Role kuchyň. papíru	2	2	4	432 kr	108 kr / kus
Parmezán	4	8	14	374 kr	32 kr / libra
Hřebíček	6	12	18	288 kr	16 kr / lot
Rýže	8	16	24	192 kr	8 kr / libra
Skořice	4	8	12	168 kr	12 kr / lot
Ořechy	8	4	12	96 kr	8 kr / lot
Makarony	1	6	7	84 kr	12 kr / libra
Portugalské pomeranče	6	-	6	60 kr	10 kr / kus
Mandle	1	-	1	20 kr	20 kr / libra

Jak jsme mohli vidět (tabulka č. 12), nejvíce nákladů bylo za tyto dva zimní měsíce vynaloženo na cukr. Ten bývá v účtech zapisován s přívlastkem „*Refinatl*“.²³² Jeho množství bývá celých 6 liber a občas i o necelou libru více. Cena těchto šesti liber rafinovaného cukru se pohybuje okolo 3 zlatých rýnských. Z toho se dá lehko vypočítat, že libra tohoto cukru stála 30 krejcarů.²³³

²³¹V tomto případě jsou položky řazeny podle celkových nákladů. Suroviny v této tabulce byly počítány na tři různé způsoby. Prvním z těchto způsobů je počítání na kusy. U některých položek, jako například u mušlí, je v tabulce uvedena průměrná cena za 10 kusů, a to z toho důvodu, že se počítají na velké množství, tudíž by se nám cena za jeden kus zjišťovala hůře. Druhým způsobem je klasické vážení na libry. Třetí, pro nás novým způsobem, je vážení na loty. Lot je malá váhová jednotka, a jak se můžeme v tabulce přesvědčit, používá se převážně pro koření.; Lot (český) = 4 groše = 4 kventlíky = 1/16 hřivny české = 16,056 gramů, lot (vídeňský) = 1/32 hřivny vídeňské = 4 kventlíky = 16 denárů (šestnáctinek) = 17,5019 gramů. Převody jednotek viz HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 72.

²³²„*Refinatl zucker*“ doslova znamená „rafinovaný cukr“. Rafinovaný podle procesu rafinace, který snižuje množství sacharózy v cukru. Více viz https://cs.wikipedia.org/wiki/Cukr#Rafinace_cukru. [cit. 2019-05-12].

²³³Opět počítáme s tím, že 1 zlatý rýnský = 60 krejcarů.

Druhou nejnákladnější poživatinou jsou olivy.²³⁴ Ty jsou váženy na libry a téměř pokaždé je jejich množství za den právě jednu libru. Cenou za jednu libru oliv bylo 20 krejcarů. Jenom v lednu a únoru se náklady na olivy vyšplhaly na 920 krejcarů. Další měsíce těchto účtů již však více zkoumat nebudeme, jde nám totiž jen o vytvoření si představy o tom, jaké položky se v těchto materiálech vyskytují a kolik stojí.

Kdybychom tentokrát mezi sebou porovnávali účetní položky především na základě jejich množství a nákladů na ně, tak bychom na třetí místo museli dosadit mušle/škeble.²³⁵ Jejich nakupované množství za jeden den bylo nejčastěji 100 kusů. Za oněch 100 kusů se zpravidla platilo 30 krejcarů. Ve stejném cenovém poměru jsou i položky s 50 kusy za 15 krejcarů. Z toho vypočítáme, že cena za 10 kusů je něco málo přes 3 krejcare.²³⁶ Pokud se opravdu jedná o mušle, tak jejich celkové množství za leden a únor roku 1755 dosáhlo 3 060 kusů a zaplatilo se za ně 918 krejcarů.

Další velmi častou i nákladnou pochutinou jsou ústřice. Nejčastěji je nacházíme v množství 25 kusů za den s cenou 1 zlatého rýnského. Najdeme zde ale i koupi dvojnásobného množství, tedy 50 kusů za cenu 2 zlatých. Sečteme-li všechny ústřice nakoupené za leden a únor, dostaneme výsledek 337, za které se zaplatila částka ve výši 810 krejcarů, čímž ústřice stále patří mezi nejnákladnější potraviny nakupované pro dvorskou hraběcí kuchyni ve Vídni. Cenu 10 ústřic můžeme stanovit na 24 krejcarů.

Postoupíme v záznamech dál a dostaneme se k citrónům.²³⁷ Nejčastěji je v záznamech z Vídne roku 1755 najdeme v počtu 12 kusů. U citrónů a jejich průměrné ceny je oproti ostatním položkám rozdíl v tom, že v lednu 12 citrónů stálo 36 krejcarů, ale v únoru 48 krejcarů. Z toho plyne, že cena za jeden citrón byla v lednu 3 krejcare a o měsíc později se cena zvedla na krejcare 4. Když se zaměříme na záznamy jen z těchto dvou měsíců a chceme dodržet průměrnou cenu a nepřiklánět se k cenám ani jednoho měsíce, tak nám nezbyvá nic jiného, než určit průměr na 3,5 krejcaru za citrón. Množství 168 citrónů za tyto dva měsíce je poslední větší množství, alespoň v počtu na kusy, kterého se v těchto záznamech dočkáme. Za těchto 168 kusů citrónů bylo zapláceno celých 612 krejcarů. U dalších položek se může zdát, že co se množství týče nejde o nic zvláštního. Zato cena těchto položek je něco jiného.

První surovinou, která je zajímavá především svojí cenou než množstvím, jsou

²³⁴ V účtech jsou olivy označeny výrazem „Baumöll“. Současná němčina má pro olivy pojmenování „Olive“ či „Ölbaum“.

²³⁵ Mušle mají v účtech zvláštní označení, a to „Mischerl“.

²³⁶ Přesněji 3,333 periodických. Zaokrouhlíme však na 3 krejcare.

²³⁷ Ty nenajdeme v záznamech jako „Zitrone“, ale jako „Lemoni“.

ančovičky.²³⁸ Tato položka je vážená na libry a za leden a únor roku 1755 zde nalezneme „pouze“ 13 liber.²³⁹ Za takto malé množství se však zaplatilo na 520 krejcarů. Může za to cena jedné libry, která po dobou záznamů z těchto dvou dochovaných měsíců ani v nejmenším nezměnila svoji podobu.²⁴⁰ Cena jedné libry ančoviček je totiž 40 krejcarů. Když to porovnáme například s cenou vepřového z roku 1753, které stálo 7 krejcarů za libru, a navíc se taktéž jednalo jen o malé množství, tak je z toho jasné, že v případě ančoviček se opravdu jedná specialitu, jejíž nákup s sebou přináší vyšší výdaje.

Protentokrát se na chvíli odkloníme od poživatin a dozvíme se cenu i množství kuchyňského papíru, který se zprvu může zdát jako nepodstatný nebo levný materiál, ale opak je pravdou. Jedna role kuchyňského papíru totiž stála celých 108 krejcarů. A to ještě musíme vzít v potaz to, že se tato role kupovala za jeden měsíc celkem dvakrát. Dohromady se za leden a únor kupovaly 4 role kuchyňského papíru, které stály 432 krejcarů.²⁴¹

Dostáváme se k celkem drahému sýru i v dnešní době, a to sice parmezán.²⁴² Tento sýr je v těchto záznamech uváděn poněkud chaoticky. Jednou je jeho množství zapisováno pomocí liber, jindy zase lotů. Jako příklad můžeme uvést záznam z 28. února 1755, kdy byl nakoupen parmezán o množství 1 libry a 6 lot.²⁴³ Za dva měsíce vedení kuchyňských záznamů pro hraběcí dvůr ve Vídni se nakoupilo celkem 14 liber parmezánu, za který se v součtu zaplatilo 374 krejcarů. Průměrnou cenu parmezánu jako „parmského sýra“ můžeme určit na 32 krejcarů za jednu libru.

Další položka, která spadá do kategorie koření, je hřebíček. Ten je vážen na loty, tudíž nižší váhovou jednotku než libry. Rovnou si můžeme představit cenu hřebíčku, a to 16 krejcarů za jeden lot.²⁴⁴ Čtyřikrát zde například najdeme položku 4 lotů hřebíčku, která stojí 1 zlatý rýnský a 4 krejcarů.²⁴⁵ Dohromady za první dva měsíce roku 1755 bylo

²³⁸ V kuchyňských záznamech je najdeme pod označením „*Sarteln*“. To nás odkazuje na malou mořskou rybku, která nese název „Sardel obecná“. Tato delikatesa je však v českém prostředí známá spíše jako ančovičky. O tomto více viz https://cs.wikipedia.org/wiki/Sardel_obecn%C3%A1. [cit. 2019-05-14].

²³⁹ 13 liber je v přepočtu něco kolem 6,5 kilogramů.

²⁴⁰ Tato cena se drží i v měsících března, dubna a května, stejně tak jako je tomu u většiny ostatních potravin.

²⁴¹ Pokud přepočítáme krejcarů na zlaté, tak šlo o částku 7 zlatých rýnských a 2 krejcarů za 4 role kuchyňského papíru, obstaraných během dvou měsíců.

²⁴² Ten je v kuchyňských účtech z vídeňského dvora zapisován doslova jako „*parmský sýr*“. Podle tohoto označení vznikl i současný název tohoto sýru, a to právě parmezán.

²⁴³ Tento záznam viz MZA Brno, fond G 169, inv. č. 451, karton 219. fol. 68.; Pro účely tabulky č. 12 byly záznamy o parmezánu převedeny na libry a zaokrouhleny.

²⁴⁴ Budeme počítat s vídeňským lotem, který se má rovnat 17,5019 gramům.

²⁴⁵ Pokud jeden lot hřebíčku vážil 17,5019 gramů, tak 4 loty dávaly dohromady přibližnou hmotnost 70 gramů.

nakoupeno 18 lotů hřebíčku, na které bylo potřeba vynaložit 288 krejcarů.

Budeme-li dále porovnávat podle finančních nákladů, tak nás další v pořadí čeká položka rýže. Ta je velice častá i cenově stálá. Jedna libra rýže se pořizovala za 8 krejcarů. V lednu a únoru se nakoupilo 24 liber rýže, v přepočtu 12 kilogramů, na které se z hraběcího rozpočtu muselo vyčlenit 192 krejcarů.

Do kategorie koření se v těchto účtech přidává i skořice. Nepatří však mezi nejčastější položky, spíše naopak. Za dva měsíce záznamů jí nacházíme pouze čtyřikrát. Jednou jako položku 2 lotů o ceně 24 krejcarů a třikrát jako 4 loty skořice za 48 krejcarů. Cenu skořice můžeme s přesností stanovit na 12 krejcar za jeden lot.²⁴⁶ Celkově se výdaje za tento druh koření vyšplhaly během dvou měsíců na 168 krejcarů neboli na 4 zlaté rýnské a 48 krejcarů, což určitě za koření v tomto množství není nejmenší suma.

Mezi položky vážené na loty uveďme také ořechy. Jejich cena je 8 krejcarů za jeden lot. Na ořechy bylo během dvou měsíců uvolněno 96 krejcarů, což je v přepočtu 1 zlatý a 36 krejcarů. Zde už je poněkud znát, že cena není tak vysoká, takže se nejspíše nebude jednat o prestižnější potraviny.

Najdeme zde také makarony, které už však můžeme řadit spíše k ojedinělým potravinám. V lednu nacházíme jen jednu libru makaronů, která stojí 12 krejcarů. Se stejnou cenou za jednu libru se setkáme i v únoru, ale zde je množství makaronů o trochu vyšší, a to 6 liber. Celkově se za makarony zaplatilo ve výši 1 zlatého rýnského a 24 krejcarů.

Poslední dvě položky, které jsme zařadili do tabulky č. 12, jsou portugalské pomeranče a mandle. Tyto položky jsou opravdu ojedinělé, když vezmeme v potaz už jen to, že například ony pomeranče byly pořizované i v množství jen jednoho kusu, za který se zaplatilo 10 krejcarů.²⁴⁷ Mandle se zde objevují jen jednou s cenou 20 krejcarů za libru.

K materiálům z Vídně roku 1755 patří také účty fraucimoru.²⁴⁸ Ten měl vedené své vlastní účetnictví, odděleně od zbytku dvora. Se zmínkou o fraucimoru jsme se však mohli setkat i v účtech hraběcího dvora, které jsme si rozebrali výše, a to sice na konci záznamů z měsíce února. Nachází se zde summa summarum cen za všechny položky, které byly v tomto měsíci nakoupeny. Pod tímto součtem najdeme podpis osoby, která

²⁴⁶ Jeden vídeňský lot zaokrouhleme na 17 gramů.

²⁴⁷ Záznam nákupu jen jednoho portugalského pomeranče viz MZA Brno, fond G 169, inv. č. 451, karton 219. fol. 1.

²⁴⁸ Z německého „Frauzimmer“, což doslova znamená „ženský pokoj“. Jednalo se o ženskou část šlechtického, ale i panovnického dvora.; O fraucimoru více viz JANÁČEK, Josef. *Ženy české renesance*. Praha, 1996. s. 77-85.

ručila za správnost těchto účtů.²⁴⁹ Níže nalezneme peněžní sumu za fraucimor, která se dále připočítala k výdajům dvora a vznikla tak celková částka za měsíc.²⁵⁰ Nakupovaných potravin pro účely fraucimoru nebylo mnoho. Výdaje za jeden měsíc se vešly na jeden list papíru.

Tabulka č. 13; Množství a ceny specialit pro fraucimor z prvních dvou měsíců roku 1755 (Videň).

Položky	Množství za měsíc		Celkové množství	Celkové náklady	Průměrná cena
	Leden	Únor			
Cukr	21	31,5	52,5	1 926	36 kr / libra
Turecká káva	8	6	14	1 008	72 kr / libra
Holandská káva	1	2	3	126	42 kr / libra
Zelený čaj	-	0,25	0,25	60	240 kr / libra
Hnědý karamel	-	0,75	0,75	24	32 kr / libra
Stolní citróny	72	36	108	468	4 kr / kus
Stolní portug. pomeran.	-	3	3	36	12 kr / kus

V účtech pro fraucimor se stejně tak, jako v případě hraběcích kuchyňských účtů zaměříme jen na první dva měsíce záznamů, na leden a únor. Ostatní tři měsíce záznamů nebudeme více zkoumat, protože vše potřebné, co nám stačí k utvoření si představy o množství a cenách položek, které se kupovaly speciálně pro ženskou část dvora, najdeme v prvních dvou měsících roku. Jde nám opět hlavně o zjištění průměrné ceny jednotlivých položek, a také o jednoduchý pohled na to, jak často byly tyto položky nakupovány.

Jednou z položek, která se pro fraucimor obstarávala, byl cukr. Stejně tak, jako tomu bylo u účtů pro hraběcí dvůr, tak i zde se jedná o nejnákladnější položku. Za leden a únor se pro fraucimor nakoupil cukr ve množství 52,5 liber. Celkové náklady na cukr za tyto dva měsíce byly ve výši 1 926 krejcarů, v přepočtu 32 zlatých rýnských. Oproti

²⁴⁹ Tímto člověkem ručícím za pravost údajů, a dosti možná i samotným písařem účtů, byl muž jménem Joseph Catuzzi.; Viz MZA Brno, fond G 169, inv. č. 451, karton 219. fol. 3, 68.

²⁵⁰ Jen pro představu můžeme uvést, že za únor byly výdaje za potraviny do hraběcí kuchyně ve výši 104 zlatých rýnských a 28 krejcarů. K této cifře byly dále připočítány výdaje fraucimoru, které za tento měsíc dosáhly částky 34 zlatý a 54 krejcarů. Celkově se tedy za položky měsíce února zaplatilo 139 zlatých a 24 krejcarů.

předchozím účtům pro hraběcí kuchyni, se průměrná cena za cukr zvýšila na 36 krejcarů za libru.

Druhou nejnákladnější surovinou v účtech fraucimoru byla káva, přesněji turecká káva.²⁵¹ Ta se zde vyskytuje hojně. Například v lednu byly pro fraucimor nakupovány 2 libry turecké kávy každý týden. Za leden a únor bylo nakoupeno 14 liber (v přepočtu 7 kilogramů) kávy a bylo za ní zaplacen 1 008 krejcarů, tudíž něco okolo 16 zlatých rýnských. Průměrná cena turecké kávy byla tedy 72 krejcarů za jednu libru.

Najdeme zde však i další druh kávy, a to sice kávu holandskou.²⁵² Ta není zdaleka tak častá, jako její předchozí turecká varianta. Za první dva měsíce roku 1755 se v účtech fraucimoru nachází pouze 3 libry holandské kávy. Byly za ní zaplacené 2 zlaté rýnské a 6 krejcarů. Průměrnou cenu této holandské kávy můžeme stanovit na 42 krejcarů za jednu libru, což se přesně o 30 krejcarů méně, než kolik se platilo za libru kávy turecké.

Svého zástupce v těchto účtech najde také čaj. V těchto dvou zimních měsících se vyskytuje pouze jednou položka zeleného čaje, a to jen ve velmi malém množství. Nacházíme zde čtvrt libry, která podle všeho stála jeden zlatý rýnský. Když bychom tedy toto množství převedli na jednu celou libru, tak by nám vyšlo, že za libru zeleného čaje by se zaplatilo 240 krejcarů, což je v porovnání s librou turecké kávy, která stála 72 krejcarů, poměrně vysoká částka.

Dále zde nacházíme položku hnědého karamelu.²⁵³ Ten se zde stejně jako zelený čaj nachází jen v jednom případě, a to o váze třičtvrtě libry. Karamel o této váze zde má cenu 24 krejcarů. Kdybychom tuto váhu opět převedli na celou libru, tak by výsledkem bylo, že za celou libru hnědého karamelu by se platilo ve výši 32 krejcarů.

Posledními dvěma položkami v těchto účtech pro ženské osazenstvo hraběcího dvora jsou stolní citrony a opět portugalské pomeranče. V případě pomerančů však ani zde nenajdeme mnoho kusů. Zjišťujeme ale, že oproti předchozím účtům je pro fraucimor cena jednoho portugalského pomeranče o 2 krejcare vyšší, a to na rovných 12 krejcarů. Stolní citrony zde mají poněkud širší zastoupení. V únoru zde nalezneme 36 kusů a v lednu dokonce 72. Dohromady se za citrony z těchto dvou měsíců zaplatilo 468 krejcarů. Cena citronu je víceméně stejná, jako v účtech do kuchyně, a to 4 krejcare.

Z těchto účtů z roku 1755 z Vídně, které byly pořizené v době, kdy Collaltové

²⁵¹ Zapisována doslova jako „*Turk: Caffee*“.

²⁵² Tuto kávu najdeme v účtech pod označením „*Hollandische Caffee*“.

²⁵³ Karamel s přívlastkem hnědý zde nacházíme jako „*Braun Candis*“.

trávili čas v paláci na náměstí Am Hof,²⁵⁴ se dozvídáme o některých, řekněme speciálnějších položkách, pořizovaných pro hraběcí dvůr, včetně fraucimoru. Účetních materiálů z roku 1755 z Vídně je v Moravském zemském archivu v Brně k nalezení několik druhů.²⁵⁵ Najdeme zde velké množství stvrzenek, účtenek, ale především seznamů a soupisů potravin. Vše je od sebe pečlivě oddělené podle charakteru potravin. Jsou zde samostatné účty pro jatečné maso, jako je hovězí, telecí, jehněčí a další s tím spojené. Dále tu nalezneme vlastní účty pro drůbež a vejce, stejně tak jako samostatné účty rybího masa nebo pečiva. Také se zde objevují účty ovoce na stůl, které pro sebe má vyčleněné své vlastní listy. Dokonce se zde objevují i účetní záznamy o nákupu svíček.²⁵⁶ My jsme se však zaměřili jen na účty do kuchyně, které obsahovaly pro tuto práci dosud neznámé položky. Položky z těchto účtů bychom mohli označit za speciality, už jen podle jejich vysoké ceny a v některých případech jen malého množství. I tato skutečnost potvrzuje to, že jde o účty pro hraběcí kuchyni, ne pro kuchyni vrchnostenskou, kam by se nejspíše takovéto potraviny nedostaly. Tyto položky nám poskytly zpestření při pátrání po stravovacích zvycích této šlechtické rodiny, a to přesně tak, jako v 18. století zpestřily její jídelníček. Pro naši práci nebyl důvod zkoumat další účty z tohoto roku, už jen z toho důvodu, že se by se nám zde drtivá většina jejich položek opakovala. Navíc po letném seznámení se i se zbytkem těchto materiálů můžeme říci, že i ceny těchto potravin povětšinou odpovídají situaci z námi již zkoumaného roku 1753. Nedožvěděli bychom se tedy mnoho nových informací, které by nám měly v této práci pomoci.²⁵⁷

Záznamy mají rozsah prvních pěti měsíců roku 1755 a občas se zde přimíchají i materiály z roku 1754. My jsme se přesto rozhodli blíže zaměřit jen na účty z ledna a února. Učinili jsme tak ze stejného důvodu, proč jsme se soustředili jen na položky speciálnějšího charakteru, a ne na všechny, které se do hraběcí kuchyně pořizovaly. Šlo nám totiž jen o vytvoření si představy o tom, kolik tyto speciality stály a jaké bylo jejich množství zastoupení za měsíc. K tomu nám bohatě postačily účty z prvních dvou měsíců roku.

²⁵⁴ To, že se jedná o hraběcí účty, je jasné už jen ze záhlaví jednotlivých účtů, kde je jasné uvedeno, že jde o potraviny směřující do kuchyně „*Jeho vysoce hraběcí Excellence*“, ne do vrchnostenské.

²⁵⁵ Jsou zde ovšem i záznamy z roku 1754. Všechny tyto materiály viz MZA Brno, fond G 169, inv. č. 451, karta 219.

²⁵⁶ Ty jsou dále dělené na svíčky na stůl a pro použití v noci, u kterých je dokonce zaznamenáno, že se jedná o svíčky žluté barvy.

²⁵⁷ Přesto je namístě poznamenat, že tyto materiály vídeňských hraběcích účtů ještě mají vypovídací hodnotu a skrývá se v nich jistý potenciál pro další případná zkoumání. Pro účely této práce se však již nehodí, proto přenechme tuto možnost někomu jinému.

7. Výdej vína a piva

Dostáváme se k opačné straně účetních materiálů, a to ke sklepním účtům, které měly za úkol zaznamenávat výdej tekutin zaměstnancům na panství. Opět se ocitáme v účtech z roku 1725. Mimo kuchyňských denních lístků jsou zde zachované také lístky výdeje vína a piva. Ty jsou přímo smíchané dohromady s lístky pro příjem do kuchyně.²⁵⁸ V záhlaví jednotlivých záznamů je kromě toho, že se jedná o sklepní účty z panství, uvedeno také to, z jakého roku, měsíce a dne výdej vína a piva pochází. Budeme tedy sledovat výdej vína a piva v rozmezí od 31. srpna do 6. října, následuje dvoutýdenní pauza, v které se sklepní účty nedochovaly stejně tak, jako účty kuchyňské, a záznamy pak dále pokračují od 25. do 30. října. Zaměříme se nejprve na víno. To je zde rozděleno na několik druhů, podle toho, kde byl daný druh vyroben.

Začněme s nejčastěji vydávaným druhem vína a tím je víno, pocházející z Dolních Dunajovic.²⁵⁹ Tato obec byla a stále je co se vína týče velmi produktivní lokalitou.²⁶⁰ Už jen podle toho, že je tato obec vzdálená od Brna přibližně 35 kilometrů jižním směrem, je pravděpodobné, že Collaltové z této vinařské oblasti vína nakupovali a nechali si je dovážet do své brněnské rezidence, či v tomto případě na brtnické panství na Vysočině. U výdeje vína nebývá v těchto sklepních účtech určeno, komu ze zaměstnanců či poddaných bylo vydáno. Nacházíme zde jen každý den údaj o tom, jaký objem daného vína byl ze sklepa vydán.²⁶¹ V případě vína z Dolních Dunajovic byly denně vydány průměrně 3 mázy, v přepočtu by se jednalo přibližně o 3 litry.²⁶² Najdeme zde však i výdej, který dosahoval objemu 34 mázů za den. Za námi sledovanou dobu podzimu roku 1725, bylo celkově ze zásob panství vydáno zaměstnancům 236 mázů tohoto vína, čímž se ve výdeji dostává na první příčku.

Druhým nejčastějším vínem bylo víno nesoucí označení „*Welschen Wein*“. Mohlo by se tedy jednat o odrůdu vína, kterou v současné době známé pod jménem

²⁵⁸ Tyto sklepní účty z roku 1725 nalezneme opět v MZA Brno, fond F 19, karton 1219.

²⁵⁹ V těchto účtech bývá označováno jako „*Tannowizer*“. K závěru, že se jedná o víno z obce Dolní Dunajovice, jsme došli podle toho, že se tato obec dříve německy nazývala „*Dannowitz*“, ale také „*Unter Tannowitz*“. Dále o pravdivosti tohoto tvrzení svědčí také to, že Dolní Dunajovice jsou známou vinařskou obcí v blízkosti města Mikulov.; O obci Dolní Dunajovice více na stránkách obce viz <http://www.dolni-dunajovice.cz/o-obci/d-1001/p1=52>. [cit. 2019-05-29]., nebo také https://cs.wikipedia.org/wiki/Doln%C3%AD_Dunajovice. [cit. 2019-05-29].

²⁶⁰ O současném vinařství v Dolních Dunajovicích a okolí viz <http://www.dunajovskekopce.cz/>. [cit. 2019-05-29].

²⁶¹ Objem vín je určován jednotkou zvanou máz.; český máz = 1,415 litru, vídeňský máz = 1,4147 litru, moravský máz = 0,756 mázu vídeňského = 1,0695 litru. Převody jednotek viz HOFMANN, *Metrologická příručka*, s. 74.

²⁶² Počítáme zde s moravským mázem, který má mít hodnotu 1,0695 litru.

Ryzlink vlašský. Spíše však půjde znovu o označení oblasti původu vína, v tomto případě Vlašsko/Vlchy, tedy Itálii.²⁶³ V našich sklepních účtech se nejčastěji objevuje o objemu jednoho mázu. Celkově se ho za září a dva týdny října vydalo přes 73 mázů.

Skoro stejný objem bylo vydáno vína, které můžeme označit jako brtnické.²⁶⁴ Toho bylo zaměstnancům ze zásob panství běžně vydáváno průměrně 1,5 mázu na den. Jeho celkové vydané množství za dobu vedení těchto sklepních účtů jsme vypočítali na 72 a půl mázu.

Dostáváme se k dalšímu druhu vína. Toto víno, stejně jako víno z Dolních Dunajovic, bude pravděpodobně pocházet z jižní Moravy, konkrétně z obce Blatnice pod Svatým Antonínkem, která dříve nesla název Velká Blatnice, německy Groß Blatnitz.²⁶⁵ U tohoto vína je nejspíše situace stejná, jako s prvním druhem vína, a to taková, že bylo víno pravděpodobně nakupováno přímo z Blatnice a dováženo na Brtnické panství, ať už se zastávkou v Brně, nebo přímo. Průměrný denní výdej byl 1 máz. Nejvyšší vydaný objem blatnického vína dosahoval objemu 4,5 mázu. Celkově se tohoto druhu vína vydalo na 46 mázů.

Dalším vínem, které v účtech nese název podle své výrobní lokality, je víno kounické.²⁶⁶ Jeho původ sledujeme podle názvu do moravského města Dolní Kounice, které je dnes součástí okresu Brno-Venkov.²⁶⁷ Průměrným vydaným objemem tohoto vína byl 1 máz na den. Součtem všech záznamů o tomto víně, jsme se dopátrali toho, že na podzim roku 1725 bylo na brtnickém panství vydáno zaměstnancům celkově 36 mázů.

²⁶³ Vlchy jsou staročeský výraz pro Itálii. Viz <https://cs.wikipedia.org/wiki/Italov%C3%A9>. [cit. 2019-05-29].

²⁶⁴ Zde je označení tohoto druhu vína poněkud komplikovanější. Ve sklepních účtech je zaznamenáno jako „*Pirnizer Österreicher*“. Pravděpodobně půjde o nějakou odrůdu rakouského vína, pěstovanou v Brtnici. Každopádně jde o víno, které má přívlástek brtnické, označujme ho tedy za brtnické víno.

²⁶⁵ Ve výdeji vína bývá označováno jako „*Blattnizer*“. Podle tohoto označení můžeme najít spojitost s obcí na Hodonínsku, která má bohatou vinařskou tradici.; Více o této obci viz https://cs.wikipedia.org/wiki/Blatnice_pod_Svat%C3%BDm_Anton%C3%ADnkem. [cit. 2019-05-29]. Obec Velká Blatnice na mapách I. vojenského (josefského) mapování Moravy viz http://oldmaps.geolab.cz/map_viewer.pl?lang=cs&map_root=1vm&map_region=mo&map_list=m116. [cit. 2019-05-29]. O blatnických vinných sklepech viz MATUZSKOVÁ, Jitka. Památky lidového stavitelství – Blatnice – vinné sklepy s lisovnyami. In: *Malovaný kraj: národopisný a vlastivědný časopis Slovácka* 34. č. 4, 1998, s. 34.

²⁶⁶ To najdeme pod označením „*Kanizer*“.

²⁶⁷ Německý název této obce byl „*Kanitz*“. Opět se jedná o město známé svou vinařskou tradicí.; O tomto moravském vinařském městě viz https://cs.wikipedia.org/wiki/Doln%C3%AD_Kounice. [cit. 2019-05-29]. Na mapách I. vojenského (josefského) mapování najdeme toto město viz http://oldmaps.geolab.cz/map_viewer.pl?lang=cs&map_root=1vm&map_region=mo&map_list=m089. [cit. 2019-05-29].

Posledním vínem, jenž v těchto sklepních účtech figuruje, je víno původem z Vídně.²⁶⁸ Jeho celkové vydané množství je jen o něco málo nižší než víno kounické. Tuto hodnotu můžeme stanovit na 37,5 mázů. Pokud by nás zajímalo průměrné vydané množství na den, tak bychom se dopátrali objemu 1,5 mázu.

Vína jsme probrali všechna, zbývá nám však ještě rychlý pohled na vydaný objem octu, který býval zpravidla zapisován u výdeje vína, a to na posledním místě. Jeho denní výdej se pohybuje kolem 2 mázů a celkový výdej můžeme zaokrouhlit na objem 84 mázů.

Tabulka č. 14; Výdej vína a octu z roku 1725.

Druhy vydaného vína	Množství vydaného vína				Celkem
	Srpen (31.)	Září (1. – 30.)	Říjen (1. – 6.)	Říjen (25. – 30.)	
Dunajovické víno	4,5	164	53	14,5	236 mázů
Vlašské víno	-	51	8,5	13,75	73,25 mázů
Brtnické víno	-	54	10,5	8	72,5 mázů
Blatnické víno	-	27	11	8	46 mázů
Kounické víno	0,5	21,5	7	10	39 mázů
Vídeňské víno	-	19	10,5	8	37,5 mázů
Ocet	3	45,25	11,5	24,5	84,25 mázů

Situace u výdeje piva je poněkud jiná, než jak tomu bylo u vína. Nenacházíme zde žádné určení druhu piva, takže jde nejspíše jen o jeden druh. Oproti vínu však nacházíme celkem podrobný výčet osob, kterým byl určitý objem piva vydáván. Než se však do tohoto výčtu pustíme, v rychlosti se podívejme na to, k jakým účelům bylo pivo vydáváno. Najdeme zde záznam, který nám říká, jaký objem piva byl vydán „na tabuli“.²⁶⁹ Půjde tedy nejspíše o pivo, které bylo podáváno k pití při hostinách, nebo obecně k jídlu. Toho bývalo běžně vydáváno okolo 6 mázů, ale najdeme zde i záznamy o výdeji třeba 10 nebo dokonce 22 mázů. Dále zde najdeme zmínku o tom, že bylo nějaké pivo vydáváno i do kuchyně. Nejspíše pro personál k pití, nebo se také mohlo využít k vaření. Do kuchyně bylo vydáváno v průměru 3,5 mázů na jeden výdej. Celkově ze

²⁶⁸ Najdeme ho pod označením „*Wiener Oesterreicher*“. Jedná se o podobný název, jaký jsme již řešili v případě brtnického vína. Pravděpodobně půjde o nějakou rakouskou odrůdu vína, které bylo vyrobené přímo ve Vídni.

²⁶⁹ Ve sklepních účtech doslova jako „*Auf die Tafl*“.

všech těchto záznamů výdeje piva do kuchyně je výsledná hodnota 80 mázů.

Přejděme k záznamům o tom, komu bývá pivo vydáváno a v jakém množství. Nejvíce piva bývá odváděno pro osobu označovanou jako „*Bediente*“. Půjde tedy o nějakého služebníka nebo služebnou. Ať to či ono, bývá této osobě běžně vydáváno 6 až 8 mázů piva. Občas se však objeví záznam, že těchto sloužících bývá i víc. Například když jich bývá v záznamech uvedeno rovnou 5, tak výdej piva je nepoměrných 10 mázů oproti tomu, kolik piva spadá jen na jednoho samostatného sloužícího. Celkově bylo těmto sloužícím vydáno 232 mázů piva.²⁷⁰ Druhým zaměstnancem, kterému je vyčleněno nejvíce piva, je úředník, nebo obecně osoba, zastávající nějakou byrokratickou činnost.²⁷¹ Ten dostává v průměru 6 mázů piva za výdej. Ve srovnání se sloužícími, kterých někdy bývalo více a objem piva se tedy dělil podle jejich počtu, dostával tento úředník mnohem více piva na osobu. Dohromady se tomuto zaměstnanci vydalo zaokrouhleně 155 mázů piva za šest týdnů. Další osobou, respektive osobami, které pravidelně dostávaly svůj příděl piva, jsou dvě kuchařky.²⁷² Naprosto běžně pro ně byly vyhrazené 4 mázy piva, tudíž 2 mázy na osobu. Podle všech záznamů dostaly tyto dvě kuchařky dohromady 122 mázů piva. Pokračujme postavami, které měly na starost hudební kulisu během hostin. Najdeme zde 12 záznamů, ve kterých figurují osoby muzikantů.²⁷³ Těchto 12 záznamů je objemově v rozmezí od 3 do 24 mázů piva. Nejde však určit, o kolik osob se jedná, protože jejich počet není jednoznačně určen žádnou číslovkou. Každopádně bylo na kulturu v podobě hudby vyčleněno 93 mázů piva. V našem výčtu podle objemu vydaného piva následuje dvojice strážných či hlídačů. Pro oba dva bývá vydáváno jen 2 mázů piva, ale zato je najdeme téměř v každém výkazu. Oběma dohromady bylo za šest týdnů vydáno 66 mázů piva. Dávka dvou mázů piva byla dále odváděna samostatné postavě kuchaře. Ten má tedy podíl piva z výdeje stejný, jako měla jedna výše zmiňovaná kuchařka, ale objevuje se v záznamech o něco méně, proto má celkový příděl 54 mázů piva. Dále zde opět narazíme na několikrát již zmiňovanou osobu myčky nádobí. Ta se v záznamech vyskytuje ve dvojici a dohromady je jim vydáno 32 mázů piva, po jednom mázu na osobu. Najdeme zde také postavu posla či listonoše.²⁷⁴ Jeden máz piva mu byl vydán celkem šestnáctkrát. Dostáváme se k osobám, které se ve sklepních účtech nachází

²⁷⁰ Nejde však s přesností určit, kolik sloužících na panství běžně pracovalo. Někdy se výdej piva týká jen jedné osoby, jindy třech nebo rovnou pěti.

²⁷¹ Tato osoba bývá udávána jako „*Officier*“.

²⁷² Najdeme je pod označením „*kuchl Weiber*“. Slovo „*Weiber*“ v překladu znamenající doslova „ženy“. Budeme je tedy nadále pojmenovávat jako „kuchařky“.

²⁷³ Z výrazu „*Musicanten*“ zde není jasné, o kolik hudebníků se jedná.

²⁷⁴ Sklepní účty z roku 1725 pro něj mají označení „*Botten*“, občas s přívlastkem „poštovní“.

jen výjimečně. Jako například řezník. Tomu bylo za šest týdnů vydáno celkově 8 mázů piva. Postava štolby na tom nebyla o nic lépe. Za stejnou dobu dostal pouze 6 mázů. Opravdu ojediněle zde najdeme myslivce nebo zahradníka, kteří podle všeho pocházeli z panství Černá. Dohromady jim bylo vyhrazeno 10 mázů piva.²⁷⁵

Tabulka č. 15; Výdej piva z roku 1725.

Výdej piva	Množství vydaného piva				Celkem
	Srpen (31.)	Září (1. – 30.)	Říjen (1. – 6.)	Říjen (25. – 30.)	
Na tabuli	-	111	45	46	202 mázů
Do kuchyně	-	44	13	23	80 mázů
Služebník/služebnice	-	134	61	37	232 mázů
Úředník	-	95	29	30,5	154,5 mázů
Dvě kuchařky	-	74	24	24	122 mázů
Muzikanti	-	82	8	3	93 mázů
Dva strážní	-	42	12	12	66 mázů
Kuchař	-	30	12	12	54 mázů
Dvě myčky nádobí	-	22	6	4	32 mázů
Posel	-	8	2	6	16 mázů
Řezník	-	6	1	1	8 mázů
Štolba	-	3	-	3	6 mázů
Myslivec z Černé	-	3	1	2	6 mázů
Zahradník z Černé	-	-	2	2	4 mázy

V této krátké podkapitole jsme se zaměřili na to, jaké a kolik vína a piva bylo vydáváno zaměstnancům na podzim roku 1725 na brtnickém panství v době, kdy zde trávil čas sám hrabě Antonín Rombald Collalto. Víno je bezpochyby neodmyslitelnou součástí každé hostiny a častým zdrojem zábavy nejen šlechty, a to už od pradávna,²⁷⁶

²⁷⁵ V účtech bývají označeni jako „*Tscherner Jager und Gartner*“.

²⁷⁶ K dějinám vína a vinařství více viz LANDSTEINER, Erich. Víno a hranice. Vinařství a obchod s vínem v moravsko – dolnorakouském pohraničí. In: *Kultury na hranici: jižní Čechy – jižní Morava – Waldviertel – Weinviertel* /Wien: Promedia Druck und Verlagsgesellschaft, 1995, s. 143-148.; STANĚK, Josef. *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vín*. Praha, 1998.; ŠUBA, Josef. Historie Pálavského vinobraní. In: *RegioM: sborník Regionálního muzea v Mikulově / Mikulov: Regionální muzeum v Mikulově*, 2017, s. 42-92. ŠUBA, Josef. Z historie vinařského výstavnictví na Mikulovsku. Josef Šuba. In: *RegioM: sborník Regionálního muzea v Mikulově / Mikulov: Regionální muzeum v Mikulově*, 2015. s. 146-152.;

proto jsme se blíže podívali na to, které druhy vín a jakých objemů byly na panství ve výdajích. Podle názvů jsme vyhledali původ několika vín, která pocházela z vinařských oblastí, převážně jižní Moravy. Z denních lístků výdeje jsme se dozvěděli, kolik vína bylo za část podzimu roku 1725 vydáno zaměstnancům panství.

Druhou vydávanou tekutinou, jejíž výdej jsme si detailně probrali, bylo pivo. To je též těsně spjato s hodováním a naše kultura pro něj měla vždy slabost.²⁷⁷ Na předchozích stranách jsme si rozebrali, komu ze zaměstnanců se pivo vydávalo a v jakém množství. Dozvěděli jsme se něco málo i o lidech, pro které tato vrchnostenská kuchyně nejspíše i vařila.

SVOBODOVÁ, Kamila. "Trpké býti zdá se?" Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku. Kamila Svobodová. In: *Jižní Morava: vlastivědný sborník* / Brno: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně et. al. Roč. 44, sv. 47, 2008, s. 253-254.

²⁷⁷ O pivě a jeho dějinám více viz GABRIEL, František. Pivovarnictví v západních Čechách do počátku 18. století. In: *Minulostí Západočeského kraje*, 7, 1970, s. 135-173.; JANÁČEK, Josef, *Pivovarnictví v českých královských městech v 16. století*. Praha, 1955.; KORBELÁŘOVÁ, Irena. Produkce piva ve městech opavského knížectví ve 2. polovině 17. a v 1. polovině 18. století. In: *Slezský sborník = Acta Silesiaca: čtvrtletník pro vědy o společnosti* 96, č. 4, 1998, s. 241-249.; MACKOVÁ, Marie. Když byl máz piva za 16 krejcarů aneb co se dělo ve městě před 150 lety. In: *Lanškrounsko: vlastivědný sborník Městského muzea Lanškroun* / Lanškroun: Městské muzeum Lanškroun Roč. 10, 2012. s. 14-16.; URBAN, Jan. Chvála piva a jeho role v českých dějinách. In: *Dějiny a současnost. Kulturně historická revue*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny 16, č. 6, 1994, s. 56-57.; ZIBRT, Čeněk. *Z historie piva*. Praha, 2013.

8. Srovnání

Po tom, co jsme si detailně rozebrali účty z roku 1725, charakter jednotlivých položek i jejich množství, tak jsme tyto účty ještě doplnili cenami potravin, které jsme zjistili díky studiu účtů z let 1753 a 1755. Udělali jsme si tedy představu o složení jídelníčku rodiny Collalto v první polovině 18. století pět let těsně po ní. Naším dalším cílem je rychlý pohled přímo do účtů, které Bronislav Chocholáč využil pro sepsání svých studií o stravování této rodiny v druhé polovině 17. století a porovnat je přímo s našimi výsledky.²⁷⁸ Budeme se zaměřovat především na rozdíly v tom, jak jsou které účty vedeny, co se z nich dozvídáme, ale také na to, jak se změnila ceny jednotlivých potravin po více jak šedesáti letech.²⁷⁹ Podívejme se tedy nejprve na rozdíl mezi těmito účetními materiály obecně.

Účty z roku 1691 se na první pohled zdají být velmi podobné těm z roku 1725, které jsme si v této práci detailně rozebrali. Mají totiž taktéž formát úzkých pruhů papíru, na které byly v jednom sloupci zapisovány potraviny pořizované do kuchyně. V těchto účtech z devadesátých let 17. století je však první rozdíl v tom, že příjem bývá zapsán na jedné straně lístku a výdej hned na straně druhé. Záznamy z některých dnů bývají tak rozsáhlé, že se sešlo hned několik těchto úzkých lístků k sobě, často popsanych z obou stran, aby se záznamy příjmu i výdeje jednoho dne držely pospolu. Situace roku 1725 byla taková, že příjmy potravin do kuchyně byly zapsány na jednom lístku, a to jen z jedné strany, a záznamy sklepních účtů, tudíž výdeje vína a piva zaměstnancům, byly na dalším samostatném lístku. Nyní ale blíže k tomu, jaké informace nám účty podávají hned v záhlaví lístků. V účtech roku 1691 zde nalezneme údaje o datumu a lokaci, jestli se jedná o potraviny pro panství v Brtnici nebo pro hraběcí dům v Brně a je zde také údaj o tom, který z členů hraběcí rodiny je zrovna přítomen.²⁸⁰ Z toho je jasné, že se jedná o hraběcí kuchyni, vařící primárně přímo pro hraběte, jeho rodinu a nejbližší personál. Po výčtu nakupovaných a vydávaných potravin následuje soupis hostů, pokud nějakí byli na panství přítomni.²⁸¹ Závěr je zdoben podpisem samotného hraběte. Záznamy z roku 1725 jsou v tomto poněkud jiné. V záhlaví sice také najdeme údaje o datu, ale dále však už jen

²⁷⁸ Zaměříme se především na účty, které se staly pramennou základnou k vytvoření studie o kuchyňských účtech Collaltů z druhé poloviny 17. století viz CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 45-53. Autor zde využívá především účetní záznamy z roku 1691. Účty z tohoto roku viz MZA Brno, fond F 19, karta 1216.

²⁷⁹ Budeme mezi sebou porovnávat především ceny z let 1691 a 1753.

²⁸⁰ To samé popisuje i Chocholáč viz CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 46-47.

²⁸¹ Autor studie zde z hostů vypisuje: členy rodiny Šliků, hraběnku Althanovou a její dvě dcery, hraběte Parise ze Salmu, barona Dubského, ale také zemského hejtmana, zemského písaře a jihlavského krajského hejtmana.; Viz CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 48.

to, že se jedná o kuchyňské nebo sklepní účty vrchnosti. Stejně tak zde nemůžeme najít žádný seznam hostů, a to už právě jen z toho důvodu, že se nejedná o účty hraběcí kuchyně. To dokládá také to, že už se zde nenachází osobní podpis hraběte, ani nikoho jiného. Co se týče soupisu potravin, největší rozdíl je pravděpodobně v tom, že v účtech z roku 1725 nenacházíme ceny potravin. Naše původní domněnka byla, že právě kvůli tomu, že zde nenacházíme ceny potravin, se jedná o potraviny, které byly obstarány z vlastních zdrojů panství. Nabízí se však i ta samá myšlenka Bronislava Chocholáče, kterou vysvětloval charakter pramenů účetní povahy z druhé poloviny 17. století. Že se nejedná o lístky nákupu potravin, protože ty byly nejspíše nakoupené už dříve a dnem vypracování záznamů byly tyto potraviny použity v kuchyni, neboť je nepravděpodobné, že by se nákupy potravin uskutečňovaly pravidelně i o nedělích a svátcích, jako by tomu podle dochovaných záznamů muselo být.²⁸² To samé by tudíž mohlo platit i pro naše účty z roku 1725 s tím, že by byly vynechány ceny jednotlivých potravin. Jistě to však vědět nemůžeme. Každopádně ceny v těchto účtech nenajdeme, proto jsme je hledali až v roce 1753. Pojďme si teď tyto ceny porovnat s těmi, které najdeme v účtech roku 1691.

Začněme u nejčastějšího druhu masa, jak v účtech z roku 1691, tak v roce 1725, a tím je maso hovězí. V druhé polovině 17. století se libra hovězího masa nakupovala za 4 krejčary, což je o jeden a půl krejcaru méně než v polovině 18. století.²⁸³ Stejně tak je tomu i u masa telecího. To v devadesátých letech 17. století stálo 3,5 krejcaru za libru, v 18. století stála libra dokonce 6,5 krejcaru. Je zde rozdíl celé 3 krejčary, což při větších hmotnostech masa už může být znát. Ceny skopového masa se liší jen v jednom krejcaru, a to tak, že v 17. stoletím byla cena za jednu libru 3 krejčary a ve stoletím následujícím o krejcar více. U jehněčího masa zde máme rozdíl v tom, že v účtech ze 17. století bylo udáváno na libry, zatímco v 18. století podle toho, jak velký kus jehněte byl nakoupen.²⁸⁴ Nemůžeme proto přesně porovnat ceny jehněčího masa mezi sebou. Dostáváme se k vepřovému masu, které jsme v roce 1725 nenašli žádné a v roce 1753 ho bylo minimum. Dozvídáme se, že tomu tak v collaltovské kuchyni bylo i v devadesátých letech 17. století. Vepřové maso se v těchto účtech vyskytuje jen ojediněle, a to většinou jako solené vepřové. Jeho cena se zde pohybuje od 9 do 12 krejcarů. V roce 1753 se v průměru za libru vepřového masa platilo 7 krejcarů. Můžeme říci, že celkově vepřové maso nebylo

²⁸² Tamtéž s. 47.

²⁸³ Dál budeme používat jen označení 17. a 18. století.

²⁸⁴ Cena jedné libry jehněčího masa z devadesátých let 17. století stála 3,5 krejcaru. V roce 1753 stálo jedno celé jehně 90 krejcarů.

na jídelníčku šlechtických rodin častou záležitostí.²⁸⁵ Nejedná se tedy o něco, co by bylo v prostředí šlechtického dvora běžné. Kromě vepřového však můžeme o všech ostatních doposud probraných druzích masa říci, že byly levnější v roce 1691.

Přesuňme se dále a podívejme se na ceny drůbeže. Naprosto běžným zástupcem drůbeže je kuře, které na konci 17. století stálo kolem 7 krejcarů za kus. Oproti tomu se v 18. století za jedno kuře platilo v průměru 17 krejcarů, což je také znatelná změna. Další velký cenový rozdíl můžeme sledovat u kapouna. Jeho cena se během šedesáti let zvýšila přibližně o dvojnásobek za kus, a to tak, že v roce 1691 bychom kapouna našli za cenu 24 krejcarů, ale v roce 1753 již za 48 krejcarů. Dále můžeme zmínit například krocana, jehož cena také rapidně vzrostla. Z 36 krejcarů se jeho cena dostala dokonce až na 88 krejcarů za kus. Ke kategorii drůbeže si zařaďme i holubici, jejíž cena se v průběhu let taktéž zvýšila téměř o dvojnásobek. Holubice se počítaly převážně na páry. Jeden pár holubic se v 17. století dal počítat za 7 nebo 9 krejcarů. V polovině 18. století by se za pár holubic platilo již 15 krejcarů.

Odlišná cenová situace nastává u ryb. Zde se může zdát, že naopak v devadesátých letech 17. století byly ryby dražší, než jak tomu bylo o šedesát let později. Například štika se v účtech, z kterých vychází Bronislav Chocholáč při vypracování svých studií, objevuje s cenou, která se pohybovala od 24 do 48 krejcarů. Oproti tomu v účtech z roku 1753 má cenu, kterou bychom našli v rozmezí od 12 do 23 krejcarů. Lín se dal dříve pořídit za 15 krejcarů. Za šedesát let jeho průměrná cena spadla na 12 krejcarů, což sice není tak velký rozdíl, ale pořád značí pád ceny rybiho masa. Nejčastější rybou, na kterou jsme mohli narazit v jídelníčku této hraběcí rodiny v postních dnech, byl samozřejmě kapr. V době hraběte Antonína Františka Collalto, respektive v oněch devadesátých letech 17. století, z kterých se dochovaly kuchyňské účty, se běžný kapr dal pořídit od 11 do 21 krejcarů. Naše doba, v které jsme zkoumali ceny potravin, tudíž padesátá léta 18. století poskytuje účetní materiály, z kterých jsme se dozvěděli, že běžný kapr se nakupoval za 9 krejcarů.²⁸⁶ Mníka jsme v našich materiálech z roku 1753 našli s průměrnou cenou 49 krejcarů za kus. V roce 1691 však cena za jednoho mníka dosahovala až 1 zlatého rýnského.²⁸⁷ Výjimka nastává u pstruha, který měl v polovině 18. století průměrnou cenu 54 krejcarů, ale v době před šedesáti lety byl o 12 krejcarů

²⁸⁵ HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na aristokratických dvorech v raně novověkých českých zemích (1550-1650)*. České Budějovice, 2000, s. 192.

²⁸⁶ Označením „běžný“ je myšlen kapr, který neměl přívlastek „velký“ či „malý“. U takovýchto kaprů bychom totiž v závislosti na jejich velikost museli hledat ceny jiné. Stejně tak tomu bylo v případě štik.

²⁸⁷ V přepočtu 60 krejcarů.

levnější. V účtech z roku 1691 nacházíme také sledě, kterého však v našich kuchyňských účtech nenajdeme. Jeho cena byla pouhé 2 krejcarey za kus. Tuto cenu však nemáme dále s čím porovnat.

Máme za sebou výčet porovnání cen nejčastějších druhů masa z těchto dvou souborů dochovaných kuchyňských účtů, které od sebe dělí doba šedesáti let. Je vhodné dodat, že jak naše účty z roku 1753, tak i ty z roku 1691, jsou účty potravin, které byly nakupované pro hraběcí dům v Brně.²⁸⁸ Opusťme teď ceny a zaměřme se na porovnání toho, pro přibližně kolik lidí se vařilo v roce 1691 a pro kolik v roce 1725.²⁸⁹ Pro rok 1691 se dají využít informace o tom, jací hosté byli v té době přítomní. Tito hosté byli dále odděleni čarou a pod ní byl seznam dalších strážníků, v podobě různých úředníků a sloužících, zabezpečujících dopravu pravých hostů a starajících se o různé věci a práce na brněnském hraběcím domě.²⁹⁰ Dále se také vařilo pro početný personál sloužících, který doprovázel hraběcí rodinu. Podle záznamů se měla tato skupina lidí pohybovat v rozmezí od 25 do 43 osob.²⁹¹ Pokud bychom k těmto číslům přidali i počet členů hraběcí rodiny, dále také průměrný počet hostů a hosty, kteří byli přítomni, pokud se konala hostina (nejvíce 26 hostů na hostinu), dostáváme se až k 76 osobám.²⁹² Jednoznačnou výhodou těchto účtů jsou právě ony seznamy hostů a dalších osob, kteří byli touto kuchyní živeni. V roce 1725 takovéto seznamy hostů bohužel nemáme, museli jsme proto po počtu osob, stravovaných z vrchnostenské kuchyně v Brtnici, zapátrat někde jinde.

První možností bylo nahlédnout do důchodních účtů, které se nám pro rok 1725 zachovaly a pokusit se najít seznam úředníků a zaměstnanců, kterým byla vyplácena mzda a podle toho určit, pro kolik lidí přibližně mohla tato vrchnostenská kuchyně vařit.²⁹³ Toho jsme se zde však bohužel nedopátrali a museli jsme hledat dále. Další naději pro odhalení počtu zaměstnanců nám poskytl karton uložený též v Moravském zemském archivu v Brně, v kterém měly být zachovány rejstříky služebníků a mzdové tabely.²⁹⁴ Rejstříky služebníků se zde ale nacházely pouze v období od roku 1811 do roku 1827. Mzdové tabely měly začínat již rokem 1721 a končit rokem 1808. Po bližším prozkoumání jsme došli ke zjištění, že pro rok 1721 je zde jen jedna listina, která však neobsahovala žádné mzdy ani soupisy zaměstnanců, kterým se vyplácel určitý peněžní

²⁸⁸ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 46.

²⁸⁹ Roku 1725 se ocitáme na panství v Brtnici.

²⁹⁰ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 49.

²⁹¹ Tamtéž.

²⁹² Tamtéž.

²⁹³ Kniha důchodního účtu z roku 1725 viz MZA Brno, fond F 19, kniha 1641.

²⁹⁴ Viz MZA Brno, fond F 19, karton 2035.

obnos. Dalším rokem v tomto kartonu byl až rok 1744, takže ani zde jsme přes veškerou snahu nedokázali zjistit, pro kolik lidí se mohlo ve vrchnostenské kuchyni na moravském panství rodiny Collalto vařit. Jediné, co nám poskytuje alespoň malou představu o složení strážníků, jsou nakonec samotné sklepní účty z roku 1725, které jsme si popsali výše.

Z jejich obsahu jsme zjistili, kolika a jakým lidem se na panství vydávalo pivo. Dá se tedy předpokládat, že tito lidé byli také živeni připravovanými pokrmy právě z této kuchyně. Kdybychom spočítali všechny, kteří se objevili ve výdeji piva,²⁹⁵ došli bychom k počtu 19 osob. Je jasné, že se nejedná o přesný odhad a skutečný počet strážníků byl nejspíše ještě o dosti vyšší. Více informací se nám nepovedlo získat a tento odhad je proto to jediné, co se nám o počtu stravovaných povedlo zjistit. Nutné však dodat, že se jedná „pouze“ o kuchyni vrchnostenskou na panství v Brtnici. Není proto jisté, že by její strážníci museli dosahovat tak vysokého počtu, jako tomu bylo v případě hraběcí kuchyně v Brně z roku 1691.²⁹⁶

²⁹⁵ U služebníka/slужеbnice počítáme s pěti osobami, a to z toho důvodu, že se nám v některých účtech objevily záznamy o přítomnosti právě pěti těchto sloužících.

²⁹⁶ Opět viz CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 49.

9. Provoz šlechtické kuchyně

Dostáváme se k poslední kapitole, v které se podíváme na to, jak mohl vypadat takový běžný provoz kuchyně šlechtického dvora v raném novověku. Prvním, na co se podíváme je, jakým způsobem byly potraviny do kuchyně obstarávány. Zásobování kuchyně potravinami můžeme rozdělit podle toho, jestli byly potraviny získávány z vlastních vrchnostenských zdrojů, byly nakupovány na trzích, přijímány od poddaných v podobě naturálních dávek, či tou nejméně častou možností, a to formou daru.²⁹⁷ Právě oním darem bývala často zvěřina, drůbež, ale i sladkovodní ryby (pstruzi, lososy, úhoři), ovoce (melouny, hrušky, višně, ořechy), dále také koláče, sýry, vejce, pečivo, paštiky, a v neposlední řadě víno a pivo.²⁹⁸ Na zásobování měly dohled vybrané osoby ze dvora, nejčastěji hejtman, kuchmistr nebo hofmistr, ale v některých případech měl o zásobování zájem sám šlechtic a jeho manželka.²⁹⁹ Zajišťování zásob do kuchyně měli na práci pekaři, řezníci, zahradníci, lovčí, myslivci, ptáčníci, vinní a pivní klíčníci, zámeční hospodáři, oborníci a obročníci.³⁰⁰ Kromě potravin bylo nanejvýš důležité mít zajištěn zdroj čisté vody, která sloužila ke každodennímu vaření. Ta mohla být v podobě dešťové vody zachycována do nádrží, z kterých v některých případech mohl vést vodovod zhotovený z dřevěných trub zasazených pod zem, který zajišťoval vodu z povrchu a někdy jí musel do sídla přivádět až ze vzdálenosti několika kilometrů.³⁰¹ Menší panství měla za zdroj vody studně a řeky. Ta sídla, která neměla možnost přivádět vodu vodovodem, či z řeky nebo studně, musely používat vodárny pracující na principu vodního kola, které čerpaly vodu z níže položených míst.³⁰²

Kuchyňský personál, který se staral o přípravu pokrmů a v jehož čele stál

²⁹⁷ O možnostech zásobování kuchyně šlechtického dvora viz BŮŽEK, Václav – HRDLIČKA, Josef – PÁNEK, Jaroslav. *Dvory velmožů s erbem růže: všední a sváteční dny posledních Rožmberků a pánů z Hradce*. Praha: Mladá fronta, 1997, s. 120.; BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku*. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000, (Opera historica: editio Universitatis Bohemiae Meridionalis), s. 294.; FRANC, Martin. *Knihy kuchyňských účtů z let 1705-1706 z fondu Šternberk-Manderscheid jako pramen k dějinám aristokratických dvorů. (Několik předběžných poznámek)*. In: *Sborník archivních prací*. Roč. 52, č. 1, 2002, s. 259.; HRDLIČKA, Josef. *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře v raném novověku*. In: BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku*. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000, (Opera historica 8), s. 294.; HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na aristokratických dvorech v raném novověkých českých zemích (1550-1650)*. České Budějovice, 2000, s. 33.; KUBEŠ, Jiří. *Kuchyně a zásobování rožmberských sídel (Příspěvek ke komunikaci ve společnosti aristokratického dvora Petra Voka z Rožmberka v jeho vedlejší, dočasných a příležitostných rezidencích v letech 1592 až 1602)*. Diplomová práce Historického ústavu JU. České Budějovice, 1998.

²⁹⁸ HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 33.

²⁹⁹ HRDLIČKA, *Slavnostní stolování*, s. 294.

³⁰⁰ BŮŽEK a kol. *Dvory velmožů*, s. 120.

³⁰¹ HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 37.

³⁰² Tamtéž.

kuchmistr, měl velikost podle typu sídla, zpravidla od 3 do 20 osob.³⁰³ Například u Rožmberků to bylo tak, že na jejich vedlejších sídlech působil v kuchyni jediný kuchař a k ruce mu byl pouze jeden kuchtík.³⁰⁴ Jako opak tomu můžeme uvést hostinu Kateřiny z Hradce a Ladislava Berky z Dubé, na které v roce 1591 kromě třinácti místních kuchařů ze zámku v Jindřichově Hradci, vařilo také čtyřicet jedna kuchařů a paštikářů, kteří byli vypůjčeni z jiných šlechtických dvorů.³⁰⁵ Jak už bylo řečeno, hlavní osobou kuchyně byl kuchmistr, který měl řadu povinností. Mezi ně patřila výchova ostatních osob pracujících v kuchyni, kontrolování přijatých i vydaných potravin a vedení jejich evidence, dohled na zásoby, na hygienu a čistotu v kuchyni a kontrola osob, které měly právo se na hostinách stravovat a jejich správné usazení u stolu podle předem určeného stolovacího řádu.³⁰⁶

Jak už jsme si sami v předchozích kapitolách ověřili, do kuchyně se dostávalo spoustu druhů masa. Nejvyšší spotřebu mělo maso z hospodářských zvířat. Nejvíce bylo samozřejmě masa hovězího, dále telecího, skopového, jehněčího a jen v malém množství masa vepřového. Například mezi lety 1591 až 1596 měla spotřeba hovězího masa na jindřichohradeckém zámku dosahovat přes 80 % z celkové spotřeby masa a v letech 1626 až 1643 měla být tato spotřeba hovězího masa 68 %.³⁰⁷ V letech 1594 a 1595 bylo do zámecké kuchyně pánů z Hradce přijato více než 100 kusů dobytka, přes 70 telat a počet skopců přesahoval množství 150 kusů.³⁰⁸ To, že bylo hovězí a po něm telecí maso nejčastějším druhem masa, dokazují také šternberské kuchlbuchy (kuchyňské knihy) z let 1705 a 1706.³⁰⁹ S hovězím masem se v kuchyních objevovaly také vnitřnosti v podobě brzlíku, srdce, jazyku, žaludku, dršťek, hrudí a plece.³¹⁰ Jak hovězí, tak i telecí a skopové se upravovalo pomocí pečení nebo vaření, ale také se udilo, solilo, nebo nakládalo „do láku“.³¹¹ O vepřovém mase jsme se již dozvěděli, že nebylo v dvorských kuchyních příliš

³⁰³ HRDLÍČKA, *Slavnostní stolování*, s. 294.

³⁰⁴ BŮŽEK a kol. *Dvory velmožů*, s. 120.

³⁰⁵ Tamtéž.; Mezi těmi, kteří své kuchaře zapůjčili byli Berkové z Dubé, Krajířové z Krajku, Kolovratové, Lobkovicové a Slavatové.

³⁰⁶ Tamtéž, s. 121.

³⁰⁷ HRDLÍČKA, *Hodovní stůl*, s. 189.; Autor zde vychází z pramenů, které jsou dostupné v SOA Třeboň, pracoviště Jindřichův Hradec, RA pánů z Hradce, inv. č. 421, sign. II N 6c, karton 53-54; TAMTÉŽ, RA Slavatů, inv. č. 182, sign. III N la, karton 59.

³⁰⁸ HRDLÍČKA, Josef. *Potraviny na předbělohorském dvoře pánů z Hradce (Způsoby zásobování a finanční náklady)*. In: *Příspěvky ke každodenní kultuře novověku / České Budějovice: Jihočeská univerzita, 1995, s. 7-8.*

³⁰⁹ FRANC, *Knihy kuchyňských účtů*, s. 262.

³¹⁰ HRDLÍČKA, *Hodovní stůl*, s. 190.

³¹¹ Tamtéž, s. 190-191.

oblíbené.³¹² V kuchyni byla velmi častá také drůbež, která byla považována za výživnou, zdravou a dietní stravu.³¹³ Jejími zástupci byla nejčastěji kuřata, slepice, kohouti, kapouni, husy, krůty a krocani.

Dalším oblíbeným druhem masa byla zvěřina.³¹⁴ O přísun zvěřiny z lesů, obor a číhadel se starali myslivci, oborníci a číhači, kteří do kuchyně šlechtického dvora nosili jeleny, srny, srnce, laně, divoké vepře, zajíce, tetřevy, kachny, koroptve, bažanty a drobné ptactvo.³¹⁵ Většina zvěřiny byla určena především pro hraběte, jeho rodinu a výše postavené úředníky.³¹⁶ Divoká prasata, jeleni i drobná zvěřina bývala často před další úpravou nakládána do sudů se solí nebo lákem.³¹⁷ Nejčastěji byla zvěřina podávána k večeřím, konzumování zvěřiny u oběda bylo spíše ojedinělé.³¹⁸

V postních dnech se místo masa z teplokrevných zvířat pojídaly ryby. Na tyto dny muselo být tedy zajištěno dostatečné množství všemožných druhů ryb. Mezi těmi nejčastějšími druhy najdeme kapry, štiky, tresky, slanečky, platýsy, parmy, úhoře, pstruhy, candáty a vyzy.³¹⁹ Některá panství měla své vlastní rybníky na pstruhy a lososnice, které jim poskytovaly dostatečné množství těchto dvou velmi oblíbených ryb.³²⁰ Nejčastějším způsob úpravy ryb v postních dnech bylo vaření, smažení, ale také pečení a uzení.³²¹ Podle množství různých druhů sladkovodních i mořských ryb se také dala vyjadřovat určitá prestiž šlechtického dvora.³²² K živočichům, kteří se směli pojídat během postu, patří také žáby. Doklady o žábách, zpracovávaných v kuchyni jako pokrm, nacházíme například ve šternberských kuchyňských knihách z roku 1705 až 1706.³²³ Žáby ale najdeme také v collaltovských kuchyňských účtech z roku 1753, které jsme si rozebrali v předchozích kapitolách (viz tabulka č. 8).

Zvířata, která měla být zpracována na maso, se do kuchyně dostala nejčastěji již zabitá, i když v jednom kuse a nenaporcovaná.³²⁴ Drůbež a ryby však v tomto byly výjimkou. Ty byly na panství dopravovány živé, a v případě drůbeže se občas dělalo, že

³¹² Tamtéž, s. 192.; Vepřové maso nenajdeme ani ve výčtu masa v kuchyni pánů z Hradce na konci 16. století viz HRDLIČKA, *Potraviny*, s. 7-8.

³¹³ HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 193.

³¹⁴ O lovu a zvěřině v 18. století podrobně viz NOBICHT, *Lov a myslivost*.

³¹⁵ BŮŽEK a kol. *Dvory velmožů*, s. 123.

³¹⁶ HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 194.

³¹⁷ Tamtéž, s. 195.

³¹⁸ Tamtéž.

³¹⁹ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 50.

³²⁰ BŮŽEK a kol. *Dvory velmožů*, s. 123.

³²¹ HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 197.

³²² FRANC, *Knihy kuchyňských účtů*, s. 268.

³²³ Tamtéž.

³²⁴ HRDLIČKA, *Slavnostní stolování*, s. 297.

byla ze vzdálenějších míst poslána s předstihem, aby pak byla dokrmována v nejbližších dvorech kolem panství, na kterém měla být zpracována v kuchyni.³²⁵

Kuchyní na hodovní stůl procházelo také mnoho potravin živočišné produkce. Najdeme zde mléko, máslo, smetanu, různé druhy sýrů, často dovážených i z větších dálek, a také vejce. Zabitá hospodářská zvířata měla ještě další využití kromě masa, a to takové, že se z nich získával lůj, který do kuchyně také často putoval jako naturální dávka a z kterého se v případě, že se jednalo o „syrový“ lůj, vyrábělo sádlo, používané v kuchyni na přípravu různých kaší a k pečení.³²⁶ Lůj neboli sádlo, se používalo k přípravě pokrmů pro nižší členy dvora, zatímco pro šlechtice, jeho rodinu a dvořany, kteří jim byli nejbliže, se pro smažení a další přípravy pokrmů používalo spíše máslo.³²⁷

K jídlu nepostradatelně patřily různé druhy koření a ovoce, kterým se vylepšovala chuť připravovaných pokrmů. Častým kořením, které používali například již několikrát zmiňovaní páni z Hradci a Rožmberkové byl: pepř, hřebíček, šafrán, zázvor, ale i skořice a muškátový květ. Dále měli široký výběr různých exotických plodů jako pomeranče, citrony, olivy, mandle, datle, pistácie, fíky a kapary.³²⁸ Dalšími, pro nás v dnešní době již běžnými dochucovadly, byly cukr a sůl. Právě cukr byl dalším měřítkem toho, jak moc se finanční zabezpečení a touha po luxusu šlechtických rodin odrážela v surovinách používaných v jejich kuchyni.³²⁹

Popsali jsme si nejčastější potraviny, které bychom ve šlechtické kuchyni mohli hledat. Pojďme se teď ve stručnosti podívat na to, jak taková kuchyně vůbec vypadala.³³⁰ Do poloviny 15. století měla kuchyně podobu samostatně stojícího čtverhranného prostu v blízkosti obytných paláců, v jejímž centru bylo otevřené ohniště, z kterého se spaliny odváděly pryč komínem umístěným v klenbách nad ním. Právě spaliny z ohniště byly důvodem, proč byly stěny kuchyně zakouřené a začala se tato kuchyně označovat jako „černá kuchyně“.³³¹ V době renesance se kuchyně na zámku přesunula do přízemních prostor a v její těsné blízkosti se nacházely další místnosti potřebné k správnému chodu kuchyně, mezi které můžeme zařadit spižírny, pekárny, lednice a dřevníky, které sloužily

³²⁵ Tamtéž, s. 298.

³²⁶ HRDLÍČKA, *Hodovní stůl*, s. 199.

³²⁷ BŮŽEK a kol. *Dvory velmožů*, s. 127.

³²⁸ Tyto druhy koření, ovoce a exotických plodů těchto dvou šlechtických rodin viz opět BŮŽEK a kol. *Dvory velmožů*, s. 127-128.

³²⁹ FRANC, *Knihy kuchyňských účtů*, s. 271-273.

³³⁰ O starších podobách kuchyně viz CEJPOVÁ, Miroslava. *Nástin vývoje české hradní kuchyně*. *Archaeologia historica* 12, 1987, s. 367-374.

³³¹ HRDLÍČKA, *Hodovní stůl*, s. 82.

jako zdroj zásob dřeva a dřevěného uhlí, potřebného pro topení v kuchyni.³³² Další takovouto místností byly spíše zvané „*moučnice*“, které sloužily pro uskladnění mouky a pečiva.³³³ K těmto ohništím, na kterých se připravovala většina pokrmů, se v 16. století přidaly také pece, které bývaly často zasazené do boční zdi kuchyně.³³⁴ V posledních pětadvaceti letech 16. století se na hlavních venkovských rezidencích významných panských rodů uskutečnila změna, a to taková, že na těchto sídlech začínaly místo jedné kuchyně být kuchyně rovnou dvě.³³⁵ Dělo se tak kvůli zvyšujícímu se počtu příslušníků dvora a také kvůli tomu, že bylo jednodušší rozdělit provoz do dvou kuchyň s tím, že každá vařila pro jinou skupinu lidí a používala k tomu i suroviny rozdílné kvality.³³⁶

Podívejme se blíže i na vybavení takovýchto kuchyň. Na stěnách kuchyně visely police na nádobí, anebo bylo nádobí zavěšeno přímo na zeď. Našli bychom zde železné, dřevěné a keramické lžice, různé vařečky a naběračky, misky, hrnce, džbány a více hodnotné měděné, mosazné či cínové nádobí jako rendlíky, další mísy, hmoždíře, struhadla, sítko, cedníky a pekáče.³³⁷ Kotle, rožně, rošty, pánve, koflíky a různé trojnožky a držáky sloužily přímo k přípravě pokrmů na otevřeném ohni. Často se v panských kuchyních nacházela také kamna na pečení dortů a paštik z různých druhů masa.³³⁸ Dále jsme se v kuchyni setkali s kuchařskými knihami, které obsahovaly spoustu osvědčených receptů, z nichž kuchmistři čerpali další nápady na přípravu pokrmů.³³⁹ Nejstarší kuchařské knihy se v českém prostředí sepisovaly v 15. století.³⁴⁰ V dalším století vyšly v tisku čtyři kuchyňské knihy, z nichž tři byly od neznámého autora, zatímco ta čtvrtá byla od alchymisty jménem Bavor Rodovský z Hustiřan.³⁴¹ Autor této kuchařské knihy usiloval o to, aby byly pokrmy rozlišeny podle nákladnosti a toho, zda byly prospěšné lidskému zdraví. Jeho dalšími motivacemi byla vidina rozšíření znalostí, které by vedly ke správné přípravě pokrmů a také to, že se snažil povýšit kuchyňské připravování jídel

³³² BŮŽEK a kol. *Dvory velmožů*, s. 122.

³³³ HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 84

³³⁴ Tamtéž, s. 83.

³³⁵ Tamtéž.

³³⁶ Tamtéž.; Z tohoto nejspíše také vzniklo dělení na hraběcí a vrchnostenskou kuchyni. Hraběcí kuchyně oproti vrchnostenské, která sloužila spíše zaměstnancům a úředníkům, vařila z vybranějších potravin, které si hraběcí rodina vyhrazovala pro svou vlastní potřebu.

³³⁷ BŮŽEK a kol. *Dvory velmožů*, s. 122.

³³⁸ Tamtéž.

³³⁹ Tamtéž.

³⁴⁰ ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Praha, 1927. s. 112-138.

³⁴¹ HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 185. Autor zde čerpá také z TICHÁ, Zdeňka (ed.). *Bavor Rodovský z Hustiřan, Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích*. Praha, 1975. A také z ZÍBRT, *Staročeské umění*, s. 256-334.

na jistý druh umění.³⁴² Už v té době v sobě kuchařské knihy ukrývaly mnoho receptů. Například kniha vydaná roku 1535 v sobě zahrnovala 210 receptů, další kniha, která byla vytištěná o sedm let později, tedy v roce 1543, obsahovala 461 receptů a další, v pořadí třetí kuchyňská kniha na svých stránkách poskytovala dokonce 502 různých receptů.³⁴³ To je jednalo o ony tři knihy anonymních autorů. Čtvrtá kuchařská kniha, sepsaná právě Bavorem Rodovských z Hustiřan, skrývala stále úctyhodného počtu 443 receptů.³⁴⁴

Co se kuchyně týče, ve stručnosti jsme se dozvěděli, jakými způsoby byly potraviny na šlechtická sídla obstarávány. Zjistili jsme také, jaké bývalo klasické složení kuchyňského personálu a jaký byl jeho počet. V rychlosti jsme se podívali na osobu kuchmistra, nejdůležitější osobu spjatou s kuchyní a na jeho největší povinnosti. Dále jsme se již po několikáté, tentokrát však jen zběžně, zaměřili na to, jaké druhy potravin se do kuchyně obstarávaly. Poté jsme se seznámili s podobou samotné kuchyně a jejími proměnami v čase. Když už jsme zjistili, jak kuchyně vypadala, jací pracovníci zde připravovali pokrmy a z čeho byly nejčastěji připravovány, tak jsme lehce nahlédly do výbavy kuchyně v podobě různého nádobí a jiného vybavení. Velmi okrajově jsme se také dostali k tématu kuchařských knih, které posloužily jako hlavní zdroj inspirace a odkud kuchmistr čerpal své nápady na složení jídelníčku pro svěřené strávníky. Dostali jsme se až samotné přípravě jídla, které dále pokračovalo na hodovní tabuli a tím i opustilo prostor kuchyně. A tím bychom také tuto kapitolu, zaměřenou na fungování hrabecí či vrchnostenské kuchyně, uzavřeli.

³⁴² Tamtéž.

³⁴³ Tamtéž, s. 186.

³⁴⁴ Tamtéž.

7. Závěr

Materiály kuchyňských účtů z první poloviny 18. století jsme navázali na výzkum Bronislava Chocholáče, který se též zajímal o kuchyňské účty moravské větve rodiny Collalto, když v jejím čele stál hrabě Antonín František, v devadesátých letech 17. století. Hlavním naším cílem bylo porovnat tyto dva dochované soubory kuchyňských účtů a vytvořit si představu o proměně stravování této šlechtické rodiny, ale i tržních cen, které se v průběhu šedesáti let různě pozměnili. Na prvních stranách jsme si stručně prošli historii rodu Collalto se jeho příchodem na Moravu.³⁴⁵ Ve stručnosti jsme si shrnuli život, vzdělání, rodinu a dvorskou kariéru hraběte Antonína Rombalda, jenž byl až do roku 1740 hlavou této, původem severoitalské, rodiny. Poté jsme se zaměřili na samotný Chocholáčův výzkum, díky čemuž jsme se dozvěděli informace o tom, jak fungovala collaltovská kuchyně na konci 17. století, jaké byly stravovací zvyky této rodiny a co za potraviny se do kuchyně nakupovalo.³⁴⁶ Dozvěděli jsme se také o významných návštěvách této rodiny a o hostinách s tím spojenými.³⁴⁷ Hlavní důraz je kladen na rok 1691, protože se v tomto roce dochovalo nejvíce účetních záznamů.³⁴⁸ Ceny jednotlivých potravin zde však zmiňovány příliš nebyly, proto jsme do těchto účetních materiálů také letmo nahlédli a udělali si o nich menší představu. Po tomto seznámení se s kuchyňskými účty 17. století, jsme se zaměřili na námi zvolené období, tedy první polovinu 18. století. Následovala detailní analýza kuchyňských účtů z podzimu roku 1725. Zde jsme se dozvěděli o množství přijímaných potravin, především mase z hospodářských zvířat, drůbeži a rybách, ale také o živočišných produktech, pečivu a dalších potravinách. Například o vepřovém masu, konkrétně o jeho nepřítomnosti v soupisech potravin nebo jen malém množstevním zastoupení, jsme se jak v porovnání s účty z devadesátých let 17. století, tak s již vydanou literaturou dozvěděli, že ve šlechtických kuchyních nebylo časté, a celkově ani příliš oblíbené.³⁴⁹ Nedožíváme se zde však ceny jednotlivých potravin. Dospěli jsme tedy k názoru, že potraviny nebyly nakupovány, ale získávány z vlastních zdrojů panství, což by vysvětlovalo nepřítomnost údaje o cenách. Nabízí se však také možnost, že tyto účty nejsou účty o nákupu potravin, ale že se může jednat pouze o jejich soupis v den, kdy byly v kuchyni použity k přípravě pokrmů, protože je

³⁴⁵ ZAORALOVÁ, M. *Rodinný archiv Collaltů, oddíl IV (dodatky). Úvod inventáře v MZA v Brně*. Brno, 1986/87, s. 1-3.

³⁴⁶ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*. s. 45-53.

³⁴⁷ CHOCHOLÁČ, *Brněnské hostiny*, s. 489-499.; CHOCHOLÁČ, *Návštěvy*, s. 575-595.

³⁴⁸ MZA Brno, fond F 19, karton 1216.

³⁴⁹ HRDLIČKA, *Hodovní stůl*, s. 192.

velmi nepravděpodobné, že by se pravidelně obstarávaly i v neděli nebo o svátcích. Druhá z těchto možností pochází z myšlenky Bronislava Chocholáče, který odhadoval podobnou situaci u účtů z devadesátých let 17. století.³⁵⁰ U těchto kuchyňských účtů jsme došli k závěru, že se jedná „pouze“ o kuchyni vrchnostenskou na panství Brtnice, která vařila pro úředníky a zaměstnance. Dále jsme s pomocí disertační práce Jakuba Nobichta z roku 2016, která pojednává o lovu a myslivosti na jižní a západní Moravě v 18. století, zjistili, že se v těchto měsících (září a říjen roku 1725) na panství nacházel sám hrabě (teoreticky i se svým synem), a to nejspíše z důvodu probíhající lovecké sezóny.³⁵¹ Podle těchto kuchyňských záznamů z roku 1725 jsme se také pokusili odhadnout, pro kolik lidí tato vrchnostenská kuchyně připravovala pokrmy. V kuchyňských lístcích však nenacházíme seznamy hostů, jako tomu bylo v materiálech pro rok 1691. Důležité je říci, že účty roku 1691 jsou vedeny pro hraběcí kuchyni v Brně, kdežto záznamy z roku 1725 jsou účty vrchnostenské kuchyně na panství v Brtnici. Z výzkumu devadesátých let 17. století vyplývá, že se počet strážníků pohyboval od 25 až do 43 osob, a když bychom připočítali i členy hraběcí rodiny a hosty, tak mohlo být připravováno jídlo až pro 76 osob.³⁵² Pokusili jsme se proto pro rok 1725 najít mzdové soupisy v důchodních účtech a podle nich odhadnout, pro kolik lidí se mohlo vařit.³⁵³ Bohužel jsme žádný takovýto soupis zaměstnanců nenalezli, tak jsme zkusili najít odpověď v pramenech obsahující mzdové tabely.³⁵⁴ I tento pokus o nalezení nějakého záznamu o počtu zaměstnanců, pro které se vařilo, selhal. Jediné, co nám poskytlo alespoň nějakou představu a počtu strážníků této vrchnostenské kuchyně, jsou záznamy sklepních účtů, v kterých nacházíme soupis lidí, kterým bylo na panství vydáváno pivo a pravděpodobně byli živeni pokrmy z této kuchyně. Podle toho můžeme určit 19 osob, jedná se však o minimální počet, který můžeme dokázat a pravděpodobně byl tento počet ještě vyšší. V těchto sklepních účtech jsme také našli záznamy o množství a druhu vydaného vína zaměstnancům. Povedl se nám určit původ některých těchto vín, které pocházejí nejčastěji z vinařských oblastí jižní Moravy, ale také Vídně a Itálie.

Ceny potravin se nám povedlo zjistit až z kuchyňských účtů roku 1753, které byly vedeny pro hraběcí kuchyni v Brně.³⁵⁵ V tomto roce byl hrabě Antonín Rombald sice již

³⁵⁰ CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 47.

³⁵¹ NOBICHT, *Lov a myslivost*, s. 90, 212.

³⁵² CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*, s. 49.

³⁵³ MZA Brno, fond F 19, kniha 1641.

³⁵⁴ MZA Brno, fond F 19, karton 2035.

³⁵⁵ MZA Brno, fond F 19, karton 1219.

13 let po smrti, ale pro zjištění cen nám tyto kuchyňské záznamy postačily. Určili jsme si průměrné ceny jednotlivých potravin a následně jsme je porovnali s účty roku 1691, tudíž též účty hraběcí kuchyně v Brně. Zjistili jsme, že ceny jatečného masa a drůbeže byly v devadesátých letech 17. století nižší oproti roku 1753. Avšak přesně naopak to bylo s rybami, které byly zpravidla dražší právě v posledním desetiletí 17. století a jejich cena během šedesáti let klesla. Dále jsme se letmo podívali do účtů hraběcí kuchyně z Vídně roku 1755. Tyto záznamy jsme si do této práce zařadili kvůli tomu, že tyto pečlivě vedené účty, které jsou sepisované do samostatných kategorií podle typu položek, v sobě obsahují záznamy specialit jako mušle, ústřice, ančovičky, portugalské pomeranče, tureckou a holandskou kávu, cukr a různé druhy koření, u kterých jsme si též určily průměrné ceny. Na konci této práce jsme se pokusili o jednoduchou rekonstrukci toho, jak vlastně vypadaly prostory kuchyně, jací pracovníci se zde nacházeli a co měli za povinnosti. Lehce jsme se zaměřili i na způsob získávání zásob do kuchyně a na kuchařské knihy, v kterých byly obsaženy recepty na přípravu pokrmů.

Celkově jsme v této práci do určité míry obsáhli účty ze všech tří lokací, kde se rodina Collalto mohla přes rok nacházet. Rok 1725 nám přiblížil kuchyňské účty z hlavní moravské rezidence této rodiny v Brtnici. Ceny potravin jsme si určili z účtů vedených po hraběcí dům v Brně roku 1753. A téměř v samotném závěru práce jsme v rychlosti prošli speciality z účtů, které v roce 1755 vznikaly v kuchyni v collaltovského paláce ve Vídni. To všem nám pomohlo k vytvoření představy jak se tato, původem italská hraběcí rodina, stravovala v průběhu první poloviny 18. století. Možnosti dalšího výzkumu kuchyňských účtů této rodiny se otevírají v materiálech různých kuchyňských účtů vídeňského hraběcího dvora ve Vídni v roce 1755. Kromě účtů specialit jsou zde i normální účty několika měsíců, které jsou pečlivě vedeny a děleny do různých kategorií podle druhu položek. Tyto účty jsou doplněny množstvím samostatných účtenek a stvrzenek, které by též stály za prozkoumání. Padesátá léta 18. století celkově skrývají ještě mnoho možností k navázání na toto téma.

8. Seznam tabulek

Tabulka č. 1; *Příjem ryb v roce 1725.*

Tabulka č. 2; *Příjem jatečného masa v roce 1725.*

Tabulka č. 3; *Příjem drůbežího masa v roce 1725.*

Tabulka č. 4; *Příjem pečiva a ostatních surovin do kuchyně v roce 1725.*

Tabulka č. 5; *Ojedinělý soupis mouky a soli z roku 1725.*

Tabulka č. 6; *Náklady na hovězí, telecí a jehněčí maso za rok 1753.*

Tabulka č. 7; *Ceník jatečného masa, vnitřností aj. za rok 1753.*

Tabulka č. 8; *Ceník ryb a obojživelníků za rok 1753.*

Tabulka č. 9; *Ceník drůbeže za rok 1753.*

Tabulka č. 10; *Tekutiny v účtech za rok 1753.*

Tabulka č. 11; *Ceny pečiva, vajec a dalších surovin za rok 1753.*

Tabulka č. 12; *Množství a ceny specialit z prvních dvou měsíců roku 1755 (Viedeň).*

Tabulka č. 13; *Množství a ceny specialit pro fraucimor z prvních dvou měsíců roku 1755 (Viedeň).*

Tabulka č. 14; *Výdej vína a octu z roku 1725.*

Tabulka č. 15; *Výdej piva z roku 1725.*

9. Seznam pramenů

Moravský zemský archiv v Brně, Ústřední správa Collaltů v Brtnici (fond F 19), karton č. 1216 (kuchyňské účty z roku 1691).

Tamtéž, karton č. 1219 (kuchyňské účty z let 1725, 1753).

Tamtéž, karton č. 2035 (rejstříky služebníků z let 1811-1827, mzdové tabely z let 1721-1808).

Tamtéž, kniha č. 1641 (důchodní účet z roku 1725).

Moravský zemský archiv v Brně, Rodinný archiv Collaltů (fond G 169), karton č. 219, inv. č. 451. (různé kuchyňské účty pro vídeňský hraběcí dvůr).

10. Seznam internetových zdrojů

I. vojenské (josefské) mapování – Morava, mapový list č. 89. [cit. 2019-05-29]. URL: http://oldmaps.geolab.cz/map_viewer.pl?lang=cs&map_root=1vm&map_region=mo&map_list=m089

I. vojenské (josefské) mapování – Morava, mapový list č. 116. [cit. 2019-05-29]. URL: http://oldmaps.geolab.cz/map_viewer.pl?lang=cs&map_root=1vm&map_region=mo&map_list=m116

Blatnice pod Svatým Antonínkem. [cit. 2019-05-29]. URL:

https://cs.wikipedia.org/wiki/Blatnice_pod_Svat%C3%BDm_Anton%C3%ADnkem

Cukr. [cit. 2019-05-12]. URL: https://cs.wikipedia.org/wiki/Cukr#Rafinace_cukru

Dunajovské kopce. [cit. 2019-05-29]. URL: <http://www.dunajovskekopce.cz/>

Dolní Dunajovice. Oficiální web obce. [cit. 2019-05-29]. URL: <http://www.dolni-dunajovice.cz/o-obci/d-1001/p1=52>

Dolní Dunajovice. [cit. 2019-05-29]. URL:

https://cs.wikipedia.org/wiki/Doln%C3%AD_Dunajovice

Dolní Kounice. [cit. 2019-05-29]. URL:

https://cs.wikipedia.org/wiki/Doln%C3%AD_Kounice

Grammatisch-kritisches Wörterbuch der hochdeutschen Mundart. [cit. 2019-04-12].

URL: [http://www.woerterbuchnetz.de/cgi-](http://www.woerterbuchnetz.de/cgi-bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=Adelung&lemid=DM02280)

[bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=Adelung&lemid=DM02280](http://www.woerterbuchnetz.de/cgi-bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=Adelung&lemid=DM02280)

Italové. [cit. 2019-05-29]. URL: <https://cs.wikipedia.org/wiki/Italov%C3%A9>

Karas obecný. [cit. 2019-04-01]. URL:

https://cs.wikipedia.org/wiki/Karas_obecn%C3%BD

Mník jednovousý. [cit. 2019-04-01]. URL:

https://www.mrk.cz/r/atlas/atlas_ryb/hrdloploutvi/mnikoviti/mnik_jednovousy/

Meyers Konversations-Lexikon. [cit. 2019-04-15]. URL:

[http://www.woerterbuchnetz.de/cgi-](http://www.woerterbuchnetz.de/cgi-bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=Meyers&lemid=IS00937)

[bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=Meyers&lemid=IS00937](http://www.woerterbuchnetz.de/cgi-bin/WBNetz/wbgui_py?sigle=Meyers&lemid=IS00937)

Sardel obecná. [cit. 2019-05-14]. URL:

https://cs.wikipedia.org/wiki/Sardel_obecn%C3%A1

11. Seznam literatury

BALCÁREK, Pavel. *Ve víru Třicetileté války. Politikové, kondotiéři, rebelové a mučedníci v zemích Koruny české*. České Budějovice, 2011. ISBN 978-80-86829-61-6.

BŮŽEK, Václav – HRDLIČKA, Josef – PÁNEK, Jaroslav. *Dvory velmožů s erbem růže: všední a sváteční dny posledních Rožmberků a pánů z Hradce*. Praha: Mladá fronta, 1997. ISBN:80-204-0651-4.

BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 1999. (Opera historica 7). ISBN 80-7040-331-4.

BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku*. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000, (Opera historica: editio Universitatis Bohemiae Meridionalis). ISBN 80-7040-384-5.

BŮŽEK, Václav – HRDLIČKA, Josef – KRÁL, Pavel – VYBÍRAL, Zdeněk. *Věk urozených. Šlechta v českých zemích na prahu novověku*. Praha, 2002. ISBN 80-7185-417-4.

CEJPOVÁ, Miroslava. *Nástin vývoje české hradní kuchyně*. Archaeologia historica 12, 1987, s. 367-374.

FLORKOVÁ, Lenka. Kavalírská cesta Dominika Ondřeje z Kounic. In: *Vyškovský sborník: sborník Moravského zemského archivu v Brně*. Slavkov u Brna, 2004. s. 87-111. ISBN 80-239-4311-1.

FRANC, Martin. *Knihy kuchyňských účtů z let 1705-1706 z fondu Šternberk-Manderscheid jako pramen k dějinám aristokratických dvorů*. (Několik předběžných poznámek). In: *Sborník archivních prací*. Roč. 52, č. 1, 2002, s. 257-277. ISSN 0036-5246.

GABRIEL, František. *Pivovarnictví v západních Čechách do počátku 18. století*. In: *Minulostí Západočeského kraje*, 7, 1970. s. 135-173.

HANEL, Lubomír – ANDRESKA, Jan. *Ryby evropských vod v ilustracích Květoslava Híška*. Praha, 2013. ISBN 978-80-7442-038-2.

HEMELÍK, Martin. *Zdeněk Brtnický z Valdštejna: Portrét renesančního šlechtice a vzdělance*. Jihlava, 2014.

HOFMANN, Gustav. *Metrologická příručka pro Čechy, Moravu a Slezsko do zavedení metrické soustavy*. Plzeň – Sušice, 1984.

HONC, Jaroslav. *Cestovní účet diplomatické mise Viléma z Rožmberka do Polska r. 1588/89 a budget šlechtické domácnosti a dvora*. AT 1973, s. 44-83. ISSN 0231-7486.

HRDLIČKA, Josef. Potraviny na předbělohorském dvoře pánů z Hradce (Způsoby zásobování a finanční náklady). In: *Příspěvky ke každodenní kultuře novověku / České Budějovice: Jihočeská univerzita*, 1995, s. 5-62. ISBN 80-7040-139-7.

HRDLIČKA, Josef. *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na aristokratických dvorech v raně novověkých českých zemích (1550-1650)*. České Budějovice, 2000. ISBN 80-7040-462-0.

HRDLIČKA, Josef. Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře v raném novověku. In: BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku*. České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity, 2000, (Opera historica 8), s. 293-314. ISBN 80-7040-384-5.

CHOCHOLÁČ, Bronislav. *Collaltovské kuchyňské účty z 2. poloviny 17. století. Příspěvek ke studiu šlechtické každodennosti*. Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity C, řada historická 43, 1994, č. 41, s. 45-53. ISSN: 0231-7710.

CHOCHOLÁČ, Bronislav. Návštěvy u nejvyššího zemského komorníka. Dvůr a hosté Františka Antonína hraběte Collalta v Brně koncem 17. století. In: BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku* (= Opera historica 7), České Budějovice 1999, s. 575-595. ISBN 80-7040-331-4.

CHOCHOLÁČ, Bronislav. Brněnské hostiny u nejvyššího zemského komorníka na konci 17. století. In: CHOCHOLÁČ, BRONISLAV – JAN, Libor – KNOZ, Tomáš (edd.). *Nový Mars Moravicus aneb sborník příspěvků, jež věnovali prof. Dr. Josefu Válkovi jeho žáci a přátelé k sedmdesátinám*, Brno 1999, s. 489-499. ISBN 80-902304-6-6.

CHOCHOLÁČ, Bronislav. Manželkou nejvyššího zemského komorníka koncem 17. století: Anna Marie Teresie Collaltová. In: *Historik na Moravě. Profesoru Jiřímu Malířovi, předsedovi Matice moravské a vedoucímu Historického ústavu FF MU, věnují*

jeho kolegové, přátelé a žáci k šedesátinám. Brno, 2009, s. 645-655. ISBN 978-80-86488-57-8.

JANÁČEK, Josef, *Pivovarnictví v českých královských městech v 16. století*. Praha, 1955.

JANÁČEK, Josef. *Ženy české renesance*. Praha, 1996. ISBN 22-014-77.

KAZLEPKA, Zdeněk. *Ostrov italského vkusu. Umělecký mecenáš Antonia Rombalda hraběte Collalto a San Salvatore mezi Itálií, Vídní a Moravou v první polovině 18. století*. Brno, 2011. ISBN 978-80-87474-51-8.

KLINGENSTEIN, Grete. *Der Aufstieg des Hauses Kaunitz: Studien zur Herkunft und Bildung des Statskanzlers Wenzel Anton*. Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht, 1975. ISBN 3-525-35906-3.

KONEČNÝ, Michal. Život středního moravského šlechtice kolem roku 1700. In: *Celostátní studentská vědecká konference Historie 2004*. Brno, 2005.

KORBELÁŘOVÁ, Irena. Produkce piva ve městech opavského knížectví ve 2. polovině 17. a v 1. polovině 18. století. In: *Slezský sborník = Acta Silesiaca: čtvrtletník pro vědy o společnosti* 96, č. 4, 1998. s. 241-249. ISSN 0037-6833.

KOURKOVÁ, Lucie. *Pamětní kniha městečka Brtnice z 18. století*. diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, České Budějovice, 2011.

KUBEŠ, Jiří. *Kuchyně a zásobování rožmberských sídel (Příspěvek ke komunikaci ve společnosti aristokratického dvora Petra Voka z Rožmberka v jeho vedlejší, dočasných a příležitostných rezidencích v letech 1592 až 1602)*. Diplomová práce Historického ústavu JU. České Budějovice, 1998.

KUBEŠ, Jiří. Švamberský dvůr v Třeboni v letech 1611/1612-1620. In: BŮŽEK, Václav – KRÁL, Pavel (edd.). *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, 1999, (Opera historica 7), s. 441-468. ISBN 80-7040-331-4.

KUBEŠ, Jiří – BAKEŠ, Martin – BURIÁNKOVÁ, Michaela. *V zastoupení císaře: česká a moravská aristokracie v habsburské diplomacii 1640-1740*. Praha, 2018. ISBN 978-80-7422-574-1.

- LANDSTEINER, Erich. Víno a hranice. Vinařství a obchod s vínem v moravsko – dolnorakouském pohraničí. In: BŮŽEK, Václav – KOMLOSY, Andrea – SVÁTEK, František. *Kultury na hranici: jižní Čechy – jižní Morava – Waldviertel – Weinviertel* /Wien: Promedia Druck und Verlagsgesellschaft, 1995. s. 143-148. ISBN 3-900478-95-3.
- LEDVINKA, Jaroslav. *Úvěr a zadlužení feudálního velkostatku v předbělohorských Čechách. Finanční hospodaření pánů z Hradce 1560-1596*. Praha, 1985. ISSN 0231-9136.
- MACKOVÁ, Marie. Když byl máz piva za 16 krejcarů aneb co se dělo ve městě před 150 lety. In: *Lanškrounsko: vlastivědný sborník Městského muzea Lanškroun* / Lanškroun: Městské muzeum Lanškroun Roč. 10, 2012. s. 14-16. ISBN 978-80-905183-0-8.
- MATUZSKOVÁ, Jitka. Památky lidového stavitelství – Blatnice – vinné sklepy s lisovnými. In: *Malovaný kraj: národopisný a vlastivědný časopis Slovácka* 34. č. 4, 1998. s. 34.
- MAŠEK, Petr. *Šlechtické rody v Čechách, na Moravě a ve Slezsku od Bílé hory do současnosti*. Díl 2 (A-M). Praha, 2008. ISBN 978-80-257-0027-3.
- MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě*. Praha, 2003. ISBN 80-7106-560-9.
- NACHTMANNOVÁ, Alena. Stavební činnost v Rakovníku v letech 1515-1530 ve světle knihy počtů. In: *Průzkumy památek: Památkový ústav středních Čech* 5, č. 1, 1998, s. 84-103. ISSN 0862-1586.
- NACHTMANNOVÁ, Alena. Život drobné šlechty na Křivoklátsku v předhusitském období. In: *Rakovnický historický sborník*. Rakovník, 2013. ISBN 80-903054-0-7, ISSN 1213-5879.
- NOBICHT, Jakub. *Lov a myslivost na panstvích Brtnice a Slavkov v druhé polovině 18. století*. Diplomová práce. Univerzita Pardubice, Pardubice, 2009.
- NOBICHT, Jakub. *Lov a myslivost na jižní a západní Moravě v 18. století*. Disertační práce. Univerzita Pardubice, Pardubice, 2016.
- PÁNEK, Jaroslav. *Výprava české šlechty do Itálie v letech 1551-1552*. Praha, 1987.

PÁNEK, Jaroslav. Život na šlechtickém sídle v předbělohorské době. In: *Život na šlechtickém sídle v 16.-18. století = Das Alltagsleben auf dem Adelsitz im 16. bis 18. Jahrhundert*: sborník příspěvků z konference na Pedagogické fakultě UJEP v Ústí nad Labem 30.-31. října 1991. Ústí nad Labem, 1992. s. 9-27.

PRCHAL, Vítězslav. *Společenstvo hrdinů. Válka a reprezentační strategie českomoravské aristokracie 1550-1750*. Praha, 2015. ISBN 978-80-7422-279-5.

REPÁSOVÁ, Marie. *Hospodářské účty na novohradském panství 1500-1620*. AT 1976, s. 142-144. ISSN 0231-7486.

SPÁČILOVÁ, Libuše – SPÁČIL, Vladimír – BOK, Václav. *Glosář starší němčiny k českým pramenům: Glossar des älteren Deutsch zu böhmischen Quellen*. Olomouc, 2014. ISBN 978-80-85807-67-7.

STANĚK, Josef. *Víno není vinno. Kapitoly z dějin vín*. Praha, 1998. ISBN 80-7185-189-2.

STEJSKAL, Aleš. *Rosenbergische Rechnungen als Quelle der kulturgeschichte des frühneuzeitlichen Adelshofes* In: *Spojující a rozdělující na hranici = Verbindendes und trennendes an der Grenze / České Budějovice: Pedagogická fakulta Jihočeské univerzity, OH 2, 1992, s. 60-65. ISBN 80-7040-040-4.*

STEJSKAL, Aleš. *Nedoplatek a zpětná dotace – sociálněekonomické kategorie rožmberských velkostatků 1550-1611*. ČNM-řada historická, 164, 1-4, 1995, s. 6-39.

ŠUBA, Josef. Z historie vinařského výstavnictví na Mikulovsku. In: *RegioM: sborník Regionálního muzea v Mikulově / Mikulov: Regionální muzeum v Mikulově, 2015. s. 146-152. ISBN 978-80-85088-48-9, ISSN 1211-5800.*

ŠUBA, Josef. Historie Pálavského vinobraní. In: *RegioM: sborník Regionálního muzea v Mikulově / Mikulov: Regionální muzeum v Mikulově, 2017. s. 42-92. ISBN 978-80-85088-48-9, ISSN 1211-5800.*

SVOBODOVÁ, Kamila. “Trpké býti zdá se?” Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku. Kamila Svobodová. In: *Jižní Morava: vlastivědný sborník / Brno: Muzejní a vlastivědná společnost v Brně et. al. Roč. 44, sv. 47, 2008. s. 253-254. ISBN 978-80-86931-32-6, ISSN 0449-0436.*

TICHÁ, Zdeňka (ed.). *Bavor Rodovký z Hustiřan, Kuchařství, to jest knížka o rozličných krmích*. Praha, 1975.

URBAN, Jan. Chvála piva a jeho role v českých dějinách. In: *Dějiny a současnost. Kulturně historická revue*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny 16, č. 6, 1994. s. 56-57. ISBN 80-7325-081-0.

VÁCHA, Štěpán – VESELÁ, Irena – VLNAS, Vít – VOKÁČOVÁ, Petra. *Karel VI. a Alžběta Kristýna. Česká korunovace 1723*. Praha, Litomyšl, 2009. ISBN 978-80-7432-002-6.

VLNAS, Vít. *Jan Nepomucký. Česká legenda*. Praha, 1993. ISBN 978-80-7432-278-5.

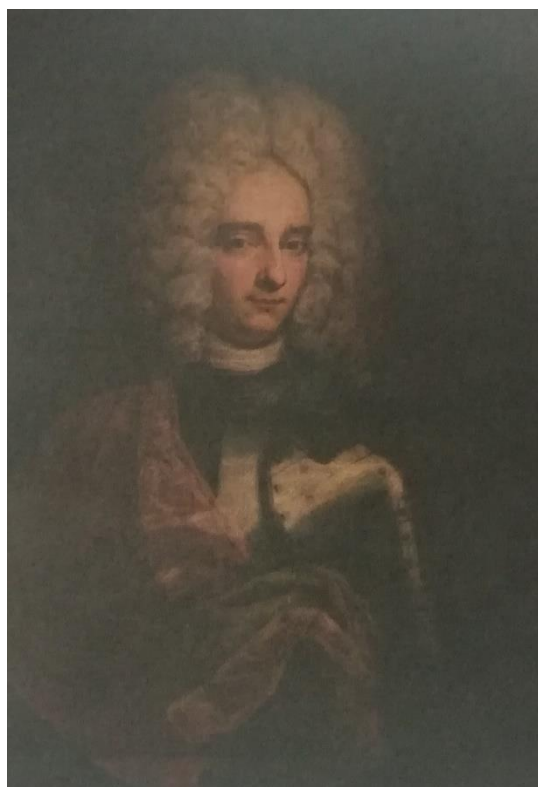
VOKÁČOVÁ, Petra. *Příběhy o hrdé pokoře. Aristokracie českých zemí v době baroka*. Praha, 2014. ISBN 978-80-200-2364-3.

ZAORALOVÁ, M. *Rodinný archiv Collaltů, oddíl IV (dodatky). Úvod inventáře v MZA v Brně*. Brno, 1986/87, s. 1-3.

ZÍBRT, Čeněk. *Staročeské umění kuchařské*. Praha, 1927.

ZÍBRT, Čeněk. *Z historie piva*. Praha, 2013. ISBN 978-80-7429-339-9.

12. Obrazové přílohy



Obrázek č. 1: David Richter st., Portrét Antonia Rambalda Collalto, 1710, zámek Uherčice. (převzato z KAZLEPKA, *Ostrov italského vkusu*, 2011.)



Obrázek č. 2: Elias Schaffhauser, Antonio Lucino, Portrét Antonia Rambalda Collalto, asi 1721/1722. (převzato z KAZLEPKA, *Ostrov italského vkusu*, 2011.)



Obrázek č. 3: Girolamo Rossi ml., Antonio David, Portrét Antonia Rombalda Collalto, 1724. (převzato z KAZLEPKA, *Ostrov italského vkusu*, 2011.)



Obrázek č. 4: David Richter st., Portrét Marie Eleonory Collalto, roz. ze Starhembergu, 1717, zámek Uherčice. (převzato z KAZLEPKA, *Ostrov italského vkusu*, 2011.)



Obrázek č. 5: Karel František Töpfer (?), Děti Antonia Rambalda Collalto Vinciguerra Tomaso a Giuliana, 1715, zámek Uherčice. (převzato z KAZLEPKA, *Ostrov italského vkusu*, 2011.)



Obrázek č. 6: Neznámý rytec, Giacomo Antonio Micheletto (?), Zámek San Salvatore s erbem Collaltů, poč. 18. století (převzato z KAZLEPKA, *Ostrov italského vkusu*, 2011.)



Obrázek č. 7: August Haun, František Kalivoda, Pohled na městečko a zámek Brtnice, z *Malerisch-Historisches Album von Mähren und Schlesien*, 1857. (převzato z KAZLEPKA, *Ostrov italského vkusu*, 2011.)



Obrázek č. 8: Anton Ospel, Palác Collalto na náměstí Am Hof, Vídeň. (převzato z KAZLEPKA, *Ostrov italského vkusu*, 2011.)

13. Resumé

Kitchen bills from the first half of the 18th century were followed by research by Bronislav Chocholáč, who was also interested in the kitchen bills of the Moravian side of the Collalto family, when Count Anton Franz was the leader, in the 1690s. Our main goal was to compare these two extant sets of kitchen bills to create an idea of the transformation of the food of this noble family, as well as market prices, which have changed differently over the course of sixty years. On the first pages we briefly described the history of Collalto family and their arrival in Moravia. Briefly, we summarized the life, education, family and court career of Count Anton Rombald, who was the head of this Northern Italian family until 1740. Then we focused on Chocholáč's research, which gave us information about how Collalto's kitchen worked at the end of the 17th century, what the family was eating and where they bought food for the kitchen. We also learned about the significant visits to this family and the feasts. The main emphasis is put on the year 1691, because the most kitchen bills have been preserved in this year. However, the prices of individual foods were not mentioned too much, so we also took a quick look at these accounting materials and made image of them. After getting acquainted with the kitchen accounts of the 17th century, we focused on our chosen period, the first half of the 18th century. Followed by a detailed analysis of kitchen accounts from autumn 1725. Here we learned about the amount of food received, especially meat from farm animals, poultry and fish, but also about animal products, pastries and other foods. For example, in the case of pork, in particular its absence in food lists or just a small quantity, we have learned, in comparison with the accounts of the 1690s, with the already published literature that it was not frequent and popular even in aristocratic kitchens. However, we do not learn the prices of individual foods here. So we came to the conclusion that food was not bought but obtained from the land's own resources, which would explain the absence of price data. However, there is also the possibility that these accounts are not food purchase bills, but that they can only be their inventory on the day they were used to prepare food in the kitchen, because it is very unlikely that they will be regularly purchased on Sundays or during the holidays. The second of these options comes from the idea of Bronislav Chocholáč, who estimated a similar situation in the accounts of the 1690s. With these kitchen accounts, we came to the conclusion that it was "only" about the kitchen of the nobleman at the Brtnice estate, which cooked for officials and employees. Furthermore, with the help of the dissertation of Jakub Nobicht from 2016, which deals with hunting in southern and western Moravia in the 18th century, we found

out that in these months (September and October 1725) the count himself (maybe also his son), probably because of the ongoing hunting season. According to these kitchen records from 1725, we also tried to estimate for how many people this kitchen was cooking. However, we do not find lists of guests in the kitchen cards, as it was in the materials for the year 1691. It is important to say that the accounts of 1691 are kept for the Count's kitchen in Brno, while the records from 1725 are the accounts of the noble kitchen at the estate in Brtnice. Research from the 1690s suggests that the number of diners ranged from 25 to 43 people, and that when we count members of the count's family and guests, food for up to 76 people could be prepared. Therefore, we attempted to find, in 1725, payroll lists in retirement accounts and to estimate for how many people could cook. Unfortunately we did not find any such list of employees, so we tried to find answers in sources containing wage tables. Even this attempt to find a record of the number of employees for which it was brewing failed. All that gave us at least some idea and the number of boarders of this gentleman's kitchen are the records of the cellar accounts in which we can find a list of people who have been brewed in the manor and probably nourished the dishes of this kitchen. Accordingly, we can identify 19 people, but this is the minimum we can prove and probably even higher. In these cellar accounts, we also found records of the amount and type of wine issued to employees. We managed to determine the origin of some of these wines, which most often come from the wine-growing regions of South Moravia, but also Vienna and Italy. We managed to find out the prices of food from kitchen accounts in 1753, which were kept for the Count's kitchen in Brno. Earlier this year, Count Anton Rombald was 13 years after his death, but these kitchen records were enough for us to find out the prices. We determined the average prices of individual foods and then compared them with the accounts of 1691, thus also the accounts of the count's kitchen in Brno. We found that the prices of meat for slaughter and poultry were lower in the 1690s than in 1753. On the contrary, it was with fish that was usually more expensive in the last decade of the 17th century and then in sixty years their price dropped over. Furthermore, we glanced briefly into the accounts of the earl's kitchen from Vienna in 1755. We included these records in the work because these carefully kept accounts, written into separate categories by item type, contain records of specialties such as mussels, oysters, anchovies, portuguese oranges, turkish and dutch coffee, sugar and various kinds of spices for which we also have average prices. At the end of this work, we attempted to easily reconstruct what the kitchen spaces looked like, what kind of workers were there and what they were responsible for. We also focused

lightly on how to get supplies to the kitchen and cookbooks that included recipes for cooking. Overall, in this work we have included accounts from all three locations where the Collalto family could have been located for over a year. 1725 brought us kitchen accounts from the main Moravian residence of this family in Brtnice. We determined food prices from accounts kept by the Count's House in Brno in 1753. And almost at the very end of the work we went through specialties from the accounts, which were cooked in the kitchen in the Collalto's Palace in Vienna 1755. It all helped us to create an idea of how this, originally Italian, Countess's family had eaten during the first half of the 18th century. Possibilities for further research of the family kitchen accounts are opened in the materials of the various kitchen accounts of the Vienna Court in 1755. In addition to the special accounts, there are also regular accounts of several months that are carefully kept and divided into different categories by item type. These accounts are complemented by a number of separate receipts that would also be worth exploring. In the 1750s, there is still plenty of opportunities to follow up on the subject.