

BRONISLAV CHOCHOLÁČ

COLLALTOVSKÉ KUCHYŇSKÉ ÚČTY Z 2. POLOVINY 17. STOLETÍ

příspěvek ke studiu šlechtické každodennosti

Studium účetního materiálu z období 16. a 17. století prochází v poslední době značným rozvojem. Většinou je užíván k poznání charakteru feudálního velkostatku a funkce úvěru v šlechtickém hospodaření předbělohorských Čech.¹ Zatím menší pozornost mu byla věnována z hlediska dějin všedního dne.² Jistě je to odrazem menšího zájmu našich badatelů o tuto oblast historie v dřívějších letech, který byl do jisté míry opakem vývojových trendů historiografie západní Evropy.³ Proto je zcela pochopitelné, že studiu stravy našich předků byl věnován malý odborný zá-

¹ Srov. Ledvinka, V.: *Rozmach feudálního velkostatku, jeho strukturální proměny a role v ekonomice českých zemí v předbělohorském období*. FHB 11, 1987, s. 103—132.

Bůžek, V.: *Der Kredit in der Ökonomik des Adels in Böhmen in der Zeit vor der Schlacht auf dem Weißen Berg*. Hospodářské dějiny 15, 1986, s. 27—64.

Dále by bylo možné citovat práce Jaroslava Čechury, Antonína Kostlána a další.

² Bůžek, V.: *Linecké trhy a kultura jihočeských měšťanských domácností v předbělohorské době*. In: Pánek, J. (ed.): *Česká města v 16.—18. století*. Práce Historického ústavu ČAV, C 5, Praha 1991, s. 237—242.

³ Srov. van Dülmen, R.: *Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit*. 1. díl: *Das Haus und seine Menschen 16.—18. Jahrhundert*. 2. díl: *Dorf und Stadt 16.—18. Jahrhundert*. München 1990 a 1992, 316 a 373 s.

Münch, P.: *Lebensformen in der frühen Neuzeit*. Frankfurt am Main/Berlin 1992, 605 s. Práce obsahují další bohatou literaturu.

Z nejnovějších zahraničních prací věnovaných přímo studiu stravy lze uvést jak shrnující kompendia, tak dílčí články:

Mennell, S.: *Die Kultivierung des Appetits. (Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute)*. Frankfurt am Main 1988, 496 s.

Tannahill, R.: *Kulturgeschichte des Essens. (Von der letzten Eiszeit bis heute)*. Wien 1977, 448 s.

Wacha, G.: *Küchen — Köche — Kochen. Nahrung, Versorgung und Ernährungskultur*. In: *Adel im Wandel (Politik-Kultur-Konfession 1500—1700)*. Katalog výstavy. Rosenburg 1990, s. 147—157.

Weyrauch, E.: *Mahlzeiten. (Beobachtungen zur sozialen Kultur des Essens in der Ständegesellschaft)*. In: Imhof, A. E. (ed.): *Leib und Leben in der Geschichte der Neuzeit*. Berlin 1983, s. 103—118.

jem, což platí především o vyšších vrstvách společnosti.⁴ Výjimkou je článek Jaroslava Čechury využívající karlstštejnských účtů k poznání skladby stravy posádky hradu v době husitství.⁵ Soudíme, že rostoucímu zájmu o dějiny každodenního života šlechty by neměla ani tato oblast uniknout. Náš článek si klade za cíl pouze upozornit badatele na bohatý komplet kuchyňských účtů, které se zachovaly ve fondu F 19 Ústřední správa Collaltů v Brtnici. Pokusit se naznačit možnosti jeho využití, nikoliv provést detailní analýzu těchto zápisů, která by vyžadovala dlouhodobý výzkum.

Pro studium máme k dispozici 3 kartóny archivního materiálu z let 1671, 1684—1703 (další 2 kartóny zasahují až k roku 1767).⁶ Jeho vypovídací hodnota je rozdílná. Pro rok 1671 máme 4 měsíční zprávy kuchařského mistra (Paulo Wurmb), ve kterých je zaznamenán příjem a výdej vína, piva, různých druhů masa, drůbeže, másla, sýrů, vajec, zajíců aj. Po 13 letech se objevují půlroční účty o příjmu a vydání vína, které jsou později rozšířeny o další požitaviny srovnatelné s rokem 1671. Jsou vedeny bez přerušení až do roku 1703. Kromě tohoto materiálu se zde nacházejí ojedinělé měsíční kuchařské rejstříky (např. pro červenec a srpen roku 1690), ale především kuchyňské účty pro jednotlivé dny. Jejich výskyt je nepravidelný.⁷ Bohužel nemáme v žádném roce kompletní sadu těchto účtů. Pro jejich neúplnost nelze vystopovat jejich návaznost na pololetní přehledy. Největší počet lístků se nám dochoval z roku 1691, proto tomuto roku věnujeme zvýšenou pozornost.⁸

V čem tkví pozoruhodnost těchto denních účetních materiálů? Odpověď nalezneme v jejich obsahu. V úvodu každého účtu (bez výjimky platí pro rok 1691) je datace, lokace, tzn., zdali nakupovaných a vydávaných potravin bylo užíváno ke stravování v Brtnici (sídlo panství) nebo v brněnském domě (pro rok 1691 jsou účty pouze z Brna), dalším údajem v úvodu je

⁴ Větší zájem o lidovou stravu lze sledovat pochopitelně u etnografie. Přehled bádání a perspektivy rozvoje z jejího hlediska poskytuje práce Michala Markuše: *Stand und Ergebnisse der Nahrungsforschung in der Tschechoslowakei*. Ethnologia Europaea 5, 1971 (vyšlo v Göttingenu 1972), s. 121—129. Připomíná průkopnický význam děl kulturních historiků Čeňka Zírta a Zikmunda Wintera, které později následovaly Marie Úlehlová-Tilschová a Miroslava Ludvíková. Z prací po roce 1971 lze připomenout knihu Jaroslava Stiky: *Lidová strava na Valašsku*. Ostrava 1980.

⁵ Srov. Čechura, J.: *Zum Konsumniveau in Ostmittel- und Westmitteleuropa in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts*. In: *Westmitteleuropa Ostmitteleuropa (Vergleiche und Beziehungen)*. Festschrift für Ferdinand Seibt zum 65. Geburtstag. Collegium Carolinum, sv. 70, München 1970, s. 175—184.

Několik drobných poznámek k tomuto tématu najdeme i v práci Josefa Petráňe: *Dějiny hmotné kultury (Kultura každodenního života od 13. do 15. století)*. I/2, Praha 1985, s. 827—854.

⁶ Srov. inventář fondu. Moravský zemský archiv v Brně, F 19, Ústřední správa Collaltů v Brtnici, kartón 1216—1218 (resp. 1219—1220).

⁷ Pro 17. století se denní účty vyskytují v letech 1688, 1690—1692, 1700.

⁸ Jde o téměř úplnou řadu denních účtů od 7. ledna do 24. dubna a od 7. srpna do 31. prosince s pauzou od 4. do 14. listopadu.

přítomnost nebo absence členů hraběcí rodiny. V roce 1691 jsou zmiňováni: hrabě,⁹ hraběnka a dva synové.¹⁰ Následuje soupis potravin (ojedinele i zboží potřebného k provozu kuchyně) s vyznačením ceny. Jde zřejmě o zboží, které bylo dříve zakoupeno a v určitý den použito k přípravě jídla. Nejde tedy o nákupní lístky, protože je velmi nepravděpodobné, že by nákupy byly pravidelně realizovány i o nedělích a svátcích. Tuto část stvrzuje hrabě Antonín Collalto svým podpisem. Druhý díl účtu obsahuje další seznam vydávaných potravin. Zde již není uvedena cena, většinou jde o víno, tuk, vajíčka atd., tedy poživatiny, které Collaltové získali od vlastních nevolníků nebo z produkce dvorů. Pokud byly nakupovány (např. víno), prošly již evidencí jiných účetních materiálů. Kuchařský mistr (respektive mistrová)¹¹ je tedy nekupoval. Závěr lístku obsahuje seznam hostů majitele domu.

Kromě vlastního poznání skladby a množství nakupovaného a vydávaného zboží pro kuchyni, ceny potravin, průměrného denního vydání na nákup, lze z úvodu sledovat „pohyb“ členů hraběcí rodiny. Naopak závěr účtů poskytuje detailní pohled na počet a složení hostů hraběcí rodiny. Všimněme si nejdříve těchto záznamů.

V roce 1691 máme k dispozici téměř 250 denních kuchyňských lístků.¹² Absenci účtů mezi 4. a 14. listopadem lze vysvětlit pobytem hraběte a celého dvora na panství Černá. Podobné zdůvodnění však chybí pro přestávku mezi 25. dubnem až 6. srpnem, protože Collaltové odjíždějí z Brna do Brtnice již 24. března.¹³ Nazpět se vracejí až 19. srpna z Vídně.¹⁴ Časový rozdíl mezi odjezdem panstva a koncem vedení účtů je zřejmě dán tím, že část dvora ještě pobývala v Brně. Buď z důvodu toho, že hrabě ještě počítal s brzkým návratem do tohoto města, nebo úředníci byli pověřeni dokončením nějakého úkolu. Pobyt kuchařské mistrové a dalšího služebnictva před příjezdem panstva v srpnu byl veden úkolem připravit dům k obývání po několikátýdenní přestávce. Z těchto poznatků můžeme usuzovat na to, že ve dnech od 25. dubna až do 6. srpna kuchařská mistrová pracovala mimo Brno a pokud vyhotovovala účty, nezachovaly se. Bohužel různé dlouhé absence ve vedení máme po celé 17. století.

Ze zachovaných 244 denních účtů víme, že nejméně 68 dnů strávil hr. Collalto mimo Brno (do tohoto počtu jsou zahrnuty pouze cesty trvající déle než jeden den). Většinu času pobýval na vlastních panstvích Brtnice,

⁹ Jde o majitele panství hraběte Antonína Františka Collalta.

¹⁰ Zřejmě jde o třetí manželku hraběte Marii Annu, rozenou Strattmannovou, a dva syny z druhého manželství s Marií Maxmiliánou Terezou, rozenou Althanovou, ovdovělou Sinzendorfovou, Leopolda Adolfa Rombalda a Karla Kristiána. Srov. Janák, J. a kol.: *Dějiny Brtnice a připojených obcí*. Brno 1988, s. 164 nebo Zaoralová, M.: *Rodinný archiv Collaltů, oddíl IV (dodatky). Úvod inventáře MZA v Brně*. Brno 1988/87.

¹¹ Během sledovaného období se vystřídalo několik kuchyňských mistrů a mistrových:
1671 Paulo Wurmb, 1688 Regina Wurmin, 1690 Anna Řisaudin, 1699 Jacob Vlach.

¹² Viz poznámka č. 8.

¹³ Srov. úvod účtu ze 24. března 1691, kartón 1216.

¹⁴ Srov. tamtéž, úvod účtu z 19. srpna 1691.

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 délku pobytu). Předpokládali bychom, že tomu bude v měsících podzimních v závislosti s gradací společenské sezóny. Opět můžeme vyslovit pouze hypotézu, že pro hraběte Collalta nebyla hlavním místem jeho společenské a jistě též i politické aktivity Vídeň, nýbrž Brno (alespoň pro rok 1691).

Ze zbývajících 176 dnů jedl hrabě v brněnském domě pouze 136 dní. 40 dnů se stravoval mimo domov (většinou asi nejde o celé dny, ale pouze o obědy nebo výjimečně i večere). Z čísel vyplývá, že v průměru téměř každý 4. den byl na návštěvě. Nejčastěji pobýval u preláta premonstrátského kláštera v Zábrdovicích (6 ×), zemského hejtmana a preláta augustiniánského kláštera u sv. Tomáše (u každého byl čtyřikrát). I na dalších místech jsou hojně zastoupeny církevní instituce a osobnosti (probošt kapituly na Petrově, jezuitská kolej aj.). Ze šlechtických rodin navštívil Collalto pouze třikrát rodinu Šliků. V dalších případech šlo většinou o ojedinělé návštěvy (např.: u hrabat z Oppersdorfu aj.). V tomto roce nikdy nenavštívil představitele města nebo barona.

Ve srovnání s počtem návštěv hraběte u jednotlivých stavů je skladba k němu přichozích hostů mírně odlišná.¹⁵ Největší počet návštěv je realizován šlechtickými osobami, především z hraběcích rodin. Nejčastějšími hosty jsou členové rodiny Šliků, hraběnka Althanová s dcerami a hrabě Paris ze Salmu. Příslušníci rodin baronů jsou zastoupeni v několikanásobně menším počtu (ať se to týká množství osob i periodicity návštěv). Z těchto společenských kruhů je absolutně nejčastějším společníkem hrabat Collaltů baron Dubský.¹⁶ K šlechtickým návštěvám musíme připočítat i hosty z řad zemských a krajských správních úředníků (zemský hejtman, zemský písař, jihlavský krajský hejtman atd.).

Na druhém místě v návštěvnosti Collaltovského domu jsou církevní hodnostáři a členové církevních řádů. Mezi časté hosty patří probošt kapituly na Perově, prelát augustiniánského kláštera a prelát ze Zábrdovic. Hojně si zve hrabě po dvou zástupcích jednotlivých řeholních řádů. Několikrát jsou přítomni členové františkánského, jezuitského a kapucínského řádu.

Výjimečně se ve sledovaném období mezi hraběcími hosty objevují měšťané (brněnský primátor).

Zvláštní skupinu hostů tvoří několik osob, které se v účtech objevují velice často. Jedná se o doktora Winkhlera, který asi vykonával funkci osobního lékaře hraběcí rodiny.¹⁷ Dále sem patří pan Häckl, který se sta-

¹⁵ Jen od konce srpna do prosince jich bylo více než 50. Samozřejmě, že řada z nich navštívila tento dům několikrát v průběhu roku.

¹⁶ Zřejmě jde o některého z příslušníků rodu Dubských z Třebomyslic.

¹⁷ Ojedinělé jsou návštěvy doktorů Frieda a Barla.

ral o právní záležitosti hrabat, (osobní) sekretář Krisch a účetní Dubeni, jenž se v účtech objevuje pouze v 1. polovině března.¹⁸

Do skupiny lidí, kteří se příležitostně stravovali v kuchyni Collaltovského domu, patřili vrchnostenští úředníci z jednotlivých panství (vrchní hejtman a jeho písař, správce z Veverí aj.) a nevolníci, kteří zabezpečovali dopravu těchto osob nebo vykonávali různé práce pro dům v Brně. Tito „hosté“ jsou od skutečných v účtech oddělení čarou.

Dříve než si všimneme skladby nakupovaných potravin a množství peněz na ně vydaných, musíme si uvědomit fakt, že tento účetní materiál nezachycuje pouze výdaje na výživu hraběcí rodiny. Kromě výše zmíněných strážníků kuchyně připravovala jídla pro početnou skupinu úředníků a služebnictva doprovázející Collaltovskou rodinu. Tento počet nebyl zřejmě fixní. Výrazně kolísal podle toho, zda byla přítomna celá hraběcí rodina v Brně; není možno vyloučit ani určitý pohyb úředníků a jejich personálu. Podle zápisů v některých účtech se pohyboval mezi 25 až 43 osobami.¹⁹ Pokud připočítáme členy hraběcí rodiny a průměrný počet hostů, vařila kuchyňská mistrová s podřízeným personálem v některých dnech téměř pro 50 lidí. V případě hostiny se tento počet zvýšil až o 26 osob.²⁰

V úvodu rozboru nakupovaných a vydávaných potravin pro kuchyni srovnáme na základě účtů z jednoho týdne jejich množství a kvalitu v době přítomnosti a nepřítomnosti hraběcí rodiny. Pro lepší konfrontaci užitíme zápisů z týdnů, ve kterých známe alespoň pro jeden den počet „stálých“ strážníků (tj. hraběcí rodina, úředníci a služebnictvo). Zároveň tyto týdny nesměly být příliš časově od sebe vzdáleny, abychom zabránili případným sezónním vlivům na stravu. Těmto požadavkům vyhovovalo období od 18. do 31. března 1691. V prvním týdnu byl hrabě přítomen, ve druhém nikoliv (ani členové rodiny).

Srovnání těchto statistických minisouborů ukázalo, že přítomnost panstva v Brně znamená pro kuchyni především kvalitativní než kvantitativní rozšíření spektra používaných potravin. Tento fakt můžeme dokumentovat na spotřebě hovězího a telecího masa (jde o dvě časté a především kvantitativně vyjádřené potraviny). Ve čtyřech dnech každého týdne, kdy maso bylo užíváno, činila průměrná hodnota spotřeby na osobu a den u hovězího masa: v 1. týdnu 0,33 kg, v 2. týdnu 0,31 kg; u telecího masa: 1. týden 0,48 kg, 2. týden 0,41 kg.²¹ Z těchto číselných údajů je zřejmý celkový pokles spotřeby telecího a hovězího masa v době nepřítomnosti hraběcí rodiny o necelých 100 gramů.

¹⁸ Srov. účty z 5., 8. a 15. března. Lze předpokládat, že šlo o úředníka z Brtnice, který zde prováděl revizi účetního materiálu (na některých účtech je patrné opravování početních chyb).

¹⁹ Z účtu vystaveného k 23. 12. vyplývá, že hrabě odjíždí s oběma syny, 7 úředníky a 18 služebníky do Brtnice. Hraběnka s 5 úředníky a 13 služebníky zůstává v Brně. 24. března opouští hrabě Brno s 5 úředníky a 13 služebníky a zanechává zde 7. osob.

²⁰ Srov. účet z 9. září, kartón 1216.

²¹ Údaje vyjádřené v lbrách byly převedeny podle platných převodních tabulek na kilogramy.

U ostatních potravin provedeme srovnání jednotlivých druhů výčtem. Z masných výrobků, které se navíc objevují při přípravě jídel pro hr. Collalta ve dnech 18.—24. 3., můžeme jmenovat: telecí brzlík, vnitřnosti, hlavu a nohy. Na stole úředníků a služebnictva absentuje zvěřina (kvíčaly, divoká husa aj.) a drůbež (krocani, kapouni, holubi). Jako specialitu zřejmě i pro hraběcí rodinu můžeme označit hlemýžďe. Z ryb se na obou stolech objevují: kapři a štiky různých velikostí, tresky, slanečci, parmy, platejsi; u šlechty navíc úhoři, candáti, pstruzi a vyza.²² Druhé zastoupení pečiva a mléčných výrobků je stejné. Pro obě skupiny strážníků je kupován chléb, žemle a preclíky; respektive mléko, šlehačka a sýr z kravského mléka (šlechtický stůl je bohatší o ovčí sýr). I počet druhů zeleniny je stejný a na počátek jara velmi vysoký. Jídelníček je obohacen o kapustu, kedlubny, salát, křen, petržel, cibuli, špenát, zeli a řepu (poslední dva druhy se v prvním týdnu objevují v několika variantách). Též ovoce (jablka a hrušky) jsou kupovány pouze v tomto týdnu. Z dalších potravin jsou běžně užívána vajíčka, přepuštěné sádlo, vinný a pивní ocet, sůl. Rýže a víno na vaření jsou opět užity pouze pro přípravu jídel na Collaltovský stůl.

Pestřejší jídelníček hraběte se nutně projevil v nárůstu finančních prostředků na nákup potravin. Pokud bychom vypočítali průměrnou částku poskytovanou v 2. polovině března 1691 na osobu a den,²³ zjistíme, že v týdnu od 18. do 24. 3. to bylo 16,4 krejcaru, v druhém týdnu poklesla téměř o 40 % na 10 krejcarů na osobu a den.²⁴

Jistě není nezajímavé všimnout si celkového množství peněz vydávaných hr. Collaltem na přímý nákup zboží pro brněnskou kuchyni v roce 1691. 244 účtů vykazuje částku téměř 1760 zlatých. Pokud by bylo průměrné vydání na potraviny stejné i ve dnech, ze kterých nemáme lístky, dospějeme k sumě okolo 2630 zl. Samozřejmě, že ani tato částka není konečná pro stanovení nákladů na obživu hraběcí rodiny a početného úřednictva a služebnictva za rok. Neznáme finanční výdaje na stravu hraběte během 68 dnů, kdy nepobýval v Brně. I přesto výše uvedené roční částky není malá, v této době představuje hodnotu 2—3 lepších městských domů v Brně.²⁵

Největší částky byly vynakládány na pořádání větších či menších hostin. V sledovaném časovém úseku jsme jich napočítali 10, což představuje 1—2 takové akce v měsíci (jedna větší a 2—3 menší hostiny za čtvrt roku.) Nejdražší hostinu pořádal hrabě 16. ledna a přišla jej na bezmála 70 zlatých (+ další navíc vydané potraviny bez finančního ocenění). Bohužel, v účtu není zmínka o počtu osob, které se pohoštění účastnily. U ostatních se tato suma pohybovala od 21 do 58,5 zl. Pouze u několika těchto akcí lze zjistit počet hostů, který se pohybuje mezi 8 až 26 osobami. Jen u účtu

²² Druh ryby z čeledi jeseterovitých.

²³ Jde o ideální výpočet, ve kterém úředníci, služebnictvo i majitel panství jsou bráni jako rovnocenné osoby. Jedná se o finance na potraviny, které byly kuchyní nakupovány, nikoliv o všechny potraviny.

²⁴ Za tuto částku bylo možné koupit okolo 1,25 kg hovězího masa.

²⁵ Viz Dřimal, J. a kol.: *Dějiny města Brna I*. Brno 1969, s. 169.

z hostiny konané 9. září máme uveden důvod jejího konání (dosažení opět-ného císařského vítězství nad tureckým nepřitelem). Bylo by jistě zajímavé sledovat význam těchto akcí z hlediska vlastní politické a společenské činnosti A. Collalta (k čemuž by napomohla i detailnější analýza skladby hostů z běžných účtů). Tyto otázky však přesahují předmět našeho bádání, proto jim nevěnujeme větší pozornost. Zejména k přípravě těchto hostin nacházíme v účtech další potraviny, které nám v účetním materiálu z 18.—31. března chyběly. V naprosté většině případů jsou kupovány v době pobytu hraběte v Brně.

Z účtu k hostině pořádané 16. ledna 1691 zaujme široké spektrum nakupovaných cukrářských výrobků (libra piškotu byla 9 × dražší než stejné množství telecího masa), více než desetina z celé sumy vynaložené na pohoštění byla věnována na nákup 150 ústřic. Zvěřina je zastoupena vedle dříve jmenovaných druhů: černou zvěří, jelením masem, zajíci, tetřevy, bažanty, koroptvemi, křepelkami a slukami. Hojněji i v jiných dnech je vařeno skopové a vepřové maso, klobásy, slepice a kuřata. Méně časté je užití jehněčího masa, šunky, játrového salámu, volského patra, uzeneho jazyku, morku a raků. Nesmíme zapomenout ani na koření. V účtech nacházíme: majoránku, fenykl, anýz, rozmarýn, růžovou vodu aj. Ovoce je kromě několika druhů hrušek a jablek zastoupeno vinnými hrozny, citróny a španělskými jablky.²⁶ Spektrum ryb musíme doplnit o uzeneho lososa.²⁷ Do ostatních potravin zařadíme houby.

Zatím jsme zcela opomíjeli nápoje. Většinou nebyly nakupovány kuchyní a byly omezeny pouze na víno a pivo. Kuchařská mistrová evidovala několik sort těchto nápojů, které svou kvalitou odpovídaly společenskému postavení konzumentů. Přímou na hraběcí stůl putovalo stolní víno (uherské). Několikrát bylo vyhrazeno víno pro barona Dubského, zvláštní příděl dostával i advokát Häckl.²⁸ Dále to platí o stálých úřednících a také o kuchyni (zde určení druhu vína zcela chybí). Také pivo bylo speciálně vybíráno pro šlechtický stůl. Kromě úředníků a kuchyně bylo pivo dále poskytováno vojákům, služebnictvu a nevolníkům, kteří se starali například o dovoz potravin z panství.

Pro úplnost je třeba uvést, že v účtech se někdy objeví položky za nákup pracovních nástrojů do kuchyně (hliněné nádoby, louče, košťata aj.) a částka na vyplacení spropitného pro osoby pomáhající v kuchyni při hostině. Vesměs jde o zanedbatelné položky.

Z výše uvedeného přehledu nakupovaných a vydávaných potravin vyplývá široké spektrum v užívání masa, ryb a drůbeže. Běžný byl nákup hovézího a zejména telecího masa. Skopové a především vepřové maso bylo vařeno méně. Dnešního člověka jistě překvapí velký počet různých druhů ryb, které byly podávány i třikrát týdně. Kromě zcela běžných kaprů, štik, slanečků a tresků je sortiment doplněn karasy, candáty, mřenkami, ale i specialitami jako je vyza, ústřice a losos. K vodním živočichům

²⁶ Zřejmě jde o dnešní granátová jablka dovážená ze Španělska.

²⁷ Srov. účet z 21. září 1691, kartón 1216.

²⁸ Tamtéž, účet z 8. září 1691.

častějšího užití patří raci. Z drůbeže převažují kohouti, slepice, kuřata, krocani, krůty a holubi. Nezanedbatelnou roli v jídelníčku hraběte sehrála zvěřina. Ze živočišných produktů byly nejčastěji užívány různé druhy sýrů, máslo, sádlo, vejce, v menším množství mléko a smetana. Jisté překvapení může činit příprava jídel z nejméně 11 druhů zeleniny (v této době sem musíme zařadit i brambory) a několika druhů ovoce. Z pečiva byl nakupován pouze chléb, žemle a preclíky. Sladké pečivo bylo zřejmě připravováno přímo v kuchyni. Cukrovinky byly nakupovány pouze na hostiny. Z ostatních potravin byl hojně používán vinný a pивní ocet, ojedinele rýže. U nápojů nás účty informují o hojně spotřebě vína a piva různé kvality.

Závěrem lze konstatovat, že denní kuchyňské účty poskytují nejen informace o široké škále nakupovaných a vydávaných potravin pro Collaltovskou kuchyni v Brně, o vysokých finančních částkách určených na jejich nákup, ale i cenné poznatky o všedním životě hraběte. Jeho časté návštěvy u významných šlechtických a církevních představitelů, ale především skladba hostů přicházejících do jeho domu naznačuje širokou společenskou a politickou aktivitu Antonína Collalta. Přestávky v brněnském pobytu hraběte jsou způsobeny několika návštěvami vlastních panskvů, což zřejmě svědčí o jeho zájmu o dobrý chod hospodářství.

Případně další bádání by se mělo ubírat cestou rozšíření počtu sledovaných let a srovnání s výsledky z jiných šlechtických kuchyní. Zajímavé poznatky by mohla přinést detailní analýza společenských, politických, ale i příbuzenských vazeb mezi nejčastějšími hosty Collaltovské rodiny.

COLLALTISCHE KÜCHENRECHNUNGEN AUS DER ZWEITEN HÄLFTE DES 17. JAHRHUNDERTS

Beitrag zum Studium der Alltagsgeschichte des Adels

Das Studium der Alltagsgeschichte war nicht Thematik, die in der tschechischen Historiographie der letzten Jahre intensiv entwickelt würde. Folgende Studie befaßt sich mit der Analyse der Küchenrechnungen. Zu dieser Analyse hat Autor Küchenrechnungen herangezogen, die sich im Fonds F 19 Ústřední správa Collaltů v Brtnici (Zentralverwaltung von Collaltos in Pirnitz) erhalten, und er will größeres Interesse für diese Problematik hervorrufen.

Vor allem die erhaltenen Rechnungen aus dem letzten Dezennium des 17. Jahrhunderts haben dem Autor tiefer in die Struktur der eingekauften und ausgegebenen Lebensmittel für die Küche des Collaltischen Hauses in Brünn einsehen zu ermöglicht. Wirkliche Informationen wurden über die Größe der finanziellen Mittel entdeckt, die für die Nahrung angegeben wurden.

Aus den einleitenden Buchungen wurde möglich „die Bewegung“ der Grafen von Collalto vor allem zwischen Brünn, Wien und Selbstherrschaften zu folgen. In einigen Rechnungen haben sich die Aufzeichnungen über die Rechnung der Beamten und Dienerschaft herausgestellt, die sich hier verköstigt haben. Auf dem Grund dieser Angaben hat der Autor einen Vergleich der Menge und der Qualität von Lebensmittel gemacht, die in der Zeit der Gegenwart und während der Abwesenheit des Grafen in Brünn benützt wurden.

Die Aufzeichnungen am Ende der Rechnungen zeigen die Informationen über Gäste, die man mindestens in drei Gruppen eingeteilt kann. In die erste Gruppe können wir wirkliche Gäste der Graffamilie einreihen. Am meisten kommen kirchliche Würdenträger (z. B. der Propst des Domkapitels am Petersburg u.a.), Mitglieder der Mönchsorden und der Adelfamilien (Šliks). Die zweite Gruppe bilden Familienarzt, Advokat und Selbstsekretär. In der dritten Gruppe geht es nicht im eigentlichen Sinne des Wortes um die Gäste, es geht um die Kostgänger (das sind verschiedene herrschaftliche Beamten mit ihrem Hilfspersonal usw.).

Am Ende seiner Studie zeigt der Autor das breite Spektrum der Lebensmittel, die zur Zubereitung der Gerichte für die adelige Tafel benützt wurden. Er macht aufmerksam auf die große Menge der verschiedenen Fischarten, des Geflügels, der Fleischprodukte aus dem Rind- und Kalbvieh. Mindestens 5 Obst- und 10 Gemüsesorten dokumentieren die Tatsache, daß dieser Nahrungsbereich nicht vernachlässigt wurde.

Andere gewöhnliche Lebensmittel (z. B. Milchprodukte, Gebäck, Schmalz u.a.) werden von Zeit zu Zeit durch verschiedene Spezialitäten (Lachs, Schnecken) vervollständigt.

