

ZIKMUND WINTER

KUCHYNĚ A STŮL NAŠICH PŘEDKŮ¹

OBSAH

Upozornění pro čtenáře

Vstup

Ráz české kuchyně a knihy kuchařské

Medikové o kuchyni

Nádobí stolu staročeského

Vездеjší chléb denní

Hodokvas

Staročeské kuchařky

Své malé dceři PEPÍČCE připisuji.

¹ Převzato z: Winter Z., *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892 (redakčně upraveno).

Vstup

V předmluvě jedné ze starodávných knih kuchařských v Českém museu chovaných stojí psáno: „Jací bývají pokrmové, taková bývá i krev, a jaká krev, taková v člověku duchové, a jací duchové, takový vtíp člověka jest.“ Tato myšlenka se úplně shoduje se slovem povědomého gastronomického aesthetika francouzského Brillat-Savarina, jenž v minulém století děl: „Pověz, co jíš, povím, kdo jsi;“ a stejné přesvědčení měl onen anglický vojevůdce, který kázal vojáky hnáti do bitvy, pokud mají roastbeef v žaludku.

Ano tak to jest, dělej co dělej: duše lidská jest u těch, kteří ji v sobě mají, ovšem vznešenější nežli tělo, ale hrubé tělo jí přechasto na dobré i na zlé vládne; prosaické tělo hladové ji v nic moří, slušně krmené ji podporuje. Člověk závisí na kuchyni, kuchyně závisí na geografické šířce této planety, na které žijeme. Co jí Eskymák, nechutnalo by nám. Anglický roastbeef a kus podešve, náš moučný nákyp a rozvařený klich byla by nemotornému žaludku jeho asi jedinstevná věc. A my bychom zase krmí Eskymákovou bez pochyby namřeli. Po jídle poznáš kulturu kteréhokoliv národa s podobnou neomylností, jako bys ohledával umělecké památky a plody jeho ducha. Jako k jiným ušlechtlejším věcem musili lidé i k jídlu vychováni býti. Řek naučil se pěkně jísti od Asijců, od Řeků učil se Říman, římské kuchaření zdělili národové románští, kteří pak divokému Němci ukázali, že není dobře hltati syrové maso a topiti je v žaludku džbány vína nebo ledajakého jiného opojného nápoje. A takž nepřestal ani v pozdější době býti Francouz učitelem Němců. Nejstarší německá kniha kuchařská ze XIV. věku, v Mnichově chovaná, má nadpisy francouzské! Aníž jest dosavad holou nepravdou, volá-li pyšně Francouz Savarin: „Kterak to, že po všech porážkách se Francie vždy zase vzchopila? Britové, Germáni a jiní nepřátelé do naší země vpadlí vždycky mívali žaludek neobyčejného kalibru – a francouzská kuchyně je dobrá – oni jedli, projedli; pili, propili.“

Takové myšlenky poskakovaly mně v mysli, když jsem se odhodlal psáti o staročeské kuchyni. Kuchyně českého národa majíc zajisté leccos svého vlastního, od nejstarších dob podléhala vlivům západu i východu. Leccos měli svého samorostlého, něco přinesl západ, něco popadli z východu. Než toho vyličovati nemíníme. Nás zaujala česká kuchyně století šestnáctého, tedy kuchyně již dávno hotová, povahy a rázu ustáleného, kuchyně tenkrát už za meze tohoto slavného království pověstná. Vizme staročeskou kulturu tedy i v gastronomických věcech, a nezalíbí-li se leccos nám, prolhaným dětem XIX. století, nuže nechodme v tom po svých předcích, než činme moudřeji; jsmeť o tři sta let starší. Staročeská

kuchyň tedy za vypsání stojí z těch dvou příčin, že po ní poznáš povahy otců a pak že byla slavná.

Pravda-li, co dí Savarin, že o lidstvo větší má zásluhu ten, kdo vymyslel nové příhodné jídlo nežli ten, kdo objevil novou hvězdu na nebesku, tož pyšni buďme, čtouce v pergamenovém rukopise Vircpurském ze XIV. věku mezi leckterými recepty kuchyňskými též o krmí české (heidnisch, behaimisch), kterouž sobě Němci vypůjčili. A nepřestávali Němci ani v následujících dobách užívatí dobrých českých vynálezů kuchyňských. „Kašenat“ v kuchmistrské knize Baltazara Staindla, vydané v Augšpurce r. 1589., beztoho není nic jiného nežli naše česká kaše, a v knize arciknížete rakouského Maxa Arnošta r. 1607. radí se kuchaři, aby upravil telecí hlavu po česku, „behaimisch“. Ba když byli Čechové takořka k smrti podáveni a tak životem bídni, že nepřátelé už ani toho nedbali, aby na hrob jim těžší spravili kámen, jehož by neodvalili, ještě tehdy z české kuchyně opisováno, jakž lze dosti podivně přesvědčiti se o tom v knize r. 1712. tištěné, kterouž bodří vesničané v alpské Amergavě užívají při pověstných hrách svých na místě zákonníka židovského. Tu mluví se zřejmě o dobrotě české omáčky na štiky. A což bylo krmí českých dobrých anonymně užitých? A kolik vypůjčených krmí počítají Němci za své! Čteme na příklad v německé knize právě citované, že koblihy vynalezla vídeňská pekařka Cecilie r. 1615. Chyba lávky! Už Štítný v XIV. století zlobí se na to, že v masopustě Čechové kobližek mnoho jídají, a v století následujícím byl v Rakovníce pro „otrávený koblih“ tuhý soud!

Čtoucí zajisté postihuje, že nám ubohým Čechům jest od hrabivosti sousedů našich milých odhodlaně brániti nejen slavných mužů, slavných staveb a jiných velikánských věcí, alebrž i nepatrných koblih.

I z té příčiny bude tedy vypsání staročeské kuchyně snad čtení hodným. Nebyli to zajisté nejhorší „vědci“, jako Němec Wüstemann, jenž s nějakým kollegou, majíce starořímskou knihu kuchařskou Apiciovu v rukou, celý rok dali se na kuchaření, aby poznali i po té straně Římány, – neb jako francouzský filolog Dacier, jenž na poznanou antické doby dal sobě v Itálii podle klassických receptů tak důkladně a učeně vařiti, že by byl z toho málem umřel, – anebo konečně jako náš kulturní historik Mikovec, jenž, chtěje staročeskou kuchyni prakticky poznati, r. 1863. za horlivého dohledu dal vařiti pozvaným hostům v Saském dvoře pražském staročeskou večeři, která přátelům české historie tak zachutnala, že ji opakovali v témdni zase: ti všichni myslím dobří učenci byli a šli po cestě dobré.

Možná věc, že přes tuto dlouhou předmluvu bude spis o staročeské kuchyni vážen za malichernost'. Jsou lidé, kteří dělají se tak, jakoby pro vyšší věci jídla si ani nevšimli. To jsou ti, o nichž dí Brillat-Savarin, že jim příroda nedala dar chuti, že mají dlouhou tvář, mdlé oči, vyschlou, obdloužnou postavu – z těch jeden prý vynalezl dlouhé spodky.

Ráz české kuchyně a knihy kuchařské

Živobyťi pokládá se za proces chemický. Naše doba, doba strojů, klade tělo lidské za stroj, jenž se musí živiti, vytápěti. Váží tedy naši převzácnou figurku za kamna, do kterých se stále musí přikládati.

Přírodopisci XVI. věku na proces živobyťu hleděli ještě méně poeticky, anobř nezduřile. Říkali, že prý tělo lidské jest děravý vetchý kabát, jenž se musí spravovati vždy novými záplatami. A tu lékaři radívali, aby se na malou díru nebralo záplaty o několika loktech zdělí a několik prstů ztlouští; barva „fleku“ aby shodovala se s barvou raněného místa na kabátě. Těmito radami na mysli mívali ovšem ty nerozumné krejčí a flekýře, kteří v horlivosti řemesla svého i tam přišívají ohromnou záplatu, kde jí nebylo potřebí. Naši nejstarší milí předkové čeští záplatovali prostižce. Možná, že některý též přiložil na kabát něco zbytečné látky – ale sumou bývaly kabát i záplata prosty. Jídali chléb, hrách, maso, sýr, kaši a ovoce. Toť nejstarší jídelní lístek český, a přesvědčime se, že i v dobách, kde bylo velice oblíbeno hojně a rozmanitě pojídati, vždy přece jen hlavní povaha české kuchyně byl hrách, maso, sýr, kaše, šišky a koruna všeho chléb. Právě-li Guarinoni o Vlaších, že jedí nejvíce byliny a chléb, a to jen skrovně, Maďaři že pojídají hodně česneku a Němci ohromné kusy masa, tak ohromné, že ty z jednoho kusu dal se poříditi ve Vlaších celý banket: Čechům zase posmívá se nevděčný Konrád Celtes, svého řemesla humanista, r. 1491.: „Česká země nerodí než hrách veleslavný se slaninou – pozdě dbáti na Pythagoru.“ Učený pán dovolává se tu Pythagory, poněvadž mudrc ten prý tvrdil, že hrách hubí rozum. Nu, naši Čechové v XV. století rozumu i síly přes ten svůj hrách vši Evropě ukázali tolik, že svrbělo dlouho. Z obšírné národopisné kapitoly Molerianova lékařství dovidáme se o české národní kuchyni, že v ní hrách první drží místo. Tu dí se: „Rozličného obyčeje navyklých krmí našich Čechů s jejich hrachem, cibulí, sýrem dotýkati se nechci, Moravců s jejich topénkami a sýrnými polévkami, Lužických s jejich hubami a syrovátkami, Sasův se slaninami, Švábů s vejci na másle a ovesnými kašemi, Elsasů

s uzeným masem a česnekem, Vlachů s jich starými klobásami, kteréž ale šest let smrdí jako starý kozel.“

A Čechové sami k své krmí národní se přiznávají. V regimentu Koppově z první polovice XVI. věku dí český překladatel Krabice: „My žádného zde vaření tak obyčejného nepožíváme jako hrachu.“ V nejstarších kšaftech pražských čítati lze o hrachu často. R. 1460. odkazuje staroměstský kolář Krušina „Bartoňovi a Jakubovi hrách a sůl a jinou spíži domovitou, aby se rozdělili rovně“. Bývalo tedy hrachu v kolářově domácnosti hodně, když po jeho smrti dvěma sousedům o toto přední domovité vaření dělit se bylo. V mnohých urbářích o hrachu čítáme přes tu chvíli; poddaní kolik dní v roce povinni bývají na panském sbíratí hrách nebo hrách odváděti. Ano, Čechy bývaly zemí hrachovou, a proto nebude asi pravda, co tvrdí se v Němcích, že hrášek zelený prý začali v Evropě jísti teprve za Colberta (v druhé půli XVII. věku). Vždyť už náš výborný primas rakovnický Šimon Žlutický dává r. 1590. trhati „zelený hrášek pro mlsné dievky“, z čehož zajisté souditi lze, že v naší hrachové zemi umívaly mlsné dievky už dávno před tím zelený pojídati hrášek.

Podle hrachu maso bývalo v české kuchyni krmí hlavní a – obyčejnou. Ještě r. 1605. čteme o tom zprávu císaři Rudolfovi podanou: „Lid obecný nejvíce chlebem, pivem a masem živ jest a o lahůdky, pernatou zvěř nemnoho stojí.“ A marnotratný syn v zbožné knize u Zámrského, jsa hladov a povržen, po domově touží, kdež „z velikých pecnů chleba sobě ukrajují, z hrubých vokřínů polévku, hrách, kaši a fleky masa požívají“. A čtete-li deputáty pražských farářů ze XVI. století, čtete-li nejstarší knihy poetů městských, všude namane se vám, že konšelé, záduší, pán povinen byl knězi dávatí několikráte do roka, obzvláště o svátky, „šál masa, půl telete, vepř celý, krmenu husi“, tedy maso napořád. I chudým mendikům, žebravým žákům, do škol maso odkazovali. Ve vzácné knize staroměstské (č. 992) čteme o tom ve kšaftech nejednou. Roku 1458. Markéta Štrabochová odkazuje žákům do školy u sv. Michala roční kopu věčného platu, aby se jim kupovaly „hrách, maso a drva“, a Dorota mydlářka staroměstská r. 1473. poroučí žákům u sv. Linhartu několik kop na maso a střevíčky. Konrád Celtes, bylinojedlý posměšný Vlach, volá r. 1491. masojedlým Pražanům: „Že břich tvůj hltavý, nenasytý tvůj, Praho, jícen: rozsáhlé masné tvé trhy dokazují.“ Toť se rozumí, že tato silná masitá kuchyně trvala v Čechách obecně jen do vojny třicetileté. Tenkrát nám cizí vojenská lotrovina vyjedla masa tolik, že od té doby nelze říci, aby „lid obecný živ byl masem“. Jako smutné echo bývalých lepších časů jest po vojně třicetileté (1670) hlas rakovnického učitele Jana Kubína, „milostivému“ úřadu městskému písemně poslaný: „Magister mně ani krejcaru neokázal, tak že ani kouska masa za celý týden jsem neměl, ale

postiti se musel.“ Maso zůstávalo sice chlebem vezdejším, ale lidí zámožnějších. V obecném lidu oblíbeny došly buchty a kaše, jimž stýskalo se po mastnotě, a konečně brzo po začátku minulého století vnucen českému žaludku z Němec brambor, a na tom jsme zůstali. O bramboru měl by se také nějaký Pythagoras vyjádřiti. Možná, že brambor všecko kazí; dokud Češi jídali jen maso s hrachem, bývali jinačí.

Staročeskou krmí obecnou býval též sýr, přes to že se naň Kopp zlobí říka, že každý sýr zlý, kozí nejhorší a obzvláště „naši čeští maldříkové, kteréž ženy naše dělají s šalvějí, balšámem, muškátovým květem a kmínem“.

A kdož věda o tom, že v strakonickém zámku již v XIII. století každoročně chudým dávána bývala o svátek Panny Marie vzetí na nebe pověstná medová kaše z jahel, váhal by kaši položit za pravou krmí českou z nejstarších? Jošt markrabí moravský a německý král otráven byl kaší, začez kuchaře rozčtvrtili (1411).

Také ovoce za starodávna mnohem více požíváno bývalo, nežli se děje dnes. Ten zvyk pak zůstal platným i za celé XVI. století. Rakovníčtí ctili Vladislava i Ludvíka krále, když k nim přišli, hruškami a vínem, jakož o tom vysvědčuje nejstarší kniha počtů; Berounští r. 1508. hostě ctí ovocem, pana hejtmana z Točníka na příklad pintou vína a břeskvemi, o čemž stará kniha berounská na mnohých listech vypravuje. V pražských soudních knihách leckdy překvapíš společnost při pivě v noci sedící, ana jí ovoce. Pan Blažek bakalář vypravuje na soudě r. 1523.: „Když bylo po večeři, poslali jsme pro hrušky a jablka a tu jsme seděli spolu až do pěti hodin na noc.“ V těchže nejstarších knihách četli jsme několikráte, že naši předkové řepu jídali. Kopp dí o ní, že to „mezi všemi kořeními pokrm nejlepší“. I ředkev mnoho jídána už ve starší době. „My druhdy na noc jíme a dobré staré pivo na ni píme,“ praví týž pražský doktor. Z rostlinných krmí i houby drživaly místo neposlední. „V těchto zemích hub pojídáme mnoho,“ vypravuje Kopp.

A že v posléze chléb býval nade všechny krmě starým Čechům nejoblíbenější a nejobyčejnější, tomu svědčí už to, že za krále Jiřího umívali ho u nás péci na dvanáctero; Židek ve Správozně dí, že Čechové umějí dělati chléb „zemlový, vlaský, žitný, sušcový, nakyslý, mazancový, ječný, preclíkový, prosný, záludný, jáhlový, pohankový, z rejže, oplatkový, koláčový a perníkový“. Chléb dávala starostlivá matka malinkému Čechovi už do peřinky, když ho ke křtu posílala, nač se Štelcar tuze zlobil. Matka chtěla chlebičkem předejiti psotníky, a velebný pán v tom viděl pokoušení Boha. A ten chléb provázal člověka do smrti.

Tať byla tedy od starodávna jídla národní. Příprava jich i požívání bývalo velice prostinké. Koření rozšířeno až k nám hojněji teprve vojny křížovými a pečené na rožni kusy masa za nebytí talířů kladly se na topénky neb kusy chleba. Pán nepán brali rukou. Ještě v XVI. věku neměli u stola vidliček; ale v tomto století, o němž hojně zpráv v těchto listech sneseme, kuchyně česká není již prostičkou. Starožitná jídla tu sic pořádě zůstávají jádrem, ale příprava jich jest čím dále tím rozmanitější. Hrách umějí už připravovati na kolikero, masa způsobů a povah jest už řada až unavující, kaší mnoho druhů a odrůdy kašové: šalše, varmuže, odvárky přerozmanité, ba ani toho ovoce nenechali v XVI. věku tak, jak je strom urodil: nadívali je. I chléb se změnil v povaze. V XVI. století začali v Paříži pekaři do těsta chlebiho klásti droždí, a ten způsob ujal se rychle po celé Evropě. Tím není řečeno, že droždí bylo by nález pařížský; Plinius znal droždí z piva. Ale droždím nadýmaly druhdy pečivo mlsnější a ne chléb.

V XVI. věku bylo u nás už labužnictví rafinované. Něco poznali naši mladí páni na cestách svých v cizině – v Itálii a ve Francii – větším ostatkem se přičinil k tomu dvůr královský, obzvláště posléze Rudolfův. Se dvorem přišlo sem mnoho kuchařů, cukrářů, paštičkářů, a ode dvora naučili se páni, od pánů měšťané míti hojnou a bujnou kuchyni. Žaluje kněz Štelcar (1588.): „Nyní páni, zemané a měšťané nechtějí jísti po staročesku, než po vlasku. Ať jest padesát, sto a někdy ještě více krmí, vařené i pečené, na stříbrných aneb pozlacených mísách, a to divně jmenované: alapatryta (olla potrida), dorty, paštěky, cukrpány – a tak sobě toho na stoly nastavějí, že třetího dílu snísti nemohou. K tomu koláče ať jsou divně strojené z mandlů, z cukrů, z koření, jakož jsem i sám takové koláče vídal, a to mi pravili, že do 50 i sta kop stanou, když se na dva neb tři stoly připraví. A již sobě jedni nad druhé takové obědy strojí, by měli statku uprodati aneb v dluzích zůstati. Nečinili jsou toho předešlí národové, což těchto časů činí Čechové.“ A v témž smysle vyčítá Čechům v kázání kněz Zámorský cizotu, mluvě k nim slovy podnes pravdivými a případnými: „Žádný národ není, aby svůj jazyk přirozený tak zapíral a za nic pokládaje řečí, krojem, jídlem, nápojem i obcováním čímsi jiným, čím není, se dělal jako náš český národ – již netoliko mluvíti, ale choditi, se obléci, poseděti, ani pojěsti a se napiti neumějí po česku, než jest všecko u nich po vlasku a německu.“

Čechové XVI. věku panští i měšťtí kuchařice shánivali se po tom, aby nebylo na stole jen hojnost' jídla, ale aby krmě jazyku byly vhod připraveny. Tomu na svědectví v pražských i venkovských inventářích nacházíš ne jednu knihu kuchmistrskou, kuchařskou. Spisovatelův se nedovídáš nikdež; jenom v berounském inventáři četli jsme, že Martin Příbramský měl

knihu „kuchařskou německou od Maxena s figurami“. Jinde čteš všude jen o knihách kuchařských českých nebo německých bezejmenných.

Nejstarší kniha kuchařská v literatuře české bude zajisté ta, již slovatný náš spisovatel prof. Alojs Jirásek našel v starém domě druhdy českobratrského tiskaře Oujezdského v Litomyšli kdes v koši povrženou. Ovšem jest „kuchaření“ Jiráskovo veliká jediná vzácnost'. Jest bez datum, bez titulu, bez desk o 92 listech pevného papíru a sličného tisku. Znalci kladou původ její, po tisku soudíce, do první částky XVI. století, čemuž svědčí i jméno „Severyna Mladšího“ na konci vytištěné, kterýžto impresor v ten čas žil, aniž se ví bezpečně, kdy zesnul; Rukověť Jirečkova uvádí rok smrti jeho 1544. Posavad mělo se za to, že první kuchařskou knihu psal Bavor z Hustiřan r. 1591. (u Jiříka Nigryna tiskem vydanou) na žádost paní Přepické z Lichemburka, a to tím bezpečněji, an Bavor v předmluvě sám se pochvaluje řka: že „nikda prve v českém jazyku rovné a podobné knížky nebylo“. Jakmile prof. Jirásek knihu Severynovu do Prahy zaslal, poznán blud i zbytečná pýcha pana Bavora z Hustiřan. Řekneš: Neznal Bavor koncem století knihy Severynovy ze začátku století? Ale jakž neznal, když z ní leckteré kulinářské recepty opisuje o všecko pryč. Kniha Severynova vydána byla podruhé u Kantora též bez datum.

Tyto tři knihy podávají jasný obraz české kuchyně za celé století šestnácté. Severyn uvádí na čtyři sta krmí, v knize Bavorově jich vypsáno 446, což svědčí o znamenité hojnosti a protož i vzdělanosti tehdejší české kuchyně. Nemať kniha kuchařská za naší doby více nadpisů nad 490 – 500! Ovšem bylo by jen na klam i omyl, kdybychom čtouce na knihách dotčených měli za to, že všecko všudy, co v nich psáno, vařivalo a jídalo se. Staré i nové knihy kuchařské lze jen úhrnkem klásti za kulturní obraz doby a lidí. S toho hlediště pohledneme k dvěma nejstarším knihám českého kuchařství. Staročeský základ poznáš v nich, třeba-li jen povrchně je ohledáš: sterý způsob masa vařeného a pečeného, z čehož dobrá polovice sluší ptákům, padesaterý způsob krmí rybích a nad sto kaší a šišek čili knedlíků tu vypsáno v každé knize zvláště.

Maso a kaše, toť přední povahy Severynovy i Bavorovy kuchyně. Hledíme-li ku podrobnostem, naskytají se pak mnohé zajímavé rozdíly od kuchaření našeho. Nejprve pozorujeme – a to jest charakteristika vaření nejen českého než evropského tehdejší vůbec, – že nemírně užívá se při všech krmí koření, ačkoli asijské ty plody, pro dalekost cesty a množství kupeckých zastávek z Levanty do Prahy přes Itálii a Norimberk nebývaly, obzvláště před XVI. věkem, laciné. Toho koření pro dráždění jazyka i hrdla rádi už staří Řekové užívali,

ovšem přestávajíce na tom, co právě měli. Kořenili solí, octem, dymiánem, kmínem, kapary, anyzem atd. Římané kořenili ještě více. Přijali k sobě kuchařství řecké a po té stránce pak přeháněli dále, nepokrývajíce nijak toho úmyslu, že chtějí krměmi k hojnému pití puzení býti. Tomuto umění naučili se pak severní barbaři od jižních klasiků a naučivše se, statečně přeháněli ještě dále, neboť poznali časem koření nová, rozmanitější, palčivější a proto příhodnější. Kuchaři do kuchyně to ono koření nově uváděli, a lékaři jim pomáhali. Čteme v Huberově Apatyce domácí: „Kuchaři uvedli zrna jalovcová do kuchyně“ – za praeservativ morní. „Také pomerančová kůra ve Vlaších, Hispanii, Frankreichtu, zvou to mustarda, jest libá a vzbuzuje chuť k jídlu; kapary se solí vzbuzují žízeň, mají se ve vodě močiti a jako salát strojiti a před jinými krměmi jísti, vytírají šlem v žaludku a vyhánějí červy z břicha; pro chuť jest všecko koření.“ Obzvláště prý zázvor mdlému žaludku pomáhá, peče prý se obyčejně v koudeli v horkém popelu před spaním; jiní prý ho pekou na noži na svíče, spáleninu pak odstruhují a pečeným zázvorem posypávají chléb. A jak doktor Kopp vychvaloval koření ve svém regimentu zdraví! Všem pokrmům i přísadám jich leccos vyčítal, jenom nic koření. Ký tedy div, když skořice, pepř, zázvor, muškát, hřebíček příjemně splav hrdla lidského dráždily a lékařské „Regimenty zdraví“ to v jiném smysle pochvalovaly, že všude kořeněno z míry mnoho! Guarinoni r. 1610. vypravuje, že vídal v Praze mnoho a laciného koření, a ve své mravokárné knize ostrým jazykem mele kuchaře, kteří „ne na čtvrtinu (kventlík), nýbrž lžící a hrstí do koření hrabati přivykli“!

U nás v Čechách kořenilo se také velmi záhy a silně. Štítný zlobí se na kuchaře, že dráždí žaludek „jíškami sladkými a pepříky ostrými“, a Hus kárá labužníky, že víno směchují bobkem, omanem, zázvorem. A věru ještě více kořenilo se v XVI. věku. Viděti to zajisté již z obecných a zádušních počtů. Skoro všude shledali jsme, po venkově že faráři dostávali o svátcích mimo beránky, husy, housky drahně koření. V stanci faráře u Sv. Martina v Praze stojí psáno, že mu záduší povinno dáti o Zelený čtvrtek dvě kopy peněz na koření. To jen na příklad. Pepřem platívalo se i poddanství leckde. Kolovratův poddaný jeden v XVI. věku svoje člověčenství k pánovi ukazoval ročně pytlíkem pepře. Ubohého Augustu na Křivoklátě měl kat i kuchař mučiti pepřem. Bylo z Vídně poručeno, aby mu dali „suchá jídla dobře kořeněná“ – a nic pítí. Svrchupsané mučení jídlem bez pítí bylo asi za celé XVI. století obyčejným: kárá to „Politie“ Veleoslavínova řkouc: „Zle pak ti soudcové dělají, kteří vězňům dávají slané maso jísti a k tomu nic pítí.“ –

Kořenění v kuchyni bývalo v XVI. věku vůbec tak oblíbeno, že na jeho úpravu vzniklo řemeslo „sít'kářů od dřeva a vlasů“. Mistrovský kus těchto řemeslníků býval: pěkně pořídit

„sítka na koření se třemi vlasenými dny, dvěma skrze třtinu a třetím se čtyřmi stupadly s postavením k nim brda“. Z té příčiny též v inventárních knihách pražských jak v domech soukromých tak u kupců a kramářů na podiv veliké zásoby všelikterakého koření shledáš za všecek dotčený čas. A s tím shodují se knihy Bavorova i Severynova. „Zaspi kořením“ – to čteš napořád. A to nemíní, „zaspi“ v krmi koření jen jedno jediné; skoro všude káže, abys zasypal nebo zasul dvěma třemi kořeními, a v posléze čteš ne na jednom místě, aby na příklad do jelení jíchy, „bylo-li by při velkých hodech, dal kromě muškátového květu, koření všecka“! Zadušeniny z kaprů, radí Severyn, „okořeň vsím kořením“. Jen při soli napomíná Bavor kuchařku často: „Osol v míru!“ Jinače jest kořenění z míry nejpřednější ráz české kuchyně XVI. věku. Jiná zvláštnost bije do očí ta, že k jídlům staročeským přidává se do úpravy a přípravy skoro pokaždé – jablko: tu na křížaly zřezané, tu na topénky skrájené, tu syrové, tam „upretované“ na másle nebo jiném omastku.

Třetí charakteristická známka staročeské kuchyně jest to, že málokdy radí se, aby maso k snědku se upravilo tak, jak urostlo, alebrž dobré dvě třetiny masových receptů chtějí tomu, aby se upečené maso hovězí nebo kuřenci, štičí nebo jelení a jakékoli „v moždíři rozbilo, s kořením smísilo“ nebo na prkně rozsekalo a též okořenilo, vejci slilo. Maso tak připravené buď smaživali v sádle „na klobásy“ nebo jím nadívali jiná celá zvířata nebo i moučné jídlo (na příklad koblíhy masem jehněčím drobně zsekaným anebo „vundali z moždíře materyi“ tak připravenou na pánev a „obracejíce, aby nepřihorela“, přičinili k ní ještě šafránu a pekli ji v sádle) nebo konečně zsekavše maso číkoli a přičinivše k němu petržele, šalvěje, zázvoru, pepře a vůbec všeho koření i osolivše „v míru“, činivali z toho těsto, jež pekli pak ve formách rozličných, „kteréž k tomu příslušely“. To svědčí o kuchařském umění velmi již rafinovaném a o jazýčku nemálo již mlsném a vyběravém, jež poznáme ještě lépe při některých receptech zvláště. Na příklad stůj tu o štičí huspenině. Štika ať vře v pepři, v zázvoru, skořici, šafránu, muškátě – a to ne najednou ve všem koření, alebrž s každým „ve zvláštním pytlíčku nitkami svázaném, aby se nevysulo“. Anebo o kaši hrachové, o které by leckdo myslil, že nad ní nic není prostějšího; ale čtete: „Usmaž hrách, ztluč v moždíři, přičiň k tomu malvazí, švestky, květ, bez, růže, pepř, zázvor, skořici, prach z jader višňových, to zavař, omast“ – A citát tento poslední značí čtvrtou povahu tehdejší kuchyně – pestrou míchaninu všech chutí na jednom jediném rendlíku nebo okřínu.

Jiný kus povahy staré kuchyně jest ten, že není „houštky“ nebo omáčky, aby k ní nebylo užito topénky sušené nebo smažené, drobené nebo strouhané a skrze „hartoch“ cezené nebo skrze

„durchšlák“ protažené. I to nám bije do očí, že ku přemnohým krmím užívali „mandlů“ a „šalvěje“; obzvláště šalvěj starým Čechům jest rovnoprávná s petruželí.

Poněvadž vybroušeného kuchaře snahou býti má nejen chuti průmyslně a libě míchati, než i krmě spravovati tak, aby i oku a nosu vděčny byly, z té příčiny nedivno, že už v knize Severynově a ovšem i v Bavorově k oběma těm požadavkům se hledí. Aby voněly, o to péči měla rozličná koření, šalvěj a fialy; aby oku libé byly, leckteré skrmě na ten konec schválně bývaly barveny, anobř i pozlacovány. Jenže pozlacování nebyl Severyn ani Bavor velkým přimluvčím. Při kyselicích a rakové kaši mluví sic o pozlátku objektivně; ale při mandlovém sýru, jež robívali k svatbám, dí Severyn mrzutě: „Někteří ho pozlacují, jest to pejcha, leč by bylo na velikých svatbách.“ Táž slova opsal i Bavor. Že barvy k jídlům schválně pro oko přičiňovali, to vysvítá nejpatrněji z receptu „o kaši čtyř barev“. Dělána byla z mandlů, kteréžto zetřeny byvše aby prý kladly se ve čtyři hrnce; v jednom aby zůstaly bílé, v druhé aby se ošafránily na žluto, v třetím nechať se „zandalem“ zbranátní a v posledním nechať je švestky obarví na černo. Konečně radí Bavor kuchařce, aby udělala kříž ze šindele a vlila čtyři ty barvy do něho – a tak bude kaše čtyř barev. A takto mívá šafrán přečasto úlohu barviti krmě do zlata, švestky ocerňují, mandly zbělují. Ani o zelenou barvu nebyvalo kuchaři zle. Ale podle rady Bavorovy bylo ji z apatěky bráti.

Posléze měl jsem na mysli českou kychyni starou prohlásiti za ukrutnou. Nejvíc mě k tomu pudil recept Severynův i Bavorův, kterak připraviti na stůl rybu „lampredu“. Zacházeli s ní jako s Clarencem král Richard III. „Vsad' lampredu v neckách do malvazí, když se napije, zabodni ji v té díře každé, kterouž má pod hrdlem, ať z ní všecko vyteče, co vypila a když umře, rozřež ji a pec na roště.“ Ale nepomluví tehdejší kuchyně české. Jednak proto, že vedle slov Bavorových lampred v Čechách málo bývalo, a pak proto, že dosavade nezacházíme s raky lépe, nežli předkové naši s lampredou, a ústřice házejí se i v XIX. století do žaludků za živa. Ba zdá se, že naše kuchyně staročeská v XVI. století byla lidštější než tehdejší německá, což by z povahy národa dobře bylo lze pomysliti. Aspoň neshledáš v Severynovi ani v Bavorovi nikdež těch receptů o surovosti dosvědčujících, kteréž známe z německých knih kuchařských, na jichž poznanou stůj zde jenom, že pekali zvíře – ptáky, nejobyčejněji husu – leckdy za živa; pekouce dávali ubožce pořád píti a hlavu i srdce přes tu chvíli jí natírali; když pak znáti bylo, že živá pečeně pojde, honem s ní na stůl. Páni řezali, husička drobet ještě zakvákala, a v té cti a slávě ode všech jsouc pochvalována chudinka stala se nebožkou. Naši staří kuchaři k tomu neradí nikde. Takové nelidskosti páchali cizí kuchaři obyčejně jen při velikých hostinách, strojíce totiž tak řečená „šauesen“, jídla na podívanou.

Při takovém nádherném jídle, kteréž na panské tabule bývalo nosíváno druhdy i v průvodu a vítáno fanfárami i potleskem, bývala zvířata všelikteraká za živa velice často mučena pro radost panskou.

A tu jest charakteristické, že v našich kuchařských knihách se o takových krmích nepsává, ačkoli inventáře XVI. století uvozují v pražských domácnostech několikráte „formy na šauesen“. Pravda, Bavor přece píše o takovém nádherném jídle na podívanou – ale což to nevinná věc! A původem svým což to asi zvyk slovanský, starodávný! Jest to „zahrádka velikonoční“, vystavená na desce široké, okrouhlé, při níž nohy aby byly nízké „křtaltové“ a pěkně obarvené. Na desku ať prý kuchařka vstaví „příkopy z těsta moučného“, a místo mezi příkopy ať vymeje vejcem a vymazavši je modrou barvou nechať je potřě lněným olejem. Mezi příkopy z tenkých destiček vrch a z těsta zeleného obora aby se utvořily. Do prostřed pak postaven budiž beránek neveliký, na rožni tak upečený a upravený, aby v zahrádce mohl pevně státi. „Oblož jej mazem fíkovým a rouno na něj daj z konfektů bílých, růžky zlaté, kopyta pozlať, pysky obarvi červeně a udělej kolem něho tu oboru.“ Plán k oboře byl v Bavorovi zevrubně vypracován a obsahuje v sobě některé roztomilé podrobnůstky. V každém rohu měla státi věž. „Na věži udělej špice a v jedněch pokojích aby byli seji mandloví, v druhých kaše, v třetích kyselice. Svrchu na křovích kohouti skrovní aby stáli. Okolo obory vlij kyselici“ (kaši). Stromky do obory, radí Bavor, aby se zdělaly z chvojky jedlové „politě těstem vaječným“; na každý strůmek navésiti bylo ovoce z forem na způsob hrušek, jablek zdělané jen prý „zadělaj do každého stopku s hákem“. Celý stromek těstem obalený bylo ovšem „vypékati“ na másle a pak teprv „ostaviti“ po oboře. Na stepích aby seděli ptáci z formy. „Barvu k tomu vezmi z apatéky; pod štěpy vezmi stébla žitná, vlož do másla a těsta řídkého a vezma oplatek dělaj z toho květ, listí; chceš-li jahody u konců, přísazuj červený konfekt. Postav též muže španevného z forem, střelce, lovce se psem, muže oděnce ke branám. Když chceš dáti na stůl, nalej vody do příkopa, napuť živých mřenů, kačice na vodu puť, že španevného připravené, a co k tomu více můžeš vymysleti, to lépe.“ Tent' tedy poněkud zkrácený recept Bavorova nejnádhernějšího jídla. Jak všechno něžné, české!

Rozumí se, že nádherná jídla na podívanou již za doby římského císařství až i s pověstnou bujností bývala provozována; odtud kuchařská divadla dostala se do Byzance a tu mívala vděčnou půdu za celý středověk. Zde napsal sám císař Konstantin Porfyrogeneta podrobný řád k hodům, z něhož víme, že se jídla na podívanou dopravovala na sál za všelijakých obřadů na vozících. Vidliček ovšem neznali, jakož Sardou ve „Feodoře“ omylně za to má, ale sic jinače všechno jiné umívali virtuosně až nepodobno k víře. Takové strojby ujaly se jak během

časův všude po Evropě, podle povahy a vzdělanosti rozličných národů rozličnou podobu na se berouce. Ani kdybychom byli v pražských měšťanských inventářích o „šauesen“ byli nečetli, nebylo by lze pochybovati o tom, že i v Čechách, obzvláště při dvoře císařském za prvních let panování Rudolfova, při dvoře krumlovském a leckde jinde v panských a klášterních kuchyních takové strojby umívali spravovati. Obyčejně dělával to kuchař umělec anebo cukrář. Ve Vídni prý první cukrář usadil se v XVIII. věku; u nás v Praze již v první polovici XVI. století arcikníže Ferdinand miloval „pěknou cukrářku“. A opravdu v inventářích cukrářů pražských v druhé půli XVI. věku shledáš všelijaké formy na takové nějaké strojby a krmičky na podívanou. Naproti tomu ani kniha Bavorova, nerci-li starší Severynova, neobsahuje v sobě nic toho.

Řekneš snad, že oba píší jen o kuchaření obyčejnějším, užitečném a praktickém. Stůj to tak; snad je to pravda; tím zajímavější a pravdivější v knihách těch čtení. I protož neotálejme již a vytknuvše hlavní povahy tehdejšího kuchařství, přihlédněme teď k některým podrobnostem.

Nejprve ohledejme masa. Divná jména bijí v oči* Tu nejprve přečet nadpis „jelen nový z hovězího masa“, „jelen z vola“ – pomněl jsem s radostí, že naučím svou ženu metamorfose, kterak z vola dělají jelena. Ale chyba lávky! Šidba to! Jelen z vola podle receptu Severynova a Bavorova dělá se tak, že nakrájíš sprostého vola do vína a krve slepičí nebo volské a do toho vsypeš všecko koření a pořádnou porci „jalovcové chůje“. Toť jelen z vola. Tu poznáváš, dobrá kuchařko česká, že tvoje předchůdkyně už před třemi sty lety umívaly šiditi jazyk otců našich. Zvěřinu jídali předkové rádi. Připravovaná byla „s cibulí“, „v láku“, „v své jíše“; zajíce upravovali na sedmero, nejobyčejněji v polévce z hovězího masa s krví zaječí, do níž procezeny topénky a vsypáno všecko koření. Také strojena zvěřina buvolí. Ze zvířat domácích zajímá nás „pečité“ tele a masem, mandlemi, řeckým vínem, kořením a medem nadívané; jedna krmě zove se kasemat, to jest celé tele k velikým svatbám připravené a nadité; z ostatního „pečitého“ zvědavě četli jsme o „pečeni šálové po uhersku“, pak o pečeni „královské“ a posléz o „pečeni beránkové, slove salus cordis“.

Tito tři krmě dal kdysi náš spisovatel Mikovec při staročeské večeři na lístek jídelny, a jakožto pořádný historik kulturní s Bavorem v ruce proháněl v onen den ubohého kuchaře v hospodě Saského dvora. Ačkoli pak referátu veřejnosti nepodal, vidělo se mu přece oznámiti, že ty staročeské pečeně pro jich dobrotu hospodář hotelu dotčeného pojal v obyčejný svůj denní lístek kuchyňský. Z té příčiny tedy zvědavě jsme četli v Bavorovi. Šálovou pečeni bylo strojiti procedurou poněkud dlouhou. Maso z kýty stluc kyjem, ať mokne pak celou noc,

odpec na roště trochu. Po té bylo dáti maso tak upravené do vína s octem smíšeného v hrnci, v němž nařezáno cibule „na groše“ a nasypáno jalovce, kmínu, jablek a všelikterakého koření: pepře, hřebíčku, šafránu, květu. Když pak to všecko přisoleno, vstaviti bylo na hrnec poklici a těstem režným ji pevně k hrnci přimazati, aby pára ven nevyšla; když pak povřelo, oloupáno jest těsto, poklice osvobozena, a pečené na mísu se vyklopila. Slovem „jez!“ končí se recept. Jediné tento imperativ jest Bavorův, ostatek opsal ze Severyna.

Druhá pečeně Mikovcovy staročeské večeře byla „králová“. Vezmi kus telecího masa; na ně „zsekaj slaninu, k tomu pepř, hřebíček, zázvor a to vše vlož v telecí bránici, oviň čistými vepřovými střevy klobásnými a pec na rožni nebo na roště; pak skrájěj, pospi zázvorem – a dej k jídlu knížatům aneb velkým pánům“.

Třetí kus staročeské večeře, r. 1861. v Praze vařené, byla pečeně beránkova, salus cordis přezvaná. K tomu bylo vzíti půl beránka; hodně slanin, petružele, šalvěje, pepře bylo smíchatí s vejci syrovými a tím nadíti beránka, zavázati a péci znenáhla.

Jak podle těchto receptů Mikovec vařil, neumím říci: byl jsem tehdy v parvě a nepozvali mne. Ale mám za to, že vaření ze starých knih jest snadná věc i velice nesnadná. Hospodyňky čtoucí pozorují, že nejstarší naše knihy kuchařské nikde neuvozují měr ani vah, kolik které přísady do krmě dáti, a v tom ten spor. Uvaříš-li nebo-li upečeš to či ono podle svého rozumu a nynější míry: snadno to, ale není to krmě staročeská, nýbrž krmě podle tvé nynější, moderní chuti, tedy něco takového směšného a neupřímného, co pozorovati lze v bytech po historicku zřízených: na první okamžik pozoruješ v nich přese všecka kulatá sklíčka v oknech tu neupřímnost našeho věku, jenž pracuje rychle a povrchně – jen aby se zdálo – a v kulturně-historických věcech rád plete páte přes deváté. Není-li tedy v knize Severynově ani Bavorově měr určitě kázaných, zůstaveno-li tedy vše libosti kuchařčině: jest vaření podle té knihy snadné, ale na druhou stranu též tuze nesnadné, čehož prokazovati není třeba.

Než zanechme přemítání zbytečného a čtemež v knihách dotčených o masitých krmích dále. Tu stojí, že maso hovězí obyčejně jídali „s ošlejchem“ (pórem), a podivno nám, že vepřové maso jen na trojako se vypisuje; jednou v chlebě, pivě a v octě vařené a jablky, pepřem, hřebíčkem i šafránem kořeněné, po druhé na divoko, konečně „v kondymentu“, to jest zsekané na malé kousky a vařené v petruželi, poleji, mátě, šalvěji, kmíně, pepři, u vejcích a v octě. „Na ten kaldun pak vlej šmalc, dada na mísu nepřesoluj.“ O vepřové pečení mluví se jen jednou, ač nebyla povržena: posílajíť Hradečtí (Králové) r. 1593. Plácala do Prahy k nejvyšším úředníkům zemským, „aby se vymluvil, že nemohli mihulí k Zelenému čtvrtku

poslati, za to však že posílají třicet plecí vepřových do kuchyně pánů a patronů“. Naproti tomu čteme o pečeních, o kterýchž teď ani potuchy není: buď že nedostává se materiálu – na př. medvěda; medvědích paznehtů z knihy Severynovy nelze dnes snadno do kuchyně koupiti – anebo i o takových, že za dostatku materiálu nejedl bys jich – na příklad veverky, jejíž kuchařskou přípravu na patero Severyn vypisuje. Čiperné to zvířátko vařili nejobyčejněji v polívce, jíchu pak lili na ni „žlutou“, pořízenou z topének, jater slepičích, jablek a všeho koření. Také „bobrový ocas“, jež jídali za krmi postní, má v knize dva recepty. Dnes aby ho kdo jedl, nevíme. Bobrů také již není tolik, jako bývalo. Rozmanitá příprava bývala ptákům. Kačice umívali připravovati čtverým způsobem, při čemž nikdy neschází víno ani topénky. Kačice divoké a tetřevy odpekali nejprve na rožni a pak dovařovali v jíše ze švestek a ve víně kyselém. Hus, již klade Guarinoni pro ohromné množství za zvláštní charakteristiku české a moravské fauny, pekali na rožni, nohy jí všecko usekavše. Pečenou kladli v „kondyment“. Na slepici, kterou staří kladli za nejzdravější pokrm, má Severyn osm a Bavor 13 receptů. Jest tu „obkládaná, bez kostí, v bílé jíše, s rejží, s křenem, nadívaná“ a jinačí ještě vařená i pečená.

Na koury, kuřata, kapouny, koroptvy jest receptů vždy několik, ale všecko s jíchou, v níž topénka hlavní grunt, a rejže, játry slepičí a všecko koření bývalo ostatkem. Jedna jícha na kuřata jest „zelená“. Bývala z petružele, šalvěje a máty. Jeden recept kuřencí, z Uher do Čech přibylý, přečteme sobě už pro jeho nechutenstvo. Nechat' prý se svaří 30 cibulí, kteréž potom se s petruželí rozetrou, a k tomu přičiní se víno. „Do toho vlož a vař kuřata okořeněná zázvorem, skořicí, muškátem a dobře je ošafraň. Chceš-li ozdobně učiniti, dej mandlů a řeckého vína, jak u velikých dvorů jest obyčejem.“ Ptáky některé, obzvláště drobnější, pekli v chlebě a vybravše je z chleba, ořezali z kostí a nakládali na tři neděle do octa. To byla pak krmička, kterou zove Severyn a po něm Bavor „ptáky bez kostí“. Jindy upekli ptáčky v těstě jako v mazanci a posypavše mazanec skořicí i zázvorem, snědli to všecko i s ptáky. Ku konci století (prý r. 1595.) vymyslel sobě nějaký normberský cukrář tu nechutnou hračku, aby z koláčů, buchet, dortů, paštik a mazanců když se rozřízly na stole, vylétali ptáčkové živí. Nevíme, aby se tento důležitý vynález v Čechách byl ujal, ale nepřime možnost' toho.

Jako při masech našli jsme veveřice, jichž dnes nejídáme, takž i z ptáků páv býval oblíben v kuchyni staročeské. Zdá se, že ani starým páv nechutnával, ale pro peří stkvostné brali ho do kuchyně a na stůl. Známo, že už ve XIV. věku nosívali na stůl páva s ohonem rozestřeným, jako by seděl živý jsa, a hosté dobývali z kůže jeho paštyky nebo jiná zvířátka na drobno sesekaná, jimiž páv byl vycpán. Však i to jest dědictví římské. Řečník Hortensius první častoval své hosti pávem, a zajisté již od té doby zůstal páv ozdobou bohatých stolů. V

Čechách chovali pávův asi hodně mnoho. Čteme v snesení konšelů novoměstských r. 1595., kterak zlobí se na to, že „mlynář nových mlýnů slepic, pávů na ostrově chová, což nemůže prý beze škody obecní býti“. A ještě koncem XVII. věku lítali pávi po Praze jako teď holubi. Skákali po střechách a křičivali tolik, že Malostranští na to až v místodržitelství stěžovali sobě, načež r. 1740. dekret vydán, aby se ptákům těm křídla stříhala. Jak to páni místodržitelé spůsobili, aby pávi od východu slunce až po západ svých nepříjemných recitativů nerozhlašovali, nevíme. V kuchařství Severynově pávu nevěnuje se pozor. Mluví se jen o sladké jíše pod páva. To bylo tedy začátkem století, naproti tomu v kuchařské knize Bavorově má podle beránka velikonočního i úprava pávova už ráz jídla „na podiv“. Čtete: „Zabodni páva v hlavu, oškub do ocasu, ocas dej do rouchy a rouchu olep těstem řídkým. Nohy připrav, jakoby měl klečeti, hlavu sprav, aby stála;“ po té dáti bylo páva na rožeň a když se pekl radí Bavor: „Ocas sprav za horka, ať stojí jako kolo, a páva oblej černou kyselici a vezma fíkový maz oblož tělo a vytýkej konfekty barevnými jako květy, mezi to dej růže z oplatků, pozlať hrdlo, nohy a přidělej křídla z těsta vaječného.“ Z toho patrně, že býval na tabulích českých páv více pro oko nežli pro chuť.

Jiný cizinec ptačí, páva daleko chutnější, jest krocán. Ale podivno, že v Bavorově kuchařství nebylo lze najít receptu na indiana čili krocana, ježž přivedli do španělské Evropy nejprve kněží jezuité z prerií mexických. Proto ptákovi tomu indianskému často bývalo „jesuitů“ přezdíváno. Brillat, jenž chybně za to má, že přiveden byl krocán do Evropy konec XVII. věku, vypravuje, že dosavad ve Francii lidé, jedíce indiana, praví, že jezuitu jedí. Indian dostal se do Evropy na všecken způsob již počátkem XVI. století. Karel IX., švagr Marie Stuartovny, první prý ho měl ve Francii na své svatbě. Když Bavor svoji knihu spisoval, dost a dosti běhalo indianů po dvorech panských, a v Praze nejeden patricius vzteklého toho ptáka pro některou slavnou příhodu na snědek sobě vychovával. R. 1583. což to spustil pan Nostic na řezníky rakovnické, když mu psi jejich udávili „indianské kohouty“! Jak indiana Čechové pekli, nevíme; snad jako hus. Západní národové s indianem v kuchyni tak křesťansky zacházeli jako surovci španělští po Kolumbovi se soumenovcem jeho v Západní Indii. Vařili a dělali ho za živa.

Čtoucí snad všiml sobě, že se v kuchaření staročeském ptáci směšují se ssavci a též naopak. Podivného jména míchanice jedna zove se čikýš, kterýž z nejstarší knihy Severynovy stěhuje se až po XVIII. vek z knihy do knihy. Zsekej koroptvy, křepelice a veveřice; malé ptáčky dej do toho celé, svař to s vínem a udělej těsto. Z těsta učiň „dvě hubě“. Na jednu vlož rozsekané

maso s ptáčky a druhou „hubou“ přikryj; to pak dej na pánev v sádlo – a to bude čikýš. Tak se radí. V kuchařských knihách pozdějších čteme už v nadpise, že to jest čikýš „dobrý a chutný“.

Rybích receptů napsal Severyn a po něm Bavor drahně; neboť ryb jídalo se v oněch dobách velice mnoho, a to proto, že jich nesčetné rybníky hojnost' tehdáž hostily, a pak posty přes všelijaké výčitky kazatelské v oněch dobách přísněji se přece zachovávaly nežli dnes, aniž bolely; tehdáž vůbec se jídalo všeho z míry mnoho, a tu bývalo skoro příjemno po mnohém mase najísti se na změnu mnohými rybami. Tot' podnes i mnohým zbožným lidem sluje „postem“. Pozorujeme v knize recepty, kterak strojiti štika, kapra, lína, míky, mihule, štihlata, lososy, lampredy, ladníky, rejnoky, úhoře a „štokfiše“.

Přední místo drží štika. Ta jest v knize Severynově na třicatero a osmero; v Bavorovi na dvacatero! A což divné to jsou nadpisy těch štičích krmí! Štika „odpečená v predlíku“, „obtužná v žluté jíše“, mandlová, v černém koření, s máslem, se slaninami, „k večeri“, „štika do kůže“, „štokfišové chuti“, s cibulí, s křenem, s česnekem atd. Z těch receptů stůj tu jenom něco málo na poznanou tehdejší chuti. Štiku „k večeri“ bylo usmažiti a pak politi sladkou smetanou se žlutkem a okořeniti pepřem, muškátem i šafránem. „Odpečená v predlíku“ štika byla ryba v nastrouhaném perníku a v octě zastaveném povařená a „okořeněná čím chceš“. „Obtužná“ štika bývala s žemlí a se šalvějí v moždíři rozbita. Naivní nápis „štika do kůže“ tajil v sobě tuto hloupost': Zedři štiku s kůže; uvař ji pak, rozsekej a vecpi do kůže zase. Na to učin' jíchu z fiků a řeckého vína. Konečně „štiku štokfišové chuti“ bylo strojiti tak, že roztrženou pověsili za tři dni v dým do komína a pak ji snědli v smetaně. Tento dým v komíně bezděk dokazuje, že hňupa čili tresku do Čech nejhustěji vozívali uzenu. Upravovati tresku podle obou knih uměli na osmero a viděti z receptů kuchařských, že s ní dělávali drahotu. Na příklad. Vezmi „štokfiše aby nebyl prožluklý“, svlec s něho kůži, pec ho na rošti „ve dvou deskách“ („síních“ u Bavora), polívej máslem, osol pod míru, pak vlož zhřátou rybu v těsto moučné, do něhož dals zázvor, šafrán, med a v tom pec rybu na červeno. Nechutnal by nám asi tenhle hňup: „Stluc ho sekerou a namoč přes noc, a vař ho potom v mandlovém úkropě, omasť dřevěným neb makovým olejem a daj do něho cukru.“ Po tomto receptu, jenž nahání sliny na jazyk, už honem abychom sběhli k jiné rybě. Jen to ještě tu bud', že doposavad nikde v rukopisích ani v oněch starých knihách nečetli jsme té ryby jméno jinačí nežli německé „štokfiš“ nebo častěji „štokwiš“.

Úhoře Severynova doba ještě mnoho do kuchyně nebrala. Ale za Bavora již umívali ho připravovati na šesterý způsob. Jeden nadpis nás zastavil; znít': „Z jednoho dva.“ Ale poznáv

již některé šidby tehdejší kuchyně, čtoucí zajisté už hádají, co tají se v tom zázraku, učiniti z jednoho úhoře dva. „Odři ho z kůže a kůži vyspi kaprem sekaným, v němž mandly, zázvor, šalvěj, máta.“ To jsou z jednoho dva. Slanečky, kteréž v Evropě už v XI. století snad všude znali, pekli naši předkové nejraději na pánvi; Severyn uvozuje recept na „herynka cibulí nadívaného“ a odpečeného. O ústřicích nečeš v knize Bavorově nic, neřkuli v Severynově. A přece byl by klam z toho souditi, že jich Češi neznali. Ponejprve v Čechách vyskytují se při hodech Viléma z Rožmberka r. 1578. na Krumlově. Tehda jich snědli celých pět sudů. Tak svědčí aspoň v jednom rukopise dvorní knihovny vídeňské pověstný darmožrout rytíř Jan Schweinichen, jenž, maje žaludek pěkného kalibru a ústa na plné kolo, dával se na panských dvorech krmiti při rozličných slavných příležitostech, což pak vypisoval a pomlouval. Německý tento don de la Mancha okusil tedy též kuchyni českého pána krumlovského.

Ale ovšem bývaly v tu dobu ústřice ještě vzácným mlsem. Pořádně rozšířil se jich požitek u nás teprve asi v XVIII. věku; aspoň r. 1731. vydána byla v Praze německá o ústřicích apologie; viděti, když vzbuzovaly opposici, že jich tu tehdy pojídáno bylo dosti. Více nežli v Čechách jídali v konec XVI. století Němci ústřice, neboť byli Benátkám blíže nežli Češi, a z Benátek ty škeble rozváženy[1]. Alespoň lékař Guarinoni ve své knize Němcům „všetečnost smradlavých, nechutných ústřic“, jichž prý sobě do set dávají k banquetům dovážeti, zle vyčítá. Nechutné to jídlo prý chtějí zdravým učiniti, že ve vlhkost a studenost jeho sypají suchotu a oheň pepře, soli a jiného koření, ale to prý nic platnosti nenese. Guarinoni přeje svým rodákům, aby se jim všem dělo tak, jako onomu tyrolskému sedlákovi, jenž v Inšpruku mlsně do sebe vsoukal veliké množství hlemýžďů s pepřem a solí, kteréž pak, když v žaludku sedlákově dobře zaliti byli vínem, a sedlák na lavici spolehnuv usnul, jeden po druhém z úst ven vylézali a po kamnech „houfně“ se procházeli na nehorázný smích všech přístojících.

Z tohoto směšného obrázku zasedněme zase k starým našim kuchařům, abychom shlédli ostatní krmě. Sto a čtyři kaše drží u Bavora patrně předek. Nebojte se, že předložíme čtoucím všecky recepty. Jen o některých povíme na poznanou kaši těch. Některá jest – ale těch jest málo – právě taková jako dosavad vaříme. „Krupice, vejce, cukr, mléko, máslo“ – toť jedna z nich, jistě povědomá. Ale s největší částí jsou to jídla moučná, mandlová, rejžová i z květin rozličných naší chuti i ve fantasii protivná. Na příklad čtete o těchto kaších. „Bílá ze smetany“ – ta byla z vejce, mléka, octa, „až se srazí jako drn“, a do té syrovátky mandle. „Kaše vinná“: Do vína „vespi“ všecko koření, med a růže. – Tím způsobem dělány i kaše ze šípků, břeškví, „vostružných jahodek“, jablečná, z fiků, z tykví, pórová, bezová, z vratyče, fialová a jiné podobné. Do vína hodili vejce, topinku, koření a dotčené některé ovoce nebo květ – a „když

dobře bude, jez!“ Také ze semence a z máku kaše vařivali způsobem stejným, jenže nastrkali do stlučeného semence i máku ještě pro barvu šafrán. Kaši rejžovou „ožlutiti“ bylo medem. Při kaších z květin radil Bavor, prve než květinu utlukou v moždíři, aby pozorovali, nejsou-li v ní „žížaly“.

Ale skoro žádná kaše není prostičká. Každá jest dosti strakatá míchanina. Na příklad „kaše z chleba“; ta byla z topinek ve víně rozetřených a zcezených, na to dali kmín, jalovec a – osladili medem. Anebo takle: vař krupici v oleji, vespi na to šafrán a pepř. Nejstrakatější jest „hrachová“: usmaž hrách, ztluc ho, dej v malvazí, švestky do toho a květ bezový, růže a naposled pepř. Jedna kaše jest zajímavá svým jménem. „Hazmuka“ slove a dělána byla z krve „dvou zajíců a jelena, do toho mouku, sádlo, víno a koření vespi.“

Jiná slove „kaše ze mhly“. Tu „mlhu“ měly by naše kuchařky znova v život přivést místo německého „sněhu“. Ale že by kaši ze mhly na stůl některá chtěla připravit, o tom slušně pochybujeme. Recept její: „Tluc bílky v moždíři moutví tak, až se pěníti bude jako mejdlo, ty pěny sbíraj šafanem (sběračkou) a naklad' těch pěn vysoce na mísu jednoho lokte zvejši, nechaj státi hodinu. Když měl na stůl nésti, hled', aby jí vítr do mísy nesrazil, tak aby na stole poctivě stála. Potřebí k ní míti hlavy střízlivé, neb ji musíš tlouci celý den aneb celou noc.“

Jedna z kaší Severynových má úlohu lékařskou: „kaše pro hlavu z jaré mouky“. Vařilo se pivo nebo víno v hrnku, do toho bylo vsypati mouku, kmínu drobet a jádra ořechová, celé hřebíčky i zázvor. „Daj ji před jinými krměmi.“ Čta ponejprv nápis, že staří Čechové měli nějakou kaši „pro hlavu“, těšil jsem se, kterak svojí hlavě i hlavám jiným pomohu. Také tři kaše uvozuje Bavor aristokratické. „Z nového másla“ jest prvá. Uvařené vejce a tlučené v moždíři s cukrem as hodinu smíchalo se posléze s mladou smetanou a topénkami. O ní dí Bavor: „Dělá se těchto časů u velkých pánů.“ Druhá slula „královská“. Dělali ji „v máji a byla zdravá, mistrná“. Ale té bych nejedl, třebaže sluje královskou. Prý česnek aby se rozbil ve sladké smetaně, na to pak dáti bylo cukr a máslo – a „když vyvře, pospi zase cukrem“. Česnek a cukr – hrůza! Byla-li druhá kaše „mistrná a královská“, jmenuje Bavor třetí kaši z kopy vajec zdělanou přímo císařskou. „U císařských dvorů ji dělají, jest dosti mistrná na okázání.“ Receptu jsem sobě neopsal, lekl jsem se té kopy vajec. Posléze význam kulturně historický má kaše u Severyna i Bavora nadepsaná „syrná o svatbách“. Byl to svařený sýrec, do něhož vpraveno máslo. „Smiš to s krupicí, ať se vaří hodinu, a nesol!“ Z toho receptu prostičkého mluví doba velmi starodávná. Poznavše tuto ctihodnou matronu mezi všemi kašemi, rozlučme se již od toho vařiva a všimněme si letem příbuzných krmí.

Za takové příbuzenstvo klademe nejprve všechny „mazy“, jichž obě knihy starodávné několik uvádějí. Jest to zsekané ovoce, v medu zahřáté a s kořením smíšené. Byly to mazy fíkový, z mrkve, řepy, gdulový, hruškový atd.

Kaším příbuzné jsou „varmuže“, jichž jmenuje Severyn pět, Bavor šestnácte. Jméno to podivné pochází z německé „warmuss“, a bylo ho v Moravě i v Slezště užíváno; tam jest to dosavad máselná kaše, tu chlebová polévka. Varmuže byly z rejže, ze švestek, z hrušek, jablek, ořechů, z bezového květu, ze slepičích prsí, ba i z kozího mléka. Svařilo se totiž to ono ve víně nebo „v šmalci“, protáhlo se skrze „rouchu“, peklo se na rožni nebo pánvi tak, že leckdy nevíš, kterak se tohle vaření rozeznává od šišek, jichž jmenují knihy hromadu.

I šišky hněteny a pečený i smaženy z lecčehos. Nejčastěji ovšem z mouky a vajec, ale některé i z kaprových jiker, smržů a hřibů, z vemena, z telecího masa a bílého chleba i sýra (rozuměj vždy tvarohu). Jeden způsob šišek u Bavora nás zajímá velmi, poněvadž víme, že kazatelé všech věr a vyznání do něho žalovali: „šišky šestinedělkám“. Čteš-li tyto řádky některý ženský lékař, poslyš, příteli, jenž kážeš dietu, půst paním, jaké šišky vařeny byly našim statným pramáteřím šestinedělkám: „Vezmi dvacet vajec, víno, kvasnice; to smíchej v pánvi a rozetři. Potom udělej do hrnka díru a lej těsto do horkého másla a bude jako klobásy; pospi cukrem a zázvorem a skořicí.“

Šišek „z telecího masa“ nelze nevšimnouti sobě. Příčina našeho všimnutí jest jazykozpytná. Jen při těchto šiškách stojí psáno, že slovou také „knedlíky“. Jinde toho slova nenajdeš. Jak je dělali, to zajisté už teď dovede každý čtoucí. „Telecí maso stluč trdlem na stoku (na stolečku), k tomu přičiň vína, petržele, vajec, pepře, šafránu a učině šišky z toho, vař ve vodě.“

Další příbuzenstvo vyššího způsobu jsou „klobásy z vajec, koláče všelijaké i z mandlů, mazance z masa, svítky, které dělali i z rybích jiker, a raků“ a konečně trojí krmě jmen dávno vymizelých: šalše, špánevné a kyselice. „Šalše“ jest jméno latinské – salsa. Francouzský kuchař uhněte sobě z toho „sauce“, kteréž slovo Čech i Němec svorně ujali. Šalší uvozují knihy sedm a budou to asi omáčky prosté. Na příklad: „Ošlejch oblup, zetři na pánvici, rozpust' vínem a bude dobrá šalše.“ Špánevné bývalo těsto nějaké, jemuž prve, než se usmažilo nebo upeklo, dávali všelijaké podoby. Jedno těsto jako vosk vyhnětené a tence rozválené, „peňzlíkem“ v bílku namočeným mazali a dávali po kuse ve formu a v másle pekali. Jiné špánevné, jež slulo „na špičkách“, bylo z mandlů stlučených, cukrem a vším kořením smíšených a „na kolky“ zdělaných. Ty kulky bylo vstrkatí na špičky zrobené ze svítků vaječných, a když se to stalo, opekly se v másle. „Jedno špánevné, přezvané spěšným“,

vyjadřuje asi povahu špánevného nejsvětější. „Vaječné těsto obarví šafránem a bílou moukou obal, a v másle vypékaj.“ Tomuhle špánevnému dnes říkáme šišky a všem šiškám říkáme knedlíky.

Nejnádhernější a nejvznešenější příbuzenstvo kaší bývaly konečně kyselice, jichž popisuje Bavor jedenácte. Severyn jich ještě neznal. Bývaly z rejže, z hrušek, z kaprů, z noh telecích a snad ze všeho všudy bylo by lze je pořizovati. Vždycky to byly nějaké sekanice a kaše velmi nákladné a na oko. Kyselici, jež se zove „černá, bílá, žlutá, zelená, modrá“, tu bylo sděliti ze čtyř pečených kaprů roztlučených a do jíchy oněch dotčených barev vpravených. Na modro i na zeleno barvili tu jíchu barvou z apateky; zelenou barvu sic někdy také spravili zelenou petrželi, zelenou pšenicí neb mladým osením zetřeným; brunátnou kyselici dělali „z fioly a chrpy“, žlutou pořizovali šafránem a bílou buď mandly nebo smetanou. Pilná věc při tom byla vždy ta, „aby se barvy trefně spojily“. Na kyselici z telecích noh, kterou „dělali k velikým svátkům“, jest v knize recept o dvou stránkách drobného tisku, což prokazuje, že sobě kyselice od jídel „na podívanou“ mnoho neodevzdaly. Hlavní štace této přípravy jsou: Paznehty vaří se ve víně a pivě; maso od kostí odpadlé se tluče 2 hodiny v moždíři; po té vaří se v jíše znova, pak dá se do krve slepičí s topénkami a vaří se znova, potom se dá do toho koliandr, anýz, luční kmín, višňová jádra, čistý bez a vaří se to zase, už ani nevím po kolikáté. Posléz dali do toho med a všechno asijské koření a míchali zase. A konečně „omazali tři necky medem a tu kyselici kladli do toho, aby vychladla, pak ji krájeli tence a sypali cukrem i skořicí.“ Jiná kyselice, již nazvali šachovnicí, jest jídlo zajisté jenom na podívanou. „Stluc mandly s cukrem, jedny pozlať, druhé stříbři a klad do kyselice černé jako na šachovnicí a pole naplň kyselici bílou a okolo krajů pozlať, jako by šachovnice byla.“

Kaše ovocné nebo břížďaly a kapalice jídány bývaly obyčejně po hrubším jídle, odtudž asi vzniklo jich nynější jméno povidla, pojídla. Aspoň ráz povidlový nadbytkem patrn v jedné kaši kyselici, která má nápis „višně lité na dsku“. „Uvař višně a protlač je rouchou na dsku namazanou medem a pak to dej usušiti na slunce neb do pece a chceš-li jísti, pospi zázvorem.“ Toť jsou patrně povidla seschlá a zázvorem kořeněná.

Ted' již bychom obou nejstarších knih kuchařských dobře nechatí mohli, ale na rozloučenou stůj tu ještě divná zkušenost', že v knize Severynově mluví se jen o 12 polévkách (z ježdíků, z máku, piva, oukrop atd.), v Bavorově dokonce jen o třech, z nichž jedna jest z rozetřeného máku a jiná, slovouc „jíšel“, dělána byla ze semence s chlebem vařeného a kořením zapuštěného. Tuto polívku ze semence jídali ve dnech postních. Národní českou krmí – hrách

– umění knihy obě na šesterý způsob připravovati, z nichž „hrách na roště“, „pohanský“ a „dřený s cukrem“ zajímal nás nejvíce. „Pohanský“ hrách, pečený i smažený, dostal se s tím jménem pohanským i do všech německých knih kuchařských. A kulturní historikové němečtí mají za to, že způsob jeho přibyl na západ z Orientu, z pohan, a to vojny křížovými. Hrách „dřený s cukrem“ dělali tak, že protlačili „skrze durchšlák“ hrách, nahněti ho cukrem a řeckým vínem, na formě pak učinili z té kaše kuličky, které na sádle smažili.

Poslední Bavorův recept uvádíme ve známost' všem těm, kteří by chtěli míti v tobolce aspoň ocet. Bavorův recept totiž zní: „Ocet, aby se mohl v tobolce nositi: vezmi trnky nedozralé, usuš je a zetři. Když chceš potřebovati, vezmi vína a dej usušené trnky do něho, bude míti hotový ocet.“

Knihy Bavorova i Severynova bývaly v dobách následujících opisována, vypisována a všelijak pozměňována. Kantor tiskař vydal anonymně i bez datum vzácnou knihu Severynovu doslovně zase, aniž to poutivě v předmluvě pověděl. Ba zapřel – prý to sebral zevšad. Rozdělení Severynovy knihy v jídla nejprve masitá, pak postní páteční, jež jsou ryby, a konečně jídla sobotní, jež jsou většinou kaše a jiná vaření sladká, Kantor zouplna podržel. I pořadu krmě za krmí nechal tak. V textu zaměnil jen starobylé slovo některé tu a tam novějším: na příklad místo „zrubaj rybu“ pověděl „zsekaj rybu“. Mimo to přidává mnohem častěji a obšírněji k jídlům klasifikační přívěšky, že jsou „dobrá, výborná“ a všelijaká jiná. Charakter české kuchyně v knize Kantorově nemění se nikterak. Nejprv zase samé koření! Ale v tom pozorujeme přec jakýsi pokrok. Kdež prve kuchař brával hrstmi koření všecka napořád, Kantorova kniha uvazuje libovůli nemírného kuchaře čtyřmi pravidly: „Muškátu dávej málo pro hořkost krmě; do nadívaniny nedávej hřebíčku; když děláš černou jíchu, nedávej šafránu; co má býti sladké, k tomu nepřičiňuj pepře.“ Tyto čtyři artikule jsou pokrok a znamení, že se chuť tříbila.

Z přísad nejobvyklejších ještě pořad čteme o jablkách. Ale spolu už velmi patrně pozorujeme, že cibule s jablky v závod se žene. Spůsob to snad uherský. Jedno kuře „po uhersku“ bylo péci na 25 cibulích, a zajíce v cibuli vařeného i pečeného bylo, když byl docela hotov, přikryti „cibulí barevnu svrchu“. Topénky staročeské pořad ještě svou úlohu konaly. Do všech jích je zavřítí dávali a procezovali je pak „skrze hartoch“. Jednou vyskytují se topénky též posluhující samostatně, jako činily v dobách Libušiných, když talířů na stole nikdež v Evropě nemívali. „Usuš topénky na brunátno a dej na ně kury, kuřata.“ Tuť topénka matkou talíře.

Prohledajíc k podrobnostem, sečtli jsme v Kantorově knize 36 jích, jimž věnuje místo zvláštní. Z nápisů významných jen tyto čtete: „Jícha ostrá, nač chceš; na veveřice; z kostí ptačích; na nároky; zelená dobrá; šerá na ptáky; kyselá, nač chceš.“ Skoro v každé vaří se víno s mandly, žemlemi, topénkami, octem, cukrem, medem a pepřem, zázvorem i vším ostatním kořením. Hustší jíchy zove „houštěk“ jako Severyn. A jíchy dávali na všecko maso. Vemeno kravské upravuje se tu k snědku rozřezané na šišky a smažené, nároky neb nádobí kancovo též tak. Skopové maso vaří se tu paterým způsobem. Jednou i s vínem v hrozních a „když uvařeno, vlož hrozny na ně, polej jíchou a potom jez přece“. Telecí jest tu na sedmero. Jednou „v hrudi nadívané“, jindy zase „po uhersku“, totiž do pola na rožni pečené v těstě z vajec, malvazí a muškátu. To se peklo v pánvi, „až se na tom čistý kabát udělal“. Vepřové maso dělali uměl Kantor na čtvero. Jednou též „na divoko“ a tu divnou proceduru si přečteme. „Zabij vepře, ale nekol ho, ale hned pověš za zadní nohy k trámu a třes jím, dokud neumře; vyvrž droby a nechej ho poležeti v krvi, pak vlož do bečky s jalovcovým chvojím, vínem krop a tejdén ať stojí.“ Zná-li Kantor 6 receptů na veveřky, důkaz to, že oblíba veveřek rostla. Zajíce vaří Kantor devaterým způsobem. Jeden z nich má nápis: „Zajíc s vodou sedlákům.“ Pánům vždy s vínem, octem, pivem a s cibulí – sedlákům s vodou!

O cizinském působení svědčí pečeně beránčí „po polsku“ a „po uhersku“. Divný název i krmě jest „polouhlaví“. Vař vepřové polouhlaví ve víně a octě s mandly a s cukrem! Už Severyn je znal. Z ptáků shledali jsme všechny známé své z knihy Severynovy. Receptů na „koury“ jest tu 35. Jeden může naše kuchařky zajímati. Jest to naše obyčejné smažené kuře. Kantor zove to: „Spěšně kuřence po vlasku.“ „Rozsekej je, smaž v másle, dej do jíchy z vína se vším kořením a cukrem.“ Bez jíchy nebylo tehda ani smažené kuře. Na malé ptáky jest v knize 19 receptů. „Užitečné s agrestem, s hruškami a jablky, v řezném těstě s cibulí, v nově lapané, starolapané, střepané“ atd. Též jsou tu „ptáci v zadušenině“, totiž v chlebě pečené a na dvě neděle pak zastavené do octa. Kantor přidává k tomu, že jest to pro masopust. Název „střepaných“ nám byl už v Severy nově knize nějak podivný. Čtli jsme: „Spec ptáky, usmaž jablka, mandly, okořeň a střepj to na horké míse a dej ptáky do toho, budou jako by s cibulí pečené byla.“

Poněkud novou krmí jest v Kantorovi několik „zadušenin“ z ptáků, ze zvěřiny i z ryb. Jedna slove „horská obecná“. Maso jakékoli bylo na poly odpeci a dovařiti u víně a v koření a osladiti medem. „To schovej, dokud chceš, a když chceš jísti, udělej na to jíchu.“ Královskou zadušeninou zove koroptve, jež za dva měsíce poležely v octě pivném. Do nich dalo se všecko koření, chyba šafránu, a na konec osladily se pořádně. Recept z knihy Severynovy. Mihule radí Kantor „spařiti varem, při čemž se jimi hýbá chovoštětím.“ Mníky uvádí jednou též

„pohodlné v rosoli“. Štíčí recepty rozhojňuje Kantor klasifikačními nadpisy. Trojí štika tu po polsku, jedna „s chřenem ne zlá“, jiná „v sobotu k večeři“, jiná zase „odpečená jadrná“; ještě jiné „s česnekem panská, v dýmě prouzená; v huspenině vzácná, s limauny chvalitebná“, z kteréhož názvu nejspíš poznati, že to psal nějaký kantor, pak tu štika „s jablky taky dobrá“ a jiná „s jablky výborná“. O této štice na eminenc ustrojené, abychom si slovíčko přečtli, jaká že byla opravdu. Krátký recept. Vař štiku ve víně a dej k ní jablka smažená „ve voleji“. Čtouceho snad by zajímala štika „panská“, tu jest: smaž ji v mouce obalenou a vedle v kotlíčku vař česnek s mandly, to přisol a pak tím štiku polej. Když je to „panské“, tož divíme se, znajíce dosavadní české kuchaření, že k tomu česneku a soli nepřičiňovali všeho koření i s medem a cukrem. Také tu jeden recept na smích. Štiku za pysk zašitou otáčeli na dřevěném rožni a polévali olejem dřevěným nebo máslem: ta slula „štika neškodná“. Štokviš drží v Kantorově knize devět míst. K povědomým receptům o hňupovi „prožluklém“ a „z kůže svlečeném“ nebo „odřeném“ přibyla zase Kantorova klasifikace za novinku. Je tu „štokviš dobrý sám od sebe, s cibulí pravý“ a v posléz i „výborný“. Herynkové jsou mu jedenkráté též „nadívání chytří“. Tolik o rybách.

Z ostatních krmí, nemasitých, nejprv zajal náš pozor hrách. Deset receptů jest tu na jeho přípravu. Některý nápis s dostatek poví o přípravě. Čteme tu: „Hrách dřený v zrních, tlučený příhodný, vlaský v homoli, pečený a smažený, vrcený rozpuštěný, pohanský, dobrý dřený český.“ Skoro vždy nahnětli ho cukrem, cedili sýtem a ruchami, robili z něho kuličky, ty smažili a cukrem balili. Nejobyčejnější býval asi hrách „dobrý dřený český“. Uvařili ho nejprv. Pak kuchařka mnula ho rukama, dokudž na něm byla lupina. Pak jej vařili znova ve dvou vodách a v hrnci sušili. Když vysmáhl, ztloukli jej a zalivše sádlem i smetanou ocukrovali.

Kantor moučným jídlům uložil místo samostatnější, kdežto Bavorovi každá krmě jen poněkad mazlavá slula kaší. V knize u Kantora tištěné čteme též zase o všelikterakých šiškách z mouky i z masa. Jedny jsou z hřibův a slovou „neslýchané“ – to jsou naše houby smažené na rendlíku: jen to rozdíl, že vsypalo se do nich drobet mouky a hodně mnoho koření.

Mezi svítky čteme o jednom, že strojí se „k Veliké noci“, o tom si tedy přečteme: „Na tvaroh nebo smetanici přilož kámen, ať se voda z ní vytáhne a přičiň málo mouky i přilij smetany. Když děláš lihance zlatohlávky, přilivej k mazání starého piva a budou zlaté barvy.“ Divně dělali koblihy. Vzali sejr suchý, nabili veň vajec a opepřili, upravili v kuličky a v másle na pánvi upekali. Patrně, že jsou tyhle koblihy opakem našich. Naše aby byly jako peří, oněmi

mohlo se stříletí. Sejr do vaření býval oblíbenou přísadou, ne-li hlavní částí. Ani mazance k Veliké noci nebyvaly beze sýra čili tvarohu. Dí Kantor: „Ohřej k mazancům máslo, smetanu, vsyp do toho mouku, vejce, kvasnice a vrtiž a bij lopatkou. Potom přidej šafránu, hřebíčků a strouhaného sejra.“ K Veliké noci pekávaly staročeské hospodyňky i „syrné koláče“, kteréž své tvarohové povahy ani v nápise nezapíraly. Recept na ně zajímavý: „Čest' (část) sejra mladého a čest' sejra starého a hrst jáhel. Vbijž tam vajec, co chceš. Pak udělej těsto bochníkové s kořením a to směs se sejrem. Chceš-li míti krutej a dobře syrnej, dej sejra třetí díl; dáš-li těsta bochníkového jednu stranu, bude jako sedlský koláč, bude chutnej.“

Kaším Kantorovým na čelo vtisknuta kvalifikace. Ze Severyna jest kaše smetanová, „ježto ji mistr Matuš dělal“. Tedy český vynálezce. Matúšova kaše byla z mléka mandlového, oslazeného a s chlebem smíšeného. Tedy prostičká.

Některé nápisy stůjte tu místo širších výpisů: „k večeri dobrá“ (chleba, vejce, šafrán a víno), „malinová vonná, chutná z mandlů, dobrá z fíků, vinná zdravá žaludku“ (chléb se žloutky ve víně vařený a medem slazený a kořeněný); „z povidel, není zlá“ (povidla s chlebem a květem bezovým), „z míšených vajec“ (naše vejce na rendlíku s šafránem, zázvorem a řeckým vínem), „postní z chleba, černá švestková, prostá pro hlavu“ (z Bavora doslovně opsaná), „z nový růže, zdravá“ (růže vyprané, stlučené v moždíři, se v pánvici vařily ve víně, medu, skořici, zázvoru a másle – „ale nešafaň!“ napomíná Kantor.) V zemích východních po tu dobu jírají květiny všelijak upravené a ocukrované. Češi šestnáctého věku rovněž tak; ani královny květin nenechali s pokojem a stvořenou tu poesii v moždíři rozbitou a máslem politou pojídali za kaši! Z ostatních titulů kašových vybrali jsme čtoucímu pro poučenou i zasmání ještě tyto: „neslýchaná hrachová“ (hrách, švestky, květ bezový a růžovýr jako již Bavor uvedl); „jiná v masné dni, z nového bzu pro hlavu“ (bez, smetana, žemle – a žádné koření!); „hrušková neškodná, na teplý žaludek studená“ (v ní byla botanika obou světů – v mouce a břechce medové květ bezový, růže, anýz, pepř, zázvor atd.); „knížecí rozkošná“ (uvařená slepice a v chlebě a v koření drobně rozsekaná); „studená hrubě dobrá“ (naše obyčejná rejžová kaše, ale na studeno); „sobotní studená“ (vejce v mlíce) a „lipská velmi divná“. Ale této poslední jsem si neopsal, nebyla mi divna.

Podle „mazů“, z nichž jeden nový jest „z mrkve pro příhodu“ a jiný „z pohanských krup“ a podle „varmuží“ a „šalší“, z nichž jedna jest „polská, dobrá, vonná“: Kantor uvádí nové příbuzenstvo kašové v knihu svoji. Jsou to nejprve „lekvaře“ (z fíků, hrušek, gdulí); vedle nich „odvárky“ (jíchy nebo břechky to z topénky, krve, octa atd.) a konečně „báby“. Jedna ze

šesti bab byla pořizována z topének a mandlů na kaši svařených, cukrovaných, medem politých. Aby pak bába byla docela hezká, posypali ji v posléz „prachem anýzovým, omastili a – osolili.“ Některé odvárky a báby jsou opsány ze Severyna.

Polívek má Kantor asi tucet. Památné některé nápisy jsou: „úkropná lačnému, ořechová čistá, hrachová ne zlá, páteční z ježdíků, chutná z roubeniny“. Dvě jsou též z piva, jedna z nich slove „pivná, jest pochopná“. Polívku ze semence též uvádí Kantor, tu jídali Čechové v postních dnech po kolik století. V jedné z knih nejvzácnějších v archivě pražském už k r. 1425. zapsáno něčí dědictví, při němž jsou vedle 46 strychů „satého žita“ i čtyři strychy semence (č. 992).

Než rozloučíme se s knihou Kantorovou, nelze nevěšmouti sobě na konec krmě české, které nevěnoval Bavor mnoho pozoru. Míjíme zelí. Zelí je český pokrm starodávný. Mluví o něm již Soběslavova práva, třebať podvržená, přece hodně stará. Na pražských vinicích sázivali hlavatice hned v prvních dobách jich založení. Leckterýs člověk zval se za starších dob „Zelí“ a skloňoval se „Zelího“. Almanach mistra Petra z Proboštic r. 1544. radí, aby člověk požíval obzvláště v červnu „zelé“. V Hradci Jindřichově odkazuje v XVI. století kdosi komusi „pánvičky železné k vaření zelí“ a v „Selském masopustě“ Brož volá:

Pánové, buďte veseli!

Nejprve hned přinesu zelí,

hola, hosa, již jdu zas k vám,

masné zelí na stůl dám vám!

To všecko pravíme, abychom ukázali, proč nevěříme Guarinonovi, jenž, za doby Rudolfovy v Praze pobýv, pak psal, že zelí jídají jenom v Němcích, Češi ne. Dí: „Zelí jest po chlebě na mnohých místech v Němcích nejobyčejnější a nejvýtečnější krmí, na jehož místě jiné země jinačích krmí požívají, jako na příklad Čechové smažené hrachy s vepřovým sádlem denně vedle polévky a masa jedí.“ Dle Guarinona připravovali v Němcích zelí na dvojako. Ve dni masité dávali do zelí kus slaniny a spolu to vařili. V postních dnech nařezávali pod zelí cibule a do zelí nakladli másla, což prý bývalo tak příjemno jazyku, že přísloví vzniklo: „V postních dnech jest zelí jako cukr.“ Pojednáváje o zdravotě zelné krmě, Guarinoni vypravuje, že „výborný lékař císařů Maxmiliána i Rudolfa, doktor Julius Alexandrinus, předchůdce otce Guarinonova na dvoře pražském, až do svého nejpozdnějšího stáří nade všecko nejraději jídal

zelí“. Kdyby člověk nevěděl tedy, že v Čechách už dávno před tím též zelí jídali, mohl by snadno takovými zprávami sveden býti, že cizinci, obzvláště v době Rudolfově, sem zaváděli požitky zelí. Ovšem to vyznati jest, že čím dále po Bavorovi, jenž zelí sobě v knize nevšímá, tím častěji v knihách městských a všelijakých pramenech o něm řeč; zdá se tedy asi to podobným pravdě, že zelí z venkovské kuchyně pomalu též do města se vstěhovalo. R. 1611. má bečvář Cypřiš v Praze na skladě zelí za 100 kop!

Ted' vizme v knize Kantorově, kterak Čechové zelí sobě upravovali. Trochu jinače ovšem, nežli naše hospodyně dělají. Jedno zelí o neslušném názvu „zelí břichu pohodlné“ bývalo krájeno, vařeno a cezeno; pak do něho nalili smetany – a smažili je v hrnci. Druhé zelí zvané „čisté v postní den“ bývalo kyselé a na oleji smažené, do něhož pak ještě vpravili jíchu z mandlů. Proč při tom dávali „na mísu zespod topénky a zelí na vrch“, neumíme se domyslíti. Konečně ještě pověděti sluší, že i Kantor má v knize své beránka „na Veliký pátek“, jehož příprava se od Bavorovy poněkud rozděluje. Dělán měl býti z rejže a z mandlů. „Měj volej pohotově, aby sobě ruce pomazoval. Udělej z toho nejprve jako húsečku, co by mohlo býti beránkův život, potom udělej krček, pak hlavičku, potom nožičky; obarv to řeckým vínem, udělej mu dva růžky, pazoury, oči a uprostřed vstrč zrno s cukrem připravené a potrus místo vlny; ostrkej regály vůkol anebo rejží žlutou uvařenou, potom udělej nad ním strom a nějaké věci s ptáky a vostrkej regály barevnými a na to pamatuj, ať jest kadeřavý a potom ať vystydně!“ Tento recept velkopátečního beránka zase svědčí bezděky o zvyku našich předků zajisté obyčejném, že strojivali ve dni Veliké noci takové nějaké beránky se stromky, oborami a všelijakými – jak kdo uměl – příkrasami.

Mimo knihu Kantorem tištěnou mají v Českém museu za největší vzácnost' rukopisný foliant kuchmistrské knihy, kterou urozená paní Alžběta Ludmila z Lisova začala psáti r. 1661. V těchto listech již jen kvůli celku a přirovnání o dotčené knize učiníme zmínku. Kniha urozené paní jest poněkud obrazem, co a jak vařilo se v druhé polovici XVII. století – poznáváme v ní tedy zase nějaký pokrok, ač nám to poněkud vadí v soudě, že kniha má ráz kuchyně panské. Panskou kuchyni shledáváme v tom velikém množství „dortů“ a sladkých mandlových jídel, jichž napočítali jsme v knize na různých místech do sta a třinácti, pak v patnácti paštikách rozličných a v množství konfektů, což sama sebou nejsou ovšem krmě zánovní. Konfektů bývalo už v XV. století u nás dost a dosti, jenže je sdělávali a prodávali ještě dlouho do XVI. století apatykáři. Novinky a pokrok poznáváme v tom, že tu již 28 polévek zapsáno, z nichž jedna jméno má „starožitné cibulové polévky“. Jednu polévku strojiti bylo z rozmarýny vařené v hovězí jíšce. Maso, ptáci a ryby všecko se ještě pořáde strojí o mnohém koření; v

sekaných masech vyskytuje se nové jména „hečepeče čili cokoli chcete“. Jiná sekanice má tu ponejprv jméno „carbanata“; též ponejprv čteme tu recept na skopové maso s kapustou a na svíčkovou pečení. Ze starých známých pozorujeme bobří ocas, v rybách ještě pořade štika recepty šestnácti nad jiné přední drží místo; raky umí paní připravovati na třináctero, čehož tolik v starší době neuměli. V hromadě kaší a jíšek vidíme zase starou českou kuchyni. Kaše jsou ta z masa, ovoce i květin. Podle staré kaše z bezu jest tu nová ze škrobu. Některé jídlo jest českým upřímo jmenováno. Takž „vovársko“ se zove tu přímo českým; je to známá z Bavora sekanina. Jinde stojí recept, kterak dělati „české mléko“ – do mléka bylo svařiti několik vajec a nadrobiti žemle, – i na „české syrečky ze sladké smetany“ jest tu rada. Jablka mají ještě pořad u vaření jakožto přísady velikou úlohu, ale několikrát vystupují samostatně, majíce býti smažena a nadívána. Z míšeňských jablek umí paní z Lisova také „liti škatulky“, to jest: uvařená jablka a šátkem protlačená lila se s cukrem do forem nějakých, a to byly „škatulky“. Z francouzské kuchyně naskytuje se nám v knize „manžebanka“, na způsob mandlového sýra čili dortu způsobená. Novinkami jeví se nám býti mnohé způsoby „perníků“, které až dosavad udržely se v našich kuchyních. Jsou to ony drobotiny z těsta a z cukru a rozličného koření, jež naše hospodyňky jménem „domáciho cukroví“ robívají. Jsou to zázvorky, pepřenky a všelikteraké nasládlé kousky, které v oněch dobách ovšem daleko více kořením proměchovali, nežli se dnes děje. Druhdy takové perníky a marcipany dělávali jen v apatykách a u cukrářů. Pomaličku začaly si je kuchařky lepiti a pořizovati samy. Též ponejprv shledáváme se v knize paní z Lisova se jménem „piškotů“, ačkoli v Rakovníce ctili pana hofrychtěře piškoty již r. 1633. a cukráři pražští znali biškoty již v době Rudolfově. Docela vnově a ponejprv mluví se v knize panině o „cikorii v cukru“ a o „čokoláte“, kterážto poslední krmě španělská ještě ani na počátku XVII. století prý nepřekročila Pyrenejí. Naše česká šlechtična již tedy r. 1661. svému „nejmilejšímu pánu“ uměla dělati „tenké šišticky z čokoláte“, smíšené s cukrem, ambrou a jiným kořením. Zajímavě velmi, že téměř doslovně tytéž šišky čokoládové s ambrou odporučuje Brillat-Savarin více než po stu letech proti těžkostem stáří. Ambra jest v jídlech paní z Lisova charakteristickou. Dnes k ambře se jen povonívá, v XVII. století dávali ji napořade do krmí, aby voněly. U Brillata, tedy v XVIII. století, má ambra již jen funkci lékařskou: proti sešlosti věku, a naše století ji z kuchyně vypudilo nevděčně dočista.

Vezmeš-li do ruky knihu kuchařskou u Koniášové r. 1712. v Praze tištěnou, zase poněkud nový obraz české kuchyně se ti objeví. Jádro jest ještě pořad Bavorovo, v přemnohých věcech i doslovně poznáváš století šestnácté, ale v některém kuse zase krok do naší nynější kuchyně

zřejmě se v ní děje. Nejprv abychom odbyli staré známé, třebaš jen šmahem. Čtoucí podiví se, kterak dlouho zachovaly se mnohé krmě staré. Ještě jsou tu „ptáci střepaní“, paznehty medvědí, beránek po uhersku, po polsku, šišky z masa, které „slujou knedlíčky“, „vodvárky“, hrách třený, mandlový sýr svatební, varmuže i z bezového květu, polívky mandlové, hus v kondymentu, cikýš, hovězí s ošlejchem, polouhlaví, kancové nádoby nebo játry, houšky, šalše, devatenáctero štik, osmero štokfišu, vevěrice – i bobrový „šváf“. I ze staré povahy své zachovala kuchyně XVIII. století leckterý kus nám dobře povědomý. Kořenila ještě pořáde mnoho. Leckde stojí v knize: „okořeň, čím můžeš“. Ještě pořád k masitým krmím po většině jablko se přičiňuje a přečasto čteš: „spal chleba na černo“ do jíchy, jako jsme čítali v Bavorovi o topénkách.

Naproti tomu nových věcí jest tu hromada, ale většinou opsal je nejmenovaný spisovatel z knížek cizinských. Někde ani tytulu na česko nevyložil. Byl ten spisovatel vůbec nějaká směšná figura. Někde překládá nevelmi pěkně. Šťáva ovocná skrze žiněný šat protlačená sluje mu „zofť vydávený“. Citron vymačkati vždy poetně jmenuje „vydáviti“. Vůbec rád poetně mluví. Při smažených kuřatech na příklad radí: „toč jimi čistě, aby se vejci zachlupatila“. Formě říká nejraději „modla“, mícháními zove „miškulanci“. Bochánky v mlíce jsou mu „veliké nudlo“. Bavorův starý „durchšlag“, jenž zatím byl dobyl sobě českého občanství, jest mu konečně tedy „dršlákem“, jakož ho naše kuchařky tak po tu chvíli zovou. Někdy dělá náš miškulant vtipy. Na příklad „zajíce s vodou“ dělej takhle: „Vem vína a krve pro ctnost, bílého chleba pro hustost, cibuli pro trpkost a vař se zachariášem spolu a proced' skrze hadříček.“ Někdy mluví jako povídavý dědek: „Octa vezmi co se líbí, nebo mám řícti půl žejdlíka.“ A kdež jiní napomínali, aby se „nesolilo v míru“, přes tu chvíli dí anonymus „na sůl nezapomínej“. V té knize ponejprve čteme při receptech o míře časové. Na příklad při vinné kaši dí: „Když začne hustnouti, vyndať míchačku ven a co by mohl říkat' půl Zdravas Maria, zvundat tu kaši, a je hotova.“ Z přítomného citátu spolu viděti, že se spisovatel téhle kuchařské knihy i jazykem liší od předků svých z šestnáctého věku, jako ubohý kantor předešlého století od bývalých elegantních a umělých bakalářů.

Z nových receptů nejprve nás zastavily „cerbuláty“. Byly to jitrnice masem sekaným nabitě a na másle smažené. Ovšem byly všelijaké. Spisovatel vypisuje čtveré cerbuláty vlaské. Obšírná práce při nich jest tato: „Když jsi maso vepřové a telecí s pepřem, hřebíčkem, skořicí, muškátovými kulkami, zázvorem, koliandrem a slaninou dobře promíšené ve střeva volí (volská) vecpal, instrumentem dřevěným, v kterém šest hrubých jehel jest, dobře to spíchej, aby větry, které se shromáždily, klobásám k lepšímu vypuštění byly; pak je špagátem svrchu

i zespod, však aby mezi dvěma prázdné střevo asi na tři prsty ostalo, zavázané zavěs na bidlo, rozšpejluj zespod, zavěs do komína a jalovcovými halouzkami podkuřuj, zavěs do komory, co by k nim vítr nemohl, a můžeš je několik let chovati.“ Není tu řečeno, že by Čechové před těmi cizinskými recepty byli cerbulátů dávno neznali. Vzpomínám jen toho, že v pražských knihách koncem XIV. století nejeden občan zve se „Jelito“, „Jitnice“, ba i rovnoprávně „Pratworsst“. Byly tedy sekanice „do kůže“ a do střev krmí starou, a tu jen k nim přibývají cerbuláty vlaské.

Těž ponejprve obšírněji čteme v té knize u paní Koniášové tištěné o uzeninách. Jsou tu recepty, kterak udití „vestfalské hammy“, „volovy jazyky“, celé husy a „synky“. Zajímavě, že se jmenovaná masa prve osolená měla naložiti v ocet a červenou řepu; pak se udila jalovcem, ale při tom pozor, „aby jim v komíně nevelmi horko bylo, sic by smradilo“. Směšný je začátek receptu, kterak „uditi jazyky červeně“. Kniha dí: „Tluc nimi o lavici a pak je táhni, ale aby se nepřetrhly.“

Není tu řečeno, že by už dávno nebyli v Čechách znali uzenin, ale to vysvítá zajisté, že až do naší doby čím dále, to více jich se požívá. V předešlém století uzenaři ještě domů nestavěli. Těž ponejprve čteme v knize paní Koniášové o „šstice v sardeli“, o knedlicích z raků, o vyzinových jikrách, o „dobré krmí z pozůstalých pečení“, kteréhožto posledního receptu schválně nepovíme, jsouce osobně přesvědčeni, že naše hospodské kuchařky takového šizení dosti již umějí. Můj ty pane, kolikráté již v hospodě nebylo volno ubohým mládencům z „pozůstalých pečení“. Ale dobře jim, proč se nežení.

Více novinek praktických shledali jsme při jídlech moučných, ovocných a cukrových. Jenže spisovatel jména nějak plete. Čemu naše kuchařky říkají štrudle, on zve „flek“ a každé nadívané těsto a všecky nákypy jsou mu eufemisticky dorty. Jednu „štrudli“, jak se zdá, ne nechutnou, zve podivně „brousky fleky“: „Rozval z těsta veliký plát, pomaz ho máslem a vejci, posyp strouhaným sejrem a drobně sekanou cibulí a zeleninou; obal čistým šatem okolo, ať se peče. Jest hrubě dobrá krmě.“ Z nákypů na příklad tento má hodnotu dortovou: „Zvař rejži do mléka, do toho lžici másla a struhaného chleba, zmiš to, vlož do dortu, posyp cukrem a dej teplé na stůl.“ Jeho „švestkový dort“ má moudrý počátek: „Vezmi švestek tak mnoho, až bude dost.“ Ty švestky balily se těstem a pekly v „dortové pánvi“. Také tu vypisuje se „dort řepný“, totižto ze sladké řepy. Jeden sluje „španělské máslo“ a jest podoben „mandlovému dortu“, němž dí se: „Libru mandlů stluc, vezmi pět housek másla, jak se po 1 krejcaru prodává, to stluc s vejci, polej růžovou vodou a skořicí a vlož do modly.“

Následujícího dortu nebude asi naše hospodyňka žádná opakovati: „Vezmi hrst' perel do vřelé vody, směs s bílky, vlož do pánve dortové a ocukruj.“ K tomu jen podotknouti jest, že ještě tehda požíváno perel a drahých kamenů za lékařství proti všelijakým nemocem, jakož bývalo zvykem minulých dob. Také by už dnes jen stěží bylo možno u nás poříditi některý z dortů „rakových“, jichž uvádí kniha několik. Ke všem těm dortům bráti bylo sto a více raků, jimž za živa vyřezati bylo „žluč a žilky“, aby pak chutně všech sto najednou – a živoucí nebo lépe mroucí – mohli se rozbiti v moždíři.

Z krmí dnes už zmizelých anebo i po některé stránce směšných na poznanou dobu a chuti na prvním místě stůj „chléb mušketýrský“. Což v něm míchanina: med, cukr, pepř, zázvor, hřebíček, skořice, koliandr, ořech muškátový, kůry lemounů, pomorančí a moučné žemle. Kdo tohle snědl, zajisté pak pil jako mušketýr. Někde v Němcích vypůjčil si spisovatel následující útok na žaludek: „Uvař maso ve vodě, dovař ve víně a přidej povidel a okořeň jak chceš.“ – O něco lepší a nad to i jména asijského jest toto: „Turan – vejce v medu vař na tuhém uhlí v medenici po šest hodin, do toho dej mandle, vstav pak do pivnice – a trvá čtyři neděle.“

Žemle nadívá kniha ta i karafiáty, piškoty barví chrpou na modro, staví „z mandlů a vajec hory“, anebo smažíc housky a vkládajíc je do ocukrovaných bílků, staví z nich „španělský berkwerk“. Z anglické kuchyně vypůjčila si kniha paní Koniášové následující poetickou skladbu: „Englické mléko chceš-li, vař smetanu s vejci v cejnovém hrnku a když vystydne, dej na bílý šál, posyp cukrem a vonným kvítím a do prostřed vetkni rozmarýnu.“

Některé recepty by se doporučovaly praktickým nadpisem. Na příklad: „Kapoun hubený, aby pečený tlustý byl“, nebo „ze slepice hubené tlustou“. Ale zázračná a žádoucí změna ta dělala se nádivkou takto: „Nacpi prsy tak, aby jako ježek chlupaty byly.“ Komických i nechutných receptů je v knize hojně na vybranou. Ze všech nejpěknější jsou o voňavém kapounu, sejrech a lektvaři gdulové. Kapouna voňavého uděláš, když ho deset dní pokrmíš šiškami z mandlů růžovou vodou zadělanými. „Pak mu zašij zadek a krm ho den nebo dva, co by rozuměl, že by se nezadusil. Potom ho zab a pec.“ Aby „sejry byly plesnivy a nedržely se červy v nich“, radí kniha vzíti na ten konec přemnoho věcí najednou: mouku, mléko, jahodové listí, pálené, pepř, skořici, žaludová jádra, lískoví, ledek a – „brabence hrubé lesní“. Rozumíme, že tento sejr chutně jedli pak s oněmi hrubými „brabenci“. Na zhotovenou gdulové lektvaře bylo bráti plenu, prkénka a podušku, tedy všecku postel předešlého století. To bylo tak: „Vydávený zoft gdulový vlej do modly neb formy a když povychladne, vlož na čistotnou plenu, přistřenou na

několikterá prkýnka a postav do pece, aby schla, a konečně polož na čistou podušku.“ – Ale neposmívejme se kuchyni r. 1712., že užívá postele za prostředek. Až po tu chvíli jsou nechutné kuchařky a hospodyně, kteréž každé těsto, obzvláště chlebové, kladou do postele hned za tepla, jakmile starý nebo mladý pán nebo slečna lože opustí.

S knihou paní Koniášové nelze rozloučiti se bez důležité poznámky, že v ní ponejprve řeč děje se o „zemských jablkách“. Ale tehdejší brambory byly ještě dosti vzácné koření. Tu vyskytují se vedle „račích hrdélek“ a špargle – v paštice! Ovšem nezůstaly dlouho vzácným kořením. V druhé půlce téhož století zpíval si už mrzutě český sedlák: „Když jsem šel do nebe, stavil jsem se v pekle, nejstarší Luciper pek si tam erpetle.“ Velmi zajímavá jest zpráva v rakovnických pamětech Hovorkových, že r. 1719. ponejprv do Čech přivezeny erdeple. Sevšedněly tedy brzy. Měli jsme ještě několik knížek kuchařských v ruce, o nichž nevidí se nám již více psáti. V nejposlednější z nich, tištěné bez datum, ale patrně, že koncem předešlého století „všem paním, pannám a milovníkům takového strojení“ sepsané a v Českém museu chované, četli jsme mezi přemnohými známými věcmi též zase některé novinky. Jest tu ponejprve recept na žáby. „Musejí se svlíknout z kůže co nejpěkněji jako zajíc.“ Mimo žáby jest tu řeč „o šnytlich telecích“, k jejichž úpravě ještě pořáde po způsobě staré kuchyně hromadu koření nejrůznějšího (květ, zázvor, skořici, špek – i rozmarinu s cukrem) bylo vzíti. Také čteme tu o „sedlských knedlicích“, na důkaz, že naše chaloupky nejen chovaly v sobě poklad jazyka na znovuzrození národa, nýbrž také že leckterýs chutný drobek posílaly do měšťanské i panské kuchyně. Už v knize paní Lidmily z Lisova četli jsme o „pastuších koláčích“. Sedlské knedlíky nebyly nechutny. Bylo do mouky a krupice vpraviti zsekanou cibuli, máslo, pepř, vejce a petružel. Z téhož sedlského pramene pocházely „lité vdolečky“ a „kobližky masopustní“, o nichž táž kniha hovoří. Masopustní kobližky dělaly se ze žemlí, perníku, na oplátky obvinutých.

Tím buď o knihách kuchařských dosti. Patrně zajisté, že není rozdílu mezi kuchyní věku šestnáctého a našeho v tom smyslu, jako by onano byla hrubou, barbarskou a naše kdo ví jak kulturní. Rozdílu není ani v rozmanitosti ani v raffinované strojbě. To všecko měli a uměli naši předkové z míry dobře. Rozdíl bude asi jen v tom, že průměrem dějí se teď přípravy jídel jemněji, nežli druhdy bývalo, a pak že některé látky vymizely z kuchyně buď docela nebo daly se nahraditi jinými. Jemnější vkus nynější kuchyně jeví se nejsvětěji v tom, že se kořením tolik neplýtvá jako druhdy a že kořenice naše kuchařky vedou sobě s lepším výbořem. Druhdy do jedné krmě div nevsypaly všecek kořený krám; at' to sládllo nebo páliilo, hořklo nebo kyselostí jazyk do zoufalství přivádělo, jednostejno: vsypaly to do jíchy všecko

najednou. Poznali jsme, že časem naši předkové kořenou zvuči snažili se uskrovnovati a omezovati pravidly – ale přes to i v nejposlednější knize z minulého století při leckteré krmi jest úplný seznam všeho koření, které tehdaž kupec měl na prodej. V tom nápravu tedy učinil teprve náš věk. Jest v tom chytřejší. Také dětinskému barvení šafránem učiněna přítrž teprve za našich dob. Jen kuchyně selská dosavadní jest v tom barvení ještě konservativní. Druhy barvívali na žluto tak rádi, že užívali za nebytí nebo drahoty pravého šafránu (*crocus sativus*), jenž po Evropě rozšířen byl hojněji teprve od XIV. století, i šafránu nepravého: světlice (*carthamus tinctorius*), kteráž doposavade zdobí prostické selské zahrádky. Dnes pojíš polévky šafránem zbarvené jen už v hospodě venkovské nebo u sedláka. Pozlátkování staré kuchyně nahrazuje se nyní elegancí. Také veveřice, pávi, semenec vymizeli z kuchyně, topénky ztratily svou vládu a med dává se zastupovati cukrem. Místo ryb druhy přehojných a staročeského hrachu nastoupily úkol svůj brambory; na počátku století našli jsme zemáky jen v paštikách, ke konci století (r. 1790.) za neúrody touží rychtář Vavák v pamětech svých, že „ano i těch zemských jablek či erdeplů dosti drobných jest korec za 2 rýnské zlaté“. Tu není ani cena jich tak zajímavá, jako to, že mluví se už o zemácích s patrnou nevážností. Byly už zajisté zevšedněly – a dnes mají vrch.

Těž staročeské pивní polévky v našem století zanikly docela. Ještě v minulém věku v knize Koniášově svrchu vzpomenuté stojí psáno: „Nařízení pana doktora Winklera, jak se polévka pro žaludek každodenně strojiti má,“ a tu radí se na každodenní snídání svařiti sobě s chlebem a kořením polévku pивní. To v našem věku vzalo za své. Pивní polévka v nic umořena jest kávou. Právě minulo sto let – r. 1787. – co káva dostala se i k sedlákům, ale jakožto novota, proti níž Vavák rozhodně péro si omočil, píšeť: „V neděli při večeru (o posvícení) u mnohých sedláků taky již ona asiatská strojba, cofae, kafe, dobře cukrem oslazené na stůl podala se... V pondělí o posvícení na stůl se nesla, ta za našich mladých let v teplém pivě toliko záležela, nyní vůbec již kafe se dává, kteréž s tovaryštvem svým, cukrem, dosti drahé jest, však přece málo kupce odhání: děláť velmi dobrou chuť, ale velkou škodu. Před lety jen pod kůrkovou a šindelnou střechou mívalo milovníky, nyní pak i pod doškovou, tak že sedlka mnohá, v dluzích jest nebohá, kafe ráda cukruje a s chlebem se nuzuje. Mnozí praví, že to nejlacinější ranní polévka, zatím hodně se na ty peníze nadělá, které za kafe dá.“ Marně pletl se tehdaž před sto lety rychtář Vavák do medicíny, volaje, že přehorký ten nápoj lidi o peníze strojí; marně „lékařům k rozsouzení zůstavoval“, aby soud zatrativý pověděli o škodách zdraví těhotných žen, malých dítek, jenž skrz kafe pocházejí. Rozhorleně končí: „Aby tak každý sedlák tu škodu pozoroval, jistě že by za kafe tak jako já nic nedal!“ Marně bojovals, český

sedláčku, marně! Dnes venkované a městská chudina nejedí skoro nic jiného nežli „zemská jablka“ a „strojbu asijskou“, a to ne z mokky arabské, alebrž jenom z cichorie.

Podobná změna k horšímu a k nejhoršímu udála se i s nápoji. Druhdy pivalo se v Čechách přehojně vína; mívaliť v žírnějším kraji všude vinice. Víno domácí vzalo za své až na čestnou výminku skoro docela, a to hroznými vojny, jimiž vlast' naše v předešlých dvou stoletích byla často postihována. Ode dávna také naši předkové vařivali české výtečné pivo, jež zove Kopp „blahoslaveným“. To jediné žije pořáde slavně. Pro mls a lékařství též i pro spíjení se bývaly starým Čechům „destilované vody“, jichž shledali jsme v krámech i domácnostech pražských za celé XVI. století přehojně. Destilování čili dobývání spiritusu, prý výmysl arabský, po vší Evropě ujal se vděčně již ve XIV. století. Abyste věřili, kterakou těch kořalek moc a rozmanitost mívali naši otcové, vizte krám hrstníka Matěje Matucháře, jenž seděl kdesi u sv. Havla až do své smrti (r. 1602.): ten muž na prodej měl vod pálených a destilovaných sedmdesát pět! Dělal je z rostlin, takže inventář jeho vod pálených a destilovaných spolu jest pěkný seznam botanický. Ve džbáních měl Matuchář vody „z červený bukvice, levandulovou, kardy benediktovou, hlohového květu, lybečkovou, veronikovou, žahavkovou, kaviarovou, šalvějovou, routovou, z modré fialy, štěrbákovou, březovou, ze žluté fialy, z myšího ouška, volového jazyka, vománkovou, z dubového mejlí, diviznovou, rojovníkovou, komonicovou, lípovou, truskovcovou, jablečnickovou, mateří líčkovou, heřmánkovou, z vlčího máku, potočnickovou, jitrocilovou, růžovou, liliovou, čekankovou, pelyňkovou, špikanardovou, polejovou, šťovíkovou, verbenovou, tabákovou, z polní šalvěje, z plané routy, dubového listu, kokoříkovou, ze žlutého kvítí, petrželovou, chebdovou, yzopovou, šípkovou, bazalíkovou, černobýlovou, voroncovou, hořčicovou, z kozinek bzových“; ve sklenicích, tedy snad dražší, měl Matuchář „stříbrníkovou z matek, z kopřiv hluchých, borákovou, potočnickovou, slízovou, karafiátovou, z modré bukvice, mátovou, špikanardovou, z mořkých višěň, saturičovou, melisovou, lašťovicovou, lovní kámen zvanou, mateří douškovou, všedobrovou, hlínovou, srdečnickovou, kraví vodovou, bedrníkovou a nato vazovou“. A co těch vod prodávaly v apatykách! Pražští měšťané mimo to sami doma mívali destilovaných vod zásoby. Na příklad Samuel, hřebenář r. 1595. nechal po sobě jalovcové vody osm žejdlíků po třech gr. bílých, a u Floriana Pertlíka (1583), písaře desítisoudců, spočítáno v almaře koutní 16 sklenic s vodami pálenými. Ty starodávné vody z květin pálené ustoupily v naší době kořalce z bramborův a žita. Z „traňků srdce posilňujících“, které bývaly dělány v XVI. století z pálených vod smíchaných s perlami, „smaraky“, safíry a jiným drahým zbožím, lékaři už začátkem století XVIII., aby zhříli a prodloužili život Ludvíku XIV., vymyslili likéry. Likéry vládnu dosavad.

K nim v našich dnech z Rus dobývá sobě už i do chaloupek vstupu čaj, a nelze přítí, že káva už poněkud stavila a čaj zastaví nemírné pití lihovin, čímž starší doby tak vynikaly, že až hrůza člověka čtoucího podjímá.

Úhrnkem tedy řekněme, že zmizelo ze sklepů pražských a jiných leckde v Čechách víno domácí, místo vod pálených posedla naše lidi chudé kořalka a konečně, že místo bývalých úkropů a pivních polévek uhostila se u nás všude káva a leckde čaj. Tent' rozdíl od časů minulých.

Medikové o kuchyni

Lékař a kuchařka jsou sobě dosti blízcí. Co kuchařka kuchyní svou nezdárnou pokazí, spravovati musí lékař a jeho receptem i kuchyně apothekářova. A již doktor Kopp v první půli XVI. století býval přesvědčen, že špatná kuchařka může na těle více zkaziti nežli dobrý lékař napraviti. To dobře věděli naši předkové a protož i po té straně pečovali o poučení. Charakteristická jest zpráva Guarinonova, že všude při hodech hovořivalo se o tom, které jídlo kterak k duhu, které škodno, které prospěšno. Žárliv jsa svým doktorstvem Guarinoni zlobí se, že takový hovor provozují laikové i učení páni, o všem tom leccos šplechtajíce a ničemu nerozumějíce. Ba i samým doktorům se posmívá: „Na příklad. Byl jsem u dvora při tabuli podle jiného lékaře. Přinesli velkou pěknou lampredu v paštice sličně zadělanou. Medikus, odstrčiv rybu, pravil nevrle: Pryč s tím žrádlem – vlhká ryba není lepší nežli ouhoř – mám podigram! I dejte sem! zvolám, sním sám, abyste nestržil podigram! a vzav pochutnal jsem sobě v rybě pomoranči a limauny, též jiným drahým kořením přistrojené.“

Z toho patrně, že lékaři i laikové péči na ty vědy mívali, co dnes zoveme dietetikou čili zdravotní vědou. Pravidla zdravotní nejprve vyšla ze slavné školy lékařské v Salermě. Tamější doktoři i veršíky pamětné o zdravotní sepsali; z jejich školy do širého světa vyšel „Regimen sanitatis“, jež opisovali, svou řečí vykládali, doplňovali i umálovali učení i neučení po celé Evropě za kolik století. A všechny „Regimenty zdraví“, kolik jich po německu psáno, i naše dva české „Regimenty“ Koppův a Huberův – jeden ze začátku XVI. století, druhý z konce jeho – spoléhají v základech na škole salermské.

Co se tkne našich doktorů, kterak do kuchyně se pletli, tož abychom nejprve na málo zastavili se u dotěrného Židka, jehož druhá část „Zpravovny“ králi Jiřímu leccos toho radí. Na příklad, aby kur a páva, husí a kačic i vepřů nedal bíti, leč by zrnem dvě neděle vykrmeno bylo: „neb slepice domácí sní slinu nečistu, múchu, pavúka, hada vyklivá, a proto není zdrávo, leč zrnem se vyčistí“. Už on a po něm všickni „Regimentové“ slepici velice chválí, slepici „vařenou s zázvorem, galgánem“ a jiným „krámným kořením“. Nejlepší pak jest slepice černá s hřebenem červeným. Ale celkem přestávají rady Židkovy co do kuchařských věcí jen na mále. Chytrý Židek moudrosti kuchařské raději jiným zanechal. Ferina se zdánlivou skromností praví trpělivému a dobrému králi Jiřímu: „Kteraké krmě mají který měsíc dávány býti, to kuchmistr lépe ví než my lékaři. Když jste zdrávi, jezte všecky krmě bez výminky, ale čijete-li kterou překážku v těle, nejezte žádných krmí bez rady múdrého lékaře. Píti máte po každé krmí, by se pak nechtělo: aby píti doneslo jídlo na své místo. Nic nedbati, jísti sladké, kyselé na jednom jídle, to vše žaludek srovná.“ Tak lze mluviti jen Židkovi.

Daleko poctivější doktor býval Jan Kopp z Raumentalu, lékař Ferdinanda I., jenž drahý čas v Praze obýval v domě kterémisi na rynku Staroměstském. Ubohý Kopp! Spozorovav tady, že český národ „u větší nestředmosti a zbytečnosti živi jsú nežli jiní národové“, napsal Čechům obšírnou knihu zdravotněnou, o níž pracoval tři léta a s takovým svého vlastního měšce úbytkem, že upadl v ruce zuřivých věřitelů. Z těch Beatrix ze Svinař tak zlá byla, že ubohého doktora pro 500 kop gr. z domu „vyndala“ a komoru jeho, knihy i apatyku jemu právem zapečetiti velela. Ve Lvových knihách svědomí (v Museu) vypravuje o spisovateli ubohém Marta mlynářka, že „stajská sobě a pláče statku litujíc“. A že s ním asi nekřesťansky zacházeli, to lze dobře postřici ve výkřiku dcery věřitelčiny těžkou nemocí potom brzy poražené. Tať volala: „Jest tuším pro to Bůh to ráčil na mne vzložiti pro Koppa doktora: neb sem já od svy paní matky vyjednala pěti set; to jest paní matka vyndala jej z toho domu. Jest mi to velmi líto.“

Kopp chudák tedy Čechům napsal Regiment, aby „věděl jeden každý člověk, kterak ve všech věcech zdraví své z boží pomoci uměním vždycky opatrovati a mnoho těžkých nemocí i také nečasnú smrt' předcházeti“. V dedikaci své r. 1536. píše, že knihu sic napsal německy, ale že ji na svůj náklad přeložiti a tisknouti dal. Překládal ji Hynek Krabice z Weitmile a ještě nějaký „tlumač“, jimž oběma Kopp „nemalý a poctivý úplatek i přes svú možnosť a ne bez svého obtížení učinil“. Má se za to, že kniha dotčená po německu vůbec nikdež ani nevyšla a že proto českého Koppa vážiti jest za originál.

V Regimentu svém Kopp o krmích všech všudy soud dosti podrobný vyřiká. V pestré směsi doktorových rad a soudů to za obecnější princip položit lze: Jednakaždá krmě, kteráž v přirození svém prostředek znamenitě přestupuje, musí sobě protivnú věcí zase napravena býti: na ryby vlaské ořechy, které jed ryb přemáhají; na houby jez pepř a víno atd.

Nejzdravější krmí jest mu chléb. Tent' jest opravovatelem všech ostatních krmí. Kopp radí, aby chléb byl pojídán ke všemu. „Čím vodnatější, vlhčejší krmě jest, tím více člověk chleba má k ní jísti, nebo skrze vodnaté krmě nečistoty v životě se shromažďují, které dušnost a zatvrdilost přinášejí, a to se chlebem předejiti může.“ Ale chlebových topinek, jimiž všecky téměř jíchy šalše a odvárky staročeské kuchyně stály a kvetly, Kopp nepochvaluje. „Topénky, jichž naši Čechové obyčejně z usušeného chleba s máslem požívají, starým lidem z míry velmi škodí, ač žádnému užitečny nejsou. Topenice nezdravá, hrubá krmě jest, která žaludek obtěžuje a zlými melancholickými vlhkostmi život suší.“

Týž princip svrchu psaný, aby totiž jedno jídlo nápravou bylo druhému, udržel se za celé století pořád v právu. Rektor university pražské Huber z Risenpachu v Regimentu zdraví, jež psal r. 1587. na základě dobře pověstného Jana Heryka Rancovia (přel. Veleslavínem a věnováno Budovcovi) radí totéž a rozděluje na ten konec všecky krmě v „subtylné, prostřední a hrubé“. K subtylným počítá kuřata, vejce, vepřové maso nové; ku prostředním maso beránčí, jehení, skopové a telecí. Hrubé krmě jsou masa hovězí, kravská, svinská, zaječí, jelení. Avšak zvířiny jsou mu přece lepšími a zdravějšími nežli „maso pitomých a doma chovaných hověd“. A když by člověk najedl se přec krmí většinou hrubých a zlých, všecku naději pak vkládá Kopp v lektvaře gdulné nebo koliandr. „Po jídle máš lektvaří gdulných aneb koliandru požívati, neb to žaludek zavírá a nedá páram v hlavu vstupovati a tudy mozek při svém zdraví zachovává se.“ Konec století zná Huber ovšem více prostředků takových. Dí: „Někteří jedí vlaský kopr po jídle k zavírce a dobře dělají; též hrušky po jídle páry žaludku dolů ženou.“ Huberova apatyka vypravuje o prostředku, aby žaludek byl v dobré míře, praeventivním a směšným. „Někteří zavěšují hlávkou bílé pupavy (chamelaeon albus) i s květem nad stolem, majíce za to, že když na to hledí, záhy v žaludku míti nebudou.“ Zajisto, že také jiné věci staří věšivali nade stoly, aby krmě jim šly k duhu: alespoň dosti často v inventářích čteš o všelijakém „pytlíku“, jenž visel nade stolem. Když pak přese všecko k stropu vzhlížení zle uhodilo na žaludek zlými krměmi obtíženy: tu mívaly Regimenty i apatyky leckterou radu, kterak zbaviti se nákladu těžkého. Recept výsledku neomylného čte se v Huberovi: „Uvař sobě yzop s řeřichou, s octem a s medem, pij to vlažny a vztrč sobě potom pyro smočené v dřevěném oleji do hrdla.“ – Dobrý praeservativ proti „vředu

žaludečnímu“, jenž ze zlých krmí vzniká, táž apatyka uvozuje ten, aby každého dne půl hodiny před jídlem „lot čerstvé kasie“ v žaludek se přijal.

Takž pozorujeme, že za jídla i po jídle hájili naši předkové žaludka od úrazu jak mohouce.

Teď abychom pohledli podrobněji v knihy „Regimentu“ na poznanou, kterak soudili lékaři o jednotlivých krmích zvláště. Nejprve o mase.

Kopp skoro všecko maso chválí. Jenom hovězí dává mu „hrubou krev“. Kdož prý často požívá býčího a kravského masa, ten by měl se obávati, aby naň „malomocenství aneb škaredí flekové, svrabové, zimnice, jenž slove quartana, těžké fantasí i také zámutkové s bolestmi plic nepřišli“. Vepřové maso prý dobré, poněvadž se lidskému masu nejvíce přirovnává. Ale aty nebylo staré ani „v maštali chované“, nýbrž roční a v lese nebo v poli vychované. V německém Regimentu četli jsme o vepřovině, že jest tuze živna, ale těžko že se tráví a proto prý „jest to potrava jen hrubých dělníků“. Zvěřina všem Regimentům stojí po straně zdravotní nejvýše. Z jelena všecko prý výborno, jenom ocas prý jed učiněný. Ale zubr, medvěd byli Koppovi krmě hrubé a tvrdé. Zajíc, o němž už Římané věřili, že zvyšuje ženskou krásu, dělá prý krev melankolickou, a králík byl Koppovi všecek „zvířátko melankolické“. Zajímavo, co dí Kopp o mase koňském: „Nejsem toho oumysla, abych měl Tatery, kteří koně jedí, ale toliko Čechy učiti, kteří nestojí o takové cizí zvěřiny.“ Opak našich soudů nynějších dí Kopp o mase uzéném. Prý „přirození své mění a zahálejícím i prázdným lidem, též melancholicis a cholericis nepříhodno jest, poněvadž ho nemohou zažiti“.

Co se tkne částek jednotlivých, jichž lze požití ze zvířete, v tom shodují se všechny Regimenty, české i německé, že zvířecí mozek činí lidskému žaludku obtíže, proto nechat' se tuze koření; krky, uši, nohy jsou prý povahy studené a suché a proto že hodí se jen lidem těžké práce – mlatcům a drvoštěpům; ocas každého zvířete koli přináší „červenou cholera“; a vůbec předek zvířecí lepší zadku, a pravá část lepší levé. Ale jednoho zvířete domácího všechny Regimenty a obzvláště doktor Guarinoni nenáviděl – koz a kozlů. Doktor v posléz jmenovaný dí, že to zvíře nepodobné (neforemné) a že nenajdeš druhého, aby tak nevonělo. Dobře prý kozla k čertu přirovnávají. Na kozlu prý čarodějné baby jezdívají. Z masa kozího pocházejí prašiviny a malomocenství. O malomocenství nelze prý ani pochybovati, že odtud. Rodívát se každá vyrážka z krve horké, spálené, melancholické a ostré. Už Galenus to pověděl, že z kozího masa zlo pochází a denní zkušenost to potvrzuje. Kde prý se řezníkům propouští to maso prodávati, tu přehojně bývá lidí vředy nakažených. Také juž Aristotelovi se nevidělo býti maso kozí zdrávo: prý leží dlouho v žaludku a přirozeností svou nevoníc, rodívá páry

jedovaté. Ba kozel býval tak nenáviděn v kuchyni, že ho náš milý Václav Hájek z Libočan i do snáře vpravil: „Kozlové maso, událo-li by se komu ve snách jísti, bude nemocen.“ Jen kůzlata ušla odsouzení. Prý je lékaři sic i nemocným lidem podávají, ale to činí proto, že kůzle liší se od kozla jako nevinné, čisté děťátko od urostlého člověka. – Z ptáků málokterý v „Regimentech zdraví“ obstál. Pochvaly došly z domácích ptáků slepice a hrdličky; z divokých bažanti, které Kopp zove „krmí spanilou“, a koroptve.

„Ti, kteří mnoho slepic a kuřat jedí, rozumnější a moudřejší sú,“ dí Kopp, „nežli ti, kteříž se svinským a hovězím masem, zelím, řepou, mrkví, hrachem a krupami živí.“ V německých Regimentech stojí, že též hrdličky rozum podporují. Za to pyšnější strýcové hrdliček – holubi – malou chválu mají. Ať prý podagristé jich střenou se. Nejhorší hlava jejich: neboť i padoucí nemoc přinese může. Pávu Koppa propadl dočista. „Pávy mnozí za rozkošnou krmí mají, ale jsou neužiteční, těžce a nespěšně se zažívají, někteří je i za jedovaté mají.“ Radí na zmírněnou ošklivých ctností pávích, „kdo ho zbil, aby ho hned nejedl, než aby asi za tři dni za hrdlo ho pověsil a kamení mu k nohám přivázał“. Prý skřehne. PoKuchyně a stůl našich předků našem mínění zbytečně radí Kopp, koroptvy aby jedly se raději mladé. Prý docházejí i šestnácte let. Pochopujeme dobře, že naši předkové, kteří mimo jiné podstatné a pěkné vlastnosti i podstatnější nežli my žaludek mívali, šestnáctiletých koroptví se tuze báli. Husy a kachny škodí hlavě, z nich rodí se zimnice; vrabci prý za nic nestojí; tak tvrdí všechny Regimenty. Též málo lásky a přízně jeví doktoři minulých dob rybám, přes to, že tehdáž tolik z míry jich vůbec všudy pojídáno. Nejhorší jsou Koppovi ryby z bahna. O pražských dí: „Ačkoli Vltava u Prahy teče, však proto nečistou a shnilou vodu má strany té nečistoty, kteráž z města do ní jde i také strany toho hnoje, kterýž se do ní vozí a nosí; a já jistě za to držím, že z čistého rybníku ryby méně škodí než z té vody.“ Z ryb uvádí Kopp vokouny, jelce, černé veliké pstruhy, střevle, pstříle, mřeně, pulce, mihule, raynoky, štiky, kapry – a bobrový ocas! „Bobrový ocas máme za rybu a proto také v zapověděných časech postních dopouštějí ho jísti za ryby.“ Nejhůře ze všech ryb pochodil v každé knize úhoř. V německých Regimentech jednomyslně dí se, že jest jedovatý a že má povahu zmiije, a veršíky školy salermské, jež na česko přeložil Veleslavín, rýmují o hladkém tom zvířátku takto:

Ouhoř ryba nezdravá,

dělá hrdla chraplavá,

škodí dobrému hlasu

vždycky každého času.

Připomenuvše ještě, že hlemýždě doktoři vykládali za krmi hrubou, zlou, tvrdou a lidem zhola nepříhodnou, nemůžeme nepověděti, prve nežli zprávy dáme o krmích nemasitých, že mezi těmi doktory starými, kteří všímali sobě kuchyně, shledali jsme jednoho, jenž tuze přikloňoval se k vegetariánům. Je to často psaný Guarinoni, v Čechách vchovaný. Nelze ani pověděti, kterak nadává těm, kdož jedí jen maso. Prý masožrouti říkají: „Maso miluje maso, maso žádá masa, maso dělá maso.“ Takových „bestiálních žroutů krmících se masem jiných bestii“ bývalo prý za všecken čas dosti. Z největších býval před časy Theogenes, jenž co den snědl býka celého; jiný žrout za Aureliana císaře, Phago zvaný, „shltal u císařské tabule celého berana, podsvinče a divokého vepře“. To prý byli nejhorší masožravci. Ale ani ti, co snědí méně, za mnoho nestojí. Nejprve jest ubíjení zvířat nelidskost' a barbarstvo. In genere je prý člověk také zvíře a neměl by proto jiného tvora o život strojiti, ovšem snísti. A ten člověk, jenž nad ostatní zvěř jest nejrozumnější a jenž by měl býti humanissimus, člověk jest ostatního tvorstva nejdravější nepřítel. Mnohá zvířata kterak k němu přátelsky a přívětivě i služebně sobě vedou, a přec na světě nikdež nemají ubožátka nevinná, kde by se od člověka uchránila. Uvažuje-li se věc „fysice“, tu prý nelze příti, že zvířata, jsouce namnoze člověku masem i krví příbuzná, mohou obrozovati ho a živiti útratou svého vlastního života, ale v tom by měl člověk zachovávatí míru. Z míry by neměl žádný vykračovati proto samo, že masožrouti vůbec dlouho nežijí, nýbrž prve nežli jiní slušní lidé s tohoto světa scházejí. Patrně to již na zvířatech samých. Masožraví psi, kočky, vlci, lišky, medvědi, lvi atd. žijí sotva deset, dvacet nejvýše let padesáte: naopak toho v živobytě zůstávají koně, osli, jeleni, slonové, velbloudi a jiná zvířata, bylinami se živící, sto let, ba i tři sta. S tím prý zajisté snáší se výklad, proč naši prarodiče podle Písma sv. tak dlouho na živě byli: masožroutstvem si života neukracovali.

Když to a ještě leccos jiného vyčetl masojedlým barbarům, Guarinoni čte ostré levity německému národu, jehož nepěkné ctnosti – zuřivost a surovost – svádí právě na to, že nikdež na světě nepojídá se tolik masa jako v Němcích. A jak ošklivé maso všude prý se jídá! Prý zvykem vůbec, že se v sobotu poráží a hospodyně na celý týden zásobu sobě v ten den kupují. Na jaře a v létě prý což to pěkné maso na stůl se dává, když týden zásoby učiněné dochází! Item prý což zlého a škodlivého masa naseká se do uzenic, jelit, jitrnic! V tom řezníci a hospodáři svůj hanebný fortel mívají, že všelikteraký neřád směchují a shnilé maso do střev nabijí, zlou chuť klamajíce bylinami, kořením a obzvláště česnekem – z čehož mnohý host' již do života spůsobil sobě křeč, a dosti těch, kteří pro to duši pustili. Sázím se, čte-li některý náš

uzenář tuto žalobu Guarinonovu, tři sta let starou, že jedno oko mhouří a druhým se přívětivě usmívá.

Posléze „klukovskými šibaly“ zove Guarinoni ty řezníky, kteří porážejí dobytčata chorá, buď je přímo za zdravá prodávající anebo na oklamanou lidí udíce v komíně. „Viděl jsem nedávno sám,“ tak praví lékař dotčený, „že šenkýř podal na stůl maso uzené, v němž moli houfně tkvěli a mnohý díl jich v jíše ploval. Bůh žehnej tu mastnou jíchu těm ubožákům, kteří velikými lžicemi ji hltali. Teď víš, čím to, že tolik všude malomocných, vyražených a chorých lidí!“

Tyto vegetariánské nářky upomínají živě na Seneku starožitného, jenž podle Daysyngerova kalendáře takto pověděl: „Což od ptactva v povětří vysokém se vznáší, co od ryb v hlubokých vodách se skrývá, co od zvěři na zemi se prochází, to všecko v našem břiše jako v hrobě pochovává se; ptej se tedy nyní, odkud tak všelijaké nemoci, odkud tak náhlá smrt? Odtud, že samotnou smrtí život svůj zdržujeme.“

Ovoci věnují všechny Regimenty pozor veliký. Kopp o tom nejprve podává pravidlo toto: „Kdo chce zdrav býti, má se varovati, aby ne mnoho ovoce ani zelí jedl, neb to zlými vlhkostmi život vyplňuje, ale kdo chce ovoce jísti, ten má měkké, totiž višně, melouny, slívy, víno, čerstvé fíky, jablka, mořské jahody, červené jahody, kterýmž trávnice říkají, před jídlem; tvrdší a sušší, jakožto ořechy, mandly, kdoule, hrušky, kaštiny, mišpule po jídle, leč by břicho měl rozpustilé a měkké.“

Totéž pravidlo. Každé ovoce ovšem zase své zvláštní dobré nebo zlé povahy má. Všech švestek nejlepší jsou Koppovi „ty veliké uherské švestky, jimž damasceny říkáme, a obdloužné jsou“. Černé višně jsou vesměs dobré: „obživují krev“, ale bílé kyselé višně nebývají užitečné. Třešně obecné sladké, ať bílé, ať černé, jsou nezdravy: „přinášejí zlé zimničné vlhkosti“. Sic jinače již nechválí Kopp ovoce žádného. Fíky by ještě ušly. Ale „čerstvých naprosto nic a suchých málo máme“. Byl tedy fik na počátku XVI. století za Alpami dosti vzácné ovoce. To také poněkud vysvětluje nerytířskou smrt tak řečeného rytířského krále Maďarů Matyáše Korvina, známého přítelíčka Českého království. Když totiž mlsný „kadeřávek“ byl postřehl, že mu sluhové s tabule snědli fíky, rozvzteklil se po maďarsku tak, že ho „šlak porazil“.

Jablka, o nichž víme, že v pečení skoro kde které za přísadu bývala, pomlouvá Kopp nemilostivě, že přinášejí souchotiny. „Daktylové“ (datly) též „nespůsobilé k jídlu jsou – ale jakožto lékařství kašle polehčují“. „Ostrého přirození“ jsou mu kappary (kaprlata), které do

Čech vozeny bývaly v láku. Huberův Regiment radí, aby nebyly syrově pojídány, prý vzbuzují žízeň. Ale požíváš-li jich u vodě smočených jako salátu před jinými krměmi, to „vytírají šlem v žaludku a vyhánějí červy z břicha“. Též nestojí Kopp o „limauny“, které prý nebývají čerstvy k nám nošeny, než toliko nasoleny. Z jahod pochvaluje černé čili medvědice, poněvadž zastavují „nemoc červenú“ (koliku).

Tytéž soudy o všelikterakém ovoci vyřkl i Huberův Regiment i jeho apatyka. Jen o břeskách ještě dodává svou zkušenost, že jsou nevelmi zdravý. Prý „zastuzují tělo a zbuzují shnilé zimnice; protož střídme jich požívati náleží, ne po jídle, ale před jídlem, aby rychle proběhly“.

Různé soudy vyřekl Kopp o plodinách polních. Okurek nehaní. Z jeho knihy dovidáme se, kterak okurky požívány byly v prvních letech XVI. stol. Jedli je prý buď syrové s octem a s cukrem jako salát aneb nakládáné v láku s koprem „při pečítém“. Saláty chválí Kopp vesměs, prý „přivodí spánek“. Tak čteme i v německých Regimentech. Za to všecky Regimenty české i německé haní zelí, přes příznivou o něm zprávu, kterou jsme svrchu vypsali z Guarinona. Zelí prý dělá melancholickou krev a tvář činí tmavou, tak učili doktoři v Němcích. Čechům Kopp zase vypravoval o zelí, že činí „protivné hejhání v životě“. Naproti tomu řepu a mrkev chválí velice. „Mezi všemi kořeními prý to pokrmy nejlepší, ač rodí melancholickou krev.“ Česnek zase jest mu „selským dryakem“. Na cibuli se také hněvá. Dí: „My Čechové skůro žádného masa bez ní jísti nemůžeme“ – ale „páry její v hlavu vzhůru jdou, a protož ti, ježto ji často jídají, obyčejně v rozličné fantasy upadají.“

O semenci, jehož lidé obecně v pátek za postní krmí v polévkách požívali, vyznává Kopp upřímně, že ho jí nerad. „Chřen“ a ředkev dle Koppa škodívají žaludku. Nejspíš aby po jídle se požívaly, „poněvadž krmě dolů tlačí a tak snáze zažívati lze“.

Proti hrachu nenamítá nic, ale pučulka „mezi všemi najhorší a najhrubší krmě jest, neb daleko více melancholické krve dává nežli krmě jiné“. Také čočka, kterou zove překladatel Koppův Weitmile „linzí“, pověst měla zlou. Prý „linzí žaludek nadýmají, břicho zatvrzují“. Hub – těch romantických lesních tajnosnubenek – žádný Regiment nepochvaluje. Kopp dí: „V těchto zemích požíváme jich mnoho, ale jsou všecky škodny.“ Tak zlý ortel i Huber v „Apatyce domácí“ vyřkl, jenže pohledal houbám několik polehčujících okolností. „Aby nebyly škodlivy, prý, mohou se jísti s chřenem, s planými hruškami anebo mohou se opravití kořením.“ Ale lidé z těch nepřívětivých o houbách soudů sobě nic nedělávali. O Pražanech bezpečně víme, že mnozí i z měšťanů hojně na houby chodívali. R. 1566. ptá se Holič Pilátka, „kde její muž? Ona: Šel na houby, tyť dobře platí“.

Koření všecy Regimenty i Apatyky do nebe chválí. Tím lze snad sobě též poněkud vysvětliti, že poslušní a učenliví předkové tolik z míry kořenivali. Jak pak ne, když doktor chválil. A kterak ochotně dávali doktoru za pravdu! V exempláři tom, jenž složen jest v universitní knihovně, připsal sobě kdosi starou rukou ke slovům Koppovým, že „šafrán srdce obveseluje z míry velmi“, tuto novou pochvalu a „přesvědčenost“: „Šafrán při žaludku dobře vede.“ Apatyka Huberova dí: „Šafrán zlatí jídla a měkčí srdce.“ A tak podobně chválí se všecko ostatní všelijaké koření, k němuž ovšem, jakož svrchu patrnó, i šalvěje, mateří doušky, rosmaryny a jiné byliny počítali, jichž dnes v kuchyni nepožíváme. Huber dí: „Mateří douška k masu a rybám jako petržel jest známa. Kmín do sejra, chleba, anýz do chleba vše na vyhánění povětrnosti a posilnění žaludku se dává.“ A tak má každé koření svou dobrou úlohu i dobrý výsledek. Ba skořice i ve snu pouhém dobrá jest. Dí Hájek z Libočan ve Snáři svém o skořici: „Zdá-li se někomu ve spaní, an jí skořici, dosáhne dobré pověsti.“ Hájek sám buď asi mnoho ji neshnědl, anebo Snář jeho lže. Perel a drahého kamení tehdaž požívali též za koření i za lék. Z té příčiny tedy i drahé toto koření Kopp a ostatní doktoři pochvalují. Onen dí: „Perly rozetřené, safír, smarak, rubín, jacynet, granát připravený s lektvaři srdce posilňuje.“ A toto mínění je starodávné. Nebude proto spravedливо, když pořáde pomlouváme Kleopatru, že drahocenné perly, jsouc hříšně rozmařilá, pívála u víně. Snad intressantní panička mívala zapotřebí „srdce posilňovati“.

Moučných jídel a kaší zanechávají lékaři s pokojem. Koppovi jen „preclíky k ničemuž se nehodí, těžce se zažívají a břicho nadýmají“. Guarinoni zase zle dotýká se míšených vajec. Prosté vejce prý jídlo „stklostné a užitečné; ale vražíš-li vejce do omastku na rendlík, ztrácejí svou dobrou povahu a sílu. Vejce na rendlíku, jak to jídá obyčejně lid, jsou prý jídlo ničemné“. Proč se pan doktor na tu krmi, podnes velmi oblíbenou, tolik zlobil, nepověděl.

S tím lze učiniti již o Regimentech závěrek. Čtoucí pozoroval, že lékaři málokteré jídlo kladli za zdravé, ba v každém shledali nějaký nezdárný chloupek, takže jejich rada o zdravém vaření v tom naposled se tajila, aby člověk jednoho jídla vlhkost' a studenost' opravoval druhého jídla horkostí a tvrdostí, kteréžto oprávký jídla jídem přemnohé lidi sváděly k tomu, že opravovali pořádek a z míry moc velikou.

Mimo Regimenty a kalendáře, minucí též almanachy rady dávaly, kterak spravovati žaludek. Bývaly to praktické dietetiky. Tak čteme v kalendáři Martina Bacháčka na r. 1592. leckterýs veršík, jenž dotýče se kuchařství:

Října měsíce hub se střež,

koroptví a jiné ptactvo jez –

Prasinec přináší zimu,

pij víno, jez zvěřinu.

Kalendář na r. 1599. změnil poslední dva verše na prospěch domácích dobytčat: „V prasinci teplé krmě jez s kořením. Nezhrdej telecím masem, vařením.“ V minuci pověstného mistra Kodocilla z Tulechova též čteme veršičky, jimiž se na každý měsíc něco moudrého radí jísti či nechat. „V únoru zvěř jez, v březnu pulej pij, v červnu ožralství, vína nech“ atd. Almanach mistra Petra z Proboštic r. 1544. má, pokud jsme asi z padesáti kalendářů složených v archivě rakovnickém a v universitní knihovně na své oči viděli, nejsměšnější rady zdravotní. „V lednu ráno malvazí pij se zázvorem a na noc muškátem a bílým kadidlem zapíjej...; v máji ráno pelyněk zelený hryz, syrop toho času pítí dobrý jest...; v červnu udlých (uzených) se věci střež, chřenu, hořčice nech, neb ty věci lišeje a svraby na tělo uvodí...; v září samy hrušky pečené po stole v prachu koliandrovém obalené mají se jísti...; v listopadu kozí mléko pij, neb pěknost uvodí...; v prosinci zázvor s dlouhým pepřem jez a muškát přes noc v ústech drž.“ To na ukázkou stačič. Viděti, že jest to nějak všecko hloupé.

Ted! ještě zpráva učiněna buď krátká o tom, co radívali lékaři pojídati v nemoci a obzvláště za morů, jimiž bylo XVI. stol. velmi hojně navštěvováno. Na první otázku příkladem v odvetu dí list Simona Žlutického, primasa rakovnického, písíciho r. 1603. o své nemocné ženě, že „jí dvě neb tři lžičky zufníčku, nebo z brzlic telecích polívčičky, od slepic, korat, telecího a jeheního málo víc než nic, nápojův bílého vína i červeného, malvazí i piva, jakž mu říkáme freyberk; vína s přimíšením čerstvé vody studničné“. Toť byly krmě nemocných. Za moru vydávány z ouřadu řády i tištěny spisy, jak by se každý opatroval. V řadě morním r. 1613. čteme též o pokrmech a pití toto: „Páleného aby žádný neprodával, než na rynku aby je toliko do 12 hodin na celém orloji prodávati mohl, k tomu se povoluje. Jeden každý má raději piva teplého s máslem novým užívati, a přepíjení zbytečná i ožralství hanebná se zapovídají. Houby všelijaké a nezralé ovoce aby se více neprodávalo, neb těla lidská k tomu připravují, že se jich snázeji nakažení jako troudu jiskra uchyť.“ Na konec nebude snad od místa zmíniti se, že lékaři tehdejší dbali velmi moudře o zuby, ony žernovy, bez nichž dobré trávení jest věci nemožnou. Už Kopp radí, aby zuby čistily se křemenem na prach nadělaným, též aby myly se octem. I „kost' rybí, jíž zlatníci požívají a fišpajn říkají, na prach stlouci jest a tím zuby třítí“. A Guarinoni na horká jídla tuze touží. „Bláznivé ženy i nevtipní mužové nemají prý polévku za pravou, nekouří-li a nevyhání-li pot z těla. Ký tedy div, že v mnohých krajinách ze sta lidí

neshledáš jednoho, aby neměl rozvrácených, shnilých, dřevavých, černých a nevonných zubů – z toho pak pošlo, že ze tří set lidí deset nenapočítáš, aby netoužili na slabý žaludek.“

Ještě jedna k této kapitole douška. Máme totiž na mysli zprávu o některých krmích, o nichž žádný Regiment svého soudu nevyřekl. Jsou to krmě buď docela povržené, po nichž člověk by namřel, anebo krmě dočista zlé a nestravitelné. K prvním sluší pes, o němž kuchařské knihy a Regimenty nepraví nic, ale jehož na příklad v Praze někteří labužníci přece jídali. Z nich byl na příklad labužník od Červené růže r. 1518. Že vaří štěně, to viděly „tovaryšky i zuvači“ lázeňští. Jedna děla: „Zuvači, chceš-li prasátka jísti, hospodář zbil štěnce a vaří je.“ Jiná ho pobídla: „Zuvači, chceš huspeninu jísti, hospodář vaří psy.“ K těmto řečem moudrý zuvač odvetou děl: „Mlčte, pro milého Boha, zkazíte hospodáři živnost, ano tak málo lidí v lázni se myje – při tom stál hospodář před ohništěm a hlava psí ležela pod hrncem.“ Tak se čte v jedné knize archivu pražského. Z toho patrně zjistíte, že lidé tehdejší právě jako dnešní většinou hnuš pocíťovali z takových huspenin.

Které krmě byly z hola hruby a nestravitelné, o těch by lze bylo psáti pojednání. Míjíme krmě z trestu, ze msty, o nichž ovšem knihy kuchařské nic nedí. Za takovou krmí klademe nejprv ony červené soukenné kříže, kteréž křížákům za krále Jiřího Čechové cpali v hrdlo, aby je snědli. Letopisové staří vypravují o tom že krmitelé mnohého křížáka tím zdávali. „Jsem o tom zpraven od Jana kuchaře, který sám jim to činil,“ tak praví letopisec. Prožluklý kuchař, což měl to divnou paštiku! Za takovou neobyčejnou, nepříjemnou krmí klásti jest ony pečeti, jež musili r. 1526. snísti vyslaní soudu purkrabského na Krumlově, k čemuž bitím je donutil zbujný Jindřich z Rožmberka. Sluhové právní snědli obraz svatého Václava na pečetech a nechutnal jim. Za takovou krmí, o níž kuchyně obyčejná nic neví, klademe konečně onu kolomaz, kterouž „máslem temperovanou“ před rathouzem třeboňským snísti musil r. 1607. rychtář z Ledenic, Bartoš Mácha proto, že pravil komusi, aby ho s modlením zabil hrom. Tu by mohlo se mluvíti o švédské krmí, kterouž surovci švédští ve vojně třicetileté z českých sedláků peníze nutívali, lijíce jim v hrdla věci hrozné – ale o té surovosti germanské nic. Proti ní byl i český Husita, cpající soukenný křížek v hrdlo vraha svého národa a jazyka, i ten pan Jindřich v Krumlově s pečeti sv. Václava, ba i rožmberský kancléř, jenž rychtáři kolomaz máslem „temperoval“ – všickni ti byli proti oněm praví kavalíři a lidé lidští.

Nádobí stolu staročeského

Stará píseň nejprve Šafaříkem v univers. knihovně nalezená praví o nádobí stolním, jak bývalo před čtyřmi sty lety u nás, takto:

Nuož, lžíce, také suol,

má jmiati na sobě stuol.

Sluha čieše a konvice,

ručník, ubrus, Medenice

na stůl klad', talěře čistě;

viř, by čieše netekla

a stuol at' se neviklá.

Tento recept stolního nádobí svědčí, že u nás bývala už v dávné době po té stránce nemalá kultura: vždyť mluví se tu o taléřích, ručnicích, ubrusích, jichž druhy nebývalo! Jen o vidličkách tu není řeči, neznali jich ještě za drahý čas potom. Ale proberme v písni Šafaříkově kus po kuse, ona nechat' dá našemu líčení systém.

Nejprv o noži. Dlouho ještě ve stol. XVI. býval na stole nůž jediný, aneb bylo-li hostí drahně, kladeno pouzdro nožů na stůl, takže mívali vždy dva spolu jeden nůž k službě, a teprve koncem století řezával každý host' nožem svým. U zlatotepce Šustra r. 1598. našli jsme 12 nožů se stříbrným „nákončím“ v pouzdře, kus po půl tolaru; u truhláře Krejcara v samou polovici století XVI. četli jsme o nožích „cypřišem a zandalem“ obložených, což svědčí, že Češi krájivali záhy noži pěknými a řemeslně zdělanými.

Lžíce mívali naši předkové podle dřevěných, železných, plechových, měděných a cínových též drahé, řemeslně z fládrů řezané a stříbrné.

V nejstarších kšaftech z doby předhusitské v knize Staroměstské o lžících fládrových stříbrem okovaných čteme. R. 1434. odkazuje Dorota „od prstenu“ (u sv. Jiljí) všecky lžíce stříbrné a stříbrem obložené i s pásem stříbrným, aby z nich pořizen byl do kostela kalich. Dvě léta před tím Manda Kramářka o svých devíti stříbrných lžících řídí. R. 1433. má brníř Mařík sedm lžic

kovaných stříbrem. O něco málo později Mikuláš od červeného jelena měl 13 lžic dřevěných „se stříbrnými zásadami“. Johanka Prhošova, plátenice, r. 1473. měla dvacet lžic stříbrem kovaných a 12 fládrových stříbrem pozlatitým okovaných.

To jsou zprávy nejstarší. Na počátku XVI. století vyskytují se v městských knihách často lžice „se stříbrným nákončím“ a v bohatších rodinách počtu drahých lžic čím blíže konci dotčeného století, tím více přibývá. Roku 1560. čteme o lžicích „jalovcových“ a pak i o nějakých „lžicích vidličných“. Roku 1570. Alžběta Pětikorunová (jejíž byl dům u pěti korun v Sirkové ulici) odkazuje svým dědicům s množstvím lžic stříbrných též jednu fládrou s nákončím pozlatitým. Roku 1584. čteme v pražském inventáři o lžicích stříbrných „s pozlacenými makovičkami“. Ke konci století bohatý Korálek, z předních měšťanů pražských, zanechal po sobě v množství stříbra a zlata (36 prstenů!) „lžice s točenými držadly a pozlacenými erby svými, jednu lžici perlovou se stříbrnou násadou, jednu lžici akštejnovou o zlatě, 28 lžic stříbrných s apoštoly, tři stříbrné lžice se struhadlem na jazyk, lžice fládrové, cínové i měděné nepočítané“. Jindřich Hrobčický, jenž bydlil na rynku u orla, míval pouzdro „lžic tureckých“ (r. 1600). Šuster Kunderát (r. 1598.), jehož dům byl naproti Žábě v rohu, zanechal stříbrných lžic 30 a 16 fládrových se stříbrnými držadly.

Tou způsobou mohli bychom ještě hodně dlouhomi vyčítati. Ale stačí na ukázanou, že naši bohatí otcové o hodech jídali ode dávna lžicemi stříbrnými, které čím dále to více braly na se podobu řemeslnou, ba přihlížejíce ke lžicím, jež spolu byly struhadlem na jazyk, i nechutně rafinovanou. Lžice XVI. století liší se od našich svou velikostí a délkou: několikrátě čteš v archivní knize o stříbrných lžicích s „dlouhými držáky“. Na počátku století XVII. naskytují se v pražských krámech lžice rohové, červené.

Po lžicích pozorujme talíře. Býval čas, kdy v Evropě severní a západní ani o hodech talířů nemívali. Ještě v XI. stol. slavní rytíři se svými pannami a paními pořádné kusy masa z veliké mísy brali si prsty svými na topinky anebo placky tvrdé, kteréž byly prarodiči nynějších talířů. Rozumí se, že romantický rytíř, byl-li jen drobet moudrý, po pečitém ihned chutě slupl i talíř, dokud byl chutnou jíchou prosáklý a vřelý. Později si kladli své podíly hosté na pláty kovové, z nichž, zahrnul-li se okrajek, vznikly okřiny, mísy a z těch elegantnější a drobnější formou narodily se talíře a mísky. Že by talíře na stole byly zobecněly teprve v XV. stol., to historikům německým, kteří tu větu druh z druhu opisují, nevěříme.

Řád soustružníků českým z r. 1575. nařizoval, aby kusem mistrovským podle starodávného obyčeje dělali dvanácte „talířů po obou stranách hladkých“, dřevěných. Téže doby čteme v

knize soudní o starodávních cínových talířích „s vobroučky“. A v době vojen husitských čítáme v knihách pražských o talířích stříbrných dosti často. Cínových i stříbrných talířů po českých domácnostech věk od věku stále přibývalo, takže před bitvou bělohorskou počítáme cínového nádobí domovního na centy a talířů stříbrných o kolik stolův.

V nejstarších inventářích o kšaftech pražských nedoviš se obyčejně, kolik talířů, mis a plátů mají. Vdova Krejsy, krejčího, bohatá městka, umírajíc r. 1430., poroučí synu svému mimo tři domy všechny kotle, mísy cínové, pánve, hrnce měděné, misky šálešné. Manda Kramářka r. 1432. odkazuje mimo devět stříbrných lžic „celých“ i nějakou stříbrnou misku. Brníf Mařík do r. 1433. míval sedm mis cínových velikých, dvě malé šálešné, 10 talířů cínových. Matyáš Drdák do r. 1453. míval mis cínových velkých 15, talířů 17. Matyáš Mýdlo, pražský kupec, zesnulý r. 1461., míval lžice obložené stříbrem, mísy cínové menší i veliké, jichž nevyčetl v „ostatním svrchku domovitém“ počtem určitým.

Toť jsou některé z nejstarších rukopisných pamětí o našem předmětě. V století následujícím, v šestnáctém, všeho toho nejenže přibývá, než soudíc z jmen rozmanitých, přibývá i rozmanitosti misného a talířového „svrchku domovitého“.

Tu čteme o chlebných talířích, o misách velikých na koláče, jinde o miskách mělkých pro sýr, tu zase o miskách šálešných pro „chřen“, jinde o „platě k rybám“ a „o platě“ na pučálku, tu zase mluví se o „šále“ na ovoce, z čehož znáti už velmi drobné dělení práce mezi mělkými nádobami. Ba i šlechta k tomu českému misnému pronárodu přistoupila: u Šmejsara, apatykáře, vyskytují se ve druhé polovici století též „mísy benátské, hliněné, malované i bílé“; a jinde čteš o „šalcích hliněných malovaných“; patrně nebyly takové talíře a mísy benátské na všední užitek. Byly to asi kusy vzácné, drahé práce; kusy ozdobného malířství a pěkným vlaským emailem obvečené. Takové mísy bývaly v pokojích na ozdobu, a v jižních krajinách prý již ve XIII. století podávali si je lidé poctou a darem. Talířů stříbrných do konce století XVI. tolik v Praze přibylo, že by se postyskovalo čtoucímu, bych všechny domy vyčisti měl, kde o hodech chlubívali se stříbrem. Z míry poněkud vystupující příklad podává nám zpráva Budišínského rukopisu, vzatá ze Sixta z Ottersdorfu o bohatstvu Štěpána Arnolta od Voslův, jehož vylichvený majetek odúmrtím vzal král Ferdinand I. Všeho bylo na 50.000 kop. „Mísy, talíře, konve, umyvadla, lžice, koflíky na hřivny váženy.“ „Služebníci královští, když ti klénotové v kanceláři české pod palácem od přísežných zlatníků váženy byly, mluvili, že jsou toho tak pospolu a toliko po jedné osobě pozůstalého statku nikda neviděli; samých lžic a talířů stříbrných po dvanácti kusech s několika stolův bylo.“ Toť příklad neobyčejného

bohatství měšťanského hanebnou lichvou vysvětlitelný. Co obyčejnou měrou bývalo, chceli postříci, chtěj nechtěj vstupte do několika domů pražských. Začneme ohledávati ode drahé půle XVI. století. Lorenz Lochman od Vlčehrdlů (dům na malém rynečku průchoditý z Michalské ulice) míval sedm „koflíků stříbrných jako jeden do druhého vchází s kraji pozlacenými“, jiné čtyři „podluhovaté s dvěma štrychy“, lžic stříbrných 12, pouzdro nožův, a cínového nádobí 3 centnýře a 18 liber. Ten tedy talěrů nemíval stříbrných. U něho tedy hosté jídali na cínových misách, a že hosti zval, to viděti z inventáře, kdež čteme, že měl pán „o tři stoly servitů“. Souvěkovec jeho, švec Ondřej z Vyšehradu, zanechal po sobě „13 talěrů, 8 mis velkých, 3 malé, 6 konvic“ atd. Toť obrázek stolního svrchku obyčejné chudší domácnosti.

Touže dobou (r. 1664.) má bohatý soukenník od zlaté podkovy „nahore ve světnici plnej misník mis, konvic, talířův“ a v komoře někde ještě „talířův o pět stolů“; všecko cínové. Až do r. 1570. mívala Alžběta Pětikorunová pro své hosti i k denní potřebě cínových talěrů 29 a „dvě pouzdra“, kteráž nevíme, kolik v sobě talěrů měla; mimo to mívala paní třicet tři mísy a 13 misek šálešních. Cínová mísa vážila 10 i 15 liber! Pavel Žipanský z Dražice († 1573.) míval pouzdro stříbrných talířů, v truhle 15 mis cínových, misček 11 k vejcům a 6 talířů cínových pro všední stůl.

Pan Adam z Veleslavína míval k stolu mis 64 větších i menších talěrů prostých 19, 7 kovaných a malých 29. V kuchyni chovala paní ještě 14 mis a zpotřebovaných 14 talířů, 4 vaječné misky. U řečníka Potůčka, jenž býval až do své smrti také lichvářem, vyčetli jsme (r. 1599.) 13 mis, 23 talíře a 2 pouzdra talířův od Jana Brodského, prokuratora, zanechaných v zástavě, vše stříbrné. A konečně bohatý Korálek, povědomý alchymista, jemuž byly domy jeden vedle „ráje“ slul „U anděla na kohoutě“, dva domy čili mandlovny při krchově sv. Haštala, dům „U hřebenu“ a statek v Klatovech, nechat' pustí nás k sobě, abychom spočetli talíře a mísy muže v Praze z nejbohatších. Tu vidíme: talířů 5 pouzder se znamením Ludvíka Kořalka, 12 talířů „s merkem“ otce jeho; to bylo vše z kovu dražšího. Cínových mis 196! Několik mis bylo zdobeno erbem Korálkovským, jeden „tucen“ mis bylo vlaských, 30 chřenových; k tomu nepočítali jsme hromadu „plátů“ na sejr, na sklenice, 30 šálů, ani 12 plechových talířův.

A takových bohatých měšťanů, kteří mívali stůl cínem na centy a stříbrem na mnoho hřiven opatřený, bývalo v Praze do časů bělohorských mimo Kořalka zajisté více. Po bitvě „u Hvězdy“ stalo se jinače. Staroměstští píší roku 1625. o své bídě: „Jest vědomé, že po slavném

J. M. C. vítězství nad Prahou, ve Starém městě nejbohatší a nejmožnější domové, ve kterýchž se více našlo nežli nyní v padesáti i ve sto domích, vydrancování, žebrání a obloupení jsou a pozůstávající v týchž domech sousedé s nic býti nemohou a téměř pomocí dobrých lidí vyživení své mají.“

Na českém venkově ve městech mívali měšťané též cínu stolního dost a dosti. Pozorovati to z inventáře berounského, kde k r. 1569. zapsáno, že Jan Střelec, císař. rychtář, míval konvi 51 kusův a mis velikých 29, talířů cínových o tři stoly!

Dále mluví píseň Šafaříkova starožitná o tom, aby sůl vstavena byla na stůl. Ale myslí-li kdo, že věc odbudeme řkouce, že vsypala se sůl do slánky a bylo hotovo – toť na omylu by byl. O tu slánku běží. Slánka středověká mívala všude v Evropě o hodokvase úlohu parádní; ve Francii už ve XIV. věku stavěny na stůl před hospodáře hosti ctícího lodi s příhrádkami na koření, řemeslně zdělané, stavěny i studny na víno, jež z nich vypouštělo se kohoutkem. Studny i lodice bývaly z drahých kovův, a zlatotepec v nich ukazoval umění i vtip. Ale slánky bývaly i nad studny a lodice.

Že i u nás měšťané mívali nádherné slánky, toho důkazy jsou v knihách inventárních dosti časté. Vybrali jsme na poučenou zprávu některé ze století XVI. Ve století předchozím, patnáctém, nenalezli jsme v kšaftovních zprávách cennější slánky ani jediné, leč by byli dávali sůl pro parádu do „pštosích vajec stříbrem okovaných“ anebo do stříbrných některakých šálků, jichž v době husitské do knih zapsáno několik. Nějaký parádní kus na stůl mívala r. 1434. Zuzana Pratfořtova. Byl to křišťálový koflík, stříbrem obložený a řečený „rudá hora“.

První slánky vyskytují se na počátku XVI. století, a jest dobře znáti, že jsou čím dále, tím bohatější, a ne bez fantasmie. Čteme v inventářích o slánkách stříbrných, tříhranných, slánkách na způsob misek na nožičkách, o slánkách vysokých na sloupkách, o jiných pozlacených „krom kde se sůl klade“; tu má jeden měšťan slánky „na způsob hodinek s přikryvadlem pozlaceným“; jiný má slánky alabastrové.

Že podle nádherných slánek vyskytují se i prosté, rozumí se samo. Dost často čteš o slánkách cínových „sypacích“. Veleoslavín míval 6 slánek pro stůl obyčejný. Vejdeš-li do některé domácnosti zvlášť, poznáš, že nespokojovali se slánkou jedinou. Lorenz od Vlčehrdlů r. 1564. míval ve sklepech v pokladech svých dvě slánky veliké, stříbrné a pozlacené. Korálek měl 17 slánek cínových a několik slánek stříbrných díla umělého. Že u pánů ještě více toho bývalo,

není diva. V knihách komorního soudu leckde mezi klenoty mluví se o jaspisových a jiných všelijakých nádobách na stůl. Podotknouti jest, že slánka nebyla leckomus jen na stůl. R. 1515. čteme o „slánce s krejcary a babkami“.

Píseň Šafaříkova dále velí sluhám na stůl hodokvasný stavěti číše a konvice. O těch bylo by lze psáti knížku. Tu dotkneme se jen věcí několika. Od prosté cínové hubatky až po jaspisový španělský šál anebo „trink-šir“ z mušle mořské, nebo z mořské skořipky, o nichž na př. mluví kniha komorního soudu červená, a jiné nádherné koflíky, na nichž zlatotepec ukázal, co umí dílem řemeslným, což to dlouhá řada nádob všelikterakých, z nichž naši předkové pivali! A drahocenné koflíky najdeš podle prostých v domech českých již v nejstarší době, do níž knihy sahají. Za vojny husitské Kateřina Hlasová r. 1425. měla koflík stříbrný, pozlatitý, dvénásob skladitý, a Klara Helmonissa téhož roku odkazuje komusi „půl koflíka stříbrného s uchem měděným“. Do r. 1434. mívala Dorota od Prstena dva koflíky tak veliké, že z nich po její smrti utepal zlatník dosti hrubé dva kalichy ke sv. Jiljí. Touže dobou čteme v knize Pražské č. 992. o konvích vinných poloupinetních, pivních pinetních a jiných větších, menších žejdlíkových, vše cínových a „baňatých po starodávnu“.

Matyáš Drdák, sládek, zanechal po sobě r. 1454. „konev ve dvě pintě a v pintu, půlpinetní tři, konvic vinných deset“; a Manda Kramářka roku 1432. zanechala „koflík veliký, stříbrný, pozlacený, s příkrývadlem“. Šimon od Lva a Janek Václavův od Vlčího hrdla, onen r. 1433., tento r. 1448. koflíků stříbrných ve kšaftě ani hrubě nepočítají; odkazují je spolu s jinými klenoty svým dědicům šmahem. To jsou z nejstarších zpráv pražských. Ale tak i z venkova českého víme. Otevři kšaftovní knihu kouřimskou, otevři nejstarší knihy rakovnické, berounské, lounské, písecké a zajisté i jiné, všude hned v prvních kšaftech vyskytnou se ti číše počtem hojným a mezi nimi koflíky z kovů drahých. A to v době nejstarší, již se kniha začíná. A počet sprostých i nádherných nádob do vojny třicetileté patrně vzrůstá, aniž fantasie řemeslníků za tím počtem pokulhává.

R. 1515. čteme v soudní knize pražské o konvici „ryté s tatránkem“; později naskytly se nám v knihách „koflíky s kroužky, se zvonečky, koflík veliký starého díla a při něm obrázkové s bankovým dílem ze spod, vážící 38 lotů, konvice fraucimorské vyrejvané, žejdlíky zahrdlité, koflíky vysoké sedmihradské, mořský koflík s kraji pozlatitými, koflíky slonové, koflíky illuminované, stříbrné a pozlacené“. V jiné knize od roku 1565. následující koflíky a číše se vyskytují v pražských domech: „Koflík s příkrývadlem, na něm sedlák se sekerou, číška se zvonečky, s andělíčky, mužičky.“ V době Rudolfově, čteš v inventářích

často, že Pražané mívali „koflíky dvojnásobné z muškátové matky (jeden zastaven v židech za 7 kop mis r. 1607.); koflík pozlacený s ovocem a přikryvadlem, koflík na způsob panny, vážil 14 lotů, k veselí darovaný, koflík s mlejnem větrným (jeden vážil 15 lotů), duplovaný koflík pozlacený s vinným hrozdem (vážil 37 lotů), koflík z ořechu indiánského ve stříbře, koflíček na způsob sklenice kadeřavý, kredenc stříbrný (20 lotů vážil)“. Cena takových koflíků a číší nebývala malá. R. 1612. šacovali koflík vážící 31 lotů za 29 kop; jiný stříbrný o 29 lotech za 27 kop.

Přestávají-li předkové za dob husitských na dvou stříbrných koflících, mívají bohatí jejich potomci v XVI. století již koflíků drahně. R. 1564. spočítali jsme koflíků u Vlčehrdů 12 „jako jeden do druhého vchází“ a s přikryvadly; r. 1573. má Pavel Žipanský 10 koflíků, jeden na způsob kalicha a tři co do sebe vcházejí; ke konci století měl Šoster, bydlící naproti Žabovům v Platněřské ulici, koflíků devět stříbrných, jeden „puclatý“ a většinu. V domě Veleslavínově spočítali jsme 16 koflíků – jeden byl pozlacený na svrchu a ozdoben mužíčkem s halapartnou, dva vybíjené a některé hladké bez přikryvadel. Advokát císařův, Jeroným Reyger, jenž umřel ke konci století XVI., míval 23 koflíky stříbrné pro své hosty a k tomu ještě dvě stříbrné konvice s mužíčky. Jan Kropáč z Krymlova, jehož byl dům Kropáčovský na Uhelném trhu a ještě jiné dva, míval mimo 38 lžic stříbrných i 15 koflíků svým hostem. A neméně bohatý Korálek, často vzpomenuť, míval ke svým mnohým koflíkům i „kredenc (veliký koflík) stříbrný s obrazy sv. Pavla a Ondřeje, jenž vážil 7 hřiven“.

I na venkově koncem XVI. století bývalo koflíků hojně. Max Albín, rychtář cis. v Berouně, míval na př. koflíků šest, ale to pravda, že Pražští mívali všeho více. Berounský inventář nad šest koflíků nikde více neuvozuje. Rakovnický též ne.

Že mívali naši otcové i skleněné nádoby na pití, toť se ví už z toho, že v Čechách odedávna kvetlo sklářství, jež prohlašují Němci marně za svůj duševní majetek. Českých sklářův a brusířův učitelem byl Vlach – Němci toho neuměli. Jen čtěte výbornou stať o tom ve Světozoru (1885) od znalce prof. Kouly. Tam se spolu dovíte, kterak lišiti skla XVI. stol., abyste pak sami poznali, kterého způsobu byly nádoby v Čechách užívané, jež z pražských inventářů příkladem předložíme. Německé sklo vždy bylo nečisto; barvy zelené nebo hnědé, a proto je malovali a zlatili.

Sklo české bylo čisté jako křišťál, a proto je ve druhé polovici XVI. století brousívali, zdobíce je ornamenty a figurami. Na počátku dotčeného století malovali je také. Benátské sklo bývalo nejkrásnější, nejjemnější. Benátčané naučili se sklářství od Řekův, ale předstihli je. Ve XIII.

věku uměli to tak důkladně, že kde který drahý kámen sklem napodobovati dovedli. V půli století XVI. došly továrny benátské na ostrově Murano květu největšího, a od té chvíle vyskytují se v domácnostech českých sklenice benátské, a to čím dále, více. Městské museum pražské chová zlomky benátského skla, nalezené ve starých hradbách pražských. Z těch zlomků soudilo se vůbec, že do Prahy dováženo bylo benátského zboží skleněného drahně, tomu soudu neomylně odpovídají pražské inventáře. Od polovice století XVI. přes tu chvíli čteš o sklenicích benátských dražších nebo o sklenicích benátských zelených; podle nich vyskytují se džbáněčky „ex terra sigillata“, šálce hliněné malované, konvičky barevným voskem vykládané, a vedle tohoto díla cizinského stkvějí se naše české sklenky křišťálové a sklenice s bílým „merhováním“. Roku 1573. má Pavel Žipanský z Dražice v „almárce koutní“ sklenic křišťálových a jiných pozlacených 205! Vždyť touže dobou, co kvetlo sklářství muranské, i v Praze na ostrově Šitkovském Pavel Krimiller z Třebeska, měšťan staropražský (r. 1569.), jal se sklenice dělati, maje k tomu „lazaur k malování a rýsování dobrý“.

Chcete-li poněkud dohádati se, kteraké ceny a podoby obyčejné sklenice bývaly, čtete inventář zboží sklenářského Mikuláše Feyflův roku 1617. Tu stojí: „70 křišťálových sklenic s přikryvadly po 24 kr., veliké sklenice s hady a přikryvadly po 48 kr., sklenice slovou engstrle po 30 kr., sklenice s obroučky po 24 kr., veliké rohaté sklenice za tolikéž, třicet čtyři sta prostých českých sklenic, sto za 28 kr., sklenice s píšťalou po 24 kr., čtyři sta prostých sklenic křišťálových, sto za 20 zlatých rýnských, české sklenice s knoflíčky, jichž kopu prodával sklenář za dva zlaté rýnské; malovaná sklenice obyčejná bývala za 4 kr. (12 našich), sklenice s růžičkami byla za 7 kr., s košíčkem za 8 kr. Dražší bývaly sklenice „řezané“. Malá řezaná prodávána po 1 zl. rýnském 45 krejcarech, velká řezaná s hady za 5 rýnských.“ Konečně čtete tu o nějakých sklenicích hranatých s hady (po 24 kr.), duplovaných s hady a přikryvadly (po 1 rýnsk. 30 kr.), dlouhých (po 30 kr.) a posléz o sklenicích „slovou prunen“ po 24 kr.

Než vraťme se ze sklenářského krámu ke stolu staročeskému zase. Píseň o stolování po číších a konvicích uvozuje stolní prádlo: ručníky a ubrusy. I ty mají svou historii. Nebývalo jich vždy. Ústa utírali sobě staří Evropané severně Alp dlouho korami chlebnými. Zjmeněním mravův urodil se ubrus a ten sloužil dlouho sám. Ubrus je starší nežli ručník. Do ubrusu stolního utírali ve starých dobách všecko. I nos nezřídka do něho zabloudil. Alespoň Tanhauser napomíná Němcův, aby tak nečinili, že se nesluší. Ale i naše píseň z XV. století radí:

Ubrus ovšem máš čistě mieti,

zvlášť nosa jiem netřieti.

Z těch asi příčin i nepěkných zrodil se ručník, jež zprvu věšivali na ubrus kolem stolu vázající ho kroužky.

Další rozvoj ručníků stolních jest zajisté ten, že rozřezán ručníkový kus plátna kol stolu, visutý v kusy menší, jež pak skládaly se o hodokvase na stůl anebo visívaly na rozích jeleních nebo „na obrtlík“ při zdi. Už v nejstarších našich knihách městských řeč děje se o servitech a ubrusech, jenže jich nebývá mnoho. Z toho patrně, že mívali všichni hosté jenom jeden nebo dva ubrusy na poslouženou. Ale čtouce v knihách, brzy poznáváme, že stolního prádla přibývá, takže už v polovici XVI. století – to ukážeme – každý host' míval ubrousek svůj po ruce.

A teď k příkladům a důkazům. První ubrus a ručník shledali jsme r. 1426. v knize pražské. Brzy po tom r. 1430. Ondřej Krejsa, pražský boháč, jenž měl dva velké domy a několik malých při krchově sv. Benedikta, nechal vdově mimo stkvostný svrček jenom „dva stolní ubrusy a dva ruční“! A to není příklad osamocený. R. 1431. zanechává tesař Strýc svým dětem mimo hodně šatů (6 kožichů) a něco nádobí a nábytku jen „dva ubrusce ruční“. Za to Matěj Drdák, bohatý sládek, jenž zajisté často býval na hostech, zanechal po své smrti r. 1454. vína a piva čtyřicet jeden sud, ale už – čtyři ubrusy. Ještě více stolního prádla míval asi Matyáš Mýdlo, staroměstský kupec († 1461.), poněvadž kšaftem svým jmenuje stoly, ubrusy, aniž počítá.

Toť jsou nejstarší české zprávy. Jak počet prádla rostl za století XVI., nelze kus po kuse ukázati pro veliké množství zápisův o tom. Přestaneme na mále. R. 1570. má roešťanka Alžběta Pětikorunová padesát tři „šaty vinuté“ a servitů deset při velikém bohatstvu.

Málo let před tím (1564.) shledali jsme v domě Vlčehrdlovic, jenž býval na Starém městě z největších, u velikém bohatstvu složeném ve 13 truhlách „ubrusův osm, ručníků 10. a – o tři stoly servitů“. Toť důkaz, že už v půli století u nás každý host' k ruce míval šátek, a spolu důkaz o zjemnělosti českých mravů ještě před dobou Rudolfovou, kteráž příchodem a stálým obytem mnohých cizinců v Praze zaváděla u nás vybrané spůsoby i nespůsoby západní. Na ubrusy kladeny bývali kosti a okusky, kteréž sluha chvílemi dřevěným nožem nebo nějakým

pohrabáčem v koš shraboval. Ovšem nelze ony „zásoby“ stolního prádla tehdejšího měřiti očima nynějšíma. Dnes chtějí hospodyně všeho míti na tucty.

V oněch dobách svědčí už o kultuře, má-li Pavel Žipanský z Dražice r. 1573 v truhlici 7 ubrusů, ručníků 9, z nichž jeden kmentový. U Veleslavínů mívali v truhle všelijakého „vinutí“ 51 cejchu – a jen 7 ubrusů, 7 ručníků, 14 servetů; za to prostěradel na postel 18 a šatů pernatých, na nichž nelíhali, 41! Z toho patrně, že v šatech vinutých čili v prádle předek dávali šatům ložním daleko větší nežli šatům stolním. I to tedy charakteristická věc ve starých domácnostech českých, v nichž mívali ne řídkokrát i čtyři sta loket plátna doma v zásobě! Jen u přebohatého Kořalka r. 1599. shledali jsme výminkou damaškových ručníků 5 a 18 cvilinkových, kmentových ubrusů 34, servitů tři „tucny“ a 5. Ceny stolního prádla byly příkladem r. 1594. tyto: ručník dlouhý, pěkný s květy a všudy vůkol s černým vyšíváním za půl třetí kopy; ubrus tenký s černým vyšíváním tři kopy; jiný ubrus za 50 grošův, ubrousek za 20 gr.; ubrus starý dřevý za 3 groše a servit po groši českém.

Ubrusův a servetů bývala za všecken čas potřeba nejpilnější. Vždyť i u tabulí nejvyšších saháno do mísy a do talěrů prsty. Ještě v XVI. století neuzíváno vidliček způsobou naší. Bývaly v kuchyni na vytahování masa z kotlů. R. 1328. zavedl Jindřich III vidličky na stůl, a posměch obecný vítal tu novotu, kteráž při zženštilém Jindřichovi viděla se býti všem nemužnou. Sahati do mísy prsty bylo jim jadrnějším. Anglie, která svými vidličkami proniká dnes Evropou všude, vzpírala se jim též nemálo: Coryatovi, jenž si pokrok ten přinesl z Itálie do vlasti anglické, nadávali furcifer. Také Němci se vidličkám vzpírali. V klášteře jakémsi sv. Maura prý řeholníci starší měli s mladými o „tu pýchu a novotářstvo“ hrubou vojnu. Ještě císař Karel V., dle Prescottta milovník stola z nejhrošlivějších, vidliček míval pramálo. Ale byl už tak pokročilý, že aspoň už sýr jimi jídal.

V Čechách první vidličku našli jsme u císařského rychtáře Pavla Žipanského z Dražice r. 1573. Byly to jedny „vidličky stříbrny“. Podle mnohých lžic vidlička jediná! Byla zajisté dávana na stůl k míse hlavní, aby sobě obecnou vidlicí každý podal krmí, a podada, aby pak na svém talěři prsty svými a nožem ji rozebral. Sic jinače, kdo nedosáhl vidlice obecné, zajisté bral lžicí jako druhdy se dívalo. Nelze nepověděti s důrazem, že i ta vidlička páně Žipanského jediná osamotněla v Praze na kolik let! V pražském inventáři po r. 1573. ani v nejbohatších domech neshledáš vidličky ke stolu, až teprve r. 1594., kde v inventáři Kyrchmajera kupce stkví se zase jedna vidlička stříbrná v hromadě lžic též takových. Tyto

zkušenosti lze shrnout u větu, že na měšťanském stole XVI. století u nás vidliček užíváno jen po řídku a před tím za celé století nic.

Důležitý kus stolního nádobí bývalo v XVI. století umyvadlo – medenice. Hosté sobě myli ruce u stolu. Dí „Zrcadlo marnotratných“ r. 1515.:

*Když bude stůl ubrusem krytý,
každý se mladému pánu k službě schytí,
podadit' mu vody s medenicí,
služíc mu talěrem i sklenicí.
Když se stůl ubrusem přikryje
a ruce v medenici umyje,
jídla na stůl podávati budí.*

Za nebytí vidliček bývalo mytí stolní věc pilná a zvyk prastarý i přirozený. Vidličkami ponenáhlu zvyk ten míjel, až se vytratil. Jen konservativní lid náš český venkovský aspoň o svatbách zachoval sobě toho paměť. Jakmile se koláče rozdají, dává se na stůl mísa s vodou a družba mluví:

*Žádám se vši uctivostí,
když jste při té tabuli
s bázní boží v dobré vůli
pokrm jedli, nápoj pili,
byste ruce své umyli
v této křišťalové vodě,
nebude vám to ke škodě,
nébrž k čistotě a zdraví,
jak učí obyčej starý. (Erben.)*

V pražských knihách nejstarších čteš o medenicích, „ježto se z nich umývají“ při stole. R. 1425. má Clara Helmonissa takovou medenici, a poněvadž ji kšaftem podle jiných cenných věcí dědicům poroučí, bude tomu dáti, že nebyla medenice onano bezcenná. Brníř Mařík r. 1433. má už dvě medenice. Jiný souvěkovec husitský má medenici „ruční k umývání“ s dvěma konvema cínovými. R. 1517. čteme o jakéms umyvadle cínovém o „dvo makovicích“ – a málo později mluví se o „umyvadle cínovém s medenicí, kteréž se na stůl dává“. V polovici století našli jsme mezi cínovými, měděnými a mosaznými umyvadly též jedno dřevěné. Ku konci století XVI. množí se pestrost' forem tohoto nádobí a vyskytují se častěji umyvadla stříbrná. Tu čteš, že měli kdes „umyvadlo ve způsob žaludu“, umyvadlo „stojaty“, umyvadlo „dřevěné cínem obložené“, umyvadlo s třemi kohoutky. Lorenz Lochman už r. 1564. má jedenácte medenic a umyvadlo cínové. Soukenník od Zlaté podkovy téhož roku umíraje, zanechal po sobě čtvero medenic mosazných Alžběta Pětikorunová r. 1570. má tři umyvadla cínová, devět medenic a vaničku měděnou cínem politou, v které nápoje chladili. Adam Veleslavínský míval na mytí stolní dvě medenice jen, ale alchymista Korálek míval 14 medenic a dvě umyvadla na stěně všecko cínových a nad to ještě 10 medenic mosazných. V jednom pražském domě r. 1567. našli jsme i medenici k mytí malovanou čili „zlatem a barvami vynášenou“. Stříbrné nádoby mycí dávali měšťané darem svým vrchnostem tak jako kredencí nebo koflíky dařivali se mezi sebou. Píší kutnohorští vyslanci r. 1601. z Prahy domů: „Časové tomu chtí, že již více se na ruce nežli na nohy, když se ku krmení jde, hledí. Páni staroměstští panně nevěstě p. sudího dceři koupili stříbrné umyvadlo i s nálevkou pozlacené po krajích i uprostřed. Ale jim je snadno, jsou tu doma a netřeba jim utráceti jako nám nebohým.“

V rakovnických registrech purkmistrských r. 1583. čteme, že podkomoří za to, že usazoval konšely, měl ročně bráti 8 kop. Ale že mu dali „za práci a fedrování umyvadlo a medenici stříbrnou, což obě řemeslně a mistrovsky uděláno a pozlaceno. Obé vážilo 14 hřiven a hřivna po 18 kopách se počítá, a zlatník šacoval všecko 120 ½ kop, jemuž dáno za obé 249 zlatníků míšeňských.“ A v knize města Horšova Týna čteme, že r. 1637. měšťané dali Maxmiliánovi z Trautmansdorfa, poněvadž město „od vojenských durchcuků chrániti ráčil, v praesentu umyvadlo s medenicí stříbrnou pozlacenou, která vážila 13 markův, 12 lotův a každý mark po 22 rýnských“.

Vyčetše a vypsavše kusy písňe Šafaříkovy, nejsme přece s nádobím stola českého docela hotovi. Zvláštní instrumentum na stole nikda nescházející byla „víra“.

Byla to nádoba všelijaké podoby, již kladli na stůl plnu žhucím uhlím nebo vroucí vodou, aby krmě v misách na „víru“ přiložené nevystudily brzo. Víry najdeš za celé XVI. století v domech měšťanských kde kterých. Ve století předchozím v knihách není o věřách řeči, leč by „drifus“ r. 1431. v jedné archivní knize pražské nalezený byl nějakou věrou. Ale snad proto nemluví se o nich, že kšaftovní knihy onoho věku jsou stručnější o věcech ceny menší nehovořivají. Víry bývaly železné, mosazné a měděné. Tu čteme v inventáři pražském o víře „k postavení na ni mísy“, o druhé k uhlí; o podkově na šroubích, o hrnci železném k uhlí nošení, o víře mosazné jako na ni jídlo stavějí, o víře o třech nohách – tedy tu jest to jakýs „drifus“. Jindy se zove víra ohřívadlem (r. 1600. ponejprv), jindy „kruhem mosazným pod mísy“; jednou je víra „okrouhlá“, jindy jest „na způsob hvězdy“. Nejvíce věř mosazných shledali jsme u Kořalka, často připomínaného. Měl čtyři a pátou na uhlí.

Chcete-li věděti, kterakou cenu mívala obyčejná víra, vstupte jen na minutku do mosazníkovy čili „rodšmídova“ krámu. R. 1600. prodávali věř na nožičkách 25 za 13 zlatých, dryfusy a vyhřívadla veliká po půl zlatém, víry plechové železem obité po zlatém, ohřívadel dřevavých 20 za sedm rýnských, prostých železných 40 za 8 rýnských; také vyskytují se v pražských krámech počátkem století XVII. vlaská ohřívadla pár za 2 rýnské, víry z cejnu englického asi za tolikéž.

Struhadlo a paradlo, ono na jazyk, toto do zubů, též náleželo k nádobí stolnímu. Paradel jali se nejprve užívati v Italii, tak aspoň tvrdí Mathiolus. Mívali prý dřevěné. Za Alpami rozšířila se paradla spolu se zkaženými zuby, na něž Guarinoni tolik sobě stěžoval. Dvořeniné královny Elišky anglické již se paradly pochlubovali: nosili je za klobouky! V inventářích pražských neřídka čteš o paradlech i struhadlech z kovů drahých. Nejčastěji naskytuje se paradlo i struhadlo stříbrné. R. 1587. uvozuje se u kupce Kromera zlaté paradlo a v něm rubín a perla za 28 kop míšeňských! Zlatotepec Šuster měl roku 1598. čtyři struhadla stříbrná a „zlatou páračku s topasem a kompasem“. Což to divná páračka s kompasem! Advokát Reyger míval touže dobou paradlo stříbrné pozlacené. V krámech prodávali paradla ze slonoviny. O sprostých se nemluví nikde. Ty bezpochyby pořizovala kuchařka ze šindelů při peci se válejících.

Vezdejší chléb denní

V minulých dobách jídávali v Čechách všech stavů lidé obyčejně třikráte za den. Ráno snídávali, v poledne sedali „na obědích“ a na noc večeřivali. Jedna z knih strahovských ukazuje sice, kterak r. 1552. mistři nožíři stěžovali sobě, „že by tovaryšům čtyřikrát za den stravu dávati museli“, ale na svou stížnost obdrželi, že čtvrté jídlo složeno jest tak, aby v létě snídání dáváno nebylo a v zimě svačina. Tedy jedno z těch jídel bylo vedlejší. Ale tři jídla zůstala. Ke třem hlavním případnostem scházívala se rodina měšťanská a selská ke stolu spolu s čeledí svojí, a to na síni v domě největší: tedy v městech na mazhúze, u sedláka v sednici anebo „světlnici“. Osoby rodem nebo stavem se vyvyšující s čeledí ovšem nejídaly, ale u všech vyšších i nižších zvykem bývalo jísti všickni ve chvíli skoro stejné. Z krumlovské kuchyně povědomo, že co zbývalo od stolu panského, ihned požívali úředníci a čeleď v síních vedlejších nebo dolejších.

Že pražský kupec se svou čeledí u společného jídla býval, o tom učí archivní zprávy. Jiřík Bílek od Zlatého kola totiž byl vyloupen svým bývalým sluhou „nočně, když všickni spolu večeřeli; zloděj šetřil toho času, aby od žádného spatřím nebyl“ (r. 1558.).

Že řemesla všelikterakého mistři o stůl sdíleli se s čeledí, o tom čísti lze ve všech skoro artikulích cechovních. Ba i páni mistři a professoři kollejí pražských za stejným stolem sedávali se studenty. Čteme v listině, kollej Rečkovu r. 1439. zakládající, kdyby student, jsa na toulkách, ke společnému jídlu se nedostavil, aby mu nedali nic.

Kolik obyčejně jídali a co?

Po první stránce jest jistojistá povaha minulých dob, že jídáno vůbec a všude z míry mnoho. Tu pravdu pozná čtoucí celou a nepodobnou k víře teprve pořádně, až přečte všecku následující kapitolu. Zatím – aby se nelekl – vystrčíme jako opatrný hlemýžď růžky. Vždyť mluvíme zatím o stole obyčejném. Začneme od pánů. Na Třeboni (r. 1616.) stůl pro děti obsahoval polévku, hovězí, zadělávané, kuře, dvojí pečení, vařivo (vejce, kaši), chléb, pivo, víno. Toho snad dosti! Za Petra Rožmberského vychovávalo tu bývalo každodenně mimo tabuli pánovu 14 tabulí pro fraucimor, hejtmany, písaře, muzikanty, krejčí, kuchlmistry, kočí, myslivce atd. pro 192 osoby; a když v 10 hodin na zámku k obědu a v 6 hodin k večeři zvonivali, lidé z města i z vesnic valem do zámku chodívali, pána do oken pozdravovali, a tu každý kus masa, kus ryby, řízek chleba a půl pinty piva darem brával. Kdo spočte, co tu

snědeno i rozházeno bývalo den co den! Večeře úředníků krumlovských (1593) vyčítá osmero krmí! Páni „oficiři“ krumlovští totiž dostávali polévku, hovězinu, dvě kuřata, kaldoun husí, skořené ryby, štičky, kaše, pečené hovězí – a toho prý jim bylo tak málo, že se domlouvali o takové zkracování.

Kdyby pak některá čtoucí panička pomněla u sebe, že ona panská kuchyně za postu bývala co do rozmanitosti v úzkých a tu že snad bývala skrovnější: ihned ji klamu zbavíme. Postní lístek jídelny páně Švamberkův volal na stůl kapra v černé jíše, kapra vařeného, zadělávaného, štiku mísnu (v míse vařenou), štiku se slaninou, štiku smaženou, okouna a drobné ryby. Tedy ouhrnkem osm krmí! A pověstná kuchyně krumlovská, jsouc nejbujnější v Čechách, nad třeboňskou při velikém množství krmí i pestřejší bývala. Měla koncem stol. XVI. řád určitý na každý den, a z něho pozorujeme pěknou krmí směs. Na příklad na neděli strojivali se indiáni, kuřata, husy, vepři, klobásy, jitrnice, holubi, vemena, neždíky, parmice s cibulí, petruželí, křenem, špenátem, salátem a vším kořením. V den postní páteční dávání na stůl lososi, raci, mřeně, artičoky, oplatky – a všelikteraké jiné ryby asi deseti jmen.

Někde na zámku dala se některá paní také na šetření míry. Na příklad Anna z Rožmberka dává hradeckému kuchmistrovi přísnou instrukci, aby spořil, aby se „zasekalo jen, čeho na stůl potřeba“, ale přes to spořivá paní poroučí, aby „do fraucimoru vždy dávalo se dvoje pečené maso – jedno z koření, druhé z rosola – mimo jiné krmě lehčí“.

Když pak zvadla a zhynula kuchyně v Čechách nejnádhernější – krumlovská – na její místo po té nádherné straně vstoupila za málo let Valdštýnova. „Lumír“ uvádí z roku 1629. „kuchelzettl“ Valdštýnův, v němž seznam potravin pro pána i jeho nejbližší vojenskou družinu přímo nepodobný k víře. Co den bylo několika těm žroutským vojákům odváděti na příklad dva voly, prase, bečku másla soleného, čtvrt nesoleného, 40 kuřat, 15 slepic, 4 indiáni, 12 husí, 6 kop vajec – slovem tolik, že se nám postyskuje opisovati.

Než zanechme pánův. I měšťané v obyčejných denních případech požívali z míry mnoho. Příklad. Obyčejný lístek jídelny v hospodách pražských r. 1543. obsahuje stravu „na dva bílé groše tuto: polívku, maso na polívku s kořením, někdy vodvářku, slepici s kořením, pečené, hrách, naposledy sejr“. V rybný den „na tři groše bílé toto se hostem dá: polívka, troje vaření a dvoje ryby“! Ty malé ceny snad bezděky vykládají, proč se tehdy tolik jídalo. Známostě, že mezi všemi živočichy jen člověk má to smutné právo přejídati se – a tehdy bývalo lze za málo peněz to lidské privilegium přivozovati k platnosti jen což.

Dva jiné příklady, že míra obyčejného snědku tehda bývala větší, vybrali jsme naschvál z protivných konců. Jeden z práce, druhý ze zábavy. V řádě tovaryšů mlynářských r. 1601. stojí psáno, aby hospodář mlýnský dával devíti dělníkům, totiž stárkovi, dvěma mládkům, tovaryši z šejdovny s třemi mládky též i pilařovi a smetiprachovi z týdenní půl kopy míšeňské (za náš zlatý a 20 asi krejcarů) k obědu i k večeři vždy po třech jídlech – jíchu, vaření a kus masa, kus chleba. Z toho patrně tedy, že lid dělný v oněch dobách hojně krměn býval. Druhý příklad vzali jsme ze zpěváckého spolku. Podařilo se nám v chaosu praž. arch. nalézt dvanácte členů nejstarší snad světské jednoty pěvecko-hudební v Praze. Samuel z Veleslavína byl z nich. Ti pánové pěli a hráli moteta, madrigaly, scházeli se vždy za čtrnácte dní – a před produkcí jedli. Ve statutech bylo psáno, aby ten z členův, u něhož po třídě se jí, nestrojil nic hojného ani nádherného.

Které tedy byly kázané skrovné krmě? Doslovně tyto: „Jedno jídlo vařené, jedno pečené se salátem a pak ještě jedno jídlo dobré, posléze sýr aneb něco pečitého a prý jen tolik, kolik stačí dvanácti lidem.“ Toť by za naší doby byla slušná měšťanská hostina, pánům pěvcům tehdejšími čtyři dobré krmě nebylo „nic hojného“.

Poslední příklad, že v obyčejný čas v krmích neskrovněno, vzali jsme ze žaláře. V Soběslavových právech, ať podvržených, tož přece hodně starých, stojí psáno, aby člověk pro dluhy vězněný na každý den měl za peníz chleba, pintu piva, dvě krmí teplé, hrách a kus masa; k večeři „zelé“ a kus masa. Tedy jídalo se někdy i v žaláři hojně. A ta hojná strava bývala za všecy časy poměrně dosti laciná. R. 1499. zjednal si kdosi všecku stravu na celý týden za 7 grošův.

O několik let potom r. 1517. stála všecka týdenní strava v Praze 9 grošů (našich asi 90 kr.). Vlk krejčí choval na stravě dvě ženy po 14 let a chtěl pak r. 1560. za to 10 kop míšenských v rok (asi 30 zl. našich). Anna Pýrová dávala stravu Fukáčkové r. 1564 za 20 grošů týdenních.

Co býval chléb vezdejší a obyčejný za starších dob? Kuchyně panská, která bývala, to již několika příklady doloženo. Měšťanská kuchyně chodila ráda po panské a v obyčejném jídle se jí vyrovnala. Selská bývala ovšem hrubší, nepožívala drahocenného koření tolik a stála hlavně moučnými krměmi – buchtami – a zelím, hrachem a krupami. Ale mírností se kuchařství selské od panského a měšťanského nelišilo. Dí Rešel, že se opilství a obžerství zeman naučil od pána, měšťan od zemana, sedlák od měšťana. Všichni záplatovali onen Koppův kabát „fleky velikými“, jenže sedlák sprostnějšími, což Hus již odsoudil, řka: „Snad

někteří rozkošných krmí nedbají a sprostnými břicho obtěžují: ti mají pomněti na Esau, jenž sprostnou šočovnicí zmeškal své požehnání.“

Co se dotýče nejprve snídání, té nelze shrnouti v jedno slovo. Z rána jídalo se leccos. Gaarinoni vypravuje na jednom místě, že mnozí lidé se z rána nemyjí, nečesají, úst nevyplakují: za to prý do sebe lejí pálené, malvazí, nebo hryzouce teplé žemle pojídají vřelé polévky. Ta by tedy byla jedna zpráva o snídání. Na jiném místě vykládá týž doktor obyčejnou snídání obšírněji. Prý jest rozličná krajinou. V zemích vinorodých za nejlepší snídání klade kousky chleba nebo žemle osmažené u víně. V zemích pivních mívají prý ten chvalitebný řád, že ráno, obzvláště v zimě, teplé pivo s kořenem pijí, a to prý jest zdrávo. „Já sám,“ dí Guarinoni, „za mnoho let, když jsem za mlada svého v Praze studoval a denně z Menšího města po dlouhém mostě do školy když mi choditi bylo, v tom teplém pivě a v kousku koláči velice jsem sobě chutnával, a to mne dobře sílilo, když mne ve škole často za kamna na trest stavěli.“

Tu se tedy dovídáme z úst cizího doktora, že v Čechách ráno jídali nejhustěji polévku pivnou. Ale z knih městských poznáváme napořád též jinačí snídání. V knize soudní (č. 1048) píše se, že r. 1564. strojila šenkérka jakás Brožovi na snídání telecí ocas. V purkmistrově knize čteme (r. 1625.), že si dal kdosi k snídání vařiti kapra a štiku a víno k tomu; a kněz Philadelphus Zámorský touží do toho, že mnozí sobě „ráno lektvařů a místo večere konfektů do vole nacpou“. Zdá se tedy, že na snídání jeden to, druhý ono sobě obliboval, a některému bylo jednostejno všecko. K Martě Traptělce šenkérce r. 1525. přišel Bohuslav z Rokycan říka: „Máš-li co lahodného snídati, day mi něco pojísti.“ A jedl, co dala. Také venkované asi polévek pivných všude po ránu nemívali. Odbývali zajisté snídání úkropem nebo jinačí polévkou. Dí týž Zámorský, že robotný sedlák krmí se chlebem a syrovátkou.

O tom, co v městech v obyčejný den na obědích skutečně pojídali, našli jsme v knihách starých leckterous zprávu. V řemeslnických obědech shledali jsme až po XVII. století vždy maso a „vaření“. Tím rozuměli hrách a řepu obyčejně. Jen o to mívaly řády cechovní strach, aby tovaryši stolu mistrova nepomlouvali. Nejpěkněji o tom nařizuje řád sladovnický. Praví: „V jídle, pití, co Pán Bůh naděliti ráčí, za vděk hled' přijímati a nepomlouvati a kdybys v čem nějaký nedostatek měl, hled' to s manýrou pohledávati, neb nemůž tak zle býti, aby dobře nebylo – a když k stolu přijdeš, hled' se mravně chovati a ne hlavního doktora Grobiana tenkráté následovati.“

V městech nejslabší stůl býval studentský a špitálský. O studentských obědech v Praze s humorem vypravuje Guarinoni. Připomenuv nejprve, že jenom rozkousané jídlo zdraví přičiňuje, praví, že na kousání nemívají kdy studenti u větším počtě spolu bydlo mající: „tu jen ten vždy dobře pochodil, kdo nekousal, alebrž hltal. Mám dosavad světle na mysli, když jsem v Praze studoval, a nás pohromadě i na dvě stě v jídelně bývalo, kterak jsme se lžicemi v rukou očekávali na mísy, ne nepodobni mušketýrům, držícím na vidlicích pušky. Na mísy z daleka jsme měřivali a do nich vpadávali, jakmile se objevily, a dávno dříve, nežli služebník na stůl je vstaviti dovedl. Bůh pomozí zadním a maličkým!“

Některá kuchyně špitálská byla zřízena dobře; alespoň na papíře v instrukcí písaře špitálního, jenž hospodařil ve špitále sv. Pavla za branou Poříčskou, čteme r. 1585. a 1594. dosti pěkné věci. „Písař do špitála aby každý den dohlídal, jak se jim potrava a nápoj vydává: kolik dá se konví a pinet mléka k zalévání vaření, jak veliký sejr téhodní, co tvarohu. Kdyby k tomu mohlo přivedeno býti, aby místo sýrův syrečky se dělaly a chudým každému do téhodne asi po třech se dávalo, nebylo by nic na škodu; maso když se kupuje a kuchařce vydává, řezník z něho má nasekati kousků, co by na jednu každou osobu náleželo; písař do register poznamená v sobotu, kolik kusů na kolik osob zdravějších, na kolik nemocných, na kolik dítek malých. Potom nemohl-li by, když se chudým jídlo dává, přítomen býti, potomně s pilností se má vyptávati, jakou měli polívku, kolikero vaření, co masa, aby se vědělo, tak-li se kuchařky věrně chovají; jakož také jisté nařizení na tabuli sepsané ve špitálu zavěšené ukazuje, jako by kterého dne měla se jim jídla dávat, aby se to neměnilo. Na tejdén se chudým vydává hrachu 5 čtvrtec, krup ječných půl druhého věrtele, časem proměnití něco pšeničných, čtvrtec pohaniny; na sobotu s jedno jídlo pro všechny z jáhel a k tomu všemu zelé, řepy, mrkve přes celý rok, aby ke dním vyměřeným hodlaly a dostačovaly; vejce jak kdy slepice nanesou.“ Až na poslední větu všecko pěkné. Dobrý řád, vaření dosti, o mase aspoň řeč, kontroly dost – a přece bývaly v XVI. věku všechny špitální kuchyně zlopověstny.

Bývalyť příslovím! Spikla se kuchařka s písařem anebo jiným správcem a vhnějíce sobě do měšce, šidily špitálníky. Guarinoni líčí polévku špitálskou takto: „Vstav sobě na mysl veliký kotel vroucí vody, v něm vře drobek starého nevonného sýra nebo také někdy jen ony zatvrdilé červovité kůrky, kteréž hospodyně se sýrů seškrábe; do toho vkape se maloučko vína – a když páni v rok přicházejí se učítat s písařem nebo hospodářem o registra, což tu hodování a pití při tom učítání. Nejedén pan rada spije se tak, že ze špitála po ulici musí veden a vlečen býti.“ Některý špitál městský byl takových výčitek prázdén zhola: páni dali vetchým

chud'asům přístřešek s privilejem určitým a dobře hlídaným: u kterého kostela nebo hřbitova mají sami sobě na stravu vyžebrať Takovou měrou zařízen byl špitál jeden na Oujezdě.

I klášterští špitálníci žalovávali. Ani bychom nevěřili Johance ze Sukdola, bábě chudé ze špitála křižovnického, když na soudě r. 1517. touží: „My chudí mřeme, jedíce nemastné a neslané kroupy, zelé, hrách; mistr špitálský nám laje a přimlouvá, že o něm klevycem a mluvíme.“ Dejme tomu, že babka „klevecí“, což však jakýs Hanuš Klišperger na témž soudě pražském žaloval, zdá se přece již poněkud s pravdou býti. Pravil: „Měl jsem dáti panu mistru špitálskému 30 kop, aby mi stravu dával do smrti a abych s knězem za stůl sedal; i zdržel mi to ajsa 15 nedělí a potom jest mne odstrčil pryč od stolu a pověděl, že by nevezal sto kop, aby mne měl na takový ztravě do smrti chovati, snad bych dlouho živ byl. Udělej prý se mnú počet, zaplat' cos jedl a ostatek zase dám. I dělal nebožtík Pavel převor ten počet s mistrem a srazili mi za tu stravu 3 kopy, i strčil mne mezi chudé a vaří chudým dosti krup, zelé hrachu, ale to nemastné a pivo dává kyselé a nic dobrého a velmi lehké.“

Jak o snídání, takž v městech i o večeři nebývalo na stůl dáváno nic pravidelného ani stálého. Soudní kniha pražská vypravuje, že jedni „když k večerou bylo“, jedli pečená vejce, jiní jedli nejnoky; o jiných dí, že si sušili hrách na pučálku, onino že sušili topénky; ten pekl herynka na vidličce, jiný zase k večeru „jedl slepice perut“; Jan Šmejdiř jedl k večeru „řepu na míse lžící“ (r. 1524) a šenkýř Jiřík Slivka podal hostem k večeři „sejr a chlív a na tom sejrú byla přínoza uherská veliká“.

Přínoza byl nůž a sejr býval do Prahy u velikých kusech „z hor“ vožen. Prodávát' r. 1584. dřevař sejr z hor přivezený po ortu. Byl to tedy sejr jako kterýkoli teď v bochnících prodáváný. Tedy zdá se, že řepa všelikteraký sejr a nějaká perut' z oběda zbylá nebo kus masa znova ohřitého neb i slaneček nejobyčejnější měšťanské večeře bývaly. Řípa vůbec bývala oblíbená a za zdravu (obzvláště na noc) pokládána; řepa byla poslední krmí, jíž požil mladý ženich Ladislav král na noc před svou smrtí; řepa se dostala v Salcpurku panu arcibiskupovi i do erbu k věčné svojí slávě: jenže vida ji v kameni pěkně povydanou, dobře nepoznáš, obliboval-li sobě pán řepu sladkou bílou či štiplavou černou.

V Praze byly tři snopy černé řípy nebo ředkve r. 1511. za tři malé peníze, a svrchu kdes popsáno, že ředkvi na noc žaludek uzavírán, aby zlým parám nedal na vrch vstoupiti, právě tak, jako po obědích mnozí ovoce zajídali, obyčejně v povidla zvařené. Aspoň o zásobách sušeného ovoce v pražských domácnostech ve druhé půli XVI. století přes tu chvíli v

inventářích se dočítáš. I břeskve suché ve truhlách, v putnách a v sudech na ta „pojídla“ mívali na hotově.

Co bývalo jídlem selským vůbec, lze poznati ve slovech, jimiž marnotratný selský synek Philadelfa Zámorského, jsa v cizině a hladov, touží domů na otcovský statek, kdež „na snídání, obědě, svačině a večeri z velikých pecnů chleba sobě ukrajují, z hrubých vokřínů polévku, hrách a kaši, fleky masa požívají.“ V tom tají se zajisté obyčejný tehdejší jídelní lístek venkovského stola zámožnějšího.

Národní písně naše, z nichž mnohá pěkného stáří jest, vypisují buď táž jídla nebo ještě některé jiné krmě selské. O hrachu se mluví často. Někdy i nevrle:

Hrách a kroupy

to je hloupy,

ty jsou u nás každěj den:

ale dolky

z bílé mouky

jsou jen jednou za tejděn.

Dolky byly z krmí onačejších, tak, že mohly býti i dárkem z lásky:

Pekla dolky z bílé mouky,

sypala je perníkem:

Jez, Honzíčku, jsou dobry,

jsou sypány, kropeny.

Těž tak i buchty, byly-li lepšího jádra, mohly státi se presentem:

Pekla buchty, pekla s mákem,

poslala je za vojákem.

Ale některý buřič pohrdlivě stavěl buchty na stejný stupeň s hrachem a nevrle se poškleboval selce:

Celej tejdén buchty s sejrem

a v neděli dolečky:

bodejž babu kati sprali,

že dělá tak maličky.

Týž synek „buřavý“ ani s knedlíkem nebýval spokojen. Vizte:

Celej tejdén buchty s sejrem

a ve čtvrtek knedlíky:

bodejž babu čerti vzali,

že dělá tak veliky.

V těchže národních zpěvech zmínky se dějí ještě o pučálce, o zelí, čočce, hnětinkách, rozpeku a mase. Zvláštní buchta bývala měchura, tu jedna píseň slibuje formanovi:

Jen ty nás, formánku,

nezvrhni:

dáme ti měchuru

s povidly.

Z polévek nemívala chasa ráda praženou. Píseň naříká:

Žádnej neví, co já zkusím:

praženou polévku

na suchym rendlíku

jísti musím.

V „Selském masopustě“ sedlák vybízí druha:

Pojď k nám k snídani,

mám tam polévku s krupami,

jelito, klobásu, hrách:

pojez, než lehneš na marách.

Toť ovšem jídlo sváteční už, ale že obyčejně sedlák maso, kroupy, hrách jídal, to povídá v témž masopustě Bětka líná:

Mé ruce v neděli ve svátek

mívaly před dílem svátek:

necht' nám též děvka kuchaří,

maso, kroupy i hrách vaří.

A jinde čteme:

Telecí vodvářka, kozí nohy, ovcí plíce,

jsou-li k tomu kroupy, hrách,

to vypudí z žaludku strach.

Z toho všeho patrně ráz obyčejné selské kuchyně. Zajímavě, která v divadelním kuse svrchu psaném vyjadřuje sedlák, že má hlad: „Dršťka mi škorčí hladem“, dí neomaleně, a na jiném místě zmohla se neomalenost i na poetické přirovnání:

Vyschla mi již dršťka čistě,

žaludek muoj zběh se vsudy

rovně co děravé dudy.

Býval měšťákům selský lid za vzor hrubstva; ale ze soudních knih víme, že ani pán ani měšťan nebyvali vzorové švárnosti: však něco toho poznáme při hodokvasech v přítomné knize.

Maso ze stola čeledi selské i robotnické zmizelo vojnou třicetiletou. Na stole zůstalo jen vaření – hrách a kroupy. Čteme v Slavíkových dějinách domášínských, že sekáči na Vlašimsku dvakrát za den jídali, a to k obědu polévku z tvarohu, kroupy a hrách; k večeři polévku, kroupy a šišky. Toto vaření věčně věkův stejné – hrách a kroupy – nazval sám selský lid „hloupým“.

K obyčejnému jídaní v městech i po venkově budiž na konec připomenuto, že v XVI. stol. ještě všude s některými výminkami u stolu modlívali se hlasno nebo i zpívali Bohu prosby za požehnání těch pokrmův.

Zámorský dí: „Nynějšího času nejzvyklejší jest modlitba tato: „P. Bože, otče náš nebeský, požehnej nás i těchto darů, kteréž z tvé štědrosti přijímati budeme. Skrze pána našeho J. K. Amen.“

Bavor v knize kuchařské uvádí píseň před stolem, ale hrozně dlouhou. Zpívá se jako: „Šebestiane, boží mučedníku“ a nejpilnější prosba v ní jest, aby Bůh nedal „lačněti ni se přeplniti“. V XVI. stol. stávalo se, že staří dětem kázali modlitby říkati. Zvyk by to byl dosti tklivý, též i praktický: dětinská modlitba proniká nebesa spíše nežli urostlých hříšníkův – ale Zámorský touží zle i nezdvořile na to, že páni se před stolem modlitby říkati neb zpívati stydí, a říkají-li děti je, „tehdy oni rozprávějí, klevetají a se smějí neb o místo spolu se potejkají, odkudž se zpohanilé a zhovadilé darů božích zlé užívání zrodilo“. Toť se rozumí, neměl-li

některý český pohan dítěte, aby s Pánem Bohem za něho před jídlem promluvílo, dle slov Zámorského „beze všeho modlení jako s... hladovitá za stůl sedl a do mísy sahal“.

Srdečný zvyk též mívali naši předkové ten, že příchozímu od svého stola dávali „příjedek“ aneb aspoň přípitek. „Beř“. volávali, „beř! Hlava z příjedku nebolí!“ Bývali naši otcové vůbec sousedští. Čtete na příklad že r. 1481., když na zánovním mlýně Lukášovském u sv. Klementa na Poříčí přišli páni ohledat „caych“ prahy a stavidla, podle zvyku starého ctění byli od mlynáře „vínem vlaským, a toho vína dostali všickni jiní lidé, kteří sú se přihodili k tomu“. Kdo tedy ulicí šel, musil pít!

Hodokvas

K hodokvasům naši předkové mívali právě tak valnou náklonnost jako Němci. Kde kterou příležitost přerádí vyhledávali k tomu, aby se společným hodokvasem z míry dobře najedli a napili.

Hodokvasy předcházelo pozvání. Zvávali se na „prostou polívečku“, za níž skrýval se ohromný oběd; zvávali se na „salátek“, zatím chystávali nekonečnou večeři. Dí Guarinoni: „Zovou druh druhu diminutivem směšným, aby pak tím větší podiv vzbudili.“ Když se hosté na ten „salátek“ byli sešli, nezasedli v zástolí, kam by kdo býval chtěl, než jak jim hospodář ukázal. Staří úzkostlivě dbávali předností stavovských a stejného stavu, pak ještě mezi sebou rozeznávali stupně, jimiž jeden vyvyšoval se nad druhého, lakomě hledíce přednosti své. Známo, že s touto věcí, kteráž druhdy byla mravem, jenž dodnes nevymizel, před samou bitvou bělohorskou – když bylo tedy národu zle, hodně zle, – sám sněm měl tuhou zábyvku R. 1619. se usnesla dotčená representace Českého království o následující hrozné důležitosti: „Co se sedání fraucimoru týče, aby při přátelském shledání předkem stavu panského paní, pod nimi paní stavu rytířského, manželky nejvyšších úředníků, soudců, komorníků, paní z otce starožitého, jichž by manželé 40 let a výše staří byli, po nich šlechtičny, potom panny stavu rytířského a naposledy panny služebné aby sedaly.“

I protož k opatrnosti napomíná v polovici XVI. století Adam starší Šturm z Hranic dcerky svoje:

Když jsi na svatbu pozvána,

*bud' s přátely nebo sama,
hled' se tu pokorně míti,
na přední místa se netříti,
jakž nemoudré činívají,
a zahanbeny bývají:
moudrá čeká svého času
a tu jde, kdež jí ukáží,
aniž prve, než rozkáží.*

Moudrý otec Šturm pak radí dcerkám svým, když budou již za stůl posazeny, aby „hleděly býti nalezeny ctnostlivy a v dobrých mravech, Předkem oči aby na uzdě měly, po koutech jimi nestřílely, a tělem byly složeny mravně“.

Píseň Šafaříkova starodávná, dávajíc „přístolních způsobů naučení“, má zajisté na mysli pohlaví silnější, dí-li:

*Suol máš nožikem bráti
a nemáš mnoho plvati:
na stole nikdy nespolehaj
řiedko neb nikdy nezpívaj
a nože mastného neoblizuj
a v zubiech se při stole nepáraj;
více tě napomínám z toho,
nedrbaj se při stole mnoho,
také nikda nepí,
dokudž v ústech krmě pní:*

kdož kolivěk toto zachová,

smutku i hanbě vždy odolá.

Pravili jsme, že tahle napomínání dotýkala se asi pohlaví mužského a z žen jen ty na myslí měla, kteréž se nestyděly. Věříme totiž, že většina dívek a slušných žen upejply se a mnohá sedíc u stolu, vedla sobě, jako by jakživa o mísu nebo pohár nestála. Takovým se posmívá Guarinoni: „Jsou něžné paní, o nichž lidé se domnívají, že lízají jen jako vrabci a že vzduchem se krmí – ale ony leckterýs dobrý kus potají do facaletu skrývají a majíce za to, že nikdo jich nezří, honem kus ten do úst vpravují a nemohouce dlouho kousati, chutně polykají.“

Nezdvořilým způsobem uhlazenosti učil Rešel naše předky století XVI. I ten nejprve radí, aby nikdo nesedal prve, než hospodář káže „sísti“. Požeradla nemá člověk u hodokvasu míti hltavě otevřena aniž mysliti sobě: „Tuto jest co dosti jísti, tutoť své břicho naplním, žet bude naň moc jako na jiný buben bubnovati.“[2] Takové umění prý sedláci „vajborně umějí“. Jako nestydatá moucha nemá člověk pozvaný sahati k nejlepšímu kousku aniž bráti toho, co před hospodářem na míse leží, neboť „pes též jeden ke druhému k tlamě klapá, chtíc mu pokrm vydřítí“.

„Jez jako člověk, nemlaskej, beř maso nožem, ne v ruce jako medvěd“, tak radí Rešel Tomáš, dále přidávaje to ještě, aby pilo se ne prve, leč až krmě jsou pozřeny, a jinde ještě i to za slušné klade, aby od Bejra neb ovoce, jež k posledku na stůl stavívají, bralo se jen „drobet maličko“ anebo nic, zvláště „jestliže to v celosti jest, jako koláči, vaječníci, líhanec, lektvaře, perník“. Zajímavá věc, že pravidla podobného způsobu a rozumu všeccka shledáváš ve knize Jana Libertina „Mravův ředitel“ přezvané a v r. 1715. tištěné. I tu čteš ještě jako v XV. století: „Sluší-li aby si mladý člověk servitem tvář nebo nos utíral? Má-li říkati člověk: má huba je šelma, ona dobře ví, které kousky dobry jsou? Ne, neboť by ho každý za člověka ve žraní zběhlého měl.“

Také neslušný zvyk mlaskati, jenž podnes při všech panských i chudých stolech vítězně se držel, odsouzen jest knězem Libertinem, jenž dí: „Když jí člověk, má-li rty stáhnouti? Nepochybně, sice by se kozám nápodobnil, které když jedí, zuby šklebí“. A tím rozumem jako Rešel podává Libertin ještě mnohou jinou radu. I šatem hřešivali nezdvořáci u stola staročeského. Alespoň ještě generální sněm r. 1615. za přítomnosti císaře Matyáše byl

rozpustilostí lidskou k tomu připuzen, sněsti se jako leckterý sněm (obzvláště budějovský) před tím, „kdyby se kdo při poctivých shledáních, svatebních veselích, krtních, pohřbích jakých neřádů dopouštěl, jak by se hospodář k němu zachovati měl. Ale prý lidé rozpustilí ze všech tří stavů na to se málo ohledají, nešanujíce v tom lidí vzácných, v úřadech postavených, ani poctivého fraucimoru, nestydatosti provozují, v šatech nepočestných, mnozí bez kabátův anebo rozepnutí a neuvázaní chodí.“

Když hosté usedli ke stolu, již v XVI. století stávalo se dle Guarinona, že krměmi kuchařka leckdys omeškala se tak, že netrpěliví hodovníci z nouze a hladu, uštipující kus po kuse, všecek chleba se stolu snědli, než první mísa dýmající do síně byla vnesena.

Sluhám radí pak píseň stará: „Na stůl po jedné míse nos, dvě krm najednú nenos; často piva nalévaj, hojnost' chleba vždy mievaj, co činíš, čiň vždy ozdobně, nesluž nikdy hostem zlobně.“

Ze „Zrcadla marnotratných“ víme (1515.), že po krmí první a polévce pili pivo; po „pečitém a po jiné kořenné krmí“ víno naléváno. Víno pak člověka „znovu rodilo a nejednomu veselá mysl činilo“. Hovor stával se bujnějším. Na obveselenou všech zvali sobě páni druhdy veselé darmochleby, a není pochybnosti, že i měšťané leckohos ke stolu přibírali, aby hovorem zabavoval ostatní. Za takové panáčky, kteří vtipy a anekdoty k hodokvasům přinášeli, klade se i povědomý Bavor, Paprocký, Lomnický a j. Rešel často citovaný zle nadává těm, kteří „lahodných kouskův a truňků hledají a za to dvorsky pochlebují, tchořem posmrdají a liščí vocasy prodávají“. Zove je „fatkáři, talířů lízaly, daremné chleby, polivečníky, řitopásky, pivničníky, hleditruňky a chladoležáky“. I to, čím bavivali darmochlebové, summou dovídáme se z Rešela. Dovožovali prý „lecjaké kusy bláznovské, přetvařovali se, jiným se porouhali, laškovali, šaškovali, živé mrtvé soudili“.

Ve měšťanských společnostech za nejtípnější hosti kladeni bývali páni od péra. Radí pranostyka Tadeáše Hájka na r. 1564. k tomu času, kdy bude spojení planety Merkuria, „v ty dni s řečníky a kancléři a jinými vtipnými lidmi jednej“ – a v soudních knihách pražských při leckterém hodokvase, jehož následky skonaly se před soudnou stolicí, shledali jsme některého pana písaře řádu nižšího nebo vyššího. Hospodářova nejpilnější ovšem péče nesla se na to, aby jídla pěkně se střídala a chuť dráždila. Vypravuje instrukcí pana Hanuše ze Švorcperka r. 1538.: „Tuť se pak peče a vaří jedno sem druhé tam, abychom vždy sobě mohli chuť rozdrážditi a proto ledva můžeme ve všech čtyřech živlech najíti, co by naše obžerství nasytiti mohlo, ačkoli se velmi nákladně a mistrně strojí, aby vždy jedna krmě drahé lehčejší

nebyla ani zbytečnost chuti neodjímalá, ačkoli již naduté břicho se naplní, však rozličnost stroje chuť vzbuzuje. Aby vždy ten nešlechtný žaludek ukojen byl, loví se ve vodách, síťky se vymejší k lapání ptáků, doly se v zemi kopají a všeliké stvoření postačiti nemůže to jediné břicho naplniti: naposledy pak musíme ty lahodné kousky draze dost zaplatiti, když nás po štíčkách plíčkách kámen napadá aneb po truňku malvazí a pečených pstruzích v nohách i v rukou dna lámá.“

Ku všelikterakým hostinám zváni bývali muzikáři, aby hodokvas zvelebili. Čteme již r. 1525. ve knize soudní, že na mazhauze společnost jedla a Jan Polák „stojí před stolem, houdu na loutnu“. Ku svatbám zváni bývali druhdy i hřmotnější muzikáři. Takž provázeli staří naši hodokvas, jež Dr. Thomayer, přihlížeje ke čtyřem lidským chutěm vtipně zove „symfonií, zbudovanou na čtyřech tónech“, tóny skutečnými hudebními, dle slov písma: „Housle, smyčce, buben, píšťaly při kvasích jejich a díla božího nehledí.“ A ta symfonie staročeská o čtyřech tónech bývala obyčejně velmi veliká.

Jídalo se z míry mnoho. Však rozumějme té slabosti dobře. Hřích ten tak dávný jest jako lidé. V Ramseioně na zdi dosud lze spatřiti, kterak Egyptané, národ na světě kultury skoro nejstarší, nemírní bývali u stolu. Vymalován tam ctihodný nějaký pantáta, kterak má při hodech mořskou nemoc.

Médští králové spíjeli se veřejně a slavnostně se dvořanstvem svým, což jim už prostořeký chlapec Kyros vyčetl. A kolik virtuosů v dotčené symfonii stolní zná historie všech dob a všech národův! U Guarinona čteme i o nějakém lydickém králi, který maje v noci hlad, vlastní ženu zdávil a snědl.

A že v těch věcech Řekové i Římané právě tak velicí mistři bývali jako v umění a ve válce, o tom čteme pěkně ve knize Velišského. Církev křesťanská na obvyklé obžerství vši silou se obořila a vpravivši obžerství ve hřích smrtelné, za všechny doby proti němu bojovala. Už sv. Pavel volal hromovou výčitkou k břichopasům: Multi ambulat, quorum deus venter est! (Kolácejí se tu světem lidé, jichž Bůh břicho jest!) Ale volání to byl hlas volajícího na poušti. Zahynutím antického světa jen to zahynulo spolu, že více nejídáno ležíc a že vůbec mnohá ušlechtilost a zdoba i vybroušené labužnictví v nic zmořeno jest; ale obžerství zůstalo; bylo jen o něco hrubší. A hrubším bylo jen na počátku, však pomalu zmátořilo se zase, a to tak, že římský Apicius mohl by býti s kuchyní italskou a francouzskou u věku patnáctém dobře spokojen. Však náš Bavor by se Apiciovi líbil také.

Ale církev křesťanská, všelikterakého vyznání tak jako staří filosofové neustávala ke střídmosti napomínati. V Čechách volal ve starší době z laiků Štítný, z knězů Milič, Hus a jiní dlouhou řadou všichni stejně o nápravu. Štítný psal: „V krmí nebo v pití chuť čítí mužem, toť zlé není, ale v té libosti kochati se a dáti se náramně na to, toť zlé.“ Líčí pak šesterý obyčej lakoty čili obžerstva, při čemž zajisté zajímavo, že nepřimo ten hřích svádí na kuchaře. Prý mnozí více jedí, než jim třeba: „neb jest mistrovství kuchařovo, aby sytosť žádosti neumenšila, ale když by člověk syt byl již krmí jedných, když by zazřel druhých, aby byl tak lačen, jako by nebyl jedl dříve – břicho bude plno, ale pro rozličnosť krmí, v čas s jíškami sladkými, v čas s pepříky ostrými, nemůž obtížení svého čítí, neb i barvu libou umějí dáti, že lakotný zapomene své sytosti.“ V těch slovech mimoděk i veliká chvála se tají ta, že už za Štítného byla česká kuchyně velice mistrna. Hus ovšem nejpěkněji tepe kuchyni kněžskou. Citovav sv. Bernarta o kněžích, že na svých obědech „sluhami, krměmi, přípravami, mísami i koflíkami, pitím i lžicemi přesahují zemské pány“ praví dále: „A v Čechách také, svatý Bernarte, ač jsi nebyl, ale jáť povím... králi, páni nemají pití a jedení vždy tak dobrého a hotového.“ V posléz upřímně vyznává Hus „svá zlu žádost, když byl žáčkem, že míval mysl, aby brzo byl knězem pro dobré bydlo“.

Po husitských vojnách a potom dále v XVI. století leccos změnilo se, ale obžerství neumaleno, spíše mu přivětšeno. Kněz Tomáš Bavorovský ve své „Postille“ (r. 1557.) na mnohých místech to dokazuje. Hodování křesťanská obrácena prý jsou v nestydatá obžerství, mnozí se tak přeplňují, že i psi dílu svého z toho dostávají.

Kněz Mart. Zámorský na konci XVI. století po dobrácku radí: „Hledmež dary božími neplýtvat!, ale středně jich užívati podle onoho starého přísloví, ne pojednou pic a podruhé nic.“ Hřmotněji vyčítá Rvačovský: „Ani o marnějších v jídle a pití i jiných sodomských hanebnostech všichni předkové naši neslejšali, kteréž se nyní den ode dne rozmáhají, ježto by se to sotva mezi pohany neznabohy najíti mohlo. Toť jest naše jediné obveselení to přátelské hodování, ta největší kratochvíle, abychom žrali a pili od jitra do večera, do půl noci, do svítání, až by jedni druhých před sebou neviděli a jedni z druhých tím pitím duši z těla vytopili.“ Podobně bychom mohli vypisovati z Rešela, jenž postillu skládal právě v polovici XVI. století, a z jiných kazatelů ještě.

Že Bratřím českým obžerství hnus vzbuzovalo a že proto sebe i jiné tuze Kárali, toť rozumí se samo z přísné jejich mravouky. Tu stůj jen na příklad, kterak Komenský (Labyrint) vypisuje hodokvas, zajisté proto, aby odvrátil lidi od něho: „Spatřím plné stoly hodujících. Někteří pořád do sebe mečí a lejí, až jim břicha nestačovala, popasovati musili: někteří až se jim vrchem přelivalo. Někteří se chlubili, že od desíti nebo dvacíti let slunce vycházeti ani zapadati neviděli, protože, když zapadalo, nikda v střízví, když vycházelo, nikda vystřízlivěli nebyli. Naseděli pak zasmušile, než muzika musila zníti, k níž každý také připojoval hlas svůj, takže tu všelikého ptactva a zvířat zpěvové slyšání byli: jeden vyl, druhý řval, třetí kvákal, čtvrtý štěkal, pátý hvízdal“ atd.

Čisté následky hodokvasu líčí na odstrašenou Komenský takto: „Tu zajisté některé jsem naříkati slyšel, že jim jídlo ani pití šmakovati ani do hrdla jíti nechce; musili kuchaři všelijakých mustrů svých, jak by lahůdkám zvláštní vůni, barvu, chuť dadouc do žaludka vlouditi mohli, ohledávati musili lékaři, aby jedno druhému ustupovalo s vrchu i ze zpod po trychtýřích nalévati. A sice napořád byli plni nechutenství, štkání, říhání a škrkání, spali zle, chrkali, frkali, slinili se a soptili; chodili nebo váleli se shnilým břichem, podagrovatýma nohama, třeslavýma rukama, kyšicíma očima. A mají toto rozkoše býti? Ach, pojďme odtud. Tak odvrátě oči a zacpaje nos, šel jsem.“

Ale ani taková lapidární líčení platnosti nenesla.

Církev kázala marně, už proto marně, že přemnož: její kazatelé, a to všech křesťanských vyznání, bývali nepřikladni. Volát' Zámrský: „Jaký život vedou, ó, Bože. Bože, ty znáš, i dobrým lidem jest povědomé.“ Touženc veřejně, že v klášteřích „kolace“ jedna jde za druhou. Každý viděl na oko své, že kláštery jsou jako veliká hospodářství, mající „volárnu“ a šlachtatu svou vlastní, svůj pivovár a jiné věci tohoto světa sic pomíjející, ale takto dobré. A katolíci psali naproti tomu posměšně a rádi o tom, když kterého kněze luterského nebo pode dvojí způsobou shlédli, an jda od stola a číše, mátl nohy i jazyk.

Byli také lidé světského stavu, kteří horlili proti obžerství. Vzpomínáme jen Veleslavína, an v „Politii“ naříká: „Viděl jsem některé, že jsou sobě jistý počet chlebů, žemlí aneb plnou mísu ovoce přijídali a k tomu jistý počet sklenic připíjeli, kdežto jeden tak mnoho strávil, snědl a vypil, na čemž někdy o plný stůl hostí poctivě a dobře dosti míti mohli. Znal jsem některé, že se tak hrubě přelili, až ze sebe duši jako sysla z díry vytopili. Již pak pověz mi někdo, takoví zráči svině-li jsou či lidé?“

Ale i takové hlasy v poušti se rozhlášovaly marně. Že přísné sněmovní i úřední výhrůžky o přepíjení a obžerstvu mýjely se s účinkem zdárným, to patrně již z toho, že je bylo začasť opakovati zase. Sice jinak lidé dobře vidívali, že páni všech privilegovaných stavův a z nich i ti, kdož přísné řády psali, sami o všecko pryč s horlivostí dojemnou ze řádů vykračují, stolu a číši z míry hojně posluhující. Dí Rešel: „Jaká vrchnost, taková i poddanost! Bezbožnost v české zemi vždy víc a více se rozmáhá a vzhůru roste, a to mezi mladými i starými, bohatými i chudými, pány i sedláky, mezi duchovními i světskými, a žádný se nechce za to stydět. Není platno žádné kázání, žádné napomenutí, žádné pokutování ani jaké trestání.“ Týž Rešel co do mírnosti v jídlech i Turka staví nad křesťany. „Na národu českém a německém,“ tak žaluje kněz Rešel, „nejvíce se ukazuje, že mnozí za jeden den hanebně propijí a ztratí, nežli za celý tejden mohou vydělati, aniž jest při kvasích a hodech a v pití jaká mírnost.“

„Summa summarum,“ dí instrukce Hanuše ze Švorcperka roku 1538. tištěná, „každý chce žrát a pít; hned z mládí k tomu dít vedou, ještě v kolébce do nich víno lejí: i což se třeba diviti, že židé bohati jsou, u nich pracují, u nás žerou a popíjejí. Žíne jeden druhého, sedlák měšťana, měšťan zemana, zeman pána. Každý chce od kopy sedmdesát grošův utratiti. Kdo se sto kop může býti, staví se, jako by se dvě mohl býti. Naši staří domnívali by se, že takový náklad knížatům náleží; nyní mnohý chudý tovaryš při kvasu o 30 grošů bílých přijde, ježto by před časy ledva tolik peněz byl utratil. Každý chce ve stravě vidin býti a napřed tanec voditi. A tudy přichází, že každý chce mnoho mít, z toho pak oklamání nevěrní handlové a financí nastávají, kterak by jeden druhého přes stůl převrhl; měšténin hoduje, že mu ledva kníže postačiti může, tuť potom nelze než čistě chudinu dřít a lidu pracovitému nátisky činiti; páni říkají, však: to chlap zaplatí, jezme, pijme! Zemane již tvrže své ledva došky kryjí a ptáš se – pohled, kde se spolu sejdou, jakť se zachovávají, jako by všichni jednoho dne měli zvěšeni býti, takového připíjení, hraní, nestydatého mluvení, lání, přísahání a peskování. – Svět horší nebyl! Soudný den jistě před vraty jest!“

Na těchto nárcích přestaňme. Dokázali jsme, že jedlo se z míry mnoho, a to ve všech stavech; sedláci své, páni své. O sedlácích praví instrukce Hanuše ze Švorcperka, že jim kaše tak chutná jako pánům pstruhy a zvěřina a že si každý stav svým způsobem žaludek přesypává. „Bůh se prý na to neptá, co jíme, ale jak mnoho. Ne pro páva ani řeřábka první člověk smrt našel, a Ezau prodal právo svého prvorozenství ne za kapouna, ale za kaši jahelnou.“

Toto vylíčené obžerství, jímž XVI. století stonalo, do Čech přišlo z Němec. Rešel Němce v některých hrubostech přímo za svodníky Čechův oznamuje. Při lání na příklad dí: „Od Němců

sobě křtalt a pochopy berouce, tomu se dosti trefně učíme.“ Ale kazatelé naši v XVI. stol. opisující z německých postili v obžerstvu již učitele i žáky svorně podle sebe staví. I Švorcperkova instrukce roku 1538. volá: „Divíme se, že jsme chudi a žádných peněz v Čechách ani v Němcích nemáme; poněvadž my opilí Němci a Čechové více utratí ti chceme, než hadrů doma máme!“

Naproti tomu Guarinoni – a tomu věříme – i v tom Němcům předek přiřiká, vyznávaje na str. 103. upřímně: „Obzvláště Němci máme za to, že bychom ani zdraví nebyli, kdybychom statečně nehltali a nechlastali.“

Že přetahovali naši otcové při hodokvasech také v pití, to poněkud vysvítá z hořejších citátů jídel se dotýkajících, něco toho o víně pověděli jsme ve „Květech“, tu stůj zbytek, jenž týče se hodokvasu. K pití nemírnému sváděli se hodovníci tak řečeným „připíjením“ čili „vilkumem“. Kdo podal, tomu bylo vypítí z číše všecko pro zdraví a poctivost'. „Jen toč, nalij ho, nerozlévaj! Vypij všecko a polib dno!“ tak volávali. (Hanuš ze Švorcperka r. 1538.) Rešel i Štelcar dí: „Jináč dobrého přítele přivítati neumějí, anzi ho za vzácného hostě míti, než až' na přivítanou vypije villkhum, sklenici neb stříbrnici vína, do kteréž se několik žejdlíků vína vleje, ježto by se tím deset nebo patnáct poctivě podělití mohlo.“ „Při svých panketích, sjezdech, hodech jináče se uctítí neumějí, než tím bídným a hanebným připíjením.“ „Také se při jednom kvase mnohokrát tak mnoho vína po stolích, po koutech a po zemi vyleje, že mnohý chudý pracovitý člověk tolik vína aneb nápoje jiného v roce neokusí.“ A Rvačovský v Masopustě svém dí s povzdechem: „Nestydí se opíjeti se až do skuckání: nebo z velikých nádob sobě připíjejí, obzvláštní právo v tom zachovávajíce, kdož z nich zvítězí, ten pochvaly z hříchu dochází.“ Toto připíjení a sázka o plnou bude asi tak staré jako hodokvas a lidský hřích. Už klassičtí Řekové píteli o plnou a kdo byl „unáčen“ tak, že za pitky usnul, toho polili.

Kterak to uměli Němci, jest povědomo z historie, „Neue Presse“ (r. 1877.) dí, že nemírné pití je národní povaha Němcův a že táhne se jako červená niť celou jich kulturní historií. Totěž řekl, avšak hrubě a neomaleně Luther, – „kážeme proti tomu a křičíme, ale nic nezpomáhá, jest to odvěký zvyk v německé zemi – každá země musí svého d'ábla míti, náš německý d'ábel je ochlasta.“ (Výklad na žalm 101.) Z toho slepě viděti, že toho přívětivého zvyku, připíjeti totiž o plnou aneb aspoň o polovici, v Čechách nevymyslili. Ale líbil se jim a ujal se vděčně, takže marna byla kázání, marny zákazy sněmovní. R. 1556. zakázal sněm připíjení pod pokutou 10 kop česk. grošů, lidé řemeslní a venkované poddaní aby proto byli sázeni při kostelích do trdlíc. Ferdinand I. hrozil svým dvořenínům ztrátou měsíčního služného, ba

vyhnáním ode dvora – císař Max hrozil na říšských sněmech, magistráty a ouřady všude zle zakazovaly – ale ovšem připíjelo se dále, neboť dle slov Hanuše ze Švorcperka „ouřady, které zapovědí ustavují, první jsou, které je samy ruší, a protož já nedržím, aby již kdo ve světě tomu spomoci mohl: musili by se všickni znova zroditi, musil by svět jiný býti, a to s těžkem bude, a protož myslím, že toho žádný nevypleje, leč soudný den: dajž Pánbůh, aby jen tím spíše bylo“. Aniž bylo mnoho lidí tak chytrých jako Guarinoni, jenž v Čechách a v Němcích, kdekoli byl přizván k hodům, nikomu neodmítal nikdaž číše „villikumem“ podávané, alebrž od každého srdečně přijal číši a postavil ji před sebe řka, že ji hned, jak bude s to, plnou vypije. A když tak před sebe shromáždil konvic a kotlíků řadu, aniž komu vracel, odpouštěli mu „pitelé“ sami připitek, leda by se dostali zase ke svým číším. A což bývalo i v nejlepších společnostech dopuštění boží, když se páni zpili! Nejprve odstraňovali slušné číše a z rozpustilosti brali k připíjení číše neslušné a po tu chvíli pečlivě ukryté. Vypravuje Štelcar: „Naposledy když se zpíjí, již potom ze sklenic, z koflíků pítí nechtějí, ale berou ke svému kvasu šandy, kotlíky, škopky, necky, pantofle, střevíce, mísy a jiné ohyzdné věci, z nichž sobě připíjejí, jakž jsem sám to viděl – při tom pak zlořečíte hromy na fasuňky měří.“ A Veleslavin v „Politii“ dí podobně: „Nyní jsou tak mnozí nevyvitvaní, že, sejdouce se na poutivé veselí, myslí, že by ze sklenic, koflíkův a konvic dosti napítí se nemohli, ale berou k tomu šandy, škopky atd.“

A což teprv uvozuje Guarinoni, že na stolech vídal! „Bestiálních“ nádob jmenuje řadu. Prý píteli všude při hodokvasech, když se byli „podroužili“, „z klobouků, rukavic a z nádob od zlatníkův a rodšmídů schválně na to přistrojených, kteréž podobu měly zvířat: medvědů, lvů, sův, koček, vepřů, ba i podobu takovou, že počestné tváři nad tím rdítí se bylo“. Tento zvyk pítí ze zvířat, obzvláště z opic a vepřův a z ledačehos, nebyl jen v Němcích a u nás. V Anglii pili tou dobou „z lodí, mlýnů, luceren, dud, kalamářů, rohův, opic, pávů, mnichů, jeptišek, sedláků, medvědů, lvů, koní, labutí, vepřův a jiných neobyčejných nádob, které sobě čert vymyslí“ – a že píteli z míry mnoho, to nám povídá divadelní Jago Shakespearův.

Když se hodovníci při kvasech zpili, každý podle svých povah provozoval svou, což velmi rozmarně líčí Instrukce Švorcperkova. Nejprve klesávalo slabší pohlaví. „Mnohá paní obličej svůj proti mládenci obrátí a své srdce otevře, kterážto střízliva jsouc oči pěkně stydlivě skloní, zardí se a veliké sumy peněz nevzala by, aby svobodně na cizího muže pohleděti měla.“ Pak teprve docházelo na pohlaví silnější, ale ovšem pozvolna. „Jeden zpívá, jiný pláče“ (ten už měl více než dosti); „některý nábožný chce se modliti a jiný frejovati; onen o postu káže, tento se sám nevěda čemu směje, některý se chlubí a sobě smejší zlaté hory a vystřízvíc přijal

by volověné, jiný bohatství své vyčítá, ale má daleko domů, on chce o všem vědět a co Cicero učený býti: tento leccos beze studu v hanbalky plíská; některý dvorské kusy přivozuje a moudrost vydává a z kukly voslové uši vystrčí, aby mu některá panna z t'raucimoru zvonce k nim přivěsila.“ Obzvláště některý prý tak daleko v milosti ženské u hodokvasu zachází, že svíčky jí jako vzteklý, sklenice tepe, šňůrky z hrdla aneb z rukou každý pro svou milou „požírají“.

Nejhodnější ještě jsou ti, již u stola v posléze usnou. Ale obyčejně více jich se zdařívá, že se perou. „Nemůž jeden druhému k vůli pokročiti, vezme sobě příčinu proti němu, byť ji pak z plotu měl ulomiti.“ Bitvy sváděly se pro slovo, proti kteréž nepříjemnosti míval Dačický v „Prostopravdě“ tuto moudrou radu:

Kdo a kde mezi lidmi kvasí,

jměj pozor na místo, osoby a časy,

aby pro tlachy nebyl brán za vlasy.

V hrubších společnostech sváděvali bitvy hned na síni hodovní, lidé stavu buď vznešenějšího buď vzdělanějšího potkali se řečí zlou u stola a pak na sebe prali na ulici krvavě, čehož dost a dosti příkladů ve všech knihách soudních. „Mordovali se, až mnohokrát některý na placu zůstal a tak k svatému Michalu se zase k řádu navrátil.“

Tedy po obojí straně – v jídle i v pití – přetahovali v XVI. stol. mnozí z předků našich dosti často, neznajíce pěkného přísloví zapsaného na rubrum knihy č. 54 B. 132 (v univ. knih.), jež radí:

Jez, pí na míru, na váhu –

budeš míti dobrou povahu.

Po tomto obecném rozhledě abychom přihlédli k případnostem ke hodokvasům volívaným – a tu předem vyznáváme, že všech jsme se nedopočítali. Kde kterou případnost' slavívali hodokvasem. Ani nediv se rozmařilosti gastronomické při slavnostech důležitějších, veřejných nebo rodinných, nediv se ani masopustnímu ani posvícenskému obžerstvu: toť

bývalo vždy a bude, a bývalo jednou za čas. Ale což díš hodokvasu, který ouřady, řemesla i soukromé osoby pořizovaly přes tu chvíli za příčinou ledabylou. Vždyť konšelé dobrou vůli stolovou mívali i při trápení zločinců! Což jest ve starých knihách počtů městských zapsáno o tom rubrik, co „páni projedli a propili, když trápen byl“ ten onen člověk nešťastný. Ovšem mívalo silnější nervy a důkladnější žaludek tehdejší pokolení nežli my chudokrevní potomci jejich.

A teď ohledejme kus za kusem.

Nejprve dotčeny bud'těž rodinné slavnosti. Předek zajisté držely svatby. Při panských ani královských svatbách není v naší příčině potřebí dlouho dlíti. Ohromné suramy snědených a vypitých věcí slušely na vrub i veřejného pohostinství a slavnosti. Jedl, kdo přišel a kus urval.

Jsou královské a panské svatby v kronikách zapsané, že při nich všecko město slavilo kvas. Kuchyně pro lid v ulicích rozbity. Celí volové pečení na ohromných roštech. Z kašen víno teklo atd. Na příklad čteme, že až ve XIII. století náš „zlatý“ Otakar, vdávaje neteř svou Belovi, tolik vína utratiti dal, že by dvěma zemím bylo postačovalo, a zvěřiny pernaté že tolik bylo snědeno, že podobalo se, jako by všichni prý moravští a rakouští vrabci byli stali se zvěřinou. Tak tedy bývalo již za dávna, a člověk proti tomuto královskému přepychu nikda mnoho nenamítá, poněvadž se při tom chudý lid alespoň jednou za uherský měsíc dobře měl.

S králi závodili v přepychu svatebním páni. Český Kroesus na Krumlově, Vilém z Rožmberka, jest příkladem po výtce znamenitým. Z Balbína až do omrzení často vypisováno, kolik utratil o svatbě své pán ten. Potulný žrout německý Hans von Schweinichen vypisuje, že svatba na Krumlově stála 100.000 tolarů; že snědeno 113 jelenů, srnek 162, zajíců 2292, koroptví 3910, volů, skopů do set a tisíců; indiánů 600, kapounů 3000, kuřat 12.000, vajec 40.837 atd., summou zvířat čtyřnohých 8541, ptáků 49.680 a ryb 24.600. Dle Fuggerových relací oznámil „Lumír“ r. 1861. seznam svatební spousty, když pan Vilém r. 1587. k manželství bral sobě Polyxenu Pernštejnku. Panstvo sedělo ve třech dnech u tabule veliké do třikráte a snědlo zajíců 1290, ptáků divokých všelikterakých 17.000, divokých vepřů 38, volů 75, skopů 764, telat 173, jehňat 221, krocanů 200, kapounů 500, slepic 5580, husí 1350, vajec 20 820; másla 17 centnéřů, sádla 2 sudy, ryb do mnoha tisíc: kaprů jediných 5800; nějakých „kapitálních“ štik 300, ústřic 5 soudkův atd.

A což prolito pití! 170 sudů piva, vína všelikterakého uherského, moravského, českého, rakouského a sladkého sudů 230. Měšťané dělali po pánech při svatbách svých nad svoji

možnost' a nad rozum. Dí Veleslavín: „Každý se o to snaží, aby co nejslavněji svatbu přistrojil a co nejpoctivěji hosti své uctil, byť pak skrze to i škodu vzíti a netoliko o dům, dvůr přijíti, ale časem třebaš i svatební šaty své nasaditi měl.“ A Zámorský i Rešel což ti oba čistě na svatby dotírají. „Při svatbách nyní s čertem se děje,“ tať slova prvního kněze, „neb se lidé domnívají, že se na svatby toliko pro jídlo, přesuzování, ožírání, tance, svády, bitvy zvou. Trubači tu, skřipáči, bubeníci, kejklíři, hry, kratochvíle, divadla a jiné bláznové smíšky strojí.“ Ba již r. 1538. volá Hanuš ze Švorcperka: „Málo se jich v Bohu žení a vdávají: žádného takového opilství prve nebývalo, kteréžto vše znamenají jsou dne soudného!“ Guarinoni, jenž líčí své zkušenosti z Čech i z Němec zároveň, vypravuje: „Obžerství při svatbách již ani na vyšší míru vzepnutí se nedovede. Nejsprostší řemeslník zůve sobě na 6, 7 i 8 tabulí lidí. Z toho pomni, což pak činívají měšťané, obchodníci bohatější, ovšem pak urození! Ale nač ukazovati vzhůru? Vždyť i hlouběji pod řemeslníkem – u sedláků – právě tak hrozné žroutství se provozuje. Sedláci opičí se v tom po pánech, a jest vůbec povědomo, že se při svatbách povalují o dvanácti i šestnácti stolech hojně krytých,“ k čemuž pak lze přidati ze Štelcara konec: „Když se sedláci při tom se ženami a s pacholky opili, tu jsou s sebe roušky strhovali, střevíce zouvajíc jimi házeli, divné a potvorné skoky provozovali a někdy se společně všichni rvali.“

Co při svatbách zbytečně se zmrhá, počítá doktor Guarinoni takto: „Při onačejší svatbě asi 100 velikých krmí ouhrnkem na stůl se dává. Teď počítej, jestli za rok svateb v některém městečku do sta, kolika tisíců krmí se to dotýká?“ Aby pak čtoucí se dověděl, co zove se velikou krmí, líčí Guarinoni: „Pečítým při měšťanských svatbách rozumívají čtvrt' telete, kůzlete nebo jehněčího půli, k tomu dva nebo tři divoké ptáky, dvě kuřata a tlustého kapouna: a to všecko cpe se na jednu mísu, a blázniví žrouti kladou si to za jednu krmí.“ Takových krmí velikých čtvero bývalo na jeden přínos, a těch přínosů při výbornějších svatbách pět bývalo.

Guarinoni líčí svatební kvas jistého zemánecka nebohatého, kterýž nekonal se v hospodě podle zvyku, než v soukromí v ženichově obyč. „Bylo sedm stolů, dva dni jedlo se, na každý stůl připadly čtyři přínosy o 13 velikých krmí, to činí na sedmi tabulích 364 krmí a za dva hody 728 krmí a za dva dni 1426 krmí.“ A kterak uměli opalovati tehdejší jedlíci ouřední zákazy! „Kdekoli,“ tak vypravuje též doktor, „rozkázáno, aby hosté zasedali ne o deseti a dvanácti stolech, nýbrž aby každý nazval sobě hostí jen nejvýše k pěti stolům: všude si nazvali hostí jako druhdy, jenže je pak stěsnali k pěti stolům. Pohodlí ovšem mívali menší, ale jídel ani pití neumaleno.“

Všichni mravokárci mluvící o svatbách nejvíce tepou pohlaví ženské, poněvadž, jsouc přirozeně mdlejší, brzy mívalo u stola v hořejší síni rozsvěceno a jdouc pak po ulici od tabule k tanci, větší ostudu dělávalo nežli statnější pokolení mužské. Někdy ovšem mívala obě pokolení rovně do syta, a rozmarně líčí Guarinoni, že nejednou vídal, ana paní a dcera jdouce ke svatebnímu tanci klátí se na východ slunce, muž na západ. „Však vím, co mluvím a píší,“ praví týž doktor, „mnohá ani neumí nazejtří pověděti, kterak při svatbě čest' svou zmařila.“ Instrukce Hanuše ze Švorcperka (1538.) dotírá naproti tomu nejvíce na starce, „kteří se při svatbách až do nemoty napájejí. Ó, by staří Čechové vstali, však by takové starce ze země vypověděli, aby aspoň lepší příklady synům svým dávali“.

Po svatbě abychom teď pomlouvali tehdejší hody o křtěnkách dětských. Schweinichen vypisuje nějaké panské křtiny, při nichž byli 22 kmotři mužští a 8 ženských; ti „duchovní otcové“ narozeného občánka pro jeho zdraví pojedli celého vola, dva vepře, pět telat, pět podsvinčat, 30 kuřat, 9 zajíců, půl kopy štik, mandel kaprův atd. atd.

O křtěnkách obyčejných mluví nechvalno Rešel: „Dítě nemůž se tak brzy naroditi ani tak rychle křtíti, musímeť při porodu i křtinách vopílí býti a svátost křestní korbely, sklenicemi, žejdlíky, koflíky a truňky hanebnými dosvěcovati a pro zdraví dítěte čistě píti. Když potom dítě po dvou nedělích do koupele nesou a šestinedělku očišť'ují, stroj se hody šestinedělní, na koláče se sousedé zvou. Nelze jináč: musejí víno míti, až by se milé babičky dobře napily, potom jedna druhé střevíce aby zouvala a roušky z hlav dolů stáhla.“ Po té stránce i židé, kteří sice jináče ve všem všudy lakomi a spořiví bývají, při obřizce dětí svých nemalé hody pořizovali. Vypravuje Bič židovský, že sedmého dne u večer přicházejí přátelé a ten, kdož má býti kmotrem, aby šestinedělku obveselili; „dávají se v takové žraní a pítí, až naposledy nevědí, kudy domů trefiti; když žena dceru má, tu nemnoho práce mají, jen toliko že malá děvčata přicházejí, a když dítěti 6 nedělí jest, posadí se okolo kolébky, v níž dítě leží, pěknými rouchami a stříbrnými pásy obvěšené, i zdvihají dítě i s kolébkou po třikráte a tu mu jméno dávají; která u hlav dítěte stojí, ta jest kmotrou. Potom začnou hodovati, žráti a píti, jedí také suché hrušky s hrachem vařené“.

Hody šestinedělek, kteréž knězi i lékaři vším právem na horoucí skálu odsuzovali, jsou nám nejkřiklavějším důkazem obžerství tehdejšího. Svatby a křtiny odkvasí-li se, odpouštíme. Každý jeví radost', jak umí, aniž děje se v osvíceném věku našem po té stránce dotčené při svatbách a křtinách o mnoho ušlechtleji. Ale hříšného kvasu v té době, kde rozum káže míru a zdržení, nelze našim pramatkám nevyčistiti. Náš věk těch šestinedělských hodů zanechal,

není lepší, ale jest chytřejší. Také by asi naše nervosní pokolení o žaludku pořáde stonavém stěží dovedlo toho, co naše prabáby umívaly. Negalantní Štelcar všeobecně dí: „Sejdouce se na radovánky a šestineděle, tu sobě napekou koláčův a starým pivem nebo vínem tak se uzdravují, že sebe poznati nemohou, jsou-li ženy či čerti.“ Že Štelcar mnoho nenadsazuje, poznali jsme ze skutečného života. Jiřík z Náchoda praví na soudě pražském, že Matyášově ženě na koňský trh roku 1524., když byla v šestinedělích k snědku poslal 15 kvícal, jednoho řeřábka a půl kopy pstruhů. Guarinoni vypravuje s nemalými nadávkami, že šestinedělky zvyk mívají za den a noc i dvacetkrát a osmkrát jist i pít a že ze sta žen takových sotva dvě umírají jinačí příčinou, nežli že se přejedly. Na jiném pak místě obšírně vykládá, že z těch hodů šestinedělních ne-li smrt', aspoň vždycky klepy a nepřátelství vznikají. A tím pravdu dí; v „Osvětě“ ukázali jsme, že se z takových kvasů paničky i na pražský soud přihnaly.

Rodinné hody bývaly pořizovány též, když otec nebo přítel strojil se na cestu, třeba obchodní. Tyto kvasy zove Guarinoni „valete“. Tomu nepodivujme se. Cestovati bývalo nebezpečno a tatík vytahuje z kolny fasuňkový vůz, aby na něm z Moravy nebo z Uher přivezl víno nebo z Norimberka kupectvo, zajisté nevěděl, vrátí-li se k svým zase. Také trvala cesta vždy za drahý čas, v němž i to stávalo se, že otec navrátiv se, pohřešil některou milou hlavu.

Tak stalo se r. 1565. dědovi slavného malíře Škrety ze Závotic, Janovi Škretovi, jež provázela ke „kotčímu vozu“ na rynek před dům paní manželka majíc v jedné ruce dítě, v druhé číšku vína na rozloučenou. Tenkrát paní pravila: „Pane táto, připíjím vám na dobrou cestu a šťastné navrácení“! Jel do Uher pro víno. Než se vrátil z Uher zase, byla žena ta na hřbitově „schována“. U Horské brány mu to říkali, jakmile do města vstoupil, ale nevěřil, „nadějí se, že šprýmují“; v Celetné ulici mu to rychtář říkal – nazejtří pak byl žalován z toho, že prý „ženu svou bijíval“ a proto že umřela. Ale osvobozen viny, poněvadž z Tokaje do Prahy nemůže muž ženy „bijívati“.

Přátelské hody strojívaly sobě staročeské dámy velice často i bez patrné příčiny. Míjíme tím přátelské schůzky, na něž Rvačovský obzvláště při ženském pohlaví naříká, takto vyčítaje: ženským „zahálka a ožírání nedá doma seděti, než bode je, aby dům od domu běhaly, klevetaly, hodovaly, ožíraly se“. – Zle dotírá při tom Rvačovský obzvláště na báby, „ať prý chodí v oděvu poctivém, nemnoho vína pijíce, za dobrý příklad střídmosti mladším býti hledíce“.

Rodinné hody v pěknějším smyslu odbývaly se též o svátcích rozličných, nejdůkladněji ovšem o Vánocích a noci Veliké. O těchto dvou hodech vlastně kvas rozšířen navzájem po více rodinách. Podarovávali se krměmi. Ba i úřadové v těch dnech rodinný ráz osvědčovali tím, že svým sluhám, kněžím, učitelům, písařům rozličné „húsce, calty, chleby olejné“, mazance, ryby a maso v dar podávali, jakož o tom všesky početní knihy městské sta a sta svědectví vydávají. Ku příkladu berounský farář dostával k Veliké noci v prvních letech XVI. věku čtvrt' telete, beránče, mazance a 71 grošů; Štědrého večera húsce, chleba, šál masa nebo zajíce. Pražští faráři k masu a húsce dostávali ještě na koření. Všude, všude bylo tak.

Všeobecný hodokvas nastal co rok o masopustě a o posvícení. Ty dvě případnosti chopily se vždy všech všudy lidí tak upřímně, že karatelé mravů tehdejších s patrnou pochoutkou na ně tepati nepřestávali.

O masopustě nejprve darovali se na vzájem přátelé koblihami. V Rakovnicích si je po dětech posílali i v hrnečku. Pak pořizovali všude veřejné maškarády „v larvách, v potvořilých časech, běháním a křikem“ dle slov Zámorského, provozovali šibřinky, o nichž tu jednati nebyla by místná věc. Muziky hrály, lidé výskali, tančili, bláznili, a tuze mnoho jedli a pili. Tak bývalo už o historickém masopustě Boleslava Ryšavého v století X. Štítný v řečech nedělních a svátečních v století XIV. hněvá se na to, že lidé z míry jedí a pijí a blázní. V ten čas prý lidé „více jedí kobližek než jindy“.

Mikuláš Dačický v Prostopravdě ať nám jen mimochodem několika veršíky z „tragedie Masopusta, jenž se v světě páše zhusta“, tu a tam vytrženými učiní zprávu, jakže si předkové vedli. Bachus vystoupí v té tragedii a volá:

Bratři, radujme se, masopust přibližuje se!

Tovaryši odpovídají, že ho přivítají, vždyť prý se naň rok těšili. Na to Venus:

těž bez muziky nebude,

fracimor se k tomu chystá,

budeť nám kratochvíle čistá.

Nějaký prostořeký ouředník do toho:

*Jezte, tancujte a píte,
v půst se dosti natrápíte!*

Když pak se přivalil Masopust, „bláznů pán“, Bachus všecky pak k špatnostem masopustním takto napomíná:

*Kde jsou pak ti bubeníci,
trubači a varhaníci,
též kejdaři a písači,
ať sedláci také skáčí!
Nechť pak kněží jak chtějí lájí,
však sobě nezapovídají,
sedniž, bratře Masopuste,
nemámeť kuchyně pusté!
Pojďtež, pane purkmistře,
zasad'tež se také bystře,
a nechte práva na straně!*

K tomu purkmistr odvěce s resignací přímo něžnou:

*Pro mne veseli buďte,
třebas i někoho stlucte!*

V tom přišel do spolku Krobián a blázni. Jeden z bláznů křičel:

*Jděte k tanci a já s vámi,
nebudeť bez objímání,
od stěny k stěně běhání.
Nuže, chaso, také vzhůru,
Havle, vezmi k tanci Důru,
i tu Mandu, línou můru!*

Naposled se všichni dali do pračky, z níž Satan upřímně se radoval:

*Cha, cha, cha, již jsou v sobě –
děkují z toho svobodě!*

Z těchto veršů s dostatek vysvítá, co dělo se v masopustě. Jasněji by ještě vysvitlo, by člověk chtěl a směl vypsati ostatní hrozné verše.

Patrně, že Dačický psal tuto báseň mravokárnou, chtěje tehdejší rozmařilost v jídle, pití a v ostatních věcech staviti. Dít na konci, že masopust jest věc pohanská, jež vloudila se do křesťanstva.

*Opovržež masopusta,
přidržež se Pána Krista!*

tak volá v konec, ale ovšem marno. Právě tak ani za máček nic nevážily posměchy Rvačovského, v jehož Masopustě vystupují následující charakteristické, posměšné figury: „Karnaval z Koblihovic“ jakožto hrdina přední, jemuž advokáty byli; „Phylargyrus ab aurea rupe, doctor Crassus ex monte Veneris, pan Vildpret z Grinwaldu, Marcipán z Cukrperku, Svítek z Putrsdorfu a Paštěka z Dikštejna.“

Na omluvenou křesťanů tehdejších, v masopustě bláznivých, stůj tu zase, že u židův opatrných nebyvalo jináče. Dí Karchesius v Biči židovském: „Po Vánocích svých mívají židé svátek, jemuž říkají Purim. To jest masopust jejich, při čemž množství bláznivých ceremonií provozují: celý den před tím půst drží, potom bez míry pijí, jedí, kvasí a hodují s ženami, dětmi, starými, mladými, což toho dne za velmi chvalitebný skutek mají.“

Menší bratříček masopustův bývalo posvícení. Tu jídalo a píjelo se v městech i ve vsích, až se hory zelenaly. A jedlo se pokaždé z míry tak, že již r. 1427. obec dvou předních měst pražských i s mistry a kněžími se smluvivši, dala toto vyhlásiti: „Znamenavše, kterak obec tato skrže častá posvěcení náklady na ně nemalé činíc chudne, v nichž také hříchové zjevni jakožto obžerství, opilstva a jiní neřádivé svobodu mají, nalezli jsme, aby najeden den, totiž tu neděli po sv. Václave po vší Praze takové posvěcení ode všech stavů duchovních i světských bylo svčeno.“ Různou dobou v podjesení slavivali i venkované svá posvícení a zajisté vždy „nemalé náklady činíc“ a za přítomnosti „zjevných hříchů“. Vypisovati posvícení všecko není dnešní úlohou. Dle slov rychtáře bývalo posvícení za všecken čas „veselá psota, zapřená škoda, vševědoucí zloděj netrestaný, práce bez užitku, radost se škodou, pocta bez vděku.“

O posvícení staročeském z jídel předek mívaly české koláče, které umívaly naše venkovské kuchařky tak lahodně péci, že všecek zámek čekával na to, až je rychtář v dar přinesl. Dí Vavák: „Jestliže koláče neodvedl rychtář paním a pánům, že těžkou a nelibou výčitku slýchával“.

Všude si ke kuchyni posvícenské přizvali řezníka, aby na maso všecko všudy čtyřnohé tvorstvo, které na ten zdělal konec drahně před tím na krmnice mívalo hody. Kuchařky závodily s řezníkem v krvavém díle o všecko prve, vraždíce husy, kachny, kapouny a kuřata. Hodokvas začínal se pečítým, jehož na stůl nastaveno, co se ho jen vešlo.

Sedlák, selka jísti pobízeli. Po jídlech pečitých nalévali kořalku čili pálené nebo ženné víno, pivo, víno. Ke konci jídáno víno v hroznech a rozličné jiné ovoce. O „tučné pondělí“ něco kvasu ještě opakováno. V hospodě pak dokončena slavnost přečasto bitím. Vypravuje o tom Vavák před sto lety, vypravuje o tom Štelcar a jiní před třemi věky. Důkaz tedy, že se dávna zvyklost neměnila snadno. Bitvami těmi vinna nebyla kuchyně česká, než sklep. Dí Rešel: „Všudy musí vína a piva hojnost' býti, siceť prý bez toho platno nic nebude.“ Hosté volali: „Hospodáři, opatř to, aby vína a piva dostatek měl, na tom dosti nebude, aby nás chtěl jedním truňkem poctiti; ať jsou konve, štandle, flaše a sklenice plné; přičiníme se, abychom jich

povyprázdnili!“ A v instrukci Hanuše ze Švorcperka čteme r. 1538.: „Kdožkoli se ve svárlivém opilství kochá, nebude moudrý; že to pravda jest, nalézá se na selském posvícení, když již večerou mezi sebou odpustky dělí.“[3]

I pouti náležejí k oněm případnostem, při nichž jídalo a píjelo se nad míru. Vypravuje Bavorovský: „Vycházímeť na pustá místa, putujícíe k tomu nebo jinému svatému..., abychom slovo boží poslouchali. Dobré předsevzetí; šetřte průchodu! Na poušti není vystavených kuchyní ani krčem; protož obávající se, abychom v jedné nebo druhé hodině hladem nezemřeli, dopouštíme toho, aby za námi netoliko na zádech nesli, ale také na kárách a na vozích maso, chleby, piva a vína vezli. Tu již potom d'ábel dobrého božního stvoření ke zlému užívá, pijákovi namítá víno pálené, ukazuje sudy vinné, obraceje naň dejm z kuchyně a z toho potom to pochází, že mnozí prve ptáti se budou po šenkéři než po knězi.“ Další ličby Bavorovy pomíneme: líčí neomalenými slovy, kterak se zbožní poutníčkové opíjí, zlořečí, tančí a perou.

Mimo pouti a posvícení mívali v městech i po vsích ještě zvláštní výroční příčiny, aby den oslavili hojným hodokvasem. Kdož zná to všecko?

Některá příčina jest i s jménem svým nám podivná. Připomínám z archivu rakovnického zprávo, že si přišli r. 1610. sedláci z Lašovic do města pro pivo „ke starobylé zvyklosti slove douškání“. Aníž pochyba, že v oněch předbělohorských živných a hojných dobách všude mívali nějaké „douškání“ své zvláštní, které rádi a horlivě snaživali se odkvasiti.

V městech lze veřejné hodokvasy jen stěží připravit v systém. Tolik jich bývalo! O mimořádných – při korunování králů českých v Praze – nemíníme dlouho hovořiti, poněvadž to bylo jen jednou za čas. Zajisté při korunovačních hodokvasech všeho bývalo hojnost', poněvadž sobě mimo panstvo i publikum nejširších vrstev řádné pojetí a napojení v tu případnost' za odvěké právo kladlo.

A přes množství spotřebovaných potravin stalo se zajisté, že přemnozí nebyli spokojeni. Obzvláště ti, jimž nedostalo se ničeho. Směšnou příhoda takovou, a ne ani tak dávnou, vypravuje „Lumír“ roku 1862 Při korunování císaře Františka II. na krále našeho povolání byli do Prahy venkované obojího pohlaví v národním kroji svém. Ochotně přišli zevšad i s muzikami. V Bubenči pak, když bylo po slávě, měli v boudách venkované pohoštění býti do syta. Ale než ze slavnosti sem došli, pražští lotřící, jimž tehdaž ještě neříkali „pepici“, přepadli boudy a kuchaře a snědli všechno všude a hostem nezanechali než prázdné boudy.

Jediný venkovan nekřesťanský tento skutek s humorem a poetně oželel. Kdy ostatní kleli, spravil on písničku, z níž tyto důkladné veršičky vybrali jsme:

A to byla regrací,

malovaná traktací,

jen malované šunky,

a k jídlu ani bžunky!

Jak medvědy nás vodili,

mezi stromky rozdělili,

páni dobře hodovali,

řkouce, bychom tancovali:

Janku, tancuj, trouba hučí!

Co to platno, drštka bručí.

Ale naposled se poeta národní přece rozzlobil, neboť rozhodně zanotoval:

Za tu slávu pěkně děkujem,

ale na věky víc nepřijdem!

Ani nepřipadá nám k myslí, abychom dlouze mluvili o hodokvase v jiných mimořádných případech, na příklad v té, když kde světili kostel nebo zasvěcovali jinou stavbu k veřejnému dobru. Toť se rozumí samo sebou po dnešní den, že se taková řídká věc hodem odkvasiti musí. V „Archaeol. památkách“ (V. 371) jest otištěno „vyznamenání útrat“ hodokvasných při slavném příjezdě kardinála Harracha, jenž přijel do Soběslavi r. 1659. světit kostelíčka hřbitovního. Toho „vyznamenání“ drobet všimneme sobě, už k vůli cenám, v něm psaným. Při hodě zajisté seděli domácí a vůkolní knězi, 12 konšelů, starší obecní a snad některý šlechtic z vůkolí. A ti dobří páni snědli 320 liber hovězího masa, libru po 2 kr., telecího 225 lib. po 2 kr., skopového 40 liber. Jehňat koupeno pro pány dvě po 15 kr., vepřů

zbito a snědno 7, indiáni 3 po 45 kr., indiánek potrávili pět po 24 kr., kapounů dvacet a jednoho snědli po 12 kr., kohouty 4, kuřata 43, slepic 18, holoubat devět. Kuřata byla po dvou i po jednom krejcaru. Z toho viděti, že páni měli co do pečitého kuchyni výborně a pestře opatřenu.

Těž patrně, že v Soběslavi nebylo ani po vojně třicetileté draho. Kuřátko za tehdejší tlustý krejcar čili za naše krejcarey tři, toť za fatku. Ale při soběslavské tabuli nezapomněli ryb. Kapra snědli 33 kusy po 8 kr., štik dvacet a jednu po 6 kr., úhoře měli jen tři za dva zlaté! Byli tehdy nad obyčej drazí! Klobásův a jitrnic pojedeno za 52 kr., jednu jitrnici počítali ve 2 krejcarech. Z příprav kuchyňských jmenuje počet křen, ocet, česnek, cibuli, sůl, mouku, oplatky, koření, konfekty a salát, vše asi ve 100 zlatých. Pleten cibule byl za 18 kr.

Ale pořádné, pravidelné hody, při nichž měšťané českému kuchařství prokazovali vši uctivost, spořádáme si u přehled. Byly to kvasy ouřední, soudní a cechovní. Těchto tří kategorií naše doba tou měrou a způsobou, jako bývalo, již ani nezná.

Sociální hodokvasy měly a mají svou psychologickou stranu. Známo, že národové všichni všudy a všech světa dílů stojíce na nižším stupni vývoje svého nic v živobytě veřejném ani soukromém nepodnikali, aby důležitost akce nastávající anebo skonané vytčena nebyla některakým hodováním. Naše doba zavrhlá bývalých hodů ouředních, jednak poněvadž jsou lidé vůbec vzdělanější a pak že při dnešní kontrole veřejného života, která se děje se všech stran, nebylo by ani slušně možná, aby který slavný úřad koli, byť i chtěl, dobře se měl na útraty obecné. Z ouředních hodokvasů na první místo vypsati sluší onu nákladnou tabuli, kterou pořizovali měšťané i chudých měst ročně, když přijel podkomoří nebo hofrychtěl, v Praze král nebo jeho zástupcové u větším počtě, v městech poddaných pán nebo jeho hejtman, sadit nových konšelův.

To byla outrata veliká, břemeno, železná kráva. Pan podkomoří nepřicházel sám, mimo písaře brával s sebou „dvořstvo“, a tu písenně ptávali se měšťané odevšad, „v jakém počtu se svým dvořstvem pán přijeti ráčí, že ho chtějí uctíti a ovšem i v deputátu ordinárním též honorariem nebo ostrožným contentirovati“. Chystávali tedy všude hodně mnoho jídla a pití a nad to i taxu o nemálu kopách. Jedno „vyznamenání outrat“ obzvláště kuchyňských, které podnikli Rakovničané r. 1650., když podkomoří Oldřich Sezima ve městě za dva dni pobýval, stůj tu pro příklad této přední ouřední gastronomie. Z Prahy koupili „za 30 rýnských zl. oleje dřevěného (na smažení), cukru (3 libry za 1 zl. 36 kr.), rozinku (libru za 20 kr.), řeckého vína, 3 tucty perníku za 1 zl. 9 kr., 6 citrýnů po 6 kr., tři libry mandlů (1 zl. 30), 4 lib. kaštanů (1

zl.), dvě libry „cukru na šály“ (1 zl. 48 kr.), libru pepře (39 kr.), libru zázvoru (30 kr.), 3 loty hřebíčků (27 kr.), 4 loty květu (1 zl.), 2 loty šafránu (1 zl. 6 kr.), 5 lotů skořice (40 kr.), dva soudky mehlstreychu, pytlíků (snad rybiček uzených) za 30 kr., sardele, lososů dvě libře za 48 kr., 9 liber švestek za 39 kr., 13 hlávek kapusty za 19 kr., petržel, česnek, konev zelí za 45 kr., 50 žejdlíků másla přepouštěného, žejdlík po 7 kr., 21 libru čerstvého másla po 8 kr., vajec několik kop, růžovou vodu“.

Toť všecko bylo na kuchyňskou přípravu, k čemuž lze i tři libry „slámů k špikování“ za 27 kr. přidati. Z krmí panu podkomořímu strojených čtou se v rakovnickém „vyznamenání“ tyto: „Půl čtvrté kopy šneků za 31 kr., 12 kaprů po 18 kr., 3 štiky po 20 kr., 20 kapříčků ze Zhoří koupených za 1 zl. 26 kr.“ Toto všechno až na omastek koupili v Praze; nádenníku jednomu za přenesení těch věcí ze Starého města na Malou stranu dali 18 kr. Po domácku pak pokoupili pro stůl páně ještě tele za 2 zl. 30 kr., půl srny za 45 kr., řeřábka za 1 zl. 25 kr., 10 ptáků, 22 libry ročarů, dvě slepice za 28 kr., kopy herynků za tři zlaté, 8 tunních štiček (nasolených) po 10 kr. a 14 pryknů po 5 kr. Vína a piva propito v ty dva dny na obecný groš za 60 zlatých, což v našich penězích brátí jest nejméně dvakrát. Aby pánovi při hodech vonělo, koupili ještě páleného kadidla asi za zlatý; aby mu dobře chutnalo, pozvali si kuchaře jakéhos za tři zlaté, dali paní Kateřině a Ernestce, které jídla pomohly strojiti, dva zlaté, a tak tudý všechna sláva podkomořská ouhrnkem stála 136 rýnských 26 kr. za dva dni. Počítejme, bylo-li v malém městě venkovském na kvas ouřadní ročně tolik vyhazováno peněz, co v celých Čechách tím způsobem ročně utraceno a jak ohromný to kapitál v deseti, dvaceti a ve stu letech!

V Praze ovšem po této stránce bývalo ještě nákladněji nežli na venkově. V hlavním městě mívali na takové hody i ouřadní nádoby stkvostné. Postůjme chvíli jen u těch znamenitých koflíků purkmisterských, jež kniha městská (čís. 326) takto vypisuje: „Jeden veliký v způsob stromu po spodu z obou stran podsekaného a nahoru hruškou s přikryvadlem udělaný, vnitř i zevnitř pozlacený, na kterémžto dole stojí sedlák povrhše sekerou na zemi, jako by chtěl strom porazit, okolo jehožto noh hadi, ještěrky, hlemýždi, zajáci, psi jsou postaveni a nahoře víko ve způsob koruny, ve kterémžto špiců stojí druhý sedlák se sekerou a voštipem, s nedvědem na něho se spínajícím; uvnitř víka, kdež erb městský byl, místo znáti. Váží 8 hřiven a 9 lotů, hřivnu počítaje po šestnácti kopách učiní 136 kop mís. Druhý koflík, prostější, též stříbrný a pozlacený s bílými obroučky, s víkem, na kterém jest koruna a špic. Na víku erb městský šmeicem dělaný. Váží 7 hřiven.“

O těchto výborných koflících stalo se r. 1584. snesení pánův, aby jim zvláštní truhlice se objednala, kterouž purkmistr každý by opatroval. „Kdyžby pak potřeba ukazovala takové koflíky vystaviti, mají bratři (kteří?) nad nimi pilný pozor míti, aby žádný z nich nevyhynul; také nemají žádnému půjčování býti, kromě pánům radním.“ Ty koflíky tedy při ouředním hodokvase byly na stole opravdu parádou. L. 1610. přinesl Melichar Haldius, purkmistr t. č., ve krabici zelené 12 lžic stříbrných a dva koflíčky stříbrné, jeden do druhého se vkládající, oznamuje, že jsou ty věci z nějakého odoumrtí na ten konec k obci dány, aby vždy při úřadě purkmistrském jich užívali a vždy pak v truhlici, do níž „fratres“ své věci skládají, se opatrovaly. Vzpomenouti sluší, že také Mělničané mívali drahocenný pohár, dřevěný sic, ale o řezbě jemné a umělecké; ouřední ten stkvost mělnický z r. 1582. byl ozdobou pražské výstavy r. 1861.

Jídali a píteli tedy Pražané v radnici ze stříbra svého ouředního, kdežto venkovští purkmistři musívati na ten důležitý konec vždy promlouvati se svou nejdražší manželkou, co ona svého nádobí, svých zlatých nebo stříbrných koflíkův a prádla pánům zapůjčí. Rakovníčtí jen jednou, pokud víme, zmohli se na ouřední lžice: r. 1650. koupili jich v Praze tři pouzdra – za 32 krejcarů. Těch, trvám, do zvláštní truhly opatrovati nedali.

Ostatní úřední hody městské lze shrnouti v pravidlo, kdykoli udála se schůze pánů buď v radní síni buď v soukromém domě některého z purkmistrů, vždy bývaly k tomu pořizovány odpoledne svačiny, dopoledne snídaní. O něco hojněji svačilo se, když purkmistr svůj měsíc ouřední skončiv počty činil purkmistru měsíce příštího. Ale ještě hojněji se kvasilo, když všecek dosavadní úřad se všemi ouředníky počty konali konšelům v nově posazeným. Tedy, když páni počítali sobě, jedlo se; když ouředníci, k jaké správě koli vydání, učítali se s představenými, jedlo se; když kommissí městská kamkoli šla na očitě spatření, jedlo se; když kdo umřel a páni šli popisovat pozůstalost, jedlo se; když vycházeli páni na mezníky, jedlo se; když lovili rybník obecní, jedlo se a písař zapisoval i „bibales“: slovem, i nejmenší funkci oslazovali sobě druhdy jídlem a pitím. Vypravuje Guarinoni, když si kdo vyžádá radní pány na očitě spatření přes pole kams, že jest mu napřed pověděti, v které hospodě a kteraká pocta se jim učiní, o čemž pak v relacích svých zmínky nečiní.

Nejméně jde nám lidem osvíceného věku na rozum hodokvas soudní. A byl! Trpce píše Guarinoni: „Všecko soudní jednání obžerstvím se začíná, trvá a skonává.“ Na svědkovi žádáno, aby přísahal o lačném žaludku, a páni nalézající o cti, statku, ba i o hrdle člověka do syta se na obecní opasek najedli, než sedli na stolice, „z nichž právo se říkalo“. A máš li za to,

že Guarinoni snad na mysli má soudce německé, čti, co dí o soudcích obojích instrukce Švorcperkova: „Přijde-li kdy jaká pře k spravedlivému rozvážení, hned toho odloží na dlouhou truhlu, aby toho, jenž před soudem činiti má, tím častěji podšklubovati mohli. Kdo maže, ten veze. Naposledy, když ten vše již vydal, najdouť mu čistý ortel vopilý, že se nebožátko za ušima podrbe. Divíme se, proč tak mnoho zlodějův a podvodníků máme, vidouc, že soudci naši vždy prve spílí jsou, než se k slyšení sejdou; když pak se již posadí, ať hned koflík s malvazím mezi nimi se prochází.“ A rovně tak vypravuje Rešel o soudcích: „Nadějí-li se nějakého oužitku, ulevovati chtí a dadí sobě palček podmazati a nějakými koláčky ukrotiti.“ Ráno prý bývají moudřejší, poněvadž jsou ještě při střízví; „ale,“ dí Rešel, „bojím se, že mnoho takových jest, kteříž nejsou ani u večír ani ráno střízliví, ale vždy jídla a opilých truňků hledí, že po malé chvíli uhlídáš je, nevěda, jsou-li lidé.“ Možná, že se tu drobet přetahuje. Známe oněch bývalých soudců městských nálezky a ortele, že svědectví vydávají o pěkném střízví, anobřž o výborném rozumu, ale to přece zase na druhou stranu vyznati jest, že starší i mladší instrukce místodržitelské i panské konšely napomínají nejednou, aby do rady nevcházeli opilí, a mistr Kodiceil ve své minuci r. 1576. ne beze špičky praví: „Náleží opilce v ohyzdnosti míti a je trestati: protož jest právo městské starodávné, že pán do rady do třetího dne puštěn nebyl, na kterého bylo uznáno, že se jest upil.“

Jestliže soudcové tak sobě vedli, nač by advokáti XVI. věku byli lepšími? Guarinoni má na ně s vrchu! „Žádný přítel právní neučiní kroku k soudu, aby prve dobře nevěděl o hospodě. Píšeš-li commissariu, rychtáři, řečníkovi, písáři soudnímu, musíš hospodu oznámiti obzvláště, aby se v ní na tvůj náklad uvelebil, sice všecko volání marno; Bůh pomozi ubohým vdovám, sirotkům, dědicům a všem těm, na jichž opasek ta žroutská rota se položí: ti jedí tolik, že když poleželi pět nebo šest dní, křída čtyři, pět set, ba i tisíc zlatých v oučet vpraví.“

Velmi nepěkného způsobu bývaly kvasy poručníků, jednajících za sirotky nebo konajících počty ze sirotčího jmění za přítomnosti některých radních pánů. Dí Guarinoni, ty kvasy nechutné na šizenou ubohých sirotků že se začínají už při popise nebožtíkova jmění. „Viděl jsem sám, kterak, popisující stateček prostého měšťana, čtrnácte dní seděli a jedli soudci, znalci, odhadci, poručníci, písáři na sirotčí náklad. Kolikráte pak mimo to najedí se poručníci ze statečku sirotčího, toho prý nelze spočítati; jde-li na př. poručník za sirotky někam pro nějaký důchodek dvou– neb třízlatový, protráví v dobrém hodování obyčejně polovici získaného statečku; pohání-li poručník jménem sirotků některého neupřímného dlužníka, posilňuje se na ten pŕhon jídlem a pitím ze statečku sirotčího; berou-li poručníci mezi sebou radu o šaty nebo jináčí potřeby sirotčí: první věc jest, že si na útraty sirotu zjednají slušný

oběd (fraszmal). Jsou prý to pijavice, a že mívají pěkný důchod i užitek, patrně z toho, že se k tomu ouřadu při bohatých sirotech každý tak rád dotírá. Vždyť mívají mimo ty přehojné svačiny a pitky někdy i na penězích roční pevný důchod a k tomu též obyčejně užívají nádobí a peřin sirotčích až do plných let svých svěřenců – snad proto, aby se do toho moli nedali.“ Toho rozumu jest obžaloba Guarinonova, zde poněkud zkrácená.

Všecky smlouvy a trhy (koupě) jakékoli bývaly kvasem pečetěny. Guarinoni počítá, kdyby v malém městě jen sto do roka smluv bylo uhozováno, že to shlčuje sto kvasův, obsahujících nejméně 800 krmí, vína, piva nepočítajíc.

I litkup pojídá i popíjí prý se obyčejným zvykem všude při trhu, byť šlo třeba jen o pusté políčko dvanáctizlatovo, ne na jedenkráté, než na dvakráté.

Na vyčtení kvasů cechovních nestačila by knížka. Od hodův akademických až po schůzi tovaryšskou řemesla nejposlednějšího co bývalo pitek, svačin a hodokvasů! Guarinoni naříká, že mnohý chudý student jen proto gradu akademického nedochází, poněvadž není sáček jeho s to, aby pořídil akademickou hostinu. Ale dí-li Guarinoni, že v Itálii takového odírání studentů nebývalo, tož mu vyčísti jest, že Itálii přece dobře neznal. Obzvláště tam, kde studenti vedli správu školskou, musil studentský rektor a děkan kterékoli fakulty nebo jeho pantáta mívati hodně tlustý měšec, aby přes tu chvíli dovedl pohostiti celý ten pronárod studentský, pořád hladový, pořád žízňivý. Čteme v životopise pana Slavaty, že se ve Vlaších na universitě vyhýbal úzkostlivě všem hodnostem studentským, aby nepřišel na mizinu.

V cechu řemeslnickém hodokvas býval největší čtyřikráté do roka, když všichni mistři a čeled' mívati valnou schůzi. Ne menší kvas pořizoval tovaryš, maje se mistrem státi. Tato gastronomická outrata spolu s taxou mistrovskou bývaly druhdy na překážce, že mnohý dobrý tovaryš jak živ mistrem se nestal. Nebyl s to. A jiný, stav se mistrem první rok, dvě léta bídu měl se ženou, nežli poněkud nahradil to, co o slavnosti zánovní kollegové na jeho řád snědli a vypili. Poněkud skrovnějšího rázu byly hody řemeslnické, když hochy do učení zapisovali nebo když vyučeného propouštěli v tovaryše; tovaryši mívati hody sami o sobě jednou, dvakráté v měsíci, při čemž etiketní řady dosti často jen o to starost' měly, aby, kdož jedí na společný řád, neustraňovali krmí, jiným lidem ven je vynášejíce, a pak aby se pivo po stole nevylévalo. Co se vylilo nad to více, než ruka přikryla, za to trest v pokladnici bylo splatiti.

Těmi třemi kategoriemi hodokvasů bývalých nevyčetli jsme všeho. Nám se postyskuje dále vyčítati. Jen to ještě budiž připomenuto, že v městech ještě za celé století XVI. a XVII. v

obyčeji bývaly i hody pohřební, zbytek to zajisté starodávné doby pohanské. Na vsích českých dosavade zachovává se aspoň při pohřbu mládence nebo panny ta zvyklost stará tancem a pitkou. Sám jsem byl při tom, když pro nebožku dívčinku mládenci a panny tancem a pitkou truchlili tak, že sbořili nemalá kamna. Staří naši, pohřbivše mládence nebo starce, jídali o pohřbech hodně mnoho. Počítá Guarinoni, že v malém městečku průměrem do roka protráví se 7200 krmí, béře-li se najeden onačejší pohřeb 12 krmí o dvou tabulích. Toto obžerství pohřebné jedino vidí se býti dotčenému lékaři při tehdejších lidech rozumným a případným: prý starým dávným nebožtíkům za hrob zpívaly se zpěvy o jich dobrých činech anebo se za nimi nosily štíty a rytířská zbroj; ale nynější plémě obžerstvu tolik oddané nechať ctí se po smrti hubatkou a misou o plné tabuli, vždyť nebožtík za živa prý beztoho nic jiného nedělal.

S tím buď konec. Chtěli jsme dokázati, že jedlo i hodovalo se v XVI. věku z míry mnoho a nad míru často. A to, bychom i zprávy souvěké stlačili na míru střízlivou, dokázáno celou kapitolou tak tuze a světle, že nebude lze neklásti obžerství za obecnou povahu oněch dob.

Zajímavá a poučná jest, co zmrhaného jídla počítá Guarinoni za tehdejších obecných hodokvasův ouhrnkem. Dejme tomu, že statistika doktorova kulhá, ale kdo zná ohromnou knihu jeho, a ví, kterak vypravuje, co v Čechách i v Němcích očitě viděl, ten aspoň v jádru vždy nezdvornému medikovi tomu uvěří ve všem všudy. A co spočetl? V základ svého počtu postavil si město o 6000 obyvatelích a 40 hospodách. A ti dobří lidičky za rok o svatbách, svátcích, v ouřadě, v řemesle, v hospodě a všelijak jináč marně protrávili 138.200 krmí. „A chceš-li zvěděti,“ končí počet svůj Guarinoni, „kolik peněz tím zmrháno, počítej krmí po 6 krejcarech jen, ačkoli mnohá i 5 zlatých stojí!“

Na to patrné obžerstvo sváděli svěšťtí i duchovní kazatelé rozličné nemoci, tehdáž prý obyčejné. Nepohodlná tloušťka obžerných lidí a „potagra“ bolestné mívaly přede předek přede všemi ostatními následky obžerství čili lakoty, jakž Hus a Štítný psávali.

Štítný dí: „Lékaři říkají, že více jich lakota zbilá nežli meč... Ježto pak s mnohým silným kořením jedí neb silná pití pijí, aby tou horkostí více požili a více pak hltali: bláznově činí... Krmě jim prokysla v břiše, nemoc se vzbudila, ježto vždy v se cpají krmí na krmí.“

Hus zove jedlíky svého času kochánky, hodoválky. Nejvíce i nad krále hodovati uměli za jeho doby kněží, ale týž betlémský kazatel spravedlivě vyznává, že i „měšťténiné mají břicha veliká, neb žerú... a mistří ve svátek veliké přiliš hody strojí“.

Na posměch břichopasů líčí Rvačovský v povědomé knize (Masopustě) ideál hodokvasníka a lenocha tlustého. Prý vylíhl se „v Satranské zemi u Kašné hory, kteráž jelitovými a klobásovými prkny opážená. U ní jest obora s rozličnou zvěří; nejvíce tu běhají vepřové a svině pečené, mající ve hřbetě nože a řezáky. Ti pak d'áblíkové čekají, až jim k ústům přiběhnou a tu vyňmouce řezák uřeží sobě, což chtějí“. K jelitům a klobásům Rvačovského, jimiž lenoch z míry tučněl, uváděly veršiky školy Salernské ještě jiné krmě, které tu nemotornou nepohodlnost těla způsobovaly.

Chléb bílý, mléko, varlata, sejr mladý,

vepřové maso, mozk z kostí a z hlavy,

zralý fík, měkká vejce, hrozny nové:

kdo ty věci často jídá,

ten rumný a tlustý bývá.

Za výstražný příklad nechutného břicháče oznámil urbi et orbi papež Pius II. litevského knížete Svidrigala, jenž prý jen u večere posedával po šest hodin a na tu posezenou spravil do sebe pokaždé 30 jídel! Jen by neměl pomlouvačný Aeneas Sylvius – nepřítel Čechů – zapomínati, že, stav se papežem, najal si za roční gáži hofmistra Platina schválně jenom na to, aby po městě slídlil po mlsech vzácných a ranných a nikým v tom se nedal předběhnouti. Svidrigal byl nemotora chladného severu, kde se vůbec více zatápí, a Sylvius byl broušený Vlach: ale bříško měli rádi oba stejně.

Nejnezdvořilejší k břichopasům otlým a „rumným“ byl mimo našeho Rešela Guarinoni, často vzpomínáný. Ten dí, že všichni otlí a tlustí lidé jsou hloupí a že málo rozumu mívají. To prý dobře kdysi pověděla stařena „do očí císaři Jovinianovi uzřevši ho, an břich vleče ohromný. Vzkřikla prý s hrůzou: „Bůh pomozí, tohle jest tlustá hloupost!“ Na jiném místě týž doktor vyznává, že všude, kde pobýval, až příliš mnoho shledal lidí, jichž všecka práce byla došourati se z postele ke stolu, od stolu ke kamnům, od kamen k oknu, od okna buď zase ke stolu nebo do postele. Mnoho prý všude vídal lidí nechutných, kteří jako onen paňáca z vlaské komédie hladíce sobě břich promlouvali:

O, panza, mia panza,

guarda mi di febre, ti guardaro di lanza!

Což na česko se vykládá: „Ó, bříško milé, chraň mne zimnice, nemoci, a já tebe přichráním od ran!“ A těmi zimnicemi i potagrou a jinými nemocemi hrozí břichopasům Rešel řka: „Dobří a zbyteční truňkové a přeplňování a přecpávání břicha přinášejí dlouho trvalé neduhy, jako podagru, dnu, lámání, bolení hlavy, žaludku, zimnice, žloutenice, vodnatelnost, hryzení, ve střevách kousání, klání, zacpání.“ Konečně dí jako druhdy Štítný o svém přesvědčení, že v těch časech mnohem více lidí zmírá rozmařilým břichem nežli mečem. „Bohatí jsou obyčejně stále nemocni, mají neduhy na játrách, na plících, ustavičně leží, na podagru stoní, dna je trápí, kterýchžto nemocí chudí lidé málo a zřídka mívají, neb se z toho prací vypotí.“

Daysynger v kalendáři r. 1656. vykládaje o nemocech dí, „kde se podagra vylíhla, já od mé osoby věděti nemohu, ale smejšším, že hnízdo své má v městech –“, a Guarinoni praví, že ta nemoc nejobyčejnějším „ted“ jest trestem za hodokvasy, „ve všech stavech prý najala sobě byt – čehož před časy nebývalo“. O, panza, mia panza!

Tohoto všeobecného obžerství protiva býval poněkud půst, jež církev, sněmy i úřadové nařizovali na pátek a sobotu v témdni a mimo to i k vigiliím před velikými body a v jiné dni, což dle Guarinona do roka oubnrkem bývalo ve 160 dnech. Ale v oněch dobách dostatečným postem bylo, zdrželi se kdo masa, jináče sobě většinou neujímal nikdo nic. A kterak se přemnozí této změně kuchyňské protivovali! Říkaliť prý často: „kam poděje se to množství dobytčat, nesníme-li jich?“ (Guarinoni.) Nevděčníci, nedbající toho, kterak rybář i pekař v ty dni kázaného postu upřímnou péčí mívali, aby ničeho nebylo málo. Což na trzích, v tůních, u vody bývala ryb všelikterakých na prodej! Pekaři v ty dni pékali „koláče páteční, jichž dle cechovních artikulů z r. 1580. nesmíval se mistr v nově přijatý do dne a do roka dotýkati“. Pékali je tedy jen mistři zkušeni, a proto bývaly mazané koláče páteční na pražském rynku snad přec dobré? Ale ze všech kázání kněžských vyčísti lze, že lidé tehdejší se postům vzpírali. Úřad městský i vláda kněze podporovaly, tresty hrozíce. Sněmy roku 1421. a roku 1575. vykládaly, proč je půst dobrý. Novoměstští r. 1555. rozkazujíce obyvatelstvu o postech, zašli ovšem daleko. Chtěli, aby v postní den lidé z míry nepíjeli! Brali nejen maso od úst, než i dobré české pivo, jemuž tenkrát říkali „blahoslavené“. Nařízení novoměstských je pobožné, ale nezdvořilé: „O postech a předkem co se pátku dotýče, ten den od starodávna ve vši střídmosti zachován jest byl, poněvadž toho dne podle uložení církve děje se na památku umučení Krista P., ale již lidé téměř vůbec ten den, ráno počnouce, k ožralství sobě jsou

osvobodili a obrátili, protože žádný toho dne zřetelného opilství aby se nedopouštěli pod pokutou skutečného trestání.“ Ještě štěstí ubohých pijanů, že tu přísně zakazováno jen opilství zřetelné. A když některý úřad městský o tom donesen byl, že postu nehledí u svých měštěninů, což tu zle uhodilo. Kadaňští r. 1530. musili pro to až do Prahy a očistu svou, dlouho se najednavše a naplativše, zapsati v pražské knihy městské: „V pátek i soboty masa žádnému jísti nedopouštíme, ač jest to slovo o nás puštěno bylo.“ Někdy si utržil sám úřad městský od vyšší instance nepokrytou špičku, že je v postech jiným nepříkladem. Roku 1605. rozkazuje Zdeněk Lobkovický jménem Rudolfa císaře, „aby v Praze řezníci času postního masa ve dvou krámech masných na šlachtatě pro samé toliko nemocné lidi prodávali. V domích šenkovních, kdyby masa strojena byla, aby pobrána byla a chudým do špitálu dána; nicméně aby oni Pražané a osoby konšelské v domích svých mas nejedli a v tom jiným příklad dávali“.

Zdá se, že největší stíhání pro nezdržení postu v Čechách nastalo katolickou antireformací. Jinověrci ukazovali nevážnost k římské víře nepostem. V každém městě bývalo drahně lidí pro nepůst pozavíráno a nemalým penízem pokutováno. V Rakovníce trestali masojedlíky tak horlivě, až jim vzkázal kardinál Harrach, aby neuvozovali církev v domnění, že není matkou, než macochou. V Praze každá instrukce purkmistrovská i rychtářská o postě má přísnou rubriku. Na př. roku 1637.: „Na oko se spatřuje, že někteří lidé žádných postů nezachovávají, nýbrž ve všech rybních dnech masitých pokrmů beze všeho studu ž... a užívají. Nedělních dnů majíce ke mši svaté jíti, na rynku stojí a klevetají, jiní mezi židy a jiná místa, kdež se páleny prodává se scházejí i kuchyňky nestoudně vytloukají.“

Že stará církev nekladla dní postních za dni veliké ujmy než spíše za změnu, to plynouti se nám vidí z prastarého zápisu kláštera strahovského r. 1413. „My kněz Mikuláš božím způsobem opat atd. i všecken konvent vyznáváme, že jsú Václav Rus a paní Margretha již vdova z Střešovic ukázali nám za sebe i za svých předších duše dvě kopě platu věčného na tom dvoru v Střešovicích, abychom v našem klášteře věčně každé léto přes post tré chudých chovali a každému z nich u veliký čtvrtek po šeré sukni dali.“ Byla by to divná nadací, kdyby ti chudí, kteří ovšem celý rok mívali postu dosti, do kláštera byli pozváni na ujmu svých žaludků. Zajisté že se na půst klášterský těšivali!

Děsná, opravdová protiva k obžerství tehdaž přílišnému a všude obyčejnému byly časté hlady, o jichž obecnosti a velikosti naše doba nemá ani zdání. Dnes na světě není dálky, není opravdové ciziny. Neurodí-li obilí země jedna, poslouží druhá co neviděti. Asie, Amerika s

Evropou zápolí na jednom trhu, pára a elektrina už nedají celým městům a zemím na dlouho hladem namíratí.

Ale ve starých dobách bývalo zle. Nejednou vidělo se i sněmu zakazovati, aby „žádného obilí ani muk, ani chleba ven ze země vyvozovati dopouštěno nebylo“. Zakazovali, a přec hlad přišel.

Vypravuje Veleslavín v Politii: „Jsem sám povědom, že jsou lidé ani za peníze obilí dostati nemohli, ale přinuceni byli sobě chléb péci z hrachu, žaludů, třišťek a jiných věcí, trávu s mlékem vařiti, čehož nejedni zažiti nemohli, ale když jim takový pokrm v hrdle uvázl, mřeli.“ Podobně mluví kniha zápisů ve Dvoře Králové, když r. 1570. „koroc žita stál tři kopy, korec hrachu prodával se za 4 kopy, tu prý jiní hladem, jiní pokrmy hovadskými jsúc naplněni v domech a po cestách mřeli“. Ze starší doby vypravují staré letopisy, že r. 1361. byl veliký hlad, poněvadž korec žita platil kopy, strych hrachu 45 grošů, proto mnozí lidé mleli řasu a jedli ji. Od té doby až po první polovici našeho století což obšírnou hromádku takových zpráv o českém hladu shromážditi bylo by lze a snadno. Než byla pára se ujala komunikace, přes tu chvíli hladová „Smrtholka“ Rešelova navštěvovala naše kraje. Rakovnický kronikář novověký nebožtík Hovorka zapsal si ještě k r. 1771.: „Byl mokrý rok, žádné obilí, drahota, hlad. V Praze lidé hladem na ulici padali a mřeli; rok potom lid otruby, trávu vařenou jedl, chudý lid po nohou po zemi se plazil a pro Boha jen o kousek chleba prosil. R. 1773. byla boží ouroda, ale lid se nemohl dočkati, obilí zelené žali, v pecích sušili, mleli, takže ten chléb boží byl zelený.“

Divme se pak, že v měšťanských inventářích tak zhusta čítáme o zásobách potravných, o másle v koliku hrncích, o sýrech, které jdou počtem i do sta, a všelijakém vaření. Příčinu zásob takových paní Regina Nyslová od Zlatého kohouta r. 1606, dala psáti v inventář staroměstský. Tu čteme: „Ječných krup soudek, suchých ryb dvě rohože nebo nůše plny, 2 sudy mouky a ve dvou sudích chleba nakrájeného – v čas potřeby a hladu užitečného.“ Hladu se bál každý. Ovšem, ovšem. Pravdu díval rakovnický malíř Hovorka: „Huba malá dírka, velká sbírka – a když nedostane, bručí.“

Staročeské kuchařky

Konec knihy buď věnován kuchařkám!

Sbor starodávných kuchařek dělí se ve dvě řady. Jedny strojily krmě v rodině, jsouce paním na hotově při krbu; druhé pořizovaly všecku domácnost mužům neženatým, kteří v oněch dobách na stravu do hospody nechodívali; nebylotě tak zvykem. Kdo ztratil ženu, nemohl než sobě vzíti kuchařku. Onyno kuchařky, jimž rozkazovala paní, bývaly služky dosti tuze poddané. U staročeských paní všech tří stavů býval chvalitebný zvyk, že kuchyni samy na péči mívaly, jí dobře rozumívaly, od kuchařek šiditi se nedávajíce. Mnohá i nejvznešenější paní sama spisovala knihu kuchařskou. Ba tvrdí někteří prosaisté, že Ferdinand svou Filipku Welsarovou proto tak upřímně a stále miloval, že jemu, pánu svému nejmilejšímu, pěkné krmičky vařivala. Mívalať na to svou kuchařskou knihu, podnes ve dvorní knihovně ve Vídni chovanou. Samostatnější bývaly kuchařky svobodných mužů. Ale zneužívaly této své vůle, aspoň přes tu chvíli shledáš se s nimi proto v soudě. Na příklad slyšte, kteraké soužení míval Prokop, pekař pražský, se svou kuchařkou. Na soudě svědčila jakási klepna pražská r. 1568.: „Když byla u mne za kuchařko, neměla než harasku zelenou a barchanku a blány zaječí, jak se na chudou děvečku sluší; když se dostala k Prokopovi, dělala jsem jí třináctery rukávce!“ A jiný svědek, pan Pečenka, slyšel a viděl tohle: „Zjednala sobě k Vánocům kožich šamlatový s aksamitovým živůtkem za 16 tolarů; druhé Vánoce zjednala sobě blány za půl osmy kopy a kožich harasový a tak nemohla ty Vánoce vyjít z počtu pekařovi ze třiceti kop; pekař jí řekl, zdali máš co mezi lidmi, že nemůžeš z počtu vyjít? a ona lála: Mám hroma! Hromovala, mohlo se zapáliti, a pekař smazal to písmo těch 30 kop, aby jen nehromovala.“ Ale naposled se dostala přece kuchařka do městské šatlavy.

A ještě jeden příklad, poslední. Výborný Jiřík, pražský bakalář od tří studnic, člověk starý a bohatý, býval na horší míře nežli pekař. Kuchařka Regina šidila ho za živa i po smrti. A na něm bylo co bráti! Vypravuje o něm na pražském soudě svědkyně Anna Alexandrovna: „Okazoval mi příbytky a pokoje, prsteny měl na ruku, pravil, že ho 80 kop stojí, svrškóv a hospodářství neviděla jsem jak živa lepších, jako jest tu bylo.“ Šenkýřka od trubačů ve Spálené ulici doplňuje svědectví to, řkouc: „Jiřík bakalář přinesl zlatý řetěz, abych jej prala, na medenici viděla jsem české groše a bílé peníze, a v truhle byla peněz hrubá medenice; šaty ložní, vinucí, plachty, cejchy, ubrusy, ručníky nosil z komory po dvě neděle, a já je opravovala, přepírala; košilek, tuším, jako děti učil, byla kopa, ty jsem taky v svých rukou

měla; nádobí bylo v světnici cínového a mosazného víc nežli centnýř – a když umřel, nevím, kam se jest to podělo.“ Inu kam se podělo – kuchařka! Když k bakaláři přišla, aby mu stůl spravovala, byla prý as za dvě neděle hodna a měla se ke všemu pěkně, ale potom stala se z ní „rumrejška“. Nechtěla mu nic vhod učiniti. Toužil starý pán učený lidem často: „když jí dám co pěkného strojiti, všeho mi polovici ujme, a slepě vidím, že mne loupí.“ Stonaje k smrti sousedě, jež se ho optala: „Militký, co jest vám?“ – vypravoval tuto zprávu o své kuchyni: „Jedl jsem šišky, nevím, jaké jsou byly, mohu se přetrhnou ti, stůni, nemohu na jídlo mysliti.“ Outrpná sousedka zjednala mu naposled lososa, jež s chutí pojedl – do rána pak byl mrtev. Ale už tu noc Regina s nějakým Němcem zlatníkem lezla po žebříce do hořených komor bakalářových a loupila kde co. Děvečky v putnách odnášely. Desátník (jenž spravoval deset domů) Hanuš vyhlédnuv z okna viděl, kterak stála tu „před domem nebožtíka Jiříka děvečka s putnou a hleděla nahoru k oknu páně Jiříkovu; i přišlo k oknu pachole a vyhodilo knihy na ulici; Vít šmukýř rovně se k tomu přitrefil a řekl děvečce, co tu děláte? a ohledal tu putnu a vytáhl z ní poctivice černý zámišovy“. – Když pak přišel rychtář Brikcí z Krucburka a páni radní statek pečetit, našli ovšem starého mrtvého mládence oloupeného jako lípu. Jeden z radních, pan mistr Pavel Kristián z Koldína, vypravuje na soudě: „V jedné komoře truhličky jsou byly vyloupaný, v druhé komoře truhla velká a dvě malé všecky prázdný; na mazhauzu pod schodem našly jsou se šaty chodící ženské od damašku, tykyty, atlasu i od sukna. Dorota Bavíková pověděla, že to vše Regina kuchařka ukryla; proti tomu Regina pravila, že jest jí ta Dorota na to vedla. Když jsme vešli do komory Reginy kuchařky, kdež líhala, našli jsme hůl, v níž byl končíř (rapír), o němž pravila, že jí ho půjčil farář od sv. Michala, aby se bránila, když by potřeba nastala.“ A přes to všecko kuchařce páni neudělali nic zlého. Byla obrněna ne tak oním končířem v holi, ale kšaftem starého pána, který našla v stole. Bakalář všecko jí odkázal. Císařský rychtář Pavel Žipanský z Dražice chtěje děditi odúmrtí královi, naříkal ten kšaft za nepravý, ale konšelský soud po dlouhé ličbě dal neupřímné kuchařce za právo. Když jí tu zprávu veselou z rathouzu přinesl Jindřich Julian, „ona vzala s pravé ruky prsten, dala mu jej a objala ho, řkouc: Děkuji vám, pane Jindřiše, dámt' všecky šaty nebožtíka pána a ručnice.“

Zdrželi jsme se při této historii proto, že i mimo kuchyni a kuchařku líčí se tu kus ze života osoby v Praze přední a důležité. To tedy o kuchařkách, jež sloužily pánům. Aby aspoň dobrou pověst' mívaly v umění svém, nevíme. Spíše zlou. Praví Kantor, že vydává svou knihu „zvláště vdovcům, kteří skutečně poznávají, jaká jest neřest' kuchařek“.

Kuchařkám sloužícím v udidlech domácí paní bývalo druhdy přechasto zle. Ale než to jmeme se ukazovati, snad prve abychom vylíčili povahy tehdejších kuchařek. Z těch povah vysvětlí se aspoň poněkud tvrdý onen způsob, jak s nimi paní zacházely.

Nejprve sváděno na kuchařky, že jsou nečisté a neumělé. V předmluvě knihy Bavorovy čteme: „Více se ničemných, nečistých a neumělých nežli cvičených, čistotných kuchařů a kuchařek nachází.“ K čistotě napomíná kuchařky i kniha Kantorova, řkoucí hned na první straně: „Mezi lidmi takové jest přísloví, že dobrá kuchařka lidem jest půl zdraví, a jako některý neumělý lékař jest příčina smrti, též i nečistotný kuchař.“

Kuchařkám též vyčítáno v starých dobách, že byly vztekly. Zlost' jejich ovšem připisována tomu, že prý s ohněm pořáde zacházejí. Doktor Kopp dí v Regimentu svém: „Všichni také, kteří ukrutný způsob vedou – myslivci, řezníci, lékaři a kuchaři (kuchařky), obyčejně cholericí bývají.“ Na příklad vypravuje Marta kožešnice r. 1525. na soudě pražském o „kuchynici“ své: „Trestala jsem ji, že nádobí nečistě myla, ona se mi zprotivila a mnú byla strčila z kuchyně!“ A jiná paní touže dobou žaluje: „šaršanka tak byla zlá, že sem s ní ledva od sv. Havla do sv. Jiří zbyla, a jakž bylo na sv. Jiří, což se jediné rozednilo, hned jsem jí pryč kázala.“

Jiná povaha kuchařkám často vyčítána bývala ta, že se rády toulají. Veršované kázání činí takovým kuchařkám Kantor v kuchařské knize:

Mnohé kuchařky když pro vodu chodívají,

tamt' ony své freje nacházejí,

jedna Martina, druhá Václava, třetí Jana,

necht' ona s vodou se vrátí, mine hodina,

musít' ona spěšně hned pro jinou vodu jíti,

aby mohla se svým milým rozmluvení míti.

Učený Rakovničan Václav Písecký z Třebeska měl r. 1605. toulavou kuchařku Annu, o níž psal komusi: „Ona ode mne pro své nešlechtné chování a v noci se toulání, což děvečce služebné nepřisluší, jsouc ode mne trybyčem potrestaná, svévolně pryč odešla.“ A podle

„Starých letopisů“ byla r. 1504. mladá kuchařka jistá pro lásku pod šibenicí tak bita, až staří lidé pravili, že „takového pardusu jakživi neviděli“.

Že bývaly také parádnicemi, to jim, dcerám Eviným, odpusťme, jakkoli Veleslavín v Politii na to se velmi zlobí, řka: „Z toho pochází, že mnohá sloužic u lidí drahně let nic sobě nezachová, odkudž by časem svým živnůstku neb hospodářstvíčko nějaké začala, ale musí tak s prázdnýma rukama začátek živnosti své míti.“

Nejobyčejnější nářek dotýkající těžce tehdejší kuchařky býval ten, že kradou. Pro tu příčinu nekalou shledáš se v knihách soudních ne řídkokráte s kuchařkami, ač vyznati věrně jest, že žalobníci jejich leckdy nic „nepokázali“, pohnavše kuchařku jen „z lichých pŕtahů“. Proti Evě služebnici r. 1559. ani paní purkmistrová, již se poděly někam dva koflíky zlaté, nevyhrála! Žalovala, „že se jí peníze tratily, když pán (Prunar z Vratu) na kanceláři klíčku zapomněl, a také ten potah na ni jest, že když ji jednali, žádný za věrnost' její přiřici jim nechtěl“. Evička odsekla, že nebyla na to zjednána, aby hlídala koflíky, a pání konšelé dali jí za právo, jináče by ji byl dostal kat. Opravdu zlá byla kuchařka Markéta, na niž žaloval r. 1524. sám hospodář rathouzu dolejšího Jan, že šidila i vězně, které hospodář hlídal. „Když jsem ji já nebo věžňové posílali pro pivo, tehdy jest nám vždy neprávě činila: když jsme jí dali groš na pivo, tehdy za 10 peněz ledva piva přinesla.“ Tato kuchařka jistě zasloužila pardus.

Nejhůře, pokud v pražských knihách soudních jsme četli, zvedlo se staré kuchařce Kateřině, kterouž r. 1552. obvinil Jiřík Labounský ze Strašína z krádeže a čarování i svodu. Prý „nedoslouživši nočně z jeho domu ušla; šaty ložní pokradla; panu faráři (nedí se kterému) podle sebe kuchařku vyloudila, kteráž mu také nemálo pokradla, a posléze že se mu pachole, kteréž jest mu pan Šlik dal, ztratilo a že ona jest je s sebou vyloudila.“ Kuchařka bránila se tuze. Prý nepokradla, „což by v prst obaleno býti mohlo“ – ale neústupný žalobce jizlivě pánům přednášel: „Páni rozuměti mohou, jaká by ona baba zhejralá a obmyslná byla a rovně jak štvaný zajíc, který v mnohých líčkách býval, umí z líček vycházeti, že tak i baba řečí svá rozličně točí; ježto všicko jináč se najde, i v jakých čarách bývala, a že pro své chování dávno oběšena býti měla. Kdyby byl věděl, že krade, k čemu přijde, že by, nežli by ji do domu přijal, rače vzteklého psa do domu pustil. To pachole že snad o hrdlo připravila. Že čaruje. Jedné noci že uslyšel hluk v komoře, kde ona s dcerkou jeho nejstarší spala. Tu vstal, a kuchařka se ozvala, že panna smyslem se pomínula. Potom dceru do světnice uvedl a tu jí některé pobožné věci předřikával, z toho vyvozoval a vodami hlavu obvázal. Potom že mu dcerka oznamovala, když tehdaž na ni těžkost' veliká byla přišla, že na kuchařku volala a prosila, aby se jí ozvala,

až již z okna vyskočiti chtěla. A tak,“ končil žalobce, „se tomu jináč rozuměti nemůže, než že potahuje se na ni Kateřinu Hubáčkovou.“ Když pak ještě nějaké svědkyně pověděly pánům konšelům, že Kateřina svoje vlasy pálila na sekyře, nebylo lze moudrým pánům tentokráte jináče učiniti, nežli že dali kuchařku starou katovi.

Posléze též jeden příklad „neupřímné“ kuchařky z venkova. Strahovská kniha r. 1554. žaluje tuze na kuchařku z fary berounské, „že paní děkanově neupřímně slouží, roznášejíc olej, omastek tehdáž oblíbený.“

Někdy byli páni vinni sami, dostalo-li se jim kuchařky nespolehlivé. Vladyka Vít Lišovský přihnal r. 1550. Lidmilu kuchařku svou na soud pro krádež. A hle! již v žalohě uvádí, „že si Lidmilu kuchařku z novoměstského vězení, kdež seděla pro krádež, na jistý způsob od předešlého jejího hospodáře vyjednal“. Nu tak tedy! Ze žaláře do kuchyně, z kuchyně do žaláře. Ale Lidka toho trošku svobody přece poněkud užila podle slov nepřejícího pána svého: „Pravila se jíti na přesličku (aby jí myla nádobí) a voctla se na Zlichově a tam v krčmě ji trhala a co tam více působila, vona nejlépe ví.“

Ale i pěkné povahy staročeských kuchařek vyskytují se v knihách. Naproti nečistým kuchařkám máme na mysli Dorotu kuchařku p. Jana z Písnice, kteráž roku 1559. o vodu v studnici nanečistěnou s urozenou pannou Čelechovcovou tak zle se poprala, až jí roušku s hlavy strhla, a když urozená panna na útěk se dala, kuchařka za ní ještě házela kamením. Je to hrubá síla čistého svědomí! Proti neupřímným kuchařkám postaviti jest jiné upřímné, které chtějíce paním svým dobrou věc z trhu přiněsti, pro svou horlivost od překupovaček i hutných a tržních dohlížitelů byly bity, jako se to stalo r. 1559. Markétě, kterou na Koňském trhu slepice kupující strhli s vozu, kamž se byla drala, hodili o zem a obnažili.

Proti toulavým kuchařkám jsou ony věrné kuchařky, které r. 1541. při hrozném ohni na Hradčanech v domech kanovníckých shořely. Věc to dosti znamenitá, že v tom nevelikém počtě uhořelých několik jest kuchařek. Držely se svého hnízda jako pták. Kanovník neshořel ani jeden, kuchařek čtvero. Proti drzým kuchařkám stojí ona Anička od Křížalů, která r. 1499. majíc při deskách přísahati s bázní tam odešla, avšak uhledavši boží umučení pryč prechla pánům, a víc tam bázlivé kuchařky nedostali.

Jest také pravda, že s kuchařkami tu a tam lidsky zacházeno. V starší době čteme o leckterém odkaze věrným kuchařkám. R. 1458. Kateřina Zbivožská odkazuje Machně kuchařce 5 kop. Dorota mydlářka r. 1473. poroučí Janě kuchařce, která u ní byla prve, dvě kopy; Anně nynější

kuchařce nad její mzdu též tolik. V zemských deskách leckde najdeš i ve století následujícím srdečný odkaz kuchaři nebo kuchařce. Toť tedy pravda, že bývalo lidí k sluhám dobrých dost. Ale na druhou stranu vždy vidí se nám, že služebnice kuchařky medu na světě mnoho nemívaly; už proto ne, že zákonem směly býti od pánů bity. Kožešník Jan Volek zbil roku 1562. Annu kuchařku tak nekřesťansky, že ji bratr její, drabant arciknížecí, musil k bradýřovi hojiti dáti; chrkala krví, a sám purkmistr Lukáš z Pereftu viděl její rány, poněvadž mu ji přinesli na rathouz, aby popatřil. Pražský pan Volek na soudě tvrdil, „že ona k čeládce nenáležitě se chovala, tovaryši košili ztrhala, kočkárův jim nadala a jazyk hanebný vypouštěla“. Drabant chtěl za bolest' sestry své 200 kop, ale soud nalezl: „Poněvadž kožešník provedl, že on jakožto hospodář ji čeledína svého pro nenáležitě mluvení trestáním náležitým ji trestal, což učiniti mohl, z těch příčin tou žalobou povinovat není.“ Předsedal soudu Pavel Žipanský z Dražice. Mezi výtečnými muži, kteří své kuchařky nehorázně tepali, shledali jsme na svůj div i slavného pana Kristiána Koldína, juristu na slovo braného. Anna kuchařka všecka potlučena pro své rány pohnala r. 1565. na soud pana mistra, a v tom soudě svědčí truhlářka jakás: „Manželka pana mistra řekla mi, naše kuchařka opět od nás vandrovala; já jí proti tomu řekla, však ste ji pěkně připravili, že ste jí voči vytloukli! A ona řekla, však jest jí toliko pan mistr dal boulu, leč by jí prsteny dal.“

I ta případnosť zcela přirozená udála se leckdy, že se sousedé tepané kuchařky milosrdně zastávali. R. 1559. Jan Votypka vida, an šenkýř Soběhrd bije kuchařku, přiběhl se syny svými a nemoha povyků takových sněsti, dal se do Soběhrda, a sbili ho tak, „že krve střízek mu vytekl“. U soudu pak hájil se ochránce ženského pohlaví Votypka tím, že „při obnovení rady všechněm sousedům se poroučívá, jak se v domích svých pokojně chovati mají“. Aby spůsobil v sousedstvu pokoj, vylil tedy šenkýři střízek krve.

Nejhorší paní všechněch, s nimiž dosavad potkali jsme se v knihách starých, byla pražská dračice Anna Jandová, kteráž tu žila právě v polovici XVI. věku. Ta měla soud s několika služkami po sobě. Všecky vinila z krádeže; ale kterak v tom práva byla, dobře pověděl advokát na soudě: „Přehledala její šaty a tu svůj fěrtoch u ní našla, ale ta truhlice, v kteréž služebnice šaty své chovala, nebyla zavřita, a tak mohla ten fěrtoch tam sama uvrci; jakož pak jest s jinými nakládala, o tom není potřebi mluviti.“ Bažeť ne. To asi znalo všecko Staré město, kterak nedávno před tím paní Jandová svou předešlou kuchařku i s její mateří dala do Prahy z Nimburka, kamž byla zlé paní utekla, přivléci. Turecký ten případ zapsán v pražské knize soudní. „Obě biřicem z města Nimburka vyvedši je u vozu za hrdla ukovala, kdežto za vozem hůře psa tak ukované v zimu a slotu do pasu a vejše v blátě břísti musily, ani noclehu,

jakého pohodlí, než pod vozem míti mohly a tak je až sem do Prahy hnala, div že jich nepřetrhla, neb již sotva nohy z bláta dobývaly; naposledy tak ukálené a téměř od zimy zmořené, svázané z domu svého biřici přes rynek na odiv lidem do šatlavy vésti dala.“ Když se na soudě ptali ubohého děvčete, proč uteklo paní, vypravovalo, že bývalo bito; posléze že zapomněvši paní v kostele knihy své, ze zlosti tloukla ji klíči přes hlavu. Proto v noci utekla. Na to paní odvetou odepřela v soudě, že jí bájela: „Však by byla kvikla a někdo by ji slyšel!“ S upřímným potěšením četli jsme o dvacet listů dále, že „paní koňšelé ji Jandovou v svou kázeň bráti ráčí“. Jak dlouhé posezení v té kázni bylo, psáno není.

Lze těmito příklady skonati. Kuchařkám služebným, mnohým vedlo se v dobách minulých summou zle, hodně zle. Píše Philadelphus Zámorský: „Víme zajisté, že nad způsob života služebné čeledi na tomto světě téměř nic není potupnějšího: nebo za Starého zákona je prodávali, nyní pak u křesťanův nimi otvírají i zavírají. – Bezbožní hospodáři čeládky své lehce vážic jmenují je šelma“ lotr, viselec; dávají je, když onemocní, do chliva, do psince, do špitála; koňskými díly je bez oddechnutí zhmožďují, ani ve svátek, ba sotva na Velikonoc odpočinutí jim dopřávají.

Pro nelidské nakládání utíkávala čeleď svých pánů tak hojně a často, že samému sněmu r. 1545. vidělo se staviti ten nepořad. V artikulích dotčeného sněmu čteme: „Co se čeledi dotejče, skrze kterouž v tomto království veliké těžkosti jsou, takže nedosluhujíc a k tomu i poberouc od pánů svých utíkají a u jiných se zjednávají,“ aby tedy příště nebral nikdo služebné bez listu předešlého pána pod trestem deseti kop. Ale panstvo dostalo v sněmě také štipecek: „Však podle toho mají se k čeledi své o vyplacení služby spravedlivě chovati, opatrovati též stravu, pokudž na kterého náleží.“

Kuchařky zjednávaly se rovně tak jako čeleď ostatní na půl roku od sv. Jiří do sv. Havla, od Havla do Jiří. Která utekla dříve anebo vzavši závdavek nechtěla sloužiti, propadla rychtáři a trestu. Čteme v taksách rychtářských r. 1598.: „Bylo-li by na kterou kuchařku, šenkýřku, služebné dívky žalováno, že zjednajíce se o závdavek od lidí vezmouce zase by dojíti na služby nechtěly, tu rychtář hned do vězení vzíti poručí a tam ji zanechá, pokavadž by k tomu přivedena nebyla, aby sloužila, pakli by sloužiti nechtěla, tehdy rychtáři pokuty dá jednu kopu a půl času, co by sloužiti měla, u vězení držeti se bude, aby biřicovi sloužila.“

Platu mívaly kuchařky podle řádu „o nádennících“, svoleného na sněmě r. 1547., právě tolik, jako „dospělé děvečky“, totiž ke stravě půl druhé kopy grošů českých v rok; což není ani náš zlatý na měsíc. Jen v bohatém kraji Litoměřickém, Žateckém a Slanském bylo „dívčám“

dávati v rok po dvou kopách a na Kouřimsku i Čáslavsku po půl třetí! Toť bylo nejvíc. Týž sněm ustanovil, aby se čeled' jednala počnouc od sv. Martina do roka. Kteraká byla služba kuchařčina po stu letech, poznati jest z pražských počtů, v nichž čteme, že obec platí faráři svatomartinskému kuchařku ročně čtyřmi kopami (r. 1622.), tento plat vynikne světleji, čteme-li v týchže počtech, že bakalář školy svatomartinské míval za svou práci jen 8 kop, jeho „kolleka“ jen čtyři kopy, tedy rovně tolik, kolik kuchařka.

A zase sto let potom – 1753 – čteme v Svatováclavském kalendáři jednom, že Klárka kuchařka dostala 15 krejcarů závdavku a čtvrtletní služby 2 zl. rýnské, tedy ročně 8 zl. A zase sto let potom – dnes – chtívá kuchařka 8 zl. ne v rok, než za měsíc.

Už v starých dobách bývalo právem, že páni kuchařce, byla-li něčím škodlivá, služebných peněz nedali. Matěj, kloboučník ze Sedlčan, dal r. 1515. svoji dceru na službu do Prahy k Janovi Roštíkovu, ale děvče sedm let slouživši, nevysloužilo nic. A ortel dal Roštíkovu za právo, že jí za službu ničím není povinen, poněvadž jest mu škody činila.

Některý příjem mimořádný býval kuchařkám z hodokvasů, neboť již v XVI. století bývalo zvykem, že odcházející hosté kuchařkám některý grošák zpropitného podávali. Zvyk ten záhy zajisté ujal se i o venkovských hodokvasech a svatbách sedlských, jenže tu si o zpropitné kuchařka sama šprýmovnými verši vzkázala:

Padla moucha do capoucha,

a kuchařky nám cely počernila:

protož k vám uctivě žádosti skládají,

abyste jim dárek udělili,

by sobě mohly benátské mejdlo koupiti,

sebe dobře umyti.

Na míře daleko lepší nežli kuchařky bývali za všecken čas kuchaři. Bývali na místech lepších, tučnějších a vůbec kladení bývali za umělejší. Královský dvůr v Praze Rudolfův i Matyášův míval i osm kuchařů, jimž placeno měsíčně po 20, 25 zlatých rýnských, což není málo na onen čas. Mnozí dvorští kuchaři došli slávy veřejné a nejeden kuchař císařský nadán byl

erbem. Podle císařského dvora pražského v druhé polovině XVI. století i panstvo hojněji brávalo do svých kuchyň mužské kuchaře, leckdy i u národů cizích. Za Rudolfa počet kuchařských „mistrů“ v Praze byl již tak hojný, že podle starých obecných kuchyní jali se obecenstvu pořizovati nové kuchyně veřejné, rozkošnější a počtem větším a posléze že i v cech a řád se složili pod obrazem a koruhví sv. Vavřince, patrona kuchařského. V artikulech cechu kuchařského jest nejprve to památno, že mistři všech tří měst pražských nepovažovali práce své za řemeslo než za „kunšt“. Sic jináče jest řád cechovní podstatou právě takový jako v jiných řemeslech. Učedník býval do kunštu přijímán jen listem poctivého zplozenu Zápisného dal 2 libry vosku. Učiti se bylo dvě léta, někdy jen rok. Utéci mistrovi nesměl, leč po žalobě, že se s ním zle nakládá. Za vyučenou zase kladl dvě kopy. Který tovaryš chtěl mistrem býti, musil dvanáct krmí ukázaných „dle kunštu kuchařského“ na svůj groš přistrojiti, a byl-li za umělého uznán, položiti 24 kopy míš. grošů do cechu. Při té zkoušce mohl dvakráte propadnouti: „po třetí kdyby nedovedl, tehdy ho v cech přijiti nemají.“ Cech se scházal za rok čtyřikráte, a ta o suchých dnech. Každý mistr dal do pokladnice 6 bílých; kdo nepřišel, položil trestem čtyři libry vosku. Pokladnice byla chována v Starém městě. V cechu ovšem řízeny věci společné, přijímání členové, pře rovnány, tresty vzkládány. Jako v ostatních ceších i tu nařizovalo se, aby kuchaři hleděli služeb božích. Katolická reformace jim přidala článek, aby „na den Božího Těla každý mistr osobně s processí šel střízlivost zachovajíc a daremných řečí zanechajíc“. Ostatek ještě nařizováno, aby se k sobě pěkně mívali, kdo by druhému řekl, že lže, čili kdo by jiného „ze lži trestal“, pokuty dal dvě libry vosku; v nemoci se měli navštěvovati a na pohřeb pomoc sobě činiti, mrtvého kuchaře nebo jeho rodinu poctivě pochovati. Kdo k pohřbu nepřišel, platil 2 libry vosku. Starší cechmistři pro správu byli tři.

Tyť a podobné artikule jsou tedy zcela obyčejny. Důležitější v naší příčině jsou kasy vysvětlující tehdejší práci kuchařskou. A tu pozorujeme, že mívali mistři práci dvojí: mnozí měli k živnosti své veřejnou některou pražskou kuchyní a všickni za plat chodívali vařit do soukromých domů k hodům. Veřejné kuchyně bývaly zajisté v českých městech leckde dávno před tím, nežli vznikl pražský cech. O malostranské kuchyni starodávné, kteráž stála právě uprostřed rynku, víme ze zpráv o velikém ohni r. 1541. Tenkrátě obecná kuchyně shořela. Na Starém městě byla ulice, kde říkali v kuchyních, v kuchyňkách atd. Podrobnější způsob těch kuchyní starých není povědom, až teprve v kusech cechu kuchařského čteme: „Městští kuchařové v svých otevřených kuchyních mají pro pocestné, chudý lid a pro každého, jakož v hospodách ten obyčej se zachovává, maso uzené, dršťky, ryby v ceně mírné prodávati, od všelikého těsta a pečitých, od zvěřin a ptactva vždy forotu míti. V zapověděné posty maso

prodávati nesmějí ani sádla na smažení ryb nebrati pod pokutou deseti liber vosku.“ Též v neděli a ve svátek zapovídáno bývalo v kuchyních, „kdež se jídla na prodej strojí“, lidem nic „od jídla nepředkládati“.

Privilegovaným kuchyním plichtily se zvykem už starodávným rozličné ženy, kteréž leckde po ulicích krmě strojívaly mimojdoucím. I o těch zmiňuje se řád řkoucí: „Ženy, které z bratrstva nejsou, neb nemají-li od císaře svobodu, mimo hostince jinde strojiti nemají.“ Kterou babku přece chytili, že na ulici kuchařila, tu zavřeli v radnici a pobrali jí nádobí. Řády pražské snažily se i ten způsob konkurence stavovati, který provozovaly ženy nosící krmí po domích. Mravnost' byla zákonodárcům štítem. Pravit: „Jakož jsou sobě v zvyklost vzaly mnohé ženy a děvečky, že po domích a ulicích se potulují s koláči, šiškami, oplatky, s vařenými a pečenými jídly, též s ovocem, podle čehož i lidskou čeládku takovými pamlsky kazí, k krádeži přivozují: takové do vězení i s tím, co prodávají, přivozovány býti mají.“ Zdá se, že všechny podobné zákazy byly marny, vždyť opakují se pořád.

Co se dotýče služby kuchařské, k níž byl mistr z cechu pozván, i ta byla uvázána v pevný řád, jenž na mysli měl i obecenstvo i nezřízenou konkurenci mistrovskou. Co do první strany chtěl řád, aby „každý mistr svatební cedule těm, již veselí neb pankety strojiti dáti chtějí, pilně a co nejskrovněji dělal, aniž osobám, obzvláště chudým, k velikým outratám příčiny podával“. Na to byl trest dvaceti liber vosku. Nezřízená lakotnost mistra proti mistrovi zakazována byla těmito kusy: „Žádný mistr na jeden den dvojího veselí strojiti neb panským kuchařům pod pokutou 6 liber vosku přepustiti nemá; též nemá s sebou více než jednoho učedníka bráti. Kdy by panket zjednal, aby jeden druhého díla nepřejímal.“ Aby pak i cizí konkurence čili „stolování, štolování, fušerstvo, bylo staveno, kázal řád: „Při panketě tovaryše do bratrstva nepřijatého nesmí mistr užiti, kdyby pak učedníka do domů posílal a ženám při veselích a panketích vařícím s pořádkem nesrovnalým pomáhati dal, má dva tolary pokuty dáti.“ V druhé polovici XVII. věku byly řemeslům řády opravovány a znova stvrzovány. Tenkrátě i kuchaři majestátem Ferdinanda III. roku 1650. k žádosti svých tří cechmistrů Maršálka, Hladkého a Slepíčky obdrželi stvrzení svého kunštu s některým rozhojněním. A čtyři léta potom pražští kuchaři způsobili mezi sebou pobožné bratrstvo sv. Vavřince, jež scházelo se k modlitbám nejprv u Matky Boží v Týně a potom od r. 1732. chodívali na Petřín do poetického kostelíčka tamějšího. Císaři Josefovi se kuchaři nelíbili, a proto zrušil jim cech i bratrstvo.

Ted' na konec konců abychom ještě vešli do té říše, kde vládla kuchařka vařečku třímajíc – do kuchyně. Nejstarší kuchyně česká dosavad zachovaná jest v bývalém klášteře sv. Anežky. Ted' tam lejí zvony, druhdy tam pobožné panny pro svůj panenský stůl slévaly a pretovaly šišky a jinou rozkošnou drobotinu. Kuchyně ta stojí za podívanou, čehož přívětiví zvonafi nebrání. Jest vysoká, klenutá do kříže a v prostředku zdvihá se vysoký komín, jehož dolejší široké ústí pláštěm visutým nad krbem a ohništěm bývalo lemováno. Na tento způsob bývaly zařízeny všecky kuchyně až do minulého století. Ba v chudých domech města židovského v Praze a v okolí jeho (ku př. na Malém rynečku) dosavad na své oči spatřili jsme kuchaření na „drifuse“ pod komínem tomu podobné, jako bývalo za dob starých. Komín učazený, černý z prostřed kuchyně odstěhoval se dosti záhy do kouta ke zdi a tam dýmal a čadil vesele až do minulého století. Na obrázku knihy kuchařské u Koniášové r. 1712. tištěné, přirovnáš-li ho k obrázku knih XVI. století, po té stránce neshleď rozdíl. Otevřený krb tu a tam, krb podezděný, na něm rožny v plameni a nade vším klobouk lemující otvor komínový. I protož nelze na kuchyni starou pohlížeti očima ani soudem nynějším. Kuchyně stala se slušným pokojem teprve, když postaveny „sporokrby“ nynější. Tenkrát teprv kuchyně pokryla svoji půdu cihlovou a ledajak dlážděnou i jen hlinou lepenou prkny čistými, teplými; rožně přestaly skřípati a oheň sňat s kamenného oltáře a zavřen do železného vězení.

Starou kuchyni měl Guarinoni za nejzdravější sínec v domě, poněvadž oheň, jenž v ní plápolal, „všecken mastný i nečistý puch vařiva i kuchařek buď ztravoval aneb ven capouchem hnal“. A oheň plál skoro za celý den a v starých dobách ani v noci nehynul zcela, jednak proto, že hříl a že jest při něm veseleji, ale jednak i proto, že nebylo zanícení ohně tak snadné jako dnes. Dnes to spraví sirka. Ale naše paní mamičky anebo jejich kuchařky zlou mívaly potíž s křesadlem a ocílkou. Když pak dřevěné uhlí se drobet zanítilo, což se potom kuchařka ústy i měchem nafoukala, nežli zaplálo čistě. Obzvláště v zimní ráno bývala tato procedura našim mateřím asi hodně protimyslna. Protož v mnohých kuchyních, dokud lesy ochotně a lacino sloužily, nevyhasl oheň ani v noci, a vyhasl-li přec, běžela kuchařka ráno raníčko všecka ospalá k sousedům ohně sobě vypůjčit. Z těchto věcí lze sobě i poněkud vyložití vznik hojných požárů v dobách minulých.

Křesadla v Praze prodávali železníci v Platnéřské a Železné ulici. R. 1598. shledali jsme u jednoho z nich mimo hromadu sprostých černých křesadel i pocínovaná křesadla pěkná. Dříví drobné kupovaly sobě Pražanky podle řádu r. 1350. „na všaký pondělí, ve středu a v pátek v Podskalí. Žádný aby lesu pálicího nekupoval než s potřebu a mimo potřebu jen za 10 kop“. Ve čtvrtek prodáváno dříví na Koňském trhu, v sobotu na Starém městě. Před samou vojnou

třicetiletou prodáván „vůz dřeva trhovec tuplovaný“ za 56 krejcarů, trhovec sprostý za 35 kr. a pytlík uhlí dřevěného za 2 kr. Mnohá hospodyně zastavila si celou jednu neb i druhou zeď v kuchyni svojí „drobným pálicím lesem“, což samo již poněkud jiný obraz podává o kuchyni staré, nežli teď bývá. Ceny „lesa“ svrchu vzpomenuté bývaly našim matkám příliš drahé. Žalob na drahotu dříví je v knihách dost a dosti. Tato drahota vedla rozumnější kuchařky k tomu, že spořily dřevem a vymýšlely způsoby rychlejšího vaření. Sem náleží na příklad onen recept starý, má-li se hovězí maso rychle uvařit a hodně dříví přispořiti, aby v hrnec, v němž vře, přiložila se ratolístka fíková.

Na rozdrobení dřeva mívali naši předkové „štípatky a sekery polské“; pod dříví dávali „kozy a kozlíky“; do „prsku“ kladli „sáně a sánky i vidlice“ a ke krbu mívali „klíště“ a „podhrabec“, nástroje to všecko železné a konstrukcí i řemeslným provedením leckdy velmi vkusné. Kozy a kozlíky našli jsme v pražských inventářích počtem nepočítaným a přívlastkových jmen všelijakých. Tu čteš přechoo o „koze k obracení pečitého“, jinde prostě o „kozách na voheň“, jinde zase vyskytují se ti „kozlíky na dříví“, „kozlíky jako se oheň dělá“, konečně najdeš i „dva páry noh železných k rožnům“, což jsou také „nějací kozlíci“. Právě zavádili jsme o slovo „rožeň“. Ano, rožeň jsou nejcharakterističtější nádoby staré kuchyně, a nelze ani pochybovati, že jimi naše milé prabáby zakoušely očistec na zemi. Což hříšná jest nynější kuchařka, zlobí-li se netrpělivě na troubu, že nepeče! Postaviti ji k rožni, jímž bez přetrží u plamene, v dýmu točiti bylo! Aníž bylo otáčení práce všecka: rožeň přímo žádal, aby kuchařka měla ruku obratnou, a leckdy ji pozkoušel také, má-li přítomnost ducha. Rožeň jest stroj kuchyňský téhož ctihodného stáří jako lidé. Achilles peče svým kollegům, hrdinám trojským hřbet kozí a ovčí na rožni. A po Achillovi rožněm točili všech národů a věků kuchaři, kteří nebyli takými hrdinami jako Achill. Jenže kuchaři nepříjemnou práci tu brzy vložili na lidi služebné. V klassické době točili rožněm otroci neplacení, v středověku placení. V Anglii klikou u rožně točivali hoši chudí, jimž pak za tu práci dostávalo se něco k snědku. U nás za první půlku XVI. století dělo se též tak. Na obrázku (v Č. Museu) nejstarším, vidíme při krbu po každé straně na stoličce seděti hocha, an točí klikou o všecko pryč. Když pak vymyšleny rožeň, které se otáčely samy, závažím a kolečky, zajisté čipernější hospodyně pořídila sobě brzy takový stroj „samotížný“. Ale poněvadž na světě není nic tak konservativního, loudavého jako kuchyně, nedivme se, čteme-li pořáde v inventářích městských podle strojních rožnů o rožněch primitivních. Z oněch naskytují se v knihách mnohé jmen a příznaků nejpodivnějších. Kuchařky mívaly „instrumenta k obracení pečitého, instrumenta s kolmi železná v způsob hodin k obracení pečitého“. Velmi často zove se všecek

stroj s podstavci a rožni, na nichž spolu a zároveň bylo lze péci pečitého několik kusů, pekáčem. V jedné kuchyni mají „pekáč, jako se jím samo obrací, k němu rožně tři“, jinde čteš zhola jen o „pekáči pod pečité“, jinde zas o pekáči měděném nebo i mosazném, „který se podstavuje“, a konečně naskytne se ti nejednou „pekáč samotížný na ohništi“, ba i „prantnýř s kolmi třmi“. Nynější pekáč a jeho okrouhlý bratránek rendlík vyskytují se v každé staročeské kuchyni, onen často pod jménem pánve nebo po cizinsku a něžně dává si taky říkati fantlíček. Býval železný, mosazný i měděný. Na rendlících se smažilo a jednomu rendlíku, hodně širokému, říkali „kuchařka železná“.

Mluvíce o rendlících, již jsme se dostali od krbu v ostatní prostor kuchyňský. Tu býval při zdi dlouhý „štok“ nebo stůl a na něm i nad ním na římsách složeno bývalo kuchyňské nádobí. Aby pořádně bylo složeno, na to napomínal kuchařky v Bavorově knize sám výborný mistr zvonařský Brikcí z Cinperka. Aby ho spíše poslechly, řekl jim to veršem, poesíí:

Kuchařko, chceš-li dobrou chválu míti,

poslechni, kterak ji máš zasloužiti:

hrnce, mísy, talíře, rožny, lžíce

umyté sklid' tu, kdež náleží, zřádaj,

v každém místě hospodyňsky pořádaj.

Byly-li našeho slovního zvonaře kuchařky vždycky poslušny, nelze říci.

Z nádobí kuchyňského na předním místě uvozuje Brikcí hrnce. Toť pojem hodně široký. Promluvíme slovíčko o všech všudy bývalých hrncích. Předek z nich držely kotle a kotlíky. Bývaly plechové, mosazné, měděné, s držadly dlouhými a bez nich, mívaly „nohy“ aneb stávaly na „drifuse“ bez noh. Ve starší době visíval nad ohništěm na řetěze veliký kotel, v němž se u vodě „maso zastavovalo“. Sprostší kategorie hrnce byly hliněné. Od starodávna vozívali je do Prahy hrnčíři berounští na zlost' pražských hrnčířů. R. 1541. byla z těch vozeb v Praze hrnčířská bouře, kterou páni městští po některém jednání smluvili po dobrém. Té smlouvy zapsané v archivě v knize č. 331. všimneme si proto, že v ní podrobněji čteme o zboží hrnčířském tehdejším. Smluveno: berounští hrnčíři díla „hrnců vostrých“ aby prodávali přímo jen hrnčířům pražským a ne překupníkům; „veliké dílo“ bráti mají hrncem po šesti

denárech; „pod veliké dílo hrnec“ po třech; prostředního díla kopa hrnců za 15 grošů; byl tedy prostřední hrnec tehda za náš krejcar, hodně veliký hrnec za dva krejcare. Ale byly hrnce ještě lacinější. Říkali jim „drob“. Kopa velikého drobu tehda smluvena na 5 grošů, malého drobu za 3 groše! Pánvic 30 bylo za 10 grošů, pokliček kopa za 2 gr., všecko počítajíc na míšeňsko. Smlouvou svrchu dotčenou též svoleno, aby berounští mistři do Prahy díla polévaného nevozili mimo dva jarmarky, totiž o sv. Václavě a o Svatosti vždycky po dvou vozech. Spolu vymínili sobě hrnčíři berounští, aby v dni trhové hrnčíři odjinud do Prahy nic nesměli vézti, poněvadž by jim to bylo „na zádu“ . Ovšem víme z jiných knih, že o hrnec bývala vojna za celé století přes ty a jiné smlouvy pořáde. Ale dnes nic nám do toho, pojďme zas do kuchyně.

Tu stávalo na policích a římsách „ostré dílo“, velké dílo, „droby“, polévané dílo i malé dílo. Zajímavo, že v inventářích nečeš o hliněných hrncích nic. Nestály za popis; jen as jedenkrátě četli jsme o polici s hrnci hliněnými – na mazhause, tedy venku před kuchyní. Pěknějšího způsobu hrnce byly „na kořání“. Leckdes čteš o „hrnčku pepře, hrnčku zázvoru“, jenž měl i podobu džbánečku a byl díla benátského, tedy uměleckého. Pokličky shledali jsme měděné nejprve r. 1604. Příbuzenstvo hrnců drobet vzdálenější bývaly „necky, necičky“ cínové a měděné s přikryvadly nebo bez nich, do nichž kladly naše pramateře máslo. Na „necičích“ se také vaření přebíralo. V druhé polovici XVI. století v každém skoro domě pražském najdeš „máslíci“ takovou zavírací, kteráž někdy, byla-li větší, slula „štoudví na máslo“, ale v starší době prostě říkali jí jen „hrnec na máslo“; odtud tedy naše hypotéza, že máslíci jsou hrnců příbuzenstvo. Příbuzny neckám byly „okříny“ a mísy, na nichž se vaření „přebíralo“, na nichž hrách neb jiná krmě stydla aneb dále se upravovala, než ji konečně dali na mísu a řekli „jeziž“.

Jiní členové tohoto rozvětveného rodu byly moždíře, jež jsme našli několikrátě i mramorové. V nich palicemi třelo se všecko – i šalše a maso. Někdy čteš, že také v moždíři maso „vypěkalo“. Tu by se byl pletl moždíř do práv pánvic anebo pekáčů. Konkurrent moždíře v druhé části XVI. století dosti nebezpečný býval „mlejnc“ . Ovšem býval mlejnc jen na tření suchých věcí. Čtli jsme dosti často o mlejncích na mandle a na kořání. Další členstvo té kuchyňské „zadrugy“ byly nádoby o dně děravém. Nejprve „dršláky“, jimiž „protahovali“ houšky ovocné a všelijaká jiná vaření. Cedidla vyskytují se o rozličných jménech, což svědčí, že bývala všelijaké formy a úlohy. Bývala cedidla na „jíchy“, „cedelníky měděné, jako švestky cedí“; cedidla veliká k „vaření třešní“; cedidla byla z mosazi, mědi a cínu. Jemnější způsob cedidelníků byla řešeta a síta s „vlasenými dny“. Byla všelijaká, jednoduchá i o vlasech mnohých. „Protěhniž sítem obhouštným neb řidším“, tak často radí

kniha kuchařce. S nejjemnějším sítkem o práci sděloval se ochlokratický „hartoch“, „roucha“, vulgo hadr, hadřík, jehož na službu brávala kuchařka při všech jíkách. Opak tohoto nádobí skromně dřevěného byly mříže a rošty o děrách velikých. Na pečení ryb některých i na sušení topinek brány i mříže a rošty dřevěné nebo drátěné. K dřevěnému nádobí příslušely poněkud i „krhule“, struhadla, jako jimi chřen třeli. Jenže všechno jiné dřevěné nádobí bývalo trpělivé a passivné, krhule jsou a bývaly ostrý a neklidny. Krhule visívaly pod římsou na zdi. Podle nich leckde shledali jsme „plech“, v němž jako u vazbě a v zajetí tkvěly lžíce buď kuchyňské buď lžíce ke stolu o všední dni. I kuchyňské lžíce měly rozličnou úlohu a podobu. Jmenují se lžíce k vybírání koblihů, lžíce k rybám, lžíce k sumování nebo zpěňování masa. Několikrát čteš též o lžících mosazných dřevěných. Byly cínové, dřevěné a měděné. Největší lžíce sluly „šufany“ čili sběračky.

V plechových košicích, někdy též v dřevěných truhlících složena bývala hromádka nožů, a „přínoz“. Přínozy bývaly ostrý po obou stranách. Jimi sdírala kuchařka kůži s ryb a jiných zvířat, kteráž dostala se do jejich ukrutných rukou. Každá slušná kuchyně mívala ještě ze zbraní ostrých rozličné „jehly kuchařské“, kosíře, sekáče. Z tupých zbraní shledali jsme přecasto „trdla“, „kyje“, jimiž maso roztloukáno bývalo na „stoku“. K tomuto tupému nádobí kuchyňskému slušel i „válek“, jímž „rozšiřovala“ kuchařka těsto někdy i na „nejtenší pokrutu“. „Lopatkami“ vrtěly naše starodávné kuchařky právě tak jako naše kuchařky měchačkami.

Posléze dotknouti jest, že v staročeské kuchyni bývalo více „forem“ nežli nyní zvykem. Teď dávají do forem obyčejně jen jídla moučná a nákypy, dorty, druhy kladen do forem a formiček i hrách třený, rozličné kaše mazy, odvárky, špánevne a masa rozsekaná a rozetřená. Některá kuchyně pražská měla takových forem čili „instrumentů“ hromadu. Tu čteme o „čtverém instrumentu na koblihy“, o kruhadle na koblihy, formy na dorty, na letkvaře, na marcipány. Bývaly plechové, železné, měděné, voskové, hliněné i dřevěné. Ve sbírce gymnasia táboorského mají nebo mívali formu na oplatky velmi těžkou. Byla ze dvou pánví. Na jedné vyryt renesanční noh, na druhé vyryto město. V kulatých obrubách obou pánví byly nápisy: „Kdo se chlubí statkem, boj se chudoby; před smrtí učiň dobře, smrt' nemešká; slovo Páně zůstane na věky.“ Ty nápisy byly na jedné pánvi a tudy přišly na jednu stranu oplatkovou. Na druhé straně pak stálo: „Pán Bůh požehnej chléb ten nám; Prokop pasíř na Táboře.“ Pěkné formy mají v městském museu pražském.

Z forem určitěji poznamenaných naskytují se tyto: „Pánev měděná na torty, stroj kuchařský z vosku v způsob Fortuny a Jonáše proroka udělaný; formy zvířat, korunek, kloboučků, formy okrouhlé, tuplované formy na zvířata, plech na biskupskou korunu, vobroučky pro marcipány, vobroučky železné pro lodičky, formičky k šauessen, hliněná děťátka, tatrmankové i maňáskové, formy marcipánové, s beranem, s orlem, s erbem městským, s Isákem, s růží, s mužíčkem, jenž drží kladivo, s figurou ženského pohlaví, se lvem“ atd.

Část uvedeného nádobí bývala v jarmarách kuchyňských pokrývána. Jarmary neb „aumary“ bývaly veliky, podstatny. Několikrát jsme četli, že byla aumara v kuchyni nabarvena černě, jednou i červeně. Almary vyskytují se též některým přívlastkem drobet vypsány. Čteme o „aumaře špižirně s šesti truhličkami vytahovacími“, jindy o „aumaře misníku“, jindy o almaře „k nádobí“. Vodu mívaly kuchařky v „tunce“, v „šandě“, v „štoudvi dubové“, do nichž ji přinášely v „putnách vodních“. Putny vodní nejprv jsme našli r. 1582. u pražského kupce Wettera – měl jich na prodej jedenácte. Štandu našli jsme, jedenkrát taky cínovou a o jiné štandě zapsali jsme sobě pro paměť, že má „cínovou duši“. Ty tunky a štandy k vodě Guarinoni pomlouvá více nežli špižirny tehdejší. Prý ve špižirnách hýbe se vaření motylicemi a červy moučnými, a co snědí myši, to nahrazují kočky. Ale ještě hůře prý s vodou. Měla by dvakrát býti za den voda občerstvována, ale to se neděje; prý z lenosti ženských, třeba po ránu služebnice, synové a dcery z komor do kuchyně běhají, aby v „šandě“ smyli svoji „tvář spaním napuchlou“.

Jaký pojem o čistotě v kuchyni mívali naši předkové, to jasně jde ze zprávy Skálovy, že chovali v císařské kuchyni na Hradčanech mnoho let orla! Jediné líbí se nám zvyk moudrý a tehdaž všude obecný, že kuchařky v kuchyni nespávaly. V slušném domě vždy čteme o „komoře, kde kuchařka líhá“.

Na konec a na rozloučenou navštívíme několik pražských a venkovských kuchyní ve třech stoletích po sobě jdoucích, abychom poznajíce počet povědomého nádobí, uměli sobě učiniti neklamné soudy o živobytí našich otců.

Málo v kuchyni má husitský sládek Matyáš Drdák (umřel r. 1454.), ačkoli byl člověk zámožný. V kuchyni měl „renlíky tři mosazné, kotly dva, moždíře dva“ – o více věcech inventář nemluví. Rožeň železný asi za řeč nestál.

Do očí bije patrný rozdíl kuchyně, kterou mívali v polovici XVI. věku u Vlčehrdlů. V kuchyni míval kupec Lochman, pán domu, „tři moždíře veliké, hrnec měděný, rendlík, kotlů 11,

pekáč, čtyry rošty, pět rožnů, 4 sekáčky, tři železné lžíce, hrnec měděný v kamnech, hrneček měděný, kterým vodu беру, almaru“. Tu tedy patrna hojnost' všeho větší nežli v století předešlém bývalo. Téže doby i na venkově shledáš hojně kuchyně. Na příklad r. 1560. míval Švik, v Berouně sladovník, v kuchyni svojí 4 kotlíky k rybám, 2 lžíce kuchařské, 4 rožně; u jiného souseda čteš o sedmi kotlicích k rybám a šesti rožních, též o „vaně k vystuzování nápoje“; r. 1569. Jan Střelec, císař. rychtář, má rybích kotlíků dvanácte.

Od polovice XVI. stol. stále pak těch všech kuchyňských věcí přibývá, obzvláště v Praze měrou až divnou. Domácí paní „U pěti korun“ v Praze do r. 1570. mívala v kuchyni 12 rožnů, dva kozlíky, rošty 4, měděných hrnců 8, kotlíků k rybám 14, vaničku cínem politou, pekáče 3, železných kotlíků 5, dršláky měděné 3, šufanů 7 atd.

V kuchyni bohatého Pavla Žlutického z Třebochova „U zlatého kola“ spočítali páni roku 1575. mimo nemalé množství cínových mis „tři hrnce měděné na ohniště, kotlíků k rybám 16, pět zlých, mosazné rendlíky čtyři, moždíře tři, cedítka, roštů sedm, rožnů patnáct, pekáčů devět, podhrabečky dvě, kozy dvě a lžic železných kuchyňských osm.“

Od let sedmdesátých pak již všude v onačejší kuchyni mívali 10, 12 rožnů. V kuchyni primasa novoměstského Jiříka Kulíška stávalo mimo hojně cínové nádobí, jež sloužovalo k stolu všednímu, 11 rožnů, měděné lžíce a železné několikere, pět moždířů, lampa mosazná, pět svícňů mosazných – jinde mívali svícny v kuchyni drátěné, hrnec měděný k louhu, hrnec k vodě, štoudka k máslu, cedidla nepočítaná a kotlíků k rybám vaření šestnáct. Poněkud – ale jen o maloučko – skrovnější bývala kuchyně pana Adama z Veleslavína. Cínem sic nedala žádné jiné hojně kuchyni patricijské předešlé, ale vlastního nádobí kuchyňského spočítali jsme jen: „necičky na máslo, šálky s nožičkami, kotlů velkých pět, jeden s drejfusem, sedm kotlíků k rybám vaření, vaničku k chlazení nápoje, tři hrnce měděné k vodě braní, moždířů pět, měděný pekáč, rendlík železný, rožnů sedm, kozlíky čtyři“. Naproti tomu přehojně těch věcí měl známý pražský měšťtín Korálek, jehož kuchyň inventující konšelé popsali koncem století takto: „5 forem k letkvařům, tři formy k mandlovým sejrům, tři cedidla na hrách, máslice, tři hrnce pohromadě k jídlu nošení, 4 moždíře, vanička měděná na svlažování nápoje, tři měděné škopecy; kotlíků k rybám, pekáčů, necek, hrnců, dlouhých lžic k opěňování, rožnů, roštů komise ani nepočítala,“ tolik toho pán v kuchyni míval! Také přehojnou kuchyni našli jsme u pana Jana Kropáče z Krymlova v století následujícím r. 1613. V domě jeho na Uhelném trhu shledala popisující komise městská 24 kotlíky měděné, 17 rožnů, pět roštů, tolikéž pekáčů, šest kozlíků atd.

Tyť jsou kuchyně pražské z největších. Jistá věc, že vedle bohatého Kořalka nebo Kropáče byla všude větší hromada lidí, kteří onoho přepychu v kozlících, rožnech a kotlících nemívali. Dva jen příklady chudší kuchyně uvedeme a skonáme svůj výlet do kuchyní staročeských. Na příklad tedy vejděte do kuchyně Kateřiny z Loun, vdovy po faráři na Prosíku Václavovi. Ta ovdověvši odstěhovala se do Prahy a tu bydlila v lázni královské u mostu. V kuchyni měla paní ta až do roku 1599. „svícen, moždíř, 7 mis, 6 talířů, dvě misky na vejce, hrnec k vodě měděný, pekáč, rošt, jediný rožeň, sekeru jednoruční, kotlík k rybám a dřevěného nádobí nemnoho“. Řeknete snad, to byla chudá vdova; vždyť popsali po její smrti páni jen tři sukně vdoviny a v nich jednu „otřelou“; a v popise „koule na roušky“ i ženské „nože“, zajisté svědčí, že vdova faráře z Proseka v Praze nuzně se živila. Nu dobře, pojděte tedy jinam; pojděte na rozloučenou ještě ke kováři Procházkovi, jenž umřel r. 1614. Ten míval dům vedle domu „od háje“. Míval dílnu měchy, štempflíky, klíštěmi, krapáči, kovadly atd. velice hojně zásobenu – ale v pokoji a kuchyni nenalezlo se po jeho smrti nic více než „biblí česká na Horách Kutnách roku 1489. tištěná, písň in folio, dva kotlíky, pekáč, lžíce železná a 4 rožně“ – a dost’.

Jsme se staročeskou kuchyní hotovi. Čtoucí znalec poznal zajisté, že v praxi kuchyňské a co se týče nádobí kuchyňského po tu chvíli nemnoho se změnilo. Jen rožně zahynuly. Jináče ve všem všudy nic nad kuchyni českou není konservativnějšího. Doposavade moří se kuchařka „tlukouc mhlou“ drátěnými pruty, až všecka se potí, doposavad strouhá na kruhadle, až jí ruka brní, posavade trápí se uhlím, dřevem, popelem, komínem. V pokročilém světě, v Americe, dávno už toho není. Pan Vojtěch Náprstek, muž, jehož opravdové vlastenectví i praktický smysl ctím, přednášel už před dvaceti pěti lety v sále ostrova Žofínského Pražankám hojně shromážděným, oč Amerika má předek v kuchyňských věcech před Evropou. Tam všude stroj a strojek uspořuje potu a práce. Ukazovaltém pražským paním tehdy na příklad stroječek o dvou válečkách, jímž za dvě minuty rozsekány před očima posluchaček dvě libry masa na drobno. Ukazoval jim, kterak v plecháči za pomoci čtyř drátěných perutí, které se pohodlně klikou otáčejí, ze 40 bílků mlha čili sníh za minutu se pořizuje. Ukazoval, kterak plyn může kuchařku zbaviti všech svízelů popelu, komínu, dřeva, uhlí, ukazoval, ukazoval, ale – nevyšetřujeme, kolik dobrých slov jeho padlo do půdy úrodné. Česká kuchyně jest pořád ještě patriarchální.

[1] Římané nejlepší ústřice brávali v Tarentě.

[2] Podobné přirovnání nevkusné, ale názorné má o takových hltačích Guarinoni. Prý si nacpávají břich tak, že lze na něm zabíjeti blechy.

[3] Ačkoli ze soudních knih pravdivá pravda vysvítá, že měšťané též hojně se rvali, přece pozorujeme za celé XVI. století, že vzorem nemravu býval všeobecné lid selský, jenž o nic horší nebyl stavů vyšších.