

Přílohy

Příloha 1: Co se snědlo a vypilo na svatbě Viléma z Rožmberka roku 1578.

Tedy k věci. Na hostinu svatební bylo nachystáno: jelenů 40; srnčí 50; naložené zvěřiny (v láku) nádob 50; černé zvěře 20; zajíců 2130; bažantů 250; dropy, druh velice vzácný ptáků převelikých 4; tetřevů 30; koroptví 2050; drozdů (kvíchal?), hrdliček a holubů 20, 688; krmených volů 150; krav krmených 15; větších telat ročních 20; menších pěti nebo šestinedělních 526; jitrnic 1526; vepřů krmených 450; jelit 456; uzenic 326; skopců krmených 450; jehňat 395; selat větších 504; volův uzených 40; pávů (lahůdka starých Římanů) 350; hus krmených 5135; krůt 450; kapounův a slepic krmených 2656; kaprů 18, 120; štik větších i menších 10.209; pstruhů 6380; jiných ryb 3400; raků 5200; sumců vybraných 150; lipanů 200; zemlinkův (?) 890; úhořů 350; sumců menších vybraných 350; mořských ryb uzených 2309; pstruhův uzených 2309; štik uzených 450; tresek (štokfiš) 350; candátů 1200; pstruhů čerstvých 675; kaviaru čtyři bečky a jiných a jiných ryb mnoho.

Vajec zpotřebovalo se 30,947; másla (převařeného) 35 centů; sádla 28 centů; másla čerstvého 7 centů; medu 13 centů; vosku 13 centů (na šauesen, jídla pro podívanou, nejedlé okrasy stolu); sýru dva centy a loje 50 centů.

Vína uherského, mladého i starého, tyrolského, rakouského, rýnského, od vznešených hostí a jejich lidu za času svatebního vypito 1100 džbánů, to jest 110 sudův. Mimo to vína kretského, cyperského, španělského 40 beček. Piva pšeničného a ovesného 903 sudy. Na chleba po čas svatby zpotřebováno 490 měřic mouky.

(Zíbrt, 2012)

Příloha 2: Instrukce kuchaři Janu Zdeňkovi od Kateřiny z Rožmberka.

Anna rozená z Rožmberka, na Hradci, dává instrukci kuchaři svému Janu Zdeňkovi, jak by se v službě a povinnosti své chovati měl. Na Hradci Jindřichově, 1566, 13. dubna. (Opis z archivu Jindřichohradeckého.)

Anna z Rožmberka a na Hradci atd. . . . Jakož jsem tebe, Jene Zdeňku, sobě za kuchmistra na zámku Hradci zvolila a protož, jaká vůle má a poručení v tom jest: jak by se v té službě a při čem chovati měl, teď tobě v této instrukci pořádně po artikulích poznamenáno podávám.

Předkem, strany příjmu od mas všech, které se od řezníka mého dvorského k zámku k outratám bráti budou, ty všechny aby k sobě a to na váhu přijímal; a co které hovado, tele, skopec váží, to aby pořádně zapisoval. Též i slepice, zvěřiny všelijaké a co se toho kterého týhodne utratilo; to aby se týmiž rejstry pořádně, proč kterého týhodne víc, anebo míň se utratí, provozovalo.

Též másla, sádla, slanin, soli, to vše aby k sobě přijímal a v tom ve všem pilnost svou měl, aby se tím pořádně zacházelo; aby pokudž náleží, v tom dostatek byl a což by ne-náleželo a kde býti nemělo, aby to opatroval, aby v tom řád všeliký byl.

Strany pak postních aneb pátečních dní: od ryb co se do kuchyně dá, to aby též tebou spraveno bylo, aby to z kuchyně, kdež dáti náleží, vydáváno bylo a co by zbývalo, to aby do spížirny schoval.

Strany pak vaření všelijakého, jakž k tomu truhly zařízené jsou, v čem se to chová, to též aby opatroval, aby z zámku roznášeno a jinám než do kuchyně k outratě mé rozdáváno nebylo, a víc téhož vaření, nežli potřeba by ukazovala, aby se nepřistavovalo, neb v tom není než škoda; jedno, když toho mnoho, tehdy se toho domastiti nemuž a takové vaření k ma-

ření přichází; a protož aby to sobě zvláště na čeládku rozvrhl a v tom též aby se míra všeliká chovala.

Při vydávání z těch nahoře psaných věcí, v tom, aby se takto choval, tobě toho svěřujíc, o tom poroučím. Předkem a prvotně, klíče od obou spížiren, kteréž teď tobě odevzdávám, ty abys sám u sebe měl a jiný žádný; a to, co k sobě, jakž nahoře psáno, přijmeš, aby zamíkal a sám při zasekání aby byl, pokudž potřeba na který stůl jest, aby se to zasekalo a víc nic.

Stůl můj ten aby, jakž prvé, tak i nyní o svém způsobu zůstal a na ten tak aby se zasekávalo a vydávalo. Z stolu mého když se zase jídlo do kuchyně nese, to aby pro posledky pořádně se chovalo a jestliby se čeho nedostávalo, to aby přehlídna, v čas přivařiti nebo připéci dal; pakliby co zbývalo, to aby schoval, zvláště při hostech toho aby se obzvláště šetrilo.

Strany pak čeládky takto se na ně vydávati bude: na stůl do kanceláře, do Hořejšího mlejna na 6 osob a do Paseckého na 5, též do sladovny na 4 osoby, do fraucimoru též, tu aby se maso dvoje, totiž pečité z koření nebo z rosola vždycky dávalo; to též chci a poroučím, aby se v tom tak choval. A kteří v kanceláři k stolu býti mají, ti se mezi jinou čeládkou poznamenání podávají; a jiný žádný mimo týž osoby, aby k tomu stolu nesedal, k tomu, aby se vši pilností dohlídal.

Strany pak čeládky, kteří v světnici u vrat jídají, totiž marštalíři, vozkové, šífknechtí, hlásní, tu na jedno maso zasekávati budeš