

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
FILOZOFICKÁ FAKULTA
HISTORICKÝ ÚSTAV

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

SVATBA JANA KRISTIÁNA Z EGGENBERKU S MARIÍ
ARNOŠTKOU ZE SCHWARZENBERKU ROKU 1666

Vedoucí práce: PhDr. Rostislav Smíšek, Ph.D.

Autor práce: Petra Suchanová

Studijní obor: Historie – Německý jazyk a literatura

Ročník: třetí

2019

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci „*Svatba Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoškou ze Schwarzenberku roku 1666*“ jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

České Budějovice 31. července 2019

Petra Suchanová

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala PhDr. Rostislavu Smíškovi Ph.D., za jeho odbornou pomoc, poskytování potřebných odborných materiálů a trpělivost při vedení celé mé bakalářské práce.

Anotace

Předkládaná bakalářská práce se zabývá svatbou Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky, rozené ze Schwarzenberku, která se konala 21. února 1666 ve Vídni. Pojednání se zaměřuje na přípravu a průběh svatebního veselí potomků dvou vlivných hodnostářů vídeňského dvora – Jana Antonína z Eggenberku a Jana Adolfa ze Schwarzenberku. Na základě rozboru bohatého souboru badatelsky doposud nevyužitých písemných pramenů se autorka pokusila zrekonstruovat svatební veselí ve šlechtickém prostředí v druhé polovině 17. století. Práce tematizuje nejen zásobování této velkolepé festivity v raně novověké společnosti, ale také rozmanitou skladbu svatebního jídelníčku, strukturu služebnictva a pomocného personálu, který se aktivně podílel na pořádání performance. Nedílnou součástí pojednání rovněž tvoří rekonstrukce hmotného zabezpečení svatby, do něhož se promítala urozenost a společenské postavení jejich pořadatelů.

Annotation

This bachelor thesis deals with the wedding of Jan Kristian of Eggenberg and Marie Arnoštka, born of Schwarzenberg, which took place on 21 February 1666 in Vienna. The thesis focuses on the preparation and the course of the wedding merriment of the descendants of two influential magnates of the Imperial Vienna's Court – Jan Antonin of Eggenberg and Jan Adolf of Schwarzenberg. Based on the analysis of a rich set of unutilised written sources, the author tried to reconstruct and interpret the wedding festivity in the aristocratic society in the second half of the 17th century. The attention is paid not only to the food supplying such a spectacular event in the early modern society, but also to the varied composition of the wedding menu, servants and likewise the support staff. Furthermore, the material procuring of the wedding will also be of interest, which reflected the noble and social status of its organizers.

Obsah

1. Úvod	7
2. Eggenberkové.....	15
3. Šlechtická svatba v raném novověku.....	20
3.1 Svatba Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoškou ze Schwarzenberku	23
4. Hmotné a personální zabezpečení svatebního veselí.....	27
4.1 Svatební výzdoba místností a rozličné stolní předměty	27
4.2 Zásobování svatební hostiny	30
4.3 Jídelníček v raném novověku	34
4.3.1 Svatební jídelníček Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnošky ze Schwarzenberku.....	37
4.4 Služebnictvo	41
5. Závěr	45
6. Seznam použitých pramenů a literatury	48
6.1 Nevydané prameny	48
6.2 Vydané prameny a staré tisky.....	48
6.3 Literatura	48
6.4 Internetové zdroje	55
7. Obrazové přílohy.....	56

1. Úvod

Šlechtou byla nejen v raném novověku označována privilegovaná skupina osob, která měla na rozdíl od jiných sociálních skupin mnohé distinktivní znaky. Mezi ně patřily například moc, urozenost či majetek. Každý velmož rovněž dodržoval určitý životní styl. Jeho nedílnou součástí tvořily nejrůznější pravidelně se opakující rituály, jejichž prostřednictvím se nadřazoval nad ostatní neurozené osoby.¹ Dalším charakteristickým znakem šlechtictví bylo také erbovní znamení. Soudobá společnost ho považovala za výmluvný identifikační prostředek, díky němuž mohl každý raně novověký člověk okamžitě zjistit, o kterého urozeného jedince se jednalo a odkud pocházel.²

Ačkoli zmiňovaná urozená společenská vrstva představovala neustále klesající menšinu z celkového počtu obyvatel Království českého, přesto se vyznačovala velkým vlivem, a to nejen v politické sféře.³ Pokud se historikové a historičky zaměří na období, do něhož spadá sňatek Jana Kristiána z Eggenberku (1641-1710) a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku (1649-1719), který se uskutečnil roku 1666, jedná se o tak zvanou pobělohorskou šlechtu. Tímto tématem se české dějepisectví 19. a 20. století příliš nezabývalo. Souviselo to zejména s myšlenkami českého nacionalismu. Právě nacionalisticky orientovaná domácí historiografie, která navázala na názory Františka Palackého a jeho pojetí diskontinuitních českých dějin, si utvořila představu, že historickým přelomem, jímž začalo období útlaku českého národního úsilí, byla bitva na Bílé hoře roku 1620. Proti sobě tak postavilo období předbělohorské a pobělohorské, které z pomyslného „*souboje*“ vyšlo poražené.⁴ Také badatelé ve dvacátých a třicátých letech 20. století upřednostňovali spíše výzkum předbělohorského období,⁵ ovšem i přesto existovaly výjimky, které projevíly hlubší zájem o barokní dobu a tehdejší

¹ Václav BŮŽEK, „*Páni a přátelé*“ v *myšlení a každodenním životě české a moravské šlechty na prahu novověku*, Český časopis historický 100, 2002, s. 229; TÝŽ, *Šlechta raného novověku v českém dějepisectví devadesátých let*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*, České Budějovice 1999 (= Opera historica 7), s. 20.

² Petr MAŤA, *Svět české aristokracie (1500-1700)*, Praha 2004, s. 88.

³ V Čechách žilo okolo roku 1656 přibližně 880 šlechticů. Z toho k vyšší šlechtě náleželo 293 jedinců a 587 osob patřilo k rytířskému stavu. Zcela jinak tomu bylo v zemích východní Evropy, kde byl počet šlechticů mnohem vyšší. Václav BŮŽEK a kol., *Společnost českých zemí v raném novověku. Struktury, identity, konflikty*, Praha 2011, s. 80-81.

⁴ Blíže k tomu Jiří KUBEŠ, *Vyšší šlechta v českých zemích v období baroka (1650-1750). Úvod k tématu*, in: týž (ed.), *Vyšší šlechta v českých zemích v období baroka (1650-1750). Biogramy vybraných šlechticů a edice typických pramenů*, Pardubice 2007 (= Fontes historiae pagi Pardubicensis 3), s. 9; Rostislav SMÍŠEK, *Barokní šlechta v české historiografii posledního desetiletí*, Opera historica 19, 2018, č. 2, s. 219.

⁵ Například František HRUBÝ, *Selské a panské inventáře v době předbělohorské*, Český časopis historický 33, 1927, s. 263-306.

nejurozenější vrstvu společnosti.⁶ Jednalo se například o Josefa Pekaře či jeho žáka Zdeňka Kalistu.⁷

V poválečném období došlo k propojení výzkumu šlechty s hospodářskými dějinami, čímž se objevily nové možnosti ve výzkumu, například v oblasti finančního zázemí šlechtice.⁸ Stranou pozornosti nezůstaly ani sociální dějiny urozené vrstvy raně novověké společnosti.⁹ Šlechtickým dějinám v období baroka se po druhé světové válce věnovali především umělečtí historikové.¹⁰ Mnohé z nich však ovlivnila marxistická ideologie, jejíž myšlenky se promítly do vědeckých pojednání.

Důležitý přelom pro české dějepisectví znamenaly zejména až devadesátá léta 20. století, kdy došlo v rámci bádání starších českých dějin k mnohým změnám. Do domácí historiografie začala pronikat moderní metodologická východiska západoevropského a amerického dějepisectví. Rovněž došlo k formulování nových badatelských témat.¹¹ V této době se v české historiografii prosadily tři badatelské tendence ve výzkumu dějin raně novověké šlechty. V případě prvního trendu šlo o srovnávací studium mocenských struktur nejen ve stavovské, ale rovněž v absolutistické společnosti českých zemí optikou politických a náboženských programů na různých úrovních, například na úrovni regionu, země nebo státu. Druhá skupina badatelů se zaměřila na hospodářské dějiny, přičemž se opírala zejména o rozbor účetních pramenů. Třetí směr bádání, jež prorazil v české historiografii v devadesátých letech minulého století, se vztahoval ke studiu dějin mentalit a historické antropologie.¹² Do popředí se tak dostalo bádání věnující se myšlenkovému světu české a moravské šlechty v období baroka, zahrnující mimo jiné také výzkum přechodových rituálů mezi narozením a smrtí.¹³ Přechodové šlechtické rituály se mezi badateli těší zájmu v posledním desetiletí. Velký podíl na tom měly především mezinárodní konference pořádané v Českém

⁶ TAMTÉŽ, s. 10. Upozadovaly se nejen dějiny české, ale rovněž moravské šlechty. Srov. Bronislav CHOCHOLÁČ, *Návštěvy u nejvyššího zemského komorníka. Dvůr a hostě Františka Antonína hraběte Collalta v Brně koncem 17. století*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku, České Budějovice 1999 (= Opera historica 7)*, s. 575.

⁷ Výběrově například Josef PEKAŘ, *Bílá hora. Její příčiny a následky*, Praha 1921; Zdeněk KALISTA, *České baroko. Studie, texty, poznámky*, Praha 1941; TÝŽ, *Mládí Humprechta Jana Černína z Chudenic. Zrození barokního kavalíra*, Praha 1932.

⁸ Výběrově kupříkladu Josef VÁLKA, *Hospodářská politika feudálního velkostatku na předbělohorské Moravě*, Praha 1962; Václav LEDVINKA, *Úvěr a zadlužení feudálního velkostatku v předbělohorských Čechách (Finanční hospodaření pánů z Hradce 1560-1596)*, Praha 1985; Alois MÍKA, *Osud slavného domu. Rozkvět a pád rožmberského dominia*, České Budějovice 1970.

⁹ Srov. Josef PETRÁŇ, *Poddaný lid v Čechách na prahu třicetileté války*, Praha 1964.

¹⁰ Například studie Oldřich Jakub BLAŽÍČEK, *Ikonografie české barokové plastiky*, Památky archeologické 42, 1946, s. 61-94.

¹¹ V. BŮŽEK, *Šlechta raného novověku*, s. 5.

¹² TAMTÉŽ, s. 15-20; R. SMÍŠEK, *Barokní šlechta*, s. 221-222.

¹³ TAMTÉŽ, s. 19.

Krumlově, které organizoval Historický ústav Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.¹⁴ Pozornost se věnovala nejen křtu, svatbě či úmrtí především ve šlechtickém prostředí, ale rovněž například manželským sporům či vzájemnému soužití manželů.¹⁵

Problematikou šlechtických svateb v raném novověku se zabývalo již mnoho domácích i zahraničních historiků a historiček.¹⁶ Většinou se však jednalo o sňatky urozených osob, jež se uskutečnily před rokem 1620.¹⁷ Teprve v posledních několika letech věnovali rovněž historici pozornost období pobělohorskému a publikovali díla, která se týkala šlechtických sňatků po bitvě na Bílé hoře.¹⁸

Podstatné pro vypracování předkládané bakalářské práce byly především studie zabývající se sňatky urozených osob, jež se uskutečnily právě v druhé polovině 17. století. Přínosnou analytickou studii, jež se okrajově rovněž dotýká tohoto období, představovala též práce od Martina Holého „*Šlechtické sňatky v českých zemích*“.¹⁹

¹⁴ J. KUBEŠ, *Vyšší šlechta v českých zemích*, s. 18; B. CHOCHOLÁČ, *Návštěvy u nejvyššího zemského komorníka*, s. 575.

¹⁵ R. SMÍŠEK, *Barokní šlechta*, s. 240.

¹⁶ Z prací zahraničních autorů například Friedrich KRYZA-GERSCH, *Ave Claudia Imperatrix. Die Hochzeit Kaiser Leopolds I. mit Erzherzogin Claudia Felicitas von Tirol in Graz 1673. Schloß Eggenberg als Residenz der kaiserlichen Braut*, Eggenberg 1983; Arnold van GENNEP, *Přechodové rituály. Systematické studium rituálů*, Praha 1996; Richard van DÜLMEN, *Kultura a každodenní život v raném novověku (16.-18. století) I*, Praha 1999, s. 137-199; Beatrix BASTL, *Macht der Emotionen? Refugien der Intimität? Die Erhaltung des Namens und die Ordnung der aristokratischen Familie*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Aristokratické rezidence a rezidence v raném novověku*, České Budějovice 1999 (= Opera historica 7), s. 502-512; TÁŽ, *Tugend, Liebe, Ehre. Die adelige Frau in der frühen Neuzeit*, Wien 2000.

¹⁷ Příkladem takového tvrzení je česky psaná studie „*Španělský sňatek Vratislava z Pernštejna*“ s Marií Manrique de Lara roku 1555, která vyšla již v 70. letech 20. století či článek od historika a archiváře Václava Ledvinky o šlechtické svatbě v Praze roku 1579, kdy se ženil komorník císaře Rudolfa II. Kryštof Popel z Lobkovic. Charlotte FRITZOVÁ – Jindřich RŮŽIČKA, *Španělský sňatek Vratislava z Pernštejna (1555)*, Sborník prací východočeských archivů 3, 1997, s. 63-77; Václav LEDVINKA, *Šlechtická svatba v Praze roku 1579 (k charakteru aristokratických slavností české renesance)*, Documenta Pragensia 12, 1995, s. 105-113. Srov. Václav BŮŽEK – Josef HRDLIČKA, a kol., *Dvory velmožů s erbem růže*, Praha 1997, s. 80-98; Petr VOREL, *Aristokratické svatby v Čechách a na Moravě v 16. století jako prostředek společenské komunikace a stavovské zábavy*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku*, České Budějovice 2000 (= Opera historica 8), s. 191-206.

¹⁸ Josef GRULICH, „*Slavnostní okamžiky*“ – svatební a křestní obřad v období raného novověku (*Závěry tridentského koncilu a pražské synody ve světle jihočeských matričních zápisů z druhé poloviny 17. století*), Historická demografie 24, 2000, s. 70-80; Václav BŮŽEK – Josef HRDLIČKA – Pavel KRÁL – Zdeněk VYBÍRAL, *Věk urozených. Šlechta v českých zemích na prahu novověku*, Praha – Litomyšl 2002, s. 306-330; Pavel KRÁL, *Křtiny, svatby a pohřby. K vzájemné reflexi panovnických a šlechtických přechodových rituálů ve druhé polovině 16. a první polovině 17. století*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Šlechta v habsburské monarchii a císařský dvůr (1526-1740)*, České Budějovice 2003 (= Opera historica 10), s. 439-456; P. MAŤA, *Svět české aristokracie*, s. 605-641; Rostislav SMÍŠEK, *Šlechtic a sňatek ve druhé polovině 17. století. Sňatkové strategie Jana Adolfa a Ferdinanda ze Schwarzenberku*, Folia historica bohemica 24, 2009, s. 167-198; V. BŮŽEK a kol., *Společnost českých zemí v raném novověku*, s. 275-287.

¹⁹ Martin HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích v letech 1500 až 1650*, Historická demografie 27, 2003, s. 5-35.

Autor v ní pojednal nejen o kritériích, které byly důležité při volbě budoucího partnera, ale rovněž o případných překážkách bránících uzavření šlechtického sňatku. Stranou pozornosti neponechal ani jednotlivé kroky směřující k uzavření manželství dvou urozených jedinců. Zmiňované etapy tvořily například námluvy, sepsání svatební smlouvy nebo samotný církevní obřad. Otázkám sňatkových strategií šlechty ve druhé polovině 17. století se systematicky věnoval také Rostislav Smíšek. Zevrubnou pozornost upřel ke sňatkovým strategiím konkrétního šlechtického rodu – Schwarzenberků – v delším časovém horizontu 150 roků.²⁰

Z hlediska výzkumu rituálů pomohla autorce při zpracování předkládané práce publikace od Arnolda van Gennepa „*Přechodové rituály*“. Ačkoli zmiňovaná publikace vyšla poprvé již v roce 1906, jde z tematického hlediska o průkopnickou práci, která se tímto tématem zabývá.²¹ Z českých historiků a historiček se přechodovým rituálům ve šlechtickém prostředí věnoval Pavel Král, který se zaměřil zejména na křestní, svatební a pohřební obřady.²²

Jelikož každé svatební veselí představovalo v raně novověké společnosti velkolepou událost, mělo již dopředu naplánovaný určitý průběh.²³ Jednou z jeho důležitých součástí představovalo zásobování svatební hostiny. Tomuto tématu se věnoval například Jiří Kubeš ve své práci o zásobování sídel posledního Rožmberka Petra Voka, kde vycházel především z obsahové analýzy dochovaných účetních pramenů.²⁴ Kromě něho věnoval pozornost stejnému námětu Ondřej Stolička ve své diplomové práci o zásobování šlechtické domácnosti Schwarzenberků v době baroka.²⁵ Podstatná je rovněž studie od Bronislava Chocholáče, ve které se autor snaží proniknout

²⁰ R. SMÍŠEK, *Šlechtic a sňatek*; TÝŽ, *Die Heiratsstrategien der Fürsten zu Schwarzenberg 1600 bis 1750*, in: Ronald G. Asch – Václav Bůžek – Volker Trügenberger (edd.), *Adel in Südwestdeutschland und Böhmen 1450-1850*, Stuttgart 2013 (= Veröffentlichungen der Kommission für geschichtliche Landeskunde in Baden-Württemberg 191, Reihe B), s. 127-154.

²¹ P. KRÁL, *Křtiny, svatby a pohřby*, s. 439; A. van GENNEP, *Přechodové rituály*.

²² TAMTÉŽ.

²³ P. VOREL, *Aristokratické svatby v Čechách a na Moravě* s. 192.

²⁴ Jiří KUBEŠ, *Kuchyně a zásobování rožmberských sídel (Příspěvek ke komunikaci ve společnosti aristokratického dvora Petra Voka z Rožmberka v jeho vedlejší, dočasných a příležitostných rezidencích v letech 1592 až 1602)*, České Budějovice 1998 (diplomová práce). Další autorovy práce k zásobování šlechtických sídel TÝŽ, *Zásobování sídel Petra Voka z Rožmberka potravinami (1552-1602)*, Jihočeský sborník historický 68, 1999, s. 255-289; TÝŽ, *Rosenbergica 1. Rožmberské „kuchyňské“ účty. Možnosti a využití*, Scientific Papers of the University of Pardubice, Series C, Faculty of Humanities 7, 2001, s. 17-24.

²⁵ Ondřej STOLIČKA, *Zásobování schwarzenberské domácnosti ve druhé polovině 17. století*, České Budějovice 2015 (diplomová práce).

do každodenního života šlechtice ve druhé polovině 17. století prostřednictvím analýzy kuchyňských účtů šlechtického rodu Collaltů.²⁶

Pokud by se badatelé zaměřili na stravování a jídelníček v rámci svatebních hostin ve šlechtickém prostředí, neměli by opomenout práce Josefa Hrdličky.²⁷ Tato bakalářská práce čerpala zejména z jeho publikace „*Hodovní stůl a dvorská společnost*“,²⁸ která pojednává nejen o způsobech zásobování šlechtických dvorů, ale rovněž o provozu kuchyní a jejich personálu. Zaměřuje se také na každodenní jídelníček urozených jedinců v raném novověku, jakož i na šlechtické stravování během slavností. Pro zevrubné porozumění svatebnímu jídelníčku je rovněž důležitá studie Nikolý Michňové, která svou pozornost věnovala zásobování svatební hostiny Adama ze Schwarzenberku a Markéty z Pallantu na počátku 17. století i struktuře jednotlivých pokrmů servírovaných na slavnostní tabuli.²⁹

Stranou pozornosti nelze nechat ani hmotné vybavení a výzdobu prostor, v nichž se raně novověké šlechtické svatby odehrávaly. Obecně se dějinami hmotné kultury v osmdesátých a devadesátých letech 20. století zabýval kolektiv autorů v čele s Josefem Petráňem, kteří svůj průlomový výzkum publikovali ve dvou svazcích.³⁰ Zmiňovaná syntéza, jež se zaměřuje téměř na všechny oblasti každodenního života různých sociálních vrstev v 16. až 18. století, se stala jedním ze základních podkladů předkládané práce. Při obsahové analýze pramenů a následném koncipování pojednání autorce rovněž pomohly práce Václava Bůžka, ve kterých se zabýval symbolickou výzdobou stříbrného a zlatého stolního nádobí nebo rozličnými šperky s heraldickou

²⁶ Bronislav CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty z 2. poloviny 17. století. Příspěvek ke studiu šlechtické každodennosti*, Sborník prací filozofické fakulty brněnské univerzity 41, 1994, s. 45-53.

²⁷ Jednalo by se například o studie Josef HRDLÍČKA, *Rezidenční město a panská kuchyně. Podíl jindřichohradeckých měšťanů, ostatních obyvatel a panských služebníků na zásobování předbělohorského dvora pánů z Hradce potravinami*, Jihočeský sborník historický 64, 1995, s. 84-91; TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“. *Kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberků*, Jihočeský sborník historický 65, 1996, s. 148-169; TÝŽ, *Rituál stolování na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*, Opera historica 7, 1999, s. 619-653; TÝŽ, *Potraviny, stolování a jídelníček na raně novověkých aristokratických dvorech (Ke stavu a perspektivám výzkumu každodenní kultury)*, Český časopis historický 98, 2000, s. 18-45; TÝŽ, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře v raném novověku*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Slavnosti a zábavy na dvorech a v renesančních městech raného novověku*, České Budějovice 2000, s. 293-314.

²⁸ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*, České Budějovice 2000 (= Monographia historica 1).

²⁹ Nikola MICHŇOVÁ, *Svatební hostina Adama ze Schwarzenberku a Markéty z Pallantu 27. listopadu 1613 (Příspěvek k sebezprezentaci šlechty na prahu novověku)*, Jihočeský sborník historický 83, 2014, s. 425-444.

³⁰ Josef PETRÁŇ, *Dějiny hmotné kultury I/1-2*, Praha 1985; TÝŽ, *Dějiny hmotné kultury II/1-2*, Praha 1997.

výzdobou předbělohorské šlechty.³¹ Jednu z nejnovějších popisně orientovaných prací představuje publikace Evy Lukášové a Věry Smolové, jež se pokouší analyzovat dva nejstarší zámecké inventáře vnitřního vybavení zámku v Jindřichově Hradci.³²

Předkládaná bakalářská práce si klade za cíl zaplnit bílé místo na mapě dějin šlechtických sňatků, které se ve středoevropském prostoru uskutečnily po bitvě na Bílé hoře, a zaměřit se tak na téma, jemuž dosud v české historiografii nebylo věnováno tolik prostoru. Ke studiu o průběhu svatby Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoštkou ze Schwarzenberku, jež se konala ve Vídni roku 1666, je k dispozici ve Státním oblastním Archivu Třeboň, oddělení Český Krumlov, v Rodinném archivu Eggenberků soubor badatelsky doposud nevyužitých písemných archivních pramenů, který čítá více než 350 folií.³³ Jsou psány převážně v německém jazyce, ale objevují se v nich rovněž písemnosti italské či francouzské provenience.³⁴ Zmiňovaný soubor písemných pramenů obsahuje nejen různé účty,³⁵ ale také zasedací pořádky či soupisy pozvaných hostů na svatební slavnost. Vedle účetního materiálu se zde rovněž dochovaly soupisy vikuálií, které naznačují badatelům, jaké druhy potravin se dovezly, využily a následně zpracovaly na svatební hostinu. Svou skladbou a množstvím tak odrážejí význam uvedeného svatebního veselí v očích raně novověké společnosti.³⁶ Dále se mezi archivním materiálem nachází například italsky koncipovaná svatební óda, kterou blíže neznámý autor s největší pravděpodobností sepsal pro tuto výjimečnou událost.³⁷ Díky výše uvedeným dochovaným písemným pramenům lze zevrubně zrekonstruovat a

³¹ Václav BŮŽEK, *Paměť v heraldické výzdobě předmětů hmotné kultury šlechtických sídel v 16. a 17. století*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Paměť urozenosti*, Praha 2007, s. 37-57; Václav BŮŽEK – Ondřej JAKUBEC – Pavel KRÁL, *Jan Zrinský ze Serynu. Životní příběh synovce posledních Rožmberků*, Praha 2009; Václav BŮŽEK – Ondřej JAKUBEC, *Kratochvíle posledních Rožmberků*, Praha 2012.

³² Eva LUKÁŠOVÁ – Věra SMOLOVÁ, *Renesanční sídlo pánů z Hradce v nejstarších inventářích jindřichohradeckého zámku*, České Budějovice 2018.

³³ Státní oblastní archiv (dále jen SOA) Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

³⁴ Protože dochované prameny k této šlechtické svatbě byly napsané zejména v německém jazyce, použila autorka rovněž při výzkumu a interpretaci těchto pramenů různorodé slovníky, které se zabývají historickou němčinou. Václav BOK, *Slovník středověké němčiny pro historiky*, České Budějovice 1995; Hildegarda BOKOVÁ – Libuše SPÁČILOVÁ, *Stručný raně novohornoněmecký glosář k pramenům z českých zemí*, Olomouc 2003; Libuše SPÁČILOVÁ – Vladimír SPÁČIL – Václav BOK, *Glosář starší němčiny k českým pramenům*, Olomouc 2014.

³⁵ Ke kuchyňským účtům v raném novověku podrobněji B. CHOCHOLÁČ, *Collaltovské kuchyňské účty*. Srov. například J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*; TÝŽ, *Potraviny, stolování a jídelníček*; TÝŽ, *Rezidenční město a panská kuchyně*; J. KUBEŠ, *Kuchyně a zásobování rožmberských sídel*; O. STOLIČKA, *Zásobování schwarzenberské domácnosti*; Nikola MICHŇOVÁ, *Svatba Adama ze Schwarzenberku s Markétou z Pallantu roku 1613*, České Budějovice 2011 (bakalářská práce).

³⁶ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 246.

³⁷ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H. Blíže k tomu níže, *Obrazová příloha obr. 12*.

interpretovat obraz svatebního veselí v konkrétním šlechtickém prostředí druhé poloviny 17. století.

Bakalářská práce se proto snaží nastínit průběh a strukturu svatebního veselí dvou příslušníků významných urozených rodů té doby – Schwarzenberků a Eggenberků. Autorka se především pokusí naznačit, co vše bylo potřeba zajistit pro organizaci a zdárný průběh této velkolepé události. Nejprve budou stručně nastíněny dějiny eggenberského rodu. V rámci nich se podrobněji zaměří na život obou budoucích manželů – Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku. Druhá kapitola pojedná obecně o šlechtických sňatcích na prahu novověku. Raně novověká svatba představovala důležitý přechodový rituál v životě každého urozeného jedince, kterým vstupoval do světa dospělých. Před i při uzavírání manželství bylo třeba dodržet mnoho pravidel. Ideální nevěsta musela oplývat určitými charakterovými a tělesnými vlastnostmi, jež raně novověká společnost vyžadovala. Naopak budoucí manžel měl být zejména dostatečně finančně zajištěný, aby dokázal rodinu uživit.

Každý sňatek doprovázely též rozličné svatební rituály. Jeden z nich představovalo například podepsání svatební smlouvy. Tu Jan Kristián z Eggenberku s Marií Arnoštkou ze Schwarzenberku signovali za přítomnosti svědků a právních zástupců již několik dnů před svatebním obřadem. Na otázky, co vše svatební smlouva obsahovala, čím se ženich zaručil splnit jednotlivé body smlouvy, jak mělo být postaráno o nevěstu v případě smrti budoucího manžela nebo jakým věnem musel otec nevěsty přispět, se autorka pokusí odpovědět v následujícím oddíle. Neopomene ani naznačit jakousi topografii místností, v nichž svatební veselí probíhalo, či na pozvané hosty.

Třetí kapitola se bude věnovat hmotnému a personálnímu zabezpečení svatebního veselí, neboť příprava a průběh každé šlechtické svatby byly po organizační stránce velmi náročné. Najalo se mnoho služebníků nejen do kuchyně, kteří se měli postarat, aby vše proběhlo tak, jak se předem naplánovalo. Důležité bylo s předstihem obstarat potřebné potraviny v dostatečném množství, mezi nimiž nechyběly exotické delikatesy, ale také zajistit náležitou výzdobu místností, v nichž se svatební veselí konalo. Rovněž se zajistilo, ať už formou nákupu či výpůjčky, množství rozličného stříbrného nádobí pro svatebčany, které muselo svou výzdobou a zpracováním odpovídat výjimečnosti chystané události. Autorka neopomine zmínit ani pestrou škálu použitých stolních textilií a jejich význam v očích soudobého člověka.

V poslední části práce nebude chybět analýza svatebního jídelníčku. Autorka provede rozbor výše uvedených pramenů a pokusí se nastínit, jak vypadal svatební jídelníček na hostině Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku. Ve svém výkladu se zaměří především na skladbu mís s jednotlivými pokrmy, k jejichž přípravě došlo ještě před příchodem hostů. Dále autorka upře svou pozornost k jednotlivým svatebním chodům a konkrétním pokrmům, které se při hostině servírovaly. Jedním z cílů rozboru dochovaného svatebního jídelníčku bude na příkladu svatebního veselí přiblížit stravování a stravovací návyky urozených jedinců a barokní rozmanitost pokrmů v polovině 17. století, jež odrážely společenské postavení novomanželů.

2. Eggenberkové

Eggenberkové patřili mezi významné středoevropské šlechtické rody, jejichž historie sahá do 15. století.³⁸ Prvním písemně doloženým příslušníkem rodu byl Ulrich Eggenberk, povoláním obchodník ve městě Radkersburk,³⁹ které se nachází na území dnešní rakouské spolkové země Štýrsko. Po svém sňatku s Barbarou Giebingerovou (původem ze Štýrského Hradce), se do výše zmiňovaného města přestěhoval a provozoval zde vlastní živnost.⁴⁰ Rod Eggenberků se tak řadí k nobilitě, jež přišla do Čech z rakouských zemí v první polovině 17. století. V Království českém pak žil tento šlechtický rod téměř sto let (mezi lety 1622 až 1710/19).⁴¹ Centrem jeho tamního dominia se stalo panství Český Krumlov. To připadlo Eggenberkům koncem roku 1622, kdy tehdejší císař Ferdinand II. daroval zmiňovanou državu Janu Oldřichu z Eggenberka, jenž zastával u císařského dvora úřad prvního ministra.⁴² Stejnomený císař pak o rok později povýšil v Řezně tohoto vlivného magnáta do knížecího stavu.⁴³ O několik let poté, v roce 1628, bylo českokrumlovské panství dokonce povýšeno z knížectví na vévodství.⁴⁴

Za své rezidenční sídlo si Český Krumlov zvolil až vnuk Jana Oldřicha Jan Kristián z Eggenberku. Po náhlé smrti otce Jana Antonína v roce 1649 vychovala Jana Kristiána společně se svým o tři roky mladším bratrem Janem Seyfriedem a starší sestrou Marií Alžbětou jejich matka Anna Marie. Císař Ferdinand III. současně na žádost Anny Marie určil poručníky, kteří se měli společně s matkou postarat o sirotky a vést je ke katolické víře. Jednalo se o Wolfa ze Stubenberka, Hanse Fridricha z Prankhu a Hanse Fridricha Gallera. Jejich hlavní poručníci však byla i nadále matka společně s markrabětem Kristiánem Braniborsko-Bayreutshským.⁴⁵ Roku 1654 oba bratři zahájili studia na jezuitské univerzitě ve Štýrském Hradci.⁴⁶ Později pokračovali ve vzdělávání v rámci své kavalírské cesty na katolické univerzitě v Lovani.

³⁸ K Eggenberkům obecně Walther Ernst HEYDENDORFF, *Die Fürsten und Freiherren zu Eggenberg und ihre Vorfahren*, Graz-Wien-Köln 1965; Markéta KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci za Eggenberků*, České Budějovice 1996 (diplomová práce); Anna KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové: z bankéřské lavice na knížecí stolec*, Praha 2016.

³⁹ E. HEYDENDORFF, *Die Fürsten und Freiherren zu Eggenberg*, s. 19.

⁴⁰ TAMTÉŽ, s. 19.

⁴¹ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 7.

⁴² M. KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci*, s. 11.

⁴³ Jiří ZÁLOHA, *Ke vzniku někdejšího českokrumlovského vévodství*, Jihočeský sborník historický 40, 1971, s. 155.

⁴⁴ TAMTÉŽ.

⁴⁵ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 96-97 a 107.

⁴⁶ Jitka RADIMSKÁ, a kol., *Ve znamení havranů. Knižní sbírka rodiny Eggenbergů na zámku v Českém Krumlově*, Pelhřimov 2011 (= Bibliotheca viva 2), s. 19.

Tu podnikli společně mezi lety 1660 až 1663, během níž navštívili hned několik západoevropských zemí. Nechyběla mezi nimi Římsko-německá říše, Spojené nizozemské provincie, Francie a Švýcarsko a Apeninský poloostrov. Společenským vrcholem jejich grand tour představovala audience u tehdejšího papeže Alexandra VII. a u bývalé švédské královny Kristiny, která v té době pobývala v Římě.⁴⁷

Po návratu z kavalírské cesty domů vypukl mezi Janem Kristiánem a Janem Seyfriedem z Eggenberku ostrý konflikt, jenž se týkal správy dědictví po otci. K vyřešení zdoluhavého bratrského sporu došlo až o několik let později. Velký podíl na tom měl především kníže Ferdinand z Ditrichštejna, pozdější nejvyšší hofmistr císaře Leopolda I., a také Jan Adolf ze Schwarzenberku, který se stal tchánem Jana Kristiána z Eggenberku.⁴⁸ Rodový majetek Eggenberků byl nakonec smlouvou podepsanou v Českém Krumlově roku 1665 rozdělen na dvě části. Avšak sourozenecký svár pokračoval dále, až do roku 1672. Starší Jan Kristián získal eggenberská panství v Dolních a Horních Rakousích, Království českém, též se ujal Gradišky a Aquileie na severu Apeninského poloostrova. Naopak Janu Seyfriedovi připadla panství ve Štýrsku společně s rodovým zámekem ve Štýrském Hradci a dominium v Kraňsku.⁴⁹ Od této doby byly vztahy mezi oběma bratry již navždy narušeny a komunikace, pouze písemná, mezi nimi probíhala jen v nejnútnejších případech.⁵⁰

Poslední „český“ Eggenberk Jan Kristián se zasloužil především o barokní přestavbu krumlovského zámku a zřízení tamní nové zahrady.⁵¹ V neděli 21. února 1666 si jako pětadvacetiletý vzal za manželku Marii Arnoštku ze Schwarzenberku.⁵² Katolická církev považovala již od tridentského koncilu, který se konal mezi lety 1545 až 1563, neděli za nejvhodnější den pro uskutečnění sňatku. A to z toho důvodu, že kněz měl v tento den ke slavnostnímu kázání určenému novomanželům nanejvýš vhodnou příležitost.⁵³ V době svatby bylo Marii Arnoštce ze Schwarzenberku sedmnáct

⁴⁷ TAMTĚŽ, s. 20. Kavalírské cestě mladého Jana Kristiána a Jana Seyfrieda po Evropě je věnována publikace V. BOK – A. KUBÍKOVÁ (edd.), *Bericht über die Reise Johann Christians und Johann Seyfrieds von Eggenberg durch die Länder Mittel-, West- und Südeuropas in den Jahren 1660-1663*, České Budějovice 2012 (= Documenta res gestas Bohemicas saeculorum XVI.-XVIII. illustrantia B/3).

⁴⁸ TÁŽ, *Knihovna šlechtičny. Francouzské knihy Marie Ernestiny z Eggenbergu na zámku v Českém Krumlově*, Pelhřimov 2007 (= Bibliotheca viva 1), s. 10.

⁴⁹ M. KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci*, s. 61. O sporu a rozdělení panství též V. BOK – A. KUBÍKOVÁ (edd.), *Bericht über die Reise*, s. 12; F. KRYZA-GERSCH, *Ave Claudia Imperatrix*, s. 39.

⁵⁰ J. RADIMSKÁ, *Knihovna šlechtičny*, s. 10.

⁵¹ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 107.

⁵² W. E. HEYDENDORFF, *Die Fürsten und Freiherren zu Eggenberg*, s. 178.

⁵³ V křesťanství představovala neděle (den Páně) významný den, kdy došlo ke vzkříšení Ježíše Krista. J. GRULICH, *„Slavnostní okamžiky*, s. 79; *Ottův naučný slovník XVIII*, Praha 1902, s. 28.

let, přičemž Jan Kristián z Eggenberku se s ní seznámil již během řešení sporů se svým bratrem.⁵⁴ Jednalo se o dceru vlivného hodnostáře na vídeňském dvoře Jana Adolfa ze Schwarzenberku⁵⁵ a Marie Justiny ze Starhemberku.⁵⁶ Marie Arnoštka se narodila v Bruselu v roce 1649. Její otec tam v tu dobu pobýval na dvoře arciknížete Leopolda Viléma, tehdejšího místodržitele ve Španělském Nizozemí.⁵⁷ Měla celkem šest sourozenců. Dospělosti se však dožil jen její bratr Ferdinand.⁵⁸ Od roku 1656 však rodina žila ve Vídni. Tam Marie Arnoštka pronikala do tajů italského jazyka, kterým údajně velmi dobře hovořila.⁵⁹ Jako Jan Kristián z Eggenberku byla velmi zbožná.⁶⁰ Oba uctívali především Pannu Marii Kájovskou. Později, po svatbě s eggenberským vévodou, dokonce nechala vyhotovit ze svých svatebních šatů oděv pro sochu této světice, jež se nacházela právě v poutním kostele v Kájově.⁶¹ Jejich zájem o tuto malou

⁵⁴ M. KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci*, s. 24.

⁵⁵ Jan Adolf se narodil jako druhorozený syn Adama ze Schwarzenberku a Markéty z Pallantu roku 1615. Svá studia započal na pařížské královské akademii. Získal nejprve úřad říšského dvorního rady, o několik let později vstoupil do služeb arciknížete Leopolda Viléma, kde se postupně propracoval až do úřadu nejvyššího hofmistra. Po přesunutí dvora Leopolda Viléma zpátky do Vídně rostl nejen význam, ale také postavení Jana Adolfa ze Schwarzenberku. Za vlády císaře Leopolda I. byl v roce 1670 povýšen do knížecího stavu. Krátce na to se stal prezidentem říšské dvorské rady. Zemřel ještě před druhým tureckým obléháním Vídně v roce 1683. Více o Janu Adolfovi ze Schwarzenberku například Rostislav SMÍŠEK, *Druhý muž ve státě, nebo jeden z mnoha? Jan Adolf ze Schwarzenberku a císařský dvůr ve druhé polovině 17. století*, *Dějiny a současnost* 37, 2015, č. 7, s. 13-15; Karl zu SCHWARZENBERG, *Geschichte des reichsständischen Hauses Schwarzenberg I*, Neustadt an der Aisch 1963, s. 116-127.

⁵⁶ Marie Justina ze Starhemberku se narodila roku 1618 do štýrské hraběcí rodiny. V roce 1636 přišla na vídeňský dvůr, kde působila jako dvorní dáma. V roce 1644 se ve Vídni vdala za výše zmíněného Jana Adolfa ze Schwarzenberku, se kterým měla celkem sedm dětí. Avšak dospělosti se dožila pouze dcera Marie Arnoštka a syn Ferdinand Vilém. Ačkoliv ji trápila během života duševní nemoc, dožila se 63 let. Zemřela v roce 1681. K její osobě více Hanka TLAMSOVÁ, *Marie Justina ze Schwarzenberku. Obraz nemocné šlechtičny v polovině 17. století*, České Budějovice 2012 (bakalářská práce); Katrin KELLER, *Hofdamen. Amtsträgerinnen im Wiener Hofstaat des 17. Jahrhunderts*, Wien 2005, s. 188; O. STOLIČKA, *Zásobování schwarzenberské domácnosti*.

⁵⁷ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 139.

⁵⁸ TAMTÉŽ. Více k Ferdinandovi Vilémovi ze Schwarzenberku například Rostislav SMÍŠEK (ed.), *Das Tagebuch Ferdinands zu Schwarzenberg aus den Jahren 1686-1688 und 1696-1697. Eine vollständige kritische Edition*, České Budějovice 2015 (= Documenta res gestas Bohemicas saeculorum XVI.-XVIII. illustrantia B/5); TÝŽ, *Komunikační síť knížete Ferdinanda ze Schwarzenberku na přelomu 17. a 18. století*, *Theatrum historiae* 9, 2011, s. 333-355; TÝŽ, *"Dvorská" kariéra očima knížete Ferdinanda ze Schwarzenberku*, *Jihočeský sborník historický* 73, 2004, s. 94-120; TÝŽ, *Deník Ferdinanda ze Schwarzenberku jako pramen historického bádání. Příspěvek k poznání mobility císařského dvora na sklonku 17. století*, in: Jiří Kubeš (ed.), *Šlechtic na cestách v 16.-18. století*, Pardubice 2007, s. 129-161; K. zu SCHWARZENBERG, *Geschichte des reichsständischen Hauses*, s. 143-164.

⁵⁹ Jitka RADIMSKÁ – Miroslava DURAJOVÁ, *Marie Ernestina von Eggenberg (1649-1719) als Sammlerin, Leserin und Übersetzerin*, in: Jill Bepler – Helga Meise (edd.), *Sammeln, Lesen, Übersetzen als höfische Praxis der Frühen Neuzeit. Die böhmische Bibliothek der Fürsten Eggenberg im Kontext der Fürsten – und Fürstinnenbibliotheken der Zeit*, Wiesbaden 2010, s. 363.

⁶⁰ J. RADIMSKÁ, *Knihovna šlechtičny*, s. 11.

⁶¹ Jiří HAVLICE – Robert ŠIMŮNEK – Roman LAVIČKA – Petr PAVELEC – Zdenka PALOUŠOVÁ – Zdeňka PROKOPOVÁ – Libuše SEMECKÁ, *750 let Kájova*, Kájov 2013, s. 260; A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 143.

vesničku se dále projevoval například v hodnotných darech nebo ve financování oprav a vybavení zmiňovaného poutního místa.⁶² Marie Arnoštka byla současně velmi vzdělaná. Zajímala se především o německou a francouzskou literaturu, přičemž oba jazyky dokonale ovládala. Důkazem takového tvrzení jsou později přeložené Senekovy dopisy z francouzského jazyka do německého,⁶³ za což ji později někteří učenci nazývali druhou Pallas Athénou republiky učených.⁶⁴

O době, kdy sídlili na Českém Krumlově Jan Kristián z Eggenberku s Marií Arnoštkou, se nejen v odborné literatuře mluví jako o nové kulturní epoše v dějinách města. Během jejich společného soužití totiž proběhlo na českokrumlovském zámku mnoho změn, zejména v oblasti kultury. Kromě přestavby zámku a zahrady, došlo ke zřízení zámeckého divadla.⁶⁵ Rovněž tamní zámecká knihovna byla doplněna novými, mnohdy cennými díly se zlatotiskem na bílém pergamenu, díky čemuž na počátku 18. století obsahovala více než 2 296 knižních titulů. Nevyskytovaly se zde však žádné knihy v českém jazyce, pravděpodobně proto, že se Marie Arnoštka z Eggenberku již pro svůj pokročilý věk nestihla naučit česky.⁶⁶ Stranou pozornosti manželů nezůstal ani církevní patronát a zřízení nadací. V českokrumlovském kostele svatého Víta a tamním minoritském klášteře nechali zřídit nové oltáře.⁶⁷

Janu Kristiánovi z Eggenberku dědičně náležel úřad nejvyššího maršálka Dolních a Horních Rakous.⁶⁸ Později působil u vídeňského dvora jako císařský tajný rada, jenž získal v roce 1694 od španělského krále Karla II. Řád zlatého rouna.⁶⁹ Ačkoliv si nevedl v těchto úřadech příliš obratně, při správě panství se mu dařilo o poznání lépe. Po dobu jeho vlády na českokrumlovském panství se osidlovaly zdejší nepřístupné lesní oblasti, například na Šumavě, a rovněž se zakládaly nové osady.⁷⁰ Mezi nimi nechyběly například Křišťánov (Christiansberg) nebo Arnoštka (Ernstberg), které nesly svá jména

⁶² Martin GAŽI, *Schwarzenbergové a „jejich“ svatá místa v předmoderních Čechách. Ke kulturním funkcím šlechty a památkám na ně*, in: Zdeněk Bezecný – Martin Gaži – Martin C. Putna (edd.), *Schwarzenbergové v české a středoevropské kulturní historii*, České Budějovice 2008, s. 149.

⁶³ J. RADIMSKÁ, a kol., *Ve znamení havranů*, s. 22-23; J. RADIMSKÁ – M. DURAJOVÁ, *Marie Ernestina von Eggenberg*, s. 363.

⁶⁴ M. KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci*, s. 25.

⁶⁵ J. RADIMSKÁ, *Knihovna šlechtičny*, s. 11.

⁶⁶ K. zu SCHWARZENBERG, *Geschichte des reichsständischen Hauses*, s. 129; J. RADIMSKÁ – M. DURAJOVÁ, *Marie Ernestina von Eggenberg*, s. 363.

⁶⁷ TAMTÉŽ.

⁶⁸ J. RADIMSKÁ, *Knihovna šlechtičny*, s. 11; A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 127.

⁶⁹ W. E. HEYDENDORFF, *Die Fürsten und Freiherren zu Eggenberg*, s. 181; A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 195. Více k tomu František LOBKOWICZ, *Zlaté rouno v Čechách*, Heraldika a genealogie 24, 1991, s. 181-280.

⁷⁰ Marie RYANTOVÁ, *Die Fürsten Eggenberg in Český Krumlov/Böhmisch Krumau*, in: J. Bepler - H. Meise (edd.), *Sammeln, Lesen, Übersetzen*, s. 61.

na počest obou manželů.⁷¹ Ke konci svého života pobýval Jan Kristián z Eggenberku často ve Vídni či v Praze, kde vlastnil četné paláce a domy. V jednom z nich, v Praze na Hradčanech, také 14. prosince 1710 zemřel. Následně byl pohřben v minoritském kostele ve Štýrském Hradci, odkud Eggenberkové původně pocházeli.⁷² Až během šedesátých a sedmdesátých let 18. století byla při přestavbách zmiňovaného chrámu vystavěna nadzemní hrobka, do níž se následně uložila jak rakev Jana Kristiána z Eggenberku, tak také rakev jeho děda Jana Oldřicha.⁷³ Ačkoliv manželství Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoštkou ze Schwarzenberku bylo považováno za šťastné, zůstalo bezdětné.⁷⁴

Poté, co krátce po svém bratrovi skončil také Jan Seyfried, nastaly pro eggenberský rod krušné časy. Stejně náhle zemřel také jediný syn Jana Seyfrieda – Jan Antonín II. a 23. února 1717 také jeho vnuk Jan Kristián II. Smrtí tohoto posledního mužského potomka z rodu Eggenberků vymřel významný středoevropský šlechtický rod po meči.⁷⁵ Později, po smrti Marie Arnoštky dne 4. dubna 1719 ve Vídni, se stal dědicem eggenberského majetku její synovec Adam František ze Schwarzenberku, kterého sama vévodkyně určila v závěti za svého nástupce.⁷⁶ Od té doby eggenberské panství v Čechách patřilo Schwarzenberkům, šlechtickému rodu původem z Dolních Frank.⁷⁷ Úplný zánik rodu Eggenberků v ženské linii však nastal až po smrti nejmladší dcery Jana Antonína II. z Eggenberku – Marie Eleonory – 17. listopadu 1774,⁷⁸ která byla poslední nositelkou jména tohoto významného středoevropského šlechtického rodu.⁷⁹

⁷¹ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 128.

⁷² J. RADIMSKÁ, *Knihovna šlechtičny*, s. 11-12.

⁷³ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 136 a 184.

⁷⁴ K. zu SCHWARZENBERG, *Geschichte des reichsständischen Hauses*, s. 129.

⁷⁵ M. KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci*, s. 25.

⁷⁶ K. zu SCHWARZENBERG, *Geschichte des reichsständischen Hauses*, s. 130.

⁷⁷ Schwarzenberskými dějinami se zabývali například L. OURODOVÁ-HRONKOVÁ, *Schwarzenbergové 1615-1789*; K. zu SCHWARZENBERG, *Geschichte des reichsständischen Hauses*; Z. BEZECNÝ – M. GAŽI – M. C. PUTNA (edd.), *Schwarzenbergové*; R. SMÍŠEK, *Cisárský dvůr*.

⁷⁸ Marie Eleonora byla třikrát vdaná. Nejprve za Josefa Patrika Leslieho, poté za Adrease Siegmunda z Welzu a potěti za Jana Leopolda hraběte z Herbersteinu; E. HEYDENDORFF, *Die Fürsten und Freiherren zu Eggenberg*, s. 188.

⁷⁹ M. KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci*, s. 26.

3. Šlechtická svatba v raném novověku

Svatby a s nimi spojené obyčeje a zvyky se vyskytovaly v životě každé společnosti již odedávna a přetrvávají až do současnosti. V raném novověku patřilo svatební veselí, podobně jako například narození či smrt, k přechodovým rituálům. To znamenalo, že jedinec postupně přecházel z jedné životní etapy do druhé, v tomto případě z dětství do dospělosti.⁸⁰ Vstup do manželství znamenal důležitý životní krok a měl odpovídat společenskému postavení daného jedince. Odráželo se to například v účasti pozvaných hostů na svatební hostinu, výzdobě či finančních prostředcích vynaložených na samotnou svatbu. Tím, že se splnily výše zmíněné prvky, plnila slavnost svou distinktivní funkci.⁸¹ Svatební veselí proto patřilo k významným festivitám na šlechtických dvorech raného novověku, díky němuž urozený jedinec mohl prezentovat svou zámožnost, společenské postavení či šíři příbuzenských kontaktů.⁸² Avšak prvořadou funkcí, kterou sňatek v raném novověku plnil, byla legitimní cesta, prostřednictvím níž si šlechtic hodlal zajistit mužského potomka. Tento závažný životní krok dvou jedinců představoval nezbytný prostředek k zajištění kontinuity rodu.⁸³ Zároveň sloužil jako symbol osamostatnění se na rodičích a převzetí zodpovědnosti za vedení vlastní domácnosti.⁸⁴

Uzavření sňatku nepředstavovalo žádnou soukromou záležitost, nýbrž se jednalo o veřejnou společenskou událost s dalekosáhlými ekonomickými, sociálními či kulturními důsledky.⁸⁵ I z tohoto důvodu tvořil důležitou součást svatebního rituálu výběr vhodného partnera či partnerky. Pro volbu svého budoucího životního partnera či partnerky platila na prahu novověku různá kritéria, která se tehdejší společnost snažila důsledně dodržovat a respektovat. Jednalo se například o ekonomický přínos pro rodinu, respektování společenské rovnosti nebo zachování kontinuity rodu.⁸⁶ I když se doporučovalo uskutečnit svatbu až po dosažení finanční nezávislosti mladého kavalíra na rodičích, což znamenalo, že dokázal po hmotné stránce zabezpečit rodinu, zmiňované doporučení se mnohdy nedodržovalo. Někteří mladí šlechtici byli během

⁸⁰ A. van GENNEP, *Přechodové rituály*, s. 13; V. BŮŽEK – J. HRDLÍČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL, *Věk urozených*, s. 267.

⁸¹ P. KRÁL, *Křtiny, svatby a pohřby*, s. 439.

⁸² P. VOREL, *Aristokratické svatby*, s. 191-192.

⁸³ R. SMÍŠEK, *Šlechtic a sňatek*, s. 168.

⁸⁴ R. van DŮLMEN, *Kultura a každodenní život v raném novověku*, s. 162.

⁸⁵ B. BASTL, *Tugend, Liebe, Ehre*, s. 152; V. BŮŽEK, „Páni a přátelé“, s. 246.

⁸⁶ TAMTÉŽ.

uzavírání sňatku stále ještě finančně závislí na svých rodičích.⁸⁷ Z těchto kritérií, na která se kladl během volby partnera či partnerky důraz, lze vyvodit, že ne vždy se vyžadovala k uzavření sňatku láska a city nebo vzájemná náklonost budoucích manželů.⁸⁸ Příčina spočívala rovněž v tom, že v mnoha případech se dvojice poznala před svatbou jen zběžně. Teprve později, během společného života, se oba mohli vzájemně sblížit.⁸⁹

Při výběru vhodné partnerky se zohledňoval charakter ženy. V raném novověku měla budoucí manželka oplývat především vlastnostmi, jako byla počestnost a cudnost. Důležitá byla také zbožnost a citlivost. Tyto charakterové rysy se v tehdejší společnosti považovaly za nejvyšší ctnosti, které žena mohla mít.⁹⁰ Naopak za nežádoucí vlastnosti se u ženy považovaly marnivost, parádivost a klevetivost.⁹¹ Podstatnou roli hrála při výběru vhodné nevěsty také vnější krása, jejíž neoddělitelnou součástí tvořila dobře stavěná postava.⁹² Hlavní povinností budoucí manželky ovšem měla být především výchova dětí a vedení domácnosti.⁹³ Důležité rovněž bylo, aby žena svého muže ve společnosti dobře reprezentovala, nejen svým chováním, ale též svým oděvem a dobrou správou domu.⁹⁴ Jedno z dalších významných kritérií, podle kterého si ženich především vybíral budoucí nevěstu, představovala její plodnost. Toto kritérium se mohlo většinou nejlépe posoudit podle počtu doposud žijících členů daného šlechtického rodu.⁹⁵

Výše uvedené kladné charakterové a tělesné vlastnosti ženy byly nezbytně nutné pro harmonické soužití budoucího manželského páru. Právě ty měly šlechtici zajistit mužského následníka rodu.⁹⁶ Především rodiče dbali o to, aby rod nevymřel a došlo k zajištění jeho budoucího pokračovatele. Proto se snažili již od narození zajistit svým potomkům co nejvýhodnější sňatek.⁹⁷ To se také odráželo v jejich výchově, neboť děti byly od malička vedeny k tomu, aby dbaly rad svých rodičů a plně je respektovaly.⁹⁸

⁸⁷ R. SMÍŠEK, *Šlechtic a sňatek*, s. 173.

⁸⁸ B. BASTL, *Tugend, Liebe, Ehre*, s. 154-155; P. MAŤA, *Svět české aristokracie*, s. 606.

⁸⁹ R. SMÍŠEK, *Císařský dvůr a dvorská kariéra*, s. 203.

⁹⁰ TÝŽ, *Šlechtic a sňatek*, s. 173.

⁹¹ V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL, *Věk urozených*, s. 307.

⁹² R. SMÍŠEK, *Šlechtic a sňatek*, s. 173.

⁹³ V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL, *Věk urozených*, s. 307.

⁹⁴ J. RATAJOVÁ – L. STORCHOVÁ, *Žena není příšera, ale nejmilejší stvoření boží*, s. 761.

⁹⁵ R. SMÍŠEK, *Císařský dvůr a dvorská kariéra*, s. 181-182.

⁹⁶ TÝŽ, *Šlechtic a sňatek*, s. 175.

⁹⁷ M. HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích*, s. 9.

⁹⁸ TAMTÉŽ, s. 11-12.

Vliv na výběr životního partnera či partnerky měli kromě rodičů také „*páni a přátelé*“.⁹⁹ Kategorie „*pánů a přátel*“ představovala v očích šlechtice okruh osob pokrevně spřízněných, tedy okruh členů širší rodiny. Mohly sem však patřit také osoby, které nebyly se šlechtickým rodem nijak spřízněny.¹⁰⁰ Ti všichni měli rovněž možnost se podílet na výběru vhodné budoucí nevěsty, případně nabídnout svou podporu při ucházení se o danou dívku.¹⁰¹

Ovšem existovaly též překážky, kvůli nimž se sňatek v raném novověku nemohl uskutečnit. Jednou z nich bylo kupříkladu blízké příbuzenství. Pokud však budoucí manželé získali od papeže církevní dispens, mohl svatební obřad řádně proběhnout.¹⁰² Zmiňované sňatky mezi příbuznými však měly vedlejší účinky. Pokud se často opakovaly, negativně se to u některých rodů projevilo ve formě genetické zátěže. Jejím důsledkem mohla být neplodnost muže i ženy. Dalším následkem pak byly rovněž různé dědičné choroby. To v krajním případě mohlo vést až k samotnému zániku šlechtického rodu.¹⁰³ Další překážku bránící spojení životů dvou jedinců představovalo porušení jednoho z důležitých předpokladů manželství – zachování panenství dívky. Pokud tuto společenskou normu dívka nesplňovala, mohla být provdána v lepším případě už jen za nižšího šlechtice.¹⁰⁴

Každý sňatek na prahu novověku doprovázely různé svatební rituály. Jednalo se jak o samotné námluvy a výpros nevěsty, tak o vyhotovení svatební smlouvy. Dále ke svatebním rituálům patřil například manželský slib, samotný svatební obřad společně se svatebním veselím, po kterém následoval slavnostní přínos nevěsty do manželova domu.¹⁰⁵ To vše probíhalo podle obecně uznávaných pravidel chování. Pokud však došlo k porušení těchto zvyklostí nebo jejich zanedbání, znamenalo to v očích společnosti jistou ztrátu dobrého jména či vážnosti.¹⁰⁶ Proto se šlechtici snažili přes veškeré problémy svatební rituály dodržovat.

⁹⁹ TAMTÉŽ, s. 19.

¹⁰⁰ V. BŮŽEK, „*Páni a přátelé*“, s. 234.

¹⁰¹ M. HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích*, s. 20.

¹⁰² V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL, *Věk urozených*, s. 60.

¹⁰³ M. HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích*, s. 16. O genetické zátěži a s ní spojené neplodnosti též V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL, *Věk urozených*, s. 60.

¹⁰⁴ TAMTÉŽ, s. 17; P. VOREL, *Aristokratické svatby*, s. 198.

¹⁰⁵ TAMTÉŽ, s. 32.

¹⁰⁶ B. BASTL, *Tugend, Liebe, Ehre*, s. 156.

3.1 Svatba Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoškou ze Schwarzenberku

V případě svatby Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnošky ze Schwarzenberku, která se konala, jak již bylo zmíněno, v neděli 21. února 1666 ve Vídni, šlo o jeden z kroků v promyšlené sňatkové politice Jana Adolfa ze Schwarzenberku, otce Marie Arnošky.¹⁰⁷ Na rozdíl od ostatních středoevropských šlechtických rodů se Schwarzenberkové nepyšili tak vysokým počtem potomků, přesto Jan Adolf dokázal velmi dobře posoudit a uvážit, zda se jednalo o výhodného ženicha či nevěstu.¹⁰⁸ Rovněž pro Jana Kristiána z Eggenberku znamenala svatba s Marií Arnoškou ze Schwarzenberku výhodné manželské spojení, neboť již samotné jméno Schwarzenberků představovalo v tehdejší společnosti určitou záruku kvality a urozenosti daného jedince.¹⁰⁹ Kromě toho měli rozsáhlé majetky na území Římsko-německé říše, což je vyvyšovalo nad šlechtu z českých a rakouských zemí.¹¹⁰ Na velkolepý svatební obřad Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoškou ze Schwarzenberku bylo pozváno do Vídně mnoho významných hostů, mezi kterými nechyběl ani sám císař Leopold I. s významnými dvorskými hodnostáři.¹¹¹ Výdaje na svatební hostinu údajně činily okolo 40 000 zlatých.¹¹² Zároveň došlo u této slavnostní příležitosti k vydání tisku s rodokmeny obou snoubenců.¹¹³ V rámci oslav jejich svatby rovněž proběhlo první divadelní představení v míčovně na českokrumlovském zámku.¹¹⁴

Krátce před uzavřením tohoto sňatku došlo k sepsání svatební smlouvy, která obsahovala několik závazných bodů pro obě strany. Vyhotovení svatební smlouvy v raném novověku tvořilo významnou a nedílnou součást každého sňatku. Na době sepsání svatební smlouvy nezáleželo. Někdy k tomu došlo krátce před sňatkem, jindy byla vyhotovena s větším předstihem. Samotné svatební smlouvy plnily především ochranou funkci. Měly v první řadě chránit šlechtičny, jež by se mohly vyskytnout

¹⁰⁷ R. SMÍŠEK, *Císařský dvůr a dvorská kariéra*, s. 218.

¹⁰⁸ TAMTÉŽ, s. 219.

¹⁰⁹ R. SMÍŠEK, *Šlechtic a sňatek*, s. 173.

¹¹⁰ TAMTÉŽ, a 181.

¹¹¹ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 123-124. Císař Leopold I. zřejmě neměl Jana Kristiána z Eggenberku ve velké oblibě, neboť v korespondenci adresované svému důvěrníkovi Františku Eusebiovi z Pöttingu, tehdejšímu císařskému vyslanci v Madridu, označil českokrumlovského vévodu španělským výrazem „bobo“. To podle Heydendorffa znamenalo hlupák či blázen. Císař rovněž psal o svých obavách, podle kterých manželství Jana Kristiána a Marie Arnošky bude nešťastné. Více k tomu W. E. HEYDENDORFF, *Die Fürsten und Freiherren zu Eggenberg*, s. 178.

¹¹² *Theatrum Europaenum X*, Frankfurt am Main 1703, s. 178.

¹¹³ J. RADIMSKÁ, a kol., *Ve znamení havranů*, s. 20.

¹¹⁴ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 191; M. KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci*, s. 61.

ve finanční krizi v případě ovdovění, a tím zatížit své rodiny.¹¹⁵ Svatební smlouva Jana Kristiána a Marie Arnoštky byla vyhotovena celkem ve třech exemplářích 19. února 1666, jen několik dnů před samotným obřadem. Uzavření smlouvy se uskutečnilo v přítomnosti příbuzných a právních zástupců obou šlechtických rodů. Všichni přítomní pak stvrdili svatební smlouvu svými podpisy společně s podpisy obou budoucích manželů. Souhlas k sňatku připojil kromě rodičů také samotný císař Leopold I. a prezident dvorské válečné rady Hannibal Gonzaga.¹¹⁶

Svatební smlouva Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku obsahovala celkem sedm stěžejních bodů. V úvodní části písemnosti byla uvedena jména a tituly obou novomanželů společně se souhlasem rodičů s uskutečněním svatby. V prvním bodu smlouvy byla zmíněna Marie Arnoštka jako budoucí manželka, se kterou se Jan Kristián z Eggenberku měl nejprve zasnoubit. Dále stanovovala výši věna.¹¹⁷ To se obvykle platilo do roka ode dne svatby.¹¹⁸ Otec nevěsty Jan Adolf ze Schwarzenberku tak věnoval své dceři, Marii Arnoštce, kromě svatebního oblečení a základního vybavení celkem 60 000 rýnských tolarů. Naproti tomu se mladá urozená dáma měla vzdát veškerých otcovských práv, například na rodový majetek. Výjimku tvořily pouze otcovy dary věnované Marii Arnoštce a jeho závěť. Jako tak zvané narovnání („*Widerlage*“) k výše zmíněnému věnu měl ženich na oplátku přispět částkou 20 000 rýnských tolarů. Ve smlouvě se neopomnělo ani na jitrní dar, který Jan Kristián z Eggenberku věnoval své manželce po svatební noci, v hodnotě 10 000 rýnských zlatých. S tímto obnosem pak mohla Marie Arnoštka disponovat podle vlastního uvážení.¹¹⁹ Jednu z dalších důležitých součástí svatební smlouvy rovněž tvořila povinnost obvěnění.¹²⁰ Jednalo se o materiální zajištění ženy pro případ manželova úmrtí. Pokud by se tak stalo, měla Marie Arnoštka obdržet ročně rentu ve výši 6000 rýnských tolarů. Vedle toho jí mělo být též zajištěno náležité bydlení. Rovněž měla jednorázově obdržet 40 000 rýnských tolarů. V závěru svatební smlouvy se ženich mimo jiné zavázal ke splnění smlouvy poskytnutím zástavy části majetku – zámku Orlík, hradu Zvíkov a Netolic. Následně bylo právní ustanovení svatební smlouvy stvrzeno podpisy společně s pečetěmi všech přítomných.¹²¹ Poté

¹¹⁵ M. HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích*, s. 22-23.

¹¹⁶ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹¹⁷ TAMTÉŽ.

¹¹⁸ V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL – *Věk urozených*, s. 323.

¹¹⁹ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹²⁰ M. HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích*, s. 22.

¹²¹ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

si podle zvyku přítomní podali ruce. Na základě vykonání zmiňovaného rituálu pokládala soudobá společnost oba mladé urozené jedince, budoucí manžele, za zasnoubené.¹²²

Místo konání svatby Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku není zcela zřejmé. Rovněž v písemných historických pramenech není nikde zmíněno. Je velmi pravděpodobné, že svatební veselí probíhalo v pronajatém domě či paláci otce nevěsty – Jana Adolfa ze Schwarzenberku, neboť po hostině následovala cesta novomanželů do paláce Jana Kristiána.¹²³ Jelikož počet hostů pozvaných na svatbu byl veliký, neprobíhala hostina pouze v jednom sále. Služebnictvo a pomocný personál musel obsluhovat svatebčany hned v několika prostorách.¹²⁴ Jednalo se o horní i dolní patro paláce. Jednotlivé slavnostně vyzdobené místnosti byly různě veliké a odlišně barevné. Každý takový prostor měl své číslo, podle kterého se mohli nejen hosté, ale také služebníci orientovat. Nejdelší místnost, kde se slavilo, se nacházela v dolním patře a měřila 81 loktů (přibližně 63 metrů) – jednalo se o velký sál. Sály sloužily zejména k slavnostním účelům. Jelikož se v nich konaly nejčastěji různé svatební události, odpovídalo tomu i jejich vybavení. Byly v nich umístěné například tribuny, na nichž hrála kapela nebo vyvýšená místa určená pro vlivné hosty.¹²⁵ Naopak nejmenší pokoj, též umístěný v dolním patře, měl na délku pouhých 13 loktů (necelých 11 metrů). V každé místnosti se pak nacházel určitý počet stolů, křesel a židlí.¹²⁶

Jak již bylo zmíněno výše, zúčastnilo se svatby mnoho vlivných a významných hostů. Každý z budoucích novomanželů si dokonce sestavil svůj seznam osob, které si přál pozvat na svatební veselí.¹²⁷ Jako první v seznamu Jan Kristián z Eggenberku uvedl svou sestru Annu Marii společně s jejím manželem, nejvyšším hofmistrem císařovny, Ferdinandem z Ditrichštejna. Dále byl pozván, ačkoliv spolu nevycházeli zcela dobře, ženichův mladší bratr Jan Seyfried z Eggenberku. Hostiny se rovněž zúčastnil bratranec Jana Kristiána – Leonard z Harrachu s chotí či jeho teta – Marie Františka. Naopak Marie Arnoštky uvedla na seznamu svatebčanů ze svých příbuzných nejprve rodiče – Jana Adolfa ze Schwarzenberku a Marii Justinu ze Starhemberka.

¹²² M. HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích*, s. 26.

¹²³ *Theatrum Europaeum X*, s. 178.

¹²⁴ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H; Jiří KUBEŠ, *Reprezentační funkce sídel vyšší šlechty z českých zemí (1500-1740)*, České Budějovice 2006, (disertační práce), s. 218.

¹²⁵ TAMTÉŽ, s. 218-219.

¹²⁶ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹²⁷ TAMTÉŽ; A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 124.

Rovněž pozvala císařského vojevůdce Arnošta Rüdigerera ze Starhemberku společně s chotí či strýce Jana Ludvíka ze Starhemberku s manželkou.¹²⁸

Zřejmě nejlivnějšího pozvaného představoval císař Leopold I., který se však nakonec svatebního veselí osobně nezúčastnil. Panovníka zde zastoupila jeho nevlastní matka Marie Eleonora Gonzagová s arcikněžnami.¹²⁹ Mezi svatebčany nechyběli ani významní hodnostáři císařského dvora, jako byl například nejvyšší císařský hofmistr Václav Eusebius z Lobkovic, nejvyšší komorník Jan Maxmilián z Lamberka společně se svou chotí Juditou Rebekou z Lamberka či nejvyšší purkrabí Království českého Bernard Ignác z Martinic. K hostům patřil také Jan Hartvík z Nostic, který v té době působil v úřadu nejvyššího kancléře Království českého nebo tajný rada, kníže Jan Weikard z Auersperku. Svatební pozvánku rovněž obdržela braniborská markrabata – Fridrich Vilém a Jiří Albrecht. Z urozených dam navštívila svatební veselí Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoštkou ze Schwarzenberku Magdalena Sibylla Saská společně se svým bratrem Janem Jiřím II.¹³⁰

¹²⁸ TAMTÉŽ.

¹²⁹ Srov. *Theatrum Europaeum* X, s. 178.

¹³⁰ TAMTÉŽ.

4. Hmotné a personální zabezpečení svatebního veselí

4.1 Svatební výzdoba místností a rozličné stolní předměty

Svatby Jana Kristiána a Marie Arnošky ve Vídni se zúčastnilo mnoho významných a urozených hostů, neboť se jednalo o sňatek potomků dvou vlivných hodnostářů vídeňského dvora – Jana Adolfa ze Schwarzenberku a Jana Antonína z Eggenberku. Pro tak honosnou svatbu bylo třeba zajistit odpovídající kuchyňské vybavení, které v případě domácností obou urozených jedinců nebylo dostačující. Proto se vypůjčilo. Rovněž se muselo zajistit rozličné stolní nádobí, neboť právě to a další luxusně zdobené nádoby odrážely sociální postavení daného šlechtice; proto se jimi na podobných hostinách nešetřilo.¹³¹ Při slavnostních okamžicích se obvykle používalo stolní nádobí dekorované heraldickou symbolikou, která sloužila především jako nástroj připomínání urozenosti daného velmožského rodu či ožívování vzpomínek na hrdinské činy dávných předků.¹³² Kromě zakoupeného či vypůjčeného stolního nádobí hrála důležitou roli také velkolepá svatební výzdoba, prostřednictvím níž oba šlechtické rody demonstrovaly své výlučné sociální postavení v raně novověké společnosti.

Z dochovaných pramenů lze zjistit, že na zmiňovanou svatbu se zapůjčily některé druhy stříbrného stolního nádobí. Archivní list, na kterém jsou zmiňované výpůjčky zaznamenány, je označený jako „*Specificaon*“.¹³³ Naneštěstí zde není uvedený majitel, od něhož se nádobí pro tuto mimořádnost událost obstaralo. V hodovních místnostech svatební hostiny ve Vídni se z vypůjčeného stolního nádobí objevilo celkem 23 tuctů (276) středně velkých a malých stříbrných mís, 28 tuctů (336) talířů a 5 stříbrných konvic. Další 12 vypůjčených pohárů na pití bylo uloženo v kredencích. Při sňatcích významných šlechticů se k přípitkům obvykle užívaly poháry zvané humpeny, na kterých se mnohdy nacházely vymalované erby ženicha, tak i nevěsty. Rovněž k nim mohla být připojena křestní či rodová jména obou novomanželů.¹³⁴

Své místo zde mělo také 24 středně velkých pohárů určených na rozličné cukrovinky. Mezi výpůjčky patřily též samotné kredence (jednalo se celkem o 13 kusů), ve kterých se během hostiny vystavovaly výše zmiňované kolekce stříbrného nádobí. Mezi půjčeným stříbrným stolním nádobím se dále nacházely slánky, jichž bylo 12, 36 svícňů a 16 jiných, blíže nespecifikovaných, pohárů. Samozřejmě zde nechyběly ani základní stříbrné příbory jako lžíce, nože a vidličky, jichž se vypůjčilo od každého

¹³¹ J. PETRÁŇ, *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 824.

¹³² V. BŮŽEK, *Paměť v heraldické výzdobě předmětů hmotné kultury*, s. 44.

¹³³ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹³⁴ V. BŮŽEK, *Paměť v heraldické výzdobě předmětů hmotné kultury*, s. 52.

po 100 kusech. Dále se zapůjčilo 20 malých octových „šálů“,¹³⁵ u nichž převládal okrouhlý tvar. Vedle nich se zde nacházelo také několik hranatých či „obdoužných“ šálů.¹³⁶ Na sladkosti a cukrovinky se půjčilo rovněž 6 kusů různých krabiček na cukr (*zucker Püxen*).¹³⁷

Jelikož se od konce první poloviny 16. století začalo chápat stolování ve společnosti jako důležitý reprezentační prvek šlechty, zvyšovala se nejen potřeba vlastnit a používat během okázalých hostin drahocenné stolní nádoby. Stranou pozornosti však nesměly zůstat ani stolní textilie. Ty se mohly v případě účasti většího počtu osob stejně jako stolní nádoby buď zakoupit, nebo se musely vypůjčit.¹³⁸ Jako stolní textilie se používaly během slavnostních hostin pestrobarevné koberece (označované v pramenech jako „*spalieren*“) zhotovené z různých materiálů. Koberece nebo přehozy nemusely pokrývat pouze stoly. Někdy též sloužily k zakrytí rozmanitých druhů nábytku či kabinetů.¹³⁹ Také na svatební hostině ve Vídni se jich použilo hned několik.¹⁴⁰ První koberec lemovaný zlatými třásněmi o délce 27,5 lokte zhotovili z damašku. Další zlatem protkávaný koberec, dlouhý přes 21 loktů, utkali z červeného sametu se zlatým zdobením. Třetí 25 loktů dlouhý koberec byl zdobený zlatem a stříbrem, přičemž ho rámovaly zlaté třásně.

Na jiném hodovním stole mohli svatebčané spatřit rovněž jednobarevný koberec se vzorováním, utkaný z damašku, kterého bylo přibližně 30 loktů nebo jiný koberec dlouhý 50 loktů, jenž se zřejmě rozdělil do více místností.¹⁴¹ Tyto vyšívané koberece z damašku, především červené barvy, se těšily v průběhu 17. století ve šlechtickém prostředí stále větší oblibě. Proto nechyběly na žádné z významných slavnostních událostí.¹⁴² Svatební tabuli zdobil též nizozemský koberec dlouhý 50 loktů či jiný koberec obarvený přírodním červeným barvivem – karmínem, jehož délka dosahovala 70 loktů. Celkem se tak utkalo na svatební hostinu ve Vídni 273,5 loktů bohatě zdobených koberců.¹⁴³

¹³⁵ Pod pojmem šál se rozumí druh mísy. Lumír KLIMEŠ, *Slovník cizích slov*, Praha 1981, s. 700.

¹³⁶ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 142.

¹³⁷ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹³⁸ J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 140.

¹³⁹ E. LUKÁŠOVÁ – V. SMOLOVÁ, *Renesanční sídlo pánů z Hradce*, s. 68.

¹⁴⁰ Délka koberců se tehdy měřila podle vídeňského loktu. Jeden vídeňský loket byl přibližně 77,75 centimetrů. *Ottův slovník naučný XVI*, Praha 1900, s. 279.

¹⁴¹ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹⁴² E. LUKÁŠOVÁ – V. SMOLOVÁ, *Renesanční sídlo pánů z Hradce*, s. 66.

¹⁴³ Pokud by se tato délka převedla do dnešních délkových měr, tak by to odpovídalo 212,78 metrům koberce, kterého se použilo na jednu svatební hostinu. SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

O další potřebné nádobí a výzdobu se s předstihem postaral hejtman a purkrabí na českokrumlovském zámku Petr Schloot.¹⁴⁴ Již rok před svatebním veselím – 14. srpna 1665 – nakoupil v Praze rozličné předměty. Jednalo se především o šály, ze kterých se mělo pít, nebo jiné nádoby, jež sloužily k uskladnění ubrousků. Další položky na seznamu nakoupených kusů stolního nádobí tvořily také mísy na polévky, velké láhve, slánky a bílé ohřívadlo.¹⁴⁵ Rovněž se koupily příbory – lžice, nože, vidličky a malé lžičky.¹⁴⁶ V metropoli Království českého se pořídily také bílé stolní svícny, které zdobil eggenberský erb nebo velké zrcadlo ze želvoviny. Toto pozoruhodné zrcadlo dekorované tepaným stříbrem zdobilo 17 ametystových kamenů a mramorové sloupy.¹⁴⁷ Ametyst patřil v 17. století k velmi oblíbeným drahokamům, jež v křesťanské symbolice odrážely pokoru, případně svou fialovou barvou odkazovaly na Kristovo utrpení.¹⁴⁸ Petr Schloot zajistil v Praze také rozličné ubrusy a plátna. Jednalo se především o jemné a různě široké nizozemské ubrusy rozdílných velikostí a velmi tenká a hebká plátna, několik loktů dlouhá.¹⁴⁹ Ta se většinou používala k podšívání kobereců.¹⁵⁰

Jan Kristián z Eggenberku rovněž podepsal 24. září 1665 ve Vídni smlouvu s dvorským klenotníkem Kašparem Harmanseckerem. Ten měl z vlastního stříbra vyhotovit další luxusní předměty určené na svatbu. Jednalo se zejména o rozličné kuchyňské nádobí, například 30 kusů šestihranných mís, 24 šálů na cukrovinky nebo 36 talířů. Dále objednal různě zdobené láhve, svícny a příbory. Za svou práci měl být dvorský klenotník odměněn sumou ve výši 3000 zlatých rýnských.¹⁵¹

Během příprav na tuto výjimečnou slavnostní událost se nezapomnělo ani na nábytkové ozdoby či výzdobu hodovních místností. V první řadě se pořídila různě zdobená křesla. Soubory křesel se počítaly po tuctech¹⁵² a podle nízkých počtů lze usuzovat, že byla určena jen pro nejvýznamnější hosty. Vybraní jedinci tak mohli usednout na sametové červené křeslo se zlatými třásněmi nebo na křeslo se zlatým a stříbrným vyšíváním.¹⁵³ Stranou pozornosti nezůstaly ani okenní závěsy. Ty byly

¹⁴⁴ M. KORYCHOVÁ, *Každodenní život v českokrumlovském zámecké rezidenci*, s. 66.

¹⁴⁵ Ohřívadla měla udržovat teplotu rozličných pokrmů na mísách. Plnila se dřevěným uhlím, které doutnalo, a poté se pokládala na hodovní stůl. Více P. MAŤA, *Svět české aristokracie*, s. 828.

¹⁴⁶ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹⁴⁷ TAMTÉŽ.

¹⁴⁸ Udo BECKER, *Slovník symbolů*, Praha 2002, s. 13.

¹⁴⁹ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹⁵⁰ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 137.

¹⁵¹ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹⁵² Podobně E. LUKÁŠOVÁ – V. SMOLOVÁ, *Renesanční sídlo pánů z Hradce*, s. 82.

¹⁵³ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

zhotoveny buď ze zeleného či karmínově červeného taftu, případně z jiných látek zelené barvy. K výzdobě hodovních prostor se rovněž použilo množství dalších látek, kupříkladu zlatého brokátu nebo sametu, karmínově červeného sametu nebo červeného šarlatu. Nešetřilo se také rozličnými koberci. Svatební hosté tak mohli v místnostech spatřit například perský koberec, koberec ze zeleného sametu či z karmínově červeného sametu se zlatými třásněmi. Dále se koupil koberec ze zlatého sametu se žlutými třásněmi. Rovněž rozmanité stolní textilie vyšívané zlatem a stříbrem, zdobené třásněmi, odrážely, o jak okázalý slavnostní okamžik se jednalo.¹⁵⁴

4.2 Zásobování svatební hostiny

Poté co se uskutečnil církevní obřad, následovala pro všechny zúčastněné svatební hostina.¹⁵⁵ Zmiňovaná slavnost měla v raném novověku v první řadě funkci reprezentativní. Nákladnost hostiny reflektovala především v očích širokého okolí nejen společenské postavení a zámožnost rodů nevěsty i ženicha, ale rovněž jejich politický vliv ve společnosti.¹⁵⁶ Snaha o co nejokázalejší svatební hostinu mohla proto přivést mnohé šlechtice až na pokraj finanční krize.¹⁵⁷ Pro svatebčany bylo nutné zajistit nejen dostatek různých druhů potravin na přípravu rozličných pokrmů, ale také potřebné nápoje.¹⁵⁸ To vše se neobešlo bez dovozu viktualií nejen z okolních panství, ale též dovozu některých surovin z velké dálky, například ze zahraničních trhů. V důsledku dlouhých cest a vlivem počasí proto častokrát došlo ke zkažení těchto potravin, ačkoliv ještě před dopravou zásob proběhla jejich konzervace.¹⁵⁹

Od poloviny 16. století se zásobování jednotlivých šlechtických sídel ustálilo na pěti nejdůležitějších způsobech, jimiž se potraviny dopravovaly do kuchyně urozeného jedince.¹⁶⁰ První z těchto způsobů představovaly přírodní zdroje panství, především lesy a vodní toky, ze kterých se získávala zejména zvěřina. Dále se jednalo o rozličné dary, jež měly odrážet dárcovo „dobré přátelství“. Dary byly nejen výrazem snahy navázat bližší kontakt s obdarovaným, ale rovněž měly připomenout či upevnit jejich vzájemné přátelství. Proto se dárci snažili obdarovat příjemce především

¹⁵⁴ TAMTÉŽ.

¹⁵⁵ R. van DÜLMEN, *Kultura a každodenní život v raném novověku*, s. 158.

¹⁵⁶ V. LEDVINKA, *Šlechtická svatba v Praze roku 1579*, s. 105; O. STOLIČKA, *Zásobování schwarzenberské domácnosti*, s. 58.

¹⁵⁷ V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL, *Věk urozených*, s. 326.

¹⁵⁸ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 247.

¹⁵⁹ M. HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích*, s. 30; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 63, 76.

¹⁶⁰ J. HRDLIČKA, *Potraviny, stolování a jídelníček*, s. 27.

kvalitními viktualiemi, kupříkladu vínem nebo zvěřinou.¹⁶¹ Další formu zásobování tvořily naturální dávky získávané od poddaných. Zde šlo zejména o základní potraviny, jako bylo obilí, drůbež a vejce. Jedním z dalších způsobů, které se využívaly k získávání některých viktualií do šlechtické kuchyně, představovaly suroviny pocházející z vlastního vrchnostenského hospodaření, konkrétně z poplužních dvorů, pivovarů či rybníků. Kromě toho se potraviny rovněž nakupovaly, jak již bylo výše zmíněno, a to hlavně na trzích.¹⁶² V raném novověku často docházelo nejen při pořádání mimořádně slavnostních příležitostí, ale rovněž pro okamžitou potřebu dvora k výměně některých viktualií mezi konkrétními šlechtickými sídly. Jednalo se zejména o rezidence, které se nacházely v okolních panstvích.¹⁶³

Samotná organizace a příprava svatební hostiny byla velice náročná. Většinou ji měl na starosti otec nevěsty, její bratr nebo poručník.¹⁶⁴ Jelikož k přípravě pokrmů a jednotlivých chodů pro urozené svatebčany se využily rozmanité kvalitní a současně luxusní viktualie, které však nebyly většinou dostupné na okolních panstvích, musely se nakoupit. O to se starali nákupčí, jež panští úředníci vysílali na tuzemské i zahraniční trhy, aby zde tyto potřebné potraviny pořídili.¹⁶⁵ Z blízkých zahraničních trhů, které se nacházely nedaleko hranic Království českého, kupříkladu v hornorakouském Linci, se dováželo především koření, sůl a subtropické ovoce, z nápojů pak například víno.¹⁶⁶ Zámožní šlechtici si též mohli na své sídlo nechat dovézt rozmanité požitaviny pocházející z dalekých krajin, zejména ze Španělska a Nizozemí.¹⁶⁷

Výrazné podněty, jež měly vliv především na vídeňskou kuchyni, vycházely také z Francie, kde v té době docházelo k různým proměnám ve výběru a přípravě pokrmů. Typickým rysem francouzské kuchyně v raném novověku byla zejména odlišná chuť (snaha o její zvýraznění), kterou se lišila od ostatních evropských kuchyní.¹⁶⁸ Potraviny ze zahraničních trhů pronikaly na šlechtické dvory již od přelomu 16. a 17. století. Z dalekých zemí (právě ze Španělska či Nizozemí) původně pocházely například různé

¹⁶¹ TAMTÉŽ, s. 27-28; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 35. O darech blíže P. MAŤA, *Svět české aristokracie*, s. 204; V. BŮŽEK, „*Páni a přátelé*“, s. 242.

¹⁶² TAMTÉŽ, s. 27-28; TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 35.

¹⁶³ TAMTÉŽ, s. 29.

¹⁶⁴ M. HOLÝ, *Šlechtické sňatky v českých zemích*, s. 26.

¹⁶⁵ V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL, *Věk urozených*, s. 326-327. Nákupčí neboli též „*einkäufer*“ byl posílán nejen na domácí, ale také na zahraniční trhy. O tom J. HRDLIČKA, *Rezidenční město a panská kuchyně*, s. 85.

¹⁶⁶ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 63-65.

¹⁶⁷ TÝŽ, *Potraviny, stolování a jídelniček*, s. 40.

¹⁶⁸ Veronika HYDEN-HANSCHO, *Reisende, Migranten, Kulturmanager. Mittlerpersönlichkeiten zwischen Frankreich und dem Wiener Hof 1630-1730*, Stuttgart 2013, s. 205.

druhy polévek, těstoviny, sýry či některé druhy vín. Rovněž se začaly na hodovních tabulích střeoevropských šlechticů objevovat první zámořské delikatesy. Z nich lze jmenovat kupříkladu krocany, kteří se nejprve označovali jako indiánští kohouti.¹⁶⁹ Těm se jako jediným ze surovin z Nového světa podařilo během 17. století rychle začlenit do jídelníčku nejurozenějších osob ve střeoevropském prostoru.¹⁷⁰ Stejně tak mohla šlechtická společnost českých zemí od druhé poloviny 16. století ochutnat drahé exotické pochutiny jako byla káva či čokoláda.¹⁷¹

Základní potravinu, která nesměla chybět v žádné kuchyni urozeného jedince, tvořilo maso. Čím více masitých pokrmů se v jídelníčku na šlechtickém dvoře vyskytovalo, tím jasněji dával daný jedinec svému okolí najevo vlastní společenské postavení.¹⁷² Ani na svatbě Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnošky ze Schwarzenberku se masem nešetřilo. Z dochovaného soupisu potravin lze maso rozčlenit do několika skupin – na zvěřinu, maso získané z hospodářských zvířat, drůbež, ryby a lesní ptáky.¹⁷³ Pro svatebčany bylo vždy připraveno několik druhů zvěřiny. Svatební tabuli obohacovala jednak spárkatá zvěř. Šlo především o jeleny nebo divoká prasata. Dále se z drobné srstnaté zvěře zpracovávali zajáci. Z drobné pernaté zvěře se konzumovaly koroptve, tetřevi, bažanti, křepelky a divoké husy. Pro hosty se též připravovalo maso z hospodářských zvířat, jako například z krmných volů, telat, krmných vepřů, jehňat a skopců. Nedílnou součástí jídelníčku na hostině tvořilo také drůbeží maso, především husí, kachní a slepičí.¹⁷⁴ Nezapomnělo se ani na vodní živočichy jako byli raci, krabi a ryby, jež se na prahu novověku jedli především o postních dnech.¹⁷⁵ Z místních rybníčních a říčních vod se na svatební tabuli objevily štiky, kapři, úhoři a pstruzi. Dokonce zde nechyběly ani speciality, jako byly vyzy a sardinky.¹⁷⁶ Podle seznamu viktuálií se při přípravě hostiny rovněž využilo maso nejrůznějších druhů ptáků z místních lesů. Jednalo se kupříkladu o skřivany, jeřábky a sluky. Dohromady se tohoto drobného lesního ptactva spotřebovalo přes 200 kusů.¹⁷⁷

¹⁶⁹ TÝŽ, *Potraviny, stolování a jídelníček*, s. 40; Pavla VOŠAHLÍKOVÁ, *Průvodce všedním životem v novověku*, České Budějovice 2009, s. 22.

¹⁷⁰ V. HYDEN-HANSCHO, *Reisende, Migranten, Kulturmanager*, s. 206.

¹⁷¹ Dana MAREŠOVÁ – Peter DEMETER, *Šlechtické neřesti. Káva a čokoláda na šlechtických sídlech Čech a Moravy*, České Budějovice 2017, s. 7.

¹⁷² J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 188.

¹⁷³ Podobné rozdělení TAMTÉŽ.

¹⁷⁴ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹⁷⁵ TAMTÉŽ; V. HYDEN-HANSCHO, *Reisende, Migranten, Kulturmanager*, s. 206.

¹⁷⁶ TAMTÉŽ.

¹⁷⁷ TAMTÉŽ.

Dalšími pochutinami, které mohli hosté na svatbě obdivovat a okusit, byly exotické potraviny dovezené z dalekých zemí. Obzvláště různé druhy subtropického ovoce měly podobně jako masité pokrmy plnit především reprezentativní funkci. V soupisu potravin, které se využily při přípravě pokrmů na svatební tabuli, jsou zmíněny pomeranče, olivy, kapary, hrozinky a citróny, jež se zpracovávaly na několik způsobů.¹⁷⁸ Kuchaři připravovali zavažené nebo čerstvé citróny; na tabuli se však také ocitly v dražší, slané variantě (v soupisu potravin byly označeny jako „*gesalzen Lemoni*“).¹⁷⁹ Na svatební hostině nechyběly ani jiné luxusní pochoutky, které zpestřily tuto výjimečnou událost. Jednalo se například o různé druhy oříšků jako byly pistácie, piniové oříšky a mandle.¹⁸⁰

K úpravě jídel se rovněž dovezly různé druhy koření, kterého kuchaři dohromady použili přes několik kilogramů. Spotřebovala se libra hřebíčku, tři libry zázvoru, tři libry pepře, šest lotů šafránu, lot muškátu a libra skořice.¹⁸¹ V soupisu je rovněž zmíněna jako ingredience „*ambra*“ – vonná hmota podobná vosku, jež se tvoří ve střevech vorvaňů.¹⁸² Šlo o vzácné exotické dochucovadlo pokrmů, především dezertů, se sladkou vůní.¹⁸³ V seznamu vikuálií se též objevil výraz „*dragant*“, který označoval cukrovou hmotu používající se k výrobě figurek, zřejmě určených na ozdobení svatebního dortu či jiných moučníků.¹⁸⁴

K přípravě pokrmů a dezertů na svatební veselí se v kuchyni využily též domácí suroviny. Jejich výhodou byla skutečnost, že se získávaly z vlastních velkostatků. Proto finančně příliš nezatěžovaly pořadatele hostiny.¹⁸⁵ Z ovoce se zpracovaly například hrušky, rybíz a kdoule, z nichž se následně zhotovily zavařeniny. Z běžně dostupných ingrediencí se spotřebovaly tři korce bílé mouky, tři centýře sádla, čerstvé nebo solené máslo; toho se dohromady spotřebovalo také tři centýře. Kuchaři zpracovali rovněž velké množství vajec, celkem 30 kop (1800 kusů). K přípravě pokrmů na svatební hostinu se též použilo několik druhů cukru, zejména obyčejný kuchyňský, jež byl

¹⁷⁸ TAMTÉŽ.

¹⁷⁹ TAMTÉŽ; J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 202.

¹⁸⁰ TAMTÉŽ.

¹⁸¹ TAMTÉŽ. Vídeňská libra představovala přibližně asi 0,56 kilogramů, jeden lot pak zhruba 0,018 kilogramů. Více k tomu *Ottův slovník naučný XV*, Praha 1900, s. 1034.

¹⁸² TAMTÉŽ; František ŠIMEK, *Slovníček staré češtiny*, Praha 1947, s. 26.

¹⁸³ „*Ambergris, Whale excrement once flavored ice cream*“. [převzato z <https://www.atlasobscura.com/foods/ambergris-whale-excrement-ice-cream>, odkaz funkční k 22. 7. 2018]. Ambra se v lékařství doporučovala proti častému omdlávání nebo proti poporodním bolestem. Více o tom Z. TICHÁ (ed.), *Jan Černý, Kniha lékařská*, s. 43.

¹⁸⁴ Čeněk ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 2012, s. 580.

¹⁸⁵ O. STOLIČKA, *Zásobování schwarzenberské domácnosti*, s. 50.

zřejmě určen pro běžné vaření, dále také barevný cukr či různé kandované cukry používané především ke zdobení pokrmů.¹⁸⁶ Jednu z položek v seznamu surovin představoval rovněž moučkový cukr „*schnee Zuckher weiß und roth*“, jež se zřejmě použil k výrobě sladkých zavařenin a jiných sladkých pochoutek.¹⁸⁷ Na hodovní tabuli mohli hosté nalézt i ojedinělé a málo používané potraviny. K nim patřily například těstoviny (makaróny), panenský olej či krocán.¹⁸⁸

4.3 Jídelníček v raném novověku

V průběhu raného novověku začínaly ve společnosti upadat typicky středověké návyky ve stravování, do kterých se promítalo střídání období přebytků či naopak nouze o potraviny. Postupně se kladl stále větší důraz na aspekty zdravé výživy spojené s léčebnými dietami.¹⁸⁹ Rovněž se v této době utvářely regionální kuchyně. Všechny změny v kuchyních, především nové pojetí přípravy pokrmů či nový pohled na funkci stravování, se však zprvu týkaly jen vyšších společenských vrstev.¹⁹⁰ Z dobových lékařských doporučení, která poté ovlivňovala kuchařské předpisy, se lze dozvědět o takzvané koncepci čtyř prvků.¹⁹¹ Tyto prvky – oheň, vítr, voda a země – byly obsažené v každé věci. Každý z těchto prvků měl pak svou typickou vlastnost – horkost a studenost, vlhkost a suchost.¹⁹² Z tohoto konceptu vycházela také nauka o povaze člověka, protože výše uvedené čtyři elementy tvořily též lidské tělo. Podle nich se lidé rozlišovali na melancholiky, sangviniky, choleryky a flegmatiky.¹⁹³ Chuť rozličných potravin pak závisela na různém působení těchto živlů.¹⁹⁴

Strava na šlechtických dvorech se proměňovala též v důsledku změny ročních období nebo podle toho, o jakou věkovou či společenskou skupinu osob se jednalo. Jinak se stravoval nemocný člověk, těhotná žena nebo urozený mladík.¹⁹⁵ Vliv na proměnu stravování měla rovněž katolická církev a její nařízení, kupříkladu

¹⁸⁶ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

¹⁸⁷ TAMTÉŽ.

¹⁸⁸ TAMTÉŽ; Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 571. Jeden centýř je přibližně 61,68 kilogramů, jeden korec představuje asi 93,58 litrů. Více k tomu *Ottův slovník naučný XIV*, Praha 1899, s. 819.

¹⁸⁹ J. PETRÁŇ, *Dějiny hmotné kultury II/2*, s. 822.

¹⁹⁰ TAMTÉŽ.

¹⁹¹ O tom, že lékaři, ale též laikové dbali na zdravou stravu, píše například Zikmund WINTER, *Kuchyně a stůl našich předků. Líčení dějepisné ze XVI. století*, Praha 1892, s. 66.

¹⁹² J. HRDLÍČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 178; Z. TICHÁ (ed.), *Jan Černý, Knieha lékařská*, s. 26.

¹⁹³ TAMTÉŽ; Karel ČERNÝ, *Mor 1480-1730. Epidemie v lékařských traktátech raného novověku*, Praha 2014, s. 135; Z. TICHÁ (ed.), *Jan Černý, Knieha lékařská*, s. 30.

¹⁹⁴ TAMTÉŽ.

¹⁹⁵ TAMTÉŽ.

ohledně postního období, kdy redukovala pochutiny na jídelníčku.¹⁹⁶ Strukturu jednotlivých pokrmů, které se připravovaly ve šlechtickém prostředí, ovlivňoval také samotný velmož, jenž dával kuchmistřovi instrukce vymezující rozsah povinností kuchyňského personálu.¹⁹⁷

Také jídelníček ve všední dny se v mnoha ohledech lišil od toho slavnostního. Během konání festivit se bral zřetel především na reprezentaci daného velmože. Proto se nešetřilo na počtu kuchyňského personálu, ani na množství a kvalitě připravovaných pochutin. V případě sňatků a pohřbů se jídelníček proměňoval zřejmě nejvýrazněji.¹⁹⁸ Takto mimořádně nákladné události, jež mohly trvat nejen několik hodin, ale též dnů, si proto nemohl dovolit každý.¹⁹⁹

Během rozličných slavností se dbalo ve zvýšené míře o kulturu a hygienu stolování, které probíhalo podle určitých pravidel obsažených v různých mravokárných knihách či didaktických naučeních.²⁰⁰ Způsoby, jak se měl tehdejší člověk správně chovat u stolu, se zabýval již renesanční a humanistický myslitel Erasmus Rotterdamský (1466–1536) ve svém díle *De civilitate morum puerilium* (O slušném chování dětí). Podle jeho názoru se vznešený člověk lišil od ostatních právě způsobem konzumace jídla, při níž dodržoval pravidla správného chování u stolu. Během stolování bylo například nevhodné, aby se jedinec opíral lokty o stůl nebo na něm polehával. Kostí se též nesměly házet pod stůl či na ubrus, před a po pití nápoje si měl naopak utřít ústa ubrouskem.²⁰¹ Přístup Evropanů ke stolování se postupně začal v raném novověku profesionalizovat. Za tak zvané prvotní učitele stolování se v té době považovali především Italové, později rovněž Francouzi a Španělé, od kterých se ostatní země učily nejen servírovat pokrmy, ale rovněž nové recepty či inovativní postupy při vaření a pečení rozličných jídel.²⁰²

Společné stolování znamenalo pravidelně se opakující rituál, jenž měl své nezastupitelné místo v denním cyklu šlechty.²⁰³ Vybraní služebníci se proto starali o dostatečnou čistotu stolních textilií, jako byly například vyšíváné ozdobné ubrusy či ručníky. V rámci stolování se pak navzovaly nebo zpevňovaly kontakty nejen mezi urozenými jedinci, ale také se získávaly různé informace. Pro dokreslení atmosféry

¹⁹⁶ J. HRDLÍČKA, *Potraviny, stolování a jídelníček*, s. 42.

¹⁹⁷ V. BŮŽEK – J. HRDLÍČKA a kol., *Dvory velmožů s erbem růže*, s. 121.

¹⁹⁸ J. HRDLÍČKA, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře*, s. 295.

¹⁹⁹ P. MAŤA, *Svět české aristokracie*, s. 254–255.

²⁰⁰ J. HRDLÍČKA, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře*, s. 299.

²⁰¹ Magdalena BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, Praha 1997, s. 33.

²⁰² TAMTĚŽ; P. VOŠAHLÍKOVÁ, *Průvodce všedním životem v novověku*, s. 23.

²⁰³ J. HRDLÍČKA, *Potraviny, stolování a jídelníček*, s. 32.

během stolování mohla hrát hudba, která dokázala pozitivně naladit hosty na slavnosti a dodávala celému večeru nádech výjimečnosti.²⁰⁴

V raném novověku se také začaly objevovat zasedací pořádky hodovních stolů, podle nichž jednotliví šlechtici zasedali k tabuli. Důraz se kladl především na hierarchii urozenosti daného jedince.²⁰⁵ Podstatný vliv na umístění šlechtice u tabule měl rovněž jeho věk. Jedno z nejčestnějších míst představovalo místo po pravé straně hostitele. Též platilo, že čím dále se host nacházel od hostitele, tím menší vážnosti se v jeho očích těšil.²⁰⁶ Jako příklad takového tvrzení může sloužit svatba císaře Leopolda I. a Markéty Terezy Španělské v prosinci 1666 ve Vídni, kde v čele slavnostní tabule seděl ženich a po jeho pravici nevěsta. Jejich židle šlo rozpoznat rovněž na první pohled tím, že byly vyvýšené a pokryté zlatým damaškem. Ostatní židle čalouněné červeným nebo černým sametem se pak uspořádaly k tabuli podle hodnosti dané osoby. Červená barva příslušela dalším členům panovnické rodiny – arcikněžnám, černá naopak kardinálům katolické církve.²⁰⁷ Z toho vyplývá, že velkou distinktivní úlohu při odlišení jednotlivých osob během stolování hrála také barva čalounění. Podle ní mohl například číšník na první pohled rozeznat, o jakou urozenou osobu se jednalo.²⁰⁸ Na základě raně novověkých pravidel stolování mělo platit, že hodovní tabule se rozdělily podle pohlaví, přičemž obsluhovat hosty směli pouze vybraní muži.²⁰⁹ Vrchol každé velkolepé hostiny představovala takzvaná jídla na podívanou, která měla především reprezentovat, ale také odrážet umění kuchařů.²¹⁰ Jejich záměrem bylo rovněž hosty překvapit, oslnit či pobavit.²¹¹ Pokrmy, jež se takto připravovaly, nemusely být vždy určeny ke konzumaci, neboť obsahovaly například dřevo, vosk či slámu.²¹² Rovněž se k jejich zdobení začalo od konce 16. století používat zlato.²¹³ Na honosných hostinách se takovým způsobem esteticky upravoval například páv, různé druhy zvěřiny, labuť nebo drobné zpěvné ptactvo.²¹⁴

²⁰⁴ TÝŽ, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře*, s. 299; J. HRDLIČKA, *Rituál stolování na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*, s. 620-624.

²⁰⁵ V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA a kol., *Dvory velmožů s erbem růže*, s. 125.

²⁰⁶ P. VOŠAHLÍKOVÁ, *Průvodce všedním životem v novověku*, s. 23.

²⁰⁷ Beatrix BASTL – Gernot HEISS, *Tafeln bei Hof. Die Hochzeitsbankette Kaiser Leopolds I.*, Wiener Geschichtsblätter 50, 1995, s. 188.

²⁰⁸ TAMTÉŽ.

²⁰⁹ TAMTÉŽ, s. 190, 202.

²¹⁰ J. HRDLIČKA, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře*, s. 309.

²¹¹ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 263; M. BERANOVÁ, *Jídlo a pití za Rudolfa II.*, s. 38.

²¹² TAMTÉŽ.

²¹³ N. MICHŇOVÁ, *Svatba Adama ze Schwarzenberku s Markétou z Pallantu*, s. 45.

²¹⁴ P. VOŠAHLÍKOVÁ, *Průvodce všedním životem v novověku*, s. 21.

4.3.1 Svatební jídelníček Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnošky ze Schwarzenberku

Svatební veselí Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnošky rozené ze Schwarzenberku v metropoli habsburského soustátí představovalo v očích nejen vídeňské společnosti velkolepou událost, neboť kromě urozenosti obou šlechtických rodů, se této mimořádné události zúčastnili významní a vlivní hosté, včetně příslušníků císařské rodiny. To vše zavazovalo osoby podílející se na přípravě tak výjimečné oslavy, jako například výše zmiňovaného Franze Bocqueta, značnou zodpovědností. Jedním z aspektů, na něž pořadatelé svatebního veselí kladli velký důraz, bylo sestavení vhodného svatebního jídelníčku, který musel odpovídat dobovým konvencím. Zároveň svou skladbou a přítomností neobvyklých pochutin odrážel urozenost a zámožnost obou novomanželů. Proto se dbalo především na pestrost a bohatost, což se samozřejmě výrazně projevilo v nárůstu finančních prostředků vynaložených na svatbu.²¹⁵

Mimořádně zajímavý pramen reflektující skladbu pokrmů, které se v průběhu svatební hostiny servírovaly ve velkých mísách, představuje soupis skladby jednotlivých pokrmů. Část z nich autor záznamu dokonce neváhal doplnit nákresem.²¹⁶ Pokrmy v těchto stříbrných nádobách se zřejmě předpřipravily na stolech, ještě před příchodem svatebních hostů do hodovních prostor.²¹⁷ Mísy, díky kterým již bylo jídlo na stolech uspořádané, měly předem určené množství pochutin, především podle počtu hostů.²¹⁸

Výše zmiňované mísy s rozmanitými pokrmy se nacházely pouze ve dvou místnostech. Jednalo se o knížecí pokoj, kde pravděpodobně usedli ke stolu ženich s nevěstou, a „*taffelstuebe*“ – místnost, která své jméno odvozovala od řady velkých stolů.²¹⁹ V knížecím pokoji se nacházel jediný dlouhý stůl, jenž byl určený pro 20 osob. Podávalo se zde celkem 16 pokrmů rozličných chutí. Hosté v této místnosti mohli z masitých pokrmů ochutnat holubice, slepice, pečení ze zvěřiny, zajíce, koroptve či bažanty. Servírovaly se zde také rozličné paštiky. Nechyběly ani různě tvarované

²¹⁵ B. CHOCHOLÁČ, *Collaltové kuchyňské účty*, s. 50.

²¹⁶ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

²¹⁷ A. KUBÍKOVÁ, *Eggenberkové*, s. 125.

²¹⁸ J. PETRÁŇ, *Dějiny hmotné kultury II/ 2*, s. 827.

²¹⁹ Knížecí pokoj by mohl v tomto případě označovat první či přední tabuli, kde společně hodovali oslavenci a nejvýznamnější hosté. Srov. J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 256. Pod pojmem „*taffelstuebe*“ neboli „*tabulní světnice*“ či „*tabulnice*“ se rozumí reprezentativní hodovní místnost v sídle daného velmože. J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 135; J. KUBEŠ, *Reprezentační funkce sídel*, s. 218.

malé nebo studené paštiky. Další pokrmy na svatební tabuli v knížecím pokoji tvořily zelené saláty, ze sladkostí pak koblihy s mandlemi nebo skořicový rosol.²²⁰ Svatební hosté mohli rovněž okusit různě upravené citróny nebo pomeranče. Ojedinělou pochutinu, kterou kuchaři připravili výhradně pro svatebčany v tomto pokoji, představovaly mušle.²²¹

V místnosti, nazývané tabulnice („*taffelstuebe*“) bylo svatebčanům na hodovní stoly, na nichž se nacházelo 24 vypůjčených stříbrných svícňů, servírováno 30 různorodých pokrmů. Skladba těchto jídel se v mnohém shodovala s pochutinami podávanými v předchozím knížecím pokoji. Také zde se podávaly z masitých pokrmů pečeně ze zvěřiny, zajíců, koroptví, holubic, kuřat a pečený kapoun. Svatebčané mohli rovněž ochutnat různé druhy paštik – teplé, studené, ale i paštiky různého tvaru. Z teplých paštik to byla například telecí či hovězí, do studených paštik se pak zpracovávala zejména zvěřina. Dále se v téže místnosti servírovaly pochutiny, mezi kterými nechyběl, stejně jako v případě knížecího pokoje, skořicový rosol, sladké koblihy, zelené saláty různého druhu nebo saláty z citrónů a pomerančů.²²²

Na jednom z dochovaných soupisů pokrmů v mísách se také po pravé straně listu nacházela nakreslená malá pyramida. Na ní bylo vyznačeno několik bodů, přičemž každý bod označoval jiný druh masitého pokrmu. Jedná se tak zřejmě o popis struktury masitých pokrmů, které kuchaři připravili na svatbu Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnošky ze Schwarzenberku do mís umístěných na hodovních stolech v knížecím pokoji a v tabulnici. Zcela na vrcholku pyramidy se nacházel kapoun, pod ním následovali směrem dolů zajíci a jako třetí v pořadí koroptve. Pod ně kuchaři umístili zvěřinu a zcela dolů „*jiné*“ druhy zajíců.²²³ Z naznačené struktury vysvítá, že by to byl kapoun, který stál v hierarchii masitých pokrmů na jejím vrcholu, zřejmě pro jeho oblíbenou chuť.²²⁴ Podle různých dobových kuchařek a receptů, například jak správně se „*kapún strojiti má*“, tak kuchař mohl pro svatebčany nachystat ze zmiňovaného masa výjimečnou pochoutku.²²⁵ O tom, že se v té době jednalo o delikatesu, která se objevovala na stolech raně novověkých šlechticů, psal též Zikmund Winter. Výslovně uvedl, že na konci 16. století byl kapoun pětkrát až šestkrát

²²⁰ Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 433-434.

²²¹ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

²²² TAMTÉŽ.

²²³ TAMTÉŽ.

²²⁴ TAMTÉŽ.

²²⁵ Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 416.

dražší než například kuře, což znamenalo, že ne každý jedinec si ho mohl dovolit koupit.²²⁶

Ve velkém počtu chodů, které se objevovaly na hodovních stolech při šlechtických slavnostech, se odrážel jeden z podstatných znaků bohatství. V raném novověku proto mnohokrát docházelo k psaní různých satirických či mravokárných spisů, které odsuzovaly podobné honosné oslavy s velkým množstvím rozličných chodů.²²⁷ Pokud se jednalo o hostinu urozeného jedince, byly v tehdejší době doporučovány nejméně tři chody, které mohly dále sestávat až ze třiceti rozličných jídel.²²⁸ Vliv na počet chodů v raném novověku měl především postupný nárůst nových druhů potravin ve šlechtických kuchyních.²²⁹ Rovněž samotná svatební hostina Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku se skládala z několika chodů.²³⁰ Celkem se jednalo o čtyři, přičemž každý jednotlivý chod poté sestával z několika rozličných pokrmů.²³¹

První chod, označený v pramenech jako „*Warm und Supen Speißen auff den ersten Gang*“, obsahoval 16 pokrmů.²³² Začínalo se polévkou označovanou jako „*královna*“, která se připravovala ze slepice. Následovaly rozličné ryby, teplé paštiky, kapouni s makaróny a polévka z mladých slepic s královskou paštikou. Poté se přešlo k polévce z divokých kachen a ke krocanovi. V rámci prvního chodu se také servírovala polévka s jehněčím masem a celerem, dále polévka ze starých slepic s piniemi nebo z telecího masa. Další pochoutkou, kterou mohli hosté ochutnat, bylo frikasé z mladých slepic, podávané s bílými cibulemi.²³³ Na hodovní tabuli rovněž nesměla chybět specialita první poloviny 17. století – hustá polévka z několika druhů masa a zeleniny nazývaná „*alapatrida*“.²³⁴ Pro svatební hosty byla dále připravena polévka z jeleních

²²⁶ Zikmund WINTER, *Šat, strava a lékař XV. a XVI. věku*, Praha 1913, s. 175.

²²⁷ J. HRDLIČKA, *Slavnostní stolování*, s. 312.

²²⁸ P. VOŠAHLÍKOVÁ, *Průvodce všedním životem v novověku*, s. 21.

²²⁹ J. HRDLIČKA, *Potraviny, stolování a jídelníček*, s. 40.

²³⁰ Mnoho podobných pokrmů s recepty, které se připravovaly na svatební hostinu Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku, je zmíněno v práci Erich M. ISTVÁN, *Rakouská kuchyně podle Rokitanského*, Praha 2005.

²³¹ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

²³² Jednalo se o chod, během kterého se podávaly teplé pokrmy a rozmanité druhy polévek.

²³³ Pod pojmem frikasé je zřejmě míněn pokrm z drobně nakrájeného pečeného či dušeného masa s nakyslou omáčkou. Více L. KLIMEŠ, *Slovník cizích slov*, s. 191.

²³⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 142. Alapatrida neboli olla podrida je pokrm pocházející ze Španělska. Irena ZÁHORSKÁ, *Hostiny a stolování šlechty v období renesance*, Praha 2009, (bakalářská práce), s. 10.

jazyků s muškátovým oříškem a polévka z husy a brambor, případně z křepelky. První chod zakončila paštika, kterou kuchaři připravili restováním.²³⁵

„*Stuffaten und Packerey auff den andern gang*“²³⁶ bylo označení pro druhý chod na svatební tabuli. Ten tvořilo 17 rozmanitých pokrmů. Jako první se podávala dušená zvěřina s kapary. Pokračovalo se dušeným kapounem s pečenými artyčoky, dortem s hruškami a dušenou holubicí s houbami. Následoval cemr neboli hřbet jelena,²³⁷ paštiky z kapouna, dušené divoké kachny se šneky a dušené telecí maso. Pro svatební hosty byl rovněž připraven meruňkový dort zhotovený z mramorového těsta. Též se přichystala dušená kuřecí prsa s osmaženým celerem a ragú s opečenými španělskými jablky. Opět se podávala paštika, tentokrát však na španělský způsob, srnčí ragú s fenyklem, servírované s opečenými olivami a bramborami či pstruh naslano společně s pečeným úhořem. Nezapomnělo se ani na rozličné saláty. Rovněž druhý svatební chod zakončovala paštika – jelení.²³⁸

Třetí chod nesl pojmenování „*Gebrattenessartt undertschidliche wolgezierten Sallaten auff dem 3. gang*“.²³⁹ Jednalo se o 15 pokrmů, z nichž první byla jelení pečeně podávaná se svíčkovou (masem ze zadní části skotu). Dále si hosté mohli pochutnat na pečeném tetřevu, bažantovi, paštice z koroptví a na pečených ústřicích. Na hostině nechyběla ani pečená koroptev, krutí pečeně, rozličné saláty s kapounem. Svatebním hostům se mimo jiné podával také zajíc, jeřábek nebo jehněčí a telecí pečeně. Jako předposlední pokrm, který se objevil v rámci třetího chodu na svatební tabuli, připravili kuchaři ragú a pečení z kamzíka. Poté se servírovala hostům poslední pochoutka – paštika z divokého prasete. Za těmito pokrmy byl ještě uveden dodatek, aby se pečeně podávaly společně s holuby, křepelkami nebo jiným drobným ptactvem.²⁴⁰

Poslední – čtvrtý – svatební chod nesl označení „*Von kalten Speißen mit piramy und Schauessen auff den 4. gang*“.²⁴¹ Tento chod se skládal celkem ze 14 povětšinou studených pokrmů. Prvním pokrmem byla tlačěnka. Dále se servíroval přírodní rosol, paštika z bažanta, šunka, rozličné zvířecí jazyky a části krocana. Během čtvrtého chodu se na svatební tabuli objevily také vařené kdoule, tetřeví paštika a studená španělská

²³⁵ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

²³⁶ Druhý svatební chod tvořily výhradně dušené a pečené pokrmy.

²³⁷ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H; L. KLIMEŠ, *Slovník cizích slov*, s. 76.

²³⁸ TAMTÉŽ.

²³⁹ Třetí chod tvořily pečeně s různorodými kombinacemi salátů, které zdobily svatební pokrmy.

²⁴⁰ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

²⁴¹ Čtvrtý chod se skládal ze studených pokrmů a pyramid sladkostí. V rámci tohoto chodu se na tabuli objevila také jídla na podívanou. O významu šauesen již v podkapitole „*Jidelníček v raném novověku*“.

polévka. Na stole nechyběl ani vlašský salát, vaření raci a hlava divokého prasete, podávaná s malými vepřovými hlavami. Poté následoval marinovaný zajíc. Hosté mohli rovněž obdivovat vítězné sloupy z cukru (*Triumph saillen von Zucker*), vyrobené ze dvou másel, které vážily jednu libru. Sloupy s největší pravděpodobností symbolizovaly pevný a silný manželský svazek, případně uzavření sňatku Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku vůbec.²⁴² Jako poslední přišly doprostřed slavnostní tabule dvě pyramidy. Každá sestávala z 19 talířů s rozličnými pochutinami. Tyto pyramidy tvořily nejen rozmanité druhy sladkostí, mezi nimiž nechyběly například marcipánové, mandlové a švestkové dorty, pistáciový krém nebo suflé, ale také slané pochoutky jako byla portugalská či anglická vajíčka, uzeniny a šneci po francouzsku. Číšníci také donesli na hodovní stůl malý zámek, jež zřejmě tvořil součást jídla na podívanou.²⁴³

Jednu z dalších sladkých pochoutek, které mohli mimo jiné svatebčané na okázalé hostině ochutnat, představovaly rozmanité sladkosti a sladké zavařené ovoce.²⁴⁴ Rovněž příprava cukrovinek podléhala složitým výtvarným úpravám a kuchaři, především cukráři při ní strávili velmi dlouhou dobu.²⁴⁵ Z dochovaných záznamů lze zjistit, že se nejednalo pouze o kandované ovoce středoevropského původu. Svatební hostinu zpestřovalo rovněž sladké ovoce z dalekých zemí. Na svatební tabuli se ocitly kandované hrušky, švestky nebo sušené višně a meruňky s peckami. Dále šlo o kdoule, hroznové víno a broskve, které se také zpracovaly výše uvedenou úpravou. Na hostině nechyběly ani čerstvé fíky, kandované melouny, dýně a pomeranče.²⁴⁶

4.4 Služebnictvo

Vedle viktualií a předmětů (nekaždodenní potřeby) bylo též důležité zajistit dostatečné množství služebnictva. To se staralo nejen o svatebčany, ale rovněž zajišťovalo pečlivou přípravu, aby svatební veselí proběhlo řádně, bez nějakých problémů. Do svatebních příprav se zapojilo odpovídající množství kuchyňského personálu, který se musel postarat o velkolepou hostinu. Dále bylo nutné ustanovit

²⁴² U. BECKER, *Slovník symbolů*, s. 264.

²⁴³ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

²⁴⁴ TAMTÉŽ; Č. ZÍBRT, *Staročeské umění kuchařské*, s. 572; L. KLIMEŠ, *Slovník cizích slov*, s. 360; L. SPÁČILOVÁ – V. SPÁČIL – V. BOK, *Glosář starší němčiny k českým pramenům*, s. 452.

²⁴⁵ P. VOŠAHLÍKOVÁ, *Průvodce všedním životem v novověku*, s. 21.

²⁴⁶ Všechno uvedené ovoce se zaznamenalo do seznamu „*Das nothwendig confect*“, kde bylo toto ovoce seřazeno, zapsáno a měřeno po čtyřech koších. Koš byla stará měrná jednotka, která se používala především pro ovoce. Jeden „*Khörb*“ měl přibližně 14 litrů. SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H; *Ottův slovník naučný XIV*, Praha 1899, s. 963.

dostatek osob, jež by se postaraly o ubytování hostů, stejně jako o koně a kočáry ve stájích. Neopomenulo se ani na jedince, kteří zajišťovali zábavu svatebčanům.²⁴⁷ Vedení a organizace celé svatby Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoštkou ze Schwarzenberku se pravděpodobně ujal vrchní hejtman českokrumlovského panství Franz Bocquet, který již dříve doprovázel Jana Kristiána a jeho bratra Jana Seyfrieda na jejich kavalírské cestě po jihozápadní Evropě.²⁴⁸

Svatební hostina a s ní spojená příprava a úprava pokrmů v kuchyni představovala velkou organizační zátěž.²⁴⁹ Vzhledem k počtu pozvaných hostů si šlechtic nemohl vystačit pouze s vlastním, početně omezeným kuchyňským personálem, ale musel si vypůjčit další služebnictvo buď z okolních šlechtických sídel, nebo blízkých měst.²⁵⁰ Jednalo se většinou o výraz přátelské služby či o úmysl posílit klientské vazby.²⁵¹ Kuchyňský personál na šlechtických dvorech tvořili především muži. Ženy naopak pomáhaly v kuchyni pouze s mytím nádobí, uklízením nebo s „*třením*“ (utíráním) stříbrného stolního příslušenství. To se však postupem času měnilo a od počátku 17. století pronikal do kuchyní stále větší počet osob ženského pohlaví.²⁵² V čele personálu kuchyně stál kuchmistr, který kolem sebe soustředil velké množství pomocníků. Jednalo se například o kuchaře, kuchtíky a paštikáře. Kuchmistr též dohlížel na pekaře, řezníky, šenky a mnoho dalších jemu podřízených osob. Pekaři se starali především o pečení různých druhů chleba a dalšího čerstvého pečiva, hlavním úkolem řezníků byla porážka dobytka a jeho příprava pro další zpracování. Naopak šenkové se starali především o nákup, uskladnění a vydávání alkoholických nápojů.²⁵³ Mezi další kuchmistrovy povinnosti patřil dohled a evidence příjmů a výdajů

²⁴⁷ Podobné rozdělení naznačil Jiří KUBEŠ, *Dienerchaft der Aristokraten in böhmischen Ländern in den Jahren 1550-1750*, in: Anna Fundárková – István Fazekas (edd.), *Die kirchliche und weltliche Elite aus dem Königreich Böhmen und Königreich Ungarn am Wiener Kaiserhof im 16. – 17. Jahrhundert*, Wien 2013, s. 273-299. K dvorským úřadům blíže také Jaroslava HAUSENBLASOVÁ, *Seznamy dvořanů císaře Rudolfa II. z let 1580, 1584 a 1589*, *Paginae Historiae*. Sborník státního ústředního archivu v Praze 4, 1996, s. 114-120.

²⁴⁸ Markéta KORYCHOVÁ, *Dvůr posledního Eggenberka v Českém Krumlově (Každodenní život českokrumlovské zámecké rezidence v letech 1665-1667)*, in: Václav Bůžek (ed.), *Život na dvorech barokní šlechty (1600-1750)*, České Budějovice 1996 (= *Opera historica* 5), s. 436; J. RADIMSKÁ, *Knihovna šlechtičny*, s. 9.

²⁴⁹ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 254.

²⁵⁰ TÝŽ, *Potraviny, stolování a jídelníček*, s. 45; V. BŮŽEK – J. HRDLIČKA – P. KRÁL – Z. VYBÍRAL, *Věk urozených*, s. 328.

²⁵¹ TÝŽ, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 98.

²⁵² TAMTĚŽ, s. 124.

²⁵³ J. KUBEŠ, *Kuchyně a zásobování rožmberských sídel*, s. 34-36.

za viktuálie, které pro kuchyň obstarával nákupčí. Kuchmistr rovněž pečoval o to, aby se v kuchyni zpracovávalo dostatečné množství především čerstvých potravin.²⁵⁴

V písemné prosbě o případném zapůjčení kuchyňského personálu bylo obvyklé, že se kuchaři vyhlášení svým kulinářským uměním označovali přímo konkrétním jménem.²⁵⁵ Tato skutečnost lze zaznamenat i v případě organizace svatby Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku. Otec nevěsty Jan Adolf ze Schwarzenberku požádal papežského nuncia Giulia Spinolu o zapůjčení jeho kuchmistra Jaroba. Osloven byl rovněž kuchař prezidenta dvorské komory Jiřího Ludvíka ze Sinzendorfu nebo kuchaři hraběte Jana Ferdinanda z Verdenberku.²⁵⁶ Pravděpodobně se jednalo o proslulé kulináře ve vídeňském prostředí, kteří se velkou měrou podíleli na přípravě různých pochutin pro svatební hosty.

Část služebnictva, která vypomáhala v prostorách kuchyně, se do služby najala jen na dobu určitou, na několik dnů. Jednalo se například o muže, který cukroval pokrmy, nosiče nebo mladé hochy sloužící v kuchyňských prostorách jako pomocný personál.²⁵⁷ Rovněž se musela zajistit zvláštní obsluha velkého množství stříbrného nádobí, jež se ukládalo do stříbrné komory. Na jejich činnost dohlížel nejvyšší komorník nad stříbrem a zčásti též kuchmistr.²⁵⁸ Na hostině tak nechyběl kontrolor stříbrných mís, umývač stříbra, nosiči stříbrného nádobí či konkrétně ustanovení služebníci starající se výhradně o stříbro.²⁵⁹ Dále se o průběh svatebního veselí, zejména o obsluhu svatebčanů u stolů, starali číšníci, kráječi, spízníci a přísluhovači. Co se týká péče o celkovou kulturu stolování, byli pro tuto úlohu určeni stolníci. Kromě již zmíněných šenků se rovněž zaměstnaly osoby, které dohlížely na nápoje určené nejen svatebním hostům, ale též služebnictvu. Na svatbě působil například specialista na rakouské víno nebo lihař, jež stácel vinný nápoj pro lokaje. Mezi personálem v kuchyni se nacházel též kuchyňský písař, který sepisoval spotřebované potraviny.²⁶⁰

V rámci oslav svatby bylo nezbytné postarat se o ubytování hostů, kteří přijeli do Vídně z dalekého či blízkého okolí. Proto se najaly ženy, jež stlaly postele nebo uklízely pokoje. Dostatečné teplo v místnostech zajišťoval komorní topič a nosič dřeva.

²⁵⁴ J. HRDLIČKA, *Hodovní stůl a dvorská společnost*, s. 108; TÝŽ, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“, s. 148.

²⁵⁵ TAMTÉŽ, s. 254.

²⁵⁶ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

²⁵⁷ TAMTÉŽ.

²⁵⁸ J. KUBEŠ, *Kuchyně a zásobování rožmberských sídel*, s. 35; V. BŮŽEK, *Paměť v heraldické výzdobě předmětů hmotné kultury*, s. 51.

²⁵⁹ TAMTÉŽ.

²⁶⁰ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

Rovněž zde nechyběli rozliční dveřníci. Najatí služebníci také pečovali o zavazadla svatebčanů. Mezi ně je možné započítat například nosiče, kteří vykládali z vozů zavazadla a odnášeli je do určených pokojů.²⁶¹ Rovněž se najaly osoby, jež ve stájích pečovaly o koně a kočáry. Kočáry svatebčanů se po jejich příjezdu do Vídně umístily do „*arzenálu*“ (skladovacích prostor). Ve stájích u koní se nacházelo také dostatek sluhů, kupříkladu jakýsi sluha Simon nebo čeledín, který zodpovídal za příslušné jezdecké koně. Rovněž zde sloužilo několik kočí, mimo jiné osobní kočí a služebník Jana Adolfa ze Schwarzenberku.²⁶²

Nedílnou součástí svatebního veselí tvořily různé druhy zábavy. Jelikož se Jan Kristián z Eggenberku a Marie Arnoštka ze Schwarzenberku zajímali nejen o divadlo,²⁶³ ale též o hudbu, nechyběly zde tyto druhy umění. Na svatebním veselí tak působili například dvorští muzikanti, kteří zahráli svatebčanům několik hudebních děl. Dále se této velkolepé události zúčastnili lokajové, jež se starali o masopustní hudbu a trubači.²⁶⁴ Na samotném svatebním obřadu hráli varhaníci z katedrály svatého Štěpána ve Vídni a osoby, které uváděly do pohybu měchy varhan. U příležitosti svatby se také uspořádalo baletní vystoupení, jehož choreografii včetně vhodných kostýmů zajistil taneční mistr. V soupisu služebníků je také zmínka o osobě, která se starala o různé propriety ke karetním hrám. Ty sloužily k obveselení svatebčanů.²⁶⁵

Početný služebný personál ještě doplnily osoby, jež se s předstihem postaraly o výzdobu hodovních sálů a pokojů. Jednalo se například o ženy, které připravily květinové aranžmá, nákupčí rozličných obrazů a krejčí. Ti ušili rozličné čalouny na stěny a nábytek. O celkovou bezpečnost během svatebního veselí pak dbala ozbrojená ostraha.²⁶⁶

²⁶¹ TAMTÉŽ.

²⁶² TAMTÉŽ.

²⁶³ Jiří ZÁLOHA, *Hudba na českokrumlovském zámku ve druhé polovině 17. století*, Hudební věda 29, 1992, č. 1, s. 31.

²⁶⁴ SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

²⁶⁵ TAMTÉŽ.

²⁶⁶ TAMTÉŽ.

5. Závěr

Autorka v předložené bakalářské práci analyzovala doposud neprobádané písemné prameny, které vydávají zajímavé svědectví o průběhu a přípravě svatby dvou urozených osob pocházejících z významných šlechtických rodů v raném novověku, českokrumlovského vévody Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku. Svatební veselí proběhlo v neděli 21. února 1666 ve Vídni za přítomnosti vlivných šlechticů, mezi kterými nechyběli příslušníci císařské rodiny se svým doprovodem. O tom, že se jednalo o mimořádnou událost druhé poloviny 17. století, vypovídají výdaje na svatbu i svatební hostinu, které údajně činily okolo 40 000 zlatých.

V úvodní kapitole autorka upřela svou pozornost k dějinám rodu Eggenberků, zejména k životu Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku. Dále se zaměřila na objasnění některých aspektů (ne)každodenního života na českokrumlovském zámku, který si manželé zvolili za svou hlavní rezidenci. O jejich pobytu v Českém Krumlově se v odborné literatuře mluví jako o „*novém*“ kulturním období v dějinách města, neboť kromě barokní přestavby zámku či zahrady, došlo k rozšíření zámecké knihovny o nové výtisky či vzniku zámecké kapely.

Následující kapitola se zabývala otázkami spjatými s problematikou šlechtických svateb na prahu novověku. Svatba jako důležitý mezník v životě každého jedince představovala pro oba budoucí manžely určitý závazek. Jednalo se především o zajištění pokračování rodu a vybudování si vlastního šlechtického dvora. Uzavření sňatku doprovázely mnohé rituály, mezi nimiž nechyběl manželský slib, svatební obřad či sepsání svatební smlouvy. Rovněž Jan Kristián z Eggenberku a Marie Arnoštka ze Schwarzenberku tyto zásady dodrželi. Dva dny před samotným obřadem proto podepsali svatební smlouvu, která obsahovala sedm důležitých bodů. Byla zde stanovena výše věna na 60 000 rýnských tolarů, jež měl Jan Adolf ze Schwarzenberku vyplatit své dceři spolu se základním vybavením. Ženich měl naopak jako tak zvané narovnání přispět sumou 20 000 rýnských tolarů. Ve smlouvě byl rovněž zmíněn jitřní dar, jež měl budoucí manžel věnovat své ženě po svatební noci. Jan Kristián z Eggenberku se tak zavázal vyplatit Marii Arnoštce 10 000 rýnských zlatých, se kterými mohla samovolně disponovat. Důležitý bod rovněž představovala povinnost obvěnění, jež by materiálně zajistilo Marii Arnoštku v případě manželova úmrtí, částkou ve výši 40 000 tolarů. Každý další rok pak měla obdržet dalších

6000 tolarů. Jan Kristián z Eggenberku nakonec přislíbil pojistit svatební smlouvu zástavou části svého majetku – Orlíku, Zvíkova a Netolic. Podepsáním smlouvy a podáním rukou všech přítomných pak byli oba pokládáni za zasnoubené.

Další část práce se věnovala výkladu o hmotném zabezpečení hostiny. Z dochovaných historických pramenů, zejména ze soupisů viktualií, může badatel vyčíst, že se jednalo o honosnou svatbu, na které se spotřebovalo velké množství různých druhů potravin. Stranou pozornosti nezůstalo zásobování svatební hostiny. Existovalo několik způsobů, kterými se potraviny dostávaly do šlechtických kuchyní. Jednalo se o přírodní zdroje, dary, naturální dávky, získávání surovin z vlastního vrchnostenského hospodaření a nákupy na tuzemských či zahraničních trzích. Rovněž bylo obvyklé, že v případě velkých šlechtických hostin se rozličné viktualie vypůjčovaly z okolních panství. Autorka se také pokusila vytvořit jakousi typologii masa, které se na hostinu zpracovalo. To se získávalo nejen ze zvěřiny, hospodářských zvířat, ale také z drůbeže, ryb a lesních ptáků. Na hodovní tabuli nechyběly rovněž rozličné exotické potraviny, jako byly pomeranče, kapary a citrony zpracované na mnoho způsobů. Hosté zde mohli okusit též pistáciové či piniové oříšky. K přípravě pokrmů kuchaři spotřebovali rovněž několik kilogramů koření, mezi kterým nechyběl hřebíček, zázvor, pepř a šafrán.

Důležitou součástí takto velkolepé události v druhé polovině 17. století představovalo služebnictvo, které se staralo o hladký průběh celé svatební hostiny. Vedením celé události byl pověřen Franz Bocquet, vrchní hejtman českokrumlovského panství, jenž se ujal celé organizace. V čele kuchyňského personálu stál kuchmistr, který měl hlavní slovo při přípravě rozličných svatebních pokrmů. Pod sebou měl mnoho pomocníků, především šenky, řezníky, pekaře a kuchtíky. Z rozličných účtů lze také zjistit, že na svatbě vypomáhali služebníci, kteří se starali o stříbrné nádobí, stolování či obsluhu hostů. Rovněž bylo třeba zajistit personál, jenž se staral o ubytování hostů ve Vídni, koně a povozy pozvaných šlechticů. Nezapomnělo se ani na zábavu, kterou zajistili dvorští muzikanti a baletní tanečníci.

Pozornosti autorky neunikla ani svatební výzdoba a rozličné vypůjčené nebo zakoupené předměty nezbytné k pořádání svatební hostiny. Jednalo se o mimořádnou šlechtickou slavnost, které dodával především dostatek stolního stříbrného nádobí a textilií tolik potřebný lesk. Proto si je šlechtici na významné události vypůjčovaly od příbuzných a známých. To platilo rovněž v případě svatby Jana Kristiána z Eggenberku s Marií Arnoštkou ze Schwarzenberku. Hodovní stoly pokrývaly

různobarevné koberce a přehozy z rozličných materiálů. Oblíbenou tkaninou v 17. století byl zejména červený damašek, kterého se na svatbu spotřebovalo velké množství. Bez výzdoby se neobešly ani různé druhy nábytku či hodovní místnosti. Například křesla určená pro významné hosty na svatební hostině zdobilo zlaté a stříbrné vyšívání, v oknech nechyběly různobarevné záclony z drahých materiálů, zem pokrývaly perské koberce. To vše odráželo velkolepost tohoto svatebního okamžiku. Na základě analýzy pramenů se autorka rovněž pokusila o rekonstrukci skladby šlechtického svatebního jídelníčku. V rámci čtyř chodů na svatbě Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku mohli hosté ochutnat mnoho rozličných pokrmů, mezi kterými nechyběla ani specialita první poloviny 17. století – „*alapatrída*“.

6. Seznam použitých pramenů a literatury

6.1 Nevydané prameny

Státní oblastní archiv Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H.

6.2 Vydané prameny a staré tisky

BOK, Václav – KUBÍKOVÁ, Anna (edd.), *Bericht über die Reise Johann Christians und Johann Seyfrieds von Eggenberg durch die Länder Mittel-, West- und Südeuropas in den Jahren 1660-1663*, České Budějovice 2012 (= Documenta res gestas Bohemicas saeculorum XVI.-XVIII. illustrantia B/3).

RATAJOVÁ, Jana – STORCHOVÁ, Lucie (edd.), *Žena není přišera, ale nejmilejší stvoření boží. Diskursy manželství v české literatuře raného novověku*, Praha 2009.

SMÍŠEK, Rostislav (ed.), *Das Tagebuch Ferdinands zu Schwarzenberg aus den Jahren 1686-1688 und 1696-1697. Eine vollständige kritische Edition*, České Budějovice 2015 (= Documenta res gestas Bohemicas saeculorum XVI.-XVIII. illustrantia B/5).

Theatrum Europaeum X, Frankfurt am Main 1703.

TICHÁ, Zdeňka (ed.), *Jan Černý, Knieha lékařská, kteráž slove herbář aneb zelinář*, Praha 1981.

6.3 Literatura

BASTL, Beatrix, *Tugend, Liebe, Ehre. Die adelige Frau in der frühen Neuzeit*, Wien 2000.

BASTL, Beatrix, *Macht der Emotionen? Refugien der Intimität? Die Erhaltung des Namens und die Ordnung der aristokratischen Familie*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*, České Budějovice 1999 (= Opera historica 7), s. 495-534.

BASTL, Beatrix – HEISS, Gernot, *Tafeln bei Hof. Die Hochzeitsbankette Kaiser Leopolds I.*, Wiener Geschichtsblätter 50, 1995, s. 181-206.

BECKER, Udo, *Slovník symbolů*, Praha 2002.

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

BLAŽÍČEK, Oldřich Jakub, *Ikonografie české barokové plastiky*, Památky archeologické 42, 1946, s. 61-94.

- BOK, Václav, *Slovník středověké němčiny pro historiky*, České Budějovice 1995.
- BŮŽEK, Václav, *Paměť v heraldické výzdobě předmětů hmotné kultury šlechtických sídel v 16. a 17. století*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Paměť urozenosti*, Praha 2007, s. 37-57.
- BŮŽEK, Václav, „*Páni a přátelé*“ v myšlení a každodenním životě české a moravské šlechty na prahu novověku, *Český časopis historický* 100, 2002, s. 229-264.
- BŮŽEK, Václav a kol., *Společnost českých zemí v raném novověku. Struktury, identity, konflikty*, Praha 2010.
- BŮŽEK, Václav, *Šlechta raného novověku v českém dějepisectví devadesátých let*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*, České Budějovice 1999 (= Opera historica 7), s. 5-28.
- BŮŽEK, Václav – HRDLIČKA, Josef a kol., *Dvory velmožů s erbem růže*, Praha 1997.
- BŮŽEK, Václav – HRDLIČKA, Josef – KRÁL, Pavel – VYBÍRAL, Zdeněk, *Věk urozených. Šlechta v českých zemích na prahu novověku*, Praha – Litomyšl 2002.
- BŮŽEK, Václav – JAKUBEC, Ondřej, *Kratochvíle posledních Rožmberků*, Praha 2012.
- BŮŽEK, Václav – JAKUBEC, Ondřej – KRÁL, Pavel, *Jan Zrinský ze Serynu. Životní příběh synovce posledních Rožmberků*, Praha 2009.
- ČERNÝ, Karel, *Mor 1480-1730. Epidemie v lékařských traktátech raného novověku*, Praha 2014.
- DÜLMEN, Richard van, *Kultura a každodenní život v raném novověku (16.-18. století) I*, Praha 1999.
- FRITZOVÁ, Charlotte – RŮŽIČKA, Jindřich, *Španělský sňatek Vratislava z Pernštejna (1555)*, Sborník prací východočeských archivů 3, 1997, s. 63-77.
- GAŽI, Martin, *Schwarzenbergové a „jejich“ svatá místa v předmoderních Čechách. Ke kulturním funkcím šlechty a památkám na ně*, in: Zdeněk Bezecný – Martin Gaži – Martin C. Putna (edd.), *Schwarzenbergové v české a středoevropské kulturní historii*, České Budějovice 2008, s. 141-166.
- GENNEP, Arnold van, *Přechodové rituály. Systematické studium rituálů*, Praha 1996.
- GRULICH, Josef, „*Slavnostní okamžiky*“ – svatební a křestní obřad v období raného novověku (*Závěry tridentského koncilu a pražské synody ve světle jihočeských*

matričních zápisů z druhé poloviny 17. století), Historická demografie 24, 2000, s. 49-82.

HAVLICE, Jiří – ŠIMŮNEK, Robert – LAVIČKA, Roman – PAVELEC, Petr – PALOUŠOVÁ, Zdenka – PROKOPOVÁ, Zdeňka – SEMECKÁ, Libuše, *750 let Kájova*, Kájov 2013.

HAUSENBLASOVÁ, Jaroslava, *Seznamy dvořanů císaře Rudolfa II. z let 1580, 1584 a 1589*, *Paginae Historiae*. Sborník státního ústředního archivu v Praze 4, 1996, s. 39-151.

HEYDENDORFF, Walther Ernst, *Die Fürsten und Freiherren zu Eggenberg und ihre Vorfahren*, Graz-Wien-Köln 1965.

HOLÝ, Martin, *Šlechtické sňatky v českých zemích v letech 1500 až 1650*, Historická demografie 27, 2003, s. 5-35.

HRDLIČKA, Josef, *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*, České Budějovice 2000 (= *Monographia historica* 1).

HRDLIČKA, Josef, „...kuchyni svou k správě tobě poroučím“. *Kuchyňský personál v rezidencích posledních pánů z Hradce a Rožmberků*, Jihočeský sborník historický 65, 1996, s. 148-169.

HRDLIČKA, Josef, *Potraviny, stolování a jídelniček na raně novověkých aristokratických dvorech (Ke stavu a perspektivám výzkumu každodenní kultury)*, Český časopis historický 98, 2000, s. 18-45.

HRDLIČKA, Josef, *Rezidenční město a panská kuchyně. Podíl jindřichohradeckých měšťanů, ostatních obyvatel a panských služebníků na zásobování předbělohorského dvora pánů z Hradce potravinami*, Jihočeský sborník historický 64, 1995, s. 84-91.

HRDLIČKA, Josef, *Rituál stolování na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Aristokratické rezidence a dvory v raném novověku*, České Budějovice 1999 (= *Opera historica* 7), s. 619-653.

HRDLIČKA, Josef, *Slavnostní stolování na aristokratickém dvoře v raném novověku*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Slavnosti a zábavy na dvorech*

a v renesančních městech raného novověku, České Budějovice 2000 (= Opera historica 8), s. 293-314.

HRUBÝ, František, *Selské a panské inventáře v době předbělohorské*, Český časopis historický 33, 1927, s. 263-306.

HYDEN–HANSCHO, Veronika, *Reisende, Migranten, Kulturmanager. Mittlerpersönlichkeiten zwischen Frankreich und dem Wiener Hof 1630-1730*, Stuttgart 2013.

CHOCHOLÁČ, Bronislav, *Collaltovské kuchyňské účty z 2. poloviny 17. století. Příspěvek ke studiu šlechtické každodennosti*, Sborník prací filozofické fakulty brněnské univerzity 41, 1994, s. 45-53.

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

ISTVÁN, Erich M., *Rakouská kuchyně podle Rokitanského*, Praha 2005.

KALISTA, Zdeněk, *České baroko. Studie, texty, poznámky*, Praha 1941.

KALISTA, Zdeněk, *Mládí Humprechta Jana Černína z Chudenic. Zrození barokního kavalíra*, Praha 1932.

KELLER, Katrin, *Hofdamen. Amtsträgerinnen im Wiener Hofstaat des 17. Jahrhunderts*, Wien 2005.

KLIMEŠ, Lumír, *Slovník cizích slov*, Praha 1981.

KORYCHOVÁ, Markéta, *Každodenní život v českokrumlovské zámecké rezidenci za Eggenberků*, České Budějovice 1996 (diplomová práce).

KORYCHOVÁ, Markéta, *Dvůr posledního Eggenberka v Českém Krumlově (Každodenní život českokrumlovské zámecké rezidence v letech 1665-1667)*, in: Václav Bůžek (ed.), *Život na dvorech barokní šlechty (1600-1750)*, České Budějovice 1996 (= Opera historica 5), s. 423-441.

KRÁL, Pavel, *Křtiny, svatby a pohřby. K vzájemné reflexi panovnických a šlechtických přechodových rituálů ve druhé polovině 16. a první polovině 17. století*, in: Václav

- Bůžek – Pavel Král (edd.), *Šlechta v habsburské monarchii a císařský dvůr (1526-1740)*, České Budějovice 2003 (= Opera historica 10), s. 439-456.
- KRYZA-GERSCH, Friedrich, *Ave Claudia Imperatrix. Die Hochzeit Kaiser Leopolds I. mit Erzherzogin Claudia Felicitas von Tirol in Graz 1673. Schloß Eggenberg als Residenz der kaiserlichen Braut*, Schloß Eggenberg 1983.
- KUBEŠ, Jiří, *Dienerschaft der Aristokraten in böhmischen Ländern in den Jahren 1550-1750*, in: Anna Fundárková – István Fazekas (edd.), *Die kirchliche und weltliche Elite aus dem Königreich Böhmen und Königreich Ungarn am Wiener Kaiserhof im 16.–17. Jahrhundert*, Wien 2013, s. 273-299.
- KUBEŠ, Jiří, *Kuchyně a zásobování rožmberských sídel (Příspěvek ke komunikaci ve společnosti aristokratického dvora Petra Voka z Rožmberka v jeho vedlejší, dočasných a příležitostných rezidencích v letech 1592 až 1602)*, České Budějovice 1998 (diplomová práce).
- KUBEŠ, Jiří, *Reprezentační funkce sídel vyšší šlechty z českých zemí (1500-1740)*, České Budějovice 2006 (disertační práce).
- KUBEŠ, Jiří, *Rosenbergica 1. Rožmberské „kuchyňské“ účty. Možnosti a využití*, Scientific Paper of the University of Pardubice, Series C, Faculty of Humanities 7, 2001, s. 17-24.
- KUBEŠ, Jiří, *Zásobování sídel Petra Voka z Rožmberka potravinami (1552-1602)*, Jihočeský sborník historický 68, 1999, s. 255-289.
- KUBÍKOVÁ, Anna, *Eggenberkové: z bankéřské lavice na knížecí stolec*, Praha 2016.
- LEDVINKA, Václav, *Šlechtická svatba v Praze roku 1579 (K charakteru aristokratických slavností české renesance)*, Documenta Pragensia 12, 1995, s. 105-113.
- LEDVINKA, Václav, *Úvěr a zadlužení feudálního velkostatku v předbělohorských Čechách (Finanční hospodaření pánů z Hradce 1560-1596)*, Praha 1985.
- LOBKOWICZ, František, *Zlaté rouno v Čechách*, Heraldika a genealogie 24, 1991, s. 181-280.
- LUKÁŠOVÁ, Eva – SMOLOVÁ, Věra, *Renesanční sídlo pánů z Hradce v nejstarších inventářích jindřichohradeckého zámku*, České Budějovice 2018.

- MAREŠOVÁ, Dana – DEMETER, Peter, *Šlechtické neřesti. Káva a čokoláda na šlechtických sídlech Čech a Moravy*, České Budějovice 2017.
- MAŤA, Petr, *Svět české aristokracie (1500-1700)*, Praha 2004.
- MICHŇOVÁ, Nikola, *Svatba Adama ze Schwarzenberku s Markétou z Pallantu roku 1613*, České Budějovice 2011 (bakalářská práce).
- MICHŇOVÁ, Nikola, *Svatební hostina Adama ze Schwarzenberku a Markéty z Pallantu 27. listopadu 1613 (Příspěvek k sebe prezentaci šlechty na prahu novověku)*, Jihočeský sborník historický 83, 2014, s. 425-444.
- MÍKA, Alois, *Osud slavného domu. Rozkvět a pád rožmberského dominia*, České Budějovice 1970.
- Ottův slovník naučný XIV-XVI*, Praha 1899-1900.
- OURODOVÁ – HRONKOVÁ, Ludmila, *Schwarzenbergové 1615-1789*, České Budějovice 2019.
- PÁNEK, Jaroslav, *Šlechta v raně novověké Evropě z pohledu českého a evropského bádání*, in: Václav Bůžek (ed.), *Život na dvorech barokní šlechty (1600-1750)*, České Budějovice 1996 (= Opera historica 5), s. 19-45.
- PEKAŘ, Josef, *Bílá hora. Její příčiny a následky*, Praha 1921.
- PETRÁŇ, Josef, *Dějiny hmotné kultury I/1-2*, Praha 1985.
- PETRÁŇ, Josef, *Dějiny hmotné kultury II/1-2*, Praha 1997.
- PETRÁŇ, Josef, *Poddaný lid v Čechách na prahu třicetileté války*, Praha 1964.
- RADIMSKÁ, Jitka, *Knihovna šlechtičny. Francouzské knihy Marie Ernestiny z Eggenbergu na zámku v Českém Krumlově*, Pelhřimov 2007 (= Bibliotheca viva 1).
- RADIMSKÁ, Jitka a kol., *Ve znamení havranů. Knižní sbírka rodiny Eggenbergů na zámku v Českém Krumlově*, Pelhřimov 2011 (= Bibliotheca viva 2).
- RADIMSKÁ, Jitka – DURAJOVÁ, Miroslava, *Marie Ernestina von Eggenberg (1649-1719) als Sammlerin, Leserin und Übersetzerin*, in: Jill Bepler – Helga Meise (edd.), *Sammeln, Lesen, Übersetzen als höfische Praxis der Frühen Neuzeit. Die böhmische Bibliothek der Fürsten Eggenberg im Kontext der Fürsten- und Fürstinnenbibliotheken der Zeit*, Wiesbaden 2010, s. 363-379.

- RYANTOVÁ, Marie, *Die Fürsten Eggenberg in Český Krumlov/Bohmisch Krumau*, in: Jill Bepler – Helga Meise (edd.), *Sammeln, Lesen, Übersetzen als höfische Praxis der Frühen Neuzeit: die böhmische Bibliothek der Fürsten Eggenberg im Kontext der Fürsten- und Fürstinnenbibliotheken der Zeit*, Wiesbaden 2010, s. 53-72.
- SCHWARZENBERG, Karl zu, *Geschichte des reichsständischen Hauses Schwarzenberg I*, Neustadt an der Aisch 1963.
- SMÍŠEK, Rostislav, *Barokní šlechta v české historiografii posledního desetiletí*, *Opera historica* 19, 2018, č. 2, s. 217-243.
- SMÍŠEK, Rostislav, *Císařský dvůr a dvorská kariéra Ditrichštejnů a Schwarzenberků za vlády Leopolda I.*, České Budějovice 2009 (= *Monographia historica* 11).
- SMÍŠEK, Rostislav, *Die Heiratsstrategien der Fürsten zu Schwarzenberg 1600 bis 1750*, in: Ronald G. Asch – Václav Bůžek – Volker Trugenberg (edd.), *Adel in Südwestdeutschland und Böhmen 1450-1850*, Stuttgart 2013 (= *Veröffentlichungen der Kommission für geschichtliche Landeskunde in Baden-Württemberg* 191, Reihe B), s. 127-154.
- SMÍŠEK, Rostislav, *Deník Ferdinanda ze Schwarzenberku jako pramen historického bádání. Příspěvek k poznání mobility císařského dvora na sklonku 17. století*, in: Jiří Kubeš (ed.), *Šlechtic na cestách v 16.-18. století*, Pardubice 2007, s. 129-161.
- SMÍŠEK, Rostislav, *Druhý muž ve státě, nebo jeden z mnoha? Jan Adolf ze Schwarzenberku a císařský dvůr ve druhé polovině 17. století*, *Dějiny a současnost* 37, 2015, č. 7, s. 13-15.
- SMÍŠEK, Rostislav, „Dvorská“ kariéra očima knížete Ferdinanda ze Schwarzenberku, *Jihočeský sborník historický* 73, 2004, s. 94-120.
- SMÍŠEK, Rostislav, *Komunikační síť knížete Ferdinanda ze Schwarzenberku na přelomu 17. a 18. století*, *Theatrum historiae* 9, 2011, s. 333-355.
- SMÍŠEK, Rostislav, *Šlechtic a sňatek ve druhé polovině 17. století. Sňatkové strategie Jana Adolfa a Ferdinanda ze Schwarzenberku*, *Folia historica bohemia* 24, 2009, s. 167-198.
- SPÁČILOVÁ, Libuše – SPÁČIL, Vladimír – BOK, Václav, *Glosář starší němčiny k českým pramenům*, Olomouc 2014.

- STOLIČKA, Ondřej, *Zásobování schwarzenberské domácnosti ve druhé polovině 17. století*, České Budějovice 2015 (diplomová práce).
- ŠIMEK, František, *Slovníček staré češtiny*, Praha 1947.
- TLAMSOVÁ, Hanka, *Marie Justina ze Schwarzenberku. Obraz nemocné šlechtičny v polovině 17. století*, České Budějovice 2012 (bakalářská práce).
- VÁLKA, Josef, *Hospodářská politika feudálního velkostatku na předbělohorské Moravě*, Praha 1962.
- VOREL, Petr, *Aristokratické svatby v Čechách a na Moravě v 16. století jako prostředek společenské komunikace a stavovské zábavy*, in: Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), *Slavnosti a zábavy na dvorech a v rezidenčních městech raného novověku*, České Budějovice 2000 (= Opera historica 8), s. 191-206.
- VOŠAHLÍKOVÁ, Pavla, *Průvodce všedním životem v novověku*, České Budějovice 2009.
- WINTER, Zikmund, *Kuchyně a stůl našich předků. Ličení dějepisné ze XVI. století*, Praha 1892.
- WINTER, Zikmund, *Šat, strava a lékař XV. a XVI. věku*, Praha 1913.
- ZÁHORSKÁ, Irena, *Hostiny a stolování šlechty v období renesance*, Praha 2009 (bakalářská práce).
- ZÁLOHA, Jiří, *Hudba na českokrumlovském zámku ve druhé polovině 17. století*, Hudební věda 29, 1992, s. 31-46.
- ZÁLOHA, Jiří, *Ke vzniku někdejšího českokrumlovského vévodství*, Jihočeský sborník historický 40, 1971, s. 153-156.
- ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha 2012.

6.4 Internetové zdroje

Ambergris, Whale excrement once flavored ice cream [převzato z <https://www.atlasobscura.com/foods/ambergris-whale-excrement-ice-cream>, odkaz funkční k 22. červenci 2018].

7. Obrazové přílohy

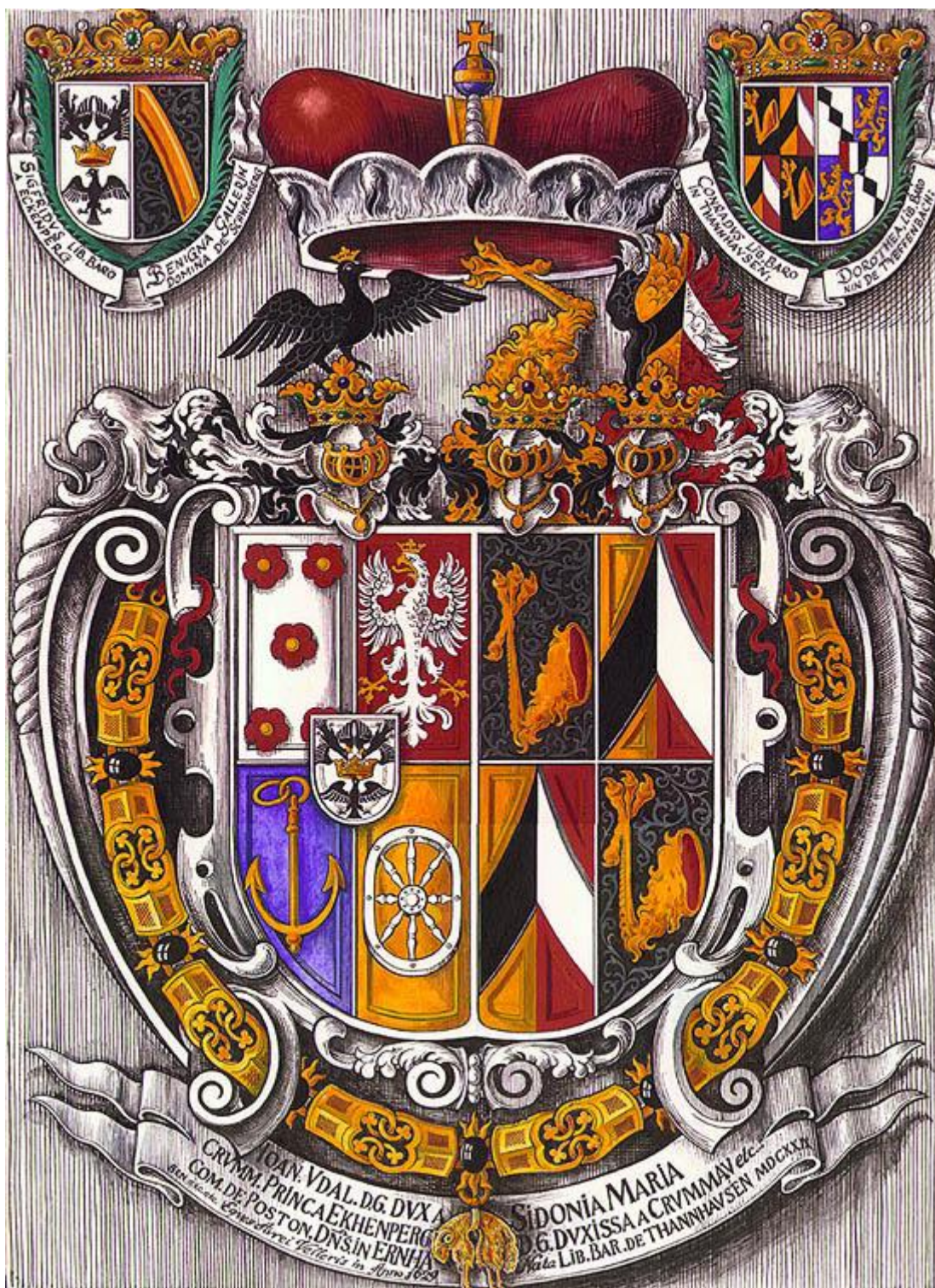
1. Jan Kristián z Eggenberku [převzato z Jiří HAVLICE – Robert ŠIMŮNEK – Roman LAVIČKA – Petr PAVELEC – Zdenka PALOUŠOVÁ – Zdeňka PROKOPOVÁ – Libuše SEMECKÁ, *750 let Kájova*, Kájov 2013, s. 258].
2. Marie Arnoštka ze Schwarzenberku [převzato TAMTÉŽ, s. 259].
3. Erb Jana Oldřicha z Eggenberku [převzato z <http://www.encyklopedie.ckrumlov.cz/img.php?img=430&LANG=cz>, odkaz funkční k 5 červenci 2019].
4. Hrad Eggenberg ve Štýrském Hradci – dnešní stav [převzato z <https://www.museum-joanneum.at/en/press/museum-sites/schloss-eggenberg>, odkaz funkční k 5. červenci 2019].
5. Český Krumlov – dnešní stav [fotografie autorky].
6. Soupis pokrmů prvních dvou svatebních chodů [převzato ze SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H].
7. Ukázka části seznamu viktuálií dodaných na svatební hostinu Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku [převzato ze SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H].
8. Úvodní část svatební smlouvy Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku [převzato ze SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H].
9. Jeden z mnoha listů, na kterých jsou uvedeny různé výdaje na svatební veselí [převzato ze SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H].
10. Část pozvánky na svatbu Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku [převzato ze SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H].
11. Soupis části sladkostí určených na svatební hostinu [převzato ze SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H].
12. Ukázka svatební ódy od neznámého autora sestavená u příležitosti sňatku Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku [převzato ze SOA Třeboň, oddělení Český Krumlov, Rodinný archiv Eggenberků, sign. III 1H].



Obr. 1 Jan Kristián z Eggenberku



Obr. 2 Marie Arnoštka ze Schwarzenberku



Obr. 3 Erb Jana Oldřicha z Eggenberku



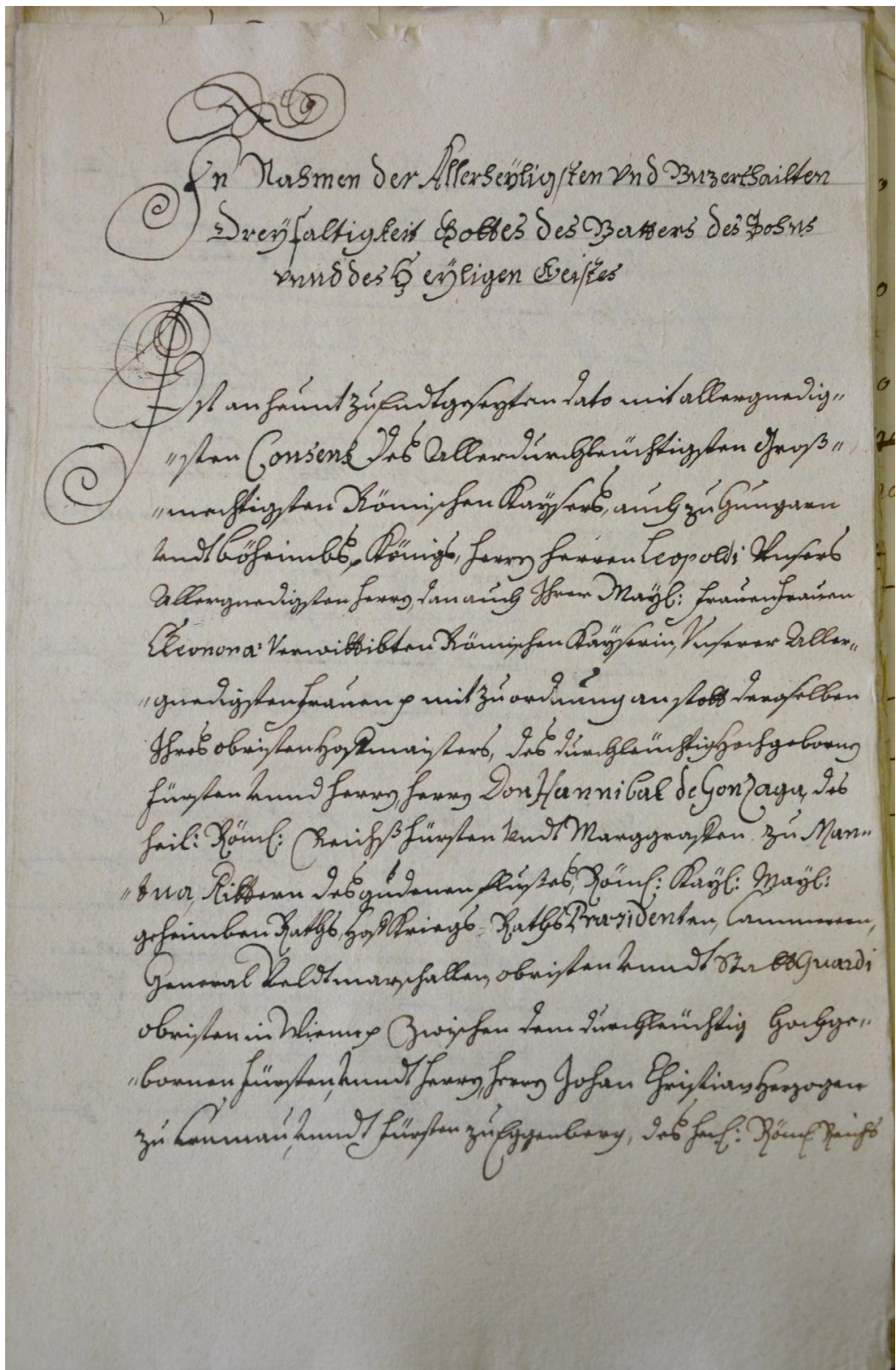
Obr. 4 Hrad Eggenberg ve Štýrském Hradci – dnešní stav



Obr. 5 Český Krumlov – dnešní stav

Warm. vnt. Süßent. Speisest auff den Ersten gang.	Stuttaten vnt. Packerch auff den andern gang.
1. Rauigiu Dingen, regalirt mit hannu krumm hnt. Süßent	1. Wildbunig Puffbun mit Lössen
2. Kuch	2. Coganen Duffbun mit agerch
3. Warme delegate Puffbun	3. Puffbun Duffbun mit Lössen
4. Coganen mit macaronen	4. Coganen Puffbun regalirt mit pfeffern
5. Jungu Ginnu Dingen mit Lössen für Süßent	5. Ginnu Ginnu regalirt mit Ceder
6. Wildt Ausen Dingen mit Ceder	6. Coganen für Süßent
7. Jundantse Ginnu	7. Puffbun von wildt Ausen regalirt mit Süßent für
8. Dingen mit gepulbten Lössen für Süßent mit Celerich rega- lirt	8. Puffbun von Wald mit wäss gebratenes Kuch
9. Jundantse Dingen von alben hnt. mit regalirt mit Kniolle, mit andern pfeffern	9. Puffbun Duffbun mit man- ten Süßent
10. Dingen von Süßent für ge- pulbt mit Süßent im Casten	10. Puffbun von Ginnu Süßent mit gebratenem Celerich
11. Freckse von Jungu Ginnu regalirt mit gepulbten Lössen für Süßent	11. Regu mit gebratenem Süßent Duffbun
12. Alabatiba	12. Jundantse für Süßent auf Süßent nicht manier
13. Ginnu Jungu Dingen rega- lirt mit Muscheran	13. Regu von Süßent für rega- lirt mit gebratenem Oliven von Arabisch
14. Dingen von Süßent für ge- pulbt mit Arabisch	14. Ginnu Ginnu regalirt mit gebratenem Ball
15. Coganen Dingen regalirt mit Süßent	15. Puffbun regalirt mit Ballat
16. Jundantse für Süßent auf Süßent manier	16. Jundantse für Süßent mit Cinn Lössen
	17. Mofa von andern süßent für Süßent
	48

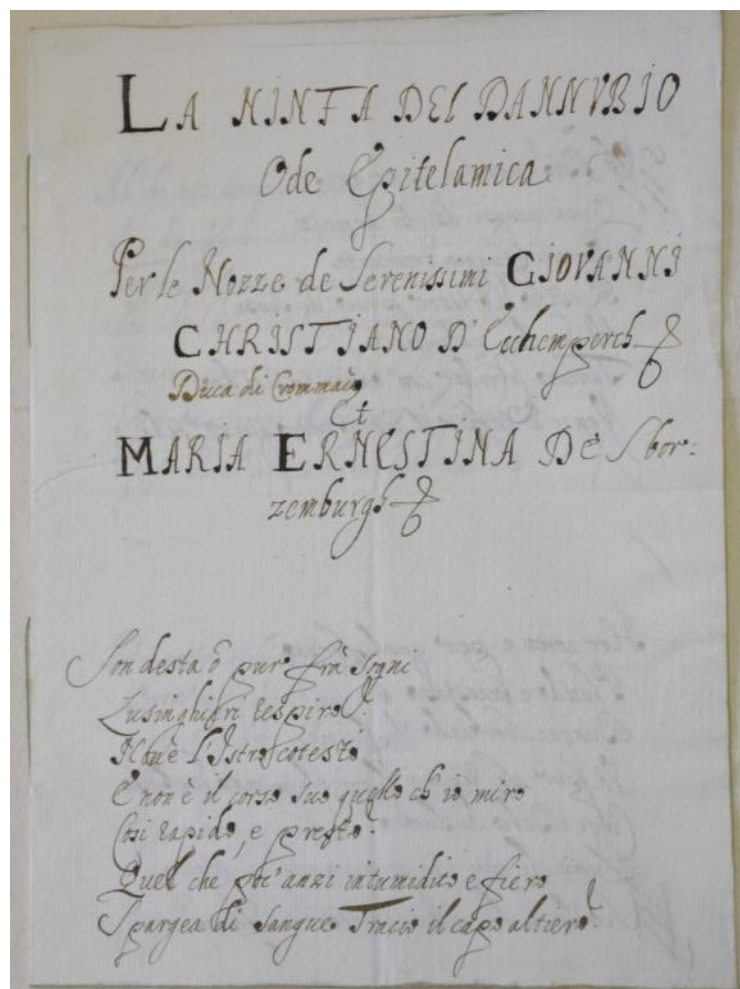
Obr. 6 Soupis pokrmů prvňích dvou svatebních chodů



Obr. 8 Úvodní část svatební smlouvy Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku

Ex. Hl. Baron V. Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	1	30
Einem Wamen so in dem Bausch der letzten Kaiserin	—	30
Wohl einander am den Wachen der Kaiserin Jungerhoffer		
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	3	—
Einem am den Wachen der Kaiserin Jungerhoffer	1	—
Am 3. Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer		
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	6	—
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	18	45
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer		
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	1	30
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer		
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	—	30
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	10	30
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	3	—
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	—	36
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer		
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	18	—
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer		
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	45	—
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer		
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	3	—
Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer Jungerhoffer	3	—
Latus		115 = 51.

Obr. 9 Jeden z mnoha listů, na kterých jsou uvedeny různé výdaje na svatební veselí



Obr. 12 Ukázka svatební ódy od neznámého autora sestavená u příležitosti sňatku Jana Kristiána z Eggenberku a Marie Arnoštky ze Schwarzenberku