Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

Katedra historie

Bakalářská diplomová práce

**STRAVOVÁNÍ NA HRADĚ KARLŠTEJN V ZRCADLE ÚČTŮ Z LET 1423-1434**

*Radek Pecha*

*PhDr. Tomáš Somer, Ph.D.*

Olomouc 2024

**Poděkování**

Za odborné vedení mé bakalářské práce, velkou míru trpělivosti a ochoty, rychlost a také za cenné a velmi podnětné rady při zpracovávání práce děkuji vedoucímu práce PhDr. Tomáši Somerovi, Ph.D.

**Čestné prohlášení**

Prohlašuji, že jsem bakalářskou diplomovou práci na téma „Stravování na hradě Karlštejn v zrcadle účtů z let 1423-1434“ vypracoval samostatně a s použitím uvedených pramenů a odborné literatury.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Radek Pecha

Obsah

[1 Úvod 6](#_Toc164327220)

[2 Analýza účtů hradu Karlštejna z let 1423-1434 8](#_Toc164327221)

[2.1 Charakteristika a původce účtů 8](#_Toc164327222)

[2.2 Formát účtů 10](#_Toc164327223)

[2.3 Seznámení s principy míry a měny v tehdejší době 10](#_Toc164327224)

[2.3.1 Měny 10](#_Toc164327225)

[2.3.2 Míry 13](#_Toc164327226)

[2.4 Purkrabí a další významné osobnosti na hradu Karlštejn 15](#_Toc164327227)

[3 Potraviny v záznamech jednotlivých rejstříků 20](#_Toc164327228)

[3.1 A1 (1423) 20](#_Toc164327229)

[3.2 A5 (1423) 22](#_Toc164327230)

[3.3 A2 (1424) 22](#_Toc164327231)

[3.3.1 Maso 24](#_Toc164327232)

[3.3.2 Ovoce a zelenina 33](#_Toc164327233)

[3.3.3 Další potraviny 41](#_Toc164327234)

[3.3.4 Potřeby do kuchyně 46](#_Toc164327235)

[3.3.5 Pivo, víno a medovina 50](#_Toc164327236)

[3.4 A3 (1425) 54](#_Toc164327237)

[3.5 A8 (1428) 56](#_Toc164327238)

[3.6 B1 (1428-1429) 56](#_Toc164327239)

[3.7 A4 (1429) 58](#_Toc164327240)

[3.8 B3 (1429-1430) 59](#_Toc164327241)

[3.9 A6 (1430-1431) 61](#_Toc164327242)

[3.10 B2 (1430-1431) 62](#_Toc164327243)

[3.11 A7 (1434) 64](#_Toc164327244)

[4 Analýza cen 66](#_Toc164327245)

[4.1 Vliv válečného období na ceny položek z účtů 66](#_Toc164327246)

[4.2 Sezónní výkyvy cen 69](#_Toc164327247)

[4.3 Poměr výdajů v účtech za luxusní zboží oproti základním potravinám 70](#_Toc164327248)

[5 Závěr 74](#_Toc164327249)

[6 Seznam pramenů a literatury 76](#_Toc164327250)

[6.1 Prameny 76](#_Toc164327251)

[6.1.1 Edice 76](#_Toc164327252)

[6.2 Literatura 76](#_Toc164327253)

[6.3 Elektronické zdroje 79](#_Toc164327254)

[7 Resumé 80](#_Toc164327255)

# Úvod

Tato práce se zabývá středověkou stravou z perspektivy účtů hradu Karlštejn z let 1423-1434. Tyto dokumenty nabízí skvělý náhled do tehdejší dobové každodennosti a zároveň nám prozrazují, jaké extravagantní zboží proniklo do účtů společně se základními potravinami.

Cílem práce je zejména prozkoumání jednotlivých rejstříků v dokumentech a na to navazující získávání dat o jednotlivých potravinách. Tento přístup pak umožnil syrové informace z rejstříků doplnit poznatky ze sekundární literatury a následně tyto celky využít při finální analýze vývoje cen.

Téma každodennosti na hradu Karlštejn i s pomocí účtů prozkoumali August Sedláček, František Šmahel a Jaroslav Čechura, z nichž se pouze poslední jmenovaný věnoval více do hloubky potravinové stránce účtů. *Fíky, mandle a rozinky na Karlštejně za husitské revoluce*[[1]](#footnote-1) Jaroslava Čechury jsou spíše kratším zkoumáním zejména statusového zboží. Z článků, které se také zabývaly děním na Karlštejně v této době, a které byly využity při psaní této práce, lze zmínit *Účty hradu Karlštejna z let 1423-34*od Dobroslavy Menclové a článek *Zdeslav Tluksa z Buřenic, karlštejnský purkrabí v době husitských válek* Miloše Garkische.[[2]](#footnote-2) Co se týče předpisů na pokrmy z dob středověku a obecné informace k různým položkám z účtů posloužily zejména práce Magdaleny Beranové, *Jídlo a pití v pravěku a středověku*, spolu s knihou Moniky Černé Feyfrlíkové s názvem *Kuchyně pozdního středověku*. [[3]](#footnote-3)

Avšak v této práci bylo hlavním účelem prozkoumat veškeré položky z účtů a tím tak komplexně předvést u jednotlivých potravin jejich případnou vzácnost, původ či způsob, jakým byly nejčastěji připravovány v době, ze které účty pocházejí. Pro tento účel se v úvodu práce nachází představení základních rovin, o kterých je potřeba mít alespoň lehký přehled pro lepší pochopení. První rovinou je charakteristika samotné edice, dále dvě podkapitoly věnující se principům měny a mírám z dob účtů a v poslední řadě seznámení se s předními postavami, které jsou v účtech zmiňovány. Po těchto úvodních kapitolách v práci následuje podrobné charakterizování potravin v jednotlivých seznamech, na což poté navazuje analýza cen na základě určených faktorů, kterými jsou vliv husitských válek na pohyb cen, sezónní výkyvy cen u zvolených plodin a poměr výdajů za luxusní zboží oproti základním potravinám hradu.

# Analýza účtů hradu Karlštejna z let 1423-1434

## Charakteristika a původce účtů

Edice vydání dochovaných rukopisů *Účtů hradu Karlštejna z let 1423-1434* v podání prof. Josefa Pelikána jménem Státního historického ústavu v Praze z roku 1948 je první a také jediná verze, která je nám dostupná a rukopisy nám poskytují velice cenné informace o životě na hradu Karlštejn v době husitských válek. Edici později doplnili svými články ještě prof. Bohumil Ryba ve svém článku s názvem *Addenda et corrigenda k vydání „Účtů hradu Karlštejna z let 1423–1434*" a také Rostislav Nový svým příspěvkem *Doplňky k „Účtům hradu Karlštejna z let 1423-1434*.“[[4]](#footnote-4) Ačkoliv se částečnému historickému kontextu a nejvyšším postavám držícím hrad Karlštejn míním věnovat později ve své práci, je třeba na počátku zmínit, čí zásluhou účty z těchto bouřlivých let byly zapsány a zachovány, byť v ne úplně perfektním stavu. Neboť jak J. Pelikán píše ve svém úvodu v edici, kde postupně rejstřík po rejstříku komentuje mimo jejich obsahu a autorství také jejich stav, nejčastějším defektem je částmi nečitelné písmo nebo vlhkost, která způsobila nečitelnost celých stránek, a na některých zůstaly už jen stopy zanikajícího písma.[[5]](#footnote-5) Je třeba ještě říci, že společně s třemi rejstříky archivu hradu Karlštejna bylo také svázáno dalších osm rejstříků archivu metropolitní kapituly sv. Víta v Praze. Došlo k tomu podle J. Pelikána společným svázáním na konci 15. nebo na počátku 16. století, neboť rejstříky jsou fyzicky i věcně identického formátu a také původce, podle J. Pelikána hradní písař Zikmund, je v obou kodexech společný.[[6]](#footnote-6) Tyto rejstříky se tak navzájem doplňují, a právě kapitulní rejstříky jsou důležité, protože kromě příjmů z prodeje církevních předmětů a kostelního zlata se zde můžeme dočíst o nákupu potravin a jiných surovin, jež jsou hlavním tématem pro výzkum této práce. I přes veškerou snahu nebylo možné dohledat více zpráv o písaři Zikmundovi, kterého J. Pelikán nejen označuje za původce textů, ale přikládá jeho osobě ještě větší význam. „*Písař Zikmund se nemálo zasloužil o kulturní, místní, rodový a hospodářský dějepis tím, že podrobně v jednotlivých položkách vypisoval, kdo a mnoho-li zboží přinesl a co za ně dostal*.“[[7]](#footnote-7) Tento notář, kterému J. Pelikán věnoval téměř veškeré zásluhy za autorství účtů, je vskutku záhadnou osobou a v úvodu je o něm zmíněno pouze to, že to byl s velkou pravděpodobností Čech. K tomuto závěru došel J. Pelikán díky četnosti bohemismů a českých výrazů, které se v účtech vyskytují.[[8]](#footnote-8) Otázce, kdo byl skutečně písařem velké většiny karlštejnských účtů, se částečně věnuje B. Ryba ve svém zmíněném článku v *Listech filologických*. B. Ryba se také podílel na edici ve spolupráci s J. Pelikánem a svůj článek v Listech filologických píše již jeden rok po vydání edice J. Pelikánem. Ve zmíněném článku se B. Ryba zmiňuje, že již prof. Josef Pekař v Českém časopise historickém v roce 1912 na místo autora karlštejnských účtů dosazoval karlštejnského mana a kronikáře Bartoška z Drahenic.[[9]](#footnote-9) Sám B. Ryba sice nepřichází s novou teorií, ale poukázal na fakt, že po určitou dobu v roce 1429 prováděl výplatu výjimečně notář Zikmund, neboť v této konkrétní době byl zrovna původce zápisu v Praze na léčení, přičemž není řečeno, zda na svém, nebo pouze jen jako průvodce purkrabího Zdeslava. Z toho tak vyplývá dle B. Ryby, že na hradu účtovalo více osob.[[10]](#footnote-10) Ačkoliv je tato otázka původce účtů velice zajímavá a celkově článek B. Ryby poukazuje na další neméně důležité věci, pro hlavní téma této práce není až tolik důležité, čí rukou byly účty zapsány. Nicméně považoval jsem tuto krátkou analýzu jako věcnou a vhodnou pro zasazení na počátek práce.

## Formát účtů

Jak již bylo zmíněno, oba kodexy jsou zapsány ve stejném formátu a víceméně mají monotónní vzor, dle kterého se vztahují ke každému období. Co se týče této časové otázky, J. Pelikán konstatuje, že rejstříky jsou sestavovány pololetně s výjimkami některých kapitulních rejstříků. Dále pak se do těchto pololetních schémat vkládaly speciální rejstříky, které pak dotvářely celkový přehled. „*Písař tedy sestavil pololetní rejstřík a na konci každé stránky poznamenal součet vydání (summa partis) a po zapsání celého oddílu připojil „summa summarum“*.“[[11]](#footnote-11) Jednotlivé rejstříky se pak dají pro orientaci oddělit od sebe pomocí stacionárních bodů, které se vyskytují v každém z rukopisů. Tímto bodem jsou denní data, která byla J. Pelikánem převedena do moderní podoby a vložena do závorek. Jediné, v čem se tak svou formou rejstříky od sebe odlišují, jsou jednotlivé seznamy a jejich obsah. Ačkoliv se v mnohých opakují totožné seznamy jako například sezónní nákupy obilnin nebo různá vydání peněz, často se rejstříky z velké své části jeden od druhého liší. Dokumenty jsou v edici označeny vždy písmenem A (kapitulní) nebo B (karlštejnské) a číslicí. Tady je vhodné zmínit, že samotné očíslování rejstříků samo o sobě nevychází z chronologického seřazení. Ačkoliv J. Pelikán při úvodu, kde stručně vylíčil obsah jednotlivých rejstříků, tyto texty seřadil A1 až A8 a poté B1 až B3. Nicméně v připojené edici pramene jsou již veškeré účty seřazeny chronologicky (A1, A5, A2, A3, A8, B1, A4, B3, A6, B2, A7).

## Seznámení s principy míry a měny v tehdejší době

### Měny

V účtech se u mnoha druhů potravin v zápisech nevyskytují klíčové údaje, které by nám více přiblížily obchody, které v té době probíhaly. Mnohdy v účtech není uvedeno, od koho se zboží odkoupilo, nebo dokonce, kdo jej na hrad přinesl. O něco lépe na tom jsou jednotky, a tedy množství potravin, které je v účtech vedeno zhruba u dvou třetin všech nákupů v účtech. Co však je perfektně vedené stále ve všech dokumentech jsou ceny položek. Jelikož se v účtech nachází více měn, je vhodné v této krátké podkapitole upřesnit, jak v těchto letech měna fungovala. J. Pelikán v úvodu edice v drobném odstavci tuto problematiku stručně popsal stanovením základních účetních charakteristik. Tedy uvádí, v jaké měně se položky nakupovaly, avšak v syntéze měn zde pár detailů chybí, jako například informace o žitavském groši.[[12]](#footnote-12)

Základem je, že jsou hradní účty v zápisech dokumentů počítány v českých groších. Zde je důležité zdůraznit, že termín „české groše“, který i J. Pelikán ve svém úvodu zmiňuje, je spíše početní jednotkou. Když v roce 1384 byly po mincovní reformě, vydané Václavem IV., zavedeny do oběhu dva měnové nominály, peníze a haléře, změnil se tak poměr drobných mincí vůči pražskému groši.[[13]](#footnote-13) Novější poměr (1 groš – 7 peněz – 14 haléřů) zavedený touto reformou tak vytvořil platební systém, ve kterém se životnost drobných mincí přizpůsobovala. Problém zde totiž představoval obsah stříbra, který se nedal v těchto penězích zdaleka srovnávat s raženými pražskými groši, byť groše také začaly ztrácet obsah stříbra a tím svou hodnotu. Ačkoliv jsou tedy účty vedeny v groších, pojmy jako groš, kopa (60 grošů) nebo hřivna (většinou 64 grošů) byly spíše početními jednotkami a při nákupech se tak užívaly drobné mince a groš, který představoval tzv. hrubou minci s vysokým obsahem drahého kovu, ještě v předhusitské době z oběhu mizel. Jedna kopa tedy představovala 60 grošů a grošem se rozuměla suma, která byla placená sedmi penězi nebo čtrnácti haléři.[[14]](#footnote-14) S tímto základem lze poté odvodit zbylé měny, které se v účtech vyskytují na několika místech. Jednou z těchto měn jsou zlaté uherské mince. Uherské zlaté dukáty se v účtech vyskytují například na začátku rejstříku A6, kdy od císaře Zikmunda přinesl kuchmistr Matěj peníze v této měně a předal je purkrabímu. Celkový obnos dukátů představoval celkovou hodnotu 116 kop a 15 grošů. Z tohoto převodu lze odvodit, že jeden uherský zlatý se rovnal přibližně 25 grošům.[[15]](#footnote-15) Tento poměr hodnoty platil také i v následujících letech a byl také napevno ustanoven v mincovní reformě z 26. února roku 1467.[[16]](#footnote-16) Co se rýnských zlatých týče, jejich hodnotu lze odvodit s pomocí zápisu z rejstříku A7 ve spojení s čerstvě novým purkrabím Kunešem. Zde je uvedeno 10 dukátů uherských a sedm rýnských v celkové hodnotě šest kop a 40 grošů. S pomocí poměru hodnoty uherského zlatého k českému groši tak lze bezpečně říci, že hodnota rýnského zlatého v této době byla asi na 20 groších a 10 haléřích.[[17]](#footnote-17) Z literatury se můžeme dočíst, že se časem hodnota grošů oproti rýnským zlatým srážela více a více. Přesně 100 let po těchto zápisech z karlštejnských dokumentů se na jeden rýnský zlatý počítalo už 24 českých grošů.[[18]](#footnote-18) V poslední řadě zbývá doplnit informace o žitavských groších, které byly vyplaceny bečváři z Nečína za jeho práci.[[19]](#footnote-19) V Čechách se v této době můžeme setkat s mnohými typy jednotek, a jednou z nejzákladnějších jsou hřivny (těžká, lehká, kopová, královská, pražská, zhořelecká, žatecká). [[20]](#footnote-20) Jedna z těchto hřiven je právě i žitavská a dle názvu této jednotky společně i s předchozími zmíněnými lze usoudit, že jejich názvy často vypovídají o lokálním charakteru těchto jednotek. Podobně to platí pro tyto groše, které zkrátka pocházely z tohoto hornolužického města. Avšak stejně jako u hřiven, kdy každá představuje jiný počet grošů, je náročné u žitavského groše určit přesný poměr k české minci, který naštěstí není pro tuto práci tolik zásadní, avšak lze pro představu říci, že rozdíl oproti pražskému groši velký zaručeně nebyl.

### Míry

Otázka měr je J. Pelikánem také ve zmíněném odstavci v úvodu uvedena. A ačkoliv je obecně podrobnější než část věnující se měnám, hodí se do této práce doplnit pár užitečných informací, které čtenáři lépe přiblíží skutečné množství různých potravin a nápojů v účtech.[[21]](#footnote-21)

 Pro přehlednost je u míry vhodné postupovat hodnotou od nejvyšší po tu nejnižší jednotku. Tou nejvyšší jednotkou, která se v účtech vyskytuje, jsou vozy, latinsky „*plaustrum*“. V těch jsou v zápisech pouze měřeny nákupy piva, vína a v pár případech také soli. Z edice se lze dočíst, že tento vůz se měl objemově rovnat 32 vědrům. Totéž dokládají i německé paměti z 15. století, dle kterých by vůz jako jednotka objemově znamenal kolem 1500 litrů.[[22]](#footnote-22) Pokud bychom se drželi české metrologické soustavy, naše vědro bylo po 58 litrech a tím pádem se kapacita nákladního vozu, jako české jednotky navyšuje na 1856 litrů.[[23]](#footnote-23) Druhou největší jednotkou, ve které se nakupoval zejména olej, je džber, latinsky „*lacus*“, které obsahovalo 124 litrů kapaliny.[[24]](#footnote-24) Další poměrně stálou objemovou jednotkou je strych (korec), který je v účtech zapisován latinsky jako „*stricho*“, což se blíží spíše německému slovu „*strich*“. V Německu a Švýcarsku byl strych využíván jako jednotka délky (0.3 milimetru), což platí také pro Čechy, avšak častěji byl u nás používán jako objemová jednotka. [[25]](#footnote-25) V této jednotce se v účtech zapisují hlavně nákupy obilnin, které jsou jednou z nejčastějších položek v těchto dokumentech. Strych, tedy český korec, pojmul objemově necelých 93 litrů.[[26]](#footnote-26) Další jednotkou, která se v účtech používá, je latinsky zvaná „*tunna*“. Jedná se o staroněmeckou míru, na kterou bychom v tomto období narazili mimo Českých zemích a Německa také například ve Švédsku. Původně se jednalo o speciální nádobu na solené ryby, odtud také pochází název z řeckého „*tynnos*“ (tuňák). [[27]](#footnote-27) V účtech se tato míra používá právě v zápisech, kde je zmíněn velký nákup ryb, zejména candátů a štik. Tuna byla tedy sudem, ve kterém se zejména skladovaly ryby a jeho objem se dost lišil. Lze s jistotou říci, že takový sud plný ryb mohl vážit 90-150 kilo, což je objemem srovnatelné s již zmíněným českým korcem.[[28]](#footnote-28) Pokud sůl v účtech není uvedena jako zboží nakoupené ve zmíněných vozech, druhou variantou byly prostice, což je stará česká jednotka, která se v 15. století stala jednou ze dvou solných jednotek společně s bečkou (ještě bývá uváděn sloup). Bečka se dle pramenů ze 16. století přirovnává ke džberu, který však byl menší než ten, který je v účtech uváděn při nákupech oleje.[[29]](#footnote-29) Co se prostice týče, k 17. století se uvádí odhadovaný objem asi 73 litrů.[[30]](#footnote-30) Lze tak odvodit s pomocí další jednotky, která se v účtech také vyskytuje. Jedná se o věrtel (z německého výrazu pro čtvrtinu – „*viertel*“), v karlštejnských rukopisech latinsky „*quartale*“. Česká věrtel, 23,25 litru, se totiž popisovala jako jedna čtvrtina korce.[[31]](#footnote-31) Víno se v účtech také občas nakupovalo v soudcích, latinsky „*vasculum*“. Dle české metrologické soustavy se do jednoho vědra (58 litrů) vešly čtyři soudky.[[32]](#footnote-32) U soudků je však také zapisováno, že pojmuly přesně šest pint, čímž se nám tvoří rozpětí objemu soudku mezi 12-15 litry.[[33]](#footnote-33) Pokud se přesuneme k menším jednotkám, jednou z těch méně častěji využívaných jsou hrnce (hliněné), latinsky „*olla*“, ve kterých se nakupovalo hlavně máslo, ale také i med. Tato míra je velice těžko určitelná, neboť ve střední Evropě, byť se používala na různých místech pro stejné účely, znamenala jiné množství. Nejvhodnějším úsudkem bude spojit si máslo a med s jinou potravinou, která s touto jednotkou byla v minulosti spojena a k ní se přiklonit. Dle tohoto postupu nejlépe sedí stejná míra jako v Polsku, a tudíž tento hrnec svým obsahem byl schopný pojmout něco mezi čtyřmi až šesti litry.[[34]](#footnote-34) Již zmíněná pinta byla často používanou jednotkou při obchodech s vínem. U pinty je uváděno, že obsahovala čtyři žejdlíky a že se do jednoho českého korce vešlo zhruba 48 pint, čímž objem pinty vychází na 1,9 litru.[[35]](#footnote-35) Závěrem zbývá ještě přidat libru a loty. V těchto jednotkách byly na hrad většinou přinášeny rozinky, oříšky nebo koření. V Čechách jsme se tak mohli s lotem setkat, když někdo nakupoval například pepř v lotech (hrstech pepře). Jeden lot znamenal něco přes 16 gramů a zároveň tvořil zhruba 1/32 české libry.[[36]](#footnote-36)

Pokud bychom měli jednotky, které jsou v účtech používány, převést všechny na litry (litr = kilogram) a dosadit za sebe pro lepší přehlednost do jedné řady, seřazeny by byly následovně: vůz = 1856 litrů; džber = 124 litrů; strych (český korec) = 93 litrů; tuna = 90-150 litrů; prostice = 73 litrů; věrtel = 23,25 litrů; soudek = 12-15 litrů; hrnec = 4-6 litrů; pinta = 1,9 litru; libra = 0,512 litru; lot = 0,0016 litru.

## Purkrabí a další významné osobnosti na hradu Karlštejn

V první kapitole této práce bylo uvedeno, kterou historickou postavu označil J. Pelikán, jako původce účtů. Kromě písaře Zikmunda se v účtech můžeme setkat s mnohými postavami, které na hradě trvale či pouze po určitý čas pobývaly. Jmenné označení osob v dokumentech, zejména u prodeje dřeva z karlštejnských lesů, nabízí bližší pohled na celou oblast kolem Karlštejna. Dále také platy za různé práce, které jsou v rejstřících zahrnuty, poskytují náhled do sociálních vztahů mezi vyšší a spodní vrstvou. V rámci této práce je vhodné se zaměřit právě na hradní čeleď, na jejímž vrcholu byl hradní purkrabí, jímž po většinu doby, ke které účty patří, byl Zdeslav Tluksa z Buřenic. Tento karlštejnský purkrabí však zejména v této bouřlivé době, obklopené husitskými válkami, plnil roli především reprezentační a věnoval se věcem politickým. Z tohoto důvodu pak břemeno hospodářských záležitostí spadalo na hlavy jiných.

Pokud se zaměříme na dvě hlavní karlštejnské postavy z této doby, Zdeslav i jeho bratr Kuneš patřily do rodu Tluksů, který se váže k Pelhřimovsku, kde z tohoto rodu pocházelo mnoho dalších vladyckých rodin. Kromě rodiny z Buřenic to byly např. z Bořejova, z Kamene, z Pacova nebo z Rukštejna. Všechny tyto rodiny měly podobné erby, které byly specifické zejména díky symbolu dvou zkřížených stříbrných mečů.[[37]](#footnote-37) Vladycká rodina z Buřenic žila v tvrzi severně od Pacova a od druhé poloviny 14. století zde žili konkrétně bratři Albert, Oldřich, Přibík a Sezema. Oldřich byl otcem Zdeslava, Kuneše a třetího bratra Oldřicha. Až do počátku 15. století nemáme příliš zmínek o činech Zdeslava, avšak v letech 1409-1411 bojoval společně s dalšími českými žoldnéři v oddílech řádu německých rytířů ve válce mezi řádem a polsko-litevskou unií. Dnes už nezjistíme, čím, nebo s pomocí koho se Zdeslav dostal do přízně tehdejšího uherského krále Zikmunda. Nicméně na podzim roku 1419 při různých dvorských změnách v purkrabích a úřednících dosadil tento dědic české koruny Zdeslava na post karlštejnského purkrabího. V dalších letech se ukázalo, že Zikmund zvolil nového purkrabího hradu opravdu šťastně. Již během roku 1421 došlo ke střetu karlštejnské vojenské posádky s husity. Nic se však nevyrovnalo té největší zkoušce čerstvě dosazeného karlštejnského purkrabího. Po dobytí Berouna v dubnu 1421 a obsazení Křivoklátu v březnu 1422 se Pražané pokusili v květnu téhož roku oblehnout Karlštejn. Hrad byl bráněn 400 muži pod vedením Zdeslava a hejtmana Jana z Lestkova. Početní nevýhoda stejně jako 9022 kamenů, 22 zápalných sudů a 1822 sudů s mršinami a exkrementy, které rozšířily kromě jistého silného puchu také infekce, nepomohlo a odhodlání Pražanů hrad dobýt klesalo. V srpnu Pražané přišli o kontrolu nad Křivoklátem. Nepříznivá série událostí pokračovala, když v průběhu roku 1422 Hanuš Krašovský z Kolovrat porazil s posilněným vojskem Aleše Holického ze Šternberka hejtmana Jana Sršně, který byl spojencem Pražanů. 8. listopadu roku 1422 byl tak uzavřen mír na dobu jednoho roku. Ze strany katolíků zvolený Zdeslav byl společně s Haškem z Valdštejna za Pražany určen pro plnění soudcovské role, ve které rozhodovali o náhradách při případném porušení smlouvy.[[38]](#footnote-38) Kuneš byl svému bratrovi v bojích nápomocen a za své služby si bratři vysloužili Králův Dvůr u Berouna a Zdeslav k tomu obdržel i Mirotice. Později, když byl již Zdeslav po smrti, však Kuneš přišel na pomoc Starému Městu pražskému s 500 bojovníky těsně před rozhodující bitvou u Lipan, což mělo významný dopad na její výsledek a čímž se podobně jako o čtyři roky před ním Hanuš otočil zády k českému králi.[[39]](#footnote-39) Tímto krokem tak odbočil od pověstné loajality svého v této době již zesnulého bratra Zdeslava k císaři Zikmundovi, kterou za celých 15 let svého působení jakožto karlštejnský purkrabí neporušil.[[40]](#footnote-40)

Zdeslav byl často na cestách z politických důvodů, jako například když většinu roku 1423 strávil v Uhrách na dvoře krále Zikmunda. Při těchto příležitostech pak hospodářská správa příslušela jeho zástupcům. Tím byl především místopurkrabí Mikeš, a později na čas i Pavel, který byl spíše prokurátorem hradu stejně jako Augustin. Zejména Mikeš i s pomocí Kuneše byli ti, kteří zprostředkovávali například opravy na hradě z roku 1424.[[41]](#footnote-41) Kuneš se také sám zhostil některých větších a významných nákupů. V roce 1425 se postaral o únorové nákupy sladu.[[42]](#footnote-42) Těžko říct, jakou roli obecně vykonával Kuneš. Jako u purkrabího je v účtech před Kunešovým jménem rovněž zapisována zkratka d. („*dominus*“), která poukazuje nato, že byl váženým člověkem a podtrhuje tak důležitost jeho role na hradu, což bylo rozebráno v jedné z úvodních kapitol práce. Mnohdy se můžeme v dokumentech setkat se zápisy, kdy z jeho rozkazu splácejí dluhy, například za víno a medovinu přímo prokurátor Pavel.[[43]](#footnote-43) Avšak i Kunešovo jméno bývá v těchto zápisech vedeno často v pozici kdy musel platit, neboť jsou v účtech zmíněny mj. také výdaje za jeho časté pobývání v lázních, ať už sám nebo se společností, jak tomu bylo například 21. března 1423.[[44]](#footnote-44) Avšak i tyto výdaje měly občas svůj účel, jako tomu bylo během červnové návštěvy Jana Smiřického, kdy se oba bratři Tluksové pokoušeli bývalého pražského hejtmana přesvědčit, aby přešel na Zikmundovu stranu.[[45]](#footnote-45) K této příležitosti bylo nakoupeno galské víno, 36 ryb a závěrem pak všichni na účet Kuneše pobyli v lázních.[[46]](#footnote-46) Hospodářská správa však nebyla jediná stránka věci a samozřejmě bylo zapotřebí plnit také mnohé politické úlohy, a ne všechny mohl purkrabí osobně řešit. V těchto momentech tak Zdeslav vkládal svou důvěru do členů jízdní posádky hradu, nejčastěji Předborovi.[[47]](#footnote-47) Předbor se také zřejmě podílel na sepsání některých částí rejstříku A7, což uznává i J. Pelikán.[[48]](#footnote-48) Pokud se vrátíme k hospodářským záležitostem, je vhodné ještě zmínit také paní Evku, Zdeslavovu manželku. Ta na hradě žila s rodinou a občas se také podílela na hospodářské správě hradu, o čemž svědčí například účty za víno.[[49]](#footnote-49)

Tato úzká hierarchie, která se na hradu zformovala kolem osoby karlštejnského purkrabího, byla často obohacena frekventovanými návštěvami různých významných postav. V předchozí části byli zmíněni Hanuš Krašovský z Kolovrat a Aleš Holický ze Šternberka. Tito dva nižší šlechtici byli velice častými hradními hosty, což svědčí o skvělém vztahu, který měli s hradním purkrabím. Často se tak můžeme dočíst o tom, že na počest jejich návštěvy bylo na hrad zakoupeno víno a medovina, jako tomu bylo například 19. října roku 1425.[[50]](#footnote-50) Zvláště vztah s Hanušem, který v této době ovládal královské hrady Žebrák a Točník, byl velice blízký.[[51]](#footnote-51) Což lze doložit tím, že některé nákupy z účtů proběhly hlavně pro jeho pohoštění, ale také například darovanou zvěřinou, kterou zaslal Zdeslavovi 5. srpna roku 1425.[[52]](#footnote-52) Dalšími, byť ne tak častými, hradními hosty byli dále například: Vilém Kostka z Postupic, Mikuláš z Hasištejna, Heřman z Borotína a Chval z Vlašimi.[[53]](#footnote-53) Jednalo se hlavně o šlechtice, kteří stejně jako karlštejnský purkrabí stáli v politické sféře na straně Zikmunda, českého krále.

# Potraviny v záznamech jednotlivých rejstříků

Jak již bylo zmíněno, J. Pelikán se asi na šesti stranách v úvodu edice věnuje popisu obou rukopisů, kapitulnímu i karlštejnskému, a vcelku výstižně zde zmiňuje, co konkrétně jednotlivé rejstříky obsahují. *„Rejstřík A3, fol. 65a – 80b. Rejstřík za rok třetí, totiž 1425, má pokračování prodeje církevních předmětů, nákup ječmene, pšenice, ovsa, hrachu (vše v únoru) a opět prodej kostelního zlata, různá vydání (20. ledna až 27. března) a znovu dubnový nákup obilí, sladu a dobytka, a výdej 23 kop 12 gr. p. Kunešovi na platy žoldnéřů. Prázdná folia jsou 65b, 69ab, 76b – 80b. Rejstřík psal také písař Zikmund*.*“*[[54]](#footnote-54) Takto stylizovaný zápis je nápomocný při hledání klíčových položek, které ke stravě, a tedy k tématu této práce patří, a kterými jsou například zmíněný ječmen, pšenice, oves či hrách. Nicméně i přesto je třeba jednotlivé rejstříky zanalyzovat a postupně z každého, ve kterých se klíčové informace k tématu nacházejí, tyto informace vypsat. První dva rejstříky, tedy A1 a A5, nevyžadovaly tolik členité rozdělení jednotlivých potravin, byť informace v obou částech edice jsou velice cenné a zajímavé. Avšak u rejstříku A2 bylo třeba potraviny rozdělit podle druhu a zapsat informace odděleně od ostatních. Tento postup umožňuje informace z tohoto konkrétního rejstříku zobecnit a obohatit poznatky ze sekundární literatury, neboť některé položky se samozřejmě opakují i v dalších rejstřících. Při dalších dokumentech už poté lze jen zmínit nové nebo něčím zvláštní položky. Ještě je vhodné doplnit, že valná většina zboží v účtech byla odkoupena od místních lidí a z okolních vsí. Co se týče zahraničního zboží, to bylo nejčastěji odkupováno od Tristrama, Pachmana nebo od bratří Imhoffů (Konrád a Hanuš).[[55]](#footnote-55)

## A1 (1423)

Hned první rejstřík A1 k roku 1423 nabízí určité množství informací podstatné pro tuto práci, avšak hlavním obsahem tohoto dokumentu jsou církevní předměty, které byly rozlámány a prodány. Na tyto řádky dále navazuje vydání grošů, získaných z prodeje předmětů, na platy některých osob, a to převážně hlavně žoldnéřů. Mezi těmito výplatami můžeme však z části sepsané pod 28. únorem nalézt 50 grošů, které byly předány Hanušovi Krašovskému z Kolovrat a dalším lovcům z jeho družiny za dovezení zvěřiny a dále čtyři kopy grošů Petrovi Myslovcovi za potřeby do kuchyně.[[56]](#footnote-56) Co se dalších potravin týče, zápis pokračuje nákupem pěti sudů slanečků a jednoho sudu candátů od Hochona dohromady za 10 kop a 40 grošů.[[57]](#footnote-57) Dále jsou pak podstatné tři po sobě jdoucí řádky, na kterých je poznamenán nákup jednoho džberu fíků, 30 liber rozinek a jedné libry skořice dohromady za šest kop a 31 grošů. U tohoto zápisu je zajímavé, že je zde jinou rukou zapsáno, což J. Pelikán označil hranatými závorkami, že se muselo obchodníkovi doplácet groši, neboť zlato nepostačilo na zaplacení veškerého zboží. Další velice zajímavý obchod je popsaný na posledních čtyřech stranách, kde se nachází několik řádků o 12. únoru a 28. březnu. K 12. únoru byly vydány dvě kopy grošů za ječmen pro zasetí. U datumu 28. března je zapsáno, že bylo vyplaceno pěti kop a 40 grošů za další ječmen pro zasetí; 52 grošů za konopí; 30 grošů za ryby; oves pro zasetí za pět kop a 50 grošů. U žádné z položek není uvedené, komu dané částky byly vyplaceny s výjimkou ryb, které byly odkoupené od řezníka Šimona.[[58]](#footnote-58) Po těchto nákupech následuje zápis z 22. února, pod kterým jsou uvedeny výkupy piva. První transakcí je výměna jedné osnovy Mechelského sukna (Belgické město Mechelen leží mezi Bruselem a Antverpami) a dvou Trutnovských suken za 15 vozů starého piva v celkové hodnotě 18 kop a 45 grošů. Pod těmito řádky je ještě dodatek, že za zmíněné sukna se na hrad dovezly další čtyři vozy mladého piva v celkové hodnotě dvou kop grošů a tunu slanečků v hodnotě čtyř kop a sedmi grošů. Trutnovské sukno se poměrně často na hrad dováželo a obchodovalo se s ním právě v Praze, jak je zmíněno v tomto rejstříku, kde proběhl i tento nákup starého piva. [[59]](#footnote-59) Co se týče jednotky sukna, v článku Trutnovské kroniky píše paní magistra Alena Křivská, že osnova je základní jednotkou každého druhu textilie a zároveň se jedná o souhrnné označení pro všechny podélné nitě ve tkanině. Nasnované osnovy byly v těchto dobách prodávány na vratných osnovních válech s okrajovými kotouči.[[60]](#footnote-60) Zmíněné Mechelské sukno je uvedeno v tomto rejstříku ještě v jedné transakci, a to při nákupu jednoho sudu jižního vína za čtyři osnovy sukna, k čemuž ještě obdrželi další dva vozy mladého piva v hodnotě kopy grošů.[[61]](#footnote-61)

## A5 (1423)

Položky v rejstříku A5 se vážou k roku 1423, jak J. Pelikán uvádí z důvodu toho, že v nadpisu rejstříku je uveden rok 1424.[[62]](#footnote-62) Účty z této části edice neobsahují žádné informace relevantní pro tuto práci, byť jsou bohaté na různé peněžní výdaje primárně bratra karlštejnského purkrabího, Kuneše Tluksy z Buřenic. Zbytek záznamu z roku 1423 ještě obsahuje výčet finančních prostředků z prodeje církevního zlata a peněz, které Bakovec, lovčí na Dobříšsku, a Mikuláš, lovčí karlštejnský, vybrali za prodej dřeva z lesů v oblasti Dobříše a Karlštejna v tomto roce.[[63]](#footnote-63)

## A2 (1424)

Rejstřík založený kolem 6. ledna 1424 opět nabízí standartní seznam prodaných církevních předmětů, mezi kterými například můžeme najít i zlato z náhrobku sv. Václava.[[64]](#footnote-64) Konkrétně u tohoto artefaktu je vhodné se pozastavit, neboť se jednalo o jednu z nejvýznamnějších a také nejcennějších věcí, která je zde v účtech zmíněná, jakožto předmět prodaný pro zisk. Celková tumba byla skvostem mezi poklady, které byly na hradu uchovány. Původní tumba se nacházela uprostřed jižní zdi Svatováclavské kaple a mohla se pyšnit na své čelní straně vyobrazením Karla IV. spolu s manželkou (neznámo kterou) a na zbylých stranách byly samostatně vyobrazeni mj. např. sv. Pavel, sv. Petr, Kristus atd. Na hrobce se vyskytovaly i další symboly, které celý artefakt doplňovaly. Nicméně významnost, a hlavně vysoká hodnota takového díla, se staly důvody, proč se nedochovala. Nejprve byly v roce 1394 z tumby Janem Zhořeleckým olámány některé části hrobky, které chtěl využít pro zaplacení vojska při snaze osvobodit Václava IV. Když byl v roce 1420 korunován Zikmund Lucemburský, nechal pro zaplacení svého žoldáckého vojska rozprodat část tohoto pokladu a zbytek byl převezen na Karlštejn. Postupně nový český král rozprodával zbývající části svatovítského pokladu až z tumby zbyly jen čtyři desky z bočních stran a část čela hrobky.[[65]](#footnote-65) Právě zmíněnou přední část můžeme spatřit ve zmíněném seznamu předmětů z roku 1424, které byly prodány.[[66]](#footnote-66)

Pokud se vrátíme zpátky k tomuto rejstříku, je vhodné podotknout, že na rozdíl od předchozí části edice tento záznam přináší enormní množství informací o objednávkách různých potravin. Tato skutečnost je způsobená hlavně tím, že rejstřík A2 je, co se kvantity všech informací týče, na prvním místě. Zápis začínající uvedeným datem 26. března obsahuje pod nadpisem *„Distribucio extraordinaria“* seznam věcí, které byly koupeny od obchodníka Konráda, který je v účtech často zmiňovaný. Jedná se o jednoho z „cizích“ obchodníků, od kterého se nakupovalo. Kromě tohoto obchodníka je v účtech zmiňovaný Tristram, který také nepatřil k místním, od kterých se z valné většiny zboží nakupovalo. Charakter zboží, které bylo nakoupeno od tohoto obchodníka, je vskutku zajímavá a mimo luxusního zboží v podobě 24 liber mandlí za jednu kopu a 48 grošů, 36 liber rozinek za stejnou cenu a 12 liber olivového oleje za 24 grošů bylo u tohoto obchodníka nakoupeno také slušné množství síry a ledku, který měl posloužit jistě na výrobu střelného prachu.[[67]](#footnote-67)

Pokud přejdeme v záznamech tohoto rejstříku o pár stránek dál, nachází se zde seznam s nadpisem „*Coquina. Anno Domini eiusdem distributa peccunie pro coquina*“, kterým začíná dlouhý seznam veškerých věcí, pro které byly kuchyni dány peníze.[[68]](#footnote-68)

### Maso

Maso tvořilo v tomto období podstatnou část denního objemu zkonzumované stravy. Je tak pochopitelné, že existovala v této době jistá móda ohledně prestižnosti jídla, které se objevovalo na stolech šlechticů. Tato pomyslná úroveň je pozorovatelná zejména u druhů masa. Kromě cenové dostupnosti, která dozajista také hrála svou roli, šlo o spíše přirozený výběr, a tak není divu, že ke konci středověku již byla naprosto běžná snaha o to nahrazovat velice tradiční a běžné vepřové maso za jiné druhy. Jelikož se tak každý druh potraviny stal určujícím faktorem pro vyšší vrstvy ve společnosti, lze druhy masa vzít z účtů postupně, dle pomyslné prestižnosti, tedy od skopového s jehněčím dále k hovězímu, vepřovému a v poslední řadě ještě drůbežímu.[[69]](#footnote-69)

Hned na začátku seznamu je zde zmíněno skopové maso za dva groše, které není v rejstřících až tak časté. Nicméně v české středověké kuchyni se toto maso podávalo velice běžně, většinou se vařilo a podávalo s omáčkou. Často se také beran, latinsky „*aries*“, nadíval a pekl vcelku.[[70]](#footnote-70) Avšak na tomto konkrétním řádku je třeba podotknout, že se jednalo o jeden „řez“ masa, nikoliv o celého berana.[[71]](#footnote-71) Kromě této první zmínky ze 17. července se v tomto rejstříku skopové maso objevuje ještě dvakrát. Nejprve 7. srpna, a to čtvrtina berana za dva groše a čtyři haléře[[72]](#footnote-72), a poté 15. srpna, kdy kuchmistr Matěj koupil dva, tentokrát celé berany, za 11 grošů.[[73]](#footnote-73) Ještě méně časté je jehněčí, které se v účtech vyskytuje pouze jednou, a to v zápisu z 29. července, kdy Tazovec zakoupil 60 ovcí za čtyři kopy grošů.[[74]](#footnote-74) Tento druh masa byl stejně jako maso skopové považovaný za lahůdkový, o čemž svědčí různé předpisy, kterých je k tomuto období doloženo hojné množství.[[75]](#footnote-75)

O hovězím dobytku je první zmínka v zápisu z 31. července. Ačkoliv bylo hovězí maso velice populární, jak píše M. Beranová ve své publikaci: „*Vařené hovězí maso bylo velmi oblíbené po celý středověk i ve starším novověku*.“[[76]](#footnote-76), zde je třeba u hovězího dobytka dovysvětlit, že v účtech se setkáme jednak s označením „*bos*“, tedy vůl, a také „*thaurus*“, tedy býk. Vůl je dospělý kastrovaný býk, který býval využíván jako tažné zvíře. Býk se pak nechával pro chov nebo pro maso.[[77]](#footnote-77) Hned v již zmíněném prvním zápisu se tyto dva výrazy setkávají v rámci jednoho obchodu ještě společně s krávami: „*Mathie de Rzewnicz pro VI bobus, septem thauris et VI, vaccis, quodlibet eorum per L gr. Facit XV sexag. L gr*.“[[78]](#footnote-78) Můžeme se tak dozvědět, že bylo odkoupeno od místního Matěje z Řevnice šest volů, sedm býků a šest krav, za což dohromady zaplatil 15 kop a 50 grošů. Vzhledem k této ceně je jasné, že tato zvířata byla na rozdíl od beranů kupována živá. Tento předpoklad mohou potvrdit také zmínky o chlévě, latinsky „*marstaleria*“, ve kterém se tato zvířata chovala, jak se můžeme z účtů také dočíst, a který patřil ke standartní hospodářské výbavě každého předhradí stejně tak jako stáje, stodoly a seníky.[[79]](#footnote-79) Nákup hovězího dobytka byl poměrně častou záležitostí a hned na dalším řádku po zmíněném prvním nákupu je zapsán kuchař Jan z Dobříše, od kterého byl zakoupen jeden býk a dvě krávy za 1 kopu a 57 grošů.[[80]](#footnote-80) Takové nákupy jsou v účtech velice běžné a ceny za hovězí dobytek jsou ve všech případech téměř totožné a liší se pouze lidé, kteří jsou u účtu zapsáni. Je samozřejmé, že mít takové množství dobytka nebylo dobré jenom pro tažnou práci, kůži a případně pak maso, ale především chov krav byl klíčový pro zisk mléka. M. Beranová ve své práci uvádí, že díky moderním přírodovědným a dalším analytickým metodám je nám umožněno identifikovat, jakým způsobem byl dobytek využíván, zda převládala jeho úloha v produkci masa nebo v jiných oblastech, zejména pak v již zmíněné produkci mléka. Z analýzy kostí a kuchyňských zbytků je totiž možné zjistit nejen druh a velikost konzumovaných zvířat, ale i jejich stáří v době porážky. U skotu to bývá často hranice dospělosti nebo období krátce po ní; tudíž lze z toho vyvodit důraz na kvalitu masa. Předpokládáme, že pokud byli poraženi starší býci nebo voli, pravděpodobně sloužili k chovu nebo jako tažná zvířata, zatímco porážka osmiletých a starších krav naznačuje jejich předchozí využití v produkci mléka.[[81]](#footnote-81)

Co se vepřového masa týče, ve středověku a v raném novověku nebylo vepřové maso zrovna to, co vyšší vrstva preferovala mít na svém talíři a oblíbené bylo spíše mezi prostým lidem.[[82]](#footnote-82) V účtech se můžeme dočíst, že jsou zde rozlišovány termíny „*porcus*“, tedy vepř a „*scropha*“ tedy prasnice. Prasnice se využívají pro chov a jsou tedy zmiňovány v účtech pouze v seznamech, kde jsou zmiňovány platy různým lidem za jejich krmení, jako například v zápisu z 9. října, kdy bylo zaplaceno za nakrmení prasnic 1 groš Šimkovi.[[83]](#footnote-83) Dále je v účtech možné rozlišit nákupy selat a prasat. Selata jsou v tomto seznamu pro kuchyň zmíněna pouze dvakrát. Poprvé, v den 22. července, byla zakoupená dvě selata za dva groše a osm haléřů a podruhé 23. září, kdy bylo od špižíře Petra koupeno jedno sele za dva groše. S výjimkou jednoho řezu vepřového masa z 13.září. za dva groše a sedm haléřů se prasata nakupovala ve velkém pravidelném množství. Ze tří nákupů, které jsou v tomto rejstříku zapsány, vychází, že jeden vepř stál od 20 do 28 grošů. Největším nákupem vepřů z tohoto seznamu pro kuchyň se stala koupě z 15. srpna koupě jedenácti kusů dohromady za tři kopy a 31 grošů.[[84]](#footnote-84)

I přesto, že tento konkrétní seznam „*Coquina. Anno Domini eiusdem distributa peccunie pro coquina*“ v rejstříku A2 je tou nejrozsáhlejší souvislou strukturou věnující se potravinám donášeným na hrad a ryby tvoří významnou část ve většině ostatních částí edice, konkrétně zde se se tolik zmínek o rybách nenachází. Již v předchozím rejstříku A1 je zmíněn nákup pěti beček slanečků a jedné bečky candátů od obchodníka Hochona. Slanečci byli ve střední Evropě velice populární a svědčí tomu například „*Kosmova kronika česká*“, podle které v 11. století pražský biskup Jaromír rozdal po ranní mši 40 čtvrtí chleba a stejný počet slanečků.[[85]](#footnote-85) V této části edice se slanečci opět objevují u seznamu z 20. září, kde se u tohoto datumu nachází pouze tři řádky: „*Alleces VII gr*.“, „*Panis albus I gr*.“, a „*Pisces recentes X gr. VII hal*.“[[86]](#footnote-86) Tedy jsou zde pouze zapsáni slanečci za sedm grošů, bílý chléb za 1 groš a čerstvé ryby za 10 grošů a sedm haléřů. V porovnání se zápisem v rejstříku A1 není tento zdaleka tak přesný a příliš nám toho neříká. Zde totiž není zmíněna jednotka, ve které byli slanečci zakoupeni, stejně tak u čerstvých ryb. Totožná situace se slanečky se opakuje v seznamu také v zápisech z 30. září, 13. října a 27. října. Vždy je uvedená pouze cena a jelikož se jedná o výrazně menší částky než při předchozím nákupu beček se slanečky, jednalo se pravděpodobně jen o pár jednotlivých kusů, u nichž cena nepřesahovala u každého z nákupů více jak sedm grošů.[[87]](#footnote-87) Co se již zmíněných čerstvých ryb týče, není úplně jednoznačné, o jaké ryby se jednalo. Nicméně je to podobně jako kuře velice pravidelná položka v jednotlivých záznamech a částka za nákupy, byť není uvedeno, v jakém množství, či kdo ryby přinesl, se pohybuje od dvou do 34 grošů.[[88]](#footnote-88) „*Kvůli nákupu a prodeji čerstvých ryb a slanečků vznikaly na městských tržištích spory. Omezovalo se či naopak darovalo právo rybolovu v některých dnech v týdnu. Najdeme také doklady o sporech kvůli lovu ryb mezi mlynáři a rybáři. Rybáři tvořili ve středověkých městech důležitou skupinu obyvatelstva a nebývali chudí. V Praze žilo v letech 1348-1419 šestačtyřicet rybářů, kteří obývali městské domy, mezi nimi dva specializovaní sumečníci*.“[[89]](#footnote-89) Z řad ryb se v tomto dlouhém seznamu dále objevuje pár zmínek o úhořích. Úhoři se podobně jako kapři nebo štiky stahovali z kůže a ta se pak plnila různými směsmi ze sekaného masa.[[90]](#footnote-90) Obdobně jako u slanečků se úhoři také v jedné zmínce vyskytují pouze jako jedna položka za čtyři groše, tedy šlo opět o malý nákup.[[91]](#footnote-91) Avšak 28. července je v zápisu zmíněno, že se od řezníka Šimona odkoupilo devět beček úhořů za 58 grošů a dva haléře.[[92]](#footnote-92) Tudíž opět podobně jako u rejstříku A1, který se váže k o rok starším obchodům, tedy k roku 1423, se jednalo o nákup ryb na delší dobu, což u tohoto druhu surovin bylo vcelku obvyklé. Další druh ryby, který se na těchto seznamech vyskytuje, je mřínek, latinsky „*fundulus*“. V novočeštině „mřenka mramorovaná“ je drobnou rybou, která se napříč rejstříky objevila pouze třikrát, pokaždé bez uvedení množství. Jednou, 22. července, bez uvedení, komu se za ně platilo, nebo kdo je donesl, a navíc cena za ně je spojená s raky, kteří byli společně s mřenkami zakoupeni dohromady za osm grošů. Poté se mřenky vyskytují ve dvou případech již samostatně, nejdříve 30. září a dále 14. října, kdy se rybáři Martinovi zaplatilo jednou dva groše a podruhé tři groše a sedm haléřů.[[93]](#footnote-93) Zmínění raci podobně jako ryby také patřili k postním jídlům.[[94]](#footnote-94) Kromě 22. července byli raci zakoupeni ještě 14. a 18. srpna a vzhledem k cenám v obou případech, šest grošů dva haléře a sedm grošů, se jednalo o podobné množství.[[95]](#footnote-95) Dle publikace M. Beranové byly velice populárním druhem ryb štiky. „*Předpisy, jež se objevují ve staročeských kuchařských knihách, dávají bezvýhradnou přednost štice*.“[[96]](#footnote-96) Byť se štika v účtech několikrát objevuje, v tomto konkrétním rejstříku A2 se štika nachází pouze jednou, a to 29. října, kdy byl posel Kříž vyslán do Dobříše, aby nakoupil čerstvé štiky za dva groše.[[97]](#footnote-97) Tady je třeba dodat, že počínaje štikou se další zbylé ryby, tedy parma a losos, nevyskytují na tom stejném seznamu v rejstříku jako všechny ostatní položky, které jsou v této kapitole práce zmíněné. Štika se nachází v seznamu *„Legaciones nunccuirum cum expensis domini et aliorum in via factis et expedicio hospitum de Budis sub castro*“.[[98]](#footnote-98) Jedná se tedy o seznam výdajů, které byly vynaloženy z nákladů pána pro různé cesty poslů. Co se parmy a lososa týče, obě tyto ryby jsou zmíněné v seznamu „*Extraordinaria*“, tedy jako zvláštní výdaje.[[99]](#footnote-99) Pod datumem 8. září ovšem není uvedena cena za ryby, nýbrž odměna služebníkovi, který ryby přinesl. „*Famulo afferenti losos de Dolanek a domina Lochna pro bibalibus IIII grossus.“[[100]](#footnote-100)* Z tohoto zápisu se tak dovídáme, že služebníkovi, který přinesl lososa nebo lososy paní Lochně z Dolánek, byly zaplaceny čtyři groše. Je vhodné zmínit, že dané groše nejsou skutečnou cenou za lososa a také vzhledem k použitému bohemismu původcem tohoto záznamu není ani možné určit počet ryb, které byly doručeny. V podobném duchu je i hned následující řádek, ve kterém jsou zmíněni rybáři z Vrané, kterým byly dány dva groše za parmy, které donesli na hrad, a u kterých také nelze určit počet ryb, či jejich cenu.[[101]](#footnote-101) Posledním záznamem je už o něco přesnější zápis z 27. října. Zde je zmíněn Duněk z Třebotova, který z Prahy mimo jiné věci také přivezl dva lososy, za které mu bylo vyplaceno 22 grošů.[[102]](#footnote-102) Ačkoliv je tento zápis velice konkrétní, což je výhodné pro účely této práce, vysoká cena daná za lososy je trochu matoucí a nejspíše v ní je také zahrnut plat jezdci za cestu do Prahy a zpět.

Kontrastně k dražším formám stravy v podobě ryb byly velice frekventované a cenově výhodné různé druhy drůbeže. Konkrétně kuře, latinsky „*pullus*“, je v rejstříku A2 zmíněno na dvanácti stranách edice. V některých zápisech pod určitými daty je přímo napsané, kdo daný počet položek zakoupil, mnohem běžnější však v účtech je zápis ve formě např.: „*Witie pro XIIII pullis IX gr*.“.[[103]](#footnote-103) Taková forma zápisu je častá i u jiných potravin a jedná se o jména žen, které na hrad přinášely potraviny. J. Pelikán na tuto skutečnost upozorňoval v úvodu edice, když tímto dokazoval, že písař, který byl původcem těchto účtů, myslel česky, neboť jména těchto žen jsou jedním z příkladů bohemismů v účtech.[[104]](#footnote-104) Není nutností vypisovat každý zápis, u kterého jedna z těchto žen donesla určité množství kuřat za určitý obnos grošů. Nicméně je vhodné pro přehled zapsat, že v tomto rejstříku zpravidla každý den, občas každý druhý den, mezi 18. červencem a 12. říjnem dvě, někdy i více žen doneslo během jednoho dne klidně dohromady až 30 kuřat. Cena za jedno kuře v případech, kdy není uvedený obchodník, pouze žena, která přinášela potraviny, se většinou pohybovala mezi sedmi až devíti haléři.[[105]](#footnote-105) Totožné principy zápisu jako u kuřat můžeme nalézt také u dospělých slepic, tedy „*gallina*“. Ty byly také přinášeny na hrad ženami a dost často jsou zapsány společně s kuřaty na jednom řádku. Například 29. července, kdy Markéta přinesla 16 kuřat a jednu slepici dohromady za devět grošů.[[106]](#footnote-106) U některých zápisů z nákupu slepic se vyskytuje poznámka o tom, kolik je cena za jednu, neboť stejně jako u kuřat, se slepice kupovaly ve velkém počtu, byť ne tak vysokém jako u kuřat. Cena jedné slepice, s výjimkou jednoho obchodu, byla 12 haléřů.[[107]](#footnote-107)

Dalším bodem jsou „*aviculis“.* Z latiny se toto slovo překládá jako malí ptáci a jedná se o také velice frekventovanou položku. Napříč seznamy v rejstříku je tohle slovo zmiňováno častěji nežli kuře. Podobně jako dnes, v pravěku i ve středověku se lovila celé řada divokých ptáků. Kromě divokých kachen se jednalo také o tetřevy, koroptve, křepelky či jeřábce. Není tak divu, že ve středověku a starším novověku máme spoustu dochovaných předpisů na přípravu těchto divokých ptáků.[[108]](#footnote-108) U těchto drobných ptáků také platí, že je z valné většiny na hrad nosily již zmíněné ženy a ani na jednom místě není uveden počet. Výjimkou je zápis z 30. července, kdy ptáčník ze Zbečna (není uvedeno jméno) přinesl šest kop malých ptáků, za které mu bylo vyplaceno devět grošů.[[109]](#footnote-109) Další výjimkou je 15. srpen, kdy další ptáčník, tentokrát z Mníšku (jméno také není uvedeno) donesl dvě a půl kopy malých ptáků, za které dostal tři groše.[[110]](#footnote-110) Ačkoliv není v účtech konkrétně zmíněno o jaké malé ptáky se jednalo, vzhledem k enormnímu počtu a ceně se jednalo pravděpodobně o drozdy, hrdličky a holuby. Tento odhad se dá podpořit například svatbou velmože Vilíma z rodu Rožmberků, která se slavila od 16. ledna do 1. února 1578, a kde byl také připraven obrovský počet těchto ptáků, konkrétně 20 677.[[111]](#footnote-111) Je třeba ještě dodatečně zmínit, že počínaje zápisem z 21. září se zde na pár řádcích objevuje pojem „*aviculis magnis*“. Tento název odkazuje na velké ptáky, které na hrad přinášeli primárně ptáčníci, kromě z Mníšku a Zbečna také ze Svinaře a Třebotova, a mlynář Mach. Konkrétně mlynář onoho 21. září přinesl 70 velkých ptáků za sedm grošů a 26. září dalších 104 velkých ptáků za 10 grošů. [[112]](#footnote-112) Je totiž doložené, že z řad ptactva se konzumovaly také větší druhy ptáků, a to například labutě, tetřevi, bažanti, pávi, divoké husy, sluky, koroptve atd.[[113]](#footnote-113)

Cenově nejdražším zástupcem z druhů drůbeže je husa, latinsky „*auca*“, která byla velice vzácná podobně jako kachna, která také nebyla ještě do 16. století tolik rozšířená.[[114]](#footnote-114) Zmíněná kachna, latinsky „*aneta*“ se v účtech nachází pouze jednou, a to právě v tomto rejstříku pod datumem 12. října. Ačkoliv se kachna v celé edici nachází pouze jednou, její cena není nikterak vysoká a jeden z lidí, který přinášel v ten den na hrad potraviny donesl dvě kachny za jeden groš a šest haléřů.[[115]](#footnote-115) Pokud se vrátíme k huse, ta je na tom v těchto seznamech o něco lépe a hned v úvodu druhého folia rejstříku A2 se můžeme dočíst o tom, že jedna z žen přinesla na hrad 10 hus za 10 grošů a k tomu bobra za osm grošů.[[116]](#footnote-116) Husy se na rozdíl od kuřat, slepic, malých i velkých ptáků, kterých bylo kupováno pravidelné velké množství, nakupovaly na hrad zřídka a také v nepravidelném počtu. Od zmíněných 10 kusů z 24. července se tato větší transakce zopakovala pouze dvakrát a to 2. srpna, kdy Markéta donesla sedm hus za sedm grošů a čtyři haléře, a 15. srpna, kdy opět Markéta přinesla na hrad osm hus za 10 grošů a osm haléřů.[[117]](#footnote-117) Pokud bychom se zaměřili na zmíněného bobra, jedná se vcelku o překvapivou položku na seznamu nakoupených položek pro kuchyni a podobně jako již zmíněná kachna se v pramenu nachází jen jednou. Bobr, jako vodní tvor, byl tradičně považován za vhodnou potravu pro postní období a v kuchařských příručkách byl zařazován do kategorie ryb. Při přípravě byl bobr vařen ve vodě a servírován s omáčkou, která se připravovala tak, že sušené krajíčky bílého chleba byly namočeny do dobrého vína, následně prolisovány nebo utloukány v hmoždíři spolu s rozinkami a přidávalo se další víno.[[118]](#footnote-118) Zde je ale třeba dodat, že J. Pelikán v zadním rejstříku jmen a věcí za bobra přidal termín „bobrový stroj“. Jedná se o pohlavní žlázy tvora, které se využívaly jako lék. V Mattioliho díle „*Herbář, neboli, Bylinář*“ se můžeme dočíst, že se bobrový stroj využíval k léčení např.: hučení a znění v uších, závratě, mrtvice, ospalosti či padoucnice (staročeský výraz pro epilepsii).[[119]](#footnote-119)

V poslední řadě je zajímavou položkou v rejstříku A2 zvěřina, která je v zápisu z 5. srpna zmíněna v řádku, kde byly zaplaceny dva groše poslovi, který kus masa donesl na hrad, jako dar od Hanuše Krašovského z Kolovrat, častého hosta na hradu Karlštejn.[[120]](#footnote-120) Ačkoliv na začátku této podkapitoly byla zmíněna prestižnost, kterou se zvěřina vyznačovala, nachází se tato zmínka o ní na konci této podkapitoly, neboť je zde zmíněna pouze jako dar, což v této době bylo běžné právě díky tomu, že zvěřina se považovala za vzácnost. „*Roku 1556 poslal Jindřich ze Švamberka na vánoční stůl Jáchyma z Hradce bobry. Císař Rudolf II. v roce 1600, když se dozvěděl, že florentský vyslanec v Praze bude hostit francouzské poselstvo, poslal zvěřinu, „aby mohl snáze dostát své povinnosti“.“*[[121]](#footnote-121)

### Ovoce a zelenina

Ovoce hrálo klíčovou roli ve stravě. Kromě omáček, povidel a jiných způsobů využívání se ovoce často konzumovalo syrové jako doplněk k pivu nebo vínu, často jako oblíbený doplněk během hostin. Bylo také běžné jíst sušené ovoce, které se sušilo na slunci, v mírně ohřáté peci nebo v sušárně, což byla stavba určená speciálně k tomuto účelu.[[122]](#footnote-122) Naše současné poznatky o ovoci jsou především založeny na poznatcích oboru archeobotaniky. V oblasti střední Evropy, zejména v Čechách, máme k dispozici písemné záznamy už od 10. století, které poskytují užitečné informace, avšak nejvíce pramenů pochází až z pozdního středověku a raného novověku.[[123]](#footnote-123) Ačkoliv jsou z tohoto časového rozmezí nálezy pecek z ovoce hojné, zejména v Pražských oblastech, z účtů se o žádných ovocných sadech nedočteme.[[124]](#footnote-124) V této době byl hrad závislý čistě na dovezeném ovoci, čemuž vypovídá i četnost těchto položek na seznamech v rejstříku.

Zdaleka jedním z nejčastějších druhů ovoce v této době stejně tak, jako v těchto účtech jsou plody slivoně, tedy švestky. Nové formy a odrůdy švestek a slív se vytvářely přirozeným křížením a vlivem změn klimatu již od pravěku, konkrétně v průběhu staršího neolitu. Z těchto nových variací byly nejvýznamnější právě odrůdy zmíněných švestek a sliv, které pravděpodobně vznikly křížením trnky a slivoně myrobalánu.[[125]](#footnote-125) Co se účtů týče, je vhodné poznamenat, že švestky se exkluzivně nacházejí pouze v seznamu „*Coquina. Anno Domini eiusdem distributa peccunie pro coquina*“ a ve zbytku edice už nikoliv. Je zajímavé, že s výjimkou 2. srpna byly švestky, latinsky „*prunellis*“, vždy nakupovány společně se stejnými položkami, konkrétně s čerstvými rybami a hruškami. Tato skutečnost by mohla indikovat, že se jedná o stejného obchodníka, nicméně jediný obchodník, který je u těchto položek zmíněn, je obchodník Žalud z 9. srpna.[[126]](#footnote-126) I kdyby se jednalo o stejného obchodníka v každém z těchto nákupů, byť byl zmíněn pouze u jednoho, ceny se velice liší a navíc je pozoruhodné, že M. Beranová ve své publikaci zmiňuje, že byť se švestky využívaly velice často na omáčky zejména k vepřovému, kuřecímu i skopovému masu, k rybám výhradně se švestky nikdy nepodávaly.[[127]](#footnote-127) Tudíž shoda položek z jednotlivých zápisů, tedy minimálně čerstvé ryby a švestky, je pouze náhodná.

Avšak hrušky, latinsky „*pirum*“, jak již bylo zmíněno, vyskytující se nejen pod stejnými datumy, ale i na stejných řádcích společně se švestkami nám napovídají, že se tyto dva druhy ovoce kupovaly společně v pytlích, nebo se alespoň cenově pohybovali velice podobně. Již bylo zmíněno, že ovoce se obecně často přikusovalo při pití piva či vína.[[128]](#footnote-128) V souvislosti s touto skutečností je vhodné vzhledem k účtům dodat, že se velice často u hrušek objevuje zápis „*pro domino*“, tedy pro pána. Toto označení se v účtech zejména používá často u Kuneše Tluksy z Buřenic, kterýžto byl shodou okolností svým bratrem, karlštejnským purkrabím Zdeslavem Tluksou z Buřenic, často pověřován hospodářskou správou hradu, jak již bylo v úvodu práce zmíněno.[[129]](#footnote-129) Díky této skutečnosti a častým zápisům typu: „*Pira pro domino VI hal*.“, tak lze usuzovat, že dané hrušky byly oblíbenou pochoutkou pro zmíněného bratra karlštejnského purkrabího.[[130]](#footnote-130)

Nejedná se o jediný druh ovoce, který byl přinášen přímo pro pána. Za stejnou cenu, tedy šest haléřů, byl pro pána dvakrát v srpnu roku 1424 přinesen meloun.[[131]](#footnote-131) Melouny, které se v Českých zemích objevují právě až od středověku, se zpravidla konzumovaly syrové a bez přísad.[[132]](#footnote-132) Stejně jako meloun, i další ovoce, které se přinášelo přímo pro pána, meruňka, se začalo v Čechách pěstovat později, a to až od 16. století.[[133]](#footnote-133) Ačkoliv se jednalo o zboží dovezené ze zahraničí, pravděpodobně z Uher, cena meruněk o tolik vyšší nebyla. V obou případech za ně Kuneš zaplatil osm haléřů.[[134]](#footnote-134) Ačkoliv byly broskve rozšířenější a mnohem dříve pěstované na našem území než meruňky, nenacházejí se v seznamech nikterak častěji než již zmíněné druhy ovoce, které se exkluzivně nosily na chuť pro Kuneše, bratra purkrabího, či jiného vysoce postaveného pána přítomného na Karlštejně.[[135]](#footnote-135) O mnohem snadnější dostupnosti broskví oproti meruňkám nebo melounům svědčí levnější ceny, které se pohybují od dvou haléřů, jak bylo například zakoupeno pro pána 22. září 1424.[[136]](#footnote-136)

Ačkoliv podle M. Beranové jsou jablka považována za nejoblíbenější, v účtech se podobně jako broskve také objevují překvapivě pouze zřídka.[[137]](#footnote-137) V tomto konkrétním seznamu pro kuchyň rejstříku A2 je jablko zmíněno pouze ve dvou nákupech. Z těchto dvou záznamů je signifikantní ten ze dne 31. srpna 1424, kde je konkrétně zmíněno, že daná jablka za čtyři haléře byla zakoupena pro předkrm.[[138]](#footnote-138) Je paradoxní, že jablka, která byla nejen nejčastější přísadou pro vaření různých variant kaší a také to bylo nejčastější ovoce, které se přidávalo k vařenému i pečenému masu, i přes to všechno se jablka právě v účtech hradu Karlštejn z této doby neobjevují nikterak často.[[139]](#footnote-139) Absence jablek v účtech tak nasvědčuje tomu, že se jablka na hrad nenakupovala, ale přinášela jiným způsobem. V první polovině 15. století se u nás nesetkáme s početným zastoupením specializovaných sadů na ovoce. Ani v účtech nejsou zmínky o sadech nebo o pracovnících, kteří by je mohli mít na starost. Avšak už na konci 14. století se můžeme z různých pramenů setkat až s devíti odrůdami jablek, které se u nás objevily díky tzv. vesnickým sadům.[[140]](#footnote-140) Zároveň také je třeba dodat, že zejména u jabloní docházelo k postupné kultivaci rostliny při klučení lesů, kdy lidé některé stromy nechali, a tímto tak podnikli první kroky ke kultivaci a pěstování rostliny, čímž pak vznikají jabloňové lesy.[[141]](#footnote-141) Nejpravděpodobnějším vysvětlením toho, proč se jablka v účtech nacházejí pouze sporadicky, bude tedy to, že jablka, kterých bylo v kuchyni potřeba velké množství, byla čerpána z poddanských dávek, které lidé z okolí na hrad přinášeli v podobě naturálií, jako byla právě z lesů lehce dostupná jablka, což v karlštejnských dokumentech vedené není. V této době také upadá výskyt naturálních dávek, avšak pro Karlštejn byly naturální dávky ještě v této době pravidlem.[[142]](#footnote-142) Jablka, která pak můžeme v účtech zaznamenat, byla nejspíše nakoupena za účelem okamžité spotřeby u stolu a nevyužívala se pro přípravu pokrmů, což potvrzuje zmíněný zápis o jablcích k předkrmu.

Stejně tak jako jablka, i rozinky, latinsky „*uwe passe*“, byly velice často používanou surovinou pro přípravu různých jídel. Zejména se využívaly při přípravě ryb, raků, jeleního, srnčího masa a bobřího ocasu, často ve spojení s mandlemi. Rozinky a mandle jsou nadále běžně používány při přípravě masa.[[143]](#footnote-143) Totožně jako bylo zapsáno v rejstříku A1, i v tomto seznamu rejstříku A2 je zde zaznamenán nákup většího množství rozinek, a to konkrétně 20 liber za 1 kopu grošů, které zakoupil kuchmistr Matěj 19. října 1424.[[144]](#footnote-144)

Jakožto poslední zástupci ovoce zmíněni v tomto dlouhém seznamu jsou zde ořechy a lískové ořechy, byť jsou zmíněny pouze třikrát. Ořechy se obecně v kuchařských knihách nikterak často neuvádějí, což souvisí nejspíše se skutečností, že je měl v oblibě převážně prostý lid. I přesto byly velice populární ořechové kaše s medem a později s cukrem, nejčastěji z vlašských ořechů.[[145]](#footnote-145) Fakt, že ořechy v této době takřka nikdy nefigurovaly při přípravě pokrmů potvrzuje i to, že ve dvou ze tří případů, kdy jsou v tomto seznamu pro kuchyň zmíněny, jsou určené přímo pro pána. Nejprve 6. srpna, kdy jsou zaznamenány ořechy společně se slívou za osm haléřů.[[146]](#footnote-146) A poté ještě 29. srpna, kdy pro pána byly zakoupeny lískové oříšky za čtyři haléře. Pro kuchyň jako takovou jsou lískové ořechy zakoupeny společně s broskvemi 31. srpna za groš a šest haléřů.[[147]](#footnote-147)

Zelenina, která byla častou součástí stravy, a to zejména u venkovského lidu, především zelí, se v karlštejnských účtech vyskytuje jakožto surovina také velice frekventovaně. Pokud bychom měli začít u toho v účtech vůbec nejčetněji zmiňovaného druhu zeleniny, cibule, latinsky „*cepa*“, se zejména v červenci roku 1424 často nakupovala do hradní kuchyně.[[148]](#footnote-148) Cibule se pěstovala v Mezopotámii již ve 3. tisíciletí před naším letopočtem. V Egyptě byla také velmi rozšířená, a dokonce byla uctívána jako božstvo. Syrová cibule byla běžnou součástí lidové stravy v antice, ale lepší společenské vrstvy se jí vyhýbaly kvůli jejímu zápachu. Nicméně, při přípravě pokročilých kulinářských jídel se cibule stala jejich nedílnou součástí, ať už byla použita syrová do salátů a omáček, nebo pečená, smažená nebo vařená. Středověká a raně novověká česká kuchyně vítala cibuli jak syrovou, tak tepelně upravenou. Sice neexistovaly samostatné recepty na jídla z cibule, ale byla běžně používána v labužnické kuchyni při přípravě různých pokrmů, jako jsou zajíc, kuřata, slepice a různé druhy ptáků. Mezi rybami byla často používána při přípravě tzv. štokfiše, což byla sušená nebo uzená mořská ryba, a u štiky. Cibule byla občas pečena i s hovězím nebo skopovým masem, avšak ne tak často jako dnes.[[149]](#footnote-149) V účtech se cibule běžně zakupovala samotná za necelý groš a také je často nosily v této práci již několikrát zmíněné ženy. Také se občas cibule nakupovala společně se zelím nebo kapustou. Samotná cibule byla zakoupena ve velkém množství například 23. září 1424. V toto datum byly zakoupené dva strychy cibule, tedy „*duobus strichonibus cepe*“, za devět grošů.[[150]](#footnote-150)

Po cibuli je druhým nejčastěji zmiňovaným druhem zeleniny kapusta. Jak již bylo zmíněno, cibuli mnohdy na hrad přinášely ženy, které na hrad potraviny často nosily, a totožná skutečnost platí také pro kapustu. Konkrétně žena jménem Havránková kromě řepy, cibule nebo některých druhů ovoce na hrad nosila vzhledem k ceně poměrně velké množství kapusty. Například 9. srpna tato žena donesla na hrad kapustu v hodnotě dvou grošů, což v porovnání s jinými druhy zeleniny je poměrně vysoká cena, a jelikož kapusta nebyla nikterak v této době vzácná, jednalo se velice pravděpodobně o větší množství.[[151]](#footnote-151) Zde je třeba navázat na problematiku s dalším druhem zeleniny, a to je zelí, které také bylo nedílnou součástí české středověké kuchyně. Je obecně známo, že pěstování zelí i kapusty ve středověké Evropě navazovalo na starověkou tradici. Slovo "kapusta" však bylo mezi Slovany používáno od pradávna a bylo společným označením jak pro zelí, tak pro kapustu, což platí dodnes v některých jazycích. V českých zemích se ve středověku a na začátku novověku rozlišovaly tři typy zelí: lehké nebo prosté zelí, známé také jako kapusta, které mělo červenou nebo modrou barvu, kadeřavé zelí a hlavaté zelí, obdobné dnešnímu hlávkovému. Hlavaté zelí se pěstovalo ve variantách zelené, bílé a červené. Použití termínu "kapusta" pro první druh může působit zmateně, neboť současná kapusta není červená nebo modrá, ani tak lehká, zatímco kadeřavé zelí vizuálně připomíná naši dnešní kapustu. Ve 14. až 16. století se v Čechách zelí konzumovalo hojně a bylo také připravováno nakládané či kysané.[[152]](#footnote-152) Také se snadno uchovávalo a jako kysané mohlo vydržet delší dobu, což bylo zásadní zejména v zimních měsících a proto představovalo důležitou část zásob na zimu.[[153]](#footnote-153) Jedli ho lidé ze všech společenských vrstev, od prostých obyvatel až po šlechtice a měšťany.[[154]](#footnote-154) Tato problematika stejného pojmenování pro kapustu i zelí se promítá i do tohoto seznamu pro kuchyň, kterému se z většiny tato kapitola věnuje, neboť zelí, latinsky „*ollus*“, se v tomto konkrétním seznamu nachází pouze jednou, a to v zápisu pod datumem 22. července, kdy byla zakoupena cibule a zelí za tři groše a čtyři haléře.[[155]](#footnote-155) Je tedy pravděpodobné, že zelí bylo na hrad nakupováno mnohem častěji, avšak není možné jej v účtech rozpoznat od kapusty.

Společně se zelím či kapustou byl dalším důležitým pilířem stravy ve středověku hrách. Zde je vhodné zmínit, že hrách, podobně jako jiné plodiny, se také občas konzumoval čerstvý a jako samotný.[[156]](#footnote-156) V Čechách byl hrách dobře známý a byl základní potravinou, bez které se neobešly nižší ani vyšší vrstvy společnosti. Z Mattioliho herbáře se můžeme dočíst o dvou druzích hrachu, které byly u nás pěstované. Prvním je hrách větší, zahradní a druhý menší, který se pěstoval na polích. Hrách zahradní měl být podle všeho chutnější, což odpovídá tomu, že byl hrách oblíbený syrový, když byl čerstvý. Hrách polní tak chutný nebyl, avšak i přesto neodmyslitelně patří k charakteristice české kuchyně tohoto období.[[157]](#footnote-157) Podobně jako u cibule je v účtech zaznamenáno, že hrách se nakupoval v jednotce strychy, tímto způsobem je však hrách zapisován až v seznamu nazvaném „*Notatur empcio bladorum et breseorum*“, ve kterém jsou zapsány účty zejména za obilí, slad, oves a další potraviny, které jsou jakožto obilniny vedeny výlučně v této jednotce. Lze tak usoudit, že v účtech pro kuchyň se setkáváme právě s větším druhem hrachu, tedy hrachem zahradním a v účtech ze seznamu mezi obilninami se již jedná o hrách polní, čemuž napovídá i jednotka strychy, tedy tento druh hrachu se na rozdíl od toho v kuchyňském seznamu nakupoval ve velkém. Z účtů v tomto seznamu lze vyčíst, že cena za jeden strych polního hrachu se pohybovala mezi pěti až šesti groši. Dále pak je vhodné zmínit, že v tomto seznamu jsou velice pečlivě zaznamenáni jednotliví lidé z různých vsí z okolí, od kterých byly tyto suroviny zakoupeny. Příkladem může být Unhošť z Úhonice, od kterého se 3. září zakoupilo čtyři a čtvrt strychu hrachu za 27 grošů.[[158]](#footnote-158)

Po menší odbočce ze seznamu „*Coquina. Anno Domini eiusdem distributa peccunie pro coquina*“ se do něj zpátky vracíme k dalšímu druhu zeleniny, petržel. U petržele je vždy uvedená pouze cena, která se pohybuje od šesti do 11 haléřů.[[159]](#footnote-159) Co ovšem je velice zajímavé ohledně petržele je skutečnost, že se pěstovala a nakupovala pro její nať, ale také listy a kořeny.[[160]](#footnote-160) Kořen se vhazoval do polévek a tím jim měl dodat léčivý účinek.[[161]](#footnote-161) O léčivých účincích píše i Mattioli, který uvádí, že časté užívání kořene petržele je vhodné pro neplodné ženy.[[162]](#footnote-162)

Předposledním druhem z řad zeleniny, která se v těchto účtech nachází, je řepa. Nejednalo se ovšem o dnes velice běžně pěstovanou cukrovou řepu, neboť ta vznikla zušlechťováním starší odrůdy na přelomu 18. a 19. století právě pro cukr.[[163]](#footnote-163) Řepa v době, ze kterých účty pocházejí, byla výrazně menší. Obecně se předpokládá, že pro Slovany v raném středověku byla řepa spolu s obilím jednou z hlavních potravin. Jako důkaz toho slouží zejména lingvistický výzkum a skutečnost, že název řepy je starobylý a rozšířený mezi všemi slovanskými národy. Nicméně je důležité zdůraznit, že lingvistické důkazy nelze jednoznačně interpretovat, a historické prameny, alespoň co se týče střední Evropy, neposkytují dostatečný důkaz k podpoře tohoto tvrzení. Existuje i teorie, že řepa byla předchůdcem brambor a hrála klíčovou roli v lidové stravě. Avšak historické a etnografické záznamy tohoto jsou poměrně pozdní, pocházejí až z 18. a 19. století, kdy se řepa stala alternativou k bramborům, zejména v oblastech s nedostatkem úrody.[[164]](#footnote-164) Z účtů je obtížné určit cenu řepy. Řepa se objevuje ze zápisu z 26. července 1424, kde je uvedená v jednotném čísle, avšak její cena je jeden groš a čtyři haléře, což je za řepu nezvykle vysoká cena.[[165]](#footnote-165) Dále pokud se zaměříme na další zápis ze 13. října 1424, kdy bylo pro hradní kuchyň zakoupeno „*pro VI1/2 rape XIII gr*.“,což by doslovně znamenalo šest a půl řepy za 13 grošů.[[166]](#footnote-166) Jelikož by však nedávalo smysl kupovat půlku řepy, nebo obecně takto po kusech nakupovat řepu pro hradní kuchyň, pravděpodobně se stejně jako u dalších plodin, které byly pěstovány na polích, i vzhledem k ceně jedná o jakousi jednotku, ve které byly řepy nakupovány, avšak nebyly zaznamenány, nejspíše strychy.

Posledním druhem zeleniny v tomto seznamu je ředkev, která byla na hrad zakoupena 22. července 1424 za dva haléře.[[167]](#footnote-167) V sekundární literatuře se můžeme dočíst, že tato plodina původem z Asie se u nás začala běžně vyskytovat až v 18. století.[[168]](#footnote-168) Toto platí však spíše pro předpisy, ve kterých se ředkev začala objevovat až ve starším novověku. Ředkev jako taková nebyla nikterak nezvyklou zeleninou a mezi prostým lidem byla ve středověku oblíbená. O tomto svědčí jednak nízká cena ze zmíněného zápisu, a také skutečnost, že ředkev byla spolu s mrkví, cibulí nebo česnekem velice častou zeleninou, která se nacházela na zahrádkách, které byly zakládány kolem domů rolníků.[[169]](#footnote-169)

### Další potraviny

Pokud se zaměříme na druhy obilnin, již bylo v této práci zmíněno, že 12. února a 28. března jsou zde zapsány ječmen a oves, které byly, jak je v účtech zapsáno „*ad seminandum*“, tedy k zasetí.[[170]](#footnote-170) V rejstříku A2 se mnoho těchto obilnin nachází konkrétně v účtech, které patří do seznamu nákupu obilí a sladu („*Notatur empcio bladorum et braseorum*“) mezi 16. červencem až 22. říjnem. Oproti zmínkám o obilninách v rejstříku A1 jsou zde zápisy lépe uspořádané a také jsou zde uvedeny cenné údaje, jako jména lidí, množství daného zboží, cena za strych a celková cena. Právě ječmen a oves jsou obilniny, které se v tomto seznamu vyskytují nejčastěji. Ječmen byl lidstvu známý již od počátku zemědělství a ve středověku se kromě pečení chleba také využíval k výrobě krup tlučením.[[171]](#footnote-171) O tomto způsobu vyrábění kroupy se můžeme také dočíst v účtech. V seznamu různých vydání, který se nachází na úplném konci rejstříku A2, je zde zmíněn člověk jménem „Ribkon“, jedná se pravděpodobně o latinizovanou verzi přezdívky Rybka, kterému byl vydán jeden groš na jeden strych kroupy, který on vyrobil. Celkově mu bylo vyplaceno 23 grošů.[[172]](#footnote-172) Dále, pokud se vrátíme o pár seznamů zpátky, tedy k účtům v již zmíněném seznamu s vydáním peněz na obilí a slad, se ječmen objevuje vcelku desetkrát. Ve všech případech jej hrad vykupuje od místních lidí, jako například od Hudce z Mořiny, vrátného Vlka anebo je zde pouze uvedeno „*plebano*“, tedy farář a následuje ves, ze které pochází. Tyto nákupy se od sebe nikterak neliší a příkladem může být právě Farář z Černošic, kterému se vydalo za 12 strychů ječmene 48 grošů.[[173]](#footnote-173) Druhý druh obilnin, který se už objevil v předchozím rejstříku a který je také velice v účtech frekventovaný, je oves. Plodina se také vyskytuje v seznamu nákupů obilí a sladů, a také je i stejným způsobem jako ječmen zapisována, ačkoliv je vhodné podotknout, že jí lidé nakupovali průměrně větší množství nežli ječmene. Větší množství nakoupeného ovsa lze vysvětlit tím, že oves se často používal jako krmivo pro chovaná zvířata, zejména je dobrý pro koně.[[174]](#footnote-174) Tento průměr navyšuje například nákup z 3. září, kdy již v předchozí podkapitole zmíněný vesničan Unhošt z Úhonic dostal od hradu za 21 strychů ovsa za 39 grošů.[[175]](#footnote-175) Zde můžeme z porovnání cen ječmene a ovsa vypozorovat, že oves byla o dosti cenově dostupnější obilnina. Toto platí také při porovnání s cenou žita, které se využívalo primárně pro pečení chleba.[[176]](#footnote-176) Tyto cenové poměry mezi jednotlivými obilninami byly pro tuto dobu běžné. Již v době předhusitské byl strych ječmene v průměru o jeden groš dražší než strych žita a oproti ovsu byl ječmen dvakrát tak drahý.[[177]](#footnote-177) Tato skutečnost bude také jedním z důvodů, proč žito, byť ne tak často jako předchozí dvě obilniny, je v účtech výdajů za obilí také častým zbožím. Mezi různými vesničany a faráři, kteří jsou v těchto účtech zapsáni, můžeme zmínit například Předbora, od kterého bylo odkoupeno 35 strychů žita dohromady za jednu kopu a 45 grošů.[[178]](#footnote-178) Poslední obilninou, která se v těchto účtech za obilí slad z roku 1424 nachází, je proso. Konkrétně 22. října Duněk přinesl jeden strych prosa, za který obdržel 11 grošů a sedm haléřů.[[179]](#footnote-179) U tohoto nákupu je pozoruhodná cena a samozřejmě taky skutečnost, že se v tomto seznamu proso vyskytuje pouze jednou. O této cenové unikátnosti píše také M. Beranová, která ve své práci zmiňuje, že podle historických záznamů se proso stalo oblíbenou plodinou zejména mezi starými Slovany. Kvůli své náročnosti na čistou, nezanesenou půdu se však ve středověku stalo velmi ceněným obilím, dokonce dražším než pšenice. Plevel nebylo v té době možné úplně odstranit, pole měla málo času na odpočinek a nedostatečně se hnojila, což vedlo ke ztrátě původní úrodnosti. Pěstování prosa vyžadovalo opakované ruční plítování, což bylo velmi pracné a náročné.[[180]](#footnote-180)

V návaznosti na obilniny je vhodné přidat pár informací ke chlebu. Během celého středověku byl chléb základní potravinou pro lidi všech sociálních tříd, bez ohledu na jejich bohatství. Nicméně, s rostoucím bohatstvím a společenským postavením rostla i očekávání ohledně kvality chleba, což vedlo k většímu množství různých druhů chleba, podobně jako v době starověku. Chléb byl pečen nejen v domácnostech, ale také ve veřejných pekárnách, kde se často pekaři specializovali na určité druhy chleba.[[181]](#footnote-181) Avšak i přes množství druhů chleba jako byl například ječný, jáhlový, prosný, nebo žitný se z účtů bohužel o takové variaci druhů nedočteme. Nicméně, na co lze poukázat, je latinský výraz, kterým se v účtech na chleba odkazuje. Ačkoliv J. Pelikán v rejstříku věcí a osob na konci edice latinsky „*pannis albus*“ jednoduše zařadil jako obyčejný chléb, je vhodné doplnit, že se jedná o chléb bílý. Na počátku středověku byl chléb obyčejně tmavý, avšak později se pro církevní účely mouka mlela obzvláště jemně a pečlivě se také prosívala, čímž chleba získal světlejší barvu.[[182]](#footnote-182) Chléb se v rejstříku A2 objevuje pouze v seznamu pro kuchyň, který byl v této práci mnohokrát zmíněn. Zde také stojí za zmínku, že chléb byl obvykle podáván jako příloha, ale v mnoha receptech se také objevoval jako složka různých omáček a kaší. V těchto případech se namočená topinka do vína nebo piva používala jako alternativa mouce k zahuštění jídla.[[183]](#footnote-183) Přirozeně se tak chleba dostával do seznamu účtů několikrát měsíčně v různém množství, které lze pouze zhruba odvodit z ceny. Nápovědou by mohl být například zápis z 20. září 1424, ve kterém je užit singulár a tím pádem by byl zakoupen jeden bochník chleba za jeden groš.[[184]](#footnote-184) Je však třeba brát zřetel na to, že tento zápis v jednotném čísle není ojedinělý a opakuje se například hned pár dní po tom předchozím, a to 1. října, avšak zde už chleba stojí dva groše.[[185]](#footnote-185) Vzhledem k těmto zápisům tak původce účtů pouze zapsal položku v jednotném čísle a nejedná se o skutečné ceny za jeden bochník chleba, které navíc by byly dosti nadsazené.

Sýry byly vedle tvarohu a jiných mléčných výrobků (uvádí se často syreček, homolka nebo maldřík) jednou z nejběžnějších součástí staročeské výživy ve středověku a ve starším novověku. Podobně jako u chleba je zde třeba také objasnit, že ačkoliv se opět v účtech setkáme s jednotným latinským označením sýru, „*caseus*“, už v 15. století existovaly různé druhy sýrů, z nichž některé byly jemnější a tím pádem i nákladnější. Tyto dražší druhy sýru se připravovaly různými způsoby, ze kterých stojí za zmínku příprava se šalvějí, balšámem, muškátovým květem a kmínem.[[186]](#footnote-186) A opět, stejně jako u chleba, se sýr velice frekventovaně objevuje v seznamu pro kuchyň, kde se kupuje po kusech. Za těchto podmínek tak lze vypozorovat cenové trhliny, které by mohly vypovídat o tom, že se skutečně jedná o různé druhy sýrů. Jako příklad může posloužit 12. říjen, kdy ve stejný den dvě ženy, Dorota a Anna, které na hrad potraviny často přinášely, donesly pro hradní kuchyň právě sýr. Dorota za 13 kusů sýra zaplatila 10 grošů a Anna za 11 kusů zaplatila 12 grošů.[[187]](#footnote-187) Šlo by předpokládat, že Anna za svůj menší počet sýrů zaplatila více grošů z toho důvodu, že se skutečně jednalo o jiný, dražší druh. Tyto cenové rozdíly se v účtech u sýru opakují několikrát, což tento předpoklad jen podtrhuje. Ovšem lze také namítnout, že vzhledem k neuvedení přesné jednotky je možné, že se zkrátka velikost kusů sýra lišila, což bohužel na základě těchto účtů nelze potvrdit ani vyvrátit. Co však lze s přesvědčením uvést na základě informací z účtů je skutečnost, že sýry společně třeba i s tvarůžky vydržely delší dobu a mohly tak posloužit v období, kdy byl menší přísun mléka, jako například během zimy.[[188]](#footnote-188) Tento jev je z účtů pozorovatelný na konci seznamu pro kuchyň, kdy mezi říjnem až listopadem se nákup sýru téměř zdvojnásobil.[[189]](#footnote-189)

Jak již bylo zmíněno, mléčné výrobky byly velice běžnou součástí jídelníčků lidí ve všech vrstvách, ačkoliv v různých podobách. Další variantou je máslo, které se získávalo slitím smetany do máselnice, kde se pak stloukala kvedlačkou. Často se totiž stávalo, že mléko, které nebylo spotřebováno jako čerstvé, což bylo považováno už v 15. století jako velice zdravé, zkyslo a na povrchu se začala tvořit vrstva smetany. Tato vrstva se právě zmíněným způsobem zpracovala na máslo a ze zbytku zkyslého mléka se vyšlehal tvaroh.[[190]](#footnote-190) Ačkoliv M. Beranová poukazuje na to, že máslo podobně jako sádlo nebylo levné a šetřilo se s ním, v účtech se máslo nikterak draze nejeví.[[191]](#footnote-191) Například 10. srpna byl zakoupen hrnec másla za šest grošů a sedm haléřů, což se vzhledem k procesu výroby másla a při porovnání ceny sýru nejeví jako vysoká cena.[[192]](#footnote-192)

Jako poslední potravinu, která si v této podkapitole zasluhuje své místo, jsou vejce. Tato velice snadno dostupná komodita se v účtech seznamu pro kuchyni vyskytuje ještě častěji než chléb a mléčné výrobky. Mimo svou roli jako přísady při přípravách různých pokrmů zejména pak do různých ovocných kaší se vejce jedla ve středověku velice obdobně jako dnes. Tedy naměkko, natvrdo nebo se dělaly také omelety s různými dochucovadly.[[193]](#footnote-193) Snadná dostupnost zároveň se snadnou přípravou jsou tak hlavními důvody, proč se vejce v účtech tak často objevuje. Nicméně, v nákupech této potraviny není možné vypozorovat něco zajímavého, neboť není uváděno množství a cena zůstává stálá. Je samozřejmé, že by se zde mohla vyskytovat i vejce různých druhů drůbeže, avšak i kdyby bylo možné tyto případy v účtech vyhledat, stále je pravděpodobnější, že jsou všechna původem od slepic. Ve valné většině vejce nosily na hrad ženy, které na hrad donášely různé potraviny. Jako příklad lze uvést, že Dorota, která k 12. srpnu donesla na hrad vejce, za které bylo vydáno 16 grošů.[[194]](#footnote-194)

### Potřeby do kuchyně

Ačkoliv se nejedná o suroviny, které se nakupují pro přímou konzumaci, kuchyně by se bez různých koření a dalších potřeb neobešla. Jednalo se zejména o různá dochucovadla, neboť některé z těchto surovin by se dnes už těžko považovaly za skutečná koření. Jedním z těchto dochucovadel je cukr, a jelikož jak již bylo zmíněno, cukrová řepa v této době ještě neexistovala a třtinový cukr byla luxusní záležitost, která se teprve v 15. století rozšířila z Indie do dalších zemí tropického a subtropického pásma, nejčastějším sladidlem byl kromě rozvařeného ovoce obyčejný med.[[195]](#footnote-195) Medu bylo ve středověku opravdu velké množství a v Českých zemích máme první zmínky o skutečných úlech už z 9. století. Ke konci středověku bylo české včelařství na vrcholu, čemuž napomohla i oblíbenost alkoholického nápoje medoviny, která byla na dobré dostupnosti medu samozřejmě závislá.[[196]](#footnote-196) Med se rozděloval podle původu na med domácí, ze zmíněných domácích úlů, dále lesní, divoký, a poté i podle barvy na černý nebo zelený.[[197]](#footnote-197) Co se účtů týče, latinský výraz „*medo*“ se v celé edici vyskytuje mnohokrát, avšak je třeba dát si pozor na rozdělení medu a medoviny. Ty totiž J. Pelikán neoddělil od sebe v rejstříku věcí. Pokud srovnáme cenu medoviny a medu, latinsky „*mel*“, který se vyskytuje pouze jednou v seznamu pro kuchyň v zápise z 30. září 1424, není pochyb o tom, že se ve většině případů skutečně jednalo o medovinu.[[198]](#footnote-198) Jeden hrnec medu byl totiž ve zmíněném zápisu o dva groše a sedm haléřů levnější než jen o dva týdny později zakoupená medovina. Je trochu matoucí, že v účtech pro kuchyň se medovina zapisovala v jednotce „*olla*“, a později v seznamech je medovina uváděna v pintách nebo zde není množství uvedeno vůbec. V těchto zápisech je medovina na jednom řádku společně s vínem, což znamená, že si byli cenově poměrem stejné. Během středověku a raného novověku došlo ve střední Evropě k postupnému úbytku medu a medoviny. Původně byla medovina skutečně ceněna podobně jako víno, a dokonce se také používala jako platidlo. Avšak české včelařství značně utrpělo během třicetileté války a již nikdy se nedostalo zpět ke svému bývalému významu. V té době široké vrstvy obyvatelstva preferovaly především pivo a začala se prosazovat kořalka.[[199]](#footnote-199) O medovině se například zmiňuje i Dobroslava Menclová ve svém článku z roku 1949, kde zmiňuje, že se v účtech medovina nachází ve spojitosti s významnými návštěvami a slavnostmi.[[200]](#footnote-200) Zmíněný nákup medu se v účtech neopakuje, což nasvědčuje tomu, že jako sladidlo bylo v karlštejnské kuchyni spíše používáno rozvařené ovoce, kterého se na hrad nakupovala spousta.

Oproti tomu, jak byl med v Českých zemích v tomto období rozšířený, sůl, která také byla nedílnou součástí panské i prosté kuchyně, se musela dovážet ze zahraničí. Problematika dovozu soli dozajista nebyla až takovým problémem, neboť ve střední Evropě bylo solných nalezišť dostatek, například v dnešním Polsku, Rakousku, Německu nebo na východním Slovensku.[[201]](#footnote-201) O tom, že se sůl zde dovážela, a to v obrovském množství, svědčí také to, že se sůl nenakupovala v jen tak obyčejných jednotkách, ale na hrad se kupovaly vozy se solí. Množství, které tyto vozy nabízely tak zaručovaly dostatečné zásoby soli pro delší období, což lze doložit skutečností, že v seznamu pro kuchyni se nákup soli nachází pouze jednou. Tento zápis se nachází pod datumem 4. září 1424, kdy byly zakoupeny dva vozy se solí za osm kop a 32 grošů.[[202]](#footnote-202)

V podobně velkém množství a také jednorázově pro delší období se nakupovala také skořice, která byla zmíněná již v minulém rejstříku A1, kdy byla zakoupena jedna libra skořice.[[203]](#footnote-203) Skořice také patřila k dováženému koření a často se kombinovala s ostatními druhy koření, a to zejména při přípravě polévek nebo masa. Po nákupu ze zmíněného rejstřík A1 se skořice nachází v seznamu pro kuchyni pouze jednou, a to, když pán, tedy bratr karlštejnského purkrabího Kuneš, koupil polovinu libry skořice za šest grošů.[[204]](#footnote-204)

Jedno z koření, které se se skořicí, jak již bylo zmíněno, kombinují při přípravě pokrmů, je šafrán. Ten se často používal spíše na obarvení jídel než na jejich dochucení, stejně jako se používal také k barvení látek. Šafrán se často objevuje v receptech a kuchařských předpisech, a to zejména koncem 15. století, kdy také byl v Čechách hojně pěstován. Existují historické záznamy o zakládání mnoha „šafránic“.[[205]](#footnote-205) Avšak šafrán zmíněný v tomto seznamu byl přivezen jezdcem Haškem ze Žebráku, a to konkrétně 8. října. Jezdec dovezl tři loty šafránu za 10 grošů a sedm haléřů.[[206]](#footnote-206)

Dalším kořením, které bylo nutno dovážet, byl pepř. Ten se přirozeně používal ve většině příprav všech jídel. Co ale může působit poněkud kuriózně je kombinace pepře a medu, která byla populární ve Starém Římě a pronikla také do české středověké kuchyně.[[207]](#footnote-207) A ačkoliv v 16.století najdeme v kuchařské knize Severina Mladšího různé pokyny, ve kterých se právě i nachází rada ve smyslu, pokud chcete něco osladit, nepřidávejte do toho pepř, dokud neosladíte cukrem nebo medem, a přidávejte jenom málo soli, abyste nezkazili chuť jídla, kombinace pepře a medu se i tak dále objevovala.[[208]](#footnote-208) V tomto konkrétním rejstříku účtů se koupě pepře nachází jednou, za to se jedná o poměrně velký nákup. 24. října bylo zakoupeno 27 liber pepře od obchodníka Pachmana, který jak již bylo zmíněno v úvodní kapitole práce dovážel pro Karlštejn zejména zahraniční zboží, za dohromady pět kop a 24 grošů.[[209]](#footnote-209)

Na zmíněný nákup pepře lze navázat dále na hřebíček, neboť ten byl zakoupen zároveň s pepřem ve stejný den, a to 24 října. Jedna libra hřebíčku od obchodníka Tristrama, který také jako Pachman v účtech figuruje zejména v souvislosti se zahraničním zbožím, byla zakoupena za 23 grošů.[[210]](#footnote-210) Hřebíčkem, který byl ještě v 15. století využíván společně se šafránem například pro pečení mazance, se kořenil v kombinaci s pepřem téměř každý kus masa, který kuchyní prošel.[[211]](#footnote-211) V nejznámějších receptech z pozdějšího středověku a raného novověku se pepř doporučoval v 569 případech, a hřebíček v 268 případech.[[212]](#footnote-212)

Pro dochucení se často také používala hořčice, která byla vyrobena z mletých hořčičných semínek. Tyto semínka se smíchávala s bylinkami, octem nebo medem, aby získala větší pikantnost.[[213]](#footnote-213) V dobách Starověkého Říma až zhruba do doby stěhování národů se používala přímo hořčičná semínka k dochucování jídel a až právě středověká a raně novověká kuchyně znala pastu z rozetřeného semínka s přísadami, která již věrohodně připomínala dnešní hořčici.[[214]](#footnote-214) V seznamu pro kuchyň je hořčice předmětem nákupů dohromady třikrát. Poprvé, 16. září, je hořčice zakoupená pouze za dva groše, což je příklad pouze malého množství.[[215]](#footnote-215) Za to u posledního z těchto nákupů se můžeme dočíst, že Duněk donesl jeden a půl strychu hořčičných semínek, za které mu bylo vyplaceno 15 grošů.[[216]](#footnote-216)

Poslední surovinou do kuchyně z řad těchto potřeb je olivový olej. Ten bylo nutno také dovážet a byl považován za luxusní zboží.[[217]](#footnote-217) Není proto divu, že je zmíněn například v zápisu nákupu v Praze ze 3. srpna, který podnikl samotný místopurkrabí Mikeš. Ten zakoupil devět liber oleje za 12 grošů a tři haléře.[[218]](#footnote-218) Vedle olivového oleje byly k dispozici také oleje z mandlí, ořechů, broskví a meruněk. Existovaly také oleje z jiných jader a semen, ale ty byly spíše určeny pro léčebné účely než pro kuchyňské použití.[[219]](#footnote-219)

### Pivo, víno a medovina

Ačkoliv by se tato podkapitola měla věnovat pouze alkoholickým nápojům, které se v tomto rejstříku nacházejí v decentním množství, je vhodné zde zmínit pár informací o obilném výrobku, který nebyl zmíněn v předchozí podkapitole, kde byl rozebírán ječmen, oves, žito apod. Slad, na jehož výrobu se právě některé ze zmíněných obilnin využívají (zejména ječmen a také žito), byl velice žádanou surovinou pro výrobu piva. Ve 12.-13. století se ještě pivo vařilo spíše podomácku, ovšem od 14. století vzniká velké množství pivovarů a sladoven. Na vaření piva se podílelo mnoho lidí, včetně sladovníků, mlynářů, pivovarských mistrů, pomocníků a dalších. Všichni tito pracovníci byli placeni jednou mzdou, která byla financována z vařečného práva. Vzhledem k pokroku v technologiích pivovarnictví a rostoucím požadavkům na kvalitu nemohli sládci zvládnout celý výrobní proces sami. To vedlo k vytvoření vazeb mezi kvalifikovanými a nekvalifikovanými pracovními silami, přičemž sladovníci se stali klíčovou složkou. Na konci 14. století se sladovníci v Praze pokusili získat monopol na vaření piva. V tento moment započíná boj mezi pivovary a sladovníky o právo k vaření piva. [[220]](#footnote-220) V roce 1398 tak nejdřív markrabí Prokop a poté i Václav IV. o sporu rozhodli a odmítli vyhradit výrobu piva sladovníkům.[[221]](#footnote-221) Díky tomuto rozhodnutí získal právo na vaření piva každý, což mělo za důsledek výstavbu společných městských pivovarů. V jiných případech se na pivovar přispělo obci, a následně se v něm střídavě vařilo. [[222]](#footnote-222) Tohle však nebylo poslední slovo sladovníků a v polovině 15. století si zakládají cechovní organizace, které pak svými příděly sladu mohly pivovary omezovat.[[223]](#footnote-223) I přes tyto spory mezi pracovními silami v pivovarnictví zejména v poválečném období, tedy v době nadcházející po účtech, dochází k rychlému šíření piva a rozkvětu tohoto průmyslu.[[224]](#footnote-224) V případě hradu Karlštejna zdejší hradní obyvatelé také nezůstali dlouho na suchu. Z účtů tohoto rejstříku z roku 1424 se můžeme dočíst o hradní sladovně a hradním pivovaru. Konkrétně v různých vydáních peněz, tedy v posledním seznamu tohoto rejstříku, se můžeme dočíst, že byly vydány dvě kopy a 51 grošů za práci hlínařům, kteří pracovali na stavbě sladovny a pivovaru.[[225]](#footnote-225) Avšak už v této době se slad odkupoval, byť ne samozřejmě v takovém množství. Například od Bernharda Hostislava bylo odkoupen jeden strych sladu za kopu a dva groše.[[226]](#footnote-226)

Pokud se přesuneme k samotnému pivu, spotřeba hradu na tento nápoj byla vysoká, a to z řad mladého i starého piva. Tyto dva druhy již byly zmíněné při analýze účtů z rejstříku A1. Pro upřesnění, za mladé pivo se označoval výrobek, který byl uvařen z pšeničného sladu, čímž pivo bylo světlejší a získalo lehčí chuť. Naopak staré pivo bylo hořké a tmavé díky tomu, že se vyrábělo z ječného sladu. Mimo tyto dva druhy, které se v účtech objevují, se v této době vzácně vařilo také pivo z kombinace různých druhů sladů, a dokonce i z ovsa. Existovalo také pivo nazývané "společní" nebo "společný", které bylo řidšího charakteru, stejně jako dolívky, baby nebo odvar zvaný patoky.[[227]](#footnote-227) Pivo bylo dováženo na hrad z okolních vsí jako jsou Hostomice, Mníšek a Kytín. V období od 20. července do 5. listopadu, ke kterému se tento seznam účtů za pivo a víno vztahuje, bylo dohromady zakoupeno 13 věrtelí mladého piva za tři kopy 54 grošů a sedm haléřů; devět vozů starého piva za 10 kop a 19 grošů; v poslední řadě bylo ještě zakoupeno dohromady pět sudů Žitavského starého piva za 12 kop a dva groše.[[228]](#footnote-228)

Již v podkapitole, kde byly analyzovány potřeby do kuchyně, byla nastíněna problematika medu a medoviny. Oproti pivu je u medoviny o něco obtížnější určit, odkud se na hradě vzala. V seznamech pro kuchyň se nevyskytuje zápis, ve kterém by byl uveden její zdroj a v různých vydáních je zásadně spojována s Kunešem, již zmíněným bratrem purkrabího a Pavlem, místopurkrabím. V těchto zápisech je vidno, že tito vysoce postavení hradní obyvatelé při příležitostech návštěvy mimo Hanuše Krašovského z Kolovrat také například Chvala z Vlašimi, nakupovali víno společně s medovinou, což je v těchto účtech zaznamenáno. Konkrétně za přítomnosti těchto dvou hostů bylo 29. srpna místopurkrabím Pavlem zakoupeno víno a medovina za 14 grošů.[[229]](#footnote-229) Mezi tyto slavnosti kromě přátelských besed patřila také svatba hradního kuchaře, či oslava po porodu paní Evky z roku 1430.[[230]](#footnote-230) Z účtů se o porodu můžeme dočíst v rejstříku B2, kde je v zápisu z 25. ledna zmíněno vydání 30 grošů služebné, která při porodu pomáhala a mj. se také starala o děti hradního purkrabího a paní Evky.[[231]](#footnote-231)

Co se samotného vína týče, to je společně s pivem zaznamenáno hojně ve zmíněném seznamu nákupů piva a vína v druhé polovině rejstříku A2. Variace těchto vín je o něco sofistikovanější než u piva. Jako první nákup vína je zde zmíněno z 20. července šest věrtelí nespecifikovaného vína za dvě kopy a 30 grošů. Zápis ze 30. července zmiňuje soudek týnského červeného vína zakoupený pro místopurkrabího Pavla za kopu grošů. Kromě pár dalších soudků bílého i červeného vína se zde nachází další konkrétní druhy, které stojí za zmínku. Jedním z nich je moštové z Kájova, kterého byly zakoupeny dvě věrtele za kopu a 40 grošů.[[232]](#footnote-232) U těchto účtů je často zmíněno, že se nakupuje pro pána hradu, což jen potvrzuje trend 15. století, ve kterém víno patřilo spíše na jídelní stůl pro vyšší vrstvy. Je vhodné zde doplnit, že v účtech není zmiňováno víno, které by se nosilo pro potřeby kuchyně a obecně vzato víno zmíněné v tomto seznamu bylo spíše labužnickou záležitostí. Na hradu se pravděpodobně nejvíce točilo domácí víno, tedy karlštejnské, které se zde pěstovalo již od doby života Karla IV. Ten dal založit zdejší vinici, pro kterou nechal přivézt nejušlechtilejší druhy vinné révy z rakouského Podunají, a která se postupně rozšiřovala na jižních stráních nad Berounkou. Nejdéle byla udržována vinice na Kněží hoře.[[233]](#footnote-233) V účtech se můžeme dočíst o hradní vinici Plucce. První zmínka o této hradní vinici se právě vyskytuje v různých vydáních na konci tohoto rejstříku. Je zde zapsáno vydání 16 grošů za práce na vinici a dále pak dalších 10 grošů za hlídání vinice.[[234]](#footnote-234) Vinaři, i zvláštní hlídači vinic jsou pravidelnými postavami v těchto seznamech. Je samozřejmé, že během vinobraní bylo zaměstnáno mnohem více lidí z hradu i z okolí.

## A3 (1425)

Rejstřík pro třetí rok, tedy 1425, začíná zápisem, ve kterém jsou zaznamenány obchody s kupcem Konrádem, kterému byly prodány další církevní předměty, a naopak od něj byla odkoupena další várka surovin pro výrobu střelného prachu, ledek a síra. Na tuto část navazuje pět jednotlivých seznamů, ve kterých jsou zaznamenány únorové nákupy sladu, ječmene, žita, ovsa a hrachu. Na rozdíl od položek zakoupených od Konráda byly tyto nákupy obilnin a hrachu všechny provedeny s místním obyvatelstvem. Během tohoto jediného únorového měsíce roku 1425 bylo dohromady zakoupeno osm strychů sladu za devět kop a 20 grošů; 91 strychů a tři věrtele ječmene za čtyři kopy 39 grošů a 10 haléřů; 122 strychů a věrtel žita za šest kop 17 grošů a sedm haléřů; 187 strychů a věrtel ovsa za šest kop čtyři groše a sedm haléřů; pět strychů hrachu za 25 grošů.[[235]](#footnote-235) Obdobný měsíční nákup obilnin, sladu a hrachu se poté opakuje v dubnu. Mezi těmito vymezenými seznamy se nachází smršť různých vydání, která byla i v předchozích rejstřících, avšak tentokrát jsou zde zahrnuty také různé potraviny vesměs opakující se z předchozího rejstříku A2. Nachází se zde nákup dobytka, chleba i některých druhů ovoce a potřeb do kuchyně.

Pokud se zaměříme na potraviny, které se v tomto rejstříku objevují poprvé v edici, lze zmínit dva nové druhy ryb. Prvním z nich je kapr, který patřil k oblíbeným druhům ryb, což mělo za následek rozvoj rybníkářství zejména v 15. století. V této době se teprve kapři v Čechách začínali jako pokrm dostávat do popředí poptávky. Jejich absence v předchozích rejstřících jen nasvědčuje, že se v první polovině 15. století nejednalo o rybu, která by se dala běžně zakoupit u místních kupců nebo rybářů. V účtech je zmíněn v zápisu z 25. března, kdy byla vydána kopa a šest grošů rybáři z Mníšku za 29 kaprů.[[236]](#footnote-236) S cenou něco málo přes dva groše na kus se kapr staví na přední místa těch nejdražších druhů ryb zmíněných v této edici. Z předpisů víme, že se kapr mnohdy připravoval stejně jako velice oblíbená štika, tedy například se opékal v tenkých plátcích na rožni a mohl se polévat omáčkou z kapří krve nebo vína.[[237]](#footnote-237) Druhým druhem ryby, která je v tomto rejstříku zmíněna poprvé, je mihule. Za mihule bylo rybáři Martinovi 25. února zaplacen pouhý groš.[[238]](#footnote-238) Jedná se o jediný případ, kdy se tento druh ryby v edici vyskytuje. Ačkoliv existuje mnoho receptů na její přípravu, není to pravděpodobně z důvodu, že by byla ryba oblíbená. Nicméně, jedná se o jednu z mála variant masa, která mohla přijít na jídelní stůl v postním období.[[239]](#footnote-239) Je pozoruhodné, že rybář mihuli na hrad přinesl v únoru, neboť je snazší tyto ryby v řekách chytat zejména na konci jara, kdy se shlukují v ústích řek.[[240]](#footnote-240)

V předchozím rejstříku k roku 1424 bylo možno ze seznamu vydání za pivo a víno vyčíst určité množství druhů vín. I v tomto seznamu různých vydání se vyskytuje víno, a to konkrétně v zápisu z 25. března. Podobně jako u předchozího nákupu, i zde se jedná o exkluzivní nákup pro vysoce postavené hradní obyvatele. Nejdříve místopurkrabí Pavel zakoupil v Praze od Kantorové blíže nespecifikovaný druh vína za dvě kopy a 21 grošů, a poté je zde zmíněna jedna pinta keštraňk vína zakoupená za dvě groše přímo pro paní Evku, manželku Zdeslava Tluksy z Buřenic.[[241]](#footnote-241) Tento druh vína vyniká svou vzácností mezi ostatními a je vhodné zmínit, že o tomto zvláštním druhu vína je poměrně obtížné vyhledat další informace. Avšak prof. Čeněk Zíbrt v jednom ze svých článků z cyklu „*Jindy a nyní*“ píše v *Národních listech* o staročeském jablečníku a keštraňku. V tomto příspěvku do novin Č. Zíbrt píše o tom, jak se dělalo jablečné víno a víno z višní, tedy keštraňk, z návodu knihtiskaře Jana Kantora z roku 1535, který pocházel ze Starého Města Pražského. Na titulní straně novin se tak můžeme dočíst, že v této době se toto víno dělalo jednoduše pomocí ztlučení zavěšeného pytle plného čerstvých višní, ze kterého pak tekla šťáva, která se nechala odstát, a ze které se později odlívaly jednotlivé části, které se pak slily do jedné, čímž nám vznikl zmíněný keštraňk.[[242]](#footnote-242)

## A8 (1428)

Chronologicky další částí po rejstříku A3 jsou až folia z roku 1428, patřící do rejstříku A8. Podobně jako v prvních dvou v této práci analyzovaných rejstříků A1 a A5 se ani v tomto nenachází příliš mnoho relevantních informací pro tuto práci. Jedinou náplní tohoto rejstříku je seznam hradní posádky a jiných pomocníků, kterým bylo 28. července vydán plat. Mimo peněz a různých látek bylo využito opakovaně také koření jako plat. Mezi koření, které je zde takovým způsobem využito, patří hřebíček, pepř, skořice a šafrán.[[243]](#footnote-243) Ačkoliv využívání koření jakožto platidla byla spíše záležitost starověku, právě tato koření si i ve středověku svou cenu udržela. Například libra pepře stála v roce 1428 10 grošů, což jako platidlo s přehledem stačilo, vzhledem k tomu, že některým členům posádky bylo zaplaceno klidně i šest liber pepře mimo další peníze či koření.[[244]](#footnote-244)

## B1 (1428-1429)

Další rejstřík, který se váže k rokům 1428 a 1429 nese název B1 a jedná se o první folia z Karlštejnského archivu, nikoliv kapitulního. První část v tomto rejstříku zaujímá poměrně přehledný seznam zisků z prodeje dříví z karlštejnských lesů. Pro tuto práci je především zajímavá část různých vydání z období od 28. listopadu 1428 do 12. srpna 1429, která se nachází mezi zmiňovanými zisky z dříví a odměnami za práci na vinici Plucka a dalších příjmů z lesů u Mokropes.

Mimo nákupů dobytka, potřeb do kuchyně a dalších položek, které již byly v této práci zmíněny se také v těchto různých vydáních peněz vyskytuje na samotném začátku seznam nákupů, již lze říct pravidelných potravin, obilnin, sladu a hrachu, které byly postupně nakupovány od prosince roku 1428 až do poloviny června dalšího roku. V porovnání ze seznamu stejných potravin z rejstříku patřící k roku 1425 jsou tyto zápisy velice chaotické a nejsou rozděleny podle druhu, ale jsou všechny zapsány dohromady a po sobě chronologicky tak, jak byly na hrad nakupovány.[[245]](#footnote-245)

Zajímavou položkou v tomto seznamu různých vydání je ocet, latinsky „*acetum*“. Ocet se používal při přípravě zejména hovězího masa a některých omáček. Už tehdy se jednalo o naprosto běžnou surovinu, která byla v každé kuchyni. V účtech se ocet nachází pouze v tomto konkrétním seznamu, a to v zápisu ze 14. března, kdy byla na hrad zakoupena jedna věrtel octu za 10 grošů.[[246]](#footnote-246) Důvodem proč se ocet nenakupoval na hrad častěji je to, že i když byl poměrně potřebnou součástí výbavy středověké kuchyně, byl také zároveň velice dostupný. Ocet se totiž vyráběl především z kyselého či méně kvalitního vína, občas i z piva.[[247]](#footnote-247) Existovaly různé postupy. Například se mohly otruby svázat do uzlíku a tento uzlík pak ponořit do piva. Dále se do piva přidávaly vařené kroupy a po zkysnutí se tekutina procedila. Pro tento účel se do piva také přidával syrový hrách, březová kůra, vařené horké kroupy apod. Když vznikl ocet, bylo nutné jej odebírat a znovu přilévat pivo, aby nebyl příliš silný a aby se nepoškodil. Jiným způsobem pak vznikal vinný ocet, který se obvykle vyráběl buď z čerstvě vytlačených kyselých hroznů s přidáním starého octa, nebo z již zrajícího vína, které bylo postaveno na slunci v soudku. Další možností byla příprava octa tak, že se do nevyčištěného džbánku, který stále silně voněl octem, nalilo víno do poloviny a poté se doplnilo převařenou horkou vodou.[[248]](#footnote-248) Díky tomu, že Karlštejn disponoval zdrojem vína díky hradní vinici, i vinicím z okolí, nebyla zde potřeba ocet nakupovat a mohl se vyrábět přímo v hradní kuchyni.

I v tomto rejstříku se nachází ojedinělá a zajímavá zmínka o vínu. 3. srpna 1429 dovezl vozka Toman na hrad rakouské víno z Uher, za což mu bylo vyplaceno 10 grošů.[[249]](#footnote-249) V dnešním Rakousku a Maďarsku má pěstování vinné révy bohatší tradici než v Českých zemích. Ta zde byla pěstována Kelty ještě před příchodem Římanů. Dokonce během období husitských válek došlo k jedné jízdě, kdy se skupina husitů pokusila na rakouském území ukořistit několik vozů s vínem, avšak vzápětí o ně byli zase připraveni.[[250]](#footnote-250)

## A4 (1429)

Folia patřící do rejstříku A4 se také váží k roku 1429. V první části jsou zapsány veškerá klášterní paramenta ze Zbraslavi uložené na Karlštejně. Po tomto seznamu rejstřík pokračuje soupisem obránců hradu, kteří dostali 12. srpna svůj žold z peněz, které z Uher přinesl císař Zikmund.[[251]](#footnote-251) Kromě pár výloh poselstva do Prahy jsou v tomto seznamu také zapsané různé nákupy z období srpna až října roku 1429, ve kterých lze nalézt velice malé zastoupení z řad potravin a potřeb do kuchyně. Kromě soli, chleba a ovsa se zde můžeme setkat s první zmínkou o pšenici. Tento zápis je na úplně posledním řádku tohoto rejstříku, kde se můžeme dočíst o tom, že byly od Tomáše Sojky z Neumětel odkoupeny společně s ovcí právě dva strychy pšenice za 10 grošů.[[252]](#footnote-252) Ačkoliv se pšenice vyskytuje ve větším poměru ve třech chronologicky následujících rejstřících, je zajímavé, že doposud nebyla zahrnuta v nákupech. Je pravda, že pšenici bylo ve středověku o něco náročnější pěstovat v porovnání s jinými obilninami. Bylo to z důvodu potřeby velkých nároků na pěstování, což znamenalo, že ne všude bylo možné pšenici pěstovat v dostatečné kvalitě. To se však převážně týkalo pšenice obecné, a i na nekvalitních půdách s primitivním zemědělstvím se dařilo např. pšenici dvouzrnce.[[253]](#footnote-253) Pravděpodobnějším vysvětlení je, že pro potřeby nově vystaveného pivovaru, který byl v roce 1429 dokončen, bylo potřeba stále více obilnin a dovážené zásoby ječmene a ovsa nestačily, protože zejména ječmen se také využíval pro krmení tažných zvířat.[[254]](#footnote-254)

## B3 (1429-1430)

Rejstřík B3 byl založený 24. července roku 1429 a také jako některé předchozí rejstříky začíná sepsanými zisky z prodeje dříví z Karlštejnských lesů. Po této části rejstřík pokračuje seznamem, nad nímž se můžeme z nadpisu dočíst, že za peníze z prodaného dříví se zakoupilo obilí pro hrad.[[255]](#footnote-255) Tyto nákupy probíhaly od 13. října 1429 až do 5. července 1430 a celkové množství sladu, ječmene, ovsa a pšenice přesahuje nákupy těchto obilnin předchozí rejstříky, o čemž svědčí konečná cena, která se vyšplhala na 44 kop 18 grošů a pět haléřů.[[256]](#footnote-256) Tyto enormní nákupy obilnin společně se skutečností, že za poslední rok byl na hrad zakoupen pouze jeden vůz a 10 pint piva, svědčí o tom, že Karlštejn díky svému čerstvě vystavěnému pivovaru již byl, co se zdroje piva týče, soběstačné.

Také v tomto rejstříku se lze dočíst nové informace o vínu. 23. září bylo od paní Kantorové z Prahy odkoupeno další víno. Tentokrát to byl vůz bílého vína a 35 pint vína k dolévkám za čtyři kopy a pět grošů.[[257]](#footnote-257) Dolévání vína je technika, která se provádí u mladého vína. Při této technice se víno ve sklepních nádobách dolévá pravidelně až po vrchol k zátkám, aby bylo víno chráněno od přístupu vzduchu.[[258]](#footnote-258) Kromě bílého vína se v tomto seznamu vyskytují další dva nové druhy vína. Prvním je víno řecké, avšak i přes to, že J. Pelikán tuto položku v rejstříku věcí a osob zařadil mezi ostatní druhy vína, zde v zápisu z 31. března se jedná o ovoce. Jednu libru řeckého vína za čtyři groše zaplatil sám pan purkrabí Zdeslav v Praze.[[259]](#footnote-259) I přes dálku, kterou dělí České země od Peloponésu, se k nám prostřednictvím mezinárodního obchodu víno z Řecka dováželo, avšak následkem přepravy často víno ztrácelo na kvalitě a bylo ho nutno dochucovat medem nebo jinými dochucovadly.[[260]](#footnote-260) V poslední řadě se zde vyskytuje víno galské, které bylo poprvé zakoupeno 31. května při návštěvě Jana Smiřického ze Smiřice, husitského šlechtice. Tentokrát se již jednalo skutečně o nápoj a toto víno bylo odkoupeno od Kateřiny z Budňan a za jednu a půl pinty jí bylo vydáno sedm grošů a osm haléřů.[[261]](#footnote-261) Při porovnání ceny tohoto galského vína s obyčejným vínem, které bylo na skrze účty mnohokrát zakoupeno si můžeme domyslet, jak moc toto galské víno mohlo být vzácné. Jedna pinta obyčejného vína se v účtech nejčastěji objevovala za 12 haléřů, kdežto jedna pinta galského vína vychází na pět grošů.

Poslední význačnou položkou z tohoto seznamu je také zboží velice luxusního rázu a bylo stejně jako řecké víno zakoupeno purkrabím Zdeslavem v Praze, který zde společně s řeckým ovocem zakoupil pět liber fíků za pět grošů a 10 haléřů ještě s librou rýže za dva groše a 10 haléřů.[[262]](#footnote-262) Fíky podobně jako datle a citrusy patřily k luxusnímu zboží, které se k nám dováželo z cizích zemí a patřilo mezi velice oblíbené potraviny pro bohatší vrstvy obyvatelstva. Rýže rovněž patřila k luxusním pokrmům a podle starých kuchařských knih, které začaly být tištěny od poloviny 15. století, byla rýže oblíbenou obilninou na stolech šlechticů a bohatých měšťanů ve středověku a novověku. Často byla mletá na mouku.[[263]](#footnote-263)

## A6 (1430-1431)

I v další části edice se můžeme znovu přesvědčit o tom, že obilniny, v tomto případě hlavně pšenice a ječmen, které sloužily pro pokrytí nejenom chodu pivovaru, ale také kuchyně i potřeby pro chované zvířata, byly v tento moment klíčovými surovinami pro Karlštejnský hrad. V rejstříku A6, který se váže k období od srpna roku 1430 až téměř do poloviny dalšího roku, se můžeme kromě vydání peněz na poselstvo dočíst zejména o dalších nákupech právě zmíněných obilnin, které byly zaplaceny primárně z peněz, které hrad obdržel od císaře Zikmunda. Peníze tehdy od císaře přinesl kuchmistr Matěj, který je odevzdal purkrabímu.[[264]](#footnote-264) Kromě těchto obilných položek a pár menších potřeb do kuchyně jako je máslo, pepř, sůl, sýr a šafrán se v těchto foliích nevyskytuje mnoho dalších zmínek o potravinách.

Jednou z výjimek je 11. září roku 1430. Tohoto dne bylo zakoupeno devět vepřů dohromady za čtyři kopy a 29 grošů, z nichž dva byli již vykrmení a dalších sedm bylo k tomuto účelu zakoupeno do budoucna.[[265]](#footnote-265) Také stojí za zmínku další víno, které bylo na hrad ke konci roku 1430 dokoupeno. Kromě dvou vozů obyčejného vína, červeného i bílého a 30 pint vína k dolévkám přivezl vozka Linhart čtyři vozy litoměřického bílého vína za 10 kop a 12 grošů.[[266]](#footnote-266) Litoměřické víno bylo v Čechách proslulé již od 13. století a patřilo k nejlepším v zemi. Nicméně prvý rozvoj litoměřické vinice přišel za doby vlády Karla IV. Ten věděl o potenciálních výnosech do královské pokladny plynoucích z vinic, a proto propouštěl královskou půdu městům i jednotlivcům právě za účelem zakládání vinic. V případě města Litoměřice to byl kopec Radobýl, který jim byl listinou ze dne 9. května 1359 darován a na jehož stráních byly vinice vysazeny.[[267]](#footnote-267) Díky tomuto kroku se tak vedle polabských měst jako Roudnice a Mělník, Litoměřice staly jedním z hlavních produkčních vinařských center.[[268]](#footnote-268)

## B2 (1430-1431)

Chronologicky posledním karlštejnským rejstříkem jsou folia patřící k období druhé poloviny roku 1430, pro které zejména jsou vztáhnuté příjmy peněz z lesů v okolí Karlštejna. Dále tento rejstřík označený B2 zahrnuje vydání peněz na hradní potřeby v době od 6. září 1430 do 23. května 1431. V těchto hradních potřebách se opět nacházejí opakující se obilniny, dochucovadla a koření společně také se základními potravinami, které již zazněly v předchozích seznamech. Zejména se v hojném počtu nakupoval v tomto období šafrán, pepř.

Stejně jako u předchozích dvou rejstříků i v tomto lze nalézt další zajímavé informace o vínu. Kromě dalšího vozu bílého litoměřického vína za dvě a půl kopy grošů, které byly vydány manželce kuchaře Velislava, bylo pro paní Evku v předvánočním čase 22. prosince dovezeny dvě pinty malvazu, za jejichž zakoupení a dovezení z Prahy bylo vyplaceno 12 grošů a osm haléřů.[[269]](#footnote-269) Dále pak také se můžeme dočíst, byť zápis není celý z důvodu jeho poškození, o víně ryvola, které rovněž bylo dovezené pro paní Evku za 13 grošů a haléř.[[270]](#footnote-270) Malvaz byla v podstatě silnější a sladší jihoevropská varianta vína, která byla na konci 14. století nejdražším ze všech vín.[[271]](#footnote-271) Ryvola byla vínem červeným veltlínským a původem by toto víno mělo pocházet z italského údolí Valtelino.[[272]](#footnote-272) Kromě toho, že zjevně paní Evka, manželka karlštejnského pukrabího Zdeslava, měla velice vytříbený vkus na víno, je také zajímavé, že obě tato vína ještě společně s vlašskými a dalšími cizími druhy byla součástí jednoho privilegia vydaného v roce 1400 Václavem IV. Ten totiž na základě zvláštního práva uděleného městu Pražskému pod hrozbou propadnutí veškerého vezeného zboží nařídil všem obchodníkům a vozkům, kteří mířili s vínem ze Solnohradu, Pasova, Řezna, Landshutu, Mnichova a jiných bavorských měst do Žitavy, Budyšína, Zhořelce, Svídnice či Vratislavi, aby nejezdili jinou cestou než přes tu českou, a aby zejména nejezdili jinudy než městem Prahou.[[273]](#footnote-273) Toto privilegium bylo vydáno přirozeně z důvodu toho, že se formani a kupci snažili města objíždět, což mělo za důsledek nižší příjmy z mýtného, povinného skladu kupeckého zboží a ostatních poplatků.

V poslední řadě je ještě vhodné zmínit další položku, která se v účtech také objevuje teprve až v tomto rejstříku na konci roku 1430. Jedná se o cukrovinky, které také byly dva dny před Štědrým dnem dovezeny z Prahy pro paní Evku za 10 grošů.[[274]](#footnote-274) Jedná se o podobnou kuriozitu v seznamu, jako v případě ředkviček, o kterých již byla řeč v kapitole o zelenině z rejstříku A2. Cukrovinky stejně jako zvěřina, nebo zmiňovaná dovážená vína, patřily k typicky panským drahým jídlům. Tuto skutečnost podporuje také zápis z posledního rejstříku A7 k roku 1434, kdy jsou cukrovinky, latinsky „*conflectes*“, zmíněné znovu, tentokrát zakoupené pro purkrabího Kuneše.[[275]](#footnote-275) Jelikož ještě v této době neexistovala cukrová řepa, ještě na konci 16. století stálo 100 gramů cukru tolik, co člověk zaplatil za tři voly.[[276]](#footnote-276) Jelikož se obecně cukrářství a cukrovinky začaly v Čechách rozvíjet právě až o 100 let později, než z jaké doby pochází karlštejnské účty, je o to více překvapující, že se zde vůbec vyskytují. Zarážející je také cena. Vzhledem k těmto faktorům se jednalo pravděpodobně o pouhé nějakým způsobem upravené kousky ovoce, nebo drobné piškoty, které se zpočátku také dělaly z rozvařeného ovoce. Ačkoliv to samozřejmě možné je, není moc pravděpodobné, že by se jednalo o nějaký sofistikovanější druh sladkého zákusku, jako třeba cukroví ptáčci, které zmiňuje M. Beranová při popisu jednoho z chodů ze svatby Anny Alžběty z Hradce s Oldřichem Lobkovicem až z roku 1579.[[277]](#footnote-277)

## A7 (1434)

Rejstřík A7, který je chronologicky posledním dokumentem karlštejnských účtů, nenese přesné datové označení jako předchozí rejstříky, avšak období, ke kterému se váže lze odvodit ze zmínek z úvodní strany, které se vztahují ke smrti purkrabího Zdeslava a také o knihách odkoupených mistrem Rokycanou. A proto, jak píše J. Pelikán v úvodu edice, lze počátek rejstříku datovat k 16. červnu roku 1434.[[278]](#footnote-278) Kromě těchto příjmů z prodeje knih jsou zde podobně jako u počátečních částí účtů opět zapsány zisky z prodeje církevních předmětů a zároveň po každém dokončeném zápisu je u zisku také zapsáno na vydání čeho peníze z těchto peněz byly vynaloženy, z nichž většinu tvoří potřeby purkrabího Kuneše a jeho družiny, což znamená, že se zde nesetkáme již z předchozích rejstříků tradičním širokým seznamem zakoupených obilnin.

Avšak i z tohoto krátkého účtu lze vyčíst určité základní potraviny, podobně jako v předchozím rejstříku. Mezi ně patří z těchto zápisů zejména ryby, chléb a pivo, v tomto případě se však můžeme mj. setkat s novým druhem, pivem svídnickým.[[279]](#footnote-279) Z řad vín se v tomto seznamu vydání na potřeby pána hradu a jeho družiny vyskytuje poslední druh, který se v účtech nachází pouze zde. Jedná se o diachyton, který je zde uveden jako „*post prandium*“, tedy po obědní nápoj, který byl zakoupen za tři groše.[[280]](#footnote-280) Ačkoliv ho například prof. Jaroslav Čechura ve své knize „České země v letech 1378-1437“ zařadil vedle ostatních vín, často se s ním v literatuře nesetkáme.[[281]](#footnote-281) Dle všeho se jedná o obecné označení sladkého vína, které je specifické nikterak původem, ale způsobem přípravy. Ten je zmíněn například v čísle lidových novin z roku 1926, ve kterém je zapsáno, že Staří Řekové a Římané nechali hrozny sušit po sedm dní a osmého dne je teprve lisovali.[[282]](#footnote-282)

# Analýza cen

## Vliv válečného období na ceny položek z účtů

Období, ze kterého účty pocházejí, jsou v samotném středu husitských válek, stejně tak jako byl hrad Karlštejn často v centru některých bojů a v květnu roku 1422 si dokonce prošel neúspěšným obléháním. Dalším krušným obdobím si poté prošli v roce 1424, kdy Jan Žižka započal v květnu ofenzivu v Podbrdsku, která pokračovala až do 7. června. Výsledkem mírového jednání mezi oběma stranami byly zdické úmluvy, byl uzavřen půlroční mír a boje tak pokračovaly až v roce 1425, kdy vypukli na základě vzájemného obviňování z porušení zdických úmluv. Jisté uklidnění přišlo až 16. října, kdy bylo uzavřeno příměří mezi husity a katolickou šlechtou na základě principů zdických úmluv. V roce 1427 vpadlo do západních Čech vojsko čtvrté křížové výpravy, které mířilo směrem k městu Stříbru, zatím co se kolem Karlštejna soustřeďovalo vojsko táborů, pražanů a sirotků. I přesto, že nedošlo ke konfliktu tohoto vojska s karlštejnskou posádkou, zejména po jejich odchodu zde klid v kraji narušovaly skupinky ozbrojenců, jejichž cílem bylo získávání dobytka a peněz z výkupu zajatců. Další rok byl poměrně kolem hradu klid. V této fázi se karlštejnský purkrabí už spíše věnoval diplomatickým úkolům, které mu ukládal císař Zikmund, nežli boji. V roce 1430 došlo k vpádu vojska Nového Města pražského, posíleného částí sirotků, do Podbrdska. Po porážce křižáků husité dosáhli dalšího úspěchu, když jim bylo v roce 1431 nabídnuto slyšení na basilejském koncilu, kde mohli představit program čtyř pražských artikulů. Zdeslav Tluksa sehrál významnou roli v jednáních ohledně pozvání husitů na koncil.[[283]](#footnote-283)

Tento až tolerantní a vyvážený přístup karlštejnského purkrabího vůči husitům vysvětluje také to, jakým směrem se hrad vydal, co se hospodářských kroků týče. Ačkoliv se dají rozpoznat drobné změny cen v důsledku válečných bojů v oblasti Čech, stejně jako v době, kdy byl Karlštejn obléhán, obyvatelé netrpěli nedostatkem potravin ani během těchto bouřlivých let. Díky dobrým finančním zdrojům v podobě prodeje dříví z karlštejnských lesů a také cenností, které mohl purkrabí se svolením krále Zikmunda tavit ve zlato a prodávat. Není tedy divu, že například během roku 1424 se výdaje za suroviny do hradní kuchyně vyšplhaly až na 181 kop 44 grošů a pět haléřů. Zmíněný tolerantní přístup hradního purkrabího vůči husitům pak hrál roli při výběru dodavatelů, o čemž svědčí hlavně nákupy v Praze a také v Berouně, který byl husity dobyt v roce 1421, čímž hrad přišel o podstatnou část příjmů.[[284]](#footnote-284) V účtech se tak můžeme setkat s obchody uzavřenými se Zdislavem a dalšími služebníky Habarta z Adlaru. Konkrétně 8. srpna roku 1429, kdy hrad zakoupil sedm krav za tři kopy a 10 grošů v Tetíně.[[285]](#footnote-285)

Jednou z taktik husitského vojska a zároveň tedy jedním z vedlejších důsledků husitských válek bylo mj. ukořisťování nebo i jenom odhánění hovězího dobytka.[[286]](#footnote-286) Z tohoto důvodu pak lze předpokládat, že nákupy býků, volů a krav postupem času během 20. let vyžadovaly vyšší vydání peněz za tato zvířata. Ceny dobytka obecně jsou na sklonku 14. a počátku 15. století velice kolísavé a například kvůli nejednotné terminologii středověkých pramenů atd. je těžké srovnávat tyto údaje s karlštejnskými účty.[[287]](#footnote-287) Avšak i přesto lze jev navyšování cen v účtech vypozorovat zejména u krav, kterých je v seznamech vydání největší zastoupení z řad hovězího dobytka. Pokud se zaměříme čistě na nákupy krav, jako první zápis můžeme uvést z července roku 1424, kdy už zároveň byla zahájena Žižkova ofenziva v Podbrdsku. V tomto měsíci stála jedna kráva 27 grošů. Od tohoto momentu přichází s každým nákupem zdražení za kus. Následuje koupě krav v srpnu téhož roku, tentokrát s cenou 37 grošů za jednu. V září se hodnota jedné krávy při nákupu dorovnává na 40 grošů a závěrem můžeme ještě zmínit až únor roku 1425, kdy při nákupu dalších krav bylo třeba vydat 45 grošů za jednu.[[288]](#footnote-288) Časem se ceny zase snižovaly zejména díky občasným příměřím, která byla uzavírána v určitých intervalech. Nicméně je zde dobře vidět, jakým způsobem husitská činnost v Čechách ovlivňovala hospodářskou činnost Karlštejna.

Na základě poznatků o tom, že medovina ke sklonku středověku ztrácela na své popularitě na úkor piva a vín a také, že české včelařství zejména během třicetileté války upadlo by bylo zajímavě na základě účtů vypozorovat, zda se produkce medoviny během husitských válek snížila, čemuž by mohla napovídat nižší nabídka, a tedy zvyšující se cena.[[289]](#footnote-289) Tento předpoklad je bohužel ovlivněn nedostatkem zápisů s nákupy medoviny a také absence jednotky množství v některých seznamech. První nákup medoviny, který pro tento účel můžeme využít, je ze 14. srpna roku 1424. Byl zde zakoupen jeden hrnec medoviny, což se rovná zhruba třem pintám medoviny za osm grošů a sedm haléřů.[[290]](#footnote-290) Pokud se přesuneme o pět let dále, můžeme se v rejstříku B3 setkat se dvěma zápisy o nákupech medoviny z roku 1430. Nejprve je zde zápis z května, kdy byly pro paní Evku zakoupeny čtyři pinty a půl medoviny za devět grošů a poté 15. srpna stejného roku byla zakoupena pinta a půl za čtyři groše a 10 haléřů.[[291]](#footnote-291) Z těchto zápisů můžeme vypozorovat nárůst ceny za medovinu, čímž se předpoklad potvrzuje. Samozřejmě by bylo třeba více dat, pro lepší určení nárustu ceny, a navíc je zde velká mezera šesti let mezi těmito zápisy, avšak i přesto lze předpokládat, že tato cena vzrostla právě v důsledku probíhajících husitských válek, které se určitě na českém včelařství a produkci medoviny podepsaly.

## Sezónní výkyvy cen

Výkyvy cen lze zejména analyzovat u plodin, jejichž cena se pohybovala v závislosti na jejich dostupnosti. Proto mezi těmito sezónními výkyvy můžeme jako první srovnat nákupy obilnin a hrachu v období čerstvě po sklizni a mimo toto období. Obecně platí, že se obilniny s hrachem sklízely zejména v letních měsících. Vzhledem k této skutečnosti tak lze předpokládat, že cena bude v těchto měsících nižší a postupně se bude zvyšovat. Sezónní snižování a zvyšování cen za jeden strych lze u těchto plodin charakterizovat společně u všech plodin zároveň, neboť se jedná o cykly, které jsou u těchto plodin identické. Bohužel je zde u této analýzy žádoucí vynechat pšenici, neboť se v účtech vyskytuje až v druhé polovině edice, což způsobilo nedostatek dat pro dostatečně hodnotný popis pohybu cen, jako u ostatních obilnin. Odrazovým bodem můžou býti ceny z počátku 15. století, které vypadaly následovně: strych hrachu za čtyři groše; strych ječmene za pět grošů; strych ovsa za tři groše; strych žita za pět grošů. [[292]](#footnote-292) Do 20. let se ceny plodin s výjimkou hrachu snížily o groš, u žita dokonce o dva a mezi lety 1424-1425 jsou tyto ceny hrachu i obilnin až pozoruhodně stabilní. Hrách se však oproti cenám z počátku 15. století svou cenou stále pohyboval mezi pěti až sedmi groši. Až v únoru roku 1425 došlo k jeho ustálení na hodnotě pěti grošů za strych. Další data z účtů lze vyčíst až z let 1428-1431. V těchto letech se stabilní ceny, které si obilniny držely od počátku století, rozpadají a odchylují v průběhu roku. V zimě roku 1428 se ještě oves drží na stálém groši a půl za strych stejně jako ječmen na čtyřech groších a půl. Avšak u hrachu a žita dochází již v této zimě ke zdražení. Hrách tak stál sedm grošů za strych a žito se z původních tří grošů se posunulo na hodnotu čtyř grošů za strych. Dalším posunem je duben téhož roku a všechny obilniny i hrách se zdražují o půl groše až jeden groš za strych.[[293]](#footnote-293) Zde se tedy můžeme setkat se sezónním výkyvem, tedy zvýšením cen, které je způsobené menším množstvím obilnin na trhu. V tento moment si ceny za jeden strych stojí následovně: hrách za osm grošů; ječmen za pět grošů; oves za tři groše; žito za čtyři a půl groše. S čímž souvisí další pohyb cen, který přichází postupně od konce jara a pokračuje až do října roku 1428, kdy ceny obilnin opět klesají vzhledem k letní sklizni polí. Další výkyv cen těchto polních plodin můžeme v účtech pozorovat od roku 1431. Mimo pustošení půdy válkami byl tento rok výjimečně deštivý podzim, což mělo za následek neúrodu a potravinovou krizi.[[294]](#footnote-294) Důsledkem byl následný hladomor, který se projevil ve střední Evropě v letech 1432-1434.[[295]](#footnote-295) V účtech můžeme tento nárůst ceny vypozorovat na konci rejstříku B2, kdy všechny ceny obilovin zaznamenaly oproti původní ceně za strych přibližně z roku 1420 až dvojnásobný nárůst.[[296]](#footnote-296) Tyto sezónní výkyvy jsou zaznamenány v následující tabulce:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Hrách | Ječmen | Oves | Žito |
| cca. 1400 | 4 groše | 5 grošů | 3 groše | 5 grošů |
| cca. 1420 | 5-7 grošů | 4 grošů | 1-2 groše | 3 groše |
| zima 1425 | 5 grošů | 4-5 grošů | 2 groše | 3 groše |
| jaro 1425 | 5 grošů | 5 grošů | 2 groše | 3 groše |
| zima 1428 | 7 grošů | 4,5 groše | 1,5 groše | 4 groše |
| jaro 1428 | 8 grošů | 5 grošů | 3 groše | 4,5 groše |
| 1431 | - | 9 grošů | 3,5 groše | 6 grošů |

Tabulka č. 1: Vývoj cen jednoho strychu obilnin a hrachu. Zdroj: vlastní zpracování.

## Poměr výdajů v účtech za luxusní zboží oproti základním potravinám

Při postupném rozebírání potravin a potřeb do kuchyně v jednotlivých rejstřících již bylo částečně nastíněno, které položky z účtů se daly považovat za luxusní. Zároveň také bylo již zmíněno, že z finančního hlediska se purkrabí nemusel bát utrácet, a to právě ani za vytříbené zboží. Nákupy, zejména kvalitních vín a piva, naznačují zdejší vyšší životní standard. Někteří historikové tvrdí, že úroveň spotřeby je srovnatelná s tehdejšími anglickými, francouzskými a německými poměry, stejně jako s hostinami Karla IV. Ačkoliv poslední návštěva Karlštejna krále Zikmunda proběhla v roce 1420 za účelem kontroly cenností, které zde nashromáždil Václav IV., nákupy lahůdek, vybraného piva a vín pravděpodobně souvisí s jakousi povinností purkrabího císařského rezidenčního hradu zajistit vždy pro případné občerstvení vladaře kvalitní víno a potraviny. [[297]](#footnote-297)

Zde se hodí připomenout příklady vzácných vín, které byly na hrad dopraveny, a to i přes komplikace vzniklé obchodní blokádou husitských Čech. Za zmínku tedy stojí zejména rakouské víno, uherské víno, galské víno, litoměřické bílé víno, malvaz a ryvola. Tato vína lze považovat za položky, které se na hrad zakoupily spíše za účelem pozdvižení kvality vinných zásob, nežli by se jednalo o nutnou potřebu doplnit stavy. Co se nákupů piva týče, ty z velké většiny nebyly ničím význačné, neboť se jednalo zejména o pivo dovážené z okolních vsí. Avšak již z doby Karla IV. se některé české druhy piva dostávaly do popředí. Kromě žitavského piva, které bylo v roce 1424 na hrad zakoupeno, se také v Českých zemích těšilo určité popularitě.[[298]](#footnote-298) Avšak ještě o něco vyšší úrovní bylo pivo svídnické, které bylo jedno z těch, jež bylo možno dovážet do Prahy s dovolením Karla IV. už od první poloviny 14. století, díky čemuž se svídnické pivo v průběhu 15. a poté do poloviny 16. století dostává svou vyhlášenou kvalitou na pomyslný vrchol známých pivovarů.[[299]](#footnote-299) Proto není divu, že se pivo vyváželo i druhým směrem na Moravu a můžeme se s ním v polovině 15. století setkat v Olomouci a v polovině 16. století také například v Kroměříži.[[300]](#footnote-300) Tyto zmínky potvrzují, že až do samého konce středověku nebyly tyto daleké exporty piva zvyklostí a dá se tedy považovat tato jediná zmínka z roku 1434 za vzácnost, lépe řečeno za vytříbený nákup, což je navíc podtrhnuto tím, že Karlštejn zaručeně na nedostatek piva trpět nemohl, vzhledem k tomu, že hrad disponoval vlastním pivovarem.[[301]](#footnote-301)

Za účelem pozorování a srovnání výdajů za luxusní potraviny oproti základním potravinám lze využít zejména seznam pro kuchyň „*Coquina. Anno Domini eiusdem distributa peccunie pro coquina*“ z rejstříku A2, který nabízí široký repertoár základních i statusových potravin. Na začátek je třeba zdůraznit, jak často byla na hrad nakupována drůbež, byť se rozhodně nejedná o nadstandartní druh masa. Avšak už samotná přítomnost takového množství masa v účtech nastavuje vysoký potravinový standart. Pro představu v roce 1424 tvořila drůbež ve většině měsíců výdaje mezi 100 až 200 groši za měsíc.[[302]](#footnote-302) Pokud bychom měli srovnat frekventovaný nákup masa k účtům za základní potravinové výdaje, jako například obilniny, za měsíc srpen roku 1424 bylo vydáno dohromady 13 kop a 36 grošů za maso, zatím co za obilniny 13 kop a šest grošů.[[303]](#footnote-303) Ačkoliv není rozdíl v groších tolik význačný, je třeba si uvědomit, že celková cena za obilniny je složená z ječmene, ovse, žita i hrachu, kterých se na hrad nakupovala velká spousta. Častý nákup masa se tak stal jakousi dominantou karlštejnské stravy.

V této práci byly mezi luxusními položkami z účtů vyzdviženy zejména cukrovinky, fíky, rýže, nebo například řecká vinná réva. U těchto položek se však jedná spíše o sporadické nákupy pro honoraci na hradě. Pro Kuneše, případně přímo pro Zdeslava, bylo nejčastěji na hrad přinášeno obyčejné ovoce, jako hrušky, meruňky, broskve nebo meloun. Výjimkou byl například nákup 24 liber mandlí za 48 grošů z března roku 1424.[[304]](#footnote-304) Avšak na čem si však hradní karlštejnská kuchyně potrpěla bylo koření. Ačkoliv nemusí působit pepř a hřebíček jako kdejaká vzácnost, jednalo se o suroviny, které bylo třeba dovážet ze zahraničí, což se odvíjelo také na ceně těchto dochucovadel. Za levnější dochucovadla lze považovat různé druhy ovoce, které se do hradní kuchyně donášely a v poměru k nim se zmíněná koření sice nedostávala do zápisů karlštejnských účtů tak často, avšak vydání grošů na tyto potřeby do kuchyně byla významná. Poprvé se tato koření v účtech objevují v říjnu roku 1424, kdy je hrad odkoupil od obchodníků Pachmana a Tristrama, což byli ještě společně s Konrádem hlavní distributoři zahraničního zboží pro Karlštejn.[[305]](#footnote-305) Jednalo se pouze o malé množství, avšak časem, zejména mezi lety 1428-1430, se na hrad začalo nakupovat koření častěji.

# Závěr

Období účtů bylo doprovázeno bouřlivými událostmi vlivem husitských válek. Hrad Karlštejn se nacházel v centru dění této historické etapy Českých zemí a účty, jímž se tato práce věnuje, nabízí jak již bylo zmíněno v úvodu nevídaný pohled do samotného centra tohoto období. V seznamech se můžeme dočíst o mnohých nákupech, které nám určitým způsobem doplňují povědomí o tehdejším ději na rezidenčním hradu ležícím v samotném srdci Čech.

Podrobnou charakteristikou jednotlivých položek patřících k potravinám jsme se pokusili poskytnout co nejdetailnější náhled zejména v klíčových seznamech, kterými byly „*Coquina. Anno Domini eiusdem distributa peccunie pro coquina*“ z rejstříku A2 a „*Notatur empcio bladorum et breseorum*“, jenž se opakoval napříč vícero rejstříky. Na základě rozboru jednotlivých potravin rozdělených ve velké kapitole „A2 (1424)“ na kategorie maso; ovoce a zelenina; další potraviny; potřeby do kuchyně; pivo víno a medovina se vytvořilo pomyslné síto, díky kterému se bylo poté možno věnovat pouze novým, či kuriózním položkám z karlštejnských účtů. Ve výsledku i za cenu rozsáhlejšího textu tento postup nabídl dosud nikým nepopsanou stránku karlštejnských účtů.

Následná analýza na konci byla jen jednou z možných cest, jak s nabytými poznatky z účtů pracovat. Kromě této konečné analýzy se také podařilo poukázat na některé zvláštnosti, které se v řadách potravinového zboží v účtech nachází, na což lze také navázat tím, že tato práce může sloužit jako dobrý doplněk k edici, a to zejména díky syntéze měn a měr na začátku práce. Jako jedním z přínosů této práce by mohlo být také považováno upřesnění některých nesrovnalostí, které se v práci J. Pelikána nachází zejména v rejstříku věcí a osob na konci edice. Je velká škoda, že se účty nedochovaly celé, a nenabídly více informací o potravinách, z kterých by tato práce mohla těžit. Zejména roky 1426 a 1427 jsou velkou mezerou, se kterou si tato práce musela poradit ve své analytické části, ve které byly vždy stanoveny předpoklady pro vývoj cen, jejichž správnost byla poté ověřena s pomocí údajů z karlštejnských účtů. I přes komplikace v podobě nedostatku zdrojů informací, zejména z chronologicky posledních rejstříků v edici, potvrdila finální analýza vliv husitských válek, odchylky v podobě sezónních výkyvů cen. Na úplný závěr bylo rovněž možné srovnat poměr výdajů za statusové a základní potraviny.

# Seznam pramenů a literatury

## Prameny

### Edice

BARTOŠ, František Michálek (ed.): *Rukopisy děkanství karlštejnského.* Praha 1945.

KOSMAS – HRDINA, Karel – BLÁHOVÁ, Marie (eds.): *Kosmova kronika česká*. Praha 1975.

MATTIOLI, Pietro Andrea: *Herbář, neboli, Bylinář*. 1. díl. Praha 2003.

MATTIOLI, Pietro Andrea: *Herbář, neboli, Bylinář*. 3. díl. Praha 2003.

PELIKÁN, Josef (ed.): *Účty hradu Karlštejna z let 1423-1434.* Praha 1948.

## Literatura

BARTLOVÁ, Milena a spol.: *Husitské století*. Praha 2014.

BERANOVÁ, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha 2007.

BLAHA, Josef: *Réva vinná*. Praha 1961.

ČÁKA, Jan: *Podbrdskem od městečka k městu*. 2. vyd. Litomyšl 2001.

ČECHOVÁ, Marie – MIKULE, Vladimír – TVRDOŇ, Zdeněk: *Chov prasat*. Brno 2003.

ČECHURA, Jaroslav: *České země v letech 1378-1437*. Praha 2000.

ČORNEJ, Petr: *Tajemství českých kronik: cesty ke kořenům husitské tradice*. Litomyšl 2003.

DIDEROT: *Velká všeobecná encyklopedie*. Praha 2001.

DIMANCHE-ILLUSTRÉ: *O výrobě nejlepších druhů vín za starověku*. Lidové noviny, 1926, č. 484, s.1.

DMITRIJEV, Jurij Dmitrijevič – Čihař Jiří (ed.): *Ryby známé i neznámé, lovené, chráněné*. Praha 1990.

DURDÍK, Tomáš: *České hrady*. Praha 1984.

DURDÍK, Tomáš: *Encyklopedie českých hradů*. 4. vyd. Praha 1999.

DURDÍK, Tomáš: *Ilustrovaná encyklopedie českých hradů*. Praha 1999.

DVOŘÁČEK, Zdeněk: *Vznešenost lovu a kuchařského umění*. Praha 1991.

FAJT, Jiří – ROYT, Jan – BOČEK, Radovan: *Hrad Karlštejn*. Praha 1999.

FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, Monika: *Kuchyně pozdního středověku*. Praha 2015.

GARKISCH, Miloš: *Zdeslav Tluksa z Buřenic, karlštejnský purkrabí v době husitských válek*. In: PROCHÁZKOVÁ, Eva – HRADECKÁ, Vladimíra (eds.): Středočeský sborník historický. Praha 2010, s. 22-43.

GRAUS, František: *Dějiny venkovského lidu v Čechách v době předhusitské*. Praha 1957.

HALADA, Jan – DOUBEK, František: *Lexikon české šlechty: erby, fakta, osobnosti, sídla a zajímavosti*. Praha 1999.

HLAVÁČEK, Ivan – NOVÝ, Rostislav – KAŠPAR, Jaroslav: *Vademecum pomocných věd historických*. 3.vyd. Jinočany 2002.

CHVOJKA, Miloš – SKÁLA, Jiří: *Malý slovník jednotek měření*. Praha 1982.

JANÁČEK, Josef: *Pivovarnictví v českých královských městech 16. století*. Praha 1959.

KOHOUT, František: *O víně*. Praha 1986.

KILIÁN, Jan (ed.): *Trpké býti zdá se? víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku: sborník příspěvků z konference konané v Mělníce 2.-4. dubna 2008*. Mělník 2009.

LE GOFF, Jacques – ALESSIO, Franco – SCHMITT, Jean-Claude: *Encyklopedie středověku*. Praha 2002.

MACEK, Josef: *Jagellonský věk v českých zemích*: 1471-1526. Praha 2001.

MENCLOVÁ, Dobroslava: *Účty hradu Karlštejna z let 1423-34*. Zprávy památkové péče, 1949, č.1, s. 94-97.

MOHL, Antonín: *Chmelařství*. Praha 1906.

MONTANARI, Massimo: *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha 2003.

NEŠPOR, Václav: *Dějiny města Olomouce*. Olomouc 1998.

NODL, Martin: *Středověk v nás*. Praha 2015.

NOVÝ, Rostislav: *Doplňky k Účtům hradu Karlštejna z let 1423-1434*. In: JANÁČEK, Josef (ed.): Folia Historica Bohemica. Praha 1986, s. 193-203.

PALACKÝ, František – STRNAD, František (ed.): *Dějiny národu českého v Čechách a na Moravě*. Praha 1940.

PAPAJÍK, David – SOMER, Tomáš: *Albert ze Šternberka: arcibiskup, zakladatel, mecenáš a diplomat doby Karla IV*. Praha 2021.

PEŘINKA, František Václav: *Dějiny města Kroměříže*. Kroměříž 1913.

PETRÁŇ, Josef – PETRÁŇOVÁ, Lydia: *Rolník v evropské tradiční kultuře*. Praha 2000.

RAMEŠ, Václav: *Slovník pro historiky a návštěvníky archivů*. Praha 2005.

RYBA, Bohumil: *Addenda et corrigenda k vydání „Účtů hradu Karlštejna z let 1423–1434“.* In: Listy filologické. Praha 1949.

SEDLÁČEK, August: *Hrady, zámky a tvrze království Českého*. Díl 6. Praha 1889.

SEDLÁČEK, August: *Paměti a doklady o staroměstských mírách a váhách*. Praha 1923.

SEDLÁČEK, August – RŮŽEK, Vladimír (ed.): *Atlasy erbů a pečetí české a moravské středověké šlechty*. Praha 2001.

SCHELLE, Karel – TAUCHEN, Jaromír – HORÁK, Ondřej – KOLUMBER, David (ed.): *Encyklopedie českých právních dějin*. Plzeň 2015.

SMOLÍK, Josef: *Pražské groše a jejich díly, 1300-1547*. Praha 1894.

STANĚK, Josef: *Víno není vinno: kapitoly z dějin vína*. Litomyšl 1998.

ŠMAHEL, František: *Husitská revoluce*. Praha 1996.

VOREL, Petr: *Od pražského groše ke koruně české: průvodce dějinami peněz v českých zemích*. Praha 2000.

VYMĚTALOVÁ, Karla: *Kulinární kultura českých zemí: výběrová bibliografie*. Opava 2022.

WINTER, Zikmund: *Z městských živností*. Praha 1925.

ZAORÁLEK, Jaroslav: *Lidová rčení*. Praha 1947.

ZÍBRT, Čeněk: *Staročeský jablečník a keštraňk 1535*. Národní listy, 1909, č. 236, s.1.

## Elektronické zdroje

KŘIVSKÁ, Alena: *Trutnovské sukno jako odměna i platidlo*. Trutnov 2022. Online: <https://www.trutnov.cz/cs/zivot-v-trutnove/historie-mesta/kronikarka-vypravi/trutnovske-sukno-jako-odmena-i-platidlo.html> [cit. 18. 4. 2024].

# Resumé

This bachelor thesis, named “Dining at Karlštejn Castle in the image of accounts from 1423-1434”, deals with the accounts of Karlštejn Castle from the edition published by J. Pelikán. Its objective was to focus on the food items present in the records and, based on providing a detailed analysis of these items, enrich the knowledge from scholarly literature. The process of writing the thesis involved characterizing the edition itself, further acquainting readers with the principles of currency and measurement from the time period in which the accounts originate, and finally briefly outlining the historical context regarding the castle burgrave Zdeslav Tluksa of Buřenice.

Following these introductory chapters, the thesis contains chronologically described indices. In index A2, which is third in chronological order, the food items were categorized into meat, fruits and vegetables, other groceries, kitchen supplies, and finally beer, wine, and mead. Thanks to this approach, it was possible to mention only new or extraordinary items in subsequent indices. Overall, in this section of the thesis dedicated to food, insights from individual documents are supplemented with knowledge from scholarly literature by various authors. From the context-historical literature, it is appropriate to mention authors such as August Sedláček, František Šmahel, and Miloš Garkisch. Regarding the food aspect, the works of Magdalena Beranová and Monika Černá Feyfrlíková were particularly utilized in this part of the thesis.

Based on chapters individually dedicated to each index, the second part of the thesis comprises an analysis of prices. This analysis was compiled based on three factors: the influence of historical events, seasonal fluctuations in prices of certain crops, and finally, the ratio of expenditures on luxury goods versus basic food items.

1. ČECHURA, Jaroslav: *Fíky mandle a rozinky na Karlštejně za husitské revoluce*. In: SKŘIVAN, Aleš (ed.): Historický obzor, časopis pro výuku dějepisu a popularizaci historie. Praha 1993, s. 82-84. [↑](#footnote-ref-1)
2. MENCLOVÁ, Dobroslava: *Účty hradu Karlštejna z let 1423-34*. Zprávy památkové péče, 1949, č.1, s. 94-97; GARKISCH, Miloš: Zdeslav Tluksa z Buřenic, karlštejnský purkrabí v době husitských válek. In: PROCHÁZKOVÁ, Eva – HRADECKÁ, Vladimíra (eds.): Středočeský sborník historický. Praha 2010, s. 22-43. [↑](#footnote-ref-2)
3. BERANOVÁ, Magdalena: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha 2007; FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, Monika: *Kuchyně pozdního středověku*. Praha 2015. [↑](#footnote-ref-3)
4. RYBA, Bohumil: *Addenda et corrigenda k vydání „Účtů hradu Karlštejna z let 1423–1434“.* In: Listy filologické. Praha 1949, s. 60-63; NOVÝ, Rostislav: *Doplňky k Účtům hradu Karlštejna z let 1423-1434*. In: JANÁČEK, Josef (ed.): Folia Historica Bohemica. Praha 1986, s. 193-203. [↑](#footnote-ref-4)
5. PELIKÁN, Josef (ed.): *Účty hradu Karlštejna z let 1423-1434.* Praha 1948, s. 9. [↑](#footnote-ref-5)
6. Tamtéž, s. 9. [↑](#footnote-ref-6)
7. Tamtéž, s.10. [↑](#footnote-ref-7)
8. Tamtéž*,* s. 8. [↑](#footnote-ref-8)
9. RYBA, B.: *Addenda et corrigenda*, s. 62. [↑](#footnote-ref-9)
10. Tamtéž. [↑](#footnote-ref-10)
11. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 9. [↑](#footnote-ref-11)
12. Tamtéž*,* s. 9. [↑](#footnote-ref-12)
13. ČECHURA, Jaroslav: *České země v letech 1378-1437*. Praha 2000, s. 208. [↑](#footnote-ref-13)
14. VOREL, Petr: *Od pražského groše ke koruně české: průvodce dějinami peněz v českých zemích*. Praha 2000, s. 61. [↑](#footnote-ref-14)
15. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 134. [↑](#footnote-ref-15)
16. SMOLÍK, Josef: Pražské groše a jejich díly, 1300-1547. Praha 1894, s. 34; SCHELLE, Karel – TAUCHEN, Jaromír – HORÁK, Ondřej – KOLUMBER, David (ed.): *Encyklopedie českých právních dějin*. Plzeň 2015, s. 330. [↑](#footnote-ref-16)
17. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 162. [↑](#footnote-ref-17)
18. SMOLÍK, J.: Pražské groše, s. 58. [↑](#footnote-ref-18)
19. Tamtéž, s. 102. [↑](#footnote-ref-19)
20. VOREL, P.: *Od pražského groše*, s. 37. [↑](#footnote-ref-20)
21. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 9. [↑](#footnote-ref-21)
22. SEDLÁČEK, August: *Paměti a doklady o staročeských mírách a váhách*. Praha 1923, s. 5. [↑](#footnote-ref-22)
23. HLAVÁČEK, Ivan – NOVÝ, Rostislav – KAŠPAR, Jaroslav: *Vademecum pomocných věd historických*. 3. vyd. Jinočany 2002, s. 171. [↑](#footnote-ref-23)
24. CHVOJKA, Miloš – SKÁLA, Jiří: *Malý slovník jednotek měření*. Praha 1982, s. 240. [↑](#footnote-ref-24)
25. SEDLÁČEK, A.: *Paměti a doklady*, s. 88. [↑](#footnote-ref-25)
26. HLAVÁČEK, I. – NOVÝ, R. – KAŠPAR, J.: *Vademecum,* s. 171. [↑](#footnote-ref-26)
27. Tamtéž, s. 239. [↑](#footnote-ref-27)
28. SEDLÁČEK, A.: *Paměti a doklady*, s. 107. [↑](#footnote-ref-28)
29. Tamtéž, s. 132. [↑](#footnote-ref-29)
30. CHVOJKA, M. – SKÁLA, J.: *Malý slovník jednotek měření*, s. 193. [↑](#footnote-ref-30)
31. HLAVÁČEK, I. – NOVÝ, R. – KAŠPAR, J.: *Vademecum*, s. 171. [↑](#footnote-ref-31)
32. Tamtéž, s. 171. [↑](#footnote-ref-32)
33. CHVOJKA, M. – SKÁLA, J.: *Malý slovník jednotek měření*, s. 217. [↑](#footnote-ref-33)
34. SEDLÁČEK, A.: *Paměti a doklady*, s. 90. [↑](#footnote-ref-34)
35. HLAVÁČEK, I. – NOVÝ, R. – KAŠPAR, J.: *Vademecum*, s. 165. [↑](#footnote-ref-35)
36. Tamtéž, s. 171. [↑](#footnote-ref-36)
37. SEDLÁČEK, August: *Atlasy erbů a pečetí české a moravské středověké šlechty*. Praha 2001, s. 334. [↑](#footnote-ref-37)
38. GARKISCH, M.: *Zdeslav Tluksa z Buřenic*, s. 24. [↑](#footnote-ref-38)
39. HALADA, Jan – DOUBEK, František: *Lexikon české šlechty: erby, fakta, osobnosti, sídla a zajímavosti*. Praha 1999, s. 83. [↑](#footnote-ref-39)
40. GARKISCH, M: *Zdeslav Tluksa z Buřenic*, s. 40. [↑](#footnote-ref-40)
41. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 35. [↑](#footnote-ref-41)
42. Tamtéž, s. 74. [↑](#footnote-ref-42)
43. Tamtéž, s. 63. [↑](#footnote-ref-43)
44. Tamtéž, s. 21. [↑](#footnote-ref-44)
45. GARKISCH, M.: *Zdeslav Tluksa z Buřenic*, s. 32. [↑](#footnote-ref-45)
46. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 131-132. [↑](#footnote-ref-46)
47. MENCLOVÁ, D.: *Účty hradu Karlštejna z let 1423-34*, s. 96. [↑](#footnote-ref-47)
48. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 7. [↑](#footnote-ref-48)
49. Tamtéž, s. 157. [↑](#footnote-ref-49)
50. Tamtéž*,* s. 70. [↑](#footnote-ref-50)
51. ŠMAHEL, František: *Husitská revoluce*. Praha 1996, s. 17. [↑](#footnote-ref-51)
52. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 63. [↑](#footnote-ref-52)
53. Tamtéž, s. 11. [↑](#footnote-ref-53)
54. Tamtéž, s. 7. [↑](#footnote-ref-54)
55. ŠMAHEL, F.: *Husitská revoluce,* s. 17; MENCLOVÁ, D.: *Účty hradu Karlštejna*, s. 95. [↑](#footnote-ref-55)
56. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 21; ŠMAHEL, F.: *Husitská revoluce*, s. 17. [↑](#footnote-ref-56)
57. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 21. [↑](#footnote-ref-57)
58. Tamtéž. [↑](#footnote-ref-58)
59. Tamtéž, s. 21. [↑](#footnote-ref-59)
60. KŘIVSKÁ, Alena: *Trutnovské sukno jako odměna i platidlo*. Trutnov 2022. Online: <https://www.trutnov.cz/cs/zivot-v-trutnove/historie-mesta/kronikarka-vypravi/trutnovske-sukno-jako-odmena-i-platidlo.html> [cit. 18. 4. 2024]. [↑](#footnote-ref-60)
61. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 24. [↑](#footnote-ref-61)
62. Tamtéž, s. 25. [↑](#footnote-ref-62)
63. Tamtéž, s. 7. [↑](#footnote-ref-63)
64. Tamtéž*,* s. 34. [↑](#footnote-ref-64)
65. PAPAJÍK, David – SOMER, Tomáš: *Albert ze Šternberka: arcibiskup, zakladatel, mecenáš a diplomat doby Karla IV*. Praha 2021, s. 309-310. [↑](#footnote-ref-65)
66. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 34. [↑](#footnote-ref-66)
67. Tamtéž, s. 37. [↑](#footnote-ref-67)
68. Tamtéž, s. 39. [↑](#footnote-ref-68)
69. LE GOFF, Jacques – ALESSIO, Franco – SCHMITT, Jean-Claude: *Encyklopedie středověku*. Praha 2002, s. 724. [↑](#footnote-ref-69)
70. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 92. [↑](#footnote-ref-70)
71. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 39. [↑](#footnote-ref-71)
72. Tamtéž, s. 42. [↑](#footnote-ref-72)
73. Tamtéž, s. 44. [↑](#footnote-ref-73)
74. Tamtéž, s. 41. [↑](#footnote-ref-74)
75. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 92. [↑](#footnote-ref-75)
76. Tamtéž, s. 83. [↑](#footnote-ref-76)
77. DIDEROT: *Velká všeobecná encyklopedie*. Praha 2001, s. 43. [↑](#footnote-ref-77)
78. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 41. [↑](#footnote-ref-78)
79. DURDÍK, Tomáš. *Encyklopedie českých hradů*. Praha 1999, s. 42. [↑](#footnote-ref-79)
80. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 41. [↑](#footnote-ref-80)
81. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 105. [↑](#footnote-ref-81)
82. Tamtéž, s. 88. [↑](#footnote-ref-82)
83. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 68. [↑](#footnote-ref-83)
84. Tamtéž, s. 40-49. [↑](#footnote-ref-84)
85. KOSMAS – HRDINA, Karel (ed.) – BLÁHOVÁ, Marie (ed.): *Kosmova kronika česká*. Praha 1975, s. 129. [↑](#footnote-ref-85)
86. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 49. [↑](#footnote-ref-86)
87. Tamtéž, s. 49-53. [↑](#footnote-ref-87)
88. Tamtéž, s. 40-53. [↑](#footnote-ref-88)
89. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 79. [↑](#footnote-ref-89)
90. Tamtéž, s. 101. [↑](#footnote-ref-90)
91. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 40. [↑](#footnote-ref-91)
92. Tamtéž, s. 41. [↑](#footnote-ref-92)
93. Tamtéž, s. 50-52. [↑](#footnote-ref-93)
94. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 96. [↑](#footnote-ref-94)
95. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 43-44. [↑](#footnote-ref-95)
96. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 99. [↑](#footnote-ref-96)
97. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 59. [↑](#footnote-ref-97)
98. Tamtéž, s. 57. [↑](#footnote-ref-98)
99. Tamtéž, s. 66. [↑](#footnote-ref-99)
100. Tamtéž. [↑](#footnote-ref-100)
101. Tamtéž*,* s. 66. [↑](#footnote-ref-101)
102. Tamtéž, s. 70. [↑](#footnote-ref-102)
103. Tamtéž*,* s. 40. [↑](#footnote-ref-103)
104. Tamtéž, s. 8. [↑](#footnote-ref-104)
105. Tamtéž, s. 39-62. [↑](#footnote-ref-105)
106. Tamtéž, s. 41. [↑](#footnote-ref-106)
107. Tamtéž, s. 44. [↑](#footnote-ref-107)
108. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 96. [↑](#footnote-ref-108)
109. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 41. [↑](#footnote-ref-109)
110. Tamtéž, s. 44. [↑](#footnote-ref-110)
111. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 230. [↑](#footnote-ref-111)
112. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 49. [↑](#footnote-ref-112)
113. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 139. [↑](#footnote-ref-113)
114. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 76. [↑](#footnote-ref-114)
115. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 51. [↑](#footnote-ref-115)
116. Tamtéž, s. 40. [↑](#footnote-ref-116)
117. Tamtéž, s. 40-43. [↑](#footnote-ref-117)
118. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 98. [↑](#footnote-ref-118)
119. MATTIOLI, Pietro Andrea: *Herbář, neboli, Bylinář*. 3. díl. Praha 2003, s. 1184-1192. [↑](#footnote-ref-119)
120. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 63. [↑](#footnote-ref-120)
121. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 229. [↑](#footnote-ref-121)
122. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 127. [↑](#footnote-ref-122)
123. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 170. [↑](#footnote-ref-123)
124. Tamtéž, s. 133. [↑](#footnote-ref-124)
125. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 169. [↑](#footnote-ref-125)
126. Tamtéž, s. 42. [↑](#footnote-ref-126)
127. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 181. [↑](#footnote-ref-127)
128. Tamtéž, s. 178. [↑](#footnote-ref-128)
129. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 10. [↑](#footnote-ref-129)
130. Tamtéž, s. 43. [↑](#footnote-ref-130)
131. Tamtéž, s. 42-43. [↑](#footnote-ref-131)
132. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 160. [↑](#footnote-ref-132)
133. Tamtéž, s. 174. [↑](#footnote-ref-133)
134. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 40-42. [↑](#footnote-ref-134)
135. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 174. [↑](#footnote-ref-135)
136. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 49. [↑](#footnote-ref-136)
137. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 170. [↑](#footnote-ref-137)
138. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 46. [↑](#footnote-ref-138)
139. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 180. [↑](#footnote-ref-139)
140. PETRÁŇ, Josef – PETRÁŇOVÁ, Lydia: *Rolník v evropské tradiční kultuře*. Praha 2000, s. 89. [↑](#footnote-ref-140)
141. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 170-171. [↑](#footnote-ref-141)
142. GRAUS, František. *Dějiny venkovského lidu v Čechách v době předhusitské*. Praha 1957, s. 165. [↑](#footnote-ref-142)
143. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 181. [↑](#footnote-ref-143)
144. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 52. [↑](#footnote-ref-144)
145. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 185. [↑](#footnote-ref-145)
146. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 42. [↑](#footnote-ref-146)
147. Tamtéž, s. 46. [↑](#footnote-ref-147)
148. Tamtéž, s. 40. [↑](#footnote-ref-148)
149. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 153. [↑](#footnote-ref-149)
150. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 49. [↑](#footnote-ref-150)
151. Tamtéž, s. 42. [↑](#footnote-ref-151)
152. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 149. [↑](#footnote-ref-152)
153. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 123. [↑](#footnote-ref-153)
154. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 149. [↑](#footnote-ref-154)
155. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 40. [↑](#footnote-ref-155)
156. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 123. [↑](#footnote-ref-156)
157. MATTIOLI, P. A.: *Herbář*, 1. díl, s. 280. [↑](#footnote-ref-157)
158. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 53-55. [↑](#footnote-ref-158)
159. Tamtéž, s. 42-45. [↑](#footnote-ref-159)
160. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 164. [↑](#footnote-ref-160)
161. Tamtéž, s. 134. [↑](#footnote-ref-161)
162. MATTIOLI, P. A.: *Herbář*, 1. díl, s. 369. [↑](#footnote-ref-162)
163. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 338. [↑](#footnote-ref-163)
164. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 161. [↑](#footnote-ref-164)
165. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 40. [↑](#footnote-ref-165)
166. Tamtéž, s. 52. [↑](#footnote-ref-166)
167. Tamtéž*,* s. 40. [↑](#footnote-ref-167)
168. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 342. [↑](#footnote-ref-168)
169. PETRÁŇ, J. – PETRÁŇOVÁ, L.: *Rolník*, s. 89. [↑](#footnote-ref-169)
170. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 23. [↑](#footnote-ref-170)
171. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 116. [↑](#footnote-ref-171)
172. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 64. [↑](#footnote-ref-172)
173. Tamtéž, s. 54. [↑](#footnote-ref-173)
174. MATTIOLI, P. A.: *Herbář*, 1. díl, s. 250. [↑](#footnote-ref-174)
175. Tamtéž, s. 55. [↑](#footnote-ref-175)
176. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 114. [↑](#footnote-ref-176)
177. GRAUS, F.: *Dějiny venkovského lidu*, s. 55. [↑](#footnote-ref-177)
178. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 55. [↑](#footnote-ref-178)
179. Tamtéž, s. 56. [↑](#footnote-ref-179)
180. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 30. [↑](#footnote-ref-180)
181. Tamtéž, s. 45. [↑](#footnote-ref-181)
182. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 44. [↑](#footnote-ref-182)
183. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 117. [↑](#footnote-ref-183)
184. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 49. [↑](#footnote-ref-184)
185. Tamtéž, s. 50. [↑](#footnote-ref-185)
186. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 109. [↑](#footnote-ref-186)
187. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 51. [↑](#footnote-ref-187)
188. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 143. [↑](#footnote-ref-188)
189. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 53. [↑](#footnote-ref-189)
190. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 106; FEYFRLÍNKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 141. [↑](#footnote-ref-190)
191. Tamtéž, s. 133. [↑](#footnote-ref-191)
192. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 42. [↑](#footnote-ref-192)
193. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 110. [↑](#footnote-ref-193)
194. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 43. [↑](#footnote-ref-194)
195. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 145. [↑](#footnote-ref-195)
196. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 200. [↑](#footnote-ref-196)
197. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 145. [↑](#footnote-ref-197)
198. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 50. [↑](#footnote-ref-198)
199. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 128. [↑](#footnote-ref-199)
200. MENCLOVÁ, D.: *Účty hradu Karlštejna*, s. 95. [↑](#footnote-ref-200)
201. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 218. [↑](#footnote-ref-201)
202. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 46. [↑](#footnote-ref-202)
203. Tamtéž, s. 21. [↑](#footnote-ref-203)
204. Tamtéž, s. 49. [↑](#footnote-ref-204)
205. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 148. [↑](#footnote-ref-205)
206. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 51. [↑](#footnote-ref-206)
207. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 202. [↑](#footnote-ref-207)
208. Tamtéž, s. 224. [↑](#footnote-ref-208)
209. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 52. [↑](#footnote-ref-209)
210. Tamtéž. [↑](#footnote-ref-210)
211. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 58. [↑](#footnote-ref-211)
212. Tamtéž, s. 222. [↑](#footnote-ref-212)
213. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 149. [↑](#footnote-ref-213)
214. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 167. [↑](#footnote-ref-214)
215. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 48. [↑](#footnote-ref-215)
216. Tamtéž, s. 53. [↑](#footnote-ref-216)
217. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 233. [↑](#footnote-ref-217)
218. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 41. [↑](#footnote-ref-218)
219. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 210. [↑](#footnote-ref-219)
220. JANÁČEK, Josef: *Pivovarnictví v českých královských městech 16. století*. Praha 1959, s. 6. [↑](#footnote-ref-220)
221. WINTER, Zikmund: *Z městských živností*. Praha 1925, s. 331. [↑](#footnote-ref-221)
222. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 122. [↑](#footnote-ref-222)
223. JANÁČEK, J.: *Pivovarnictví*, s. 6. [↑](#footnote-ref-223)
224. MOHL, Antonín: *Chmelařství*. Praha 1906, s. 59. [↑](#footnote-ref-224)
225. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 69. [↑](#footnote-ref-225)
226. Tamtéž, s. 54. [↑](#footnote-ref-226)
227. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 123. [↑](#footnote-ref-227)
228. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 56-57. [↑](#footnote-ref-228)
229. Tamtéž, s. 65. [↑](#footnote-ref-229)
230. MENCLOVÁ, D.: *Účty hradu Karlštejna*, s. 95. [↑](#footnote-ref-230)
231. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 157; GARKISCH, M.: *Zdeslav Tluksa z Buřenic*, s. 38. [↑](#footnote-ref-231)
232. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 56-57. [↑](#footnote-ref-232)
233. ČÁKA, Jan: *Podbrdskem od městečka k městu*. Litomyšl 2001, s. 47. [↑](#footnote-ref-233)
234. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 68. [↑](#footnote-ref-234)
235. Tamtéž, s. 75-76. [↑](#footnote-ref-235)
236. Tamtéž, s. 80. [↑](#footnote-ref-236)
237. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 229; BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 100. [↑](#footnote-ref-237)
238. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 79. [↑](#footnote-ref-238)
239. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 232. [↑](#footnote-ref-239)
240. DMITRIJEV, Jurij Dmitrijevič – Čihař Jiří (ed.): *Ryby známé i neznámé, lovené, chráněné*. Praha 1990, s. 71. [↑](#footnote-ref-240)
241. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 80. [↑](#footnote-ref-241)
242. ZÍBRT, Čeněk: *Staročeský jablečník a keštraňk 1535*. Národní listy, 1909, č. 236, s.1. [↑](#footnote-ref-242)
243. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 85. [↑](#footnote-ref-243)
244. Tamtéž, s. 100. [↑](#footnote-ref-244)
245. Tamtéž, s. 97-100. [↑](#footnote-ref-245)
246. Tamtéž, s. 101. [↑](#footnote-ref-246)
247. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 149. [↑](#footnote-ref-247)
248. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 225. [↑](#footnote-ref-248)
249. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 105. [↑](#footnote-ref-249)
250. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 167. [↑](#footnote-ref-250)
251. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 109-112. [↑](#footnote-ref-251)
252. Tamtéž, s. 114. [↑](#footnote-ref-252)
253. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 31. [↑](#footnote-ref-253)
254. MENCLOVÁ, D.: *Účty hradu Karlštejna*, s. 95. [↑](#footnote-ref-254)
255. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 123. [↑](#footnote-ref-255)
256. Tamtéž, s. 126. [↑](#footnote-ref-256)
257. Tamtéž, s. 128. [↑](#footnote-ref-257)
258. KOHOUT, František: *O víně*. Praha 1986, s. 195. [↑](#footnote-ref-258)
259. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 130. [↑](#footnote-ref-259)
260. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 166. [↑](#footnote-ref-260)
261. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 131; ČORNEJ, Petr: *Tajemství českých kronik: cesty ke kořenům husitské tradice*. Praha 2003, s. 179. [↑](#footnote-ref-261)
262. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 130. [↑](#footnote-ref-262)
263. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 34. [↑](#footnote-ref-263)
264. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 134. [↑](#footnote-ref-264)
265. Tamtéž, s. 135. [↑](#footnote-ref-265)
266. Tamtéž, s. 139. [↑](#footnote-ref-266)
267. STANĚK, Josef: *Víno není vinno*. Litomyšl 1998, s. 259. [↑](#footnote-ref-267)
268. MACEK, Josef: *Jagellonský věk v českých zemích*: 1471-1526. Praha 2001, s. 68. [↑](#footnote-ref-268)
269. Tamtéž, s. 156. [↑](#footnote-ref-269)
270. Tamtéž, s. 157. [↑](#footnote-ref-270)
271. STANĚK, J.: *Víno není vinno*, s. 181. [↑](#footnote-ref-271)
272. BLAHA, Josef: Réva vinná. Praha 1961, s. 346. [↑](#footnote-ref-272)
273. STANĚK, J.: *Víno není vinno*, s. 192. [↑](#footnote-ref-273)
274. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 156. [↑](#footnote-ref-274)
275. Tamtéž, s. 163. [↑](#footnote-ref-275)
276. FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 67. [↑](#footnote-ref-276)
277. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 198. [↑](#footnote-ref-277)
278. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 7. [↑](#footnote-ref-278)
279. Tamtéž, s. 163. [↑](#footnote-ref-279)
280. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 163. [↑](#footnote-ref-280)
281. ČECHURA, J.: *České země v letech 1378-1437*, s. 318. [↑](#footnote-ref-281)
282. DIMANCHE-ILLUSTRÉ: *O výrobě nejlepších druhů vín za starověku*. Lidové noviny, 1926, č. 484, s.1. [↑](#footnote-ref-282)
283. GARKISCH, M.: *Zdeslav Tluksa z Buřenic*, s. 26-30. [↑](#footnote-ref-283)
284. Tamtéž, s. 36. [↑](#footnote-ref-284)
285. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 105. [↑](#footnote-ref-285)
286. ŠMAHEL, F.: *Husitská revoluce*, s. 217. [↑](#footnote-ref-286)
287. GRAUS, F.: *Dějiny venkovského lidu*, s. 418-421. [↑](#footnote-ref-287)
288. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 45-78. [↑](#footnote-ref-288)
289. BERANOVÁ, M.: *Jídlo a pití*, s. 128; FEYFRLÍKOVÁ ČERNÁ, M.: *Kuchyně pozdního středověku*, s. 172. [↑](#footnote-ref-289)
290. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 43. [↑](#footnote-ref-290)
291. Tamtéž, s. 131-133. [↑](#footnote-ref-291)
292. GRAUS, F.: *Dějiny venkovského lidu*, s. 408-410. [↑](#footnote-ref-292)
293. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 97-106. [↑](#footnote-ref-293)
294. PALACKÝ, František – STRNAD, František (ed.): *Dějiny národu českého v Čechách a na Moravě*. Praha 1940, s. 804. [↑](#footnote-ref-294)
295. BARTLOVÁ, Milena a spol.: *Husitské století*. Praha 2014, s. 454. [↑](#footnote-ref-295)
296. GRAUS, F.: *Dějiny venkovského lidu*, s. 408-410. [↑](#footnote-ref-296)
297. GARKISCH, M.: *Zdeslav Tluksa z Buřenic*, s. 39. [↑](#footnote-ref-297)
298. MOHL, Antonín: *Chmelařství*, s. 28. [↑](#footnote-ref-298)
299. NODL, Martin: *Středověk v nás*. Praha 2015, s. 199. [↑](#footnote-ref-299)
300. NEŠPOR, Václav: *Dějiny města Olomouce*. Olomouc 1998, s. 96; PEŘINKA, František Václav: *Dějiny města Kroměříže*. Kroměříž 1913, s. 350. [↑](#footnote-ref-300)
301. PELIKÁN, J. (ed.): *Účty,* s. 163. [↑](#footnote-ref-301)
302. Tamtéž, s. 39-53. [↑](#footnote-ref-302)
303. Tamtéž*,* s. 54-55. [↑](#footnote-ref-303)
304. Tamtéž, s. 37. [↑](#footnote-ref-304)
305. Tamtéž, s. 52. [↑](#footnote-ref-305)