

Jiří Stanislav  
Guth-Jarkovský

O jídle a pití  
jinde a jindy



**P**ůjčujeme:

knihy / časopisy / noviny / mluvené slovo /  
hudbu / filmy / noty / obrazy / mapy

**F**přístupujeme:

wi-fi zdarma / e-knihy / on-line encyklopedie /  
e-zdroje o výtvarném umění, hudbě, filmu

**P**ořádáme:

setkání s autory / přednášky / koncerty /  
filmová představení / výstavy /  
aktivity pro děti a jejich rodiče / čtení

**[www.mlp.cz](http://www.mlp.cz)**

[knihovna@mlp.cz](mailto:knihovna@mlp.cz)

[www.facebook.com/knihovna](https://www.facebook.com/knihovna)

[www.e-knihovna.cz](http://www.e-knihovna.cz)

Znění tohoto textu vychází z díla O jídle a pití jinde a jindy tak, jak bylo vydáno nakladatelstvím F. Topiče v roce 1918 (GUTH-JARCOVSKÝ, Jiří Stanislav. *O jídle a pití jinde a jindy*. Praha: F. Topič, 1918. 60 s. Duch a svět, sv. 33).

Fotografie J. S. Guth-Jarkovského: originály archiválií jsou uloženy v Památníku národního písemnictví – literární archiv.



Text díla (Jiří Stanislav Guth-Jarkovský: O jídle a pití jinde a jindy), publikovaného [Městskou knihovnou v Praze](#), není vázán autorskými právy.

---

Citační záznam této e-knihy:

GUTH-JARCOVSKÝ, Jiří Stanislav. *O jídle a pití jinde a jindy* [online]. V MKP 1. vyd. Praha: Městská knihovna v Praze, 2014 [aktuální datum citace e-knihy – př. cit. rrrr-mm-dd]. Dostupné z: [http://web2.mlp.cz/koweb/00/04/07/39/74/o\\_jidle\\_a\\_piti\\_jinde\\_a\\_jindy.pdf](http://web2.mlp.cz/koweb/00/04/07/39/74/o_jidle_a_piti_jinde_a_jindy.pdf).



Vydání (obálka, grafická úprava), jehož autorem je Městská knihovna v Praze, podléhá licenci [Creative Commons Uveďte autora-Nevyužívejte dílo komerčně-Zachovejte licenci 3.0 Česko](#).

---

Verze 1.0 z 19. 9. 2014.

## Upozornění pro čtenáře

Tato e-kniha obsahuje poznámky pod čarou, které nejsou hypertextově provázány.

Text poznámky pod čarou je umístěn na dolním okraji každé stránky, ve které je v textu zvýrazněno číslo poznámky pod čarou (např.: Text<sup>0</sup>).

---

<sup>0</sup> Text poznámky pod čarou.

## OBSAH

Upozornění pro čtenáře .....	4
Předmluva .....	7
I. Obecné úvahy a poznámky.....	8
II. Hody starých .....	22
III. Jídlo a pití ve středověku.....	35

*SLOVUTNÉMU  
MISTRU ČESKÉ HISTORIE KULTURNÍ  
Dru ČEŇKU ZÍBRTOVI,  
UNIVERSITNÍMU PROFESORU, PŘEMNOHA UČENÝCH  
SPOLEČNOSTÍ ČLENU*

*V ÚCTĚ  
A ODDANOSTI PŘÁTELSKÉ VĚNUJE  
J. G.*

## Předmluva

Nechci touto knížkou plést se do řemesla kulturním historikům, z nichž nejsem. Ale když jsem psal svůj „Společenský katechismus“, bezděky bylo mi ohlížeti se po mravech společenských jinde a jindy, a tak sebral jsem mnoho rozmanité látky, která však nehodila se do Katechismu. Část její podávám tuto domýšleje se, že je poutava.

O jídle a pití jinde a jindy možno psáti tlusté knihy a jest jich také ve mnohých literaturách nadbytek, zejména pokud jednají o strážce kuchařské a kuchyňské. Té však jsem dbal měrou jenom nejnutnější, všímaje si spíše stránky ať tak dím společenské.

Nic neuvádím o českém jídle a pití; o tom psali jiní mnohem pěkněji, než bych já dovedl, najmě mistr české historie kulturní prof. dr. Čeněk Zíbrt, který již r. 1890 vydal knížku na vrchol zajímavou: Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití, po rozumu starých Čechův.

Knížečka tato sahá svými výklady jenom přes středověk. O hostinách věků pozdějších jakož i o novodobém hodování míním zmíniti se zvlášť jindy, tak že potom oba svazečky, ač samostatné, přece budou se doplňovati.

## I.

### Obecné úvahy a poznámky

*(Z dějin lidské výživy. – Kjøkkenmøddinger. – Lidojedství a masojedství. – Hrdinové Homérovi. – Chléb a maso jako potravina. – Jídelní lístek národů primitivních. – Společnost při jídle. – Nápoje. – Káva, čaj, kakao. – Střídmost v jídle a pití.)*

Jako všechno na světě má svůj vývoj a podléhá pokroku, tak i lidská výživa, příprava potravin i způsob, kterak člověk jí a pije, má svoje zvláštní dějiny. Jest dojista veliký rozdíl mezi hodováním takořka zvířecím lidí primitivních a dnešní hostinou, jak ji předpisují pravidla slušnosti a dobrých mravů, a to jak vzhledem na to, jak se jí a pije, tak i vzhledem na to, co se požívá a pije. A výběr jídel a nápojů a ještě více jejich úprava byly nesmírně rozmanity, než ustálily se na dnešních potřebách.

Rozmanitost potravin určují nejen různá pásma, ve která rozdělen jest povrch zemský po stránce květeny a zvířeny, pramenů to lidské potavy, ale jistou měrou také pokrok duševní člověka a rozsah jeho styků se sousedy.

Člověk prapůvodní, stojící na nejnižším stupni svého vývoje, málo se staral o to, jak jísti a píti, hlavní a jedinou věcí mu bylo, aby jedl a pil a tím udržel se na živu. Spokojil se asi tím, co nalézal kolem sebe a mimo spánek trávil svůj čas sháněje si obživu. Poněvadž pak ovoce a plodin snáze lze dosíci nežli masa, jehož živého nositele hladovící dříve musí dostat do své moci, což není vždy tak snadno, byli první lidé asi vegetariány hledající jen plodiny. Toto hledání stálo asi život tisíce jedinců a jestliže dnes na příklad každé indianské dítě ví, že Jatropha (z rodu Euphorbiaceí, pryšcovitých) jest jedovatá, není-li vymořena a zbavena soli, mnoho lidí asi zhynulo jejím požitím, dokud nevěděli, že dlužno dříve tímto způsobem ji připravit.



Původní člověk spíše hltal a žral, než jedl. Ještě u některých dnešních divokých národů máme toho příklady. Tito národové postí se někdy po několik dní nemajíce, co by dali do úst, ale za to, naskytne-li se příležitost, náležitě se odškodní a nacpou si břicho tak, že nemohou se hnouti.

Lidstvo vzniklo asi v podnebí teplém, jež mělo přebytek ovoce a plodin: proto živí se ještě dnes obyvatelé teplých krajín najmě ovocem a plodinami, studených většinou masem, kdežto obyvatelé pásem mírných stejnoměrně obojím.

Obyvatelé severního mírného pásma dospěli v kultuře nejdále, čili, jak někteří národové rádi označují tento vysoký stupeň vzdělanosti, stali se pány světa, - důkaz, že jejich způsob života je člověku nejprůměrnější. Výhradní masožravost činí člověka surovým a krvelačným, - pouhé vegetariánství slabým a měkkým, spojení obého silným a schopným vzdělání. Čím více člověk vaří a čím méně jí věci syrové, tím je civilizovanější.

Později, když člověk ovoce a plodin ve množství dostatečném nenacházel, tedy z nutnosti stal se také masožravým a posléze pak jedl všecko. Dokazují to pravěké *Kjökkenmöddinger*, v obecné mluvě dánské hromady odpadků kuchyňských a vůbec z domácnosti lidské pocházejících. Výraz ten přenesl Japetus Steenstrup také na podivuhodné velké hromady, které jsou rozšířeny nejen v Dánsku, nýbrž i v jiných zemích, na příklad v Anglii a sev. Americe (zde zvané *Shellmounds*, *Shellheaps*), v Japonsku, Nov. Zélandě a. j. blízko nebo nedaleko pobřeží mořského. Jsou to 1 až 3 m. vysoké, stokrát tak dlouhé a z poloviny tak široké hromady nepoživatelných zbytků (skořápek, kostí) jedlých zvířat mořských, jako ústřic a jiných mušlí, pobřežních hlemýžďů, mořských raků, ryb rozmanitých druhů, ale také zbytků rozličných pozemských zvířat, jako jelenů, divokých prasat, dravců a hlodavců i ptáků atd., mezi tím popel a uhlí, které dokazuje, že tyto předměty dílem byly vařeny, dílem pečeny. Jsou to zbytky kvasů lovců a rybářů z doby kamenné, přede mnoha tisíci lety, ale v jiných světa dílech jsou asi značně mladší.

Tyto hromady podávají jistý výhled do kuchyně člověka dávnověku, jsouc jakousi němou a přece výmluvnou kuchařskou knihou a zároveň hromadou jídelních lístků, ze kterých poznáváme, že tenkrát snídali ústřice a ryby a k obědu mívali husu, labuť, kachnu; znali také a dovedli oceniti tetřeva, jelena, srnce, soba, jehož zbytky prorážené kamenným šípem byly nalezeny. Tur dával asi polévku, vlk, liška, pes bývaly „plats de resistance“. Chléb a zeleninu poskytly jim žaludy, ječmen, oves, hrách, čočka, kdežto žito přišlo později. Oříšky, bukvice, jablka, hrušky, jahody a maliny končily hodokvasy těch starých Dánů.

Švýcaři doby kamenné vedle toho znali také maso zubra, losa, divokého tura; kozu a ovci učinili zvířetem domácím.

Zajíce a králíka ošklivili si asi z některých důvodů pověřčivých, ale maso koňské bylo ve cti.

Všecka tato masa jídali i za syrova a za čerstva, pokud ještě z nich se kouřilo, a – podivná věc, – žvýkali nikoli jako my stoličkami, nýbrž zuby předními, které pak nabyly tvaru našich stoliček.

Člověk původně kočovný se konečně usazuje na určitém místě: počíná obdělávati zemi, chovati dobytek a lovit ryby. Od té chvíle datuje se jistá umírněnost a pravidelnost v jeho jídle. Mléko jest věcí neznámou u národů loveckých. Naopak zase národové pastýřští pijí nejen mléko krav, ale také koz, ovcí, oslic, sviní, sobů a čubek. Co se týká masa, jedí jenom zvěřinu a maso zvířat nemocných. Ještě dnes na příklad Zuluové zabíjejí skot jen za příčin slavnostních. Zemědělství podporuje vývoj umění kuchařského právě tak, jako umění hrnčírského, které se snaží zhotoviti náčiní odolávající ohni.

\* \* \*

Kanibalismus, lidojedství, často bývá citováno jako zbytek původní nízkosti člověka. Jisto jest, že některá předhistorická plemena lidská pochutnávala si na pečení ze svých spolubližních, jako dosud někteří národové divocí. Ale zdá se, že tato divočina přece není v povaze člověka původního a že k tomuto stadiu krvežíznivosti dospěl teprve dosti pozdě, byv k tomu dohnán

naprostou nějakou nutností, bezpochyby hladem. Lidojedství se zrodilo později, neznamená tedy nejprimitivnějšího stadia vývoje. Je to jakási nemoc, jejíž stopy vyskytují se dosud v občasném hromadném vraždění člověka člověkem. Naši předci polo-lidé nedávili se navzájem, právě tak jako nynější anthropoidi nejsou pithekofágy, to jest jako opice navzájem se nepožívají. Původní člověk vegetarián také jenom z nutnosti svrchované začal jíst všecko, co se mu naskytlo. Pak tomu přivykl a zůstalo při tom.

Tak zůstal také při lidojedství, které u některých kmenů stalo se soustavou, institucí. A tak po lidojedství z nutnosti přichází lidojedství z labužnictví, lidojedství ze msty čili válečné, ba dokonce i lidojedství ze synovské úcty, lidojedství náboženské a soudní. Jsou synové, kteří snědí starého otce, aby mu dali hrob jeho důstojný, jak domnívají se Kapanaguové, kdežto pečeně z poraženého nepřítele má dodati vítězi odvahy poraženého, tak jako Malajec jí srdce tygrů, aby byl tak silný jako tygr. Také indické kmeny Rhinderwů mají za to, že vykonávají svatou povinnost, zabijí-li a snědí-li churavé nebo nezhojitelnou nemocí stížené svoje rodiče.

Největší nepřítel brasílských Mesayů jest příslušník sousedního kmene Miranhů. Kterýkoli z těchto padne jim do rukou, toho zbožně vykrmí a snědí. Vězeň dobře vykrmený sám si musí nasbírat dříví na hranici, na které následujícího dne bude upečen. Ba chudák večer před smrtí je nucen tancovati při obecné slavnosti, zatím co tělo jeho již je pomalováno červeným okrem na nejchutnějších svých částech, na kterých zítra obecenstvo slavnosti bude si pochutnávat.

Po ránu konečně mu rozpárou vypasené břicho, vyperou v potoce, zkušené ženy kuchařky rozkrájí na kousky a s rozmanitým kořením naházejí do kotle, kde nečisté to ragú se vaří. Vnitřnosti se pekou a z kostí ssají morek. Hlavu usuší, pomalují a zachovají jako strašlivou trofej svého barbarství, jehož nelze hodnotiti leč snad s hlediska nedotčenosti primitivních „kultur“.

Lidojedství v Americe a Polynesii zaniklo skoro docela, ve větším měřítku jest jenom u Australců, Papuanů, Njam-Njamů, Fasů a jiných národů středoafriických. Na severu jen ojediněle v Grónsku, při krevní mstě. I v některých nynějších zvycích a symbolických rčeních hledají někteří učenci stopy lidožroutství, rozšířeného prý kdysi po celé zemi; jeho úplné a bohda brzké vyhubení náleží k největším pokrokům lidské kultury.

Bylo by zajímavo zvědět, proč ten který národ dává přednost tomu kterému masu. Eskymáci jedí rádi tuleně a menší mořské žraloky, Laponec za nic by nejedl zajíce, Polynesian nesmírně rád jí vepřové, kdežto Semité ho nesnesou. Co všecko pojí Číňan, o tom níže.

Zákaz Mojžíšův, týkající se vepřového masa, nemohl se asi týkati trichinosy, tenkrátě ještě neznámé; že by vepřová pečeně působila nemoci kožní, není ještě dokázáno. Kdyby to bylo pravda, miliony nynějších lidí měly by nemocnou kůži.

Jediným sladícím prostředkem byl po celé věky med. Cukr byl do Evropy zaveden až po křižáckých válkách. Koření, i pepř v to čítaje, na západě se rozšířilo až koncem středověku historického, když se rozmáhaly styky obchodní s Indií, najmě prostřednictvím Benátek.

\* \* \*

Hrdinové Homérovy Odysseje jedí a pijí neustále. Zabývají se zemědělstvím a zahradnictvím. Ale stáda tvoří jejich hlavní bohatství: také maso tvoří součást všech jejich jídel. Krmí svůj dobytek, ale nic nenasvědčuje tomu, že by dávali přednost zvěřině proti masu obyčejnému. Zdá se, že jedí zvěřinu z nouze. Stejně rybu, která znamená na jejich stole chudobu.

V dobách rozkvětu řeckého je tomu naopak: ryby jedí vášnivě. Z masojedců Řekové stali se za dvě neb tři století rybojedci. V Homérovi není řeči ani o drůbeži, ani o kořenění. Básník zmiňuje se toliko o soli. Cibule byla známa až později. Za to Řekové dnešní žijí hlavně z beránka, pilavu, kuřat, sušených ryb, a to všecko silně kořeněno cibulí a česnekem.

\* \* \*

Dnes u národů i čistě zemědělských zaujímá sice maso z prvních míst v potravě, ale jídlem, které nejvíce přispělo k pokroku kultury, je dojista chléb, poněvadž vyžaduje míruplné, nekrvavé práce, nutící ku přemýšlení, a poněvadž jeho pořízení je hlavní úlohou nejušlechtlejšího druhu bezprostřední živnosti potravinové, zemědělství. Setba a žeň, mletí a pečení tvoří řadu zaměstnání, jež lidského ducha neobyčejně povzbuzují. Příprava chleba vyšla mimo to z nejsvětějšího lidského spojení, z rodiny. Každé lidské obydlí mlelo a peklo pro sebe, než byly toho druhu živnosti samostatné, a mletí postupovalo od mlýnů ručních nebo zvířetem poháněných až k vodním, větrným, umělým a válcovým, elektřinou hnaným.

Chléb sám také má svoje dějiny od plochých koláčů nejstarších tvarů, v nichž ještě byla celá zrnka a otruby, a přes tvary rozmanité (býval pečen ve formě lidí i zvířat) až po dnešní bochník nebo dlouhý francouzský pain blanc.

Maso, byť i bylo oblíbenější než chléb, jest potravinou mnohem méně ušlechtilou. Původní způsob, požívati je za syrova, uráží jemnější mysl právě tak, jako soustavné porážení nevinných zvířat; krvavé zaměstnání řezníkovy je nejlepší propagandou pro vegetarianismus a vzdělaný masojeda nesmí mysliti bez odporu na to, jak jen syrové maso vypadá nebo dokonce – voní, ať mu jakkoli dobrá pečeně chutná. Za to je maso – vedle mléka, vajec, zeleniny a luštěnin, které však našemu pásmu nestačí, – potravinou nejvýživnější.

\* \* \*

O tom, co všecko jedli předhistoričtí národové, soudíme nejen podle zmíněných kuchyňských odpadků, ale také ještě z jídelních lístků dosavadních národů nekulturních, zaražených ve svém vývoji. V jejich kuchyni také není valného vývoje, nýbrž jenom chaos zvyků a zvláštností. Kuriositou jest požívání země jihoamerických kmenů a Novokaledoňanů.

Jakožto „prasata mezi lidmi“ – s odpuštěním – označují se chudí Číňané nejen pro jejich nečistotu, ale proto, že jedí všecko, jenom ne to, co podle našich pojmů je chutné, neboť pochoutkou jsou jim krysy, myši, psi, hadi, ba i shnilá vejce, shnilé ryby, rybí potěr a j., vesměs věci, které u nás vzbuzují hnus. Říká se, že Číňanům nedostává se čichu.

Dějiny kuchařství vykládají, jakým způsobem vyvíjela se jednotlivá jídla se zjemnělou kulturou a zjemnělou chutí. Dějiny vzdělanosti poukazují na to, že tak jako nejnižší stupeň charakterisován je výživou jen pro udržení života, tak zase stupeň střední nadměrným hromaděním potravin; jest až úžasno, co všecko dovedl snísti středověk, ba už i historický starověk, který s ním stojí na středním tom stupni. Kdežto zase stupeň nejvyšší kultury znamená také umírnění ve přijímání potravin a i nejskvělejší hostiny novodobé nepřekročí jisté míry jak jídel, tak dávek. Při tom pozorovati, že studenější podnebí vyžaduje bohatší stravy, než horké.

\* \* \*

Brillat Savarin<sup>1</sup> dělil Evropu ve dvě pásma: severní pásmo másla, jižní pásmo oleje. První je charakterisováno požíváním husy, druhé kuřete a krůty. Je to dosti správné, ale požívatiny se čím dále tím více vyměňují. Seveřané mají ovšem jistou zálibu pro husu, která u nás se stala ptákem takořka svatováclavským, ale krůta, poměrně nedávno z Ameriky od jesuitů v Evropě zavedená, čím dál tím více proniká i na sever. Kdežto zase máslo bylo zavedeno na jih, na př. do Nizzy, kde asi před 50–60 lety nedostal's ho za žádnou cenu.

\* \* \*

Člověk původní nemiloval a člověk prostý nemiluje dosud při svém jídle společnosti, která je teprve vymožeností kultury.

---

<sup>1</sup> J. A. Brillat Savarin (1741–1823) důmyslný spisovatel „Physiologie du goût“ (Fysiologie chuti). Vyšla v Paříži 1840.

U mnohých národů divokých v Africe bývá zhusta obyčejem, že každý jídá v osamotí, neb aspoň od ostatních se odvrátí, jakoby za soukromou věcí nebo potřebou. Vznesení a pohlaváři, kteří nechťi tak učiniti, dávají si aspoň držeti při jídle šátek před sebou, aby od jiných nebyli viděni. V jiných případech klopi přítomní hlavu, aby neviděli, jak jiný jí. Bývá-li běloch obklopen zvědavými divochy, nejsnáze se zbaví čumilů, dá-li se do jídla.

Také při pití divoši druh na druha nepohlížejí, ačkoli to není již zvyk tak obecný. Císař habešský jídá sám a i když má hosty aspoň záclonou jest od nich oddělen.

Divoši sami uvádějí za důvod toho strach z „uhračivých očí“ diváků. Ale není pochyby, že zde spolupůsobí také jakýsi stud, který dokonce ani u národů kulturních dosud nevymizel.

Jako jest člověk tvorem společenským, tak zase jest nakloněn všecky tělesné nutnosti konati v ústraní a také jídlo. Toho příkladem poučným jest jídlo ve společnosti cizí ve vlaku: vždycky raději vyhledáme k jídlu - ač-li vůbec je nutno za cesty jísti - spíše než kdy jindy kupé, kde mohli bychom býti aspoň na tu chvíli o samotě a neradi pojídáme sebe pěknější svoje diner, podané z restaurace nádražní, ve společnosti neznámých. Také taktní spolecestující možno-li z kupé se vzdálí vida, že souseď se chystá pojísti. - Ale i když vejdemo do restaurace, ohlížíme se rádi po neobsazeném stole, a vzpomínám charakteristického obrázku v německých „Fliegende Blätter“: host vstupuje do restaurace, v níž u každého stolu je po jednom stolovníku; mrzut obrací se s poznámkou: „Všecko je obsazeno, půjdu jinam.“

Stud při jídle jeví se zejména u venkovanů a u dětí, pokud pobývají ve společnosti cizí. Z části lze to vysvětliti u těch, kdož jsou si vědomi, že neumějí slušně a pěkně jísti, jistou trémou, že mohl by býti kritisován jejich nedostatek.

To jsou ještě zbytky staré nevzdělanosti, neboť význačným zvykem lidí všech kulturních stupnic, dob i krajin jest jídlo společné v určitých dobách denních a při příčinách slavnostních měrou zvýšenou, takže hostiny, hody, hodokvasy nejen poukazují na

rozmanitý kulturní vývoj, ale jsou vyvrcholením společenského života, který při nich se rozvíjí ve svůj nejnádhernější květ. Při tom nelze jídla odloučiti od pití, které buď s jídlem bývalo a bývá spojeno nebo následovalo či následuje po jídle.

\* \* \*

V nápojích neměl člověk výběru tak bohatého jako v jídlech. Nejpřirozenějším a nejjednodušším byly odedávna voda a později mléko, jež dosud, stejně jako v dobách primitivních, opanují pole. Všecky nápoje ostatní vyžadují více méně složité přípravy a vznikly také teprve za vývoje kultury. První pohnutkou toho byly bezpochyby příčiny náboženské.

Tak staří Indové připravovali ze šťavnatých stonků nedosti známé byliny, snad klejichy (*Asclepiadea acida*) a jejího příjemně nakyslého mléka nápoj, zvaný „sóm“ nebo „sóma“ jedině za tím účelem, aby ho požívali při bohoslužbách. Moc opojného sómu, budící nadšení a ponoukající k udatenství, byla i zosobňována v božství téhož jména, které v Indii později splývá s božstvím měsíce jakožto schránky nápoje nesmrtelnosti. Trochu analogie má s tím i naše pivo a jeho jakási personifikace v Gambrinovi; také měsíc má s našimi pijáky více společného nežli slunce. První sómu přinesl prý na zem pták sokol.

Tomuto obyčeji indickému odpovídají podobné u národů mnohem odlehlejších. Chewsurové na Kavkaze a jiné kmeny toho horstva (Tušové, Pšavové a j.) dávají si od svých kněží, odsouzených ku přísnému panictví, v posvátných lesích připravovati posvátné jakési pivo, jež pak pijí z misek, které jsou majetkem chrámů, mají svoje jména a zdobeny jsou obrazy ptáků. V našich hospodách podobně pije se jako v chrámech, s jistou zbožností, ze sklenic, které jsou také majetkem těchto chrámů a někdy i sklenice mají ne-li svá jména, aspoň svoje čísla.

Polynesiané konávali slavnostní pitky nápojem kawou, připravovaným z kořínků pepřové rostliny a působícím omamně, kterýchž pitek jen vyvolení směli se zúčastniti, jako když za našich



dob paničky na kávovou společnost se sejdou. Také tam mívalyisky na posvátný nápoj tvar ptačí.

Karaibové Malých Antill konávali při slavnostních příčinách slavné pitky zvláštního nápoje, rovněž kmeny brasilské. Staří Germáni vařili a pili hlavně na počest Wuotanovu „svaté“ pivo a jejich Edda opěvuje osvěžující nápoj „kwasir“.

Toto pití svatých šťáv jest asi všude zvláštním výrazem víry v ochranného ducha, do člověka pitím vnikajícího, který mu opatřuje žádoucí dary a s bohy jej smiřuje. Tento duch není nikdo jiný než alkohol.

Pro náboženský původ vína mluví dvojí názor: Hebraeů, kteří jej připisují patriarchovi Noemovi, a Řeků, kteří jej připisují bohu Dionysovi. Do jižní Evropy přišlo z Přední Asie, do severní Evropy z Itálie. V Německu a i v Čechách pěstovalo se ve středověku vína mnohem více než nyní – Královské Vinohrady jsou toho nejlepším důkazem – a pilo se vína více nežli piva. Dokonce i v severním Německu a v Bavořích pěstovalo se víno, arci jakosti nevalné. Ale snažili se kvalitu rozličnými přísadky polepsiti, jež teď asi mnohým pijákům by nechutnaly; za to musí jim chutnati přísadky jiné. Největší oblibě se těšilo tenkrát víno kořeněné neboli kořenák, totiž víno s medem, rozmanitými bylinami, jahodami, cukrem, muškátovými oříšky, zázvorem, řebíčkem atd. Zajděte dnes do některého německého Ratskelleru a tam uvidíte, jak Němci dosud připravují svoji „Bowle“, také „Bohle“, punčovinu jakousi nebo víno, kořeněné příchutí ovoce, jako jsou jejich Erdbeerbowle, Kirschbowle a j.

Víno se zachovávalo ve starověku čerstvé a chladné najmě v kamenných džbáněch a i hliněných nádobách, jaké dodnes hotoví se na jihu ve formách velice úhledných, na příklad v Portugalsku, jakožto nádoby chladičí, aspoň na vodu. Záměna kamenných džbánů za sudy dřevěné jakožto pohodlnější a praktičtější asi mnoho přispěla k tomu, že přednost vín přešla z italských na francouzská, která zásobují celý svět, kdežto německá a italská mají odbyt většinou doma. Španělská a portugalská (která jediné –

a nikterak ne šampaňské – mají spravedlivý nárok na jméno sect, vino secco, t. j. víno ze suchých zrn), jsou spíše vína přepychová. Přenesení révy vinné do zámořských kolonií Evropy mělo z části již značný úspěch, jako na příklad v Alžírsku.

Všude, kam pronikl fanatický islám, brojil proti vínu: ve Španělsku přemrštěný chalíf dal zničit větší část révy a v Řecku počet kdysi slavených vín, zvláště na ostrovech Lesbu, Thasu, Chiu ustoupil křivým šavlím tureckým, ale v osvobozeném Řecku zase réva silně se povznesla a zotavila.

Egyptané pili k jídlu nilskou vodu, při čemž, aby ji učistili a zjemnili, dávali ji v hliněných nádobách na vzduch a do ní tlučené mandle, víno palmové, ječné (pivo) a révové. Staří Řekové pili víno jen smíchané s vodou, při čemž předsedající tabule určoval míru. Obyčejně pití následovalo tam po jídle, o čemž níže.

Připíjení znali již Římané. Při pitkách připíjelo se na zdraví přítomného, kterému bylo podaný pohár vypítí, i na zdraví nepřítomných. Na zdraví milenců pilo se tolik pohárů, kolik písmen čítalo jejich jméno.

Pivo jest nejen z nejstarších nápojů kvasných, ale ve středověku z nejrozšířenějších. Znali je již Egyptané, kteří připisovali jeho vynález bohu Osirisovi, a Gallové zvali je podle Plinia „cerevisia“. Pivo se rozšířilo v Gallii, když Domitian při velikém hladu dal vytrhati všechny révy a kázal, aby místo nich pěstováno bylo obilí, a třeba že dvě století poté Probus kázal révu sázeti znovu, pivo se udrželo a šířilo zejména v krajinách severních, kde víno neroste.

Pivo, které vařili ve středověku, asi sotva by se zamlouvalo dnešním hostům flekovským nebo četných pivnic plzeňských. Výrobky zámeckých a klášterních pivovarů by odpovídaly asi dnešním patokům, neboť pohár vína sílil více než dvacet čtyři poháry piva. Godale (good ale), o němž se zmiňují spisovatelé francouzští, byl asi silnější druh piva.

Snad pro tu lehkost bylo možno starým Němcům pít tak neobyčejné množství.<sup>2</sup>

Ve Francii opěvovali tenkrát šampaňské básněmi. Anglie je pila byla-li s Francií v míru, když ve vojně, pila vína španělská. Ale v obou zemích se v pití závodilo, jako v Německu.

\* \* \*

Když v 17. století požívání habešské kávy a poté indicko-čínské čaje a mexického kakaa po Evropě se rozšířilo, bylo lze pozorovati úbytek, pozvolný sic, ale jistý, přílišného pití alkoholických nápojů. V zemích révonosných dalo se to s větším odporem než v pivních. Jsou, kdož zavedení těchto cizích neopojných nápojů uvádějí ve spojení s rozmachem literatur v Anglii, Francii a Německu, v Anglii dokonce s hlubším porozuměním politiky, jež se projevilo zchudnutím bigotních a despotických Stuartovců.

Koncem 18. věku cizí a neopojné nápoje stlačily pití vína a piva na míru ještě menší, která byla jen stínem toho, co bývalo dříve. Proti tomu zase pivo v novější době více se rozšířilo, nejen v zemích germánských, ale také slovanských, ve Francii, Anglii a v Itálii i v Americe severní. Na severovýchodu Německa, kdysi slovanském, pivo zatlačilo kořalku, která řádila v Rusku.

---

<sup>2</sup> Podivuhodnou historii vypravuje Lambertus Ardensis ve 124. kapitole své „Historia Comitum Ardensium et Ghisnensium“. Hrabě Arnold d'Ardres slavil svatbu s Gertrudou d'Alot. Z množství lidí, kteří na svatbu se všech stran se nahnuli, přihlásil se také jakýsi šprýmař (scurra), který tvrdil, že daruje-li mu ženich dobrého koně, vypije celý sud piva z vrchnostenského sklepa. Že vyrazí z něho čep, ústa přiloží k otvoru a sud vyprázdni až po kvasnice, jen aby mu bylo umožněno za pití si odlehčovati. Ženich návrh přijal a piják, jak slíbil, tak učinil: pil, zase pil, polykal, odlehčoval sobě a sud vyprázdnil! Na znamení své „dovednosti“ (jocularitatis) pak ukazoval čep v ústech. Ovšem že žádal slíbeného koně, ale způsobem, který se srovnával s vypitým množstvím piva. Vděčný ženich dal ho za to – oběsiti. Anekdota tato jest významnou nejen pro výkonnost pijákovu, ale také pro ukřutenství velmožných pánů, kteří bez rozmyšlení nerozpakovali se utratiti život chudáka i ve svůj den svatební.

Zjednodušení potravy podmiňuje také střídmost v pití, tou měrou, že nápojům opojným vypovídá se boj.

Snahy antialkoholiků čím dále tím více se šíří a budou se šířiti přese všecko volání po pivu, jakožto výživném nápoji drobného lidu. Válka v té příčině asi způsobí značný převrat a tak na příklad z Ruska se dovídáme, že zvláštní výbor hosudarstvenného sovětu schválil (8. března 1917) zákonnou předlohu o definitivním zavedení abstinence v Rusku. Většina lihovarů jest tam již zařízena pro jiné průmysly, obzvláště na výrobu cukru. Zdá se, že není daleka doba, kdy také pivovary budou následovati tohoto chvalitebného příkladu, jak v Rusku, tak jinde.

Není nezajímavo, co praví Henne am Rhyn v knize „Die Kultur der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft“, str. 343, a cituji tento odstavec bez poznámky spoléhaje na čtoucího, že sám doplní, čeho potřebí.

„Bez vyhlídky na trvání jsou snahy t. zv. apoštolů střídmosti, fanaticky postupujících, nikoli bez jistého svatoušství a kteří původně dobrý úmysl kazí pobožnůstkářskou tvářností. Jejich zdánlivé úspěchy v Severní Americe jenom podporují jejich licoměrnost. K potírání pijaňství nemůže býti správnou cestou úplně vymytí alkoholických nápojů; neboť v tom případě ctnost střídmosti nemá ceny. Všecky jednostrannosti jako vegetarianismus a temperenclářství, protiví se pokroku kultury, který může se dařiti jen sebeovládáním, nikoli podrobením se nějakému zákazu. Ani mírné pití, ani požívání masa nelze vyloučiti jako naprosto nezdravé a právě ti, kteří oběho se nevzdali, Germáné, stali se šířiteli kultury a pány povrchu zemského.“

Nynější doba není vhodná, abychom výklady tyto podrobně rozebírali... a zavíráme časovým citátem z úvahy Dra Karla Vogta (Vom Fels zum Meer, srpen 1892): „Vojna je často a především otázkou žaludku, a pověstné stěhování národů od severu na západ a na jih není většinou zdůvodněno ničím jiným, nežli potřebou jídla.“

A jestliže od nešťastného pokusu Napoleonova se vyhýbají vojně s Ruskem, je to jedině proto, že v tom kraji není nic co vzít a nic k jídlu.“

## II. Hody starých

*(Zprávy o mravech při jídle a pití. – U Egypťanů; – Assyřů a Chaldejců; – u Řeků. – Symposion; – syssitie Spartanův. – U Římanův; hostina Trimalchiova. – Pití u Římanů.)*

Jest přirozeno, že všední věci nelákají aniž budí pozornost tou měrou, jako věci často nebývalé, výjimečné. Tak jako deník dnešní hospodyně nebo přednosty domácnosti dnešních dob sotva bude zaznamenávat denní obědy a večere, všimaje si jen hostin a hodokvasů výjimkou v domácnosti i jinde strojených, tak také historické záznamy podávají nám pozůstalým zprávy jenom o hodech neobyčejných, které dráždily nejen žaludek, ale i zrak i sluch a také čich, slovem, téměř všechny smysly člověka.

Ze zpráv takových pak soudíme o způsobu jídla a pití dotyčné doby vůbec. Kulturní historikové mohli by snad podati docela podrobný přehled způsobu toho, – nám jest omeziti se jen na některé obrázky z rozmanitých dob i míst.

O způsobech či podle názorů nynějších namnoze o nezpůsobech při jídle za prastara možno souditi jak z mravů nynějších národů primitivních, tak z vykopávek. Pozdější jsou zprávy psané a všelijaká vyobrazení; ty však pochodí jen od těch národů, s nimiž kultura evropská je v souvislosti.

Původně nebylo žádného náčiní jídelního, stačily ruce, jako často stačívají dodnes, lidem společensky nevzdělaným. Rukama se podávalo, rukama se jedlo, teprve později nalézáme hliněné mísy, hrnky a rozmanité džbány a konvice, od nichž však ještě daleko je ke sklenicím. První nádoby k pití byly rohy, dlouho užíváno dřevěných pohárů, později následovaly kovové.

Ještě dále je ke lžicím a vidličkám, které ani u dřívějších národů kulturních od Egypťanů až po Řeky a Římany nebyly známy leda ve tvarech velmi primitivních.

Za doby kamenné sloužily řezané křemeny (pazourky) za nože, ale to jen k dělení syrového nebo pečeného masa, později byly nože bronzové a železné.

\* \* \*

O Egypťanech soudíme najmě ze zachovalých skulptur, trochu také ze záznamů psaných, že jedli bez příboru, pouhýma rukama; jen tekuté věci nabírali lžicemi bronzovými, dřevěnými nebo z kosti slonové a seděli při tom na nízkých sedadlech nebo na zemi se skříženýma nohama, za nízkými stoly, které byly přineseny od sluhů, s uměle narovnanými jídlly: při větších hostinách však užívali stolic vyšších. Sluhové natírali hosty vonnými mastmi a zdobili je věnci. Při pitce i po nejveselejší hostině nosili kolem stolu dřevěnou podobu mrtvoly, však nikoli, aby vzbudili vážné myšlenky, jako spíše, aby pobízeli k veselosti, než přijde smrt; mrav, který i později a jinde se vyskytuje, jako u Římanů. Však ještě dodnes pobízívají se hodovníci slovem latinským: Edite, bibite, – post mortem nulla voluptas, jezte, pijte, po smrti žádné rozkoše nebude.

Při pitkách dávali se ponilští hodovníci obveselovati hudbou a tancem a končívaly takové kvasy často odporným obžerstvím.

Assyrové a Chaldejci seděli u stolů, vždy čtyři u jednoho, na vysokých, až k okraji tabule dosahujících stolicích a nohy visely jim volně. Tekuté potraviny, pokud jich nepili, pojídali lžicemi z misek a pohárů, potraviny tuhé rukama. Do jídelny přinášely se květiny a hudebníci hráli na rozmanité nástroje; při tom byly také ženy a děti, které zpívaly a tleskaly rukama. Dobrá tabule obsahovala zvěřinu, ryby a víno. Jedlo a pilo se často nestřídmě.

\* \* \*

Dosti podrobné jsou zprávy o způsobech při jídle a pití z dob kultury řecké a římské. Náčiní jídelní starých Řeků a Římanů je známo nejen z popisů a obrazů, ale mnohé věci se i zachovaly, najmě z vykopávek pompejských, takže představa o jídle a pití

staroklasickém je na podiv úplná. A tyto antické způsoby svědčí o tom, že vzdělanost obou těch národů stála již na vysokém stupni.

Za dob řeckých řečených herojských, asi v dobách trojanských válek ve 12. stol. př. Kr., jídalo se k poledni a k západu slunce, po denní práci, také z rána, před prací. Hostiny bývaly při obětech, na uvítanou hosta nebo při zasnoubení. Řekové těch dob měli sice zálibu v hodování – a kdo kdy by jí neměl! – avšak šlechtili hody střídmostí a duševními zábavami, to jest zpěvem, hudbou a i tancem. Při hodech pěvec oslavoval slavné činy mužův a zpěv svůj doprovázel na jakousi kytaru, zvanou forminx.

Zvyky a způsoby byly prosty, ale ušlechtily. Nejprve umývány ruce vodou, kterou sluhové a služky nalévali z konvic nad kotlíkem; pak postaven chléb v pletených košíkách na stůl a kráječ, někdy i hostitel sám, rozkrájel maso, které hostem stejně rozdáváno; jen osoby vznešené dostávaly dávku větší. Po jídle nastalo symposion, pití vína, jež zatím služebníci ve velikých měsidlech byli až po okraj s vodou namísili. Odtud od číšníků čerpáno a naléváno do pohárů a hostem, obyčejně s pravé strany, podáváno. To ovšem při hostinách knížecích, jichž líčení se dochovalo. Chudší lid stoloval skromněji.

Na společnou hostinu zval obyčejně hostitel sám přátele a známé, ale i bez pozvání mohli dobří známí k hostinám přicházeti, zejména ke druhé jich části, symposiu; rovněž mohl host jiného nepozvaného přivést s sebou k hostině, z čehož vznikl zvyk dotěrných „parasitův“. Bylo zvykem choditi k hostinám po koupeli a v úpravnějším oděvu, a bylo-li dále, na př. z Athén do Pirea, vozmo nebo koňmo. Dobrý tón žádal, aby nepřicházeli hosté ani příliš záhy ani pozdě, ač v tom případě na opozdilce nečekali. Otroci zuli hostům sandály a umyli nohy – tam, kde vládl přepych, vínem a vonnou vodou, – načež hosté položili se na lehátka po dvou nebo po třech na místa hostitelem vykázaná. Pak nalévali služebníci vodu na ruce a podávali ručníky na jich osušení. Ubrusů a ubrousků neužívali a poněvadž jídla brána bez vidlicek a nožů a jen na tekutá brali lžíce, očišťovány ruce mezi jídlem měkkou střídou, již potom



házeli psům; anebo se utírali těstem, zvláště k tomu připraveným. Kosti, skořápky a pod. házeny prostě na zem.

Jídla pozdějšího řeckého stolu, do 5. stol. př. Kr., byla asi tato: chléb, nejdříve ječný, pak pšeničný, moučná kaše, česnek, cibule, luštěniny, ovoce, mléko, dušené maso ze skotu, bravu a zvěřiny, posléze sušené ryby, řidčeji drůbež. Zejména spartská strava vynikala jednoduchostí, ba až chudostí, a hlavním jejím jídlem byla známá černá polévka z masa s krví vařeného s octem a solí. Také v Athénách žilo se střídavě, za to Boiotové měli pověst „polyfagů“, jedlíků. Pozdější jemná kuchyň dávala přednost mořským rybám, zelenině a pod. Athény žily rozmařileji od 5. věku před Kristem, od doby Perikleovy, Sparta teprve asi od polovice 4. věku př. Kr., ale přes to hýřivost nikdy nebyla vlastností Řeků, leda snad v Korintě, kde se žilo až rozmařile.

V dobách svého rozkvětu jídali Řekové třikrát denně, jako my, ráno, v poledne a večer, a také u nich byl polední oběd nejdůležitější, jen že ještě později byl posunut na večer, před západ slunce, jako také namnoze v kulturním světě dosud se děje. Pak byla dvojí snídaně, lehčí ráno, po povstání z lože, silnější, také z teplých jídel složená, v poledne či k polednímu.

Hostiny společné byly velmi oblíbeny, ale ne tak pro jídlo jako pro společnost, takže i mladí lidé pořádali hostiny, hradíce náklad na ně společně, jako naši abiturienti při hostinách pomaturitních činívají; jindy přinášeli si sami části potraviny, jako zase činívají skauti, ti však nikoli za účelem hodokvasů.

\* \* \*

Symposion po hostině, již svrchu zmíněné, mívalo pro Řeky největší půvab. Při jídle vlastním se nepilo, až po něm; zvyk, který dosud mnozí lékaři i nelékaři chválí a doporučují. Stolovníkům bývaly rozdávány věnce z myrty a růží, pestré stuhy a vonné masti, načež stolovníci myli si ruce. Přistoupil pak sluha maje v ruce zlatou číši a ze stříbrné konvice naléval čisté víno. „Tu vstoupily do síně dvě líbezná flétistky v nejsvěžejším květu svého mládí,“ líčil řecké

symposion W. A. Becker (Charikles, Bilder altgriechischer Sitte, Lip. 1854). „Lysiteles chopil se číšky, odlil z ní na počtu dobrého ducha, vypil pak trošku a podal nádobu po pravici ležícímu Charikleovi, aby jí dal kolovati. Vážným, tlumeným tónem provázela hra dívek tento obřad, až poslední z hostů vrátil prázdnou číši. Poté kruh oživil. Zpíván byl chvalozpěv a když skončili, přinesli otroci zákusky a t. zv. krater, nádobu s vínem míchaným, zdobenou bacchickými tanečnicemi.

Po té přineseny kostky a zvolen byl archon, král symposia, který máje řídití pitku a stanoviti míru vína, poručil sluhům, aby smíchali víno třetinou do dvou třetin vody; aby nápoj byl dosti chladný, kázal sněhu do něho přidati, „nebo něco Stefanových studených vtipů,“ dodal, narážaje na samozvaného vtipkáře Stefana. A pokračoval (podle líčení Beckerova): „Pak nalejte do malých pohárů: těmi začneme, většími skončíme. A připravte také velkou číši pro ty, kteří z trestu pítí budou.“

Pitka začala, páni pili a bavili se nejprve všelikými hádankami. Pak přišli tanečníci, muž s dívkou a krásným chlapcem, hrálo se v kostky, pilo se z číši velkých a připíjelo se, tanečnice jakás provozovala mimiku hry „Helena přijímá Parida, který ji unáší“ načež společnost se rozcházela

„Kam půjdeš?“ tázal se Lysikrates Nausikrata.

„Kam jinam než k Antifile?“

Také ostatní měli stejně milostné myšlenky, jenom Glaukon, Euktemon a Stefanos prohlásili, že se nehnou dříve, dokud celý kráter nebude vypit...

Celkem opilost bývala řídká u Řeků, patrně proto, že pili víno míchané, za to častěji se stávalo, že při symposiu se zapřádaly i hovory o věcech vážných, a byla pak symposia asi tolik, co novodobé francouzské salony nebo dnešní rozmanité panské kluby: rozhodovali tam i o politice. Ke společenským zábavám náležely i rozmanité hry s kostkami a kaménky, zvláště hra zvaná kottabos.

Někdy zábava přecházela v bezuzdnou bujnost a hodovníci seberouce se i v pozdní době noční šli s průvodem hudby do domu

toho neb onoho měšťana, u něhož tušili hosty. Ale stávalo se, že nebyli ani vpuštěni, z dobrých důvodů.

\* \* \*

Společné hostiny Sparťanův, zvané syssitie a feiditie, měly svůj základ ve zřízení politickém, neboť každý dospělý Sparťan od 20. roku, byl-li dříve jednohlasou volbou přijat do stanového družstva, skládajícího se z 15 osob, byl vázán jítati při společném stole. Byl také povinen přispívati na tyto syssitie měsíčně určitým množstvím ječné mouky, vína, sýra, fikův a peněz. Zmíněná černá polévka haimatia byla tu každodenním hlavním jídlem.

O kuchyni starořecké vypravují starožitníci velmi mnoho. Tak Velišský ve svém Životě Řekův a Římanův, na něj odkazují, jako na hlavní svůj pramen, Velmi rozsáhlá literatura o soukromém životě Řekův podává o něm mnohé jiné poutavé podrobnosti.

\* \* \*

Také u Římanů býval původně stůl velmi jednoduchý, tak jako prostý byl všecken způsob jejich života, věnovaného práci v domě a na poli a vykonávání povinností občanských. Hlavní pokrmy starého Říma byly: moučná kaše (puls), luštěniny a zeleniny. Teprve po válkách proti Antiochovi v Řecku a v Asii seznámili se Římané s labužnictvím východním a nastaly novoty v kuchyních velmožův i co do času i co do počtu a jakosti jídla. Bylo tomu poté tak, jako nikde před tím a snad ani potom na světě. Kdežto dříve jedlo se jen dvakrát denně, k snídání a k obědu, nastoupilo teď jídlo třetí a stalo se jídlem hlavním. Po ranní modlitbě a snídání (centaculum), při níž jedli chléb s vínem aneb solí, mléko a vejce, olivy, sýr, hrozinky atd., vznešený Říman přijímal návštěvy svých klientů, o 9. hodině odcházel na forum za veřejnými věcmi, nato následovalo druhé snídání, skládající se z pokrmů snídání první, jenže hmotnějších, a pak odpočinek. Odpoledne konaly se návštěvy, gymnastická cvičení a pěstovány rozmanité zábavy. Po koupeli, kol 3. hodiny, nastala doba oběda (cena), jenž byl obyčejně hostinou

(convivium), často velmi nákladnou a s rozmanitými zábavami spojenou.

Tato „cena“ měla tři části: 1. předkrmí z jídel chuť dráždících, asi jako švédský smörgas; 2. vlastní cena o čtených chodech, obyčejně však jen o třech, při velkých hostinách až o sedmi; 3. pospasy, náš dessert, skládající se z pečiva, ovoce a lahůdek. Tedy vlastně moderní diner podle všech pravidel. Z popisů římských hostin nejzevrubnější a nejpoutavější je Petroniovo líčení hostiny Trimalchionovy (cena Trimalchionis) obecně známé mezi filology klasickými a uváděné zpravidla tam, kde je řeč o římských hostinách. Petronius hrál jako *elegantiae arbiter* a znalec labužnictví a přepychu význačnou roli na dvoře císaře Nerona, ale ještě více vynikl jako spisovatel znamenitého románu „*Satirae*“, aspoň z části zachovaného (vyd. Bücheler v Berlíně 1862 a 1871, cena Trimalchionis s něm. překladem L. Friedlaender v Lipsku 1891). Hostina Nasidienova, které Horác se posmívá, byla právě proto předmětem posměchu, že při ní bylo všecko převráceno a nevhodno. Trimalchionova cena byla také podkladem výstižné lícně římské hostiny Beckerovy (W. A. Becker, *Gallus oder römische Scenen*, Lip. 1849, str. 160).

Trimalchio – podle popisu Velišského, – pocházejí z rodu nízkého došel rozličnými šťastnými náhodami ohromného bohatství, snad jako válečný dodavatel, nezbavil se však sprostáctví, jež všude z něho vyhlédá. Slovem, bohatý parvenu, jenž hledí napodobiti mravy a způsoby vzdělaného, jemného muže, jenž však při tom slabými svými stránkami je směšný. Hlavu máje divně zakuklenu v nachovém rouchu a krk obtočen hojnými šátky, a pod bradou uvázaný nachově pruhovaný a bohatými trásněmi vůkol ozdobený ubrousek – (ubrousek přinesl si obyčejně každý host s sebou; ubrusů užívali teprve asi od dob Hadrianových) – a mnoho prstenů a skvostných náramků, když hosté již na předkrmí si pochutnávali, objevil se nesen jsa od otroků v jídelně a položil se proti vši slušnosti na místě prvním... Na podstavcích pro předkrmí určeném stál osel z kovu korintského; po jeho bocích visely dva koše

s olivami bílými a černými; na hřbetě byly pak dvě stříbrné mísy (na jejichžto kraji jméno Trimalchionovo a váha stříbra byla udána) a na podstavcích pečení plži s medem a mákem. Pak ležely na stříbrném rošti teplé jaternice a pod roštem slívy syrské se zrny granátovými, napodobení to řeřavého uhlí. Když ještě předkrmí trvalo, přinesen byl podstavec s košem, v němž seděla slepice dřevěná s rozevřenými v kruh křídly na způsob slepic na vejci sedících; i přistoupili za zvuku hudby dva otroci a jali se plevy prohlížeti a vytahující vejce páví, obzvláštní toho času lahůdku, rozdávali hostem. Trimalchio zpozorovav, co se děje, pravil: „Přátelé, poručil jsem slepici vejce páví podložiti; a věru bojím se, že jsou již nasezená, avšak zkoušejmež přece, možno-li jich ještě požití.“ Hosté dostávají lžíce ne méně než půl libry váhy, s držadlem špičatým a vejce z tuhého těsta ustrojená prorážejí. Jáť – vypravuje pisatel – málem bych byl podíl svůj zahodil, neboť zdálo se, že již mládě uvnitř. Potom však, když zaslechl jsem starého hodovníka, že v tom asi něco dobrého vězí, prohlížel jsem skořápku dále a našel jsem veletučnou sluku pepřeným žloutkem obalenou.

Když také Trimalchio toho všeho okusil a k jeho rozkazu když po druhé mulsum – nápoj – podáváno bylo, tu náhle na znamení hudbou dané náradí předkrmní od sboru otroků zpívajících rychle sbíráno bylo. Ostatně v tom spěchu, když náhodou talíř stříbrný na zem upadl a otrok jej zdvihl, Trimalchio zpozorovav to, poručil otroka zpolíčkovati a talíř opět pohoditi. Brzy na to vstoupil otrok a vymetl spolu s jiným smetím i onu stříbrnou nádobu. Z čehož patrně, že dnešní parvenus jsou ještě daleko za starým Římem; sotva kdo kdy pozoroval stříbrné mísy na vozech popelářských... Pak přišli dva vlasatí aethiopští otroci nesouce malé měchy, jako ti, jižto v amfiteatru písek kropí, a ulévali nám vína na ruce, neboť vody nepodal nám nikdo. Hned pak přineseny amfory sklenné, pečlivě sádrrou zadělané, majíce svrchní nápis: Falernské opimianské stoleté. –

Po malé přestávce, když pomíjitelnost života hodovníkům připomenuta byla stříbrným automatem kostlivce představujícím

a to za tím účelem, aby tím spíše k pití se měli, nastala vlastní hostina. Počátek, učiněn řadou jídel, novotou uspořádání vynikajících. Na kulatém okříně byla znamení zvěrokruhu naznačena a nad každé postavil upravovatel jídlo význačné, na př. nad býka kus hověziny, nad raka kruh raků, nad lva africký fik, nad střelce zajíce atd. Prostřed ležel kus vyříznutého drnu a na něm plást medu. Egyptský otrok roznášel ve stříbrné pícce chléb a snažil se při tom hlasem nehezským zpívat.

Když hosté, vyzváni jsouce Trimalchionem, po těchto prý poněkud sprostých jídlech sahali chtěli, tu čtyři otroci k hudbě tančice přikvapili a pokrov sňali, načež uvnitř na jiném okříně drůbež, podbřišek prasnice a zajíc jako Pegasus okřídlený se objevil; a na rozích vytékalo ze čtyř podob Marsyův pepřené garum <sup>3</sup> přes rybu v euripu (umělá, snad kolem okřínu vedená jímka, jako euripus v cirku) plovoucí.

Potom vstoupili otroci a zavěšovali na lehátka zpředu koberce ozdobené tkanými tenaty a lovci na číhané s loveckými oštěpy a veškerým náčiním. A dříve než zjevno bylo, co se tím zamýšlí, povstal vně jídelny veliký křik a spartští psi vběhli do síně a jali se stůl obíhati. A v tom přineseno prkno krajecí a na něm ležel kanec značné velikosti maje klobouk na hlavě, jako propuštěnec, ježto při hostině včerejší od sytých hodovníků nebyl načat. Mezi zuby držel dva košíky z ratolestí palmových pletené, z nichž jeden naplněn byl datlemi, druhý ořechy thebskými... K rozkrájení tohoto kusu nepřišel předešlý kráječ, scissor, nýbrž veliký vousatý chlap v přistrojení loveckém. Ten rozřízl nožem loveckým bok vepře a z něho vyletěli drozdi, jež ptáčníci na vějíčky už připravené ihned chytali.

Když stoly za zvuku hudby byly očištěny gausapou, hrubou, chlupatou to látkou, přivedeni byli do jídelny tři stužkami a rolničkami ozdobení vepři, z nichž jednoho nomenclator dvouletým nazýval, druhého tříletým a třetího starcem...

---

<sup>3</sup> garum, ve starověku omáčka, povzbuzující chuť.

Trimalchio se otázel: „Kterého z nich chcete ihned upečeného na stole viděti?“

A hned, nečekaje ani na odpověď, poručil kuchaři nejstaršího zabiti... Kuchař odvedl tedy živou pečení do kuchyně a za malou chvíli přinesen již vepř, avšak mnohem větší, na stůl. Patrně byl už k tomu cíli připraven... A když se hodovníci té rychlosti divili, ježto by prý ani kohout tak rychle uvařen býti nemohl, Trimalchio pozoruje vepře vždy bedlivěji, zvolal:

„Jak pak, vždyť není vyvržen!“

Tu vzal kuchař nůž a několika řezy bázlivě břich jeho rozřízl, načež vysypalo se z něho množství jatrníc a jakýchsi karbonátků.

Najednou počne strop praskati a jídelna se třásti k zděšení neznalých té věci hostí; avšak z otvoru rozstoupením se učiněného snáší se na tabuli převeliká obruč, na níž zavěšeny jsou vůkol zlaté věnce a lahvičky alabastrové voňavkami naplněné, z čehož každý host mohl si domů vzíti...

Po nějaké chvíli poručil Trimalchio podávati dessert. Otroci odklidili tedy všecky stoly a přinesli jiné a podlahu posypali pilinami, šafránem a suříkem zbarvenými a práškem ze slídy třeným. K pospasům, čili asi k dessertu, přineseni: drozdi s nádivkou z hrozinek a jader ořechových, pak jablka granátová bodlinami z mandlí posázená, takže se ježkům podobala; ale pak mnohem podivnější jídlo, krmená husa totiž, jak se zdálo, a kolem ní ryby a ptáci rozličného druhu. Tu však vece Trimalchio:

„Toto vše upravil můj kuchař z vepřoviny, - chceš-li, udělá ti ze slaniny holuba, z píckoviny hrdličku, z nohy volské slepici!“

V tom vstoupili dva otroci se dvěma hliněnými džbány hádající se vespolek. Rozhorlení jsouce nad nestydatostí opilých přihlíželi jsme blíže a shledali jsme, any z rozbitých džbánův ústřice a mušle se sypou, jež jiný otrok na mísu chytal a vůkol podával. Zároveň přinesl kuchař syčící šneky na stříbrném rošti... Na konec přinesli kadeřaví chlapi vonné masti v kotlíku a natírali nohy hostí ověčivše je, a ulili něco mastí do nádoby vinné i do lampy.

Jako o kuchyni řecké, tak ani o římské nemůžeme se tuto příliš šířiti poznamenávající toliko, že přední místo na stole římském v dobách rozkvětu umění kuchařského zaujímaly ryby, čerstvé i nakládané, koryšy i ústřice. Za některé druhy ryb plativali Římané obrovské sumy. Z ptactva oblíbeny byly druhy teď nikde neužívané, jako páv, čáp, plameňák i jeřáb, z nichž však čáp a jeřáb ještě i na stolech středověkých se vyskytují. Pak bažanti, kachny, husy, slepice a holubi. Ze čtvernožců pochoutkou byl zajíc, pak králík, beránek, hlavně však domácí i divoký vepř. Že Římané znali také jelita (*botulus*), jatrnice (*tomaculum*), viděli jsme při hostině Trimalchiově; ba i uzenky (*hillae*) nebyly jim neznámy. Zeleniny všeho druhu byly velmi oblíbeny. Luskoviny a vařiva byly jídlem chudiny. Z ovoce nejčastější byly hrozny, olivy a datle, také hrušky a jablka.

Není žádného úplného a podrobného vyobrazení římské hostiny, ale za to vyskytují se mezi malbami pompejskými a herkulanskými často zátiší, představující rozmanité potraviny v úhledných skupinách.

\* \* \*

Proti Řekům Římané při jídle nezdržovali se pití a pili víno také smíšené; pití vína čistého pokládáno za nestřídmost, avšak i málo smíšeného pití nebylo slušno. Smíšené víno chladili i čerstvým sněhem. Smíšenina vína s vodou horkou s přísadou medu a snad i něco koření byl jediný horký nápoj Římanů. Mimo to připomínají se rozmanité druhy nápojův, jako *zythum*, *camum*, *cerevisia* ze pšenice neb ječmene a všeliké mesty a medoviny, ale nápoje ty Římané ponechávali cizině, jež je vyráběla, držíce se výborných svých vín, jako bylo setinské, caekubské, falernské, také albánské a sorrentské. Po nich následovala: *mamertinum*, *trifolinum*, a nejšpatnější *saticanum*, *vejentanum* atd.

Popíjení po jídle, *comissatio*, řídilo se způsoby řeckými a také zde hosté byli věnčeni a míru pití určoval náčelník hostiny. Přípitky provázeny byly slovy „bene tibi“, „bene te“, „vivas“.



Zábavy starodávné při jídle, jako zpěvy k počtě slavných předků, později zmizely, i moudré rozmluvy stávaly se řídkými, i předčítání básní nebo kusů dramatických. Za to šířily se zábavy smyslné, zpěvy, produkce hudební a taneční a hry v kostky. Pak následovaly pitky a orgie, až se hory zelenaly...

Poutavé podrobnosti zachovaly se o hostinách z dob císařských. Sice první císařové nepatřili k rozmařilcům a milovníkům hodokvasů. Tak Caesar byl celkem velmi střídmý a jeho nástupce Augustus hasíval žízeň chlebem smočeným ve vodě neb ovocem. O jeho střídmosti svědčí také odpověď, kterou dal lidu, stěžujícímu si do nedostatku a drahoty vína. „Zeť můj Agrippa,“ odvětil, „postaral se zbudováním několika vodovodů dostatečně o to, aby lid žízně netrpěl.“

Přes to pro svoje přátele pořádával hostiny, které byly vždycky „řádné“, t. j. počínaly vejci a končily jablky, jak se tehda slušelo. Rád předváděl Augustus svým hostem pouliční filosofy, zvané aretalogy, kteří s plným břichem velebili ctnost odříkání. Císař Tiberius zase pil tou měrou, že mu říkali Biberius. Sice na počátku své vlády stavěl se proti obecné rozmařilosti, - předkládal při hostinách i jídla od včerejška, často již zpola snědená, - ale později pustil uzdu svým náklonnostem v jídle a pití, ba založil i nový úřad dvorský, pořadatele rozkoší. Vrcholu rozmařilosti dosáhl Caligula a Claudius, který pořádával hostiny až pro 600 osob. Ukrutný Caligula při hostinách dával mučiti vězně a stínati odsouzence. - Nero rád stoloval na veřejnosti dávaje se obsluhovati dívkami pověsti velmi pochybné. Nestoudným hýřilem a jedlíkem byl Vitellius, který hodoval až čtyřikráte denně. Dával se zváti na různé hostiny, jež stály až 400.000 sesterciů (sesterc 16-18 haléřů, tedy 64 až 72 tisíc korun). Při jedné z nich bylo podáváno 2000 nejvzácnějších ryb a 7000 ptáků. Vitellius sám předkládal svým hostům směšeniny z jater pyskounů, mozečků bažantů a pávů, jazýčků plameňáků a mlíčí muren.

Jiní pověstní prostopášníci jako Crassus, Lucullus, Heliogabal a j, předstihovali se také v neslýchaných lahůdkách, mezi nimiž

bývaly i jazýčky slavíků... Dohru tvořila davidla, až ošklivost vzbuzující, nad nimiž nikdo se nepozastavoval...

Marnotratnictví při strojení hostin připravilo nejednoho Římana o celé jmění, jakož rozmařilost přivedla celou římskou říši na pokraj záhuby.

### III.

## Jídlo a pití ve středověku

*(Způsob jídla ve středověku; části hostiny. – Vidlička a ostatní potřeby stolní. – Chování při stole. Erasmus Rotterodamský. – Velké hostiny, počet denních jídel. – Množství jídel. – Přejchod k módě francouzské. – Pití vůbec, v Německu zolášť. – Pitky před spaním.)*

Středověk vyznačuje se velikým množstvím jídel zejména při hostinách, o kterých jsou zprávy již hojnější a podrobnější, ač i také o jídle a pití všedním. Letopiscům padaly tu do očí nejvíce a přirozeně hodokvasy velmožů a hostiny korunovační, jichž bývalo nejvíce ve střední Evropě, poněvadž tady bylo také nejvíce dvorů i dvorečků. Na střední Evropu také nejvíce se omezujeme.

Za celého středověku je patrný vývoj v okázalostech jídla a pití. Navazuje se na úpadek římský, národové méně kulturní přejímají zvyky a obyčeje římské, pozměňují je, války křížácké přinášejí nejen nové koření, ale také nové elementy do Francie a Německa a na konec jejich hostiny přetrumfnou i starý Řím co do kvantity svých jídelních lístků, nedosahující však jich jemnosti.

Zvyk, že mužové i ženy jídali zvlášť, dlouho se udržoval a také starým Germanům a Skandinávcům byl význačný. Teprve z Francie přišel obyčej, že jídala obě pohlaví společně, a to nejdříve v téže síni u dvou rozdílných stolů, pak smíšeně, až posléze po dvojicích. Zábava byla čilejší a novinka kde komu se zamlouvala. – Ostatně středověká, ba stará zvyklost odloučenosti obou pohlaví na veřejnosti straší dosud i v moderních společnostech, maloměstských i velkoměstských, těch, které se zastavily ve svém pokroku společenském. Vídati nezřídka, ne tak při hostinách, jako při večírcích a rozmanitých zábavách hostinských, dámy zvlášť a pány zvlášť, dokonce i mladý svět, který teprve v pozdějších hodinách nesměle se počíná sbližovati. Pánům je volněji bez dam, jakož také

už ve středověku francimor po hostině odcházel, když začínalo pít, jako dosud v Anglii se děje.

Vyobrazení celých hostin bývá ve středověku již častější a dosti podrobné, takže náš obraz středověkého hodování je téměř úplný.

\* \* \*

Hostina skládávala se jako již za stará z několika částí. Ve Francii jim říkali „service“. První services hostiny sluly mets nebo assiettes, poslední entremés, dorures, desserte, issue de table a boute-hors.



Obr. 1. Tabule u francouzského barona ve 13. století. (Miniatura z Histoire de Saint Graal, rukopis Národní knihovny pařížské.)

Desserte (nyní dessert) skládával se z vařených hrušek, mišpulí, ořechů, fíků, datlí, broskví, ořechů lískových a cukrovinek. Issue de table, zakončení tabule, obsahovalo skládané pečivo (gaufres). lívance, k němuž pil se hypokras.<sup>4</sup> Boute-hors se podávalo, když stolovníci si umyli ruce, pomodlili se a odešli do salonu (chambre de parent). Skládalo se z rozmanitého pečiva kořeněného, ale jiného

---

<sup>4</sup> hypocras, kořeněné víno.

než v dessertu, určeného jen pro trávení, jehož věru bylo potřeba po hostině trvavší několik hodin. K tomu ještě se pilo, malvaz nebo vína aromatická.

Při hodokvasech velkolepých objevily se dorures a entremets, které dávaly svědectví o obrazotvornosti mistra kuchařského.

Dorures byly rosoly, huspeniny všeho druhu a všech tvarů i barev: labutě, pávi, bukači a volavky, jež stávaly na vysokých podstavcích (odtud entremés eslevés). Později záležel přepych těchto entremets v množství a rozmanitosti dortů; až šestnáct druhů při jedné hostině.

Poněvadž ještě i ve středověku jedlo se rukama, myli si ruce před jídlem i po jídle, jak z podrobností níže uvedených vysvitne.

Jídla vybírala se z mísy nožem a prsty dávala se k ústům, anebo kladla se dříve na kousek chleba. Zdá se, že také malé misky zaujímaly místo našich talířů, které teprve znenáhla byly zavedeny.

V jistém pařížském rukopise bible s miniaturami z 9. a 10. věku viděti na obrázku hostiny kulatý stůl a prostřed něho na vysokém podstavci jedinou mísu s pečením; sic ani talířů ani vidliček, ale za to chleby místo talířů, nože a ohlodané kosti. Sedící hosté pijí z mohutných číši nebo lahví. Maso krájelo se na kusy a jedlo se pak rukama. Ojedené kosti zůstaly ležeti na stole proti zvyku dřívějšímu, který velel házeti je pod stůl.

Ubrus, po Římanech zmizevší, objevuje se až ve 13. věku. Skleněné nádoby dostaly se na dvůr Otty I. (912–973) vyslanci italskými, řeckými a saracenskými, kdežto talíře do střední Evropy až ve 14. století a to z Itálie.

\* \* \*

Vidličky bývaly na stolech středověku zvláštností; užívali jich leda na dělení masa. Vidličky vypadaly spíše jako klíšťky. Petrus Damiani v 11. věku († 1072) vyčítá choti benátského dožete jeho velkopanskou upejpavost, že si dává jídla od sluhů rozkrajovati na malé kousky a pak malými zlatými vidličkami dvojzubými že do úst si je podává.

Francouzská královna Klementina Uherská měla r. 1350 jen jednu zlatou vidličku a Karel IV. francouzský užíval okolo r. 1380 dvou vidliček o stříbrných zubech a křišťálových rukojetích. Inventář vévodkyně Tourainské z r. 1389 obsahuje sice devět tuctů drahocenných lžic, ale jen dvě vidličky. Z toho arci lze souditi, že vidliček užíváno bylo velmi málo. Ostatně ještě dvě stě let po té smáli se dvořanům Jindřicha III., že jedí vidličkami, kterých ani pořádně do ruky vzíti nedovedou.

Ještě na počátku 17. věku nebylo užívání vidličky všeobecné. Z roku 1609 se oznamuje, že královna Marie Medicejská sice jedla vidličkou, ale vévodkyně z Condé rukama, arci v rukavičkách. Angličan Thomas Coryate zaznamenává ve svém deníku (Coryat's Crudities, Lond. 1611): „Zvykl jsem italskému obyčeji, děliti a jísti maso vidličkou. Dělal jsem to později také v Německu a po svém návratu často i v Anglii. Italové a také mnozí cizinci, kteří se v Itálii zdržují, užívají při jídle vždy malé vidličky, když dělí maso.“

Po několika letech se dovídáme, že Anna Rakouská, choť Ludvíka XIII., vidličku ještě odmítala. Ale kolem roku 1630 jedlo se ve vznešených domech francouzských už obecně vidličkou a kolem r. 1700 nechyběla vidlička v žádné lepší německé rodině měšťanské. Ve vrstvách nižších však trvalo ještě dlouho, nežli vidlička zdomácněla. (Srv. v. Hallberg, Zur Geschichte der Sitten, Gebräuche und Moden. Leipz. 1832, 15–16; Weber, Gastronomische Bilder, 1882, 1 B.)

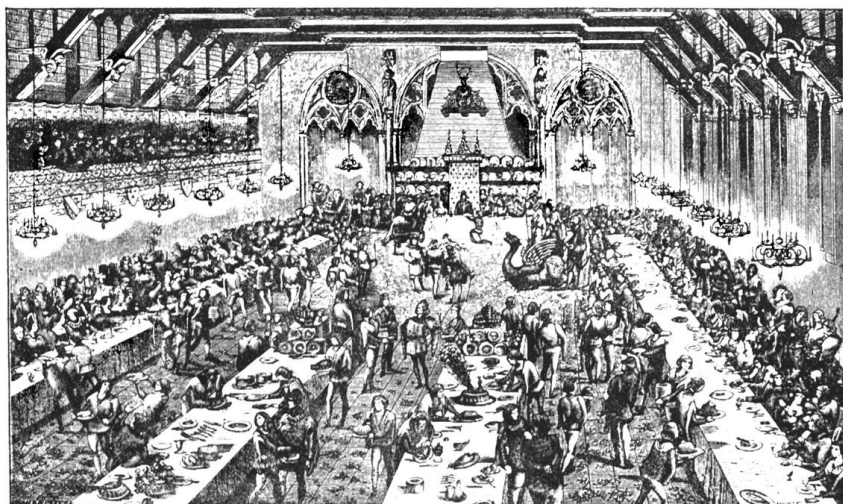
Nožů nebývalo pro každého hosta, stačilo pro každou tabuli několik a stolovníci užívali jich dle potřeby. Jen v domácnostech velmožů býval předložen každému hostu zvláštní, dlouhý nůž. V Anglii ještě ve století 16. každý host přinášel si svůj nůž s sebou a na stole ležela ocílka na jeho nabroušení. Nebývalo prý vzácností, že nevybraní stolovníci nože se stolů odnášeli.

Talíře jednoho, ba i sklenice jedné užívalo zhusta několik osob stejným časem.

\* \* \*

Aby nevznikly z toho nesnáze, bylo nutno stanovití jisté předpisy, a bývaly to pak často poetické výklady, podávající naučení, kterak slušně si vésti u stolu. Chování při jídle bylo již tenkrát, jako je dodnes, zkušebním kamenem společenských mravův. Některá z těchto říkadel společenských bývala skládána pro děti, aby se jim učily z paměti. A již tenkrát stolovníci byli napomínáni, aby nejedli nožem, jehož užívati jest toliko na krájení.

Paním bývalo nakazováno, aby v jídle i pití střídmě sobě vedly a u tabule mnoho nemluvily.



Obr. 2. Veliký hodokvas na dvoře francouzském ve 14. století.  
(z »Dictionnaire du mobilier français« od Viollet-Leduc)

Ostatně poslyšme, co praví středověký Knigge Erasmus Rotterodamský, nejproslulejší humanista, sice již z pozdějších dob středověku, z jeho sklonu (1467 až 1536), ale přes to směrodatný i pro dřívější dobu, o kterou nám jde. Ve knížce De civilitate morum puerilium (Basilej 1530, také do češtiny přeloženo: O mravích dětí od D. Petříka) podává důkladný návod k výchově dětí a tam o chování při jídle a při stole mnoho promlouvá. Jeho výklady, tak

jako výklady všech pravidel slušnosti, více nebo méně osvětlují společenský mrav i nemrav své doby a jsou namnoze více poutavy tím, co zakazují, než tím, k čemu navádějí. Nejpoutavější jest na nich asi to, že z nich se poučujeme jako učitel ze své zkušenosti, že mládež ve svých nezpůsobech věčně a všude je stejná...

Před jídlem, radí Erasmus, dlužno se mýti, nehty ostříhati a vykonati všecko to, co za jídla by se neslušelo.

Možno také pás drobátko popustiti. Když jsi ruce osušil, zapomeň všech starostí, neboť při jídle nikdo nebudiž smuten. Jsi-li vyzván přednésti modlitbu, sepi ruce, pohleď na nejvznešenějšího u stolu anebo, je-li tu obraz Krista, tedy na tento obraz, a při jméně Ježíše nebo Svaté Panny skloň koleno. Modlí-li se jiný, zbožně poslouchej a říkej responsoria.

Čestné místo přenech ochotně jiným a slušně se omluv, jsi-li vyzván místo čestné zaujmouti; zve-li tě však ten, jemuž to přísluší, častěji a doopravdy, pak poslechni skromně, abys nevypadal tvrdohlavý. Při jídle měj obě ruce na stole, ale nikoli sepiaté a nikoli opřené: někteří mívají totiž neslušně jednu neb i obě ruce na klíně. Loktem neb oběma o stůl se opíratí odpustíme jen starci nebo člověku nemocí zesláblému; u některých zchoulostivělých dvořanů, kteří se domnívají, že všecko, co oni dělají, se sluší, dlužno to přehlédnouti, nikoli napodobovati. Avšak dejte pozor, abyste souseda nestrkali loktem a osob protějších neobtěžovali nohama. Houpati se na židli nesluší se. Dán-li jest ubrousek, přehodí se přes levé rameno nebo levou paži. Stoluješ-li se vznešenými lidmi, učeš si vlas a klobouk nech stranou, ač-li mrav nežádá jinak, nebo když vynikající muž, kterého neposlechnouti bylo by neslušno, to poroučí. U některých národů jest zvykem, že chlapci s hlavou nepokrytou na konci tabule dospělých stolují. Tu chlapec nechod' ke stolu nevybídnut a nezůstávej do konce hostiny; když se do syta najedl a jeho chléb jest odměřen (*sublata quadra sua*), pozdraví ohnuv koleno hosty, zvláště toho, který je z nich nejčelnější. -

Po pravici na stole buď pohár a čistě umytý nůž, po levici chléb. Chléb jednou rukou tisknouti a konečky prstů lámati, tím nechať



baví se někteří dvořenínové, ty jej slušně krájej nožem a netrhej nebo neokrajuj na všech stranách kůrky, to dělají lidé změkčilí. Sluší pokládati při všech jídlech chléb za něco posvátného. Jídlo zahajují pohárem jen pijáci, kteří pijí ne proto, že žízní, ale proto, že tomu tak přivykli. To jest netoliko neslušné, ale také zdraví to škodí... Chlapci sluší za jídla pítí ne častěji než dvakráte, nanejvýše třikráte, také by to nebylo zdravé. Po prvé pij, jedl-lis druhého jídla, zvláště bylo-li suché, pak na konci jídla, a to mírně a potichu, ne abys polykal jako kůň. Víno a pivo, které opíjí právě tak, jako víno, škodí zdraví chlapců a kazí jejich mravy. Horkokrevnému věku hodí se voda a není-li to pro obyčej v zemi nebo z jiné příčiny možno, pak lehké pivo nebo slabé, vodou zředěné víno. Požívání čistého vína má za následek zkažené zuby, svislé tváře, blbé oči, otupělost ducha, předčasnou starobu. Než piješ, pojez něco a nedávej poháru ke rtům, dokud sis jich ubrouskem aneb ubrusem neotřel, zvláště když ti někdo podá svůj pohár, nebo kde se pije z poháru společného. Je neslušno při pití pohlížet a někoho s vykulenýma očima, jakož je také nepřístojno při pití hlavu do zadu jako čápi nakláněti, aby nic v poháru nezůstalo. Připíjí-li se chlapci, chlapec přilož pohár k ústům a dělej, jako bys pil. Kdyby jej však po selsku kdo nutil, pak chlapec slíbí, že pítí bude, až dospěje... Mnozí si berou jídla, sotva že za stůl zasedli, a jedí jako vlci...



Obr. 3. Slavnostní hostina ve století 16. (Dřevoryt vydaný r. 1517 v Lyonu).

Nedotýkej se hned doneseného jídla, vypadá to chtivé. Často je spojeno i s nebezpečím, dáme-li jídlo hned do úst horké; musíme je pak vyplít, což je neslušné, nebo chřtán si popálíme, což je nepříjemné; obojím staneme se směšnými právě tak, jako ubohými. Chlapec chvíli posečkej a uť se krotiti svoje vášně...

Stoluje-li chlapec s dospělými, sáhne do mísy naposledy a to i tenkrát, když byl vybidnut. Prsty do omáčky nořiti je nevzdělané, ber nožem nebo vidličkou (fuscina) a pak se nepřebírej v míse, jako činí lidé mlsní, nýbrž vezmi, co je právě před tebou... A je-li ten

kousek obzvláště pěkný, ponechej jej jiným a vezmi nejbližší. Ale právě tak, jako svědčí o malé zdrželivosti v míse se přehrabovati, tak je málo vhodné mísu otáčeti, abys dostal nejlepší sousta. Podá-li ti někdo jiný lepší kus, přijmi s omluvou, ale když podarovaný si kousek odřízl, vrať ostatek dárci nebo rozděl se se sousedem. Co nelze vzít rukama, ber kouskem chleba (quadra). Když ti někdo část z koláče neb z paštiky (artocrea) podá na lžici, přijmi to na kus chleba nebo vezmi podávanou lžici a vysyp jídlo na chléb a lžici vrať. Je-li to, co k okušení se podává, tekuté, vezmi lžici a vrať ji otřev ji o ubrousek. Mokré prsty oblizovati neb o kabát utíratí je rovněž nezdvořilé, to lze učiniti ubrouskem neb ubrusem. Celé kusy najednou polykati, to dělají čápi nebo břichopasové. Uřízl-li někdo něco, nesluší se vztahovati po tom ruku nebo skyvu chleba, dokud to není nabízeno, aby se nezdálo, že chceme uloupiti, co jest určeno jinému.

Podávané vezměme třemi prsty nebo na kus chleba. Nabízí-li se ti něco, co tvůj žaludek nesnese, neříkej jako komik Klitiphon: „Nemohu, otče!“ ale poděkuj se pěkně, neboť to jest vzdělaný způsob cokoli odmítnouti. Je-li podavatel neústupný, řekni skromně, buď že toho nesneseš, nebo že už nemůžeš. Od prvních let jest se učiti krájeti, ale nikoli na způsob pověrečný (?), jak někteří činí, nýbrž na způsob pěkný a slušný. Jinak se krájí svíčková, jinak kýta, jinak krkovička, jinak prsíčka, jinak kapoun, jinak bažant, jinak koroptev, jinak kachna; dávati o tom předpisy jednotlivé, příliš daleko by vedlo a také nestojí to za to. Jenom tolik lze obecně říci: labužníci oškrábou všude všechno, co jejich jazyku lahodí.



Obr. 4. Vnitřek italské kuchyně. (Dřevoryt z kuchařské knihy Christ. de Messisburgo, »Banchetti compositioni di vivende«, Ferrara 1549)

Málo slušných mravů prozrazuje, nabízíš-li jinému, co jsi sám zpola snědl. Chléb nakousnutý opět dávatí do omáčky je selské, jakož není také úhledno, v ústech jsoucí jídlo vyndavati a klásti na chleba. Vzal-lis náhodou něco, čeho nemůžeš spolknouti, pak jest ti

obrátkiti se a potají to někam odhoditi. Vzít znova ojedené jídlo nebo znovu ohryzovati kost, která byla již na talíř odložena, pokládá se za pochybení. Neházej kostí nebo co jiného zbylo podobného, pod stůl a nemaž tím podlahy, neklad' jich na ubrus nebo zpět do mísy, nýbrž na okraj svého talíře nebo na mísu, která jest určena ke sbírání zbytků. Cizím psům podávati jídlo se stolu pokládá se za hloupé; ještě hloupější jest bráti psy k jídlu vůbec. Skořápky vaječné vyškrobovati nehty nebo palcem je směšné; totéž jazykem činiti ještě směšnější, lépe se to udělá nožem. Kostí zuby ohlodávati je způsob psů, slušno nožem je oškrabávati. Tři prsty do slánky nořiti, tomu se říká žertem obyčejně selský erb. Nožem vezmi tolik soli, kolik potřebuješ. Je-li slánka daleko, popros a podej talíř. Utkví-li na talíři nebo na míse něco cukru, olizují jej toliko kočky, ale nikoli lidé. Maso se nejdříve na talíři rozkrájí na malé kousky, s chlebem se pak chvilku žvýká a poté teprve polkne. Někteří polykají více než jedí, nejnak než jako by, jak se říká, měli býti do vězení uvrženi. Tak polykají raubíři. Někteří toho nacpou najednou do úst tolik, že se jim tváře nadují jako měchy, jiní při žvýkání mlaskají jako prasata. Někteří funí v horlivosti jídla nosem jako by se dusili. Plnými ústy píti a při tom mluvíti je neslušno, také nebezpečno.“

Teď jedná Erasmus o zábavě u stolu. Také tady jeho naučení je znamenité.

„Vyžvaniti všecko, co se při poháru povídá trochu volnějšího, nikomu nesluší, ani chlapci. Chlapec, stoluje-li s dospělými, nikdy nemluví, nejsi-li nucen nebo nebyl-lis vyzván. Mírně nechať se mluvenému usmívá, při necudných řečech neusmívá se vůbec, také nechať se nekaboní, když mluví svým postavením vyniká, nýbrž ať se tváří, jako by nic neslyšel a jistě ničemu nerozuměl. Paním sluší mlčeti, ještě více chlapcům.

Jídlo přednášené haněti za nevzdělané se pokládá, je to nevděk vůči hostiteli. Je-li hostina za tvůj peníz připravena, smíš slušně omluviti její prostotu, ale jest rovněž nepřijemným kořením tvým hostům, chválíš-li ji nebo povíš, co stála.

Nasytil-li se chlapec, nechť vstane, sebere svůj talíř, ukloní se a odejde, po chvíli se vrátí a pomáhá při obsluze, ale při tom ať hosty omáčkou nepoleje.

Chceš-li zhasnouti světlo, vezmi je se stolu, oharek ihned vlož do písku nebo jej rozšlápní na podlaze, aby nepříjemný zápach čichu neurážel. Podáváš-li něco nebo naléváš-li, nečiň toho, probůh, levou rukou.“

Není zapotřebí poznámek k těmto výkladům, sem tam zastaralým, ale namnoze trefným doposud. Zajímavý jest pokyn o stolování s hlavou nepokrytou. Dlouho zajisté bývalo zvykem při jídle nechávatí klobouk na hlavě. Aspoň v Anglii ještě v 17. století obecně. Lord Edward Clarendon, dějepisec anglický (1604–1674), praví ve své rozpravě „O úpadku úcty ke stáří“, že za svého mládí před staršími lidmi nikdy nenechával klobouk na hlavě, leč při jídle. V poetickém popise veřejné hostiny z r. 1694 se praví, že teprve „po bitvě“ se klobouk odkládá. V londýnském klášteře kartusiánském byl r. 1662 dán rozkaz bratřím, nižším úředníkům a jiným členům bratrstva, aby se neopovažovali ve přítomnosti představeného nechávatí na hlavě, leč při stole.

\* \* \*

Přesná stolní etiketa, zejména při hostinách panstva na hradech a zámcích, vyvinula se již koncem 14. věku a tehda již konány také velkolepé hostiny na podívanou davu, který zatím, co panstvo jedlo, sytil se toliko vůní a snad i nějakými odpadky, dívaje se, kterak sluhové hostům přinášejí rozkrájená jídla na stříbrných mísách a stolovníci běrou na talíře cínové nebo stříbrné.

\* \* \*

Při velkých a slavnostních hostinách 14., 15. a i 16. věku konány i rozmanité hry a kratochvíle všelikých herců a kejklířů. V přestávkách i hosté mezi sebou rozmanitě se bavili. Asi ne vždy docela nevinně, sic nebylo by bývalo potřebí zákazů, jako na příklad, aby hosté při vrhcábu kostkami na sebe neházeli, talířů

cínových aby neoškrabovali a neprobíjeli, pohárů nerozbíjeli, lžic nestrkali do kapes, nožů svých sousedů nekradli a svých rukou jen do vlasů neutírali. Mimo to neměl nikdo pít tolik, až by na stůl zvracel a bylo zakazováno z opilosti nadávat, hostitele trýzniti a kordem bodati spolustolovníky. To byla arci poněkud podivná etiketa.

Jídla častá i množství předkládaných jídel i nápojů mělo ovšem v zápětí nestřídmost.

Kazatel Johann Geiler (1445–1510) tímto dvojverším hromuje proti obžerství a přílišnému jídlu (Navicula fatuorum, kázání o Brantově Lodi bláznů): Qui semel ēst, deus est, bis homo, sed bestia qui ter; Est daemon quater, quinquies ēst sua mater.<sup>5</sup>

Sice s počátku jídalo se ve střední Evropě jako ve starém Řecku a v Římě jenom dvakrát denně, ráno a večer, ale hojnější jídlo ranní bylo odkládáno na denní dobu pozdější, takže vznikla snídaně. Že ani s touto trojicí se pak nespokojili, vysvítá z veršů Geilerových.

\* \* \*

Často provozovaná honba byla příčinou, že jídla pánů se skládala skoro jen z masa; zeleninu přenechávali sedlákům a obecně ji znevažovali nejen jako jídlo sprosté, ale také málo výživné; mimo chleba a ovoce požívali páni zřídka potravu rostlinné a s tím snad souvisí také jejich často surový mrav.

Pokud zelenin bylo užíváno, dávalo se tak jen ve formě přídatku a kořenění jídla.

Množstvím jídel vynikaly hostiny kněžské, které ostatně dodnes zachovávají pověst své bohatosti, a kvantity, které se při těch rozmanitých hodokvasech jedly i snědly a jichž seznamy často byly uveřejňovány, uvádějí přímo v úžas.<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> Kdo jednou (denně) jí, bůh jest, dvakrát člověk, ale zvíře, kdo třikrát; ďábel, kdo čtyřikrát, pětkrát jenom jeho matka.

<sup>6</sup> Příklad poskytuje jídelní lístek hodokvasu výstrojeného při svěcení chrámu ve Weissenfelsu biskupem Brunem ze Zeitzu 15. září r. 1303. Prvního dne podáváno bylo při hostině, jejíž trojdílnost stále se zachovávala:

Tak to šlo asi dále až po dobu třicetileté vojny, čímž očiťujeme se již v historickém novověku. Hrozné pustošení v Německu a vojny v zemích sousedních zvykly lid na chudší stravu, třeba že silné jídlo a pití v germánských zemích i ve Francii trvalo dál.<sup>7</sup>

---

1. Vaječná polévka se šafránem, pepřem a medem, jáhlové jídlo, skopová s cibulí, pečené kuře se švestkami; 2. Treska na oleji s hrozkami, smažené bělice, vařený úhoř s pepřem, roštěný slaneček s hořčicí; 3. ryby na kyselo vařené, smažená parma, malí ptáčci na tvrdo smažení v převařeném másle, s řetkvi, vepřová kýta s okurkami.

Druhého dne: 1. Vepřová, vaječné koláče s medem a hroznovými zrny, pečený slaneček; 2. malé ryby s hrozkami, pečené pražmy a pečená husa s červenou řipou; 3. slané štiky s petrželí, salát s vejci a rosolovina s mandlemi.

K banketu na počest nového vévody Julia Brunšvického 1569 bylo opatřeno: 8 volů, 32 skopců, 13 jehňat, jedno divoké a 12 domácích prasat, 50 zajců, 17 kusů jiné zvěře, 236 kuřat, 82 koroptví, 260 kusů ptáků, 190 kvíčal, 960 vajec a ještě jiné za 16 zlatých, 9 úhořů, 304 kapři, 203 štiky, 1140 grundlí, 101 okoun, 30 ryb pečených, 3600 raků, tuna a 66 liber lososa, tuna a 56 liber másla, 246 liber špeku, 15 sudů březňáku, 1 sud silného piva, 8 sudů bílého, 2 sudy einbeckského piva a 4 sudy hustého piva brunšvického, 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> okovů rýnského vína.

Z toho zbylo: 5 prasat, 7 hus, 30 uzenáčů, 6 šunek, 5 lososů, 130 Scheepel (?), 165 nerozpuštěného vosku, 108 liber másla, z nápojů - nic. Osvětlení žádalo 150 pochodní, 36 liber stolních a 103 libry lojových svíček. Octa spotřebován byl sud a za půldruhé zlatky. Náklad činil 3085 zlatých, 7 šilinků, 5 feniků (asi 72000 K).

Byli-li při banketech hodně veselí, dávali to najevo nejen zpěvem, kterým provázeli sami stolovníci hudbu, ale i ničením neb odnášením věcí k hodokvasům potřebných. Na tomto zmíněném banketě musila rada městská tyto vypůjčené předměty vlastníkům nahraditi: 4 roztrhané ubrusy, 11 rozbitých židlí, 23 cínové mísy a 6 cínových talířů, konvice, 7 svícňů a 2 cínové konvice s kohoutky, 2 rošty, 67 mís a 17 talířů dřevěných, 34 vinných sklenic a za 11 zlatých sklenic obyčejných, dohromady věcí za 2111 zlatých, 2 feniky (asi 48. 000 K). Banketilo se tedy mnohem draže nežli za našich dob, před vojnou.

Také Arnošt Saský, když nestačilo mu jeho stolní náčiní, prosil 9. září 1473 radu města Lipska, aby mu půjčila 30 čtyrrohých stolů, 60 dobrých ubrusů a 10 dobrých ručníků. Páni mu to poslali na hrad Rochlici. V jakém stavu jim to bylo vráceno, neví se; asi v dobrém, kdyžž nic o tom zaznamenáno není.

<sup>7</sup> Tak na příklad vévoda vendômský hostil r. 1686 dauphina ve svém zámku Anetu. Bylo pozváno 40 hostí, kteří seděli u dvou stolů. Při tom obsahovalo menu: 30 polévek, 60 entrées, 132 hors d'oeuvres, 132 teplých jídel, 60 mis studených mas,



Patrně, že boháči brzo se zotavili z následků velikých válek, ale na místo mnoha jídla záhy nastoupilo jídlo jemnější, které ve Francii počalo ve druhé polovici 18. věku; obrat, proti kterému Voltaire darmo protestoval. Míchala se rozmanitá jídla, anebo dovedli z jediného (na př. z bramboru, tehda teprve do Evropy přivezeného) připravit dvacet anebo více rozličných jídel. Zavařované ovoce přicházelo do módy a rozmanité umělůstky k tomu, na př. několik druhů ptáků vecpati ptáka do ptáka, nebo zeleninám dávali tvar i chuť ryb anebo ptáků, nebo koření chuť ovoce. Žvýkání pokládáno za neslušné a jedla se jenom měkká jídla a pod. Dříve vzácné knihy kuchařské rozmnožily se tak, že knihy ze století 18. samy tvoří dvakrát více nežli všechny dřívější. Ba opěvala se jednotlivá jídla básněmi a k těmto básním byla skládána hudba.

Žádný div, když kuchaři nebyli již jen umělci svého povolání, ale zároveň také výtvarníky, sochaři a malíři. Neboť záleželo jim na tom, aby jídla zamlouvala se nejen chuti, ale také zraku a snažili se dekorovati svoje mísy na obecné překvapení stolovníků. Již kronikář a básník francouzský Jean Froissand (1333–1410), vykládaje o hostině vystrojené za jeho doby dodává, že byla tam hojnost jídel „tak podivných a zakrytých, že nemožno to popsati“. Tak udávají jídelní lístky té doby: lva, slunce z bílého kapouna, gelée déchiquetée, huspeninu „roztřepenou“, jinou en pointes de diamants, jako by účel kuchyně byl upravovati jídla k nepoznání a klamati labužníky. Vyskytují se také recepty na beurre frit neb rôti a na oeufs à la broche, pečené máslo a vejce na rožni! Ostatně i dnes jazyk neškolený ve výtvorech moderní velejemné kuchyně francouzské také dobře nepozná, co vlastně jí.

---

72 mis nejrozmanitějších pečení, 334 kusů zvěřiny a drůbeže, 32 mis pomerančů, 50 rozmanitých druhů salátů, 100 mis ovoce, 134 mísky ovoce nakládaného, 106 kompotů, 500 misek ovoce cukrovaného. Kam to ti pánové dali, bůh ví. (Srv. Ferd. Lotheissen: Zur Kulturgeschichte Frankreichs im 17. u. 18. Jahrh. Vid. 1889, str. 181.)

Francouzská móda byla v ostatních zemích věrně napodobována jenom s tím rozdílem, že v Anglii, Německu a zvláště v Polsku pojidání velkého množství ještě dlouho s tím se spojovalo.

Koncem 18. stol. počali stoly zdobiti květinami a nástolky ve tvaru věží, mostů a krajin, ubrusy kresbami z cukru, mramorového prachu a j. Těchto zjemnělostí ve věku 19. ještě přibývalo, ale množství jídel ubývalo, aniž však při velkých příležitostech se stáváme příliš skromnými.

Jistý obrat působí nověji konzervy, ve které teď všecko se mění: maso, zelenina, ovoce, vejce, mléko a j., a vojna přinese v té příčině asi změny ještě větší!

\* \* \*

Svrchu byla již zmínka učiněna o nemírném pití ve středověku, jež vrhá svoje stíny až do dnešních dob.

Jen několik zajímavějších poznámek a anekdot.

Král Valdemar II. Dánský tou měrou nerad vídal, když připíjelo se z poloprázdného poháru, že vydal r. 1232 rozkaz, aby každý, kdo při pitce jinému připíjetí chce, nejprve svůj pohár vyprázdnil, znovu dal si jej naplniti a pohár pak aby vypil na dno. Němci tomu do dna říkají „ex“.

Při slavnostech nastolení Winricha z Kniprode na velmistra německého řádu r. 1551 každému účastníku veliké hostiny bylo vypítí stříbrný kbelík o 8 lahvích vína. Vít z Bassenheimu prý třikrát po sobě tuto dávku do sebe přijal a za tento výkon znamenitý jmenoval jej Winrich zámeckým hejtmanem.

Rytíř Hans von Schweinichen, který r. 1573 v průvodu vévody z Lehnice cestoval do Meklenburska, praví sám ve svých memoirech: „Na této cestě v říši získal jsem velikého jména svým pitím.“

V Německu bylo ve středověku mnoho veřejných pivnic a vináren. Také pivovarů, neboť pivo vařilo se v Německu od pradávna. Vinárna již r. 1472 ve Vratislavi, městská r. 1471. Přísně se dbalo, aby víno bylo čisté a nemíchané. Cizincům bývalo nápadno,

jak Němci pijí, a humanista italský Poggio Bracciolini (1380–1454) psal Cardinalu S. Angelskému: „Kdysi byl německý národ bojovný: teď zápasí místo se zbraněmi s vínem a chlastem, a mají tolik síly, kolik vína vypijí. Není-li toho, není také odvahy.“ Kdo se o věc zajímáš, najdeš podrobnosti a literaturu v Schultzově *Das deutsche Leben im XIV. u. XV. Jahrh.*, str. 57. a j. (Srv. také Č. Zíbrt 1. c. § 12.)

Také ženy lehčího rázu pily tehda mnoho vína.

Byl-li nade dveřmi vinárny zelený keřík na znamení, že se čepuje víno čerstvé, množství tam táhlo davem a pilo se, až konečně víno pijáky přemohlo.

Kdo neplatil, tomu se dluh psal křídou: jedna sklenice, dvě, tři, čtyři, pět, anebo křížky.



Obr. 5. Jedna sklenice, dvě, tři, čtyři, pět.

Mnozí spisovatelé, ale jenom němečtí, tvrdí, že s pitím souvisí také německý humor, dobromyslnost a upřímnost. Pravda jest, že pijáci vína jsou humornější a dobromyslnější, než pijáci piva, – srovnej lid v krajích porýnských proti Bavorákům, – že by však alkohol podporoval vývoj jakýchkoli dobrých vlastností, novější poznatky asi nepotvrzují. Němcům však přísluší čest, že kneipování a Trinkpoesie jsou pravé německé zvláštnosti a výrazy jako Nagelprobe (zkouška nehtem po dopití, kdy obrátí se nádoba a nastaví nehet palce na důkaz, že ničeho nezbylo) nebo Bartneige jsou nepřeložitelné výrazy čistě pijácko-německé; rovněž pijárny cechovní, Trink-bücher v zámcích a Willkummtraenke nikde jinde než v Německu se nevyskytují. (Srv. Č. Zíbrt 1. c. 42.)

V nejširších vrstvách bylo ctí hodně mnoho pítí a nikdo se nestyděl, byl-li tak opilý, že sluhové musili jej odnésti do postele. Okřídlené slovo básníkovy: es ist kein Mann, der niemals einen

Rausch gehabt, - není mužem, kdo nikdy nebyl opilý, platí tam dodnes.

Johannes Boemius Aubanus (z Auby v Bavořích), spisovatel z první polovice 16. století, praví v knize *Omnium gentium mores* (česky: Obyčeje, práva, řády anebo zvyklosti všech národův od Jana Mírotického z Kroměříže v Olomouci r. 1579) o Sasích, u nichž pivo bylo nad jiné oblíbeno: Ječmen a pšenici pěstují a připravují z nich nejen velmi bílý chléb, ale také pro drahotu hroznů pivo, které pijí tak žíznivě a nemírně, že při hostinách a pitkách, když číšníci nemohou dost nalévat do sklenic a konvic, postaví plnou dojačku a každého vybízejí, aby jen pil, co chce.

Není k víře podobné (překládá Mírotický), jak mnoho toho nápoje ten nejnestřízlivější národ do sebe vlévá, jak se velice vespolek ku pití nutí... Kdo jiné všecky v pití převejší, ten netoliko z toho pochvalu a slávu má, ale také toho, oč sou základ měli, totiž z pěkně vonějících kvítí anebo z růže věnce, neb jakékoli jiné odplaty dostává. Táhne se od nich, ach, přeběda, ten hanebný obyčej téměř po všechné Germanii, že tím způsobem již i nejsilnější vína se pijí k nevymluvnému zlému. Když host anebo jiný na to místo přijde, kdež se pije, kteříkoli nápoj drží, vzhůru povstanou a popadnouc konvice, aby s nimi pil, s velikou úctou pobízejí. Za nepřítel sobě pokládají toho, kdož častokrát jsa pobídnut, neukážíc příčiny, s nimi pít nechce. Tato pohana tresce se někdy vraždou a krveprolitím.

Viz ostatně: *De generibus ebriorum et ebrietate vitanda* z r. 1515 v Erfurtě.

Starí Čechové, kteří se také dobrému truňku nevyhýbali, byli přesvědčeni, že „sousedé Sasíkové naučili je nočním pitím vína se potejkati a denním páchnouti“ (Č. Zíbrt 1. c. 35.)

V 15. a 16. věku vzrostla nestřídmost v pití tou měrou, že bylo vydáno mnoho úkazů a i spisů proti „Saufteufelovi“. Všude se obvyklé připíjení obžerství podporovalo a stupňovalo a proto Synoda zvěřinská r. 1492 tento zvyk přísně zapověděla. Téhož roku v Bernu bylo „das niederlaendisch, lanzknechtisch ja suewisich

zuotrinken“ zakázáno pod trestem jedné libry. Norimberská rada zapověděla připíjení pod trestem pěti liber halířů r. 1496. (Srv. zajímavé podrobnosti Č. Zíbrt 1. c. 37 a násl.) V 16. a 17. věku bylo zvykem, že ten, který pil ze společné nádoby nejdříve, ponořil do piva zvláštní míru, zvanou Bierleiter a vypil až po několik stupňů; tolikéž bylo pak vypítí i následujícímu.

Kořalka šířila se již koncem XV. století a norimberská rada zakazuje její prodej o nedělích a svátcích, vůbec že má se pítí jen ve výčepu. Nemají tedy ani v této věci Němci východním svým sousedům co vyčítati.

Ani třicetiletá vojna těmto výkonům neškodila. Sklepní řád vévody Arnošta Nábožného v Sasku z r. 1648 čítal na mladé pány a slečny při každém jídle po dvou mázech vína a půlpáta mázu piva, pro stůl služebných: na každou osobu máz piva, tři a půl mázu vína domácího, ve dnech svátečních na každou osobu v poledne půl mázu vína, pro „das gräfliche und adelige Frauenzimmer“ k rannímu a odpolednímu napití čtyři mázy piva, večer tři mázy, pro služebné dopoledne v 9 hodin na každou osobu máz piva a odpoledne ve 4 hodiny tolikéž. To by dnes stálo denně pěkný peníz.

\* \* \*

Velmi oblíbeny byly tehda pitky před spaním, zvané Schlaftränke, kořeněné jídlem všelikým a velmi mnohým. Přišly při tom na stůl podle německého líčení z r. 1550 za jasného světla svíček studená pečeně, zvěřina, kapouni, bažanti, koroptve, křepelky, jiná drůbež, paštiky z ryb a zvěřiny, pečené ryby několika druhů, vařené telecí nožičky v octě, lektvary, ovoce nakládané v cukru a medu, jako amarelle, třešně, rybíz, švestky, blumy, hrušky, hrozny, gdoule a jiné ovoce, na to červená řípa, zavařené kořínky, citrony, pomeranče, muškátové oříšky, datle, fíky, hrozinky, mandle, ořechy, oříšky lískové, kaštany atd., pak pečené gdoule, roštěný chléb ve víně, pozlacený konfekt z mandlí, skořice, zázvoru, feniklu, anýsu, kmínu a bisamu; konečně koláče, perník, oplatky, marcipán

z mandlí a cukru s vyraženými erby, sýr a ovoce. – Vedle toho všeho ještě chléb, vaječné koláče, preclíky a arci víno všeho druhu, bílé, červené, a „černé“ staré i nové, sladké i kyselé, jakož i višňovka. Tedy vlastně ohromná hostina večerní.

Jindy Schlaftrunk znamenal jen pití vína i silnějších nápojů alkoholických, které následovalo po hostině večerní, anebo jen „kapka“ či „slza“, kterou hostitel přinášel hosti už ke spánku se chystajícímu. Div že druh druhá také ze spaní neprobouzel, aby pili ještě v noci.

O hostinách pozdějších a jídle novějším jinde povíme jindy.

**Jiří Stanislav Guth-Jarkovský**  
**O jídle a pití jinde a jindy**

Vydala **Městská knihovna v Praze**  
Mariánské nám. 1, 115 72 Praha 1

V MKP 1. vydání  
Verze 1.0 z 19. 9. 2014