MONIKA
FEYFRLÍKOVÁ

GRADA®

Kuchyně pozdního středověku

Kuchyně pozdního středověku

GRADA®

Kuchyně pozdního středověku

MONIKA
FEYFRLÍKOVÁ

GRADA PUBLISHING

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy
Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy ***bude trestně stíháno****.*

Poděkování za pomoc a rady při psaní této publikace patří především členům projektu Civitas Pragensis. Velké díky náleží také majiteli tvrze Malešov Ondřeji Sedláčkovi za to, že umožnil fotografování v prostorách tohoto nádherného objektu, a dále Václavu Klementovi, jenž umožnil nafocení originálů jídelního náčiní z jeho sbírek a replik nožů, které prodává.

Monika Feyfrlíková

Kuchyně pozdního středověku

Vydala Grada Publishing, a.s.,
U Průhonu 22, Praha 7,
obchod@grada.cz, www.grada.cz,
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 5884. publikaci

Odpovědná redaktorka Danuše Martinová

Sazba Q point
Autoři fotografií: Tadeáš Chramosta (26), Lukáš Mazánek (1),
Kateřina Postránecká (1)
Autor kreseb: Jan Syka
Počet stran 96
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s.

© Grada Publishing, a.s., 2015
Cover Design © Grada, 2015

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-247-5431-4 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-9795-3 (elektronická verze ve formátu PDF)
ISBN 978-80-247-9796-0 (elektronická verze ve formátu EPUB)

OBSAH

Úvod **8**

Jak se nakupovalo, vařilo a jedlo v městském prostředí **10**

Vybavení měšťanské kuchyně 10

Nákupy 17

Veřejné kuchyně 18

Kuchyně venkova a chudiny **18**

Kuchyně a stravování na panovnických a šlechtických dvorech **21**

Klášterní kuchyně **23**

Krčmy a hostince **24**

Jak jedli studenti a žáci **24**

Židovská kuchyně **26**

Na válečném tažení **29**

Co se jedlo a pilo **29**

Obiloviny 30

Luštěniny 32

Zelenina 32

Ovoce 33

Ořechy a semena 33

Živočišné produkty 34

Dochucovadla 37

Nápoje 38

Stolování **42**

Lov **50**

Hladomor a neúroda **51**

Jídlo v době postů a svátků **53**

Postní dny 53

Strava o postních dnech 54

Jídla sváteční. 56

Jídlo a medicína **58**

Dobové recepty **63**

Rostliny, které byste v Čechách pozdního středověku marně hledali **83**

Literatura **85**

PŘEDMLUVA

Kuchyně pozdního středověku byla temná, čpící kouřem a hlučná. Tím více nás fascinuje, že přesto dokázala vykouzlit pestrou paletu chutí, barev a vůní, naprosto odlišných od toho, na co jsme dnes v moderní kuchyni zvyklí.

Jídlo vyšších vrstev nebylo chápáno jen jako nezbytnost nutná k nasycení a přežití, ale mělo také reprezentační formu. Muselo potěšit oko i ducha. Naproti tomu jídlo těch nejchudších bylo často jedinou pomyslnou linkou, která je dělila od smrti, a starost o jeho dostatek byla neustálým problémem, který je sužoval v každodenním životě.

Období, kterým se budeme zabývat, se z hlediska kuchyňské tematiky časově určuje poměrně obtížně. Jeho začátek můžeme orientačně vymezit větším rozšířením kuchyně v městském prostředí jako samostatné místnosti, k čemuž došlo přibližně na počátku 15. století. S tím souvisela také proměna kuchyňského inventáře na přelomu 15. a 16. století. Ta byla pozvolná a ve venkovském prostředí se projevila jen minimálně, zřetelnější byla spíše až v dalších desetiletích a někde i staletích. Začala se více užívat glazovaná keramika, skleněné a cínové nádobí. Konec v knížce pojednávaného období pak volně ohraničuje vznik prvních dochovaných tištěných kuchařek v první polovině 16. století a nástup jiných stravovacích návyků a způsobu života, který souvisel s příchodem renesance na území historických Čech. Věnovat se někde budeme ale i obdobím mladším, abychom plně postihly vývoj, který námi sledovanému období předcházel.

Původně jsem se chtěla v rámci této knihy zaměřit pouze na kuchyňské prostředí, vybavení, suroviny a jídla, která se z nich připravovala. Postupně jsem ale byla nucena text rozšiřovat o další kapitoly, aby tak byl čtenář plně obeznámen s problematikou stravování v pozdním středověku. Proto tato kniha obsahuje například i kapitolky o lovu, vztahu jídla a medicíny, o způsobech stravování středověkých Židů a stravovacích zvyklostech v období postů a významných svátků.

V závěru této publikace také naleznete recepty, které jsem sama vyzkoušela, zároveň jsem se pokusila je převést z původní literární formy do srozumitelnější soudobé češtiny a opatřila je rozpisy k jejich přípravě.

Monika Feyfrlíková

ÚVOD

Složení středověké společnost bylo pestré a odráželo se i ve způsobech stravování jejích jednotlivých vrstev. Tradičně je středověká společnost dělena na trojí lid, tedy pracující, bojující a ty, co se modlili. Od 14. století se však formoval a postupem času nabýval stále většího významu městský patriciát. Svým okázalým vystupováním se snažil přiblížit šlechtě, což se odrazilo i ve zvyklostech při stolování.

Městské obyvatelstvo pak můžeme rozdělit na bohatý patriciát, řemeslníky a chudinu. Střední vrstva řemeslníků na tom byla z majetkového hlediska oproti městskému patriciátu hůře, což se zákonitě odráželo i v jejích stravovacích návycích. Mezi městskou chudinu spadali nádeníci, děvečky, nevěstky, ale také mrzáci a žebráci, kteří jídlo dostávali almužnou. Obdarování chudáka bylo přitom důležitým zvykem každého správného křesťana. Do městského prostředí patřili dále studenti, městské mnišské řády, Židé a ve městě zakoupená šlechta. Ti všichni toto prostředí vzájemně ovlivňovali.

Na venkově byla situace poněkud odlišná. Mezi nejbohatší obyvatele patřil rychtář, který mohl mít v držbě hospodu. Dále byli na sociálním žebříčku sestupně bohatší sedláci, chalupníci a pomocníci najmutí pro nejrůznější práce v hospodářství. Nejnuznější životní podmínky měli stejně jako ve městě žebráci a mrzáci, živořící na samém okraji společnosti. Ve venkovském prostředí žila také šlechta a nacházely se zde církevní instituce. Přes území českého státu čas od času též procházeli kočovní cikáni.

Období, kterému se budeme věnovat, je bohaté na dějinné události. Konec 14. a začátek 15. století byl ve znamení vlády Václava IV., zakončené propuknutím husitských válek a snahou o opětovné ovládnutí Českého království jeho bratrem Zikmundem Lucemburským. Ten začal Čechy fakticky spravovat až po skončení husitských válek roku 1436. Po jeho skonu se na krátký čas dostal k moci manžel jeho dcery Albrecht Habsburský a po něm jeho vnuk Ladislav Pohrobek; ten zemřel roku 1457 ve velice mladém věku a fakticky za něho do té doby vládli převážně poručníci. Po jeho smrti nastoupil na trůn Jiří z Poděbrad, jediný český panovník, který nebyl královského rodu. Jeho rod se na trůně trvale neuchytil a po jeho skonu byl do Českého království uveden osobou krále Vladislava II. rod Jagellonců. Tato panovnická dynastie původem z Litvy se na trůně udržela 45 let. Jeho vláda skončila

s tragickou smrtí mladičkého Vladislavova syna Ludvíka po prohrané bitvě v bažinách u Moháče roku 1526. Vláda v zemích Koruny české tak přešla na rod Habsburků, který se zde udržel dalších bezmála čtyři sta let.

Mezi země Koruny české patřilo České království, Morava, Slezsko, Horní a Dolní Lužice, do r. 1415 i Braniborsko. My se v této knížce zaměříme hlavně na území dnešní České republiky, tedy Čech, Moravy a Slezska.

JAK SE NAKUPOVALO, VAŘILO A JEDLO V MĚSTSKÉM PROSTŘEDÍ

Vybavení měšťanské kuchyně

Pojďme se seznámit s královstvím dobré středověké hospodyně blíže. Nejprve nahlédneme do kuchyně měšťanky či manželky zámožnějšího řemeslníka.

Kuchyň jako taková v mnoha domácnostech až do 15. nebo 16. století neexistovala. Její vznik jako samostatné jednotky souvisel až s rozšířením kachlových kamen, kdy se ohniště, které do té doby plnilo funkci otopnou a zároveň se využívalo k přípravě pokrmů, přesunulo do samostatné místnosti, tzv. **černé kuchyně**. Díky kachlovým kamnům, do kterých se přikládalo z vedlejší místnosti, pak byla obytná síň zbavena do té doby všudypřítomného kouře. Kromě toho, že se tak zlepšila kvalita domácího života, movitější vrstvy mohly začít investovat do luxusního vybavení, jako jsou závěsy, ubrusy a dřevěný nábytek, které by předtím trpěly kouřem, zanášejícím vnitřek místnosti nánosy popela. Bohatí měšťané se honosným vybavením, ale také skladbou jídelníčku zároveň snažili vyrovnat šlechtě, která jim byla v tomto směru vzorem.

Černá kuchyně se nejčastěji nacházela v prvním poschodí středního traktu domu. Mohla být ale také umístěna mimo dům v přístavku na dvoře. Byla to většinou menší uzavřená prostora bez oken. Ta by zde byla jenom na obtíž, protože by zhoršovala tah ohně. K osvětlení kuchyně muselo postačit ohniště, **vícha**, což byla hořící tříska zastrčená do držadla na zdi, nebo jednoduchý **lojový kahan**. Ten nebyl tak drahý jako lojové svíce, které se používaly spíše pro osvětlení obytných prostor domu. Voskové svíce pro svou finanční nákladnost nalezly uplatnění jen v kostelech a příbytcích bohatší části populace. K jejich širšímu užívání došlo spolu s rozšířením luceren až ke konci 15. století.

Topeniště, na kterém se rozdělával oheň, bylo zpravidla umístěno v rohu místnosti, nebo v jejím středu. Stěny okolo něj musely být pomazány silnou vrstvou jílu, aby se zamezilo možnému vzniku požáru. Topeniště bývala oproti terénu podlahy vyvýšená, což umožňovalo lepší přístup k ohni a manipulaci s nádobím. Mohla být zhotovena několika způsoby. Buď se vyzdil kamenný věnec, který se následně vyplnil hlínou, nebo bylo topeniště kamenné celé. K jeho stavbě se rovněž daly použít cihly.

Nad ohništěm byl zavěšen dymník, jehož úkolem bylo zachycovat a odvá-

dět kouř, který směřoval nejdříve do půdního prostoru a pak procházel skrz střešní krytinu nebo štítový otvor mimo dům. Později byl kouř veden přímo do komína. Dymníky byly buď vyplétané z proutí, nebo bedněné z prken. Před vzplanutím je chránila vrstva mazanice, jílová směs, která se nanášela na dřevěné kolíčky zatlučené do stěny. Kolíčky tvořily oporu a bránily tak opadání mazanice po jejím vyschnutí.

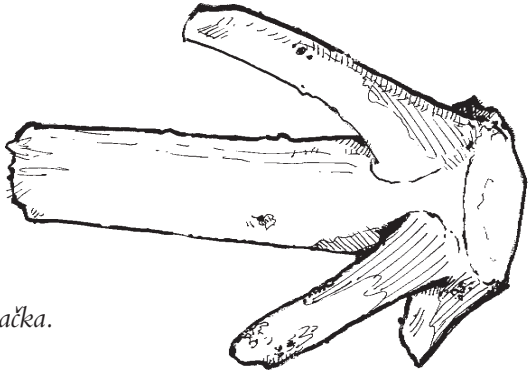
Kromě ohniště bychom v kuchyni nejspíše nalezli také **pícku**, která se využívala především k pečení chleba, koláčů, celt a dalších pochutin. Mohlo se v ní rovněž sušit ovoce a v případě potřeby i vařit. Nádobí se do ní vkládalo pomocí vidlice, která se zahákla pod jeho rozšířený okraj. Před samotnou tepelnou úpravou pokrmu se v peci musel rozdělat a delší dobu udržovat oheň, který pec roztopil. Stěny totiž potřebovaly nashromáždit dostatek tepla, aby hospodyně poté, co vymetla uhlíky a oharky z pece, mohla začít péct.

Kuchyně mohla být rovněž opatřena přístupovým otvorem, kterým se přikládalo do kamen umístěných ve vedlejší obytné místnosti. Obytný prostor tak byl zbaven kouře a nečistot vznikajících při přikládání a vymetání popela z kamen. Mohl tak plnit reprezentační funkci právě díky odstranění dýmného provozu, který do té doby znemožňoval větší investice do jeho vybavení.

Stejně jako dnes i tehdy musela hospodyně někam odkládat nádoby a kuchyňské náčiní. K tomu byly plně využity zdi po obvodu kuchyně. Na policích a ve výklencích stály hrnce, džbány, pánve a zásobnice, v bohatších domech i cínové nádobí, které bývalo vystaveno také v obytné místnosti jako znak bohatství a s ním spojené prestiže.

Pokud dnes pečlivěji zkoumáme dobová vyobrazení kuchyní, můžeme si povšimnout, jak umně se šetřilo místem. Na zdech vidíme zavěšený železný gril, dřevěnou nádobku na sůl nebo police, do kterých jsou důmyslně vetknuty nejrůznější vařečky, měchačky, stěrky, nádobky, poháry a talíře.

A jaké nádobí měla kuchařka při vaření vlastně k dispozici? Byly to pře-



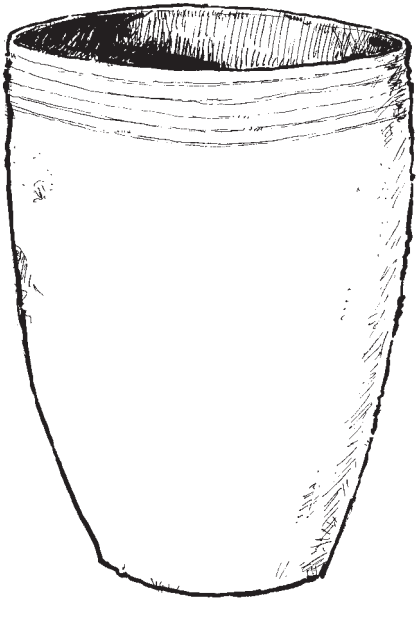
Podomácku zhotovená kvedlačka.
Místo nálezu Plzeň.

devším keramické **hrnce a zásobnice,** které se až do počátku 15. století a na venkově většinou až do jeho konce vyráběly bez glazury. Movitější lidé si samozřejmě mohli dovolit i výrobky glazované. Ty měly celou řadu výhod. Glazura například zabraňuje vsakování tekutiny do pórů keramiky, takže výrobky, které jsou jí opatřeny, se snadněji myjí a snižuje se pravděpodobnost vzniku plísní po nedokonalém umytí. Užití glazury se v našich zemích objevilo na počátku 15. století, ale masivněji se rozšířilo až v jeho druhé polovině. Na nálezech z té doby se nejčastěji vyskytují glazury zelené, žluté a hnědočervené. Výrobek politý jednou glazurou však může mít na různých svých částech odlišné odstíny, jejichž důvodem je působení nejrůznějších chemických vlivů, vzniklých při jeho výpalu. Poleva se používala na vnitřek nádoby, z obou stran spíše výjimečně a to na luxusnějších výtvorech.

S užíváním neglazované keramiky souvisel kromě plesnivění i další problém. Takové nádoby většinou nemohly být používány univerzálně, ale jen na určitý druh potravin. Často v nich totiž ulpěl jejich pach, a tak hospodyňky měly zvláštní hrnce vyhrazené na mléko, na sádlo, na med a tak dále.

Pokud se k vaření na ohni používalo keramické nádobí, muselo se přihlédnout k rozdílům teplot. Studené nádoby se nesměly vkládat přímo nad plamen, protože by praskly. Stejně tak tomu bylo s přeléváním horké vody, která se musela lít buď do nádob předem zahřátých, nebo pomalu a postupně.

Zásobnice byly nádoby kónického nebo lahvovitého tvaru, poměrně masivní, většinou vyšší čtyřiceti centimetrů, někdy výšky až jednoho metru. Vzhledem k jejich rozměrům mohla jejich hmotnost dosahovat až několika desítek kilogramů. Užívaly se k uskladnění surovin, jako jsou luštěniny, obilniny, mouka a tekutiny, například med, pivo a medovina. Měly poměrně silné stěny a oproti hrncům byly vyšší a bezuché. Aby se zamezilo nežádoucímu přístupu hlodavců



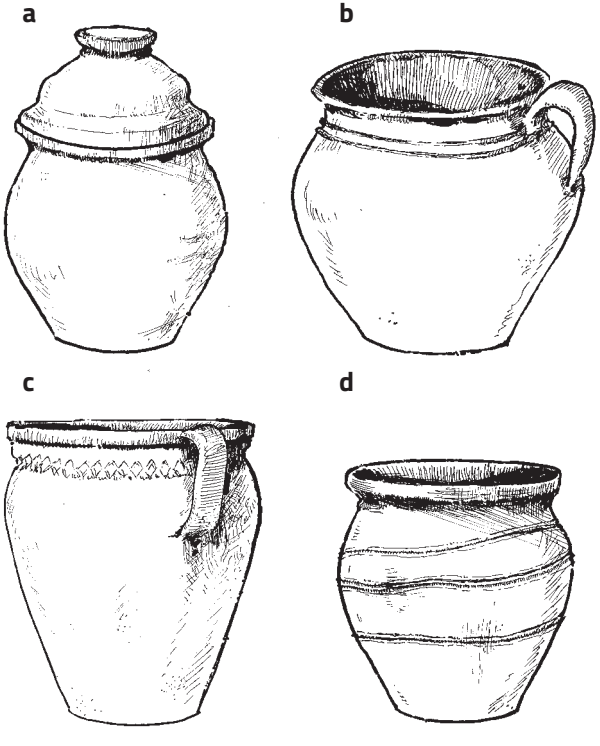
Zásobnice pocházející z Kozího Hrádku u Tábora. Výška nádoby 70 cm.

a hmyzu, omazalo se víko, kterým byly přiklopeny, obvykle jílem nebo se zalilo voskem.

K uskladnění a přenášení potravin sloužila také celá řada **proutěných košíků a misek** podobných těm, jaké používáme dnes.

Podle archeologických dokladů by se rovněž dalo soudit, že se v mnohem větší míře používaly dýhované misky než dlabané. Zhotovení dýhované misky, která se skládala z několika k sobě doléhajících dílů držících pohromadě obručemi z lýka, bylo totiž s použitím dobových nástrojů technicky jednodušší než zdlouhavé dlabání nebo soustružení misky či talíře.

K vaření se většinou využívaly **keramické hrnce**, jichž se dochovalo několik typů. Mohly být bezuché, s jedním nebo dvěma uchy a jejich velikost se pohybovala zhruba od pěti do padesáti centimetrů. Menší a střední hrnce posloužily kromě vaření i k uchovávání vzácnějších potravin, jako bylo koření, med a sádlo. Větší mohly sloužit ke stejnému účelu jako zásobnice. Hrnce s děrovaným dnem se uplatnily jako **cedníky a síta** neboli dršláky. Pokud však hospodyně potřebovala cedit a pasírovat najemno, sáhla po lněném plátýnku.



a) Hrnek s pokličkou nalezený ve Zhoři u Písku. Výška hrnku je 12 cm, poklička je vysoká 4 cm. Nález pochází z doby kolem roku 1420.

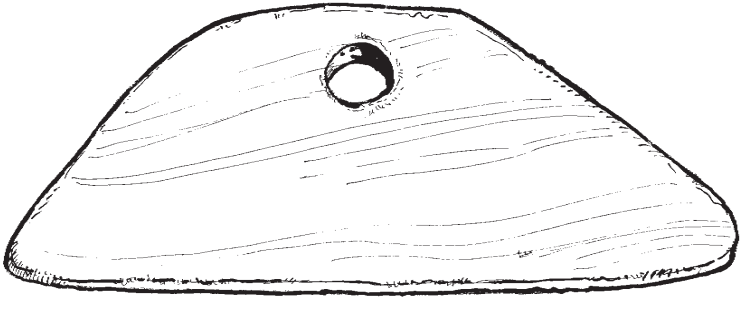
b Hrnek s uchem z hradu Karlštejn. Výška 11 cm.

c) Hrnec s uchem z hradu Karlštejn. Výška 24 cm.

d) Hrnek bez ucha z Řeže u Prahy. Výška 12,5 cm.

Hrnce a hrnky se přiklápěly keramickými nebo ze dřeva soustruženými poklicemi. Pokud hospodyně chtěla zamezit, aby z nich unikala pára, omazala okraje pokličky přiléhající k stěnám hrnce hustým těstem nebo hlínou.

Vaření nebylo právě jednoduchou záležitostí a vyžadovalo zkušenosti a cvik, protože se hrnce pokládaly přímo na rozžhavené uhlíky na vrchu topeniště. Hlavním problémem byl nestejnoměrný žár, který mohl způsobit připálení pokrmu. Popel se shraboval pomocí dřevěného **pohrabla**, které se v případě nedostatečného plamenu mohlo použít i k jeho rozdmýchání.

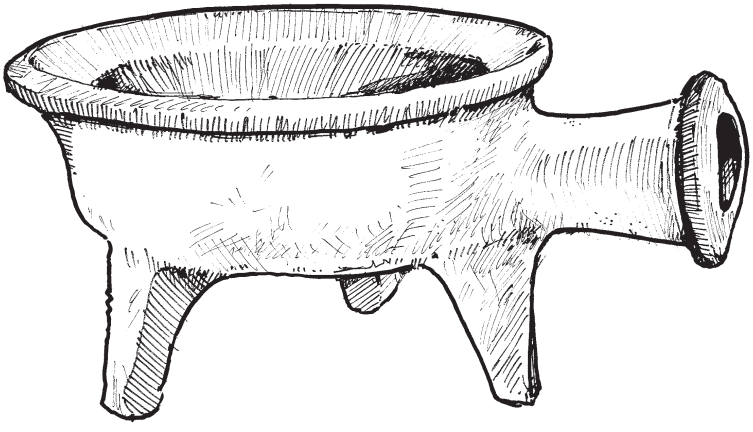


Dřevěné pohrablo na popel. Nalezeno ve studni domu v Plzni.

Na řadě žánrových iluminací na téma kuchyňské prostředí nalezneme také plechové **kotle a kotlíky.** Zavěšovaly se pod komínem na speciální závěs. Jejich pořizovací hodnota byla daleko vyšší než u hrnců keramických. Vydržely zato déle, protože při manipulaci s nimi nehrozilo jejich rozbití.

Masa se nejčastěji upravovala hospodárnějším smažením na pánvi nebo dušením v hrnci. Opékání bylo méně obvyklou variantou přípravy, protože při něm docházelo k úbytku hmoty masa a odkapáváním i ke ztrátě tuku. Tomu se mohlo zamezit, pokud se pod pečeni vložila do ohně nádoba, která vyškvařený tuk z masa zachytávala.

Ke smažení se používala **trojnožka**, což byla keramická pánev, která stála na třech nohách a ve stěně měla vymodelovanou tulej. Do ní se pro snadnější manipulaci zastrčilo dřevěné madlo, aby se mohla vyndat nebo vložit na topeniště. I když keramické pánve jsou nálezově nejrozšířenější, používaly se také pánve železné. Ty neměly nohy a podobaly se tak přibližně těm dnešním. Pokud by se kuchařka rozhodla maso přece jen pro nějakou slavnostnější příležitost opéct, použila by k tomu železný **gril**, který měl pro snadnější manipulaci čtyři nohy a dlouhý úchyt. Větší kusy masa se opékaly na rožni, což se ale týkalo hlavně velkých hradních a klášterních kuchyní.



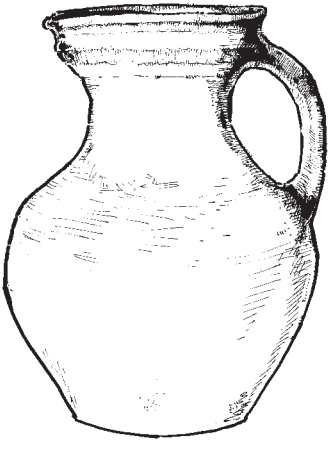
Keramická trojnožka ze zaniklé osady Mstěnice v okrese Třebíč. Vysoká je 6,8 cm, uvnitř vylitá hnědou glazurou.

K ochucení masa se užívala nejrůznější tuzemská i dovážená koření, která byla zejména ve vyšších sociálních vrstvách ukázkou prestiže. K jejich drcení sloužily dřevěné nebo železné **hmoždíře**, které tvarově odpovídaly zhruba těm dnešním.

Stejně jako dnes také vypadala dřevěná **prkénka**, na nichž se krájelo jednoduchým **nožem.** Ten mohl mít dřevěnou nebo kostěnou střenku. Pro naporcování větších kusů masa sloužil **sekáček**.

Málo známou zajímavostí, kterou ovšem popsal již Platón, je tehdejší způsob krájení vajec. Výborně k tomu posloužil lidský vlas nebo nit. Při krájení se uchopily jako strunka a oloupané vejce hladce rozřízly. Řez byl tenčí a žloutek nevypadával z bílku, jak se tomu obvykle stává při použití nože.

Voda byla ve středověku pro kuchyň naprostou nezbytností, ale rozhodně ne takovou samozřejmostí jako dnes. Musela se většinou pracně nosit z obecní studně, jen některé domy měly studnu vlastní ve spodním traktu objektu. K nabírání a přenášení vody sloužila jednouchá **dřevěná vědra**, stejně jako již popisované dýhované misky složené z několika kusů prkének, které vzájemně drželo propletené lýko nebo železná obruč. Větší nádoby skládané z dýh také mohly držet pohromadě díky dřevěným čepům, které byly zapuštěny do předvrtaných otvorů. Pro lepší manipulaci se pak voda přelévala do **džbánů**. Ty byly podle četnosti nálezů hned po hrncích druhým nejužívanějším druhem nádobí. Větší džbány sloužily na vodu, menší se využívaly pro účely stolování.



Džbán nalezený v Sezimově Ústí. Výška 22,5 cm.

Pro delší uskladnění nápojů užívaly kuchařky **sudy a soudky**. Dochovaly se rovněž jednoduché keramické a skleněné **lahve**. K jejich uzavření se používaly dřevěné a keramické zátky. Ve studni domu č. p. 113 ve Zbrojnické ulici v Plzni se nalezla dokonce zátka korková.

Ke stejnému účelu jako lahve sloužily i keramické **čutory**. Ty byly plochého oválného tvaru a na bocích měly ve dvou řadách nad sebou ouška k protažení závěsu. Díky němu se daly vzít i na cesty. Obdobně prakticky posloužily i kožené měchy, do kterých se však mohl lít, stejně jako u keramického nádobí bez glazury, pouze jeden druh nápoje, protože lehce chytaly jeho pach a chuť. Snadněji také podléhaly plísni.

V kuchyni, kde se vařilo na otevřeném ohništi, to bylo horší s čistotou. Hospodyně musela obvykle zametat podlahu plnou popela a uhlíků. K tomu sloužilo jednoduché košťátko z březových větviček. Dalším nezbytným kuchyňským vybavením byla sekera a špalek, který se používal jak ke štípání dřeva, tak k porcování větších kusů masa. Dále pak ocílka, kterou se o křemen vykřesávaly jiskry, které se zachytávaly do hubky a rozfoukávaly v plamínek při rozdělávání ohně. Daleko snazší samozřejmě bylo, když z předchozího vaření zbyl ještě žhavý uhlík, který pak stačilo jen rozfoukat.

Pro delší uskladnění potravin se zprvu používala prostora zvaná **pivnice**, nacházející se v podzemí domu a zpravidla shora zakrytá dřevěným plochým stropem. Ve druhé polovině 15. století byla většinou vytlačena **sklepy**, které se budovaly v kamenných či zděných domech a byly charakteristické klenbami. **Spižírny**, kde se nejčastěji uchovávaly potraviny již připravené ke konzumaci, byly méně rozšířené a nalézáme je spíše v domech bohatších obyvatel města, na hradech, tvrzích a v klášterech.

Nákupy

Potraviny si hospodyně ve městě mohla nakoupit v **krámech**, které byly přímo v domech jednotlivých výrobců a dodavatelů. Krámy prodávající zboží stejného typu byly většinou umístěny vedle sebe, takže vznikaly celé specializované ulice. V Praze na tento fakt dodnes upomínají názvy některých ulic, například Celetná, kde se prodávalo sladké pečivo – calty.

Zboží bylo také možné koupit na **trhu**, který byl většinou situován na náměstí. Trhy se dělily na týdenní a výroční. Týdenní se konaly pravidelně v určité dny na určených místech a někdy se zaměřovaly na určitý druh produktu. V Praze tak existoval třeba trh koňský na dnešním Karlově náměstí, na dnešním Václavském náměstí se konal trh dobytčí a dodnes si své jméno zachovaly trh Ovocný a Uhelný v Praze 1.

Na tomto vyobrazení porcuje řezník maso v masném krámku. Výjev pochází z takzvané Malé Riechentalovy kroniky datované do let 1470–1480 a sepsané kostnickým městským písařem Ulrichem Riechentalem. Vidět zde také můžeme váhy a závaží, s jejichž pomocí řezníci odvažují kusy masa.

Výroční trhy připadaly zpravidla na svátky církevních světců. O těchto dnech proudily do měst davy lidí z přilehlých vsí, kteří buď chtěli prodat své přebytky, nebo naopak nakoupit nezbytnosti do domácnosti, které si sami nebyli schopni vyrobit.

Začátek trhu se oznamoval určitým znamením, například úderem zvonu. Teprve po něm mohli jednotliví kupci zahájit prodej. Přednostní právo k nákupu mělo domácí obyvatelstvo, teprve potom, co si nakoupilo, směli nakupovat přespolní a Židé.

Ve větších městech se rovněž zřizovaly takzvané **kotce**. Tak se nazývaly tržnice, ve kterých se prodejci sdružovali pod jednou střechou, což umožňovalo jejich lepší kontrolu. Podobně byly uspořádány masné krámy. Tvořila je hlavní hala, kde po stranách byly umístěny jednotlivé krámy, které do haly ústily zaklenutými okénky s prodejními pulty. Do dnešních dnů se dochovala budova masných krámů v Plzni, ve které nyní sídlí Západočeská galerie. Kromě toho se budovaly i dočasné dřevěné krámy, ty však musela povolit městská rada.

Kolem měst se rozkládal zemědělsky využívaný pás půdy, na kterém bychom nalezli zahrady, sady, pole, chmelnice a vinice. Ty také pomáhaly zásobovat obyvatelstvo uvnitř hradeb města.

Veřejné kuchyně

Veřejné neboli obecní kuchyně byly zřizovány městem a kuchaři je měli v nájmu. Svým vzhledem se blížily krčmě a byly určeny zejména dělníkům. Jedna taková stála od roku 1499 na rynku na Malé Straně.

Mohly být pojaty a vybaveny různě, buď jako jednoduché přístřešky na ulici, kde se kolemjdoucí mohl rychle a lacino najíst, nebo byly budovány v domech, kde plnily funkci jakési vývařovny.

KUCHYNĚ VENKOVA A CHUDINY

V období pozdního středověku žilo obyvatelstvo na území českých zemí z velké části na venkově. Pro přesnější představu se uvádí, že až 80 % populace českých zemí tvořili venkované. Jejich sociální složení ovšem bylo různorodé. Nejpočetnější složku tvořili poddaní, kteří byli závislí na světské nebo církevní vrchnosti. Nejčastěji se zabývali zemědělstvím, v menší míře venkovskými řemesly. Početně méně zastoupenou skupinu pak tvořili například správci panských dvorů, šafáři a rychtáři. Mezi movitější venkovské obyvatelstvo se kromě nich řadili také krčmáři, mlynáři a majetnější hospodáři. O něco hůře na tom byli sedláci a nejhůř podsedci, kteří drželi jenom malou rozlohu

půdy, a bezzemci, kteří se najímali jako pomocná pracovní síla. Složení stravy venkovského obyvatelstva, její příprava, jakož i podoba příbytku se navzájem pochopitelně lišily podle sociálního postavení obyvatele vesnice.

Většinu dne prostého venkovského člověka zabraly polní práce, starost o zvířata, příprava dříví na topení a výroba nástrojů, bez kterých se domácnost, která se snažila být z ekonomických důvodů co nejvíce soběstačná, nemohla obejít. Ženám tak nezbýval, zejména v období sklizně v letních měsících, na vaření dostatek času, proto se snažily, aby příprava jídla byla ve všedních dnech co nejjednodušší. Naproti tomu o svátcích a při významných událostech si hospodyně dala obzvláště záležet na přípravě pokrmů, které byly z kvalitnějších surovin a lépe zpracované. Znakem takových jídel byla najemno umletá mouka, tuk a vejce, která se jinak zpravidla prodávala do města.

Jen ženy nejbohatších měšťanů a řemeslníků si mohly dovolit komfort samostatné kuchyně. Ostatní připravovaly jídlo jako v předešlých staletích v obytné prostoře.

V prostém vesnickém domě se všechny kuchyňské úkony odbývaly na jednoduchém **topeništi**, které se vyvinulo z ohniště původně umístěného uprostřed obytné místnosti. Postupem času se přesunulo na vyvýšené místo, obvykle v rohu obytné místnosti při vchodu ze síně. Bylo zároveň jediným zdrojem tepla v prostoře, kterou obývala celá rodina. Odvod kouře mohl být volný, to znamená, že šel přímo do místnosti a odtud unikal netěsnostmi ve zdech a stropu, nebo se odváděl dymníkem ve stropě pod střechu. Dým se tak stával všudypřítomným a nemilým společníkem vesničanů.

V průběhu 16. století pronikly i na vesnici městské vlivy a u bohatších sedláků se začalo topit ze síně. Místnost se tak zbavila štiplavého dýmu a příprava pokrmů se přesunula do vedlejší místnosti – černé kuchyně.

Ohniště bylo někdy spojeno s **pecí**, která mohla stát samostatně nebo byla umístěna mimo obydlí. Pec bylo možné postavit několika způsoby. Nejrozšířenější byly pece s kruhovou či oválnou základnou na kamenné podezdívce. Nejprve se postavila podezdívka, na které se později rozdělával oheň. Potom se přistoupilo ke stavbě samotné klenby pece. Tu tvořila kostra z proutí, která byla vyplněna a omazána jílem, nebo se vyzdila kamením. Pokud pec stála venku, postavila se nad ni stříška, aby její povrch nenarušilo působení deště a sněhu. V 15. století však převládaly pece umístěné uvnitř příbytku. Vzhledem k časové náročnosti roztápění pece se chleba pekl jednou za čas na řadu dní dopředu. K jeho přípravě hospodyně používala několik slaměných ošatek, díži na zadělání těsta a velkou dřevěnou lopatu na vsazení těsta do pece**.** Kvásek na zadělání těsta si hospodyně uchovávaly z předešlých pečení ve zvláštním hrnci, který musel být umístěn v chladnějším prostředí. Pro novou várku jej vždy obnovily tak, že zaschlé zbytky těsta seškrábaly