

Základy archeologie

13/ Všední den ve středověku

Každodennost

(něm. Alltag, angl. Everyday life, franc. la vie quotidienne)

- **Dějiny každodennosti** – prosazovala francouzská škola Annales, v jejímž čele stáli Lucien Febvr a Marc Bloch (tzv. první generace), kteří iniciovali nový přístup k pojmání minulosti tím, že odmítli klást důraz pouze na „událostní“ (politické) dějiny a pozornost věnovali na do té doby opomíjeným hospodářským a sociálním dějinám, dějinám struktur, mentalit a procesům dlouhého trvání
 - bádání se zaměřilo na netradiční historická témata jako byly agrární dějiny, dějiny rituálů, reprezentace atd., kterých si „velká“ historie nevšímal
 - cíl: postížení tzv. všedního dne člověka v určitém sociálním prostředí z hlediska fyzického a duchovního života
 - snaha zkoumat historické jevy do hloubky a v souvislostech (komplexita), což vyžadovalo interdisciplinární přístup více vědních oborů (kulturních dějin, dějin umění, psychologie, filosofie, jazykovědy aj.)

- **Fernand Braudel** († 1985) – [Bródl] nejvýznamnější představitel tzv. 2. generace francouzské školy Annales

„Materiální život to jsou lidé a věci, věci a lidé. Hmotné věci – jako jídlo, bydlení, výzbroj, luxusní zboží, nástroje, platební prostředky, vesnice a města – čili to, co člověk používá.”

- **Braudelovi žáci** – tzv. třetí generace: Jacques Le Goff († 2014), Pierre Nora (*1931)
 - prosazovali tzv. novou historii (la nouvelle histoire) či historii celostní (histoire totale), která se na přelomu 60/70 let rozdělila do několika směrů:
 1. **dějiny mentalit**: Philippe Ariès († 1984), Jean Delumeau (*1923)
 2. **kulturní dějiny**: Michelle Vovelle, dějiny náboženství
 3. **politické dějiny** (návrat): Emanuel Le Roy Ladurie, Le Goff

- **Mentalita** (Mentalité) – **Marc Bloch** ji definoval jako globálně chápané sociální dějiny z hlediska vnějšího i vnitřního světa (ne ideologie)
 - **metoda:** komparace veškerých pramenů písemných a hmotných včetně myšlenkových trendů směřujících k novému (racionálnímu) myšlení (náboženství, filosofie, nejružnější formy spol. nazírání)
 - poznání předchází všestranné studium **tzv. každodennosti** prostřednictvím písemných pramenů spíše soukromé povahy (deníky, testamenty)
 - **cíl:** poznání civilizačního procesu, který ovlivňuje teritoriální, národní, kulturní a etnické odlišnostmi (specifika)
 - vydávání monografií o významných osobnostech středověku (např Lutherův životopis L. Febvreho)
 - monografie o každodennosti jednotlivých společenských vrstev (např. deklasované vrstvy, životní cykly jako dětství nebo smrt či různé činnosti a zaměření jako cestování, poutnictví aj.)
- George Duby a Jacques Le Goff, Jean Delumeau

Spěváček, J., 1996: Mentalita a dějiny mentalit v proměnách evropského myšlení. Sb. Společnosti přátel starožitností 4, 59–70.

- **Německo** – kvůli přetrvávajícímu tradičnímu historismu zpočátku plně neakceptovalo francouzské postupy (pozitivistický přístup)
 - rozvinuta historická antropologie prostřednictvím studia:
 - a) historické demografie (Arthur Imhof, Michael Mitterauer)
 - b) dějin každodennosti
 - bádání zaměřeno na: a) materiální kulturu
b) myšlenkovou sféru
 - kultura vnímána jako součást materiálních, ekonomických a sociálních zájmů, které zahrnují životní způsoby, vzorce myšlení a formy komunikace
 - zkoumány opakující se prvky lidského konání a myšlení projevující se v kultuře bydlení, odívání a stravování aj.
(např. Dějiny stáří od Petera Borscheida)
 - Wolfgang Behringer: studie o magii a čarodějnictví (Hexenforschung)
 - Richard van Dülmen: studie o stáří, násilí, hazardu aj.

- **2. pol. 20. stol. :** utváření „věd o člověku“ (sciences humaines)
 - 2 základní okruhy studia zaměřeny na:
 - a) materiální svět – hmotná kultura a její transformace v delším čas. období
výživa, bydlení, odívání, doprava
 - b) nemateriální svět – duchovní kultura člověka v určitém historickém kontextu
tematické okruhy: vnímání času a prostoru,
„Viditelný svět je pro něho nejen pouhou stopou světa neviditelného,
ale neviditelný svět neustále zasahuje do jeho každodenního
života.“(Le Goff 2003: 31).
- **Identita** – vychází ze sociální charakteristiky a hodnot, které tvoří zvyky, tradice,
konfese a kulturní vzorce; formována každodenní realitou
- **Dějiny lidové kultury** – popular culture: proti elitarismu měšťanské kultury
 - každá sociální vrstva měla vlastní kulturu (pluralita)
Aron Gurevič, Peter Burke, Carlo Ginzburg
Natalie Zemon Davisová, Richard van Dülmen
- **Orální historie** – využívána hlavně novověkou historiografií
- **Historická antropologie** – snaží se o zjištění motivací lidského jednání
 - nová témata: gender history (vztahy mezi pohlavími)

- **Mikrohistorie** – zaměřena na podrobné zpracování úzce vymezených fenoménů (venkovská společnost, rodina, konkrétní jednotlivci)

- **Itálie:** skupina italských historiků sdružených kolem časopisu Quaderni storici

Carlo Ginzburg (*1939) – Sýr a červi: historická mikroanalýza o vzdělaném furlanském mlynáři, který měl na svou dobu atypické názory na stvoření světa, náboženství a církev, a proto byl konfrontován italskou inkvizicí (zpracováno na základě protokolů z výslechů)

- **Německo:** demografická“ či „populační“: tzv. göttingenská škola Jürgen Schlumbohm
- **u nás:** Zdeněk Smetánka, Josef Grulich

Literatura

- ARIÈS, P., 2000: Dějiny smrti, 1. Doba ležících; 2. Zdivočelá smrt, Praha 2000.
- BEHRINGER, W., 2002: Hexen. Glaube, Verfolgung, Vermarktung, München.
– 2004: Geschichte der Hexenforschung, in: Sönke LORENZ (Hg.), Wider alle Hexerei und Teufelswerk. Die Europäische Hexenverfolgung und ihre Auswirkungen auf Südwestdeutschland, 485–668, Ostfildern.
- BORSCHEID, P., 1987: Geschichte des Alters 1. 16. – 18. Jahrhundert, Münster.
- BOURDIEU, P., 2000: Nadvláda mužů, Praha.
- BRAUDEL, F., 1973: The Mediterranean and the Mediterranean World in the Age of Philip II, 1-2, London.
– 1979: Civilisation matérielle et capitalisme (XVe – XVIIIe siècle). Bd. 1: Les structures du quotidien, Paris.
– 1995: Dlouhé trvání, in: Václav HUBINGER – Laurent BAZAC-BILLAUD (edd.), Antologie francouzských společenských věd. Antropologie. Sociologie. Historie, 145–188, Praha.
– 1999: Dynamika kapitalismu, Praha.
- BURKE, P., 2005: Lidová kultura v raně novověké Evropě, Praha.

- DELUMEAU, J., 1998–1999: Strach na západě ve 14.-18. století. Obležená obec, 1-2, Praha. – 1998: Hřích a strach. Pocit viny na evropském Západě ve 13.-18. století, Praha.
- DELUMEAU, J., 2003: Dějiny ráje. Zahrada rozkoše, Praha.
- DUBY, Georges, Rytíř, žena a kněz. Manželství ve Francii v době feudalismu, Praha 2003.
- DUBY, G., 2002: Umění a společnost ve středověku, Praha.
 - 2002: Věk katedrál, Umění a společnost 980-1420, Praha.
 - 1997–1999: Vznešené paní 12. století, 1-3, Praha .
- van DÜLMEN, R., – 1990–1994: Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit, 1-3, München.
 - 1991: Frauen vor Gericht. Kindschmord in der frühen Neuzeit, Frankfurt am Main.
 - 1999: Kultura a každodenní život v raném novověku (16.-18. století), 1. Dům a jeho lidé, Praha.
 - 2001: Divadlo hrůzy. Soudní praxe a trestní rituály v raném novověku, Praha.
 - 2002: Historická antropologie, Praha.
 - 2003: Hazard, Bezectní lidé. O katech, děvkách a mlynářích. Nepočestnost a sociální izolace v raném novověku, Praha.

- ELIAS, N., 1983: Society, Oxford.
 - 2006: O procesu civilizace I. Sociogenetické a psychogenetické studie. Proměny chování světských horních vrstev na Západě, Praha.
 - 2007: O procesu civilizace II. Proměny společnosti. Nástin teorie civilizace, Praha.
- GINZBURG, C., 2000: Sýr a červi. Svět jednoho mlynáře kolem roku 1600, Praha.
- GRULICH, J., 2001: Zkoumání “maličkostí” (Okolnosti vzniku a významu mikrohistorie), ČČH 99, 519–547.
- GUREVIČ, A., 1979: Kategorie středověké kultury, Praha.
 - 1996: Nebe peklo svět. Cesty k lidové kultuře středověku, Jinočany.
- HOLZBACHOVÁ, I., 1995: Škola Annales a současné pojetí dějin (Antologie textů), Brno.
- LE GOFF, Jacques, Hledání středověku. Rozhovor s Jeanem Mauricem de Montremy, Praha 2005.
- LE GOFF, J., 1991: Kultura středověké Evropy, Praha.
 - 1999: Intelektuálové ve středověku, Praha.
 - 1998: Středověká imaginace, Praha.
 - 2003: Zrození očistce, Praha.
 - 2005: Za jiný středověk. Čas, práce a kultura na středověkém Západě. 18. esejí. Praha.

- LE GOFF, J. – SCHMITT, J. C. 2002: Encyklopedie středověku, Praha.
- LE ROY LADURIE, E., 2001: Masopust v Romansu. Od Hromnic po Popeleční středu 1579-1580, Praha.
 - 2005: LE ROY LADURIE, Emmanuel, Montaillou, okcitánská vesnice v letech 1294-1324, Praha.
- NODL, M., 2004: Mikrohistorie a historická antropologie, Dějiny – teorie – kritika 1, 237–252.
- OHLER, N., 2001: Umírání a smrt ve středověku. Jinočany.
- SMETÁNKA, Z., 2004: Legenda o Ostojovi, Praha.

Vrcholný a pozdní středověk (13. – 15. stol.)

- **Hierarchie sociální** – stravování a konzumace určitých jídel závisely na společenském postavení
 - stravovací modely dány příslušností ke společenské vrstvě:
 - **Adalberon z Laonu (1030): Učení o trojím lidu:**
 - a) oratores (ti, kdo se modlí): duchovenstvo (střídmost, postní jídla)
 - b) bellatores (ti, kdo bojují): šlechtici, bojovníci (bohatá masitá strava)
 - c) laboratores (ti, kdo pracují): poddaní, rolníci (chudá strava, luštěniny)
 - Porušení pravidel se pokládalo za hřích
- **Struktura společnosti** –
 1. **horní vrstvy:** elita – panovník, církev, vyšší šlechta
 2. **střední vrstvy:** nižší šlechta, měšťané, bohatí kupci
 3. **nižší vrstvy:** sedláci, poddaní a chudina
- **Hierarchizace** – na základě urozenosti a rodové starobylosti:
 - **rod** (genere, nobilis): pokrevně spříznění jedinci s výjimečným spol. statusem
 - **šlechta:** privilegovaná vrstva pozemkových vlastníků (majetek: půda a lidé)
 - titul:** právo nosit erb, pečeti červeným voskem, účast na správě státu
 - lenní systém:** 1158: **Libri feudorum** (právní příručka)
 - feudum - dědičná držba; beneficium - podmíněná držba
 - nobilitace:** povýšení (služba a rytířské chování)
 - udelení titulu, erbu a predikátu (přídomek)

Vrcholný a pozdní středověk (13. – 15. stol.)

- **Vesnice** – základ středověké ekonomiky: produkce potravin a surovin
 - komunita spjata s konkrétním územím
 - rytmus života rolníků určoval sled polních prací
 - denní režim: určovaly „zvony“ (události a o svátky)
- **Město** – anonymní prostředí, nová společenská a ekonomická pravidla (svoboda)
 - řemeslná výroba (cechy) a obchod (směna)
 - různé etnické minority (cizinci, židé)
 - vzdělání dostupné pro laiky (městské školy, univerzity)
 - městská identita
- **Hrady** – elitní prostředí urozené aristokracie
 - vojenské a reprezentační funkce
 - rytířská a dvorská kultura: trávení „volného času“: turnaje, hostiny, lov
- **Církevní prostředí** – služba Bohu
 - kláštery: kontemplace, vzdělání (skriptoria)
 - biskupství, arcibiskupství: intelektuální prostředí
 - kostely: liturgie (bohoslužby)

Strava

- **Prameny:**

- písemné: kroniky
zprávy
městské knihy
testamenty
kuchařky
- ikonografické: Velislavova bible
herbáře (Mattioli)
- archeologické: hmotné – keramika
 - kovy
 - dřevo
 - sklo

environmentální
(rostlinné makrozbytky)

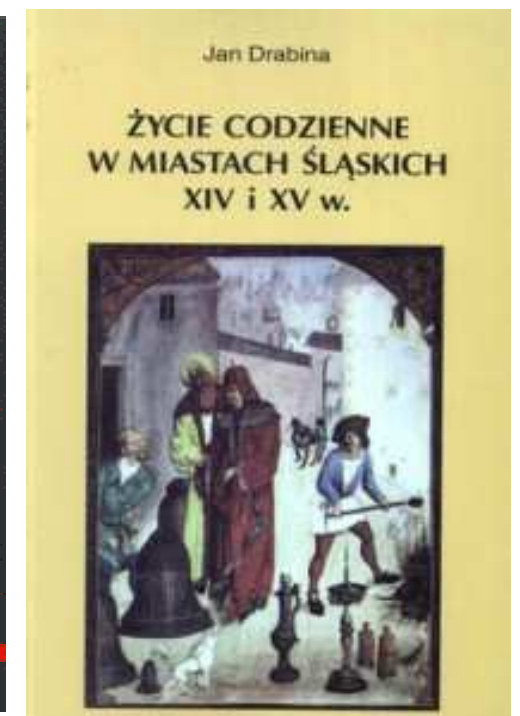
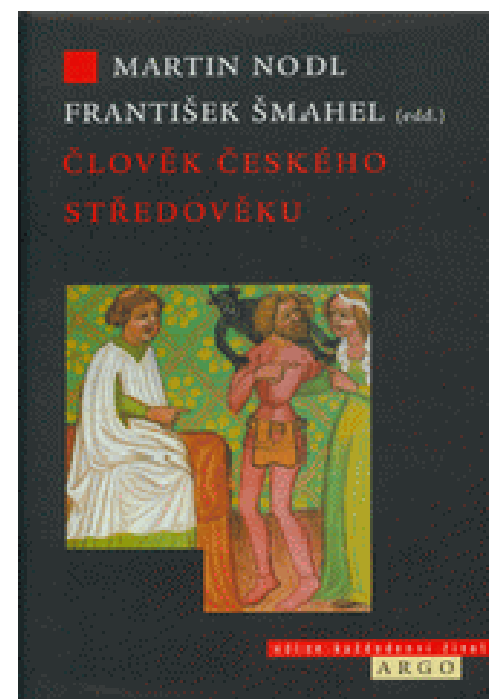
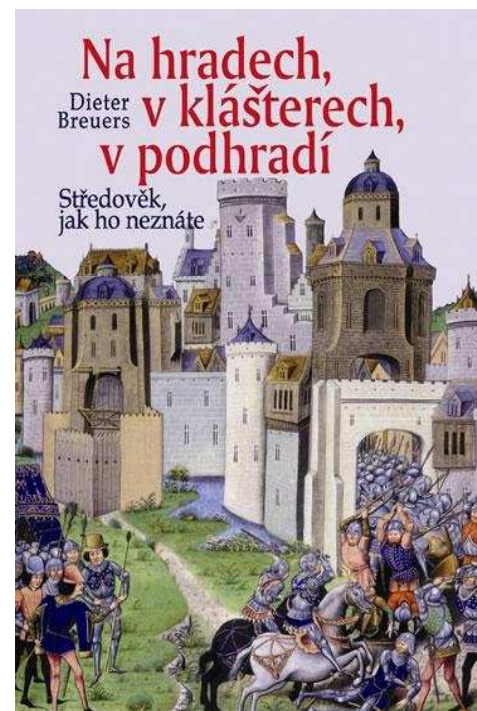
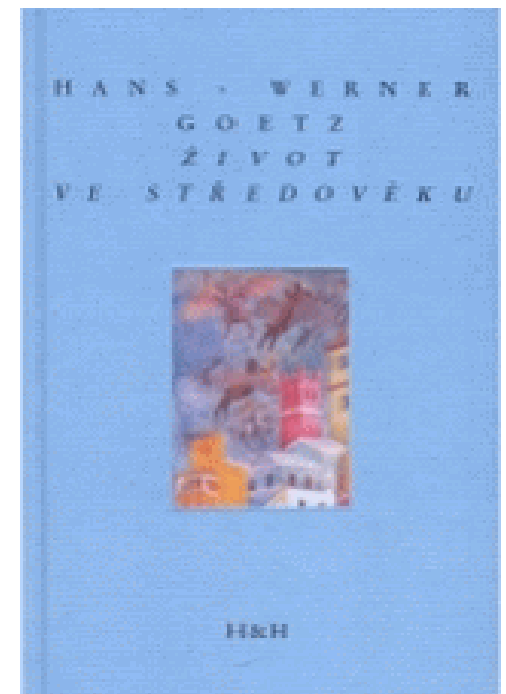
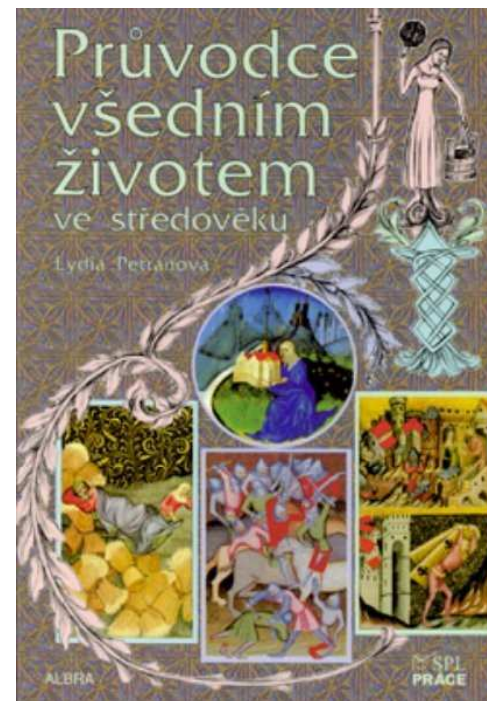
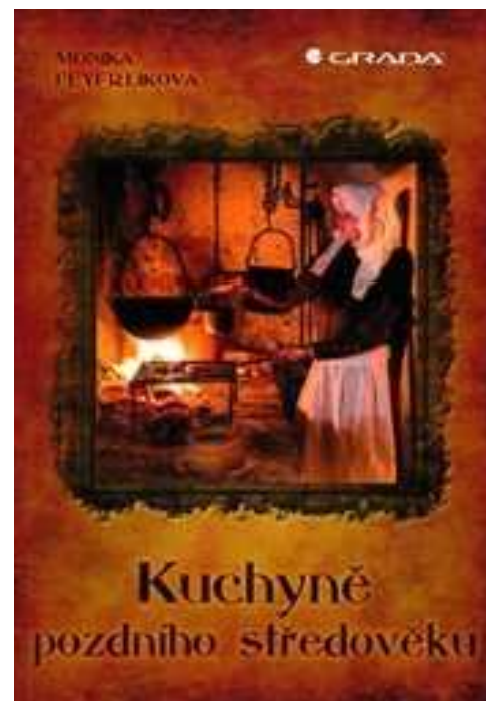
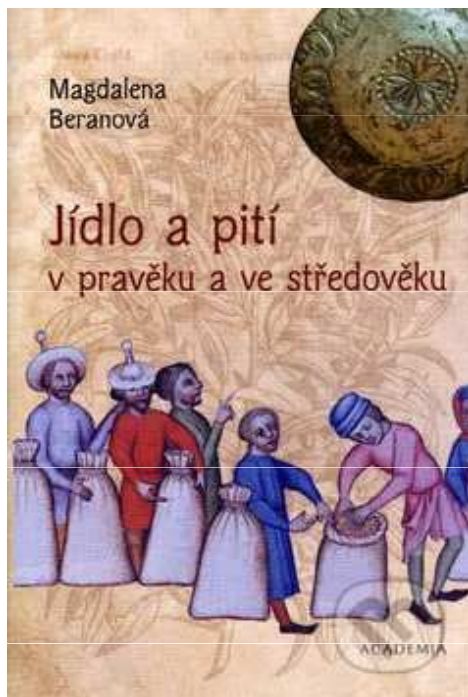


Abbildung 4: Blick in eine Küche im späten 15. Jahrhundert mit der Feuerstelle auf einem gemauerten Sockel (Mendelsche Zwölfbrüderstiftung um 1475, Abbildung Stadtbibliothek Nürnberg).

- **Hierarchie potravinová:** Aristoteles: († 322 př.n.l.): **Učení o čtyřech živlech:**
- **Živly** – oheň, vzduch, voda, země
 - určovaly hodnotu potravin (zvířata, plodiny) vhodných pro dané sociální skupiny.
- **Aristokracie:**
 - **status:** množství a kvalita jídla signalizovala bohatství a moc
 - **maso:** spojováno s mocí, fyzickou silou a potencí (statusová záležitost), pečené nad ohněm
 - **zvěřina:** nejprestižnější, spojována s fyzickou silou a lovem (jedna ze sedmi dovedností)
 - **létající ptáci:** byli v kontaktu se vzduchem (volavky, jeřábi, bažanti)
 - **obilí:** roste vysoko nad zemí a zrna jsou v kontaktu se vzduchem
- **Duchovní:**
 - **světští** (kněží, biskupové): na rozdíl od mnichů mohli jíst maso mimo postní dny
 - **poustevníci:** divoce rostoucí rostliny pojídali v syrovém stavu
- **Svobodní a poddaní:**
 - **maso:** drůbež, domácí zvířata, vařená strava
 - **rostliny:** s konzumovanou částí vyrůstající z lodyhy (zelí, hrách)
s listy vyrůstajícími z kořene (salát, špenát)
kořenová zelenina rostoucí určena venkovanům a chudině (cibule, mrkev)

Dějiny bádání

- Konec 19. a poč. 20. stol.:
Zikmund Winter a Čeněk Zíbrt – monografie o stravování a stolování v prostředí šlechtickém, měšťanském a venkovském
– studium kuchařských knih a mravokarné a zdravotní literatury
- 80. léta:
Magdalena Beranová – monografie o slovanském zemědělství a později o konzumaci potravin od pravěku do středověku
–
- 90. léta:
- **Josef Petráň** – pasáž o stravování v Dějinách hmotné kultury sepsal s Lýdií Petráňovou (prameny historické, archeologické a ikonografické)
- **Karel Holub a Jiří Burian:** monografie o kultuře stolování
- **Marie Paříková a Inka Ciprová** – kuchařské recepty ze středověku a novověku



Archeobotanika

- **Definice** – přírodovědný obor zabývající se analýzou rostlinných organických makrozbytků (semena, plody, pupeny, plevy, zbytky slámy a dřeva, uhlíky apod.) pocházejících z archeologických nalezišť.
- **Rozbory makrozbytků** – přináší informace o sortimentu pěstovaných i sbíraných plodin, jejich vývoji a pěstebních preferencích; změny v druhovém složení polních plevelů poukazují na proměnu orebních technik a zemědělských strategií.
- **Palynologie** – provádí pylové analýzy za účelem druhového určení rostlin, jejichž organické zbytky se nemusely dochovat vlivem nepříznivého půdního prostředí
- **Využití** – rekonstrukce přírodního prostředí včetně probíhajících změn (odlesňování aj. antropogenní vlivy).

- **Archeobotanické bádání:**

- **Emanuel Opravil** – Morava: 60. léta: analýzy z Plzně, Opavy, Olomouce
 - 70. léta: Sekanka, Mikulčice, Uherský Brod
 - 80. a 90. léta: Opava, Chotěbuz-Podobora, Mikulčice, Praha, Brno, Tábor, Lelekovice, Konůvky,
- **Věra Čulíková** – Čechy: 80. a 90. léta: Most, Praha, Beroun, Libice, Boleslav (zpracovávala soubory z Čech)
- **Vlasta Jankovská** – od 80. let: Most, Praha, Chrudim
- **LAPE** – Laboratoř archeobotaniky a paleoekologie Jihočeské Univerzity v ČB
 - zaměstnanci spolupracovníci jsou vesměs bývalí doktorandi (Veronika Komárková a Alexandra Bernardová, A. Pokorná, Z. Vaněček, T. Šálková, P. Houfková, J. Košňovská)
- **CZAD** – Archeobotanická databáze ČR: <http://www.arup.cas.cz/czad/>
 - vznikla v letech 2009 – 2011 a je spravována AÚ v Praze
 - je každoročně aktualizována a umožňuje vyhledávání publikovaných dat podle autora, výzkumu, archeologické datace nebo taxonů.

- **Archeozoologické bádání:**

- **Definice** – vědní obor zabývající se zkoumáním zbytků živočišného původu z archeologických lokalit (analýzy osteologického materiálu – kosti, rohovina aj.)
- **Význam** – studium vztahů mezi člověkem a zvířecími populacemi v minulosti
- **60. léta:** R. Turek: publikoval soubor z Libice (1952)
E. Komárková-Zikmundová: soubor z Dřetovic, později z Klučova
F. Kühn (botanik PF MU Brno): plevely a obiloviny
J. Beneš: tvrz Ervěnice u Mostu; R. Musil: Staré Město u UH
- **70. a 80. léta** – L. Peške: pracoval v ARUP, soubory z hradišť a měst,
v 90. léta: Krašov, Tetín
– minimum publikováno
- **90. léta** – J. Mlíkovský (ornitolog NM): rozbory z hradisek dokládá sokolnictví
- **ALRNB** – projekt: Ancient Landscape Reconstruction in Northern Bohemia
– University of Sheffield + ARÚ Praha Zvelebil, Kuna, Beneš, Křivánek)
– 1991až 1996: rekonstrukce zaniklé kulturní krajiny severních Čech

- **90. léta** – L. Petříčková: Bedř. Světec, Sedlčany, Praha, Žebrák, Karlštejn, Mos
 - V. Páral: Brno (Stará radnice), Lelekovice, Konůvky
 - J. Lukáš: Mstěnice

- **Poslední decénia** – R. Kyselý (ARU Praha): Strunkovice nad Blanicí (ves)
 - hradiska Rubín, Stará Boleslav, hrad Zlenice
 - L. Kovačiková: Cheb, Mělník (města), hrad Orlík
 - Z. Sůvová (plzeňská ZIP): Plzeň, Praha

- **Molekulární biologie:**
 - analýzy potravinových zbytků na keramice (příškvarky)
Zdeněk Tempír: lokality již. Moravy, Bylany
 - různé metody plynové chromatografie: potravní alergen
gluten – obiloviny, kasein – mléčný protein, ovomucoid – veječný protein
termostabilní proteiny (druhy zvířat)
J. Pavelka (ZČU Plzeň)
 - izotopové analýzy: M. Nývltová Fišáková (ARÚ Brno)

Literatura

- ALBARELLA, U., 2005: Meat Production and Consumption in Town and Country, in: Giles, K. & Dyer, Ch. (Eds.), Town and Country in the Middle Ages. Contrast, Contact and Interactions 1100-1500, 131–149, Leeds.
 - 2006: Pig Husbandry and Pork Consumption in Medieval England, in: Woolgar, C. M., Serjeantson, D. & Waldron, T. (eds.), Food in Medieval England, Diet and Nutrition, 72–87, Oxford.
- ANDĚRA, M., 2006: *Oryctolagus cuniculus* (Linnaeus, 1758) - králík divoký.
- In: Mlíkovský, J. - Stýblo, P. (eds.): *Nepůvodní druhy fauny a flóry České republiky*, Praha, 448–450.
- BENEŠ, J.–KOČÁR, P.–SUCHÁ, R. 1998: Doklady dálkových kontaktů ve středověké Evropě na základě studia vybraných archeobotanických nálezů – Belege der Fernkontakte im mittelalterlichen Europa aufgrund der ausgewählten archäologische Funde, *Archaeologia historica* 23, 285–293.
- BERANOVÁ, M. 2000: Formy chovu dobytka v 11.–13. století [Zu Formen der Viehzucht im 11.–13. Jahrhundert.], in: *Sborník Miroslavu Buchvaldkovi*, Most, 17–20.
 - 2005: *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*, Praha.
- Beech, M., 1993: Archaeozoology and archaeobotany: its role in the ARLNB project, *Památky archeologické* 84/2, 137–142.
- KYSELÝ, R., 2004: Kvantifikační metody v archeozoologii, *Archeologické rozhledy* 56/2, 279–296.

- ČECHURA, J., 1993: Fíky, mandle a rozinky na Karlštejně za husitské revoluce, *Historický obzor* 4, 82–84.
- ČULÍKOVÁ, V., 1994b: Rekonstrukce synantropní vegetace středověkého města Mostu. *Památky archeologické* 85, Supl. 2, 181–204.
- DRESLEROVÁ, G., 2009: Osel v době hradištní. in: *Archeologie doby hradištní v České a Slovenské republice. Sborník příspěvků přednesených na pracovním setkání Archeologie doby hradištní ve dnech 24. –26. 4. 2006.*, 10–16, Brno.
- HADRAVOVÁ, A., 2008: *Kniha dvacatera umění mistra Pavla Žídka: část přírodovědecká*, Praha.
- JANKOVSKÁ, V., 2002: Palynologie. In: Klápště, J.: *Archeologie středověkého domu v Mostě* (čp. 226), *Mediaevalia archaeologica* 4, 158–161.
- KLÁPŠTĚ, J. 1994: *Paměť krajiny středověkého Mostecka – Das Landschaftsgebiet Most als Zeuge des Mittelalters*. Most.
- KOČÁR, P.–KOČÁROVÁ, R.–HŮRKOVÁ, J.–ISSEK, P.–HARTMANNOVÁ, O.–KOSTROUCH, F., 2006: Botanický příspěvek k archeologii žízně – archeobotanické analýzy sladů z vrcholného středověku až novověku, in: *Ve službách archeologie* 7, 175–182.
- KORBELÁŘ, J.–ENDRIS, Z., 1981: *Naše rostliny v lékařství*. Praha.

- MEDUNA, P., 2008: Konec „lesního“ prasete. In: Pokorný, P. – Bárta, M. (edd.): Něco překrásného se končí. Kolapsy v přírodě a společnosti, 145–146, Praha.
- MLÍKOVSKÝ, J., 2005: Evidence for hawking in early Medieval Czechia. *Buteo* 14, 53–56.
- NÝVLTOVÁ-FIŠÁKOVÁ, M., 2004: Zvířecí kosti ze středověkých jímek v Opavě, *Časopis Slezského Muzea*, S. B, 53, 1-17.
- OPRAVIL, E., 1965: Rostlinné nálezy z archeologického výzkumu středověké Opavy, prováděném v roce 1962, *Časopis Slezského muzea* A 14, 77–83.
 - 1986: Archeobotanické nálezy z areálu Jaktařské brány v Opavě (býv. hotel Koruna), *Časopis Slezského muzea v Opavě (A)* 35, 227–253.
 - 1987: Rostlinné zbytky z archeologického výzkumu hradiska Chotěbuz-Podobora, *Těšínsko* 1987/2, 3–6.
 - 1993a: Archeobotanické nálezy z Kolářské ulice v Opavě, *AH* 15, 491–509.
 - 1993b: Archeobotanické nálezy z Hrnčířské ulice v Opavě (hotel Orient – dostavba), *Časopis Slezského muzea v Opavě (A)* 42, 193–214.
 - 1996: Archeobotanické nálezy z historického jádra Opavy z výzkumné sezóny 1993 – 1994, *Časopis Slezského muzea v Opavě (A)*, 1–15.
- PAVELKA, J.–VAŘEKA, P., 2008: Příspěvek k poznání stravy ve vrcholném a pozdním středověku. První výsledky analýzy potravinových zbytků na keramice v Čechách, *Kuděj* 1-2, 98 –109.

- PEŠKE, L., 1985: Domáci a lovná zvířata podle nálezů na slovanských lokalitách v Čechách, Sborník Národního muzea 39, 20–216.
- PETŘÍČKOVÁ, J., 2000: Domáci a lovná zvířata v době hradištní. Stav poznání, Archeologie ve středních Čechách 4/2, 485–488.
- SŮVOVÁ, Z. 2008: Zvířecí kosti ze zaniklých vesnic. In: Hledání zmizelého, Plzeň, 25–28.
- VALÍČEK, P. a kol., 2002: Užitkové rostliny tropů a subtropů, Praha.
- ŽEMLIČKOVÁ, A. 2012: Lov ve vrcholném středověku s přihlédnutím k archeozoologickým závěrům. Rkp. bakalářské práce na FF Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích.

Stravování

- **Metoda** – synchronní komparace: využívá srovnávání kulturních jevů v různých sociálních, geografických a časových prostředích

tematické okruhy – výběr potravin a složení jídelníčku
– zásobování kuchyně, obchod
– příprava jídla a konzumace
– stravovací návyky
– etiketa, hygiena, náboženské a rituální praktiky
– zdravotní stav

– **multidisciplinární přístup:**

1. společenské vědy – historie
 - dějiny umění
 - archeologie
 - kulturní antropologie
2. přírodní vědy – biologie, zoologie, lékařství aj.
 - paleobotanika, osteologie
 - parazitologie

Raný středověk

- **Velká Morava** – 2. pol. 9. stol.: diferenciacie socioekonomické struktury populace:

privilegované vrstvy – vládce, velmoži, vojenská družina

nižší vrstvy – svobodní obyvatelé

nejnižší vrstvy – nevolníci, nesvobodní

- **Písemné doklady** – minimální
- **Archeologické nálezy** – informují o potravinových zdrojích:

1. makrozbytky: a) rostlinné: zemědělsky pěstované plodiny + sběr

b) živočišné: domácí zvířata + lov

2. Kostrový materiál: a) antropologický: izotopy dusíku, uhlíku a stroncia

zubní kámen, koprolity (petrifikované exkrementy)

– vyšší izotopové poměry dusíku: jedinci s vyšším socioekonomickým statusem měli větší podíl živočišných proteinů (muži jedli více masa)

b) osteologický: kosti domácích a divokých zvířat

- **Rostlinné zdroje:**

- **Obiloviny** – pšenice setá (*Triticum aestivum*): chlebová plodina k výrobě mouky a pečiva
 - proso seté (*Panicum miliaceum*): universální plodina (kaše v dětství)
 - žito seté (*Secale cereale*)
 - oves (*Avena* sp.)
- **Luštěniny a zelenina** – čočka (*Lens culinaris*)
 - hrách (*Pisum* sp.)
 - okurka setá (*Cucumis sativus*): z Mikulčic
- **Ovoce** – pěstované: broskev (*Prunus persica*): z Mikulčic a Pražského hradu
 - jablko (*Malus domestica*)
 - hrušeň (*Prinus communis*)
 - švestka a slíva (*Prunus domestica* sp.)
 - vinná réva (*Vinum vinifera* subsp. *vinifera*): vinařské nože: Mikulčice, Líšeň
 - lesní:
 - maliny (*Rubus ideaus*)
 - jahody (*Fragaria moschata*)
 - borůvky (*Vaccinium myrtilus*)
 - třešně ptačí (*Cerasus avium*)
- **Ořechy** – líska obecná (*Corylus avellana*), vlašský ořech (*Juglans regia*)

- **Živočišné zdroje:**

- **Domáci zvířata** – prase domácí (*Sus domesticus*): konzumovaly elity (hlavně muži)
 - hovězí dobytek: tur domácí (*Bos taurus*)
 - ovce (*Ovis sp.*)
 - koza (*Capra sp.*)
 - drůbež: kur domácí (*Gallus domestica*)

- **Divoká zvířata** – ryby: sladkovodní
 - kapr obecný (*Cyprinus carpio*)
 - lín obecný (*Tinca tinca*)
 - plotice obecná (*rutilus rutilus*)
 - candát obecný (*Stizostedion lucioperca*)
 - okoun říční (*Perca fluviatilis*)
 - sumec velký (*Silurus glanis*)

mořské – vůbec nedoloženy; 11. stol.: křesťanské pústy

- lesní: jelen, medvěd, los lovná zvěř
- draví ptáci: sokol, poštolka aj.: využívání k lovu

Vrcholný středověk

- **Nižší vrstvy** – konzumovaly hlavně výrobky rostlinného původu a mléčné výrobky
- **Vyšší vrstvy** – pestrá strava, více masa (znak společenské výlučnosti)
- **Obiloviny:**
 - **pšenice:** po celý středověk nejvíce ceněná chlebová obilnina
966: Ibrahim Ibn Jakúb uvádí, že na pražském tržišti se dá za jeden kinšár (stříbrný peníz?) nebo za deset tkaných šátečků pořídit pšenice pro člověka na 30 dní či ječmen pro koně na 40 dní
15. stol.: Pavel Žídek z Prahy uvádí žemlový, tj. světlý pšeničný chléb
před zpracováním se musela zbavit nežádoucích příměsí (koukol – otravy)
vyčerpání polí negativně ovlivňovalo výnosy ve prospěch žita
 - **žito:** lépe snášelo horší půdu i klima, náhradní chlebová plodina do 20. stol.
 - **ječmen obecný** (*Hordeum vulgare/distichon*): k pečení chleba (ječný) a vaření piva (slad)
 - **oves:** oblíben u Germánů, konzumován jako kaše nebo píce pro dobytek
 - **proso:** do 15. stol. nejhojněji zastoupená obilnina ve městech na vesnicích, vysoké výnosy nevhodné k pečení chleba, kaše (jáhly), ve středověku význam jako brambory
 - **pohanka obecná** (*Fagopyrum vulgare*): od 12. stol., potravina chudého lidu (kaše)
konzumace ve středověku lokální záležitostí
nejvíce nálezů z Opavy

- **Luštěniny:**

- **hrách:** oblíbená plodina v jídelníčku nižších vrstev, kaše
- **čočka:** kaše
- **různé druhy vikve** (*Vicia sativa*, *V. obovata*, *V. tetrasperma*): krmivo pro dobytek

- **Olejniny:**

- **konopí** (*Canabis sativa*): větší množství v minoritském klášteře v Opavě
z nažek se připravovala také semencová kaše
- **len** (*Linum usitatissimum*): olej ke svícení, při dietě mnichů s (místo živočišných tuků)
- **mák setý** (*Papaver somniferum*): nálezy celých semen v městských jímkách (exkrementy)
- k olejinám bývá řazeno skořápkaté ovoce (ořešák, líska)

- **Zelenina:**

- **cibule kuchyňská** (*Allium cepa*): v kuchyních nižších i vyšších vrstev (Opava, Praha)
Kosmova kronika: olomoucký biskup Jan ji jedl spolu s kmínem, sýrem a opečeným chlebem jako postní jídlo, za což ho pražský biskup Jaromír nechal zbít (1078), neboť šlo o údajnou lakotu, demonstrovanou skromným jídlem nehodným vysokého církevního představitele
- **mrkev obecná** (*Daucus carota*): 1234 první zmínka, v raném novověku jako sladkost
- **celer** (*Apium graveolens*): využíván také jako koření, nález z Mostu
- **petržel obecná** (*Petroselinum crispum*): konzumován kořen i nať

- špenátové zeleniny: lebeda zahradní (*Atriplex hortensis*)
šťovík kyselý (*Rumex acetosa*)
šrucha zelná (*Portulaca oleracea*)
- okurka: nálezy z Prahy, Brna, Opavy (se semeny kopru (*Anethus graveolens*): nakládání?)
- meloun: cukrový (*Cucumis melo*): nález z Uherského Brodu (14. stol.), Prahy
vodní (lubenice obecná – *Citrullus lanatus*): Opava (Kolářská ul.)
14. stol.: královský lékárník Henrice Sueve založil v Praze melounovou zahradu

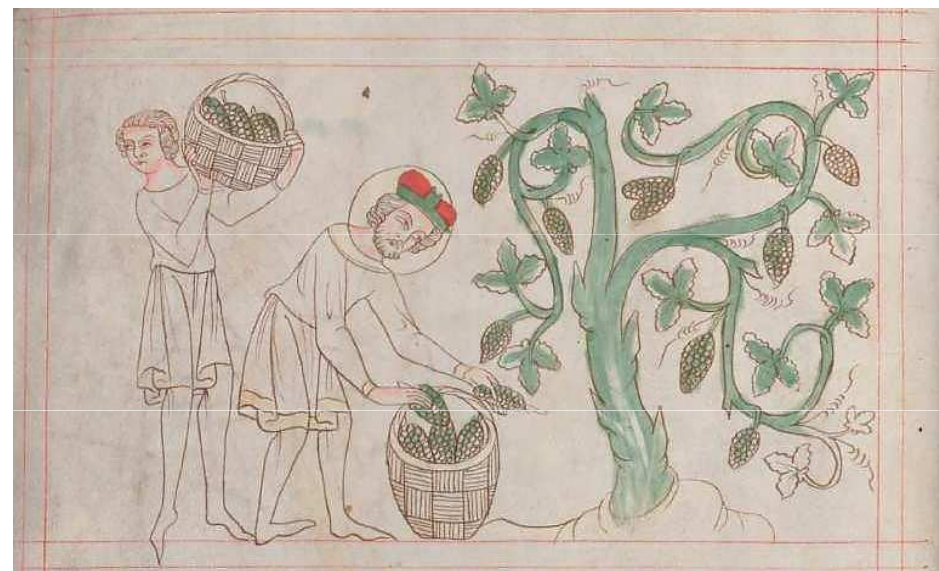
- **Ovoce:**

- jabloň: kromě domácí i lesní (*Malus silvestris*): nález z Uherského Brodu
- hrušeň: zmiňuje Ibrahim Ibn Jakúb; svatovítský kanovník Klaret uvádí 17 odrůd
- švestky: E. Opravil na základě nálezů z Uherského Brodu rozlišil několik druhů:
 - pravé: *Prunus domestica* sp. *oeconomica* var. *Pruneauliana*
 - slívy: *P. domestica* ssp. *insititia* var. *Juliana*
 - mirabelky: *P. domestica* ssp. *insititia* var. *Cerea*
- třešně a višně (*Prunus avium* et *cerasus*): pecky v jímkách jako odpad z kuchyně
- meruňka (*Prunus armeniaca*): jediný nález z 2. pol. 15. stol. z Prahy (Jungmanovo nám.)
- ořešák: kromě jader využívány baktericidní a repelentní účinky (vysazování u hnojišť)
- líska: široce rozšířena, asi záměrně pěstována
- dřín (*Cornus mas*): hojně rozšířen, povidla a kompoty, dietetické vlastnosti
- jeřáb oskeruše (*Sorbus domestica*): z Uherského Brodu a Olomouce
- tzv. vodní ořechy kotvice plovoucí (*Trapa natans*): doplňková potravina na Opavsku

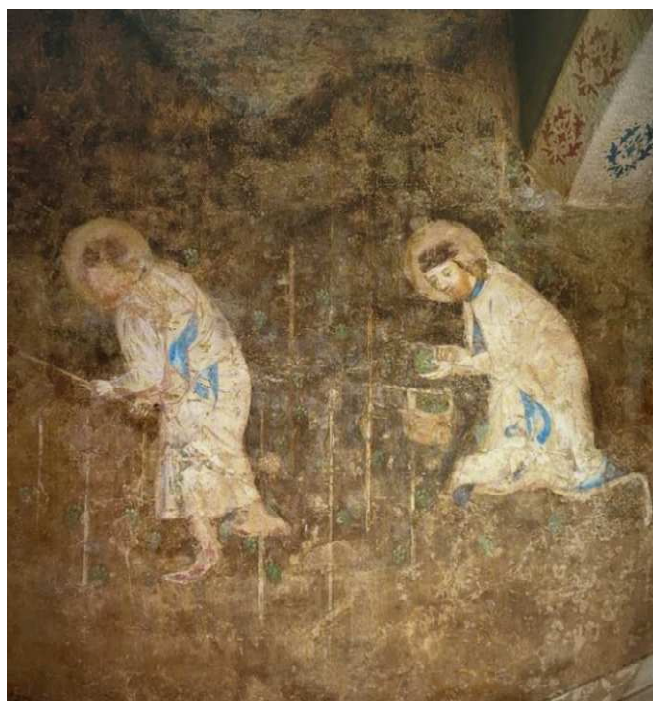
- v městských kontextech – trnka obecná (*Prunus spinosa*)
- hloh (*Crataegus laevigata*)
 - růže šípková (*Rosa canina*)
 - třešně křovitá (*Prunus/Cerasus fruticosa*)
 - černého bezu či bezu chebdí (*Sambucus nigra/ S. ebulus*)
 - ostružiník křovitý a ostružiníku maliník (*Rubus fruticosus et idaeus*)
 - jahodník obecný (*Fragaria vesca*)
 - brusnice borůvka (*Vaccinium myrtillus*): Most, Opava
 - morušovník černý (*Morus nigra*): z Prahy (Jungmanovo nám.)
 - víno: konzumace hroznů i výroba vína (vvoz vinum bohemicum)

- **Vinice:**

- **9. stol.:** nálezy peciček vinné révy z Mikulčic, Znojma, Pražského hradu, Mělníku, Lovosic
- **10. stol.:** sv. Ludmila založila podle legend (Kristián) vinici v Nedomících u Mělníka
sv. Václav pekl chléb a připravoval mešní víno
993: Boleslav II. daroval břevnovskému klášteru Veleslavín s vinicemi.
- **11. stol.:** pěstování vína šířily především kláštery z liturgických důvodů
- **12. stol.:** zmínky o vinařích ve falzu zakládací listiny vyšehradské kapituly
- **13. stol.:** Horenské právo: první viniční řády kodifikují pravidla pěstování vinné révy
- **14. stol.:** rozvoj vinohradnictví za Karla IV.



Velislavova bible: Vinobraní a sv. Václav sklízí víno (14. století).



Karlštejn: sv. Václav okopává vinohrad, sklízí hrozny a lisuje mešní víno. Nástěnná malba svatováclavského cyklu (2. pol. 14. stol.)

- **Importy:**

- **rýže setá** (*Oryza sativa*): konec 13. až poč. 15. stol. v Jihlavě
poč. 15. stol. v Praze
17./18. stol. v Opavě



- **černohořčice** (*Brassica nigra*): původem ze Středozeemí, v 9. stol. v Evropě
ze semen hořčice, nadzemní část jako salátová zelenina
ve veterinární i humánní medicínské využití náplasti
doložena v Brně, Opavě a Přerově
více rozšířena v Polsku, odkud se dovážely semena
- **pepřovník černý** (*Piper nigrum*): 2. p. 13. stol. Litovel, 15. stol. Opava, 16. stol. Praha
podle Daniela Adama z Veleslavína (komentář ke 2. vydání Matthioliho herbáře (1596),
se „pepř do Čech s jiným krámským a drahým kořením přináší“
- **koriandr setý** (*Coriandrum sativum*): coby koření (i chlebovému) a léčivka, Opava
- **fíkovník** (*Ficus carica*): 15. sol. Opava

- **13. stol. – přežvýkavci:** nejvíce pozůstatků tura a prasete domácího (1/4)
většinou dospělí jedinci
kuchyňské zásahy na 8 % kostí (doprava celého těla na parcelu)
 - **drůbež:** nejvíce kur domácí, méně husy a kachny, domácí ptactvo (10 %)
 - **kůň:** konzumován okrajově
 - **kočka domácí:** vhazována mrtvá do odpadních jímek (regulace)
 - **lovná zvěř:** minimálně zastoupena
- **Přelom 13./14. až 14./15. stol.** – nejvíce tur domácí (téměř ½), pak prase a kur
 - tafonomie: kuchyňské zásahy na 5% kostí
 - ryby konzumované celý středověk
(hlavně z čeledi kaprovitých, 14. a 15. stol.)
- **Polovina 15. stol.** – nejvíce zastoupen tur domácí (malý soubor, 5%)
 - vzrostl podíl drůbeže (30%): nárůst na parcelách obývaných sladovníky
- **Spotřeba hovězího masa:** 40kg/na osobu a rok, tj. 320 t masa = 3200 vykrmených volů
Brno s předměstími: 2. pol. 14. stol.: 6800–8500 obyvatel
15. stol.: 4 500–6000 obyvatel

- **Panská sídla:**

- **Soubory z hradů** – rozdílné kvůli nálezovému prostředí:
 - vrstvy nepříznivé pro uchování kostí ptáků či ryb
 - zahloubené prostory (Krašov – cisterna 13.-15. stol.)
 - kuchyňské smetiště (Skály u Jimramova)
- **Skladba** – převažoval tur domácí a prase (hlavně v Německu – Norimberk)
 - méně ovce/koza a kur
 - pozdější pokles konzumace prasete souvisel s ústupem lesní pastvy ve prospěch luční a úhorové (vlivem odlesňování)
- **Vyšší podíl lovné zvěře** – větší než ve městech:
 - Cheb** (12.-13. stol., falc): vysoký podíl kostí jelena a srnce (12,5 až 14,5 %)
výskyt medvěda a bobra
 - Lelekovice** (14. stol.): jelen, pratur a bizon, zajíc a divoký králík
 - Veselí:** více kostí prasete divokého než jelena (podíl lovné zvěře nadprůměrný)
 - Krašov:** lovní savci, kurovití ptáci a pěvci
 - Tetín** (1250–1320): lovní savci, kurovití ptáci a pěvci a kvíčaly

S knížaty u stolu



Kuchyně a kultura stolování
na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři

Korbelářová, I. – Zezula, M., 2018: S knížaty u stolu : Kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři. Ostrava – Ratibor.

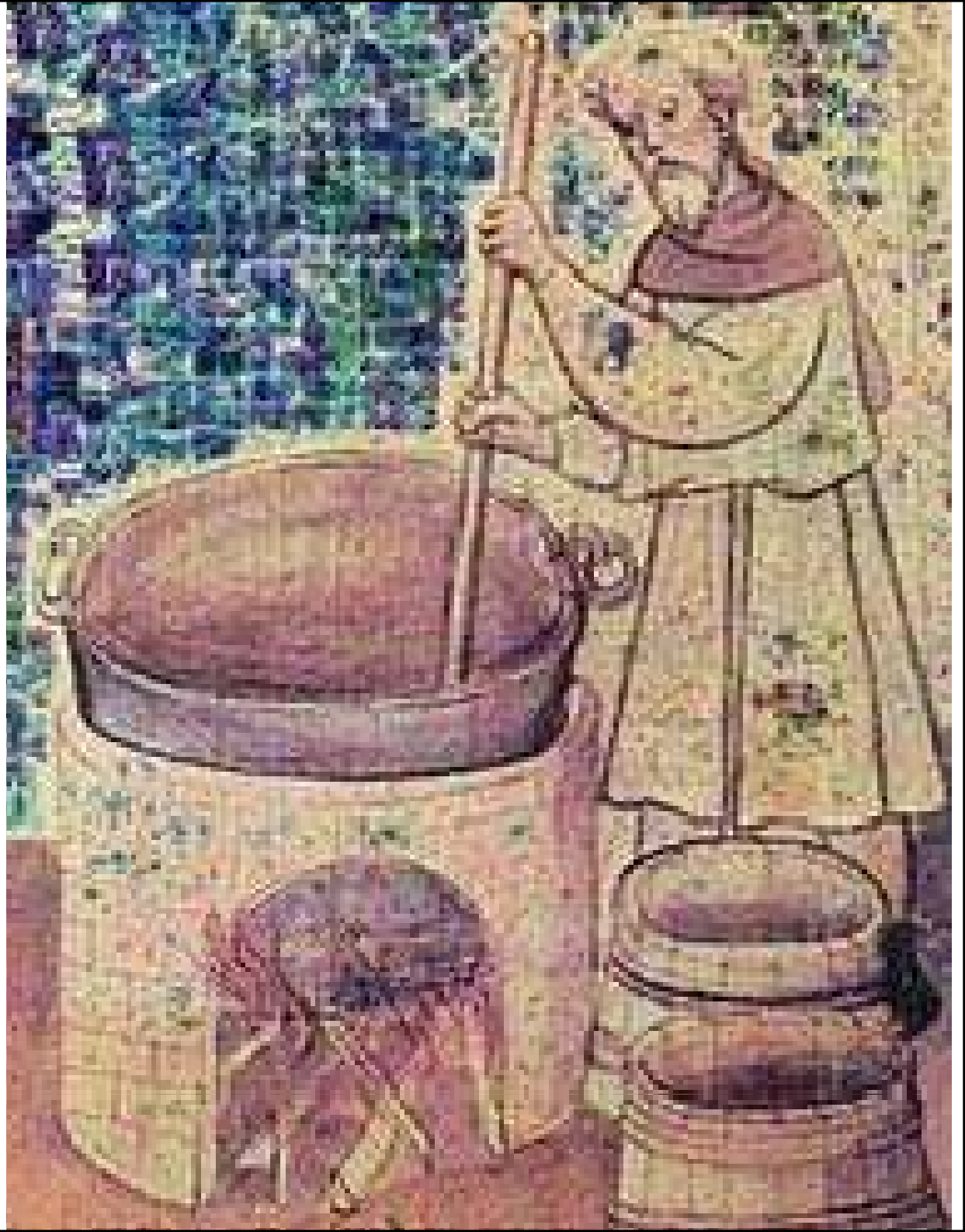
- **Města:**

- **Dominantní zdroj masa** – tři hlavní druhy domácích savců: tur, prase, ovco/koza
- Hovězí dobytek (koncentrace obyvatel) – Německo: Kostnice (71%),
Bazilej–Schneidergasse, Lübeck-Alfstrasse.
Řezno-Auergasse: hostinec – hovězí a telecí

– Polsko: Kołobrzeg: převaha skotu od 2. pol. 13. stol.
Vratislav: skot (1/3), ovco/koza
- Vyšší vrstvy – konzumace prasete: Mansfeld: jímka v domě Lutherových rodičů (6 : 1 prasete : skot)
Vratislav-Kapitulní ul.: výraznější podíl prasete
- 1. pol. 15. až 15./16. stol. – klesá podíl tura a stoupá prase a ovco/koza
od 15. stol. zase tur.
- Pojídání psů – výjimečné a koček sporné (v obdobích nedostatku potravin)
– rozsekané psí skelety v jímkách (Kostnice)
- Konzumace kura domácího – Praha-nám. Republiky, Brno-Radnická, Opava-Hrnčířská,
studna v Mostě a Chebu
- Nízký počet kostí koně – měl především ekonomický význam
– hlavně pracovní využití, méně jateční (Brno-Vídeňská ul.).

- **Klášterní jídelníček:**

- Řeholníci po slibu chudoby, čistoty a poslušnosti se vzdali formálně masa, aby odmítli „hodnoty“ s nimi spojované: materiální bohatství, síla, moc, násilí a sexualita za nemoci bylo maso povoleno)
- Řeholníci po slibu chudoby, čistoty a poslušnosti se masa formálně vzdali, aby odmítli „hodnoty“ s nimi spojované (materiální bohatství, síla, moc, násilí a sexualita). V případě nemoci maso povoleno)
- Mnišský ideál chudoby kladl důraz na skromný a prostý jídelníček, a proto Bernard z Clairvaux kritizoval „desítky způsobů přípravy vajec“ v opatství Cluny.



Stravovací režim mnichů z opatství Cluny

- **I. Velikonoce až konec zaří (dlouhé dny) – 2x denně:**
 1. jídlo v poledne: bobová polévka, vařená zelenina
někdy ovoce, vejce nebo sýr, pečivo a víno
 2. jídlo večer po nešporách: lehká večeře sestávala z toho, co zbylo z oběda
- **II. Říjen až velikonoční půst + postní dny – 1x a později 2x denně :**
 1. jídlo: cca 3 hod. odpoledne (nona hora – „po noně“) později po poledni
o velikonočním půstu: po západu slunce
 2. jídlo: tzv. kolace
collationes – schůze pořádané mnichem Janem Kassianem, při nichž se večer četly církevní texty

Půst

- **Postní dny** – zakázána konzumace masa a všeho, co bylo živočišného původu (tuky)
 - o velkých svátcích i vejce a mléko
(podle Tomáše Aquinského „nejdraždivější“ a „nejslastnější“)
 - velikonoční (quadregesima): čtyřicetidenní (Rozjímání Krista na poušti)
 - vigílie: předvečer velkých křesťanských svátků
 - Velký pátek: den Kristovy smrti
- **Zakázané potraviny** – nahrazovány rybami: jako „studené a vlhké“ nehrozilo, že budou „draždit smysly“
 - křesťanská symbolika: obrázek ryby (symbol prvních křesťanů)
ichthys (řecky) = **I**esus **C**hristos **T**heu **H**ynos **S**oter
 - maso bobra Ježíš Kristus, Boží Syn, Spasitel

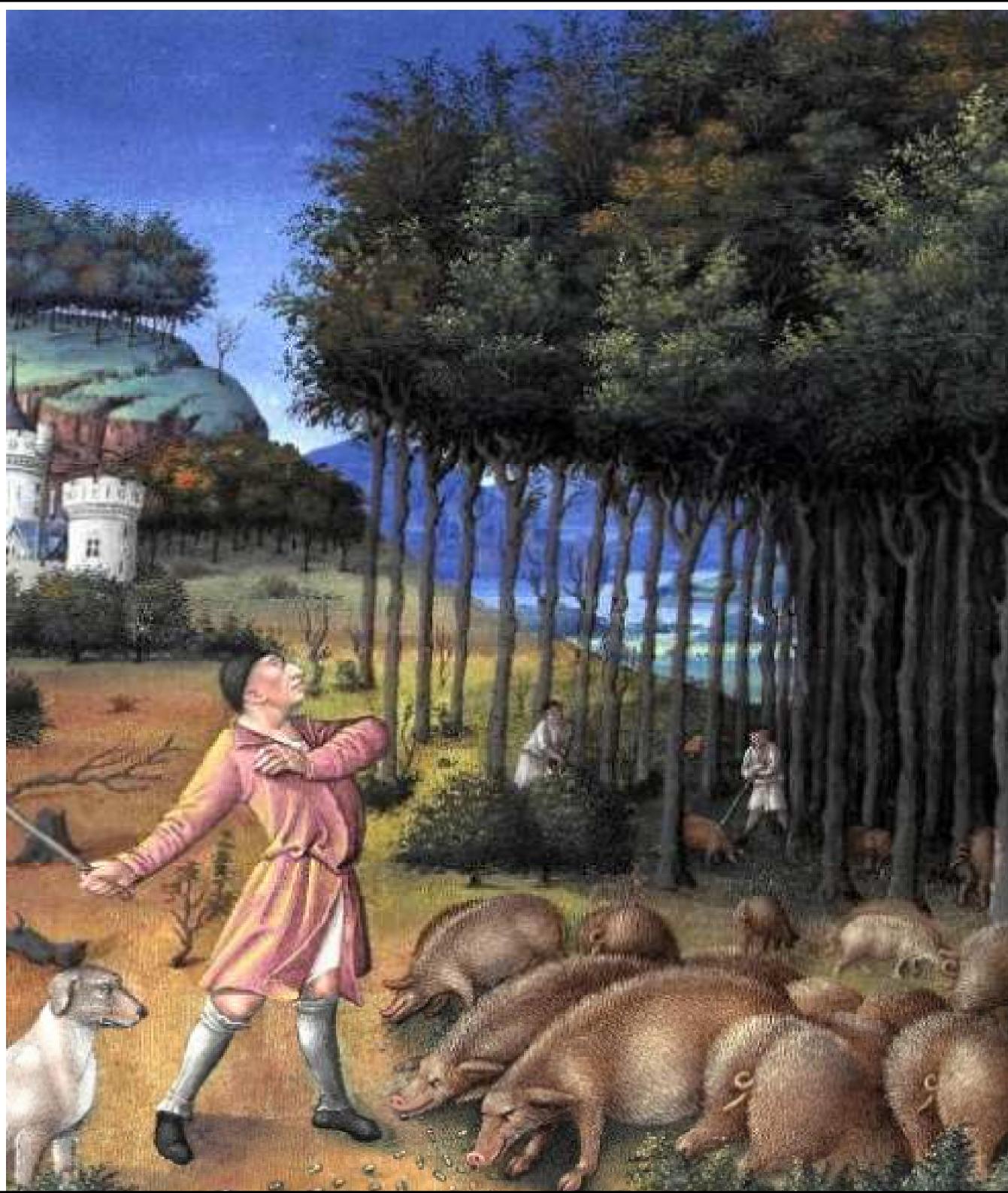
Venkovská strava

- **Rostlinná** – obilniny: kaše a placky, „nejušlechtilejší“ byla pšenice
 - zelenina: zelí, řepa, pórek, vodnice, špenát, česnek, cibule
 - luštěniny: bob obecný, čočka, cizrna, vikev a hrachor
 - divoce rostoucí zelenina, bylinky, houby
 - ovoce a vlašské nebo lískové ořechy
- **Masitá** – vepřové, skopové, kozí a hovězí (staré kusy, které nedávaly mléko nebo neměly sílu táhnout rádlo)
 - drůbeží
 - maso se jedlo čerstvé nebo nasolené
- **Kalorická hodnota** – podle historiků překračovala denní dávka jídla 4000 kcal (dvojnásobek toho, co dnes)
- **Isidor ze Sevily:**

„Masitá potrava vede k smilstvu a hříchům těla, rozpaluje a tvoří živnou půdu pro všechny neřesti.“

Lesní pastva

- **Nářez** – za využívání knížecího lesního regálu vybíral panovník vybíral daň placenou ve vepřích či vepřovém masu
 - dohled knížecí lesníci a strážci vsí (custodes silvarum, custodes villarum).
- **Pastva v lese** – závisela na druhu dobytka
 - prasata: pastva a tzv mlazení lesa: rytí a kypření,
 - ovce a krávy: spásání bez druhové selekce (bylinný podrost)
 - kráva: rozdupává podrost (nálety) a vlhkou půdu
 - koza: vysoce selektivní pastva (ničení nižších porostů)
- **Rozšíření** – dobyt看kem nepreferovaných druhů nebo po pastvě zmlazujících
 - světlomilných druhů
- **Důsledky** – zúrodňování, redukce plevelnatých rostlin

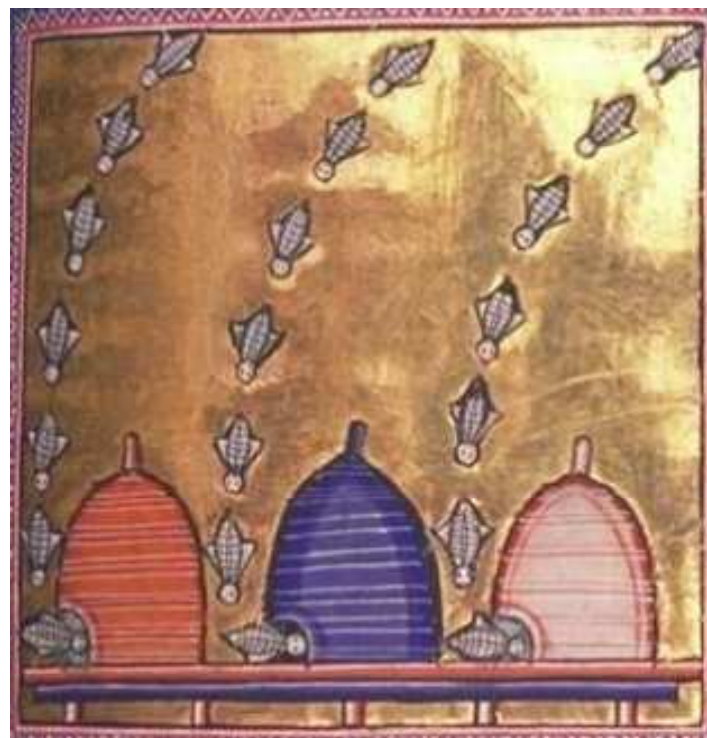


Med a vosk

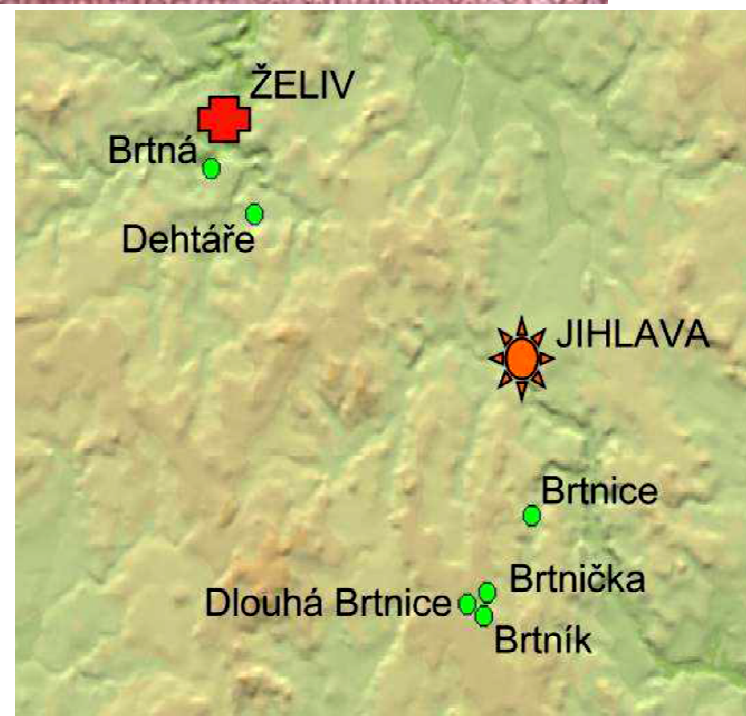
- **Med** – využití jako sladidlo
surovina k výrobě medoviny
 - konzumován aristokracií
 - poplatky v nádobách s medem (1222: pro vyšehradskou kapitolu)
- **Včelí vosk** – k výrobě svíček
psacích tabulek
odlévacích forem
- **Brtnictví** – lesní včelaření
brtě: dutiny stromů:



Motyka, M. et al., 2018:
Po stopách brtnictví.
Opatovice.



Včelí úly,
Aberdeenský
bestiář, 1. pol.
12. stol.



Toponyma odkazující na „lesní řemesla“.

Literatura

- BERANOVÁ, M., 1980: Zemědělství starých Slovanů. Praha.
– 2005. Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Praha.
- ČORNEJ, P., 1980: K otázce životního stylu nižší šlechty před Bílou horou. Středočeský sborník historický 15, 1125 – 142.
- DRESLEROVÁ G.–HAJNALOVÁ M.–MACHÁČEK J., 2013. Subsistenční strategie raně středověkých populací v dolním Podyjí Archeozoologické a archeobotanické vyhodnocení nálezů z výzkumu Kostice – Zadní hrúd (2009–2011), Archeologické Rozhledy 65, 825–850.
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., 1999: Lidé a jídlo, Praha.
- ECO, U. (ed.), 2005: Dějiny krásy. Praha.
- FREEDMAN, P., 2008: Jídlo dějiny chuti. Praha.
- HAJNALOVÁ M. 1993. Obilie v archeobotanických nálezech na Slovensku. Archeologický ústav Slovenskej Akademie vied. Nitra.
- HOLUB, K., 2011: Umění a gastronomie. Praha.
- HOLUB, K.–BURIAN, J., 1997: Prostřené stoly, Praha.
- JAROŠOVÁ I.–DROZDOVÁ E., 2007: Rekonstrukce stravy pomocí dentálních mikroabrazí u obyvatel z Pohanska - jižního Předhradí. Ve službách Archeologie 2, 84–93.
- LÁTKOVÁ M., 2017: The Archaeobotany of Mikulčice Food Supply to the Early Medieval Stronghold. Brno.
- LINHART, A. T., 1994: Gastronomické záhady aneb pohledy do historie kuchařského umění. Praha.

- PAŘÍKOVÁ, M.–CIPROVÁ, I., 1995: Dobrá kuchařka českých šlechticů a měšťanů od gotiky po baroko: 444 receptů na jídla vařená, dušená, smažená, pečená, slaná i sladká, neobvyklá i tradiční, jak je vařili naši předkové, anebo je můžeme připravovat i my, když máme chuť na změnu, Praha.
- PETRÁŇ, J. a kol., 1985: Dějiny hmotné kultury I/1: vymezení kulturních dějin: kultura každodenního života od pravěku do 15. století, Praha 1985; TÝŽ, Dějiny hmotné kultury I/2: kultura každodenního života od 13. do 15. století, Praha; TÝŽ 1995: Dějiny hmotné kultury II/1: kultura každodenního života od 16. do 18. století, Praha. TÝŽ 1997: Dějiny hmotné kultury II/2: kultura každodenního života od 16. do 18. století, Praha.
- SÁROSI, E., 2011: Hungarian grey cattle on the European market between the 15th and 17th century, in: Klápště, J.–Sommer, P. (eds.), Ruralia 8, 391–398, Turnhout.
- ŠMELHAUS, V., 1964: Kapitoly z dějin předhusitského zemědělství, Praha.
- WINTER, Z., 1892: Kuchyně a stůl našich předků: líčení dějepisné ze XVI. století. Praha. – 1909: Řemeslnictvo a živnosti XVI. věku v Čechách (1526-1620), Praha. – 1913: Šat, strava a lékař v XV. a XVI. věku, Praha.
- Zezula, M.–Moravec, Z.–Kočár, P.–Sůvová, Z. 2009: Archeologické výzkumy na Masarykově náměstí v Ostravě a jejich výpověď k vývoji, hmotné kultuře a životnímu prostředí města ve středověku a raném novověku. In: Ostrava 24. Příspěvky k dějinám a současnosti Ostravy a Ostravska, 538–579.
- ZÍBRT, Č., 1890: Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití, Praha.
 - 1927: Staročeské umění kuchařské, Praha.
 - 1924: Staročeská tělověda a zdravotvěda, Praha.

Rituály

- **Rituály** – soubory pravidel a zvyků, které provází obřadní chování
 - a) **sakrální**: náboženské – liturgie (bohoslužby)
 - magické – představy související se záhrobním světem
 - pověry a praktiky (ochranné předměty)
 - b) **profánní** (světské) – stravování: příprava (pečení chleba, křížek, požehnání aj,) konzumace (jídlo jako Boží dar, modlitba)
- **Přechodové rituály** – podle francouzského etnografa Arnolda van Gennepa (1873–1957) člověk prochází přelomovými životními a společenskými etapami odvislými od sociálního postavení
 - iniciace uzavírá jednu etapu (symbolická smrt) a vstup do další je spojen s novým statusem a privilegií
 - životní: narození (křest), vstup do světa dospělých (postřižiny), sňatek (svatba) a smrt (pohřeb)
 - společenské: pasování na rytíře

Dvorská kultura

- Součást dvorského životního stylu (panovník šlechta) šířící se z Francie a Německa.
- **Pasování rytíře** – iniciace do mužské společnosti předáním zbraně a pásu (cingulum militiae)
 - akt byl obvykle spojen s královskou korunovací, udělením léna, svatbou, církevním svátkem nebo tažením do bitvy
 - klerikalizace rituálu: poskytnutí spirituální ochrany
 - součást rytířské kultury spojená s dvorským (kurtoazním) chováním
 - 1128: nejstarší popis od Jeana de Marmoutiera (Historia Gaufreudi ducis), kdy byl v Rouenu pasován Geofroy Plantagenet (po očištné lázni)
- **Panovnický dvůr** – korunovace: podobná pasování, budoucí král byl po rituální lázni opásán opaskem s mečem (znamení kříže) a pak mu byla vložena koruna
 - svatby, pohřby, slavnosti, ceremonie a rituály
 - Adventus regis: vjezd krále byl jedním z nejdůležitějších rituálů
- **Festivity** – oslavy svátků a slavnosti jako specifický projev každodennosti (mimo všední den)
 - a) soukromé: křty, svatby, pohřby
 - b) veřejné – dvorské: šlechtické turnaje, korunovace
 - církevní: svátky, poutě

Výchova a vzdělání

- **Sedm ctností (septem probitates):**
- **Petrus Alfonso** – Disciplína clericalis
 - španělský konvertita žijící poč. 12. stol. na dvoře anglického krále Jindřicha I. napsal, že vzdělání dokonalého rytíře tvořily dovednosti, které byly nezbytnou součástí šlechtické výchovy a vzdělání
 - víra v Boha a kladné morální vlastnosti (věrnost, čestnost aj.)
- **Sedmero ctností (septem probitates)** – prvních pět bylo světských, dvě duchovní
- **Jízda na koni (equitare)** – turnaje
- **Plavání (natare)**
- **Střelba z luku (sagittare)**
- **Šerm mečem a zápas (caestibus certare)**
- **Lov (aucupari)**
- **Hra v šachy (ludere latrunculorum)**
- **Veršování (versificare)**

Turnaje

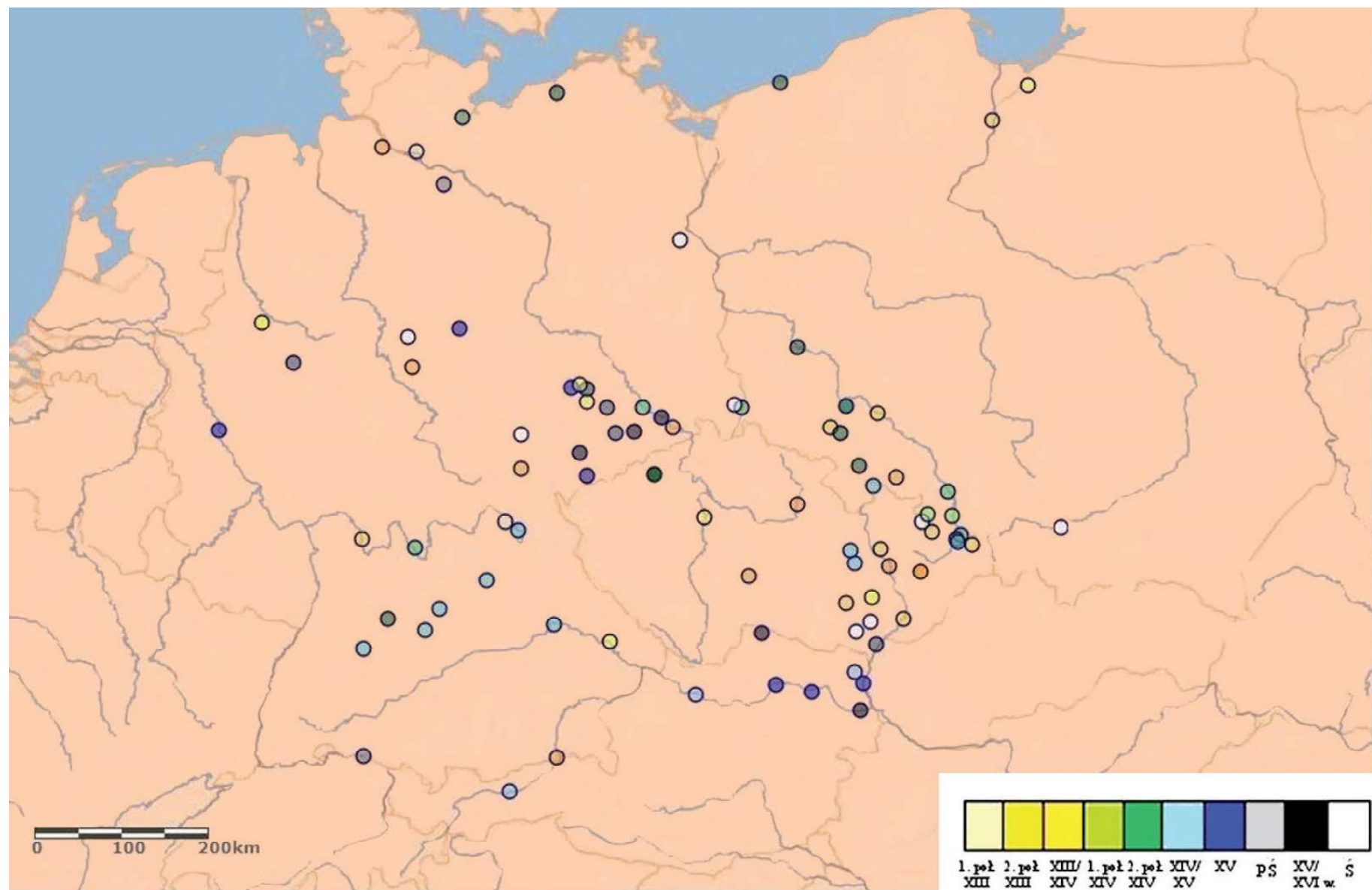
- **Jean Flori** – příprava na boj (přísná pravidla)
 - sportovní zápolení
 - charakter slavnosti
- **Antika** – „hippika gymnasia“ (koňská cvičení)
„militari ludi“ (vojenské hry)
- **Středověk** – 1095: první zpráva ve Flandrech
 - 1127: Německo: zpráva Otty z Freisingu
- **České země** – podle Dalimila přinesl Ojř z Friedberga
(na dvoře Václava I. (1230-1253))
- **Kolby** – provázely slavnosti zápasy jízdních
a pěších soupeřících o ceny a přízeň dam
 - od 15./16. stol. se do pořádání zapojili měšťané



Kování rytířského opasku

Hračky - koníci





Występowanie figurek koników glinianych powstających pod wpływem warsztatów niemieckich (skrót: Ś – średniowiecze, PŚ – późne średniowiecze
Izabela Gomułka: produkcja figurek glinianych koników na Śląsku, Śląskie Sprawozdania Archeologiczne. Tom 56, 2014, 261-281).

Lov

- **Lovení divoké zvěře** – součást životního stylu a aristokratické kultury
 - vyhrazeno pro nejvýše urozené: demonstrace postavení (panovník, vysoká aristokracie)
 - součást rytířské kultury
- **Účast na honu** – zábava (lovecká vášeň) a zároveň reprezentace
 - lov nesloužil výlučně k zásobování kuchyně masem divokých zvířat
 - nebyl považován za sport nebo náhradu vojenského tažení



- **Fridrich II.** – De arte venandi cum avibus
(O umění lovit s ptáky)

Gaston Fébus – Livre de la chasse
(Kniha o lovu)

Hry a zábava

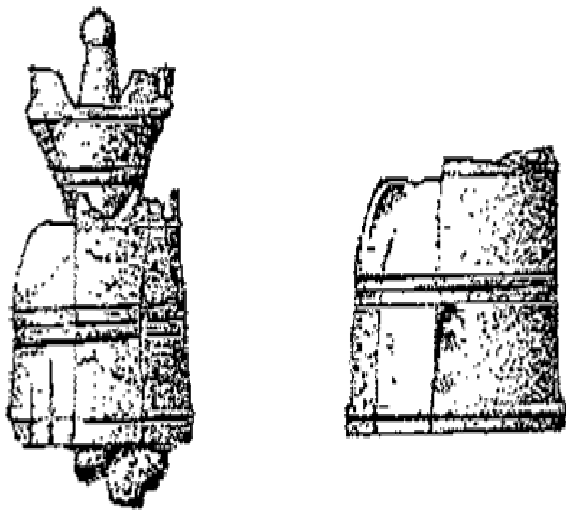
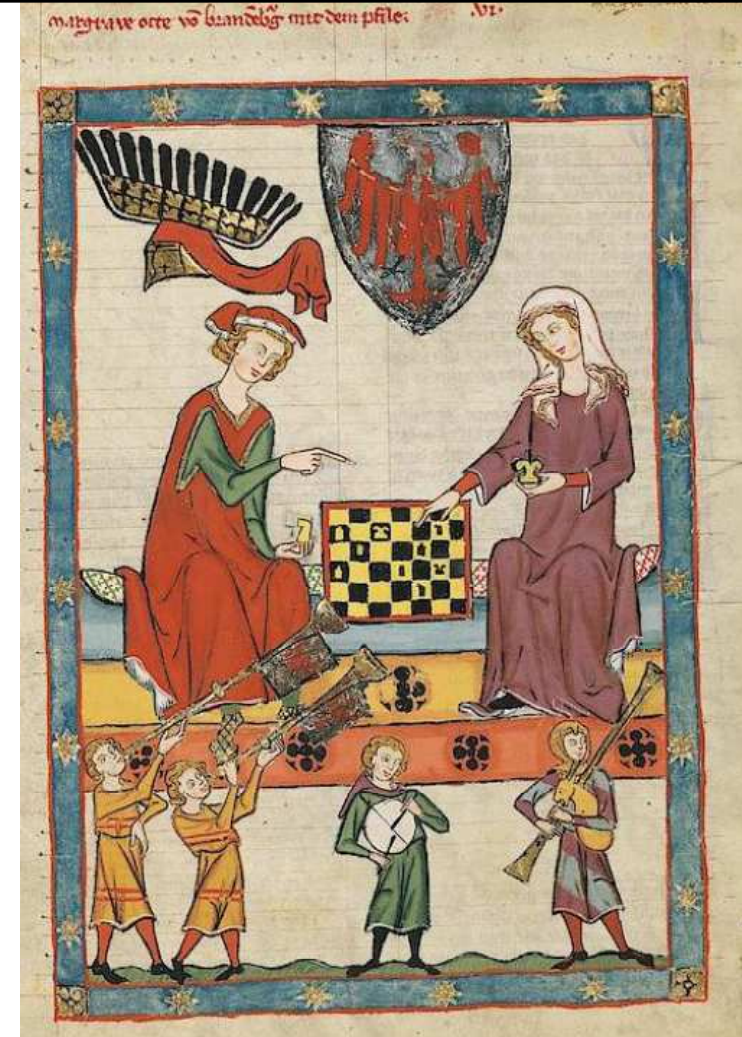
- **Volný čas** – doba, kdy člověk nepracoval a mohl se věnovat zálibám nebo činností podle vlastní volby
 - staročesky prázdniti: označení pro zahálku i odpočinek
 - kratochvíle (krátit chvíli) = zabavit se
 - privilegované vrstvy byly zvýhodněny (lov, rybolov, sokolnictví, cvičení, turnaje, kostky, šachy, deskové nebo karetní hry)
- **Křesťanský přístup** – církev považovala hazardní hry za hřích (výplod ďábla)
 - kontemplace, modlitba, studium náboženské literatury
- **Jean Verdon** – emeritní profesor středověkých dějin na univerzitě v Limoges
 - nebyl rozdíl kulturou lidovou a kulturou elit neexistoval, spíše šlo o jedinou kulturu s mnoha nuancemi
 - lidová kultura se o několik desetiletí či staletí se opožďovala

- **Hra** – podle Johana Huizinga (nizozemského kulturního antropologa) je:
 - dobrovolná činnost, která je vykonávána uvnitř pevně stanovených časových a prostorových hranic, podle dobrovolně přijatých, ale bezpodmínečně závazných pravidel, která má svůj cíl v sobě samé a je doprovázena pocitem napětí a radosti a vědomím "jiného bytí", než je" všední život,,
 - svobodná a dobrovolná aktivita, zdroj radosti a zábavy
- **Šlechtické prostředí** – zahálka byla součástí životního stylu
 - Tomáš Štítný ze Štítného (cca 1333 – 1409): podporoval „počestnou kratochvíli“ a hru v šachy doporučoval jako vhodný lék proti „tesknoti“
- **Církevní prostředí** – mnozí duchovní měli šlechtické vychování
 - znalost hry v šachy a vrhcáby
- **Městské prostředí** – trhy, jarmarky, hody, liturgické slavnosti: kejklíři, artisté hudebníci
 - krčmy: centra zábavy, hra hazardních her
- **Vesnické prostředí** – slavnosti spojeny s církevními svátky (zemědělský cyklus)
 - posvícení, poutě, masopust (hraní hazardních her)

Šachy



- **Původ** – 6. stol.: Indie
- **Evropa** – 9. stol.: dar chálifa Hárúna al Rašída Karlu Velikému
- **České země** – 11. stol.
– 14. stol.: pojednání od T. Štítného



Rýmařov-Hrádek





Wrocław: romańska figurka szachowa

Kraków: późnoromańska figurka szachowa – wieża (?) – z 1. połowy XIII w. znaleziona w Krakowie na Stradomiu przy ul. Koletek w nasypach pochodzących z Wawelu.

NIEMIEC, D. 2011: Czy Konrad Mazowiecki grał w szachy na Wawelu?, Raporty..., 199.



Kutná Hora: stříbrná šachová figurka (13. – 14. stol).

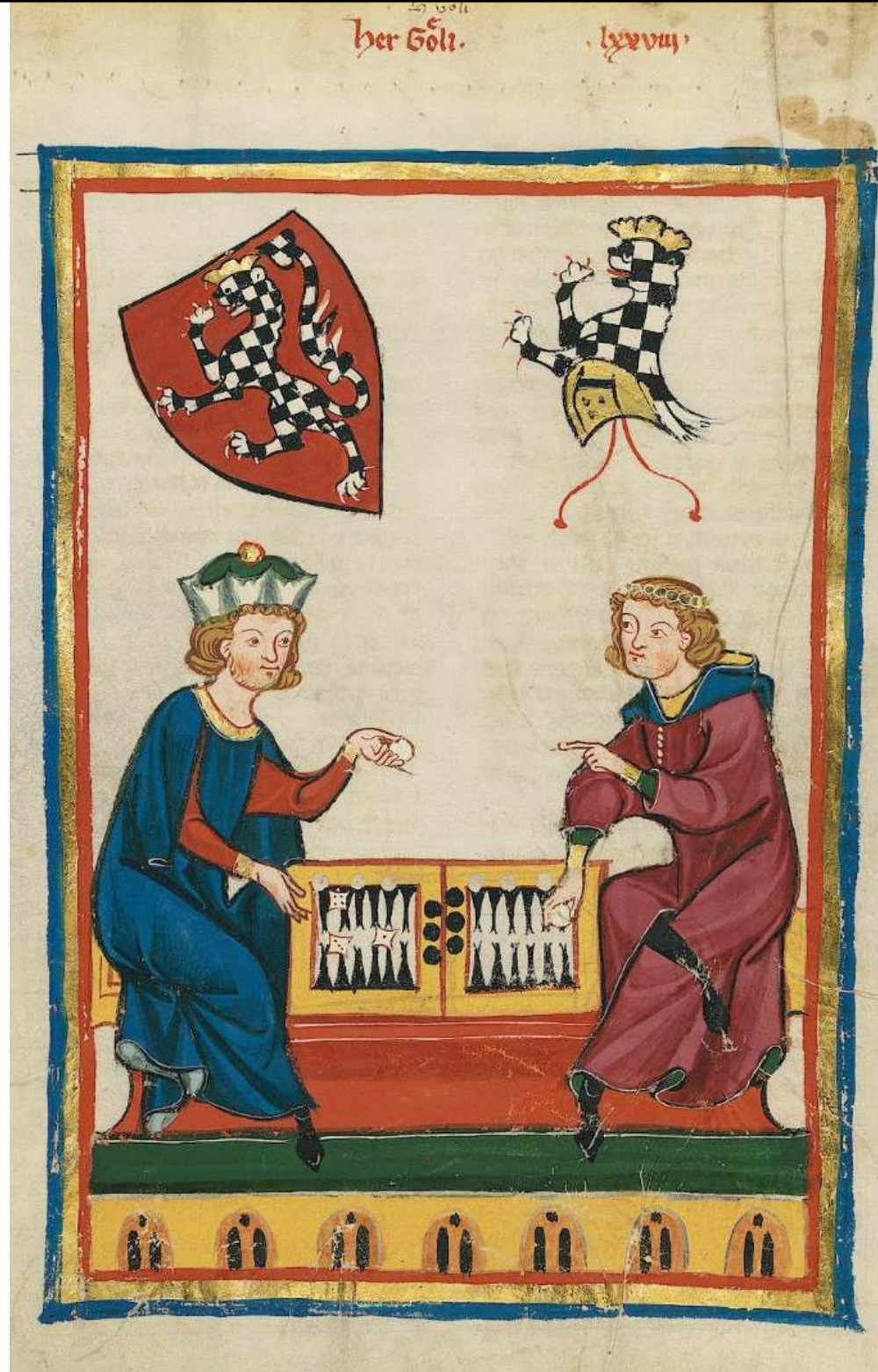
Vrhcáby (tric-trac) s typickou hrací deskou se 24 špicemi

- původ v antickém světě (tabulae)
- České země: zmínka v Liber Depictus (krumlovský obrazový kodex z pol. 14. stol.)
obliba hlavně v 15. a 16. stol.

Codex Manesse – vyrobený v Curychu mezi lety 1305 a 1340 (obsahuje básně od 140 autorů a 137 iluminací. Originál uložen v Universitätsbibliothek Heidelberg



Hrací kameny: Libice, Cvilín, Opava





Hráči vrhcábů v rukopise z roku 1479, Kostnice.

Zdroj:

<https://hodoninsky.denik.cz/serialy/vrhcaby---oblibena-hra-ve-stredoveku20110124.html>

Vrhcáby:

Pomůcky – hrací deska(dvojdílná), 15 kamenů pro každého hráče, 2 kostky.

Pravidla – hrací kameny se rozestaví na desku podle daného schématu

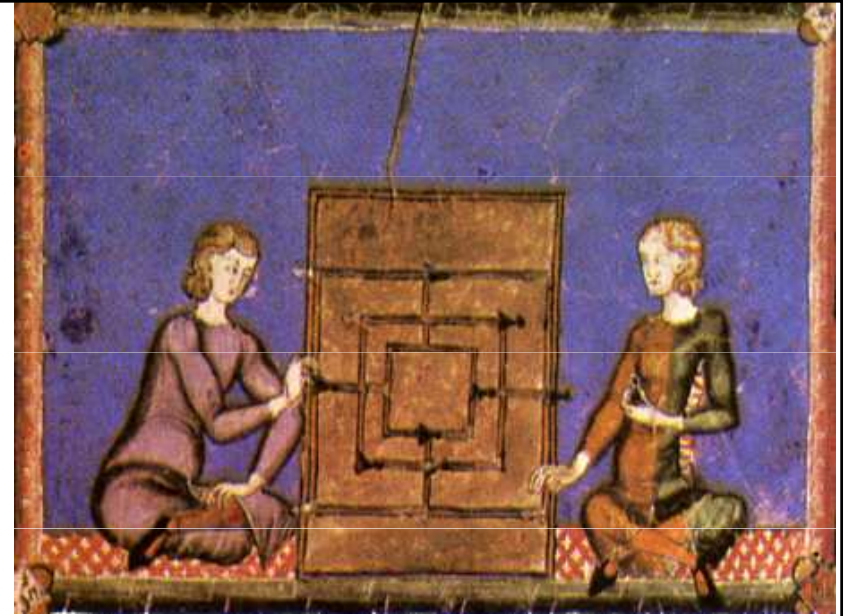
- každý hráč hází kostkami, přičemž pohybuje s kameny po polích
- cílem hry je dovést všechny své kameny na svá vnitřní pole a odtud je vyvést z desky ven dřív, než se to podaří soupeřovi

Freiburg – 3.stol: hrací deska s kameny

Jan Amos Komenský – zařadil hru do učebnice pro děti Orbis Pictus

Mlýn a mlýnek

- Mlýn** – oblíben v antickém světě
– Čechy: nález z Libice
15. stol.: Praha
(Staroměstské nám, Butovice)



- Mlýnek** – hrají dva hráči se 3 kameny, kteří táhnou ortogonálně nebo diagonálně, aby zablokovali soupeře.



Nález z Prahy Butovic



Diokleciánovo mauzoleum ve Spliu

- **Dáma** – vznik ve 13. stol. V jižní Francii
 - šachová deska s hracími kameny
 - 1547: Antonio Torquemanda: „El ingenio o juego de marro, de punta o damas,,
 - 2. pol. 16. stol.: v Čechách
- **Ovčinec** – také hra „na vlka“ nebo „vlk a psi“
 - 12. stol.: nejstarší nález z Anglie
 - kachel s plánem ve sbírkách
Muzea hlavního města Prahy
- **Hry kostečné** – postupně nabyly charakter hazardu
 - 14. stol.: v Praze hrál obchodník
o svůj život
 - pranýřovány dobovými mravokárci
- **Hry karetní** – z Asie do Evropy skrze Araby
 - 1377: první zmínky zaznamenány mnichem Johannesem z kláštera v
Berefeldu u Basileje



Karty

- **Původ** – nejasný: Čína, Korea nebo v Indii, ve 12. stol. pronikly na arabský poloostrov, skrze vracející se křižáky ve 13.-14. stol. do Evropy
 - líc (avers): ručně malované emblémy, od pol. 15. stol. tištěné
 - rub (revers) původně bílý, od 16. stol. barevný ornament

1354: Praze je usazen kartýř Johann Kreysel

1517: mezi staroměstskými měšťany uveden kartýř Jakub
- **Zákazy** – u nás od 14. století

1449: usnesení tří pražských měst:
„...neměl žádný hospodář v domě svém dopouštěti her kostečných, vrhcábních, karetných nebo jakýchkoli jiných, jakož že i kostky a karty nemají nikde býti prodávány“
(šlechtě určeny šachy, měšťanstvu vrhcáby a prostému lidu mlýn)
- **1655:** deník Jana Františka Bruntálského z Vrbna
„...a po obědě jsem hrál s různými kavalíry nejprve quindecim, potom však landsknecht, a prohrál jsem dvacet jedna dukátů...“

- **Rozlišovací prvky** – barvy (též hrací kameny, pionty)
obrazy s výjevem (figuami) a dalšími s rozlišovacími prvky
- **4 základní typy:**

- **italské:** baštony (hole), meče (špady), poháry (kopy), denáry (mince)

španělské: místo zkřížených holí kyj a střed minci tvoří slunéčko

francouzské: kříže, piky, srdce a kára

německé: žaludy, listy, srdce, kule (mariášová sada)

typ Stukeley – podle Dr. Stukeleye, který r. 1763 koupil knihu, v
jejíchž deskách našel nátiisk karet z r. 1471

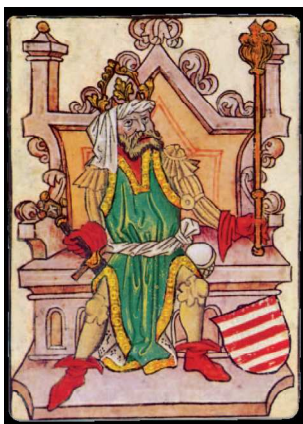
– typický znak: jednorožec na žaludském esu
lev se stuhou

hornická kladívka (těžařská centra)
nejstarší karetní nálezy u nás.

- **Doklady v knižních vazbách:**
- **1547** – nejstarší karty doloženy ve Slezském zemském muzeu v Opavě
nález při restaurování 7. knihy zemských desek opavských (1555–1583)
5 listů se zkušebními otisky německých karet, znak města Vratislavi (W)
- **1565:** ve vazbě knihy Leona Battisty Albertiho L'Architettura, německé
uloženy ve fondu Národní technické knihovny v Praze
- **1565 – 1566:** ve vazbě geologického spisu Konrada Gessnera De Omni
Rerum Fossilium Genere, Gemmis, Lapidibus, Metallis, Et
Huiusmodi, Libri Aliquot, Plerique Nunc Primum Editi, Curych
- **Archeologické nálezy:**
 - **Pražský hrad** – 1872: v Černé věži nalezeno 41 karet z let 1606 až 1616
 - 1956: I. Borkovský našel v Černé věži tři hrací karty
 - 2009: další nálezy z Vladislavského sálu
- **Olomouc** – Petrášův palác: nález listů v zásypu kleneb, francouzský typ

Vídeňské dvorské karty – kompletní série 48 gotických karet z bývalé habsburské císařsko-královské sbírky, uložené v Umělecko-historickém muzeu ve Vídni (Sammlung für Plastik und Kunstgewerbe).

- kolekce připisována Ladislavu V. Pohrobkovi (1440–1457), který vyrůstal u strýce Fridricha III. (vychovatel: Eneáš Silvius Piccolomini, pozdější papež Pius II.)
- kolorované dřevotisky 14 x 10 cm, funkci barev plnily 4 erby: římskoněmecký orel, uherská břevna, český lev, francouzské lilie
- nejvyšší hodnota: král a královna, pak číselné I – X
- 27 figur ve 4 čtyřech sériích reprezentuje společenskou hierarchii:
 - vyšší hodnostáři: hofmistři, maršálkové, první dvorní dáma, kancléř
 - nižší: kaplan, lékař, mistr kuchyně, stolník, číšník, komorník, dvorní dámy
 - bojovníci: střelec z kuše, blázni a šaškové
 - služebnictvo a řemeslníci: sklepmistr, kuchař, sokolník, trubač, štolba, bradýř
 - herold, rybář, krejčí, posel, pekař, lovec, hrnčířka
- hra umožňovala osvojit si principy společenské subordinace





- **Zákazy** – u nás od 14. stol.:

1449: usnesení tří pražských měst:

„...neměl žádný hospodář v domě svém dopouštěti her kostečných, vrhcábních, karetných nebo jakýchkoli jiných, jakož že i kostky a karty nemají nikde býti prodávány“

– šlechtě určeny šachy, měšťanstvu vrhcáby a prostému lidu mlýn

- **1655: deník Jana Františka Bruntálského z Vrbna:**

„...a po obědě jsem hrál s různými kavalíry nejprve quindecí, potom však landsknecht, a prohrál jsem dvacet jedna dukátů...“



Deset božích přikázání (Dakalog), dřevoryt 1460–1480. St. graf. sb. v Mnichově.

Hygiena

- **Zdroje vody** – studny, cisterny
 - kašny
 - splašky do odpadní jímky podzemí
 - latríny, hnojiště
 - nádoby (nočníky)
- **Hrady** – tzv. prevéty na arkýřích
- **Kláštery** – první kanalizační systémy
- **Města** – odpadní jímky (vyvážely se) kontaminované studny
- **Lázně** – očista těla



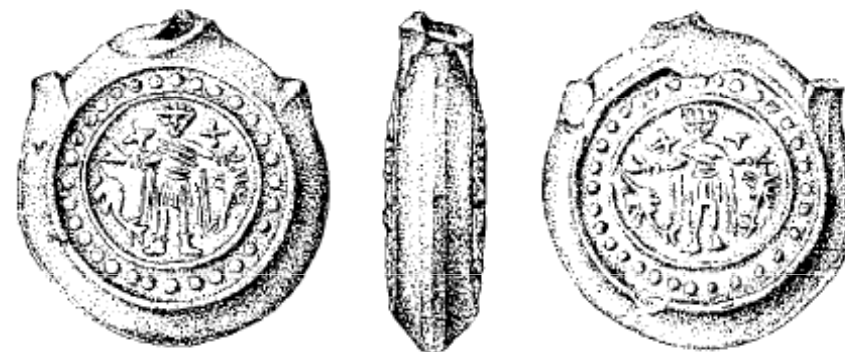
Poutě

- Náboženské poutě do svatých míst byly ve středověku běžnou součástí života.
- Návštěvu vzdáleného Jeruzaléma, Říma a Santiaga de Compostella nebo bližších Cách, Kolína nad Rýnem či Krakova vykonávali poutníci většinou z důvodu zbožnosti nebo pokání. Na památku si přinášeli poutní odznaky, jimž byla přisuzována ochranná moc proti nemocem a jiným nebezpečnostem. Po návratu domů se vkládaly pod práh, házely do studny nebo zakopávaly na poli.
- Tyto drobné devocionálie, odlévané po tisících až statisících z cínu, olova a vzácně ze zlata, byly zdobeny vyobrazením biblických postav (Panna Marie), světců (sv. Barbora, Prokop, Stanislav), jejich symbolů (mušle sv. Jakuba) a výjimečně i výjevy světského charakteru.



Menasova ampule

- Uloženo mezi nálezy z hradu Rychleby
- Nádobka na vodu z hrobu s. Menase uctívaného koptskou církví v Egyptě, Etiopii, Núbii a Sudánu.
- Světec byl původně římský voják, který se veřejně přihlásil ke křesťanství, a proto byl roku 296 sťat. Mrtvé tělo na velbloudu odvezli do Egypta a pohřbili ho na místě, kde se zastavil.
- 4. – 6. stol.: Karm Abu Mina u Alexandrie
(kultovní komplex)
poč. 4. stol.: první chrám
412: trojlodní bazilika
849: opuštěn
14. stol.: ostatky přeneseny do Káhiry
- 1905 – 1907: výzkumy C. F. Kaufmanna z Frankfurtu n. M.
1961 – 1981: polská expedice Z. Kissa (stratigrafie)
3 periody: 1. 480 – 560
2. **560 – 610**
3. 610 – 650
- Rozšíření: Francie, Německo, Švýcarsko, Rakousko, Polsko, Maďarsko, Rumunsko
- Kontexty: ve sbírkách muzeí bez průkazných nálezových okolností



Literatura

- ANTONÍN, R., 2013: Ideální panovník českého středověku: kulturně-historická skica z dějin středověkého myšlení. Praha.
- BUMKE, J., 1994: Höfische Kultur: Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter. 7. Aufl. München.
- ČECHURA, J. – VYŠOHLÍD, M., 2008: Kostěné předměty určené ke hrám. Z nálezů na náměstí Republiky v Praze. Archeologie ve středních 12/2, 723–743.
- FLORI, J., 2008: Rytíři a rytířství ve středověku. Praha.
- CHALUPA, I., 2012: Historie šachu. Praha.
- DVOŘÁČKOVÁ-MALÁ, D. (ed) – 2008: Panovnický dvůr ve středověku. Struktura, prostor a reprezentace. In: Dvory a rezidence ve středověku. II, Skladba a kultura dvorské společnosti, 11–37, Praha.
 - 2009: Dvorská kultura přemyslovského období, MHB 12/1, 9-43, Praha.
 - 2009: Dvorský ceremoniál, rituály a komunikace v dobovém kontextu, in: Dvory a rezidence ve středověku. Všední a sváteční život na středověkých dvorech, MHB 12, Supplementum 3, 33–56. Praha.
 - 2009: K modelu středověkého panovnického dvora jako sociálního systému, Český časopis historický 107, č. 2, 309–335.
- HÁJKOVÁ, M., 1997: Homo ludens Pragensis. Příspěvek k dějinám karetní hry v pozdně středověkých a raně novověkých Čechách. Archeologické rozhledy 49, 106–123.

- HAZLBAUER, Z., 1992: Středověká hra vrhcáby ve světle dobových pramenů. *Archaeologia historica* 17, 421–445.
- HLAVÁČEK, I., 1999: Dvůr a rezidence českých panovníků doby přemyslovské a raně lucemburské, *Opera historica* 7, Václav Bůžek – Pavel Král (edd.), 29–70 České Budějovice.
- HUIZINGA, J., 1971: 1971: *Homo ludens: o původu kultury ve hře*. Praha.
- JAN, L., 2005: Počátky turnajů v českých zemích a jejich rozkvět v době Václava II. *Listy filologické* 128, č. 1, 1–19.
- JONES, R., 2013: *Rytíři: jejich svět a doba*. Praha.
- KLÁPŠTĚ, J., 2002: Archeologie středověkého domu v Mostě (čp. 226). In: *Mediaevalia archaeologica* 4. Praha – Most.
- OHLER, N., 2002: *Náboženské poutě ve středověku a novověku*. Praha.
- OMASTA, V.–RAVIK, S. 2005: *Karty, hráči, karetní hry*. Praha.
- VERDON, J., 2003: *Volný čas ve středověku*, Praha.
- WACHOWSKI, K., 2001: Spiitmittelalterliche Ciirtel des Adels in Schlesien im Lichte Archeologischer Quellen, "Zeitschrift fUr Archaeologie des Mittelealters", Bd. 29, 87–112. – 2002: Późnosredniowieczny pas rycerski na Slasku w swietle zródel archeologicznych, *Archaeologia Silesiae*, t. 1, 230–264.
- ZELENKA, J., 2008: Vývoj přemyslovského dvora do 12. století, in: *Dvory a rezidence ve středověku* 2, MHB 11, Supplementum 2, 39–55, Praha.

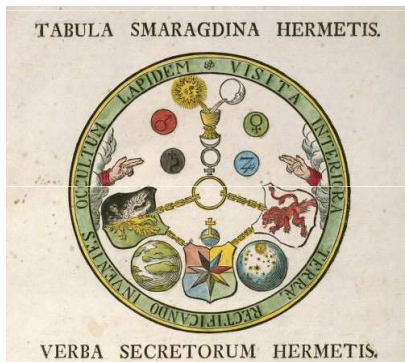
Magické rituály

- **Stavební obětiny** – doklady pověr a zvyklostí spojených s ochranou domu před zlými silami, katastrofami, lidmi a k zajištění dostatku, spokojenosti a štěstí jeho obyvatel
 - do základu, pod práh, do první vazby krovu, pod podlahu, ke komínu, pod okno
 - tzv. svatý kout: v místnosti diagonálně (úhlopříčně) od koutu s topeništěm – stůl, kolem svaté obrázky
 - obětiny: a) zvířata: živá i mrtvá (drůbež aj.)
b) rostlinné a potravinové (obilí, aj.)
c) mincovní (v kostele)
d) lidské (kosti předků, dítě pod věží na Rokštejně)
e) pravěké nástroje (hromové klíny)

- **Hereze** – činnost proti oficiálním dogmatům katolické církve
- **Čarodějnictví** – r. 800 na synodě ve Freisingu vydán spis proti zaříkávání, věštění, předpovídání počasí nebo jiného druhu čarování, provinilce měl představený diecéze vyslechnut s cílem doznání za použití donucovacích prostředků (mučení, upálení)
 - **1376: Nicolas Eymeric** vydal příručku pro inkvisitory „direktorium inquisitorum“, („zlatá kniha pro strážce víry“)
 - **1486: Jakub Sprenger** vydal Kladivo na čarodějnice
- **Grimoáry** – z fr. grammaire (mluvnice), magické knihy s praktickými návody přirozené a nadpřirozené magie (předpisy na přípravu magických preparátů pro léčení, talismanů, amuletů, k vyvolání duchů aj.).
- **Porodní báby** – praktikovaly léčitelství (byliny) i magii (amulety)
- **Mastičkářky a šarlatánky** – používaly nekalé praktiky k vylákání peněz
- **Templáři** – 1307 až 1314: zjištěně vykonstruovaný proces proti řádu (Filipa IV.)

Věštění

- **Hermetismus** – soubor okultních (tajných) nauk o stvoření světa a o postavení člověka zahrnující astrologii, alchymii, kabalou, tarot a magii
 - název odvozen od Herma Trismegista pokládaného za vynálezce věd a autora spisu tzv. Smaragdová deska (Corpus Hermeticum – co je nahoře, je dole)
 - první zmínka ve 4. stol. n .l. u řeckého alchymisty Zosína



- **Astrologie** – z řec. Αστρολογία: predikční (předpověď) praktika vycházející ze symbolické interpretace horoskopu vypočítaného podle postavení planet
 - 1412: první spis na Moravě od Jana Těšínského popisující výrobu kamene mudrců

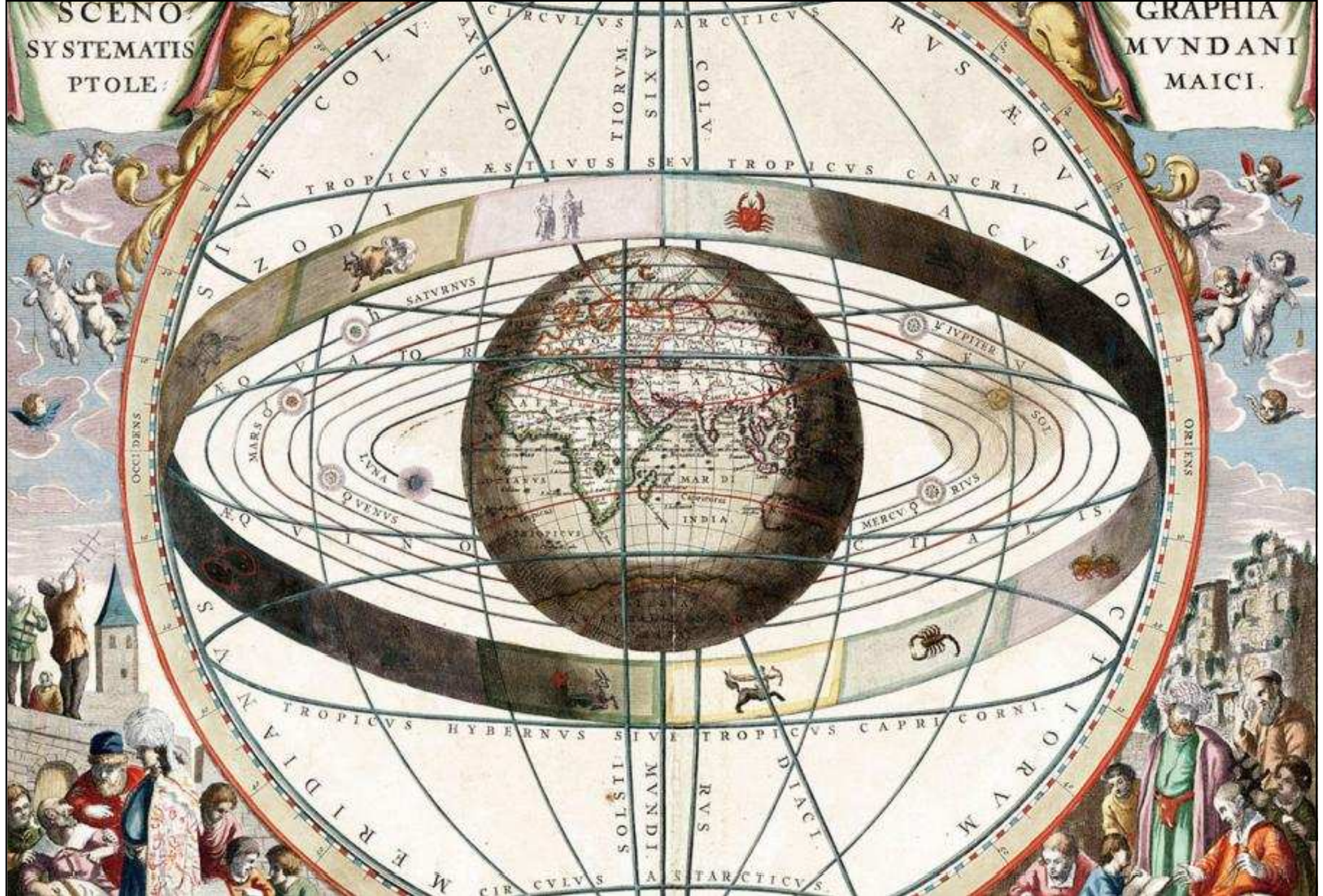


- **Alchymie** – z arab. al-kimija, disciplína zabývající se experimentováním s chemickými látkami s cílem transmutace (přeměny) kovů ve zlato prostřednictvím Kamene mudrců (věřilo se, že jde o univerzální lék a tzv. elixír mládí přinášející nesmrtelnost)

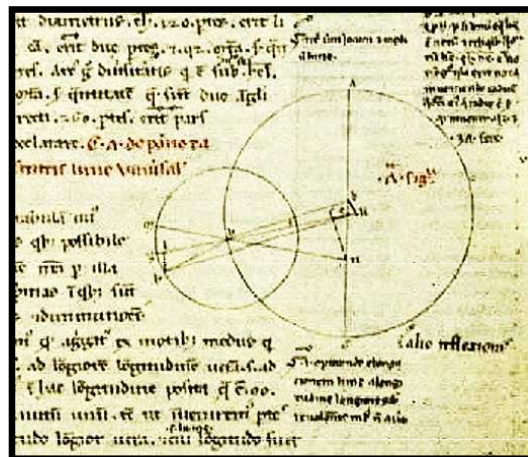


- **Magie** – nauka o kontaktu s abstraktním světem pomocí speciálních rituálů





Ptolemaiův kosmický systém se Zemí uprostřed. Amsterdam r. 1660.



Klaudios Ptolemaios (90 – 160 n. l.) – řecký geograf, matematik a astronom zabývající se hvězdopravectvím. Jeho spisy, *Almagest* a *Tetrabiblos*, byly používány do pozdního středověku a přehodnocovány začaly být až s novými poznatky v renesanci.

Paracelsus (1493/1494–1541) – vlastním jménem Philippus Aureolus Theophrastus Bombastus von Hohenhem byl švýcarský alchymista, astrolog a lékař.

Georgius Agricola (1494–1555) – vlastním jménem Georg Bauer, německý autor hornické příručky *De re metallica*, níž kritizuje nesrozumitelný jazyk alchymie a sumarizuje představy o proměně obecných kovů ve zlato nebo stříbro

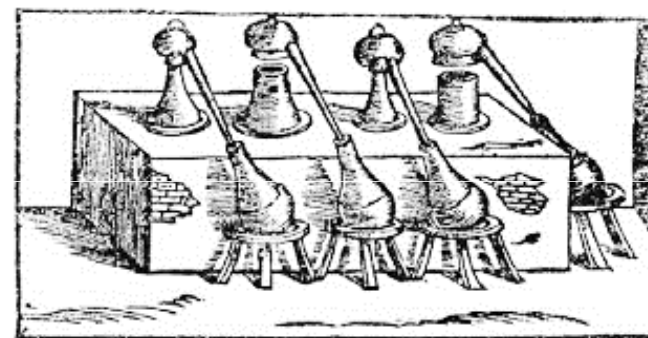
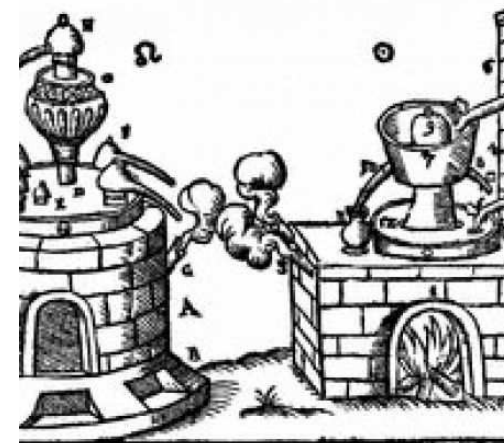
- dělí alchymisty na tři skupiny: v první jsou „praví“, k nimž je sice skeptický, ale neodmítá je (kdyby šlo zlato vyrobit, musela by ho být plná města). Další dvě skupiny odsuzuje: první vyrábějí napodobeniny drahých kovů, druzí provádí různé eskamotérské kousky a zlato prostě vpravují do tyglíků.

Michał Sędziwój (1566–1636) – polský šlechtic, alchymista, filosof a lékař

- „*Chemicci [alchymisté] dokázali i bez pomoci Slunce [kámen mudrců] proměňovat železo v měď, čili Venuši. Dokázali také vyrobit z Jupiteru [cínu] Merkur [rtuť], dařilo se též některým vytvořit ze Saturnu [olova] Měsíc [stříbro].*“

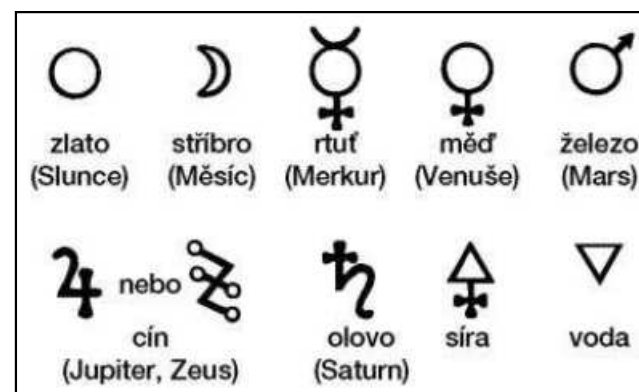
Význam alchymie

- a) objev významných látek a poznání jejich vlastností (např. kyseliny, hydroxidy, soda a potaš, salmiak).
- b) propracování výrobních technik a postupů (např. destilace, sublimace, extrakce, tavení, filtrace, rozpouštění látek).
- c) zavedení nových přístrojů a aparátů (např. pícky, křivule, chladiče, třecí misky aj.).
- d) rozvoj řemeslné výroby (např. metalurgie, sklářství, keramika, barvířství, výroba léčiv, vonných a kosmetických přípravků, aj.)
- e) zachování překladů spisů antických filozofů.
- **Archivní prameny** – poukazují na provázanost alchymie s řemeslem v 16. století, kdy na šlechtických dvorech a v panovnických službách pracovali řemeslníci a zároveň alchymisté, kteří ovládali chemii a metalurgii. Johann Konrad von Richthausen (1604–1663) nebo Wenzel Seiler (?1648–1681) prosluli transmutacemi, ale současně byli vysokými báňskými úředníky.

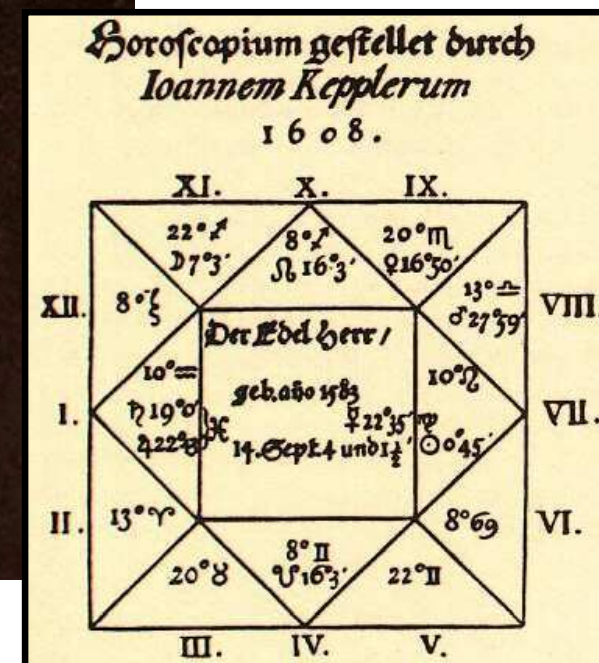


Alchymie na dvoře Rudolfa II. (1552 – 1612)

- **Tadeáš Hájek z Hájku** – přírodovědec a osobní lékař Rudolfa II.; dohlížel na chod laboratoře.
- **Tycho Brahe** – císařský astronom a astrolog; na zámku Benátkách nad Jizerou zřídil hvězdářskou observatoř (dar císaře).
- **Johan Kepler** – po Brahem dvorní matematik a hvězdář (zákony o oběhu planet).
- **Giordano Bruno** – italský kněz obviněný z kacířství a r. 1600 v Římě upálen.
- **John Dee** – filozof, matematik, spiritista a alchymista, v Cambridgi, kde získal titul mistr svobodných umění (věštil z krystalu).
- **Edward Kelley** – vlastním jménem Edward Talbot, původně lékárník a městský písař, 1591 uvězněn na Křivoklátě.



Alchymistické symboly chemických prvků.



Jan Kepler (1571 – 1630) pracoval na dvoře císaře Rudolfa II. a z finančních důvodů si přivydělával sestavováním horoskopů. Přes svoji skepsi sestavil horoskop frýdlantskému knížeti Albrechtu z Valdštejna, v němž vystihl jeho krutý a ambiciózní charakter. Ve druhém horoskopu z r. 1625 mu předpověděl kritické období v roce 1634.

Literatura

- Abrahams I., Życie codzienne Żydów w średniowieczu, Warszawa 1996.
- Bílý, P., 2010 –2011: Nálezy nejstarších hracích karet v Čechách a na Moravě“ (od nejstarších dob do r. 1620). Závěrečná práce Rudolfínská akademie Asociace starožitníků, o. s., Praha.
- Blažková, K. – Caranová, M. – Frolík, j. – Liška, V. – Matíášek, J. – Vlček, J., Hrací karty v archeologických nálezech Vladislavského sálu. Zlín 2017.
- Borecký, V., 2005: Imaginace, hra a komika. Praha.
- Borkowski, T., 1995: Gry i zabawy w średniowiecznym mieście na ślasku. Ślady materialne. In: Kultura średniowiecznego Ślaska i Czech. Miasto. Wrocław.
- Čechura, J., 2008: Hry v životě středověkého člověka. Pokus o rekonstrukci způsobů trávení volného času ve středověku na příkladu archeologických nálezů pozůstatků deskových her. Rkp. diplomové práce na Ústavu pro pravěk a ranou dobu dějinnou FF UK Praha.
- Endrei, W. - Zolnay, L., 1988: Spiele und Unterhaltungen in alten Europa. Hanau.
- Hájková, M., 1997: Horno ludens pragensis. Příspěvek k dějinám karetní hry v pozdně středověkých a raně novověkých Čechách, AR XLIX, 1 06-123, 194-196.
- Hazlbauer, Z, 1992: Středověká hra vrhcáby ve světle dobových pramenů, AH 17, 421-445.

- Honl, I.: 1947: Z minulosti karetní hry v Čechách. Nákladem Vladimira Žikeše, Praha.
- Horská, P. – Kučera, M. – Maur, E. – Stloukal, M., 1990: Dětství, rodina a stáří v dějinách Evropy. Praha.
- Huizinga, J., 2000: Horno ludens. Praha.
- Chytil, Z., 1961: Stolní společenské hry. Praha.
- Kieckhefer, R., 2005: Magie ve středověku.
- Kiersnowski R., 1977: Życie codzienne na Śląsku w wiekach średnich, Warszawa.
- Le Goff, J, (ed), 1996: Středověký člověk a jeho svět. Praha.
- Mehl, J. M., 1999: Hra. In: Le Goff, J.- Schnitt, J.C. (eds.), Encyklopedie středověku. Praha.
- Měchurová, Z 1989: Projevy duchovní kultury ve hmotných památkách na Moravě a ve Slezsku, AH 15,311-321.
- Muller, R. A., 2000: Vom Adelsspiel zurn Burgervergniigen. Archiv für Kulturgeschichte 82.
- Omasta, V. – Ravik, S., 2007: Karty, hráči, karetní hry. Praha.
- Petényi, S., 1994: Games and toys in medieval and early modem Hungary. Krems.
- Petrář, J. (ed), 1985: Dějiny hmotné kultury III. Praha.

- Prokop, J – Desort, P. – Střelka, J., 2005: Horno ludens. Minulost stolních her v Čechách. Praha.
- Sedláčková, H.,: Kamnové kachle a hrací karty z archeologického průzkumu Petrášova paláce. In: Petrášův palác v Olomouci. 56–112.
- Šmahel, F., 1990: Archeologické doklady středověké duchovní kultury, AH 15, 295-310.
- Unger, J., 1985: Hmotná kultura středověké šlechty v archeologických pramenech na Moravě, AH 10, 323-329.
- Unger, J., 1999: Život na lelekovickém hradě ve 14. Století. Brno.
- Verdon, J., 2003: Volný čas ve středověku. Praha.
- Wachowsky, K – Witkowski, J., 2005: Henryk IV Prawy- homo oeconomicus czy homo ludens? In: Slask w czasach Henryka IV. Prawego. Wratislavia Antiqua 8, Wroclav.
- Winter, Z., 1909: Řemeslnictvo a živnosti šestnáctého věku v Čechách. Praha.
- Zíbrt, Č., 1889: Z her a zábav staročeských: příspěvky ke kulturním dějinám českým I., Velké Meziříčí.
- Zíbrt, Č., 1888: Dějiny hry šachové v Čechách. Praha.
- Zíbrt, Č., 1889: Z her a zábav staročeských. Velké Meziříčí.