

STRAVA A STOLOVANIE BOHATŠÍCH A PRIVILEGOVANÝCH VRSTIEV OBYVATELSTVA V LIPTOVE V 18. STOROČÍ

SLAVKO CHURÝ

Život v liptovských dedinách a mestečkách v 18. storočí bol ovplyvnený agrárnou výrobou a rozvojom remesla. V prameňoch liptovskej proveniencie sa stretávame s údajmi o stravovaní lepšie situovaných vrstiev vidieckeho i mestského obyvateľstva, ktoré záviselo od dostatku potravných článkov, získaných prevažne z miestnych zdrojov. Spôsob prípravy potravy v Liptove bol ovplyvnený hospodárskymi podmienkami, prírodou a nemalú úlohu tu zohrávala tradícia a zvyklosti. Špecifické suroviny tu boli zväčša nedostupné a dovoz potravín zo vzdialenejších krajín bol drahý. Používali sa najmä domáce potraviny rastlinného a živočíšneho pôvodu, ktoré obsahovali všetky základné zložky výživy, majetnejší ľudia si kupovali aj importovaný tovar.

Strava poddanského obyvateľstva bola jednoduchá a základným potravným článkom vo väčšine rodín bol chlieb (nebol vždy každodenným jedlom) a múčne výrobky. Z múky sa pripravovali rozličné druhy cestovín a múčne jedlá. Veľmi podstatnou a dôležitou zložkou potravy boli kaše. Konzumovalo sa mlieko a mliečne výrobky, ktoré mali najväčší význam zo živočíšnych produktov. Mlieko sa pójalo sladké a kyslé. Bolo dôležité pri príprave polievok. Zo strukovín to bol na prvom mieste hrach. Z okopanín najmä jedlé druhy repy, keďže pestovanie zemiakov sa tu udomácnilo už koncom 18. storočia. Stravu dopĺňalo ovocie a lesné plody. Pravda, nechýbalo ani mäso, ktoré sa však objavovalo na stole ojedinele. Strava bola dosť stereotypná a počet jedál, ktoré sa v týždni striedali, bol minimálny.

Väčšie možnosti mali bohatšie rodiny. Pri čítaní záznamov vzťahujúcich sa na zásoby vo vidieckych zemianskych domácnostiach v 18. storočí narazíme prevažne na múku, múčne výrobky, hrach a iné strukoviny, ako aj na sušené ovocie. Pri spisovaní majetku v kúrii Michala Okoličániho v Andiciach našli v roku 1763 v komore a v kuchyni „v strovnom štočku“ štvrt merice pohánčených krúp, štvrt korca „lohádze“ (jačmenných krúp), hrniec krupice a „hrachu na jedno uvarenia“. V jednotlivých priečinkoch druhej truhly skladovali pol korca pšeničnej múky, korec sušených hrušiek a väčšie množstvo sušených sliviek. V múcniciach bolo pol korca jačmennej múky, pol merice „surženej“ (miešanej) múky a pol korca pšeničnej múky. Väčšie zásoby držali v sypárni. Celkove tu mali tri merice jarca, tri merice suržice, dve merice žita a poldruha merice pšenice. Aj v kúrii v Demčinách potravinové články uskladňovali roku 1797 v truhliciach. Múku držali v sudoch, mas-

lo v štvrtkách, údená slanina a masť bola uskladnená v komore. Pravda, zásoby poddanského obyvateľstva boli menšie a záviseli od množstva dorobených rastlinných a živočíšnych produktov na hospodárstvach.

Príprava základných jedál v lepšej mestskej kuchyni sa v podstate nelišila od zvyklostí v bohatších zemianskych domácnostiach. Na celom území Liptova bola hlavným potravným článkom múka z chlebového obilia. Chlieb bol základnou potravinou v každej mestskej domácnosti a kupoval sa u pekárov. Niektoré rodiny, zviazané väčšmi s poľnohospodárskou výrobou, si ho pripravovali doma. V druhej polovici 18. storočia sa piekol kysnutý biely a čierny chlieb s použitím kvásku. Libra (asi pol kilogramu) bieleho chleba stála 4,3 denára. Účtovný doklad z roku 1769 hovorí, že obľúbený bol najmä žitný chlieb; 46 pečnov stálo vtedy 4,60 zlatých, kým za „318 žemličiek od pekára“ zaplatili 5,30 zl. Chlieb musel mať stanovenú váhu podľa stoličnej limitácie cien potravín a v roku 1775 sa peceň predával za 10 denárov. Z kysnutého cesta sa piekli rozličné pečivá. Žemle boli veľmi drahé, jeden kus stál v roku 1775 až 2,5 denára, teda dve žemle toľko, ako jedno kurča. Veľký počet jedál sa pripravoval z múky, a to aj v lepšej kuchyni. Merica bielej múky stála v roku 1738 2,20 zl. Varili sa rozličné druhy cestovín, kaše, jedlá z krúp a pod. Bola známa aj ryža (v orig. Riskaša, čo je označenie samotného názvu produktu a nie pripraveného jedla z neho). Asi pol kilogramu stálo 20 denárov, bola teda veľmi drahá (toľko stálo 5 kurčiat). Na sviatky a pri rozličných rodinných príležitostiach sa piekli koláče. Pripravovali sa najmä z pšeničnej múky. V dobre situovaných rodinách ako prísadu používali cukor, med, lekvár, ale aj mandle, hrozienka a figy. Cukor bol však drahý, v roku 1743 stál 1 kg asi 1,30 zl.

Po obilninách boli najvýznamnejším potravinovým produktom strukoviny. Z nich sa pripravovala celá škála jedál (polievky, kaše i iné prívarky). Zo strukovín bol najobľúbenejší hrach, ktorý nechýbal ani na panskej tabuli. Hrach sa konzumoval vo veľkej miere cez celé 18. storočie. V dôstojníckej kuchyni v Liptovskom Mikuláši roku 1738 spotrebovali za tri týždne štvrt merice hrachu za 50 denárov. Fazuľa sa v dokladoch spomína zriedkakedy. Je pozoruhodné, že ani v jednom dokumente z druhej polovice 18. storočia sa ešte nestretávame so zemiakmi, hoci už boli známe. Zemiaky sa stali hlavnou potravou obyvateľstva v Liptove až v druhej polovici 19. storočia.

K najcennejším zložkám ľudskej výživy patrilo mlieko a mliečne výrobky. V porovnaní s inými živočíšnymi produktami bolo dosť drahé. Holba (asi 0,9 l) stála v 30. rokoch 18. storočia 2,5 denára, holba smotany 5 denárov a holba masla až 25 denárov. Maslo sa konzervovalo topením a v niektorých prípadoch nahrádzalo masť. Smotana sa používala na varenie, a to sladká a kyslá. Údaj z roku 1769 napovedá, že 19 holieb bolo možné kúpiť za 1,90 zl. Ceny sa však menili. Napr. v roku 1775 16 holieb mlieka stálo 80 denárov. Mliečne jedlá patrili k základným zložkám stravy. Konzumoval sa tvaroh a iné druhy syrov. Liptov patrili k ovčiarskym regiónom. Dôležitým mliečnym produktom tu bola bryndza, ktorá sa konzumovala čerstvá a zakonzervovaná v geletkách. Bryndza sa vyskytuje vo viacerých dokladoch, vzťahujúcich sa na vyúčtovanie poskytnutej stravy.

Kuchyňa sa neobišla bez vajec, ktoré sa konzumovali samostatne, alebo tvorili prísadu do vareného pokrmu. V roku 1769 stálo 350 vajec v Liptove 1,75 zl., teda zhruba toľko, ako 8 mladých husí. Pramene aj z neskorších rokov potvrdzujú, že vajcia boli dôležitou súčasťou výživy. Z roku 1775 pochodí údaj, že 650 vajec stálo necelé 3 zl., teda zhruba toľko, ako 60 kurčiat.

V strave sa využívalo mäso a mäsové výrobky. Mäso domácich zvierat prevládalo v príprave jedál v lepšej kuchyni. Dokumenty celkove poukazujú na to, že najobľúbenejším mäsom bola hovädzina. V roku 1769 stál funt (asi pol kilogramu) 4 denáre, teľacina bola za 5 denárov a najlacnejšia bola baranina za 2 denáre. Na porovnanie možno uviesť, že jahňa

stálo 50 denárov. Obluba hovädzieho mäsa sa zračí takmer z každého dokladu a pretrvávala cez celé 18. storočie. Hovädzina mala prednosť pred ostatnými druhmi. V júli 1775 sa jej spotrebovalo na kuchyňu hlavného župana 194 funtov, kým baranina iba 65 funtov. Pravda, zjedlo sa aj teľa (za 2,65 zl.), dvojce kozliat a štvoro mladých prasiatok po 20 denárov. Konzum mäsa závisel od chovu dobytku a oviec a ceny sa menili. V polovici 70. rokov 18. storočia najlacnejšia bola jahňacina. Jej cena sa pohybovala okolo 3 denáre za libru. Hovädzina stála 5 denárov, telacina 4 a bravčové mäso bolo najdrahšie. Libra sa predávala za vyše 6 denárov. V prameňoch sa stretávame s termínmi „puorčovina čerstva, puorčovina udla“. Prekvapuje vysoká cena slaniny – 20 denárov za libru. Dvojce kozliat bolo v roku 1775 možné kúpiť za poldruha zlatého. Oblúbené boli vnútornosti (droby) a konzumovali sa jazyky (v orig. lizak). Tefacie pľúčka stáli v roku 1738 10 denárov, hlava 7,5 denára. Už vtedy na jedálnom lístku nachádzame držky (intestina bubulina), ktoré sa predávali za 5 denárov a jelitá (farcinium). Ako pochúťka sa spomínajú roku 1765 baranie vajcia. Hovädzí jazyk stál v roku 1769 15 denárov. Z mäsových výrobkov boli známe aj klobásy a jaternice. Údaje sa viažu k roku 1738. Mladé prasiatka sa piekli na ražni. Napodiv neboli drahé, keďže v roku 1769 vyúčtovali za dva upečené kusy iba 30 denárov, t.j. tolko, ako za dva hovädzie jazyky. Zverina bola potravou prevažne majetnejších vrstiev, a to už od dávnych čias (poddaní nesmeli poľovať a ak, tak iba na príkaz zemepána). Zajace ako potrava sa vyskytujú v archívnom materiáli častejšie, kým z operencov sa spomína v roku 1775 iba hlucháň, ocenený na 80 denárov.

Na mäso a perie sa chovala hydina, a to hrabavá i vodná. Morky, ktoré sa k nám dostali niekedy v 16. storočí, sa chovali tiež v Liptove. V 30. rokoch 18. storočia sa morka cenila na 50 denárov. Jedlá z morčaciny boli podľa zachovaného dokumentárneho materiálu v lepšej kuchyni bežné. Na takmer každom hospodárstve bol rozšírený chov kúr a husí, ale aj kačíc, ktoré vyžadovali väčšiu opateru. Hydina na vtedajšie pomery nebola až taká drahá. Starý moriak stál v roku 1769 okolo 1 zl., 10 mladých moriek 3 zl., 8 mladých husí 1,60 zl., 11 kačiek 1,10 zl., 6 sliepok 80 denárov a 45 kurčiat 2,25 zl. Doklad z roku 1885 ilustruje spotrebu hydiny v hlavnožupanskej kuchyni. Zjedlo sa 60 kurčiat po 5 denárov, 6 sliepok po 7,5 denára, 13 husí po 35 denárov, 10 kačíc po 15 denárov, 16 morčiat po 40 denárov, 2 kapúne po 30 denárov a veľký moriak za 1,25 zl.

V období cirkevných pôstov, ale aj pri iných príležitostiach sa konzumovali ryby, pripravovali sa však iným spôsobom ako dnes. Piekli sa s korením, klinčekmi a inými prísadami. Jedlá „z rozličných druhov rýb“ sa spomínajú v dokumente z roku 1738. Spotreba rýb bola vtedy zrejme väčšia. Jedli sa ryby sladkovodné a morské, najmä treska (v orig. Stockfisch), ktorá sa dovážala sušená a solená. Libra tresky sa v roku 1738 predávala za 25 denárov. Ryby boli súčasťou potravy rôznych vrstiev obyvateľstva. Na stôl prichádzali najčastejšie ryby z domácich zdrojov, najmä pstruhy a lipne a možno aj kaprovité ryby. V roku 1775 pre kuchyňu hlavného župana „dano jest ryb“ za 25 denárov. Niektoré vidiecke rodiny si zadovážovali ryby vo vlastnej réžii. V inventári majetku zamianskeho domu v Demčínach sa roku 1789 spomínajú „siete vetšie na ryby“ a „sito veľkuo na ryby“. V kúrii v Beňadikovej mali roku 1800 „tri vršky z pruta na ryb lapania“. Súčasťou stravy boli raky. V roku 1761 10 rakov stálo 25 denárov. Ako delikatesu možno uviesť slimáky. Predávali sa tiež na kusy a v roku 1738 50 slimákov bolo za 30 denárov.

Široké uplatnenie v kuchyni našla zelenina. Pod „zahradnými vecami“ sa roku 1738 rozumela cibuľa, cesnak, perášin (petržlen), chren, redkovka a zrejme aj ostatné druhy. Kapusta sa spomína osobitne. Používala sa čerstvá (sladká), alebo konzervovaná kysnutím v sudoch. Zelenina sa konzumovala v surovom stave, ale používala sa aj na prípravu pokrmov, najmä ako príloha k mäsitým jedlám a varili z nej tiež polievky. Z roku 1775 pochodí

údaj, že na kuchyňu hlavného župana potrebovali mladú kapustu, kel, karfiol, kaleráb a uhorky (v cene 2,75 zl.), ďalej mladý hrach a starú kapustu, z ovocia marhule, čerešne a ríbezle. Samostatne je evidovaná položka „za perašin, cibulu, cesnak a mrkvu“, čo stálo 1,40 zl. Podstatnou časťou obedov bývalo ovocie, najmä jablká a hrušky, ktoré sa používali aj ako prísada do váry. Známe bolo aj južné ovocie. V roku 1738 bližšie neuvedené množstvo korenia, mandlí a hrozienok stálo 5 zl., čo bola hodnota 50 sliepok. V roku 1761 funt fíg bolo možné kúpiť za 30 denárov. Najrozšírenejším druhom ovocia v Liptove však boli slivky. Používali sa na prípravu rozličných pokrmov čerstvé a aj sušené. Z roku 1768 pochodí údaj, že zo sliviek varili lekvár.

Korenie slúžilo ako prísada na aromatizovanie a zvýraznenie chuti pokrmov. Používali sa v podstate tie isté druhy (podzemné časti rastlín, stromová kôra, listy, celé rastliny) ako dnes, pravda, ich kombinácia pri ochutovaní jedál bývala iná. Korenie sa uchovávalo vo zvláštnych vrecúškach (kapsách), pre ktoré sa v Liptove vžilo označenie *puška*. Príprava stravy vo väčšine domácností bola jednoduchá. Ako korenie slúžila najčastejšie soľ a niektoré domáce druhy (rasca, jalovec) a niektoré kvety. Dovážané orientálne korenie bolo drahé a používalo sa iba v lepšej kuchyni. Rozličné druhy korenia, ako aj cukor, sa predávali v lekárnach a špecializovaných obchodoch. Na zjemnenie jedál dodali do dôstojníckej kuchyne v Liptovskom Mikuláši roku 1738 z miestnej lekárne mandle, kapary, orechový a muškátový kvet, šafran, čierne korenie, klinčeky a iné vzácne druhy. V roku 1743 1 kg klinčeka stál okolo 5 zl., 1 lôt, t.j. 15,3 gramu šafranu sa predával za 75 denárov. V minulosti sa zrejme viac solilo. Na prípravu dvoch husí, štyroch kureniec, zajaca a rýb použili v roku 1772 až 3 libry soli (za 77 denárov). Ako potravina a súčasne pochutina a korenie slúžili aj v tých časoch jedlé druhy húb. Konzumovali za čerstvé a sušené. V doklade z roku 1773 sa uvádza položka „Jelenich hub funtov 13 à den. 45“ (5,85 zl.) a „Item druhých jelenich hub funtov 3 à den. 60“ (1,80 zl.). V druhom prípade možno išlo o sušené jelenice. Boli veľmi drahé, pol kilogramu stálo toľko ako 9 kurčiat. V dokumente z roku 1739 sa spomínajú „gříbové huby“.

Neoddeliteľnou súčasťou stravy boli nápoje. Základným nápojom bola voda, ktorá sa však na panských stoloch objavovala zriedka. Oblúbené bolo pivo. Víno sa pilo v bohatých domácnostiach v prirodzenom stave, ale na stôl prichádzalo aj varené, a to i v letných mesiacoch. V roku 1775 sa pripravovalo so „škripom a rascou“. Údaj z roku 1738 potvrdzuje, že 119 holieb starého a 26 holieb nového vína stálo spolu 23 zl. Tvrdý alkohol bol nápojom predovšetkým poddanského obyvateľstva a vojakov. Niet pochybností o tom, že z nazbieraných a usušených kvetov sa pripravoval čaj. V druhej polovici 18. storočia sa na bohatších tabuliach začal udomáčňovať dovážaný čaj, ale do väčšiny domov sa dostal až neskôr. V účtovnom doklade z Liptovského Mikuláša z roku 1761 je uvedená položka „Herba thee pre pana secretara“. Známa bola tiež káva. V roku 1761 stál funt 75 denárov.

Napokon niekoľko slov o vojenskej strave. Poddanské obyvateľstvo na svojich hospodárstvach dorábalo množstvo živočíšnych a rastlinných produktov, ktoré v rámci rozličných dávok (*portio oralis*, *portio equilis*) dodávalo armáde. Vojenská strava bola prostá, ale výživná. Skladala sa prevažne z chleba, mliečnych produktov, najmä z masla, bryndze a vajec. Veľa jedál sa pripravovalo z rozličných druhov múky. Na varenie slúžila masť (*adepts*) a mužstvu nechýbalo mäso. Veľmi rozšírené bolo nemierne pitie pálenky. Hovoria o tom dokumenty z celého 18. storočia. Dôstojníci, pravda, konzumovali lepšie a kvalitnejšie druhy potravín. V roku 1736 niekoľko dôstojníkov vo Východnej skonsumovalo za krátky čas dvoje teliec, jahňa, 12 sliepok, ryby za 1,30 zl., 20 holieb masla, dve štvrtky syra, 111 vajec, mericu múky, mlieko, sušené slivky, čierne korenie a orechový kvet, huby jelenice, 15 slaných rýb, olej a sadlo.

Súpisy spotrebovaných potravín najmä stoličnými a cirkevnými hodnosťarmi, ako aj vojenskými činiteľmi svedčia o tom, že denné dávky boli dosť vysoké a prekračovali normy správnej výživy. Mäso a iné potraviny na rozličné hostiny dodávalo poddanské obyvateľstvo. V roku 1761 obyvatelia z Palúdzky odovzdali 320 kg hovädziny, 90 kg baraniny a vnútornosti, dvoje teliec, 15 sliepok, 136 kurčiat, 450 rakov a iné produkty. Niekedy v septembri roku 1763 navštívil Liptov ostrihomský arcibiskup, čo znamenalo výdavky v potravinách pre liptovské obce. Iba Hybe odovzdali pri tejto príležitosti 6 holieb masla, 200 vajec, hrach, bryndzu, bielu múku, ryby, smotanu a kapustu. Všeobecne možno povedať, že spotreba potravín pri slávnostných príležitostiach bola veľká; archívne materiály to potvrdzujú jednoznačne. Od 6. do 10. júla 1765 hosťoval v Liptovskom Mikuláši hlavný župan Liptovskej a Trenčianskej stolice. V jeho sprievode boli sluhovia a hajdúsi. Mikulášťania dodali 153 funtov hovädziny, 56 funtov telaciny, 21 funtov baraniny a „prasiatko jedno“ za 25 denárov. Z hydiny to bolo 6 husí, moriak, 7 kačíc, 6 sliepok a 46 kurčiat. Z mliečnych výrobkov skonzumovali 27 holieb čerstvého a 22 funtov topeného masla, 12 holieb mlieka a 8 holieb smotany. Nechýbali ani ryby, chlieb, žemle, múka, krúpy, ocot, korenie a pivo. O stravovanie hlavného župana, ktorý znova navštívil Liptov v dňoch 31. júla – 4. augusta 1769 sa staral „gazda pri kuchyni ustanovený“. Z jeho účtov vyplýva, že za päť dní sa spotrebovali rozličné potraviny za vyše 86 zl. Hlavný župan sa ubytoval v budove jezuitského kláštora, kde preňho pripravovali pokrmy. Iba „dreva na kuchyňu“ sa spotrebovalo päť vozov za 5,30 zl. Medzi položkami nachádzame aj „5 funtov sala na vozy mastenia“ za 1 zl. V období tereziánskej urbárskej regulácie sa v Liptove často zdržiaval kráľovský komisár Ján Neuhold, poverený vedením prác. Účet za krátkodobý pobyt v septembri 1772 poukazuje na to, že „inspektor“ mu poskytol na prípravu jedál tri holby masla, dve husi, štyri kurčatá, múku, ryby, zajaca, soľ, kapustu, vajcia, smotanu, dve holby mlieka, vínny ocot a suché slivky. Ako zvláštnosť sa spomínajú dva citróny. V súvislosti so zmenami v organizácii verejnej správy a súdnictva v roku 1785 sa v Liptove a na Orave vykonávali rozličné súpisové práce. Konskriptori sa stravovali v danej lokalite. Zachované účty poukazujú na to, že skladba stravy sa koncom 18. storočia v podstate nezmenila, do popredia však vystupuje väčší konzum bravčového mäsa. Osem funtov (zhruba 4 kg) vtedy stálo 53 denárov, funt hovädziny bol po 4 denáre. Z potravín je uvedený vo výkaze ešte chlieb, vajcia a slanina. V druhej obci konskriptori skonzumovali 20. februára 1785 4 pecne chleba, 11 funtov hovädziny za 65 denárov, 30 vajec za 15 denárov, holbu masla za 45 denárov a 6 holieb múky za 45 denárov. Kuchár pri príprave pokrmov vypil 3 holby vína za 6 denárov.

Potraviny sa konzumovali v prírodnom stave, ale väčšinou sa upravovali rozličným spôsobom, aby vynikli ich chuťové vlastnosti. Kuchárstvo, ako znalosť prípravy a úprav pokrmov najrozličnejšími spôsobmi, bolo na vyššej úrovni v mestách, ale aj na dedinách v zemianskom prostredí, kde sa už uplatnila istá technológia. Bohatšie rodiny zamestnávali vlastných kuchárov; písomnosti liptovskej proveniencie to potvrdzujú. Zdravá výživa v mnohom závisela od spôsobu prípravy jedál. Najjednoduchším spôsobom prípravy mäsa bolo varenie v slanej vode a pečenie nad ohňom. Pokrmy sa pripravovali tiež pečením v nádobe, t.j. vlastne vysušovaním, alebo pražením za vysokej teploty. Niektoré druhy mäsa sa pripravovali dusením vo vlastnej šťave s malým množstvom vody. O zásadách správnej výživy niet v dokumentoch reči, ale z každodenného života bolo známe, že len miešaná strava, pripravená z potravín rastlinného a živočíšneho pôvodu je chutná a zdravá. Pokrm sa vyšším stoličným hodnosťarom servíroval v nádobách, ohrievaný priamo na stole v košoch s dreveným uhlím. Materiál z roku 1775 svedčí, že jeden kôš uhlia stál 30 denárov.

Pod kuchynským riadom sa rozumela súprava nádob a rozličného náradia, ktoré sa používali na prípravu jedál. Kotlíky, väčšie nádoby s vypuklým dnom sa umiestňovali pri

varení priamo nad ohňom: V zemianskom dome v Paludzi zapísali roku 1743 „Kotličky nad ohen medenie, jeden menší, druhý väčší“. Súčasťou riadu boli kastróle. Boli to nádoby okrúhleho tvaru s uchom, plytšie ako hrniec. Panvy mali v kuchyni široké uplatnenie. Boli to, podobne ako dnes, plytké kovové nádoby, ktoré sa používali najmä na praženie. V roku 1743 zaevidovali v kúrii v Paludzi jednu medenú a dve železné panvy. Panva sa pri varení nekládla priamo na oheň, ale na trojnožku. Na pečenie mäsa sa používali široké a plytké plechové nádoby. V Liptove sa pekáče nazývali *tapša*, čo sa do miestneho nárečia dostalo z maďarčiny. „*Tapša medena nalomena*“ sa spomína v súpise kuchynského riadu v roku 1743.

Na podávanie jedál sa používali plytké misy, na miešanie cesta zasa slúžili hlbšie misy. Na servírovanie pokrmu sa používali tanieri. Boli to okrúhle, mierne prehĺbené nádoby obyčajne z cínu, ale aj z iného materiálu. Tanieri „ordinarske novokrštianske“ sa vyskytujú v súpise riadu v kúrii v Beňadikovej v roku 1800.

V archívnom materiáli sú dosť podrobné údaje o náčiní potrebnom pri jedení (vidličky, lyžičky, nože). Rozlišovali sa vidličky ako časť príboru (vidličky kuchynské) a vidličky kuchárske, ktoré slúžili najmä na napichovanie mäsa. Na krájanie a rezanie sa používali kovové nože (obyčajné a strieborné). Z náčinia na nabranie tekutého jedla to boli lyžice. Drevené sa však používali málo.

Tekuté potraviny (olej, ocot a iné) držali v karafách. Boli to fľaše so širokým dnom a úzkym hrdlom. Podobný druh sklenenej baňatej nádoby sa volal *ampula*. Fľaše na úschovu tekutín sa vyrábali zo skla, ale tiež z plechu. Išlo o nádoby s úzkym dlhším hrdlom. V roku 1743 sa v kúrii v Paludzi spomína „fľaška novokrštianska i z cinovou šrobou“, ako aj „džbanky s cinovými pokryvkami“. V každej domácnosti sa našli krčahy. Boli to stredné nádoby so zúženým hrdlom, prispôbolené na liatie, ale aj pitie, niekedy s uchom na držanie. Hrnčeky a kanvice (v orig. ibriky) sa vyrábali z medi alebo cínu. V roku 1743 našli medzi riadmi v zemianskej domácnosti dva medené hrnčeky a „ibrik cinovy na herbate“.

Stoly sa pri jedle v zámožných rodinách pokrývali obrusmi. V keberičovskom dome v Partizánskej Lupči roku 1766 používali damaškový obrus osem siah dlhý, „stary item koberec turecky na stvol suci“ a „item na stvol takaró z jelenej kože, farbeny zo žltými šikovými rajtami obšity“. Tureckým obrusom pokrývali stôl tiež v kúrii v Demčínach v roku 1797. Obrúsky používané na ochranu odevu a na utretie úst a rúk pri jedle sa spomínajú roku 1782 v inventári zemianskej domácnosti v Uhorskej Vsi („servitky na stvol jsauce“).

Retrospektívne informácie v dokumentárnom materiáli poukazujú na to, že okrem hlineného a dreveného sa používal riad železný a drahší cínový a medený. V zemianskom dome v Dechtároch v roku 1751 cínový stolový riad tvorilo 9 mís, 13 tanierov, ďalej tu mali 6 strieborných lyžičiek a desať párov stolových „rohových nožov“. V Nižných Matiašovciach konskriptori roku 1754 zistili z kuchynského riadu 5 cínových mís, 10 tanierov, železný ražňák a tláč, železný a drevený mažiak a drevenú soľničku. V kuchyni bola „armaria na držania riadu kuchynského“. V kúrii v Partizánskej Lupči riad roku 1766 ukladali do truhly. Na stolovanie a varenie slúžili 3 menšie a 1 veľká cínová misa, 12 tanierov, kanvica na omáčku, 10 plechových misiek, kastról, tri malé cínové kotlíky, kotol nad oheň, 6 párov „čiernych nožov“, 6 párov cínových lyžíc, hrnček na kávu a iné veci. Bohatší kuchynský riad sa našiel v roku 1768 v kúrii Jozefa Baána v Trstenom. Zo strieborných predmetov to bol pár nožov a lyžičky (vážili spolu 15 lôtov), okrem toho 6 párov „rohových čiernych“ nožov, veľká ráfová cínová misa a 10 menších mís, 24 tanierov o váhe 48 funtov, medená misa, cínová fľaša, dva medené hrnčeky, medené a železné plechy, plechová nádoba na korenie (koreňačka), dve medené panvy, medený kotol a kastról, železné rošty, ražňák, kliešte na oheň a iné predmety. V pongráčovskom dome v roku 1776 zistili zo strieborného

riadu 14 lyžičiek a varechu o váhe 44 lótov. Mali tu 3 ráfové a 4 plytké cínové misy, 32 tanierov, 2 hrnčeky a slaničku. Z medených výrobkov to boli 3 kotlíky, panva, kastról a hrniec, z mosadzných iba spiežový mažiar. Z kuchynského riadu v Uhorskej Vsi sa roku 1782 okrem iného uvádza 20 zdobených cínových tanierov, ktoré mali „všelijake litery na sebe vyrezane“, 5 strieborných lyžičiek o váhe 11 lótov a medený kotol so železnými nohami a oblúkom. Inventár domácnosti v Demčínach podchycuje roku 1797 okrem základného riadu plechovú misu na tortu, „instrumentum z cinu na citrony“, flašu na ocot, krpku s ocotom, tri sklené fľaše, 12 karáf, z toho 2 čierne, poháre na víno, pivo a likéry. V menších karafách „z ušky“ držali olej. Na prípravu mäsa sa používala sekačka, na múčniky z liateho cesta zasa „palacentka“. Na strúhanie slúžilo „trelice“. Cennejší kuchynský riad označovali niekedy priezviskom majiteľa. V Kráľovej Lehote takto roku 1790 označili 12 strieborných lyžíc, 10 nožov a varechu.

Niektoré písomné pramene liptovskej proveniencie umožňujú takto nahliadnuť do života najmä privilegovaného obyvateľstva na dedinách i lepšie situovaných mestských vrstiev a poskytujú poznatky a obraz o skladbe stravy v 18. storočí. Aj drobné údaje o stolovaní sú zaujímavé a poukazujú na kultúrnu úroveň.

PRAMENE

Štátny oblastný archív v Bytči

Liptovská župa, kongregačné písomnosti, 1. 6. 1736, 1. 6. 1738, 12. 4. 1738, 16. 4. 1738, 22. 9. 1761, 17. 4. 1765, 11. 10. 1765, 13. 8. 1768, 15. 9. 1769, 15. 9. 1772, 27. 9. 1775, 29. 11. 1775, 7. 3. 1785.

Liptovská župa, súdne písomnosti, inventaria, inv. č. 1570-1576, r. 1640-1790, k. č. 1023.