

V další části osobností s erby bych se zde rád věnoval v době adventu i trochu odlehčenějšímu tématu, kdy doma pečeme cukrovím a to nejstarším kuchařkám u nás. Představil bych Vám zde jejich dvě autorky a dva autory šlechtického původu.

Informace o dobové kuchyni můžeme čerpat i z různých zápisů a poznámek v kronikách, pojednáních, v nichž se objevují líčení nákladných svatebních hostin ve šlechtických rodinách, např. pánů z Rožmberka, Pernštejnů, Smiřických, Schliků atd. Jednu z nejstarších takto popsaných hostin zmiňuje Václav Hájek z Libočan ve své Kronice české z r. 1541. O svatbě Viléma z Rožmberka, pána z Krumlova, v roce 1578 pojednal Bohuslav Balbín v knize Epitome historica rerum bohemicarum (1677). Podává celkový výčet toho, co se na svatbě projedlo, na základě účetní knihy. Popis této hostiny byl obrazem dobového hodování, byl často otiskován v různých knihách a časopisech. Úpravou jídel, kuchyní se zabýval také Jan Amos Komenský v Orbis pictus.

Ze 16. století je také nejstarší česká kuchařská kniha, vytištěná **Severinem Mladším**. Zikmund Winter uvádí, že tento tisk zachránil před zničením Alois Jirásek ve skladišti Augustovy knihtiskárny v Litomyšli.

Již roku 1535 vydává jeho strýc, **Pavel Severín z Kapí Hory** druhou staročeskou kuchařskou knihu s názvem: Kuchařství, o rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jsou zde otištěny recepty, které jsou převzaty z knihy Severina mladšího, nejstarší rukopisné sbírky kuchařských návodů.

Roku 1591 vydává kuchařskou knihu alchymista **Bavor mladší Rodovský z Hustířan**. Napsána byla na žádost Kateřiny Přepické z Rychenburku, které je také věnována. Autor věnuje pozornost chuti jídel a klade důraz na míru v dochucování jídel.

Z konce 16. století pochází ještě kuchařská kniha **Polyxeny z Lobkowicz**, rozené z Pernštejna. Pojednává o receptech zpracovávající ovoce, pak jsou zde také návody na piškoty, perníky, koblihy a zejména sladká jídla či deserty.

Další velkou kuchařskou knihou je **Alžběty Lidmily z Lisova** z r. 1661 Velký podíl tvoří německé recepty, jako novinka se objevuje čokoláda, káva v té době ještě známa nebyla. U staročeských jídel nezapomíná ani u poněmčených názvů uvést přívlastek bohäimisch značící, že se jedná o jídlo českého původu.



Pavel Severín rytíř z Kapí Hory
*~1500 , +~1553/1554
Tiskař českých knih a pražský purkmistr, tiskárnu převzal po otci Severinovi kramáři.



vladyka Bavor Mladší Rodovský z Hustířan
* 1526 Hustířany
+ 1591 Budyně nad Ohří
Alchymista.



Polyxena kněžna z Lobkowicz, roz. z Pernštejna
* 1566
+ 24.5.1642 Praha
Manželka nejvyššího kancléře Zdeňka Vojtěcha Popela knížete z Lobkowicz, věrná katolička. Sama se titulovala *Polyxena*, "z Boží milosti kněžna z Lobkowicz, rozená z Pernštejna, paní na Roudnici nad Labem".
Vyobrazení aliančního erbu.



Alžběta Lidmila paní z Lisova (von Lissau), roz. Tengenagel van de Camp (pravnučka Tychona de Brahe)
* 1639 , + 1698
Autorka knihy „Rodinné paměti jedné šlechtičny“. Vyobrazení erbu pánů z Lisova.

Zdroj : Wikipedia, Erbovní sešit a Kateřina Rivolová – „Staročeské názvy jídel“. www.irozhlaz.cz.