

Hana Habjan

Čokoladna juha in pribor v etuiju

Vpogled v kulturo obedovanja v 18. stoletju na Kranjskem

HABJAN Hana, mag., arhivist, Zgodovinski arhiv
Ljubljana, Mestni trg 27, SI-1000 Ljubljana

929.7: 392.8"17"
929.7:642"17"

ČOKOLADNA JUHA IN PRIBOR V ETUIJU

Vpogled v kulturo obedovanja v 18. stoletju na Kranjskem

Prispevek obravnava razvoj prehranjevanja plemstva v Habsburških deželah in na Kranjskem v 18. stoletju in temelji na analizi zapuščinskih inventarjev plemstva na Kranjskem, nastalih v obdobju 1771–1780. V prispevku je prikazana razširjenost uporabe različnih materialov jedilnega posodja in posodja za različne vrste toplih pijač, kakor tudi jedilno okolje kranjskega plemstva. Hkrati je prikazan še način obedovanja oziroma serviranja hrane in razlike med različnimi načini postrežbe ter različnimi omizji, obenem pa še kratek vpogled v kuharske knjige.

Ključne besede: jedilna kultura, plemiška kultura, 18. stoletje

HABJAN, Hana, MA, Archivist, Historical Archives
Ljubljana, Mestni trg 27, SI-1000 Ljubljana

929.7: 392.8"17"
929.7:642"17"

CHOCOLATE SOUP AND CUTLERY IN A CASE:

The Culture of Eating in 18th-century Carniola

The article describes the development of eating habits among Carniolan nobility in the 18th century and is based on an analysis of heritage inventories in Carniola between 1771 and 1780. The author shows what cutlery, kitchenware materials and vessels for various warm drinks were used by Carniolan nobility. In addition, dining and food serving methods are presented, together with the differences among the various serving methods for individual guests; an insight into cookery books is also provided.

Key words: eating culture, noble culture, 18th century

Lady Mary Wortley Montague je leta 1716 ob obisku Dunaja in opazovanju navad dunajske plemiške družbe takole opisala prizore iz jedilnic dunajskih palač: »Imela sem že to čast, da sem bila povabljena na obedovanje k več najuglednejšim ljudem in moram priznati, da se dober okus in razkošje njihovih miz ujemajo z njihovim ostalim pohištvo. Več kot enkrat so mi postregli z različnimi mesnimi jedmi, serviranimi na srebrnem posodju, z dobro prilogo, in ustreznim desertom postreženim v najboljšem porcelanu.«¹ V tistem obdobju je kuhanje še vedno spadalo v isti sklop kot medicina, dietetika in higiena. Šele leta 1764 je kuhanje v drugem zvezku dela *Traité des livres rares* prvič označeno kot umetnost. Jean-Baptiste-François Née de la Rochelle ter Belin Jr. sta vplivala na to, da je kuhanje leta 1776 pridruženo aristokratskim dejavnostim, kot so sabljanje, ples, lov ter jahalne spretnosti.²

Na področju kuharstva so knjige do srede 18. stoletja vsebovale predvsem opis priprave posameznih jedi, medtem ko so bile količine sestavin pogosto popolnoma odsotne. Razlog je deloma možno pripisati profesionalnosti uporabnikov. V drugi polovici 18. stoletja pa so kuharske knjige postajale čedalje bolj podrobne zaradi širjenja kroga uporabnikov. Tako na primer *Wienerisches bewährtes Koch-Buch* vsebuje natančno določene količine sestavin ter tudi časovne okvirje za pripravo jedi. Ta dela so postala pomemben del t.i. »Hausvater« literature, ki se od srede 17. pa do konca 18. stoletja oblikuje predvsem na Nemškem. Med temeljna dela kuharske umetnosti 18. stoletja po Bogataju spadajo *Neue Saltzburgische Koch-Buch*, izpod peresa Conrada Haggerja iz leta 1719; izjemno uspešno delo, ki je bilo posebej cenjeno pri cesarici Mariji Tereziji, *Bewährtes Koch-buch* Leopolda Kaliwode iz leta 1749 ter skoraj identično delo *Wienerisches bewährtes Koch-Buch* avtorja Ignaza Gartlerja izdano leta 1772 (izdano je bilo vsaj že leta 1768) in je predstavljalo standard vse do leta 1800. Slovensko ozemlje je bilo najbolj pod vplivom srednje in jugovzhodne Evrope, predvsem kar se tiče srednjih in višjih družbenih skupin, pri čemer je treba upoštevati, da je bilo njihovo število majhno. Vplive Bogataj pripisuje posledici intenzivnega naseljevanja v 18. stoletju, ki je vplivalo na nastanek »razpoznavnega evropskega kulinaričnega območja«.³

Na drugem koncu Evrope – v Angliji – se med kuharskimi knjigami že v prvi polovici 18. stoletja (stoletju, ki ga mnogi pojmujejo kot obdobje najboljše podeželske kuhinje) pojavi žanr »dvornih« kuharskih knjig, ki so jih napisali profesionalni kuharji in so bile namenjene elitni klienteli. Oddaljijo se od splošnih kuharic, ki so vsebovale tudi medicinske nasvete, avtorji pa imajo do francoske kuhinje ambivalenten odnos, po mnenju Mennella pa so njihovi recepti predvsem variacije tradicionalne angleške kuhinje. Kmalu pa so jih pričele nadomeščati kuharske knjige, ki so naslavljale predvsem višji srednji sloj in služinčad, iz njih pa je poleg ekonomičnega gospodinjstva možno razbrati sicer zelo poenostavljene in asimilirane francoske recepte. Mennell poudarja, da so francoske kuharske knjige iz druge polovice 18. stoletja namenjene izključno meščanskim uporabnikom, ne glede na to pa strogo sledijo dvorni tradiciji. Družbena stratifikacija razvidna iz njihove kuhinje pa je veliko manj prisotna v angleški kuhinji oziroma kuharskih knjigah.⁴ Po Bogataju se je francoska kuhinja uveljavila ter ohranila dominanco zaradi spoštovanja takratnih sodobnosti. V 18. stoletju se francoska kuhinja vrača k osnovnim okusom in pušča prevlado začimb, ki ustvarjajo nasprotujoče si okuse. V vzhodnih, severnih in srednjeevropskih deželah (od Nemčije, Holandije, Rusije in Poljske) pa še naprej prevladuje konservativizem z izrazitimi okusi jedi.⁵

Ampak na začetku se posvetimo prostoru, kjer se je ves konzumacijski postopek sploh odvijal. Prostor, namenjen obedovanju je še sredi 18. stoletja podvržen hierarhičnemu razlikovanju med vladarji in višjim plemstvom na eni strani in nižjim na drugi. Moser je v svojem delu *Teutsches Hof-Recht* pravico do uporabe izraza *Tafel* pripisal izključno prvim, opozoril pa je na vztrajno (in samovoljno) rabo istega izraza pri ostalem plemstvu.⁶ Ko se iz evropskega okvirja prestavljamo na Kranjsko, lahko tej trditvi pritrdimo, saj lahko to opazimo tudi ob pregledu popisanih prostorov v analiziranih inventarjih kranjskega plemstva, nastalih v obdobju med 1771–1780.⁷ Zapuščinski inventarji kranjskega plemstva so temeljni vir obravnave pričujočega članka.

⁴ Mennell, *All manners of food*, str. 83, 88–89, 95, 98, 100.

⁵ Bogataj, »Prva kuharska knjiga v slovenščini«, str. 8–9.

⁶ »Eine Privat=Person von Adel, die mit keinem sehr hohen Character versehen ist, hat keine Tafel, sondern man ist nur bey ihr zum Essen, man speißt bey ihr. Weil aber der unmittelbare Reichs=Adel es Königen, Fürsten und Grafen überall gleich thun will, so finden sich auch wohl affectirte Leute unter ihnen, welche von Tafel sprechen will.« Moser, *Teutsches Hof-Recht*, 2. Bd., str. 497.

⁷ Zapuščinski inventarji se nahajajo v Arhivu Republike Slovenije v Zbirki zapuščinskih inventarjev Deželnega sodišča v Ljubljani s signaturo SI AS 309. Iz obdobja 1771–1780 obstaja 106 inventarjev pokojnikov posvetnega plemiškega porekla in so predmet sledeče analize.

¹ »I have already had the honour of being invited to dinner by several of the first people of quality, and I must do them the justice to say, the good taste and magnificence of their tables very well answer to that of their furniture. I have been more than once entertained with different dishes of meat, all served in silver, and well dressed, the desert proportionable, served in the finest china.« Wortley Montague, *Letters of Lady Mary*, str. 19.

² Flandrin, Montanari, *Food: A Culinary History*, str. 431.

³ Bogataj, »Prva kuharska knjiga v slovenščini«, str. 13, 23, 26, 37.



Namizni nastavek, zelenkasto glazirana kamenina
(Foto: Boris Farič, hrani: Pokrajinski muzej Ptuj – Ormož)

Za jedilnico je v rabi izraz *Tafel Zimmer*, ki je hkrati najpogostejše omenjen namenski prostor. Navedena je v kar 11 od 13 inventarjev, kjer je bil popis izveden po prostorih, pri čemer pa jedilna miza ni vedno postavljena v jedilnico, temveč v njej pogosto najdemo drugačen inventar, med drugim postelje ali sprejemno pohištvo. Jedilna miza je očitno po okusu gospode romala v drug prostor. Prostor, ki so dejansko namenjeni obedovanju, lahko poleg jedilnih miz vsebujejo še zofe, naslanjače in igralne mize – kar prostoru razširja njegove funkcije na prostor igre, počitka, ugodja oziroma »prostor, [ki] omogoča prožno in spremenljivo oblikovanje družabnosti in socialnih interakcij«. ⁸ Opis jedilnice pl. Bonazzijev na gradu Krupa razkriva, da je v prostoru poleg 2 goldinarja vredne jedilne mize iz mehkega lesa še »1 Beth Staat Von Harten Holz (1 gld)«, kredenca iz mehkega lesa (»1 Spenck Kasten Von waichen Holz Ruiniert (34 kr)«, omara z dvema predaloma iz trdega lesa in »12 Spiegl Sessel mit grünen Tuch überzogen Sehr alt zusammen 8 f.« ⁹ *Beth Staat* tu verjetno zaznamuje ležišče, ki so ga lahko uporabljali kot sedežno pohištvo.

Specializiranost prostorov pride bolj do izraza v dveh, obedom namenjenih prostorih Franca Karla grofa Liechtenberga v dvorcu na Praprečah: veliki je-

dilnici (»grossen Tafl Zimmer«), ki je vsebovala veliko »popolnoma uničeno« jedilno mizo (»Ein großer ganz ruinierter Speiß-Tisch Von weichen Holz«) in 19 z usnjem prevlečenih naslanjačev, na stenah pa je viselo 12 velikih slik z zgodovinskimi prizori, 6 krajinskih slik in 2 tihožitji s cvetjem (»12 große History Stuckh, 6 kleine Landschaften, und zwey Blumen Stuckh«). ¹⁰ V manjši jedilnici (»Tafl Zimmer«) pa so poleg jedilne mize (»Speiß Tisch«) zavedli še 9 stolov z usnjeno prevleko, dva predalnika, kredenco, »Nachtzeug Kastl«; stensko opremo pa so sestavljale 2 slike z bojnimi prizori (»Ein Feld, und Schlacht Stuckl«), 4 slike tihožitja s sadjem, portret in 5 navadnih slik (»5 andere Ord. Stück«). ¹¹

Prostor namenjen obedovanju je variiral tako glede na vrsto obedovanja (slavnostno, javno, zasebno oziroma družinsko) kot tudi na letni čas. Poleti so tako za obedovanje uporabljali hladnejše prostore, med drugim oranžerijo in *grotto*. Na Dunaju in podeželju je cesar za zasebno in javno obedovanje uporabljal »Rath=Stube« in »Ritter=Stube«. ¹²

Jedilna miza predstavlja osnovo za eno najpomembnejših družabnih dejavnosti – obedovanje. Popisovalci v inventarjih redno razlikujejo med namenskostjo miz in njihovo obliko. Omembe oblike (*langlichte Tisch*, *rundes Tisch*, *viereckigtes Tisch*) in namenskosti miz (*Spiel Tisch*, *Speis Tisch*, *Nacht Tisch*) nakazujejo, da je miza s svojo obliko in funkcijo igrala pomembno vlogo v funkcionalnosti prostora. Nedefinirane oblike in hkrati funkcije miz so redke. Štuhec je pokazal, da so se spremembe v hierarhičnosti družbe odrazile v jedilni kulturi s spremembo oblike mize iz dolge pravokotne v ovalno. ¹³ Pri Antonu Petru pl. Abramspergu, poštnemu mojstru v Vipavi, so popisovalci »In dem Tafel Zimmer« našli ovalno jedilno mizo iz trdega lesa (1 gld 8 kr), 2 polkrožni mizi (20 kr), staro kredenco (1 gld 25 kr), zelo staro skrinjo (45 kr), star z usnjem prevlečen naslanjač (30 kr), 5 starih raztrganih »Sesseln« prekritih z usnjem (30 kr) in staro železno stensko uro (4 gld). ¹⁴

V navodilih oskrbnika gospodinjji leta 1779 na gradu Brdo pri Kranju med drugim najdemo napotke o pripravi mize za obedovanje. Če je družina obedovala sama

¹⁰ ARS, SI AS 309, ZI, šk. 65, fasc. XXX, lit. L, št. 90, str. 45, 56.

¹¹ *Ibid.*, str. 44, 54.

¹² Moser, *Teutsches Hof-Recht*, 2. Bd., str. 518.

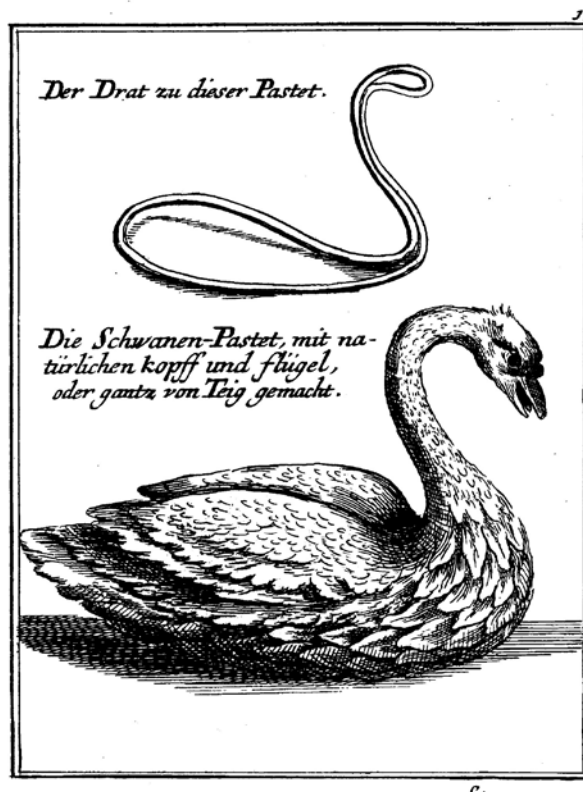
¹³ »Oblika mize, njena ovalnost, pa nakazuje razbijanje strogo hierarhiziranih vzorcev sedenja in občevanja, ki so značilni za dolge pravokotne mize s častnimi mesti, kjer oddaljenost od gostitelja ali osebe z največjim prestižem [le-ta sedi na sredi zgornjega daljšega dela mize] iz omizja določa trenutni status posameznega povabljenca. Za ovalno, zlasti pa seveda okroglo mizo, so sedeči v bistveno bolj enakopravnem položaju [...]« Štuhec, *Besede, ravnanja in stvari*, str. 211.

¹⁴ ARS, SI AS 309, ZI, š. 6, fasc. IV, lit. A, št. 91, str., str. 28.

⁸ Štuhec, *Besede, ravnanja in stvari*, str. 210.

⁹ ARS, SI AS 309, ZI, š. 13, fasc. VII, lit. B, št. 86, str. 9.

z enim oziroma dvema dobrima znancema, so na mizo zu Mittagessen¹⁵ prinesli največ osem hodov, z juho, ki so jo položili na sredo mize, pa si je gospoda postregla sama. Za večerjo so postregli s štirimi hodi in prav tako z juho na sredini. Ob večjih obiskih, predvsem jeseni v lovski sezoni, je dnevno za jedilno mizo sedlo dvanajst do petnajst, včasih tudi dvajset ljudi. Namembnost lova kot razvedrila in sprostitve kot temeljnega razloga za ta druženja je vplivala na način postrežbe; tako je sledilo osem hodov, pri čemer so si gostje sami postregli z jedmi na servirnih krožnikih, ki jih je služinčad odložila na jedilno mizo. Poleg svobodne izbire jedi je ta način obedovanja omogočal odsotnost strežnega osebja in s tem bolj sproščeno ozračje. Pri večerji se je število hodov zmanjšalo za štiri, način postrežbe pa je ostal enak.¹⁶ Mizo je služinčad prekrila s prti in prtici, s katerimi si je gospoda obrisala roke in usta. Pri tem so posebej hranili starejše in mlajše namizno perilo, ki je bilo iz damasta, platna, dvonitnika.¹⁷ Ob navajanju prtov v inventarjih so zraven navedbe prticev (*Handtucher*) in serviet (*Servieten*), ki so skupaj tvorili garnituro, na katero so položili posodje. Garnitura pri Joštu Vajkardu grofu Barbo, ki je štela ducat serviet za dvanajst gostov, se je ujemala z garnituro pribora – nožev, vilic in žlic je bilo za dvanajst gostov.¹⁸ Redne omembe dvanajstih serviet in setov pribora v ostalih inventarjih, nakazuje, da se je dvanajst uveljavilo kot standardno število pogrinjkov v garnituri. Opaziti je tudi, da so vilice, ne samo konstantno prisotne med priborom, temveč da se vedno znova pojavijo na drugem mestu, takoj za nožem, medtem ko je žlica nazadovala na tretje mesto, kar jasno kaže na uveljavljenost vilic med jedilnim priborom in



Način serviranja labodje pastete po kuharici: Conrad Hagger, *Neue Saltzburgische Koch-Buch*, 1719.

popolnitev setov pribora.¹⁹ Poleg medenine in kositra za krožnike se za ostalo posodje v veliki meri uveljavi že srebrnina, ki se je s pribora razširila še na dozice za kis in olje, sol in poper, podstavke za kozarce, servirne posode, v določenih primerih tudi na jedilno posodje.

Služabniki Franca Karla grofa Liechtenberga so njemu in njegovim gostom v njegovi palači na Novem trgu v Ljubljani postregli s hrano iz 8 velikih, 8 srednjih, 8 majhnih »Schisseln mit Hand Häben, samt 9 Realen Schißeln« iz navadnega kositra in »2 silberne Credenz Teller«. Na njenem dolgem pohodu iz kuhinje so hrano ohranjali toplo z dvema »Värm Teller« iz navadnega kositra, dodatno pa so jo v jedilnici greli z »Ein Silberne Rechaut«. Hrano so položili na dva ducata krožnikov iz angleškega kositra s pomočjo srebrnega servirnega pribora: »ein Vorleg=Löffl, und ein 4. Zackige Gabl« ter »1 Fisch Löffl«. Juho so gostje jedli iz srebrnih jušnih posodic, zraven so uporabljali srebrni jedilni pribor. Na večini navedene srebrnine, narejene iz augsburškega srebra in izdelane po Franc Karlovih specifikacijah, je bil odtisnjen grb Liechtenbergov. Na sredo mize je prišel

¹⁵ Tako kot v zahodni Evropi se je tudi v habsburških deželah Diner oziroma opoldanski obrok – tako so ga namreč še vedno imenovali – tekom stoletja prevešal na čedalje bolj pozno popoldne in se pričel ob drugi uri ali še kasneje, Souper pa se je premaknil na pozno večer. Zinzendorf, *Europäische Aufklärung*, str. 150, 169. Küttner je ob koncu stoletja ob obisku Dunaja zapisal, da se Diner v hišah družbenih elit prične med pol četrto oziroma četrto do štirih, konča pa ponavadi že pred peto uro. Küttner, *Travels*, str. 145.

¹⁶ Pri postrežbi so razlikovali med različnimi načini: Jean Neuba- uer omenja francoski, nemški in angleški. Pri angleškem načinu postrežbe je služinčad odložila jedi na jedilno mizo, nakar so si gostje z njimi sami postregli, pri čemer so imeli večjo svobodo izbire jedi. Pri francoskem načinu postrežbe pa je moralo kuhinjsko osebje paziti na to, da so postregli z jedmi, ki so bile gostom ljube. Neubauer, *Allerneuestes Kochbuch*, str. 498. ARS, SI AS 1052, fasc. 30, *Instruction von der genauen Unterhalt aller Dienstleuthe bey der Herrschaft Egg und von der Schuldigkeit jedweders in seinem Dienste* (Brdo, 21. maj 1779). Pomembnost postrežbe s posamezniku ljubimi jedmi je izkazovalo »good breeding« gostitelja, in sicer se je to nanašalo na pozornost in izkazano spoštovanje do povabljene osebe, ki je bilo posledično vrnjeno. Stanhope, Trusler, *Principles of politeness*, str. 23.

¹⁷ ARS, SI AS 1052, fasc. 30, *Inventarium* (Brdo, 21. maj, 1779).

¹⁸ »6 garnitur damasten Tischzeig jede mit 12 Solueter a 6 f.«, vrednih 36 gld, skupaj z »Ein Tuzet Messer, gabl, und Lefel« v vrednosti 148 gld 30 kr. ARS, SI AS 309, ZI, š. 13, fasc. VII, lit. B, št. 89, str. 2, 19.

¹⁹ Popoln set pribora za določeno število oseb se uveljavi šele v tretji četrtini 18. stoletja; tako je moral pred tem posameznik, ko je bil povabljen v goste, prnesti svoj set. Haslinger, Unterreiner, *The Vienna Hofburg*, str. 86.



Okrasna skleda, Dunajska manufaktura porcelana, okrog 1750. (Foto: Boris Farič, hrani: Pokrajinski muzej Ptuj – Ormož)

namizni nastavek (»Ein kleines Aufsätzl«), vreden 100 gld 54 kr 3 d. Ob koncu obeda si je grof očistil svoje zobe z »Ein silberner Zänd Sterer«. »Abgenutzte Damastene garnitur bestehend in ein Taflein Hand Tuch und 12 servieten« pa nakazuje, da damastnega prta niso uporabljali samo ob svečanih priložnostih, temveč veliko pogosteje.²⁰

Na jedilni mizi Eleonore grofice Petaz, sorodnice ljubljanskega knezoškofa Leopolda Hanibala grofa Petaz, se je bohotilo razkošje srebra in porcelana: 61 gld je bilo vredno »Ein grosse Suppen Shallen, 1 d. kleinern, 6 glatte Thäller, 4 außgewölbte deto, 3 lange Shisseln, 4 klein Runde deto 12 paar besteker mit Löfeln«, vse iz srebra, sledi navedba: »2 Tiefe Suppen Löfeln, 1 Vorleg Löfel, 1 Tätzen, 1 Salz Vössel, 4 paar Leichter, 1 paar Reiß Leichter mit Puzen zu schrauben, 1 Caffee Kandel, 1 Millich deto, 1 Thee deto, 1 Chocolate deto, 1 Aufsätzl zum Chocolate, 12 Caffee Löferl, 1 Zucker Löfel, 1 Lavor, 1 Mund Bökh, 1 Shreib Zeüg, 1 Spärgel Shär, 1 Gabl ohne Messer, 1 Weich brunn Fläschel, 1 Kandel vor Essig, und öhl, alles Von Prob Silbe 59 March, und 4 Loth wögend das Loth zu 1 f. 9 Xr«, kar znese 1.090 gld 12 kr. »Ein goldenes Bestökh mit Messer, 2 gabeln, 1 Mund= und March Löfel, dann einen Salz Vaß 100 Kremnizen« v vrednosti 430 gld je grofica po svojem pokojnem možu prejela v uporabo. V kolikor je bila povabljenka drugam na obed, je s seboj v etuiju nesla svoj pribor (»1 Reiß bestekel, samt Futeral«), kar je ra-

zumljivo, saj so pogostitve lahko zajemale veliko število ljudi, to pa je gostitelje pogosto prisililo, da so si posodje in pribor sposojali pri drugih plemičih; lažje pa je bilo posoditi kositrne krožnike, ki so bili veliko dlje v rabi kot pa dragocenejši srebrni pribor. Dodatno si je grofica privoščila še uporabo porcelana tako za uživanje dragih pijač, kot so čokolada, kava in čaj, kakor tudi za obede: tako je hrano uživala iz skodelic različnih velikosti s pokrovom in pri obedu variirala med velikostjo, globino in barvami krožnikov.²¹

Vprašanje je, kolikokrat je moral svoje namizno posodje naokoli posoditi Maks Anton pl. Paumgarten iz Škofje Loke, saj je imel med drugim kar »Zwey ½ Duzet Schisseln, 109 Täller« in »69 Schisseln, 71 Täller« iz kositra.²² Pri tem je pri kositrastem posodju potrebno poudariti, da je navkljub manj cenjenemu materialu kositer omogočal izdelavo izjemnih obrtnih izdelkov, kar je vidno predvsem iz renesančne dobe. V baroku pa se srednjeevropsko kositrarstvo odlikuje predvsem po svoji številnosti, saj v oblikovnem smislu prevladuje

²¹ »1 grosse, 1 mittlere, und 1 kleine Suppen-Schallen mit Dekel; kleine Schallen mit Dekel, und Thäller, 2 Lange Schisseln, 3 Sulz Schissel, 11 Tieffe, 12 kleinern, und 1 blaues Thäller; Ein Service bestehend in 12 Caffee Shallen, einer Caffee= Millich= und Thee Kandel, 6 Kokolade (sic!) böcherln, 1 Suppen Shallen mit dekel, und untersätzl, 1 grosse, Runde, Shallen, und einer Thee Flaschen.« ARS, SI AS 309, ZI, š. 91, fasc. XXXVIII, lit. P, št. 189, str. 2–3, 23–24.

²² Za posojanje posodja in pribora med plemiči glej: Weigl, Matija Persky, str. 107, op. 356.

²⁰ ARS, SI AS 309, ZI, š. 65, fasc. XXX, lit. L, št. 90, str. 3–4, 28–29, 72.

ponavljanje.²³ Dvomimo pa lahko, da je pl. Paumgarten naokoli posojal »Ein Tafel Aufsatz mit einem groß, und 1 kleinen Muschel«, ki je skupaj z dozami za sol, olje, kis in sladkor nanese 247 gld 15 kr.²⁴ Pri srebrnini je potrebno poudariti, da njena vloga ni bila samo reprezentativne narave, temveč je predstavljala rezervo, ki je bilo mogoče hitro spremeniti v gotovino za poplačilo kakšnih nepredvidenih stroškov ali obvezne deleže pri dedovanju. Zaradi svoje visoke vrednosti so nakupi in popolnitev jedilnih in servirnih setov pogosto trajali mnogo let oziroma več kot eno generacijo, vrednost srebrnine pa je redno presegala vrednost ostale opreme.²⁵

V navodilih za osebne strežaja na dvoru saškega vojvode iz leta 1752 je zapisano, da mora strežaj budno paziti na kavo, čaj in čokolado pri njihovi pripravi in postrežbi, da jih kdo drug ne bi izkoristil.²⁶ Luksuz je bilo potrebno postreči v primernem okvirju: Ignaz pl. Rastern je v Ljubljani uporabljal 5 parov pobarvanih kavnihi skodelic z zlatim okvirjem (6 gld), na Čemšeniku pa 5 parov kavnihi skodelic iz holandskega porcelana (2 gld 50 kr), 2 veliki ročki za kavo in čaj, vrč za mleko in 6 pobarvanih kavnihi skodelic, skupaj vredni 8 gld.²⁷ Janez Anton pl. Wolkenberg je imel v Ljubljani »4 [porcelain] Cocolade Böcherl ohne untersäzel, 6 braune deto Caffee Schallen, 6 deto blau Thee Schallen, 1 deto weiße Thee Kandl ohne Dekel«.²⁸ Služabniki Marije Ane Guschitsch baronice na Slatneku so pred goste na mizo položili »Ein Caffee, und ein Thee Kandl, ein Millich Potl, und 9 Caffee Schallen Von Wiener Porcellain«, v skupni vrednosti 6 gld.²⁹ Pri Janezu Krstniku pl. Nemizhoffnu v Ljubljani pa so pri uživanju toplih napitkov uporabljali kitajski porcelan.³⁰ Večkrat se pojavi omemba modro barvanega porcelana – Eleonora grofica Petaz je imela med drugim moder krožnik, 6 kvalitetnih modrih kavnihi krožničk, 5 modro-belih kavnihi skodelic iz

dunajskega porcelana.³¹ Zanimivo, da ga v določenih bogatih ali zelo bogatih gospodinjstvih³² ne najdemo – ni ga pri Liechtenbergu na Praprečah ali v Ljubljani, pri Antonu Aleksandru pl. Hoffernu v kranjskem glavnem mestu ali na Bogenšperku, pri Wolfu Engelbrechtu pl. Buset, Mariji Jožefi baronici Apfalter, Tereziji baronici Rasp. Ali je bil v teh primerih porcelan izvzet iz popisa, ker je bil predhodno voljen v last drugih posameznikov, žal ni znano. Razlog za malo število porcelanastega posodja, zabeleženega v inventarjih dvajset let poprej, je po mnenju Štuhca v udomačenosti majoličnega posodja in prefinjenem pomenu, ki ga je imel porcelan.³³ Dodaten razlog lahko najdemo v odsotnosti bližnjih regionalnih manufaktur porcelana (na slovenskem ozemlju porcelana v 18. stoletju niso izdelovali). Najbližje je bila pomembno uveljavljena dunajska manufaktura, ustanovljena leta 1718 kot druga na nemškem ozemlju skoraj štirideset let po ustanovitvi prve v Meissenu.³⁴

Čedalje bolj pa se je tudi na periferiji porcelan razširjal s posodja, namenjenega toplim pijačam, na jedilno in servirno posodje. Friderik Ludvik grof Thurn-Valsassina je hranil »4 grosse Schissel Von Japponensischen Porcellain à 5 f., 4 Mittlere deto à 2 f., 24 Thäller à 34 Xr., Ein grosser Suppen dopf 8 f., 3 kleine Schissel à 1 f. 30 Xr., 5 ganz Flache deto à 45 Xr.«³⁵ Janez Krstnik pl. Nemizhoffen je jedel svojo juho iz »1 Suppen Schaaalen von Chynesische Porcellan«.³⁶ Antonija baronica Rauber (r. grofica Auersperg) je uporabljala »2 blau geblumte Porcellainene Täller 3 f.«³⁷ In Terezija baronica Flachenfeld »6 Porzellain Tällern, davon 2 etwas angebrochen, 4 deto Ahsieteln, Zwey kleine blau Suppen Schallen, ein deto Suppen Schallen, ein deto kleinern mit Silber Vergoldten Hand Hakel 2 f.«³⁸

Kava je med pokojniki iz našega nabora do druge polovice 18. stoletja najbolj izrazito uveljavljena pijača. Kavno posodje je bilo najdeno v 41 inventarjih: najpogostejše gre za kavne skodelice in kavne ročke. Izrazito prevladovanje kavnega posodja nas napelje na to, da lahko govorimo o rednem pitju kave, saj je postala del vsakodnevne prakse – ali pri jutranjih obedih ali kot del socialne interakcije. Po mnenju Bogataja postane kava že v 18. stoletju z vsesplošno razširjenostjo »množična, celo delavska pijača«. Enakega mnenja je Anne McCants,

²³ Korošec, »Kositrarji baročne Ljubljane«, str. 183.

²⁴ ARS, SI AS 309, ZI, š. 91, fasc. XXXVIII, lit. P, št. 193, str. 9, 24.

²⁵ Cornforth, *Early Georgian Interiors*, str. 109, 113.

²⁶ »Auf die in der Garderobe vor Uns einlieferende Thé, Caffee, Chokolade, und Zucker, sein wachsame Aug haben, daß dergleichen vor niemand anders als vor Uns, oder vor wen Wir es gnädigst befehlen würden, verbraucht, und abgegeben werden möge, und so hierunter ein Mißbrauch oder Abtrag vorgehen sollte, es bey Fürstlichem Ober=Hof=Marschallen=Amt ohne Ansehung der Person sogleich anbringen.« Moser, *Teutsches Hof-Recht*, 1. Bd., str. 342.

²⁷ Dodatno je imel v Ljubljani še »Ein Service von blau gemahlt Holitscher Geschier bestehend in 6 Töpfen, 21 Verschiedene Schisseln, 2 Salasier, 4 Saucires, 6 duzet Täller, 4 Ahsieteln, 4 frucht Körb, 2 Caffee Kandeln, 12 Caffee Böcherln, und 1 Zucker Schallen zusammen zu 25 f.« ARS, SI AS 309, ZI, š. 96, fasc. LIII, lit. R, št. 131, str. 9, 27.

²⁸ ARS, SI AS 309, ZI, š. 127, fasc. LI, lit. W, št. 159, str. 32.

²⁹ ARS, SI AS 309, ZI, š. 39, fasc. XX, lit. G, št. 155, str. 22.

³⁰ »14 p[aa]r blau Caffee Schaaalen von Chynesische Porcellan.«, »4 p[aa]r braune Chynesische Schaaalen.« ARS, SI AS 309, ZI, š. 76, fasc. XXXIII, lit. N, št. 26, str. 11.

³¹ ARS, SI AS 309, ZI, š. 91, fasc. XXXVIII, lit. P, št. 189, str. 23–24.

³² Za rangiranje gospodinjstev po premožnosti glej: Štuhec, *Besede, ravnanja in stvari*, str. 220.

³³ Štuhec, *Materialna kultura*, str. 216.

³⁴ Za porcelan na Slovenskem glej: Kos, »Steklo in keramika«, str. 49. Za manufakturo porcelana na Dunaju glej: Le Corbeiller, »German porcelain of the eighteenth century«, str. 34.

³⁵ ARS, SI AS 309, ZI, š. 116, fasc. XLVII, lit. T, št. 75, str. 2–3.

³⁶ ARS, SI AS 309, ZI, š. 76, fasc. XXXIII, lit. N, št. 26, str. 11.

³⁷ ARS, SI AS 309, ZI, š. 96, fasc. LIII, lit. R, št. 135, str. 8.

³⁸ ARS, SI AS 309, ZI, š. 30, fasc. XV, lit. F, št. 80, str. 7.



Pietro Longhi: Jutranja čokolada, Benetke, 1775-1780
(Ca' Rezzonico, Museo del Settecento, Benetke)

ki je analizirala nizozemski trg v 17. in 18. stoletju glede pojavnosti in razširjenosti kave. Kot glavni faktor razširjenosti med vsemi sloji navaja odvisnost od pijače, ki je ni bilo mogoče (oziroma ni bilo želje) nadomestiti s katerokoli drugo sestavino, trgovina pa je tej sli zadočila.³⁹ Sredi 17. stoletja se pričnejo po Evropi odpirati kavarne, ki v Angliji do konca stoletja sežejo po številu v tisoče (!) – njihov pojav je pričel čedalje bolj nadomeščati gostilne kot mesto srečanja za pogovore o politiki in sklepanje poslov. V Ljubljani se prvi kavarnar Dominik Moralla iz Milana pojavi nekoliko kasneje – leta 1712 – nudi kavo in slaščice. Leta 1779 je Primuš Luschin od cesarsko-kraljeve Kasse Deputation dobil v triletni zakup prostore v pritličju stavbe deželnega gledališča (v Casinu je imel kavarno, nasproti prodajalno s kletjo in kuhinjo, v prvem nadstropju pa dve igralni sobi). Pri glasbenih, gledaliških in plesnih prireditvah je imel izključno pravico nuditi gostom Confecturn, Rinfreschi, Caffée, Chokolade in uporabo igralnih miz.⁴⁰

Čokolada se v 18. stoletju utrdi v sredozemskih deželah (zlasti Španiji ter Italiji), nato se razširja še po

ostalnih delih Evrope.⁴¹ V našem naboru inventarjev se pojavi v 27 primerih (pri 15 moških in 12 ženskah).⁴² Čokolada se je pričela poleg pijače uveljavljati tudi kot sestavina v jedeh. V *Bewehrtes Koch=Buch* iz leta 1765 najdemo devet receptov, katerih sestavina je čokolada, poleg recepta za pripravo čokoladne juhe, šunkine paštete v žolci, čokoladnih krofov, »Cioccolade-Mandeln«, »Cioccolate-Roch« in »Mandel=Roch« še trije recepti za čokoladno torto.⁴³

Uporaba čokolade in kave kot sestavin za jedi kaže na njuno čedalje večjo uveljavitev v prehrani in pijači evropskih elit in na napredovanje kuharskih znanosti. Kava, čaj in čokolada so v prvi polovici 18. stoletja prisotni pri večernih sprejemih in so si zaradi svoje vrednosti prislužili, da jih udeleženci v pismih posebej omenijo. Nasploh se omembe teh toplih pijač celotno stoletje redno pojavljajo v različnih spominih, potopisih in dopisovanjih evropskih družbenih elit.⁴⁴ Kvaliteta pa se je med narodi močno razlikovala: Angleži so tako imeli po mnenju nekaterih (tudi oziroma predvsem zaradi trgovinskih povezav) najboljši čaj, a najslabšo kavo. Na najbolj imenitnih mestih v Londonu je človek menda naletel na najbolj nagnusno kavo.⁴⁵

Izboljšane prehranjevalne navade večine prebivalstva od 16. in 17. stoletja dalje, ki je rezultiralo v povečanju količine zaužite hrane (kar je bilo poprej kazalec premožnosti), so vplivale na razvoj kuhanja in njeno transformacijo v »*high cuisine*«. Mennell je mnenja, da je bilo za elito nemogoče v nedogled povečevati količine zaužite hrane, zato se je moral napredek pokazati drugje: z uvedbo začimb in dišavnic iz Amerike, novimi načini priprave in kombinacijami hrane, izboljšanjem kuharskih knjig, manir pri omizju in uvedbo menijev.

⁴¹ Bogataj, »Prva kuharska knjiga v slovenščini«, str. 9.

⁴² Pri nas je čajno posodje najredkeje omenjeno – v samo 19 primerih. Ob koncu stoletja je čokolada prav tako bolj uveljavljena kot čaj. Šteh, »Male skrivnosti velikih obloženih miz«, str. 17.

⁴³ Kaliwoda, *Bewehrtes Koch=Buch*, str. 15, 184, 191, 215, 216, 266, 269, 289, 295. V uveljavljeni angleški kuharici Johna Farleyja najdemo uporabo čokolade v receptih za čokoladno kremo, čokoladne poljubčke in dveh želejih ter kot barvilo za »*Elegant ornaments for a grand entertainment*«. Farley, *The London art of Cookery*, str. 289, 315, 323, 325, 352.

⁴⁴ Gospa Pendarves opisuje gospe Ann Granville ridotto, ki se ga je udeležila v Londonu (Pall Mall, 4th April, 1730): »*Last Thursday I went to the ridotto. [...] The hour it begins is nine; polite company does not come till eleven: I was between both, and went at ten. The room is set out in the same manner as for the masquerade; it is the most entertaining sort of assembly, because you are at liberty to wander about as much as you please, and there is dancing, tea, coffee, chocolate, and all sorts of sweetmeats.*« Llanover (ur.), *The autobiography*, Vol. I., str. 252. Zraven so bile verjetno prisotne še druge, predvsem alkoholne pijače, vendar so le te tri padle v oko gospe Pendarves.

⁴⁵ »*The tea is always excellent in England; but nowhere do people drink worse coffee.*« Faujas de Saint-Fond, *Travels in England*, str. 57–58.

³⁹ Bogataj, »Prva kuharska knjiga v slovenščini«, str. 9. McCants, »*Poor consumers as global consumers*«, str. 174, 198–199.

⁴⁰ Jamieson, »*The Essence of Commodification*«, str. 282. Mihelič, Hazzard, str. 34–35.

Prefinjenost se je odražala v kombinacijah hrane in v zaporedju, v katerem so jedi prišle na mizo.⁴⁶ Nadalje bi lahko dodali še okolje, v katerem je bila hrana postrežena, in material posodja – niso bili dovolj samo snažni prostori in čisti prti na mizah, obstajala je diferenciacija med obedi, med načinom postrežbe, ki so ga prilagajali, mogoče ne toliko glede na položaj posameznih gostov temveč glede na vrsto obeda: jutranji obedi so bili bolj sproščeni ali použiti zasebno, kosilo in večerja pa sta, še posebej v kolikor je šlo za svečano pogostitev, zahtevala veliko več truda kuharskega osebja in pozornosti strežnega osebja. Pogrinjki s prtičem za posameznega gosta in seti pribora za vse povabljene so postajali *de rigueur*. Dodatno je sofisticiranost mize dopolnjeval osrednji nastavek, ponavadi iz srebrnine z že vnaprej obloženimi sladkimi prigrizki (*Confitures*) in srebrni svečniki. Poleg srebrnine je bil na jedilno mizo čedalje pogostejše položen porcelan. Njegov prvi namen predstavlja posodje za zaužitje eksotičnih pijač (te so že same po sebi kazalec premožnosti in prefinjenosti); zaradi razširjenosti med višjimi sloji pa je bilo potrebno elitizem izkazati še drugače. Njegova raba se je razširjala na jedilno posodje – prefinjen ni bil več tisti, ki je pil čokolado iz porcelanaste skodelice, temveč tisti, ki je s svojimi gosti jedel *potage*, *terrines*, *entrées*, *assiettes*, *rôtis*, *entremets* tako iz srebrnega kot porcelanastega posodja. Povečalo se je število pribora in kozarcev – poprej je glavni strežaj kozarce gostov večkrat opral med obedovanjem v cisterni, ki je stala ob steni jedilnice, preden je natočil novo vino, tekom stoletja pa so cisterne redkeje v jedilnih setih. Pogostitve namenjene sprostitvi in tiste, ki so spremljale druge razvedrilne dejavnosti, kot so lov, so bile doživete v drugačnem ozračju. V izogib socialni distinkciji ni bila potrebna uporaba pravokotnih miz. Načinu postrežbe, kjer bi pričeli z najvišje rangiranim gostom in šli od njega navzdol, so se izognili tako, da so na mizo odložili hrano, z njo pa so si gostje sami postregli. V ospredje so torej stopale pogostitve, ki so vključevale veliko število kazalcev socialnega položaja gostitelja, hkrati pa so različni načini uporabe strežnega osebja in priprave hrane definirali nivo pogostitve. Odnos ni bil več usmerjen od gostitelja k najpomembnejšemu gostu, temveč od gostitelja do vseh gostov hkrati, obenem pa je gostitelj z uporabo primernih kazalcev prefinjenosti izkazoval svoj okus in posledično formiral družbeni ugled. In to ni bila samo njegova želja, temveč tudi nuja, saj je varčnost ali bolje rečeno skopost, kot so jo dojemali pri višjem sloju, predstavljala obžalovanja vredno vrlino.⁴⁷

⁴⁶ Mennell, *All manners of food*, str. 32.

⁴⁷ »People in business should not imitate the pomp and splendour of high rank, nor should those of the higher circles descend to such frugal arrangements as in them would appear to be parsimonious.« Adams, Adams, *The Complete Servant*, str. 14–15.

Viri in literatura

Arhivski viri

Arhiv Republike Slovenije (ARS)

SI AS 309, Zbirka zapuščinskih inventarjev Deželnega sodišča v Ljubljani (v besedilu je uporabljena okrajšava ZI)

SI AS 1052, Rodbina Zois pl. Edelstein

Literatura

Adams, Samuel, Adams, Sarah: *The complete servant: being a practical guide to the peculiar duties and business of all descriptions of servants ... with useful receipts and tables*. London: Knight and Lacey, 1825.

Bogataj, Janez: Prva kuharska knjiga v slovenščini. V: Vodnik, *Kuharske bukve*. Celje: Celjska Mohorjeva družba: Društvo Mohorjeva družba, 2011, str. 7–78.

Cornforth, John: *Early Georgian interiors*. New Haven, London: Paul Mellon Centre for Studies, 2004.

Farley, John: *The London art of Cookery, and housekeeper's complete assistant*. London: J. Scatcherd, J. Whitaker, B. Law, G. & T. Wilkie, 1787.

Faujas de Saint-Fond, Barthélemy: *Travels in England, Scotland, and the Hebrides: Undertaken for the purpose of examining the state of the arts, the sciences, natural history and manners, in Great Britain: ... In two volumes with plates.*, Vol. 1. London: James Ridgway, 1799.

Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo: *Food: A Culinary History*. New York: Columbia University Press, 2013.

Haslinger, Ingrid, Unterreiner, Karin: *The Vienna Hofburg, The imperial apartments and silver collection*. Vienna: Schloss Schönbrunn Kultur – und Betriebsges, 2000.

Jamieson, Ross W.: The Essence of Commodification: Caffeine Dependencies in the Early Modern World. *Journal of Social History*, Vol. 35, No. 2, 2001, str. 269–294.

Kaliwoda, Leopold: *Bewehrtes Koch=Buch in sechs Absätze vertheilet: in welchem zu finden: Wie man verschiedene Speisen von allerhand Wild-Prät, Fleisch ... wie auch Torten, Pasteten ... zurichten könne*. Wien: L. Kaliwoda, 1765.

Korošec, Branko: Kositrarji baročne Ljubljane, donesek k obrtni zgodovini kositrarstva na Slovenskem. *Kronika* 13, 1965, št. 3, str. 182–196.

Kos, Mateja: Steklo in keramika. J. Horvat (ur. kataloga), *Slovinci v letu 1789*. Ljubljana: Narodni muzej, 1989, str. 49–52.

Küttner, Charles Gottlob: *Travels Through Denmark, Sweden, Austria, and Part of Italy, in 1798 & 1799*. London: Richard Phillips, 1805.

Lady Llanover (ur.): *The autobiography and correspondence of Mary Granville, Mrs. Delany: with interesting reminiscences of King George The Third and Queen Charlotte*, Vol. I. London: Richard Bentley, 1861.

Le Corbeiller, Clare: German porcelain of the eighteenth century. *The Metropolitan Museum of Art Bulletin*, New Series, Vol. 47, No. 4, German porcelain of the eighteenth century, Spring, 1990.

McCants, Anne E. C.: Poor consumers as global consumers: the diffusion of tea and coffee drinking in the eighteenth century. *Economic History Review*, 61, S1, 2008, str. 172–200.

Mennell, Stephen: *All manners of food: Eating and taste in England and in France from the Middle Ages to the present*: Oxford, New York: Basil Blackwell, 1987.

Mihelič, Darja: *Hazard*. Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, 1993.

Moser, Friedrich Carl von: *Teutsches Hof-Recht: In zwölf Büchern*, 2. Bd. Frankfurt und Leipzig: Johann Benjamin Andreä, 1755.

Moser, Friedrich Carl von: *Teutsches Hof-Recht: enthaltend eine Systematische Abhandlung...*, 1. Bd. Frankfurt, Leipzig: Knoch und Eßlinger, 1761.

Neubauer, Jean: *Allerneuestes Kochbuch, welches lehret, wie man auf die allergenaueste, delicateste und gesparsamste Art arbeiten, die Speisen machen, und heutiges Tags serviren soll: Nicht minder, wie die sämtlichen Speisen in französischer und deutscher Sprache zu benennen* München: Johann Nepomuk Friß, 1779.

Stanhope, Philip, Trusler, John: *Principles of politeness, and of knowing the world: by the late Lord Chesterfield. With additions, by the Rev. Dr. John Trusler. Containing every instruction to complete the gentleman and man of fashion* Worcester: Isaiah Thomas Jun., 1798.

Šteh, Bogdan: Male skrivnosti velikih obloženih miz: prispevek k zgodovini prehranjevanja kranjskega plemstva ob koncu 18. stoletja. *Zgodovina za vse: vse za zgodovino*, 17, 2010, št. 2, str. 5–19.

Štuhec, Marko: *Materialna kultura plemstva na Kranjskem v prvi polovici 18. stoletja*, doktorska disertacija. Ljubljana, 2000.

Štuhec, Marko: *Besede, ravnanja in stvari: plemstvo na Kranjskem v prvi polovici 18. stoletja*. Ljubljana: Slovenska matica, 2009.

Weigl, Igor: *Matija Persky, Arhitektura in družba sredi 18. stoletja*, magistrska naloga. Ljubljana, 2000.

Wortley Montague, Mary: *Letters of Lady Mary Wortley Montague, written during her travels in Europe, Asia, and Africa; to which are added poems by the same author*. Paris: P. Didot and F. Didot, 1822.

Zinzendorf, Karl: *Europäische Aufklärung zwischen Wien und Triest: Die Tagebücher des Gouverneurs Karl Graf Zinzendorf 1776–1782, Karl Graf Zinzendorf Erster Gouverneur von Triest, 1776–1782: Einführung in seine Tagebücher*, G. Klingenstein [et. al.] (ur.), Erster Band. Wien, Köln, Weimar: Böhlau, 2009.

Zusammenfassung

SCHOKOLADENSUPPE UND DAS BESTECK IM ETUI

Ein Einblick in die Esskultur im Land Krain im 18. Jahrhundert

Der Beitrag behandelt die Entwicklung der Ernährungsweise des Adels in den habsburgischen Ländern und Krain im 18. Jahrhundert, basierend auf einer Analyse von Nachlassinventaren, die in den Jahren 1771–1780 entstanden. Auf kulinarischem Gebiet begannen sich aufgrund der Ausweitung des Benutzerkreises Kochbücher durchzusetzen, die sich nicht mehr nur an professionelle und erfahrene Köche wandten. Gleichzeitig setzten sich bei den Rezepten immer exotischere Zutaten durch. Das Essumfeld des Krainer Adels, also die dem Speisen zugeordneten Räume beinhalteten neben den Esstischen auch Sofas, Lehnstühle und Spieltische – ein Indiz dafür, dass die Differenzierung der Räume zu jener Zeit noch immer nicht abgeschlossen war. Im Laufe des 18. Jahrhunderts setzte sich die Verwendung von Silberwaren immer stärker durch und weitete sich vom Essbesteck auch auf andere Teile des Tischgeschirrs aus: Döschen für Essig und Öl sowie Salz und Pfeffer, Untersätze für Trinkgläser, Vorlegegeschirr, in manchen Fällen auch Essgeschirr. Gleichzeitig kam Porzellan immer mehr zur Geltung, und zwar nicht nur als Geschirr für warme Getränke, sondern auch als Ess- und Vorlegegeschirr. Auch das Besteckset wurde vervollständigt und bestand aus Messer, Gabel und Löffel. Außerdem wurden Tischdecken sowie Servietten für jeden Einzelnen ein Teil der ständigen Tischgarnitur, wobei sich zwölf Gedecke als Standard durchsetzten. Kaffee war bei den im Beitrag untersuchten verstorbenen Adeligen bis zur zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts das beliebteste Getränk. Die Verwendung von Schokolade und Kaffee als

Zutaten in Speisen ist ein Indiz für ihre immer größere Verbreitung im Essen und Trinken der europäischen Eliten sowie für den Fortschritt der Kochwissenschaft. Die verbesserten Ernährungsgewohnheiten der Mehrheit der Bevölkerung seit dem 16. und 17. Jahrhundert, die in einer Zunahme der Gesamtmenge des Gegessenen resultierten (was zuvor ein Zeichen des Wohlstandes war), beeinflussten die Entwicklung des Kochens und seine Transformation zur »Haute cuisine«. Es kam zu einer Differenzierung zwischen den einzelnen Mahlzeiten und auch der sich den Mahlzeiten anpassenden Art der Bewirtung: Die morgendlichen Mahlzeiten waren entspannter oder wurden privat eingenommen, während das Mittag- und Abendessen vom Koch- und Bedienpersonals viel mehr Aufwand und Aufmerksamkeit forderten, vor allem wenn es um festliche Bewirtungen ging. In den Vordergrund traten Bewirtungen, die eine Vielzahl von Indikatoren für die soziale Stellung des Gastgebers beinhalteten, gleichzeitig definierten die verschiedenen Arten der Verwendung des Bedienpersonals und der Speisenzubereitung das Niveau der Bewirtung. Das Augenmerk des Gastgebers war nicht mehr auf den wichtigsten Gast, sondern auf alle Gäste zugleich gerichtet. Außerdem zeigte der Gastgeber durch die Verwendung verschiedener Elemente der Raffinesse seinen Geschmack und formte demzufolge sein gesellschaftliches Ansehen aus.

Schlagwörter: Esskultur, Adelskultur, 18. Jahrhundert.