

JITKA SOBOTKOVÁ
LUCIE KUBÁSKOVÁ
JANA JÍROVCOVÁ



KULINÁRNÍ TRADICE ČESKÝCH REGIONŮ





**NÁRODNÍ
ZEMĚDĚLSKÉ
MUZEUM**

JITKA SOBOTKOVÁ
LUCIE KUBÁSKOVÁ
JANA JÍROVCOVÁ

NÁRODNÍ
ZEMĚDĚLSKÉ
MUZEUM,
S. P. O., 2022

ISBN
978-80-88270-31-7

KULINÁRNÍ TRADICE ČESKÝCH REGIONŮ

Předkládaný kritický katalog je vědeckým výstupem NAKI II –
Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace (DG18Po2OVVo67).

OBSAH

ÚVOD Jitka Sobotková	9
METODOLOGIE, PRAMENY A LITERATURA Jitka Sobotková	11
TRADIČNÍ STRAVA ČESKÝCH REGIONŮ Jitka Sobotková	12
DOUDLEBSKO	14
HORÁCKO A PODHORÁCKO	15
HŘEBEČSKO	15
CHEBSKO	16
CHODSKO	16
JIHOČESKÁ BLATA	17
KLADENSKO	17
KOZÁCKO	17
KRKONOŠE A PODKRKONOŠÍ	17
PLZEŇSKO	18
PODKRUŠNOHOŘÍ	18
PODORLICKO	19
POJIZEŘÍ	19
POLABÍ	19
POŠUMAVÍ	20
PRAHA	20
PŘÍBRAMSKO	21
MĚSTSKÁ KUCHYNĚ Jitka Sobotková	36
VYBAVENÍ KUCHYNĚ Jana Jírovcová	46
STOLOVÁNÍ A STRAVOVACÍ ZVYKLOSTI Jana Jírovcová	68
KUCHAŘSKÉ KNIHY A RECEPTÁŘE Jitka Sobotková	80
TIŠTĚNÉ KUCHAŘSKÉ KNIHY	82
DOMÁCÍ RECEPTÁŘE	83
PRŮMYSLOVÁ VÝROBA POTRAVIN Lucie Kubásková	102
VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ Lucie Kubásková	122
OBCHOD S POTRAVINAMI Lucie Kubásková	130
POČÁTKY VZDĚLÁVÁNÍ ŽEN V OBORU GASTRONOMIE Jana Jírovcová	142
ZÁVĚR Lucie Kubásková	159
SUMMARY	161
POZNÁMKY	163
SOUPIS PRAMENŮ A LITERATURY	171
REJSTŘÍK	179

ÚVOD

Jitka Sobotková

Výstava a kritický katalog *Kulinární tradice českých regionů* jsou vědeckým výstupem projektu Kulinární tradice českých zemí: paměť, prezentace a edukace (program Ministerstva kultury NAKI II, číslo projektu DG18Po2OVVo67), který zpracovává problematiku gastronomického dědictví českých regionů. V návaznosti na výstavu a kritický katalog *Kulinární tradice moravských a slezských regionů*, které Národní zemědělské muzeum připravilo v roce 2021, autorky nyní představují stravovací zvyklosti a tradiční gastronomii se zaměřením na oblast Čech. K předkládaným závěrům došly na základě detailního výzkumu hmotných, textových a ikonografických pramenů a literatury.

Předchozí katalog *Kulinární tradice moravských a slezských regionů* se zaměřoval na prezentaci venkovské kuchyně, popisoval stravovací zvyky spjaté se zemědělským rokem a jeho rytmem. Představoval také základní zemědělské produkty, jejich zpracování a využití v lidové kuchyni. Gastronomii českých regionů autorky uchopily jako logické pokračování a své úsilí zaměřily na popis hlavních trendů a fenoménů, které ji ovlivnily. Na příkladu městského prostředí představují jevy, jež na gastronomii a stravování obecně působily (např. průmysl, obchod) a které je inspirovaly (kuchařské knihy, gastronomické vzdělávání). Čtenář je z venkova přenesen do města, ocitá se jak v prostředí střední třídy, tak i bohatých měšťanů, restaurátorské a kavárenské kultury, tedy do prostředí, kde se dbá na estetiku a reprezentaci.

V jednotlivých kapitolách je představena tradiční strava českých regionů, formování a vývoj městské kuchyně včetně jejích typických prvků a vybavení i související stravovací zvyklosti či způsob stolování. Samostatné kapitoly jsou věnovány kuchařským knihám, vzniku a rozvoji potravinář-

ského průmyslu, veřejnému stravování, obchodu s potravinami, stejně jako počátkům gastronomického vzdělávání dívek.

Převážná většina sbírkových předmětů, které zkoumanou problematiku dokumentují, pochází z 19. století a první poloviny 20. století, což je období, které mělo v městském prostředí zásadní význam na celkový vývoj a další směřování společnosti. Tehdy došlo – v souvislosti s nastupující industrializací – k bouřlivým a důležitým změnám ve zpracování potravin a vybavení domácích kuchyní. Stále větší důraz byl kladen na hygienu a estetiku stolování, začínaly se ozývat hlasy volající po racionalizaci stravy. Pod tíhou historického vývoje se změnilo také postavení ženy v kuchyni a došlo k rychlému rozvoji potravinářského průmyslu a veřejného stravování. Právě proto bylo předmětem badatelského zájmu autorek toto klíčové období.

Každou kapitolu doprovází bohatá obrazová příloha v podobě reprodukcí konkrétních sbírkových předmětů a historických fotografií, pocházejících převážně ze Sbírký Národního zemědělského muzea, konkrétně z několika jejích podsbírek.

Smyslem výzkumu bylo popsat a analyzovat nové poznatky vzešlé z badatelské činnosti k tématu kulinárních tradic českých zemí, vidět českou kuchyni jako specifický projev národní identity, který v sobě kumuluje historickou zkušenost s kulturními, hospodářskými, sociálními a dalšími vlivy a stává se prvkem identifikace dané země a jejího etnika. Česká kuchyně je tepající organismus, který třebaže přijímá nové podněty, stále se vrací ke svým kořenům. Předkládaná práce si vytkla za cíl zvýšit povědomí o tradiční české kuchyni a přispět tak k jejímu uchování pro další generace.

METODOLOGIE, PRAMENY A LITERATURA

Jitka Sobotková

Předkládaný katalog je výsledkem dlouholetého empirického výzkumu realizovaného v rámci projektu Kulinární tradice českých zemí: paměť, prezentace a edukace. Svou badatelskou činnost autorky zaměřily na archivní výzkum, literární rešerše, muzejní prospekce a terénní průzkum. Důraz byl kladen zejména na kritické zhodnocení sbírkového fondu Národního zemědělského muzea. Při zpracování problematiky autorky zvolily interdisciplinární přístup za využití obecně vědních metod a metodologických přístupů, zvláště metody historické analýzy a komparace jednotlivých pramenů. Využití byly také výsledky kvalitativního historicko-sociologického výzkumu realizovaného hlavním řešitelem projektu – Slezskou univerzitou v Opavě, který proběhl na počátku projektového období. Tento dílčí výzkum se zaměřil na vybrané regiony Čech, Moravy a Slezska, nicméně jeho závěry bylo možno využít v obecné rovině.

Ze sbírkových fondů byly interpretovány hlavně předměty z podsbírek Gastronomie, Etnografie, Potravinářská výroba či Fotoarchiv. Primárním zdrojem se stala pozůstalost Marie Úlehlové-Tilschové,¹ která je součástí Sbírkový Národního zemědělského muzea. Dílo Úlehlové-Tilschové bylo přínosem především pro kapitoly popisující charakteristické rysy české kuchyně a tzv. kulinární místopis. Dalším významným sbírkovým fondem, který byl analyzován, byla podsírka Gastronomie, shromažďující několik set historických kuchařských knih, rukopisných kuchyňských receptářů a hmotných předmětů, vše převážně z 19. a první poloviny 20. století. Výsledky kritického zhodnocení této sbírky byly shrnuty v kapitole věnující se kuchařským knihám. Velmi přínosným archivním pramenem se ukázaly být tištěné hospodářské příručky a učebnice pro dívčí hospodářské školy z výše uvedeného období. Jejich

autorkami byly mnohdy emancipované ženy, které zároveň působily v oblasti dívčího vzdělávání nebo se publikační činností snažily o jeho neustálé zlepšování. Jako příklad uveďme publikaci *Hospodyně našeho věku* od Františky Hansgírgové,² české spisovatelky a feministky, zároveň autorky kuchařek a dalších publikací. Za zmínku stojí též kniha *Domácí hospodářství* od Marie Trachtové,³ české pedagožky a první státní inspektorky hospodyňských škol. Tyto hospodyňské příručky se nezabývaly pouze popisem kuchyně, ale byly tematicky velmi obsáhlé. Většina z nich líčila roli ženy jako hospodyňky, ale současně i manželky a matky. V některých knihách nalezneme například i popis celého domu, jeho správné odvětrávání, technické vybavení, rozvody vodovodu, kanalizace apod. V příručkách se objevují rady pro kuchařky týkající se konzervování a uchovávání potravin, zavařování a mnoho dalších informací. Často v závěru obsahují i několik receptů a nechybí ani pasáže o udržování hygieny v kuchyni či etiketě při stolování.

Sekundární literatura k dané problematice je rozsáhlá, byť se často zaměřuje na dílčí témata a komplexní zpracování stále chybí. Ze starších prací je přínosné zejména dílo Čeňka Zíbrta⁴ z konce 19. století. V první polovině 20. století se stravování v českých zemích systematicky věnovala Marie Úlehlová-Tilschová, která na základě rozsáhlého terénního výzkumu a systematického sběru tradičních receptů vytvořila kvalitní povědomí o české kuchyni. Úlehlová-Tilschová byla také propagátorkou racionálního stravování, které kladla do rovnítka s udržováním pevného zdraví. Své závěry zpracovala v publikacích *Česká strava lidová* či *Chutnový místopis*.⁵ Z novějších prací jsou přínosné publikace Magdaleny Beranové⁶ či Mileny Lenderové⁷.



Magdalena D. Rettig.

Magdalena D. Rettig

Hausköchin,

oder

eine leichtfaßliche und bewährte Anweisung,
auf die vortheilhafteste und schmachhafteste Art

Fleisch- und Fastenspeisen

jeglicher Gattung zu kochen, zu backen und einzumachen;

mannigfaltige Leckerbissen von Mehl u. Obst,
Eingesottenes u. s. w.

zuzubereiten;

Tafeln nach der neuesten Art zu decken;

nebst vielen anderen nützlichen, in der Haushaltung oft
unentbehrlichen Sachen.

Fünfte,

um 122 neue Recepte vermehrte Auflage.

Prag, 1888.

Verlagsbuchhandlung: Jaroslav Pospíšil.

in Wien bei Carl Gerold'sch. u. f. Univers.-Buchhandlung.
in Leipzig bei Franz Wagner.

TRADIČNÍ STRAVA ČESKÝCH REGIONŮ

Jitka Sobotková

Česká kuchyně představuje soubor tradic, zvyků a tendencí, který vznikl dlouhodobým působením nespočetných vlivů. Na charakter stravy českých regionů působily po staletí nejrůznější předpoklady a podmínky, které určily její typický ráz. Na proces formování naší národní kuchyně měly vliv zejména klimatické podmínky, úroveň zemědělství (jak jeho rostlinné, tak i živočišné složky), dostupnost energetických zdrojů, rozvoj infrastruktury či industrializace. V prostředí českých zemí představovalo vý-

znamný faktor rovněž etnické složení obyvatelstva s historicky přítomným německým obyvatelstvem a vliv okolních zemí Rakousko-Uherska, který přetrvával i po rozpadu monarchie. V obecné rovině to byly historické souvislosti, vlivy ekonomické, sociální, kulturní, náboženské a mnohé další.

Významnou determinantou jsou též přírodní podmínky, jež jsou u regionů Čech velice rozdílné. Jedná se o vysoká příhraniční pohorí až po rozsáhlé

Hausköchin
Magdalena
Dobromila Rettig,
Prag 1888;
uložení: Sbíрка
NZM

nížiny s významnými zemědělskými oblastmi. Regiony hor a podhůří byly vždy málo úrodné, přesto zde nacházíme z pohledu gastronomie zajímavé oblasti, jako je Podkrkonoší, Chebsko, Chodsko či Pošumaví. Na stranu druhou jsou úrodné nížinné oblasti Polabí či jižní Čechy, typické rozmanitostí jídelníčku.⁸ Odlišné přírodní podmínky přispěly ke zformování jednotlivých oblastí, ve kterých zakořenilo povědomí jejich obyvatel o vzájemné kulturní odlišnosti. Jedním z identifikačních prvků k danému etniku byly právě kulinární tradice. Vzhledem k tomu, že jsou české regiony tak rozdílné, představíme každý zvlášť (v abecedním pořadí), včetně jejich charakteristik a vybraných typických pokrmů.

Zajímavostí je, že některé z uvedených pokrmů jsou díky rodinným receptům stále udržovány jako živá tradice a můžeme se s nimi v domácím i veřejném stravování setkat ještě dnes. Přestože definice etnografické či národopisné oblasti je mnohem širší a zahrnuje nespočet znaků od architektury, lidových řemesel, lidové či duchovní kultury až po společenskou či rodinnou obřadnost a mnoho dalších prvků, autorky se inspirovaly regionálním ukotvením těchto regionů a použily toto rozdělení pro popis místních kulinárních specifik. Jádro zájmu předkládaného katalogu leží v 19. století, kdy i původní etnografické oblasti procházely změnami, přesto se uvedené místní ukotvení popisovaných gastronomických zvyklostí jeví jako nejpřehlednější.

Do procesu vývoje české kuchyně zasáhly významným způsobem také demografické a národnostní otázky. Tzv. gastronacionalismus byl celoevropský fenomén, který byl na konci 18. a zejména v průběhu 19. století podpořen vlasteneckým uvědomováním jednotlivých etnik a jejich vzájemným vymezováním.⁹ Vedle národní krásné literatury docházelo v této době k vydávání kuchařských knih, které popisovaly, či spíše měly za cíl definovat „národní“ pokrmy a tím přispět k formování dané kuchyně.

V prostředí českých zemí jako takových nebyl tento proces nikterak jednoduchý. Kupříkladu rozlohou nevelké Čechy, s historicky přítomným německým obyvatelstvem, byly vždy pod tlakem okolních velkých kuchyní, především rakousko-uherské a francouzské. Na jednu stranu jejich vlivy přejímaly, na stranu druhou tyto tlaky vedly k vymezování se a utváření typických českých pokrmů.

Významnou propagátorkou české kuchyně byla Marie Úlehlová-Tilschová, autorka mnoha knih s gastronomickou problematikou a dlouholetá šéfredaktorka časopisu *Výživa lidu*, která se celoživotně zaměřovala na propagaci racionální výživy. První její publikací byla *Moderní kuchařka* vydaná v roce 1930, o patnáct let později vyšla její vůbec nejznámější kniha *Česká strava lidová*. Marie Úlehlová-Tilschová k psaní svých knih přistupovala velice zodpovědně a materiál pro ně pořizovala prostřednictvím rozsáhlého terénního výzkumu, kdy cestovala po českých zemích a sbírala recepty na tradiční pokrmy. Zajímala se o kořeny regionálních pokrmů, způsob jejich servírování a řadu dalších souvislostí. Sesbíraný materiál je velice hodnotný i z etnografického hlediska, jelikož zachycuje stravovací návyky obyvatel českých zemí. Recepty autorka inovativně řadila dle ročního období a často sestavovala konkrétní jídelníčky (např. i pro nemocné). Kniha Úlehlové-Tilschové významně přesahuje formát běžných kuchařských knih právě svou snahou o ucelený popis českých gastronomických tradic. Vzhledem ke komplexnosti, s jakou českou kuchyni pojala, uvádíme její osobnost a dílo v této kapitole věnované kuchyni českých regionů, a nikoliv v kapitole věnované kuchařským knihám.

DOUDLEBSKO

Oblast Doudlebska se rozkládá mezi Českými Budejovicemi, Českým Krumlovem, Kaplicí a Borovany. Kopcovitá krajina Doudlebska s drsnějším podnebím je známá přetrvávajícím archaickým nářečím a stále pečlivě udržovanou tradicí lidových obyčejů.¹⁰ Přeshraniční rakouské vlivy zasáhly do mnoha oblastí zdejší lidové kultury.

Z gastronomického hlediska jsou pro region typické *zelňáky*, placičky připravované z mouky, nakrájeného kysaného zelí, příp. s přidáním škvarky. Po upečení na plotně se mastily sádlem. Typickým a velmi rozšířeným pokrmem byly také *škubánky*. Z těsta z vařených brambor a mouky, z něhož se formovaly malé noky nebo placky a pojídaly se na slano se zelím nebo na sladko s mákem.¹¹ Příležitostným svátečním pokrmem je tzv. *ušatý koláč* (*ušák*). Tenký čtverec vyváleného kynutého těsta se ozdobil směrem od vnější hrany okrouhlými vrstvami tvaro-

hové, makové či ořechové nádivky a povidel. Navrch mohl být ozdoben mandlemi či rozinkami. Pomyslné „uší“ vznikly zahnutím rohů tak, že koláč získal okrouhlý tvar.¹²

HORÁCKO A PODHORÁCKO

Oblast Horácka je rozsáhlým regionem tvořícím zemskou hranici Čech a Moravy, jihovýchodně pak navazuje na oblast Podhorácka. Drsné podnebí a nepříliš úrodná půda zde zapříčinily orientaci na produkci brambor, chov dobytka a rozvoj textilní výroby. Typický je také místní dialekt a přetrvávající lidová kultura – masopustní průvody, koledy apod. Demografickou zvláštností regionu byl jihlavský jazykový ostrov (Iglauer Sprachinsel), tvořený od středověku usídleným německým obyvatelstvem v Jihlavě a jejím okolí.¹³

Brambory, které v českých zemích zdomácněly po sedmileté prusko-rakouské válce (1756–1763), se na Českomoravské vrchovině ujaly jako základní surovina. Byly připravovány na všemožné způsoby, pekly se, vařily, smažily, využívaly se k přípravě polévek, těsta, připravovaly se na slaný i sladký způsob. Z bramborových receptů zmíníme škubánky (jinak též *kucmoch*, *kucmouch*) z oloupaných uvařených brambor, které se rozšťouchaly, zaprášily moukou a ze směsi se potom lžící vykrajovaly malé noky. Sypaly se mákem či tvarohem a polévaly máslem, příp. se podávaly na slano s česnekem a cibulí.¹⁴ Dalšími typickými horáckými pokrmy jsou *bramborové placky*, které bývaly a dodnes jsou v rodinách připravovány na různé způsoby. Prostý pokrm z vařených rozmačkaných brambor a mouky pečený na peci a pomaštěný sádlem nesl název *pekáče*. Ty se jedly samotné nebo se zelím. Zajímavostí je, že byly podávány též na sladko – s mákem a cukrem, s tvarohem, jablky či sušenými švestkami,¹⁵ případně se zakusovaly k bramborové polévce. Menší variace, tzv. *vopelky*, se neplnily a pojídaly se suché.¹⁶

Další variantou byly *bramboráky* (jinak též *cmunda* či *vošouch*) připravované ze syrových brambor, vajec, velkého množství česneku a majoránky, smažené na tuku, nebo *burášky*, tj. dlouhé tenké pruhy bramborového těsta opékané nasucho v troubě,

následně nakrájené na čtverečky a spařené horkým mlékem. Burášky se podávaly maštěné máslem, s mákem a povidly. Pokrm zvaný *peciválky* byl připravován stejně, jen místo placek se mlékem spařovaly upečené bochánky z kynutého těsta s přidávanými strouhanými brambory. Bramborové těsto se na Českomoravské vrchovině zpracovávalo také do podoby plněných knedlíků s ovocnou nádivkou, zejména hruškovou, švestkovou, příp. meruňkovou, sypané byly mákem či opečenou strouhankou.

Ze slavnostních pokrmů nesmíme opominout *pajerský (horácký) koláč*. Slavnostní pečivo z tenkého kynutého těsta s rozinkami ve tvaru čtverce bývalo zdobené tvarohovou nádivkou s rozinkami, sypané strouhaným perníkem, na čtyřech stranách s mírně přehnutými okraji maštěnými máslem. Po upečení se tento koláč mazal v silné vrstvě máslem a cukroval. Dalším – původně všedním, postupně však příležitostným – pokrmem jsou *mrkvance*, buchty připravované z kynutého těsta, plněné nádivkou z dušené mrkve a na povrchu sypané mákem. Toto pečivo se připravovalo zejména při příležitosti *mrkvancové pouti* v Polné.¹⁷

HŘEBEČSKO

Hřebečsko je největší jazykový ostrov na pomezí Čech a Moravy, který vznikl v dobách středověké kolonizace, a jeho název je odvozený od obce Hřebeč. Stejně jako jinde i zde do vývoje zasáhl odsun německého obyvatelstva po roce 1945, kdy došlo ke zpřetrhání původních vazeb a ukončení důležitých vlivů.¹⁸

Kulinární tradice hřebečského regionu byla tímto vývojem významně narušena, nicméně i zde byly rozšířené především pokrmy připravované z brambor. Např. *taštičky* z bramborového těsta plněné povidly, sypané praženou strouhankou a přelité máslem. Pro region byly typické také *kynuté koláče*, zde plněné zelím.¹⁹ Hřebečsko charakterizovaly rozvinuté lidové tradice pojící se k významným křesťanským svátkům či rodinným událostem. Při takových příležitostech se připravovaly sváteční pokrmy, např. velký *svatební koláč* podávaný ve svatební den o půlnoci a rozdělený mezi všechny svatebčany.²⁰

CHEBSKO

Německojazyčná oblast Chebska se rozkládá v okolí měst Cheb a Františkovy Lázně a je příkladem regionu s přerušenuou kontinuitou vývoje. Původní region s tradiční německou kulturou byl významně zasažen odsunem Němců po roce 1945. Utrpěla tím řada prvků lidové kultury, v mnoha případech byly zcela zničeny, např. tradiční hrázděná architektura, slovesná kultura, lidová řemesla apod.²¹

Z hlediska gastronomie byl zajímavým místním pokrmem sváteční *pleskaný koláč*. Měl kulatý tvar a od okraje býval plněný postupně makovou, tvarohovou a uprostřed povidlovou nádivkou, povrch koláče se ještě zdobil drobenkou, plátky jablka či mandlí. Název *pleskaný* pochází od způsobu přípravy, kdy se na těsto pleskala jedna nádivka za druhou. Z německy mluvícího prostředí přejalo Chebsko tradici omáček, např. při slavnostnější příležitosti se k hovězímu vařenému masu připravovala *křenová omáčka*. Takovéto omáčky se v měšťanském prostředí podávaly i jako přesnídávka či teplý předkrm.

Součástí typické kuchyně Chebska byly *knedlíky*. Připravovaly se jak ve venkovské, tak v městské (resp. lázeňské) kuchyni na mnoho způsobů: z pšeničné či ječné mouky, z běžného i kynutého těsta, bramborové ze syrových i vařených brambor, slané i na sladko. Recept na knedlíky z vařených brambor s přísadkou jemné pšeničné mouky a másla byl poprvé v českých zemích publikován restaurátorkou z Mariánských Lázní Marií Annou Neudeckerovou (1805). Za regionální kulinární dědictví tohoto kraje bývá považován *pečený knedlík (báchna Kniala)*, připravený z bramborového těsta s uzeným masem či špekem. Stejně jako v jiných oblastech i zde se připravovaly *bramborové placky*, tady se však chystaly z těsta ze syrových strouhaných brambor s kyselým mlékem, moukou a česnekem, které se obvykle smažilo na pánvi na sádle nebo peklo ve vymazaném pekáči. Placky se podávaly nakrájené a s kysaným zelím, někdy též ve sladké variantě.²² Jako všední jídlo se připravoval *chlebový koláč* (někdy též *chlebovník*), pečený pokrm z vrstev strouhaného tmavého chleba navlhčeného mlékem, sekaných škvarků se strouhanou cibulí a maštěným máslem.

CHODSKO

Chodsko, rozkládající se v okolí Domažlic, je jednou z nejznámějších národopisných oblastí Čech. Tento významný etnografický region je charakteristický svými obyčejovými tradicemi, folklorem, dialektem a specifickou architekturou. Název je odvozován od Chodů, středověkých strážců této části zemské hranice. Místní identifikace s etnografickým dědictvím je dodnes velice silná.²³

Co se gastronomie týče, proslul tento region tradičními *chodskými*, příp. *domažlickými koláči*, které bývaly připravovány při slavnostních příležitostech jako dožínky, posvícení, významné rodinné události apod. Jednalo se o velké kulaté koláče z kynutého těsta, bohatě pokryté tvarohem, povidly a mákem. Místní hospodyňky je zdobily tzv. *merhováním* – okrasnými motivy stříkanými zdobičkou.²⁴ Oproti tomu skromným pokrmem, který bývá spojovaný nejenom s tímto regionem, je *pučálka*, často podávaná jako postní jídlo. Pučálka se připravovala také v jiných oblastech, na Chodsku se ale udržela poměrně dlouho. Jedná se o naklíčený hrách smažený na sádle a solený. Na Chodsku se rozvinula také sladká varianta doplněná cukrem, kořením a rozinkami.²⁵ Pučálka představovala postní jídlo, neboť klíčky hrachu bývaly vnímány jako metafora nového života – přírodního i křesťanského. Vedle přípravy v domácnostech bývala připravována a prodávána také na trzích.

Z dalších typických pokrmů Chodska zmíníme *toč*, což je v troubě pečené řídké moučné nebo bramborové těsto se solí, česnekem, majoránkou, případně vejci a mlékem. Upečená placka se po upečení roztrhala a podávala se potřená rozpuštěným máslem nebo sádlem. Slaná varianta mohla být vylepšena o škvarky, sladká zase přidáním ovoce. Z polévek je pro tuto oblast typická strohá česnečka, bohatší houbová či luštěninová. Stejně jako v jiných českých regionech se i na Chodsku ujaly brambory, zde v podobě pokrmu zvaného špačky v zelí, tj. noky ze syrových brambor připravované společně s kysaným zelím.²⁶ Pro daný region jsou typické rovněž *hnětýnky*, slavnostní pečivo z bílé mouky bohatě zdobené plevou, drobnými cukrovými ozdobami, sypaním, případně i krémem. V městském prostředí se pekly z piškotového nebo křehkého těsta, často ve formičkách. Tradice pečení jemných hnětýnek přetrvávala v místních rodinách dodnes.²⁷

JIHOČESKÁ BLATA

Oblast rozkládající se v okolí Veselí nad Lužnicí a Soběslavi patří k významným jihočeským regionům. Z původní bažinaté oblasti se po odvodnění stal úrodný zemědělský region s rozvinutou rybníční soustavou. Místní lidové kroje svou pestrostí, barevností a výšivkami odrážely bohatství této krajiny. Stejně prvky nalézáme také ve zdejší architektuře, k jejímž typickým znakům patří zděné stavby zdobené štukovou výzdobou, tzv. *selské baroko*. K charakteristickým rysům náleží i bohatý folklór, zvláště hudební a taneční tradice.

Jihočeská Blata je oblast proslulá pěstováním obilí, chovem drůbeže a především rybářstvím.²⁸ Není proto překvapivé, že přítomnost rybích pokrmů na zdejších stolech byla v tomto kraji naprosto běžná a všeobecně rozšířená. Vedle kaprů se připravovali líni, candáti, pstruzi, štiky, mřenky a řada dalších druhů, postupně však došlo k vymizení ryb z každodenního stravování. Obrat nastal na počátku 19. století, kdy se z ryb stal zejména díky zámeckým stolům sváteční pokrm, podávaný hlavně o Vánocích. Z rybích receptů je pravděpodobně nejznámější *kapr na černo*, tedy připravovaný na základu z kořenové zeleniny, podobně jako například svičková omáčka. Černou barvu pokrmu dávalo pivo, sušené švestky a ořechy.²⁹ Recept původně pochází z přelomu 18. a 19. století ze šlechtického a poté měšťanského prostředí, ve kterém se podobným způsobem připravoval pstruh či štika. Pokrm se dodnes v kraji s oblibou připravuje, a to jak v rodinách, tak v restauracích.

Z dalších tradičních receptů je známá *jihočeská kulajda*, polévka z brambor, sušených hub a kyselé smetany.³⁰ Jihočeská oblast je typická také sběrem lesního ovoce, zapomenout proto nesmíme na všeobecně známé místní *borůvkové knedlíky*, a to jak ve variantě plněných knedlíků z kynutého těsta, tak neplněných, přelitých ovocnou omáčkou, tzv. *žahourem*. Také tento recept má svůj původ v měšťanském prostředí, již v 16. století bývala jindřichohradeckými měšťany připravována sladká kaše z borůvek, mouky a perníku, někdy se přidávala na dochucení skořice. *Žahour* je řidší variantou původní kaše a přelávaly se jím buď zmíněné knedlíky, nebo též trhanec či svítek.³¹

KLADENSKO

Region Kladenska se formoval ve spojitosti s rozvojem těžby uhlí a vznikajícím hutním průmyslem ve druhé polovině 19. století. Tomuto odvětví postupně ustupovalo do té doby tradiční zemědělství.³²

V oblasti Kladenska býval připravován tradiční nuzný pokrm ze zbytků surovin, tzv. *uhlířina*. Toto vydatné jídlo, rozšířené i v dalších průmyslových oblastech, bylo připravováno z osmažených zbytků brambor a knedlíků, případně krup. Variantně se přidávalo kysané zelí či slanina. Pro oblast Kladenska byly typické i tzv. *budáky*, velké kynuté buchty ve tvaru cihly z tmavé nebo světlé mouky, pečené na plechu nebo v pekáči v počtu čtyř, někdy šesti až osmi kusů. Plnily se povidly, mákem, příp. ovocem, podávány byly nakrájené na široké kusy a často plnily funkci oběda i svačiny, kterou si horníci brali s sebou do dolu.³³

KOZÁCKO

Region v okolí Tábora byl poměrně chudou oblastí, typickou chovem koz. Nedostatek se projevil v jednodušších lidových krojích i architektuře.³⁴

Do oblasti Kozácka zasazujeme tradiční polévku *kulajdu*, jejíž existenci dokládají nejstarší známé zápisy z okolí Tábora. Jedná se o polévku z brambor, mléka či smetany, kopru a vloženého natvrdo vařeného nebo ztraceného vejce. Název je možná odvozen od konzistence polévky způsobené zahuštěním moukou, tzv. zakudlením, zakvedláním. Tradiční recept se připravuje dodnes. Dalším typickým pokrmem jsou *bosáky* (jinak též *drbáky* nebo *chlupaté knedlíky*), vařené knedlíky z těsta ze syrových brambor, které bývaly podávány samotné, příp. maštěné a doplněné zelím či masem.³⁵

KRKONOŠE A PODKRKONOŠÍ

Region severovýchodních Čech se smíšeným česko-německým obyvatelstvem a stejně tak prolnutou kulturou je typický nepříznivými podmínkami pro

zemědělství. To bylo nahrazeno budním a lesním hospodářstvím, zejména lovem a čižbou. Rozvinula se také domácí výroba – plátenictví, hračkářství a výroba hudebních nástrojů. Charakteristická byla roubená architektura, strohý oděv i strava.³⁶

Stravovací zvyklosti Podkrkonoší odrážejí chudobu regionu a orientaci na chov domácích zvířat. Jedním z nejtypičtějších pokrmů této oblasti je *kyseloselo*, polévka, jejímž základem je žitný kvas zbylý z přípravy chleba. Tento kvas (jinak též *příčina*, *záděl*), který býval uchovávan na teplém místě poblíž kamen, dával polévce příznačnou chuť. Čím byl starší, tím byla polévka kyselejší. Přidávaly se také sušené houby, vejce a případně i vařené brambory. Úlehlová-Tilschová popisuje kyseloselo jako vyvážený a výživově nutričně hodnotný pokrm plný vitamínů.³⁷

Dalšími polévkami, které se v tomto regionu připravovaly, byla *hladká ančka* (polévka z mléka zahuštěného moukou nebo moučným kapáním, někdy s houbami a podle možnosti s vejcem)³⁸ a *oukrop* (prostá polévka z vody, česneku a soli). Drsné podnebí tohoto kraje s méně úrodnou půdou zapříčinilo orientaci jídelníčku na pokrmy z brambor. Vedle *bramboráků* (pečených v troubě) se jednalo o *sejkory* (pečené na plotně) či *chlupaté knedlíky*. Dalším jednoduchým pokrmem, který se zde připravoval, byl *kuba* – směs vařených krup a podušených hub se sádlem, ochucená kmínem, majoránkou, případně česnekem.

Chov hovězího dobytka a koz dal vzniknout tradici výroby mléčných výrobků, zejména sýrů. Zajímavým sladkým pokrmem byla tzv. *muzika*, omáčka z vařeného sušeného a čerstvého ovoce, nejčastěji švestek, hrušek, jablek či šípků.³⁹ Oblast Podkrkonoší je známá také několika cukrářskými specialitami – *miletínskými modlitbičkami*, *hoříckými trubičkami* a *lomnickými suchary*, které se připravují dodnes.⁴⁰

PLZEŇSKO

Region v okolí města Plzně byl ovlivněn přítomností významných duchovních center (klášterů v Teplé, Kladrubech, Chotěšově a Plasích). Obecně známé jsou plzeňské kroje s bohatými ženskými čepci s tzv. křídly. Pro architekturu jsou typické zděné stat-

ky, v západní a severní části se vyskytuje hrázděná architektura.⁴¹ Území, na kterém žilo česko-německé obyvatelstvo, bylo specifické velkou dominancí městské kultury (Plzeň) nad venkovskými oblastmi.

Ke gastronomickým tradicím plzeňského regionu patří bezesporu tradice vaření piva. Spodně kvašené pivo bylo připravované podle originální receptury z roku 1842 a ochranná známka Pilsner Bier (Plzeňské pivo) byla registrována zanedlouho poté, již v roce 1859, v roce 1898 pak nově *Plzeňský Prazdroj – Pilsner Urquell*.⁴² V lidové stravě se ujala též *pivní polévka* připravovaná zahuštěním horkého piva směsí z vajec, másla a smetany.⁴³

K dalším pokrmům, které jsou spojovány s oblastí Plzeňska, patří tzv. *modráky* – knedlíky ze strouhaných syrových brambor bez náplně, svátečně posypané smaženou cibulkou a podávané s masem a kysaným zelím. K dalším bramborovým pokrmům náleží *vošouch*, což je krajové označení pro bramborák. Ten se zde opékal na plotně a původně býval kombinován s povidly. Ze sladkých pokrmů jsou proslulé *cihly*, tj. velké buchtý (např. jen 8 kusů na plechu) plněné jablečnou náplní.⁴⁴

PODKRUŠNOHOŘÍ

Svébytný podkrušnohorský region mezi Krušnými horami a Ústním nad Labem vznikl v 19. století v návaznosti na rozvoj hornictví a industrializace v této oblasti. Do míst obydlených původně německým obyvatelstvem přicházeli v této době čeští zemědělci, horníci a dělníci z továren a následně zde vznikla tzv. socioprofesionální identita typická pro tuto oblast – jejím charakteristickým rysem byla proměna kulturní krajiny spolu se vznikem dělnických kolonií bez zemědělského zázemí.⁴⁵

Hornické zaměření regionu se promítlo také do místních gastronomických tradic. Strava zde byla založená především na hustých polévkách (zeleninové, houbové, z bylin, s přísadkou brambor), kašič, knedličích z tmavé mouky či z brambor. S migrací pracovníků se do Podkrušnohoří dostávaly vlivy zejména z německy mluvících zemí. Typickým lidovým pokrmem byly tzv. *zelené knedlíky*, připravované ze syrových strouhaných brambor (odtud jejich

název). Pojídal se samotné či s omáčkami. *Zelovky*, pečivo z moučného těsta a zelí, se připravovaly na Sokolovsku. Jednalo se o bochánky pečené ve vymaštěném pekáči nebo pánvi, které se pojídaly samostatně nebo jako příloha k polévkám. Podobně jako v dalších regionech se také v Podkrušnohoří připravovaly *bramborové placky*, zde ze syrových brambor a smažené na omastku. Zajímavá byla varianta jejich podávání na sladko s jablečným kompotem či pyré. Při výjimečných příležitostech se chystaly *zlaté placky* z těsta tvořeného z poloviny z vařených brambor, z poloviny z tvarohu a smaženého do zlatova. Typickým regionálním pokrmem byl také *moumelík*. Jednalo se o nápoj ze slazeného mléka a spařeného máku, který se používal k přelévání bramborových knedlíků nebo šišek. V Polabí či Podještědí se tento nápoj nazýval *makové mléko*, příp. *makovec*.⁴⁶

vlivem přítomnosti německého obyvatelstva se v Podkrušnohoří pekla *štola*, vánoční obřadní pečivo připomínající novorozeně (Ježíška) v zavinovačce, které se rozšířilo z aristokratického prostředí i do běžných domácností v bohatší variantě. Zde v příhraničí se pekla podle drážďanského receptu s rozinkami, mandlemi a marcipánem. Po roce 1945 obliba tohoto pečiva upadla, postupně si ale opět našla své místo na svátečním stole. Dalším slavnostním pokrmem, který měl kořeny v německy mluvících zemích, bylo tzv. *devatero* (případně *sedmero*). Jednalo se o soubor devíti (resp. sedmi) pokrmů (například tepelně upravená ryba, klobása, knedlíky, jahelná nebo krupicová kaše a další) předkládaných ke štědrovečerní večeři, jejichž požívání mělo rituální charakter. Ze základních surovin nesměly chybět luštěniny, česnek, houby, mléko, pečivo či sušené ovoce.

PODORLICKO

V oblasti v severní části východních Čech, kde dlouhá léta žila M. D. Rettigová, je stále živá kulinární tradice. Podnebí a přírodními podmínkami drsnější region nepřál rozvoji zemědělství, a tak se zde nejvíce rozvinul textilní průmysl a sklářství.⁴⁷

Základem jídelníčku dělníků byly zejména brambory, pečivo, luštěniny, košťálová zelenina a maso horší kvality. Mléčné výrobky, ovoce a zelenina se konzumovaly v menší míře. Z tohoto regionu

je známý tradiční pokrm zvaný *kucmoch*, jehož základem byly brambory smíchané s moukou. Směs se dále prokládala jablky nebo švestkami a v pekáči následně zapékala. Název *kucmoch* se na Podorlicku používá někdy také pro škubánky. Místním typickým sladkým pokrmem jsou pak *jabkance*, placky z vařených brambor plněné tvarohovou nádivkou, které se po přeložení opékaly nasucho na kamnech. Podávaly se jako samostatné jídlo ještě horké a omáštěné a zapíjely se mlékem. Tradice je nyní udržována na Jabkancové pouti, která se koná v listopadu v Moravské Třebové.⁴⁸

POJIZEŘÍ

Oblast podél toku řeky Jizery, od podhůří Jizerských hor, je zemědělsky různorodou oblastí. I v tomto severočeském příhraničí byl do roku 1945 významný podíl německého obyvatelstva.⁴⁹

Rovněž Pojizeří bylo typické prostými pokrmy ze základních surovin. Běžným jídlem byly bramborové placky, v tomto kraji nazývané *frncábník*, *fofrovanec*, příp. *bandorník*, a představit si je lze jako strohou variantu bramboráku připravovaného ze syrových strouhaných brambor. Hojně se vařily i polévky, nejčastěji opět z brambor, česneku, luštěnin či hub. V zámožnějších rodinách byly tyto „hubené“ polévky nahrazovány vydatnými masovými vývary, například *kaldounem*. Také knedlíky ze syrových brambor se připravovaly v mnoha obměnách a zde nesly malebný název *frncochaté knedlíky*.⁵⁰

POLABÍ

Území podél řeky Labe mezi městy Jaroměř a Lovosice je jednou z nejúrodnějších oblastí Čech. Převažně rovinná oblast s kvalitní půdou byla historicky intenzivně zemědělsky využívána zejména pro pěstování zelinářských teplomilných plodin.⁵¹

Kulinární tradice Polabí korespondují s rozvinutým zemědělstvím tohoto regionu. Oblast je spojována především s pokrmy ze zelinářských produktů, vedle dušeného zelí jsou jako tradiční zmiňovány zvláště *řepánky* (nebo *řepáky*), malé kulaté buchty

nařivané sladkou řepovou nádivkou, případně doplněné spařeným mákem. Tento tradiční moučný pokrm je spojován hlavně s Kolínskem. V různých variantách se řepánky či řepáky připravovaly i v jiných českých oblastech, kde se pěstovala cukrová řepa. Rozšířenou plodinou zde byla také mrkev, která se využívala mimo jiné i jako přísada do perníků či se z ní po usušení vyráběla *pracharanda* k sypání sladkých pokrmů.⁵² Typické jsou rovněž svatební koláče ve tvaru malých šátečků plněných nádivkou.

Dalším sladkým pokrmem, který je spojený zejména s polabskou oblastí Pardubicka, je *perník*. Nejstarší záznam o perníkářích pochází ze 14. století. Toto sladké pečivo bylo původně luxusním pekařským výrobkem, protože se do jeho těsta přidávalo velké množství orientálního koření, a to včetně pepře.⁵³ V minulosti býval někdy med, který je jednou ze základních surovin pro výrobu perníku, nahrazován sirobem⁵⁴, čímž vznikl perník výrazně tmavší barvy. Perníkářské výrobky mívaly obvykle figurální tvar, vyráběly se vykrajováním nebo vyléváním do forem. Tyto detailně vypracované formy (zvané *kadluby*) jsou dokladem velké řemeslné zručnosti. Od 19. století začaly být perníky zdobeny cukrovou polevou, barvotiskovými obrázky a nápisy.⁵⁵ Průmyslově byla jeho produkce v Pardubicích zahájena před první světovou válkou. V roce 2008 bylo pardubickému perníku přiznáno chráněné zeměpisné označení.⁵⁶

POŠUMAVÍ

Oblast Pošumaví je vymezena městy Prachatice a Klatovy. Zdejší podhorské a horské oblasti, charakteristické drsným podnebím a nekvalitní půdou, nebyly pro zemědělství příhodné, rozvinulo se zde proto pastevectví a tzv. *světáctví* neboli vandrování za prací do sousedních krajů či zemí. Pro region, kde byla do roku 1945 přítomná velká část německého obyvatelstva, byl typický roubený dům, dále se zde rozvinula podmalba na skle.⁵⁷

Kuchyně Pošumaví byla založená na několika málo základních surovinách, zvláště na bramborách, zelí a košťálové zelenině. Přesto z nich dokázali místní lidé připravit zajímavé a chutné pokrmy. Jedním z nich byl tzv. *šterc* – pokrm z vařených bram-

bor, mouky, kysaného zelí, maštěný sádlem nebo máslem, podobný kucmochu. Dále *drbák*, což byl knedlík ze strouhaných syrových brambor a opět maštěný, povětšinou sádlem.⁵⁸

Právě pro Pošumaví byly typické sladké ovocné omáčky připravované povařením čerstvého i sušeného ovoce, především švestek či hrušek, tzv. *muzička*.⁵⁹ V souvislosti s pošumavskou kuchyní jmenuje M. Úlehlová-Tilschová tzv. *rozpeky*, kynuté vdolky z tmavé chlebové mouky pečené v troubě. Ty se podávaly jako příloha k polévkám či omáčkám (ulamovaly se do nich).⁶⁰ V místním jídelníčku byly také hojně zastoupeny houby, ze kterých se připravovaly polévky, omáčky a smaženice. Houby se i sušily a nakládaly v octě. V Pošumaví bývaly připravovány rovněž *hnětýnky*, bohatě zdobené sváteční pečivo, které jsme již zmiňovali výše. Děvčata je chystala jako dárky hochům zpravidla v pondělí po posvícení.

PRAHA

Geografické, kulturní, historické i politické centrum Čech bylo od středověku středobodem měšťanské, původně česko-německé kultury a postupem doby se stalo synonymem elegantní měšťanské kuchyně a pohostinství (tedy hospod, restaurací, kaváren, vináren či barů). V Praze se zrodilo také několik dodnes známých kulinárních specialit.

Z gastronomického hlediska je pražský region typický zejména vyhlášeným pečivem, konkrétně křehkými rohlíky, ale také sladkými pekařskými produkty, z nichž jmenujme hlavně *vánočky* neboli *calty*, *housky*, *húsky*, *štědrovnice*. Praha proslula rovněž svými uzenářskými výrobky, především tzv. *pražskou šunkou*, která byla vyráběna od poloviny 19. století a byla považována za luxusní pochoutku, brzy rozšířenou do okolních zemí, a poměrně záhy začala být vyráběna průmyslově. Od roku 2018 je pražská šunka zařazena na seznamu tradičních specialit Evropské unie. K dalším pražským uzenářským specialitám patří také špekáček či *talián*.

Jiným masitým pokrmem, který je spojován s městem Prahou, jsou *grundle*. Původně byly připravovány z rybek zvaných mřenky, vyskytujících se dříve běžně ve Vltavě. Kvůli znečištění však tyto

rybky z řeky vymizely a byly nahrazeny jinými druhy menších ryb, které se smažené podávaly s chlebem a křenem zejména v oblasti Podskalí.⁶¹ S pražskou měšťanskou kuchyní jsou spojováni také *nadívání šneci*, pokrm připravovaný tradičně na Štědrý den. Jednalo se o zapečené ulity naplněné směsí povařených, vyčištěných a pokrájených šneků, žemlí, másla, česneku a bylinek, podávané obvykle s máslem nebo se strouhankou opečenou na másle.⁶²

Zajímavým fenoménem, který ovládl prvorepublikovou měšťanskou kuchyní, byl *pudink*. Tento sladký dezert ze škrobové moučky, vařený ve vodní lázni, se rozšířil po vynálezu instantní směsi, se kterou přišla na trh firma Augusta Oetkera. Nejčastěji se pudink konzumoval vychlazený, vyklopený ze zdobené formičky. Jeho obliba byla velická a připravován býval v nespočetných obměnách, jak chuťových, tak tvarových. Recepty na pudinky byly součástí každé kuchařky, např. Marie Sandtnerová jim ve své kuchařce věnuje osm stran, na kterých představuje 25 různých receptů na pudink.⁶³

PŘÍBRAMSKO

Podobně jako v případě Kladenska a Podkrušnohoří také oblast v okolí Příbrami a Březové Hory se zformovala jako svébytný region v druhé polovině 19. století v souvislosti s rozvojem hornictví, které zde navázalo na starší tradici. Kultura zcela přizpůsobená hornické profesi se promítla do podoby bydlení, oděvu i stravovacích zvyklostí. Zajímavým fenoménem této oblasti bylo poutnictví spojené

s místem zvaným Svatá Hora. Betlémářství a řezbářství bylo projevem zdejší silné zbožnosti.⁶⁴

V oblasti Příbramska býval připravován již zmínovaný pokrm zvaný *uhlířina*, který se i zde zhotovoval z osmažených zbytků brambor a knedlíků, případně krup, kysaného zelí či slaniny.⁶⁵ Dalším regionálním specifikem byl *bác*, buchta ze slanečného kynutého těsta ochucená česnekem a bylinami.

Tradiční strava českých regionů byla rozmanitá a vždy přizpůsobená přírodním, historickým a sociokulturním podmínkám regionu. Vycházela z místních zdrojů, které zpracovávala dle letitých tradičních postupů. Jako zlatá nit se všemi českými regiony vinou brambory coby jedna ze základních potravin. Bývaly připravovány ve všech českých regionech s různorodými místními obměnami. Dalšími pilíři českých regionálních kuchyní byly obiloviny, luštěniny, kořenová a košťálová zelenina či mléko. Tyto suroviny byly základem venkovské i měšťanské kuchyně, která je doplnila o větší podíl masa, tuku a koření. Charakterizovat jednoduše typickou českou kuchyní není jednoduché, právě pro její rozmanitost. Pokud budeme hledat odlišnosti české národní kuchyně od kuchyně dalších zemí, je pro tu „naši“ charakteristické zastoupení velkého množství polévek a tepelně upravované zeleniny. Dále je to přítomnost sladkých pokrmů, které bývají podávány jako hlavní pokrm, nikoliv jako předkrm či dezert. Pro městské prostředí byla dále typická příprava omáček, moučnicků a cukrovinek vyžadujících specifické suroviny dostupné na městských trzích.



Lieferant:

Der Besteller		Der Lieferungs-Anzeige		Einlieferungs-stelle	Gelieferter Gegenstand oder geleistete Arbeit
Zahl	Jahr	Datum	Nr.		
Das Bestellerheft		Nr.			

udělají na plech, brambůrky a páchné se upékou.
 2.) 2,1 dkg cukru, 2,1 dkg cukru, 2,1 dkg cukru, 2,1 dkg cukru,
 a 2 dkg citronátu. Všechno se s cukrem na ohni míchá
 až jsou husté. Pak se dají do formy ačkých s citroná-
 tem (pobrájí se na čtverečky). Z toho se navrtávají
 pušinky, dají na plech, který je potřeba rokem a
 pékou se v málo teplé peci.

Koklíčky.

14 dkg cukru, 14 dkg marmeládového povídky, z 1 bílků
 smích, dá se do misky a dohromady se hořčicí, míchá,
 pak se vyklopí na vál a dělá se koklíčky, oválí se
 v cukru a dají na plech (mápek se, jen na
 kamnech suší).

Komisiní chléb.

7 celá vejce, 28 dkg mouky, 28 dkg cukru, 28 dkg
 mandlí neb ořechů, 2 tabulky, šokoládou, kousky
 citronátu, trochu skořice, trochu kávy, hrášku,
 trochu prášku. Připravit, udělat dva válečky
 a v 1/4 hořčicí zvolna péci. Teplé brájet!

Morcipán.

1/2 kg mouky, trochu mléka, 1 balík prášku, 1/4 kg
 cukru, trochu skořice, hrášku a 1 vejce, pone
 rannou kávu a zaváranou smetanu.

Der Rechnung des Lieferanten		Höchst-gestellter Betrag		Datum der Liquidierung	Ordnungs-Nummer der Zahlungs-anweisung	Vormerkung Über Verpflichtungen zum Kostenschein über Lieferungs-Verbindlichkeiten, aus welchen Empfangs- oder Ausgabenscheine für das Inkasso erwachsen können, als: Haftungsverpflichtungen, Konventionalstrafen, Rechte für Frachtkonten etc.
Datum	Nr.	K	h	K	h	

Laxror

1/2 kg mouky, 1/2 vejce, 1/4 kg cukru, kvasok gávrova, limonová kúra a stáry.

Čechové pohličky.

56 kg mouky, 56 kg másla, 6 žloutků, trochu soli a cukru, trochu mléka (dle potřeby) se smíchá a zamíchá. Může se počítat rumu. Těsto se štát vyválí a musí se s ním jednat jako s máslovým těstem. Tak se z toho dělají pohličky, které se ořechy neb mákem naplní. Ořechy neb mák se spáří horkou sládkou vodou. Do ořechů se přidá vanilka, citronová kúra, lískičky a skořice a dobře se to zamíchá. Pohličky se celým rajčím potrou a na žluta upékou. Tak se posypou vanilkovým cukrem.

Quart.

20 kg utřeného másla s 12 kg vanilkového cukru a 26 kg mouky dobře se smíchá a zamíchá a z toho se počítají na prost silné listy, vyválí a se formě se upáčí. Po 1/2 hodince se vydělá z trouby a po úplném vychlazení potřá marmeládou. Dva kusy se položí na sebe a nahore poukrují.

Domáci receptář
Rukopisný receptář,
pro který byla použita
německy psaná účetní
kniha; datace: 40. léta
20. století;
uložení: Sbirka NZM

Lieferant:

Des Bestellschreibens		Der Lieferungs-Anzeige		Einlieferungs-stelle	Gelieferter Gegenstand oder geleistete Arbeit
Zahl	Jahr	Datum			
Des Bestellschreibens		Datum			
Nr.	Justizstelle	Datum	Nr.		

Triskens mähky se sněží, je realně přejítí jarně
 jarně sarně pro šev stárně. Pa se vyjmeně
 a potřívne se stouterním kromě, který mže
 ma se pšytila mlíka.

Tapferer Brödel.

Im einem Löffel von 7 kg Butter, einem
 Ei mit 3 Dottern, mischt man einen Eiler voll gerie-
 benen Tapfer, halt er schwerer Triss als Tapfer, sowie
 Handvoll Brödel, 2 Weitzer. Halt mit das nötige
 Salz mit feinst von besser beschonig Brödel. Sie
 man kann in Salzwasser kocht mit mit Butter und
 Brödel abschmeckt.

Germ-Pötlak zu Kaffee.

Man nimmt 7 kg Butter mit 50 kg Mehl ab,
 löst dann 4 kg Mehl mit warmer Milch auf und
 gießt sie als Dampf in das Mehl, gibt, wenn das
 Dampf gezeugen ist, Zucker, Salz und 3 Weitzer. Saure
 Mehl dazu und knetet den geschmeidigen Teig auf dem
 Ofen wie Knetteig gut ab, bis er nicht mehr an den
 Händen klebt. Dann macht man von dem Teig 5 Brödel,
 backt dieselben zu und lässt sie aufgehen. Sie werden hier-
 auf nacheinander, zur Größe einer Leinwand eingerollt und
 ausgelesen mit geschmelzener Butter bestrichen, wenn man

Der Rechnung des Lieferanten			Stichtig-gestellter Betrag		Datum der Liqui-dation	Ordnungs-Nummer der Zahlungs-anweisung	Vormerkung über Verpflichtungen zum Kaufvertrage über Lie-ferrungs-Vorfälle, welche im Empfange-oder Ausgabebüchern für den Verkäufer erwidert werden, als: Haftungsverpflichtungen, Konventional-strafen, Entsch. für Frachtschaden etc.
Datum	Nr.	Betrag	K	H			
							<p>im ganzen 7 Lsg Butter verwendet, mit eufenrauter gelegt. Man rollt man Sie stundelartig zusammen, legt den Stundel mit heißen Glawen, wie man ein Wischestruck zusammenlegt, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und lässt ihn nach mass aufgehen, bestreicht ihn hierauf mit Butter und bückt ihn schon heraus.</p> <p><i>Pramporové Koláčky.</i> (matinka)</p> <p>12 Lsg uikru, 12 Lsg slany, etc. kúru traher namitlyca k sejea tře se 20 min. Se spíněvich, se dá 36 Lsg strau-kanyk kramburi, 37 Lsg manky, 1 Bettk. práček drice s manchem pramislanyf. Louka a krambory přidávají se po částech. Těsto se dá na vál, propouzeje a porvali na tři měř 1/2 um silian percku. Vytráží se itorečty, plni mákou, patrou sejeou, a vypan se kanyfni mantleme.</p> <p><i>Komizni chleb.</i> (po strolchov)</p> <p>3 cetli seje, 28 Lsg manky, 28 Lsg uikru, 28 Lsg manutli net vechi, 2 tabulky coklaty, traelu skovice, novcha koreni, kromek jitronaty, křičiček, talu práčku to pat, vše spracovat, ucielat 2 vcllčty, svi 3/4 hodiny pécú a teplo kúřít.</p>

Domáci receptář
Rukopisný receptář,
pro který byla použita
německy psaná účetní
kniha; datace: 40. léta
20. století;
uložení: Sbirka NZM



MAGDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ.

KUCHAŘSKÁ KNIHA

SBÍRKA
VYZKOUŠENÝCH JÍDELNÍCH PŘEDPISŮ

VYDÁNA PĚČÍ SPOLKU
DOMÁCNOST
ČESKÁ ŠKOLA KUCHAŘSKÁ

DVANÁCTÉ ROZMNOŽENÉ VYDÁNÍ



V PRAZE
NÁKLADEM F. ŠIMÁČKA
1919.

Kuchařská kniha.
Sbírka vyzkoušených
jídelních předpisů
Kuchařská kniha
vydaná spolkem
Domácnost,
Praha 1919; uložení:
Sbírka NZM

Musí býti husté jako na knedlíky a dá se kynouti. Z vykynutého těsta se vyválí na vále 2 bochánky, dají se na plech vyložený papírem a nechají se ještě kynouti. Pak se pomazí vejcem, nožem se udělá kříž na povrchu a dají se péci. Pekou se $\frac{3}{4}$ —1 hodinu.

282. Beránek velikonoční.

Utří 10 dkg másla se šesti žloutky a 10 dkg cukru. Přidej k tomu $\frac{1}{2}$ kg mouky, trochu sekané kůry citronové a vlažného mléka. Promichej těsto dobře, přilij ještě kvasek ze 3 dkg zkynutého droždí a udělej těsto husté jako na bábovku. Vymaž hliněnou formu na beránka máslem do očí vtláč hrozinky, vysyp ji houskou, naplň obě polovičky těstem a dej je kynouti. Zkynuté obě polovice beránka svaž k sobě motouzem a nech $\frac{3}{4}$ hodiny péci. Vyklopený beránek může se ještě bílkovou polevou všelijak ozdobiti, a kolem krku se mu uváže červená pentlička.

283. Sekanina velikonoční.

Uvař telecí osrdí a při tom těž kousek masa telecího. Přidej k tomu cibuli a kousek zeleniny. Za hodinu maso vyndej, nech vychladnouti a pak obě usekej. Utří kousek másla, přidej k němu několik vajec, housky v mléce namočené i vymačkané a přimíchej k tomu usekané maso. Okořeň vše tlučeným pepřem a všeho chuti, přidej k tomu sekanou citronovvu kůru, kousek se soli utřeného česneku. Nalij sekaninu do máslem vymazaného pekáče a dej ji péci. Sekanina se jí teplá i studená — nejčastěji k večeři.

Boží hod velikonoční.

I.

Polévka hovězí s krapličkami z osrdí jehněčího neb z kůzlete.
Maso hovězí obložené malými mrkvičkami, špenátem, rýží a brambory.
Omáčka studená pažitková.
Jehněčí pečeně se salátem míchaným, aneb
Jehněčí hrudí smažené na franc. způsob.
Dort ovocný.



284. *Krapličky z osrdí (kořínku).*

Osrdí z jehněte neb kůzlete se uvaří ve slané vodě, žilky se vyberou a maso se drobně useká. Drobně krájená cibulka zpění se na másle neb sádle, přidá se osrdí, lžice strouhané housky, trochu soli, pepře a citronové kůry. Podlije se polévkou a udusí se na hustou kašičku. Těsto nudlové navlhčí se peroutkou ve vodě máčenou, poklade se hromádkami nádivky, pokryje se druhou polovicí těsta a vypichují se formičkou krapličky. Kraje se stisknou a zavařují se buď takto do polévky, neb se smaží na omastku z polívek, do kteréhož jsme trochu másla přidali.

285. *Malé mrkvičky (karotky).*

Malinké mrkvičky oškrabané a vyprané se nechají ve slané vodě několikrát varem přejítí. Na to se ocedí a vloží do kastrolu, kde jsme nechaly dříve kousek cukru na másle zapěníti. Mrkvičky se do měkka udusí, zapráší moukou a dle libosti přisladí.

286. *Omáčka pažitková studená.*

Oloupej dva uvařené brambory a prolisuj je, teč 2 na tvrdo vařené žlutky se lžičkou hořčice, přidávej po kapkách dvě lžice stolního oleje, octa, trochu pepře, soli a drobně krájenou pažitku. Rozřeď omáčku studenou polévkou a dej do ní prolisované brambory i vejce.

287. *Jehněčí pečeně.*

Odděl od mladého beránka přední čtvrtky tak jako od zajíce neb od kůzlete. Zadeček omyj, okrájej s něho trochu loje a masol jej. Pak jej vlož do pekáče na kousek másla a upec do červena. Mezi pečením zadeček polévej, obrať, jej teč šťávu zapraš moukou a nech povařití.

Vyškvařeného loje možno použití ku jíšce na omáčku majoránkovou.

288. *Jehněčí hrudi smažené na franc. způsob.*

Hrudí jehněčí nebo přední čtvrtka se spaří a uvaří v slané vodě s cibulí. Maso dá se vychladnouti, načež se

Kaštanové lodičky.

Na rál se dá 18 dlhý mouky, 18 dlhý másla, 9 dlhý cukru, 9 dlhý umletých ořechů, to vše se rozdělá v těsto a rováří, vypráží se orálky, oblačí do lodiček, nechají se zvolna péci. Pečení se pomárou parávkem, naplní kaštany, posype hráš mandlemi a poleje se karamel. cukrem.

Hřebíčky

18 dlhý másla, 14 dlhý mandlí porstrová. 35 dlhý mouky, 21 cukru a 1 c. tr. kůra, 74 dlhý hřebíčku, 74 dlhý nov. koření. Dá se vše na rál dobře vypracuje a dá se pečičně zvolna péci.

Kaštanové rohlíčky.

Zadělá se těsto 21 dlhý másla, 32 dlhý mouky, 14 dlhý cukru, 3 1/2 c. tr. kůra a 2 sl. Vyvážíme na 2 stbla solné plátek a vypráží se v nich rohlíčky a dobře je pečeme. Měří tím se rováří 14 dlhý kaštany, oboupané

prolisujeme, přidáme 28 dkg cukru, br. rumu, citr. kůry
a vanilky, zpracujeme vyválí se jednotlivě rohlíčky
sáríme je na upecené rohlíčky máslem je bílou citr.
polevou neb. rumem, polejeme a rousíme.

Pařížské tyčinky.

14 dkg strouh. loup. mandlí se utře s 2 bílky. Pak se
přidá 21 dkg cukru, 3 dkg mouky, zpracuje, rováří
na dlouhý pás, pomazá polevou a bílou a br.
cukru se dobře válečkou rozdělá. Pak se krájí na
vrší tyčinky dá se na plech pomaz. máslem, mouk.
vyšp. na 14 hod. péci až zčervenají.

Kapucínský dort

11 dkg cukru, žloutků se umíchá dohromady, k tomu
se přidá 5 dkg ořechů s 1 vejcem utlučených, 3 bíce rumu,
5 malovaných ořechů na kůrky nakrájených, 3 dkg rozehřátá,
se 7 bílky tuhý sníh zároveň se 7 dkg drobečků a 5 dkg
mouky rozluhá se promíchá a dá do kruhu volněji péci.

se rávorovích tista do láne týžňový klau^{rejem} ~~robolem~~ masen
a vyšetne mandlemi, a drahý přelíky se včelky a
střešky. Dáme na plech rozmazaný tu přímou 15 m.
a 20 minut.

Pecení se. podzimě!

Dobře očištěné se se uvnitř ovčí kůže jako v kůži
přímou dá se do něj přidat lahle kůže a pačpylye se
do pyšněku dá se opalí a by uštal otevírá a na
ovčí papírovi kůže. Potom dají se přes plhá 4 kusky
suchého dříví (ne železná) se se přes něj položí jakoby
plátek radni mořky se přímou přidat a ovčí se
Do pekáče dá se kůže kůže vody a dá se do kůže
trouhy se přímou, a fotira se kůže tyžně mandlem s přímou
ovčí se se do ovčí. Peče se 2 hod. i dále podle toho
jak je selké kůže je dost pečení jak se jed kůže malou
ukou přímou se spara vody. Dává se se jako před-kem
Dá se kůže přímou kůže a ovčí se. Podává se jako
přímou kůže a selkou - před-kem.

Kosmetika.

Vaselinevá pomádka na rty

oleje vavřínového čistého 100 gr, 50 tgr parafinu a 1 kousk albuinovi-
ho kousku postarime pak vše protřeme, kde okantim a přidá-
me 2 1/2 gr oleje bergamotky 1 gr oleje geranie.

Pomádka na slany - podle Lulajzovi.

hlívné sádlo 4 gr, včirového 4 gr, lanolinu 4 gr, vaselinu 4 gr.
potom olej Bergamotový a balsam Pernický se dohromady
vše smísí.

Jemný pudr

125 gr tyčové mouky se smísí 5 gr magnésie bílé a proceje
se vše jemně sítko a parfemuje oblíbenou vůňavkou.

Lesní víně.

1 gr Oleum pini picae, 2 gr Oleum pini prunitior, 1 gr
Oleum juniperi bacc, 1 gr Oleum aurantior, c. t. p. 1 gr Tinkura
vanilbae, 1 gr Sether arctic, 10 gr Spiritus vini red.

Barva zelená sbírá se 5 gr chlorofylu, který se v lihu rozpouští.

Uvádím několik vzorů vkusného a snadného zhotovení ozdob na bodlo:

I. na bodlo nejdříve napíchneme kuličku zhotovenou z kyselé okurky, potom jedno menší, tvrdší rajske jablko a nakonec opět kuličku z okurky. Toto ozdobné bodlo zapíchneme do masa upraveného na míse. (Viz barevnou přílohu čís. V.)

II. Z větší, tvrdé kyselé okurky a ze slaniny si nakrájíme proužky asi 2 cm široké, 12 cm dlouhé a z mm silné. Položíme je na sebe, šroubovitě je zkroutíme a napíchneme na bodlo. Zdobíme tak vepřovou pečinku, nadívaný vepřový bůček, sekanou pečení atd.



Obr. 42. Ozdobná bodla (k čís. 353).

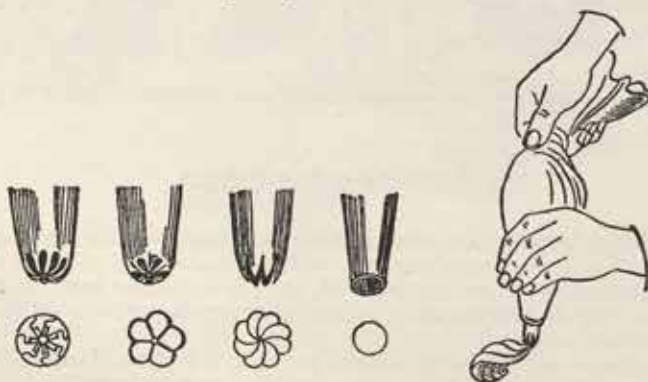
III. Na vejci uvařeném na tvrdo uděláme kolem středu asi 2 cm široký a půl centimetru hluboký výřez a naplníme ho kaviárem. Takto upravené vejce napíchneme na bodlo a zdobíme jím rostbif, pečenou svičkovou apod.

IV. Z menšího pomeranče si vyřízneme hvězdičky (viz recept čís. 325). Na bodlo napíchneme jednu větší odpeckovanou třešni, potom hvězdičky z pomeranče a zdobíme tím srnčí hřbet.

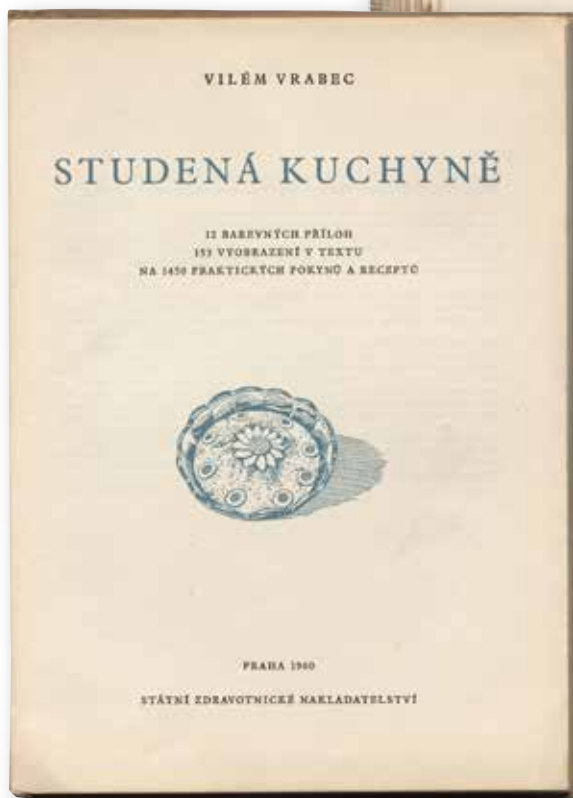
V. Na bodlo napíchneme tulipánky z fedkviček (viz recept čís. 297) a pak srdíčko z hlávkového salátu. Zdobíme tak různé pečené a galantiny.

359 OZDOBNÉ STRÍKÁNÍ

K tomuto účelu používáme sáčku z tuhého, hustého, tak zv. nepromokavého plátna, neboť jen takový sáček můžeme náležitě vyvařit a tak z něho odstranit pach po zbytecích pokrmů. Nejméně vhodné, zejména po stránce hygienické, jsou sáčky gumové, a to proto, že se nedají dobře vyčistit ani vyvařit. Do sáčku nejdříve vložíme příslušnou plechovou trubičku. Trubičky mají na špičce buď menší nebo větší hvězdičkovitě upravené zářezy, nebo mají otvor skrojený rovně (kterého lze také použít k vykrajování tvarů — koleček). Potom dáme vařečkou do sáčku připravenou hmotu, konec sáčku pravou rukou zakroutíme (nejsme-li leváci) a spodek uchopíme levou rukou. Hmotu vytlačujeme mačkáním do žádoucích vzorů. Vystřikujeme-li



Obr. 43. Ukázka několika druhů trubiček a ozdob z nich vystřikávaných (k čís. 359). Držení sáčku při vystřikávací ozdobě.



VILÉM VRABEC

STUDENÁ KUCHYŇ

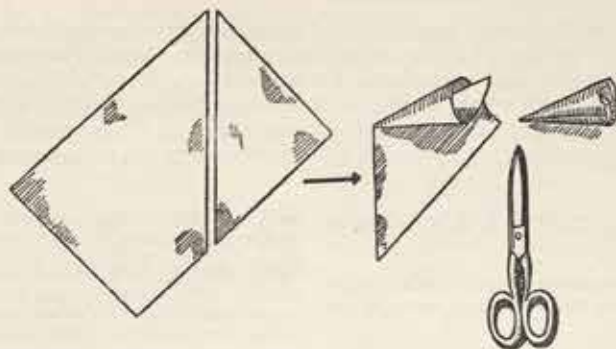
12 BAREVNÝCH PŘÍLOH
153 VYOBRAZENÍ V TEXTU
NA 1450 PRAKTICKÝCH POKYŇŮ A RECEPTY



PRAHA 1960

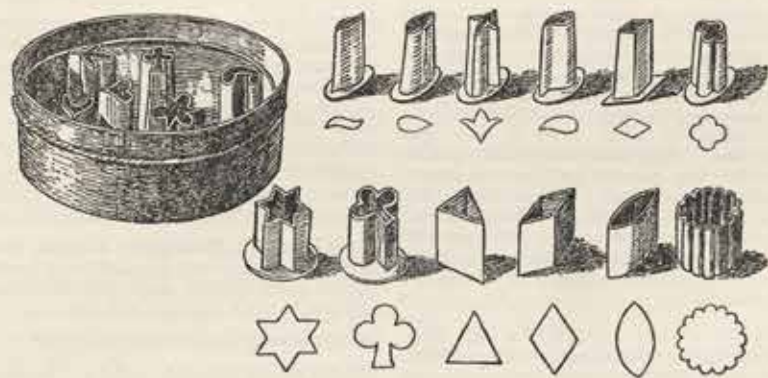
STÁTNÍ ZDRAVOTNICKÉ NAKLADATELSTVÍ

menší ozdoby, k nimž není zapotřebí mnoho hmoty, použijeme k tomu malých sáčků, které si sami zhotovíme z polopergamenového papíru. Papírové sáčky však nejdříve naplníme hmotou a potom špičku nůžkami podle potřeby odstříháme (viz vyobrazení).



Obr. 44. Jak si uděláme z papíru sáček (hornout) na stříkání ozdob (k čís. 359).

Ke stříkání se hodí tyto hmoty: majonéza okořeněná, majonéza ke zdobení, různé máslové krémy, rosol, ztuhlé rosolové omáčky, brynza, tvaroh, liptovský sýr, různá těsta apod. Dbejme však, a to jest velmi důležité, aby hmoty připravené ke stříkání nebyly ani příliš tuhé, ani příliš řídké, neboť jedině tak mají vzory z nich vystříkané pěkný vzhled. Je-li na příklad



Obr. 45. Různé druhy vykrajovačů a tvary jimi vykrájené (k čís. 360).

sardelové máslo příliš tuhé, špatně se vystříkuje, je-li příliš měkké, roztékají se vystříkané tvary a ztrácejí na vzhledu.

Stříkáním zdobíme: vařená vejce, plněná rajská jablka, plněné papriky, obložené chlebičky, medailónky a různé mísy.

360 OZDOBY DEKORATIVNÍ

Při kuchyňské úpravě jídel se občas snažíme, zejména při slavnostnějších událostech, hotové pokrmy dekorativně ozdobit. Květinové, ovocné a různé stylizované vzory se uplatňují jednak na povrchu různých studených pokrmů, jednak při zalévání pokrmů rosolem do tvořítek. Není



MĚSTSKÁ KUCHYNĚ

Jitka Sobotková

Městská kuchyně, tedy soubor zvyklostí spojených se stravováním lidí žijících ve městech, je zajímavým tématem kulinární kultury, neboť více než jiné kuchyně odráží společenskou komunikaci této sociální skupiny, příp. představy o tom, jaká by měla být. K formování městské kuchyně docházelo postupně v závislosti na rozvoji měst a utváření měšťanstva coby sociální třídy.

Do období vrcholného středověku převládala i ve městech strava venkovská. Bylo to dáno například skutečností, že do 14. století měly i městské domy kolem sebe volný prostor, který býval využíván pro pěst-

ování zeleniny či chovu drobných hospodářských zvířat. Poté se zástavba stále více a rychleji zahušťovala, docházelo k vymizení těchto prostor a měšťané se stali zcela závislými na místních trzích.⁶⁶

V dalším období se tak měšťanská kuchyně začala od venkovského stravování odlišovat zejména absencí samozásobitelství rostlinné produkce a chovu hospodářských zvířat a také příchodem nového životního stylu měšťanstva, který zahrnoval jiné stravovací návyky. Ty byly ve městě dány pravidelným denním rytmem řemeslníků a obchodníků, který byl řízen hodinami (nikoliv polními pracemi), a daly

Zásobnice
na potraviny
materiál: porcelán;
rozměry: v. 19 cm,
š. 12 cm, h. 12 cm;
datace: přelom
19. a 20. století;
uložení: Sběrka
NZM

proto vzniknout stereotypu.⁶⁷ V městském stravování se tak ujal rytmus tří denních jídel, a pokud to ekonomické poměry dovolily, přidával se dopolední pokrm, tzv. *posnídávka* či *přesnídávka*, a odpolední *svačina*.

Pro městské prostředí byla charakteristická také mnohem větší pestrost základních surovin, které měšťané pořizovali na trzích. Oproti venkovu zde byla významně vyšší dostupnost dovozových produktů, zejména koření a dalších surovin. Tento předpoklad ovlivnil skladbu jídelníčku měšťanů a ještě více umocnil rozdíl oproti kuchyni venkovské. Pokud jde o nápoje, měšťanská kuchyně byla typická zařazením vína do jídelníčku, vedle již zcela běžného piva. Ve městech se naopak konzumovalo méně mléka, a to čistě z praktických důvodů, neboť rychle podléhalo zkáze a do poloviny 19. století nebyl vynalezen účinný způsob jeho uchování.

V samotném měšťanském stravování nalézáme rozdíly hlavně co do bohatství a postavení jednotlivých měst. Zatímco malá poddanská města se skladbou jídelníčku blížila venkovskému prostředí, bohatá královská města vykazovala v kuchyních zámožných měšťanů tendence k napodobení aristokratické kuchyně. Tento fenomén zachvátil města zhruba od 15. století, kdy se začala rodit gastronomie v tom pravém slova smyslu. Začal být kladen důraz na spotřebu jídla, jeho množství i kvalitu a v neposlední řadě také na způsob stolování. Nákladnost a okázalost stolu se staly součástí statusu bohatého měšťana. Řadu zkušeností a nových inspirací také přinášeli kolonizátoři většinou z německy mluvících zemí. Tento trend potvrzuje vydání první české tištěné kuchařky Pavla Severina na počátku 16. století, která přináší recepty na úpravu množství drobného ptactva, rozličných druhů ryb a pracuje s promyšlenými kombinacemi koření.⁶⁸ Cílené přebírání prvků šlechtické gastronomie, které se bohatší měšťané toužili alespoň přiblížit, naráželo ovšem na omezený přístup k vybraným potravinám, zejména exotického původu, které nebyly na běžných trzích dostupné.⁶⁹

Další významnou roli ve formování městské kuchyně sehrálo rozšíření kuchařských knih, jež začaly povědomí o měšťanské kuchyni utvářet tím, že popisovaly její charakteristické prvky. Pro měšťanské prostředí byla určena kuchařka *Vídeňská⁷⁰ kuchařská kniha, aneb ponavržení, jak se masitá a postní*

jídla bez velikého nákladu, avšak přece dobré chuti připraviti mohou, kterou autor Leopold Neubauer vydal poprvé v roce 1782. V 19. století v českém prostředí na toto dílo navázaly kuchařky Václava Pacovského či Anny Marie Neudeckerové, které se snažily přenést šlechtické zvyklosti do městského kulinařského prostředí.⁷¹ Rozsáhlé dílo Magdaleny Dobromily Rettigové z první poloviny 19. století svým vlivem přesáhlo svou dobu a ovlivnilo mnoho generací kuchařek. Významu těchto kuchařských knih se věnujeme v samostatné kapitole.

Gastronomie konce 18. století se postupně stala protiváhou předchozího důrazu na opulentnost, hojnost a okázalost. Vystřídaly je střídmost, racionální a hospodárné vedení městské domácnosti a začala být reflektována také zdravotní hlediska stravování. Kvantitu nahradila kvalita, důraz začal být kladen také na estetický způsob stolování. Nadále bylo oddělováno stravování všední a sváteční. Jak upozorňuje Milena Lenderová, po vzoru francouzské kuchyně začal být (s vyvrcholením v 19. století) kladen důraz na rafinovanost chuti, vzhled jídla a prostřené tabule, v neposlední řadě též na dobré vychování strážníků i čistotu kuchyně a jídelního stolu. V tomto období začíná být řešen rovněž estetický vzhled nádobí, na kterém se jídlo servírovalo, ujímá se termín *jídelní servis*, definitivně se zakořenila samozřejmost používání příboru.⁷²

Asi nejvíce se snaha o napodobení panské kuchyně projevila právě ve stolování. Z měšťanských domácností již v 18. století vymizelo požívání ze společné mísy vlastní lžící. Rozmanitost stolního nádobí narůstala, objevily se talíře pro jednotlivé strážníky, na stoly se dostával v mnohem větší míře textil apod.⁷³ Kultivace stolování byla dána jak snahou o vymezení se vůči venkovskému stravování, tak dostupností stolního i kuchyňského nádobí a textilu na místních týdenních, přespolních či výročních trzích (jarmarcích).

19. století ukotvilo (nejenom) měšťanský jídelníček do téměř dnešní podoby. Ze snídaně byla vytlačena do té doby tradiční hustá polévka, nahradilo ji pečivo, zejména chléb (světlé pečivo bylo k dispozici pouze v zámožnějších rodinách a máslo bylo stále považováno za luxus) podávaný s kávou, příp. jejími náhražkami. Oběd byl tvořen dvěma chody – polévkou a hlavním jídlem nejčastěji v podobě masa, omáčky a moučné či jiné přílohy. Do té doby rozší-

řené sladké i slané kaše, podávané jako hlavní pokrm, postupně mizí. Sladký či ovocný dezert býval součástí oběda jen občas. Ovoce se v syrové podobě konzumovalo pouze v létě a syrová zelenina byla stále ještě výjimkou. Naopak se zpracovávala tepelně s pomocí množství tuku a mouky.⁷⁴

Ve stravovacích zvyklostech hrálo významnou roli i náboženství. Postavení katolické církve ve městech bylo velice silné. Křesťanský rok, protkaný nejrůznějšími svátky a oslavami, byl doprovázen honosnými či naopak postními pokrmy, jejichž příprava a požívání měly rituální charakter. Mezi nejvýznamnější katolické svátky patřily podobně jako dnes Velikonoce a vánoční období spojené s oslavou narození Ježíše Krista. Zejména tyto dva významné svátky byly doprovázeny tradičními slavnostními pokrmy, z nichž mnohé se v nezměněné podobě uchovaly do dnešních dní. Období štedrosti kompenzovaly pokrmy postní, které početně převažovaly.

Již od středověku měla v městském prostředí důležitý vliv také židovská kuchyně, z náboženského hlediska specifická a pro městské prostředí typická. Židovská diaspora se vždy přizpůsobovala místním surovinovým možnostem daných regionů, přesto si uchovávala svůj typický ráz, odvislý od náboženských tradic a rituálů.⁷⁵ Některé pokrmy zakořeněné v jídelníčku českých zemí hojně využívala i židovská gastronomie, např. *jablečný štrúdl*, *koblihy*, *papriky plněné mletým masem* či *kuřecí vývar s knedlíčky*. Významnou surovinu v židovském jídelníčku představoval česnek, kterému se přičítaly mimořádné účinky na zdraví.⁷⁶ Velice silné sepětí židovské kuchyně s judaismem však současně činilo židovskou kuchyni uzavřenou a v jistém pojetí až tajemnou. Z tohoto důvodu nedošlo ke vzájemnému prolnutí s nežidovskou, většinou křesťanskou společností.

19. století přineslo do stravování ještě další významné novum. Jak upozorňuje Milena Lenderová, do této doby znamenalo „*vařit a jíst přizpůsobení se zásobovacím možnostem daným po sobě jdoucími měsíci a roky, možnostem regionu a především riziku výkyvů, které si sotva dovedeme představit*“.⁷⁷ Průmyslová a agrární revoluce zapříčinily výrazný technologický pokrok, rozvoj dopravy a potravinářského průmyslu, což mělo za následek nabourání dosavadních stravovacích stereotypů. Zejména městská společnost byla fascinována množstvím nových podnětů, které bez bázně přebírala. Zdokonalené

technologie jako konzervace, sušení, uzení apod. umožnily rozšířit nabídku sezónních surovin o dlouhé měsíce. Technologie začaly pronikat do domácích kuchyní, stejně jako důraz na racionální stravu jako cestu ke zdravému tělu. Ruku v ruce s nastupujícím ideálem štíhlé postavy bylo nyní jídlo zcela jasně spojováno se zdravím a vizuální podobou těla. Novinkou, kterou 19. století přineslo, bylo vegetariánství, později podpořené první českou vegetariánskou kuchařkou (1908),⁷⁸ na straně druhé ale byla stále přítomna podvýživa. Prudký rozvoj dopravy v tomto období pomohl ke zkrocení zásobovacích krizí a vpustil do rodinných kuchyní nové suroviny. Kupříkladu káva byla v 19. století natolik dostupná a oblíbená, že se stala běžnou součástí měšťanského stravování.⁷⁹

Industrializace obohatila městské prostředí o svěbytnou dělnickou třídu, která vznikala především ve významných průmyslových oblastech a předměstích velkých měst. Tato nová společenská vrstva často neměla možnost udržovat byt jen minimální hospodářství, které tito lidé znali ze svých rodných vesnic. Dělníci byli odkázáni pouze na vlastní finanční prostředky a nabídku potravin na místních trzích. Často tak volili levnější potraviny a náhražky, významnými prvky jejich jídelníčku byly brambory, zelí a luštěniny. Podobně jako ve venkovském prostředí i dělnickou stravu tvořily hlavně polévky, nejrůznější kaše a moučné pokrmy, maso bylo podáváno výhradně v neděli.⁸⁰ Tito lidé, přicházející za prací z venkovských oblastí, s sebou do měst, resp. jejich dělnických částí, přinášeli své původní stravovací zvyklosti a dali tak vzniknout levným krajovým pokrmům, ve kterých dnes často definujeme regionální tradiční pokrmy.

Protipólem dělnických čtvrtí byla bohatá měšťanská společnost přelomu 19. a 20. století a dále potom v meziválečném období. Významně se tehdy rozvíjela kavárenská a restaurátorská kultura, do níž se lidé z této společenské vrstvy – v rámci udržování „dobrého tónu“ – zapojovali. Začaly vznikat kavárny a luxusní restaurace, např. kavárna Slavia byla otevřena v roce 1884 a stala se intelektuálním centrem setkávání umělců z různých oborů. K významným restauracím s přídomkem „elegantní“ se řadil také pražský Obecní dům. Luxusní podniky však nesnižovaly váhu tradičních hospod, kde se podávalo oblíbené pivo.⁸¹ V roce 1890 (tedy před vznikem tzv. Velké Prahy⁸²) měla Praha 176 tisíc obyvatel,

na něž připadalo celkem 746 gastronomických zařízení – 394 hostinců a výčepů piva, 17 zájezdních hostinců, 26 pivovarů, 64 restaurací, 26 hotelů, 73 kaváren a 146 vináren.⁸³

Pokud jde o zásobování, 19. století přineslo do měst vedle již tradičních krámů trend obchodních domů. V Čechách začaly vznikat první obchodní domy v polovině 19. století v centru Prahy. Např. *Pražský obchodní dům* firmy Philippe Haas Na Příkopě či obchodní dům *U Štajgrů* ve Vodičkově ulici v Praze, který se zaměřoval na textilní zboží, nábytek a módní doplňky, či olomoucký *Ander a syn*.⁸⁴ Zaměření obchodních domů na vybavení kuchyní či potravinu následovalo. Některé pražské obchodní domy měly celorepublikovou působnost, protože disponovaly zasilatelským systémem prodeje. Např. v roce 1860 založený obchod *Jana Neffa* se specializo-

val na vybavení domácností, vedle porcelánu také na domácí spotřebiče (tlakové hrnce, kávovary apod.). Dalšími obchodními domy byly *V. J. Rott* založený již v roce 1840, *U města Paříže* (v Celetné ulici), *U Nováků* (ve Vodičkově ulici) či *Brouk a Babka* založený v roce 1909, který se zaměřoval na kompletní vybavení domácností a také na vybrané lahůdky.

Specifické postavení v městské kuchyni má atypická lázeňská kuchyně (Františkovy Lázně, Karlovy Vary, Mariánské Lázně a další), jejíž nabídka byla ovlivněna pobytem movitých návštěvníků s vysokými požadavky. Základní produkty si lázeňské kuchyně obstarávaly v místě, avšak luxusní suroviny bývaly dováženy z dalekých zemí. V souvislosti s lázeňstvím vzniklo také několik regionálních specialit, např. již na počátku 19. století Becherovka či v polovině 19. století lázeňské oplatky.



Odměrky na tekutiny
materiál: smaltovaný
plech; datace:
1. polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM



**Jídelní sada: miska,
cukřenka a solnička**
materiál: porcelán;
rozměry: miska prům.
19 cm, cukřenka
d. 23 cm, š. 8 cm, sol-
nička d. 9 cm, š. 5 cm;
datace: 1. polovina
20. století; uložení:
Sbírka NZM





Dózy na olej a ocet,
váleček na těsto
materiál: porcelán,
dřevo; rozměry: dózy
v. 17 cm, váleček
d. 33 cm; datace:
konec 19. století;
uložení: Sbirka NZM







VYBAVENÍ KUCHYNĚ

Jana Jírovcová

Průmyslová revoluce 19. století a s ní přicházející nové technické vymoženosti znamenaly pokrok i ve vybavení kuchyně. Až do 18. století přetrvával středověký typ kuchyně s otevřeným ohništěm, nyní dochází k radikálním přeměnám této důležité místnosti každé domácnosti. I nadále ale existovaly rozdíly mezi stále tradičněji vybavenými venkovskými kuchyněmi a modernějšími kuchyněmi městskými, a to nejen díky lepšímu finančnímu zajištění měšťanských rodin. Ve městě se kladl větší důraz na čistotu, sucho, dostatek přirozeného světla, kuchyně měla být optimálně uspořádána a zařízena tak, aby hospodně měla při vaření vždy vše po ruce.

Základem byla kamna nebo od poloviny 19. století používaný sporák na tuhá paliva, tzv. *sporokrb*.⁸⁵ Topilo se v něm dřevem, uhlím, koksem či rašelinou, později také párou nebo plynem.⁸⁶ Přejít ke sporákům znamenal i větší bezpečnost v kuchyni a značnou úsporu paliva.⁸⁷ Paradoxně však došlo kvůli tomuto kuchyňskému pokroku ke zhoršení úrovně bydlení, protože do sporáků se přikládalo přímo ve vytápěných místnostech a s tím souvisel i špinavější provoz v kuchyni. Za přednost se pak pokládalo lepší větrání, protože kamny a sporáky se protahoval vzduch v dané místnosti. Lepšímu větrání napomáhalo také nekvalitní těsnění oken a dveří.⁸⁸

U nového sporáku
místo: Tursko,
okres Praha-západ;
datace: po 1950;
zdroj: Sbirka NZM

Vzorná kuchyň
na Slovanské
výstavě v Praze
místo: Praha;
datace: 1948;
zdroj: Sbíрка NZM



Vzorná kuchyň
na Slovanské
výstavě v Praze
místo: Praha;
datace: 1948;
zdroj: Sbíрка NZM



Průhled do kuchyně se skříňkou na potraviny
místo: Dobročkov, Ktiš, okres Prachatice; datace: 1988; zdroj: Sbirka NZM

Na venkově probíhal přechod ke sporákům tradičně pomaleji než ve městech. Poměrně dlouho se užívaly k pečení chleba, koláčů či masa pece, umístované mezi obytnou místnost a síň. Jejich ústí bylo obráceno do síně, kde se přikládalo dřevo, žhavý popel se poté vybral a do pece se vyskládalo vykynuté těsto. Naakumulované teplo vydrželo velmi dlouho a pomohlo tak vytápět obytnou místnost, přičemž v prostoru nad pecí vznikalo příjemné místo k odpočinku. Současně však na vsích dlouho přetrvávalo pečení masa na přímém ohni venku, jelikož tato příprava byla nadále považována za chutnější než pečení v troubě.⁸⁹

Také nádobí a náčiní, které bylo nezbytné pro vaření, prošlo v průběhu staletí rozsáhlým vývojem. Dříve užívané hliněné hrnce byly v 19. století polévány odolnější glazurou, jejich negativem ovšem bylo časté praskání, a tak byly pro zajištění delší životnosti opatřovány drátováním. Železné hrnce, objevující se od druhé poloviny 19. století, postupem času také ztrácely na oblibě, těžké litinové nádobí totiž snadno rezavělo a nesneslo vysokou teplotu. Jako nevhodné se ukázalo i měděné nádobí, které bylo škodlivé pro zdraví člověka. Trvanlivější než

hliněné byly hrnce kameninové, používané zejména k uskladňování mléka, másla, zelí, povidel a dalších pochutin, zahřívání tomuto nádobí ale rovněž nesvědčilo.

Od 30. let 19. století, a zejména pak ke konci tohoto století, si hospodyně oblíbily lehké a odolnější nádobí smaltované.⁹⁰ V českých zemích byla jeho výroba spojena s chemikem Eduardem Bartelmusem, vynálezcem technologie zdravotně nezávadného smaltování, který založil v Brně dílnu a později i továrnu na toto nádobí. Na počátku 20. století se začalo prosazovat nádobí z bílého plechu a v meziválečném období pak stoupala obliba hliníkového materiálu.⁹¹

Kuchyňské nádobí určené ke stolování se ukládalo do přiborníku (kredence), který mohl být v bohatších rodinách umístěn v jídelně.⁹² Samozřejmou součástí každé kuchyně byl pracovní stůl, mnohdy i vícero stolů se stálým náčiním určeným vždy pro jednu konkrétní činnost – mletí, strouhání a další přípravy pokrmů, které se v kuchyni každodenně opakovaly. Marie Trachtová ve své příručce popisuje užívání praktického rozkládacího stolu, který mohl

Topení dřívím
v kuchyňských
kamnech
místo: neuvedeno;
datace: nedatováno;
zdroj: Sběrka NZM





Světlice s kamny, kuchyní a pecí
místo: Proloh,
okres Rychnov
nad Kněžnou;
datace: nedatováno;
zdroj: Sbirka NZM

mít zároveň výsuvné dřezy sloužící k umývání nádobí.⁹³ Vědra, v nichž se nosila voda potřebná v kuchyni, se nazývala štoudve. Některé bohatší domácnosti si postupně od druhé poloviny 19. století zřizovaly také výlevky na vodu, které byly napojeny na kanalizaci a ještě později přecházely na vodovod.

S příchodem průmyslové revoluce se začaly objevovat mechanické strojky, jež hospodyním značně ulehčovaly ruční práce. Různé typy mlýnků, například na kávu, maso či mák, postupem času vytlačily hmoždíře. Započala rovněž produkce stroužků na výrobu sněhu, zmrzliny nebo krájení nudlí.⁹⁴ Přibližně od 80. let 19. století byly v oblibě kromě mechanických stroužků také menší spotřebiče s lihovými nádržkami, například přenosné vařiče, pražičky kávy, samovary či kávovary. Mnoho z těchto spotřebičů využívalo také plyn.⁹⁵

Značných změn doznala rovněž výroba másla. Klasické máselnice pro menší domácnost typu tlučky začaly být nahrazovány skleněnými mechanickými máselnicemi. Z Dánska se po celé Evropě na konci 19. století rozšířily tzv. *holštýnské máselnice*. Počátkem 20. století se pak zcela nově objevují

hnětadlové máselnice s otáčivým bubnem, které se záhy staly velmi vyhledávané a ceněné.⁹⁶ V kuchyni nesměla chybět ani spížirna, řešená buď jako skříň s dvojitým větráním v horní a spodní části, postavená v rohu místnosti, nebo jako samostatná místnůstka poblíž kuchyně. Ukládala se do ní mouka, luštěniny, sladidla, zavařeniny a další potraviny, které nevyžadovaly skladování v chladnějším sklepe. Pokud byla spížirna dobře odvětrávaná a na přímém průvanu, věšelo se do ní i maso. To se do spížirny mohlo ukládat též na porcelánový nebo cínový tác, vyžadovalo však pravidelné otáčení. Takto vydrželo i v létě až několik dní.⁹⁷

V době, kdy ještě neexistovaly lednice, byl nezbytnou součástí domu sklep, a to zejména na venkově. Udržoval si totiž stabilní teplotu jak v zimě, tak v létě. Aby v něm vydržely potraviny (zvláště ovoce a zelenina) dlouho čerstvé, musel být sklep odvětrávaný a suchý, a tedy dobře chráněný od proniknutí spodní vody. Pokud byl sklep vlhký, vysušoval se chlórovým vápnem. Často byl rozdělen do dvou částí, kdy níže položená část sloužila k ukládání piva a vína a ve výše položené části se uskladňovaly ovoce a zelenina, popřípadě maso, sýry a další potraviny.⁹⁸

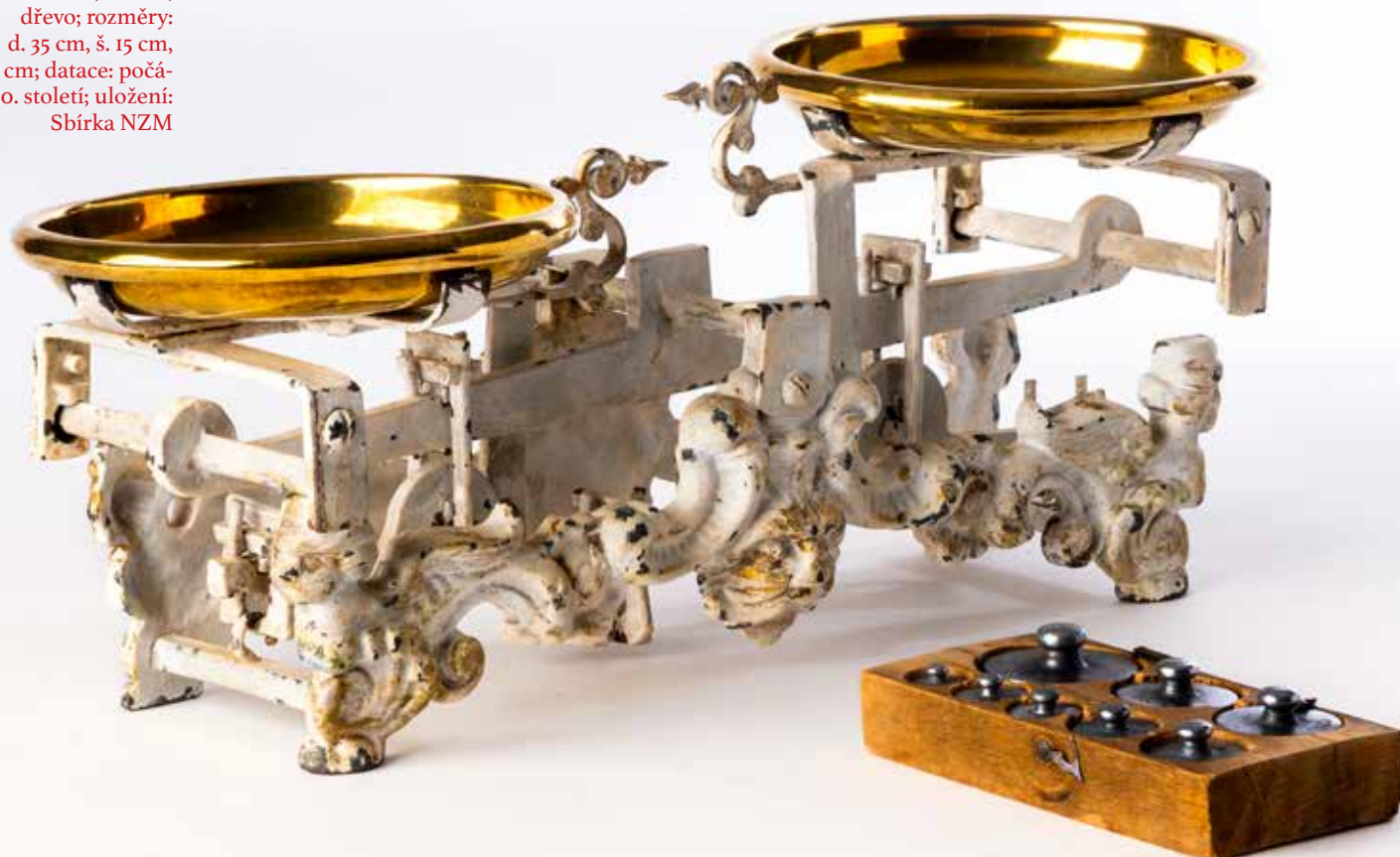
Průmyslová revoluce přinesla pokrok také v chlazení potravin. Již dříve se led získával ze zamrzlých rybníků či řek a uskladňoval se v tzv. ledárnách, odkud se rozvážel dále. Později se led vyráběl i uměle – nádoba s vodou se ponořila do solanky a voda ve formě tak postupně zamrzla. Ve 30. letech 19. století byl objeven tzv. suchý led z oxidu uhličitého. Přírodní i umělý led se využíval zejména v pivovarnictví a při výrobě nápojů obecně, užití měl v mlékárenství, na jatkách či v řeznictví. Nepostradatelný byl také v domácnostech v teplejších měsících roku.⁹⁹ Městské a později i venkovské obyvatelstvo si postupně oblíbilo používání tzv. ledniček, nejprve dřevěných, později plechových skříní, do jejichž dutých stěn se vkládal například popel či jiný izolační materiál, který měl za úkol zpomalit přístup teplého vzduchu k ledu umístěnému většinou uprostřed. Tento typ ledniček udržoval teplotu okolo 5 °C po dobu zhruba jednoho týdne.¹⁰⁰ Ve 20. a 30. letech 20. století se začaly objevovat i u nás kompresoro-

vé či absorpční ledničky, které však byly na tehdejší dobu velmi drahé. Bylo proto běžné, že si je měšťané pořizovali na splátky.¹⁰¹

S vynálezem elektriny a jejím postupným zaváděním do domácností zejména v první polovině 20. století docházelo k dalšímu rozvoji kuchyňských spotřebičů. Začínají se objevovat elektrické sporáky, vařiče, první topinkovače, lívanečníky, elektrické kávovary a mnoho dalších pomocníků, které mnohé ženy velmi rády využívaly a ve zdokonalené formě a se stále inovovaným designem využívají dodnes.¹⁰² Mezi nejznámější firmy, které elektrické spotřebiče vyráběly, patřily vedle zahraničních společností jako Siemens, AEG, Bosch či Elektrolux také československé firmy Českomoravská-Kolben-Daněk (ČKD) a její dceřiná společnost Elektro-Praga, ETA elektrotechnická společnost nebo firma JEKA Josefa Krauta z děčínských Podmokel a mnoho dalších.¹⁰³



Kuchyňské váhy
materiál: litina, mosaz,
dřevo; rozměry:
d. 35 cm, š. 15 cm,
v. 12 cm; datace: počátek
20. století; uložení:
Sbírka NZM



Forma na bábovku
materiál: plech;
rozměry: prům. 21 cm,
v. 10 cm; datace:
1. polovina 20. stol.;
uložení: Sbirka NZM



Forma na bábovku
materiál: kamenina;
rozměry: prům. 26 cm,
v. 9 cm; datace: přelom
19. a 20. století;
uložení: Sbirka NZM



Forma na bábovku
materiál: kamenina;
rozměry: prům. 26 cm,
v. 11 cm; datace: pře-
lom 19. a 20. století;
uložení: Sbirka NZM



Hnětač těsta
americké výroby
(firma Landers Frary
and Clark)
materiál: kov; rozměry:
prům. 23 cm, v. 12 cm;
datace: I. polovina
20. století; uložení:
Sbírka NZM





Tlakový hrnec
značky Casma, zvaný
též Papinův hrnec
materiál: smaltovaný
plech; rozměry: prům.
22,5 cm, v. 18,5 cm;
datace: I. polovina
20. století; uložení:
Sbírka NZM

Elektrický kávovar
značky Biro and
Company
materiál: kov; rozměry:
spodní prům. 15 cm,
v. 30 cm; datace:
I. polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM





Třepadlová
máselnice se skleně-
ným bubnem
materiál: kov, sklo,
dřevo; rozměry: prům.
26 cm, v. 40 cm; datace:
1. polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM

Pekáč
materiál: hliník; roz-
měry: d. 42 cm,
š. 28 cm, h. 5 cm;
datace: polovina
20. století; uložení:
Sbirka NZM





Moždíř
materiál: mosaz;
rozměry: prům. 12,5 cm,
v. 12 cm; datace:
přelom 19. a 20. století;
uložení: Sbírka NZM

Cedník vyrobený
zn. Budafok
materiál: smaltovaný
kov; rozměry: d. 36 cm,
prům. 18 cm; datace:
I. polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM





Cedník
materiál: kov;
rozměry: d. 15,5 cm,
prům. 14 cm; datace:
polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM

Metla na šlehání
materiál: dřevo, kov;
rozměry: d. 23 cm;
datace: přelom
19. a 20. století;
uložení: Sbirka NZM



Lednice
materiál: dřevo, plech;
rozměry: š. 70 cm,
h. 58 cm, v. 85 cm;
datace: 2. polovina
19. století; uložení:
Sbírka NZM



Kamna na vaření
Materiál: kov;
rozměry: š. 123 cm,
h. 60 cm, v. 100 cm;
datace: 2. polovina
19. století; uložení:
Sbírka NZM





Kuchyňská skříň
materiál: dřevo;
rozměry: š. 122 cm,
h. 62 cm, v. 185 cm;
datace: I. polovina
20. století; uložení:
Sbírka NZM



STOLOVÁNÍ A STRAVOVACÍ ZVYKLOSTI

Jana Jírovcová

Po dnešní dny dodržovaná frekvence denního stravování se ustálila v průběhu 19. století. Jak již bylo řečeno v kapitole věnované městské kuchyni, začala být běžná tři jídla denně, tedy snídaně, oběd a večeře, a na rozdíl od starších dob docházelo mezi těmito chody v některých domácnostech i na malé svačiny. Častější stravu a její větší rozmanitost si pochopitelně mohlo dovolit spíše zámožné obyvatelstvo z řad šlechty a bohatých měšťanských rodin, méně výživně a jednostranně

se stravovalo naopak chudší obyvatelstvo venkova i měst. Pokud to však finanční situace dovolovala, i lidé z méně zámožných vrstev, kteří fyzicky těžce pracovali, zaváděli do svého stravování svačiny. Zdravá výživa bohatá na vitamíny zažívala boom až na přelomu 19. a 20. století a trvalo ještě několik let, než začala ovlivňovat i samotnou gastronomickou praxi. Roli v tom sehrálo nepochybně lepší zásobování měst i obcí a větší dostupnost některých potravin.¹⁰⁴

Polévkové lžíce
materiál: stříbro;
rozměry: d. 21 cm;
datace: přelom
19. a 20. století;
uložení: Sběrka
NZM

Uvedený denní režim byl odlišný ve městě a na venkově ještě z dalších důvodů než jen finančních. Venkovské obyvatelstvo se na rozdíl od městského řídilo ročním obdobím a přirozeným denním světlem, více povinností bylo logicky od jara do podzimu, kdy probíhaly práce na poli, zima byla klidnější. Ráno se nesnídalo hned po probuzení, hospodyně musela nejprve podojit krávy a obstarat další zvířectvo, teprve poté připravovala jídlo pro rodinu. I tak se snídalo okolo 6. hodiny ranní, v létě to mohlo být i dříve. První jídlo dne bylo v porovnání s dneškem vydatné, teplá kaše či polévka nebyly výjimkou. Oběd se vařilo na 12. hodinu či později a byl považován za hlavní jídlo dne. Kromě polévky se často připravovaly omáčky s přílohou či sytá a vydatná jídla, někdy jako hlavní chod i jídla sladká. Večeře pak zase následovala až po skončení prací, nakrmení a poklizení zvířat. Čas se opět různil podle denního světla, umělým osvětlením se šetřilo. Na večeri se vařilo jídlo, které bylo buď rychle připraveno, nebo sestávalo ze zbytků od oběda. V zimních měsících hospodyně chystaly rychlé polévky, v létě se využívalo mléka a jeho různých úprav. Rozdíl mezi těmito třemi denními jídly nebyl na venkově příliš velký.

Naopak ve městech byla snídaně méně výživná a často připravována později, daleko sytější byl oběd. Příchodem kávy a jejích náhražek se změnila i stravovací zvyklosti u snídaně. Káva se v průběhu 18. a 19. století dostala od nejbohatších šlechtických vrstev nejprve do měst a později i na venkov.¹⁰⁵ Na snídani bylo totiž běžné kávu či její náhražku smíchat s mlékem a přikusovat pečivo. Tento zvyk přetrvával ještě poměrně dlouho do druhé poloviny 20. století.¹⁰⁶

Každá správná hospodyňka dbala na správné stolování. Jak však bylo zmíněno již v předchozí kapitole, na venkově – zvláště v chudých domácnostech – poměrně dlouho přetrvávalo velmi jednoduché, ne příliš hygienické společné rodinné stravování z jedné mísy, kdy chléb nahradil talíř a často i lžíci, a tak ani nebylo nutné mýt po jídle nádobí. Ubrusy se používaly jen v neděli nebo při slavnostních událostech, odpadlo tedy i zdouhavé praní, žehlení a bělení. Důležité bylo, že se rodina pravidelně třikrát denně scházela u společného stolu a zachovávala tak sociokulturní aspekt stravování. Pokud to nebylo možné, snažili se rodinní příslušníci dodržovat alespoň společný oběd. Většinou se dodržovala i pevně stanovená doba každého jídla.¹⁰⁷ Mezi chudšími a venkovský-

mi vrstvami méně obvyklou svačinu dostávaly častěji spíše děti navštěvující školu, přičemž venkovské děti měnily s dětmi městskými svůj chléb se sádlem či tvarohem za housky a jiný druh bílého pečiva, na venkově spíše neznámý.¹⁰⁸

V bohatších sedláckých rodinách se stolovalo jinak. Jídlo připravovala buď sama hospodyně, nebo služebná, jedlo se z mělkých i hlubokých talířů, každý strážník měl svůj příbor včetně vidličky. Některé domácnosti měly i dezertní talíře na moučník, který se ovšem podával zcela výjimečně.¹⁰⁹ Podobně jako ve městech se pak stolovalo i u bohaté venkovské šlechty, v rodinách venkovského lékaře, učitele či faráře, kdy setkání u jídla bylo považováno za prestižní záležitost.

U bohatých měšťanských vrstev bylo v oblíbené společenské setkávání či pořádání dýchánek a hostin pro přátele. Zámožné rodiny si mnohdy pozvaly kuchaře a číšníky k sobě domů, aby jim hostinu připravili, nebo společenské setkání s opulentním hodováním pořádaly ve vyhlášených hostincích. Měšťané se tak snažili napodobovat šlechtu, která si zakládala na honosně připraveném jídelním stole, již na přelomu 18. a 19. století byl v aristokratických kruzích po vzoru francouzské gastronomie zcela běžně kladen důraz na estetičnost při stolování. Dvě hodiny strávené hodováním nebyly výjimkou, podávalo se až osm chodů. Jídlo se hostům nabízelo v mísách, z nichž si každý nabíral sám. V polovině 19. století se pak přecházelo k úspornějšímu ruskému způsobu stolování, kdy každý dostal svou porci na vlastní talíř.¹¹⁰

A jak vypadalo každodenní stravování v rodinách? Na stole nesměl chybět ubrus se slánkou a pepřenkou uprostřed, stejně tak živá květina ve váze pro navození příjemné atmosféry. Zejména při slavnostnějších příležitostech se na ubrus pokládala také tzv. *stolůvka*.¹¹¹ Každý člen domácnosti měl mít svůj ubrousek k otírání úst po jídle, ideálně z bílého damašku, v jehož rohu mohl být vyšíty monogram. Vidlička se stejně jako dnes dávala na levou stranu od talíře, nůž a lžíce na pravou. Nad talířem mohl být také dezertní příbor, popřípadě dezertní talířek vlevo a sklenice vpravo.

V domácnostech nosila jídlo na stůl buď hospodyňka, nebo mladší dítě obsluhovalo své rodiče. Muselo ovšem dosáhnout věku, kdy toho bylo

schopno. Při hostině či v zámožnějších rodinách pak pomáhal najímaný personál. Špinavé nádoby a příbory se sklízely po hlavním jídle před podáváním dezertu, k pití se podávala káva. Při běžném stolování v rodině se však často jídlo dávalo do společné mísy, z níž si pak jednotliví členové u stolu nabírali pokrm na svůj talíř sami. Nebylo slušné nesíst celou porci. Za hrubé porušení stolovací etikety bylo považováno šťárání se v zubech a nebylo zvykem tento nešvar trpět ani dětem.¹¹²

Každá hospodyňka si velmi cenila i svého jídelního servisu. Již tehdy se vyráběl sériově většinou pro šest osob. Obědová souprava obsahovala kromě různých druhů talířů také polévkovou mísu, podlouhlé mísy na maso, mísu na salát, kruhové mělké mísy na dezerty, omáčkovník a slánku. Příbory se vyráběly z poniklovaného kovu, slavnostnější pak z alpaky, postříbřené nebo stříbrné. Ze skla se vyráběly sklenice na různé nápoje a misky na kompoty.



Vidličky
materiál: alpaka;
rozměry: d. 18 cm;
datace: I. polovina
20. století; uložení:
Sbírka NZM

Jídelní servis

Ukázka jídelního
servisu pro šest osob –
hluboký, mělký
a dezertní talíř, mísa
na polévku, servírova-
cí mísa, vyrobeno na
zakázku jako dar
k 18. narozeninám,
s monogramem
„M.S.“; materiál:
porcelán; rozměry:
hluboký talíř průměr
25 cm, polévková mísa
průměr 25 cm, výška
16 cm; datace: 1952;
uložení: Sbirka NZM







Sklenice
materiál: sklo;
rozměry: prům. 6 cm,
v. 18 cm; datace:
1. polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM



Miska na kompot
materiál: sklo;
rozměry: prům. 10 cm;
datace: 1. polovina
20. století; uložení:
Sbirka NZM

Čajový servis
materiál: porcelán;
datace: 1. polovina
20. století; uložení:
Sbírka NZM





Sada čajových lžiček
materiál: alpaka, textil;
rozměry: d. lžičky
14,5 cm; datace:
1. polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM





O výživě

Polévky

Domácí porážka

Drůbež

Zvěřina

Zelenina

Moučníky

Minutky

Chlebičky

Saláty

Cukroví

Výživa dětí



07 - 008 - 70

08/26 - Kčs 59,-



KUCHAŘKA
NAŠÍ VESNICE

KUCHAŘKA
NAŠÍ VESNICE

KUCHAŘSKÉ KNIHY A RECEPTÁŘE

Jitka Sobotková

Kuchařské knihy byly předmětem běžné denní potřeby a své nezastupitelné místo měly v každé kuchyni, stejně jako je tomu dnes. Ať už se jedná o tištěné kuchařské knihy nebo ručně psané receptáře, vždy odrážejí charakter dané domácnosti a její stravovací zvyklosti. Z tohoto důvodu současní badatelé na tyto zdánlivě běžné, až spotřební předměty nahlížejí jako na svébytné historické prameny, které vypovídají o dějinách všedního i svátečního dne a zanechávají nesmazatelnou stopu v hospodář-

ských či sociálních dějinách. Tištěné kuchařské knihy nebyly v dřívějších dobách masově rozšířené, jako je tomu dnes, ale rukopisný zápisník vlastnila velká část kuchařek.

Na kuchařské knihy lze pohlížet nejenom jako na soubor receptů, ale také jako na literární dílo nebeletristické povahy, které zachycuje sociokulturní vztahy každodenního života. Kuchařské knihy jsou pramenem pro poznání národní či místní kuchyně

Kuchařka naší vesnice, Praha 1970; uložení: Sbírka NZM

a předpokladů, ze kterých vychází. Odrážejí se zde také jazykové a genderové předpoklady, a to zejména v předmluvách tištěných knih. Národní kuchyně, kterou tyto knihy popisují či se snaží zafixovat její obraz, sehrála významnou úlohu v českém obrozeneckém hnutí, pro které byla podstatnou oporou.¹¹³

TIŠTĚNÉ KUCHAŘSKÉ KNIHY

Tištěné kuchařské knihy byly od dávných dob nositelkami určitého trendu. Jejich autoři či autorky v nich zaznamenávali doporučené pokrmy a postupy typické pro danou dobu, společenskou vrstvu, region nebo specifický účel užití. Uváděli zde recepty vhodné k opakování či technologie, které bylo dobré znát a dodržovat. Seznamovali čtenářky s jednotlivými surovinami a jejich zpracováním a také šířili povědomí o hygieně stravování. Zda se tím vším hospodyně skutečně řídily a zda se na tehdejší stoly dostávala konkrétní jídla z těchto kuchařských knih, se již pravděpodobně nedozvíme, nicméně již pouhá skutečnost vlastnictví takové knihy má pro dnešní badatele svou neoddiskutovatelnou vypovídací hodnotu.

Je třeba mít na paměti, že tištěné kuchařské knihy byly v minulosti hůře dostupné. Tehdejší dívky a ženy je dědily, byly jimi obdarovávány, mohly si je samy zakoupit, přesto čím více do minulosti nahlížíme, tím výjimečnější jejich vlastnictví bylo. Tzv. dlouhé 19. století zvýšilo povědomí a význam kulinářství, které začalo být vnímáno jako „*distinktivní znak společenského postavení*“.¹¹⁴ Ještě v období první republiky patřilo zejména v městském prostředí k dobrému tónu být majitelkou kuchařské knihy, její držitelce tento fakt dodával jistý společenský status či potvrzoval roli dobré hospodyně, manželky a matky.

Nejstarší českou tištěnou kuchařskou knihou bylo *Kuchařství* Pavla Severina z roku 1535, obsahující recepty na typické pokrmy pozdně středověké kuchyně. Objevují se zde předpisy na masité pokrmy ze zvěřiny, drobného plectva, drůbeže, ryb a vnitřností. Kniha byla určena zvláště pro domácnosti dobře situovaných měšťanů a panských vrstev a nalézá se v ní například nejstarší dochovaný recept na

babu neboli bábovku. O úspěchu a oblíbenosti tohoto díla svědčí druhé vydání v 60. letech 16. století, o které se zasloužil syn autora, Jan Severin mladší.¹¹⁵

Pobělohorská doba vydávání kuchařských knih nepřála, další rozmach zaznamenáváme až s nástupem obrozeneckých hnutí na přelomu 18. a 19. století. Změnil se také jejich obsah, tzv. *haute cuisine* je nahrazována regionálními recepturami s důrazem na racionální a úsporné pokrmy.¹¹⁶ Významným autorem českých kuchařských knih tohoto období byl Václav Pacovský, který se otevřeně hlásil k obrozeneckému vlastenectví a českému jazyku. Jeho díla zachycují složitý proces vzniku českého kulinárního názvosloví, kdy si ještě často vypomáhá germanismy či z němčiny převzatými zkomolenými výrazy. Nicméně např. termíny *nákyp* či *karbanátky* se ujaly a používáme je dodnes. *Knížka kuchařská*, nejvýznamnější Pacovského dílo z roku 1811, vycházela z autorových zkušeností ze šlechtického prostředí.¹¹⁷

První ženskou autorkou kuchařské knihy vydané na českém území byla Marie Anna Neudeckerová, která v roce 1810 vydala *Bavorskou kuchařku v Čechách*,¹¹⁸ o šest let později následovala její *Nejnovější kuchařská kniha pražská*.¹¹⁹ První z nich přinesla moderní pojetí prezentovaných pokrmů a poprvé se v ní objevily recepty na bramborové pokrmy. Některé z uvedených jídel autorka prezentovala jako typicky česká, např. *hrách* nebo *koláče*. Ve svých knihách zachytila také měšťanskou kuchyni, inspirující se šlechtickou gastronomií. *Nejnovější kuchařská kniha pražská* byla určena pro měšťanské domácnosti a ve vydání z roku 1831 se objevuje nejstarší recept na *vídeňský řízek*.¹²⁰

V obrozeneckém hnutí měla v podobě českých kuchařských knih své výjimečné místo osobnost Magdaleny Dobromily Rettigové (1785–1845), která napomohla k ustálení kuchařského a kuchyňského názvosloví ve slovanských jazycích a ve svých knihách cíleně budovala obraz národně uvědomělé kuchařky-vlastenky. Její *Domácí kuchařka, aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky České a Moravské* vyšla v roce 1826 a určena byla středním vrstvám měšťanského obyvatelstva.¹²¹ Na venkovské prostředí naopak cílila *Dobrá rada slovanským venkovankám, aneb pojednání kterak by ony pokrmy prosté lacině i chutně připravovati, a tak se buď pro budoucí svou domácnost nebo pro službu cvičiti mohly* z roku 1838.¹²² M. D. Rettigová přestává být odborníky vni-

mána jako tvůrkyně české národní kuchyně, o to více vystupují do popředí její vlastenecké zásluhy o rozvoj českého jazyka, českého gastronomického názvosloví, šíření povědomí o české kulinární kultuře a v neposlední řadě pak její zásluhy o vzdělávání a rozšiřování obzorů dívek z měšťanských rodin.¹²³ České kuchařské knize vydávané spolkem Domácnost se věnujeme v kapitole o gastronomickém vzdělávání. Nicméně na tomto místě je třeba zmínit, že tato publikace, která byla vedle svého učebnicového využití určena také pro volný prodej, se řadí k nejvydávanějším titulům tohoto žánru.¹²⁴

Na počátku 20. století (roku 1905) byla vydána *Úsporná kuchařka* Anuše Kejřové, kniha s ikonickou ilustrací na obálce a podtitulem *Zlatá kniha malé domácnosti*, patřící k nejznámějším českým kuchařkám. Kejřová ve své knize nastínila nově nastupující trend, který se rozšířil po první světové válce a ještě více se rozmohl v období druhé světové války, totiž úsporné vaření. Kuchařka, kterou autorka původně připravovala pro svou dceru, je určena méně zámožným vrstvám obyvatelstva a trend úspornosti se projevuje nejenom v jednodušších a na suroviny méně náročných receptech, ale např. také ve faktu, že zařazené recepty jsou určeny pro menší rodinný kruh čtyř až šesti osob.¹²⁵

V období první republiky vydávala své kuchařky další významná autorka – Marie Janků-Sandtnerová. Její nejznámější *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů* v prvním vydání z roku 1933 vychází z autorčiných zkušeností coby učitelky vaření. Jedná se o kuchařskou knihu koncipovanou tak, jak ji známe dnes, s členěním do tematických kapitol. Významná část je věnována polévkám, jednotlivé kapitoly pojednávají o zavářkách, úpravě masa, moučnicích apod. Oproti dříve vydávaným kuchařkám obsahuje lidově zvaná *Sandtnerka* poměrně málo receptů na postní pokrmy, zejména rybí. Nechybí ani část věnovaná výživě nemocných.¹²⁶ Jednou z dalších knih, které Sandtnerová vydala, byla *Francouzská kuchyně*, což dokládá vliv francouzské gastronomie na tehdejší české prostředí.¹²⁷

Další autorkou kuchařských knih byla Marie Trachtová, profesí také učitelka. V roce 1887 se stala dokonce první ředitelkou hospodyňské dívčí školy na zámku ve Stěžerech u Hradce Králové. Ve školství působila celý život a vedle vydání *Kuchařské knihy pro československé hospodyně* byla redaktorkou

časopisu *Česká hospodyně*, který vycházel v letech 1900–1920.¹²⁸ Poprvé byla *Kuchařská kniha* vytištěna v roce 1902, celkem byla vydána třikrát.

Zajímavou skupinou kuchařských knih jsou ty z válečného období. Například *Válečná kuchařka* Marie Součkové z roku 1915 přináší – s ohledem na horší dostupnost surovin – recepty na skromné pokrmy zejména z brambor, luštěnin a košťálové zeleniny. Tato i další válečné kuchařky přinášejí novum v podobě zahrnutí prvních polotovarů a hotových kuchyňských přísad, o kterých se zmiňujeme v kapitole věnované potravinářskému průmyslu. Zcela odlišný přístup se také objevuje ve vztahu ke čtenářce či uživateli kuchařky, která je nově vnímána jako pracující žena, zastávající i mnoho dříve výlučně mužských profesí. Také z tohoto důvodu se začínají objevovat časově úsporné recepty.¹²⁹

Mezi významnými autorkami knih s kuchařskou tematikou nesmíme opomenout uvést Marii Úlehlovou-Tilschovou, o níž více pojednáváme v kapitole o českých regionech. Zde zmiňme alespoň její zásadní knihy, mezi které patří především *Moderní kuchařka* (1930) a *Rok v naší kuchyni* (1949). Významné bylo také její dlouholeté působení na postu šéfredaktorky časopisu *Výživa lidu*.

Zajímavým fenoménem své doby jsou produktové tisky, které byly vydávány firmami zaměřujícími se na výrobu kuchyňských spotřebičů či potravinářských výrobků. V rámci těchto tisků byly prezentovány i nejrůznější recepty, které lze z daných výrobků či za použití daných spotřebičů připravit. Velice zpracované materiály vydávala např. firma Dr. Oetker, vyrábějící přísady pro pečení. Primárním účelem těchto produktových tisků byla samozřejmě propagace firemních výrobků, recepty byly pouze prostředkem, jak tyto tiskoviny zatraktivnit a zvýšit zájem o ně. Z dnešního hlediska je však tento autentický záznam dobových receptů či stravovacích zvyklostí pro současné badatele vítaným pramenem.

DOMÁCÍ RECEPTÁŘE

Pokud jsme při výčtu tištěných kuchařek začínali s nejstarší českou tištěnou knihou Pavla Severina, nesmíme vynechat ani nejstarší rukopisný receptář

psaný v českém jazyce, za který je pokládán *Spis o krmiech, kterak mají dielany býti* z druhé poloviny 15. století. Rukopis neznámého autora (či autorů) vznikl pravděpodobně v Čechách, a přestože obsahuje recepty zejména na kaše, jichy, „zadušeniny“ atd., předpokládá se, že byl určen pro šlechtickou kuchyni. Tomu napovídá repertoár základních surovin a také jejich množství uváděné v jednotlivých receptech.¹³⁰

Další významnou rukopisnou kuchařkou je tzv. Polyxenina kuchařka *O lektvařích, o dělání ovoce v cukru, o perníkách, preclikách, syrupích*, pocházející z konce 16. až první pol. 17. století. Vznik tohoto rukopisu je spojován s Polyxenou, kněžnou z Lobkovic, rozenou z Pernštejna, která se na koncipování rukopisu měla údajně podílet. Kuchařka je psána česky, českým novogotickým písmem. Spíše než pokrmy popisuje přípravu polotovarů – zavařenin, trvanlivého pečiva či moučníků. Podobně jako některé další receptáře vytváří i tento dojem písemnosti úřední povahy, kdy vedle návodů na zpracování jednotlivých produktů či na postupy při jejich skladování apod. je text spíše popisem hospodaření dané domácnosti či panství.¹³¹ *Knihka kuchařská od Evermoda Košetického sepsaná*¹³² je dalším česky psaným rukopisem a pochází z konce 17. století. Jedná se o soubor 259 receptů nejenom na pokrmy a nápoje, ale také na léčivé prostředky. Recepty zde uvedené odrážejí měšťanské stravování a pravděpodobně také stravovací zvyklosti klášterů, patrně řádu premonstrátů.¹³³

Tyto nejstarší rukopisné kuchařky jsou jakýmsi předstupněm tištěných knih. Vznikaly k veřejnému či osobnímu užití, pro které byly písaři, resp. gramotnými ženami, opisovány. V dalším období byly tyto ručně psané a opisované receptáře nahrazeny tištěnými knihami, o nichž bylo pojednáno v předchozí stati. S rozvojem vzdělanosti – a zejména se zvýšením gramotnosti žen a dívek – se však na přelomu 19. a 20. století začíná stále častěji objevovat nový fenomén, a to ručně psané rodinné receptáře, sepisované samotnou kuchařkou či hospodyní pro její vlastní potřebu.

Oproti tištěným kuchařkám jsou tyto rukopisy dokladem reálného každodenního života běžných domácností a písemným záznamem toho, co se v těchto domácnostech skutečně vařilo. Tyto receptáře přibližují užívané způsoby a postupy a případně i příležitosti, pro něž byly konkrétní po-

krmy připravovány. Na stránkách sešitů, zápisníků, starých účetních knih, či dokonce na volných listech vznikaly téměř v každé domácnosti rukopisné receptáře, které dnes zkoumáme a díky nimž dokážeme rekonstruovat kulinární dědictví českých zemí. Jedná se často o historické doklady, které nesou známky hojného užívání, nechybí cákance od vaření, potrhané stránky, rozpítný inkoust, přesto jsou tyto zápisníky, listy a sešity důležitou součástí sbírek Národního zemědělského muzea jako svěbytné a nenahraditelné předměty dokumentující kulturní historii Čech, Moravy a Slezska.

Novodobé ručně psané kuchařské receptáře jsou tématem, které stálo dlouhou dobu v pozadí badatelského zájmu, neboť zápisníky svým spotřebním charakterem dlouho budily zdání nepodstatných předmětů. Národní zemědělské muzeum však schraňuje ve své podsbírce Gastronomie stovky rukopisných receptářů a na každý z nich nahlíží jako na originální historický doklad. Tyto zápisníky jsou totiž odrazem nejenom dané doby, regionu či života sociální skupiny, ale nabízí rovněž možnost nahlédnout do života konkrétní rodiny, pod pokličku té které kuchařky či do zvyků dané hospodyně. Tím, že byly tyto receptáře určeny k praktickému, každodennímu užití, je jejich obsah skutečným odrazem reality. Žádná kuchařka by si nezapsala recept na pokrm, který jí nebo její rodině nechutnal, nebo o kterém by věděla, že ho nikdy neuvaří. Naopak, recepty zde uvedené byly vyzkoušené, seznány jako užitečné, a proto stály za zapsání. Tyto rodinné receptáře byly čas od času také přepisovány za účelem selekce uvedených receptů, ne každá receptura se časem ukázala jako vhodná k opakování, v zápisnicích se škrtilo, postupně se stávaly stále více nepřehlednými. Své kuchařské zápisníky přepisovaly také matky dcerám, když se provdaly a zakládaly vlastní domácnosti, případně si je dívky přepisovaly samy. Tyto receptáře, psány jednou rukou v jednom čase, jsou většinou vizuálně velice poutavé. Mají jednotnou krasopisnou úpravu, je použit jeden inkoust, recepty jsou seřazeny do tematických kapitol.

Ručně psané receptáře jsou poutavé svou rozmanitostí, každý sešit je jiný, stejně jako byla jiná každá kuchařka, která jej sepisovala a používala. Největší rozdíly vidíme v jejich obsahu, v různých poměrech nalézáme recepty na sladká a slaná jídla, běžné i sváteční pokrmy, nezřídka jsou tyto komplexní zápisníky vybaveny členěním na jednotlivé části nebo byl

vyhotoven důmyslný rejstřík. Oproti tomu existují exempláře, které se specializují pouze na vánoční cukroví či zavařeniny. Můžeme se domnívat, že autorka měla receptářů několik a tento je pouze jedním z nich. Stejně tak může být vysvětlením, že do receptáře si zaznamenávala pouze to, co připravovala jen občas či sezónně (jako právě vánoční cukroví), a ostatní pokrmy vařila po paměti.

Význam ústního podání je zejména v kuchařském umění mimořádný. Pokud existovala kontinuita předávání zkušeností touto formou, mohla písemný záznam částečně či zcela nahradit. Vedle toho, jaké recepty domácí receptáře obsahují, je proto důležité hledat mezi řádky informace, které neobsahují, a proč tomu tak je. Je opodstatněné se domnívat, že notoricky známé recepty na často opakované pokrmy, jako jsou bramborová polévka, krupičná kaše, míchaná vajíčka či houbová smaženice, domácí kuchařky vůbec neobsahují ne snad proto, že by je kuchařka ve svém repertoáru neměla, ale naopak, jejich příprava se tak často opakovala, že záznam receptu byl nadbytečný.

Domácí receptáře fungovaly mnohdy také jako jistá forma rodinného deníku se záznamy účetnictví, nesplacených dluhů, modliteb, vlepených pohlednic, fotografií apod. Jindy jsou zase zdobeny ilustracemi, nezřídka jsou recepty na běžné pokrmy doprovázeny verši, texty písní či pranostikami. To

všechno činí z těchto domácích kuchařek skutečně autentické a originální historické prameny.

Svébytným tématem přelomu 19. a 20. století jsou zápisníky žaček či studentek hospodyňských škol,¹³⁴ které sloužily jako učební pomůcky a osobní kuchařské zápisníky těchto dívek současně. Krasopisně vedené sešity obsahují jak postupy příprav jednotlivých pokrmů, tak i celá sestavená menu. Dívky se v rámci výuky učily vhodně kombinovat pokrmy, vypisovaly si míry, váhy a rovněž tehdejší ceny jednotlivých surovin. To dnes z těchto zápisníků činí opravdu cenný zdroj informací k tématu hospodářských dějin daného historického období.

Sešity z hospodyňských škol se velice pečlivě věnují popisům obecných principů kuchařských postupů, např. úpravě masa pečením, smažením, dušením nebo čištěním zeleniny, a vysvětlují zákonitosti těchto procesů. Velice důležitou úlohou byla také výchova dívek (budoucích kuchařek, hospodyněk a matek) v etiketě stolování. Části těchto sešitů, které se věnují např. umývání rukou před jídlem, zákazu hltání, srkání a mlaskání u jídla, se dnes mohou jevit úsměvně, nicméně v době svého vzniku měly své opodstatnění. Zápisníky studentek těchto hospodyňských škol nevznikaly ledabyle, odrážely osnovy tehdejšího gastronomického vzdělávání. Můžeme se tedy domnívat, že prezentují tehdejší představu o ideálním stravování a stolování.





Die Wienerische Köchin



Wienerisches
bewährtes Kochbuch
in sechs Absätzen,
Wien 1805; obálka
a titulní strana;
uložení: Sbíрка NZM

Wienerisches bewährtes
Kochbuch
in
sechs Absätzen.

Enthält:

Tausend sechshundert 20 Kochregeln
für

Fleisch- und Fasttage,
alle auf das deutlichste und gründlichste beschrieben,
nebst einem

Anhange in fünf Abschnitten,
worinnen

ein allgemeiner Unterricht, was man in der
Küche, beim Einkaufen, Anrichten der Speisen und
Anordnung der Tafeln zu beobachten habe,
als auch bequeme

Speis- und Suppezettel.

Anfangs herausgegeben
von

Ignaz Gartler,
nunmehr aber verbessert und vermehrt von der
Barbara Hickman.

Sechs und zwanzigste mit einem alphabetischen Re-
gister versehene Auflage.

Wien,

verleat bey Joseph Gerold, K. K. Hofbuchdrucker und
Universitäts-Buchhändler am Dominikanerplatz Nro. 711.

1 8 0 5.

damit es wie ein Hügelchen ist, lege sie schön zierlich erst um die Schüssel, dann fülle die Mitte damit aus; in die Schüssel, worin die Fülle gemacht wurde, und ein bißchen übrig blieb, gib ein wenig Rindsuppe und zerühre es, begieße damit jedes Schnitzel mit einem Löffel, gib es in die heiße Röhre, lasse es geschwind oben schön gelblich backen, so wie die Schnecken; so vergißt man beim Essen, daß es Kalbfleisch ist.

42. Kälberne Schnitzel mit Morcheln.

Schneide eben vom kalten Braten kleine Schnitzel, gib sie auf ein Kastrol, lasse auf einr andern Kastrole oder Reindel frische zierlich geschnittene Morcheln auf Butter mit grüner Petersilie dünsten, salze und würze sie mit Mustatenblüthe, lasse sie ausdünsten, bestäube sie ein bißchen mit feinem Mehl, lasse sie ein Weilchen aufschäumen, gieße Rindsuppe daran, lasse aufkochen, und gieße es auf die Schnitzel, welche indessen mit einem Stückchen Butter und ein bißchen Rindsuppe gedünstet haben; wenn Krebse sind, kannst du die Schweifel, wenn Spargel ist, kleingeschnittenen in der Rindsuppe weichgekochten Spargel beifügen; auch kannst du es mit kleinen in der Rindsuppe gekochten Faschnöderin mit weichgekochten Hühnerlebern, Hühnermägen, Hahnenkämmen, Kalbsrieseln u. d. m. vermehren, ist eben eine gute Speise.

Auch hier macht man die Einfassung mit zierlich geschnittenen Semmelschnitten, welche schön goldgelb im Schmalz gebacken werden.

43. Hashee vom Kalbsbraten.

Schneide kalten Kalbsbraten oder auch andere Überbleibsel vom Geflügel ganz fein mit dem Schneidmesser, röste geriebene Semmel schön goldgelb, das heißt den achten Theil; nämlich, wenn du 7 gehäufte



Löffel Fleisch hast, so röste einen gehäuften Löffel voll Semmel; wenn er geröstet ist, so gib das gehackte Fleisch darein, vermische es wohl, gib dazu ein bißchen Lemonieschale, ein wenig Neugewürz, gieße daran ein Theil Rindsuppe, ein Theil östereicher Wein, säuere es mit Lemoniesaft oder einigen Löffeln voll guten Weinessig, lasse es eindünsten, gib es auf die Schüssel, herum einen Kranz von gebackener Semmel oder Kalbskarbonadeln oder Butterteig oder Faschkarbonadeln wie bei der Grünspeise No. 28 angefest ist.

44. Kälberne Schnitzel mit Wein.

Schneide entweder von einer schönen Schulter oder Schlägel fingerdicke Stückchen rohes Kalbfleisch in der Größe eines Karbonadels ab, klopfe die Stücke so wie Karbonadeln mit einem Messerrücken, salze jedes ein bißchen, schneide die Hälfte einer kleinen Zwiebel und auf ein Pfund Schnitzel 2 Loth frischen Speck auf kleine Würfel, gib es auf ein flaches Reindel oder Kastrol, lege die Schnitzel darauf, und lasse sie schnell dünsten; wenn sie auf beiden Seiten schön braun sind, dann gib in ein Töpfchen auf ein Pfund Schnitzel gerechnet ein Loth Butter, lasse sie zergehen, gib darein ein Kaffeelöffel voll feines Mehl, zerreibe es, gib ein Viertel Seidel Rindsuppe, ein Viertel Seidel östereicher Wein daran, gieße es über die Schnitzel und lasse alles aufdünsten; ist die Soß zu dick, so gieße noch Suppe zu; willst du, so kannst du Lemonieschale und Saft beifügen, oder es so lassen, ist immer gut.

45. Kälberne Schnitzel mit sauren Schmetten.

Schneide und klopfe Schnitzel entweder von kälbernem Schlägel oder von der Schulter, so wie die vorigen, salze sie während des Klopfens, bestreue sie dann von beiden Seiten mit Ingber, kehre sie erst in zerlassener

rozkrájíme na díly, dáme je do rendlíku, zalijeme je trochou polévky, přikryjeme poklicí a necháme ještě chvíli dovařit. Zalijeme-li je polévkou svrchu sebranou mastnější, jest pak maso mnohem šfavnatější.

Uvařenou polévku přes síto procedíme a zavaříme do ní buď nudle, flíčky, drobenku, rýži, kroupy atd.

Spěcháme-li, aneb v době drahých vajec můžeme použití do polévek Zátkovy nudle, flíčky, strouhanku, makarony atd., které jsem ve své škole vyzkoušela a mohu vřele doporučit. Zátkovy polévkové závary, jako: tenší nudle, flíčky, drobenku atd. spaříme na síte nejdříve vřící, dosti osolenou vodou, pak je prolijeme studenou vodou a teprve pak je dáme do vřící připravené polévky asi na 7—10 minut do měkka uvařit.

Hotovou polévku kořeníme sekanou zelenou petržalkou nebo pažitkou.

K zlepšení chuti hotové polévky přidejme několik kapek Maggiho polévkového koření.

POLÉVKY Z KOSTÍ (falešné).

Pro malou domácnost jsou daleko úspornější polévky z kostí a zeleniny, neboť vaříme-li malý kousek masa, pak nemáme ani dobrou polévku ani šfavnaté, chutné hovězí maso, což možno docílit jen ve velkých kuchyních, kde se vaří masa větší množství. Připravujeme proto raději polévky falešné a maso upravíme na různé jiné rychlé způsoby. Nejlepší kosti pro polévku jsou křížové a morkové, přidáme pak k nim i kousek sleziny, jater atd. a vaříme ve studené vodě. V zimě vyvaříme morkové kosti třeba i třikráte, aby se z nich mastnota zužitkovala. Polévky tyto připravujeme buď hnědé aneb bílé. Do hnědých dáme zeleninu na plátky nakrájenou; v kousku tuku, morku neb margarínu osmažíme ji do růžova, načež ji přidáme k vřící polévce. Zápražku-jíšku upravujeme do polévek takových z loje anebo margarínu Smetol. Jíšku na pánvi zalijeme vždy trochou studené vody, dobře ji umícháme a pak teprve přes síto do vřící polévky procedíme. Polévku necháme povařit, zahoustnouti. Polévky můžeme zahušťovati i pouhými ovesnými Zátkovými vločkami, které jsou velice výživné.

Těž můžeme připravit si dobrou polévku téměř té samé chuti jako hovězí ze známých a osvědčených Maggiho hovězích polévkových kostek. Těchže kostek můžeme výhodně upotřebiti k zlepšení chuti polévek falešných při jich vaření. Hotové polévky, jsou-li mdlejší chuti, znamenitě zlepšíme přidáním několika kapek Maggiho polévkového koření. Totéž koření hodí se výborně i k zjemnění chuti hotových omáček, nutno však jím spořiti.



BÍLÉ POLÉVKY.

Do polévek bílých přidáváme nakrájenou zeleninu (ne-osmaženou) ke kostem, necháme ji do měkka uvařiti; polévky ty zahustíme bledou, nejlépe máslovou jíškou. Hotovou jíšku zalijeme trochou syrového mléka, protlačíme ji do polévky a necháme dobře povařiti. Chceme-li míti polévku jemnější chuti a výživnější, tu nežli ji neseme na stůl, rozkloktáme v koflíku syrového mléka žloutek, nalijeme do polévky a dobře prokverláme. Nesmíme ji však již vařiti. Způsobem tímto připravují se polévky ve Francii.

K NÁKUPU POTRAVIN:

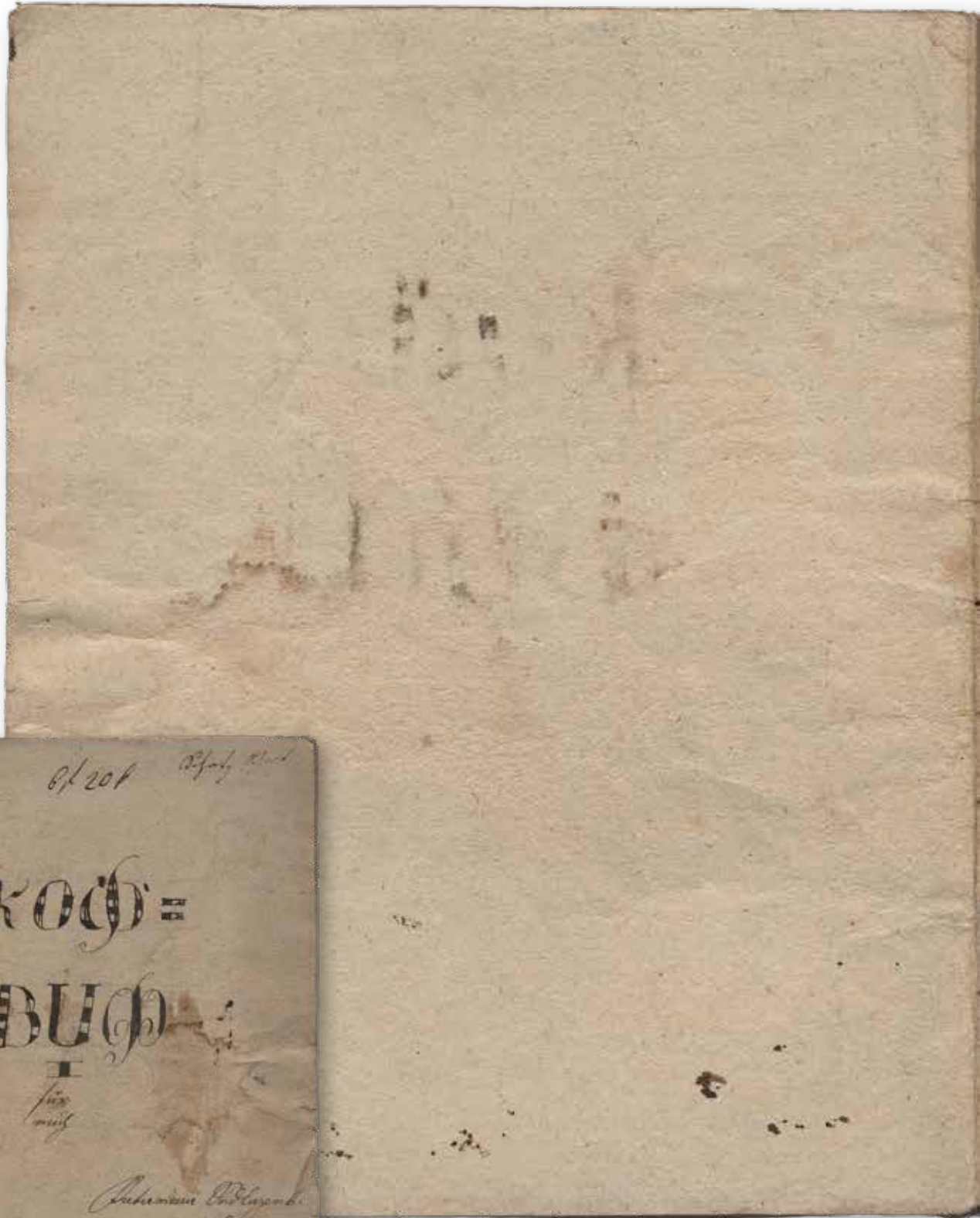
Sádlo jest poměrně nejlevnější na zimu, neboť v době zabíjaček na venkově bývá nabídka téhož největší; i jakost zimního syrového sádla je mnohem lepší nežli v létě.

Máslo bývá též v době zimní, kdy ve venkovských hospodářstvích bývá nadbytek sádla mnohem levnější — bývá ho více na trhu nežli jindy. Nakupovati však obojího velké množství nemá žádných velkých výhod, neboť každý tuk, byť i pře-vařený, během delšího ležení ve špižích, sebe lépe větraných i chladných, se kazí, žlukne.

Margarín čili umělé máslo sebe lepší známky nekupujme zejména v létě do zásoby, neboť teplem ztrácí nejen na jakosti, ale i na množství. V zimě můžeme míti téhož zásobu třeba i na měsíc, ale v létě nakupujme jen tolik, co právě potřebujeme.

Vejce nakupujeme do zásoby hlavně z jara — po svátcích velikonočních — neboť tu bývá nabídka jich větší, jsou levnější a v této době hodí se nejlépe k nakládání i ke konservování. Nakoupíme-li v této době zásobu vajec pro zimu, tu je ihned po koupi prohlédneme a naložíme do připraveného vodního skla, vápna atd. Delším ležením vejce na jakosti pozbývají a pak se již nehodí dobře k nakládání jako vejce čerstvá.

Zeleninu nakupujeme podle toho, jak mnoho jest ji na trhu, podle cen a jakosti: v létě nakupujeme jen tolik, co v nejbližších dnech spotřebujeme, neboť zeleniny je vždy na trhu dosti a levné. Na podzim, máme-li dobrý, suchý, studený sklep, tu nakoupíme si hlavně zeleninu kořenovou, tedy mrkev, celer, petržel, pastinák, brukev, tuřín atd. a vhodným uložením do pisku na zimu zaopatříme si levnou zásobu pro jaro, kdy zelenina jest pak nejdražší a nejhorší. Pokud možno v létě ji nakrájíme, usušíme do zásoby pro dobu pozdější, kdy jest dražší. Kupovati zeleninu sušenou není zvláště výhodno, můžeme-li se zásobiti samy v létě prvotřídní zeleninou za levné ceny. Nejlepší sušená naše zelenina jest Zátkova, neboť obsahuje výborně usušené všechny druhy vybrané zeleniny, jako: kapusty pupencové, kvěťáku, zel. hrášku atd. Proto nekupujme sušenou zeleninu cizozemskou, horší a mnohem dražší.



6/20/18 *Ref. 1825*
KOCH =
BUCH
 I
für
1825
Johann Christian Koch
 1825

1. Suppen-Bruggen.

Nimm ein Loch weisse Mehl, 8 Eyerweisse, 8 Eyer,
eine Maß Zucker, Löffel Honig, misch die Saft an
einen Eyer, misch ab, gib ein Stück Zucker, und Linsen,
Erdbeeren, laß sie kochen, dann misch die Brühe.

2. Suppen

Nimm 4 Eyerweisse, 4 weisse Mehl, 4 Maß
ein Stück auf der Linsen abgemessene Linsen,
nimm es gut ab, dann gib ein 1/2 Maß weisse Mehl
dazu, laß kochen, nimm es bei kochen ab ab die weisse,
dann gib auf ein Stück, kochen es mit
einem Eyer, das weisse Mehl, laß ein Stück
einem Glas weisse Mehl, dann misch es mit
einem Zucker.

3. Suppen-Bruggen

Nimm 2 Eyerweisse und ein weisses Mehl, 4 Eyer
1 Maß weisse Mehl in ein weisses Mehl
ein gut 1/2 Stück, dann gib ein Maß
weisse Mehl dazu, kochen es
dann gib es in ein weisses Mehl
dazu, und laß kochen.

Polévka s masitými knedlíčky

4 kg pečeného masa telecího se jemně roseka. Kto-
mu přidají se dvě v mléce máčeni housky, které se
sitem protlačí. Utřeme 7 dkg dobrého másla k xpe-
nění, přidáme 2 celé vejce šlehaček. Posléze připojíme
maso s houskou osolíme květ trochu pepře a promíchá-
me. Těsto řídké přidáme strouhané řemeslo.
Obalíme knedlíčky v strouhané řemeslo a v rozpále-
ném omastku do klatova usmážíme. Pak oklá-
dáme do silné polévky.

Polévka s bramborovými knedlíčky

4 velké moučné brambory se uvaří a oloupají.
Výmacha se 7 dkg másla do xpenění přidá xlení pát-
xělky 1 celé vejce šlehačky trošek soli a rozstrouhané
brambory. Vše se dobře promísí. Knedlíčky dělají
se jak vlašský orec velká a omázi se na omastku
nacez se okladají do silné polévky.

Polévka s morkovými knedlíčky

1 dkg hovězího morku utře se do bíla. Pak přidáme
po jednom 2 vejce a šlehaček. ochutníme soli květem

a kalusťim potřebujme množství strouhané
zemle. Pak děláme knedlíčky necháme je as 10 mi-
nit povarit pak opatrně vyberáme do polévky.

Sunkové knedlíčky.

Vzeme 15 dkg másla přidáme 3 celá vejce a 3 stroučky
sůl maloučko koření; 25 dkg bílé droždí
krajene šunky. Kalusťim dle potřeby strouhanou
zemli. Uděláme knedlíčky a necháme 10 mi-
nit v polévce variti.

Polévka se smáčenými nudlemi.

Vzeme 1 vlitru mléka 3 celá vejce sůl květ rožkov
děláme a přidáme mouku až nám povstane hustší
těsto. Rozpálíme pánev klerou jíme špekem potřeby
a pečeme amolety ne moc silně. Obrátíme a vyndá-
me rozkrajíme na silnější nudle a v rozpálenem
omastku smážíme do růžova. Pak je vložíme
do silně hovězí polévky.

krápnice po šesti toplov. polom má se vyplně sáhnou k
dávámé studené.

Ověš. 56.

Pelika trachová kvělitky s masovou ušlechtilou,
vý, masový, sáhnou, materiál.

Trachová

Uděláme bramborové těsto, rovnalíme, nakrájíme
na štvorce, plníme masovou ušlechtilou neb škvarkama
vážíme se slane vodě a sypeme houskou. Podává: ušlechtilou
na slyšky masa, dříve dává na slyšky a přidáme syp
na spojemi.

Masový sáhnou I

masové těsto. Pak si ovíjíme jablka
lítky dává na slyšky kastrok přidáme
brn, troška skořice a houskou. Podává: ušlechtilou
slně studeným plníme houskou an škvarkama
na post polovinou , druhou polovinu
potřeme vejcem a poseme s houskou
ne sypem cukrem a houskou.

Jablka v marmeládě

Pro střední jablka připravíme jako na povidla. Z těsta
na povidla vypracujeme stroučkový jablka se na hladkou,
moučnou a naplníme je par. křepky těsta, vypracujeme
použitím mandlí, potříme vejcem, posypeme sekanými
na mandlích a se polhčímým olejem poseme a pečeme
v troubě - Divišový křehlob.

Mladý křehlob obepneme opacem a na ma-
stičky nakrájíme a dáme dusit na místě ne kterém jsou
souběžky a také a přivřely k uby cukru. Když obepne vše
opernáme dříve pepř, sůl a podléháme vodou a
přidáme morkou a obepneme. Posme je připravit také
se stroučkem.

Jabláčky s tvarohem.

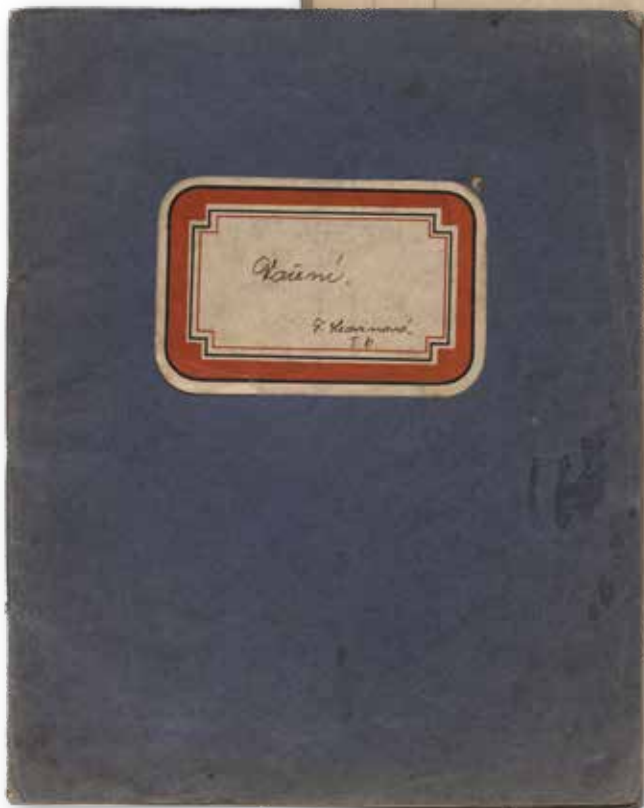
Do hrnce dáme 15 dkg hladké mouky, 10 dkg
kvasu a 10 dkg cukru. Do ní nalijeme se 1 litr mléka umí-
ní vejčko, těsto musí být řídké a dobře umíchat
se obepnou pánev, nalijeme se těsto a posypeme
máskem, sůl a pepř se rovně. Když počneme kvas
nádičkou, dáme a pítě stroučkem a hlad.

3/2. 1927. Polivka k rajských. Kynutí omelky.
 Kompot jamas (akem)

15 osob.

kg	Pokariny.	Kč h	kg	Pokariny.	Kč h.
Polivka.					
5	l. vody sít	- 20		1324 Kč	
1/2	kg rajských jablec	7 -		3559 "	
60	šedla	180		48.86 Kč · 15 =	327
12	mouky, cibule,	- 41		38	
1	kg krambule, sít	- 30		36	
	kmr	180			
	1/2 l mléka 1 vejce	115			
		1327			
Naučník.					
80	mouky,	480			
5	vaje	6 -			
15	ukru sít 2 l mléka	514			
2	akus droždí,	80			
20	šedla	1555			
8	ukru.	3559			
Zitkem					

Střed pro 1 osobu
 stojí 3.27 Kč.



10
2/1924
15.000

Polírka kminová s kvaškom. Telci pčeni.

Bramborová kaše. Jablkový rovin.

kg	Polírka:	Ke	h	kg	Polírka:	Ke	h
	Polírka.				Masník.		
	4 l vody, sůl	-	30	30	mouky, sůl, 2 vejce	2	50
	6 sádla, kmin	1	80	5	cukru	4	46
10	mouky	-	80	2	sádla, 1 lince ota	6	20
10	cibule	-	36		pytlá voda,		1 48
6	mouky			2 kg	jablek		54
1	vejce			18	cukru		1 60
13	sádla, mlíka			1	škoric		1 26
	Maso.	14	-	20	housky strouhané,	22	68
1 kg	masa, sůl,	-	10	5	troušinek,		1 25
10	sádla,			3	sádla,		1 34
10	cibule,	1	80	10	cukru na vypání,		3 59
1	strouhané housky,						
	Keše.						
4	brambor sůl,	6	10				
	1/2 l mlíka		10				
10	sádla		180				
10	cibule.	-	30				
			9 30				

63.68 Ke : 15 = 4.25 Ke -

Střed pro 1 osobu =
4.25 Ke.

Vaření. Sešit chovanky hospodyňské školy Školní sešit s ukázkou sestavených obědových menu včetně finančních kalkulací; data: 1927; uložení: Sbirka NZM

Produktový tisk
firmy Dr. Oetker;
ukázka bramborových
receptů; nedatováno;
uložení: Sbirka NZM

20

Čís. 11.

Borůvkový koláč.

Přísady: 6 dkg másla, sádla nebo margarínu, 6 dkg cukru, 2 vejce, 30 dkg mouky, balíček Oetkerova prášku do pečiva „Moudrá hlava“, špetka soli, $\frac{7}{10}$ litru mléka, $\frac{1}{2}$ kg borůvek.

Příprava: Nejprve utřeme maslo nebo sádlo, které pak umícháme do zpenění s cukrem a žloutky. Na to přidáme mouku, smíchanou s práškem do pečiva, sůl a mléko a ke konci přimícháme sníh ze 2 bílků. Těsto rozetřeme na plech dle libosti silně, posypeme hustě a vysoko borůvkami, pak cukrem a strouhaným perníkem a dáme do trouby péci. Kč 8.10

Čís. 12.

Bramborový dort.

Přísady: 28 dkg cukru, 5 vajec, citron, 28 dkg vařených brambor, 12 dkg krupice, $\frac{1}{2}$ balíčku Oetkerova prášku do pečiva „Moudrá hlava“, špetka soli.

Příprava: Utřeme cukr se 4 žloutky a pak pomalu přidáváme citronovou šťávu a strouhanou kůru, vařené, vychladlé a rozstrouhané brambory, krupici, sůl a prášek do pečiva, načež zvolna přimícháme sníh ze 4 bílků. Pečeme v dobře vymaštěné a moukou vysypané dortové formě. Pak utřeme 2 lžice dobré jahodové nebo meruňkové marmelády se zbylým žloutkem, pomalu přimícháme sníh z bílku a potřeme tím vychladlý dort. Kč 6.70

Čís. 13.

Bramborové krokety.

ních bramborů, uvaříme i nebo strojkem na maso.

21

Pak utřeme do zpenění 2 celá vejce s 5 dkg másla, sádla nebo margarínu, přimícháme prolisované brambory a sůl a zlehka zamícháme na špičku nože Oetkerova prášku do pečiva „Moudrá hlava“. Na válku, posypaném silně strouhanou houskou, vyválíme z tohoto těsta šišku na dva prsty tlustou, nakrájíme ji na 6–7 cm dlouhé kousky, oha konce obalíme rovněž ve strouhané housce a v rozpáleném omastku smažíme do zlatova. Kč 4.10

Čís. 14.

Bramborové nudle

(také šulánky nebo šlejšky).

Oloupeme 1 kg vařených bramborů, vychladlé rozstrouháme, přimícháme $\frac{1}{2}$ balíčku Oetkerova prášku do pečiva „Moudrá hlava“, mouky tolik, kolik jí brambory přijmou, trochu soli, vejce, které však může chybět a zpracujeme na vál v hladké těsto. Pak posypeme vál moukou, těsto vyválíme v šišku na prst tlustou, rozkrájíme na stejné dílky, které v ruce uhněteme na malé šištičky, které trochu pomoučíme, naházíme do vařící slané vody a vaříme, až vyplavou nahoru. Poté se procedí, obalí v osmažené, strouhané housce, řádně protřepají a dají ještě na chvíli do horké trouby. Hodí se výborně k rajské omáčce nebo se mohou podávat jako moučník pocukrované, s marmeládou a pod. Kč 2.25

Čís. 15.

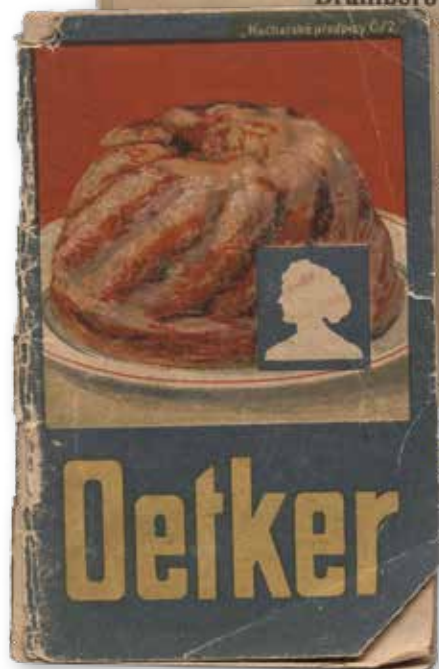
Bramborový závin.

Přísady: 20 dkg monky, špetka soli, 1 dkg másla nebo margarínu.

Nádívka: 30 dkg vařených, prolisovaných bramborů, 6 dkg másla nebo margarínu, 2–3 vejce, 15 dkg cukru, balíček Oetkerova vanilinového

Četla jste již dříve a doplněný dívek

Četla jste již dříve a doplněný dívek



Kartotéka s recepty
pořízenými v rámci
terénního sběru
prováděného
Marií Úlehlovou-
Tilschovou; zdroj:
soukromý archiv
Kateřiny Brožové





PRŮMYSLOVÁ VÝROBA POTRAVIN

Lucie Kubásková

Snaha o zajištění dostatečného množství potravy a jejich stabilních zdrojů je všudypřítomný faktor, který odnepaměti ovlivňuje lidskou společnost a svět jako celek. Tisíciletý pomalý, ale neutuchající růst technických možností a technologických znalostí zaznamenal s příchodem průmyslové éry nečekané a nebývalé zrychlení. Moderní potravinářské technologie tak měly a mají ohromný dopad na celou sociální úlohu jídla, v širokém pojetí od produkce přes distribuci a přípravu až k samotné konzumaci.¹⁵⁵

Pro hektické 19. století je signifikantní řada změn, jež měly významný vliv na utváření a formování svěbytného potravinářského průmyslu. K dominantním impulsům patřily zvyšování počtu obyvatel, postupující vědecko-technická revoluce, masivní rozvoj strojírenství, rozšířené pěstování nových plodin, změny v osevních postupech a chovu zvířat, zdokonalení dopravy a rozvolnění sociálních vazeb ve společnosti podmíněné zrušením poddanství (1848) a cechovních zřízení (1860) nebo daňové

Rolnický lihovar
v Řečici
místo: Řečice,
okres Nové Město
na Moravě;
datace: 1931;
zdroj: Sběrka NZM

a cenové zásahy státu. Všechny tyto aspekty urychlily odklon od tradičního domácího řemeslného zpracování zemědělských produktů, které již v mnohých případech nestačily pokrýt poptávku. V první fázi se rozšiřovaly nebo zcela nově zakládaly větší dílny a provozovny, aby je posléze nahradily průmyslové továrny využívající všechny dostupné soudobé vědecké a technické poznatky. Úzké propojení se zemědělskými oblastmi a hospodářskou prvovýrobou se rovněž promítlo do označení tohoto průmyslu, který byl zprvu nazýván jako hospodářský či později zemědělský průmysl.

Zprůmyslnění výroby potravin neprobíhalo ve všech oblastech stejně a bylo ovlivňováno mnoha faktory. Zejména různá míra komplikovanosti technologických postupů a strojního vybavení při zpracování zemědělských surovin výrazně determinovala rozvoj jednotlivých potravinářských oborů. Domácí charakter výroby si nejdéle podrželo zpracování výchozích surovin i produktů, které rychle podléhaly zkáze, jako je například maso a mléko. Především na venkově a obzvláště v horských pohraničních oblastech převažovala v případě těchto dvou základních surovin lidského jídelníčku decentralizovaná produkce a samozásobitelství. Dynamičtější rozvoj probíhal ve městech, kde se stoupající koncentrací obyvatel bylo nutné zajistit větší výrobní kapacitu. Jako první doznala továrního charakteru potravinářská odvětví, ve kterých bylo zapotřebí složitějšího a nákladnějšího technického vybavení, jako v případě výroby cukru, olejů, piva nebo lihu.

Obory potravinářského průmyslu, které se vzhledem k zemědělské surovinové základně začaly soustřeďovat v úrodných vnitrozemských oblastech nížin i městských aglomeracích s převahou českého etnika, udávaly nejen tempo a směr industrializačního procesu, ale zároveň vytvářely specifické podmínky pro formování národnostně českých podnikatelů.¹³⁶ Ve městech potravinářský průmysl navazoval na tradici specializovaných řemeslných dílen, které zde byly zakládány od středověku. Poměrně velký počet průmyslových podniků v malých městech a v menších sídlech vedl ke kombinování drobného zemědělského vlastnictví a práce zemědělské s prací v průmyslu. To vedlo jednak ke specifickým sociálním strukturám v zemědělství, tj. k velkému počtu tzv. kovozezemělců¹³⁷, jednak ke vzniku dělnictva, nové společenské vrstvy, která žila ve městech a současně si uchová-

vala venkovský způsob života. Docházelo též k přeměně části českých vesnic v sídla obyvatel hospodářsky značně závislých na průmyslu.¹³⁸ Nicméně jeho struktura, velký počet středních a malých závodů a časté dojíždění za prací z venkova nevedly v českých zemích (až na několik regionů) k vytvoření rozlehlých enkláv průmyslového proletariátu, jako tomu bylo v jiných evropských státech.¹³⁹

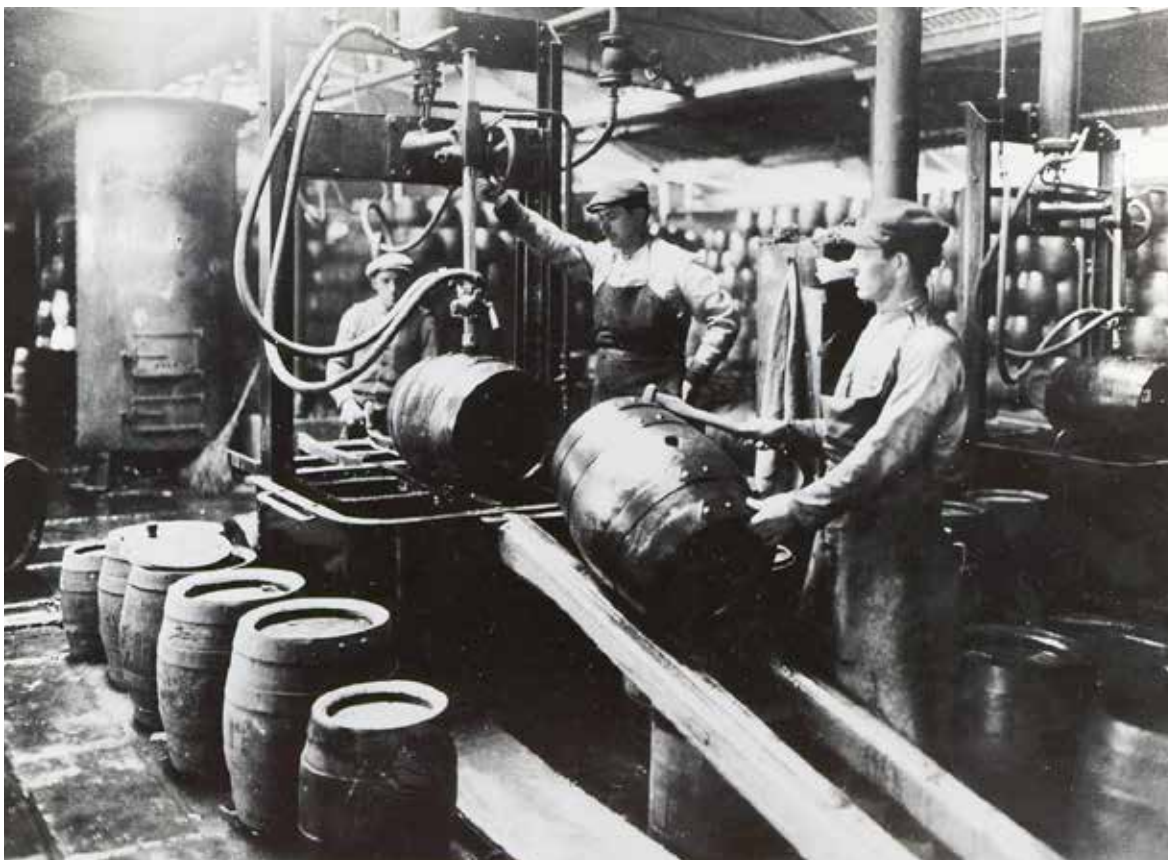
Pro českou hospodyně znamenalo zdokonalení potravinářských technologií ulehčení života, konkrétně dostupnost náhražek (zvláště řepného cukru a margarínu) a nových produktů – polotovarů vyvinutých z původních surovin do podoby vhodné pro masový trh 20. století. Všechny tyto výrobky usnadnily kuchařkám a hospodyním jejich náročnou úlohu.¹⁴⁰

Klíčová etapa vývoje potravinářského průmyslu začala v 50. letech 19. století a vyvrcholila o čtyři dekády později. Na přelomu století tak na našem území dominovaly velké průmyslové závody, zejména cukrovary, akciové pivovary, průmyslové lihovary, popř. droždárny či velké tukové závody. Ke střednímu průmyslu náležely větší závody zemědělských lihovarů, octáren, olejáren, výroby kávových náhražek, škrobárny, mlýny, mlékárny, závody řeznicko-uzenářské a podniky zpracovávající ovoce a zeleninu.

Ve městech se brzy začal péct chléb ve veřejných pekárnách a pekařství se postupně stávalo samostatným řemeslem, mnohdy s jistým stupněm profilace na určité typy pekařských výrobků. Nicméně až se zaváděním nového strojního vybavení v 19. století mohly ve městech vzniknout moderní pekárny s řadou strojů, jež pracovaly kontinuálně a tím vyrobily více výrobků a zásobovaly širší spektrum obyvatel, kteří si již chléb a pečivo nepřipravovali sami. K největším pekárnám továrního charakteru patřily na přelomu století např. podniky *Fr. Odkolek* v Praze-Vysočanech, *J. D. Halbmayer* v Plzni, v Českých Budějovicích firma *Bratři Zátkové* nebo v Teplicích-Šanově závod *Roka*.¹⁴¹ V menších městech a na venkově, kde se pomaleji prosazovala elektrifikace s plynofikací a zároveň převažovalo horší dopravní spojení, bylo zakládání větších pekařských podniků nerovnoměrné a zejména na venkově ještě dlouho přetrvávalo domácí pečení chleba. Přesto v této době dosáhly české pekařské výrobky, které dnes řadíme mezi tradiční české speciality, proslulosti i za hranicemi země. Na mysl máme například



Vytahování
bochníků z pece
místo: neuvedeno;
datace: nedatováno;
zdroj: Sběrka NZM



Plnění
pivních sudů
místo: Plzeň;
datace: 1925;
zdroj: Sběrka NZM

Výroba
uzenářských
produktů
místo: neuvedeno;
datace: 1. polovina
20. století;
zdroj: Sběrka NZM



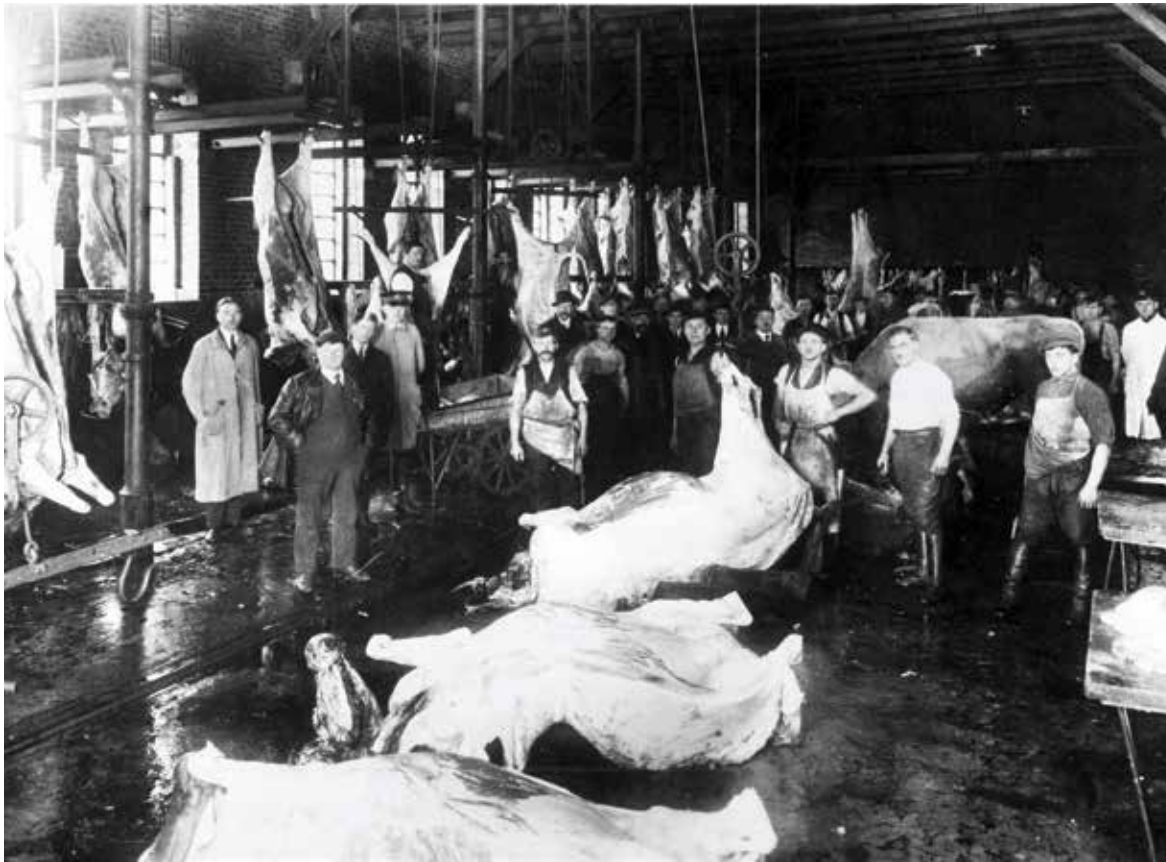
pardubický perník, hořické trubičky, lomnické sušary¹⁴² či lázeňské oplatky. Jejich moderní výroba navázala na starší řemeslné tradice.

Tradiční postupy byly rovněž velmi dlouhou dobu zachovány v mlékárenském odvětví. Mléko se až do 70. let 19. století podomácku co nejdříve po nadojení zpracovávalo na mléčné výrobky – máslo, tvaroh a sýry. Velkoprodukce mléka a mléčných výrobků nebyla příliš rozšířená, neboť charakter této suroviny a soudobý stav dopravy neumožňovaly její přepravu na větší vzdálenosti.¹⁴³ Vynález mléčné odstředivky¹⁴⁴ a zavádění výkonnějších máselnic, pastérů a chladicích zařízení rukou v ruce s rozrůstáním velkých měst a následnou potřebou zajistit dostatečný přísun mléka vedly ke vzniku moderních mlékáren, kam se tato surovina dovážela i z větších vzdáleností. Na konci 19. století tak vyrostly na okrajích Prahy či v jejím blízkém okolí moderní mlékárny, např. *Parní mlékárna c. a k. hospodářské správy* v Hostivici (1870), *Radlická parní mlékárna* na Smíchově (1882), *Freyova mlékárna* ve Vysočanech (1887), *První česká akciová mlékárna* v Praze-Nuslích (1902) nebo *Trojská rolnická družstevní mlékárna* (1903).¹⁴⁵ Moderní technické vybavení umožnilo těmto provo-

zům specializovat se na tzv. sladké sýrařství, přinášející zákazníkům nové mléčné produkty.¹⁴⁶ Zavedením povinných dodávek mléka a povinné pasterace konzumního mléka se zvýšily požadavky na kapacitu mlékáren, proto se musela celá řada mlékáren rekonstruovat.¹⁴⁷

Na řemeslné úrovni rovněž poměrně dlouhou dobu zůstávalo zpracování masa, postupně však začaly být tyto jednotlivé řeznické a uzenářské živnosti spojovány ve větší podniky. Dobytek se porážel na jatkách, která patřila buď soukromníkům, obcím, nebo řeznicko-uzenářským společenstvům. Na svou dobu byla na vysoké úrovni pražská jatka¹⁴⁸ postavená v 90. letech 19. století, disponující prostornými chladírnami, které byly pronajímány rovněž drobným řezníkům pro skladování masa.¹⁴⁹

V roce 1874 v Praze vzniklo samostatné společenstvo uzenářů. Toto řemeslo se obecně zaměřovalo na konzervování, nakládání a uzení masa. Uzenáři byli první, kteří začínali v 19. století používat stroje, usnadňující výrobu a zároveň zlevňující jejich výrobky. K předním uzenářstvím v té době u nás patřily závody Jindřicha Kubiase ve Vamberku, Jana



Ústřední jatky
v Praze – vykolení
dobytka
místo: Praha;
datace: 1. polovina
20. století;
zdroj: Sbirka NZM

Satrapy ve Studené na Moravě a Bratří Pejscarů v Polici nad Metují, v Praze na Vinohradech byly vyhlášenými Antonín Chmela, Josef Beránek a Emanuel Maceška, v Holešovicích Josef Jeřábek.

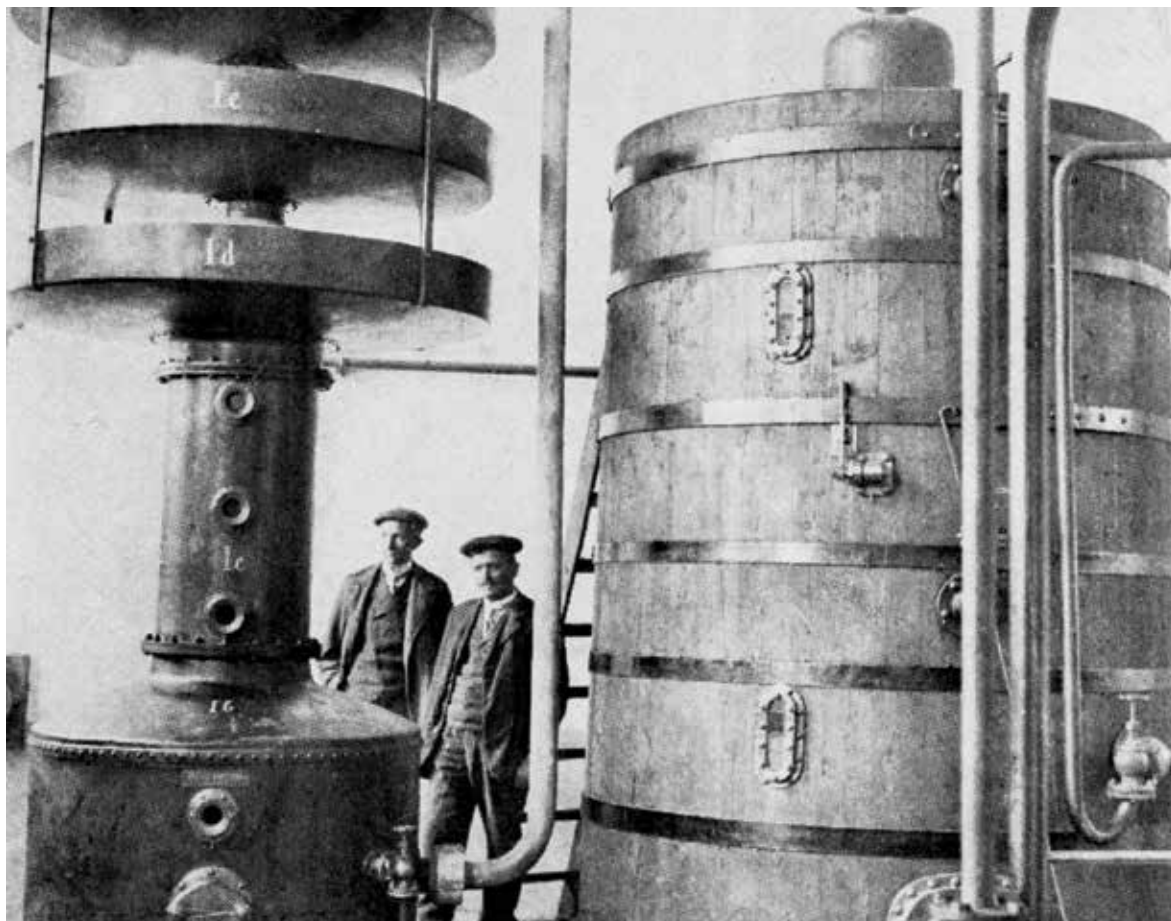
K masovému rozvoji konzervářského průmyslu zpracovávajícího ovoce a zeleninu u nás dochází ve větším měřítku kvůli přetrvávající domácí přípravě až v 70.–80. letech 19. století. První konzervárny však byly založeny již v roce 1812 v Heřmanově Městci Koldinským a v roce 1820 v Ústí nad Labem Klepschem.¹⁵⁰ Jen pozvolna se vedle starých způsobů konzervace, jako bylo sušení ovoce, výroba povidel a kysané zeleniny (především zelí), začíná využívat i konzervace sterilací v plechovkách a skleněných obalech.¹⁵¹

Finanční dostupnost řepného cukru umožňovala rozvíjet ve větším měřítku i výrobu marmelád a džemů, které se běžně vyráběly s pomocí rosolující šťávy získávané povařením ovoce bohatého na přírodní pektin. Významným momentem bylo rovněž zavedení používání práškového pektinu od roku 1925. Příklad želírujícího prostředku musel být vždy deklarován na obale výrobku.

Do konce 19. století bylo založeno přes padesát závodů vyrábějících ovocné sirupy a vína, zeleninu kysanou i nakládanou v kyselých nálevkách a ve velmi malém měřítku také ovocné a zeleninové konzervy. Vznikaly též závody na výrobu polévkových koření.¹⁵²

Dalším odvětvím, které zejména v druhé polovině 19. století doznalo značných změn, bylo mlynářství, jež bylo až do poloviny 19. století omezovalo udržováním mlecího a vodního práva – většina mlýnů patřila vrchnostem a byla v dědičném pronájmu rustikálních mlynářských mistrů. Prvním krokem ke změnám bylo v roce 1789 zrušení povinnosti poddaných mlít obilí pouze v rámci panství. Většina venkovských mlýnů přesto zůstávala hluboko do předminulého století řemeslným doplňkem zemědělství s omezeným zakázkovým charakterem výroby formou námezdního mletí. Pouze ve větších městech se vodní mlýny o více složeních zaměřovaly na stálé obchodní mletí na sklad pro tržní prodej.¹⁵³ Kvůli mimořádné situaci po abnormálním suchu v roce 1842 se začalo uvažovat o stavbě parních mlýnů nezávislých na stavu vodních toků. První typy těchto mlýnů byly u nás vystavěny v Žacléři (1842), Děčíně (1845), Lovosicích (1846) a v Praze na Smíchově (1846).

**Interiér
družstevního
lihovaru**
místo: Záborná,
okres Jihlava;
datace: 1928;
zdroj: Sbíрка NZM



**Válcové stolice
Odkolkových mlý-
nů ve Vysočanech**
místo: Vysočany,
Praha 9; datace:
1. polovina
20. století;
zdroj: Sbíрка NZM



V důsledku konkurence dovážených bělejších a lacinějších mouk ze zámoří se začaly i naše mlýny v průběhu 40. let 19. století modernizovat ve stylu tzv. uměleckých mlýnů, nazývaných u nás také mlýny *amerikánské*. Ve druhé čtvrtině 19. století nastává rozmach mlynářského průmyslu v souvislosti se zaváděním technických inovací v předčištění, čištění, mletí a dopravě obilí a meliva. Tyto stroje, stejně jako vylepšený technologický postup s mlecími válci namísto klasických kamenů, vedly k prudkému rozvoji mlynářství a výrobní proces se postupně stával automatizovaným. První takovýto moderní mlýn byl zřízen v Košticích nad Ohří na začátku 20. století. V období první republiky bylo mlynářství považováno za existenční základ zemědělského průmyslu,¹⁵⁴ přičemž téměř polovina veškerého tehdejšího mlynářského provozu byla soustředěna v Čechách.¹⁵⁵

Panské a měšťanské pivovary ještě na počátku 19. století využívaly tradiční empirickou technologii a poměrně primitivní techniky, zpracovávaly i podřadné suroviny, vaření piva bylo nárazové, jeho nabídka tak byla často omezená a méně kvalitní. Tato situace se dostávala do rozporu s rostoucí poptávkou nezemědělského obyvatelstva po kvalitnějších a cenově dostupných lihových nápojích.¹⁵⁶ Již kolem roku 1780 začala v českém pivovarnictví rozsáhlá reforma, dosavadní empirické praktiky začaly být pozvolna nahrazovány vědecky podloženými postupy. U zrodu této nové etapy stál zejména „otec českých sládků“ František Ondřej Poupě (1753–1805). Objevuje se řada nových přístrojů a nástrojů, které proměňují zastaralé pivovary v moderní zařízení. Je to období zahájení průmyslové výroby sladu a piva, kdy se české země dostávají na přední místo v produkci i kvalitě tohoto nápoje. V rozmezí let 1840–1870 nastala podstatná změna i v samotném principu výroby piva, od svrchního kvašení se hromadně přecházelo na kvašení spodní¹⁵⁷. Historickým mezníkem se stal rok 1842, kdy právováreční měšťané v Plzni založili *Měšťanský pivovar* (dnešní Prazdroj), který začal vyrábět výhradně spodně kvašená piva. Sláva světlého plzeňského ležáku překročila hranice města i země a toto pivo se stalo vzorem pro ostatní pivovary ve světě. K významu našeho pivovarnictví přispěla i vysoká jakost sladovnického ječmene, jehož pěstování se věnovala velká pozornost, stejně jako mimořádná jakost českého chmele.

Výroba lihových nápojů zůstávala až do roku 1869 omezena výrobním monopolem šlechty a prá-

vovárečných měšťanů. Neprivilegovaní podnikatelé se při výrobě lihových nápojů mohli uplatňovat jen jako vlastníci zvláštního povolení. Podnikání v rámci propinačního monopolu patřilo k hlavním aktivitám vrchností a bylo též rozhodujícím zdrojem státních příjmů, proto se od konce 18. století stala státní hospodářská politika důležitým činitelem při rozvoji oborů kvasného průmyslu, pracujícího pod přímým dozorem úředníků.¹⁵⁸

V 18. století se začíná vyrábět líh z brambor. Těžiště této výroby se soustředí na venkov, především do bramborářské oblasti na území Českomoravské vrchoviny, kde vznikla hlavní lihovarnická oblast. Od 19. století se také objevují melasové lihovary, nejdříve při cukrovarech a později se osamostatňující. První melasový lihovar byl založen v roce 1838 na Zbraslavi a ve stejné době i v Praze na Smíchově. Od tohoto období se výroba lihu dělí prakticky na lihovarství zemědělské, vyrábějící surový líh z brambor, řepy nebo obilí, a lihovarství průmyslové-melasové, vyrábějící čistý líh. Kolem roku 1830 se lihovarství začíná technicky zdokonalovat. Díky propojení lihovarů s produkcí surovin a výkrmem dobytka se toto výrobní odvětví stalo důležitým činitelem zemědělské intenzifikace a tržní specializace.

S rozmachem průmyslových lihovarů byl spjat i rozvoj droždíren,¹⁵⁹ v nichž se začátkem 20. století zahájilo používání melasy jako hlavní výrobní suroviny. Ta brzy nahradila dosud aplikované obilné zápary, jako živin se místo obilných klíčků (po kterých droždí tmavlo) započalo používat přidavku amonných solí. Poprvé byla melasa k produkci droždí použita v Teplicích, přídatek amonných solí pak v kolínské droždárně (1914). Zavedením melasové zápary při výrobě droždí se jeho cena značně snížila. Zvýšení ceny naopak nastalo v roce 1911, kdy bylo zákonem o znehodnocování poživatin zakázáno přidávat škrob a pivní kvasnice k pekařskému droždí. Před první světovou válkou byly velké droždárny v Kolíně, Krásném Březně, Teplicích (v roce 1912 se tyto droždárny spojily), Čáslavi, Plzni, Uničově, Hejčíně a Litovli.¹⁶⁰

Ocet, vznikající oxidací alkoholu za přítomnosti octových bakterií, vznikal v první polovině 19. století jako vedlejší produkt volným kysáním v pivovarech, palírnách i cukrovarech. Tímto způsobem se zužitkovaly nepodařené zkyslé výrobky, které již nešly vypálit na líh. Ve 40. letech 19. století se na našem

území rozšířilo tzv. rychlé octaření. Oxidace zředěného lihu probíhala při tomto způsobu v očetnicích, kádích naplněných bukovými hoblinami.¹⁶¹

V Čechách do konce 18. století převažovala domácí výroba olejů, rozvoj olejnictví nastal teprve začátkem 19. století, a to díky stoupající spotřebě řepkového oleje na svícení. Vedle jednoduchých olejen na vodní pohon (obvykle připojených k mlýnům) se začaly zakládat olejny průmyslové. První takový provoz založil roku 1822 v Praze Fischl a v roce 1823 Harzfelder na Moravě. Domácí sklizeň lnu, máku, řepky a některých dalších olejnin však nestačila pokrýt kapacitu olejen, byly proto dováženy suroviny jako palmová jádra, podzemnice olejná, lněná a řepkové semeno nebo kopra (vysušená jádra kokosových ořechů). Mezi dováženými surovinami oleji byl nejvíce zastoupen olej podzemnicový, ricinový, sójový, olivový a lněný. Domácí, místně pěstované olejny byly zpracovávány zejména pro technické účely. K největším dovozcům olejnatých semen a výrobcům olejů patřila firma *Schicht* v Ústí nad Labem, která spolupracovala s velkou londýnskou firmou *Lever Brothers*. Vstupem do následně vzniklého mezinárodního koncernu *Unilever* v roce 1930 se *Schicht* stal prakticky monopolním dodavatelem surovin pro tukový průmysl na našem území.

K rozšíření tukového průmyslu a používání umělých tuků, margarínů a pokrmových tuků,¹⁶² došlo zejména po první světové válce v období nedostatku másla a sádla. V Čechách první výrobu margarínu zavedl ve své mýdlárně v Nuslích František Holoubek již v roce 1890. Později ovšem výrobu tuků na našem území naprosto ovládla výše zmíněná firma *Schicht* z Ústí nad Labem. Mezi další významné *margarínky* patřily závod *Kosmos* v Čáslavi (dříve Pickovy závody), *Heikorn* v Olomouci nebo *Otta* v Rakovníku.

Továrny na jedlé tuky produkovaly také oleje, margaríny, emulgované ve vodě nebo mléce, však představovaly více než polovinu celkové produkce. Protože byl margarín levnější než máslo, stanovila agrární strana výrobní kvóty, které nesměly být překročeny. Pokrmové tuky se vyráběly ze stejné suroviny jako margarín, ale bez přísady vody nebo mléka a se zvýšeným přídatkem živočišných tuků.¹⁶³

Nejdynamičtěji rozvíjejícím se oborem se během 19. století v českých zemích stalo cukrovarnictví. Prvním cukrovarem u nás byla rafinerie zpracovávající

dovážený třtinový cukr, založená v roce 1787 na Zbraslavi. Kontinentální blokadou Napoleonem v roce 1804 ovšem byly dodávky třtinového cukru přerušeny, a tak cukrovary za účinné spolupráce členů Vlastenecko-hospodářské společnosti hledaly náhradu, která by tento výpadek dokázala nahradit. Jako nadějně se v pokusné výrobě ukázaly cukry z javorové šťávy a z cukrovky, dříve nazývané *burák* nebo *cvikla*.¹⁶⁴

První etapa pokusné výroby cukru trvala do 20. let 19. století, kdy většina malých výroben musela v důsledku nedokonalé technologie a konkurence znovu dováženého třtinového cukru výrobu zastavit. Malé závody zvané *břečkárnny* vyráběly pouze cukerný sirup, neboť nebyly schopny odstranit ze získané šťávy necukry, které bránily krystalizaci cukru. Úspěšné výsledky ve šlechtění a pěstování řepky cukrovky s vyšším obsahem cukru, zlepšení technologie výroby i zvýšená poptávka po řepném cukru významně podnítily na začátku 30. let 19. století rozvoj cukrovarnictví. Díky objevům v oblasti pěstování se cukrovka stala hospodářsky zajímavou plodinou pro řadu zemědělců. Tzv. *rafináda* ve formě homolí se výhradně vyráběla do konce 40. let. V roce 1843 byla v dačickém cukrovaru jako v prvním na světě zavedena výroba kostkového cukru lisováním na vřetenovém lisu s mosaznou deskou se 400 otvory odpovídajícími velikosti vyráběných kostek. Již v roce 1860 dokázalo tuzemské cukrovarnictví pokrýt domácí spotřebu cukru.

Rozmach cukerní výroby po 1. světové válce v zemích tradičně pěstujících cukrovku vedl brzy ke světové nadprodukcí a tím i k poklesu cen tohoto produktu. Tak tomu bylo ještě v době, kdy se spotřeba cukru ve světě vyvíjela normálně. Světová hospodářská krize vedla i u nás ke krizi v řepářství a cukrovarnictví, což způsobilo snížení ploch a sklizni cukrovky a tím i menší produkci. Vývoj cukru klesal rychleji než výroba, byla proto přijata patřičná zákonodárná opatření, aby nedošlo k nárůstu jeho nadvýroby a tím i samotné krize. Podle zákona z roku 1932, platného do konce roku 1935, bylo možné vyrábět cukr jenom v omezeném množství. Pro toto období bylo také charakteristické sdružování cukrovarů do koncernů a kartelů, což značně omezilo a poškodilo menší rolnické a jiné hospodářské cukrovary. K nejznámějším velkým cukrovarnickým společnostem patřily v té době *Česká společnost pro průmysl cukerní*, *Cukrovary Schoeller a spol.*, *Ústecká rafinerie cukru*, *Skřivanská rafinerie cukru*, *Pečecká rafinerie*

nerie cukru, která byla ve sféře Uniobanky, *Krásnobřezenská rafinerie cukru a Neštětická rafinerie cukru*.¹⁶⁵

Z hlediska národohospodářského i zpětného vlivu na zemědělskou výrobu to bylo právě cukrovarnictví, které se vedle pivovarnictví nejrychleji přeměňovalo na průmyslovou výrobu a díky zručnosti našich pracovníků a dosažených výsledků se velmi brzy dostalo na první místo v Evropě.¹⁶⁶

Novým potravinářským oborem, jenž vznikl spolu s řepným cukrovarnictvím za kontinentální blokády, byla výroba kávovin. Ty se postupně stávaly oblíbeným a cenově dostupným nápojem nižších vrstev nejen ve městech, ale i na venkově. Kávové náhražky, přísady nebo směsi se připravovaly ve specializovaných výrobnách a továrnách. Při výrobě kávovinových směsí se upražené a rozemleté suroviny míchaly dohromady podle dopředu stanovených receptur vždy v určitém poměru. Jednotlivé kávoviny se tak zároveň staly náhražkami i přísadami. Vyráběla se tzv. *fíkovka*, *sladová káva*, *cikorka*, *řepovka* nebo *žitovka*. V českých zemích byla první továrna na kávové náhražky založena roku 1795 Böhmem v Olomouci, poté rychle přibývaly další: Vilém Günter v Mochotíně u Klatov (1804), Augustin Tschinkel v Schönfeldu, později v Lovosicích (1804), Hynek Ferdinand Kolb v Praze (1810), Jindřich Franck nejdříve v Chomutově (1883), posléze v Pardubicích (1896), A. Glaser ve Velimi (1870), Josef Balounek v Humburkách u Nového Bydžova (1878) a Továrna na kávové náhražky v Kolíně (1894) s pobočkami v sedmi dalších místech.¹⁶⁷

K oblíbené kávovině patřila *cikorka*, která se zpočátku ke spotřebitelům dostávala jako tzv. mastná, špekovitá cikorka. Kolem roku 1840 začal Jindřich Franck vyrábět suchou cikorku, kterou si zákazníci rychle oblíbili pro její příjemně nahořklou chuť a vysokou barvicí schopnost, přestože byla mírně nakyslá. V roce 1926 se poprvé začala pražená a mletá čekanka lisovat do kostek velkých přibližně jako dnešní kostkový cukr.¹⁶⁸ Do roku 1888 se k nám dovážela čekanka bezcelně, a proto nebyl zájem o její pěstování. Teprve po zavedení cla se jí vyplatilo pěstovat.

Z výše uvedeného lze vysledovat, že potravinářský (zemědělský) průmysl je možné rozdělit do dvou časových období. První období graduje zhruba na přelomu 30. a 40. let 19. století, kdy dochází ke koncentraci výroby a jsou plně zpracovávány nové suro-

viny jako brambory, cukrovka či čekanka. Tyto suroviny podnítily nejen vznik nových průmyslových odvětví, ale významný vliv měly rovněž na samotnou zemědělskou produkci, osevní zvyklosti a postupy. Intenzita zemědělství a průmysl zpracovávající jeho produkty byly přirozeně na sobě vzájemně závislé. Druhá etapa se datuje od poloviny 19. století, kdy se v potravinářském průmyslu naplno projevuje zavádění technických a technologických inovací a řada podniků má již tovární charakter, přestože v této době ještě vedle velkoprodukcí koexistovala stále domácí a drobná řemeslná výroba zpracování řady surovin.

Vědecký výzkum přivodil převratné změny v technice i technologii zpracování zemědělských surovin. Vzestup intenzity zemědělské produkce poskytl mnohonásobné množství surovin, jakostnějších a s větší výtěžností než kdy doposud v historii. Zemědělský průmysl, který byl v polovině století převážně součástí velkostatků, které zpracovávaly vlastní výpěstky, byl zakládán a rozšiřován stále větším počtem podnikatelů. Vznikala nová odvětví zemědělského průmyslu, která dosud neexistovala. Poskytoval koncentrovanější a hodnotnější výrobky, než byly původní zemědělské produkty, s vyšší trvanlivostí a odolností při přepravě na větší vzdálenosti. Potravinářský průmysl rozšířil sortiment nabízených produktů koncovému zákazníkovi do nebyvalých rozměrů.¹⁶⁹

Počátek 20. století byl pokračováním dynamického rozvoje průmyslu 19. století, jeho první polovina ale byla výrazně poznamenána dvěma světovými válkami. Jistým paradoxem bylo, že na jedné straně došlo k zásadní destrukci průmyslu ve válkou postižených oblastech, na straně druhé si však zásobování armád vynucovalo zdokonalení některých technologických postupů, zvláště sušení, zahušťování, konzervaci¹⁷⁰ a též balení potravin. Zejména druhá světová válka a její nároky na zásobování přinesly důraz na možnost konzumace co nejširšího sortimentu potravin bez nutnosti náročnější finální přípravy, současně při respektování zásad správné výživy.¹⁷¹

Největším přínosem industrializace zemědělství a potravinářského průmyslu a celkové reorganizace obchodní sítě bylo omezení největšího hladu a nedostatku jídla. Na přelomu století bylo dostupné takové množství jídla jako nikdy předtím.¹⁷²



Gráfovy
hovězí kostky
materiál: plech;
rozměry:
14,5 x 14,5 x 14,5 cm;
datace: 30.–40. léta
20. století; uložení:
Sbírka NZM



Krabička od cukru –
Cukrovar
v Drahanovicích
materiál: papír; roz-
měry: 28 x 21 x 10 cm;
datace: 1. polovina
20. století; uložení:
Sbírka NZM



Sifonová láhev
materiál: sklo, kov;
rozměry: prům. 7 cm,
v. 31 cm; datace:
rok 1910; uložení:
Sbírka NZM





Láhev od mléka –
Šestajovická parní
mlékárna
materiál: sklo;
rozměry: v. 23 cm;
prům. 9,5 cm; datace:
30. léta 20. století;
uložení: Sbirka NZM

Reklamní láhev na
mléko Lacrum
materiál: porcelán;
rozměry: v. 23 cm;
prům. 9 cm;
datace: před 1938;
uložení: Sbirka NZM





Láhev od polévkového koření Maggi
materiál: sklo; rozměry: 30 x 8 x 9 cm;
datace: 1. polovina 20. století; uložení: Sbirka NZM

Ukázky dobových
produktových
plakátů
uložení: Sbírnka NZM

ZORA



OLMOUC

Čokoláda
Jemné deserty.
Kakao.

*K dostání v každém lepším obchodě
a cukrářství.*

Lito Hora PRAGA 1936

PEKÁRSKÉ
Kolínské droždí.
PŮDNIK
ČESKÉHO PEKÁŘSTVA A KŮPEČTVA



Ant. Chmel
PRAGUE - VINOHRAD

Varžte
kávu



s pravou
Franckovkou!

Dětské suchary



Dětem to nejlepší!

S VÁPNEM – SE SLADEM –
VITAMINOVÉ – SE SLADEM A VÁPNEM –
SE ZELENINOU – S MLÉČNÝM KAKAEM –
S OVOCEM – NEUTRÁLNÍ –

Ant. Jina

MNICE n. POPELKOU • ZALOŽENO R. 1810

LIMONÁDA PRÍCHUŤ JAHODOVÁ

VYKÁBĚNÁ
POMOCÍ LUČEBNĚ ČISTÉ
KYSELINY UHLÍKITÉ
D. A. K. V. F. H. P. R. V.
UNIVERSÁLNÍM A PARADĚM
NA DESTILOVANOU SODOVOU VODU

VINC. F. KOSEK A SYM VE VAMBERKU
továrna nejfjnějších likérů

GRAF

*Tá a Grafova hovězí poleýka
v kostce jsme maminčinými
miláčky!*

Ochutnejte:
**ZDRAVOTNÍ
LIKÉR HOŘKÝ**
od firmy:
JAN HUBÍNEK A SYN
PRAHA VIII.
továrna jemných likérů
založeno 1860.

JAMY

s Koldi-
Petosá
v prášku

správně uvafíte
dle tohoto
postupu:

K 2:-

Lizátka
z "Litřenky"
nejlepší

**TOVÁRNA
V HRADCI KRÁLOVÉ**

Na každém stole

Margarin
Smefol
ČÁSLAV

ZÁVODY
KOSMOS
ČÁSLAV

Ottiv margarín je nejlepší

ROZVRH HODIN

Lákavou svačinu:
Máslu Radlické s chlebem,
na cestě do školy
sní záček předem.

M. SCHULTZ, PRAHA

Strojní pekařství
a obchod

Žadný

Kolín
Havlíčkovce

VYDROVKA
ŽITNÁ KÁVA
5 kg

VYDROVA
Mlýnská továrna
PRAHA-VIII

**VYDROVA
TOVÁRNA POŽIVATIN
PRAHA-VIII**





VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ

Lucie Kubásková

Přestože si termín *veřejné stravování* spojujeme spíše s moderní dobou, existovalo již po založení prvních měst. Jednalo se o dva typy – *krčmy* (zvané též *šenky*) nebo *hospody*.

Termín *hospoda* (latinsky *hospic*) byl původně označením pro dům, útulek pro poutníky, zřizovaný a udržovaný zpravidla církevními institucemi. Tyto typy veřejného pohostinství poskytovaly nocleh, stravu i pítí pro koně, jejich provozovatelé byli označováni jako *hospodáři*. Zařízení, která chápeme pod pojmem *hospody* v současnosti, tehdy nesla názvy *šenky* a *krčmy*. V *krčmách*, které provozovali *krčmáři* (*tabernatores*), se podávalo pouze pivo.¹⁷³

Pohostinství se do dnešní podoby vyvíjelo postupně od středověku. Zpočátku se jednalo o prostou síň v průjezdu domu právovárečného občana, později zvaného *mázhaus*. Hostinský zde čepoval své vlastní pivo, sám nebo s pomocí členů rodiny své hosty obsluhoval, případně současně provozoval ještě jiný druh obchodu. Brzy poté se prodej piva začal soustřeďovat jen v některých domech, kde se čepovalo pivo i jiných právovárečníků. Ještě později se k sortimentu přidružilo také víno a pálenka. Postupem doby se provozování hostinské živnosti stalo poměrně výnosné. Majitelé výčepů se začali více starat o pohodlí svých hostů, zřizovali hostinské pokoje a rozšiřovali nabídku připravovaného jídla.

Oběd na poli
místo: Kutná Hora;
datace: 1959;
zdroj: Sbirka NZM

Zejména zájezdní, formanské hospody na křižovatkách cest prosluly svou pohostinností.

Do roku 1869, kdy bylo úplně zrušeno, se setkáváme s tzv. *propinačním právem*, zaručujícím výhradní právo výroby a prodeje lihových nápojů. Znamenalo tedy jedinou možnost, jak založit na určitém místě pivovary nebo vinopalny a rovněž čepovat. Právo bylo zprvu udělováno královským městům, později vrchnostem a dalším osobám. Města, která jej vlastnila, mohla vybírat poplatek za pivo do tohoto města dovážené. Jednotlivé kraje byly v podstatě nuceny odebírat pivo výhradně z pivovarů na svém území. Ke zmírnění tohoto omezení došlo až roku 1848, kdy panovník povolil zřizovat pivovary za úplatu. Hostinská živnost se stala koncesovanou živnostenským řádem (1859), který rovněž předepisoval provozovatelům povinnost vlastnit výuční list vydaný společenstvem hostinských a současně doklad o tříletém působení v tomto oboru, případně potvrzení o šestileté praxi při výrobě piva.¹⁷⁴

S rostoucím hospodářským i politickým významem měst se krčmy a hostince stávaly nezbytnou a nenahraditelnou součástí městského koloritu. Byly místem, kde se měšťané dozvídali nové zprávy z ciziny i z okolí, nabízely odpočinek po celodenní práci, řešily se zde téměř všechny denní starosti zámožnějších i prostých obyvatel, uzavíraly se tu i zapíjely důležité obchody.¹⁷⁵ Avšak jen v některých hospodách bylo možné se najíst, zpravidla se dalo objednat jen něco malého k zakousnutí (vuřty, preclíky apod.). Nabízený sortiment jídel nebyl velký ani v hospodách, v nichž se vařilo, patřily do něj hlavně polévky a omáčky.

Naopak se v řadě hostinců dalo ubytovat, o čemž svědčí poměrně rozvinutá síť zájezdních hostinců, ale nabízený ubytovací standard se stejně jako hospodská kuchyně zlepšovaly velmi pozvolna. Teprve kolem poloviny 19. století se v metropolích a lázeňských střediscích začal vyvíjet typ ubytování ve formě hotelu, který známe dnes. Zásadní změnou bylo zavedení samostatného prostoru určeného k podávání jídla, tedy jídelny, až doposud totiž hosté jedli v místnosti, která byla zároveň kuchyní i šenkem, u jednoho velkého stolu jedno stejně připravené jídlo.

Nejdůležitějším impulzem pro vznik klasického typu hotelu se stala již zmiňovaná, bouřlivě se rozvíjející železniční doprava. Oproti minulosti se cesto-

vání díky vlakům až desetinásobně zrychlilo, nastaly hromadné přesuny lidí, kteří nyní mohli opouštět své domovy i na několik dní a relativně pohodlně cestovat i přespávat na jiném místě.¹⁷⁶ S železniční dopravou souvisí rovněž bezprostřední zakládání nádražních hostinců, kde se mohl cestující kdykoliv občerstvit.

Zásadní význam se gastronomii ve veřejném prostoru začal významně přikládat na konci 19. století. Nešlo pouze o přípravu jídel k obědům, večeřím, případně ke společenským událostem. Přední hotely si zakládaly na uspokojování chuťových buněk svých klientů a snažily se jim servírovat vybrané lahůdky. V tomto směru vynikaly hotely navštěvované vyššími společenskými vrstvami, ale také oblíbené lázeňské hotely, zejména v západních Čechách. Tyto hotely se vůbec řadí do specifické kategorie ubytovacích zařízení, neboť byly velmi často provázány se zemědělským provozem z důvodu dostatečného přísunu surovin. V lázních začali lidé trávit více času, kromě primárních léčebných kúr se klienti účastnili bohatého kulturního a společenského života včetně návštěv stravovacích zařízení. Obdobně působily horské hotely, které vznikaly od konce 19. století přeměnou původních horských bud.

S turistikou je také spjat rozmach výletních hostinců s nabídkou jídla, pití a někdy i noclehu. Jejich hlavní atrakcí byla blízkost zajímavých turistických míst nebo se stavěly v lokalitách uprostřed přírody. Ubytovací zařízení i základní stravování si od přelomu 19. a 20. století budoval a provozoval ve vlastní režii také Klub českých turistů a později v menší míře například Sokol.¹⁷⁷

Samostatnou roli v dějinách pohostinství sehrály kavárny. Přestože historie přípravy a konzumace kávy nemá takovou tradici, jako je tomu u piva a vína, stal se tento nápoj od 17. století velmi oblíbeným, i když zpočátku jen pro úzký okruh spotřebitelů. V Evropě se kavárny objevují ojedinele již v druhé polovině 16. století, většinou však až po třicetileté válce. V našich zemích je první kavárna Jiřího Deodata z Damašku doložena v první třetině 18. století v Praze na Starém Městě.¹⁷⁸ V kavárnách se kromě kávy podávala také čokoláda, čaj, punč, likéry i vína, vinná pěna, někdy i kvalitní pivo, jídla studené kuchyně, v nichž převažovaly různé druhy uzenin, cukroví, perníky, preclíky apod.¹⁷⁹ Do přelomu



Jedová chýše
u sv. Apolináře
na Novém Městě
pražském
místo: Praha;
datace: kolem 1900;
zdroj: Sbíрка NZM



Interiér restaurace
U Havla
místo: Praha;
datace: 30. léta
20. století;
zdroj: Sbíрка NZM

Svačina na poli
místo: Hvoždany,
okr. Tábor;
datace: 1949;
zdroj: Sbíрка NZM





Společná kuchyň
na JRD Vištuk
místo: Vištuk,
okres Pezinok;
datace: 1953;
zdroj: Sbírnka NZM

19. a 20. století obliba kávy rostla, po první světové válce se její pití dokonce stalo symbolem nového životního stylu. Kavárny byly totiž vyhledávány jako kulturní centra, a to především umělci, filozofy a politiky, kteří v nich působili na své okolí.¹⁸⁰

Ve městech lze k určité formě veřejného stravování přiřadit i tzv. *pekáčové báby*, které na pekáči, pod nímž se topilo, přímo před očima zákazníků připravovaly nudle, jahelník i masité pokrmy, a k tomu vařily v konvici kávu. Zrychlující se životní styl uvedl ve městech ještě na sklonku 19. století do života zařízení rychlého stravování, tzv. bufety.¹⁸¹

Také v odvětví zemědělství se vyvinula jistá signifikantní forma veřejného, či spíše společného stravování. To se objevovalo zejména v obdobích vrcholících sezónních prací, kdy byly na velkých hospodářstvích nájímány pracovní síly a kvůli ušetření času se jim obědy a svačiny dopravovaly na pole. Společné stravování se uplatňovalo pravidelně při česání chmele, v průběhu žni či senoseče. Nezřídka tak ženy na návších připravovaly pokrmy ve společných kotlích, zejména vydatná moučná jídla, která měla strávníka dobře zasytit.

I přesto, že vznik společného stravování na vesnici datujeme do 19. století, skutečný rozmach zažilo až v průběhu kolektivizace zemědělství od přelomu 40. a 50. let 20. století. Sdružování ke společnému stravování však bylo záležitostí naprosto dobrovolnou, jednalo se často o jednu z mála oblastí, kde mělo významnou váhu slovo vesnických žen, mnohdy jeho iniciátorky. Společné stravování totiž nebylo spojeno výhradně s JZD, ale s jakoukoliv formou spolupráce na vesnici.¹⁸²

Rovněž zřizování jídelen pro dělníky v průmyslových továrnách a závodech nebylo samozřejmostí. Ještě na přelomu 19. a 20. století jsou to spíše výjimky. Kvalita jídla zde nebyla vysoká, přesto nebylo pro řadu dělníků cenově dostupné. V dělnických rodinách, odkázaných většinou na nákup potravin, se řídil druh, množství a kvalita potravin užívaných ve stravě především výší dělníkovy mzdy. Jejich strava se tak orientovala na jídla nejlevnější, často z podřadných nebo náhražkových potravin, a byla ovlivňována obdobími nezaměstnanosti, stávek a válečnými událostmi. Do práce si dělníci brali ke svačině, která však bývala jídlem na celý den, nejčastěji kávu a chléb, ponejvíce suchý. Ostatní členové rodiny většinou

Kuchyň JZD Kly
místo: Kly,
okres Mělník;
datace: 1955;
zdroj: Sběrka NZM



nesvačili, jen když se čekalo s obědem na otce do odpoledne, dostaly děti přes den chléb (jako pochoutku někdy pocukrovaný) nebo brambory. Oběd se zpravidla skládal z polévky a levného příkrmu, odpolední svačiny nebyly. Večeřela se nejčastěji opět káva s chlebem, někdy chudá polévka, brambory nebo zbytky od oběda. Tam, kde byla žena celý den zaměstnána, vařila oběd již předchozí den večer nebo brzy ráno, v poledne jej pak dovařila nebo ohřála. Sama často neměla v poledne na jídlo ani čas.¹⁸³

Do meziválečného období spadají také první systematictější pokusy se zřizováním školních jídelen, přestože tento fenomén má své kořeny již hluboko v 19. století. Zpočátku se školní stravování šířilo především v regionech silněji zasažených válečnými událostmi, ale větší dopad mělo pouze znovuzavádění mléčných svačin. Situace se však začala prudce

měnit s rostoucí zaměstnaností žen. Tomu odpovídal také její improvizovaný a živelný vývoj přinejmenším na konci 40. a na počátku 50. let 20. století. Zprvu mohly školní jídelny využívat jen děti, jejichž oba rodiče byli zaměstnáni, teprve později do nich získali přístup i dojíždějící školáci, kteří se na oběd nemohli vracet domů.¹⁸⁴

Výše uvedené formy veřejného či společného stravování představují pouze zlomek tohoto segmentu, který je úzce provázán se změnou životního stylu obyvatel, jejich stěhováním do měst, zaměstnaností, trávením volného času v návaznosti na jejich socioekonomické postavení. Zároveň postupem doby byly také kodifikovány různé normy a předpisy, např. hygienické požadavky, jakost potravin či výživové normy, které vytvářely rámec pro jednotlivá odvětví veřejného stravování.





OBCHOD S POTRAVINAMI

Lucie Kubásková

Obchodování s potravinami, se zemědělskými surovinami a komoditami patří od nejstarších dob neodmyslitelně k základním lidským činnostem. Bez možnosti nákupu potravin, hospodářských plodin, masa, koření, mouky apod. by se ani nemohla rozvíjet kulinární tradice v jednotlivých regionech a domácnostech. Přestože se v gastronomickém dědictví odráží zejména regionální zvyklosti v pěstování plodin a chovu hospodářských zvířat, jejichž dostupnost a rozšířenost měly zásadní vliv na výslednou podobu konzumovaných jídel, existovala řada komodit, které se musely nakupovat. Rovněž diferencovaná struktura obyvatelstva neumožno-

vala všem věnovat se stejnou měrou hospodářským činnostem, které by jim zajistily samozásobitelství.

Možností, kde pořídit či nakoupit suroviny, hotové výrobky a další ingredience, bylo několik. K základním a velmi rozšířeným patřily trhy. Právo trhu náleželo k privilegiím měst již od středověku, kdy byl vymezen přesný termín a místo konání různých druhů trhu. Rozšířené byly především trhy výroční, týdenní a podle prodávaného sortimentu, např. trh obilný, ovocný, zelený, masný, vinný, senný, solný, dobytčí, koňský apod. Pro města (a později i větší vesnice) znamenaly trhy významný přísun financí, zvláště

Řeznictví
a uzenářství
Václava Douši
místo: Poděbrady;
datace: 30. léta
20. století;
zdroj: Sbirka NZM

**Řeznictví
a uzenářství
Václava Douši –
firemní automobil
místo: Poděbrady;
datace: 30. léta
20. století;
zdroj: Sbíрка NZM**



**Řeznictví
a uzenářství
Václava Douši –
majitel u pokladny
místo: Poděbrady;
datace: 30. léta
20. století;
zdroj: Sbíрка NZM**



pak z výročních trhů – jarmarků (podle německého *Jahrmakrt* – roční trh). Zároveň trh představoval velkou hospodářskou i společenskou událost.

Zásobování zemědělskými produkty, ať již se jednalo o máslo, vejce, drůbež, maso, ovoce, zeleninu apod., se obvykle realizovalo na týdenních trzích. Konaly se v případě potřeby i několikrát do týdne a mnohdy se určité druhy zboží prodávaly na vymezeném místě, kde tak docházelo k určité specializaci prodeje. Na trh chodily městské hospodyně nebo jejich služky již brzy ráno, aby bylo z čeho vybírat a zboží bylo čerstvé. Hospodáři rovněž vyrazili do města se zbožím časně zrána, zpravidla ještě za tmy, aby si vybrali nejlepší místo a prodali co nejvíce, nejvýhodněji a nejrychleji. Odpoledne bylo zboží obvykle nabízeno již se slevou, a co nebylo prodáno, bylo již většinou neupotřebitelné a mnohdy se muselo rovnou vyhodit. Zboží se přitom na trhy vozilo ze vzdálenosti až několika desítek kilometrů.¹⁸⁵

Na trzích se prodávaly produkty hospodářské činnosti, přičemž byl striktně rozlišen ženský a mužský svět trhu. Obchody žen byly intenzivněji orientovány bezprostředně na osobní prodej hospodářských přebytků, muži oproti tomu obchodovali zprostředkovaně v rámci četných souvislostí, a také s dražším a cennějším zbožím.¹⁸⁶

Bez ohledu na jejich stále velký počet a frekvenci pořádání začal v průběhu 19. století ekonomický význam trhů rapidně klesat. Vliv na to měl pochopitelně stále více se rozšiřující a dominující potravinářský průmysl, vyžadující plynulý přísun surovin, jejichž ceny byly určovány na světových trzích (burzách) či je ovlivňovala hospodářská politika státu.

Vedle trhů či podomního prodeje rovněž existovaly kupecké krámký a obchody. Kupecké krámký byly výsledkem centralizace jednotlivých obchodních artiklů pod jednu střechu, resp. do kamenných obchodů, pod dohledem většinou jedné zodpovědné osoby – obchodníka, krámkáře. Ten byl ovšem jen špičkou ledovce, neboť k němu se vzpínala nejen rozsáhlá síť kupeckých aktivit, překupníků a dovozců jako obchodní transferový okruh, ale také primární výrobní sféra zahrnující široký okruh řemeslníků, zemědělců a různých drobných producentů. Oba tyto okrsky, zvláště druhý zmiňovaný, si často dokázaly prodávat své artikly samy a zákazníci

si tak pro různé zemědělské produkty či řemeslnické zboží chodili přímo ke zdroji, tj. k pekaři, cukráři, řezníkovi (do masných krámů) apod.¹⁸⁷

Podstatnou změnu do světa obchodu, od středověku organizovaného do tzv. cechů, vnesl živnostenský řád vydaný roku 1859 a zahrnující skupinu obchodních živností, z nichž většina patřila mezi tzv. živnosti svobodné. Pro účinnější ochranu svých zájmů se obchodníci sdružovali do obchodních grémií, přičemž rozdrobení venkovští a maloměstští obchodníci se přidávali do grémií v nejbližším městě. Pro rozvoj obchodu v regionálním a nadregionálním měřítku měly velký význam obchodní a živnostenské komory, které zasahovaly i do oblasti odborného školství a ovlivňovaly též hospodářskou a obchodní politiku státu.¹⁸⁸

Kromě obchodu zastával kupecký krám, zejména na venkově nebo maloměstě, také významnou roli společensko-kulturní instituce. Stával se informačním zdrojem pro region nebo městskou čtvrť, fungoval jako otevřené komunikační prostředí, kde se hromadily a šířily informace všeho druhu, ať už politické nebo zábavné a bulvární, rodinné či zcela osobní. Ve městech i na vsích byly obchody součástí obytných domů, většinou šlo o malé prostory v přízemí. Některé měly rozevírací vrata, drobné výkladce nebo miniaturní vitríny, doplňované rozličnými psanými i malovanými cedulemi a vývěsními štíty, umístěnými nad vchodem, mezi okny nebo zmíněnými vitrinami. Tyto reklamní upoutávky v sobě velice účinným způsobem spojovaly působivost obrazu a cíleného textu.¹⁸⁹ Vybavení obchodu zpravidla sestávalo z jednoduchého dřevěného pultu a regálu s větším množstvím zásuvek různých velikostí na rozličné zboží. Součástí mohl být také zásobník na petrolej či líh, pražička kávy, kleště na štípání cukru z cukrových homolí a nezbytná krámská váha, později i pokladna.

Vedle obchodů s domácím zbožím existovaly také obchůdky zaměřené na sortiment dovážený z kolonií, tzv. *koloniály*. Šlo především o exotické položky jako čaj, káva, kakao, třtinový cukr, jamajský rum, tabákové výrobky, sultánky (hrozinky), fiky, datle, ságo¹⁹⁰, rýžové výrobky a koření jako pepř, skořice, hřebíček, zázvor, muškátový květ atd. Pojem koloniál se později rozšířil i na ostatní menší obchůdky a dnes se tento název ustálil jako obecné označení obchodu se smíšeným zbožím.¹⁹¹

Uzenář Ladislav
Nachmüller,
výrobce šunek
a nakládací směsi
PRAGANDA
místo: Kobyličky,
Praha 8; datace:
1937; zdroj:
Sbírka NZM





Automobil
uzenáře Ladislava
Nachmüllnera
místo: Kobylice,
Praha 8; datace:
30. léta 20. století;
zdroj: Sbirka NZM

Velký význam pro venkov měla družstevní forma obchodu. Individuální forma nákupu a prodeje zemědělských potřeb a produktů byla z mnoha důvodů velmi drahá, a to zejména vzhledem k dopravním nákladům, nutnosti prodat co nejdříve po sklizni a také velké konkurenci mezi zemědělci. Nově vzniklá skladištní družstva navazovala na činnost hospodářských oddělení, která se vyvinula při některých zemědělských spolcích, jinde byla založena na zeleném drnu.¹⁹² Tato družstva vznikala od 80. let 19. století a již o dvacet let později si jejich bouřlivý rozvoj a potřeba koordinovat společnou obchodní politiku vynutily vznik zemských ústředí. V meziválečném období se síť zemědělského obchodního družstevnictví rozšířila i do sféry živočišné výroby a přes zemědělská družstva byla obchodována velká část zemědělské produkce. Vznikla rovněž celostátní centrála sdružující jednotlivé zemské organizace.

Družstva představovala také nejvýznamnější formu velkoobchodu ve sféře zemědělství. Prostřednictvím družstevních centrál se venkov, resp. zemědělci zapojili i do zahraničního obchodu. Až do vydání bankovních zákonů v roce 1924 se zahraničním obchodem zabývaly přímo družstevní centrály, z nichž nejvýznamnější postavení měla *Ústřední jednota hospodářských družstev*. Po zákazu obchodu družstevní centrály se rychle vytvořily obchodní

společnosti, na které přenesly obchodní činnost. Role zemědělských produktů v českém zahraničním obchodě se vytrvale umenšovala tou měrou, jakou se české země měnily v průmyslovou zemi, v jejímž zahraničním obchodě hrály stále větší úlohu tovární výrobky. Výjimku tvořily tři zemědělské produkty, které se staly trvalou a významnou součástí českého exportu: cukr, pivo a slad.¹⁹³

Technologické změny ve výrobě a zpracování potravin vedly k restrukturalizaci a masivnímu zvětšení potravinových trhů. Vývoj byl stimulován a podpořen zdokonalujícími se transportními možnostmi a rozsáhlým procesem urbanizace. Zavedení zákonů proti znehodnocování potravin bylo společně s centralizací a byrokratizací dalším z důsledků vývoje potravinářských technologií. Stejně tak i rozšíření maloobchodního systému v podobě nejrůznějších obchodů, ve kterých se široký sortiment potravin (často navážených a zabalených) stal dostupný pro další vrstvy obyvatel. Systém postupně přebíral úlohu tradičních a původních otevřených tržnic.¹⁹⁴

U některých produktů však existovaly i nadále výjimky, jako v případě mléka, jehož čerstvost trpěla dlouhým transportem. Města byla proto ještě dlouho denně zásobována samotnými hospodáři či hospodyněmi z nejbližšího okolí. Později tuto roli

Výroční trh
na náměstí
v Jilemnici
místo: Jilemnice,
okres Semily;
datace: 1907;
zdroj: Sbírnka NZM



z velké části převzali mlékaři, kteří představovali mezičlánek mezi zemědělci a zákazníky. Ti čerstvé mléko brzy ráno odkupovali od hospodářů a ihned ho převáželi a nabízeli ve městě. Typickými pro tento prodej se staly mlékařské kovové konve, jež na konci 19. století nahradily původní dřevěné putny či hliněné džbány. Až s pasterizací mléka, rozšířenou v meziválečném období, se rovněž zvětšoval rádius dováženého mléka, ať už po železnici nebo prostřednictvím automobilové dopravy. Díky tomu byla i Praha zásobována například mlékem z jižní Moravy a mohla se tak naplno rozvinout výstavba nových mlékáren.

Specifickou prodejní komoditou byla od nepaměti také sůl. Čechy byly zásobovány ze solivarů v Gmundenu (a Ischlu) a Halleinu. Technologie získávání soli byla v obou oblastech srovnatelná a do Čech byla surovina dodávána v naprosté většině ve formě sudové soli. Její cena patřila vždy k těm nej-

vyšším v monarchii,¹⁹⁵ což spolu s podstatně nižšími cenami v bezprostředně sousedících státech vedlo k rozvoji pašování této komodity. Stát v 19. století určoval cenu soli ve svých skladech, k níž bylo potřeba připočítat různě vysoké náklady na dopravu, neboť ty už nebyly součástí státních výdajů, a teprve k takto získané částce si mohl obchodník přidat vlastní zisk. Po vydání celního a monopolního zákona byly ceny soli určovány v první řadě podle místa, kde se získávala, v druhé v rámci země, kde byla určena k prodeji. Obojí bylo víceméně pevně stanoveno.¹⁹⁶ Zatímco dovozní cla na sůl byla v čase proměnlivá a postupně se objevily i možnosti dovozu vybraných typů kuchyňské soli bez jakékoliv celní taxy,¹⁹⁷ pašování přes zelenou hranici bylo kvůli rozdílu v cenách v tuzemsku a Bavorsku, Sasku či Prusku konstantou českého příhraničí.¹⁹⁸

Obchod velmi úzce souvisel s rozvojem a úrovní dopravy, a někde tento obchod dokonce determi-



Sběr mléka
místo: Nový Bydžov,
okres Hradec Králové; datace: 1946;
zdroj: Sběrka NZM

novala, jak již bylo zmíněno například při prodeji mléka. Ještě koncem 18. století byl stav silnic na našem území velmi neutěšený. Základní síť silnic, kopírujících zpravidla zemské stezky, měla sice zpevněný povrch, ostatní však zůstávaly nezpevněné. V roce 1775 vzniklo ředitelství pro stavbu silnic, které v 90. letech 18. století vypracovalo velkorysý projekt přestavby všech hlavních cest na uměle štětované silnice široké deset metrů, aby se vyhnuly dva plně naložené formanské vozy. K uskutečnění tohoto záměru došlo až po napoleonských válkách a Čechy se následně staly jednou ze zemí s nejhustší silniční sítí v rakouské monarchii.¹⁹⁹

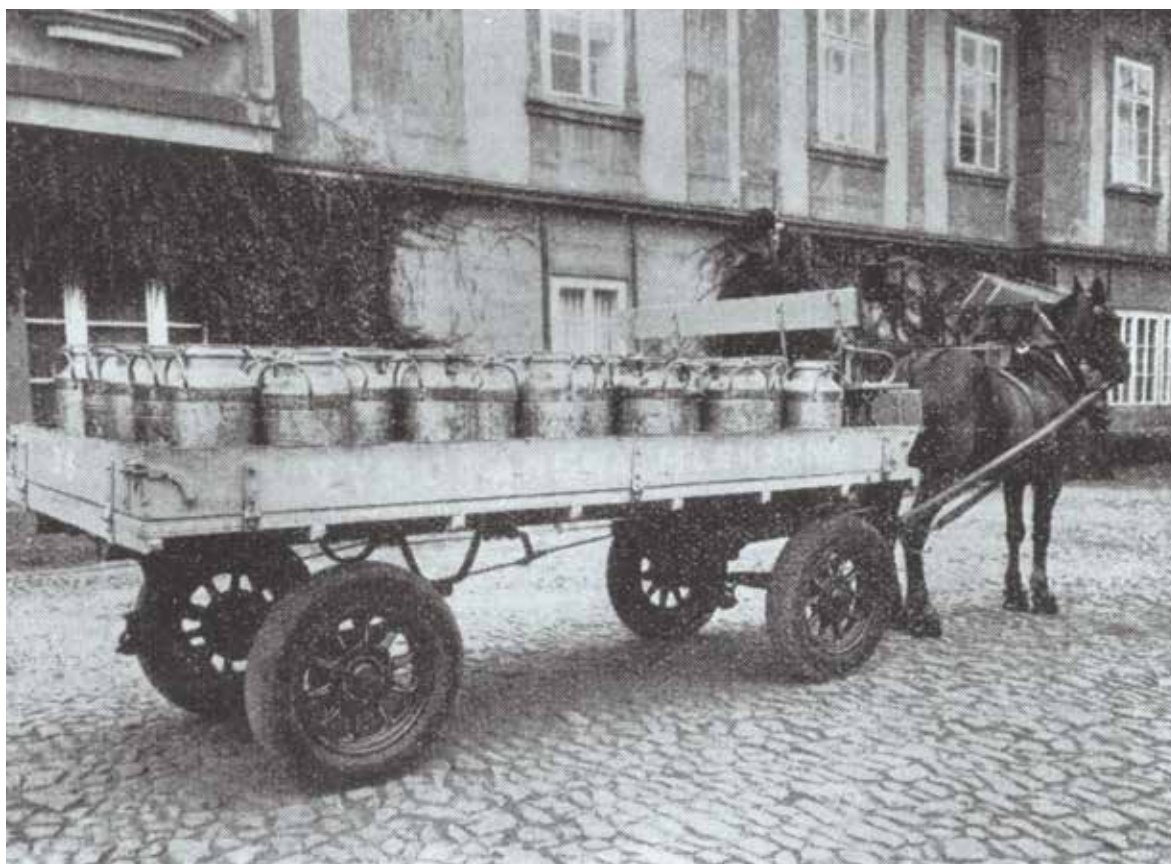
V druhé polovině 19. století se postupně rozrůstala také železniční doprava, která hrála důležitou roli při obchodování a dostupnosti zboží. Železnice v dálkové přepravě bezkonkurenčně nahradila

formanské vozy, povoznictví dále přetrvávalo spíše u převozu zboží na kratší vzdálenosti. Vlaky otevřely venkov světu, a to hned ve dvojnásobném směru. Zatímco dříve mohli zemědělci zásobovat pouze své nejbližší okolí, nyní mohli svoje produkty transportovat relativně levně na značné vzdálenosti, a zásobovat tak i velká města stovky kilometrů daleko, případně i místa za hranicemi. Hospodářská skladiště v kombinaci se železnicí umožňovala dodat čerstvé zemědělské produkty na stůl ve velkoměstech třeba uprostřed zimy nebo na jaře, kdy již docházely loňské zásoby.²⁰⁰

Po první světové válce nastal znatelný rozmach automobilové dopravy, která představovala další významný krok v obchodování s potravinami a se zbožím obecně. Potraviny se tak stávaly dostupnější pro čím dál širší okruh spotřebitelů.



Obchod
s chmelem v Žatci
místo: Žatec, okres
Louny; datace:
20.–30. léta 20. sto-
letí; zdroj: Sběrka
NZM



Vůz vysočanské
mlékárny
místo: Vysočany,
Praha 9;
datace: 1933;
zdroj: Sběrka NZM



Sběr mléka
místo: Nový Bydžov, okres Hradec Králové; datace: 1957; zdroj: Sběrka NZM

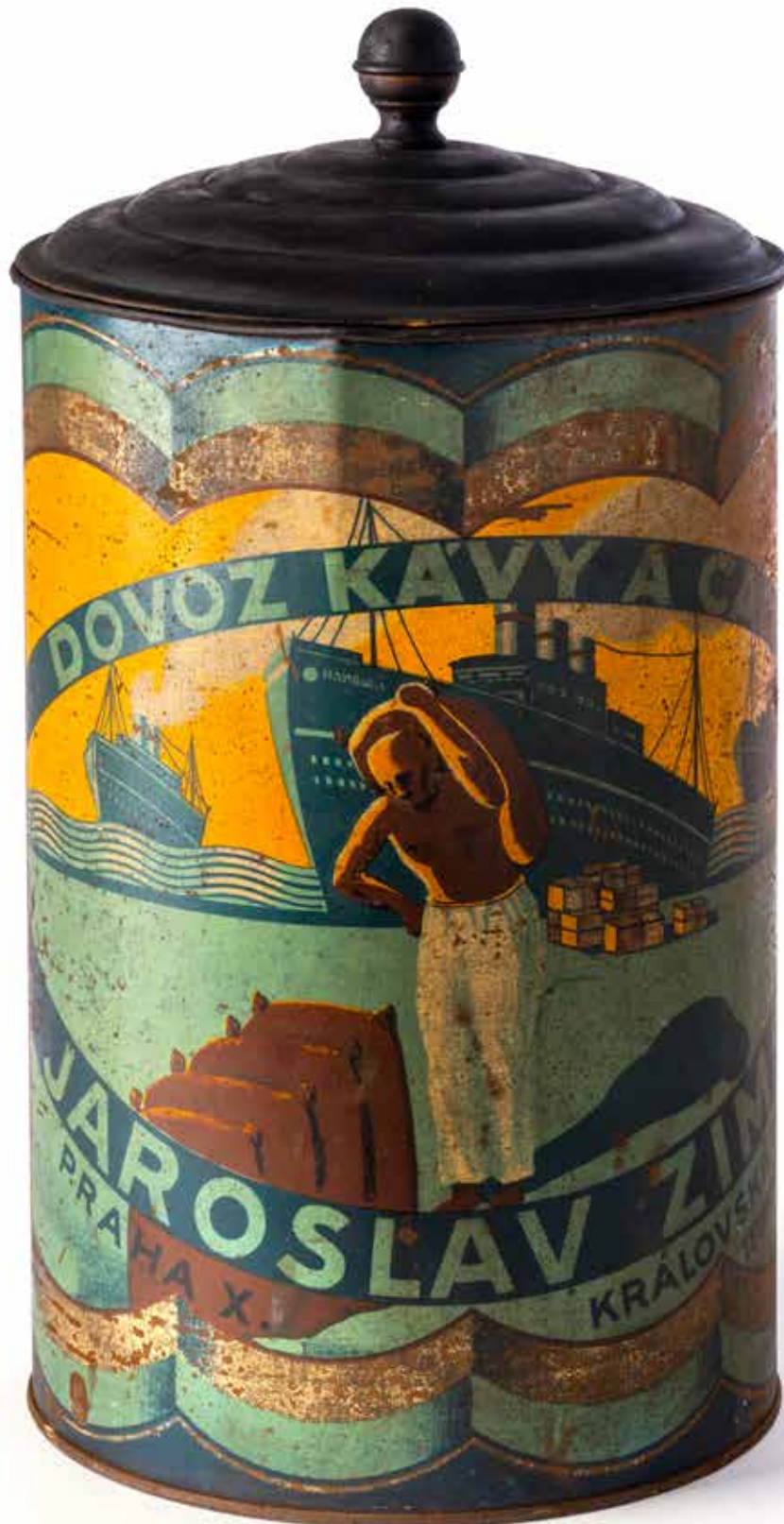


Sběr mléka automobilem
Laktotechny
místo: Praha; datace: 1956; zdroj: Sběrka NZM

Dóza od kávy
firmy Kulík
materiál: plech;
rozměry: prům.
23 cm, v. 35 cm; datace:
1. polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM



Dóza od čaje firmy
Jaroslav Zima – Dovož
kávy a čaje
materiál: plech;
rozměry: prům. 24 cm,
v. 36,5 cm; datace:
1. polovina 20. století;
uložení: Sbirka NZM





Nejlepší přítel ve městě i na venkově



Je pro české ženy a domácnosti nej-
osvědčenější a nejoblíbenější rádce paní a dívek, ho-
spodyní a matek českých

ŠŤASTNÝ DOMOV

Ilustrovaný čtrnáctideník věnovaný
českým ženám a domácnostem.

Nevyčerpatelný zdroj poučení ve všech
záležitostech domácnosti se týkajících, ú-
pravě a zařízením bytu, výchově dětí,
v otázkách právních a zdravotních, ku-
chyně, vlastního domku rodinného a domáci
zahradky, levného a racionelního způsobu
života atd. atd.

ČETNÉ VÝHODY, CENY A PRÉMIE!

Rády lékařské, právní i domácnosti se týkající **zdarma!**

24 čísel ročně (s četnými
vyobrazeními) **za K 13'60** s poštov. zás.
jež možno spláceti v pohodl. čtvrtl. splátkách po **K 3'40**, pošt. **K 3'60**,
za **K 14'40**,

**PŘEBOHATÝ OBSAH VZDĚLÁVACÍ, PRAKTICKÝ I ZÁ-
BAVNÝ, 33 RUBRIK:** Matka vychovatelka. — Domáci lékař.
— Právní přítel. — Pro naši drobotinu. — Moda. — Ruční
práce. — Domácnost. — Rodinný dům. — Útulný byt. — Domáci
zahradka. — Domáci dílna. — Kuchyně. — Jemný mrav. — Tě-
locvik a sport. — Ze života pro život. — Hovorná. — Pro za-
smání. — Hádanky atd. atd.

**Číslo na ukázkou zdarma
a franko.**

Objednávky a předplatné přijímá každé knihkupectví jakož i
NAKLADATELSTVÍ F. ŠIMÁČKA V PRAZE.



Na zemské jubilejní výstavě
roku 1891 »Domácnost« zú-
stoupena byla v přední řadě
mezi ochutnavárnami a vy-
znamenána diplomem s prá-
vem ražení zlaté medaille.



Čestný diplom s právem ražení zlaté medaille na I. mezi-
národní výstavě pro umění kuchařské v Plzni 1904 a na
jubilejní výstavě v roce 1908 v Praze.

**Podmínky přijímací
žákyň
do „První české školy kuchařské“
spolku
„DOMÁCNOST“
(založena r. 1885)
v Praze, vlastní budova, Lazarská ul. č. 1718—II., 3 nové
Telefon 2040.**

Normální běh vyučovací trvá 3 měsíce. Žákyň se přijímá
bez bytu.

Školné za 3 měsíce činí 90 K, za 2 měs. 70 K, za 6 neděl 50 K,
za 1 měsíc 40 K a platí se vždy celé napřed. Zápisné činí 3 K 50 h
a vydá se na ně přijímací lístek. Na tomto se potvrzuje též zapra-
vení školného a po případě rozdělení doby vyučovací.

Školné se nevrací a vynechaná doba menší jednoho měsíce
se nevynahrazuje dobou jinou.

Nastoupiti lze vždy 1. nebo 15. v měsíci. Nastoupí-li žákyň
později, nenahradí se jí toto opoždění při účtování školného. Žá-
kyň jest povinna se ohlásiti při nastoupení jakož i vystoupení
v kanceláři spolkové a tam lístek přijímací předložiti.

POČÁTKY VZDĚLÁVÁNÍ ŽEN V OBORU GASTRONOMIE

Jana Jírovcová

Počátky snah o vzdělávání žen nalezneme již
v 18. století za vlády Marie Terezie, konkrétně roku
1774, kdy byl vydán Všeobecný školní řád. Právo na
vzdělávání mělo mít veškeré obyvatelstvo v zemi
v rámci povinné šestileté docházky pro děti ve věku
6–12 let. Jako součástí hlavních škol byly postupem
času zakládány školy dívčí se zaměřením na základní
vzdělávání a vyučování dívek ručním pracím.

Efektivní vzdělávání žen však nebylo samozřejmé
hned a mělo před sebou ještě dlouhou cestu.²⁰¹

V první polovině 19. století pořádala neformální
kurzy pro dívky jedna z prvních česky veřejně píšící-
cích žen, Magdalena Dobromila Rettigová, autorka
populární *Domáci kuchařky*, vydané poprvé v roce
1826.²⁰² Tato národní buditelka a spisovatelka vedla

Kuchařská kniha
spolku Domácnost,
Praha 1919; pod-
mínky pro přijetí
do spolku; uložení:
Sbírka NZM

kurzy pro dívky, ve kterých je učila ručním pracím a základům vaření. V době rodičího se vlastenectví se Rettigová snažila zdůraznit roli české ženy ve společnosti. Nerozbiřela ovšem tradiční představu ženy jako matky, hospodyně a manželky, nýbrž považovala za důležité vzdělávat ženu pouze do té míry, aby byla schopna postarat se co nejlépe o svou rodinu. Vlastenecké cítění žen mělo dle ní posilovat jejich vzájemné setkávání a jako organizátorka tzv. *kávové společnosti* šla ženám příkladem. V těchto zájmových kroužcích se nejen četlo a diskutovalo, ale probíralo se také vedení domácnosti, vaření či vyšívání.²⁰³

30. a 40. léta 19. století byla v rámci snahy o vzdělávání žen úzce spjata se jménem Karla Slavojce Amerlinga, pedagoga a lékaře, který stál u zrodu Budče, vzorové školy pro stávající i budoucí učitele a řemeslníky. Přístup do školy byl povolen i ženám, které vyučovala Bohuslava Rajska, česká pedagožka a spisovatelka, jež stála zároveň u vzniku soukromé dívčí školy v Praze. Oba projekty však neměly dlouhého trvání a po krátké době zkrachovaly.²⁰⁴

Obecně lze konstatovat, že v průběhu první poloviny 19. století sice již školy pro dívky existovaly, zřizovány ovšem byly převážně soukromníky či různými zájmovými spolky. Ze strany státu nebylo vzdělávání žen v průběhu 19. století příliš organizováno, ve formě soukromého vzdělávání se týkalo spíše zámožnějších rodin. Ženy, a to převážně z vyšších společenských vrstev, tak sice jistý přístup ke vzdělání měly, stále však nemohly studovat na středních a již vůbec ne na vysokých školách.²⁰⁵ Ženskou míru vzdělání v 19. století obecně shrnuje Jana Burešová: „Pro většinu žen byl ještě v 19. století charakteristický omezený obecný rozhled a nízká úroveň vědomostí. To pravdivě reflektovalo ženiny společenské pozice. Ženě nepříslušelo podílet se na rozvoji celkové duchovní atmosféry. Ženin život byl integrován do úzkého rámce rodinných problémů.“²⁰⁶ K výraznějšímu pokroku začalo docházet až v průběhu druhé poloviny 19. století.

Na další rozvoj dívčího vzdělávání měl významný vliv říšský zákon zavedený roku 1869, známý pod názvem *Hasnerova reforma*. Povinná školní docházka byla prodloužena o dva roky, tedy do čtrnácti let.²⁰⁷ S rozvojem spolkové činnosti začaly od 60. let 19. století na našem území přebírat iniciativu ve vzdělávání dívek ženské spolky, které se zaměřovaly významnou měrou také na charitu. Dívčí vzdělávání se zároveň posunulo do jiné sociální roviny, čím

dál častěji se myslelo na dívky z chudších rodin a na jejich svazující finanční závislost na mužských členech domácnosti. Vědomosti získané ve škole měly dívkám nově vytvořit základ pro budoucí kvalifikovanost a možnost najít si vhodné zaměstnání. Ukázkou takovýchto snah byl například *Spolek sv. Ludmily* založený v roce 1851 v Praze. V roce 1865 do něj vstoupila Marie Riegrová Palacká, dcera Františka Palackého a žena tehdejšího předního politika Františka Riegra. Téhož roku založila při spolku průmyslovou školu určenou výhradně dívkám z chudých rodin, ve které se mladé adeptky měly naučit některému ženskému řemeslu.²⁰⁸

Marie Riegrová Palacká spolupracovala také s Vojtou Náprstkem, významným pražským zastupitelem, podporovatelem charitativní činnosti, ženského vzdělávání a kulturního života vůbec.²⁰⁹ S jeho osobností je spojováno mnoho ženských spolků. Mezi nejvýznamnější patřil např. *Americký klub dam*, založený roku 1865, u jehož zrodu stála např. také Karolína Světlá. Jednalo se spíše o volné sdružení žen podobného smýšlení, které spojovala snaha o lepší dívčí vzdělávání.²¹⁰

Americký klub dam měl nemalý vliv i na založení ženského spolku *Domácnost*,²¹¹ který vůbec jako první založil roku 1885 kuchařskou školu pro dívky. Jednalo se o zcela ojedinělý počín, kdy se obor vaření stal hlavním zájmem vzdělávání a byl postaven nad rámec ostatních ručních prací. V rámci vzdělávání žen se tak kuchařství mělo dostat na stejnou úroveň jako mužská řemesla v rámci vzdělávání mužů a mělo být srovnatelné s mužskými profesionálními výkony. K dispozici měla škola celé první patro Stýblova domu na Václavském náměstí. Součástí byla na tehdejší dobu moderně vybavená kuchyň i s jídelnou. Nezapomínalo se ani na charitu a zhruba třetina z uvařených pokrmů končila právě v této oblasti. Irena Štěpánová, která se spolku *Domácnost* věnovala, ve své publikaci uvádí: „Vaření se ve škole učilo s maximální snahou po profesionalitě jako skutečná nauka. Po pěti letech fungování bylo možné vydat velkou reprezentativní publikaci, která, podobně jako spolek a škola, měla několik funkcí. Pod prostým názvem *Kuchařská kniha* vyšlo v roce 1891 dílo, které se stalo moderní kuchařkou, zároveň ovšem výrazně překročilo rámec běžné sbírky receptů. Byla to po Rettigové a před Sandtnerovou nejpopulárnější kuchařka...“²¹² Spolek přežil i válečné období a zrušen byl, podobně jako ostatní spolky, až na počátku 50. let 20. století.

Kuchařské školy vznikaly ke konci 19. století i v jiných městech Čech, Moravy a Slezska. Bud' byly zakládány samostatně při ženských spolcích, nebo se stávaly součástí kurzů již existujících ženských průmyslových škol. Vzpomeňme například v roce 1886 spolkem Vesna založenou První českou pokračovací školu dívčí v Brně, dále v roce 1895 v Olomouci založenou dívčí školu Pöttingeum a mnoho dalších.²¹³

Významnou roli ve vzdělávání dívek sehrály také tzv. *hospodyňské školy*. Byly určeny především dívkám ze zemědělských rodin, které se zde měly připravovat na vlastní život a vedení své domácnosti, případně na budoucí povolání.²¹⁴ První z nich vznikla na našem území v roce 1885 v Kroměříži a brzy ji následovaly další.²¹⁵ Na konci 19. století nebylo teoretické vyšší ženské vzdělávání obecně podporováno a hospodyňské školy tak zapadaly do představy praktické přípravy dívky na její budoucí život.²¹⁶ V meziválečném období se v Československu vytvořila mimořádně hustá síť zemědělských odborných škol, k nimž se tento typ dívčích škol řadil. K významným hospodyňským školám období první poloviny 20. století patřily například školy ve Stěžerech u Hradce Králové²¹⁷ či ve Velkém Meziříčí.

Od počátku 20. století začal dívčí vzdělávání podporovat rovněž stát, a to nejen finančně, ale později i pedagogicky. V roce 1907 vytvořilo ministerstvo

veřejných prací ve Vídni osnovu pro *Ústav ku vzdělávání učitelek škol kuchařských a hospodyňských*, který provozoval spolek Vesna v Brně. Od tohoto roku pak ostatní průmyslové školy mohly vydávat vysvědčení, které nahradilo průkaz o řádném vyučení v daném oboru. V roce 1908 pak stejné ministerstvo vydalo první organizační a učební osnovu pro tento typ škol.²¹⁸

Významný rozvoj kuchařských či hospodyňských škol nastal po vzniku Československa. Nově zakládané školy byly bud' státní, nebo soukromé (například školy církevní) a spadaly do kategorie odborných škol pro ženská povolání. Po roce 1925 byly přeměněny na jednoleté odborné školy rodinné, půlroční školy pro vedení domácnosti a konečně školy kuchařské, jež měly podobu půlročních kurzů. Od stejného roku pak byly podřízeny ministerstvu školství.²¹⁹

V oboru gastronomie se však nevzdělávaly pouze ženy, od 30. let 20. století se začala profesionalizovat také už existující mužská povolání a řemesla s veřejným stravováním spojená. Vzdělávání v oboru kuchař, číšník či hoteliér probíhalo například v odborných živnostenských školách. Rozvoj tohoto oboru – zejména v poválečných letech – pak zcela změnil pohled na gastronomii a vnímání kuchařského umění až dodnes.²²⁰



Doba vyučovací trvá od 8. hodiny ranní do 1. hodiny odpolední. V případě zvláštních objednávek a různých hostin též odpoledne.

Žákyním lze ve škole za 80 h obědvati.

Oblek vymění se za jednoduchý a k vaření lépe se hodící, ale vždy vkusný, v šatně. Pásenka jest nezbytná; taktéž musí žákyně míti své utěrky, malý kuchyňský nůž a lžíci, což lze zakoupiti ve škole.

Za peníze, šperky a jiné cenné věci v šatně odložene správa školy neručí.

Žákyně musejí se přísně podrobiti řádu domácím.

Při vystoupení ze školy může žákyně obdržeti vysvědčení o době návštěvy, svém chování a způsobilosti.

K písemným dotazům nutno přiložiti poštovní známku na odpověď.

Za výbor:

Pani Anna Podlipná,
t. č. místopředsedkyně.

Pani Anděla Randová,
t. č. předsedkyně.

Podmínky pro objednávky.

Objednávky jednotlivých obědů přijímají se nejdéle do 10. hodiny ranní téhož dne, předplatné každého 1. a 15. v měsíci. Za předplacený oběd, v určitý den nepožítý, se náhrada neposkytuje.

Svatební a jiné hostiny, hlavně večere možno objednat pro 10 osob nejméně, kávové svačiny ille objednávky. Též možno jakkoliv pokrmy objednat, na př. různé předkrmy, pokrmy masité, jemné moučníky, torty, cukrovinky, ovoce různě zavařené atd. Objednávky hostin a jednotlivých pokrmů se musejí přiměřeně na před učiniti.

NAKLADATEL

Přednášky konané v „Domácnosti“

a vydané tiskem:

1. **Památce Dobromily Rettigové.** Sepsala Eliška Krásno-
korská. Cena 40 h, s pošt. zásilkou 50 h.
2. **Činnost ženy v domácnosti.** Sepsala V. Lužická. Cena
40 h, s pošt. zásilkou 50 h.
3. **Kráso českých domácností.** Sepsala V. Lužická. Cena
40 h, s pošt. zásilkou 50 h.
4. **Studie o práci.** Sepsala Zofie Podlipská. Cena 40 h,
s pošt. zásilkou 50 h.
5. **O vývoji ženských ručních prací.** Sepsala V. Lužická.
Cena 40 h, s pošt. zásilkou 50 h.
6. **O čínské domácnosti.** Sepsal Dr. Rud. Dvořák. Cena
40 h, s pošt. zásilkou 50 h.

Objednati možno v každém knihkupectví, jakož i přímo v **Do-
mácnosti**: Praha, Lazarská ulice číslo 17(18-II. staré, 3 nové.
(Telefon č. 2040.)

Kuchařská kniha
spolku Domácnost,
Praha 1919; podmín-
ky pro objednávky,
přehled konaných
přednášek; uložení:
Sbírka NZM

Spolek „Domácnost“

(První česká škola kuchařská)

zal. r. 1885.

v Praze, vlastní budova v Lazarské ulici č. 1718-II., 3 n.,

(Telefon č. 2040.)

Spolek »Domácnost« se zařídil v roce 1885 na počest stých narozenin Magdaleny Rettigové, slavné kuchařky a spisovatelky české, aby umožněno bylo vychovávat české dívky k dokonalosti v onom povolání, jímž její pramatky se proslavily, zůstavivše jménu české hospodyně pověst nejskvělejší.

Žákyně za uplynulých 28 let vyučilo se 9288. Vyučování obstarávají 2 učitelky (kuchařky) při masitých a dvě při moučných pokrmech a občasně vykládá žákyním jako chef kuchyně zkušený odborný kuchař. 2 hospodyně poučují o nakupování potravin a úpravě tabulí a mistr cukrářský Hd každý pátek odp. po celé zimní období cukrářský kurs. Práce účetní koná odborná sfla účetní a veškerý dozor na školu konají 2 dámy z výboru každý den.

Důkaz toho, že vyučování děje se vzorně, jest, že v hospodyňských školách v Čechách, na Moravě a v Bulharsku zastupují vyučené žákyně »Domácnosti« místa učitelek vaření.

V letní době se přijímají též žákyně zdarma bez bytu a stravy, když se vykáží: 1. nemajetností, 2. zachovalostí, 3. že byly již nejméně rok v řádné domácnosti v kuchyni činny; jsou však povinny jim přidělených prací se zúčastnit. Žádosti písemně adresují se na výbor spolku.

Aby se žákyním poskytlá příležitost seznámiti se též theoreticky s rozličnými předměty do oboru hospodářství sahajícími, pořádají se občas odpůldne přednášky a vycházky i členstvu spolku přístupné. Z oněch hlavně uvádíme jakožto velice důležité pro hospodyňky přednášky o rozličných druzích mas, o rybách, kupeckém zboží, vodě, soli, zelenině, ledu, o výživných látkách potravy a o porušování potravin atd.

V předu uvádíme přednášky, které již tiskem vyšly, jakož i podmínky přijímací pro žákyně a podmínky, dle kterých možno obědvati ve škole a hostiny i jednotlivé pokrmy objednat.

Spolek poskytuje každý den několik obědů nenaletné studující dívčí mládeži jednotlivých fakult univerzitních a jiných různých učilišť i chudým ženám. Též jinak se zúčastňuje spolek mnoha dobročinných podniků, jak je jen v jeho možnosti.

Prostředky, jimiž spolek chce docílití účelu svého, jsou:

1. Přijímání členských příspěvků. Členové jsou: zakládající s příspěvkem 100—200 K, přispívající s ročním příspěvkem 10—20 K, činní, kteří platí nejméně 4 K ročně;

2. přijímání záček za plat školní;

3. odprodávání pokrmů ve škole spolkové uvařených za poplatek, který připadne ku prospěchu účelům spolkovým;

4. přijímání zakázek na jídla jednotlivá i celé hostiny;

5. zařizování soukromých zábav a hostin;

6. vydávání knih i časopisů, jež pojednávají o domácnosti, o kuchyni i o nejnovějších vynálezech v oboru tomto.

Nejdůležitější výkon spolku v roce 1890 jest vydání kuchařské knihy, sbírky vyzkoušených jídelních předpisů. Vydána péčí spolku »Domácnost« (První české školy kuchařské) nákladem naklad. firmy P. Šimáček v Praze; čítá 1758 předpisů a velmi poučnou předmluvu. Kniha tato se potkala se všeobecným souhlasem, a nejlepším důkazem pro to jest, že první, druhé, třetí, čtvrté, páté, šesté, sedmé, osmé, deváté, desáté a jedenácté vydání během necelých 27 let rozebráno, takže bylo nutno pořídití vydání dvanácté, pečlivě opravené.

Česká škola kuchařská, založená roku 1885 v rozměrech skromných, dosáhla vzornou péčí a neúnavným přičiněním nynějšího rozkvětu svého. Dne 24. října 1895 oslaveno 10leté jubileum spolku »Domácnost« na Národopisné výstavě způsobem srdečným a důstojným. Na sklonku roku 1910 oslavil spolek 25. výročí založení »Domácnosti«. Oslava jubilea zahájena dne 14. prosince 1910 o 11. hod. dop. otevřením bohaté výstavy výrobků kuchařské školy. Výstavka byla instalována ve velké dvoraně spolkového domu a těšila se návštěvě výkvětu společnosti pražské i venkovské a došla všeobecného, lichořivého uznání. Na podzim r. 1898 počato se stavbou vlastního domu v Lazarské ulici.

V pamět jubilea vydán spisek: Deset roků činnosti spolku »Domácnost« (První česká škola kuchařská) v Praze. Sestavila V. Lužická. Nákladem »Domácnosti«. Tiskem F. Šimáčka.

Česká škola kuchařská přesídlila v listopadu r. 1899 do vlastního domu v Lazarské ulici č. 1718 st., 3 nové. Aby vyhověti

se mohlo naléhavé a dávno již citěné potřebě, nešetřeno žádného nákladu, jen aby »Domácnost« vládla místnostmi velkými, elegantně a vkusně zařízenými.

Prostranný, skvěle upravený sál, k němuž vede z ulice zvláštní nádherné schodiště, 2 jídelny, salon a kuřácký pokoj (viz zvláštní přílohy vpředu) zaujímají celé 1. poschodí a hodi se výtečně k uspořádání hostin, svateb, společenských večerů, přednášek atd.

Výbor „Domácnosti“:

Anděla Randová,
t. č. předsedkyně.

Anna J. Podlipná,
t. č. místopředsedkyně.

Josefina Růžičková,
t. č. pokladní.

Antonie Holečková,
t. č. zapisovatelka.

Emma Višková,
t. č. prakt. ředitelka školy.

Marie Figarová,
t. č. jednatelka.

Zdeňka Pásková,
t. č. účetní.

Něla Krulíš-Randová,
t. č. správčynie domu.

Gabriela Blažková,
t. č. prakt. ředitelka školy.

Józa Jirásková,
t. č. theor. ředitelka školy.

Pavčina Křížiková, Luisa Nesselová,
t. č. revísorky účtů.

Paní Domažlická Kamila. — Paní Kučerová Božena. — Paní Mejsnarová-Portíková Betty. — Paní Němečková Marie. — Paní Samohrdová Růžena. — Paní Srbová-Lužická Anna. — Paní Stejskalová Marie. — Paní Stejskalová Anna. — Paní Stránská Marie. — Paní Schuöblingová Marie. — Paní Urbánková Marie.

Náhradnice:

Paní Hrušová Helena. — Paní Janotová Karla. — Paní Janáčková Josefina. — Paní Komersová Marie. — Paní Lexová Eleonora. — Paní Ronzová Karla. — Paní Preissová Anna. — Slečna Summová Marie. — Paní Šafařovičová Jaroslava. — Slečna Talowitzová Karla. — Paní Tauchenová Hermína. — Paní Veselá Arnoštka.

V Praze, dne 5. prosince 1906.

Slavné správě „Domácnosti“ v Praze!

Zasílaje povinnou částku za svatební hostinu, pořádanou v útulných Vašich místnostech dne 24. listopadu t. r., děkuji za vkusné upravení, za mírné ceny a při tom za kuchyňskou úpravu, vyhovující všem i nejpřísnějším nárokům. — Zkušenosti nabyté při rozličných příležitostech a posledně při hostině dříve vzpomenuť ukládají mi přímo za povinnost, abych Váš závod dle zásluhy co nejlépe doporučil.

Ve vší úctě

Dr. Karel Mattuš.

V Praze, dne 30. května 1906.

Slavnému výboru „Domácnosti“, České školy kuchařské v Praze!

Pokládám za svou milou povinnost, vzdátí Vám jménem svým, své choti a novomanželů zasloužené plné uznání a dík za výtečně provedenou hostinu svatební a za vzornou obsluhu; všicki svatební hosté plnou pochvalu vzdávali, a slouží Vaše vzorné řízení celé »Domácnosti« za doporučení.

Účet s díky vyrovnávám.

V úctě dokonalé

JUDr. Karel Setunský.

V Praze, dne 15. ledna 1906.

Velectěné dámy slav. spolku „Domácnost“!

Děkuji za laskavé obstarávání obědů od začátku září min. roku až do dnešního dne a dovoluji si vysloviti svou i své rodiny vždy jen chválu způsobě úpravy po celý ten čas.

Rozhodla jsem se zase doma vařit a tu děkuji za svědomitou práci a upřímnou ochotu.

V nejhlubší úctě

Ludmila Fridová-Vrchlická.

V Praze, dne 20. července 1906.

Slavnému spolku „Domácnost“ v Praze!

Ženský Klub Český vyslovuje tímto nejsrdečnější díky za laskavé a hojné pohostění českých dívek z Mostu dne 16. t. m.

Za Ženský Klub Český v Praze

Marie Loužecká,
sekretářka.

V Budapešti, dne 1. listopadu 1906

Velevážené milostivé dámy!

Raďte mi laskavě prominouti, že si dovoluji Vám psáti, neb mě k tomu nutila povinnost Vám za vše se poděkovat.

Milostivé dámy, raďte přijati mé nejuctivější díky za veškeré dobrodíní, jehož se mi od Vás tak hojnou měrou dostalo, neb pobyt v „Domácnosti“ pro moji budoucnost velice prospěl, za což milostivým dámám vždy vděčnou budu.

Zároveň pokorně prosím, byste mi, velevážené dámy i nadále svou přízeň ráčily zachováti, již si mnoho vážiti budu.

Ještě jednou Vám, velevážené milostivé dámy, za vše mnohokrát děkuje a ruce líbá

Vám vždy vděčná a oddaná

Josefa Divišová.

Velká Bytč, dne 3. října 1906.

Slavný výbore spolku „Domácnost“!

Ve vsí úctě podepsaná dovoluje si vysloviti vroucí díky za laskavé udělení stipendia a s tím spojený pobyt ve škole „Domácnosti“ po dobu 10 měsíců. Děkuje srdečně za každý pokyn — napomenutí, rovněž za každé slůvko laskavé, neboť vzpomínka na každý ten okamžik nevymizí nikdy z její paměti.

V hluboké úctě

F. Bokrova.

V Pol. Ostravě, 21. července 1906.

Slavné předsednictvo spolku paní v „Domácnosti“ v Praze

Nebylo mi dopřáno na konci školního roku osobně poděkovat za velké dobrodíní, které mi bylo uděleno tím, že po celý uplynulý školní rok dopřáno mi bylo obědů v kuchyni „Domácnosti“, doufám však, že i takto přijata budou má slova díky s přesvědčením, že vycházejí z duše, které cit vděčnosti není cizím.

Neumím sice náležitě díky slovy propovédět, ale myslím, že šlechetným srdcím je nejlepší odměnou štěstí těch, jimž dobrodíní bylo prokázáno. —

A štěstí mé je veliké!

Vždyť mám již za sebou první nejobtížnější rok studii a jsem o něj bližší svému vytknutému cíli!

Pochopuji dobře, že výsledek mé práce nebyl by tak skvělý, kdybych byla soužena tísnivou starostí o každodenní stravu. Ale pomyslení, že co mi dáváno, dáváno mi s láskou ze štědrých rukou, pobádalo mne vždy k větší pílí. — Jsem povinna říci Vám, nejslechetnější dobroditelky moje, že úspěch v umělecko-průmyslové škole tohoto prvního roku zabezpečuje mně další dobrý výsledek; byla jsem uznána za přední žákyň. Osměluji se tímto výsledkem jen proto se pochlubiti, aby mě vznešené dobroditelky laskavě na vědomost přijaly, že neposkytovaly své vydatné podpory žákyňi nešetrně.

Jsem tou nejobtížnější

J. Sumíkovou,
žákyňi uměl.-průmyslové školy (II. roč.).

Na Král. Vinohradech, dne 17. července 1905.

Slavný výbor „České Domácnosti“ I

Na konci školního roku dovoluji si tímto vysloviti slavnému výboru své nejuctivější a nejvřelejší díky za skutečně slovanské dobrodíní, kterého mně slavný výbor ve Svém ústavu poskytoval ráčil.

Zároveň dovoluji si prositi, aby slavný výbor ráčil mně i příští tuto podporu zachováti.

Děkuji uctivě za veškeru přízeň, již jste mi po čas mého pobytu v ústavě věnovali ráčily, a laskavě račte přijmouti nejvšelejší díky mých rodičů.

Ještě jednou vzdávám Vám, velectěné dámy, srdečné díky a zůstávám vděčnou žákyní.

Bož. Holovská.

V Praze, dne 14. března 1913.

Velezasloužilé dámy!

S pocity upřímné vděčnosti za šlechetné činy, jimiž jste mi ráčily, milostivé dámy, přispěti v těžkých dobách mého mladého života, kladu si za čest i za povinnost, Vám tisíckrátě poděkovati a ruce zlíbatí.

Poškylly jste mi, milostivé dámy, tolik pomoci, že to nemohu ani slovy vypověděti a proto vždy prositi budu, by milostivé dámy ještě dlouhá léta na škole této při zdraví působily. Nikdy však nezapomenu Vašeho šlechetného činu.

Tisíckrát »Zaplat' Pán Bůh« milostivým dámám za jejich dobrodění.

Ruku líbá všem milostivým dámám

Mario Možná,
stipendistka

od 15./3. 1912 až do 15./4. 1913.

„Domácnost“, Česká škola kuchařská v Praze!

Za vzorné a v každém ohledu bezvadně provedení hostiny u příležitosti mého sňatku dovoluji si tímto, jménem svým i své choti vzdáti nejsrdečnější díky.

Poroučím se Vám

v úctě dokonale

Jun Antonín,
ředitel Českomoravských podniků
tiskařských a vydavatelských v Praze.



Kuchařská kniha
spolku Domácnost,
Praha 1919; ukázky
korespondence, zobra-
zení spolkové budovy;
uložení: Sbíрка NZM



Fot. J. Mulač

VLASTNÍ BUDOVA DOMÁCNOSTI.
(PRVNÍ ČESKÁ KUČAŘSKÁ ŠKOLA, ZALOŽENA R. 1885)
v PRAZE, v Lazarské ulici č. 18-II., 3 nové.



Kuchařský čepce
Čepce, který si v rámci
výuky vyšila chovanka
hospodyňské školy;
materiál: plátno, černá
bavlnka; rozměry:
š. 30 cm, d. 40 cm; da-
tace: 30. léta 20. století;
uložení: Sbirka NZM



Kuchařský čepec
Čepec, který si v rámci
výuky vyšila chovanka
hospodyňské školy;
materiál: plátno, mod-
rá bavlnka; rozměry:
š. 30 cm, d. 40 cm; da-
tace: 30. léta 20. století;
uložení: Sbírka NZM

ZÁVĚR

Lucie Kubásková

Předložený katalog *Kulinární tradice českých regionů* navazuje na katalog *Kulinární tradice moravských a slezských regionů*, který nastínil rozmanitost a šíři tradiční gastronomie v souvislosti s pěstováním a zpracováním zemědělských produktů. Zároveň přiblížil tradiční lidovou kuchyni a všechny podstatné činitele, jimiž byla determinována. Teprve s postupnou industrializací od druhé poloviny 19. století nastává spolu se změnou životního stylu a socioekonomického postavení obyvatel odklon od generacemi prověřených postupů a nejen strava, ale celkově její vnímání se začínají proměňovat. Právě tyto nové aspekty jsou podchyceny v předkládaném katalogu, který se kromě základního představení regionů Čech věnuje především vlivům, jež formovaly a měnily původní, tradiční lidovou kuchyni. Na českou národní kuchyni měly mimo jiné zásadní vliv kuchyně ostatních národů, obzvláště rakousko-uherská a francouzská, od nichž byla řada věcí převzata, ale současně docházelo k vyhranění a specifikaci typických českých jídel.

Povědomí o české kuchyni a zejména rozšíření způsobu přípravy jednotlivých pokrmů do širšího rámce (i když zprvu jen v omezeném okruhu) přinášely kuchařské knihy a receptáře. Ty našly své uplatnění zvláště v městském prostředí. Měšťanská kuchyně byla vůbec specifická již od samého počátku, neboť nebyla významně propojena s produkty vlastního hospodářství, ale byla závislá na nákupu většiny komodit. Z tohoto hlediska byla do jisté míry pestřejší, pokud to umožňovalo sociální a finanční postavení jednotlivých skupin obyvatel. V městském

prostředí se rovněž jako první začaly od druhé poloviny 19. století objevovat potraviny vyráběné v průmyslových závodech.

Potravinářský průmysl dynamicky reagoval na změny ve společnosti, jakými byly například zvyšující se počet obyvatel a jejich uvolnění z poddanské závislosti, postupující vědecko-technická revoluce, pěstování nových plodin, rozvoj dopravy a strojírenství apod. Potraviny se tak stávaly dostupnější pro více spotřebitelů a umožňovaly zařadit do jídelníčku nové pokrmy na základě nových receptur. Změna životního stylu obyvatel, jejich stěhování do měst za prací a odlišný způsob trávení volného času se rovněž promítly do zvyklostí denního stravování a stolování včetně využívání veřejné formy konzumace jídla. O rozvoji, významu a potřebě kuchařského umu svědčí také zakládání speciálních kuchařských či hospodyňských škol.

Stejně jako u prvního katalogu bylo záměrem autorského týmu nalézt kořeny současného způsobu stravování a přípravy jídla, seznámit širokou veřejnost s kulinárními tradicemi českých zemí s cílem ztotožnění se s gastronomickým dědictvím našich předků. Stravovací zvyklosti českých regionů byly autorkami popsány jako součást kulturního dědictví v obecné rovině a bylo upozorněno na jejich význam pro národní kulturní identitu. V průběhu výzkumu byly identifikovány tematické oblasti vhodné pro další badatelské zpracování, jako například role žen v domácím i veřejném stravování, národnostní vlivy na tradiční gastronomii a další.

SUMMARY

An exhibition and a critical catalogue *Culinary Traditions of Czech Regions*, are the scientific outcomes of the project Culinary Heritage of Czech Lands: Memory, Presentation and Education (NAKI II programme of the Ministry of Culture), which deals with the issue of the gastronomic heritage of Czech regions. The catalogue builds on the previous project *Culinary Traditions of the Moravian and Silesian Regions*, which focused on the presentation of rural cuisine, describing food customs associated with the agricultural year and its rhythm. It also presented basic agricultural products, their processing and use in folk cuisine. The present catalogue takes up these subjects and summarises the results of research, the purpose of which was to describe and analyse new findings obtained from research activities on the topic of the culinary traditions of Czech regions. The phenomena that have influenced and inspired gastronomy and catering in general are presented

using the urban environment as an example. The individual chapters introduce topics such as the traditional diet of Czech regions, the formation and development of urban cuisine including its typical features and equipment, as well as related food habits and dining customs. Separate chapters are devoted to printed and manuscript cookery books, the origins and development of the food industry, public catering, the food trade, and the origins of girls' gastronomic education. As in the first catalogue, the aim of the team of authors was to find out the roots behind the current way of eating and preparing food, and to familiarise the general public with the culinary traditions of the Czech lands so that they could identify themselves with the gastronomic heritage of our ancestors. The authors described the eating habits of the Czech regions as part of the cultural heritage in general terms and pointed out their importance in relation to the national cultural identity.

- 1 Národní zemědělské muzeum, s. p. o., fond Archiválie, osobní fond TILSCHOVÁ-ÚLEHLOVÁ Anna Marie, nezpracovaný fond.
- 2 HANSGIRGOVÁ, Františka, *Hospodyně našeho věku: Krátké naučení vedení městského i venkovského hospodářství*, Praha: I. L. Kober 1865.
- 3 TRACHTOVÁ, Marie, *Domácí hospodářství*, Praha: Šolc a Šimáček 1926.
- 4 ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha: Dauphin 2012; ZÍBRT, Čeněk, *Česká kuchyně za dob nedostatku*, Praha: Dauphin 2021.
- 5 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Chuťový místopis*, Praha: Avicenum 1970.
- 6 Zejména BERANOVÁ, Magdalena, *Tradiční české kuchařky: Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha: Libri 2001.
- 7 LENDEROVÁ, Milena (ed.), *Eva nejen v ráji. Žena v Čechách od středověku do 19. století*, Praha: Karolinum 2002; LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“. *České kuchařské knihy v 19. století*, Červený Kostelec: Pavel Mervart 2017 a další.
- 8 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [12. 4. 2022].
- 9 KOUBA, Miroslav, *Podoby gastronacionalismu ve stře- doevropských národních hnutích „dlouhého“ 19. stole- tí*, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – KOUBA, Miroslav – LENDEROVÁ, Milena – ŘÍHA, Ivo (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017, s. 116–144.
- 10 Kol. autorů, *Velké dějiny zemí Koruny české. Lidová kultura*, Praha: Paseka 2014, s. 22.
- 11 SANDTNEROVÁ-JANKŮ, Marie, *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů*, Praha: Česká grafická unie 1947, s. 191.
- 12 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [20. 3. 2022].
- 13 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 29, 31–32.
- 14 KEJŘOVÁ, Anuše, *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti*, Hradec Králové: St. Kuchař 1934, s. 68.
- 15 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Chuťový místopis*, c. d., s. 159.
- 16 Množství bramborových receptů přináší kuchařka M. Sandtnerové. SANDTNEROVÁ-JANKŮ, M., *Knihy rozpočtů*, c. d., s. 188–191.
- 17 KŘÍŽOVÁ-ZELENÁ, Helena, *(Nejen) Horácká ku- chařka aneb povídání o jídle, vaření, zvycích a tradicích*, Nové Město na Moravě 2013, s. 7.
- 18 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 42.
- 19 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [6. 5. 2022].
- 20 LÁNA, Tomáš, *Sudetští Němci na Orlickoústecku za první republiky*. Magisterská práce. Brno: Historický ústav Filozofické fakulty Masarykovy univerzity 2008, s. 25.
- 21 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 25–26.
- 22 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [25. 4. 2022].
- 23 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 23–24.
- 24 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [5. 5. 2022].
- 25 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Chuťový místopis*, c. d., s. III.
- 26 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [25. 4. 2022].
- 27 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Rok v naší kuchyni*, Praha: Brázda 1949, s. 322.

- 28 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 20–22.
- 29 TRACHTOVÁ, Marie, *Kuchařská kniha pro československé hospodyně*, Praha: Zemědělské nakladatelství A. Neubert 1930, s. 104.
- 30 KEJŘOVÁ, A., *Úsporná kuchařka*, c. d., s. 149.
- 31 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Chuťový místopis*, c. d., s. 144.
- 32 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 27–28.
- 33 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [17. 4. 2022].
- 34 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 20.
- 35 VAŠÁK, Jaroslav, *Regionální kuchařka z Čech, Moravy a Slezska*, Praha: Libri 2014, s. 156–158.
- 36 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 29.
- 37 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Chuťový místopis*, c. d., s. 67–68.
- 38 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [5. 5. 2022].
- 39 JERMÁŘOVÁ, Bohumila, *Velká vzorná kuchařka*, Praha: I. L. Kober nakladatelství 1900, s. 394.
- 40 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Chuťový místopis*, c. d., s. 78–79.
- 41 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 24–25.
- 42 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [25. 4. 2022].
- 43 SANDTNEROVÁ-JANKŮ, M., *Knihy rozpočtů*, c. d., s. 31.
- 44 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [1. 5. 2022].
- 45 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 27–28.
- 46 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [24. 4. 2022].
- 47 Tamtéž.
- 48 Tamtéž.
- 49 Tamtéž.
- 50 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [5. 5. 2022].
- 51 Dostupné online <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Po-lab%C3%AD>> [5. 3. 2022].
- 52 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Chuťový místopis*, c. d., s. 56.
- 53 Od slova *pepř* pravděpodobně pochází název *perník*. Ve středověku bývali perníkáři označováni latinsky *artopiperisté*. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Chuťový místopis*, c. d., s. 43–45.
- 54 Koncentrovaný odvar z cukrové řepy.
- 55 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Chuťový místopis*, c. d., s. 43–45.
- 56 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [5. 5. 2022].
- 57 Dostupné online <<https://cs.wikipedia.org/wiki/Po%C5%A1umav%C3%AD>> [18. 2. 2022].
- 58 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Rok v naší kuchyni*, c. d., s. 289.
- 59 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M., *Chuťový místopis*, c. d., s. 119.
- 60 Tamtéž, s. 117.
- 61 Tamtéž, s. 22–27.
- 62 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [17. 4. 2022].
- 63 SANDTNEROVÁ-JANKŮ, M., *Knihy rozpočtů*, s. 312–319.
- 64 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 27.
- 65 Dostupné online <<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> [5. 5. 2022].
- 66 MERHAUT, Marek, *Národní kultura stravování a kulturní difuze*, Praha: Wolters Kluwer 2016, s. 31.
- 67 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 251.
- 68 Kniha celým názvem *Kuchařství. O rozličných krměch, kterak se užitečně s chutí strojiti mají. Jakožto zvěřina, ptáci, ryby a jiné mnohé krmě všelikému kuchaři anebo hospodáři. Knižka tato potřebná a užitečná. A ocet, jak se dělá, také zadu najdeš. Vytištěno v Starém Městě pražském. Tu sobotu před první nedělí postní. Léta páně XXXV. Pavel Severin*. Více o této tištěné kuchařce v kapitole *Kuchařské knihy a receptáře* in: KORBELÁŘOVÁ, Irena (ed.) – DLUHOŠOVÁ, Radmila – SOBŤKOVÁ, Jitka, *Paměť chuti*, Opava: Slezská univerzita 2020, s. 70–71.
- 69 Šlechtické kuchyni – přípravě pokrmů, stolování apod. – se více věnuje publikace: KALOUSOVÁ, Pavla, *Kuchyně a stolníčení na šlechtických sídlech*, Plzeň: Pavla Kalousová 2016.
- 70 Jak popisuje M. Merhaut, pojem „vídeňská“ neznámá geografické určení, ale spíše kvalitativní ambici. Tedy pokrmy jisté úrovně připravené bez velkého finančního nákladu. In: MERHAUT, M., *Národní kultura*, c. d., s. 74.

- 71 Baborská kuchařka v Čechách. Kniha kuchařská, která pro panskou tak pro domácí kuchyň zřízená jest a v obojí zvláštním prospěchem užívána býti může. Vydaná v německém jazyku od Marie Anny Naydeker (Pardubice 1810) a Nejnovější kuchařská kniha pražská, neb kniha umění v přípravování rozličným krmí a pamlsky, jak pro panskou, tak pro domácí kuchyni, zřízená dle vydání zvláštní kuchařky paní Najdekroví od Českyně (Praha 1816). In: KORBELÁŘOVÁ, I. (ed.) – DLUHOŠOVÁ, R. – SOBOTKOVÁ, J., *Paměť chuti*, c. d., s. 169–182.
- 72 LENDEROVÁ, Milena, *Lidé kolem stolu*, in: LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha: Karolinum 2017, s. 142–145.
- 73 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 252.
- 74 LENDEROVÁ, M., *Lidé kolem stolu*, c. d., s. 142.
- 75 MERHAUT, M., *Národní kultura*, c. d., s. 63–73.
- 76 Tamtéž, s. 68.
- 77 LENDEROVÁ, M., *Lidé kolem stolu*, c. d., s. 127.
- 78 Tamtéž, s. 139.
- 79 Tamtéž, s. 128.
- 80 Kol. autorů, *Velké dějiny*, c. d., s. 254.
- 81 Pivní kultura bývá považována za vlasteneckou, či přímo národotvornou. In: FERRAROVÁ, Eva, *Jídlo pro radost. Proč jíme to, co jíme, a nejíme to, co nejíme*, Brno: Edika 2021.
- 82 Administrativní sjednocení celé aglomerace, tj. hlavního města s jeho předměstími, provedené k 1. 1. 1922.
- 83 LENDEROVÁ, M., *Lidé kolem stolu*, c. d., s. 151.
- 84 Tamtéž, s. 33–34.
- 85 *Sporokrb* byl vlastně plechový či kachlový sporák, na kterém ženy vařily a pekly zároveň. Mohl obsahovat také nádobu na vodu, ve které se voda ohřívala (tzv. *kamnovec*). In: HANSGIRGOVÁ, F., *Hospodyně*, c. d., s. 60–61.
- 86 TRACHTOVÁ, M., *Domácí hospodářství*, c. d., s. 66–67.
- 87 LENDEROVÁ, M. – KOUBA, M. – KOZÁR, A. – ŘÍHA, I., „*Spanilost vaše...*“, c. d., s. 295.
- 88 ŠKABRADA, Jiří, *Konstrukce historických staveb*, Praha: Argo 2003, s. 278.
- 89 BERANOVÁ, M., *Tradiční české kuchařky*, c. d., s. 85.
- 90 Tamtéž, s. 86–87.
- 91 LENDEROVÁ, M. – KOUBA, M. – KOZÁR, A. – ŘÍHA, I., „*Spanilost vaše...*“, c. d., s. 296.
- 92 TRACHTOVÁ, M., *Domácí hospodářství*, c. d., s. 107.
- 93 Tamtéž, s. 95.
- 94 HANSGIRGOVÁ, F., *Hospodyně*, c. d., s. 67.
- 95 PAULY, Jana – STŘECHOVÁ, Lucie – HULÁK, Jiří, *Katalog expozice Technika v domácnosti*, Praha: Národní technické muzeum 2014, s. 122.
- 96 KUBÁSKOVÁ, Lucie a kol., *Encyklopedie strojů a nástrojů. Potravinářská výroba*, Praha: NZM 2011, s. 68.
- 97 HANSGIRGOVÁ, F., *Hospodyně*, c. d., s. 153.
- 98 TRACHTOVÁ, M., *Domácí hospodářství*, c. d., s. 91, srov. HANSGIRGOVÁ, F., *Hospodyně*, c. d., s. 97–98.
- 99 KOTYŠKA, Václav, ed. – TEYSSLER, Vladimír, ed., *Technický slovník naučný: ilustrovaná encyklopedie věd technických, díl VII Kostelní – Luh*, Praha: Borský a Šulc 1932, s. 625–626.
- 100 TRACHTOVÁ, M., *Domácí hospodářství*, c. d., s. 103, srov. KOTYŠKA, V. ed. – TEYSSLER, V., ed. *Technický slovník naučný*, c. d., s. 631.
- 101 STŘECHOVÁ, Lucie, *Električtí strážníci. Výroba elektrospotřebičů značky Elektro-Praga*, *Dějiny a současnost*, 2011, 33, 6, s. 24–27.
- 102 *Elektrická kuchyně*, Praha: Elektrotechnický svaz československý 1936.
- 103 Více v článcích Lucie Střechové: *Električtí strážníci*, c. d.; *Elektro-Praga jako dceřiná společnost ČKD – servisní společnost pro prodej a výrobu domácích elektrospotřebičů*, in: *Fenomén ČKD: příspěvek k dějinám pražského strojírenského koncernu Českomoravská-Kolben-Daněk*, Praha: Mladá fronta – NTM 2014, s. 180–191; *V Československu se luxuje!: působení firmy Elektro-lux na československém trhu*, *Dějiny a současnost*, 2017, 39, 7, s. 38–41.
- 104 LENDEROVÁ, Milena a kol., *Dějiny každodennosti dlouhého 19. století, I. díl – Dějiny hmotné kultury*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2001, s. 136.
- 105 Káva se k snídani běžně podávala na venkově až po první světové válce. In: JANČÁŘ, Josef a kol., *Lidová kultura na Moravě*, *Vlastivěda moravská*, 2000, 10, s. 58.
- 106 ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Česká strava lidová*, Praha: Družstevní práce 1945, s. 428–441.
- 107 Tamtéž, s. 437–438.
- 108 NOVÁK, Pavel a kol., *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století*, Praha: Národní zemědělské muzeum 2007, s. 311.

- 109 Tamtéž.
- 110 LENDEROVÁ, M., „*Spanilost vaše...*“, c. d., s. 297.
- 111 Jednalo se o zdobený pruh látky, který se pokládal podélně na ubrus, a na něj se dávaly jen suché věci, aby se neušpinil.
- 112 TRACHTOVÁ, M., *Domácí hospodářství*, c. d., s. 316–321.
- 113 KOUBA, M. *Podoby gastronacionalismu*, c. d., s. 123–125.
- 114 LENDEROVÁ, Milena, *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století*, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017, s. 162.
- 115 KORBELÁŘOVÁ, I. (ed.) – DLUHOŠOVÁ, R. – SOBOTKOVÁ, J., *Paměť chuti*, c. d., s. 71–80.
- 116 LENDEROVÁ, M., *České kuchařské knihy*, c. d., s. 162.
- 117 *Knížka kuchařská, aneb zřetelná ponaučení, která se rozličné pokrmy jak masyté, tak postní dobře připravovat neb strojiti mají; jichžto posléz stojící rejstřík ukáže. Od Václava Pacovského J. Excellenci hraběnky Quasko kuchaře zřetelně sepsaná*. In: KORBELÁŘOVÁ, I. (ed.) – DLUHOŠOVÁ, R. – SOBOTKOVÁ, J., *Paměť chuti*, c. d., s. 157.
- 118 *Baborská kuchařka v Čechách*, c. d., s. 169–180.
- 119 *Nejnovější kuchařská kniha pražská*, c. d., s. 169–180.
- 120 Tamtéž, s. 169–180.
- 121 Kniha vycházela i po smrti M. D. Rettigové a do první světové války vyšlo celkem 36 vydání v českém a 10 vydání v německém jazyce. In: LENDEROVÁ, M., *České kuchařské knihy*, c. d., s. 166.
- 122 KOUBA, M., *Podoby gastronacionalismu*, c. d., s. 128–130.
- 123 KORBELÁŘOVÁ, I. (ed.) – DLUHOŠOVÁ, R. – SOBOTKOVÁ, J., *Paměť chuti*, c. d., s. 236–237.
- 124 Tamtéž, s. 321–322.
- 125 Tamtéž, s. 353–368.
- 126 SANDTNEROVÁ-JANKŮ, M., *Knihy rozpočtů*, c. d.
- 127 Poprvé vydána v roce 1940. In: KORBELÁŘOVÁ, I. (ed.) – DLUHOŠOVÁ, R. – SOBOTKOVÁ, J., *Paměť chuti*, c. d., s. 402–403.
- 128 Dostupné online <https://cs.wikipedia.org/wiki/Marie_Trachtov%C3%A1> [27. 4. 2022].
- 129 LENDEROVÁ, M., *České kuchařské knihy*, c. d., s. 175–176, 182.
- 130 Jak upozorňují autorky publikace *Paměť chuti*, jedná se pravděpodobně o část obsáhlejšího rukopisu, který se nedochoval. In: KORBELÁŘOVÁ, I. (ed.) – DLUHOŠOVÁ, R. – SOBOTKOVÁ, J., *Paměť chuti*, c. d., s. 50–63.
- 131 Tamtéž, s. 110–123.
- 132 Někdy také nazývaná *Strahovská kniha kuchařská*. LENDEROVÁ, M., *České kuchařské knihy*, c. d., s. 159.
- 133 KORBELÁŘOVÁ, I. (ed.) – DLUHOŠOVÁ, R. – SOBOTKOVÁ, J., *Paměť chuti*, c. d., s. 124–131.
- 134 Studentky často nazývány „chovankami“.
- 135 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra, *Lidé a jídlo*, Praha: ISV nakladatelství 1999, s. 113.
- 136 BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín, *Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě*, Praha: Libri 2010, s. 271.
- 137 Kovozezemědělec (též kovorolník) je tradiční název pro příslušníka sociální skupiny na vesnici, která byla zaměstnána mimo zemědělství, ale na venkově vlastnila domek či malé hospodářství.
- 138 *Dějiny obyvatelstva českých zemí*, Praha: Mladá fronta 1996, s. 278.
- 139 Tamtéž, s. 280.
- 140 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., *Lidé a jídlo*, c. d., s. 114.
- 141 VILIKOVSKÝ, Václav, *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, Praha 1936, s. 526.
- 142 Pravděpodobně prvním výrobcem sucharů v Lomnici nad Popelkou byl pekař Antonín Kynčl, který pekl suchary již před rokem 1800. V roce 1810 již bylo ve městě zhruba 20 výrobců sucharů, z nichž největší a nejznámější byla firma cukráře Michala Jíny a jeho synů Antonína a Josefa, kteří v roce 1907 postavili první továrnu. Suchary se balily do plechových nebo papírových krabiček.
- 143 BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A., *Dějiny zemědělství*, c. d., s. 276.
- 144 Mléčná odstředivka 1876 Wilhelm Lefeldt, kontinuální odstředivka 1878 Carl Gustav de Laval.
- 145 VILIKOVSKÝ, V., *Dějiny*, c. d., s. 824–826.
- 146 Sýry sladké jsou vyráběné srážením mléka syřidlem a s přísadkou různých kultur mikroorganismů za účelem usměrnění zračního procesu typického pro daný sýr. Představují největší objem výroby v sýrařské technologii. Jejich výroba vyžaduje prvotřídní kvalitu mléka, mlékařských kultur, syřidla a dalších

- látek (chlorid vápenatý, dusičnan draselný, sýrařská barva; nejstarším syřidlem se stal roztok z telecích žaludků), stejně jako na výrobu dalších mléčných výrobků, jako bylo zahuštěné (1900 – Radlická parní mlékárna na Smíchově) nebo sušené mléko (1907 – První česká akciová mlékárna v Praze-Nuslích), mléčný cukr, mléko pro kojence (v roce 1910 byla založena v Hradci Králové první mlékárna pro děti) či jogurt (1910 – První česká akciová mlékárna v Praze).
- 147 KUTTELVAŠER, Zdeněk, *Závěrečná zpráva vědeckovýzkumného úkolu č. 4138: Problémy kapitalistického výrobního způsobu v zemědělství, etapa: Vývoj potravinářského průmyslu, 1971–1975*, s. 13.
- 148 Ústřední jatka hlavního města Prahy byla otevřena v Holešovicích v roce 1895 a stala se jedinými jatky pro obce Velké Prahy, kde směl být porážen dobytek. Také maso dovezené do Prahy z venkova muselo projít jatky kvůli zvěrolékařské prohlídce. Hlavní trhy na živý dobytek se na jatkách konaly zpravidla dvakrát týdně – v pondělí a ve čtvrtek. Jatka byla zrušena v roce 1983 poté, co byly otevřeny nové masokombináty v Písnici a Čakovicích.
- 149 KUTTELVAŠER, Z., *Závěrečná zpráva*, c. d., s. 5.
- 150 VILIKOVSKÝ, V., *Dějiny*, c. d., s. 553.
- 151 Sterilaci teplem zavedl Francois Appert na konci 18. století a vědecky ji objasnil Louis Pasteur v polovině 19. století – pasterizace.
- 152 KUTTELVAŠER, Z., *Závěrečná zpráva*, c. d., s. 6.
- 153 BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A., *Dějiny zemědělství*, c. d., s. 276.
- 154 Tamtéž, s. 342.
- 155 V Čechách se semíralo největší absolutní množství pšenice a žita, ovsu, kukuřice, na Moravě a ve Slezsku nejvíce ječmene a pohanky.
- 156 BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A., *Dějiny zemědělství*, c. d., s. 273.
- 157 Spodní kvašení spočívá v klesání kvasinek ke dnu při zákvasné teplotě 5–6 °C.
- 158 BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A., *Dějiny zemědělství*, c. d., s. 273.
- 159 Dokud se vyrábělo pivo svrchním kvašením, používaly se jako droždí pivovarské kvasnice. Spodní pivovarské kvasnice ze silněji chmeleného piva nešly již jako droždí používat nejen pro svou hořkou chuť a tmavou barvu, ale i proto, že způsobovaly roztékání těsta při pečení.
- 160 KUTTELVAŠER, Z., *Závěrečná zpráva*, c. d., s. 33.
- 161 ČURDA, Dušan – HOLUB, Karel, *Stručné dějiny oborů – potravinářství, hotelnictví*, Praha: Scientia 2004, s. 16.
- 162 Podnětem k výrobě strojeného (umělého) másla se stal rozkaz císaře Napoleona III., který nařídil nalézt levnou náhražku za máslo pro francouzské námořnictvo a méně majetné obyvatelstvo. Povedlo se to v roce 1869 ze směsi loje, odstředěného mléka, vepřových žaludků, kravského vemene a jedlé sody. Název margarín vznikl podle nesprávného pojmenování první použité tukové násady, loje, což byla eutektická směs kyseliny palmitové, olejové a stearové, která z hlediska počtu atomů uhlíku odpovídala kyselině margové. Brzy ale převládla výroba margarínu z rostlinných olejů ztužených pomocí elektrolyticky získaného vodíku.
- 163 KUTTELVAŠER, Z., *Závěrečná zpráva*, c. d., s. 28–29.
- 164 Cukrová řepa byla pěstována jako krmivo již od antických dob. Roku 1590 poprvé extrahoval francouzský botanik Olivier de Serres (1539–1619) z kořene cukrové řepy sladký sirup. Významného pokroku ve šlechtění dosáhl Franz Karl Achard (1753–1821), který v roce 1802 vylepšil vlastnosti bílé krmné řepy, později nazývané přídomek slezská, ze které pocházejí všechny světové odrůdy.
- 165 BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A., *Dějiny zemědělství*, c. d., s. 343.
- 166 Tamtéž, s. 271.
- 167 KUBÁSKOVÁ, Lucie, *Původ kávových náhražek a jejich rozšíření v českých zemích*, Prameny a studie, 2015, 55, s. 181.
- 168 Tamtéž, s. 178.
- 169 LOM, František, *Přehled dějin zemědělské výroby v českých zemích*, Praha: Vysoká škola zemědělská 1972, s. 16.
- 170 V roce 1804 francouzský kuchař a paštikář Nicolas Appert vyrobil první hermeticky uzavřené konzervy sterilované teplem. Přibližně v téže době (v roce 1808) zhotovil konzervy stejným způsobem i Rus Vasilij Nazarevi Karazin, který konzervoval vařené potraviny ve skle. Po nich došlo postupně k ještě většímu zdokonalení v hermetickém uzavírání, sterilování a uchovávání předpřipravených mas nebo hotových jídel na dlouhou dobu.
- 171 ČURDA, D. – HOLUB, K., *Stručné dějiny oborů*, c. d., s. 16.
- 172 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., *Lidé a jídlo*, c. d., s. 114.
- 173 HÁNA, Jiří, *Významné plzeňské hospody ve výpovědi historických pohlednic a fotografií – úvod k výstavě Jak dlouho se točí, aneb historie pohostinství v Plzni*, in: *Jak dlouho se točí aneb Historie pohostinství v Českých zemích*, sborník z konference, Plzeň: Plzeňský Prazdroj 2009, s. 41.

- 174 KUBÁSKOVÁ, Lucie, *Obchod s pivem v českých zemích*, Prameny a studie, 2007, 39, s. 100.
- 175 ČERMÁK, Miloslav, *Pivovary, hospody a vinárny v královské Olomouci*, in: *Jak dlouho se točí aneb Historie pohostinství v Českých zemích*, sborník z konference, Plzeň: Plzeňský Prazdroj 2009, s. 89.
- 176 ČURDA, D. – HOLUB, K., *Stručné dějiny oborů*, c. d., s. 28.
- 177 NOVÁK, P., *Dějiny hmotné kultury*, c. d., s. 317.
- 178 Svoji první kavárnu otevřel v roce 1714 a nazval ji U Zlatého hada.
- 179 ČERMÁK, M., *Pivovary, hospody*, c. d., s. 87.
- 180 Mezi nejproslulejší kavárny v českých zemích patří pražská Kavárna Slavia, Louvre, Montmartre, Arco nebo Platyz.
- 181 NOVÁK, P., *Dějiny hmotné kultury*, c. d., s. 317.
- 182 NOVÁK, Pavel, *Společné stravování*, Prameny a studie – Alchymie v kuchyni, 2010, 44, s. 79.
- 183 ŠTASTNÁ, Jarmila, *Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti*, Český lid, 1962, 49, I, s. 3.
- 184 FRANC, Martin, *Vaříme školákům!*, Náčrt proměn stravování školních dětí a mládeže v letech 1948–1980, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo, *Krajiny prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016, s. 263.
- 185 NOVÁK, P., *Dějiny hmotné kultury*, c. d., s. 61.
- 186 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., *Lidé a jídlo*, c. d., s. 97.
- 187 BORTEL, Roman, *Prostor krámků a tržišť – prostředí vztahových výměn informací*, Prameny a studie, 2007, 39, s. 8.
- 188 NOVÁK, P., *Dějiny hmotné kultury*, c. d., s. 60.
- 189 BORTEL, R., *Prostor krámků*, c. d., s. 9.
- 190 Škrob ze ságových palem, ale často se jednalo o náhražku z bramborového škrobu.
- 191 BORTEL, R., *Prostor krámků*, c. d., s. 10.
- 192 Tato družstva na žádný hospodářský spolek nenavazovala.
- 193 NOVÁK, P., *Dějiny hmotné kultury*, c. d., s. 61.
- 194 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, V., *Lidé a jídlo*, c. d., s. 114.
- 195 MACKOVÁ, Marie, *Sůl nad zlato*, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo, *Krajiny prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016, s. 116.
- 196 Tamtéž, s. 115.
- 197 Od roku 1882 bylo možné do monarchie přes ruskou hranici převézt 20 kg kuchyňské soli bez hraničních poplatků, vše nad tuto hranici bylo třeba přihlásit k proclení.
- 198 MACKOVÁ, M., *Sůl nad zlato*, c. d., s. 122.
- 199 NOVÁK, P., *Dějiny hmotné kultury*, c. d., s. 64.
- 200 Tamtéž, s. 67.
- 201 BAHENSKÁ, Marie, *Počátky emancipace žen v Čechách. Dívčí vzdělávání a ženské spolky v Praze v 19. století*, Praha: Libri 2005, s. 9.
- 202 RÝDL, Karel, *Vznik a vývoj odborného školství pro gastronomii v českých zemích do roku 1948*, in: *Krajiny prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016, s. 238.
- 203 RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila – WÜNSCHOVÁ, Felicitas (ed.), *Domácí kuchařka: Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti*, Praha: Odeon 1986, s. 19.
- 204 BAHENSKÁ, M., *Počátky emancipace*, c. d., s. 10.
- 205 BUREŠOVÁ, Jana, *Proměny společenského postavení českých žen v první polovině 20. století*, Olomouc: Univerzita Palackého 2001, s. 37.
- 206 Tamtéž, s. 28.
- 207 SECKÁ, Milena, *Americký klub dam – krůček k ženské vzdělanosti*, Praha: Národní muzeum 2012, s. II.
- 208 RÝDL, K., *Vznik a vývoj*, c. d., s. 239.
- 209 Vojta Náprstek (1826–1894), významný zastánce ženských práv, sběratel, zakladatel organizované turistiky, propagátor technického pokroku a člen pražského zastupitelstva. Stál u zrodu Českého průmyslového muzea založeného 1874 v rodinném pivovaru. Po smrti Náprstka bylo muzeum změněno na národopisné, dnes známé jako Náprstkovo muzeum afrických, asijských a amerických kultur, jako jedna ze stálých expozic Národního muzea. Dostupné online <https://cs.wikipedia.org/wiki/Náprstkovo_muzeum_asijských_a_amerických_kultur> [16. 5. 2022].
- 210 BAHENSKÁ, M., *Počátky emancipace*, c. d., s. 75–97, srov. SECKÁ, M., *Americký klub*, c. d.
- 211 Spolek *Domácnost* pomohly založit zkušené členky Amerického spolku dam, například Josefa Náprstková, Anna Holinová, Marie Neffová či Věnceslava Lužická-Srbová, která byla navíc členkou Tělocvičného spolku paní a dívek, dříve spolku Sv. Ludmily. In: SKÁCELOVÁ, Lenka, *Historické proměny a speci-*

- fika dívčího odborného vzdělávání na přelomu 19. a 20. století*. Bakalářská práce. Olomouc: Ústav pedagogiky a speciálních studií Pedagogické fakulty Univerzity Palackého 2012, s. 24.
- 212 ŠTĚPÁNOVÁ, Irena, *Kuchařská škola Domácnost*, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017, s. 222–229, srov. TESAŘOVÁ, Irena, *Spolek Domácnost a jeho Česká kuchařská škola. Speciální přínos*, Folia Ethnographica, 1999, 33.
- 213 RÝDL, K., *Vznik a vývoj*, c. d., s. 240.
- 214 Více viz Kol. autorů, *Zemědělské školství, výzkum a osvěta jako předpoklad hospodářského a sociálního rozvoje venkova v 19. a 20. století*, Studie Slovákého muzea, Uherské Hradiště, 2004, 9. Předchůdkyněmi institucionalizovaného hospodyňského vzdělávání byly neformální domácí školy. Např. jednu z nich vedla v Litomyšli ve 30. a 40. letech 19. století Magdalena Dobromila Rettigová. In: RÝDL, K., *Vznik a vývoj*, c. d., s. 238.
- 215 TOMÁŠKOVÁ, Ludmila, *Vyšší odborná hospodyňská škola na Klášterním Hradisku v Olomouci (1908–1950) a odborné vzdělávání dívek v první polovině 20. století*. Bakalářská práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity 2011.
- 216 LENDEROVÁ, Milena, *K hříchu a modlitbě: Žena v minulém století*, Praha: Mladá fronta 1999, s. 39–71.
- 217 Zde, mimo jiné, působila také pedagožka a autorka kuchařských knih Marie Trachtová. Dostupné online <https://cs.wikipedia.org/wiki/Marie_Trachtov%C3%A1> [2. 6. 2022].
- 218 RÝDL, K., *Vznik a vývoj*, c. d., s. 242.
- 219 Tamtéž, s. 244–245.
- 220 Tamtéž, s. 248.

SOUPIS PRAMENŮ A LITERATURY

ARCHIVNÍ PRAMENY

Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Archiv, fond Archiválie, osobní fond TILSCHOVÁ-ÚLEHLOVÁ Anna Marie, nezpracovaný fond.

Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Archiv, fond Kávoviny.

PERIODICKÝ TISK

BORTEL, Roman, *Prostor krámků a tržišť – prostředí vztahových výměn informací*, *Prameny a studie – Obchod*, 2007, č. 39, s. 8–18.

GABRIEL, František, *Obchod se solí v Čechách v době od 17. do počátku 19. století*, *Rozpravy Československé akademie věd*, 1967, 17, č. 12.

GRULICH, Josef, *Historická demografie a dějiny rodiny v Evropě a v České republice po roce 1950*, *Historická demografie*, 2002, 26, s. 123–146.

JANČÁŘ, Josef a kol., *Lidová kultura na Moravě*, *Vlastivěda moravská*, 2000, 10, s. 58.

KUBÁSKOVÁ, Lucie, *Obchod s pivem v českých zemích*, *Prameny a studie*, 2007, č. 39, s. 93–111.

KUBÁSKOVÁ, Lucie, *Původ kávových náhražek a jejich rozšíření v českých zemích*, *Prameny a studie*, 2015, č. 55, s. 173–186.

NOVÁK, Pavel, *Společné stravování*, *Prameny a studie – Alchymie v kuchyni*, 2010, č. 44, s. 78–92.

STŘECHOVÁ, Lucie, *Električtí strážníci. Výroba elektrospotřebičů značky Elektro-Praga*, *Dějiny a současnost*, 2011, 33, č. 6, s. 24–27.

STŘECHOVÁ, Lucie, *V Československu se luxuje!: působení firmy Elektro-lux na československém trhu*, *Dějiny a současnost*, 2017, 39, č. 7, s. 38–41.

ŠTASTNÁ, Jarmila, *Změny v tradiční lidové stravě a její stav v současnosti*, *Český lid*, 1962, 49, č. 1, s. 1–9.

TESAŘOVÁ, Irena, *Spolek Domácnost a jeho Česká kuchařská škola. Specifický přínos*, *Folia Ethnographica*, 1999, 33.

VAŇÁK, Bohumil, *K problematice zpracování dějin potravinářského průmyslu*, *Časopis Matice moravské*, 1972, 91, č. 1–2, s. 136–139.

VELKOVÁ, Alice, *Proměny venkovské společnosti v letech 1700–1850*, *Český časopis historický*, 2007, 4, s. 809–857.

Prameny a studie – Obchod, 2007, č. 39.

Prameny a studie – Alchymie v kuchyni, 2010, č. 44.

ENCYKLOPEDIE

KOTYŠKA, Václav, ed. – TEYSSLER, Vladimír, ed., *Technický slovník naučný: ilustrovaná encyklopedie věd technických, díl VII. Kostelní – Luh*, Praha: Borský a Šulc 1932.

KUBÁSKOVÁ, Lucie a kol., *Encyklopedie strojů a nástrojů. Potravinářská výroba*, Praha: Národní zemědělské muzeum 2011.

LITERATURA

- AUGUSTÍN, Jozef, *Povídání o kávě. Kávovníkové zrno (Coffea arabica), káva a kávoviny jako významné potravinářské pochutiny*, Olomouc: Fontána 2003.
- AUTRATA, František Václav, M. D. *Rettigová*, Brno: Družstvo Moravského kola spisovatelů 1948.
- BAHENSKÁ, Marie, *Počátky emancipace žen v Čechách: Dívčí vzdělávání a ženské spolky v Praze v 19. století*, Praha: Libri 2005.
- BALAŠTÍK, Jaroslav, *Průmyslová výroba pokrmů*, Praha 1983.
- BAUEROVÁ, Jaroslava – BÁRTOVÁ, Eva, *Proměny ženy v rodině, práci a ve veřejném životě*, Praha: Svoboda 1987.
- BERANOVÁ, Magdalena, *Tradiční české kuchařky: Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha: Libri 2001.
- BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín, *Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě*, Praha: Libri 2010.
- BOHMANNOVÁ, Andrea, *Umění stolovat*, Praha: Merkur 1985.
- BORKOVCOVÁ, Marie – KUNCOVÁ, Irena, *Hřebečské zvykosloví, kroje, písně a tance*, Lanškroun: Městské muzeum Lanškroun 2001.
- BRODIL, Josef, *Kávové náhražky*, Tábor 1922.
- BRONCOVÁ, Dagmar (ed.), *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*, Praha: Milpo media 1998.
- BRONCOVÁ, Dagmar (ed.), *Historie pekárenství v Českých zemích*, Praha: Milpo media 2001.
- BUREŠOVÁ, Jana, *Proměny společenského postavení českých žen v první polovině 20. století*, Olomouc: Univerzita Palackého 2001.
- BURIAN, Vlado, *Malý receptář kávy a čaje*, Turnov: Merkur 1974.
- ČADKOVÁ, Kateřina – LENDEROVÁ, Milena – STRÁNÍKOVÁ, Jana, *Dějiny žen aneb Evropská žena od středověku do 20. století v zajetí historiografie*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2006.
- ČEPEK, Ferdinand, *Kávové náhražky (suroviny)*, Praha 1920.
- ČERMÁK, Miloslav, *Pivovary, hospody a vinárny v královské Olomouci*, in: *Jak dlouho se točí aneb Historie pohostinství v Českých zemích*, sborník z konference, Plzeň: Plzeňský Prazdroj 2009, s. 81–90.
- ČERNÁ, Růžena, *Kuchařská abeceda: Kniha výborných receptů a přesných návodu ke všem pracím kuchařského umění*, Praha: Prometheus 1930.
- ČERNÝ, Karel, *Ze zámoří do Čech. Čokoláda, čaj a káva v raném novověku*, Praha: Academia 2020.
- ČURDA, Dušan – HOLUB, Karel, *Stručné dějiny oborů – potravinářství, hotelnictví*, Praha: Scientia 2004.
- DANĚK, Radoslav, *Výčep piva a hostinská živnost na Ostravsku v proměnách 19. století*, in: *Jak dlouho se točí aneb Historie pohostinství v Českých zemích*, sborník z konference, Plzeň: Plzeňský Prazdroj 2009, s. 7–19.
- DRIML, Karel, *Vyučování výživě a stravování školní mládeže*, Brno: Česká zemská péče o mládež na Moravě 1928.
- DRŮBKOVÁ, Anna, *Mladá hospodynka: Kuchařská kniha osvědčených a úsporných předpisů*, Praha: Práce 1948.
- DUFEK, Oldřich, *Organisace a technika prodeje v potravinářských prodejnách*, Praha: Práce 1957.
- DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra, *Lidé a jídlo*, Praha: ISV nakladatelství 1999.
- FERRAROVÁ, Eva, *Jídlo pro radost. Proč jíme to, co jíme, a nejíme to, co nejíme*, Brno: Edika 2021.
- FIALOVÁ, Juliana Anna, *Sešity domácího hospodaření, sv. 31 – Stolování a prostírání*, Praha: Práce 1967.
- FIALOVÁ, Ludmila et al., *Dějiny obyvatelstva českých zemí*, Praha: Mladá fronta 1996.

- FRANC, Martin, „Vaříme školákům!“ Náčrt proměn stravování školních dětí a mládeže v letech 1948–1980, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo, *Krajina prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016, s. 260–277.
- GRULICH, Josef, *Migrace městského a vesnického obyvatelstva. Farnost České Budějovice 1750–1824*, České Budějovice: Nová tiskárna Pelhřimov 2013.
- GRULICH, Josef, *Migrační strategie. Město, předměstí a vesnice na panství České Budějovice ve druhé polovině 18. století*, České Budějovice: Nová tiskárna Pelhřimov 2018.
- HALAČKA, Karel – ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Hygiena a sanitace ve společném stravování*, Praha: SZdN 1953.
- HANSGIRGOVÁ, Františka, *Hospodyně našeho věku: Krátké naučení vedení městského i venkovského hospodářství*, Praha: I. L. Kober 1865.
- HANSGIRGOVÁ, Františka, *Průvodce dívky a budoucí hospodyně*, Praha: I. L. Kober 1869.
- HÁNA, Jiří, *Významné plzeňské hospody ve výpovědi historických pohlednic a fotografií – úvod k výstavě „Jak dlouho se točí, aneb historie pohostinství v Plzni“*, in: *Jak dlouho se točí aneb Historie pohostinství v Českých zemích*, sborník z konference, Plzeň: Plzeňský Prazdroj 2009, s. 41–50.
- HORSKÁ, Pavla – KUČERA, Milan – MAUR, Eduard – STLOUKAL, Milan, *Dětství, rodina a stáří v dějinách Evropy*, Praha: Panorama 1990.
- JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra, *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc*, Turnov: Muzeum Českého ráje v Turnově 2009.
- JANČÁŘ, Josef a kol., *Lidová kultura na Moravě*, Strážnice: Ústav lidové kultury 2000.
- JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo, *Krajina prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016.
- JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo, *Krajina prostřených i prázdných stolů II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017.
- JERMÁŘOVÁ, Bohumila, *Velká vzorná kuchařka*, Praha: I. L. Kober knihkupectví 1900.
- JETTONICKÝ, František, *Odborná kniha pro příslušníky stavu hostinského a odborné školy*, Praha: nákladem vlastním 1911.
- JIRÁSKOVÁ NEKVAPIL, Šárka, *Protoindustriální společnost. Populační chování a životní strategie venkovského obyvatelstva severovýchodních Čech v 18. a 19. století*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2019.
- KALOUSOVÁ, Pavla, *Kuchyně a stolničení na šlechtických sídlech*, Plzeň: Pavla Kalousová 2016.
- KÁDNER, Otakar, *Vývoj a dnešní soustava školství*, Praha: Sfinx, Bohumil Janda 1929–1938.
- KEJŘOVÁ, Anuše, *Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti*, Hradec Králové: St. Kuchař 1934.
- KNĚŽ, Václav, *Výroba mléka*, Praha 1951.
- KORBELÁŘOVÁ, Ivana (ed.) – DLUHOŠOVÁ, Radmila – SOBOTKOVÁ, Jitka, *Paměť chuti*, Opava: Slezská univerzita 2020.
- KOUBA, Miroslav, *Podoby gastronacionalismu ve stře-doevropských národních hnutích „dlouhého“ 19. století*, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – KOUBA, Miroslav – LENDEROVÁ, Milena – ŘÍHA, Ivo (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017, s. 116–144.
- KREJČÍ, Ivan, *O kávě a čaji aneb Víme proč je pijeme?*, Praha: Grada 2000.
- KRCHOVÁ, Božena, *Kuchyně*, Praha: Práce 1969.
- KŘÍŽOVÁ-ZELENÁ, Helena, *(Nejen) Horácká kuchařka aneb povídání o jídle, vaření, zvycích a tradicích*, Nové Město na Moravě: nákladem vlastním 2013.
- KUBAČÁK, Antonín, *Dějiny zemědělství v českých zemích, I. díl (od 10. století do roku 1900)*, Praha: Česká zemědělská tiskárna 1994.

- KUBAČÁK, Antonín, *Dějiny zemědělství v českých zemích, II. díl (1900–1989)*, Praha: Česká zemědělská tiskárna 1995.
- KUBÁSKOVÁ, Lucie – JÍROVCOVÁ, Jana, *Kulinární tradice moravských a slezských regionů*, Praha: Národní zemědělské muzeum 2021.
- KUNTZMANNOVÁ, Miroslava, *S trochou nostalgie aneb Jak se vařilo a jedlo za císaře pána*, Plzeň: Miroslava Kuntzmannová 2012.
- KUTTELVAŠER, Zdeněk, *Potravinářství, studie o technice v českých zemích 1800–1918, IV.*, Praha: Národní technické muzeum 1986.
- KUTTELVAŠER, Zdeněk, *Vývoj mlynářství*, Praha 1970.
- LENDEROVÁ, Milena, *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století*, in: LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha: Karolinum 2017.
- LENDEROVÁ, Milena, *K hříchu i k modlitbě: Žena v minulém století*, Praha: Mladá fronta 1999.
- LENDEROVÁ, Milena, *Lidé kolem stolu*, in: LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha: Karolinum 2017.
- LENDEROVÁ, Milena a kol., *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století, I. díl – Dějiny hmotné kultury*, Pardubice: Fakulta humanitních studií Univerzity Pardubice 2005.
- LENDEROVÁ, Milena a kol., *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19. století, II. díl – Život všední a sváteční*, Pardubice: Fakulta humanitních studií Univerzity Pardubice 2005.
- LENDEROVÁ, Milena (ed.), *Eva nejen v ráji. Žena v Čechách od středověku do 19. století*, Praha: Karolinum 2002.
- LENDEROVÁ, Milena – HALÍŘOVÁ, Martina – JIRÁNEK, Tomáš, *Vše pro dítě! Válečné dětství 1914–1918*, Praha: Paseka 2015.
- LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie, *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*, Praha: Karolinum 2017.
- LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo, *„Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“: České kuchařské knihy v 19. století*, Červený Kostelec: Pavel Mervart 2017.
- LENDEROVÁ, Milena – RÝDL, Karel, *Radostné dětství? Dítě v Čechách devatenáctého století*, Praha, Lito-myšl: Paseka 2006.
- LIKLER, Ladislav, *Historie mlékárenství v Čechách, na Moravě a ve Slezsku, II. díl*, Praha: Milpo media 2001.
- LOM, František, *Přehled dějin zemědělské výroby v českých zemích*, Praha: Vysoká škola zemědělská 1972.
- LOUDIL, Lumír, *Vývoj mlékařství*, Praha: Československé zemědělské muzeum a Ústav vědecko-technických informací ČAZ 1969.
- LUHANOVÁ, Zdeňka – HRUBÝ, Jiří, *Společné stravování pracujících v zemědělství*, Praha: SZdN 1960.
- MACKOVÁ, Marie, *Sůl nad zlato*, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo, *Krajina prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016, s. 109–124.
- MALOVICKÝ, Václav, *Co chutnalo a chutná v Pošumaví*, Praha: VM – Václav Malovický 2011.
- MERHAUT, Marek, *Národní kultura stravování a kulturní difuze*, Praha: Wolters Kluwer 2016.
- MLEJNKOVÁ, Lena, *Služby společného stravování*, Praha: Oeconomica 2009.
- MONTANARI, Massimo, *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*, Praha: Nakladatelství Lidové noviny 2003.
- NEUDORFLOVÁ-LACHMANOVÁ, Marie, *České ženy v 19. století: Úsilí a sny, úspěchy i zklamání na cestě k emancipaci*, Praha: JANUA 1999.
- NOVÁK, Pavel, *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století*, Praha: Národní zemědělské muzeum 2007.

- PAULY, Jana – STŘECHOVÁ, Lucie – HULÁK, Jiří, *Katalog expozice Technika v domácnosti*, Praha: Národní technické muzeum 2014.
- PAVELKOVÁ-ČEVELOVÁ, Zuzana, *Proměny svatebního stolování 1826–1940 se zaměřením na městské prostředí*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016.
- POSPĚCHOVÁ, Petra, *Regionální kuchařka. Všechny chutě Čech, Moravy a Slezska*, Praha: Smart Press 2013.
- PROCHÁZKA, Zdeněk – NEJDL, Josef, *Recepty ze zámeckých kuchyní*, Domažlice: Nakladatelství Českého lesa 2013.
- PTÁČKOVÁ, Kateřina – LENDEROVÁ, Milena – STRÁNÍKOVÁ, Jana, *Dějiny žen aneb Evropská žena od středověku do poloviny 20. století v zasetí historiografie*, in: *Sborník příspěvků z IV. pardubického bienále 27.–28. dubna 2006*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2006.
- RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila – WÜNSCHOVÁ, Felicitas (ed.), *Domácí kuchařka: Spolu s ukázkami z beletristického díla M. D. Rettigové a čtením o její osobnosti*, Praha: Odeon 1986.
- RÝDL, Karel, *Vznik a vývoj odborného školství pro gastronomii v českých zemích do roku 1948*, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo, *Krajiny prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016.
- SANDTNEROVÁ-JANKŮ, Marie, *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů*, Praha: Česká grafická unie 1947.
- SECKÁ, Milena, *Americký klub dam: Krůček k ženské vzdělanosti*, Praha: Národní muzeum 2012.
- SCHMID, Ladislav, *25 let masného průmyslu*, Praha 1973.
- SCHMIDTOVÁ, Jaroslava, *Hygienická péče a předpisy v zařízeních potravinářského obchodu a společného stravování*, Praha: Merkur 1994.
- SLANINA, Antonín, *Stravování zemědělců u srovnání se stravováním úředníků, zřízcenců a dělníků*, Praha: Zemědělský ústav účetnicko-spravovědný 1933.
- SMĚŘIČKOVÁ, Helena, *První české dívčí gymnázium 1890–1990*, in: *Sborník ke 100. výročí založení*, Praha: Ústřední ústav pro vzdělávání pedagogických pracovníků 1990.
- STEHLÍKOVÁ, Marcela – PROKEŠOVÁ, Miriam – MIKYSKOVÁ, Markéta, *Babiččina kuchařka aneb Hubě netřeba mýdla, ale dobrého jídla*, Ostrava: Repro-nis 2004.
- STŘECHOVÁ, Lucie, *Elektro-Praga jako dceřiná společnost ČKD – servisní společnost pro prodej a výrobu domácích elektrospotřebičů*, in: *Fenomén ČKD: příspěvek k dějinám pražského strojírenského koncernu Česko-moravská-Kolben-Daněk*, Praha: Mladá fronta – Národní technické muzeum 2014, s. 180–191.
- ŠAFRÁNEK, Jan, *Školy české: Obraz jejich vývoje a osudů, I. svazek (r. 862–1848)*, Praha: nákladem Matice české 1913.
- ŠAFRÁNEK, Karel, *Domácí hospodyně: Důležité pokyny našim hospodyňkám*, Chrudim: Michael Emanuel Holakovský 1895.
- ŠKABRADA, Jiří, *Konstrukce historických staveb*, Praha: Argo 2003.
- ŠOUŠA, Jiří, *K vývoji českého zemědělství na rozhraní 19. a 20. století. Česká zemědělská rada 1891–1914*, Praha: Univerzita Karlova 1986.
- ŠTĚPÁN, Luděk – KŘIVANOVÁ, Magda, *Dílo a život mlynářů a sekerníků v Čechách*, Praha: Argo 2000.
- ŠTĚPÁN, Luděk – URBÁNEK, Radim – KLIMEŠOVÁ, Hana, *Dílo mlynářů a sekerníků v Čechách II.*, Praha: Argo 2008.
- ŠTĚPÁNOVÁ, Irena, *Kuchařská škola Domácnost*, in: JEDLIČKOVÁ, Blanka – KOUBA, Miroslav – LENDEROVÁ, Milena – ŘÍHA, Ivo (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017, s. 222–229.
- TEPLÝ, Miloš, *Mléčné speciality, jejich výroba a příprava v domácnosti*, Praha: Státní nakladatelství technické literatury 1959.

- TOFFLER, Alvin – TOFFLEROVÁ, Heidi, *Nová civilizace. Třetí vlna a její důsledky*, Praha: Dokořán 2001.
- TRACHTOVÁ, Marie, *Domácí hospodářství*, Praha: Šolc a Šimáček 1926.
- TRACHTOVÁ, Marie, *Kuchařská kniha pro československé hospodyně*, Praha: Zemědělské knihkupectví A. Neubert 1930.
- TRACHTOVÁ, Marie, *Nauka o domácím hospodářství*, Praha: Ministerstvo zemědělství ČSR 1922.
- TRACHTOVÁ, Marie, *Poznámky z nauky o vychování dítek přednášené v hospodyňské škole v Chrudimi*, Chrudim: Keil 1921.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Česká strava lidová*, Praha: Družstevní práce 1945.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Chuťový místopis*, Praha: Avicenum 1970.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, *Rok v naší kuchyni*, Praha: Brázda 1949.
- VALNOHA, Josef, *Učebnice pro hostinské pomocníky*, 1930.
- VAŠÁK, Jaroslav, *Regionální kuchařka z Čech, Moravy a Slezska*, Praha: Libri 2014.
- VAŠÁK, Jaroslav, *Regionální pokrmy z Čech, Moravy a Slezska, od A (Adamov) do Ž (Žďár)*, Praha: Libri 2001.
- VÁLKA, Miroslav a kol., *Agrární kultura. O tradičních formách zemědělského hospodaření a života na vesnici*, Brno: Ústav evropské etnologie Filozofické fakulty Masarykovy univerzity, Brno 2007.
- VÁLKA, Miroslav, *Sociokulturní proměny vesnice. Moravský venkov na prahu třetího tisíciletí*, Brno: Ústav evropské etnologie Masarykovy univerzity 2011.
- VELKOVÁ, Alice, *Krutá vrchnost, ubozí poddaní? Proměny venkovské rodiny a společnosti v 18. a první polovině 19. století na příkladu západočeského panství Štáhlavy*, Praha: Historický ústav 2009.
- VILIKOVSKÝ, Václav, *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, Praha: Ministerstvo zemědělství republiky Československé 1936.
- VILIKOVSKÝ, Václav, *Zemědělský průmysl I. a II.*, Praha: Jos. R. Vilímek 1917.
- WINTER, Zikmund, *Kuchyně a stůl našich předků: Líčení dějepisné ze XVI. století*, Praha: František Bačkovský 1892.
- WOLF, Augustýn – JANDA, František – VALENTOVICHOVÁ, M., *Stravování a hygiena v pionýrských táborech a rekreačních zařízeních*, Praha: Práce 1965.
- ZÍBRT, Čeněk, *Česká kuchyně za dob nedostatku*, Praha: Dauphin 2021.
- ZÍBRT, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské*, Praha: Dauphin 2012.
- ŽÁČEK, Zdeněk, *Nad šálkem plným vůně*, Praha: Merkur 1981.
- ŽÁČEK, Zdeněk, *Zajímavě o kávě, čaji a kakau*, Praha: Vydavatelství obchodu 1962.
- Kolektiv autorů, *Velké dějiny zemí Koruny české – Lidová kultura*, Praha: Paseka 2014.
- Kolektiv autorů, *Zemědělské školství, výzkum a osvěta jako předpoklad hospodářského a sociálního rozvoje venkova v 19. a 20. století*, sborník příspěvků z mezinárodní konference věnované památce Samuela Cambela, studie Slováckého muzea 9, Uherské Hradiště: Slovácké muzeum 2004.
- Dobrou chuť*, České Budějovice: Jihočeské muzeum 2003.
- Kuchařská kniha a přesné rozpočty „Domácnosti“, první české kuchařské školy v Praze: vydáno na oslavu padesátiletého trvání spolku*, Praha: Jos. R. Vilímek 1935.
- Potravní kodex československý, II. svazek – kávoviny, chmel*, Praha 1936.
- Společné stravování v JZD*, Praha 1959.
- Rafinace surového cukru a obchod s cukrem*, Praha 1928.
- Zvyklosti pro obchod ovocem na pražské plodinové burse*, Praha: Československá ovocnická jednota 1926.
- 75 let úspěšné práce pracujících národního podniku Vitana Byšice, 1896–1971*, Pardubice: Vitana – závod 03 Pardubice – nositel vyznamenání za vynikající práci 1971.

DIPLOMOVÉ PRÁCE

LÁNA, Tomáš, *Sudetští Němci na Orlickoústecku za první republiky*. Magisterská práce. Brno: Historický ústav Filozofické fakulty Masarykovy univerzity 2008.

NOVÁČKOVÁ, Iva, *Přístup žen ke vzdělávání v historii*. Bakalářská práce. Pardubice: Filozofická fakulta Univerzity Pardubice 2012.

SKÁCELOVÁ, Lenka, *Historické proměny a specifika dívčího odborného vzdělávání na přelomu 19. a 20. století*. Bakalářská práce. Olomouc: Ústav pedagogiky a speciálních studií Pedagogické fakulty Univerzity Palackého 2012.

TOMÁŠKOVÁ, Ludmila, *Vyšší odborná hospodyňská škola Klášterní Hradisko v Olomouci (1908–1950) a odborné vzdělávání dívek v první polovině 20. století*. Bakalářská práce. Brno: Filozofická fakulta Masarykovy univerzity 2011.

OSTATNÍ TIŠTĚNÁ LITERATURA

GLAZAR, Richard, *Obchod sladem v ČSR a export československého sladu*, Seminární práce pro seminář podnikové ekonomiky obchodní doc. Dr. J. Blechy, Praha 1947.

KUTTELVAŠER, Zdeněk, *Závěrečná zpráva vědeckovýzkumného úkolu č. 4138: Problémy kapitalistického výrobního způsobu v zemědělství, etapa: Vývoj potravinářského průmyslu, 1971–1975*.

NĚMEC, Jiří ed., *Elektrická kuchyně: Prvé vydání doporučeno výnosem ministerstva školství a nár. osvěty ze dne 3. května 1934, č. j. 36243/34-III/5, jako učebná pomůcka odborných škol pro ženská povolání*, Praha: Elektrotechnický svaz československý 1936.

Tabulky s výrobou a dovozem výrobků a surovin ve 20. a 30. letech 20. století.

INTERNETOVÉ ZDROJE

<https://cs.wikipedia.org/wiki/Marie_Trachtov%C3%A1> dostupné ze dne [17. 4. 2022], [2. 6. 2022].

<<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1952-108>> dostupné ze dne [30. 5. 2022].

<<https://www.kulinarnidedictvi.cz/mapy>> dostupné online [20. 3. 2022], [12. 4. 2022], [17. 4. 2022], [24. 4. 2022], [25. 4. 2022], [1. 5. 2022], [5. 5. 2022], [6. 5. 2022].

<https://cs.wikipedia.org/wiki/Náprstkovo_muzeum_asijských_a_amerických_kultur> dostupné online [16. 5. 2022].

REJSTŘÍK

A

Americký klub dam 144, 168, 169
ančka hladká 18

B

bandorník 19
bác 21
bosáky 17
bramborák 15, 18, 19
Budeč 144
buďáky 17
burášky 15

C

cena 85, 109–110, 133, 136
cihly 17–18
cikorka III
cmunda 15
cukr 15–16, 84, 104, 107, 110–111, 113, 133, 135
cukrovar 104, 109–110, 113
cukrovarnictví 110–111

Č

Čechy 9, 11, 13–17, 19–20, 40, 82, 84, 109–110, 124,
136–137, 145, 159, 163–168

D

devatero 19
dělník 18–19, 39, 127
doprava 39, 103, 106, 109, 124, 136–137, 159
Doudlebsko 14
drbáky 17, 20

F

fofrovaneč 19
frncábník 19

G

gastronomie 9, 11, 14, 16, 38–39, 70, 82–84, 124, 143,
145, 159, 163, 166, 168–169
grundle 20

H

Hasnerova reforma 144
hnětýnky 16, 20
Horácko 15, 163
hořické trubičky 18, 106
hospoda 20, 39, 123–124, 168
hospodyně 11, 16, 47, 49, 51, 70–71, 82–85, 104, 133, 135,
144, 163–165
hospodyňské školy 11, 83, 85, 99, 145, 156–157, 159, 169
host 70, 123–124
hotel 40, 124
Hřebečsko 15

CH

chlebovník 16
chléb 16, 18, 21, 38, 49, 70, 104, 127–128
Chodsko 14, 16
chov dobytka 15, 18

J

jabkance 19
Jihočeská Blata 17
jidelna 49, 124, 127–128, 144
jídlo 16–17, 19, 38–39, 69–71, 82, 84–85, 103, 111,
123–124, 127–128, 131, 159, 163, 166–167

K

kadlub 20
kaldoun 19
kapr 17
kaše 17–19, 39, 70, 84–85
kavárna 39, 124, 168
káva 38–39, 51, 70–71, 124, 127–128, 133
kávová společnost 144
kávové náhražky 70, 104, 111, 167
kávoviny III
Kladensko 17, 21
knedlík 15–21
koláč 15–16, 20, 49, 82
koloniál 133
konzervace 39, 107, 111

kovozemědělec 104, 166

Kozácko 17

krám 40, 133, 168

kredenc 49

Krkonoše 17

kuba 18

kucmoch 15, 19–20

kuchyňské nádobí 38, 49, 51, 70–71

kulajda 17

kulinární tradice 9, 11, 14–15, 19, 131, 159

kvalita 19, 38, 109, 127, 167

kyselo 18

L

láhev 114–117

led 52

lednička 51–52, 62

lihovar 103–104, 108–109

lív 104, 109–110, 133

lomnické suchary 18, 106, 166

M

makovec 19

margarín 104, 110, 167

maso 16–19, 21, 38–39, 49, 51, 71, 83, 85, 104, 106, 131, 133, 167

máselnice 51, 59, 106

mechanické strojky 51

melasa 109

město 9, 37–40, 47, 49, 69–70, 104, 106–107, 109, 111, 123–124, 127–128, 131, 133, 135–137, 145, 159

měšťanský jídelniček 38

miletínské modlitbičky 18

mlékárna 104, 106, 115, 136, 138, 167

mléko 15–19, 21, 38, 49, 70, 104, 106, 110, 115–116, 135–137, 139, 167

mlynářství 107, 109

mlýn 104, 107–110

modráky 18

moumelík 19

mrkvance 15

muzika 18, 20

N

náhražky 38–39, 70, 104, 167

nápoj 19, 38, 52, 71, 84, 109, 111, 124

O

obchod 9, 40, 123–124, 131, 133, 135–136, 138

obchodník 37, 133, 136

ocet 20, 44, 109

octárna 104

olej 44, 104, 110

omáčka 16–21, 38, 70, 124

oukrop 18

ovoce 16–20, 39, 51, 84, 104, 107, 133

P

peciválky 15

pekařství 104

pekáče 15

pekárna 104

perník 15, 17, 20, 106, 124, 164

pěstování 17, 19, 37, 103, 109–111, 131, 159

pivovar 40, 104, 109, 124, 168

placky 14–16, 19

plodiny 19–20, 103, 110, 131, 159

Plzeňsko 18

Podhorácko 15

Podkrkonoší 14, 17–18

Podkrušnohoří 18–19, 21

Podorlicko 19

pohostinství 20, 123–124, 168

Pojizeří 19

pokrm 14–21, 38–39, 49, 71, 82–85, 127, 144, 159, 164, 166

Polabí 14, 19

polévka 15–21, 38–39, 70, 72, 83, 85, 95, 124, 128

postní pokrmy 39, 82–83

Pošumaví 14, 20

potrava 103

potravinářský průmysl 9, 39, 83, 103–104, 111, 133, 159, 167

potraviny 9, 11, 21, 37–40, 49, 51–52, 69, 103–104, 111, 127–128, 131, 135, 137, 159, 167

Praha 20, 39–40, 104, 106–107, 109–111, 124, 136, 144, 167–168

pracharanda 20

pražská šunka 20

prodej 40, 83, 107, 123–124, 133, 135–137

produkce 15, 20, 37, 51, 103–104, 109–111, 135

produkt 9, 19–20, 38, 40, 83–84, 104, 106, 109–111, 133, 135, 137, 159

Příbramsko 21

příčina 18

pučálka 16

pudink 21

R

rozpeky 20

Ř

řepánky 19–20

řeznictví 52, 131–132

S

samozásobitelství 37, 104, 131

sedmero 19

sejkory 18
sklep 51
sortiment III, 123–124, 131, 135
specialita 18, 20, 40, 104
spižirna 51
spolek Domácnost 27, 83, 143–144, 147, 149, 151, 153,
155, 169
Spolek sv. Ludmily 169
spolek Vesna 145
sporák 47, 49, 52, 165
stolování 9, 11, 38, 49, 69–71, 85, 159, 164
strojírenství 103, 159
surovina 15, 17, 19–21, 38–40, 82–85, 104, 106, 109–III,
124, 131, 133, 136
sůl 16, 18, 136, 168

Š

škrobárna 104
škubánky 14, 15, 19
šneci 21
špačky 16
špekáček 20
štola 19
štoudve 51

T

taštičky 15
technologie 39, 49, 82, 103–104, 109–III, 135–136, 167
toč 16
továrna 18, 49, 104, 110–III, 127, 166
tradice 13–19, 21, 39, 104, 106, 124, 173
trh 16, 21, 37–39, 104, 131, 133, 135–136, 167
tuk 15, 21, 39, 110

U

uhlířina 17, 21
ušatý koláč 14
uzenář 106, 135

V

vánočka 20
venkov 9, 38, 49, 51, 69, 70, 104, 109, III, 133, 135,
165–167
vopelky 15
vošouch 15, 18
Všeobecný školní řád 143
výroba 11, 15, 18, 20, 49, 51–52, 83, 103–104, 106–107,
109–III, 124, 135, 165, 167
výrobek 19–20, 104, 106–107, 109–III, 131, 133,
135, 137

Z

zařízení 40, 106, 109, 123–124, 127
záděl 18
zákon 109–110, 135–136, 144
závod 104, 106–107, 110, 127, 159
zboží 40, 133, 137
zelenina 17–21, 37, 39, 51, 83, 85, 104, 107, 133
zeliňáky 14
zelovky 19
zemědělství 13, 17–20, 104, 107, III, 127, 135, 166–167

Ž

žahour 17
živnost 106, 123–124, 133

KATALOGIZACE V KNIZE – NÁRODNÍ KNIHOVNA ČR

Sobotková, Jitka, 1981-

Kulinární tradice českých regionů / Jitka Sobotková, Lucie Kubásková, Jana Jírovcová. -- Vydání první. --

Praha : Národní zemědělské muzeum, s.p.o., 2022. -- 183 stran

Anglické resumé

Obsahuje bibliografii, bibliografické odkazy a rejstřík

ISBN 978-80-88270-31-7 (brožováno)

* 640 * 613.2 * 640.4 * 392.81 * 641/642(091) * 641.56-028.78 * (437.31) * (083.824)

– stravování -- Česko

– stravovací zvyky -- Česko

– dějiny gastronomie -- Česko

– tradiční jídla -- Česko

– Čechy (Česko)

– katalogy výstav

64 - Domácí hospodářství [19]



NÁRODNÍ
ZEMĚDĚLSKÉ
MUZEUM

KULINÁRNÍ TRADICE ČESKÝCH REGIONŮ

Předkládaný kritický katalog je vědeckým výstupem NAKI II –
Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace (DG18Po2OVV067).

Autoři: Mgr. Jitka Sobotková, Ph.D., Mgr. Lucie Kubásková, Mgr. Jana Jírovcová

Grafické řešení: Mgr. Dorota Lubojacká

Jazyková korektura: Mgr. Jana Válková

Překlad: Luděk Liška

Redakce: Bc. Veronika Pecová, DiS.

Recenzenti: PhDr. Eva Dittertová; doc. PhDr. Irena Štěpánová, CSc.; Mgr. Kamila Svobodová, Ph.D.

Odborný komentář: Mgr. Lucie Střechová

Fotodokumentace: Martin Kopecký

Tisk: PROFI-TISK group, s. r. o.

Vydalo: Národní zemědělské muzeum, s. p. o., Kostelní 44, 170 00 Praha 7.

Zobrazené archivní a sbírkové předměty jsou ze Sbírký Národního zemědělského muzea
a ze soukromého archivu Kateřiny Brožové.

Vydání první

2022

ISBN 978-80-88270-31-7



ISBN 978-80-88270-31-7