

Univerzita Pardubice

Fakulta Filozofická

**Pokrmý na talíři všedním i svátečním, za krize i míru, aneb proměny
gastronomie mezi lety 1900-1938 v českých kuchařských knihách**

Bc. Vendula Cilečková

Diplomová práce

2020

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Beru na vědomí, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a směrnicí Univerzity Pardubice č. 7/2019 Pravidla pro odevzdávání, zveřejňování a formální úpravu závěrečných prací, ve znění pozdějších dodatků, bude práce zveřejněna prostřednictvím Digitální knihovny Univerzity Pardubice.

V Praze dne 30.3.2020

Vendula Cilečková

PODĚKOVÁNÍ

Tímto bych ráda poděkovala své vedoucí práce prof. PhDr. Mileně Lenderové CSc. za její ochotu, trpělivost a poskytnutí cenných rad při psaní mé diplomové práce. Zároveň děkuji i své rodině a přátelům za to, že mě podporovali a povzbuzovali v důležitých chvílích během celého studia.

ANOTACE

Tato diplomová práce zpracovává kuchařské knihy vydané mezi lety 1900-1938. Hodnotí jejich vývoj a roli v životech českých hospodyň. Na základě podrobné analýzy mapuje proměny stravování a přípravy pokrmů v českých domácnostech v první polovině 20. století.

KLÍČOVÁ SLOVA

Kuchařské knihy, stravování, gastronomie, příprava pokrmů, 1900-1938, autorky, hospodyně, první světová válka, první republika

TITLE

Dishes on the daily and festive plate during crisis and in the peace or the changes of gastronomy between 1900-1938 in czech cookbooks

ANNOTATION

This Thesis processes cookbooks published between years 1900-1938. It evaluates their progression and a role in the lives of czech housewives. On the basis of detailed analysis it maps the transformation of eating and preparation of meals in czech households in the first half of the 20th Century.

KEYWORDS

Cookbooks, eating, gastronomy, food preparation, authors, housewives, 1900-1938, the first republic, first World War

OBSAH

ÚVOD	1
1. KUCHAŘSKÉ KNIHY A JEJICH FORMÁLNÍ ÚPRAVA.....	9
1.1 Vnější vzhled a struktura.....	9
1.2 Titul a podtitul.....	10
1.3 Text a jazyk	11
1.4 Ilustrace	11
1.5 Reklama.....	12
2. AUTOŘI KUCHAŘSKÝCH KNIH ZBLÍZKA	14
2.1 Exkurz: Marie Úlehlová-Tilschová.....	21
3. KUCHAŘSKÉ KNIHY TRADIČNÍ I SPECIALIZOVANÉ.....	24
3.1 Tradice vs. novinky	24
3.2 Kuchařky dietetické, zdravotní a pro nemocné.....	26
3.3 Vegetariánské kuchařské knihy.....	29
3.3.1 Historie vegetariánství	30
3.3.2 Barthová a další autorky píšící pro vegetariány.....	31
3.4 Válečné kuchařky	35
3.5 Dělnické kuchařky.....	38
3.6 Kuchařské knihy pro začínající hospodyňky	41
4. RECEPTY V KUCHAŘSKÝCH KNIHÁCH.....	44
4.1 Recepty na sváteční pokrmy	45
4.1.1 Štědrovečerní menu v české vánoční tradici na počátku 20. století	45
4.1.2 Pohled do historie štědrovečerního menu	45
4.1.3 Kde se vzaly tradiční vánoční pokrmy dneška?.....	47
4.1.4 Tradice masopustních a velikonočních pokrmů	50
4.1.5 Posvícenské speciality	54
4.1.6 Sváteční pokrmy Nového roku	55
4.1.7 Nedělní oběd	56
5. CIZÍ VLIVY REFLEKTOVANÉ V KUCHAŘSKÝCH KNIHÁCH.....	58
5.1 Rakouské, maďarské či italské.....	58
5.2 Francouzská gastronomie v českých kuchařkách.....	60
5.3 Americká inspirace v kuchařce Marie Rosické.....	61
6. OBRAZ ŽENY JAKO HOSPODYNĚ V KUCHAŘSKÝCH KNIHÁCH.....	63
7. NOVÉ CÍLOVÉ SKUPINY V HLEDÁČKU AUTOREK KUCHAŘSKÝCH KNIH.....	68

7.1	Stravování dětí je důležité!.....	68
7.2	Dělnická strava.....	71
7.3	Venkov a jeho tradice.....	76
8.	NOVÉ TRENDY VE STRAVOVÁNÍ I PŘÍPRAVĚ POKRMŮ PŘED PRVNÍ SVĚTOVOU VÁLKOU (1900-1914).....	80
8.1	První trhliny v zavedeném systému	80
8.2	Služky už není tolik zapotřebí.....	81
8.3	Všudypřítomný pokrok	82
8.4	Nové technické pomůcky i potravinářské výrobky v kuchyni.....	85
8.5	Hospodyňské školství.....	86
9.	VÁLEČNÁ POLITIKA JÍDLA ANEB HLADOVÁ LÉTA 1914-1918 NEJEN V ÚSPORNÝCH VÁLEČNÝCH KUCHARČKÁCH.....	89
9.1	Válečné kuchařky i jiná válečná literatura	89
9.2	Drahota a rozvrat zásobování.....	90
9.3	Strategie státu a válečná politika jídla.....	91
9.4	„Výmysly“ německých i českých odborníků na výživu	95
9.5	Náhražky a náhražky náhražek	98
9.6	Válečné úřední kontroly.....	100
9.7	Stravovací taktiky hladem trýzněného obyvatelstva.....	101
10.	1918-1938: HLAD A HOSPODÁŘSKÁ KRIZE, ALE TAKÉ ZLATÁ ÉRA ČESKÉ GASTRONOMIE	103
10.1	Poválečná situace	103
10.2	Důsledky hospodářské krize.....	104
10.3	Zlatá éra české gastronomie?	105
10.4	Prvorepublikové podniky	106
10.5	Moderní gastronomie na stolech prvorepublikové elity.....	109
	ZÁVĚR	112
	RESUMÉ	116
	BIBLIOGRAFIE.....	118

ÚVOD

Kuchařské knihy prošly od svého počátku v 16. století dlouhým vývojem, od ručně psaných receptů k osobní potřebě po dnešní bohatě ilustrované knihy zaměřené mnoha různými směry. Stejně tak česká gastronomie zaznamenala velkou řadu změn, které ovlivnily stravování obyvatelstva českých zemích a následně Československa. O proměnách stravování a jejich návaznosti na kuchařské knihy, v období 16.-19. století, už bylo napsáno hodně. Víceméně nepovšimnutou dobou zatím zůstává první polovina 20. století, přičemž právě k 20. a 30. letům minulého století se v dnešní době tak rádi obracíme a řada odborníků je považuje za vrchol české gastronomie.

V této práci jsem se proto rozhodla zabývat kuchařskými knihami vydanými v prvním třicetiletí 20. století. Právě v tomto období totiž došlo v jejich historii patrně k největšímu pokroku, ať už hovoříme o jejich množství, kvalitě nebo specifikaci. Především vznikaly nové druhy kuchařek, což však do té doby nebylo vůbec obvyklé. V následujících kapitolách bych proto ráda zmapovala proměnu kuchařských knih v daném období a jejich roli v životech českých hospodyň. Zároveň bych na základě jejich podrobného průzkumu alespoň částečně postihla vývoj české gastronomie a stravování obyvatelstva mezi lety 1900-1938. V kuchařských knihách se ale dají vystopovat i další fenomény, které k formování obrazu české kuchyně nemalou měrou přispěly. Jedná se předně o technický pokrok, který přinesl řadu změn v přípravě pokrmů, a tak vytlačil z domácnosti dříve nepostradatelné pomocnice hospodyň. Dále je možno uvést rozmach hospodyňského školství, jenž začal čím dál více určovat obraz moderní hospodyně. Ke vzniku specifických kuchařských knih dopomohly také nové poznatky v lékařství, hlavně dietetice, potravinářství a dalších vědních oborech. Domnívám se tedy, že v rámci českých dějin stravování je zde ještě poměrně široký prostor k bádání.

Kuchařské knihy vydané na počátku 20. století byly zatím zpracovány pouze v rámci výzkumu kuchařek jako knižního žánru.¹ Dále byl v souvislosti se stravováním obyvatelstva v době první republiky podrobně zpracován dobový tisk.² V obou případech se jednalo o absolventské práce. Z období 1900-1938 je často reflektována právě doba první republiky, a především o gastronomii první republiky bylo již napsáno hodně. Většinou se však jednalo spíše o populární literaturu či různé články v tematických časopisech. Na podrobnější studii

¹ NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Olomouc, 2016. Univerzita Palackého, filozofická fakulta. Bakalářská diplomová práce. Mgr. Lenka Pořízková Ph.D.

² ZÁBRODSKÁ, Kristina. *Životní styl první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku*. Praha, 2014. Fakulta sociálních věd Univerzity Karlovy. Rigorózní práce. doc. PhDr. Barbara Köpplová CSc.

nebo dokonce monografii, která by souhrnněji informovala o skutečné podobě české kuchyně v první polovině 20. století, se stále čeká. Tématem se zatím detailněji nikdo nezabýval, spíše jsou badateli řešeny dílčí části. Podrobně zpracované je naopak předcházející 19. století, kterému se dlouhodobě věnovala Milena Lenderová s dalšími autory v několika publikacích.³ Její zájem okrajově zasahuje až do času první světové války. Právě stravování v době válečného konfliktu už získalo také několik studií. Jedná se například o práci Gabriely Dudekové nebo Markéty Slabové.⁴ Zcela unikátní je monografie Rudolfa Kučery, která ukazuje sociokulturní aspekty válečného stravování dělníků.⁵ Zatímco stravování za první světové války je poměrně oblíbeným tématem, 20. a 30. léta zůstávají dosud badatelsky zcela bez povšimnutí. Stejně tak období 2. světové války, kde vidím ještě možnost dalšího výzkumu. Prozkoumanějším je potom až období socialismu, kterým se zabývá Martin Franc.⁶ Práce zaměřené na stravování určitých sociálních skupin jsou spíše etnografického nebo kulturně antropologického charakteru. Jedná se například o studie zabírající se každodenností českého venkova nebo životem městského dělnictva.⁷

Nedílnou součástí každé diplomové práce je sekundární literatura. Ta se v tomto případě skládá z knih různého zaměření, a proto bych zde ráda uvedla ty nejdůležitější. Diplomová práce se nebude zabývat výhradně recepty, ale bude všeobecně mapovat kulturu stravování obyvatelstva v průběhu 1. poloviny 20. století. Proto má největší podíl v bibliografii právě literatura vypovídající o gastronomii v dějinách, stravovacích zvycích a tradicích, ale i o historii některých druhů pokrmů nebo potravin.

Jednou ze základních prací, které mě uvedly do tématu stravování byla kapitola o stravě Lydie Petráňové v tematické řadě *Lidová kultura-Velkých dějin zemí koruny české*.⁸ Autorka

³ LENDEROVÁ, Milena et al. "Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...": české kuchařské knihy v 19. století. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1.

⁴ DUDEKOVÁ, Gabriela, *Vojnová gastronomie. Zmeny stravovania s stravovacích zvyklostí za prvej svetovej vojny v Rakúsko-Uhorsku*. In.: JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4.

⁵ KUČERA, Rudolf. *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. 213 s. Knižnice Dějin a současnosti; sv. 49. ISBN 978-80-7422-232-0.

⁶ Např. FRANC, Martin. *Řasy, nebo knedlíky?: postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Vyd. 1. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003. 304 s. Práce z dějin vědy = Studies in the history of sciences and humanities, sv. 7. ISBN 80-7285-029-6.

⁷ ŠTASTNÁ, Jarmila, ed., ROBEK, Antonín, ed. a MORAVCOVÁ, Mirjam, ed. *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848-1939*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1981. NOVÁK, Pavel a kol. *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století*. Vyd. 1. Praha: Národní zemědělské muzeum Praha, 2007. 341 s. ISBN 978-80-86874-06-7.

⁸ BAHENSKÝ, František et al. *Velké dějiny zemí Koruny české. Tematická řada, Lidová kultura*. Vyd. 1. Praha: Paseka, 2014. 802 s., [32] s. obr. příl. ISBN 978-80-7432-000-2.

dokázala na zhruba třiceti stranách obsáhnout nejen stručný vývoj stravování, ale popsat i stravovací návyky některých sociálních skupin nebo obyčejové zvyklosti všeobecně. Tento rychlý exkurz do problematice pak lépe navede k dalšímu bádání. Zásadně podrobnější už byla monografie odbornice na výživu Marie Úlehlové – Tilschové *Česká strava lidová*, která se spíše řadí do odborné literatury, ale vyšla v reedici i v roce 2011.⁹ Zde autorka přináší své bohaté poznatky o stravování a jídelníčku prostého českého lidu, které sahají hluboko do historie. Kniha je skutečně odbornou prací, jelikož zde cituje řadu autorů (lékaře, odborníky na výživu) dané doby, jejichž práce jsou dnes spíše nedostupné, a v tom je bezesporu asi její největší přínos. Neopomenutelnou a asi základní pro tuto diplomovou práci je monografie *Hlad a hojnost* Massima Montanariho.¹⁰ Ten přináší nový pohled na evropské dějiny z perspektivy stravování a výživy obyvatelstva a období hladu nebo hojnosti dává do kontextu s dějinnými událostmi historie.

Aby bylo možné zabývat se stravováním na počátku 20. století, bylo nutné se seznámit i s jídelníčkem lidí v 19. století, který s dalším vývojem úzce souvisí. K tomu mi bylo nápomocných několik knih Mileny Lenderové a kolektivu autorů. Takovou základní příručkou k utvoření obrazu gastronomie 19. století je kapitola *Lidé kolem stolu* v knize *Z dějin české každodennosti*.¹¹ Autorka zde píše například o stolování, nakupování potravin, ale dotýká se i tématu kuchařských knih, které už podrobně rozebírá v monografii „*Spanilost vaše cizozemcům se líbí*“.¹² Ta vznikla opět za pomoci kolektivu autorů a zabývá se nejen kuchařskými knihami z pohledu gastronomického, ale také coby literárním žánrem. To je zásadní především pro vnímání kuchařské knihy, nejen jako sbírky receptů, ale také jako literárního díla. V neposlední řadě i pro pochopení autorky a důvodů, které ji vedly k sepsání.

Ze stejného důvodu bylo třeba zařadit do seznamu literatury i práce zabývající se problematikou ženské otázky a dějin žen celkově, aby bylo možné si utvořit představu o hospodyních za první republiky a správně je pochopit. Cennou prací, shrnující problematiku postavení a role ženy ve společnosti v průběhu několika staletí, představuje dílo *Žena v českých*

⁹ ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. 1. vyd. Praha: Triton, 2011. 444 s. ISBN 978-80-7387-421-6.

¹⁰ MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Překlad Zora Obstová. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 227 s. Utváření Evropy; sv. 6. ISBN 80-7106-560-9.

¹¹ LENDEROVÁ, Milena, JIRÁNEK, Tomáš a MACKOVÁ, Marie. *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2009. 430 s. ISBN 978-80-246-1683-4.

¹² LENDEROVÁ, Milena et al. „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“: české kuchařské knihy v 19. století. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1.

zemích od středověku do 20. století.¹³ Přínosná byla především část Domov a svět, kde jsou rozebrány všechny aspekty ženského působení v domácnosti. Jak bylo po staletí vymezeno její místo v rodině a společnosti, nebo jaké povinnosti vyplývaly z role manželky a matky. Autoři v knize čerpají z osobních fondů významných osobností, z dobové odborné literatury neméně známých autorů jako Tomáš G. Masaryk, Josef Kafka, Věnceslava Lužická, Anna Bayerová, Filip Stanislav Kodým a dalších, stejně tak i z dobových časopisů a krásné literatury.

Období, v němž se diplomová práce pohybuje, je významné především několika dějinnými zvraty, které zásadně ovlivnily právě i stravování obyvatelstva Rakouska-Uherska později Československé republiky. Mluvíme především o 1. světové válce a hospodářské krizi, ale i zdánlivě bohatším období první republiky, které některým vrstvám obyvatelstva přinesly naopak blahobyt. To se odráží také v dobových kuchařských knihách a dobové literatuře. Potvrdit nebo vyvrátit to mohou jediné odborné práce zabývající se hospodářskou situací na počátku 20. století. Takovými jsou například kniha Ivana Jakubce *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848-1992*,¹⁴ nebo *Hospodářský a sociální vývoj Československé republiky v mezinárodních souvislostech* od Václava Průchy.¹⁵

Válečným stravováním, (zejména v době první světové války) se mimo jiné zabývá první díl knihy *Krajiny prostřených i prázdných stolů I*.¹⁶ Zde se především Markéta Slabová a Gabriela Dudeková zabývají potravinovým nedostatkem, který mezi lety 1914-1918 zastihl civilní obyvatelstvo rakousko-uherských zemí. Čerpají hlavně z dobového tisku a kronik, G. Dudeková pak obohacuje svou studii o velké množství cizojazyčných (německých a maďarských) pramenů. Obě také odkazují na význačnou monografii Rudolfa Kučery *Život na příděl*.¹⁷ Autor se v této monografii snaží velice inovativním způsobem dokázat, že stravování obyvatelstva bylo v období první světové války řízeno válečnou politikou jídla. Tedy vládnoucími strukturami, které manipulovaly s lidmi tak, aby se lépe přizpůsobili válečnému nedostatku.

¹³ LENDEROVÁ, Milena, ed. et al. *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*. Vyd.1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2009. 853 s. Česká historie; sv. 21. ISBN 978-80-7106-988-1.

¹⁴ JAKUBEC, Ivan et al. *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848-1992*. Vyd. 1. Praha: Oeconomica, 2008. 289 s. ISBN 978-80-245-1450-5.

¹⁵ PRŮCHA, Václav a kol. *Hospodářské a sociální dějiny Československa 1918-1992*. 1. vyd. Brno: Doplněk, 2004-2009. 2 sv. ISBN 80-7239-147-X.

¹⁶ JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4.

¹⁷ KUČERA, Rudolf. *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. 213 s. Knižnice Dějin a současnosti; sv. 49. ISBN 978-80-7422-232-0.

V druhém díle stejnojmenné knihy *Krajiny prostřených i prázdných stolů* se zase objevuje řada studií zabývajících se kuchařskými knihami z různých úhlů pohledu, a jak už jsem uvedla, právě výzkum kuchařských knih je hlavní náplní této diplomové práce.¹⁸ Je zde rovněž zařazena studie Ireny Štěpánové o Kuchařské škole Domácnost. Ta je velice cenná pro další výzkum, jelikož hospodyňské školy jsou důležitým fenoménem první republiky a poukazují na to, jakým způsobem se také mohlo vyvíjet ženské vzdělání. Dále jmenujme autory, jejichž práce aspoň menším dílem přispěly v bádání po prvorepublikové gastronomii. Těmi jsou například Marek Merhaut (*Národní kultura stravování a kulturní difuze*)¹⁹, autoři kolektivní monografie *Dobrou chuť velkoměsto*²⁰, Paul H. Freedmann (*Jídlo: dějiny chuti*)²¹, Jiří Petráš a kol. (*Dobrou chuť*)²² a další.

Nyní si blíže představme prameny této práce. Pramenný korpus, který měl obsahovat nejméně 30 kuchařských knih, se zdál z počátku těžko dosažitelný. Nakonec se mi však podařilo dohledat a shromáždit okolo 40 titulů kuchařských knih od zhruba 20 autorek, které všechny spadají do stanoveného období let 1900-1938. Mimoto můžeme do skupiny primárních pramenů zařadit zhruba 20 titulů různých praktických příruček pro domácnost, výchovných rad mladým hospodyňkám a pojednání o výživě, které byly nezbytné pro dokreslení celkového obrazu dané problematiky. Všechny tyto prameny má ve svém fondu volně dostupné Národní knihovna v Praze. Podle zdejšího fondu byla také sledována četnost vydání v jednotlivých letech a další informace.

Vybrané prameny vycházely po celé stanovené období vyjma několika let, což ale může být způsobeno jejich nedohledáním. Nejstarší kuchařská kniha ze sledovaného korpusu vznikla v roce 1901, nejmladší roku 1938. Nejvíce kuchařek vycházelo v letech 1913 a 1925. Překvapivě bohatými roky byly ale také válečná léta 1915-1917. Naopak ve vítězném roce 1918 byla na trh uvedena pouze jedna sbírka receptů. Slabšími se zdají být i roky po válce a v období hospodářské krize. Nejméně kuchařských knih se podařilo dohledat z let 1901-1911.

¹⁸ JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2017. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4.

¹⁹ MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Vydání první. Praha: Wolters Kluwer, 2016. 150 stran. ISBN 978-80-7552-077-7.

²⁰ FEJTOVÁ, Olga, ed., LEDVINKA, Václav, ed. a PEŠEK, Jiří, ed. *Dobrou chuť, velkoměsto: sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*. Praha: Scriptorium, 2007. 465 s. ISBN 978-80-86852-16-4.

²¹ FREEDMAN, Paul, H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. 1. české vyd. Praha: Mladá fronta, 2008. 368 s. ISBN 978-80-204-1847-0.

²² PETRÁŠ, Jiří, ed. a NIKRMAJER, Leoš, ed. *Dobrou chuť*. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003. 135 s. ISBN 80-86260-26-7.

Stanovení základního kritéria pro výběr pramenů nezáviselo nakonec na samotných kuchařských knihách, nýbrž na jejich autorkách. Do seznamu byly zařazeny všechny autorky, které napsaly alespoň jednu kuchařskou knihu, jejíž první vydání se uskutečnilo ve zkoumaném období. Zprvu jsem se soustředila spíše na kuchařské knihy bez jakéhokoli zaměření, nicméně se ukázalo, že takové kritérium je těžko splnitelné, jelikož tyto publikace ve zmiňovaném období nemají žádný jednotný model. Bylo tedy nutné zařadit i tematické kuchařské knihy, které se nakonec staly pro mou práci obohacením, jelikož právě na nich se dají dobře reflektovat změny gastronomie a stravovacích návyků nebo zájem lidí o určité potraviny. V seznamu pramenů se tak objevují kuchařské knihy soustředící se na konkrétní skupinu strávníků, konkrétní období či denní dobu, zpracovávající recepty z určitého druhu potravin, nebo vztahující se k nějaké události, případně shromažďující recepty, které byly reakcí na konkrétní politickou situaci (například světové války, hospodářské krize). Všechny dobře vystihují dobu, ve které vznikly - dobu plnou novot v gastronomickém světě, a také nových přístupů ke stravování. Autorky, které tyto knihy napsaly, jsou často dnešním strávníkům, kuchařům, kulinářům či hospodyním zcela neznámé, v několika případech se však jedná o velmi zvučná jména, jimž knihy vyšly v mnoha vydáních a vycházejí i dnes. Jedná se například o Marii Janků-Sandtnerovou, Anuši Kejřovou a některé další, jejichž život a dílo bude ještě blíže představeno.

Jak už bylo uvedeno, potřebné materiály k sepsání diplomové práce netvoří pouze kuchařské knihy, ale také různé příručky plné rad pro hospodyně. Korpus pramenů by ale nebyl úplný, kdyby jej netvořil také dobový tisk obsahující novinové články, týkající se buď samotných autorek, nebo přinášející různé informace o stravování obyvatelstva. Dále to byly různé ženské časopisy, které na rozdíl od kuchařských knih přinášely nové trendy a tendence v gastronomii i stravování obyvatelstva.

Diplomová práce je rozdělena do dvou částí, z nichž ta první se zabývá především obsahem kuchařských knih, resp. hledáním všech informací, které se dají z kuchařských knih vytěžit a mohou pomoci relevantně odpovědět na položené otázky. Podrobná analýza pramenů nabídla dostatečný materiál k řešení několika zajímavých témat, které jsou rozděleny do sedmi kapitol. V druhé části práce budou získané informace z kuchařských knih dávány do kontextu s obrazem stravování českých obyvatel, který nám nabízí sekundární literatura, a také s historickými událostmi, jako byla 1. světová válka nebo hospodářská krize.

Předně se hodlám zabývat formální úpravou kuchařských knih, jelikož v daném období už vnímáme jednotný vzhled kuchařských knih, který ještě v 19. století nebyl vždy

samozřejmostí. Kuchařské knihy prošly od 19. století velkou proměnou, a právě v prvních letech 20. století zaznamenáváme nejvíce inovativních prvků, které začaly formovat nový charakter tohoto literárního žánru. Zcela nové jsou v kuchařských knihách například reklamy nebo doprovodné ilustrace, které se v 19. století vyskytovaly spíše ojediněle. Do jaké míry mohly tyto nové elementy zvyšovat zájem čtenářek, je otázkou.

Pokud se věnujeme tématu kuchařských knih první třetiny 20. století, nemůžeme pominout osobnost autorky, která danou knihu napsala. Autorky jsou neodmyslitelnou součástí svých kuchařských děl, proto získání co největšího množství informací o autorkách je pro výzkum zcela zásadní. Vzhledem k předimenzování autorské složky jsem se ale rozhodla základní životopisné údaje uvést v poznámkách a zabývat se spíše komparací podstatných dat. Těmi může být například stupeň vzdělání, dosažená kariéra, kvalifikace, životní zkušenosti apod. Život a dílo nejzajímavější z autorek Marie Úlehlové-Tilschové zpracuji formou exkurzu, jelikož je z jejích prací patrné, že zcela předběhla svou dobu. Její práce se vyjímá nad ostatními a tuto skutečnost je třeba zohlednit.

Některé informace o autorkách svádí k myšlence, že jejich zájem o jiné stravníky či nové trendy ve stravování byl určující pro vznik nových specifických kuchařských knih. Stejně tak válečné kuchařky dávají najevo, že autorky zjevně dokázaly hbitě reagovat na okamžitou potřebu svých čtenářek. Jedna z kapitol tak musí být věnována novým druhům kuchařek, jelikož se poprvé objevují právě mezi lety 1900-1938. Pokud už hovoříme o stravnících, na které se autorky zaměřovaly, je nutné podotknout, že záměrem práce není mapovat stravovací stereotypy jednotlivých vrstev společnosti, ale pouze představit způsob stravování cílových skupin, jímž byly některé kuchařské knihy určeny. Protože i takové sbírky receptů, určené konkrétní skupině stravníků (dělnické kuchařky), se počátkem 20. století začaly množit.

Podobně není předmětem této práce porovnávat recepty v jednotlivých kuchařských knihách a vyvozovat z toho nějaké závěry. Mojí snahou je zaměřit se pouze na recepty, resp. pokrmy, které tvoří naši národní kuchyni a jsou součástí tradic, které dodržujeme během nejdůležitějších svátků roku. Domnívám se, že některé výsledky takového výzkumu mohou být překvapující. Zvláště z toho důvodu, že ne všechny tradice, které byly dříve ve svátečním stravování dodržovány, dnes známe, a naopak některé dnešní tradiční pokrmy nejsou tak staré, jak si možná mylně myslíme. Dále je zcela zásadní zaobírat se osobami, kterým jsou kuchařské knihy určené především, tedy hospodyněmi. Obraz správné hospodyně předkládá většina kuchařských knih hned v úvodu. Jaká by hospodyně měla být, jaké vlastnosti by měla

mít, co by měla umět, jak by se měla starat o svoji rodinu. Tento fenomén dokonalé hospodyně se objevuje velmi často i v kuchařských knihách 19. století. Tehdy byl dokonce vysněným ideálem každého muže a často nedostižným cílem většiny žen. Otázkou je, zda se ale v novém století s postupující modernizací nestal spíše archaickým přežitkem. Historický vývoj naznačuje, že se obraz hospodyně začal v daném období částečně rozpadat, ať už vlivem zaměstnanosti žen, či jejich vyšším vzděláním apod. Je proto důležité zjistit, jakým způsobem je prezentován obraz hospodyně ve zkoumaném korpusu kuchařských knih.

Posledním fenoménem, který mě v souvislosti s kuchařskými knihami zajímá, jsou zahraniční vlivy, které v prvních třech desetiletích ovlivňovaly českou kuchyni. Snaha ozvláštnit si pokrm něčím cizokrajným, nebo vyzkoušet recept ze zahraniční kuchyně, není pouze zvykem dnešní doby, byť se počátkem 20. století jistě netýkal většinové společnosti. Vzhledem k multikulturnímu charakteru české společnosti v dané době a historickému vývoji v českých zemích, je opodstatněné se domnívat, že se tento trend mohl určitým způsobem ovlivnit i obsah kuchařských knih. Dokazuje to i přítomnost francouzské nebo americké kuchařky ve zkoumaném korpusu.

Druhou část diplomové práce jsem rozdělila do třech dějinných období, ve kterých chci zohlednit některé aspekty, které ovlivňovaly vývoj stravování a přípravy pokrmů ve sledovaných letech. Prvním časovým úsekem je období let 1900-1914, které se vyznačuje dozníváním starého modelu fungování domácnosti, jak jej známe z 19. století. Zároveň je ale už možné předpokládat pronikání některých modernizačních prvků, které postupně inovovaly české domácnosti a s nimi i proces přípravy pokrmů, a tak ovlivňovaly i následnou konzumaci. Tato proměna měla patrně na svědomí i úbytek pracovní síly, která byla v domácnosti potřebná. Vznikem hospodyňského školství na konci 19. století se pak nejspíš definovala také nová role hospodyně v domácnosti. Především kuchařské knihy pro mladé hospodyně mohou ukázat, kam se fungování domácností ubíralo. Naopak válečné kuchařky vztahující se k letům 1914-1918 jsou zjevně svědkem naprostého zastavení veškerých modernizačních snah. Gastronomie v pravém slova smyslu přestala na čtyři roky existovat a zájem všech hospodyněk se točil jen okolo každodenního shánění jídla. O nebývalém rozvoji české gastronomie ve 20. a 30. letech by měla být poslední kapitola této práce. Představeno bude i stravování některých osobností dané doby, počínaje herci a konče prvním československým prezidentem. Nicméně je třeba si uvědomit, že vlivem hospodářské krize bylo toto období pro některé vrstvy obyvatelstva opět jenom o obstarávání jídla. Dobové kuchařské knihy by mohly doložit, že ani „zlatá éra české gastronomie“ nebyla zlatá pro všechny.

1. KUCHAŘSKÉ KNIHY A JEJICH FORMÁLNÍ ÚPRAVA

1.1 Vnější vzhled a struktura

Dnešního čtenáře by jistě kuchařky z korpusu zkoumaných knih na první pohled překvapily svou velikostí. Když pomineme veškeré další obsahové rozdíly, tak tento rozpozná i úplný laik. Kuchařské knihy mají všechny bez rozdílu velikost přibližně malého sešitu (A5 případně i A6). Těžko však hodnotit důvod používání tohoto formátu. Jisté je, že přetrvával soustavně. Od 19. století a až do počátku 2. světové války jsme nezaznamenali kuchařku odlišné velikosti. Dnešní představa o velké kuchařské knize obsahující veškeré potřebné vědomosti z oblasti gastronomie (jelikož většina dnešních kuchařek tak skutečně vypadá), se zcela neslučuje s realitou 1. poloviny 20. století. Kuchařské knihy daného období spíše připomínají domácí ručně psané notesy, které si tvořily a tvoří samy hospodyně. Zřejmě byl takový i záměr vydavatelů. O to víc překvapuje množství informací, které se do tak malého formátu podařilo vměstnat. Výjimku tvoří opakované vydání kuchařské knihy spolku Domácnost. Oproti ostatním knihám je dosti objemná.

V prvním třicetiletí 20. století již nacházíme celkově ustálenou podobu, resp. formální úpravu kuchařských knih, přestože obsahově jsou dosti odlišné. Samotné textové části většinou předchází nějaký úvod, předmluva autora. Zde autorka většinou definuje podnět, který ji k psaní přivedl a všechny další informace, které chce čtenářkám sdělit. V úvodu bývají také jmenovány další osoby, které autorce pomáhaly se sepsáním knihy, nebo ji případně jinak inspirovaly. Po tomto úvodu už následuje vlastní textová část knihy.

Kuchařské knihy jsou většinou rozděleny na jakési dvě části. První je určena sbírce receptů a druhá bývá vymezena jedné či několika kapitolám, věnujících se nauce o potravinách, technologickým postupům a dalším informacím hospodyňského spektra. Tato část mívá různě velký rozsah, který je zjevně podmíněn autorčíným zájmem. Sbírkou receptů bývají odlišně rozsáhlá a můžou obsahovat až tisíce předpisů. Počet stránek se tak různí od několika desítek po několik stovek. Nicméně větší část knih má rozsah do 200 stran textu. Všechny kuchařské knihy sledovaného korpusu jsou paginovány, častým jevem je i číslování jednotlivých receptů. První a poslední strany jsou vyhrazeny reklamě. Některé kuchařky také obsahují několik prázdných stránek pro zápisky.

1.2 Titul a podtitul

Název by měl ze své podstaty sloužit jako označení, které bude přesně vystihovat danou věc či její obsah. U většiny zkoumaných kuchařských knih je tato definice dodržena až nadmíru. Z 19. století totiž stále přetrvával zvyk doplňovat už tak dost výmluvné názvy dlouhými podtituly, který vydržel ještě nejméně první dvacetiletí nového století.²³ Následně se začaly podtituly postupně zkracovat až téměř vymizely. Velká část z knih je v názvu označena lidově znějícím výrazem „kuchařka“ a je doplněna nějakým přívlastkem: vegetářská, dělnická, válečná. V některých případech zjevně výraz „kuchařka“ nenáleží knize, ale ženě, která jídlo připravuje. K tomuto zjištění přivádí název knihy Marie Orlové *Praktická česká kuchařka a hospodyňka*.²⁴ Užití výrazu „česká“ taktéž přetrvávalo z 19. století, kdy se v rámci snahy českých vlastenců o jazykovou emancipaci snažili autoři a nakladatelé oslovovat především českého čtenáře.²⁵ V případě kuchařek pocházejících z období prvních let republiky se tento trend objevuje znovu a patrně jde o vyslovení jakési národní hrdosti. V některých případech nacházíme i užití přídavného jména „národní“, jako u kuchařky Marie Rosické, vydané v roce 1926.²⁶ Někdy však může jít pouze o snahu autorky vyjádřit fakt, že předkládá čtenářům kuchařskou knihu s ryze českými recepty.

Jak už bylo řečeno, podtituly jsou povětšinou velmi obsáhlé, dosti výmluvné a přesně popisují pro koho je kniha konkrétně určena. Podtitul u většiny sledovaných kuchařských knih slouží jako jakési shrnutí, co v kuchařce nalezneme a kdo se o ni vlastně vůbec má zajímat. Uvedme příkladem sbírku receptů Věnceslavy Kratochvílové *Úsporná kuchyně: Úprava chutných, výživných a levných jídel pro českou domácnost*.²⁷ Kromě upozornění, pro koho je kniha doporučena (mladé hospodyňky, žákyně hospodyňských škol, venkovské ženy), se objevuje důraz na lacinost, lehkou přípravu a chutnost pokrmů a jejich účinnost na zdraví.

²³ NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Olomouc, 2016. Univerzita Palackého, filozofická fakulta. Bakalářská diplomová práce. Mgr. Lenka Pořízková Ph.D. s. 22.

²⁴ ORLOVÁ, Marie. *Praktická česká kuchařka a hospodyňka: sbírka 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti, jak ve městech tak i na venkově ...* V Praze: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921. 240 s.

²⁵ LENDEROVÁ, Milena et al. *"Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...": české kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1. s. 167.

²⁶ ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1] s.

²⁷ KRATOCHVÍLOVÁ, Věnceslava. *Úsporná kuchyně: Úprava chutných, výživných a levných jídel pro českou domácnost*. Praha: Em. Šolc, [1919]. 46 s., 3 l.

1.3 Text a jazyk

Text receptů není žádným složitým slohovým útvarem, u kterého by šel vytvořit nějak podrobný rozbor, pokud nejsme skutečnými jazykovědci. Zmiňme proto pouze jeden viditelný jev, který je proměnlivý napříč všemi kuchařkami. Tím je číslo osoby, ve které jsou texty kuchařek napsány. U autorek kuchařských knih se zpravidla setkáváme se dvěma druhy tvorby textů. Prvním z nich je psaní receptů v pasivu. U některých autorek tento způsob vídáme i v pozdějších letech, přestože se ve sbírkách začíná častěji objevovat text v první osobě množného čísla, který se většinou používá i dnes. Naopak existují výjimky, jako v případě Anny Cardové Lamblové, která svou čtenářku v receptech oslovuje, tyká ji a píše tedy v rozkazovacím způsobu. Tento styl známe již od Magdaleny Dobromily Rettigové. Kuchařská kniha A. Cardové Lamblové vyšla v roce 1901.²⁸

Viditelná je snaha o navázání kontaktu se čtenářkami, někdy již v názvu, určitě pak v úvodu či předmluvě knihy. Jde o nejrůzněji koncipovaná oslovení. V kuchařkách pro hospodyňské školy a mladé hospodyně nacházíme oslovování až mateřské, např. milé dcery, roztomilá děvčátka. V kuchařkách se objevují i oslovení poukazující na národní sounáležitost jako: „milým krajankám našim“. Nejběžnějším oslovením je pak nejspíš „laskavým čtenářkám“. Častým jevem je též tykání čtenáři/čtenářce (v tomto případě spíše čtenářce), z čehož lze usoudit snahu o posílení vazby mezi autorkou a čtenářkou, ale také přiblížení se obyčejnému člověku.²⁹ Tykání nacházíme především v dělnických, venkovských nebo všeobecně úsporných kuchařkách, tedy tam, kde si jsou autorky jisté, že komunikují s nižšími společenskými vrstvami. V opačném případě, v kuchařkách pro střední a vyšší vrstvy, ale ani jednou nebylo použito vykání.

1.4 Ilustrace

Postupně se součástí řady kuchařek začaly stávat i různá vyobrazení, a to jak na obálce, tak jako doprovod k tištěnému textu uvnitř. Ještě ve 30. letech 20. století však nebyla ilustrace zcela pravidlem. Ve zvláštních případech, jako byly třeba válečné kuchařky, kde bylo velmi

²⁸ CARDOVÁ-LAMBLOVÁ, Anna. *Návod mladým hospodyňkám, jak upravit chutné a levné pokrmy ve skrovných domácnostech, nemocnicích, obecných kuchyních i jednoduchých měšťanských rodinách: se 46 jídelními lístky pro domácnost a měsíčním jídelním lístkem v "Ochranovně"*. V Praze: nákladem vlastním, [1901?]. 64 stran.

²⁹ NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Olomouc, 2016. Univerzita Palackého, filozofická fakulta. Bakalářská diplomová práce. Mgr. Lenka Pořízková Ph.D. s. 11.

striktně dbáno na celkovou lacinost publikace, ustupovaly její estetické nároky výrazně do pozadí.³⁰ Zpočátku měla ilustrace jen zcela dekorativní charakter. Většinou zdobila obálku knihy různými výjevy souvisejícími se světem vaření. Klasickým motivem je pohled do kuchyně, kde jedna nebo více žen připravují nějaký pokrm, či prostírají stůl. Často jsou v blízkosti i děti, případně zvířata. Bohužel ve většině případů se původní obálky nedochovaly vůbec, nebo bývá celá kniha vsazena do nových desek, resp. opatřena novou obálkou, která překrývá původní vzhled. Většinou se totiž jedná o exempláře nacházející se v knihovních fondech.

Později doprovázejí ilustrace i textovou část, kde plní funkci názorných kreseb. Objevují se obrázky různého kuchyňského náčiní, ale i některých surovin a pokrmů. Autorky jejich prostřednictvím demonstrují například porcování masa, prostření tabule nebo některé technologické postupy (např. pletení vánočky). Unikátní jsou ilustrace doprovázející francouzskou kuchařku Marie Janků-Sandtnerové z roku 1926.³¹ Jedná se o zábavné obrázky, které doprovázejí jednotlivé oddíly knihy a tematicky se k nim hodí. Jejich ústřední postavou je malý zavalitý kuchtík s vysokou kuchařskou čepicí a knírem (typický Francouz), jenž se dostává do různých situací s rozličnými druhy potravin (např. tančí s ovocem, zve králíka na pekáč, závodí s vejci). Ty jsou zjevně pro zdůraznění komičnosti stejně velké jako on a nechybí jim ani obličej, ruce nebo nohy. V žádné jiné kuchařce se s ničím podobným nesetkáváme.

1.5 Reklama

I reklama se postupně stala nedílnou součástí všech kuchařek, tak jako součástí moderní společnosti.³² Měla především oslovit cílové skupiny a zároveň přispívala na pokrytí výrobních nákladů knihy. Objevují se reklamní upozornění různého typu, ale většinou nějakým způsobem tematicky souvisí s vařením, stolováním, případně úklidem domácnosti. Často jsou inzerovány různé ingredience i polotovary, vhodné například pro přípravu vegetariánských či dietních jídel, jako inzerují některé ze specializovaných kuchařek. Velmi zajímavé jsou z dnešního pohledu

³⁰ LENDEROVÁ, Milena et al. *"Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...": české kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1. s. 410.

³¹ JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Francouzská kuchyně: Pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*. Praha: Unie, 1927. 90 s., 1 list.

³² Počátky reklamy najdeme už na trzích v 16. a 17. století. Výrazně se ale začala rozvíjet až v polovině 19. století. Viz VOŠAHLÍKOVÁ, Pavla. *Zlaté časy české reklamy*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 1999. 230 s. ISBN 80-7184-715-1. s. 12.

reklamy upozorňující na nové přístroje, nádobí a jiné kuchyňské vybavení, které má ženám usnadnit práci. Takto například je v kuchařce Anny Drůbkové nabízeno nádobí značky Münzberger a Štěpnička.³³ V kuchařské knize spolku Domácnost zase můžeme nalézt reklamní poutač na Singerovy šicí stroje.³⁴ V kuchařských knihách pro mladé hospodyňky nacházíme také reklamy na hospodyňské školy a různé kuchařské kurzy. Kuchařky byly reklamním nosičem, kterého ale využívaly i samotní nakladatelé, proto je možné vidět reklamy na další příručky a knihy, které nakladatelství také vydávalo, případně bývá propagována jiná z knih dané autorky, nebo jednoduše jakákoli ženská literatura, která vůbec s gastronomií nesouvisí. Za zvláštní druh propagace můžeme považovat fotografie autorek, u kterých jsou obvykle uvedeny i informace o nich, jejich práci a úspěších.

³³ DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období roč.* 5. rozmn. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s.

³⁴ *Kuchařská kniha: sbírka vyzkoušených jídelních předpisů. Jedenácté, rozmnožené vydání.* V Praze: nákladem F. Šimáčka, 1914. xvi, 517 stran, 12 nečíslovaných stran obrazových příloh.

2. AUTOŘI KUČAŘSKÝCH KNIH ZBLÍZKA

Pro správné pochopení každé knihy je vždy nutné seznámit se s jejím autorem. Neméně to platí i u kuchařských příruček, kde nám bližší pohled na autorství přinesl řadu důležitých informací, které pomohly lépe poznat jednotlivé práce, jakož i celý soubor zkoumaných knih. Ten z pohledu autorství vyhlíží značně nesourodě, což je způsobeno především rozličností autorských osobností, jelikož ne vždy mají něco společného. Pro tuto práci bylo vybrána díla přibližně dvaceti autorek. Pocházejí z různých krajů, mají různá povolání a společenské aktivity, pocházejí z rozdílných sociálních skupin. Rozdílná je i jejich motivace k psaní, intenzita jejich spisovatelské činnosti a zaměření jejich práce.

Jak už bylo předestřeno, všechny sledované kuchařské knihy jsou psané ženami. Nelze říci, že by žádní autoři-muži tohoto žánru neexistovali, pro dané období se jich ale podařilo objevit jen velmi málo. Představme si především Viléma Vrabce.³⁵ Dodnes známý kuchař, který se do světa gastronomie dostal v Berlíně, když začal pracovat v lahůdkářství sítě Kempinski. Později působil v pražském Lippertově lahůdkářství či karlovarském hotelu Pupp.³⁶ V Praze také založil odborné kuchařské učiliště, kde sám vyučoval technologii přípravy pokrmů.³⁷ Vilém Vrabec se mimo jiné stal i autorem kuchařských knih. Od roku 1931 až do své smrti jich vydal několik desítek a mezi nejznámější patří *Studená kuchyně*, *Teplá kuchyně* a hlavně *Velká kuchařka*, která vyšla v několika jazycích.³⁸ Podobného věhlasu docílil i Jaromír Trejbal. Vařil dlouhou dobu v cizině třeba pro belgického krále Alberta I. Později také působil v Lippertově lahůdkářství, kde ho v roce 1937 objevil známý herec Vlasta Burian a zaměstnal ho jako svého osobního kuchaře.³⁹ O tomto jeho působení v domácí kuchyni slavného herce vyšlo několik publikací obsahujících recepty. Mimoto ale Jaromír Trejbal napsal i několik kuchařských knih.⁴⁰ Posledním mužským autorem, kterého se podařilo během výzkumu objevit a je ho potřeba zmínit, je Čeněk Zíbrt. Nejde však ani vzdáleně o autora kuchařských knih

³⁵ Narodil se v roce 1901 v Horním Růžodole do chudé rodiny. Už od dětství se chtěl stát malířem, rodina ale neměla dostatek peněz na jeho vzdělání a se dostal k vaření, které mu mělo původně pouze vydělat peníze na školné. Pořádal kurzy vaření a posléze si otevřel odborné kuchařské učiliště, které mu bylo v roce 1948 znárodněno, dále zde ale působil jako odborný učitel. Zemřel v roce 1982 v Praze.

³⁶ Wikipedie: Otevřená encyklopedie: *Vilém Vrabec* [online]. c2020 [citováno 16. 04. 2020]. Dostupný z WWW: <https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Vil%C3%A9m_Vrabec&oldid=18203133> -

³⁷ VAŠÁK, Jaroslav. *První republika u stolu*. 1. vydání. [Brno]: CPress, 2017. 334 stran, 8 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-264-1711-8. s. 195.

³⁸ VRABEC, Vilém, ed. *Studená kuchyně*. Praha: V. Vrabec, [1931?]. 120 s., VRABEC, Vilém a KREJSA, Václav. *Teplá kuchyně*. Praha: Vilém Vrabec, [1936]. 194, [VIII] s., VRABEC, Vilém. *Velká kuchařka*. 1., čes. vyd. Praha: SZdN, 1968. 638, [1] s.

³⁹ TREJBAL, Jaromír. *Z hotelu Ritz do kuchyně Vlasty Buriana, aneb, Vaří mistr kuchař Jaromír Trejbal*. Vyd. 1. Praha: GT Club, 1991. 223 s., [32] s. barev. obr. příl. ISBN 80-900705-0-7. s. 38.

⁴⁰ Např. TREJBAL, Jaromír. *Nová kuchyně*. Vydání první. V Praze: Živnotisk, 1947. 213-[8] s.

v pravém slova smyslu, jelikož byl především kulturním historikem a etnografem. Jeho práce *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety* je zřejmě díky tomu unikátní.⁴¹ Autor se v roce 1917, v době nejhorší hospodářské krize způsobené první světovou válkou, vrací do roku 1817, kdy proběhl poslední velký hladomor po napoleonských válkách. Srovnává obě události a hodnotí jejich dopad na hospodářskou situaci i českou kuchyni. V neposlední řadě pak ale předkládá i rady, co a jak vařit v časech zoufalého nedostatku potravin. Touto kulturně-historickou prací předběhl řadu svých současníků o mnoho let.

Mužští autoři kuchařských knih jsou tedy v době prvního třicetiletí 20. století spíše marginální skupinou. Vysvětlení je nasnadě. Kuchyně prostě byla doménou ženy, tak logicky spíše ženy mohly dávat rady ostatním, jak vařit nebo vést domácnost. Přestože ve vysoké gastronomii figurovala mužská jména, stejně jako je tomu dnes. Patrně většina těchto profesionálních kuchařů neměla ambice k vydání svých receptů knižně, jelikož jejich úspěch na poli gastronomie byl pro ně dostačující. Nejspíš by také byla taková práce víceméně zbytečná, protože běžná žena ze středních či nižších vrstev by stejně neměla prostředky ani dostatek zkušeností, aby mohla jejich recepty zakomponovat do svého vaření. Jenže ženy se naopak ve vysoké gastronomii realizovat prakticky nemohly. Jejich kuchařské umění bylo vždy určené pouze pro domácnost, pokud tedy v oboru gastronomie chtěly dojít nějakého úspěchu, bylo psaní kuchařek jednou z mála šancí. Zatímco tedy kuchařské knihy od autorek jsou v první polovině 20. století již běžnou součástí knižního trhu, fenomén sbírek receptů známých kuchařů se více rozvíjí až od druhé poloviny 20. století.

Tento převládající podíl žen mezi autory kuchařských knih evokuje další důležitou otázku ohledně jejich vzdělání. Mezi autorkami převládají ty narozené v 2. polovině 19. století, tedy v době, kdy vyšší vzdělání dívek nebylo zcela běžné. Sepsání knihy ovšem vyžaduje více dovedností než pouze schopnost psát. Člověk musí být také schopen formulovat vlastní myšlenky, přenést je na papír ve srozumitelné formě, aby o nich mohl informovat ostatní. To vyžaduje určitý stupeň vzdělání. Autorky tedy pravděpodobně musely pocházet z rodin, kde jim byla umožněna nějaká forma vzdělání. Shromážděné biografické údaje dokazují, že řada z nich působila ve školství. Často byly učitelkami, tedy dosáhly vzdělání, které ještě na konci 19. století bylo pro ženy nejvyšší možné.

⁴¹ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*. V Praze: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1917. 95 s. Knihovna českých hospodyněk a dívek; 27.

Marie Sandtnerová tak například vyučovala na vyšší dívčí škole v Praze.⁴² Anna Kofránková byla odbornou učitelkou na průmyslové škole pro odborná povolání spolku Ludmila v Českých Budějovicích.⁴³ Anuše Kejřová zase vlastnila hospodyňskou školu.⁴⁴ Marie Trachtová zastávala funkci inspektorky hospodyňského školství a jako jediné jí byl roku 1924 propůjčen titul profesora.⁴⁵ Autorky kuchařek tedy nemusely být pouze zkušené hospodyně s velkou zásobou receptů, které jsou schopné předat své zkušenosti dál, ale měly různorodá zaměstnání, a mnohdy to byly opravdové odbornice v daném oboru.

Nejen vzdělání a učitelská činnost v rámci hospodyňských škol mohla autorky přivést k psaní kuchařských knih. Některé autorky zřejmě inspirovalo prostředí, ze kterého pocházely, nebo do kterého se vdaly. Věnceslava Kratochvílová byla dcerou knihkupce.⁴⁶ Marie Rosická si vzala významného vydavatele a redaktora Jana Rosického, který byl mimo jiné zakladatelem českého časopisu *Hospodář*.⁴⁷ Marie Úlehlová-Tilšchová byla dcerou spisovatelky.⁴⁸ Někdy bylo psaní kuchařských knih jen jedním ze žánrů, kterým se autorka zabývala ve své tvůrčí

⁴² Marie Janků-Sandtnerová [online], poslední aktualizace 22.6. 2019 16:23 [cit. 18.9. 2019], Wikipedie. Dostupné z WWW: https://cs.wikipedia.org/wiki/Marie_Jank%C5%AF-Sandtnerov%C3%A1

Marie Janků-Sandtnerová se narodila v Praze na Novém Městě 8. prosince 1885 do rodiny litografa Otty Sandtnera a jeho ženy Josefy roz. Novotné. Vyučovala na Vyšší dívčí škole ve Vodičkově ulici v Praze, v letech 1916–1918 byla pověřena Magistrátem hl. m. Prahy, aby vedla vývařovnu pro chudé, strádající obyvatelstvo a válečné invalidy. Byla také propagátorkou zdravé výživy. Její kuchařky se dočkaly mnoha vydání a jsou známy dodnes. Zemřela 21. února 1946 a je pohřbena na Olšanských hřbitovech.

⁴³ Odborná učitelka na průmyslové ženské škole pro odborná povolání spolku Ludmila v Českých Budějovicích. Autorka kuchařských předpisů. Činná v letech 1927-1945.

⁴⁴ Narodila jako Anna Nápravníková roku 1874 v Kralupech nad Vltavou. Byla učitelkou dělnických kurzů, majitelkou c. k. místodržitelstvím koncesované kuchařské školy a učitelka vaření a hospodářství na školách v Hradci Králové. Svou první knihu vydává v roce 1905, poslední pak roku 1925. První knihu „Úspornou kuchařku“ věnovala své jediné dceři Jiříčce, která zemřela na záškrť zrovna tentýž den, kdy byl autorce dodán první výtisk. Za první honorář vypravila její pohřeb a první výtisk položila dceři do hrobu. Některé rukopisy pak vydal posmrtně její manžel. Zemřela 16. 9. 1926 v sanatoriu Sanopz na pražském Smíchově. Podle svého posledního přání byla zpopelněna 21. září v Pardubicích.

⁴⁵ LENDEROVÁ, Milena et al. "*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*": české kuchařské knihy v 19. století. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1. s. 333.

Marie Trachtová se narodila 9. 11. 1865 v Poděbabech u Hlavlíčkova Brodu. Byla zemědělskou odbornicí, zakladatelkou a inspektorkou hospodyňského školství u nás. Vedla také první hospodyňskou školu ve Stěžeřích u Hradce Králové a později i v Chrudimi. Sama byla učitelkou v letech 1884 a 1889. V roce 1919 jí byl svěřen dozor nad veškerým hospodyňským školstvím v Československé republice. Zemřela 12.7. 1924 v Praze ve věku 58 let.

⁴⁶ Věnceslava Kratochvílová, rodným příjmením Lorencová. Narodena 13.6.1854 v Pardubicích, zemřela 31.5.1942 v Praze. Psala kuchařské předpisy a fejetony.

⁴⁷ Marie Rosická narozena v Klatovech 8.prosince 1854. Zemřela 9. srpna 1912 v Omaze, stát Nebraska.

činnosti. Iška Posnerová psala dívčí romány a byla redaktorkou Věstníku Ústřední jednoty porodních asistentek.⁴⁹ Již zmiňovaná Věnceslava Kratochvílová se zabývala i fejetony.

Jen opravdu malé procento z nich ovšem můžeme nazvat pravými spisovatelkami kuchařských knih v dnešním slova smyslu, nebo je zkusit přirovnat k Magdaleně Dobromile Rettigové, která je naprostým fenoménem tohoto žánru. Svědomitě můžeme jmenovat tři. Těmi jsou Anuše Kejřová, Marie Janků Sandtnerová a Marie Úlehlová Tilschová.⁵⁰ Tyto autorky se evidentně věnovaly tvůrčí činnosti intenzivně, což dokazuje množství knih, které z jejich pera vzešly, jelikož všechny napsaly okolo desítky titulů. Jejich práce vycházely opakovaně po celé 20. století a jsou všeobecně známé i dnes.⁵¹

Motivem k sepsání kuchařské knihy může být opravdu cokoli a často nás o něm informují úvody v oněch kuchařkách. Může to být i setkání s cizí kulturou a její kuchyní. Takové příklady nacházíme v našem korpusu sledovaných pramenů pouze dvakrát. Marie Rosická, v souvislosti se svým dlouholetým pobytem v Nebrasce, sepsala česko-americkou kuchařku.⁵² Evidentně strávila ve Spojených státech dlouhou dobu, jelikož její znalost americké kuchyně vyznívá velmi zasvěceně a je znatelné, že řadu receptů si velmi dobře osvojila a zařadila do stravovacího stereotypu.⁵³ Podobně Marie Janků-Sandtnerová se nechala inspirovat francouzskou kuchyní. Poznatky o ní získala na svém studijním pobytu ve Francii, který jí byl zprostředkován Ministerstvem školství a národní osvěty v roce 1926. V roce 1937 podnikla cestu ještě jednou.⁵⁴

Časopis *Hospodář* je jeden z mnoha českých krajanských časopisů pro české přistěhovalce v USA. Vychází od roku 1890 dodnes.

⁴⁸ Anna Marie Tilschová (1873-1957) byla česká spisovatelka, představitelka realistické a naturalistické prózy.

⁴⁹ Např. POSNEROVÁ, Iška, ed. *Malá trpitelka*. Praha: Šolc, [1918]. 108 s., 2 l, Provdaná Čvančarová. Narodena 1.11.1888 v Jaroměři.

⁵⁰ Marie Úlehlová-Tilschová (13. července 1896 - 9. srpna 1978). Rodným jménem Anna Marie Tilschová, byla významnou odbornou spisovatelkou a jednou z nejznámějších propagátorek zdravé výživy 20. století. Samostatně debutovala v roce 1930 s osobitě pojatou knihou *Moderní kuchařka*. Byla autorkou mnoha odborných a populárně naučných publikací, kuchařek, učebnic a příruček z oblasti zdravé výživy.

⁵¹ Např. *Malá úsporná kuchařka* Anuše Kejřové vyšla naposledy v roce 2012 (KEJŘOVÁ, Anuše. *Malá úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*. Vyd. v Mottu 1. Praha: Motto, 2012. 343 s. ISBN 978-80-7246-609-2.

⁵² ROSICKÁ, Marie. *Národní Domáci Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1] s.

Kuchařská kniha vyšla v obou jazycích (ROSICKÁ, Marie. *Bohemian-american cook book: tested and practical recipes for american and bohemian dishes*. 2nd ed. Omaha, Nebraska: National printing Co., 1925. 307 s.).

⁵³ Není jisté, kdy se přesunula do USA. Narodila se v Rakousku-Uhersku viz. výše, ale po roce 1871 se v Omaze vdala za Jana Rosického. Ve Spojených státech strávila tedy víc jak polovinu života.

⁵⁴ JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Francouzská kuchyně pro zpestření jídelního listku českých hospodynek*. 2., dopl. vyd. V Praze: Nákladem České grafické Unie, 1940. s. 5.

Zvláštní skupinou kuchařských knih jsou válečné kuchařky. Zde je motiv jejich tvůrkyň naprosto jasný a objevuje se právě ve zmíněných úvodech knih. Autorky reagují na vzniklou situaci a svými pracemi se snaží pomoci hospodyním, které se vlivem válečného konfliktu a jím naprosto zničeného hospodářství dostaly do těžkostí. Takto zasvěceně jednaly například Marie Součková, Zdeňka Jančová nebo již několikrát zmíněná Anuše Kejřová.⁵⁵

Válečné hospodyně nebyly jedinou skupinou žen, kterou se Kejřová zabývala. Její zájem získalo i poměrně nové smýšlení o lidské výživě, tedy myšlenka vegetariánství. Kejřová tomuto tématu věnovala dvě své kuchařky, nebyla ale jedinou autorkou.⁵⁶ Stejně zaujetí sdílela i Ludmila Barthová ve své *První české vegetářské kuchařce*.⁵⁷ Již byla zmiňována Marie Úlehlová-Tilšchová. Ta sice svou prací obsahově vybočuje, nicméně její knihu o racionální výživě je možné také zařadit mezi kuchařské knihy, které se věnují se specifickému způsobu stravování.⁵⁸ Jinak jsou její práce spíše teoretického rázu, za všechny můžeme jmenovat *Českou stravu lidovou* nebo *Výživu ve světle věků*.⁵⁹ Pokud hovoříme o speciální výživě, nesmíme zapomenout na nemocné. I pro ně vznikaly kuchařské příručky. Této skupině věnovaly knihy Anastasie B. Seidlová, Marie Tillová nebo Ludmila Barthová, kterou k myšlence vegetariánství i zdravé výživy obecně patrně přivedl její manžel MUDr. Jaroslav Barth.⁶⁰ Je zřejmé, že nemocní lidé, kterých tehdy bylo mnoho, potřebovali radu a inspiraci, jak a jaké pokrmy si připravovat. Proto se toto téma logicky těšilo velkému zájmu autorek. Těžko přesně říci, zda je k této tematice přivedla vlastní zkušenost z rodinného prostředí. Skromné poznatky o životech autorek nás bohužel tak podrobně neinformují.

⁵⁵ KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, [1915?]. 186 stran., SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k vaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, [1915]. 77 s., JANCOVÁ, Zdenka. *Válečná kuchařka "České Domácnosti": příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry: užití nezvyklých moučných výrobků: pečení chleba a žemlí po domácku: jídelní lístky*. Praha: E. Beaufort, [1915]. 64 stran.

⁵⁶ KEJŘOVÁ, Anuše a Kuthan, František. *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny, 1925. 173 stran.

⁵⁷ BARTHOVÁ, Ludmila a Barth, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. 3., přeprac. a rozmož. vyd. Praha: Nová kultura, [1922]. 192 s. Knih. Nové kultury; 1.

⁵⁸ ÚLEHLOVÁ-TILŠCHOVÁ, Marie. *Moderní kuchařka: systém racionálního vaření*. Praha: československý kompas, 1930. 138 - [viii] s. Případně ÚLEHLOVÁ-TILŠCHOVÁ, Marie. *Jak a čím se žít: zdravá výživa dneška*. V Praze: Družstevní práce, 1935. 2 svazky. Svět. Nová řada; XIV.

⁵⁹ ÚLEHLOVÁ-TILŠCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. V Praze: Družstevní práce, 1945. 631 s. Svět. Nová řada; 37. ÚLEHLOVÁ-TILŠCHOVÁ, Marie. *Výživa ve světle věků*. 1. vyd. V Praze: Česká grafická Unie, 1944. 185, [i] s. Věda všem. Řada I; sv. 18.

⁶⁰ LENDEROVÁ, Milena et al. *"Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...": české kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1. s. 287.

Jak už bylo několikrát naznačeno, některé autorky svou tvůrčí práci sdílely se svými manželi, pokud tito měli nějaká koexistující povolání. Otázkou pak je, zda autorky začaly psát až pod vlivem manžela a jeho práce, nebo se pouze jejich činnosti prostě vzájemně doplňovaly. Asi nejvýraznější spolupracující manželskou dvojicí v této oblasti literární tvorby byli manželé Barthovi. Jaroslav Barth byl pražský lékař, vydavatel a nakladatel časopisu *Nová kultura*, zabývajícího se zdravým životním stylem. Sám byl propagátorem vegetariánství, bojoval proti rozmáhajícímu se alkoholismu a všeobecně propagoval dietní stravu a zdravou životosprávu. Jeho žena Ludmila Barthová zjevně sdílela jeho názory. Mimo psaní kuchařských knih také přispívala svými články do manželova časopisu. Vlastnila potravinářský závod Pomona, který produkoval dietetické a diabetické potraviny.⁶¹ Společně pak v roce 1909 vydali historicky první vegetariánskou kuchařku.⁶² Iška Posnerová byla manželkou dnes již méně známého českého spisovatele, překladatele a redaktora Karla Čvančary.⁶³ Kromě kuchařek a příruček pro hospodyně se věnovala i ženské próze. Zároveň byla redaktorkou ženské a dětské přílohy časopisu *Rozkvět*, kde působil i její manžel.⁶⁴ Zmínili jsme, že Marie Rosická si vzala redaktora a vydavatele Jana Rosického. Logicky tak její česko-americká kuchařka byla vydána v manželově vydavatelství Národní tiskárna.⁶⁵ Oba byli velice činní v rámci české komunity v USA, ale není jisté, zda Marie Rosická například přispívala do některého z tamních českých periodik stejně jako její muž. Nemuselo jít vždy jen o spolupráci s manželem, zapojovali se i jiní členové rodiny. Práce Anuše Kejřové ke konci jejího života redigoval a vydal Vilém Emil Kejř. Bohužel se můžeme jen domnívat, jestli se jednalo o manžela či syna.⁶⁶ Anna Drůbková zase ve své kuchařské knize spolupracovala se svou dcerou Lidkou Drůbkovou.⁶⁷ Některé autorky tedy nebyly podporované pouze ze strany manželů, což pro ně bylo jistě velmi důležité.

⁶¹ BARTH, Jaroslav a BARTHOVÁ, Ludmila. Sbíрка kuchařských předpisů pro nemocné cukrovkou (diabetiky). Praha: Nová kultura, [1913]. 133, [x] s. s. 133.

⁶² BARTHOVÁ, Ludmila a Barth, Jaroslav. *První česká vegetariánská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. V Praze: Nová kultura, [1909]. 127, 8 s. Knihovna Nové kultury; č. 1.

⁶³ Karel Čvančara (1882-1970) novinář, beletrista, redaktor, překladatel. Psal rozhlasové hry, verše do Zlaté Prahy, spoluredigoval Ottův divadelní slovník, ale více se uplatňoval jako překladatel.

⁶⁴ Biografický slovník AV ČR. [online], Karel Čvančara, [cit. 7.3. 2020], dostupné z:

[http://biography.hiu.cas.cz/Personal/index.php/%C4%8CVAN%C4%8C%C4%8C%C4%8C%C4%8C%C4%8C%Karel_22.4.1882-21.4.1970](http://biography.hiu.cas.cz/Personal/index.php/%C4%8CVAN%C4%8C%C4%8C%C4%8C%C4%8C%C4%8C%C4%8C%Karel_22.4.1882-21.4.1970)

⁶⁵ DUBOVICKÝ, Ivan. *Češi v Americe a česko-americké vztahy v průběhu pěti staletí = Czechs in America and Czech-American relations in a course of five centuries*. Překlad Linda Leffová. Druhé, přepracované vydání. Praha: Epocha, 2018. 198 stran. ISBN 978-80-7557-165-6. s. 72.

⁶⁶ Např. KEJŘOVÁ, Anuše a Kejř, Vilém Emil, ed. *Příležitostné hostiny*. Díl první. Praha: Pražská akciová tiskárna, 1925. 140 s.

⁶⁷ DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období* roč. 5. rozm. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s., 4 l. s. 233.

Anna Drůbková, roz. Fabiánová, pocházela z Českých Budějovic. Její matka zde měla pekařství. Jejím manželem se stal Ferdinand Drůbek pedagog a ředitel školy na pražském Smíchově. Měla dceru Lidku, o které víme díky její kapitole o vegetariánství v matčině kuchařce. Navštěvovala přednášky a kurzy spolku Domácnost a později, už jako vdova, pro mladé hospodyňky sama sepsala kuchařskou knihu.

Mezi sledovanými autorkami se ale objevují i ty, které se svými manžely aktivně spolupracovaly.

Pokud už hovoříme o životech autorek a o tom, co je nejspíš přivedlo ke psaní, je také důležité zmínit, v kolika letech začaly publikovat své práce. Nebylo možné zmapovat a shromáždit biografické údaje všech autorek zkoumaného korpusu, ale ze sledovaných dvaceti žen se podařilo zjistit potřebné informace u dvanácti z nich (60 % z celkové ho počtu). Průměrný věk tohoto výběrového vzorku autorek v době, kdy napsaly první kuchařskou knihu, je 46 let. Je tedy jasné, že psaní kuchařek nebylo oblíbenou disciplínou mladých žen, ale spíše starších, které mohly zúročit své životní i odborné zkušenosti. Jak by také ne, když kuchařské knihy měly především mimo receptů předávat i znalosti o vaření a vedení domácnosti. Většina autorek tedy začala psát, až po čtyřicátém věku života. Věnceslava Kratochvílová a Anna Cardová-Lamblová napsaly svou první sbírku receptů až v 65 letech.⁶⁸ V případě Kratochvílové šlo také o sbírku jedinou.

Mezi zkoumanými autorkami se objevilo i několik výjimek. Čtyři patrně asi nejznámější a nejproduktivnější autorky sledovaného korpusu, Anuše Kejřová, Marie Úlehlová Tilschová, Marie Trachtová a Marie Janků Sandtnerová, napsaly svou první práci mezi třicátým a čtyřicátým rokem života. Iška Posnerová je jednoznačně nejmladší autorkou, jelikož svou první kuchařskou knihu vydala už ve svých 25 letech.⁶⁹ Její práce si však v ničem nezadá s knihami jejích starších kolegyně, spíše právě naopak. Kuchařské knihy Išky Posnerové a všech čtyř výše jmenovaných mladých autorek jsou v mnohém inovativní a naprosto jedinečné. Autorky přicházejí s novým přístupem k práci, zaměřují se na různé cílové skupiny a reagují na dobové trendy. Připomeňme, že M. Úlehlová-Tilschová jako první pracovala ve své kuchařce s tématem racionální výživy, M. Trachtová si mezi prvními vzpomněla i na venkovské hospodyně, A. Kejřová se podobně zaměřila na hospodyně z řad dělnictva, M. Sandtnerová zase ženám zpřístupnila nové gastronomické trendy z Francie a I. Posnerová si mezi prvními uvědomila, jak tristní znalosti mají některé matky o správném stravování svých dětí. Všechny si také stihly, zřejmě právě díky brzkému startu, vybudovat skvělou kariéru a zanechat po sobě velké množství práce v podobě vydaných knih, kuchařských i jiných.

⁶⁸ KRATOCHVÍLOVÁ, Věnceslava. *Úsporná kuchyně: Úprava chutných, výživných a levných jídel pro českou domácnost*. Praha: Em. Šolc, [1919]. 46 s. a CARDOVÁ, Anna. *Návod mladým hospodyňkám, jak upravit chutné a levné pokrmy ve skrovných domácnostech, nemocnicích, obecných kuchyních i jednoduchých měšťanských rodinách: se 46 jídelními listky pro domácnost a měsíčním jídelním lístkem v "Ochranovně"*. V Praze: nákladem vlastním, [1901?]. 64 stran.

⁶⁹ POSNEROVÁ, Iška. *Kuchařská příručka pro rodinu o třech i více členech: Prakt. rady pro mladé hospodyňky se zřetelem na dnešní poměry prodejně*. Praha: A. Neubert, 1913. 128 s.

Jak už bylo uvedeno, většina sledovaných autorek se narodila v druhé polovině 19. století, a všechny začaly publikovat až po začátku nového století. Řada z nich se také dožila velmi vysokého věku přes osmdesát let. Jen malé procento z nich však ve své kariéře spisovatelky pokračovalo i po druhé světové válce. Mezi nimi jmenujme Olgu Růženu Rozmarovou, Marii Janků-Sandtnerovou nebo Marii Úlehlovou-Tilschovou. Ta je také nejpozději narozenou ze zkoumaného korpusu autorek.

2.1 Exkurz: Marie Úlehlová-Tilschová

Ona je též jediná, které je třeba věnovat samostatnou podkapitolu, jelikož ji směle můžeme považovat za naprostý fenomén mezi autorkami kuchařských knih a jakousi inovátorku literárního žánru věnujícího se gastronomii či výživě všeobecně v první polovině 20. století. Marie Úlehlová-Tilschová zasvětila celý svůj profesní život studiu lidského stravování, propagaci zdravé výživy a publikování řady odborných prací, učebnic, příruček a kuchařských knih k těmto tématům.

Narodila se 13. července 1896 v Praze do rodiny univerzitního profesora, později děkana právnické fakulty Univerzity Karlovy JUDr. Emanuela Tilsche.⁷⁰ V matrice je uvedena jako Anna Marie Tilschová, publikovala tedy pod pseudonymem. Pokud bylo výše uvedeno, že na tvůrčí činnost sledovaných autorek měla vliv rodina, ze které autorky pocházely a vzdělání, které jim bylo poskytnuto, tak M.Ú.T. je toho velice dobrým příkladem. Její matkou totiž byla česká spisovatelka Anna Marie Tilschová.⁷¹ Inspiraci k tvůrčí činnosti tak měla na dosah. Její rodiče byli velmi společensky aktivní a znali se s řadou vědců, umělců a dalších významných osobností tehdejší doby. Marii se zároveň dostalo velice dobrého vzdělání. Díky otcovu zápornému názoru na jednotné vzdělávání dětí jí byla poskytnuta domácí výuka.⁷² Posléze vystudovala dívčí gymnázium Minerva.⁷³ Velkým zásahem do jejího života byla sebevražda jejího otce v roce 1911, se kterým měla velmi silný vztah.

Byla celkem dvakrát vdaná. Poprvé se provdala ještě před maturitou v roce 1914 za Karla Chytila, syna profesora dějin umění a zakladatele Uměleckoprůmyslového muzea.⁷⁴ Toto

⁷⁰ Literární archiv památníku národního písemnictví (PNP), fond Anna Marie Tilschová, inv. č. 1, Rodinná kronika III. díl, s. 42

⁷¹ Tamtéž. s. 42

⁷² Tamtéž. s. 46

⁷³ Tamtéž. s. 43

⁷⁴ Tamtéž. s. 173

manželství však netrvalo dlouho, jelikož Karel Chytil zemřel krátce po válce na španělskou chřipku. Zanedlouho se provdala podruhé za právníka Miloše Úlehlu. Nějaký čas snad studovala i na vysoké škole nejdříve na právnické fakultě, kterou záhy vyměnila za studium botaniky na filozofické fakultě Univerzity Karlovy.⁷⁵ Ani jedno studium ale zřejmě nedokončila,

Díky manželově úřednické kariéře se rodina musela často stěhovat. Mnoho let strávili manželé Úlehlovi na Slovensku. Podle slov M.Ú.T. se zpět do Prahy vrátili až v důsledku politické situace na Slovensku v roce 1938.⁷⁶ Úlehlová se na Slovensku seznámila s různorodostí slovenské kuchyně, což ji inspirovala k dalšímu studiu této problematiky. Její první prací ovšem nebyly odborné studie o výživě, ale překlady z francouzštiny známých děl např. Gustava Flauberta a Honoré de Balzaca.⁷⁷ Od roku 1931 pak také spolupracovala s Lidovými novinami.⁷⁸

Svoji první publikaci zabývající se tématem výživy vydala Marie Úlehlová Tilschová v roce 1930 a nazvala ji *Moderní kuchařka. Systém racionálního vaření*.⁷⁹ Název zcela vystihuje knihu a její obsah. Kuchařka je opravdu velmi moderně pojatá, na rozdíl od všech sbírek receptů, které v dané době vycházely. Přestože bylo již výše řečeno, že v první polovině 20. století vycházela řada inovativních specializovaných kuchařek, žádná z nich se této nejspíš nemůže rovnat obsahem ani pojetím. Podnázev „Systém racionálního vaření“ napovídá, že kuchařka se zaměřuje na tehdy ještě nepříliš známý způsob stravování, který je dnes naopak asi tím nejuznávanějším.⁸⁰ Už na počátku 20. století tedy lidé mohli řešit dilema, co je pro ně správné, když si měli vybrat třeba mezi vegetariánstvím a racionální výživou. Největším rozdílem je pak prezentace receptů, které jsou místo klasické textové podoby uvedeny v tabulkách podle druhu pokrmů např. vejce, flummery, nádivky, polévky, zelenina apod.⁸¹ Přehledně díky tomu můžeme vidět, jak se který pokrm připravuje, v čem se jednotlivé receptury liší, případně posoudit, který recept je lepší, jednodušší, rychlejší. Například si hospodyně může v této

⁷⁵ Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Marie Úlehlová-Tilschová [online]. c2019 [citováno 7. 03. 2020]. Dostupný z WWW: <https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Marie_%C3%9Alehlov%C3%A1-Tilschov%C3%A1&oldid=17470321>

⁷⁶ Literární archiv památníku národního písemnictví (PNP), fond Anna Marie Tilschová, inv. č. 1, Rodinná kronika II. díl, s. 218.

⁷⁷ Viz Souborný katalog NKP (1930).

⁷⁸ Památník národního písemnictví (PNP), fond Anna Marie Tilschová, inv. č. 1, Rodinná kronika II. díl, s. 218

⁷⁹ ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Moderní kuchařka: systém racionálního vaření*. Praha: Československý kompas, 1930. 138 s.

⁸⁰ Racionální výživa nebo také „smíšená“ výživa je způsobem stravování, který se nevyhraňuje proti žádnému druhu potravin jako např. veganství. Strava má být vyvážená a obsahovat optimální množství všech potřebných živin nutných pro člověka.

⁸¹ Flummary – je pudingový dezert proslulý především ve Velké Británii a Irsku.

kuchařce konečně ujasnit, jak dlouho se připravují vejce podle různých způsobů úpravy (na hniličko, natvrdo, naměkko) apod.⁸² Větší část *Moderní kuchařky* je tvořena slovníkem jednotlivých potravin a pochutin, kde je všechno jednotlivě popsáno, doporučen způsob zpracování, úpravy a uchovávání.

Tento první literární počín Marie Úlehlové-Tilschové tedy přináší do české gastronomie, resp. stravování něco zcela nového, co nemá ve své době adekvátní srovnání. Podobně unikátní je její publikace *Česká strava lidová* z roku 1945. Tato etnografická práce zřejmě ještě nebyla do dnešních dnů překonána. Jsou zde zpracovány veškeré autorčiny nabyté vědomosti o lidové stravě všední i sváteční z různých regionů Československa. Autorka ale také při své práci velmi pohotově reagovala na nastalou hospodářskou a politickou situaci, proto v roce 1934 vychází *Lidová výživa v době hospodářské tísně*.⁸³ V roce 1946 dokonce publikuje ve spolupráci se Státním ústavem zdraví knihu s názvem *Jak připravovati zboží UNRRA*, kde radí, jak nejlépe zpracovávat a uchovávat přidělené konzervy a co z nich vařit.⁸⁴ Během války vycházely, taktéž ve spolupráci se Zdravotním ústavem, tzv. *Listy z české kuchařky*. Jednalo se o letáky, kdy bylo každé vydání věnováno jiné potravíně, bohužel se je však nepodařilo dohledat.

Marie Úlehlová-Tilschová ve své práci neustala ani po 2. světové válce. V roce 1954 přeložila z ruštiny knihu s názvem *Jak se vaří v SSSR*. V pozdějších letech se nadále věnovala zdravé výživě, ale zajímala se i o hygienu při přípravě pokrmů.⁸⁵ Psala ale také učebnice pro odborné školy.⁸⁶ Její poslední publikací je *Chuťový místopis*, vydaný v roce 1970, který je ojedinelým soupisem receptů a lidových zvyklostí z různých končin naší země. Jak vidno, Marie Úlehlová-Tilschová po sobě zanechala opravdu velký kus práce. Je asi nejznámější autorkou zabývající se historií stravování a lze ji také považovat za průkopnici racionální výživy a zdravého stravování vůbec. Svou prací o několik desítek let předběhla dobu. V pozdějších letech se věnovala hlavně zpracování obrazu historie české lidové stravy, i díky ní tak dodnes máme informace o tradiční stravě našich předků.

⁸² ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Moderní kuchařka: systém racionálního vaření*. Praha: Československý kompas, 1930. s. 105.

⁸³ ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Lidová výživa v době hospodářské tísně*. V Praze: Československý Červený kříž, 1934. 64 stran.

⁸⁴ HALAČKA, Karel, ed. a ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, ed. *Jak připravovati zboží UNRRA*. [V Praze]: Min. výživy, 1946. 16 s.

⁸⁵ Viz Souborný katalog NKP.

⁸⁶ RÝDL, Karel. *Vznik a vývoj odborného školství pro gastronomii v českých zemích do roku 1948*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5. s. 255.

3. KUCHAŘSKÉ KNIHY TRADIČNÍ I SPECIALIZOVANÉ

Korpus zkoumaných kuchařských knih, které byly vybrány pro tuto práci, je opravdu hodně rozmanitý. Pohybujeme se v časovém rozmezí let 1900-1938, kdy kuchařské knihy už sice vykazují vcelku ustálený vnější vzhled i formální úpravu. Přesto však byl počátek století pro tento knižní žánr velice bohatý na novinky, ať už máme na mysli jejich strukturu, zaměření, cílovou skupinu či osobnost autora. Jednoduše řečeno, vznikalo mnoho nových specializovaných kuchařských knih, které už nebyly určeny pouze pro bohaté a vzdělané hospodyňky ze středostavovské domácnosti.

3.1 Tradice vs. novinky

I přes všechny nové trendy se ale stále vydávaly i tradiční kuchařské knihy, které svůj vzhled prakticky nezměnily do dneška. Marie Orlová nazývá takové sbírky předpisů „routinovými kuchařkami“.⁸⁷ Ty byly určeny právě spíše hospodyním ze středních vrstev. Pokud byla kniha napsána pro jinou sociální skupinu, je to reflektováno hned v názvu. Nicméně některé rysy mají knihy stále společné. Autorky ve všech kuchařkách nadále kladou největší důraz především na hospodárnost, kvalitu surovin a poctivou přípravu.⁸⁸ Zvláště na počátku století reagují na zvyšování životních nákladů. Informace o tom se objevují v úvodech, který obsahují všechny knihy bez rozdílu. V těchto kuchařkách je nejvíce akcentováno posláním ženy jako hospodyně. Autorky často uvádí, že je třeba se stále vzdělávat v kuchařském umění, protože v něm tkví základ spokojeného manžela i celé rodiny.⁸⁹ Právě v těchto kuchařkách se častěji objevují i pojednání o stolování a přípravě tabulí, a to z prostého předpokladu, totiž že kuchařku využijí především ženy z vyšších společenských vrstev.

Od počátku 20. století už jsou všechny recepty v kuchařkách přehledně strukturovány podle druhu pokrmu, namísto rozdělení na masité a postní. V souvislosti s tím se začínají objevovat

⁸⁷ ORLOVÁ, Marie. *Praktická česká kuchařka a hospodyňka: sbírka 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech, tak i na venkově ...* V Praze: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921. 240 s. předmluva.

⁸⁸ LENDEROVÁ, Milena. *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století.* In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu.* Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5. s. 173.

⁸⁹ ORLOVÁ, Marie. *Praktická česká kuchařka a hospodyňka: sbírka 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech, tak i na venkově ...* V Praze: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921. s. 4.

čím dál častěji sbírky receptů prezentující pouze jeden druh pokrmu, nebo recepty soustředující se na jednu konkrétní surovinu. Zmiňme například sbírku receptů, kterou hned na počátku století uvedla Marie Šádková, nazvanou *Zimní kuchyně*.⁹⁰ Marie Janků Sandtnerová vydala roku 1925 *Cukrovinky a pamlsky na vánoční stromeček i stoleček*.⁹¹ Ve stejném roce uvedla na trh své *Polévky a omáčky* Iška Posnerová.⁹² Takto koncipované kuchařské knihy vydávaly většinou aktivnější autorky, které zpracovaly více než jednu sbírku receptů. Kuchařských knih specializujících se na konkrétní surovinu či druh pokrmu vyšlo do roku 1938 ještě několik. Největší autorská hvězda tohoto období Anuše Kejřová například vydala své *Minutové večere, Příležitostné hostiny*, ale také kuchařku zpracovávající rybí recepty s názvem *Naše ryby a jejich vhodná úprava*.⁹³ Kejřová se ovšem nesoustředila pouze na konkrétní pokrmy či suroviny, ale také na určitou cílovou skupinu. Zaměřovala se na nižší vrstvy a psala „úsporné“ kuchařské knihy.⁹⁴ Podobně Marie Trachtová už v roce 1902 adresovala kuchařku venkovským hospodyním. Kuchařské knihy směřované svůj zájem k venkovským ženám přesto zůstaly spíše výjimkou.

Kuchařky, které vznikly na našem území, byly logicky orientované na českou kuchyni a její regionální variace. V první polovině 19. století tolik zdůrazňované vlastenectví už na počátku století dvacátého tolik nerezonuje. Recepty odkazující na cizí země jsou ale spíše výjimečné. Jediné jsou tím pádem i kuchařské sbírky předpisů inspirované cizími krajinami. V daném období vznikly pouze dvě. Marie Janků Sandtnerová vyjádřila svůj zájem o francouzskou kuchyni.⁹⁵ Stejně tak Marie Rosická využila své dlouholeté zkušenosti s americkou gastronomií.⁹⁶ To ale nejsou jediné speciální kuchařky, které lze jmenovat, jelikož nových trendů bylo daleko více.

⁹⁰ ŠÁDKOVÁ, Marie. *Zimní kuchyně, neb, Návod k šetrnosti pro venkovské hospodářství*. V Olomouci: nákladem knihkupectví R. Prombergra, [1902?]. 60 stran.

⁹¹ JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Cukrovinky a pamlsky na vánoční stromeček a stoleček*. Praha: Unie, 1925.

⁹² POSNEROVÁ, Iška. *Polévky a omáčky: Vybr. předpisy na chutné, levné, ale vydatné polévky a omáčky*. Praha: A. Neubert, 1918. 61 s., 1 l. Knih. čes. hospodyněk a dívek; 26.

⁹³ KEJŘOVÁ, Anuše, ed. *Minutové večere: různé úsporné kuchařské předpisy hodící se zejména pro dobu letní, úřednice, učitelky atd.* Praha: Pražská akciová tiskárna, 1922. 46 s., KEJŘOVÁ, Anuše a KEJŘ, Vilém Emil, ed. *Naše ryby a jich vhodná úprava*. V Praze: L. Mazáč, 1935. 203 - [i] s.

⁹⁴ Např. KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. V Hradci Králové: A. Kejřová, [1914]. 96 s., KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná kuchařka: zlatá kniha malé domácnosti*. Hradec Králové: Bohdan Melichar, [1912]. 222 s.

⁹⁵ JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Francouzská kuchyně: Pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*. Praha: Unie, 1927. 90 s., 1 list.

⁹⁶ ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1] s.

3.2 Kuchařky dietetické, zdravotní a pro nemocné

Dietetické recepty či rady nemocným s různými chorobami se objevují v řadě kuchařských knih jako okrajové doplňující kapitoly.⁹⁷ Jen některé autorky tomuto tématu věnovaly celou knihu. Jedná se totiž o problematiku, kterou se zaobírali spíše různí lékaři a výživoví odborníci. Jmenujme například Ludmilu Barthovou, Anastazii B. Seidlovou. Autorky se ve své knize zaobíraly konkrétními druhy nemocí. Ludmila Barthová sepsala kuchařskou knihu receptů určenou diabetikům a Anastasie B. Seidlová zase věnovala příručku ke stravování lidem s kornatěním cév, resp. s nemocí kardiovaskulárního systému. V *Dietní karlovarské kuchařce* Boženy Vrkočové se zase dočteme především o receptech pro nemocné diabetem a pro pacienty se špatnou funkcí zažívacího ústrojí.⁹⁸ Podle těchto receptů se údajně stravovali i karlovarští lázeňští pacienti.⁹⁹

Naproti tomu Marie Tillová pojala svou kuchařku všeobecně a věnuje se v ní všem nemocným. Její kniha s názvem *Ošetření a výživa nemocných* je také jediným titulem, který se od ní podařilo vyhledat.¹⁰⁰ Autorka uvádí, že kniha původně vůbec nebyla určena veřejnosti a neměla v plánu ji publikovat. Jednalo se nejspíše o nějaký domácí zápisník rad, zkušeností a receptů, který chtěla později věnovat svým dětem. Když ale zjistila „*jak mnoho se chybí ve volbě pokrmů pro nemocné, a když se za nepatrné rady dostávalo mi upřímných dík, začala jsem pomýšlet na vydání knihy.*“¹⁰¹ Knihu vlastním nákladem vydala v roce 1915, a veškerý zisk vzešlý z jejího vydání Tillová věnovala České dětské nemocnici Na Karlově.¹⁰²

Kniha je rozdělena na dvě části. V první autorka pojednává o potravinách a jejich výživovém obsahu. Dále pak hovoří o jednotlivých nemocech vážných i méně závažných (např. cukrovka, zácpa, spála, tyfus, zánět slepého střeva, nemoci jater či ledvin apod.) a péči o takto nemocné. Nevynechává ani rady pro pacienty po operacích, pro ženy v těhotenství či v šestinedělí, rady ohledně následné péče o dítě apod. Naprosto unikátní pak je kapitola nazvaná „Cesta na jih“.¹⁰³ V ní autorka sepsala všechny rady týkající se takového cestování do jižní

⁹⁷ Např. Kuchařské knihy Anny Drůbkové a Marie Úlehlové-Tilschové.

⁹⁸ VRKOČOVÁ, Božena. *Dietní karlovarská kuchařka*. V Karlových Varech: nákladem vlastním, [1927?]. 60 stran.

⁹⁹ Karlovy Vary byly prvním lázeňským místem v Československu, které své pacienty léčilo nejen vodou ale také dietami.

¹⁰⁰ TILLOVÁ, Marie. *Ošetření a výživa nemocných: rady a pokyny pro domácí opatření a kuchařské přípravy v případech nemoci v rodině s návodem hospodářského zužitkování zbytků jídel*. V Praze: Marie Tillová, 1915. 232 s.

¹⁰¹ Tamtéž. s. 1.

¹⁰² Česká dětská nemocnice Na Karlově byla otevřena 7. února 1902.

¹⁰³ TILLOVÁ, Marie. *Ošetření a výživa nemocných: rady a pokyny pro domácí opatření a kuchařské přípravy v případech nemoci v rodině s návodem hospodářského zužitkování zbytků jídel*. V Praze: Marie Tillová, 1915. s. 69.

Evropy. Z obsahu je patrné, že sama autorka takovou cestu absolvovala a cítila povinnost své zkušenosti předat ostatním.

Druhá polovina knihy už je věnována pouze receptům. Ty autorka podle svých slov rozdělila do tří skupin: „*hvězdičkou označené hodí se pro těžce nemocné, pokrmy obyčejné jsou bez označení, pokrmy těžce stravitelné označeny jsou kolečkem, což ulehčí výběr na první pohled.*“¹⁰⁴ Sama však na samém konci předmluvy podotýká, že není možné obsáhnout veškeré recepty vhodné pro všechny druhy nemocí. Mimo toto označení, které rozlišuje vhodnost pokrmů pro jednotlivé skupiny nemocných, jsou recepty rozděleny obvyklým způsobem podle druhu pokrmu (polévky, ryby, maso, zelenina a saláty, sladké apod.). Poslední kapitola je věnována využívání zbytků případně přebytků v domácnosti. To opět upozorňuje na trend šetrnosti, který se opakuje téměř ve všech kuchařských knihách této doby. Autorka upozorňuje, že zvláště s nemocnými v domácnosti by nešetrným zacházením s potravinami mohly vzniknout vysoké náklady, což by se stoupajícími cenami jistě nebylo žádoucí. S přihlédnutím na datum vydání bychom mohli očekávat zmínku o válce, krom této zmínky o drahotě však kniha svým obsahem nejeví známky válečné tísně.

Samotné recepty na pokrmy pro nemocné nelze považovat za úspornou stravu. Objevuje se zde řada snadných či naopak složitých receptů, obsahujících běžné i drahé suroviny, připravené rozličnými způsoby. Najdeme zde třeba francouzské, italské či ruské recepty, maso upravené po „anglickém“ způsobu, předpisy převzaté od Magdaleny Dobromily Rettigové, dokonce recept zřejmě od kuchaře kancléře Metternicha na oblíbenou úpravu vajec. Podle tohoto předpisu se vejce vydlabou, žloutky se spojí s humřím masem a majonézou, směs se poté vrátí zpět do vajec a vše se nakonec ozdobí kaviárem.¹⁰⁵ Sama autorka přiznává, že „*mnohý předpis zde uvedený bude se zdáti drahým*“, a tedy samotná kniha receptů není určena pro každého.¹⁰⁶

Ludmila Barthová vydala svou *Sbírku předpisů pro nemocné cukrovkou* opět společně s manželem doktorem Jaroslavem Barthem. Podnětem k sepsání knihy jim prý byl fakt, že „*v českém jazyce nebylo dosud knihy, jež by podávala předpisy ku přípravě pokrmů pro*

¹⁰⁴ TILLOVÁ, Marie. *Ošetření a výživa nemocných: rady a pokyny pro domácí opatření a kuchařské přípravy v případech nemoci v rodině s návodem hospodářského zužitkování zbytků jídel.* V Praze: Marie Tillová, 1915. s. 1.

¹⁰⁵ TILLOVÁ, Marie. *Ošetření a výživa nemocných: rady a pokyny pro domácí opatření a kuchařské přípravy v případech nemoci v rodině s návodem hospodářského zužitkování zbytků jídel.* V Praze: Marie Tillová, 1915. s. 1 s. 120.

¹⁰⁶ Tamtéž. s. 212.

*nemocné cukrovkou.*¹⁰⁷ Hned z kraje autoři uvádí několik hodnotových tabulek k lepší orientaci v problematice diabetu, a také seznam zakázaných i povolených potravin. Těmi jsou například „...maso všeho druhu, ryby, raci, humry, kraby, želvy, ústřice, kaviár...“¹⁰⁸ Tato zdravotní kuchařská kniha je zjevně opět směřována spíše k rukám vyšších vrstev společnosti, neboť jen opravdu malé procento nemocných v našem geografickém prostředí by mohla trápit myšlenka, že z důvodů nemoci nemohou konzumovat humry, ústřice či želvy. Vydání této publikace mělo zřejmě sloužit manželům Barthovým i jako propagace pro jejich další literární počín, a to již zmiňovanou *První vegetářskou kuchařku* a také časopis *Nová kultura*, ve kterém oba publikovali.¹⁰⁹ Oboje má svou reklamu na poslední straně. Zde je také přidán malý odkaz, kde je možné navštívit ordinaci doktora Bartha. Dále je na některých stranách uvedena poznámka propagující odborný závod „Pomona“ Ludmily Barthové, kde si lidé nemocní cukrovkou mohou nakoupit všechny potřebné přípravky.¹¹⁰ Kniha obsahuje přes tři sta receptů slaných i sladkých. Zajímavostí je, že opravdu většina sladkých se obejde bez jediného gramu cukru. Pokud je to nezbytně nutné, přidává se sacharóza či laevulosa (fruktóza).

U Anastasie B. Seidlové se setkáváme zase s úplně jiným druhem onemocnění. Lidí nemocné kornatěním cév ohrožuje především cholesterol ukládající se v cévách. Důležitým skutkem ke zlepšení zdravotního stavu jedince je změna životosprávy tedy i jídelníčku. Toto základní pravidlo platí nyní a díky knize s názvem *Úprava pokrmů pro nemocné kornatěním cév a různé rady zdravotní* víme, že platilo i v roce 1924, kdy tato publikace vznikla.¹¹¹ Sama Seidlová v úvodu přiznává, že onemocnění srdce trpěla od mládí, což ji inspirovalo k sepsání této kuchařky. Za lék pro kardiaky považuje především jednoduchou stravu, přičemž doporučuje „...v malé jen dávce maso tučné neb telecí a maso kuřat. Nejlépe prospívá mléko a ovoce, ať čerstvé neb zavařené a večer dušená jablka a před spaním opět lžice medu, který se zapije odvarem šípkovým...“¹¹²

¹⁰⁷ BARTH, Jaroslav a BARTHOVÁ, Ludmila. *Sbírka kuchařských předpisů pro nemocné cukrovkou (diabetiky)*. Praha: Nová kultura, [1913]. 133, [x] s. 4.

¹⁰⁸ Tamtéž s. 5.

¹⁰⁹ BARTHOVÁ, Ludmila a Barth, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. 3., přeprac. a rozmnož. vyd. Praha: Nová kultura, [1922]. 192 s. Knih. Nové kultury; 1.

Časopis *Nová kultura* vycházel mezi lety 1907-1940 a byl věnován zdravotně, přirozené životosprávě a boji proti alkoholismu.

¹¹⁰ Sídlil v Myslíkově ul. č.p. 30 v Praze.

¹¹¹ SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Úprava pokrmů pro nemocné kornatěním cév a různé rady zdravotní*. Hradec Králové: Tiskové družstvo, 1924. 76 s.

¹¹² Tamtéž. s. 5.

Jak autorka předesílá, kuchařka je sestavena do dvou týdenních jídelních lístků. Takovou strukturu kuchařské knihy nám A. B. Seidlová předložila již ve svých kuchařkách *Jitřenky a Lady*, které také sestávají z jídelních lístků. V této knize každý uvedený den obsahuje recepty k obědu a večeři. Oběd je složen z polévky a hlavního jídla, které je velice často sladké a většinou se jedná o nějaký druh kaše. Večeře čítá pouze jedno jídlo, kterým je opět polévka. V nedělním jídelním lístku je pak ještě uveden recept na dezert. Někdy dává autorka na výběr mezi dvěma variantami jídel. Uvedené pokrmy jsou z větší části bezmasé. Především u dezertů je také uvedeno, od koho autorka recept získala (např. pí řídící Landová, pí radová Götzová).¹¹³ Je to dobrý příklad způsobu, jakým autorky asi mohly získávat recepty do svých knih. V druhé části knihy je uvedeno pojednání o jarním období a různých bylinách. Seidlová sice předesílá, že předkládá jen pár jídelních lístků a rad, které podle ní postačí, nicméně kuchařská kniha se zdá být na první pohled nedokončená. Jídelní lístky jsou jen dva a pouze jeden obsahuje všech sedm dní v týdnu, druhý je nedokončený. Následuje ono pojednání o jarním období, u kterého vyvstává otázka, proč autorka nepokračovala i s létem, podzimem a zimou. Samotný text odpověď bohužel nenabízí, jarní období ale patrně poskytuje nejvíce nových plodin, u nichž je potřeba poradit se zpracováním. Poslední kapitola je celá věnována radám do domácnosti a také různým nemocem a neduhům.

3.3 Vegetariánské kuchařské knihy

Zvláštním druhem zdravotních kuchařských knih jsou bezesporu kuchařky vegetariánské. Nezaobírají se stravou určenou pro jeden druh nemoci či nějaký soubor zdravotních omezení (např. choroby srdce), ale propagují konkrétní a pro určitou část populace zdravý životní styl. Vegetariánství je i v současné době hojně diskutováno v odborné i laické veřejnosti, nejinak tomu bylo na počátku minulého století. Právě v námi sledovaném období k nám vegetariánství začalo pronikat ze zahraničí a brzy zaujalo některé autorky, které se rozhodly tento nový trend podpořit svými recepty.

¹¹³SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Úprava pokrmů pro nemocné kornatěním cév a různé rady zdravotní*. Hradec Králové: Tiskové družstvo, 1924. s. 31.

3.3.1 Historie vegetariánství

Náš geografický region byl dlouhá staletí sužován nedostatkem masa a výrobků z něj, ať už vlivem počasí, politické situace či zemědělské nezkušenosti. Naše kultura stravování byla dlouhodobě protknutá křesťanskou naukou, která mimo jiné nakazovala například půsty (v adventním čase a 40 dní před Velikonocemi). Na konci 19. století se však našli lidé, kteří se masa začali vzdávat dobrovolně.

Vegetariánství známe již ze starověku. Pochází pravděpodobně z hinduistického a buddhistického učení, které hlásá především soucit se všemi živými tvory.¹¹⁴ Ve středověku téměř vymizelo, většina lidí měla i tak bezmasou stravu po většinu roku. Cílené vegetariánství se šířilo pouze mezi prvními křesťany a následně i církevními řády dodržujícími přísný asketický život. Křesťanský půst však nevyklučuje požívání ryb. Pokud tedy budeme důslední ve výkladu, nejedná se o vegetariánskou stravu, nýbrž pescetariánství. Jedním z prvních „vegetariánů“ byl například svatý Jeroným a patrně i někteří apoštolové vynechávali maso ze svého jídelníčku.¹¹⁵ Je třeba zmínit, že středověká Evropa neznala vegetariánství z etických, ekologických, zdravotních či jiných důvodů, odmítání masa mělo pouze náboženský motiv.

Jakékoli jiné pohnutky k životu bez masité stravy se objevují až během 18. století. Spíše výjimečné však bylo vegetariánství i v této době. Prosazovali jej pouze někteří vlivní filozofové a osvícenští myslitelé pod vlivem nových poznatků vědy, jako Jean Jacques Rousseau.¹¹⁶ Případně šlo o jakousi počínající revoltu, která se podle Montanariho „v 18. století rozpoutala a která, jak už jsme zdůraznili, nesla rysy ideologické opozice vůči alimentárním hodnotám starého režimu.“¹¹⁷ V 19. století se fenomén vegetariánského stravování začíná prosazovat i do širší veřejnosti. Objevuje se v Anglii, kam se tato myšlenka dostala díky britskému styku s koloniální Indií.¹¹⁸ V roce 1847 byla ve Velké Británii založena historicky první Vegetariánská společnost. V Anglii vegetariánství také hojně propagoval romantický básník

¹¹⁴ Někdy také vegetariánství nazýváno jako tzv. pythagorská výživa, jelikož i Pythagoras byl údajně jedním z mála antických vegetariánů.

¹¹⁵ Katolická církev jej řadí mezi čtyři velké církevní otce.

¹¹⁶ LENDEROVÁ, Milena et al. *"Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...": české kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1. s. 286.

¹¹⁷ MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Překlad Zora Obstová. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 227 s. Utváření Evropy; sv. 6. ISBN 80-7106-560-9. s. 153.

¹¹⁸ LATTENBERGEROVÁ, Michaela. *Vegetariánství a jeho agroekologické souvislosti*. Brno, 2017. Diplomová práce. Masarykova univerzita, Agronomická fakulta. doc. Ing. Dr. Milada Šťastná. s. 14.

Percy Bysshe Shelley.¹¹⁹ Odsud se pak tato myšlenka nového způsobu stravování přenesla do celé Evropy.

S koncem 19. století přišly nové technologické inovace v systému zpracování, uchovávání a přepravě, které z masa udělaly povětšinou bezpečně požitelnou a volněji dostupnou potravinu. Je tedy velkým paradoxem, že právě v takové době se zrodil tento nový životní styl. O to zajímavější je, že hlavním argumentem nebyla etická stránka akcentující vztah ke zvířatům, nýbrž zdravotní rizika, která přináší časté požívání snadno se kazícího masa. Pochopitelně se tyto pŕtky vedly spíše ve vyšší společnosti, která v nové době hledala novou ideologii, jenž by se odlišovala, jelikož: „*velká chuť k jídlu a hojnost masa, jež byly dřív odznakem síly, moci a urozenosti, už nebyly společností jednohlasně oceňovány*“, jak zdůrazňuje Massimo Montanari.¹²⁰ Předpokládejme, že chudí rolníci a dělníci byli nadále rádi, že mají čím zasytit žaludky a bohatě jim stačily vegetariánské dny vynucené nouzí nebo náboženským půstem. I v českém prostředí se argumentace nesla v duchu zdravé výživy a prevence vůči nemocem. Vegetariánství zaznamenáváme poprvé až v 60. letech 19. století, kdy s jeho propagací přichází Emanuel Mírohorský, svobodný pán Salomon z Friedbergu, který také k těmto účelům sepisuje práci s názvem *O vegetarismu*.¹²¹ V 90. letech pak s jeho pomocí vzniká první vegetariánský spolek. Ten v roce 1898 zakládá také první vegetariánskou jídelnu.¹²²

3.3.2 Barthová a další autorky píší pro vegetariány

Na první českou kuchařskou knihu zaměřenou na bezmasou stravu se však čekalo celých deset let. Vyšla v roce 1909 s názvem *První česká vegetářská kuchařka. Sbíрка vyzkoušených předpisů chutných a zdravých pokrmů bez masa*. Její autorkou je zmíněná Ludmila Barthová.¹²³

¹¹⁹ LENDEROVÁ, Milena et al. "Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...": české kuchařské knihy v 19. století. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1. s. 286.

Percy Bisshe Shlelley – (4. srpna 1792-8. července 1822) byl anglický básník, který patří k nejvýznamnějším romantickým autorům nejen v Anglii.

¹²⁰ MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Překlad Zora Obstová. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 227 s. Utváření Evropy; sv. 6. ISBN 80-7106-560-9. s. 150.

¹²¹ FRIEDBERG-MÍROHORSKÝ, Emanuel Salomon. *O vegetarismu*. V Praze: E.S. Friedberg-Mírohorský, 1884.

¹²² LATTENBERGEROVÁ, Michaela. *Vegetariánství a jeho agroekologické souvislosti*. Brno, 2017. Diplomová práce. Masarykova univerzita, Agronomická fakulta. doc. Ing. Dr. Milada Šťastná. s. 15.

První česká vegetariánská jídelna vznikla v místech dnešní ulice Karoliny Světlé v Praze.

¹²³ BARTHOVÁ, Ludmila a BARTH, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. V Praze: Nová kultura, [1909]. 127, 8 s. Knihovna Nové kultury; č. 1.

Kuchařku sepsala společně se svým manželem doktorem Jaroslavem Barthem, který byl zastáncem tohoto způsobu stravování. Popudem ke vzniku kuchařské knihy byly podle jejich slov časté žádosti čtenářů časopisu *Nová kultura*, v jehož redakci působil její manžel a možná i ona sama.¹²⁴ Ve své knize není zastánkyní celoroční „vegetářské“ stravy, zdravým lidem doporučuje občasné několikátýdenní půst (6-8 týdnů) a nemocným ordinuje dodržování stálé bezmasé diety.¹²⁵ Důvodem k vynechání masa je podle ní i drahota, jelikož vegetariánství je levnější. Podle autorčina výkladu vegetariánství „...zavrhuje požívání lihových nápojů a nepřipouští jich ani k přípravě pokrmů. Zatřetí zamítá požívání silného, pro tělo lidské dráždivého koření a přílišného solení jídel“¹²⁶ Dnes bychom jistě vegetariánství takto necharakterizovali, jde o tvrzení nepřesné a až příliš urputné. Barthová ale není zdaleka jediná, kdo pojímá vegetariánskou stravu spíše jako velmi přísnou dietu. Řada lékařských příruček z prvního dvacetiletí 20. století hodnotí požívání masa jako velmi nezdravé. Podle odborníků vede člověka k pití alkoholu, a to může způsobovat jeho přílišnou oblibu. Člověk konzumující maso má sklony k agresivitě a hysterii.¹²⁷ Dětem by podle některých maso nemělo být podáváno raději vůbec, ale o tom bude ještě dále hovořeno.

První vegetářská kuchařka se drží těchto pravidel vyjádřených v úvodu knihy. Nepřítomnost soli, koření a alkoholu je však evidentně vykoupena až přílišným množstvím cukrů a tuků. Velká část receptů obsahuje sladké, smažené nebo moučné pokrmy, což z dnešního pohledu není považováno za součást zdravého stravování. Jinak ale kuchařka obsahuje 28 receptů na vegetariánské polévky, 16 salátů a 51 předpisů na pokrmy ze zeleniny a luštěnin, z nichž některé jsou opravdu velice zajímavé. Recepty obsahují různé druhy surovin, které jsou i v dnešní kuchyni často spíše specialitou. Jmenujme například artyčoky, pohanku, řeřichu, pampelišky, mangold, akátové květy apod. Soupis obsahuje také řadu různých druhů omáček, rosolů či pudingů. Co až na pár výjimek chybí, jsou recepty na jídla, která nejsou složená např. ze zeleniny a přílohy, ale jsou to tzv. „pokrmy z jednoho hrnce“. Kniha je dále doplněna o rady na počátku každého oddílu, týkající se zpracování. Kuchařka Ludmily

¹²⁴ Celým názvem: *Nová kultura: časopis věnovaný zdravotnictví, rozumné životosprávě, přirozenému léčení (terapii fyzikálně dietetické) a pěstění osobní dokonalosti v ohledu duševním a tělesném*. Časopis vycházel mezi lety 1907-1941.

¹²⁵ BARTHOVÁ, Ludmila a BARTH, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. V Praze: Nová kultura, [1909]. 127, 8 s. Knihovna Nové kultury; č. 1. s. 3.

¹²⁶ Tamtéž. s. 3.

¹²⁷ Např. HÖSCHL, Cyrill Method. *Rádce mladých žen a matek. I, Výchova dítěte před početím, zrozením a po narození*. V Klatovech: C.M. Höschl, 1929. 76 - [I] s. Reformátor; sv. 51.

Barthové se nicméně evidentně těšila oblibě, jelikož v roce 1922 vyšla v druhém obnoveném vydání.¹²⁸

Ne všechny autorky byly ve svých tvrzeních o vegetariánství tak urputné jako právě Barthová. Anuše Kejřová koncipovala svou kuchařku jako „polovegetariánskou“, protože nebyla přesvědčená, že naprosté vyřazení masa přinese člověku lepší zdraví. Naopak prezentovala dobrou zkušenost, „*jak blahodárně působí strava lehčí, zeleninová...*“¹²⁹ Autorka považuje hutnou a masitou stravu za potřebnou pro tvrdě pracující část obyvatelstva, ale „*...pro sedící v kancelářích, bez většího tělesného pohybu, duševně pracující, jest ale podobná strava méně vhodná, protože pomaleji se stravuje...*“¹³⁰

Práci nesepisovala sama, s částí referující o zdraví ji pomáhal MUDr. František Kuthan, majitel sanatoria v Tišňově na Moravě.¹³¹ Podnětem k vytvoření kuchařky byly pro Kejřovou taktéž žádosti stran jejích čtenářů a obdivovatelů, aby sepsala své recepty na zeleninové pokrmy, které jsou zdravé a lehce stravitelné. Zkušenosti s těmito pokrmy získala autorka během vlastní nemoci, kdy ji zachránila pouze změna stravy.¹³² Vlastní zkušenost si potvrdila ve svém internátu. Jak sama uvádí, zde je předkládala svým žačkám, které po třech měsících na její škole přibíraly až devět kilo na váze, a i jejich povaha se změnila k lepšímu. Vinu klade stravování v jejich domovech „*kde jistě každá z nich měla při obědě větší kus masa nežli u mne, neboť v mém internátu počítám k obědu na osobu pouze 100 gr masa.*“¹³³ Toto tvrzení lze považovat za spíše úsměvné s ohledem na dnešní poměry, kdy většina společnosti konzumuje maso i několikrát denně, což patrně není zcela správné, ale rozhodně to nezpůsobuje všeobecnou podvýživu či netečnost. Navíc její žáčky sice jistě pocházely z velmi dobře situovaných rodin, ale ani v takových nebyla zvykem přílišná konzumace masa. Jako pravděpodobnější důvod zlepšení stavu dívek se jeví vyjádření autorky, že dostávají každý den zeleninu, ovoce a pravidelně chodí na čerstvý vzduch. Je možné předpokládat, že množství vitamínů a prospěšnost pobytu v přírodě nebyly v rodinách brány tolik na zřetel.

¹²⁸ BARTHOVÁ, Ludmila a Barth, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. 3., přeprac. a rozmož. vyd. Praha: Nová kultura, [1922]. 192 s. Knih. Nové kultury; 1.

¹²⁹ KEJŘOVÁ, Anuše a KUTHAN, František. *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny, 1925. 173 stran. s. 11.

¹³⁰ Tamtéž. s. 11.

¹³¹ Tamtéž. Úvod.

MUDr. František Kuthan (1862-1944) byl známý lékař, internista působící v Praze a Brně. Po roce 1895, kdy byl Tišňov na Moravě prohlášen za klimatické centrum, zde založil později vyhlášené sanatorium.

¹³² Tamtéž s. 13.

¹³³ Tamtéž s. 12.

Většina receptů je tedy polovegetariánských, kniha ale obsahuje i několik receptů čistě vegetariánských, jejichž autorem je bývalý šéfkuchař vegetariánského sanatoria v Drážďanech J. Kettner, kterého Kejřová požádala o pomoc při sepisování této knihy. Kuchařka je obohacena pojednáním o jednotlivých druzích zeleniny, jejich výživnosti, stravitelnosti či obsahu prospěšných látek. Následuje 28 jídelníčků na obědy a večeře, tedy v podstatě na celý měsíc. Jednotlivé jídelníčky jsou rozepsány do receptů ke každému jídlu zvlášť. Odděleny jsou všechny sladké pokrmy, moučníky a saláty. „Polovegetariánská“ lze tedy v pojetí Anuše Kejřové chápat jako „obsahující více zeleniny“. Každý jídelníček obsahuje pokrmy s velkým podílem zeleniny, které ale obsahují také maso. Případně je na výběr mezi masovou a zeleninovou alternativou (např. „hrachová kaše s uzeným a hlávkový salát aneb smažené řízký ze hřibů s bramborem a salát“, nebo se střídají masové a bezmasé dny).¹³⁴

Vegetariánské recepty předkládá svým čtenářům i Anna Drůbková ve své kuchařské knize *Mladá hospodyňka*.¹³⁵ Tuto část ale napsala autorčina dcera Lidka Drůbková.¹³⁶ Je zřejmé, že se tím chtěla ještě více přiblížit svým mladým čtenářkám, kterým je kniha doporučována. Kdo ví, jestli právě její dcera nebyla vegetariánkou, a proto ji požádala o pomoc. Přesné důvody neznáme. Přesto se ale hned v úvodu této statě dopouští chybného výkladu, když tvrdí, že „strava vegetariánská sestává z pokrmů připravených výhradně z rostlinných součástí“, to ovšem odpovídá spíše definici čistě veganské stravy.¹³⁷ Ta ale patrně v této době ještě vůbec nebyla známa. Autorka stejně jako Ludmila Barthová upozorňuje, že do vegetariánské stravy nepatří pití alkoholu, solení či používání přílišného množství koření. Zakazuje ale i pití kávy a čaje. Takto pojaté vegetariánství už se rovná spíše přísné jaterní dietě než prostému masovému půstu, který prosazuje dnešní vegetariánský způsob života.

Vegetariánská část této kuchařské knihy obsahuje 45 receptů. Ty jsou rozděleny na několik oddílů, podle hlavní suroviny, kterou obsahují. Recepty jsou pak dále seřazeny do čtyř ročních období a jsou z nich utvořeny týdenní jídelníčky. Samotným receptům předchází pojednání o vegetariánské stravě, kde autorka používá výrazu „masotiny“ pro suroviny, které mohou

¹³⁴ KEJŘOVÁ, Anuše a KUTHAN, František. *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny, 1925. 173 stran. s. 34.

¹³⁵ DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období* roč. 5. rozmn. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s., 4 l.

¹³⁶ LENDEROVÁ, Milena et al. „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“: české kuchařské knihy v 19. století. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1. s. 288.

¹³⁷ DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období* roč. 5. rozmn. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s., s. 233.

nahradiť maso.¹³⁸ Uvádí napríklad vločky či ovesnou krupicu. V predpisoch je použitá rada zaujímavých surovín, dnes ceněných pri zdravej výžive, jmenujme napríklad kokosové sádlo (máslo), orechový olej či tapioku.

Tyto tri vegetariánske kuchačky jsou dostatečnou ukázkou, aby som si dokázali udeľat správnu predstavu, jak byl tento dodnes žijící fenomén pojímán v období prvních let 20. století. Je jasné, že spíše než odpor k zabíjení zvířat, přivedl k bezmasé stravě první vegetariány strach o jejich zdraví. Tak je také vegetariánství prezentováno. Názory na vegetariánství se liší, i dnes existují odborníci, kteří ho nedoporučují hlavně kvůli nenahraditelnosti v mase obsažených látek, které by lidskému tělu mohly chybět. Lze tedy vyjádřit pochybnost o bezpečnosti vegetariánství v dané době. Lidé neměli zdaleka takové informace o biologii či příbuzných vědách a koneckonců ani o svém těle, aby věděli, jak správně maso a v něm obsažené živiny nahrazovat. To potvrzuje například stálé doporučování sladkých jídel a moučnicků, které rozhodně nejsou správnou náhražkou za maso. Evidentní je, že čím více prostředků měli lidé k dispozici, tím větší byly jejich tendence se omezovat. Jak už ale bylo řečeno, týká se to především vyšších vrstev. Chudí lidé bez masa být nechtěli, když nutně nemuseli. V době první republiky, ze které také pochází všechny tři kuchařské knihy, ochabuje vlivem postupující sekularizace společnosti praktikování víry a s ní se mění i respekt k postním dnům. Lidé se už v této době nenechávají tolik ovládat církví, nově ale některé ovládají lékaři a odborníci na výživu. Honbu za zdravějším životem postupně pozastavují obě světové války, které udeľaly vegetariánem prakticky každého i bez speciálních kuchařských knih.

3.4 Válečné kuchačky

I ve válce je třeba jíst, a tedy také vařit. Jenže z čeho a jak? To se zřejmě honilo hlavou nejedné hospodyni mezi lety 1914–1918. Těmto ženám se pokusila odpovědět Anuše Kejřová, když napsala „v této svojí knize podávám různé své vlastní předpisy, ve kterých jsem většinu drahých dnes hmot jinými levnějšími přísadami doplnila.“¹³⁹ Tento citát přesně vystihuje motivaci a záměr válečných kuchařek. Autorky se snažily svým čtenářkám v nastalé krizi vypomoci recepty, kde bude možné některé důležité komponenty zcela vynechat, nebo operovat s náhražkovými surovinami. Musíme si uvědomit, že vaření z netradičních surovín je možná

¹³⁸ DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období* roč. 5. rozm. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s. s. 234.

¹³⁹ KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchačka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, [1915?]. s. 3.

dnes zajímavou alternativou, ale před sto lety šlo o nouzové řešení, a ne každá hospodyňka si s tím uměla dobře poradit, jak doporučuje Kejřová: „*Na příklad dosud nám neznámá krupice kukuřičná a rýžová nahraňuje výborně krupici pšeničnou.*“¹⁴⁰

Anuše Kejřová však nebyla ve svém snažení sama, sbírku receptů napsala pro své čtenářky i Marie Soušková a také Zdeňka Jančová.¹⁴¹ Všechny tři autorky své knihy vydaly v roce 1915, tedy v době, kdy ne každá vrstva obyvatelstva byla v tak bídné situaci. V této fázi války šlo spíše o rapidní růst cen zboží, než o absolutní nedostatek surovin. Některé se ale ze dne na den staly úzkoprofilovými. Byly to především mouka, tuky, cukr a maso. Můžeme tedy tvrdit, že šlo o nedostatek více finanční než materiální. V této době byli ještě stále někteří lidé schopni akceptovat zvyšující se ceny a platit za udržení svého stravovacího standartu. To je dobře čitelné i v těchto knihách. Je totiž třeba podotknout, že patrně ani jedna z předložených úsporných kuchařek nebyla určena pro většinovou společnost, tedy nižší vrstvy, ale naopak pro dobře situované středostavovské obyvatelstvo. Promítá se to především v představených receptech.

Autorky se v úvodech svých knih sice zmiňují o válečném nedostatku a že jde o něco opravdu svízelného. Anuše Kejřová například hodnotí situaci takto: „*V nynější kruté válečné době trpí poněkud hospodyně. Ceny veškerých potravin úžasně stouply, takže je to věru velkým uměním, dobrými a sytými pokrmy rodinu zaopatřit.*“¹⁴² Marie Soušková smýšlí obdobně: „*Válečná doba, ve které žijeme, vyžaduje toho nezbytně, aby výživa rodiny založena byla na možnosti opatření denní stůl těmi skrovnými prostředky, které v dozoré době po ruce budou, přesto ale tak, aby pravidelné ukájení hladu netrěpelo jednotvárností.*“¹⁴³ V představených receptech pak ale ona nouze už tak viditelná není. Vidíme ale také, že obě autorky mají stále ještě na paměti i jiné starosti než jen prosté nasycení rodiny. Jde jim o chutnost pokrmů, jejich sytost, a především o pestrost jídel, které svým blízkým předkládají. Právě jednotvárností předložené recepty rozhodně netrěpí. Recepty obsahují pokrmy z rozličných druhů surovin, vyrovnané na živiny a zajímavé svojí skladbou. Což je záležející s ohledem na dobu zatíženou

¹⁴⁰ KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, [1915?]. s. 4.

¹⁴¹ SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k vaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, [1915]. 77 s. JANČOVÁ, Zdenka. *Válečná kuchařka "České Domácnosti": příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry: užití nezvyklých moučných výrobků: pečení chleba a žemlí po domácku: jídelní listky*. Praha: E. Beaufort, [1915]. 64 stran.

¹⁴² KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, [1915?]. s. 3.

¹⁴³ SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k vaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, [1915], předmluva.

válkou. U válečné kuchařky bychom s velkou pravděpodobností očekávali daleko chudší stravu. Zajímavé je srovnání této kuchařky například s Dělnickou kuchařkou Kejřové, pocházející ze stejného období, ze které opravdu číší skromnost až bída. Byť takové dělnické prostředí opravdu bylo, vyvstává myšlenka, zda by válečná kuchařka nevyžadovala podobné pojetí.¹⁴⁴

Ještě víc překvapí, že se prakticky ve všech receptech objevuje maso. Kejřová ve své kuchařce nabízí maso k obědu i večeři po celý týden, vyjma pátku, kdy je na pořadu dne postní ryba. Právě v její Dělnické kuchařce je naopak maso opravdovou vzácností. Podstatnější, než je samotná přítomnost masa v receptech, jsou druhy masa, které se tam objevují. Výběr je velmi široký. Musíme ale pořád brát v úvahu, že to, co bylo tehdy běžnou součástí stravy, může být dnes delikatesou, a naopak jak bude nastíněno dále. To, co opravdu trochu přináší do kuchařských knih pocit bídy, jsou některá zvláštní masa, která ani dnes nejsou v našem kulturním okruhu běžnou součástí jídelníčku, spíše jsou stále tabuizovaná. Autorky se zmiňují například o vránách, žábách, divokých husách či jiných druzích ptáků.

Abychom ale uvedli záležitost s masem v každodenním jídelníčku na pravou míru, Kejřová počítá pro celou rodinu pouze se čtvrt kilem masa. Vzhledem k tomu, že její jídelníčky jsou sestaveny vždy pro 4-6 osob, je tedy prakticky vyloučeno, aby šlo o nějaké masové hody. Jak sama uvádí: „*Bojuji tím proti předsudku v mnohých rodinách zakořeněnému – totiž myšlence že, uvařivše větší kus masa s knedlíkem a omáčkou, neb bramborem – spořivě se vaří, přičemž ani neuvažují o tom, že často uvařené maso řádným způsobem nevyužítují.*“¹⁴⁵ Zde se poprvé objevují ony revoluční dietetické myšlenky z Německa, o kterých se zmíníme později a jimiž asi byla Kejřová částečně ovlivněna.

V kuchařce Marie Součkové se žádné podobné myšlenky nenacházejí.¹⁴⁶ Její kuchařka je celkově méně konkrétní. Kniha je koncipovaná podle moderního vzoru, rozdělena do oddílů podle použitých druhů surovin. Zvlášť jsou sepsány recepty masové a zvlášť pak v jednom oddílu vše ostatní, polévky, omáčky, zeleniny a brambory, knedlíky, luštěniny, houby a vejce. Samostatnou kapitolu věnuje autorka i moučnickům. Hospodyně si tak mohou pokrmy

¹⁴⁴ KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. V Hradci Králové: A. Kejřová, [1914]. 96 s.

¹⁴⁵ KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, [1915?]. s. 5.

¹⁴⁶ SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k vaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, [1915]. 77 s.

v podstatě poskládat z uvedených receptů samy, což se zvláště v době nedostatku praktikuje lépe.

Zatímco v kuchařce Anuše Kejřové nacházíme jídelníčky na každý den pro dobu čtyř týdnů. Jídla jsou jasně stanovená a rozvržená, pokrmy na sebe logicky navazují. Pokud je například k obědu slepičí polévka, večer je z masa oné slepice připravena večeře. Někdy se ale objevují i dva druhy mas v jednom dnu. Každé menu obsahuje tříchodový oběd a večeři o jednom chodu. To je v úsporné válečné kuchařce také dosti zarážející. Vychází to však z tradice, která byla dlouhou dobu zakořeněna v životech nižších a středních vrstev a bude ještě podrobněji rozebrána. Jde o zvyk, kdy hlavním jídlem dne je oběd., který musí být dostatečně vydatný. Kejřová tak proto každý oběd skládá z polévky, hlavního chodu i dezertu. V kuchařské knize se nachází i recepty na levné a jednoduché obědy a večeře zhruba do hodinové doby přípravy. V nich nalézáme očekávanou skromnost a jednoduchost.

Vraťme se nyní k zásadní myšlence, která nás napadne, když si prohlížíme válečné kuchařky. Recepty se nápadně podobají dnešnímu, v zásadě zdravějšímu způsobu stravování. Pokud tedy pomineme všechny inovativní recepty z náhražek, nebo úsporné rady, které nám napovídají, o jakou kuchařku se vlastně jedná. Autorky nabádají k častějšímu používání zeleniny, masové polévky jsou nahrazovány zeleninovými. Knedlíky a všechna moučná jídla jsou ošizena o nadbytečné množství vajec a mouky, nebo jsou zcela nahrazena jinými přílohami. Moučníky jsou zase zbaveny přebytečného množství cukru a tuků a doporučovány jsou spíše ovocné dezerty. Místo pšeničné mouky a krupice se objevují z dnešního pohledu prokazatelně zdravější varianty, mouka ječná nebo kukuřičná.

3.5 Dělnické kuchařky

Dělnické kuchařské knihy nemají svým obsahem k těm válečným daleko. Jejich srovnáním si můžeme udělat správný obrázek o tom, jak museli lidé z řad dělnictva strádat během válečných let, když jejich strava nebyla dostačující ani před válkou. Musíme mít také na paměti, že v kuchařských knihách jsou často uvedeny pokrmy lepší (kvalita potravin, zpracování atd.), než se dalo připravit ve skutečnosti. Dělnické knihy receptů vznikly zřejmě z logické potřeby oslovit početnou část obyvatelstva, která si nemohla dovolit vařit podle receptů napsaných pro střední vrstvy, a tudíž potřebovala vlastní kuchařské předpisy, přizpůsobené jejím možnostem. Autorek, které tento záměr sledovaly, ale patrně nebylo mnoho. Z těch, které sledujeme v této diplomové práci, se o pomoc dělnickým ženám zajímala jediná

autorka, a to Anuše Kejřová.¹⁴⁷ Její dělnická kuchařka vyšla v roce 1914. Zda kuchařská kniha vznikla již pod tlakem válečných událostí či nikoli, nebylo možné zjistit. V tomto roce nicméně vyšly hned dvě dělnické kuchařky. Tu druhou vydalo Ústřední dělnické knihkupectví.¹⁴⁸ Zde je motiv vzniku zcela jasný. Ústřední dělnické knihkupectví našlo téma pro své čtenářky, které následně zpracovalo.¹⁴⁹

Dělnické kuchařky se vyznačují několika společnými rysy. Dbají o nízkou finanční náročnost pokrmů, obsahují jednoduché recepty s nízkými nároky na čas, které ale mají co nejvyšší výživovou hodnotu, jelikož jsou určeny především lidem s velkou fyzickou zátěží. Jejich společným rysem je také nízká cena samotné knížky. Dělnická kuchařka ústředního dělnického nakladatelství uvádí cenu 1k za kus, nejinak tomu bylo jistě i u kuchařky Anuše Kejřové. Další společnou věcí pro kuchařské knihy určené dělnickým hospodyním je absence reklamy, která se v ostatních kuchařkách hojně vyskytuje. Jedinou výjimkou je reklama na knihy Ústředního dělnického nakladatelství na poslední straně jejich dělnické kuchařky. Ostatní, propagující kupříkladu kuchyňské náčiní či různé náhražkové suroviny, zde zcela chybí.

Dělnická kuchařka Anuše Kejřové je koncipována do čtyř jídelních lístků, které obsahují rozpis obědů a večeří na čtyři týdny. V tabulkách je zapsána i doba přípravy jednotlivých pokrmů. Autorka počítá s tím, že její kuchařku používají ženy, které samy musí chodit do práce, a proto nemají tolik času na přípravu pokrmů. Uvádí, že „*dělnice zaměstnaná v továrně majíc v poledne krátký čas k vaření, uvaří často jídlo nestravitelné a na polo syrové.*“¹⁵⁰ Příprava jídel podle jejich receptů tak s ohledem na časovou tíseň žen údajně trvá půl až hodinu. V knize jsou dále uvedeny recepty na všechna jídla, která jsou řazena podle druhu pokrmů a týdne, do kterého spadají. Oběd v této kuchařce sestává pouze z polévky a příkrmu, který může být i sladký. Pouze nedělní obědy obsahují tři chody. Zajímavostí, která se nenachází v žádné jiné knize, je pak uvedený cenový rozpis u každého receptu zvlášť. Jsou uváděny ceny průměrné pro 4-6 osob. Autorka přiznává, že je tak učiněno kvůli stále se měnícím cenám potravin.¹⁵¹ Dnešnímu čtenáři to umožňuje seznámit se s tehdejšími cenami potravin. Dalším unikátem jsou i doporučení od několika vlivných osob tehdejší společnosti, která jsou obsažena hned v úvodu.

¹⁴⁷ KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. V Hradci Králové: A. Kejřová, [1914]. 96 s.

¹⁴⁸ *Dělnická kuchařka*. 2. vyd. V Praze: A. Svěcený, [1914]. 126 s.

¹⁴⁹ Druhé vydání *Dělnické kuchařky* Anuše Kejřové z roku 1923 pochází také z Ústředního dělnického nakladatelství.

¹⁵⁰ KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. V Hradci Králové: A. Kejřová, [1914]. 96 s. 8.

¹⁵¹ Tamtéž. s. 7.

Jedná se například o redaktora Královehradeckých rozhledů, ředitele měšťanských škol či choť komerčního rady apod.¹⁵²

Po prostudování receptů lze vyhodnotit, že se opravdu jedná o velmi jednoduchá a rychlá jídla, na leckterá by ani recept nebyl nutně zapotřebí, pokud má žena alespoň nějaké zkušenosti s vařením. Pokrmy bývají bezmasé nebo připravené z podřadnějších částí masa (vnitřnosti). V některých týdnech je ale maso uváděno na každý den vyjma pátku, ten je vždy bezmasý. Večeře jsou zhotoveny většinou ze zbytků od oběda, nebo jde o čerstvé jídlo, ale ještě jednodušší na přípravu nežli oběd.

Dělnická kuchařka Ústředního dělnického nakladatelství vyšla taktéž v roce 1914. Hned v úvodu se dovídáme, že jde o druhé vydání, které vzniklo s ohledem na příznivé reakce po tom prvním. První vydání se ale bohužel nepodařilo objevit. Kniha kromě receptů obsahuje i nauku o potravinách, hodnotové tabulky živin a samozřejmě rady pro domácnost, které se objevují v řadě kuchařek. Ty obsahují například informace o hubení hmyzu, čištění oděvů, ale také kuchyňské kalendárium. Kuchařka klade důraz na složení a výživnost potravin a z nich uvařených pokrmů. Recepty jsou řazeny dnes obvyklým způsobem tedy podle druhu pokrmu (polévky, maso, saláty, nápoje apod.). Na 123 stranách je sepsáno okolo pěti set receptů. Na rozdíl od kuchařky Anuše Kejřové zde ovšem není jediný recept opatřený gramáží či blíže určujícím množstvím, což vaření jistě neusnadňuje.

Pokud zhodnotíme předložené recepty, nedá se jednoznačně tvrdit, že se jedná o levnou kuchyni. Pakliže bychom neznali, pro koho je kuchařka primárně určena, mohla by klidně sloužit i lépe situované hospodyňce z nižších středních vrstev. Kuchařská kniha obsahuje recepty ze všech druhů mas, levných i drahých. V kapitole o hovězím masu je hned mezi prvními recepty uveden „beefsteak“ a „roastbeef“, což jsou druhy masa, které ani dnes nejsou dostupná všem.¹⁵³ Objevuje se ale i srnčí, koroptev, telecí, jehněčí apod. V některých případech nejsou ani tak drahé samotné pokrmy, jako spíše jejich úprava, či zbytečné množství některých surovin na jejich přípravu. V receptech je často použito nadbytečné množství tuku, vajec či jiných surovin.

Cílová skupina těchto dvou kuchařských knih je zcela jasná. Jak uvádí Anuše Kejřová, její kuchařka je určena nemajetným ženám, které mají málo peněz a času, aby se naučily tomu

¹⁵² Časopis Královehradecké rozhledy vycházel mezi lety 1912-1915 v Hradci Králové 1x týdně. V roce 1915 bylo jeho vydávání pozastaveno a znovuobnoveno v roce 1919 pod novým názvem Rozhledy.

¹⁵³ *Dělnická kuchařka*. 2. vyd. V Praze: A. Svěcený, [1914]. s. 60.

nejdůležitějšímu poslání, tedy „*chutně levně a sytě vařiti, na čemž založeno jest celé štěstí a zdraví rodiny*.“¹⁵⁴ To dělnické nakladatelství předkládá daleko osvětovější názor, tedy že není pravdou „*by žena byla stvořena jen k tomu, aby vařila, ale ta, která již na se vzala úkol hospodyně, ať vaří dobře*.“¹⁵⁵ Autor tohoto úvodu, který není bohužel známý, dále uvádí, že ženy vlastně nemohou dobře a výživně vařit, protože nemají dostatečné vzdělání především v biochemii a dalších vědách, díky kterým by získaly potřebné informace o látkách v potravě. Svůj názor rozvádí ještě dál, tedy že „*inteligentní kuchařka, by měla být dobrým chemikem a kuchyně chemickou laboratoří*.“¹⁵⁶ Dokonce přirovnává člověka ke stroji a potravu k palivu, které ho pohání.¹⁵⁷ Předpokládejme, že autorem tohoto úvodu bude spíše muž očividně velmi ovlivněný myšlenkami dělnického hnutí. Lze tak usuzovat ze srovnání s ostatními předmluvami, o kterých s jistotou víme, že je psaly ženy, a které mají zcela jinou formu vyjádření ke čtenářkám.¹⁵⁸

Autor má ale v zásadě pravdu. Dělnické ženy vskutku neměly téměř žádné vzdělání, nadto měly málo času na přípravu pokrmů. Často uměly uvařit jen to, co pochytily v domácnosti své matky. K tomu je sužoval nedostatek financí, který ovlivňoval sortiment potravin, jež pro ně byly dostupné. Spojíme-li to s předpokládatelnou izolací od nových informací, které ale stejně neměly téměř s kým sdílet, je jasné, že situace v kuchyni některých dělnických rodin musela být dost tristní. Otázkou zůstává, jestli dělnickým hospodyním byly tyto kuchařky opravdu ku prospěchu, zda je vůbec kupovaly a používaly. Oba autoři se shodují, že další vydání předkládají právě pro to, že jejich kniha měla kladný ohlas. Z toho lze usuzovat, že se kuchařské knihy patrně do některých dělnických domácností dostaly.

3.6 Kuchařské knihy pro začínající hospodyňky

Především rady obsahují kuchařské knihy pro mladé hospodyně. Některé z nich to mají již v samotném názvu. Těchto kuchařek byla vydána celá řada, jelikož mladé dívky, potýkající se se svou novou životní rolí hospodyně, se v ní také leckdy mohly ztratit. To si dobře uvědomovaly autorky, jež se na tuto skupinu čtenářek zaměřily a sepisovaly pro ně nové a nové příručky. Ty se velmi často netýkaly jen receptů, ale i všeobecných rad pro domácnost. Někdy

¹⁵⁴ KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. V Hradci Králové: A. Kejřová, [1914]. s. 8.

¹⁵⁵ *Dělnická kuchařka*. 2. vyd. V Praze: A. Svěcený, [1914]. s. 5.

¹⁵⁶ *Dělnická kuchařka*. 2. vyd. V Praze: A. Svěcený, [1914]. s. 5.

¹⁵⁷ Tamtéž. s. 5.

¹⁵⁸ Viz 6. kapitola Obraz ženy hospodyně.

naopak zase vůbec neobsahovaly jediný kuchařský předpis. Praní prádla, jarní úklid, práce na zahradě, zavařování, péče o nemocné nebo děti a mnohá další témata, která by mohla hospodyním pomoci nebo aspoň ulehčit práci, to vše se dá v těchto knihách nalézt.

Speciální skupinou knih pro mladé hospodyně jsou knihy kuchařských předpisů, které vznikaly pro účely hospodyňských škol jako učební pomůcka. V hospodyňských školách kde jedním z hlavních předmětů bylo vaření, se mladé dívky v těchto receptech cvičily a taková kniha jim měla být dobrým návodem při práci. Jmenujme například *Kuchařskou knihu Domácnost*, která vyšla v několika opakujících se vydáních mezi lety 1891-1935, a to z iniciativy stejnojmenného spolku, jenž se zasadil i o vznik přidružené hospodyňské školy.¹⁵⁹ Podobně vydala *Kuchařské předpisy pro žákyně kuchařských škol i domácnost* Anna Kofránková v roce 1932.¹⁶⁰ Její kniha byla patrně především určena jako scriptum žákyním odborné školy pro ženská povolání spolku Ludmila, kde byla Anna Kofránková odbornou učitelkou. Je možné se samozřejmě domnívat, že kniha byla využívána i v jiných institucích se stejným zaměřením, a nejen tam. To Anna Drůbková, Krista Kovaříčková, Marie Holubová a Anna Cardová Lamblová určily své sbírky receptů a dobře míněné rady všeobecně všem mladým hospodyním. Poslední jmenovaná svou knihu směřuje spíše k nižším vrstvám, jak napovídá samotný název, kuchařka se uplatní především „...ve skrovných domácnostech, nemocnicích, obecních kuchyních i jednoduchých měšťanských domácnostech.“¹⁶¹

Ostatní jsou opět spíše pro dobře situované střední vrstvy. Kniha Kristy Kovaříčkové vyniká nad ostatními svou jedinečností, jelikož kuchařku věnovala opravdu mladým dívkám ve věku 12-14 let, což je také vidět na jejím obsahu.¹⁶² Kniha je psána velice hravou formou, obsahuje i básně. Někdy je text psán z pohledu dítěte. Autorka promlouvá k dívkám jako dobrá přítelkyně. Pokládá jim otázky, nabádá je, aby se o vše v domácnosti zajímaly a byly nápomocné, jelikož „...dvanáctiletá dívka už špinu může přemoci“¹⁶³ Učí dívky od úplných základů o práci v kuchyni, na zahradě, buduje v nich vztah k jejich hlavnímu poslání hospodyně a vštěpuje jim pevné zásady „neb řídíme se postupem nejprve nutné, užitečné pak konečně

¹⁵⁹ *Kuchařská kniha: sbírka vyzkoušených jídelních předpisů. Jedenácté, rozmnožené vydání.* V Praze: nákladem F. Šimáčka, 1914. xvi, 517 stran, 12 nečíslovaných stran obrazových příloh.

¹⁶⁰ KOFRÁNKOVÁ, Anna, ed. *Kuchařské předpisy pro žákyně kuchařských škol i pro domácnost.* Šesté vydání. V Čes. Budějovicích: K. Ausobský, 1932. 256 stran.

¹⁶¹ CARDOVÁ LAMBLOVÁ, Anna. *Návod mladým hospodyňkám, jak upravit chutné a levné pokrmy ve skrovných domácnostech, nemocnicích, obecních kuchyních i jednoduchých měšťanských rodinách: se 46 jídelními listky pro domácnost a měsíčním jídelním listkem v "Ochranovně".* V Praze: nákladem vlastním, [1901?]. 64 stran.

¹⁶² KOVÁŘIČKOVÁ, Krista. *Dívkám hospodyňkám: výchovné rozmluvy a rady pro domácnost i jednoduché předpisy kuchařské.* Praha: Bačkovský a Hach, 1925. 205 s. Knížky rychlého poučení; [sv.] 18.

¹⁶³ Tamtéž. s. 11.

*příjemné!*¹⁶⁴ Ale nejen to, autorka kupříkladu hovoří o škole, o přátelství, nebo jak si správně vybrat pěknou knížku.

Kuchařských knih s touto tematikou vyšla skutečně celá řada, jen tato práce jich ve svém seznamu čítá sedm. Jsou tak nejpočetnější skupinou speciálních kuchařek. Proč ale tyto kuchařské knihy určené mladým hospodyním vlastně vůbec vznikaly, když dovednosti v kuchyni a v domácnosti vůbec patřily k základnímu vzdělání všech dívek? Nepomáhaly snad všechny náctileté dívky svým matkám v domácnostech, kde je ony samy naučily všemu potřebnému do budoucího života?

Většina autorek se shoduje v názoru, že pokud se dívky naučí o vedení domácnosti a vaření pouze to, co se v jejich rodině předává z jedné generace na druhou, tak pak špatně povedou svoji domácnost. Především z toho důvodu, že doba se stále mění, jde kupředu a dovednosti, které stačily její matce ke zdárnému hospodaření, již její dceři stačit nemusí, zvlášť jestli se třeba vdá do jiného prostředí. Autorky také bijí na poplach, že dívky se neučí od matek jen to dobré, ale často i chyby, o kterých ani sama matka nemá tušení. Je tedy potřeba nabídnout dívkám potřebné materiály k tomu, aby se mohly v případě zájmu samy dále vzdělávat v kuchařském umění a domácích pracích. Jak už bylo zmíněno, některé z těchto příruček a sbírek receptů vznikaly primárně pro hospodyňské školy.¹⁶⁵ Už to samo napovídá, že myšlenka o vzdělávání dívek ve vedení domácnosti nejen matkou, netkvěla pouze v hlavách našich autorek, ale rezonovala celou společností.

¹⁶⁴ KOVÁŘIČKOVÁ, Krista. *Dívkám hospodyňkám: výchovné rozmluvy a rady pro domácnost i jednoduché předpisy kuchařské*. Praha: Bačkovský a Hach, 1925. 205 s. Knížky rychlého poučení; [sv.] 18. s. 10.

¹⁶⁵ Viz podkapitola Hospodyňské školství.

4. RECEPTY V KUCHAŘSKÝCH KNIHÁCH

Bylo již řečeno na začátku této práce, že kuchařské knihy v první třetině 20. století vypadaly svým vnějším vzhledem úplně jinak, než jsme dnes zvyklí. Především byly malého formátu a jejich obsah měl poněkud jinou formální úpravu. Největší rozdíl od dnešních gastronomických příruček však představují samotné recepty. Klasický recept každé gastronomické příručky, kterou si dnes otevřeme v knihkupectví, obsahuje výčet všech potřebných surovin včetně gramáže a následně podrobný popis postupu práce.

Tento úzus však na počátku 20. století zjevně neplatil. Jedinou kuchařskou knihou, která se tomuto modelu přibližuje, je *Dělnická kuchařka* Anuše Kejřové, kde je po okrajích stránek uveden výčet surovin.¹⁶⁶ Záměrem tohoto výčtu ale není zajistit přehlednost potřebného množství surovin, ale jejich ceny. Gramáž surovin nenajdeme ani v kuchařkách pro začínající hospodyně, kde nedostatek takových informací mohl mladé hospodyňce způsobit velké potíže se samotnou přípravou pokrmů. Pokud už se v kuchařských knihách udává nějaké množství, jde většinou o hlavní komponent daného pokrmu např. „*tři brambory stačí na 6 porcí*“. Pokud ale kuchařku nedržela v ruce zkušená hospodyně, mohly tyto neúplné pokyny být dosti problematické. O to víc pak překvapí důslednost některých autorek ve výběru receptů, především ve sbírkách pro mladé hospodyňky. Je v nich možné nalézt třeba i recept na housku se šunkou nebo správné uvaření kávy.

Další rozdílnost, která souvisí s předešlým, je množství receptů, které se vejde na jednu stránku. Nachází se jich na jedné straně mezi třemi až šesti, přestože formát knihy nepřesahuje A5. Recepty jsou opravdu popsány jen na několika málo řádcích. Vysvětluje se tím ale nesouměrnost, která jistě každého napadne, než poprvé otevře některou z kuchařských knih dané doby a jejíž název na obalu mu slibuje přes tisíc receptů. Je také důležité zmínit, že zkoumané kuchařské knihy neobsahují žádnou obrazovou dokumentaci (kromě ilustrací, nebo náčrtů náčiní apod.). Fotografie hotových pokrmů, na něž jsme zvyklí z později vydaných publikací tohoto druhu, v nich tedy nenajdeme. Jistým trendem v některých kuchařských knihách první třetiny 20. století je pro patrně větší přehlednost sestavování receptů do jídelních lístků, namísto klasického řazení podle druhu.¹⁶⁷

¹⁶⁶ KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. 2. oprav. a dopl. vyd. Praha: A. Svěcený, 1923. 147, 1 s.

¹⁶⁷ Např. SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka "Jitřenky": jídelní lístky českých národních pokrmů pro celý rok*. V Praze: [nakladatel není známý], 1912. v, 245 stran. DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období roč. 5. rozm. vyd.* Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s., 4 l.

Recepty ve zkoumaných sbírkách ale nelze srovnávat pouze po formální stránce, je třeba zkoumat i jejich obsah, aby bylo možné zodpovědně porovnat stravu tehdy a dnes a uceleně popsat vývoj stravování v prvním třicetiletí minulého století. Jelikož se ale recepty stále vyvíjejí a nejde o žádné striktní zákony, jak nějaký pokrm připravovat, nebylo možné porovnávat mezi sebou jednotlivé české speciality. Průzkum byl tedy soustředěn na tradiční pokrmy, které se konzumují při vybraných festivitech a jejich vývoj či případnou proměnu v průběhu daného období. Jedná se především o Vánoce, Masopust, Velikonoce, ale také třeba o neděli a s ní spojený nedělní oběd, který měl stále velký význam v tradici mnoha rodin.

4.1 Recepty na sváteční pokrmy

4.1.1 Štědrovečerní menu v české vánoční tradici na počátku 20. století

Rybí polévka, smažený kapr s bramborovým salátem, vánočka a cukroví. I když jde o dnes klasickou představu vánočních pokrmů na štědrovečerním stole, především kombinace kapra s bramborovým salátem se příliš dlouhou tradicí vykázat nemůže. Plně se ustálila na českých vánočních stolech až po druhé světové válce. Postupně se jednotlivé pokrmy štědrovečerní večeře etablovaly a už od založení republiky v roce 1918 zaznamenáváme jejich zdomácnění v československých rodinách. Dnes ho již považujeme za tradiční, ač i v současné době existují krajové speciality a různé inovace.

Na základě kuchařských knih z doby první republiky čtyř českých autorek zvučných jmen se pokusíme srovnat jejich jednotlivá pojetí mezi sebou a zběžně zmapovat i cestu těchto pokrmů na štědrovečerní stůl. Autorkami jsou Anuše Kejřová, Marie Janků – Sandtnerová, Anna Drůbková a Anastázie B. Seidlová. V kuchařkách jsou výše zmíněné pokrmy definovány jako vhodné k vánočnímu hodování, nebo jsou už alespoň doporučovány v podobě, která nám je v současné době vlastní.

4.1.2 Pohled do historie štědrovečerního menu

Štědrovečerní menu ne vždy vypadalo, jak ho známe nyní. Ještě na konci 19. století byla tradice značně odlišná. Platilo samozřejmě, že se na stůl dalo to nejlepší, co rodina měla. Jak uvádí Lydia Petráňová v pojednání o stravě našich předků v tematické řadě známého souboru velkých dějin: „*Čím hojněji a pestřeji byl prostřen, tím hojnější měla být příští úroda, zdraví a*

*prospěch ve všem podnikání.*¹⁶⁸ Většinou ale nešlo o pokrmy ani suroviny, které by v nás dnes evokovaly blahobytnost nebo sváteční atmosféru. Vánoční menu muselo obsahovat luštěniny nebo obilniny symbolizující bohatství, které my v současné době vztahujeme pouze na novoroční požívání čočky. Ochranná moc pro zdraví se připisovala také česneku, šípku a houbám. Ořechy a ovoce zase symbolizovaly plodnost.¹⁶⁹ Štědrovečerní tradice také byla spojena s velkou symbolikou, proto se počet chodů řídil pravidlem tří, šesti, devíti nebo dvanácti chodů, které si však mohly dopřát už jen nejbohatší vrstvy.

Stejně jako dnes i kdysi se vánoční tabule, způsob stolování a přípravy pokrmů lišily, jak podle regionu, tak v rámci tradic jednotlivých rodin. Přesto se zvyky vzájemně podobají. Štědrovečerní hodování bylo většinou zahájeno předkrmem v podobě speciálně připravených oplatek s medem (někdy pouze chlebem), které byly symbolem eucharistie.¹⁷⁰ Poté přišel na stůl pokrm z hub, většinou polévka nebo omáčka. V Podkrkonoší tento i následující chod zastupoval pouze tradiční kuba. V různých oblastech měl i různé názvy, např. hubník, maňas, ševcovský jahelník, houbovec.¹⁷¹ V chudších rodinách se ale podávala třeba jen zapražená polévka. Následoval hlavní chod, který se měl skládat z luštěnin nebo obilovin, většinou šlo o kaši ať už jáhlovou, hrachovou nebo krupičnou. Někde se pojídal hrách samotný. V některých krajích se pak pojídalo ještě zelí, buď samotné nebo různě zadělávané, jelikož se věřilo v jeho ochrannou moc. Vánoční tabule měla také obsahovat pokrm z mouky, jak tvrdí Marie Úlehlová Tilschová: *„Vždyť mouka, hlavně v úrodnějších krajích, je vlastně základem stravy venkovského lidu, a tak se jí, tím spíše o Vánocích, nešetří.*“¹⁷² Převážně ji obsahoval dezert, který uzavíral hostinu. Vánočka byla moučníkem, který provázel celý adventní čas. Na Vánoce se pak dělalo pečivo speciální, většinou lívance, různé buchty z kynutého těsta či vdolky. Ukázkou štědrovečerní večere často poskytuje i dobová beletrie: *„Měl velikou radost z dárků, ale sotva dojedli praženou polévku a snědl tři vdolky, už se mu oči zavíraly, že ani po jablíčku nesáhl.*“¹⁷³ Kynuté těsto se často spařovalo mlékem a jedlo se s ovocnou omáčkou ze sušeného ovoce, které se říkalo „muzika“.¹⁷⁴ Kromě pečiva určeného ke konzumaci se peklo i pečivo obřadní, které

¹⁶⁸ PETRÁŇOVÁ, Lydia. *Strava*. In.: BAHENSKÝ, František et al. *Velké dějiny země Koruny české. Tematická řada, Lidová kultura*. Vyd. 1. Praha: Paseka, 2014. 802 s., [32] s. obr. příl. ISBN 978-80-7432-000-2 s. 243.

¹⁶⁹ Tamtéž. s. 243.

¹⁷⁰ Tamtéž. s. 243.

¹⁷¹ ÚLEHLOVÁ – TILSCHOVÁ, M. *Česká strava lidová*. 1. vyd. Praha: Triton, 2011. ISBN 978-80-7387-421-6. s. 239.

¹⁷² Tamtéž. s. 240.

¹⁷³ HÁJ, F. *Školák Kája Mařík*. Díl IV. Brno, 1942, s. 213.

¹⁷⁴ JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. [Jablonec nad Nisou]: Pro Muzeum Českého ráje v Turnově vydalo nakl. Jakoubě, 2010. 159 s. ISBN 978-80-903924-0-3. s. 138.

mělo různé figurální tvary.¹⁷⁵ Dále bylo samozřejmostí, že slavnostní tabule obsahovala ovoce, ořechy a sušené plody, tedy vše, co nebylo celý rok obvyklé, nebo toho bylo naopak dostatek.

Ukázali jsme si nyní tradiční vánoční pokrmy, týkaly se ale spíše venkovského obyvatelstva a chudších vrstev. Vánoční pokrmy vyšších vrstev se skládaly z podobných potravin, ale pravděpodobně byly bohatší na ingredience. Mohly obsahovat i maso a pokud se nedržel přísný půst i více tučného nebo sladkého. Celá večeře se také sestávala z více chodů. Tradice oplatků s medem se udržovala i v měšťanských rodinách, následovala zahuštěná polévka z luštěnin a hlavní chod z hub, často vylepšený knedlíkem. Dezertem byl většinou jablečný závin a nechybělo ani vánoční cukroví, které si na venkově vyjma rodin ze statku spíše nemohli dovolit. Na vánočních stolech se čím dál častěji objevovaly i exotické plody jako pomeranče, banány, mandarinky apod., které byly sice známkou luxusu, ale na Vánoce si ho lidé chtěli dopřát.¹⁷⁶ Nedílnou součástí vánoční tradice se stávaly čokoládové figurky. Kupovaly se v kolekcích a zavěšovaly se jako ozdoby na vánoční stromeček.¹⁷⁷

4.1.3 Kde se vzaly tradiční vánoční pokrmy dneška?

Otázkou zůstává, jak se na štedrovečerní stůl dostal zmiňovaný kapr. Ryby byly odpradáva považovány za postní jídlo. Šlo o velmi oblíbený a snadno dostupný pokrm jak pro bohaté, tak chudší vrstvy, především díky rozvinutému rybníkářství v českých zemích. Třicetiletá válka ho však přivedla k úpadku, proto se ryby na Štědrý den pojídaly pouze v určitých krajích a v blízkosti velkých řek. Později, v 19. století, byly ryby o adventu dováženy v kádích do blízkých měst, čímž se ale staly drahými a dostupnými pouze bohatšímu měšťanstvu. V první třetině 20. století si rybu mohla dovolit například rodina nadlesního z románového příběhu *Školák Kája Mařík*: „Po rybě na černo s knedlíkem byla smažená s bramborovou kaší. Potom rosolovaná a nakonec co kdo chtěl, závin, „muzika“, vdolečky. I datle a fíky, jablka, ořechy, mandle ve skořápce, lisované meruňky.“¹⁷⁸ Typickým regionem jsou Jižní Čechy, kde se ryba připravovala složitým a časově náročným způsobem, na černo nebo na modro. Rybí polévka, která se také tradičně objevovala ve štedrovečerním menu, pak byla logickým šetrným krokem hospodyněk, jelikož rybu bylo třeba zpracovat celou, včetně

¹⁷⁵ SKOPOVÁ, Kamila. *Hody, půsty, masopusty: slavíme, vaříme, zdobíme a hrajeme si celý rok podle lidových tradic*. 1. vyd. Praha: Akropolis, 2007. 201 s. ISBN 978-80-86903-46-0. s. 134.

¹⁷⁶ KOURA, Petr a KOUROVÁ, Pavlína. *Sto let českých Vánoc: nejkrásnější svátky v roce na pozadí "velkých" dějin*. Vydání druhé, upravené a doplněné, v nakladatelství Academia první. Praha: Academia, 2018. 461 stran. ISBN 978-80-200-2893-8. s. 25.

¹⁷⁷ Tamtéž. s. 24.

¹⁷⁸ HÁJ, F. *Školák Kája Mařík*. Díl VI. Brno, 1942, s. 142.

hlavy a vnitřností. I Marie Úlehlová-Tilschová informuje o situaci v jednotlivých regionech: „Lze-li ryby koupiti, hlavně v Polabí, je polévka rybí jikrová a pak přijde ryba na černo nebo smažená. Později však i v Polabí, bohatém na ryby, mohly si je dopřáti pouze rodiny zámožnější.“ „...Kde si nemohli ryby levně opatřiti nebo dokonce zdarma nalovit, slavili prostě Vánoce bez nich. Tak vzpomíná Al. Jirásek: O Štědrém večeru jsme mívali rybu, když i poslali ze mlýna, kdež otec mlel. Jinak jsme večereli tak, jak se obecně strojilo...“¹⁷⁹

Změna nastala až po roce 1918, kdy se rybníkářství stalo opět státem podporované. Kapři se tak začali pravidelně před Vánoci rozvážet po republice. Zároveň se také od přelomu století začalo upouštět od náročné třídenní přípravy kapra na černo a začala se postupně prosazovat ryba smažená, která byla v podstatě postní variantou většinou svátečně pojímaného řízku. Díky svému postnímu charakteru ryba nakonec pronikla i do vesnic, kde stále ještě převládalo hluboce věřící obyvatelstvo. Naopak ve městech se dělnictvo pocházející většinou z venkova, postupně vzdávalo tradic i náboženství a rádo si dopřávalo nedostupné maso i přes rok, pokud na něj byly finanční prostředky. Většinou se ale maso objevilo na slavnostní tabuli až na Boží hod, který byl vnímán jako hlavní svátek Vánoc. Vyšší vrstvy si za první republiky zase dopřávaly řadu specialit, za kterými se vydávaly do vyhlášených hotelových restaurací Alcron a Šroubek.¹⁸⁰ Tradičními pokrmy zde byly šneci, ryby v aspiku, exotické ovoce, punč a bohatě zdobené dorty.

Podle použitých pramenů se recepty na kapra a rybí menu objevují už v kuchařských knihách před první světovou válkou. V kuchařce *Lady* Anastazie B. Seidlová se doporučuje osm receptů na pokrmy z kapra. Některé netradiční, jako kapr se smetanou nebo nepravé hlemýžďe například uvádějí, že „...vše se promíchá, očištěné starší od hlemýžďů uschované domečky se vypláchnou rybovou polévkou a do každé se dá kousek nádivky.“¹⁸¹ Mezi nimi Seidlová zmiňuje i kapra na černo a námi sledovaného smaženého v trojobalu. Kombinuje ho s kysaným zelím, nebo křenem. Nechybí zde ani recept na rybí polévku a vánočku. Ve své druhé kuchařce *Jitřenky* z roku 1912 již rozděluje menu na rybí a bez ryb, které se podobá výše naznačenému modelu.¹⁸² Jídelníček obsahuje praženou polévku, houbové knedlíčky a jahelník.

¹⁷⁹ ÚLEHLOVÁ – TILSCHOVÁ, M. *Česká strava lidová*. 1. vyd. Praha: Triton, 2011. ISBN 978-80-7387-421-6. s. 243.

¹⁸⁰ ZÁBRODSKÁ, Kristina. *Životní styl první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku*. Praha, 2014. Rigorózní práce. Fakulta sociálních věd Univerzity Karlovy. doc. PhDr. Barbara Köpplová, CSc. s. 87.

¹⁸¹ SEIDLOVÁ, Anastazie B. Kuchařka "*Lady*": *sbíрка vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost*. V Mladé Boleslavi: Nákladem Karla Vačleny, [1913]. 508 s. s. 203.

¹⁸² SEIDLOVÁ, Anastazie B. Kuchařka "*Jitřenky*": *jídelní lístky českých národních pokrmů pro celý rok*. Praha, 1912, 245 s.

Vánočka je zde nahrazena perníkovými řezy. Rybí menu se skládá z polévky, nepravých hlemýžďů, kapra na černo s knedlíkem a smaženého s křenem a nakládanou okurkou.

Další autorka Anna Drůbková ve své kuchařce *Mladá hospodyňka* používá stejného dělení jako Seidlová, ovšem nabízí až šest jídelních lístků v každé skupině. Menu bez ryb obsahují pokrmy z tradičních postních surovin, které jsme si už ukázali výše. Neschází zde recepty z hrachu, hub, obilovin, kaštanů nebo ovoce. Rybí menu nejsou omezena na rozdíl od předešlých knih pouze na kapra. Objevuje se zde candát, štika i úhoř. „*Úhoř na míse se lžící polévá aspikem, kladou se naň ozdobná kolečka ze zeleniny vykrojená. Kolem úhoře se dá sekaný aspik, řízky citronové, růže z másla a salát.*“¹⁸³

To v *Dělnické kuchařce* Anuše Kejřové válečného roku 1914 štědrovečerní recepty na rybu nenajdeme.¹⁸⁴ Zřejmě to potvrzuje náš předpoklad o nedostupnosti ryb pro chudší vrstvy obyvatelstva ve městech. Popisuje zde pouze dva vánoční recepty, a to na vánočku a bramborový salát. Ten se však nepodobá tomu českému, nýbrž spíše jeho vídeňské podobě, tedy pouze zalitý octem s pokrájenou cibulkou.

Přesný původ bramborového salátu, který dnes považujeme za národní specialitu vánočního času, není zcela znám. Příběh o francouzském kuchaři, který na ruském carském dvoře připravil salát z dostupné zeleniny a majonézy, nelze uspokojivě doložit. Recept na „zemčátkový salát“ můžeme ale nalézt už v kuchařkách Magdaleny Dobromily Rettigové. Jeho dřívější historii však neznáme. Obecně lze předpokládat, že se do české kuchyně dostal z kuchyně německé a rakouské, kde se však připravoval a dodnes připravuje tradičně bez zeleniny, pouze zalitý vývarem, a je klasickou přílohou smažených telecích řízků. V českých kuchařkách se objevuje s obměnami od počátku 20. století, není však doporučován jako součást štědrovečerního hodování. Nicméně se objevuje jako pokrm spíše doporučovaný na zimu. To logicky vyplývá z jeho složení, jelikož obsažené suroviny se i v dobách, kdy se striktně dodržovala sezónnost potravin, daly uchovat i jinak opatřit. Musíme ovšem podotknout, že ve stejné podobě, jako ho známe dnes, se v prvorepublikových knihách téměř nevyskytuje. Bramborový salát se plně zařazuje do štědrovečerní večeře až po druhé světové válce. Předtím je spíše doporučován jako možná varianta přílohy k různým masitým pokrmům. Tak je to i v kuchařské knize Marie Janků-Sandtnerové, české kuchařské celebrity minulého století.¹⁸⁵

¹⁸³ DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsahuje osvědčené předpisy pro přípravu jídel k rozličným příležitostem dle doby denní a období*. Smíchov: nákl. vl., [1913?], s. 54.

¹⁸⁴ KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. V Hradci Králové: A. Kejřová, [1914]. 96 s.

¹⁸⁵ JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů*. 70. vydání. Praha: Art-servis, 1990. 508 s. ISBN 80-7116-003-2.

Uvádí hned čtyři recepty na bramborový salát s majonézou i bez. Ten nejznámější sice již obsahuje vejce a okurky, dále však autorka uvádí v receptu přísady značně netradiční, a to slanečka, kapary a jablka. I zde se mimo jiné nachází recept na vídeňský bramborový salát.

Tímto nepatrným výzkumem jsme zjistili, že zmapovat historii českých gastronomických fenoménů Štědrého dne není jednoduchý úkol. Je třeba si uvědomit, že vývoj byl pomalý a dnešní vánoční menu se na stolech našich předků prosazovalo postupně. Ukázali jsme, jak asi vypadal vánoční stůl ještě v nedávné době, že tradice tehdy byly úplně jiné než dnes. Nejstarším vánočním pokrmem je bezesporu vánočka, která nesměla o adventu chybět v žádné domácnosti po celá staletí. Stále si jako jediná uchovává něco z rituálnosti, která dřív o vánočním čase pro lidi tolik znamenala. Ryba jakožto tradiční postní pokrm se v naší gastronomické historii dočkala několika návratů i obměn v přípravě a plně se v některých rodinách neusadila bohužel ani dnes. Naproti tomu bramborový salát je v naší tradici spíše nováčkem, který nemá přesně doložitelné kořeny vzniku. Přesto se stal nedílnou součástí každých Vánoc. Celá skladba štědrovečerního menu se ustálila až v 2. polovině 20. století. I dnes se naše tradice v některých rodinách dále rozvíjí a je tedy otázkou, co se bude na Štědrý den večeret za sto let. Nelze však opominout fakt, že tato kombinace pokrmů je v zahraničním prostředí považována za jakýsi unikát a je tedy třeba si tuto tradici udržet co nejdéle.

4.1.4 Tradice masopustních a velikonočních pokrmů

Velikonoční svátky patří k nejstarším festivitám vůbec. Mají dlouhou tradici u nás i ve světě. Nicméně v našem prostředí jsou Velikonoce a masopust dnes svátečními událostmi, které se bohužel dodržují ve větší míře spíše na venkově či v nábožensky založených rodinách. Poválečný vývoj v Československu měl velký vliv na vykořenění těchto svátků z lidové tradice. Některé prvky však přetrvávají v rodinách do dnešních dní. Jsou jimi povětšinou právě tradiční pokrmy, připravované v konkrétní sváteční dny. Pokud v lidském povědomí už přetrvá snaha dodržovat nějaké tradice, vztahuje se často právě k jídlu s ní související. Alespoň u těchto dvou svátků to rozhodně platí. Velikonoční pokrmy určené pro jednotlivé dny zůstaly dodnes prakticky beze změny. Jejich tradice, na rozdíl od vánočních pokrmů, které jak bylo naznačeno, prošly velkou proměnou, byla dodržována už dlouho před námi sledovaným obdobím.

Velikonočním svátkům předcházela a předchází masopust.¹⁸⁶ Ten začíná hned po svátku Tří králů (6. ledna). Jeho konec je pohyblivý v závislosti na datu Velikonoc pro daný rok. Pohybuje se tedy od konce února do počátku března, vždy je však ukončen popeleční středou, která podle náboženské tradice ukončuje jakékoli hodování a kdy začíná čtyřicetidenní předvelikonoční půst.¹⁸⁷ Když zcela opomineme etymologii toho slova, které v češtině příliš nevystihuje náplň daného období, je masopust časem, který byl pro naše předky oficiálním svátkem obžerství.¹⁸⁸ Lidé se bavili, konaly se různé slavnosti a taneční zábavy spojené s převlékáním do kostýmů.¹⁸⁹ Především se však hodovalo, popíjelo a pojídalo se ve velké míře maso a sladké pokrmy. Tento sváteční čas začínal čtvrtkem a vrcholil masopustním úterým, které se vyznačuje, tak jako jiné svátky, svými tradičními pokrmy. Hospodyně měly připravovat především tučné pokrmy.¹⁹⁰ Přípravovala se sekaná pečeně (tzv. „fašírka“) pro příchozí členy maškarního průvodu.¹⁹¹ Tradičními sladkostmi masopustu byly koblihy, boží milosti, šišky a různé další varianty smažených sladkých pokrmů. V dnešní době tolik populární trdelník byl původně též masopustním pokrmem.¹⁹²

Masopustní období je také dobou, která je úzce spojena se zabíjačkami a vepřovými hody. Dnes se zabíjačky konají především v různých restauračních zařízeních. Na počátku 20. století však šlo spíše o událost domácího charakteru. Zatímco velikonoční pokrmy jsou většinou popsány v rámci rozličných kuchařských knih a je jim věnována spíše okrajová pozornost, strava masopustního období si vysloužila svou vlastní publikaci s názvem *Zimní kuchyně neb návod k šetrnosti pro venkovské hospodářství*.¹⁹³ Autorkou této kuchařské knihy je Marie Šádková, která ji sestavila dle receptů Karolíny Cermanové, jak je uvedeno hned v úvodu knihy.¹⁹⁴ Zabývá se zde všemi tradičními i netradičními produkty zabíjačky, radí, jak se na zabíjačku správně připravit a vše nejlépe zorganizovat. Ve sbírce receptů nechybí ani předpisy na sladké pokrmy, které na žádných vepřových hodech nesmí chybět.

¹⁸⁶ Zvaný též „ostatky“, „fašank“ nebo „končiny“.

¹⁸⁷ LANGHAMMEROVÁ, Jiřina. *Čtvero ročních dob v lidové tradici*. [Praha]: Petrklíč, 2008. 163 s. ISBN 978-80-7229-171-7. s. 26.

¹⁸⁸ JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. [Jablonec nad Nisou]: Pro Muzeum Českého ráje v Turnově vydalo nakl. Jakoubě, 2010. 159 s. ISBN 978-80-903924-0-3. s. 58.

¹⁸⁹ Slovo karneval je patrně odvozeno z románských jazyků, například od slov „carne“ (maso) a „vale!“ (odejít).

¹⁹⁰ Od toho odvozený „tučný čtvrtek“.

¹⁹¹ SKOPOVÁ, Kamila. *Hody, půsty, masopusty: slavíme, vaříme, zdobíme a hrajeme si celý rok podle lidových tradic*. 1. vyd. Praha: Akropolis, 2007. 201 s. ISBN 978-80-86903-46-0. s. 187.

¹⁹² TARCALOVÁ, L., *Jídelníček našich předků. Co se jedlo o masopustu a půstu*. In: Malovaný kraj. Národopisný a vlastivědný časopis Slovácka. Břeclav: Dům školství, 2012. č. 1. s. 3.

¹⁹³ ŠÁDKOVÁ, Marie. *Zimní kuchyně, neb, Návod k šetrnosti pro venkovské hospodářství*. V Olomouci: nákladem knihkupectví R. Prombergra, [1902?]. 60 stran.

¹⁹⁴ Marie Šádková byla správkyňou hospodyňské školy v Chrudimi, která vznikla po roce 1900.

Masopustní období končí popeleční středou. Dle náboženské tradice v tento den začíná čtyřicetidenní půst velikonoční, trvající až do Božího hodů, připadajícího samozřejmě na neděli. Této nejslavnostnější neděli v roce předchází zelený čtvrtek a velikonoční tridium.¹⁹⁵ Jelikož půst už nebyl v první třetině 20. století nějak zvlášť reflektován ani v dobovém tisku natož v kuchařských knihách (v několika málo kuchařkách se postní jídla objevují, ale dle odhadu se jedná spíše o recepty, kterými se autorky snažily vyhovět vegetariánům a dietářům), je možné předpokládat, že jej dodržovali už jen silně nábožensky založení lidé, případně lidé na venkově.¹⁹⁶ Jinde se uctívání Velikonoc zúžilo na dobu od Zeleného čtvrtka do Velikonočního pondělí, přičemž dodržování půstu už bylo zcela individuální záležitostí každého jedince. Řada lidí ale stále dodržovala jako postní den pátek, proto ani Velký pátek nebyl výjimkou.

Na Zelený čtvrtek je zvykem zakomponovat do jídelníčku „zelené“ potraviny, tedy saláty, bylinky apod. Často se objevujícím receptem je špenát z kopřiv, který se jedl s bramborem a vařeným vejcem.¹⁹⁷ Různé pokrmy z vajec byly oblíbeným komponentem velikonočního menu. Tradičním pokrmem byla také pučálka připravená z namočeného hrachu opraženého na pánvi. Někdy se podávala i na sladko. Ve čtvrtek se též v některých rodinách pekly tzv. jidáše. Jde o pletence různého tvaru, které mají údajně připomínat provaz, na kterém se Jidáš po své zradě oběsil. Recept na ně nalezneme i v několika zkoumaných kuchařkách, stejně tak jako na mazanec, který je nejdůležitějším moučníkem Velikonoc. Objevuje se ve většině kuchařských knih bez ohledu na to, jak moc se autorka zabývala velikonoční stravou.

Velikonoční svátky pokračují Velkým pátkem, který je v katolické liturgii dnem hlubokého smutku a nejpřísnějšího půstu, kdy se řada věřících postí úplně. Ani v kuchařských knihách nenajdeme příliš receptů, které by náležely k tomuto dni. Pokud je představeno menu na Velký pátek, je většinou tvořeno houbovými a rybími pokrmy. Někdy jsou z tohoto postního času vyloučena vejce, jelikož jsou považována za symbol života. Například Anna Drůbková je

¹⁹⁵ Velikonoční tridium začíná ve čtvrtek večer, kdy se ctí Den poslední večeře Páně, pokračuje pátečním umučením Krista a končí v sobotu večer jeho zmrtvýchvstáním. Od té chvíle probíhá velikonoční veselí spojené s řadou tradic a tradičních pokrmů.

¹⁹⁶ Např. Iška Posnerová, Majolena Rytychová a další.

¹⁹⁷ JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. [Jablonec nad Nisou]: Pro Muzeum Českého ráje v Turnově vydalo nakl. Jakoubě, 2010. 159 s. ISBN 978-80-903924-0-3. s.71.

ale ve své kuchařské knize doporučuje. Její kuchařka představuje nejucelenější velikonoční menu obsahující jídelníčky od Zeleného čtvrtku až do slavnostní neděle.¹⁹⁸

Věřícím končí podle tradice půst až na Boží hod velikonoční. Ten je též tím nejdůležitějším svátkem, ke kterému se váže velká hostina, jež by měla co nejvíce kontrastovat s předcházející dobou odříkání. Pokrmy na Boží hod jsou také nejvíce reflektovány ve zkoumaných sbírkách receptů. Velikonoce často spojujeme s jarem a probuzením života v přírodě. V řadě rodin tak na stole nesměla chybět první zelenina, šlo opět o různé byliny a první saláty. Drůbková doporučuje polévku z jarní zeleniny, která obsahuje kořenovou zeleninu, ale také chřest, květák a salát.¹⁹⁹ Hlavním pokrmem Velikonoc byla nádivka, říkalo se jí také velikonoční „hlavička“.²⁰⁰ Autorky uvádějí především recepty na nádivky obsahující kopřivy a uzené maso.

Zatímco nádivka provázela celý sváteční čas, na Boží hod, který připadá na neděli, patřilo k hostině neodmyslitelně maso. Většinou se jednalo o různé druhy pečení. Autorky doporučují recepty na různě upravenou drůbež, telecí, ale i jehněčí či kůzlečí maso. V první polovině 20. století už lidé často pěstovali králíky, kteří také zapadají do velikonoční koncepce kuchařských knih.²⁰¹ Každý si tedy mohl vybrat podle svých možností. Kde nebylo peněz nazbyt, patrně nepohrdli ani vepřovým nebo hovězím masem, jako o jiných nedělích. Drůbková také v nedělním menu doporučuje hovězí s mrkví a jehněčí pečení s míchaným salátem. Oba dva její jídelníčky na neděli totiž obsahují dva hlavní chody.

Co ani dnes nesmí chybět na tradičním velikonočním stole je mazanec. Ten pochází ze staroslovanské tradice a jde o jakousi velikonoční obdobu vánočky, která je zase neodmyslitelnou součástí Vánoc. Hospodyně si jej většinou pekly samy. Kuchařské knihy předkládají nejrůznější varianty jeho přípravy, nicméně v dobovém tisku již nacházíme i důkazy o možnosti koupě takového pečiva.²⁰² Kuchařské knihy samozřejmě nabízejí i další

¹⁹⁸ DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období* roč. 5. rozm. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s.

¹⁹⁹ Tamtéž. s. 87.

²⁰⁰ JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. [Jablonec nad Nisou]: Pro Muzeum Českého ráje v Turnově vydalo nakl. Jakoubě, 2010. 159 s. ISBN 978-80-903924-0-3. s.72.

²⁰¹ ZÁBRODSKÁ, Kristina. *Životní styl první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku*. Praha, 2014. Rigorózní práce. Fakulta sociálních věd Univerzity Karlovy. doc. PhDr. Barbara Köpplová, CSc. s. 68.

Králíčí maso se objevuje v řadě kuchařských knih sledovaného období. Předkládá jej například Anuše Kejřová, Anna Drůbková, Anastasie B. Seidlová, Majolena Rytychová, Iška Posnerová. Marie Orlová napsala dokonce kuchařskou knihu věnující se pouze receptům z králíčího masa (ORLOVÁ, Marie. *Králíkářská kuchyně: úprava masa králíčího za pokrm*. V Praze: A. Reinwart, 1909. 47 s.).

²⁰² *Kuchyně*. In.: *Ženské noviny: politický a hospodářský týdeník pro výchovu žen*. Majerová, Marie, ed. V Praze: Ústřední dělnické knihkupectví a nakladatelství, 1919-1944. 28. 3. 1929, roč. XI, č. 13, s. 5.

recepty na nejrůznější sladké pečivo. To však už spíše záviselo pouze na výběru hospodyně či tradici jednotlivých rodin. Někde se například místo jehněčího masa předkládal alespoň piškot ve tvaru beránka a tento zvyk přetrval dodnes. K Velikonocím také neodmyslitelně patří vejce, jak na ozdobu obydlí, tak k jídlu. V kuchařce Anny Drůbkové nacházíme i kratší pojednání o přípravě vajec a jak je obarvit.²⁰³ Mimo jiné ale uvádí i recept na mandlová vajíčka, která jsou sladkou tečkou velikonočního menu.

4.1.5 Posvícenské speciality

Posvícení (na Moravě „hody“) jsou svátečním dnem, který nemá žádný ustálený charakter a na rozdíl od ostatních festivit je zcela závislý na místní tradici. Posvícení bylo záležitostí spíše venkovskou než městskou, i když v dnešní době se objevují i posvícenské hody jednotlivých městských částí apod. Oslavy nemají ani jednotné datum, připadají zhruba na konec léta, nebo se slaví i v průběhu podzimu. Jak již ze samotného názvu vyplývá, svátek se slaví na připomínku zasvěcení (posvěcení) kostela či kaple, proto také není pevně stanoveno, na který den připadá. Z tohoto pohledu jde o velmi starou tradici. V každé vesnici či městě se tedy posvícení konalo v jinou dobu, často podle výročí patrona jejich místního kostela.²⁰⁴ Posvícení bylo také jakýmsi vyvrcholením zemědělské sezóny, proto především v zemědělských oblastech šlo o nejdůležitější slavnost roku, která někde suplovala dožínky a další podobné oslavy.²⁰⁵ Někde oslavy trvaly celý týden, jinde pouze v neděli před svátkem patrona.

Posvícení se neslavilo všude stejně, především složení slavnostního menu záviselo na zvyklostech kraje, úrodě daného roku a v neposlední řadě i na osobě hospodáře a hospodyně.²⁰⁶ Přestože se posvícenský jídelníček dosti lišil, některé prvky a pokrmy byly jen s nepatrnými změnami obdobné. Tradičním desertem, který nesměl chybět na žádné takové slavnosti, byly posvícenské koláče. Ty se lišily především svojí přípravou, vzhledem, tvarem a velikostí. Zatímco například chodské koláče se nevejdou do dlaně, na Moravě mají velikost malého

²⁰³ Uvádí, že některé barvy se již dají koupit u materialisty. - DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období* roč. 5. rozm. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. s. 95.

²⁰⁴ Podle liturgického kalendáře připadalo nejvíce svátků svatých na podzim, proto se také většina posvícení odehrává v tomto čase.

²⁰⁵ JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. [Jablonec nad Nisou]: Pro Muzeum Českého ráje v Turnově vydalo nakl. Jakoubě, 2010. 159 s. ISBN 978-80-903924-0-3. s. 95.

²⁰⁶ TARCALOVÁ, L., *Jídelníček našich předků. Co se jedlo na podzim a zvláště o hodech*. In: Malovaný kraj. Národopisný a vlastivědný časopis Slovácka. Břeclav: Dům školství, 2012. č. 5, s. 3.

ořechu.²⁰⁷ Recepty na posvícenské koláče najdeme v řadě zkoumaných kuchařských knih, stejně tak jako recepty na vánočku či mazanec. Většinou se jedná o velmi nákladné recepty. Autorky ve svých doporučeních nešetří surovinami. Na těsto se používala kvalitní bílá mouka a velké množství vajec. Máslo bylo obsaženo nejen v těstě, koláče se jím i potíraly. Náplně byly rozličné, často se pekly koláče tzv. dvojtihodné.

Hlavním chodem posvícenských oslav byla opět pečeně. Na rozdíl od jiných slavnostních menu, zde převládala především pečená drůbež. Nejlepším příkladem je svatomartinská husa, jež se připravuje na svátek svatého Martina i v dnešní době. Důkazem je nám i kuchařská kniha Lady II. Anastasie B. Seidlové, která se specializuje na hostiny. Seidlová jídelníček na posvícenskou hostinu nezpracovala, nicméně věnuje celou kapitolu podzimním hostinám, kde z větší části recepty obsahují různé druhy drůbeže.²⁰⁸ Jak už bylo zmíněno výše, drůbež a pernatá zvěř všeobecně byly na počátku 20. století stále více oblíbenější a nešlo už pouze o výsadu stolu bohatých. Hospodáři pěstovali drůbež (slepice, husy, kachny) a právě na konci léta nebo na podzim přicházel čas, kdy se musel počet kusů na zimu zredukovat. Proto si také mohli lidé v tomto období užít větší množství pokrmů z drůbeže a posvícení bylo ideální příležitostí.

4.1.6 Sváteční pokrmy Nového roku

Představili jsme si zvyky a tradice vztahující se k vánočním i velikonočním pokrmům a celkově i vývoj stravování vztahující se k dalším svátkům během prvních let 20. století. Zatímco Vánoce i Velikonoce jsou festivity s dlouho historií, slavení Nového roku je poměrně mladou tradicí. Lidé začali novoročí vnímat jako určitý přelom mezi starým a novým významněji až během 19. století.²⁰⁹ V této době se také postupně prohlubuje význam jeho oslav a ustalují se s ním spjaté tradice. V dřívějších dobách naopak lidé přikládali větší váhu slunovratům, především pak tomu jarnímu, na který se vázal i začátek nového zemědělského

²⁰⁷ TARCALOVÁ, L., *Jídelníček našich předků. Co se jedlo na podzim a zvláště o hodech*. In: Malovaný kraj. Národopisný a vlastivědný časopis Slovácka. Břeclav: Dům školství, 2012. č. 5, s. 3.

²⁰⁸ SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka "Lady"*. Díl II, *Hostiny*. V Mladé Boleslavi: Karel Vačlena, [1924]. 191 s.

²⁰⁹ JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. [Jablonec nad Nisou]: Pro Muzeum Českého ráje v Turnově vydalo nakl. Jakoubě, 2010. 159 s. ISBN 978-80-903924-0-3. s. 55.

Gregoriánský kalendář začal v českých zemích platit v roce 1584 z nařízení císaře Rudolfa II. (podepsal 1583) S jeho postupným přijímáním v jednotlivých zemích Evropy, se šířilo i vnímání 1. ledna jako začátku nového roku.

roku.²¹⁰ I pro oslavu Nového roku se dodnes zachovaly některé stravovací zvyky, které dodržuje řada domácností i restauračních zařízení. Na rozdíl od festivit náboženského charakteru, kde nacházíme opodstatnění tradičních pokrmů ve výkladu Bible. Složení slavnostního menu na Silvestra a Nový rok mělo úzkou spojitost s různými lidovými pověrami. V souladu se rčením „Jak na Nový rok, tak po celý rok“ se musela konzumovat jídla, která zajišťují štěstí, zdraví a bohatství.²¹¹ Tradičně se připravovalo vařené hovězí, ještě častěji vepřový ovar, jelikož „prasátko“ přináší štěstí. Naproti tomu byly zapovězeny veškeré pokrmy z pernaté zvěře, jelikož po pozření jídla z opeřence by člověku uletělo štěstí. Stejně tak k Novému roku neodmyslitelně patřila čočka, která je pro změnu „zodpovědná“ za finanční stabilitu v celém následujícím roce. Podobně mělo fungovat i zrnko hrachu zapečené v novoročním pečivu. Pro zdraví musely pokrmy obsahovat hodně cibule, česneku a medu. V některých krajích se také připravovala zelná polévka či tzv. penízovka – polévka z různých druhů luštěnin a uzeného masa.²¹²

Některé z těchto tradic známe dodnes, jiné jsou krajovými specifiky. V kuchařských knihách daného korpusu se o nich ale bohužel nedočteme. Žádná ze sledovaných autorek nepředkládá svým čtenářkám menu na novoroční hostinu, dokonce ani Anastasie B. Seidlová, v jejímž druhém dílu kuchařské knihy *Lady*, zabývající se hostinami všeho druhu, by toto menu jistě mělo své místo. Informace o stravovacích zvycích a tradicích Nového roku tak bylo možné čerpat pouze z etnografických prací. Jistě by bylo zajímavé srovnání s prameny, nicméně i nepřítomnost těchto receptů v kuchařských knihách naznačuje, jak asi velký význam měl tento svátek na počátku 20. století.

4.1.7 Nedělní oběd

Neděle byla dlouhou dobu takovým malým svátkem každého týdne, a právě proto je zde také zařazena. Pro většinu lidí to byl jediný den volna v týdnu. Připadala na něj také návštěva kostela, která na počátku 20. století ještě v řadě rodin neodmyslitelně patřila k nedělnímu programu. Právě po nedělní bohoslužbě měl následovat po všech stránkách slavnostnější oběd. Byl a dodnes v některých domácnostech stále je jediným obědem, kdy se celá rodina sešla

²¹⁰ SKOPOVÁ, Kamila. *Hody, půsty, masopusty: slavíme, vaříme, zdobíme a hrajeme si celý rok podle lidových tradic*. 1. vyd. Praha: Akropolis, 2007. 201 s. ISBN 978-80-86903-46-0. s. 155.

²¹¹ JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. [Jablonec nad Nisou]: Pro Muzeum Českého ráje v Turnově vydalo nakl. Jakoubě, 2010. 159 s. ISBN 978-80-903924-0-3. s. 55.

²¹² Tamtéž. s. 57.

pohromadě a bez spěchu. Nedělní oběd se ale lišil hlavně svým obsahem, jelikož v nižších i tak vyšších vrstvách znamenal po celém týdnu jakési přilepšení. V bohatších domácnostech šlo třeba jen o lepší úpravu pokrmů, případně použití dražších surovin. V chudších rodinách se nedělní oběd lišil hlavně množstvím jídla a především přítomností masa, které se ve zbytku týdne na talíři objevovalo spíše sporadicky. Všeobecně byla neděle spojována s vydatnějšími a na přípravu náročnějšími pokrmy, což platí i dnes. Hospodyně měly na přípravu oběda čas, proto také většinou obsahoval tři chody – polévku, hlavní jídlo a dezert. Ten se někdy připravoval i den dopředu. Polévka byla většinou hovězí (maso se pak použilo k hlavnímu chodu) nebo bílá, tzn. zahuštěná. Následovalo hlavní jídlo, které představovala často omáčka s masem, nebo pečeně a nějaký druh tepelně upravené zeleniny. Oblíbenou přílohou byl knedlík, nebyly ojedinělé ale ani brambory. Většina domácností jedla maso vepřové nebo hovězí, přičemž vepřové převládalo na venkově, hovězí ve městě. Vyšší vrstvy si dopřávaly i jiné druhy masa (telecí, jehněčí, zvěřinu, ryby). Oblíbenou byt' méně častou součástí jídelníčku 20. století byla drůbež všeho druhu a králík.

Jak už bylo uvedeno, některé autorky předkládají svou sbírku receptů sestavenou do týdenních jídelníčků. V nich můžeme nejlépe sledovat pokrmy určené pro jednotlivé dny, tedy i pro neděli, a tak si nejlépe utvořit obrázek o stravování dané doby.²¹³ Nedělní menu vykazují několik společných rysů. Především se většinou nejedná o tzv. jídla z jednoho hrnce, ba naopak se hlavní chod obvykle skládá z několika vzájemně se doplňujících pokrmů, které se připravují odděleně (maso, příloha, omáčka nebo zelenina). Díky tomu je ale možné s jednotlivými komponenty dále pracovat, hospodyně tedy mohly připravit ze zbytků večeři. Příkladem může být nedělní jídelníček z *Dělnické kuchařky* Anuše Kejřové, v němž autorka doporučuje k obědu pečenou husu se zelím a knedlíkem, k večeři pak husí prsa s bramborem a bílou omáčkou.²¹⁴ Novým trendem v první polovině 20. století se postupně stává také nedělní výletování.²¹⁵ Různá doporučení ohledně takové zábavy se objevují především v dobovém ženském tisku, v kuchařských knihách však žádné recepty na nedělní svačinu do přírody nenajdeme. Není tak možné posoudit, jak mohlo stravování výletníků asi vypadat.

²¹³ Např. často se jedná o kuchařské knihy „pro mladé hospodyňky“. Patrně bylo záměrem autorek dát těmto nezkušeným ženám jakýsi přehled, jaké pokrmy se hodí připravovat v jednotlivých dnech týdnu.

²¹⁴ KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. 2. oprav. a dopl. vyd. Praha: A. Svěcený, 1923. s. 10.

²¹⁵ ZÁBRODSKÁ, Kristina. *Životní styl první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku*. Praha, 2014. Rigorózní práce. Fakulta sociálních věd Univerzity Karlovy. s. 69.

5. CIZÍ VLIVY REFLEKTOVANÉ V KUCHAŘSKÝCH KNIHÁCH

5.1 Rakouské, maďarské či italské

Snad už ze samé podstaty toho, že naše země leží uprostřed Evropy, je zcela jasné, že byla napříč celou svojí historií ovlivňována různými gastronomickými vlivy. Pokud sledujeme dobu prvních třiceti až čtyřiceti let 20. století, musíme za hlavní součást naší kuchyně stále považovat gastronomii rakouskou, potažmo německou, která ovlivňovala stravování Čechů dlouhá staletí. Většina pokrmů, které dnes mylně považujeme za české a na něž jsme náležitě hrdí, mají často své kořeny v Rakousku nebo některé oblasti dnešního Německa.

Jako typický příklad můžeme uvést knedlík a všechny jeho známé varianty. Patří do gastronomického schématu celé střední Evropy a je ho možné vnímat jako jakousi naši kulinářskou vzájemnost s dalšími okolními zeměmi.²¹⁶ Prošel dlouhým vývojem, dostal se na chudé i bohaté stoly, až se z něj stal tradiční pokrm. Dnes už těžko zjistíme, kdo měl recept první, zda Češi, Rakušané, Němci nebo nějaký jiný národ. A takové je to s řadou dalších „tradičních“ českých pokrmů. U některých jsme si zcela vědomi, že mají své kořeny jinde, u jiných se stále vedou spory. Jmenujme například bramborový salát, o kterém již byla řeč, ale i řadu moučníků, např. závin, linecké pečivo či bábovku. Totéž se týká většiny omáček včetně svíčkové a v neposlední řadě některých úprav mas. Všechny tyto pokrmy považujeme za prvky české národní kuchyně, ale byly k nám transportovány z jiných kulinářských center, většinou právě z již zmíněného Rakouska či Německa.

Pokud pomineme společné soužití Čechů a Němců na jednom území, které v sobě jistě neslo vzájemné ovlivňování stravy, můžeme za jeden z možných zprostředkovatelů tohoto transferu různých prvků obou gastronomií mezi sebou považovat především české kuchařky a služebné ve vídeňských a jiných germanofonních domácnostech.²¹⁷ Jak velký vliv měly tyto ženy na profilaci rakouské a zpětně i české gastronomie 19. a první poloviny 20. století by zasloužilo jistě podrobnější průzkum. Tyto pracující ženy nebyly ale jediné, i autorky kuchařských knih se staraly o kulturní difuzi mezi Čechy a Němci, když předkládaly v knihách české i německé recepty bez rozdílu, nebo své sbírky případně vydávaly i v němčině. Tak jako Magdalena Dobromila Rettigová fungovala mezi oběma kulturami, tak i autorky na počátku 20. století si

²¹⁶ DITBERTOVÁ, Eva. *Knedlík-kulturní fenomén střední Evropy*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5. s. 104.

²¹⁷ MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Vydání první. Praha: Wolters Kluwer, 2016. 150 stran. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 93.

byly vědomy větší popularity, pokud knihu vydají i německy, nicméně se v tomto období jedná spíše o ojedinělé případy.²¹⁸

Průnik kuchařských předpisů, resp. pokrmů z německy mluvících zemí do naší národní kuchyně je z hlediska historického, politického a geografického vcelku logický a nijak překvapující. Nad prvky jiných národních kuchyní je však nutno se zamyslet a hledat důvody, které je dostaly až do českých kuchařských knih sledovaného korpusu. Stopy italského kulinařského vlivu najdeme v kuchařských knihách zcela zřetelně. V receptech často nelze přehlédnout řadu typicky italských surovin, jako například těstoviny všeho druhu či polentu, které tuto kuchyni reprezentují především. Právě těstoviny lze vcelku běžně nalézt i v některých zkoumaných kuchařkách, jelikož tradiční komponenty italské kuchyně se v době první republiky již daly v našich končinách jednoduše koupit.²¹⁹

Kde se ale vzala zkušenost s těmito pokrmy? Hledat musíme zřejmě už v novověku, kdy do Itálie proudila mladá aristokratická generace ze střední Evropy, aby zde nasbírala životní zkušenosti, a tak se samozřejmě seznamovala i s kulturou stravování. Od aristokracie se pak postupem času zřejmě některé pokrmy dostaly i do měšťanských domácností, zde se ale mohly uchytit, až když byly suroviny k jejich přípravě dostupné ke koupi. Za historicky bližší setkání s italskou gastronomií a její případný transfer do Čech je možné považovat i konflikty na italském území, kterých se účastnili také čeští vojáci.²²⁰ Zároveň nesmíme zapomenout, že oba národy byly po nějakou dobu součástí jedné monarchie, proto je třeba předpokládat, že docházelo i k přirozené migraci obyvatelstva, které si s sebou přenášelo i své zvyky.

Předpokládejme, že prolínání české a maďarské kuchyně mělo podobný průběh, vzhledem k tomu, že Češi a Maďaři žili společně v jednom soustátí a řada lidí migrovala za prací do Uherska. Byli to vojáci, státní zaměstnanci nebo například učitelé a lékaři. Dodnes jsou některé maďarské recepty nedílnou součástí naší kuchyně, ať už vzpomeneme guláš, zeleninové lečo, perkelt apod. Ty se také nejčastěji objevují ve sledovaných kuchařských knihách.

²¹⁸ Pouze Marie Janků-Sandtnerová a Marie Úlehlové-Tilschová.

²¹⁹ Těstoviny vyráběly např. Zátkovy závody v Boršově nad Vltavou.

²²⁰ V Italských válkách o nezávislost a na italské frontě během 1. světové války.

5.2 Francouzská gastronomie v českých kuchařkách

V 18. století přebírá po Itálii místo hlavního kulturního zdroje Francie.²²¹ Její vliv na českou gastronomii trvá až do konce 2. světové války, kdy je tato linka násilně přetržena poválečným vývojem Československa a jakýkoli styk s jiným kuchařským uměním se stal výsadou několika málo vyvolených. Francouzská gastronomie byla v 19. století zvláště módní pro šlechtu a posléze vyšší střední vrstvy, tedy pouze ty, kteří si ji mohli dovolit.

V první polovině 20. století toto místo přebírá vysoce postavená buržoazie, ale celkově se některé prvky objevují už i v bohatších středostavovských domácnostech. Z Francie do Československa se transportovaly spíše dražší kulinářské speciality, jako typičtí šneci (do Francie dováženi z Československa), ústřice, žabí maso, ale také složitá technologická úprava některých pokrmů, například hutné omáčky nebo na přípravu komplikované dezerty apod. Po první světové válce vznikají především v Praze také první francouzské restaurace.²²² Samotné recepty na francouzské speciality jsou v kuchařských knihách reflektovány nejen jednotlivě, ale mají i své speciální kuchařky.

V daném období je ale možné ze zkoumaného korpusu jmenovat pouze jednu. Tou je sbírka receptů Marie Janků-Sandtnerové, nazvaná *Francouzská kuchyně pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*.²²³ Kniha je určena ženám ze středních vrstev, které by rády zpestřily jídelníček své rodiny něčím zcela novým. Je to prakticky stejné, jako když se dnes rozhodneme doma připravit kupříkladu nějaký thajský pokrm. Kniha obsahuje řadu rozličných receptů věnovaných různým druhům mas, zvěřiny a vnitřností, jichž je ve sbírce nejvíce. Pozornost je také věnována zelenině a vaječným pokrmům, které tvoří důležitou složku francouzských pokrmů. Samostatnou část tvoří také omáčky. Jinak má kuchařka klasické řazení podle druhů pokrmů (polévky, předkrmy atd.).

Jídla jsou i z dnešního pohledu zajímavá, ale některá na přípravu dosti složitá. Je jasné, že kuchařská kniha je mířená spíše k lépe situovaným hospodyním žijícím ve městě, nejlépe v tom hlavním, v jiných místech mohly být některé suroviny těžko k sehnání. Nicméně v kuchařské knize nejsou vůbec zakomponované ty nejdražší francouzské speciality. Zdá se tedy, že recepty

²²¹ MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Vydání první. Praha: Wolters Kluwer, 2016. 150 stran. ISBN 978-80-7552-077-7. s. 92.

²²² Tamtéž. s. 93.

Např. v roce 31.12. 1911 je slavnostně otevřena francouzská restaurace Art Nouveau v Obecní domě v Praze.

²²³ JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Francouzská kuchyně: Pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*. Praha: Unie, 1927. 90 s., 1 list.

byly alespoň částečně vybírány a upraveny tak, aby vyhovovaly zdejšími podmínkám a daly se připravit i v běžných domácnostech.

5.3 Americká inspirace v kuchařce Marie Rosické

Poměrně vzdálenou gastronomií je v první polovině 20. století ta americká. Dostala se k nám především díky pracovní migraci českého obyvatelstva do Spojených států na přelomu 19. a 20. století. Jelikož se někteří migranti po čase vraceli zpět, přinesli si s sebou i osobní zkušenosti s americkým stylem stravování. České veřejnosti o tom vydala svědectví Marie Rosická v rámci své kuchařské knihy věnované právě americké kuchyni, se kterou se setkala při svém tamějším dlouhodobém pobytu.²²⁴ České recepty částečně sebrala z českých kuchařských knih a časopisů, v druhé části jde o americké recepty, se kterými má vlastní zkušenost. Kuchařka měla sloužit nejen jako ukázka toho, co obyvatelé Severní Ameriky konzumují, ale zároveň ji věnovala i českým ženám žijícím v USA, které se potýkaly často s nemožností vařit pokrmy, na které byly zvyklé z domova, především z toho důvodu, že některé suroviny nebylo vůbec možné sehnat. Jak sama autorka uvádí, je třeba věnovat Čechoameričankám kuchařskou knihu, která je přizpůsobena tamním poměrům, jelikož překlady kuchařek, které zatím vyšly jsou často špatné a dochází tak k chybám ve výkladu.²²⁵ Naopak české kuchařské knihy jsou v USA téměř nepoužitelné, protože používají metrických měř, kterým Čechoameričané přestávají rozumět.²²⁶

Uvádí i některá další úskalí a rozdíly mezi českou a americkou kuchyní, například nemožnost připravit některé masité pokrmy (svíčkovou pečení), jelikož američtí řezníci bourají skot jiným způsobem. Pro české hospodyňky naopak mohly být některé recepty spíše „zajímavostí“ ze světa americké gastronomie, jako předpis na přípravu medvědího masa, který je v našich končinách v podstatě zbytečný. Kuchařská kniha obsahuje velké množství receptů na smažená jídla, překvapivě třeba i na smažené okurky nebo ústřice. Je vidět, že současný stav amerického stravování, tak jak je prezentován, má své hluboké kořeny již na počátku 20. století. Rosická představila v knize přesně tisíc receptů, některé z nich jsou zcela běžné, jiné z dnešního

²²⁴ ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1].

²²⁵ ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1] s. 5.

²²⁶ Většina kuchařských knih míry, resp. gramáž vůbec neuvádí, nebo pouze částečně.

pohledu kuriozní (recepty na žabí maso). Žabí maso, jak už jsme uvedli, bylo vyhlášenou lahůdkou pro vyšší vrstvy, ale také alternativou pro chudé v době krize. Autorka také píše, že v USA je příprava pokrmů jednodušší, protože hospodyně používají řadu pomůcek a prostředků, které v Čechách zatím nejsou známe.²²⁷ Bohužel již neuvádí, jaké to jsou, aby bylo možné její tvrzení posoudit. Názor však nelze vnímat jako zcela objektivní, jelikož nevíme, kdy naposledy před vydáním této knihy navštívila Československo.²²⁸

Zjednodušeně lze za cizí považovat všechny pokrmy, které lidé neznali. Ze samé podstaty kuchařských knih, které mají představovat pokrmy nové a spíše neznámé, by to tak měla být většina obsahu každé kuchařky.²²⁹ Přesto v kuchařských knihách sledovaného korpusu nalezneme řadu předpisů na vyloženě zahraniční pokrmy. Můžeme se tak pouze domnívat, které z nich byly čtenářkám známější.

²²⁷ ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1]. s. 7.

²²⁸ S určitostí víme, že v USA strávila nejméně 40 let – po roce 1871 se v Omaze vdala za významného novináře a vydatele Jana Rosického.

²²⁹ FRANC, Martin. *Jak chutná žirafa aneb Cizí a exotické na stole z pohledu gastronomické literatury habsburské monarchie první poloviny 19. století*. In.: PÍORECKÁ, Kateřina, ed. a PETRBOK, Václav, ed. *Cizí, jiné, exotické v české kultuře 19. století: sborník příspěvků z 27. ročníku symposia k problematice 19. století*: Plzeň, 22.-24. února 2007. Vyd. 1. Praha: Academia, 2008. 521 s., [12] s. barev. obr. příl. ISBN 978-80-200-1584-6. s. 262.

6. OBRAZ ŽENY JAKO HOSPODYNĚ V KUCHAŘSKÝCH KNIHÁCH

Častým jevem, který se objevuje v prostudovaných kuchařských knihách, jsou představy autorek o ideální hospodyni, jejích ctnostech a přednostech, které by měla mít, a povinnostech, které by bezpodmínečně měla splňovat. Tuto představu si však nevytvořily samy autorky. Jde o interpretaci celospolečenského vnímání ženy v rámci domácnosti, které se utvořilo už na počátku 19. století a udrželo se jen s nepatrnými výjimkami až do druhé poloviny 20. století.

Tomuto vývoji předcházela řada změn v sociálním, kulturním a společenském uspořádání. Společnost se právě na počátku 19. století změnila z protoindustriální na industriální.²³⁰ Připomeňme si, že od středověku rodina fungovala jako ekonomická jednotka, kde se všichni její členové podíleli podle svých sil a možností na jejím fungování a prosperitě. Ani žena nebyla z tohoto systému vyloučena, ba naopak musela společně se svým mužem spolupracovat na ekonomických aktivitách, jinak by se rodina nemohla uživit.

Společnost založená na tomto systému, ale mohla fungovat pouze, dokud se většina lidí věnovala buď zemědělství nebo řemeslu. Jakmile se ale větší část obyvatelstva pod vlivem průmyslové revoluce přesunula z vesnice do měst a z pole do továren, celý dobře fungující systém začal brát pomalu za své. Ve střední společenské vrstvě pak vyústění situace podpořila především šířící se byrokratizace v řadě profesí. Velká část mužské populace z řad středních vrstev se tak začala realizovat v úřednickém aparátu a dalších oblastech. Tito muži zkrátka začali vykonávat profesi, ke které už svou ženu ani děti a čeládku nepotřebovali. Domácnost začala být závislá pouze na příjmech hlavy rodiny. Tím skončila spolupráce mezi manželi, která fungovala několik staletí. Neplatilo to ale absolutně. V českých zemích byla silná vrstva dělníků a rolnictva, kde žena nadále musela přispívat svou prací k zdárnému chodu domácnosti.

Společnost se tak začala polarizovat na dvě sféry-veřejnou, kterou zastupoval muž a jeho zaměstnání a soukromou, kde bylo nově vymezeno místo jeho manželce. Žena byla až na výjimky vyloučena z oblasti práce. Jejím novým a jediným zaměstnáním se stala péče o domácnost, výchova dětí a starost o blaho manžela. Tento model se vžil do myšlení lidí natolik, že ho mnoho žen bralo jako samozřejmost ještě v době první republiky a někteří muži ho

²³⁰ LENDEROVÁ, Milena, ed. et al. *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*. Vyd.1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2009. 853 s. Česká historie; sv. 21. ISBN 978-80-7106-988-1. s. 311.

bohužel pozitivně vnímají dosud. Z ženy v domácnosti se stal fenomén, který se jen těžko překonával. Své první trhliny zaznamenal až na přelomu 19. a 20. století, výraznější ránu mu zasadila až 1. světová válka.²³¹

Jaké tedy byly hlavní ctnosti, kterými měla oplývat každá dokonalá hospodyně podle autorek kuchařských knih? K poslušnosti vůči manželovi, oddanosti k rodině a zbožnosti, jež přetrvávaly z dřívějších dob, se nově přidala především šetrnost a spořivost, která rezonovala opakovaně v odborné i laické veřejnosti až do konce 2. světové války. Šetřivou hospodyní opěvují shodně skoro všechny autorky, které se rozhodly svou kuchařku obohatit o rady, jak vést domácnost.²³² Vilma Jarošová dokonce považuje šetrnost ženy za stejně záslužnou, jako mužovu ekonomickou aktivitu: „*Šetrná žena jest neocenitelným pokladem v rodině, neboť udržuje, uchovává, opatruje moudře, co muž vydělá, což jest stejně důležité, jako samo nabytí peněz.*“²³³ Největším zaměstnáním ženy, když už nemohla sama přiložit ruku k dílu, se v podstatě stala schopnost vyjít s jakýmkoli obnosem peněz na domácnost, ale také z něho vytěžit co nejvíce. Za tímto účelem některé autorky radily vést si hlavně podrobné účetnictví: „*Každá dobrá hospodyně má zapisovati, co přijala, co vydala v domácnosti a má každý týden neb alespoň měsíc činiti o tom rozvahu a uzávěrku.*“²³⁴

Další důležitou vlastností hospodyní byl smysl pro čistotu a pořádek. Právě ty totiž byly nejvíce vidět a tvořily o ženě obraz před společnostmi, proto je na ně také v knihách výrazně upozorňováno. Příkladem je mínění Kristy Kovaříčkové: „*Povězme si o úklidu kuchyně. Zde prvním pohledem činíme si dojem o pořádnosti domácí paní. Je-li kuchyně čistá, jest i celý byt úpravný, vliďný.*“²³⁵ Úklid byl tedy, vyjma práce v kuchyni, nejdůležitější činností každého dne. Na čistotě domácnosti i jejich členů závisela dobrá pověst rodiny. Od 19. století se začala objevovat řada způsobů, jak si tuto práci usnadnit. Nicméně, čím menší úsilí ženy vynaložily k dosažení čistoty vlivem nových poznatků a techniky, tím více čistota nabývala na důležitosti. Penzum práce se tak hospodyním nesnižovalo.

Hlavní náplní dne však měla být pro každou hospodyní stále pečlivá starost o stravování celé rodiny. „*Jednou z mnohých povinností hospodyně jest starost o pokrm pro celou rodinu,*

²³¹ LENDEROVÁ, Milena, ed. et al. *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*. Vyd.1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2009. 853 s. Česká historie; sv. 21. ISBN 978-80-7106-988-1. s. 311.

²³² Např. Anuše Kejřová, Marie Trachtová, Krista Kovaříčková, Vilma Jarošová, Marie Preisová.

²³³ JAROŠOVÁ, Vilma. *Vzorná hospodyňka: Prakt. vědomosti, rady a pokyny ku zdárnému a hospodárnému vedení domácnosti*. 1. vyd. Praha VIII: Švejda, [1916]. 32 s. Švejduv sborník praktických příruček; XX. s. 4.

²³⁴ Tamtéž. s. 4.

²³⁵ KOVÁŘIČKOVÁ, Krista. *Dívčím hospodyňkám: výchovné rozmluvy a rady pro domácnost i jednoduché předpisy kuchařské*. Praha: Bačkovský a Hach, 1925. 205 s. Knížky rychlého poučení; [sv.] 18. s. 15.

*jest to úkol důležitý a závisí na něm zdraví, spokojenost a zdar celé rodiny. Jest proto potřebno, aby dívky již záhy zaměstnávány byly v kuchyni, by se s přípravou pokrmů obeznámily, by osvojily si nutný přehled o vedení kuchyně...*²³⁶ Především ve středních vrstvách už nebylo jídlo pouze nutnou součástí života, ale začalo být konečně bráno jako událost. Souviselo to s proměnou společenských elit během 19. století. Pokrmům bylo nutné věnovat čas a péči, aby se všichni dobře nasýtily. Kulinářské umění ženy se většinou stalo její největší předností, a také jedinou činností, která byla zřejmě občas oceněna. Mimo to, jak vysvětluje Trachtová, byla právě kvalitní a dobře připravená strava půl zdraví: „*Práce s vařením spojené nebudou úmorným, nezajímavým dřením, pokud ženy pochopivše důležitost rčení: Správná kuchyň – nelepší lékárnou, uznají, že člověk nežije proto, aby jedl a pil, ale jí a pije proto, aby žil, tj. aby své síly tělesné stále svěží zachovával.*“²³⁷

V neposlední řadě měla být žena hlavně pilná a pracovitá. Její pracovní doba prakticky nebrala konce, protože správná hospodyně si měla umět vždy najít práci, aby náhodou nezahálela. Žena měla tedy manželovi, rodině a domácnosti věnovat svůj veškerý čas a dovednosti. Tento názor sdílí i Marie Trachtová: „*Údělem veliké většiny českých žen byla vždy a jest až do dnes tichá, nehlučná, avšak velmi účinná a blahodárná práce v domácnosti a rodině.*“²³⁸ Ten čas si ovšem musela každá hospodyně nejen umět naplnit prací, ale i správně rozplánovat: „*Pečlivá hospodyně rozvrhne si čas v roce k vykování různých domácích potřeb. Tím, že si práci moudře rozdělí a svoji domácnost dobře vede, sílí ji vědomí, že jest řádnou a spořivou hospodyňkou – spokojenou i šťastnou...*“²³⁹ Aby náhodou na nic nezapomněla, Marie Preissová přišla s nápadem, jak tuto myšlenku Kejřové pojistit: „*Je tedy velmi důležité, aby každá hospodyně měla svůj zápisník, kam zaznamenává takové důležité věci, aby občasnou prohlídkou v zápisech si připamatovala, co a jak má k určitému dni zařídit.*“²⁴⁰

Množství domácích prací, které leželo na ženiných bedrech, bylo přímo úměrné společenskému postavení rodiny, tedy i v dobře situované měšťanské domácnosti, která zpravidla měla (přesněji řečeno musela mít) služebnou, se žena do prací nutně zapojovala a

²³⁶ TRACHTOVÁ, Marie. *Kuchařská kniha pro československé hospodyně*. 8. vyd. V Praze: A. Neubert, 1930, [spr. 1929]. 204, [XII] s. Knihovna českých hospodyňek a dívek; sv. 38. s. 5.

²³⁷ Tamtéž. s. 5.

²³⁸ TRACHTOVÁ, Marie. *Domácí hospodářství*. Praha: Šimáček, [1909], s. 5.

²³⁹ KEJŘOVÁ, Anuše. *Knihovna vzorné domácnosti: vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, jimž vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží*. Praha: Hejda & Tuček, 1916. s. 5.

²⁴⁰ PREISOVÁ-VÁVROVÁ, Marie. *Zlaté rady našim hospodyňkám: rady a pokyny k racionálnímu vedení domácnosti a ošetřování všech předmětů v ní: odpovědi na tisíce otázek, vyskytujících se v praxi hospodyňské*. V Praze: Časopis Praktická hospodyňka, 1936. 84 s. Poučná knihovna Praktické hospodyňky; sv. 1., s. 5.

byla i přesto zaměstnána od rána do večera.²⁴¹ V chudých rodinách musela veškerou práci žena oddřít sama, nebo s pomocí starších dcer. Na venkově nebyla situace o moc lepší. Pokud se na některé práce v domě tolik nedbalo, pak to hravě nahradila péče o hospodářství a zvířata. Kde pomáhala služebná, paní domu vykonávala ty „atraktivnější“ práce, podřadné úkoly pak musela obstarat pomocnice. Jednalo se například o nošení vody (pokud domácnost neměla zavedenou kanalizaci), hrubý úklid, zatápění. Pokud byla rodina zámožnější, úklid vykonávala pouze služebná. Hospodyně většinou nakupovala a starala se o prádlo. Práce v kuchyni se nějakým způsobem účastnila většina hospodyň bez rozdílu. Paní domu hlavně vždy na vše pečlivě dohlížela, organizovala zaměstnance a rozdělovala práci. Nadto měla pečovat o děti a starat se o jejich výchovu.

Pro pochopení práce hospodyně v této době je důležité přihlížet k obtížnosti prací v domácnosti, která byla mnohem vyšší než dnes. Vaření, zatápění, mytí nádobí, úklid, praní prádla, všechny tyto úkony měly složité postupy z rozličných důvodů. I elektrifikace a zavedení vody byly během na dlouhou trať. Přestože hovoříme o 1. polovině 20. století, stále existovaly domácnosti, které neměly zavedenou vodu, někde zase chyběla elektřina. Řadě domácností tak nebyly výtobytky technické revoluce nic platné, když pomineme i ten fakt, že chudší vrstvy neměly dostatek financí, aby si je mohly dovolit. Ženy tedy musely všechno dělat ručně, bez nebo jen s malou pomocí techniky. I v bohatších rodinách se však ženy k usnadnění práce přibližovaly velmi pomalu a postupně. To platilo i pro kuchyně, které často neobsahovaly žádné roboty. Šlehání, mixování, sekání a mletí se tedy uskutečňovalo pouze na „lidský pohon“. Složitě bylo i uchovávání potravin, jelikož ledničky se plně ujaly až po druhé světové válce. Potraviny se proto musely zavařovat, nakládat, sušit, aby vůbec vydržely. Kuchařské knihy tedy obsahují spoustu rad, které měly usnadnit vaření, zlepšit úklid, zefektivnit praní prádla, protože i chemické čisticí prostředky byly v plenkách a většina pomocníků úklidu se vyráběla doma. Ženy tak musely být zdatné v mnoha oblastech, jak podotýká Krista Kovaříčková: *„I nejvzdělanější dívka najde v kuchyni příležitost k uplatnění. Je tu potřeba znáti fysiku, přírodopis, zdravotnictví, vynálezy doby v praktickém upotřebení.“*²⁴²

V kuchařských knihách se objevují rady na vše, co se týká domácnosti, řada jich vede hospodyně krok za krokem. U knih pro mladé hospodyně jsou uvedeny do těch nejmenších detailů. Samotné promluvy k hospodyňkám se většinou objevují hned v úvodu, nebo jsou

²⁴¹ LENDEROVÁ, Milena, ed. et al. *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*. Vyd.1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2009. 853 s. Česká historie; sv. 21. ISBN 978-80-7106-988-1. s. 313.

²⁴² KOVÁŘIČKOVÁ, Krista. *Dívkám hospodyňkám: výchovné rozmluvy a rady pro domácnost i jednoduché předpisy kuchařské*. Praha: Bačkovský a Hach, 1925. 205 s. Knížky rychlého poučení; [sv.] 18.

samostatnou kapitolou. V některých případech, jako jsou práce Marie Preissové nebo Marie Trachtové, vydaly na celou knihu.²⁴³ Tlumočily všeobecně uznávané názory o ženské práci, které uznávaly ve většině případů i samy ženy. Spokojenost a blaho domu záviselo pouze na hospodyni, pokud ve svém poslání selhávala, případné nezdary členů rodiny pak v očích okolí padaly na její hlavu.²⁴⁴

Žena měla být vynikající kuchařkou, zdatnou uklízečkou, vzdělanou učitelkou pro svoje děti, chápavou a tichou společnicí pro svého manžela, své finanční záležitosti vést jako kvalifikovaná účetní a nadto řídit celou domácnost jako zkušená manažerka. To vše samozřejmě, s co nejnižšími náklady v nejkratším možném čase, a především vše konat s láskou a nadšením. Jak moc se to ženám dařilo či nikoli nám už kuchařské knihy nesdělují. Můžeme si pouze utvořit představu o všeobecném mínění a shodnout se, že to ženy neměly vůbec jednoduché. Ve velké míře záleželo na tom, z jakých poměrů žena pocházela, na jejím vzdělání, finanční situaci rodiny. To vše ovlivňovalo její schopnosti a dovednosti, které byly ale k ničemu, pokud se jí nedostalo určité dávky nadání, jelikož například právě kuchařské umění není vždy podmíněno pouze dobrou kuchařskou příručkou.

²⁴³ Např. PREISOVÁ-VÁVROVÁ, Marie. *Zlaté rady našim hospodyňkám: rady a pokyny k racionálnímu vedení domácnosti a ošetřování všech předmětů v ní: odpovědi na tisíce otázek, vyskytujících se v praxi hospodyňské*. V Praze: Časopis Praktická hospodyňka, 1936. 84 s. Poučná knihovna Praktické hospodyňky; sv. 1., nebo TRACHTOVÁ, Marie. *Domácí hospodářství*. Praha: Šimáček, [1909], 206 s.

²⁴⁴ LENDEROVÁ, Milena, ed. et al. *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*. Vyd.1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2009. 853 s. Česká historie; sv. 21. ISBN 978-80-7106-988-1. s. 313.

7. NOVÉ CÍLOVÉ SKUPINY V HLEDÁČKU AUTOREK KUCHAŘSKÝCH KNIH

7.1 Stravování dětí je důležité!

„Zdraví dítěte i jeho krása je již založena před jeho narozením, a to i na životosprávě rodičů.“²⁴⁵ I toto považovali odborníci, pediatři a lékaři všeobecně za důležité pro správnou péči o dítě, jak píše ve svém spisu Cyril M. Höschl.²⁴⁶ Zásady dětského stravování se konstruovaly postupně a velmi pomalu, a to již od konce 18. století. Ani dnes není jejich vývoj zřejmě zcela dokončen. Stále se může stát, že se objeví někdo, kdo zcela vyvrátí zavedené metody a prohlásí je za zcela liché. Tak se tomu dělo prakticky celé 19. století, ale i století dvacáté přineslo řadu inovací. Můžeme předpokládat, že rodiče se vždy snažili starat o své dítě co nejlépe, přesto však pod vlivem řady příruček a tvrzení odborníků, nebo naopak díky zarputilému dodržování starých tradic rodiny, docházelo k velkému množství dětských úmrtí. Za řadu z nich prokazatelně mohla špatná nebo nevhodná strava. Z pohledu historika je možné tvrdit, že zásady dětského stravování se začaly vyvíjet zhruba od chvíle, kdy se o dětech začalo přemýšlet jiným způsobem, než jako o malých dospělých. Za období této změny v myšlení dnes považujeme 19. století, tzv. století dítěte. Situaci velmi ovlivnilo i nově vznikající dětské lékařství. Vznik pediatrie je první známkou toho, že děti potřebují jinou péči než dospělí a logicky tedy i jinou výživu.

Na samém počátku 20. století byla už situace značně odlišná než počátkem století devatenáctého. Z dobové odborné literatury vyplývá, že v odborných kruzích kolovaly už téměř shodné poznatky o dětském stravování, jaké dnes praktikuje většina matek. Stravování dětí však, možná více než nyní, záviselo na řadě různých faktorů. Tím byly například sociální status rodiny, finanční situace rodičů, místo narození, klima v dané oblasti, ale i situace politická (válečný stav, krize atd.). Velkou roli pak hrálo, jak moc byly nové poznatky odborníků přijímány a dodržovány. V péči o dítě se totiž, často více než v jiných oblastech života, dbá spíše na zkušenosti, zvyky a tradice. Dětské lékaři tak dlouhou dobu bojovali především

²⁴⁵ HÖSCHL, Cyrill Method. *Rádce mladých žen a matek. I, Výchova dítěte před početím, zrozením a po narození.* V Klatovech: C.M. Höschl, 1929. 76 - [I] s. Reformátor; sv. 51. s. 83.

²⁴⁶ Vlastním jménem Kristoslav Prímý (1886-1969), byl nakladatel, knihkupec, editor a autor popularizačních zdravotních a dietetických příruček. Jeho žena Vilma Höschlová-Prímá publikovala vegetariánské kuchařky např. HÖSCHLOVÁ-PRÍMÁ, Vilma. *Vařím bez masa: kuchařská kniha pro zdravé i nemocné.* 4. vydání První české přírodovědecké kuchařky dietetické. V Praze: A. Neubert, 1935. 320 s.

s lidskou omezeností a neschopností rodičů přijímat nové myšlenky vědy. Proti těmto rodičovským nešvarům zbrojila například jedna z prvních českých lékařek Anna Bayerová.²⁴⁷

Nicméně nelze v této problematice nadržovat ani jedné straně, jelikož ne všechny lékařské rady se dají považovat za rozumné. Po přečtení některých odborných spisů se pak nemůžeme divit rodičům držícím se osvědčených zkušeností z minulosti. Takovým příkladem je práce Cyrila Methoda Höschela z roku 1929, jenž psal pod pseudonymem Kristoslav Přímý.²⁴⁸ Řada jeho rad je z dnešního pohledu dosti úsměvná. Některé matky by se dnes asi nestačily divit, co bylo možné považovat za zdravé či důležité pro správné prospívání dítěte v době našich babiček a prababiček.

Pokud procházíme dobovou odbornou literaturu, zjistíme, že se autoři v podstatě shodují v zásadních otázkách dětské výživy. Dítě mělo být v nejlepším případě kojeno nejméně do jednoho roku života. Pokud to nebylo z nějakého důvodu možné, pak mělo být mateřské mléko nahrazeno stravou umělou. Ovšem ne kupovanou, proti které odborníci v této době dost zbrojili, ale nejlépe kozím mlékem, jehož blahodárné účinky už byly dobře známy. V horším případě mělo dítě dostávat umělou stravu z kravského mléka, které už pod vlivem moderních technologií a se vznikem prvních mlékáren nepředstavovalo takové riziko jako dříve. Zhruba od vyříznutí prvního zubu, tedy okolo 5. měsíce, mělo být dítě přikrmováno první stravou obsahující hlavně ovoce, zeleninu, vejce a obiloviny v podobě různých kaší a polévek. Strava měla být postupně pevnější a přísun mléka naopak omezován. Většina odborníků se shodovala, že nejméně do dvou let má dítě dostávat stravu podobnou, jakou mají nemocní nebo lidé v rekonvalescenci. To znamená jídlo neslané, nekořeněné, netučné a především bezmasé. Někteří maso doporučují až od tří let, jiní zakazují i masové vývary. Vyplývá otázka, proč dítě zcela omezovat na mase v době, kdy většina lidí stejně jedla maso pouze v neděli. Odpovědí je velká obliba a s ní spojená propagace vegetariánství, která se objevuje v řadě normativních příruček pro matky, stejně tak jako se zvětšuje počet vegetariánských kuchařek.²⁴⁹ Některá

²⁴⁷ Psala články pro *Ženské listy*, týkající se lékařství a hygieny. Několik jejích příspěvků vyšlo také v *Časopisu českých lékařů*. Věnovala se i překladu odborné literatury např. FISCHER-DÜCKELMANN, Anna a BAYEROVÁ, Anna, ed. *Žena lékařkou: lékařská kniha, věnovaná péči o zdraví a léčbě nemocí se zvláštním ohledem na ženské a dětské nemoci, pomoc ku porodu a ošetřování dítek*. V Praze: Jos. R. Vilínek, [mezi 1902 a 1910?]. 613 stran, xxiii listů obrazových příloh.

²⁴⁸ HÖSCHL, Cyrill Method. *Rádce mladých žen a matek. I, Výchova dítěte před početím, zrozením a po narození*. V Klatovech: C.M. Höschl, 1929. 76 - [I] s. Reformátor; sv. 51.

²⁴⁹ Např. práce Jaroslava Hnátky, Cyrilla M. Höschla atd. Z kuchařek např. Anuše Kejřová.

pojedení jdou ve svých názorech hodně daleko od tehdejších uznávaných názorů: „*Děti vegetariánů jsou silnější, zdravější a krásnější!*“²⁵⁰

Odborníci už počátkem 20. století také upozorňovali na vyváženost stravy a dostatečný přísun vitamínů, minerálů a jiných prospěšných látek pro tělo. Ve velkém varovali proti konzumaci vody. Děti by podle nich neměly pít vodu až do 3 let, a pokud mají špatné trávení, ani potom. Voda v některých oblastech ani před druhou světovou válkou ještě stále nebyla stoprocentní kvality. Lékaři však byli všeobecně proti přílišným tekutinám, děti údajně měly doplňovat tekutiny pouze v létě a v zimě měly stačit tekutiny z potravy. To se rozchází s dnešními názory o hydrataci organismu. Zároveň se vedly diskuze o vhodnosti podávání alkoholu dětem. Tento nešvar byl rozšířený velmi dlouho například na venkově. Je zarážející, že v odborných spisech z 20. i 30. let 20. století muselo být stále upozorňováno na to, že dítě nesmí ani trochu piva.²⁵¹ Stejně nás mohou překvapit názory o neškodnosti občasného půstu, nebo naopak o vhodnosti podávání sladkých jídel, která dětem přece chutnají nejvíce.²⁵²

Ne vždy však byla realita srovnatelná s učenými radami z knih zkušených lékařů. Některé ženy zřejmě neměly ani tušení, že taková literatura existuje a často jim ani zkušenosti v rodině či mateřský pud nepomohly ve správné péči o dítě, jak upozorňuje ukázka z kuchařky Išky Posnerové: „*Ztrnul jsem. Ve špinavých, pokálených plenách ležel tvoreček stařeckého obličejce, vyzáblý stálými průjmy. V zapadlých ústkách svíral nečistý cumel naplněný zkyslým chlebem. Kolem nich byly staré škraloupy zaschlého chleba. Tázal jsem se matky, čím dítě živi „Nu, támhle kafem“ a ukázala rukou na kamna, kde ve velkém hrnci mělo děčko uchystanou potravu na celý den.*“²⁵³ Tento případ by se v dnešní době zřejmě hodnotil jako zanedbání péče o dítě, jak se ale zdá, ještě na počátku minulého století nešlo o pouhou výjimku.

V námi sledovaném období nebylo možné žádnou kuchařskou knihu speciálně určenou pro dětské stravníky dohledat, nicméně nemůžeme zcela vyloučit jejich existenci. Nahrazovaly je nejspíš příručky určené matkám. Podle prostudovaných normativních příruček a získaném povědomí o všeobecně uznávaných názorech na stravování dětí je patrné, že nevznikaly hlavně proto, že žádná z autorek nepovažovala za nutné něco takového sepsat. Pokud bylo třeba

²⁵⁰ HÖSCHL, Cyrill Method. *Rádce mladých žen a matek. I, Výchova dítěte před početím, zrozením a po narození.* V Klatovech: C.M. Höschl, 1929. 76 - [I] s. Reformátor; sv. 51. s. 83.

²⁵¹ LENDEROVÁ, Milena a Rýdl, Karel. *Radostné dětství? Dítě v Čechách devatenáctého století.* Vyd. 1. V Praze: Paseka, 2006. 376 s., [16] s. obr. příl. Fénix; sv. 16. ISBN 80-7185-647-9. s. 144.

²⁵² HÖSCHL, Cyrill Method. *Rádce mladých žen a matek. I, Výchova dítěte před početím, zrozením a po narození.* V Klatovech: C.M. Höschl, 1929. 76 - [I] s. Reformátor; sv. 51. s. 54.

²⁵³ POSNEROVÁ, Iška. *Kuchařská příručka pro rodinu o třech i více členech: Prakt. rady pro mladé hospodyňky se zřetelem na dnešní poměry prodejně.* 4. vyd. prohl. a dopl. Praha: A. Neubert, 1924. s. 108.

dětskou stravu nějak specifikovat, byly děti ve svém stravování přirovnány k nemocným. Výživa kojenců a malých dětí byla jinak zcela ponechána na zodpovědnosti matky. Většinou se ale hledělo na to, aby dítě co nejdříve začalo jíst jako ostatní členové rodiny, tedy nebylo nutné sepisovat speciální kuchařky.

Jedinou autorkou, která se letmo dotkla tohoto tématu, byla Iška Posnerová. Ta ve své *Kuchařské příručce pro rodinu o třech a více členech* věnovala dětem tři strany.²⁵⁴ Z uvedených zhruba třinácti receptů jsou více než polovina pouze sladká jídla. Doporučuje různé kaše, šišky, šklubánky, ale také bublaninu nebo jahelník. O propracovaném a zdraví prospěšném jídelníčku rozhodně nelze hovořit. Ucelené jídelníčky pak nacházíme v 2. polovině 20. století v naučné literatuře týkající se mateřství, celé kuchařské knihy pro dětské stravování až na samém konci století. Déle bychom ale mohli mluvit o vlivu tradice a zvyklostí v rodině než o vlivu knih naučných nebo těch kuchařských. Nakonec ale většinou dětská výživa stejně závisela zcela na intuici matky o vhodnosti potravin v daném věku dítěte.

7.2 Dělnická strava

Dělnictvo bylo od svého počátku (konec 18. století) velmi specifickou skupinou obyvatelstva. Stejně tak jejich stravování se vlivem řady faktorů vyvíjelo odlišně od zbytku společnosti a začalo se postupně vyznačovat svými specifiky. První generaci nové pracující třídy, přicházející z venkova do velkých průmyslových měst, definovala především snaha o udržení stravovacích zvyklostí a celkově životního standardu, kterou znala ze své domoviny. To znamenalo v první řadě potřebu si udržet alespoň minimální hospodářství v podobě malého kurníku, králíkárně či nepatrné zahrádky.²⁵⁵ Iluze hospodaření však nebyla realizovatelná všude, pouze u některých druhů námezdní práce a v některých městech či jeho částech. Jinými slovy, nemožnost vlastního hospodářství byla dána prostým faktem, že uprostřed města se dají jen těžko chovat zvířata nebo pěstovat zelenina.

Z části ale za způsobem stravování dělníků byla tristní bytová situace, která dělnictvo sužovala po celou první polovinu 20. století. Často rodina obývala jedinou místnost ve sklepním

²⁵⁴ POSNEROVÁ, Iška. *Kuchařská příručka pro rodinu o třech i více členech: Praktické rady pro mladé hospodyňky se zřetelem na dnešní poměry prodejně*. 4. vyd. prohl. a dopl. Praha: A. Neubert, 1924. 147 s. Knih. čes. hospodyněk; 7.

²⁵⁵ ŠTASTNÁ, Jarmila, ed., ROBEK, Antonín, ed. a MORAVCOVÁ, Mirjam, ed. *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848-1939*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1981. s. 183.

bytě, kde se muselo odehrávat jak vaření, tak stolování. Zatímco stůl patrně chyběl málokde, prostor pro přípravu pokrmů, tedy nějaká pec s plotnou, která na venkově nechyběla v žádné světnici, byla ve městě nahrazována kamny, sporokrby či horšími alternativami. Některé ženy tak jídlo pro velkou rodinu připravovaly na jediné plotýnce. Obdobně bídná byla celková vybavenost dělnické kuchyně.

Absence pece, případně umocněná neschopností z finančních důvodů pořídit kvalitní mouku, omezovala konzumaci dalšího tradičního produktu, který na venkově nesměl nikdy chybět. Tím byl chléb, jenž ve stravě venkovského obyvatelstva tvořil hlavní složku. Ve městech ho dělnické ženy většinou musely kupovat, proto se stal vzácnějším.²⁵⁶ To je odlišovalo od venkovanek, pro které byl kupovaný chléb příliš drahý, i od městských hospodyněk, které zase chlebem z pekáren často pohrdaly kvůli jeho kvalitě. Mnohem rychleji také dělnictvo přivyklo konzumaci pečiva, které bylo ještě dlouho na venkově vzácností. Naopak pečení sladkého pečiva musely dělnické domácnosti kvůli finanční situaci často oželeť, neboť pořídit všechny potřebné suroviny bylo příliš drahé.

To vše znemožňovalo přirozenou potřebu konzumovat a vařit stále stejná jídla, která dělníci znali ze svého rodného kraje. Jejich strava se svými krajovými zvláštnostmi, se tak s postupující dobou pomalu začala přizpůsobovat novému stylu života.²⁵⁷ Někde se tradiční pokrmy musely trochu přizpůsobit, nebo byly zcela vyřazeny z jídelníčku, jinde byly naopak dělnictvem všeobecně přijaty. S dalšími generacemi se strava více či méně sjednotila, jelikož dělnictvo mělo v podstatě všude obdobné podmínky. Určitý podíl na tom měly samozřejmě i speciální dělnické kuchařky, díky nimž se recepty rozšiřovaly napříč ženskou částí dělnické společnosti.²⁵⁸

Novým impulzem, který způsobil určité změny ve stávajících receptech, podle kterých ženy vařily, byl střet dělnické kuchyně s kuchyní středních vrstev, a naopak. Tyto dvě společenské vrstvy své stravovací návyky navzájem ovlivnily. Vlivem dělníků přicházejících z venkova, se v jídelníčku středních vrstev začaly ve větší míře prosazovat dříve opomíjené brambory.²⁵⁹ Ty se patrně hlavně díky rozšiřující se dělnické vrstvě obyvatelstva ve městech začaly častěji prodávat na trzích, kde je objevily i hospodyně ze středních vrstev. Naopak

²⁵⁶ PETRÁNOVÁ, Lydia. *Strava*. In.: BAHENSKÝ, František et al. *Velké dějiny země Koruny české. Tematická řada, Lidová kultura*. Vyd. 1. Praha: Paseka, 2014. 802 s., [32] s. obr. příl. ISBN 978-80-7432-000-2. s. 254.

²⁵⁷ Tamtéž. s. 254.

²⁵⁸ Např. *Dělnická kuchařka*. 2. vyd. V Praze: A. Svěcený, [1914]. 126 s.

²⁵⁹ ŠTASTNÁ, Jarmila, ed., ROBEK, Antonín, ed. a MORAVCOVÁ, Mirjam, ed. *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848-1939*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1981. s. 210.

dělnické ženy si osvojovaly některé jednodušší recepty z měšťanských domácností, které pochytily například při své posluze v bohatších rodinách.²⁶⁰ Je možné i spekulovat, že je získaly z kuchařských knih, jež byly často určeny spíše pro hospodyně ze středních vrstev. Dělnictvo si tak očividně nejen odvykalo od svých venkovských zvyků, ale zároveň začalo přijímat i vlivy městské.

Z výše naznačeného plyne, že ve většině případů se dělníci stali závislí pouze na nákupu potravin za peníze. To značně stěžovalo jejich situaci, jelikož většina se stále pohybovala v hmotné nouzi. Museli se proto začít orientovat na levné potraviny a náhražky. Jejich strava se stala velmi chudou. Až na výjimky neobsahovala zeleninu, ovoce, mléčné výrobky, maso, tuk, cukr. Tyto potraviny se na stole objevovaly pouze v neděli a o svátcích, někdy se na ně muselo hodně šetřit.

Častým jevem se také stalo kupování na dluh, které akceptovaly obě strany, jak kupující tak obchodník, který si potřeboval udržet své zákazníky. Právě v sobotu se uskutečňovaly větší nákupy, v týdnu se pak dokupovaly pouze drobnosti. I přesto ale lidé museli kupovat na dluh: „*Pro tyto vrstvy byl nákup na úvěr často jedinou možností, jak si zajistit nejdůležitější potraviny, neboť mzdy v některých výrobních odvětvích a profesích byly tak nízké, že nestačily k úhradě všech životních potřeb.*“²⁶¹ Nechtěným jevem takového úvěrového nakupování bylo bohužel šizení ze strany obchodníků.

Nutnost nákupu veškerých surovin k vaření a stálá finanční nouze tak spektrum používaných potravin zúžily, většinou pouze na brambory, obilniny, luštěniny, zelí a náhražkovou kávu. Tyto suroviny napovídají, že recepty dělnických hospodyň musely být velmi jednoduché, jen těžko se z nich totiž dalo uvařit něco složitějšího. Paradoxem je, že takové stravování praktikovalo právě dělnictvo, těžce pracující, s největším fyzickým výdejem. Recepty dělnických hospodyň sestávaly především z různých polévek a kaší. Podvědomě zařazovaly do svého jídelníčku potraviny a pokrmy, které co nejvíce zasytí a potlačí hlad na dlouhou dobu. Méně už myslely na důležitou výživovou hodnotu. Jejich strava neobsahovala prakticky žádné vitamíny, sacharidy ani tuky. Bílkoviny byly často zastoupeny pouze v luštěninách. Z dnešního pohledu strava nevhodná, nicméně tehdejší dietologové by byli nadmíru spokojeni s dělníky, kteří své tělo nezatěžují po jídání masa nebo dalších

²⁶⁰ ŠŤASTNÁ, Jarmila, ed., ROBEK, Antonín, ed. a MORAVCOVÁ, Mirjam, ed. *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848-1939*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1981. s. 210.

²⁶¹ Tamtéž. s. 188.

nepotřebných potravin. Jak zdůrazňuje Rudolf Kučera ve své práci „...*spojení náročné fyzické práce s konzumací masa, je zvyk vyloženě nezdravý.*“²⁶²

U dělnictva byl více než u jiných skupin obyvatelstva dodržován klasický stravovací model vzešlý především z křesťanství, a to držení půstu v pátek a sváteční neděle spojené s hodováním. Pomineme-li fakt, že řada dělníků dodržovala masitý půst prakticky celý týden, bylo to dáno dnem vyplácení týdenní mzdy, kterým byla tradičně sobota. V pátek tak již nebylo skoro co dát na stůl, v sobotu se zaplatily dluhy a v neděli si rodina alespoň trochu přilepšila.

Vývojem procházelo i stolování: „*Začalo se rozšiřovat společné stravování, jedení z vlastních talířů, pití kávy z hrnků (na rozdíl od staršího způsobu, kdy se do kávy drobil chleba a vyjídal se lžící).*“²⁶³ Úroveň stolování začalo ovlivňovat rozšiřování kuchyňského náčiní, nádobí a jídelních servisů. „*V některých domácnostech postupně doplňovali kuchyňský inventář o smaltované, kameninové i porcelánové nádobí.*“²⁶⁴ Těžko určit čím to bylo dáno. V některých rodinách šlo zřejmě o lepší finanční situaci, a tedy možnost nákupu. Je nutné připomenout, že v dělnických kruzích přicházela nevěsta většinou bez věna, někdy i bez výbavy, proto jen těžko mohla mít ihned vybavenou kuchyň. Jinde působil vliv městské kultury stravování, o kterém informovaly ženské časopisy i kuchařské knihy, které často obsahovaly i kapitoly o stolování. V některých domácnostech ale bohužel bída držela stolování pořád na stejné špatné úrovni.

Počet jídel během dne se lišil podle zámožnosti rodiny. U dělnického obyvatelstva se jedlo většinou pouze třikrát denně. Někdy ale jen dvakrát za den, když byla vynechána snídaně. Nejdůležitějším jídlem dne byl oběd, který musel být zpravidla uvařený, a jako jediné jídlo dne se podával teplý. Někdy obsahoval dva chody (polévku a hlavní chod), v neděli dokonce tři. Ostatní jídla dne se odbývala velmi skromně.

V případě, že došlo na snídani, podával se většinou suchý chléb a náhražková káva. V lepším případě se ráno jedla hustá polévka.²⁶⁵ Tento zvyk byl patrně pozůstatkem stravovacích stereotypů z venkova, často však od něj vlivem bídy dělníci upustili. Přesnídávky

²⁶² KUČERA, Rudolf. *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. 213 s. Knižnice Dějin a současnosti; sv. 49. ISBN 978-80-7422-232-0. s. 31.

²⁶³ ŠTASTNÁ, Jarmila, ed., ROBEK, Antonín, ed. a MORAVCOVÁ, Mirjam, ed. *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848-1939*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1981. s. 204.

²⁶⁴ Tamtéž. s. 205.

²⁶⁵ Tamtéž. s. 201.

či svačiny v dělnickém prostředí neexistovaly.²⁶⁶ Pracující často ranním chlebem, který si odnesli s sebou do práce, vyplnili i čas svačiny. Ženy, které zůstávaly doma, nejedly vůbec nic a se svačinou pro děti školou povinné také nebylo počítáno.²⁶⁷ Nezřídka se stávalo, že někteří školáci ani neobědvali, jelikož přestávku na oběd strávili donáškou oběda otci na pracoviště.

Jak už bylo nastíněno, oběd byl jediným jídlem dne, kdy se bylo možné trochu citelněji nasytit. Ani to ale nemuselo být pravidlem. Množství jídla během dne vždy záviselo na výši příjmu a v neposlední řadě i na počtu osob v rodině.²⁶⁸ V dělnických rodinách stále platil nepsaný zákon, že nasycený musel být hlavně otec a živitel rodiny, aby mohl vykonávat svou práci. Často také jako jediný dostával nějaké maso i během týdne. Ostatní pak dostali, co na ně zbylo. Nejméně jedly vždy malé děti a žena, jejíž nasazení nebylo sice o nic menší, bohužel ho nikdo nebral za nějak podstatné. Oběd sestával většinou z nějaké jednoduché a na suroviny nenáročné polévky a hlavního jídla v podobě všelijakých kaší, případně brambor s omáčkou apod.

Večeře byla většinou odbyta zbytky od oběda. V lepším případě se uvařila polévka, často byl ale zase jen chleba s kávou.²⁶⁹ Nejhorší možnou variantou byla úplně opomenutá večeře, to se však týkalo pouze nejchudších. Pro ty také vznikaly různé dobročinné spolky, obecné kuchyně, polévkové ústavy a další instituce, jejichž posláním byla příprava levných pokrmů pro chudé dělníky, resp. všechny chudé.²⁷⁰ Nedočkaly se ovšem větší obliby. Navštěvovali je většinou mladí a svobodní dělníci, kteří neměli jinou možnost stravování. Ti byli také zákazníci pouličních prodavačů a traktérů. Většina dělníků si však nechávala přinést oběd z domova, nebo od rodiny, která si vyvařováním dělníkům přivydělávala. Obliba obecných kuchyní a jídelen se dostavila až s první světovou válkou, kdy se staly jedinými institucemi, které disponovaly alespoň nějakým jídlem.

Z naznačeného vidíme, že pokrmy v dělnických rodinách byly nedostačující nejen svou kvalitou, výživovou hodnotou a množstvím, ale i četností během dne. Mohlo by se zdát, že rozdíly ve stravování nejchudších vrstev nemůžou být zvlášť markantní. Jejich strava musela být kvůli nedostatku peněz vždy velmi jednoduchá a levná. Z výše uvedeného ovšem plyne, že strava dělníků byla velmi specifická a od ostatních (zemědělci, kovodělníci apod.) vykazovala

²⁶⁶ ŠTASTNÁ, Jarmila, ed., ROBEK, Antonín, ed. a MORAVCOVÁ, Mirjam, ed. *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848-1939*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1981. s. 201.

²⁶⁷ Tamtéž. s. 202.

²⁶⁸ Tamtéž. s. 200.

²⁶⁹ Tamtéž. s. 204.

²⁷⁰ Tamtéž. s. 197.

největší odlišnosti. Závislost na nakupování všech potravin a velice nízký rozpočet určený na stravu, jsou asi dva nejdůležitější faktory, které tuto odlišnost určovaly... „*Jiný byl sortiment konzumovaných potravin a často i jejich kvalita, poměr jednotlivých složek potravy i způsob úpravy a stolování, jiné bylo také nazírání na hodnotu potravin a pokrmů a zvyklosti spojené s jejich přípravou.*“²⁷¹

7.3 Venkov a jeho tradice

Druhy pokrmů, jejich pořadí, skladba i množství se na vesnicích řídily podle krajových a rodinných tradic více než jinde. Síla tradičního však nebyla jedinou, která řídila venkovský stravovací stereotyp. Tím byla především roční doba. Jiné stravovací návyky patřily k jaru a letním měsícům, tedy době polních prací, jiné pak pro studené a krátké zimní dny. Tyto návyky určovalo počasí a s ním spjaté potravinové možnosti v daném ročním období, tedy tzv. sezónnost potravin, dnes znovu uznávaná hodnota.²⁷² Venkov se vyznačoval především svojí samostatností v opatřování potřebných potravin. Pokud jsme si ukázali, že dělníci se nejméně z 90 % museli spolehnout na nákup potravin a různých dalších surovin, tak právě u venkovského obyvatelstva tomu bylo přesně naopak. V tomto samozásobitelském systému hospodaření se pravidelně kupovala jen sůl a pivovarské kvasnice.²⁷³ Není tím ovšem myšleno, že každý chalupník byl schopen vše vyrobit a vypěstovat sám. Na venkově fungoval velmi dobře směnný obchod (ať už se týkal jídla či služeb) mezi obyvateli vesnice.

Dalším podstatným rozdílem mezi nižšími vrstvami obyvatel města a venkova byla možnost vytvářet zásoby. Hospodárné zacházení se zásobami bylo podmínkou existence každého chalupníka i sedláka na vesnici.²⁷⁴ Bylo nutné mít dostatek dobře uchovaného jídla hlavně kvůli případným dlouhým a krutým zimám. Proto se musely všechny výtobytky z pole, zahrady i chléva pečlivě zpracovávat, aby vydržely co nejdéle. Co se však nelišilo, bylo samotné spektrum konzumovaných potravin. Na venkově můžeme hovořit o větší rozličnosti potravin, nicméně nižší vrstvy jedly prakticky všude podobnou stravu, která měla pouze malé nuance. Přežití zaručovalo v první řadě dobře uskladněné obilí a brambory, a to v opravdu

²⁷¹ ŠTASTNÁ, Jarmila, ed., ROBEK, Antonín, ed. a MORAVCOVÁ, Mirjam, ed. *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848-1939*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1981. s. 183.

²⁷² MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Překlad Zora Obstová. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 227 s. Utváření Evropy; sv. 6. ISBN 80-7106-560-9. s. 158.

²⁷³ PETRÁNOVÁ, Lydia. *Strava*. In.: BAHENSKÝ, František et al. *Velké dějiny země Koruny české. Tematická řada, Lidová kultura*. Vyd. 1. Praha: Paseka, 2014. 802 s., [32] s. obr. příl. ISBN 978-80-7432-000-2. s. 247.

²⁷⁴ Tamtéž. s. 245.

velkém množství. Tyto dvě hlavní komodity doplňovaly další nutné potraviny, lišící se podle regionu i sociálního postavení a od toho se zase odvozovalo potřebné množství. Většinou šlo hlavně o nakládané zelí, luštěniny, kořenovou zeleninu, nakládané ovoce, sýry, slaninu a k nim potřebné přísady či dochucovadla, sladidla, koření (cibule, česnek, med, bylinky apod.).²⁷⁵

Přestože předestřené zásoby by mohly znamenat poměrně velkou pestrost venkovského jídelníčku, opak byl pravdou. Periodicita jednotlivých jídel byla velmi častá. Venkovské hospodyně totiž dovedly zpravidla zhotovit jen pět až deset jednoduchých pokrmů.²⁷⁶ Třebaže na vesnici bylo snad více dbáno na dobrou přípravu hospodyň v kuchařském umění, jejich situaci komplikovala přidružená starost o hospodářství, která zabrala velké množství času, který by jinak mohly věnovat vaření. Velkou roli hrála také jakási zkosnatělost v zavedeném stereotypu a ohled na tradice. Hospodyně neměly potřebu měnit zavedené zvyky nebo vylepšovat své kuchařské vědomosti, které jim předala jejich matka. Venkovská kuchyně se tedy rozvíjela směrem k moderním trendům jen velmi pomalu. Určitý progres přinesl vliv hospodyňských škol, jejichž studentkami se staly i některé dívky z venkova.²⁷⁷ Osvětu venkovským hospodyňkám se snažil zprostředkovat dobový tisk, ale především také autorky kuchařských knih, z nichž se některé zaměřovaly i na venkovskou gastronomii, čímž významně přispěly k modernizaci venkovské kuchyně již před první světovou válkou.²⁷⁸

Rozptýlením ze stravovacího stereotypu, který se proměňoval jen zvolna, byly pouze rodinné oslavy a potom sváteční dny (křesťanské svátky, lidové slavnosti, a svátky vztahující se k přírodnímu cyklu), které se dodržovaly na venkově velmi striktně. „*Dny hojnosti v životě venkovanů představoval hlavně masopust. Dále to byly pravidelné výroční hody při hlavních církevních svátcích. Vrcholem byl ovšem dvoudenní hod posvícenský, konaný na podzim v závěru zemědělských prací.*“²⁷⁹ Venkovská strava vůbec podléhala vlivu náboženství a s ním spojené liturgii. Jídelníček byl často ovlivňován a omezován různými půsty a zvláštními pokrmy vztahujícími se ke konkrétním svátkům. Nejprísnější a nejdéle trávající byl čtyřicetidenní půst před Velikonocemi. K půstu i Velikonocům patřily též některé rituální pokrmy (některé z nich ctíme dodnes), jedním z nich je například mazanec. Stejně tak je klasickým rituálním pokrmem už od středověku vánočka a její alternativy. Nicméně mimo tyto rituální pokrmy se postní strava výrazně nelišila od té každodenní, alespoň co se chudších

²⁷⁵ PETRÁNOVÁ, Lydia. In.: BAHENSKÝ, František et al. *Velké dějiny země Koruny české. Tematická řada, Lidová kultura*. Vyd. 1. Praha: Paseka, 2014. 802 s., [32] s. obr. příl. ISBN 978-80-7432-000-2. s. 245.

²⁷⁶ Tamtéž. s. 245.

²⁷⁷ Tamtéž. s. 248.

²⁷⁸ Tamtéž. s. 249.

²⁷⁹ Tamtéž. s. 247.

obyvatel vesnic týká. Problémem tedy bylo spíše omezené množství jídla během půstu, které se příliš neslučovalo s těžkou prací, přičemž ta se musela vykonávat každý den.

Mimo postní dny se lidé na venkově dostali k masu podstatně častěji než dělníci ve městě. Většina měla vlastní slepice, někdy králíky, jejichž konzumace byla od 20. století stále oblíbenější. Nejčastěji konzumované maso bylo vepřové. Maso se nakládalo do soli, udilo, případně sušilo, aby vydrželo od zabijačky co nejdéle. Hovězí maso se kupovalo pouze na neděli, jelikož dobytek se prodával na trhu a kráva byla na vesnici využívána hlavně na mléko. To bylo neodmyslitelnou složkou stravy. Sloužilo jako nápoj studený i teplý a vyráběly se z něj tvarohy a sýry. Kdo byl toho finančně schopný, měl ve chlívě kravku, která zásobovala rodinu mlékem. Na venkově vnímáme také větší podíl ovoce a zeleniny ve stravě. Téměř každé hospodářství mělo alespoň malou zahradu, sad, pole, na kterých pěstovali potřebné druhy zeleniny, obilovin, ovoce či bylin. Především ovoce pak bylo sušeno na zimu. To čas od času zpestřilo venkovský jídelníček.

Počet jídel během dne se také v zásadě nelišil od jiných společenských vrstev. Zpravidla se jídlo konzumovalo třikrát za den. Pouze v čase polních prací se i svačilo. Většinou to byl chléb s mlékem, někdy obohacený o sýr či slaninu. Nejdůležitějším jídlem dne byl shodně oběd, který se obvykle sestával z polévky, která se překvapivě jedla až nakonec, a hlavního chodu, velmi často i sladkého.²⁸⁰

Změny ve stravovacím stereotypu se ujímaly ve venkovské společnosti jen velmi pomalu. Velký vliv měla především tradice a konzervatismus, který je pro vesnici typický.²⁸¹ Na počátku 20. století byla často venkovská strava považována za tu jedinou správnou, tu, jenž zůstala původní a nejvíce vyhovující našemu organismu. Marie Úlehlová Tilschová ve své unikátní práci o české stravě tvrdí, že: „*Pokud upustíme od své původní stravy, přináší to jenom zdravotní potíže.*“²⁸² Zastávala názor, že je nutné držet se tradiční stravy pro každý region a že jsme dospěli ke stravě, která nejlépe vyhovuje našemu organismu, ale pak jsme se jí zřekli pod vlivem moderní gastronomie a řady inovací. Venkov je podle ní jediným místem, které si na rozdíl od města stále udržuje své zvyklosti, a proto ho dává za vzor. Venkovská strava byla dlouhou dobu synonymem pro tradiční českou stravu. Některé stravovací návyky vycházející z tradice zůstávají na venkově živé i dnes. Tradiční česká strava se ale bohužel v současné době,

²⁸⁰ PETRÁŇOVÁ, Lydia. *Strava*. In.: BAHENSKÝ, František et al. *Velké dějiny země Koruny české. Tematická řada, Lidová kultura*. Vyd. 1. Praha: Paseka, 2014. 802 s., [32] s. obr. příl. ISBN 978-80-7432-000-2. s. 244.

²⁸¹ Tamtéž. s. 248.

²⁸² ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. V Praze: Družstevní práce, 1945. 631 s. Svět. Nová řada; 37. s. 9.

navzdory tvrzením Úlehlové Tilschové, dostává do střetu s poznatky vědy o zdravé výživě a je tak stále víc zatracována. V lepším případě se řada z nás dostává do jakési „venkovské *nostalgie*“ (Massimo Montanari), kterou prožívá pokaždé, když zase ochutná českou kuchyni.²⁸³

²⁸³ MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Překlad Zora Obstová. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 227 s. Utváření Evropy; sv. 6. ISBN 80-7106-560-9. s. 158.

8. NOVÉ TRENDY VE STRAVOVÁNÍ I PŘÍPRAVĚ POKRMŮ PŘED PRVNÍ SVĚTOVOU VÁLKOU (1900-1914)

8.1 První trhliny v zavedeném systému

Celé první třicetiletí 20. století je v otázce přípravy pokrmů, stravování i stolování obyvatelstva obdobím asi největších zvrátů. Je to doba, která přinesla střet starého, osvědčeného a tradičního, s novým a moderním. S počínající proměnou tradičního modelu rodiny a zlepšujícím se postavením žen, které se projevovaly od 2. poloviny 19. století se také zákonitě začalo měnit vše, co bylo v domácnosti spojeno s osobou hospodyně, tedy i příprava pokrmů a stravování jednotlivých rodin. Významnou změnu samozřejmě zaznamenáváme až po první světové válce, ale období, které tomuto konfliktu předcházelo, je časem jakýchsi prvních vlaštovek modernizace.

Pokud lze hodnotit informace vyplývající z dobové literatury, především z kuchařských knih a příruček pro hospodyně, je zjevné, že na ženy byl vyvíjen tlak v literatuře i v tisku. Nešlo ještě zcela o rozvracení tradičního obrazu hospodyně, jak byl nastíněn výše, ale bylo apelováno na racionalizaci práce, modernizaci domácnosti a zefektivnění času určeného jednotlivým úkolům.²⁸⁴ Pomoci ženám v tomto přerodu si dala za cíl nejedna firma vyrábějící kuchyňské náčiní či náhražkové suroviny, ale i lékaři, odborníci na výživu a řada dalších. Kuchařské knihy, časopisy, hospodyňské příručky pak byly propagátory tohoto inovativního modelu hospodaření v domácnosti.

Zatímco ve středních vrstvách šlo v tomto období spíše o zjednodušení ženiny práce v domácnosti, aby se stala méně otročkou a hospodyně se mohla věnovat i jiným činnostem. V rámci nižších vrstev společnosti byla situace poněkud naléhavější. Radikální změnu do tradičního modelu totiž přineslo zapojení žen do pracovního procesu mimo bydliště v 2. polovině 19. století. Navzdory všem tradicím, normám i přáním většiny mužů byla ekonomická aktivita žen v mnoha případech nevyhnutelnou nutností a zvláště u nejhudších vrstev obyvatelstva stále častějším jevem.²⁸⁵ Představa o hospodyně, tak jak ji například vnímala Magdalena Dobromila Rettigová, se stávala stále více nedosažitelnou ideou. Přesto však nelze

²⁸⁴ VOŠAHLÍKOVÁ, Pavla. *Jak se žilo za časů Františka Josefa I.* Vyd. 1. Praha: Svoboda, 1996. 284 s., [32] s. il. Členská knihnice. ISBN 80-205-0088-X.

²⁸⁵ Tamtéž. s. 111.

tvrdit, že by se změny prosadily ze dne na den. První léta 20. století byla spíše v duchu doznívání starého tradičního modelu.

Tato změna samozřejmě neprobíhala pouze na našem území. Různé studie, knihy a příručky propagující nové myšlenky ve stylu vedení domácnosti, ale i vědecké pokusy a speciální výstavy se začaly množit v různých zemích na kontinentě i mimo něj. Často byly tyto ideje v cizině prosazovány s větší vervou a opatřené vědeckými argumenty. V německém Výmaru například uspořádali výstavu, na které byla poprvé představena kuchyň ve tvaru L, na níž architekti demonstrovali svou představu o efektivní přípravě pokrmů.²⁸⁶ V USA se pokrokové koncepce vedení domácnosti ujaly především ženské spolky. Z jejich iniciativy vycházely knihy s názvy jako „Housekeeping with Efficiency“ a bylo požadováno zavedení nového školního předmětu zabývajícího se ekonomikou v domácnosti.²⁸⁷ Je nutno dodat, že ve Spojených státech revoluci v domácnostech nepoháněla ani tak špatná ekonomická situace a potřeba žen se realizovat, jako spíše stoupající úbytek pomocného personálu zapříčiněný nejspíš zvyšujícími se požadavky pracujících, ovlivněných myšlenkou rovných příležitostí všem americkým občanům.²⁸⁸

8.2 Služky už není tolik zapotřebí

I na našem území se situace pomocného personálu v domácnosti začala v souvislosti s technickým pokrokem pomalu proměňovat. Služebná v rodině byla ještě na přelomu 19. a 20. století ve většině domácností, samozřejmě mimo nižší vrstvy, opravdovou spásou. V domácí službě se tak realizovala zhruba třetina všech pracujících žen.²⁸⁹ Nebylo totiž v moci hospodyně, aby mohla bez pomoci služebné svou práci zvládnout. Množství pomocného personálu pak záviselo na zámožnosti rodiny. V rodině z nižších středních vrstev musela často postačit jedna pomocná síla a zbytek zastávala hospodyně, starší dcery, případně další ženy v domácnosti (neprovdané příbuzné, babičky apod.). Do některých rodin třeba jen docházela pradelna na výpomoc. V bohatých měšťanských rodinách bylo možno zaměstnávat najednou i několik pracovních sil (služku, kuchařku, panskou, pokojskou nebo vychovatelku k dětem atp.). Všechny tyto pracovnice žily většinou v rodinách svých zaměstnavatelů a vládla mezi nimi

²⁸⁶ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Vyd. 1. Praha: ISV, 1999. 182 s. Sociologie. ISBN 80-85866-41-2. s. 75.

²⁸⁷ Tamtéž. s. 75.

²⁸⁸ Tamtéž. s. 74.

²⁸⁹ BAHENSKÁ, Marie, HECZKOVÁ, Libuše a MUSILOVÁ, Dana. *Nezbytná, osvobozující, pomlouvaná: o ženské práci*. České Budějovice: Veduta, [2017], ©2017. 299 stran. ISBN 978-80-88030-21-8. s. 181.

pevně stanovená hierarchie.²⁹⁰ Za první republiky už služebné do domácnosti zaměstnavatele spíše jen docházely. Po 1. světové válce se totiž společnost stále více proměňovala, služka v domě už nebyla nezbytná hlavně v důsledku změn ve vedení domácnosti, kterou ovlivnil rozvoj elektrifikace a mechanizace.²⁹¹

Od počátku 20. století počet žen v oboru domácí služby postupně klesá. Po první světové válce se dostává až na polovinu předválečného počtu.²⁹² Služebnictvo v domácnosti se tak všeobecně stává distinktivním znakem bohatých lidí. Důvodem ovšem nebyla pouze snižující se potřeba pomocnic zapříčiněná modernizací domácnosti. S novými možnostmi kvalifikace si ženy začaly uvědomovat i nevýhody takové služby ve srovnání s jinými pracovními pozicemi (např. nízká mzda, dlouhá pracovní doba, žádné sociální výhody).²⁹³ Zároveň se ale také čím dál častěji tento druh práce stával trnem v oku levicově smýšlející části společnosti, která se formovala právě i z pomocného personálu. Takoví zaměstnanci pak měli větší požadavky, a pokud jim nebyly splněny, opláceli špatně odvedenou prací. Zaměstnanci a jejich zaměstnavatelé se tak někdy dostávali do střetu názorového i zaměstnaneckého.²⁹⁴ Nešlo ale o většinový trend. V mnoha rodinách byla služebná skoro členem rodiny a děti ji někdy měly raději než vlastní matku, která jim z různých důvodů nemohla věnovat tolik času.²⁹⁵

8.3 Všudypřítomný pokrok

Snižující se potřeba pomocného personálu v domácnostech však měla svou logickou příčinu a nešlo o proces rychlý ani jednoduchý. Tou příčinou byl především pokrok technický, urbanistický a společenský. S pokrokem se začaly měnit i potřeby lidí, kteří si dříve či později na modernizaci svého života zvykli. Nejzásadnější změnou v domácnostech byla postupná elektrifikace a zavedení vody. To značně zjednodušovalo celodenní domácí činnosti a umožnilo to veškeré další technické vylepšování (mechanizaci) lidský příbytků, jak už ostatně bylo popsáno výše. Mnoho příbytků, ve kterých lidé běžně žili, ovšem bylo i z tehdejšího pohledu

²⁹⁰ BAHENSKÁ, Marie, HECZKOVÁ, Libuše a MUSILOVÁ, Dana. *Nezbytná, osvobozující, pomlouvaná: o ženské práci*. České Budějovice: Veduta, [2017], ©2017. 299 stran. ISBN 978-80-88030-21-8. s. 180.

²⁹¹ Tamtéž. s. 183.

²⁹² Tamtéž. s. 181.

²⁹³ Tamtéž. s. 181, Pozn. Až v roce 1911 vznikla vyhláška o služebním řádu.

²⁹⁴ V komunistickém ženském periodiku *Rozsévačka* byly tištěny i krátké příběhy s touto tematikou s názvem *Besídka*. Viz *Rozsévačka*. Praha: Josef Haken, 1926-1954. roč. 1926, č. 3.

²⁹⁵ BAHENSKÁ, Marie, HECZKOVÁ, Libuše a MUSILOVÁ, Dana. *Nezbytná, osvobozující, pomlouvaná: o ženské práci*. České Budějovice: Veduta, [2017], ©2017. 299 stran. ISBN 978-80-88030-21-8. s. 182.

zcela nevhodných a nevyhovujících k plnohodnotnému bydlení. Přesto v nich lidé bydleli, jelikož bytová situace v českých městech byla na počátku nového století stále žalostná.²⁹⁶

Problém byl v zásadě dvojího typu. Buď lidé neměli dostatek finančních prostředků, aby si mohli dovolit kvalitní bydlení a museli se tedy spokojit většinou s malým a funkčně nedostačujícím obydlím. Často se jednalo pouze o pokoj s kuchyní v pavlačovém domě na předměstí. Naopak příbytky dobře situovaných rodin byly většinou dostatečně velké a přiměřeně vybavené. Zde tedy problém netvořila velikost obydlí ale množství lidí obývajících daný prostor. Zpravidla žili v takovém domě či bytě s nukleární rodinou i další příbuzní a personál.²⁹⁷ Tak se i velký byt stával poněkud přeplněným.

Přestože v takových bytech bylo pravidlem, že každý člen domácnosti měl svůj prostor, ústřední místností byla vždy kuchyně. V jednopokojových domácnostech nižších vrstev pak nebyla ani jiná možnost. V kuchyni se zdržovala hospodyně, která zde kromě vaření vykonávala i většinu domácích prací. Její pomocnice většinou z kuchyně skoro nevycházela. Po většinu dne se v této místnosti vyskytovaly i děti. V chudších domácnostech zde svůj čas po práci trávil i muž, jelikož neměl v podstatě jinou možnost. Zámožnější hlavy rodin byly od takto trávených volných chvil osvobozeni.

Kuchyně tedy byla ještě na počátku 20. století alfou a omegou lidského obydlí. Proto se právě v této době začínaly množit hlasy apelující na hospodyně, aby si tento prostor ve vlastním zájmu zařídily co nejpraktičtěji a vytvořily si tak funkční prostor, který bude vyhovovat všem moderním zásadám. Marie Trachtová ve své knize *Domáci hospodářství* smýšlí o dokonalé kuchyni takto: „*Velice důležitou součástí obydlí jest kuchyně; v ní stráví hospodyně a často i celá rodina většinu dne, a proto voliti za kuchyň místnost dostatečně veliká a světlá. Má býti při zařizování jejím šetřeno všech zdravotních podmínek, jak se na řádné obydlí sluší. Stěny strop jsou nejlépe bílené aneb světlými barvami malované, podlaha kolem sporáku má býti dlážděná aneb betonová, dále pak dřevěná. Sporák staví se na místo světlé a tak, aby byl alespoň ze tří stran přístupný...*“, „*Velikost sporáku řídí se dle počtu osob, pro které se má vařit, sporák může býti buď železný aneb kachlíkový...*“²⁹⁸

Kniha *Domáci hospodářství* Marie Trachtové je asi nejkomplexněji pojatou prací obsahující rady ze všech oblastí domácnosti, která byla v rámci výzkumu objevena. Na rozdíl

²⁹⁶ VOŠAHLÍKOVÁ, Pavla. *Jak se žilo za časů Františka Josefa I.* Vyd. 1. Praha: Svoboda, 1996. 284 s., [32] s. il. Členská knižnice. ISBN 80-205-0088-X. s. 63.

²⁹⁷ Tamtéž. s. 79.

²⁹⁸ TRACHTOVÁ, Marie. *Domáci hospodářství*. Praha: Šimáček, [1909]. s. 28.

od ostatních knih jiných autorek zabývajících se touto tematikou však neobsahuje ani jeden recept. Trachtová v této příručce rozebírá snad každou činnost hospodyně, na kterou je možné si vzpomenout. Práce vyšla poprvé v roce 1909 a velmi dobře reflektuje tehdejší představu dokonalé kuchyně. Bohužel není možné zcela spolehlivě doložit, zda všechny kuchyně byly takto vybavené. Na druhou stranu, pokud správně vybavená kuchyň měla ve výsledku obsahovat pouze tři základní komponenty, tedy sporák, kredenc a stůl, nezdá se to být nesplnitelným požadavkem ani pro chudé domácnosti.

Sporák byl nejzásadnějším zařízením celé kuchyně. Nyní už mu možná není přikládána taková důležitost, přestože kuchyň slouží výhradně k vaření. Varné plochy byly na počátku 20. století různého typu. Někde se vařilo ještě na kachlových kamnech, jinde už měli železný sporák na plyn.²⁹⁹ Jeho důležitost nevyzdvihuje pouze Marie Trachtová, ale i Marie Preisová-Vávrová ho řadí mezi nejdůležitější vynálezy moderní kuchyně, i když její práce je o dost mladší: „*Moderní domácnost, kterou tu mám rovněž na mysli, je dle poznatků naší doby vedena způsobem nejmodernějším. Arciť k tomu je zapotřebí také několika moderních pomůcek, jako vysavače prachu, plynového vařiče, elektrické žehličky.*“³⁰⁰

Dalším neopomenutelným kusem nábytku byl příborník. Zpravidla sestával ze dvou částí. První obsahovala zásoby a ingredience k vaření, druhá část sloužila k ukládání nádobí. Jako pracovní plocha pro veškeré fáze pracovního postupu vyjma vaření sloužil většinou velký stůl, kde mohla v jednu chvíli pracovat hospodyně i její pomocnice. Marie Trachtová definuje základní vybavení kuchyně takto: „*Kuchyňský nábytek skládá se především ze stolu z tvrdého dříví, který staví se buď do středu kuchyně, aneb je-li kuchyň menší, ke stěně. Dalším potřebným nábytkem jest skříň na nádobí kuchyňské, několik věšáků na kuchyňské náčiní, věšák na utěrky, menší příruční stolek, který je pevně k podlaze připevněn a na který lze přišroubovati různé strojky jako: mlýnek na kávu, na mák, na housku, strojek na sekání masa a jiné. Dále jest potřebná lavice, několik židlí, stolička a dobré hodiny, neboť i zde platí anglické přísloví „čas jsou peníze.“*“³⁰¹

Z uvedeného vyplývá, že kuchyně prošla od počátku minulého století opravdu velkou změnou a vypadala v zásadě zcela jinak, než je dnes běžné. Jednalo se o zcela jiný prostor

²⁹⁹ Je vynálezem Benjamina Franklina už z roku 1740. V roce 1851 byl poprvé představen Velké výstavě v Londýně.

³⁰⁰ PREISOVÁ-VÁVROVÁ, Marie. *Zlaté rady našim hospodyňkám: rady a pokyny k racionálnímu vedení domácnosti a ošetřování všech předmětů v ní: odpovědi na tisíce otázek, vyskytujících se v praxi hospodyňské.* V Praze: Časopis Praktická hospodyňka, 1936. 84 s. Poučná knihovna Praktické hospodyňky; sv. 1. s. 32.

³⁰¹ TRACHTOVÁ, Marie. *Domáci hospodářství.* Praha: Šimáček, [1909]. s. 29.

vzhledem, vybavením i účelem. Od poloviny 20. století vládne již tomuto prostoru pracovní plocha spojená svými komponenty do jednoho celku a všechny části mají svou jasnou funkci. V prvních letech minulého století byl prostor definován zcela jinak, ale hlavně jeho neurčitá funkce se pomalu vytrácí.

8.4 Nové technické pomůcky i potravinářské výrobky v kuchyni

Modernizace probíhala v celé společnosti. Lidské příbytky včetně kuchyní nebyly výjimkou. S modernizací kuchyně a kuchyňského vybavení se měnily i technologické úpravy a příprava pokrmů. Kuchařské knihy sledovaného korpusu se hemží propagací nových výrobků jak technických, tak i potravinářských. Nejde vždy jen o přidruženou reklamu. Různá technická zařízení, přístroje a náčiní doporučují i samy autorky mezi jednotlivými recepty. Anna Drůbková ve své kuchařce *Mladá hospodyňka* prezentuje údajně nejpotřebnější druhy kuchyňského náčiní.³⁰² Její výběr je poměrně široký. Od zcela jistě potřebných nožů, po speciální hrnce na různé suroviny, např. hrncem na vaření chřestu (i dnes luxusní zelenina), o jehož nepostradatelnosti v české kuchyni můžeme jistě polemizovat. Je ale nutné tento výčet hodnotit s ohledem na dobové stravovací návyky, proto je zcela logické, že se objevují různé formy na pečení či několik druhů lívanečnicků. Zobrazeny jsou ale i různé druhy lžic a naběraček, tvořitek a mís. Naopak některé náčiní by možná i dnešním zkušeným kuchařkám bez popisku zamotalo hlavu (např. očko na smažení, naběračka na spařování masa apod.). V autorčině vyobrazení ale nacházíme i patentní hrncem a sklenice na zavařování.³⁰³ Zavařování se jakožto nový trend dané doby objevuje ve většině sledovaných kuchařek. Nejde jen o recepty a zaručené rady, ale rovněž i o přidružené reklamy na zavařovací nádobí nebo tzv. „konservín“, zavařovací prášek, který je doporučován ve *Zdravotní polovegetariánské kuchařce* Anuše Kejřové.³⁰⁴ Kuchařské knihy nás tedy informují o velkém množství kuchyňských přístrojů. S jistotou lze říct pouze to, že ne každá hospodyně mohla mít doma každý nový vynález, stejně tak jako dnes. Některé si musely při své práci vystačit opravdu s málem.

Reklamy v kuchařských knihách nás ale upozorňují i na řadu dalších potravinářských novinek, které měly hospodyním usnadnit přípravu pokrmů a měly vliv na jejich chuť a vzhled.

³⁰² DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období* roč. 5. rozmn. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s., 4 l.

³⁰³ Tamtéž. s. 136.

³⁰⁴ Jedná se patrně o vlastní výrobek (zavařovací prášek) Anuše Kejřové, ale bližší informace se nepodařilo dohledat.

Je zajímavým zjištěním, že řada umělých dochucovadel, polotovarů a dalších pomocníků při vaření není jen vynálezem posledních desítek let, ale byly to dobře známé ingredience už v prvním desetiletí 20. století. Hospodyně tak mohly například dochucovat polévkovým kořením, koupit si průmyslově vyráběné těstoviny nebo si ulehčit práci přípravou pudingu z prášku. Při pečení bylo možné používat cukr s vanilkovým aroma či perníkové koření.³⁰⁵ Známý už byl také zahušťovací škrob ze sága.³⁰⁶ Poněkud zvláštní se mohou jevit tzv. přísady ke kávě, jejichž propagace je v kuchařských knihách opakovaná. Kuchařská kniha spolku Domácnost například propaguje „Franckovu přísadu ke kávě“ bez níž by údajně „*káva neměla chuť ani barvu*“.³⁰⁷ Některé tyto výrobky pochází z i dnes známých firem, které mají velmi dlouhou historii. *Vegetariánská kuchařská* Ludmily Barthové tak prezentuje výrobky značky Knorr, v *Dělnické kuchařce* Anuše Kejřové se zase dovídáme o průmyslově vyráběných těstovinách ze Zátkových závodů, a stejně tak o výhodách používání čajového margarínu Sana nebo Franckovy náhražky do kávy.³⁰⁸

Můžeme si tak udělat velice dobrou představu, co vše již bylo v daném období k sehnání a s čím měly možnost hospodyňky při vaření pracovat. Řada těchto výrobků se ujala a používáme je dodnes, jiné zcela zanikly, protože se zjevně ukázaly jako nepotřebné či nepraktické. Výzkum neumožňuje zjistit, které z těchto inovativních potravinářských výrobků byly mezi hospodyňkami oblíbené, nebo zda byly vůbec používány, resp. kupované. Řada z nich je ale známá i dnes, proto můžeme soudit, že oblíbené zcela jistě byly. Jejich používání pak mělo velký vliv na vývoj stravování i v následujících letech.

8.5 Hospodyňské školství

Modernizační proces se však nevztahoval pouze na přípravu pokrmů a potažmo stravování, které nové technologické postupy zcela jistě ovlivnily. Vývoj probíhal také u samotných hospodyněk, které se čím dál častěji vzdělávaly v hospodyňských školách. Ty byly na počátku

³⁰⁵ KEJŘOVÁ, Anuše a Kuthan, František. *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny, 1925. 173 stran.

³⁰⁶ Škrobový prášek ze stromu ságových palem.

³⁰⁷ *Kuchařská kniha: sbírka vyzkoušených jídelních předpisů*. Jedenácté, rozmnožené vydání. V Praze: nákladem F. Šimáčka, 1914. xvi, 517 stran, 12 nečíslovaných stran obrazových příloh.

³⁰⁸ Firmu Knorr založil v roce 1838 Carl Heinrich Knorr. Zátkovy těstoviny začali vyrábět bratři Vlastimil a Dobroslav Zátkové v roce 1884 v Boršově nad Vltavou.

20. století opravdovým boomem v dívčím vzdělávání a do roku 1949, kdy byly jejich brány nuceně uzavřeny, vchovaly několik generací hospodyň.³⁰⁹

Vaření totiž bylo dlouhodobě činností, ve které se dívky měly zdokonalovat především doma a učit se od svých matek. Ty jim měly předat veškeré své zkušenosti a dovednosti, které zase ony získaly od starší generace. Ve školách a různých kurzech se tak vyučovalo pouze šití a ruční práce. Vaření tak bylo zatím zcela privátní záležitostí mezi matkou a jejími dcerami. Nicméně od poloviny 19. století se začíná rozšiřovat názor, že takto nabyté informace mnohdy nestačí a nemohou obstát v moderní společnosti. Jinými slovy, když dívkám není umožněno téměř žádné vzdělání a je jim předurčena především práce v domácnosti, ať ji tedy dělají pořádně a jsou v ní dostatečně školené.

První pokusy o kuchařské vzdělávání vznikaly v 80. letech 19. století v různých městech v Čechách, na Moravě i ve Slezsku. Školy byly zakládány městy, ale i ženskými spolky.³¹⁰ Na ně v roce 1885 navázal spolek Domácnost a založil první českou kuchařskou školu.³¹¹ Spolek Domácnost byl sdružením dam z českých vlasteneckých rodin, které se většinou angažovaly v otázce ženské emancipace. Vznik kuchařské školy ale podporoval například i Vojta Náprstek.³¹² Hlavním cílem školy bylo povýšit přípravu pokrmů z domácí práce na odbornou nauku.³¹³ Absolventky této školy měly šanci stát se kvalifikovanými kuchařkami či hospodyněmi a ucházet se následně o pracovní místo v tomto oboru. Dívky se v hodinách neučily pouze vařit, ale také prostírat, servírovat a správně sestavovat jídelní lístky. Nedílnou součástí učebního plánu byla nauka o potravinách, zdravé výživě, hygieně nebo kurz péče o dítě. Nechyběly ale ani předměty všeobecně vzdělávací jako výuka jazyků, psaní na stroji apod.³¹⁴ Učební plán byl ve všech školách tohoto typu podobný.

³⁰⁹ DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Vyd. 1. Praha: ISV, 1999. 182 s. Sociologie. ISBN 80-85866-41-2. s. 75.

³¹⁰ ŠTĚPÁNOVÁ, I. *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5. s. 222.

³¹¹ RÝDL, Karel. *Vznik a vývoj odborného školství pro gastronomii v českých zemích do roku 1948*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5. s. 241.

³¹² ŠTĚPÁNOVÁ, I. *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5. s. 224.

³¹³ Tamtéž. s. 223.

³¹⁴ RÝDL, Karel. *Vznik a vývoj odborného školství pro gastronomii v českých zemích do roku 1948*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5. s. 250.

Škola spolku Domácnost v roce 1891 vydala také vlastní kuchařskou knihu.³¹⁵ Její popularitu dokazuje neuvěřitelných 35 vydání během 50 let.³¹⁶ Žádná jiná kuchařská kniha dané doby nedošla takového úspěchu, je ale nutné zohlednit, že sloužila i jako učebnice kuchařské školy. Nebyla ovšem jedinou, která byla využívána k výuce na hospodyňských školách. Stejným účelům sloužila i *Úsporná kuchařka* Anuše Kejřové vydaná v roce 1905. Stejně tak *Domáci hospodářství* Marie Trachtové bylo studijním materiálem v hospodyňské škole. Jmenovat ale můžeme i Annu Kofránkovou nebo Marii Janků-Sandtnerovou. Ne náhodou byly všechny tyto autorky odbornými učitelkami kuchařských škol, případně nějakou samy založily. Autorská činnost pak byla logickým pokračováním jejich profese.

Hospodyňské školy měly tedy za úkol vzdělávat mladé dívky v gastronomii a prohlubovat jejich znalosti a dovednosti i v příbuzných oborech. Takto vzdělaná dívka potom měla lépe zvládat svůj úděl v domácnosti coby hospodyně, pokud se rovnou nestala profesionální kuchařkou. Je logické, že kuchařské umění proškolených hospodyň muselo vypadat zcela jinak, než tomu bylo u dívek, které pouze vše odpozorovaly od své matky. Můžeme se jen domnívat, u které hospodyně bylo jídlo nakonec chutnější a prostřená tabule zdobnější.

³¹⁵ *Kuchařská kniha: sbírka vyzkoušených jídelních předpisů*. V Praze: F. Šimáček, 1891. 354 s.

³¹⁶ ŠTĚPÁNOVÁ, I. *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5. s. 226.

9. VÁLEČNÁ POLITIKA JÍDLA ANEB HLADOVÁ LÉTA 1914-1918 NEJEN V ÚSPORNÝCH VÁLEČNÝCH KUCHAŘKÁCH

Nyní se chci zaměřit na stravování obyvatelstva v době jedné z nejtěžších krizí, tedy během první světové války (1914-1918). Toto období, přinášelo neskonale útrapy téměř ve všech oblastech života a v oblasti stravování zvláště. Řada lidí v době války prokazatelně trpěla hladem. Ač bylo obyvatelstvo v začátku zásobováno poměrně dobře, s postupujícími lety války se právě materiální nedostatek stal jedním ze zásadních problémů hospodářství. Důležité bylo nasytit vojáky na frontě, proto se objevuje řada způsobů, jak civilní obyvatelstvo odbýt co nejlevnějším způsobem. Válečné hospodářství tak přicházelo s řadou metod, které měly zajistit levnou stravu obyvatelstvu a zároveň ušetřit co nejvíce potravin pro frontu. C. k. mocnářství využívalo propracovaného systému válečného hospodaření k tomu, aby ušetřilo potraviny pro jiné účely. Na straně druhé lidé využívali různé způsoby, jak se tomuto stanovenému systému stravování během války vzepřít.

9.1 Válečné kuchařky i jiná válečná literatura

Pramenem, ze kterého zde vycházím, jsou především válečné kuchařky, které jsem již dříve podrobně představila. Válečné kuchařky byly zvláštním fenoménem a naprostým specifickým tohoto období. V žádné jiné krizi ani válce o podobných kuchařských knihách nevíme. Během německé okupace žádná speciální úsporná kuchařská kniha nevyšla, a pokud vznikla, zřejmě nebyla oficiálně publikována. Objevovaly se spíše samostatné úsporné recepty v dobovém tisku. Z let 1914-1918 víme o třech českých válečných kuchařských knihách, a to kuchařce Marie Součkové, Anuše Kejřové a Zdenky Jančové.³¹⁷ Více podobných prací z českého kulturního okruhu se bohužel nepodařilo objevit.³¹⁸ Je ovšem otázkou, zda vůbec nějaké další v dané době vznikly, jelikož bylo pro většinu lidí velice těžké se ve válečné době vůbec uživit. Těžko tedy předpokládat, že měly autorky přebytečné peníze na náklad nové kuchařské knihy, byť s aktuálním obsahem. Stejně tak můžeme zpochybňovat zájem čtenářek

³¹⁷ KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, [1915?]. 186 stran., SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k vaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, [1915]. 77 s. JANČOVÁ, Zdenka. *Válečná kuchařka "České Domácnosti": příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry: užití nezvyklých moučných výrobků: pečení chleba a žemlí po domácku: jídelní listky*. Praha: E. Beaufort, [1915]. 64 stran.

³¹⁸ Existují i německém prostředí např. URBAN, Gisela. *Österreichisches Kriegs-Kochbuch*. Wien: Stefan, 1915.

o kuchařské knihy, resp. zájem hospodyňek v době války kupovat a číst kuchařky, které jim údajně poradí, jak se během válečné krize v kuchyni vypořádat s nedostatkem potravin, když jim peníze sotva stačily na ty základní.

Autoři a autorky neomezovali svůj zájem pouze na válečné kuchařky. Vznikala také spousta osvětové literatury v podobě různých brožur, které se věnovaly celkové úspoře v domácnosti, radily ženám, jak některé suroviny nahradit, jak nakupovat a skladovat potraviny.³¹⁹ Některé měly vyloženě zdravotně zdravý charakter. Podobné práce vycházely již před válkou a jejich obsah byl dosti podobný, jelikož šetrnost se považovala za hlavní ctnost každé hospodyně.³²⁰ V nynější situaci však hrála v příručkách hlavní roli. Podobně přinášel rady i dobový tisk. Každý den přinášely české deníky v denních zprávách nové informace pro hospodyně.

9.2 Drahoty a rozvrat zásobování

Zřejmě nejzřejmější následky přinesla monarchii nepřipravenost hospodářství, s níž do války vstupovala. Poslední konflikt, se kterým měla zkušenost a který výrazně zasáhl do hospodářské situace, byly napoleonské války, když pomineme krátkou prusko-rakouskou válku v roce 1866.³²¹ Napoleonské války, které se odehrály před více než sto lety, ovšem žádné zkušenosti se současnou situací přinést nemohly.³²² Jednoduše řečeno se ústřední mocnosti v čele s habsburskou monarchií pustily do boje, na který nebyly po ekonomické stránce připravené a v žádném případě neměly dostatečné zdroje.

Je třeba si uvědomit, že samotná situace zásobování potravinami, se nestala hroznou ihned od počátku války, ale vyvíjela se postupně a nakonec byla zcela fatální. Přivyknout si novým podmínkám bylo ale třeba prakticky hned v prvních hodinách válečného stavu. Okamžitě se začátkem války se odstartovaly projevy typické pro podobné krizové situace,

³¹⁹ SLABOVÁ, Markéta. „Kdo si v létě nesušil ovoce a houby, bude v zimě sušit hubu.“ *Strava a stravování ve válečných letech 1914-1918*. In.: JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4., s. 212.

³²⁰ Např. PREISOVÁ-VÁVROVÁ, Marie. *Zlaté rady našim hospodyňkám: rady a pokyny k racionálnímu vedení domácnosti a ošetřování všech předmětů v ní: odpovědi na tisíce otázek, vyskytujících se v praxi hospodyňské*. V Praze: Časopis Praktická hospodyňka, 1936. 84 s., TRACHTOVÁ, Marie. *Domácí hospodářství*. Praha: Šimáček, [1909].

³²¹ Trvala pouze 2 měsíce, od 14. června do 23. srpna 1866.

³²² ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2001. 492 s. Česká historie; sv. 7. ISBN 80-7106-274-X. s. 217.

především tedy živelné předzásobování. Lidé v panice začali skupovat potraviny, dělali si zásoby a tím se nastartovalo zdražování cen potravin, které během několika dnů vyhoupló ceny základních potravin až o 30 %.³²³ Ceny se později staly tak enormní, že nebylo v možnostech lidí cokoliv kupovat nebo platit.

Obrovská inflace a stále vzrůstající objem oběživa jsou celkem běžným jevem a k válce obecně patří. Inflace postihla všechny válčící státy bez výjimky, habsburská monarchie na tom však byla jednoznačně nejhůře. Její zlaté krytí papírových peněz nedosahovalo ani jedné setiny.³²⁴ Většinu lidí ale nedozírné následky těchto informací nechávaly klidnými, podstatný byl pouze fakt, že se za určitý obnos dalo koupit stále méně a méně a hlad obyvatelstva rostl každým dnem.

Nikdo v té době netušil, že válečné hospodářství státního aparátu přivede obyvatele monarchie během čtyř let až na pokraj hladomoru. I ono krátkodobé předzásobení vycházelo z víry lidí, že konflikt nemůže trvat dlouho. Obecně známá věta rakouských vojáků „Do švestek budeme doma“ byla ale zcela mylná. Pro hospodářství habsburské monarchie, které výrazně neprosperovalo ani v předválečných letech, byla ale nastalá zásobovací krize dost svízelná už na podzim 1914. Proto bylo nutné provést řadu opatření, které měly celou situaci rychle zachránit, jakkoli se nakonec stejně ukázaly jako liché. Jaké tedy byly strategie, jimiž stát začal ovládat stravování svých obyvatel v následujících válečných letech?

9.3 Strategie státu a válečná politika jídla

V této souvislosti se někdy hovoří o tzv. státním kapitalismu v habsburské monarchii. Šlo o pokus o centrální plánování výroby a zároveň o ovládnutí celého procesu spotřeby. Hlavním nástrojem byla naprostá kontrola nad rozdělováním surovin, peněz a pracovní síly.³²⁵ K tomuto účelu stát využíval několik institucí, které vznikly hned začátkem války. Byly to především válečné průmyslové svazy, válečné hospodářské ústředny a válečný obilní ústav. Ty se pak od roku 1917 zodpovídaly Generálnímu komisariátu pro válečné a přechodné hospodářství.³²⁶ Tyto instituce měly nakonec po dlouhé čtyři roky na starosti celé válečné hospodářství, a tedy i výživu obyvatelstva v zázemí.

³²³ URBAN, Otto. *Česká společnost 1848-1918*. Vyd. 1. Praha: Svoboda, 1982. s. 580.

³²⁴ Tamtéž. s. 580.

³²⁵ Tamtéž. s. 218.

³²⁶ Tamtéž. s. 218.

Krizi celého hospodářství tvořilo několik faktorů. Za stagnaci výroby mohl především obrovský odliv pracovní síly na frontu. Hovoří se zhruba o 60 % mužské populace, tedy přes čtyři miliony mužů s rakousko-uherskou státní příslušností.³²⁷ Tento enormní nedostatek pracovních sil se stát snažil dohnat především zapojením žen a dětí do pracovního procesu. Z části pak doplňovali pracovníky z řad válečných zajatců. Tato náhrada však nemohla v plné míře zastoupit chybějící pracovníky.

To mělo logický dopad na výrobu surovin a následně na zásobování civilního obyvatelstva průmyslově vyráběnými potravinami. Tíživá situace zasáhla i zemědělství. Zde se největším problémem stal nedostatek kvalitního osiva, které bylo ve větší míře z dovozu a ten byl v nastalé situaci zastaven. Pokud už bylo čím pole osívat, chyběla tažná síla, která by pole obdělala, jelikož většinu tažného dobytka zabrala armáda. Zároveň zde opět chyběla mužská pracovní síla. Z těchto důvodů musely být zemědělské plochy zmenšovány, a to mělo dopad na kvalitu plodin.

V neposlední řadě obě tato odvětví ovlivnila také obchod, přičemž nás zajímá především ten vnitřní, který řídil zásobování a spotřebu obyvatelstva v Rakousku-Uhersku. Obchodníci se nejvíce potýkali se špatným zásobováním, které příští čtyři roky řídily válečné ústředny. Na odbyt si ovšem stěžovat nemohly, jelikož hlavním kupujícím byla samozřejmě armáda. Značně omezujícím faktorem však byla omezená přeprava. Přepravní firmy byly jedny z mála, které nestrádaly, protože profitovaly právě především na armádních zakázkách.

To jsou jen některé faktory, které výrazně ovlivňovaly zásobování obyvatelstva v týlu. Pro obyvatelstvo byla nejzásadnější především výše cen, za které si mohlo suroviny, které se k nim v malé míře dostaly, koupit. Ceny vybraných potravinářských i průmyslových produktů a surovin začal stát určovat již od podzimu 1914.³²⁸ V listopadu se vláda pokusila čelit stoupající drahotě stanovením maximálních cen obilovin a brambor. U těchto komodit se růst cen stával neproblematičtější.³²⁹ Přesto v roce 1915 byly ceny základních potravin stejně na dvojnásobku své předválečné hodnoty.

Anuše Kejřová ve své *Úspěšné válečné kuchařce*, která je datována už v listopadu 1914, čili přibližně čtyři měsíce po začátku války, uvádí tabulky s cenami nejdůležitějších surovin pro kuchyň. Například kilo pšeničné mouky, která, jak víme, chyběla hospodyním asi nejvíce a

³²⁷ ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2001. 492 s. Česká historie; sv. 7. ISBN 80-7106-274-X. s. 220.

³²⁸ Tamtéž. s. 244.

³²⁹ URBAN, Otto. *Česká společnost 1848-1918*. Vyd. 1. Praha: Svoboda, 1982. s. 580.

těžko se nahrazovala, stálo v tuto dobu 76 haléřů oproti předválečným 30 haléřům, kilogram brambor přišel před válkou přibližně na 5 haléřů, zatímco během ní i na 14 haléřů, podobně za máslo se platilo okolo 2 korun, v listopadu 1914 už stálo 3,52 koruny. Ceny se samozřejmě také lišily podle krajů. K dotvoření představ o kupní síle obyvatelstva v předválečné době musíme uvést přibližnou výši mezd, která u většiny lidí nepřekročila 1200 korun ročně. Přibližně polovina této částky byla vydána na bydlení. Většině rodin z nižších vrstev tedy finanční situace už před válkou nedovolovala téměř žádné výdaje navíc. Připomeňme také, že ve většině domácností zajišťoval mzdu pouze jeden člověk, tedy muž, a ten se s velkou pravděpodobností v nejbližší době ocitl na frontě. I tato skutečnost přivedla řadu lidí do velmi tíživé situace, přestože ženy vojáků dostávaly příspěvky na výživu.

Řekli jsme si, že hospodářství monarchie nebylo velmi brzy schopno produkovat dostatek výrobků a zboží, které by stačily pro všechny. Základem pro zásobování obyvatelstva byl odhad vlády, jaká bude potřeba příslušného produktu v příštím období, po kterém následovaly návrhy, jak toto množství zajistit.³³⁰ Pro lepší fungování všech procesů souvisejících se zásobováním potravinami vznikl v roce 1916 z rozhodnutí ministerstva vnitra Úřad pro výživu lidu.³³¹ Mimoto se ministerstvo staralo o zásobování a aprovizaci především formou různých vyhlášek a prováděcích nařízení. O rok dříve v lednu 1915 vydalo například Pamětní list *Kterak má obyvatelstvo se žítí za války*.³³² V jeho duchu se měli lidé v příštích letech chovat. Ještě v témže roce vznikl ve Vídni Státní obilní ústav, protože právě obilí bylo první plodinou, kterou začal stát plně kontrolovat.³³³ Následkem záměrného zadržování plodin zemědělci, kteří nechtěli své zboží prodat, byly napříště všechny plodiny po sklizni prohlášeny za zabavené. Tím bylo možno začít kontrolovat jak výrobu, tak spotřebu.³³⁴ Po obilí a výrobcích z něj následovalo maso, tuk, cukr, mléko a brambory, postupně tak stát převzal distribuci potravin úplně.³³⁵

³³⁰ ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2001. 492 s. Česká historie; sv. 7. ISBN 80-7106-274-X. s. 248.

³³¹ Tamtéž. s. 247.

³³² LENDEROVÁ, Milena, JIRÁNEK, Tomáš a MACKOVÁ, Marie. *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2009. 430 s. ISBN 978-80-246-1683-4.

³³³ SLABOVÁ, Markéta. „*Kdo si v létě nesušil ovoce a houby, bude v zimě sušit hubu.*“ *Strava a stravování ve válečných letech 1914-1918*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4., s. 212.

³³⁴ Ivan Šedivý ve své knize uvádí následující: „*Vládním nařízením z 21. června 1915 byla zabavena sklizeň pšenice, špaldy, žito, směšky, ječmene, pohanky, ovsu, a kukuřice.*“ - Šedivý, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2001. 492 s. Česká historie; sv. 7. ISBN 80-7106-274-X. s. 249.

³³⁵ Tzv. nucené rekvizice.

Dalším pokusem o stabilizaci cen bylo v dubnu 1915 zavedení lístkového systému. Ten formálně garantoval přístup k přidělům potravin, ale už ne k jejich skutečnému získání.³³⁶ Byla to nevídaná novinka, která ale způsobila řadu zmatků. Někteří lidé měli pocit, že jde o poukázku, za kterou dostanou potravinu zadarmo, jiní zase chtěli lístky násobit a získat větší množství potravin. Postupem času byly lístky téměř na všechno důležité spotřební zboží, existovaly moučenky, cukřenky, sádlenky, mydlenky, vajčenky i kávenky (i přestože káva během války prakticky neexistovala). Maso bylo opatřeno ještě přísněji. Byly nařízeny bezmasé dny, které se postupně zvýšily až na tři týdne. Zmiňují se o tom i dobová periodika: „*Min. nařízením z 1. září 1916 byl změněn dosud platný předpis o obmezené spotřebě masa a tuku. Počet bezmasých dnů byl, jak bylo již dávno požadováno, rozmnožen ze 2 na 3, avšak s tou výjimkou, že v jeden den dovoleno je prodávati, podávati a požívati skopové maso.*“³³⁷ K tradičnímu bezmasému pátku a často bezmasému pondělku se přidala ještě středa. Ve většině případů ale ani zboží, na které měli lidé se svými lístky nárok, nebývalo k dispozici. To souběžně zvyšovalo ceny na černém trhu a přiděly se dál snižovaly. Zároveň bylo i nadále možné nakupovat za hotové peníze, přestože obchodní pulty zely prázdnou. Jelikož však ceny nadále raketově stoupaly a příjmy naopak klesaly, byl jakýkoli nákup potravin nebo jiného zboží stejně téměř nemožný. Vše ještě zhoršovala devalvace měny a válečná inflace. Jak se brzy ukázalo, centrální distribuce potravin pomohla špatnou zásobovací situaci pouze zpomalit, ale nemohla ji zachránit.

Stát proto musel hledat nejen nové způsoby, jak obyvatelstvo nasytit, ale ba co víc, přesvědčit ho o smyslu svých opatření a nařízení, kterými bylo denně nuceno k uskromnění a k obětem pro vlast a vítězství ve válce. Nejlepším pomocníkem se stala samozřejmě propaganda. Ta ovšem v počátku přicházela pouze s argumenty, které situaci omlouvaly, nebo hledaly viníka, kterým byla například blokáda zahraničního zboží.³³⁸ Takové vysvětlení lidem pochopitelně nestačilo, docházelo k různým nepokojům a situace se začala vyostřovat.

³³⁶ KUČERA, Rudolf. *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. 213 s. Knižnice Dějin a současnosti; sv. 49. ISBN 978-80-7422-232-0., s. 25.

³³⁷ Česká revue 1916-1917, č.1, s. 50.

³³⁸ DUDEKOVÁ, Gabriela, *Vojnová gastronómia. Zmeny stravovania s stravovacích zvyklostí za prvej svetovej vojny v Rakúsko-Uhorsku*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronómie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4., s. 185.

Státnímu aparátu došlo, že východiskem z potravinové krize může být jediné změna v myšlení a stravovacích návycích obyvatelstva.³³⁹

9.4 „Výmysly“ německých i českých odborníků na výživu

Proto byla na přelomu let 1915 a 1916 zahájena osvětová kampaň, která měla za úkol lidem objasnit mylné představy o výživě.³⁴⁰ V první řadě šlo o snahu povolaných dietologů a fyziologů vyvrátit předválečné nutriční tabulky, jež byly všechny založeny na nezastupitelné úloze masa, mléčných výrobků, mouky, cukrů a tuků jako největších zdrojů energie pro člověka.³⁴¹ V tomto duchu pak jednala celá válečná propaganda. Jak už jsem uvedla, vznikaly odborné články o racionalizaci stravování, tisk šířil reklamy na náhražkové suroviny i dnes známých značek Oetker, Maggi a řady dalších. Autorky kuchařek začaly psát knihy receptů s ohledem na stanovenou válečnou politiku jídla. V receptech těchto úsporných válečných kuchařek dominovaly recepty ze zeleniny, celozrnné mouky a rostlinných tuků.

Tyto propagační materiály nového stravování prakticky udělaly z masa, mouky a cukru zbytečné a vyloženě nezdravé potraviny, které žádný rozumný člověk nemůže konzumovat, pokud chce dobře pracovat a zdravě žít. Celá snaha státního aparátu nám dnes může přijít značně úsměvná, jelikož se nacházíme v době, kdy právě onen válečný nouzový model považujeme za ten správný a zdravý. Většině z nás je velmi dobře známa blahodárnost racionální stravy a její prospěšnost pro náš organismus, o to zajímavější pak mohou být pro dnešního člověka reakce tehdejších lidí, kteří měli evidentní pocit, že se je vláda snaží vyhladovět.

Pokud tato opatření byla s těžkostí přijímána v Německu i Rakousku, pak v českých zemích byla situace ještě značně horší. České obyvatelstvo Rakouska–Uherska přijímalo všeobecně s nevolí jakákoli nařízení stran rakouské vlády, zvláště když pocházela z Německa.

³³⁹ Michel de Certeau ve své práci *The Practice of everyday life* tvrdí, že obyvatelstvo je ve svém každodenním životě ovládáno strategiemi, které vytváří nějaká vyšší moc například v podobě státního aparátu. Tu se snaží lidé, i nevědomě, ve své každodennosti obejít taktikami, aby se vzepřeli systému. – „Making Do“: Uses and tactics. In.: CERTEAU, Michel de. *The practice of everyday life*. First paperback printing. Berkeley: University of California Press, 1988, ©1984. xxiv, 229 stran. ISBN 978-0-520-27145-6.

³⁴⁰ KUČERA, Rudolf. *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. 213 s. Knižnice Dějin a současnosti; sv. 49. ISBN 978-80-7422-232-0., s. 29.

³⁴¹ Jak píše Rudolf Kučera ve své práci „*Válečná nutriční věda začala dekonstruovala zažité představy o správné výživě, jelikož obyvatelé podle ní jedli špatně, bez jakýchkoli optimalizačních strategií, což v důsledku podryvalo nejen jejich zdraví, ale také pracovní výkonnost, a tím i válečné úsilí celé monarchie.*“

Touto myšlenkou se ve své studii zabýval především Martin Franc. Tvrdí, že právě všemožné náhražky byly společností považovány za bláznivé výmysly německých učenců.³⁴² Ti přicházeli často s velice zvláštními nápady, které se zdají být z dnešního pohledu dosti zoufalé, jako by si nevěděli rady s tím, jak hladové nasytit než naopak. Informují o tom Lidové noviny: „*Nová válečná zelenina. Liepziger Volkszeitung přináší tento nářek: Co jsme za války zakusili od našich profesorů! Pokusy jich, doporučit nouzi trpícímu lidstvu mouku ze slámy jako potravinu, jsou nezapomenutelným příkladem. Nejnověji namáhají se učené hlavy v jiném oboru: na místě mouky pečují teď o zeleninu.*“³⁴³ Jistý německý profesor z bonnské univerzity byl v tomto článku pomlouván za svůj šílený nápad nahradit zeleninu některými druhy travin. Lidé samozřejmě netušili, že němečtí učenci nevymýšleli pouze náhražky, ale šli se svými výmysly ještě dál. Prakticky inovovali veškeré dietologické myšlenky, které v té době platily a tím nic netušící obyvatelstvo mohla vláda ovládat daleko víc, než sama tušila.

Situaci samozřejmě nevylepšíval ani český dobový tisk, který všechny tyto informace, ať už šlo o zdražování surovin, jejich nedostatek a náhražky, značně zesměšňoval. Například touto nejkratší pohádkou: „*Děti: „Strýčku vypravujte nám nějakou pohádku!“ - Strýček: „Nemám čas!“ - Děti: „Tak aspoň krátkou.“ - Strýc: „Krátkou? Hm, tak poslouchejte: Guláš, rohlík a plzeňská za třicet krejcarů. A pohádky je konec.*“³⁴⁴ Někdy se ale vláda zvládla zesměšnit sama dosti absurdními výnosy, jak je vidět z následující vyhlášky: „*Požívání masa o židovských Velikonocích. Z Vidně. Úřad pro výživu udělil pro Israelity povolení, aby příslušníci židovské vír směli v pátek 6.dubna požívatí maso a jídla masná. Nákup masa v tento bezmasý den jest stále zakázán.*“³⁴⁵ Zároveň státní deníky jako Lidové noviny, Národní listy i další tisk přicházely denně s novými nápady a metodami, jak některou surovinu ušetřit.

Za „německými profesory“ však nezůstávaly pozadu ani jejich české protějšky. Objevila se řada odborníků, kteří se do těchto snah zapojili také. Ti se pak bohužel často nacházeli ve velké neoblíbenosti svého okolí i národa. Jejich snahy ale mnohdy byly čistě vědecké. Někteří vědci se svými výzkumy pouze snažili pomoci obyvatelstvu od hladu. Řada z nich byla díky své profesi dobře obeznámena s hospodářskou situací státu a ihned po vypuknutí konfliktu jim muselo být jasné, že potravinová krize je nevyhnutelnou komplikací v době války. Jiní byli ale

³⁴² FRANC, Martin. *Výmysly německých profesorů i návrat ke zkušenostem předků. Přírodní potravinové náhražky za 1. světové války v českých zemích.* Práce z dějin Akademie věd. Roč. 4, č.1 (2012), s. 4.

³⁴³ Domácí zprávy, In.: Lidové noviny, Brno: Vydavatelství Lidové strany, 1893-1945. 20.3. 1917, s. 4.

³⁴⁴ Domácí zprávy, In.: Lidové noviny, Brno: Vydavatelství Lidové strany, 1893-1945. 29.5. 1917, s. 4.

³⁴⁵ Domácí zprávy, In.: Lidové noviny, Brno: Vydavatelství Lidové strany, 1893-1945. 30.3. 1917, s. 4.

zřejmě stejně zainteresovaní jako němečtí odborníci. Svá tvrzení opírali často o fyziologii, biochemii, o nové poznatky v zemědělství a lékařství, ale také o historii.

V této souvislosti můžeme zmínit dílo historika a etnografa Čenka Zibrta, který svá tvrzení opíral o historická fakta z let 1817, kdy zužoval Evropu poslední velký hladomor po Napoleonských válkách.³⁴⁶ „*Hospodáři, lidumilové, znalci přírody, lékaři o překot závodili jinde i u nás, ušlechtilém snažení, získati náhrady, výživy posavad neobvyklé. Dokazovali, že člověk vedle obilí, chleba, při nedostatku polní úrody, má v přírodě ještě jiné výživné látky, kterých buď vůbec nezná, nebo které zná, ale nevšimá si jich z nezvyku nebo zošklivuje si je.*“³⁴⁷ Někteří odborníci znalí lidského myšlení, které se často a rádo spoléhá na známé věci, se obraceli pro obhájení svých tvrzení k tradici. Myšlenka byla asi taková, že pokud naši moudří předci mohli nahrazovat pšeničnou mouku v chlebu moukou ječnou, proč bychom nyní neměli následovat jejich zkušenosti. Takový názor prosazoval ve svých spisech například předseda Obilního ústavu Karel Viškovský.³⁴⁸ Asi nejdál šel ve svých výzkumech známý český profesor Julius Stoklasa. Bohužel si tím také získal nenávisť svých kolegů, kteří mu jeho propagaci náhražek nemohli zapomenout ještě několik let po válce.³⁴⁹ Shodně s Viškovským ho nejvíce zajímalo nahrazení mouky v chlebu, k čemuž využíval různé druhy rostlin, ať už jetel, slámu nebo lišejník.³⁵⁰

Antonín Merhaut, obvodní lékař v Hlubočepích, šel ve své práci zcela opačnou cestou a obhajoval staré předválečné myšlenky. Ohrazuje se ve své práci proti současnému stavu zásobování a stravování obyvatelstva, které je z jeho pohledu naprosto nedostačující a měla by se sjednat rychlá náprava. Podle jeho propočtů by člověk měl zkonzumovat okolo 3000 kalorií denně a pokud tak neučiní, nemůže jeho tělo správně fungovat. Pro člověka mírně pracujícího s váhou okolo 70 kilogramů doporučuje ... *½ litru mléka, pečiva z 200 g mouky, 1 kg bramborů, 200 g masa a 70 g másla nebo sádla.*³⁵¹ To jsou i dnes, v dějinách nevídaného blahobytu, dosti sebevědomá čísla, když uvážíme, že dnešní tabulky doporučují dospělému pracujícímu muži něco málo přes 2000 kalorií denně. V Merhautově stravovacím plánu se naopak zelenina, nebo

³⁴⁶ ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*. V Praze: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1917. 95 s.

³⁴⁷ Tamtéž. s. 3.

³⁴⁸ VIŠKOVSKÝ, Karel. *Boj o chléb*. Praha: A. Reinwart, [1915]. 51 s.

³⁴⁹ FRANC, Martin. *Výmysly německých profesorů i návrat ke zkušenostem předků. Přírodní potravinové náhražky za I. světové války v českých zemích*. Práce z dějin Akademie věd. Roč. 4, č.1 (2012).

³⁵⁰ Stoklasa, Julius. *Výživa obyvatelstva ve válce*. V Praze: Julius Stoklasa, 1916. 83 s.

³⁵¹ MERHAUT, Antonín. *Zásobování a výživa lidu v době válečné*. V Praze: [s.n.], 1916. s. 10.

jí podobné náhražky vůbec neobjevují. V jeho podání pak strava, doporučovaná všemi zastánci oné obměny, vyznívá z dnešního pohledu poněkud rozumněji.

Přední český odborník v oblasti výživy doktor Edward Babák, jenž byl svými názory také zastáncem německých teorií, dokonce viděl ve válce šanci na změnu ve stravování lidí.³⁵² Tvrdil, že nebyvalé výzkumy, které byly prováděny ve válečné době, pomohou změnit myšlení lidí, tím ozdravit populaci, a tak z války konečně vzejde něco dobrého. To se samozřejmě nestalo. Omezenou válečnou stravu s radostí všichni hned opustili a kuchyně našich hospodyněk se začaly vracet k osvědčeným tradicím.

9.5 Náhražky a náhražky náhražek

Náhražky se staly neodmyslitelnou součástí i jakýmsi fenoménem první světové války. Výše bylo zmíněno, že za zemi náhražek bylo s nadsázkou bráno Německo, ale náhražky se používaly ve velké míře i v Habsburské monarchii, stejně jako v ostatních zemích zapojených do válečného konfliktu. Jak ve své studii podrobně popisuje Martin Franc, existovaly náhražky několika druhů.³⁵³ Buď byly zcela syntetické, kde přírodní složka produktu byla zcela nahrazena umělou. Tomu ovšem předcházela poměrně složitý chemický výzkum, a proto většina těchto náhražek zůstala naštěstí jenom ve fázi pokusů. Někdy tomu bylo ale právě naopak a přírodní surovina byla využita k výrobě umělé náhražky.

Pak existovalo několik typů náhražek přírodních. Ty se lišily způsobem využití. Pro svou podobnou chuť nebo strukturu byly používány k nastavení původní suroviny v konkrétním produktu, ale také ji často nahradily zcela. To s oblibou praktikovaly především hospodyně při vaření. V dalším případě mohla být nějaká surovina použita jako náhražka v jiném výrobku a sama byla nahrazena jinou. V tomto případě se hovoří především o nahrazování ječmene při výrobě piva, který byl používán především při výrobě náhražkové ječné mouky. A v neposlední řadě jsou to ony náhražky náhražek, kdy už původně nahrazená surovina byla ještě nahrazena jinou. Zde je nejlepším příkladem káva, která byla běžně už před válkou nahrazována cikorií. Nyní byly i tyto směsi ještě upravovány. Ve finále šlo pak spíše o směs ze sušených slupek, což s kávou mělo pramálo společného. Stávaly se ale též výjimky,

³⁵² BABÁK, Edward. *Výživa rostlinami*. Praha: F. Topič, 1917. 80 s. Duch a svět; 21.

³⁵³ FRANC, Martin. *Výmysly německých profesorů i návrat ke zkušenostem předků. Přírodní potravinové náhražky za 1. světové války v českých zemích*. Práce z dějin Akademie věd. Roč. 4, č.1 (2012), s. 9.

kdy použití náhražky přispělo k objevení nebo vylepšení stávající technologie. Tak tomu bylo příkladně při výrobě piva.

Jev, který se do konce války stal zcela obvyklým, byla snaha o zařazování dříve nepoužívaných nebo dokonce až tabuizovaných surovin. To se projevovalo především při nahrazování masa a zeleniny, ale i dalších přirozených součástí stravy. Už jsme zmínili, že často se z dnešního pohledu jedná o věc dosti paradoxní. Například vnitřnosti skotu či vepřového jsou dnes považovány za lahůdku. Není neobvyklé setkat se s telecím brzlíkem či uzeným jazykem na jídelním lístku ve vyhlášené restauraci. Ve válečných kuchařkách se tato surovina vyskytuje často právě proto, že jde o maso méně kvalitní, ne-li o odpadní části. Hovězí vnitřnosti zbývaly jako odpad po výrobě konzerv z hovězí svaloviny pro vojáky.³⁵⁴ Stejně tak je tomu u některých druhů mas. Pro většinu z nás je například skopové delikatesním zážitkem, který si dopřejeme jednou ročně v období Velikonoc. V době předválečné, válečné i následující, šlo spíše o maso druhé jakosti, které nebylo příliš oblíbené. Také o tom svědčí fakt, že smělo být zařazeno do jídelníčku i v bezmasých dnech. Naopak masem vzácným bylo vepřové, které si člověk mohl dopřát pouze nějakou dobu po zabíjačce, pokud měl dostatečně velké hospodářství, kde mohl vepře chovat. Pro městskou společnost bylo tedy vepřové ještě vzácnější. Opačně tomu bylo u šlechty, která vepřové poprvé zařadila na svůj jídelníček právě v této době.³⁵⁵ Naproti tomu zcela běžným masem bylo hovězí, které dnes stojí taktéž na pomyslném piedestalu jako kdysi vepřové. Víme ale také o nahrazování masa jatečního masem koňským, oslím, psím, či masem zdechlin. Často se také využívala krev, kterou byly zahušťovány polévky, ve snaze zaručit tělu příděl bílkovin.

Podobně docházelo k zaměňování zeleniny, luštěnin a obilovin, méně známými, odmítanými, ale často zdravějšími substituty, které dnes uznáváme v rámci racionální výživy. Pšenice v mouce byla nastavována nebo zcela nahrazována kukuřicí, ovšem, ječmenem, tapiokou, čirokem či rýží. Pokud ovšem byla chlebová mouka vyměněna při výrobě chleba za rozemleté luční rostliny, cukrovou řepu, bramborový škrob, nebo dokonce rozemletou březovou kůru a lišejník, je zcela pochopitelné, že rozhořčení lidí bylo značné. Podobně na tom byla zelenina, která před válkou představovala spíše doplněk stravy. Nyní se však stala její hlavní součástí. Nejčastěji se jedla řepa, zelí a brambory. Často to ale nebyla zelenina typická,

³⁵⁴ FRANC, Martin. *Výmysly německých profesorů i návrat ke zkušenostem předků. Přírodní potravinové náhražky za 1. světové války v českých zemích*. Práce z dějin Akademie věd. Roč. 4, č.1 (2012), s. 9.

³⁵⁵ CICHROVÁ, Kateřina. *Pozvání ke Schwarzenberskému stolu na přelomu 19. a 20. století*. In.: PETRÁŠ, Jiří, ed. a NIKRMAJER, Leoš, ed. *Dobrou chuť*. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003. 135 s. ISBN 80-86260-26-7. s. 52.

jelikož na talířích se objevovaly i divoce rostoucí rostliny, dříve určené pouze pro dobytek, jako lebeda, vikev, tuřín, pýr, šťovík, kopřivy, sedmikrásky i jetel. Při tomto výčtu není divu, že někteří lidé často trpěli zaživacími potížemi, nechutenstvím či podvýživou. Za to mohla především nízká výživová hodnota stravy, ale také malé množství jídla na porci pro jedince.

9.6 Válečné úřední kontroly

Nová válečná politika jídla by nemohla fungovat, kdyby se státní aparát měl spolehnout na její dodržování v jednotlivých domácnostech. Proto válečné hospodářství šlo se svojí strategií ještě dál a dalo vzniknout veřejným vývařovněm tzv. lidovým kuchyním.³⁵⁶ Tato stravovací zařízení se stala fenoménem první světové války. Začala vznikat už v prvních letech války, někdy přímo pod širým nebem. První oficiální pražská kuchyně byla zřízena 14. srpna 1916 U Vejvodů, kde bylo denně vydáno 500 obědů.³⁵⁷ Vývařovny se staly pro stát nejlepším způsobem, jak zajistit zásobování a stravování civilního obyvatelstva a zároveň udržet nespokojenost lidí na uzdě.

Ze začátku byly vývařovny určeny pouze pro chudé vrstvy obyvatelstva, především pro nezaměstnané, vdovy, sirotky a též dělnictvo, u kterého bylo potřeba zajistit jistou míru průčeschnosti. Postupně se ale staly řešením v nouzi pro měšťanstvo, dokonce i pro malé procento vrstev vyšších, jelikož hlad začal být opravdu všudypřítomný. Vznikaly k tomu i publikace shrnující celou problematiku: „*V polovici měsíce července 1916, kdy počalo zásobování obyvatelstva pražského potravinami váznouti a kdy ceny potravin počaly stoupati, vyšel z ředitelství aprovizačních ústavů hl. města Prahy popud, aby bylo zavedeno v Praze hromadné stravování středních vrstev obyvatelstva, na které nejtíže doléhaly poměry zásobovací a cenové.*“³⁵⁸

Celý tento koncept stravování, přesunul konzumaci ze soukromého prostoru na veřejnost, a tím prakticky zaručil jeho dodržování. Lidé začali být podezřívaví k ostatním. Lidé stravující se v soukromí byli vyvrheli společnosti, protože měli nejen co jíst, ale ještě se s tím schovávali doma, a tedy asi měli i co schovávat. Zde by bylo možno citovat teze Michela

³⁵⁶ KUČERA, Rudolf. *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. 213 s. Knižnice Dějin a současnosti; sv. 49. ISBN 978-80-7422-232-0., s. 46.

³⁵⁷ ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2001. 492 s. Česká historie; sv. 7. ISBN 80-7106-274-X. s. 256.

³⁵⁸ *Vznik a činnost kuchyní komitétu pro společné stravování méně majetného obyvatelstva v Praze v letech 1916-1920*. [Praha: s.n., 1920]. 32 s.

Foucaulta o disciplinované společnosti. Podle Foucaultovy teorie o biomoci platí, že pokud jsou lidem stanovena jasná pravidla a jsou nuceni je dodržovat, chtějí, aby je dodržovali i ostatní, a tak se dokáží kontrolovat navzájem.³⁵⁹ A to přesně nově stanovený válečný systém vlády zaručoval.

9.7 Stravovací taktiky hladem trýzněného obyvatelstva

Odmítnutím veřejného stravování se tito lidé nejen znelíbili ostatním, ale zároveň se tím odsoudili ke každodennímu čekání ve frontách na příděl. Nicméně si tím udrželi určitou míru rozhodování nad vlastním stravováním. To nebylo ovšem jedinou taktikou, kterou se obyvatelstvo monarchie snažilo vymanit ze strategií státem řízeného hospodářství. Lidé se snažili získat potraviny různými způsoby, ať už zákonnými či nezákonnými. Nouze byla o všechno a spekulovalo se úplně se vším.

To nahrávalo především obchodníkům, kterým byl válečný nedostatek prospěšný. Během války se rozmohl mezi obchodníky nový fenomén tzv. keřasení, tedy překupování zboží a šmelení.³⁶⁰ Nouze nahrávala všem hospodářským zločinům. Obchodníci běžně předražovali už tak neúnosně drahé zboží, nebo volně prodávali to, které mělo být vydáno na lístky. Své zásoby se snažili před kontrolami všemožně utajit, neštíteli se ani pašování nebo lichvy.³⁶¹

Jedním z hlavních způsobů, jak získat potřebné jídlo a věci denní potřeby, bylo například nakupování na černém trhu, který expandoval ihned po začátku války. Tento způsob obživy se ale spíše týkal vyšších vrstev, protože ty si mohly dovolit platit vysoké částky, jimiž černý trh oplýval. Obyvatelstvo z nižších vrstev se spíše spoléhalo na venkov, který na tom nebyl zdaleka tak špatně jako městské dělnictvo, jelikož disponoval vlastními zdroji. Lidé s příbuznými či známými na venkově tak využívali jejich pohostinnosti coby alespoň nepatrného zdroje přílepení. Pro tento způsob obživy se později rozšířil termín tzv. batoňového hospodářství, nebo též aprovizace.³⁶² Bylo možné potkávat ženy na cestách s batohem na

³⁵⁹ FOUCAULT, Michel. *Dohlížet a trestat: kniha o zrodu vězení*. Překlad Čestmír Pelikán. Praha: Dauphin, 2000. 427 s. Studie; sv. 10. ISBN 80-86019-96-9.

³⁶⁰ „Keřasení“ z německého Kettengeschäft, znamenající řetězový obchod (tento výraz vznikl za první světové války).

³⁶¹ ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2001. 492 s. Česká historie; sv. 7. ISBN 80-7106-274-X. s. 256.

³⁶² SLABOVÁ, Markéta. „Kdo si v létě nesušil ovoce a houby, bude v zimě sušit hubu.“ *Strava a stravování ve válečných letech 1914-1918*. In.: JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4., s. 209.

zádech, které si jely na venkov pro zásoby. Venkovské obyvatelstvo, přestože se mělo většinou lépe než městské, zase využívalo podobným způsobem přírodu okolo sebe. Ta se v pozdějších letech války stala skutečně důležitým zdrojem potravin. Houby, plané a lesní ovoce a různé byliny se staly vítaným zpestřením stravy. Jejich jídelníček ovšem zase zkracovaly povinné dodávky do měst. Nové zákony totiž vyžadovaly, aby se venkov podílel na výživě města.

Stejným přínosem mohl být i příbuzný, syn, manžel nebo vnuk na frontě, který v době dovolené přinesl domů svůj válečný proviant. Vojáci se vždy snažili přivést domů něco na přilepšenou své rodině. Záznamy o tom se zachovaly i v dobové beletrii, která ukazuje, že byl tento způsob běžný, a ze které nyní citujeme: „*Proto také vstávám a jdu pro tornu. Přináším ji k posteli a vybaluju, co jsem našim přivezl: celý eidamský sýr, jež mi Katcza sehnal, dva komisárky, skoro půl kila másla, dvě plechovky játrové paštiky, půl kila sádla a sáček rýže.*“³⁶³ Jednalo se však pouze o chvilkové přilepšení, které se také netýkalo úplně všech.

Za určitou taktiku můžeme považovat i nezákonné chování obyvatelstva, za které se dá považovat nejen lov zvěře, který byl v čase války zakázaný, ale třeba i obyčejná, nepromyšlená krádež. Za projev zoufalství je pak možné označit záměrné zranění dobytka, které se ve válečných letech hojně rozšířilo. Lidé svůj dobytek raději smrtelně zranili, než by ho museli darovat na frontu. Běžně se tak objevovaly případy, kdy zvíře pošlo na spolknutý hřebík nebo si nedopatřením zlomilo nohu. Cílem všech těchto zoufalých činů obyvatelstva byla jediná věc, a to se čas od času lépe najíst, než tomu bylo v každodennosti války.

³⁶³ REMARQUE, Erich Maria. *Na západní frontě klid; Cesta zpátky*. Překlad František Gel. 6. vyd. Na západní frontě klid (v NV 2. vyd.) a 4. vyd. Cesty zpátky (v NV 2. vyd.). Praha: Naše vojsko, 1988. 382 s. Světový válečný román; Sv. 65., s. 99.

10. 1918-1938: HLAD A HOSPODÁŘSKÁ KRIZE, ALE TAKÉ ZLATÁ ÉRA ČESKÉ GASTRONOMIE

Období první republiky bývá často vnímáno jako doba jakési gastronomické revoluce a celkového zlepšení stravování všech vrstev obyvatelstva vlivem řady faktorů a změn. Pravdou je, že právě tato historická etapa přinesla české kuchyni nejvíce kulinářských skvostů, kterých si dodnes velmi ceníme, a současná kuchařská generace se k této době také velmi ráda vrací. Nelze však předpokládat, že to, jakým způsobem je prvorepubliková gastronomie prezentována v kuchařských knihách i dobovém tisku, odpovídá realitě stravování většiny tehdejších obyvatel Československa. Shrneme-li běžně rozšířené informace, které je možné získat z různých publikací či médií, můžeme nabýt dojmu, že prvorepubliková gastronomie byla založená na složitých způsobech úpravy a drahých surovinách, a především velice zvláštních kombinacích jednotlivých surovin či celých pokrmů. Jejím rysem byla mimo jiné také jasně patrná provázanost s cizími kuchyněmi, zejména pak s francouzskou. To vše je jistě pravda, jestliže máme na mysli pouze stravování bohatých obyvatel Československa, tedy vyšších vrstev prvorepublikové společnosti, které si tento způsob stravování mohly dovolit. Co se středních vrstev týká, je možné předpokládat, že i k tomuto společenství pronikaly nové trendy ve stravování, ale už v omezené formě, redukované především výší majetku a společenským postavením jednotlivých osob. Což potvrzují i dobové prameny.

10.1 Poválečná situace

První republika byla ale také dobou, kdy velká část populace velice strádala. Lidé často neměli co jíst a trpěli hladem a podvýživou i delší dobu. Vliv na to měla především první světová válka a posléze velká hospodářská krize ve 30. letech. Propastný rozdíl mezi miliony chudých a několika málo tisíci bohatých a dobře situovaných obyvatel však už většina lidí nevnímá, jelikož v řadě knih, tisku i v dalších médiích je první republika často prezentována jako období nekonečného blahobytu, prosperity a bohatství všech vrstev obyvatelstva. V řadě případů tomu tak ale vůbec nebylo. Obrovské ekonomické rozdíly ve společnosti se dají vystopovat po celou dobu trvání první republiky. Je tedy nutné kromě onoho pozlátka, které je nám často předkládáno, vnímat i jeho odvrácenou stranu.

V předchozí kapitole bylo nastíněno, jak zoufalá situace v zásobování provázela celou první světovou válku a absolutně ovládla stravování všech obyvatel českých zemí. Bohužel ani doba bezprostředně navazující na konec války nevykazovala velké změny. Hospodářská situace nově vzniklého státu byla velmi neutěšená a ani všechna nová vládní nařízení nedokázala situaci rychle zvrátit. Panoval kritický nedostatek zboží a lístkový systém nezaručoval ani základní výživu. I po válce stále rostly ceny a lichva nebrala konce.³⁶⁴ Vlivem všemožných rozhodnutí vlády se zásobovací situace začala zlepšovat koncem roku 1919.³⁶⁵ Hospodářství se však stabilizovalo až kolem roku 1923.³⁶⁶ Situace se tedy zlepšovala velmi pomalu a postupně, ale tento rok už můžeme zahrnout do těch lepších v období první republiky.

10.2 Důsledky hospodářské krize

Postupné zlepšování životní situace obyvatel Československa však nemělo tak dlouhého trvání. Za konec pomyslného blahobytu můžeme považovat rok 1929. Čtvrtek 24. října 1929 změnil směřování hospodářství na celé planetě. I když následky krachu newyorské burzy do Československa dorazily s téměř dvouletým zpožděním, už od počátku velké hospodářské krize zde nebyla situace jednoduchá. Již tak dost vrtkavé československé hospodářství se do roku 1934 postupně ocitlo v naprostém propadu. Krize zasáhla všechny oblasti, včetně průmyslu, zemědělství i obchodu, na kterém bylo exportně zaměřené Československo zcela závislé. Zásadním problémem většiny obyvatel byla stále rostoucí nezaměstnanost, která do konce krize postihla třetinu veškerého obyvatelstva v zemi. Nezaměstnanost zapříčinila nedostatek financí ve velké části československých domácností, pročež mnohé rodiny následně strádaly nedostatkem potravin.

Krize zasáhla všechny sociální vrstvy. Nejvíce však dělnictvo a chudé vrstvy venkova (domkáři, podruzi), tedy ty, kteří se ani před rokem 1929 neměli zrovna nejlépe. Tisk, především ten dělnický, informoval o hladovějících obyvatelích a ani autorky kuchařských knih se nezapomněly zmínit o vsudypřítomné drahotě, jako například Anuše Kejřová: „*Za dnešní nepoměrné drahoty potravin hledí skorem každá rodina připravit si pokrmy chutně a vydatně*

³⁶⁴ OLIVOVÁ, Věra. *Dějiny první republiky*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2000. 355 s. ISBN 80-7184-791-7. s. 90.

³⁶⁵ KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře První republiky (1918-1938). Díl první, Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918-1929)*. 1. vyd. Praha: Libri, 2000. 571 s. Dějiny českých zemí; sv. 11. ISBN 80-7277-027-6. s. 211.

³⁶⁶ ZÁBRODSKÁ, Kristina. *Životní styl první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku*. Praha, 2014. Rigorózní práce. Fakulta sociálních věd Univerzity Karlovy. s. 39.

co nejlevněji.³⁶⁷ Ve svých knihách také doporučovaly způsoby, jak se s nastalou drahotou vyrovnat.³⁶⁸ Většina těchto knih však vyšla ještě před hospodářskou krizí. Z toho je jasné, že situace pro některé nebyla lehká ani ve tzv. „zlatých dvacátých“. V době krize pak nebyla vydána skoro žádná kuchařská kniha od sledovaných autorek. Během 20. let ale paradoxně vycházely souběžně kuchařské knihy pro nižší vrstvy (dělnické kuchařky apod.) a sbírky receptů pro vyšší vrstvy. Tehdy také vznikla například kuchařka Marie Janků-Sandtnerové o francouzské kuchyni.³⁶⁹ To velmi dobře vystihuje propastné sociální rozdíly, které vládly mezi jednotlivými domácnostmi, potažmo jejich hospodyněmi, které si kuchařské knihy kupovaly.

Za takové situace, jakou byla hospodářská krize, není možné předpokládat, že by jakékoli prvky moderního stravování, tak jak jsme si jej naznačili, mohly pronikat do stravovacího stereotypu hladem postiženého obyvatelstva. Pro některé vrstvy tak bohužel prvorepubliková gastronomie skončila dříve, než vůbec mohla do jejich jídelníčku proniknout. Především bylo důležité se najíst, proto místo novot ve stravování, opět vyhrávala tradice a staré osvědčené zvyky, ke kterým se lidé vždy obracejí v době krize, jelikož s nimi mají dobré zkušenosti.

10.3 Zlatá éra české gastronomie?

Přestože jsme zmínili miliony lidí, kteří se měli i po válce velmi zle, netýkalo se to všech vrstev obyvatelstva. Bohatší vrstvy se poměrně rychle vzpamatovaly z válečné nouze a jejich situace se zlepšovala souměrně s celkovou situací hospodářskou, nemluvě o těch, kteří na válce dokonce zbohatli. Zhruba od roku 1924 tedy můžeme poprvé hovořit o něčem jako „zlatá éra“ první republiky a potažmo i její gastronomie. Je poctivé prvorepublikové gastronomii přes všechna „ale“ s jistotou přiznat velký progres, který je zcela patrný nejen v kuchařských knihách. Jak už víme, jedná se nejen o období velkého technického i kulturního pokroku, ale též mnoha nových stravovacích vlivů, ať už máme na mysli vegetariánství, racionální stravu, vliv zahraničních kuchyní a mimo jiné též vznik řady nových potravinářských výrobků. To vše teď konečně nabíralo na významu výrazně víc, než tomu bylo před válkou.

³⁶⁷ KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. 2. oprav. a dopl. vyd. Praha: A. Svěcený, 1923. s. 3.

³⁶⁸ Např. ŠPILAROVÁ, Matilda. *Domácí kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů ku přípravě polévek, různých druhů masa, omáček, příkrmů, jemného pečiva atd. Šesté opravené vydání*. V Jičíně: nákladem vlastním, [1935]. 115 stran., JERMÁŘOVÁ, Bohumila. *Malá vzorná kuchařka: nejlepší předpisy pro domácí kuchyň vybrané z předních kuchařských knih Rettigové, Hansgírgové, Domácnosti a j.: s praktickým návodem o vzorném vedení domácnosti*. V Praze: I.L. Kober, [1933?]. 173, 33 stran.

³⁶⁹ JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Francouzská kuchyně: Pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*. Praha: Unie, 1927. 90 s., 1 list.

V této době se ale také prosadilo velké množství nových módních podniků, ať už hotelů, restaurací, kaváren, lahůdkářství, cukráren či dalších druhů gastronomických provozoven. Vysvětlení tohoto pozitivního rozvoje je nasnadě. Poválečná situace se stabilizovala a bohatší vrstvy obyvatelstva přestaly pociťovat tlak tíživé životní situace. Chtěly se mít konečně lépe, bavit se a užívat si života. Doba tedy přála určitému požitkářství a touze po zážitku, i tomu gastronomickému. Pokud na to tedy lidé už měli peníze, začali si více dopřávat, ať už šlo o návštěvy restauračních zařízení nebo nákup lahůdek domů na nedělní odpoledne.

10.4 Prvorepublikové podniky

Řada stravovacích zařízení vznikla již před koncem 19. století. Jejich sláva se ale naplno projevila až po první světové válce. Kavárny již nebyly místem, kde se scházeli jen starší pánové, aby si přečetli noviny a vykouřili cigaretu, ale též prostředím, kde se setkávali například studenti, umělci nebo dívky se svými mládenci. Spolu s novou epochou zavál do rozvíjejícího se Československa nový vítr, přinášející prvky z francouzského a amerického životního stylu, který vyhovoval právě mladým lidem.³⁷⁰ Některé podniky tak byly po válce přestavovány, aby splňovaly moderní trendy a požadavky nastupující generace. Takovou změnou prošla například kavárna Slavia v Praze, která byla ve 20. letech přestavěna ve stylu Art deco.³⁷¹ Scházeli se zde často umělci a lidé směřující za kulturou do sousedního Národního divadla. Podobně byla cukrárna U Myšáka ve Vodičkově ulici v roce 1923 přestavěna a rozšířena o kavárnu v prvním patře.³⁷² Cukrárna patřila k nejvyhlášenějším podnikům v Praze, přestože měla v té době již velkou konkurenci (např. Erhartova cukrárna na Letné). Scházela se zde řada slavných osobností včetně prezidenta Masaryka, Emy Destinové, Oldřicha Nového nebo Svatopluka Machara.³⁷³ Právě i díky lidem, jako byl cukrář František Myšák, získalo české cukrářství velký ohlas.

³⁷⁰ VAŠÁK, Jaroslav. *První republika u stolu*. 1. vydání. [Brno]: CPress, 2017. 334 stran, 8 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-264-1711-8. s. 313.

³⁷¹ Dekorativní styl užitého umění, nesoucí prvky secese, kubismu a dalších uměleckých směrů. Rozšířil se ve 20. a 30. letech minulého století především v Evropě a USA.

³⁷² VAŠÁK, Jaroslav. *První republika u stolu*. 1. vydání. [Brno]: CPress, 2017. 334 stran, 8 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-264-1711-8. s. 294.

Cukrář František Myšák (1870-1941) si svou cukrárnu otevřel v roce 1904. Po jeho smrti převzal podnik jeho syn. Cukrárna fungovala i po znárodnění v roce 1950.

³⁷³ ŘEZNÍČKOVÁ, Alena. *Cukrárna Myšák: rekonstrukce za 30 milionů*. Bydlení idnes.cz [online]. 2008-12-4 [cit. 13.3.2020]. z WWW: http://bydleni.idnes.cz/cukrarna-mysak-rekonstrukce-za-30-milionu-f10-architektura.aspx?c=A081204_015123_architektura_rez

Řada podniků zaměřených na gastronomii za první republiky naopak teprve vznikala. Zcela novým a dosti monumentálním počinem byla stavba vyhlídkové kavárny a restaurace Terasy Barrandov, která byla otevřena koncem roku 1929.³⁷⁴ Projekt, který neměl ve své době obdoby, jelikož jeho kapacita dosahovala 3000 hostů, vznikl z návrhu stavitele Václava M. Havla (1897-1979).³⁷⁵ Celé zařízení však nebylo určené pouze pro obyvatele vilové čtvrti nebo umělce z nedalekých filmových ateliérů, ale Barrandovské Terasy se staly výletním cílem mnoha obyvatel Prahy. V této době už ovšem nebyly cílem jediným. Krátké vycházky nebo i celodenní výlety spojené s následnou konzumací a osvěžením se staly novým trendem už na konci 19. století, avšak teprve po válce se těšily větší oblibě.

Výletní restaurace na okraji i v blízkém okolí hlavního města se staly oblíbeným zpestřením nedělního programu Pražanů. Nejinak tomu bylo i v jiných městech republiky. Dalo by se také říci, že byl tento módní trend 20. a 30. let 20. století předchůdcem dnešní gastroturistiky. Vznik těchto restaurací často souvisel s oblibou konkrétních výletních míst a naopak některé vyhlášené podniky tyto výletní cíle samy vytvářely.³⁷⁶ Oblíbenými restauračními zařízeními se tak stala například Šlechtova restaurace v pražské Stromovce (Královská obora) nebo restaurace Nebozízek na Petříně, které se dnes obě už nacházejí v samém středu města.³⁷⁷ Lidé ale navštěvovali i místa vzdálenější, kam bylo třeba vyrazit vlakem, vozem nebo parníkem (např. Roztoky, Malá Chuchle, Štěchovice, Slapy, Černošice a další).³⁷⁸

Slavnými podniky se ovšem nestaly jen kavárny, cukrárny a výletní restaurace, ale také restaurace luxusních hotelů. Asi nejznámějším novoměstským hotelem byl v dobách první československé republiky Grandhotel Šroubek, přestavěný v letech 1924 z bývalého hotelu U

³⁷⁴ DVOŘÁK, Tomáš. *Pražské výletní restaurace*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2010. 174 s. ISBN 978-80-7106-887-7. s. 50.

³⁷⁵ VAŠÁK, Jaroslav. *První republika u stolu*. 1. vydání. [Brno]: CPress, 2017. 334 stran, 8 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-264-1711-8. s. 313.

Václav Maria Havel (1897-1979) byl stavební podnikatel a člen vlivné rodiny Havlových. Jeho otec Václav Havel byl také stavitel (palác Lucerna), bratr Miloš Havel založil Filmové továrny AB Barrandov. Mimo Barrandovských teras postavil Václav M. Havel také vilovou čtvrť na Barrandově. Jeho synem byl spisovatel, dramatik a první porevoluční prezident Václav Havel.

³⁷⁶ DVOŘÁK, Tomáš. *Pražské výletní restaurace*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2010. 174 s. ISBN 978-80-7106-887-7. s. 10.

³⁷⁷ Šlechtova restaurace fungovala již od roku 1791. Roku 1882 si ji pronajal Václav Šlechta. Restaurace fungovala i po 1948 ale už bez Šlechtovy rodiny. Restaurace Nebozízek fungovala už na počátku 19. století, největší oblibu získala ale až po roce 1891, kdy zahájila svůj provoz lanová dráha na Petřín.

³⁷⁸ Viz DVOŘÁK, Tomáš. *Pražské výletní restaurace*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2010. 174 s. ISBN 978-80-7106-887-7.

arcivévody Štěpána.³⁷⁹ Jeho majiteli byli manželé Karel a Viléma Šroubkovi. Karel Šroubek si byl zřejmě natolik jistý proslulostí svého podniku, že vydal i několik vlastních publikací o hotelu, obsahující mimo jiné i sbírku receptů, které se v hotelové restauraci připravovaly.³⁸⁰ Grandhotel Šroubek disponoval hned dvěma restauracemi, francouzskou (pojmenována podle francouzského způsobu obsluhy, nikoli kuchyně) a plzeňskou, proslulou plzeňským pivem a českými specialitami. Výběr těchto specialit je uveden v kuchařské knize hotelu Šroubek, která byla vydána v roce 1937. Nicméně Karel Šroubek jako zkušený restaurátér a hoteliér vydal sbírku receptů již v roce 1912.³⁸¹

Jeho kuchařské knihy obsahují recepty na pokrmy ryze české, ale i cizokrajné. Sám autor uvádí, že recepty jsou určeny pro lidi, kteří umí vařit. Proto na rozdíl od jiných kuchařek tato neobsahuje údaje o gramáži ani příliš podrobný popis přípravy. Recepty ve Šroubkově kuchařce vykazují logicky cílenost na vyšší vrstvy společnosti. Jsou nákladné obsahem surovin i způsobem úpravy. Pro utvoření představy o prvorepublikovém stravování vyšších vrstev jsou však tyto kuchařské knihy dokonalým příkladem. Zcela splňují široce rozšířenou představu o způsobu, jakým se tito lidé na počátku minulého století údajně stravovali. Navíc nás Šroubkovy práce seznamují s fungováním stravovacích zařízení ve 20. a 30. letech minulého století, což není ještě zcela prozkoumáno a jistě by to mohlo posloužit badatelskému výzkumu.³⁸²

Prvorepubliková kuchyně se tedy neprosazovala jen v domácnostech za pomoci kuchařských knih, ale své největší slávy došla v dané době především díky vyhlášeným podnikům, které svým gastronomickým uměním uchvacovaly své návštěvníky. Řada těchto provozoven si své renomé zachovala s krátkými přestávkami dodnes, kdy se provozovatelé snaží znovu vzkřísit jejich prvorepublikovou slávu. Právě na základě takových snah dnes máme možnost zjišťovat, jaké bylo stravování ve 20. a 30. letech 20. století.

³⁷⁹ ŠROUBEK, Karel. [*Grand hotel Šroubek: největší a nejznámější podnik v ČSR: světoznámá česká kuchyně*]. [Praha: Karel Šroubek, 1939]. s. 3.

³⁸⁰ HOTEL ŠROUBEK. *Zlatá kniha Grand Hotelu Šroubek v Praze*. V Praze: [Grand Hotel Šroubek], 1926. 208 s. a také ŠROUBEK, Karel. [*Grand hotel Šroubek: největší a nejznámější podnik v ČSR: světoznámá česká kuchyně*]. [Praha: Karel Šroubek, 1939]. 37 s.

³⁸¹ ŠROUBEK, Karel, ed. Jak se vaří u Šroubka: *Sbírka kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných*. Praha: nákl. vl., 1912. 108 s.

³⁸² ŠROUBEK, Karel, ed. Jak se vaří u Šroubka: *Sbírka kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných*. Praha: nákl. vl., 1912. 108 s.

10.5 Moderní gastronomie na stolech prvorepublikové elity

Nejen kuchařské knihy hoteliérů jsou skvělou ukázkou gastronomie a způsobu stravování prvorepublikové honorace. Stejným způsobem nám poslouží například kuchařské knihy Jaromíra Trejbal, který byl již představen výše. Bylo řečeno, že ve své profesi dosáhl mnohých úspěchů, ale určitou dobu byl také osobním kuchařem v domácnosti Vlasty Buriana (1891-1962), jednoho z nejslavnějších československých herců 30. let 20. století. Jaromír Trejbal tak některé ze svých sbírek receptů věnoval právě vzpomínkám na své působení v Burianově kuchyni.³⁸³ Jeho práce však nejsou žádnou raritou. Vzpomínek různých zaměstnanců a dalších blízkých osob žijících vedle slavných osobností první republiky vyšla během 20. století celá řada. Kromě oblíbených jídel Vlasty Buriana se tak můžeme dočíst o pokrmech, které se vařily ve Werichově vile, jak se stravovala Baťova rodina, nebo která jídla měl rád první československý prezident Tomáš Garrigue Masaryk. Bohužel většina těchto vzpomínkových publikací nemá charakter odborné práce, shrnují však informace od současníků uvedených osobností, proto můžeme jejich výpovědní hodnotu považovat za relevantní.

Jan Werich si například během svého života velice oblíbil francouzskou kuchyni. Inspirací pro recepty mu byla kuchařská kniha francouzského kuchaře Édouarda de Pomiane, která byla přeložena do češtiny.³⁸⁴ Jeho oblíbeným francouzským jídlem byl údajně chřest zapečený se šunkou. Svědectví o hodování v rodině Jana Wericha vydala kamarádka Werichovy dcery Jany Eva Tůmová, která u Werichů několik let žila a pomáhala jim s chodem domácnosti.³⁸⁵ Eva Tůmová také v knize uvádí, že kromě francouzské kuchyně byly u Werichů velice oblíbené prvky kuchyně americké, kterou si oblíbili při jejich pobytu v USA.³⁸⁶

Jak vidno, obliba francouzské gastronomie byla v prvorepublikové společnosti velmi rozšířená i mezi umělci, kteří ve 30. letech 20. století začali vytvářet novou elitní skupinu mezi vyšší vrstvou společnosti. Francouzské pokrmy převládaly právě i v kuchyni Vlasty Buriana. Jeho osobní kuchař Jaromír Trejbal dokonce tvrdí, že vařil pouze francouzskou kuchyni. Vlasta Burian dodržoval ve stravování pevný řád, jeho oběd musel například mít vždy sedm chodů.

³⁸³ TREJBAL, Jaromír. *Z hotelu Ritz do kuchyně Vlasty Buriana, aneb, Vaří mistr kuchař Jaromír Trejbal*. Vyd. 1. Praha: GT Club, 1991. 223 s., [32] s. barev. obr. příl. ISBN 80-900705-0-7. TREJBAL, Jaromír. *Co jedl Vlasta Burian?: Vzpomíná jeho osobní kuchař Jaromír Trejbal: 66 původních receptů*. 1. vyd. Praha: Pressfoto, 1991. 48 s. ISBN 80-7046-054-7.

³⁸⁴ POMIANE, Édouard de. *Veselé umění kuchařské*. V Praze: Fr. Borový, 1937. 306, [II] s.

³⁸⁵ MÉSZÁROS, Pavel a TŮMOVÁ, Eva. *A taky jsem vařila u Werichů...* Vydání první. [Ústí nad Labem]: AOS Publishing, 2018. 173 stran. ISBN 978-80-87624-68-5.

³⁸⁶ Jan Werich byl nucen díky své činnosti v Osvobozeném divadle společně se svou rodinou a spolupracovníky Jiřím Voskovcem a Jaroslavem Ježkem v roce 1938 opustit Československo. V USA prožili celou 2. světovou válku a zpátky se rodina vrátila až v roce 1945.

K nejoblíbenějším pokrmům slavného herce patřil taktéž francouzský recept na Chateaubriand s omáčkou Bearnaise.³⁸⁷

Spisovatel Karel Čapek nejen rád hostil společnost ve svém domě na Vinohradech, ale často se účastnil i hostin v prezidentské rezidenci v Lánech. Setkávání tzv. Pátečníků se samozřejmě také neobešlo bez konzumace.³⁸⁸ Na těchto setkáních se ovšem podávala méně vznešená jídla, jako například párky s křenem apod.³⁸⁹ Karel Čapek měl rád spíše českou kuchyni. Z francouzské stravy si oblíbil především paštiky. Obliba v paštikách mu byla i námětem k sepsání jedné z jeho povídek.³⁹⁰ Jinak měl rád spíše skromnější stravu, i když šlo často o velmi zvláštní recepty. Jeho nejoblíbenějším jídlem byly smažené palačinky v trojobalu, plněné špenátovou směsí, i ony jsou původně francouzským pokrmem.³⁹¹

Tomáš Baťa vzpomíná ve své knize, že doma se vařilo především podle starých vídeňských receptů, na což bedlivě dohlížela jeho maminka.³⁹² Baťa se narodil v roce 1914 a dospíval tedy ve 20. letech, přesto se v této bohaté továrnické rodině vařilo stále podle dřívějších zvyklostí. Důvodem mohl být buď původ paní Baťové, která vyrůstala ve Vídni, nebo větší vazba na vídeňskou, potažmo rakouskou kulturu, vzhledem k tomu, že Baťova rodina žila ve Zlíně, který má blíže k vídeňské metropoli. Zároveň můžeme předpokládat, že do Zlína jakožto města na jihomoravské hranici, se všechny kulturní změny dostávaly nejspíš s jistým zpožděním.

Naopak prezident Masaryk si potrpěl na tradiční českou kuchyni a všechny nové trendy v gastronomii mu byly zcela cizí. Obliba v českých pokrmech zjevně vyplývala z jeho skromného původu, nicméně je vidět, že i česká kuchyně měla za první republiky své pevné místo a utvářela ráz tehdejší gastronomie. O stravovacích návycích pana prezidenta už byla vydána řada publikací, mimo jiné byla tomuto tématu také věnována výstava na zámku

³⁸⁷ Chateaubriand je steak z hovězí svíčkové o váze 500 g (dvojitý). Bearnaise je omáčka holandského typu, jejíž základní ingrediencí musí být estragon.

³⁸⁸ Tzv. „Pátečníci“ byli skupinou osobností okolo spisovatele Karla Čapka, která se scházela v pátek odpoledne v jeho vile na Vinohradech zhruba od roku 1925. Mezi Pátečníky patřil např. Tomáš Garrigue Masaryk, Edvard Beneš, Ferdinand Peroutka nebo Josef Šusta.

³⁸⁹ VAŠÁK, Jaroslav. *První republika u stolu*. 1. vydání. [Brno]: CPress, 2017. 334 stran, 8 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-264-1711-8. s. 53.

³⁹⁰ ČAPEK, Karel. *Bajky a podpovídky*. 1. vyd. Praha: Fr. Borový, 1946. 249 s. Spisy bratří Čapků; sv. 49. – Sbíрка vyšla až po Čapkově smrti.

³⁹¹ VAŠÁK, Jaroslav. *První republika u stolu*. 1. vydání. [Brno]: CPress, 2017. 334 stran, 8 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-264-1711-8. s. 49.

³⁹² BAŤA, Tomáš a SINCLAIR, Soňa. *Švec pro celý svět*. 1. vyd. Praha: Melantrich, 1991. 245 s., [20] s. obr. příl. Memoáry. ISBN 80-7023-106-8. s. 14.

Matka – Marie Menčíková (1892-1954, dcera dvorního bibliotékaře a historika Jičina Ferdinand Menčíka.

v Lánech.³⁹³ Uvedme především informace z knihy, na které spolupracovali jeho zaměstnanci, především stolník Alois Kadlec.³⁹⁴ Tento muž pro prezidenta pracoval od roku 1918 až do jeho smrti. Jeho vzpomínky na doby strávené v prezidentských službách poprvé vyšly v roce 1947. Alois Kadlec vzpomíná na svou práci na Pražském hradě, na zámku v Lánech nebo Topolčiankách, a vůbec na život vedle prvního československého prezidenta. Mimoto i na stravu, která se v těchto rezidencích podávala. Prezident Masaryk podle něj údajně neměl rád složitá jídla, nebyl ani vybíravý, ale měl oblibu v české, spíše skromné kuchyni. Osvoji si nicméně i zvyky z amerického stravování. Rád totiž snídal ovesnou kaši, kterou ho možná naučila jíst jeho manželka Charlotta, jelikož v českém prostředí to v první polovině 20. století nebyla zcela běžná snídaně.³⁹⁵ Masaryk také tíhnul spíše k vegetariánské stravě a od padesátého roku života nepil vůbec alkohol. O vegetariánství i alkoholismu psal také ve svých odborných statích.³⁹⁶ Jeho nejoblíbenějším pokrmem byly švestkové knedlíky s mákem a z polévek mu pak nejvíce chutnala česnečka.³⁹⁷ Ani prezidentův syn, přestože se i z dnešního pohledu může jevit jako velmi moderní člověk, si nějak zvlášť neoblíbil zahraniční delikatesy. Jeho zamilovaným jídlem byla bramborová polévka.³⁹⁸ Tyto pokrmy se však logicky nemohly objevovat na slavnostních hostinách pořádaných prezidentským úřadem. Na nich se opět v duchu moderních trendů často podávaly pokrmy inspirované francouzskou kuchyní.

Na těchto několika případech můžeme vyzorovat, že nové stravovací trendy, které nacházíme v kuchařských knihách, odborné literatuře, ale i v dobovém tisku se evidentně odrážejí ve stravovacích stereotypech prvorepublikové elity. Ve 20. a 30. letech vyšší vrstvy běžně implementovaly do své stravy vše, co bylo zrovna nové a módní. V jejich stravě tak figurují vlivy cizích kuchyní, především francouzské a americké, ale také prvky nových stravovacích fenoménů jako je vegetariánství nebo abstinence. Zprostředkovatelem všech novinek v gastronomii se za první republiky stala především stravovací zařízení různého typu, kde se lidé mohli se všemi moderními způsoby přípravy pokrmů v rámci konzumace blíže seznámit.

³⁹³ Výstava se konala v roce 2014 v muzeu T.G. Masaryka.

³⁹⁴ KADLEC, Alois a ZOUPĽNA, Otto. *Prostřeno, pane prezidente*. 2., upr. vyd. Praha: Riopress, 2004. 122 s., [16] s. obr. příl. Hlas; sv. 15. ISBN 80-86221-78-4.

³⁹⁵ VAŠÁK, Jaroslav. *První republika u stolu*. 1. vydání. [Brno]: CPress, 2017. 334 stran, 8 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-264-1711-8. s. 119.

³⁹⁶ MASARYK, Tomáš Garrigue. *Sebevražda hromadným jevem společenským moderní osvěty*. V Praze: Jan Laichter, 1904. 351 s. Otázky a názory; Sv. 11.

³⁹⁷ KADLEC, Alois a ZOUPĽNA, Otto. *Prostřeno, pane prezidente*. 2., upr. vyd. Praha: Riopress, 2004. 122 s., [16] s. obr. příl. Hlas; sv. 15. ISBN 80-86221-78-4. s. 75.

³⁹⁸ Tamtéž. s. 76.

ZÁVĚR

Snahou v této diplomové práci bylo předně zpracovat obsah, vývoj a úlohu kuchařských knih vydaných mezi lety 1900-1938. Následně pak v kooperaci se sekundární literaturou postihnout proměnu gastronomie a stravování českého obyvatelstva na počátku 20. století. Cílem byl také pokus o zachycení některých zajímavých fenoménů souvisejících s tématem kuchařských knih, které mohou z výzkumu vyplynout, jako například vznik specializovaných kuchařek, vliv cizích gastronomií na sbírky receptů, nebo technický pokrok proměňující přípravu pokrmů.

Kuchařské knihy byly od počátku minulého století překotně se rozvíjejícím žánrem. Proměňoval se jejich vnější i vnitřní vzhled a stále více i jejich obsah. Ustálilo se řazení receptů podle chodů nebo druhu pokrmů, naopak informační hodnota receptů se stále ještě nerozšířila o seznam surovin a jejich gramáže. Podstatnou novinkou bylo zakomponování ilustrací do textu, zatím až na výjimky pouze v podobě názorných kreseb pro lepší představu. Nedílnou součástí každé publikace se stala také reklama, která se většinou vztahovala k ženským tématům, nebo nabízela další publikace.

Autorky těchto kuchařských knih už ve sledovaném období nejsou pouze zkušenými hospodyněmi dělicími se o své recepty a rady. Jejich společným rysem byl hlavně na tehdejší dobu vysoký stupeň vzdělání. Mimo psaní kuchařek měly také vybudovanou kariéru v příbuzných oborech, která je právě k psaní kuchařských knih přivedla. Velmi často se jednalo o ženy zabývající se vzděláváním, zdravotědou, potravinářstvím apod. Některé z nich se již za svého života staly uznávanými odbornicemi, nebo byly díky svým kuchařkám alespoň velmi známé. Jmenujme především Marii Úlehlovou-Tilschovou jíž je v práci oprávněně věnována největší pozornost.

Domnívám se, že hlavně různorodé zájmy autorek daly vzniknout řadě specializovaných kuchařek, které se zabývají různými typy strážníků, způsoby stravování, nebo reagují na nastalou hospodářskou situaci. Specifické druhy kuchařek začaly vznikat právě na počátku 20. století a před rokem 1900 nemají obdoby. Do sledovaného korpusu se tak podařilo zařadit kuchařky pro začínající hospodyně, venkovské hospodyně, ale také dělnické a válečné kuchařky. Odrazem modernizace společnosti a jejího smýšlení o stravě jsou pak vegetariánské kuchařky, kterých vyšlo ve sledovaném období hned několik. Vegetariánství bylo první z mnoha způsobů stravování, které se během 20. století objevily.

Obraz hospodyně je v rámci genderového výzkumu velmi diskutovaným tématem. Představa společnosti byla několik století totožná a teprve přelom 19. a 20. století je považován za počátek nového vnímání ženy. Kuchařské knihy z počátku 20. století toho však důkazem nejsou. Hospodyním je sice předkládána řada rad, jak zefektivnit svoji práci, stále jim je ovšem autorkami až fanaticky vnucována tradiční role manželky, matky a hospodyně. Dokonce jakési výkonné manažerky své domácnosti, která mimo to stíhá i bohatý společenský život. Z tohoto pohledu je tak představa o moderním smýšlení autorek trochu zkalena. Důvodem může být například věk autorek, jelikož například dobový tisk se už vyznačuje jinými názory.

Bádání týkající se svátečních pokrmů přineslo zajímavá zjištění především o vánoční stravě, která ještě počátkem minulého století neměla podobu, jakou známe dnes. Vánoční menu se smaženým kaprem a bramborovým salátem je tak poměrně novou záležitostí, která se ustálila nejspíš až po druhé světové válce, i když kuchařské knihy recepty na tyto pokrmy nabízejí. Stejně tak ale prezentují i recepty na staročeské vánoční pokrmy, které už nám dnes často nic neříkají.

I do svátečních menu pronikaly prvky cizích kuchyní. Důkazem jsou například recepty na šneky, jenž byli v české kuchyni konzumováni na Vánoce, ale původně pocházejí z francouzské gastronomie. Ta se v české kuchyni prvního třicetiletí 20. století implementovala asi nejvíce. Důkazem toho je i kuchařská kniha Marie Janků-Sandtnerové. Druhou nejúspěšnější pak byla kuchyně americká, kterou českým konzumentům představila Marie Rosická. Recepty na pokrmy z cizích kuchyní pronikaly do českých kuchařek mnoha způsoby. Mohlo jít o důsledek migrace, válečného konfliktu, ale nejpravděpodobnější se v daném období jeví vliv mnohonárodnostní společnosti.

Vývoj české gastronomie a potažmo stravování obyvatelstva ve sledovaném období lze shrnout do několika základních poznatků. Od počátku století až do první světové války přetrvávala v domácnostech strava vázaná na mnoho faktorů. Na region, finanční možnosti, společenské postavení, především ale na tradici a zvyky, které se předávaly z generace na generaci. Recepty měly v dané době také ještě úzkou vazbu na rakouskou kuchyni. Způsobem stravování se vymykali především dělníci, kteří byli vázání na nabídku trhu a více než jiná skupina byli také limitováni velmi nízkými financemi. Týkalo se to předně nekvalifikovaných dělníků. Druhou takovou skupinu tvořil venkov, kde se stravování lidí vázalo na přírodu a dodržování tradic. Přesto kuchařské knihy potvrdily, že do společnosti začaly proudit určité modernizační procesy. Předně nás informují o proměnách kuchyňského prostředí, kde se kromě

zavedené vody a elektřiny čím dál častěji objevují různé přístroje, ale i potravinářské výrobky usnadňující práci a šetřící čas. Kuchařské knihy pro začínající hospodyně zase ukazují, jak velký vliv měl na fungování domácnosti vznik hospodyňského školství. Všechny tyto počínající nové trendy měly více či méně podíl na tom, že pomocné síly v domácnosti ubývalo, přestože se to výrazněji projevilo až v pozdějších letech.

Onen zavedený systém stravování, jímž postupně začaly prostupovat novoty a který fungoval po dlouhá léta, naprosto zdecimovala první světová válka. Čtyři roky tohoto válečného konfliktu není možné srovnávat s žádným jiným obdobím, přestože původní záměr této práce měl výzkum zavést až do roku 1945. Státem řízeném stravování během první světové války je už vcelku dobře známou informací. Ze znalostí získaných během výzkumu je možné se domnívat, že válečné kuchařské knihy do této válečné kampaně nejspíš patřily také, ať už s nebo bez vědomí autorek. Je pravděpodobné, že se autorky dobovými studiemi alespoň inspirovaly. Bohužel to však nelze spolehlivě potvrdit ani vyvrátit.

Naopak velmi pozitivní dobou pro českou gastronomii i stravování lidí se jeví období první republiky. Po překonaných následcích války se začala zlepšovat životní úroveň alespoň některých vrstev společnosti. Vzkvétalo pohostinství, vznikaly nové restaurace, do české kuchyně pronikaly prvky cizích kuchyní. I když se zlatá éra netýkala zdaleka všech, zůstává v mysli lidí jako nejinspirativnější období z české gastronomie. Prvorepubliková kuchyně je v kuchařských knihách (kterých v této době paradoxně tolik nevycházelo) prezentována jako směsice velkého množství drahých surovin kombinovaných s prvky rakouské a francouzské kuchyně. Hospodářská krize však tento rozkvět utlumila napříč všemi vrstvami. Řadu lidí dovedla ještě do větší bídy, než zažívali předtím. Kontrast mezi prezentovaným a skutečným měl doložit dobový tisk. Jeho konečný výzkum však bohužel přerušilo uzavření archivů a knihoven. Je tak nutné se spokojit pouze s často prezentovanou verzí a s vědomím, že to tak nebylo bezvýhradně.

Práce přinesla mnoho zajímavých poznatků, ale také náměty pro další bádání. S ohledem na mnohonárodnostní společnost na našem území v dané době a skutečnost, že některé zkoumané kuchařské knihy vycházely i v němčině, bych možnost dalšího výzkumu viděla například v zaměření na jinou národnostní skupinu strávníků. Vybrané kuchařské knihy byly výhradně české, jelikož zpracování obou jazykových variant by narušovalo původní záměr, a to zpracovat obraz české gastronomie a stravování v českých domácnostech. V poslední kapitole bylo nastíněno, že v období první republiky vznikla celá řada dodnes slavných podniků

zprostředkovávající pohostinské služby. Informace o těchto místech, kde vzkvétala prvorepubliková gastronomie jsou ale bohužel velmi kusé. Další možný výzkum by proto bylo možné nasměrovat právě na pohostinství a hotelnictví. Jak už bylo v úvodu řečeno, posláním této práce nebylo zmapovat stravovací stereotypy jednotlivých společenských vrstev. Nicméně vycházíme-li z předpokladu, že všechny prostudované kuchařské knihy byly určeny pro střední a nižší vrstvy obyvatelstva, nabízí se otázka, jak vypadalo stravování v domácnostech české šlechty. Přestože ve 20. letech přestala v rámci Československa požívat svého výsadního postavení, své stravovací stereotypy a vysokou úroveň gastronomie si jistě zachovala. S přihlédnutím k jejich životnímu stylu je možné předpokládat i rituály spojené s konzumací.

Není možné spolehlivě doložit, do jaké míry a v jakém množství byly kuchařky kupovány a už vůbec, zda byly čteny. Kuchařské knihy se jistě používaly, ale obsažené recepty byly často nuceně modifikovány. Lidé se předně museli stravovat dle svých finančních možností, až pak využívat rad kuchařských knih. Kromě finanční situace obyvatelstva, hrály v dané době také velkou roli tradice a zvyky, které nebylo možné zcela vykořenit. Přes všechny nové informace, který tento výzkum přinesl, je tak třeba zdůraznit, že kuchařské knihy jsou především inspirací pro své čtenáře a nejsou stoprocentním odrazem reality. Přestože je v nich možné nalézt řadu indicií, které nám mohou upřesnit skutečný stav věci. Dějiny stravování v různých historických etapách jsou velice zajímavým tématem a díky kuchařským knihám i dalším pramenům nabízí spoustu podnětů k bádání. Tudiž je třeba jim věnovat více pozornosti, protože úroveň stravování je jednou ze základních informací o každém z nás a ukazatelem vyspělosti kultury.

RESUMÉ

The theme of this thesis are cookbooks published at the beginning of the 20th century, their role in the life of Czech housekeepers and the possible influence on the development of the diet of the population in 1900-1938. At the same time their development is mapped, because in the 20th century cookbooks became a desired literary genre. In addition, it is possible to trace several other elements in cookbooks that shaped contemporary gastronomy and food preparation. By that for example, the origin of housekeeping education, which brought a new dimension to the education of girls. Technological advances have also brought an unprecedented change in people's eating habits, beginning with water supply introduction, electrification or new kitchen tools.

The first part of the thesis deals primarily with the content of cookbooks and the style in which they are written. An important aspect is the personality of the author. About forty cookbooks from twenty authors were selected for this research. Among them are well-known names such as Anuše Kejřová, Marie Trachtová or Marie Janků-Sandtnerová. The authors of cookbooks are no longer just experienced housekeepers sharing their recipes and advice, but there are women involved in education, healthcare and food industry. Thanks to the various interests of the authors, new kinds of cookbooks were created at the beginning of the 20th century. They specialize in specific groups of consumers, types of ingredients or other ways of eating habits. There are also the first cooking books inspired by foreign gastronomy or a new eating phenomenon - vegetarianism. The thesis also deals with the image of a housekeeper as reflected in cookbooks.

The last three chapters therefore outline the development of Czech gastronomy in the given period. Between 1900 and 1938, a number of events took place that markedly shaped and varied the dietary stereotypes of the population. In the early years of the new century, elements of catering from the 19th century persisted. Various traditions and rules of the ecclesiastical year were hold within the stereotypical diet. Czech cuisine had a strong link to Austrian one. The turning point was the First World War, which affected the diet of the population of the Czech lands for a long time. The food system that people were used to was completely destroyed. The crucial period for Czech gastronomy was the period of the First Republic. Especially the 1920s are considered to be a “golden era”. The hospitality industry experienced great development at this time. But cook books prove that only the upper strata of society could indulge in genuine First Republic gastronomy. The rest of the Czechoslovak society had to eat

according to its financial possibilities. The prosperity of the First Republic's catering eventually ended with the Great Depression in the 1930s.

The fundamental finding that this thesis brings is that the impact on the diet of the population between 1918-1938 had not only new types of cookbooks, but also historical events that affected the economy of people. The way of eating was also influenced by elements from foreign gastronomy, technical progress in households and establishment of housekeeping education. However, most of these innovations only affected the rich sections of the population. Most of the population was eating according to their financial possibilities. The workers had to eat as cheaply as possible, the rural people were eating according to what the fields and nature offered. For this reason, cookbooks cannot be perceived as a true picture of period eating. Cookbooks were certainly used, but often in modified form. As they were today, they were rather a source of inspiration.

BIBLIOGRAFIE

Prameny:

Archivní prameny:

Literární archiv památníku národního písemnictví (PNP), fond Anna Marie Tilschová, inv. č. 1, Rodinná kronika III. díl.

Literární archiv památník národního písemnictví (PNP), fond Anna Marie Tilschová, inv. č. 1, Rodinná kronika II. díl.

Kuchařské knihy:

BARTH, Jaroslav a BARTHOVÁ, Ludmila. *Sbírka kuchařských předpisů pro nemocné cukrovkou (diabetiky)*. Praha: Nová kultura, [1913]. 133, [x] s.

BARTH, Jaroslav a BARTHOVÁ, Ludmila. *Sbírka kuchařských předpisů pro nemocné cukrovkou (diabetiky)*. Praha: Nová kultura, [1913]. 133, [x] s.

BARTHOVÁ, Ludmila a BARTH, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. V Praze: Nová kultura, [1909]. 127, 8 s. Knihovna Nové kultury; č. 1.

BARTHOVÁ, Ludmila a Barth, Jaroslav. *První česká vegetářská kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. 3., přeprac. a rozmnož. vyd. Praha: Nová kultura, [1922]. 192 s. Knih. Nové kultury; 1.

CARDOVÁ, Anna. *Návod mladým hospodyňkám, jak upravit chutné a levné pokrmy ve skrovných domácnostech, nemocnicích, obecných kuchyních i jednoduchých měšťanských rodinách: se 46 jídelními lístky pro domácnost a měsíčním jídelním lístkem v "Ochranovně"*. V Praze: nákladem vlastním, [1901?]. 64 stran.

Dělnická kuchařka. 2. vyd. V Praze: A. Svěcený, [1914]. 126 s.

DRŮBKOVÁ, Anna. *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozlič. příležitostem dle doby denní a období roč.* 5. rozmn. vyd. Smíchov: nákl. vl., [1913?]. 218 s., 4 l.

HOLNOVÁ, Božena, CHLUMECKÁ, Marie a JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *O výživě zeleninou a ovocem*. V Praze: Městská dívčí průmyslová škola, [1915]. 92 s.

HOLUBOVÁ, Marie. *Kuchařka "České dívky": snadno srozumitelný a spolehlivý návod ku přípravě dobrých, levných a sytých pokrmů*. Druhé vydání. Lysá nad Labem: Alois Holub, [1915]. 76 stran.

HOTEL ŠROUBEK. *Zlatá kniha Grand Hotelu Šroubek v Praze*. V Praze: [Grand Hotel Šroubek], 1926. 208 s. a také ŠROUBEK, Karel. *[Grand hotel Šroubek: největší a nejznámější podnik v ČSR: světoznámá česká kuchyně]*. [Praha: Karel Šroubek, 1939]. 37 s.

JANČOVÁ, Zdenka. *Válečná kuchařka "České Domácnosti": příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry: užití nezvyklých moučných výrobků: pečení chleba a žemlí po domácku: jídelní lístky*. Praha: E. Beaufort, [1915]. 64 stran.

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Cukrovinky a pamlsky na vánoční stromeček a stoleček*. Praha: Unie, 1925. 43 s.

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Francouzská kuchyně pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*. 2., dopl. vyd. V Praze: Nákladem České grafické Unie, 1940. s. 5

JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie. *Francouzská kuchyně: Pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*. Praha: Unie, 1927. 90 s., 1 list.

JAROŠOVÁ, Vilma. *Vzorná hospodyňka: Prakt. vědomosti, rady a pokyny ku zdárnému a hospodárnému vedení domácnosti*. 1. vyd. Praha VIII: Švejda, [1916]. 32 s. Švejduv sborník praktických příruček; XX.

JEDLIČKOVÁ, Božena. *Úprava zajíce v kuchyni: návod pro hospodyně i kuchařky, jak levně a úspěšně mohou upravovati různé pokrmy z masa zaječího: dodatkem připojeno 20 vyzkoušených předpisů, jak králičí maso nejvhodněji za pokrm upravití možno*. V Praze: A. Reinwart, 1903. 45 stran.

JERMÁŘOVÁ, Bohumila. *Malá vzorná kuchařka*. V Praze: I.L. Kober, 1904. 174 stran.

JERMÁŘOVÁ, Bohumila. *Malá vzorná kuchařka: nejlepší předpisy pro domácí kuchyň vybrané z předních kuchařských knih Rettigové, Hansgirkové, Domácnosti a j.: s praktickým návodem o vzorném vedení domácnosti*. V Praze: I.L. Kober, [1933?]. 173, 33 stran.

KEJŘOVÁ, Anuše a Kejř, Vilém Emil, ed. *Příležitostné hostiny*. Díl první. Praha: Pražská akciová tiskárna, 1925. 140 s.

KEJŘOVÁ, Anuše a Kuthan, František. *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: tiskem a nákladem Pražské akciové tiskárny, 1925. 173 stran.

KEJŘOVÁ, Anuše, ed. *Minutové večeře: různé úsporné kuchařské předpisy hodící se zejména pro dobu letní, úřednice, učitelky atd*. Praha: Pražská akciová tiskárna, 1922. 46 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. 2. oprav. a dopl. vyd. Praha: A. Svěcený, 1923. 147, 1 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. V Hradci Králové: A. Kejřová, [1914]. 96 s.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Kniha vzorné domácnosti: vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, jimž vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží*. Praha: Hejda & Tuček, 1916. s.5

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, [1915?]. 186 stran.

KOFRÁNKOVÁ, Anna, ed. *Kuchařské předpisy pro žákyně kuchařských škol i pro domácnost*. Šesté vydání. V Čes. Budějovicích: K. Ausobský, 1932. 256 stran.

KOVÁŘÍČKOVÁ, Krista. *Dívkám hospodyňkám: výchovné rozmluvy a rady pro domácnost i jednoduché předpisy kuchařské*. Praha: Bačkovský a Hach, 1925. 205 s. Knižky rychlého poučení; [sv.] 18.

KRATOCHVÍLOVÁ, Věnceslava. *Úsporná kuchyně: Úprava chutných, výživných a levných jídel pro českou domácnost*. Praha: Em. Šolc, [1919]. 46 s., 3 l.

Kuchařská kniha: sbírka vyzkoušených jídelních předpisů. Jedenácté, rozmnožené vydání. V Praze: nákladem F. Šimáčka, 1914. xvi, 517 stran, 12 nečíslovaných stran obrazových příloh.

Kuchařská kniha: sbírka vyzkoušených jídelních předpisů. V Praze: F. Šimáček, 1891. 354 s.

ORLOVÁ, Marie. *Praktická česká kuchařka a hospodyňka: sbírka 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech tak i na venkově ...* V Praze: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921. 240 s.

POMIANE, Édouard de. *Veselé umění kuchařské*. V Praze: Fr. Borový, 1937. 306, [II] s.

POSNEROVÁ, Iška. *Kuchařská příručka pro rodinu o třech i více členech: Prakt. rady pro mladé hospodyňky se zřetelem na dnešní poměry prodejné*. Praha: A. Neubert, 1913. 128 s.

POSNEROVÁ, Iška. *Polévky a omáčky: Vybr. předpisy na chutné, levné, ale vydatné polévky a omáčky*. Praha: A. Neubert, 1918. 61 s., 1 l. Knih. čes. hospodyněk a dívek; 26.

ROSICKÁ, Marie. *Národní Domácí Kuchařka Česko-Americká: vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. 6. vyd. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926. 318, [1] s.

ROZMAROVÁ, Olga Růžena, ed. *Česká kuchyně: [kuchařská rukověť, obsahující v 49 oddílech přes 1.200 osvědčených předpisů]*. II. vydání. V Praze: Praktická hospodyňka, 1938. 321, [iii] s. Poučná knihovna "Praktické hospodyňky"; sv. 3.

RYTYCHOVÁ, Majolena. *Největší, nejnovější a nejpraktičtější česká domácí kuchařka a vzorná hospodyňka: hojná sbírka pouze vyzkoušených předpisů jednoduchých a nákladných pokrmů ...: různé pokyny pro domácnost i dům*. V Praze: Rudolf Storch, [1906]. 473 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka "Jitřenky": jídelní lístky českých národních pokrmů pro celý rok*. Praha, 1912, 245 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka "Lady". Díl II, Hostiny*. V Mladé Boleslavi: Karel Vačlena, [1924]. 191 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Kuchařka "Lady": sbírka vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost*. V Mladé Boleslavi: Nákladem Karla Vačleny, [1913]. 508 s.

SEIDLOVÁ, Anastasie B. *Úprava pokrmů pro nemocné kornatěním cév a různé rady zdravotní*. Hradec Králové: Tiskové družstvo, 1924. 76 s.

SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k vaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omasek, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, [1915]. 77 s.

ŠÁDKOVÁ, Marie. *Zimní kuchyně, neb, Návod k šetrnosti pro venkovské hospodářství*. V Olomouci: nákladem knihkupectví R. Prombergra, [1902?]. 60 stran.

ŠPILAROVÁ, Matilda. *Domácí kuchařka: sbírka vyzkoušených předpisů ku přípravě polévek, různých druhů masa, omáček, příkrmů, jemného pečiva atd.* Šesté opravené vydání. V Jičíně: nákladem vlastním, [1935]. 115 stran.

ŠROUBEK, Karel, ed. *Jak se vaří u Šroubka: Sbírká kuchařských receptů nejoblíbenějších jídel, střídavě denně upravovaných*. Praha: nákl. vl., 1912. 108 s.

ŠROUBEK, Karel. [*Grand hotel Šroubek: největší a nejznámější podnik v ČSR: světoznámá česká kuchyně*]. [Praha: Karel Šroubek, 1939].

TILLOVÁ, Marie. *Ošetření a výživa nemocných: rady a pokyny pro domácí opatření a kuchařské přípravy v případech nemoci v rodině s návodem hospodářského zužitkování zbytků jídel*. V Praze: Marie Tillová, 1915.

TRACHTOVÁ, Marie. *Domácí hospodářství*. Praha: Šimáček, [1909], 206 s.

TRACHTOVÁ, Marie. *Kuchařská kniha pro československé hospodyně*. 8. vyd. V Praze: A. Neubert, 1930, [spr. 1929]. 204, [XII] s. Knihovna českých hospodyněk a dívek; sv. 38.

TRACHTOVÁ, Marie. *Kuchařská kniha pro venkovské hospodyně*. Opr. a dopl. 3. vyd. V Chrudimi: M.E. Holakovský, 1909. 222 s. Československá Matice rolnická; roč. 14, čís. 1-2.

TREJBAL, Jaromír. *Co jedl Vlasta Burian?: Vzpomíná jeho osobní kuchař Jaromír Trejbal: 66 původních receptů*. 1. vyd. Praha: Pressfoto, 1991. 48 s. ISBN 80-7046-054-7.

TREJBAL, Jaromír. *Z hotelu Ritz do kuchyně Vlasty Buriana, aneb, Vaří mistr kuchař Jaromír Trejbal*. Vyd. 1. Praha: GT Club, 1991. 223 s., [32] s. barev. obr. příl. ISBN 80-900705-0-7.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Moderní kuchařka: systém racionálního vaření*. Praha: Československý kompas, 1930. 138 s.

VRABEC, Vilém a KREJSA, Václav. *Teplá kuchyně*. Praha: Vilém Vrabec, [1936]. 194, [VIII]

VRABEC, Vilém, ed. *Studená kuchyně*. Praha: V. Vrabec, [1931?]. 120 s.

VRABEC, Vilém. *Velká kuchařka*. 1., čes. vyd. Praha: SZdN, 1968. 638, [1] s.

VRKOČOVÁ, Božena. *Dietní karlovarská kuchařka*. V Karlových Varech: nákladem vlastním, [1927?]. 60 stran.

Dobová odborná literatura:

BABÁK, Edward. *Výživa rostlinami*. Praha: F. Topič, 1917. 80 s. Duch a svět; 21.

FISCHER-DÜCKELMANN, Anna a BAYEROVÁ, Anna, ed. *Žena lékařkou: lékařská kniha, věnovaná péči o zdraví a léčbě nemocí se zvláštním ohledem na ženské a dětské nemoci, pomoc ku porodu a ošetřování dětí*. V Praze: Jos. R. Vilímek, [mezi 1902 a 1910?]. 613 stran, xxiii listů obrazových příloh.

FRIEDBERG-MÍROHORSKÝ, Emanuel Salomon. *O vegetarismu*. V Praze: E.S. Friedberg-Mírohorský, 1884. 21 s.

HALAČKA, Karel, ed. a ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie, ed. *Jak připravovati zboží UNRRA*. [V Praze]: Min. výživy, 1946. 16 s.

HÖSCHL, Cyrill Method. *Rádce mladých žen a matek. I, Výchova dítěte před početím, zrozením a po narození*. V Klatovech: C.M. Höschl, 1929. 76 - [I] s. Reformátor; sv. 51.

CHVOJKA, Antonín. *Čítanka pro matky*. Druhé vydání. Praha: nákladem Tiskového odboru Československé ochrany matek a kojenců, 1920. 93 stran.

MASARYK, Tomáš Garrigue. *Sebevražda hromadným jevem společenským moderní osvěty*. V Praze: Jan Laichter, 1904. 351 s. Otázky a názory; Sv. 11.

MERHAUT, Antonín. *Zásobování a výživa lidu v době válečné*. V Praze: [s.n.], 1916.

PREISOVÁ-VÁVROVÁ, Marie. *Zlaté rady našim hospodyňkám: rady a pokyny k racionálnímu vedení domácnosti a ošetřování všech předmětů v ní: odpovědi na tisíce otázek, vyskytujících se v praxi hospodyňské*. V Praze: Časopis Praktická hospodyňka, 1936. 84 s. Poučná knihovna Praktické hospodyňky; sv. 1.

STOKLASA, Julius. *Boj o chléb*. Tábor: nákl. vl., 1915. 8 stran.

STOKLASA, Julius. *Výživa obyvatelstva ve válce*. V Praze: Julius Stoklasa, 1916. 83 s.

TREJBAL, Jaromír. *Co jedl Vlasta Burian?: Vzpomíná jeho osobní kuchař Jaromír Trejbal: 66 původních receptů*. 1. vyd. Praha: Pressfoto, 1991. 48 s. ISBN 80-7046-054-7.

TREJBAL, Jaromír. *Z hotelu Ritz do kuchyně Vlasty Buriana, aneb, Vaří mistr kuchař Jaromír Trejbal*. Vyd. 1. Praha: GT Club, 1991. 223 s., [32] s. barev. obr. příl. ISBN 80-900705-0-7.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. V Praze: Družstevní práce, 1945. 631 s. Svět. Nová řada; 37.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Jak a čím se žít: zdravá výživa dneška*. V Praze: Družstevní práce, 1935. 2 svazky. Svět. Nová řada; XIV.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Lidová výživa v době hospodářské tísně*. V Praze: Československý Červený kříž, 1934. 64 stran.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie. *Výživa ve světle věků*. 1. vyd. V Praze: Česká grafická Unie, 1944. 185, [i] s. Věda všem. Řada I; sv. 18.

VIŠKOVSKÝ, Karel. *Boj o chléb*. Praha: A. Reinwart, [1915]. 51 s.

Vznik a činnost kuchyní komitétu pro společné stravování méně majetného obyvatelstva v Praze v letech 1916-1920. [Praha: s.n., 1920]. 32 s.

ZÍBRT, Čeněk. *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*. V Praze: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1917. 95 s. Knihovna českých hospodyněk a dívek; 27.

Dobový tisk:

Domácí zprávy, In.: Lidové noviny, Brno: Vydavatelské družstvo Lidové strany, 1893-1945. 20.3. 1917, s. 4

Domácí zprávy, In.: Lidové noviny, Brno: Vydavatelské družstvo Lidové strany, 1893-1945. 29.5.1917, s. 4

Domácí zprávy, In.: Lidové noviny, Brno: Vydavatelské družstvo Lidové strany, 1893-1945. 30. 3. 1917, s. 4

Eva: časopis moderní ženy. V Praze: Melantrich, 1928-1943.

Kuchyně. In.: Ženské noviny: politický a hospodářský týdeník pro výchovu žen. Majerová, Marie, ed. V Praze: Ústřední dělnické knihkupectví a nakladatelství, 1919-1944. 28. 3. 1929, roč. XI, č. 13.

Rozsévačka. Praha: Josef Haken, 1926-1954. roč. 1926, č. 3.

Editované prameny (paměti):

BAŤA, Tomáš a SINCLAIR, Soňa. Švec pro celý svět. 1. vyd. Praha: Melantrich, 1991. 245 s., [20] s. obr. příl. Memoáry. ISBN 80-7023-106-8.

KADLEC, Alois a ZOUPĽNA, Otto. *Prostřeno, pane prezidente.* 2., upr. vyd. Praha: Riopress, 2004. 122 s., [16] s. obr. příl. Hlas; sv. 15. ISBN 80-86221-78-4.

MÉSZÁROS, Pavel a TŮMOVÁ, Eva. *A taky jsem vařila u Werichů...* Vydání první. [Ústí nad Labem]: AOS Publishing, 2018. 173 stran. ISBN 978-80-87624-68-5.

Beletrie:

ČAPEK, Karel. *Bajky a podpovídky.* 1. vyd. Praha: Fr. Borový, 1946. 249 s. Spisy bratří Čapků; sv. 49.

HÁJ, F. *Školák Kája Mařík.* Díl IV. Brno, 1942.

REMARQUE, Erich Maria. *Na západní frontě klid; Cesta zpátky.* Překlad František Gel. 6. vyd. Na západní frontě klid (v NV 2. vyd.) a 4. vyd. Cesty zpátky (v NV 2. vyd.). Praha: Naše vojsko, 1988. 382 s. Světový válečný román; Sv. 65.

Sekundární literatura:

BAHENSKÁ, Marie, HECZKOVÁ, Libuše a MUSILOVÁ, Dana. *Nezbytná, osvobozující, pomlouvaná: o ženské práci.* České Budějovice: Veduta, [2017], ©2017. 299 stran. ISBN 978-80-88030-21-8.

BAHENSKÝ, František et al. *Velké dějiny zemí Koruny české. Tematická řada, Lidová kultura.* Vyd. 1. Praha: Paseka, 2014. 802 s., [32] s. obr. příl. ISBN 978-80-7432-000-2.

BORTEL, Roman et al. *Alchymie v kuchyni*. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010. 140 s. Prameny a studie, 44. ISBN 978-80-86874-26-5.

CICHROVÁ, Kateřina. *Pozvání ke Schwarzenberskému stolu na přelomu 19. a 20. století*. In.: PETRÁŠ, Jiří, ed. a NIKRMAJER, Leoš, ed. *Dobrou chuť*. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003. 135 s. ISBN 80-86260-26-7.

DITTERTOVÁ, Eva. *Knedlík-kulturní fenomén střední Evropy*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5.

DUBOVICKÝ, Ivan. *Češi v Americe a česko-americké vztahy v průběhu pěti staletí = Czechs in America and Czech-American relations in a course of five centuries*. Překlad Linda Leffová. Druhé, přepracované vydání. Praha: EPOCH, 2018. 198 stran. ISBN 978-80-7557-165-6.

DUDEKOVÁ, Gabriela. *Vojnová gastronómia. Zmeny stravovania s stravovacích zvyklostí za prvej svetovej vojny v Rakúsko-Uhorsku*. In.: JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4.

DVOŘÁK, Tomáš. *Pražské výletní restaurace*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2010. 174 s. ISBN 978-80-7106-887-7.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Vyd. 1. Praha: ISV, 1999. 182 s. Sociologie. ISBN 80-85866-41-2.

FEJTOVÁ, Olga, ed., LEDVINKA, Václav, ed. a PEŠEK, Jiří, ed. *Dobrou chuť, velkoměsto: sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*. Praha: Scriptorium, 2007. 465 s. ISBN 978-80-86852-16-4.

FOUCAULT, Michel. *Dohlížet a trestat: kniha o zrodu vězení*. Překlad Čestmír Pelikán. Praha: Dauphin, 2000. 427 s. Studie; sv. 10. ISBN 80-86019-96-9.

FRANC, Martin. *Jak chutná žirafa aneb Cizí a exotické na stole z pohledu gastronomické literatury habsburské monarchie první poloviny 19. století*. In.: PÍORECKÁ, Kateřina, ed. a PETRBOK, Václav, ed. *Cizí, jiné, exotické v české kultuře 19. století: sborník příspěvků z 27. ročníku sympozia k problematice 19. století: Plzeň, 22.-24. února 2007*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2008. 521 s., [12] s. barev. obr. příl. ISBN 978-80-200-1584-6.

FRANC, Martin. *Výmysly německých profesorů i návrat ke zkušenostem předků. Přírodní potravinové náhražky za 1. světové války v českých zemích*. Práce z dějin Akademie věd. Roč. 4, č.1 (2012).

FREEDMAN, Paul H., ed. *Jídlo: dějiny chuti*. 1. české vyd. Praha: Mladá fronta, 2008. 368 s. ISBN 978-80-204-1847-0.

HANKOVÁ, Marie. *České vegetariánství v kulturních kontextech*. Praha, 2009. Diplomová práce. Univerzita Karlova, filozofická fakulta. Vedoucí práce doc. PhDr. Irena Štěpánová, CSc.

HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas, 2011. 491 s. ISBN 978-80-904283-1-7.

JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra. *V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc: lidové obyčeje a lidová strava v Pojizeří*. [Jablonec nad Nisou]: Pro Muzeum Českého ráje v Turnově vydalo nakl. Jakoubě, 2010. 159 s. ISBN 978-80-903924-0-3.

JAKUBEC, Ivan et al. *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848-1992*. Vyd. 1. Praha: Oeconomica, 2008. 289 s. ISBN 978-80-245-1450-5.

JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4.

JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2017. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4.

KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře První republiky (1918-1938). Díl první, Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918-1929)*. 1. vyd. Praha: Libri, 2000. 571 s. Dějiny českých zemí; sv. 11. ISBN 80-7277-027-6.

KOURA, Petr a KOUROVÁ, Pavlína. *Sto let českých Vánoc: nejkrásnější svátky v roce na pozadí "velkých" dějin*. Vydání druhé, upravené a doplněné, v nakladatelství Academia první. Praha: Academia, 2018. 461 stran. ISBN 978-80-200-2893-8.

KUČERA, Rudolf. *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. 213 s. Knižnice Dějin a současnosti; sv. 49. ISBN 978-80-7422-232-0.

LANGHAMMEROVÁ, Jiřina. *Čtvero ročních dob v lidové tradici*. [Praha]: Petrklíč, 2008. 163 s. ISBN 978-80-7229-171-7.

LATTENBERGEROVÁ, Michaela. *Vegetariánství a jeho agroekologické souvislosti*. Brno, 2017. Masarykova univerzita, agronomická fakulta. Vedoucí práce doc. Ing. Dr. Milada Šťastná.

LENDEROVÁ, Milena a Rýdl, Karel. *Radostné dětství? Dítě v Čechách devatenáctého století*. Vyd. 1. V Praze: Paseka, 2006. 376 s., [16] s. obr. příl. Fénix; sv. 16. ISBN 80-7185-647-9.

LENDEROVÁ, Milena et al. *"Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...": české kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017. 532 stran, 96 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-7465-298-1.

LENDEROVÁ, Milena, ed. et al. *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*. Vyd. 1. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2009. 853 s. Česká historie; sv. 21. ISBN 978-80-7106-988-1.

LENDEROVÁ, Milena, JIRÁNEK, Tomáš a MACKOVÁ, Marie. *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2009. 430 s. ISBN 978-80-246-1683-4.

LENDEROVÁ, Milena. *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v*

interdisciplinárním přístupu. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5.

Making Do“: Uses and tactics. In.: CERTEAU, Michel de. *The practice of everyday life*. First paperback printing. Berkeley: University of California Press, 1988, ©1984. xxiv, 229 stran. ISBN 978-0-520-27145-6.

MERHAUT, Marek. *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Vydání první. Praha: Wolters Kluwer, 2016. 150 stran. ISBN 978-80-7552-077-7.

MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Překlad Zora Obstová. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 227 s. Utváření Evropy; sv. 6. ISBN 80-7106-560-9.

NOVÁK, Pavel a kol. *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova devatenáctého a první poloviny dvacátého století*. Vyd. 1. Praha: Národní zemědělské muzeum Praha, 2007. 341 s. ISBN 978-80-86874-06-7.

NOVOTNÁ, Petra. *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Olomouc, 2016. Univerzita Palackého, filozofická fakulta. Bakalářská diplomová práce. Vedoucí práce Mgr. Lenka Pořízková Ph.D.

OLIVOVÁ, Věra. *Dějiny první republiky*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2000. 355 s. ISBN 80-7184-791-7.

PETRÁŇOVÁ, Lidia. *Strava*. In.: BAHENSKÝ, František et al. *Velké dějiny země Koruny české*. Tematická řada, Lidová kultura. Vyd. 1. Praha: Paseka, 2014. 802 s., [32] s. obr. příl. ISBN 978-80-7432-000-2.

PETRÁŠ, Jiří, ed. a NIKRMAJER, Leoš, ed. *Dobrou chuť*. V Českých Budějovicích: Jihočeské muzeum, 2003. 135 s. ISBN 80-86260-26-7.

PRŮCHA, Václav a kol. *Hospodářské a sociální dějiny Československa 1918-1992*. 1. vyd. Brno: Doplněk, 2004-2009. 2 sv. ISBN 80-7239-147-X.

RÝDL, Karel. *Vznik a vývoj odborného školství pro gastronomii v českých zemích do roku 1948*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5.

SITWELL, William. *Dějiny jídla ve 100 receptech*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2014. 356 s. ISBN 978-80-257-1184-2.

SKOPOVÁ, Kamila. *Hody, pusty, masopusty: slavíme, vaříme, zdobíme a hrajeme si celý rok podle lidových tradic*. 1. vyd. Praha: Akropolis, 2007. 201 s. ISBN 978-80-86903-46-0.

SLABOVÁ, Markéta. „Kdo si v létě nesušil ovoce a houby, bude v zimě sušit hubu.“ *Strava a stravování ve válečných letech 1914-1918*. In.: JEDLIČKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Vydání první. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, 2016. 344 stran. ISBN 978-80-7560-026-4.

ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2001. 492 s. Česká historie; sv. 7. ISBN 80-7106-274-X.

ŠTĚPÁNOVÁ, Jarmila, ed., ROBEK, Antonín, ed. a MORAVCOVÁ, Mirjam, ed. *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848-1939*. Vyd. 1. Praha: Academia, 1981.

ŠTĚPÁNOVÁ, I. *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*. In.: ZUBÁKOVÁ, Blanka, ed. et al. *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Vydání první. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017. 331 stran. ISBN 978-80-7560-087-5.

TARCALOVÁ, L., *Jidelniček našich předků. Co se jedlo na podzim a zvláště o hodech*. In: Malovaný kraj. Národopisný a vlastivědný časopis Slovácka. Břeclav: Dům školství, 2012. č. 5,

TARCALOVÁ, L., *Jidelniček našich předků. Co se jedlo o masopustu a půstu*. In: Malovaný kraj. Národopisný a vlastivědný časopis Slovácka. Břeclav: Dům školství, 2012. č. 1.

ÚLEHLOVÁ – TILSCHOVÁ, M. *Česká strava lidová*. 1.vyd. Praha: Triton, 2011. ISBN 978-80-7387-421-6.

URBAN, Otto. *Česká společnost 1848-1918*. Vyd. 1. Praha: Svoboda, 1982.

VAŠÁK, Jaroslav. *První republika u stolu*. 1. vydání. [Brno]: CPress, 2017. 334 stran, 8 nečíslovaných stran obrazových příloh. ISBN 978-80-264-1711-8.

VOŠAHLÍKOVÁ, Pavla. *Jak se žilo za časů Františka Josefa I*. Vyd. 1. Praha: Svoboda, 1996. 284 s., [32] s. il. Členská knihovna. ISBN 80-205-0088-X.

VOŠAHLÍKOVÁ, Pavla. *Zlaté časy české reklamy*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 1999. 230 s. ISBN 80-7184-715-1.

ZÁBRODSKÁ, Kristina. *Životní styl první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku*. Praha, 2014. Fakulta sociálních věd Univerzity Karlovy. Rigorózní práce. Vedoucí práce doc. PhDr. Barbara Köpplová CSc.

Internetové zdroje:

Biografický slovník AV ČR. [online], Karel Čvančara, [cit. 7.3. 2020], dostupné z WWW: http://biography.hiu.cas.cz/Personal/index.php/%C4%8CVAN%C4%8CARA_Karel_22.4.1882-21.4.1970

ŘEZNÍČKOVÁ, Alena. Cukrárna Myšák: rekonstrukce za 30 milionů. Bydlení idnes.cz [online], [cit. 13.3.2020]. dostupné z WWW: http://bydleni.idnes.cz/cukrarna-mysak-rekonstrukce-za-30-milionu-f10-/architektura.aspx?c=A081204_015123_architektura_rez

Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Marie Úlehlová-Tilschová [online]. c2019 [citováno 7. 03. 2020]. dostupný z WWW: https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Marie_%C3%9Alehlov%C3%A1Tilschov%C3%A1&oldid=17470321

Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Vilém Vrabec [online]. c2020 [citováno 16. 04. 2020]. Dostupný z WWW: https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Vil%C3%A9m_Vrabec&oldid=18203133 -