

Univerzita Karlova Filozofická fakulta

Ústav etnologie

Význam a podoby chleba za 1. světové války v českých zemích

(bakalářská práce)

Valentina Římalová

Vedoucí práce: Mgr. PhDr. Eva Ferrarová, Ph.D.

Praha 2022

Poděkování

Děkuji mé vedoucí práce Mgr. PhDr. Evě Ferrarové za odborné vedení a pomoc při psaní této práce.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci napsala samostatně s využitím pouze uvedených a řádně citovaných pramenů a literatury, a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

Datum:

podpis:

Abstrakt

Bakalářská práce se snaží charakterizovat důležitou úlohu chleba, jako zásadní potraviny v kontextu lidských dějin a zaměřuje se na jeho roli během první světové války (1914-1918) v českých zemích. Popisuje jeho podoby, způsoby přípravy a pečení na pozadí nedostatku a stupňující se potravinové krize. Zabývá se i vývojem válečného hospodářství především z hlediska zásobování obyvatelstva. Z tohoto pohledu nabídne i srovnání života ve městě na venkově a na frontě. Načrtne možné důvody, které k nedostatku potravin vedly a též i řešení, která byla během války akceptována. Jako metoda sběru dat je využit archivní sběr receptů z válečných a dobových kuchařek.

Práce se pokusí postihnout úlohu chleba během války (1914-1918) v české každodennosti, i jak se chléb postupně proměňoval. Současně i odpovědět na zásadní otázku, jakými způsoby, a zda vůbec je možné chléb nahradit. Definovat tím i jeho význam. Zda i razantní změna životních podmínek, kterou 1. světová válka přinesla, může vést ke změně historií upevněného jednání společnosti.

Klíčová slova: chléb, každodennost, 1. světová válka, nedostatek, hodnota.

Abstract

The bachelor thesis tries to characterize bread as a fundamental food in the context of human history and focuses on its role during the First World War (1914-1918) in the Czech lands. It describes its forms, methods of preparation and baking against the background of shortages and the escalating food crisis. It also deals with the development of the war economy, especially in terms of supplying the population. From this perspective, it also offers a comparison of life in the city in the countryside and at the front. It will outline the possible reasons that led to food shortages and also the solutions that were accepted during the war. Archival collection of recipes from wartime and contemporary cookbooks is used as a method of data collection.

The thesis attempts to describe the role of bread during the war (1914-1918) in Czech everyday life and how bread gradually changed. At the same time, it will also answer the fundamental question of how, and if at all, bread can be replaced. To define its meaning. Whether even the drastic change in living conditions brought about by the First World War can lead to a change in the historically consolidated behaviour of society.

Keywords: bread, everyday life, World War I, scarcity, value.

Obsah

Úvod	7
1 Stručné dějiny chleba	8
1.1 Chléb jako první kulturní potravina	8
1.2 První zmínky o přípravě chleba v českých zemích	10
1.3 Moderní historie pekárenství v českých zemích	16
2 České země a chléb v období nedostatku (1914-1918)	21
2.1 1. světová válka (1914-1918).....	21
2.2 Zásobování českých zemí chlebem v období 1. světové války.....	23
2.3 Vládní nařízení a rady spojené s chlebem.....	24
2.4 Přídělový systém	27
3 Chléb v kontextu české každodennosti v letech 1914-1918.....	30
3.1 Život ve městě	33
3.2 Život na venkově.....	35
3.3 Život na frontě.....	38
3.4 Kapitola věnovaná pamětníkům a jejich příběhům spojené s chlebem	40
4 Role chleba v průběhu hladových bouří a stávek.....	43
4.1 Hladové bouře	43
4.2 Stávky.....	47
5 Potravinové náhražky spojené s výrobou chleba	48
5.1 Chlebové recepty na území českých zemí	49
5.2 Chlebové náhražky využívané za období první světové války	54
5.3 Recepty z válečných kuchařek (1914-1916).....	55
5.4 Válečný chléb Komisárek	59
Závěr	61
Zdroje	65

Úvod

Jídlo není pouze biologickým prvkem, nýbrž i sociálním a kulturním. Je neodmyslitelnou součástí života. Potřeba příjmu potravy a pocity hladu jsou podle Foxe (2014) nejvíce nadřazenou lidskou potřebou.

Jak a co jíme je vesměs způsobem identifikace. Z pohledu sociálního, etnického i náboženského. Fischler, Lévi-Strauss, Mary Douglas i Bourdieu tvrdí, že jídlo je centrem naší identity, v konzumaci jídla se skrývá nacházení rozlišovacích znaků. Jídlo je tedy schopné vypovídat o naší identitě, která není pouze individuální, ale i sociální. Chuť jídla je brána za sdílenou kulturní zkušenost (Fischler, 2001).

„Chléb je výrobek z mouky, který se nechává nakynout kvasnicemi. Je základní energetickou potravinou, která tělu dodává energii, polysacharidy, vitamíny skupiny B a biogenní minerálie. Proto se obzvláště ve válce lidé stravovali chlebem a dávali mu velkou váhu, neboť tělu dodával energie a potřebné vitamíny.“¹

Tato práce se snaží charakterizovat postavení kulturního produktu, chleba jako součást lidské historie. Zaměřuje se pak na období velkého nedostatku, strádání a stupňující se krize během 1. světové války (1914-1918) v českých zemích. Následující kapitoly si kladou za cíl definovat jeho jedinečnost a důležitost. A popsat jeho postupné změny skrze neustálé přizpůsobování se nepříznivým podmínkám. Práce se orientuje i na to, jaká řešení hledá v existenční krizi jedinec i společnost. A k čemu všemu nás chléb dovede, pokud pocítíme jeho nedostatek? Smyslem je posouzení otázky, zda je možné nahradit chléb něčím jiným, a pokud ano, tak jak a čím. Jak moc je pro nás chléb důležitý? Je to jen jídlo nebo i nenahraditelná hodnota?

¹ Malá československá encyklopedie. Praha: Academia, 1987, s. 938.

1 Stručné dějiny chleba

1.1 Chléb jako první kulturní potravina

„Nejčastěji se setkáváme s názorem, že chléb je tak starý, jak je staré lidstvo.“² Nejlépe tento výrok upřesníme, když podotkneme, že vývoj přípravy chleba a jeho proměny se prolínají s vývojem lidské společnosti.

Velkým a důležitým zvratem v historii lidstva byl objev ohně, následně pak ovládnutí ohně, kdy pravěcí lidé získali možnost tepelně upravovat potravu. V antropologii je do značné míry tento posun příčinou spjatou s nárůstem mozkové kapacity (Ferrarová, 2021).

Právě ten fakt, že člověk není biologicky schopen strávit syrová zrna pšenice či ječmenu, dodal na důležitosti objevu ohně. Člověk byl najednou schopen a veden k tomu, aby si nestravitelnou syrovou potravu tepelně zpracoval, a až poté ji konzumoval (Rubel, 2011).

Je těžké přesně určit, kdy, kde a kdo upekl první chleba, ale je možné se k tomu alespoň přiblížit. Chléb je těsně spjatý se zemědělstvím, jehož zrod byl velkým zvratem pro lidskou společnost. Víme, že podle archeologických výzkumů by mohl příběh chleba začínat právě ještě před neolitickou revolucí, kdy se na území úrodného pŮlměsíce začali lovci a sběrači usazovat. Lidé začali se sklizní a konzumací zrn z divokého ječmene a pšenice, zatím divokými rostlinami, které ještě nebyli domestikovány. Právě zde na území dnešního Iráku, Sýrie, Libanonu, Jordánska, Palestiny a Izraele, Egypta a Turecka, vznikaly i první městské kultury na světě a chléb byl základní potravinou těchto starověkých civilizací. Víme, že stál i u vzniku starověkých pyramid. A byl hlavní obživou pro většinu Evropy. (Rubel, 2011).

Archeologické a biologické výzkumy potvrdily, že pšenice dvouzrnka je nejstarší známou kultivovanou rostlinou. Sahá až do let 8000 př.n.l. (Cook, 2021).

Zpracování obilnin prošlo dlouhým vývojem a bylo ovlivněno především i nástroji a prostředky, které člověk při přípravě mohl použít. Velký význam pro počáteční rozvoj zemědělství měla například i keramika. Známe tzv. „akeramický“ neolit, období bez keramiky, který je především spojován s prvotní fází zemědělství na Blízkém východě. S vynálezem keramických hrnců přichází způsob konzumace drceného obilí, ze kterého se dá připravit velmi dobrý kašovitý pokrm. Pravěké kaše byly velmi často hodně mastné.

² STANĚK, Josef. Ukrojte si u nás: kapitoly z dějin chleba. Praha: Práce, 1989. Astra (Práce), s. 11.

Vařily se z mouky, ale i z masa. Mouku zde zastupuje různě hrubé nadrcené obilí (Beranová, 2005).

Chléb neměl vždy podobu dnešních bochníčků. Jeho konzistence nebo tvar byl opět definován postupně dostupnými prostředky. Vliv měly například i možnosti, které nabízelo využití ohniště, vznik pece.

Broncová (2001) ve své knize píše, že existuje předpoklad, že byl první chléb upečen zhruba před 6 000 lety v Egyptě. Egyptané nejdříve pekli nekvašený chléb v podobě placek, jejichž tvar nabýval různých podob. Sousední země, právě kvůli této zálibě v pečení chleba nazývaly Egyptany „chlebožrouty“. Z hieroglyfů je možné vyčíst, že chléb byl i jakousi formou platidla. Už v předsumerské době (cca do r. 4500 př.n.l.) byl v Egyptě a v Mezopotámii oblíbeným pokrmem chléb, z ječné a později pšeničné mouky, a obilné kaše. Též se zde pekli i tzv. „pivní chleba“, který se nadále používal také k výrobě piva. Chleba se zde pekli tak, že se placka uhnětená z mouky a vody přitiskla na stěnu pece, nebo na vnitřní stěnu hliněné nádoby (Broncová, 2001).

Víme, že v Egyptě za doby Ramesse III. (1187 a 1157 př. n. l.) byl chléb prostých lidí pečen z ječmene, špaldy a prosa. Společně s cibulí a pivem patřil do základních potravin pracujícího lidu. Dělníci podle dochovaných spisů dostávali chléb též jako součást své mzdy. „Z *Wadí Hammamat se z dochovaného nápisu dozvídáme, že denní potravní dávka pro jednoho muže činila deset chlebů. Ukazuje to na skutečnost, že se chléb pekli jak v různých kvalitách, tak i v různých velikostech*“³ (Staněk, 1989).

Ve starověkém Řecku se tehdejší obyvatelé stravovali tzv. mázou, což byla uhnětená placka z ječné mouky, ale namísto pečení se sušila. Tímto pokrmem se stravovali obyčejní lidé. Placky se sušily do zásoby, a předtím, než se snědly, se vlhčily vodou. Nejrůznější naleziště na území Evropy nám dosvědčují, že placky z nekvašeného těsta už byly známy v různých obdobích pravěku. Přípravovaly se z ječmene, špaldy, ale i z prosa (Beranová, 2005).

Není jisté, zda Řekové onen fenomén pěstování obilí a pečení chleba pochytili od Egyptanů, nebo, jak uvádí řecká tradice, se pěstovat obilí a péct chleba naučili od Arkádů. Athénská mytologie ale tento vynález přisuzuje bohu Dionýsovi, kterého, když oslavovali, nosili kolem jeho sochy veliký bochník chleba (Staněk, 1989).

³ STANĚK, Josef. *Ukrojte si u nás: kapitoly z dějin chleba*. Praha: Práce, 1989. Astra (Práce), s. 23.

Také ingredience, které tvořily základ pro těsto, si prošly vývojem. Kváskový chléb je například opět produktem pokroku.

Beranová (2005) dále ve své knize píše, že nejstarší dochovaný kvašený chléb v Evropě je datován kolem roku 3500 př.n.l. na území dnešního Švýcarska. Spíše, než chlebu se podobá dalaamánku, má průměr 60-75 mm a váží 25,20 gramu. První kvašené chleby se prý pekly s přidaným kyselým mlékem. Rozvoj kvašeného chleba je spjatý s vynálezem ručního rotačního mlýnku, neboť pro jeho přípravu je potřeba kvalitněji semletá mouka. Na pravěkých drtidlech nebylo jednoduché takto jemnou mouku vyprodukovat (Beranová, 2005).

Z doby bronzové máme zachovaný postup na uchování kvásku, kdy se kousek těsta, ze kterého se pekl předešlý chléb, seškrábal, polil vodou a nechal vzejít (Beranová, 2005).

„V severozápadním Německu se na pohřebišti Rhede z doby bronzové našly ve větším množství hrobů zbytky chleba jakožto potrava pro mrtvé. Do hrobů se však nedávaly celé bochníčky, nýbrž jen malé kousky chleba. Mrtvým jich dostal několik, třeba i z chlebů různé kvality. Tak tomu bylo i na jiných pohřebištích.“⁴

Vědecké výzkumy nás utvrzují v tom, že chléb je opravdu jednou z prvních kulturních potravin. Abychom upekli chléb, musíme přitom vykonat spoustu úkonů. Zasít obilí, sklídit, umlít, drtit. Abychom však dokázali všechny tyto úkony praktikovat pravidelně, bylo důležité i vymyslet a zrealizovat technologie, které přípravu chleba usnadní. Chléb stál u vzniku mnoha starověkých civilizací a byl používán nejen jako potravina, ale i využíván v průběhu rituálů. Již od počátku měl velký symbolický význam a uchoval si ho až dodnes.

1.2 První zmínky o přípravě chleba v českých zemích

Zemědělská sídliště na území Čech se objevovala již v době neolitu (5500- 4400 př.n.l.). (Popelka, Válková, 2004).

O tom, že na našem území sídlili zemědělci a pekli chléb, již v době 4800-4600 př.n.l., se dozvídáme především z archeologických nálezů. Nejstarší dochované pece na chleba u nás byly nalezeny v Bylanech.

⁴ BERANOVÁ, Magdalena. Jídlo a pití v pravěku a ve středověku. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1340-7, s. 37.



**(Obrázek 1) Nejstarší dochované pece na chléb u nás, 4800-4600 př.n.l., v Bylanech
(Ferrarová, 2021)**



**(Obrázek 2) Území osídlené nejstaršími zemědělci v Čechách a na
Moravě ve 2. polovině 6. tisíciletí př.n.l. (Válková, Popelka, 2004)**

Kdy začali Slované péct první chleba, přesně datovat nemůžeme, avšak slovo chléb i mouka se vyskytují ve všech slovních základech slovanských jazyků, to nám dává důvod říct, že jsou prastarého původu (Broncová 2001).

Hlavní potravou starých Slovanů byly obilniny a jídlo z prosa. V době pohanské se začali Slované stravovat praženými zrny z nedozrálých klasů pšeničných (pražmo). Z mouky zadělávali těsto, které nejdříve pekli na ohni a později v peci. Pekli placky, i koláče, které sypali mákem, či na ně mazali med. Chléb nejdříve pekli nekvašený, a později do něj začali přidávat kvásek (Zíbrt, 1927).

V Čechách se pravděpodobně od 6. do 12. století používal k rozemletí obilí starý slovanský kamenný mlýnek. Byl sestaven ze dvou k sobě přiléhajících kamenů zaobleného tvaru. Uprostřed byl otvor, kterým se sypalo zrnó a také tzv. papřice, pomocí které se reguloval pohyb (Staněk, 1989).



(Obrázek 3) Slovanský kamenný mlýnek (Beranová, 2005)

Když se Tým prof. Beranové pokoušel upéct staroslovanský chléb, a umlít ho původním způsobem na původních mlýncích, použili pšenici dvouzrnku, dnešní pšenici obecnou a ječmen. Chléb pekli z měkké pšenice obecné, ale chléb byl spíše tmavý a zrnitý. Tak si dnes lidé představují spíše žitné chleby. Z jejich zkušeností tedy vyplývá, že více než na obilí, závisí na způsobu mletí, pokud jde o otázku tmavého či bílého pečiva. Ze zkušenosti experimentátorů vyplývá, že více než na obilí, závisí světlost pečiva na způsobu a hrubosti mletí. Dnes není mouka tak zdravá, snažení se o to, aby vše vydrželo co nejdéle, znehodnocuje přirozené vlastnosti mouky. Mouka by se neměla dlouho uskladňovat, ale rychle spotřebovat (Beranová, 2005).

O tom, jak se pekli chleba ve středověku se dozvídáme z dobových písemných pramenů. Bylo známo již několik druhů chleba, existovala pravidla na správné pečení chleba a jeho prodej a pekaři měli v této době i výsadní postavení

V „Knihách hospodářských“, které sepsal Kryštof Fišer, se dočteme, že dříve za starodávna bývali pekaři zahrnováni mezi přední úředníky. V zakládací listině kapituly Vyšehradské z roku 1088 jsou dokonce zmíněna první jména pekařů: Kvasík, Radovan, Palička, Hroznata, Bísek, Nežata, Pivoňa, Vratišír a Rak (Staněk, 1989).

Za doby Přemysla Otakara II. (1253-1278) ustanovil Biskup olomoucký, Bruno, zákon, který určoval spotřebu chleba. Každému kanovníkovi připadal na den jeden bílý chléb (žemlový) a jeden horší chléb. V kontrastu s kanovníky chudí žáci (chodící na kůr) dostávali každý den pouze jeden chléb, a to chléb žitný (Beranová, 2005).

Už z konce 13. století máme zaznamenané předpisy, podle nichž museli pekaři péct chleba, aby jej nešidili. Za krále Václava II. (1278-1305) městské rady předepisovaly, za jakou cenu se má správně chleba prodávat a jak má být těžký. Ti pekaři, kteří se danými předpisy neřídili, byli odsuzováni. Pekaři již v té době patřili do bohatších vrstev měšťanstva, vlastnili mlýny, domy a další majetky. A například z roku 1313 se nám dostává fakt, že pekař Ditlín byl jmenován přísežným obecní rady, a měl „pravdu hájit, křivdu tupit a chudému i bohatému k spravedlnosti dopomáhat.“⁵ (Staněk, 1989).

Záznamy dokazují, že pekaři nebyli pouze ti, kteří pekli chléb, ale byli vnímáni jako morální a spravedlnosti hodní lidé.

Postupně začaly vznikat i řemeslné cechy. Pekaři se stávali důležitou společenskou skupinou. Což odráží rostoucí význam produktů pečených z mouky, a především tedy chleba pro celou společnost. Zmínky máme z doby vlády Lucemburků.

Ke konci 13. století jsou v Praze doloženy první řemeslnická uskupení. Aby vznikl cech, musely se splnit určité podmínky. Velký důraz byl kladen na počet řemeslníků a poté rozsah jejich výroby. První zachovaný cechovní řád v Praze pochází z roku 1318. Až v polovině 14. století se počet cechů rozšiřuje i do menších poddanských měst. Listina z roku 1338 je doložením prvního cechu pekařského v Netolicích, a zároveň nejstarším dokladem o založení pekařského cechu v českých zemích (Broncová, 2001).

⁵ Václavík, A.: Paměti pekařství v Praze, Pekař s. 23.

Za Václava IV. (na přelomu 14. a 15. stol.) v Praze působilo 159 pekařů. Pekař královské kuchyně se řadil mezi dvorní úředníky. „*o účtě k chlebu vypovídá i zápis Mistra Jana Husa: „Když jsem byl žáčkem lačným, udělaje lžíci z chleba, potud jsem jedl hrách, až jsem i lžíci snědl.“*“⁶ (Broncová, 2001).

Bohatí i chudí přijímali skrze celý středověk chléb jako běžnou a základní potravu. Nároky na tento chléb však měli jiný. Čím bohatší člověk byl, tím větší nárok na přípravu a kvalitu měl. Chlebě existovalo spousta druhů a pekli se jak ve veřejných pekárnách, tak i domácí, pečený doma (Beranová, 2005).

Ani v Novověku neztrácí chléb svou důležitost. Stále je považován za zásadní potravinu pro celou společnost. Zíbrt (1917) uvádí, že v roce 1571, byla v Čechách i ve Slezsku úroda obilí tak nedostačující, že císař Maxmilian ustanovil zákaz vaření piva jakéhokoliv druhu, aby se raději obilí využilo k pečení chleba.

Pekaři patřili do skupiny potravinářských řemesel, jejichž náplní bylo zajistit základní potřeby výživy obyvatelstva. Tyto skupiny tvořili zejména bohatší pekaři ze střední městské vrstvy. (Broncová, 2001). „*Členové pekařského cechu často využívali nedostatku potravin ke zvýšení ceny svých výrobků.*“⁷

Zvyšováním počtu pekařů bylo stále nutnější hlídat kvalitu chleba i jeho cenu.

V 16. století byla výroba chleba pod přísným dohledem ze strany úřadů. Pokud byla výroba chleba jakkoli zlehčena, nezkvalitněna, nebo byl zjištěn nedostatek, pachatelé byli ve velkém pytli, či koši potápěni do řeky. Na pražském mostě až do roku 1688 visel pro nepoctivé pekaře takovýto koš. Nejen v 16., ale i v 18. století byly uvedeny přísné předpisy vůči pekařskému řemeslu. Pekaři byli povinni chléb za jakýchkoliv okolností dodávat a měli povoleno péci pouze pečivo podle úřední předlohy a prodávat podle stanoveného ceníku. Na poctivost pekařů dohlíželi konšelé. Věnovali pozornost tomu, aby ve městě byl dostatek masa a chleba. Když se objevil na prodej chléb dražší k poměru ceně obilí na trhu, konšelé pekařům chleba odnášeli a rozdávali jej vězňům, žákům, chudým lidem a nemocným (Broncová, 2001).

⁶ BRONCOVÁ, Dagmar, ed. Historie pekárství v Českých zemích. Praha: Milpo media (MILPO), 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4.s. 53.

⁷ BRONCOVÁ, Dagmar, ed. Historie pekárství v Českých zemích. Praha: Milpo media (MILPO), 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4.s. 16-17.

V roce 1780 přispěl císař Josef II. pekařskému rozvoji tak, že vydal povolení, které dovolovalo pekařům postavit si vlastní pec, a k tomu se uvolnily moučné sazby. V druhé polovině 19. století zaznamená pekárenství další rozvoj, tentokrát hlavně technický, který s sebou nese i racionálnější zpracování těsta, či strojovou a rukodělnou výrobu (Broncová, 2001).

Časy nadbytku pekařům přicházely vždy, když vysoká šlechta zavítala do města, kde se se svým služebnictvem usadila. Pekaři byli potřeba při pořádání různých oslav a hostin, a právě proto si touto možností dokázali vydělat pořádné jmění. Chléb byl sice potravou prostých lidí, ale také byl potřeba na stolech nejbohatších šlechticů, a i samotného krále. Příkladem může být korunovace Františka I. (1792), kdy se za jeden den, během této události snědlo tisíc bochníků chleba (Broncová, 2001).

Na rozdíl od času nadbytku existoval i čas bídy a nedostatku. Například v roce 1804, kdy přišel velký nedostatek chleba. Začínal se péct chleba z bramborového těsta. Byl označen za velmi neškodný a chutný (Staněk, 1989).

Raději však, než chlebu upečenému v pekárně dávali lidé přednost chlebu upečenému a zadělanému v domácím prostředí, tzv. domácímu chlebu. Drobní pekaři si nechávali přinášet zadělaný chléb od domácích hospodyň a poté ho pekli. Na prodej pak velké množství vlastního chleba nevyráběli. V menších provozovnách bylo i méně vybavení a mnohem jednodušší. Před pecí stál tzv. „lejštrok“, který sloužil k hašení pece. Provozovna vlastnila většinou několik lopat na sázení bílého pečiva a tzv. „lopata štrychovnice“, velká lopata, která sloužila k vypékání pečiva. Každá pekárna vlastnila ze slámy vlastnoručně vyrobené štrychovky a nádobu na štrychování neboli potírání chleba (Broncová, 2001).

Ve městech časem dochází ke zvětšování pekáren, což postupně mění charakter pekáren a přeroste ve velkovýrobu.

Na přelomu 18. a 19. století bylo dostatek menších živnostenských pekáren. A ke konci 19. století již začaly vznikat velké pekárny a továrny na chléb, jak soukromé, které byly v rukou jak bohatších skupin, tak i družstevního rázu. Už se zřídka kde pekli chleba, který se do pekárny přinesl, pekárny byly více zaměřeny na pečení a prodej chleba (Broncová, 2001).

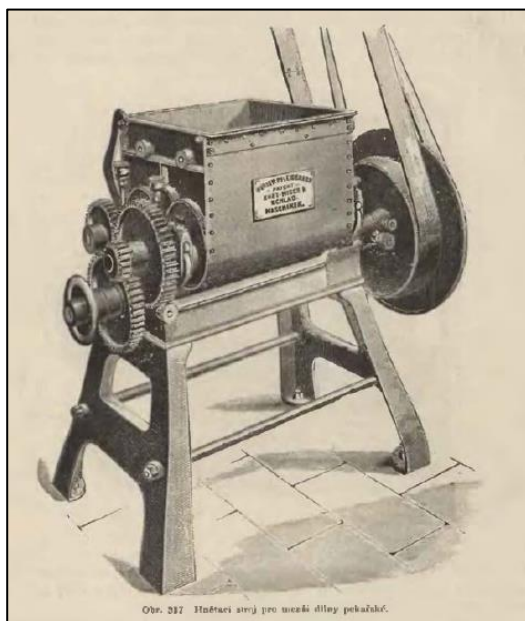
1.3 Moderní historie pekárenství v českých zemích

Průmyslová revoluce ovlivnila i české země. V rukodělné výrobě i v zemědělství dochází k zavádění strojů, které, napomáhají ke zvýšení produkce. Klade se důraz i na využívání nových vědeckých poznatků. Stát má zájem o zvyšování produkce zemědělství.

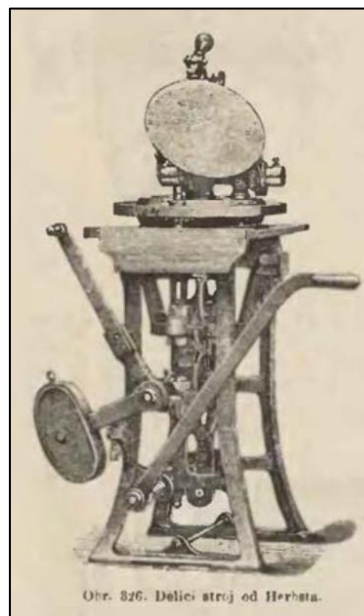
„O zemědělství pečovaly hospodářské společnosti i školy odborné. Hospodářství trojstranné ustupovalo racionálnějšímu hospodářství střídavému, k zdokonalení nástrojů položilo základ české ruchadlo bratranců Veverků (1827).“⁸

Koncem 19. a počátkem 20. století byly pekárny v českých zemích na podobné úrovni jako v sousedních zemích. Svým vzhledem se ale pekárny ještě směle podobaly pekárnám z dob cechovních (Broncová, 2001).

V důsledku pokroku se však začínají zavádět nové stroje i v pekárnách, které výrazně usnadňují práci pekařů a umožní zvýšit produkci. Jednalo se o stroje prosévací a hnětací, které byly navrženy v různých velikostech. Umožňovaly výrobu těsta od 800 kg až po 20 000 kg denně. Dále pak to byly stroje dělicí, které dovedly přesně těsto rozporcovat pro tvarování například bochníků chleba (Rošický, 1891).



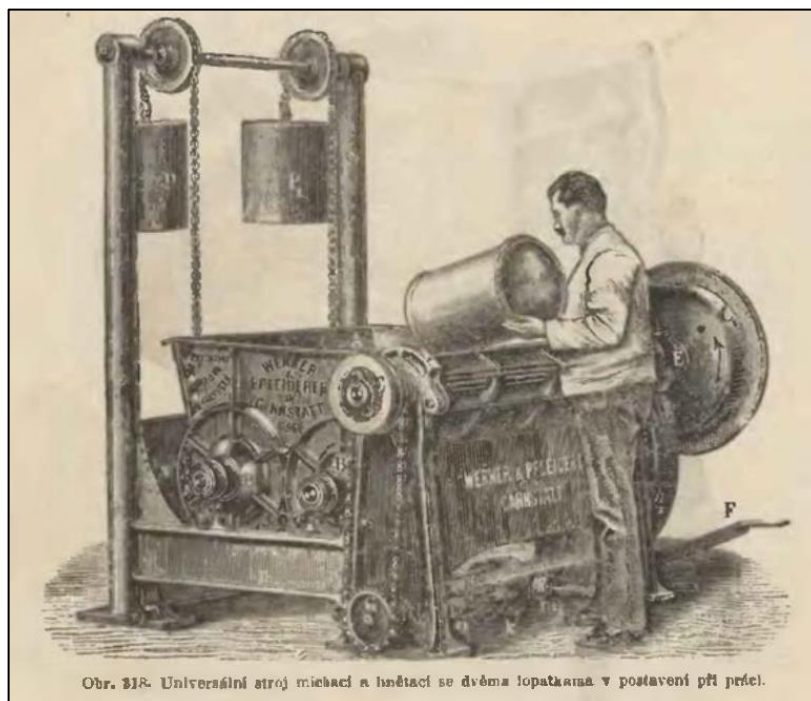
(Obrázek 4) Hnětací stroj (Rošický, 1891)



(Obrázek 5) Dělicí stroj (Rošický, 1891)

⁸ PEKAŘ, Josef. Dějiny Československé: pro nejvyšší třídy škol středních. Praha: Historický klub v Praze 1 Klementinum, 1922, s. 123.

Do malých dílen se hodí pořídit si univerzální stroj značky Wernera a Pfleiderera. Velkokapacitní stroje se využívaly nejen pro tovární výrobu ale i ve vojenských pekárnách (Rošický, 1891).



(Obrázek 6) Univerzální velkokapacitní hnětací stroj při výrobě (Rošický, 1891)

„Tento universální stroj hnětací jest používán ve všech vojenských pekárnách mnohých států evropských, též i rakouských a zaveden již ve velkém i malém průmyslu pekařském od mnohých závodů, neboť domněnka, že těsto může býti pouze dvěma dovednými rukama zručného dělníka důkladně propracováno, pozbyla zavedením tohoto stroje své platnosti, neboť dle vyjádření mnoha odborníků a znalců nahradí tento stroj ruční práci úplně.“⁹

Pekařské dílny byly často umístěny do místností, které se nehodily ani jako skladiště. Často to bývaly místnosti, kde nebyl velký dostatek denního světla, či vzduchu. V nejhorším stavu byly tzv. sklepní pekárny, kterých v Praze nebylo málo, dokonce i víc než těch, který svému účelu vyhovovaly. V oněch sklepních pekárnách byl velký nedostatek pracovního prostoru, který stagnoval rozvoj výroby (Broncová. 2001).

I zde se objevují nová doporučení a v nových velkovýrobnách se mění i uspořádání dílny, aby lépe odpovídalo potřebám provozu.

⁹ Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův, díl první. Praha, 1891, s. 697.

Nejlépe je dílnu umístit v přízemí, vedle místnosti, kde se pec nachází, protože je zde příznivější teplota, ne tak vysoká jako je kolem pece a nesmí být ani nízká. Je třeba udržovat zde vlhkost, protože kvašení se právě za vlhkého tepla nejlépe daří. Musí zde být čistý vzduch ale ne průvan, protože ten způsobuje okorání těsta. To pak brání i jeho řádnému vykynutí. Špatně vykynuté těsto se pak upeče v nízké a malé bochníky (Rošický. 1891).

Pekárny měly svou pec. Ve starých pecích se topilo v ohništi uhlím a dřevem, které se pak vymetlo a namísto uhlí nebo dřeva se vkládalo na ohniště chléb a pečivo, aby se upeklo.

Práce pekařů ve staré pekárně podle Václava Zářeckého vypadala asi takto: „*Pekař prosívá mouku sítkem a sype ji do necek, potom přilévá vodu a dělá těsto a hněte je kopistí. Potom dělá bochany, buchty, housky, preclíky atd. Potom položí to na lopatu a vsadí do pece otvorem. Napřed vyhrabe škrabovačkou z pece oheň, který s uhlí na zem sesype v hromadu. Pak se chleba upeče, který má na vrchu a ve spodu kůrku a uvnitř střídku.*“¹⁰ (Broncová. 2001).

I pekařské pece se též začínají na konci 19. století měnit. Postupně se nahrazují novými s již odděleným topením. Výhody jsou například Rošickým (1891) dokonale popsány takto:

„*Tato pec poslouží jak velikému závodu rovněž i v menších rozměrech menším dílnám a poskytuje následující výhody:*

- 1. Dá se snadno vytápěti při malé spotřebě paliva při náležitém řízení teploty pece. Palivo se může jakékoliv použít, tedy i to nej lacinější.*
- 2. Pečení se děje beze vší překážky nepřetržitě při stále stejné teplotě.*
- 3. Pečivo vždy jest dobře vypečené, neboť přijde všechno najednou do pece a možno jej opět najednou z pece vytáhnouti, což veliká výhoda a úspora času mezi touto pecí a pecemi, kamž se pečivo sázeti musí, tak že některé v peci delší a jiné kratší dobu se nalézá. — Při nepatrné pozornosti docílí se zde. úplně dobrého zboží a žádné se nezkaží přepečením neb spálením.*
- 4. Veškeré druhy pečivá a chleba dají se v této peci správně a dobře upéci.*
- 5. Při této peci jest možno největší čistotu udržeti a tak zboží krásného zevnějšku obdrželi.*

¹⁰ BRONCOVÁ, Dagmar, ed. Historie pekárenství v Českých zemích. Praha: Milpo media (MILPO), 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4, s. 19.

6. *Užívání veškerých lopat zde odpadá a vsázení pečiva i jeho vyjmutí se stane v několika minutách, tedy docílí se při této peci veliká úspora času a tím i peněz za pracovní síly.*

7. *Tato pec vyznačuje se i výhodnou úsporou na palivu, neboť jest snadno k vypočtění, že pro určité množství pečiva spotřebuje se zde pouze Čtvrtý až pátý díl vydání za palivo, jakého jest potřebí při topení dřívím ve staré peci t.j. v peci dle starého způsobu zařízené, a zde nejdříve popsané. — Topení pece děje se v zadu, což nepřekáží pečení.“¹¹*

V pecích se topilo dřívím nebo rašelinou, kamenným nebo dřevěným uhlím a nové pece umožňovaly i nový způsob topení plynem. Poslední způsoby topení se používají pro takové pece, kde jest topení odděleno od prostoru k pečení určenému (Rošický, 1891).

Rozvoj velkopekáren během 19. století zapříčinilo utlačování menších živnostnických pekáren. Tyto velkopekární vlastnili většinou statkáři, kteří si začali nárokovat stejná práva k prodeji mouky a chleba, jako měli mlynáři. Pekařským mistrům ani dělnickým pekařům se tahle situace nelíbila, a tak začala vlna protestů (Staněk, 1989).

Velmi významnou předválečnou osobou spojenou s pekárenstvím byl František Odkolek. Jeho firma byla založena v roce 1850. Přišel s nápadem spojit mlýn s pekárnou, tím odstranil problémy s prodejem mouky, a zasloužil se tak o pekárnu plynule zásobovanou kvalitní surovinou. Firma fungovala i během válečných let, kdy si zákazníci pro chléb chodili samostatně přímo do továrny. Pro rozvoz chleba využívala firma Odkolek i vozíky, které se připevňovaly za tramvaje a rozvážely tak zboží do blízkých prodejen (Broncová, 2001).

Ve městech se pekárny snažily pečivo neustále vylepšovat. Peklo se jemnější bílé pečivo, oblíbené především mezi bohatšími obyvateli. Chleba ale stále má své místo. Pro účely široké obživy společnosti, a to i z vědeckého hlediska, byl doporučován stále nejlépe žitný chléb.

Ke konci 19. století se pekly nejčastěji dva druhy pečiva, jedno bylo dražší, náročnější na práci a tvarování ale bělejší a jemnější než to druhé, které bylo z tmavší mouky, a bylo levnější. V Čechách se stala velmi oblíbeným druhem pečiva pletená houska, a rohlíky, zatímco na Moravě byla velmi oblíbená tzv. císařská houska, „Kaiserka“ (Broncová, 2001).

Chleba se peklo dvojího druhu, bílý pouze z mouky pšeničné chléb černý z mouky žitné. Příprava obou se od sebe velmi málo lišila, takže bylo možné je provádět najednou. Chléb

¹¹ Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův, díl první. Praha, 1891, s. 711.

bílý je snadněji stravitelný, avšak méně výživný než chléb žitný, protože, ten obsahuje více lepku. Ten právě v chlebu váže vodu, a proto i chléb žitný tak rychle nezatvrdne jako chléb pšeničný (Rošický, 1891).

Na venkově se žilo skromněji, pekli se chleba většinou doma. Lidé si s jeho pečením sousedsky vypomáhali a byla to vždy událost. Postupně, ale i zde dochází ke změnám.

„Například byl takový nepsaný předpis, že si každá rodina sama dělá chleba; to se už ve tři hodiny ráno vstávalo, mouka podvečer zadělaná se kopistí mísila v díži – co práce s tím bylo! musela se vytopit pec a pohrablem vyčistit – pak se s chlebem nebo po něm napekly placky z chlebového těsta, pekanče, nebo jak vy říkáte, poplamenice – panečku, to byla s oškvarky dobrota! Tož která hospodyně chleba nepekla, ale kupovala, ta byla přímo v opovržení u ostatních. Myslím, že u nás na venkově se teď už chléb skoro obecně kupuje; i na vsi se ten starý řád mění.“¹²

¹²ČAPEK, Karel. Hovory s T. G. Masarykem. Praha: Ústav T.G. Masaryka, 2013. ISBN 978-80-86142-46-3., s. 17.

2 České země a chléb v období nedostatku (1914-1918)

2.1 1. světová válka (1914-1918)

České země byly součástí Rakouska-Uherska. Monarchie, v jejímž čele stál již od roku 1848 František Josef I., byla i hlavním spojencem Německa. Československo jako samostatný stát v roce 1914 ještě neexistovalo (Hlavačka, 2001).

České území však tvořilo jednu z nejvíce rozvinutých částí Rakouska-Uherska. Právě odtud pocházelo téměř 40% veškeré průmyslové výroby v habsburském mocnářství. Češi drželi významný podíl ve výrobě cukru a sladu (90%), železářských a chemických výrobků (75%), či v produkci piva (57%). Byl zde velmi rozvinutý i strojírenský a automobilový průmysl, elektrotechnika, výroba porcelánu, skla i dřevěných výrobků (Hlavačka, 2001).

„Podle posledního válečného sčítání obyvatelstva z roku 1914 měly Čechy 6 712 944 obyvatel, Morava 2 604 857 a Slezsko 741 456 obyvatel.“¹³

„Asi 38% obyvatel se živilo zemědělstvím a lesnictvím a přibližně stejný počet pracoval v průmyslu, obchodu, řemeslech a dopravě.“¹⁴

Jednoznačnou příčinou konfliktu, který vygradoval až v 1. světovou válku, byly imperiální ambice evropských velmocí. Německo bylo hluboce nespokojeno s rozdělením kolonií. Vedené císařem Vilémem II. se snažilo o získání dominance v Evropě. V posledních letech devatenáctého století zahájilo rozsáhlý zbrojní program i námořní zbrojení. Velká Británie a Francie na to reagovaly a výsledkem bylo horečné zbrojení na obou stranách. Vznikají dva bloky velmocí: Trojspolek a Trojdohoda (Dohoda), které se svými záměry staví proti sobě a později se utkají na bojišti (Hlavačka, 2001).

Záminkou, která zažehla válku, byl atentát na následníka Rakousko-Uherského trůnu Františka Ferdinanda d'Este, který dne 28. června 1914 spáchal v Sarajevu Gavrilo Princip. Tento den je považován za začátek 1. světové války, kdy Rakousko-Uhersko vyhlásilo válku Srbsku (Šedivý, 2001).

¹³ ŠEDIVÝ, Ivan. Češi, české země a velká válka, 1914-1918. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, c2001. ISBN 807106274X, s. 39.

¹⁴ HLAVAČKA, Milan. Dějepis pro gymnázia a střední školy 3 - Novověk. Praha: SPN - pedagogické nakladatelství, 2001. ISBN 80-7235-172-9, s. 148.

Bylo to právě v období vrcholné sklizně, když byla v červenci 1914 v Rakousko-Uhersku vyhlášena mobilizace. Na polích dozrávalo obilí a bylo třeba sklidit úrodu.

Muži z Čech do válečného konfliktu museli rukovat za Rakousko-Uhersko. Bojovali tedy na straně Trojspolku. Nechuť Čechů bojovat ve válce za Rakousko-Uhersko byla citelná. V průběhu války zakládají legie (ze zajatců a dezertérů). Ty se přidávají na stranu států Dohody a statečně bojují proti Rakousku-Uhersku (Pekař, 1922).

Postupně bylo do válečného konfliktu vtaženo Rusko, a i všechny evropské státy. Zapojením Turecka na stranu Trojspolku v říjnu 1914, se válka přelila na další kontinent, a nakonec velmi rychle pohltila i zbylý svět včetně Afriky, Japonska i Tichomoří. V dubnu v roce 1917 vstupují do války i USA, což znamená významný obrat v jejím průběhu. Konflikt, přerostl v celosvětovou válku. Bojovalo 38 států (Hlavačka, 2001).

Prodlužováním války se prodlužuje i potřeba zásobování fronty. Krom armády vznikají i početné skupiny zajatců. Úbytek pracovních sil, odchod mužů na frontu, i špatné počasí způsobují neúrodu. To vše vyvolává nouzi a nedostatek potravin, jak pro vojáky, tak i civilní obyvatele. Množství i kvalita jídla klesá. Stát kontroluje veškeré hospodářství. Jsou provedena opatření, od vydávání zákonů přes stanovení přidělového systému až po řadu doporučení obyvatelstvu, jak šetřit s potravinami. Situace se časem stále zhoršuje a nedostatek vyvolává ve vnitrozemí mezi obyvatelstvem nepokoje a „hladové bouře“ (Hlavačka, 2001).

1. světová válka trvala 4 roky. Od 28. července 1914 až do 11. listopadu 1918. Skončila kapitulací Německa. Její konec přinesl zánik čtyř velkých mocností (Rakouska-Uherska, Německé císařství, carské Rusko, Osmanská říše), dal vzniknout mnoha novým státům a zcela změnil uspořádání světa (Šedivý, 2001).

Je zřejmé, že během války dochází k radikálním územním změnám. České země přestávají být součástí Rakouska-Uherska a těsně před koncem války se stávají součástí nového státu.

Nezávislost Československa byla vyhlášena 28. října 1918. Nová republika spojila země Koruny české, Slovensko a Podkarpatskou Rus (Hlavačka, 2001).

2.2 Zásobování českých zemí chlebem v období 1. světové války

Na začátku války se přešlo na válečné hospodářství, které nabylo spousty změn. Hlavním cílem bylo vítězství ve válce. Byla snaha o nejlepší výkonnost, a naopak narušení hospodářské výkonnosti protivníka. Šlo o útok na nepřítelův „žaludek“ (Šedivý, 2014).

Nikdo zprvu netušil, jak dlouho bude válečný konflikt trvat. Čím déle trval, tím byla situace tragičtější. Je jisté, že spotřeba potravin nabývá velkého rozdílu ve válečném a mírovém stavu. Zejména pokud jde o konzum obilnin, kterým spotřeba během válečného období stoupá, a to nejen pouze pro válečné účely, ale i v civilní oblasti. Konzum chlebovin se tak dostává do výše nad spotřebu masa, která sice také stoupá, ale pouze u vojáků a vojenské společnosti (Viškovský, 2014).

Na začátku války se výpadky zásobování potravin neprojevovaly do takové míry, že by si jich běžný návštěvník hostince, či jiného zařízení povšimnul. Válka přinesla do měst spoustu nepříjemných faktorů, v jejímž důsledku se příjmy měst a obcí nápadně snížily. Státy byly okolnostmi nuceny se starat o uprchlíky a regulovat dodávky potravin. Zásobování měst bylo stěžejním problémem, stát se snažil ekonomické dopady války na obyvatelstvo co nejvíce zmírnit, beztak se později neobešel bez nadměrné inflace cen potravin a průmyslových výrobků (Zemanová, 2015).

Jeden z nejtěžších problémů pro obyvatele bylo nedostatečné zásobování. Na začátku války byli obchodníci vyzváni k tomu, aby ceny svých výrobků nezvyšovali, a nerozpoutávali tak další neklid ve společnosti. Lidé i přesto podlehli strachu a začali kupovat zásoby do svých domácností, což zapříčinilo poloprázdné obchody, a výkyvy v nedostatečně rychlém doplňování zboží (Obešlo, 2021).

„Zdražování potravin nejvíce zasáhlo cenu mouky, cukru, brambor, vepřového masa a marmelád. Za pozornost stojí, že české země patřily do války k nejvýznamnějším producentům pšenice, žita, ječmenu, lnu, chmele a ovsu v Předlitavsku.“¹⁵

I dovoz ze zahraničí byl během války velmi omezen. Zásobování obilím nejprve docela fungovalo, ale postupem času se stalo nemožným. Byl vydán zákaz vývozu obilí z válčících států, který obsáhl i Itálii a Rumunsko. Některé státy sice zákaz vývozu nevydaly, ale

¹⁵ ZEMANOVÁ, Marcela a Václav ZEMAN, ed. *První světová válka a role Němců v českých zemích*. Ústí nad Labem: Muzeum města Ústí nad Labem, 2015. ISBN 978-80-7414-991-7, s. 104.

postupně vznikajícími válečnými situacemi a událostmi byl vývoz poněkud znemožněn (Viškovský, 2014).



(Obrázek 7) Zásoby mouky na Žofíně (1915), (Šedivý, 2001)

Narůstající inflace byla obrovská. Před první světovou válkou jste si za 48 haléřů byli schopni koupit kilo mouky. V průběhu roku 1918 již stálo 16 korun českých. Cena jednoho bochníku chleba se vyšplhala až na 20 korun českých. Po válce se ceny pečiva zase snížily, ale přidělový systém skončil až v roce 1921. Dodnes nám, jako vzpomínka na monarchii zůstaly na pultech pekáren housky, které se svým tvarem podobají císařské koruně, říká se jim „kaiserky“ (Michlová, 2013).

2.3 Vládní nařízení a rady spojené s chlebem

Obyvatelstvo bylo přesvědčováno, aby co nejvíce šetřilo potravinami. „*Použijte pečlivě každého odpadku, jezte válečný chléb, vyrobený ze směsi žitné a bramborové mouky a žádejte takový chléb u pekaře, protože je stejně výživný a chutný jako chléb samožitný. Bramborů jest dostatek. Ale obilí na chleba stačí jenom tenkrát, bude-li se do chleba přidávat 10 až 20 procent bramborů nebo se místo chleba bude jísti více bramborů.*

Ponechme pečivo z pšeničné mouky hlavně osobám nemocným a slabým. Omezte spotřebu koláčů a vánoček na nejmenší míru.“¹⁶

I děti byly nabádány, aby šetřily s potravinami. V dětském časopisu Mladé Rakousko jeden autor radil dětem, aby byly šetrné, a snažily se maximálně šetřit jídlem, hlavně chlebem a bramborami, čím více toho odřeknou, tím více prospějí ostatním. Pokud však děti žádaly o velké porce, či o přídavek, byl jim vsugerován pocit provinění (Lenderová, 2017).

„Tak ve školách dětem bylo řečeno, aby se doma zeptaly, kolik tatínek upsal a aby samy snědly denně o kousek chleba méně a tak, co ušetří, upsaly. Tyto vzkazy a vyšetřování pomoci dětí se konalo pravidelně, dětským duším namlouváno, jaký je císař pán chudák, že musí vést válku a kdo neupíše, že nemá císaře pána rád.“¹⁷

Konkrétně v Písku těchto nařízení vzniklo několik a přivedla Písek k vrcholu nedostatku mouky. K dostání nebyla jak mouka bílá, chlebová, tak žádná jiná. 21. února 1915 vyšel císařský předpis, který upravoval obchod s obilím, ve kterém byl vyhlášen zákaz zpracování a spotřeby obilí a mlýnských výrobků. Zemědělci se tak dostali do situace, kdy se jim veškerá úroda zabavila a nesměli s ní jakkoli nakládat. Soukromé zásoby byly také omezené, domácnost mohla spotřebovat pouze 7,2 kg mouky, eventuálně 9 kg obilí na osobu za měsíc. To vycházelo přesně na pouhých 300 gramů obilí na jedince denně (Koubová, 2006).

„Po nařízení o nejvyšších cenách potravin přestali venkované chodit do měst na trhy a prodávali potraviny raději doma, kdež vše dobře také zpeněžili. Místo másla a sádla se jedly marmelády, neboť jísti chléb s máslem bylo tehdy jídlo drahé.“¹⁸

„Ministerstvo vydávalo pokyny, dalo by se říct recepty na to, jak šetřit a chytře nakládat se zásobami mouky. Radilo, jak se má péct chléb z mouky ječné, z mouky rýžové, z bramborové a kukuřičné mouky. Zároveň obyvatelům radilo, jak se má konstruktivně stravovat, jaké náhražky jsou velmi výhodné a důležité, jak nakládat s odpadky a zbytky, které v domácnosti přebývají a čím je dobré krmit dobytek.“¹⁹

¹⁶ Písecké listy, 20. ledna 1915.

¹⁷ ŽIPEK, Alois, ed. Domov za války: (svědectví účastníků) V Praze: Pokrok, 1931, s. 155.

¹⁸ KULICH, Václav J.. Paměti okresu turnovského za světové války a z doby státního převratu, I. díl. Turnov: Okresní správní komise, 1925, s. 18.

¹⁹ KULICH, Václav J.. Paměti okresu turnovského za světové války a z doby státního převratu, I. díl. Turnov: Okresní správní komise, 1925, s. 19.

Ve městech se během války zakládaly válečné kuchyně. Většinou na místech městských škol. V roce 1915 byl dopad nedostatečného zásobování veliký, lidé měli hlad, živili se bramborami, chleba bylo málo a byl ve špatném stavu. Ministerstvo vnitra radilo, jak by se mělo správně zacházet s potravinami, šetřit moukou, jíst v minimálním množství a pro přežití, nikoli pro požitek (Michlová, 2013).

V lednu 1915 bylo zcela zakázáno používání jemné pšeničné mouky, nesmělo se z ní péct ani vařit. Výroba menšího pečiva byla omezena na obsah celkové váhy, mohla obsahovat pouze daný podíl jemné pšeničné a pšeničné mouky. Výroba bábovek, koláčů a podobného pečiva byla možná pouze dva dny v týdnu. Toto nařízení vyšlo dne 6. února 1915 (Koubová, 2006).

Váha pečiva se lišila napříč zeměmi. „*Například v případě pečiva na Moravě se od února 1915 směly z malého pečiva dělat jen kulaté žemle o váze 45 g. Již v březnu však byla i jejich výroba zakázána. Ve Slezsku se směly od února 1915 vyrábět pouze hnětenky, čili housky o váze 40 g, od poloviny března o váze 70 g a délce nejméně 18 cm. V Čechách byla od 1. dubna 1915 sjednocena váha drobného pečiva na 35 g, do té doby se v Praze, obcích pražského policejního okrsku a v Radlicích a Vysočanech dělalo drobné pečivo o váze 32 g. Vyráběly se dvojdílné čtyřhaléřové žemle.*“²⁰ V době od 22 h do 5 hodin byla výroba drobného pečiva zakázána (Štěpek, 2018).

27. února 1915 byl ve Vídni zřízen Válečný obilní ústav, který měl na starosti veškeré obchodování s obilím a moučnými výrobky. Tento orgán přejímal zásoby, které byly vyvlastněné, a nadále je přerozděloval. V každé zemi Rakouska-Uherska se pak nacházel ústavy generálního komisionářství, v každém jednotlivém okrese pak fungovaly podřízený komisionáři (Koubová, 2006).

Červen 1916. Přišlo další vládní nařízení, kde se psalo, že se do chleba může dávat pouhých 40 % pšeničné a žitné mouky. Zbýlých 60 % by pak měla být mouka kukuřičná, bramborová atd. Takový chleba není dobrým chlebem (Vožický, 1929).

Postupem času během války se využití obilí čím dál tím více omezovalo. Bylo zakázáno krmit obilím dobytek a používat ho v jiných odvětvích průmyslu. Zemské úřady ustanovily kvalitu, váhu i cenu pečiva, výrobu mohly i zakázat. Obchodníci dokonce prodávali i chléb

²⁰ ŠTĚPEK, Jiří. Přídělové systémy na území Československa 1915-2015. Praha: Odbor Archivní správy a spisové služby MV ČR, 2018-. ISBN 978-80-87544-69-3, s. 41.

nakrájený, přizpůsobený požadavku kupce. Suchary se mohly vyrábět, ale pouze po svolení zemského úřadu, to stejné platilo pro cukrářské výrobky z listového a kynutého těsta (Štěpek, 2018).

2.4 Přídělový systém

Život v období racionace ovlivňoval obyvatele každý den, kdy potravin bylo omezené množství a nabídka byla mnohem slabší a menší než poptávka. V české historiografii je děj racionace spíše odkládán do periferních oblastí, kde je jen skromně vylíčen. Veřejnost dnes racionaci uchopuje jako důsledek světových válek, jako něco, co je importovaného zvenčí. Jiří Štěpek (2018) ve své knize, popisuje a demonstruje tento názor. Racionace je způsobena nedostatkem určitého zboží, který přichází v době hospodářského rozvratu, tento jev je podobný stavu válek, ale může přijít i v období míru. Zkrátka je ovlivněn poměrem poptávky a nabídky (Štěpek, 2018).

Při racionaci má stát nad každým obyvatelem kontrolu, předepisuje každému jednotlivci jeho spotřebu a následně ji pozoruje, zda je dodržována. Někteří obyvatelé jsou však před jinými preferováni, a stát rozděluje dávky podle příslušnosti občanů k určité skupině. Kritériem, které rozděluje občany do skupin, může být věk, obtížnost prováděné fyzické práce, nebo i zdravotní stav. Zvýhodňovaní jsou ale nejvíce ti občané, kteří mají pro stát pozitivní a narůstající význam (Štěpek, 2018).

S přídělovým systémem, vázaným hospodářstvím, nebo racionací se pojí chod černého trhu, který se objeví vždy, když nastane nedostatek určitého zboží. V českých zemích se černý trh podílel na chudnutí venkovských obyvatel. Měšťané jezdili za války na venkov a kupovali si potraviny, ti majetnější i za velmi vysoké ceny, nebo vyměňovali průmyslové zboží. Venkovská chudina však na tak vysoké ceny neměla finance, a zároveň neměla co nabídnout, a tak stále více chudla (Štěpek, 2018).

Obilniny a výrobky z nich, jako byla mouka, chléb a různé druhy pečiva, byly velmi důležitým druhem racionovaných potravin. Obilí se u nás v českých zemích nepřidělovalo, přiděloval se chléb a pečivo. Právě stravovací návyky daných zemí určují důležitost racionovaných potravin. Například v Itálii byly takto důležité těstoviny (Štěpek, 2018).

První přídělový systém u nás v českých zemích vznikl za první světové války. Společnost musela čelit spoustě faktorů, které ovlivňovaly nejen hospodářsky ekonomický chod dané

země. Muži odcházeli na fronty, stav dobytka se zhoršoval a byl ohromný nedostatek hnojiv a průmyslových výrobků. Tyto faktory velmi výrazně snížily chod zemědělské výroby. Tento pokles trval od roku 1914, a až v roce 1919 se začal postupně zvyšovat, protože se navracely pracovní síly a poptávka se měnila. Zásobování obilím se v roce 1921 výrazně zlepšilo, bylo to způsobeno obsáhleším dovozem a příznivější sklizní (Štěpek, 2018).

Největším problémem zásobovacího systému byl fakt, že se lidem nedostávalo základních životních potřeb. Systém byl sice vymyšlen, ale mnohdy politická správa nebyla schopna zajistit výroby, na které vlastnili obyvatelé přidělové lístky. Zásadním rozdílem mezi první a druhou světovou válkou, na kterém se i pamětníci shodují, byl ten, že za druhé světové války netrpěl hladem nikdo, kdo se nacházel v českém zázemí (Šedivý, 2001).

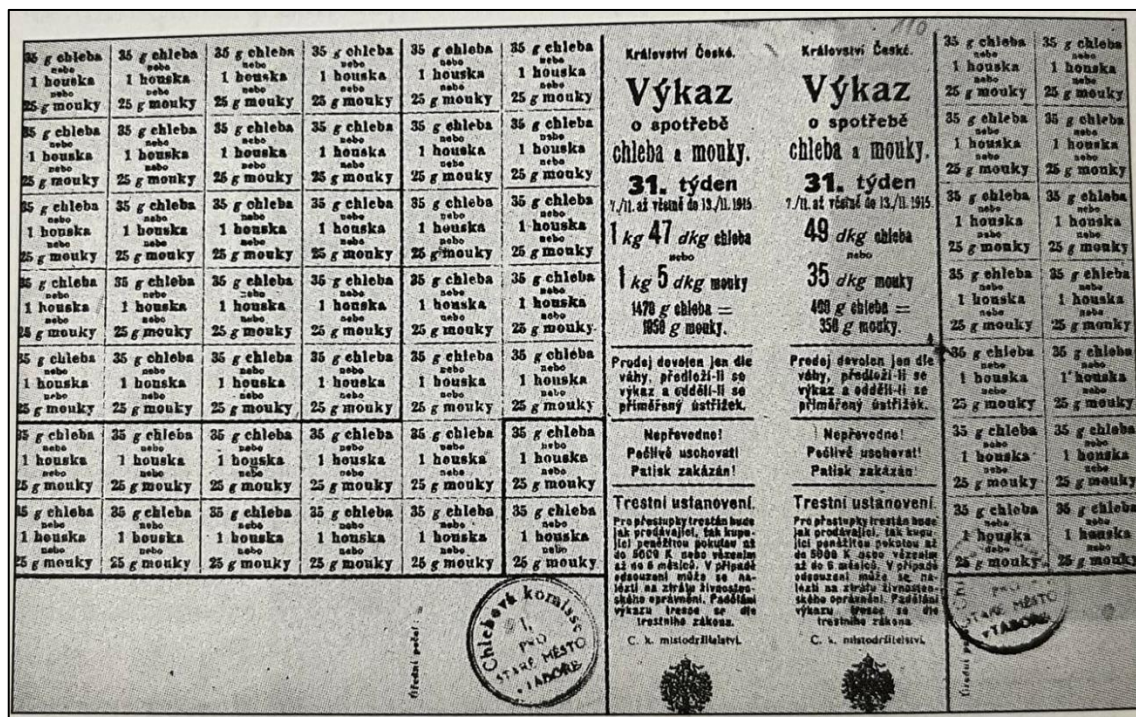
Výraznou změnou každodenního života bylo omezení volného prodeje potravin. V dubnu 1915 se začal zřizovat tzv. lístkový systém. Nejprve byly zavedeny lístky na cukr, poté na tuk, kávu a mýdlo, maso a tabák. Jednalo se o tzv. moučenky, masenky, chlebenky a tak dále. Do mouky se začala přidávat například i mletá kukuřice. Na potravinách se začínalo šetřit, a shánění potravin bylo postupem času složitější (Zemanová 2015).

Lístkový systém nabýval podob velmi chaoticky. Lístky byly na různé zboží a každý platil jinak dlouhou dobu. Ze začátku platily lístky na chléb týden, později dva týdny. Chaos v tomto nově zavedeném systému byl pochopitelný už z toho principu, že si nikdo nedokázal představit, jak dlouho bude válečný konflikt trvat (Štěpek 2018).

K. Viškovský k počátku přidělového systému v období první světové války uvádí, že obilné zásoby nebudou stačit, pokud válečný konflikt neskončí do příští sklizně. Nepředpokládá vznik racionace, ale navrhuje regulaci spotřeby, která by měla přirozeně nastat s inflací potravin (Štěpek, 2018).

Počátkem roku 1915 stát zablokoval veškeré zásoby obilí a mlýnských výrobků po celé zemi. Výrobci a vlastníci byli nuceni nahlásit jejich stav. Zemský politický úřad měl pravomoc zabavit obilí v momentě, kdy bylo odloučeno od půdy. Obilí se v tu chvíli nesmělo nijak dále zpracovávat, soukromě prodávat a jakkoliv s ním nakládat. Za stanovenou cenu ho pěstitelé prodávali státu. Samozásobitelé obilím, kteří buď vlastnili statek, pracovali jako zemědělci, či to byli rodinní příslušníci zemědělců, nedostávali lístky na chléb, ale dostávali povolené množství na sklizeň (většinou ze svého majetku) (Štěpek, 2018).

„Chlebové lístky nadělaly lidem mnoho nesnáze. Jedni měli za to, že chleba na lístek dostanou bez peněz, jináci zase, že za čtyři útržky musí dostat celý bochník chleba. Někteří dávali za lístek 20 housek, někteří dávali i bez ústřížků, byl to hotový zmatek.“²¹



(Obrázek 8) Potravinové lístky (Šedivý, 2001)

Z dostupných zdrojů například víme, že ke konci války, v létě v roce 1918 obyvatelé Písku už žádnou mouku na lístky nedostávali, protože zásoby mouky byly velmi malé. Nejhůře to odnášeli obyvatelé z chudších vrstev, kteří neměli prostředky na to nahradit mouku jinou potravinou. Nejchudší lidé proto navštěvovali válečné kuchyně, kterým se tak zvýšily náklady, a později už také žádné zásoby mouky neměly (Koubová, 2006).

²¹ ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2001. Česká historie. ISBN 80-7106-274-X, s. 250.

3 Chléb v kontextu české každodennosti v letech 1914-1918

Za první světové války byl v českých zemích veliký nedostatek potravin. Na rozdíl od začátku války, kdy bylo, jak píše Marie Michlová, velmi lacino a vše se prodávalo za babku, tak velmi brzy již nebylo nic. Přišel akutní hladomor, a ani zásoby, které si lidé začali na samém počátku vytvářet, většinou ze zásob krup, obilí či fazolí, nestačily na čtyřletý válečný konflikt (Michlová, 2013).

Když se zaměříme na společnost za 1. světové války v českých zemích, není těžké rozeznat, kdo se měl hůře a kdo lépe. Nedostatky, které válka přinesla, vymezily nepřehlédnutelné materiální nerovnosti mezi lidmi, zejména mezi městskými a venkovskými obyvateli (Kučera, 2013).

Obyvatelé si v průběhu války čím dál tím více stěžovali na kvalitu prodáváného chleba, a proto se v roce 1917 aprovizační komise rozhodla, že si každý týden od každého pekaře koupí jeden bochník chleba a zjistí tak jeho kvalitu. Zakoupený chléb se pak rozkrájel a nabídnul chudému obyvatelstvu. Členové komise došli k závěru, že mouka má velmi nedobrou kvalitu a chléb je odporný. Některým pekařům, i když pekli ze stejné mouky se kvalita chleba velmi lišila. Někteří pekli kvalitnější chléb, někteří naopak v tragickém stavu. Komise pekařům, jejichž chléb nebyl dobrý, hrozily odebráním živnosti. Pohrožení většinou stačilo, aby pekař další týden upekl ze stejné mouky chleba dobrý a kvalitnější (Koubová, 2006).

Jídelníček rodin se orientoval podle surovin, které se v jednotlivých domácnostech objevovaly. Je zde příklad rodiny Slepíckových, jejichž otec odešel na vojnu a nechal doma manželku s malými dětmi. Manželka se občas naskytla v situaci, kdy doma nebyly suroviny na vaření, a proto posílala své děti na pole nahrabat brambory, které se posléze uvařily, smíchaly se s moukou a ze zhněteného těsta se vyválely placky, které se pekly na plotně. Děti tyto placky jedly s troškou mléka (Lenderová, 2017).

Vztah obyvatel města a venkova byl v průběhu války čím dál tím víc napjatý. „Válečný socialismus“ ustanovoval zákony, které požadovaly, aby se venkov podílel na výživě města. V. M Gajová vzpomíná: *„Lidé táhnou s batohy na zádech silnicemi. Jedni sem, jiní tam. Snaží se něco koupit za každou cenu. Smlouvat by se žádný neosmělil. Jediní rolníci mají*

ještě všeho dost. Prodají-li něco, dávají pocítit, že prokazují velkou milost. Nechají stát v síni člověka a čekat.“²² (Šedivý, 2001).

V knize Františka P. Vožického, Kronika světové války 1914-1919, se dozvídáme o tom, jak se v Praze v roce 1915 dařilo péct chléb. Jakým způsobem, za jakou cenu, jakých velikostí a jakého množství.

Březen 1915, Pražská obec peče chléb v Odkolkově pekárně na Kampě. V jedné peci se naráz peče po 120- 130ti bochnících chleba. Každý bochník váží před upečením 1 a čtvrt kg a po upečení 1 kg. Na počátku těchto prací se napočítalo 400 bochníků denně, dnes se jich upeče 2200. Od příštího týdne se počítá s denním počtem 4500 bochníků. Chléb je ze smíšené mouky a stojí 50 haléřů (Vožický, 1929).

K březnu 1915 se píše: „*Král. Vinohrady prodávají ve své režii dávky 3 kg pšeničné a 2 kg ječné mouky na svátky za úhrnnou cenu K 3.50 onomu obyvatelstvu, jež nemá zásob.*“²³

Duben, 1915, „*Pražský fysikát kárá pekaře, kteří pekou chléb z drtin, brambor se slupkami a svinského bobu, mouky používá se jen k obalení chleba, kvůli vzhledu. Jakost chleba je v Praze všeobecně špatná. Stejně horlí starosta vídeňský Weisskirchner. V Solnohradě dávají velkododavatelé do mouky jemně mletý písek.*“²⁴

Duben, 1915, „*V Praze je nedostatek chleba a mouky, v krámech jest pravý zápas o bochník chleba ve váze 1.4 kg za 92 haléřů. Kukuřičná mouka se kazí, prodává se z ní ztuchlý chléb. Zatím však tajně odváží se obilí a mouka, veřejná drůbež, vejce, máslo atd. do Německa, na což obyvatelstvo nesměle žehrá.*“²⁵

Velmi napjaté situace nastávají v květnu 1915, kdy došel chléb a nebyl dostupný ani na chlebový lístek. Ženy jsou smutné, pláčou a nařikají před prodejny a radnicemi. Žádají a prosí o chléb a mouku. Z celkového počtu 300 pekařů už peče pouhých 20. Prodává se bochníček chleba, který váží 130 dkg a prodává se za 1.04 K (Vožický, 1929).

²² ŠEDIVÝ, Ivan. Češi, české země a Velká válka 1914-1918. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2001. Česká historie. ISBN 80-7106-274-X, s. 261.

²³ VOŽICKÝ, F. P. Kronika světové války: 1914-1919. 4. vyd. Královské Vinohrady: nákl. vlast., 1929. Belletrie, s. 186.

²⁴ VOŽICKÝ, F. P. Kronika světové války: 1914-1919. 4. vyd. Královské Vinohrady: nákl. vlast., 1929. Belletrie, s. 194-195.

²⁵ VOŽICKÝ, F. P. Kronika světové války: 1914-1919. 4. vyd. Královské Vinohrady: nákl. vlast., 1929. Belletrie, s. 195.

Velká úleva pro hladové obyvatele přišla v srpnu 1915. Nová úroda přinesla i zlepšení situace. „*Jakmile vláda zabavila veškerou novou úrodu a spekulanti poznali konec svých rejdu, objevilo se všude dostatek chleba a mouky. Lidé již se netlačili u krámů, neprosí, ale chléb jest volně vyložen a zbývá ho. Také starých brambor je najednou nadbytek a obchodníkům se kazí.*“²⁶

O rok později, v srpnu, 1916 však byla situace opět velmi špatná. V Praze je už měsíc velký nedostatek brambor, mouky, chleba, mléka, veškerých tuků. Netrpí pouze chudina, ale trpí i střední vrstvy hladem. Lidé se živí špatnou kávou, chlebem, pokud je, není téměř požitelný, drolí se a je z velké části samá kukuřice (Vožický, 1929).

V roce 1917 byla kritická situace v celých Čechách. Hlad nebyl každodenností pouze měšťanských či venkovských obyvatel, ale také vojáků. Na frontě se rozmáhal takový hlad, že se kvůli němu přestalo i bojovat. V lednu 1917 byla vojska zachvácená hladem. 73. pluk se kvůli obrovskému nepřijemnému hladu vzdal Italům (v té době již Itálie přešla na stranu Dohody). Dávky chleba, které jsou v Plzni stanoveny na dobu 5 dnů, se prodlužují, a musí vydržet 15 dnů. Z rozkazu velitelství dostalo statisíce vojáků tzv. „hladový urlaub“, který znamenal 5-6 neděl dovolené (Vožický, 1929).

Situace v srpnu 1917 byla poněkud zdrcující. Strašný hlad zachvátil obyvatele Krušnohorska, kde lidé místo chleba dostávají shnilé okurky (Vožický, 1929).

Listopad 1917. Úřady přidělily na jednoho Pražana množství potravin: ½ kg mouky, těžce pracujícím ¾ kg mouky na týden. 1 bochník chleba, těžce pracujícím 1 a půl bochníku chleba na týden (Vožický, 1929).

Ke konci války v posledním jejím roce 1918 byla situace opět velmi katastrofická. Z února 1918 máme zprávu o tom, že se už 14 dní na Královských Vinohradech neprodává chleba. Místo chleba se začal nabízet tuřín a místo mouky loupaný oves (Vožický, 1929).

V březnu 1918 je stále přítomný hlad ve většině domácností, Rakousko si od Německa půjčilo zhruba 100 vagonů mouky. Obyvatelé Prahy vystávají od večerních hodin až do 8 hodin do rána ve frontě na chleba. Většina čekajících stejně nic nedostane, neboť zásoby mouky jsou úplně vyčerpány (Vožický, 1929).

²⁶ VOŽICKÝ, F. P. Kronika světové války: 1914-1919. 4. vyd. Královské Vinohrady: nákl. vlast., 1929. Belletrie, s. 215-216.

3.1 Život ve městě

Čechy patřily do Habsburské monarchie. Praha byla po Vídni a Budapešti třetím největším městem této říše. Zhruba 50 % Čechů před první světovou válkou pracovalo jako dělníci. Lidé spadající do dělnických tříd, a bydlící v Praze z ekonomického hlediska nebyvali obklopeni přepychem, tak jako bohatší měšťané. Dělníci bydleli v přeplněných pavlačových bytech, bez elektřiny i bez kanalizace. Takové se nacházely především na Žižkově či Smíchově. Bohatší měšťané pak bydleli v honosných vilách s moderními spotřebiči, které se nacházely výrazně v bližším okolí Prahy, jako jsou Roztoky, Bubeneč, Černošice, či Podbaba (Michlová, 2013).

Na počátku války, v říjnu 1914 se obyvatelé Prahy setkali s konceptem veřejného stravování, kdy bylo potravin stále ještě dost, ale velkému počtu dělníků na nakupování chyběly finanční prostředky. Byla to první známka, která nastínila, jak velký problém téma stravování bude. Příjmy měšťanů se docela rychle začaly snižovat. Právě proto se stravování dále neuchopovalo v individuálním měřítku, ale přešlo do sféry masové konzumace. V dělnických novinách se po celý čas války objevovaly články týkající se veřejných jídelen a zásobování potravinami. Potraviny, a jejich nedostatek, bylo ve městě velké a zásadní téma. Byli to právě dělníci, kteří se jako první dostávali do situací, kdy nebyli schopni udržet životní úroveň svých rodin (Kučera, 2013).



(Obrázek 9) Aprovizace v praxi: obecní prodejna v Litomyšli (1915) (Šedivý, 2001)

Společenská hierarchie byla čím dál tím viditelnější. Nejhůře na tom byli ti dělníci, kteří se nestravovali na veřejnosti, ale v prostorách svých domovů. Stravování v domácnostech souviselo s obstaráváním potravin, které znamenalo každodenní několika hodinové čekání ve frontách na příděl potravin, což bylo mnohdy velmi ponižující. Kritiku sociálního uspořádání můžeme najít ve vydání Práva lidu z roku 1916, kde namísto obvykle nabízených nejlevnějších receptů na vánoční hostinu, byl naopak vytištěn jako příspěvek jeden z dopisů čtenářky. Autorka dopisu velmi nešťastně popisovala, jako matka nemocného dítěte, svou situaci, ve které neměla své nemocné dceři dát co k jídlu, neboť ji nemohla nechat několik hodin samotnou doma, aby šla vyčkávat do fronty, jestli na ní nezbude aspoň trochu mléka, nebo něco k snědku. „Jiný bez čekání má jej mít nadbytek a nemocné nemají mít nic? To je spravedlnost?“²⁷ Tento pocit nespravedlnosti se neukazoval pouze v období svátků. Dělnické noviny psaly často o diskriminaci nejhudších dělníků a bezproblémovém zásobování movitých městských rodin (Kučera, 2013).

Lidé z měst si snažili opatřit potraviny i tak, že sami jezdili na venkov, kde byla větší šance je sehnat. Jezdili pro mouku, nebo jiné potraviny, ale když se vraceli, byla zde možná situace, že budou na nádraží zastaveni četníky, a potraviny jim budou podle zákona zabaveny (Žipek, 1930).

„Byloť nařízeno v druhé polovici války, aby četníci na nádražích pásli po měšťácích, kteří jezdili na venkov shánět potraviny a aby jim je odebírali ve prospěch místních aprovisací, aby se tím čelilo vybrakování venkova.“²⁸

Zaznamenan je i menší příklad: „Jistá žena železničáře, matka 7 dětí, vezla pytlík asi 5 kg mouky, kterou koupila u hodného mlynáře. Na peroně byla četníkem zastavena a mouka jí ve jménu zákona zabavena. Žena, vidouc nezbytí, v rozčilení přetrhla provázek, vysypala mouku na peron. Řkouc: „Tady jí mají, pytlík je můj. Ten mi zabavit nemůžou“, a odběhla, dloubnouc ho ještě na odchodu: „Tak si ho odnesou.“²⁹

²⁷ KUČERA, Rudolf. Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. Knižnice Dějin a současnosti. ISBN 978-80-7422-232-0, s. 45.

²⁸ ŽIPEK, Alois, ed. Domov za války: (svědectví účastníků). V Praze: Pokrok, 1931., s. 239.

²⁹ ŽIPEK, Alois, ed. Domov za války: (svědectví účastníků). V Praze: Pokrok, 1931., s. 239.

3.2 Život na venkově

Ve městech byla v prvních dvou letech války větší bída než na venkově. Postupně se ale přelila i na venkov. Zvláště v některých průmyslových regionech. Například v nejbližším okolí Plzně. Kdy se rozdíl mezi vesnicí a městem, během zhoršujícího se zásobování plzeňského obyvatelstva výrazně ztrácely. Dělníků, kteří přicházeli do Plzně za prací, v průmyslovém odvětví přibývalo a nastal problém v nedostatku ubytování. Dělníci proto hledali zázemí v okolních vesnicích Plzně, kde se stali závislými na obecní aprovizaci. Venkovský blahobyt zde tak rychle upadal (Balcarová et al. 2017).

Právě na venkově hrál chléb velkou roli, byl zde základní konzumovaná potravina, výjimečně se pekly i koláče, či koblihy, ale ty byly považovány spíše za sváteční jídlo (Michlová, 2013).

Venkov byl místem, kde se pěstovalo obilí a další plodiny a chovalo zvířectvo. Po vypuknutí války, a to v jejím samotném důsledku však produkce obilovin i ostatních komodit klesla.

První světová válka začala v polovině sklizně, a právě proto byl hned na začátku znát velký deficit pracovní síly, která nemohla být nahrazena traktory a dalšími stroji (ty se u nás rozšířily až po válce). Používaly se tzv. pluh Excelsior od Laurina a Klementa, které ale nebyly moc oblíbené. Pokles obilovin byl také důsledkem chybějícího umělého hnojiva (Michlová, 2013).

Ženy po mobilizaci zastupovaly mužské role, řídily hospodářství, a dalo by se říct, že musely zastávat roli matky i otce (Šedivý, 2001). „*S trochou nadsázky lze říci, že válka urychlila proces emancipace české ženy.*“³⁰

Změny, které vypuknutí války přineslo, výrazně ovlivnily uspořádání a poměry na venkově.

„*Poměry dospěly tak daleko, že bylo zcizování pozemků nakonec nutné omezit císařským nařízením č. 234 z 9. srpna 1915, které stanovilo po dobu mimořádných válek vyvolaných poměrů omezení některých právních úkonů, zejména pak zcizování pozemků sloužících k zemědělskému nebo lesnímu hospodářství či jejich dlouhodobé pronájemy nad 10 let.*“³¹

³⁰ ŠEDIVÝ, Ivan. Češi, české země a velká válka, 1914-1918. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, c2001. ISBN 807106274X, s. 260.

³¹ BALCAROVÁ, Jitka, Eduard KUBŮ a Jiří ŠOUŠA, ed. Venkov, rolník a válka v českých zemích a na Slovensku v moderní době. Praha: Národní zemědělské muzeum, s.p.o., 2017. ISBN 978-80-86874-87-6.s. 72.

Dalším velkým zásahem do majetku venkovského obyvatelstva bylo dodávání potravin pro armádu. Byla stanovena povinnost obce dodávat určené množství rekvizic. Rekvizice ohrožovala zásobování velkého počtu obcí, na stížnosti ale státní úřady nereagovaly a nebraly na ni zřetel. „*Na námitky, že ta která obec nemůže množství plodin jí uložené bez ohrožení vlastní aprovizace odvésti, nemůže býti brán zřetel, ježto nehledě k tomu, že se spotřeba chlebových plodin mnohými povoláními k válečné službě v porovnání k normální spotřebě zmenšila a ještě dále zmenší, musí se obyvatelstvo již nyní s tím spřáteliti, že k jeho výživě místo plnoobsažných potravin dle potřeby i náhražky musí býti přibírány.*“³²

Rakouská armáda byla na české produkci naprosto závislá, prováděl se přísný soupis obilí, kdy někteří i přes hrozbu pokuty dvacet tisíc korun, jídlo schovávali a dále prodávali několikanásobně draž na černém trhu. Jelikož ve městech byla větší bída, větší nedostatek potravin, měšťané přijížděli na venkov a byli schopni zaplatit velké peníze, co by už jen za tři vejce a trochu mouky. Fungovaly zde i výměny mezi měšťany a venkovany, kdy například ženy z měst šily oblečení a vyměňovaly ho s venkovany za jídlo (Michlová, 2013).

Kontrolování soupisů zásob bylo pro některé venkovské obyvatele velmi znepokojující. Zemědělci se potýkali s neustálým varováním před utajovanými zásobami. Tajné zásoby však stále existovaly. Už v roce 1915 zemědělci začínali ukrývat obilí a mouku. Pekl se i chleba ve velkém množství. Chléb bude v období největšího hladu dobrý, i kdyby byl tvrdý. Za utajování zásob hrozila pokuta. Zatajování potravin se začínalo stíhat velice přísně, a stalo se velkým problémem. Tento problém měl totiž za příčinu velký nedostatek potravin, a nadměrnou inflaci. Situace civilního obyvatelstva se tak prudce zhoršovala. Při kontrole 19. června 1915 v Doudlevicích u Plzně se u 15 ze 17 sedláků našla mouka a obilí, které dohromady činily 4330 kg (Balcarová et al. 2017).

Státní úřady na začátku války zaujímaly vůči zemědělcům vlídný postoj. S postupnou neochotou zemědělců dodržovat předpisy, a dodávat obilí včas se tento postoj poněkud změnil. Místodržitel pro království České, Max hrabě Coudenhove, na onu situaci zareagoval a označil ty zemědělce, kteří nedodržují předpisy za ty, kteří pomáhají nepřítelům a prohřešují se tak proti vlasti (Balcarová et al. 2017).

³² BALCAROVÁ, Jitka, Eduard KUBŮ a Jiří ŠOUŠA, ed. Venkov, rolník a válka v českých zemích a na Slovensku v moderní době. Praha: Národní zemědělské muzeum, s.p.o., 2017. ISBN 978-80-86874-87-6, s. 75.

Dalším znepokojujícím faktorem pro zemědělce bylo nepříznivé počasí. Léto 1915 bylo velmi suché, a úroda velmi nízká. Rekvizice a daně se stanovily před sklizní, jelikož se odvíjely od osázených polí. Zemědělci tak trpěli v důsledku nízké úrody a zároveň v důsledku pokut (Balcarová et al. 2017).

Navíc přicházejí v letech války i velmi mrazivé zimy. Kronikář v Jaroměři poznamenal mráz až 20 stupňů pod nulou, a celkově počasí nevypočitatelné, kdy se zemědělci museli naučit přizpůsobovat (Michlová, 2013).

Vcelku přesvědčivá je i poznámka nezávislého pozorovatele (lékaře) působícího na Českobrodsku (Kounice), tedy v úrodném Polabí, jak připomíná studie Petera Heumose věnovaná zásobování dělnického obyvatelstva ve městech v Čechách za Velké války: „*Rolnictvo je vedle podnikatelů ve válečném průmyslu jedinou skupinou, která si za války plní kapsy.*“³³ (Balcarová et al. 2017).

Za války se dbalo na omezení ztrát potravin, obzvláště v období velkého nedostatku. Zemědělcům dělali velké škody polní škůdci. Velkou hrozbou pro obiloviny byla tzv. třásněnka (puchýřnatka), dále se hubili hraboši, sbírali se chrousti, housenky a tak dále. Od vysetí až do vyklíčení obilovin byl zákaz vypouštění holubů volně do přírody. K tomu všemu byla důležitá ochrana ptáků a dalších zvířat, která se živila škůdným hmyzem, mezi ně patřil například havran polní, krtek nebo ježek (Balcarová et al. 2017).

Nebyly to pouze škůdci, kteří zemědělcům, jejich půdě a pěstování dělali problémy, ale byli to i nenechaví lidé. Během války nebyl pouze nedostatek potravin, ale také pracovních sil, které by se o úrodu dokázaly plně postarat. V důsledku mobilizace, v roce 1914 se na polích zanechala velká část neopečovávané úrody, většinou to bylo hlavně na místech málo obydlených. Pole byla lidmi poškozována, okrádána a hrozilo i úmyslné zakládání požárů. Vznikl tak velký problém, který si žádal zvýšenou péči a kontrolu nad těmito činy. Situace se během války zhoršovala, největší potíže se objevily v závěrečných letech války, tedy v letech 1917 a 1918. Rolníci si na měšťanské obyvatelstvo, který se na poškozování polí

³³ Heumos, Peter, „Dejte nám brambory, nebo bude revoluce.“ Hladové nepokoje, stávky a masové protesty v českých zemích v období 1914–1918, in: První světová válka a vztahy mezi Čechy, Slováky a Němci. Pro společnou Česko-německou a Slovensko-německou komisi historiků sestavili Hans Mommsen, Dušan Kováč a Jiří Malíš za spolupráce Michaely Markové, Brno 2000, s. 210. Srov. Kodedová, Oldřiška, Z kroniky obce Kounic u Českého Brodu. K první světové válce. Sborník k dějinám 19. a 20. století 1, 1972, s. 168.

podílelo, stěžovali, Tito měšťané ničili obilné klásky, uřezávali je, louky pošlapávali a vytrhávali i trsy brambor. (Balcarová et al. 2017).

Postupně se situace na venkově zhoršovala a ke konci války i na venkově vznikají v důsledku hladu charitativní akce.

V prosinci 1917 byl v Josefově založen polévkový ústav pro chudé žáky. Každý den se podával talíř polévky a krajíc chleba. Každý den se najedlo zhruba 150 dětí, chudé děti dostávali porci zadarmo, zatímco přespólní žáci za ni platili 10 haléřů (Lenderová, 2017).

3.3 Život na frontě

Se začátkem mobilizace byli odváděni muži od jednadvaceti do dvačtyřiceti let, později i muži už i od osmnácti až do padesáti. Na začátku války dostávali vojáci k snídani čaj, housku s vejci a mléko, k obědu pak maso s přílohou, polévku i moučník, mezi každým jídlem byly ještě pravidelné svačiny. V roce 1916 si vojáci stěžovali na nedostatek chleba a na špatné maso, polévka jako studená špína. Ve vojenských špitálech to nebylo s jídlem o moc lepší. Vojáci často velmi nedočkavě čekali na poštu, či návštěvu svých blízkých, kteří je vždy obdarovali nějakým kusem jídla (Michlová, 2013).

Na frontu se posílalo veškeré zboží, a i přitom panoval mezi vojáky velký hlad. Jídlo vojákům nechutnalo. Kuchaři na frontě nevařili z dobrých surovin, ty nejlepší si nechávali sami pro sebe, anebo je prodávali důstojníkům a civilistům (Patermanová, 2011).

Velkým problémem ze začátku války bylo i plýtvání zásobami na frontách. Na začátku konfliktu dostávali vojáci 800g masa a 1,5kg chleba. Takové množství nebyli mnohdy schopni spotřebovat, jídlo pak buď vyhazovali, nebo jej s civilisty vyměňovali. Každý voják měl zároveň i přidělenou tzv. záložní dávku, která se skládala z masové konzervy, 200 g sucharů, 2 kávovinových konzerv a 30 g soli (Groll, 2017).

Vojenské útvary zásoby odebíraly podle předem stanovené šablony. Ke změně a přehodnocení situace došlo až v roce 1915. Problémy se zásobováním a plýtváním však trvaly až do konce války. Plýtváno se výrazně na masových produktech, kdy například nebylo žádného využití vnitřností, kůže a kostí. Namísto šetření se tyto produkty zakopávaly do země (Novák, 1993).

Ideální stravou pro vojáky, kteří bojovali v zákopech, byl guláš či kaše. Tyto pokrmy byly zvládatelné k přípravě v polní kuchyni, a to ve velkém množství. Začátkem války se dodržoval přísun na jednoho vojáka v hodnotě 3 000 kalorií. Tento přísun představoval množství zhruba 0,5kg masa, 0,5kg chleba a 250g zeleniny. Postupem času se přiděly snižovaly, jelikož nastal větší nedostatek potravin. Dalším zdrojem pro vojáky byly balíčky potravin, které jim jejich rodiny zasílaly (Groll, 2017).

Muži, kteří nemuseli narukovat do války, byli pouze ti velice nepostradatelní v okruhu úředním, hospodářském v okolí drah a podobně důležitých sférách (Kulich, 1925).



(Obrázek 10) Polní pekárna (Vojenská intendantní škola, 1930)

Za první světové války se využívaly převozná polní pece, díky nimž se snadněji zásobovala vojska chlebem. I když pece byly za války nepřetržitě v činnosti, vydržely po celou dobu války. „*Polní pec s šesti selskými vozy tvořila samostatnou pecní soupravu. Na vozech bylo naloženo pekárenské nářadí (díže, váhy atd.), pekárenský stan, mouka, sůl, kmín, proviant*

pro vlastní početní stav, jakož i pracovní mužstvo (asi 18 mužů).“³⁴ Stávalo se, že vozy byly tak velice nákladem, zásobami mouky zatížené, že neuvezly pracovníky, a ti museli pochodovat pěšky (vojenská intendační škola, 1930).

3.4 Kapitola věnovaná pamětníkům a jejich příběhům spojené s chlebem

Právě výroky těch lidí, kteří si první světovou válku prožili, nás dokážou přiblížit se k české válečné každodennosti. Pomáhají nám přiblížit se k tomu, jak nedostatek potravin prožívali, jaký vztah k přidělovému systému měli a také, jaké zkušenosti s chlebem zažili. Lidé moc dobře vnímali vzestup přidělové krize, kdy se ceny na trhu čím dál tím víc zvyšovaly. Vznikl černý trh. Byly narušovány mezilidské vztahy, přátelství se kvůli penězům a nedostatku rozpadala. Nedostatek způsoboval každodenní stres dospělým i dětem.

„V prvních počátcích nebyly chlebenky ani tak tíživé, protože velmi mnoho domácností mělo ještě jiné zásoby, pokud se podařilo jim provisorně se zásobiti již na podzim anebo ještě průběhem zimy. Nicméně nastávaly již první fronty na chléb a mouku a současně rozsáhlý obchod s moukou pod rukou za ceny čím dále tím vyšší, dovážení mouky z venkova tajně v ručních zavazadlech a v zásilkách, deklarovaných falešně (zvláště jako knihy). Nastalo shánění známých mlynářů a rolníků, aby po trochách byly zásoby doplněny tak, aby vystačily do příštích dní. Mnohé přátelství se při tom ukázalo slabým, když majitel mouky dal přednost vyšší ceně před známostí.“³⁵

Venda M. Gájová se vyjádřila o svém prožívání první světové války: *„V nocích nás strašilo, jak bude, až sníme tu skrovnou zásobu mouky, kterou jsme ukrývali po různých hambáčkách a krovech...“³⁶*

Zvláště nemocní lidé se za války měli velmi špatně. Nebylo co jíst, a tělo, které je nemocné a nemá žádný příjem živin, je ve velkém nebezpečí. Proto se nemoci v tento těžký čas prožívaly velmi těžce.

„Stýskala si tenkrát jedna paní: Mám muže těžce nemocného a snědl by tak rád kousek jablkového závinu, Jak pak mu mám vyhověti, když nemám doma ani špetku mouky, ani

³⁴ Vojenské intendační rozhledy. Praha: Vojenská intendační škola, 1930. ISSN ISSN 1805-2037, s. 44.

³⁵ ŽIPEK, Alois, ed. Domov za války: (svědectví účastníků) V Praze: Pokrok, 1931, str. 86.

³⁶ ŠEDIVÝ, Ivan. Češi, české země a Velká válka 1914-1918. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2001. Česká historie. ISBN 80-7106-274-X, s. 261.

vejce. Peníze mám, lístek na mouku mám, ale tu mouku nemám,“ Vzpomínala paní Vytlačilová-Polabinská. “³⁷

Podle dochovaných vzpomínek se dozvídáme, že se člověku mohlo za první světové války stát, pokud se nedostavil do práce i ze zdravotních důvodů, že nedostal svůj příděl chleba a zůstal tak o hladu.

„30. března. Byl jsem u lékařské prohlídky, na niž jsme čekali celý den před nemocnicí. Byl s námi "Ciča". Zařídil to tak, že místo mne zůstal v nemocnici jiný, jenž byl ovšem též nemocen. Je nám vyhrožováno podnikatelem stavby millionářem Voglem (Němec) že nedostaneme chleba, nedostavíme-li se na zítří do práce. “³⁸

Není divu, že vzpomínky vojáků jsou velmi silné. Vojáci na začátku války se svými zásobami nenakládali šetrně. Jídlem se ze začátku na frontě plýtvalo. S moukou ani chlebem nebylo tak ohleduplně zacházeno, jak tomu bylo později, když nedostatek stoupal.

„Což tedy krev tu lze snad nahradit, ale nelze nahradit to, čím jsme plýtvali, co jsme plnými hrstěmi rozhazovali naše zásoby. Marně vzpomínáme v těžkých těchto dnech, jak v prvních dobách války vojáci vylévali kotle polévky do stok, jak rozdávali maso i chléb, jak při ústupu ze Srbska celá silnice posypána byla moukou a kávou, jak se dobytek zabíjel a ničil hromadně, bez potřeby. Vzpomínáme, ale vzpomínka nás neodvede od skutečnosti, že na příklad již 9. února 1915 zabavují se obilniny na Moravě, že se upravuje zvláštním nařízením pečení chleba s přísadami, že se v březnu tento znehodnocený chléb stává jednotným a závazným, že se zakazuje péci drobné pečivo a že se provádí soupis všech zásob. “³⁹

„O příčině válek uvažoval Josef Váchal a došel k závěru, že příčinou je vzrůstající se nedostatek půdy a chleba přespočetně narozem, a že válka je nutným zlem lidstvu, dovolujícím žít i mrzákům těla neb ducha v intencích náboženských...válka, jediný to prostředek k docílení rovnováhy v životech dýšících na povrchu země, když přírodní katastrofy nedostačují.“⁴⁰

³⁷ MICHLOVÁ, Marie. Byli jsme a budem, aneb, Česká každodennost 1914-1918. Řitka: Čas, 2013. Český čas. ISBN 978-80-7475-024-3, s. 106.

³⁸ KÁPAR, Josef. Cestou kamenitou. Americké Dělnické Listy, 1919. ISBN 9781168037848, s. 40.

³⁹ PELIKÁN, Jan. Náš odboj doma a jeho sokolská duše: [28.6.1914-21.12.1918]. Praha: F. Žďárský, 1920. Československá expedice, s. 42.

⁴⁰ PATERMANOVÁ, Jaroslava. Čeští a slovinští vojáci za první světové války na italské frontě - v osobních svědectvích. Pardubice, 2011. Bakalářská práce, Univerzita Pardubice, Filosofická fakulta, Katedra literární kultury a slavistiky. Vedoucí práce doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D., s. 2.

Vojáci na frontách postupem času neměli co jíst, jejich přiděly chleba i ostatního jídla se velmi rychle zmenšovaly, jejich výdeje byly mnohem větší než příjmy, a vojáci byli velmi unavení a vyhladovělí.

*„Pro Josefa Váchala byla nejhroší situace v Kranjske Goře. Měl takový hlad, že každé noci mívával i za bdělého stavu vidiny čerstvě napečených chlebů. K obědu měli čtvrt šálku slabé polévky, masa zvící krabičky zápalek a neplné misky bobů. Chleba velmi málo a řídce.“*⁴¹

*„Za kus chleba, za pár haléřů jsou lidé zabijeni. Hrozné uvažovat. Dostali jsme opět chléb, co tu bylo radosti! A co žalosti, když byl v okamžiku sněden. A kdo jej nesnědl, mohl být jist, že mu jej druhý ukradne.“*⁴²

Nebyli to pouze čeští vojáci, kteří se neměli dobře. Velmi špatně na tom byli i zajatci.

*„Měl jsem příležitost viděti zajatce ruské v táboře v Milovicích. Bylo strašlivo se dívat na ně, když si nabírali špínu, odtékající stružkou, kam byly vylévány všechny splašky naší kuchyně. Dal jsem vždy rozkrájet několik bochníků chleba v kuchyni pro chovance, a krajičky prostrkávali jsme drátěnou sítí zajateckého tábora. Rusové pak tlačili se k sítí jako malé děti.“*⁴³

Únor 1917. *„Jak je na frontě? Vojín píše z Rumunska: Dříve jsem spal aspoň v noci, nyní nespím vůbec. Kouříme jetel, seno, jalovcovou kůru a vše, jen tabák ne. Největší hody máme, když přijde chleba, což je zřídka a to jdeme pro něj, rozdrobený, s čepicí.“*⁴⁴

Zajímavostí jsou pak vzpomínky Tomáše Garrigua Masaryka. Československé legie nebyly součástí Rakousko-Uherské armády. Bojovaly na straně Dohody. Jejich zásobování tedy muselo být zajištěno jinak než Monarchií. Nedostatek potravin byl ale patrný na obou stranách.

*„Francie na podzim roku sedmnáct chtěla hodit naše vojáky na rumunskou frontu; tož jsem se tam jel podívat na front k Mircesti, u Jas, a viděl jsem: už se tam nebojuje, jen mně jako na počest dali pár ran a Němci odpověděli stejně nebojovně; mluvím s rumunskými a francouzskými oficíry a slyším, že se už vojákům nedostává masa i chleba, tož aprovizace vážne.“*⁴⁵

⁴¹ PATERMANOVÁ, Jaroslava. Čeští a slovinští vojáci za první světové války na italské frontě - v osobních svědectvích. Pardubice, 2011. Bakalářská práce, Univerzita Pardubice, Filosofická fakulta, Katedra literární kultury a slavistiky. Vedoucí práce doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D., s. 37.

⁴² KÁPAR, Josef. Cestou kamenitou. Americké Dělnické Listy, 1919. ISBN 9781168037848, s. 57.

⁴³ ŽIPEK, Alois, ed. Domov za války: (svědectví účastníků) V Praze: Pokrok, 1931, s. 111.

⁴⁴ VOŽICKÝ, F. P. Kronika světové války: 1914-1919. 4. vyd. Královské Vinohrady: nákl. vlast., 1929. Belletrie, s. 354-355.

⁴⁵ ČAPEK, Karel. Hovory s T.G.M. V nakl. Fragment 1. vyd. Praha: Fragment, 2009. ISBN 978-80-253-0752-6, s. 136.

4 Role chleba v průběhu hladových bouří a stávek

4.1 Hladové bouře

„Snad právě proto, že chléb, jako „dar přírody“ je získáván tou nejpoctivější, ale také nejtěžší prací, odehrávaly se kolem něj i v jeho jménu různé boje a války. Kolem bochníku chleba se vždycky točilo veškeré lidské snažení. Všechny prospěšné i nežádoucí zájmy společnosti. Proto byl chléb sladký i hořký zároveň. Roboty, nevolnictví i mnoho jiných krutostí i nespravedlivých válek bylo vyhlášováno ve jménu „chleba“.⁴⁶

Na rozdíl od dění na frontách, které bylo nejvýznamnějším obsahem sdělovacích prostředků, vždy na prvních stránkách, se bojovalo i na jiné frontě, která nebyla méně důležitá. Touto frontou je myšleno zázemí, kde sice bezprostředně válka nebyla, ale bojovalo se zde každodenně. Musela se zachovat funkce a chod státu, vnitřní pořádek. Válka se prodlužovala a schopnost zemědělců zabezpečit zázemí i armádu čítalo mnoho problémů. Přišel obrovský nedostatek potravin, který měl za následek problémy s podvýživou, navyšující se zdravotní problémy a vzestup úmrtnosti. Pojem tzv. „hladových bouří“ skrývá protesty proti nedostatku jídla, tím druhým způsobem protestu pak byly stávky (Kučera, 2013).

Když museli muži odejít od rodin na válečná pole, ženy zastaly i jejich povinnosti. Řemeslná práce jim ukázala nový směr, kterým se mohly uplatnit. Kromě zaměstnanosti žen, se ale zvýšila i kriminalita, zvýšily se účasti na demonstracích, ale i krádeže. Za hladovou bouří, která se považovala za největší demonstraci, byla ta z 25. dubna 1917, kdy se sešlo osm tisíc žen z Prostějova a společně demonstrovaly proti bídnému nedostatku potravin. Největší počet demonstrantek zastupovaly textilní dělnice. Všechny ženy se dohodly na tom, že tuhle válku nesnáší, snažily se navzájem si pomáhat. V roce 1917 vznikla organizace České srdce, která se usilovala o to shánět potraviny a šatstvo pro ty nejchudší, nebo dokonce zprostředkovat pro děti pobyt na venkově, na kterém bylo více jídla než ve městech (Michlová, 2013).

Dlouhé fronty na potraviny se tvořily v mnoha rakouských městech velmi často. Právě v těchto frontách byly pravidelným živým obrazem pro rakouské úřady nálady obyvatelstva. Fronty doprovázeli policisté, kteří měli za povinnost náhlé výbuchy obyvatelstva usměrňovat, ale zároveň předcházet těmto situacím. Od roku 1915 mezi policisty a

⁴⁶ STANĚK, Josef. Ukrojte si u nás: kapitoly z dějin chleba. Praha: Práce, 1989. Astra (Práce), s. 164.

aprovizačními úřady vznikaly spolupráce. Úřady informovaly policisty o počtu chleba k prodeji a policisté na základě počtu chleba a počtu obyvatel čekající na příjem získaly odhad, jaké bude množství neuspokojených kupců. Díky tomuto odhadu pak policisté ovlivnili zásah, který bude nutný provést, buďto povolali větší policejní síly, nebo situaci zvládli sami (Kučera, 2013).



(Obrázek 11) Fronta na chleba v Praze (1915) (Šedivý, 2001)

V prvních letech války, do srpna roku 1916 se v českých zemích napočítalo sedm vážných incidentů, kdy lidé v důsledku nespokojenosti omezovali výrobu chleba i na několik hodin. I tak byla situace v českých zemích označena za docela klidnou. Veliký zlom přišel v roce 1917, kdy úřady protestní akce již nezvládaly udržovat, a ty se jim vymykaly z rukou. Příkladem je situace z poloviny srpna 1917 v Plzni. Situace sice byla hlídkována policisty, ale v momentě, kdy jedna z žen hodila na zem pytel s kukuřičnou moukou a byla následně konfrontována jedním z policistů, vyvolala největší pobouření, které v Plzni do té doby nastalo. Policista měl v úmyslu danou ženu zatknout, ale to se mu přes rozbouření nahněvaného davu nepodařilo. Nastala situace plná fyzického napadení. Občané se snažili

vyrabovat projíždějící zásobovací vůz s moukou, ale to se ještě policistům podařilo zamezit. 3000 až 4000 rozhněvaných osob se vydalo do bytu Dr. Václava Petáka (tehdejšího starosty Plzně), kde se davu podařilo vysklít několik oken. Situace nekončila, dav se rozdělil do několika menších skupinek, které v centru města pokračovaly v rabování pojízdňích vozů. Vojáci se je snažili zastavit, ale dav se vždy rozutekl a sešel na místě jiném, kde v rabování pokračoval dál. Každou hodinu se k davu připojovalo další obyvatelstvo. Počet celkem zapojených osob se nakonec odhadoval zhruba na 5000 lidí. Vyrabováno bylo zhruba celkem padesát obchodů s potravinami i dalším zbožím. Uklidnění situace přišlo až v pozdních hodinách, a to jen díky nasazení větší posily z vojenských služeb (Kučera, 2013).

Plzeň nebyla jediným městem v českých zemích, ve kterém nepokoje probíhaly. Rok 1917 byl zlomovým, co se protestů týče. Petr Heumos vytvořil analýzu, podle které se během roku 1917 událo 252 nepokojů, které jsou úřadem evidovány jako tzv. „hladové demonstrace“. Se vzrůstajícím počtem stávek se nespokojenostem začalo nazývat „hladové bouře“. Některé demonstrace nabývaly až 10 000 účastníků (Kučera, 2013).

Hladové bouře byly na rozdíl od dělnických stávek vnímány jako nelogické, spontánní a násilné činnosti. Nejčastějšími aktéry těchto bouří byly ženy a dospívající děti. Dělnické stávky byly oproti tomu vnímány jako organizované a racionálnější, mužští dělníci vznášeli racionálněji formulované požadavky. Násilí zde nebylo tak časté jako u hladových bouří a dělo se zcela výjimečně (Kučera, 2013).

V červnu roku 1918 dělníci z Mladé Boleslavi, pracující u firmy Laurin a Klement, když celý den čekali na přísun potravin, zastavili nákladní vůz za použití násilí. Vůz přijížděl z Liberce a vezl jedenáct pytlů mouky. Další den ráno pytle přenesli do tovární kuchyně, kde se rozdělili o pytle se spolupracovníky. Samy aktéři této události se přiznali k činu na okresním hejtmanství, a svůj čin obhájili slovy, že mají za svou práci na tuto mouku nárok, a pouze tímto činem zabránili tomu, aby nebyly pytle rozkradeny těmi lidmi, kteří na ně nárok nemají. V roce 1918 bylo zásobování v Mladé Boleslavě doslova katastrofické. Dělníci, přestože vyvíjeli maximální pracovní nasazení, si nemohli obstarat žádné potraviny. Přídělový systém s potravinovými lístky se zcela zhroutil. Přepadení vozu s moukou je pak možné chápat jako výplata v naturáliích (Kučera, 2013).

„V březnu 1917 referovalo o obdobném incidentu pražské vojenské velitelství císařské vojenské kanceláři od Bádenu u Vídně. Podle jeho hlášení vtrhlo do jednoho pekařství

v pražské Libni asi 600 osob, které zde vyrabovaly 109 bochníků chleba připravených k prodeji. Dav si ovšem bochníky chleba neodnesl jen tak zdarma. Na místě zanechal peníze, který měl pokrýt jejich „spravedlivou cenu“, tedy cenu odpovídající v očích rabujících dělníků morálním nárokům prodejce na přiměřený zisk za zprostředkování základní životní potřeby.“⁴⁷

Z dostupných zdrojů můžeme dojít k závěru, že neustálé postávání ve frontách doprovázely pocity nespravedlivosti a vzrůstaly zde pocity veřejného ponížení. Ulice, v nichž se občané pohybovali, byly sociálním prostorem a fronty, v nichž čekali, sociální zkušeností, které fungovaly jako nejsilnější komunikační prostor mezi osobami, které by jindy nepřišly do vzájemného kontaktu. Vznikalo zde alternativní pojetí spravedlivosti, které nezrcadlilo principy tržní distribuce. Proto se i řada hladových bouří zaměřovala a obracela proti „lepším adresám“ (centrálním městským čtvrtím), v nichž bydleli zejména nositelé sociálního řádu válečného Rakouska (úředníci, advokáti) (Kučera, 2013).

Přelom roku 1916 a 1917 byl, co se týče vývoje stávek a hladových bouří, zásadní. Přišla krutá zima, radikální změna v cenách potravin a v jejich nedostatku. Zemřel císař Josef I., což zapříčinilo změnu vedení státu. Vojska se dostávala do velkého vyčerpání, USA vstoupila do války, a tak se Dohoda dostala k značné převaze (Hradecký et al. 2006).

Na začátku války přišla první vlna inflace, která navýšila ceny o 30 %. Po sklizni v roce 1914, která se řadila k docela příznivé sklizni, se ceny na nějakou dobu zase vyrovnaly. Dále v průběhu války už ceny pouze stoupaly. V listopadu 1914 byl zaznamenán nejproblematictější nárůst cen obilovin a brambor. V dubnu 1915 se díky vydání chlebových lístků zavedl tzv. přidělový systém. V roce 1915 a 1916 se sklizeň zase zařadila k horšímu stavu, kdy se situace opět zhoršila. Na přelomu let 1916 a 1917 přišla veliká zima. Ceny potravin se však měnily ze dne na den, a lišily se podle regionu, ve kterém jste se nacházeli (Hradecký et al. 2006).

V lednu 1918 se po snížení dávky mouky na pouhých ¼ kg na osobu za týden sešly v Praze a Plzni zástupy žen, zejména ve Vršovicích a na Vinohradech. Sešly se před prodejními a

⁴⁷ KUČERA, Rudolf. *Život na příděl: válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914-1918*. Praha: NLN, Nakladatelství Lidové noviny, 2013. Knižnice Dějin a současnosti. ISBN 978-80-7422-232-0, s. 132.

táhly přes radnici. Dav raboval a vytloukal obchody a hostince. Kvůli této události vláda nařídila zavírat hostince a kavárny v 9 hodin večer (Vožický, 1929).

Máme zde porovnání ceny mouky z válečných a předválečných let. V roce 1913 1 kg mouky stálo 48 haléřů, v roce 1915 stálo 1kg mouky 2 koruny, v roce 1917 stoupla cena na 8 korun, a v roce 1918 jste si stejné množství koupili za 16 korun (Vožický, 1929).

4.2 Stávky

„*Bojujeme proti novému nepříteli, který je nebezpečnější než Dohoda: proti mezinárodní revoluci, která nachází nejsilnějšího spojence ve všeobecném hladu*“⁴⁸. Slova napsaná Karlem I. Habsburským 12. dubna roku 1917. Ve třetím roce války, v roce 1917 se viditelně snížila kvalita životních podmínek obyvatelstva. Válečná opatření na nespokojenosti obyvatel přispívala. V tento přelomový rok se začal počet stávek, a hlavně stávkujících výrazně zvyšovat. 7. května 1917, v Plzeňské škodovce přestalo pracovat 1500 dělníků. V létě stejného roku (1917) se stávkovalo jak v Plzni, tak už i na Ostravsku (celá Zbrojovka) i v Brně (textilní dělníci a kovodělníci) (Šedivý, 2001).

Vlnu stávek pomáhala rozdmýchávat i revoluce, které proběhla v roce 1917 v Rusku.

Z počátku se stávky týkaly zejména hospodářských a sociálních témat. Postupem času se ale tyto stávky začaly týkat i politického dění a politických požadavků. V roce 1917, koncem května a začátkem června zástupci stávkového výboru kovodělnictva v Praze požadovali po Národním výboru zrušení trestu smrti, propuštění politických vězňů, uvolnění cenzury a nakonec i zřízení samostatného československého státu (Šedivý, 2001).

„*Snižování kvóty mouky přidělované na hlavu dává pomalu ale jistě do pohybu sociální hnutí a hnutí za mír.*“⁴⁹ Slova poznamenaná Josefem Redlichem, 17. ledna 1918. Dělníci z Vídně byli v tuto chvíli už druhým dnem stávkujícími. Jejich hlavním požadavkem bylo zlepšení sociálního minima a uzavření míru. Stávkové hnutí, které započalo ve Vídni a v Rakouských zemích, se rychle přesunulo i do Českých zemí (Šedivý, 2001).

⁴⁸ ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2001. Česká historie. ISBN 80-7106-274-X, s. 318.

⁴⁹ ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2001. Česká historie. ISBN 80-7106-274-X, s. 322.

5 Potravinové náhražky spojené s výrobou chleba

První světová válka přinesla využívání potravinových náhražek. Kvalita jídla se během války snižovala. V první světové válce bylo nařízeno, aby chléb obsahoval maximálně sedmdesát procent pšeničné a žitné mouky, zbytek byl pak vyplněn kukuřičnou nebo bramborovou moučkou. Běžný poctivý chléb byste nekoupili, většinou byly k dostání tzv. pochlebníky, chleby kukuřičné s pilinami. Ani plynatost, která po konzumaci tzv. pochlebníku přicházela, nezastavila dotyčné v jeho koupi, na takový chléb se stály fronty. Pokud měli Češi možnost, nejraději investovali do domácích pekáren, kde si chléb připravovali sami (Michlová, 2013).

Různé náhražky mouky vytvářely mezi obyvateli smíšené pocity. „*Pekaři, kromě tohoto zákazu – nepéci housek – dostali i nařízení, vyprašovat slaměnky pilinami. Jak se nám to zdálo směšné a nemožné! Co bychom byli říkali tomu, že brzo přijde doby, kdy nám budou dávat piliny a sádru do chleba?*“⁵⁰

„*Naše domácí pekla chléb z „vičáku“ (vikve), který byl velmi černý a skoro vůbec nestravitelný.*“⁵¹

Například i kuchařky se změnám snažily vyhovět a přizpůsobit, aspoň tak, že omezily velmi drahé a nedostupné potraviny (Michlová 2013).

Doporučení, jak šetřit s potravinami a neplýtvat a jak má obyvatelstvo postupovat při nedostatku surovin, se stávalo i součástí řízení státu.

Počátkem roku 1915 Ministerstvo vnitra uveřejnilo pamětní list, ve kterém pojednávalo o tom, jak se má obyvatelstvo za války živit. Psalo se zde jak o konzumaci masa, které není nutné konzumovat denně, tak o tom, že namísto másla se má raději dětem mazat na chléb marmeláda. A co se týče pečení chleba, bylo doporučeno míchat mouku žitnou s moukou kukuřičnou a bramborovou. V listině bylo poznamenáno, aby lidé nekrájeli více chleba, než opravdu snědí a aby s ním šetřili a nevyhazovali ani malý kousek (Koubová, 2006).

Snaha pomoci všem s řešením nedostatků se stávala celospolečenskou záležitostí. Zapojovaly se i různé spolky se svými radami.

⁵⁰ ŽIPEK, Alois, ed. Domov za války: (svědectví účastníků) V Praze: Pokrok, 1931, s. 210.

⁵¹ MICHLOVÁ, Marie (2013): *Byli jsme a budem, aneb, Česká každodennost 1914-1918*. Řitka: Čas. Český čas. ISBN 978-80-7475-024-3, s. 104.

Jednota českých střádalů přišla s myšlenkou, že nejvíce nemocí pramení z nadměrného konzumu potravin a požívání lihových nápojů. Zastávala názor, že více lidí umírá z onoho přebytku a obžerství nežli z nedostatku výživy. Tisk byl obohacen o návody k uvaření levných, výživných a chutných jídel s nízkou spotřebou mouky a ostatních potravin. Nechyběly ani absurdní nápady, jak nahradit chybějící potraviny. Například bylo navrhováno vyrábět mouku z mechu a slámy. Tyto rady vedly k nejrůznějším parodiím, jako například návrh vyrobit mouku ze starých matrací a slamníků (Koubová 2006).

S náhražkami potravin se lidé setkávali už mnohem dříve před první světovou válkou. Příčinou náhražek mohla být špatná úroda, různé pohromy, jako byly například požáry a záplavy. Dokonce se sbíraly různé rostliny, které se rozemílaly na mouku a měly zpestřovat chuť. Ve středověku a starším novověku se půdě často nedařilo, neboť byla vyčerpaná intenzitou pěstování bez dostatku hnoje, a dlouhého regeneračního odpočinku, který se praktikoval hlavně v pravěku. Velmi rozšířenými a vhodnými náhražkami obilí byla například rosička krvavá, která se též nazývala božským pokrmem, nebo českou rýží. Ta se používala zejména na přípravu kaší, či polévek. Květné strboule jetele lučního a jetele plazivého se po usušení rozmělnily a přidávaly do mouky na chléb. Oddenek Ďáblíku bahenního se přes podzim a zimu vytrhával ze země a sušil na slunci, nebo v peci. Z umletého usušeného oddenku se vařila kaše, na území Anglie, Ruska a Skandinávie se tato mouka přidávala do běžné mouky a pekl se z toho chléb (Beranová, 2005).

5.1 Chlebové recepty na území českých zemí

Nové poznatky v oblasti pekařství uvádí i soubor *Kronika práce, Chemie denního života*, která vychází v roce 1891. Sám autor upozorňuje na odbornost svého díla.

*„Dle nejnovějších pramenů sepsal Václav L. Rošický, chemik a odborný učitel.“*⁵²

V této knize popisuje vlastnosti mouky i chleba především z hlediska výživových hodnot, potřebné pro obyvatelstvo. A i poskytuje návody na správné pečení různých druhů chleba.

*„Samotná mouka pšeničná již nemá takové složení jako pšeničné zrno, neboť jest již o určité množství lepku chudší. Čím bělejší mouka, tím menší procento lepku obsahuje.“*⁵³

Zmiňuje se i o důležitosti lepku, který právě dává těstu pórovitost a elasticitu.

⁵² *Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův*, díl první. Praha, 1891, s. 673.

⁵³ *Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův*, díl první. Praha, 1891, s. 686.

„Lepek se pak nechá rozdělit na 3 chemické součásti, které se jmenují: rostlinný klíč, rostlinný fibrin čili vláknina a rostlinný kasein čili sýrovina.“⁵⁴

„Mimo lepku jest v mouce ještě jedna dusíkatá látka zvaná bílkovina čili albumin, která se zmíněným propíráním ve vodě rozpouští.“⁵⁵

„Konečně přichází v mouce též něco málo tuku, který jest pro zázivnost tím důležitý, že trávení a ztravitelnost druhých hmot, v mouce obsažených, podporuje a pak sám jako látka bezdusíkatá — potřebné teplo tělesné tvořiti a na stejném stupni v těle udržovati pomáhá.“

56

„Spálením mouky obdrží se jako zbytek popel, obsahující látky nerostné, z nichž nejdůležitější jsou soli sírové a fosforečné kyseliny, které zejména ku vývinu a udržování kostí těla lidského sloužejí.“⁵⁷

Autor provádí i srovnání mouky žitné a pšeničné za pomoci výživových tabulek:

A ve 100 dílech mouky pšeničné prostřední bělosti jest:	
vody	15·54 dílů,
lepku	8·96 "
cukru	2·38 "
gumi	6·35 "
bílkoviny	1·34 "
tuku	1·07 "
škrobu	63·84 "
rostlinného klišu	0·57 "

(Obrázek 12) Výživové látky mouky pšeničné (Rošický, 1891)

Ve 100 dílech žitné mouky se nachází:	
škrobu	61·00 dílů,
lepku	9·50 "
bílkoviny	3·30 "
cukru	3·30 "
dextrinu	11·00 "
tuku	3·00 "
huničiny	6·40 "
a v popeli látky nerostné	2·50 "

(Obrázek 13) Výživové látky mouky žitné (Rošický, 1891)

⁵⁴ Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův, díl první. Praha, 1891, s. 686.

⁵⁵ Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův, díl první. Praha, 1891, s. 686.

⁵⁶ Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův, díl první. Praha, 1891, s. 686.

⁵⁷ Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův, díl první. Praha, 1891, s. 686.

Správné upečení chutného chleba nespočívalo jen na receptech ale i na postupu. Proto se často v receptech i uváděl návod, jak s produktem nakládat.

*„Čím volněji chléb po pečení vychladne, tím jest pak lepší. Rychlé chladnutí způsobuje odtržení kůry od třídy; proto se dávají bochníky z pece vytažené co možná těsně vedle sebe. Chléb se pak dá na studeném a suchém místě po delší dobu beze změny udržeti. Je-li uschován na vlhkém místě, počne brzy plesnivěti.“*⁵⁸

Přičemž je známo, že plesnivý chléb může být velice lidskému zdraví škodlivý. Může nastat i otrava organismu (Rošický, 1891).

Během války se začaly používat i osvědčené recepty na přípravu velkého množství chleba z brambor, z mouky ječné, kukuřičné, z luštěnin i z mouky ovesné buď mícháním s moukou žitnou, nebo s žádnou.

Chléb z bramborů připravený

Budeme-li chtít upéct 44-47 kg chleba, potřebujeme 13 kg brambor, které uvaříme ve vodě, nebo v páře. Až se brambory uvaří, horké je oloupeme a pak rozmačkáme. Rozmačkané brambory nadále smícháme s 1 kg kvásku, 5 kg mouky a 4 litry vody. Přidáme 1/8 pivních kvasnic a směs necháme zhruba 2 hodiny kvasit. Dále přidáme 11 litrů vody, ve které rozpustíme 85 g soli. Nakonec vše promícháme a zhněteme těsto s 20 kg mouky. Až bude těsto uhnětené, vytvarujeme bochníky o hmotnosti 2 kg a necháme vykynout. Chléb pečeme 45 minut (Rošický, 1891).

Chléb z ječné a ovesné mouky připravený

Pokud chceme upéct chléb z ječné mouky, nepoužíváme droždí, ale kvásek. Jestli bychom použili droždí, nastalo by velké kvašení a chléb by pak nebyl dobrý. Kynutí se při tomto druhu obilí musí mít pod kontrolou. Ječná mouka obsahuje velmi malé množství lepku (Rošický, 1891).

Na 50 kg ječné mouky je potřeba 6-7 kg čerstvého kvásku. Uhněteme těsto z 5-6 litry horké vody smíchané s dostatečným množstvím ječné mouky, tak aby uhnětené těsto bylo tuhé. Stlačíme těsto rukou, pokud se nezdvihne, je správně nakynuté. Až těsto nakyne, přidáme 5-6 litrů teplé vody, s takovým množstvím mouky, aby těsto nebylo tak tuhé. Znovu necháme

⁵⁸Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezu, díl první. Praha, 1891, s. 728.

nakynout. Nakonec přidáme 50 kg mouky a vodu. Prohněteme a necháme krátce nakynout. Poté vytvarujeme bochníky o 2 kg a pečeme (Rošický, 1891).

Chleby z ječné nebo ovesné mouky jsou velmi tvrdé, a právě proto se do nich přidává mouka pšeničná nebo žitná.

Chléb z mouky kukuřičné připravený

Chléb z kukuřičné mouky se u nás běžně nepekli, ledaže se kukuřičnou moukou nahrazovala mouka pšeničná. Chléb se vždy smíchal s jinou moukou (žitnou nebo pšeničnou). Kukuřičná mouka má v sobě velmi málo lepku, a proto se z ní nedá udělat těsto na nadýchaný a šťavnatý chléb (Rošický, 1891).

Když budeme chtít připravit těsto na kukuřičný chléb, smícháme nejprve kukuřičnou mouku s jinou moukou. Spaříme jí horkou vodou, abychom vytvořili tuhé těsto. Těsto necháme vychladnout na 20 stupňů. Dále smícháme 15 kg mouky pšeničné, či žitné s 1,5 kg droždí a s vodou. Vznikne nám těsto, které necháme vykynout. Spařená kukuřičná mouka se smíchá s prvním kváskem, zbytek mouky pšeničné či žitné se smíchá s 0,5 kg soli rozpuštěné ve vodě. Až těsto vykyne, formují se bochníky (Rošický, 1891).

Příprava chleba umělým způsobem (kypřicí prášek)

„Chemiky dokázáno bylo, že chléb kvašením připravený, ztrácí na svých výživných součástích, jak před tímto již vyloženo bylo a proto se na to pomýšlelo, chemickým způsobem důležitý kysličník uhličitý vyvinouti, pro kyprost' chleba tak velice nutný a to takovým způsobem, aby součástky mouky nebyly porušeny a tím na výživnosti této ničeho na zmar nepřišlo.“⁵⁹

Pečení sucharů

Suchary nahrazovaly chléb především pro účely vojenské, kdy bylo třeba potraviny, které dlouhou vydrží. Připravují se téměř stejně jako chléb. Používá se mouka pšeničná i žitná, ale z té pšeničné se pečou častěji (Rošický, 1891).

Ze 100 kg zrna obilného se oddělí 16 kg otrub. Zbylých 84 kg mouky necháme zkvasit s 8 kg kvásku a 10 kg vody. Těsto se nechá vykynout a poté se smíchá s 15-18 kg vody. Znovu ho necháme vykynout a přidáme zbylou mouku. Suchary se nepečou při velkém nakynutí. Z mouky pšeničné se pečou jednou a z mouky žitné dvakrát, a proto se připravují tlustější,

⁵⁹ Chemie denního života: Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův, díl první. Praha, 1891, s. 737.

aby se tolik nezmenšily. Při druhém pečení žitných sucharů má pec daleko menší teplotu, aby se suchary pouze sušili. Suchary jsou tvrdé a těžce stravitelné, proto se při konzumaci musí namáčet do vody (Rošický, 1891).

Nedostatek potřebných surovin pro upečení chleba ovlivňoval i jeho receptury. Hledaly se různé náhražky a řešení.

V knize Čenka Zíbrta se můžeme dočíst o receptech na chleba z dob nedostatku. Například z roku 1817 máme zaznamenanou alternativu pro chudé lidi, kteří si dříve nemohli dovolit kupovat pouze chlebovou mouku, byla zde možnost upéct chleba z vodnice, ze které se smícháním s moukou chlebovou dá upéct levnější zdravý a dobrý chléb. Z roku 1843 máme zaznamenaný i postup na pečení chleba z vodnice. Vodnice se očistí od kořinek a lístků a důkladně se umyje. Nakrájí se i se slupkou na drobné kousky. Kousky se ve vodě na kaši uvaří, spotřebuje se stejné množství vody jako vodnice. Aby se kaše nepřipalovala, musí se důkladně míchat. Po vychladnutí se tato kaše smíchá s žitnou moukou a nechá se kvasit. Chléb se musí péci o něco déle než obyčejný žitný chléb (Zíbrt, 1917).

Do chleba se rozmělnovaly i hlavičky z červeného a bílého jetele, které se míchaly s moukou mechovou a moukou obilní. V roce 1817 se v předpisech hospodářské společnosti v Praze objevoval recept na mouku z usušených okurek, které se krájely a pekly v peci. Mouka z okurek se dále míchala s chlebovou moukou a vznikl chléb se světle modrou barvou, který se lidu kvůli své barvě nelíbil, byl neoblíbený (Zíbrt, 1917).

Kuchařské knihy, které vznikaly v období první světové války, jsou věrným obrazem stravovacích zvyků a jejich přizpůsobení daného období. Kuchařky mohou být také chápány jako model, podle něhož se interpretuje stále se měnící kolektivní identita, a též vnímání této identity. *„Přesto však vztah mezi gastronomií a proměnami kolektivního vědomí předpokládá řadu proměnných kategorií, jejichž souhrn vyplývá z širších podobností geokulturních areálů, jakými jsou v našich sociokulturních podmínkách pojetí střední Evropy a odkazu habsburské monarchie se všemi souvisejícími sociálními specifiky.“*⁶⁰

Strava je nepostradatelně součástí národní identity, její symboly jsou součástí politické praxe národního státu. K velmi specifické skupině zkoumaných kuchařek patří kuchařky válečné. Jsou v nich zahrnuty strategie od zkušených hospodyň. Strategie se týkají schopnosti přizpůsobit se nedostatkům potravin. *„Opatřiti denní stůl těmi skrovnými prostředky, které*

⁶⁰ ZUBÁKOVÁ, Blanka, Milena LENDEROVÁ, Miroslav KOUBA a Ivo ŘÍHA (2017).: ed. Krajiny prostřených i prázdných stolů. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, ISBN 978-80-7560-026-4, s. 119.

v dozírné době po ruce budou, přece ale tak, aby pravidelné ukájení hladu netrpělo jednotvárností nebo neznalostí užití potravin způsobem rozmanitým a vydatným.“⁶¹

5.2 Chlebové náhražky využívané za období první světové války

Náhražky spojené s obilnou moukou nejsou důsledkem pouze první světové války. Mouka z kaštanů, mrkve, řepy, mechů atd. byla vyráběna už v dávnější historii. Například mouka ze dřeva smíchaná s mlékem a obilnou moukou byla použita už 100 let před první světovou válkou. Ale právě v období nedostatku, kterým první světová válka byla, nutí společnost hledat řešení používaná v historii a opět pak sahá již po ověřených doporučeních (Lenderová et al. 2017).

Používání náhražek potravin vyvolávalo mezi lidmi kontroverzní pocity. České obyvatelstvo všeobecně nařízení ze strany rakouské vlády přijímalo s rozhořčením. Martin Franc se tímto tématem, spojeným s náhražkami, zabýval a uvádí, že právě náhražky byly považovány ze strany obyvatel za bláznivé výmysly německých učenců (Franc, 2012).

Lidové noviny nás informují o této situaci: *„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.*“⁶²

1.5.1916 se v Lidových novinách objevil článek pojednávající o zaopatřování potravin. Brunner Montagsblatt píše, že v Uhrách je zásob mouky a obilí daleko více než u nás, dokonce více, než je potřeba, ale nikdo si ji nekoupí, Uherská vláda uzavřela hranice. *„Místo toho dostáváme rumunskou mouku smíchanou s kamením, sklem, papučemi (roztrhanými ovšem), ba i celý kabát se našel v jednom pytli. Nebude dlouho trvat a budeme v Brně dostávat pouhou kukuřičnou mouku jako na venkově. Sedláci jsou povinni odebírat část této mouky, jež se rychle kazí. Protože se snadno zapařuje a nabývá tím odporné hořkosti, nelze ji použít ani ke krmení vepřků a vyhazuje se prostě na hnojiště.*“⁶³

⁶¹ ZUBÁKOVÁ, Blanka, Milena LENDEROVÁ, Miroslav KOUBA a Ivo ŘÍHA (2017).: ed. Krajiny prostřených i prázdných stolů. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, ISBN 978-80-7560-026-4, s. 175.

⁶² Domácí zprávy, In.: Lidové noviny, Brno: Vydavatelské družstvo Lidové strany, 1893-1945. 20.3. 1917, s. 4.

⁶³ Lidové noviny, 1916, 1. květen, Brno, s. 2.

„Ten obávaný ovesný chléb tedy již máme a není naprosto tak špatný, jak se o něm mluvilo. Je v něm sice dosti slaměných slupek, ale jeho chuť je dosti dobrá, není ani hořký ani kyselí, není však válečný, spíše drobivý. Všeobecný úsudek: jen kdyby ho bylo!“⁶⁴

Oblast Šluknovska patřila za první světové války k nejhůře zásobovaným oblastem Čech. Nedostatkem potravin tam trpěli všichni, nezávisle na tom, v jaké vrstvě obyvatel se nacházeli. V Jiříkově se zachytil následující recept: „V mnohých lepších rodinách sušili bramborové slupky, které rozemleli, pak kupovali v továrně na dřeváky jemné piliny, k tomu přidali usazenou kávu (toho času neznámého původu). Tyto tři věci smísili, vodou zadělali a pekli z toho vdolky.“⁶⁵ V Sasku nebyla situace o nic lepší, zde se pekly placky z vyvařeného lógru (Karlíček, 2015).

V roce 1918 byla situace kritická. V této době se vymýšlely a objevovaly další nouzové recepty, například se změnila výroba válečného chleba. Do mouky se přimíchávalo jehličí, díky jeho obsahu proteinu. Prý v Německu se jídával chleba z jehličí. Ve Warmlandu se mouka žitná míchala s jehličím a chléb byl prý bílý a křehký (Karlíček, 2015).

5.3 Recepty z válečných kuchařek (1914-1916)

Jako reakce na nedostupnost potravin, které s sebou První světová válka přinesla, začaly ihned vycházet takzvané válečné kuchařky, které radily, jak vše řešit změnou přípravy pokrmů. Například autorka Anuše Kejřová napsala hned dvě, *Úspornou válečnou kuchařku* a *Kuchařku v době válečné*. Obě vydala v roce 1915. Další autorkou je Marie Součková, která napsala *Válečnou kuchařku, Návod k uvaření levných, výživných a chutných jídel s co nejmenší spotřebou mouky, masa a omastků*. Taktéž i knihu *Návod k pečení chleba v domácnosti*, vydanou v roce 1915. Stěžejní potraviny během války byly takové, které nestály moc peněz, nebo ty, které se objevovaly v zásobách domácností a měly potřebnou výživovou hodnotu (Novotná, 2016).

Další kuchařkou, která se věnuje nevládným časům první světové války v českých zemích, byla *Válečná kuchařka české domácnosti*, kterou napsala Zdenka Jančová v roce 1915. Zaobírá se v ní důležitým problémem, a to uskladňováním potravin. Do konce první světové války pak vycházel už jen malý počet kuchařek, *Vzorná kuchařka* od Marie Součkové, *Knih*

⁶⁴ ŽIPEK, Alois, ed. *Domov za války: (svědectví účastníků)* V Praze: Pokrok, 1931, s. 52.

⁶⁵ KARLÍČEK, Petr. *Vdolky z dřevěných pilin a chleba z jehličí: zásobování Šluknovska potravinami v době světové války*. Ústí nad Labem: Muzeum města Ústí nad Labem, 2015, s. 106-107.

vzorné domácnosti od Anuše Kejřové a *Levná lidová kuchařka prostá masa* (vegetariánská), sepsaná Marií Sezemskou v roce 1916. Kuchařky, které byly napsány mezi lety 1914-1920 spojovala témata týkající se chudoby, lacinosti a dostupnosti jídel, formulování a šetření pokrmů (Novotná, 2016).

Anuše Kejřová přispěla tehdejším hospodyňkám svými válečnými a úspornými kuchařkami. Mezi lety 1914-1915 napsala *Úspornou válečnou kuchařku*, v jejímž úvodě napsala: „*V nynejší kruté válečné době trpí ponejvíc hospodyně. Ceny veškerých potravin úžasně stouply, takže jest to věru velkým uměním, dobrými a sytými pokrmy rodinu zaopatřiti.*“⁶⁶

Ve své knize se pokusila přispět svými poznatky k tomu, aby hospodyňkám v této krušné době pomohla a ulevila. Nahradila proto ve své knize drahé potraviny za ty přístupnější a levnější. Dále ve svém úvodu sděluje: „*Na příklad dosud nám neznámá krupice kukuřičná a rýžová nahraňuje výborně krupici pšeničnou, zejména v bramborových knedlíkách atd. Bramborová mouka škrobová, doma vyrobená, na kterou dále předpis uvádím, jest mnohem levnější nežli mouka pšeničná a dá se upotřebiti na různé moučníky, cukrovinky a torty.*“⁶⁷

Anuše Kejřová ve své Knize vzorné domácnosti, vydané v roce 1916, radí hospodyňkám nejen jak levně a chutně připravit pokrm, ale také jak šetrně a úspěšně vést ve válečné době domácnost. „*Čerstvé skvrny od červeného vína čistíme tím způsobem, že je vysáváme třídou měkkého chleba je-li víno pravé, pustí ihned.*“⁶⁸ V knize dále radí, jak má hospodyně nakládat se starším, či připáleným pečivem. „*Zbytky chleba i knedlíků suší se na kamnech a taktéž v sáčku ke krmení hus neb kachen a kuřat uschovávají. Pak se rozmočenými drůbež krmí. Rovněž tak naloží se i s připáleným pečivem.*“⁶⁹

Anuše Kejřová se ve své knize, *Úsporná válečná kuchařka*, věnuje i pečení chleba, kde radí, jak mohou hospodyňky ve válečné době stále péct dobrý chléb. Doporučuje zde pečení chleba v peci anebo i v hliněné troubě. Připomíná důležitost správně vyhráté pece, předtím než se do ní dá chleba péct a také doporučuje péct chleba podlouhlého tvaru.

⁶⁶ KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, 1915, s. 3.

⁶⁷ KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, 1915, s. 3.

⁶⁸ KEJŘOVÁ, Anuše. *Knih vzorné domácnosti: vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, jimž vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží*. Praha: Hejda & Tuček, 1916, s. 18.

⁶⁹ KEJŘOVÁ, Anuše. *Knih vzorné domácnosti: vyzkoušené rady, pokyny a předpisy pro hospodyňky, jimž vzorné a úsporné vedení domácnosti na srdci leží*. Praha: Hejda & Tuček, 1916, s. 48.

„Chléb se peče z mouky žitné, ale v nynějším nedostatku berou se dva díly žitné a jeden díl ječné nebo pšeničné mouky. Chléb pečený ze žitné mouky jest nejchutnější a nejdéle zůstává vláčným.“⁷⁰

Kromě rad, jak chleba upéci, se objevují i recepty, jak chleba dále zpracovat, aby byl pestřejší jídelníček. Kuchařky tedy nabízí řadu chlebových receptů.

Chlebové recepty z dobových válečných kuchařek:

Chlebové topinky s česnekem

„Nakrájíme tence krajíčky chleba, dáme je na plotnu po obou stranách do růžova opéci. Pak každý za tepla potřeme po obou stranách stroužkem česneku, na to husím neb vepřovým sádlem pomažeme a konečně osolíme.“⁷¹

Chlebový rychlý nákyp

„Talířek zbylého usušeného chleba se roztluče, dá na mísu, přidají se k němu 2 oloupaná na plátky nakrájená jablka, dále 2-3 lžice cukru a 1 lžička skořice, neb skořicového květu, 4 tlučené hřebíčky a špetka strouhané citronové kůry. Vše dohromady promícháme, dle chuti osolíme, dáme na máslem vymazaný, chlebem vysypaný rendlík a povrchu pokladáme malými kousky sádla neb másla, necháme zapéci asi čtvrt hodiny. Do hrnku dáme ¾ l. mléka, 1-2 vejce, dobře to rozkverláme a na ten zapečený chléb to nalijeme a děme do dobře vyhřáté trouby péci 20 až 30 minut až nám zrůžoví.“⁷²

Polévka chlebová

„Chléb nakrájíme na kostky a sáme usmažiti na kousku oleje: na usmažený nalijeme horkou vodu a necháme chléb rozvařiti. Úplně rozvařený prolisujeme a dáme do připravené potřebné vody a necháme povařiti: přidáme tluč. Kmínu a sůl. Polévku zlepšíme smetanou s rozkvedlaným vajíčkem: v nedostatku smetany stačí mléko. Pak polévku více nevaříme, ježto by se srazila. Podává se k ní na nudličky nakrájená smažená houska.“⁷³

⁷⁰ KEJŘOVÁ, Anuše. Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, 1915, s. 53.

⁷¹ KEJŘOVÁ, Anuše. Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, s. 123

⁷² KEJŘOVÁ, Anuše. Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, s. 175.

⁷³ KEJŘOVÁ, Anuše. Dělnická kuchařka. Hradec Králové: A. Kejřová, 1914, s. 22.

Polévka z kvasu chlebového

„Do slané vařící vody, do níž přidaly jsme trochu kmínu, zavaří se chlebový, dobře vykynutý kvas: při zavaření pilně se míchá. Když je kvas povařený a polévka dostatečně zahoustlá, přidá se hezký kousek omastku, buď másla neb sádla. Než se nese polévka na stůl, zalije se vajíčkem, které jsme dříve v hrnečku rozkloktaly a které lijeme do vařící polévky tak, aby se z něho tvořily nudličky. Přídavkem hub buď čerstvých neb sušených se polévka velice zlepší: též možno přidati trochu smetany.“⁷⁴

Oukrop

„Dobrý domácí chléb nakrájí se na tenké listky a dá do polévkové mísy: na to se dá dobře se solí utřený česnek a hezký kousek husího neb vepřového sádla: vše se nechá na teplém místě prohřát. Když se má nésti na stůl, polije se vařící vodou a dle potřeby přisolí. Kdo nerad česnek, může na místo něj dáti drobně ukrájenou a do růžova usmaženou cibulku.“⁷⁵

Chlebový jablkový nákyp

„Různé zbytky chleba necháme na kamnech usušiti. Pak tyto v hmoždíři jemně utlučeme. Vymažeme rendlík máslem, vysypeme houskou a dáme vrstvu chleba, posypeme cukrem se skořicí tlučenou, trochu citronové kůry a hodně kyselou smetanou pokropíme. Dáme pak vrstvu jablíček, které také skořicovým cukrem posypeme. Pak dáme chléb, pocukrujeme, pokropíme kyselou smetanou jak jsme již dříve uvedly, až máme kastrol plný. Dáme do trouby prudčeji péci 20-30 minut. Nákyp vyklopíme na mísu a cukrem posypeme. Nákyp ten má se hodně kyselou smetanou kropiti, jinak by byl suchý a nedobrý.“⁷⁶

Dále pak se objevují recepty na přípravu náhražky, které je možné použít, aby se vyřešil nedostatek nějaké potraviny, například mouky.

Bramborová mouka

„Vezmi pěkné moučnaté brambory a dobře je omyj. Místa nakažená a hluboká oka, v nichž hlína jest nahromaděna, se vyřežou: brambory se však neloupají, poněvadž pod slupkou nejlepší mouka se nachází. Pak brambory ustrouhají na struhadle a ustrouhaná hmota se

⁷⁴ SOUČKOVÁ, Marie. Válečná kuchařka: návod k uvaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti. 2. doplněné vydání. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915, s. 6.

⁷⁵ SOUČKOVÁ, Marie. Válečná kuchařka: návod k uvaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti. 2. doplněné vydání. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915, s. 9.

⁷⁶ KEJŘOVÁ, Anuše. Dělnická kuchařka. Hradec Králové: A. Kejřová, 1914, s. 60.

prolisuje skrze jemné síto do mísy do třetiny vodou naplněné. Když se v této mouka na dnu usadila, prolíje se i s vodou ještě jemnějším sítkem a dá do čerstvé vody, v níž se hodně promíchá a pak opět nechá ssednouti. Takto se to opakuje, až mouka jest zcela bílá a voda zcela čistá. Když poslední voda se slije, rozetře se přes mouku plátěný šat, aby se vlhkost mouky do něho vtáhla. Dále se suší mouka na čistém prkénku na slunci a na vzduchu. Když jest mouka úplně suchá, tedy se pomocí válečku rozválí na jemnou moučku, prosije a uschová. Odpadků vylisovaných dá se dobře použítí ke krmení drůbeže a vepřů, a první slitou a ohřátou vodou lze dobře vlněné šatstvo práti.“⁷⁷

5.4 Válečný chléb Komisárek

Komisárek je tmavý chléb, který je často označován za válečný chléb. Pekl se sice za první i za druhé světové války, ale vznikl již za třicetileté války. Odtud též známe i jeho název. Komisárek pochází z třicetileté války, kdy Albrecht z Valdštejna požádal, ve chvíli, kdy jeho vojsko nebylo chlebem dostatečně zásobované, rekvizici dodávek žita. Zemské úřady vytvořily zvláštní komisi, která se rekvizice ujala, a nechala z obdrženého žita onen chléb péct. Z tohoto činu se pak takovému chlebu říkalo tzv. „chléb komisní“. Během doby se pak tento název zkrátil, a vojáci mu začali říkat tzv. „komisárek“ (Polenský, 1910).

„Černý chléb („komisárek“ šrotový či Grahamův chléb) připravuje se z mouky hrubé, A tu i při pečlivějším žvýkání leccos zůstane nerozmělněno. Tj. ovšem zaživacím šťávám na obtíž a trávení stává se nedostatečným. Mimo to hrubá drť obilné slupky, v černém chlebu dosti hojném množství se nalézající, dráždí stěny střevní k velmi mocným pohybům. Následkem toho prochází černý chléb a i jiná, z tmavé mouky připravená jídla, střevem v poměru krátké době a nemůže tudíž býti dostatečně rozpuštěn. Tak bylo kupř. zjištěno, že při výživě chlebem vojenským odcházelo 44% bílkovitých látek nepoužito oproti 33% při požívání chleba bílého. Kromě toho vyžaduje černý chléb obzvláště pomalého žvýkání a velmi řádného trávení, sic jinak snadno vzbuzuje kyselé kvašená v žaludku a střevách a tím obtíže při zažívání.“⁷⁸

⁷⁷ SOUČKOVÁ, Marie. Válečná kuchařka: návod k uvaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti. 2. doplněné vydání. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915, s. 19.

⁷⁸ SCHÖNENBERGER, Franz. Umění žítí a léčení: lékařský rádce zdravých i nemocných. Přeložil Vojtěch MRÁZEK. Praha: F. Strnadel, 1922, s. 291.

Věda označila černý chléb za „těžce stravitelný“, z tohoto důvodu se přešlo i na chléb bílý. Bílé pečivo také není bezproblémové, způsobuje zácpu, neboť střevo z bílého pečiva „vysaje“ jeho výživné látky (Franz, 1922).

Otrubový chléb je náročnější na trávení, ale daleko více zdraví prospěšný. Lze ho doporučit pro žaludky lidí s tělesnou prací, a těm kteří se často pohybují. Otruby způsobují snadnější vyprazdňování střev a jsou dobrým prostředkem proti všem zácpám (Rošický, 1891).

*„Tmavý, z celých zrn připravený chléb naproti tomu zůstává hojně zbytků. Tyto dráždí střevo způsobem věru vydatným, a tím se dostává i vydatná stolice. Naproti tomu zácpa je svrchovaným zlem moderní doby a jmenovitě u žen je příčinou mnohých nemocí pohlavních.“*⁷⁹

*„Chléb je potravina připravená z kvašeného těsta obilné mouky: rozeznáváme hlavně chléb černý a bílý: zvláštními druhy jsou chleby s přísadou otrub jako chléb Grahamův, Liebigův ze šrotu, severoněmecký pumprnikl a j.“*⁸⁰

⁷⁹ SCHÖNENBERGER, Franz. Umění žít a léčit: lékařský rádce zdravých i nemocných. Přeložil Vojtěch MRÁZEK. Praha: F. Strnadel, 1922, s. 291.

⁸⁰ MICHL, František. Padělání a porušování nejdůležitějších potravin a návod pro rychlé poznávání takového porušení: pro obchodníky, živnostníky a rolníky, jakož i pro dozorcí zřízení tržní a zdravotní, zvláště však pro hospodyně a kuchařky. Praha: E. Weinfurter, 1906. Malá knihovna Epochy, s. 21.

Závěr

Co je to chléb? Jednoduše můžeme říct, že chléb je potravina, která se připravuje pečením z těsta, jehož základem je mouka a voda, popřípadě sůl a kvásek. Pro jeho výrobu potřebujeme obilí, z kterého se mouka mele, pro jeho upečení potřebujeme oheň, a hlavně i důmyslnost a zkušenosti lidí, které se časem proměnily v jedinečnou lidskou dovednost. Postupně však docházíme k tomu, že je to produkt, který je završením dlouhého řetězu promyšlených lidských činností. Je spjatý a závislý na přírodě, úrodě. A je potravinou, kterou člověk v průběhu dějin povýšil téměř na nezbytnou.

Již od dob, kdy se lidé stali zemědělci, stal se i chleba, v různých podobách, neodmyslitelnou součástí jejich života. Tak můžeme chápat i citaci v úvodu této práce: „*Chléb je tak starý, jak je staré lidstvo*“.

Z archeologických výzkumů a historických pramenů víme, že byl u zrodu velkých civilizací a lidé jej vyráběli, konzumovali a potřebovali během celé historie.

To že se chléb stal široce používanou potravinou je zřejmé již z dob, kdy egyptané byly svými sousedními státy nazýváni *chlebožrouty*. Jak se různé společnosti postupně kultivovaly a zdokonalovaly i díky potřebě vyrábět chléb, nám dokazují třeba i pece z dob neolitu nalezená archeology i na českém území. I písemnosti, které již od středověku vydávali panovníci, nebo úřady jimi zřízené, na ochranu kvality chleba a potrestání těch, kteří jej kazili, jsou dokladem o jeho uznávané potřebě. A též i nepokoje, které zavládly během 1. světové války z jeho nedostatku. Vidíme napříč historií, jak lidé různých společností žijících na různých územích, a které od sebe dělí tisíce nebo stovky let, stále, a i dnes, jedí chléb.

Příprava chleba se v průběhu dějin vyvíjela a pozměňovala. Přizpůsobovala se okolnostem a poměrům. První chléb byl upečen zhruba před 6 000 lety v Egyptě, a nejstarší dochovaný kvašený chléb, který se prý tehdy pekl s přidaným kyselým mlékem, je datován kolem roku 3 500 př.n.l. Přenášení lidských zkušeností postupně určovala i jeho dnešní podobu.

Tato práce se zaměřila na podoby a funkce chleba během 1. světové války v českých zemích. V období tohoto čtyřletého válečného konfliktu nebyvalých rozměrů, který nakonec změnil i uspořádání světa, a byl i velmi zásadním pro české dějiny, se projevil velké nedostatky téměř všeho, především však potravin. Má práce se snažila postihnout úlohu chleba v kontextu velké životní nesnáze. Snažila se vysvětlit různé faktory, které mohou způsobit

jeho nedostatek a pokusila se zjistit, a zda se lidé mohou chleba vzdát, nebo ho nahradit něčím jiným. Změnit svou potřebu a tradici.

Na Samotném začátku války byla mobilizace. Ta způsobila velký úbytek pracovní síly. Ihned se projevila důležitá úloha nenahraditelné lidské činnosti, potřebné pro sklizení úrody, semletí a přípravu mouky. V důsledku odlivu mužů na frontu však postupně události vedly i ke spekulacím s pozemky s úrodnou půdou, která se přestala obdělávat. Zde je zřejmé, jak vše spolu souvisí, půda, úroda, chléb. Nedostatek plodil nedostatek.

V průběhu války se postupně razantně zhoršily životní podmínky téměř všech obyvatel ve městech i na vesnicích. Špatná situace byla i na frontách, kde bylo nutné zásobovat vojáky ale i uživit zajatce. Na začátku války dostávali vojáci 800g masa a 1,5kg chleba, takové množství bylo mnohdy velmi přebytné a docházelo tak k velkému plýtvání zásobami, v roce 1916 byla situace jiná, vojáci si stěžovali na nedostatek chleba a špatné suroviny. Vše postupně destruovalo celý hospodářský systém Rakouska-Uherska. Ve velkém nedostatku se přemýšlelo o levnějších variantách potravin. Některá jídla bylo nutné zcela vynechat, a společnost se soustředila na ty nejdostupnější, nejlevnější.

S chlebem to bylo jinak. Byl brán za běžnou, každodenní potravinu, a proto nebyl nahrazen ničím jiným. Lidé potřebovali alespoň kousek chleba pro přežití. Společnost si byla vědoma, že právě chleba je v tuto dobu tou vhodnou potravinou pro zásobování. Proto byl chléb pouze pozměněn, a vyráběn z levnějších, dostupnějších ingrediencí.

Bylo již známo o výživových hodnotách chleba, zejména žitného, a i otrubového zvaného komisárek. I proto byl chléb považován za důležitou potravinu, která by mohla nasycit široké masy. I v sucharech, poskytovaných ponejvíce vojákům, můžeme najít podobnost s chlebem. Přípravují se ze stejného těsta, jen se nepřidává kvásek a jinak se pečou, aby déle vydržely.

Příděly potravin pro obyvatele i vojáky se tedy soustředily hlavně na mouku a z ní pečený chleba. Nedostatek surovin se řešil zavedením přidělového systému. Na vládní úrovni vznikala nařízení ve změnách v doporučených návodech, jaké poměry mouky a jejich druhy pro pečení chleba používat.

Co vše může chléb zprostředkovaně rozpoutat, vidíme například na vlně „hladových bouří“, které se prohnaly zejména v roce 1917 napříč českými městy a vesnicemi. Nedostatky jídla vedly k velké nespokojenosti obyvatelstva. Lidé vyčkávali ve frontách na chleba, ale nebylo jisté, zda na ně nějaký zbude. Tato nejistota základních potřeb vedla mnohdy lidi k agresivnímu a zoufalému chování. Za tu největší hladovou bouři je považována ta z 25. 4.

1917, kde se sešlo osm tisíc žen z Prostějova, a demonstrovaly, byly to především dělnice, neboť dělnická vrstva trpěla nejvíce

Nedostatek mouky nevedl k tomu, aby se chléb přestal péci. Přistoupilo se spíše k tomu, že se nedostatek tradičně používané mouky pšeničné a žitné začal nahrazovat jinou dostupnější ingrediencí. Chleba, který byl ještě požitelný, přestože méně chutný, a hlavně méně kvalitní a výživný, byl většinou připravován jen z jiného druhu mouky, kdy se používala někdy i jen část například kukuřičné, bramborové, či ovesné. Přišla ale i taková bída, že se na trhu objevil třeba i chleba z pilin, který již byl velmi zdravotně nebezpečný. Obyvatelé i přes jeho nestravitelnost a možné zdravotní potíže jej pojídali. Lidé potřebovali chleba, třeba i málo kvalitní a těžce stravitelný.

Také hospodyně v domácnostech byly v letech 1914-1918 postaveny před velmi obtížnou situací, přizpůsobit se nedostatku surovin. Vznikaly válečné kuchařky, které měly tento nelehký úkol hospodyňkám usnadnit. Anuše Kejřová nazvala právě hospodyňky těmi, kteří ve válečné době trpí ponejvíc, a sepsala tak *Úspornou válečnou kuchařku*, kterou se snažila těmto hospodyňkám pomoci. V těchto kuchařkách jsou recepty, jak zpracovat chleba na různé způsoby, třeba i jak z něj připravit polévku. Je v nich zaznamenán například i recept na bramborovou mouku, která se používala jako náhražka nedostupné mouky. Zdá se tedy, že chléb byl stále tou základní surovinou, vhodnou k vaření, kterou můžeme v době nedostatku použít.

Právě ten dlouhý historii poznamenaný čas, po který se chleba hněte, kyne, peče a konzumuje, jej přeměnil v tradici a vytvořil z něj základní kulturní potravinu se silným i symbolickým významem.

Z toho vyplývá i jeho výsadní postavení mezi potravinami. Je něčím, čeho se lidé nechtějí vzdát a též se s ním i ztotožňují. Pokud mají alespoň kousek chleba, pak mají pocit, že přežijí. Jeho nedostatek v nich vzbuzuje beznaděj.

I společnost jako celek vnímá chléb jako základní nutnost pro své občany. Pokud je nouze, pak široké masy je třeba nasytit alespoň chlebem. Je to důstojná potravina. Právě první světová válka je příkladem.

Člověk se dokáže skrze jídlo identifikovat s ostatními, pokud sdílejí stejné potraviny a konzumují je stejným způsobem, proto se říká, že jídlo je mostem k ostatním. Jídlo nás dokáže s ostatními sbližovat, ale zároveň také dokáže mezi lidmi vytvářet sociální bariéry (Montanari, 2006).

Chleba má pro nás hodnotu, jak výživovou, tak i kulturní a společenskou. Jeho nedostatek, dokáže rozpoutat i sociální bouře. Jeho pečlivá výroba a kvalitní provedení vyvolává úctu. Jeho existence souvisí s lidskou existencí. Je obživou, je tradicí.

Zdroje

BALCAROVÁ, Jitka, Eduard KUBŮ a Jiří ŠOUŠA, ed. *Venkov, rolník a válka v českých zemích a na Slovensku v moderní době*. Praha: Národní zemědělské muzeum, s.p.o., 2017. ISBN 978-80-86874-87-6.

BERANOVÁ, Magdalena. *Jídlo a pití v pravěku a ve středověku*. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1340-7.

BRONCOVÁ, Dagmar, ed. *Historie pekárenství v Českých zemích*. Praha: Milpo media (MILPO), 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4.

ČAPEK, Karel. *Hovory s T. G. Masarykem*. Praha: Ústav T.G. Masaryka, 2013. ISBN 978-80-86142-46-3.

České, slovenské a československé dějiny 20. století. Ústí nad Orlicí: Oftis, 2006. ISBN 80-86845-63-x.

COOK, Wendy. *Moudrost ve výživě: Jak porozumět tomu, co jíme a jakým způsobem nás to ovlivňuje*. 2021, Malvern. ISBN 978-80-7530-286-1.

DOUGLAS, Mary. *Čistota a nebezpečí. Analýza konceptu znečištění a tabu*. Praha. Malvern, 2014. ISBN 978-80-87580-91-2.

FERRAROVÁ, Eva. *Jídlo pro radost: proč jíme to, co jíme, a nejíme to, co nejíme*. Brno. Edika, 2021. ISBN 978-80-266-1629-0.

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore: Le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob, 2001.

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. 2012, roč. 4, č. 1, s. 1-16. ISSN 1803-9448.

GROLL, Jiří. *Stravovací zvyklosti a pohybová aktivita příslušníků vybraného útvaru AČR*. Brno, 2017. Magisterská práce. Masarykova univerzita, Fakulta sportovních studií, Katedra kineziologie. Vedoucí práce Ing. Mgr. Jana Juříková, Ph.D.

KÁPAR, Josef. *Cestou kamenitou*. Americké Dělnické Listy, 1919. ISBN 9781168037848.

KARLÍČEK, Petr. *Vdolky z dřevěných pilin a chleba z jehličí: zásobování Šluknovska potravinami v době světové války*. Ústí nad Labem: Muzeum města Ústí nad Labem, 2015.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Dělnická kuchařka*. Hradec Králové: A. Kejřová, 1914.

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.

KEJŘOVÁ, Anuše. *Úsporná válečná kuchařka: 1914-1915*. V Praze-Karlíně: Emil Šolc, 1915.

KOUBOVÁ, Lenka. *Zásobování města Písku během první světové války*. Brno, 2006. Magisterská diplomová práce. Masarykova univerzita, Filozofická fakulta, Historický ústav. Vedoucí práce prof. PhDr. Jiří Malíř, CSc.

Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezuův, *Chemie denního života*, díl první. Praha, 1891.

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

KULICH, Václav J.. *Paměti okresu turnovského za světové války a z doby státního převratu*, I. díl. Turnov: Okresní správní komise, 1925.

Lidové noviny, 1916, 1. květen, Brno.

MICHL, František. *Padělání a porušování nejdůležitějších potravin a návod pro rychlé poznávání takového porušení: pro obchodníky, živnostníky a rolníky, jakož i pro dozorce tržní a zdravotní, zvláště však pro hospodyně a kuchařky*. Praha: E. Weinfurter, 1906. Malá knihovna Epochy.

MICHLOVÁ, Marie. *Byli jsme a budem, aneb, Česká každodennost 1914-1918*. Řitka: Čas, 2013. Český čas. ISBN 978-80-7475-024-3.

MONTANARI, Massimo. *Food is culture*. Columbia University Press, 2006. ISBN 9780231137904.

NOVOTNÁ, Petra, *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Olomouc, 2016. Bakalářská diplomová práce. Filozofická fakulta, Katedra bohemistiky. Vedoucí práce Mgr. Lenka Pořízková, Ph.D.

OBEŠLO, Ondřej. *Nový Bydžov za První světové války*. Hradec Králové, 2021. Bakalářská práce, Univerzita Hradec Králové, Pedagogická fakulta, Historický ústav. doc. Mgr. Jiří Hutečka, Ph.D.

PATERMANOVÁ, Jaroslava. *Čeští a slovinští vojáci za první světové války na italské frontě - v osobních svědectvích*. Pardubice, 2011. Bakalářská práce. Univerzita Pardubice, Fakulta filozofická, Katedra literární kultury a slavistiky. Vedoucí práce doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D.

PELIKÁN, Jan. *Náš odboj doma a jeho sokolská duše*. Praha: F. Žďárský, 1920. Československá expedice.

Písecké listy, 20. ledna 1915.

POLENSKÝ, Ferdinand. *Z dějin, života a práce řemesla pekařského*. Praha: Věstník pekařů, 1910.

POPELKA, Miroslav a Veronika VÁLKOVÁ. *Dějepis pro gymnázia a střední školy*. 3. vydání. Praha: SPN - pedagogické nakladatelství, akciová společnost, 2016. ISBN 978-80-7235-582-2.

SCHÖNENBERGER, Franz. *Umění žítí a léčiti: lékařský rádce zdravých i nemocných*. Praha: F. Strnadel, 1922.

SOUČKOVÁ, Marie. *Válečná kuchařka: návod k uvaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. 2. doplněné vydání. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915.

STANĚK, Josef. *Ukrojte si u nás: kapitoly z dějin chleba*. Praha: Práce, 1989. Astra.

STRETTIOVÁ, Marie. *Jak jsme prožívali první světovou válku*. Praha: Ústav T.G. Masaryka, 2019. ISBN 978-80-88304-15-9.

ŠEDIVÝ, Ivan. *Češi, české země a Velká válka 1914-1918*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2001. Česká historie. ISBN 80-7106-274-X.

ŠTĚPEK, Jiří. *Přídělové systémy na území Československa 1915-2015*. Praha: Odbor Archivní správy a spisové služby MV ČR, 2018. ISBN 978-80-87544-69-3.

VIŠKOVSKÝ, Karel. *Válka a obilí: příspěvek k časové otázce*. Praha: nákladem vlastním, 1914.

Vojenské intendační rozhledy. Praha: Vojenská intendační škola, 1930.

VOŽICKÝ, F. P. *Kronika světové války: 1914-1919*. 4. vyd. Královské Vinohrady: nákl. vlast., 1929. Belletrie.

WESTWELL, Ian. *První světová válka den po dni*. V Praze: Naše vojsko, 2004. ISBN 80-7249-194-6.

Zemědělský archiv: časopis věnovaný vědě a praxi výroby zemědělské. Praha: Vlastním nákladem, 1915, 6(3 - 4).

ZUBÁKOVÁ, Blanka, Milena LENDEROVÁ, Miroslav KOUBA a Ivo ŘÍHA (2017):. ed. *Krajiny prostřených i prázdných stolů*. Pardubice-Polabiny: Univerzita Pardubice, ISBN 978-80-7560-026-4.

ŽIPEK, Alois, ed. *Domov za války: (svědectví účastníků)*. V Praze: Pokrok, 1931.

Seznam obrázků:

(Obrázek 1) Nejstarší dochované pece na chléb u nás, 4800-4600 př.n.l., v Bylanech (Ferrarová, 2021)	11
(Obrázek 2) Území osídlené nejstaršími zemědělci v Čechách a na Moravě ve 2. polovině 6. tisíciletí př.n.l. (Válková, Popelka, 2004).....	11
(Obrázek 3) Slovanský kamenný mlýnek (Beranová, 2005).....	12
(Obrázek 4) Hnětací stroj (Rošický, 1891)	
(Obrázek 5) Dělicí stroj (Rošický, 1891).....	16
(Obrázek 6) Univerzální velkokapacitní hnětací stroj při výrobě (Rošický, 1891)	17
(Obrázek 7) Zásoby mouky na Žofíně (1915), (Šedivý, 2001).....	24
(Obrázek 8) Potravinové lístky (Šedivý, 2001).....	29
(Obrázek 9) Aprovizace v praxi: obecní prodejna v Litomyšli (1915) (Šedivý, 2001).	33
(Obrázek 10) Polní pekárna (Vojenská intendantní škola, 1930)	39
(Obrázek 11) Fronta na chleba v Praze (1915) (Šedivý, 2001)	44
(Obrázek 12) Výživové látky mouky pšeničné (Rošický, 1891)	50
(Obrázek 13) Výživové látky mouky žitné (Rošický, 1891)	50