

Oponentský posudek

Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum

Petr SEDLÁČEK

Bakalářská práce, FFUK, Praha 2011

Petr Sedláček se ve své práci zaměřil na fenomén olomouckého tvarůžku v období od konce 19. století do roku 1938. Práce zachycuje proměny v technologii výroby olomouckého tvarůžku ve vytčeném období (s. 11-19), dále se soustředí na tvarůžkářství jako předmět podnikání (mikropohled s. 19-28) a jako samostatné odvětví mléčné výroby (makropohled s. 29-69). V samém závěru je stručně věnována pozornost i místu této tradiční moravské speciality v konzumních zvycích (s. 70-73).

Samotná volba tématu si bezesporu zaslouží ocenění – dějinám olomouckého tvarůžku nevěnovala odborná veřejnost dosud pozornost a práce má tak průkopnický charakter, vyzdvihnout je třeba i její široké časové vymezení. Pramenná základna pro studované téma se ukázala jako velmi roztříštěná. Prozkoumané archivní fondy nabídly autorovi pouze dílčí vhledy do zkoumané problematiky, řada informací byla komplementována z dobových tištěných pramenů a odborného mlékařského tisku (s. 9-10). Autor prokázal precizní práci s dobovými statistikami (statistika živností OŽK Olomouc, statistiky mléčného průmyslu vypracované Státním úřadem statistickým), jejichž zevrubnou analýzu vhodně doplnil přehlednými tabulkami (přílohy s. 80-91).

Pozitivní hodnocení zaslouží dle mého názoru především kapitola věnovaná podnikání ve výrobě olomouckých tvarůžků (s. 19-28), která postihuje specifika tohoto podnikání ve srovnání s dalšími obory mléčného průmyslu (vysoké zhodnocení zpracovávané suroviny na straně jedné a relativně vyšší podíl nákladů na spotřebovaný technický materiál a na mzdy na straně druhé) a nabízí profily tří výrobců olomouckých tvarůžků. Jedná se přitom o reprezentativní vzorek – zatímco firma „Alois Wessels“ je ukázkou přeměny malého rolnického podniku ve velkopodnik, firma „Leonhard Schindler“ se po celou dobu své existence řadí mezi podniky střední a Anna Hrudníková byla zvolena jako zástupce početné skupiny malých výrobců.

Analýzou nashromážděných statistických ukazatelů nabídl autor velmi zajímavé a z hlediska dalšího zkoumání zcela zásadní skutečnosti (počet tvarůžkáren v českých zemích, jejich velikost (strojní vybavení) , produkce či podíl produkce na struktuře výroby sýrů). Ačkoliv se před rokem 1920 statistiky zachycující tvarůžkářství jako samostatné odvětví

mléčného průmyslu nevedly a některé údaje jsou dostupné teprve z šetření Státního úřadu statistického ve 30. letech, autor v celé řadě případů komplementoval údaje ke staršímu období z alternativních zdrojů. Například na základě vysoké koncentrace sýraů se mu podařilo přesvědčivě lokalizovat původní centra živnostenské výroby tvarůžků (Hněvotín, Prostějov, Ústín, s. 29-30) a v dlouhodobé perspektivě zachytil i relativně rostoucí podíl Čech na tvarůžkářské výrobě českých zemí, který však jasně dominantní postavení Moravy v celém sledovaném období nenarušil (s.44). Autor se rovněž zdařile vypořádal s protichůdnými údaji ohledně vývozu olomouckých tvarůžků (s.57-66) a jasně prokázal klesající význam exportu v letech první republiky. V této souvislosti lze pouze litovat, že ačkoliv si zjevně uvědomil přímou souvislost mezi tímto trendem a rozpadem jednotného trhu Rakouska- Uherska a ve 30. letech s propuknutím hospodářské krize, nezasadil tyto skutečnosti do širšího hospodářského kontextu.

Na práci neshledávám žádné zásadní nedostatky (pouze formality – interpunkce, „dvojitá poznámka“ s. 59). Jedná se o velmi zdařilou, inovativní bakalářskou práci, kterou velmi ráda doporučuji k úspěšné obhajobě, dle mého názoru zasluhuje hodnocení *výborně*.

Mgr. Barbora Štolleová , PhD.